

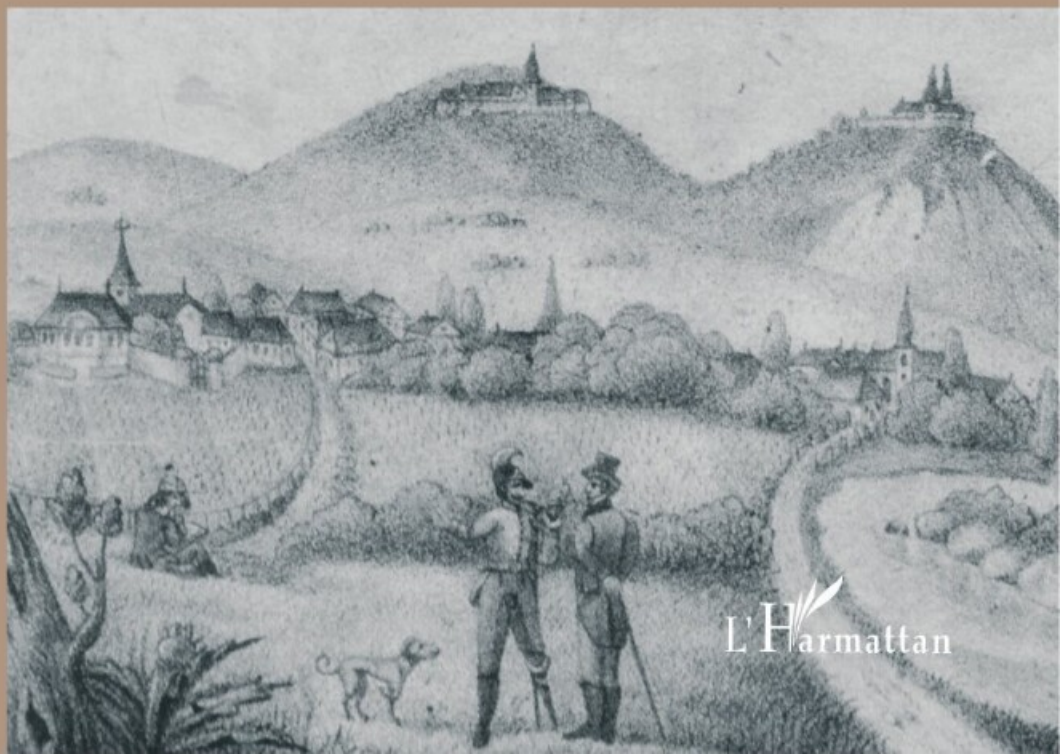
GÖRÖG DEMETER

(1760-1833)

grinzingi birtokán ültetett szőlőfajták

1829

EUROPICA VARIETAS TOKAJENSIS - FONTES



L'Harmattan

Görög Demeter (1760–1833)
grinzingi birtokán ültetett szőlőfajták, 1829



Europica varietas Tokajensis

A Tokaj-Hegyalja Egyetem (Sárospatak)
Speculum Kutatócsoportjának sorozata

Főszerkesztő
Monok István

Szerkesztőbizottság
N. Kis Tímea, Molnár Dávid, Monok István, Orbán Áron

Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini – Patrimonium culturale – Fontes

I.

Sorozatszerkesztő
Molnár Dávid



**Görög Demeter (1760–1833)
grinzingi birtokán ültetett szőlőfajták, 1829**

A Bécsben 1829-ben kiadott könyv hasonmása

Zvara Edina tanulmányával

és

Balling Péter, Kneip Antal László és Monok István szőlészeti mutatóival

Budapest – Sárospatak
L'Harmattan – Tokaj-Hegyalja Egyetem
2022

© L'Harmattan Kiadó, 2022
© Tokaj-Hegyalja Egyetem, 2022
© Szerzők, szerkesztők, 2022

A kiadásért felel a L'Harmattan Kiadó ügyvezetője
és a Tokaj-Hegyalja Egyetem rektora

ISSN 2939-5712
ISBN 978-963-414-907-1
DOI: <https://doi.org/10.56037/978-963-414-907-1>

Készült a Tokaj-Hegyalja Egyetem (Sárospatak)
Kulturális Örökség Tudományok és
Szőlészeti és Borászati Tanszékeinek együttműködésében



TOKAJ-HEGYALJA
EGYETEM

Szerkesztette
Monok István

Lektorálta
Molnár Péter

Tartalomjegyzék

Görög Demeter	
<i>Azon sokféle szőlő fajoknak lajstroma</i>	6
Zvara Edina	
<i>Görög Demeter szőlészeti munkássága</i>	121
<i>Görög Demeter szőlészeti olvasmányai</i>	131
Balling Péter, Kneip Antal László, Monok István	
<i>A Magyar Királyságban és Erdélyben honos szőlőfajták</i>	
<i>Görög Demeter kertjében</i>	171
Balling Péter, Kneip Antal László	
<i>A külföldi szőlőfajták Görög Demeter kertjében</i>	207
Balling Péter, Kneip Antal László	
<i>Az egyes településeken említett szőlőfajták Görög Demeter kertjében</i>	227
Személy- és helynevek mutatója (Zvara Edina)	241



*A' Cecius hegynek,
és a Frinzingi nevezetes kötőhegynek tekintete.*

Azon sokféle Szőlő - fajoknak

LAJSTROMA,

a' mellyeket

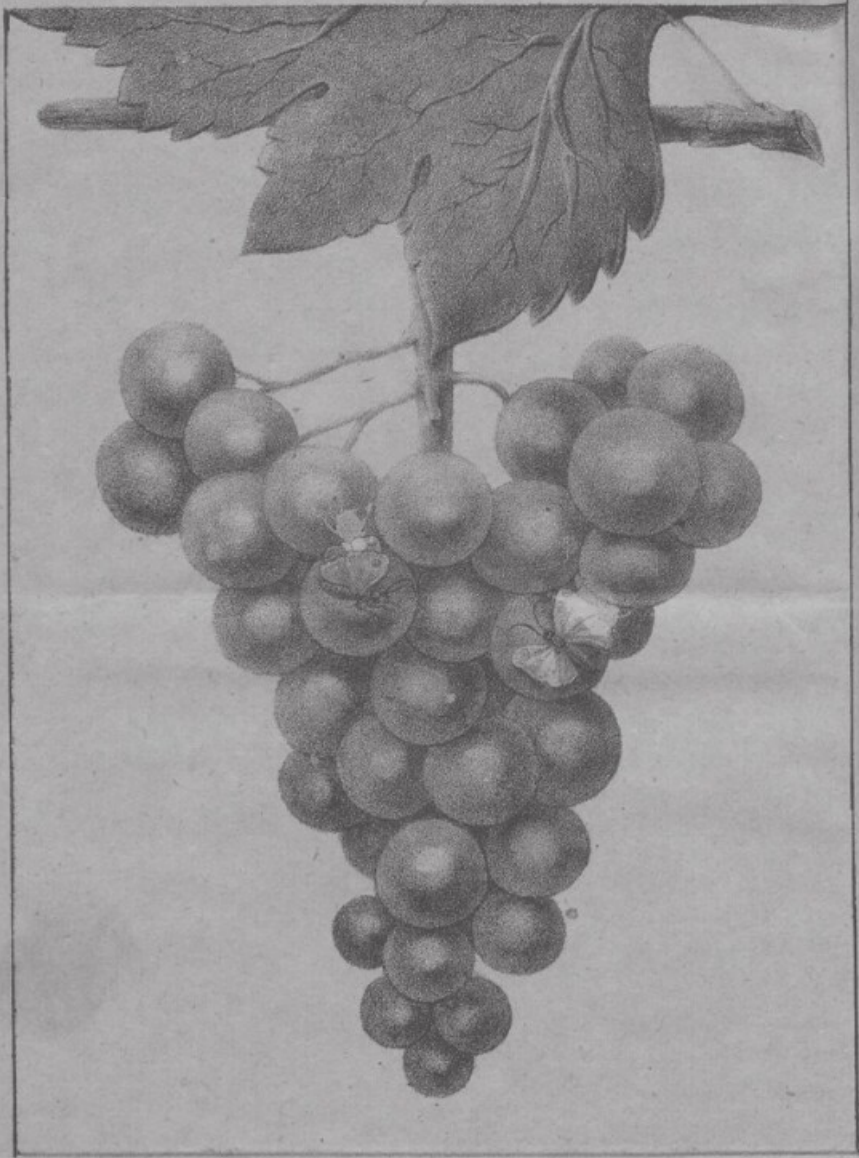
egy érdemes Hazánkfia Európának majd minden nevezetesebb Szőlő - hegyeiről 's kertjeiből meg hozott, és a' Grintzingi Szőleiben, Bétshez egy órányira, a' Cecius hegynek (Kahlenberg) meleg oldalán, 1819 's a' következő esztendőben elültetett.



A' Bétsi Magyar Újság mellé Toldalékul.

BÉTSBEN,
Nemes Haykul Antal betűivel.

1829.



1820 *ben*

E L S Ő R É S Z.

V á l o g a t o t t

Asztalra- 's tartani való szőlő-fajok.

I. Magyar, Erdély 's Horvát országiak.

1. **Aszszony** szőlő, fejr. Így nevezik Erdélyben, különösen Hunyad Vármegyében Déván, Tokajban pedig Királyédesnek.

2. **Bakator**, *) veres, vagy piros Bakar. Székelyhídról való, Bihar Vármegyében. Egy a' jobb 's szebb Asztalra- és a' jóféle bornakvaló szőlők közzül az országban.

a) **Veres Bákornak** nevezik a' Badatson hegyén, Szala Vármegyében.

b) **Turi pirosnak**, Keszthelyen, Szala Vármegyében, és Neszmélyen, Komárom Vármegyében.

c) **Tuli pirosnak**, Ménesen, Arad Vármegyében.

d) **Bagatornak** írják Diós-Győrön, Borsod Vármegyében.

*) Sokan azt vélik, hogy a' Bakator név az Olasz *Baccadero* szótól vette eredetét. De az Olasz szó arany színű szemet jelent, a' Bakator pedig veres, 's piros színű szőlőt. A' 450 különböző szőlő fajkkal közel ezer Olasz nevetet, többnyire Synonimákat küldtek ide Olasz Országból és Dalmáziából, 's köztük a' *Baccadero* név sehol se fordul elő.

3. Római Bakator, fejer. Miskoltzról való, Borsod Vármegyében.

4. Barát szőlő. Diós-Györről való, Borsod Vármegyében, Neszmélyen is annak, és Nagyvátinak nevezik.

5. Bég, vagy Török szőlő. A' legnagyobb gömbölyű, fekete szemű szőlők közzül való, Neszmélyről, Komárom Várm.

6. Bolgár, vagy Bogár, vagy Rumonya, fejer. Tokajból való. Álló szőlőnek igen jó.

7. Bolgár, fekete, Tokaji. Állani való.

8. Boros, fejer. Tokaji. Szép nagy szemű.

9. Budai Zöld. A' Somlyói szőlő-hegyről való, Veszprém Vármegyében.

Posonyi szőlőnek is híjják. Világos szemű, szép fürtű szőlő.

10. Dinka, piros. Syrmiumból, a' Kárlovitzi hegyekről való, a' hol illyriai nyelven czervena Dinka nevet adtak neki. Enni's tartani is jó. Ebből szűrik a' jóféle Kárlovitzi rózsaszínű, vagy Kástélyos (Schiller), és némelyek Vátzon a' Piccolit nevű bort.

Denka a' neve, a' Csóka hegyen Fejer Várm. Neszmélyben, és a' Badatsoni hegyen.

11. Hójjagos Formint, fejer. Tokajból való. A' megaszott szemeiből készül a' világ szerte esméretes Tokaji aszszu-szőlő bor. Enni is igen jó, álló szőlőnek is jó. Ez a' nagyon derék szőlő-faj mindenféle elterjedt az országban. Nem tsuda, hogy annyira elváltozott a' neve, úgy mint:

a) Fürmint a' Mokrai szőlő-hegyen Arad Várm.

b) Furmint, } Bihar Vármegyében.

c) Furument }

d) Jóféle Görin. Beregszászon, Bereg Várm.

e) Zöld szőlő. Aptzon, Heves Várm. és a' Muraközben, Szala Várm.

f) Szigeti,

g) Fejérvesszejú Sziget, } a' Somlyói hegyen, Veszprém

h) Hárslevelű, } Várm.

- i) Johannastraube, }
 k) Mosler, } Stájerországban, ki-
 l) Maljak, } vált a' Luttenbergi
 m) Poschzippainze, } szőlő-hegyeken.

Belius a' Prodromus tzimü munkájában Tumidulae nevet ruház reá, 's ugyan annak a' szőlőnek állítja, a' melyet Ruszton és Sopronyban Zapfernek, vagy Zapfetenek hínak.

n) Formint nevű szőlőnk van Friáulból (Foro-Juliumból) is, Udine és Cividale vidékeiről. A' Formint nevet a' formica (hangya) szótól vette, mivel a' szőlő leve hangya szagu 's illatu. De ez a' Formint fekete, 's korán érő szőlő.

12. Fürjtojás, vagy Fürjmony, fejr. A' fürj madárnak tojásához hasonló nagyságú a' szeme. A' fürtje is nagy, 's a' téli hónapokban hasznát lehet venni. Ez is Tokaji.

13. Geisdute schmeckende weisse.

14. Geisdutte schmeckende rothe. Mind a' két faj Budáról való.

15. Gohér, fejr. Tokajból való, de találtatik majd minden szőlő-hegyeken más és más név alatt.

a) Eleinérő, Hunyad Várm.

b) Bajor, fejr. Reszthelyen, Szala Várm.

c) Kolontár-Bajor, a' Badatson hegyen, Szala Várm.

d) Bajnár, Villányon, Baranya Várm.

e) Augster, weisse, Budán, Pest Várm.

f) Ránka belá, Karlovitzon, Sirmiumban.

Belius a' Prodromus tzimü munkájában pedig Uva augustá-nak nevezi.

16. Malozsa Gohér, sárga. Tokaji, nagy szemű. El lehet tartani húsvétig is. Egerben Som-Gohér a' neve.

17. Sárga Gohér, vagy Romolya, igen szép nagy, testes, hosszas szemű, Egerből való szőlő, Májusig is el áll a' maga épségében 's elevenségében.

Sopronban Griechische Zibebe, Bétsben pedig Türkische Zibebe a' neve.

18. Török Gohér, vagy Fekete Gohér, Tokajból való. Allani jó, setét veres, bornak is jó. A' Badatsonyi hegyen fekete Bajor, Budán pedig schwarze Augster a' neve. Lásd Ránká czerna a' 43-ik szám alatt.

19. Változó Gohér. Egri. Még tsak zsendülni kezdett, 's meszsze van az éréstől, mégis már egészszen megkékül a' fürt. October elején megérvén, egészszen megsárgul. Igen édes.

20. Görbe szőlő. Zöldes, hoszszú, görbés szemű, Tokajból való. Budán Zapflernek híjják. Húsvétnál is tovább eláll.

21. Hingandi, fejer. Világos szemű és szép nagy fürtű szőlő. Gyöngyösről való, Heves Várm. Kár hogy hamar kezd rothadni.

22. Hönigler, fejer. Budáról való. Méz édeségű. Bornak is igen jó.

23. Jakab, vagy Magdolna szőlője, fekete. Igen korán érő, Posonyból való.

24. Kastélyos, fejer. Ménesről való, Arad Várm. Terített asztalokra való a' Kastélyokban.

25. Ketsketsetsü, fejer. Tokaji.

Uva Bumastos Car. Stephani.

Karlovitzzról is küldtek ide ilyen fajta - szőlőt, melyet illyriai nyelven Beli Drenák-nak hínak; valamint szinte Horvát országból is, a' hol azt a' lakosok Kozják belinek nevezik. Ha az idő nem kedvez, és a' ketsketsetsü szőlők meg nem érhetnek, be szokták azokat főzni, és egrest *) tsinálni belőlök.

26. Ketsketsetsü, fekete, Tokajból; Czerni DrenákKarlovitzzból, Kozják cherni Zágrábból való.

*) A' Tisza mellyéken Egresnek, a' Dunamellyéken pedig Szent Márton vagy Kapás szőlőnek nevezik. Akkor is megtartja az Egres nevet, ha valamely ételt, 's italt vagy orvasságot készítenek belőle. A' Németek Agrestnek, a' Fiantziák Verjusnek híjják.

27. Szőke Ketsketsetsü. Vizsontáról, Heves Várm.

28. Királyédes, fejer. Tokaji. Enni majd leg jobb.

Király szőlő, lásd a' 30-dik számot.

29. Kristály szőlő, fejer. Tokaji, igen világos, és szép.

30. Kralyevina (Királyszőlő) piros. Zágrából való.

31. Malozsa szőlő, vagy fejer Malozsa. Egri. Nagy gömbölyű, ha megérik, sárgás szemű. Sokáig eláll.

32. Muskatály, fejer. Tokaji. Asztalra is, bornak is a' leg jobbak közzül való. Ez az Uva piana Plinii. Közönségesen a' Német elnevezés (a' Schmeckende név) után, szagosnak, jó szagúnak is hívják. A' Sopronyiak 's Rusztiak Weyrernek, a' Karlovitziak pedig Miriszavka, vagy Tamjanika belának, az az, Temjén szőlőnek nevezik. Horvátországban Muskat beli a' neve.

33. Muskat cherni, fekete. Zágrábi. Tamjanika czerna, Karlovitzi.

34. Muskataj, veres. Tartzairól való, Tokajmellől, Zemplén Vármegyében.

35. Muskatal, veres. Egri. Nagy szemű, tömött fürtű.

36. Muskatály, zöldes. Miskoltzról való, Borsod Vármegyében.

37. Német szőlő, vagy Tzilifánt, fejer. A' Somlyai hegyről való. Ez az Uva rhaetica Plinii. Belius Cyribotronnak nevezi. A' Németek Zierfahner, és Sylvaner, Csornokon, Nyitra Vármegyében Tzinifál, Kőszeg körül Tzirifándl, a' Vas hegyén pedig Vas Vármegyében Tzifánler nevet adtak neki, 's azt állítják, hogy az egyéb eránt is jőfele Vashegyi bort ez adja kiváltképpen. Tartani való szőlőnek is jó.

38. Német szőlő, sárga. Szakoltzáról (Skalitizról) való Nyitra Vármegyében. Ezt a Varietást enni is szeretik, de bornak kiváltképpen.

39. Ökőrszem, vagy Ökőrszemű, fejér. Tokajból való. Német neve:

40. Ochsenaug schwarze. Budáról való. Mind a' kettő nagy szemű, 's télre való szőlő: Sopronyban Gross-Griechische nevet adtak neki, Károlyitzon pedig Volujár czerni, és Horvát országban Debelachernina.

41. Petrezselyem szőlő, fejér. Tokajból való. Húsvétig is el áll. Károlyitzon Persun a' neve, mivel Perschun a' Rátzoknál petrezselyemet teszen. Czifra szőlő, vagy Olasz szőlő Szala Várm. Lendvai Bihar Várm. Spanyol szőlő Villányon Baranya Várm. és Keszthelyen Szala V. Praeciae Pliniusnál, Vitis laciniata Linneusnál. Ez a' szőlő, és a' Muskatályok familiája, egy két más szőlő-fajokkal egész Európában esméretesek, és azon sok századoktól fogva, a' miolta mindenfelé elterjedtek, a' megkülömböztető jegyeikben semmi, vagy igen kevés változást lehet észre venni.

42. Portsín, fekete. Tokaji. Édes, apró szemű, tömött fürt. Ennek szemeit ezen a' vidéken egy hordóba hányják, vizet öntenek reá. Ebből savanyús, tsípős ital válik, a' mellyet Ráspiának hínak. Tsinaálnak jóféle Lekvárt is belőle. Szeretik etzet-ágnak is.

43. Ránká czerna. Ez a' fekete Török Gohérnak közelről való attyafia. Szép, nagy, ágas fürtű, Karlovitzról való.

44. Romolya, fekete. Erdődről való Szatmár Várm. Nagy, hosszú szemű, édes. Ott a' neve ketsketsetsű.

45. Rózsa szőlő. Tokaji. Szembe tűnő a' szép színe. Az íze is kellemetes. Több hónapig el áll.

46. Piros, vagy veres Rózsa. Egri. Tartani való.

47. Sombajom, vagy Budai Gohér, fejér. Tokaji, szép, hosszúkás szemű, igen édes szőlő.

48. Sombajom, fekete. Tokaji. Mind szemére, mind fürtjére nézve nagy. Ízére nézve kellemetes, és a' telet is épen ki-állja.

49. Somszölő, veres. Szekszádról való, szép szőlő.

50. Szegédi, fekete. Tokaji, nagy, hoszszúkás szemű, édes és soká el áll.

51. Szekszárdi, fejr. Keszthelyről való. Ez áromával tellyes szőlő, 's tsaknem minden más Muskatályokat felyül halad.

52. Szeremi Zöld, a' Nagy Várad szőlő-hegyekről való. Ez a' nevezetes szőlő közelít ízére nézve a' Muskatály szőlőkhez. Tömött, 's későn érő. Nagyon szeretik enni, valamint a' jóféle borára nézve is.

53. Szilva szőlő, vagy Szilva szemű. Találtik Kárlovitzon, a' hol, Magyarosan írva Slivarusa, Németesen írva pedig Schlivaruscha a' neve, az után Keszthelyen, a' Badatson-hegyén és sok más helyen. Közönségesen tsendes veres színű. Vesz viola színt is magára. Igen nagy 's igen szép szemű 's fürtű szőlő. Télre való.

54. Tsóka színű. Ménesről való. Kárlovitzon Csávka czerna, vagy Tsávtsitza a' neve, Németül pedig schwarze Zierfahner. Édes, jókor érő, sokat termő.

55. Tök szőlő, fejr. Tokaji. Nagy szemű. Ha megérik, leves. Most több hegyeken nem annyira termesztik, mint az előtt. Keszthelyen pedig abból szűrik a' fejr bort.

56. Úriszög, veresellő nagy szemű, igen későn érő, az egész telet ki állja. Gyöngyösről való, Heves Vármegeében.

57. Veres vállu, vagy Ágos szőlő. Keszthelyről való: azért a' Soproniak Keszthelyernek nevezik. Vállas, és sok ágból (gerezdből) álló nagy fürtöket hoz. Színe világos veres.

58. Wardainer blaue, igen nagy gömbölyű szemű. Posonyból való. Hihető az, a' mi a' fekete Ökörszem.

59. *Zibebé*, fejtér. Sopronyól váló. Kézt-helyen fejtér Malozsának és fejtér Török szőlőnek is nevezik. Kellemetes és sokáig el áll.

II. A' Bétsi piatzokon a' következő szőlő-fajokat szokták árulni.

60. *Aschgrae*, vagy *Ciocolat* (Tszokolád) színü. Rétség kívül az a' szőlő, a' mellyet közönségesen a' Hazában *Barát szőlőnek*, *Neszmély körül* pedig *Nagyvátinak* is hínak.

61. *Gaisdutte schwarze*. Igy is írják, *Geisdute*, Bétsben *Teton verd* nevet is adnak neki némelly kertészek,

62. *Gaisdutte weisse*, vagy *Teton blanc*.

63. *Jakobi-Traube*, vagy *Morillon hâtif*. *Vitis praecox Columellae*. Nagyon korán érő, fekete, apró szemü. A' szemei jókor megkékülnek, de azért még meg nem értek. A' jó esztendőkben *Augustus* elején, egyéb eránt pedig azon hónapnak vége felé egészszen megérnek, édesek, 's árultatnak. *Campaniai*, vagy *Champagne* bornak is gyengén ki-sajtólják. Jó volna a' fejtér *Gohérnak* korán érő fürtjeit is inkább arra fordítani, hogyses a' daráznak prédául oda engedni.

64. *Rothe Muskateller*, hosszszúkás, halavány veresszemü, muskatály íz nélkül. *Plinius Helvolae* név alatt tesz említést róla. Találatik Magyar országban is ilyen nevezet alatt:

a) *Tuli piros*, *Fejtér Vármegyében*, a' *Csóka szőlő-hegyén*.

b) *Veres Bihar*, *Vas Vármegyében*, *Köszeg körül*.

c) *Veres Boros Bihar*. *Nyitra Vármegyében* a' *Komjáti és Csornoki szőlő-hegyeken*.

65. Schmeckende, vagy weisse Muskateller. Kellemetes, fűszerszámos ízű. Sokan jóféle muskatálybort is szűrnék belőle.

66. Schmeckende schwarze, vagy schwarze Muskateller.

67. Grosse schwarze. Fekete nagy szemű, és vállas nagy fürtű szőlő. Gyakran négy fontot is nyom, de igen későn érő.

68. Ganz-Wälsche, másképp Fränkische weisse, a' Gutedel familiájához tartozik.

69. Halb-Wälsche, vagy Petersilientraube, fejer. Ezt a' két fajtát egész télen által el lehet tartani.

70. Grüne Zierfahner. Jó, édes.

71. Rothe Zierfahner. Édes 's szép.

72. Schwarze Zierfahner. Jókora érő.

73. Weisse Zierfahner. Ezen négy hasonfaját enni is, és bornak is szeretik.

III. Spanyol Országiak.

74. Ciutat, vagy Ciotat, vagy Ciutat, vagy Citrudat, és Sitrudat, vagy Cicontad. Magyar neve Petrezselyem szőlő, Keszthelyen pedig Spanyol szőlő, Stájer országban hasonlóképpen Spanninger vagy Spanische. A' telet kiállja.

75. Melonera. Így nevezik ezt az igen ritka szőlőt San - Lucar és Xeres városaiiban. Granadában Rayada a' neve. Sok és jó nagy fürtöket terem. Megérések előtt egygyik hamu színű, vagy ködös, mikor a' többi vagy tarka szemű, vagy egészszen fekete. A' szemén tudni illik többféle színű tsikos vonásokat látni, mint sokszor a' sárga, vagy görög dinnyén. A' tsikos vonások, és a' külömbféle színek egymás után elenyésznek, 's mikor a' szem megérik, egészszen megfeketedik. Ezen későn érő szőlőnek spanyol neve dinnyére mutat, tehát bátran nevezhetjük azt Dinnye

szőlőnek, minekutánna már egy más fajtának Tök szőlő nevet is adtak.

76. Moscatel Castellano. Kastélyos fejer Muskatály. Találtatik Arcos, Conil, Espera, Motril, Paxarete, San-Lucar, Sorbas, Tarifa, Trebugena, Xeres, és más szőlő hegyein Andalusianak.

77. Moscatel gordo blanco. Nagy 's hoszszúkás szemü Muskatály. Találtatik Algesiras, Almunacar, Arcos, Baza, Cadix, Motril, Paxarete, San-Lucar, Tarifa, Xeres 's a' t. vidékein, a' hol majd nyers állapotjában vizsik eladni a' piatzokra, majd malozsát készítenek belöle, a' midön a' fürt szárát vagy kotsányát még a' szőlő tökéen megtekerítik, vagy a' hártáját körül-mettzik, 's úgy hadják a' venyigén függeni, hogy megtöppedjen. A' kész malozsát Malaga városába hordják eladni. Ebből készül ott azután az az igen kedves aszszu-szőlő bor, a' mellyet Malagai muscatel gorrónnak neveznek, 's vele olly nagy kereskedést üznek Európában. Más nevei: Moscatel romano blanco, Moscatel real, Moscatel Flamenco, Moscatelon 's a' t.

78. Moscatel gordo morado. Ez az a' nevezetes viola színü Muskatály, a' mellyről Fuente Duena azt írja, hogy nállánál, és az előbbeninél jobbat nehezen találunk. Tanubizonyosága ennek az a' rendkívül való jó ízü, illatü 's szamatü Constántziai bor, melly Afrikának a' Jó Reménység nevü Fokán (Cap) a' viola színü Muskatályból készül, a' mellyről Jullien a' Topographie de tous les Vignobles tizimü munkájában, a' 497 oldalon azt állítja, hogy a' Tokaji és a' Constántziai borhoz nints más hozzá fogható a' föld kerekiségén. Azért viseli ez a' jóféle muskatály szőlő az Uva de Constanza nevet is. A' szeme jó nagy, az íze 's illatja felséges, állani is jó.

79. Moscatel menudo blanco. Közönséges Fejer Muskatály. Máskép Moscatel marisco, Moscatel fino, 's Zoruna nevet is adnak neki.

80. Moscatel menudo morado. Veres Muskatály. Ezt a két utolsó muskatály szőlőt közönségesen ültetik, 's mivelik Spanyol országban, főképpen pedig annak Andalusia nevű tartományában.

81. Moscatelon de Flandres. Gömbölyű, zöld, igen nagy szemű, és nagy fürtű. Találtatik itt amott a' Mádriti és Granadai házi kertekben.

82. Muscatelon encarnado. Testvére a' Constántziai, vagy viola színű Muskatálynak.

83. Santa Paula de Granada. Granadából való, igen hosszú szemű, 's vállas fürtű, fejr, későn érő szőlő. Húsvétig 's tovább is el áll. Sokat terem, ha a' metzéshez jól értő kertész vagy vintzellér meg tudja ítélni, mellyik venyigét, 's mi jó módon kellessék azt metzeni, hogy a' tőke erősödjék, 's inkább sok 's nagy fürtöket hozzon, mintsem hogy tsak sok levelet 's veszszőt hajtson. Vegiga de pez, az az, hal-hólyagnak is híjják, 's annak, a' mellyet Afrikából, Marokkó szomszédságából hoztak Európába, Doigts de Donzelle nevet adtak a' Frantziák.

A' melly szőlőt a' Magyar Hazában Ketsketsetsü vagy ketske szőlőnek neveznek, azt Spanyol országban Tetas de Vaca, deák 's görög név szerint Bumasti, Terent. Varro szerint pedig Bumammae, az az Tehéntsetsnek híjják. Ide tartozik a'

84. Teta de Vaca blanca. Szeme nagy, tojás formájú, 's fejr. A' tsútsán egy kurta szürös szálla mint a' tő hegye, áll ki, a' mellyről meg lehet esmereni. Másképen Botton de Gallo, 's Inzolia vrancának is nevezik. Azután a'

85. Teta de Vaca negra. Ez is hosszú kás szemű, fekete; hamarább megérik, 's édes.

86. Uva de Rey. Deák neve Regalis, Magyarúl Király szőlőnek híhatjuk, San-Lucarban Tamorlana névvel nevezik. Igen nagy fürtöket hoz, a' szeme tojás formájú, fejr, 's mikor késő időre érni kezd, gyöngy színű. Egy a' leg szebb szőlők közzül.

87. Verdai. Más neve Verdehoja. Nagy, zöld, hoszsúkás szemű, igen későn érő. A' fürtje olly nagy és nehéz, hogy tizenkét fontost is találtak már köztök. Granadában fel aggatják azokat, úgy, a' mint a' veszsön függöttek, vagy fel-fordítva, hogy egygyik szem a' másiktól valamelly kevés távolságra essék, 's tovább lehessen azokat a' magok ép állapotjokban eltartani. A' téli késő hónapokban jobb áron eladhatják.

A' következők is még Spanyol szőlők, jóllehet azokat nem Spanyol, hanem Frantzia országból hozták ide, u. m.

88. Cataloniai, fekete, nagy fürtű, 's jó nagy szemű, szép és kellemetes ízű szőlő.

89. Chasselas rouge d' Espagne; Spanyol Fábian szőlő, veres. Gömbölyű szemű, felette nagy tömött fürt. Későn érő. Hozzá fogható más nagy fürtű szőlőt még nem találtunk sokat a' Plantatzióinkban.

90. Espagnins, a' Bouches du Rhone-i Departementből való, fekete, húsos, jó enni való szőlő.

91. Rouge Espagnol, a' Landes-i Departementből való, fekete édes szőlő.

92. Malaga, a' Lot-i Departementből való, fekete, nagy, kevéssé hoszsúkás szemű, édes szép szőlő.

93. Merlé d' Espagne, a' Landes-i Departementből való, fekete jó szőlő.

94. Muscat d' Espagne, a' Herault-i Departementből való, nagy szemű 's fürtű szőlő. Illyent ritkán lehet találni.

95. Spanyol Muskatel, fekete szép szőlő. A' szemeinek vége vagy pupja nem gömbölyű, vagy tsútsos, hanem lapos. Erre is nagyon ritkán lehet szert tenni.

IV. Frantzia Országiak.

A. Fekete, veres, viola és hamu színű szőlők.

96. *Alexandrie noir*, a' Doubs-i Departementből való, édes setét fekete szőlő.

97. *Arrouya*, a' Hautes Pyrennées-i Dep. való. Muskatály ízű.

98. *Berardi*, grande espèce, a' Vaucluse-i Dep. való, hoszszerűkás szemű, édes.

99. *Bordelais*, a' Mayenne-i Dep. való. Így is nevezik: *Vitis Burdigalensis*, *Verjus*, *Grey*, és *Gregoir* 's *Gerzsely* szőlő. Frantzia országnak középső, és északnak eső Departementjeiben többnyire meg nem érhetik, 's azért bor-syrupot (*verjus*) főznek belőle.

100. *Bourdela*s, a' Jura-i Dep. való, nagy szemű.

101. *Bourdala*s, a' Hautes Pyrennées-i Departementből, és a' nagy Úrak asztalára való szőlők közül való.

102. *Braquet gris*, az Alpes maritimes-i Dep. való, színére nézve vereses, feketés 's szürkés.

103. *Brunfourea*, a' Bouches du Rhône-i Dep. való. Jó édes szőlő.

104. *Caillaba*, a' Hautes Pyrennées-i Depart. való, későn érő. Párisban szeretik enni 's tartani.

105. *Carignan*, a' Hérault-i Dep. való. Szép.

106. *Carmenel*, a' Loir és Chèr-i Dep. való nagy szemű, édes.

107. *Clairette de Die*, a' Hérault-i Dep. való, nagy hoszszerűkás, édes.

108. *Clairette rouge*, az Aude-i Dep. való, veresellő, hoszszerűkás szemű.

109. *Colombeau*, a' Loir és Chèr-i Dep. való, mézes szőlő.

110. *Corinth violet*, a' Seine-i Dep. való. Korinti, apró szőlő, viola színű, mag nélkül.

111. Cornichon violet, a' Seine-i Dep. való, viola színű, ugorka szőlő, hosszú szemű.

112. Croc, a' Mayenne-i Depart. való; igen szép setét fekete, nagy szemű és nagy fürtű.

113. Damas violet, a' Hérault-i Departementből való.

114. Epicier, grande espèce, a' Vienne-i Dep. való, nagy tömött fürt.

115. Flouron, a' Drôme-i Depart. való, szép, nagy szemű, édes.

116. Gros noir, a' Charente-i Dep. való, jó nagy szemű, szép nagy fürtű.

117. Jéricho noir, a' Chèr-i Dep. való. Ez leg hamarább megérik.

118. Maclon, az Isère-i Depart. való, igen édes szőlő.

119. Malvoisie, a' Côt-d'or-i Dep. való. Auvernat gris, és Pineau grisnek is nevezik. Jó ízű szőlő.

120. Marvoisin, a' Loire-i Dep. való, viola színű.

121. Muscat brun, az Jsér-i Dep. való, barna Muskatály, jóféle szőlő.

122. Muscat Frontignan, a' Loir és Chèr-i Dep. való, veres, magát nagyon kedveltető Muskatály.

123. Muscat noir, a' Seine és Marne-i Dep. való, fekete Muskatály.

124. Muscat rouge, a' Landes-i Depart. való, nagy betsben áll. Más neve:

Muscat de Corail. Sok fürtöt hoz.

125. Ismét veres Muskatály, a' Drôme-i Departementből. Enni igen jó, és igen jó féle muskatály-bort is szűrnek belőle. Ez is termékeny.

126. Navarro, a' Dordogne-i Depart. való, édes.

127. Pernan, a' Côt-d'or-i Dep. való, mézes szőlő.

128. Pied de perdrix, a' Hautes Pyrenées-i Dep. való. Egy a' leg kedvesebb asztali szőlők köz-

zül Párisban, szóról szóra fordítva: Fogoly-madár lába.

129. Pique poule gris, a' Hérault-i Dep. való, hamu színű, 's muskatály ízű.

130. Pique poule Sorbier, a' Dordogne-i Dép. való, édes.

131. Raisin d' Afrique, vagy Raisin de Maroque, a' Hérault-i Depart. való. Szép, jó szőlő.

132. Raisin d' Alep, vagy Raisin de Vénise, Raisin panaché, vagy Raisin Suisse, Helvétziai, vagy Svájtzer szőlő, az Aube-i Dep. való. Igen édes. Ez nevezetes szőlő szőlő nézve, a' mellyeken, ha érni kezdenek, zöld, a' később, 's fekete színű, a' keskeny pántlikához hasonló vonásokat látunk. A' levelei is October elein zöld, veres, 's feketellő tsikos vonásokkal kedveskednek a' szemnek.

133. Ugne, a' Vaucluse-i Dep. való, igen szép nagy szőlő, a' szeme húsos, 's tojás formájú.

B. Frantzia fejer szőlők.

134. Amadon, a' Charente inférieure-i Dep. való.

135. Arbois, a' Maine és Loire-i Dep. való, sokat termett, jó szőlő.

136. Aspirant blanc sans pepin. Ez a' fejer Aspirant mag nélkül, a' Verjus szőlőnek elvetett magvaiból termett. Szint úgy hasznát lehet venni, mint a' mag nélkül való Korinthusi apró szőlőnek.

137. Bon-blanc, a' Doubs-i Depart. való, nagy szemű, tojás formájú.

138. Bourgelas, a' Vosges-i Dep. való. Ez a' szőlő és Muscat d' Alexandrie között majd tsak semmi különbséget sem találunk.

A' Chasselas nevű szőlő egy a' leg jobb és a' leg tartósabb asztra való szőlők közzül, a' mellyet tsak száz egynehány esztendővel ez előtt kezdtek Frantzia országból Német országbá, 's először is a' Rajna

mellyékére által plántálni, és Gutedel 's Schönedel nevezetek alatt szaporítani. Még érdemli valóban, hogy a' két Magyar Hazában is elterjedjen, még pedig igazi Magyar név alatt. Szép példát szolgáltat erre Spanyol ország, mellynek Andalusia nevü tartományjában, a' hol a' leg jobb szőlőkből a' leg jobb borokat készítik, negyven egynehány tisztelt Spanyol Tudósoknak neveiről ugyan annyi szőlő varietásokat elneveztek. Illyenek: Isidor Praelatus szőlője, Martinez, 's Zeá szőlője, 'sa't., a' mint az alább meg nevezett munkából kitetszik. *) Stájer országban is János Cs. Kir. Fő Hertzegnek, Ö Császári Királyi Felsége Testvérének nevére neveztek el a' leg jobb szőlőt, úgy, hogy a' Formintot, melly Mosler 's több más Vendus nevek alatt terjedt el Stájer országban, már most Joannestraube, Joannea: és mivel ez a' szőlő adja ott a' leg jobb bort, Joannea princeps, valóban fényes nevet ruháztak reá, mint látni Professor Nemes Vest Úr munkájában. **) Valamint Stájer ország méltán örvendezhet egy ilyen köz hasznu igyekezetnek, úgy szinte háladatossággal tartozik Frantzia ország. 's vele sok más ország is azon remek munkáért, mellyet belső Minister Chaptal, Abbé Rozier, Parmentier és Du'ssieux a' Frantzia szőlőkről, azoknak műveléseiről, és a' borairól egy szívvel lélekkel készítettek 's e' folyó század elején világra bocsátottak. Néhai Nemes Fábián József közönségesen tisztelt Hazánkfia volt az, a' ki magát erre az igen fáradságos és költséges munkának lefordítására elszánta, 's azt két jó nagy kötetben ki is nyomtattatta. ***) Méltó te-

*) A' Madriti kir. botanicus kert Bibliothecarius D. Simon Roxas Clemente egy igen derék könyvet irt a' Szőlőtökének Varietasairól Andalusiaiban, mellyet M. de Caumels frantzia nyelvre, Báró Moscon Ant. Albert pedig Németre fordított.

**) Ez illyen tizim alatt jött ki Grätzben 1816. Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steyermark cultivirten Weinreben.

***) Illyen feiyül-írás alatt: Visgálódó és oktató Értekezés a' Szőlő-művelésről, a' bor, etzet és égetthor készítése

hát, hogy mi is a' Hazánkba befogadott, jóféle szőlőre az idegen Chasselas név helyébe, Nemes Fábían érdemes Hazánkfiának betses nevét függeszszük, 's azt ezentúl Fábían szőlőjének nevezzük, háládatos emlékezetünknek a' késő időkig való fenn-maradására.

139. Fábían, fejr. Chasselas blanc, Más nevei: Notre Dame, Muscadin, Royal Muscadin.

140. Aranyszínű Fábían. Chasselas d'oré. Mind az előbbeni, mind ez a' Seine és Marne-i Departementből való. Más neve: Bar sur Aube.

141. Fontenblói Fábían, fejr. Chasselas de Fontainebleau. Ez a' Királyi kastély nem messze esik Párishez, azért a' Németek ezt az igen jó ízű szőlőt inkább Pariser Gutedelnek, mint Fontenblói-nak nevezték.

142. Fábían Muskatály, fejr. Chasselas musqué, a' Seine és Marne-i Depart. való. Ezt a' jó féle Muskatály szőlőt nem csak a' Frantziák, hanem más Nemzetek is, tsaknem mindenek felett szeretik.

143. Fábían, veres. Chasselas rouge. Egy a' leg szebb veres, 's jó ízű szőlők közzül.

144. Fábían varietássa, fejr, majd hozsuzúkás, édes szemű.

145. Clairette, a' Vaucluse-i Dep. való. Szép, édes, 's sokat termő.

146. Clairette de Limoux, a' Hérault-i Dep. való.

147. Clairette menue, a' Vaucluse-i Dep. való, gömbölyű szemű édes.

148. Corinth, fejr apró szemű, vagy Korinti szőlő, mag nélkül. Más frantzia nevei: Corinth sans pepins, Passe, Passerille, Raisin de Passe.

ról, 21 Réz-táblákkal. Nemes Fábían József, ez előtt Veres-Berényi, most Tóth-Vásonyi Prédikátor, és a' Veszprémi Helvétziai Vallásttartó Egyházi Megyének Es-perestje. Veszprémben 1813 és 1814.

149. Cornichon, a' Seine-i Dep. való. Ugor-ka szőlő, igen hoszszú, elébb zöld, azután megsárgult szemű. Téli szőlő.

150. Folle blanche, a' Charante-inferieur-i Dep. való. Ez Linneusnak a' Vitis laciniata-ja, és a' Londoni Encyclopedia szerint Malmsey, Muscadine, Malvoisie musquée, Ciotat, vagy Ciutat.

151. Fié, bon á manger. Van Fié jaune, és Fié verte is, jó nagy szemű, enni való szőlő, a' Vienne-i Departementben.

152. Gouais, a' Marne-i és Loir-i Dep. való. Ez a' Tokaji Fejér Gohér, Kerner Udv. Tanácsosnak igen pompás, de felette drága munkája szerint.*)

153. Gouais jaune, a' Vienne-i Dep. való, majd gömbölyű, jó nagy szemű.

154. Joannen, a' Vaclusé-i Dep. való. A' fe-jér szép Alexandriai Muskatálynak vagy közléről való atyafia, vagy ugyan azon egy szőlő.

155. Mauzac blanc a' Lot-i Depart. való. A' Párisi asztalokon szeretik.

156. Melon blanc, a' Côte d'or-i Dep. való. Ez is a' szép és nagy Alexandriai Muskatály familiájához tartozik.

157. Muscat d'Alexandrie blanc, a' Hérault-i Dep. való. Ez az igen nagy szemű Alexandriai Muskatály; más frantzia nevek alatt is esméretes, úgymint: Muscat à gros grains, Muscat de Jerusalem, Muscat longue, Passe musqué, Passe longue musqué.

158. Muscat blanc, a' Mayenne-i Dep. való, szép és igen kellemetes ízű fe-jér Muskatály.

*) Illyen tzim alatt botsátotta azt világra: Le Raisin, ses espèces et variétés, dessinées, et colorées d'après nature. Stuttgartban 1803, in Folio. Minden levélre egy különös fűrt van eleven színekkel lerajzolva. A' Gohér képe alá, melly már a' 92-dik lerajzolt szőlő, ez van írva: Le Gouais de Hongrie, azzal a' jegyzéssel, hogy rarum, az az, hogy nehéz szert tenni rá.

159. Muscat de Malvasier, vagy is Malvasier musqué. Gyanítani lehet, hogy a' Fábrián Muskatályával atyafiságban van.

160. Más jóféle fejer Muskatály, az Ardèche-i Departementből. Ebből készül a' le vin de Muscat, és a' le vin de Frontignac, az az, a' Muskatály bor, vagy is a' Frontinyáki bor Languedocia tartományában.

161. Olivette, a' Bouches du Rhône-i Dep. való, igen édes.

162. Pense commune, a' Bouches du Rhône-i Dep. való. Ez a' nagy 's szép Alexandriai Muskatály familiájához tartozik.

163. Pense musquée, a' Bouches du Rhône-i Dep. való. Igen szép, nagy asztali szőlő, fűszeres, az az Muskatály ízű.

164. Picardon, a' Hérault-i Dep. való. Úgy látszik, hogy az igen szép és nagy szemű Florentziai Uva Reginae-nak, az az a' Királyné szőlőjének testvére.

165. Plant de Languedoc, a' Bouches du Rhône-i Depart. való, igen nagy gömbölyű szemű, 's igen nagy fürtű téli szőlő.

166. Plant verd, a' Yonne-i Dep. való. Raisin de Canada-nak is híjják, mivel a' Canadai erdőkben, északi Amerikában, tenyészik, valamint szinte Grec aux feuilles de Persil, az az petrezselyem levelűnek, és Holländische Traube-nak is.

167. Qualitor, a' Hérault-i Dep. való, édes kellemetes szőlő.

168. Raisin de Dame, a' Gard-i Dep. való, magát kedveltető, kis szemű, édes.

169. Raisin Perle, a' Jura-i Dep. való. Nagy 's hoszszúkas szemű. A' Magyar Gyöngy szőlő nem ilyen. Más nevei: Barlantine, Pendouloü, Rognon de Coq, a' Németeknél pedig Perlen-traube.

170. Roux-Ergot, a' Gard-i Dep. való. Valamint az előbbeni nagy szemű Gyöngy szőlőt, úgy ezt is örömet látják a' Párisi asztalokon.

171. Semillon, a' Lôt és Garonne-i Dep. való, gömbölyü, igen édes, jó nagy szemű.

172. Ugne Lombarde, a' Vacluse-i Dep. való, majd gömbölyü, nagy szemű, sokat termett.

173. Uliade, a' Hérault-i Dep. való, Szép nagy szőlő.

174. Verdat, a' Vacluse-i Dep. való. Igen nagy hasonlatosságot találunk a' Verdat és az Alexándriai Muskatály között, de még most nem merjük azt felölk állítani, hogy semmi különbség sem volna köztök.

V. Német Országiak.

175. Weisse Corinth-Traube.

176. Blaue Damascener, kék Damascusi szőlő, nagy, hosszú szemű, húsos. Őszkor és télen által enni lehet. Erős természetű, sokáig el áll. Ezt Damas le gros-nak is híjják.

177. Weisse Damascener, fejér, hoszszas szemű, igen édes.

178. Diamantentraube, fejér Gyémánt szőlő, világos, gömbölyü, nagy szemű, édes, jókor érő.

179. Edler rothe. Nemes szőlő, veres, majd gömbölyü nagy szemű, sokat termett. A' Mosel folyó vize mellől való.

180. Frankenthaler, igen szép, setét kék színű, nagy gömbölyü szemű és vállas (ágas) nagy fűrtü szőlő, édes, és két vagy három hónapig is el lehet tartani. Közönségesen ezt, és a' Fábían 's Muskatály szőlőket szokták az Űri kertekben a' fal vagy verőtzék mellé ültetni, hogy reájok felfussanak. Más neve Captraube, vagy Griechische.

181. Grand-Blanc. A' Mosel folyó vize mellől való.

182. Grüner Franken, zöldes, nagy hoszszúkás szemű, termékeny. Más nevei: Grüne Fränkische, Freinsch, Raisin verd.

183. Muskateller	}	Gutedel.
Pariser		
Rother		
Weisser		

Az az: Muskatályos, Fontenblói, veres és Fejér Fábrián szőlő, azután

184. Kleiner Gutedel, gömöblyü fejér, igen édes Kis Fábrián szőlő.

185. Juliustraube. Ez az igen korán érő édes fekete szőlő Hertzeg Metternich Udvari 's Status Cancellarius és a' külső dolgokra ügyelő Ministernek a' Rajna bal partján egy igen kies helyen fekvő szőlőhegyéről való, mellynek a' tetején áll a' szép kastélyja, az úgy nevezett Schloss Johannesberg. Körülette szürrik a' leg jobb Rajnai bort, melly Schloss Johannesberg- vagy Cabinetswein név alatt esméretes a' kereskedésben. Innen küldték meg a' leg jobb Rajnamellyéki szőlőfajokat, a' mellyek ez után fognak egymás után következni.

186. Frühe Leipziger, Lipsiai fejér, jókor érő, jó nagy szemű, hoszszúkás, édes. Ha a' fal mellett áll, 's reá felfuthat, több szőlőt hoz. Más nevei: Kilianer, Frühe Orleans, Raisin de Lindau, Seidentraube, Weisse Zihebe.

187. Blaue Marokkaner, Kék Marokkai, hoszszúkás nagy szemű, kellemetes ízű, későtskén érő. A' fálnak mentiben örömet termeszti. Más nevei: Lämmerschweif, Blaue Geiszdutte. Sprenger szerént Augster, Salzmann szerént pedig Uva pane.

188. Weisse Marokkaner. Fejér Marokkai, nagy tojás formájú, húsos, 's tartós szőlő. Más nevei: Assyrische, Genueser, Portugiesische Fleischtraube, Zwetschentraube.

189. Montpelianer. A' Schwetzingeni kertből való.

190. Blaue
Grüne
Rothe
Schwarze
Weisse

} Muskateller.

A' Muskatály, vagy Szagos szőlő familiája.

191. Oliver, rothe.

192. Oliver, weisse, mind a' kettő a' Schwetzingeni kertből való.

193. Weisse Orleans, Johannesbergből való, gömbölyű jó nagy szemű, igen kellemetes ízű. A' kővér és erős földben 's meleg helyen sokat terem, de későn érik. Örömet ültetik a' fal mellé is, 's a' vészsejt felkötözik. Nyers állapotjában is használják, de bornak majd mindenek felett szeretik. Más nevei: Hartheinisch, Harthengst, Orleanzer, vagy Orlenzer, Rüdescheimer Bergtraube, Weisse Wälscher.

194. Weisse Spitzwälsche, hoszzú, zöld, húsos szemű, ágas fürtű, későn érő szőlő. Nem kedvelik közönségesen.

195. Parant tscherwenj. A' szeme veres, majd hoszzúkás, 's meglehetősen nagyságú. Hertzeg Lobkowitz küldte ezt több más bornak való szőlő-fajtákkal a' Melniki szőlős-kertjeiből Cseh országból. Oda sok jó fekete Frantzia fajokat hozatott a' Hertzegi Familia Frantzia országból, 's az ólta terem Melniken a' leg jobb veres bor, mellynek a' szomszéd országokban is nagy a' kelete.

196. Schwarze Tokajer. A' Rajna mélyéken sok fejer és fekete szőlőt elneveztek Tokajinak, ha mingyárt Tokajt soha se látták is. Ennek is ez a' baja. Más nevei: Heinsch schwarze, Rothe Hintsche. Sokszor a' Frantziák is veresnek híjják a' fekete szőlőt; hihető azért, mivel sok szőlő elébb veres, 's tsak megérésekor feketedik meg.

197. Weisse lange Tokajer, gömbölyű szemű, édes 's ritkás, hosszúfürtű. Azért viseli a Fischtraube, az az, a Halszölő nevet. Tokajban Hárslevelűnek híjják. Bizonytalán ezt a nevet akarta Sommer is Olvasóival megesmertetni, mikor azt, — eltévesztvén — Haschat Laevoelin-nek írta. Így járt Kerner Prof. és Udv. Tanácsos is a Tokaji Hárslevelű szőlővel, *) a melyet lerajzolt ugyan elevenen és szépen, a szerént, a mint szemei előtt a venyigéről le függött, de alája ő is az előbbeni Haschat Laevoelin caricatura-nevet írta.

198. Trollinger, fekete, gömbölyű, nagy szemű, 's nagyfürtű, kellemetes ízű, későn érő, és igen termékeny szőlő. Másnevei: Bochsungen, Fleischtraube, Schwarze Gutedel, Hudler, Malvasier schwarze, Schwarze Wälscher.

199. Van der Laan. Igen világos, szép, gömbölyű szemű, jókor érő, édes szőlő. A Fábian szőlőnek igen közléről való atyafia. A múlt század elején, Van der Laan, Leideni Senátor, Hollandiában sok szőlő-magot vetett el. A kikelt gyengye szőlő-plánták között, idővel ez hozott-magától megemesedett gyümölsöt. Azólta a Senator nevet viseli. Az egész telet is kiállja.

200. Verd doux, le gros. Ez alatt a Frantzia név alatt küldték ezt ide több más Frantzia és Német nevezetűekkel a Schwetzingeni kertből. Ezen híres kert értelmes és jártas Inspectorának Hartweg Úrnak nevet, már két új szőlő viseli. A Kert a Baadeni Nagy Hertzegé.

201. Uhernitze, vagy Uherka, Melnikről való. Setét kék, majd hosszúrkás szemű, ritkásfürtű, Magyar szőlő. A Deákok Uva stiptica, a Németek Schleentraube, és Römer-nek is nevezik.

202. Zibebe Muskateller, fejeér. Másnevei: Groszbeerigter Muskateller, Groszer

*) A 152 di. szám alatt említett munkájában.

gelber Muskateller, Zibeben Muskateller von Jerusalem.

VI. O l a s z o r s z á g i a k.

A. Sicilia szigetéből valók.

203. *Arione bianco*. Szép, fejer, gömbölyü szemű, asztra és télre való szőlő, Siciliának azon *Tropani* délnek eső 's tenger-mosta völgyéből, a' melly közel esik Afrikának *Bon* nevü fokához, és *Tunis* városához. Ezen nagy szigetben a' magosan felemelkedett hegyek a' tenger-partok felé le ereszkednek, 's igen kies tájokat 's mezőket formálnak. Illyen ott a' *Marsala* és *Mazara* városkáinak szomszédságokban a' *Campo bello* mező, melly rakva van élő-fákkal, és az azokra felfutott szőlőkkel. Itt rakodott meg a' hajónk a' sokféle szőlőfajokkal, 's vagy 23 mázsa, apró követsekkel, 's homokkal kevert veres földel, a' mellyben tenyésznek ott a' szőlő-tövek. *Marsala* most hires, borral-kereskedő város, a' miolta ott egy *Guddave* nevü Ánglus megtelepedett, és a' jó termésből igen jóféle borokat tud készíteni. A' *Marsala* bornak most mindenfelé nagy a' kelete, 's *Guddave* már is nagy mértékben érzi tudományának és fáradságának megjutalmaztatását.

204. *Calabrese*, fekete, a' szeme tojás formájú. Ezzel adnak szép, világos, vagy setét veres színt a' boroknak, 's vele illatját is, 's izét is nevelik azoknak. A' *Calabrese* szőlő-tő igen termékeny, és sok számos esztendőig él és virágzik.

205. *Callona*, fejeeres-sárgás, gömbölyü, 's *Augustusban* meg szokott érni.

206. *Catanese*, fekete, gömbölyü szemű. Mind enni, mind tartani jó. A' bora gyenge ugyan, de kellemetes. Sokan éppen azért kedvellik. Eredetere nézve a' *Catanea* városának tájáról, a' tűz-okádó *Etna* hegyének aljáról való.

207. *Catarratto*, fejtér, gömbölyű szemű. Augustusban megérik. Igen termékeny.
208. *Ciminneta*, fejtér, tojtás formájú. Augustusban megérik.
209. *Cornelia*, fekete, görbés. August. megérik.
210. *Corriola*, fekete, hosszú szemű. August. megérik.
211. *Donnone*, fejtér, tojtás formájú. August. megérik.
212. *Duraca*, fejtér, gömbölyű szemű. August. megérik.
213. *Fumosa*, fejtér, tojtás formájú. Augustusban megérik.
214. *Inzolia*, fejtér, tojtás formájú. August. megérik.
215. *Inzolia*, fekete, tojtás formájú. August. megérik.
216. *Kala*, fejéres-sárgás, tojtás formájú. August. megérik.
217. *Lagrima di Madonna di Sicilia*.
218. *Liporata*, fekete, tojtás formájú. August. megérik; csak asztalra való.
219. *Marsigliana*, fekete, tojtás formájú. Szeptemberben megérik.
220. *Minna di Vacca*, fejtér, tojtás formájú. August. megérik.
221. *Montanaco Re*, fejéres-sárgás, gömbölyű szemű. Augustusban megérik.
222. *Nave*, fejtér, gömbölyű szemű. Juliusban megérik.
223. *Nero canino*, vad fekete, gömbölyű. Augustusban megérik.
224. *Perrecona*, fekete, későn érő.
225. *Petrese*, zöldes, gömbölyű szemű. Augustusban megérik.

226. *Pignatello*, fekete, gömbölyű. August. megérik.

227. *Porcellana*, zöldes, tojás formájú. August. megérik.

228. *Regina*, setét veres, tojás formájú. August. megérik.

229. *Triboto*, fekete, gömbölyű szemű. August. megérik. Ennek a' termékeny szőlőnek is el kell Juliusban a' veszszei felső részeit metélgetni, mint szokták a' *Tre volte l'anno* nevű szőlőnek, hogy a' töke új fürtöket hajthasson, hogy ezek ott (Siciliában) October, November, vagy December hónapjaiban megérhessenek.

230. *Zibebé*, fehér, tojás formájú. August. megérik.

B. Nápoly országból, és Róma vidékeiről, 's Toskánából valók.

231. *Aleatico Fiorentino, nero*. Gömbölyű, jó nagy szemű, kellemetes ízű. Kövér földet 's meleg helyet szeret. Enni is jó, de kiváltképpen aszszú szőlő bornak. Valamint a' szőlőt, úgy a' borát is *Aleatico*-nak híjják, 's némelyek még a' Tokaji aszszú-szőlő-bor elejbe is merik tenni. A' Cs. Kir. Fő és Toskánai Nagy Hertzegnek, kivált a' jóféle gyümöltkészairől elhíresedett Florentzai kertjéből küldötték több más szőlőfajokkal egygyütt.

232. *Uva Angiola*. Ez a' jóféle szőlő is Florentziából való.

233. *Biancone*, fehér. A' Fábíán familiájához tartozik.

234. *Corniola bianca*. Nápolyból való.

235. *Corniola nera*. Mind a' két fajból jó bort szoktak a' Nápolyiak szürni: de enni 's tartani még is inkább szeretik.

236. *Uva Della terra promessa*, fehér igen ritka szőlő. Florentziából való.

257. *Fiorentina bianca*, gömbölyü, jó nagy szemű, arany színű, a' leg édesebbek között való. Bornak is igen jó.

258. *Fiorentina nera*. Ez a' leg feketébb szőlők között való, gömbölyü, édes. Mind a' kettő Florentziai.

259. *La crima dolce*. Florentziai.

240. *Lugliatica bianca*. Ez a' jókori szőlő megérik Julius vége felé. Juliuat Luglio-nak híjják az Olaszok; ezt a' szőlőt tehát a' hónap nevérol neveztek el. S. Giacomo nevet is adtak neki, mivel Sz. Jakab (S. Giacomo) napjára (Jul. 25ére) meg szokott érni. Fürtje hosszú, szeme hosszukás. Toscanából való.

241. *Lugliatico*, fekete, gömbölyü szemű, középszerű nagyságú, húsos, édes. Más neve *Lugliola*. Ez a' mi Szeretsen szőlőnk.

242. *Malvagia*, fejtér. A' Florentziai kertből való. Erre az igen jóféle szőlőre nehéz szert tenni.

243. *Malvagia grossa nera*. Ez is, mint a' hasonfaja, Görög országnak Morea félszigetéből vette eredetét.

244. *Mammolo dolce*. A' Florentziai Nagy Hertzegi kertből való.

245. *Moscadella bianca*, fejtér, a' leg kedvesebb ízű szőlők között való Róma és Nápoly városában. Igen jó Muskatálybor is válik belőle.

246. *Moscadella Romana*. Fejtér Római Muskatály.

247. *Moscadello di Castello*. Ez a' Kastélyos Muskatály is nagyon megkedveltette magát mind Rómában, mind pedig Florentziában.

248. *Moscadellone*, fejtér, nagy, majd gömbölyü szemű, húsos, 's kemény természetű. Octoberben megérik. Nápolyban nagy betségben tartják.

249. *Moscato bianco*. Rómából való.

250. *Occhio di Pernice*. Fogoly-madár Szeme. A' Florentziai kertből való.

251. *Paradisa*. Rómából való.

252. *Regina*. Florentziából a' Nagy Hertzegi kertből való.

253. *Rosa bianca*. Nápolyból való.

254. *Tinto di Spagna*. Florentziából való.

255. *Tribbiano*. Fejér, jó nagy fürtü, apró szemü, majd gömbölyü szemü. Minden esztendőben termékeny. Enni igen jó, tartani is lehet egy két hónapig. A' meg töppedt szemeiből készül a' szeretett *Vino santo*, mellyet sokan mingyárt a' Tokaji aszúszőlő-bor után, és a' jóféle Tziprus bor elejbe tesznek. Más nevei: *Torbiano*, *Turbiano*, *Terbiano*, *Trebbiano*, Toskánában és Róma környékén *Tribbiano*, és *Tribbiano gentile* a' neve.

256. *Tuccai*, vagy *Tocai nero*. Egy Tokajból való fekete szőlő-tő, melly a' Nagy Hertzegi kertben áll Florentziában.

257. *Uva Barba rossa*. Nápolyból való, veres 's igen termékeny. Octoberre megérik, 's a' telet kiállja.

258. *Zibebbo bianco*, vagy *Zibibo*, nagy hosszú szemü, Nápolyból való.

259. *Zibibo*, vagy *Zebibo nero*, tojás formájú, húsos, édes szemü, Florentziából való.

C. Felső Olasz országból, vagy Velentze, Udine, Bassano, Vicenza, Verona, Brescia, Mailand 's 'a t. vidékeiről és a' Pádus vize mellyékéről valók.

a) Egyedül enni 's tartani valók.

260. *Angelo di Bologna*, fehér. A' *Bononiai Angyal*. Igen hosszú fürtü, gömbölyü szemü, húsos, kemény, azomban kellemetes izü. A' telet csak azért is kiállja, hogy a' nagyon elhíresedett nevének megfelelhessen.

261. *Uva Brombona*, fejér, nagy fürtű, gömbölyű, testes, leves szemű.

262. *Cavia debiti*, fekete, leg nagyobb fürtű, melyre nézve kapta a' nevét. A' szeme is nagy 's tömött.

263. *Cedrata*, fejér. A' szeme nagy, hoszszúkás, a' haja vagy bőre kemény. Tartós. Azon lapos, nedves vidékről való, Adria körül, melyet Polesinának hívunk.

264. *Grazia plena*, veresellő, 's feketés. A' fürtje sok ágakból áll. A' szeme gömbölyű, jó nagy, 's világos. Sok gráziával nem igen keveskedik.

265. *Moscato grosso*, fekete. A' fürtje közep-szerű, a' szeme nagy és testes, rendkívül való kellemetességű.

266. *Occhio di pernice*, tsendes veres színű, kis, ritkás fürtű, golyóbis formájú, leves, kellemetes szagú, édes.

267. *Ovi di Gal*. Ezt Toskánában *Galletta*-nak híjják. Más neve: *Speron de Gal*, *Taréjos*; sárgás szőlő.

268. *Pizzutello*, világos veres, hoszszú fürtű, hoszszúkás szemű.

269. *Rossarda*, gránát színű, gömbölyű, gyenge hajú, és bélü, mézes ízű.

270. *Uliaga*, veres, gömbölyű, jó nagy, gyengye bőrű, leves és kellemetes ízű.

271. *Uva carne*, gömbölyű, jó nagy, húsos 's veresellő szemű.

272. *Verone*, fekete, gömbölyű, nagy, erős természetű.

b) Enni 's tartani, és bornak is valók. Mindenik fajból tudni illik kétféle bort készítenek; az egygyíket butéliákra szedik, a' másikat pedig hordókba töltik.

275. Bresparola, sárgás, gömbölyü, világos, édes 's kellemetes ízű. Más nevei: Brespina, Vespajuola.

274. Buttassa, fejr. A' fürtje nagy és hosszú, a' szeme gömbölyü, 's kellemetes fűszeres ízű. Butazzá-nak is híjják.

275. Cenese, fejr, majd gömbölyü, méz édeségű, és igen kedves illatu.

276. Dell' Olio, veres, gömbölyü, kls, de igen édes szemű. A' fürtje kurta.

277. Garganega, fejr, hosszú fürtü, gömbölyü és édes szemű.

278. Malvagia, fejr. Ezt az igen jóféle szőlöt Toskánából hozták Felső Olasz országba.

279. Malvagia nera, nagy fürtü, majd gömbölyü, 's megtöltt szemű.

280. Marzemina. Ezt is Toskánából és Róma vidékeiről hozták ki. A' szeme igen nagyon fekete, gömbölyü, és a' leg édesebbek közzül való.

281. Moscata bianca, gömbölyü édes és zöld-arany színű, felséges ízű 's illatú.

282. Pergolese, vagy Pergolen, világos zöld színű, majd gömbölyü, igen nagyon édes.

283. Persegagna, fejr, jó nagy fürtü, gömbölyü, kellemetes ízű. Sok szeszszel (spiritussal) bír.

284. Peverella, vagy Pevarise, fejr, hosszú fürtü, gömbölyü jó nagy szemű, édes és tsípös kellemetességű, van kevés muskatály íze is.

285. Prosecco minuto, fejr, jó vastag fürtü, gömbölyü, világos, kls szemű, édes, és igen jó ízű.

286. Refosco dolce, nero, igen hosszú fürtü, jó nagy szemű, 's kedves ízű.

c) A' Ts. Kir. Monza-i Kastélynak kertjéből, Mái-landhoz nem meszsze, 48 külömbféle szőlő-fajokat küldtek, de azok közzül még tsak a' következők feleltek meg a' magok neveiknek.

- 287. Casca rossa.
- 288. Corbera di Cassolo, nera.
- 289. Galletta bianca.
- 290. Moscato bianco.
- 291. Moscato nero.
- 292. Novarese nero.
- 293. Orcellina nera.
- 294. Paganone nero.
- 295. Pignola nera.
- 296. Rive d' alte.

VII. Dalmátziából és annak szigeteiből, azután Raguzából és Cattaróból valók.

a) Dalmátziából valók.

297. Bilolussa, vagy Bibola, fejer, fürtje középszerü és sokáig el áll, bora is jó.

298. Cibibbo, vagy Cibib veli bili, fejer, hosszu fürtü, nagy szemü, igen jó izü 's füszeres illatú. Sok helyen jóféle muskatály bort tsinálnak belöle.

299. Cibib Muscatan, fejer, igen nagy fürtü, kellemetes izü. Az aszszúszölö bora is muskatály izü és illatú.

300. Cresca, vagy Crivazza bila, fejer, kemény szemü, kis fürtü. Valamint a' szölöje, úgy szinte a' bora is a' jobbak közzül való.

301. Dugovezaz, vagy Diviach, fekete, nagy fürtü, igen jó ízü. A' bora is erős.

302. Lipolistit, (szóról szóra: Hárslevelű) vagy Ludaas, fejer, kis szemü, de sokáig el áll. Többnyire tsak enni tartják.

303. Martica, vagy Martinca, vagy Mraissa, fejer. A' fürtje középszerű, a' szemei kemények ugyan, de édesek. Sokáig el állanak, a' bora is jó.

304. Moscato, vagy Muscat mali bili. Fejer kis Muskatály.

305. Moscato, vagy Muscat omiski, fekete nagy fürtü. Mind a' fejer, mind a' fekete Muskatályból olyan jóféle aszszúszőlő Muskatálybort tudnak készíteni, kivált Almissa várossában, Brazza szigetének által-ellenében, hogy nehéz páriját találni Dalmázián kívül is, kivált a' kinyílt rózsának illatjára nézve, mellyet gerjeszt a' megköstölóban, vagy az avval élni kívánóban.

306. Simonich, vagy Sliva, fejer, kis fürtü. Ezt tsak enni tartják.

307. Troika fekete, nagy és rakodt fürtü, édes szemü, valamennyire kemény haju. Az Olaszok Tre volte l' anno nevet adtak neki. Rendkívül való nagy tápláló erővel bír, 's bámulásra méltó, melly sebesen megújúl, 's több ízben termést hoz; kivált, ha Junius vége felé, a' mikor már elhánta a' virágát, a' venyigék végeit elmetéljük, de úgy, hogy a' fürtön felyül, melly azon a' vesszőn függ, több szemet, vagy bimbót nem hagyunk kettőnél vagy háromnál. Ha a' második jövés elhullatta a' virágát, 's kötni (tisztolni) kezdett, el kell ezen új venyigéknek végeit is metélni, úgy, mint az előbbenieknek, valamint szinte a' majd következő harmadik jövésnek is, a' mint azt Borghers Úr, a' maga tulajdon tapasztalásai után javasolja. Nem annyira a' homokos, mint a' kemény földet szereti.

b) Raguzából valók.

508. Bunda, fejr és sárgás, gömbölyü nagy szemü, igen kellemetes izü. Tartani való.

509. Bratcovina, arany színü, hosszúkas, világos nagy szemü, és ágas nagy fürtü, nagyon kellemetes izü. Termékeny. Ez igen jó asztalra való szőlő.

510. Krivaglia, fejr, hosszú, görbe szemü, nagy vállas fürtü, kemény haju, édes 's tsípös. Sokáig el áll a' szél járta kamarákban.

511. Lovoriska, granát színü, hosszúkas jó izü szemü, a' húsa valamennyire kemény, és a' fürtje hosszú. Enni jó, mind nyers, mind meg aszszott állapotjában.

512. Plavka nera, gömbölyü leg édesebb szemü, 's hosszú fürtü. Kár, hogy még valamivel nem termékenyebb.

513. Rucataz, fejr, gömbölyü igen édes szemü. A' fürtje közepszerü nagyságú.

514. Romania, fejr, gömbölyü nagy szemü. Igen édes és télre való.

515. Slatarizza, zöldes. A' szeme gömbölyü, közepszerü. A' fürtje testes, köptös. Nagyon édes, és nagyon sokat termő.

c) Cattaróból valóók.

516. Cibib-Bratcovina bianca. Tsak asztalra 's tartani való. *)

*) Az egészszen meg nem érett szőlő-szemeknek így is hasznokat lehet venni. Azokat, mint szokták, ezt a' szőlőt is, a' forni kezdett vízbe kell tenni, 's mintegy minutáig benne hagyni. Onnan a' fazekat, bédvedve, a' tüzes hamura állítani, hogy a' szemek megpuhuljanak, mind addig, mig az ember öszsze nyomhatja vagy törheti az újjával. Annak utánna szítán által kell szürni. Más nap a' felforralt tsukorba kell a' szemeket tenni:

317. *Draschigna*, fejr. Bornak is jó.

318. *Rovorica nera*. Tsak enni 's állani való. Ha férjhez nem adják, a' bora nem ér semmit: de, ha a' jóféle *Marzemino* szőlőnek borával egygyesítik (összse keverik) igen jó Likör (nádmézes vagy édes bor) válik belőle. Szereti a' kemény földet.

319. *Moscattone*, fejr. Igen jó enni való szőlő, szereti az erős földet.

320. *Cruscavizza bianca*. Jó enni 's tartani való szőlő.

321. *Crivaglia*, fejr. Enni is, és tartani is jó. Ez a' két utolsó is, nem homokos, hanem kemény földet szeret.

VIII. A' Görög szigetekből, vagy az Archipelagusból 's Ásiából valók.

322. *Damascusi*, fejr, gömbölyü szemű. Asztalra 's tartani való.

323. Görög nagy szőlő, fejéres sárgás, tojás formáju, édes. Egyedül asztalra való. *Greco di Napoli* név alatt is esméretes.

324. Görög kisebb fürtü, fejéres sárgás, tojás formáju. Ez kevesebb édességű az előbbeninél. *Siciliai Görög* szőlőnek is híjják.

azokat gyengén felforrasztani, a' tajtéktól tisztogatni 's két nap szárítani. Azután szitán ismét általszűrni, 's deszkára, vagy valamely táblára elteríteni, 's a' nádméz (tzukor) lisztjével, vagy finomporával behinteni, és ha a' felső oldala meg száradt, azt lefordítani, hogy a' felső oldalát is, úgy mint az előbenit, bélehessen hinni. Ha egészen megszáradtak, skatulyákra rakják, a' mellyeket előbb fejr papirossal megbéleltek.

525. Leatico, fekete. A' fürtje jó nagy, hosszas, a' szemei ritkások, gömbölyűk, testesek 's igen kellemetes ízűek. Nagyon derék bor válik belőle. Kréta (hajdan Kándia) sziget a' hazája. Görög szőlőknek 's Moscato-nak is hívják. Igen hihető, hogy a' Florentziai Aleatico név is abból lett.

526. Uva Moscata, arany színű, apró fürtű, gömbölyű szemű, édes 's muskatály ízű. Bornak is igen jó, még pedig jóféle nemes bornak. Hár hogy nem termékenyebb. A' hazája Kréta sziget, a' hol Moscato, vagy Moscatello a' neve; Toskánában pedig Apiana.

527. Uva passa, fejr. Ez a' szőlő tö sok apró fürtöt hoz. A' szeme kicsiny, gömbölyű 's kemény hajú, de igen igen édes. Korinthból való, a' honnan vette a' nevét, de egész Mórea félszigetben, kivált annak Patras várossa környékén közönségesen termesztik, 's nagy kereskedést űznek vele. A' szomszéd Zante szigetének nagyon megszerette a' földjét, a' hol igen bőven szokott teremni.

528. Uva passa rossa, igen apró gömbölyű szemű. Felette édes, kellemes illatu, 's muskatályos ízű. Szemének nintsen magva. Igen nagyon jó enni, ha még egészszen meg nem érett, és egészséges annyira, hogy még a' betegeknek is adják. *)

*) Ez a' szőlő nagy hasznót hajt a' lakosoknak, kivált Zante szigetében, a' hol Augustus elején megszedik, és fürtöknént az a' végre készített szárazító helyre le rakják, és mintegy két hétig a' nap fényen szárasztják. Ha valahonnan felbő kerekedik, nyakrafőre rakásra hánnyják, 's gyékénnyel, pokróttal betakargatják, hogy az eső ne érje, 'melly nagy kárt okozott már sokszor annak megpenészedésével 's elrohadásával. Ha vonó vagy toló fedeleket lhuznának, vagy raknának rájuk, mint szokták a' kávéplántatókban a' szárazítás idejében, úgy kevésbb, vagy semmi kárt sem vallanának. Ha megszáradtak, leszemezik, vagy morzsolják a' tsutkákról, és jól megrostálják, hogy a' portól, és a' földtől, melyet az eső, mikor még a' tőkén függtek, rájuk fetskendezett, megtisztuljanak. Azután zsákokra szedik, és a' lerakódó helyekre (magazinumokba) hordják. Ez meg van köröskörül deszkával bélelve, hogy a' falnak nedvessége kárt ne

329. Uva d' Aleppo, fejeér. A' fürtje igen hosszú, és sok lenyúlt ágatskákból álló. A' szeme hosszúkás 's jó édes. A' húsa valamennyire kemény ugyan, de leves. Méltó a' megjegyzésre, hogy három idő szakaszban szokott virágozni és megérni. A' Raisin d' Alep, mellyről a' 142-ik szám alatt vólt szó, fekete és egészszen másféle.

350. Zibibo moscato, fejeér. Más nevei: Moscatellon, Moscaton de Lipari. Lipari egy azon tsoport szigetek közzül való, a' mellyek Sici-liának szomszédságában, nap-nyugot felé esnek. Uva Salamana-nak is híjják; Toskánában Seralama-na, a' Görögöknél pedig Bumastos a' neve.

Az Astából való szőlő-fajokkal rakott 15 ládáinkat már hozta a' hajó Siriából, és a' Smyrna-i partok felől, mikor véletlenül megtámadták azt a' tengeri

okozzon. Azután a' Vevő előtt megméri, hordókra rakják, erősen betapodják, és viszik a' tengeren mindenfélé, 's kereskednek vele.

Egy igen jóféle bort szoktak az Orvas Urak a' gyógyulni kezdett 's fel-láboló betegeknek ajánlani, melly az ellankadt testnek, kivált a' gyomor-nak erejét feleleveníti, és természeti kötelességeinek megfelelésére elké-szíti. Ez a' bor az apró, vagy Korinthusi szőlőből készül következő módon; a' leszedett fürtöket elébb megszáraztják, 's ezen végre a' napfényre kirakják négy nap egymás után, még pedig mindenik fürtre más fürtöt tesznek, hogy az által a' rekkenő meleg erejét enyhítsék. Annakutána a' sajtó mellett álló kádokba hordják, 's egynehány nap úgy hagyják, hihető azért, hogy felhalmozott rakásban lévén, még inkább megmeleged-jenek, 's puhuljanak. Most már harmadfél annyi vizet töltögetnek reája, és lábbal tapodják, mind addig, a' meddig tsak ollyanná nem lesz, mint valamely meg gyúrott tészta, a' mellyet azután rétenként kisajtolnak. A' mustja veres színű 's homályos, melly a' hordóban majd megtisztul, ha le száll a' sepreje.

Jullien valami Jenorodi nevű likör-borról tesz említést, melly a' Frantziáknál, mint írja, nem igen esméretes. Ezt, úgy mond, a' Zantei szigeten termő szőlőből készítik, 's úgy tetszik, hogy a' Tokaji aszszűszőlő-borhoz hasonló, a' többi híres borokat pedig, a' mellyeket az Archipelagusi szigetekben tsinálnak; sőt a' Syracusei Muskatály-bort is felyül haladja.

rablók 's elfoglalták Februarius vége felé 1817-ben. Nagy bajjal, ha mi későre is, ki szabadult ugyan a' hajó, 's vele a' szőlő tövek és vesszők is, de megrongálva csak Junius felé érhettek Triestbe, a' hol, mivel pestises helyről jöttek, a' tisztulás végett, ismét letartóztattak, úgy, hogy csak Julius közepe után juthattunk hozzájuk. A' mi életben maradt, tüstént elültették 's azolta ápolgattuk. Köztök ezek a' nevezetesebbek: A' Smyrnából valók közzül: C a d i n P a r m a k; ezen két Török szónak ez a' magyarázatja: A s z s z o n y o k u j j a; azután T s e k e r d e s i s (szóról szóra, Mag nélkül, vagy Korinthusi); a' J e d i V e r e n; a' Smyrnai N a g y M u s k a t á l y és a' M e i g e s (azaz: boros). Az utótsóból válik il famoso V i n o d e t t o d i O m e r o, a' ma híres H o m e r u s b o r a. A' mi Konstantinápolynak szomszédságából K i s Á s i á b ó l küldődött, mind asztalra való. A' Cyprusi szigetnek szőlőiből azok, a' mellyekből szűrik a' nevezetes V i n o C o m m e n d e r i a és V i n o b i a n c o M a r g u n e l l a. Az Aleppoi, és Siriának Beirut, Tripolisi és a' Libanon hegyéről való szőlő-fajokból, azokat, a' mellyekből sajtólják a' ma elhíresedett V i n o d' o r o, azután V i n o g i a l l o, n e r o és r o s s o 's a' t. borokat. A' többi Török és Görög szőlőkről, valamint szinte az újveres, most a' leg nagyobb fürtű, D e c a n d ó l n e v ű szőlőről, a' G r o s s e r o t h e S a a m e n t r a u b e, C h a s s e l a s r o u g e r o y a l, R a i s i n d e M o n t p e l l i e r nagy fürtű szőlőkről, ez úttal azért nem értekezünk bővebben, mivel a' szaporításra még nem alkalmasok.

331. J e d i - V e r e n. Ez Török szó. J e d i annyit tesz mint hét, V e r e n pedig annyit mint a d ó, az az: Hétszer adó, vagy termő. Smyrnából való. Ez az a' felette termékeny szőlő, a' mellyet az Olaszok T r e v o l t e P a n n o, a' Dálmáták pedig és Raguza 's Cattaro lakossai Troika szőlőnek neveznek. A' Kréta, szigetiben lakó Görögök H e p t a c y l o n - n a k híjják, mivel hétszer hoz termést. Sieber Úr azt írja

erről a' nevezetes szőlő-töröl *) hogy: „nem virágozik „az egyszerre, hanem most majd ez a' fürtje, azután „majd a' másik; 's rendszerént hét, kilentz 's tizenegy „fürtöt is hoz egy másután. Ezek mindnyájan három „hónap lefolyása alatt virágoznak, és három hónap „kivántalik a' megérésekre is. Azért mindég érett „szőlőt szedhet le róla az ember“ (mint fügét a' fügefáról). A' Krétai lakosok nem szokták a' veszszeinek végeit a' virágzás után elmetélgetni, mint szokta azt Borghers Úr Frantzia országban; 's hihető, hogy ezen vele való bánásnak lehet az ő rendkívül való nagy termékenységet tulajdonítani.

Persiából terjedt el mindenfelé Á'siában és innen Európába sok gyümöltsfákkal a' szőlő is. Annál fájdalmasabban esik, hogy a' szőlőnek ezen eredeti helyéről a' várt fajokat kezünkhöz nem vehettük.

Megeshetik, hogy újabbi fáradozásunknak sem fog sikere lenni, mivel a' veszsöket és szőlő-töket egy esztendő alatt Síriánál tovább nem hozhatják, a' hol azokat elültetik, 's tsak a' második esztendőben küldhetik onnan a' kívánt helyre.

Köz haszonra való dolgot követne el kétség kívül az a' Hazafi, a' ki az Erdélyi vagy Magyar Országi Örmény kereskedőket reá venné, hogy az előttök esmérletes úton módon meghozatná Persiából a' legjobb szőlő fajokat, úgymint: Ispahán fővárosának vidékeiről a' Kismis (Kichmich vagy Kischmisch), Risbaba (Rischbaba), Askeri (Aschkeri), és mindenek felett a' nagy fejér és nagy veres Damascus (Damas) szőlőket, mellyeknek fürtje legalább is 12, 13 fontot nyom. Ezen utolsóból készül ama híres Sírász (Schirász) nevű bor, a' melly nemtsak Persiában, hanem egész napkeleten leghíresebb. Lehetne még ezeken kívül más akár asztalra, akár bornak való jó fajtákat is hozatni.

*) Ilyen tzmű munkájában: „Reise nach der Insel Kreta im griechischen Archipelagus im J. 1817 von F. W. Sieber, több tudós Társaságoknak tagja. Rézre metzett rajzolatokkal és mappákkal 8-od rétbén, 2 jó nagy kötetben. Leipzig 1823.

MÁSODIK RÉSZ.

Válogatott

Bornak való szőlő-fajok.

I. Magyar, Erdély 's Horvát Országiak.

A. Fejér bornak valók.

A' Hazai borok között örömost a' Tokajinak adjuk az elsőseget, minekutánna a' Spanyolok és a' Frantziák is, kik a' magokét az égig magasztalják, a' Tokajiról tsak ugyan megvallják azt, hogy hozzá fogható nints más a' világon. *)

*) Tokaj mező-város, Zemplén Vármegyében fekszik, egy nagy hegynek a' tövében, a' Tisza jobb partján. Ezt a' többi szomszéd Kárpáthus hegyeitől elvált, 's igen magasan felemelkedett kerek hegyet Tokaji hegynek híjják; köröskörül szőlővel béültették, 's tsak a' teteje felé való, jó nagy, de hideg részét hagyták ültetetlenül. A' délnek eső leg jobb oldalán fekszik Felséges Királyunknak Birtokaihoz tartozó nagy szőlő, 's ahoz nem meszsze, Tartzal mező-várossa, a' Királyi tógas nagy pintzékkel. A' valamivel hátrább maradt Kárpáthus hegyei észak felől lefelé ereszkedvén, a' Tokaji hegynek szomszedságába le kanyarodtak, és hét vagy nyoltz mértföldnyire terjedő fél holdat formáltak. Ezen kissebb hegyek allyán fekszenek Toronya, Sátorallya-Újhely, Sáros-Patak, Olasz, Tóltsva, Erdő-Bénye, Olasz-Liszka, Bodrog-Keresztúr, azután Mád, Tályá és Szántó, a' melly, többnyire mező-városokat, a' rémitő Tatár futás után IVdik Béla Király idejében megszállták Hazánk lakosai,

A' leg jobb és a' leg drágább Tokaji bor, az úgy nevezett Essentia, a' mellyről a' mi nagy érdemű Hazánkfia, Királyi Tanácsos Dercsényi János Úr; egy a' Tokaji bornak a' más Nemzetektől elesmert betséhez 's elsőségéhez képest, a' régen megérdemlett vele való kereskedést, és a' most nagyon megtsökkent kivitelét tárgyazó fontos Irásában, mellyet 1819-ben egy Nagy Útazónak elejbe terjesztett, azt jegyzi meg, hogy az Essentia valóságos Nádméz-Olaj, melly, ha több esztendőig áll, sokkal jobb az egészség fenntartására 's megerősítésére, mint akármelly ingerlő vagy erősítő orvosi szer. A' melly arany tseppek tudniillik a' megszott szemekkel terhelt, felállított 's fedél nélkül való hordónak fenekére magoktól leszívárkoznak, azokat szokták gondosan össze-töltögetni 's Eszentziának nevezni; 's valamint a' jóféle Görög, Olasz, Frantzia 's Spanyol borokat, úgy szinte az Eszentziát is, más gyengébb borokkal, bizonyos mértékben egygyesíteni, 's azzal betseket 's híreket nagyobbra vinni.

A' Fejér Muskatályból, mellyről a' 32-dik szám alatt van szó, Muskatály aszszuszölő bort is készítenek, melly a' fenn tiszteltt Királyi Tanácsos Úr jegyzése szerént felér a' Maderai Málvásiával, és a' Pico, vagy az úgy nevezett Vino passado híres borokkal, mind édességére, és fűszeres illatjára, mind pedig belső erejére és szép sárga színére nézve, a' Lunelli Frantzia muskatály-bort pedig felyül haladja.

Ha megszűnt, a' Nádméz-olaj tsepegni, a' megaszszott (vagy malozsa) szemeket az Ászszúsölő bornak készítésére fordítják. Három tele putton malozsára, három magyar akó vagy tseber mustot töltenek. Egy putton, 44 Posonyi ittzés, az úgy nevezett A talag vagy Tokaji hordó, három magyar akós.

's sok Olaszok, és a' napkeletnek 's délnek eső hegyek oldalait szőlővel újra bé ültették. A' Tokaji hegynek tehát, és ezen 7 vagy 8 mértföldnyire terjedő, 's szőlővel bé ültetett hegyeknek részeit Hegyaljának hívják, és az ott készült boroknak is Tokaji bor, vagy Hegyaljai bor nevet adnak.

Sokan öt putton aszszúra töltik a' három akó mustot. Minek előtte mustot töltenének a' malozsára, elebb kitapossa azt a' napszámos, 's lábaival össze gyúrja, mint a' tésztát. Ezt a' darab tésztát vagy pogácsát más kádba teszi, 's folytatja a' taposást. A' három, vagy, a' ki drágább aszszúszőlő bort szeret, öt putton malozsából vált pogácsákra tölti a' három akó mustot, 's azt 24 vagy több óráig úgy hagyja, hogy a' szemek általáznak, 's elválljanak egymástól. Gyakorta fel is kavargatja, azután lassan kisajtoltatja, 's átalagba tölteti. Hogy a' forrás hamarabb 's kívánt tökéletességgel mehesen véghez, sokan a' már forrni kezdett 's az által megmelegedett mustból egy harmad - részt; két harmad - részt pedig az azon a' napon kisajtolt mustból töltenek az öszszegyúrtt malozsákra. Az így készült Aszszúszőlőbor az, mellyet, kivált ha több esztendősek, annyira tudnak betsülni a' külső Nemzetek, *) kik, mert talám az Eszentiára könnyen szert

*) Lengyel országban 's Silesiában a' sok esztendősek Aszszúszőlőbornak *Vino Vitra wno* nevet adnak, 's buteliájóért, esztendeihez képest, 2 vagy 4; sőt 8 és több aranyat is fizetnek. Illyen ó Aszszúszőlő Tokaji-bort, leg alább is száz huszonkét esztendőst vőlt ezen Jegyzést Irójának szerentséje inni a' Felsőleges Saxoniai Király Fridericus Augustus asztalánál 1822-ben Aug. 18-dik napján, mellynek színe zöldes vőlt, 's édességét már elvesztvén, olyan substántziából állott, mellynek ereje a' belső részeket kellemetesen elfutotta 's éltette, 's gyöngén electricisalta. Az említett 122 esztendőseknek bebizonyítására méltóztatott a' közel 80 esztendősek, mély tiszteletre 's szeretetre méltó Felsőség ezeket előhozni: „Az én „Eleim között III-dik Augustus a' Lengyel Királyi Thronuson ülven, a' „Varsói udvari pintzéibe Tokajból szállíttatta a' jóféle borokat, 's egyik- „nek az ajtaját szokás szerént 1700-ben, kövel béra katta, a' mint ezt az „esztendő - számot a' béra kott ajtón felyül látni lehetett. A' most meg- „kóstolt Tokaji bor ebből a' pintzéből való, melly örökségül egészen „reánk jutott. Már most nem lesz nehéz kiszámlálni, hány esztendősek? „Van még egynehány butélia bolőle. Reménytem, hogy más Magyar „Vendégemnek is kedveskedhetem vele, mint igaz Tisztelője a' Nemes „Magyar Nemzetnek.“ Ez a' nevezetes tanu - bizonyosság sok mende - mon- „dának megtzafolására, 's egyszersmind annak bebizonyítására szolgál, hogy a' Tokaji aszszúszőlőbornak hire, neve, sokkal régibb, mint né- „mellyek vélekednek, és hogy már 122 's több esztendővel ezelőtt kereske- „dést üztek vele Lengyel Országba, 's más szomszéd tartományokba,

nem tehetnek, sok helyeken, az Aszszűszőlőborral Eszentzia név alatt élnek.

A' Másolás, vagy az előbbeni bornak Másolása, így megy véghez: A' ki sajtólt aszszűszőlőnek törkölyét össze meg össze darabolják, a' lehetőségig apró részekre, réa mustot töltenek, 24 vagy 30 óráig benne hagyják, gyakran felzavarják, végre kisajtólják. Némellyek malozsát is tesznek hozzá, de a' Másolásban mindég több mustnak kell lenni, mint malozsának. A' Másolás nem köthet ki ugyan az Aszszűszőlőborral, se ízére, se kellemetességére nézve, de még is, ha szeszt 's erejét tekintjük, annak bátran elejbe léphet.

Az Eszentián, a' Tokaji Muskatály-, 's az Aszszűszőlő boron, és a' Másoláson kívül közönséges fejr bort is szürnek a' Hegyallján.

Most következnek már azok a' szőlő-fajok, a' mellyekről a' megaszszott szemeket szokták October utolsó napjain kezdett szüret alatt letsípdesni. Ilyen mindenek felett a' Hólyagos Formint, mellyről az Első Részben a' 11 dik szám alatt emlékeztünk, és a' mellynek az aszszúja leg szebb és leg jobb minden szőlők között. Igen termékeny, erős és állandó szőlő-tő.

552. Hárslévelü, arany-szinü. Majd olyan a' szaga, mint a' Muskatálynak. Fürtje hoszszú, az aszszúja igen jó, 's bőven terem.

553. Fejér szőlő. Kedves ízü, 's jó zsíros, de lágyabb az aszszűszőlője. Ha sokat eszik az ember a' Fejér szőlőből, eltsapja a' hasát. A' tőkéje leg nagyobbra nevedik, 's leg állandóbb.

554. Balafánt, fejér, gömbölyü, nagy szemü, igen tömött, 's bőven terem.

555. Járdovány, fejér. Néha szüretig, az egész fürt megaszszódik. Bornak igen jó, 's bőven terem.

556. Pataki, fejér, gömbölyü, nagy szemü, igen leves, az aszszúja is jó. Igen nagy fürtöt 's sokat terem.

A' következőket tsak mustjokra nézve használják, ú. m.

337. Bâtai, fejer, gömbölyü 's igen leves. Egész a' karó hegyig szokott teremni. A' kik sok bort akar-
nak szürni; ezt szaporitják. Ha elsoványodik, hamar
elhadja a' fáját, azért gyakran kell trágyázni, és hom-
lítani. Az Alföldön, az az, a' Tisza mellyéken le
Szeged felé, Alatt-termőnek nevezik, mivel rend-
szerént a' tökéjéből 's nem a' veszszeiből hozza a' ter-
mését.

338. Boros-bivaly. Igen termékeny, úgy an-
nyira, hogy a' veszszők tetejeig hozza 's megtartja a'
termését. Kedves ízü.

339. Demjén, fejer, gömbölyü szemü, nagy
hoszszas, 's vállas fürtü.

340. Gyöngy fejer, vagy Gyöngy-szölő,
gömbölyü szemü, tömött, gyenge haju, igen édes.

341. Purtsin fejer.

A' Polyhos fejer, leg termékenyebb, de leg
alábbvaló szőlöröl, tsak azért teszünk említést, hogy
kiki ójja magát tőle.

Egynehány Asztalra való Tokaji szőlőkből bort is
szoktak szürni. Ime a' melly szám alatt már felyebb
megjelentek, itt következnek:

- 8. Boros fejer.
- 15. Gohér, fejer.
- 16. Malozsa Gohér.
- 25. Ketsketsetsü fejer.
- 29. Kristály szölő.
- 39. Ökörszem fejer.
- 41. Petrezselyem szölő.
- 45. Rózsa szölő.
- 47. Sombajom fejer.
- 55. Tökszölő fejer.

Szürnek még Szerentsen, és más helyeken is, a' Hegyalljának szomszédságában jó borokat, de azok nem számláltatnak a' Hegyalljai borokhoz.

Golop azonban, Tokajhoz majd 3 mértföldnyire, Tályához pedig közel fekvő Jószága Méltóságos Báró Vay Miklós Első Vitze-Ispány Úrnak, megérdemli valóban, hogy borainknak jobb és jobb karba való hozásában 's nemesítésében fáradozó Hazafiak szemeiket reá függeszték, a' Magyar Habzó vagy Pezsgő bornak készítésére nézve. Ebben a' Méltóságos Báró magát a' hoz a' Frantzia szokáshoz és módhoz tartja, mellyet tapasztalt és megtanult Campaniában (Champagne) egy jól elkészült tudós Hazánkfia, kit szüntelen a' Haza Jovának előmozdítására törekedő Néhai Nagyságos Édes Attya útaztatott a' maga költségén Frantzia 's más külső országokba. A' melly szőlő fajokból szürik Golopon a' Sámpanyi bort, ime ezek: Furmint, Fejér szőlő, Fejér Purtsin. Ez a' három a' leg jobb. Azután Király édes, 's Júfark szőlő. Nagybizodalommal lehetünk a' fáradatai Bátor Úrnak a' még hátra lévő próba-tételeire nézve is, hogy t. i. meghozatja Campania tartományjának Ay, Mareuil és Disy, mind a' három közel Epernay-hez; azután Sillery igen híres szőlőiből ezeket a' pezsgő Sámpanyi bornak való leg jobb fejér fajokat, u. m. Plants d'orés, főképpen Plants d'orés d' Ay, Epinette; a' feketékből pedig: Pineau, kiváltképpen a' Franc Pineau, Morillon, Meunier, Formenté szőlőket. Ha majd a' Hegyallyán egynehány ezer Sámpanyi fiatal tövek, vagy vesszők el fognak ültetődni, könnyű lesz idővel azokat ezerre meg ezerre száporítani, 's a' megtett próbák által világosságra hozni, ha lesz é azután szükséges a' Frantzia fiatal szőlőtöveket és az eredeti pezsgő borokat olly messze földről 's annyi sok költséggel meghozatni?

Frantzia Országban, valamint szinte másutt is adig szokták a' jó mustot főzni, mig a' kigőzölgés, és tajtékozás által, egy harmad rész, ollykor több is elenyészik belőle. Ezt a' forró mustot úgy is gyenge, vagy a' tartós esők miatt vizessé lett mustra töltik ennek

kisajtólása után, hogy ezt édesebbé, 's jobbá tegye, és a' forró melegsége által a' must-forrását hamarabb és egyszerre eszközölje. Ha pedig mind addig főzik a' jó mustot, míg megsűrűdik, annyira, hogy méz édességű Szirup válik belőle, azt nyerik vele, hogy a' szirupnak annyi hasznát veszik, mint a' drága nádméznek, 's még a' gyümölcsöknek szokott hűfőzése alkalmatosságával is élhetnek vele, mint mások a' tzuokkal.

Néhai Szirmay Antal, Udvari Tanácsos, és az Eperjesi Districtualis Táblának Praesese, Notitia topographica, politica inclyti Comitatus Zemplinensis tizimű munkájában *) a' 17-dik oldalon 25 különböző Tokaji szőlő-fajokat nevez meg, Jullien pedig a' Topographie de tous les vignobles connus **) a' 446-dik levelen, 35 féléről tesz említést Zemplén Vármegyében. A' mi Gyűjteményünkbe 50 különböző szőlő-fajt küldtek hozzánk Tokajból és Tartzalról. Meg nevezünk már ezen Lajstromunkban a' 6. 7. 8. 11. 12. 15. 16. 18. 20. 25. 26. 28. 29. 52. 54. 59. 41. 42. 45. 47. 48. 50. 55. azután 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 540. 541. szám alatt harmintz három félét. Most a' még hátra lévő 17 fajtákat is ide rekesztjük, úgymint:

Bakator, fekete Muskatály, és Szeremi Zöld, de a' mellyek már a' 2. 33. és 52-dik szám alatt előfordultak. Következnek a'

Fejérek között:

342. Rongyos Demjén, hosszú szemű.

343. Változó Fejér szőlő, megérésekor tüdő színű, egyéb eránt olyan tulajdonságú, mint a' Fejér szőlő (535).

344. Aranka Formint. Kár hogy kiveszett.

*) Kinyomtatott Budán 1803. 8-ad rétbén, 485 old.

**) à Paris. 1822. 8-ad 580 old.

Jegyzés. Ez a' levél, a' mint a' lapok száma mutatja, kétszer van kinyomtatva; mivel az előbbeni 47-dik és 48-dik lapokon változtatást kellett tenni. A' harmadik árkusnak utolsó levelét tehát, a' bekötéskor ki kell vágni.

545. Madarkás Formint, vagy Madár szőlő, vagy Madárka. Ritkás, de igen édes szemű. A' madarak, kivált a' seregélyek, ha a' tsöszök jól nem vígyáznak, leeszik.

546. Júfark. Nem igen ditsérik.

547. Leányszőlő. A' szeme közép nagyságú, 's megérésekor arany színű. Igen leves, és ha sokat eszik az ember belőle, ez is éltsapja a' hasát, mint a' Fejér szőlő. Aszszúnak is jó, valamint a' 539-dik szám alatt említett Demjén is.

548. Lelt szőlő; Zöld szőlőnek is híjják. A' szemei tömötten állanak, zöldesek és levesek.

549. Lisztes, gömbölyű szemű, közép nagyságú.

550. Polyhos, már emlékeztünk róla a' 45-dik levelen.

Feketék között:

551. Veres Boros, ha jól megérik, fekete.

552. Budai, fekete. Budán schwarze Katarker a' neve, a' Hadarkából tsinált szőlő. *Er adja a' jefőte veres Budai bort.* Aszszúja is van a' jó esztendőkkben.

553. Egri, fekete. Nagy fűrtű, termékeny, 's az aszszúja is édes.

554. Fekete Formint. Levelére 's gerézdjére nézve az, a'mit Budán Kleinschwarze-nek neveznek, 's örömet szaporítanak.

555. Gatsai, fekete, az Alföldről került ide a' Bábaival és a' Bakattal.

556. Gerzsely, kékes. Levelére 's tartósságára nézve a' Rózsa szőlőhöz hasonló.

Az ennyiféle Tokaji szőlő Varietások között sok igen igen jó fajták találtak, mind a' bornak valók, mind pedig az asztalra 's tartani valók között; nem lehet tehát rajta tsudálkozni, hogy a' Tokaji szőlőket minden felé elhordták. Mi a' Spanyol, Frantzia, Olasz és Német országai, kivált a' Rajna mellyéki szőlők között sok Tokaji fajtákat találtunk. Egynehány esztendővel ez előtt mi is megküldtük a' jobb Tokaji fajokat Londonba a' világ

szerte esméretes Tudós Benks Úrnak kívánságára, ki azokat Afrikának Caput bonae spei fokára küldötte, hogy ott a' Constántziai borral kedveskedő szőlők mellett, elültetessenek 's szaporittassanak. Küldöttünk sok ezer venyigét Russiába is, a' hol a' Dniester partján fekvő Chotym várához nem meszsze elültetődtek.

A' Tokaji hegy, a' tisztelt Szirmaynak munkája szerint, belől kősziklából, felyül pedig parázs, fővényel és homokkal kevert agyagos földből áll. Chaptal pedig, a' Chimiának híres Professora, azután Frantzia országnak belső Ministere, Hazája szőlős-gazdáinak oktatására, a' Bor készítésének Mesterségéről írt könyvében azt jegyzi meg a' 26-dik oldalon, hogy a' jóféle Tokaji borok, valamint szinte a' derék Olasz borok is, a' milyen a' híres Lachryma-Christi, Vulkanus (tüzet okádott, vagy most is okádó) hegyek allyán tenyésznek.

Towson is (Anglus Doktor) a' Hazánkban tett útazásáról írt munkájában *) ugyan azt állítja, midőn a' Tokaji hegyen látott kőszikla darabokat basalt-kőnek nézte. De a' 42-dik oldalon nevezett Dercsényi tisztelt Hazánkfija **) sok okokkal támogatja a' maga vélekedését, melly annak megmutatására izéloz, hogy a' Tokaji hegyet inkább Neptünus, mint Vulkanus-munkának lehet tulajdonítani.

Beudant (Bödán) Úr, a' Frantzia Király Ásvány-Gyűjteményének Al-Directora útazott 1818-ban a' Király költségével Magyar országban, hogy annak sok századoktól fogva elhíresedett arany-bányáit megvizsgálja, 's tanubizonyságot tegyen annak a' Mexicoi, Perui 's a' t. gazdag bányákhoz való nagy hasonlatosságáról, mellyről közönségesen tisztelt Humbold Úr, 's más útazó Mineralogusok emlékeznek; nem külömben arról is, mennyiben lehet hitelt adni azon Saxoniai Mineralogusoknak, kik a' Magyar földet gondosan eljárták, 's azt állítják, hogy hegyeinek nagyobb része az özön-víznek

*) Travels in Hongarie, with a short account of Vienna, in the year 1793. London 1797. 4-ed rétbén. Ennek Frantzia fordítása kijött Párisban 1803.

**) Über Tokajs Weinbau, dessen Fecshung und Gährung. Wien 1796. írt munkájában.

művei, nem pedig a föld gyomrában égő tűznek. Hasznos igyekezeteiről bizonságot tesznek a Király költségén világra bocsátott fáradságos munkáji, *) mellyekben sok okokat hord elé annak megmutatására, hogy Selymetz, Körmözt-, Új-bányának (Königsberg) meszsze terjedő hegyei; azután a Tokaji hegy, a Hegyallja, a Veresvágási (Czervenitzai) a hol az Opálbányák vannak, mind Trachit hegyek **) az az, a legrégibb időbéli Vulcanusok.

Valamint a Magyar bányáknak, úgy szinte a Tokaji, Ménesi s a t. boroknak is megadja Beudant Úr az elsőséget, még a válogatott Frantzia borok között is. A Tokaji hegynek magasságát 150 ölre teszi a tengernek színén felyül ***) A Tisza vize Tokajnál 65 öllel magasabban áll, mint a tenger színe, Szólnoknál 58 öllel, Földvárnál pedig, Báts Vármegyében, csak 40 öllel.

Szirmay Adám ezekről is tesz említést a maga munkájában: „Ha a 4 vagy 5 putton kitaposott aszszúszölőre 3 akó mustot töltöttek, s azt gyakorta, addig

*) Voyage minéralogique et géologique en Hongrie pendant l'année 1818. par F. S. Beudant, Chevalier de l'Ordre royale de la Legion d'honneur, Officier de l'Université royale, Membre de la Société philomatique de Paris, Assosité de la Société géologique de Londres etc. 5 Kötetben, 4-ed rétbén, egy különös Kötet 7 táblákon 47 hegyeknek leábrázolását és 2 különös és 2 különös mappáit foglalja magában Magyar országnak. Az árra 36 f. ezüst pénzben. Németre is le van fordítva; de csak a hegyeknek tulajdonságairól szóló részek, ilyen tzm alatt: Mineralogische und geognostische Reise durch Ungarn im J. 1818 von F. S. Beudant, Ritter des Königl. Französ. Ehrenlegion etc. Deutsch im Auszuge bearbeitet von C. Th. Kleinschrod. Mit 3 Karten. Leipzig 1825. Nagy 8-ad rétbén, 597 old. Az árra 17 f. váltóban.

**) Trachys Görög szó, annyit tesz, mint durva, egyenetlen p. o. egyenetlen s durva tapintású kődarabok. Van Gránit formájú Trachyt, Porfir formájú, van Földes-, Salakos-, Tajtékkő Trachyt. Vannak Trachyt Conglomerátok (Gyülevészek), vannak Tajtékkő Gyülevészek, kivált a Tokaj hegyen, Tályának Sátor nevű hegyén, a Szántói, a Mádi, Liszkaí, Erdő-Bényei, Toltsvai s a t. hegyek allján.

***) Mennyivel alacsonyabb ez tehát a Tátra hegyénél, abból kitetszik, hogy annak magasságát Késmárk városánál s Lomnitz falunál 1580 ölnel lenni állítja. A legmagosabb hegy Austriában, a Schneeberg, mellyet Győr tájáról is lathatni, 974 öl. Bürg Asztronomus mérése szerint.



kavargatják, míg jó formán forr: akkor némellyek a' kádnak lyukatsos fenekén által szűrik, úgy hogy a' kádban csak a' seprős részek maradnak. Mások az aszszúszőlővel össze kevert mustot bádog, vagy más pléhes rostán eresztik által, 'sa' levét kezekkel kinyomják. Többnyire pedig zsákba töltvén a' leves malozsát, azt ki tapossák. Ha a' szüret középszerű is, megszűrnek ebben a' (Zemplén) Vármegyében, mindenféle borokat össze vévén, 240 ezer akó bort, vagy 80 ezer átalagot, 5 akót számlálván egy átalagra.“

„Legédesebb és csak nem legjobb aszszú-szőlő bor a' Tartzali, kivált az, melly a' Tokaji hegy' délnek eső oldaláról való, mellyet Mézes málénak hívnak: — Ott fekszik Felsőes Királyunk szőlője is, azután a' Tokaji, és Mádi; legtestesebb a' Tállyai, majd legerősebb a' Zombori, legfűszeresebb a' Pusztaszegi (Keresztúr és Liszka között) és az Árbonya-Zsadányi, legtartósabb a' Toltsvai és az Erdő-Bényei, még a' tengeren is.“

„A' Zemplén Vármegyei borokat ilyen rendbe lehet szedni A. B. C. szerént. Az I-ső rendbéliek ezek: Erdő-Bénye, Kis-Falud, Bodrog-Keresztúr, Olasz-Liszka, Mád, Olaszi, Ond, Sáros-Patak, Petrahó, Rátka, Pusztaszegi, Tállya, Tartzal, Tokaj, Toltsva, Kis-Toronya, Vámos-Újfalu, Sátorallya-Újhely, Zombor, Árbonya-Zsadány.

A' II-dik rendbéliek: Bári, Bekecs, Kövesd, Király-Helmez, Lagmótz, Monok, Szentes, Szerents, Szőlőske, Nagy-Toronya, Zemplén.

A' III-dik Sorban állanak: Barkó, Gál-Szécs, Kri-vostyán.

„Száz esztendővel ez előtt divatjában volt a' szőlőmívelés Homonna's Varánó mező-városok táján is, jól lehet a' szőlők észak felé, a' hegyek közzé estek, Tokajon felyül, legalább is 12 mértföldnyire: de egymásután abba hagyódtak, mivel a' várakozásnak eleget nem tettek.

Itt szükség megjegyezni, hogy 49-dik gráduson felyül, észak felé, nints Magyar országban szüretelni va-

ló szőlő. Megterem ugyan, meg is érik a' fal mellett, de az csak enni vágy tartani való lesz. *)

Mind azok a' helységek, a' Hazában, mellyek a' 48 és 49-dik grádus között, nap kelet, vagy nap nyugott felé fekszenek, és a' szőlő-hegyei jó borral kedveskednek, íme következnek egymás után:

a) Tokaj, de már erről feljebb a' 41-dik 's következő oldalakon szóllottunk.

b) Vinna, Ungvár Vármegyében, közel Zemplén Várm. határához. Szőlője legfeljebb esik észak felé a' Hazában, a' bora mégis olyan jó, hogy a' Fő Nemesség által felállított Pesti Casinoban annak árra a' Szerednyeivel egyenlő.

c) Szerednye mező-város, Ungvár Vármegyében, Ungvár és Munkáts között a' posta úton, elhíresedett a' jó fehér borára nézve. Beudant szerint a' Vihorlet magas hegy Zemplén Vármegyében, elágazik Ungvár, Beregh és Máramaros Vármegyékbe, mind Trachyt hegyek. Vihorlet Tót szó is egy hajdan tüzet hányó 's el-

*) Hogy a' gradusokról valamely kevés tudományt vehessen a' Mathematica Geographiában nem jártas szőlős-gazda, kedvéért ezeket hoztuk elé. A' Tsillag-visgálók sok circulusokat, (Kört 's abrantsot) gondoltak ki, mellyek a' Földgolyóbisát körül veszik. Ha a' Földgolyóbisát mint valamely képtelen nagy hordót képzeljük magunknak, a' mellynek aknáján keresztül olyan abrants megy körül, melly a' hordót két egyenlő részre osztja, úgy megfoghatjuk, miért nevezik az ilyen abrantsot Aequatornak (egyenlítőnek) és ha az abrantsot ki egyenesítik, Lineának. Ettől a' közép abrantstól észak felé menvén 15 mértföldnyire, más abrantsot gondoltak ki, ennek szomszédságában ismét másat, és így mindössze 90 ilyen abrantsot az északi sarkig, úgy, hogy egyik abrants a' másiktól 15 mértföldnyire esik. Hasonlóképpen a' közép abrantstól kezdve, dél felé menvén, 90 ilyen abrantsot számlálnak. Ezt a' circulust vagy abrantsot híjják tehát Grádusnak, és mivel 90 ilyen abrants van, grádus is 90 van. Egy Grádus 60 minutumra vagy fertály mértföldre osztódik, és így Tokaj, 48 Grádus és 8 minutummal esvén az Aequatortól észak felé, 722 Geographiai mértföldnyi meszszeségre van tőle, az északi sarktól pedig 628 mértföldnyire. Egy Geographiai mértföld valamivel rövidebb egy posta-mértföldnél, a' melly rendszerént 4000 ölnyi.

aludt hegyet jelent. Ilyen, a' szőlőnek jóságát nevelő Trachyt földje van a' Szerednyei szőlő hegynek is.

A' Szerednyei szőlők, a' mellyek nálunk is megvan-
nak, ezek:

Az itt következők már eléfordultak a' mi Lajstromunkban, u. m. 8 Boros fejér, 333 Fejér szőlő. 11 Formint ritka fürtű, Formint sűrűbb, Hegyallyai zöldes fejér. 15 Gohér jókori, fejér, Gohér, hosszszukás. 25 Ketsketsű, zöld. 26 Ketsketsű, fekete. 32 Muskatály, sárga. 36 Muskatály, zöld. 42 Purtsin, fekete, vagy Kókény.

A' következők pedig most először fordulnak elé,
úgy mint:

- 357. Boros, ritkás, vagy rongyos.
- 358. Boros, zöld, vagy Zelenetz.
- 359. Fajtalan, ritkás.
- 360. Fajtalan, sűrű.
- 361. Fekete, ritkás.
- 362. Gohér, ritkás, gömbölyű szemű.
- 363. Hárslevelű, ritkás.
- 364. Hárslevelű sűrű, vagy Klenovetz.
- 365. Járdán, fejér, igen tömött.
- 366. Járdán, fekete.
- 367. Járdán, veres.
- 368. Ketsketsű, veres.

Szerednye a' 48-dik Grádus és 30 Minuta alatt fekszik, következésképpen, hatod mértfölddel feljebb esik észak felé, mint Tokaj.

d) Beregh Vármegyében a' szőlővel bé ültetett Munkátsi hegyen, mellyen a' híres Munkátsi vár áll, a' Szerednyei borhoz hasonló bort szürnek.

Négy mértfölddel lejjebb, dél felé, fekszik Bereghszász, mezőváros, és melette Kis és Nagy Mu'saj, jóféle borairól esmeretesek. Ezek a' helységek is a' 48-dik grádus alatt fekszenek; a' két utolsónak éppen az a' fekvése, mint Tokajnak. Ide tartoznak Kovászó és Bene helységek is.

A' Munkátsi szőlőhegyen kétség kívül a' Szerednyei fajtákat ültetik 's művelik. A' Bereghzászi szőlőfajokat meghozattuk; a' neveik itt következnek.

Ezekről már van szó a' Lajstromunkban, ú. m: 7 Fekete Bogár. 8 Fejér Boros. 358 Zöld Boros. 15 Fejér Gohér. 18 Fekete Gohér. 16 Malozsa Gohér. 20 Görbe szőlő. 11 Jóféle Görin. Görin, vagy Rongyos Formint. 352 Hárs'levelű. 355 Fejér Járdán, vagy Járdovány. 365 Fekete Járdán. 346 Júfark. 26 Fekete Ketsketsetsű. 25 Zöld, vagy Fejér Ketsketsetsű. 53 Fekete Muskatály. 12 Sárga Muskatály. 15 Fekete Portsín. 41 Petrezselyem szőlő. 350 Polyhos szőlő. 6 Sárga Rumonya. 55 Tök szőlő. 52 Zöld, vagy Szeremi Zöld.

Ezekről pedig eddig még nem tettünk említést:

369. Ágas, fejér.
370. Ágas Farkú, fekete.
371. Bakator, fejér.
372. Bakator, fekete.
373. Bakator, medgyszín.
374. Bakator, rózsás.
375. Bogár, veres.
376. Boros, (hasmenést okozó)
377. Bodony, erős.
378. Bodony, fejér.
379. Bodony, fekete.
380. Bodony, zöld.
381. Böszö, őszi.
382. Erdei szőlő, zöld.
383. Erős, inú.
384. Görin, varga.
385. Görin, zöld.
386. Gyöngy-szemű.
387. Haraszt-levelű.
388. Járdán, (hasmenést okozó)
389. Ketsketsetsű, rózsás.

- 390. Kövér szőlő.
- 391. Legyes, fejr.
- 392. Legyes, fekete.
- 393. Lisztes, fekete.
- 394. Majoránna szőlő.
- 395. Narants színű szőlő.
- 396. Nyár-hajú.
- 397. Rózsás, fejr.
- 398. Rózsás, setét.
- 399. Rózsás, világos veres.
- 400. Sérík szőlő.
- 401. Tarjai szőlő.
- 402. Tök-levelű.
- 403. Tökös szőlő, fejr.
- 404. Vadszőlő, fejr.
- 405. Vadszőlő, fekete.

A' 48-dik abrnts érdekl Szabolts, Szathmár, Ugo-tsa és Máramaros Vármegyéknek is nagy részét, 's az ott termő szőlőket, de azokban többnyire kerti borokat szűrnek. Hazánk határán túl is, ha napkelet felé indulunk, akadunk szőlőkre a' 48-dik és 49-dik grádus között, úgymint: Galitziában, Czerwonogrodnál a' Dniester folyó mellett, Grodekhez majd hat mértföldnyire, és Russiának szélén Chotym és Kamenetz táján Podoliában, hol a' tőlünk vitt szőlőfajokkal szaporították az ültetéseket. Van szőlő Moldva Országban és Russiának, Jekaterinow vidékén is a' Bog, Ingul és a' Dniester (Boristhenes) folyók partjain. Van Sareptánál Ázsiában, a' Don (Tánais) és a' Wolga folyóvizek között. A' jó fajtákat Magyar országból vitték oda, a' mellyek Pallás *) tanúbizonysága szerént, el nem fajultak, mivel jóféle fejr és veres borral kedveskednek. Sarepta is, mint Tokaj a' 48-dik grádus alatt fekszik, egy mértföldel feljebb észak fe-

*) Bemerkungen auf einer Reise in die südlichen Statthalterschaften des Russischen Reichs in den Jahren 1793 und 1794. 2 Bände, gr. 8. mit Kupfern und Karten. Leipzig 1805. Az árra 15 for. 30 kr. ezüstben.

lé. Ezen a' líneán több szőlőt Ázsiában napkelet felé nem találunk. Vagynak ugyan még Kiow városa táján, 's másutt Ukániában 'sa't., de mind felyebb esnek északfelé, 's a' boraik figyelmet nem érdemlenek, kivéven a' Saratofi szőlőket a' Wolga bal partján, Ázsiának a' szélén, a' mellyek ámbár az 51-dik grádus és 30-dik minuta alatt feküsznek, Sarepta felett 40 egynehány mértföldnyire, mégis, mint Pállás írja, jobb borral szolgálnak, mint az Ástrakhán környéke a' Caspium tenger partján, jóllehet ez 75 mértfölddel lejjebb esik a' déli nap felé. Egyik oka lészen, mivel a' Saratofiak éppen nem lotsolják, mint szokták nagy mértékben lotsolni a' szőlőtökeket a' Persák, 's azoknak példájára az Ástrakháni lakosok. Igaz, hogy a' fürtök nagyobbak, és a' szemei tellyesebbek 's szebbek, a' mellyeket Ástrakhánból Petersburgba küldenek eladni; de az afféléből tsinált borok erőtlének, 's minden fűszer nélkül valók.

Vége szakadván itt a' 48-dik grádus alatt a' szőlő termesztésnek, Hazánkba vissza térünk 's Tokajtól kezdve napnyúgot felé indulunk ugyan azon az abrontson, 's feljegyezzük azokat a' jó bortermő hegyeket, mellyek a' 48-dik és 49-dik grádusai között találtnak Magyar, Német és Frantzia országban. Itt elérvén a' Finisterre Departementnél a' tengert, megfordulunk, 's a' 48-dikről a' 47-dik abrontsra leszálván, azon napkelet felé vissza indulunk 's előszámláljuk a' 47-dik és 48-dik grádusok között fekvő szőlőket, 's azoknak jó borait.

e) Tokajnak és a' Hegyallyának szomszédtságában fekszik Abaúj Vármegye, mellyet a' Hernád folyó vize hosszában két részre hasít, 's az által szép széles völgyet formál. Ebben feküsznek Szántó mező város, a' mellynek borait sokan a' Hegyallyai borok közzé számlálják: ennél feljebb Boldogkö Várallja, mező város, 's mellette Boldogkö-Újfalú; még feljebb Hétze, mellynek boraival, mint valamelly jó orvosi szerrel élnek. Vanak Göntzön, Mislyén, Nagy és Kis Bodolón, közel Torna Vármegye határához, és sok más helyeken is szőlőhegyek; van Kassán feljúl is a' 48 grádus és 44 minuta alatt, de már itt bútsút vesz az Utazó a' szőlőhegyektől,

mivel a' magasabban fekvő szomszéd Sáros Vármegyében nem gyönyörködhetik többé azoknak tekintetekben.

f) Miskóltz, Borsod Vármegyében, a' 48 grádus és 6 minúta alatt, 6. 7. mértföldnyire fekszik Tokajtól napnyúgot felé. Ha az esztendő kedvez, jó aszszúszőlő, 's más fejer boráról, és a' köporos hegyekbe ázott pintzéjeiről, a' mellyekben a' borok annyira megjobbúlnak, méltán elhíresedett. Innen és Diós-Györről, egy mértföldnyire Miskóltzhoz, azután Kis-Györről 's Gesztről, mind a' ketten az ottani hegyek délnek eső oldalán foglaltak helyet, jó boraikra nézve 42 szőlő-fajokat hozattunk, a' mellyeknek nevei itt következnek:

A' már feljebb említett fajok:

357 Alatt-termő. 2 Bagator. 3 Római Bakator. 354 Balafánt. 4 Barát szőlő. 354 Batai. 6 Bogár, fejer. 7 Bogár, fekete. 358 Boros-bivaly, piros. 359 Demjén, fejer. 355 Fejer szőlő. 20 Firmont, vagy Görbe szőlő. 11 Formint. 354 Formint, fekete. 15 Gohér, fejer. 18 Gohér, fekete. 340 Gyöngy fejer. 352 Hárslevelű. 25 Ketsketsetsű, fejer. 26 Ketsketsetű, fekete. 28 Királyédes. 32 Muskatály, fejer-zöldes. 33 Muskatály, fekete. 356 Pataki. 41 Petrezselyem szőlő. 350 Polyhos. 42 Portsín, vagy Purtsin, fekete. 341 Purtsin, fejer-zöldes. 47 Sombajom, fejer. 48 Sombajom, fekete.

Új szőlő-fajok:

406. Futó Demjén, fejer, a' virágját sokszor elhullatja.

407. Erdei, fejer, gömbölyű szemű, bőven terem, bornak jó.

408. Erdei, fekete, gömbölyű szemű, bőven terem.

409. Bagoly Gohér, fejer, a' gerezdjének sok ága van, 's ritkás.

410. Siriai Gohér, fekete, korán érő, jó, édes, leves.

411. Ketsketsetsű, fekete, portzogós.

412. Rőszemű, fejer, gömbölyű szemű, leves, bornak jó.

413. Nyéki-Budai, fejer-zöldes, tartós szőlő.

414. Fejer Ró'sa, fejer majd mint a' hó, sokat terem.

415. Ró'sa, világos piros, édes, leves, 's bornak jó.

416. Varga-Budai, vagy Narants szőlő, fejer-sárgás, gömbölyű, sűrű szemű.

A' Borsod Vármegyei borok közzé tartozik az Aszalói is, melly mezőváros Borsod Vármegye alatt vagyon, jöllehet Abauj Vármegyében fekszik a' Bársonyos folyó partján közel a' Hernádhoz, Tokajhoz négy, Miskoltzhoz pedig két mértföldnyire.

g) Varbótz, Torna Vármegyében fekszik a' 48-ik grádus, 's 25-dik minuta alatt, közel Borsod Vármegye határaihoz. Jó fejer borának kissébb buteliája 36 krajtzáron kél a' Pesti Casinonak *) pintzéjebeli borok árra szerént.

A' 48-diik abrants elhagyván Borsod Vármegyét, a' szomszéd Heves Vármegyének tsak az északi tsútsát éri,

*) Ez Olasz szó, Casa, (ház) szótól veszi eredetét. Casino, kis házat, kis tsinos épületet jelent a' kertekben, vagy valamelly szabad kies kllátású helyen. Casino de Nobili név alatt sok ilyen mulató, Kávé-Billárd- vagy más Jádzóház van Olaszországban, kiváltképpen Toskánában. Illyen Kázinót állított fel Pesten egy fényes- nagy részént Fő Méltóságokból álló Társaság, azzal a' hazafiúi lélekkel, hogy Magyar országnak még sok elrejtett kintsei közzül ez úttal a' jóféle borait világosságra hozza 's megemérsesse a' Hazában és a' Hazánk kívül. Azért rakatták lo sok Uraságok a' buteliákra szedett boraikat a' Kázinónak pintzéjébe, és nyomtatásban kiadatták, honnan valók? és mi az árrok? Már 36 külömbféle asztali fejer, és 11 féle veres, 2 féle Kástélos (Schiller) és 14 féle Tsemege vagy Aszszüszölő borok, mindössze 63 féle gyült össze. A' borok árra külömböző: a' fejer asztalinak ittész buteliája 36 kr. legfeljebb 50 kr. Váltótzedulában, a' veresnek 36 kr. a' legdrágább 1 for. a' Kástélyosnak 30 vagy 36 kr.; a' Tsemege boroknak, különösen a' Tokajinak majd 1 f. 40 kr. és 2 f. 30 kr. majd 3 f. vagy 3 f. 30 kr. a' legdrágábbnak 5 f. a' Szerednyei aszszüszölő bornak az árra pedig 1 f. 50 kr. A' Társaság azzal szerez magának Creditumot, (hívelt) hogy a' válogatott 's meg nem vesztegetett jó borait illendő áron adja. Már is sok ezer buteliát vittek ki a' külső Országokba, és sok ezereket küldtek bé érettek ezüst pénzben. Vannak a' Kázinóban Spanyol, Frantzia, Rajnai, Maderai, Tzipsusi borok is. Legdrágább köztök a' Campániai és Rajnai-kabinét bor. Mind a' kettőnek egy egy buteliája 5 f. 30 kr. Váltóban.

azután az egymás mellett fekvő öt Vármegyét, ú. m. Nógrád, Hont, Bars, Nyitra és Po'sony Vármegyét, vagy két felé osztja, vagy tsak a' déli részein megy által.

h) Nógrád Vármegyében, Pusztá Pogányvár, éppen a' 48-dik grádus alatt fekszik. Jó fejer borát látni 's inni lehet a' Pesti Kázinó pintzében. Két mértföldnyire feljebb fekszik Szétsény mezőváros, a' hol jó bort szüretelnek.

i) Hont Vármegyében az Ipoly folyóvize mellett, a' 48-dik gr. 4 m. alatt fekszik Ipoly Ság, feljebb Felső és Alsó Nyék, még valamivel feljebb Sirák, a' mellynek bora a' Campániai borhoz hasonló. Ip. Sághoz jó 3 mértföldnyire a' Báthi (Batowje, Frauenmark), ehez még egy mértföldnyire észak felé a' Bakabányai (Pukántzi) borokra találunk.

Korpona, (Karpfen) Zólyom Vármegyének déli tsútsán a' 48-dik gr. 21 m. alatt fekvő városat, tsak némelly szőlőfajtaról ditsérik.

k) Bars Vármegyében Garan-Szölös, (Ribnik) mezőváros, a' 48-dik gr. 's 17-dik m. alatt, és a' mellette fekvő Csejkő, mind ketten közel a' Garan folyó vizéhez, jó bort termő helységek.

l) Nyitra Vármegyében Csornok falut, közel Komját mezővároshoz, a' Nyitra folyó mellett, a' 48-dik gr. és 9 m. alatt, Komjattal együtt 's a' t. Hertzeg Grasalkovits bírja, a' szőlőit Tokaji, Egri, 's Budai jó fajtákkal bővíti, és művelteti. A' Csornoki szőlőhegy több homokból mint agyagból áll, és a' bora 5, 6 esztendő múlva megéri, erős, asztalra való, vizezni lehet, és a' Somlyaival vetekedik, kellemetes illatjára nézve. A' Komjáti veres borról, ha majd a' veres borokra jön a' sor, bővebben emlékezzünk. Itt a' korán-erő szőlőket, lágy fajtának, a' későn érőket kemény fajtának, az asztalra, vagy tartani valókat pedig, állandó fajtának híjják. Mind a' két helybéli szőlőfajok megvannak a' Gyűjteményünkben. Ezeket már oda fel megneveztük, ú. m.

15 Fejer Gohér. 18 Fekete Gohér. 396 Nyárhajú, Mehlweisse. 32 Fejer Muskatály, vagy Szagos szőlő,

Schmeckende. Ezek a' lágy fajták között valók. Azután, 25 Fejér Retsketsets. 26 Fekete Retsketsets. 39 Fejér Ökörössem, a' mellyek az állandó fajták között tartoznak.

Ezek pedig most először fordulnak elé:

417. Arany szín. Goldtraube, lágy fajta.

418. Boros-Bihar, feje. Weisse grobe Muskateller, Kemény fajta.

419. (Ritka Boros-Bihar, veres) Rothe grobe Muskateller. De itt ez a' két szőlőfaj nints jól elnevezve Németül: mert a' Muskateller névvel olyan szőlőt kellene elnevezni, a' mellynek muskatály íze és illatja vagyon, a' mi sem a' feje, sem a' veres Boros-Biharnak nintsen. Ez is kemény fajta.

420. Dinga, feje. Kleinweiss, kemény fajta.

421. Gróf szőlő, Grobweisse, állandó fajta.

422. Feje termő, Silberweisse, kemény faj.

423. Hajnos, zöld. Grün-Längler, kem. faj.

424. Kadarka, feje. Weisse Kadarker, kem. fajta.

425. Pihor veres. Rothe Zapfner, kem. faj.

426. Sárfeje. Braune, kem. faj.

427. Tokaji fajta. Tokajer, lágy fajta.

428. Tök szőlő, veres. Rothe Traube, kem. fajta.

429. Tzinifál, zöld. Grüner Zierfahner, lágy fajta.

Több más helyeken is igen jó bort szűrnek ebben a' Vármegyében, úgymint:

Sempte mezővárosának (Schintau) szőlőiben a' Vág folyóvíz bal partján, Szereddél által ellenben.

Galgótz mezővárosánál (Freystadt) a' Vág bal partján Vitentz mezővárosánál, és Verbónál ez 48-dik gr. 36 m. alatt.

A' Csejtei váránál a' pintzék jók 's híresek. A' Vág-Újhelyi (Neustadt) veres borokhoz alig van hasonló az országban, a' mellyről ezután fog szó lenni.

m) Posony Vármegye sok igen jó asztali borral bővölködik. Ezek közt első helyet érdemel a' Szent-Györgyi, melly a' Rusti és a' Badatsonyi aszszúszőlő-

horral az elsőségért vetekedik. Ez szabad Királyi város, fekszik Posonyhoz másfél mértföldnyire, a' 48-dik gr. és 15 m. alatt, következésképpen csak két kis mértföldnyire feljebb észak felé, mint Tokaj.

Az Aszszúszőlőbortak tsinálásához nagy gondal és figyelemmel látnak a' Szent-Györgyiek. Két fajta szőlőről szokták az aszszút leszedni, úgymint a' nálok úgy nevezett fejér Gross-Lagl, és Grün-Lagl, máskép fejér és zöld Längler, vagy Lägler, Lagler, vagy Hajnosról. A' mustját is csak kétféle szőlőnek töltik a' megnevezett aszszúra, a' gelbe Zierfahnl, vagy a' 58-dik szám szerint sárga Német szőlőnek nádméz édességgel és olajjal tellyes mustját, és a' Mehlyweissnak (Magyar neve Nyárhajú, vagy a' Tokaji Fejér szőlő) mustját: mivel ez adja meg a' bortak erősségét, 's szeszét.

Két putton ad egy Magyar akót: két aszszúval töltött puttonra, egy fél sárga Német, és egy fél Nyárhajú szőlővel rakott puttont számlálnak, de a' mellyet előbb kítapos a' Taposó, minek előtte öszsze keveri azt az aszszúval.

Az aszszúnak kítaposása ebből áll: a' Taposó minden szemből a' húsos részeket kítapossa, és ha hűves napok járnak, mint szoktak Novemberben, a' mikor itt szüretelnek, nem lehet attól tartani, hogy az aszszúk megmelegedjenek, és forrni kezdjenek, akkor, napjában csak 2 órát tapos, reggel egy óráig, és 12 óra múlva, estve ismét egy óráig. Egy kádba 12 putton aszszút szoktak hordani, a' mellynek kítaposása legalább 10, és némellykor 15 napig is eltart, mivel napjában csak két óráig taposhat. De, ha netalán attól félnek, hogy forrni kezdjen, akkor sietnek vele, és a' taposónak napjában 4 órát kell taposni, reggel, délbe, estve és éjfélkor, minden taposás után, 5 óráig abba hagyja. Ez így folytatódik 5 nap egy más után. Az utolsó napon a' 12 putton aszszúhoz járuló gelbe Zierfahnl 3 putton, és a' Mehlyweissból is annyi putton nyers szőlőt tapos ki először, és öszsze kevervén azt az aszszúval, későbben másodsor is kítapossa, de már az öszsze töltött 's kevert aszszúval. A' kítaposott szőlőt a' kádból sajtó alá rakják, 's 24 óráig úgy hagyják állani, hogy a' leve, préselés nélkül, magától lestorogjon. Ezt öszsze töltögetik, 's Essentiá-

nak nevezik. Huszon négy óra múlva a' sajtóláshoz kell fogni, eleinte a' sajlón csak igen keveset mozdítani, megvárni, míg a' must megszűnt folyni; megint valamikézt rajta szorítani, és ha tsorogni kezd, megállani. Sokszor ugyan azon egy feltölté nek kisajtólása 4 napig is eltart. Árt magának, a' ki vele nagyon siet.

Az itt úgy nevezett Extrabort majd úgy készítik, mint Tokajban, vagy Miskóltzon a' Mászlást. Az'aszszűszőlőnek széllyel szagatott, 's darabolt törkölyére t. i. vagy jó mustot, vagy jó asztali ó bort töltenek, gyakran felkeverik, 's ha az elkezdett forrás alatt jól magába szította az aszszűnak nedvességét, ízét és illatját, kisajtólják, 's hordókra töltik.

Szűrnek Sz. Györgyön az alább megnevezendő szőlő-fajtákból asztali borokat is, a' mellyeket egy esztendő múlva sokszor inni kezdenek, valamint szinte az aszszűszőlő-bort is két esztendő lefolyása után. De csak ugyan 10 esztendőök kívántatnak tökéletes megérésekre mind a' ketőnek, az Extraborral együtt. A' Pesti Kazinónak pintzéjében megvannak a' Sz. Györgyi Aszszűszőlő, vagy Tsemege borok, valamint az onnan való jó fejér asztali borok is.

Azelőtt Silesiából jártak Sz. Györgyre bort venni, a' borainak jó tulajdonságaira nézve; azért kiváltképpen, hogy 30 esztendeig 's tovább is el állanak, és a' tengereken mindenfelé el tehet hordani. Megjegyzésre méltó az, hogy az olyan bort örömet megvették, melly többet nyomott, azt állítván, hogy az óltott szőlőkből gyenge borokat szűrnek, a' mellyek, ha azokat megméri, keveset nyomnak; hamar elromolnak, kivált, ha más országba viszik; a' fagy is inkább megárt nekik, mint a' régi törskős tőkéknek. Itt is legjobb bor terem a' kösziklás helyeken.

A' Sz. Györgyi szőlőfajokat mind meghozattuk. Az itt következőkről már tettünk említést, ú. m. 425 Grüne Lagler. 396 Mehlweisse, vagy Nyárhajú. 38 Gelbe Zierfahnl, vagy Német sz. sárga, azután a' Ketsketsetsű 's Muskatály szőlőkről. 418 Weisse Muskateller. 422 Silberweisse. 70 Grüne Zierfahner. 71 Rothe Zierfahner. 43 Weisse Zierfahner.

Ezeknek még nintsen száma a' Lajstromunkban:

450. Braunisch, fejér, bornak jó.

451. Dreysziger, fejér, jó borral kedveskedik.

432. Erdödy, rother, (veres).
433. Feigentraube, vagy Zuckertraube, fejér.
434. Frankl, vagy Frangel, nagyobb szemű, Franconiából való, fejér, tele fűszerrel; édes, igen jó a' mustja.
435. Frankl, kisebb szemű, olyan jó, mint az előbbeni.
436. Frankl, nagyobb szemű, veres, jó bort ad.
437. Frankl, kisebb szemű, veres; ennek is jó a' bora.
438. Grob, fejér, vagy Gruber, sok mustja van; borát kedvellik.
439. Grob, veres. Ennek is jó bora van.
440. Gross-Lagl, vagy Lagler, Hajnos, fejér. Ez azon szőlők között való, a' mellyekből készül a' Sz. Györgyi aszszú-bor.
441. Honig-Weinbeere, fejér. Bornak szeretik.
442. Kohlenrabel, sárga, igen jó bort ad. Van ilyen nevű fejér is, ezt is dicsérik.
443. Lagler, vagy Laagler, veres. A' mustját az aszszúra töltik.
444. Mehlweisse, veres. Nyárhajú. Ennek a' mustjával is úgy bánnak.
445. Muskateller, grüne, majd hoszsútkás szemű, sokat termő, aszszúja is van.
446. Raifler, vagy Rafler, Seerafel, vagy Seefelder, fejér. Nagyon hihető, hogy a' Fertő (Neusiedlersee) tájáról való. Jó a' bora.
447. Serabel, veres. A' borát jónak mondják.
448. Schintauer, gelbe. Semptérol való, Nyitra Vármegyében.
449. Schintauer, veres; ez is onnan való.
450. Silberweisse, kleine. Szeretik a' borát.
451. Silberweisse, veres, jó nagy szemű, erős a' bora. Van kis szemű is, veres, annak is jó bora van.

452. *Tascher* vagy *Taschner*, fehér, jól fizet, és jó a' bora.

453. *Zambel*, fehér, a' borát jónak tartják.

454. *Zierfandler*, veres, hoszszúkás szemű, jó bor válik belőle.

A' következőknek még gyümölcsök nem vólt, azért az előbbiek sorába egész bizodalommal nem tétetődhettek:

455. *Katarker*, fehér, bornak való szőlő.

456. *Portziunkula-Weinbeere*, veres.

457. *Rosmarin-Weinbeere*, a' bora jó, *rosmaring* illatú.

458. *Rösszling*, vagy *Riesling*.

459. *Trubiner*, fehér, télre való.

460. *Ungesthlachte* *) itt *Ungeschickte* a' neve. Fejér, nagy szőlő-fürtöt terem.

461. *Weisse Urbani*, korán érő, asztalra való szőlő.

462. *Vexirtraube*; hihető olyan léssen, mint a' millyent a' 19-dik szám alatt feljegyeztünk.

463. *Wälsche, grosse, fekete* mind a' kettő nagy für-

464. *Wälsche, grosse, fehér* tő, tartani való szőlő.

465. *Zwetschken*, fehér, enni való. Szilva ízű bort is szűrnek belőle.

Ezeket még meg nem küldötték: *Gross-Lagl*, vagy *Lagler* veres; ennek is a' mustját az aszszura töltik. *Grosser Ibling*, és *Kleiner Ibling*, a' boráról ditsérik. *Katharinen-Weinbeere*, télre való. *Lampelschweif*, bornak jó. *Wurst-Weinbeere*, tartani való szőlő.

Az itt következő fehér és veres szőlőknek (a' jó Feketékről akkor lesz a' szó, mikor a' veres borokról) neveit is ide írjuk, mivel azok Sz. Györgyön is találtatnak. 4

*) *Ruston Zapfner* a' legjobb szőlő, a' hol a' szőlőjökben találtató más fajtákat *Geschlachte*-nek híjják. Sopronyban van *Rothe Ungeschlachte*, és nem *Ungeschickte*.

Aschenfarbe, vagy Barát-szőlő. 14 Augster süs-ser. 423 Grün-Lagl, másutt Grün-Nagl, vagy Nagl a' neve. 39 és 40 Ochsenaug, fejer és fekete. 41 Petersil, vagy Krauste, vagy Romanier-Traube. 11 Zapfler, vagy Zapfner, Zapfete. 53 Zwetschken-Traube, veres.

A' melly szőlő-fajok meg nem felelnek a' várakozásnak, vagy lassanként kiirtják, vagy más jobb fajtának veszszejét óltják a' tőkéjébe. Ilyenek az Achorde, fejer, mert csak némelly esztendőkből van gyümöltse. A horn, fekete, Tótúl: Fávör, cserni: mert kevés termést hoz. Saure Augster, fejer; mert mindég savanyú. Erdödische, világos veres, Tótúl: Erdötzke, cserveni: mert hamar rothad, és sok bort ugyan, de rosszszat ad. Frankl, fekete: mert kitsinyek a' szőlő-szemei. Grünisch, fejer; mert nem termékeny. Lampert, mind a' fejer és fekete, mind pedig a' veres: mert ritkán lát rajtok az ember fűrtöt, vagy szőlő-fejet. Gelber Muskateller, a' bora ugyan jó, de a' tőkéje rest 's tunya, keveset terem: azért büntetődik.

A' Sz. Györgyi szőlők azon az egymásra halmozott hegyek' allján feküsznek, mellyek Po'sony Várossánál a' Duna bal partján kezdődnek, hét mértföldnyire észak felé elnyúlnak, 's az úgy nevezett Fejer Hegyek neve alatt végeződnek. Ezeket a' felemelkedett hosszú hegyeket, de a' mellyeknek szélessége csak másfél, vagy harmadfél mértföld, Kárpát Elejének nevezik, 's nap kelet 's dél felé meszsze terjedő térségtől, mint valamely fél-sziget, körül van véve; szinte úgy, mint a' Hegyallja és a' Tokaji hegyek a' rendkívül való nagy Síkságtól; és valamint Tokajtól 's Keresztúrtól kezdve felfelé Toronyáig 6, 7 mértföldnyire szőlőkkel bé vannak a' hegyek alsóbb részei ültetve, úgy szinte Po'sontól fogva észak felé majd hét mértföldnyire egymást érik a' Sz. György, Bazin, Modor, királyi városoknak, 's 14 más a' hegyek töviben fekvő helységeknek szőlői, mellyekre a' felkelő napnak sűgárjai, egynehány órát ki vévén, egész nap sűtnek. — Most jönnek már elé a' jó Po'sony Vármegyei asztali borok.

n) Po'sony, Szabad Királyi Város a' Duna bal partján fekszik, a' Kárpát Elejének allján, melly körül

belől mindjárt kisebb és nagyobb hegyekre elágazik. Az elágazott hegyek jó meszsze be vannak szőlővel ültetve, a' mellyek 86 szakaszokra (dülökre, Ried) eloszlanak. Tizenegy ilyen szakaszok, vagy szőlőhegyek a' Duna délnek eső bal partján, a' hegyek meleg oldalán felnyúlnak. Ott szűrik a' jobb Po'sonyi borokat, és az úgy nevezett alsó és felső *Hohenleiteni* szőlő-hegyeken, a' mellyek a' Rétsei ország-útja felé napkelet és dél között fekszenek. Po'sony annyiban egyez meg Tokajjal, hogy egyforma meszszeségre esnek az Aequatortól, az az, hogy az északi szélességnek ugyan azon grádussa's majd éppen ugyan azon minutája alatt fekszenek.

A' Po'sonyi szőlő-fajokból százfélélt küldtek fel a' gyűjteményünkbe, a' mellyek többnyire a' Sz. Györgyi szőlő-hegyekről költöztek által a' Po'sonyiakra. Megyannak ugyan is közöttök a' Frankl, Lagler, vagy Hajnos, Mehlweisse, vagy Nyárhajú, Muskateller, vagy Boros-Bihar, Ofner, vagy Budai, Silberweisse, vagy Fejértermő, vagy Ézüstszőlő, Zapfner, és a' Zirifadl bornak való szőlők-familiája: valamint szinte az asztra 's tartani valóknak, u. m. a' Gohér, Retsketsű, Muskatály 'sa't. szőlőknek fajzatjai is.

A' Lajstromunkban eddig megnevezett szőlő-fajok között még nem találtattnak az itt következők, a' mellyek mind Po'sonyból valók:

466. Abendroth, kleine, fejr, gömbölyű szemű, későn érő.

467. Abendroth, kleine, veres.

468. Baaren, Rétsén Par, vagy Por a' neve, fejr, hosszúkas, késő.

469. Baaren, veres.

470. Biehendl, Sz. Györgyön Pihentel, fejr.

471. Biehendl, veres, hosszúkas, későn érő.

472. Griechische, grosse, fejr, hosszúkas, késő.

473. Grünisch, vagy Grünische, fejr.

474. Grünisch, veres.

475. Kolmrafl, a' Soproniak Kolben-Reifler-

nek híjják, fejer, gömbölyű szemű, jókori, termékeny, aszszúja is van.

476. Krauste, grosse, vagy Dreysziger fejer, gömbölyű szemű, jókori, aszszúja is jó.

477. Lagler, vexirende, fejer, hoszszúkás, késő, aszszúja is van.

478. Landschwarze (Tótul: Krajarcky) fejer, gömbölyű, késő.

479. Muskateller-Geisdutte, piros, hoszszúkás, késő, tartani való.

480. Scheickern, így is írják: Scheubkorn, fejer, gömbölyű, késő.

481. Scheickern, veres.

482. Schmerstock, veres, gömbölyű, korán érő.

483. Stein-Lagler, fejer, hoszszúkás, jókori.

484. Spitz-Lagler, fejer, hoszszúkás, korán érő.

485. Szereder, Szeredi, fejer, gömbölyű, késő.

486. Szeredi, veres, gömbölyű, későn érő.

487. Ungeschickte, veres, nagy-fürtű szőlő.

488. Wardeiner, veres, gömbölyű szemű, késő, termékeny, nagy 's szép szőlő.

489. Zirifandl, kleine, fejer, gömbölyű, jókori, aszszúja is van, bornak való.

490. Zirifandl, kleine, veres, gömbölyű, késő.

Egynehány szőlő-fajták betsületre tellyességgel nem kaphatnak a' Po'sonyi hegyeken, a' milyenek: Grenische, Grobe, Perlfarbe a' virágját el szokta hullatni; azután a' Schmerstock és a' Wildschwarze, mindenik fejer, még az utolsó is. Ha talám jobb helyre általültetődnenek, 's megpróbálnák a' földet természeti tulajdonságaikhoz alkalmaztatni, hihető, hogy megjobbulnának.

o) Prácsa, Weinern, Po'sonyon felyül fekszik, észak felé egy mértföldnyire. Annyi fejer jó asztali borai között ennek a' Vármegyének a' Prácsai a' legjobbakkal közlő, a' mellyet az Orvosok is ajánlani szoktak a' betegeknek. Szőlőlegyeinek fekvését méltán szerentsésnek

lehet mondani, minthogy 59 dülői vagy szakaszszai között 54 első jóságú, és csak öt alább való. Többnyire jóféle 's tartós tökéjű szőlő-fajokkal vannak bé ültetve; a' mellyekből szűrik a' jó boraikat.

A' Fejér fajták ezek: Grobe, Tótul Lipa, gömbölyű, késő, termékeny, aszszúja is van. Lamperter, aszszúszőlő bornak való. Gross-Lagl, igen termékeny, sok az aszszúja. Grün-Lagl, van fűgége, *) melly az aszszúbornak készítésére való. Grüne Muskateller, jókori, termékeny, 's aszszúja is van. Mehlweisse, bili Topol, ennek is elég fűgége van. Par, vagy Por, termékeny, aszszúszőlővel is bővölködik. Reifler, bila Rivolka, termékeny 's aszszúja is van. Schmeckete, bili Vonyaci. Zirifanl, bili Zirifandl, aszszú-bornak való. Zapfler, vagy Formint: ennek mind fűgége, mind aszszúja elég van.

A' veres fajták pedig így neveztetnek: Veres Muskatály. Rothe Mehlweisse, van aszszú-bornak való fűgége. Rother Ofner, czerveni Budinsky, vagy piros Dinka. Biehendl, aszszúja is van. Rothe Szereder, van'aszszúja. Rothe Schintauer, ennek is van. Rothe Zirifandl, gömbölyű szemű, aszszúszőlője is van.

p) Rétse, mezőváros, Ratzersdorf, Po'sonyhoz majd egy Magyar mértföldnyire esik észak felé, közel Prácsához. Jó szőlő-hegyei napkeletnek és délnek feküsznek, a' mellyeknek földje többnyire követes, és fővényes. Ezen szüretelik az elhíresedett Rétsei fejér, a' Kazinónak Pesti pintzében is találtató asztali borokat. Nyoltz esztendő lefolyása alatt megérik, inni való, és sok esztendőig eláll. A' hatvan szőlő-szakasz között 59 első jóságú.

Hatvan külömbféle szőlő-fajokat küldtek ide a' plantationkba, a' mellyek közzül csak a' következőket szedik meg a' valóságos Rétsei jó boroknak szűrésire: Süsser Augster, vagy fejér Gohér. Feigentraube. Lagler, vagy fejér és zöld Hajnos. Lamberter, fejér. Mehlweisse, Nyarhajú. Raifler fejér. Zierfahner, fejér és sárga.

*) Ezen a' vidéken, és Komárom 's Neszmély táján azt a' szőlő-szemet híjják fűgének, a' melly megtöpped, 's belőle aszszú-szőlő szokott válni.

A' következők ártnak a' jóféle boraiknak, ha a' feljebb valókkal össze kevertetnek: Savanyú Augster, Gruber, fejér és veres. Muskateller, fejér. Boros-Bihar. Par, fejér. Schintauer, fejér vagy Semptei. Silberweisse, vagy Ezüstszőlő. Szeredi, veres. Zierfahner, veres. 's a' t. — A' veres bornak való szőlőkről ezután.

q) Ha a' jó Magyar bort Kereső ki-indul Po'sonyból észak felé, a' Hegyek allján menő ország úton, tsak hamar jobbról Prátsán, balról pedig Rétsén a' legjobb asztali borokat találja. Az út Sz. György, Királyi Városra visz, a'hol megszállhat 's válogathat az Ország egyik jó aszszúszőlő-borai közzül. Más nap közel éri Grinava, (Grünau) falut, 's eljárhatja ott a' szőlős és boros gazdákat, 's ebédre könnyen Bazin (Pösing) szabad Királyvárosban lehet, a' honnan Silesiába szokták ezelőtt hordani az odavaló borokat. Bazinból kirándulhat a' szomszéd völgy torkolatjában fekvő Limpach falura, a' hol, és Czajlán, közel a' városhoz, sorba kóstolgathatja azoknak boraikat. Azon legyen, hogy Czajlán vegyen is, 's ott sok pénzt hagyjon, hogy a' lakosok felvehessék magukat, és a' pusztulni kezdett szőlőjüket jobban művelhessék. Bazinból Modor, (Modern) Szabad Kir. város felé, melly ide tsak egy jó órányira fekszik, folytatván útját, először is Csukárd (Czukersdorf) falut találja, mellynek legjobb bora van a' q) betű alatt említett borok között; azután Terling falut, a' hol, de kiváltképpen Modor városában bő szüret szokott lenni. Ehez közel fekszik Királyfa (Königsdorf, Kralova) Itt is bort természetnek.

r) Most lép már az Útazó, ha Modor Kir. Városát és Királyfát elhagyta, a' Veresvári (Bibersburgi) Uradalomba, mellynek helységei, u. m. Dubova, Cseszte, Om-pital 's a' t. jóféle boraikra nézve az Uradalmoknak nevét is nagyobb fényre vitték. Legelőször is Dubova falut éri, melly Modorhoz tsak fél, de Po'sonyhoz 4 mértföldnyire esik. A' bora igen jó, kivált, a' mellyet a' Novoszád nevű szőlőhegyen szüretelnek. Ehez közel fekszik Veresvár, (vagy Vörösvár, Bibersburg, Cserveni-Kámen) melly a' Gróf Pálffy Familiának régi váráról, nagy és jó pintzejéről nevezetes. Ennek szomszedságá-

ban fekszik Cseszte (Schattmansdorf) mezőváros, bal kézről pedig, közel az országúthoz, Ompítál (Ottenthal). Mind a' kettőnek elhíresedett a' bora. Ide tartozik még Felső és Alsó Diós (Nuszdorf, Oreschány) a'hol, főképpen az Olajtna nevű szőlőhegyen igen igen jó bort szűrnék, szinte úgy Nestich falunak szőlőhegyein is, a' mellyet sokan még a' Sz. Györgyi asztali bornál is nagyobbra betsülnek. Ezek az r) betű alatt megnevezett jó borok a' Veresvári bor név alatt jönnek elő a' Kazinónak Pesti pintzében.

Az említett jóféle borokat ugyan azon szőlőfajokból szűrik, a' mellyből szűrik a' Rétsei jó bort. Azokat megneveztük a' p) betű alatt, valamint szinte azokat is, a' mellyek ártnak a' bor jószágának. A' Vereskői Uradalomban is ehez tartják magokat. Több más okoknak is lehet a' Veresvári borok jószágát tulajdonítani, úgymint a' szőlőhegyek jó fekvésének a' Kárpát elején, abban a' völgyben, mellyet a' Fejér hegyektől napkelet felé lenyúló kisebb hegyek 's dombok formálnak. Ezek a' szőlőket a' fagy és az északi szelek ellen védelmezik, 's nem engedik, hogy a' völgybe gyűlt 's szorult nap-sugárait háborgassa, mikor a' szőlők szemeit megérlelik 's levét kifőzik. A' földje is jó, és a' gazdák kétség kívül értenek a' szőlő-munkákhoz, a' szedéshez, a' hordóknak, kádoknak 's más edényeknek minden ártalmas szagtól való megmentéséhez, 's főképpen a' forrás igazgatásához, és a' pintzékben a' borokkal való bánáshoz.

Nesztich-hez közel fekszenek a' Fejér hegyek, a' hol a' Kárpát eleje valamivel lelapúl; 's alacsonyabb hegyekre, homokos dombokra változván, Po'sony 's Nyitra Vármegyének felsőbb részeiben messze elágozik, de tsak hamar a' Trentsén Vármegyei magas hegyekkel kezdet fogván felemelkedik, Hazánkat a' Kárpát hegy neve alatt körül veszi, 's Austriától, Morva 's Silesia, Galitzia országoktól 's Bukovinától elválasztja. Nesztich-en felyül is vannak még itt amott szőlők, valamint szinte Nyitra Vármegyének legfelsőbb határán Szakoltza, Szabad Királyi városnál, (Skalitz-nál) a' 48-dik grádus és 50 minuta alatt, de azoknak borait tsak ottthon költik el.

s) Megfordulunk tehát Nesztichnél, 's napkeletnek Nagy-Szombat (Tyrnau) Szabad Királyi város felé, melly ide tsak harmadfél mértföld, fel keressük a' jobb fejér asztali borokat. Útunkba esik Szuha (Dürenbach) mezőváros; egy mértföldnyire Nagy-Szombathoz, a' jó bora a' szomszéd dombokon terem. Ehez közel fekszik dél felé Borova, 's még lejobb Putmeritz. E két falunak is jó bora van, de nem az első sorba való.

Illyen közel lévén Nagy Szombathoz, örömmel mentünk ezen nevezetes tsinos városnak megszemlélésére, és a' benne nem régen, Nemes Szulini Úr, (ez előtt Walz, tehetős nagy bor-kereskedő) által építettett pompás pinczének, és a' benne álló roppant nagyságú hordónak megtekintésére, a' mellybe 2200 akó bornál több fér: következképpen nagyobb, mint a' Rajnamellyéken elhíresedett Heidelbergi, és a' Hazánkban esméretes Tatai nagy hordó. A' Nagy-Szombati pinczéje többnyire rakva van, 40, vagy 50 ezer akó borral. Van Po'sonyban, 's Bétsben is pinczéje. Oda szokta a' Po'sony, sőt a' Bihar, 's Baranya Vármegyéknek szőlő-hegyein vett borait szállítani, a' mellyekkel Silesiába, Cseh országba, Felső-Aus-triába 's a' t. nagy előmenetellel kereskedik.

Innen egy fordulást teszünk a' Dudvág, 's Vág folyók mentiben, egész Szered mezővárosig 's lejobb is, és megkóstolván az oda való kerti borokat, Cziffer mezővárosra vissza térünk, melly Nagy-Szombat alatt esik, ezen Kir. városhoz egy magyar mértföldnyire. Ennek szomszédságában fekszik Bahony falu a' Bazingra menő úton; felette pedig, de közel, Visztuk; Bazinhoz fél mértföldnyire Nagy és Kis Senkvitz faluk. A' Bahonyi borokat nagyon jónak tartják, utánna teszik a' Senkvitzit és a' Visztukit. — Czifferről Sárfőre visz a' Nagy-Szombati posta-út, a' hol, ha tetszik, posta lovakat váthat a' Po'sonyba utazó. Itt meglehetős fejér bort szűrnek a' szőlős-dombokon, nem különben Szencz (Wartberg) mezővárosnál, és Magyar-Bél falunál, közel a' posta úthoz. Czeklész (Landschütz, talám inkább Landsitz) mezőváros is, két mértföldnyire Po'sonyhoz, jó borral kedveskedik, kivált, a' mellyet az ide tartozó Salabergi szőlőben szüretelnek.

t) Végre a' Kárpát elejének napnyugotti oldalán ezeknél a' helységeknel találtunk fehér borokra: Dévény (Theben) mezővárosnál. Azon a' kősziklán fekszik, kivált a' régi vár, mellynek tövét a' Duna és a' Morva vize, melly itt szakad a' Dunába, 's Magyar országot Austriától elszakasztja, már meszsze elmosta *) Az ide tartozó szőlőhegyek a' Duna és a' Morva folyók bal partján felemelkednek, 's 28 szakaszokra válnak el. Azok közzül 15 szakasz homokos földön, a' többi az úgy nevezett Gfangner Gebürg követses helyen fekszik. Amazoknak a' borai hamar megérnek, ezeknek pedig későbbben, azért tartósabbak és jobbak. — Innen 47 szőlő-fajokat küldtek fel hozzánk azon nevek alatt, a' mellyek már a' Sz. Györgyi fajtákkal előfordultak. Örömmel lehet t. i. tapasztalni, hogy a' melly szőlőhegynek elhíresedett a' bora, és a' jó bort termő szőlőfaja, mint a' Sz. Györgyinek, ott rekrutáznak, 's onnan hordják mindenféle a' jó szőlő-fajokat, hogy másutt is szert tehessenek a' jó borra. Dévényen felyül, fél mértföldnyire, fekszik Dévény-Ujfal a' Morva bal partján, által ellenben Schlosshoffal, nagy Ts. Kir. Kastélyal, a' hova egy hosszú hídon juthat, a' ki Po'sonyból azon vén, 's ritka jóságú szőlőtökéknek megnézésekre akar oda rándulni, a' mellyek még Eugenius, Sabaudiai Hertzegnek idejében ültetődtek a' kertnek magos falai mellé. Dév. Ujfalnak szőlőhegyei homokosak, borai nem tartósok, 's megéréseknek már a' harmadik esztendejében jó formán hozzá látnak még a' bort nem vesztegetők is. Ehez közel fekszik Lamács (Blumenau) a' mellynek jó bora van, kivált 5 szőlőhegyein; azután a' fellyebb fekvő Besztertze, vagy Wiszternitznek egy szőlőhegyén, valamint szinte Stomfa (Stampfen) mezővárosnak négy szőlőhegyein. Még Detrekő-Váralljának, vagy Podrád-nak is jó szőlőhegye van, a'

*) Kivált a' nagy és vastag jég-darabok, mellyeket a' Duna hoz le magával kikeletkor, dörgölték el a' kőszikla allját. Már egynehány ízben bámulva nézhette az ember a' Dévényi várnak dűledékeiről, hogy tolta a' hatalmas Duna az erőtlenebb Morva vizét visszaz felé, 's a' rajta, oda fel épült drága Schlosshofi fahídat össze törvén, azt Marcheck mezővárosáig, melly 2 mértföldnyire van ide, a' Morva lefolyó vize ellen hátra nyomta.

Fejér hegyeken innen majd 3 mértföldnyire, a' 48-dik grádus és 29-ik minuta alatt. Két mértfölddel lejjebb fekszik **Ronyha**, Ruchl. Ennek is jó a' bora. Innen ismét Po'sony felé fordulván, először is Malatzkára, a' posta útra, melly ide másfél mértföld, vergödtünk a' nagy homokban; Malatzkáról pedig Stomfán, Maszt, Besztercze, 's Lamácson keresztül, vissza Po'sonyba.

Itt elérvén Magyar Ország határát, által lépünk a' külföldre, 's a' 48-dik grádust vévén kalauzul, keresztül megyünk Német 's Frantzia országokon, az az Austrián, Bávárián, Sváb-országon, vagy is a' Würtemberg Király', azután a' Bádeni Nagy Hertzegnek birtokán. Itt a' Rajna folyó vizén Frantzia országba általmenvén, annak Alsatia, 's Lotharingia tartományait, a' mellyek mostan 6 Departementekre (nálunk Vármegyékre) vannak felosztva; azután Cámpaniát, 's Páris vidékét megvizsgáljuk, és a' Bresti kikötőhelyig folytatjuk utunkat, az Oceanus partjáig. Ez a' nagy tenger választja el Európát Amerikától. — A' melly jóféleborokat szűrnek 's készítenek a' 48-dik grádus alatt, és azon felyül mind Német, mind Frantzia országban, azokat gondosan előszámáljuk.

II. Külföldiek a' 48-dik grádus alatt 's feljebb észak felé.

Német Ország,

u) Felső és Alsó Austria 3 Fertályra, vagy Kerületre van fel osztva: tsak azon 2 Kerület, melly Magyar országgal határos, ú. m. a' Bétsi erdő alatt való Kerületben, (Viertel unter Wienerwald, mellynek Béts a' feje) és a' Manhardhegy alatt való Kerületben, (Viertel unter Manhardsberg) szűrik a' sok bort. Ezt a' 2 Kerületet a' Duna választja. A' két más Kerületben tsak St. Pölten-en alól, a' Duna jobb partján, és Krems körül a' Duna bal partján, talál még az ember szőlőhegyeket és kerteket, de fel-

lyebb nem; úgy, hogy Alsó Austriának jó nagy részében, és egész Felső Austriában nints már tovább szüretelni való szőlő.

A' Manhardhegy alatt való kerületben szűrt boroknak, *Landwein*, (kerti bor) a' Dunához közel szűrtteknek, *Donauweine* (Dunamellyéki) nevet adnak. Ezt veszik össze oltsó árron a' Betsi tsaplárosok, 's vendégfogadósok, 's bizonyos mértékben többnyire össze szolták keverni a' Magyar országban vett jobb borokkal, vagy az Ausztriai hegyi borokkal, (*Gebirgsweine*) a' mellyek sokkal drágábbak és jobbak. Legjobbnek tartják a' kerti borok között a' *Falkensteinit*, közel a' Morva országban fekvő *Nikolsburg* városához, a' *Haugsdorfit*, *Malbergit*, *Stinkenbrunnit*, *Rötzit*, *Ottenthalit*, *Hebersbrunnit*, *Nexingit*, *Pyrawarthit*, 's a' t. Ott helyben az utolsó (1828) termésnek akója, most (Jul. 1829) 7 forinton két váltótzedulában; az 1822-dikinek pedig 25 fton. A' jóféle hegyiborok Bétsnek szomszédságában, a' *Kahlenbergen*, (a' *Cecius* hegyén) teremnek. Hogy a' hatalmas Duna béronthasson Bétsnek térségére, vagy az úgy nevezett *Marchfeldre*, a' Morva-rónaföldre; magának az útját elálló *Kahlenbergen* kaput nyitott, 's a' hegyet két felé szakasztotta. A' két bús fél a' Dunának két partján magosan fenn áll, 's tanubizonysága az erőszakos egymástól lett elválasztásnak. A' bal partján álló félnek *Bisamberg* a' neve, jó borral kedveskedik, 20 esztendő múlva megérik, 's a' Rajnai borral vetekedik; 1822-ben 31 forinton vették mustjának akóját. A' jobb partján álló fél a' *Kahlenberg*; tetején a' Sz. Leopold Kápolnája áll, 's hozzá nem meszse a' volt *Camadulensisek* klastroma, a' mint a' *Lajstromunk* borítékja mutatja. A' *Kahlenberg* délfelé le kanyarodik, mint a' *Hegyallya* Újhelytől *Heresztúrig*, de tsak 3 mértföldnyi meszseségre, 's ott a' magas *Aninger* hegygyel öszvekaptsolván magát jobbra megint betsavarodik egész a' *Baadeniferdőig*. Ezen az ötödfél mértföldnyire terjedő hegyek allján, egymást érik a' tsinos helységek, városkák és faluk, szép pajták, úri házak, paloták, kastélyok, és régi várak, a' hova Bétsnek vagyosabb lakossai a' nyárnak kezdetén ki takarodnak lakni,

's gyönyörködnek a' mezei munkás életnek szemlélésében, a' gondosan művelt szőlőknek megért gyümölteiben, 's olykor a' boraiban is. De nem minden helységben akadnak kívánt jóságú italokra, a' mellyekből örömet több akót vennének, majd a' házi szükségekre, majd a' vele való kereskedésre nézve. A' legjobb Austriai hegyi borokat a' következő helyeken szokták keresni: Nussdorfon, kivált a' Nussberg nevű szőlőhegyről valót. Ennek ó borát a' Rajna mellyeki borokhoz hasonlítják. Az 1822-diki termésnek mustja, akónként 57 forinton költ váltóban; azután Kahlenbergerdörfben, közel Nussdorfhoz; mind a' kettő a' Duna jobb partján a' hegy tövében fekszik. Grintzing, Béts felett esik észak felé a' 48 dik grádus és 15 minuta alatt. A' bora legalább is 6 esztendőt kíván a' megérésre. Ha tökéletesen megéri, kellemetes ízű és illatú, 's a' legjobb Rajnai borral vetekedik. Az 1822-diki termésnek akóját szüret alatt 50 fton vették, az 1823-dikit 24 f. az 1824 dikit tsak 15 for. az 1825-dikit 32 f. Ettől fogva már nem must korában vették meg a' Bétsi kortszárók, hanem megvárták, míg megforrot, — akkor alkudtak. Az 1826-diki Grintzingi új bornak akójáért tehát 50 f. az 1827-dikinek 25 f. az 1828-dikinek pedig elejét 24 f. 20 f. 17 f. mostmár tsak 13 f. V. tz. fizetnek. A' Grintzingi szőlőhegyeken megterem esztendőnként közel 8000 akó. Nussdorf, Kahlenbergerdörf, 's Grintzing a' Cecius hegyének kezdetén közel egymáshoz, olyan formán fekszenek észak felé, mint Újhely a' Hegyallyán. Legjobb szőlők, a' mellyből boraikat szűrik a' Weisse, vagy másképp Fuchsbraune, azután Riesler, Reifler és Grobe, mindenik fejér. Az első fajtát kiváltképpen szeretik és szoporítják. Vanak Grintzingnek szomszédságában sok más helységekhez tartozó szőlőhegyek, de a' mellyeknek borait nem lehet az említett hegyi borokhoz hasonlítani. Mauer falu a' közepe táján esik Kahlenberg lekanyarodásának, Mödling 's Neudorf felé. A' bora nagyon közelít a' Rajnaihoz, de tsak 50 esztendő után érik meg. Új bor korában nincs nagy betse; az 1822-diki termésének akójáért nem adtak többet 15 's 16 fnál. A' Petersdorfi, vagy Bertoldsdorfi bor is kiköt a' Rajnai borral mind ízére, mind illatjára nézve, 15 esztendő múlva válik inni való bor belőle. Ha

30 esztendő, megbetsülhetetlen. Az 1822-diki termésének akójáért örömost fizettek 27 's 30 ft. A' Bruni 's Enzersdorfi egyforma jóságú, 4 esztendő múlva megérik, 's 1822-ben 20 's 21 forinton ment akója. A' Bruni szőlőhegyeken ezeket a' fejer szőlőfajokat termesztik: Braune, Grobe, Mehlweisse, Rothgipfler, máskép zöld Riesler, Silberweisse. Gumpoldskirchen a' 48 dik grádus 's 5-dik minuta alatt olyan formán fekszik az Aningernek déli oldalán, mint Mád a' Hegyallyán. Nagy hasonlatosság van a' bora közt és a' Rajnai, 's az idevaló Nussbergi között. Az 1822-diki termésnek akója 37 forinton kelt. A' szőlőhegyei többnyire a' következő jó fajtákkal vannak béültetve: Braune, máskép fejer Elbling, Grobe, máskép fejer Heumesche, Muskateller zöld és veres, Riesler fejer, Zapfner fejer, Zierfahler fejer és veres. Mind Gumpoldskirchen, mind a' közel fekvő Vöslau elhíresedtek a' jó Burgundiai veres borokra nézve, a' mellyekről későbben fogunk emlékezni. — A' Lajstromunk borítékján leábrázolt Kahlenberg és Leopold hegyen túl észak felé fekszik a' Duna jobb partján Klosterneuburg város, közel hozzá Kritzendorf, és a' völgyben Weidling am Bach. A' Kritzendorfi bort közönségesen ditsérik, úgy szinte a' Klosterneuburgit is: de mindeneket felyül halad a' Weidlingi, úgy, hogy az Austriai hegyi borok között a' Weidlinginek adják az elsőséget, utánna a' Grintzinginek. Húsz esztendő múlva érik meg tökéletesen, 's tsak akkor kelhet szembe a' Rajnai borral. Az 1822-diki termésének egy akó mustját 52 forinton vették. Weidlingen is azokból a' szőlőfajokból szűrik a' jó borokat, a' mellyekből a' Grintzingi 's Nussdorfi hegyeken.

v) Helbling Sebestyénnek Beschreibung der in der Wienergegend gemeinen Weintrauben-Arten *) tzmű értekezésében 36 féle szőlőnek

*) Nemes Born Ignátz adta ki nyomtatásban, Abhandlungen einer Privatgesellschaft in Böhmen, titulus alatt a' III-dik és IV-dik kötetben. Nem lehet itt elhallgatnunk a' mi Mitterbacher Apáturunknak, de Rustica irtt classicus munkáját, a' mellyben több szőlőfajokról tesz említést.

tulajdonságait írja le, Heintl Úr *) pedig 40 fajtának. Mi hatvan Varietasokat gyűjtöttünk össze az Austriai szőlőhegyeken és kertekben, a' mellyek különös sorban állanak a' Grintzingi Plántátzióinkban, melly jóllehet tízen egy holdföldre terjed, egybe egybe 1600 négyszegű ölet számlálván: még is szűk kezd már lenni, a' miolta a' Hazánkbéli és a' Külföldi annyiféle fajokat szaporítjuk. A' 60 Austriai fajták közzül megneveztünk 14 félélt a' Lajstromunk 10 dik oldalán, a' 60-dik számtól kezdve a' 73-dikig, és a' most közelébb előforduló (u) betű után 12 félélt. Ezeknek itt közöljük bővebb leírásokat, jóllehet már oda fel megvannak nevezve, az elejbe tett számok alatt, ú. m.

471 Bieha hnl rothe, gömbölyű, leves szemű, de savanyúkás. October vége felé szokott megérni. 426 Braune, (Sárféjér) Uva germanica alba, Elbling, (Weiselbe). Igen termékeny, a' bora jó és tartós: azért mindenütt ültetik és szaporítják. A' fürtje nagy és tömött, esős időben hamar rothadni kezd, a' ragya is, és a' fagy sokszor éri. 458 Grobe, fejér, Uva alba, a' Frantziáknál Guaches. Talám onnan eredett a' Heumesche neve. Szeme gömbölyű, nagy, vastag bőrű, leves, de fanyar ízű. A' fürtje tömött, a' bora jó és tartós. Ez a' szőlő is elterjedt itt mindenfelé Groszgrobes és Kleingrobes név alatt, melly a' Grobenak nagy és kis szemű elfajzása. Van a' 459-dik szám alatt rothe Grobe is. 441 Honigweinbeere, gömbölyű, sárgás zöld szemű, méz édességű. Kár, hogy nem termékenyebb. 440 Lagler, vagy Lägler, fejér. Sopron körül Gaisler 's Gänsefüssler a' neve, Uva Dactilina Columellae. Hosszúszúkás édes szemű. 396 Mehlweisse grüne, Nyárhajú, Schreckernek is híjják, hihető azért, hogy azt, a' ki sokat eszik belőle, sokszor a' futkosásra kényszeríti. Majd gömbölyű szemű, ritkás, halavány színű. Bővön terem. A' bora jó. 419 Muskateller grüne, bornak nagyon szeretik. Van a' 419 szám alatt Rothe Muskateller is. 69 Halbwälsche, fejér. A' Rajnánál 's

*) Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums von Frantz Ritter von Heintl, u. s. w. 1-ter Band; Wien 1821.

Würtzburg táján Oesterreichernek, a' Frantziák pedig Raisin d' Autriche-nak híjják. 446 Raifler, majd gömbölyű, sárgás, édes, kis szemű, vastag bőrű: azért ropogós. A' tőkéje sokáig eltart, minden esztendőben van termese, a' bora is jó. 480 Scheukörn, fejer, vankek színű is. 448 Schintauer, sárgás. 449 Schintauer veres. 422 Silberweisse, gömbölyű, zöldes, igen leves szemű, tömött fürtű, a' rothadásra nagyon hajlandó. October közepe táján megérik. 11 Zapfner, weisse, igen jó szőlő, bornak való. 433 Zuckerweinbeere, hoszszúkás, zöldes-sárga szemű, nádméz édességű. October elején megérik.

Ezen jó szőlőfajok még eddig nem fordultak elő a' Lajstromunkban:

491. Burgunder, grüne, a' Frantziáknál Bourguignon blanc a' neve. Majd hoszszúkás, korán érő, leves, édes szemű. A' ragya bántja.

492. Burgunder, schwarze. Bourguignon noir. Frantzia Országból hozták ide. Ebből szürnek itt igen jó, de még nem sok veres bort.

493. Fuchsbraune, másképp Weisse. Ezzel kiváltképpen ültetik bé a' szőlőjüket a' Grintzingiek, Weidlingiek, Nussdorfiak, és a' Kahlenbergerdörfliak, s abból szürik a' jóféle boraikat.

494. Portugieser, schwarze, jókor érő, édes, nem nagy fürtű szőlő, a' mellyből készül Béts vidékén a' legtöbb, és a' legjobb veres bor.

495. Raifler, schwarze, a' szeme kitsin, édes, a' fürtje is nem nagy, és tömött, veres bornak való. October vége felé érik.

496. Riesler, másutt Rieszling, Kleine Rieszling, Rothgipfler, gömbölyű, sárgás-zöld, világos, kis szemű, igen kellemetes ízű. Fürtje tömött, s October közepe-táján megérik. Ez a' szőlő adja a' bornak a' kellemetes illatot.

497. Schlehenschwarze, nagy szemű, de fanyar ízű, termékeny. A' veres borát sokan szeretik.

498. Seeweinbeere, fejer, majd gömbölyű, leves szemű, tömött fürtű. A' Fertő tava mellől került ide. Közérről való attyafia a' Fejer szőlőnek.

J e g y z é s.

Nagyon sajnálja ezen Lajstromnak Szerzője, hogy folytatásával elkésődött. Ezt egyedül beteges állapotjának méltóztassanak tulajdonítani. — Hogy ne talán változó egészsége ezentúl is akadályt tegyen elkezdett munkájának végre hajtásában, könnyebülésének idejét nem a' külső Országi szőlőknek 's boroknak leírására fordította, mellynek most kellett volna következni; hanem a' Magyar, Horváth, Tót 's Erdély Országi válogatott szőlőfajokat és borokat szedte rendbe, hogy ezek mennél hamarább megjelenhessenek nyomtatásban. Ha a' Jó Isten életének kedvez, elkészíti az Austriai Monarchiához tartozó Tartományok szőlőinek 's borainak, valamint a' külső Országi szőlőknek 's boroknak még hátra lévő Lajstromát is. Sietünk tehát a' Hazában elterjedt nagy hasznú plántának és a' gyümölcstől kisajtott boroknak bővebb megismerésével és azon Helységek és Hegyeknek az ABC rendé szerént való kinyomtatásával, a' mellyeknek neveikről el vannak nevezve a' külömbféle borok.

I. Magyar Országi Szőlők 's Borok.

1. Az Abaúj-Vármegyében álló Kárpát hegyeinek alkalmas oldalai bé vannak ültetve Formint Hárslevelű 's Fejér nevű, bornak való szőlőkkel. Találtatik köztök Gohér, Muskatály, Szeremizöld, Madárka, Polyhos szőlő is, noha ritkábban; még ritkábban a' veres és fekete fajták.

Abaúj és Zemplén Vármegyéknek déli részein, a' Tisza mentiben elterült nagy térség felső szélén szakadtak meg az addig elágazott Kárpát-hegyei. Ezen végső hegyeknek déli 's napkeleti allyát híják Hegyallyának és azon termett szőlőket 's borokat Hegyallyai vagy Tokaji szőlőknek 's boroknak. A' közel 8

Eur. Szőlők Lajstroma.

6

mértföldnyire terjedő Hegyallya Zemplén Vármegyében, kikanyarodik a' vele határos Abauj Vármegyébe; a' hol ugyan azon hegynek tövében fekszik Szántó mező város, és Erdő Horváthi falu. Mind a' kettő tehát a' Hegyallyához, és a' bora a' Hegyallyai borok közé tartozik. Szikszó mező városnak borai is többnyire a' Hegyallyaikkal egy árron kelnek, jóllehet nem számlál-
tatik a' Hegyallyához. Abauj Vármegyének a' többi jó borai közzül valók: a' Hernád szép völgyében fekvő Boldogkő-Várallya körül, és Hétze, Göntz, 's a' t. az után a' Torna Vármegye határához közel eső Bodoló körül szűrt borok.

2. Az Ábrahámi fehér bor azoknak a' fehér szőlő-fajoknak levéből válik, mellyekből a' szomszéd Bada-tson-hegyen szűrt híres borok. Ábrahám Pusztá Sza-la Vármegyében a' Balaton partján fekszik, 's szőlő-hegyeit a' felkelő napnak sugárai tsaknem egész álló nap melegítik. Borából a' Cásinonak Pesti pintzében is sok tele buteliák vannak le rakva: mivel az 58-dik olda-lon örömmel említett Nemzeti Társaság nem hordókban kívánja a' szerentsésen elkezdett Magyar borokkal való kereskedést gyarapítani, hanem buteliákba töltött bo-rokkal.

3. Aptz mező város, veres és fehér boráról esmé-
retes. Fekszik Heves Vármegye szélén, mellyet a' Zagy-
va folyó választja el Nógrád Vármegyétől.

A' veres bort ezen öt féle fekete szőlőből szűrik:

Török szőlő, másutt Kadarkának vagy Bu-dai feketének híják.

Tzigány szőlő, más helyet Rátz fekete, Vad-fekete, Budán pedig Kleinschvarze a' neve.

Török Gohér. Mások a' veres Betykét, és fekete Nyílót is hozzájuk szedik.

Féjér bornak pedig a' következő tízféle szőlőt tart-ják jónak:

Féjér Török szőlő, másutt fehér Kadarka.

Magyar szőlő, másutt Nyárhajú, vagy Mehl-
weisse a' neve.

Zöld szőlő, olyan, mint a' Formint.

Fejér Gohér.

Juhfark.

Rákszőlő, másut Ragszőlő.

Gyöngyszőlő.

Erdélyi; olyan, mint a' Hárslevelű.

Borós bival.

Pankota vagy Dinka.

Állani való fejér szőlők:

Ketsketsetsű, Muskatály, Tökszőlő, vagy Bör hajú; azután: Veres-Ketsketsetsű, Fekete Muskatály, Uriszög, veres, újig is eláll.

4. Arad Vármegyének Erdély Országgal határos része hegyes, a' többi lapos. A' hegyek allyán majd mindenütt jó féle veres és fejér bort termő szőlőket mivelnek. Ménes falunak veres aszúszőlő borához nints hasonló a' Hazában. A' hozzá közel fekvő Paulis falunak és Gyorok mező városnak borai is részt vesznek a' Ménesi borok jóságában és egyéb tulajdonságában.

Magyarád falu jóféle asztali boráról esméretes. A' körülötte fekvő Agris, Almás 's Muszka falunak is jó bora van.

Pankota falu fejér borának majd olyan betse legyen most, mint volt száz esztendővel ez előtt a' Fejér Körös, és Csigér közt álló Mokra-hegy híres borának.

5. Ardó falu Zemplén Vármegyében közel Sáros-Patakhoz, a' Bodrog jobb partján, méltán ditkeszik a' Hegyallyai boraival.

6) Al-Csút, falu Fejér Vármegyében, háládatos említést érdemel Nádorispányunk Ö Cs. Kir. Fő Hertzegségének gondoskodása, az új Kastéllya mellett fekvő szőlőhegyeknek, a' Rajna mellékéről hozatott Rieszling jóféle szőlővel lett beültetésére nézve.

7. A' Badatsonyi asztali, aszúszőlő, 's ürmős borok a' legjobb borai közzé tartoznak az Országnak. Megvannak a' Casino Pesti pintzében is. Badatsony

egy, a' Balaton délnek 's napkeletnek eső partján magánosan álló kerek hegy Szala Vármegyében, melly harmintz egynehány féle szőlőfajokkal felruházva, tsendesen felemelkedik azon a' szemet 's szívet gyönyörködte-tő kies vidéken. A' legjobb bornak való fajta az úgy nevezett Kéknyelű (kékes szárú) fejer szőlő. A' Szigeti, Tuli piros, Sárfejer, Tsútsos Bákör szőlőkről pedig legtöbb aszszú-szemeket lehet szedni az aszszübor készítésére.

A' Kéknyelű után az itt következő fajták adják a' jó mustot, u. m.

Zöld, (Fejer) Bákör, vagy zöld-Denka.

Fejer szőlő.

Hárslevelű.

Juhfarkú, Ihfarkunak is híják.

Mézesszőlő.

Muskatal, vagy Szagos szőlő.

Ragszőlő, vagy Világos szőlő. A' tömötten álló szemei mintha öszve vólnának ragadva; hihető azért nevezték úgy el.

Római szőlő.

Sárfejer.

Szigeti. Tokajban Formint, Ruston, 's Sopronban és a' Fertő tava körül Zapfner, Magyarúl Fajos, vagy Fagyos a' neve.

Tsútsos-Bákör, más neve Tsútsos Denka, veres fajta.

Tuli piros, a' Rezi 's Neszmélyi hegyen Turi piros, másutt Bakator vagy veres Bakör, vagy Bákör.

Tüskés szemű. A' köznép Tüskésse...nek nevezi.

Azután:

Fekete Bajor, Tokajban Török Gohér.

Fekete Balatonyi.

Fekete Kadarka.

Fekete Karai.

Rátz, vagy Vad fekete.

Asztalra 's tartani valók:

Édes Bákör, vagy koránérő fejér Bajor.
Tokajban Fejér Gohér.

Söm Szőlő, Tokajban fejér Sombajom, Budai Gohérnak is híják.

Szilva Szőlő, vagy Szilva szemű, veres 's keskes színű.

Török szőlő, van Tzifra szőlő is.

Badatschoner, és nem Pototschaner, mint hibásan nevezik. lásd: Badatsony.

8. Baglas veres és fejér boráról nevezetes szőlőhegy, 's Kéthely mezővároshoz tartozik Somogy Vármegyében. Ennek tisztelt Földesurai Gróf Hunyadi Testvérek, valamint a' mezei gazdaságnak egyéb ágait tökéletességre vinni igyekeznek, úgy a' szőlőművelésben is követésre méltó példát szolgáltatnak azzal, hogy az első jóságú szőlőfajokat, a' többek közt a' Rajna melléki Rieszlinget messze földről oda hozatták, 's Baglasnak egy részét velek beültették.

9. Bagonya falu Szala Vármegyében, közel Vas Vármegyének Tótsági Járásához, a' Vendusok lakóhelyéhez. Fejér borának mustrája le van rakva a' Casino Pesti pintzéjében.

10. Bakator, vagy Bakar setét veres szőlőnek levéből válik a' Bakator, vagy Bakarbor. Színe fejér, egy kevéssé barnás, 's mind erejére, mind kellemes ízére, áromájára nézve a' legnemesebb borok közzé tartozik. Diószegi és Ermelléki bor név alatt is esméretes: mivel kiváltképen Bihar Vármegyének Ermelléki Járásában, különösen pedig Diószeg mezővárosának szőlőhegyén szürik. A' szomszéd Kólyi lakosok is ezt a' szőlőfajtát termesztik és szaporítják. A' Kólyi szőlőhegy háládatos emlékezetben fogja néhai Domokos Lörintz Tek. Bihar Vármegye Fő Notáriussának nevét a' késő maradéknak fenntartani, ki a' szőlőkkel, és a' borokkal való dajkálódást, a' lehetőségig előmozdította. Sok ezer hitvány fajtákat kiirtatott a' szőlőjéből, 's azok helyett válogatott jó fajokat, több mint

százötvenezer fiatal tőkét ültetett belé illendő meszsze-
ségre egymástól. Nagyobb része Bakatorból állott, a'
mellyet Uva Buccaranának nevezett. Ültetett Jufark
vagy Bátság szőlőt is Uva Bachiensis név alatt, de
annak leírása inkább a' Sárfejére illik, mint sem a' Ju-
farkra. Ha külön szedődik és szűrődik, majd a' Bakar-
bornál is kellemetesebb illatú és ízű. Fáradozásainak ál-
dott jó termés lett a' megjutalmaztatása: a' sok akóból
álló Bakar és Bátság borát is jó árron elhordták min-
denfelé.

Sem a' Bakar, sem a' Bátság szőlő nem szereti a' kö-
vér, hanem a' sárga, vagy fejéres veres agyag-földet, és
a' déli vagy napnyugotti menedékes hegyoldalt. A' Ba-
katorból aszszűszőlő, és Campaniai bort is készíte-
nek, most még nem nagy mértékben, és ámbár a' Ba-
katorból tsinált Campaniai bor legjobban habzik, (muszé-
roz) soknak mégis nints íze szerént, mivel igen erős.
Legalkalmasabb itt arra a' Bátság, vagy a' Leltszőlő. A'
Bakator bor a' Casino pintzéjébéli borok között is ta-
láltatik.

11. Baranya Vármegyének igen sok jó, több-
nyire veres borai vannak. Első helyet érdemel köztök:

A' Siklósi, és a' körülette fekvő Nagy és Kis
Harsány's Gyűd faluknak szőlőhegyein szűrt veres
borok.

A' Villányi és mellette

A' Hóvesdi fejr, veres és kástélos borok.

Lajos hegyi, fejr, és Grétzi veres borok, a'
Bólyi uradalombéliek, Gróf Battyányi Familiához tar-
tozók.

Pécs szabad Királyi város a' Metsék hegy alatt,
a' szőlője pedig annak déli oldalán fekszik. Ezen elter-
jedt hegynek allyán sok jó veres, és némelly helyen fe-
jér bort is szűrnek. A' Pécsi veres és fejr bor, melly
ritkább, úgy szinte a' Sz. Lőrinczi uradalomhoz tarto-
zó Helesfa falunak fejr bora esméretes.

12. Bars Vármegyében ezeknek a' helységek-
nek fejr borait tartják a' legjobbnak:

Garan-Szőlős, (Ribnik) mező városnak, és a' mellette fekvő Csejkő falunak borát.

Nagy Koszmár falunak a' Garan bal partján, Új Barson felyül;

Arma Puztának, a' Vármegyének déli határán.

13. Bársonyosi fehér bor, Veszprém Vármegye határán, Győr felé, melly szembe mer állani a' Somlyai híres borokkal. Ime ezen fehér szőlőkből szűrik.

Bajor, azután Csapő szőlőből. Van Csepi nevű szőlők is.

Dénka, máskép Ragszölő.

Hárslevelű vagy Kerekes.

Fejér Kadarka, van hamvas Kadarkák is.

Zöld Lampért, vagy Lampert.

Muskateller, nints muskatály íze.

Nagyságos szőlő. Van Szagos nevű szőlők is.

Szalai Sárfejér, van Vékony nyakú, van Tzilifándli nevű.

Van hét 's több fekete szőlő-fajtájok is.

14. Bátorkesz mezővárosnak fehér asztali borát Esztergom Vármegyében, sokan a' Neszmélyinél is nagyobbra betsülik.

15. Bazin, Pösing, szab. kir. Város Posony Vármegyében. Innen hordták az előtt Silesiába a' jó fehér borokat.

16. Bénye, vagy Erdő Bénye falu Zemplén Vármegyében. Liszkához nem messze. A' Hegyallyához számláltatik, 's Tokaji bora a' tartósabbak között való.

17. Beregh Vármegyében, ezek a' jóféle fehér borok:

A' Bereghszászi, Nagy és Kis Musaji; azután Bene, Kovászó falukban találtató, és azon a' hegyen készült borok, mellynek tetején áll a' régi Munkátsi vár.

18. Bereghszász mezővárosnak jóféle fehér asztali borait ezekből a' szőlőfajokból szűrik:

Ágas fejr.

Bakator. Van fejr, van medgyszín, van rózsás Bakator.

Bodony, fejr, van Erös Bodony, van zöld Bodony is.

Boros, fejr, van zöld, van olyan Boros is, melly eltsapja a' hasat.

Erdeiszölö, van Erös inú is.

Gohér, fejr, van Malozsa-Gohér is.

Görin, jóféle. Ennek Tokajban Formint a' neve.

Görin, sárga, van zöld Görin, van hasmenést okozó Görin is.

Gyöngyszemű. Van Hárslevelű.

Járdán, mákép Járdovány fejr, van hast ingerlő Járdán is.

Kövér szölö. Van Legyes és Majoránna szölö.

Narantszínű szölö. Van Nyárhajú.

Petrezselyem. Van Polyhos 's fejr Rózsás, és Zöld Teremi szölö.

Töklevelű, van Tök szölö, van Tökös nevű szölö is.

Vad szölö, fejr.

A' fekete szölőfajok ezek: Ágasfarku, Bakator, Bodony, Gohér, Járdán, Legyes, Lisztes, Muskatály, Portsín, Vadszölö.

Tartani valók: fejr és veres Bogár, Görbeszölö, fejr, rózsás, és zöld Ketsketsetsű, sárga Rumonya.

19. Berény, igazi neve Lovas Berény mező város Fejr Vármegyében, veres borával nem tsak a' Casino Pesti pintzében, hanem akárhol is betsületet vall.

Bibersburg; lásd Vereskö.

20. Bihar Vármegyének borai az Országnak legjobb borai közzé számlálatnak. Egy ahoz értő Hazafi így ír felölök: „Valamint az aszszúszölö borok között

a' Tokaji, úgy az asztali (Ordinarium) borok között a' Diószegi (kétség kívül az erős Bakator-bort érti) tartatik elsőnek, melly nevezet alatt legszorosabb értelemben véletnek Diószeg, Koly, vagy Kójj kivált annak Hankovits hegye, a' Nagy Kágyai Pusztá, Székelyhíd; és Vajda. A' Csatári bor ebbe az osztályba (Classisba) nem megy, mert ámbár kellemes és jó, de tsak ugyan valamennyire savanyús, és sem az az áromája, sem az az ereje nintsen. A' Nagy Váradí, Sz. Imrei 's Sitéri fejer borok is ehez a' Vármegyéhez tartozók.

A' legjobb bort szűrik a' Bakator másképp piros Bakar és Bátsó szőlőből; azután ezekből:

Bakar fejer.

Boros fejer. Van Bihari Boros nevű is.

Erdei.

Furmin, Furment-nek is hívják.

Gyöngy fejer.

Szeremi zöld, ezt nagyon dítsérik.

Ezek is fejerek: Alattermő, vagy Alföldi, másképp Batai. Gohér, Lapulevelű, Leány, vagy Lyán szőlő, Lendvai vagy Petrezselyem. Madár szőlő, Muskatálj, Tökfenék.

Fekete szőlők: Bodor, Gohér, Jenei vagy Kadarka, Portsín, Tar, Ökörsem.

Tartani valók: Bogár veres. Ketsketsetsű fejer 's veres. Lószemű fejer. Sárga Rumonya, ezt Tokajban fejer Bogárnak, Bolgárnak vagy Rumonyának; Egerben Romolyának, vagy Sárga Gohérnak; Vissontán Romolyának, Gallyasnak és nagyszemű szőlőnek hívják. Sopronyban Zibebe, Bétsben weisse türkische Zibebe, Toskánában Uva Reginae, vagy Regina, Frantzia országban Picardon, Spanyol országban Uva de Rey vagy Tamorlana név alatt esméretes.

21. Bogdány falu Pest Vármegyében, Sz. Endré szigete mellett a' Duna jobb partján, fejer boráról esméretes.

22. Borsod Vármegyében a' Miskoltzi bornak adják az elsőséget. Találunk Aszaló, Diós-Győr mezővárosokban, és Kis-Győr, Geszt 's a' t. [falukban is jó fejr borokat.

A' következő szőlőfajoknak mind ebben, mind más sok Vármegyékben legjobb az aszszúja, mustja és bora: Formint, igen édes, az aszszúja másokat felyül halad.

Hárslevelű. A' bodza virágjához hasonló a' szaga, melly a' borban is igen megérzik: azért hasonlítják az Érmelléki Bakarbor ízéhez és szagához.

Pataki, édes, nagy fürtű, bőtermő.

Demjén, édes, aszszúja is jó.

Bakator, bornak igen jó.

Balafánt, tartós nagy fürtű szőlő.

Erdei, bőven terem, 's jól fizet.

Ezek is fejr bornak valók:

Barát szőlő, hamú színű.

Borosbival, piros színű.

Gyöngy fejr, hamar érő, édes.

Köszemű, leves.

Muskatal, igen kellemetes ízű.

Romai-Bakator, fejr, jó ízű.

Rózsa szőlő, piros, édes, leves.

Sombajom fejr, szép, édes, igen jó.

Ezek bor szaporítók:

Bátai, Fejr szőlő, és Polyhos, de ez későbbben érik, azért savanyús.

Veres bornak valók:

Fekete Formint, az a' mit másutt Rátzfeketének, vagy Tzigány szőlőnek hínak; fekete Góher; fekete Muskatal; fekete Purtsin, 's a' t.

Tartani valók: fejr és fekete Bogár; Firmont, vagy Görbe szőlő, másutt Paprika szőlő; fejr és fekete Ketsketsetsü; fekete Sombajom.

23. Bó z (Holing) Sopron Vármegyében a' Fertő tó partján fekvő falunak igen jó borait ezekből a' fejr szőlőkből szűrik:

Fajos, máskép Fagyos, Zapfner, a' Tokaji Formint testvér attyafia.

Fajos, fekete, az a' mit Aptzon Tzigán szőlőnek, Vátzon Vad-feketének, Budán Kleinschwarzenak híják.

Hajnos fejr, itt pedig Geiszlernek, a' Rusziak 's Sz. Györgyiek Láglernek nevezik.

Kadarka, fekete.

Muskateller, zöld, Csornokon 's Komjáton Boros-Biharnak híják.

Nyárhajú, fejr, Mehlweisse.

Ragszölő, itt így írják: Rakszölő.

Silberweisse.

Reifler, fejr.

Temjén szőlő, a' Weihrauch-Weinbeere, vagy a' Weihrer szóból fordítva, az az Muskatály, vagy Szagos szőlő.

24. Buda, Pest Vármegyében fekvő szabad királyi Városnak veres, az az gránát színű borával már réggen tetemes kereskedést űznek a' külső Országokba is. A' Budai ó bor nagyon közelít a' Frantzia Bordó (Bordeaux) borhoz. Legjobb szőlőfaj, a' mellyből itt a' veres bor készül és mellyel a' szőlőknek nagyobb része bé van ültetve, a':

Fekete Kadarka, itt rothe Katarckernek híják; utánna való, a' Kleinschwarze, másutt Rátz, vagy Vad fekete, 's Tzigány szőlő.

A' fejr Budai bornak valók:

Hönigler, édes jó fajta.

Jungfer, fejr, Leány szőlő.

Kadarker, fejr Kadarka.

Langstingler.

Mehlweisse, Nyárhajú.

Muskateller, fehér, nints Muskatály íze.
 Silberweisse, Ezüst- vagy Ragszölő.

Asztalra 's tartani valók:

Weisse Augster, fehér Gohér; weisse Geisz-
 dutte; griechische Geiszdutte; schmecken-
 de weisse Geiszdutte; ordinäre Grobweis-
 se; schmeckende Grobweisse; schwarze
 Grobweisse; rothe Jakobi, Julius végén érik;
 grüne Muskateller, jókor érő; rothe Muska-
 teller, ez piros Dinka; blaue Ochsenaug,
 fekete Ökör szemű; rothe Schmeckende, veres
 Muskatály; weisse Türkische, sárga Romolya;
 weisse Zapfler, fehér Paprika szőlő; rothe Zwe-
 tschen, veres Szilva szőlő.

25. Csatár falu Bihar Vármegyében, a' Váradi
 hegyen fekszik közel másfél mértföldnyire Nagy Várad-
 tól. Fejér borát veszik, 's sokfelé elhordják. Megvan a'
 Casino pintzében is Pesten.

26. Csepreg, Tschapring, Sopron Vármegyének
 déli részén, Kőszeghez majd 2 mértföldnyire eső me-
 ző városának fehér borát meglehet venni a' Casino Pes-
 ti pintzében is.

27. Csókakö; régi vár dűledéke, és falu Fejér
 Vármegyében, Moor mezővároshoz közel. Jó szőlő he-
 gyén 45 fajta tenyészik. Közöttök ezek a' legjobbak:

Bajor, máskép Gohér. Van fekete Bajor is.

Barát köntös; hamu vagy füst színű.

Denka, van fehér, van veres Denka.

Hárslevelű. Ezt itt Németül weisse Zierfahnl-
 nek hívják, de hibásan.

Juhfaruk.

Kadarka, fehér, és fekete. Van fehér Magyar
 Kadarka, máskép Magyar Ragszölő.

Muskatály fehér és veres.

Rakszölő, máskép Ezüst szőlő.

Sárfehér, és Szala fehér.

Szigeti, veres, rothe Muskateller. Nints jól elnevezve.

Szöke, máskép Fejér szőlő.

Tuli piros, rothe Muskateller.

Török szőlő. Ezt Tokajban Fürjtojásnak, Fürjmonynak híják.

Tzirifandl, fejeér, van fekete is. Német szőlő.

Apró szemű Zöld szőlő. Van Öreg szemű Zöld szőlő is.

28. Csömör falu, Pest Kir. Város és a Gödölői Kastély között említést érdemel jóféle fejeér borára, főképpen arra nézve, mellyet az Uraság szőlőjében szűrnek. Ezt a Grasalkovics Hertzegi Familiának Fundátora, az akkori Kamarának Praesesse ültettette bé a Tokaji első jóságú, 's más idegen szőlő-fajtákkal.

29. Csongrád Vármegyében a Vedresháza nevezetű, 's a víz árjától megszabadított Pusztán, egy igazi agyag-iszapos és telekes földön nagy szőlőt ültetett bé Tek. Vedres István Úr, tudós Tagja a Mezei Gazdaságot tárgyazó Társaságnak Bétsben, sok ezer meg ezer Magyar, Német, Frantzia, Olasz, Dalmátziai 's a t. síma és gyökeres szőlő-vevesszőkkel. — Serkentő próbatételeivel majd azt az örömet is érezni fogja a jóra törekedő Hazánkfia, hogy követésére méltó példák fognak a Magyar egen felderülni.

Csongrád mezővárossának szőlős-kertjében legjobb szőlőnek tartják a Veres Dinkát, Debretzenben Tinka a neve: azután a Fekete szőlőt, vagy Kadarkát, a mellyből készül a veres, mások szerint a Homoki borok. Kerti bort szűrnek más Vármegyében is, mindenek felett a Tiszával határos Vármegyéknek róna földjén. Sem erejére, sem tartósságára nevezve, nem hasonlítható ugyan a Hegyi borokhoz: de még is némelly közszülök megérdemli a különös tekintetet, a millyen a Ketskeméti, Nagy-Körösi, Pest-, Debretzenyi, Szabolcs Vármegyében.

30. Osornok, Nyitra Vármegyének déli részén fekszik, hol a Zsitva folyó elválasztja Bars Vármegyétől.

A' Csornoki fehér bor 5, 6 esztendő múlva megérik, 's a' Somlyaival vetekedik. Ezekből szűrik:

A' négy egy más után következő korán érő vagy a' mint itt híják lágy fajta:

- Arany szín, Goldtraube.

Gohér fehér. Augster vagy Lampart.

Nyárhajú, Mehlweisse.

Tzinifál, zöld, Zierfahner.

Ezek későn érők, vagy kemény fajták:

Boros-Bihar, fehér, Grobe Muskateller, az az, a' mellynek nints Muskatály íze.

Dinga fej. Kleinweiss.

Hajnos, zöld, Lágler, Lägler, Längler.

Kadarka, fehér.

Sárfehér, Braune.

Termő, fehér, másutt Ezüst szőlő, vagy Rag-szőlő, Silberweisse.

31. Damásd, vagy Ipoly-Damásd, falu Hont Vármegyében, az Ipoly mentiben, közel a' Dunához, jó fehér bora habzik, mint a' Campaniai.

32. Diós, vagy Felső Diós, Nuzsdorf, Oreschán, Poson Vármegyében, fehér asztali boráról, kivált a' mellyet az Olajtna szőlőhegyen szűrnek, elhíresedett.

33. Diós-Győr, mezőváros Borsod Vármegyében fehér boráról esméretes.

34. Diószeg, mezőváros Bihar Vármegyében, Bakor vagy Bakator borával, és más féle szőlőkből készült fehér borával nagy hírt 's nevet szerzett magának.

35. Dömölk az az Nemes, és Pór Dömölk, két falu Vas Vármegyében a' Ság hegyen termett fehér boráról, Sági bor név alatt is esméretes.

36. Ecs. Nagy Ecs falu, Kis Ecs Puszta Győr Vármegyében, a' Sz. Márton hegy (Mons Pannoniae) szomszédságában. Fehér borát majd a' legjobbnak tartják ebben a' Vármegyében.

57. Ecsed, vagy Kis-Ecsed Puszta, Nograd Vármegyében, Vázon felyül 3 mértföldnyire, veres borát közönségesen dítserik.

58. Eger veres borának mind híre mind betse nagy a' kereskedésben. Van ezen Érseki városnak Heves Vármegyében aszszúszőlő-bora, és fehér bora is. A' legjobb veresbort itt tsak e' két szőlőfaj termi, u. m. az

Egri fekete, vagy Ludtalu szőlő, a' másikat is Egri feketének, vagy kerék levelű szőlőnek híják. Mind a' kettő igen édes, és ha jó az esztendő, husvétig eláll, 's utóljára ugy meg aszik magától is, hogy téstás süteménybe is használni lehet.

Más fekete fajták:

Budai fekete, másutt Kadarka, nem olyan édes, mint a' két Egri fekete

Furmant fekete, másutt Rátz fekete.

Gohér fekete, vagy Török Gohér.

A' fehér bornak való szőlőket nem igen szaporitják, azért a' fehér bor itt ritka. Ezek a' legjobb fehér szőlők:

Sárga Furmint, Tokajban Formint a' neve.

Fejér Frankus, nagy fürtű, 's termékeny.

Juhfark, ez is termékeny.

Válogatott asztalra 's tartani valók:

Bakator, veres.

Ketsketsetsű, fehér, fekete, veres, zöld.

Maluzsa, fehér, vagy Marzola.

Muskatal, fehér, fekete, veres, zöld.

Romolya, fehér, vagy sárga Gohér. Van fekete Romolya is.

Rózsa, fehér, szöke, veres.

Som-gohér fehér. A' Hegyallyán Malozsa-Gohérnak híják.

„Egerben October elején szoktak szüretelni, mert a' fekete szőlők hamarabb megérnek, és a' dértől is tartanak, melly, ha a' szőlőt éri, színét elveszi, 's a' bora is halavány lesz. Egyéb eránt barna piros vagy világos

veres a' színe, nem setét veres, mint a' Budai boré. Egernek sok szőlőhegyei között legnagyobb 's legmagosabb az Egyed hegye, a' földje részszerént szőke agyag, részszerént veres nyirok (sic) és igen követes. Ez termi a' legjobb Egri bort, melly egészséges, ha mingyárt erős is, 's jó esztendőben igen édes, de édességét 25 esztendő múlva elszokta veszteni, 's akkor a' fűszerszáma neveledik. Fiatalkorában, míg 2, 's 3 esztendeig édeses, a' vizet bé nem veszi, hanem 5, 's 6 esztendős korában, a' midőn már megért, vízzel igen jó. Ha nem vizezik, nagy ereje miatt nem igen lehet inni. Húsz 's több esztendőig is el áll a' seprűjén 's meg nem változik, hihető az Egri jó pintzékre nézve: mivel a' tapasztalás szerént színében tetemes változást szenvedett, ha mikor idegen helyett más nem derék pintzékbe rakták. Igaz, hogy sok bor a' seprűjétől romlik meg, ha sokáig hagyják rajta. Elvitték Londonba, Petersburgba 's Nápoly városába, a' hol a' rekkenő meleg napokon is meg nem változott, sem utjában, sem ott helyben. Ha a' meleg nyári hónapok kedveznek, a' szemek hamarabb megaszszúdnak, 's igen jó, édes, sűrű, 's fűszerszámos aszszűszőlőbort lehet készíteni, tsak hogy édességét sok esztendőig meg nem tartja, 's veres színét többnyire a' buteliák oldalán hagyja. Ha az Egriek jó ó bort töltenének az aszszűszőlőre, mint a' Ménesiek szoktak, jobb aszszűszőlőborok vólna. Campaniai bort is készítettek már az Egri fekete szőlőből, mellynél külömbet nem igen lehet kívánni, de a' körül belől való Hutákban fűtt buteliákat az ide való bornak ereje, kivált mikor habzó bor válik belőle, széljel szakasztja."

„A' második rendű borok a' Síkhegy, Czegléd, Al-Magyar, Rátzhegy, Galagonyás 's a' t. alacsonyabb, nem követes szőlőhegyeken teremnek, jók ugyan és kellemetesek, de még sem olyanok, mint az Egyed hegyén. Az Egri veres bor közönségesen kellemetes ízű, könnyű, egészséges, a' gyomrot éppen nem terheli, és különös jó tulajdonságai olyanok, hogy azokat akár-melly külső országi veres borban nehéz együtt feltalálni.“

Eisenberg, lásd Vashegy.

39. Erdőd, a' Méltóságos Gróf Károlyi Familiához tartozó mezővárosnak fejr bora legerősebb a' Szathmár Vármegyei borok között.

A' fejr bornak való szőlők ezek a' legjobbakk:

Bakator, veres, némellyek németül Schillernek híják, igen édes 's szép, a' bora legjobb 's legtartósabb.

Boros szőlő, zöld, édes, minden idevaló fajták között legtermékenyebb. A' bora jó 's tartós.

Budai, fejr, jókor érő, igen édes, 's szemei megaszszudnak. Ebből készül itt a' legjobb aszszúszőlő-bor.

Szeremi zöld (Grüne Spitzler), édes termékeny, 's mustjával bőven fizet.

Ezek is fejr bornak valók: Alóltermő, Fejr és Sárga Ar dai, Erős-Sinór, Rózsás, 'sa't. Van veres bornak való szőlők is, ú. m. Fekete Budai, azután Jókorérő, Kék, és Tsipkés, édes kellemetes, de késő, 'sa't.

Asztalra 's tartani valók ezek: Fejr, Sárga 's Kék Muskatály, 's ugyan annyi színű Ketsketsű: Van Tzifra szőlők is (Geschedte Traube).

Az Erdői szőlő-hegyeknek földje agyagos. Nevezetes, hogy ott 's másutt is a' Vármegyében nem tökére mívelik a' szőlőt, mint szokták közönségesen Magyar Országban, a' Szilágyságban *) Austriában 's a't., hanem karikára, mint a' szomszéd Erdélyiek. A' szőlős gazda neki áll t. i. metzés idején, a' tőkén álló venyikéknek, (síma veszőknek, vagy síkfáknak) kettőt az erősebbek közzül a' tőkén hágy, a' többit a' legalsó vagy az a' felett álló szemig**) elmetszi, hogy azokból a' jövő esztendei új karikára való magfák, nőhessenek: mivel a' karikaformáló venyikét, vagy szüret után, vagy kikeletkor tövig mind elmetszik, elvetik, és a' magfából kötik az

*) az az Magyar 's Erdély Ország között fekvő Kraszna 's Közép Szolnok Vármegyékben.

**) Másutt a' szemet ígyis nevezik: bimbó, bog, hüg, bütyök, rügy.

új karikát. A' karika kötéshez fogván a' munkás, az ugyan azon egy tőkén meghagyott két venyikének tetejét elmettzi 's tsak három vagy negyedfél lábnyi (5 arasznyi) hosszúságot hágy azoknak, azután mindegyiket a' két hüvelykével odább megodább hajtogatja, mint az abroncsot, 's arra vigyáz, hogy el ne pattanjon. Így a' tövé-től kifelé görbíti 's a' végét a' töke mellé vert karóhoz köti, de úgy, hogy a' kötés harmadfél lábnyi magasságra (jó negyedfél arasznyira) essék a' földtől. A' másik venyikét is, a' szerént görbítgeti 's amannak által ellenében a' karóhoz köti, úgy válik a' két vesszőből egy karika, melly a' szőlő-munkásoknak nem lészen akadályokra, ha a' karikának egyik venyikéje a' hegynek, a' másik pedig a' völgynek esik; ugyis legalább három lábnyi meszszeségre kell a' karikás tőkéknek állani egymástól.

Erdélyben különbözik a' karikára való mívelés az előbbentől. Ott a' szőlőtő kiáll a' földből, két, sőt három lábnyira is, nem egyenesen felfelé, hanem tsappanósan (rézsült) a' hegy felé dülve. Ezt a' majd ötödfélarasznyira fel nőtt fát tö-derekának, vénfának, 's tserfának is nevezik, 's mellé egy ölnyi magasságú egyenesen álló karót vernek egy, vagy fél lábnyi meszszeségre a' tőké-től, a' hegy mentiben. E' szerént a' venyikék nem a' föld színén gyarapodó törzsökből hajtanak, 's nőnek, mint nálunk, hanem a' föld felett, a' most megnevezett szőlőtő-derekának tetején, vagy az itt úgy nevezett szék-én. A' karika-kötés így esik: a' vintzellér nem a' hegy vagy völgy felé, hanem oldalfélt áll a' tőkének, és a' tö-dereka tetején álló két meghagyott magfát tövé-nél kezibe fogja, 's a' markán felyül a' karóhoz köti, de nem szorosán, 's vigyázva meghajtogatja, azután egyiket jobb, a' másikat bal kéz felé, karika formára legörbíti, a' két végét egy kevéssé öszsze fonja és a' karó háta megé állván, annak alsó részéhez köti, közel a' földhöz. A' töke-derekát is, ha engedi magát, ebbe a' kötésbe fogja, ha nem lehet meghajtani, valamivel feljebb köti a' karóhoz. De közönségesen három, ritkábban négy magfát szoktak hagyni, hogy ha egygyik vagy másik a' hajtás közben eltör-nék vagy vakon maradna, az az nem hajtana, légyen mit venni helyébe. Ezeket is meghajtogatja, megropogtatja,

és a' karikára való magfával össze fonja, vagy fonatlanul hagyja, és, hogy mégis egymástól el ne váljanak, közepe táján össze köti, úgy hajtja egyszerre a' két vesszőt karikára. Vagy ha tetszik, 2 's 3 szemre is mettzsi, 's ha majd a' karó mellett egyenesen fel nőttek, ahhoz köti egy vagy két helyen. Itt a' szüret után fognak a' mettzéshez, 's mindenek előtt három vagy legfeljebb négy erős hoszszú venyikéket (magfákat) hagynak meg a' jövő esztendei karikának; de olyan venyikéket, melyeket Junius közepe táján, a' szokott gyomlálás alkalmatosságával hagytak meg a' karikának két vállán, legközelebb a' töke-derekához, 's az ólta ott nevedtek. Azután a' karikát elmettzi, de csak a' meghagyott magfáknál, 's ültetni való vesszőnek, úgy nevezett Résa llyának, félre teszi. Utóljára a' töke-derekát vígyázva a' föld felé hajtja, és a' tetején álló magfákat a' földre fekteti 's a' keresztbe leszúrt kurta karókkal lekaptolván, három helyen, ú. m. a' tövénél, azután a' hol a' magfák el vannak mettzve a' karikától, és a' vesszők végénél télre földel befedi.

Valamint a' mettzés, úgy szinte a' gyomlálás is megkívánja, hogy a' vintzellér megítélő tehetséggel bírjon, 's e' két szőlő munkához jól értsen. Jobb, ha a' szőlő virágzása után fog a' gyomláláshoz, (hónalyozás vagy hónyajozáshoz). Mindenek előtt a' karika vállán, a' karó mellett két felől, a' vén fához legközelebb álló 's most nevedő vesszők között a' legerősebbeket, hármat, legfeljebb négyet kiválaszt magfának, 's rólok a' levél 's a' vessző között kinőtt hónalyt eltsipdesi, 's veti, azokat a' karikához köti egy vagy két helyen, de a' rajtok álló fűrtön felyül. A' kacsokat is (a' fogódzókat) letsipdelheti, vagy rajtok hagyhatja Chaptal ítélete szerint. Így bánik a' karikán álló többi vesszőkkel is, ha gerezd van rajtok: ha nints, tövig kivágja azon jövésekkel együtt, a' mellyek a' derékán vagy a' tőkén hajtottak. A' melly vesszőkön fűrtöt lát, tetejeket elmettzi mettző késsel (katzorral) a' felső gerezden felyül két szemmel. Némeltyek az alsó fűrt alatt álló leveleket is letörik, vagy a' mi jobb, ollóval lemettzik; némeltyek pedig, kik Chaptal tanácsát követik, most Juniusban, nem: mert a' levelek

majd csak nem több nedvet 's éltető erőt szívnak bé magokba, mint a' gyökerek, az egész tőnek, különösen pedig a' levél tövénél kiálló bimbónak táplálására, melly vak marad, ha a' levelet letörik. Sőt ha minden levéltől megfosztják a' venyikét a' szőlő virágzása előtt, bizonyal semmi gyümölsöt sem fog teremni. Augustus vége felé tehát bátorságosabb levelezni, de nem egyszerre, hanem kevesen kezdeni 's több ízben hozzá fogni. Mingyárt abba kell hagyni, mihelyest a' szőlőszemek hártója (a' bőre, a' héjja) rántzosodni, és a' szemek puhulni kezdenek. Egy hónap, vagy öt hét múlva, éppen úgy, mint Juniusban, másodsor is meggyomlálják a' szőlőt, Augustus utolsó hetiben pedig a' magfáknak végét katzorral el szokták mettzeni (megtsonkázni) Egyébb eránt esős időben, a' virágzás alatt, és caniculában (Julius 22-dik napjától fogva Austus 24-dik napjáig), senkit a' munkások közzül, kik csak kárt okoznának, a' szőlőbe nem eresztenek.

Az annyi gondal 's fáradsággal nevelt karikák rakva vannak ősz felé gyümölszel, legalább tizenkét szép nagy fürtel, gyakorta sokkal többel is. Némellykor 40 fürtöt is megszámlálnak rajta, úgy hogy egy karikáról leszedett szőlővel sokszor megtelik a' putton. Ezt a' bámulásra méltó termést annak lehet tulajdonítani, hogy a' karikára kötött veszökön megmarad a' negyedik, ötödik 's a' t. szem, a' mellyek rendszerént fürtöket szoktak hajtani 's teremni: a' tőkére mívelt szőlőkben pedig, a' hol egy, két vagy három szemre mettzik a' venyikét, azokat a' szemeket hagyják meg, a' mellyek csak leveleket hajtának, a' negyedik 's ötödik fürtöt-termő szemeket pedig az elmertzett venyikével elvetik. Chaptal pedig így okoskodik ezen bőv termésről, remek munkájának, mellyről a' 18-dik oldalon emlékeztünk 1-ső Kötetjének 3-dik Szakaszszában: a' melly tápláló nedvesség a' szőlő gyökeréből felfelé megy, a' karikákon csak tsendesen 's akadozva mehet, a' fürtöknél megállapodhatik, 's azoknak gyarapodásokra lehet: de a' tőkére mívelt szőlőkben, a' midőn a' tőke mellé vert karóhoz kötik az egyenesen álló venyikéket, ezekben iszonyú sebességgel felfut a' nedvesség a' veszöknek tetejekig, ott új jövést, levelet,

's gyenge venyigét hajt, annyi gyümölcsöt pedig éppen nem hozhat. A' tápláló nedvesség annál jobban kidolgozódik, 's főződik, mennél lassabban kereng. Erre nézve nagyon kikél a' tőkére való művelés ellen. Látni, hogy csak azért, mert amához képest kevesebb termése van. De a' bora, ha nem felette sok is, közönségesen elesmert jóságú. Úgyis nagyon dorgálja azokat Chaptal, kik a' magosan kötött karikák által, vagy más okra nézve, igen nagyon felrugtatják a' fürtöket, melly miatt jól meg nem érhetnek 's a' borok se lehet, se jó, se tartós. Mennél közelebb függnek a' napfénytől megmelegedett földhöz, annál jobb, csak hogy ne ériék azt, 's a' zápor-eső se piszkolhassa össze a' reájok felvert sáros föld által. — Ezen értekezéshez tartozik a' terméketlen gyümölcsfának azzal való megorvoslása is, hogy a' meggörbíthető ágait fél, fél karikára hajtják, 's az ág végét ugyan azon ágnak vastagabb részéhez kötik. A' meddő szőlők veszszeit is karikára meghajtják, 's azzal kényszerítik a' termésre. Egy két ilyen, igen keveset termő fajtaival próbát tettünk, 's annak kívánt foganatját örömmel jelentjük.

Erlau, lásd Eger.

40. Érmelléki bor alatt a' Diószegi, Székelyhídi, Kóji 's a' t. erős borok értetődnek, melly helységek Bihar Vármegyének Érmelléki Járásában fekszenek. Ezek is meg vannak a' Pesti Casino pintzéjében.

41. Esztergom Vármegyének legjobb fejer asztali borát találjuk: Bátorkeszen, és közel oda Kis-Újfaluban, kivált a' Somlyó nevű szőlő-hegyen. Azután találunk Köbölkúton fejer és veres bort, a' mellette fekvő Sárkány faluban igen jó verest; Kéménden a' Garan jobb partján fejer, 's verest; Sütőn a' Duna jobb partján fejer és Sz. Tamás, 's Sz. György Mezeje mező városainak, szőlőhegyein, nevezetesen a' Szamár nevű hegyen.

Ebben a' Vármegyében a' fejer bornak való szőlőket így nevezik:

Báling szőlő. Batsing, máskép Basing, vagy Bárzing, fejer szagos szőlő. Barát suhajú, vagy

Hamvas szőlő, Franziskáner Weinbeere. Budai fajta, Silberweisse. Zöld Denka, Grüne Muskateller, azután Török Denka, másutt Piros Denka. Frankus, Frankel. Bétsi Gohér. Hárslevelű. Juhfark. Kadarka. Leányszőlő. Magyar szőlő, Mehlweisse. Marsola (Malozsa) Zibebe-Straube. Sajgó, Grobweisse. Sárfejér, vagy vizes Fejér, Zandler, vagy Scharfel. Trifánd. Zierfandler. Változó Szőlő, Veixirtraube.

Veres bornak valók:

Bárzsing, fek. Muskatály. veres Frankus. Fekete Gohér. Fek. Kadarka. Kőkény szőlő, Schlehentraube. Fek. Magyar. Uri piros, rothe Österreicher.

Állani való szőlők: Fejér Bég, vagy Bég, igen nagy szemű szőlő; Scheikern. Fejér 's fekete Ketskets. Fejér és fekete Szilva szőlő; Szomor, blaue Ochsenaug.

42. Fejér Vármegye sok jó borral bővölködik, a' többek között Moor mezőváros és Csókakő falu. Különös említést érdemel Zámoly falunak, és az Úrhidi pusztának jó asztali bora. Lovas-Berénynek, veres, és Váll mezővárosnak jó fehér bora meg van a' Casino Pesti pintzében is. A' Velentzei tó partján felemelkedett dombokon is igen kellemetes ízű bor terem. Közelít a' Neszmélyi elhíresedett könnyű, 's a' gyomrot nem terhelő asztali borhoz. Nints ugyan annyira ereje 's szesze, de mint valamely jó orvosi szer, hathatós a' vízelet kitakarítására. A' Moori, 's Csókakői borok is közelítenek a' Neszmélyi, Vashegyi, Tótsági, Szerednyei 's a' Bakator borok tulajdonságaihoz, mire nézve az Ausztriai 's Stájer országi bor kereskedők ide járnak bort venni. Ha már ne talán elköltek, Székes-Fejérvár felé indulnak a' sok boros szekereikkel, 's vagy ott rakodnak, vagy pedig a' szomszéd Veszprém Vármegyében, Palotán vagy még lejjebb.

43. Fertő melléki borok, (Seeweine) Sopron Vármegyében. Ezen név alatt a' Fertő partján fekvő szőlőhegyeken szűrt borok értetődnek, úgymint: a' Széles-

kuti (Breitenbrunner) a' melly igen jó asztali bor, Fekete városi (Burbacher), Fejér-egyházi (Donnerskirchner), Oggau, Megyesi (Mirbischer) és Rákosi (Kroisbacher). Négy közzülök mező város, Oggau falu, Megyes is az. Mind egyik fejer asztali boráról esméretes.

44. Golop, falu Zemplén Vármegyében a' Hegyaljához, 's bora a' Hegyallyai vagy Tokaji borok közzé számláltatik. Itt készül a' Magyar habzó bor azon mód és vele való bánás szerént, mellyet látott 's megtanult Campaniában egy érdemes oda utazott Hazánkfia, mint már a' 46-dik oldalon említettük.

45. Gösfalva falu Vas Vármegyében, közel Egervárhoz, jó fejer boráról nevezetes.

46. A' Grétzi veres bort Baranya Vármegyében kell keresni. Meg van a' Casino pintzében is.

47. Győr Vármegyében többnyire a' fejer szőlő fajokat termesztik, Veszprém Vármegye hegyeinek azon a' három ágán, mellyek Győr Vármegyének déli határán bé tsavarodnak, 's Győr Kir. Város felé, majd elnyúlnak, majd tsak hamar lelapulnak. Legmagasabbköztök a' Sz. Márton hegye (Mons Pannoniac). Ezen áll Sz. Márton mező város szőlőkkel körülvéve, hol jó bort szűrnek, és oda napkelet felé Pázmánd falu. A' Győr felé elágazó hegy allyán fekszenek, a' jó borairól esméretes Ecs és Nyúl, azután Nagy és Kis-Baráti, 's a' hegyek végén Csanak 's ehez közel Ménfő; azok faluk, ez egyedül pusztá. Ide Győr és a' hozzá tartozó Szabad hegy tsak egy kis mértföld. Borát méltán dítsérik. A' Sokorói hegyen termő Tényei, Fel-Pétzi és Kis-Pétzi borok is ennek a' Vármegyének borai közzé tartoznak.

48. Hárságnak, Somogy Vármegyében, Szigetvár, és Kaposvár között, amahoz másfél, ehez pedig majd harmadfél magyar mértföldnyire fekvő falujának új hirt 's nevet ad az a' nevezetes Szőlő-Plantatio, melly a' legjobb Frantzia, 's Spanyol, Muskatály, és jóféle veres bornak való fajtákból áll. A' mezei gazdaság ezen közhasznú ágának gyarapítását Mélt. Festetits

Lajos Tsász. Kir. Kamarás Urnak, mint közönségesen tisztelt 's szeretett Földes Urának, a' Tudományok 's a' Haza jóvára intézett igyekezetek hathatós Pártfogójának 's Előmozdítójának köszönhetjük.

49. Harsány (Nagy és Kis) két falu Baranya Vármegyében, közel Villányhoz. Jó veres borait a' Villányi 's Siklósához hasonlítják.

50. Hegyallya név alatt azon áldott hegyeknek alsó része, 's vidéke értetődik, a' mellyekről a' 42-dik oldalon előfordult Jegyzésben, és a' 79-dik levelen emlékeztünk. Azoknak tövében, vagy közel hozzájuk egymást érik a' megszállott helységek, a' mellyeknek lakossai többnyire szorgalmatos szőlős-gazdák, kik ha a' Szőlőknek jó fekvése, földjeinek minéműsége 's gondos művelése, és jobb fajtáknak elültetése által jóféle borokat készítettek, hogy az ő lakhelyek meglegyenek másoktól különböztetve, Hegyallyai nevet, 's egyéb szabadságokat is nyertek. Eleinte kevés Hegyallyai helységek voltak, idővel nevedett a' számok. Az 1737-dik esztendőbeli Királyi Rendelés szerint ezen itt következő 22 Helység, és annak szőlőhegyei, viselik a' Hegyallyai nevezetet, mint azokat az 1820 dik esztendőben, Mindszent Hava 10-dik napján Sátorallya-Újhelyben (Zemplén Vármegyében) tartott Köz-Gyűlés alkalmatosságával kinyomtatott Meghatározásban lehet olvasni: Mezővárosok: Erdő Bénye (tehát nem falu, mint hibásan van írva a' 85-dik lev) Bodrogkeresztúr, Olasz-Liszka, Mád, Sáros Nagy-Patak, Tállya, Tartzal, Tokaj, Tóltsva, Sátorallya-Újhely, Zombor. Faluk: Golop, Kis-Toronya, Olaszi, Ond, Rátka, Vámos-Újfalu, Arbonya-Zsadány, végre a' Kisfaludi és Szegi puszták. Ezek mind Zemplény Vármegyében, Szántó mezőváros pedig Erdő-Horváti faluval, Abaúj Vármegyében fekszenek.

Teremnek Zemplén Vármegyében más Nem-Hegyallyai hegyeken is igen jó borok, a' mellyek a' Hegyallyai borokhoz nagyon közelítenek. Ilyen Szerents, mezővárosnak, azután Bekets, Legyes Bénye, Monok,

Károlyfalva, Ardó, *) Trautsonfalva, Petrahó, Sára 'sa't. faluknak a' bora.

A' Hegyallyai boroknak, kiváltképpen az Essentiának 's az Aszszúszőlő bornak jósága világszer-
te esméretes. Megérdemlik valóban, hogy készítésekről
bővebben emlékezzünk, mint a' 42, 45, 50, 51-dik le-
velen. Szüretkor minden szedőnek két edénye szokott
lenni. Az egyikbe a' gerezdekről letsípelt, vagy lemor-
zolt aszszú szemet; a' másikba pedig az ép, nyers, meg
nem aszszúdt fürtöket rakja. Ha tele lettek, az aszszú-
szőlőt egy különös puttonba kiüríti, a' mellyből azután
a' borházban álló kádba, vagy a' fenekére felállított T e r-
més- (12—15 akós) h o r d ó b a kiüresítetik. A' nyers sző-
lővel rakott puttont pedig, egy a' kádon fekvő bépár-
kányozott Táblára döntik és terítik, hogy a' még rajtok
maradt aszszú-szemeket kikereshessék a' mellé állított
tselédek. Azután a' többi ép gerezdeket, a' Táblának
párkány nélkül hagyott végén a' kádba hárítják. — Az
alatt míg a' szedés folytatódik, hozzá kell a' T a p o s á s-
hoz fogni, melly így esik: Egy kádba bé áll négy öt
legény, és ha az tágosabb is, ritkán több: minelutánna
t. i. tisztán megmosták a' lábaikat. Rendszerent fél, leg-
felyebb egy putton aszszúszőlő töltetik egyszerre a' kád-
ba. A' legények a' kád szélibe fogódzva lábaikat sebesen
egymásután az aszszún tsúsztatják, 's azt addig súrolják,
míg a' kád feneké és a' lábtalpaik közt lévő szőlőmagok
segedelmével az aszszúnak húsos része 's bőre úgy ösz-
sze rontsolódik, 's szaggatódik, hogy némünémüképpen
tésztává vagy liktáriummá nem válik. A' kitiport lévedény-
be tsorog, az öszszegyürt aszszúszőlőt pedig egy más
kádba rakják, 's a' taposást folytatják. — Most töltik már
a' megtaposott aszszúszőlőre a' mustot, azt t. i. melly
lett a' nyers (meg nem aszszúdt) mindjárt a' szedés alatt
megtsomaszolt, 's sűrű hálóforma zsákban kitaposott, 's
kisajtolt szőlőből. Ezt a' mustot a' Hegyallyán szokásban
lévő, legalább 176 ittész úgy nevezett G ö n t z i, vagy
n a g y h o r d ó k b a, és némellykor Á t a l o g b a is, melly

*) A' 81-dik levelen a' Hegyallyaiak közzé van számlálva, de
a' most közlött 22 helységek között nem fordul elő.

amannak fele, az az 88 ittész, töltik. Öt (44 ittész) putton taposatlan aszszűszőlőre számítanak a' hegyallyai Birtokosok egy Göntzi *) hordó forrni kezdett vagy még nem forrott mustot, és ha p. o. ötven putton aszszút taposztatnak, tíz Göntzi hordó mustot töltenek fel reá. Némellyek hat puttonra töltenek egy Göntzi vagy nagy hordót, némellyek pedig négyre egyet, az aszszűszőlőnek sovány, vagy kövér, húsos 's leves voltához képest. Mihelyest az ősrszegyűrt aszszűk általázni kezdenek a' kádban, fel kell azokat a' feltöltés közben is tsmoszló fákkal kavargatni, hogy a' darabos részei, 's tsmói elválljanak egymástól. Azután a' kádat gyékénnyel vagy deszkákkal befedik, 's 24, legfellyebb 36 óráig úgy hagyják, de az alatt is gyakorta felkeverik.

Ezután következik a' Szűrés, melly ebben áll: a' mustal ősrszekevert aszszűszőlőt olyan zsákba meritgetik ki a' kádból, 's kitapossák, mint a' millyenben a' megtsomaszolt nyers szőlőt szokták taposni. Mások borrostán szűrik által, és a' rostán maradtott vastagabb, 's seprűs részeket kezeikkel jól kinyomják, 's mint törkölyt más kádba vetik. A' törkölyt azután Kisajtólják, és a' leírt módokon gyűlt aszszűszőlő-mustot közönségesen átalogokba töltögetik. E'szerént a' például előhozott tíz Göntzi hordó nyersszőlő-mustból, és 50 putton taposatlan aszszűből legalább is 13 Göntzi vagy 26 átalog aszszűszőlő must telik, a' mit Szaporitásnak hínak, melly az aszszűnak kövérségéhez vagy soványságához képest, hol több, hol kevesebb. Ha megforrott, A s z s z ú-

*) Hétség kívül az Abaúj Vármegyében fekvő Göntz faluban készült hordóktól vette eredetét. Most már a' hegyallyai Kádárok még mondvá is tsinálják a' 185 és 190 ittész Göntzi hordókat, és a' 90 's 95 ittész átalogokat: mivel a' Hegyallyán az adás vevés, nem akó, hanem hordó számra megy, 's sokan a' több ittész hordók által kedveket keresik a' bor-küpetzeknek. Temérdek sok hegyallyai hordó kél el itten minden' esztendőben: miyel az új termést új hordókba szokták szűrni. Azért hordják ide a' sok hordókat eladni Abaúj, Torna, Ungvár 's a' t. Vármegyékből.

szőlő-bornak, a' Németek Ausbruch-nak nevezik. Az Essentiát, az az a' rakáson fekvő taposatlan aszszűzőnek önnön terhe által leszívárgott 's a' 42-dik lev. leírt drága levét vagy különös átalogban megtartják, vagy még szűrés előtt a' kádban álló — aszszúval kevert mustra öntik; vagy pedig egyformán elosztván, forrás előtt az átalogokba töltik, hogy az aszszűző-bort vele kövérítsék, 's jóságát, betségét neveljék.

A' Mászlást éppen úgy tsinálják, mint az aszszűző-bort, de egy Göntzi hordó-mustra nem számlálnak őt, hanem hol egy, hol kettő, legfelyebb három putton aszszút. Sokkal gyengébb, 's nem olyan állandó, de egyéb eránt kellemetes ízű 's szamatú Mászlás készül következő módon: a' hegyallyai Közönséges (Ordinarium) ó szím-bort feltöltik az ó aszszűző-bornak seprejére, egynehányszor jól öszsze keverik, 's zavarják, 's egy két hónap múlva, ha jól megtisztult, más tiszta edénybe letsapolják (fejtik).

Az úgy nevezett Ordinarium bort ép, nyers, nem tőpödt szőlőkből szűrik, 's Göntzi hordókba töltik. Ennek mustját ezoldák a' kitaposott aszszűzőre önteni. Bora fejtér, erős, édeses, tele szeszszel, 's szamatat, vizezni, mint más asztali borokat, nem igen lehet, többnyire savanyú-vízzel iszszák. A' gyenge 's savanyús boroknak megjobbítására, sokan veszik; 's hordják minden felé.

A' hegyallyai vagy Tokaji szőlő-fajokat, a' mellyek termik a' legjobb aszszú, 's mustnak való szőlőt, megneveztük a' 44 's 45-ik levelen.

A' mi a' Hegyallyai Helységeknek szabadságát illeti, azoknak lakossai nem tartoznak a' szőlőkben szedett aszszúból kiadni a' kilentzedet, mint tartoznak azzal a' Nem-Hegyallyai Helységek a' Földes Uraságnak. Bátran el is adhatják mind aszszújukat, mind borokat. Azonban fenn marad a' Földes Uraságnak, a' törvény értelme szerént, a' vevésbeli elsőség jussa: de ha valamely más vevő az általa megalkudt bort vagy aszszút nem tsak kifizette, hanem szekereire is rakatta, 's a' maga, ha mindjárt Taksás házához vagy pintzéjéhez vitette is el, a' fe-

lyebb említett 1820-dik esztendei Meghatározás ereje szerint el nem foglalhatja. — Hogy a' különös jóságú 's tetemes költségekkel járó Hegyallyai boroknak betse alá ne szálljon, és az azokat vevők meg ne tsalattassanak, keményen megtiltatik:

a) A' Nem-Hegyallyai aszszúnak vagy bornak a' Hegyallyára való béhozása, akár megtsinálás, akár más végre nézve.

b) Kiváltképpen a' Hegyallyai ordinarium bornak a' Nem-hegyallyai szőlő hegyekre, vagy Helységekbe való kivitele, hogy azzal, és az oda való aszszúval bort tsinálhassanak.

c) A' béhozásnak megtiltása tart általjában Februarius 2-dik napjáig, azután is tsak az Al-Ispánnak írásba foglalt engedelmével hozhatják bé, még a' Tiszán túl termett borokat is, de egyedül az ott szokásban lévő nagy, nem pedig Hegyallyai hordókban.

d) Minden Hegyallyai hordónak törvényes mértékűnek kell lenni. Azért a' Hegyallyai városokban egy a' Szolga-Bíró által megeskettetett Tisztviselő a' Bíró 's egész Tanátsnak felvígyázása alatt a' hordókat, ha nem kisebbek e' ? fűzérrel megméri, és a' Vármegye által kiadott bélyeget, a' mellybe a' Vármegye nevének első betűi és az ittzék száma belé vannak iktatva, reá üti. Nem szabad tehát sem Nemesnek, sem nemtelennek megbélyegezetlen hordóba szúrni. A' piatzokon sem engedtetik a' meg nem bélyegezett hordók árulása, a' szomszéd Vármegyéből béhozott, 's egyetértőleg ott megbélyegezett hordókon kívül.

e) Eltiltattnak akár az Országban bent, akár kívül lakó Zsidók az akármelley hegyen termett aszszűszőlő bészedéstől, azután a' bor-tsinálástól, az Essentia vevéstől: a' bent lakó Zsidók pedig a' tsinált boroknak vásárlásától.

f) A' szőlőt bíró Zsidóknak is tilalmaztatik a' magok szőlőjökben termett aszszúnak a' bor-tsinálásra való fordítása, 's megtsinálása, a' tapasztalt alattomos megvesztegetésére, és az azzal való tisztátalan bánás módjára nézve; egyedül az ordinarium, az az, a' nem tsinált borral való kereskedés engedtetik meg.

g) Akármelly névvel nevezendő Külföldinek, sőt a' Hazában lakó, de se a' Hegyallyán szőlőt, se másutt az Országban fekvő jószágot nem bíró polgár-társunknak aszszúsőlőt szedni, vásárolni, 'sbort tsinálni nem szabad.

h) Az Essentiának ittzenként való árulása is, és a' mustnak főzés által tsalárd megédesítése, melly ha az aszszúra töltetik, sokat árt a' bor állandóságának, hasonlóképpen büntetés alá vétetődik. 's a' t.

51. Helesfa, falu Baranya Vármegyében, jó 2 mértföldnyire Pétshez, Somogy Vármegye határaitól nem messze; jó fehér bora valamennyire közelít a' Neszmélyihez 's Rétseihez.

52. Hétze falu Abaúj Vármegyében. Fejér boráról lásd a' dítséretet a' 56. lev. e betű alatt.

53. Heves Vármegyében ezek az igen jóféle veres borok: mindenek felett az Egri, mellyről bőven emlékeztünk a' 93. 's 94-dik lev.; azután a' Visontai. Erről a' V. betű alatt és a' Méltós. Báró Bruder Jó'sef Ts. K. Kamarás Úrnak, különös figyelmet érdemlő Szőlő-Plantatíójáról fogunk emlékezni. Az Aptziról is szözlöttünk a' 80-dik lev. Dítsérik a' Domszloi (Eger és Gyöngyös között), valamint szinte más a' Mátra allyán és a' Pásztói szőlő hegyeken (a' Zagyva mellett) termett borokat is.

54. Hidegkút, falu Tólna Vármegyében, Piatzehely és Regöly között, ehez fél mértföldnyire. Fejér bora közelít a' Rétsei 's Vereskövi esméretes jószágú asztali borokhoz. Van veres bora is.

55. Hidegség, (Klein-André) falu Sopron Vármegyében a' Fertőnek déli partján. Borát a' jó fehér borok közzé számlálják. Itt is azokat a' szőlőfajokat termesztik, a' mellyeket a' szomszéd Bóziak. Lásd a' 89-dik levelen.

56. Hont Vármegyei borok: Ipoly-Damási, lásd a' 92-dik lev. Kövesdi (falu) a' Garan bal partján, közel a' Dunához. Feljebb a' Páldi (falu), közel a' Garan folyóhoz. Puszta Ganádi az Ipoly bal partján. Ipoly-Sági (mezőváros), az Ipoly jobb partján. Al-

só-Nyéki és Síráki, Ipoly-Ságon felyül, 2—5 mért-földnyire. A' Vármegyének hidegebb részén termő borok a' Báthi (Frauenmarkt, mező-város) és a' Baka-Bányai (Pukanz, Bánya város).

57. Horváti, az az Erdő-Horváti; Hegyallyai Helység. Lásd a' 80-dik level. és 49-dik Szám.

Insulaner, lásd Muraköz.

58. Karants falu Baranya Vármegyében, Moháts és Eszék között, a' postaút mellett. Mind fejér, mind veres bora jó féle, 's a' vizet is elszenvedi.

59. Keresztes (Grossdorf, Magyar és Német). Vas vármegyében fekszik, a' híres fejér bort termő Vas-hegy alatt. A' bora igen jó, de a' tengeren való útát, úgy, mint a' Vashegyi bor, ki nem állja.

60. Keresztúr, vagyis Bodrog-Keresztúr Zemplén Vármegyében fekvő Hegyallyai mezőváros.

61. Keszthely, mezőváros Szala Vármegyében; közel a' Balatonhoz. Itt állította fel néhai Gróf Festetics György, Ts. K. titkos Tanácsos, a' Haza javára intézett igyekezeteknek hathatós Pártfogója, a' Külföldi Utazóktól is annyira magasztalt Georgicont, mellynek tzelja a' mezei gazdaság ágainak, 's különösen a' szőlő-mívelésnek megtanulása, 's gyakorlása. Mennyire szíven fekszik Méltós. Gróf Festetics László Ts. K. Kamarás Úrnak az édes Attyáról reá maradt Intézetnek előmozdítása, azzal is megbizonyította, hogy a' Georgiconnak Professorai közzül egynéhányat utazni küldött külső országokba, a' honnan csak esztendőök múlva tértek vissza a' mezei gazdaság tudományainak tapasztalásaik által való gyarapításokra. Ezen tetemes költségekkel járó utazásoknak lehet a' Georgiconnak igen gazdag Szőlő-Gyűjteményjét is tulajdonítani.

A' Keszthelyi 40 féle szőlőfajoknak, kivált a' Rezi 's Tomaj nevű szőlőhelyekről valóknak, 1815-dikban ide felküldések alkalmatosságával azt jegyezte meg Nemes Ásbóth János a' Jóságok Praefectusa 's a' Georgicon Directora a' Fajoknak tudományos Leírásokban, hogy „Keszthelyen többnyire a' Fejér Tök szőlőt természet-

tik, és hogy ez a következő hét fajtával, jó szőlők az odavaló fehér bornak tsinálására, ú. m. a' Sárfejér, szagos Sárfejérnek, 's zöld Sárfejérnek is nevezik. Kéknyelű. Hárslevelű. Hulló Bajor. Somszőlő, Tokajban fehér Sombajom a' neve. Cserszőlő. Bákör, vagy Turi piros, Tokajban Rózsa szőlő.“

A' Fejér szőlő *) Tokajban Formint, Sopronban 's Ruston Zapfner vagy Zapfete a' neve, a' hol méltán legjobb szőlőnek tartatik. Ihfarkjú. Hamvas szőlő, vagy Tót szőlő, vagy Zöldszőlő. Édes Bajor, vagy korán érő Bajor, Tokajban Fejér Gohér. Régutu, vagy Rég utu Bajor, nem termékeny. Vékony héjjú a' bora gyenge 's erőtlen. Tagyon. Leányszőlő, nem sokat ér. Ró'sa szőlő (Tokajban Változó Gohér), a' szemei már borsó nagyságú korában, pirúlni kezdenek.

Veres bornak legjobb szőlő a' Karai fekete. Fek. Tökszőlő. Fek. Kéknyelű. Fek. Bajor, Tokajban Fek. Török Gohér, termékeny. — A' Fek. Kadarkát, és a' Varjú szőlőt itt jónak nem tartják, sem bornak sem enni.

Tartani való szőlők: Fejér Ketsketsetsű. Fejér, fekete 's veres Muskatály. Fej. Ökörsem. Spanyol Szőlő vagy Petrezselyem levelű. Szekszárdi, zöld, muskatály ízű, jobb a' fejér Muskatálynál. Szilva szőlő, fejér, van veres is. Török szőlő, Sopronban Zibebe a' neve. Turtsin szürkés zöld. Veres váliú, ibolya színű.

62. Kisfalud, Zemplén Vármegyében, a' Hegyaljához tartozik.

Kéthelyi hegyekhez közel a' Balatonhoz, tartozik a' Baglas, lásd a' 83 lev. a' 8-dik szám alatt.

63. Komárom Vármegye különös jó fehér asztali borokkal bővelkedik. Legjobb a' Neszmélyi és a' László.

*) Ebből is láthatni a' zűrzavart, mellyben a' szőlők nevei vannak. Más a' fejérszőlő, más a' Formint; itt még is egy-félének tartatik.

batlani, két falu a' Duna jobb partján, a' Budai postaut mentiben. Azután a' Madári, a' Rétseivel (Ratzersdorffival Posen Vármegyében), vetekedik; a' Radványi a' Duna bal partján, és a' Kurta Keszi; három faluk közel Esztergom Vármegye széleihez. Némellyek az Almási szőlő hegyeket is, a' Neszmélyi hegyek szomszédságában, emlegetik; mások pedig Martzalháza falunak, Kurtakeszi mellett fekvő szőlő Dombját: de ezen csak közönséges bort szűrnek.

64. Kőmjáti mezőváros Nyitra Vármegyében a' Nyitra jobb partján. Veres bornak ezen négy féle fekete szőlőt szedik: az úgy nevezett Egri fajtát, a' Török szőlőt, vagy Budai fajtát, a' Fekete Gohért, és Hajnost (schwarze Lägler). Minekutánna azokat jól megtsomoszolták, 8—9 nap befedett kádban hagyják, hogy a' must magába szíhassa a' szőlő-szemekben rejtekező fekete veres színt, azután ki szűrik, sajtólják, 's hordókba töltik. A' jó pintzékben 4—5 esztendő múlva egészséges, 's asztra való bor válik belőlök. A' feje bora nem olyan jó, mint a' szomszéd Csornoki — a' 91-dik lev. 50-dik sz. A' szőlők földje inkább agyagos, mint homokos.

65. Kőbányai az az a' Pesti Kőbányai (Steinbrucher) feje aszta libor. Tsak egynéhány esztendőktől fogva híresedett el, úgy annyira, hogy nem tsak Pesten 's körül belől, hanem a' szomszéd Német Tartományokban is kapva kapnak rajta. Nem tsuda tehát, hogy más jó fejevidékek feje borait is Kőbányai neve alatt örömet és könnyen megveszik, árúlják, iszszak, dítsérik, 's híret nevét terjesztik. Meg van a' Pesti Casino pintzében is.

66. Kőleisd mezőváros Tolna Vármegyében, a' Sárvice jobb partján. Veres bora édeskés, közelít a' Szegszárdihoz, de nem olyan jó szamatú, mint a' Szegszárdi. Feje borát nem lehet vizezni.

67. Kőröshegy, falu Somogy Vármegyében, a' Balaton partján, tsaknem által ellenben a' Tihanyi félszigettel. Jó feje boráról esméretes.



Jegyzet Görög Demeter művének kiadástörténetéhez

Görög Demeter könyvének 1829-es kiadásakor észrevette, hogy a 47. és 48. oldalainak szövegét változtatnia kell, hiszen a tokaji szőlőkről hibás adatokat közölt (ezekre a hibás adatokra a szőlőfajta mutatókban szögletes zárójellel utalunk). A még be nem kötött példányokba a már javított oldalak kerültek, így kétféle formában maradtak fenn példányok. Hasonmás kiadásunk a szerző által javított kiadást követi. Görög maga írja a 47. oldalán egy jegyzetben: „Jegyzés. Ez a levél, amint a lapok száma mutatja, kétszer van kinyomtatva; mivel az elébbeni 47-ik és 48-dik lapokon változást kellett tenni. A harmadik árkusnak utolsó levelét tehát, a bekötéskor ki kell vágni.” Mostani kiadásunk következő két oldalán közöljük a kivett oldalak hasonmását is.

kisajtolása után, hogy ezt édesebbé, 's jobbá tegye, és a' forró melegsége által a' must-forrását hamarabb és egyszerre eszközölje. Ha pedig mind addig főzik a' jó mustot, míg megsűrűdik, annyira, hogy méz édességű Szirup válik belőle, azt nyerik vele, hogy a' szirupnak annyi hasznát veszik, mint a' drága nádméznek, 's még a' gyümölcsöknek szokott befőzése alkalmatosságával is élhetnek vele, mint mások a' tzuokkal. Ehez a' tisztelt Magyar Gazdaszszonyok úgy is jól értenek. Vajha azon szives kívánságot tellyesíthetnék, hogy a' jóféle Hegyalljai sziruppal annyi gyümölcsöt 's tsemegét készíthetnének, 's kellemetes formájú üvegekben Lengyel 's Orosz Országba kiküldözhetnék, hogy az idegen pepetselésnek, a' mellyet ott némellyek nagyon felkaptak, végét szakaszthatnák.

A' Tokaji Aszszúszőlőbor után közönségesen dítsérik a' Sz. Györgyit. Ez szabad királyi kisdud város Posony Vármegeében, 's fekszik azon elnyúlt hegyek alatt, mellyek Po'son várossánál, a' Duna bal partján kezdődnek, 's tartanak jó hét mértföldig. A' felső végét Fejér Hegyeknek nevezik, a' mellyek hirtelen alacsonyokká 's dombokká válnak. Ezeket a' hegyeket és a' rajta álló régi várakat jól látni Bétsből, valamint szinte ezekről is megláthatjuk tiszta időben a' Sz. István tornyát Bétsben. A' hegyeket Kárpáthus Elejének nevezik, 's éppen úgy fekszenek délnek, mint a' Hegyallja, Toronyától és Ujhellytől befelé Tokajig; 's valamint ott a' hegyek alsó része, úgy szinte itt is bé van szőlőkkel plántálva, 's a' mint ott mezővárosokkal és falukkal, úgy itt is négy, egymáshoz közelfekvő szabad Királyi városokkal, és más helységekkel meg van a' hegyek allja rakva, mellyek felyülről Po'son fele egy más után így fekszenek: Veresvár (Bibersburg) Diós, Ompítal, Dubova, Modor Kir. Város, Bazing Kir. Vár. Grünau, Sz. György Kir. Vár. Rétse (Ratzersdorf) Veinern vagy Prátsa, és Po'son, Kir. Város.

Sz. Györgyön, az Aszszúszőlő bornak készítésére ezeket a' szőlőfajokat fordítják, ú. m.

342. Franckl, fejér, nagyobb szemű.

343. Franckl, fejtér, kissebb szemű. Fűszeres és igen édes. Nagyon jó a' mustja.

344. Grosslagel, fejtér.

345. Grünlagel, fejtér, jó az aszszuja.

346. Mehlweiss, Nyárhajunak híjják Csornokon és Komjaton, Nyitra Wárm.

347. Zierifandl, sárga. Nagyon jó szőlő.

348. Grosslagel, veres, ennek a' mustját az aszszúszőlőre szokták tölteni.

349. Grünlagel, fekete, úgy szinte ennek is.

A' következők jó fejtér bornak valók:

350. Braunisch Weinbeer, fejtér.

351. Dreyszker, fejtér.

352. Grob, fejtér.

353. Honig Weinbeer, fejtér.

354. Ibling grosse.

355. Ibling kleine.

356. Kolenrabel, sárga, igen jó bornak való.

357. Lampelschweif.

358. Muskateller, zöld, nints se fűszeres íze, se illatja.

359. Rosmarin Weinbeer. A' bora Rozmaring illatu.

360. Silberweisse; kleine.

361. Tascher, fejtér.

362. Zambel, fejtér.

363. Zapfler, fejtér. Itt nem igen termékeny, s sokszor más termékenyebb faját óltanak belé.

364. Skalitzer Zirifandl, jókor érő, termékeny, igen jó bora van. Erről már a' 58-ik szám alatt emlékeztünk.

M A G Y A R
H Í R M O N D Ó.

E L S Ő S Z A K A S Z.

Ex Museo
Hungarico.



Bétsben

Hummel J. D. betűivel.

1792.

2266

Magyar Hírmondó

Görög Demeter szőlészeti munkássága

Zvara Edina



Görög Demeter (1760–1833) neve hallatán legtöbbünknek feltehetően az a Bécsben élő magyar jut eszünkben, aki a felvilágosodás korának egyik legsikeresebb hírlapját, a *Magyar Hírmondót* szerkesztette.¹ Kiváló nevelőként is ismert, hiszen mind magyar családok, mind pedig maga a Habsburg család is alkalmazta. Neveltjei közül kiemelkedik Esterházy Pál Antal (1786–1866), a későbbi diplomata, s a Batthyány-kormány egyik minisztere; valamint Habsburg Ferenc Károly (1802–1878) főherceg. Továbbá a tudós hazafi nevéhez kapcsolódik több könyv és atlasz kiadása, fiatal tehetségek, kortárs írók, költők, művészek támogatása. Kiváló szervezőképességének és emberismeretének köszönhetően a majdan létrejövő Magyar Tudós Társaság megalakulásában is nagy szerepe volt.² A sokoldalú Görög Demeter talán a szőlőfajták értőjeként s a borászat művelőjeként a legkevesbe ismert a szélesebb közönség előtt, pedig e téren kifejtett tevékenysége is kiemelkedőnek mondható.

Közép-Európa legnagyobb korabeli fajtagyűjteményét a keszthelyi Georgikonban létesítették, Görög Demeter grinzingi gyűjteménye jelentőségében azonban nemigen maradt el tőle.³ Görög és szerkesztőtársai a *Hadi Történetek*, illetve a *Magyar Hírmondó* cikkeiben külön odafigyeltek azon termények megismertetésére – így a szőlő- és bortermelésre is –, amelyeknek hangsúlyos szerepük volt a kereskedelemben. E tevékenység a hazai társadalom és gazdaság modernizálásának folyamatába illeszkedett. A nyugat-európai mintákat követő modernizációs törekvéseket részben a szőlészeti-borászati szakirodalmi tevékenység, részben pedig a gyakorlati munka megindulása tükrözte. Görög Demeter tevékenységét e két tényező együttese jellemezte.⁴

1 A lap 1789-től *Hadi és Más Nevezetes Történetek*, majd 1792-től *Magyar Hírmondó* néven jelent meg, átlagosan 1200–1300 példányszámban. A hírlapról újabban: ANTAL A. 2014, 99–117; ZVARA 2016, 52–72; ANTAL A. 2019, 171–178.

2 A témáról újabban: ANTAL A. 2017, 48–57.

3 CSOMA 1994a, 67–84, 94–95.

4 SIMON A. 2016, 19; SIMON A. 2017, 61; Lásd még: SIMON A. 2016, 229–254; CSOMA 1998, 859–908.

Jó érzékkel ismerte fel, hogy mind a külkereskedelem, mind a borbehozatal növelése érdekében az országnak jobb minőségű borokra van szüksége.⁵ A vöslai és melki vörösbor mintájára „szorgalmazta a hazaiaknál jobb étkezési és borszőlő-fajták, de főleg a közkedvelt francia fajták elterjedését hazánkban és a birodalom szőlőtermelő országaiban”.⁶ Ezen elképzeléséről egy tervezetet is készített II. Ferenc császárnak,⁷ aki elfogadta és támogatta annak megvalósítását. Ezután Görög kérésére kezdtek el begyűjteni idegen országok nemes szőlőfajtaikat. A begyűjtött szőlőfajtákat a „Paradicsomkertben” és Schönbrunnban (azaz a bécsi bástyákon) helyezték el és szaporították. A munkálatok közben felújították a bástyákat, a Paradicsomkertet pedig megszüntették. A gyűjteményt a császár Görögnek adományozta.

Grinzingben lévő birtokának pontos elhelyezkedését Pettenkoffer Sándor magyar királyi gazdasági főtanácsos leírásából ismerjük: „A Cecius-hegy (Kahlenberg) Bécs-től északra Klosterneuburg, illetve Weidling alatt van. Két csúcsának egyike közvetlen a Duna jobb partján emelkedik meredeken, ez a 425 m magas Leopold-hegy. Az ettől nyugatra eső 483 m magas hegynek déli lejtője az a hely, ahol Görög Demeter szőleje volt. Szőlejének felső végén volt nyári lakóháza és szabad udvara, egy régi toronnyal. A hegy tetején volt a II. József császár által eltörölt kamaldolú [!] szerzetesrend monostora. A szőlőtől kelet felé Grinzing és Nussdorf községek.”⁸

A grinzingi ültetvény „tündöklése tulajdonosának elhunytával leáldozott”.⁹ A kortársak és a későbbi szakírók leírásaiból tudjuk, hogy az milyen jelentős szerepet játszott a hasonló mintakertek fajtaállományának kialakításában, s az összegyűjtött fajták további megőrzésében. A Bécsben élő Johann Baptist Rupprecht (1776–1846) botanikus a Görög-féle szőlőiskola majd minden fajtáját megvette és saját birtokára telepítette át. Mayerffy Ferenc (1776–1845) 675 fajtát számláló vecsési, valamint Schams Ferenc (1780–1839)¹⁰ Buda-sashegyi szőlőiskolájának (ezt később Entz Ferenc igazgatta) megalapozásában is alapvető jelentőségű volt, de közvetve, alig több mint fél évszázad múltán Mathiász János (1838–1921) gyűjteményalapítása előtt is példaként szolgálhatott.¹¹

5 CSOMA 1994, 97.

6 CSOMA 1994, 97.

7 II. Ferenc néven német-római császár (1792–1806), illetve I. Ferencként osztrák császár (1804–1835) és magyar király (1792–1835).

8 PETTENKOFFER 1930, 90.

9 SIMON A. 2016, 206.

10 Görög szőlőgyűjteményéről két művében is ír: SCHAMS 1832–1833.; SCHAMS 1835. – SIMON A. 2017, 65.

11 SIMON A. 2016, 206; SIMON A. 2017, 66–67.

HA M. 656:2
~~3338~~

HADI
ÉS MÁS NEVEZETES
TÖRTÉNETEK.

ELSŐ SZAKASZ.



3268

BÉTSBEN
1789.

Hadi és Más Nevezetes Történetek

„Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma”

Görög Demeter gyakorlati tevékenységét kiegészítve állította össze szőlészeti munkáját, amely Bécsben, 1829-ben jelent meg.¹² Lajstroma két részből áll: az első részben felsorolja a válogatott, asztalra és tartani való szőlőfajokat származási helyeik szerint csoportosítva (magyar, osztrák, spanyol, francia, német, olasz, dalmát, görög fajták); a második részben a bornak valókkal foglalkozik.¹³ Görög leginkább a magyar, de az európai, az afrikai és a kisázsiai szőlőfajtákat is ismerteti, összesen 498-at – ennél azonban majdnem ötször ennyit gyűjtött össze (két és félezer fajtát említ).

Betegsége akadályozta meg abban, hogy befejezze munkáját, amiről a *Lajstromban* is beszámol: „Nagyon sajnálja ezen Lajstromnak Szerzője, hogy folytatásával elkésződött. Ezt egyedül beteges állapotának méltóztassanak tulajdonítani. – Hogy netalán változó egészsége ezentúl is akadályt tegyen elkezdett munkájának végrehajtásában, könnyebbülésének idejét nem a külső Országi szőlőknek s boroknak leírására fordította, melynek most kellett volna következnie, hanem a Magyar-, Horvát-, Tót- s Erdélyországi válogatott szőlőfajokat és borokat szedte rendbe, hogy ezek mennél hamarabb megjelenhessenek nyomtatásban. Ha a Jó Isten életének kedvez, elkészíti az Ausztriai Monarchiához tartozó Tartományok szőlőinek s borainak, valamint a külső Országi szőlőknek s boroknak még hátralévő Lajstromát is. Sietünk tehát a Hazában elterjedt nagy hasznú plántának és a gyümölcséből kisajtolt boroknak bővebb megismerésével és azon Helységek és Hegyeknek az ABC rende szerint kinyomtatásával, amelyeknek neveikről el vannak nevezve a különféle borok.”¹⁴

A szőlőfajták összegyűjtése nem egyszerűen költséges vállalkozás volt, hanem rengeteg türelmet és szervezést is igényelt, különösen a távoli országokból, földrészekről érkezők esetében igaz ez. Könyvében ezzel kapcsolatban néhány kalandos történetet is olvashatunk, íme az egyik: „Az Astából való szőlőfajokkal rakott 15 ládáinkat már hozta a hajó Siriából és a Smyrnai partok felől, mikor véletlenül megtámadták azt a tengeri rablók, s elfoglalták Februárius vége felé 1817-ben. Nagy bajjal, ha mi később is, kiszabadult ugyan a hajó, s vele a szőlőtövek és vesszők is, de megrongálva csak Június felé érkeztek Triestbe, ahol, mivel pestises helyről jöttek, tisztulás végett ismét letartóztatták, úgyhogy csak Július közepe után juthattunk hozzájuk. Ami életben maradt, tüstént elültettük, s azóta ápolgattuk.”¹⁵

Görög Demeter szőlő, illetve bor ismertetői sok esetben nemcsak száraz tájékoztatók, hanem színes, olvasmányos leírások, tele művelődéstörténeti adalékkal. Ahogy a *Magyar Hírmondó* hasábjain, ez esetben is ott látjuk a nevelőt, a tanítani akaró kiváló pedagógust. Kiviláglik olvasottsága, széles körű nyelvismerete és tájékozottsága. Természetesen sokat és szívesen ír a tokaji borról: „A Hazai borok között örömet a Tokajinak adjuk az elsőséget, minekutána a Spanyolok és a Frantziák is,

12 GÖRÖG D. 1829. – Görög könyveinél: ZVARA 2016, 433. Nr. 790.

13 PETTENKOFFER 1930, 90. A szőlőlajstrom területi és szám szerinti megoszlásáról: SURÁNYI B. 1988, 20.

14 GÖRÖG D. 1829, 79.

15 GÖRÖG D. 1829, 38–39.

kik a magokét az égig magasztalják, a Tokajiról csakugyan megváltják azt, hogy hozzá fogható nincs más a világon. És természetesen egy hosszú lábjegyzetben leírja, hogy pontosan hol fekszik Tokaj, mit nevezünk Tokaji, vagy Hegyaljai bornak.¹⁶

De ötleteket, feladatokat is sugall: „Közhaszonra való dolgot követne el kétségkívül az a Hazafi, aki az Erdélyi vagy Magyar Országi Örmény kereskedőket reá venné, hogy az előtők esméretes úton-módon meghozatná Persiából a legjobb szőlőfajokat, úgymint: Ispahán fővárosának, vidékeiről a Kismis (Kichmich vagy Kischmisch), Risbaba (Rischbaba), Askeri (Aschkeri) és mindenekfelett a nagy fejér és nagy veres Damascus (Damas) szőlőket, melyeknek fürtje legalább is 12, 15 fontot nyom. Ezen utolsóból készül ama híres Sírász (Schirász) nevű bor, amely nemcsak Persiában, hanem egész napkeleten leghíresebb. Lehetne még ezeken kívül más akár asztralra, akár bornak való jó fajtákat is hozatni.”¹⁷

Surányi Béla meglátása szerint Görög *Lajstrom*ának elsődleges érdeme, hogy „betekintést nyerhetünk a magyar szőlőművelés reformkori helyzetébe. Számos művelési, borkészítési eljárás titkára derül fény, melyeknek jó része már hagyománnyá nemesült. A szerző munkája kiadásával segítséget kívánt nyújtani a szőlőművelők hazai táborának, ami egyúttal hazája gyarapodását is szolgálta. Mezőgazdasági nyelvünket sok értékes nyelvészeti adattal is bővítette, számba véve az egyes szőlőfajták elnevezéseit, szinonim változatait, sőt, a borászat sajátos, manapság már kevesek által ismert kifejezéseit.”¹⁸ Ugyanakkor mivel a szerző mégsem tekinthető igazi szakembernek, nem tud eligazítást adni a fajták bőségében, az egyes borvidékek bemutatásánál, a fajták megítélésében sok az aránytalanság, valamint logikai következetlenségek is megfigyelhetők. Mindezek ellenére a mű a reformkor szellemében íródott, „s a nemzet gyarapodását hivatott szolgálni”.¹⁹

Görög Demeter szőlészeti munkássága nemcsak Magyarországon, hanem birodalom-szerte ismert és elismert volt. A császári tanácsos grinzingi gyűjteményéről és ottani tevékenységéről rendszeresen beszámoltak az osztrák szaklapok, s halála után is emlegették azt²⁰ – ez utóbbiak egy része Görög egykori birtokának eladását hirdetik, mint híres szőlőültetvényt.²¹ Az *Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen* hasábjain a neves Franz Ritter von Heintl (1769–1839) szólt elismerően Görög

16 GÖRÖG D. 1829, 41–42.

17 GÖRÖG D. 1829, 40.

18 SURÁNYI B. 1988, 26.

19 SURÁNYI B. 1988, 26; SIMON A. 2017, 71.

20 *Wiener Zeitung*, 1822. Nr. 4. Samstag, den 5. Januar, 15; *Grätzer Zeitung*, 1822. Nr. 3. Samstag, den 5. Jänner, [6]; *Der Wanderer*, 1833. Nr. 128. Mittwoch, den 8. Mai, [2]; *Giornale della Provincia di Bergamo*, 1840. No. 83. Venerdì, 16. Ottobre, [2]; *Grätzer Zeitung*, 1843. Nr. 128. Samstag, den 12. August, 426; *Fremden-Blatt*, 1865. Nr. 217. Dienstag, 8. August, [9]; *Neue Frei Presse*, 1865. Nr. 391. Samstag, den 30. September [1].

21 *Wiener Zeitung*, 1834. Nr. 212. Montag, den 15. September, 240; 1834. Nr. 216. Freytag, den 19. September, 255; 1834. Nr. 237. Dienstag, den 14. October, 380; 1834. Nr. 239. Donnerstag, den 16. October, 389; 1834. Nr. 240. Freytag, den 17. October, 395; 1834. Nr. 241. Samstag, den 18. October, 400; 1834. Nr. 244. Mittwoch, den 22. October, 417.

szőlőiről, amelyet „ritka szakértelemmel és szűnni nem akaró buzgalommal hozott létre”.²² Heintl volt az, aki 1817-ben arra bízta a Habsburg Birodalom szakembereit, hogy létesítsenek fajtaazonosító gyűjteményeket. A cikk megjelenése előtt, 1821-ben Heintl már értékelte Görög fajtagyűjtő tevékenységét. Csoma Zsigmond szerint ez ösztönözte a tudós hazafit sajátja megalapítására,²³ ami annyira jól sikerült, hogy a szakember tanulmányaiban többször is a jelentősebbek között említette. Az *Allgemeine deutsche Garten-Zeitung*²⁴ és a brünni Morva-Sziléziai Mezőgazdasági Társaság értesítője is emlegeti Görög szőlőjét,²⁵ ez utóbbi elismerése jeléül tagjává is választotta.

Görög *Lajstrom*ában nemcsak saját tapasztalatait, ismereteit foglalja össze, hanem a külföldi szakirodalmat is idézi: különösen a német, az osztrák és a francia szakírókat ismeri, de a hivatkozott szerzők között van spanyol, angol (ezen szerzők műveit francia vagy német fordításban olvasta), valamint magyar is.²⁶

Habár Görög Demeter műve csonka maradt, és nem tekinthető modern értelemben tudományos szakkönyvnek, mégis nagy jelentőségű munka: szőlészeti, nyelvészeti, gazdaságtörténeti és néprajzi forrás.²⁷ A reformkor művelődéstörténeti és könyvészeti alkotása, írott kulturális értékeink egyik megbecsülendő darabja.

Görög művének hasonló kiadásakor derült ki, hogy az hibás oldalakkal is könyvárusi forgalomba bocsátották. Ezt már maga a szerző is észrevette, ezért a még nem kötött példányokban kicseréltette a hibás lapokat. Mostani hasonló kiadásunk a javított oldalakat is tartalmazza, de közöltük a kicserélt oldalak képét is a 118–119. oldalakon.

22 Franz Ritter von HEINTL, Die Rebschulen zu Nexing und Würnitz, *Oest Grätzer Zeitung*, 1822. Nr. 3. Samstag den 5. Jänner, [5–6]. Uez: Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen, 1822. Februar, Nr. 10. 73–74.: „Herr Hofrath von Görög besitzt in seinem Freyhofe zu Grinzing, umweit Wien, eine ausgedehnte und zahlreiche Sammlung von Reben aus den berühmtesten Weingebirgen der österreichischen Monarchie und aus dem Auslande, insbesondere aus Frankreich, Italien und aus den Gegenden vom Rhein, die er mit seltener Sachkenntniß und rastlosen Eifer zusammengebracht hat.”

23 CSOMA 1994, 95–96.

24 *Allgemeine deutsche Garten-Zeitung*, 1825. Nr. 5. 29. Jänner, 37: „Einige pomologische Ansichten: Der k. k. Hofrath Herr von Görög in Wien sammelte gegen 600 Rebenorten aus allen Theilen der österreichischen Monarchie, um selbe zu prüfen und ihre Benennungen festzustellen.

25 *Mittheilungen der k. k. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde in Brünn*, 1821. Nr. 19. November, 149: „Glücklicher war der Ausschluß bei seinen anderweitigen Bewerbungen. Durch die Güte des k. k. Hofraths, H. v. Görög in Wien, erhielt er aus den, unter dessen Direktion stehenden und mit fast allen in- und ausländischen Reben ausgestatteten Weinschulen 45 Sorten ungarischer Weinstöcke, wodurch die auf dem Franzenberge befindliche Sammlung der Reben aus diesem Königreiche die willkommene Ergänzung erhielt.”

26 Görög Demeter könyvtáráról: ZVARA 2014, 374–381; ZVARA 2016, 99–168; ZVARA 2020, 141–169.

27 SIMON A. 2016, 209.

Rövidítve idézett szakirodalom

Antal A. 2014

Antal Alexandra, *A bécsi Magyar Hírmondó (1789–1803) szerkesztői hálózata*, Irodalomtörténeti Közlemények, 118(2014), 99–117.

Antal A. 2017

Antal Alexandra, *A bécsi magyar tudós társaság kapcsolatrendszerének működése a nemzetépítés szolgálatában*, in Szilágyi–Bollók, szerk., *Nemzet és tudomány*, 2017, 48–57.

Antal A. 2019

Antal Alexandra, *A siker aspektusa a bécsi Magyar Hírmondóban*, in Bódi–Bodrogi, szerk., *„Közöttünk a Mester”*, 2019, 171–178.

Bódi–Bodrogi, szerk., *„Közöttünk a Mester”*, 2019

„Közöttünk a Mester”, Tanítványi köszöntőkötet a 60 éves Debreczeni Attila tiszteletére, szerk. Bódi Katalin, Bodrogi Ferenc Máté, Debrecen, Debreceni Egyetemi Kiadó, 2019

Csoma 1994a

Csoma Zsigmond, *Szőlészeti, borászati hagyományok, a megújulás és a közösség kötelékében*, in Csoma 1994, 67–84, 94–95.

Csoma 1994

Csoma Zsigmond, *Kapcsolatok, hatások, konfliktusok Dunántúl és Európa között a 17. század végétől a 20. század elejéig*, Debrecen, DE, 1994 (Centrál-Európa Alapítványi Könyvek, 3.)

Csoma 1998

Csoma Zsigmond, *A szőlészeti-borászati szakirodalom kialakulása Magyarországon (18–19. század)*, Századok, 132(1998), 859–908.

Dóbké, szerk., *Könyvek...*, 2020

Könyvek magántulajdonban 1770–1820, szerk. Dóbké Ágnes, Budapest, reciti, 2020 (Reciti konferenciakötetek, 6.)

Görög D. 1829

Görög Demeter, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma, amelyeket egy érdemes Hazánkfia Európának majd minden nevezetesebb Szőlő-hegyeiről s kertjeiből meghozott, és a Grintzingi Szőleiben, Bétshez egy órányira, a Cecius hegynek (Kahlenberg) meleg oldalán, 1819 s a következő esztendőekben elültetett*, A Bécsi Magyar Újság mellé toldalékul, Bécsben, 1829.

Jakab–Vajda, szerk., *Érték és közösség*, 2016

Érték és közösség, A hagyomány és az örökség szerepe a változó lokális regiszterekben, szerk. Jakab Albert Zsolt–Vajda András, Kolozsvár, Kriza János Néprajzi Társaság, 2016.

Jakab–Vajda, szerk., *Örökség, archívum...*, 2017

Örökség, archívum és reprezentáció, szerk. JAKAB Albert Zsolt–Vajda András, Kolozsvár, Kriza János Néprajzi Társaság, 2017.

Pettenkoffer 1930

Pettenkoffer Sándor, *Görög Demeter, A hires magyar ampelografus*, Borászati Lapok, 62(1930). március 15., 90–91.

Schams 1832–1833

Franz Schams, *Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange, oder vollständige Beschreibung sämtlicher berühmten Weingebirge des ungarischen Reichs in statistisch-topographisch-naturhistorischer und ökonomischer Hinsicht I–II*, Pest, Verlag von Otto Wigand, 1832–1833.

Schams 1835

Franz Schams, *Vollständige Beschreibung sämtlicher berühmten Weingebirge in Oesterreich, Mähren und Böhmen in statistisch-topographisch-naturhistorischer und ökonomischer Hinsicht*, Pest, Kilian, 1835.

Simon A. 2016a

Simon András, *Újabb források és értelmezési lehetőségek a szőlő- és borkultúra történeti-néprajzi kutatásában*, in Jakab–Vajda, szerk., *Érték és közösség*, 2016, 229–254.

Simon A. 2016

Simon András, *Görög Demeter gyakorlati és szakírói munkássága a magyar szőlőkultúra megújításáért*, *Ethnographia*, 128(2016), 3–21.

Simon A. 2017

Simon András, *Görög Demeter gyűjtő és rendszerező munkája a szőlőfajták tekintetében a 19. század első feléből*, in Jakab–Vajda, szerk., *Örökség, archívum...*, 2017, 56–69.

Surányi B. 1988

Surányi Béla, *Egy reformkori szőlősgazda: Görög Demeter, A Hajdú-Bihar Megyei Levéltár Évkönyve*, 15(1988), 13–29.

Szilágyi–Bollók, szerk., *Nemzet és tudomány*, 2017

Nemzet és tudomány Magyarországon a 19. században, szerk. Szilágyi Adrienn, Bollók Ádám, Budapest, MTA BTK Történettudományi Intézet, 2017.

Zvara 2014

Zvara Edina, *Esterházy Miklós (1765–1833) herceg, a magyar művelődés támogatója*, *Magyar Könyvszemle*, 130(2014), 374–381.

Zvara 2016

Zvara Edina, *Egy tudós hazafi Bécsben: Görög Demeter és könyvtára*, Budapest, Gondolat, OSZK, 2016 (Nemzeti Téka).

Zvara 2020

Zvara Edina, *Görög Demeter könyvtárának kéziratái, Bárany Péter, Batsányi János, Kis János, Révai Miklós, Trenk Frigyes és Versegby Ferenc írásai*, in Dóbék, szerk., *Magánkönyvtárak...*, 2020, 141–169.



392401-B.
Abhandlungen

einer
Privatgesellschaft
in Böhmen,
zur Aufnahme der Mathematik, der vaterländischen
Geschichte, und der Naturgeschichte.

Zum Druck befördert
von

Ignaz Erlen von Born,

Herrn auf Altyedlitzsch, Inchau, ic.

der kais. Academie der Naturforscher, und zu St. Petersburg; der Akademien der Wissenschaften zu London/ Stockholm/ Göttingen/ Upsala/ Lund/ Siena/ München/ Burghausen; der Ackerbaugesellschaft zu Padua; und der Gesellschaft naturforschender Freunde zu Berlin Mitglied.

Dritter Band.



Mit VI. Kupfern.

Prag 1777.

Im Verlag der Gerlichschen Buchhandlung.

392.401-B

Görög Demeter szőlészeti olvasmányai

Az Azon sokféle Szőlő fajoknak Lajstroma...
(Bécs, 1829) kötetből azonosított könyvek



1.

ABHANDLUNGEN einer Privatgesellschaft in Böhmen zur Aufnahme der Mathematik, der vaterländischen Geschichte und der Naturgeschichte. Zum Druck befördert von (Ignatz) Born. Bd. III. Prag, Verl. der Gerlischen Buchh., 1777. 8° – Petrik I. 10, OSZK

(Cont.) HELBLING, Sebastian: Beschreibung der in der Wienergegend gemeinen Weintrauben-Arten.

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829, 82.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016, 430. Nr. 777.

HVNGARIAE
ANTIQVAE ET NOVAE
PRODROMVS,
CVM
SPECIMINE,
QVOMODO
IN SINGVLIS OPERIS PARTIBVS
ELABORANDIS,
VERSARI CONSTITVERIT,
AVCTOR
MATTHIAS BELIVS
PANNONIVS



NORIMBERGAE,
Sumtu, PETRI CONRADI MONATH,
BIBLIOPOLAE
ANNO MDCCXXIII,

2.

BÉL, Mátyás: Hungariae antiquae et novae prodromus, cum specimine ...
Norimbergae, sumt. Petri Conradi Monath, 1723. 2° – Petrik I. 215

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 11, 13.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 288. Nr. 43.

Kismarton, Esterházy-kastély, Zimmer V. Kasten B. Regal 5/25. Jelzet: 8760.

VOYAGE
MINÉRALOGIQUE ET GÉOLOGIQUE,
EN HONGRIE,

PENDANT L'ANNÉE 1818;

PAR F.-S. BEUDANT,

CHEVALIER DE L'ORDRE ROYAL DE LA LÉGIION D'HONNEUR, SOUS-DIRECTEUR DU CABINET DE MINÉRALOGIE
PARTICULIER DU ROI, OFFICIER DE L'UNIVERSITÉ ROYALE, MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ PHILOMATHIQUE DE
PARIS, ASSOCIÉ DE LA SOCIÉTÉ GÉOLOGIQUE DE LONDRES, DE LA SOCIÉTÉ HELVÉTIQUE, ETC., ETC.

RELATION HISTORIQUE.

7156-27-38
7157/102
TOME PREMIER.



PARIS,
CHEZ VERDIÈRE, LIBRAIRE, QUAI DES AUGUSTINS, N° 25.
— — — — —
1822.

3.

BEUDANT, François Sulpice: Voyage minéralogique et géologique, en Hongrie, pendant l'année 1818. ... Vol. 1-3. Paris, Verdier, 1822. 4° – BnF, OSZK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 55, 56, 57.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 431. Nr. 780.

Mineralogische und geognostische
Reise durch Ungarn

im Jahre 1818

von

F. S. Beudant

Ritter der königl. französischen Ehrenlegion, Unterdirektor
des königl. Mineralien-Kabinetts zu Paris etc. etc.

Deutsch im Auszuge bearbeitet

von

C. Th. Kleinschrod.

Mit 3 Karten.

Leipzig 1825
bei Carl Cnobloch.

4.

BEUDANT, François Sulpice; KLEINSCHROD, Carl Theodor von: Mineralogische und geognostische Reise durch Ungarn im Jahre 1818. ... Leipzig, Carl Cnobloch, 1825. 8° – BnF, OGYK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 56.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 431. Nr. 781.

T R A I T É *Gard*
THÉORIQUE ET PRATIQUE
SUR LA CULTURE DE LA VIGNE, 68

AVEC
L'ART DE FAIRE LE VIN,
LES EAUX-DE-VIE, ESPRIT-DE-VIN,
VINAIGRES SIMPLES ET COMPOSÉS ;

PAR le C^{te} CHAPTAL, Ministre de l'Intérieur, Conseiller d'État, membre de l'Institut national de France, des Sociétés d'Agriculture des Départemens de la Seine, de l'Hérault, du Morbihan, etc.; M. l'Abbé ROZIER, membre de plusieurs Académies, auteur du *Cours Complet d'Agriculture*; les citoyens PARMENTIER, de l'Institut national; et DUSSIEUX, de la Société d'Agriculture de Paris.

OUVRAGE dans lequel se trouvent les meilleures méthodes pour faire, gouverner, et perfectionner les VINS, EAUX-DE-VIE, et VINAIGRES; avec XXI Planches représentant les diverses espèces de Vignes; les Machines et Instrumens servant à la fabrication des Vins et EAUX-de-vie.

SECONDE ÉDITION.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez DELALAIN, fils, libraire, quai des Augustins, n^o. 29.

DE L'IMPRIMERIE DE MARCHANT.

AN X. — 1801.

5.

CHAPTAL, Jean-Antoine-Claude; ROZIER, François; PARMENTIER, Antoine Augustin; USSIEUX, Louis d': *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres ... par le Citoyen Chaptal, ... M. l'abbé Rozier ... les Citoyens Parmentier ... et Dussieux ... Tome premier-second.* A Paris, chez Delalain, fils, 1801. 8° – BnF, ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 24, 103, 104, 105.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 432. Nr. 784.

VISEÁLÓDÓ ÉS OKTATÓ

É R T E K E Z É S

A' SZŐLŐ-MIVELÉSRŐL.

A' Bor, Égettbor, közönséges és fűszeres
Etzetek' készítésének mesterségével
együtt.

CHAPTAL BELSŐ MINISTER, ROZIER APÁTÚR, PAR-
MENTIER, ÉS DUSSIEUX POLGÁROK ÁLTAL.

XXI. Réztábla Rajzolatokkal.

Frantzia Nyelyből fordította, és külömb-külömbfé-
le Jegyzésekkel, azok között a' Szőlő-czúkor,
és Szőlőmag-olaj tsinálásának módjával
megtoldotta

NEMES FÁBIÁN JÓSEF,

Ez előtt Veres-Berényi, most Tóth-Vásonyi Prédi-
kátor, és a' Veszprémi Helvétziai Vallástartó Egyházi
Megyének Esperestje.

E L S Ő K Ö T E T.

VESZPRÉMBEN,
NYOMTATTATOTT SZÁMMER KLÁRA BETŪVEL

1 8 1 3.

6.

CHAPTAL, Jean-Antoine-Claude; ROZIER, François; PARMENTIER, Antoine Augustin; DUSSIEUX, Louis; FÁBIÁN József, ford.: Visgálódó és oktató értekezés a szőlő-mívelésről. A bor, égettbor, közönséges és fűszeres etzetek készítésének mesterségével együtt. Chaptal belső minister, Rozier apátúr, Parmentier, és Dussieux polgárok által. XXI réztábla rajzolatokkal. 1–2. köt. Weszprémben, Számmer Klára, 1813–1814. 8° – Petrik I. 735, MTAK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma*, 1829. 24, 103, 104, 105.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 277. Nr. 100.

U e b e r
L o f a y ' s W e i n b a u ,
d e s s e n
F e r u n g u n d G ä h r u n g .

V o n
J o h a n n D e r c s e n y v o n D e r c z e n ,
C o m i t a t e s A s s e s s o r , u n d d e s e r s t e n P h y s i k u s
O r d i n a r i u s .



L e i p z i g ,
b e y C h r i s t i a n G o t t l o b H i l s c h e r .
1 8 0 0 .

7.

DERCSÉNYI, János: Über Tokay's Weinbau, dessen Fexung und Gährung... Leipzig, Christian Gottlob Hilscher, 1800. 8° – GBV, VD18

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 55.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 288. Nr. 133.

Kismarton, Esterházy-kastély, Zimmer III. Kasten I. Regal 6. Schachtel: Miscellanea XXXVIII. Nr. 10259.¹

¹ A könyv először Bécsben, 1796-ban jelent meg, Kismartonban (ahova Görög Demeter könyvtárának egy jelentős része került) azonban csak a lipcei edíciót találtam meg.

Der
W e i n b a u
des
österreichischen Kaiserthums.

Zugleich
U n l e i t u n g
die Nebenkultur nützlich zu betreiben, zu erweitern
und zu veredeln.

Von
Franz Ritter von Heintl,

Herrn und Landstund in Oesterreich und in Steyermark; Herrn der Herrschaften Pering, Kopsbad und Würmig; Doktor der sammtlichen Rechte und der politischen Wissenschaften; Dekan der k. k. juristischen Fakultät an der Wiener Universität; wirtlichem Mitgliede und Ausschusse der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft zu Wien; wirtlichem Mitgliede der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in der Steyermark, und der k. k. auch königlichen Gesellschaft des Ackerbaues und der Künste in Kärnten; korrespondirendem Mitgliede der k. k. Gesellschaft des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde in Mähren und Schlesien; des landwirtschaftlichen Vereins im Königreiche Bayern, und der russisch-kaiserl. freien ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg; Ehrenmitgliede der k. k. patriotisch-ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Böhmen; der ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Sachsen, und der Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues zu Philadelphia in Nordamerika &c.

Erster Band.

W i e n, 1821.
Auf Kosten des Verfassers.

LIBRARY
UNIVERSITY OF CALIFORNIA
DAVIS

8.

HEINTL, Franz von: Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums: zugleich Anleitung die Rebenkultur nützlich zu betreiben, zu erweitern und zu veredeln. 1. Bd. Wien, Selbstverl., 1821. – ÖBV

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 83.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 435. Nr. 795.

TOPOGRAPHIE

DE

TOUS LES VIGNOBLES

CONNUS,

CONTENANT : leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargemens et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, etc., etc.;

SUIVIE

D'UNE CLASSIFICATION GÉNÉRALE DES VINS;

PAR A. JULLIEN,

Auteur du Manuel du Sommelier, inventeur des cannelles aërisères et autres instrumens pour la décantation et la filtration des liquides.

Quid non ebrietas designat? Occulta recludit,
Spes jubet esse ratas, in prælia trudit inermem,
Sollicitis animis onus eximit, addocet artes:
Fœcandi calices quem non fecere disertum?
Contracta quem non in paupertate solutum?

HORATIUS, *Lib. 1. Epist. 5.*

A PARIS,

Chez { l'Auteur, rue Saint-Sauveur, n°. 18;
Madame HUZARD, imprimeur-libraire, rue de
l'Éperon, n°. 7;
L. COLAS, imprimeur-libraire, rue du Petit-Bourbon-
Saint-Sulpice, vis-à-vis celle Garencière.

1816.

9.

JULLIEN, André: Topographie de tous les Vignobles connus, contenant: leur Position géographique, l'Indication du Genre et de la Qualité des Produits de chaque Cru, les Lieux où se font les Chargemens et le principal Commerce de Vin, le Nom et la Capacité des Tonneaux et des Mesures en Usage, les Moyens de Transport ordinairement employés, etc. etc.; suivie d'une Classification générale des Vins. Par A. Jullien, auteur du Manuel du Sommelier, inventeur des cannelles aërifères et autres instrumens pour la décantation et la filtration des liquides. Paris, chez l'Auteur, 1816; 2^e éd. 1822. 8° – BnF

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 18., 53.

LE RAISIN,
SES ESPÈCES ET VARIÉTÉS,
DESSINÉES ET COLORÉES D'APRÈS NATURE

PAR

J. S. KERNER,

CONSEILLER AGRICOLE ET PROFESSEUR, ETC.

EN LIVRAISON.



STOUTGART CHEZ L'AUTEUR, 1805.

242029-1
FID.

10.

KERNER, Johann Simon: Le Raisin; ses espèces et variétés, dessinées et coloriées d'après nature par J. S. Kerner ... Stuttgart, l'auteur, 1803–1815. [2 parties en 1 vol. fol.] – BnF

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 26.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 436. Nr. 799.

ELEMENTA
REI RUSTICÆ
IN USUM
ACADEMIARUM
REGNI HUNGARIÆ
CONSCRIPTA

Geogr. O.
7114/1.

A LUDOVICO MITTERPACHER,
DE MITTERNBURG

Presbyt. Membr. Societatis œconomicae inferioris Austriae &
in Regia Scientiarum Universitate Budensi rei rusticae
Professore publico, ordinario.

PARS PRIMA.

Cum speciali Privileg. Sacr. Caesar. Regiae Apost. Majest.



BUDÆ,
TYPIS REGIAE UNIVERSITATIS

ANNO MDCCLXXIX.

Prostant Budæ, & Tyrnavia. I flor.

11.

MITTERPACHER Lajos: *Elementa rei rusticae in usum academiarum regni Hungariae conscripta. Partes 3, cum figuris.* Budae, typ. reg. universitatis, 1779–1794. 8° – Petrik II. 760

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 82.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 438. Nr. 808.

P. S. Pallas

Russisch-Kaiserlichen wirklichen Staatsraths und Ritters u. s. w.

Bemerkungen

auf einer

Reise

in die

südlichen Statthalterschaften

des

Russischen Reichs

in den Jahren 1793 und 1794.

Zweyter Band.

Mit Kupfern und Karten.

Leipzig,

bey Gottfried Martini.

1803.

251686-B

FID.

2

12.

PALLAS, Peter Simon: Bemerkungen auf einer Reise in die südlichen Statthaltschaften des Russischen Reichs in den Jahren 1793 und 1794. Leipzig, Gottfried Martini, 1803. – ÖNB, OSZK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 61.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 439. Nr. 812.

ESSAI

SUR

LES VARIÉTÉS DE LA VIGNE

QUI VÉGÈTENT EN ANDALOUSIE;

PAR D. SIMON-ROXAS CLEMENTE,

Bibliothécaire du Jardin-Royal Botanique de Madrid, etc.

TRADUIT PAR L. M. C.

El conocimiento de las variedades de la vid, no puede ser mas de ser empirico, obscuro, é incommunicable mientras no se fijen las ideas de sus caracteres distintivos.

La connaissance des variétés de la vigne sera toujours empirique, et obscure; il sera impossible d'en communiquer les moindres notions, tant qu'on ne fixera pas les idées sur ses caractères distinctifs.

Don Simon Roxas Clemente, chap. II, pag. 55.

PARIS,
DE L'IMPRIMERIE DE POULET,
QUAI DES AUGUSTINS, N^o. 9.

1814.

13.

ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, Simón de; L. M. C., trad.: Essai sur les varietes de la vigne qui vegetent en Andalousie; par D. Simon-Roxas Clemente, Bibliothécaire de Jardin-Royal Botanique de Madrid, etc. ... Paris, Poulet, 1814. – ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 24.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 442. Nr. 820.

V e r s u c h
über die
Varietäten des Weinstocks
in
Andalusien;

von
D. Simon Roxas Clemente,
Bibliothekar im Königl. botanischen Garten zu Madrid 26.

Aus dem
Französischen des Herrn M^{is.} de Caumels
in das Deutsche übersezt
durch

Anton Albert Freyherrn von Mascon,
Ausfluss-Mitglied der k. k. Steyermärkischen Landwirthschaftsgesellschaft,
correspondirendes Mitglied der k. k. mährisch-schlesischen Gesellschaft
des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde, und wirkliches Mit-
glied des pomologischen Vereins im Königreiche Böhmen.

Zwey Abtheilungen
mit Kupferstichvorstellungen und Tabellen.

Grätz, 1821.
bey Franz Ferstl, Buchhändler.

14.

ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, Simón de; MOSCON, Anton von, übers.; CAUMELS, Marie Valentin de, übers.: Versuch über die Varietäten des Weinstocks in Andalusien: zwey Abtheilungen. Grätz, Ferstel, 1821. – ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 24.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 442. Nr. 821.

Reise
nach
der Insel Kreta
im griechischen Archipelagus
im Jahre 1817

von
F. W. Sieber

der Regensburger botan. Gesellschaft, der Königl. Akademie
zu München, der naturforschenden Gesellschaft zu Paris corre-
spondirendem und der russisch kais. Acad. zu Moskau
ordentlichem Mitgliede.

Zweiter Band.

Mit Kupfern und Karten.

Leipzig und Sorau
bey Friedrich Fleischer.
1823.

264.373-B. Fid-
2

15.

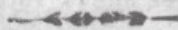
SIEBER, Franz Wilhelm: Reise nach der Insel Kreta im griechischen Archipelagus im Jahre 1817. Zweyter Band. Leipzig [u.a.], Fleischer, 1823. – ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 45, 46.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 443. Nr. 823.

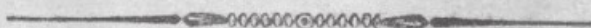
A' TOKAJI,
VAGY IS
HEGYALLYAI SZÖLLÖKNEK
ÜLTETÉSÉRŐL,

J 6
M I V E L É S É R Ő L,
A'
SZÜRETELÉS RÖL,
A' BOROKNAK TSINÁLLÁSÁRÓL, ÉS MEG
TARTÁSÁRÓL.



SISKOVICS
KÖNYVTÁRA

A'
SZÖLLŐS ÉS BOROS MAGYAR GAZDÁK SZÁMÁRA
IRTA, ÉS KIADTA
SZIRMAI SZIRMAY ANTAL,
TSÁSZÁRI, 'S KIRÁLYI UDVARI
TANÁTSOS.



P E S T E N,
TRATTNER MÁTYÁS BETŰVEL.
1 8 1 0.

16.

SZIRMAY Antal: A tokaji, vagyis hegyallyai szőlőknek ültetéséről, a boroknak csinálásáról és megtartásáról, szőlős és boros magyar gazdák számára. Pest, Trattner Mátyás, 1810. 8° – Petrik III. 548, MTAK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 55, 56.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 443. Nr. 825.

NOTITIA
TOPOGRAPHICA, POLITICA
INCLYTI COMITATVS
ZEMPLÉNIENSIS
PER
ANTONIUM SZIRMA
DE SZIRMA.

PRIVS EIVSDEM COMITATVS ORDINARIVM
NOTARIVM, DEIN S. C. ET R. A. M. CONSILIA-
RIVM AVLICVM, ET TABVLAE IVDICIARIAE
DISTRICTVALIS CIS-TYBISCANAE PRAE-
SIDEM CONSCRIPTA.

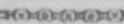


EDITA

ET INDICIBVS PROVISA INDVSTRIA

MARTINI GEORGII KOVACHICH
SENQVICIENSIS,

AA. LL. ET PHILOS. DOCT. II. COMITATVVM ZEMPLÉ-
NIENSIS, AC PEST PILIS ET SOLTH ARTICVLARITER
VNITORVM TABVLAE IVDICIARIAE ASSESSORIS,
ARCHIVI EXCELSAE CAMERAE REGIAE HVN-
GARICO AVLICAE REGESTRANTIS.



B V D A E.
TYPIS REGIAE VNIVERSITATIS PESTANAE

1 8 0 5.

17.

SZIRMAY, Antal, KOVACHICH, Márton György, ed.: Notitia topographica politica i. comitatus Zempléniensis ... Budae, typ. universit. Pestanae, 1803. 6 fol., 486 p. 8° – Petrik III. 547

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 53.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 406. Nr. 670.

Kismarton, Esterházy-kastély, Zimmer IV. Kasten J. Regal 6. Jelzet: 13189.

13 Bullockes

M. T. ...
S...

TRAVELS
IN
HUNGARY,
WITH
A SHORT ACCOUNT OF
VIENNA
IN THE YEAR 1793.

By ROBERT TOWNSON, L.L.D.
F. R. S. EDINB. ETC. ETC. ETC.

ILLUSTRATED WITH A MAP AND SIXTEEN OTHER COPPER-PLATES.

LONDON:
PRINTED FOR G. G. AND J. ROBINSON, PATERNOSTER-ROW.
1797.

18.

TOWNSON, Robert: Travels in Hungary, with a short account of Vienna in the year 1793. London, Printed for G. G. and J. Robinson, 1797. 1 térkép, 4° – MTA, ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 55.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 443. Nr. 826.

Magyar Hírmondó, 1798. február 6. 175–176.

V O Y A G E

E N

H O N G R I E ;

P R É C É D É

D'une Description de la ville de V I E N N E , et
des Jardins Impériaux de S C H O E N B R U N .

Par le D. ROBERT T O W N S O N ;

P U B L I É A L O N D R E S E N 1797.

Traduit de l'anglais par le C. C A N T W E L .

Enrichi de la Carte générale de la Hongrie et de dix-huit
Planches.

T O M E P R E M I E R .

A P A R I S ,

Chez P O I G N É E , Imprimeur-Libraire , rue Haute-
Feuille , N^o. 16.

A N V I I .

2.7.7

1

19.

TOWNSON, Robert; CANTWEL, C., trad.: Voyage en Hongrie; précédé d'une description de la ville de Vienne et des jardins impériaux de Schoenbrun. ... Tome premier-troisième. Paris, Poigne, 1803. 8° – OSZK, ÖNB

Megj.: másik kiadása: Lipcse, 1800 (Petrik III. 668).

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 55.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 412. Nr. 700.

Kismarton, Esterházy-kastély, Zimmer IV. Kasten J. Regal 5. Nr. 7621.

V e r s u c h
einer
systematischen Zusammenstellung
der
in Steyermark
cultivirten Weinreben,
mit ihren Diagnosen, mit Beschreibungen,
und mit einem alphabetischen Index ihrer
Synonymen.

Als vorläufiger Beytrag
zu einer künftigen Ampelographie und
Ampelologie der Steyermark,

von
Dr. Lorenz Edlen v. Best,
Professor der Botanik und Chemie am Joanneum
zu Grätz.

Mit einer Nachschrift
des Centralausschusses der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft
in Steyermark.

Grätz, 1826.
Gedruckt bey Andreas Leykam.

20.

VEST, Lorenz Chrysanth von: Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steyermark cultivirten Weinreben: mit ihren Diagnosen, mit Beschreibungen, und mit einem alphabetischen Index ihrer Synonymen; als vorläufiger Beytrag zu einer künftigen Ampelographie und Ampelologie der Steyermark. Grätz, Andreas Leykam, 1826. – ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma...*, 1829. 24.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben...*, 2016. 443. Nr. 827.

A Magyar Királyságban
és Erdélyben honos
szőlőfajták Görög
Demeter kertjében

Balling Péter, Kneip Antal László, Monok István



Abendroth, kleine, fejr 72
Abendroth, kleine, veres 72
Achorde 71
Ágasfarkú
 Ágasfarku 92
 Ágasfarkú, fekete 60
Ágas fejr → Gohér, fehér
Ágos szőlő → Veres vállu
Agrest → Kecskecsöcsű, fehér
Ahorn, fekete 71
 Fávor, cserni 71
Alanttermő
 Alattermő 93
 Alatt-termő 51, 63
 Alföldi 93
 Bálind 105
 Bátai 54, 63, 93, 94
 Bátai, fejr 51
 Erős inú 60, 92
 Fejr kadarka 66, 86, 95
 Fejr Török szőlő 86
 Frankus 106
 Frankus, fehér 99
 Frangel 106
 Kadarka, fehér 91, 96, 98
 Kadarker 95
 Katarker 70
 Sajgó 106
 Weisse Kadarker 66
Alattermő, Alatt-termő → Alanttermő
Alföldi → Alanttermő
Aprófehér
 Apró szemű 86, 97
 Zöld szőlő 86
Apró szemű Zöld szőlő → Aprófehér
Aranka
 Aranka Formint 53
 Formint 99
 Sárga Furmint 99
Aranyszín → Mézes, fehér
Aszszonyszőlő → Királysőlő

Augster, weisse → Gohér, fehér
Auguster → Gohér, fehér
Auguster, schwarze → Török Gohér

Baaren 72

Par 72, 74, 75

Por 72, 74

Baaren, veres 72

Bácsing

Bárzing 105

Bárzsing, fekete 106

Básing 105

Batsing 105

Badacsonyi

Badatschoner 89

Bagator → Bakator, piros

Bagoly Gohér → Gohér, fehér

Bajnár → Gohér, fehér

Bajor; Bajor fehér → Gohér, fehér

Bajor édes → Gohér, fehér

Bajor, kolontár → Gohér, fehér

Bakar → Bakator, fehér

Bakator, fehér (fejér) 60, 89, 90, 92, 93, 94, 98

Bakar 89

Uva Buccarana 90

Bakator, kék

Bakator 43, 53, 63, 88

Bakator, fekete 60

Bákor 88

Schiller 101

Bakator, piros

Bagator 9

Bakator 9

Bakator, veres 101

Piros Bakar 9, 93

Rózsás Bakator 60, 92

Tuli piros 9, 88

Turi piros 9

Veres bakar 9

Veres bakator 99

Veres bakor, bákor 9, 88

Bakator, római 10, 63
 Római szőlő 88
 Romai-Bakator 94
Bakator, medgyszín → Bakator, tüdőszínű
Bakator, tüdőszínű 60, 92
 Bakator, medgyszín 60, 92
Bakator, veres → Bakator, piros
Bákor → Bakator, kék
Bákor, édes → Gohér, fehér
Balafánt 50, 63, 94
Bálind szőlő → Alanttermő
Bálintszőlő (Bálind) → Alanttermő
Barátköntös 96
Barát suhajú → Hamvas (=? Juhfark?)
Barátszőlő 10, 63, 94
 Nagyvái 10
Bárzing → Bácsing
Bárzsing, fekete → Bácsing
Básing → Bácsing
Bátai → Alanttermő
Bátai, fejtér → Alanttermő
Bátsó szőlő → Juhfark
Bég 10, 106
 Fejtér Bég 106
 Török szőlő 10
Beli Drenák → Kecsköcsű, fehér
Belius Cyrivotron → Cirfandli, fehér
Bétsi Gohér → Gohér, fehér
Betyke → Kecsköcsű, piros
Biehendl, fejtér 72
 Pihentel 72
Biehendl, vörös 72, 74
Bihari
 Bihari Boros 93, 98
 Boros 60
 Boros-Bihar, fejtér 66
 Grobe Muskateller 98
 Weisse grobe Muskateller 66
 Weisse Muskateller 68

Bihari, vörös
 Pihor veres 66
 Rothe Zapfner 66
 Bila Rivolka → Cirfandli, fehér
 Bili Topol → Lisztes, fehér
 Bili Vonyaci → Schmeckete
 Bili Zirifandl → Cirfandli, fehér
 Blaue Ochsenaug → Ökörszemű, fekete, kék
 Bodony → Járdovány, fehér
 Bodony, erős → Járdovány, fehér
 Bodony, fejtér → Járdovány, fehér
 Bodony, fekete → Járdovány, fekete
 Bodony, zöld → Járdovány, fehér
 Bodor 93
 Bogár → Bolgár
 Bogár, fejtér → Bolgár, fehér
 Bogár, fejtér → Cukorszőlő(?)
 Bogár, fekete → Bolgár, fekete
 Bogár, veres → Bolgár, veres
 Bogdányi dinka
 Szegedi 15
 Bolgár, fehér (= ? Cukorszőlő?)
 Bogár 10
 Bogár, fejtér 63, 92, 93, 94
 Bolgár 93
 Bolgár, fejtér 10
 Bolgár, fekete 10
 Fekete Bogár 60, 63, 94
 Bolgár, veres
 Veres Bogár 92
 Veres Bolgár 60, 92, 93
 Boros → Bihari, boros
 Boros-bihar → Bihari, boros
 Boros-bihar → Zöldveltelini
 Boros-bivaly 51
 Boros-bivaly, piros 63
 Borosbival 87, 94
 Boros fejtér 10, 51, 59, 60, 92, 93
 Boros, hashajtó 92
 Boros, ritkás 59
 Boros, rongyos 59

Boros szőlő 101
 Boros, zöld 59, 92
 Zelenetz 59
 Zöld Boros 60
 Böszö, őszi 60
 Bőr hajú → Tökszőlő
 Braunschweig Weinbeer → Sárfehér
 Braune → Sárfehér
 Buccarana → Bakator, fehér
 Budai 72
 Budai fajta 106, 116
 Ofner 72
 Budai, fehér → Ezerjő
 Budai, fekete → Kadarka
 Budai, gohér → Gohér, fehér
 Budai, Nyéki 64
 Budai, Varga
 Narants színű szőlő 61
 Narants-szőlő 64
 Narantsszínű 92
 Varga-Budai 64
 Budai, vörös
 Czerweni Budinsky 74
 Piros Dinka 74
 Rother Ofner 74
 Budai zöld
 Budai zöld 10
 Budinsky Czerweni → Budai, vörös
 Bumastos Car. Stephani → Kecskecsősű, fehér

 Chasselas blanc ciotat → Petrezselyemlevelű szőlő
 Cifra szőlő
 Gescheckte Traube 101
 Tzifra 101
 Tzifra szőlő 89
 Cirfandli, fehér
 Belius Cyribotron 13
 Belius Cyribotron 13
 Bila Rivolka 74
 Bili Zirifandl 74
 Grüne Zierfahner 68

Grüner Zierfahner 66
 Kolben-Reifler 72
 Kolmrafl 72
 Német szőlő, fehér 13, 97
 Reifler 74
 Reifler, fejeér 95
 Skalitzer Zirifandl [119]
 Sylaner 13
 Trifánd 106
 Tzifánler 13
 Tzilifándli 91, 93
 Tzilifánt fejeér 13
 Tzinifál 13, 66
 Tzinifál, zöld 98
 Tzirifándl 13
 Tzirifandl, fejeér 97
 Uva Rhaetica Plinii 13
 Weisse Zierfahnl 96
 Weisse Zierfahner 68
 Zierfahner 13, 98
 Zierfandler 106
 Zirifadl 72
 Zirifandl 74
 Zirifandl, kleine, fejeér 73
 Cirfandli, sárga
 Gelbe Zierfahn, Ziorfahnl 67, 68
 Német szőlő, sárga 67, 68
 Sárga Német szőlő 67, 68
 Zierifandl, sárga [119]
 Cirfandli, vörös
 Német szőlő, fekete 97
 Német szőlő, veres 73
 Rafler 69
 Raifler 74
 Rothe Zierfahner 68
 Rothe Zirifandl 74
 Seefelder 69
 Seerafel 69
 Tzirifandl, fekete 97
 Zirifandl, kleine, veres 73

Cukorszőlő (= ? Bolgár, fehér?)

Bogár 10

Bogár, fejtér 63, 92, 93, 94

Bolgár 93

Bolgár, fejtér 10

Fejtér Bogár 93

Fejtér Malozsa 16

Fejtér Török szőlő 16

Gallyas 93

Nagy szemű szőlő 93

Picardon 93

Regina 93

Romolya 93

Romolya Fejtér 99

Rumonya 10, 93

Sárga rumonya 60, 92, 93

Tamorlana 93

Török szőlő 89, 115, 116

Uva de Rey(?) 93

Uva Reginae 93

Weisse Türkische 93, 96

Zibebe 93, 115

Czerni Drenák → Kecskecsöcsű, kék

Czervena Dinka → Kövidinka

Czerveni Budinsky → Budai, vörös

Czifra szőlő → Petrezselyemlevelű szőlő

Csapó szőlő 91

Csávka czrena → Csókaszőlő

Cserszőlő → Gohér, fehér

Csepi 91

Csipkés

Tsipkés101

Csókaszőlő

Csávka czrena 15

Fajos, fekete 95

Formint, fekete 11, 54, 63, 94

Furmant, fekete 99

Kleinschwa(r)ze 54, 86, 95

Rátz 89, 95

Rátz fekete, rátzfekete 86, 94, 99

Schwarze Zierfahner 15
Tsávtsitza 15
Tsóka színű 15
Tzigány szőlő 94, 95
Vad fekete 86, 89, 95
Varjú szőlő 115
Wildschwarze 73

Debela cherina → Ökörszemű, fekete, kék
Demjén, fejtér, futó → Furmint, fehér
Denka → Fehér dinka
Denka → Kövidinka
Denka, fejtér → Fehér dinka
Dénka → Rakszőlő
Dinga fejtér → Fehér dinka
Dinka → Fehér dinka
Dinka → Kövidinka
Dinka, piros → Kövidinka
Dreysziger, Dreyszker 68, 73, [119]
 Krauste, grosse 73

Édes Bajor → Gohér, fehér
Édes Bátor → Gohér, fehér
Egres → Kecskesöcsű, fehér
Egri fajta 116
Egri, fekete 54, 99
 Kéréklevelű szőlő 99
 Ludtalpu szőlő 99
Eleinérő → Gohér, fehér
Erdei
 Erdei 93,94
 Erdei, fejtér 63
 Erdei szőlő 92
 Erdei szőlő, zöld 60
 Erdélyi 87
Erdei, fejtér → Erdeti
Erdei szőlő → Erdeti
Erdei, fekete 63
Erdei szőlő, zöld → Erdeti
Erdélyi → Erdeti

Erdődische, világos veres 71
 Erdőtzke, cserver 71
 Erdőtzke, cserver → Erdődische, világos veres
 Erdődy, rother 69
 Erős Bodony → Járdovány, fehér
 Erős inú → Alanttermő
 Erős-Sinór 101
 Ezerjő
 Budai, fejr 101
 Frankl, Franckl 69, 71, 72, [118, 119]
 Hönigler 12, 95
 Ezüst szőlő → Rakszőlő

Fagyos → Furmint, fehér
 Fajos → Csókaszőlő
 Fajos → Furmint, fehér
 Fajos, fekete → Csókaszőlő
 Fajtalan, ritkás 59
 Fajtalan, sűrű 59
 Fávor, cserni → Ahorn, fekete
 Fehér bakator → Bakator, fehér
 Fehér dinka
 Denka, fejr 96
 Dinga fejr 66, 98
 Kleinweisse, dinga 66, 98
 Lelt szőlő 54
 Vékony héjjú 115
 Vékony nyakú 91
 Vékonyhéjú 54
 Zöld Denka 88, 106
 Zöld Fehér Dinka 88

Fehér furmint Hólyagos → Furmint, fehér
 Fehér járdovány → Járdovány, fehér
 Fehér kecskecsesű → Kecskesű, fehér
 Fehér lisztes → Lisztes, fehér
 Fehér Malozsa → Gohér, fehér
 Fehér szőlő → Tökszőlő
 Fehér tökszőlő → Tökszőlő
 Feigentraube → Fügeszőlő
 Fejr Ar dai → Sárfejr
 Fejr Beg → Béj

Fejér Bogár → Bolgár, fehér
 Fejér Bogár → Cukorszőlő(?)
 Fejér Boros → Boros, fejtér
 Fejér Frankus → Alanttermő
 Fejér Gohér → Gohér, fehér
 Fejér Járdán → Járdovány, fehér
 Fejér Kadarka → Alanttermő
 Fejér Ketsketsets → Kecskecsöcsű, fehér
 Fejér Ketsketsetsű → Kecskecsöcsű, fehér
 Fejér Längler → Hajnos
 Fejér Magyar Kadarka → Rakszölő
 Fejér Muskatály → Sárgamuskotály
 Fejér Ökörszem → Ökörszemű, fehér
 Fejér Paprika szőlő → Furmint, fehér
 Fejér Purtsin → Purcsin, fehér
 Fejér Rózsa (Fejér Ró'sa) → Rózsaszőlő
 Fejér Rózsás → Rózsaszőlő
 Fejér Sombajom → Furmint, fehér(?)
 Fejér Sombajom → Gohér, fehér(?)
 Fejér Szilva szőlő → Szilva szőlő, fehér
 Fejér szőlő → Gohér, fehér
 Fejér szőlő 50, 52, 54, 59, 63, 88, 94, 115
 Fejér termő → Rakszölő
 Fejér tökszőlő → Tökszölő, fehér
 Fejér Török szőlő → Alanttermő
 Fejérvesszejű Sziget → Furmint
 Fekete Bajor → Török gohér
 Fekete Balatonyi 88
 Fekete Bogár → Bolgár, fekete
 Fekete Budai → Kadarka
 Fekete Formint → Csókaszölő(?)
 Fekete Gohér → Török gohér
 Fekete Járdán → Járdovány, fekete
 Fekete járdovány → Járdovány, fekete
 Fekete Kadarka → Kadarka
 Fekete Karai → Karai, fekete
 Fekete Kéknyelű → Kéknyelű, fekete
 Fekete Ketsketsets → Kecskecsöcsű, kék
 Fekete Ketsketsetsű → Kecskecsöcsű, kék
 Fekete Magyar 106

Feketemuskotály

Fekete Muskatal 94

Fekete Muskatály 52, 53, 87, 115

Muskatal, fekete 99

Muskatály, fekete 63

Muskat cherni 13

Tamjanika czerna 13

Fekete Nyíló 86

Fekete Ökörszem, Ökörszemű → Ökörszemű, fekete, kék

Fekete Portsín, Purtsín → Purcsin, fekete

Fekete, ritkás 59

Fekete Romolya → Romolya, fekete

Fekete Sombajom → Sombajom, fekete

Fekete Szilva szőlő → Szilva szőlő, fekete

Fekete szőlő → Kadarka

Fekete Tökszőlő → Tökszőlő, vörös

Fekete Török Gohér → Török Gohér

Firmont → Görbeszőlő

Formint → Csókaszőlő(?)

Formint → Aranka

Formint → Furmint, fehér

Formint, fekete → Csókaszőlő(?)

Frangel → Ezerjő

Frankel → Alanttermő(?)

Frankl → Ezerjő

Frankus → Alanttermő(?)

Frankus, fehér → Alanttermő

Frankus, veres 106

Franziskáner Weinbeere 106

Furmant fekete → Csókaszőlő(?)

Furment → Furmint, fehér

Furmin → Furmint, fehér

Furmint, fehér

Demjén 54, 94

Demjén, fejtér 51, 63

Demjén, futó 63

Fagyos 88, 95

Fajos 88

Fejtér Paprika szőlő 96

Fejtér Sombajom(?) 15, 89, 115

Fejtérvesszejű Sziget 10

Formint 59, 63, 88, 92, 115
 Furment 93
 Furmin 93
 Furmint 10, 52
 Furument 10
 Futó Demjén 63
 Fürmint 10
 Görin 60, 92
 Hegyallyai zöldes fejér 59
 Hójagos formint 10
 Hólyagos Formint 50
 Jóféle Görin 10, 60
 Johannestraube 11
 Madárka 54
 Madárkás Formint 54
 Madár szőlő 54, 93
 Maljak 11
 Malvasia 48
 Mosler 11
 Paprika szőlő 94
 Poschzippainze 11
 Rongyos Demjén 53
 Rongyos Formint 60
 Ruster Zapfner 115
 Somszőlő(?) 15, 89, 115
 Szala fejér 96
 Szigeti 10, 88
 Tumidula 11
 Zapfer 11
 Zapfete 11, 115
 Zapfner 88, 95
 Weisse Zapfler 96
 Furmint, madárkás → Furmint, fehér
 Furument → Furmint
 Futó Demjén → Furmint, fehér
 Fügeszőlő
 Feigentraube 69
 Zuckertraube 69
 Fürjmony → Gyöngyfehér
 Fürtojás → Gyöngyfehér
 Fürminta → Furmint

Gacsal

Gatsai, fekete 54

Gallyas → Cukorszőlő

Gatsai, fekete → Gacsal

Geisdute schmeckende rothe → Kecskecsöcsű, kék

Geisdute schmeckende weisse → Kecskecsöcsű, fehér

Geizler → Hajnos

Gelber Muskateller → Sárgamuskotály

Gelbe Zierfahn, Zierfahnl → Cirfandli, sárga

Gerzsely → Purcsin, fekete

Gescheckte Traube → Cifra szőlő

Gohér, bétsi → Gohér, fehér

Gohér, budai → Gohér, fehér

Gohér, fehér (fejér) 11, 60, 65, 87, 92, 93, 98

Augster weisse 11

Augusta 11

Auguster 98

Bajnárt 11

Bajor 91, 96

Bajor, fehér 11

Bákor, édes 89

Cserszőlő 115

Édes Bákor 89

Eleinérő 11

Fehér Malozsa 13

Fejér Gohér 96

Fejér Sombajom(?) 15, 89, 115

Gohér jókori, fejér 59

Gohér, hoszsúkás 59

Hulló Bajor 115

Kolontár-Bajor 11

Korán érő Bajor 115

Korán érő fejér Bajor 89

Malozsa (Som) Gohér 11, 51, 60, 92

Malozsa szőlő, fehér 13

Maluzsa (Marzola), fejér 99

Marsola (Malozsa, Zibebe) 106

Ránka belá 11

Som gohér 11

Uva augusta 11

Weisse Auguster 96

Zibebe-Traube 106

- Gohér, fekete → Török Gohér
Gohér, hoszsúkás → Gohér, fehér
Gohér jókori, fejtér → Gohér, fehér
Gohér, ritkás 59
Gohér, sárga → Sárga gohér
Gohér, szíriai → Siriai gohér
Gohér, változó (?=Rózsa szőlő?)
 Rós'a szőlő 115
 Változó Fejtér szőlő 53
 Változó Gohér 12, 115
 Változó szőlő 106
 Vexirtraube 70, 106
Goldtraube → Mézes, fehér
Görbeszőlő 92
 Görbe szőlő 12, 60, 63, 94
 Zapfler 12, [119]
 Firmont 63, 94
Görin → Furmint, fehér
Görin, hashajtó 92
Görin, sárga 92
Görin, varga 60
Görin, zöld 60
 Zöld Görin 92
Grenische (?=Grenache?) 73
Griechische Zibebe → Sárga gohér
Griechische, grosse → Ökörszemű, fekete, kék
Grob, fejtér → Heuniss Weiss
Grob, veres → Heuniss Rothe
Grobe → Heuniss Weiss
Grobe Muskateller → Bihari
Grobeweisse → Heuniss Weiss
Grobeweisse → Heuniss Weiss
Gróf szőlő → Heuniss Weiss
Grosser Ibling → Ibling
Gross-Griechische → Ökörszemű, fekete, kék
Gross-Lagl → Hajnos
Gross-Lagler, veres → Lagler, veres
Gruber → Grob, fejtér
Gruber → Heuniss Weiss
Gruber, fejtér → Grob, fejtér

Gruber, fejer → Heuniss Weiss
 Gruber, veres → Heuniss Rothe
 Grüne Lagler → Hajnos
 Grüne Muskateller → Zöldvelteleni
 Grüne Spitzler → Szerémi zöld
 Grüne Zierfahner → Cirfandli, fehér
 Grüner Zierfahner → Cirfandli, fehér
 Grünisch, fejer 71, 72
 Grünische, fejer 72
 Grünisch, veres 72
 Grünische, fejer → Grünisch, fejer
 Grün-Lagl → Hajnos
 Grün-Längler → Hajnos
 Griechische Geiszdutte → Kecsköcsű, kék
 Gyöngyfehér
 Fürjmony 11, 97
 Fürjtojas 11, 97
 Gyöngyfejer 93
 Gyöngy fejer 51, 63, 94
 Gyöngy-szölő 51, 87
 Gyöngy-szemű 60
 Perlfarbe(?) 73
 Török szölő 97
 Gyöngyfejer → Gyöngyfehér
 Gyöngy-szemű → Gyöngyfehér
 Gyöngy-szölő, Gyöngyszölő → Gyöngyfehér

 Hajnos, fehér 67, 116
 Geiszler 95
 Hajnos fejer 95
 Gorss-Lagl, Grosslagel 66 [119]
 Fejer Längler 67
 Lagler 67
 Lágler 95
 Lagler, vexirende 73
 Lägler 67
 Spitz-Lagler, fejer 73
 Stein-Lagler, fejer 73
 Hajnos, fekete
 Schwarze Lägler, fekete Grünlagel 116, [119]

- Hajnos, zöld 66, 98
 Grün-Lagl, Grünlagel 67, [119]
 Grün-Längler 66
 Grüne Lagler 68
 Lágler 98
 Lägler 98
 Längler 98
 Saure Augster 75
 Savanyú Augster 75
 Zöld Längler 67
- Hamvas (=? Juhfark?) 115
 Barát suhajú 105
 Hamvas 105
- Hamvas Kadarka → Juhfark
- Haraszt-levelű 60
- Hárslevelű
 Hárslevelű 50, 60, 63, 88, 91, 94, 96, 106, 115
 Hárslevelű, ritkás 59
 Kerekes 91
- Hárslevelű, sűrű 59
 Klenovetz 59
- Hegyallyai zöldes fejér → Furmint
- Heuniss Weiss
 Grob, fejér 69, [119]
 Grobe 73, 74
 Grobweisse 106
 Grobeweisse 66
 Gróf szőlő 66
 Gruber 69
 Gruber, fejér 75
 Lipa 74
 Ordinäre Grobweisse 96
 Schmeckende Grobweisse 96
- Heuniss Rothe
 Grob, veres 69
 Gruber, veres 75
 Schwarze Grobweisse 96
- Hingandi 12
- Honig-Weinbeere → Mézes, fehér
- Hójagos formint → Furmint, fehér
- Hólyagos Formint → Furmint, fehér

Hönigler → Ezerjő
Hulló Bajor → Gohér, fehér

Ibling

Grosser Ibling 71, [119]

Kleiner Ibling 70, [119]

Ihfarkú 115

Ihfarku → Juhfark

Jakabszőlő

Magdolna szőlője 12

Rothe Jakobi 96

Járdán, fejér → Járdovány, fehér

Járdán, fekete → Járdovány, fekete

Járdán, veres → Járdovány, veres

Járdovány, fehér

Bodony 92

Bodony, erős 60

Bodony, fejér 60, 92

Bodony, fekete 60

Bodony, zöld 60

Erős bodony 92

Fejér Járdán 60

Járdán 60, 92

Járdán, fejér 59

Járdovány 60

Járdovány, fejér 50

Silberweisse, kleine 69, [119]

Tökszőlő(?) → ott: Tökszőlő

Zöld bodony 92

Járdovány, fekete

Bodony, fekete 60

Járdán, fekete 59

Fekete Járdán 60

Járdovány, veres

Járdán, veres 59

Veres Silberweisse 69

Jenei → Kadarka

Johannestraube → Furmint

Jókorérő → Gohér, fehér

Jóféle Görin → Furmint, fehér

Jó szagos → Sárgamuskotály

Jufark, Júfark → Juhfark

Juhfark

Barát suhajú(?) 105

Bátsó szőlő 90, 93

Hamvas(?) 105 115

Hamvas kadarka 91

Ihfarku 88, 115

Jufark 90

Júfark 52, 54, 60

Juhfark 87, 99, 106

Juhfarkú 88

Uva Bachiensis 90

Jungfer, fejtér → Leányszőlő

Kadarka

Budai, fekete 54, 86 101

Fekete Kadarka 88, 95, 106, 115

Fekete szőlő 97

Jenei 93

Kadarka 54, 89, 93, 97, 106

Kadarka, fekete 95, 96

Rothe Katarker 95

Schwarze Katarker 54

Kadarka, fehér → Alanttermő

Kadarka, fekete → Kadarka

Kadarker → Alanttermő

Kapás szőlő → Kecseksöcsű, fehér

Karai fekete 115

Fekete Karai 88

Kastélyos → Sárgamuskotály

Katarker → Alanttermő

Katharinen-Weinbeer 70

Kecseksöcsű → Kecseksöcsű

Kecseksöcsű, fehér 87, 101

Agrest 12

Beli Drenák 12

Egres 12

Fejtér Ketsketsets 106

Fejtér Ketsketsetsű 60, 66, 92, 94, 115

Geisdute schmeckende weisse 11

- Geiszdutte 96
- Kapás szőlő 12
- Ketsketsetsü fejér 51, 63
- Ketsketsetsü 12, 68, 87, 93, 99, 101
- Ketsketsetsü, zöld 59, 99
- Kozják beli 12
- Romolya, ketsketsetsü 14
- Szent Márton szőlő 12
- Szőke Ketsketsetsü 13
- Uva Bumastos Car. Stephani 12
- Verjus 12
- Schmeckende weisse Geiszdutte 96
- Zöld Ketsketsetsü 60, 92
- Kecskecsü, kék
 - Czerni Drenák 12
 - Fekete Ketsketsets 106
 - Fekete Ketsketsetsü 60, 66, 94
 - Geisdute schmeckende rothe 11
 - Griechische Geiszdutte 96
 - Ketsketsetsü, fekete 12, 59, 63, 99
 - Ketsketsetsü, fekete, portzogós 63
 - Kozják cherni 12
- Kecskecsü, piros
 - Veres Betyke 86
 - Ketsketsetsü, rózsás 60
 - Ketsketsetsü, veres 59, 93, 99
 - Rózsás Ketsketsetsü 92
 - Veres Ketsketsetsü 87
- Kék bakator → Bakator, kék
- Kék kecskecsü → Kecskecsü, kék
- Kékmuskotály
 - Muskotály, kék 92, 101
- Kéknyelű, fekete
 - Kéknyelű 88, 115
 - Fekete Kéknyelű 115
- Kék ökörszem → Ökörszemű, fekete, kék
- Kerekes → Hárslevelű
- Keréklevelű szőlő → Egri fekete
- Keszthelyer → Veres vállu
- Ketsketsetsü → Kecskecsü, fehér
- Ketsketsetsü fejér → Kecskecsü, fehér

Ketsketsetsü, fekete → Keckecsöcsü, kék
 Ketsketsetsü, fekete, portzogós → Keckecsöcsü, kék
 Ketsketsetsü, rózsás → Keckecsöcsü, piros
 Ketsketsetsü, veres → Keckecsöcsü, piros
 Ketsketsetsü, zöld → Keckecsöcsü, fehér
 Királyédes → Purcsin, fekete
 Királyszőlő
 Aszszonyszőlő 9
 Király édes 52
 Királyédes 9, 63
 Lamberter 74
 Lampart 98
 Lampert, Lampért, Lamperter 71, 74, 91
 Uva de Rey(?) 93
 Királyszőlő, piros 13
 Kraljevina 13
 Kleine Silberweisse → Járdovány, fehér
 Kleiner Ibling → Ibling
 Kleinschwarze → Csókaszőlő
 Kleinweisse → Fehér dinka
 Klenovetz → Hárslevelű, sűrű
 Kohlenrabel 69, [119]
 Kolben-Reifler → Cirfandli, fehér
 Kolmrafl → Cirfandli, fehér
 Kolontár-Bajor → Gohér, fehér
 Korán érő Bajor → Gohér, fehér
 Koránérő fejr Bajor → Gohér, fehér
 Kozják beli → Keckecsöcsü, fehér
 Kozják cherni → Keckecsöcsü, kék
 Kökény → Purcsin, fekete
 Kökény szőlő → Purcsin, fekete
 Kőszemű 94
 Kőszemű, fejr 63
 Kövérszőlő
 Kövér szőlő 61, 92
 Kövidinka
 Dinka 87
 Dinka, piros 10
 Czervena Dinka 10
 Denka 10
 Pankota 87

Piros Denka 106
 Tinka 97
 Török Denka 106
 Tsútsos Bákör 88
 Tsútsos Denka 88
 Veres Denka 96
 Veres Dinka 97
 Krajarcky → Landschwarze
 Kraljevina → Királyszőlő, piros
 Kristály szőlő 13, 51

 Laaggler, veres → Lagler, veres
 Lagler → Hajnos
 Lagler, veres 69
 Laaggler, veres 69
 Gross-Lagler, Grosslagel veres 70, [119]
 Lagler, vexirende → Hajnos, fehér
 Lágler → Hajnos, fehér
 Lágler → Hajnos, zöld
 Lagrein → Landschwarze
 Lägler → Hajnos, fehér
 Lägler → Hajnos, zöld
 Lamberter → Királyszőlő
 Lampart → Királyszőlő
 Lampelschweif (?=Rizling) 70, [119]
 Lampert → Királyszőlő
 Lamperter → Királyszőlő
 Lampért → Királyszőlő
 Landschwarze (Lagrein) 73
 Krajarcky 73
 Langstingler 95
 Lapulevelű 93
 Lányszőlő
 Jungfer 95
 Leány 93
 Leányszőlő 54, 95, 106
 Lyán szőlő 93
 Längler → Hajnos, zöld
 Leány, Leányszőlő → Lányszőlő
 Legyes, fejr 61
 Legyes, fekete 61

Legyes, kék 92
Lelt szőlő → Fehér dinka
Lendvai → Petrezselyemlevelű szőlő
Lipa → Heuniss Weiss
Lisztes, fehér
 Bili Topol 60
 Lisztes 54
 Magyar szőlő 86, 106
 Mehlweiss, Mehlweisse 60, 65, 67, 86, 95, 98, 106, [119]
 Nyárhajú (nyár-haju) 61, 65, 68, 86, 91, 92, 95, [119]
 Tokaji Fejér szőlő 67
 Tót szőlő 115
Lisztes, fekete 61
Lisztes, kék 92
Lisztes, piros
 Nyárhajú, veres 69
 Rother Mehlweisse 74
Lószemű fejér 93
Ludtalpu szőlő → Egri fekete
Lyán szőlő → Lányszőlő

Madár szőlő → Furmint, fehér
Madárka → Furmint, fehér
Madárkás Formint → Furmint, fehér
Magdolna szőlője → Jakabszőlő
Magyar Kadarka → Rakszőlő
Magyar Ragszőlő fejér → Rakszőlő
Magyar szőlő → Lisztes, fehér
Majoránna szőlő 61, 92
Maljak → Furmint
Malozsa → Gohér, fehér
Malozsa Gohér → Gohér, fehér
Malozsa szőlő → Gohér, fehér
Maluzsa, fejér → Gohér, fehér
Malvasia → Furmint, fehér
Marsola → Gohér, fehér
Marzola → Gohér, fehér
Mehlweiss, Mehlweisse → Lisztes, fehér
Mehlweisse, rother → Lisztes, piros
Mehlweisse, veres → Lisztes, piros

Mézes, fehér

Aranyszín 66, 98

Goldtraube 66, 98

Honig-Weinbeere 69, [119]

Mézesszőlő 88

Mosler → Furmint, fehér

Muskat cherni → Feketemuskotály

Muskataj veres → Vörösmuskotály

Muskatal → Sárgamuskotály

Muskatal, fejr → Sárgamuskotály

Muskatal, fekete → Feketemuskotály

Muskatal, veres → Vörösmuskotály

Muskatal, zöld → Zöldvelteleni

Muskatálj → Sárgamuskotály

Muskotály → Sárgamuskotály

Muskotály fejr → Sárgamuskotály

Muskotály veres → Vörösmuskotály

Muskotály zöldes → Zöldvelteleni

Muskotály, fejr-zöldes → Sárga muskotály

Muskotály, fekete → Feketemuskotály

Muskotály, kék → Kékmuskotály

Muskotály, sárga → Sárgamuskotály

Muskateller → Sárgamuskotály

Muskateller, fejr → Sárgamuskotály

Muskateller, grüne → Zöldvelteleni

Muskateller, zöld → Zöldvelteleni

Muskateller-Geisduite → Sárgamuskotály

Muskotály, fekete → Feketemuskotály

Muskotály, kék → Kékmuskotály

Muskotály, sárga → Sárgamuskotály

Muskotály, vörös → Vörösmuskotály

Muskotály, zöld → Zöldvelteleni

Nagyságos szőlő → Sárgamuskotály

Nagy szemű szőlő → Cukorszőlő

Nagyváti → Barát szőlő

Narantsszínű → Budai, Varga

Narants színű szőlő → Budai, Varga

Narants-szőlő → Budai, Varga

Német szőlő, fehér → Cirfandli, fehér

Német szőlő, fekete → Cirfandli, vörös

Német szőlő, sárga → Cirfandli, sárga
Német szőlő, veres → Cirfandli, vörös

Nyárhajú → Lisztes, fehér
Nyárhajú, veres → Lisztes, piros
Nyéki-Budai → Budai, Nyéki

Ochsenaug, fejr → Ökörszemű, fehér
Ochsenaug, fekete → Ökörszemű, fekete, kék
Olasz szőlő → Petrezselyemlevelű szőlő
Ordinäre Grobweisse → Heuniss Weiss

Ökörszem → Ökörszemű, fehér
Ökörszem, fejr → Ökörszemű, fehér
Ökörszemű → Ökörszemű, fekete, kék
Ökörszemű, fehér

Fejr Ökörszem 66, 115

Ökörszem 14, 93

Ökörszem fejr 51

Ökörszemű, fekete, kék

Blaue Ochsenaug 96, 106

Debela cherina 14

Fekete Ökörszem 15, 96

Griechische, grosse 72

Gross-Griechische 14

Ochsenaug, fekete 71

Ochsenaug schwarze 14

Ökörszem 14, 93

Ökörszemű 14

Volujár 14

Wardeiner blaue 15

Wardeiner veres 73

Ökörszemű, kék → Ökörszemű, fekete, kék

Öreg szemű Zöld szőlő

Pankota → Kövidinka

Paprika szőlő → Furmint, fehér

Par → Baaren

Pataki 51, 63, 94

Perlfarbe → Gyöngyfehér(?)

Persun → Petrezselyemlevelű szőlő

Petrezselyem → Petrezselyemlevelű szőlő
Petrezselyem levelű → Petrezselyemlevelű szőlő
Petrezselyemlevelű szőlő
 Czifra szőlő 14
 Lendvai 14, 93
 Olasz szőlő 14
 Persun 14
 Petrezselyem 92, 93
 Petrezselyem levelű 115
 Petrezselyem szőlő 14, 51, 60, 63
 Praeciae Plinii 14
 Spanyol szőlő 14
 Spanyol Szőlő 115
 Vitis laciniata Linnaei 14
Picardon → Cukorszőlő
Pihentel → Biehendl, fejtér
Pihor veres → Bihari, vörös
Piros Bakar → Bakator, piros
Piros Denka → Kövidinka
Piros Dinka → Budai, vörös
Piros Dinka → Budai, vörös
Piros Dinka → Vörösmuskotály
Piros kecskecsesű → Kecskesöcsű, piros
Piros lisztes → Lisztes, piros
Piros Rózsa → Rózsaszőlő, vörös
Piros Veltelini
 Rothe Österreicher 106
Polyhos
 Polyhos 54, 63, 92, 94
 Polyhos fejtér 51
 Polyhos szőlő 60
 Portziunkula-Weinbeere 70
Por → Baaren
Portsin → Purcsin, fekete
Pozsonyi fehér
 Posonyi 10
Purcsin, fehér 51
 Fejtér Purcsin 52
 Purcsin fejtér-zöldes 63
Purcsin, fekete
 Fekete Portsin 60

Fekete Purtsin 94
 Gerzsely 54
 Királyédes 13
 Kökény, Kökényszőlő 59, 106
 Portsín 14, 92, 93
 Purtsin, fekete 59, 63
 Turtsin 115
 Purtsin → Purcsin

Rafler → Cirfandli, vörös
 Ragszőlő → Rakszőlő
 Rahszőlő, magyar → Rakszőlő
 Raifler → Cirfandli, vörös
 Rakszőlő 95, 96

- Dénka, ragszőlő 91
- Ezüst szőlő 96, 98
- Fejér Magyar Kadarka 96
- Fejér termő 66
- Magyar Ragszőlő 96
- Ragszőlő 87, 88, 95, 96, 98
- Ragszőlő, dénka 91
- Rákszőlő 87
- Silberweisse 66, 68, 95, 96, 98, 106
- Termő fejér 98
- Világos szőlő 88

Ránka belá → Gohér, fehér
 Ránká czerna → Török Gohér
 Rátz → Csókaszőlő
 Rátz fekete → Csókaszőlő
 Rátzfekete → Csókaszőlő
 Räuschling

- Röszling 70

Reifler → Cirfandli, fehér
 Reifler, fejér → Cirfandli, fehér
 Régutu 115

- Rég utu Bajor 115

Ritka Boros-Bihar, veres → Vörösmuskotály
 Rizling →(?) Lampenschweif
 Rizling →(?) Wälsche grosse, fehér(?)
 Római bakator → Bakator, római
 Római szőlő → Bakator, római

Romai-Bakator → Bakator, római
 Romolya, ketsketsetsű → Kecskecsöcsű, fehér
 Romolya → Cukorszőlő
 Romolya, fejér → Cukorszőlő
 Romolya, fekete
 Fekete Romolya 99
 Rongyos Demjén → Furmint, fehér
 Rongyos Formint → Furmint, fehér
 Rosmarin-Weinbeere 70, [119]
 Rothe grobe Muskateller → Vörösmuskotály
 Rothe Jakobi → Jakabszőlő
 Rothe Katarker → Kadarka
 Rothe Mehlweisse → Mehlweisse, veres
 Rothe Österreicher → Piros Veltelini
 Rothe Schintauer → Schintauer, veres
 Rothe Schmeckende → Vörösmuskotály
 Rothe Szereder → Szeredi veres
 Rothe Traube → Tök szőlő, veres
 Rothe Zapfner → Bihari, vörös
 Rothe Zierfahner → Cirfandli, vörös
 Rothe Zirifandl → Cirfandli, vörös
 Rothe Zwetschen → Szilva szőlő, veres
 Rother Mehlweisse → Lisztes, piros
 Rother Ofner → Budai, vörös
 Rózsa, fejér → Rózsaszőlő, fehér
 Rózsa, szőke → Rózsaszőlő, fehér
 Rózsaszőlő, fehér (?= Gohér, változó?) 14, 51, 54, 94
 Fejér Ró'sa 64
 Fejér Rózsás 92
 Ró'sa 64
 Rósa szőlő 115
 Rózsa szőlő 14, 51, 54, 94
 Rózsa, fejér 99
 Rózsa, szőke 99
 Rózsás, fejér 61, 101
 Rózsaszőlő, vörös
 Piros Rózsa 14
 Rózsa, veres 99
 Rózsás 101
 Rózsás, setét 61
 Rózsás, világos veres 61

Rózsaszőlő 115
 Turi piros 115
 Veres Rózsa 14
 Rózsás Bakator → Piros bakator
 Rózsás, fejr → Rózsaszőlő, fehér
 Rózsás Ketsketsetsű → Kecsecsöcsű, piros
 Rózsás, setét → Rózsaszőlő, vörös
 Rózsás, világos veres → Rózsaszőlő, vörös
 Rösling → Räuschling
 Rumolya → Sárga gohér
 Rumonya → Bolgár
 Rumonya → Cukorszőlő
 Ruster Zapfner → Furmint, fehér

 Sajgó → Alantermő
 Saure Augster → Hajnos, zöld
 Sárfhér
 Alóltermő 101
 Braune 66, 98
 Braunisch, Braunisch Weinbeer 68, [119]
 Fehér Ar dai 101
 Sárféjr 66, 88, 96, 98, 106, 115
 Sárga Ar dai 101
 Vizes Fejr 106
 Sárga Ar dai → Sárfhér
 Sárga Furmint → Aranka
 Sárga gohér 11
 Griechische Zibebe 12
 Rumolya 11
 Türkische Zibebe 12
 Sárgamuskotály
 Fejr Muskatály 48, 65, 101, 115
 Gelber Muskateller 71
 Jó szagos 13
 Kastélyos 12
 Miriszavka 13
 Muskat beliá 13
 Muskatal 88, 94
 Muskatal, fejr 99
 Muskatály 93
 Muskatály 13, 68, 87, 106

Muskatály, fejér 96
 Muskatály, fejér-zölde 63
 Muskatály, sárga 59
 Muskateller-Geisduette 73
 Muskateller 91
 Muskateller, fejér 96
 Nagyságos szőlő 91
 Sárga Muskatály 60
 Sárga Muskotály 101
 Schmeckende 13, 66
 Szagos 13
 Szagos szőlő 65, 88, 91, 95
 Tamjanika belá 13
 Temjén szőlő 13, 95
 Uva apiana Plinii 13
 Weihrauch-Weinbeere 95
 Weyrer 13
 Wheirer, Muskatály 95
 Sárga Német szőlő → Cirfandli, sárga
 Sárga Rumonya → Cukorszőlő
 Savanyú Augster → Hajnos, zöld
 Scharfel → Zandler
 Scheickern, Scheikern 73, 106
 Scheubkorn 73
 Scheickern, veres 73
 Schiller → Bakator, kék
 Schintauer, gelbe 69
 Schintauer, fejér 74
 Schintauer, veres 69
 Rothe Schintauer 74
 Schleentraube 106
 Schlivaruscha → Szilva szőlő, veres
 Schmeckende Grobweisse → Heuniss Weiss
 Schmeckende weisse Geisduette → Kecsköcsű, fehér
 Schmeckende → Sárgamuskotály
 Schmeckete 74
 Bili Vonyaci 74
 Schmerstock 73
 Schmerstock, veres 73
 Schwarze Augster → Török Gohér
 Schwarze Grobweisse → Heuniss Rothe

Schwarze Katarker → Kadarka
 Schwarze Lägler → Hajnos
 Schwarze Zierfahner → Csókaszőlő
 Seefelder → Cirfandli, vörös
 Seerafel → Cirfandli, vörös
 Serabel 69
 Sérik szőlő 61
 Siriai Gohér 63
 Silberweisse → Rakszőlő
 Silberweisse, kleine → Járdovány, fehér
 Silberweisse, veres → Járdovány, veres
 Slivarusa → Szilva szőlő, veres
 Sombajom, fehér, fejtér → Gohér, fehér
 Sombajom, fekete 15, 63
 Som-gohér fejtér → Gohér, fehér
 Somszőlő → Furmint, fehér(?)
 Somszőlő → Gohér, fehér(?)
 Som Szőlő → Gohér, fehér (?)
 Spanyol szőlő → Petrezselyemlevelű szőlő
 Spitz-Lagler, fejtér → Hajnos, fehér
 Sűrű Boros-Bihar, veres → Vörösmuskotály
 Stein-Lagler, fejtér → Hajnos
 Sylaner → Cirfandli, fehér

 Szagos → Sárgamuskotály
 Szagos szőlő → Sárga muskotály
 Szala fejtér → Furmint, fehér
 Szegedi → Bogdányi Dinka
 Szekszárdi 15
 Szekszárdi zöld 115
 Szeredi veres 73, 75
 Rothe Szereder 74
 Szereder 73
 Szeredi 73
 Szerémi zöld 15, 53, 60, 93, 101
 Grüne Spitzler 101
 Zöld 60, 91
 Zöld Teremi 92
 Szigeti → Furmint, fehér
 Szigeti, veres → Vörösmuskotály

Szilva szőlő, fejér 115
 Fejér Szilva 106
Szilva szőlő, veres 15, 89, 115
 Fekete Szilva szőlő 106
 Rothe Zwetschen 96
 Schlivaruscha 15
 Slivarusza 15
 Szilva szemű 15, 89
 Veres Szilva szőlő 96
 Zwetschken 70
Szomor 106
Szőke → Gohér, fehér
Szőke Ketsketsetsü → Kecsköcsü, fehér

Tamjanika belá → Sárgamuskotály
Tamjanika czerna → Muskotály, fekete
Tamorlana → Cukorszőlő
Tar 93
Tarjai szőlő 61
Tascher 69, [119]
 Taschner 70
Temjén szőlő → Sárgamuskotály
Termő fejér → Rakszőlő
Tinka → Kövidinka
Tokaji fajta 66
 Tokajer 66
Tokaji Fejér szőlő → Lisztes, fehér
Tót szőlő → Aprófehér
Tökfenék → Tökszőlő
Töklevelű → Tökszőlő
Tökös → Tökszőlő
Tökös szőlő, fejér → Tökszőlő
Tökszőlő (Járdovány?)
 Bőr hajú 87
 Fejér tökszőlő 114
 Tökfenék 93
 Töklevelű 61, 92
 Tökös 92
 Tökös szőlő, fejér 61
 Tökszőlő 15, 60, 87, 92
 Tökszőlő, fejér 51

Tökszőlő, vörös 66
 Fekete Tökszőlő 115
 Rothe Traube 66
 Tökszőlő, veres 66
 Török Denka → Kövidinka
 Török Gohér, 12, 86, 88
 Fekete Bajor 12, 88, 96, 115
 Fekete Gohér 60, 63, 65, 93, 94, 99, 106, 116
 Fekete Török Gohér 115
 Ránká czerna 14
 Schwarze Auguster 12
 Török szőlő → Bég
 Török szőlő → Gyöngyfehér
 Török szőlő, fejeér → Cukorszőlő
 Trifánd → Cirfandli, fehér
 Trubiner 70
 Tsávtsitza → Csókaszőlő
 Tsipkés → Csipkés
 Tsóka színű → Csókaszőlő
 Tsútsos Bákör → Kövidinka
 Tsútsos Denka → Kövidinka
 Tumidula → Furmint, fehér
 Turi piros → Rózsaszőlő, vörös
 Turi piros → Bakator, piros
 Turtsin → Purcsin, fekete
 Tüdőszínű bakator → Bakator, tüdőszínű
 Türkische Zibebe → Sárga gohér
 Tzifánler → Cirfandli, fehér
 Tzifra → Cifra
 Tzigány szőlő → Csókaszőlő
 Tzilifándli → Cirfandli, fehér
 Tzilifánt fejeér → Cirfandli, fehér
 Tzinifál → Cirfandli, fehér
 Tzirifándl → Cirfandli, fehér
 Tzirifándl, fejeér → Cirfandli, fehér
 Tzirifándl, fekete → Cirfandli, vörös

 Ungeschichte, veres → Ungeschlachte, Rothe
 Ungeschlachte 70
 Ungeschichte 70

Ungeschlachte, Rothe 70
 Ungeschichte, veres 73
 Úriszög 15
 Úri piros 106
 Uriszög, veres 87
 Uva apiana Plinii → Sárgamuskotály
 Uva augustá → Gohér, fehér
 Uva Bachiensis → Juhfark
 Uva Buccarana → Bakator
 Uva Bumastos Car. Stephani → Kecskecsöcsű, fehér
 Uva de Rey → Királyszőlő
 Uva de Rey → Cukorszőlő
 Uva Reginae → Cukorszőlő
 Uva Rhaetica Plinii → Cirfandli, fehér

 Vadfekete → Csókaszőlő
 Vadszőlő, fejr (=? Vadlisztes?) 61
 Vad szőlő, fejr 92
 Vadszőlő, fekete 61
 Változó Fejr szőlő → Gohér, változó
 Változó gohér → Gohér, változó
 Változó Szőlő → Gohér, változó
 Varga-Budai → Budai, Varga
 Varjú szőlő → Csókaszőlő
 Vékonyhájú → Fehér dinka
 Veres bakar → Bakator, piros
 Veres bakor, bákor → Bakator, piros
 Veres Betyke → Kecskecsöcsű, piros
 Veres Bihar → Vörösmuskotály
 Veres Bogár → Bolgár, veres
 Veres Boros → Vörösmuskotály
 Veres Boros Bihar → Vörösmuskotály
 Veres Denka, Dinka → Kövidinka
 Veres Frankus → Frankus, veres
 Veres Ketsketsetsű → Kecskecsöcsű, piros
 Veres Muskatály → Vörösmuskotály
 Veres Rózsa → Rózsaszőlő, vörös
 Veres Silberweisse → Járdovány, veres
 Veres Szilva szőlő → Szilva szőlő, veres
 Veres vállu 15, 115
 Ágos szőlő 15

Keszthelyer 15

- Vékony héjjú → Fehér dinka
Vékony nyakú → Fehér dinka
Vékonyhéjú → Fehér dinka
Vexirtraube → Gohér, változó
Világos szőlő → Rakszőlő
Vitis laciniata Linnaei → Petrezselyemlevelű szőlő
Vizes Fejér → Sárfehér
Volujár → Ökörszemű, fekete, kék
Vörös dinka → Kövidinka
Vörösmuskotály
Muskataj veres 13
Muskatal, veres 99
Muskatály veres 96
Piros Dinka 96
Ritka Boros-Bihar, veres 66, 68
Rothe grobe Muskateller 66, 68
Rothe Muskateller 16, 96
Rothe Schmeckende 96
Sűrű Boros-Bihar, veres 66, 68
Szigeti, veres 97
Tuli piros 88, 97
Veres Bihar 16
Veres Boros 54
Veres Boros Bihar 16
Veres Muskatály 74, 96, 115

- Wälsche, grosse, fejér (= ? rizling ?) 70
Wälsche, grosse, fekete 70
Wardeiner blaue → Ökörszemű, fekete, kék
Wardeiner, veres → Ökörszemű, fekete, kék
Weihrauch-Weinbeere → Sárgamuskotály
Weisse Auguster → Gohér, fehér
Weisse Geiszdutte → Kecskecsöcsű, fehér
Weisse grobe Muskateller → Bihari
Weisse Kadarker → Alanttermő
Weisse Muskateller → Bihari
Weisse Türkische → Cukorszőlő
Weisse Urbani 70
Weisse Zapfler → Furmint, fehér
Weisse Zierfahnl Cirfandli, fehér

Weisse Zierfahner → Cirfandli, fehér
Weyrer → Sárgamuskotály
Wheirer, Muskatály → Sárgamuskotály
Wildschwarze → Csókaszőlő
Wurst-Weinbeere 70

Zandler 106

Scharfel 106

Zapfer → Furmint, fehér
Zapfete → Furmint, fehér
Zapfler → Görbe szőlő
Zelenetz → Boros, zöld
Zibebe → Cukorszőlő
Zibebe-Traube → Gohér, fehér
Zierfahner → Cirfandli, fehér
Zierfandler → Cirfandli, fehér
Zirifadl → Cirfandli, fehér
Zirifandl → Cirfandli, fehér
Zirifandl, kleine, fejr → Cirfandli, fehér
Zirifandl, kleine, veres → Cirfandli, vörös
Zöld → Szerémi zöld
Zöld Bodony → Járdovány, fehér
Zöld Boros → Boros, zöld
Zöld Denka → Fehér dinka
Zöld dinka → Fehér dinka
Zöld Fejér Bákör → Fehér dinka
Zöld Görin → Görin, zöld
Zöld Ketsketsetsű → Kecseksöcsű, fehér
Zöld Längler → Hajnos
Zöld szőlő → Aprófehér
Zöld Teremi szőlő → Szerémi zöld
Zöldvelteli
Boros-Bihar 95
Grüne Muskateller 74, 96, 106
Muskatal, zöld 99
Muskatály zöldes 13, 59
Muskateller, grüne 69
Muskateller, zöld 95, [119]
Zuckertraube → Fügeszőlő
Zwetschken → Szilva szőlő, veres

A külföldi szőlőfajták Görög Demeter kertjében

Balling Péter, Kneip Antal László



Aleatico Fiorentino 34
 Aleatico 34, 43
 Aleppo, Uva d' 44
 Alexándriai Muskatály → Muscat d'Alexandrie
 Alexandrie noir 21
 Amadon 23
 Angelo di Bologna 36
 Bononiai Angyal 36
 Angiola 34
 Apiano → Moscato Apiano
 Arbois 23
 Arione bianco 32
 Arrouya 21
 Aschgraue → Barát szőlő
 Askeri 46
 Aschkeri 46
 Aspirant blanc sans pepin 23
 Assyrische → Weisse Marokkaner
 Asszonyok ujjá → Cadin Parmak
 Augster → Blaue Marokkaner
 Auvernat gris → Malvoisie

 Bar sur Aube → Chasselas d'oré
 Barát szőlő 16
 Aschgraue 16
 Cioccolat (Tsokolád) 16
 Nagyvái 16
 Barba rossa 36
 Barlantine → Raisin de Montpellier
 barna Muskatály → Muscat brun
 Berardi 21
 Biancone 34
 Bilolussa 39
 Bibola 39
 Blaue Damascener 28
 Damas le gros 28
 kék Damascusi szőlő 28
 Blaue Geiszdutte → Blaue Marokkaner
 Blaue Marokkaner 29
 Augster 29
 Blaue Geiszdutte 29

Kék Marokkai 29
Lämmerschweif 29
Uva pane 29
Blaue Muskateller 30
Bochsaugen → Trollinger
Bon-blanc 23
Bononiai Angyal → Angelo di Bologna
Bordelais 21
 Gerzsely 21
 Gregoir 21
 Grey 21
 Verjus 21, 23
 Vitis Burdigalensis 21
Botton de Gallo → Ketsketsetsü fejér
Bourdalés 21
Bourdela 21
Bourgelas 23
Braquet gris 21
Bratcovina 41
Bratcovina bianca → Cibib
Bresparola 38
Brombona 37
Brunfourea 21
Bumammae → Ketsketsetsü
Bumasti → Ketsketsetsü
Bumastos → Zibibo moscato
Bunda 41
Buttassa 38

Cadin Parmak 45
 Asszonyok ujja 45
Caillaba 21
Calabrese 32
Callona 32
Captraube → Frankenthaler
Carignan 21
Carmenel 21
Carne 37
Casca rossa 39
Cataloniai 20
Catanese 32

Catarratto 33
 Cavia debiti 37
 Cedrata 37
 Cenese 38
 Chasselas 23, 25
 Fábián 34
 Fábián szőlője 25
 Gutedel 24
 Chasselas blanc 25
 Fábián 28
 Fábián, fejér 25
 Fábián szőlő 31
 Fejér Fábián 29
 Muscadin 25
 Notre Dame 25
 Royal Muscadin 25
 Schönedel 24
 Weisser Gutedel 29
 Chasselas de Fontainebleau 25
 Fontenblói Fábián 25, 29
 Pariser Gutedel 23, 29
 Chasselas d'oré 25
 Aranyszínű Fábián 25
 Bar sur Aube 25
 Chasselas musqué 25
 Fábián Muskatály 25
 Fábián Muskatálya 27
 Muskatályos Fábián 29
 Muskateller Gutedel 29
 Chasselas rouge 25
 Rother Gutedel 29
 Veres Fábián 25, 29
 Chasselas rouge d'Espagne 20
 Spanyol Fábián szőlő 20
 Chasselas rouge royal 45
 Cibib 41
 Bratcovina bianca 41
 Cibib Muscatan 39
 Cibibbo 39
 Cibib veli bili 39
 Cicontad → Petrezselyem szőlő

Ciminneta 33
Cioccolat (Tsokolád) → Barát szőlő
Ciotat → Folle blanche
Ciotat → Petrezselyem szőlő
Cioutat → Petrezselyem szőlő
Citrudat → Petrezselyem szőlő
Ciutat → Folle blanche
Ciutat → Petrezselyem szőlő
Clairette 25
Clairette de Die 21
Clairette menue 25
Clairette rouge 21
Clarette de Limoux 25
Colombeau 21
Corbera di Cassolo 39
Corinth 25
 Corinth sans pepins 25
 Korinthy szőlő 25
 Passe 25
 Passerille 25
 Raisin de Passe 25
Corinth violet 21
Cornelia 33
Cornichon 26
 Ugorka szőlő 26
Cornichon violet 22
Corniola bianca 34
Corniola negra 34
Corriola 33
Cresca 39
 Crivazza bila 39
Crivaglia 42
Crivazza bila → Cresca
Croc 22
Cruscavizza bianca 42

Damas → Damascus
Damas le gros → Blaue Damascener
Damas violet 22
Damascus 46
 Damas 46

Damascusi 42
 Decandól 45
 Dell'Olio 38
 Diamantentraube 28
 Gyémánt szőlő 28
 Dinnye szőlő 17
 Melonera 17
 Rayada 17
 Diviach 30
 Doigts de Donzelle → Santa Paula de Granada
 Donnone 33
 Draschigna 42
 Dugovezaz 40
 Duraca 33

 Edler rothe 28
 Epicier 22
 Espagnins 20

 Fábián → Chasselas
 Fábián → Chasselas blanc
 Fábián Muskatály → Chasselas musqué
 Fábián Muskatálya → Chasselas musqué
 Fábián szőlő → Chasselas blanc
 Fábián szőlője → Chasselas
 Fábián varietássa 25
 Fábián, fejér → Chasselas blanc
 Fejér Fábián → Chasselas blanc
 Fejér Gohér → Gouais
 Fejér kis Muskatály → Moscato mali bili
 Fejér Marokkai → Weisse Marokkaner
 Fejér Muskatály 18
 Moscatel fino 18
 Moscatel marisco 18
 Moscatel menudo blanco 18
 Muskatály 28
 Zoruna 18
 Fekete Muskatály → Muscat noir
 Fié jaune → Fejér Muskatály
 Fié jaune 25
 Fié verte 26

Fiorentina bianca 35
 Fiorentina nera 35
 Fischtraube → Hárslevelü
 Fleischtraube → Trollinger
 Flouron 22
 Fogoly-madár lába → Pied de perdrix
 Fogoly-madár Szeme → Occhio di Pernice
 Folle blanche 26
 Ciotat 26
 Ciutat 26
 Malmsey 26
 Malvoisie musquée 26
 Muscadine 26
 Vitis laciniata 26
 Fontenblói Fábíán → Chasselas de Fontainebleau
 Formint 24
 Joannea 24
 Joannea princeps 24
 Joannestraube 24
 Mosler 24
 Vendus 24
 Frankenthaler 28
 Captraube 28
 Griechische 28
 Fränkische weisse → Ganz-Wälsche
 Freinsch → Grüner Franken
 Frühe Leipziger 29
 Frühe Orleans 29
 Kilianer 29
 Lipsiai fejér 29
 Raisin de Lindau 29
 Seidentraube 29
 Weisse Zibebe 29
 Frühe Orleans → Frühe Leipziger
 Fumosa 33

 Gaisdutte schwarze 16
 Geisdute 16
 Teton verd 16
 Gaisdutte weisse 16
 Teton blanc 16

Galletta bianca 39
 Galletta → Ovi di Gal
 Ganz-Wälsche 17
 Fränkische weisse 17
 Garganega 38
 Geisdute → Gaisdutte schwarze
 Genueser → Weisse Marokkaner
 Gerzsely → Bordelais
 Gouais 26
 Fejér Gohér 26
 Gouais jaune 26
 Görög kisebb fürtü 42
 Siciliai Görög szőlő 42
 Görög nagy szőlő 42
 Greco di Napoli 42
 Görög szőlő → Leatico
 Grand-Blanc 29
 Grazia plena 37
 Grec aux feuilles de Persil → Plant verd
 Greco di Napoli → Görög nagy szőlő
 Gregoir → Bordelais
 Grey → Bordelais
 Griechische → Frankenthaler
 Gros noir 22
 Grosse rothe Saamentraube 45
 Grosse schwarze 17
 Groszbeerigter Muskateller → Zibebe Muskateller
 Groszer gelber Muskateller → Zibebe Muskateller
 Grüne Fränkische → Grüner Franken
 Grüne Muskateller 30
 Grüne Zierfahner 17
 Grüner Franken 29
 Grüne Fränkische 29
 Freinsch 29
 Raisin verd 29
 Gutedel → Chasselas
 Gyémánt szőlő → Diamantentraube
 Gyöngy szőlő 27, 28

 Halb-Wälsche 17
 Petersilientraube 17

Hárslevelü 31

Fischtraube 31

Haschat Laevoelin 31

Weisse lange Tokajer 31

Hartheinisch → Weisse Orleans

Harthengst → Weisse Orleans

Haschat Laevoelin → Hárslevelü

Heinsch schwarze → Schwarze Tokajer

Helvétziai szőlő → Raisin d'Alep

Helvolae → Rothe Muskateller

Heptacylon → Troika

Hétszer adó → Troika

Holländische Traube → Plant verd

Hudler → Trollinger

Inzolia vranca → Ketsketsetsü fejér

Inzolia, fejér 33

Inzolia, fekete 33

Isidor Praelatus szőlője 24

Jakobi Traube 16

Morillon hâtif 16

Jedi Veren → Troika

Jericho noir 22

Joannea → Formint

Joannea princeps → Formint

Joannen 26

Joannestraube → Formint

Juliustraube 29

Kala 33

Kastélyos fejér Muskatály → Moscadello di Castello

Kastélyos Muskatály → Moscadello di Castello

Kék Damascusi szőlő → Blaue Damascener

Kék Marokkai → Blaue Marokkaner

Ketsketsetsü 19

Bumammae 19

Bumasti 19

Tehéntsets 19

Terent 19

Tetas de vaca 19

Ketsketsetsü fejér 51
 Botton de Gallo 19
 Inzolia vranca 19
 Teta de vaca blanca 19
Ketsketsetsü, veres 59
 Teta de vaca negra 19
Kichmich → Kismis
Kilianer → Frühe Leipziger
Király szőlő 19
 Regalis 19
 Tamorlana 19
 Uva de Rey 19
Királyné szőlője → Uva Reginae
Kis Fábrián szőlő → Kleiner Gutedel
Kismis 46
 Kichmich 46
 Kischmisch 46
Kleiner Gutedel 29
 Kis Fábrián szőlő 29
Korinthe szőlő → Corinth
Korinthusi apró szőlő 23
 Korinthusi 44, 45
Krivaglia 41

Lacrima dolce 35
Lämmerschweif → Blaue Marokkaner
Lagrima di Madonna di Sicilia 33
Leatico 43
 Görög szőlő 43
 Moscato 43
Lipolistit 40
 Ludaas 40
Liporata 33
Lipsiai fejér → Frühe Leipziger
Lovoriska 41
Ludaas → Lipolistit
Lugliatica bianca 35
 S. Giacomo 35
Lugliatico 35
 Lugliola 35
 Szeretsen szőlő 35

Maclon 22
Malaga 20
Malmsey → Folle blanche
Malvania 35
Malvania grossa nera 35
Malvania nera 38
Malvania, fejér 38
Malvasier musqué → Muscat de Malvasier
Malvasier schwarze → Trollinger
Malvoisie 22
 Auvernat gris 22
 Pineau gris 22
Malvoisie musquée → Folle blanche
Mammolo dolce 35
Marsigliana 32
Martica 40
 Martinca 40
 Mraissa 40
Martinez 24
Marvoisin 22
Marzemina 38
Marzemino 42
Mauzac blanc 26
Meiges 45
Melon blanc 26
Melonera → Dinnye szőlő
Merlé d'Espagne 20
Minna de Vacca 33
Montanaco Re 33
Montpelianer 30
Morillon hâtif → Jakobi Traube
Moscadella bianca 35
Moscadella Romana 35
Moscadello di Castello 18, 35
 Kastélyos fejér Muskatály 18
 Kastélyos Muskatály 35
 Moscatel Castellano 18
Moscadellone 35
Moscatel Castellano → Kastélyos fejér Muskatály
Moscatel fino → Fejér Muskatály
Moscatel Flamenco → Moscatel gordo blanco

Moscatel gordo blanco 18
 Moscatel Flamenco 18
 Moscatelon 18
 Moscatel real 18
 Moscatel romano blanco 18
 Moscatel gordo morado 18
 uva de Constanza 19
 viola színű Muskatály 18
 Moscatel marisco → Fejér Muskatály
 Moscatel menudo blanco → Fejér Muskatály
 Moscatel menudo morado → Veres Muskatály
 Moscatel real → Moscatel gordo blanco
 Moscatel romano blanco → Moscatel gordo blanco
 Moscatello → Moscato
 Moscatellon → Zibibo moscato
 Moscatelon → Moscatel gordo blanco
 Moscatelon de Flandres 19
 Moscato → Leatico
 Moscato 38, 43
 Apiano 43
 bianco 35, 38, 39
 grosso 37
 Moscatello 43
 nero 39
 Moscato mali bili 40
 Fejér kis Muskatály 40
 Muscat mali bili 40
 Moscato omiski 40
 Muscat omiski 40
 Moscaton de Lipari → Zibibo moscato
 Moscattonne 42
 Mosler → Formint
 Mraissa → Martica
 Muscadin → Chasselas blanc
 Muscadine → Folle blanche
 Muscat à gros grains → Muscat d'Alexandrie
 Muscat blanc 26
 Muscat brun 22
 barna Muskatály 22
 Muscat d'Alexandrie 23
 Alexándriai Muskatály 26, 27, 28

Muscat à gros grains 26
 Muscat d'Alexandrie blanc 26
 Muscat de Jerusalem 26
 Muscat longue 26
 Passe longue musqué 26
 Passe musqué 26
 Muscat de Corail → Muscat rouge
 Muscat de Jerusalem → Muscat d'Alexandrie
 Muscat de Malvasier 27
 Malvasier musqué 27
 Muscat d'Espagne 20
 Muscat Frontignan 22
 Muscat Frontignan → Muscat d'Espagne
 Muscat longue → Muscat d'Alexandrie
 Muscat mali bili → Moscato mali bili
 Muscat noir 22
 fekete Muskatály 22
 Muscat omiski → Moscato omiski
 Muscat rouge 22
 Muscat de Corail 22
 Muscatelon encarnado 19
 Muskatály → Fejér Muskatály
 Muskatály (veres) 22
 Muskatályos Fábíán → Chasselas musqué
 Muskateller Gutedel → Chasselas musqué

 Nagy Muskatály 45
 Nagyváti → Barát szőlő
 Navarro 22
 Nave 33
 Nero canino 33
 Notre Dame → Chasselas blanc
 Novarese nero 39

 Occhio di Pernice 35
 Fogoly-madár Szeme 35
 Occhio di pernice 37
 Oliver, rothe 30
 Oliver, weisse 30
 Olivette 27
 Orcellina nera 39

Orleanzer → Weisse Orleans
Orlenzer → Weisse Orleans
Ovi di Gal 37
 Galletta 37
 Speron de Gal 37
 Taréjos 37

Paganone nero 39
Paradisa 36
Pariser Gutedel → Chasselas de Fontainebleau
Passe → Corinth
Passe longue musqué → Muscat d'Alexandrie
Passe musqué → Muscat d'Alexandrie
Passerille → Corinth
Pendoulou → Raisin de Montpellier
Pense commune 27
Pense musquée 27
Pergolese 38
 Pergolen 38
Perlentraube → Raisin de Montpellier
Pernan 22
Perrecona 33
Persegagna 38
Petersilientraube → Halb-Wälsche
Petrese 33
Petrezselyem szőlő 17
 Cicontad 17
 Ciotat 17
 Cioutat 17
 Ciutat 17
 Citrudat 17
 Sitrudat 17
 Spanische 17
 Spaninger 17
 Spanyol szőlő 17
Pevarise → Peverella
Peverella → Pevarise
Peverella 38
 Pevarise 38
Picardon 27

Pied de perdrix 22
 Fogoly-madár lába 23
Pignatello 34
 Pignola nera 39
Pignola nera → Pignatello
Pineau gris → Malvoisie
Pique poule gris 23
Pique poule Sorbier 23
Pizzutello 37
Plant de Languedoc 27
Plant verd 27
 Grec aux feuilles de Persil 27
 Holländische Traube 27
 Raisín de Canada 27
Plavka nera 41
Porcellana 34
Portugiesische Fleischtraube → Weisse Marokkaner
Prosecco minuto 38

Qualitor 27

Raisin d'Afrique 23
 Raisin de Maroque 23
Raisin d'Alep 23
 Helvétziai szőlő 23
 Raisin panaché 23
 Raisin Suisse 23
 Raisin de Vénise 23
 Svájtzter szőlő 23
Raisín de Canada → Plant verd
Raisin de Dame 27
Raisin de Lindau → Frühe Leipziger
Raisin de Maroque → Raisin d'Afrique
Raisin de Montpellier 45
 Raisin Perle 27
 Barlantine 27
 Pendoulou 27
 Perlentraube 27
 Rognon de Coq 27
Raisin de Passe → Corinth
Raisin de Vénise → Raisin d'Alep

Raisin panaché → Raisin d'Alep
 Raisin Perle → Raisin de Montpellier
 Raisin Suisse → Raisin d'Alep
 Raisin verd → Grüner Franken
 Rayada → Dinnye szőlő
 Refosco dolce 38
 Regalis → Király szőlő
 Regina 34, 36
 Risbaba 46
 Rischbaba 46
 Rischbaba → Risbaba
 Rive d'alte 39
 Rognon de Coq → Raisin de Montpellier
 Romania 41
 Rosa bianca 36
 Rossarda 37
 Rothe Hintsche → Schwarze Tokajer
 Rothe Muskateller 16
 Helvolae 16
 Rothe Muskateller 30
 Tuli piros 16
 Veres Bihar 16
 Veres Boros Bihar 16
 Rothe Zierfahnler 17
 Rother Gutedel → Chasselas rouge
 Rouge Espagnol 20
 Roux-Ergot 28
 Rovorica 42
 Royal Muscadin → Chasselas blanc
 Römer → Uhernitze
 Rucataz 41
 Rüdesheimer Bergtraube → Weisse Orleans

 S. Giacomo → Lugliatica bianca
 Santa Paula de Granada 19
 Doigts de Donzelle 19
 Vegiga de pez 19
 Schlehentraube → Uhernitze
 Schmeckende → weisse Muskateller
 Schmeckende schwarze → schwarze Muskateller
 Schönedel → Chasselas blanc

Schwarze Gutedel → Trollinger
 Schwarze Muskateller 17
 Schwarze Muskateller 30
 Schmeckende schwarze 17
 Schwarze Tokajer 30
 Heinsch schwarze 30
 Rothe Hintsche 30
 Schwarze Wälscher → Trollinger
 Schwarze Zierfahner 17
 Seidentraube → Frühe Leipziger
 Semillon 28
 Seralamana → Zibibo moscato
 Siciliai Görög szőlő → Görög kisebb fürtü
 Simonich 40
 Sliva 40
 Sitrudat → Petrezselyem szőlő
 Slatarizza 41
 Sliva → Simonich
 Spanische → Petrezselyem szőlő
 Spaninger → Petrezselyem szőlő
 Spanyol Fábrián szőlő → Chasselas rouge d'Espagne
 Spanyol Muskatel 20
 Spanyol szőlő → Petrezselyem szőlő
 Speron de Gal → Ovi di Gal
 Sváitzer szőlő → Raisin d'Alep
 Szeretsen szőlő → Lugliatico

Tamorlana → Király szőlő
 Tarant tscherwenj 30
 Taréjos → Ovi di Gal
 Tehéntsets → Ketsketsetsü
 Terbiano → Tribbiano
 Terent → Ketsketsetsü
 Teta de vaca blanca → Ketsketsetsü fejér
 Teta de vaca negra → Ketsketsetsü, veres
 Tetas de vaca → Ketsketsetsü
 Teton blanc → Gaisdutte weisse
 Teton verd → Gaisdutte schwarze
 Tinto di Spagna 36
 Tocai nero → Tuccai
 Torbiano → Tribbiano

Tre volte l'anno → Troika
Trebiano → Tribbiano
Tribbiano 36
 Terbiano 36
 Torbiano 36
 Trebiano 36
 Tribbiano gentile 36
 Turbiano 36
Tribbiano gentile → Tribbiano
Triboto 34
Troika 40
 Heptacylon 45
 Hétszer adó 45
 Jedi Veren 45
 Tre volte l'anno 34, 40, 45
 Troika szőlő 45
Trollinger 31
 Bochsaugen 31
 Fleischtraube 31
 Hudler 31
 Malvasier schwarze 31
 Schwarze Gutedel 31
 Schwarze Wälscher 31
Tsekerde sis 45
Tuccai 36
 Tocai nero 36
Tuli piros → Rothe Muskateller
Turbiano → Tribbiano

Ugne 23
Ugne Lombarde 28
Ugorka szőlő → Cornichon
Uherka → Uhernitze
Uhernitze 31
 Römer 31
 Schlehentraube 31
 Uherka 31
 Uva stiptica 31
Uliade 28
Uliaga 37
Uva de Constanza → Moscatel gordo morado

Uva de Rey → Király szőlő
Uva Della terra promessa 34
Uva pane → Blaue Marokkaner
Uva passa 43
Uva passa rossa 43
Uva Reginae 27
 Királyné szőlője 27
Uva Salamana → Zibibo moscato
Uva stiptica → Uhernitze

Van der Laan 31
Vegiga de pez → Santa Paula de Granada
Vendus → Formint
Verd doux 31
Verdal 20
 Verdehoja 20
Verdat 28
Verdehoja → Verdal
Veres Bihar → Rothe Muskateller
Veres Boros Bihar → Rothe Muskateller
Veres Fábián → Chasselas rouge
Veres Muskatály 19
 Moscatel menudo morado 19
Verjus → Bordelais
Verone 37
Viola színű Muskatály → Moscatel gordo morado
Vitis Burdigalensis → Bordelais
Vitis laciniata → Folle blanche

Weisse Corinth-Traube 28
Weisse Damascener 28
Weisse lange Tokajer → Hárslevelü
Weisse Marokkaner 29
 Assyrische 29
 Genueser 29
 Fejér Marokkai 29
 Portugiesische Fleischtraube 29
 Zwetschentraube 29
Weisse Muskateller 17
 Schmeckende 17
 Weisse Muskateller 30

Weisse Orleans 30
 Hartheinisch 30
 Harthengst 30
 Orleanzer 30
 Orlenzer 30
 Rüdesheimer Bergtraube 30
 Weisse Wälscher 30
Weisse Spitzwälsche 30
Weisse Wälscher → Weisse Orleans
Weisse Zibebe → Frühe Leipziger
Weisse Zierfahner 17
Weisser Gutedel → Chasselas blanc

Zeá szőlője 24
Zebibo nero → Zibibo nero
Zibebbo bianco 36
 Zibibo 36
Zibebe 34
Zibebe Muskateller 31
 Groszbeerigter Muskateller 31
 Groszer gelber Muskateller 32
 Zibeben Muskateller von Jerusalem 34
Zibibo → Zibebbo bianco
Zibibo moscato 44
 Bumastos 44
 Moscatellon 44
 Moscaton de Lipari 44
 Seralamana 44
 Uva Salamana 44
Zibibo nero 36
 Zebibo nero 36
Zoruna → Fejér Muskatály
Zwetschkentraube → Weisse Marokkaner

Az egyes településeken említett szőlőfajták Görög Demeter kertjében

Balling Péter, Kneip Antal László



Aptz, Heves vm. (Apc) 10, 86, 95

Borosbival
Erdélyi
Fejér Gohér
Fejér Török szőlő
Fekete Muskatály
fekete Nyíló
Gyöngyszőlő
Juhfark
Ketsketsetsű
Magyar szőlő
Muskatály
Pankota
Rákszőlő
Tökszőlő
Török Gohér
Török szőlő
Tzigány szőlő
Uriszög, veres
Veres Betyke
Veres Ketsketsetsű
Zöldsőlő

Badacsony, Zala vm. (Badacsonytomaj része, Veszprém m.) 88–89

Badatschoner
Édes Bákör
Fejér szőlő
Fekete Bajor
Fekete Balatonyi
Fekete Kadarka
Fekete Karai
Hárslevelű
Juhfarkú
Kéknyelű
Mézessőlő
Muskatal
Ragszőlő
Rátz
Római szőlő
Sárfejér
Sárfejér

Som Szőlő
Szigeti
Szilva Szőlő
Török szőlő
Tsútsos Bákör
Tuli piros
Tuli piros
Tzifra szőlő
Zöld (Fejér) Bákör

Bársonyos, Győr vm. 91

Bajor
Csapó szőlő
Csepi
Dénka
Fejér Kadarka
Hamvas Kadarka
Hárslevelű
Muskateller
Nagyságos szőlő
Szagos
Szalai Sárfejér
Tzilifándli
Vékony nyakú
Zöld Lampért

Beregszász, Bereg vm. (Berehove, UA) 10, 59, 91

Ágas fejér
Ágasfarku
Bakator
Bakator, fejér
Bakator, medgyszín
Bodony
Bodony, fejér
Boros (hashajtó)
Boros, fejér
Boros, zöld
Erdei szőlő
Erős Bodony
Erős inú
Fejér Bogár

Fejér Ketsketsetsű
Fejér Rózsás
Gohér
Gohér, fejér
Görbeszőlő
Görin
Görin (hashajtó)
Görin sárga
Járdán
Kövér szőlő
Legyes (kék)
Legyes
Lisztés (kék)
Majoránna szőlő
Malozsa-Gohér
Muskatály (kék)
Narantsszínű
Nyárhajú
Petrezselyem
Polyhos
Portsin
Rózsás Bakator
Rózsás Ketsketsetsű
Sárga Rumonya
Tök szőlő
Töklevelű
Tökös
Vad szőlő, fejér
Vadszőlő
Veres Bogár
Zöld Bodony
Zöld Görin
Zöld Ketsketsetsű
Zöld Teremi szőlő

Bihar vármegye 9, 10, 14, 89,

Alattermő
Bakar fejér
Bakator
Bátság szőlő
Bihari Boros

Bodor
Bogár veres
Boros fejér
Erdei
Furmin
Gohér (fehér)
Gohér (fekete)
Gyöngyfejér
Jenei
Ketsketsetsű fejér
Ketsketsetsű veres
Lapulevelű
Leány
Lendvai
Lószemű fejér
Madár szőlő
Muskatálj
Ökörszem
Portsin
Sárga Rumonya
Szeremi zöld
Tar
Tökfenék

Bóz, Sopron vm. (Fertőboz, Holling) 95

Fajos
Fajos, fekete
Hajnos fejér
Kadarka, fekete
Muskateller, zöld
Nyárhajú, fejér
Ragszóló
Reifler, fejér
Silberweisse
Temjén szőlő

Buda, Pest vm. 11, 12, 14, 53, 54, 95

Blaue Ochsenaug
Fekete Kadarka
Griechische Geiszdutte
Grüne Muskateller

Hönigler
Jungfer, fejér
Kadarker
Kleinswarze
Langstingler
Mehlweisse
Muskateller, fejér
Ordinäre Grobweisse
Rothe Jakobi
Rothe Muskateller
Rothe Schmeckende
Rothe Zwetschen
Schmeckende Grobweisse
Schmeckende weisse Geiszdutte
Schwarze Grobweisse
Silberweisse
Weisse Auguster
Weisse Geiszdutte
Weisse Türkische
Weisse Zapfler

Csókakő, Fejér vm. 96, 106
Apró szemű Zöld szőlő
Bajor
Barátköntös
Denka, fejér
fejér Magyar Kadarka
Fekete Bajor
Hárslevelű
Kadarka, fejér
Kadarka, fekete
Muskatály fejér
Muskatály veres
Német szőlő
Öreg szemű Zöld szőlő
Rakszőlő
Sárfejér
Szala fejér
Szigeti, veres
Szőke
Török szőlő

Tuli piros
Tzirifandl, fejér
Tzirifandl, fekete
Veres Denka

Csongrád, Csongrád vm. 97

Fekete szőlő
Veres Dinka

Csornok, Nyitra vm. (Černík, SK) 13, 65, 95, 97, 119

Aranyszín
Boros-Bihar
Dinga fej
Gohér fejér
Hajnos, zöld
Kadarka, fejér
Mehlweiss
Nyárhajú
Sárfejér
Termő fejér
Tzinifál, zöld

Diószeg, Bihar vm. (Bihardiószeg, Diosig; RO) 89, 93, 98

Bakor

Eger, Heves vm. 11–14, 93, 99, 105, 113

Bakator, veres
Budai fekete
Egri fekete
Fejér Frankus
Fekete Romolya
Furmant fekete
Gohér fekete
Juhfark
Ketsketsetsű, fejér
Ketsketsetsű, fekete
Ketsketsetsű, veres
Ketsketsetsű, zöld
Maluzsa, fejér
Muskatal, fejér
Muskatal, fekete

Muskatal, veres
Muskatal, zöld
Romolya, fejr
Rózsza, fejr
Rózsza, szőke
Rózsza, veres
Sárga Furmint
Som-gohér fejr

Erdőd, Szatmár vm. (Ardud, RO) 14, 101

Alóltermő
Bakator, veres
Boros szőlő
Budai, fejr
Erős-Sinór
Fejr Ar dai
Fejr Muskatály
Fekete Budai
Jókorérő
Kék
Kék Muskatály
Ketsketsetsű
Rózsás
Sárga Ar dai
Sárga Muskotály
Szeremi zöld
Tsipkés
Tzifra

Esztergom vm. 99, 100

Bálind szőlő
Barát suhajú
Bárzsing, fekete
Batsing
Bétsi Gohér
blaue Ochsenaug
Budai fajta
Fejr Beg
Fejr Ketsketsets
Fejr Szilva szőlő
Fekete Gohér

Fekete Kadarka
Fekete Ketsketsets
Fekete Magyar
Fekete Szilva szőlő
Frankel
Frankus
Franziskáner Weinbeere
Grobweisse
Grüne Muskateller
Hárslevelű
Juhfark
Kadarka
Kökény szőlő
Leányszőlő
Magyar szőlő
Marsola
Mehlweisse
Muskatály
Rothe Östereicher
Sajgó
Sárfejér
Scheikern
Schlehentraube
Silberweisse
Szomor
Török Denka
Trifánd
Úri piros
Változó Szőlő
Veres Frankus
Vexirtraube
Zandler
Zierfandler
Zöld Denka

Érmellék, Bihar vm. 89, 94,

Bakator
Bakator
Jufark

Golop, Zemplén vm. 52, 107, 108

Furmint
Fejér szőlő
Fejér Purtsin
Király édes
Júfark

Keszthely Zala vm. 9, 11, 14–17, 114

Bákor
Cserszőlő
Édes Bajor
Fejér Ketsketsetsű
Fejér Muskatály
Fejér Ökörszem
Fejér szőlő
Fejér tökszőlő 114
Fekete Bajor
Fekete Kadarka
Fekete Kéknyelű
Fekete Muskatály
Fekete Tökszőlő
Hamvas
Hárslevelű
Hulló Bajor
Ihfarkú
Kurai fekete
Kéknyelű
Régutu
Rósa szőlő
Sárfejér
Somszőlő
Spanyol Szőlő
Szekszárdi zöld
Szilva szőlő feje
Szilva szőlő veres
Tót szőlő
Török szőlő
Turi piros
Turtsin
Varjú szőlő
Vékony héjjú

Veres Muskatály
Veres vállú

Komját, Nyitra vm. (Komjatice, SK) 65, 95, 116, 119

Budai fajta
Egri fajta
Fekete gohér
Hajnos
Mehlweiss
Nyárhajú
Török szőlő

Miskolc, Borsod vm. 10, 13, 63, 64, 68

Bakator
Balafánt
Barát szőlő
Bátai
Borosbival
Demjén
Erdei
Fejér Bogár
Fejér Ketsketsetsű
Fejér szőlő
Fekete Bogár
Fekete Formint
Fekete Gohér
Fekete Ketsketsetsű
Fekete Muskatal
Fekete Purtsin
Fekete Sombajom
Firmont
Formint
Gyöngy fejér
Hárslevelű
Kőszemű
Muskatal
Pataki
Polyhos
Rimai-Bakator
Rózsa szőlő
Sombajom

Szakolca, Nyitra vm. (Skalica, Skalitz; SK) 14, 76, 119
Skalitzer Zirifandl

Szentgyörgy, Pozsony vm. (Svätý Jur, SK) 68, 70, 72, 71, 75, 118, 119
Braunisch Weinbeer
Dreyszker
Franckl, fejér
Grob, fejér
Grosslagel, fejér
Grünlagel, fejér
Grünlagel, fekete
Ibling grosse
Ibling kleine
Kolenrabel
Lampelschweif
Mehlweiss
Muskateller, zöld
Nyárhaju
Rosmarin Weinbeer
Silberweisse
Skalitzer Zirifandl
Tascher
Zambel
Zapfler
Zierifandl, sárga

Tarcal, Zemplén vm. (Tarczal) 13, 47, 53, 57, 108
Muskataj, veres

Tokajból : Tokaj, Zemplén vm. 9–15, 18, 26, 30, 31, 36, 47, 49, 52, 53, 56–59,
61–64, 67, 68, 72, 89, 92, 93, 97, 99, 108, 115
Aranka Formint
Budai, fekete, schwarze Katarker
Egri, fekete
Fekete Formint, Kleinschwarze
Furmint (Madárkás), Madárkás Formint, Madár szőlő, Madárka
Gatsai, fekete
Gerzsely
Gohér, fejér
Hójas Formint
Júfark

Ketsketsetsü, fekete
Leányszőlő
Lelt szőlő, Zöld szőlő
Lisztes
Ökörszem, Ökörszemü, fejér
Petrezselyem szőlő, fejér, Persun, Czifra szőlő, Olasz szőlő, Lendvai, Spanyol
szőlő, Szala V. Praeciae, Vitis laciniata
Polyhos
Rongyos Demjén
Török Gohér, Fekete Gohér
Változó Fejér szőlő
Veres Boros

Tokaji – általános megjelöléssel

Balafánt
Bátai
Bolgár, fekete
Boros fejér
Boros, fejér
Boros-bivaly
Demjén
Fejér Muskatály
Fejér szőlő
Fűrjtojás, Fűrjmony, fejér
Gerzsely
Gohér, fejér
Gyöngy fejér, Gyöngy-szőlő
Hárslevelü
Hólyagos Formint
Járdovány, fejér
Ketsketsetsü fejér
Ketsketsetsü, fejér, Uva Bumastos Car. Stephani
Király édes
Királyédes, fejér, Királyszőlő
Kristály szőlő
Kristály szőlő
Malozsa Gohér
Malozsa Gohér
Muskatály, fejér, Uva apiana Plinii Schmeckende, Weyre, Miriszavka, Tam-
janika belá, Temjén szőlő, Muskat belia, Szagos, Jó szagos
Pataki, fejér

Polyhos fejér
Portsín, fekete
Purtsín fejér
Rózsa szőlő
Rózsa szőlő
Sombajom, Budai Gohér
Sombajom, fejér
Sombajom, fekete
Szegedi, fekete
Tök szőlő, fejér
Tökszőlő fejér

Személy- és helynevek mutatója

Zvara Edina



A

- Abaújszántó → Szántó
 Ábrahámpuszta, Zala vm. 86
 Agris, Arad vm. (Almássegres, Agrișu Mare; RO) 87
 Agrișu Mare → Agris
 Alcsút, Fejér vm. 87
 Aleppó (SYR) 45
 Algesiras (Algeciras, E) 18
 Almás, Arad vm. (Háromalmás, Almaș; RO) 87
 Almissa (Omiš, HR) 40
 Almunacar (Almuñecar, E) 18
 Alsódiós, Pozsony vm. (Nussdorf, Unter-Nussdorf, Oreschán, Orešany, Dolné Orešany; SK) 76, 81, 98, 118, 120, 122
 Alsónyék → Ipolynyék
Antal Alexandra 121, 127
 Aptz, Heves vm. (Apc) 10, 86, 95
 Árbonya-Zsadány, Zemplén vm. (Bodrogzsadány) 57, 108
 Arcos (Arcos de la Frontera, E) 18
 Ardó, Zemplén vm. (Végardó) 87, 109
 Ardud → Erdőd
Árpád-bázi, Béla, IV., magyar király 47
Asbóth János 114
 Ástrakhán (Asztrahán, RUS) 62
 Aszaló, Borsod vm. 94
 Asztrahán → Ástrakhán
 Augustus, III. → Wettin, Ágost, III.

B

- Badacsony (Badacsonytomaj része, Veszprém m.) 88–89
 Bagonya, Zala vm. (Bogojina, SL) 89
 Báhony, Pozsony vm. (Báhoň, SK) 77
 Bakabánya, Hont vm. (Pukanec, SK) 65
Balling Péter 5, 171, 207, 227
 Banská Štiavnica → Selmecebánya
Bárány Péter 128
 Bári, Zemplén vm. (Kisbári, Nagybári Bara; SK) 57
 Barkó, Zemplén vm. (Brekov, SK) 57
 Bársonyos, Győr vm. 91
 Bassano (I) 36
 Bát → Báthi
 Báthi, Hont vm. (Bát, Batowje, Frauenmark, Bátovce; SK) 65

Bátorkesz, Esztergom vm. (Bátorkeszi, Bátorove Kosihy; SK) 91, 105
 Bátorkeszi → Bátorkesz
 Bátorove Kosihy → Bátorkesz
 Bátovce → Báthi
 Batowje → Báthi
Batsányi János 128
Batthyány család 90
Batthyány Lajos 121
 Baza (E) 18
 Bazin, Pozsony vm. (Bazing (!), Pösing, Pezinok; SK) 71, 75, 77, 91, 118
 Bécs (Vienna, Wien; A) 12, 16, 55, 77, 79, 80, 83, 84, 97, 118, 121, 122, 124, 126,
 127, 131, 143, 145, 165, 167
 Bazing → Bazin
 Bejrút (Beirut, RL) 45
 Bekecs, Zemplén vm. 57, 108
Bél (Belius) Mátyás 11, 13, 133
 Béla király, IV. → Árpád-házi, Béla, IV.
 Belius → Bél Mátyás
 Bene, Bereg vm. (Bene, UA) 59, 91
Benks 55
 Bénye → Erdőbénye
 Beregszász, Bereg vm. (Berehove, UA) 10, 59, 91
 Berehove → Beregszász
 Berény → Lovasberény
 Bernolákovo → Cseklész
 Beszterce, Pozsony vm. (Pozsonybeszterce, Záhorská Bystrica; SK) 79
Beudant, François-Sulpice 55, 56, 58, 135, 137
 Bibersburg → Bibersburg
 Bihardiószeg → Diószeg
 Blatné → Sárköz
 Blumenau → Lamacs
Bódi Katalin 127
 Bodoló, Abauj-Torna vm. (Kis Bodoló, Nagy Bodoló, Budolov; SK) 62, 86
 Bodroghalász → Petráhó
Bodrogi Ferenc Máté 127
 Bodrogkeresztúr, Zemplén vm. (Keresztúr) 47, 57, 71, 80, 108, 114
 Bodrogkisfalud → Kisfalud
 Bodrogolaszi, Zemplén vm. (Olaszi) 47, 57, 108
 Bodrogszentes → Szentes
 Bodrogszadány → Árbonya-Zsadány
 Bogdány, Pest vm. 93

Bogojina → Bagonya
Boldogkőújfalu, Abaúj-Torna vm. 62
Boldogkőváralja, Abaúj-Torna vm. 62, 86
Bollók, Ádám 127, 128
Bologna (I) 36
Bordeaux (F) 95
Borghers 40, 46
Born, Ignaz 82, 131
Borova, Pozsony vm. (Fenyves, Borová; SK) 77
Borsodgeszt → Geszt
Bóz, Sopron vm. (Fertőboz, Holling) 95
Bratislava → Pozsony
Brekov → Barkó
Brescia (I) 36
Brest (F) 79
Brno → Brünn
Brünn (Brno, CZ) 126
Bruder József 113
Buda, Pest vm. 11, 12, 14, 53, 54, 95, 151, 163
Budmerice → Pudmericz
Budolov → Bodoló
Bürgi (Bürg), Jobs 56

C, Cs

Čachtice → Csejte
Cadix (Cádiz, E) 18
Čajkov → Csejkő
Cajla, Pozsony vm. (Czajla, SK) 75
Cantwel, C. 167
Častá → Cseszte
Catania (Catanea, I) 32
Cattaro (Kotor, MNE) 39, 41
Caumels, Marie Valentin de 24, 157
Celldömölk → Nemesdömölk, Pórdömölk
Černík → Csornok
Červený Kameň → Vörösvár
Chaptal, Jean-Antoine-Claude 24, 55, 103–105, 139, 141
Chervone → Czerwonograd
Chervonohorod → Czerwonograd
Chotym (Hotin, UA) 55, 61
Čhtelnica → Vittenc

Cífer → Cziffer
 Cividale (Cividale del Friuli, I) 11
Cnobloch, Carl 137
 Coliu → Kóly
 Conil (Conil de la Frontera, E) 18
 Czajla → Cajla
 Czeklész → Cseklész
 Czerwonograd (Chervonohorod, Chervone; UA) 61
 Cziffer, Pozsony vm. (Cífer, SK) 77
 Czukersdorf → Csukárd
 Csanak, Győr vm. (Rábacsanak) 107
 Csatár, Bihar vm. (Hegyközcsatár, Cetarius; RO) 96
 Csejkő, Bars vm. (Čajkov, SK) 65, 91
 Csejte, Nyitra vm. (Čachtice, SK) 66
 Cseklész, Pozsony vm. (Czeklész, Landsitz, Lanschütz, Bernolákovo; SK) 77
 Csepreg, Sopron vm. (Tschapring) 96
 Cserfalu, Pozsony vm. (Dubová, SK) 75, 118
 Cserveni-Kámen → Vörösvár
 Cseszte, Pozsony vm. (Schatmansdorf, Častá; SK) 75, 76
 Csókakő, Fejér vm. 96, 106
Csoma Zsigmond 121, 122, 126, 127
 Csongrád, Csongrád vm. 97
 Csornok, Nyitra vm. (Černík, SK) 13, 65, 95, 97, 119
 Csömör, Pest vm. 97
 Csukárd, Pozsony vm. (Czukersdorf, Zukersdorf, Velké Trníc; SK) 75

D

Damásd → Ipolydamásd
 Debrecen, Hajdú vm. 97
Debreczeni Attila 127
Delalain 137
Dercsényi János 48, 55, 141
 Detrekőváralfa, Pozsony vm. (Podrád, Plavecké Podhradie, SK) 78
 Déva, Hunyad vm. (Deva, RO) 9
 Dévény, Pozsony vm. (Theben, Devín; SK) 78
 Dévényújfalú, Pozsony vm. (Devínska Nová Ves, SK) 78
 Devín → Dévény
 Devínska Nová Ves → Dévényújfalú
 Diós → Alsódiós, Felsődiós
 Diósgyőr, Borsod vm. 9, 10, 63, 94, 98
 Diosig → Diószeg

Diószeg, Bihar vm. (Bihardiószeg, Diosig; RO) 89, 93, 98
Dnyipro → Jekatyerinoszlaw
Dóbké Ágnes 127, 128
Doľan → Ompital
Dolné Orešany → Alsódiós
Domokos Lőrinc 89
Dömölk → Nemesdömölk, Pördömölk
Dubová → Cserfalu
Dubrovnik (Raguza, HR) 39, 41
Dürenbach → Szuha
Dürnbach → Szuha

E

Ecs, Győr vm. (Écs, Nagyécs, Kisécs) 98, 107
Ecsed, Nógrád vm. (Ecseg, Kiscsed) 99
Ecseg → Ecsed
Eger, Heves vm. 11–14, 93, 99, 105, 113
Egervár, Vas vm. 107
Eisenberg → Vashegy
Eisenstadt → Kismarton
Entz Ferenc 122
Épernay (F) 52
Erdőbénye, Zemplén vm. (Bénye) 47, 57, 91, 108
Erdőd, Szatmár vm. (Ardud, RO) 14, 101
Erdőhorváti, Zemplén vm. (Horváti) 86, 114
Erlau → Eger
Espera (E) 18
Esterházy család 133, 143, 163, 167
Esterházy II. Miklós 128
Esterházy Pál Antal 121
Eszék, Verőce (egykor Baranya) vm. (Osijek, HR) 114
Eugenius, sabaudiai herceg → Savoyai Jenő

F

Fábián József 24, 25, 141
Felsődiós, Pozsony vm. (Nussdorf, Ober-Nussdorf, Orešany, Horné Orešany; SK)
76, 81, 98, 118, 120, 122
Felsőnyék → Ipolynyék
Ferenc császár → Habsburg, Ferenc, II.
Ferstel, Franz 157
Fertőboz → Bóz

Fertőmeggyes → Megyes
Festetics György 114
Festetics Lajos 107
Festetics László 114
Firenze (Florentzia, I) 34, 35, 36
Fleischer, Friedrich 159
Florentzia → Firenze
Földvár, Bács vm. 56
Frauenmark → Bát
Freystadl → Galgóc
Fridericus Augustus → Wettin, Frigyes Ágost
Fuentidueña, Pedro de 18

G, Gy

G. G. 165
Galgóc, Nyitra vm. (Freystadl, Hlohovec; SK) 66
Gálszécs, Zemplén vm. (Gál-Szécs, Sečovce; SK) 57
Garamszőlős, Bars vm. (Garanszölős, Ribnik, Rybník; SK) 65, 91
Garanszölős → Garamszőlős
Geszt, Borsod vm. (Borsodgeszt) 63, 94
Giacomo → Jakab
Gioroc → Gyorok
Golop, Zemplén vm. 52, 107, 108
Gödrös → Krivostyán
Gönc, Abauj-Torna vm. 62, 86, 110
Görög Demeter 121, 122, 124–128, 131, 133, 135, 137, 139, 141, 143, 145, 147, 149,
151, 153, 155, 157, 159, 161, 163, 165, 167, 169
Gősfá, Vas vm. 107
Granada (E) 19, 17, 20
Grassalkovich család 97
Grassalkovich Antal 65
Grätz → Graz
Graz (Grätz, Gréetz, A) 24, 157, 169
Gréetz → Graz
Grinád → Grinava
Grinava, Pozsony vm. (Grinád, Grünau, Myslenice; SK) 75, 118
Grinzing (A) 81, 121, 122, 125–127
Gródek (UA) 61
Großdorf → Keresztes
Grünau → Grinava
Guddave, marsalai borász 32

Gumpoldskirchen (A) 82
Gyorok, Arad vm. (Gioroc, RO) 87
Gyöngyös, Heves vm. 12, 15, 113
Győr, Győr vm. 56, 91, 107
Győrszentmárton → Szentmárton
Gyüd, Baranya vm. 90

H

Habsburg család 121
Habsburg, Ferenc Károly 121
Habsburg, Ferenc, II., császár; I., magyar király 122
Habsburg, József, II., császár, magyar király 122
Habsburg-Lotaringiai, János, főherceg 24
Háromalmás → Almás
Hárság, Somogy vm. (Somogyhárság) 107
Hársány → Kishársány, Nagyhársány
Hartweg, Andreas Johann 31
Heintl, Franz Ritter von 83, 125, 126, 145
Hejce → Hétze
Helbling, Sebastian 82, 131
Helesfa, Baranya vm. 90, 113
Hercegkút → Trautsonfalva
Hétze, Abaúj-Torna vm. (Hejce) 62, 86, 113
Hidegkút, Tolna vm. 113
Hidegség, Sopron vm. (Klein-André, Kleinandrä) 113
Hilscher, Christian Gottlob 143
Hlohovec → Galgóc
Holling → Bóz
Homonna, Zemplén vm. (Humenné, SK) 57
Horné Orešany → Felsődiós
Horváti → Erdőhorváti
Hotin → Chotym
Humboldt, Alexander von 55
Humenné → Homonna
Hunyadi család 89
Huzard 147

I

Ipolydamásd, Hont vm. (Damásd) 98
Ipolynyék, Hont vm. (Alsónyék, Felsőnyék, Vinica; SK) 65
Ipolyság, Hont vm. (Šahy, SK) 65

Isfahan (Ispahán, IR) 46

J

Jakab (Giacomo), Szent 35

Jakab Albert Zsolt 127, 128

János főherceg → Habsburg-Lotaringiai, János, főherceg

Jekatyerinoszlaw (Jekatyerinoszlav, Dnyipro; UA) 61

Jerez de la Frontera → Xeres

Johannesberg (D) 29, 30

József, II. → Habsburg, József, II.

Jullien, André 18, 44, 53, 147

K

Kahlenbergdörf (A) 81

Kamenec → Kövesd

Kamenetz (Kamjanec-Pogyilszkij, UA) 61

Kamenín → Kéménd

Kamjanec-Pogyilszkij → Kamenetz

Kaposvár, Somogy vm. 107

Karanac → Karancs

Karancs, Baranya vm. (Karanac, HR) 114

Karlovitz, Szerém vm. (Karlovitz, Novi Karlovci, Újkarlóca; SRB) 10–15

Károlyfalva, Zemplén vm. 109

Károlyi család 101

Karphen → Korpona

Kassa, Abauj-Torna vm. (Košice, SK) 62

Kéménd, Esztergom vm. (Kamenín, SK) 105

Keresztes, Vas vm. (Vaskeresztes, Großdorf) 114

Keresztúr → Bodrogkeresztúr

Kerner, Johann Simon von 26, 31, 149

Késmárk, Szepes vm. (Kežmarok, SK) 56

Keszthely Zala vm. 9, 11, 14–17, 114

Kéthely, Zala vm. 89

Kežmarok → Késmárk

Kijev (Kiow, UA) 61

Kiow → Kijev

Királyfa, Pozsony vm. (Königsdorf, Kralova, Kráľová pri Senci; SK) 75

Királyhelmece, Zemplén vm. (Kráľovský Chlmec; SK) 57

Kis Bodoló → Bodoló

Kis János 128

Kisbaráti, Győr vm. (Kisbarát) 107

Kisbári → Bári
 Kisécs → Ecs
 Kiscecsed → Ecsed
 Kisfalud, Zemplén vm. (Bodrogkisfalud) 57, 115
 Kisgyőr, Borsod vm. 63, 94
 Kishársány, Baranya vm. (Hársány) 90, 108
 Kismarton (Eisenstadt, A) 133, 143, 163, 167
 Kissenkvitcz → Senkőc
 Kistoronya, Zemplén vm. (Malá Trňa; SK) 57, 108
 Kisújfalu, Esztergom vm. (Nová Vieska, SK) 105
 Kleinandrá → Hidegség
 Klein-André → Hidegség
Kleinschrod, Carl Theodor von 56, 137
 Klosterneuburg (A) 82, 122
Kneip Antal László 5, 171, 207, 227
 Kóly, Bihar vm. (Kóly, Coliu; RO) 93
 Komárno → Komárom
 Komárom, Komárom vm. (Komárno, SK) 74
 Komját, Nyitra vm. (Komjatice, SK) 65, 95, 116, 119
 Komjatice → Komját
 Konyha, Pozsony vm. (Kuhl, Kuchyňa; SK) 79
 Korpona, Zólyom vm. (Karpfen, Krupina; SK) 65
 Košice → Kassa
 Kotor → Cattaro
Kovachich Márton György 163
 Kovászó, Bereg vm. (Kvaszove, UA) 59, 91
 Köbölkút, Esztergom vm. (Gbelce, SK) 105
 Kölesd, Tolna vm. 116
 Königsberg → Újbánya
 Königsdorf → Királyfa
 Körmöcbánya, Bars vm. (Kremnica, SK) 56
 Kőröshegy, Somogy vm. 116
 Kőszeg, Vas vm. 13, 16, 96
 Kövesd, Zemplén vm. (Kamenec, SK) 57
 Kralova → Királyfa
 Kráľová pri Senci → Királyfa
 Kráľovský Chlmec → Királyhelmec
 Kremnica → Körmöcbánya
 Krems (A) 79
 Kritzensdorf (A) 82
 Krivošťany → Krivostyán

Krivostyán, Zemplén vm. (Gödrös, Krivošťany; SK) 57
Krupina → Korpona
Kuchyňa → Konyha
Kuhl → Konyha
Kurtakeszi, Komárom vm. (Krátke Keszy, SK) 116
Kvaszove → Kovászó

L

L. M. C. 155

Ladamóc, Zemplén vm. (Lagmótz, Ladmovce; SK) 57
Ladmovce → Ladamóc
Lagmótz → Ladamóc
Lamač → Lamacs
Lamacs, Pozsony vm. (Blumenau, Lamač; SK) 78, 79
Landsitz → Cseklész
Lanschütz → Cseklész
Legyesbénye, Zemplén vm. 108
Leipzig (Lipcse, D) 46, 56, 61, 137, 143, 153, 159, 167
Leykam, Andreas 169
Limpak, Pozsony vm. (Limpach, Limbach; SK) 75
Linné (Linneus), Carl von 14, 26
Lipcse → Leipzig
Liszka → Olaszliszka
Lobkowitz, herceg 30
Lomnitz, Szepes vm. (Tatranská Lomnica, SK) 56
London (GB) 54, 55, 100, 165
Lovasberény, Fejér vm. (Berény) 92, 106

M

Mád, Zemplén vm. 47, 57, 82, 108
Mádrít (Madrid, E) 19
Magyarád, Arad vm. (Mäderat, RO) 87
Magyarbél, Pozsony vm. (Veľký Biel, SK) 77
Mailand (Milano, I) 36, 39
Malá Trňa → Kistoronya
Malacka, Pozsony vm. (Malatzka, Malacky; SK) 79
Malacky → Malacka
Málaga (Paxarete, Pajarete, E) 18
Malatzka → Malacka
Malé Trnie → Terling
Marcelháza, Komárom vm. (Marcalháza, Marcelová; SK) 116

Marchegg (Marcheck, A) 78
Marsala (I) 32
Martinez 24
Martini, Gottfried 153
Másca → Muszka
Mást → Mászt
Mászt, Pozsony vm. (Mást, SK) 79
Matbiász János 122
Mauer (A) 81
Mayerffy Ferenc 122
Mazara del Vallo (Mazara, I) 32
Megyes, Sopron vm. (Meggyes, Fertőmeggyes; A) 107
Melnik (Mělník, CZ) 30, 31
Ménes, Arad vm. (Miniș, RO) 9, 12, 15, 87
Ménfő, Győr vm. (Ménfőcsanak) 107
Ménfőcsanak → Ménfő
Metternich, Klemens Wenzel Lothar von 29
Mezőzombor → Zombor
Mikulov (Nikolsburg, CZ) 80
Milánó → Mailand
Miniș → Ménes
Miskolc, Borsod vm. 10, 13, 63, 64, 68
Mislye, Abauj-Torna vm. 62
Mitterpacher Lajos 82, 151
Modor, Pozsony vm. (Modra, SK) 71, 75, 118
Modra → Modor
Mohács, Baranya vm.
Monath, Peter Konrad 133
Monok István 5, 171
Monok, Zemplén vm. 57, 108
Moor, Fejér vm. (Mór) 96, 106
Mór → Moor
Moscon, Anton Albert 24, 157
Motril (E) 18
Mödling (A) 81
Mukacsevo → Munkács
Munkács, Bereg vm. (Mukacsevo, UA) 58
Muszka, Arad vm. (Másca, RO) 87
Myslenice → Grinava

N, Ny

Nagy Bodoló → Bodoló

Nagybaráti, Győr vm. (Nagybarát) 107

Nagybári → Bári

Nagyécs → Ecs

Nagyharsány, Baranya vm. (Harsány) 90, 108

Nagykoszmály → Nagykoszmár

Nagykoszmár, Bars vm. (Nagykoszmály, Velké Kozmálovce; SK) 91

Nagysenkvitcz → Senkőc

Nagyszombat, Pozsony vm. (Tyrnau, SK) 77

Nagytoronya, Zemplén vm. (Veľká Trňa, SK) 57

Nagyvárad, Bihar vm. (Oradea, RO) 15, 96

Nápoly (Neapel, I) 35, 36, 100

Nemesdömölk, Vas vm. (Dömölk, Celldömölk) 98

Neštich, Pozsony vm. (Nesztich, SK) 76, 77

Neszmély, Komárom vm. 9, 10, 16, 74

Neudorf (A) 81

Neustadl → Vágújhely

Nikolsburg → Mikulov

Norimberga → Nürnberg

Nová Baňa → Újbánya

Nová Vieska → Kisújfalu

Nové Mesto nad Váhom → Vágújhely

Novi Karlovci → Karlovitz

Nussdorf → Alsódiós, Felsődiós

Nürnberg (Norimberga, D) 133

Nyúl, Győr vm. (Nyúlfalu) 107

Nyúlfalu → Nyúl

O

Ober-Nussdorf → Felsődiós

Oggau, Sopron vm. (Oka, A) 107

Oka → Oggau

Olaszi → Bodrogolaszi

Olaszliszka, Zemplén vm. (Liszka) 47, 57, 91, 108

Omiš → Almissa

Ompital, Pozsony vm. (Ottóvölgy, Ottenthal, Doľany; SK) 75, 76, 118

Ond, Zemplén vm. 57, 108

Ópálos → Paulis

Ópaulis → Paulis

Oradea → Nagyvárad

Orešany → Alsódiós, Felsődiós
Oreschán → Alsódiós, Felsődiós
Osijek → Eszék
Ottenthal → Ompital
Ottóvölgy → Ompital

P

Pálffy család 75
Pallas, Peter Simon 61, 153
Palota, Veszprém vm. 106
Pâncota → Pankota
Pankota, Arad vm. (Pâncota, RO) 87
Pannonhalma → Szentmárton
Párizs (Paris, F) 21, 23, 25, 53, 55, 79, 135, 139, 147, 155, 167
Parmentier, Antoine Augustin 24, 139, 141
Patra (Patras, GR) 43
Patras → Patra
Păuliș → Paulis
Paulis, Arad vm. (Ópálos, Ópaulis, Paulisch, Păuliș; RO) 87
Paulisch → Paulis
Paxarete → Málaga
Pázmánd, Győr vm. (Pázmándfalu) 107
Pázmándfalu → Pázmánd
Pécs, Baranya vm. 90, 113
Pest, Pest vm. 64, 96, 116, 161
Petersburg (Szentpétervár, Sankt-Peterburg; RUS) 62, 100
Petrahó, Zemplén vm. (Bodroghalász) 57, 109
Pettenkoffer Sándor 122, 124, 128
Pezinok → Bazin
Pincehely, Tolna vm. 113
Plavecké Podhradie → Detrekőváralja
Plinius Secundus Maior, Caius 14, 16
Podrác → Detrekőváralja
Poigne 167
Pórdömölk, Vas vm. (Dömölk, Celldömölk) 98
Poulet 155
Pozsony, Pozsony vm. (Bratislava, SK) 12, 15, 67, 71–73, 75, 77–79, 118
Pozsonybeszterce → Beszterce
Pozsonyszőlős → Prácsa
Pösing → Bazin
Prácsa, Pozsony vm. (Prátsa, Pozsonyszőlős, Veinern, Vajnory, SK) 74, 75, 118

Prag (Praha, CZ) 131
Praha → Prag
Prátsa → Prácsa
Pudmericz, Pozsony vm. (Putmeritz, Gidrafa, Budmerice; SK) 77
Pukanec → Bakabánya
Pusztaszeghi, Zemplén vm. 57
Pusztapogányvár, Nógrád vm. 65

R

Rábacsanak → Csanak
Rača → Récse
Raguza → Dubrovnik
Rátka, Zemplén vm. 57, 108
Ratzersdorf → Récse
Récse, Pozsony vm. (Rétse, Ratzersdorf, Rača; SK) 74, 75, 118
Regöly, Tolna vm. 113
Rétse → Récse
Révai Miklós 128
Ribnik → Garamszőlős
Robinson, J. 165
Rojas Clemente y Rubio, Simón de 24, 155, 157
Róma (Roma, I) 34–36, 38
Rozier, François 24, 139, 141
Rupprecht, Johann Baptist 122
Rust, Sopron vm. (Ruszt, A) 11, 13, 70, 95, 115
Rybník → Garamszőlős

S, Sz

Šahy → Ipolyság
Salzmann, Friedrich Zacharias 29
Sankt-Peterburg → Petersburg
San-Lucar (Sanlúcar de Barrameda, E) 17, 18, 19
Sára, Zemplén vm. 109
Sarepta (RUS) 61, 62
Sárfő, Pozsony vm. (Pozsonysárfő, Blatné; SK) 77
Šarkan → Sárkány
Sárkány, Esztergom vm. (Sárkányfalva, Šarkan; SK) 105
Sárkányfalva → Sárkány
Sárosnagypatak → Sárospatak
Sárospatak, Zemplén vm. (Sárosnagypatak) 47, 57, 108
Sátoraljaújhely, Zemplén vm. (Újhely) 47, 57, 80, 108, 118

Savoyai Jenő (Eugenius, sabaudiai herceg) 78
Schams Ferenc 122, 128
 Schatmansdorf → Cseszte
 Schintau → Sempte
 Schloßhof (A) 78
 Schönbrunn (A) 122, 167
 Sečovce → Gálszécs
 Selmecbánya, Hont vm. (Banská Štiavnica, SK) 56
 Sempte, Nyitrai vm. (Schintau, Šintava; SK) 66, 69
 Senec → Szenc
 Senkőc, Pozsony vm. (Kissenkvitz, Kissenkőc, Nagysenkvit, Nagysenkőc, Šenkvice; SK) 77
 Šenkvice → Senkőc
 Sered → Szered
Sieber, Franz Wilhelm 45, 159
 Sillery (F) 52
Simon András 121, 122, 125, 126, 128
 Šintava → Sempte
 Sirák, Hont vm. (Sirák, Širák; SK) 65
 Širák → Sirak
 Skalica → Szakolca
 Skalitz → Szakolca
Sommer 31
 Somogyhárság → Hárság
 Sopron, Sopron vm. (Soprony) 11–14, 16, 70, 83, 93, 115
 Sorbas (E) 18
Sprenger, Balthasar 29
 Stampfen → Stomfa
 Stomfa, Pozsony vm. (Stampfen, Stupava; SK) 78, 79
 Stoutgart → Stuttgart
 Stupava → Stomfa
 Stuttgart (Stoutgart, D) 26, 149
 Suchá nad Parnou → Szuha
Surányi Béla 124, 125, 128
 Sütő, Esztergomi vm. (Süttő, SK) 105
 Svätý Jur → Szentgyörgy
 Sz. Endre → Szentendre
 Sz. Márton → Szentmárton
 Szabadhegy, Győr vm. (Győr-Szabadhegy) 107
 Szakolca, Nyitra vm. (Skalica, Skalitz; SK) 14, 76, 119
Számmér Klára 141

Szántó, Abaúj-Torna vm. (Abaújszántó) 47, 62, 86, 108
 Szécsény, Nógrád vm. 65
 Szeged, Csongrád vm. 51
 Székelyhíd, Bihar vm. (Săcueni, RO) 9
 Székesfejérvár, Fejér vm. (Székesfehérvár) 106
 Szekszárd, Somogy vm. 15
 Szenc, Pozsony vm. (Wartberg, Senec; SK) 77
 Szentendre, Pest vm. (Sz. Endre) 93
 Szentés, Zemplén vm. (Bodrogszentés, SK) 57
 Szentgyörgy, Esztergom vm. 105
 Szentgyörgy, Pozsony vm. (Svätý Jur, SK) 68, 70–72, 75, 118
 Szentmárton, Győr vm. (Sz. Márton, Gyórszentmárton, Pannonhalma) 107
 Szentpétervár → Petersburg
 Szenttamás, Esztergom vm. 105
 Szered, Pozsony vm. (Sereď, SK) 66, 77
 Szerednye, Ung vm. (Szvedernik, UA) 58, 59
 Szerencs, Zemplén vm. 52, 57, 108
 Szigetvár, Somogy vm. 107
 Szikszó, Abaúj-Torna vm. 86
Szilágyi, Adrienn 127, 128
Szirmay Antal 53, 55, 56, 161, 163
 Szolnok, Jász-Nagykun-Szolnok vm. 56
 Szőlőske, Zemplén vm. (Viničky, SK) 57
 Szuha, Pozsony vm. (Szárzpaták, Dürenbach, Dürnbach, Suchá nad Parnou; SK) 77
Szulini (Waltz) úr 77
 Szvedernik → Szerednye

T

Tagyon, Zala vm. 115
 Tálya, Zemplén vm. (Tállya) 47, 52, 56, 57, 108
 Tarczal, Zemplén vm. (Tarczal) 13, 47, 53, 57, 108
 Tarifa (E) 18
 Tatranská Lomnica → Lomnitz
 Terlény → Terling
 Terling, Pozsony vm. (Terlény, Malé Trnie; SK) 75
 Theben → Dévény
 Tokaj, Zemplén vm. 9–15, 18, 26, 30, 31, 36, 47, 49, 52, 53, 56–59, 61–64, 67, 68,
 72, 89, 92, 93, 97, 99, 108, 115, 118, 125, 143
 Tolcsva, Zemplén vm. (Tóltsva) 47, 57, 108
 Toronya, Zemplén vm. 47, 71, 118
Towson, Robert 55, 165, 167

Trattner Mátyás 161
Trautsonfalva, Zemplén vm. (Hercegkút) 109
Trebufena (Trebujena, E) 18
Trenk Frigyes 128
Trieste → Trieszt
Trieszt (Triest, Trieste; I) 45, 124
Tripolisz (RL) 45
Tschapring → Csepreg
Tunisz (Tunis, TN) 32
Tyrnau → Nagyszombat

U

Udine (I) 11, 36
Újbánya, Bars vm. (Königsberg, Nová Baňa; SK) 56
Újbars, Bars vm. (Nový Tekov, SK) 91
Újhely → Sátoraljaújhely
Újkarlóca → Karlovitz
Ungvár, Ung vm. (Uzshorod, UA) 58
Unter-Nussdorf → Alsódiós
Ussieux (Dussieux), Louis d' 24, 139, 141
Uzshorod → Ungvár

V

Vác, Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm. 10, 95, 99
Vágújhely, Nyitra vm. (Neustadl, Nové Mesto nad Váhom; SK) 66
Vajda András 127, 128
Vajnory → Prácsa
Váll, Fejér vm. (Vál) 106
Vámosújfalú, Zemplén vm. 57, 108
Van der Laan, leideni szenátor 31
Varánó, Zemplén vm. (Varannó, Vranov nad Topľou; SK) 57
Varbóc, Abaúj-Torna vm. 64
Varro, Marcus Terentius 19
Vashegy, Vas vm. (Eisenberg) 100
Vaskeresztes → Keresztes
Vay Miklós 52
Vedres István 97
Vedresháza, Csongrád vm. 97
Végardó → Ardó
Veinern → Prácsa
Velence (Velentze, Venezia; I) 36

Velká Třina → Nagytoronya
Velké Kozmálovce → Nagykoszmár
Velké Třnie → Csukárd
Verbó, Nyitra vm. (Vrbové, SK) 66
Verdière 135
Veresvár → Vörösvár
Verona (I) 36
Verseghy Ferenc 128
Vest, Lorenz Chrysanth von 24, 169
Veszprém, Veszprém vm. (Weszprém) 25, 141
Vicenza (I) 36
Vienna → Bécs
Villány, Baranya vm. 11, 14, 108
Vinica → Ipolynyék
Viničky → Szőlöske
Vinna, Ungvár vm. (Vinné, SK) 58
Vinné → Vinna
Visonta → Vizsonta
Vistuk, Pozsony vm. (Visztuk, Vištuk; SK) 77
Vittenc, Nyitra vm. (Vitenz, Chtelnica; SK) 66
Vizsonta, Heves vm. (Visonta) 13, 93
Vöröskő, Trencsén vm. (Veresvár, Vörösvár, Bibersburg, Cserveni-Kámen, Červený
Kameň, Rotenstein; SK) 75, 118
Vöslau (A) 82
Vranov nad Topľou → Varánó
Vrbové → Verbó

W

Wartberg → Szenc
Weidling (Weidling am Bach, A) 82, 122
Weszprém → Veszprém
Wettin, Ágost (Augustus), III., lengyel király 49
Wettin, Frigyes Ágost (Fridericus Augustus), szász herceg 49
Wien → Bécs
Würzburg (A) 84

X

Xeres (Jerez de la Frontera, E) 17, 18

Z

Zágráb, Zágráb vm. (Zagreb, HR) 12, 13

Zagreb → Zággráb

Záhorská Bystrica → Beszterce

Zámoly, Fejér vm. 106

Zeá 24

Zemplén, Zemplén vm. (Zemplín, SK) 57

Zemplín → Zemplén

Zombor, Zemplén vm. (Mezőzombor) 57, 108

Zukersdorf → Csukárd

Zvara Edina 5, 121, 124, 126, 128, 131, 133, 135, 137, 139, 141, 143, 145, 149, 151,
153, 155, 157, 159, 161, 163, 165, 167, 169, 241

Europica varietas Tokajensis

Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini – Patrimonium culturale – Fontes

- I. Görög Demeter (1760–1833) *grinzingi birtokán ültetett szőlőfajták*, 1829. A Bécsben 1829-ben kiadott könyv hasonmása Zvara Edina tanulmányával és Balling Péter, Kneip Antal László és Monok István szőlészeti mutatóival, 2022.
- II. Laurentius Eiseler, *Epicinion carmen in laudem... Caroli Rueberi – A bécsi Lorenz Eiseler győzelmi éneke a nemes báró, Karl Rueber úr dicséretére és annak diadalára a török felett*. A Strasbourghban 1581-ben kiadott könyv hasonmása Molnár Dávid fordításában és jegyzeteivel, Molnár Dávid, Monok István és Tózsá-Rigó Attila tanulmányaival, 2022.
- III. Domby Sámuel, *De vino Tokaiensi – A tokaji borról, 1758*. Az Utrechtnben 1758-ban kiadott könyv hasonmása Pető Gábor fordításában, N. Kis Tímea jegyzeteivel és tanulmányával, 2022.

L'Harmattan France
5-7 rue de l'Ecole Polytechnique
75005 Paris
T.: 33.1.40.46.79.20
email : diffusion.harmattan@wanadoo.fr

L'Harmattan Italia SRL
Via Degli Artisti 15
10124 TORINO
Tél : (39) 011 817 13 88 / (39) 348 39 89 198
Email : harmattan.italia@agora.it

A kiadó kötetei megrendelhetők,
illetve kedvezménnyel megvásárolhatók:
L'Harmattan Könyvesbolt
1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel.: (36) 1-267-5979
harmattan.hu

Sorozat tipográfia: Kára László
Borítóterv, borító tipográfia: Bátyi Vivien
Tördelés: Bátyi Vivien
Nyomdai kivitelezés: Prime Rate Kft.
Felelős vezető: Tomcsányi Péter