

# DOMBY SÁMUEL

De vino Tokaiensi - A tokaji borról

1758

EUROPICA VARIETAS TOKAJENSIS - FONTES



TOKAJ-HEGYALJA  
EGYETEM

L'Harmattan

Domby Sámuel  
De vino Tokaiensi  
A tokaji borról  
1758



## **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**

III.

Sorozatszerkesztő  
Molnár Dávid



ISSN 2939-5712

ISBN 978-963-414-923-1

DOI: <https://doi.org/10.56037/9789634149231>

A borítóképen  
az utrechti Jan Broedelet nyomdászjegye (1758)

A borító hátoldalán

Andreas Fucker: *Montium vitiferorum utpote Tokaiensis, Tarczal, Tallya, Mad et reliquorum nec non Regionis vicinae Geographica representatio* című rézmetszetének (1749) részlete látható.

**Domby Sámuel**  
**De vino Tokaiensi**  
**A tokaji borról**  
**1758**

Az Utrechben 1758-ban kiadott könyv hasonmása

Pető Gábor fordításában  
N. Kis Tímea jegyzeteivel és tanulmányával

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

Készült a Tokaj-Hegyalja Egyetem (Sárospatak)  
Kulturális Örökség Tudományok,  
a Szőlészeti és Borászati Tanszéke,  
és az MTA Könyvtár és Információs Központ  
együttműködésében



**TOKAJ-HEGYALJA**  
EGYETEM

Szerkesztette  
N. Kis Tímea

Lektorálta  
Izbéki Ferenc  
Molnár Péter  
Orbán Áron

A személy- és helynévmutató összeállításában közreműködött  
Budai-Király Tímea

# Tartalomjegyzék

Samuel Domby	
<i>Dissertatio inauguralis physico-chemico-medica de vino Tokaiensi – facsimile</i>	7
Domby Sámuel	
<i>Fizikokémiai és orvosi székfoglaló értekezés a tokaji borról – fordítás (Pető Gábor)</i>	69
N. Kis Tímea	
<i>Domby Sámuel orvosi disszertációjának újdonsága</i>	113
<i>Domby Sámuel szőlészeti, fizikokémiai és orvosi olvasmányai</i>	151
Személy- és helynevek mutatója (Budai-Király Tímea)	205



DISSERTATIO INAUGURALIS  
PHYSICO-CHEMICO-MEDICA  
DE  
VINO TOKAIENSI.

QUAM  
AUSPICE DEO T. O. M.

*Ex Auctoritate* RECTORIS MAGNIFICI  
JOH. CASTILLIONEI,  
Phil. & J. U. D. Philosophiae & Mathematicos  
Professoris Ordinarii.

NEC NON

*Amplissimi* SENATUS ACADEMICI *Consensu, atque*  
*Nobilissimae* FACULTATIS MEDICAE *Decreto,*  
PRO GRADU DOCTORATUS,  
Summisque in MEDICINA Honoribus & Pri-  
vilegiis rite ac legitime consequendis,  
*Eruditorum examini submittit.*

SAMVEL DOMBI, HUNGARUS.  
ZEMPLINIENSI-BENYEIENSIS.  
*ad diem X. Aprilis, H. L. 2. S.*



TRAJECTI AD RHENUM,  
EX OFFICINA JOANNIS BROEDELET,  
ACADEMIAE TYPOGRAPHI. MDCCLVIII,



SPECTABILI, PERILLVSTRI, ac GENEROSO  
DOMINO  
IOANNI OKOLICSANY  
DE OKOLICSNA  
SACRATISSIMAE CAESAREO-REGIAE  
MAJESTATIS  
CONSILIARIO  
INCLYTI COMITATVS ZEMPLINIENSIS  
VICE-COMITI ORDINARIO  
VIRO GENERE, FAMA, ET MVNERE ILLVSTRI,  
PATRONO, ET FAVORI DEVOTISSIMA  
MENTE COLENDO.

SPECTABILI ac GENEROSO  
DOMINO  
SIGISMVNDORAGALYI  
DE KIS-CSOLTO  
INCLYTORVM COMITATVVM GÖMÖRIENSIS ET  
TORNENSIS ASSESSORI PRIMARIO.

SPECTABILI ac GENEROSO  
DOMINO  
MATTHEO PIETSKE  
INCLYTI COMITATVS SCEPVSIENSIS  
ASSESSORI PRIMARIO  
PATRONIS ET FAUTORIBVS SVMMO HONORIS  
CVLTV PROSEQVENDIS.

PRAENOBILI ac GENEROSO  
DOMINO  
SAMVELI DOMBI  
PATRI OPTIMO, DEBITA REVERENTIA  
AETERNVM VENERANDO.

VI-

VIRIS.  
EXCELLENTISSIMIS EXPERIENTISSIMIS.

NEC NON DOCTISSIMIS

DOMINIS

D. IOANNI OOSTERDYK SCHACHT,  
A. L. M. PHILOSOPHIAE ET MEDICINAE DO-  
CTORI, MEDICINAE, INSTITVTIONVM ME-  
DICARVM, ET PRAXEOS PROFESSORI P. O.

D. EVERAR. IAC. VAN WACHENDORFF,  
MEDICINAE DOCTORI, MEDICINAE, BOTANI-  
CES, ET CHYMIAE PROFESSORI P. O.

D. IACOBO GISBERTO WOERTMAN,  
MEDICINAE DOCTORI, MEDICINAE, ANA-  
TOMES, ET CHIRVRGIAE PROFESSORI P. O.  
PROMOTORI SVO EXOPTATISSIMO.

CETERISQVE FLORENTISSIMAE ACADEMIAE  
ULTRAJECTINAE PROFESSORIBVS CELE-  
BERRIMIS, PRAECEPTORIBVS, ET FAVTO-  
TORIBVS SINGVLARI OBSERVANTIA CO-  
LENDIS.

DISSERTATIONEM HANC INAUGURALEM, IN  
PVBLICVM DEVOTI GRATIQVE ANIMI DO-  
CVMENTVM, SACRAM ESSE CVPIT.

A V C T O R.



## LECTORI SALUTEM.

**D**issertatio speciminis academici causa pridem elaborata nomine mutato circulari, quod prius gessisset, fit Inauguralis. Animus mihi erat, quod in antecessum commemorandum duxi, antequam ad Medicinam hactenus amatam, & cultam, postmodum tutius faciendam honores necessarios capefferem, eorum, quorum interest, gratia, dissertatiuncula hac, uti vocant, circulari in medium prodire; verum quum labente tempore truculenta Martis facies & rebus nostris quandam inferret mutationem, quum cernerem reliquum, quod superesset temporis academici spatium eruditissimis Praeceptoribus audiendis, & optimis Auctoribus legendis, quam novae componendae disputationi, potius dandum esse: nullus dubitavi a proposito priori deslectere, alio nomine praefens opusculum insignire, existimans hoc pacto me duos, ut ajunt, parietes dealbare posse, & specimen studiorum medicorum edere, & consuetudini ab iis, qui in arte salutari lauream ambiunt, observandae pro ingenii mei tenuitate satisfacere.

Materiam prima fronte expositam ipsa dulcissimae patriae recordatio sponte mihi obtulit; eamque aliis, quae menti offerebantur, omnibus praeposui non levibus inductus rationibus. Docuit me nimirum vita inter Germanos & Batavos transacta celebritatem vini, quod meum natale solum profert, & extra patriam esse factis eximiam, [dum frequentius audire liceret hunc in modum loquentes: *der Tokayer Wein ist König unter allen Weinen.* Similia fere legenti apud illustrissimi nominis dūmviros F. HOFMANNVM & NEVMANNVM occurrebant, quorum ille nil dubitat principem

A

locum.

A V C T O R

locum inter omnia Europae vina nostro concedere, hic audet probabiliter conjicere, forte in toto orbe terrarum illud esse praestantissimum. (a) Inveniebam praeterea quaedam ab aliis tam exteris quam popularibus in publicas paginas dicta, alia veritati conformia, a vero remotissima alia; & deinde scriptorem eodem loco natali cum vino Tokaiensi gaudentem reperiebam neminem. Boni civis itaque officium me facturum putavi: si relationibus aliorum passim occurrentibus meas quoque adderem observationes, si exteris, qui elegantissimae scientiae naturalis desiderio tenentur, nonnulla ad eam spectantia, de vini inter omnes celebratissimi, & a clarissimis iisque exteris Auctoribus depraedicati nominibus, loco natali, diversis generibus, praestantiae causis physicis traderem; si jam ab aliis vere prolata vel silentio praeterirem, vel corroborarem; si denique quaedam a falso propiora humanissime, uti decet indicarem. Probe tamen Lectorem extraneum memorem esse cupio, me in regione longe disita ea tantum scribere, quae ante actae vitae juvenilis experientia suggerit; neque esse hujus operis omnia, quae proferri possent complecti.

Sed & civium meorum ratio id postulare visa est: ut praecipuis in gratiam eorum, quibus nostro vino uti conceditur, de ejus in homine sano & aegroto seu diaetetico atque therapeutico usu paucis agerem, posteaquam illis praemisisset partium vinum constituentium enumerationem, premens hac via vestigia Virorum, qui artem rationalem profitentur. Vinum etenim legitime usurpatum sanitatem praesentem conservat, a morbis imminetibus tuetur, labefactatam restaurat; immoderate & in tempestive haustum, ut ut generosissimum contrarios edit

---

(a) Hofman. *Observ. Phys. Chym.* p. 73. Neuman. *Lect. publ. de quatuor selectis diaeteticis* p. 420.



dit effectus, id ratio & experientia conprobant, quod infra pluribus adstruemus, suffragantur in id omnes alii, exceptis iis, qui aliter quam deberent, sentiunt. Sacra Scriptura legitimum vini usum & pro diaeta & remedio commendat, damnat abusum: regius Pfaltes laetificantem virtutem vino tribuit; sapientissimus Salomo immoderatam ingurgitationem reprehendit; divus Paulus auctor est, ut Timotheus ventriculi infirmitate laborans modico vino utatur, abstineat ab aquis; immo Syracides inquit, quid est hominis vita sine vino? (b) Sufficiat in re clarissima e testimoniis Medicorum sola verba eaque praeclarissima Ill. L. B. van SWIETEN exscribere: „Dum  
 „ fermentatus liquor vinum potatur, ab homine non  
 „ admodum adfueto, major calor conciliatur toti corpo-  
 „ ri, & hilaritas menti, omnium sensuum augetur prom-  
 „ titudo, in membris omnibus major observatur agilitas,  
 „ omnes animi adfectus placidissimi fiunt, omnes animi  
 „ curae leniuntur, ratiocinium fit emendatissimum, &  
 „ meditationibus exhaustus si quis fuerit modico vini  
 „ usu se quam optime refici percipiet: inde justo sub mo-  
 „ deramine pulcherrimus liquorum fermentatorum usus  
 „ esse poterit. Si autem majori copia adsumatur, omnes  
 „ sensus interni & externi & voluntarii motus turbantur,  
 „ & debilitantur, sic ut neque pes, neque manus,  
 „ nec lingua, neque mens amplius suum officium faci-  
 „ ant: tandemque nimio horum usu omnia, quae a men-  
 „ te pendent, tolluntur, ita, ut in profundissimum som-  
 „ num, immo & aliquando in laethalem apoplexiam in-  
 „ cidisse homines observationes medicae testentur. (c)

A 2

Nonne

- 
- (b) *Pfal. CIV. v. 15. Prov. Cap. XXIII. v. 29. sequ. Epist.*  
 1 *Timoth. Cap. V. v. 23. Syrac. Cap. XXXI. v. 32.*  
 (c) *Comment. in H. Boerhave Aphorif. Tom. II. p. 136.*

Nonne ergo congruum erat vinum excellentissimum di-  
aethetice & therapeutice pertractandum in publicum pro-  
dituro suscipere? nonne consultum fuit reditum in pa-  
triam ad praxim medicam exercendam jam jam paranti  
civibus suis vivis coloribus depingere: quanta commoda  
exspectanda sint a justo vini, quo utuntur usu, quam hor-  
renda mala immineant ab abusu, quam firmo praesidio  
possunt se praemunire adversus tot hostes fanitati insidias  
struentes, quam heroicum remedium facile parabile ad  
profligandos morbos endemios & epidemicos possideant,  
multis medicamentis e remotissimis oris adlatis precio-  
sissimisque pillulis aureis argenteis & gemmeis praefe-  
rendum? mihi quidem videbatur convenientius nihil.  
Praemonendus est vero Lector conterraneus, me in Secti-  
one quarta & quinta talia quoque proponere, quae non  
solum nostris sed & aliis vinis competunt; quod tamen  
ille non iniquo animo feret, qui prius in Sectione tertia  
animadvertit omnia vina iisdem principiis chymicis con-  
stare, a quibus eorum operatio sive in sanis, sive ae-  
grotis dependet.

Sic praemissis iis argumentis quibus ad haec scriben-  
dum animum adpuli: jam mihi videor jure quodam ad  
ipsam tractationem descendere, sperans omnes bonos  
facillime erroribus obviis veniam duros, dum rite per-  
pendent me primum vires in elaborando themate eoque  
non vulgari & saepius ventilato experiri.

DIS-



6 DISSERTATIO INAUGURALIS

rum & vicorum submontanorum nominibus: *Tartzalienfia*, *Tallyaiensia*, *Benyeiensia*, & sic porro nuncupata.

Oritur quippe in superioris Hungariae Comitatu *Zempliensi* mons amœnissimus, inter omnes vicinos principis nomine illustrandus, ambitu suo per unum fere milliarc expansus, qui dum sensim fursum elevatur, excelsam quandam numerosis ramusculis fructus ferentibus ornatam videtur imitari arborem. Refert enim superficie magis vel minus elevata veluti totidem monticulos vitibus laetissimos, lateribus suis undique adhaerentes, quorum numerus hoc decrevit magis, quo altius medius mons extollitur: unum supermanet cacumen eminentissimum, per sex & ultra milliaria in opposita planitie australi pulchre sese offerens visui, quod tamen nullas vites alit, uti plerumque hactenus exteri crediderunt; verum steriles tantum plantas, infelices quasdam frutices, & in regione occidentali exiles aliquot arbusculas protrudit. In sua radice versus orientem praebet oppido *Tokaj* sedem admodum angustam, eo loco, ubi duo flumina *Bodrogus* & *Tibiscus* prius divisa confociantur: ramo inter omnes longissimo versus occidentem extenditur, &, oppido *Tartzal*, quod hic ei subiacet, relicto, terminatur.

Interposito colle multum humiliori, vitibus praeclarissimo ad AUGUSTISSIMAM NOSTRAM pertinente, qui e ramo montis *Tokaiensis* nunc memorato occidentali versus extremitatem altius elevato eleganter quasi in orbem exsurgit, & simul exigua planitie interjacente, eriguntur montes vicini non procul ab Oppido *Keresztur*, figurâ ad triangulum accedente, cujus latera longius porrecta, inaequaliter diducta duos contiguos montium vitiferorum tractus, magis minusve a se invicem divergentes expriment. Alter eorum inter Septemtrionem & Occidentem minus oblique per duo milliaria prolongatur, alter versus orientem ad amnem *Bodrogum* prope tria circiter milliaria percurrit, posteaquam, relictis quibusdam collibus, a se

distin-

distinctis, aequè vitibus commodis, in suo decursu multiplices flexus fecisset, & oculis longissimam amoenissimamque vinearum seriem exhibuisset. Uterque, hoc emensi spatium, in horridas abeunt sylvas, quae per aliquot milliaria interrupto agmine propagatae ipsos tandem Poloniae limites pertingunt. Tractus illos utrimque, partim in radicibus montium, partim in proxima planitie submontana oppida & vicini hoc ordine & numero comitantur, ut *Zombor, Mád, Rátka, Tállya, Szánto* occasui obviantur, *Keresztur, Kisfalu, Szegi, Bénye, Liszka, Vamos-Ujfalu, Tótsua, Horváth, Sadány, Olasz.* Ortum respiciant, quibus, neque oppida *Sáros Patak, Ujhely* sunt in totum excludenda.

His natalibus gaudet vinum per universam Europam celebratissimum, in aliis extra Hungariam regionibus nunc superioris Hungariae nunc Tokaiensis vini nomine illustratum: *der Tokayer Wein / Ober Ungarn Wein.* Hi sunt omnes illi montes felicissimi, in quorum lateribus, Austrum longe lateque patentes campos Trans-Tibiscanos spectantibus, vinum, quod incolis submontanum] audit, *Hegyallyai Bor,* funditur, paucioribus vineis, vel a tergo, vel per depressa loca versus Septemtrionem, orientem, & occidentem interjectis. Tantus est numerus oppidorum & vicorum submontanam regionem constituentium, a quibus peculiaria vini nomina cives nostri desumunt. Octo numerantur oppida *Tokaj, Tartzal, Mád, Tállya, Szánto, Keresztur, Liszka, Tótsua,* quibus si duo *Sáros Patak,* & *Ujhely* addantur decem, praeter haec novem adpellantur vicini jam nominati, quorum duo *Zombor* & *Szegi* desolati sunt, nomina tamen montes ab iis adepta & hodie retinent. Unde clarissime patet in duplicem errorem historico physicum, apud plerosque scriptores obvium incidere gentes extraneas, quae hoc vinum aut in solo monte Tokaiensi, exclusis vicinis delineatis, procreari credunt; aut quod interdum contingit ejus originem & alii superioris Hungariae montibus hinc procul distitis, tribuunt. Indidem clucet, descriptiones locorum hactenus traditas gemina plerumque imperfectione laborare: vel enim oppidorum & vicorum supra indicatorum nonnulla silentio praeter-

reunt.



reunt, vel & urbes remotissimas nostris intermixtas complectuntur. Maximam hac in parte laudem meretur recentissimus, quem reperire potui, Auctor D. MATOLAI de Zolna qui redux ex itinere, quod scrutandae regionis nostrae causa susceperat, & montes & oppida cum vicis in Epistola ad Cl. Neuholdum Semproniensem Physicum missa cum publico communicavit, quae edita exstat in Actis Academiae Caesareae Naturae Curiosorum (a).

§. II. Non quidem me latet Incolas regionem hanc nobilissimas vites alentem non ultra vicum Olaszi extendere velle, & oppida Sáros-Patak, Ujhelly nomine submontano indigna censere; immo non desunt, qui oppido Szánto eandem praerogativam minus competere contendunt: non existimo tamen insigni quempiam injuria me adficerem, quod & memorata loca submontanis addiderim, si probe intellexerit, me id certo tantum respectu fecisse.

Ita profecto res habet: ut tractuum montosorum extremitates, in quarum vicinia haec oppida latent, dum hinc Semprioni, illinc Orienti propius accedunt, ex aliqua parte viliores fructus proferant. Hinc opinionem apud quosdam scriptores occurrentem enatam esse puto: ac si montes nostri, hoc ignobiliora producerent vina, quo remotius a Tokaiensi abeunt, & quo viciniores ipsi fiunt, inciperent magis atque magis amissam recuperare fructuum excellentiam; sed quem ordinem ipsa natura non observat; sunt enim  
ubi-

---

(a) *Append. Actor. Phys.-Med. Vol. VII.*

ubique colles, qui supremam, mediam, & infimam laudem merentur, inter se mixti. Nullus dubito promontoria excellentissima, quae reliquis palmam praeripuerunt, circa haec oppida longius distita desiderari debere, ultro concedo plures hic adesse colles ad alendas vites minus adcomodatos, sed & experientiae testimonio persuasus sum, quosdam inter eos, utut pauciores largiri vina, quae tantum abest, ut in propriis montibus productis multo essent inferiora, quin potius eorum praestantiam quam maxime aemulantur. Si itaque haec vina habita delectus ratione cum illis comparari possunt; vix immo ne vix quidem eorum montes & oppida totalem e serie submontanorum exclusionem merentur. Jam nuper hujus sententiae se patronum esse laudatus D. MATOLAI publice confitebatur, & ad eam confirmandam palmaria argumenta adducebat: „nam inquit, & eorum montes pari sub coelo siti sunt neque solo differunt multum, ac de reliquo eadem ibi vites plantantur eademque culturae ratio observatur. (b)

§. III. Majoris momenti sunt quaestiones illae, quarum solutionem quilibet a nostris terris remotus merito videtur postulare: Utrum vina, quae in Hungaria submontanorum nomen adipiscuntur, extra eam jure Tokaiensia possint vocari? Nonne Mercatores specioso hoc titulo gentibus aliis egregie inponunt? Unde denominationis hujus origo?

Si vina iisdem praedita virtutibus non injuste eodem nomine insigniantur; dubitari non potest legitimam esse horum

B

voca-

---

(b) l. c. §. V. p. 6.



vocabulorum idem denotantium alternam permutationem, ita, ut perinde sit, quocumque illorum utaris. Abundat mons ille omnium amoenissimus, & altissimus vineis, quarum vina singulari dulcedine, se commendant; sed dispensat benigna natura & in duobus montium tractibus quae non minori dulcedine gustum feriunt: porrigit mons Tokaiensis vina spirituosa, sapore grata, colore aureo nitentia, odore fragrantia; sed & in aliis reperies, quae iisdem dotibus non minus superbiunt, si illa labentibus annis non vitium aliquod contrahunt, sed evadant generosiora, haec quoque sunt adeo durabilia, ut Polonorum quidam Princeps per centum annos conservatum convivis suis exhibuerit, si fides dari potest viro non parvae fidei (e) Objicies ni fallor in duobus montium tractibus, sive propter situm Soli minus oppositum, sive limum inertem, nasci vina quaedam vilioris conditionis; sed id & de monte Tokaiensi omnes nostri uno ore necum confitentur verum esse, qui propter multiplices causas, de quibus sequenti Sectione dicendi locus erit, aequat vina nonnulla obscuriorem nobilitatem habentia. Forte dices promontorium Hungaris *Mezes Málé* Germanis *der Zuckerberg* nuncupatum, quod reliqua vini celebritate vincere statuitur, in monte Tokaiensi eminere, cujus respectu vina vicinorum montium eodem precio haberi nequeunt: nec sine gravissima ratione eo abduceris, id enim ex omnium fere qui hac de re scripserunt Auctorum monumentis, ne popularium quidem exceptis arripuisti, nisi quod fidissimus testis D. MATOLAI nullam ejus mentionem faciat. Ea est omnino opinio, quae a longo tempore in plurimorum animis altas egit radices; si tamen ejus veritatem a submontanae terrae incolis velles cognoscere, rem paullo aliter se habere deprehenderes. Tribuunt ipsi, huic promontorio suam celebritatem, agnoscunt vini, quod profert, nimiam dulcedinem, saporem gratum, verum has qualitates in summo

---

(e) D. Matolai l. c. §. XXI. p. 19.

premo possidere gradu recusant, adfirmant circa oppida Tartzal, Kereztur, Mad aliaque, reperiri vina nonnulla, quibus non minor inest dulcedo, non minor saporis suavitas, robur forte majus, immo iudicio Mercatorum e finibus Hungariae huc concurrentium, major etiam ad durationem aptitudo. Ego vero non erubescō palam profiteri: nunquam me tentamen instituisse, quo edoctus fuisset de vini, quod promontorium illud praebet, qualitatibus, quibus omnibus anteferri, vel quibusdam postponi deberet, tanto minus de duratione minori instructus sum, quod multorum annorum desiderat experimentum.

Percipis idcirco, minus discriminis vina haec intercedere; quam scripta nonnulla legentibus offerunt, iudicas vina submontana nomine Tokaiensi digna esse: quapropter & Mercatores omnia vina nostra hoc titulo extra patriam vendentes merito hac in parte fraudis immunes declarabis. Idem est horum vinorum in quocumque, monte productorum & apud nos precium, si excellant, quae plerumque in alias regiones transportari solent, relictis pro Incolarum potu ordinario vilioribus. Recordor Inclytum Comitatum *Zemplinensem* non sine praemissa poenarum promulgatione, inculcare Civibus ut famae horum vinorum consulant, neque ex aliis Hungariae partibus multo nostris deteriora huc traducant, & loco submontanorum notabili eumentium damno dividendant; quamvis omnibus constet, ditare Baccum his regionibus amicam & vicinas terras, aliis praeter nostra munerebus non obscuris, inter quae illustrissima habentur Szerentzensia, Miskoltzensia, & quae eorum gloriam consequuntur. Si quis vero culpando ausu co temeritatis processerit: ut pro Tokaiensi vendat in patria vinum Hungaricum infimo loco natum, vel extra eam aliud quodcumque facibus Cerevisiae albae, portione vini Hungariae inferioris adulteratum, passis Hispanicis, saccharo, coctione edulcoratum, quod praeterita aetate usitatissimum fuisse Cl. HOFMANNUS notavit, & quod nunc etiam frequentissime observari



dum in Germania Medicinae darem operam a quibusdam re-  
latum accepi; id non alia ratione prudentius detegi potest,  
quam comparatione qualitatum Seccióne quarta memoran-  
darum, inprimis salubritate vini nostri collata, quam frustra  
ab ejusmodi arte paratis expectabis. (d) Ad saturnina, si huic  
vino admixta sint, detegenda tutissimam methodum non pri-  
dem Cl. GAUBIUS invenit, quae ex Actis Harlemensibus in  
Commentariis de rebus in scientia naturali & Medicina gestis  
recensetur. (e) Noxia saturninorum miscela optime examina-  
tur atramento sympathetico, parato ex uncia auripigmenti,  
& duabus uncis calcis vivae, utrisque comminutis, & in  
duodecim uncis aquae pluviae digestis, quod vino adultera-  
to guttatim instillatum fuscum, & nigrescentem colorem  
conciliat, experimentum feliciter caprum est cum vino rhe-  
nano & mosellano, dubitari non potest, quin idem cum  
nostro succedat.

Quod originem nominis adinet, ea vel ab ipsa prima vi-  
tium plantatione repetenda est, quae facta forte fuit in mon-  
tis Tokaiensis latere orientali a castro desolato propius, trans-  
latae vero vires tractu temporis ad alios quoque colles, cum  
eandem servassent fructus praestantiam, retinuerunt idem vini  
nomen; vel quod longe probabilius est, a praedictio Merc-  
eatorum exterorum derivari debet, qui hujus regionis vina  
generosiora unice circa Tokaj progenerari crediderunt. Nam  
nihil facilius quam id contingere potuit: ut qui haec vina  
exteris venderent, animadvertentes eorum animos tali opi-  
nionem occupari, omnia submontana majoris precii causa per  
excellentiam Tokaiensia fingerent. Cui sententiae non pa-  
rum roboris adfert mos haec vina nomine Tokaiensi illu-  
strandi, qui apud exteros invaluit, neque unquam apud eos  
submontani nomen auditur. Idem sensisse videtur Cl. HOF-  
MANNUS haec scribens. „ Solenne vero est omnia quae  
„ circa

(d) *Opuscula Medica varii argumenti p. 137.*

(e) *Vol. VI. Pars II. pag. 312, 313.*

„ circa submontana illa loca succrescunt vina per excellenti-  
 „ am Tokaiensia adpellare; siquidem in eo praecjudicio ver-  
 „ fantur Mercatores, quod circa Tokaj provenit vinum, illud  
 „ reliquis submontanis praefendum sit, cum tamen omnia  
 „ fere sint aequalia. (f)

---

## SECTIO SECUNDA.

*De variis vini Tokaiensis generibus, & causis  
 physicis, a quibus ejus major minorve  
 praestantia dependet.*

§. IV. **Q**uatuor sunt in regione submontana u-  
 su recepta vini genera: essentia, vi-  
 num passum primae notae, vinum  
 passum secundae notae, & ordinarium; praeter  
 quae, duo adhuc apianum & rubrum a nonnullis  
 conficiuntur.

Quod vini nostri genus dulcedine, suavitate, precio aliis  
 antecellit omnibus, gerit nomen *essentiae*, die *essens* / *essen-*  
*tia*, quae est succus, e congestis uvarum passerum acinis, &  
 in quodam vase aliquamdiu retentis, sua sponte emanans.  
 Calore nimirum Solis si tempestatis faveat clementia uvae hic  
 locorum ultra maturitatem torquentur, flaccescunt, exsic-  
 cantur, ab acido & aqua liberantur, quas ita excoctas revel-  
 lunt a racemis, colligunt figillatim, in oenophorum conji-  
 ciunt

B 3

---

(f) *Observ. Phys. Chym. Obs. XXIV. p. 72.*



ciunt, recondunt in vasa, per unam alteramue septimanam in iis persistere sinunt, quo intervallo succus, quem paucula quantitate continent, sine alia praeter mutuam acinorum pressione, effluit. Hunc alii ad dulcedinem vini passi augendam inter accinos relinquunt, alii inprimis, quibus benignior vindemia largiorem ejus proventum donavit, depromunt, qui diutina, saepe annua fermentatione defocatus, largitur vinum oleo praegnantissimum, principem inter Tokaiensia locum tenens, quod tantum Magnatum & Ditiorem mensas exornat, neque simplici potui, sed vinis inferioris generis, quibus miscetur, ad gratiam conciliandam inferuit.

Acinis postmodum conculcatis, & quoad fieri potest pedibus comminutis optimae notae mustum ex vuvis variae speciei expressum ab his maiori ab illis minori quantitate adfunditur, quae invicem mixta obteguntur, fermentationi tandem committuntur, donec dulcissimum acinorum succus potiori parte extrahatur. Tertio vel quarto die e vinaceis superficiem musti petentibus liquor, quem in se receperunt, manuum compressione exprimitur, cribro ferreo percolatus in vascula funditur, qui post absolutum fermentationis actum secundum vini genus: *Vinum passum*, *Ausbruch* / *Trucken-Beeren Wein* / *Aszszu szőlő bor*, satis etiam dulce, oleosum, gratum, & spirituosum constituit. Folliculis acinorum altera quoque vice mustum in minori quantitate superfunditur, e quo *vinum passum secundae notae*, *másias aszszu szőlő bor*, minus dulce, sed valde potens praecedenti modo paratur. Id de utrisque notandum est: quod varient pro diversitate uvarum passerarum, & differant non tantum pro bonitate sed & copia musti, si enim paullo plus superfundatur, minoris precii aestimabuntur. Non videntur ergo fide dignissimi fuisse, a quibus Cl. Viri HOFMANNUS & NEUMANNUS aliam quam proposuimus essentiae & vini passi praeparationem acceperunt. Rerulerunt illi essentiam e sic dictis vuvis Augustis confici, quarum apud nos valde exiguus est usus, uvas passas Solis calore minus exsiccatas mitissimo furni calori committi, torculari subjici, forti pressione succum elici, pra-

praeterea ex uvarum nobiliorum selectarum musto ferverefacto, ipsique injectis vuis semipassis vinum passum parari: Hic mos forte longe nostra tempora antecessit, jamque exolevit; vel quod verosimilius est, hanc vinorum tractationem ab incolis inferioris Hungariae observari viderunt, & eandem putantes submontanos usurpare ipsis adscripserunt. (a)

Quartum vini genus, nobile quidem, & saepe dulce, sed & qualitibus, & precio antecedentibus postponendum *Ordinarium* est, quod e racemis recentibus cujuslibet speciei, more consueto ita conficitur: ut palis primum conquassentur, mox pedibus conculcentur, postremo torculari semel aut bis premantur, unde duplex fit mustum, aliud palis & pedibus excussum, expressum prelo aliud, hoc anno favente melius, illud anni tempestate viliori praestantius ab Incolis judicatur, quod jam relatum invenis in Annalibus Medico-Physicis Vratislaviensibus. (b) Solent praeter haec scorsim etiam *apianum* vinum ex vuis, quae odore & sapore nucem moschatam imitantur, & *rubrum* ex iis, quae nigra pellicula vestiuntur parare, illud odore & sapore aromatico palatum adfcit, hoc colore rubro & acidiusculo delectat.

§. V. Omnia vini Tokaiensis genera non parum differunt pro diverso vinearum situ; qui vero maxime vitibus convenit est australis.

Oculorum testimonio convincimur dari hic locorum vineas seu in plagam caeli orientalem & occidentalem directas, seu septentrioni obverfas, quae ad bonae notae fructus proferendos, & nobile vinum progignendum aptae sunt: soli meridiano tamen libere patentes, tanto commodius vitibus hospiti-

(a) *Hofm. Opusc. p. 119. Observ. Phys. Chym. XXIV. p. 72. Newman: Lecti publ. de quatuor selectis diaceticis p. 420.*

(b) *Anni 1717. Class. III. Art. I.*



hospitium subministrare compertum habemus; quanto radii solis plus ad perpendicularum directis, & vividioribus feriuntur, eorumque calore diuturniore & intensiore foventur: Sol etenim qui amplissimam vegetabilium familiam sua benignitate conservat, tot arborum plantarum vitas sustentat, tot fructuum varietates ad perfectionem & maturitatem perducit: dubitari non potest, quin nutritioni & augmento vitis viniferae, fruticum nobilissimae prospiciat, uvarumque acido succo excoquendo, omni cruditati tollendae magnopere inferviat. Ubi idcirco fortiori vi operatur, uti in vineis occurrentibus meridiei, quam ab ea declinantibus, magis quoque succum crudum in telluris gremio haerentem penetrantiori calore expandit, adtenuat, osculis radicum bibulis promptius adplicat, per angustissimas palmitum racemorumque fistulas expeditius propellit, in indolem vitibus propriam celestius permutat, ad folliculos acinorum deductum amplius resolvit, elaborat: qui tandem pristinam aciditatem penitus deponit, gratam dulcedinem acquirit, & induit naturam ad generosioris vini efformationem aptissimam.

Conspirat in excellentiam vinearum Austro subjectarum regionis submontanae singularis positura, quae nostram animadversionem meretur. Ita nimirum est comparata: ut quemadmodum versus Austrum propinquam habet planitiem totius regni vastissimam, fertilissimam, longe lateque trans Tibiscum porrectam, nullis montibus sed multis paludibus discretam, incredibili solis aestui ubique expositam: non secus ad septentrionem interposito aliquot milliarium spatio opponuntur ei altissimi Hungariae montes, Alpes Carpathicae, longissimo tractu ab occidente versus orientem protenso Hungariam a Polonia dividentes, quae in Comitatu Scepusiensi instar Helveticarum & Pirenaicarum vertice elato vias nubium superant, & faciem fervidissima quoque aestate nive glacieque rectam nostris montibus obvertunt. Hic locus intermedium vitibus recipiendis est convenientissimus; haec calidioris planitiei vicinia; haec montium gelidorum remotior distantia sunt optima praesidia, quibus cum provida natura

tura ad maturandas & nobilitandas uvas instruxit. Si ab hac planitie adueniens aura calidissima pluviali aqua inbutam terram reficiat, spirans a montibus Carpaticis ventus frigidiusculus folis ardore exustos racemos recreat: si hinc Aufer uvarum maturitati egregie opituletur, illinc Boreas & Aquilo inpuritatem aëris averruncant, & caloris nimii excessus temperant: si fervente canicula ex omni animalium & vegetabilium genere, omni fluviorum & paludum numero, Tibisci & Bodrogi superficie halitus aquosi subtilissimi enormi quantitate in auras pellantur, mox diurno aestui praecleara permutatione succedit frigus nocturnum, a montibus Carpaticis plurimum dependens, quo vapores in Athmosphaera contenti condensantur, in guttulas colliguntur, sub forma roris hoc loco copiosissimi descendunt, & terram foccundantes in nobilissimum convertuntur vitium nutrimentum. Verum enim vero cum frequentissima sint hic frigoris incommoda, ut infra clarius patebit, montes Carpatici saepius reddant aërem longe inclementiorem, noctes justo algidiores, venti ab iis inpetuose furentes advehant acerrimum gelu omnia congelans, uvasque immaturas interficiens: hinc quoque diluescit vineas Austro apertas vel parum divergentes reliquis praefereudas esse. Siquidem haec a Carpathi injuriis oppositis montium dorsis defendantur, terraque solis meridiani radiis & aura australi magis calefacta gaudentes facilius aquilonis minas, & frigidi aëris intemperiem ferant.

Laetissimam coeli australem regionem spectant in monte Tokaienti celeberrima illa promontoria *Mezes Málé*, & *Szarvas*, eam & alibi praevalere diuturnae experientiae suffragio edocti sunt cives, qui in lateribus montium septemtrioni prioribus horridis sylvis dederunt locum, partes vero austro viciniore pro vitibus viniferis elegerunt. Optime animadvertit itaque D. MATOLAI clivos ortui occaso & septemtrioni obversos viliores fructus praebere. (c) Veritati conformis erat antiquior relatio in *Annales Medico-Physicas Wra-*  
C tiila-

(c) l. c. §. VI.



tislavienses translata, tradens montium nostrorum Meridiem respicientium vina generosissima esse, cui tum temporis injuste se opposuisse videtur D. BATSMEGI, dum referentem non fuisse oculatum testem pronunciaret, eumque his verbis refutaret. „ Praeterito anno scilicet 1718. ipse ego „ habui vina delicatissima ex vineis septemtrionalibus quae „ praec dulcedine vix bibi possunt, quae directe Soli oppositae erant non multum habent suavitatis, duriora enim „ sunt, idem & alibi observatum: Nam specioso suo argumento, ab experientia unius anni petito, ipse idem vir sequenti pagina nescio qua mente contradicit: refert enim montis Tokaiensis tractum a *Tokaj* versus *Tartzal* generosissima vina proferre, qui profecto meridiem respicit, scribit denique in reliquis lateribus nonnulla vina labruscei saporis procreari; ast haec ortui, occaso, septemtrioni opponuntur, de quibus videantur *Annales Medico-Phys. Wratislavienses* (d). Ego vero memoratum Virum dulciora vina eodem anno e vineis septemtrionem respicientibus obtinuisse non refragor; sed hoc non meliori earum situi, verum tempestate siccae, qualem tunc regnasse ex iisdem Annalibus didici, tribuendum existimo. (e) Si enim verum est, quod ex ejusdem Viri observationibus demonstrari potest, & quod nos quoque nunc plane probatum dedimus, vineas ad Austrum sitas vehementiori aestui hic locorum exponi: non est inficiandum, serius septemtrionales exsiccati potuisse, magisque abundasse humoribus, qui sicca illa tempestate perfectiores, & dulciores vitium fructus reddiderunt.

§. VI. Quandoquidem altiorem montem nostrum duplicem triplicemue, vinearum seriem exhibeant, eorum verticem, pedes, & mediam partem oc-  
CU-

(d) *Anni 1717, 1719. p. 331, 332.*

(e) *Anni 1718. p. 1719.*

cupantem: praeter situm soli meridiano magis vel minus oppositum, limitat praestantiam vini montium suprema, infima, & media regio, quarum haec prioribus merito praefertur.

Qui harum regionum vina sigillatim degustant, jucunde percipiunt infimam dilutiora, supremam acriora, mediam dulcissima, & omnium generosissima vina elargiri: Qui hos montes perlustrant, observant acinos uvarum in infima regione in majorem molem excrecere, succo nutritio magis luxuriare, justo citius putredinem contrahere, sicca tempestate inprimis gratissimos evadere: contra vident in suprema baccas uvarum vix eandem magnitudinem obtinere, minus succo abundare, aestate humida maxime excellere, in utraque vero ante maturitatis terminum saepius congelari. Experiuntur praeterea in media regione uvae celerrime crescere, maturitatem, summam dulcedinem, & perfectionem frequentissime consequi, rarissime & tardissime frigus inimicum sentire: unde merito concludunt hanc prioribus fructuum nobilitate anteponendam, & excellentissimi vini genitricem habendam esse. Hoc ipsos sensuum ministerium docet nos rationem consulamus physicam, haec idem comprobabit.

Jam supra memoravimus solem in exaltanda vinorum virtute principem causam existere; partim quia succo uvarum excoquendo inserviat, partim quod terrae genium benigniorem efficiat, quae saepe cogitur immites montium carpatiorum auras experiri: si idcirco in medio montium efficacissime Sol operetur, vineas in radicibus vel cacuminibus fitis pariori calore foveat, non injuste & nos palmam prae reliquis mediae regioni tribuimus. At in hac decurrunt vineae, per loca nunc devexa, nunc elevata, variis alveolis & eminentiis divisa, non solum radiis directis Solis patentiora, sed & undique reflexis, repercussisque exposita, quos mirifice



calorem augere magnus BOERHAVE eruditissime, & omnino elegantissime de igne ejusque calore agens eum in modum proponit. „ Sed ohe velimus etiam nobiscum perpendere, „ quod radii a solo nostro reflexi, aut ab aedificiis, tum a „ montibus etiam efficere queant: ut ad eundem Solis adspere „ tum loca quaedam singulari, eoque faepe fatis magno prae „ aliis calore adficiantur. (f) Infimae regionis vineae in planitiem descendunt, in qua fere nulli occurrunt radii solis replicati, vim caloris intendentes, & recta huc missi arborum, quibus plerumque vestiuntur, frondibus, eripiuntur; aqua denique pluvialis hic collecta, & stagnans non solum ignobilius nutrimentum suppeditat, sed & temperamentum terrae inducit frigidius. Minorem esse caloris gradum in summitatibus horum montium inde colligimus: quia in iis aër rarior Solis radiis condensandis, & retinendis fit ineptior, & quoniam nulli sunt hic nisi a nubibus radii repercussi, quorum absentia caloris efficaciam insigniter diminuit. Cepit quidem opinio plebeciorum fidem eminentiora loca eo calidiora esse, quo propiora fiunt soli: verum Clarissimorum Physicorum cum thermometro capta experimenta evincunt, quo magis per alta montium ascenditur, eo majus etiam frigus nasci; id docent juga montium altissimorum tam sub Aequatore quam Zona torrida perpetua nive tecta; & luculentissime ob oculos nostros ponunt praesentia cacumina Alpium Carpaticarum, quae cernimus assiduas glacies & nives tenere. Quis proinde negabit non Solum in planioribus his vineis remissiore esse calorem, sed & iis, quae paulo altiorum montium verticem obsederunt, frigus crescere? quis vero amplius dubitabit in praecipitiis & devexis locis ferventior dominari aëstem, inque mediae regionis theatris vitiferis Sole repercusso lactissimam vindemiam coqui. Hinc perspicua est ratio: quare cives submontani & in planioribus locis, & altiorum, montium jugis rarius colant vites,

GUE

---

(f) *Elemen. Chym. edit. Lips. Tom. I. p. 104.*

cur jaceat incultum montis Tokaiensis cacumem. Merito Di BATSMEGI ad celebritatem, & praestantiam horum vinorum altitudinem montium multum conferre recusavit, quod minus accurate inter praecipuas causas referebatur singularis vini Tokaiensis virtutis, (g) Non merentur fidem relationes, quae nobilissima Hungariae vina in jugis montium, & vinum primi ordinis Tokaiense in cacumine alti montis procreari perhibent. (h)

§. VII. Nihil plus ad excellentiam horum vinorum majorem vel minorem contribuit, quam diversa tempestatum facies: annus calidus interdum humidiusculus, imprimis a Civibus desideratur.

Tristi spectaculo nonnumquam contemplamur mensē Maio frigus glaciale tenellos palmites percutere, & racemos vix in lucem editos jam interficere, quo fere omnis spes lactioris vindemiae adimitur. Nam licet vites illico secundas gemmas agere incipiant, palmitesque rursus explicent: fructus tamen posteriores, neque vindemiam divitem, neque vina, quae palato blandirentur, promittunt. Idem damni adfert gelu: mense Septembri ante maturitatem vuas necans, non efficcantur hoc tempore in passas, nihil essentiae aut vini passi conficitur, contenti esse debent cives moerore adfecti solo vino ordinario, coque, vilioris precii:

*Saepe ferox insurgit hyems, & in intima gliscens  
Membra, gelu vites interficit; ut quid inanes:*

C 3:

*Viniton*

(g) *Annal. Med. Phys. Wraist. Ann. 1717. pag. 331. & Ann. 1719. p. 331.*

(h) *Hofman. Opus. Medic. p. 124. & 143. Item Behrens selecta Diactetica p. 377.*



*Vinitor effundis lacrymas, non fletibus istis  
Tempus eget* — —

Incolarum equidem nonnulli in fine mensis octobris aut initii Novembris gelidas noctes ad uvas magis edulcorandas requirunt, adeo, ut in proverbium abierit: si Solis calor minus uvarum maturitatem perfecit, mox earum relictam asperitatem franget frigus subsequens; sed quae uvae gelu contractae & dulcedine quadam donatae parciolem iis vindemiam commodabunt.

Si aestas est sicca & calida, terra perpetuo aestu exarescit, vites torrefiunt, coguntur uvae justo minores ferventis Syrii ardore emolli; vinum tamen durum & ingratum propter defectum pluvialis aquae pollicentur. Haec enim non solum adducit ex Atmosphaera subtilissimam materiam mirifice terram foecundantem, quod vel ipsi agricolae, nimium fortunati pluviales omnibus aliis aquis praeferentes cognoverunt, sed applicata vitium radicibus particulas oleosas, terrestres, salinas in tellure haerentes secum vehit, easque per omnem trunci palmitumque molem pro pabulo distribuit. Si itaque commodissimo hoc nutrimenti vehiculo vites destituantur, fieri aliter non potest, quam ut uvarum nobilitati, & vinorum virtuti multum detrahatur. Si pluvius annus profusissimis imbribus & grandinibus in uvas faciat, quanta mala! plusquam nota sunt.

*Nescia plebs coelum gemitu raucoque fatigat  
Aere; sed obscuros non aera sonantia nimbos,  
Non gemitus, non vota fugant: furit horrida nimbis  
Tempestas* — —

Nunc immaturi acini succo pluviali luxuriantes crepant, corrugantur, speciem uvarum passarum referunt, sed sapore pollutum ingrato, & austero; nunc praeferenda est suprema regio mediae & infimae, aquae enim ex ea facillime delabuntur; nunc legitur tenui quaestu sordens & putris vindemia, tristis erit  
a vino

a vino facies, sapor in ore ingratus, in pectore vires nullae. Cum vero omnibus anni partibus viget tempestas, quae neque nimia siccitate neque humiditate peccat, calida interdum humidiuscula aestas comitem habet calorem autumnalem longissime durantem, uvas perfecte maturantem, & pulchre exsiccantem: tunc tandem vindemia laetissima, & largissima suspensis votis ab omnibus expectatur.

§. VIII. Derivanda est vini Tokaiensis diversa qualitas & a multiplici solo; terra albicans & rubella vites alunt nobilissimas.

Experimento quotidiano animadvertitur humores in terra cuo matre contentos indolem suam ab eadem mutuare: si idcirco succus nutritius ab aliae atque aliae naturae terra ad vites traducatur, necesse est & fructus earum multis modis variare. Species multas terrae Tokaiensis utpote: albam rufam nigram rubricam gelatinosam sabulosam faxeam qui singulatum enumeratas legere cupit, inveniet partim in amplissimo Cl. Dan. FISCHERI de terra Tokaiensi Medicinali tractatu, partim apud D. MATOLAI. (a) Omnes illae ita sunt comparatae: ut si tempestas earum indoli adcomodetur, sterilitaque fimo montium aut stercoracea materia pinguibus & oleosis partibus foecundationem secundante succurratur, generosissimi vini genitrices sint: compertum tamen est duas species albicantem quippe illam, extus friabilem, interius duram, faxeamque, qua mons Tokaiensis maxima sui superficie obducitur, & rubellam spissam, densam, atque glutinosam, quae in aliis montibus frequentissime occurrit, prae aliis omnibus vitibus amicas esse, & dulcissima vina proferre, de qua posteriori id est singulare, quod sicuti anno pluvioso  
mi-

(a) In Tractatu Cl. Fischeri Physico-Medic. §. XXVII. p. 52. 53; D. Matolai l. c. §. VI.



minime salvas vites conservet, ita paullo sicciori fructuum excellat suavitate. Illa sua duritie interiori, haec densitate glutinosa plurimum videntur ad fructus dulciores reddendos conferre: possunt enim Solis radios diutissime retinere, quibus intensius calefactis vites velut in balneo tenuissimum & apertissimum succum porrigente foventur, & in perficiendis uvivis quam maxime adjuvantur. In terra lapidibus mobilibus mixta, sabulosa, arenosaque humores egregie percolantur, & purissimi vitibus pro nutrimento traduntur: quia tamen pariori calore videntur gaudere, minor etiam in vino valde potenti, quod praebent, dulcedo observatur.

Solent nonnulli singularem vini Tokaiensis praestantiam & a terra aurifera deducere, qualem Cl. SIEGESBECKIUS e districtu Tokaiensi allatam lapillisque mixtam, & repletam aureis quibusdam flammulis se possidere retulit. (b) Sed qua ratione verum aurum in succum uvarum transeat, easque nobiliter, ejus explicatio, ab illis debet postulari, qui de sympathia auri, sacchari, vitis, & indissolubili auri vinique societate loqui amant. Videntur hi aurum genuinum in succum vegetabilem mutari posse ipsa experientia demonstrare: negari enim non potest, crescere hic interdum racemos, in quorum acinis punctula quaedam, seu grana instar auri splendent, qualia me quondam jucundissimo spectaculo contemplatum fuisse recorder. At haec non esse veri auri progeniem industria Cl. RAYMANNI Medici Epericfensis detexit instituto accurato Experimento, quod descriptum est in Annalibus Medico-Physicis Vratislaviensibus. (c) Invenit nimirum volatilia in igne, neque potuit commiscere, seu amalgamare cum Argento vivo, cujus superficiem continuo pegebant, eorum vero naturam definire ulteriori disquisitioni reliquit.

## §. IX.

(b) Cl. Fischer. l. c. §. XXXVI. p. 61.

(c) Anni 1718. Class. IV. Art. III. p. 1734.

§. IX. Non defunt plures adhuc cauffae, a quibus vini nostri praestantia augetur vel minuitur.

Vitium veteranarum fructus dulciores, & nobiliores deprehenduntur: contra novarum major numerus auget quidem copiam, sed nobilitatem vini minuit. Neque immerito inter cauffas amari & ingrati saporis, quem vina Tokaiensia anno 1718. habuerunt, numeratur magna & fere antea insolita vitium novarum propagatio. (a) Dantur quaedam uvarum species praec aliis dulcedinem vini exaltantes: ut Augustae a tempore maturationis ita dictae: albulae, quae a colore acinorum & pampinorum nomen suum ducunt: & illae, quae a nostris propter nimiam dulcedinem regia dulcedine donatae vocantur. Adhuc aliae robor vino conciliantes: ut tumidulae, quae a tumidis acinis nuncupantur, sunt his parum ignobiliores, ut gemmae, intermiscuntur succo copioso adfluentes, quae quoniam multae quantitati augendae imprimis inserviunt, aestimantur. Vineam AUGUSTISSIMAE NOSTRAE Szarvas plurimum albulis constare refert se vidisse D. MATOLAI (b) plurimae vineae sunt mihi cognitae iisdem abundantes, si vero totam nostram regionem spectaverimus, reperiemus tumidulas omnes alias uvarum species superare. Quid culturae ratio conferat? quid pastinatio bis aut ter & quo tempore repetita contribuat? quantum plures aliae circumstantiae nobilitatem vini augeant, vel minuant, ad id ultra explicandum instituti limites non sinunt excurrere.

D

S E C.

---

(a) *Annal. Med. Phys. Wratisl.* 1718. p. 1719.  
 b.) *Epist.* §. XIII.



## S E C T I O T E R T I A.

*De principiis vini Tokaiensis chymicis.*

§. X. **A**ntequam ad enumerationem principiorum me conferrem, in quibus resolvendis otium mihi fecit industrius solertissimorum Chymicorum labor: operae praecium duxi *modum*, quo e succo uvarum liquor toto caelo diversus, quem vinum adpellamus, producat, paucis commemorare.

Mustum in vinum transmutatur *fermentatione*, quam vocant *vinosam*, haec mediante motu intestino, adtritio, tumultuario moleculas terreo-oleoso-macilagineas, aquae, intermixtas, dulcedinem referentes, ita dissolvit, adtenuat, ut inde subtiliora terreo-salino-acida, resinoso-gummea oleosa & phlogista corpuscula exsurgant, quae artissime combinata liquorem spirituoso vinosum praecedenti dulcedine orbarum constituunt. Calore quippe externa motus-fermentatitii causa mustum in vase negligenter clauso, & aer in poris minimis absconditus mirifice expanduntur, omnes particulae in motum vehementissimum conjiciuntur, quaquaversum rapidissime feruntur, partes acidae, oleosae, & terrestres mutua actione & reactione luctantur, adteruntur, crepant, dissiliunt, spumescunt, generant spiritum ardentem, sylvestrem Helmontii expellunt, aliae superficiem petentes flores formant, aliae in fundum descendentes foeces constituunt, quae interna agitatio dum aliquamdiu duravit, tenuioribus particulis per euaporationem ablatis, ramentis crassioribus praecipitatis, torus liquor pellucidus adparet, in contrariam indolem conversus, qui haustus non  
am-



amplius corpus laxat, refrigerat, sed corroborat, calefacit, temulentiam inducit, acet acrius, jam *vinum* est, tam effi-  
cax est fermentationis vinosae in mutando uvarum succo vit-  
tus!

Huic debent suam originem & vina nostra, quae ejus ope-  
ratione celeriore vel tardiore a variis causis limitata in porum  
longe nobilissimum, & summae utilitatis convertuntur. Mu-  
sta e quibus essentia & vinum passum producuntur, spississi-  
ma, dulcissima, serius quam ordinaria limpidiora, suscipi-  
unt fermentationem, eamque longissima periodo absoluunt:  
partim quia moleculae oleosae arctius cohaerentes, quibus  
praë aliis turgent, aegrius in minori aquae copia solvuntur,  
agitantur; partim quod acidae partes, quae in his paucissimae  
sunt, debiliorem in oleosae & terrestres actionem exercent.  
Verum tardo & diuturno fermentationis hoc actu subtili-  
ssimis spiritibus inpraegnantur, quibus adplicanda est BEC-  
CHERI & post eum STAHLII observatio, quae docet fer-  
mentationem leniorem & lentiore, fermentari substantiam  
subtiliorem reddere, (a) Memorandum vero hic cenfeo: me  
nunquam expertum fuisse Cives submontanos ignis calore  
principia fermentationi idonea e musto dissipasse, & hoc  
modo in densitatem redeisse, ut serius fermentescant; ad-  
versum porius agentes quondam observasse recolligo, qui  
nempe actum fermentatitium frigore retardarunt. Saepius  
enim vindemiam sine mora frigus glaciale comitatur, quo  
tempore nonnulli vina fermentationi committenda in cellas  
subterraneas collocant, quarum tepore depuratio promove-  
tur; alii vero in vinariis exterioribus conservare volunt, ubi  
frigidiore aere torpens musti effervescencia penitus compr-  
mitur, nonnisi verno calore excitanda, saepe dum vites  
florent, ad finem perduenda.

D 2

§. X.

---

(a) *Fundam. Chymiae Pars III. p. 69.*

§. X. Constat hodie inprimis diligentissimi Neumanni pluribus iisque laboriosissimis experimentis omnia vina, descripta fermentatione parata & Tokaiensia per specificam suam mixtionem copulata esse partibus resinoso-oleosis, spirituosis, gummoso salinis, terrestribus, aquosis, neque aliter inter se differre, quam diversa earundem quantitate & qualitate.

*Oleosarum partium essentialium* in quolibet vino manifestatur, praesentia solutione tartari oleo plenissimi, quae in menstruo aquoso difficillime procedit, spiritus rectificatione, focum, viniq; destillatione, quae majorem minoremve oleosae substantiae praebent quantitatem. Notabilem olei portionem in vino nostro foveri, indicat sapor dulcis linguam gustantis adficiens, quem, cum aquosis & salinis moleculis conjunctum, efficit. Ingentem ejus copiam oculis nostris exhibet essentiae & vini passu consistentia cum lubricitate conjuncta, indoles ad flammam concipiendam apta, ipsam aquae unionem interdum respuens. Examina chymica. Cl. HOFMANNI & NEUMANNI idem corroborant: ille enim e vino passo superioris Hungariae copiosum magma viscidum dulce obrinuit, quod ad siccitatem redactum, & accensum luculentum ignem alebat, hic vero accuratiori examine substantiae resinoso-oleosae quatuor uncias & tres drachmas ex una mensura vini Tokaiensis prolicuit (b).

Vix ulla indiget demonstratione *Spirituum inflammabilium* seu *phlogistarum partium* in vino existentia, cum hae excitent calorem, hilaritatem, temulentiam, sine quibus nullum in rerum natura vinum datur. Dubitat magnus BOERHAVE de spirituum origine an ex aliena materia vel oleo prouocantur,

(b) *Opusc. Med.* p. 130. *Leët. publ.* p. 397.



cantur, posterius probabilius esse putat, quamvis non ex omni oleo tales spiritus educere potuerit. (c) Pluribus idem adstruxit Cel STABLIUS quod nempe: uti res oleo carentes nullum, exigui participes parcum, ita eodem ditissimae copiosissimum spiritum ardentem largiantur, quibus subjungit commemorationem experimenti laboriosi spiritum rursus in oleum posse mutari ad oculos exhibens. (d) Hoc & in nostris vinis experimur, quod eorum spirituosissima & generosissima ante peractam fermentationem consistentia crassissima oleo instructissima gaudebant, manifesto argumento partes oleosas aequarum impatientes motu adtritio ita esse mutatas, ut subtilissimae redditaе, aqueas in sui societatem admitterent, & cum illis spiritum vini efficerent. Verumenimvero abstractus distillationis ope a vino spiritus, ab omnibus heterogeneis partibus phlegmate, oleo, sale liberatus, quovis oleo renerrimo jam volatilior, simplicior, e principio phlogisto & aequo compositus deprehenditur, qui neque oleum quamvis subtilissimum in sua mixtione fovere, neque acidum ut partem constituentem requirere videtur. Capiamus enim si placet experimenta talem spiritum infundamus frigidae aquae nullam vel in aqua vel spiritu mutationem percipimus; si vero hoc actu mixtionem aquae portiuncula quaedam olei ingrederetur, & spiritus pelluciditas amitteretur, & aqua lacteo colore tingeretur. Liberemus spiritum inflammabilem ope salis alcalini ab acido adhaerente, quo magis deparatur, eo evadit concentratior, & efficacior; quod vix intelligi potest, qua ratione fieret, si hac rectificatione, parte aliqua constitutiva privaretur. Testatur Cl. HOFMANNUS analysi edoctus dimidiam fere partem vini nostri generosi talem spiritum inflammabilem constituere, qua longe minorem quantitatem. Cl. NEUMANNUS eduxit, cujus ratio inde petenda est, quia forte debilius vinum examini subjecit, &

D. 3. quod.

(c) *Elemen. Chym. Tom. II. p. 160.*

(d) *Fundam. Chym. Pars III. p. 76.*



quod spiritum reiterata destillatione rectificavit (e).

*Salinae partes*, quae sunt acidae indolis, in uvis immaturis sapore acido luculenter se manifestant, in maturis vix gustum adficiunt, in musto penitus evanescere videntur, post absolutam fermentationem distinctissime animadvertuntur, tum per saporem acrius acentem, tum quia longiori mora cum partibus terrestribus & unguinoso oleosis nuptae praecipitantur, & lateribus continentis vasis adhaerentes formant concretum terreo-oleoso-salino-acidum, quod lapis, seu tartarus vini adpellatur, Eas mixtionem vinorum nostrorum ingredi, quae sapore acido pollent, nullum est dubium; spirituosus inesse inde patet, quia igne tractata relinquunt partem quandam in vase destillatorio subacidi saporis; in dulcibus oleosis qualia sunt essentia vinum passum difficiliter detegi possunt, residuum enim eorum est dulce, viscidum. Si tamen perpendere velimus dulcissima haec vina tractu temporis spirituosissima fieri, e quibus penetrantissimum acetum parari potest, vix amplius dubitabimus, & in illis corpuscula acido-salina praexistisse. Cel. NEUMANNUS ex una mensura vini Tokaiensis nulla facta mentione cujusnam generis illud fuerit substantiae tartareae & gummosae, quinque uncias elicuit. Quemadmodum vero quantitas salis hujus tartarei in variis vinis differt, major est in vinis defoecatis quam iis, quorum fermentatio suffocata est, magis se gustui objicit in acidis, quam dulcibus: ita & ratione, qualitaris ingens est diversitas, in aliis enim est volatilior & subtilior nobilior, crassior fixior in aliis & ingrator, qui promptissime moleculis terreo-oleosis se adjungit, & ambitui doliorum adfigit.

*Terram* in omni oleo, spiritu, tartaro vini analysis chymica detegit. Focces ulteriori examini subjectae, praeter spiritum ardentem aquam majorem inertis terrae, partem in fundo vasis relictam praebent. Tartarus destillatorio vasi expositus primum aquam acredine praeditam secundo oleum

---

(e) *Opusc. Med.* p. 129. *Lect. publ.* p. 397.

leum copiosissimum empyreumaticum, tertio nigram exsiccatam terram offert. Vinorum nostrorum recentium visciditas, quam referunt, non tantum oleum sed & terram arguit: flocculi albicantes a nostris flores vini vocati, qui circa spiramentum vasorum colliguntur, in quibus admodum vetusta vina servantur, idem indicant.

*Aqua uri omnium liquidorum sic & vini vehiculum constituit, a cujus majori copia robur vini minuitur, a minori augetur, id vulgare experimentum docet: Si vinum acriori frigori exponatur, aquosa portio incipiet congelascere, sed vinum erit fortius, si tandem omnis aqua in glaciem convertatur, evadet concentratissimum, & robustissimum, quod vix bibi potest. Non injuste putat ergo Cel. STAHLIUS generosiora posse reddi vina si artem aquam ab iis ante fermentationem abstrahendi vel diminuendi calleremus dicens;*  
 „ Unde si aqua posset artificio quodam subtrahi ante fermentationem, aut suppleri spissioris consistentia materia, inde  
 „ prodiret concretum aut tali proportione, quae adhibita est,  
 „ immensum quantum, aut certo multo magis omni modo  
 „ & indole sui tota generosius; & commendabilius fermentatum productum (f).” Hoc videntur quodam modo cives nostri imitari prolongantes vindemiae tempus si uvae minus maturuerunt, ut subsequente gelu nobiliores reddantur: frigore enim aquae particulae minuuntur quo fit ut hi mutum spissius & vinum generosius obtineant.

§. XI. His visis nunc facile intelligimus: quare vina nostra recentia dulcissima sint, mediae aetatis minus dulcia, annosa robustissima? quia fermentatione dulces oleosae partes solvuntur, spirituosae tractu temporis multiplicantur: cur quaedam vini genera dulcia sint, quaedam fortia, quaedam acida, & nonnulla debilia? in his enim oleosae partes dulcedinem conciliantes, in illis spirituosae robur formantes, nunc falino acidae acrimoniam acidam producentes, nunc aquae debi-

---

(f) *Fund. Chym. Pars III. p. 93.*



debilitatem augentes praedominantur. Merito ex antecedentibus jam concludimus omnia vini nostri genera iisdem principiis componi, omnisque discrepantiae rationem sitam esse in varia eorumdem elementorum qualitate & quantitate; neque proportionem horum in diversis nostri vini generibus investigare neglexissem institutis experimentis, nisi terra a patria regione remota, in qua nunc vitam ago, hanc felicitatem mihi denegasset. Quamvis vero haec ingredientium diversitas iuste a nobis adferatur, & ultro fateamur, dari hic locorum vina, quibus oleum & spiritus minus infunt, acidum & aqua magis abundant, omnes partes constitutivae crassiores & ignobiliores sunt: si tamen neque tempestatis inclementia, neque aliae causae supra allegatae maturitatem uvarum impediunt, vinorum sapor gratissimus, virtus potentissima, dulcedo incomparabilis eo nos ducunt; ut credamus maximam eorum partem copioso principio oleoso & spirituoso ditari, minus acido salinis partibus inpraegnari, omnium vero singulari praestantia subtilitate nimium quantum nobilitari. Quid enim delicatissimum hunc saporem in linguae papillis nerveis excitat? salinae tenerrimae partes cum oleosis & aquosis mixtae: quid servat diutissime horum vinorum integritatem? copia & subtilitas spirituosii principii, a quo deducit Cel. STAHLIUS & in loco calido clausis valis tardius haec vina acescere ein recht guter Sect / Spanischer Wein / ja auch ein guter Ausbruch von Ungarischen Tokayer. Unde petenda est ratio quod vina haec potiori parte, vel sint robusta vel dulcia, colore flavo vel aureo praedita? ex ante dictis patet.

Occasionem mihi dedit hic Cel. HOFMANNVS ut paucis in causam inquiram: *Cur vina Tokaiensia praee aliis Europae vinis dulcedinem suam tardissime deponant.* Quaerit enim quare vina Graeca Hispanica Italica aliaque in regionibus calidioribus parata non diu seruent suam dulcedinem, Hungarica vero praefertim quae ex urbibus submontanis in Germaniam feruntur eam diutissime retineant? (g) Recte hanc questionem solvere conatur, duran-

(g) *Opusc. Med.* p. 116, 131.



durantem eorum dulcedinem a spissiori consistentia deriuans, propter quam longissimam requirunt fermentationem, seu dissolutionem dulcium partium; verum cum eam densitatem arti non vero naturae adscribit, existimans ignis calore musta apud nos inspissari, videtur de tractatione horum vinorum relationibus minus fide dignis instructus fuisse, quod pridem indicavimus: nos quidem hac aetate morem illum neque audivimus neque vidimus observari. Ut ut ergo non negemus causam durabilis dulcedinis in lenta fermentatione positam esse, hanc ab inspissato uvarum succo pendere: eum tamen spissum oleosum multi habitum benignae naturae adjudicandum censemus, quae ope solaris caloris debiti, & tempestate humidiuscula uvas ad perfectam maturitatem perduxit, subtiliores aqueas partes ex illis dissipando exsiccat, & succo condensato donavit. Hinc fit ut essentia omnium sit dulcissima unice ex uvarum solis calore exsiccatarum succo parata, vinum passum minus dulce, quia hoc & mustum ordinarium ingreditur, minime dulcia observentur cetera, quae penitus carent uvarum passerarum succo.

Notari vero meretur Solis calorem debitum postulari, quia nimio actu uvae ante maturitatem contrahuntur & exsiccantur; non minus iusta humiditas requiritur, ingens enim efficit, ut immaturae disfiliant, & corrugentur. Ergo si conjicere licet in calidioribus illis regionibus, in quibus non eodem modo, quo in nostra a montibus Carpativis temperatur caloris excessus, forte uvae iusto citius minus maturae exsiccantur, non satis ab acido liberatae, quae vina praebent quidem praedita dulcedine, brevi tamen amittenda.

## SECTIO QUARTA.

*De usu vini Tokaiensis in homine sano.*

§. XII. **U**sus in homine sano, quem diaeteticum adpellamus, differt ratione principiorum chymicorum praecedenti Sectione enumeratorum: nam vina spirituosa & in mentem & corpus efficacius, quam debilia aquosa operantur; naturae nostrae convenientiora sunt dulcia quam acida; sanitati magis conducunt fermentata quam nondum depurata; quae excellentissima haberi debent, ea omnibus ingredientibus subtilissimis, & gratissimis inpraegnata sunt.

Si spirituosa principio inflammabili affatim praedita hauriantur; celerrime hiantes oris & oesophagi absorbentes villos ingrediuntur, tunicas ventriculi & intestinorum ad motum peristalticum vegetiorem irritant, & corroborant, partes utiles ingestorum a recrementitiis promptissime dividunt, per vasa lactea & bibula in sanguineum laticem delata ejus massam hepaticam augent, globulorum intestinum adtritum promovent, progressivum motum accelerant, pulsum frequentiore & validiore reddunt, fibris vaporum robur & vigorem conciliant, calorem omnium partium exaltant, faciem rubicundo colore tingunt, perspirationem intendunt, vires amissas restituunt, spiritus nerveos excitant: immo mentem vigiliis fractam recreant, curis implicatam solvunt, tristitia languentem erigunt, omnesque ejus facultates mirum in modum acuunt. Tantum abest vero ut ab imprudenti &

li-



liberaliori usu vel corpus enumeratos eosque salutare effectus percipiat, vel mens eadem commoda experiatur; quin potius officina digestionis penitus destruitur, humores omnes coagulantur, fibrae solidarum partium contrahuntur, lumina vasorum coarctantur, globuli sanguinis nimio impetu in ferrosa vascula pelluntur, genus nervosum debilitatur, spiritibus inordinatus motus inducitur, unde fit: ut apoplexiae, cephalgiae, ophthalmiae sanguinae, febribus inflammatoriis, ardentibus, cerebri compressioni, tristi amentiae, & pluribus gravissimis hujus commatis malis, immo subitissimae morti reddamur obnoxii. Debilia vina partibus aquosis adfluentia, licet eximiam plus vicè similici praestent utilitatem, quod ex infra dictis inclarescet, & majori copia hausta fere ejusdem sint efficaciae quam spirituosae parciore manu sumta: quia tamen pauciores phlogistas moleculas in sua mixtione fovent, tardius cocotionem alimentorum absolvunt, minus pollent facultate circulationem sanguinis augendi, pulsam arteriarum accelerandi, calorem omnium partium intendendi, & ceteros salubres noxiosque effectus producendi.

Dulcia hoc magis acidis praeferenda sunt, quo in illis excellentius, in his ignobilius principium deprehenditur praedominari. Praevalent in dulcibus partes oleosae paucis aquosis tenerrimis salinis terrestribusque mixtae, saporem gratissimum in linguae papillis nerveis excitantes, fauces guttur oesophagum tubum intestinalem demulcentes, blandissimam & aptissimam nutritionis materiam praebentes, partes corporis deperditas restaurantes: acida contra tartareis & terrestribus ignobilioribus partibus inpraegnata sunt naturae corporis humani inimicis, quae non solum linguam sapore feriunt ingratisimo, sed humores coagulant, difficiliter digeruntur, nutritioni ineptae sunt, calculosos & arthriticos adfectus imprimis producentes. Audiamus GALENUM, qui de vinis ad hanc classẽ pertinentibus inquit: „hac enim gratia  
 „ utimur vinis austeris: ut citam alium sistamus, alioqui  
 „ non usuri, quod ea neque alimento diducendo conferant,  
 „ nec gignendo sanguini, nec succi bonitati, nec ciundis

E 2

uri-

„ urinis, nec sudoribus promovendis, neque subducendae „ aluo (a). Et Cl. BEHRENS memorat tartaream crustam ab acidis vinis enatam totam intestinorum superficiem obducere & rugis ventriculi ita adhaerere, ut sodam molestumque vomitum excitent. (b) Si ergo maturitas uvarum impediatur; consultum erit vina acida, quae hac tempestate montes lactymant, saccharo corrigere, & suaviora salubrioraque reddere. Verum & dulcissima nimia quantitate usurpata sanguinis copiam augendo statum plethoricum inducunt corpori, e quo supervacaneo sanguine, nullus rerum medicarum gnarus ambigit, quin stagnationes, obstructiones, haemorrhagiae, pluresque alii morbi enascantur.

Vina in principio fermentationis a partibus foeculentis & aëreis nondum liberata flatulentas cruditates in primis viis generant, renes infarciunt, urinae se & excretionem impediunt, dolores nephriticos, capitis gravitatem aliaque mala facillime producant: eo ergo defaecata sanitati conservandae aptiora censenda sunt, quo magis in illis crassiorum terrestrium partium praecipitatio, & subtiliorum acrearum exhalatio jam perfecta est.

Omnibus partibus subtilissimis gratissimis praedita, qualia sunt omnia bonae notae Tokaiensia sive dulcia & spirituosissima, sive dulcedine sua privata his inprimis virtutibus sese commendant: Paucissimas quippe particulas acidas & teste Cl. HOFMANNO fere nullas in se fovent, si quae in iis deteguntur eae adeo sunt subtiles & volatiles ut referent. Cl. BEHRENS in actu distillationis cum spiritu vini ipsum alembicum transcendat: si idcirco minus ab his quam aliis incommoda acido inputata expectari debent; si magis valeant obstructos cujuscumque generis canaliculos referare: non injuste excellentissima & tuendae sanitati accommodatissima salutantur (c). Gaudent praeterea singulari  
vir-

(a) *Classis* 11. p. 76.

(b) *Select. Diacetic.* p. 346.

(c) *Hof. Opusc.* p. 129. *Behrens. l. 1. p. 369.*



virtute excretionem cutaneam promovente, qua multa alia vina suas vires vel in solvenda alvo, vel pellenda urina excrentes carent; cum vero Cl. de GORTER in praeclarissimo de perspiratione insensibili tractatu pluribus experimentis & rationibus demonstraverit evacuationem per superficiem corporis factam omne superfluum e humoribus nostris eliminantem utilissimam esse, & alii egestionis & urinae propulsioni praeferendam, jure & hoc respectu, nomen summae salubritatis illis tribuimus (*d*). Accedunt deinde vires analepticae, & roborantes in his vinis eminentiores, laudatissimaque haec proprietas, quod neque capitis dolores neque ceterorum membrorum gravitatem notabili quantitate hausta causent, quae mala ab aliis vinis eadem proportione adsumtis metuenda forent, Ast ne quis me civem multum esse in virtutibus, quibus bonae notae vina nostra superbiunt, describendis existimet, conferendos volo externos Auctores saepius laudatum: HOFMANNUM & NEUMANNUM, hi easdem qualitates vino Tokaensi adscribunt, quas ego jam ab illis notatas silentio prateriissem, nisi & operis ratio, & confirmandae veritatis studium memorandas jusserent (*e*). Immo iisdem argumentis inducti Viri illi non veriti sunt omnibus Europae vinis nostra praepone, uti pridem commemoravi, quam comparationem ego instituere minus audeo, quum paucissima vinorum exoticorum genera cognita habeam Memorandum tamen duco virtutes ab illis aliisque Auctoribus celebratas, cum grano salis esse sumendas. neque cuilibet vini generi tribuendas.

§. XIII. Inter circumstantias rerum sic dictarum non naturalium legitimum usum determinan-

E 3

tes.

(*d*) *Cap. XI. §. XLIV. XLV. p. 103. 104.*

(*e*) *Hofm. l. c. p. 128. Neum. l. c. 420.*

tes, si Medicus conservandae sanitatis praefes aetates hominum rite consideret: infantibus vix ullius vini usum concedet; pueris & adolescentibus minus spirituosâ seu aqua pura diluta convenire judicabit; senibus vero omnia bonae notae vina nostra exceptis valde spirituosis vires eorum superantibus saluberrima, ad molestias senectutis tollendas, vitamque prolongandam firmissima praefidia pronuntiabit.

Evidentissima res est infantes gaudere vasis numerosissimis, exilissimis, e fibris tenerrimis, laxissimis constantibus, sanguine copioso sero diluto gelatinosa lymphâ inpraegnata, circulatione liberrima cum quodam languore temperata, pulsû moderato & aequali, quae omnia coe vergunt, ut nutritionis actum in primis his innocentibus annis vigentem fecundent, & pusillum foetum spatio quinquennii ad dimidium fere altitudinis futurae perducant. Verum enim vero fieri aliter non posset, si hoc potus genere tenellum corpusculum oneraretur, quam, ut partes inflammabiles universam naturalium functionum oeconomiam turbarent; fibras solidiores, rigidiores, compactiores redderent, serum sanguinis minuerent, gelatinosum succum vel expellerent vel mutarent, corpus in debitam molem excrescere non sinerent, plurimorumque morborum, qui a fluidorum in solida tenerrima nimio impulsu, vel judicio CAROLI GIANELLA Medici Itali, qui a constrictione vasorum lacteorum, & lymphaticorum in iisque contentorum humorum coagulatione pendent, semina spargerent (f).

In

---

(f) *Comment. de rebus in Scientia n. & m. 9. Vol. II. Part. III. p. 528.*



In pueris & adolescentibus propter sanguinis nimiam subtilitatem, mobilitatem, calor totius corporis vehementer increfcit, inprimis in pubertate motus sanguinis inusitatus versus genitalia impetuofius dirigitur, femē in testibus fecretum & in vesiculas delatum talem pruritus & aestum infert, ut noctu diuque phantasmatis ludant, nec raro castitatis limites transiliant: quis ergo vino nostro spirituosissimo corpora ita aestuantia velut novo igne magis accenderet? quis mentes omne nequitiarum genus adoptantes sponte ad illicita propelleret. Accedit & illud quod & haec aetates indigeant adhuc quotidiano corporis augmento, ad quod cohibendum quantum valeant spirituosissimi liquores clarissime catellorum exemplo elucet: Catellis inquit „Cl. BEHRENS ne  
 „ in maiorem magnitudinem excrefcant adhuc junioribus quam  
 „ citissime fieri potest lac humidaque alimenta subtrahunt, ac  
 „ subinde cum cochleari aliquantulum vini, vel spiritum vini  
 „ per os infundunt, aut corpus frequenter forinsecus made  
 „ faciunt, ut fibrae evadant rigidiores & ulteriori incremen-  
 „ to in pares (g). Etsi vero antiquitas his rationibus simili-  
 „ busque permota cujuslibet vini usum pueris negaverit, & legem  
 „ Platoniam apud Athenienses latam ne pueri ante 18.  
 „ annum prorsus vinum degustent & ipse Galenus suo calculo  
 „ adprobaverit: nos tamen consultius ducentes HIPPOCRATIS & CELSI  
 „ placitis obtemperare, qui & in crescenti aetate vini usum permittunt sed  
 „ dilutioris, concedenda illis arbitramur vina nostra minus spirituosa,  
 „ debilia, vel mixta pura aqua, quae furentem Bacchum temperat, & castigat,  
 „ spiritus nocituros frangit, ut sanitati magis fiant conducibiles,  
 „ non rigiditatem sed vigorem fibris concilians, neque corporis incrementum  
 „ inpedientes (h).

In Senibus imminuitur naturalis calor, perspiratio lentio-  
 rk

(g) *Select. Diact. p. 341.*

(h) *Galen. Lib. II. de Naturalibus Facul; cap. X. p. 622. Hippocr. de salubri victus ratione p. 339. edit. Foes. Cel. Cap. III. p. 32.*

ri gradu procedit, ventriculus languidius digerit, crudus chylus generatur, crescit semper sanguinis lentor, perit corporis robur, morosus & anxius fit animus: haec vero vina corpus senile calore fovent, perspirationem singulari virtute promovent, ventriculum in cibis digerendis adjuvant, cruda in corpore generata eliminant, fluxilitatem sanguini inducunt, corporis vires recreant, mentis vigorem conservant, edaces curas dissipant, adeoque eos sanos conservando, & a morbis senectutis defendendo, ad longaevitatem disponunt. Hinc suo jam tempore GALENUS cernens eximiam, quam vinum praestat senibus utilitatem, more veterum homines admonet: ut „ Bacchum in seniorum sacrificia invocent, qui vinum contra senii austeritatem salutarem medicent, nam donavit, quo scilicet revivisceremus, animique molestias oblivio deleat, ac mollis e duro factus animi habitus, ut ferrum igni inpositum tractabilior esset. (i) Illustris L. B. van SWIETEN summum dare restaurans senile moderatum vini usum, & spirituosum in novis petulcisque vinis haerens perhibet, in cuius rei exemplum adfert nobilem Cornarum Venetum vires suas mense Julio & Augusto amissas, & crudae senectutis vigorem prudenti vini novi usu singulis annis mense Septembri restaurantem: quem notum est sobria sua diæta, & ejurata Medicorum ope, vitam ad centesimum & ultra annum protraxisse (k) Cl. BEHRENS vina Hungarica refert in numerum eorum, quae lac senum adpellari merentur, & imprimis Tokaiensia Senibus conducere judicat. Huic conformia habet Cl. F. HOEMANNUS dum inquit: „ Vina potentia simulque dulcia, quorum censum subeunt, „ quae superior Hungaria profert, imprimis Tokaiense, senili aetati admodum salubria sunt, modice tamen & crebrius inter cibandum sorbillata; quo pacto juvant concoctionem, calidum nativum ex prisco loquendi modo in-

„ stau-

(i) *Prim. Class.* p. 644.

(k) *Comment. in H. Boerhave Aphoris Tom. I. p. 76.*



„ staurant, neque minus universo corpori calorem infun-  
 „ dunt, & serofas sordes tam per urinarios meatus quam sub-  
 „ cutaneos tubulos ejiciunt. (l)

§. XIV. Equidem vina nostra utriusque sexus hominibus multis modis sese commendant: mulierum tamen mollitiei accomodatissima sunt vina dulcia, minusque potentia, earumque natura cujuslibet vini usum parciolem quam virorum desiderat.

Viri ordinario vasorum amplitudine, nervorum crassitie, musculorum soliditate, integri corporis robore, animique constantia excellunt: in mulieribus contra nervos graciliores, musculos molliores, totum corporis habitum laxiorem, inbecilliolem, majorem in adfectibus levitatem deprehendimus. Si ergo legibus diaetericis conformem vitam agere voluerint, non solum abstinebunt a potentioribus, sed & bibent parcius: partim quia citius quam viri vino vincuntur, quo madefactae leviores fiunt, minusque pudori consulunt; partim quod spirituum copia tenerae corporis texturae plurimas noxas minetur, valeatque plethoram sequiori sexui plerumque familiarem in motum conjicere. Abhorremus autem valde a veterum Romanorum rigore, apud quos mulieribus vinum bibere praeter passum capitale fuit, neque legem Masiliensium aut Milesiorum revocandam putamus, qua cautum erat, ut mulieres abstemiac sint: placidiores nos erga hunc sexum gerere jubet vini nostri salubritas, postulat id muliebris corporis ratio, ut quodlibet vinum bonae notae, moderate haustum salutare, praeterquam quod nimis spirituosum minus illis accommodatum esse proclamemus. (m)

F

§. XV.

(l) *Behrens Select. Diact. p. 367. & 529. Hofm. Opusc. p. 254.*  
 (m) *Sachsi Ampel. p. 258. & 260.*

§. XV. Vina dulcia oleo praegnantissima sanguineos obefiores, spirituosos cholericos graciliores reddunt: omnia vero generosa inprimis phlegmatici, & melancholici temperamenti homines solantur.

Sanguinei spongioso corporis habitu, temperata sanguinis circulatione, blando calore praediti si alimentis & potulentis copiosum succum nutritivum praebentibus utantur inpinguescunt: cum vero oleosa dulcia vina nutritiis partibus adfluant, quae calore eorum non consumuntur, sed in peculiare folliculos deponuntur, in veram pinguedinem condensantur; sequitur ab eorum usu obesitatem in sanguine corpore produci. Cholericis vasa angusta fibras tensas sanguinis motum velocem calorem nimium habent, qui a spirituosos hoc potu magis accenditur, quo fit, ut humores tenuissimi dissipentur, fibrae rigidiores compactiores reddantur, integra corporis textura gracilior evadat. Verum Phlegmaticorum & Melancholicorum longe alia est ratio, illi propter serum in sanguine praevaleantem & solidarum partium laxitatem circuitu sanguinis languido contractione vasorum tarda pollent, faciem pallidam referunt, pigritiae & otio nimium dediti sunt; hi autem omnium mortalium infelicissimi propter humores nimis crassos, & viscidos, fibras ficcas ac rigidas aequae circulatione sanguinis lenta pulsu valido sed tardo, vultus morositate, actionum tarditate, aliisque, his similibus criteriis ab aliis distinguuntur. Ex his luculentum est cur ingens solatium adferat hominibus utriusque familiae generosi vini usus: lentum enim humorum circumulum cum celeriori, languidam partium solidarum contractionem cum vegetiori, pallorem cum rubedine, corporis animique torporem cum promptitudine & alacritate, tristitiam cum hilaritate commutandi facultate praeditum est. Neque e dictis obscurum est uti sanguineos & cholericos dulcium & spirituosorum largiori usu ad suos morbos; stagnatio-



iones sanguinis, inflammationes, narium haemorrhagias, ophthalmiam, cephalagiam, apoplexiam, febres ardentes, cholericas, pleuritidem, anginam, colicam biliosam disponi: ita phlegmaticos & melancholicos, iusto eorum usu a catharris, rheumatismis, cachexia, hydrope, paralyfi, hypochondriaco malo, obstructionibus viscerum, melancholia, aliisque suae temperiei morbis egregie praeservari.

§. XVI. Uti vina spirituosa hyeme atque autumno; ita debilia & aqua pura mixta aestate & vere ad tuendam & praeservandam sanitatem symbolam praecipuam conferunt.

Aere frigidiore, qui autumno saevire incipit, & per hyemem regnat, superficies corporis contrahitur, vasa exhalantia obturantur, humores perspirationis beneficio eliminandi condensantur, qui accumulati & retenti determinantur ad nobiliores corporis partes, saepius asperam arteriam, & bronchia, in illisque stagnationes cathartos raucedines tussiles aliasque hyemales morbos excitant, & autumno denegerant in febres tertianas, quartanas, putridas, praecipue cum hoc tempore retento huic perspirabili vapores & exhalationes noxiae corpus inficientes se adjungant. Cum vero spirituosae vina humores a centro ad circumferentiam corporis velocissime pellant, eosque adtenuent, perspirationi aptos reddant, canales obstructos aperiant, omne superfluum per varia excretoria maxime per tubulos cutaneos exterminent: cura valetudinis bonae poseit illa in usum adhibere, hisque firmissimis praesidiis adversus tot hostes infensos hyemem & autumno sanitati insidias struentes corpus defendere.

Aestivo calore peripheria corporis relaxatur, tenuiores caequae saepe utilissimae humorum partes per sudores, quibus profusissimis vexamur, dissipantur; unde sanguis spississimam diathesim & dispositionem ad putredinem febres ardentes

adquiri: verno tempore facili de causa incalescunt effervescent liquida, praecedenti frigore condensata, quae in haemorrhagias & varii generis febres erumpunt iusto vehementius commota. Quibus idcirco preciosissimae sanitatis possessio curae cordique est, potu diluente temperante sanguinis densitati his tempestatibus succurrent, abstinebunt a spirituosissimo vere humorum calorem & expansionem promovente, aestate sanguinem a ferosis partibus privatum magis condensante, & ad periculosissimos morbos contrahendos ansam praebente.

§. XVII. In omnium vinorum & nostrorum usu salutari vel noxio efficiendo nihil plus potest, quam consuetudo, quae in ipsam naturam transit.

Consuetudine fit ut nonnulli neglectis cautelis diaeteticis sine ullo sanitatis detrimento ingentem cujuslibet vini hauriant copiam, neque possint facile ad aquae potum transire, omnique spirituosorum potationi protinus valedicere. Mirabar strenuissimos potatores integros dies noctesque Baccho litare, spirituosissima quaelibet vini nostri genera haurire sine mensura, absque quod percepissem subitaneum quoddam sanitatis vitaeque periculum subsequi. Immo animadvertendam corpora nonnullorum spirituososo stimulo adsueta continuae irritationis indigna non tulisse sine gravissimis malis totalem vini privationem: haec consuetudini tribuenda sunt. Certissimum est vicinorum Polonorum rusticos spiritum vini fortissimum a teneris usurpatum ad aliquot mensuras epotare, quod si alii populi inprimis aquoso theae & coffe potu adsueta imitari vellent, dirissimas tantae temeritatis poenas luerent. Licet vero cognitam consuetudinis vim habentes non refragemur largius bibere posse continuo vini usui addictos quam insuetos, neque adprobemus repentinum ad aquosorum usum transitum probe memores CELSI effati omnia

su-



subitam mutationem periculosam esse innuentis: non dubitamus tamen praedicere largissimo spirituosorum usui indulgentes tractu temporis adeo flaccida obtenturos solidorum stamina, ut tandem morbis a debilitate oriundis cachexia hydrope, praematura morte intemperanti vitae finis imponatur. (n). Eleganter illustratur spirituosos liquores solidis partibus debilitatem inducere, exemplo porcorum reliquiis a fermentatione vini adusti saginatorum, quorum intestina tam teneram & dilacerabilem texturam acquirere observant. Oeconomii; ut vix possint ex iis farcimina confici.

---

## SECTIO QUINTA.

### *De vini Tokaiensis usu in aegrotis.*

§. XVIII. **V**ina Tokaiensia bonae notae, quae in usum medicum seu therapeuticum vocari possunt, & debent, in curandis morbis debellandisque non paucis sanitatis hostibus, eximiam ac plane divinam opem ferunt.

Pluribus iisque laudatissimis viribus utpote: circulum humorum promovente, calefaciente, aperiente, resolvente, demulcente, diaphoretica excellere proxima Sectione proposuimus; immo testimonio Cl. Virorum multa vinorum genera longo post se relinquunt intervallo: ergo luce meridiana clarius est omnibus in arte salutari vel mediocriter versatis, eminentissimum locum haec vina obtinere inter medicamenta, quae in morbis ab abundantia feri, penuria oleo-

F 3

fa.

---

(n) *Cels. Lib. I. Cap. III.*

farum inflammabilium partium in sanguine, humorum omnium muciditate, inpuritate, lento eorum circulo, solidarum partium flacciditate, atonia, mucii naturalis absterfione, vasorum aliorumque meatuum obstructione, excretionum variarum suppressione, acida faburra in primis viis stabulante, aliisque hujus commatis caussis originem ducentibus rationalis Practici scopo satisfaciunt.

§. XIX. Longum esset ire per omnia morborum genera ad quae singularis vini Tokaiensis utilitas extenditur: nos proinde nonnulla tantum praeternaturalia pathemata percurrere decrevimus, inter quae iure suo primum locum tueantur morbi quidam Hungariae vernaculi seu endemici quales sunt: *Porcellus Cassoviensis*, *Nausea* seu *Tjömör Hungarorum Languor Pannonicus*, morbi *arthritici & podagrici*, in his praestare valet vinum nostrum auxilium non contemnendum.

*Porcellus Cassoviensis* ita dictus, quia porcellum quasi refert, & in civitate superioris Hungariae regia Cassovia frequentius occurrit, quamvis neque alibi cives raro infestet, est tumor praeternaturalis durus atque renitens in regione lienis adparens, a lienis intumescencia & intestini coli inflatione oriundus. Ad hunc sanandum partim externe inserviet vinum nostrum, ut nimirum sacculi herbis aromaticis discurrentibus repleti & ad regionem lienis adplicandi in eo coquantur, partim medicamentis aliis stomachicis resolventibus tonicis adjunctum, ad lienis vasa infarcta referenda, materiam obstruentem mobilem reddendam, & per vasa cutanea expellendam, pituitam in prima culina hospitantem inprimis si acidae



dae indolis fuerit corrigendam, & post ejus exclusionem ad tonum Ventriculi intestinorumque restituendum cum fructu aegrotis propinabitur. Concessit ejus usum in hoc morbo Cl. ADELPHI dum Lipsiae pro cathedra Academica de Porcello Cassoviensi differeret, his verbis: „Conceditur vi-  
 „ num bonae notae generosum superioris paefertim Pan-  
 „ noniae, tenuium partium tamen, neutiquam crassum  
 „ novellum, aut foculentis tartareis multum refertum, mo-  
 „ dice tamen sumtum nec non herba absynthii & radice He-  
 „ lenii ut & chalybe medicatum (a).

*Tfömör Hungarorum* morbus omni aetati sexui familiarissimus & frequentissimus a Cl. HOFMANNO febriculae digestionis inter alias gentes obvia assimilatus producitur non tantum a cibis potuque avide & nimia copia ingestis, sed & alimentis malae qualitatis, cujus generis sunt fructus immaturi horarii, caro suilla, & bubula, pisces tam lacustres, quam fluviatiles nimia pinguedine adfluentes, non rite cocti praeparati neque aromate conditi, quorum esum vel extemplo vel paullo post sequuntur nausea, vomitus, corporis lassitudo, motus gravis & piger cum moleculis glandulosis circa carpum instar piforum adparentibus, quae symptomata dum contingunt, noster morbus adesse dicitur. In hoc ergo casu ad fructuum vitium tollendum, si pauca quantitate hauriatur symbolam suam conferet, sed largius usurpatum crudas eorum humiditates in vasa lactea & bibula velocissime abriperet gravioribusque malis aegrum exponeret. Egregias etiam vires exeret si ad vigorem languidis membris conciliandum, piscium aliorumque ciborum corruptioni putredini repentinae obnoxiorum, difficiliusque digerendorum concoctionem promovendam vel per se superbibatur, vel mixtum aliis convenientibus remediis in usum vocetur.

Mirum forte videtur non carere sua utilitate & in doloribus *arthritis* atque *podagricis*, quum constans Medicorum  
ob-

---

(a) *Dissert. de Porcello Cassoviensi* §. XVI. p. 69.

observatio doceat morbos hos magis divitum quam pauperum eos saepius adfligere, qui anteaetae vitae diebus plurimum Baccho litarunt. Contrarium experientiae vulgari statuerem, si & vinum nostrum interdum arthritidis & podagrae causam procatartiticam esse profus negarem, quemadmodum fecisse videtur. Cl. BEHRENS, qui dum vina Hungarica ad generandos adfectus calculosos & arthriticos aptissima pronuntiaret, Tokaiensia tamen exceptit. Et haec omnino possunt licet minus & rarius quam alia ignobilioribus partibus inpraegnata, vix memorata pathemata producere sive acido salinis sive partibus mucilaginosi, uti Car. Ludovicus LIGER judicat. (b) Immo & generosissima spirituosissimaque immodico usu solidas partes adeo laxare, liquores variis coctionibus dicatos prostrernere valent, ut dyspepsia sive difficultas concoctionis inducatur, cui ortum debere podagram merito existimat in ejus phaenomenis observandis diligentissimus SYDENHAMUS. (c) Eo tamen non obstante & his morbis laborantes prudens & parvus usus bonae notae virtute sua eminentiori roborante diaphoretica antacida & demulcente solatur. Nam particulae phlogistae subtiliores celeriores & vegetiores contractiones tunicarum excitando Ventriculi debilitati prospiciunt, motu sanguinis circulatorio aucto impuritates per exhalantia cutis vascula expellunt, dulces oleosae mucilaginosae moleculae materiam vitiosam si acidae profapiae fuerit temperant, superficiem primarum viarum internam pluribus sensilissimis nervis refertam involuunt, ab erosione acrium humorum, qui adhuc in canale intestinorum morantur custodiunt, eorumque aditum in interiora viscera praeccludunt. Hujus classis vina generosiora Hungarica CRATO podagricis concessit, & dulcia acido destituta nostra Cl. HOFMANNUS

(b) *Comment. de rebus in scientia Naturali & Medicina gestis Vol. IV. Pars III. p. 447.*

(c) *Opera omnia. p. 444.*



NUS podagricis & arthriticis pariter cum fructu exhiberi posse censuit (d) Acutissimus SYDENHAMUS quidem podagricos sensim sensimque ab omni plane vini usu depellendos esse auctor est, iis severe inculcans, quod longe miserius fit diros morbi cruciatus ferre, quam usu liquorum fermentatorum carere: nihilominus tamen illis, qui vel propter longam spirituosorum consuetudinem, vel aetatem provecam aegerrime cibos sine vino digerent, ad robur Ventriculi augendum concoctionisque negotium promovendum haustum vini Hispanici magis remedii quam diaetae loco commendavit. (e) Non repugnat itaque ab excessiva vinorum nostrorum ingurgitatione flaccidas fieri solidas partes, usu vero eorum parco roborari, sicque eodem potu arthritidem procreari, qui si prudenter usurperet eidem tollendae inservit. Simile quid, quamvis in malo multum leviori febre sic dicta crapulari, experiuntur strenuissimi vini potatores, dum nempe nimia & longa comotatione debile reddunt corpus, generantur crudi humores, quibus repletus sanguis difficilime inprimis per exillima cerebri meningumque vascula circulat, totius corporis languor capitis dolores sentiuntur, fit crapula, quam tamen moderato vini usu facile superant, unde illud enatum:

*Si nocturna Tibi noceat potatio vini  
Hoc Tu mane bibas iterum & fuerit medicina.*

Ratio in propatulo est: nam hic parcus vini usus solida, quae justo largior ingurgitatio laxa reddidit, insigniter roborat, sicque vires labefactatas restaturat.

§. XX. Morbis endemiis protinus succedant febriles interdum epidemice grassantes, febres ex-

G

an-

(d) *Crato Conf. 253. Hofm. l. c. p. 133.*

(e) *l. c. p. 405.*

*anthematicae, intermittentes, pestilenciales, & nonnulli frequentiores sporadici cum notabili solidarum partium debilitate conjuncti quales sunt: cachexia, malum hypochondriacum, dyspepsia, diarrhaea, lienteria, caeliaca, dysenteria, flatus intestinorum, in quibus omnibus, vires exoptatissimos effectus edendi, vinum Tokaiense possidet.*

Aureum monitum est magnorum in arte salutari Virorum motus febriles debere ita dirigere: ut neque nimis validi sint, neque torpidi, illi enim tenerrima solida destruent, liquida coagulent; hi ad coquendam excernendam materiam peccantem in pares essent, quod nuper & Celeberrimus D. OOSTERDYK SCHACHT Praeceptor aetatem venerandus maximum esse Medici in curandis febribus arcanum nos docuit. (f) Dum ergo languida Natura ob vires nimium fractas in subigendo mutando movendo & excernendo fermento febrili deficit; prudens Medicus huic inpotentiae vino bonae notae si justo tempore succurret: vires labefactatas spiritus suppressos excitabit, & materialem morbi causam solvet, per viasque solitas excretorias amovebit. Neque audiendi sunt hoc in passu Galenici, qui in febribus omnem vini usum damnarunt, contra quos insurgens HELMONTIUS merito in haec verba erupit: „ Vinum „ peculiarem habet indicationem non solum quia vires addit, „ quibus Natura exosa materiam domat; verum insuper „ quod sit plaustrum medicaminum conveniens, est nimirum „ nuncius, qui vias novit, itineri accinctus, charus intimis & admissus in penetralia. (g) In febribus exanthematicis mor-

(f) *Instit. Med. Pract.* p. 12.

(g) *De Febribus Cap. 12. No. 7. p. 773.*





morbillis, variolis, quoties diaphoretica desiderantur, si nihil contraindicet, miasma ad superficiem corporis vino exhibitio propelli potest. Ad febres intermittentes, quotidianam, tertianam, quartanam profligandas, decocta ex herbis austro-maribus, & amaro-austeris Absinthio, Centauro utroque, Carduo B. & M. cum vino nostro, maximarum virium confici possunt; quae tamen non prius, quam praemissis praeparantibus & evacuantibus, in usum adhiberi debent Et Cl. HOFMANNUS medicinam suam febrifugam eamque excellentissimam e cortice Chinae, floribus chamomillae vulgaris, sale tartari paratam, in vino Tokaiensi decoquebat. (b) Contra febres pestilentiales & pestem morborum epidemio-contagiosorum truculentissimum sive ad periculum imminens praecavendum sive ad venenum jam susceptum expellendum, vix vino praestantius dari medicamentum Cl. Viri, qui peste decumbentibus adfuerunt, notarunt. Observatum est in peste, quae Germaniam hoc, quod vivimus saeculo, devastavit, vinum Rhenanum miracula fere praestitisse; dubitari ergo non potest si e nostris ipsi aequale, inprimis acidulum eligatur, quin easdem valeat in peste superanda exercere vires. Neque incerto fundamento haec vinorum contra pestem virtus potentissima superstruitur: acerbis senim partibus patredini efficacissime resistunt, torpentem metu animum erigunt, & sudores saluberrimos, quibus venenum pestilentiale exit, provocant. Celebratissima vero vis prophylactica ex eo elucet, quia vinum quodvis, laetitiam fiduciam ad avertendam pestem utilissimam, conciliat; terrorem humores omnes tumultuari & fluctuari facientem abigit, qui fere periculiosior, quam ipsum contagium, ad concipiendam luem ab expertissimis Viris perhibetur, & inter alios RAYGERUS in peste Pofoniensi, quae tria millia hominum trucidavit, metu terroreque occupatos si peste inficerentur, fere omnes periisse observavit.

G 2

In

---

(b) *Opusc.* p. 136.

In ceteris memoratis morbis vi sua roborante insigniter mederi, cum in clara luce positum sit; sufficiat ad hoc illustrandum testimonia tantum magnorum Virorum adducere. Ill. L. B. van SWIETEN in debilitate solidarum partium, vinum oleosum meracum, quale est Hispanicum Hungaricum Canariense, commendat: & alio loco, ad languidas ventriculi intestinorumque vires excitandas pulcherrime prodesse tradit vina oleosa meraciora nostra, imprimis si in prandio & coena post sumptum cibum panis biscoctus vino intinctus deglutatur, miro modo Ventriculum roborare non injuste arbitratur. (i) Hypochondriacis virium restitutione egentibus, aliis vini generibus praefert vetus Rhenanum, & bonum Hungaricum BRUNNERUS. (k) Felicissime utebatur Cl. HOFNANNUS in malo Hypochondriaco, aliisque morbis, qui a prava digestionem oriuntur, & in prima regione sedem habent, elixirio suo stomachico & antihypochondriaco, cujus forma haec erat ꝛ. Corticum Aurantium recentium ꝓj Extracti Gentianae, Centaurii minoris, Cardui Benedicti, salis tartari, aa ꝓij haec omnia in mortario probe confusa invicem misceantur & instillentur Olei de Cedro gutt. XX. postea diluantur adfusa vini Tokaiensis libra medica, fiat in balneo Mariae digestio, & denique liquor placide decantetur. Memorat idem Vir Augustissimum Prusiae Regem Fridericum frequenti in usu ad flatulentias deprimendas habuisse aquam carminativam odore fragrantissimam, sapore suavissimam, virtute excellentissimam; quae e corticibus Aurantium recentium, Pomorum Chinesium & Citri cum vino Tokaiensi per distillationem parabatur, cui ad dulcificationem pauxillum jalapii rosarum addebatur. (l)

§. XXI.

(i) *Comment. in H. Boerb. Aph. Tom. I. 89. & Tom. III. p. 656.*

(k) *Conf. 9.*

(l) *Opusc. p. 135, 136.*



§. XXI. Ut ut in enumeratis adfectibus & pluribus aliis vina Tokaiensia locum invenient non postremum : cum illis tamen rationalis Medicus non aliter mercabitur, quam consideratis circumstantiis in usu cujuslibet medicamenti observandis ; neque negliget animadvertere, quae principia activa in his aut illis vinis praedominium obtineant, quo pacto, his dulcia, illis acidiuscula, nunc spirituosâ, nunc debilia, vel aqua pura mixta aegrotis offeret.

Dulcia exhibebit inprimis hominibus a morbo diuturno conalescentibus, haemorrhagiam inedia passis, emaciatis, in morbis scorbuticis, arthriticis, rheumaticis, faucium ventriculi intestinorum erosione, stranguria, dysuria, ardore urinae, ceterisque, qui suos natales acrimoniae humorum, incautum aliarumque solidarum partium erosioni, laudabilium succorum nutrientium defectui, & acidis humoribus debent. Acidiuscula maxime hominibus cholericis temperamenti porriget in illis calibus, quibus pathematum origo ad saburram biliosam, fervidam vrinoso putridam sanguinis diathesin, partiumque oleoso inflammabilium exaltationem redundat, cujus census sunt: sitis nimia, adpetitus prostratus, dysenteria, diarrhoea biliosa, vomitus biliosus, cholera, febres biliosae, pestilenciales Dabit spirituosâ tunc, cum pharmaca fortiter stimulantia, roborantia, diaphoretica desiderantur ut pote: apoplexia pituitosa, paralyti membrorum, melancholia coryzae rebeli, syncope, lypothymia, passione hypochondriaca. Commendabit inbecillibus senibusque, qui blanda & leniter operantia remedia requirunt vina debilia, aqua pura mixta ad aestum sanguinis minuendum, ad solidas partes siccas & aridas humectandas &c.

§. XXII. Si inter vini potatores Medicinam faciens in vino sive diaetae sive remedii loco exhibendo, sollicitè ad naturam cujusvis hominis propriam attendat: fieri potest, ut dum extranei Medici nil juvant, ille aegrum fervet.

Eleganter hanc rem illustrat lepida historia coronidis loco merito huc transferenda, quam a magno BOERHAVIO Auditoribus suis narratam Ill. L. B. van SWIETEN cum eruditissima sua epicrisi, placitisque Hippocratis & Celsi corroboratam hunc in modum recenset: „ Decumbebat acuto morbo in pago vicini-  
 „ no vir primarium ibidem munus gerens, & strenuus potator: vocati Medici sanguinem miserunt, victum tenuissimum praescripserunt & dilutissimos potus, unde adeo  
 „ debilitabatur miser, ut animam fere ageret, neque interim multum remittebat febris inpetus. Alter Medicus qui  
 „ solebat aegri hujus curam gerere, & saepius cum illo Baccho litare, dum sanus erat, abfuerat per aliquot dies casu,  
 „ deinde redux invisit amicum, atque cum aliis Medicis in consilium veniens dixit ridens: se solum probe novisse quamur  
 „ muria hoc corpus condiri deberet ne putresceret, illicoque jussit dari vini Rhenani generosi poculum, & jura  
 „ carniū. Obedivit facile amici consilio aeger, & sic refocillatis viribus brevi a periculoso morbo evasit. Summa  
 „ ergo ratione dixit Hippocrates: *Morbos autem cognoscimus edocti ex communi omnium natura, & cujusque propria: nam in illo erraverant Medici quod ad propriam decumbentis Naturam minus attendissent. Unde conclusit  
 „ Celsus: eum qui propria non novit, communia tantum intueri debere, eumque qui nosse propria potest, illa quidem non oportere negligere, sed his quoque insistere Ideoque cum par  
 „ scientia sit utiliore tamen Medicum esse amicum quam extraneum: (m)*

(m) *Comm. in H. Boerhave Aphoris Tom. II. p. 110.*

AD-



## A D N E X A V A R I A .

- I. *Systema sexuale Botanicum pulchre naturam in plantis imitatur.*
- II. *Ludentis Naturae inconstantia & in numero & proportione staminum se manifestat; neque mirum, si plantas didynamicae classis cum tetrandriis interdum confundat.*
- III. *Plantae ducunt atque nubunt, & nos homines de genere humano legitime multiplicando, praemonent.*
- IV. *Quum Dura Mater firmissime cranio adhaereat, quae clarissimi Viri de ejus motu tradiderunt; jam redduntur inutilia.*
- V. *In cerebro naturaliter cortex cinereus est; ventriculi vaporem vel interdum aquam subtilissimam continent: vidimus tamen ab irritatione ossis, in sinu longitudinali generati, corticalem substantiam intense rubram, ventriculos sanguine repletos fuisse.*
- VI. *Calculos in parte cerebri, quae male glandula pinealis vocatur, maniam producere non admittimus: eam enim uti in Maniaco, sic in sano homine calculosam deprehendimus.*
- VII. *Sola origo nervi quinti paris systema illud de distincta animalitatis & vitalitatis sede, videtur resutare.*
- VIII. *Elegantissime quosdam animi adfectus muscoli facie expriment.*
- IX. *Vesiculas pulmonales, ab acutissimo Malpighio detectas non existere, flatus clare docet.*
- X. *Pulchre spectavimus in vesicula fellis octo aequales triquetros calculos repertos: quis acutus in corporibus praeternaturalibus hanc aequalitatem & eandam figuram explicabit?*
- XI. *Hydropem anasarcam incurabilem a valvula venarum pulmonalium praeternaturaliter exigua ortam, e cadavere didicimus.*
- XII. *Hydropicum ovarium adeo posse extendi: ut in eo aquae duodecim mensurae vulgares colligantur, rursus anatomica inspectio nos docuit.*
- XIII. *Si febris in sola pulsus celeritate consistat, dum fermentatos, liquores bene bibimus; semper febricitamus, & aegrotamus.*
- XIV. *In febribus curandis Medicus naturae ministrum agat necesse est.*

XV.

- XV. Decantatissima corticis Peruviani virtus febrifuga, dependet a vi abstergente, leniter roborante, & valide adstringente; primam & secundam partibus gummosis, ultimam resinosis tribui debere, examina chymica comprobant.
- XVI. Epilepsia non est malo genio adscribenda.
- XVII. Dum ad epilepsiam curandam roborantia medicamenta requiruntur; efficacissimum remedium dabit radix Valerianae hyl-vestris.
- XVIII. Partus Agripparum more veterum non est reformidandus; immo saepius optandus.
- XIX. Situs uteri obliquus non est praeternaturalis.
- XX. Ad dolores veros parturientis promovendos vertebrae lumborum, extremitates superiores, & inferiores, puncto fixo debent gaudere.
- XXI. Etsi non negemus partum sive naturalem sive praeternaturalem commodissime fieri in lecto, imprimis eo, quem Celeberrimus MECKEL excogitavit, & olim nobis monstravit: multum tamen in hoc consuetudini inter varias gentes dandum est, an nimirum moris sit, partum sedendo, cumbendo vel stando, edere?
- XXII. In tanta medicamentorum farragine selectissima ut ut paucissima in usum vocare prudentis Medici est.
- XXIII. Scopio rationalis Practici e classe terrearum lapides cancro- & conchae; e numero terreo-glatinosorum ebur & cornu cervi sufficiunt.
- XXIV. Cinnabaris tam nativa quam factitia vix immo ne vix quidem, inter selecta medicamenta locum merentur.
- XXV. Purgantia tutiora & meliora sunt gummosa, aut resinoso-gummosa; quam mere resinosa, aut gummeo-resinosa.
- XXVI. Recte latinissimus Celsus, morbos non eloquentiam sed remediis curari; & Cicero romana eloquentia clarus, medicos, quamvis artis praecepta percepere, nihil magis laude dignum sine usu & exercitatione consequi posse, pronunciarunt.



AD ERUDITUM AC EXPERTUM  
VIRUM

SAMUELEM DOMBI,

MEDICINAE CANDIDATUM AMICUM  
OPTIMUM,

Quum summos in salutari hac Arte capefferet  
Honores.

**I**tur ad augustos, per praelia mentis, honores,  
Ad Musas mollis non via strata patet.  
Non fortuna solet, non sensus, quaerere honores,  
Non actas; virtus clara trophaea parat.  
Hinc est: quod tenero Musas meditaris ab ungue,  
Terruit hoc TE nec grande laboris onus.  
Jam post exhaustos summa cum laude labores,  
Victrici lauro tempore cinctus ouas.  
Victor ouas, Mors ipsa tremit, dum se quoque vinci  
Quae fuerat vinci nescia, posse videt.  
Perge, bonis avibus, Spartam virtutibus orna,  
Et Stygio spoliium victor ab hoste refer.  
Perge, age, terribiles vi debellare dolores  
Prima sit officii regula lexque TUI.  
Sic veniet TIBI dignus honos miserisque levamen,  
Aegris & dabitur pace quiete frui.  
Oblatam interea vernantem suscipe laurum,  
Et titulos aufer, non sine laude TUOS.  
Hae sunt primitiae, mox tandem grandia solvet  
Praemia, quae nunquam sunt peritura, Deus.

PETRUS PETSII  
*Medicinae Cultor.*

H

NO-

NOBILISSIMUM NEC NON DOCTISSIMUM  
DOMINUM

SAMUELEM DOMBI

*MEDICINAE CANDIDATUM Amicum integerrimum, certior  
factus de summis in Medicina honoribus consequendis,*

DANIEL SZATHMARI sic adloquitur:

O mihi jam teneris conjuncte Sodalis ab annis!  
O mihi constanti semper amate fide!  
Sic igitur lauri doctae, TIBI praemia frontis  
Donantur, nitidas inpediuntque comas.  
Illa dies venit, qua TE quoque gloria vivax  
Sublimem facili tollit ad astra viâ.  
Hoc TIBI quas tractas follelter Apollinis artes  
Nomen, & hoc solidum conciliare decus  
Nam poterant, merito poterant quoque poscere jure.  
Ingenii partae nobilioris opes.  
Urbs ea, quam tumidis Rhenus praeterfluit undis  
TRAJECTUM, Batavi gloria magna soli,  
Urbs ea, quae tot alit verae virtutis alumnos  
Quae gaudet placido TE tenuisse sinu  
Ad quam, ceu doctas proficiscebaris Athenas,  
Ut foret hic studiis ultima meta TUIS  
Nunc hederis viridique decorans tempora lauro,  
Talem TE patriae, reddit Amice TUAE  
Aegrotis precor auspiciis medeare secundis,  
Et celebret laudes Hungara terra TUAS!

Franequerae 29. Martii  
Anno D. 1758.





## E R R A T A

Praef. linea 51. inde leg. unde Pag. 7. linea 15. Illustratum leg. illustratum p. 9. §. III. iliac l. illac p. 10. l. 8. aliis l. aliis p. 11. l. 24. illustrissima l. illustrissima p. 14. l. 22. szóló l. szóló p. 15. l. 20. acidiusculo adde sapore p. 20. l. 26. non Solum l. non solum p. 26. §. X. praccium l. precium p. 35. l. 12. similici l. simplici p. 37. l. 10. praterissem l. praeterissem p. 41. §. XIV. narura l. natura p. 45. l. 4. nt l. ut.





Fizikokémiai és orvosi  
székfoglaló értekezés  
a tokaji borról – fordítás  
(Pető Gábor)

Domby Sámuel



Fizikokémiai és orvosi székfoglaló értekezés a tokaji borról, amelyet a zempléni bényei<sup>1</sup> Domy Sámuel magyar férfiú a háromszorosan jóságos és hatalmas Isten pártfogásával, nagyságos Johannes Castiglione rektor,<sup>2</sup> a filozófia és mindkét jog doktora, a filozófia és a matematika rendes professzora felhatalmazásából és a legtekintélyesebb akadémiái szenátus egyetértésével és a legnemesebb orvosi kar határozatából a doktori fokozat és az orvostudományban a legmagasabb tisztségek és kiváltságok megfelelő és törvényes megszerzése érdekében a tudós férfiak elbírálására bíz április 10-én a szokásos időben és helyen.

Utrecht

Johannes Broedelet akadémiái nyomdász műhelye

MDCCLVIII.

1 Domy Sámuel a Zemplén vármegyei Erdőbényén született.

2 Giovanni Francesco Salvemini da Castiglione (1708–1791) matematikus, az utrechti egyetem rektora 1758-ban.



## Ajánlás

Ezt a székfoglaló értekezést odaadása és hálája nyilvános bizonyságául tekintetes, vitézlő és nemzeti okolicsnói Okolicsányi János úrnak,<sup>3</sup> a szent császári és királyi felség tanácsosának, tekintetes Zemplén vármegye első alispánjának, az előkelő származású, hírű és tisztségű férfiúnak, a legodaadóbb lélekkel tisztelendő pártfogónak és támogatónak; tekintetes és nemzeti kiscsoltói Ragályi Zsigmond úrnak,<sup>4</sup> tekintetes Gömör és Szepes vármegyék első ülnökének, tekintetes és nemzeti Pietske Máté úrnak,<sup>5</sup> tekintetes Szepes vármegye első ülnökének, legnagyobb tisztelettel illetendő pártfogóknak és támogatóknak; főnemes és nemzeti Dombly Sámuel úrnak, a legjobb, illő örök tisztelettel illetendő apának; legkiválóbb, legtapasztaltabb és legműveltebb uraknak, Johannes Oosterdyk Schacht<sup>6</sup> úrnak, a szabad művészetek mesterének, a filozófia és az orvostudomány doktorának, az orvostudomány, az elméleti és gyakorlati orvostan rendes tanárának; Everard Jacob van Wachendorff<sup>7</sup> úrnak, az orvostudomány doktorának, az orvostudomány, a botanika és a kémia rendes tanárának; Jacob Gijsbert Woertman<sup>8</sup> úrnak, az orvostudomány doktorának, az orvostudomány, az anatómia és a sebészet rendes tanárának, legkedvesebb promotorának<sup>9</sup> és a tekintélyes utrechti akadémia többi nagy hírű, különleges tiszteletben részesítendő tanárának, oktatójának és támogatójának ajánlja a szerző.

3 Okolicsnói Okolicsányi János († 1762) királyi tanácsos, Zemplén vármegyei alispán.

4 Kiscsoltói Ragályi Zsigmond († 1759) gömöri és tornai első ülnök (*assessor*).

5 Pietske Máté szepesi első ülnök (*assessor*).

6 Johannes Oosterdyk Schacht (1704–1792), leideni származású orvos, 1729-től az elméleti és gyakorlati orvostan professzora az utrechti egyetemen.

7 Everald Jacob van Wachendorff (1703–1758) utrechti származású orvos, kémikus, botanikus, 1743-tól az orvostudomány, a botanika és a kémia professzora az utrechti egyetemen.

8 Jacob Gijsbert Woertman (1722–1785) utrechti származású orvos, 1748-tól az anatómia és a sebészet professzora az utrechti egyetemen.

9 *Promotor*, azaz doktorrá avató professzor.

## Üdvözlét az olvasónak!

Egy korábbi nyilvános vitára készült írásom címét megváltoztatva székfoglaló értekezéssé változtattam azt.

Az volt a szándékom, amelyet előljáróban meg akarok említeni, hogy mielőtt az eddig általam szeretett és művelt orvostudomány továbbiakban történő biztosabb folytatásához – azok kedvéért, akiknek ez fontos – a szükséges tisztségeket megszerzem, nyilvánosságra hozom ezt az úgynevezett kerületi kis értekezésemet. Azonban az idő haladtával Mars ádáz arca<sup>10</sup> némileg megváltoztatta a mi dolgainkat is. Ezért elhatároztam, hogy a még hátralévő akadémiai időszakomat inkább tudós tanárok hallgatására és kiváló szerzők olvasására, mint egy új értekezés megfogalmazására fordítom. Nem késlekedtem tehát, hogy elálljak a korábbi tervemtől, és más címmel lássam el ezt a kis művet, hogy ezzel – mint mondani szokás – egy csapással két legyet is leüthessek, és hogy ezt az orvosi tudományról szóló példányt kiadjam, és szerény képességemhez mérten eleget tegyek azok szokásának, akik az üdvös tudományban babérokra törnek.

Az első lapon bemutatott témát önként adta édes hazámra történő emlékezésem. Végül nyomós okok miatt minden más elé, ami csak eszembe jutott, ezt helyeztem. A németek és a bajorok között leélt életem ugyanis tudatosította bennem ennek a szülőföldem által érlelt bornak a hírét, mivel egyre gyakrabban lehet hallani: *Der Tokayer Wein ist König unter allen Weinen*.<sup>11</sup> Szinte hasonlót olvastam két kiváló férfiúnál, F. Hoffmann-nál<sup>12</sup> és Neumann-nál.<sup>13</sup> Az előbbi kétségek nélkül a mi borunkat helyezi Európa összes bora közül az első helyre, az utóbbi pedig bátran meri állítani, hogy talán ez a legkiválóbb bor az egész földön.<sup>14</sup> Találtam továbbá mind külföldiek, mind honfitársak szájából újságokban elhangzott olyan állításokat, amelyek közül egyesek megfeleltek az igazságnak, mások pedig nagyon távol estek a valóságtól, ám egyetlen ugyanott született írórt sem találtam, aki örömét fejezte volna ki a tokaji bor miatt. Úgy vélem tehát, hogy derék állampolgárként fogok eljárni, ha mások imitt-amott előforduló állításaihoz a saját megjegyzéseimet is hozzáfűzöm; ha azoknak a külföldieknek, akiket a legékesebb természettudomány iránti vágy hajt, néhány arra vonatkozó dolgot elárulok ennek a mindenki körében legismertebb és a leghíresebb külföldi szerzők által is dicsőített bornak az elnevezéseiről, a szülőhelyéről, a különböző fajtáiról, a kiválósága fizikai okairól; ha azokat a dolgokat, amelyeket mások helyesen említettek, vagy említés nélkül hagyom vagy megerősítem; végül pedig ha azokat a dolgokat, amelyek tévesek, illő módon, barátságosan jelzem. Szeretném azonban, ha a külföldi olvasó figyelembe venné, hogy messzi távolból csak olyan dolgokról írok, amelyekről nincs ifjúkori tapasztalatom; és hogy nem feladata ennek a műnek, hogy minden lehetséges dologról szót ejtsem.

10 Domby itt vélhetően a hétéves háború Berlint és környékét érintő fegyveres összecsapásokra utalt.

11 'A tokaji bor a király a borok között.' Ez egy XIV. Lajos (1638–1715) francia királynak tulajdonított szólás („*Le vin des rois et le roi des vins*”) parafrázisa.

12 Friderich Hoffmann (1660–1742) hallei egyetemi professzor

13 Caspar Neumann (1683–1737) berlini kémikus, gyógyszerész

14 HOFFMANN 1736, 73.; NEUMANN 1735, 420.



De polgártársaim érdeke is azt kívánja, hogy – mindenekelőtt azok kedvéért, akiknek lehetőségük adódik, hogy éljenek a borunkkal – röviden beszámoljak annak az egészséges és beteg ember esetében kifejtett étrendi vagy gyógyászati hasznáról, de csak miután a logikával foglalkozó férfiak nyomdokait követve előbb felsoroltam a bor alkotórészeit. A bor ugyanis azoknak a meglévő egészségét, akik illendően fogyasztják, megőrzi, védi a fenyegető betegségektől, ha pedig esetleg megrendült, helyreállítja azt. Azonban mértéktelenül és nem kellő időben fogyasztva, bármily nemes is, az ellenkező hatást váltja ki; ezt – miként a későbbiekben bővebben ki fogjuk fejteni – megerősíti a józan ész és a tapasztalat, és mindenki más is támogatja azok kivételével, akik másként vélekednek erről, mint illenék. A Szentírás a bor illendő használatát mind étrendileg, mind gyógyászatilag ajánlja, és kárhoztatja, ha visszaélnék vele. A királyi zsoltáros vidámító erőt tulajdonít a bornak; Bölcs Salamon kárhoztatja a mértéktelen italfogyasztást; Szent Pál javasolja, hogy Timóteus gyomra gyengesége miatt igyon egy kis bort és tartózkodjék a víztől; sőt Sirák fia azt kérdezi, hogy mit ér az ember élete bor nélkül.<sup>15</sup> Legyen elég ebben a nevezetes kérdésben az orvosok bizonyosságai közül csak a méltóságos van Swieten báró<sup>16</sup> legnevezetesebb szavait idézni: „Amikor egy olyan ember iszik erjesztett italt, bort, aki nincs nagyon hozzászokva, az egész testét nagyobb melegség, az elméjét vidámság tölti el. Minden érzéke élesebbé, minden tagja tettere készebbé válik, lelke valamennyi érzelmét a legnagyobb béke járja át, minden lelki gondja enyhül, az okfejtése kifogástalan, és ha valaki a gondolkodásban merült ki, azt veszi észre, hogy a bor mértéktartó használatával nyeri vissza a lehető legjobban frissességét: ezért illő mértékkel az erjesztett italok közül ennek lehet a legkellemesebb a fogyasztása. Azonban ha nagyobb mennyiségben isszák, valamennyi belső és külső érzék és az akaratlagos mozgások olyannyira megzavarodnak és meggyengülnek, hogy sem a lábak, sem a kezek, sem a nyelv, sem az elme nem látja el többé a feladatát. Végül pedig mértéktelen fogyasztásuk esetén minden megszűnik, amely az elmétől függ, olyannyira, hogy az orvosi megfigyelések arról tanúskodnak, hogy az emberek a legmélyebb álomba, sőt olykor halálos gutaütésbe is estek.”<sup>17</sup> Nemde illő volt tehát vállalnom, hogy ennek a kiváló bornak étrendi és gyógyászati kutatását nyilvánosságra hozom? Nemde tanácsos volt, minthogy arra készültem, hogy csakhamar visszatérek hazámba, hogy ott folytassam orvosi tevékenységemet, hogy polgártársaimnak érzékletesen bemutassam, milyen előnyökkel jár a bornak a helyes használata, amelyet fogyasztanak, és milyen rémisztő bajokkal fenyeget, ha visszaélnék vele; hogy milyen erős oltalomban tudják magukat részesíteni az egészségükre leselkedő sok-sok ellenséggel szemben; hogy milyen könnyen beszerezhető hatalmas gyógyír van a birtokukban, hogy felülkerekedjenek a helyi és járványos betegségeken, amely nagyobb érték sok távoli vidékről beszerzett gyógyszernél és a legdrágább aranynál, ezüstnél és drágakőnél. Ennél semmi nem tűnt

15 Zsolt 104,15; Péld 23,29; 1 Tim 5,23; Sir 31,32

16 Gerard van Swieten (1700–1772) leideni származású orvos, Herman Boerhaave tanítványa, jelentős szerepe volt a nagyszombati egyetem orvosi fakultásának alapításában.

17 SWIETEN 1745, 136.

illőbbnek számomra. Azonban előre figyelmeztetnem kell a hazai olvasót, hogy a negyedik és ötödik részben olyan dolgokat is tárgyalok, amelyek nem csak mi borainkra, hanem más borokra is illenek; ezt azonban örömmel fogja venni, aki korábban a harmadik részben felfigyel arra, hogy minden bor ugyanazokból a kémiai elemekből áll, amelyektől az akár egészséges, akár beteg emberekben kifejtett működésük függ.

Miután felsoroltam az érveket, amelyekkel meggyőztek ezeknek a megírásáról, azt hiszem, joggal térek rá a téma kifejtésére. Remélem, minden derék ember könnyen megbocsátja majd a felmerülő hibákat, amikor kellően mérlegeli, hogy én vagyok az első, aki próbára teszem erőmet ebben a nem mindennapi és nem gyakran taglalt témában.



# Fizikokémiai és orvosi székfoglaló értekezés a tokaji borról

Első rész

## A TOKAJI BOR ELNEVEZÉSEI ÉS SZÜLŐHELYE

I. § Tokaji bor néven, amely az egykor neves, már földdel egyenlő várról, mostanság pedig a közepes méretű Tokaj mezővárosról vette nevét, Felső-Magyarország legnemesebb borai jönnek a külföldiek számára megkülönböztetésül azoktól a boroktól, amelyek Alsó-Magyarországon teremnek. Az itt lakók a terület elhelyezkedése alapján általános megnevezéssel vagy csak hegyaljainak mondják, vagy, ami gyakoribb, az egyes hegyaljai mezővárosok vagy falvak nevei nyomán tarcalinak, tállyainak, bényeinek – és így tovább – nevezik.

A felső-magyarországi Zemplén vármegyében emelkedik ez a kies fekvésű hegy, amelyet a környező hegyek közt a fejedelmi cím illet. A kerülete csaknem egy mérföld. Ahogy lassan emelkedik, számos, gyümölcsöt hozó ágacskákkal ékesített fának tűnik. A hol jobban, hol kevésbé kiemelkedő felszínével úgy néz ki, mintha minden irányból megannyi szőlőkkel borított kis hegy tapadna az oldalaihoz, amelyeknek annál jobban növekszik a száma, minél inkább magasba emelkedik a hegy közepén. Egy igen kimagasló csúcs emelkedik felül, amely több mint hat mérföldről is szép látványt nyújt a szemközti, délen elterülő síkságról. Ezen azonban nincs szőlő, miként azt eddig többnyire a külföldiek hitték, hanem többnyire csak terméketlen növények, sivar bokrok és a nyugati részen néhány satnya fácska él meg rajta. A lábánál keletre, azon a helyen, ahol az addig két külön folyó, a Bodrog és a Tisza egyesül, Tokaj mezővárosának nyújt meglehetősen szűkös helyet. A leghosszabb nyúlványával nyugati irányba terül el, és a lábainál itt fekvő Tarcal mezőváros jelzi a határát.

Egy sokkal alacsonyabb, kiváló szőlőjű, császárnőnkhez tartozó domb<sup>18</sup> helyezkedik el közben, amely a Tokaji-hegy imént említett nyugati, a vége felé kissé magasabb nyúlványából mintegy kör alakban emelkedik ki, majd kis sík vidék közbejötté után jönnek a szomszédos, Keresztúr mezővároshoz közeli hegyek háromszög alakban. Ennek a háromszögnek a hosszabb, nem egyenlőn vezetett oldalai a szőlőtermő

18 A mai Szarvas-dűlő Tarcal határában, a Tokaji-hegy lábánál, a korábbi Rákóczi-birtok 1715 után királyi tulajdonba került.

hegyek két határos, egymástól többé-kevésbé elágazó vonulatát fedik. Az egyikük észak és nyugat között, kissé oldalvást két mérföldre terjed, a másik kelet felé a Bodrog folyóhoz fut le közel három mérföldön át, miután a tőle különálló, szőlőknek éppúgy megfelelő dombokat hátrahagyva változatos kanyarokat tesz a vonulatában, és a szőlők igen hosszú és gyönyörű sorait tárja a szemünk elé. Mindkettő megtéve ezt az utat vad erdőkbe megy át, amelyek olyannyira kiterjedtek, hogy néhány mérföld erejéig megszakított vonulatukkal végül magának Lengyelországnak a határáig érnek. A vonulataikat mindkét oldalról, részben a hegyek lábainál, részben közvetlen a hegyek alatti síkságon a mezővárosok és a falvak ebben a rendben és számban kísérik: Zombor, Mád, Rátka, Tállya, Szántó nyugat felé; Keresztúr, Kisfalud, Szegi, Bénye, Liszka, Vámosújfalú, Tolcsva, Horváti, Zsadány, Olaszi kelet felé. Nem szabad közülük Sárospatak és Újhely mezővárosokat sem teljesen kizárni.

Ezek a születési helyei egész Európa legnevezetesebb borának. Magyarországon kívüli területeken hol felső-magyarországi, hol tokaji bor néven jegyzik: *der Tokayer Wein / Ober Ungarn Wein*. Itt vannak mindazok az igen termékeny hegyek, amelyeknek délre, a széltében-hosszában tágas tiszántúli mezőkre néző oldalain terem a helyiek által hegyaljainak mondott bor, míg az átellenes vagy az északi, keleti és nyugati alacsony helyeken kevesebb szőlővel találkozunk. Számos mezőváros és falu van, amelyek a Hegyaljának nevezett területet alkotják; polgártársaink ezekről adják a bor külön neveit. A mezővárosok száma nyolc: Tokaj, Tarcal, Mád, Tállya, Szántó<sup>19</sup>, Keresztúr,<sup>20</sup> Liszka,<sup>21</sup> Tolcsva; ha még Sárospatakot és Újhelyet<sup>22</sup> is hozzájuk vesszük, akkor pedig tíz. Rajtuk kívül még kilenc falu is van, amelyeket már megneveztünk; közülük kettőt, Zombort és Szegit nem lakják, de a hegyek ma is őrzik a róluk kapott neveiket.<sup>23</sup> Ebből nagyon világosan nyilvánvaló, hogy a külföldiek két, a legtöbb írónál előforduló történeti-természetráji tévedésbe esnek. Azt hiszik, hogy ez a bor – kizárva ebből a jelzett szomszédos hegyeket – csak a Tokaji-hegyen terem, vagy ami olykor megeskik, hogy az eredetétül Felső-Magyarország más, innen távol eső hegyeit is megjelölik. Ugyancsak világos, hogy a helyekről szóló, eddig kiadott leírások többnyire két hiányosságtól szenvednek: ugyanis a fentebb jelzett mezővárosok és falvak közül néhányat vagy meg sem említene, vagy pedig nagyon távoli városokat is közéjük kevernek. A legújabb szerző, akit e tekintetben fel tudtam lelteni, a zolnai Matolai János<sup>24</sup> úr, aki a mi vidékünk felkutatására indított útjáról hazatérőben a tudós Johann

19 ma: Abatújszántó

20 ma: Bodrogkeresztúr

21 ma: Olaszliszka

22 ma: Sátoraljaújhely

23 ma: Mezőzombor és Szegilong települések, mindkettőt a 18. század második felében telepítették újra be. Andreas Fucker a Tokaj-hegyaljai borvidéket ábrázoló térképén Szegit nem is tüntette fel, Zombort elhagyottnak (*desertus*) írta, ahogy Rátkát is, melyről Domby egyébként mint létező települést írt. Lásd Andreas Fucker, *Montium vitiferorum utpote Tokaiensis Tarcal Tallya Mad et reliquorum nec non regionis vicinae geographica repraesentatio*, Eperiesini, 1749.

24 Matolai János (1691/2k.–1731 után) földmérő, térképész, Bél Mátyás munkatársa.



Neuholdhoz,<sup>25</sup> a soproni természettudóshoz küldött levelében tette közzé a hegyeket és mezővárosokat a falvakkal együtt. Ezt a levelet az *Acta Academiae Caesareae Naturae Curiosorum*ban ki is adták.<sup>26</sup>

II. § Nem ismeretlen számomra, hogy vannak olyan helyi lakosok, akik nem szeretnék, hogy ennek a legnemesebb szőlőket termő területnek a határa Olaszi falun túl terjedne, és Sárospatak és Újhely mezővárosokat méltatlannak vélik a hegyaljai megnevezésre. Sőt vannak olyanok is, akik határozottan állítják, hogy Szántó mezőváros nem felel meg annak, hogy részesüljön ebben a megtiszteltetésben. Úgy vélem azonban, senkit nem sértek meg túlzottan azzal, hogy az említett helyeket is a hegyaljaiak közé soroltam, ha belátja, hogy ezt csak bizonyos szempontból tettem.

Valóban igaz, hogy a hegyes vidékek szélei, amelyeknek a szomszédságában ezek a mezővárosok vannak, mivel innen északhoz, onnan pedig kelethez esnek közelebb, némileg gyengébb termést hoznak. Úgy gondolom, hogy innen született ez a bizonyos szerzőknél felbukkanó vélemény. Mintha csak a hegyeink annál kevésbé nemes borokat teremnének, minél inkább távolodnak a Tokaji-hegytől, és minél közelebb kerülnek hozzá, annál inkább visszanyernék a gyümölcsaikből elveszített kiválóságot. De ezt a rendet maga a természet sem követi, hisz a dombok is – a legtöbb, a megfelelő és a legkevesebb dicséretet érdemlők – mindenhol keveredve helyezkednek el. Nem vonom kétségbe, hogy a legkiválóbb hegynyúlványokat, amelyek elragadják a pálmát a többiek elől, hiányolni kell ezen távolabb fekvő mezővárosok körül, továbbá azt is elismerem, hogy több olyan domb is van itt, amelyek kevésbé alkalmasak szőlőtermesztésre, de a tapasztalatom alapján meg vagyok győződve arról, hogy közöttük is vannak olyanok – jóllehet kevesebb számban –, amelyek olyan borokat teremnek, amelyek egyáltalán nem alábbvalók azoknál a boroknál, amelyek a közelebbi hegyeken termettek, sőt még versenyre is kelnek velük az elsőbségért. Ha tehát ezeket a borokat választás alapján össze lehet vetni azokkal, aligha, sőt egyáltalán nem érdemlik meg, hogy a hegyeiket és mezővárosaikat teljesen kizárjuk a hegyaljaiak sorából. Az említett Matolai úr nyilvánosan elismerte, hogy az iménti vélemény pártján áll, és ennek igazolására legyőzhetetlen érvekkel szolgált: „ugyanis azok hegyei is hasonló ég alatt vannak és talajuk sem sokat különbözik, egyébiránt pedig ugyanazokat a szőlőket ültetik ott is és ugyanúgy művelik őket.”<sup>27</sup>

25 Johann Jacob Neuhold (1700–1738) soproni származású orvos, Nógrád, majd Komárom vármegye főorvosa.

26 MATOLAI 1744.

27 MATOLAI 1744, 6.

III. § Nagyobb a jelentősége azoknak a kérdéseknek, amelyekre méltán vár választ mindaz, aki távol él a mi földjeinktől. Azokat a borokat, amelyeket Magyarországon hegyaljai megnevezéssel illetnek, Magyarországon kívül jogosan lehet-e tokajinak mondani? A kereskedők nem szednek-e rá ezzel a tetszetős névvel más népeket? Honnan származik ez a megnevezés?

Ha az ugyanolyan tulajdonságokkal rendelkező borokat jogosan illetjük ugyanazzal a szóval, nem kétséges, hogy törvényes ezeknek az ugyanazt jelentő szavaknak a felcserélése is, hisz nincs különbség, hogy melyiket használjuk. Ez a valamennyi közt a legszebb fekvésű és legmagasabb hegy olyan szőlőkkel bővelkedik, amelyeknek a borai rendkívüli édességükkel kedveltetik meg magukat. De a természet bőkezűen osztja szét a hegyek két vonulatán is a borait, amelyek nem kevésbé édesek: a Tokaji-hegy spiritust<sup>28</sup> tartalmazó, kellemes ízű, aranyló színű és erős illatú borokat nyújt, de más hegyeken is találunk olyanokat, amelyek éppúgy büszkélkednek ezekkel az adottságokkal. Ha az évek múltával nem lesz valami bajuk, hanem nemesebbekké válnak, ezek is oly sokáig eltarthatók, mint ahogy egy lengyel fejedelem is egy száz éve őrzött bort tálalt fel egy lakomán, ha hitelt adhatunk megbízható forrásunknak.<sup>29</sup> Ha nem tévedek, ellen fogod vetni, hogy a hegyek két vonulatán, akár azért, mert kevésbé éri napfény, akár a renyhe talaj miatt gyengébb minőségű borok születnek. De a Tokaji-hegyről minden honfitársunk velem egyöntetűen azt állítja, hogy az is éppúgy ad néhány bizonytalanabb nemességgel rendelkező bort. Ennek többféle okáról majd a következő részben fogunk szót ejteni. Talán azt fogod mondani, hogy a magyarok által Mézes Málénak,<sup>30</sup> a németek által *Zucker-Berg*nek nevezett szőlőhegy – amelyről azt állítják, hogy a bora ismertségében felülmúlja a többieket – kitűnik a Tokaji-hegyen, s erre való tekintettel a közeli hegyek borai nem tudnak ugyanolyan értékesek lenni. Elég alapos okod van, hogy erre az álláspontra juss, hisz szinte minden szerző munkájából, akik csak írtak erről – a hazaiakat is beleértve –, erről értesülsz, azt leszámítva, hogy a leghitelesebb tanú, Matolai János erről semmilyen említést nem tesz. Ez teljes egészében olyan hiedelem, amely nagyon sok ember lelkében régóta mélyen gyökerezik. Ha azonban az igazságtartalmát a hegyaljai föld lakóitól szeretnéd megtudni, rájönne, hogy egy kissé másként áll a dolog. Ők is nevezetesen tartják ezt a szőlőhegyet, elismerik, hogy a bor, amelyet terem, rendkívül édes, kellemes ízű, azt azonban visszautasítják, hogy ezeket a tulajdonságokat a legmaga-

28 A *spiritus* Dobby, ahogy kortársai számára is többértelmű kifejezés volt: jelentette egyfelől a bor egyik összetevőjét, melyet a kémiai tulajdonságai alapján ma az alkohollal azonosíthatunk, másfelől a XVIII. század közepén a fogalomnak még létezett egy elvontabb, kemiatrikus jelentése is, mely szerint minden létező organizmus tartalmaz egy testetlen matériát, a spiritust is, mely az életfunkciók zavartalanságára is hatással van. Hogy e jelentésbeli árnyalatok ne okozzanak zavart a szövegeértelmezésben, a *spiritus* szót nem fordítottuk le, de ahol szükséges, jelezzük az aktuális jelentését. Lásd SZATHMÁRY 1934.

29 MATOLAI 1744, 19–20.

30 ma: Mézes-Mály Tarcsl határában



sabb szinten birtokolná. Állítják, hogy Tarcal, Keresztúr, Mád és más mezővárosok környékén is találni néhány olyan bort, amelyek nem kevésbé édesek, nem kevésbé kellemes ízűek, talán erősebbek, sőt a Magyarországról ide érkező kereskedők ítélete alapján még tárolásra is alkalmasabbak. Nem szégyellem nyíltan bevallani, soha nem tettem kísérletet arra, hogy megismerjem ennek a bornak a tulajdonságait, amelyet ez a szőlőhegy terem, hogy ezek alapján kelljen az összes többi elé helyeznem, vagy mások mögé besorolnom. Annál kevésbé rendelkezem ismeretekkel arról, hogy kevésbé tárolható lenne, mert ez sokéves tapasztalatot igényel.

Látod tehát, hogy kevesebb különbség van e borok között, mint amennyit egyes írások sugallnak az olvasóiknak, belátod, hogy a hegyaljai borok méltók a tokaji megnevezésre, ezért méltán állítod majd, hogy a kereskedők is, akik hazánkon kívül ezen a néven bocsátják áruba minden borunkat, e tekintetben semmilyen csalást nem követnek el. Ezeknek a boroknak, bármely hegyen termettek is, nálunk is ugyanaz az ára, a kiválókat többnyire máshová szokták szállítani, a helyieknek az olcsóbbakat hagyják itt hétköznapi fogyasztásra. Emlékszem, hogy a tekintetes Zemplén vármegye büntetések beígéréseivel nyomatékosította a polgáraiban, hogy gondjuk legyen ezeknek a boroknak a jó hírére, és Magyarország más részeiből ne hozzanak ide a mieinknél alábbvaló borokat és ne adják el azokat hegyaljaiak gyanánt vásárlóik jelentős megkárosításával.<sup>31</sup> Jóllehet mindenki számára köztudott, hogy Bacchus, ezeknek a vidékeknek a barátja a mi borainkon túl a szomszédos földeket is gazdagítja másféle ismert ajándékaival, amelyek között a szerencsieket és a miskolciakat tartják a legkiválóbbaknak; ezek szorosán a nyomába járnak amazok dicsőségének. Ha pedig valaki megrovásra méltó merészséggel arra vetemednék, hogy tokajiként adna el otthon egy alsóbbrendű helyről származó magyar bort vagy Magyarországon kívül bármilyen más, világos sör söprűjével, alsó-magyarországi bor hozzáadásával meghamisított, spanyol aszúval, cukorral, főzéssel édesített bort, amiről a tudós Hoffmann azt jegyezte fel, hogy az elmúlt időszakban nagyon gyakori volt, és egyesek arról számoltak be nekem, amikor Németországban végeztem orvosi tevékenységet, hogy most is nagyon gyakran járnak el így, ezt nem lehet bölcsebben kideríteni, mint a negyedik részben említendő tulajdonságok összehasonlításával, mindenekelőtt a borunk egészségre kifejtett jótékony hatásával, amit az ilyesféle mesterkedésekkel készített boroktól hiába vársz.<sup>32</sup> Annak a leleplezésére szolgáló legbiztosabb eljárást, hogy keverték-e ólmot ebbe a borba, a tudós Gaubius<sup>33</sup> nem régen találta fel; erről az *Acta Harlemensia* alapján a *Commentarii de rebus in scientia naturali et medicina gestis* számol be.<sup>34</sup> Az ólom ártalmas belekeverését legjobban a titkos erejű tinta<sup>35</sup> deríti ki, amely

31 1737-ben Zemplén vármegye rendeletben írta elő: a polgárok nem hozhatnak be a Hegyaljára más termőterületekről származó borokat, hogy jelentős haszonnal eladják azokat. E rendelettel a tokaj-hegyaljai a világ első zárt borvidékévé vált. Lásd ÜLRIK 2003, 116–119.

32 HOFFMANN 1739, 137.

33 Hieronymus David Gaubius (1705–1780) heidelbergi származású fizikus és kémikus, 1734-től az orvoslástan és a kémia professzora a leideni egyetemen.

34 *Commentarii...*1757, 312–314.

35 Latin nevén *atramentum sympatheticum*.

egy uncia arzénrécéből, két uncia égetett mészből készül, mindkettőt összezúzzuk és tizenkét uncia esővízhez keverjük. Ha ezt cseppenként a hamisított borhoz adjuk, azt homályossá teszi és elfekettíti. Ez a kísérlet sikeresen működik a rajnai és a moseli borral, nem kétséges, hogy a mi borunkkal is eredményes.

Ami pedig a nevének eredetét illeti, azt vagy annál az első szőlőültetvénynél kell keresnünk, amelyet talán a Tokaji-hegy keleti oldalán, az elhagyatott vártól közelebb telepítettek, idő haladtával pedig a más dombokra is áttelepített szőlők, mivel a termésük ugyanúgy kiváló volt, megtartották ugyanazt a bornevet; vagy sokkal valószínűbb, hogy azon külföldi kereskedők előítéletének a szüleménye, akik azt hitték, hogy ennek a környéknek a nemesebb borai csakis Tokaj környékén teremnek. Legnagyobb valószínűséggel ugyanis az történhetett, hogy azok, akik külföldieknek adták el ezeket a borokat – felfigyelve arra, hogy azoknak ez a meggyőződésük –, a nagyobb ár érdekében kiválóságuknál fogva minden hegyaljai bort tokajinak állítottak be. Nagymértékben alátámasztja ezt a véleményt az a külföldiek körében élő szokás, hogy ezeket a borokat tokaji néven jegyzik, és a hegyaljai név sehol sem fordul elő. Úgy tűnik, hogy a tudós Hoffmann is így vélekedett ezeket írva: „Megszokott dolog, hogy minden bort, amely azon hegyaljai helyek környékén terem, a kiválóságuknál fogva tokajinak neveznek, mivelhogy a kereskedőknek az a meggyőződése, hogy az a bor, amely Tokaj környékén terem, előbbre való a többi hegyaljaihoz képest, noha szinte mind egyformák.”<sup>36</sup>

## Második rész

### A TOKAJI BOR KÜLÖNFÉLE FAJTÁI ÉS AZOK A TERMÉSZETI OKOK, AMELYEKTŐL ANNAK KISEBB-NAGYOBB KIVÁLÓSÁGA FÜGG

IV. § A hegyaljai térségben a gyakorlat szerint négyfajta bor van: az esszencia, az elsőrangú aszúbor, a másodrangú aszúbor és a közönséges bor. Ezekon kívül néhányan még muskotályt és vörös bort is termelnek.

Borunknak azt a fajtáját, amely édességben, kellemességben, árban minden más bort felülmúl, esszenciának (*essentia, die Essens*) nevezik, amely a megaszúsodott szőlők felhal-

36 Dombay itt rövidítette az eredeti szöveget, abban ugyanis az szerepel, hogy a Tokaj környéki borok többet érnek, mint a többi hegyaljai, mert az itteni hegyoldal egyik délre néző, 600 lépésnyi szakaszán terem a legkiválóbb bor. Lásd HOFFMANN 1736, 73.



mozott és valameddig hordóban tartott szemeiből magától kifolyó lé. A Nap heve ugyanis, ha az időjárás kegyessége kedvez, érésük után is gyötri az itteni szőlőszemeket, így azok megfönyadnak, kiszáradnak, megszabadulnak a savtól és a víztől. Majd miután így kiszáradtak, leszakítják őket a fürtökről, egyenként összegyűjtik, puttonyba dobják, majd hordóba rakják és egy-két hétig azokban hagyják őket. Ez idő alatt az a lé, amelyet már csak csekély mennyiségben tartalmaznak, a szőlőszemek egymásra kifejtett nyomásától, minden egyéb préselés nélkül kifolyik. Ezt egyesek a szőlőszemek között hagyják, hogy növeljék az aszúbor édességét, mások – mindenekelőtt azok, akiknek a szüret bővebb termést adott – kinyerik. Ez tartós, gyakran egy évig tartó erjesztéssel derítve olyan olajjal telített bort eredményez, amely az első helyet foglalja el a tokaji borok között. Ez csupán a főurak és gazdagabbak asztalait díszíti, és nem egyszerű italként szolgál, hanem arra, hogy az alsóbbrendű borokat, amelyekbe belekeverik, kellemessé tegye.

Azután az összezúzott és amennyiben lehetséges, lábbal széttaposott elsőrangú szemekhez hozzáöntik a különböző típusú szőlőkből, ebből nagyobb, abból kisebb mennyiségben kipréselt mustot, majd ezeket egymással összekeverve lefedik, és addig hagyják erjedni, míg a szőlőszemek legédesebb nedve nagyjából ki nem vonódik. A harmadik vagy a negyedik napon a must tetejére felúszó szőlőhéjból a magukba szívott folyadékot kézzel kinyomkodják, vas szűrőn átszűrve kis hordókba öntik. Az erjedés befejeztével ebből lesz a második bortípus, az aszúbor (*vinum passum*, *Ausbruch / Trucken-Beeren Wein*, aszúszőlő bor), amely meglehetősen édes, olajos, kellemes és spiritusszal rendelkező. A szőlőszemek héjára második alkalommal is, most már kisebb mennyiségben mustot öntenek, ebből az előző módon készül a kevésbé édes, de még elég erős másodrangú aszúbor (másolás aszúszőlő bor). Mindkettőről meg kell jegyeznünk, hogy aszerint változnak, hogy milyen aszúszőlő kerül beléjük, illetve nem csak a must minősége különbözteti meg őket, hanem annak a mennyisége is. Ha ugyanis kicsivel több mustot öntenek rá, kevesebbre tartják az értékét. Úgy tűnik tehát, hogy nem a legmegbízhatóbbak voltak, akiktől a tudós férfiak, Hoffmann és Neumann az attól eltérő értesüléseiket szereztek az esszencia és az aszúbor elkészítéséről, mint ahogy azt bemutattuk. Arról számoltak be ugyanis, hogy az esszenciát abból az úgynevezett augusztá/gohér szőlőből készítik, amelyből nálunk meglehetősen keveset használnak; hogy a Nap heve által kevésbé kiszáritott aszúszőlőket szelíden befűtött kemence hőjére bízzák, présbe teszik, erős nyomás alatt nyerik ki a lét belőle; továbbá a válogatott nemes szőlőkből készített felforralt mustból és az abba tett félig aszúsodott szőlőkből készül az aszúbor. Ez talán jóval a mi korunk előtt szokásban volt, és már feledésbe merült, vagy ami a legvalószínűbb, hogy Alsó-Magyarország lakóinál látták ezt a borászati eljárást és feljegyezték maguknak, mivel azt gondolták, hogy a hegyaljaiak is ugyanezt az eljárást követik.<sup>37</sup>

A negyedik fajta a közönséges bor, amely ugyan nemes és sok esetben édes, de a tulajdonságai és az ára miatt az előbbieket mögé kell sorolnunk. Ezt bármely fajtájú friss szőlőfürtökből úgy készítik, hogy először karókkal összezúzzák, majd lábbal

37 HOFFMANN 1736, 72.; HOFFMANN 1739, 119.; NEUMANN 1735, 336.

megtapossák, végül egyszer vagy kétszer kipréselik azokat. Így két must is lesz, az egyiket karókkal és lábbal nyerik ki, a másikat pedig préselik; ezt kedvező évben ítélik jobbnak a lakosok, am azt pedig akkor tartják kiválóbbnak, amikor gyengébb időjárás jellemzi az évet. Erről már az *Annales medico-physici Wratislavienses* is beszámolt.<sup>38</sup> Ezekon kívül szoktak még külön muskotályos bort készíteni azokból a szőlőkből, amelyek illatukban és ízükben a szerezsendióra emlékeztetnek; vörösbort pedig azokból, amelyeknek sötét a héja. Az előbbi fűszeres illatával és ízével kényeztet, emez pedig a vörös színével és enyhe savasságával gyönyörködtet.

V. § A tokaji bor valamennyi fajtája jelentősen különbözik a szőlők fekvésének megfelelően; ebből pedig a déli felel meg leginkább a szőlőknek.

Szemünkkel is meggyőződhetünk arról, hogy azok az itteni szőlők, amelyek megfelelőek arra, hogy elsőrangú termést hozzanak és nemes bort teremjenek, vagy keleti és nyugati irányba vannak elrendezve, vagy északra néznek, a déli napfény pedig szabadon hozzájuk tud félni. Biztosan tudjuk, hogy annál megfelelőbb a szőlők elhelyezése, minél függőlegesebben és elevebben érik őket a Nap sugarai, és azok heve minél tartósabban és hevesebben dédelgeti őket. A Nap ugyanis az, ami az élőknek óriási családját jóságával fenntartja, oly sok fát, növényt éltet, a termések annyi változatát juttatja el a tökéletes és érett állapotra. Nem kétséges, hogy gondoskodik a borszőlő, a bokrok legnemesebbike táplálásáról és növekedéséről, és nagy szolgálatot tesz, hogy a szőlőfürtökből kifőzze a savas levet, minden nyersességüket elvegye. Ezért ahol, miként a délre néző szőlőkben, nagyobb erővel dolgozik, mint az attól másfelé nézőkben, a jobban mélybe hatoló hőjével a föld ölében rejtőző nyers levet kitágítja, könnyíti, a gyökerek szomjas ajkacskáihoz könnyebben odavezeti, a vesszők és fürtök igen szűk csövecskéin könnyebben hajtja előre, gyorsabban alakítja át, hogy a szőlők saját természetének megfelelően, a szemek héjába vezetve tovább oldja és dolgozik rajta. Így végül korábbi savasságától teljesen megválnak, kellemes édességre tesz szert és olyan természetet ölt, amely legalkalmasabb arra, hogy nemesebb borrá alakuljon.

A déli szőlők kiválóságához hozzájárul még a hegyaljai terület egyedülálló fekvése, amely megérdemli vizsgálatunkat. Így néz ki ugyanis: ahogy délre az egész ország legtágasabb, legtermékenyebb, a Tiszán messze túlnyúló síksága van közel, északra éppúgy néhány mérföld távolságra Magyarország legmagasabb hegyei, a Kárpáti-havasok vannak, amelyek a leghosszabb vonulatukkal nyugatról keleti irányba nyúlnak el elválasztva Magyarországot Lengyelországtól. Ezek Szepes vármegyében a svájci Alpokkal és a Pireneusokkal vetekedve magas csúcsukkal a felhők útjain is felülemelkednek, és a legforróbb nyáridőben is hóval és jéggel fedett arccal fordulnak a mi hegyeink



felé. Ez a közbülső hely igen alkalmasnak bizonyul arra, hogy a szőlőket befogadja. A melegebb síkságnak ez a közelsége, a hideg hegyek nagyobb távolsága igen hathatós segítség, amellyel a gondoskodó természet ellátta ezt a helyet, hogy megérlelje és nemesítse a szőlőfürtöket. Ha a síkságról érkező igen meleg levegő újra kiszárítja az esővízzel átitatott földet, a Kárpátok hegyeiből fújó hűvös szél feléleszti a Nap hevétől perzselt szőlőszemeket; ha az innen érkező déli szél a szőlőfürtökéréséhez kiváló segítséget hoz, az onnan érkező északi és északkeleti szelek pedig kisöprik a levegő borultságát és gátat szabnak annak, hogy túlságos forróság legyen; ha kánikula idején pedig az állatok és növények minden neméből, valamennyi folyóból és tóból, a Tisza és a Bodrog vízfelszínéről származó igen finom pára túl nagy mennyiségben szökik a levegőbe, a nappali hőséget nemsokára ismert cserével éjjeli, többnyire a Kárpátok hegyeiből származó hideg váltja fel, s ennek révén a légkörben tartózkodó pára összesűrűsödik, cseppekbe gyűlik, és harmat formájában bőségesen leszáll és a földet termékennyé téve a szőlők legnemesebb táplálékává válik. De mivel valójában a hideg nagyon gyakran okoz nehézségeket, miként az lentebb világosabban kiderül majd, mivel a Kárpátok hegyei gyakran teszik a levegőt jóval kegyetlenebbé, az éjszakákat a kelleténél hidegebbé, mivel az onnan érkező hevesen viharzó szelek mindent megfagyasztó és az éretlen szőlőfürtöket megsemmisítő hideget hoznak, ebből is nyilvánvaló, hogy a déli irányba nyitott vagy attól alig eltérő szőlőket előnyben kell részesíteni a többiekkel szemben. Ezeket ugyanis a hegyek a hátukkal védik a Kárpátok támadásaitól, a földjüket pedig a nap déli sugarai és a déli levegő jobban felmelegítik, ezért jobban tűrik az északi szél fenyegetéseit és a túlságosan hideg levegőt.

A Tokaji-hegyen a legbővebben termést adó déli irányba néznek a legnevezetesebb szőlőhegyek, a Mézes Málé és a Szarvas. Hosszas tapasztalatukra alapozva a polgárok máshol is rájöttek erre, így az északhoz közelebbi hegyoldalakon zordon erdőknek hagytak helyet, a déli irányhoz jobban közelítő részeket választották a borszőlők számára. Így tehát nagyon helytálló Matolai úr megfigyelése, hogy azok a lejtők, amelyek keletre, nyugatra és északra néznek, gyengébb termést hoznak.<sup>39</sup> Megfelel a valóságnak az a régebbi, az *Annales medico-physici Wratislavienses*-ben található beszámoló, amely arról tudósít, hogy a délre tekintő hegyeink borai a legnemesebbek. Úgy tűnik, az idő tájt alaptalanul szállt ezzel szembe Bátsmegi úr,<sup>40</sup> mikor azt állította, hogy aki ezt írta, az nem volt ennek szemtanúja, és ezekkel a szavakkal cáfolta állítását: „Múlt évben, tudniillik 1718-ban jómagamnak olyan édes boraim lettek az északi szőlőkből, hogy édességük miatt alig lehet meginni őket. Amelyek pedig közvetlenül a Napnak voltak kitéve, nem sok édességet mutatnak, hiszen inkább fanyarok. Ugyanezt máshol is meg lehetett figyelni.” Ám ennek a tetszetős, egy év tapasztalatából merített érvének ugyanezen férfiú a következő oldalán – nem tudom, milyen indítatásból – ellene is mond. Arról ír ugyanis, hogy a Tokaji-hegy Tokajtól Tarcal felé tartó vonulata a legnemesebb borokat termi, ez azonban valójában délre néz. Ezenkívül még azt is írja,

39 MATOLAI 1744, 6.

40 Bácsmegyei István (1689–1735), Gömör vármegye főorvosa.

hogy a többi oldalon néhány vadszőlőízű bor terem, ám ezek keletre, nyugatra, északra néznek. Ezekről bővebben az *Annales medico-physici Wratislavienses*ben.<sup>41</sup> Nem vonom kétségbe, hogy az említett férfiú abban az évben edesebb borra tett szert az északra néző szőlőiből, ám úgy vélem, ezt nem azok jobb fekvésének, hanem annak a száraz időjárásnak kell tulajdonítani, amely akkoriban uralkodott, miként arról ugyanezen Annalesből értesültem.<sup>42</sup> Ha ugyanis igaz, amit a férfiú ugyanezen megfigyeléseiből bizonyítani lehet, és amit most mi is teljes egészében jóváhagyunk, hogy a déli irányba elhelyezkedő szőlők nagyobb forróságnak vannak itt kitéve, akkor az sem tagadható, hogy az északiak később száradhattak ki és jobban bővelkedtek olyan nedvességben, amely abban a forró időjárásban a szőlők termését jobbá és edesebbé tette.

VI. § Minthogy a magasabb hegyeinken a szőlők kettős vagy hármas tagban vannak, amelyek azok csúcsát, lábát és középső részét foglalják el, a bor kiválóságát azon kívül, hogy a szőlő fekvése mennyire van kitéve a déli napsütésnek, az is befolyásolja, hogy a hegyek felső, alsó vagy középső részéről van-e szó, amelyek közül ez utóbbi méltán előnyösebb a másik kettőnél.

Ha valaki külön-külön kóstolja meg ezeknek a részeknek a borait, örvendetesen tapasztalja, hogy az alsó rész borai hígabbak, a felsőé erősebbek, valamennyi közül a középsőé a legédesebbek és legnemesebbek. Akik végigjárják ezeket a hegyeket, arra figyelnek fel, hogy az alsó részen a szőlők bogyói nagyobb tömegűre nőnek, bővelkednek tápláló nedvben, a vártnál gyorsabban kezdenek rothadni, főként száraz nyár esetén bizonyulnak a legízletesebbnek. Ezzel szemben azt látják, hogy a felső részen a szőlők bogyói alig érik el azt a nagyságot, kevésbé lédúsak, főként csapadékos nyár esetén lesznek kiválóak, valamint hogy mindkét részen gyakrabban fagynak meg még a beérés előtt. Továbbá azt tapasztalják, hogy a középső részen növekednek leggyorsabban a szőlőfürtök, a legtöbbször itt be is érnek, elérik édességük teljességét és a tökéletes állapotukat, a legritkább esetben és a legkésőbb éri őket a fagy. Ezért méltán jutnak arra a következtetésre, hogy a termés nemessége alapján a középső részt többre kell becsülnünk a többinél, és ezt kell tartanunk a legkiválóbb bor termőhelyének. Az érzékeinktől kapott segítség arra sarkall minket, hogy keressük ennek a természeti okát; ez ugyanezt fogja igazolni.

Fentebb már említettük, hogy a borok minőségében a Napnak van fő szerepe. Részben, mivel ez érleli meg a szőlők levét, részben, mert ez teszi a földet kegyesebbé, amely gyakran kénytelen a Kárpátok hegyeinek zordon fuvallatait megtapasztalni. Ha ezért a hegyek középső részén süt a Nap leghatékonyabban, a hegyek lábainál vagy csúcsainál fekvő szőlőket kevésbé melengeti, jogosan fogjuk tehát mi is – a többiekkel összevetve

41 BÁCSMEGYEI 1721, 330–332.

42 RAYMANN 1720a, 1719.



– a középső résznek adni a pálmát. De ezen a részen a szőlők lejtős és emelkedős, változatos mélyedésekkel és kiemelkedésekkel tagolt helyeken húzódnak, amelyek nem csak a Nap közvetlen sugarai számára hozzáférhetőbbek, hanem a mindenhol visszavütröződő és visszaverődő sugarak számára is. A tudós Boerhaave,<sup>43</sup> amikor a tűzről és annak hőjéről a legnagyobb hozzáértéssel és választékossággal értekezik, a következőképp fejti ki ezeknek a sugaraknak a csodás melegítő hatását: „De álljunk csak meg, azt is alaposan meg szeretnénk vizsgálni, hogy a talajunkról vagy az épületekről, még a hegyekről visszaverődő sugarak is kifejthetik hatásukat; így egyes helyek a Napnak ugyanarra a látványára rendkívüli és a többi helyhez képest gyakran elég nagy hőben részesülnek.”<sup>44</sup> Az alsó rész szőlői a síkságra ereszkednek le, ahol szinte egyáltalán nincsenek visszaverődő napsugarak, amelyek fokozzák a hőt és az egyenesen ide bocsátott sugarakat azoknak a fáknak a lombjai nyelik el, amelyek többnyire öltöztetik. Végül az itt összegyűjtött és tavat képező esővíz nem csak alacsonyabb rendű táplálékot szolgáltat, hanem a föld hőmérsékletét is hidegebbé teszi. Abból származtatjuk, hogy ezeknek a hegyeknek a csúcsain kevesebb a hófok, mivel ezeken ritkább a levegő ahhoz, hogy a Nap sugarait összegyűjtse és kevésbé alkalmas arra, hogy visszatartsa, és mivel itt nincsenek más sugarak, csak azok, amelyek a felhőkről visszaverődnek, ezeknek a hiánya jelentősen csökkenti a hőhatást. Az egyszerű nép abban a hiedelemben él, hogy a kimagasló helyek annál melegebbek, minél közelebb vannak a Naphoz. Ezzel szemben a legjelesebb természettudósok hőmérővel szerzett tapasztalatai arról győznek meg, hogy minél magasabbra megyünk a hegyekben, annál hidegebb lesz.<sup>45</sup> Ezt mutatják a legmagasabb hegyek gerincei, amelyeket mind az egyenlítői, mind a forró égövben állandóan hó borít, és legvilágosabban a Kárpátok havasai tárják szemünk elé, hisz látjuk, hogy állandóan jég és hó fedi azokat. Ki fogja tagadni ezután, hogy a talaj ezekben az alacsonyabban fekvő szőlőkben melegebb, és hogy azokban pedig, amelyek a kissé magasabb hegyek tetejét foglalják el, hidegebb van? Ki vonja kétségbe a továbbiakban is, hogy nem a meredek és lejtős helyeken forróbb a nyár, és hogy nem a középső rész szőlőt termő theatrumaiban a leggazdagabb a szüret a napfény visszaverődése miatt? Innen érthető annak az oka, hogy a hegyaljai polgárok miért művelnek ritkábban szőlőt a laposabb helyeken és a magasabb hegyek gerincein, és hogy miért nincs megművelve a Tokaji-hegy csúcsa. Méltán vonta kétségbe Bátsmegi úr, hogy ezeknek a boroknak az ismertségéhez és kiválóságához a hegyek magassága nagyban hozzájárulna, hiszen ezt meggondolatlanul azon fő okok között tartották számon, amelynek a tokaji bor egyedülálló tulajdonságát köszönheti.<sup>46</sup> Nem érdemelnek hitelt azok a jelentések, amelyek arról számolnak be, hogy Magyarország legnemesebb borai a hegyek gerincein és az elsőrangú tokaji bor a magas hegy csúcsán terem.<sup>47</sup>

43 Herman Boerhaave (1668–1738) flamand származású orvos, a gyakorlati orvostan, a kémia és a botanika egyetemi professzora a leideni egyetemen

44 BOERHAAVE 1732a, 104.

45 Florin Périer (1605–1647) bizonyította, hogy a légnyomás a magassággal csökken.

46 BÁCSMEGYEI 1721, 331.

47 HOFFMANN 1739, 124, 143.; BEHRENS 1710, 377.

VII. § Ahhoz, hogy ezek a borok mennyire lesznek kiválóak, semmi sem járul hozzá jobban, mint az időjárás változó jellege. A polgárok mindenekelőtt meleg, ám eközben csapadékos évet óhajtanak.

Szomorú látványt nyújt olykor májusban, hogy a fagyos hideg a zsenge vesszőkre lesújt, és az alig megjelent fürtök máris elhálnak; ezzel szinte a gazdagabb szüret minden reménye is elvész. Jóllehet a szőlők azonnal elkezdenek második rügycet hozni, és a vesszők újra kihajtanak, de már gyengébb termést mutatnak, és nem ígérnek gazdag szüretet és ínycsiklandozó borokat. Ugyanakkora kárt okoz a fagy szeptemberben is, amely érés előtt pusztítja a fürtöket, ekkor nem aszúsodnak, így egyáltalán nem lesz esszencia vagy aszúbor, a bánatos polgárok kénytelenek csak a közönséges és ezáltal olcsóbb borral beérni.

*Saepe ferox insurgit hyems, et in intima gliscens  
Membra, gelu vites interficit; ut quid inanes  
Vinitor effundis lacrymas, non fletibus istis  
Tempus eget.*<sup>48</sup>

Néhány lakos pedig már október végén vagy november elején a szőlőfürtöket még édesebbé tevő hideg éjjeleket várja, olyannyira, hogy még szólássá is vált: Ha a Nap heve nem fejezte be a szőlők érlelését, fanyarságukat majd megtöri a következő fagy. De ezek a fagytól megcsípett és némi édességgel megajándékozott szőlők szegényebb szürettel kecsegtetik őket.

Ha a nyár száraz és meleg, a föld a folytonos hőségtől kiszárad, a szőlővesszők kiszáradnak, a szőlőfürtök a kánikula hevétől a kellenél kisebbre töppednek; az eső hiánya miatt pedig fanyar és kellemetlen bort ígérnek. Ez ugyanis nem csak olyan nagyon finom anyagot hoz a légkörből, amely a földet csodás módon termékenyen teszi – ezt például maguk a földművesek is igen szerencsésen felismerik, amikor az esővizet minden más víznél többre tartják –, hanem a szőlőtövek közelébe jutva a földben megtapadó apró olajos, földes, sós részecskéket magával viszi, és azokat a tőke és a vesszők teljes terjedelmében szétosztják táplálékkul. Ha tehát a szőlők hűjával maradnak ennek a legalkalmasabb elemnek, amely a táplálékukat szállítja, annak mindenképp az a következménye, hogy a szőlőfürtök nemessége és a borok kiválósága nagyban csökken. Ha az esős év mértéktelen zivatarokkal és jégesőkkel sújtja a szőlőket, milyen hatalmas, jól ismert károkkal jár.

48 „Gyakran kerekedik vad tél, és a belső részekig hatolva faggal pusztítja el a szőlőket; és mit ontasz, szőlősgazda, hiábavaló könnyeket, az időnek nincs szüksége a sírásaidra.” (Pető Gábor fordítása). Jacques Vanière SJ († 1739) *Prædium rusticum* című kötete 1707-ben jelent meg először Párizsban. Dombó nem ezt, hanem egy későbbi kiadását használta, melyben az idézett szövegrészlet már részben módosított tartalommal olvasható. Mivel a legelső módosított szövegkiadás az 1730. évi tolosai, a hivatkozás erre a kötetre utal. Lásd VANIÈRE 1730, 102.



*Nescia plebs coelum gemitu raucoque fatigat  
Aere; sed obscuros non aerea sonantia nimbos,  
Non gemitus, non vota fugant: furit horrida nimbis  
tempestas.*<sup>49</sup>

Ilyenkor az éretlen szemek az esővizes létől széthasadnak, megfonnyadnak, olyanok lesznek, mint az aszúszőlő, de kellemetlenek és fanyarok. Ekkor a hegy felső része előnyösebb a középső és az alsó résznél, a vizek ugyanis onnan folynak le a legkönynyebben. A szőlőt kis haszonnal, silányan és rothadtan gyűjtik be, az arc fintorodik a bortól, az íze kellemetlen a szájban, belül semmi ereje. Amikor pedig az év minden részében jó idő van, ami sem túlzott szárazsággal, sem túlzott nedvességgel nem jár, az olykor csapadékos forró nyárhoz még nagyon hosszan tartó meleg és a fűtöket tökéletesen beérlelő és kiszáritó ősztársul, ekkor végre lélegzet-visszafojtva várják az igen gazdag és bőséges szüretet.

## VIII. § A tokaji bor eltérő minőségét a különféle talajból is lehet eredeztetni; a fehér és vörös föld termi a legnemesebb szőlőket.

Mindennapi tapasztalat, hogy a földben mint anyagban lévő nedvek átveszik annak tulajdonságát. Ezért tehát ha más és más természetű földből kerül a szőlőkhöz a tápláló víz, szükségszerű, hogy a termésük is sokféleképpen változik. Aki a tokaji föld sok fajtájáról, úgymint a fehérről, vörösről, feketéről, pirosról, kocsonyásról, homokosról, kövesről szeretne egyenként számba véve külön-külön olvasni, részben a tudós Fischer Dánielnek<sup>50</sup> a tokaji orvosi földről írt hosszás értekezésében, részben Matolai úrnál talál ezekről.<sup>51</sup> Mindegyiknek olyan az összetétele, hogy ha az időjárás megfelel a természetüknek, és a hegyek terméketlenségén trágyával vagy a termékenységet zsíros és olajos részekkel növelő trágyás anyaggal segítenek, azok a legnemesebb bor szülőföldjévé válnak. Azonban két fajtáról kiderült, tudniillik a fehérről, amely kívül morzsolható, beljebb pedig kemény és köves – a Tokaji-hegy felszínének legnagyobb részét ez fedi –, és a vörösesről, amely tömör, sűrű és ragadós – igen gyakran fordul elő a többi hegyen –, hogy az összes többinél előnyösebbek a szőlők számára és a legédesebb borokat termik. Az utóbbival kapcsolatban az a rendkívüli, hogy esős évben nem maradnak rajta épek a szőlők, ám kissé szárazabb évben kimagaslóan édes gyümölcsöket hoz. Úgy tűnik, hogy amaz a belső keménységével, ez pedig a ragadós sűrűségével járul hozzá a termés édesebbé tételéhez; nagyon hosszan képesek ugyanis a Nap sugarait megtartani,

49 „A tudatlan nép sóhajtozik és kiáltozik az ég felé, de a sötét fellegeket sem a hangok, sem a sóhajok, sem az óhajok nem futamítják meg, a borzalmas vihar fellegekkel tombol.” (Pető Gábor fordítása) Lásd VANIÈRE 1730, 204.

50 Daniel Fischer (1695–1746) késmárki orvos.

51 FISCHER 1732.; MATOLAI 1744.

s miután ezektől alaposabban felmelegedtek, a szőlőket mintegy a legfinomabb és legmegfelelőbb levét nyújtó fürdőben részesítik, és a lehető legnagyobb mértékben segítik a szőlőfürtök beérlelésében. Az a föld, amely mozdítható kövekkel kevert, kavicsos és homokos, a nedvességet kiválóan átterjeszti és a szőlőknek nagyon tisztán adja tovább a táplálásukra; mivel azonban úgy tűnik, hogy a nedvesség kevesebb hőben részesül, megfigyelhető, hogy az általa nyújtott még igen erős bor is kevésbé édes.

Néhányan a tokaji bor rendkívüli kiválóságát az aranyat tartalmazó földből szokták eredeztetni. A tudós Siegesbeck<sup>52</sup> arról számol be, hogy az a tokaji körzetből hozott és kis kövekkel kevert föld is, amelyet ő birtokol, teli van úgynevezett aranylángocskákkal.<sup>53</sup> De annak a kifejtését, hogy miként megy át a valódi arany a szőlők levébe és hogyan nemesíti azt, azoktól kell kérni, akik az arany, a cukor és a szőlő egymásra gyakorolt hatásáról és az arany és a bor felbonthatatlan szövetségéről szeretnek beszélni. Úgy tűnik, tapasztalatukkal igazolják, hogy a természetes arany éltető lévé tud változni. Valóban nem lehet tagadni, hogy olykor olyan fürtök nőnek itt, amelyek szemekben bizonyos pontocskák avagy magok aranyként csillognak. Emlékszem, hogy egykor magam is nagy gyönyörűséggel szemléltem ezeket. Ám hogy ezek nem valódi aranyból vannak, azt a tudós Raymann,<sup>54</sup> eperjesi orvos igyekezete leplezte le gondos kísérletével, amelynek leírása az *Annales medico-physici Wratislavienses*-ben található. A tűzben ugyanis kis repülő részecskéket talált, de nem tudta azokat higannyal elegyíteni avagy amalgámozni, annak folyton a felszínére törtek. Ezek természetének kiderítését további vizsgálatra hagyta.

## IX. § Egyéb okok, amelyek a borunk kiválóságát növelik vagy csökkentik.

Azt tapasztaljuk, hogy a régi szőlők termései édesebbek és nemesebbek, ezzel szemben az új szőlők nagyobb száma növeli ugyan a bor mennyiségét, de annak nemességét csökkenti. Teljes joggal sorolják azon okok közé, amelyek 1718-ban a tokaji borok keserű és kellemetlen ízét adták, hogy nagy és azelőtt szinte szokatlan mértékben telepítettek új szőlőket.<sup>55</sup> Vannak bizonyos szőlőfajták, amelyek a többinél jobban édesítik a bort: mint az éresi idejéről augusztának<sup>56</sup> mondott és az albula,<sup>57</sup> amely a szemek és a levelek színéről kapja a nevét, és az, amelyet a mieink rendkívüli édessége miatt királyi édességgel megajándékozottnak<sup>58</sup> hívnak. Mások a bor erejéhez járulnak hozzá, mint a tumidula,<sup>59</sup> amely duzzadt szemeiről kapta elnevezését. Vannak ezek

52 Johann Georg Siegesbeck (1686–1755) merseburgi származású orvos, botanikus.

53 FISCHER 1732, 61.

54 Johann Adam Raymann (1690/92–1770) Eperjes, majd Sáros vármegye főorvosa.

55 RAYMANN 1720a, 1719.

56 gohér

57 kövérszőlő

58 királyi édes vagy királyszőlő: régi, ma már nem termesztett szőlőfajta

59 furmint



nél némileg kevésbé nemes szőlők, mint a gemmea,<sup>60</sup> amelyet azért becsülnek, mivel bővelkedik lében, így mással összekeverve elsősorban a must mennyiségének növelésére szolgál. Matolai úr arról számol be, személyesen látta, hogy császárnőnk Szarvas szőlője többnyire albula szőlőből áll.<sup>61</sup> Igen sok szőlőt ismerek, amelyek bővelkednek ebben, de ha az egész térségünket tekintjük, azt fogjuk találni, hogy a tumidula minden más szőlőfajtánál gyakoribb. Azt azonban, hogy tovább fejtegessem, mit jelent a művelési mód, mi a hozadéka a kétszeri vagy háromszori kapálásnak és milyen időközönként kell azt ismételni, illetve hogy más egyéb körülmények mennyire növelik vagy csökkentik a bor nemességét, a kitűzött témám jelentette korlátok nem engedik.

Harmadik rész

## A TOKAJI BOR KÉMIAI ELEMEI

X. § Mielőtt az elemek felsorolásához kezdenék, amelynek elvégzésében a leghozzáértőbb kémikusok szorgos munkálkodása már nem sok munkát hagyott nekem, érdemesnek tartottam, hogy röviden említést tegyek arról, hogy miként lesz a szőlő levéből az a teljes egészében eltérő folyadék, amelyet bornak hívunk.

A must úgynevezett bort eredményező erjedés<sup>62</sup> útján alakul át. Az erjedés belső, súrlódást keltő, pezsgéssel járó mozgással a földes, olajos, ragadós és vízzel kevert molekulákat, amelyek az édességet hordozzák, úgy oldja, aprózza, hogy azután finomabb földes-sós-savas, gyantás-mézcás-olajos<sup>63</sup> és flogisztont tartalmazó testecskék<sup>64</sup> jönnek létre, amelyek nagyon szorosan összekapcsolódva spiritusszal bíró boros, korábbi édességétől megfosztott folyadékká állnak össze. Csakugyan akár egy hanyagul lezárt edényben, hőre mint külső okra az erjedési mozgások és a legkisebb lyukakban elrejtőző levegő a mustot olyan rendkívüli módon kitágítják, hogy annak valamennyi részecskéje igen heves mozgásba kezd és nagy gyorsasággal mindenféle irányba szétszéled. A savas, olajos és földes részek egymásra kölcsönös hatást kifejtve birokra kelnek, dörgölnének, ütődnek, szétpattannak, habzanak, alkoholt<sup>65</sup> képeznek,

60 gyöngyszőlő vagy gyöngyfehér: régi, ma már nem termesztett szőlőfajta

61 MATOLAI 1744, 12–13.

62 Latinul *fermentatio vinosa*: Domby itt az alkoholos erjedésre utalt.

63 Az alkoholos erjedésnek különböző olajos melléktermékei vannak, mint a glicerin és a különböző kozmaolajok, vélhetően ezeket figyelte meg Domby is.

64 Latinul *phlogista corpuscula*; ez a kifejezés a Domby által is idézett Becher és Stahl flogisztion-elméletére utal. Eszerint minden éghető anyagban van flogisztion, minél több, annál hevesebben ég az adott anyag.

65 Domby itt a *spiritus ardens* kifejezést használta az alkoholra.

Helmont-féle erdei gázt<sup>66</sup> bocsátanak ki magukból. Egyes részek a felszínre törve virágokat formáznak,<sup>67</sup> mások pedig alulra süllyedve seprőt képeznek. Amíg csak tart ez a belső mozgás, azáltal, hogy a finomabb részecskék elpárolognak, a nehezebb darabkák pedig lesüllyednek, az egész folyadék áttetszővé válik, a tulajdonsága az ellentétére változik. Ha megisszák, már nem tágítja, hűsíti a testet, hanem erősít, melegít, részegséget okoz, savasabb. Ez már bizony bor. Lám, mily hatékony a boros erjedés, ha a szőlő levének a megváltoztatásáról van szó!

A mi boraink eredete is az erjedésnek köszönhető, amelyek ennek a különféle tényezők által befolyásolt gyorsabb vagy lassabb lefolyása során válnak a legesleg-nemesebb és leghasznosabb itallá. A mustok, amelyekből esszenciát vagy aszúbert készítenek, igen sűrűk, édesek, később válnak tisztábbá, mint a szokásos mustok, és később kezdenek el erjedni, és ez igen hosszú ideig tart. Ez részben azért van, mert az olajos molekulák szorosabban tapadnak, ezektől a többieknél jobban megdagadnak, kisebb mennyiségű vízben nehezebben oldódnak és jönnek mozgásba; részben pedig azért, mert a savas részek, amelyek igen csekélyek ezekben, gyengébb hatást fejtenek ki az olajos és földes részekre. Azonban a lassú és hosszan tartó erjedés során szubtilis spiritusok<sup>68</sup> töltik el azokat. Érvényes rájuk Becher,<sup>69</sup> majd Becher nyomán Stahl<sup>70</sup> megfigyelése; eszerint a lágyabb és lassabb erjedés az erjesztett anyag lényegét finomabbá teszi.<sup>71</sup> Úgy vélem, itt kell megemlítenem, hogy magam soha nem tapasztaltam, hogy a hegyaljai polgárok tűz melegével távolították volna el az erjedésnek kedvező elemeket a mustból és így sűrítették volna be, hogy majd később erjesszék meg; arra viszont emlékszem, egykor megfigyeltem, hogy ennek épp az ellenkezőjét tették, akik az erjedés folyamatát hideggel lassították. A szüretet ugyanis gyakran késlekedés nélkül jeges fagy követi, ekkor néhányan az erjesztésre szánt borokat föld alatti pincékbe rakják, s ezeknek az enyhe hőmérsékletével segítik a letisztulásukat. Mások pedig külső bortároló helyeken szeretik tárolni, ahol hidegebb időjárás esetén a must visszafogott pezsgése is teljesen lefojtódik, és majd csak a tavaszi meleggel szítható fel és fejezhető be, gyakran mikor már a szőlők is virágoznak.

66 Helmont-féle erdei gázt, azaz szén-dioxidot. A levegőt mint őselemet Arisztotelész alapján sokáig egynemű anyagnak tekintették. Ennek meghaladása a szén-dioxid elkülönítésével kezdődött, majd az oxigén felfedezésével folytatódott; ezekkel a kísérletekkel bizonyosodott, hogy a levegő különböző alkotóelemekből áll. Johan Baptista van Helmont (1579–1644) 1630-ban ismerte fel, hogy a fa égés közben gázt bocsát ki magából, pontos terminus híján ezt nevezte Domy Helmont-féle erdei gáznak.

67 Domy itt vélhetően az erjedő folyadékban lévő apró, kerek szemcsékre, tehát az élesztősejtekre utalt, melyeket Antonio van Leeuwenhoek (1632–1723) mikroszkópos megfigyelésekkel azonosított.

68 *Szubtilis spiritusok*, azaz a legfinomabb és legtisztább alkotórészekből álló spiritusok, Domy itt egyaránt utalt arra, hogy az erjedés során alkohol keletkezik, illetve arra, hogy a kemiatrikus értelemben használt, az életműködésekre hatással lévő testetlen matéria megjelenik a borban.

69 Johann Joachim Becher (1635–1682) speyeri származású orvos, alkimista, a flogiszton-elmélet kidolgozója.

70 Georg Ernst Stahl (1659–1734) német származású orvos, vegyész, hallei egyetemi professzor, a flogiszton-elmélet módosítója.

71 STAHL 1747, 69.



X. §<sup>72</sup> Elsősorban a nagyra becsült Neumann fáradságos munkával járó több kísérletéből tudjuk, hogy valamennyi bor az előbb leírt erjedéssel készül; hogy a tokaji borok sajátos összetétellel gyantás-olajos, lelket hordozó, mézgás-sós, földes, vizes részekkel vannak elegyítve, valamint hogy ezek a borok csak annyiban különböznek egymástól, amennyiben ezeknek a részeknek a mennyisége és minősége különböző.

Az esszenciális olajos részek jelenlétének kimutatása bármely borban az olajban igen gazdag borkő oldásával (ez vizes oldóközegben a legnehezebb), a spiritus rektifikálásával,<sup>73</sup> a seprű és a bor desztillációjával történik; ezek mind megmutatják a bennfoglalt olaj mennyiségét. Azt, hogy számottevő olajos részt tartalmaz a borunk, azt az az ízlelő nyelvét átjáró édes íz is elárulja, amelyet az a vizes és sós molekulákkal összekapcsolódva hoz létre. Azt, hogy nagy bőségben fordul elő, az tárja a szemünk elé, hogy az esszencia és az aszúbor állagához síkosság társul; természetese alkalmas arra, hogy tüzet fogjon, miközben viszolyog attól, hogy vízzel elegyedjen. A tudós Hoffmann és Neumann kémiai kísérletei ugyanezt erősítik meg. Hoffmann ugyanis a felső-magyarországi aszúborból olyan bőséges, ragadós édes képlékeny anyagot nyert ki, amely kiszáritva és meggyújtva fényes lánggal égett.<sup>74</sup> Neumann pedig gondos kísérlettel négy uncia és három drachma gyantás-olajos tartalmat nyert ki egy mérték tokaji borból.<sup>75</sup>

Nem szorul bizonyításra, hogy a borban léteznek gyúlékony spiritusok avagy flogisztont tartalmazó részek, minthogy ezek növelik a hőt, a vidámságot, a részegséget, amelyek nélkül nincs bor az anyagi dolgok világában. A tudós Boerhaave azon bizonytalankodik a spiritusok eredetével kapcsolatban, hogy azok idegen anyagból vagy olajból jönnek-e létre. Ez utóbbit tartja valószínűbbnek, noha semmilyen olajból nem volt képes ilyen spiritusokat előállítani.<sup>76</sup> A tudós Stahl ugyanezt állítja bővebben kifejtve, tudniillik, hogy azok a dolgok, amelyekben nincs olaj, semennyit, amelyek kevés olajban részesülnek, azok keveset, következésképpen az olajban leggazdagabbak adnak legbőségebben alkoholt.<sup>77</sup> Ezekhez annak a fáradságos kísérletnek a megemléztését fűzi, amellyel szemünk elé tárja, hogy a spiritus képes ismét olajjá változni.<sup>78</sup>

72 Nyomdahiba a számozásban.

73 *Rectificatio spiritus*: az alkohol tisztításának speciális folyamata, többszörös desztillációt jelent. A spiritus szót Domby ebben az alfejezetben minden esetben a 'tisztá szesz' jelentésben említette; a kémiai kísérletek jóvoltából tehát arról bizonyosodott meg, hogy a tokaji borokból kinyerhető a magas flogisztontartalmú tisztá szesz, csak a kortársaival együtt azt nem tudta, hogy ez az alkohol az erjedés hatására jelenik meg a borban.

74 HOFFMANN 1739, 130.

75 NEUMANN 1735, 464.

76 BOERHAAVE 1732b, 160.

77 Latinul *spiritus ardens*.

78 STAHL 1747, 78–79.

Ezt a mi boraink esetében is tapasztaljuk, mert közülük azok a leginkább spiritusszal telik és legnemesebbek, amelyek az erjedés előtt a legsűrűbb olajat tartalmazták annak nyilvánvaló bizonyítékeként, hogy az olajos részek, amelyek nem tűrik a vizes részeket, a sűrűdőlő mozgástól annyira megváltoznak, hogy igen finommá válva a vizes részeket a társaságukba fogadják és velük együtt hozzák létre a bor spiritusát. De valójában a borból desztilláció segítségével kivont spiritusról, amely minden másnemű résztől, nedvtől, olajtól, sótól meg van szabadítva, már a legfinomabb olajnál is illékonyabb, egyszerűbb, az derül ki, hogy tüzes és vizes elemből áll, és látszik, hogy ez már nem keveredik olajjal, legyen az akár a legfinomabb, és már nincs szüksége savra mint alkotórészre. Ha úgy tetszik, kezdjünk kísérletekbe. Öntsünk ilyen spiritust hideg vízbe, semmilyen változást nem tapasztalunk sem a vízben, sem a spiritusban; ám ha egyúttal a víz keverékébe egy kicsiny rész olaj jutna, akkor a spiritus áttetszősége is megszűnnék, és a víz tejszínűre festődne be. Szabadítsuk meg a flogisztont tartalmazó spiritust alkáli só segítségével a hozzá tapadó savtól. Minél inkább megtisztul, annál inkább sűrűbbé és hatékonyabbá válik; nehezen lehet megérteni, hogy ez miként történhet, hisz ezzel a finomítással igazából valamely alkotórésztől fosztjuk meg. A tudós Hoffmann elemzése eredményeként azt állítja, nemes borunk csaknem felét ilyen flogisztont tartalmazó spiritus alkotja.<sup>79</sup> A tudós Neumann ennél jóval kisebb mennyiséget vont ki, amelynek oka abban keresendő, hogy ő talán gyengébb bort vett vizsgálat alá, és hogy a spiritust ismételt desztilláció segítségével rektifikálta.<sup>80</sup>

A savas természetű sós részek az éretlen szőlőkben savanyú ízükkel világosan leleplezik magukat, az érettekben azonban már alig lehet érezni őket, úgy tűnik, hogy a mustban már teljesen eltűnnek, az erjedés megtörténte után pedig igen alapos megkülönböztetéssel lehet észrevenni őket mind az éleesebben savas ízben, mind pedig abban, hogy hosszabb időn át a földes és zsíros, olajos részekkel társulva lesüllyednek és a tárolóedény falához tapadva földes, olajos, sós, savas szilárd anyagot képeznek, amelyet borkőnek avagy *tartarusnak* neveznek. Nem fér hozzá kétség, hogy a savas ízben bővelkedő boraink elegyében előfordulnak; az pedig, hogy a lelkes borokban jelen vannak, abból nyilvánvaló, hogy tűzzel kezelve a desztillálóedényben egy kissé savanyú részt hagynak; az édes, olajos borokban, mint az esszenciában, az aszúborban, nehezebb felfedezni őket, mivel a hátramaradó részük édes, ragadós. Ha pedig alaposan meg szeretnénk vizsgálni ezeket a legédesebb borokat, semmi kétségünk nem lesz, hogy idő haladtával azok válnak leginkább spiritusszal telítetté,<sup>81</sup> amelyekből a legáthatóbb ecetet lehet készíteni, és hogy korábban léteztek bennük savas-sós testcskéik. A tudós Neumann egy mérték tokaji borból – anélkül, hogy megemlítette volna, hogy az milyen fajta volt – öt uncia borköves-mézcás tartalmat nyert ki.<sup>82</sup> Ami pedig azt illeti, hogy a különféle borokban az ilyen borkőben található só mennyisége mennyiben tér el: a seprőtől megtisztított borokban nagyobb, mint azokban, amelyek-

79 HOFFMANN 1739, 129.

80 NEUMANN 1735, 464.

81 Latinul *spirituosissima*.

82 NEUMANN 1735, 464.



nek az erjedése le lett fojtva; jobban érződik savas, mint édes borokban. Ily módon a minősége is nagyon változó, egyes borokban ugyanis illékonyabb és finomabb, nemesebb, sűrűbb, szilárdabb, másokban pedig kevésbé kellemes, olyan, amely nagyon készségesen kapcsolódik a földes-olajos molekulákhoz és a hordók oldalához tapad.

A földet a bor minden olajában, spiritusában, borkövében kimutatja a kémiai elemzés. A további vizsgálatnak alávetett borseprők az alkoholon, vízen, olajon kívül a semmit sem csináló, nagyjából az edény fenekén maradt földet tartalmazzák. A desztilláló edénybe helyezett borkő először csípős vizet, másodszor igen bőséges odaégett olajat, harmadszor kiszáradt fekete földet ad. Az újboraink ragadósága, amelyről beszámolnak, nem csak az olajról, hanem a földről is tanúskodik. Azok a kicsi fehér, mieink által borvirágoknak hívott pihécskék, amelyek azoknak az edényeknek szelelőlyuka körül gyűlnek össze, amelyek meglehetősen régi bort őriznek, ugyanezt jelzik.

A víz, miként minden folyadéknak, úgy a bornak is hordozóanyaga; ha több van belőle, akkor csökken a bor ereje, ha kevesebb, akkor pedig nő. Ezt az az egyszerű kísérlet is mutatja, hogy ha a bort nagyobb hidegnek tesszük ki, a vizes rész elkezd megfagyni, a bor erősebb lesz, ám ha végül az összes víz megfagy, akkor annyira sűrűvé és erőssé válik, hogy alig lehet meginni. Nem jótalanul vélekedik úgy a tudós Stahl, hogy a borokat nemesebbé lehet tenni, ha értünk hozzá, miként kell az erjedés előtt a vizet kivonni belőlük vagy csökkenteni bennük. Ezt mondja: „Ha a vizet valamilyen mesterkedéssel ki lehetne vonni az erjedés előtt vagy helyettesíteni lehetne sűrűbb összetételű<sup>83</sup> anyaggal, abból akár az alkalmazott aránynál mérhetetlenül vagy bizonyosan sokkal inkább minden módon és egész jellegében nemesebb és kellemesebb sűrítmény és az erjesztésnek kellemesebb eredménye származnék.”<sup>84</sup> A mi polgáraink is ezt látszanak valamiképpen követni, amikor meghosszabbítják a szüret idejét, ha a szőlőfürtök kevésbé értek meg, hogy a rá következő faggal nemesebbé váljanak, a hideggel ugyanis a víz részecskéi csökkennek, s ezáltal sűrűbb mustot és nemesebb bort kapnak.

XI. § Ezeket látva most már könnyen megértjük, hogy miért a legfiatalabb boraink a legédesebbek, a középkorúak miért kevésbé édesek, a régiek pedig miért a legerősebbek. Az erjedéssel ugyanis az édes, olajos részek oldódnak, a spiritust hordozó részek pedig az idő haladtával megsokasodnak. Azt is megértjük, hogy egyes borfajták miért édesek, egyesek miért erősek, mások miért savasak és néhány pedig miért silány. Egyesekben ugyanis az édességet adó olajos részek, egyesekben az erőt képező spiritust hordozó részek, egyesekben a savas erősséget adó sós, savas részek, másokban pedig

83 Stahl könyvében eredetileg: más ugyanilyen összetételű anyaggal (a fordító megjegyzése).

84 STAHL 1747, 98.

a gyengébbé tevő vizek vannak túlsúlyban. Méltán következtetjük az korábbiakból, hogy borunk minden fajtája ugyanazon alkotóelemekből áll, és minden eltérés oka ezeknek az elemeknek az eltérő minőségén és mennyiségén alapul. Nem mulasztottam volna el kísérletekkel megvizsgálni, hogy ezek milyen arányban vannak jelen a borunk különböző fajtáiban, ha a szülőföldemtől távoli hely, ahol most élek, nem tagadta volna meg tőlem ezt az örömet. Noha jogosan állítjuk, hogy az összetevők különbözőek, és azonkívül elismerjük, hogy adódnak itt olyan borok, amelyekben kevesebb olaj és spiritus van, s inkább a sav és a víz bővelkedik bennük, és minden alkotórészük sűrűbb és kevésbé nemes, azonban ha sem az időjárás kíméletlensége, sem más egyéb fentebb idézett okok nem gátolják meg a szőlők beérését, a borok nagyon kellemes íze, rendkívüli erejük és páratlan édességük arra késztet minket, hogy azt higgyük, legnagyobb részük bőségesen gazdag olajos és spiritust hordozó alkotóelemben, kevésbé vannak telítve savas-sós részekkel, valamenynyit egyedülálló kiválóságuk és finomságuk teszi ismertté. Mi kelti ugyanis ezt a nagyon édes ízt a nyelv idegbimbóin?<sup>85</sup> A legfinomabb sós részek, amelyek olajos és vizes részekkel vannak elegyedve. Mi őrzi meg nagyon hosszan ezeknek a boroknak az épségét? A spiritust hordozó alapelem bősége és finomsága, a tudós Stahl ebből következtet arra, hogy még meleg helyen is, lezárt edényekben ezek a borok, egy igazán jó pezsgő, a spanyol bor, bizony még a magyar tokajiból egy jó aszú is (*ein recht guter Sect, Spanischer Wein, ja auch ein guter Ausbruch von Ungarischen Tokayer*) lassabban ecetesednek meg. Miben keresendő annak az oka, hogy ezek a borok nagyobb-részt erősek vagy édesek, sárga vagy aranyszínűek? Az előbb mondotakból nyilvánvaló.

A tudós Hoffman adott alkalmat arra, hogy röviden megkeressem az okát annak: Európa boraihoz képest miért a tokaji borok vesztek el leglassabban az édességüket? Azt kutatja ugyanis, hogy a görög, itáliai és más melegebb régiókban előállított borok miért nem őrzik meg sokáig édességüket, a magyar borok pedig – főként amelyeket a hegyaljai városokból szállítanak Németországba – miért tartják meg nagyon

85 Latinul *papilla nervosa*.



hosszan.<sup>86</sup> Helyesen fog hozzá a kérdés megfejtéséhez, amikor azok hosszan tartó édességét a sűrűbb tartalmukból vezeti le; emiatt van szükségük igen hosszú erjedésre avagy az édes részek szétoldására. Ám amikor ezt a sűrűséget mesterséges beavatkozásnak, nem pedig a természetnek tulajdonítja, hiszen úgy véli, hogy nálunk tűz melegével sűrítik a mustokat, úgy tűnik, hogy ezeknek a boroknak a kezeléséről kevésbé hitelt érdemlő jelentésekből értesült, miként azt már korábban jeleztük. Mi azonban életünk során se nem láttuk, se nem hallottunk arról, hogy ezt a gyakorlatot folytatnák. Noha nem tagadjuk, hogy a hosszan tartó édesség a lassú erjedésen múlik, ez pedig a szőlőlé besűrítettségétől függ, ám úgy véljük, hogy azt, ha a must leve sűrű, olajos lesz, a kedvező természetnek kell tulajdonítanunk, amely a Nap kelő hőjével és a kissé nedves időjárással tökéletesen beérlelte a szőlőket, a finomabb vizes részeket felbontotta és kiszárította belőlük, és besűrűsödött lével ajándékozta meg őket. Ezért van, hogy az esszencia a legédesebb valamennyi közül, mivel az csakis a Nap heve által kiszárított szőlők levéből készül; ezért van, hogy az aszúbor kevésbé édes, mivel ebbe szokásos must is kerül; és ezért van, hogy legkevésbé azok édesek, amelyekben egyáltalán nincs aszúszőlők leve.

Azonban érdemes megjegyezni, hogy a Napnak megfelelő hőjére van szükség, mivel ha túlzott forróság van, a szőlőfürtök már érés előtt összetöppednek és kiszáradnak; éppígy kellő nedvesség szükséges, hisz ha túl sok van, annak az az eredménye, hogy a fürtök éretlenül széthasadnak és megfonnyadnak. Tehát, ha következtetni lehet, azokban a melegebb térségekben, ahol a túlzott hőséget semmi sem korlátozza úgy, mint nálunk a Kárpátok hegyei, a szőlőfürtök talán a kelletnél gyorsabban, kevésbé éretten száradnak ki, nem szabadulnak meg a savtól eléggé. Ezek olyan borokat adnak ugyan, amelyek édesek, ám rövid idő alatt kénytelenek elveszíteni édességüket.

#### Negyedik rész

### A TOKAJI BOR HASZNÁLATA EGÉSZSÉGES EMBER ESETÉBEN

XII. § A dietetikainak<sup>87</sup> nevezett használata egy egészséges ember esetében az előző részben felsorolt kémiai alkotóelemek alapján tér el: a spiritusszal teli borok ugyanis mind az elmére, mind a testre

86 HOFFMANN 1739, 116, 131.

87 A dietetika Hippokratésztól és Galénosztól eredeztethető, a korban általánosan elfogadott korabeli orvosi irányzat, melynek célja az egészség megtartása az emberi szervezet ellenálló képességének megerősítésével. Domby e fejezetben a tokaj-hegylajai borok egészséges emberekre gyakorolt hatásait vizsgálta.

nagyobb hatással vannak, mint a gyenge vizes borok; a természetünknek jobban megfelelnek az édes, mint a savanyú borok;<sup>88</sup> jobban szolgálják az egészséget az erjesztett, mint a még le nem tisztult borok; azok, amelyeket a legkiválóbbaknak kell tartanunk, az összes legfinomabb és legkellemesebb összetevőkkel<sup>89</sup> át vannak itatva.

Ha spiritust hordozó, gyúlékony alkotóelemmel<sup>90</sup> bőven rendelkező borok kerülnek terítékre, leggyorsabban a száj és a nyelőcső felszívó bolyhaiba<sup>91</sup> hatolnak be, a gyomor és a belek burkait élénkebb gyűrűző mozgásra ingerlik és megerősítik azokat, az elfogyasztottakból a hasznos részeket nagyon serényen elkülönítik a salakanyagoktól, a tápanyagot szállító és felszívó ereken<sup>92</sup> át a vér folyadékába kerülve annak a májhoz tartozó anyagát növelik, a rögök belekben történő súrlódását előmozdítják,<sup>93</sup> az előrehaladásukat felgyorsítják, a pulzust hevesebbé és erőteljesebbé teszik, az erek rostjait keménnyé és erőssé teszik, valamennyi rész hőjét növelik, az arcot piros színűre festik, a verejtekezést fokozzák, az elvesztett erőt helyreállítják, az idegdedveket serkentik.<sup>94</sup> Sőt az éjszakázásokban kimerített elmét felfrissítik, a gondokba bonyolódottat megkönnyítik, a szomorúságtól lankadtat felemelik, minden képességét csodás módon élessé teszik. Azonban korántsem az a helyzet, hogy a meggondolatlan és bőségesebb használatától akár a test a felsorolt, üdvös hatásokban részesülne, akár az elme ugyanezeket az előnyös dolgokat tapasztalná; sőt az emésztés helyszíne teljesen tönkremegy, valamennyi nedv besűrűsödik, a szilárd részek rostjai összehúzódnak, az erek nyílásai beszűkülnek, a vér golyócskái a túlzott támadástól a savót tartalmazó erekbe nyomulnak, az ideg- és izomrendszer<sup>95</sup> gyengül, az embereket rendezetlen mozgás keríti hatalmába. Ennek következménye, hogy kiszolgáltatottá válunk a szélütés, a fejfájás, a véres szemgyulladás, az égető gyulladással járó, az agy szorítása, a szomorú tudatvesztés és több más ilyen jellegű igen súlyos baj számára. A vizes részekben bővelkedő gyenge boroknak is, jóllehet eggyel több haszonnal járnak, amely az alábbiakból világossá fog válni, ha nagyobb mennyiségben isszák azokat, szinte ugyanaz a hatásuk, mint a szűkebb kézzel mért spiritust tartalmazó boroknak. Mivel azonban kevesebb fogisztónrészcskét tartalmaznak az elegyünkben, később emésztik meg az élelmiszereket, kevésbé tudják a vérkeringést felpezsdíteni, az artériák pulzusát növelni, valamennyi rész hőjét emelni és a többi hasznos és káros hatást kifejteni.

88 Latinul *vinum acidum*.

89 Latinul *ingredientes subtilissima et gratissima*: a szubtilitás fontos hoffmanni fogalom, mely szerint minél finomabb részecskékből álló és tisztább egy matéria, annál értékesebb és egészségesebb.

90 Spiritust hordozó, gyúlékony alkotóelemmel, azaz fogisztonnal.

91 Valójában a nyálkahártyába. A szájból felszívódó alkohol mennyisége csekély, és az is csupán hosszabb ideig a szájban tartott alkohol esetében következhet be.

92 Latinul *vasa lactea et lymphatica*; ez esetben a vér- és nyirokerekéről van szó.

93 Azaz a gyomor és a belek perisztaltikus mozgását fokozzák, vérbőséget okoznak a belekben.

94 Utalás a Hoffmann és Boerhaave nevével fémjelzett keringéseméletre: az összehúzódást eszerint hidraulikus folyamatok váltják ki, melye az idegnedv (*succus nervus*) és a vér mozgásán alapulnak, Lásd SCHULTHEISZ 2013, 12.

95 Latinul *genus nervosum*.



Az édes borokat annál inkább előnyben kell részesíteni a savanyúakkal szemben, hogy az előbbieken a kiválóbb, az utóbbiakban a közönségesebb alkotóelem van túlsúlyban. Az édes borokban azok a kevés vizes, a legfinomabb sós és a földes részekben elvegyülő olajos részek vannak túlsúlyban, amelyek a legédesebb ízt keltik a nyelv idegbimbóin, a garatot, a gégét, a nyelőcsövet, bélcsatornát végigsimítják, a legcsábítóbb és legalkalmasabb táplálékanyagot nyújtják, a test tönkrement részeit helyreállítják. A savanyú borok ezzel szemben közönségesebb, az emberi test természetére ártalmas borköves és földes részekkel vannak telítve, amelyek nemcsak a nyelvet sújtják igen kellemetlen ízzel, hanem a nedvet is besűrűsítik, nehezebben emészthetők meg, táplálkozásra alkalmatlanok, mindenekelőtt kőképző és köszvényesítő hatásaik vannak. Hallgassuk meg Galénoszt,<sup>96</sup> aki ezt mondja az ide tartozó borokról: „Azért iszunk tehát déli borokat, hogy a hasmenést megállítsuk, máskülönben nem használnánk, mert azok sem az étel szétoztatását, sem a vérképzést, sem a testnedv jó állagát, sem a vizelet eltávolítását, sem a verejtékezést, sem a has megkönnyítését nem segítik elő.”<sup>97</sup> A tudós Behrens<sup>98</sup> is említést tesz arról, hogy a savas borokból születő borköves kéreg a belek teljes felszínét bevonja, és úgy beleragadnak a gyomor redőibe, hogy rút és kellemetlen hányásra ingerelnek.<sup>99</sup> Ha tehát a szőlők érése akadályozva van, tanácsos lesz azokat a savanyú borokat, amelyeket ebben az időszakban könnyeznek ki magukból a hegyek, cukorral feljavítani, és így tenni azokat édesebbé és egészségesebbé. Azonban a legédesebbek is, ha túlzott mennyiségben fogyasztják őket, azáltal, hogy a vér mennyiségét növelik, a testben vérral telt állapotot hoznak létre, ebből a felesleges vérből pedig – ezzel minden orvostudományban jártas egyetért – pangás, vérömleny és több más betegség származik.

Azok a borok, amelyek az erjedés kezdetén mégsem szabadultak meg a seprős és levegős részekről, a belekben szélgörcsös gyomorrontást okoznak, a veséket eltömítik, nehezen távoznak a vizelettel és a széklettel, igen könnyen okoznak vesefájdalmakat, a fej elnehezülését és más bajokat. Ezért a seprőtől megszabadított borokról azt kell tartanunk, hogy annál hasznosabbnak bizonyulnak az egészségünk megőrzése szempontjából, minél inkább leülepedtek bennük a sűrűbb földes részek, és minél inkább távoztak belőlük a finomabb levegős részek.

Azok a borok, amelyek minden legfinomabb, legkedvesebb résszel rendelkeznek – mint amilyen valamennyi akár édes és spritust tartalmazó, akár édességétől megfosztott jó hírű tokaji bor –, elsősorban ezekben a tulajdonságokban jeleskednek: igen kevés, sőt a tudós Hoffmann állítása szerint szinte semennyi savas részecskét nem tartalmaznak; ha valamennyit felfedeznek is bennük, azok annyira szubtilisek és illékonyak, hogy a tudós Behrens beszámolója alapján a desztilláció során a bor spiritusával együtt átmennek a lepárlón. Ha tehát ezektől kevésbé kell várni a savnak felróható kellemetlenségeket, mint másoktól; ha jobban meg tudnak nyitni mindenféle elzárt csatornácskákat, jogosan tartják ezeket a legkiválóbbaknak és az egészség megvédésére legalkalmasabbak-

96 Galénosz (129–216k.) ókori római orvos és filozófus.

97 GALÉNOSZ 1625, 76.

98 Konrad Barthold Behrens (1660–1736) német származású orvos és történész.

99 BEHRENS 1710, 346.

nak.<sup>100</sup> Továbbá olyan rendkívüli tulajdonsággal rendelkeznek, hogy elősegítik a bőrön történő kiválasztást, amelynek sok más olyan bor híjával van, amelyek hathatósak akár a szorulás megszüntetésében, akár a vizelethajtásban. Mivel pedig a tudós de Gorter<sup>101</sup> az érzékelhetetlen verejtékezésről szóló kiváló értekezésében több kísérlettel és érveléssel is igazolta, hogy a test felületén történő ürítés, minthogy az a nedveinkből minden feleslegeset eltávolít, igen hasznos, és többre becsülendő a székelésnél és a vizelésnél, e tekintetben jogosan illetjük ezeket a legfőbb gyógyító megnevezéssel.<sup>102</sup> Továbbá ezek a borok jobban növelik az életerőt és jobban erősítenek; igen dicséretes az a tulajdonságuk is, hogy akkor sem okoznak fejfájást és akkor sem nehezítik el a többi tagokat, ha jelentős mennyiségben fogyasztják őket, míg tartanunk kellene ezektől a bajoktól, ha más borokat fogyasztanánk ugyanilyen mértékkel. De nehogy valaki úgy vélje, hogy terjengős vagyok azoknak az erényeknek a taglalásában, amelyekben a jó hírű boraink jeleskednek, ezért inkább a már sokat említett külföldi szerzőket, Hoffmann és Neumannt idézem fel. Ők is ugyanezekkel a tulajdonságokkal jellemzik a tokaji bort; ezekről nem tettem volna említést, hiszen ők már lejegyezték azokat, ha a munkám témája és az arra való törekvésem, hogy az igazságot megerősítsem, nem kívánták volna meg a felidézésüket.<sup>103</sup> Sőt ezen férfiak, miként említettem, nem félték attól sem, hogy Európa összes bora közül az első helyre helyezék a mieinket. Erre az összehasonlításra jómagam kevésbé bátorkodom, mivel igen kevés külföldi borfajtát ismerek. Meg kell azonban jegyezni, hogy az általuk és más szerzők által említett erényeket csak józan mértékkel kell elfogadnunk, és nem kell minden borfajtának tulajdonítanunk.

XIII. § Ha az orvos mint az egészség megőrzésének a felelőse az itt említett nem természetes, a helyes fogyasztást meghatározó dolgok közepette az emberek korát kellően figyelembe veszi, a gyermekeknek szinte semmilyen bor fogyasztását ne engedje meg; a fiúk és a serdülők számára a kevesebb spiritust tartalmazó<sup>104</sup> avagy tiszta vízzel hígított borokat tartsa alkalmasnak; az időseknek pedig minden jó hírű borunkról – leszámítva azokat, amelyek túl sok spiritust tartalmaznak<sup>105</sup> és felülkerekednek az erőiken – azt tanítsa, hogy nagyon hasznosnak bizonyulnak, hogy megszüntessék az öregkor bajait és meghosszabbítsák az életüket, és a legerősebb oltalmul szolgálnak számukra.

100 HOFFMANN 1739, 129. BEHRENS 1710, 367.

101 Johannes de Gorter (1689–1762) németalföldi orvos

102 GORTER, 1736, 103–104.

103 HOFFMANN 1739, 128. NEUMANN 1735, 420–421.

104 Kevesebb spiritust tartalmazó, azaz alacsonyabb alkoholtartalmúak.

105 Több spiritust tartalmazók, azaz magasabb alkoholtartalmúak.



Igen nyilvánvaló, hogy a gyermekek nagyon sok vékony érrel rendelkeznek, amelyek igen gyenge, laza rostokból állnak; vérük savója zselés nyirokkal bőségesen telített; a keringésük igen szabad, némi erőtlenséggel mérsékelt; a pulzusuk mérsékelt és egyenletes. Mindezek azt szolgálják, hogy a táplálkozásukat ezekben az első ártatlan években megfelelővé tegyék, és a kicsiny újszülöttet öt év alatt leendő magassága csaknem feléig átsegítsék. Valójában nem lenne másképp, ha ezzel az itallal terhelnénk meg a zsenge kis testet, mint hogy a gyűlékony részek a természetes működések teljes folyamát megzavarnák, a rostokat szilárdabbá, merevebbé, tömöttebbé tennék, a vér savóját csökkentenék, a kocsonyás nedvet eltávolítanák vagy megváltoztatnák, nem engednék, hogy a test a kellő tömegre megnövekedjék, és igen sok olyan betegség magvait vetnék el, amelyek a folyadékoknak az igen gyenge szilárd dolgokra kifejtett túlzott nyomásától, vagy Carlo Gianella<sup>106</sup> itáliai orvos véleménye szerint a *vasa lactea* és *vasa lymphatica*<sup>107</sup> szűkületétől és az azokban tartott nedvek sűrűsödésétől függnék.<sup>108</sup>

A fiúk és a serdülők esetében a vér túlságos finomsága, mozgékonyága miatt az egész test hőmérséklete hevesen növekszik, főként serdülőkorban a vér szokatlan mozgása hevesebben irányul a nemi szervek felé, a herékbe elkülönített és a kis hólyagokba vitt mag olyan viszketést és forróságot okoz, hogy éjjel-nappal képzelődnek, nem ritkán a tisztaság korlátait is áthágnak. Ki lobbantaná jobban lángra a mi spiritusszal teli borunktól mintegy új tüztől izzó testeket, ki ösztönözné a maga erejéből jobban a minden könnyelműségre beoltott elméket meg nem engedett dolgokra? Ehhez járul még az is, hogy ebben az életkorban a testnek még mindennapos növekedésre van szüksége, az azonban, hogy ennek a megakadályozásában mire képesek a lélekkel teli folyadékok, igen világosan kitűnik a kölyökkutyák példájából. A tudós Behrens írja: „A kutyakölyköktől, hogy ne nőjenek nagyobbra, még kiskorukban a lehető leggyorsabban, amint csak lehet, megvonják a tejet és a nedves táplálékot, majd ezután kanállal egy kis bort vagy alkoholt<sup>109</sup> adnak be nekik a szájukon át, vagy a testüket gyakran megnedvesítik kívülről, hogy a rostjaik keményebbekké és a további növekedésre alkalmatlanná váljanak.”<sup>110</sup> Noha az ókor ezen és hasonló okoktól indítva bármilyen bor fogyasztását megtiltotta a fiúknak, és az athéniaknál hozott platóni törvényt, amely szerint a fiúk a tizennyolcadik életévük előtt egyáltalán semmilyen bort ne kóstoljanak meg, maga Galénosz is jóváhagyta saját számításával. Mi azonban megfontoltabbnak tartjuk, ha Hippokratész<sup>111</sup> és Celsus<sup>112</sup> tanításainak engedelmeskedünk, akik ebben a növekvő életszakaszban is megengedik a bor fogyasztását, de csak ha az hígítottabb. Ezért úgy véljük, megengedhető nekik, hogy a kevesebb spiritust tartalmazó, gyenge

106 Carlo Gianella (1696–1759) itáliai orvos

107 *Vasa lactea* és *vasa lymphatica*: a bélből származó, tejszerű, chylosus nyirokot szállító nyirokerekek. A 18. század közepén még csak korlátozott ismeretek álltak rendelkezésre a nyirokrendszer anatómiai felépítéséről és a nyirokkeringésről. Lásd Kiss 2006, 182–184.

108 *Commentarii*... 1753, 528.

109 Latinul *Spititus Vini*, ezzel a kifejezéssel is az alkoholt illeték.

110 BEHRENS 1710, 341.

111 Hippokratész (Kr.e. 460–Kr.e. 377) ókori görög orvos

112 Aulus Cornelius Celsus (Kr.u. I. század) ókori római orvostudományi szakíró

vagy tiszta vízzel kevert borainkat fogyasszák, mert a víz lecsendesíti és megzabolazza az őrzöngő Bacchust, az ártalmas lelkeket gyengíti, hogy a borok jobban javára váljanak az egészségnek. Így már nem megkeményítik, hanem megerősítik a rostokat, és már nem gátolják a test növekedését.<sup>113</sup>

Az öregek esetében csökken a természetes hő, a verejtékezés lassabban történik, a gyomor erőtlenebbül emészt, nyers nyirok<sup>114</sup> keletkezik, a vér sűrűsége mindig nő, a test ereje elenyészik, a lélek zsémbessé és nyugtalankodóvá válik. Ezek a borok azonban az idős testet felmelegítik, a verejtékezést rendkívüli módon elősegítik, a gyomrot támogatják az ételek emésztésében, a testben keletkező nyers dolgokat megszüntetik, a vér folyékonyosságát növelik, a test erőit felfrissítik, az elme erejét megőrzik, az étkezési gondokat felszámolják, sőt azzal, hogy megőrzik az egészségüket és megvédik őket az időskor betegségeitől, gondoskodnak a hosszú életükről. Ezért Galénosz már a maga idejében felismerte azt a kivételes szolgálatot, amelyet a bor nyújt az időseknek. A régiek szokása szerint inti az embereket, hogy „hívják Bacchust segítségül az öregek áldozataihoz, aki a bort az öregkor keserősége ellen adta üdvös gyógyszerként, hogy tudniillik ezzel újra életre keljünk és a lélek nehézségeit feledéssel törölje el, és a lélek keményből lágygá téve, miként a tűzbe helyezett vas, kezelhetőbb legyen.”<sup>115</sup> A méltóságos van Swieten báró azt állítja, hogy az idős koron leginkább a mérsékelt borfogyasztás és az új és pajkos borokban található spiritustartalom könnyít. Erre Cornaro velencei nemest hozza fel példának, aki a júliusban és augusztusban elveszített erejét és kezdődő öregkora elevenségét minden év szeptemberében bölcsen azzal állította helyre, hogy újbort fogyasztott. Cornaro, aki a józan étrendjéről és arról ismert, hogy visszautasította az orvosok segítségét, több mint száz évet élt.<sup>116</sup> A tudós Behrens a magyar borokat azok közé sorolja, amelyek megérdemlik, hogy az idősek tejenek nevezzék őket, és mindenekelőtt a tokaji borokról ítélte azt, hogy előnyösek az idősek számára. Ezzel vág egybe az, amit a tudós F. Hoffmann mond: „Az erős és egyúttal édes borok – amelyek közé azok tartoznak, amelyeket Felső-Magyarország terem, elsősorban a tokaji bor – az időskornak nagyon javára válnak, de azért mértékkel és étkezés közben sűrűbben kortyolgatva. Ily módon segítik az emésztést, az úgynevezett *calidum nativumot*<sup>117</sup> helyreállítják, nem kevésbé töltik el melegséggel az egész testet, és a savós koszt mind a húgyjáratokon át, mind a bőr alatti csatornácskákon át kivetik.”<sup>118</sup>

#### XIV. § Noha a boraink mindkét nemnek sokféle módon ajánlottak, a női lágyságnak mégis az édes és kevésbé erős borok a legmegfe-

113 Nem található, melyik Galénosz-kiadásból idézte Dombó ezt a megállapítást (De naturalibus facultatibus Lib. II. Cap. X. p. 622.); HIPPOCRATES 1596, 339.; CELSUS 1746, 32.

114 Azaz éretlen, nem megfelelő működésű.

115 Nem található, melyik Galénosz-kiadásból idézte Dombó ezt a megállapítást (Classis I. p. 644.)

116 SWIETEN 1742, 76.

117 A *calidum nativum* (lásd az arisztotelészi *entelechia*, ill. *spiritus universalis*) egyfajta testetlen anyag, ami az egész világot betölti és a föld összes anyagában megtalálható.

118 BEHRENS 1710, 367, 529.; HOFFMANN 1739, 254.



előbbek, és a természetük pedig kevesebb bor fogyasztását igényli, mint a férfiaké.

A férfiaknak rendszerint tágasabbak az ereik, vastagabbak az idegeik, merevebbek az izmaik, épebb a testi erejük és állhatatosabb a lelkük; ezzel szemben a nők esetében azt találjuk, hogy vékonyabbak az idegeik, lágyabbak az izmaik, testük egész tartása lazább, gyengébb és az érzelmeik terén könnyelműbbek. Ha tehát a dietetikai törvényekhez alkalmazkodó életet akarnak élni, ne csak az erősebb boroktól tartózkodjanak, hanem kevesebbet is igyanak. Részben mivel a bor gyorsabban legyőzi a nőket, mint a férfiakat, borral átítatva könnyelműbbekké válnak és kevésbé ügyelnek a szeméremre; részben mert a spiritusok bősége testük laza szerkezetét nagyon sok ártalommal fenyegeti, és a gyengébb nem számára vértolulást okozhat és igen sok hasonló változást eredményezhet. De meglehetősen távol áll tőlünk a régi rómaiak szigora, akiknél a nőknek az aszúboron kívül mást inni főbenjáró vétek volt, nem gondoljuk azt sem, hogy a massiliaiaknak vagy a milétosziaknak azt a törvényét kellene visszahozni, amely révén törvényileg írták elő, hogy a nők ne igyanak bort. Borunk egészséges mivolta azt kívánja, hogy megengedőbbek legyünk a női nemmel szemben, a női test érdeke is azt követeli, hogy minden jó hírű bort, amelyet mértékkel isznak – leszámítva azt, hogy azok, amelyek túlzottan teli vannak spiritusszal, kevésbé ajánlottak számukra –, hasznossá nyilvánítsunk számukra.<sup>119</sup>

XV. § A legolajosabb édes borok a szangvinikusokat kövérebbekké, a spiritust jobban tartalmazó borok a kolerikusokat karcsúbbakká teszik. A nemes borok pedig főként a flegmatikus és a melankolikus embereknek jelentenek vigaszt.

A szangvinikusok, akik szivacsra emlékeztető testi felépítéssel,<sup>120</sup> mérsékelt vérkeringéssel, kellemes hővel rendelkeznek, ha bőséges tápláló nedvet tartalmazó ételeket és italokat fogyasztanak, meghízhatnak. Mivel pedig az olajos, édes borok bővelkednek olyan tápláló részekben, amelyek a borok hője miatt nem kerülnek elfogyasztásra, hanem azok külön kis tömlőkben rakódnak le, és valódi zsiradékká tömörülnek, a fogyasztásuknak az a következménye, hogy a szangvinikus testen elhízás jelentkezik. A kolerikusoknak szűkek az ereik, a rostjaik feszesek, a vérüknek gyors a mozgása, igen nagy a hőjük, amely ettől a lelket tartalmazó italtól még tovább fokozódik. Így történik, hogy amint a legfinomabb nedvek széteszlanak, a rostok merevebbekké, tömörebbekké válnak, a testük egész alkata karcsúbb lesz. A flegmatikusok és melankolikusok esetében teljesen más történik.

119 SACHS 1661, 258–260.

120 Latinul *corpus spongiosum*: Hoffmann előszeretettel használta ezt a kifejezést; az a lényege, hogy a szangvinikusok nedvkeringése a legtökéletesebb, mivel az egész testüket átjárják a kiválóan funkcionáló erek.

A flegmatikusokat a vérükben túlsúlyban lévő savó és a szilárd részek lazasága miatt a vér bágyadt körforgása, az erek lassú összehúzódása jellemzi, sápadt az arcuk, túlságosan ragaszkodnak a lustasághoz és a semmittevéshez. A melankolikusokat, a legszerencsétlenebbeket valamennyi halandó között a túlságosan sűrű és ragadós nedveik, a száraz és merev rostjaik miatt az egyenletesen lassú vérkeringésük, az erős, de lassú pulzusuk, a mogorva<sup>121</sup> tekintetük, a tevékenységeik lassúsága és más ezekhez hasonló ismertetőjegyek különböztetik meg a többiektől. Ebből már világos, hogy miért jelent az ebbe a két csoportba tartozó embereknek rendkívüli vigaszt a nemes bor fogyasztása: rendelkezik azzal a képességgel, hogy a nedvek lassú keringését gyorsabbra, a szilárd részek lassú összehúzódását elevebbre, a sápadtságot pirulásra, a test és a lélek renyhességét készségességre és élénkségre, a szomorúságot jókedvre változtassa. Az elmondottakból világos, hogy a szangvinikusok és a kolerikusok az édes és spiritust tartalmazó borok bőségesebb fogyasztásával a saját betegségeikre, vérpangásra, gyulladásra, orrvérzésre, kötőhártya-gyulladásra, fejfájásra, gutaütésre, forró, heves lázra, mellhártyagyulladásra, fulladásra, epegörcsre válnak hajlamossá; a flegmatikusokat és a melankolikusokat pedig a megfelelő fogyasztással kiválóan megvédik a hasmenéstől, a reumás betegségektől, az elerőtlenedéstől, a vízkórságtól, a lebénulástól, a lépkórságtól, a zsigerek elzáródásaitól, a búskomorságtól és más, a vérmérsékletüknek megfelelő betegségektől.

XVI. § A spiritust tartalmazó borok télen és ősszel, a gyenge és tiszta vízzel keverték nyáron és tavasszal járulnak hozzá leginkább az egészség megőrzéséhez és megtartásához.

Amikor már hidegebb a levegő, amely időszak ősszel kezdődik és egész télen át tart, a test felülete összehúzódik, a kilégzésre szolgáló erek eltömődnek, a verejték nedvei a kiválasztás jótékony hatása helyett összesűrűsödnek, majd felhalmozódva és visszatartva a test nemesebb részeibe különülnek el, gyakran érdes légcsovet és hörgőket és bennük pangást, hurutot, rekedtséget, köhögést és más téli betegségeket eredményeznek. Ősszel is harmadnapos, negyednapos, bűzös lázzá fajulnak, főként mivel ebben az időszakban ehhez a kiizzadható, de visszatartott részekhez kipárolgás és a testet fertőző ártalmas kilégzés társul. Mivel pedig a spiritust tartalmazó borok a nedveket a test középső részéből nagyon gyorsan a külső részeibe hajtják és hígítják azokat, valamint alkalmassá teszik arra, hogy ki lehessen verejtékezni azokat; mivel az elzárt csatornákat megnyitják, s minden felesleges dolgot a különféle orrváladékokon és főként a bőrcsatornácskákon keresztül eltávolítanak; a jó egészségi állapot fenntartása megkívánja, hogy használjuk azokat és igen hathatós oltalmukkal védjük a testünket a télen és ősszel egészségünkre leselkedő oly sok ellenséges támadóval szemben.

121 E kifejezést vélhetően közönyös jelentésben kell használni, mert erre a személyiségtípusra nem a mogorvaság, hanem a közönyösség a jellemző.



A nyári melegben a test külső részei lazábbak lesznek, a nedvek finomabb, gyakran leghasznosabb részei a nyáron minket előntő izzadságon keresztül távoznak, ezért válik a vér nagyon gyakran alkalmassá és kitetté a bomlás, az égető láz számára. A tavaszi időszakban könnyen érthető okból a folyadékok, amelyek a korábbi fagyban besűrűsödtek, felmelegednek és felpezsdülnek. Ezek, mivel a kelletténél hevesebb mozgásba lendültek, vérömlenyek és különféle lázak formájában törnek ki. Ezért akiknek kedves és szívügye, hogy legdrágább egészségük birtokában legyenek, ezekben az időszakokban olyan itallal segítsenek magukon, amely hígítja, mérsékli a vér sűrűségét, tartózkodjanak a túl sok spiritust tartalmazó bortól, amely tavasszal növeli a folyadékok hőjét és térfogatát, nyáron pedig a savós részekről megfosztott vért jobban besűríti és kitetté tesz nagyon veszélyes betegségek számára.

XVII. § Minden bor, így a mi borunk fogyasztása során is abban, hogy az hasznossá vagy ártalmassá válik-e, legnagyobb jelentősége a természetünkkel való szokásnak van.

Szokásból történik, hogy néhányan semmibe véve az életrendi elővigyázatosságokat egészségük bármilyen károsodása nélkül mindenféle borból hatalmas mennyiséget fogyasztanak, és egykönnyen nem is tudnának a vízivásra átállni és a spiritust tartalmazó italok minden fogyasztásától egyszeriben búcsút venni. Csodáltam azokat a nagyivókat, akik egész napokat és éjszakákat áldoznak Bacchusnak, borunk legtöbb spiritust tartalmazó bármilyen fajtáját nyakló nélkül isszák, anélkül, hogy azt vettem volna észre, hogy annak bármilyen közvetlen veszélyes következménye lett volna az életükre vagy az egészségükre. Sőt inkább azt vettem észre, hogy néhány embernek a teste, amely hozzá volt szokva a spiritus által kifejtett ingerhez és szüksége van a folytonos izgatásra, csak a legnagyobb bajokkal viselte volna el, ha teljesen megfosztják a bortól. Ezeket mind a szokásnak kell tulajdonítanunk. Biztosan tudott, hogy a szomszédos lengyelek-nél a parasztok a bor igen erős, gyermekkoruktól fogyasztott spiritusát nagymértékben isszák, ám ha ezt más népek, akik főként a vizes tea és kávé fogyasztásához vannak szokva, szeretnék utánozni, meggondolatlanságukért nagyon nagy büntetést fizetnének. Jóllehet nem tagadjuk, mivel tisztában vagyunk a szokás erejével, hogy azok, akik hozzá vannak szokva a bor folytonos fogyasztásához, többet tudnak inni, mint azok, akik nem, és nem is helyeseljük, hogy valaki hirtelen áttérjen a vizes dolgok fogyasztására, mivel jól emlékszünk Celsus állítására, amely szerint minden hirtelen változás veszélyes. Azt azonban kétség nélkül kijelentjük, hogy az idő előrehaladtával azok szilárd dolgainak, akik igen bőkezűen engedik meg maguknak spiritust tartalmazó italok fogyasztását, olyan laza szálai lesznek, hogy végül a gyengeségükből származó betegségeik, az elerőtlenedés, a vízkórság miatt nagyon korai halál vet véget kicsapongó életüknek.<sup>122</sup>

122 CELSUS 1746, 24–34.

Ékesen mutatja, hogy a spiritust tartalmazó italok mennyire gyengítik a szilárd részeket, azoknak a disznóknak a példája, amelyeket a pálinka erjesztése utáni maradékokkal hizlaltak. A gazdák azt figyelik meg az esetükben, hogy a beleiknek annyira gyenge és szakadásra hajlamos a szövete, hogy alig lehet belőlük kolbászt készíteni.

## Ötödik rész

### A TOKAJI BOR HASZNÁLATA BETEG EMBER ESETÉBEN

XVIII. § A jó hírű tokaji borok, amelyeket orvosi avagy gyógyászati használatra igénybe lehet venni, a betegségek gyógyításában és az egészség számos ellenségének a legyőzésében kiemelkedő és egyenesen isteni segítséget jelentenek.

Az előző részben bemutattuk, hogy több, még hozzá nagyon dicséretes erővel rendelkeznek, tudniillik elősegítik a nedvek keringését, melegítenek, megnyitnak, oldanak, simítanak, izzasztanak; sőt tudós férfiak tesznek bizonyosságot amellet, hogy messze megelőznek sok borfajtát. Tehát a napnál világosabb mindenki számára, aki akár csak valamilyen szinten jártas a gyógyítás mesterségében, hogy ezek a borok a legkiemelkedőbb helyet foglalják el azon orvosságok között, amelyek a savó túltengéséből, az olajos, gyúlékony részek vérben előforduló hiányából, a testnedvek tisztátalanságából, azok lassú körforgásából, a szilárd részek lazaságából, tónushiányból, a természetes orrváladék kiszáradásából, az erek és más járatok elzáródásából, a különféle kiválasztások elakadásából, a savas homoknak a tápcsatornában történő megállásából és más ilyen jellegű okokból származó betegségek esetén észszerűen eljáró ember céljának megfelelnek.

XIX. § Hosszadalmas lenne mindazon betegségek fajtáit sorra venni, amelyek esetében a tokaji bor rendívil hasznosnak bizonyul. Ezért úgy döntöttünk, hogy csak néhány természetellenes betegséget érintünk, amelyek között joggal foglal el első helyet Magyarország néhány honi avagy helyhez kötött betegsége, mint amilyen a *porcellus Cassoviensis*, a magyar *nausea* avagy csömör, a *languor*



*Pannonicus*,<sup>123</sup> az ízületi gyulladással és köszvényes betegségek. Ezek esetében nem lebecsülendő segítséget tud nyújtani a borunk.

A *porcellus Cassoviensis* onnan kapta az elnevezését, hogy a megjelenése mintegy malacra emlékeztet, és Felső-Magyarország királyi városában, Kassában fordul elő gyakrabban, jóllehet máshol sem ritkán támadja meg a polgárokat. Ez egy természetellenes kemény és fényes duzzanat, amely a lép tájékán jelenik meg, a lép fel-duzzadásából és a vastagbél felfúvódásából származik. Ennek részben a külsőleges gyógyítására szolgál a borunk, tudniillik úgy, hogy abban oszlatásra szolgáló aromás fűvekkel megtöltött és a lép tájékára helyezendő kis zsákokat főznek meg, részben pedig más étvágyjavító, oldó, erősítő gyógyszerekhez adva segíti a betegeket, hogy a lép eltömődött erei megnyíljanak, az elzáródást okozó anyag elmozduljon és a bőr erein keresztül távozzék, az étkezés elején megjelenő nyálat, főként ha az savas lenne, javítsa és annak kizárása után a gyomor és a belek erejét helyreállítsa. A tudós Adolphi<sup>124</sup> is megengedte a használatát ennek a betegségnek az esetén, amikor Lipcsében az akadémiai szék elnyeréséért értekezett a *porcellus Cassoviensis*-ről: „Megengedett a jó hírű, főként felső-magyarországi nemes bor, ha finom részekből áll, semmiképp sem, ha sűrű újbor vagy seprűs, borköves részekkel telített, ám csak mértékkel fogyasztva, valamint még örömmel, örvénygyökérrel és acállal vegyítve.”<sup>125</sup>

A magyar csömör olyan betegség, amely minden életkor, minden nem számára igen közelről ismert és nagyon gyakori. A tudós Hoffmann úgy mutatja be, mint amely hasonló a más népeknél is előforduló emésztéshez kapcsolódó kis lázhoz. Nem csak mohón és túl nagy mennyiségben elfogyasztott ételektől és italtól ered, hanem a rossz minőségű élelmiszerektől is. Ilyenek az éretlen gyümölcsök, a disznó- és a marhahús, a túl zsíros tavi és a folyami halak, amelyeket nem helyesen főztek, készítették elő és fűszereztek. Elfogyasztásukat azonnal vagy egy kicsit később csömör, hányás, a test elbágyadása, nehéz és lomha mozgás követi a kézfej környékén megjelenő borsó nagyságú golyószerű gümőkkel, ha ezek a tünetek megjelennek, akkor a mi betegségről van szó. Abban az esetben, ha gyümölcsök okozta bajt kell megszüntetni, kis mennyiségben fogyasztva hozza meg az eredményét, ellenben bőségesebben fogyasztva a gyümölcsök nyers nedvességeit igen gyorsan a tejes és nyirokerekbe ragadná, és a beteget még súlyosabb bajoknak tenné ki. Kiváló hatása van akkor is, ha a bágyadt tagokba kell erőt önteni, ha halak és más gyors romlásnak, bomlásnak kitett és nehezebben lebontható ételek megemésztését kell elősegíteni. Ilyenkor vagy magában kell rájuk meginni, vagy más megfelelő orvosságokba keverve kell segítséggül hívni.

Talán különösnek tűnik, hogy még ízületi gyulladással és köszvényes fájdalmak esetén is hasznát lehet venni, mivel az orvosok egybehangzó megfigyelése arról

123 Mindhárom kifejezéssel ugyanazt az emésztőrendszeri betegséget illették.

124 Christian Michael Adolphi (1676–1753) lipcsei orvos és egyetemi oktató.

125 ADOLPHI 1746, 69.

tanúskodik, hogy ez az inkább gazdagok, mint szegények betegsége gyakrabban sújtja azokat, akik azt megelőzően életük napjaiban többet áldoztak Bacchusnak. A népi tapasztalattal ellenkezőt állítanék, ha teljesen tagadnám, hogy a borunk olykor nem kiváltó oka az ízületi gyulladásnak és a köszvénynek. Úgy tűnik, a tudós Behrens is így tett, amikor azt állította, hogy a magyar borok igen alkalmasak arra, hogy kőképző és ízületi gyulladást kifejtő hatásaiak legyenek, a tokajiakat azonban nem említette. Bizonytalán ezek is elő tudják – jóllehet kevésbé és ritkábban telítettek kevésbé nemes részekkel, mint más borok – az említett betegségeket idézni akár a savas-sós, akár a nyákos részekkel, miként azt Charles Louis Liger<sup>126</sup> állítja.<sup>127</sup> Sőt mértéktelen fogyasztás esetén a legnemesebb és spiritust leginkább tartalmazó borok annyira fel tudják lazítani a szilárd részeket, a változatos emésztésre szánt folyadékokat annyira le tudják rombolni, hogy ebből emésztési zavar vagy emésztési nehézség jön létre. Méltán tartja úgy a jelenségek megfigyelésében nagyon gondos Sydenham,<sup>128</sup> hogy a köszvény ennek köszönheti eredetét.<sup>129</sup> Mindazonáltal az ezektől a betegségektől szenvedőknek is enyhülést hoz a kiemelkedő roboráló, izzasztó, savsemlegesítő és enyhítő hatásáról ismert borunk bölcs és visszafogott használata. A szubtilisebb flogisztonrészekké ugyanis, azzal, hogy a burkokat gyorsabb és elevenebb összehúzóadásokra készítetik, a gyomor erőtlenségén is segítenek; a vér körforgásának növelése által a tisztátalanságokat kitarítják a bőr párologtató erecskéin keresztül; az édes, olajos, nyákos molekulák a káros anyagot, ha az savas lenne, mérséklék, a tápcsatorna belső, több nagyon érzékeny ideggel teli felületét bevonják, védik azoknak a maró nedveknek a pusztításától, amelyek még a bélcsatornában tartózkodnak, és megakadályozzák, hogy azok a belsőbb szervekhez juthassanak. Crato<sup>130</sup> megengedte az ebbe az osztályba tartozó nemesebb magyar borokat a köszvényeseknek, a tudós Hoffmann is úgy vélte, hogy a sav nélküli édes borainkat éppúgy gyümölcsözően lehet adni a köszvényeseknek és az ízületi gyulladásban szenvedőknek.<sup>131</sup> Az igen éles elméjű Sydenham azonban azt állítja, hogy a köszvényesek esetében szép lassan mindenféle bor fogyasztását teljesen fel kell számolni. Szigorúan igyekszik tudatosítani bennük, hogy sokkal sanyarúságosabb a betegség szörnyű kínjait, mint az erjesztett italok nélkülözését elviselni. Mindazonáltal azoknak, akik vagy azért, mert már régóta fogyasztanak spiritust tartalmazó italokat, vagy azért, mert előrehaladott koruk miatt igen nehezen emésztenék meg az ételeket bor nélkül, a gyomruk erősítése és az emésztésük növelése érdekében azt az utasítást adta, hogy – inkább orvosság, mint

126 Charles Louis Liger (1715–1760) orvos, a párizsi egyetem professzora

127 *Commentarii*...1755, 441.

128 Thomas Sydenham (1624–1689) angol orvos

129 Nem azonosítható, hogy az *Opera Omnia* melyik kiadásából idézett Domby (*Opera omnia* p. 444.), ezért a kérdéses mű önálló, 1684. évi kiadását vettem alapul. Lásd SYDENHAM 1684, 29.

130 Johannes Crato von Krafftheim (1519–1585) német származású orvos, I. Ferdinánd, majd II. Miksa udvari orvosa

131 A jelzett szövegrészletet nem találom Crato műveiben. Hoffmann és Sachs is ugyanígy (*Consilia et epistolae medicinales* p. 253.) és ugyanazzal a szöveggel idézték, így az is elképzelhető, hogy Domby valójában nem Crato jelzett művéből, hanem pl. Hoffmanntól idézett. Lásd HOFFMANN 1739, 181.; HOFFMANN 1739, 133.



koszt gyanánt – igranak egy korty spanyol bort.<sup>132</sup> Nem áll ellentmondásban tehát, hogy boraink mértéktelen kortyolgatásától a szilárd részek lazák lesznek, visszafogott fogyasztásuktól azonban megerősödnek, és így ugyanaz az ivás, amely ízületi gyulladást okoz, ha bölcsen élnek vele, annak megszüntetésére szolgál. Jóllehet sokkal kisebb bajban, a lázas részegségben<sup>133</sup> is valami ehhez hasonlót tapasztalnak meg azok, akik nagyon serény borivók, amikor ugyanis a túlzott és hosszú ivászattal elgyengítik a testüket, nyers nedvek keletkeznek, és az ezekkel telített vér nagyon nehezen jár körbe, főként az agy és az agyhártya igen vékony erecskéiben. Az egész testüket bágyadtnak érzik, fáj a fejük, beáll a mámor, ám ezen könnyen felülkerekednek, ha mértékkel bort isznak rá. Erre született ez a vers:

*Si nocturna tibi noceat potatio vini,  
Hoc tu mane bibas iterum et fuerit medicina.*<sup>134</sup>

Az ok nyilvánvaló: a bor takarékos fogyasztása azokat a szilárd részeket, amelyeket a kellenél bővebb poharazgatás lazává tett, jelentősen megerősíti, és így helyreállítja a meggyengült erőket.

XX. § Az endémiás betegségek<sup>135</sup> után közvetlenül következzenek a lázzal járó betegségek, az olykor járványként tomboló lázak, a bőrkiütéses, a váltó- és fertőző lázak és néhány inkább szórványosan jelentkező, a szilárd részek jelentős elgyengülésével együtt járó betegség, mint amilyen az elerőtlenedés, lépkórság, emésztési zavar, hasmenés, hasfolyás, vérhas, bélpuffadás. A tokaji bornak mindezek esetében van ereje, az étvágyra a legkívánatosabb módon tud hatni.

Az orvoslástudományban kiemelkedő férfiak arany szabálya, hogy a láz mozgását úgy kell irányítani, hogy az se túl heves, se túl lassú ne legyen. A túl heves mozgások károsítják a leggyengébb szilárd részeket, a folyadékokat besűrítik; a túl lassúak pedig alkalmatlanok arra, hogy a kárt okozó anyagot megfőzzék, kiválasszák. A tudós Oosterdyk Schacht, az életkora miatt tiszteletre méltó tanár úr is erre tanított minket, hogy az orvosnak ez a legnagyobb csodaszere a lázak kezelése során.<sup>136</sup> Amikor tehát

132 Nem azonosítható, hogy az *Opera Omnia* melyik kiadásából idézett Domby (*Opera omnia* p. 405.), ezért a kérdéses mű önálló, 1684. évi kiadását vettem alapul. Lásd SYDENHAM 1684.

133 Latinul *leviori fevre sic dicta crapulari*.

134 „Ha árt neked az éjjeli borivászat, igyál azt ismét reggel és gyógyszered lesz” (Pető Gábor fordítása). Santorio Santori (1561–1636) *De statica medicina aphorismorum* című kötetének 78. aforizmája.

135 *Morbi endemii*, azaz endémiás betegségek: a meghatározott földrajzi területen folyamatosan fellelhető járványos betegségeket jelenti.

136 SCHACHT, 1753, 12.

a bágyadt természet túlságosan megtört ereje miatt kudarcot vall abban, hogy a lázhoz kapcsolódó erjedést legyőzze, megváltoztassa, eltávolítsa és kiváltsza magából, a bölcs orvos, ha kellő időben jó hírű borral segít ezen a tehetetlenségen, a meggyengült erőket, az elfojtott lelkeket<sup>137</sup> felszítja, a betegség materiális okát megszünteti és a szokásos kiválasztási utakon eltávolítja. Ebben a szakaszban nem esik szó Galénosz követőiről, akik láz esetén a bor mindenféle használatát kárhoztatták, a velük szemben fellépő Helmont méltán fakadt ki ezekkel a szavakkal: „A bor rendkívüli módon ajánlott, nem csak azért, mert erőt ad ahhoz, hogy a természet legyőzze a gyűlölt anyagot, hanem ráadásul azért is, mert gyógyszerek megfelelő szállítóeszköze lesz, mivel olyan küldött, amely ismeri az utakat, kész az utazásra, kedves a belső szervek számára és bebocsátása van a belső szentélybe.”<sup>138</sup> A kiütéses, himlős lázak esetén, valahányszor verejtékezésre van szükség, ha nincs semmilyen ellenjavaslat, a mérgező anyagot a test felszínére juttatott borral lehet kiűzni. A mindennapos, harmadnapos, negyednapos váltólázak legyűrésére fanyar-keserű és keserű-fanyar gyógyfűvekből, ürümből, mindkét ezerjófűből, benedekfűből és máriatövisből a mi borunkkal nagy erejű főzeteket lehet készíteni; ezeket azonban nem kell addig használni, míg előkészítő és hashajtó italok meg nem előzték őket. A tudós Hoffmann is a maga lázcsillapító gyógyszerét, mégpedig a legkiválóbbat, amelyet kínafakéregből, kamillavirágból és tartarátból készített, tokaji borban főzte meg.<sup>139</sup> Azok a tudós férfiak, akik járványban fekvő betegek mellett voltak, figyeltek fel arra, hogy a fertőző lázak és járványos, ragályos betegségek veszedelme ellen – akár a fenyegető veszély megelőzésére, akár a már megkapott mérge kiűzésére – a bornál aligha adható hathatósabb orvosság. A pestis során, amely a jelen századunkban pusztította Németországot, azt figyelték meg, hogy a rajnai bor szinte csodákat tett. Nem lehet kétséges tehát, hogy ha a mi-einkből választanának hasonlót, mindenekelőtt kissé savasat, az ugyanolyan hatásos lenne a pestis legyőzésében. Nem bizonytalan alapon nyugszik a boroknak ez a pestis elleni kiváló ereje: erős részekkel ugyanis nagyon hatékonyan állnak ellen a rothadásnak, a félelemtől megtorpanó lelket felemelik és az igen egészséges verejtékezést, amellyel a fertőző mérge távozik, serkentik. Ez a nevezetes megelőző erő abban mutatkozik meg, hogy bármilyen bor vidámságot, önbizalmat kelt, ami nagyon hasznosnak bizonyul a fertőzés távoltartására; elűzi a félelmet, amely valamennyi folyadékot zavargásra és háborgásra készíti, ez pedig a nagy szakértelemmel bíró férfiak szerint a megfertőződést nézve szinte veszélyesebb, mint maga a ragály. Többek között Raygernek<sup>140</sup> is az volt a megfigyelése a pozsonyi pestis idején, amely háromezer ember vesztét okozta, hogy azok, akik féltek és rettegtek, ha megfertőződtek a pestistől, szinte mind elpusztultak.<sup>141</sup>

137 Vires labefactatas spiritus suppressos excitabit: itt biztosan a galénoszi spiritusokról van szó.

138 HELMONT 1652, 733.

139 HOFFMANN 1739, 136.

140 Carolus Rayger (1641–1707) pozsonyi orvos

141 Lásd SPINDLER 1691.



Mivel kiderült, hogy a többi betegség esetében azzal fejt ki jelentős gyógyítást, hogy erőssé tesz, legyen elég ennek megvilágítására csupán a kiemelkedően jeles férfiak tanúbizonyságát idézni. Méltóságos van Swieten báró arra az esetre, ha szilárd részek lennének gyengék, olyan olajos színbort ajánl, mint amilyen a spanyol, a magyar, a kanári-szigeteki. Más helyen pedig arról ír, hogy a gyomor és a belek lankadt erejének a felszítására legjobban a tisztább olajos boraink felelnek meg. Joggal véli úgy, hogy csodás módon hozzájárul a gyomor erősítéséhez, ha, főként ebéd és vacsora közben, az étel elfogyasztása után borba mártott kétszersültet esznek.<sup>142</sup> A hypochondriás panaszokkal járó búskomorságban<sup>143</sup> szenvedők hiányzó erejének a visszaállítására Brunner<sup>144</sup> a más borfajtákkal szemben előnyben részesíti a rajnai óbort és a jó magyar bort.<sup>145</sup> A tudós Hoffmann nagy sikerrel használta a lépkórság és más betegségek esetén, amelyek a helytelen emésztésből származnak és a bélcsatornában lakoznak, a gyomor- és lépfene elleni elixírjét. Ennek az összetétele a következő volt: narancs friss kérgéből egy uncia, tárnic, ezerjófű, benedekfű, borkősav kivonatából egyenlő arányban két drachma, majd miután mindezek mozsárban alaposan össze lettek törve, keverjék össze őket és hús csepp cédrusolajat csepegtessenek rá, majd oldják fel fél font hozzáöntött tokaji borban, a pállítás<sup>146</sup> vízfürdőben<sup>147</sup> történjék, és végül a folyadékot lassan fejtsek le. Szintén Hoffmann említi, hogy Poroszország felséges királya, Frigyes<sup>148</sup> puffadása megszüntetésére gyakran használt nagyon erős illatú, nagyon édes ízű, rendkívül erős szélhajtó vizet, amely narancs, kínafa és citrus friss kérgéből, tokaji borral történő lepárlással készült, amelyhez édesítésül piciny rózsaszirupot adtak.<sup>149</sup>

**XXI. §** Noha a felsorolt hatásokban és több más dologban a tokaji boroknak jelentős szerepük van, azonban egy orvos észszerűen úgy számol ezekkel, mint bármilyen gyógyszerhasználat során figyelembe veendő körülménnyel; ne felejtse el figyelembe venni, hogy az egyes borokban milyen működő elemek vannak túlsúlyban, eszerint adjon az egyes betegeknek édes, kissé savas, hol spiritust tartalmazó, hol gyenge vagy tiszta vízzel elegyített borokat.

142 SWIETEN 1742, 89.; SWIETEN 1754, 656.

143 latinul *Melancholia Hypochondriaca*

144 Balthasar Brunner (1540–1610) német származású orvos, kémikus, Christian I. von Sachsen (1560–1591) szász választófejedelem udvari orvosa.

145 Brunner 1617, 66–67. vagy Brunner 1733, 71. Mivel Dombay itt nem írt oldalszámot, nem eldönthető, melyik kiadást vette alapul.

146 A pállítás, tehát a drog (hatóanyag) kivonása az elegyből.

147 *Balneum Mariae* vagy vízfürdő, egy speciális berendezés az anyagok kíméletes, a hőforrással közvetlenül nem érintkező melegítésére.

148 I. Frigyes (1657–1713) porosz király

149 HOFFMANN 1739, 135–136.

Édes borokat mindenekelőtt hosszan tartó betegség után lábadozó, vérömlenyből, étlenségől szenvedő, lesorványodott embereknek adja skorbutos, ízületi gyulladással, reumás betegségek, a torok, a gyomor és a belek kimarodása, nehéz vizelet, vizeletürítési zavar, vizelet során jelentkező égető érzés és más bajok esetén, amelyek eredetüket a nedvek csípősségének, a járatok és más szilárd részek kimarodásának, a dicséretes tápláló levek hiányának és a savas nedveknek köszönhetik. A kissé savas borokat leginkább kolerikus vérmérsékletű embereknek adja azokban az esetekben, amelyekben a betegségek eredete ephomokra, a vizelettől bűzlő meleg homokra, a vér hajlamára és az olajos, gyúlékony részek túlfűtöttségére megy vissza, amelynek ezek a jelei: túlzott szomjúság, lecsökkent étvágy, vérhas, epés hasmenés, epés hányás, kolera, epés, fertőző láz. Spiritust tartalmazó borokat akkor adjon, amikor erősen ható, erősítő, verejtékezést elősegítő gyógyszerekre van szükség, mint például nyákos szélütés, a tagok megbénulása, hurutos lebírhatalan búskomorság, eszméletvesztés, ájulás, lépkóros szenvedés. A gyengéknek és öregeknek, akiknek kellemes és lassan ható gyógyszerekre van szükségük, gyenge, tiszta vízzel hígított borokat ajánljon, hogy csökkentsék a vér forrását, és a száraz és szomjas szilárd részeket nedvesítsék.

XXII. § Ha az orvosi mesterséget borivók közt gyakorló akár étrendbe illesztetten, akár orvosságként bort ad, gondosan figyeljen minden egyes ember saját természetére. Előfordulhat, hogy amikor a külföldi orvosok már semmit sem segítenek, ő megmenti a beteget.

Jól jellemzi ezt a helyzetet az a bájos történet, amelyet méltán idézünk ide lezárásként. Ezt a történetet, amelyet a tudós Boerhaave mesélt el hallgatónak, a méltóságos van Swieten báró stílusos és Hippokratész és Celsus állításaival megerősített összefoglalásában így hangzik: „A szomszéd faluban hirtelen betegségtől ágynak esett az ottani vezető tisztiséget viselő férfi, aki egyúttal nagyívó volt. Az összehívott orvosok eret vágtak, nagyon csekély ételt és nagyon felhígított italokat írtak elő, amitől szerencsétlen annyira legyengült, hogy csaknem kiadta a lelkét, és mindeközben a láz rohama sem sokat hagyott alább. Egy másik orvos, aki gondját szokta viselni ennek a betegnek, és gyakran mutatott be vele együtt áldozatot Bacchusnak, amikor még az egészséges volt, véletlenül éppen néhány napig távol maradt, majd visszatérve meglátogatta a barátját. A többi orvossal tanácskozást tartva, nevetve mondta, hogy ő csak azt tudja jól, hogy milyen páclével kellett volna ezt a testet befűszerezni, hogy ne bűzlődjön. Azonnal adatott neki egy pohár nemes rajnai bort és húslevest. A beteg könnyen engedelmessé vált barátja tanácsának, és így újraéledt erővel rövid időn belül megmenekült veszélyes betegségéből. Teljes joggal mondta tehát Hippokratész: A betegségeket mindenki közös természetéből és minden egyes ember sajátjából tapasztalatot szerezve ismerjük fel. Abban tévedtek az orvosok, hogy a beteg saját ter-



mészetére kevesebb figyelmet szenteltek. Ezért vont le a következtetést Celsus, hogy annak, aki az egyedit nem ismeri, az általánosra nagyon rá kell néznie, annak, aki az egyedit meg tudja ismerni, azt nem szabad figyelmen kívül hagynia, hanem ahhoz is ragaszkodnia kell. Így, mivel a két tudás egyenértékű, hasznosabb, ha az orvos inkább egy barát, mint egy idegen.



Andreas Fucker: *Montium vitiferorum utpote Tokaiensis, Tarczal, Tallya, Mad et reliquorum nec non Regionis vicinæ Geographica representatio.* Rézmetszet, Eperjes, 1749. HM Hadtörténeti Intézet és Múzeum, B IXa. 0688.



# Domby Sámuel orvosi disszertációjának újdonsága

N. Kis Tímea (Tokaj-Hegyalja Egyetem)



Gálfalvai Domby Sámuel (1729–1807) 1758-ban védte meg orvosdoktori disszertációját az utrechti egyetemen; értekezését *De vino Tokaiensi* címmel ugyanebben az évben ki is adták.<sup>1</sup> E kötet fontos kortörténeti dokumentum, mivel kifejezett szemléletességgel mutatja, a XVII. század második felétől a XVIII. század közepéig tartó időszakban milyen módon változtak meg a filozófiai és természettudományi ismeretek, és hogyan alakult ki az a típusú orvostudomány, mely a mai kutatás alappilléret is jelenti. Az pedig különösen izgalmassá teszi, hogy a szerző nem csupán a tokaji borról való ismeretek szintézisére törekedett, hanem a szűkebb téma adta kereteken belül kísérletet tett az emberi szervezet működését leíró legfontosabb korabeli orvosi irányzatok: a mechanojatria és a kemiatria egyes alapelveinek az összehangolására is.

A gondolkodást, ezzel az egyetemi stúdiumokat évszázadokon keresztül a skolasztikus hagyomány határozta meg, melynek felülbírálatra René Descartes (Cartesius, 1596–1650) fellépésével kapott határozott irányt. Az ő racionalista filozófiája kiemelkedő fontosságú volt, hogy a teológiától függetlenül a *medicina* valóban önálló tudományággá válhasson. Descartes, illetve követői Isten létét ugyan nem vonták kétségbe, ám valamiféle duális állapotot feltételezve egyre inkább szétválasztották Isten (a teremtés, a lélek, az isteni jelenlét) szerepét és működését az emberben zajló fizikai folyamatok és kémiai reakciók együttesétől. Descartes és Gottfried Wilhelm Leibniz (1646–1716) is ennek az elvi alapjait próbálták meghatározni; tőlük inspirálódva,

1 DOMBY 1758.

velük vitákat felvállalva, illetve elgondolásaikat akár meg is haladva keresték a kor tudósai a maguk és a medicina helyét a tudományok között.

A karteziánus szemlélet a tudományok művelésének legfontosabb alaptételeit változtatta meg: Descartes nyomán alapkövetelménnyé vált a Dobby előszavában is hangsúlyozott *ratio et experimentia*, azaz „józan ész és tapasztalat.” A tudományos eredményeknek immár empirikus megfigyelésekkel és kísérletekkel igazolhatóknak kellett lenniük; elfogadottá, sőt elvárttá vált a korábbi szerzőkkel és megállapításokkal való polémia. A megfigyelt jelenségeket, problémákat előszeretettel bontották részlelemekre, hogy a különböző szabályszerűségek felismerésével tudományosan meg-alapozott, racionális, komplex következtetéseket vonhassanak le. Ez a vezérfonala Dobby disszertációjának is, melyben az első három fejezet (geográfiai, meteorológiai, növénytani, kémiai ismeretek) lényegében az utolsó kettő (a tokaji bor egészséges, illetve beteg szervezetre való hatása) megállapításainak bizonyítására szolgál. A tudósok egyre inkább felléptek a tudományok izoláltsága ellen: amellett érveltek, hogy azok összefüggnek egymással, az egyikben feltárt törvényszerűségek egy másikban is magyarázatul szolgálhatnak bizonyos jelenségekre – így került a medicina látókörébe többek között a kémia, a fizika, illetve a bioklimatológia is. Az orvostudományban különösen elfogadottá vált az interdiszciplinaritás; erre Dobby is jó példa, mivel a tokaji bor jótékony egészségügyi hatásának okait számos tudományág eredményeinek felhasználásával tárgyalta; a legtöbbször névvel utalva a szerzőkre, ritkábban viszont anélkül, a szövegkörnyezet azonban ez esetben is egyértelművé teszi, milyen konkrét tudományos eredményekre gondolt.

Azt is felismerték, hogy egy jelenség oka akkor se természetfeletti, ha nem megmagyarázható, hiszen az érthetőség hiánya a korlátozott tudásból fakad, ezért aztán a kor tudósai a babonassággal, hiedelmekkel legalább annyira le kívántak számolni, mint az ismereteik végességével. Ugyanezt már Pápai Páriz Ferenc (1649–1716) is hangsúlyozta a *Pax Corporis* című, először 1690-ben kiadott, a különböző betegségek leírását és gyógyítását tartalmazó magyar nyelvű kötetében: attól, hogy az orvosok nem tudnak minden betegséget gyógyítani, „*abból nem is következik az, hogy egy nyavalya is nem volna gyógyítható természetből vőtt eszközökkel.*”<sup>2</sup> Ez a kritikai attitűd Dobby disszertációjában is egyértelműen tetten érhető.

A XVII. század kiemelkedően gazdag öröksége a számos természettudományos felfedezés, ahogy a kutatásokat szolgáló eszközök (mint a mikroszkóp) megjelenése is.<sup>3</sup> A XVIII. század orvos-tudósai ilyen szellemi alapokkal rendelkezve, ezeket az eredményeket alkalmazva és továbbgondolva végezték az emberi szervezet működésére, egészségének megőrzésére és a betegségek gyógyítására irányuló kutatásaikat.<sup>4</sup> Az elméleti medicina mellett megjelent a klinikai orvostudomány is, melynek a Dobby által is idézett Hermann Boerhaave (1668–1738) volt az egyik legkorábbi

2 PÁPAI PÁRIZ 1692, *Az kedgyes Olvasóhoz*, 5.

3 BIRTALAN 2014, 25.

4 KAPRONCZAY 2007, 15.



képviselője; a betegségek diagnózisát egyre inkább pontosságra törekvő anamnézis, illetve tünettanvizsgálatokkal állították fel.

Egyre sürgetőbbé vált az egyes járványok esetén, mint a hazánkban is taroló pestis, vérhas vagy kiütéses tifusz határokön átívelő, tudományos alapokon nyugvó megfigyelése. Annál is inkább, mert a háborúk, illetve aszályok<sup>5</sup> amúgy is megtizedelték a lakosságot, de az ezek nyomában járó pandémiák kordában tartását csak ennek segítségével remélhették. Ezen megfigyelések publikálásában élen jártak a magyar tudósok által is olvasott, kezdetben külföldi tudományos folyóiratok, melyek a különböző természettudományi eredmények, ismeretek közlésében, sőt statisztikai jellegű közlésekben is jeleskedtek.<sup>6</sup> Mivel ilyen jellegű tanulmányokat és kisebb közleményeket a Magyar Királyság területéről is küldtek publikálásra, a hazai vonatkozású események (legyenek akár meteorológiai, akár infektológiai jellegűek) szintén a tudományos közösségi gondolkodás részévé válhattak; ilyen közlemények tényanyagát Dobby is beépítette a disszertációjába.

Dobby Sámuel felsőfokú tanulmányairól meglehetősen kevés információ állt rendelkezésre. Korabeli életrajzírói: Horányi Elek (1736–1809),<sup>7</sup> illetve Weszprémi István (1723–1799)<sup>8</sup> nem tárgyalták e témakört. Gyárfás Ágnes, aki a legbehatóbban foglalkozott az orvos életútjával és munkásságával, csupán annyit említett, hogy az egyetemi éveit Utrechtben töltötte, ahol a doktori fokozatot is megszerezte.<sup>9</sup> Gyulai Éva a Borsod vármegyei főorvosokról írott tanulmányában a praxisával, illetve a neve alatt megjelent kötetekkel foglalkozott behatóbban, Dobby felsőfokú tanulmányaival nem.<sup>10</sup>

A Sárospataki Református Kollégium beiratkozási naplója nem tartalmazza a nevét, egy a Kézirattárban található tógátusi katalógus adatai alapján azonban kiderül, hogy Dobby szintén pataki diák volt: gimnáziumi tanulmányai befejeztével 1746. március 22-én iratkozott be a kollégium akadémiai tagozatára.<sup>11</sup> E kéziratoss beiratkozási napló a pataki felsőfokú tanulmányokat végző, a ruházatuk alapján tógátusoknak nevezett diákok névsorát tartalmazza 1700-tól 1831-ig, de a kötetnek ez a szakasza biztosan egy korábbi kézirat másolata, mivel feltüntették Dobby neve mellett a foglalkozását (*Physicae Com. Borsod.*) is, mely főorvosi tisztséget 1761 és 1779 között töltötte be.<sup>12</sup>

Pataki tanulmányait követően – a kor szokásainak megfelelően – Dobby több évig tartó peregrinációra indult. Erre disszertációjának előszavában is utalt, amikor megjegyezte, hogy egyetemi tanulmányainak lezárását megelőzően élt a németek és a bajorok között is. A fennmaradt egyetemi matrikulák szerint hivatalosan két külföldi egyetemre iratkozott be: 1754. május 13-án a frankfurtira,<sup>13</sup> illetve 1756. április

5 Mint az 1718-as, melyről a Dobby által is idézett Raymann is beszámolt, lásd RAYMANN 1720a.

6 Daniel Fischer tervezett hazánkban hasonlót, lásd TARNAI 1956. SCHULTHEISZ 2006, 227–231.

7 HORÁNYI 1775, 526.

8 WESZPRÉMI 1778.

9 GYÁRFÁS 1983, 80.

10 GYULAI 2017.

11 *Catalogus Studiosorum – Series Togatorum A. 1700–1831*, 21. Lásd Sárospataki Református Kollégium Kézirattára, Kt.3224. Lásd TAR 2004, 96.

12 GYULAI 2017, 103.

13 TAR 2004, 96.

10-én az utrechtire;<sup>14</sup> itt védte meg az orvosdoktori disszertációját pontosan két évvel a beiratkozását követően, 1758. április 10-én.

Az 1506-ban alapított frankfurti egyetem a reformáció lutheri ágát képviselte, és kedvelt intézmény volt a magyar hallgatók, különösen a Felső-Magyarországról és Erdélyből érkezők között; az 1740-es években évente nyolc-tíz *hungarus* beiratkozó adatait rögzítették. Az anyakönyvi bejegyzés szerint Dobby itt teológiát, illetve medicinát hallgatott.<sup>15</sup> Az 1632-ben alapított, majd 1636-ban akadémiai rangot nyert utrecht-i egyetem rendkívül népszerűnek számított az orvostanhallgatók körében;<sup>16</sup> az intézmény matrikulájának bejegyzése szerint Dobby ott már csak orvosi tanulmányokat folytatott.

Dobby bajorországi tartózkodásra is utalt az értekezésében. Ebben az időszakban négy egyetem működött e térségben, de ebből három (a würzburgi, a bambergi és ingolstadti) katolikus fennhatóság alatt állt; a református Dombynál az egyetlen szóba jöhető bajorországi egyetem a protestáns erlangeni volt, ahol folytathatta felsőfokú tanulmányait. Az erlangeni univerzitást Friderich Margrave von Brandenburg-Bayreuth őrgróf (1711–1763) alapította 1742-ben, és egy évvel később költözött a ma is helyet adó településre. Az után kezdték el nagyobb számban felkeresni a magyar hallgatók, hogy 1756-tól a hétéves háború miatt az északnémet területek már nem voltak biztonságosak a számukra.<sup>17</sup> Bár az egyetemi anyakönyvekben nincs nyoma Dobby jelenlétének, tehát vagy nem iratkozott be hivatalosan vagy nem vezették azt be a matrikulába, nagy valószínűséggel itt is hallgatott előadásokat.

Frankfurti távozásának okára szintén utalt a disszertációjában: bár már elkészült egy az egyetemi disszertációt (*dissertatio inauguralis*) előkészítő, hasonló témájú orvosi értekezésével (*dissertatio circularis*), „*Mars ádáz harca*,” azaz kétségtelenül a hétéves háború Berlint és környékét érintő fegyveres összecsapásai miatt végül ő is távozott Frankfurtból.

Bár szintén nincs nyoma hivatalos beiratkozásnak az anyakönyvekben, Dobby egy 1775. évi, Eszterházy Károly egri püspöknek írott levelében arra is utalt, hogy a leideni egyetemen is hallgatott előadásokat. Dobby e kéziratában a körmöci arany kiválóságáról írva megjegyezte, hogy „*Muschenbroch nagy hírű Physicus Leydai Univerzitasban próbálta előttünk az aranyakat, legjobbnak, még az indiainál is jobbnak találta [a körmöcöt].*”<sup>18</sup> Pieter van Musschenbroek (1692–1761) 1739-től a leideni egyetem matematika- és fizikaprofesszora volt, a visszaemlékezés szerint az ő előadásán vett részt. E tekintetben nem különleges Dobby helyzete, mivel más peregrinusok esetén is előfordult, hogy hivatalosan nem rögzítették a jelenlétüket, de részt vettek az oktatáson.<sup>19</sup>

Dobby külföldi peregrinációja tehát Frankfurton keresztül, rövidebb erlangeni és leideni kitérével Utrechtig tartott. Ezzel lényegében minden olyan orvosi fakultást

14 BOZZAY-LADÁNYI 2007, 155.

15 TAR 2004, 96.

16 BOZZAY-LADÁNYI 2007, 121.

17 TAR 2004, 73.

18 BAKOS 1960, 533–534. Vö. Főegyházmegyei Levéltár, Eger, Arch.Vet. 3269.

19 BOZZAY 2009, 183.



felkeresett, mely a medicina iránt érdeklődésének, illetve a felekezeti elköteleződése adta lehetőségeknek egyaránt megfelelő volt: a katolikus egyetemeken tanuló protestáns hallgatók ekkor még ugyanis csak a licenciátusig juthattak el, doktori fokozatot nem nyerhettek.<sup>20</sup> Azt sem szabad elfelejteni, hogy egyes protestáns külföldi egyetemek különböző ösztönzőkkel várták a magyar hallgatókat: az utrechti egyetemen például elengedték a beiratkozási díjukat.<sup>21</sup> A peregrinusokat egyes hazai főurak és főpapok, illetve a vármegye is támogathatták – ez Dombynál se volt másképp, a disszertációban ezért is mondott külön köszönetet okolicsnói Okolicsányi János (†1762) királyi tanácsosnak, Zemplén vármegyei alispánnak, kiscsoltói Ragályi Zsigmond (†1759) gömöri és tornai, valamint Pietske Máté szepesi első ülnököknek (*assessor*). E támogatások praktikus célokat is szolgáltak, mivel a honi medicina helyzete meglehetősen elmaradott volt: kevés egyetemet végzett, korszerű orvosi ismeretekkel rendelkező szakember működött ekkoriban a Magyar Királyság területén (a sebészek céhes keretek közt dolgoztak, a bábák képzésében még ennél is nagyobb hiányosságok voltak). Orvosképzést folytató hazai egyetem ekkor még nem volt: a nagyszombati egyetemen csak 1770-ben nyílt meg az orvosi fakultás, az egrői *Schola Medicina* csupán öt évig működött az 1769-es megalakulását követően.<sup>22</sup> Az elmaradottság a civil életben és a tábori ellátás hiányosságaiban is megmutatkozott és súlyos következményekkel járt, ezért a külföldön orvosi tanulmányokat folytató diákok támogatásával lényegében azok későbbi helyi, esetleg vármegyei praxisát is megellegezték.

Az egyetemi tanulmányok lezárásához, egyben a fokozatszerzéshez a jelöltnek nyilvános disputáción kellett részt vennie, illetve ahhoz kapcsolódóan egy írásbeli értekezést (*dissertatio inauguralis*) is be kellett nyújtania.<sup>23</sup> Ezek az értekezések részben csupán a helyszínen kiosztott téziseket, nagyjából – Domby esetén is – viszont a disszertációt ténylegesen tartalmazták. A nyomtatásban megjelent értekezések felépítése megközelítőleg azonos elrendezést követett: a címlapon tüntették fel a szerző nevét, a disszertáció címét, a tárgykör megnevezését (jelen esetben *physico-chemico-medica*), a védés, illetve a kötet nyomtatásának helyét és időpontját. Ezt követték az ajánlások, az előszó, maga a disszertáció, végül a tézisek.<sup>24</sup> Domby értekezése e sémától annyiban tér el, hogy a téziseket nem tartalmazza, helyette egyfajta axiómagyűjteményt illesztett a kötetbe *Adnexa varia* címmel. Ez huszonhat különböző megállapítást tartalmaz, melyek nem kapcsolódnak a disszertáció témaköréhez, ám jól tükrözik a szerző modern, kritikai igényű orvosi szemléletét. Ezek botanikai, illetve anatómiai megállapításokat tartalmaznak, majd a gyakorló orvosláshoz kapcsolódva a lázzal, az epilepsziával, a várandóssággal és a szüléssel, végül az orvosságokkal és általánosságban az orvosi mentalitással foglalkoznak. Az *Adnexa variát* követi két búcsúvers (*propemptikon*), végül a nyomdai hibákat felsoroló *Errata*. A *propemptikonokat* az új

20 SCHULTHEISZ 2018, 268.

21 SCHULTHEISZ 2018, 270.

22 SCHULTHEISZ 2018, 270.

23 BOZZAY 2009, 182–183.

24 KOVÁCS 2019, 68–70.

doktor barátai: a franekeri egyetemen tanuló Szathmári Paksi Dániel (1769–1818), illetve az Utrechtben ugyanezen évben végző Pétsi Péter írták.

A kor szokásaihoz képest kicsit terjedelmesebb, 49 oldalas disszertáció öt fejezetből épül fel, melyek összesen 26 alpontra tagolódnak. Domby a legjobb tudása szerint igyekezett megszerezni a meglévő ismeretanyagot, ennek megfelelően számos más szerző művét vagy gondolatmenetét rögzítő annotáció, illetve hosszabb szó szerinti idézet található az értekezésben. Ezeket gondosan jegyzetelte, illetve a szedés módjának megváltoztatásával: a szerzői nevek kiemelésével, illetve kisebb betűmérettel is jelezte a kötetben a hivatkozásokat. E szövegrészleteket nem csupán rögzítette, hanem magyarázatokkal, részben kiegészítésekkel is ellátta. A kompiláció teljesen elfogadott, sőt elvárt magatartás volt a doktorjelöltektől; a korabeli disszertációknál a témaválasztástól függően nem volt követelmény az önálló, megfigyeléseken és kísérleteken alapuló kutatómunka; inkább a tájékozottság érzékeltetése és a tudományos munkára való alkalmasság bizonyítása volt az elvárt.<sup>25</sup> Ami viszont különösen egyedivé teszi a dolgozatot, hogy Domby nem valamely kényelmes és biztonságos elméleti témát választott, és nem elégedett meg a korábbi kísérletek, megfigyelések összegzésével sem. Büszkén vállalta az újszerű témaválasztást: „én vagyok az első, aki próbára teszem erőimet ebben a nem mindennapi és nem gyakran taglalt témában.”<sup>26</sup> Való igaz, hiszen monografikus igényű, kizárólag a tokaji bor gyógyhatásairól értekező doktori disszertáció nem született még eddig. Komáromy János Péter (1692–1761) 1715-ben orvosdoktori értekezést nyújtott be a soproni bor gyógyhatásairól, külön kitérve a tokajiak jellemzőire,<sup>27</sup> megágyazva ezzel a tokaji bor orvosi célú felhasználhatóságát vizsgáló külföldi kísérleteknek is. Paulus Keler, a bártfai származású későbbi torunyi borkereskedő *De Vineis Ungariae* címmel értekezett először a magyar borokról, melyet a torunyi gimnázium rektora, Peter Jänichen jelentetett meg 1712-ben.<sup>28</sup> E dolgozat egy gyűjteményes kötetben, szintén Jänichen szerkesztésében 1731-ban is megjelent.<sup>29</sup> Ezt a verziót Keler *Beschreibung des vornehmsten Weingebürges in Ungarn* címmel kiegészítette; benne a Hegyalja részletes leírásán túl egy latin–német–magyar szójegyzék is található, mely a szőlőfeldolgozás legjellemzőbb eszközeinek szakkifejezéseit tartalmazza.<sup>30</sup>

Matolai János (1691/2 k.–?) a kiváló soproni orvosnak, Johann Jacob Neuholdnak (1700–1738) címezte azt a levelet, amelyet *Disquisitio Physico-Medica de Vini Tokaiensis cultura, indole, praesentia et qualitatibus* címmel 1744-ben adtak ki Nürnbergben, a *Leopoldina Academia Naturae Curiosorum* évkönyvében.<sup>31</sup> A címzés rontott vagy akár szimbolikus is lehet, hiszen a kötetben az szerepel, hogy a levél 1741-es keltezésű, viszont a címzettje, Neuhold 1738-ban már elhunyt. E szöveg nem előzmények nélküli; hogy

25 KOVÁCS 2019, 70.

26 DOMBY 1758, 5.

27 KOMÁROMY 1715.

28 JÄNICHEN-KELER 1712.

29 JÄNICHEN-KELER 1731a.

30 JÄNICHEN-KELER 1731b.

31 MATOLAI 1744.



a stemmáját fel lehessen állítani, röviden át kell tekinteni mind a kifejezetten a Hegyaljával, mind a vármegyével kapcsolatos, Bél Mátyáshoz (1684–1749), illetve az ő közvetlen munkatársához, Matolaihoz köthető szövegeket. A Dunamelléki Református Egyházkerület Ráday Levéltára őriz egy a *Notitia Hungariae*-hez köthető kéziratot *Viniculturae Tokajensis membrum chorographicum* címmel;<sup>32</sup> mely tartalmát tekintve részben eltér az 1744-ben megjelent Matolai-szövegtől; ennek vizsgálata további kutatás tárgyát képezi. Bél Mátyás (1684–1749) *De Vineis et Vino Hungariae* címmel 1723-ban szinopszisban számolt be arról, hogy az adott témát a Magyar Királyság területére vonatkoztatva tervezi megjelentetni;<sup>33</sup> ebből az akkor röviden említett hegyaljai borvidékleírás végül nem jelent meg. A *Notitia*-sorozat Zemplén vármegyét ismertető kötete is kéziratban maradt;<sup>34</sup> 2018-ban adták csupán ki teljes terjedelmében.<sup>35</sup> Ebben kifejezett bőséggel található a Tokaj-Hegyalja szőlészetét, borait, dűlőit és egyéb geográfiai jellemzőit bemutató szövegrészletek,<sup>36</sup> melyeket – ahogy a vármegyeleírást legnagyobbbrészt – Matolai készítette el Bél felkérésére. Az 1744. évi szövegkiadásban Matolai azt is említette, hogy Bél megbízásából hosszabb időt töltött a helyszínen;<sup>37</sup> a *Notitia* Zemplén vármegyei kéziratában található utalások szerint 1732-ben.<sup>38</sup>

Bél Mátyás a *Notitia*hoz gyűlő terjedelmes anyagmennyiséget felhasználva egy a magyar vidék életét és jellemzőit feldolgozó kötet megjelentetését is tervezte, ennek kézírata három példányban ismert *Tractatus de re rustica Hungarorum* címmel. Ebben szintén terjedelmes feljegyzések olvashatók a hegyaljai szőlők és borok jellemzőiről; ez és a vármegyeleírás között szoros szövegszerű összefüggések vannak.<sup>39</sup> Ahogy már e jelzésszerű felsorolásból is kitűnik, a különböző szövegváltozatok és -részletek összevetése további kutatásokat igényel; jelen tudásunk szerint az 1744. évi szöveg az egyetlen olyan változat, mely a XVIII. században nyomtatásban is megjelent; Domby is ezt használta fel a disszertációjában.

A tokajiból nem csupán a bort, hanem a földet is gyógyhatásúnak tartották; a későbbi késmárki orvos, Daniel Fischer (1695–1746) *De Terra Medicinali Tokayensi* címmel erről adta ki a disszertációját a sziléziai Boroszlóban 1732-ben.<sup>40</sup> Boroszló a tokaji borlengyel exportját tekintve kiemelkedő fontosságú település volt; ezért érthető, hogy a szintén Boroszlóhoz köthető *Sammlung von Natur- und Medicin* című tudományos folyóiratban számos alkalommal jelentek meg a borvidékhez kapcsolódó megfigyelések, illetve feljegyzések. A Hegyaljáról e lapban nem csupán a medicinai érintettség, hanem az egyre növekvő nemzetközi tudományos érdeklődés okán is publikáltak.

32 RGY K. O. 8. ff. 129–137. Lásd TóTH 2007, 51.

33 BÉL 1723.

34 Matolai kézírásával és vélhetően munkájával készült verziója az Esztergomi Főszékesegyházi Könyvtárban található *Comitatus Zempleniensis* címmel, lásd EPK Hist. I. ff ff [1.]

35 TÓTH G. SZERK., BÉL 2018.

36 TÓTH G. SZERK., BÉL 2018, 141–167.

37 MATOLAI 1744, 4.

38 TÓTH G. SZERK., BÉL 2018, 97–99.

39 TÓTH G. SZERK., BÉL 2018, 99.

40 FISCHER 1732.

A legkorábbi ismert és részletes meteorológiai feljegyzéseket a Gömör vármegyei orvos Bácsmegyei István (1689–1735)<sup>41</sup> írta, Dombó az ő megfigyeléseit szintén alapul vette a disszertációjában.<sup>42</sup> Ugyanitt jelentette meg számos hegyaljai vonatkozású publikációját az eperjesi orvos, Johann Adam Raymann (1690/92?–1770) is.<sup>43</sup>

A disszertáció szövege arra enged következtetni, hogy Dombó nem ismerte Komáromy, illetve Keler szövegeit. Többször említette azonban Fischert, Raymann, Matolait, illetve Bácsmegyeit; utóbbi szerzők szerepeltetése jól mutatja, hogy a doktorjelölt igyekezett tájékozódni kora hazai szakirodalmában is.

A tokaji bor egészségre gyakorolt jótékony hatása – különösen Komáromy disszertációja óta – a határainkon túl is felkeltette a tudósok érdeklődését. A nördlingeni Johann Melchior Welsch (1697–1742) 1721-ben a hallei egyetem híres professzora, Friderich Hoffmann (1660–1742) elnöklete alatt védte meg *De vini Hungarici excellentie natura virtute et usu* címmel kiadott orvosdoktori disszertációját.<sup>44</sup> Ennek szövegét később a hoffmanni életműben, az ő szerzőségével többször is kiadták: 1740-ben az *Opera Omnia* ötödik kötetében,<sup>45</sup> 1739-ben az *Opuscula medica varii argumenti* című kötetben<sup>46</sup> jelent meg. Dombó az *Opuscula medica varii argumenti*-t használta a disszertációjának írásakor, a szöveget Hoffmann-nak tulajdonítva. Nem csupán Dombó tévedett a szerzőséget illetően: a hazai szakirodalom többségében – Csoma Zsigmondot leszámítva, aki pontos könyvészeti adatok nélkül, de hivatkozott Welsch disszertációjára<sup>47</sup> – Friderich Hoffmann-t jelölték meg a *De vini Hungarici* szerzőjének, az 1721-es kötetet pedig a hallei professzor értekezése első kiadásának tartották.<sup>48</sup> Ettől függetlenül Hoffmann is foglalkozott a tokaji borral: az először 1722-ben megjelent *Observationum physico-chemicarum selectiorum* című kötetében *Historia vini Tockavienensis Hungarici cum ejus indole, genesi et virtute* címmel közölt egy rövidebb értekezést,<sup>49</sup> melynek tartalma részben eltér a hibásan neki tulajdonított *De vini Hungarici*-étől; Dombó ennek 1736. évi kiadására is többször hivatkozott a disszertációjában.<sup>50</sup>

41 Életútjáról lásd Kiss 2015. Sebastian Edzardi a pietizmust támadó kötetében arról értesített, hogy amióta Bácsmegyei a gömri hivatalát elhagyva Udali báró háziorsvosa lett Erdélyben, pópista lett belőle, és semmilyen hírt nem hallani róla: „Ein ander ballischer Studiosus Bácsmegyei, der Schaden am Gesicht hat, ist Medicinæ Doctor geworden. Einige wenige Jahre ist erst Physicus Comitatus Gömöriensis gewesen, hernach aber Medicus des Herrn Obristen Barons Udali. Dieser ist auch zum Papstthum abgefallen. Für 2. Jahren soll er in Siebenbürgen gewesen seyn. Wo er sich itziger Zeit befinde, hat mir niemand zu sagen Gewußt.” Lásd EDZARDI 1729, 142.

42 BÁCSMEGYEI 1721.

43 Reimann néven is ismert. Lásd RAYMANN 1720a; RAYMANN 1720b; RAYMANN 1722a; RAYMANN 1722b; RAYMANN 1723; RAYMANN 1724; RAYMANN 1725; RAYMANN 1726; RAYMANN 1727; RAYMANN 1730; RAYMANN 1742.

44 WELSCH 1721. Orvoscsalád sarja, a jénai és a hallei egyetemen tanult, 1734-től nördlingeni városi orvos lett. Életútjáról lásd BEYSCHLAG 1803, 540.

45 HOFFMANN 1740.

46 HOFFMANN 1739.

47 CSOMA 1998, 860.

48 MAGYAR 1996. Magyar egyébként leírta, hogy nem talált korábbi elérhető példányt az összehasonlításához, így ő az *Opera Omnia*-ból fordított.

49 HOFFMANN 1722.

50 HOFFMANN 1736.



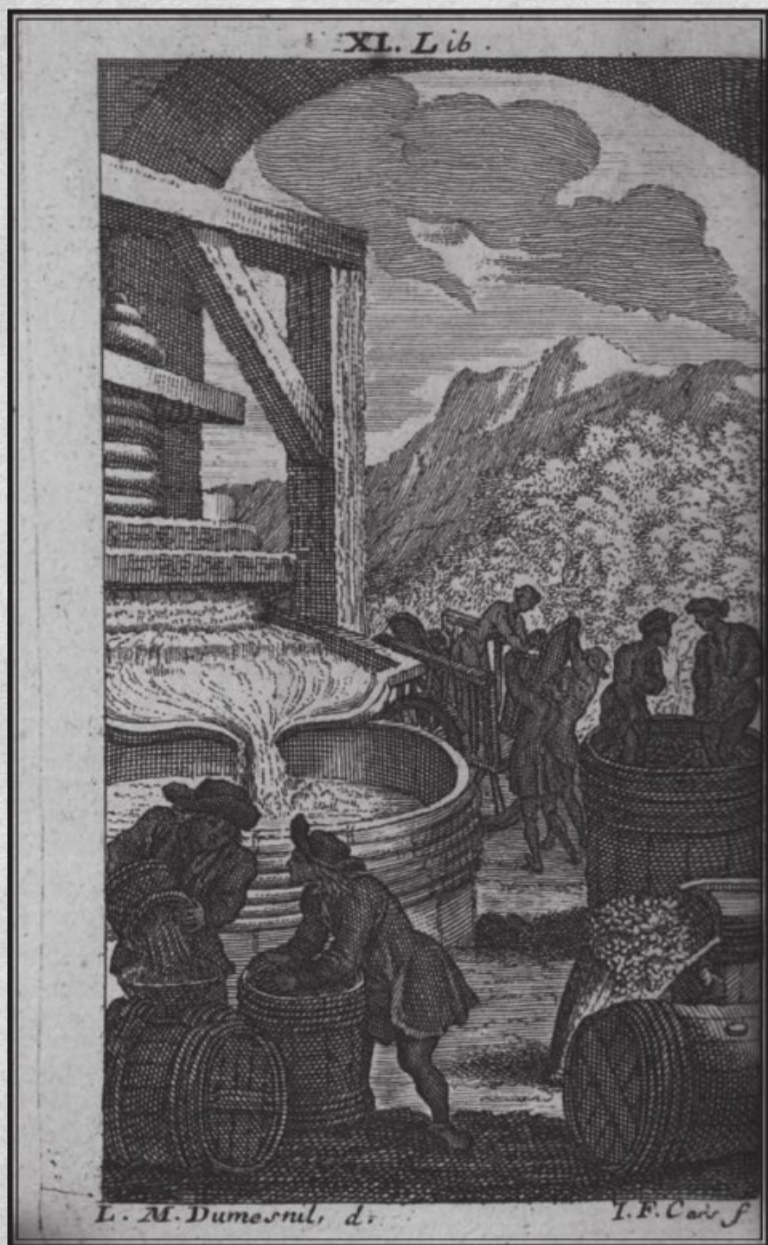
A szerző hivatkozásait tekintve észrevehető, hogy Friedrich Hoffmann (valójában nagyrészt Welsch)<sup>51</sup> és a kémikus-gyógyszerész Caspar Neumann (1683–1737) megállapításai az értekezés egészét tekintve egyfajta vezérfonalként szolgáltak; viszont ez nem szolgálai átvételt jelentett. A disszertációt a korábbi hasonló tematikájú értekezésekkel összehasonlítva egyértelműen nyomon követhető, mennyit változott a természet- és orvostudomány a XVIII. század első felének ismeretei óta, erre példa, amilyen precizitással leírta Domy az erjedés kémiai folyamatát. Sőt – pontosan az ismeretek bővülésére hivatkozva – több esetben polemizált is a tokaji bort vizsgáló korábbi szerzőkkel; vitatta például Bácsmegyei Istvánnak az 1717. évi rossz hegyaljai szőlőtermés okait vizsgáló egyes megállapításait. Sőt még az abszolút nemzetközi szaktekintélynek számító Hoffmann és Neumann leírásainak pontosságát is megkérdőjelezte a borkészítés technológiájáról az esszencia és az aszúbor esetén, illetve a Hoffmann-nak hitt Welsch és Konrad Barthold Behrens (1660–1736) azon megállapításait is vitatta, hogy a legjobb magyar és különösen tokaji borok a hegycsúcsokon teremnének.

A disszertációból az is tetten érhető, Domy milyen formában találkozott a szövegekkel, melyek voltak az elsődleges olvasmányélményei: eredendően orvosi tárgyú szakkönyvekre hivatkozott. Ezek leginkább az egyes szerzői életműveket áttekintő opera omnia, illetve különböző szöveggyűjtemények voltak; mint a hoffmanni életmű általa hivatkozott tételei,<sup>52</sup> illetve a *Commentarii de rebus in scientia naturali et medica gestis*, mely Carlo Gianella (1696–1759) általa idézett traktátusát is közölte az első megjelenését követő két évvel, 1753-ban.<sup>53</sup> Domy nem csupán könyveket, hanem egyes periodikumokat is használt a disszertáció írásakor; többször utalt például a boroszlói *Sammlung von Natur- und Medizin* című folyóiratban megjelent kisebb közleményekre. Kifejezetten sok kortársnak nevezhető szakirodalmat használt (ilyen volt Gerard van Swieten (1700–1772), Christian Michael Adolphi (1676–1753), Carlo Gianella vagy Charles Louis Liger (1715–1760)), és jelentős a XVII. századi tudósok citálása is; leginkább a leideni egyetem professzorait tekintve, mint Hoffmann, Boerhaave vagy Georg Ernst Stahl (1659–1734). Egyes antik és humanista szerzőkre (Hippokratész, Galénosz, Crato, Celsus) is többször hivatkozott a szerző, esetükben azonban inkább csupán általánosabb érvényű megállapításokat említve, hiszen például a hippokratészi diszkráziatant (mely szerint a négy testnedv egyensúlyának felborulása okozza a betegségeket) Domy már meghaladta; vitába jellemzően inkább a XVII-XVIII. századi tudósokkal szállt. Végül Domy a disszertációjában három utrechti professzorának mondott név szerint is köszönetet: Johannes Oosterdijk Schacht (1704–1792) az elméleti és gyakorlati orvostan professzora, Everald Jacob van Wachendorff (1703–1758) az orvostudomány, a botanika és a kémia professzora, Jacob Gijsbert Woertman (1722–1785) az anatómia és a sebészet professzora volt. Ezek inkább udvariassági célú hivatkozások lehettek, közülük ugyanis csak Schachtra hivatkozik az értekezésében, egyetértve a láz csillapításának professzora által javasolt általános módszerével.

51 Mivel a hoffmanni életműben még a hallei professzor életében két különböző kiadványban is megjelent a neve alatt a *De vini Hungarici*, vélhetően egyetértett annak megállapításaival.

52 HOFFMANN 1736; HOFFMANN 1739.

53 *Commentarii...* 1753.



Szüreti jelenet Jacques Vanière *Praedium rusticum* című kötetében, Louis-Michel Dumesnil rajzát rézbe metszette Jean François Cars, Tolosa, 1730.



Az első fejezet a tokaji bor elnevezését, a borvidék kiterjedését és a geográfiai viszonyokat veszi számba, több esetben, például a borvidék földrajzi kiterjedtségét illetően is pontosítva az addigi ismereteket. Ugyanitt jelenik meg a borvidék megítélését negatívan befolyásoló, egyre inkább elhatalmasodó probléma: a borhamisítások leírása is. A tokaji egyre erősödő hírnevét központilag is védeni próbálták. Ahogy Domby is utalt rá, 1737-ben Zemplén vármegye rendeletben írta elő, hogy a polgárok vigyázzanak a bor jó hírére, tehát nem hozhatnak be a Hegyaljára más termőterületekről származó borokat, hogy jelentős haszonnal eladják azokat. Ezzel Tokaj-Hegyalja a világon elsőként zárt borvidékké vált, ám ettől függetlenül is előfordult, hogy különböző praktikákkal szabtak magasabb piaci árat a rosszabb évjáratú boroknak bel- és külföldön egyaránt. Ezeket a szerző fel is sorolja: a más hazai borvidékekről származó bor tokajiként való árusítása mellett rosszabb évjárat esetén külföldi világos sör söprűjével, alsó-magyarországi bor vagy spanyol aszú hozzáadásával, cukorral és főzéssel édesített ital volt. E hamisítások jellemzőit Hoffmann (azaz Welsch) is hasonlóképpen írta le, azzal kiegészítve, hogy a csalásra könnyen rá lehet jönni, mert a hitvány bortól fáj az ember feje és elbágyad a teste nagyobb mennyiség fogyasztása esetén.<sup>54</sup> Domby egy kifejezetten egészségkárosító hamisítási eljárásra: a bor ólommal történő édesítésére is kitért, megoldási lehetőséget is kínálva ellene. Ismert probléma volt, hogy a tokaji, a rajnai, a moseli névvel eladott savanyúbb, rosszabb minőségű borokat ólom hozzáadásával édesítették, hogy áron felül árusíthassák azokat. Az, hogy az ólommal bélelt edényekben édesebbé válik a bor, már az ókori Rómában ismert jelenség volt; ha azonban még forralták is a bort e kémiai elemmel, egy mérgező vegyület, az „ólomcukornak” is nevezett ólom-acetát képződött. Hogy ellenőrizni lehessen, tettek-e ólmot a borba, Domby Hieronymus David Gaubius (1705–1780) leideni professzor, kémikus kísérleti eredményeit ajánlotta az olvasók figyelmébe, aki egy úgynevezett titkos erejű tintát (*atramentum sympatheticum*) kísérletezett ki az ólommal hamisított rajnai és moseli borok védelme érdekében. Ez egy uncia arzénból, két uncia oltott mészből és tizenkét uncia esővízből készült. Ha ennek porított és a vízzel elegyített keverékét a hamisított borhoz keverték, a folyadék opálösszá válik, majd megfeketedett.

A második fejezet a különböző szőlő- és bortípusokat veszi számba, kitérve annak természettudományi magyarázatára: mi okozza azt, hogy állagukban, ízvilágukban és színezetükben ennyire kiváló borok készülhetnek e területen. E kérdést Matolai János, Paulus Keler, illetve Friderich Hoffmann (valójában Welsch) is vizsgálta korábban. Matolai arról értekezett, hogy a kiváló termésnek egyfelől a hosszú, meleg ősz az oka, mely miatt a szőlőszemek megtöppednek, a másik pedig az aszúszőlőnek alkalmas fajták termesztése.<sup>55</sup> Keler azt írta, hogy a hegyaljai kiváló borokat a szőlőfajták, a telepítés

54 24. fejezet, lásd MAGYAR 1996, 242–243.

55 RAPAICS 1937, 592.

pontos földrajzi kötöttségei,<sup>56</sup> a kedvező időjárás, a szüret időzítése, a feldolgozás módja összességében határozza meg.<sup>57</sup> Szerinte a legfontosabb szerepe a klimatikus viszonyoknak van: a hideg és nedves időjárás késlelteti a beérést és rothadást okoz, a száraz és túl forró nyártól pedig a bor elveszíti jellemző édességét és zamatát – ilyen esztendőben az északi telepítésű szőlők adják a legjobb bort. A legkiválóbb borokat tehát a ritkán esős, meleg nyarak után lehet remélni, meleg, száraz augusztussal és szeptemberrel, illetve száraz, könnyebb éjjeli fagyokkal váltakozó októberrel.<sup>58</sup>

Hoffmann (azaz Welsch) a földrajzi fekvés, a csapadék, a talaj, a levegő, illetve a napfény szerepét hangsúlyozta.<sup>59</sup> Ennek alapja az ókori görög természetfilozófiából eredeztethető, mely szerint a négy őanyag: a föld, a levegő, a tűz és a víz alapjaiban határozzák meg az életet; ez a növények esetén a talaj, a levegő, a napsütés és a csapadék négyesét jelenti.<sup>60</sup> Hoffmann (azaz Welsch) ezek közül elsősorban a napfény hatásának tulajdonította a bor különleges édességét, annak kialakulását pedig a különböző földbe került nedvek szőlőben való szabad áramlásának feltételéhez kötötte. E finom nedvek önkéntelen, folyamatos, szabad mozgása, tehát egyértelműen egy a mechanojatrikus hagyományokon alapuló felfogás képezte Hoffmann teóriájának lényegét is: a tokaji bor végeredményben azért annyira egészséges, mert olyan tiszta, szubtilis, éteri részecskéket tartalmaz, melyek a növénybe, onnan a borba, végül az emberi emésztőrendszerbe és a vér-, illetve nyirokkeringésbe kerülve szabad áramlást biztosítanak, ezáltal az egészség fenntartását különösen erőteljes mértékben támogatják.

Hogy jobban érzékeltetni lehessen Domy újdonságát a Hoffmann-nak vélt Welsch ellenében, elég csak elolvasni a hallei professzornak tulajdonított gondolatokat, melyek a napfény kitüntetett szerepéről szólnak: *„A borfajták tulajdonságainak meghatározásában akkora ugyanis a nap szerepe és hatása, hogy a borok nemesítésében és javításában közrejátszó tényezők közt az első és legfontosabb hely az övé. [...] leginkább a nap (a szokásosnál áthatóbb) heve az, amely a szőlő megérelésében és megédesítésében a szinte egyetlen faktornak bizonyul. Ha ugyanis a nap kissé magasabbról és merőlegesen süt, a levegő és az éther fluidumát örvénylésre és sebes mozgásra készíti, és a tápanyagok nemes nedvét oly finommá alakítja s úgy szétterjeszti, hogy az a gyökérzet legvékonyabb szájadékaiba is el tud jutni. Azután ugyanezt a gyökerek bejáratainál fölfogott nedvet a szőlőt át- meg átszövő hajszálereknek és vezetékcskéknél szűk járatain csodás erővel hajtja át, s az ágak szétterjedő hajtásaiba hatásosan juttatja el. Végül pedig a szőlőszemek héján belül összegyülemlett nedvet még tovább oldja, dolgozza s finomítja, teljessé formálja és tökéletesíti,*

56 Keler a tengerszint feletti magasságot tekintve három különböző jellemzőkkel bíró szőlőterület-típust különített el a legalacsonyabbtól a legmagasabban fekvő területekig, ezeket nevezte *infima*, *media* és *summa aeris regio*-nak. Száraz években a magasabban fekvő területek adnak jobb bort, a hideg és a fagy elsősorban az alacsonyabban fekvő területekben tesznek nagy kárt. JÄNICHEN-KELER 1731, 277. Lásd LIPPÓCZY 1975, 165.

57 JÄNICHEN-KELER 1731, 256–278.

58 LIPPÓCZY 1975, 164–165.

59 MAGYAR 1996.

60 MAGYAR 1996, 231.



úgyhogy az utoljára elveszti minden nyersségét s végképp megédesül.<sup>61</sup> Hoffmann (és Welsch) úgy vélte, hogy az élő szervezetek legnagyobb részét különböző vezetékekből állnak, melyekben különböző testnedvek keringenek; ezt az áramlást emberek esetén az *aether*ből, növények esetén a naptól nyert hő biztosítja. Egészség esetén ez a keringés zavartalan, a betegséget annak zavara (elakadása, sűrűsödése, e vezetékek károsodása) okozza. Ezt Dobby se vitatta, viszont sokkal komplexebb magyarázatot adott a hegyaljai borok jellegzetességeire, mint előtte bárki. A hegyaljai szőlőtermés kiváló minősége nála már nem elsődlegesen a napfénytől, hanem a klíma (különösen a nap és a csapadék hatása), a fekvés (mint a termőterület földtani összetétele, a domborzati viszonyok és a tengerszint feletti magasság), illetve az emberi tényezők (a telepített szőlőfajták különbözőségei) érzékeny egyensúlyából adódik. Lényegében ugyanezeket a változókat illetik napjainkban a *terroir* elnevezéssel – Dobby szemlélete tehát e tekintetben is rendkívül korszerűnek számít.

Dobby – ahogy már kortársai is – helyesen ismerték fel a nap kiemelkedő fontosságát a szőlő jellegzetes érési folyamatának segítségével, ám az ő magyarázata sokkal közelebb áll a jelenlegi ismereteinkhez, mint amelyet Welsch alapján Hoffmann megjelentetett, hiszen nem a nedvek napfény okozta áramlását, hanem a nap visszatükröződő, visszaverődő sugarainak a hatását hangsúlyozta, azok ugyanis máshogy érvényesülnek a különböző adottságokkal bíró talajon, illetve domborzati viszonyok között. Ahogy megjegyezte, bár „*az egyszerű nép abban a hiedelemben él, hogy a kimagasló helyek annál melegebbek, minél közelebb vannak a naphoz,*” „*a legjelesebb természettudósok hőmérővel szerzett tapasztalatai arról győznek meg, hogy minél magasabbra megyünk a hegyekben, annál hidegebb lesz.*”<sup>62</sup> E jelenség magyarázatául a levegő legfontosabb fizikai tulajdonságainak megfigyelése szolgált: a magasság növekedésével a levegő sűrűsége, ezzel pedig a hőmérséklet is csökken, mivel ott „*ritkább a levegő ahhoz, hogy a nap sugarait összegyűjtse és kevésbé alkalmas arra, hogy visszatartsa*”<sup>63</sup> – utalt Dobby név említése nélkül Florin Périer (1605–1647) méréseire, melyekkel igazolta, hogy a légnyomás a magassággal együtt csökken. Abban is igaza volt, hogy a Tokaj-Hegyaljára oly jellemző trachit, illetve vörös agyagos nyiroktalaj kiemelkedő fontosságára hívta fel a figyelmet, tekintve azok kiváló hő- és csapadékmegtartó képességét.

A kor tudósai még nem ismerték az aszúsodást rendszeresen előidéző *Botrytis cinerea* penészgombát, és a pincék falát borító nemes pincepenész (*Cladosporium cellare*) fontosságát sem ismerték fel az érlelődés folyamatában. Azt viszont már tudták, hogy egyes szőlőszemek töppedése valamilyen módon kiváló bort eredményez. Welsch, Hoffmann, ahogy Dobby is, ezt a jelenséget a nap hatásának tulajdonította. Utóbbi úgy vélte, a nap heve addig gyötri az érésük után is a szőlőszemeket, amíg megfonyynadnak; megszabadulnak a savtól és a víztől is.

61 Magyar László András fordítása. Lásd MAGYAR 1996, 232.

62 DOBBY 1758, 20.

63 DOBBY 1758, 20.

Szintén kiváló természettudományi háttérismeretei segítették Domybyt abban, hogy a borban érezhető minerális jegyeket szintén a talaj összetételével hozza kapcsolatba: mindennapi tapasztalat – írta –, hogy „a földben mint anyagban lévő nedvek átveszik annak tulajdonságát.” Ez a föld tárolja és vezeti a folyadékot, mely „a szőlőtövek közelebe jutva a földben megtapadó apró olajos, földes, sós részecskéket magával viszi, és azokat a töke és a vesszők teljes terjedelmében szétoszítja táplálékkul.”<sup>64</sup> Az anyaföld, mely passzívan befogadja az élet csíráját, Arisztotelészen alapuló, a 18. században sem vitatott elképzelés volt; a növények vezetőkeiben szabadon áramló nedvek pedig a korábban ismertett hoffmanni szemlélet hatását tükrözik.

Amennyire részletező és az akkori ismeretekhez képest pontos leírást adott a szerző a geográfiai viszonyokról, annyira pontatlan maradt a jellemző hegyaljai szőlőfajták felsorolásakor. A disszertációból egyértelműen kiderül, hogy voltak pontos emlékei és megfigyelései a borvidék, a szüret és az erjesztés helyi jellegzetességeit tekintve (ami el is várható, hiszen a családja Erdőbényén élt), de a szőlőtípusokat érintő pontatlanságai miatt szinte biztosra vehető, hogy a szűkebb környezete nem foglalkozott szőlészettel. Észrevehető, hogy a borászkodással közelebbi kapcsolatban lévő Matolai János vagy Paulus Keler sokkal több helyi szőlőfajtát sorolt fel: mindketten jelezték, hogy sok szőlőtípust gondolnak a Hegyalján (Keler közelítően különbözőről tud!), melyek közül Matolai a legfontosabb tizenégyet,<sup>65</sup> Keler pedig tizenötöt név és jellemzők szerint is felsorolt.<sup>66</sup> Ellentétben Komáromyval<sup>67</sup> Welschsel és Hoffmann-nal,<sup>68</sup> akik – mivel eredendően a magyar borokról írtak – csak öt fajtát említettek, és azok esetén sem mindig egyértelmű, pontosan melyik borvidékre gondoltak, és ellentétben Domybival, aki csupán ötféle szőlőt nevesített.

Az érési idejéről *augusztának* nevezett szőlőt ma *gohér* néven ismerjük.<sup>69</sup> A szőlőszemek és -levelek erőteljes fehérségéről *albula* néven emlegetett szőlő Kelernél, illetve Matolainál a *fehér szőlő* nevet viseli.<sup>70</sup> Az augusztá, az albula, illetve a harmadikként felsorolt *királyi édes szőlőfajta*<sup>71</sup> adja leginkább e borok karakteres édes ízvilágát. A *tumidula*, azaz *furmint* Domyby szerint a bor erejéhez járul hozzá leginkább; a tényleges szőlészeti – borászati ismeretekkel rendelkező Keler és Matolai ezzel ellentétben az egyik legkiemelkedőbb fajtának írta le a 18. század első felében: ez adja a legjobb aszúszőlőt, Keler szerint a legtartósabb bort is.<sup>72</sup> Végül

64 DOMBY 1758, 22-23.

65 MATOLAI 1744, 12-13.

66 JÄNICHEN-KELER 1731, 273-274.

67 KOMÁROMY 1715.

68 Auguster, Manckele / Manckler (mazsolaszölő), Moschatellina – Muscateller, Meyer – Meyran / Mayer, Geysdutton / Geiß-Dutton (kecskecsöcsü), lásd WELSCH 1721, 9-10. HOFFMANN 1736, 73.

69 Eredetét lásd BALASSA 1991, 121-123.

70 JÄNICHEN-KELER 1731, 273. MATOLAI 1744, 13. Eredetét lásd BALASSA 1991, 118-120. Ez a napjainkban már újra termesztett *kövér szőlő*.

71 Más néven királyszőlő: a borvidéken már nem termesztett szőlőfajta.

72 JÄNICHEN-KELER 1731, 273. MATOLAI 1744, 13. Lásd még RAPAICS 1937, 592.; LIPPÓCZY 1975, 164. A legkorábbi ismert, sokáig kéziratban terjedő magyar–latin szójegyzék, melyet a 16. század középső harmadában Szikszai Fabricius Balázs (1530k.–1576), a sárospataki református kollégium oktatója állított össze, még nem tartalmazza a *furmint* vagy *tumidula* fajtát.



Domby a kevésbé nemes szőlők közül a *gemmeát* említette, mely lédúsága miatt más szőlőkkel összekeverve a must mennyiségének a növelésére szolgál; Matolainál ennek magyar megnevezése *Gyöngy-Fejér* volt.<sup>73</sup>

Domby azt a helyi megfigyelést is rögzítette, hogy „a régi szőlők termései edesebbek és nemesebbek, ezzel szemben az új szőlők nagyobb száma növeli ugyan a bor mennyiségét, de annak nemességét csökkenti.”<sup>74</sup> Érdekes – és bizonyára napjainkban is megfontolandó – kijelentés ez, melynek mentalitástörténeti vonatkozásai is vannak, tekintve, hogy megközelítőleg ötven évvel Domby vizsgálódásai előtt ugyanaz a Daniel Fischer, aki a tokaji föld gyógyhatásairól írt doktori disszertációt, még wittenbergi diákként, 1716-ban arról értekezett: igaznak kell tartani a hegyaljaiak megfigyelését, hogy az 1715. évi rossz termést a boszorkányok ármánya okozta.<sup>75</sup>

Érdekesség, hogy Domby a talajszerkezet összetevőinek növényekben való megjelenését nem minden esetben fogadta el kritika nélkül, már amennyiben Johann Adam Raymann kísérletével cáfolta meg a hegyvidéki földek egyébként létező aranytartalmának jelenlétét a tokaji szőlőszemekben. Az aranytartalmú hazai szőlők legendája középkori eredetű.<sup>76</sup> Kezdetben a szőlőknél növő aranyindákról és aranyvesszőkről írtak külön tájegység említése nélkül (Petrus Ranzanus (1428–1492)) vagy a szerémségi szőlőkkel kapcsolatban (Galeotto Marzio (1424–1497), Antoine Mizauld (1510–1578), Fortunatus Licetus (1577–1657)).<sup>77</sup> A hagyomány szerint Paracelsus (1493?–1541) is vizsgálta a tokaji szőlők aranytartalmát, ezt azóta már többszörösen cáfolták.<sup>78</sup> Az *aurum vegetabile*, tehát a növényekből kinyerhető arany létezésének és bizonyításának vágya a XVII. század második felétől egyre inkább a tudományos diskurzusba került; ekkor már a bogycokban látható arany szemcsékről is tudósítottak. Az első kötet, mely ténylegesen a hegyaljai szőlők vonatkozásában tárgyalta a jelenséget, a boroszlói orvos, Philipp Jacob Sachs von Löwenheim (1627–1672) volt, aki az 1661-ben kiadott *Ampelographia* című kötetében több erre vonatkozó adattal is szolgált.<sup>79</sup> Marton Henrik Franckenstein eperjesi orvosra, illetve Held Máté, II. Rákóczi György erdélyi fejedelem udvari orvosára hivatkozott, akik levélben, illetve személyesen igazolták neki a tokaji aranyindák és arany szemcsés (*funiculi /Dratt*) szőlők létezését. Egy későbbi értekezésében, szintén Franckenstein elbeszélésére való hivatkozással egy Walpataky nevű nemesembert is említett, akinek a vincellérje

73 MATOLAI 1744, 13. A *gemmeát* gyöngyszőlő vagy gyöngyfehér néven ismerjük; a borvidéken már nem termesztett szőlőfajta.

74 DOMBY 1758, 25.

75 FISCHER 1716, 4–5. Lásd TARNAI 1956, 38.

76 HORVÁTH 1895; BALASSA 1991; MAGYAR 2010.

77 MAGYAR 2010, 149.; BOROS A. 2007, 61–63.

78 MAGYAR 2010, 151; MONOK 2017. ADAMIK 2017. Érdekesség, hogy az 1771-ben megjelent kötet (*De Hermetische Nord-Stern*) 5. fejezetében megjelent, tévesen Paracelsusnak tulajdonított, az aranytartalmú szőlőkről szóló szövegrészletben hasonlóképp jelenik meg a napfény által a szőlőtőkébe, onnan a borba jutó aether szerepének hangsúlyozása a tokaji borok kiválóságának okaként, mint Welschnél (és Hoffmann-nál). E szöveget az ismeretlen szerző valójában 1769-ben írta. ADAMIK 2017, 137–138.

79 SACHS 1661.

coeptæ sint, vulgi ea de re fabulæ, et historicorum monimenta. An id primum PROBI Imperatoris temporibus factum? auctoris ea de re iudicium. Citius in Pannonia, quæ hodie *Hungaria* est *trans Danubium*, quam siue apud Iazyges, siue alius, ad Tibisci ripas, vineæ cultæ sunt, Auctorum, de VINEIS et VINO Hungarico, silentium. Prima vinearum mentio apud BONFINIVM, in rebus CAROLI I. Hodie studiosissime vites colunt Hungari, neque ea re gentibus aliis cedunt. Vites in Hungaria subinde aurum sibi habent innexum: scriptorum ea de re testimonium: auctoris de iis, quæ in hoc genere \*) vidit, narratio, iuxta et icon.



Causæ eius rei excusæ, et an grana vis quandoque adnata, sint aurum? experimentum chymicum. His ita præmissis, varias vini Hungarici classes constituimus. Sunt enim vel vina *Sulphureo-Aromatica*, seu *prime note*; vel *Sulphureo-Volatilia*, seu *secunde note*; vel *Tartarea*, seu *tertia*

Qq

\*) Auream hanc virgam, viti adnatam *Tokajensî*, annis superioribus, amicorum nonnemo, adulerat. Aequabat pondus eius nummos aureos quindecim,

sed auri præstantia ipsum quoque obryzum gradibus duobus superabat. Historem eius pleniorum suo loco exhibebimus.



többször is aranyvesszőket talált az ültetvényben.<sup>80</sup> Sachs *Ampelographiája* több kiadást is megért, illetve számos más külföldi kiadványban jelent meg róla recenzió, illetve annotáció – többek közt Komáromy is idézte a disszertációjában<sup>81</sup> –, így a tokaji aranyszőlők legendája külföldön is ismertté vált. Ekkor még a hazai szerzők sem kételkedtek a tokaji *aurum vegetabile* létezésében. A XVIII. század elején az orvos Köleséri Sámuel (1663–1732),<sup>82</sup> illetve Bél Mátyás<sup>83</sup> is igaznak tartotta azt; a pozsonyi Joannes Christophorus Huber (†1770) pedig az orvosdoktori értekezését is erről a jelenségről írta 1733-ban; címlapjának metszetillusztrációján azokat a szőlőtőkésre feltekeredő aranyindákat mutatva, melyet Bél Mátyás tíz évvel korábban publikált.<sup>84</sup> Johann Adam Raymann volt az első, aki tudományos igényű vizsgálatoknak vetette alá ezeket az állítólagos aranyszemcséket. Három értekezésben is beszámolt az eredményeiről: ez az anyag nem lehet valódi nemesfém, mivel nem állta ki az aranypróbát: a valódi aragnál sokkal könnyebb, nem tűzálló, illetve higannyal nem képez amalgámot.<sup>85</sup> Később azt is megállapította: mivel e szemcsék feloldódnak a mustban, kialakulásukat vélhetően az érett bogyókban található nedveknek a nap melege általi mézgásodása okozza.<sup>86</sup> Mindazonáltal bármennyire is állította Raymann, illetve rá hivatkozva Fischer,<sup>87</sup> majd Domby, hogy a tokaji szőlőknek nincs valódi aranytartalma, a legenda egészen Weszprémy István 1773-ban németül,<sup>88</sup> 1775-ben magyarul<sup>89</sup> megjelent tételes cáfolatáig a köztudatban maradt.

A disszertáció harmadik fejezete különböző kémiai kutatásokon alapul, melyek alapján Domby a hegyaljai borok specifikumaira kívánt további magyarázattal szolgálni. A medicinával kapcsolatban Descartes és Leibniz is amellet érvelt, hogy azt csak a társtudományokkal karöltve lehet művelni, Leibniz pedig azt is hangsúlyozta, hogy egy betegség megfelelő gyógymódját kémiai ismeretek nélkül nem is lehet meghatározni.<sup>90</sup> Ez rendkívül tudatos szemléletbeli elköteleződés volt, mely az élőlények mechanikus működésének elvével szembe forduló kemiatriát mint önálló orvosi irányzatot is életre hívta a XVII. században és ugyanez az oka, hogy a disszertáció harmadik fejezetét teljes egészében a borokra vonatkozó kémiai kísérletek, megfigyelések és következtetések teszik ki. Ahogy Domby megjegyezte az előszóban: „*minden bor ugyanazokból a kémiai elemekből áll, amelyektől az akár egészséges, akár beteg emberekben kifejtett működésük függ,*” ez pedig azt is feltételezi, hogy a bor a kémia módszereivel nem csak egészében, hanem alkotóelemenként is vizsgálható. Ezt a korabeli tudósok

80 SACHS 1670, 291.

81 KOMÁROMY 1715, 13, 25.

82 KÖLESÉRI 1719, 60.

83 BÉL 1723, 153.

84 HUBER 1733. Lásd MAGYAR 2010, 152.

85 RAYMANN 1720b.; RAYMANN 1722b.; RAYMANN 1742.

86 RAYMANN 1742. Ezt hangsúlyozta Weszprémy István is, lásd WESZPRÉMI 1775, 126.

87 FISCHER 1732, 60–69.

88 WESZPRÉMI 1773.

89 WESZPRÉMI 1775.

90 SCHULTHEISZ 2017, 476, 474.

meg is tették: desztillálták és alkotóelemeire választották a bort, elpárologtatással szilárd anyagokat választottak ki belőle, hogy a részek kémiai és fizikai tulajdonságai szerint – mint az egyes reagensekkel való reakciók, az éghetőség vagy az erjedés közbeni részecskemozgás – vizsgálhassák azokat.

E fejezet mutatja a legpontosabban: Dobby az orvostudomány mely irányzata mellett köteleződött el attól függetlenül, hogy a legtöbbször a mechanójatrikus Hoffmann (valójában Welscht) idézte. A hallei professzor és köre a testetlen, szubtilis *aether* szerepét hangsúlyozta mind a hegyaljai szőlők érési folyamataiban, mind a bor egészségre gyakorolt jótékony hatásait illetően. A növénybe kerülő folyadékok és minerais – földes összetevők, ahogy a mindent átjáró *aether* összességében szükségesek a nedvzárlás zavartalanságának biztosításához; lényegében ugyanez a helyzet az emberi testnedvek áramlását tekintve is – Hoffmannék szerint végeredményben azért olyan egészséges a tokaji bor, mert a mindent átjáró *aether* kimagasló mennyiségben van jelen benne.

A harmadik fejezetből kiderül, hogy Dobby is hitt valamiféle testetlen, mindent átható anyag létezésében, mely az életműködések egyfajta katalizátoraként szolgál, ám ő nem az *aether*t tartotta annak (nem is említette, habár Hoffmann érvelésének ez volt a legfőbb pontja a tokaji borokat illetően), hanem egy hasonlóképp immateriális erő, a különböző *spiritusok* szerepét hangsúlyozta, melyek közé a *flogisztont* is beleszámította. Utóbbi a kemiai szemléletű medicina legfőbb képviselői, Johann Joachim Becher (1635–1682) és kifejezetten Georg Ernst Stahl (1659–1734) munkásságában életre hívott fogalom volt.<sup>91</sup>

Dobby Neumannra való hivatkozással úgy tartotta, hogy minden bor öt összetevővel bír, ezek az esszenciális olajok (*oleosarum partium essentialium*), a különböző sók (*salinae*), a föld (*terra*), illetve a víz (*aqua*). Az utolsó alkotóelem egyfajta testetlen matéria, az éghető *spiritus* avagy *flogisztont* volt, vagy, ahogy a szerző nevezte: *spirituum inflammabilium seu phlogistarum partium*.<sup>92</sup> Ez az öt összetevő a kemiai angol képviselője, Thomas Willis (1621–1675) munkásságában is megközelítőleg hasonlóképp jelent meg: ő úgy tartotta, hogy minden létező organizmus öt kémiai alapelemre bontható: *spiritusra*, sóra, vízre, földre, illetve kénre.<sup>93</sup> Egy bor minőségét, tehát fizikai és kémiai jellemzőit ezen részeknek az egymáshoz viszonyított mennyisége és minősége adja meg, azonban a legkiválóbb borokban, mint a hegyaljai, a *spiritus-flogisztont* – hasonlóan az *aether*hez – kiemelkedő mennyiségben található meg. A *spiritus* is jelen van az egész világon, mint a galénoszi *pneuma* vagy az arisztotelészi *entelecheia*, ez is egyfajta életet szervező immateriális erő; más néven *spiritus universalis*, *spiritus mundi* vagy Stahl megnevezésében *anima*, csak hogy a legismertebb fogalmakat említsük. Galénosz úgy tartotta, hogy ezek a *pneumák* avagy *spiritusok* az emberi szervezetben is megtalálhatók: a *pneuma phüszikon* vagy *spiritus naturalis*

91 SCHULTHEISZ 2013.

92 NEUMANN 1735, 400–403.

93 SCHULTHEISZ 2013, 15–16.; MAGYAR 2015, 13.



a májból indul ki és az anyagcserét szabályozza, a *pneuma zótikon* vagy *spiritus vitalis* a szívben található és a hőtermelést szabályozza, végül a *pneuma pszükhiké* vagy *spiritus animalis* az agyban van és a mozgást, illetve az érzékelést irányítja. A *flogiszton* is egyfajta *spiritus* volt Dobby és kortársai értelmezésében: egy olyan matéria, amely a hőtermelés (és nem a hoffmanni értelemben vett hidraulikai jelenségek) segítségével támogatja az élettani folyamatokat. A betegségek kezelésének alapja pontosan ezért más a mechanojatrikus és kemiatrikus medicina szerint: míg az előbbi számára a testnedvek zavartalan áramlásának helyreállítása volt a cél, az utóbbiak a test erősítésére koncentráltak az egyes szerveket átható *spiritusok* megerősítésének segítségével; mint az utolsó két fejezetből kiderül, Dobby is inkább az utóbbi felé hajlott, bár a testnedvek keringésének akkor ismert tanát még értelemszerűen igaznak fogadta el.

Minél több *flogiszton* található egy anyagban, az annál élhetőbbé válik. Desztilláció, különösen pedig a rektifikáció (ismételt lepárlás) során pontosan ezt a *spiritust* tudták kinyerni a borból, hogy különlegesen értékes anyagként, elsősorban orvosságként, de akár rosszabb évjáratú borok feljavítására is hasznosíthassák. Mai ismereteink szerint ez a tiszta szesz, ám a korabeli tudósok szerint annál sokkal jelentősebb tényező volt; ezért is nevezték az alkoholt *spiritus vini*-nek, tehát a bor lelkének, célozva annak *spiritusként* értelmezett funkciójára, és ezért is nevezték *aqua ardens*-nek, amivel pedig az éghetőségére utaltak. Ez némi bizonytalanságot is okozott a fordításban: nem minden esetben egyértelmű, hogy az alkoholra vagy a borban lévő, az egészséges életfunkciókat támogató *spiritusra* gondolt a szerző a disszertáció írásakor, mivel e fogalmat mindkét esetben önállóan is használta; a könnyebb érthetőség okán lábjegyzetben jelezzük a kontextusnak megfelelő jelentést.

Azt Welsch és Hoffmann is felismerte, hogy az erjedésnek, illetve az aközben keletkező hőnek kiemelkedő szerepe van a tokaji borok jellegzetes íz-, illat- és színanyagának kialakulásában; erre utalt Dobby is. Mindannyian rögzítették, hogy a must erjedése erőteljes részecskemozgással (*oscillatio*), ami pedig hőtermeléssel jár. Welsch, illetve Hoffmann ebből kiindulva azt a következtetést vonta le, hogy a bor tartóssága és édessége nem a szőlő természetétől, hanem az erjedés módjától: annak intenzitásától és hőmérsékletétől függ, ezért is melegítik a szőlősgazdák a mustot.<sup>94</sup> Dobby viszont nem a hőmérsékletet jelölte meg fő okozóként, hanem Becher és Stahl kutatásai alapján a lassú és hosszan tartó erjedés fontosságát hangsúlyozta. Ennek alapja egyfelől az esszencia és az aszú mustjának sűrűsége, illetve édessége, mely eleve meghatározza, hogy később kezdenek erjedni, és ez a folyamat sokkal tovább tart, mint más mustoknál. Felhívta a figyelmet arra is, hogy Hoffmann (valójában Welsch) értesülései a must melegítését illetően pontatlanok: egykori megfigyelései alapján a helyiek épp az ellenkezőjét tették, mivel az erjedés folyamatát a hideggel lassították. A szüretet követő fagyok beköszöntekor a mustot föld alatti pincékben helyezték el, melyek enyhe hőmérséklete segítette a folyadék letisztulását. Mások viszont külső, felszín feletti bortároló helyeken tárolták a mustot, ahol az erjedési folyamatok az

94 MAGYAR 1996, 238.

alacsony hőmérséklet miatt akár teljesen redukálódtak, hogy majd a tavaszi meleggel éledjenek újra, akár a szőlővirágzás idejére várva annak befejeződését. Az erjedés lassúsága hatással van a keletkező bor alkotórészeinek finomságára és tisztaságára, azok kiválósága pedig – és itt újra a hoffmanni keringéstan hatása figyelhető meg – az emberi emésztőrendszer és vérkeringés legparányibb vezetőkeibe jutva gondtalanul áramolhatnak, fenntartva ezáltal az egészséget.

Domby a hallei professzornak tulajdonított értekezés óta megismert kémiai jelenségekkel kiegészítve összességében pontosabban írta le az erjedés folyamatát. Név említése nélkül utalt az Antonio van Leeuwenhoek (1632–1723) mikroszkópos megfigyelései nyomán azonosított élesztősejtekre, melyek „*a felszínre törve virágokat formáznak annak [a mustnak] felszínén*”; név szerint is említette a Helmont-féle erdei gázt, melyet Jan Baptist van Helmont (1579–1644) azonosított, és amelyet ma szén-dioxidként ismerünk. A szerző szintén alkotóelemeire bontotta a különböző típusú hegyaljai borokat, hogy vizsgálja azok további kémiai tulajdonságait: Hoffmann (Welsch), Neumann, Boerhaave, illetve Stahl kísérleteit alapul véve a borszesz, a borban található olajok, a borseprő, a borkő vizsgálataival igazolta a különböző körülmények között erjesztett mustok hasonlóságait, illetve a borok részben eltérő kémiai tulajdonságait: egyesek miatt édesebbek, magasabb sav-, illetve alkoholtartalmúak vagy éppen silányabbak. A konklúziója az előszóból és e tizedik alfejezetnek a bevezetőjéből egyaránt ismerős lehet, hiszen harmadjára is azt hangsúlyozza: „*borunk minden fajtája ugyanazon alkotóelemekből áll, és minden eltérés oka ezeknek az elemeknek az eltérő minőségén és mennyiségén alapul.*”<sup>95</sup>

Azt is helyesen rögzítette, hogy „*a víz, miként minden folyadéknak, úgy a bornak is hordozóanyaga; ha több van belőle, akkor csökken a bor ereje, ha kevesebb, akkor pedig nő.*”<sup>96</sup> Ezzel lényegében – Stahlra való hivatkozással – az olvasóra kacsintott, amikor tippet adott a bor kémiai feljavítására: nemesebbé (azaz édesebbé) lehet tenni e nedűket, ha értünk ahhoz, hogyan lehet az erjedés előtt vizet kivonni (vagy valamilyen sűrűbb anyaggal helyettesíteni) belőlük. Ezzel lényegében egyfajta mesterséges aszúsodás előidézésére utalt, azt ugyanis, ahogy korábban szó volt róla, a napfény hatásának tulajdonította, melynek ereje töpleszt a bogyókat úgy, hogy azok a víztartalmuk jelentős részét elveszítik. Domby megfigyelései arra utalnak: a hegyaljai polgárok öntudatlanul is követik ezt az eljárást, amikor „*meghosszabbítják a szüret idejét, ha a szőlőfürtök kevésbé értek meg, hogy a rá következő faggyal nemesebbé váljanak, a hideggel ugyanis a víz részecskéi csökkennek, s ezáltal sűrűbb mustot és nemesebb bort kapnak.*”<sup>97</sup>

A negyedik fejezetben tért rá Domby a tokaji bor egészséges szervezetre gyakorolt hatásainak tárgyalására. Ez a fejezet egy szintén Hippokratésztől eredeztethető korabeli orvosi irányzat, a diétetika hatását tükrözi. Ennek kifejezett célja az egészség megtartása, az emberi szervezet ellenálló képességének megerősítése volt, melynek érdekében a mű-

95 DOMBY 1758, 32.

96 DOMBY 1758, 31.

97 DOMBY 1758, 31.



velői különböző életmódbeli, közte hangsúlyosan étkezési szabályrendszereket állítottak fel.<sup>98</sup> E dietetikai szemlélet a korban lényegében általános volt; ugyanez a szemlélet figyelhető meg már Pápai Páriz Ferencnél is, aki a korábban idézett *Pax Corporis* című könyvében ugyanennek a fontosságát hangsúlyozta az orvosi tevékenységben.

E fejezetben érhető tetten leginkább a hoffmanni szemlélet meghaladása. Ahogy a szőlők élettana esetén szó volt róla, Hoffmann az emberi szervezetet az inak és izmok akaratlan vagy direkt összehúzódásával, illetve a különböző testnedvek hidraulikájával egy folyamatos mozgásban lévő entitásként írta le. Ezeket hatja át az *aether*, mely lényegében az élet alapanyaga (*primum movens*); ez megtalálható a levegőben és az élő szervezetekben is, az ember a légzéssel és a táplálkozással (jó esetben a kiváló hegyaljai borokkal) veszi magához. Az *aether* arisztotelészi eredetű fogalom; Welsch és Hoffmann, ahogy számos kortársuk is úgy tartotta: e szubtilis, tehát tiszta és finom anyag nagyban hozzájárul a szervezet kiegyensúlyozott, tehát egészséges működéséhez.<sup>99</sup> Welsch és Hoffmann szerint az *aether* a tokaji borban is jelentős mennyiségben van jelen „s igen egészségessé teszi a bort, amely ennek eredményeképpen az emberi testnek még legapróbb emésztéssel és elválasztással kapcsolatos erecskéjén is könnyedén átjut. Ez a borba keveredő megfoghatatlan és légius hatóerő szervezetünk szilárd részeit erővel és életkedvvel árasztja el, úgyhogy a vér- és nedvkeringésünket is megkönnyíti.”<sup>100</sup> Ezzel tehát egyfajta általánosabb érvényű stimuláló, roboráló anyagként jellemezte a bort, ami a testnedvek áramlásának elősegítésével az emésztésre, a kiválasztásra, a vérnyomásra, a közérzetre egyaránt jó hatással van. Dobby disszertációjában azonban már nem olvasható az *aether* fogalma mint az emberi test működésében közreműködő egyfajta életszervező erő. Dobby az előző fejezetben kifejtett, a kémiai alkotóelemek differenciáltságára vonatkozó tézisét vonatkoztatta a medicinai ismereteire, amikor a hegyaljai borok egészségre gyakorolt hatásait vizsgálta. Ennek alapján rögzítette, hogy a magasabb savtartalmú borok nagyobb hatással vannak a testre és az elmére, mint a vizezebbek, az édesebb borok természetüknél fogva jobbak, mint a savanyúak, a még le nem tisztult, forrásban lévő borok egészségtelenek, végül – a hoffmanni elveket is belefoglalva – a legszubtilisebb, tehát legtisztább és legfinomabb összetevőket tartalmazó borok a legkiválóbb hatásúak.

A magasabb savtartalmú borok jótékony fizikai hatása, hogy fokozzák az emésztést és a kiválasztást, növelik a pulzusszámot és a test hőmérsékletét, erősítik az ereket, általánosságban is erősítenek, serkentik az nyirokrendszert is. Az elmére is jótékony hatással vannak, ahogy a szerző biztató módon megfogalmazta: „az éjszakázásokban kimerített elmét felfrissítik, a gondokba bonyolódottat megkönnyítik, a szomorúságtól lankadtat felemelik, minden képességét csodás módon éléssé teszik.”<sup>101</sup> Ezen túlmenően azonban gondos orvos módjára a mennyiség problematikájára is kitért: ha valaki túlságosan sokat fogyaszt e borokból, épp az ellenkező hatást éri el vele.

98 KAPRONCZAY 2007, 17.

99 A szubtilitás fontos hoffmanni fogalom volt: lényegében minél tisztább és finomabb alkotóelemekből áll valami, annál értékesebb; ez volt az akkori dietetika alapja is. Lásd MAGYAR 1996, 236. 27. lábjegyzet.

100 Fordította: Magyar László András. Lásd MAGYAR 1996, 234.

101 DOMBY 1758, 35.



Diákok a leideni egyetem kémiai laboratóriumában, rézmetszet Herman Boerhaave *Institutiones et experimenta chemiae* című kötetében, Párizs, 1724.



Az édes borok ellenében a savanyúbbak sűrűbbé teszik a testnedveket, mivel pedig emiatt azok szabad áramlása lelassul, kőképző és köszvényesítő hatásukkal kell számolni. Ha tehát az időjárási viszonyok okán akadályoztatva van a szőlők beérése, Dombly azt javasolta: hozzáadott cukorral tegyék azokat edesebbé, ezzel pedig egészségesebbé. Ha valaki az édes borokból fogyasztana a kellenél többet, a testben vérelteli állapot alakul ki, ami ahhoz kapcsolódó betegségeknek, mint a pangás vagy a vérömleny, ágyaz meg. A seprőt tartalmazó nem letisztult borok többek között görcsöket, gyomorrontást, vese- és fejfájalmat okozhatnak.

A legszubtilisebb részeket tartalmazó borok (az előző fejezetekből kiderült, hogy itt az esszenciáról és az aszúról van szó) gyógyhatásait illetően a Hoffmann-nak hitt Welsch<sup>102</sup> és Dombly hasonló állásponton voltak. Alkotóelemeik finomsága és tisztasága okán a kiválasztás legkedvezőbbnek nevezett folyamatát: az izzadást támogatják, ez a legjelentősebb hasznuk orvosságként, kiegészítve azzal, hogy a többenél az életerőt is jobban erősítik. Napjainkban sem elhanyagolható szempont, hogy egyikük sem tud az esszencia és az aszú káros hatásairól túlzott fogyasztás esetén sem, Dombly szavaival élve *„igen dicséretes az a tulajdonságuk is, hogy akkor sem okoznak fejfájást és akkor sem nehezítik el a többi tagokat, ha jelentős mennyiségben fogyasztják őket, míg tartanunk kellene ezektől a bajoktól, ha más borokat fogyasztanánk ugyanilyen mértékkel.”*<sup>103</sup> Ezen tulajdonságai miatt a szerző méltán és büszkén idézte fel Hoffmann (Welsch) és Neumann megállapítását a tokaji bor elsőbbségéről Európa összes borát tekintve.

Az azonos kémiai elemek különböző arányú jelenléte miatt eltérő tulajdonságokkal rendelkező, így a szervezetet különbözőképp stimuláló borok hatását Dombly az életkorok, a nemek, a temperamentumok, sőt még az évszakok szerint is megvizsgálta. Ennek alapja minden bizonnyal a korban is elfogadott galénoszi diétetika volt. Galénosz ugyanis úgy vélte, a testekben keringő nedvek állapota – ezzel pedig az ember egészsége – különböző természet által meghatározott és nem befolyásolható, illetve az egyén által is befolyásolható körülményektől függ. Az első csoportba tartozik az életkor, az évszakok, illetve a klíma, az utóbbiba (*sex res non naturales*) pedig a levegő tisztasága, az elfogyasztott étel és ital minősége, az alvás – virrasztás aránya, a kiválasztás, a munka és a pihenés aránya, végül az indulatok. A hegyaljai borok orvosi célú felhasználhatósága ezek közül pontosan azon jegyek alapján vizsgálható, amelyeket Dombly is felsorolt. A fiúk számára csupán a gyenge vagy vízzel kevert borok orvosi célú fogyasztását javasolta, hölgyeknél pedig a mértékletességet hangsúlyozta, idősek esetén viszont – egyetértve Behrens kijelentésével, aki *„az idősek tejének”* nevezte a magyar borokat – Hoffmann (valójában Welsch) idézve kifejezetten javasolta a tokaji borok mértékletes, de rendszeres fogyasztását. A magasabb alkoholtartalmú borok az izzasztó, méregtelenítő hatásuk miatt ősszel és télen fogyasztva a legideálisabbak, a gyengébbeket viszont inkább tavasszal és nyáron kell inni, hogy a különböző lázas állapotokat és vérömlenyeket megelőzzék a segítségükkel.

102 MAGYAR 1996, 236–237.

103 DOMBY 1758, 37.

A tizenötödik alfejezetben a hegyaljai borok különböző temperamentumú embe-  
rekben kifejtett hatását vizsgálta. Welsch, Hoffmann,<sup>104</sup> illetve Domby is úgy vélte,  
hogy a hippokratészi négy vitális nedv: a vér (*haima*), a sárga epe (*chole*), a fekete  
epe (*melanchole*) és a nyák (*phlegma*) aránya, pontosabban valamelyik emberi test-  
ben való elsőbbsége határozza meg az egyén vérmérsékletét, egyben fizikai jellem-  
zőit is. Ennek megfelelően megkülönböztették a szangvinikusokat (az olajos-édes  
boroktól ők várhatóan elhízhatnak), a kolerikusokat (akik a magasabb alkoholtartalmú  
boroktól karcsúbbak lesznek), a lustaságra hajlamos bágyadt flegmatikusokat, illetve  
a közönyös és lassú melankolikusokat (akik e nemes borokkal megvédhetik magukat  
a rájuk jellemző betegségektől és e negatív temperamentumok kiteljesedésétől). Ter-  
mészetesen – írta Domby – minden attól függ, milyen szokások rabjai vagyunk, azok  
szervezete ugyanis, akik mértéktelenül fogyasztják, annyira hozzászokik az alkohol-  
hoz, hogy szükségük van a rendszeres nagy dózisu fogyasztásra, és komoly problé-  
mákat okozna náluk, ha teljesen megfosztanák a bortól. Úgy tűnik, a hozzászokásnál  
csak a hirtelen megfosztás a veszélyesebb, hiszen már Celsus, az I. században élt  
római orvos is felhívta a figyelmet arra, hogy minden hirtelen változás veszélyes lehet.

A disszertáció utolsó fejezetében Domby a tokaji bor gyógyhatását különböző be-  
tegségek esetén vizsgálta. E fejezet jól mutatja a későbbi orvos határozott törekvését,  
hogy valamiféle felvilágosító tevékenységgel ne csupán szűkebb hazájának, hanem  
a magyarságnak egészében véve jó szolgálatot tegyen. Ennek eredményei nem csupán  
a hiánypótló orvosi szakirodalom fordításaiban érhetőek tetten,<sup>105</sup> hanem már a disz-  
szertációjában is, tekintve, hogy az első alfejezetben kifejezetten a Magyar Királysá-  
ra jellemző (vagy ott hangsúlyosan jelen lévő) betegségeket vett górcső alá. A hazai  
betegségek (*patrii morbi*) okainak kutatása és kórtanuknak minél alaposabb leírása  
kiemelkedő fontosságúvá vált, hogy a rendre fellángoló pandémiákat meg lehessen  
fékezni; már Daniel Fischer 1731. évi indítással tervezett tudományos folyóiratterv-  
ben is kiemelt szerep jutott volna az ilyen típusú publikációknak.<sup>106</sup>

Az első ezek közül a *Porcellus Cassoviensis*, mely egy asztmatikus tüneteket mutató  
betegség volt, a nevét („Kassai Malac”) a hasüreg bal felső részének jellegzetes duzza-  
natáról, illetve arról a településről kapta, ahol különösen gyakori jelenség volt. Ez eset-  
ben külsőleges alkalmazását, a gyógyfüves borogatást javasolta, „*hogy a lép eltömődött  
erei megnyíljanak, az elzáródást okozó anyag elmozduljon és a bő ereim keresztül távozzék,  
az étkezés elején megjelenő nyálat, főként, ha az savas lenne, javítsa és annak kizárása  
után a gyomor és a belek erejét helyreállítsa.*”<sup>107</sup> Nem nehéz e terápiás javaslatban, illetve  
prognózisban a hippokratészi–galénoszi gyógyítási alapelveket észrevenni, azok alapja  
ugyanis a szervezetben megbomlott egyensúlyi állapot, harmónia helyreállítása a sa-

104 Hoffmann több értekezésében is foglalkozott e kérdéskörrel, lásd TARNAI 1956,

105 A bábamesterségről, a gyermekbetegségekről, illetve a gyermeknevelésről kiadott fordításai, ismertetésü-  
ket lásd GYÁRFÁS 1983.; GYULAI 2007.

106 SCHULTHEISZ 2018, 234.

107 DOMBY 1758, 46–47.



lakanyagok távozása és a testnedvek szabad áramlásának elősegítése révén. Domby itt Christian Michael Adolphi Lipcsében megvédett orvosdoktori disszertációjára is hivatkozott, aki szintén ajánlotta a tokaji aszú terápiás célú fogyasztását.<sup>108</sup> Bár e terápia idegenül hat a mai tudásunk szerint, mégis látni kell benne azt a modern medicinai szemléletet, mely Dombyt jellemezte. A tokaji bor gyógyhatásait vizsgálva a korábbi szerzők rövidebb, általánosabb érvényű javaslatokat tettek annak terápiás használatára: elsősorban emésztésserkentő, roboráló, tüdőgyulladás elleni szerként alkalmazták.<sup>109</sup> Komáromy volt az első, aki már a szélesebb körű felhasználhatóságról írt: többek közt skorbut, szélütés, epilepszia, láz, tüdőbaj és a pestis ellen ajánlotta a soproni és a tokaji borokat.<sup>110</sup> Domby sokkal komplexebben foglalta össze a tokaji bor terápiás célú felhasználásának lehetőségeit: a biztonságos alkalmazhatóság érdekében leírta az adott betegségek kórtanát, ahogy az orvosság összetételét és az emberi szervezetre kifejtett hatását is. Az is megfigyelhető, hogy a kemiai betegségekkel szemben sokkal szelidebb terápiás javaslatokkal élt (tokaji bort kortyolgatni mégis jobban esik a betegnek, mint például arzént). A disszertáció végéhez illesztett *Adnexa varia* kijelentései között is található olyan, melyet ma is nyugodt szívvel megfogadhatunk: „Az orvosságok ilyen tömkelege mellett a bölcs orvos csak a legválogatottabbakat, azokból is a legkevesebbeket veszi használatba;”<sup>111</sup> számos betegség esetén elegendő Domby szerint kizárólag a hegyaljai borok terápiás célú fogyasztása vagy felhasználása.

A következőkben tárgyalt *nausea*, *languor Pannonicus* és a csömör ugyanannak az emésztőrendszeri betegségnek az elnevezései. Hogy Domby mindhármat szerepelteti, jól jellemzi az egyes szakkifejezések körüli bizonytalanságokat: e betegséget ugyanis Tobias Cober (1570–1612), illetve a pozsonyi Johann Theophil Windisch (1689–1732) és Ludwig Friedrich Jacobi (†1715) nevezte *languor Pannonicusnak*, Köleséri például *scorbutus mediterraneus*, Milleter János (1691–1755) *tsömör*, François Boissier de Sauvages (1706–1767) pedig *aesthenia Pannonica* néven írta le.<sup>112</sup> Domby vélhetően nem ismerte Milleter János 1717-ben e témakörben kiadott orvosdoktori disszertációját, mivel ez esetben is csak Hoffmannra (valójában Welsch disszertációjára) utalt.<sup>113</sup>

Domby e körbe sorolta a különböző ízületi gyulladáshoz vezető megbetegedéseket és a köszvényt, széles körű nemzetközi hivatkozással a német Behrens, a francia Charles Louis Liger (1715–1760), az angol Thomas Sydenham (1624–1689), a boroszlói származású Johann Crato von Krafftheim (1519–1585), végül az elmaradhatatlan Welsch – Hoffmann páros megállapításaira. Az évtizedeken keresztül köszvényben szenvedő és ezért magán is vizsgálatokat végző Sydenham azt állította, hogy e betegségben szenvedőknek teljesen fel kell adniuk a bor és minden egyéb erjesztett ital fogyasztását, ám akik régóta fogyasztanak ilyeneket, orvosság gyanánt egy-egy

108 ADOLPHI 1746.

109 MAGYAR 2006, 34.

110 KOMÁROMY 1715, 26–40.

111 DOMBY 1758, *Adnexa varia* XXII, on.

112 Tárcs. Magyar betegségek = Abafi Lajos szerk., *Hazánk. Történelmi Közlöny* IV, 1885, 556. MAGYAR 2016, 33–34.

113 MILLETER 1717.

kortyot mégis ihatnak belőlük. Ahogy Domby megjegyzése és általános tapasztalat szerint a szorgos borivók a másnaposságban is hasonló tapasztalnak, amikor az általános reggeli gyengeség és fejfájás ellen mértékkel újra alkoholt fogyasztanak.

A köztudatban a legismertebb „tipikus” hazai betegség a magyar láz (*morbus Hungaricus, morbus Castrensis, febris Hungarica*), melyet kezdetben tábori körülmények között figyeltek meg. Későbbi kutatások kiderítették, hogy a különböző elnevezésekkel, de hasonló tünetekkel a gyakorlatilag Európa-szerte jelen lévő kiütéses tífuszt illették a szerzők. Domby ezt nem a helyhez kötött tipikus magyar betegségek között tárgyalta, hanem a lázzal járó megbetegedéseket összességében önálló alpontba szervezte. Dombynak – német élményeire hivatkozva – konkrét orvosi tapasztalatai lehettek a pestisről, mely ennek a szövegrésznek a gerincét képezi. Ekkor már nagyrészt (például a korábban említett Stahl kivételével) elvetették azt az arisztotelészi megállapítást, mely szerint a léleknek fontos szerepe volna a megbetegedésekben, és a tudósok döntő többsége felismerte, hogy a betegségek eredendően testi folyamatokra vezethetők vissza. A Boerhaave és Hoffmann nevével fémjelzett mechanójatrikus szemlélet szerint az emberi szervezet egyfajta gépezet (*machina*), melynek működése tudományos eszközökkel, az anyag és a mechanika törvényeivel leírható és mérhető, tehát a testben zajló folyamatokat nem a lélek irányítja, ezért a meghibásodására, jelen esetben megbetegedésekre is elegendő testi okokat keresni. A pestis tárgyalásánál Domby mégis kivételt tett: többek között Carolus Rayger (1641–1707) pozsonyi orvos megfigyeléseire való hivatkozással azt is írta, hogy a bor hatékony a rothadás ellen és segíti a gyógyulást az izzadás elősegítésével, ám kiváló a félelem és a rettegés ellen is. Azzal ugyanis, hogy vidámságot és önbizalmat kelt, „*elűzi a félelmet, amely valamennyi folyadékot zavargásra és háborgásra készítet, ezt pedig a nagy szakértelemmel bíró férfiak szerint a megfertőződést nézve szinte veszélyesebb, mint maga a ragály.*”<sup>114</sup> Ezzel lényegében arra utalt, hogy bizonyos esetekben mégsem beszélhetünk tisztán fizikai mechanizmusokról, hanem előfordulhatnak lelki okok, melyek végül fizikai tünetekben manifesztálódnak, természetesen nem a megbetegedés, hanem a tünetek súlyosbodása vonatkozásában.

Domby deizmusa a disszertáció egészében egyértelműen észrevehető. Természetesen ő is úgy vallotta, hogy létezik Isten, de nem avatkozik be a teremtett világban zajló folyamatokba. A nap, „*ami az élőknek óriási családját jószágával fenntartja*”<sup>115</sup> – tehát nem Isten, hanem az általa teremtett égitest. A gondoskodó természet látta el a Hegyalját azokkal a fizikai és geográfiai jellemzőkkel, amelyek így a legtöbb évben kiváló borokat adhatnak – ha ez nem így történik, annak se természetfeletti hatalmak az okozói, hanem egzakt módon vizsgálható és leírható törvényszerűségek. A tokaji borok „*kiemelkedő és egyenesen isteni segítséget jelentenek*”<sup>116</sup> a betegségek legyőzésében, írta Domby az ötödik fejezet bevezetőjében, de még e kijelentés alatt sem valamiféle elvont

114 DOMBY 1758, 51.

115 DOMBY 1758, 16.

116 DOMBY 1758, 45.



jelzõt kell érteni: vélhetõen itt arra utalt, hogy Isten megteremtette ugyan a világot (és benne a kiváló tokaji bort), de a mûködésébe már nem avatkozik bele közvetlenül.

Domby disszertációjára felfigyelt a tudományos közõség. Méltatták a téma-választást, a dolgozat kiválóságát, az interdiszciplinaritást;<sup>117</sup> több esetben külföldi szerzõk is hivatkoztak rá.<sup>118</sup> Bár Domby hazatért szûkebb hazájába, továbbra is levelezésben állt számos külföldi tudóssal, melyekrõl késõbbi kiadványaiban is beszámolt.<sup>119</sup> Most, hogy Petõ Gábor értõ tolmácsolásában végre elkészült a magyar fordítás, az értekezésre újra felfigyelhet a tudományos közõség.

117 *Maendelyke...* 1758.; *Bibliotbeque...* 1759.

118 PLENCK 1784.; *Journal...*1786.; ROWLEY 1793.; GROSSINGER 1797.

119 GYÁRFÁS 1983, 86, 100–101.

## Rövidítve idézett források és szakirodalom

ADAMIK 2017

Adamik Lajos, *Egy modern Paracelsus-legenda vázlatos története*, Orvostörténeti Közlemények, 238–241 (2017), 127–141.

ADOLPHI 1728

Christian Michael Adolphi, *Dissertatio Medica Inauguralis De Porcello Cassoviensi*, Lipsiae, Gottfried Rothe, 1728.

ADOLPHI 1746

Christian Michael Adolphi, *Trias dissertationum physico-medicarum de quibusdam affectibus singularibus nimirum. I. De affectu mirachiali, II. De porcello Cassoviensi, III. De eructatione flammante*, Lipsiae, Ioannes Gothofredus Dyckius, 1746.

BÁCSMEGYEI 1721

Bácsmegyei István, *Nähere Erläuterung des Ober-Hungarischen Wein-Gewächses*, Sammlung von Natur-, und Medicin Geschichten IX, Sommer-Quartal, 1719 (Annalium physico-medicorum, oder Geschichte der Natur und Kunst, Anno MDCCXIX. September), 9(1719), Leipzig–Budissin/Bautzen, David Richter, 1721, 330–332.

BAKOS 1960

Bakos József, Újabb adatok a tokajhegyaljai régi szőlőművelés szókincséhez, történetéhez és irodalmához, Az Egri Pedagógiai Főiskola Évkönyve – Acta Academiae Paedagogicae Agriensis, Eger, 1960, 515–541. (Különnyomat: Az Egri Pedagógiai Főiskola Füzetei, 121.)

BALASSA 1991

Balassa Iván, *Tokaj-Hegyalja szőleje és bora. Történeti-néprajzi tanulmány*, Tokaj, Tokaj-Hegyaljai ÁG Borkombinát, 1991.

BEHRENS 1710

Konrad Barthold Behrens, *Selecta diaetetica seu de recta ac conveniente ad sanitatem vivendi ratione tractatus*, Francofurti et Lipsiae, Rudolph Schröder, 1710.

BEYSCHLAG 1803

Daniel Eberhard Beyschlag, *Beyträge zur Nördlingischen Geschichts-historie die Nördlingischen Familien und Epitaphien II*, Nördlingen, Carl Gottlob Becks Witwe, 1803.

TÓTH G. szerk., BÉL 2018

Bél Mátyás, *Notitia Hungariae Novae Historico Geographica, Tomus quintus...*, Comitatus Sarosiensis, Zemplinensis, Ungváriensis et Bereghiensis, ed. Gregorius Stephanus Tóth, Budapest, MTA TTI, 2018.

BÉL 1723a

Bél Mátyás, *Hungariae antiquae et novae Prodromus...*, Norimbergae, Petrus Conradus Monath, 1723.

BÉL 1723

Bél Mátyás, *De Vineis et Vino Hungariae* in BÉL 1723a, 152–154.



- Bibliothèque..., 1759  
*Bibliothèque des sciences et des beaux arts*, Tome Onzieme, Alahaye [Den Haag], Pierre Gosse Junior, 1759, 235–236.
- BIRTALAN 2014  
 Birtalan Győző, *Az újkori orvostudomány barokk kezdetei*, Orvostörténeti Közlemények, 226–229 (2014), 25–36.
- BOERHAAVE 1732a  
 Herman Boerhaave, *Elementa Chemiae*, Tomus Primus, Lipsiae, Kaspar Fritsch, 1732.
- BOERHAAVE 1732b  
 Herman Boerhaave, *Elementa Chemiae*, Tomus Secundus, Lipsiae, Kaspar Fritsch, 1732.
- BOROS A. 2007  
 Amedeo Boros, *Benedictus Ego qui te ibi...*, *Il Tokaji Aszú, rex vinorum, dalle alchemie microclimatiche alla pietra filosofale*, in *Etnoantropologia online 2. – Atti del X Congresso Nazionale AISEA (2006), Cibo e alimentazione, Tradizione, simboli, saperi*, Roma, AISEA, 2007, 55–68. ([https://digilander.libero.it/aisea/atti\\_2006/saggio%20BOROS.pdf](https://digilander.libero.it/aisea/atti_2006/saggio%20BOROS.pdf))
- BOZZAY 2009  
 Réka Bozzay, *Die Peregrination ungarländischer Studenten an der Universität Leiden, 1595–1796*, Budapest, ELTE, 2009 (Felsőoktatástörténeti kiadványok, Új sorozat, 8.)
- BOZZAY–LADÁNYI 2007  
 Bozzay Réka–Ladányi Sándor, *Magyarországi diákok holland egyetemeken (1595–1918)*, Budapest, ELTE, 2007 (Magyarországi diákok egyetemjárása az újkorban, 15.)
- CELSUS 1746  
 Aurelius Cornelius Celsus, *De medicina libri octo*, Lugduni Batavorum, Johan Arnold Langerak, 1746.
- Commentarii... 1753  
*Commentarii de rebus in scientia naturali et medica gestis*, Voluminis II, Pars III, Lipsiae, Johann Friedrich Gleditsch, Amstelodami, Pieter Mortier, 1753.
- Commentarii... 1755  
*Commentarii de rebus in scientia naturali et medica gestis*, Voluminis IV, Pars III, Lipsiae, Johann Friedrich Gleditsch, 1755.
- Commentarii... 1757  
*Commentarii de rebus in scientia naturali et medica gestis*, Voluminis VI, Pars II, Lipsiae, Johann Friedrich Gleditsch, 1757.
- CSOMA 1998  
 Csoma Zsigmond, *A szőlészeti-borászati szakirodalom kialakulása Magyarországon (18–19. század)*, Századok, 132 (1998), 859–908.
- DOMBY 1758  
 Dombó Sámuel, *Dissertatio inauguralis physico-chemico-medica De vino Tokaiensi*, Trajecti ad Rhenum, Joannes Broedelet, 1758.

EDZARDI 1729

Sebastian Edzardi, *Verzeichniß Allerhand Pietistischer Intriquen und Unordnungen in Litthuanien, vielen Städten Deutschlands, Hungarn und America*, Wiburgensem, durch Jo. Jeverum, 1729.

FISCHER 1716

Daniel Fischer, *Tentamen pneumatologico physicum de mancipiis diaboli sive sagis*, Vitembergae, Samuel Kreusig, 1716.

FISCHER 1732

Daniel Fischer, *De terra medicinali Tokayensi*, Wratislaviae, Michael Hubert, 1732.

GALÉNOSZ 1625

*Galenii librorum secunda classis materiam sanitatis conseruatricem tradit*, Venetiis, Bernardo Giunta, 1625.

GORTER 1736

Johannes de Gorter, *De perspiratione insensibili*, Lugduni Batavorum, Pieter Jansson van der Aa, 1736.

GROSSINGER 1797

Johann Baptist Grossinger, *Universa historia physica regni Hungariae secundum tria regna naturae digesta*, Tomus V. *Dendrologia sive historia arborum et fructicum Hungariae*, Posonii, Simon Peter Weber, 1797.

GYÁRFÁS 1983

Gyárfás Ágnes, *Domby Sámuel (1729–1807) élete és munkássága*, Orvostörténeti közlemények, 102–104 (1983), 79–114.

GYULAI 2007

Gyulai Éva, *Egy új foglalkozás a 18. században: a „tisztiorvos”, Borsod vármegye főorvosai (1750–1850): Trangus Illés, Domby Sámuel, Benkő Sámuel, Szathmári József, Katona Mihály*, in HORVÁTH Z. szerk., *Tóth Zoltán emlékkönyv*, 2017, 95–113.

HELMONT 1652

Jan Baptist van Helmont, *Ortus medicinae, id est initia physicae inaudita*, Amsterodami, Lodewijk Elzevier, 1652.

HIPPOKRATÉSZ 1596

Hippokratész, *Magni Hippocratis medicorum omnium facile principis*, Francofurti, Andreas Wechel, Claude de Marne, Johann Aubry, 1596.

HOFFMAN 1617

Laurentius Hoffman, *Balthazaris Brunneri...Consilia medica*, Hallae-Saxonum, Petrus Faber, 1617.

HOFFMAN 1733

Laurentius Hoffman, *Balthazaris Brunneri...Consilia medica*, Francofurti et Lipsiae, Johann Christoph Göpner, 1733.

HOFFMANN 1722a

Friedrich Hoffmann, *Observationum physico-chymicarum selectiorum libri III*, Hallae, Simon Jacob Renger, 1722.



HOFFMANN 1722

Friedrich Hoffmann, *Observatio XXIV. Historia vini Tockaviensis Hungarici cum ejus indole, genesi ac virtute*, in HOFFMANN 1722a, 79–88.

HOFFMANN 1736a

Friedrich Hoffmann, *Observationum physico-chymicarum selectiorum libri III*, Halae, Simon Jacob Renger, 1736.

HOFFMANN 1736

Friedrich Hoffmann, *Observatio XXIV. Historia vini Tockaviensis Hungarici cum ejus indole, genesi ac virtute*, in HOFFMANN 1736a, 72–81.

HOFFMANN 1739a

Friedrich Hoffmann, *Opuscula medica varii argumenti...*, Halae, Officina Rengiana, 1741.

HOFFMANN 1739

Friedrich Hoffmann, *De vini Hungarici excellenti natura, virtute et usu*, in HOFFMANN 1739a, 114–137.

HOFFMANN 1740, 1748, 1761

Friedrich Hoffmann, *Dissertatio inauguralis medico-physica, De vini Hungarici excellenti natura, virtute et usu*, in HOFFMANN 1740a, 355–362.; HOFFMANN 1748a, 355–362.; HOFFMANN 1761a, 355–362.

HOFFMANN 1740a, 1748a, 1761a

Friedrich Hoffmann, *Opera omnia physico-medica, Tomus V*, Genevae, Samuel de Tourne, 1740, <sup>2</sup>1748, <sup>3</sup>1761.

HORÁNYI 1775

Horányi Elek, *Memoria Hungarorum et provincialium scriptis editis notorum, tomus I*, Viennae, Anton Löwe, Leopold Johann Kaliwoda, 1775.

HORVÁTH 1895

Horváth Géza, *Az aranytermő szőlők meséje*, Természettudományi Közlöny, 27 (1895), 505–514.

HORVÁTH Z. szerk., *Tóth Zoltán emlékkönyv*, 2017

*Társadalomtörténeti tanulmányok Tóth Zoltán emlékére, szerk. Horváth Zita, Rada János*, Miskolc, Miskolci Egyetemi Kiadó, 2017.

HUBER 1733

Johannes Christophorus Huber, *Dissertatio inauguralis physico-chemico-medica De Auro Vegetabili Pannoniae*, Halae Magdeburgicae, Hendel, 1733.

JÄNICHEN–KELER 1731

*Meletemata Thorunensia seu dissertationes varii argumenti ad historiam maxime Polonicam, Vngaricam et Prussicam, politicam, physicam, rem nummariam ac litterariam spectantes, uno volumine iam collectae et comprehensae* curante Petro Jaenichio, Tomus III., Thorunii, Johann Ludwig Nicolai, 1731, 215–256.: *Dissertatio de vineis Vngariae*; 256–278.: *Beschreibung des vornehmsten Weingebürges in Ungarn*; 272.: „Die Werckzeuge, die bey dem Weinbau gebraucht werden.

JÄNICHEN–KELER 1712

*De vineis Ungariae, praeside Petrus Iaenichius...* publice disseret Paulus Keler, Thorunii, Johann Ludwig Nicolai, 1712.

ANONYMUS 1786

*Lettre de Mr L\*\* C. de H. à l'auteur du Journal*, Journal historique et littéraire (Luxembourg, réd. André Cavelier), CLXXIV (1786), 188–192.

KAPRONCZAY 2007

Kapronczay Katalin, *Orvosi művelődés és egészségügyi kultúra a XVIII. századi Magyarországon*, Budapest, SOTE, 2007 (A Semmelweis Orvostudományi Egyetem Levéltárának Kiadványai, 4.)

KISS 2006

Kiss László, *Rácz Sámuel (1744–1807) szerepe a nyirokkeringés kutatásában*, Orvostörténeti Közlemények 196–197 (2006), 181–190.

KISS 2015

Kiss László, *Bácsmezei István Pál (1690 k.–1735), Gömör vármegye első ismert orvososa* = Kiss 2015a, 149–154.

KISS 2015a

Kiss László, *A jó palócok és tót atyafiak orvosai*, Budapest, Magyar Tudománytörténeti Intézet, 2015. (Magyar Tudománytörténeti Szemle Könyvtára 106.)

KOMÁROMY 1715

Komáromy János Péter, *Dissertatio physico-medica inauguralis De vino Hungarico Soproniensi*, Basileae, Friedrich Lüdi, 1715.

KOVÁCS 2019

Kovács Janka, „Érzelmi nyavalyák” és „ész-tébolyodások”. *A lélek betegségei az orvosi disszertációkban a 18–19. század fordulóján* = Aetas 34. (2019/2),

KÖLESÉRI 1719

Samuel Köleséri, *Auraria Romano-Dacica*, Cibinii, Johann Barth d. J., 1719.

LIPPÓCZY 1975

Lippóczy Norbert, *Tokaj-Hegyaljáról Lengyelországban 1726-ban. A tokaji bor híre Lengyelországban a XVIII. század első felében*, A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1973–1974, Budapest, 1975, 161–172.

Maendelyke...1758

Maendelyke uittreksels, of de Boekzaal der geleerde waerelt, Vol. 44, Amsterdam, Dirk Onder de Linden, 1758.

MAGYAR L. A. 1996

Magyar László András, *Friedrich Hoffmann (1660–1742) tanulmánya a magyar bor kiváló természetéről*, Orvostörténeti Közlemények, 149–157 (1996), 219–244.

MAGYAR L. A. 2010

Magyar László András, *Az aranyszőlő legendája*, in Gazda I., sajtó alá rend., *Három orvostörténetész*, 2010, 149–156.



- GAZDA I., sajtó alá rend., *Három orvostörténész*, 2010  
*Jubileumi emlékkönyv, Három orvostörténész köszöntése, Tanulmánykötet Birtalan Győző, Karasszon Dénes és Szállási Árpád tiszteletére*, sajtó alá rend. Gazda István, Budapest, MATI, 2010 (A Magyar Tudománytörténeti Intézet tudományos közleményei, 32. – A Magyar Tudománytörténeti Szemle Könyvtára, 86.)
- MAGYAR L. A. szerk., *Medicina illuminata*, 2015  
*Medicina Illuminata. Fekvilágosodás kori orvostörténeti szöveggyűjtemény I. rész, 17. század*, szerk. Magyar László András, Budapest, Semmelweis Orvostörténeti Múzeum, Könyvtár és Levéltár, 2015.
- MAGYAR L. A. 2016  
 Magyar László András, *Magyar vonatkozású nevek a régi nemzetközi orvosi-gyógyszerési szókincsben*, Magyar Orvosi Nyelv, 16 (2016), 32–34.
- MATOLAI 1744  
 Matolai János, *Disquisitio physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, prestantia et qualitatibus*, Acta physico-medica Academiae caesareae Leopoldino-Carolinae naturae curiosorum exhibentia *Ephemerides VII*, Appendix ad volumen septimum Actorum physico-medicorum, Norimbergae, Wolfgang Moritz Endtner Erben, 1744, 1–24.
- MILLETER 1717  
 Johann Millerer, *Disputatio inauguralis De morbo tsoemoer, Hungariae endemio*, Lugduni Batavorum, Conrad Wishof, 1717.
- MONOK 2017  
 Monok István, *Paracelsus és a tokaji bor*, Néprajzzá váló filológiai tévedés, *Agria*, L (2017), 77–80.
- NEUMANN 1735  
 Caspar Neumann, *Lectiones publicae von vier subjectis Diaeteticis, nehmlich von ... viererley Geträncken, vom Thee, Caffee, Bier und Wein*, Leipzig Gottlieb Benjamin Frommann, 1735.
- PÁPAI PÁRIZ 1692  
 Pápai Páriz Ferenc, *Pax Corporis, Az az: Az emberi testnek belső Nyavałyáinak okairól, Fészkeiről, 's azoknak Orvoslásának módgyáról való Tracta*, Lőcse, Brewer Sámuel, 1692.
- PLENCK 1784  
 Joseph Jacob Plenck, *Bromatologia seu Doctrina de esculentis et potulentis*, Viennae, Rudolph Graeffler, 1784.
- RAPAICS 1937  
 Rapaics Raymund, *A tokaji bor és a furmint-szőlő*, Természettudományi Közlöny, 69 (1937), 589–596.
- RAYMANN 1720a  
 Johann Adam Raymann, *Special-Historie der An. 1718. in Ober-Hungarn gehalten Weinlese*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1718, 6 (1720), 1718–1725.

RAYMANN 1720b

Johann Adam Raymann, *De Auro Vegetabili, oder von dem vermeintlichen Golde in den hungarischen Wein-Trauben*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1718, 6 (1720), 1733–1735.

RAYMANN 1722a

Johann Adam Raymann, *Von dem heurigen Wein-Gewächse in Ober-Hungarn*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1720, 14 (1722), 414–417.

RAYMANN 1722b

Johann Adam Raymann, *De dubia Auri Uvarum vegetabilis existentia*, Acta physico-medica Academiae Caesareae Naturae Curiosorum Ephemerides, Centuria IX. et X, 1722, 116–118.

RAYMANN 1723

Johann Adam Raymann, *Von der heurigen Wein-Lese in Ober-Hungarn*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1721, 18 (1723), 473–475.

RAYMANN 1724

Johann Adam Raymann, *Historie der Weinlese in Ober-Hungarn*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1722, 22 (1724), 403–406.

RAYMANN 1725

Johann Adam Raymann, *Von dem Zu- und Misswachs dieses Jahrs 1723 in und um Epperies in Ober-Hungarn. Historie der Wein-Lese in Ober-Hungarn von 1723*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1723, 26 (1725), 387–392.

RAYMANN 1726

Johann Adam Raymann, *Special-Nachricht von der heurigen Weinlese in Ober-Hungarn 1724*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1724, 30 (1726), 396–398.

RAYMANN 1727

Johann Adam Raymann, *Historie der Weinlese in Ober-Hungarn anno 1725*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1725, 34 (1727), 412–414.

RAYMANN 1730

Johann Adam Raymann, *Historie der heurigen Weinlese in Ober-Hungarn 1726*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1726, 38 (1730), 423–426.



RAYMANN 1742

Johann Adam Raymann, *Fallacia Auri Uvarum vegetabilis ulterius demonstrata*, Acta physico-medica Academiae Caesareae Naturae Curiosorum Ephemerides, Vol. VI, 1742, 427–434.

ROWLEY 1793

William Rowley, *The Rational Practice of Physic, Vol. IV.*, London, 1793.

SACHS 1661

Philipp Jacob Sachs a Lewenheimb, *Ampelographia, sive vitis viniferae, eiusque partium consideratio physico-philologico-historico-medico-chymica...*, Lipsiae, Christian Michael, 1661.

SACHS 1670

Philipp Jacob Sachs a Lewenheimb, *Observatio CXXXI. Aurum vegetabile*, Miscellanea curiosa medico-physica Academiae Naturae Curiosorum. Annus primus, Lipsiae, Johann Bauer, 1670, 290–293.

SHACHT 1753

Joannis Oosterdyk Schacht, *Institutiones Medicinae Practicae*, Trajecti ad Rhenum, Joann Paul Krauss, 1753.

SCHULTHEISZ 2006

Schultheisz Emil, *Magyar orvos-természettudományi folyóirat kiadásának terve a XVIII. századból* = SCHULTHEISZ 2006a, 227–231.

SCHULTHEISZ 2006a

Schultheisz Emil, *Fejezetek az orvosi művelődés történetéből*, sajtó alá rend. Gazda István, Piliscsaba, Magyar Tudománytörténeti Intézet, 2006. (Magyar Tudománytörténeti Szemle könyvtára, 62.)

SCHULTHEISZ 2013

Schultheisz Emil, *Európai orvostudomány a 17. században*, Kaleidoscope: Művelődés-, Tudomány- és Orvostörténeti Folyóirat, 2013/7, 9–18.

SCHULTHEISZ 2018c

Schultheisz Emil, *Gottfried Wilhelm Leibniz (1646–1716) és az orvostudomány kapcsolata*, in SCHULTHEISZ 2018, 442–488.

SCHULTHEISZ 2018a

Schultheisz Emil, *Magyar orvos-természettudományi folyóirat kiadásának terve a XVIII. századból*, in SCHULTHEISZ 2018, 231–235.

SCHULTHEISZ 2018b

Schultheisz Emil, *Orvosok és orvosképzés a nagyszombati orvosi kar felállítására előtt*, in SCHULTHEISZ 2018, 253–275.

SCHULTHEISZ 2018

*Schultheisz Emil orvostörténeti tanulmányai – Emile Schulteisz Collected Papers on the History of Medicine*, sajtó alá rend. Gazda István, Budapest, Magyar Tudománytörténeti és Egészségtudományi Intézet, 2018. (Magyar Tudománytörténeti Szemle könyvtára, 126.)

SPINDLER 1691

Paul Spindler, *Observata in Peste Posoniensi Anno 1644* = Spindler 1691a, 67–70.

SPINDLER 1691a

Paul Spindler, *Observationum medicinalium centuria, A. D. Paulo Spindlero hic Posonii quondam consignata, nunc collecta, in ordinem redacta... cum notis hinc inde interspersis studio et opera Caroli Raygeri*, Francofurti ad Moenum, Philipp Fievet, 1691.

STAHL 1747

Georg Ernst Stahl, *Fundamenta Chymiae*, Pars III, Norimbergae, Wolfgang Moritz, Vid. Julius Arnold Engelbrecht, 1747.

SYDENHAM 1684

Thomas Sydenham, *Tractatus de Podagra et Hydrope*, Lugduni Batavorum, Joannes Prins, 1684.

SWIETEN 1742

Gerard van Swieten, *Commentaria in Hermanni Boerhaave aphorismos de cognoscendis et curandis morbis*, Tomus Primus, Lugduni Batavorum, Johannes Verbeek, Hermannus Verbeek, 1742.

SWIETEN 1745

Gerard van Swieten, *Commentaria in Hermanni Boerhaave Aphorismos*, Tomus Secundus, Lugduni Batavorum, Johannes Verbeek, Hermannus Verbeek, 1745.

SWIETEN 1754

Gerard van Swieten, *Commentaria in Hermanni Boerhaave aphorismos de cognoscendis et curandis morbis*, Tomus Tertius, Hildburghusae, Johann Gottfried Harnisch, 1754.

SZATHMÁRY 1934

Szathmáry László, *Az alkohol neveiről*, Általános Szeszipari Közlöny 7–8 (1934), 2–3.

TAR 2004

Tar Attila, *Magyarországi diákok németországi egyetemeken és főiskolákon (1694–1789)*, Budapest, ELTE, 2004. (Magyarországi diákok egyetemjárása az újkorban, 11.)

TARNAI 1956

Tarnai Andor, *Fischer Dániel és az első hazai folyóirat terve*, Magyar könyvszemle, 72 (1956), 32–49.

TÓTH 2007

Tóth Gergely, *Bél Mátyás „Notitia Hungariae novae...” című könyvének keletkezéstörténete és kéziratainak ismertetése*. I. kötet, doktori disszertáció, ELTE BTK, Budapest, 2007, 46, 51.

ULRICH 2003

Ulrich Attila, *A tokaji uradalom gazdálkodása a XVII. század második felétől a napóleoni háborúk koráig* = Bencsik János szerk., Tokaj várostörténeti tanulmányok IV, Miskolc, 2003, 115–126.



VANIÈRE 1730

Jacques Vanière, *Praedium rusticum*, Tolosae, Petrus Robert, 1730.

WELSCH 1721

Johann Melchior Welsch, *Dissertatio inauguralis physico-medica de vini hungarici excellentie natura, virtute et usu, quam... in illustri Academia Friedriciana, Praeside Dn. Friderico Hoffmanno... pro gradu Doctoris, nov. 1721... publicae eruditorum disquisitioni* exponet Johann Melchior Welsch, Halae Magdeburgicae, Christian Henckel, 1721.

WESZPRÉMI 1773

Weszprémi István, Zweifel wider die Existenz des vegetabilischen Goldes in Ungarn = Allergnädigst Privilegierte Anzeigen III (1773), 78–80.

WESZPRÉMI 1778

Weszprémi István, *Succinta medicorum Hungariae et Transilvaniae biographia...*, Pars prior, Viennae, Johann Thomas von Trattner, 1778.

WESZPRÉMI 1795

Weszprémi István, *Magyar Országi öt különös elmélkedések... V. A' Magyar Országi Szőlő-tökéken nőtt 's nevelkedett Aranyról*, Pozsony, Wéber Simon, 1795.

TRIAS  
DISSERTATIONVM  
PHYSICO-MEDICARVM  
DE QVIBVSDAM AFFECTIBVS SINGVLARIBVS  
NIMIRVM

I. DE AFFECTV  
MIRACHIALI,  
II. DE PORCELLO  
CASSOVIENSI,  
III. DE ERVCTATIONE  
FLAMMANTE,

QVAEQVONDAM DIVERSIS TEMPORIBVS  
PRO CATHEDRA ACADEMICA PVBLICE EXPLI-  
CANDAE PROPOSITAE SVNT

AVCTORE

CHRISTIANO MICHAELE  
ADOLPHI,

PHILOS. ET MED. DOCT. GRATIOS. FACVLT. MED.  
SENIORE S. R. I. ACAD. NAT. CVRIOS. SODALI, B. M. V. COLL.  
COLLEGIATO ET MED. PRACT.  
NVNC IN VNVM FASCICVLVM COLLECTAE.

LIPSIAE,  
Impensis IOANNIS GOTHOFREDI DYCKII  
MDCCLVI.



# Domby Sámuel szőlészeti, fizikokémiai és orvosi olvasmányai

*A De vino Tokaiensi...*

(Utrecht, 1758) kötetből azonosított művek

N. Kis Tímea (Tokaj-Hegyalja Egyetem)



1.

ADOLPHI, Christian Michael, *Trias dissertationum physico-medicarum de quibusdam affectibus singularibus nimirum. I. De affectu mirachiali, II. De porcello Cassoviensi, III. De eructatione flammante*, Lipsiae, Ioannes Gothofredus Dyckius, 1746.

Sammlung  
Von  
Natur- und Medicin-  
Wie auch hierzu gehörigen  
Kunst- und Literatur-  
Geschichten

Es sich  
An. 1719. in den 3. Sommer-Monaten  
In Schlesien und andern Ländern begeben.

In welcher Gestalt nemlich:

1) Wind und Wetter: 2) Die Bitterungs-Seuchen an Menschen und  
Vieh: 3) Der Zustand des Feldes, bemercket. Wie nicht weniger 4) was vor einzelne  
eclatante natürliche Begebenheiten: auch was 5) vor neue physicalische und medicini-  
sche Erfindungen ieder Monat hervorgebracht und bekandt worden: und denn 6) was  
in re literaria Physico-Medica veränderliches vorgefallen.

Alles in möglicher Connexion und mit allerley Reflexionibus  
aus vielfältiger Correspondenz und andern Relationibus, so wie  
großen Theils aus eigener Erfahrung zusammen gelesen,  
und

Als der neunnde Versuch

ans Licht gestellt  
Zunmehro von

Einigen Academ. Naturæ Curios. in Breslau.  
Sommer-Quartal, 1719.

Verlegt und in Verkauft bey der Buchhandlung des Herrn M. DCC. XXI.



2.

BÁCSMEGYEI István, *Nähere Erläuterung des Ober-Hungarischen Wein-Gewächses*, Sammlung von Natur-, und Medicin Geschichten IX, Sommer-Quartal, 1719 (*Annalium physico-medicorum, oder Geschichte der Natur und Kunst, Anno MDCCXIX. September*), 9 (1719), Leipzig–Budissin/Bautzen, David Richter, 1721, 330–332.

SELECTA DIÆTETICA  
<sup>S E U</sup>  
DE RECTA AC CONVENIENTE  
<sup>A D</sup>  
SANITATEM  
VIVENDI RATIONE  
TRACTATUS

*Quo non solum.*

Quicquid circa ærem, alimenta, motiones, somnum, aliaque ad sanitatem conservandam, cuicumq; ætati, sexui, vitæ generi observatu necessarium, speciatim evolvitur; Sed & origines ac occasiones morborum, præcavendi rationes, & remedia domestica explicantur, variisque observationibus illustrantur; ac simul de Methodico Acidularum, thermarumque usu agitur.

*Cum Indice copioso.*

AUTORE

CONRADO BARTHOLDO BEHRENS  
Philos. & Medic. DOCTORE, inq; LEOPOLDINA  
Naturæ Curiosorum Societate Eudoxo.



FRANCOFURTI & LIPSIAE  
Prostat apud LUDOLPHUM SCHRÖDER, Bibliopolam  
Hillesheimensem. 1710.



3.

BEHRENS, Konrad Barthold, *Selecta diaetetica seu de recta ac conveniente ad sanitatem vivendi ratione tractatus*, Francofurti et Lipsiae, Rudolph Schröder, 1710.

ELEMENTA  
C H E M I A E,  
QVAE  
ANNIVERSARIO LABORE DOCUIT,  
IN PUBLICIS, PRIVATISQUE  
S C H O L I S,  
HERMANNUS BOERHAAVE.

TOMUS PRIMUS.

QVI CONTINET HISTORIAM ET ARTIS  
THEORIAM.

CUM TABULIS AENEIS. XVII.

Cum Privilegio Pot. Regis Pol. & El. Sax.



LIPSIAE,  
APVD CASPARVM FRITSCH.  
M DCC XXXII



4.

BOERHAAVE, Herman, *Elementa Chemiae*, Tomus Primus, Lipsiae, Kaspar Fritsch, 1732.

ELEMENTA  
C H E M I A E,

QVAE

ANNIVERSARIO LABORE DOCUIT,

IN PUBLICIS, PRIVATISQUE

S C H O L I S,

HERMANNUS BOERHAAVE.

TOMUS SECUNDUS.

QVI CONTINET OPERATIONES CHEMICAS.

Cum Privilegio Pot. Regis Pol. & El. Sax.



LIPSIAE,  
APVD CASPARVM FRITSCH.  
M DCC XXXII



5.

BOERHAAVE, Herman, *Elementa Chemiae*, Tomus Secundus, Lipsiae, Kaspar Fritsch, 1732.

AUR. CORN.  
C E L S I  
D E  
M E D I C I N A  
L I B R I O C T O

*Cum Notis integris*

JOANNIS CAESARII, ROBERTI CONSTANTINI,  
JOSEPHI SCALIGERI, ISAACI CASAUBONI,  
JOANNIS BAPTISTAE MORGAGNI.

Ac locis Parallelis.

*Cura & Studio*

TH. J. AB ALMELOVEEN,  
M. D. ET PROFESSORIS.

*Accedunt J. RHODII vita C. CELSI, Variæ Lectiones  
ex tribus antiquis editionibus, itemque Loci aliquot*

HIPPOCRATIS ET CELSI

A B

HENRICO STEPHANO

*παράλληλως* concinnati.



LUGDUNI BATAVORUM,  
Apud JOH. ARN. LANGERAK,

M D C C X L V I.





6.

CELSUS, Aurelius Cornelius, *De medicina libri octo*, Lugduni Batavorum, Johan Arnold Langerak, 1746.

COMMENTARII  
DE REBUS  
IN  
SCIENTIA NATVRALI  
ET  
MEDICINA  
GESTIS.



VOLVMINIS II. PARS III.

---

LIPSIAE  
APVD IOH. FRIDERICVM GLEDITSCH  
venduntur etiam  
AMSTELODAMI apud PETRVM MORTIER.  
M D C C L I I I.



7.

*Commentarii de rebus in scientia naturali et medica gestis*, Voluminis II, Pars III, Lipsiae, Johann Friedrich Gleditsch, Amstelodami, Pieter Mortier, 1753.

COMMENTARII  
DE REBUS  
IN  
SCIENTIA NATVRALI  
ET  
MEDICINA  
GESTIS.



VOLVMINIS IV. PARS III.

LIPSIAE, MDCCLV.  
APVD IOH. FRIDERICVM GLEDITSCH.

Venduntur etiam

Amstelodami apud I. Schreuder et P. Mortier iun. Parisiis apud  
Briaffon, Patavii apud I. Manfrè, Venetiis in B. Albrizzi et S.  
Coleti officinis, Romae apud Venant. Monaldini.



8.

*Commentarii de rebus in scientia naturali et medica gestis*, Voluminis IV, Pars III, Lipsiae, Johann Friedrich Gleditsch, 1755.

COMMENTARII  
DE REBUS  
IN  
SCIENTIA NATVRALI  
ET  
MEDICINA  
GESTIS.



VOLVMINIS VI. PARS II.

LIPSIAE, MDCCLVII.  
APVD IOH. FRIDERICVM GLEDITSCH.

Venduntur etiam  
Amstelodami apud I. Schreuder et P. Mortier iun. Londini apud A.  
Linde, Parisiis apud Briasson, Patavii apud I. Manfrè, Venetiis in B.  
Albrizzi et S. Coleti officinis, Romae apud Venant. Monaldini.



9.

*Commentarii de rebus in scientia naturali et medica gestis*, Voluminis VI, Pars II, Lipsiae,  
Johann Friedrich Gleditsch, 1757.

DE  
TERRA MEDICINALI  
TOKAYENSI

A  
CHIMICIS QVIBVSDAM  
PRO SOLARI HABITA,  
TRACTATVS  
MEDICO-PHYSICVS

AVTHORE

D. DANIELE FISCHERO, HVNG.  
ANTEHAC INCLYTI COMITATVS LYPTOVIENSIS,  
NVNC VERO INCLYTI COMITATVS SCEPVSIENSIS  
ET REGIÆ LIBERÆQVE CIVITATIS KESMARKIENSIS PHYSICO  
ORD. AC ACAD. CÆSAR. LEOPOLDINO-CAROLINÆ  
NATVR. CVRIOS. COLLEG.

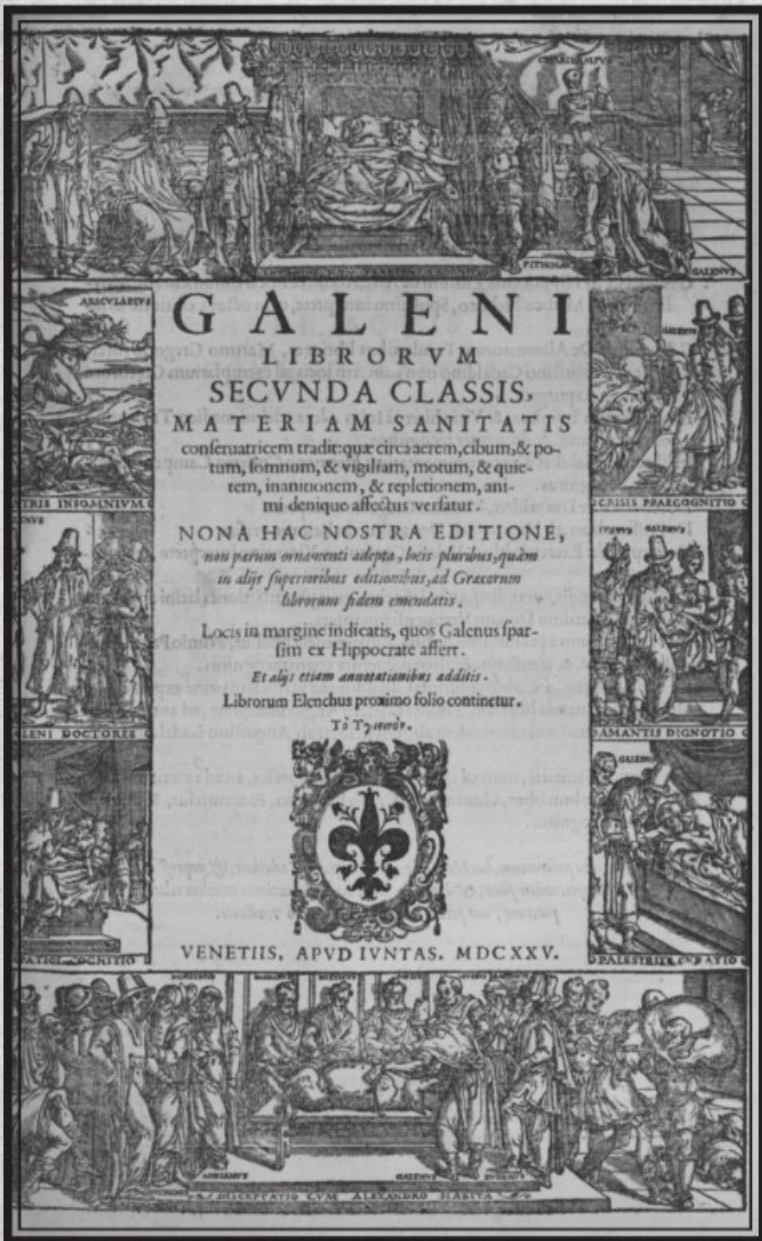
---

WRATISLAVIÆ  
APVD MICHAELEM HVBERTVM  
ANNO c1s 18cc xxxii.



10.

FISCHER, Daniel, *De terra medicinali Tokayensi*, Wratislaviae, Michael Hubert, 1732.



# GALENI

LIBRORVM

## SECUNDA CLASSIS.

### MATERIAM SANITATIS

conseruatricem tradit: quæ circa aerem, cibum, & potum, somnum, & vigiliam, motum, & quietem, inanitionem, & repletionem, animi denique affectus versatur.

### NONA HAC NOSTRA EDITIONE,

*non paruo ornamenti adepta, locis pluribus, quam in alijs superioribus editionibus, ad Græcorum librorum fidem emendatis.*

Locis in margine indicatis, quos Galenus sparsum ex Hippocrate affert.

*Et alijs etiam annotationibus additis.*

Librorum Elenchus proximo folio continetur.

Τὸ Τυττόν.



VENETIIS, APVD IVNTAS. MDCXXV.



11.

*Galenī librorum secunda classis materiam sanitatis conseruatricem tradit*, Venetiis, Bernardo Giunta, 1625.

JOHANNES DE GORTER  
DE  
PERSPIRATIONE  
INSENSIBILI.

*EDITIO ALTERA,*

multis in locis aucta & emendata  
atque Commentariis in omnes Aphorismos  
staticos Sanctorii adornata.



LUGDUNI BATAVORUM,  
Apud JANSSONIOS VANDER Aa, 1736.

*Cum Privilegio.*



12.

GORTER, Johannes de, *De perspiratione insensibili*, Lugduni Batavorum, Pieter Janson van der Aa, 1736.

ORTVS MEDICINÆ.

ID EST,

40

INITIA PHYSICÆ INAVDITA.

Progressus medicinæ novus,

IN

MORBORVM VLTIONEM,

AD

VITAM LONGAM.

AVTHORE

IOANNE BAPTISTA VAN HELMONT,

Toparchâ in Merode, Royenborch, Oorfchot, Pellines, &c.

*Edente AVTHORIS Filio,*

FRANCISCO MERCVRIO VAN HELMONT,

Cum ejus PRÆFATIONE ex Belgico translata.

*Editio nova, cumque locupletiori Rarum & Verborum Indico, pro illa Venetiis  
nuper excusa, multam partem adauctior reddita & exornatior.*



AMSTERODAMI,

Apud Ludovicum Elzevirium,

CIO IOC LII.



13.

HELMONT, Jan Baptist van, *Ortus medicinae, id est initia physicae inaudita*, Amsterodami, Lodewijk Elzevier, 1652.

M A G N I  
HIPPOCRATIS  
MEDICORVM O-  
MNIVM FACILE PRINCI-  
PIS, OPERA OMNIA  
quæ extant

In VIII SECTIONES ex Erotiani mente distributa.

N V N C R E C E N S L A T I -  
na interpretatione donata, ac denuò separatim  
in lucem edita,

ANVTIO FOESIO Mediomatrico Me-  
dico Authore:

*Adiecta sunt ad VI Sectionem Palladij Scholia in lib.  
de Fracturis, nondum antea excusa, & nunc  
primum è Græco in Latinum  
conuersa.*

Cum INDICE amplissimo & vtilissimo



FRANCOFVRTI

Apud her. And. Wecheli, Claud. Marn. & Io. Aubr.

M. D. XCVI.

*Cum privilegio S. Cesareae Maiestatis.*



14.

HIPPOKRATÉSZ, *Magni Hippocratis medicorum omnium facile principis*, Francofurti, Andreas Wechel, Claude de Marne, Johann Aubry, 1596.

66-6-14

54

FRIDERICI HOFFMANNI, H6  
REGLE MAIESTATIS PRUSSICÆ CONSILIARII INTIMI,  
ARCHIATRI ET PROFESSORIS MEDICINÆ IN ACADE-  
MIA FRIDERICIANA PRIMARII &c.

OBSERVATIONVM  
PHYSICO-CHYMICARVM  
SELECTIONVM

LIBRI III.

IN QVIBVS MVLTA CVRIOSV EXPERIMENTA  
ET LECTISSIMÆ VIRTVTIS MEDICAMENTA  
EXHIBENTVR,

*AD SOLIDAM ET RATIONALEM CHYMIAM STABILIENDAM PÆMISSV*



CVM PRIVILEGIO S. R. M. POLON. ET ELECT. SAX.

HALÆ MDCCXXXVI.

Prostat in Officina Libraria R ENGERIANA.



15.

HOFFMANN, Friedrich, *Observatio XXIV. Historia vini Tockaviensis Hungarici cum ejus indole, genesi ac virtute*, in uő., *Observationum physico-chymicarum selectiorum libri III*, Halae, Simon Jacob Renger, 1736, 72–81.

61 75  
H691  
R

**FRIDERICI HOFFMANNI**  
CONSILIARIUM REGIS INTIMI, ARCHIATRI, ACADEMIAE  
ET ORDINIS MEDICI SENIORIS

**OPVSCVLA MEDICA  
VARI**

**ARGVMENTI**

SEV  
**DISSERTATIONES SELECTIORES**  
ANTEA DIVERSIS TEMPORIBVS EDITAE  
NVNC  
REVISAE ET AVCTIORES

DECAS I.

- I. De ratione universae medicinae praefata.
- II. De diastetica sacra scripturae medicina.
- III. De septem sanitatis legibus.
- IV. De diete vitio multorum morborum causa.
- V. De vini Hungarici excellenti natura, virtute & usu.
- VI. De natura & praestantia vini Rhenani in medicina.
- VII. De annis climatericis eorumque rationali explicatione.
- VIII. De praestantia remedium domesticorum.
- IX. De valentibus fruum tueria.
- X. De saluari ac noxio venae sectionis usu.

DECAS II.

- I. De balsamo Peruvianum.
- II. De cerobusina.
- III. De millefolio.
- IV. De camphora usu interno fortissimo & praestantissimo.
- V. De infusi veronica efficacia praeferenda herbae ibee.
- VI. De purgantibus minus cognitis & selectioribus.
- VII. De casto & praestantissimo vomitorium usu.
- VIII. De usu & abusu pulverum sternutatoriorum.
- IX. De virabili sulphuris aurimonii fixati efficacia in medicina.
- X. De specificis antispasmodicis.

CVM INDICE RERVM PRAECIPVARVM.

HALAE MDCCXXXIX.  
Prostat in OFFICINA RENGERIANA.



16.

HOFFMANN, Friedrich, *De vini Hungarici excellentie nature, virtute et usu*, in uō., *Opuscula medica varii argumenti...*, Halae, Officina Rengeriana, 1739, 114–137.

ACTA  
PHYSICO - MEDICA  
ACADEMIAE CAESARAE  
LEOPOLDINO - CAROLINAE  
NATURAE CURIOSORUM  
EXHIBENTIA  
EPHEMERIDES

SIVE  
OBSERVATIONES HISTORIAS  
ET EXPERIMENTA

CELEBERRIMIS GERMANIAE  
ET EXTERARUM REGIONUM

VIRIS  
HABITA ET COMMUNICATA  
SINGULARI STUDIO COLLECTA

VOLUMEN SEPTIMUM  
CUM APPENDICE.

CUM PRIVILEGIO SACRAE CAESAR. MAJESTATIS

NORIMBERGÆ

Impensis B. W. M. ENDTERI CONSORTIUM,  
ET VID. B. JUL. ARNOLD. ENGELBRECHTI,  
TYPIS FLEISCHMANNIANIS ANNO MDCCXLIV.

KONINK  
BIBLIOTHE  
TE'SHAG

17.

MATOLAI János, *Disquisitio physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, praesentia et qualitatibus*, Acta physico-medica Academiae caesareae Leopoldino-Carolinae naturae curiosorum *exhibentia Ephemerides VII*, Appendix ad volumen septimum Actorum physico-medicorum, Norimbergae, Wolfgang Moritz Endtner Erben, 1744, 1–24.



LECTIONES PUBLICÆ

Von Vier

SUBJECTIS DIÆTETICIS,

Nehmlich von den in hiesigen Gegenden gewöhnlichsten und durch  
Menschliche Hülffe zu Stande gebrachten

viererley Geträncken,

Vom

THÉE, CAFFÉE,

Bier, und Wein,

Wie solche

Bey dem in Berlin gestifteten

Königl. COLLEGIO MEDICO - CHIRURGICO  
abgehandelt worden

von

D. Caspar Neumann,

Königl. Preussischen Hofrath und *Profess. publ. Chemia pract.*

Mitglied des Ober-Collegii Medicis, der Röm. Kayf. Academie Nat. Curios, beyder Königl. So-  
cietäten der Wissenschaften zu Berlin und London, desgleichen des Päpstlichen In-  
stitutis in Bologna, wie auch erster Hof-Apotheker.

*Sanior esse poteris, si cum moderamine poteris,*

*Non quantum velis, sed quantum debeas, non quid cupias, sed quid conveniat.*

L E T D 3 T G. bey Gottlob Benjamin Fromman, Buchhändler, des

18.

NEUMANN, Caspar, *Lectiones publicae von vier subjectis Diaeteticis, nemlich von ... viererley Geträncken, vom Thee, Caffee, Bier und Wein*, Leipzig Gottlieb Benjamin Frommann, 1735.

Sammlung  
Von  
Natur- und Medicin-  
Wie auch hierzu  
Behörigen Kunst- und Literatur-  
Geschichten

So sich  
An. 1718. in den 3. Herbst-Monaten  
In Schlesien und andern Ländern begeben.

In welcher Gestalt nemlich:

1) Wind und Wetter: 2) Die Witterungs-Seuchen an Menschen und  
Bieh: 3) Der Zustand des Feldes, bemercket. Wie nicht weniger 4) was vor einzelne  
eclatante natürliche Begebenheiten; auch was 5) vor neue physicalische und medicini-  
sche Erfindungen ieden Monat hervorgebracht und bekandt worden: und denn 6) was  
in re literaria Physico-Medica verändersliches vorgefallen.

Alles in möglicher Connexion und mit allerley Reflexionibus  
aus vielfältiger Correspondenz (und andern Relationibus, so wie  
grossen Theils aus eigener Erfahrung zusammen gelesen,

und  
Als der sechste Versuch  
ans Licht gestellet

von  
Einigen Breslauischen Medicis.  
Herbst-Quartal 1718.

Breslau, Bey Michael Hubert, M DCC XX.



19.

RAYMANN, Johann Adam, *Special-Historie der An. 1718. in Ober-Hungarn gehaltenen Weinlese*, Sammlung von Natur- und Medizin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur Geschichten, Herbst-Quartal 1718, 6(1720), 1718–1725.

ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΑ

*sive* 340800

VITIS VINIFERÆ

Ejusq̄ve  
PARTIUM CONSIDERATIO

PHYSICO-PHILO

LOGICO-HISTORICO-

MEDICO-CHYMICA

*in qua*

*de* Tam de *Vite* in genere, quàm in spe-  
cie de ejus Pampinis, Flore, Lachryma, Sarmen-  
tis, Fructu, Vini multivario usu, de Spiritu Vini,  
Aceto, Vini Face, & Tartaro, curiosa

notata plurima

*ad normam*

COLLEGII NATURÆ CURIOSORUM

instituta

PURISSIMIS JUCUNDIS SECRE

NATURÆ, ARTISQVE

Locupletata

à

PHILIPPO JACOBO SACHS

à Levenhaimb Silef. Phil. & Med. D.

& Collegii Naturæ Curiosorum Collega.

L I P S I Æ,

Impensis VITI JACOBI TRESCHERI, Bibliop  
Uratislavienfis.

Typis Christiani Michaëlis, M.DC.LXI.

20.

SACHS, Philipp Jacob a Lewenheim, *Ampelographia, sive vitis viniferae, eiusque partium consideratio physico-philologico-historico-medico-chymica...*, Lipsiae, Christian Michael, 1661.



JOANNIS OOSTERDYK SCHACHT

A. L. M. PHIL. ET MED. DOCT.

MEDIC. PROFESS. ORD.

INSTITVTIONES  
MEDICINAE  
PRACTICAE

AD

AVDITORVM POTISSIMVM VSVS

IN EPITOMEN

REDACTAE ET EVVLGATAE.

---

*Περὶ τὸ ἀντίγραφον*

*TRAJECTI AD RHENVM.*

---

APVD IOANNEM PAVLVM KRAVSIVM,

MDCCLIII.

21.

SCHACHT, Joannis Oosterdyk, *Institutiones Medicinae Practicae*, Trajecti ad Rhenum, Joann Paul Krauss, 1753.

OBSERVATIONUM  
MEDICINALIUM  
CENTURIA,

A. D. PAULO SPINDLERO  
hic Polonii quondam consignata, nunc collecta, in  
ordinem redacta, Scholiis propriisque observationibus aucta.

<sup>Accessit</sup>  
D. MARTINI RULANDI Sen.

THESAURUS MEDICUS.

*Continens aurea Medicamenta pro omnī etate & Sexu*

*contra omnes morbos, longo tempore collectus & conscriptus  
pro filiis suis omnibus cum notis hinc inde interspersis*

Studio & Opera

CAROLI RAYGERI M. D.

Cum Gratia & Privilegio Sac. Cæs. Majestatis.



Frankfurti ad Moenum,

Typis & Sumpt. PHILIPPI FIEVETI, Bibl.

ANNO M, DC, LXXXI.



22.

SPINDLER, Paul, *Observata in Peste Posoniensi Anno 1644 in uō., Observationum medicinalium centuria, A. D. Paulo Spindlero hic Posonii quondam consignata, nunc collecta, in ordinem redacta... cum notis hinc inde interspersis studio et opera Caroli Raygeri, Francofurti ad Moenum, Philipp Fievet, 1691, 67–70.*

D. D. GEORGII ERNESTI STAHLII,  
S. R. M. BORUSS. CONSIL. AVLICI  
ET ARCHIATRI OLIM PRIMARI,  
**FUNDAMENTA**  
**CHYMIÆ**  
DOGMATICO-RATIONALIS  
ET  
EXPERIMENTALIS,  
QVÆ PLANAM AC PLENAM VIAM  
AD  
THEORIAM ET PRAXIN  
ARTIS HVIVS  
TAM VULGATIORIS QVAM SUBLIMIORIS  
PER  
SOLIDA RATIOCINIA  
ET  
DEXTRAS ENCHEIRESES STERNVNT.  
PARS III.

---

*NORIMBERGAE,*  
IMPENSIS B. GVOLFG. MAVR. ENDTERI CONSORTII.  
ET VID. B. JVL. ARNOLD. ENGELBRECHTI.  
MDCCXLVII.

23.

STAHL, Georg Ernst, *Fundamenta Chymiae*, Pars III, Norimbergae, Wolfgang Moritz, Vid. Julius Arnold Engelbrecht, 1747.



GERARDI VAN SWIETEN  
M E D. D O C T.  
COMMENTARIA  
I N  
HERMANNI BOERHAAVE  
APHORISMOS  
D E  
COGNOSCENDIS ET CURANDIS  
M O R B I S.  
T O M U S P R I M U S.



LUGDUNI BATAVORUM  
Apud JOHANNEM ET HERMANNUM VERBEEK, Bibliop.  
MDCC XLII.  
*Com Privilegio Praesent. Ord. Hollandiae & West-Frisiae.*



24.

SWIETEN, Gerard van, *Commentaria in Hermanni Boerhaave aphorismos de cognoscendis et curandis morbis*, Tomus Primus, Lugduni Batavorum, Johannes Verbeek, Hermannus Verbeek, 1742.

GERARDI VAN SWIETEN  
*M E D. D O C T.*  
COMMENTARIA  
I N  
HERMANNI BOERHAAVE  
APHORISMOS  
D E  
COGNOSCENDIS ET CURANDIS  
M O R B I S.  
*T O M U S S E C U N D U S*



*LUGDUNI BATAVORUM.*  
Apud JOHANNEM ET HERMANNUM VERBEEK, Bibliop.  
M D C C X L V.  
*Cum Privilegio Praesepent. Ord. Hollandiae & West-Frisiae.*



25.

SWIETEN, Gerard van, *Commentaria in Hermanni Boerhaave Aphorismos*, Tomus Secundus, Lugduni Batavorum, Johannes Verbeek, Hermannus Verbeek, 1745.

GERARDI L.B. VAN SWIETEN

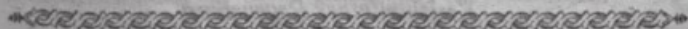
AVGVSTISS. IMPERATOR. ET IMPERATRIG. A CONSILIIIS. ARCHIAT.  
COM. BIBLIOTHECAE AVGVSTAE PRAEFECTI. INGLYT. FACVLT. MEDIC.  
VIENN. PRAESIDIS PERPETVI, NEC NON ACADEMIAE REG. SCIENI.  
ET CHIRVRG. PARIS. INSTITVT. BONONIENS. ET LITERAR.  
INCOGNITOR. MEMBRI.

COMMENTARIA  
IN  
HERMANNI BOERHAAVE  
APHORISMOS  
DE  
COGNOSCENDIS ET CVRANDIS  
MORBIS

*TOMVS TERTIVS.*



CVM S. CAES. MAI. ET POT. REGIS POLONIAE ET ELECT.  
SAX. PRIVILEGIIS.



HILDBVRGHVSAE

Sumptibus IOAN. GOTTFRIED HANISCHII,  
BIBLIOP. AVLICI HILDBVRGH. PRIVILEG.  
C1540CC LIV.

26.

SWIETEN, Gerard van, *Commentaria in Hermanni Boerhaave aphorismos de cognoscendis et curandis morbis*, Tomus Tertius, Hildburghusae, Johann Gottfried Hanisch, 1754.



JACOBI  
VANIERII

è

SOCIETATE JESU,  
PRÆDIUM RUSTICUM.

*NOVA EDITIO AUCTOR ET EMENDATOR.*



TOLOSÆ,

Apud PETRUM ROBERT, Collegii Tolosani  
Societatis Jesu Typographum & Bibliopolam,  
sub Signo Nominis JESU:

---

M. DCC. XXX.

27.

VANIÈRE, Jacques, *Praedium rusticum*, Tolosae, Petrus Robert, 1730.





# Személy- és helynevek mutatója

Budai-Király Tímea



Abafi Lajos 137  
*Abaujszántó (Szántó, Borsod-Abauj-Zemplén, HU)* 76, 77  
 Adamik Lajos 127, 140  
 Adolphi, Christian Michael 105, 121, 137, 140, 151, 189  
*Alahaye* lásd Hága  
*Amstelodami* lásd *Amsterdam*  
*Amsterdam (Amstelodamum, Amsterodamum, NL)* 141, 142, 144, 163, 175  
 Arisztotelész 90, 100, 126, 130, 133, 138  
 Aubry, Johann 142, 177  
 Bácsmegyei István (Bátsmegi) 82, 83, 84, 85, 120, 121, 140, 144, 153  
 Bakos József 116, 140  
 Balassa Iván 126, 127, 140  
*Bamberg (Bayern, D)* 116  
*Bártfa (Bardejov, SK)* 118  
 Barth, Johann 144  
*Basilea* lásd Bázél  
 Bátsmegi lásd Bácsmegyei István  
 Bauer, Johann 147  
*Bautzen (Budissin, Sachsen, D)* 140, 153  
*Bázél (Basileae, CH)* 144  
 Becher, Johann Joachim 89, 80, 130, 131  
*Bécs (Vienna, Wien, A)* 143, 145, 149  
 Behrens, Konrad Barthold 85, 97, 98, 99, 100, 106, 121, 135, 137, 140, 155  
 Bél Mátyás 76, 119, 128, 129, 140, 148  
 Bencsik János 148  
 Benkő Sámuel 142  
*Bénye* lásd *Erdőbénye*  
*Berlin (D)* 72, 116  
 Beyschlag, Daniel Eberhard 120, 140  
 Birtalan Győző 114, 141, 145  
*Bodrogkeresztúr (Keresztúr, Borsod-Abauj-Zemplén, HU)* 75, 76, 79  
*Bodrogkiszfalud (Kiszfalud, Borsod-Abauj-Zemplén, HU)* 76  
*Bodrogolaszi (Olaszi, Borsod-Abauj-Zemplén, HU)* 76, 77  
 Boerhaave, Hermann 73, 85, 91, 96, 110, 114, 121, 132, 134, 138, 141, 148, 157,  
 159, 197, 199, 201  
 Bombastus von Hohenheim lásd Paracelsus  
 Boros, Amedeo 127, 141  
 Bourbon, Lajos, XIV. 72  
 Bozzay Réka 116, 117, 141  
 Brandenburg-Bayreuth, Friderich Margrave von 116  
*Bratislava* lásd *Pozsony*

Brewer, Samuel 145  
 Broedelet, Johannes 70, 141  
 Brunner, Balthasar 109, 142  
*Budissin lásd Bautzen*  
 Carl Gottlob, Beck 140  
 Cars, Jean François 122  
 Castiglione, Giovanni Francesco Salvemini da (Castiglione, Johannes) 70  
 Cavelier, André 144  
 Celsus, Aurelius Cornelius 99, 100, 103, 110, 111, 121, 136, 141, 161  
 Christian, I. lásd Sachsen, Christian, I. von  
 Cober, Tobias 137  
 Crato von Krafftheim, Johannes 106, 121, 137  
 Csoma Zsigmond 102, 141  
*Den Haag lásd Hága*  
 Descartes (Cartesius), René 113, 114, 129  
 Domby Sámuel (Gálfalvai) 69, 70, 72, 76, 78, 80, 86, 89, 90, 91, 95, 100, 106, 107,  
 109, 113–121, 123–127, 129–133, 135–139, 141, 142, 151  
 Domby Sámuel, id. 71  
 Dumesnil, Louis-Michel 122  
 Dyckius, Ioannes Gothofredus 140, 151  
 Edzardi, Sebastian 120, 142  
*Eger (Heves, HU) 116*  
 Elzevier, Lodewijk 142, 175  
 Endtner, familia 145, 183  
 Engelbrecht, Julius Arnold 148, 195  
*Eperjes (Prešov, SK) 88, 112, 120, 127*  
*Erdőbénye (Bénye, Borsod-Abaj-Zemplén, HU) 70, 75, 76, 126*  
*Erdőhorváti (Horváti, Borsod-Abaj-Zemplén, HU) 76*  
*Erlangen (Bayern, D) 116*  
*Esztergom (Komárom-Esztergom, HU) 119*  
 Eszterházy Károly 116  
 Faber, Petrus 142  
 Ferdinánd, I. lásd Habsburg, Ferdinánd, I.  
 Fievet, Philipp 148, 193  
 Fischer, Daniel 87, 88, 115, 119, 120, 127, 129, 136, 142, 148, 169  
 Franckenstein, Marton Henrik 127  
*Francofurtum ad Moenum, Francofurtum lásd Frankfurt am Main*  
*Franeker (NL) 118*  
*Frankfurt am Main (Francofurtum, Francofurtum ad Moenum, Hessen, D) 115, 116,*  
 140, 142, 148, 155, 177, 193  
 Frigyes, I. lásd Hohenzollern, Frigyes, I.



Fritsch, Kaspar 141, 157, 159  
 Frommann, Gottlieb Benjamin 145, 185  
 Fucker, Andreas 76, 112  
 Galénosz 97, 99, 100, 108, 121, 130, 135, 136, 142  
 Gálfalvai Domby Sámuel lásd Domby Sámuel  
 Gaubius, Hieronymus David 79, 123  
 Gazda István 144, 145, 147  
*Genf (Geneva, Genève, CH)* 143  
 Gianella, Carlo 99, 121  
 Giunta, Bernardo 142, 171  
 Gleditsch, Johann Friedrich 141, 163, 165, 167  
 Gorter, Johannes de 98, 142, 173  
 Gosse Junior, Pierre 141  
 Göpner, Johann Christoph 142  
 Graeffe, Rudolph 145  
 Gyárfás Ágnes 115, 136, 139, 142  
 Gyulai Éva 115, 136, 142  
 Habsburg, Ferdinánd, I. 106  
 Habsburg, Miksa II. 106  
*Hága (Alabaye, Den Haag, NL)* 141  
*Halle an der Saale (Hala, Halla-Saxonum, Hala Magdeburgica, Sachsen-Anhalt, D)*  
 72, 90, 120, 121, 124, 130, 132, 142, 143, 149, 179, 181  
 Hanisch, Johann Gottfried 148, 201  
*Heidelberg (Baden-Württemberg, D)* 79  
 Held Máté 127  
 Belmont, Jan Baptist van 90, 108, 132, 142, 175  
 Hendel, Christian 143  
*Hildburghausen (Hildburghusa, Thüringen, D)* 148, 201  
 Hippokratész 95, 99, 110, 121, 132, 136, 142, 177  
 Hoffman, Laurentis 94, 142  
 Hoffmann, Friedrich 72, 79–81, 85, 91, 92, 95–98, 100, 101, 105, 106, 108, 109,  
 120, 121, 123–127, 130–133, 135–138, 142–144, 149, 179, 181  
 Hohenzollern, Frigyes, I. 109  
 Horányi Elek 115, 143  
 Horváth Géza 127, 143  
 Horváth Zita 142, 143  
*Horváti* lásd *Erdőhorváti*  
 Huber, Joannes Christophorus 129, 143  
 Hubert, Michael 142, 169  
 Iaenichius, Petrus lásd Jänichen, Peter  
*Ingolstadt (Bayern, D)* 116

Jacobi, Ludwig Friedrich 137  
 Jänichen (Iaenichius), Peter 118, 124, 126, 143, 144  
*Jéna (Jena, Thüringen, D)* 120  
 Kaliwoda, Leopold Johann 143  
 Kapronczay Katalin 114, 133, 144  
 Karasszon Dénes 145  
 Katona Mihály 142  
 Keler, Paulus 118, 120, 123, 124, 126, 143, 144  
*Keresztúr* lásd *Bodrogkeresztúr*  
*Késmárk (Kešmarok, SK)* 87, 119  
 Kis Tímea, N. 113, 151  
*Kiscsoltó (Csoltó, Čoltovo, Kassa, SK)* 71, 117  
*Kisfalud* lásd *Bodrogkisfalud*  
 Kiss László 99, 120, 144  
 Komáromy János Péter 118, 120, 126, 129, 137, 144  
 Kovács Janka 117, 118, 144  
 Köleséri Sámuel 129, 137, 144  
*Körmöcbánya (Kremnica, SK)* 116  
 Krafftheim, Johann Crato von lásd Crato von Krafftheim, Johannes  
 Krauss, Joann Paul 147, 191  
 Kreuzig, Samuel 142  
 Ladányi Sándor 116, 141  
 Lajos, XIV. lásd Bourbon, Lajos, XIV.  
 Langerak, Johan Arnold 141, 161  
 Leeuwenhoek, Antonio van 90, 132  
 Leibniz, Gottfried Wilhelm 113, 129, 147  
*Leiden (Lugdunum Batavorum, Zuid-Holland, NL)* 71, 73, 79, 85, 116, 121, 123,  
 134, 141, 142, 145, 148, 161, 173, 197, 199  
*Leipzig* lásd *Lipcse*  
*Levoča* lásd *Lőcse*  
 Licetus, Fortunatus 127  
 Liger, Charles Louis 106, 121, 137  
 Linden, Dirk Onder de 144  
*Lipcse (Lipsia, Leipzig, Sachsen, D)* 105, 137, 140, 141, 142, 145, 147, 151, 153, 155,  
 157, 159, 163, 165, 167, 185, 189  
 Lippóczy Norbert 124, 126, 144  
*Lipsia* lásd *Lipcse*  
*Liszka* lásd *Olaszliszka*  
*Liptószentmiklós (Okolicsnó, Liptovský Mikuláš része, SK)* 71, 117  
*Lőcse (Levoča, SK)* 145  
 Löwe, Anton 143

*Lugduni Batavorum* lásd *Leiden*  
 Lüdi, Friedrich 144  
*Mád (Borsod-Abaúj-Zemplén, HU)* 76, 79, 112  
 Magyar László András 120, 123, 124, 125, 127, 129, 130, 131, 133, 135, 137, 144,  
 145  
 Marne, Claude de 142, 177  
 Marzio, Galeotto 127  
 Matolai János 76, 77, 78, 83, 87, 89, 118, 119, 123, 126, 127, 145, 183  
*Merseburg (Sachsen-Anhalt, D)* 88  
*Mezőzombor (Zombor, Borsod-Abaúj-Zemplén, HU)* 76  
 Miksa, II. lásd Habsburg, Miksa, II.  
 Milleter, Johann 137, 145  
 Mizauld, Antoine 127  
 Monath, Petrus Conradus 140  
 Monok István 127, 145  
 Moritz, Wolfgang 145, 148, 183, 195  
 Mortier, Pieter 141, 163  
 Musschenbroek, Pieter van 116  
*Nagyszombat (Trnava, SK)* 73, 117, 147  
 Neuhold, Johann Jacob 77, 118  
 Neumann, Caspar 72, 81, 91, 92, 98, 121, 130, 132, 135, 145, 185  
 Nicolai, Johann Ludwig 143, 144  
*Norimberga* lásd Nürnberg  
*Nördlingen (Bayern, D)* 120, 140  
*Nürnberg (Norimberga, Bayern, D)* 118, 128, 140, 145, 148, 183, 195  
 Okolicsányi János 71, 117  
*Okolicsnó (Okoličné)* lásd *Liptószentmiklós*  
*Olaszi* lásd *Bodrogolaszi*  
*Olaszliszka (Liszka, Borsod-Abaúj-Zemplén, HU)* 76  
 Oosterdijk (Oosterdyck) Schacht, Johannes lásd Schacht, Johannes Oosterdijk  
 Pápai Páriz Ferenc 114, 133, 145  
 Paracelsus (Philippus Aureolus Bombastus von Hohenheim) 127, 140, 145  
*Párizs (Paris, F)* 86, 106, 134  
 Périer, Florin 85, 125  
 Pető Gábor 69, 86, 87, 107, 139  
 Pétsi Péter 118  
 Pieter Jansoon van der 142, 173  
 Pietske Máté 71, 117  
 Plenck, Joseph Jacob 139, 145  
*Pozsony (Posonium, Bratislava, SK)* 108, 129, 137, 138, 142, 148, 149, 193  
*Prešov* lásd *Eperjes*



Prins, Joannes 148  
 Rác Sámuel 144  
 Rada János 143  
 Ragályi Zsigmond 71, 117  
 Rákóczi György, II. 127  
 Ranzanus, Petrus 127  
 Rapaics Raymund 123, 126, 145  
*Rátka (Borsod-Abauj-Zemplén, HU) 76*  
 Rayger, Carolus 108, 138, 148, 193  
 Raymann, Johann Adam 84, 88, 115, 120, 127, 129, 145, 146, 147, 187  
 Renger, Simon Jacob 142, 143, 179, 181  
 Richter, David 140, 153  
 Robert, Petrus 149, 203  
 Rothe, Gottfried 140  
 Rowley, William 139, 147  
 Sachs von Löwenheim, Philipp Jacob 101, 106, 127, 129, 147, 189  
 Sachsen, Christian, I. von 109  
 Santori, Santorio 107  
*Sárazsadány (Zsadány, Borsod-Abauj-Zemplén, HU) 76*  
*Sárospatak (Patak, Borsod-Abauj-Zemplén, HU) 76, 77, 115, 126*  
*Sátoraljaiújhegy (Újhegy, Borsod-Abauj-Zemplén, HU) 76, 77*  
 Sauvages, François Boissier de 137  
 Schacht, Johannes Oosterdijk 71, 107, 121, 147, 191  
 Schröder, Rudolph 140, 155  
 Schultheisz Emil 96, 115, 117, 129, 130, 136, 147  
 Siegesbeck, Johann Georg 88  
*Sopron (Győr-Moson-Sopron, HU) 77, 118, 137, 144*  
*Speyer (Rheinland-Pfalz, D) 90*  
 Spindler, Paul 108, 148, 193  
 Stahl, Georg Ernst 89, 90, 91, 93, 94, 121, 130, 131, 132, 138, 148, 195  
 Swieten, Gerard van 73, 100, 109, 110, 121, 148, 197, 199, 201  
 Sydenham, Thomas 106, 107, 137, 148  
 Szállási Árpád 145  
*Szántó lásd Abaujszántó*  
 Szathmári József 142  
 Szathmári Paksi Dániel 118  
 Szathmári László 78, 148  
*Szegi (Borsod-Abauj-Zemplén, HU) 76*  
*Szegilong (Borsod-Abauj-Zemplén, HU) 76*  
 Szikszai Fabricius Balázs 126  
*Tállya (Borsod-Abauj-Zemplén, HU) 75, 76, 112*

Tar Attila 115, 116, 148  
*Tarcal (Borsod-Abaúj-Zemplén, HU)* 75, 76, 78, 79, 83, 112  
 Tarnai Andor 115, 127, 136, 148  
*Thorun* lásd *Toruń*  
*Tokaj (Borsod-Abaúj-Zemplén, HU)* 69, 70, 72, 75–83, 85, 87–89, 91, 92, 94, 95, 97, 98, 100, 104, 107–109, 113, 114, 118–121, 123, 124, 125, 127–133, 135–141, 144, 145, 148, 151  
*Tolcsva (Borsod-Abaúj-Zemplén, HU)* 76  
*Tolosa* lásd *Toulouse*  
*Toruń (Toronya, Toruny, Thorn, PL)* 118  
 Tóth Gergely 119, 140, 148  
 Tóth Zoltán 119, 142, 143  
 Tóth, Gregorius Stephanus lásd Tóth Gergely  
*Toulouse (Tolosa, F)* 86, 122, 149, 203  
 Tournes, Samuel de 143  
*Trajectum ad Rhenum* lásd *Utrecht*  
 Trangus Illés 142  
 Trattner, Johann Thomas von 149  
 Újhely lásd Sátoraljaújhely  
 Ulrich Attila 79, 148  
*Utrecht (Trajectum ad Rhenum, NL)* 70, 71, 113, 115, 116, 117, 118, 121, 141, 147, 151, 191  
*Vámosújfalu (Borsod-Abaúj-Zemplén, HU)* 76  
 Vanière, Jacques 86, 87, 122, 149, 203  
 Vechel (Wechel), André 142, 177  
*Velenca (Venetia, Venezia, Veneto, I)* 100, 142, 171  
 Verbeek, Hermannus 148, 197, 199  
 Verbeek, Johannes 148, 197, 199  
*Vienna* lásd Bécs  
*Vitemberga* lásd *Wittenberg*  
 Wachendorff, Everard Jacob van 71, 121  
 Walpatak (nemesember) 127  
 Wéber Simon 142, 149  
 Wechel lásd Vechel  
 Welsch, Johann Melchior 120, 121, 123–126, 131–133, 135–137, 149  
 Weszprémi István 115, 129, 149  
 Willis, Thomas 130  
 Windisch, Johann Theophil 137  
 Wishof, Conrad 145  
*Wittenberg (Vitemberga, Sachsen-Anhalt, D)* 127, 142  
 Woertman, Jacob Gijsbert 71, 121

*Wroclaw (Breslau, Wratislavia, PL)* 82, 83, 84, 88, 142, 169

*Würzburg (Bayern, D)* 116

*Zolna* lásd *Zsolna*

*Zombor* lásd *Mezőzombor*

*Zsadány* lásd *Sárazsadány*

*Zsolna (Zolna, Žilina, SK)* 76







L'Harmattan France  
5-7 rue de l'École 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