

Dr. Besim Ömer

ÜZÜM VE ÜZÜMLE TEDAVİ

DÖRDÜNCÜ BASILIŞ



— Bir hayli resim vardı —

İSTANBUL
AHMET İHSAN Matbaası Ltd.

1933

DEĞERİ: 50 KURUŞTUR

BİLEÇİK KENT BELLEĞİ

BİLECİK KENT BELLEĞİ

Ü Z Ü M
V E
Ü Z Ü M L E T E D A V I

Dr. Besim Ömer

ÜZÜM VE ÜZÜMLE TEDAVİ

DÖRDÜNCÜ BASILIŞ

Büsbütün değiştirilmiş ve büyütülmüş

— Resimlidir —



Risale üçüncü basışta bulgarcaya çevrilmiştir

İSTANBUL
AHMET İHSAN Matbaası Ltd.
1933

BİLECİK KENT BELLEĞİ

Anneme :

Anne! Bir aralık çok hastalandığını ve bu sıkıntılı zamanında üzümden fayda gördüğünü hatırlıyorum.

O vakit, yani kırk beş yıl önce yazıp adına armağan ettiğim bu risale-nin üçüncü basılışını eline verdiğimde nekadar sevinmiş ve bana nekadar dua etmiştin. Şimdi gene o risaleyi âdeta yeni doğmuş bir çocuk gibi değil, daha gürbüz, daha büyük, daha süslü bir halde bütün iç acılarımla ruhuna sunuyorum. Masal gibi olsa da gel, şu manevi torununu kabul et ve sev, çok sevgili anneciğim !

Dr. Besim Ömer



Önsöz

Risaleye her basışta vakte göre bir *mukaddime* ile başlamışım; şimdi de *Önsöz* olmak üzere şöyle diyorum :

Kırk beş senedenberi ayrı ayrı zamanlarda üç defa basılan ve fakat bugün sayısı hemen büsbütün tükenen *Üzümlerle tedavi* risalesini mevsiminde yetiştirmek üzere hemen tekrar ve *dördüncü defa basırmayı* faydalı buldum, aldığım bazı mektuplarda da bu istek bildiriliyor. Bir de bu tedavi usulünün sıhhi faidelerinden başka iktisadiyatımızın bugünkü haline göre yerli nefis üzümlerimizin revacına hizmet edersem çok sevinmiş olurum.

Önceki okuyucularım bu defaki basışta pek büyük ayrılıklar göreceklerrdir. Kırk beş yıl içinde fennî bilgiler ileri gitti, bunun için risalenin pek çok yerlerini değiştirdim, düzelttim; ayrı bazı bilgileri de yeniden koydum. Sonra da, doğru söylememi isterseniz o vakit yazılarımı hiç beğenmediğimden onları olabildiği kadar öz dilimize çevirmeye çalıştım; evvelki basışlarda gerekli olmayan nekadark çok arapça ve acemce kelimeler kullandığımı şimdiki bakışla görerek şaşıtm kaldım. Yalnız karşılıklarına henüz büsbütün alışamadığımız bazı arap kelimelerini de öylece şimdilik bırakmağı daha yolunda buldum.

Sözü bitirirken : Bu risalenin basılışt tashihlerinde bana yardım eden kardaşıım Agâh Ömer'in kızı Şaika ile memleketimiz üzümleri nevelerine, ekinciliğine dair olan bilgilerden dolayı da dayım torunu Abdürrahman Fuat beye teşekkürü yürekten gelen bir borç bilirim.

Dr. Besim Ömer



ÜZÜM

VE

ÜZÜMLE TEDAVİ

— 1 —

Tarihte Üzüm

Üzüm insandan yaşıdır. — Sanskrit lisanında üzüm. — Öz dilimizde üzüm tabirinin aslı. — Yabani asma yemişi. — Müstehaselerden, izlerden çıkarılan bilgiler. — Mısırdaki milâttan 3500 sene evvel bağcılık olduğu mezar odalarındaki resimlerden anlaşılmıştır. — Milattan 800 yıl evvel aslı Türk olan *Eti*'lerde bağcılık. — Asma ve üzüme dair bazı hikâyeler, masallar. — Nuh asma yetiştirmiştir. — Keçinin asmayı buluşu. — Baküs — Şarap ilahı. — Cemşit ve şarap. — Ayini Cem.

Ya kütük üzerinde veya çardakta asılı (Asma) bir halde olan üzüm dünyada en eski yetişen nebatlardan biridir, hatta insandan bile çok yaşıdır; insandan önce belirdiğinden binlerce asır evvelki topraklarda izleri bulunmaktadır.

Dillerin en eskisi ve Hindde en ulusu olan Sanskrit lisanında asmanın adı *drâsskâ* ve üzümün ki *râsâ* yahut *rasâtâ* dır. Bu isimde (Yunanîlerin üzüm tanesi denilmekte olan) *rax* ve lâtincede salkım manasına *racemus* ve bundan en iyi salkım teşkil eden *raisin* kelimeleri doğmuştur. Dilimizdeki *üzüm* tabirinin aslı olabilir ki sıkamak manasına gelen *üzmek*'tendir. Çünkü bu mübarek yemiştin sıkılarak özü alınmaktadır. İçin ziyade sıkılmasına bile *üzüm üzüm üzölmek* denir.

Tarihte evvelki zamana ait olan bu üzüm acaba bugün çok bir istek ve iyi bir tat ile yediğimiz ve sofrada seve seve içenlerin ruhlarına şenlik veren ve beyinlerini işlettiren ve güzel kokusuyla burunlarının kuvvetini uyandıran şarapları meydana getiren o üzüm müdür? Yoksa ilk cetlerimiz zamanında yetişen ve bugün itibardan düşmüş veya büsbütün yok olmuş yabani asmaların kekre ve ekşi yemişleri mi idi? Bu suale ağızdan ağıza geçen sözlerden, söylenen masallardan ziyade jeolojik bazı izler doğru olmasa bile doğruya yakın cevap verebilmektedir.

Nordenskiöld'in şimalî kutba seyahatinden getirdiği bazı müstehase (fosil) nümunelerinde ve Sézanne (Marne) de bulunan birçok iz, damga ve müstehaselerde, Silésie ve Wétéravie'de kömür haline gelmiş odunlarda (linyit) bugün bazı Amerika çubuk yapraklarına ve çekirdeklerine yaklaşan yaprak ve çekirdekler bulunmakta ve bunların müşterek menşeden olmadıklarına kanaat getirmemek imkânsız görülmektedir. Arazii salise ortalarında, kömürün teşekkülü devrinde Almanya, Fransa, İngiltere, Danimarka, Şimali Amerika ve Japonyada asma müstehaselerine tesadüf olunmuştur ki bunlar bizim yerli asmalardan ziyade Amerika asmalarına benzerler. Almanyanın kömür havzasında, Fransanın Rhône taraflarında, Böhemyada ve İsviçrede *Vitis tentonica*'nın müstehase halinde bulunan yaprak ve tohumları Amerika ve Şarki Asyada yetişen *Vitis cordifolia*'nın yaprak ve tohumlarına pek çok benzer.

Yerli asmalarımızın (v. vinifera) müstehaselerine daha yeni teşekkülâtı arziyede tesadüf olunmuştur. İşte bu bilgilerden asmanın Asyadan Avrupaya getirilmezden önce Akdeniz kıyılarında ve Avrupada yabani asma örnekleri ve ormanlarda da kendi kendilerine yetişmiş asma bulunduğu ve Mısırdan milattan 3500 sene evvel bile bağcılığın bilindiği bulunan mezar taşlarında ve mabetlerdeki resimlerden anlaşılıyor. Hieroglif yazılarında sekiz asma nevi bile bildirilmektedir.

Konya Ereğlisi civarında İvrir'teki *Eti medeniyetine* ait bir kabartma hemen milattan 8000 yıl evvel aslen Türk olan *Eti*'lerin de üzüm yetiştirdikleri ve üzümün kendilerince pek

makbul ve belki de mukaddes olduğunu göstermektedir. Kabartmanın yukarı tarafında olan Eti yazısındaki hieroglifler okunduğu zaman bu hususta bilgilerimiz genişleyecektir.

Londrada Muséum British'de bulunan ve milattan önce 681-705 senelerine tesadüf olunan Asuriler zamanına ait taş üzerindeki resimlerden Asurilerin bağcılıkla uğraştıkları ve hattâ ispalye halinde asma yetiştirdikleri anlaşılmaktadır.

Beni İsrail Filistinde bağcılığa pek ziyade ehemmiyet vererek nefis üzümler yetiştirmişlerdir. Hattâ o vakitler Kudüs sancağı dahilinde bulunan Halilül rahman havalisile Cebeli Genganda yetişen ve hükümdarlara hediye gönderilen üzüm



Milattan 3500 yıl evvel Mısırdan bağcılık

Mezar taşları, mabetlerde tesadüf olunan bu kabartmalar asma üzerindeki salkımların toplanmasını, ezilmesini, çiğnenmesini, şıraların konduğu küpleri gösterir.

salkımlarının nefaset ve cesameti tarihçe malûmdur. Suriye havalisinde bağcılık pek eskiden biliniyordu. Hattâ bağcılığın buradan küçük Asyaya yayıldığı farz olunmaktadır. Asma Yunanistana Fenikeliler vasıtasile girmiştir. Homère zamanında bağcılık Yunanistanda ve Küçük Asyada en yüksek mevkii işgal etmekte idi. Romalılar bağcılığı İspanyaya sokmuşlar ve buradan da şimale geçirmişlerdir.

Birbirine benzemiyen izler ve Amerika ve Avrupa asmaları arasındaki örnekler insanın asla ayak basmadığı araziye aittir; Çünkü insan ancak dördüncü devrin başlangıcında belirmiştir; Bunun için insanın tattığı ilk üzümün bugün yedik-

lerimize, şirasını ve şarabını seve seve içtiklerimize benzediklerini kabul etmek aslâ mantıksızlık sayılamaz. Tanılan



Konya Ereğlisi civarında İvriz'te Eti devrinden bir kabartma

Sağ elile bir başak demeti, solile üzüm salkımları tutan İlah ve önünde bir Eti Kralı ibadet halinde.

Milattan 800 yıl evvel

ilk asma hiç şüphe yok ki yabancı ve tatılan yemişi yabancı bir şey idi.

Hiç şüphe yoktur ki büyük babalarımızın babalarının damakları bizimkinden başka idi, pek ziyade buruşturucu ve ekşi olan bu yemişleri tattıkları zaman lezzetli ve hoş buluyorlardı.

Bizim ise bugün yediğimiz üzüm ıslah edilmiş, kemale ermiş yabancı bir asma yemişidir.

Asma ve üzüme dair bazı hikâyelere tesadüf olunur, Ezler'e



1 — Baküs, şarap ilahı. 2 — Bakantlar - Baküs mabedi rahibeleri

Jupiter'in oğlu olan ve çok defa üzüm salkımları ile tasvir edilen bu şarap ilahı zevk ve safayı, eğlenceyi, sarhoşluğu temsil eder. Bakantlar bu eğlencelere iştirak ederler.

göre asma dikmek ve yemişini sıkmaq fikri Nuh'a bir teke tarafından mülhem olmuştur. Dağlarda serbest bıraktığı bu hayvan yabancı asmanın yemişini yedikten sonra sarhoş olmakla öteki hayvanlara boynuz vurarak hücum eylemiştir. Nuh bu veçhile yabancı asmanın hassalarını öğrenmekle bu nebatı dikmiş ve fikri kuvvetlendirmek üzere arslan ve vahşi tabiatını gidermek için de kuzu kanile sulayarak üzüm yetiştirmiştir,

Cornar'e göre bu İsrailî masala Yunan uydurması kabilinden olmak üzere Oinos isminde birinin hizmetinde bulunan

Staphilos adında bir çoban keçilerden birinin sürüden ayrılarak ağla ötekilerden geç geldiğini görmüş ve birgün gizlice keçinin arkasından gittiğinde hayvanın ayrı bir kütük üstünde bilinmiyen ve fakat üzümünden başka birşey olmayan bir yemişi yediğini görmüş ve bu hali efendisine nakletmiş ve bu da sıkılarak çıkarılan tatlı şiradan haz etmekle bu yemişe çobanın adını vermiştir.

Rhodigin'e göre asma en evvel Plinthius şehrinde bulunmuştur. Başkaları da en evvel Etolie'de bulunduğunu söyle-



İstanbul Asar-ı Atika müzesinde bulunan bir lahtin kabartması

Milattan sonra ikinci asra aittir.

Aşk İlâhi olan Evros ve arkadaşları tarafından üzüm'ün toplanması tasvir edilmiştir.

mehtedir. En ziyade yayılan bir masala göre şarap mabudü namını alan *Baküs* (*Dionysos*) bağ yetiştirilmesini mızrak yerine üzüm ve yapraklar ile sarılmış deyneklerle silahlı kadın ve erkekten ibaret bir ordu ile galebe ettiği ahaliye öğretmiştir. Baküs esatirde Jupiter ile Semele'nin oğlu olup Şarap İlâhı ve vazifesi insanların keder ve gailelerini gidermekten ibarettir. Perilerin (*Nymphes*) terbiye ve nezareti altında Trakyada büyümüş ve Silên ismindeki cin ona üzüm ziraatını ve şarap yapmayı öğretmiştir. Jupiter'e isyan eden devlerle muharebe ettikten sonra Şarap İlâhı bir çok hayvanat,

şarap rahibe ve perileri ve cinlerle muhat ve kaplan koşulu bir araba içinde olduğu halde tambur ve davul sesleriyle eski dünyanın bir çok yerlerini dolaşarak üzüm ziraatını ve medeniyet san'atlarını öğretmiştir. Umumiyetle şişkin yanaklı gösterişli bir adam şeklinde tasavvur edilmektedir. Hususî günlerinde pek büyük gürültülerle her türlü rezalet ve sarhoşluklar yapıldı.

Esatirle karışık İran eski tarihine göre şarabın icadı ve Nevruz gününün yılbaşı ve bayram ittihazı *Cemşid*'e atfolunur. *Ayini Cem* şems ve tabiate perestîş ve işü işretle birlikte tarif olunur.

Cemşit şarabın Mucidi olmak cihetiyle kadehi *camı cem* ismile şairler arasında meşhurdur.

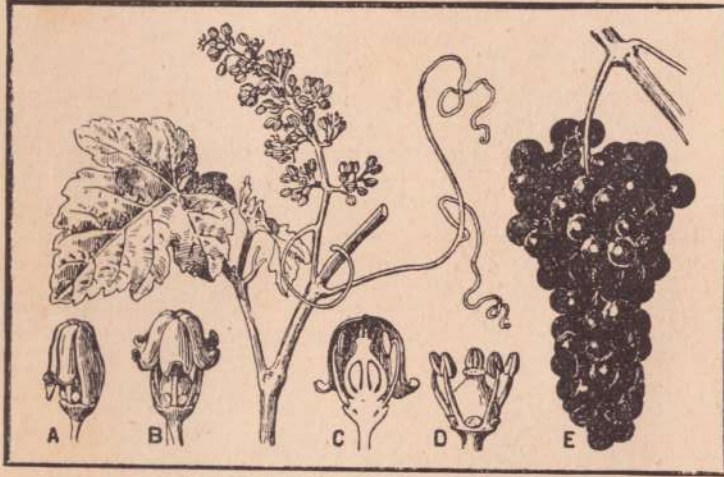
Her türlü hikâye ve masallar ve taş üzerinde kazınan resimler, müstehaseler yenilecek üzüm yetiştiren kütük ve asmanın pek eski zamanlarda ekilmiş olduğunu göstermektedir. Lâkin hiç şüphe yoktur ki o zamanki üzüm bugün büyük bir iştiha ile yediğimiz değildi, Ekincilikteki ilerileme bugünkü şu nefis ve tatlı yemişi yetiştirmiştir.



Üzüm salkımı ve tanesi

Asma çiçeği. — Asma hünşadır. — Asmada izdivaç: aşılama. — Aşlama. — Üzüm tanesi. — Salkımın bünyesi ve üzümün terkibi. — Üzümün olgun bir hale gelmesi. — Serlerde üzüm yetiştirme. — Kuru salkım üstünde üzüm saklama — Yaş salkım üstünde üzüm saklama. — Kuru üzüm.

Salkım ve üzüm danesi nasıl teşekkül eder, ne yolda meydana gelir? Nebatatta uğraşanlarca *salkım* kat kat dizilmiş



Asma. Salkım halinde çiçek ve üzüm

A — Açılmakta, tomurcuk halinde olan çiçek — B — Açılmış çiçek. — C — Çiçeğin maktatı. — D — Yapraksız (tüveyesiz) çiçek. — E — Salkım halinde üzüm.

ve sapçıklarla ortada müşterek bir sapa, bir mihvere bağlanmış çiçeklerin, sonra yemişlerin hepsine birden denilir. Salkımın gayet hoş kokulu çiçekleri, aşılandıktan (ilkah) sonra küçük, sert ve yeşil, büsbütün kekre ve ham tanelere döner. İşte bunlar, daha olmamış birer üzüm taneleridir.

Asma, üzüm çiçeği *hünsa*, yani hem erkek hem de dişidir,

kendi kendini aşılayabilir, Çiçeğin üst tarafında *erkek uzru* (etamin) üzerindeki toz alttaki dişi kısım üzerine düşer ve çiçeği aşılar (oto-fekondasyon). Fakat çok defa erkek tozu aynı çiçekteki dişi kısımdan ziyade ya altta veya yanlardaki çiçeklerinkilerini aşılayarak. Bu aşılama rüzgâr ve böceklerle olmaktadır. Bazı asma çiçekleri *dişidir*, bu halde toz (pollen) erkek veya hünsa asmalardan rüzgâr ve böceklerle gelir.

Bundan dolayı iyi üzüm yetiştirmek, üzümü iyileştirmek ve çoğaltmak üzere nevinin değiştirmek, daha kuvvetlendirmek üzere asma dallarına, bağ kütüklerine iyi nevilere alınan *kalemler aşılandığı* gibi üzüm çiçekleri üzerine, bilhassa dişi olanlar üzerine iyi cins *erkek üzüm tozu*, *tohumu* ekilerek aşılamak üzümün cins ve nevinin ıslah eder. Bu hal hayvanlarda olduğu gibi nebatlarda da vardır. Üzümlerde bu *çatıştırma* keyfiyetine ve elde edilen iyi neticelere dair edebiyatımızda bile bazı fıkralara tesadüf ediyoruz:

Dudaktan kalbe ismindeki romanın [*] baş tarafında üzümlerin cinslerini iyileştirmek, çeşitlerini çoğaltmak hususundaki azmini *istafilomani* derecesine getiren Münir bey misafirlerini yemek odasına davet eyledi. Burada yemek masasının üstü baştan başa kristal üzüm tabaklarıyla donanmıştı. Altı, morlu, yeşilli salkımlar asma lâmbanın donuk ışığı içinde renkli mücevherler gibi parlıyordu... Münir bey misafirlerden birinin dudaklarına bir salkım uzattı: *Lebi nigâr* dan mutlaka bir kaç tane yemelisiniz... Onda kiraz lezzeti bulacaksınız... Bunları yemekte o kadar beğendiğiniz, *Nuru nigâr* lar ile şu karşıkı tabakta yaldızlanmış gibi görünen *Tacı zer* lerin izdivacından aldım... Şekil ve renk itibarile analarına, babalarına hiç bir benzer cihetleri yok değil mi? Tabiatın anlaşıl-maz kanunları var... İnsanlarda olsa fenaya çekeriz... Mutlaka işe şeytan parmağı karışmış, kadın tarafından hiyanet var, deriz... Fakat izdivaç yani aşı elimle olduğu için bu şüphe varit olmaz. İşte bir yeni cins daha... *Çardak hurması* yalnız şekli, parlak tozu, beyaz rengi değil, lezzeti de biraz hurmaya benzer... Küçük bir istitrat, gizli bir ümitte, büyük bir hırsım var ki sana tevdi edebilirim... Ben üzümlerle çiçekler arasında bir cumhuriyet vücade getirmek, tabiate yeni bir izdivaç kanunu hediye etmek ümidindeyim... Bu izdivacın mahsullerini hele bir tasavvur et. Meselâ şu alaca necef taşlarına benziyen *Mahî seher* le bir menekşe yahut gülün kokusunu bir lezzet halinde size veren bir üzüm....»

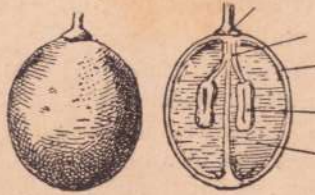
[*] .— *Dudaktan kalbe* — Reşat Nuri bey, üçüncü tabı — 1932.

Üzüm taneleri (şekillerine ve boylarına göre küçük, orta, ortadan fazla, büyük, yuvarlak, beyzi, beyziye yakın) asma dalına saplar ve sapçıklarla (kalın, ince, kısa veya uzun) ilişmiştir. İşte yemişin bu çatısı salkımı meydana getirir. *Salkım* da küçük, orta, büyük, kısa, üstüvani, üstüvanii mahruti, kanatlı adlı hususî şekiller alır.

Taneler az veya çok kalın bir *kabuk* ve içinde *öz* ile *çekirdekler* den ibarettir. Kabuk (zarf) ve öz (iç-et) dir.

Üzümler bağa, kütüğe, asmaya göre: *Beyaz, pembe, gül, menekşe, az çok esmer veya siyah renktedir.* Fakat aynı asma veya kütükte türlü türlü renkte üzümler müstesnadır.

Bazı üzümler her iki suretle kullanılması cihetiyle tamamen ayrılamazsa da yine *şıra ve yemeklik ve şaraplık* isimleriyle



Kabartı

Bölme, çekirdeği tutan

Kabuk

Çekirdek

Öz

Üzüm tanesi ve tanenin uzunluğuna doğru miktar

ikiye taksim olunmaktadır. Yemeklikte *taze ve kuru* üzümler vardır.

Üzüm tanesi en önce katı, yeşil ve yenilmiyecek haldedir. Sonra yavaş yavaş olmağa başlayınca su ile dolar, yeşilliğini kaybeder ve fakat nevilere göre daima manzarası hoş renkler alır. Bu olgunluk esnasında tane önce adeta bir yaprak gibi yeşildir, büyümeğe, gelişmeğe başladığı zaman içinde bulunan nişasta şekere döner, hamızlar meydana gelir, *tanen* gibi buruşturucu bir madde peyda olur. Daha sonra içinde bulunan hücrelerin sayısı ziyadeleşmeksizin öz'e, etraftakiler ise deriye, *kabuğ'a* döner. Özde şeker, albüminoit maddeler, serbest yahut birleşmiş hamızlar: *acide tartrique, acide malique, crème de tartre*, muhitte tanen ve yaprakların ve ham yemişlerin



Türlü türlü biçim ve büyüklükte salkım

rengini veren *Klorofil* vardır. Bidayette şeker eser halinde olduğu halde tane daima rengini göstermeğe başladığı zamandan itibaren kimyevî terkibi daimîleşir.

Taneler olgun bir hale geldiği zaman terkibi şöyledir:

Salkımın bünyesi :		Üzümün terkibi :	
Salkım	2,94	Su	74,64
Öz	84,87	Kuru maddeler	25,86
Kabuk	8,46		100,00
Çekirdek	3,73		
	100,00		

Salkımın terkinde çok miktarda su, haşebi ve madeni maddeler ve saire vardır.

Üzümün özü (tanenin hep ağırlığından 100 de 85 : 90) çok karışık bir terkiptir:

Yüzde:

Su	75,00 :	80
levüloz ve glükoz'den ibaret şeker	18,00 :	25
Serbest asit (tartarik, malik ve saire)	0,30 :	9,7
Bitartrat dö potas	9, 5 :	0,45
Azot ve madeni maddeler		
Tayar zeytler ve şahmî maddeler		

Üzümde hemen bütün yemişlerde olduğu gibi *Vitamin* vardır.

*

Üzümün olgun bir hale gelmesi: tanelerdeki bütün maddeler arasında tam bir uygunluk peyda olması demektir. Bu zamanı tayin edebilmek çok mühim olup her bakım noktasından gözetmiye değer.

Bütün yemiş veren ağaçlarda olduğu gibi üzüm tanesindeki maddelerin başlıcalarını sıcaklıkla ışığın tesiri altında hazırlayan, tadil ve ıslah eden *hakikî lâboratuarlar yapraklardır*. Asma veya kütüğü yapraktan ayırmak ancak muayyen bazı vak'alarda tecviz olunabilir. Fakat bazan da asla tavsiye edilemez.

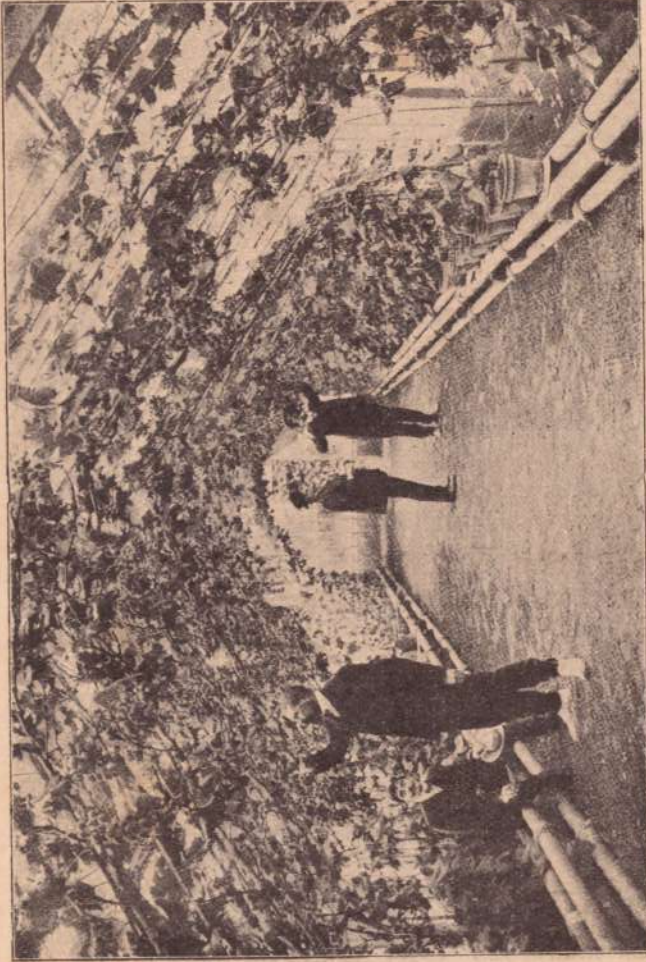
Üzümün olgun bir hale gelmesi üç devre ayrılır: birincisinde (ot devri) tane yeşildir, büyük ve ağırdır, özü hamızî maddelerden zengindir, şeker az miktardadır. İkincisinde

tane rengini değiştirir, ağırlığı aynı halde kalırsa da şekerin miktarı ziyadeleşmiş, hamızlar ise azalmıştır; üçüncüsünde tane kemale erinceye kadar büyür ve ağırlaşır. Bu zamanda şekerin miktarı kararını bulmuştur.

Şekerin miktarı artık ziyadeleşmediği ve hamız azaldığı yahut böylece hissölunduğu zaman üzüm kemale ermiştir denilir. Üzümün kemale ermesi: salkımın görünüşü, tanelerin renkleri ve sapçıkla birleştiği yerlerin esmerleşmesi ve hafifçe sertleşmesi, sapçıklardan yavaş yavaş ayrılması, gittikçe yumuşaması ve parmaklar altında ezildiği vakit fırlayan suyun şurup kıvamında ve yapışkan olması, kabuğun inceleşmesi ve parmakların kırmızı üzümde siyah menekşe, beyazında sarıya boyanması velhasıl üzüm tatıldığı zaman hattâ çekirdeklerle temasta olan özün bile lezzetli olup hiç bir kekrelilik ve ekşilik duyulmaması ile anlaşılırsa da bu haller ne kadar vazih olursa olsun fennî usullerin değerinde ve doğruluğunda değildirler.

Üzümlerin idrâk zamanını tayinde bir hata üzümle tedaviden beklenen neticeyi altüst eder, yapılacak şarabın lezzetini, terkinini bozar. Bunun için üzümün şeker miktarını, ekşilik derecesini fennî bir surette tayin etmek elbette daha değerlidir. Bunun için bağda bir kaç kütük seçilir ve bunların üzerlerindeki salkımlar toplanarak ezilir, sıkılır ve seyrek dokunmuş bir bezden süzülür (el ile veya bir beze koyarak burmakla veya hut küçük bir ezme âletile üzümün suyunu çıkarmakta mümkündür). Bu şıra da malûm olan iki usulle tatlılığın (gleucomètrie) ve ekşiliğin (acidimètrie) derecesi tayin olunur.

Üzümlerin bazıları *erken* olur, bazıları da *geç* kalır; lâkin bu çok lezzetli yemiş muayyen bir müddet sürdüğünden arzu olunur ki ya erken yetiştirmekle yahut geç bıraktırmakla bu zaman uzatılsın; tabiatın insanlara bağışladığı yemişler arasında en yüce bir tepede olan üzüm bütün yıl veya hiç olmazsa yılın uzun bir zamanında sofralarımızı süslesin, iştihamızı açsın, midemizi hoşlasın. Lâkin ne yazık ki kemale erdikten sonra asmadan koparılmış üzümler az bir zaman içinde solmaya, buruşmaya, bozulmaya başlar. Üzümün hiç te yetiştirilmiye



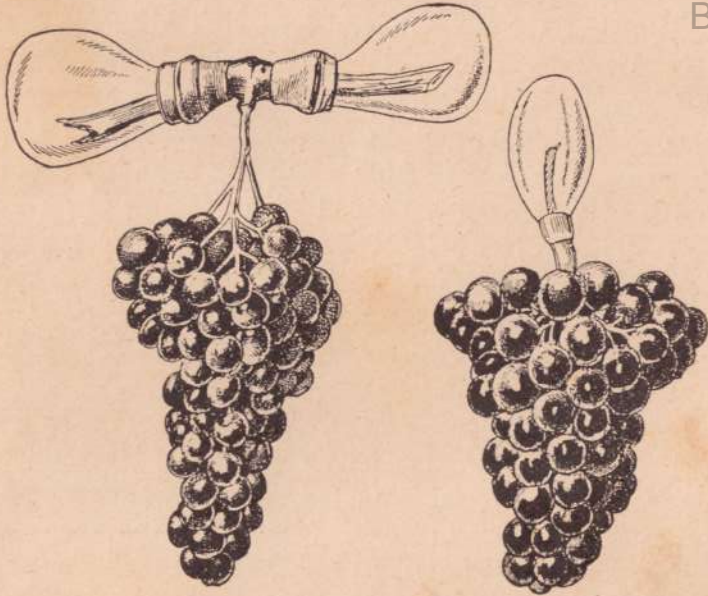
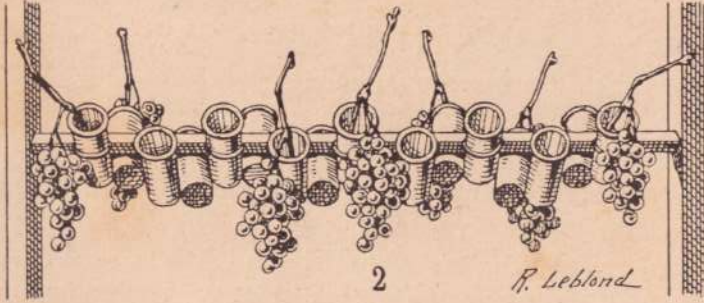
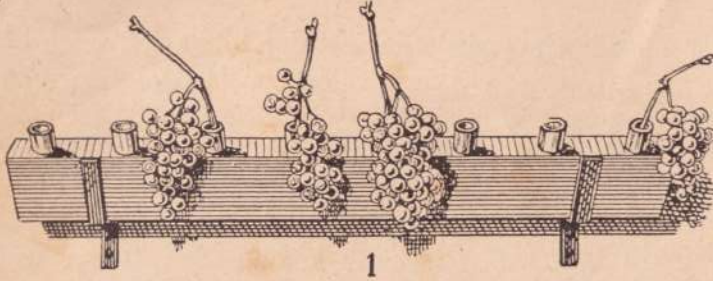
Büyük serlerde vakitsiz çokça üzüm yetiştirilebilir.

elverişli olmadığı mevsimlerde insanlar tatma ihtiyacını hoşnut etmek için *serlerde yetiştirmeye* çalışmışlar ve becerebilmişlerdir. Hususiyle İngilterede bu *zorla yetiştirme* de iyi neticeler alınmıştır. İngilterede bugün hiç bir küçük sayfiye köşkü yoktur ki ser'i olmasın ve içinde üzüm yetiştirilmesin. Fransada da bu iş için büyük serler vardır. Lâkin buralarda asma, üzüm yetiştirilmesi çok masraflı olduğundan başka usullere müracaat edilmektedir.

Üzümü birçok masraflara katlanarak mevsim haricinde serlerde yetiştirmektense bozulmaksızın taze *saklanması* düşünülmüş ve bugün uzun müddet muhafaza edilebilecek usuller bulunmuştur. Bu usullerden önce hangi türlü üzümlerin saklanabileceğini söyleyelim: her üzüm aynı derecede saklanamaz. Çavuş, pembe çavuş, ruyinigâr, yapıncak gibi bir hayli yerli kıymetli üzümlerimiz saklanamıyor. Taneleri saplarına o kadar yapışık olmayan üzümlerin muhafazası güçtür. Halbuki *beyaz ve kırmızı rezakı, Birut hurması, Şam parmağı, Müşkile, İskenderiye misketi, Tilki kuyruğu* gibi kabukları kalın ve taneleri saplarına kuvvetli yapışık sert üzümler saklanabilirler. Saklanabilmek için üzümün nevinden maada bulundurulacak mahallin sıcaklıkla ıslaklığını, aydınlıkla rüzgârını gözönüne almak lâzımdır. Bu mahalde sıcaklık sıfıra yakın olmalı ve her halde beş dereceyi geçmeyip sabit kalmalı. Islak ve yaş bir yerde üzümler çabuk küflenir. Her halde üzümler hava akıntılarına, ziyade aydınlığa maruz olmamalı ve fakat *havalı ve kuru* olmalıdır.

Üzümleri saklamak üzere tatbik olunan usuller iki sınıfa ayrılmaktadır: Üzüümü: a. *kuru salkım üzerinde*, — b. *yeşil ve yaş salkım üzerinde saklamak*.

a. *Üzüümü kuru salkım üstünde saklamak* — En sade olup üzümleri ayrı ayrı uçlarından havalı ve soğuk bir yerin tavanına mihlanmış bir çiviye asmaktan ibarettir. *Salkımların uçlarından asılması tanelerin birbirinden ayrılmasına sebep oluyor.* Üzümler yapraklarından ayrılmış olduğu halde dallarile beraber de asılır. Lâkin bu iki usulde üzüm tebahhur neticesi kurur ve derisi, kabuğu çok defa buruşur. Bazı büyük bağlık yerlerinde



Üzümün yaş ve yeşil salkım üzerinde saklanması

1 - Dalı, su ile dolu madeni, — 2 - sırça kadehçikler, — 3 - ampullar içinde salkımlar

başka bir usul de : salkımlar, kesildikten ve çürük taneleri ayıklandıktan sonra çavdar samanı ile örtülü sepetler içine dizilerek konulur ve bu sepetler hava akıntıları olmıyan kuru ve her taraftan kapalı karanlık bir mahalde bulundurulur. Üzüm salkımları Anadolu'da çok defa bir buçuk metro uzunluğunda iplere az ara ile kat kat bağlanarak yapılan *hevenk*'ler tavandaki çengellere asılmakta ve saklanmaktadır. Bu usulde salkımlar birbirine temas etmemeli ve çürüyen taneler ayıklanmalıdır.

b. Üzümü yaş ve yeşil salkım üstünde saklamak için. — Her nekad hususî bir tesis lâzımsa da her halde bu yolda muhafaza evvelkine tercih olunur. Usul, üzerinde salkım bulunan dalları su ile dolu şişecikler içine koyup 0 : 4 sıcaklıkta olan bir yemişliğe dizmekten ibarettir. Salkımları taşıyan dalların uçları 125 santimetro mikâp suyu alabilen şişelere sokulabilmek için kütük veya asma üzerinde uzak bir yerden kesilir, bozuk taneler ayıklanılarak seyrekleştirildikten sonra su ile dolu ve her biri içine bir kahve kaşığı odun kömürü tozu konmuş kutulara, şişelere daldırılır ve üstleri aşı balmumusuyle kapatılır. Bu yolda hazırlanan kutu ve şişeler bir tahta kertiklerine iştirilecek yahut hususî halkalara geçirilecektir. Üstleri açık şişelere arasına su koymak lâzımdır. Salkımlar birbirine dokunmamak üzere şişeler seyrek asılmalıdır. Salkımlar arasına muayene edilmeli, çürümiye, bozulmuş taneler makasla ve kemali nezaketle ayıklanmalıdır.

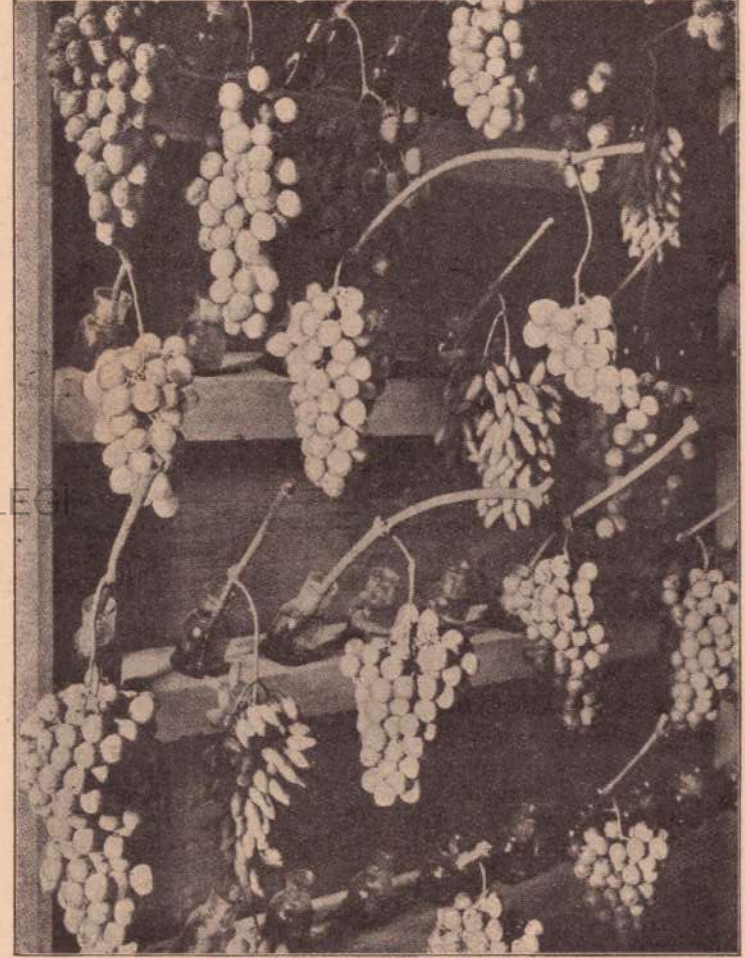
Üzümler yaş olmak üzere bazı mahallerde ezcümle İzmir civarında açılan çukurlar içinde muhafaza olunmaktadır. Elverecek büyüklükte ve derinlikte açılan çukurun duvarları taşla örüldükten ve içinde bir miktar saman yakıldıktan sonra genişliğine yekdiğerinden aralıklı kuvvetli sırkılarla bir türlü ıskara yapılır ve işte bu ıskaraya çubuğile kesilen salkımlar asılır ve üstüne kalın bir bez konularak toprakla örtülür, üzümlere yağmur sularının nüfuz etmemesine dikkat edilir.

*

Kuru üzüm. — Üzüm, ister asma veya kütük üzerinde bira-



Salkımı taşıyan dalın bir ucu su ile dolu bir kadehçikte.



Dallarının uçları yemişlikte raflar üzerinde su ile dolu kutular, şişelere sokulan salkımlardaki üzüm taneleri taze kalırlar.

kılarak veya münasip yerlerde, tavanlara, ızgaralara asılarak veyahut önce hazırlanmış yerlere, *sergi*'lere serilerek kurutulur. Kuru üzüm ya sofralarda başka kuru yemişlerle birlikte veya pasta ve kekler içinde yenilir veyahut şarap yapılmak için kullanılır. Bu yolda üzüm kurutularak saklanabilmek için üzümün cins ve nevinden başka iklime ve muvafık mahalle ait bir çok şartlara riayet lâzım geldiğinden bir çok memleketlerde maksada erilememekte ve yemişler çok kerre çürümektedir. İşte bu sebepten çok yetişen üzümlerle defaten şarap yapılamayan bazı memleketlerde üzümleri kurutmak üzere fabrikalar meydana getirilmiştir.

Üzüm en ziyade memleketimizde bilhassa İzmir vilâyetinde, Yunanistanda ve İspanyada kurutulmaktadır. Yunanistanda kurutulana *Korent üzümü* ismi verilmektedir:

Eylül iptidasında toplanan salkımlar bağ civarında veya ortasında havaya, güneşe bırakılır ve her yirmi dört saatte bir çevrilir. Yağmurlu mevsimlerde kurutmak için yirmi gün lâzımdır ve bu halde üzümlerin hemen iki sülüsü bozulur. Kurak mevsimlerde taneler salkımlardan ayrıldıktan ve ecnebî cisimlerden temizlendikten sonra her taraftan sıkı sıkıya kapalı, aşağıda bir kapı, yukarıda tepede bir delikten başka dışarıya açık yeri olmayan «Saray» ismindeki mağazaya doluncaya kadar tepedeki delikten atılır. Kapı ancak zamanında açılır. Kendi ağırlığı ile ezgi altında kalan üzümler akan yapışkan bir madde ile birbirine o kadar yapışır ki satış zamanında fiçılara koymak için keskin demir kürekler kullanmak lâzım gelir. Görülüyor ki bu yolda üzümlerin muhafazası çok iptidaidir. Bu üzümler sofrada yemiş makamında yenilmekten ziyade pastacılıkta kullanılmaktadır. İngilterede Pudding yapmak için çok sarf edilmektedir.

İzmir vilâyetinde kurutulan üzümler *Sultaniye* (çekirdeksiz), *Elleme*, *Misket*, *Beylerce* (beyaz üzümler) - *Karaburun*, *Çeşme*, *İrikara* ve *Tire* (kara üzümler) isimlerini alırlar. Razakının birinci nevine *Küp elleme* denir, sıra, *karaböcek* sonra gelir.

Kuru üzümde aranılan, makbul olan şey: Üzümün altın sarısına yakın renkte yumuşak etli, elâstik olmasıdır. Üzüm kurutmakta çok nazik bazı noktalar vardır ki dikkat edilmediği halde esmer renkli, sert kabuklu, buruşuk bir üzüm elde edilmiş olur.

İzmir ve civarında çekirdeksiz üzümleri kurutmak için tat-

bik olunan usul her yerde bir olmadığı gibi nevi ve cinsi, görünüşü ve tadı da bir değildir. Üzümler kurutulmazdan önce *zeytin yağı karbonat dö potas (potasa) mahlûlüne bandırılır*. Zeytin yağı miktarı havanın derecesine ve kurak veya nemli bulunmasına, üzümlerin küçük ve büyük taneli oluşuna, *bandırma* aylarına göre değişir.

Üzümlerin kurutulmasında: Güneşe maruz kılınacak yerlerin ve *sergilerin* hazırlanması ve temiz tutulması, üzerine konulacağı kâğıtların nevi, üzümlerin kemale ermesinin tayini, *bandırma suyunun* hazırlanması ile salkımların bandırılması ve bandırılan üzümlerin serilmesi, sergide kurumakta olan üzümlerin kuruluşunu nizam altına almak için *şerbetlenmesi* (nispeten hafif bir potasa mahlûlünü püskürme), serginin yani kurumakta olan üzümlerin tozdan ve köpek ve çakaldan korunması, kuruyan salkımların uvalanarak tanelerin sapçıklardan ve çöplerden ayrılması ve temiz bez veya kilimler üzerinde yığılması ve savrularak hafif çöp ve tozdan kurtarılması ve temiz çuvallara basılarak rutubetsiz ve havası temiz bir yerde saklanması en ziyade dikkat edilecek hususlardır,

Üzüm kurutulmasında en ziyade dikkat olunacak cihet her nevi muamelede bugünkü fennî vasıtalarla temizliğin teminidir.

Üzümler olabildiği kadar temiz toplanacak, fennî bir surette bandırılacak, tozdan ve her türlü pislikten uzak yerlerde çok temiz ve fennî sergilerde kurutulacak ve temiz çuvallara, sonra da şık ve süslü kutulara temiz temiz doldurulacak konulacaktır.

Hulâsa üzüm, kurutulmasında bütün muameleler çok temiz ve mümkünse mihaniki olmalıdır. Memleketimizin sağlığı, iktisadiyatı böyle istiyor.

« [*] Kuru üzüm mühim bir ticaret kaynağıdır. Morada 10,000.000 kilodan ziyade üzüm kurutuluyor. *Korent üzümünün* beşte biri ancak Yunanistanda sarf olunuyor, öteki kısmı İngiltere, Hollanda, Danimarka, Fransa ve İtalyaya sevk olunuyor.

« *Sultaniye* yi bilhassa Almanya, Avusturya, Hollanda ve Amerika çekiyor. *Elleme* Sultaniyeden aşağıdır. *Misket* bilhassa Fransa ve Hollandaya ve fakat pek dikkatli ambale olan Sultaniye ve *Elleme* üzümlerinin aksine hemen saptarile gönderilmektedir. *Beylerce* büyük taneli Anadolu'da yetişen üzümlerinin hepsinden ucuzdur.

[*] .— Dictionnaire de la table - Encyclopedie alimentaire par Felix Bremond.

Üzümle beslenme — Üzümle unarma

Üzüm eksiksiz bir azık, bir besim'dir. — Üzüm vücudumuzu yeniler, sıcaklığımızı korur, iştihamızı getirir, sinirlerimizi uyandırır, idrarımızı çoğaltır, linet verir. — Birçok yerlerde zamanında üzümle tedaviye devam ediliyor. — Burarlarda üzümle tedavi mahalleri. — Üzüm suyunun saklanması. — Üzüm cibesile banyo. — Üzümle tedaviden en ziyade yorgun ve argın düşenler fayda görür. — Üzüm suyu birçok maden sularından üstündür. — Üzümle tedavide esas. — Neye Üzüm yurdu olan memleketimizde bu türlü tedaviden fayda görmiyelim?

İster taze, ister kuru olsun üzüm çok hoş, çok tatlı ve vücudu *besleyici tam bir gıdadır*, terkinde bulunan Hidrat dökarbon ve Azot maddelerile vücudumuzu tamir eder, hararetimizi korur, güzel kokusu ile iştihamızı getirir, sinirlerimizi uyandırır, ziyade miktardaki hamızlar (asit'ler) ve tuzlar (sels) idrarı çoğaltır, linet verir.

Üzümün umumiyetle *idrarı ziyadeleştirdiğine* hiç şüphe yoktur; bir müddet kullanıldığı halde idrarın ekşiliği (hamiziyeti) azalır, Üre, Asit ürik ve Asit fosforik'in vücuttan çıkması (ittirahı) ziyadeleşir, Gerçi üzümle tedavide nabızın ziyadeleştiği, uykuya büyük bir meyil ve ihtiyaç görüldüğü, iştihâ kesildiği, midede bir dolgunluk peyda olduğu iddia edilmişse de bugün bu arızaların ekşi ve bozuk üzüm yenilmesinden ileri geldiği anlaşılmıştır.

Tedavi fenninde olgun, taze üzüm kullanılır. Sağlığımızı sağlamak için içimizde yararlı bazı değişiklikler yapmaya elverişli bir çağda ve bir düzen üzere üzüm yemiye üzümle tedavi denilir.

Üzümle tedavide: üzüm nevilerinin, hastalığın tabiatine, istimalindeki lüzuma göre en ziyade muvafık olanların seçilmesi, kullanılacak miktarı ve hastaların haline en ziyade münasip bir *yemek perhizi* çok mühimdir.

Fransa ve İsviçrede *Cure de raisin*, yahut *Cure au raisin staphilothérapie*, İtalyada: *Cura della uva*, Almanya'da *traubenkur* adlarıyla anılan üzümle tedavi yalnız yahut karışık

olduğuna göre az çok *otla perhiz* demek olur. Üzümlle tedavi İsviçrede (Vevey, Veytaux, Montreux), Tirol'da (Thiérau), Bavyerada (Durheim), Selésie'de (Grunberg), Fransada (Aigle ve Celles-les-Baines) rağbet ve itibardadır. Bu tedaviye üzüm kemale erdiği zaman başlanır. Tirol da umumiyetle eylülün ilk günlerinde başlanır. Metz'de Herpin'de tedavi müddeti beş, altı hafta sürmektedir. İstihlâk olunan miktar günde dört yahut beş yemekte 1:4 kilografa kadar tahavvül eder, ara zamanlarda mutedil hareketlerde, gezintilerde bulunulur. Evvelâ az miktar üzümle (yarımdan bir kilografa kadar) başlanır, sonra hergün tedricen ziyadeleştirilir, kabuklar ve çekirdekler çıkarılır. Bazı yerlerde *stations uvales* namındaki *üzümle tedavi mahallerinde* yenilen üzümden başka her gün hemen iki üç bardak hususî bir âlet ile sıkılıp çıkarılan *taze üzüm suyu*, *şıra* da içilir. Bazı memleketlerde ise (meselâ Creuznach'da) üzüm suyu, *şıra Appert usulü* ile istihsal ve uzak yerlere sevk olunur.

Almanyanın bazı yerlerinde hususiyle bugün Bulgaristanda tahammüre, fişkırmaya karşı koymak ve üzümü uzun bir müddet saklayabilmek için Appert usulüyle şırayı ateşe maruz kılmaktan ve bu veçhile vitamine'leri gidermekten ziyade 1000 de 1 gram Benzoate de soude kullanılmaktadır. Hattâ bu madde Bulgaristanın her tarafında, bakkallarda, attarlarda ve sair yerlerde satılmak üzere bir maddei kanuniye çıkarılmış ve bu veçhile şıranın her tarafta kullanılmasına yardım edilmiştir. *Muhtelit tedavi* de hemen tamamen nebati olmak üzere az ve hafif yemek tavsiye edilmekte ve çok zayıf olanlara yağlı et suyu, kızarmış etler, şarap ve kahve ve saire de verilmektedir.

Üzümlle tedavide kaideler koyan Dujardin Beaumetz yenilecek miktarı ve zamanı bildirmiyor, yalnız hastalara nefret geldiği ve mideleri genişlediği zaman tedaviyi bırakmalarını tavsiye ediyor. Trousseau ve Pidoux tedaviye köylerde, açık havada hareket ile birlikte müracaatı ve yirmi dört saatta dört kilogram yenilmesini tavsiye ediyorlar. Haussemann, Tirol'da Thiérau'da hastalara ağızda gışai muhatiyi taharrüşten koruma

maksadiyle ara sıra üzüm ile beraber bir incir veyahut bir armut yemeleri tavsiye edildiğini söylüyor.

Çoktanberi bazı hastalıklarda üzümle tedavinin *koruyucu* (*vâkı*) veya *unaltıcı* (*devai*) tesiri biliniyordu. Tabiiyundan Pline bu tedavinin ishalde, kan tükürmesinde, mide iltihaplarında, karaciğer hastalıklarında, istiskalarda tesirini met-hüsenâ eylemiştir. Galien üzümü iyi bir müleyyin gibi, Todonée, Diascoride, Hufeland, Tissot, Zimmermann, T Hoffmann, Bauhin ve saire (daha bir çoklarının isimlerini yazmıyoruz) saraca afetlerinde, ahşâ ihtikanlarında, muannit sarılıkta, bazı deri ve karaciğer hastalıklarında, hazım güçlüklerinde, nikris de, idrar yolunda kum zuhurunda, hattâ kanlı basur vak'alarında, *dai merak*'ta hüsnü tesirini ve hastaların şifa bulduklarını görmüşlerdir.

Bunun ile beraber bazı vak'alarda üzümle tedaviye aslâ müracaat edilemez.

Üzümlle tedavinin daima tesirli olduğu zaten söylenmemiştir, bu tedavide *üzümün nevi, hastalık ve hasta nazarı dikkate alınır*. Eski zatülcenplerde, müzmin bronşitler de, veremin bidayetinde üzümle tedavi faideli olmaktan ziyade zararlıdır. Kalp hastalıklarında oldukça iyi neticeler elde edilmiştir, nabız dolgunlaşır, idrar bollaşır; tabiat daha bir intizam alır ve bazen ishal zuhur etse de bundan hali umumî müteessir olmaz.

Trousseau ve Pidou gebelik ve emziklilik zamanında üzümle tedavi taraftarı değildirler. Hayiz bu tedaviye karşı değildir, lâkin bu zamanda üzümün miktarını azaltmalıdır. Bir çok defalar rumatizma ağrılarına, soğuk aldırma neticesi etraftaki felçlere ve saireye karşı tahammürde olan üzüm cibresi banyoları, lapaları kemali muvaffakiyetle tatbik olunmuştur. Bu, *gaz carbonique* banyosundan başka bir şey değildir (Herpin).

Her halde bu hastalıklar ve hastalık halleri müstesna olmak üzere *iyi tatbik edilen üzümle tedaviye okadar hor ve hakir bakmamalıdır*.

Önce şunu da söyleyelim ki hastaların hepsi de üzümle

tedaviden şifa bulmazlar. *Asıl tedavi hususiyle büsbütün hasta veya tamamen sağlam olmıyanlara, çok argın ve yorgun düşenlere yarar.* Cidden istifade edenler hayatlarını ziyade bir faaliyetle geçiren veyahut hiçte kanaatkâr olmayıp çok yiyip çok içenlerdir. Vahim bir hastalıktan çok zayıf kalan, her suretle yıpranan ve ezilen, hastalıktan yeni kurtulan, inkıbaz veya ishalden muztarip olan ve bilhassa mide teşevvüşlerine, bağırsak rahatsızlıklarına uğrayan, nikrise ve kuma müptelâ olan üzümle tedaviden faide görür.

Bronşit nezlelerinde, hattâ veremde üzümle tedaviden edilen istifadeyi tamamen üzüme atfetmek biraz mübalagalı olsa gerektir. Tedavi esnasında açık havadaki gezintilerle muntazam ve makul bir yemek perhizi de şarttır.

Üzüm hem eksiksiz bir gıda hem de dokunaklı bir devadır. Üzümün yaşı da, kurusu da yenir. Taze üzüm görünüşündeki ve tadındaki hoşluk, besiminin çokluğu ve sinimindeki kolaylığı dolayısıyla her zaman aranılan çok güzel bir yemistir. Kuru üzümde de bu iyilikler bulunursa da içindeki şekerin çokluğu, özünün koyuluğu, kabukla çekirdeklerinin ayrılması dolayısıyla taze üzüme göre çok kerre mide de daha güç siner.

Kuru üzüm incir, badem, fındık gibi kuru yemişlerin en iyisidir.

Taze üzüm suyundan, üzüm özünden, şiradan çok fayda görülür; *Dirim suyu* olan kan kendisine lâzım olan maddeleri bu güzel gıdadan alır. *Şıra öyle bir ot sütü*'dür ki kimyaca terkihi yeni doğan çocuğun biricik gıdası olan ana südüne benzer, bu da hayatın ilk baharında çocuğu beslemeye ve büyütme kâfidir.

İnsan ve inek sütünde albüminoit'ler ve yağ esasen nebatî olan şiradan ziyadedir. Ancak eşek sütünün terkihi şiranınkinden pek az ayrılır:

Yüz kısımda	Albüminoit'ler	Yağ ve şeker H. dö karbon	Madeni maddeler	Su
İnsan sütü	3,20	7,05	1,21	89,54
İnek sütü	4,30	8,90	0,40	86,40
Eşek sütü	1,70	7,80		90,50
Süzülmüş şıra	1,72	12,05	1,20	84,50

Üzüm özü eksiksiz bir azıktır; çünkü içinde, yaşamak için lâzım olan azot'lu ve şekerli maddeler, kanımızda ve azamızın dokumalarında bulunan tuz, kireç, potas, sut ve demir gibi nesneler vardır. İçinde potas, kireç, demir, mangan ve sair maddelerle fosfat'lar, karbonat'lar, klorür'lar gibi tuzlar olduğuna göre şıra yapma değil, yaradıldığı gibi bir maden suyudur ve her maden suyunda bu kadar maden maddeleri yoktur. İçinde *Kalevi* maddeleri olan şıra Contrexéville, Vichy maden sularına benzediğinden nikriste ve kum sancılarında ve sair hastalıklarda işe yarar.

Şıra *akıdıcı* ve *işedici* olduğu gibi üzümümüzün bazı tür-lüleri de *yumuşadıcı* olup sürgün verdiğinden bunlar Marienbad, Karlsbad... maden sularının kullanıldığı yerlerde içilir. Pek çok kerre doğrudan doğruya üzüm yemek İsprudel, Karlsbad maden sularından daha iyidir. Çünkü bu sularda sıcaklık kertesile içindeki asit karbonik'in çokluğu bazan kan toplanmalarına sebep olur. Hem yumuşadıcı hem kalevi olan ve bundan dolayı Karlsbad, Marienbad, ve Vichy maden sularının her birinin içinde ayrı ayrı bulunan hassaları kendisinde toplayan üzüm mide ve bağırsak hastalıklarında pek çok yararlıdır. Ak ciğerlerle sair soluma azasının ilk rahatsızlıklarında şıra Mont-Dore ve Ems ve sair maden suları gibi iyilik verir.

Üzümle tedavinin esası budur:

1) Her kesin vücudüne ve hastalığına elverişli hangi üzüm seçilecek?

2) Üzüm nasıl ve ne kadar yenecek?

3) Bu ot ve üzüm perhizinin sertliği ne olacak?

Bütün sağlık tedbirlerini gözeterek akla uygun bir yolda yenilen üzüm birbirinden başka dokumaları örmek, yenilemek ve düzeltmek için yeni ve sağlam nesneleri gövdeye sokmak ve kullana kullana bozularak ve yıpranarak vücut içinde yabancı kalmış olan maddeleri ter, sidik ve sair yollarla dışarı atarak ve kovarak içimizde sağlığa dair bazı değişikliklere sebep olur. Bundan başka bu yoldaki tedaviye hastalar pek büyük bir istek gösterirler.

Üzümlle tedavi mide ve bağırsak, karın ve rahim hastalıklarında, karaciğerin şişmesinde, sıtmadan sonra gelen dalak büyümesinde, sarılıkta, hazım güçlüğünde, mide sancısında, muannit peklkte, kanlı basurda, nefes borularının ve akciğerlerin ve mesanenin eski ve yeni nezlelerinde, döl yatağı, intikanlarında, ay başı adetlerinin karışıklık ve güçlüklerinde, nikris ve kum sancısı gibi kalevi'ler ve söktürücü ilaçlar kullanılması lâzım gelen hastalıkların çoğunda faydalıdır. Yediğini iyi sindirememekten ileri gelen bazı deri hastalıklarında, kaşınma ve mayasılda üzümle tedaviden fayda görülür. Bu hastalıklarda üzüm terleten, kanı süzen, söktüren bir ilaç yerine geçer.

Sıhhati bozan eskimiş hastalıklarda üzümle tedavi bahuşus çocuklarda az zaman içinde vücutte sıhhat ve kuvvet verir.

İyi olmuş üzüm yumuşadıcı, serinledici, hafifce söktürücüdür. Akıllıca kullanıldığı halde üzümün hazım rahatsızlıklarında yürek sürmesinde, kanlı basurda, kan akmasında, veremde, deri, ve yeni idrar yolu hastalıklarında, melankoli ve isteri'de faydası çoktur.

*

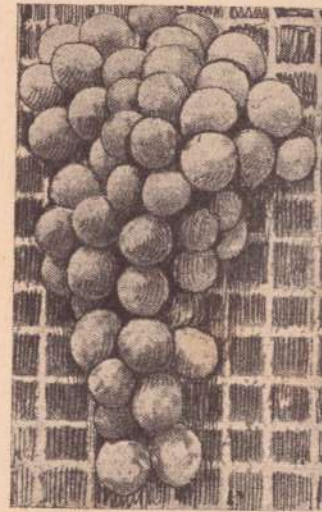
Bu kadar söz söylemekten maksat pek güç olmıyan bu türlü tedavinin faydalarını göstermektir ki her yıl Avrupanın bazı yerlerinde bir çok hastalar bu yoldaki tedaviden iyileş-

mektedirler. Almanlar üzümle tedavi için 80 yıldanberi bir takım hususî tesisat meydana getirmişlerdir.

Pek nefis ve türlü türlü üzüm yetiştirmekte olan yurdumuzda bu yoldaki tedaviden neden biz de fayda görmiyelim? Şehirlerde bir çok yazlık köşklerimiz, evlerimiz geniş üzüm bağlarının ortasındadır, civarında, nefis ve tedaviye elverişli üzüm yetiştiren kasaba ve köylerimiz vardır; şu halde hekimlerin gözetmeleri altında gayet kolay olan bu tedaviden neye kaçınalım ve her yıl mevsiminde eyi yediğimiz bu tatlı yemişin içinde ne vardır, faydası nedir, neden bilmiyelim?

İşte bunları göz önünde tutarak yurduma ve yurtdaşlarıma yarar iş görmüş olmak üzere üzümlerin türlüleri, terkipleriyle tesirleri ve tedaviden görülecek faydaları bildirmek üzere bu risaleyi yazdım.

Nefis Üzümlerimizden :



Müşkile [*]



Pembe Çavuş [*]

[*] Bu resimler : Amelî ve nazarî bağcılık — 1926 : Ahmet Hamdi Beyin kitabından alınmıştır.

Türlü türlü üzümler

Çok değişik, bir çok türlü üzümler.— Üzümlerin adları başka başka yerlerde değişir.— Ne yazık ki memleketimiz üzümlerine dair bilgilerimiz azdır.— Yemeklik ve şaraplık üzümler.— Üzümün, şiranın, şarabın terkibi.— Her yerde üzümün terkibi bir değildir.— Şimal ve cenupta üzümler.— Üzümlerimizin cedveli.

Üzümler renkleri, tatları, büyüklükleri, biçimleri ve sair sıfatlarla birbirinden ayrılır ve her birinin ayrı adı vardır.

Büyük veya orta veyahut küçük bir salkım üzerinde, büyüklü küçüklü, yuvarlak veya uzunca, kara, sarı, kırmızı, beyaz, çok tatlı veya ekşimtrak, sert veya yumuşak taneli olduğu gibi bunlardan bazıları *erken* ve bir takımı *geç* yetişir. Bazı üzümler kuvvet verir, iştihayı arttırır, güzel kokuludur; bir takımı pekliğe veya sürgünlüğe sebep olur.

Bundan başka toprağın cinsi, iklim, mevsim, bulunduğu yer, olgunluk derecesi ve sair haller üzümlerde bir çok değişiklikler meydana getirir. Bir aralık yalnız Fransada 1400 den ziyade üzüm nevi olduğu anlaşılmıştır. Üzümün bu kadar nevini mütalea etmek pek kolay bir şey değildir. Bazı üzümler başka başka yerlerde birbirine benzemez adlarla anılır, bazen de bir ad beş altı türlü üzüme verilir.

Ne yazık ki Türkiyemizde yetişen üzümlere dair geniş bilgiler edinemedik, gerçi son zamanlarda üzüm meselesine ehemmiyet verilmeğe başlanmış ise de bu bapta çok ve ciddi çalışmak lâzımdır. Biz ancak İstanbul ve civarında, Edirne ve Marmara kıyılarında, Bursa ve İzmir vilâyetlerinde yetişen üzümlerin adlarını öğrenebilmek, salkımların ve tanelerin şekilleri, büyüklük ve küçüklükleri ve sair hallerini bildirmek üzere bir cetvel düzebildik: Her ne kadar üzümler *yemeklik* ve *şaraplık* adlarıyla ikiye ayrılıyorsa da bu ayrılış bazı yerlerde pek iğretidir çünkü şaraplık üzümler aynı zamanda yemekliktirler.

Her ne kadar üzümün türlüleri çok olup birbirine benze-



Kış Üzümleri



BİLECİK KENT BELLEĞİ

Memleketimizde yetişen nefis üzümlerden

Papas karası — Tilki kuyruğu — Kara lâhana — Çekirdeksiz — Beyaz razakı — Kırmızı razakı

mezse de her birinde su, glükoz, asit tartrik, tartrat dö potas ve sair tuzlar vardır.

Nevilerine göre değışirse de üzüm sıkıldığı zaman orta bir hesapla :

Salkım	4,2	
Tortu, cibre	22,0	
Süzülmüş öz	73,8	olup özde yani şırada

kimyanın meydana koyduğu maddeler şunlardır:

- 1) Glükoz
- 2) Serbest yahut «esas» larla birleşmiş asit'ler: Asit tartrik, malik, pectik
- 3) Suda ve ispirtoda eriyebilir azot'lu ve uzvî maddeler:

Fermant
Albümin
Tanen
Esanslı zeyitler (misket ve sairede)
Boya maddesi
Zamg ve reçina

4) Muhtelif madenî maddeler:

Potasse, soude, kireç, magnésie, silis, alumine, oxyde de fer, manganèse. Bu madenî maddeler acide chlorhydrique, acide azotique, acide sulfurique, acide tartrique, acide pectique, acide phosphorique ile birleşir ve bazı tuzlar meydana getirirler.

Biz şıranın terkiibinden bahsediyoruz, yoksa şarabınki hemen büsbütün başkadır. Tahammür yani mayalanma üzüm suyunda mühim değışikliklere sebep olur; üzüm şekeri alkol olur, içinden asit karbonik fışkırır.

Şıranın terkiibi

Su çok
Şeker »
Zamg, pektin, nebatî albümin,
sair eriyen azot maddeleri . . »
Esanslı zeytler »
Renk veren maddeler »

Serbest asit tartrik, asit malik,
bikarbonat dö potas, tartrat dö şo,
tartrat dö manyezi, tartrat d'alümin,
fosfat d'alümin, fosfat dö şo, klorür
dö sodium, oksit dö fer.

Bahsimiz şarap değils de şıra ile karşılaştırmak üzere
bukadar yazdık.

Şarabın terkiibi

Su çok
Şeker az
Pektin, zamg, nebatî albümin,
sair eriyen azotlu maddeler . . »
Alcool muhtelifmiktarda
Tannin çok

Aldaide, Asit asetik, şarap ko-
kusu veren maddeler, gliserin, ma-
denî tuzlar, asit karbonik ve saire.

Üzümün kabuklarında tanen yani mazi tuzu ile renk veren madde ve esaslı yağlar (zeytler) vardır. Kara renkli üzümlerde tanen daha ziyadedir.

Gerek kara gerekse ak üzümlerin şırasında asla tanen bulunmaz. Lâkin şıra mayalandığı yahut kabuklar ve salkımlarla epey bir müddet beraber kaldığı halde tanen meydana çıkar. Üzüm çekirdeklerinde de ziyade miktar tanen, yağ, ve fosfat dö şo vardır. İster nebatî olsun, isterse madenî, üzüm suyundaki maddelerin miktarı her nevi üzümde bir değildir.

Üzümlerin kimyaca terkipleri ve içindeki maddelerin nispetleri bir olmaz. Şekerin, hamızların, kalevilerin, tuzların, demirin ve sairenin miktarları yalnız üzümlerin nevine göre değışmez; belki cubuğun dikildiği yerdeki toprağın, iklimin, mevsimlerin, olgunluk derecesinin ve sairenin bu bapta tesiri vardır.

Bütün otlar ve ağaçlar maden unsurlarını bulundukları yerdeki topraktan alırlar. Bunlardaki maddelerin hepsi topraktan gelir. Her iklim üzüm yetiştiremez, sair nebatlar gibi üzümün yetiştigi iklim ve toprak muayyendir. Her nekadar şimal taraflarında da üzüm yetismekte ise de çok defa oralardaki üzümler tamamen olmadığı gibi daha yukarılarda da üzüm kemale ermeden kırağı ve don hasıl olmaya başladığından oralardaki üzüm ve şırasile şarabı iyi değildir.

Üzüm sıcaktan hoşlanır. Sıcak iklim ve mevsimlerde yetişen üzümlerde şekerin miktarı çok olduğu halde şimale doğru bu miktar azalarak hamızlar çoğalmaktadır.

Yağmurlu bir yılda toprak ve hava daima soğuk ve nemli olacağından üzümler okadar tatlı ve kokulu olamaz. Üzüm için en iyi iklim olgun bir hale gelmesine müsait olandır. Üzüm nekadar iyi olursa şeker okadar çok ve hamızlar (asit) az olur.

Şimal taraflarında dikilen çubuklar çok kerre çabuk büyüyen ve olgun bir hale gelen neviden seçildiği gibi kurak, sıcak ve güneşe karşı olan yerlerde dikilir.

Cenup taraflarında ise toprağın ziyade sıcak oluşundan ve havasızlıktan çubuklar yüksek yerlerde dikildiği gibi çardaklarla yüksek yerlere de kaldırılır.

YEMEKLIK ÜZÜMLERİMİZ

İsmi	Salkımı	Tanesi, tatı ve kokusu	Kabuğu	Rengi	Yetiştigi yer	BAŞKA BİLGİLERİMİZ
Çavuş	Büyük, mahrutü	Büyük, yarım beyzî, sulu, tatlı, hoş kokulu	İnce	Sarıya mail	Tavşancıl	Yemeklik üzümlerin en nefisidir
Pembe çavuş	Büyük, ters ehiram şeklinde Orta, beyzî mahrutü	Büyük, uzun beyzî, çok şekerli, lezzetli, kokulu	İnce	Lâtif pembe	Izmit kıyıları	Çavuş nevindendir
Al pehlivan	Orta, beyzî mahrutü	Sık, yuvarlak tatlı ve sulu	Kalın	Kırmızı	Edirne	Çavuş nevindendir.
Razekî	İri, üstüvanî mahrutü	Büyük, beyzî, seyrekleşipleri uzun, lezzetli, sert	Kalın ve dayanıklı	Altunî sarı	Izmir	Salkımı ile birlikte kutularda bastırılır.
Beyaz çekirdeksiz "Sultaniye"	Büyük, üstüvanî mahrutü	Yarım beyzî, ufak, seyrekleşipleri çok lezzetli ve sulu	Sert ve çekirdeksiz	Altun sarısı	Izmir	Izmir bağcılığının esasını teşkil eder, en mabkullü Karaburundur
Pembe çekirdeksiz	Orta, mahrutü	Ufak, yuvarlak, seyrekleşipleri, sulu, tatlı	İnce	Toz pembe	Izmir	Bu üzümler kurutulmaz, taze yenir.
Birut hurması	Büyük	Seyrek, büzük ve uzuncu, çok lezzetli	Kalıncu, sert	Altunî sarı	Bursa ve Iznik	Çok gösterişlidir.
Amasya	Orta, mahrutü	Seyrek, yuvarlağa yakın, lezzetli iyi	Kalıncu	Beyaz	Istanbul civarı	
Yapalak	Büyük ve kanatlı	Sivrice, Çok lezzetli	İnce	Altun sarısı	Marmara savahili	Amasya üzümlüne benzer
Nuru nigâr, Puyu nigâr	Uzun, kanatlı	Sivri, lezzetli iyi	İnce	Pembe	Istanbul civarı	Gösterişlidir, gönderilmeğe geimaz
Müşkile	Büyük, mahrutü	Sık, beyzî, lezzetli iyi	Biraz Kalın	Beyaz kehribar rengi	Iznik civarı	
Tilki kuyruğu	Uzun, tilki kuyruğuna benzer	Sık, uzuncu, çok tatlı	İnce	Beyaz kehribar rengi	Istanbul	
Erenköy siyahı	Büyük, kanatlı mahrutü	Sıkça, büyük, yuvarlak, lezzetli	Az kalın	Koyu kırmızı	Istanbul civarı	Kara çavuş, tombalak siyahı de derler
Misket	Orta, üstüvanî	Sık ve toplucu, yuvarlak. Lezzetli ve kokulu	İnce	Koyu yeşil sarı	Izmir havaisi	Nakil olunamaz, kokulu rakı yapılır.

İsmi	Salkımı	Tanesi, tatı ve kokusu	Kabuğu	Rengi	Yetiştigi yer	BAŞKA BİLGİLERİMİZ
Beylerce	Uzun	Az beyzî, yuvarlak. seyrekleşipleri, Tatlı	Sert ve şeffaf	Beyaz	Izmir	Çekirdeği görünür, pekmez yapılır.
Yerli siyah	Orta	Sık, yuvarlak, az tatlı	İnce	Siyah	Izmir	İlk turfanda üzümdür.
Kıbrıs üzümü	Büyükçe, mahrutü	Zeytin şeklinde, iri, seyrekleşipleri, Tatlı	Az kalın	Siyah	Izmir	Son turfanda yetişir.
Tavşan yüreği	Büyük	Sık, eti sert, az tatlı	Az kalın	Pembe	Izmir	Izmirin bazı yerlerinde kız yanığı da derler.
Elvan	Büyük, bir birbuçuk kilo	Sık, eriğe benzer, az mayhoş	Kalın	Pembe	Izmir	Tavşan yüreğine benzer.
Vedi veren	Büyük	Yuvarlak. çok iri, ekşiler	Kalın	Siyah	Izmir	Bilhassa çardak üstünde yetiştirilir.
Kadın parmağı	Büyük, seyrekleşipleri, uzun	İri, uzun üstüvanî, az şekerli	Kalın	Beyaz	Izmir	Ekseriyetle çardak halinde yetiştirilir.
Dimrit üzümü	Seyrek, uzun	Yuvarlak, sulu, lezzetli	İnce	Beyaz	Konya	Dimrit ve ya Dimrit te denilir.
Hacı oğlu siyahı	Üstüvanî, mahrutü	Yuvarlak. seyrekleşipleri, ufak, lezzetli	İnce	Parlak siyah	Gebze ve Tavşancıl	
Bostancı	Büyükçe, mahrutü	Yarım beyzî, sık, ufak, tatlı	İnce	Beyaz ve benekli	Gemlik	
Çoban çavuşu	İri, mahrutü	Yuvarlak, seyrekleşipleri, ağır tatlı	Kalın	Altunî sarı	Erenköy	
Gül üzümü	Orta, üstüvanî	Yuvarlak, sivri, ufak. Lezzetli, az sulu	İnce	Kırmızı	Erenköy	
Hacı balbal	Büyük, mahrutü	Yuvarlak, az çok, iri çekirdekli Lezzetli, sulu	Az kalın	Beyaz	Gebze	
Zihni	Büyük, mahrutü	Yarım beyzî, iri, seyrekleşipleri	Az kalın	Sarımtırak	Erenköy	
İskenderiye misketi	Büyük, uzun	İri, uzun, beyzî, seyrekleşipleri, Tatlı ve kokulu	Kalın	Koyu sarı	Yerli	Kokulu şarabı makbuldür.

ŞARAPLIK ÜZÜMLERİMİZ

İsmi	Salkımı	Tanesi, tatı ve kokusu	Kabuğu	Rengi	Yetiştigi yer	BAŞKA BİLGİLERİMİZ
Keçi memesi	Oldukça büyük, mahrutu	Beyzi ve uzunca	Kalın	Siyah	Darıca ve Gebze	Şarabı gayet renkli ve ağırcadır
Papas karası	Orta	Yuvarlak, sıkı, büyük. Tatlı, sulu	Kalın	Siyah	Kırklareli, Vize	Alkol derecesi yüksek harcı âlem şarap imaline elverişlidir.
Cambata	Küçük	Büyükle	Kalın	Siyah	Marmara savahili	Şarabı renkli ve iyidir.
Yapıncak	Orta	Yuvarlak, tatlı, sulu	İnce	sarımtırak ve renkli	Çatalca ve Çorlu havalisi	Şarabı beyaz ve hafiftir, aynı zamanda yemeklik gibi kullanılır.
Altın taş	Orta ve seyrek	Uzun, beyzi	İnce	Beyaz	Bursa	Eyi beyaz şarap imaline elverişli ve taze olarak da yenilir.
Kara lahana	Orta	Yuvarlak, ziyade sulu ve kâfi derece tatlı	Kalın	Siyah	Marmara savahili	Şarabı papas karasından daha dundur.
Tokmak	Büyük üstuvani	Sık ve birbirine dayamır iri yuvarlak, sulu	Kalın	Siyah	İzmir	Şarap ve pekmez yapılır
Alakastre	Orta	Yuvarlak	İnce	Açık kırmızı	Marmara savahili	Şaraplık nevidir

Yemeklik ve şaraplık bu üzümlerden başka Katı kara, Deve gözü, Hünkâr beyendi, Zalif . . . ve saire vardır

— 5 —

Üzümden yapılan

İçecek ve yiyecekler

Şıra : taze şıra; saklanmış, takım olunmuş şıra. — Şarap: halis şarad nadirdir. — şarap insana lâzım değildir. — 92 yaşına gelen fen adamı Chevreul bir damla şarap ağzına koymamıştır. — Pekmez : köylülerimizin, Türkün yararlı bir gıdasıdır. — Pekmez nedir? ve nasıl yapılır? — Üzüm pestili: kurutulmuş, katılaşmış bir üzüm palüzesidir. — Üzüm sucuğu : vücudu besleyen ve koyulaştırılmış üzüm şirasile yapılan yararlı bir gıdadır. — Sirke : alkollü herşeyden, hattâ odundan bile sirke yapılabilir ve fakat en iyisi üzüm sirkesidir, tükenmez. — Üzüm turşusu.

Hiç şüphe yoktur ki insanın ilk içtiği şıra ve şarap kendikendine hasıl olmuştur. Tarihin vukuatı zaptedemediği zamanlarda yapılan kaplara ve küplere konulan üzüm yığınlarının ağırlığı ile ezilerek kapların diplerinde toplanan suyun şıra olduğunda ve bunun bir müddet sonra kendikendine şaraba döndüğünde şüphe yoktur.

Bazan hiç düşünülmezsizin şiir yani ölçülü söz söylendiği gibi olgun bir hale gelmiş bir üzüm salkımı danelerinin ezilmesile şıra meydana geldiğinin farkına bile varılmaz. Hasıl olan şıra mayalanarak şaraba döner. Yalnız üzüm değil, elma ve armut, kiraz ve erik suları da mayalanarak *Sidr, Poare, Kirş* ve sair şaraplarına döner. Bazı yerlerde yetişen *karpuzlar* kökünden koparılmadan açılan bir delikten sokulan elle mıcıklandıktan ve 24 saat kökünde bırakıldıktan sonra hasıl olan suyun şaraba döndüğünü, *bozanın mirmirikleştiği* zaman bir türlü şarap hasıl olduğunu, *hurma ağacının tepesine çıkan* ve asılan testide toplanan sudan (*nusg*) bir şarap meydana geldiğini bilmiyerek *besmeleyle içmeye başlayan ve elhamdü ile bitiren* nekadarkimseler vardır!

Bir üzüm salkımı kalın ve ince saplardan, tanelerden ve taneler de kabuk ve içlerindeki sulu etten, özden ve çekirdekten ibarettir. Bu salkım pek eski insanların yaptığı gibi bir

kaya parçasıyla veya bugün kullandığımız gibi cendereler ve yahut mükemmel aletlerle, cihazlarla ezildiği zaman hasıl olan su, *üzüm özü* çok lezzetlidir. İşte buna *şıra* derler; artakalan posa, cibre saptan, kabuk ve çekirdekten ibarettir. 100 kilo üzüm tanesinden doksan dört kilo şıra alınır, kusuru üç buçuk kilo çekirdek ve iki buçuk kilo kabuktur. Bazı mahallerde şiranın miktarı daha ziyadedir, lâkin çok defa bukadar bir randıman da alınmaz. En mükemmel âletlerle, cenderelerle seksen sekiz kilo şıra çıkarılır.

Zannolunur ki kırmızı üzümle kırmızı, beyazla beyaz şıra çıkarılır, halbuki öyle değil; bazı çok hususî üzümlerden başka ne nevi olursa olsun *üzüm şırası bazı ufak renk değişiklikleriyle beraber umumiyetle beyazdır*. Ancak kırmızı üzümler çok kemale ermiş ve hafif bir surette mayalanmış olursa *şıra kırmızılaşır*, lâkin münasip surette saman sarısına döndürülebilir.

Bütün şıralar yapışkan, hemen aynı terkipte tatlı bir lezzette olmakla beraber hafif bir ekşiliktedirler. Terkiplerindeki unsurların nispeti ve pek cüzî olan kokuları cihetiyle şıralar muhtelif nevi şaraplar hasıl eder.

Şıralar: şekerden, uzvî hamızlardan, asit pectik'ten, zamg ve madenî maddelerden ibarettir. Lâkin şiranın bu terkiibi üzümün olgun bir hale geldiği zamana, iklimi, asmanın cinsine ve toprağa göre değişir. Soğuk memleketlerde bağ bozumu zamanı geciktiğinden üzümler okadar şekerli değildir, ekşi ve bazan kekredir; sıcak memleketlerde ise aksine şıra çok tatlıdır. Şırada bulunan bütün bu maddeler hemen tamamen kadın sütü terkiibi nispetindedir (yukarıda şirayı inek ve eşek sütleriyle mukayese eyledik):

	Kadın sütü :	Şıra
Albüminoyit'ler	1,50	1,70
Şeker, zamg ve saire	11, „	11:29
Madenî maddeler	0,40	1,3
Su	87,10	75:83

Eskilerin *şarap ihtiyarlar sütüdür* sözü ne doğru, ne fennî imiş! Avrupanın cenup taraflarında, bazı yerlerde *bağ bozumu*

zamanında işçilerin hemen tamamen üzümle beslendikleri halde gene aynı kuvvette kaldıkları ve hattâ daha çevik oldukları görülmektedir.

Şıra cüz'î kokusuyla *uyandırıcı* bir tesirde bulunur, hidrat dö karbon ve azot maddelerile vücudun yıpranan yerlerini *tamir eder*, mayhoş lezzeti hamızlardan ve tuzlardan ileri gelen şıraların bazı hastalıklarda tesiri görülmektedir. Zaten hasta üzüm yemekten ziyade özünü, suyunu şıra halinde içer ve kabuk ve çekirdeğini çıkarır.

Şıraya tatlılığını azaltmak için çok defa su katılır ve bazı yerlerde takim edilir ve mayalanmaya karşı gelmek üzere şişelere konulup ağızları iyice kapanır. Bazı memleketlerde alkolsuz bu şıralar şaraba tercih olunmaktadır.

Bazı memleketlerde hususiyle Bulgaristanda 1000 de 1 gram *Benzoate de soude* konularak şıralar saklanmakta olduğunu yukarıda söyledik.

*

Hiç şüphe yoktur ki *şarap* üzüm kadar yaşıldır. Bu risalenin *tarihte üzüm* kısmında Nuh zamanında keçilerin bile asmalar üzerindeki üzüm tanelerini yiyerek sarhoş oldukları yazılı.

Biz burada şaraptan, şarapçılıktan uzunca bahsetmiyeceğiz. Veleve iktisat cihetiyle çok değerli olsun biz bu meseleyi ekincilere, bağcılara, hususiyle iktisatçılara bırakacak ve yalnız şarabı sıhhat cihetiyle mütalea edeceğiz.

Şarap vasatî olarak 100 de 86,90 sudan, 10 alkol etilik ten, 0,65 gliserinden, 0,6 albüminoit, yağ, şeker, zamg ve renk verici maddelerden ve tartrat dö potas, 0,40 muhtelif hamızlardan ve 0,15 tuzlardan ibarettir.

Şarap eskidikçe tanen ve renk veren maddeler kabın dibine çöker ve çökerken Crème de tartre ve albüminoid maddelerini sürükler, çöktürür. Aynı zamanda muhtelif hamızlar ve alkoller buke (bouquet) adile şaraba hususî bir çeşni, bir tat veren ether'ler teşkil etmek üzere birleşirler.

Halis şarap pek nadirdir. En ziyade yapılan hilekârlık tartrat

dö potas veya alçı konmasıdır. Su katılması her türlü hilekârlığın en az fenasıdır. Linossier diyor ki: “*Solon zamanında şaraba su katılması bir hiyle sayılmıyor ve kanun şarabı halis satmalarile ittiham olunanları cezalandırılıyordu.*” Bunun üzerine profesör Debove “*Hıfzıssıhhat namına bu eski Atina kanunlarının cari olmamasına teessüf etmeliyiz.*” diyor.

Mide kırmızı şaraplardan ziyade daha hafif olan beyazları, daha ekşi ve Crème de tartre ve tanen ve renk veren madde- den zengin olan şaraptan ziyade eskisini daha iyi kaldırır.

Hiç şüphe yoktur ki şarap tedavi fenninden ziyade iktisadiyata ait bir meseledir. *Şarap asla insana lâzım değildir.* Hoş olabilir. lâkin ona atfolunan faydalar hakikatten ziyade nazarıdır. Bu zamana kadar hakikî hiç bir delil ona atfolunan faydayı ispata müsait değildir [*].

1882 senesinde bütün Fransız gazeteleri : 92 yaşına girmesine rağmen Muséum profesörlerinin başına geçerek yıldönümü münasebetile Reisicümhuri ziyarete giden Chevreul huzura kabulü esnasında reisin bu fen âlimini kavi ihtiyarlığı cihetiyle tebrik ettiği zaman Ckevreul’un : *Reis Efendi! Bukadar ihtiyar olduğum halde tam bir sıhhatta bulunduğumun sebebini bilmek ister misiniz? Bu, ömrümde bir damla şarap içmemekliğimdendir, dediğini yazmışlardır.* Avrupada şarap içmeyenler hemen parmakla gösterilir. Bizde ise ömürlerinde ağızlarına ne şarap, ne de sair içki koymadıkları halde sağlam, Türk gibi kavi nekadar adam vardır! Türk köylüsü şarap yerine şıra içer, pekmez, pestil, bulama yer.

*

Üzümden, üzüm özünden, şiradan yapılan azıklar arasında bizce yurdumuzda, köylerimizde mühim bir gıda olan pekmezi düşünürüz. *Pekmez* kaynatılıp süzölmüş, koyulaştırılmış bir türlü şiradır.

Üzümler geniş bir kap içinde çiğnenip ezildikten sonra suyu ağızı açık ve büyük fıçılara konulur. İçinde bulunan bazı ecnebi

[*] Tedavi Fenni. Doktor A. Manquat.

maddeleri çöktürüp berraklaştırmak üzere usareye bir miktar beyaz toprak, *pekmez toprağı* konulur ve güzelce karıştırılır. Yabancı bazı maddelerin toprakla beraber çökmesi için usare üst tarafta peyda olan köpükler alındıktan sonra bir müddet haline bırakılır; sonra çöken maddelerle karışmamak için yavaşça üstü geniş kaplara alınarak iyice kaynatılır ve pekmez koyuluğuna gelinceye kadar ateşte bırakılır..

Üzümlerin ilk ezilmesi elde edilen özden yapılan pekmez birinci nevi ve halistir; fıçıda kalan cibre üzerine bir miktar su konulup tekrar çiğnendikten sonra alınan usareden yapılan pekmez ikinci nevidendir ve daha siyah renklidir. Bazı yerlerde cibre üzerine üçüncü defa su koyarak bir üçüncü nevi pekmez yaparlarsa da bu okadar makbul değildir.

Pekmez Anadolumuzda, köylerimizde çok mühim bir gıdadır; şeker kadar ve hattâ daha ziyade vücuda yarar. Şekerde olmayan bazı maddeler pekmezde vardır. Su ile karıştırıldığı halde nefis şerbet olur.

Bazı yerlerde pekmeze daha ateş üzerinde iken un karıştırılarak *bulama* yapılır, bu da sıhate faydalı bir gıdadır.

*

Üzümden, bahusus ak ve tatlı üzümde yapılan başka bir azık ta *üzüm pestili*’dir. Olgun bir hale gelen bu üzüm özü(şıra) biraz kaynatılıp kömür tozu süzgeçinden geçirilir; süzülen ve berraklaşan bu şıra pekmez tavalara konulup ateş üzerinde 15 dakika kaynattıktan sonra bundan beş okka kadarı ayrı bir kaba ayrılır ve soğuduktan sonra içine ince ve beyaz bir nevi fabrika unu veya nişasta konularak iyice yuğurulur ve içinde bir topaç kalmamasına dikkat edilir. Un veya nişastanın miktarı şiranın sekizde biri kadar olmalıdır.

Bu veçhile yuğurulan hamur ateş üzerinde olan şiranın içine atılır; uzun saplı bir odundan kepçe ile durmaksızın karıştırılan şıra nihayet bir paluze haline gelir. Bu paluzenin iyice ve tamame piştiğini anlamak için içine kızgın bir maşa yahut kor haline getirilmiş bir kömür parçası daldırılıp çekilir, eğer bunlar kararmaz, sönmezse paluzenin tamamen piştiği anlaşılır, aksi

takdirde paluze biraz daha kaynatılır. Ziyade kaynatılan ve şirası az gelen pestiller sert olurlar.

Pestilin güzelce piştiğine kanaat geldikten sonra ateşten indirilir ve :1) Çarşafıya yayılarak, veya 2) Kenarlı ekmek tepsi-
rine boşaldarak, veyahut, 3) büyük sinilere gayet ince bir tabaka halinde koyarak kurutulur. Güneşin tesirile kuruyan pestil tahta kutularda, yahut şerit gibi kesildikten ve üzerlerine önce dövülmüş ve hazırlanmış fındık ve ceviz ektikten sonra muska biçimine getirilerek pazara çıkarılır.

*

Üzüm sucuğu adeta pestil gibi yapılır. Yalnız bunun paluzesi daha koyuca olmak iktiza ettiğinden vezni muayyen olan şiranın altıda bir kısmına un karıştırılır. Üzerlerine ceviz içi badem, fındık ve saire dizilen ve uzunluğu 25 : 30 santimetro olan kalın temiz iplikler bir değnek üzerine asıldıktan sonra ateşten indirilen paluzeye daldırılarak çıkarılır ve biraz donmaya bırakıldıktan sonra tekrar bir daha daldırılır. Bu suretle 3-4 defa kadar daldırıldıktan sonra kurumak üzere güneşe karşı bir yere asılır. Sucuklar üzerlerine nişasta serpilerek ya dizi halinde kesilir ve kutulara konulur veya asılı olduğu halde bitevi satılır.

*

Üzüm suyu ile ondan yapılan içecek ve yiyecekler arasında *sirke* yi unutmamalıdır. Gerçi ekşi bir sudan ibaret olan sirke yalnız şaraptan ve üzüm suyundan değil, bütün ispirotolu içkilerin havanın temasında *mikoderma aseti* mayasının tesirile hasıl olmakta ve hattâ ya tahammür veya kuru kuruya taktirle odundan da çıkarılmakta ise de en iyisi şaraptan, üzüm suyundan yapılandır. Zaten en eski sirke şarap sirkesidir. Sirke biradan, armut ve elma şarabından da yapılır.

Hamızlar yiyecekleri sindirmek için her mevsimde hususiyle yazın ziyade kullanılır; çok sıcak zamanlarda ekşi şeyler, bhusus limon ve sirke çok aranılır.

Kimyaca sirke sulandırılmış bir *asit asetik* tir; bu hamız esasen yakıcı, (*kavi*) dir, hattâ bazan yakı gibi de kullanılabilir. Bu sebepten *sirke ruhu* (asit asetik) çok sulandırılmalıdır. Ne

çok kuvvetli sirke kullanılacak, nede velev hafifi olsun sui istimal edilecektir. Vakıa iyi bir şarap sirkesinden birkaç damla iştihayı açar, yenilen etleri daha yumuşatır, sebzeyi daha lezzetlendirir, yemekleri daha sindirir ve mide salyasının tesirini ziyadeleştirirse de yemek zamanı veya başka bir surette içilen ziyade miktar sirke mideye ağrılar getirir, sindirmeyi bozar.

Önceleri hekimler sirkeyi sofradan, yemekten başka yerlerde, şeylerde de kullanmışlardır. Salgın hastalıklar zamanında hastanelerde, evlerde sirke ile silinmek, tütsülenmek tavsiye olunuyordu. Lâzarelerde kıpkırmızı hale getirilmiş kürekler üzerine sirke damlatılmakta, şüpheli yerlerden gelen mektuplar sirkelendirilmekte idi.

Sirke bir çok usullerle yapılmaktadır. Bol, hemen daima sirke almak için:

30 litrelik ve iki delikli (biri aşağıda musluk, öteki yukarıda hava için) bir fıçı içine üç litre kadar kaynatılmış keskin *sirke* konularak yuvarlanır, 24 saat sonra tekrar 3 litrelik sirke ve o kadar şarap konulur. Sekiz günden sonra borusu fıçının dibine inebilecek kadar uzun odundan bir huninin içine 2 : 3 litre şarap dökülür ve bu suretle fıçının dörtte üçü doluncaya kadar her hafta muntazamen şarap konulur.

Fıçı dolduktan sonra her onbeş günde bir musluktan 3 litre sirke alınarak yerine 3 litre şarap konulduğu halde senerce sirke, *tükenmez* yapılabilir.

*

Memleketimizin bazı taraflarında, Edirne vilâyetinde, *müselles* ismile Anadolunun bazı yerlerinde üzümün son baharda, kışa yakın *üzüm turşusu* kurulmakta, yapılmaktadır. Bu turşu yalnız lezzet ve bir serinlik vermez, azçok bir keyif te getirir, bazan adeta bu hal sarhoşluğa kadar gider. Fakat *karamı* hardal ilâvesile çıkmış farzederek içenler yok değildir.

Biraz sert kabuklu, iri ve parlak taneli salkımlar kurak bir günde üzüm kütüğünden, asmadan dikkatle kesilir, aralarındaki ezik ve bozuk olanlar ayıklanır. Gölge ve kurak bir yere yanyana temiz bir hasır üzerine serilir, iki gün bırakılır.

Öbür taraftan beyaz üzümler ezilerek çıkarılan şıra sık dokunmuş bir torbadan süzülerek kazanlara konularak bir iki saat kadar kaynatılır. Kazanın üstüne çıkan köpükler bir kepçe ile alınır. Şıra çok kaynatılmamalıdır, üzümün nevine ve sulu olup olmadığına göre bir iki saat elverir; iyice tathlandıktan sonra ateşten indirilir ve soğutulur.

Hasır üzerinde bırakılan üzüm salkımları küplere istif edilmiye başlanır, her sıra salkımlar üzerine hardal tozu serpilir. Bu suretle salkımlar küpe ağzına kadar kat kat doldurulur ve badehu soğumuş şıra dökülür. Küp ağzı iyice kapatıldıktan sonra harareti çok değişmeyen bir mahzene konularak iki üç ay kadar bırakılır. Sonra arasına turşu halinde üzüm salkımı ve suyundan çıkarılır. Turşu yapılacak üzümler umumiyetle *hevenklik dediğimiz askı üzümlerindendir*. Şam üzümü, rezakı, keçi memesi, kadın parmağı vesaire gibi. Şıra iyi kaynatılmamış, hardalı az konulmuşsa kısmen şaraba döneceğinden lezzeti bozuk kokusu fena olur.

*

Bazı yerlerde içine hardal konularak bir zaman öylece bırakılan şiraya *Hardaliye* adı verilmektedir. Musluklu bir fıçıya konulan yüz okka şiraya küçük bir torba içinde bir buçuk okka döğülmüş hardal atılıyor ve fıçı havası sabit ve mutedil bir mahzende üstü sımsıkı kapalı olduğu halde *yirmi gün* bırakılıyor. Yirmi gün sonra musluktan akıtılan ve tatılan şiraya lüzumuna göre ya hardal yahut şıra ilâve olunuyor. *Hardaliye iştihâ verici, hazmettirici gibi kullanılıyor*.

Üzümün fizyolojik tesiri

Üzüm suyunda bulunan en mühim maddeler: şeker, glükoz. — Glükoz vücudumuzda da, karaciğerde hasıl olur. — Glüközün hizmetleri. — Albüminoit maddeler, azotlular. — Kaleviler, esaslar. — Bayağı tuz. — Fosfatlar

Üzüm suyunda bulunan muhtelif unsur ve maddeler fiziyo-loji ve tedavi fenleri noktasında üç sınıfa ayrılır:

1 — *Şeker. glükoz* ile sellüloz (cellulose), zamg gibi şekere dönebilen maddeler,

2 — Azotlu, *uzvî albüminoit maddeler*,

3 — Asit'ler - *Hamız'lar, kalevi'ler*, nebatî ve madenî tuzlar,

Nebatî ve azotsuz olan maddeler umumiyetle hidrat dö karbon adile anılıp hidrojen, oksijen ve karbon'dan mürekkeptir; glükoz, sellüloz ve saire gibi. Bu maddeler hamızlar ile temas ettiği zaman glüköze çevrilirler.

Üzümdeki esaslı maddelerden en ehemmiyetlisi ve en çoğu şeker, *glükoz* olup mayalanmasıyle (tahammür) ispiroya, alkola döner.

Şeker vücade çok lâzımdır, ondan dolayı pek çoktur ve her tarafa yayılmıştır; ayrıca karaciğer de hiç durmadan glükoz yetiştirmektedir.

Kimyager muhtelif şekerli maddeleri ayırır ve terkiplerinde az değişiklikler bulur; glükoz (üzüm şekeri, nişasta şekeri), kamış şekeri, pancar şekeri, yahut yemiş şekeri, süt şekeri adlariyle anarsada fiziyojistik için beslenmek noktasında yalnız bir nevi şeker vardır ki ister yemiştan, ister üzümde, ister şeker kamışından, ister süttan, isterse nişastalı şeylerin bozulmasından ileri gelsin daima glükoz suretinde bulunur.

Nebatî gıdalarımızın hemen hepsi nişasta, zamg ve saireden ibaret olup ya şekeri havidir, yahut terkiplerinde glüköze dönebilecek maddeler vardır.

Glükoz kanı, lenfayi, keylusu, sütü, yumurtayı teşkil eden maddelerden sayılıp beslenmeğe hizmet eden usarelerle mayilerde bulunur. Bu hal hayatî vazifelerimizde glüközün ehem-

miyeti derecesini gösterir. Bundan başka karaciğerin daimi surette ve çokça miktarda şeker çıkarması da glükozun fizyolojik ehemmiyetine tabiat tarafından güzel bir şehadettir.

Glükoz kan serumunun esaslı bir unsurudur, Glükoz adı hallerde vücuda az miktar girerse de unlu ve nişastalı veyahut şekerli yemeklerin hazmından sonra çoğalır.

Nebatî gıdaların hemen hepsi nişasta, zamg ve saireden ibaret olup ya şekerli veyahut glükoka dönebilir maddeleri havidir.

Hayvanlarda da böyledir; hayvanların yediği nişastalı maddeler hazım salgılarının tesirile glükoka döner ve vücut tarafından emilir. Solurken akciğerlere giren oksijen glükodu yakarak vücuda lâzım sıcaklığı devam ettirir. Şekerli maddelerin dönmesi nişastalı maddelerinkinden daha kolaydır.

Umumiyetle şeker bağırsaklarda pek ağır massolunur. Bunun için keylûsta, kanda ziyade miktar şekerle seyrek tesadüf olunur. Massolunan şekerin miktarı kanda yakılan şekerin miktarile mütenasip değildir.

Glükoz karaciğerde de olur ve onda ziyade miktarda bulunur. Meşhur tıp üstatlarından Claude Bernard'ın ciddi bir çok tecrübeleri sayesinde, vücuda şeker ve nişasta maddeleri sokulmadığı halde karaciğerde glükoz bulunduğu meydana çıkmıştır.

Karaciğer tabii hallerde glükoz hasıl ve ifraz eder. Bundan başka filiz veren bir habbe ve bir tane gibi akciğerin ve adalenin de istihalesi kabil bir maddeyi, hayvanî bir nişastayı havi olduğu bildirilmiştir.

Glükoz nebatî şekerler içinde en ziyade süt şekerine yaklaşıp. Zannolunduğuna göre süt şekerli memelerde glükozun istihalesile husule gelir.

Glükozun ve şekerli maddelerin beslemek hususunda vazifeleri şunlardır:

- 1) Bir taraftan yanarak lâzım olan sıcaklığı muhafaza eder,
- 2) Diğer cihetten şekerin bir kısmı hazım azalarında asit'lere döner ki bunlar da yemeklerin mas ve hazmını kolaylaştırır,
- 3) Gerek glükoz gerek nişastalı maddeler yağa (şahım) döner.

Şeker, nişasta ve yağ ve saire ocaklarımızda yaktığımız

oduna ve kömüre benzeyip vücuda lâzım olan sıcaklığı hasıl eder. Yaşamak için bu sıcaklığa ihtiyaç ziyadedir. Bu maddeleri teşkil eden karbon ve hidrojen massolunup kanla karıştıktan sonra solukla sokulan havadaki oksijenle tokuşarak yanar. İşte bu yanmadır ki havanın sıcaklığını devam ettirerek ocaklarımızdan çıkmakta olan duman gibi asit karbonik ve su buharı halinde her nefes verişte ağızımızdan ve burnumuzdan çıkar.

Glükoz yalnız sıcaklık hasıl eden bir madde olmayıp beslenmek hususunda da pek ziyade faydalı ve ehemmiyetlidir. Glükoz kadar imtisas ve temsili kabil hemen hiç bir madde yoktur; çünkü her nevi şeker emilmek, mas olunmak için glükoka döner. Vücutta bulunan yağlar yalnız yağlı yemeklerden husule gelmez; belki glükoz ve her türlü nişastalı maddeler yağa dönebilir. İşte glükozun yağa dönmesiyle sırf otlarla yaşayan hayvanların nasıl semizlenebildikleri anlaşılır. Yine bu sebeptendir ki zamanında çok üzüm yiyenler semizlenirler. Diğer taraftan nişasta ve şekerli maddeleri yiyerek ve hazmederek diğer cihetten de karaciğerin ifraz etmesiyle husule gelen glükoz kana döküldükçe kaybolur. Lâkin glükozun bu suretle yok olması idrar ve pislik ve saire ile def ve tardından belki vücudun içinde yanmasından ileri gelir. Glükoz kanda bulunan kalevilerin tesirile yanarak hararet hasıl eder. Şekerin vücutta eserleri asit karbonik ve sudur ki muhtelif yollarla vücuttan çıkar.

Yalnız şeker ile beslenmenin, şeker perhizinin sıhhati ve vücuttaki kuvveti koruyamamasından şekerin büsbütün faydasızlığına hüküm etmemelidir. Şekerin beslenmek hususunda kullanılan nebatî ve hayvanî maddelerde çokluğu, ve bu cihetle tabiatın bir büyük kısmında bulunması ve bugün muhakkak olduğu üzere karaciğerin şeker yapmak hususundaki daimî acayip vazifesi şekerin vücutta bir büyük ehemmiyeti haiz olduğunu ispat eder. Fizyolojik ve tabii hallerde bu kadar mühim bir vazifeyi yüklenen şekerin hastalık halinde ehemmiyeti ziyadedir. Uzviyette şekerin ziyade bulunuşu yahut

azalması, karaciğerin vazifesinde faaliyeti veya rehabet ve ba-taeti hastalıklarda gayet mühimdir. Lâkin vücutta bu kadar lâzım olan şekerin ziyade yenilmesi de pek zararlıdır.

Şeker kadar olmasa da nihayet ona dönen sellüloz ve sair maddelerde mühimdir.

Azotlu ve albüminoit maddeler temsile kabil gıdalardandır, albümin, legümin, glüten, vitellin, kazein cevherlerini havi-dirler.

İster nebatî ve ister hayvanî olsun bu maddelerin cümle-sinin terkihi ve hassaları aynı değildir. Albüminli olan bütün gıdalar azot, karbon hidrojen, oksijen ve kükürdü havidir. Çoğunda fosfor'da vardır. Albümin denilen yumurta akı bu maddelere bir nümune olduğundan bu at verilmiştir.

Üzümde bulunan *kalevi esaslar*: potas, sud, manyezi ve kireç'se de en çoğu potas'tır. Asit tartrik ve potastan ibaret olan krem tartr yalnız şarapta değil, üzümde de vardır. Lâkin umumiyetle kalevilerin üzümde az bulunduğunu tahliller mey-dana koymuştur. Fakat miktarca her ne kadar azsalar da tedavi noktasından bu maddelerin ehemmiyeti ziyadedir. Vücuttaki kan, keylos ve lenfa kalevidir. Bu hayat sularına, bu hassayı veren klorür dö sodium, karbonat dö sud, fosfat dö sud'dur. Kanın kaleviyeti yağ maddelerinin sabunlaşmasına da yarar. Bu madenî tuzların, bu kalevi maddelerin vücutta katı ve sulu kısımların teşekkülünde hizmeti çoktur.

Asit fosforik'in kireçle birleşmesinden husule gelen *fosfat dö şo* üzümde ziyadedir. Fosfat dö şo vücutta pek çoktur. Hiçbir örgü (nesiç) ve hiçbir su (mayi) yoktur ki onda bu tuz bulunmasın. Albüminoit maddeler daima fosfatları havidir.

İnsanın beyninde ziyade miktarda fosfor vardır. Dimağ maddesi bu unsursuz varolamaz. Hattâ fosforun dimağa olan lüzumu pek ileri götürüldüğünden *fosforsuz fikir ve zihin ola-maz* denmiştir.

Fosfat dö şo kemiklerin büyük bir kısmını teşkil eder. Bu maddeyi vücudumuza sokan yediklerimiz ve içtiklerimizdir. Kıkırdaklar fosfat dö şo sayesinde katılaşırlar. Gebe kadınların

son aylarında idrarlarında fosfat dö şo bulunmaması bu za-manda bu maddenin ceninin teşekkülüne sarf ve istihlâkinden ileri gelir.

Vücudun gerek katı ve gerek sulu kısımlarında bulunan *klorür dö sodiüm* yani âdi tuz şirada vardır. Bu tuzun hayata ait vazifelerde ehemmiyeti ziyadedir. Klorür dö sodiüm oksijenle dokuştukta uzviyete ait unsurların değişmelerini çabuklaştırır ve kolaylaştırır.

Üzüm oksit dö fer ve manganaz'i de havidir. *Çelik* kırmızı üzümde ziyadedir, bazılarına göre üzüm usaresinde tartrat dö fer, dö potas şeklinde bulunur. Demir uzviyette, bilhassa kan küreciklerinde bulunur; insanın tek mil kanında 3 : 4 gram oksit dö fer vardır.

Demir tuzları kuvvet verir, vücudu uyandırır, zayıf ve nazik bünyelere, velhasıl vücudun kuvvetlendirilmesi icap eden hal-lerde (kloroz ve anemi) çok faydalıdır. Bir bardak üzüm şirasında en çok çeliği havi meşhur ve kaynağı Korsikada olan Orezza maden suyunun yarım litresinde bulunandan ziyade demir vardır.

Üzüm usaresini teşkil eden esaslı ve faydalı maddeler arasına 100 de 80 nispetinde olan *su*'yu da sokmalıdır. Uz-viyetin her tarafına yayılmış olan *su* bütün *ahlatın* esasını ve nesiçlerin aslî kısımlarını teşkil eder. İnsanın vücudu 100 kısım farzolunsa bunun 75 su, 25 katıdır.

Bu güne kadar üzüm özünde *albüminoit* maddesinin ta-biatı daha vazih bir surette tahakkuk edememiştir; bazılarına göre nebatî albümin, bir takımına göre glüten (buğdayın azotlu maddesi), diğerlerine nazaran mürekkep maddelerden ibarettir. Bazıları üzüm usaresinde asit tartrik sayesinde eri-miş halde bulunan azotlu madde glüten'dir. Üzüm usaresinin tahlili ile 1000 kısım şirada 10 : 20 gram albüminoit olduğu anlaşılmıştır ki bu da az bir miktar değildir. Şarap tortusu bunları daha ziyade havidir.

Albüminoit maddeler vücutta gayet mühim bir vazifeyi ifa eder, bütün hayvanların beslenmelerine yarayan suların

hepsinde esaslı bir unsurdur. Albümin kan serumunun hemen esasını teşkil eder; keylosta ve yumurtanın akında ve sairede bulunur.

Uzviyetin bütün istihalelerinde ve azotlu örgülerin teşekküllerinde birinci madde albümindir; şeker ile birlikte beslenmenin (iğtida, unarma) esasını teşkil eder.

Üzüm suyu tab'an ekşimtıraktır, üzümün bu ekşiliği olgunluğu ile tersinedir, yani üzüm ne kadar yeşil yani olmamış ise suyu o kadar ekşidir.

Üzümde bulunan hamızlar ikiye ayrılır: Bir takımı nebatî, bazıları madenîdir, Nebatî yahut uzvî olan hamızlar : *Asit tartrik*, *asit sitrik* (limon) *asit tannik*'tir. Bunların arasında serbest yahut tuz teşkil etmek üzere potas, kireç ve saire ile birleşmiş olarak çokça bulunan hamız *asit tartrik*'tir.

Madenî olan hamızlardan asit sülfürik ve asit fosforik üzümde bulunursa da miktarları gayet azdır. Bunlar potas, sud ve kireç ile birleşmişlerdir.

Bazı tecrübeler göre asit tartrik, asit asetik, asit malik, asit oksalik ve asit laktik gibi üzümde ve kırmızı renkte olan bir çok yemişlerde bulunan uzvî hamızların vücutta yanarak kalevî karbonatlara döneceği tahakkuk eylemiştir ki bunun tedavi cihetile ehemmiyeti ziyadedir.

Üzüm, çilek ve sair kırmızı ve ekşi yemişler yenildiği zaman idrar kalevîleşir. Buna sebep bu yemişlerin havi olduğu hamızlar kanda bulunan oksijen'nin tesirile karbonatlara dönmesidir. İşte bunun içindir ki üzüm çilek ve sair yemişler mesaneninin muhtelif hastalıklarında, kum rahatsızlığında, nikriste ve sairede faydalı ve şifalıdır.

Serbest olan asitler ise yumuşadıcı ve iltihaba karşı ilâçlardan sayılır. Susuzluğu giderir, hastalık ateşini azaltır ve yürek vurmasını hafifletir. Ondan başka idrarı çoğaltır vücut temizlenir.

Vücutta vukua gelmekte olan kimyevî ve hikemî (fizik) muamelelerin esası *su* dur. Su, kanı dönüp dolanma için lâzım olan bir sululukta ve akmakta ve nesiçleri de vazifeleri uygun bir gevşeklik ve yumuşaklıkta tutar.

Hayvan ve nebatın hayatı ancak nesiçlerin sululuğu ile kabildir. Katı ve kuru olan herşey hayattan mahrumdur.

Birbiri üzerine tesir edebilen maddeleri su eritir ve su dokuşturur.

Vücuttaki su içkilerle daima yenilendiği gibi uzviyette sarf ve istihlâk olunup artık lüzumsuz kalan maddeleri de su sürükleyerek türlü türlü yollarla dışarı atar.

Ziyade miktarda suyu havi olan şiranın tesiratında suyun da ziyade bir ehemmiyeti vardır Nikriste şiranın faydaları bir taraftan suyun diğer cihetten kalevîlerin tesirâtı sayesinde. Şurupların, banyoların, lâpaların sükûnet getirici, eritici, iltihaba karşı tesirleri ziyade miktarda havi oldukları suya verilemez mi?



BİLECİK KENT BELLEĞİ

Üzüm bir gıdadır, bir ilâçtır

Onunla beslenmeli, hastalığı geçirmeli

Hayatı muhafazada gıdanın ehemmiyeti. — Sıhhatta bir adamın 24 saatte muhtaç olduğu gıda. — Üzümle tedaviden maksat. — Umumî, hususî ve mevzî tedavi. — Üzümün seçilmesi. — Üzümün tesiri nev'ine göredir. — Üzümün miktarı. — Miktar istenilen tesire, tesir de yenilen miktara göredir. — Tedavi zamanında başka şeyler de yememeli midir? Perhiz ilâcın ve tedavinin başıdır. — Üzümle tedaviye başlanılacak zaman. — Tedaviye devam olunacak yerlerin ehemmiyeti. — Tedaviye ne kadar devam etmeli. — Üzümün ilâç olarak umumî tesirleri.

* Yukarıki bahislerde üzümün kimyaca terkiibini, hikemî (fizik) ve fizyoloji hassalarını bildirmiştik; şimdi de üzümü bu ilâhi aşî kuvvetli bir gıda ve tesirli bir deva gibi mütalea ile onun uzviyete, vücuda, yaşayış vazifelerine ve hususiyle beslenmek, solumak, çıkarmak, toplanmak ve hal değiştirmek üzerine olan tesirlerini söyleyerek üzümle tedavide edilecek istifadeyi bildireceğiz.

Hayatı muhafazaya ve yıpranan nesiçlerin yerini doldurmaya ve hararetin husulüne lâzım olan maddeleri tedarik maksadile hazım borusuna sokulan maddelere gıda, aş, azık, besim denir.

Sıhhatte ve şöylece altmış iki buçuk kilogram ağırlığında ve yirmi ile altmış yaş arasında olan bir adam her gün 24 saatte:

1 — Nefesle 250 gram karbon,

2 — Çıkarıp attıkları 20 gram azot'lu maddeler ve 20 gram karbon kaybedilediğinden yaşamak ve gücünü saklamak için yirmi dört saatte:

a — 310 gram karbon'lu,

b — 130 gram azot'lu gıdaya muhtaçtır.

Yaşamak için insanın yemeğe muhtaç olduğu gıdalar iki nevi olup biri azot'lu albüminoit'ler, öteki ise azotsuz hidrat dö karbon'dur. Bunlardan başka adı tuz, fosfat dö şo, demir gibi bazı madenî cisimler vardır ki bunlar vücudun katı ve sulu kısımlarının teşekkülüne, yenilenmesine yarar.

En kuvvetli ve en iyi gıdaların terkiibinde albüminoitli, yağlı maddeler, şeker ve nişasta ve fosfat dö şo vesaire bulunanlardır. Bunların hemen hepsini havi olan gıda mükemmel-

dir, süt ve yumurta gibi ki aralarına bu muhtelif maddelerin hemen hepsi bulunan üzümü, şırayı da koyamaz mıyız?

Üzümle tedaviden maksat üzümü vücuda mühim değişiklikler hasıl etmek üzere oldukça uzun bir zaman esaslı bir gıda gibi kullanmaktır.

Üzüm ile teayyüş sırf nebatî bir gıda ile beslenmektir. Üzümle yaşamak umumî, hususî ve mevzî bir tedavidir. Vücutta katı ve sulu maddelerin terkiplerinde ve vücudun her tarafında bazı değişikliklere sebep olduğu zaman üzümle tedavi umumî, bağırsaklara hafif bir söktürücü ve idrar yollarına da idrarı çoğaltan ve sulama aletlerine göğsü yumuşatan gibi tesir eylediği vakit hususî, mevzî sayılır.

Nikris ile kum hastalığında olduğu gibi birden hem söktürücü hem de kalevî ve eritici (muhallil) gibi tesir ettiği surette üzüm ile tedavi hem umumî hem hususî olmuş olur.

Hastalık hallerine ve hastanın hastalığı derecesine bakarak tedavi yapıldığı surette üzümle tedaviden fayda görülür. Tedavi sureti şahsa ve hallerine göre değişmelidir.

Başka gıda olmaksızın bir müddet yalnız ve sade üzüm yendiği ve suyu içildiği gibi bazı kerre de nebatî ve hayvanî gıdalarla beraber kullanılır ki bu halde bu gıdalar üzümün tesirini boşa çıkarmaz, aksine kuvvetlendirir.

Hastalığın hususî hallerine, hastanın bünye ve mizacına tatbik olunduğu halde ancak üzümle tedaviden fayda görülür. Bu tedavi şahsın istidadına ve göstereceği hususî hallere göre değişmelidir. Sair gıdalara müracaat olunmaksızın bir müddet sırf ve sade üzüm yenildiği gibi bazen ister nebatî, isterse hayvanî ağdiye ile beraber kullanılır ki bu halde bu gıdalar üzümün tesirlerini giderecek yerde uzatır ve ziyadeleştirir. Lâkin her halde bu nevi tedavinin sürekli olması lâzımdır, taki üzüm vücudun bütün katı ve sulu kısımlarını da değiştirebilsin. Bu da tabii az bir zamanda olamaz.

Tesiri bu kadar sabit olan üzümle tedaviye ne zaman müracaat olunmasını ve bu nevi müdavayı ne yolda icra etmek

lâzım olduğunu bilmek ehemmiyetli değildir? Bu bapta göz önünde tutulacak kaideler şunlardır :

1 — *Üzümün seçilmesi.*— Her ne kadar üzümün kâffesi kimyaca aynı unsurları havi ise de terkipleri, tesirleri bir değildir. Üzümü ve şirayı teşkil eden maddelerden bir takımı hassaca bağa, toprağa, ne yolda ve ne vakit ekildiğine, mevsime ve hararetin derecesine göre değişir.

Kara üzümler aklardan ziyade özlü ve kuvvetli ve uyan-dırıcıdır. Aklardan bir takımı hafif söktürücü gibi tesir eder. Misket gibi kokulular kızdırıcı ve uyan-dırıcıdır. İçinde demir ve manganiz bulunanlar gıdalı, kuvvet verici ve mideye iyidirler. İçinde ziyade potas bulunan üzümler idrarı çoğaltır ve kalevî gibi tesir eyler. Sülfat dö potas'ı havi olanlar tatsızca olup hafif müsildir.

Müelliflerin, hekimlerin üzümle tedavinin faydalarını tayinde birleşmemeleri üzümlerin nevilerini ve her birinin tesirini bilememekten ileri geliyor. Bundan dolayı bazılarına göre üzüm kuvvet verir, azıklı ve uyan-dırıcı, bir takımına göre gevşedici, zaaf verici ve söktürücü ve başkalarına göre de yalnız eritcidir.

Doktorların bazıları üzümle tedavi sırasında et yemeğini de tavsiye ediyor ve bunun kuvveti muhafaza edeceği fikrinde bulunuyor. Bir takımı ise etten büsbütün men ile yalnız nebati şeyler, sebze yemeği tercih ediyorlar.

Her memlekette kuvvet, kabız, gevşeklik ve ishal veren üzümler ayrılmıştır. Biz de bu hususları göz önüne alacak doktorlardır.

Tedavi için en münasip olan üzüm hastanın vücuduna ve hastalığın cinsine tabidir ki bunu da ancak tabip tayin eder. Umumîyetle altın sarısında ve ince kabuklu ve olgun üzümler pek âlâdır. Çavuş üzümü ve yapıncak hakikaten pek nefistir. Lâkin şurasını da unutmamalıdır ki üzümle tedavinin en ziyade faydalı ciheti bu tedavinin açık havada, köylerde, ferahlı yerlerde yapılmasıdır ki buralarda bir taraftan havanın

letafeti, diğer cihetten seyrü hareket iştihayı uyandırır, arttırır ve vücudu kuvvetlendirir. Kırdı ve sayfiyede oturmak ve mutedil surette gezinmek üzümle tedaviyi tamamlar. Tedavi için en ziyade muvafık ve münasip olan üzüm ziyade içli ve büyük taneli ve ince kabuklu ve olgun olandır. Kuru üzüm yaşı nispetinde tedaviye gelmez.

2 — *Üzümün miktarı.*— Hergün yenilecek üzümün miktarı iştihaya tabi olmayıp bir kaide altında olmalıdır ki bu da hastalığın tabiatına, hastanın istidadına ve ihtiyaçlarına ve yemişin cins ve keyfiyetine göredir.

Üzümün miktarına gelince : ya büsbütün üzümle teayyüş olduğu yahut yenecek olan sair yemeklere ilâve edildiği halde değişir.

Hazım borusunun işini ve vazifesini çabuklaştırması ve bağırsakları söktürücü ve idrar yollarına akıtıcı gibi tesir etmesi arzu olundu mu, üzümün miktarını arttırmak ve sabahları aç karnına yemek münasip olur. Bunun için az şekerli ve sulu ve henüz tamamiye olmamış üzümü seçmelidir.

Eğer aksine temessül azasını uyandırmak, uzvî istihaleleri kolaylaştırmak, kanın ve vücuttaki mayilerin terkihi ve bu suretle yavaş yavaş bünyeyi değiştirmek, ıslah etmek isteniyorsa hergün az miktarda üzüm yemeğe devam olunacak ve lâkin bu tedavi altı ve sekiz hafta, hasılı mümkün olabilirdiği kadar sürdürülecektir. Bu halde yenmesi münasip olan mutedil miktar üç dört yemekte yenmek üzere günde birbuçuk kilogramdır. Yemekler arasında yürünülecek ve gezilecek, mutedil surette spor ve jimnastik yapılacaktır.

En önce bir kilogramdan başlanılarak yavaş yavaş çoğaltılacak. Kabuklarla çekirdekleri çıkarmak lâzımdır. *Bazı kimse-ler vardır ki günde 2, 5, 6 kilogram üzüm yiyebilirler.* Eğer bu kadardan zarar görülmezse ne âlâ!

Taze ve henüz koparılmış üzüm epi bir zamandanberi toplanıp duran üzümde daha iyi hazmolunur. Sabahleyin aç

karnına yenildiği halde daha üzerinde rutubeti olan üzüm orta günde yenenden ziyade tesir eder. Yatakta bulunurken yenildiği halde üzümün bu tesiri azalır.

Kabuk ve çekirdek hazmolunmadığından yendiği gibi çıkar. Bunun için bunları çıkarmakta, atmakta fayda vardır. Lâkin üzümün bağırsaklara mihanikî tesirini çoğaltmak istenirse bunlardan istifade olunur.

Almanyanın bazı mahallerinde şıra kullanırlar. Lâkin bu şıra bizde olduğu gibi evvelden yapılmış ve üzerine su vesaire ilâve ederek karıştırılmış olmayıp göz önünde ufak bir cendere ile sıkılarak elde edilir. Lâkin pek çok hastaların tabii üzüm yemek daha hoşlarına gider.

Bazıları şıra yaparak onu Appert usulile şişelerde hıfz ediyorlarsa da sıcaklık ve pişirmekle albüminoit maddeler adeta pıhtılaşacağından ve Vitamin mahvolacağından bu şirada taze bir şıra tesiri kalmaz.

Gezinerek bağda bizzat koparıp üzüm yemek evde oda içerisinde kapanarak yemekten elbette daha iyidir. Üzümle tedavinin en ziyade revaç bulduğu Almanya ve İsviçrenin bazı yerlerinde herkes gezinerek ve eğlenerek yemek üzere toplayacağı üzümleri koymak için ellerinde gayet süslü bir sepet tutarak dolaşıyorlar.

Toprak ve bağ rutubetli ve hava yağmurlu ise rutubetten müteessir olmamak ve ayaklardan soğuk almamak üzere soğuk ve nem bulunmayan bir yerde gezinmek elbette müracahtır.

Sabahleyin erkence ve salkım üzerinde çığ ve nem dururken üzümü bütün tazeliğiyle yemek elbette çok iyidir. Fakat bu tavsiyemiz veremliler ve bu hastalığa istidadı olanlar için muvafık değildir. Sabahın serinliği ve rutubeti bu gibiler için muzır ve hattâ muhataralıdır. Sabahları gezinmek için güneşin nur telleri havanın alt katlarına kadar sokularak sıcaklığı orta bir halde bulundurması lâzımdır. Havanın yaşlığı ve sabah rüzgârı her halde veremler ve zayıflar için kötüdür.

3 — *Üzümle tedaviye devam olundukça başka şeyler de yemek lâzım mıdır?* Bunun cevabı hastalığın tabiatine, hastanın vücuduna ve saire hallerine tabidir. Bazen beslenmekte esas üzüm olup nebatî bazı yiyeceklerde ilâve olunur ve bazen üzümle beraber et ve et gibi kuvvet verici gıdalara da müracaat edilir.

Üzümle beraber yinecek şeyleri tayin etmek için en önce üzümün terhibini göz önüne almak icap eder. Eğer tam ve mükemmel bir gıda isteniyorsa icap eden maddeler ilâve olunmalıdır. Yok aksine sırf üzüme devamla vücudu büsbütün değiştirmek arzu ediliyorsa o halde sade üzüm yenilir. Nebatî maddeler hayvanî gıdalardan daha az miktarda azotu havi olduğundan üzümle tedaviye devam edildiğinde mükemmel beslenmek için azotî ve teneffüsî azıkların da ilâvesi lâzımdır.

Üzümle beraber yenecek et, yumurta, ekmek ve peynir gibi azotlu gıdaların miktarı hastaların bünyelerine ve umumî hallerine göre çoğaltıp azaltılır; meselâ bir kimsenin günde üç kilogram şıra içtiği farz olursa her kilogram şıra 20 gram azotlu maddeleri havi olduğundan hergün üzümle yediği azotlu maddelerin yekûnu 60 gram olmuş olur. Halbuki yetişmiş bir kimsenin tabii tayininde 130 gram azotlu maddelerin bulunması lâzım olduğundan *tayini* tamamlamak için daha biraz azotlu gıda yemesi iktiza eder.

Lâkin nikris, kum hastalığı gibi azotlu maddelerin çok yenmesiyle husule gelen hastalıklarda azotu az olan gıdaların tercihi daha muvafık olur.

Üzüm azotu olan bir gıda ise de yalnız onunla beslenilemez; üzüm yalnız başına kâfi değildir. Fakat böyle bir gıda ile kanaat, perhize riayet demektir; *perhiz ise ilâçların ve tedavinin başıdır.* Perhizin beslenmek meselesinde çok büyük ehemmiyeti ve tedavi hususunda ise büyük tesiri vardır. Birdenbire gıdaları kesmek ve azaltmak vücudu kaybolanın yerine koymak için lâzım olan maddeleri tedarike mecbur etmek demektir. İşte bu sırada evvelce ihtiyat olarak saklanan maddeler erir ve kana karışarak sıcaklığı korur.

4 — Üzümlle tedaviye başlanacak zaman yıllara ve üzüm hasıl eden yerlere göre değişir. Bu tedaviye tabii üzümler olgun bir hale geldiği zaman başlanır; bundan istenildiği kadar fayda görmek için mümkün olduğu kadar erken başlanılarak devam olunması muvafıktır.

5 — Üzümlle tedaviye devam olunacak yerlerin çok tesiri vardır. Çünkü bu yemişin keyfiyeti ve tabii hassaları yetiştigi yere, iklime ve soğukla sıcağa göre değişir. Çünkü üzüm yetiştigi yere göre çok veya az şekerli, sulu, renkli, ekşi, kokulu olup potas, demir, muhtelif tuzları havidir. Bazı yerlerde üzüm geç veya erken olur. Bazı yerler bu tedaviye pek elverişli olup buralarda tedavi ağustostan teşrinisaniye kadar sürebilir.

Deniz banyosunda olduğu gibi bu tedavi için de memleketin ve mevkiin tesiri mühimdir.

6 — Üzümlle tedaviye üçten altı haftaya kadar devam olunabilir. Mevsim soğuk ve rutubetli olmadıkça hem tedaviden hem de bu zamanda gezmek gibi sihhî hareketlerden de istifade olunur.

Çok üzüm yemekten ziyade yenilecek müddeti uzatmak daha iyidir.

Kadınlar gebelik ve emziklilik zamanlarında üzüme ziyade düşmemelidir. Çok üzümün tesiriyle husule gelen söküntü südü kesebileceği gibi çocuk düşmesine de sebep olabilir. Ancak vücudun zayıflayacağı böyle bir zamanda mutedil surette üzüm yemek çok faydalıdır. Kadınların adet zamanlarında da üzüme ziyade devam etmeleri iyi değildir çünkü bu zamanda ishal zuhur ederse adet azalır, kesilir.

Avrupanın bazı yerlerinde maden sularının iyi tesirini tamamlamak için üzümlle tedaviye müracaat olunuyor.

Üzümlle tedavinin tesirini hareketler, cimmastik talimleri kolaylaştırır ve husule gelecek değişiklikleri çabuklatır. Çünkü hareketler iştihayı çoğaltır, hazmı kolaylaştırır, beslenmeyi emin kılar, sulamayı ve yakmak işini sıkıştırır, bütün yaşayış işlerini kuvvetlendirir ve vücuttan çıkarılması lâzım gelen maddeleri de koğup atar.

Üzümün ilâç olarak umumî tesirleri.— Vücudun içini büsbütün değiştirmek için en tesirli yol yenilen gıdadır. Kaybettiklerimizin yerine koymağa, neşç dediğimiz iç dokuma ve örgünün tamirine ve yenilemesine, hasılı beslenmeğe hizmet eden maddeler gıdadır. Gıdanın tesiri kadar hiç bir şey yoktur.

Üzümlle tedavide elde edilen faydalardan biri de vücade muayyen miktarda gıda sokmak ve değişiklikleri ve tıranpayı çabuklatmaktır. Şiranın kimyaca terkininde azotlu azotsuz teneffüsü maddeler ve bunlarla karışmış nebatî tuzlar ve hamızlar bulunduğunu görmüştük. İşte üzümün bu terkihi dikkat gözümüzü çeker, çünkü üzümün ilâç gibi tesir etmesi ve şifa vermesi birbirine benzemiyen bu maddeleri toplamasındadır.

Üzümün özü yaşamak için elzem olan albüminoitli, azotlu ve teneffüsü maddeleri ve azâ neşçinin ve kemiklerin ve hattâ kanın bile terkinine giren madenî maddeleri ve kalevi tuzları ve fosfatları ve saireyi havidir.

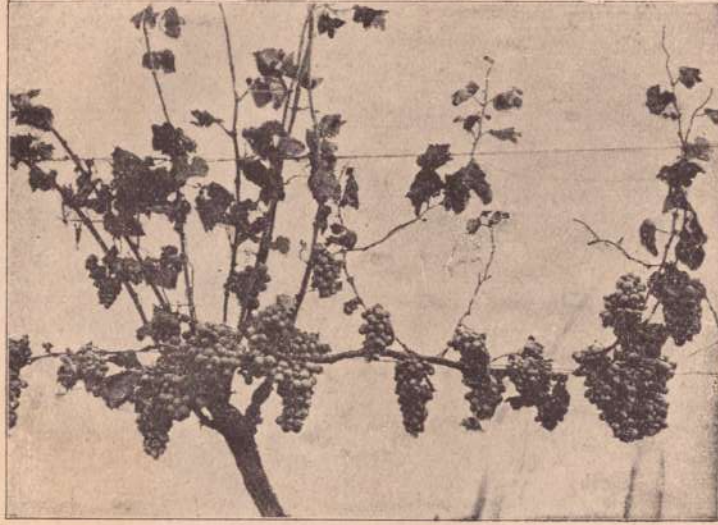
Bu öz bir taraftan vücudun beslenmesine ve kuvvetlenmesine yarayan albüminli ve azotlu maddeleri havi olduğu gibi diğer taraftan glüköz, sellüloz ve saire gibi yağa dönecek maddeleri camidir,

Şu halde üzümün semeni hasıl ettiği yolundaki ifade pek te taaccübe şayan değildir.

Hulâsa : üzüm suyu yani şiranın :

- 1 — Nebatî tabiatıta mükemmel bir gıda olduğu,
- 2 — Klorürler, sülfatlar ve saire gibi havi olduğu kalevilerin ve madenî tuzların vücade maden suları gibi tesir eylediği,
- 3 — Kanın yapıcı kuvvetini azaltarak daha ziyade akıcı kılmak üzere vücuttaki sulu maddeler üzerine kalevi tesirlerde bulunduğu,
- 4 — Kanla beraber dönüp dolanarak vücuttan çıkacak şeylerin atılmasını kolaylaştırmak üzere vücade bir hayli miktar su soktuğu,
- 5 — Vücade, kuvvet verici ve göğse yumuşatıcı gibi tesir eylediği, yaradığı anlaşılır.

Üzümün kuvvet ve gıda veren tesirleri, havi olduğu maddelerden birinin çokluğu ile olmayıp belki muhtelif unsur ve maddelerin istenilen bir nispette bulunmasındandır. Uzun bir müddet hastaları usandırmayan işte üzümün bu halidir.



Mildiu (Mildew) hastalığına tutulmuş kütük



Mildiu (mildiou) lu' bir asma yaprağı

Mildiu hastalığında üzüm taneleri

Yapıncak, Canbeta, Keçi memesi, Adi çavuş, Penbe çavuş gibi
üzümlerimiz beyaz ve kırmızı Rezakı, Çekirdeksiz



Üzerindeki lekeler esmerleşüp buruşurlar ve nihayet
kuruyup düşerler

Erenköy siyahı, Şam parmağı, Nuru nigâr'lardan daha fazla
mukavemet göstermektedirler.

Hastalığa tutulan kütüklerin, asmaların tedavisi

Mildiu hastalığının önünü almak, baş göstermeden önce tedavi etmek üzere kullanılan



Mildiu'lu asmalara göz taşı ve kireç suyunun püskürükle serpilmesi

ilaçlar çok ise de en başlıcaları: Bordeaux ve Bourgogne bulamaçlarıdır. Bu ilaçlı sularla asmaların, kütüklerin her tarafı ıslatılır.

Üzümle tedavinin muhtelif hastalıklarda faydaları

İlaçların başı perhizdir. — Üzümle tedavi hazım hastalıklarında faydalı bir usuldür. — Mesanede ve idrar yolu rahatsızlıklarında. — Soluma azası hastalıklarında: boğmaca öksürüğüne, vereme karşı üzümle tedavi. — Kalp hastalıklarında. — Kansızlıkta ve klorozda, — Deri hastalıklarında. — Nikris ve kum hastalıklarında. — Hulâsa üzüm gayet nefis ve mükemmel bir gıda ve birçok hastalıklarda tesirli bir devadır.

Müzmin hastalıkların hepsi midenin ve hazım azasının vazifelerini az veya çok bozar. Meşhur doktorların reyine göre hazım bozuklukları bu hastalıkların bir eseri olmayıp bir sebebidir ki bu halde *en önce yapılacak bir şey varsa o da hazım işlerini tabii yollarına getirmek ve beslenmeyi hastalığın haline göre uydurmaktır.*

Tecrübe: ilaçların başı olan perhizin, beslenmenin, yenilip içilen şeylerin hastalıklarda sıhhat, ahenk ve muvazenet temini için çok defa elverdiğini ve aynı tesirlerle hayata ait vazifelerin düzgün bir surette cereyanını gösterir.

Üzümle tedavi hazım azaları hastalıklarında faydalı bir usuldür.

Üzümle tedavi iştihayı uyandırır, hazım ve mide işlerini düzeltir, safra ve idrarı çoğaltır. Üzüm uzvî değişiklikleri çabuklatarak iştihayı artırır; iştihanın artmasına şaşmamalıdır, çünkü şeker hazma yarar. Bunu herkes bilir, az bir hazımsızlıkta şeker şerbetine müracaate herkeste bir meyil vardır.

Üzüm bazı kimselerde pekliği davet eder. *Peklik* çok kere mizaca ve alışkanlığa tabi ise de türlü türlü üzümde ve hususiyle kokulu ve kuvvet ve peklik veren demir ve manganezi havi siyahını yemekten ileri gelir ki bu halde üzümün nevini değiştirerek az şekerli ve sulu olanlardan sabahları aç karnına yemelidir. Bazı kere de aksine, yani ishal zuhur eder ki bu da ziyade ve olmamış üzüm yemekten ileri gelir.

Hastalıklarına ne yolda ilaç bulacaklarını bilmiyerek güç hazmettiklerinden dolayı yeis içinde bulunanlara üzümle tedavi

tavsiye olunur. Çok defa bu usulle bu rahatsızlıklar tamamen iyileşir. Şira mide nezlesine iyi gelir.

Kan kusmakta üzümün tesiri inkâr olunamaz.

Karaciğerin vazifesince zuhur eden bir rahatsızlığı müteakıp hasil olan *sarılık* bu tedavi sayesinde bertaraf olur. Karaciğer sancısına da bu nevi tedavinin faydalı tesiri vardır. Safra kiselelerinde taş peyda olmaya müsteit kimseler bu tedaviden pek çok fayda görürler. Üzümlle tedavinin en ziyade faydası olan rahatsızlıkların biri de *müzmin ishal* dir, İyi olmuş üzüm kuvvet ve peklik vererek bazı eskimiş ishallerde gayet faydalıdır. Bu halde siyah renkte ve lezzeti biraz kabız kokulu üzümleri tercih ve intihap etmelidir.

Dizanteri yani kanlı basurda üzümün faydası vardır. Bu bapta birçok tecrübeler bildirilmiş ve sayılmıştır.

Daimî olan inkıbazı karşı da üzüm değerli bir devadır. Peklik muhtelif sebeplerden ileri geliyorsa da çok kere bağır sak ifrazatının kifayetsizliğinden hasil olduğundan ifrazatı çoğaltan üzümün bu bapta elbette faydası vardır.

Nikrisli ve rumatizmalılar çok defa peklik çekerler. Bu hastalıklarda birçok ilâç kullanılırsa da karnı mülâyim tutan ve oldukça bir miktar içilmek üzere Carlsbad ve Marienbad maden suları gibi kaleviligi ile tesir eden üzümün bu bapta nef'i ziyadedir. İshal olmamak üzere günde bir iki defa karnın yumuşaklığı ve bunun iki üç ay devamı bu hastalıklara pek nafidir.

Üzümün *basuru* bütün bütün geçirmek hususunda tesiri yok değildir.

Üzümlle tedavi bütün kan damarları dolgun adamlarda daimî inkıbazı ve makat ve etraftaki veritlerde kan toklantısını giderir. İşte bu sebepten bu hastalıklardan korunmak için üzümle tedavi en iyi bir vasıta ve usuldür.

Mesanezin müzmin nezlesi, kan işemek üzümle tedavi tesiri altında iyileşir. Mesane ve taş hastalıklarına ve kum rahatsızlığına bu türlü tedavinin tesiri muhakkaktır. Üzümdaki kalevi-

ler idrarın hamızlariyle birleşerek bazı maddelerin erimesini ve vücuttan kovulmasını kolaylaştırır.

Üzüm *usaresi yumuşatıcı bir şurup, göğse elverişli (sadrî) bir içki ve şekerli bir mahtûldür.* Birçok kısmı şekerli ve yumuşadıcı maddelerden ibaret olan üzüm muhatî gışalar ve hususiyle *teneffüs azalarının gışaları üzerine müsekkîn* olarak tesir eder. Boğazlarla gırtlakın gıcıklandığını ve öksürüğü hafifletir, ter getirir ve çoğaltır, hafif bir ishal verir.

İç deri (muhatî gışa) ifrazatını çoğaltarak ve şişkinliğini gidererek sümük gibi maddeleri, balgamları daha ziyade sulandırır.

Esasen öksürük bir hastalık olmayıp nezle, verem, bronşit vesaire gibi az veya çok vahim göğüs hastalıklarında bir araz, bir alâmeti maraz olduğundan tedavisi ve iyi olması bu hastalıklara tabidir. Öksürük iyileşemeyecek vahim hastalıklardan ileri geliyorsa üzümle tedaviden ne beklenir? Nefes yollarının (burun, gırtlak, nefes boruları, akciğerler) nezlesi çok kere sıcaklık derecesinin birdenbire değişmesiyle husule gelmiş kısa süren bir hastalıktır. Lâkin başlıca alâmeti sık sık öksürükten ve balgam çıkarmaktan ibaret uzun süren nezleler de vardır ki bunlar eğer iklimin tesirinden ileri geliyorsa çok kere deriye ait vazifelerin bozulmasındandır.

Bu halde üzümle tedavinin pep çok faydası vardır. Çocuk hastalıklarından olan *boğmaca öksürüğüne de üzüm pek iyi gelir.*

Büsbütün *meydana çıkmış vereme* karşı üzümle tedavinin memul olunan derecede tesiri yoksa da bunun gerek başlangıcında gerekse bilhassa bu hastalığa olan temayül ve istidat'ta üzümün tesiri ve iyiliği asla inkâr olunamaz. Sıhhi tedbirler, kuvvet veren yemekler, üzümle tedavi bir taraftan öksürüğü teskin diğer cihetten bünyenin bütün heyetini islâh ve tadil ederek veremi ilerlemekten alıkor.

Mizaçları balgamî, lenfevî ve sıracalı olan veremlilere üzümle tedavinin faydası ziyadedir. Bu hastalığa birinci devrinde yani habbeciklerin yumuşaması ve delik deşiklerin teşekkülü başlamadan evvel üzüm gayet faydalı olup maden suları gibi

kanı islah eder. ve akciğerlerde tanelerin erimesini ve taş ve kemik kesilmesini kolaylaştırır, böbreklerle karaciğerin işini uyandırır. Ondandır başka veremleri rahatsız eden öksürüğe sükûnet getirir ve balgam çıkarmayı kolaylaştırır.

Küçüklüğündenberi lenfevî bir mizaçta eski bir sıracalı ve büsbütün verem olmasa bile vereme ziyade elverişli bir hanımı çok zaman evvel Erenköyü civarında tozdan uzak çam ağaçları ve büyük bir bağı, lezzetli üzümleri olan bir sayfiyeye göndermiş ve kendisine çok dikkatli bir üzümlerle tedavi tavsiye etmiştim. Hasta münasip ilâç ve gıdalarla birlikte birçok ihtiyat ve tedbirlerle bağda açık ve bol bir havada gezerek bizzat kendisi üzümleri koparıp yemekte ve şirasını yaptırarak taze taze içmekte idi. Çok geçmeksizin bu tedavi ile hastalık ârazı hafiflemiş, hasta kendini toplamış, ağırlığı artmış ve bu hali tekmi ailesine bir büyük ümmet vermekte bulunmuştu. Fakat ne yazık ki çok defa olduğu gibi bu iyilik hastayı ve ailesini yavaş yavaş ihtiyat ve tedbirden uzaklaştırmış ve *terekkül tarikatine* sevk etmiş olduğundan bir müddet sonra felâket kendisini göstermiştir.

Nefes borularının genişlemesinde ve Astm denilen *nefes darlığında* zıki nefes ve eskimiş plörezi'de bu tedaviden istifade olunur.

Üzümlerle tedavi kalp hastalıklarında çok iyidir.

Bu iyilikler şu sebeplerden ileri gelir:

1 — Üzümler sükûnet getirir, yumuşaklık verir, göğse yarar ve bunun için balgamın kolaylıkla çıkmasına sebep olur ve az öksürtür.

2 — Üzümler tartarik, malik, sitrik gibi bazı asitleri, hamızları havi olup bunlar kanın dönüp dolanmasındaki şiddeti teskin ve kalbin hareketlerini tadil ve tenkis için çoktanberi kullanılır.

3 — Üzümler vücuda bir hayli su sokulmuş olur ki bu da kana karışarak onu daha az münebbih kılar.

4 — Üzümler hem idrarı çoğaltır hem de hafif bir müşhil gibi tesir eder. Bu iki hassa kalp hastalıkları için çok ehemmiyetlidir.

Üzümlerdeki dolgunluğu giderir.

Hazım işlerinde, karındaki azanın rahatsızlıklarında, basur ve

âdet kanının kesilmesini müteakip husule gelen dai merak, mali-hülya, isteri gibi sinir hastalıklarının tedavisinde üzümler faydalıdır.

Üzümler hayızda intizamsızlıkları giderir.

Mide ağrısı ve hazımsızlıkla birlikte gelen *kansızlık ve kloröz* üzümlerle tedavi sayesinde bertaraf olur. Çünkü üzümler hazım işini yoluna koyacağı gibi havi olduğu demir ve manganerle de faydalı olur.

Siyah ve kuvvet veren, demirli ve kokulu olan üzümler akıntıda pek tesirlidir.

Üzümlerin idrarı çoğaltıp hafif müşhil gibi tesir etmesinden bazı *istiska hallerinde* istifade olunur, Bu rahatsızlıklarda üzümler bir taraftan vücudu kuvvetlendirir diğer cihetten de toplanan suları vücuttan çıkarır.

Derinin birçok kasalıkları hazımdaki bozukluklardan sonra zuhur eder ve onunla beraber devam eder. Bu hastalıklarda üzümler taharruşleri teskin ve kanın tabiatini ve ziyade olan gızzetini tadil ve hafif bir müşhil gibi tesir ve idrarı tezyit eder.

Vücudun terkip ve tahlil kuvvetine şiddet veren herşey azanın vazifelerini takviye ve bu cihetle sıhhatı idame eder.

Havah bir yerde gezip yürüyerek devam edilen üzümlerle tedavi sayesinde iştiha tezayüt ve igtida ve temessül fi'li intizam kesbeder. Bünye kuvvetlenir.

Eğer okadar ileri gitmemişse *sıracalı*'nın tedavisinde üzümlerden istifade olunur. Lâkin bu hastalık ziyade ilerlemiş ve hemen nihayet dereceyi bulmuşsa bu türlü tedavinin oderece tesiri görülmez. Sıracalı olan kimselerde yahut *kan fesadı*'na uğrayan çocukların göz kapaklarında husule gelen iltihaplar bu nevi tedavi sayesinde bertaraf olur.

Nikriste bu tedaviden pek ziyade istifade olunur. Üzümlerle tedavi bu hastalığın husulünü ve nöbetlerini geri bıraktırır. *Nikris ve kum hastalığı* bir irsî istidattan ileri gelirse de bu bapta en başlıca sebep ziyade mukavvi ve mügaddî yemek yenmesi ve vücutta azotlu maddelerin ve asit ürik'in ziyade olmasıdır. Nebatî bir himye olup az azotu olan üzümlerle tedavinin bu hastalıklarda tesir ve ehemmiyeti ziyadedir. Üzümler kalevi-

dir. Kalevilerin nikris ve kum hastalığında tesir ve faidesi inkâr olunamaz. Üzüm hazım işlerini çabuklatır ve ifrazat ve ifragatı ziyadeleştirirki bu halin bu hastalıklarda tesiri muhakkaktır. Vücudun umumî bir fakrı, bir sefaleti olan skorbüt'te üzümün faidesinden bahs zaittir.

Hülâsa :

Üzümle tedavi diabet'te, şeker hastalığında ve kanın terkinde ziyade miktar glüköz bulunmasıyle (hyperglycémie) deri üzerinde çibanlar, döküntüler ve sair azâda bazı arızalar vukuunda faydalı değil, zararlıdır.

İşte bu sebepten üzümle tedavide son söz hekimindir. Artık bu yolda tedaviye herkes uluorta, muayeneden geçmeksizin devam edemez. Eskiden ılıca ve kaplıcalara gitmek için herkes kendisi karar verirdi; bugün Avrupanın her su şehrinde, kaplıcalarında hiç kimse müesseseye bağlı tabibin reyini almaksızın ne su içebilir, ne de kaplıcaya girebilir.

Tabip üzümle tedavinin münasip olup olmadığını, üzümün cinsini, miktarını ve tedavi zamanında sair yemekleri ve miktarlarını, sureti tedaviyi tayin eder.

Üzümle tedaviye başlamazdan önce hastanın mutlak surette muayenesi, idrarının ve mümkünse kanının tahlili lâzımdır.

İşte ancak bu şartlarla üzümle tedaviden çok hem de pek çok fayda görülür.



RİSALEDE OLANLAR :

Sayfa :

1 — Tarihte üzüm	9 : 15
2 — Üzüm salkımı ve tanesi	16 : 30
3 — Üzümle beslenme — Üzümle unarma .	31 : 37
4 — Türlü türlü üzümler	38 : 44
5 — Üzümünden yapılan İçecek ve yiyecekler .	45 : 52
6 — Üzümün fizyolojik tesiri	45 : 52
7 — Üzüm bir gıdadır, bir ilâçtır.	60 : 72
<i>Onunla beslenmeli, hastalığı geçirmeli</i>	
8 — Üzümle tedavinin muhtelif hastalıklarda faydaları	73 : 78

BİLECİK KENT BELLEĞİ

2011-2012