



Ő és Új

DIAETETICA

az az:

AZ ÉLETNEK és EGÉSSÉGNEK

fenn-tartására és gyámolgatására,

ISTENTŐL

adattatott nevezetesebb Természeti Eszközöknek a' szerint való elé-számlálása, a' mint azokra reá kaptak, és eleitől fogva mind ez ideig magok károkra vagy hasznokra vélek éltek az emberek.

Mellyben,

HAT DARABOKRA

intézve,

a' maga elébbi Diaeteticájának Első Darabját bővebben ki-magyarázta; és sok ide tartozó régi Szokásokkal 's jeles történetekkel meg-világosította, 's egyizer'smind a' Természetnek Szentséges helyeire-is maga Feleinek sok helyeken a' jeget megtörte; úgy hogy, ennyi rélzben, e' munka,

TERMÉSZET' HISTORIÁJA

gyanánt-is szolgálhason,

K. MÁTYUS ISTVÁN. M. D.

Nemes Küküllő és Maros-Székből egyesült Vármegyének R. Physicusa.

S Y M B O L V M 'S Ó L T. CIV.

M Á S O D I K D A R A B .

P O S O N Y B A N ,
FÜSKÜTI LANDERER MIHÁLY'
koltségével és betuivel.

M. DCC. LXXXVII.

TUD. EG.

MÉLTÓSÁGOS L. BÁRO ÉS GROF

H A D A D I

WESSELÉNYI KATA

ÚR-ASZSZONYNAK.

N. K. RHÉDEI

RHÉDEI SIGMOND

GROF-ÚRNAK,

KEVÉS IDEIG.

TSAK VI. ESZTENDÓKIG.

SZERELMETES

ÉLETE PÁRJÁNAK.

MÁR PEDIG.

XXIX. ESZTENDÓK'

LE-FOLYÁSA ALATT.

SZOMORU GYASZOS

ÖZVEGYÉNEK.

I G A Z

KATHARINÁJÁNAK.

AMA NAGYRA SZÜLETETT.
KEGYESSÉGÉVEL. SZELIDSÉGÉVEL.
EMBERSÉGÉVEL. SZÉPSÉGÉVEL.
NYAJASSÁGÁVAL.

TUDOMÁNYOKBAN VALÓ
SERÉNY ELÉ-MENETELÉVEL.

ISTEN 'S EMBEREK ELŐTT
MAGÁT KEDVELTETŐ.

DE, FÁJDALOM!

A' HIMLŐNEK GONOSZ MÉRGETŐL.

XIV. ESZTENDÓS

VIII. HÓLNAPU KORÁBAN.

AZ ÉLŐK KÖZÜL REMENYTELEN

KI-RAGATTATOTT

DRÁGA ÚR-FINAK

K. RHÉDEI

RHÉDEI FERENTZ

GROF-URNAK.

MINT EGYETLEN-EGYNEK.

MIG ÉLT

IGEN ÉRZÉKENY SZIVÜ

| VALÓSAGOS

ÉDÉS ANNYANAK.

A' RÉGI TÓS-GYÖKERES.
MÉLTÓSÁGGAL ÉS FENYES
HIVATALOKNAK VISELÉSÉVEL
SECULUMOKTÓL FOGVA JELES
WESSELÉNYI NAGY HÁZNAK,
NEM KÜLÖMBEN
MINT A' MAGA ASZSZONYI NEMÉNEK
KÜLÖNÖS
ÉKES SÉGÉNEK.
AZ ISTEN' HÁZÁNAK ÉS ANNAK
IGAZ SZOLGAINAK
BUZGÓ INDULATU
THABITÁJÁNAK.
MIND A' KÉT HAZÁBAN.
SOK SZEGÉNYEK', ÖZVEGYEK
ÉS ÁRVÁK'
TITKOS TAPLALÓ
DAJKÁJÁNAK.
AZ ÖZVEGYSÉG' KIETLEN
PUSZTÁJÁN KEGYETLENKEDŐ SZELEK'
SANYARGATÁSAIT,
ÉS E' VILÁG' PER-PATVAROS
TENGERE HABJAINAK TSAPDOSÁSAIT
TÖBB MINT FÉRJFUI ERŐSSÉGGEL
KI-ÁLLÓ ÉS VISZSZA VERŐ
NAGY
HEROINÁNAK.

HAZÁJA', FELEBARÁTJA',
ATTYAFIAI', MAGA HAZA NÉPE' 'S
MÁS SOK ÜGYE-FOGYOTTAK'
JOVÁT ÉS ELŐ-MENETELÉT NAGY
KEGYESSÉGGEL ÉS RITKA
SZORGALMATOSSÁGGAL MUNKÁLÓDÓ

K E G Y E S

M Á T R O N Á N A K.

K Ö Z E L E B B R Ő L

MAGA KIVÁLTKEPEN VALÓ RÉGI

J ó

PÁTRONA ASZSZONYÁNAK.

ALÁZATOS HÁLÁDATOSSÁGÁNAK

ÉS ÖRÖKÖS

MÉLY TISZTELETÉNEK.

KÖZÖNSEGES MEG-BIZONYÍTÁSÁRA.

E Z E N M A G A

KONYHAI DOLGOKRÓL NEM ÉPEN

KONYHAI MÓDON

BESZÉLLGETŐ TSEKELY MUNKÁJÁT,

AJÁNLJA ÉS SZENTELI,

Maros-Vásárhellyt

M. DCC. LXXXVII.

30-dik Mart.

Mátyus István.
Orv. Doct.



A Z

ÉRTELMES OLVASÓHOZ.

Minekelőtte a' *Plánták' Országából* vett Eledelekről szöllenék: kívántam egy két szót e'ről a' sokak előtt esméretlen *Országról* előre botsátani. Valamik ez egész Világban vagy Természetben vagnak, három különböző nagy szukaszokiaszthatnak-fel: mellyeket *Országoknak* szoktak a' Természet-Búvári nevezni. Az *Elsőben* vagnak a' Természetnek olyan szüleményei, a' mellyek egy *punctumon* vagy főveny-szemen el-kezdődve; hasonlórészekből (talám a' magokhoz való vonás által) magokat minden érzékenységeknek

ki-adó nagy teltekké léfsznek; de egyebet nem lehet benne meg-jegyzeni. Ez ilyeneknek fokságát mind együtt nevezik *Kövek'* vagy *Értz-nemek'* *Országának*, (*Regnum Minerale vel Lapideum*). A' *Másodikba* tészik, a' mellyek a' növés mellett élni-is, az az; mozogni és magokat azon helyben a' mozgás által táplálni 's fel-nevelni tapasztaltatnak. Ezeket hívják *Plánták'* *Országának* (*Regnum Vegetabile*). A' *Harmadikba* az olyan dolgokat rendelték, a' mellyek nem tsak nőnek és élnek, hanem érzenek-is, és egy helyből más helybe mozdúlhatnak. Mellyeknek *Élő-állatok'* *Orzága* (*Regnum Animale*) nevet adtak. És ezeknek olyan egymásból való folyáfokat tapasztalták, hogy az első, ú. m. a' *Kövek'* vagy *Minerák'* *Orzága*, mellybe foglaltatik az *Aér*, a' *Viz* és *Föld-is*, szüli magából a' másodikat, az az; a' *Plánták'* *Országát*, fel-nevelvén az *eredeti magot*: a' *Plánták'* *Orzága*

ga ismét nagyobb nagyobb tökéletességre emelkedvén, olyan testeket kezd elé-mutatni, a' mellyek érzenek-is, és e'kor *Élő-állatok' Országának* kezd neveztetni. A' melly-is addig mégyen, míg nem csak érzeni, hanem okoskodni; sőt a' következőkről is jövendő!ni kezd. A' Régiek ezeknek ki-tsinálásában és meg-határozásában keveset gondoskodtak. Hanem a' XVI-dik Száznak közepe táján a' Tudományoknak Európában lett fel-derülésével kezdettek a' Tudósbabb emberek a' Természet' hozományai körül-is bővebben vizsgáldni: és azokat jobb meg-foghatásnak okáért, elébb az említett három Országokra; azután mindeniket ismét néhány nemzetekre; ezeket ismét apróbb familiákra, fzemélyekre el-rendelni. Mitsoda mesterséggel éltek 's élnek ma-is (a' mikor ez a' Tudomány leg-nagyobb divatjában van) a' Természet-Vizsgálói a' *Minerák'* és *Élő-állatok'* Országainak el-rendelésiben:

a'ról ezután, úgy reméllem, léfzen alkal-
matofságunk bővebben értekezödni. Moft
azért, az előttünk lévö tzélra nézve, tsak
a' *Plánták' Or/zágáról* láffunk néhány fzü-
kéfebb meg-jegyzéfeket.

A' Régieknek, mint az ó Iráfaikból
ki-tettzik, a' plántákról minden tudomá-
nyok a'ból állott, a' mit e'ról vagy ama'-
ról konyhai vagy orvosi hafzonra nézve,
történet fzerint, vagy a' meg-fzükült ál-
lapotokban vak próbálgatáfok által eleitöl
fogva meg-jegyezgettek. Ezen túl mit ke-
reshetnének a' több plántákban, a'ról gon-
dolni fem tudtak: azért azokat számba fem
igen vették. Mellyből következett, hogy
nások a' plántáknak tsak kevés száma volt.
De azoknak el nevezésében és hafznaik-
nak le-írásában-is, minthogy tsupa reá
emlékezéfsel és a' mezöken egy-mástól va-
ló új-mútoogatáfsal éltek, fok bizonytalan-
ság elegyedett; moft ezt, moft ama' jelét
felejtvé-n-ki mind a' tanitók, mind a' tanu-
lók:

lók : és e' szerint most e', majd más nevet adván ugyan azon plántának, 's hafznaikat is a' szerint, gyakorta a' következendőknek nem kevés károkra, egybe-zavarván.

Igy ment ez, a' mint elébb-is említém a' XVI *dik* Százrak közepe tájáig. A' mikor GESNERVS, FVCHSIVS, DODONAEVVS, LOBELIVS, CLVSIVS, CAESALPINVS 's azután mások a' plántákat elébb a' legközönségesebb külső jelek szerint néhány *Fő Nemekre* el-osztották, és egy bizonyos nevet adtak nékik : ezeket ismét külön-külön meg-visgálták, és a' mellyekben egy forma jeleket láttak, azokat ismét külön rakták, és mint alsóbb nemet újjabb nével meg-különböztették. A' mellyeket ismét külön elé-vévén, újra meg-válogattak, és az egyező jelüeket egy *Classis*ba tévén, megint el-neveztek. Igy újjabb, meg-újjabb meg-válogatással addig vitték a' plántákat, mig tsak két plánta maradt fenn: a' mellyek-is miben különbözzenek egymás-

mástól (minthogy két egy-máshoz minde-
 nekben hafonló dolog a' Terméízetben
 nem találtatik) meg-jegyzették, és azt
 benne*k essentialis* vagy *individualis Cha-*
acternek, tulajdon vagy személlyes jel-
 nek mondották: mellyről mindeniknek kü-
 lönös vagy személlyes nevet-is adtak.

E'ben a' munkában pedig nem jártak
 mindnyájon azon egy nyomon. Vóltak,
 a' kik elébb a' helyek szzerint, a' hol te-
 rennek a' plánták, az erdőken, havafokon,
 mezőken, száraz és vizenyős helyeken,
 tókban, folyó-vizekben, mivelés által a'
 kertekben, vagy önként mindenütt, a'
 hazában vagy hazán kívül 's a' t. rendel-
 ték-el a' plántákat. Azután fel-ofztották
 nagy élő-fákra, gyenge tsemetékre, zöld
 füvekre, gombákra, hínárokra, mohokra
 's a' t. Ezeket ismét külön-külön le-írták
 az ő terméseknek idejéről és külső formá-
 jokról, a' gyökereken el-kezdve a' levelei-
 ken fel-menve az ő virágzáfaikra és gyü-
 mól-

móltszözeffekre; és mindenütt meg-jegyez-
 vén, mi küiömbtség légyen az előttek for-
 gó plánták között: úgy tsinálták-ki a'bol
 ismét az ő leg-felső, alsó, alsőbb, leg-al-
 sobb nemeiket vagy *specie*seket. Máfok,
 tapasztalván hogy ezen az úton-is fokké-
 pen meg-tsalatkoznának: minthogy az er-
 dei plánták-is a' mezóken; a' szárazon va-
 lok a' vizes helyeken gyakran taláítat-
 nak: a' füvek-is tsemetékké; a' tsemeték
 nagy fákká fok helyeken válnának, 's
 egyéb külső formájok-is a' helységek' ter-
 mefzete, idő-járása és vadon vagy dajkál-
 kodás alatt való nevedés fzerint, gyak-
 ron meg-változnék: nem bátorkodtak ma-
 gokat tsak ezekre bizni, hanem különöfen
 ragalzkodtak a' plántáknak *gyümöltszözeifek-
 hez*, mellyekben leg-nagyobb állandóságot
 vettek észre. E'ben némelleyek a' gyümöl-
 tsöket vagy magvakat, máfok a' virágo-
 kat; máfok a' vi ág-poharokat (*Calices*);
 máfok a' virágok' közepén taláítató szá-
 lats-

latskáknek (*Staminum, Stylorum*) számát vették-fel; máfok ezeknek a' szálatस्कáknek természeti külömbiségeit, a' mennyiben ezek közt külömböző *sexusok*, az az; hímek és nőstények vagy aszfzonymok találtnak, vizsgáltnak; aszfzonymnak tartván a' középben lévő nedvesebb és vastagabb oszlopot, hímnak vagy férjfinak a' körülötte álló vékony szálatस्कákat, mellyeknek a' tetejeken holmi vékony sárga port hozó (melly az ő nemző magvaknak tartatik) gombotskák vagy szálkátskák vagynak (*Antherae*) kívánták jobban meg-visgálni; és a' mint ezek vagy amazok szám szerint e' vagy ama' plántában találtnak, a'ból tsináltak magoknak rendet vagy útat a' plánták' ki-tzimerezésére. Ezt az utolsó módot követte *Systema Sexuale* név alatt ezen folyó Száznak közepén a' Nagy *Carolus LINNAEVS*, a' *Sveciai* Királynak fő Orvosa és *Stockholmi* Királyyi füves kertnek fő Igazgatója azokban a' plántákban, mellyek

lát-

láthatóképen virágoznak, azokban pedig, mellyekben a' magvazások nem láthatók, az ő külső formájokból tsudára méltó elmés szorgalmatofsággal a' plántáknak mind felsőbb mind alsóbb nemeit, familiájit és személlyeit leg-bizonyofabb nevek mellé szoritotta; elöl-tévén a' közelebb való nemnek nevét, utól a' plántának tulajdon nevét. A' honnan nála a' plánták kettős nével-is szoktak neveztetni. A' mellyek, minthogy már másfoktól-is szinte közönségesen bé-vétettek: mi-is e' következő Munkátskánkban azokkal úgy élni szándékozunk.

Hogy pedig e'béli munkájokban a' Természetnek nagy Búvári annál-is többre mehetnének: találkoztak, a' kik a' plántáknak tsak egyik nemét vették-fel: p. o. ez a' füveket; amaz a' mohokat; más a' gombákat 's a' t. 's azoknak vizsgálására szánták a' magok idejeket. Voltak a' kik a' mezőkről, erdőkről-is minden-felől egybe-

be-gyűjtötték a' jelefebb plántákat, és azokat a' magok kerteikbe rendel bé-plántálták; sőt idegen Országokról-is el-hozatták magoknak, a' mellyek otthon nem találhattak, hogy azokkal-is közelebből meg-esmérkednének. Váltak a' kik e' végre Királyi költségen e' Világnak végső részeire el-mentek, és az ott találató ritkaságokat-is gondofon fel-keresték. Melly szorgalmatofságokkal annyira vitték a' plánták' nemeit, hogy a'ból az öt vagy hat százból, mellyeket a' Régiek-is meg-esmérték-volt, már 1764-ben, a' mint megjegyzi *Georg. Christ. OEDER Daniai Archiater és Botanicus Profeffor Elem. Botan. P. II. §. 226.* lett-vala a' LINNAEVS fel-fzámláláfa fzerint 7320. Mellyek közül 500. van olyan, a' mellyeknek virágzáfok nem látható: 700. olyan a' mellyek Európának minden helyein közönségesek: 3000. mellyek Európában itt-is amott-is találatnak: a' többi e' Világnak más három

részekben teremnek. Mennyi lehet még hátra, a' mellyek az Europai Tudófo'k' esmeretségére nem jutottak? a'hoz, egybe hasonlítván az Europai földnek színét a' Világ' más három részének színével vagy nagyságával, úgy vét, hogy ha azokban-is olyan szorgalmatofsággal fel-fogják valaha keresni a' plánták' nemeit, mint az Europaiak fel-keresték a' magok kebelében, még lehet a' plánták' számát annyira vinni, mint a' mennyi most az emberek' esmeretségében vagon.

Gyönyörüséges és a' Teremtőnek dicsőségét nem kevésbé világosító megjegyzése továbbá LINNAEVSNAK az-is, hogy a' *Plánták' Országában* szint' úgy légyenek külömb-külobb rangba és karba helyhez-tetett plánták, mint az Emberi nemzet közt emberek: és hogy azok hafznokra nézve az emberek' számára-is az ő rangjok szerint légyenek el-rendelve. p. o.

A' *Pálma-fákat*, mellyek a' leg-bóldogabb helyeken laknak, magofs egy forma egyenes derekokkal, hoszszu életekkel, ágakra ofzolás nélkül fenn, télben nyárban egy-aránt zóldelló ékes nagy levelekkel meg-koronáztatva: úgy lehet gondolni mint e' földi Királlyokat és Fejedelmeket; a' minthogy gyümóltseikkel-is inkább a' körül lakó Fejedelmeknek szolgálnak.

A' *Pa'sint-fu*, melly a' földnek földjét bé-fedi és egyes szárazon a' közönséges táplálásra szükséges magvakat terem: a' földet mivelő, egy-házu, együgyü, adózó szegény rendet téfzi, melly-is az ő gyökereivel állandóul meg-marad, hoszszu életü, az Országnek ereje és táplálója: és valamint a' pá'sint-fü minél inkább tapodtatik, annál inkább szaporodik: úgy ez-is a' fok tapodtatáfok közt leg-inkább el-terjeszti magát.

A' *Liliumok* és egyéb tizfra virágok, a' Fejedelmi Udvarok körül forgó, ékes öl-

öltözetekkel és fényes tisztségekkel az Üdvart díszesítő Fő-fő emberek gyanánt vagynak.

A' *Fel-kórózó* és *el-ágazó* tsudálatos alkotmányokról, fok-féle ízekről, hathatós szagjokról és virágzáfokról díszes nagy füveket, a' mezőken, a' pá'sint füvek közt épen úgy lehet gondolni, mint az Országban a' Nemefeket.

A' *nagy Élő-fákat*, a' mellyek fejeket magossan fel-emelik, a' szeleket el-fordítják, a' hévségben árnyéket tartanak, a' száraz *Aért* magok láthatatlan gőzökkel nedvesítik, az éneklő madaraknak helyet adnak és fok gyümöldsökkel bőven táplálnak: a' jószágofabb nagy Urak' 's régi Familiák' képiben lehet szemlélni. A' kik is mint ezek, erős gyökereken állanak, fok szolgákkal vétettek-környül, fokakat táplálnak és a' magok árnyékokkal 's zöldellő leveleikkel mind hivesedést, mind nedvesedést fokaknak szolgáltatnak; az ő

ágaikon a' hízeltedők 's mulatságot szerző korhelyek jó nyugovó helyet találnak.

A' *Tövisses bokrok* és *Szúrós-fák*, mellyek a' barmok' rágása ellen magokat tövissel védelmezik 's eleven gyepükbe rakattatván más plántákat-is bátórságofokká tésznek: a' Fegyveres katonáknak nyilvánóságos példái.

A' *Virág* és *gyümöls nélküli való éles Ördög-bordák*, *Ló-fark-füvek* (*Filices*) a' magok félre való fetétes helyeikben lap-pangva; a' máfok hajléka körül alattomban magokat meg-vont, paraszt nap-szamos embereket jelentik.

A' *Nedveség nélküli való szennyes, száraz Mohok*, mellyek a' földnek és fák-nak miveletlen száraz részét el-borítják: a' földhez ragadt, fok éhezéssel, koplalással élő szigorú, durva Jobbágyok' állapotját eleven színekkel szemünk eleibe terjesztik. A' kik-is, valamint a' moh az alattok és köztök lévő nemesebb plánták-nak

nak magvait és gyenge jövéseit nyárban a' sütő hévségnek; télben a' fagyhaló dérnék égetései; a' tavaszi szeleknek el-ragadása; az őszi fok esőnek el-rothasztása ellen védelmezik; a' földet magok alatt meg-kövérítik, és minden-féle termésekre alkalmatofsá téstik: úgy használnak azok is a' magok földes Uraiknak.

A' *Hinárok* (*Algae*) úgy gondoltathatnak mint az Udvari 'síros konyhákon lével, lotsadékkal élődő, szennyes, rongyos, mezítelen árva gyermekek: a' kik jövendő haszonra minden gondvifelés nélkül fel-nevekednek.

A' *Gombák*, mint ganéjok, tsundaságok közt született, fenyvedő, hitvány *materiák*: épen olyanok mint nyárban a' barmokkal bánó; télben azoknak ganéjait ki-takarító, alaton, tsunda, paraszt, ízetlen-büzetlen, rosz erköltsü, nagy ehető, tolvaj, hitvány bérefek, páfztorok és leg-alatonabb szennyes szolgák, szolgálók.

Az Iráfok, mellyek a' Természet' három Országát így rendbe véve előnkbe úgy terjesztik, hogy azokat egy-mástól a' reá ügyelőknek könnyen meg-leheffen különböztetni 's személly szerint-is mellyiket minek hívják meg leheffen tudni, és hogy azok közül mindeniknek hol van a' hazája és születésétől fogva mig fel-nevekedik és utoljára el-romlik a' Természet' folyásával, vagy az embereknek-is kevés dajkálkodása által, mitsoda változásokon és mennyi idő alatt mégyen által: *Természet' Historiájának* (*Historia Naturae*) mondatnak. A' mellyek pedig ezeknek a' természeti dolgoknak eredeteit, *elementumait* vagy tévő részeit, alkotmányait, erejeit, tulajdonságait, hasznait 's a' t. a' mellyeket szemmel nem láthatni, hanem a' több érzékenységeknek közben-járulása által, a' józon okoskodásnak régulái szerint vizsgálják és meghatározzák: *Természeti Tudomány'* (*Scientia naturalis*) Görögül *Physica* nevet viselnek.

Ennek ismét azt a' részét, a' mely különösen a' plánták körül forgódik *Botanicá-*nak; a' mely a' közönséges életnek' előmozdítására és könnyebbítésére tartozik *Oeconomicának*; azt a' mely az ételre és italra alkalmas eszközöket vérfel *Diaeteticának*; a' mely porrá-törés, széllyel áztatás, el-főzés, el-égetés, vagy elegyítés által igyekezi a' természeti dolgoknak *elementumait*, azoknak természeteit 's hafznát ki-keresni és meg-határozni *Chemiának* vagy *Chymiának* nevezték. A' melyből ismét azt, a' mi az orvoslásra tartozott *Pharmaciónak* mondották: 's az ezekben foglalatoskodókat közönséges nével *Természet-Visgálóknak* vagy *Természet-Búvárinak* hívták.

De hogy a' *Plánták' Országára* ismét különösen vizsgálja térjünk. Minthogy minden okos ember' dolgának tzejlja a' hafzon: igyekeztek ezek a' Bölts emberek e'ben-is valami bizonyofabb meg-határozást

tenni mint a' Régiek : hogy t. i. a' plántáknak mind együtt gondolva-is, mind egyenként véve-is mi hasznok légyen. A' hol leg-elsőnek találták, hogy a' Teremtő e' Földnek pufzta vagy mezítelen színét ezekkel fel-öltöztesse és meg-ékesítse. 2.) Hogy egyéb számtalan teremtett állatainak az *Élő-állatok' Országában* ezeknek lakó helyet és eleséget készítsen. Ugyan-is, nem találtatik e' Föld' színén olyan semminek tettző plánta, gomba vagy hínár, a' mellynek maga bizonyos *alumnusai* ne vólnának. 3.) Hogy az okos lélekkel felruházott emberek előtt lennének ezek a' Teremtő' Nagyságának, Ditsőségeinek, Bóltsefségeinek, Jóságának, Hatalmának, Uraságának meg-annyi tanubizonyságai ; a' kit főképen azért tett ez a' Felség e' Földnek lakosává, hogy ezekből az ő szemelőtt szüntelen forgó és leg-könnyebben meg-fogható dolgokban azoknak Teremtőjére és Fenn-tartójára reá esmérjen,

azt ditsóitse és magasztalja. 4.) Hogy pedig az ember ezen kötelefsége' meg-tételében inkább ne restelkednék, az ő tulajdon hafznát és életének módját a' plántákhoz annyira hozzá kötötte, hogy ezek nélkül ő tellyefséggel el-ne lehetne, hanem kéntelenítettnek ezeket fel-keresni, vélek meg-esmérkedni, azok körül vizsgálódní, mellyeknek mi hafznát leheffen vennie mind érzékenységeinek gyönyörködte-tésére, mind testének ruházására, ékesgetésére, melengetésére és táplálására, 's mikor kivántatik orvoslására nézve-is. Láthat ugyan-is itt az ő fzeme vég nélkül gyönyörködtető ékes virágokat és minden emberi mesterség felett lévő gyönyörű *filegran* munkákat: kóftolhat ki-nem beszéllhető fok-féle kedves ízeket: fzagolhat elméjét elevenítő kellemetes jó fzagokat: tapasztalhat testének színét kívánatoson lágyító és kenegető olajokat: találhat éhséget meg-elégítő, fjomjuságot ki-

oltó, testet tápláló és nevelő jó ízű gyümölcsöket, magvakat, zöldségeket és gyökereket: vehet észre ezek közt olyan különös erővel felruházott eszközöket-is, mellyek az ő testét a' rossz vagy szükségtelen nedvességektől a' tisztulásoknak e' vagy amaz útján meg-tisztítani, vagy azoknak ártalmas részeit meg-változtatni; 's ezen az úton az ő betegségeit-is meg-orvosolni elégségesek. 5.) Nem lehet el-mellőzni a' Teremtőnek azt a' bölts elrendelését-is, melly szerint számtalan plántákat szerzett olyanokat-is, a' mellyek egyenesen ugyan az ember' hasznára nem szolgálnak; de harmadik, negyedik kézen által kelve, utoljára az ember' haszna kekedik-ki azokból-is. Így a' fű, széna, az embernek nem eledele; de a' marhák-nak, mellyeknek húfaival, tejével, vajával 's a' t. élünk, leg-jobb eledele. A' földnek apró férgei, tsúfzó-mászó, repdeső bogarai mind a' plántákról élődnek, mellye-

lyeket az embernek meg-enni ártana; de midőn a' madarak ezeket el-kapdosván magokat ezekből kedvek fzerint táplálják, 's az ember ofztán őket nagy hafzonnal meg-éfi: ezen az úton azok az egyébként ártalmos plánták-is az ember' hafznára fordítatnak. Így kell fel-venni azokat a' vizekben találtat útálatos hínárókat, mér-ges füveket, bogarakat 's a' t. mellyekkel a' halak és fok vizi madarak az embernek jövendő hafznára el-kézfítik és meg-hiz-lalják magokat. 6.) Azokat az eszkö-zöket sem lehet femmibe hajtani, mellyek az emberi életre a' hafon kívül-is a' *Plánták Országából* fok-féleképen szoktak három-lani. Méltó léfzen valójában ezekről meg-ólvasni a' kiknek módjok van benne, a' bölts LINNAEVSNak azt a' Befzélletését, a' melly ilyen *titulus* alatt: *Cui Bono?* találtatik *Amoen. Acad. Vol. III. n. 41.* Hafonlítja ő ott az e'félékre nem ügyelő embert az olyan baromhoz, a' kit, midőn

min-

egy minden-féle idegen Országi drága tsemetékkal, ékes virágokkal és nagy hafznu füvekkel képtelen költséggel és szorgalmatofsággal fel-készült Királyi *Botanicus* kertbe bé-erefsztenének, minden gondja csak a' volna, hogy valamint a' mezőn, úgy itt-is a' mellyikhez közelebb esik a' ba belé harapjon és a' hasát véle megtöltse.

Ugyan csak igaz az mint egyéb állatokra, úgy az emberre nézve-is, hogy a' has vagy gyomor leg-hatalmosabb Tanító-Mester vagy *Executor* légyen. A' melly valamig az ő szükségéről nem téfzünk, addig nem engedi elménk' gondolatait-is egyébre fordítani: ha pedig véle meg-béküllünk, úgy egyéb kötelefségeinknek megtételében-is szabadabban, vigabban 's igazabban el-járhatunk, Azért mi-is ezt kívántuk kiváltképen a' nálunknál kevesebbet látott, hallott és tanult Ólvasóknak ezen Munkátskánkban szemeik eleibe terjefz-

jeszteni: mellyek légyenek a' Természetnek három Országából a'ra alkalmatofok, hogy azokból és azok által az ember a' maga gyomrát, mint életének egész tárházát okofon meg-elégíthesse. E're pedig, a' mint a' Természetnek Ura maga leg-elébb-is *Első Szuléinknek* értékre adta-va, a' *Plánták' Orzága* vala ki-rendelve, és a' mint a' MÓSES' szavai mutatják, az Özön-viz előtt nem-is mentek-vólt ennél többre az emberek. Azután mit vittek-véghez? mit nem? a' következőkből bővebben meg-fogjuk érteni. Úgy látjuk a' Régiségekből, hogy elein, kivált a'ban a' bódog helyben, a' hol az emberi nemzet eredett és el-szaporodott, az emberi eleség igen kevésből állott. Azután pedig hogy az emberek a' Föld' színén mind a' két *Polusokig* el-terjedtek, a' helyeknek termései szerint kényszerítette őket az ő hafok ki-keresztetni és meg-sze-reztetni vélek, a' mi ott az ő meg-elégíté-

tésére szolgálhatna. Így a' mint PLENCCK Úr a' Bétsi mostanában Felsőges Urunk által újjonnan állittatott *Chirurgica Academia* nak a' *Chemiában* és *Botanicában* nagy érdemü *Professora* és minden Ts. és K. Hadi Patikák' és *Chirurgusok'* fő Igazgatója, azon kis, de fontos Munkájában, melyet *Bromatologiának* nevezett, öfzve szedte, ment a' *Plánták'* Országából vett eledelek' száma mint-egy 375 re. a' mellyek hol itt, hol amott, hol rend szerint, hol nyalánkságból, hol utolsó szükségből az emberi eleségre fel-vétettek.

Mitsoda jelekből leheffen pedig előre meg-esmérni a' plánták közt vagy azoknak részei közt, mellyekben minémü tulajdonságok vagy erők légyenek, és a' meg-ételre vagy orvoslásra mellyek mennyiben légyenek alkalmatofok? mellyek nem? azt ugyan az ő külső formájok is jó rendin ki-mutatja; de főképen az ő szagjokból és ízekből lehet észre venni. Közönséges
meg-

meg-jegyzése LINNAEVSNAK , hogy a' mellyek külső formájokban egyeznek, erejek vagy hafznok-is igen egy forma. p. o.

A' *Pá'sint-füvek* , mellyekben három him és két nőstény virág-fzálkák vagynak (*Triandria Digynia*) mint a' füvekben és gabonákban szokott lenni , füvekkel a' barmoknak ; nagyobb magvaikkal az embernek ; apróbb magvaikkal a' madaraknak eleségekre mind alkalmatofok.

A' mellyekben négy a' him , egy a' nőstény fzálatska , és a' leveleik tsillagofon állanak (*Tetrandriae Monogyniae stellatae*) minémü a' pipe-húr : közönségefen szorítanak és a' vizelletet üzik.

A' mellyekben a' him öt , a' nőstény egy , a' leveleik' fzine éles (*Pentandria Monogynia asperifolia*) mint az úti-lapu : azok szorítanak , enyvesek és febre-valók. Ezek közül a' mellyeknek egyes (*Monopetalae Bacciferae*) tóltser , tál vagy harang forma virágjok van , többire mérgefek. A' mellyek-

mellyeknek tetejek ágakra ofzolva, *Umbella* vagy árnyék-tartó formán ki-terjednek (*Umbellatae*) mint a' kapor, kömény 's a' t. a' száraz helyyeken fü-fzerfzámos erővel birnak, melegítenek, ofzlatnak, fzelet üznek; a' vizes helyyeken pedig mind gyökereik, mind magvaik mérgefek: minémü a' vizi-bürök, vizi-petre'selyem 's több illyenek.

A' mellyekben a' hím virág-szálak fokak, és a' virág-poharotskáknak belső oldalából nőttek-ki, a' nőstények pedig középben egy tsumóban vagynak, mint rendszerint a' gyümölcsökben (*Icosandria*): azoknak gyümölcssei jó ízüen meg-ehetők.

A' mellyekben a' hím fok és a' nősténnyel azon egy helyről nőttek-ki (*Polyandria*): többire mérgefek, mint a' vére-hulló-fü 's a' t.

A' mellyekben a' hím szálak négyen vagynak; de ketteje közből rövidebb és mezítelen magvok lészzen (*Didynamia Gym-*

nosperma): azoknak levelei szágoskodók, fő-erősítők és oszlatók: mint az i'sóp, levendula, méh-fü.

A' mellyekben a' hím hat 's azok közül kettő által ellenben a' más négyenél rövidebb (*Tetradidynamia*): azok mind vértisztítók, vizellet-üzők; de a' meg szárafzattal erejeknek nagy részét el-vesztik: mint a' káposzta, torma, retek 's a' t.

A' mellyekben a' hím és nőstény szálak egy helyről nőttek-ki, és egy oszlopba együvé-is forrottak (*Syngenesia*): rendszert keferük, és ezen az úton gyomor-erősítők: mint a' faláta, *Cichoria*, bakszakáll 's a' t.

A' mellyekben a' nőstény virág-szálak a' hímekkel úgy vagynak elegyedve, hogy azokat nem lehet megkülönböztetni (*Gynandria*): azok *Venusra* gerjesztők.

A' mellyeknek magvazások virág nélkül úgy mégyen véghez, hogy szemmel

nem lehet fel-venni (*Cryptogamia*): többire gyanufok.

A' *külső érzékenységek szerint*: A' *szennyos, molskos színűek* (*Luridae*): gyanufok: többire mérgefek. A' *mellyeknek tej levek van*: rend szerint mérgefek, rágók, ki-vévén a' *mellyeknek fél-fzeg a' virágjok* (*femi flosculofae*): mint a' *bak-fzakállnak*, *orofzlány-fognak*, *falátának*, *condrillának*, *hieratiumnak*. A' *verefs szín* azokban, *mellyek vagy verefs virágot hoznak*, vagy *őfzre magok meg-verefsülnek*; mint a' *sóska*, *verefs káposzta's a' t.*: *favanyuságnak* jele. A' *zöld szín* *nyerleséget*; a' *sárga keferüséget*; a' *fejéres vagy halovány-sárga iz nélkül valóságot* vagy *viz-ízt*; a' *fejér édefséget*; a' *fekete rofz ízt's gyakorta mérgefséget-is* jelent.

Az *édes izűek* táplálnak: a' *kövérek lágyítanak*: a' *sófok* *őfztönöznek*: a' *javanyuk hivesítenek*: a' *fojtójok* *ízorítanak*: a' *ke-*
je-

serük a' savanyuságot meg-változtatják: a' tsipősök rágnak: az útálatos izuek mérgefek.

A' jó szaguk egészségesek: a' hathatós kedves szaguk élesztenek és szívet erősítenek: a' fu-szer/zám szaguk ofzlatnak: a' bak-büzuek Venusta gerjesztenek: a' kedvetlén nehéz szaguk gyanufok: az útálatos szaguk mérgefek. Egyebeket, a' melyek ezt a' nagy momentumu és véghetetlen hafznu dolgot nézik; a' következendőkben bővebben igyekezünk az értelmes Olvasónak szemei eleibe terjeszteni.

Molt pedig még ez egyet, a' kákánis bogot keresőkre nézve, kivántuk megemlíteni: Hogy e' gyönyörű és véghetetlen hafznu dolgok körül való foglalatoságunk közben, jövén kezűnkre némelly olyan újabb Írások-is, mellyekben e' mi tzelunkra igen szép és alkalmas dolgok fordúltak-elé: nem állhattuk meg a' Közönséges Jóhoz való buzgóságunkból, hogy ezen Munkánknak *Gubernialis Approbatio-*

ja után néhány helyeken holmi apróság újabb meg-jegyzéseket-is (továbbra haladván a' ki-nyomtatás, mint magunkban feltettük-vala) ide bé-ne szúrjunk. Mellyről, mind a' *Publicum*tól, mind a' jobb szivü Ólvasóktól, úgy remélljük, semmi kárhoz-tatást nem fogunk szenvedni; nem lévén azok közül egy-is, melly vagy az erköltsöket, vagy a' vallást, vagy az Ország' állapotját akár mi úton és módon illethetné.





E' Második Darabban találtató
nevezetesebb Dolgok'

L A I S · T R O M A .

HARMADIK KÖNYV.

Az Eledelekről közönségesen.

E L S Ó R É S Z .

Az Ételnék és Italnak szükséges Völtárol.

	<i>Levél.</i>
A' Tsetsemök Annyok' méhében ettől hogy nevedeknek ?	1
Nagy testü és apró Emberek' példái	6
A' Plánták és Élő-állatok' tápláltatása mennyi- ben egyez ?	9
Hány napokig élhet-el az Ember étel és ital nélkül ?	10
Étlen és itlan fokáig élt Emberek' példái	13

Nevezetesebb dolgok'

	<i>Level.</i>
Éhel meg-hólt Emberek' fel-bontatott belső részei	15
Az igen hosszú étlenségnek természeti okai	15
Az étel' kívánás minden szenvedések felett való	16
Az éhezés miből támad?	17
Ennek Nemei	18
Az étel' felettébb való kívánásának természeti okai	18
Példák e're	19
Nagy-ehető Emberek	22
Az Eledelek' természetéről közönségesen	24
Az Eledelek az Orvofságtól' és Méregtől miben különböznek?	25
Az Eledelek ismét egy-mástól miben különböznek?	27
A' Régiek' szorgalmatossága e' részben-is ditéretes	27
Mennyiben egyez a' mái értelemmel?	34
Az Eledelek miként lehet orvofság?	36
Kezdetben az Emberek mivel éltek?	38
Azután az Eledelek' <i>materiája</i> mennyire terjedt-ki?	41

M Á S Ö D I K R É S Z.

A' Gabonákról közönségesen és különösen.

	<i>Levél.</i>
Gabonának mit hívunk ?	43
A' Gabona-mivelésnek eredete a' 'Sidók között	43
Más Pogány Nemzetek közt	44
Kézi Malmok' eredete	49
Száraz Malmok' régisége	51
Vizi Malmok' fel-találtatása	51
Mellyik Búza jobb ?	55
Külömb-külömb-féle nemei	57
Buza-fák hol teremnek ?	60
A' Búzának három különböző természetű részei	61
A' Kemény - Lifzt' külön válogatásának módjai	61
Jóságának jelei, haznai, orvosló ereje	63
A' Kenyér mint különböz, magára a' búzára és el-készítésére nézve ?	65
Mellyik Búzából várhatni jobb kenyeret ?	67
Rogya, Ützög, Va.-zab, Tsenkefz, Konkoly, Reptsen, 's a' t. rosz tartás, férgek, mi károkat téfznek a' Búzában ?	68
Hogy lehet a' Búzát a' lérgektől meg-tartani ?	75

Nevezetesebb dolgok

	<i>Levél.</i>
Jó Búzának, jó Lisztnek, jó Kenyérnek esmér- tető jelei	77
A' dohos, vermes, bogaras, mojos lisztből hogyan lehet jó Kenyeret sütni?	78
Hogy a' Kenyér jól készüljön mikre kell vi- gyázni?	79-
A' meleg Kenyérnek ártalmas voltáról	92-
A' <i>Piskoták</i> ról vagy kétfzer sült Kenyerekről	94
A' Kenyérnek különb-külömb nemeiről a' Ré- gieknél	98
(Égyiptomi Papiros Kenyérrel lásd alább lev. 470)	
A' Kenyérhez elegyíteni szokott <i>materiá</i> król	101
A' Tétzta-némü Eledelekről	105-
A' Búzának némü-némü orvosi hasznai	118
Ro'sról	119-
Ro's-anyáról	123-
Alakorról	126
Árpáról	129-
Zabról	138-
Kölesről	146
Tatárkáról	150
Manna- vagy Harmat-kásáról	150
Haritskáról	152
Ris-kásáról	154
Török-Búzáról	160
Len-magról	164
<i>Sagu</i> -magról és a'ból készült <i>Indiai Fa-kenyér</i> ről	164-

H A R M A D I K R É S Z.

A' Kerti Hüvelykes Veteményekről.

	<i>Levél.</i>
A' Hüvelykes Vetemények' természetiről közönségesen	168
Lentséről	170
Miért szerették a' <i>Stoicus Philoſophusok</i> anyira?	173
Babról	174
<i>Lupinust</i> vagy Gerezdes-Virág magot kik ettek régen?	180
Fafzulykáról	181
Borsóról	184
Mákról	192
Kender-11 agról	194

N E G Y E D I K R É S Z.

A' Több Kerti Veteményekről.

A' Kerti Zöldségek közönségesen az Emberi természettel mennyire egyeznek?	195
A' Málváról és Ökör-fark-füről	197
Salátáról szorosabb értelemben	200
Endiváról	211
Cichoriáról	212

Nevezetesebb dolgok

	<i>Level.</i>
Galamb-begy- Orofzlány-fog- és Arannyal ver- fengő falátákról	214
Kalány-levelü fűről	215
Répa és Káposzta tor'sa-falátáról	215
Turbolyáról	216
Petre'selyem-leveléről (a' gyökeréről lásd alább lev. 270)	217
Spinacsiáról	219
Labodjáról	219
Ports-fűről	220
Sóskáról	220
Spárza-jövésekről	222
Komló-jövésekről	226
Tsalyán-jövésekről	227
Káposztáról. Köztünk esméretes nemeiről	227-
Torma-leveléről és Úti lapuról. (a' Torma-gyö- kérről lásd alább lev. 291)	248
Artitsokáról	249
A' Zoldságokat .hogy lehet téli haszonra el- tenni?	251

Ö T Ö D I K R É S Z.

A' Kerti Gyökeres Veteményekről.

A' Gyökerek' természetéről közönségesen	256
Répáról (a' Kaulé-répáról lásd fellyebb lev. 248).	258
Murokról	262

I a i s t r o m a.

	Levél.
Pefzternákról	264
A' Tzéklákról közönségesen és különösen	265
Scorzoneráról	267
Bak-fzakállról	269
Salamon petsétjéről	269
Petre'selyem-gyökérről (a' leveliről lásd fel- lyebb lev. 217)	270
Tzellerről	271
Siferről	272
Barabolyról	275
Difznó-mogyoróról, Földi-gcfztenyéről, Pityó- ka-répáról	276
Földi Almáról v. Mogyoróról (Erdapfel.)	277
Batutas nevü Americai Földi Almákról	283
Mandioka vagy Manibot-gyökérről	285
Colocasia-gyökérről	287
Retekről	290
Torma-gyökérről (a' leveliről lásd fellyebb) lev. 248)	291
Fok-hagymáról	297, 300
Verefs-hagymáról	299, 307
Póré- Mogyoró- és Pár-hagymákról	313
Porro nevü Olofz hagymáról	316
A' régi <i>Bulbus</i> mi vólt nem tudatik	317

Nevezetesebb dolgok

H A T O D I K R É S Z.

A' Leves Gyümölcsoökröl.

	<i>Levél.</i>
A' gyümölcsoök' eredetiröl különös jegyzések .	320
A' vad és szelid Gyümölcsoök közt mi a' különbség ?	327
A' nyári és téli Gyümölcsoök egy-mástól mennyiben különböznek ?	329
Az idő és tartás miként változtatják a' Gyümölcsoök' természetét ?	330
A' Gyümölcsoöket hogy lehet fokáig el-tartani ?	333
A' Gyümölcsoök' egybe-házasításának némelly módjai	338
A' Gyümölcsoök' természetéről közönségesen	342
Nap-keleti Gyümölcsoök' ditséretei	343
<i>Ananas</i> ról	344
Eperjéről	347
Malnáról, Áfonyáról, Fái-eperjéről, Szederjéről	349
Bokor-szederjéről	351
Az apró Veréfszöllöröl	353
Egresről (Köszméte)	355
Sóska-fa' Gyümölcsoökröl	356
Tserejznyéről	358
Megyrol	361
Somról	363

Egyéb

L a i f t r o m a.

	Levél.
Egyéb alá-való Gyümölcsekről . . .	363
Tsipke- Berekenye-Gyümölcsekről . . .	364
Nafzpojáról . . .	365
Szilváról . . .	366
Baratzkról . . .	370
Almáról . . .	377
Körtvélyről . . .	383
Narantsról . . .	385
Bé-tsinálásáról . . .	389
Tzitrom és Limonia Gyümölcsekről . . .	390
Limonade' és Tzitrom-lév' készítés módjairól . . .	393
Pomagránátról . . .	395
Figéről . . .	396
Pálma Gyümölcsekről úgy mint : — Szilváról és — Dióról . . .	405-417
Chinai Aloë nevű fáról . . .	418
Tamarindusról . . .	419
Cassia-Gyümölcs . . .	421
Sz. János' Kenyeréről . . .	421
Fujubaról, Sebestén-Szilváról . . .	423
Olaj-fa' Gyümölcsekről . . .	424
Birs-almáról . . .	425
A' Szőlőről enni . . .	427
A' nagy és apró szemű Malo'sákról . . .	430
Kapornyáról . . .	432
Etzet-fa' vagy Ifzkompia-gyümölcs' hafzna . . .	433

Nevezetesebb dolgok'

H E T E D I K R É S Z.

A' Leves Fü-Gyümölcsökről.

	<i>Level.</i>
Az Ugorkáról	434
A' Tökről vagy Difznó-Dinnyéről	438
Görög-Dinnyéről	440
Sárga-Dinnyéről	441
Dudaimok	446
Scybiai Bárány-Dinnyék	446
Földi vagy Indiai Figéről	448
Paraditsom-Almáról	449, 452
Ádám-Almájáról	451
Banana- Anona- Mangostana-Gyümölcsök	453
Bal'samom-Almáról	455
Laboda-Eperjéről	455
Alkermes vagy Bor-festő gyümölcstől	456

N Y Ó L T Z A D I K R É S Z.

A' Száraz-bélü Gyümölcsökről.

A' Tsere-makk régen Kenyér helyett volt	457
Bik-makkról	459
Pisluci és Pineol-magvokról	450

L a i s t r o m a.

	<i>Level.</i>
Mondolától	461
Dióról	463
Mogyoróról	465
Gefztenyéról	466
Sullyomról	468
Tsuda-fa vagy <i>Kikajon</i> -magról	468
Sár-fü-magról	469
Égyptomi Papiros-Kenyérről	470

K I L E N T Z E D I K R É S Z.

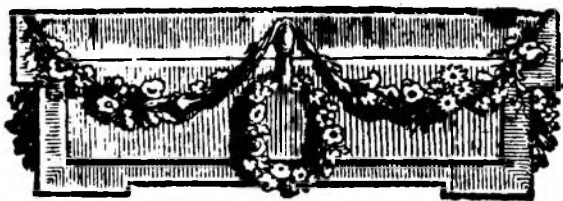
A' Gombákról.

A' Gombáknak fok nemei vagynak	471
Mi végre teremtettek ?	473
<i>Mutertűjok</i>	473
Egyhez sem lehet bizni kétttség kívül	474
Mellyek bátorságolabbak ?	474
Mérges Gombák' jeleiről	475
A' régi Romaiaknál mi-féle Gombák voltak leg-nagyobb betségben ?	476
Tseperke-Gombák	477
Tövis-aly-Gomba	478
Szeg-fü- Süveg-Gomba	479
Tüke vagy Pifztritz- és Sz. György Gombák	480

Nevezetesebb dolgok' *Laistroma.*

	<i>Level.</i>
Róka- Preszker- Medve- Hirip-Kenyét- és Úr- Gombák	481
Keserü- és Kláris-Gombák	482
Ló vagy Farkas-fing- és Szarvas-Gombák	484
Lafa-Gomba	484
Gombákat termő <i>Neapolisi</i> tsudálatos Köröl	485
A' <i>Rezker</i> vagy <i>Tännling</i> nevü Gombát a' Né- metek igen szeretik	486
A' Gombák' mérgét mivel lehet ki-óltani?	487





HARMADIK KÖNYV.

AZ ELEDELEKRŐL KÖZÖNSÉGESEN.

E L S Ő R É S Z.

Az Ételnek és Italnak szükséges
Voltáról.

§. LXXXII.

A' mi Testünk, midőn Anyánk' méhében fogantatik, egy köles-szemnél nem nagyobb; de tiz nap múlva mindjárt egy árpa-szemet; egy hólnap múlva, fél *drachmát*; három hólnap múlva, hat *lotot*; hét hólnap múlva, négy fontot; kilentz hólnap múlva, tizen-egy fontot megnyom. E' Világra való születtetésünk után-is hasonló sebességel nevedik mind nagysága, mind nehézsége; míg 20, vagy 30, esztendő's korunkra 150, sőt 200, fontra-is tel-lépünk. Valami fogantatásunktól-fogva ez ideig tettünkhez adatott, a', mind az etelből és italból lett: és így csak-nem

A

egetz

egész testünknek a' meg-enni és innya-való *ma-
teriákból* kelletik formáltatnia. De azután-is, az
erős munka, éhezés, betegség, fokszor minden
húfunkat és nedvességeinket, úgy el-apasztja, hogy
alig akad-meg bőrünk tsontainkon: de ha étetre
kaphatunk, rövid idő alatt minden el-veztetett hú-
funk és erőnk, ismét helyre-áll. E' felett, egészséges
korunkban-is, testünket, kívül a' köntöshez és egy-
ébhez való furlódás, belől a' vérnek sebefs folyása,
a' fok hajladozás, törődés, szüntelen koptatja, vás-
lalja: a' nedvességek belőle minden-felé nagy mér-
tékben takarodnak-ki: csak a' bőren, láthatatlan for-
mában, minden-nap, négy, öt font ki-gőzölög:
úgy hogy, az egész testnek rövid idő alatt ön-
ként el kellene apadni; ha az étel és ital által
ottan-ottan meg nem újjittatnék. Tapasztalt dolog
továbbá az-is, hogy 24, órák alatt, ha új *Chilus*sal
fel nem elegyítették, egész vérünk meg-kezd-tsi-
pösülni és rothadni. Mind ezekből meg-tettzik,
melly el-múlhatatlan haszna legyen az eledelek-
nek és italoknak, nem csak az Egészségre, hanem
még az Életre nézve-is: és hogy az étel és ital e-
gyedül az, a' mi által fenn-tartatunk: a' más *öt
nem természeti dolgok* pedig, csak segítségek, hogy
az ételből és italból, a' mi testünk maga nevelésé-
re és táplálására, alkalmas *materiát* készíthessen.

A' Tsetsemőnek, ilyen móddal való ne-

A' Tse-
semők
anyók'
nebeben
hogy ne-
vednek?

vekedését az Anyák' méhében, maga tapasztalásiból írta MAURICEAU, a' közelebb múlt *Seculum*nak végén, 's ennek elein élt Pári'si Bábás *Doctör Obs.* 141-696. De azután máfok, az idéetlen szüléfekből, és egyéb gondos vizsgálódásokból, ezeket holmikben különböző módon találták. LEEWENHOECK, *Mikrosco-piummal* nézvén, úgy itél, hogy a' magzat, a' nemző magban, mikor anyya' méhében fo-

gontatik, egy izem-fövenynek tíz-ezered részét alig teszi. HALLER, a' maga 's más nevezetesebb *Doflorok*' jegyzéseiből így *calculálja*: Bizonyos lévén t. i. az, minden tapasztalások szerint, hogy minél közelebb van a' magzat az ő fogontatásához, annál szaporábban és nagyobb mértékben nevedik; továbbtovább pedig mind későbbre és kevesebb mértékben. Fel-tévén azért, hogy az afzizonyemberek, többire mind a' havi-tisztulásnak egész meg-szünéle után való nap vagy éjtszaka esnek terhben, mint azt a' leg-esméretefebb *objervatiók* tanítják; midőn azután egy hólnap múlva magzatjok el-lett, vagy méhekből ki-vétegett, nyomott az 30, *gránt*, harmadik hólnapban két *lotot*, nyóltzadik hólnapban pedig ki tíz, ki tizen-egy fontnak találattott; és így nevedednie kellett az alatt 3072-zer való nagyobbfúgra mint volt kezdetben. E' szerint tehát, midőn a' nevededésnek mértékét, az idő szerint, mind fellyebb-fellyebb vizsgáljuk; úgy jö-ki a' *proportio*, hogy a' melly magzat egy hólnapra korábban 30, *gránt* nyomott, az, az előtt egy hólnappal nem csak egy olyan szem-fövenynél, mellyből tíz nyomna egy *gránt* vagy árpa-szemet, nem nyomott többet; hanem annak tíz-ezered, sőt, száz-ezered részénél-is alig nyomhattott többet. Lásd *Comment. ad Prael. Boerb. Inst. Med. §. 676. n. 3.* Bámulnak ezen a' mi durvább érzékenységekhez szokott elménk: de a' jozon-okofság, hogy ne másként legyen, tsalhatatlanul tanítja. Hát ha még azt-is, hogy múltól meg-említsem, fel-tétszük, hogy az élő-állatok, 's azok közt az emberek-is, a' mint írja I. Mo'ses I. 7. 22, 28. nemkülömben gyümöltöznek és szaporodnak, mint a' plánták, mellyeknek gyümöltösökben vagy, az ő nevek szerint, mindeneknek magva: mellyről természet szerint újjabb-újjabb plánták szoktak lenni: úgy hogy, minekutána azokat egyizer a' Teremtő a' maga kezei-

ből ki-botsátotta, újjabb-újjabb teremtsére szükség ne légyen. Minthogy pedig ki-fogás nélkül igaz, hogy *ex nibilo nihil fit*, a' semmiből semmi sem lesz'; meg-kell engednünk azt-is, hogy mind azoknak az újjabb szaporodásoknak, mellyek világ' végéig, vagy az ő nemeknek végső el-vezéséig, léznek, a' legelső magban bé-póálva kellett lenni, és rendel, egyik le-forvadván a' másiktól, vagy az utolsó ki-búván az elsőből, úgy kellett válniok újjabb-újjabb plántákká vagy elő-állatokká. Az Isteni böltséfséggel, bizony, és a' Természet' rendivel, ezek olly szépen egyeznek, hogy egyebet állitanunk, vakmerőség volna. Ezeket hatod ízig, úgy mond, C. LINNAEUS *Amoen. Acad. T. VI. Diss. CXVIII. de Prolepsi Plantarum* p. m. 327. egy *vo. vox glomerator* nevű férgetskében, jó *microscopium*-mal nézve, a' szemnek-is meg-lehet mutatni, *ut intra matrem, natus, nepotes, pronepotes, abnepotes, usque ad progeniem sextam, cernere liceat.* Gondold-ki már, ha bizod elméd' erejéhez *Philosophe!* hogy lehettek-meg, és hogy szerkeztethettek-belé a'ba a' fellyebb meg-jegyzett képtelen kitsinységű férgetskébe (*Stamenbe*) vagy nemző magba, minden részeikkel egyetemben, mind azok az állatok, mellyek világ' végéig rendel a'ból *evolválódnak*? Melly kitsinynek kell lenni annak, a' melly leg-utolsó lézzen! És, midón a' leg-nagyobb testek' alkotmányának mesterségét ezered részibe sem érted; imádjad nagy alázatofsággal a' Természetnek Nagy Mesterét, a' kinek, a' te értelméd felett való illy tsudálatos munkáit látod és hallod.

De vízfzfa-térvén a' meg-foghatóbb dolgokra, úgy írja-le továbbá a' tudós *Auctor*, a' magzat' annya méhében való nevedekésének históriáját, hogy a' magzat fogontatásakor képzelhetetlen kitsinységű; és magára tellyeséggel láthatatlan; 8, napra egy kömény magnyi; 12, napra némellyekben a' köles-szemhez

hez hasonló, de minden forma nélkül; 13, nap múlva burkával, mint-egy árpa-fzemnyi, némellyik egy kender magnyi, némellyik egy hangya, légy, vagy méh nagyságu, és már ki-formáltatva vólt; láttatott egy mogyorónyi, galamb tojásnyi, diónyi, vagy kis tyúk tojásnyi-is, hómi furtös, vagy gyapjas burkotskába, kéz köldök sinorral; 18, és 20, napok múlva a' kettös magzatok, egy hangyányi; 25, napok alatt igen kitsiny, de egészén ki-formáltatott tagakkal vóltak: három vagy 4, hetek múlva, a tojás, magzatjával együtt, egy szem-babnál nem vólt nagyobb; 5, hetek alatt a' magzat mint-egy méh, vagy az ember' körme, minden tagjaival a' korán kézzen láttatott; hat hetek múlva egy diónyi, galamb, vagy tyúk tojásnyi, két-rétü furtös hójagba, egy borsónyi, vagy hangyányi, vagy méhnyi nagyságu magzatok születtek idétlen: két hólnap múlva egy borsónyi, egy körömnnyi, egy szarvas-bogárnyi nagyságuak, egy tyúk tojásnyi, vastag, húlos burokba, egy tzer'na szálnyi vastagságu köldök sinorral, és, hol tisztán, hol homályosabban ki-formáltatott tagakkal szemléltettek: három hólnapok alatt, a' burok egy lúd-tojáshoz hasonló nagy vólt, a' magzat benne hol egy babnyi, hol egy szarvas-bogárnyi nagyságu, és igen vékony köldök sinorral; neh'ol a' kora vólt, hogy a' hosszfa két újnak, a' terhe hat toznak találtatott: négy hólnap múlva-is többire majd csak ilyen formán tápaiztaltattak; hanem némellyikbe már élet, és *sexus*-béi külömbség-is láttatott; negyed-fél hólnapos idétlenekben az agy-velö, mintha két vagy három kis hójagotskákból lett-vó'na egybe-foglalva, a' fzemek mint két fekete *punctumok* 's a' t. úgy ki-formálódva vóltak; málokban, az egész tsetsemö mint két kis férgetske úgy tettzett. Mind ezekből, úgy mond HALLER, világos az, hogy a' magzatok' nevedezésében és ki-formáltatásában, semmi a' napok' számához kötve nintsen. A' formáló

erő, és talán az eledel-is itt, a' mint azt tsak ezen jegyzésekből-is láthatni, felette nagy külömséget téfzen. Azt - is mindazonáltal tudni szükség, hogy az idétlen el-izulétek, többire elébb el-nyomorodott és el-fogyott magzatokkal történnek. Kilentz hónapos korában, hat fontnál, ritka tsetsemő nyom kevefebbet: rendesebben 9; de némellyik 11, fontot-is meg-nyom.

Jegyezd meg: Ha világra jövések után-is **Miért nem** ilyen szaporán nőnének az emberek, ötven, nőnek **szu** harvan elztendő alatt, egy hegynyi nagyságra, **teresek u-** vagy néhány ezer fontra-is nevékednének. **tán olyan** De a' külső, hidegebb, és szárazabb arben, **erössen?** mindjárt nagyot tsokkönik növétek. Ugyantsak, 10, elztendős korokig szaporán, attól fogva 20-ig lassabban, azután 25-tig ennél-is lassabban nevékeenek; e'kor meg-állapodnak, Rend szerint való nagyságát az emberi Testnek az Özön-víz után, igen egy formának, az az, magosága 60, hat lábnyinak; terhire 120, 150, fontot nyomónak találjuk a' régi historiákban-is. De voltak eleitől fogva, a' Természetnek e'réztben gyakor játékjai; mind a' rend kívül nagyobb növésre, mind a' kitsinyen maradásra nézve. Mellyeknek egynehány jelesebb példáit mulatságnak kedvéért, tettzik meg-emliteni. Vólt 1750-ben, Angliában, *Eljex* nevu helyben, egy *Eduard Bright* nevü 29, elztendős, nem magos kereskedő ember, a' ki 557, *Norimbergui* fontot nyomott, és a' mejjre-valójába, hét közönséges embereket együtt belé-lehetett gombolni. Más két Angliókat - is említ *Ph. L. Stat. MüLLER Vollständ. Nat. Syst. Linnaei* T. I. p. 104. a' kik közül egyik 550, a' más 580, fontot; ismét 1565-ben egy *Durlachi* Németet, a' ki 600, fontot nyomott. **Magoságokra** nézve - is tsuda külömség van az emberek között. *PLINIUS* L. VII. c. 3. §. 2. egész *Nemzetet* ír; mellyet **Apró em-** *Pygmaeusok*nak nevez, hogy azok, rend szerint, három arasznyi magoságaak. **Lakásokat** tészti

Nagy testű emberi.

Apró emberek.

téli a' nap-keleti Inaiukban, a' Ganges folyó-
vizének eredete közü, a' hol egész esztendőn
által zöldellenek a' plánták: a' kik ott fírból,
madár tollakból, és tojás-hajakból tsinált ka-
libákban laknak; és minden tavaszon három-
szor a' tenger' melyékire, tegzekkel és nyilak-
kal fel fegyverkezve, berbéts' és ketske' há-
ton ulve, a' darvak' fiainak és tojásainak
el-szedésére le-mennek: a' mikor a' darvakkal
nagy ütöközeteket tartanak. De, minthogy
ő maga - is ezeket tsak hallomásból írja, ha
szinte HOMERUST és ARISTOTELEST ezekről
szóllani mondja - is; minthogy az újabb idők-
ben, azokat a' helyeket-is egybe-járt emberek,
e'féle puja nemzetet soholt nem láttak, nem le-
het kétség kívül való dolognak tartani. Hogy
pedig e'féle apró emberek, a' nagyok közt,
azokon a' helyeken fokban légyenek, a' kik, apró
bőr-fajkában, mint az egerek, a' nagy hajók
mellé lopván magokat, lopásokkal ott fok
károkat tégyenek, az, az Indiákra hajóká-
zók előtt tapasztalt dolog. En magam-is
láttam, egy ilyen embert, tsólnakjával és egész
készületivel együtt, karton köntösében, a'
Trajectumi Anatomicum Theatrumba fel-függefz-
tetve állani. Bizonyosabb *relatioja* PLINIUS-
nak-is, mellyet olvasuak L. VII. c. 16. §. 16,
hogy az *Augustus* Tsáfszár' unokájának, *Julianak*,
völt egy *Conopas* nevü kedves pujája, a' ki
tsak két lábnyi magofs' völt. *Andromeda*, a'
Julia Augusta' *Libertája*; úgy *Manius Ma-*
ximus, *M. Tullius*, Romai fő emberek, két
fingerél nagyobbak nem valának. De hogy
közelebb való dologról-is szólljunk: *Ferdinand*'
Austriai Értz-Hertzegnek-is olyan puja em-
bere völt, a' ki tsak épen három arasznyi
magofs' völt. 1760-ban egy Lengyel Nemes
Ember, Pári'sba, egy olyan 22, esztendő
friss ábrázatu, szép, egyenlő testü, eleven,
tréfás elméjü ifjat vitt-vala, a' ki 28, újniyi,
vagy mintegy 1 1/2 fingernyi magofságu vala; a'
kinek egy testvér bátyja 34; egy hat esztendős

dős húga 21, újnői, az az, a' most született jó testü tsetsemónél nem magosfabb termetü vala. De mind ezeket ki-dúlta az a' *Wiebe Lottes* nevü Frisiai parafzt legény, a' ki 1751-ben, 27, éftendős korában, *Amsterdam*-ban, *Blau Ian* nevü házban tsudának tartatott, mint-hogy 29, újnál femmivel nem volt magosfabb, *MÜLLER*, l. c. p. 102. Ellenben, nem volt

Rend ki-izukes az emberi Nemzet, rend kívül holz-vül magosf szu emberek' dolgából-is. Ugyan *PLINIUS*, a' emberek. ki a' Természetnek régi, ritkább dolgait, a' előtt élt hiteles irásokból tsudálatos szorgalmatofsággal, és sokkal nagyobb hitellel, mint némelly mái keveset látott, hallott, 's olvasott idotak tartják, szépen öfzve-szedte, írja *L. VII. c. 16. §. 16.* hogy *Creta* szigetében, egykor föld-ingás esvén, egy hegy le-szakadott, mellyből 46, singes emberi tetem fordult-ki; mellyet némellyek az *Orion*' máfok az *Orion*' tetemeinek tartottak. Már pedig e. előtt, így szól *PLINIUS*, sok idővel panázolt *HOMERUS Poëta*, hogy az emberek kisebbek volnának, mint a' régi időben. A' mi időnk, úgy mond továbbá, leg-magosfabb embert egy *Gubara* nevűt látott, a' kit *Arabiából* hoztak-va a *Claudius Tsászárnak*, a' ki 9, lábnyi 's megannyi unciányi vala. *Augustus Tsászár* idejében-is éltenek, *Pufio* és *Secundilla* nevü emberek, a' kik ennél tsak fél-lábnyival voltak magosfabbak; a' kiknek tetemeik tsudául tartattak a' *Sallustiusok*' temetőjében. Takáljuk, úgy ír továbbá, a' *Monumentumokban* *Furbi-menesnek* egy fáját, a' ki három éftendők alatt három singet nött, de késő járása, buta elméje volt; és már meg-szorösödve, szava-is meg-vallagodva, tagjai meg-sü-örödván, három éftendős korában meg-hó't. Hasonló vala ehez a' *Corn. Tacitus*' *Gallica Belgia* Tisztartójának fija, a' kit, mi magunk-is, így ír *PLINIUS*, láttunk. A' *Gád városbéli Goliath*, a' kit *Szent DAVID* 1. *Sám. XVII.* levere, hat fingnyi, és egy arafnyi vala. Az

Hamar nagyot nött gyermek.

első világbéli Enakimok' vagy Oriások' nagysága-is tudva vagyon. Voltak-é valaha valószínűleg Oriások? bizonytalan.

A' máii időben, a' Déli Americában, a' Magellanumi Izorofs tengeri - út körül, a' Patagonok között jegyzett-meg LINNAEUS ifzonyu magofs, de felette rest, feles számú embereket: a kiket mindazáltal, úgy mond, Oriás Nemzetnek nem nevezhetni, jóllehet a'féle nagy emberek lehettek ott familiánként, MÜLLER l. c. p. 102. Az elébb-is említett Auszriai Ferdinand Ertz-Hertzegnek-is volt egy tizenegy lábnyi, vagy-is $5\frac{1}{2}$ fingnyi magofs hajduja. Az Hannoverai Udvarban-is holt-meg 1676-ban, egy 44, esztendő darabont, a' ki négy fing, 's hat új magofs vala. Tyrolisba Ambras nevü kastélyban, Insprucktól nem meszsze, 1550-ben egy Hans Brav nevü 48, esztendő ember épen a'kora magofs volt, mint a' régi Goliáth. Ez előtt kevés esztendőekkel, Amsterdamban-is mutatnak egy mindenképen szép formájú és kedves ábrázatu afzfony-embert, a' ki hét egész lábnyi magofs vala; és fokakat ejtett vala a'ba a' gondolatba, miként lehetne a' nagy emberek' számát szaporítani, MÜLLER l. c. p. 103. Másutt-is nem felette ritkák az e'tele nagy emberek. De többeket előhozni nints idom: nem-is annyira tzelomra tartozó dolog; hanem már, az Ételnek és Itálnak szükséges voltáról látsunk holmiket bővebben.

A' bellyből-hellybe mozduló Élo-állatoknak, közelebb izóllva az embernek-is belein el-terjedett tejes ereket épen úgy lehet gondolni, mint a' plántáknak földbe ragadt gyökereit; és az ételből italból készült nedvet éget vagy Chylust, azoknak nevelésére és táplálására épen olly izükségesnek, mint amazoknak a' földnek nedveségét. A' Plánták, sőt a' nagy élő-fák-is, ha szüntelen elég nedvesítést nem kapnak, rövid idon el-hervadnak, és ki-száradnak. Így van ez, az élő-állatokra nézve-is. A' Plántáknak ugyan az ó édes

A' Plánták és élő-állatok mennyiben egyeznek?

annyok a' föld, kézzen nyújtja, vagy dugja
 Izájokba az ő tápláltatásokra a' izükséges
 eledelt; mellyet ők, a' magok gyökeres rost-
 jaikkal, nem különben szívnak magokba,
 mint a' kis gyermekek ajakaikkal és nyelvek-
 kel dajkájoknak emlőjéből a' tejet. Mi pedig
 nagyok, a' kik semmi helyhez nem köttettünk,
 magunk szerzünk magunk számára olyan ma-
 zertákat, mellyeket tettésünk szerint meg-éven
 és meg-iván, a' mi belső részeink, tsudálatos
 mesterséggel, tápláló nedvességgé változtatnak;
 és úgy meg-öntözik vélek a' belekben a' test-
 nek gyökeres rostjait.

Régi tudakozódás: *Hány nap élhetne az*

*Hünya-*ember minden étel és ital nélkül? RHEDI, Nea-
 potig elhet polisi Nemes ember és jeles elméjü *Medicus*,
 ne az em- az oktalan állatokba tett próbái szerint, úgy
 ber etel és találta, hogy a' kappanak, minden étel ital
 itul nélkül nélkül, el-éltek 5, 7, 8, 9, napokig: egynek
 kevés viz lévén mindenkor előtte, élt 24, na-
 pokat: a' galambak éltek 12, 13, napokat:
 egy faskeselyü 24-et: más a' *Caniculai* hévségben
 21-et: a' kutyák 36-at: egy kutya kölyök he-
 ves nyárban 25-öt, a' mikor, ki-ugordván az
 éhség miatt az ablakon, meg-hólt: a' pésma-
 matska 10, napokat: a' más-féle nagy vad-
 matska 20-ot: a' vad-ketske is 20-ot: a' han-
 gyász medve, télbe, egy egész hólnapot: az
 egerek étlen három napot; ital nélkül pedig
 femmi bajok nem lett akár meddig: a' földi
 tekenős békák, étel ital nélkül, el-éltek 18,
 hólnapokig: a' viperák tiz hólnapokig. Az
 emberek' élete, az ő testeknek különböző
temperamentuma és szoktatása, elméjeknek tse-
 nedsége, vagy munkásága, életeknek ideje és
 neme, az esztendőnek szakaszai, és a' *Climák*'
 természete szerint, igen különböző módon folyt-
 le; mint széllyel az Iróknál e'ről sokat láthatni.
 HIPPOCRATES a' ban a' könyvében, mellyet ne-
 vezetett *de Carnibus*, a' vége felé, az emberekről
 így ír: *si qui in septem diebus nihil edere aut*
bibere velint, plerique quidem in ipsis moriuntur.
sunt

sunt autem, qui ipso transmittunt, et tamen moriuntur: sunt etiam quidam qui persuasi sunt, ut ne desperarent, se ipso fame conficientes; sed comederent ac biberent; verum venter non amplius suscipit; jejunum enim intestinum in bis diebus concrevit; moriunturque etiam illi. az az: „Ha kik hét nap semmit sem ennének, többre az alatt meg-halának: de haszokat meg-haladnak-is, ugyantsak meg-halának: vóltak, a' kiket, ne hogy életek aránt kétttségbe esnének, reá vettek, hogy valamit egyenek és ilyenek; de hasok nem fogadta-el; mert a' vékony-belek már egybe-forrottak-vólt; és így azok-is meg-hóltanak. De úgy láttzik, hogy ezt az értelmet, ő nem a' szemmel látott példából vette-vólt; hanem az a'kor igen nagy bétsebe lévő, titkos, hetes számra nézve, más *Philosophusokkal* együtt, tsak magától gondolta. Mert a' példák másképen tanítanak. A' *Jábes-Gilead*béli lakosok, hét napokig, ártalom nélkül böjtölének, 1 SAM. XXXI. 13. Sz. *PAL* Apostól, 276, emberekkel együtt hajó-törést szenvedvén, 14, napokig egy falat sem vala szájokba, a' mikor így kínálja társait: *egyetek, mert tsak egy haj-szál sem esik-le egynek-is fejéről.* TSEL. XXVII. 34. *Phil. CAMERARIUS* *Hor. subcis. P. I. c. 12.* jegyzette-ki *Paul. AEMILIVSBÓL*, hogy egy *Ugolini Giradejci* nevű *Pisanumi Gróf* a' *Francusok'* *Olosz Ország*i hadakozása' alkalmatosságával, mint a' *Guelphiták'* részéről lévő Fő-vezér, el-fogattatván a' *Gibellinusok* által, két fijaival és három unokáival együtt, tömlöttbe zárattattak; a' hol sem ételt sem italt nem adván nekik, éhel mind haton el-veztek; ő maga 7 1/2 napok múlva, a' nagyobbik fija négy, a' kisebbik fija és három unokai, ki 3, ki 6, napok múlva. *Drusus* a' *Germanicus* második fija, jóllehet az éhség miatt derek-alyának töltelékét-is meg-ette, kilentz napnál tovább nem élhetett, a' mint bizonyítja *TACITVS Annal. L. VI. c. 23.* *Isbr. van DIEMERBROECK, Trajectumi Med. Professor,*

magáról hagyta emlékezetben, *Anatom. L. I. c. 7.* hogy ő egykor Frantzia Országból hajón akarván haza-felé menni, 40, tárfaival együtt, a' szélnek nem léte miatt, a' tengeren egyhellyt meg-rekedett; a' hol éltlen és itlan 3, napokat kelletvén mulatniok, elein más-fél nap, szörnyen meg-eheztek. de azután minden étel' kívánások el-múlt, hanem teltekben teletté b el-erőtlenedtek. *Leonardus Pistoriensis* lassú szoktatás által a'ra vitte-vala dolgát, hogy egy hétbe tsak egyszer evett, *CARDANVS* ízertint, *de Subtil. L. II.* A' ki ugyan ott írja, hogy egy *Scoriai* itju VII. Kelemen' Pápasága alatt fogságba esvén, maga önként való tetrzéséből, hol 20, hol 30, nap semmit sem evett. Hét *Anglus* isfak mulatságból, a' szomszéd szigetskébe akarván egy éjtszakára által menni, a' szél hajójokat el-ragadá; és 15, napokon széllyel hordozván, minekutánna öt napok alatt, az egy vatsorára fel-tett eleségek el-költvólna; 10, napokon éhen és szomjan kellett a' Napnak erős hévségét, és a' tengernek fős gozét el-epedve szenvedniek, *TULPIUS Obs. L. I. c. 43.* Egy sovány, de jó tsontos testü mérges leány, a' ki haragjában, sok izben néhány napokig semmit nem ett, egykor, mikor a' szüléi egy olyan legénynek akarnák férjhez adni, a' kit ő nem szeretett, a' ház-héjján el-rejti magát; a' hol 15, egész napokat éhen és szomjan mulat, 16-dik nap' éjtszaka, mikor máfok el-aluttak, lopva egy falás kenyere szerzett, és vízbe áztatva azt kezdette nyalogatni, 's a'val ismét el-búrt; míg 17-dik nap elé-kerülvén, előbb egy két falás vizes kenyeren el-kezdve, ismét ételre lapott. Egy *Apátza* - leány igen el-merülvén a' Szent *Irások'* olvasásában, el-hiteti magával, hogy néki sem étel sem ital többé nem kívántatnék; mellyet észre-vettek ugyan az atyafiai 3, vagy 4, napok múlva; de se szép szóval, se erővel nem vehetvén a'ra, hogy valamit egyék, így 13-dik nap meg-hólt. Egy rab, félvé

*Ébel meg
bóltak'
peldái.*

a' nagyobb büntetéstől, 14, napokig sem nem ett, sem nem ivott, a' mikor tsendesen meg-is holt. *Ruolf a Franckenstein, Spirai Pulpök*, két ízben, negyven-negyven napokig éhen és szomjan böjtölvén, utoljára a' 48-dik nap e' világból ki-múlt. A' mint mind ezeket, más meg-nevezett hiteles Irókból, le-írta *Mart. GURISCHIUS*, vagy a' mint másutt helyesebben írta le a' maga nevét *SCHVRRIGIVS de Chylo Hum. c. 4.* Ugyan az említett *Auctor*, a' nevezett helyen, felel olyan példákat számlál-elé, hogy *Sokdig éz 20, 30, 40, 70, napokig; sőt 3, 4. hónapo-len es ülan* kig; sőt 2, 3, több elztendők alatt-is, sem-elt embe-mit se nem éve se nem iva, bizonyos személ-*rek' példái.* Iyek életben maradtak; a' melly idő alatt semmit ki-sem emészttetek. Én, a' rövidségre nézve, (minthogy, egyébként-is, az én itéletem szerint, nem annyira a' Természetnek rendes útján, mint bizonyos nyavalyák által estenek-volt azok e'be az állapotba) a' nevezet-*tek* kö-zül csak kettőt vagy hármot említek. *DANIEL Eremita in Descrip. Helvet.* maga látott Bernához közel egy afzszonyt, a' ki, tiz ez-tendeig minden étel és ital nélkül élt; hijában törvén annak módjín fejeket a' *Doctörök.* Egy *Apollonia Schreiera* nevü 18, ezstendős leány 1602-ben, Berna' vidékibe, *Galz* nevü faluban, elébb a' kenyeret, azután az étkeket, és gyümölsöket meg-út-álván, egy darabig csak holmi levetskékkel élt; de nem sokára ezeket sem szenvedhetvén a' gyomra, egy két kalány vizes borral próbálta: midón azért ettől-is fzörnyü gyomor-rágása támadna, minden étel-ről és italtól le-mondott, úgy hogy, elébb néhány napokig, azután egész ezten-deig, se nem ett, se nem ivott, még-is, a' mi tsudálatosabb, jó egészségben maradt. A' melly dolog, hírével esvén a' Bernai Fő *Senatus*nak, az anyyával együtt bé-vitette ezt a' leányt a' városba, holott nagy vigyázás alatt tartattatván, az o' étlenségét minden tsalárd-*ig* kívül találta. Így élt ez a' leány azután-

is öt esztendeig, a' melly idő alatt, a' bafa hé-
száradott, egész teste el-erőtlenedett, és moz-
gani meg-szunt; mig nem apránként, ismét
enni kezdvén, testében újra úgy meg-épült,
hogy a' gyermekekkel jádzott és tanzolt-is: de
elméjében fogyatkozva maradt; a' bort sem
ihatta. Ennek historiáját néhány nevezetes
Medicusok', *QVERCETANVS*, *HORSTIVS*, *LEN-
TVLVS*, *HILDANVS*, a' kik ezt a leányt mago-
is látták, bizonyításaiból írja *GVRSCHIVS l. c.*
§. 13. Más, *Margaretha Seyfridia* nevü szép
leányról írja ugyan ő, hogy *Spira* városlla
mellett *Roed* nevü faluba, tiz esztendő-
s korá-
ban, erős fő-fájást és has-tekeréit kapván, min-
den-féle ételt utálni kezdett, s tellyeséggel
nem-is ett, hanem csak itallal táplálgatta ma-
gát; de az italtól-is irtózni kezdvén, minden
étel és ital nélkül, jó erőben, három esztendő-
ket el-töltött. A' melly tsuda dolgot meg-
értvén a' Romai Király *Ferdinand*, midon
1542-ben *Spira* városába, az *Imperium'* gyü-
lésére ment-vólna, ezt a' leányt, remény-
telen, maga eleibe vitette, és új ruhákba öl-
töztetvén, a' maga *Doctör*ának, és Fő komor-
nyikjának szorofs vigyázások alá adta, hogy
azok véle szüntelen egy házba lévén, hofz-
fzas ideig vigyáznának reá, ha ugyan semmit
nem ennék és nem innék-é? De úgy találván
ezek-is annak állapotját, a' mint hirul hallot-
ták-vala; meg-száná a' Király, és leányi szép
öltözettel meg-ajándékozva szüleinek vitzsa
adatta. Emlékezik eröl *THVANVS-is Hist. L.*
123. *Colonia* városában, 1595-ben, egy 14,
esztendő-
s leány 3, esztendeig; *Moersia* nevü
faluban, 1612, tíjban egy 22, esztendő-
s, *Eva
Flegen* nevü, betsületes izuléktől szírmazott
leány 16, esztendeig, se nem ették, se nem
ittak; a' kik közül ez utolsó magáról azt mon-
dotta, hogy ötet éhségének első öt esztende-
jében, a' Nap' fel-jötekor, fényes világosság
vette körül; és, hogy ő a'kor a' maga szájá-
ban holmi méz forma édeséget-is érzett:

mellyel az ő ereje mindenkor nagyon meg-
újult: egyébkor-is mindenkor édes nedvességet
érezett a' maga szájában: a' mint írja G. F.
HILDANVS szemmel látott tanu, *Observ. Chirurg.*
Cent. 5. Obj. 33.

Isbr. v. DIEMERBROECK, a' kit selyebb- Ébel hóle
emberek-
iek fel-
borzított
tejlek.
is említék 1656-ban és 1660-ban, Traiectumban,
bontott-vala - fel két férjfiakat, a' kik közül
egyik nagy keserőségbe esvén, a' másik ma-
gára vesztvén-el étel' kívánását, néhány hete-
kig se nem ettek se nem ittak, mellyel-meg-
is hóltak; a' kikben az Élő-nagy-er, (*Aorta*)
egészen üreft volt, a' Nagy-Vér-erben-is
(*Vena Cava*) alig vólt három kalányi vér;
a' belső részekre szolgáló vékonyabb ágak
pedig egészen el-száradtak - vala, úgy hogy
helyek-is alig láttzanék, *Anat. L. II. c. 12.*
A' hol, hogy e' jó *Doctör*, az éhségből következő
halálnak okát bár jobban meg-világosította-
vólna, igen helyyefen kívánnya MORGAGNI
Epist. Medic. L. III. Ep. 24. §. 4. Fel-kell
vala ugyan - is írnia, hogy, az az ember hány
esztendos? mitsodás *temperamentumj* 's indu-
latu? erejü vólt? és napról napra miként ment ál-
lapotja míg meg-hólt? Mert ez e'féle példák
ritkán történvén, nem könnyen lehet ki-pótol-
ni a' fogyatkozást más *Anatomiákban*. Maga
az öreg MORGAGNI, a' kinél egy ember több
testet soha fel-nem bontott, se VALSALVA, a'
ki hasonlóképen nagy *Anatomicus* vala, e'felét
nem láttak. *Ibid. §. 1.*

A' kik olly sokáig étlen és itlan éltek,
azokról úgy lehet gondolkodni, hogy benne Az ilyen
hosszús
életiens-
nek ter-
szeli okai.
az epe, és minden egyéb nedvességek, édes,
nyúlós, kövér, hideg, taknyos természetet vál-
tottak, mint annak befzediből-is, a' ki a' ma-
ga szájában szüntelen édes nedvességet érzett,
gyanithatni. A' melly miatt, a' gyomor és
belek - is el-lágyúltak, érzékenységeket, moz-
gásokat el-velztették, a' vérnek *circulatioja*-is
igen lassú lett: a' bőren való ki-gőzölés-is
meg-szunt. Ide mutatnak azok az eszközök-

is, mellyek által az éhség mítokban-is nagyon szokott tartóztatni: minémuek, az hideg, fagygyas, lágy, nyúlós természetü kövér ételek és italok; mellyekben semmi ösztönöző tsipófség nintsen; az álm; nyugodalom; a' tabák, mellynek *narcoticus* kövér olaja, a' gyomornak és beleknek *fibrát*, mintegy elálatja, és egy ideig érzékenytelenné téfzi: mint ezt a' jó dohányos emberek magokban minden-nap tapasztalhatják: a' nagy tengereken hajókázók, néha egy két hétig-is, mikor minden éléfeből ki-logytak, tsupán tsak pipizással, és dohány rátskálással jól el-toltótték idejeket a' mint CRAANEN írja *de Hom.* c. 121.

Az *Indusokról* említi *Car. CLVSIVS Exotic. Fol.* 309. hogy holmi tsiga-hajakat, mellyek ott a' folyó-vizekbe teremnek, meg-égetvén, vékony porrá téfznek, és ezt tilzta tabák' levéllel, egyenlő mértékbe véve, mind addig török, míg téfzta lefz' belőle: mellyből egy-egy borsónál nagyobbatska golyóbitokat formálnak, és árnyékos helyt meg-száraztják; s mikor a' nagy száraz pufztákon fokáig éhen 's szomjan kelletik útazniok, egyet-egyét alsó ajakok és fogaik közti tévén, a' levét szívják és le-nyelik, míg egészen el-ólvad, így mást megmátt vévén szájokba: mellyel 3, 4, nap alatt-is az éhséget és szomjuságot kár nélkül el-úzik. *Conf. GURISCH. de Chyl. Hum.* c. 4. §. 4.

Az étel
kiváns
Termé-
szet' nuun-
kája.

Egyébként, az étel' es uol' kíváns, melly igen természetből folyó dolog légyen, mutatják a' madár-fiak; a' mellyek mihellyt a' tojásból ki-búvnak, tátják szájokat az annyokra hogy éteit tégyen belé: a' pisen a' porból szedegetni kezd, a' borjuk, tsikók, bárányok 's a' t. annyok' tölgyét magoktól fel-kereük: a' tsetsemó, sírás közben, annya' emlőjére nyitja száját, és azt nagy kívánsággal mindennuttkereli, 's ha szophatik, a'val le-tsendefedik: azután-is, akár mit kapjon kezébe, mindent a' szájába viszen; mellyek a' nagy étel' kívánsnak világos jelei. Melly kegyetlen szenvedés

dés, vagy belső fájdalom légyen a' nagy emberekben-is az Éhség, meg-lehet itélni a'ból, midon halljuk, hogy a' nagy éhségnek idején, a' jó barátok jó barátjaikat, a' gyermekek szüléiket, a' mi ennél-is több, az anyák a' magok édes gyermekeiket fel-mészárolni és meg-enni kényszerítették; holott a' Természetben nagyobb 's erősebb indulat, mint az anyaké a' magok születtekhez, képzelné sem lehet. Lásd II Kir. VI. 28, 29. HOD PETER Polycarp. p. 53. A' *bojzszas ebezést*, a' mint bizonyítják, a' kik azt próbálták, elébb szomjuság, bel ő tsudálatos nyughatatlanság, gyötrődés, álmotlanság, erő' el-fszakadás; azután ájulások, okádások követik: 's végre keferves nyavalya-rontások közt, ha valami étel vagy ital nem kaphatnak, e' világból való ki-múlás fejezi-bé. A' gyakor viz-ital a' vezedelemet feles napokig tartóztatja.

A' mint a' külső jelekből éizre-vehetjük, az *Ehségnek* érzése a'ból származik, hogy az elébbi ételből és italból készült *Chylus*, a' gyomorból a' belekre le-folydogalván, az úrcs gyomornak igen érzékeny, és gelesztta módra szüntelen mozgó *fibrákból* készült, belső, rándzós oldalai egymást ézni, sürölni kezlik; mellyet nevel a' gyomornak fenekén és rándzai közt meg-etzeteledett nedveltségnek ösztönözése; az epének a' májból; a' lós nyálnak a' *pan realsból*, a' belekre tisztán való le-folyása. Világosítja ezt az értelmet az-is, hogy az etzet és fő, tapasztalhatóképen öregbitik az étel' kívánált: a' lágy izu, kövér, könnyen édes téjjé váló *materuik* pedig hirtelen le-tsendesítik azt. GALENUS nevezi az Éhséget *implerionis desiderium*, meg-töltekezés' kívánságának. És, ennyiben, a' mint t. i. bő-runk' lizinén, és egyéb útakon szüntelen fok nedvelség' takarodik-ki a' mi testünkben; és a' belyebb lévők ezek után szivódnak; a' belső részekre-is bé-hat ez a' ki-urelledés; és így az egész teltre ki-terjed, mind a' gyomorig, a'

183

Ébel ba-
lis.

Az éhezés
miből tá-
mad?

*Éhezésnek
nemei.*

tápláló nedvességnek élés' kamarájáig. Ezt az érzékenységet hívja ő *appetitum naturalem*, természetesi étel' kívánásnak; a' gyomorban lévőt, *appetitum animale*, élet' fenn-tartására valónak. Mikor a' rabotás munka nélkül élő személy 24. órák alatt egyszer vagy kétszer, az erős rabotás ember pedig háromszor, sőt négyzer is napjában meg-ébezik, és illendő mértékű étellel és itallal mind annyiszor meg-is e'ég-szik, testének ereje, elméjének kedve újra meg-jő; ezt *Természeti éhségnek* hívjuk. Mikor pedig valaki szüntelen ehetnék, ámbár másiok' szokása szerint eleget ett; azt *Rendeleitlen éhségnek* (*famem inordinatam*). Ha a' mit ett és ivott, az a' hasán hamar által-foly, vagy ki-okádja, úgy hogy, a' gyomor és belek mind annyiszor ki-ürefsülvéen, szüntelen ételt kíván-nak, azt *Kutya*, vagy *Farkas ébségnek* (*famem caninam*); midőn pedig ez a' kutya éhség an-nyira ment, hogy ha hamar eleget nem adhat az ember a' maga ugató gyomrának, a' test-nek minden ereje el-szakad, el-ájúl, szeme' vi-lága el-vétz, mintha épen halni kéizülne; ezt *Bulimusz*nak, *Ökör módra való ebezesnek* ne-vezzük.

*Az étel'
felettebb
való kíván-
ásnak
természeti
okai.*

Ez ilyen felettebb való étel' kívánásnak oka, néha tsak az *Elne' pbantafijában* vagy on; de többire, a' mint az előbb emlitém, a' gyomorban és *pancreás*ban vagy fejér májban el-izaporodott, és felette meg-élesult, etze-tes, fős nedvesség szerzi ezt; melly miatt az ilyen nagy ehetők keveset szomjuhoznak. Né-ha okozza ezt az epe' sárnak bővsége-is, ki-vált mikor az a' tső, melly az epe-hójjagból, az epét, a' gyomor' alsó száján alól két há-rom újnyira, a' belekre szokta botsátani, a' gyomor' szájához olly közel fakad a' bél' üre-gébe, hogy az epe a' gyomorba, nem pedig a' belekre foly: mint ennek-is példait némelly nagy-ehető embereken, és egyéb nagy-ehe-tő állatokban, nevezetesen azokba a' Vidra forma, rövid lábú, *Svecurul Jers*, Németul *Vici.*

Viel-frass, Tótul *Rojomäta*, Deákul *Gulo-Polyphagus* nevü Rókáknak fel-bontatott testeikben az *Anatomicusok* tapasztalták. Ez illyenek, a' húst erőssen kívánják, és sok vizet itznak. Néha a' felettébb való éhezést okozzák a' gyomorban lakozó geleszták és egyéb férgek, mellyek az etzetes takonyba kényesfen hevernek. Néha az éhezés és sok étel, az emberben, természet szerint-is vagyon, mikor t. i. a' gyomra-is felettébb érzékeny, és lejtöfen úgy fekszik, hogy a' mit eszik és iszik, a' belekre hamar le-fojy; a' gyomor' alsó szája-is tágas; a' belek rövidek, belől igen simák, hogy itt-is kevés ideig lehessen a' bé-vett eledelnek mulatása: a' mint mind ezeknek-is szemmel látott példáit olvashatni széllyel az *Anatomicusok'* és *Medicusok'* írásaikban. A' nagy testü, nagy erejü és erős munkát tévő emberek-is, természet szerint több étellel és itallal élnek, mint a' kisebb, gyengébb testü, és rabota nélkül élők. Szép példákkal világosítja mind ezeket *GORISCHUS* l. c. c. 1. mellyek közül egynehányat ki-választván, ide rövideden által-írni nem tájnallok.

Egy 28, esztendő s ifju, kutya módra éhezvén, gyakran szokott-va savanyut hányni. Más 45, esztendő s sovány ember meg-elé-githetetlenül éhezvén, úgy érzette, mintha valami a' gyomrából az ügyékára ottan-ottan le-menne, mellyet valami élő-állatnak vélt; a' melly, a' mit ő ett, mind magába szívna. A' ki-is meg-halálozván igen nagy gyomra tálatatott, a' mellynek, ki-fordítva, etzetes szagja volt. Más 26, esztendő s *melancholicus* ember, minekutánna sokáig erős savanyu étellekkel élt-vólna, telettébb való éhezésbe esett, úgy hogy 6-szor 's 8-szor-is ennie kellett mindennap, még pedig olly sokat, hogy vagy hányás, vagy has-menés által kellett gyomrának ottan-ottan ki-üresülni; melly miatt sok-szor el-is ájult. Egy Orvos *Doctor*, bizonyos nehéz nyavalyájából ki-gyógyúlván, rend ki-

vül való éhezést érzett, a' melly, az őszi hideg' el-következésével, kutyai éhségre vált; és ha szinte minden-féle savanyut szorgalmatofou távoztatott-is, a' gyomrából még-is mindenkor etzetes iz bőfözött-fel; és a' nagy kívánság miatt, ha az asztalt meg-látta-is, akaratra ellen a' testében rendeletlen *spasmusok* és fel-indulások támadtanak: mellyektől osztán a' hidege elmúlván, orvosság nélkül meg-izabadt.

Egy nagy-ehető Hajós-Mestert bontván-fel holtá után *Vesalius*, az epe-tsót a' gyomor' fenekére szolgálni találta; mellyből kivilágosodott, hogy az, az ételt ezért kívánta annyira. Egy Afzszony-ember, jól-lehet mindent egybe-evett, de még-is magát étellel soha meg-nem elégithette, 's mindent jól meg-is emészttett; egykor nagy gyomor-rágásba és fofájásba esvén, 's bizonyos *purgáló* orvosságot vévén-bé, egy 12. sines gelezttát emészttetti; mellyel az a' szörnyü étel' kívánata-is elmúlt. Más Afzszony, *Florentiában*, ha minden órában fokot nem ehetett, iszonyu gyomor-rágásba esett. Gelezta ellen való orvosságokra fogván magát, fok taknyot, és száznál-is több hofzszu gelezttát hányt-ki, 's e'vel az a' szörnyü éhezése-is oda lett. Két rendbéli járovány hideg-leléseket jegyzettek-fel *Pet. Forestus L. XXI. Obs. 28. et 34. p. 348.* és *Joh. Schenckius Obs. Med. L. III. Obs. 28.* mellyben a' betegek képtelenül éheztenek, hogy mindennap nyóltzszor-is kellett enniük; és fok geleztták takarittatván-ki belölek, úgy gyógyultanak-meg. Egy *Joseph de Rogerio* nevü ember, hideg-leléssel együtt vér-hasba esvén, minekutánna orvosságokkal a'ból ki-gyógyultvóna, olly szörnyü éhség vette körül, hogy 64. font étellel sem tudta egyszer magát meg-elégíteni; hofzszas, keserü orvosságokkal való *Cura* után, mellyel a' gyomrában gondolt etzettséget akarták ki-óltani, reménytelen egy kigyó forma, szörös hátú, 20. tenyérnél hosszabb

szabo térgyet eméztett-ki; mellyel ételbéli szor-nyu kivánsága el-múlván, egésége is helyyre állott. Egy *Scorbatica* aliszony, kutya éhség-gel kinlódván, a' vizi torma' lévnek italára egy nagy gelezta mőne-el tőle; 's többé an-nyira nem éhezék, ETTMÜLLER írja *Op. Med. T. I. c. 1. p. m. 103.* Frid. RUYCHSIUS *Obs. Anat. 47.* jegyzette-fel egy Aliszonyról, hogy az, fok ideig olly szornyu éhezéssel nyomor-gott, hogy izuntelen ennie kellett; de gyom-rából az étel mindjárt a' belekre szállott; inelly miatt minden étel után szornyu has-tekerésfeket szenvedett, míg végre a' régen várt ha ál mind ezeknek végét vetette. Fel-bontatván a' teste, egyéb minden belső részei magok természeti rendes állapotjokban találtattak; hanem a' gyomrának alsó szája annyira ki-vólt tágasod-va, hogy az ujjait egybe-fogva belé-lughatta. Egy idős Aliszony-ember, ha tsak egy pil-lantatig étel és ital nélkül marad-va, azon-nal szornyu izorongattatások és fojtogatások vézik-va környül, mimha kötéllel akarnák meg-fojtani: a' melly rajta gyermekségétől fogva naponként nevedett. Fel-bontatván hólta után a' teste, izonyu nagy és kövér-séggel meg-tolt máját kapták; mellyből szinte 20, font 'sirt ólvasztottak-ki, *Joh. SCHENCK l. c. p. 349.* Petr. DIONIS írja *Anat. Demonstr. 2. p. 156.* hogy o' egy viz-korságban meg-hólt embert bontván-fel, annak ollyan rövid belét találta, a' melly a' torkától fogva, tsak az al-felédig ért; a' kinek minden órában onnie kell va, sőt éjtizakára-is kenyeret kell va-la maga mellé tennie, hogy valahányszor fel-ébredne mindenkor ehetnék. Ilyen va *Mons-peliuban*-is egy híres nagy-ehető; a' kinek egéiz bele, mint az *S. bati* tsak úgy ment végig a' basán. RIOLAN *Anthropogr. L. II. c. 1.* Múlt-is, *Firminus Chaudonus* nevűt majd hason-lót jegyzett-fel *Thoopt. BONNET Sepulcr. Anat. L. III. §. 11. p. 237.* a' kinek-is gyomra urint egy-lyukas fenékű-työk tsak ollyan va; és

a'ból az egész bele S. formán tekeredvén egyet, úgy mégyen-vala-ki az al-felin. Közönségesen meg-jegyzették a' Természet' vizsgálók, hogy a' melly állatok szüntelen esznek, a' belek igen rövid szokott lenni; és majd egyenesen mégyen rajtok kerezttül, minémüek: a' Hernyó, Vizi-Holló, és a' fellyebb-is emlitett nagy-ehető Róka. GURISCHIUS de *Clylo Hum. c. 1. §. 14, et 23.*

Maximinus Thrax Imperator, egyébképen Nagy-is nagy testü, erős ember, egy nap 40, sőt ehető. 60, font húst-is meg-ett, és meg-ivutt két veder bort. *Aurelianus*-is tartott egy olyan nagy-ehető embert, a' ki egy nap ebéd előtt egy egész vad fertéft, egy malatzot, és száz kenyeret meg-ett, és egy orca bort, (a' melly egy szöllő-hordó szüreti nagy putton vala,) töltseren a' szájába töltve, meg-ivutt. Lásd *Fl. Vopiscust in vita Aurel. in fine.* Múttak-vala 1511-ben *Maximilianus* Tsászárnak-is, az *Augustai Imperialis* gyulásben, egy Északról oda vetődött embert, a' ki egyszer, egy egész borjut, és egy meg-fött juhot meg-ett, még sem lakott jól. Egy e'féle nagy-ehető, kövér ember, bé-jelenti magát a' Dániai Király előtt, gondolván, hogy majd kedvébe etik a' Királynak, azt adván-fel magáról, hogy ő minden nap, egyszer, azt meg-eheti, a' mit tíz erős munkás embernek eleibe téznek. De rajta veszté; mert a' Király meg-parantsolá, hogy mindjárt akaszszák-fel; mivel káros volna, olyan kórhely embernek élni, a' ki annyi jó dolog-tévő embereknek eledelét el-vesztegeti. *Marcell. DONATUS Hist. Med. Mirab. L. IV. c. 1.*

Vagynak a' régi historiákban-is a' nagy-ehető embereknek mulatságos példái: Nevezetes vala azok közt *Milo Crotoniata*, a' ki egy vendégségbe 20, font húst és 20, font kenyeret meg-ett, és 9, kanna bort meg-ivutt; sőt egykor egy bikát, mellyet a' maga váltain, az *Olympiai* Játékban egy *Stadiumig*, az az, 125, lépésnyi földre el-vitt-vala, azután az öklivel

vel meg-olte, és néki ülven, egyedül, egy nap meg-is ette-vala. *Theogenes Ibasius Aibletu-is*, egyedül, egyszer, egy bikát meg-ett. *Arisztadamas*, a' ki az *Olympiai Játékokban* háromszor győzött, egyedül annyit elzik-vala, a' mennyi kilentz embernek szokott eleibe tétetni. Ez, egykor, bé-méue *Ariobarzanes'*, *Per-ziai Király'* Udvarába, a' ki a'kor nagy vendégséget akar-vala adni, és valamit a'ra az alkalmatosságra készitettek-volt, egyedül mind meg-ette. *Camblesről Lyuanak régi Királyáról* említi *Xanthas* nevű régi Iróból *ATHENAEUS L. X. p. 415. edit. 1612. fol.* hogy ez-is felettebb nagy-ehető és iható ember lévén, egy éjtfzaka a' maga feleségét-is fel-darabolván, egészen meg-ette, az egyik karján kívül, a' mellyet reggel észre-vévén, hogy a' nép közü ki-ne menne a' hite, magának-is tor-kát meg-mettzette. Ugyan ő, *Mitbridatesről*, *Pontusnak Királyáról* azt-írja, hogy ez, egykor, a' nagy-ehető és nagy-iható közt vetékedő játékot indítván, ő maga mindeneket meg-győzött, a' jutalmot mindazáltal egy *Cyzicenus Calanodrys* nevű *Athletának* engedte. *Omerippus* nevű, egyébként bölts emberről-is *Phonucides Poetdéből* így szól: *Hic, uti nosti, perpetuo comest, quamdiu cibum dederit aliquis, aut quoad clanculum is disruptus crepet.* az az: Ez, mindenkor eszik, míg ételt kap, vagy titkon meg-hasad. *Luyersúról Phrygiában* a' *Celuenae-béliek'* Királyotokájokról, egyébként-is lene, mord tekintetű emberről mondja *Sofiteus Tragicus ATHENAEUS*nál a' n. h., hogy az, egy nap, sőt rövidebb idő alatt, is, három olyan kenyeret meg-ehető, mellyet egy há-tas szamar el-hordozhatott; és tíz vedres úta-lag bort meg-iható. Egy *Herodotus* nevű, *Megarai* trombitás-is, a' ki egyszer'smind két trombitát meg-lúhatott, mindennap meg-ett hat font kenyeret 's húz font húst. Több e-féle szörnyű nagy-ehető embereket-is láthatni *ATHENAEUS*nál a' fellyebb-is nevezett helyen.

A' *Boeotusok*nak egész nemzetét igen nagy-ehetőeknek írja ugyan ő; az *Athenae*-bélieket ellenben, igen kevés étellel élőknek. De a' más időben-is nem igen ritkák az e'féle telhetetlen béli személyek.

Az, Eledelek' Természetről közönségesen.

§. LXXXIII.

Úgy-is tapasztaljuk, hogy leg-nagyobb szorgalmatosságot, az ételnek és italnak keresése és meg-választása iránt, öntött a' Természetnek büls Mestere minden élő-állatokba. Mik légyenek pedig a' meg-ehető, mik a' meg nem ehető dolgok, azt ugyan némü-némü részről, a' Természet-is *distálja*; de az Okótság világosabban tanítja. Alkalmatlanok ugyan-is a' meg-ételre: 1.) Valamelyekben tápláló nedveség niutsen: mint az *Aer*, föld, kő, értz; ruha, papiros; viz, só, magokra. 2.) Valamelyeket a' gyomor meg nem emészthet, mint a' tsont, portzogó, fa, a' gyümölcsöknek kő-keménységü magva, és külső száraz hártája, a' szőr, szurok, viasz, száraz enyv, 's a' t. úgy azok-is, mellyekben igen keferü, fojtós, favanyu, büdöfs, okádtató, *purgáló*, vagy egyébként a' Természetet irtóztató, a' vért hirtelen felettébb fel-gyújtó, meg-rothasztó, vagy egybe-alató erő vagyon. A' meg-ehetők közt pedig leg-alkalmatosabbak, és a' mi Természetünkkel leg-jobban meg-egyeznek azok, mellyeket a' gyomor vagy nyersen, vagy igen együgyü és könnyü készület, az az, sütés, főzés, kelés, rántás, aszalás, meg-elegyítés után kedvesen elfogad,

fogad, könnyen meg-emészt; mellyeknek leg-kevesebb ízek és szagjok vagyon, és a' belekben is leg-kevesebb seprőlékjek marad-fenn.

Az itt meg-említett dolgoknak világosabb meg-értésére nézve, minthogy ezekben, az e-gész ételt néző *Diaetának* fundamentoma vet-tetik-fel, tettzik, beszédemet valamivel selyebb-ről kezdeni; És, mi legyen tulajdonképen az *Eledelel*? az e're rendeltetett materiát' természet-e közt mi különbség legyen? és a'hoz kepest hogy kellejsek azokat meg-világosítani, 's magunk' bujz-nara fordítani? előre kívánom egy kevésbé bő-vetskén elé-adni.

Az *Eledelel* név annyit tészén, mint *Élet-adó*, vagy élészto eszköz. Es, ennyiben ki-terjed az *erre*, *Spiritusokra*, és élészto jó szagokra-is, sőt hasonlatosság szerint, által-vitetik a' lelki dolgokra is. Így az Öröm, Tudomány, az Isten' Befzéde 's a' t. a' Lé-lek' eledelelének mondatnak. De tulajdonabb értelemben, *Eledelelnek* hívjuk azokat a' materiá-*kat*, mellyek meg-enni-is kedvelek, a' belső részekben-is semmi alkalmatlanságot nem sze-reznek; hanem ott tsendesfen meg-emésztodvén, a' mi testünk' materiájával meg-egyező nedves-séggé válnak; és az a'ból le-válott, vagy e-gyéb útakon a' Természetnek munkásága ál-tal ki-takarodni szokott, folyó és kemény ré-szeket ki-pótolni 's meg-újjítani alkalmatosok.

A' melly le-irásból ki-tettzik, mennyi-ben különbözzenek az *Eledelek* az *Italoktól*. De ki-tettzik továbbá még az-is, hogy a' *Fu-szer-számok*, *Orvosságok*, *Mérgek*, mennyiben kü-lömbözzenek az *Eledelektől*. A' *Fu-szer-számok*, csak segítő eszközök, hogy az *Eledelek* a' száznak és gyomornak inkább tessenek, és ha-marébb, 's jobb móddal meg-emésztojdjenek; 's ennyiben a' konyhai készületek vagy *Diaet-na* tartozó dolgok közt nevezetes helyet-is érdemelnek. Az *Orvosságok* pedig, minthogy

a' testnek tsendes állapotját meg-háborítják - és a'ban a' magok ösztönökkel olyan erőszakos változásokat gerjesztenek, hogy az el-bádogyadt természet kéntelen-is minden erejét elévégye, és az ötet terhelő, emésztetlen, vagy másként magában meg-romlott részt, mig nagyobb veszélyt szerezne, magából ki-hajrta; vagy pedig, a' magok ellenkező hatalmasb minéműségekkel, azoknak, a' testet terhelő, hibás részeit úgy meg-változtatják, hogy többé a' mi természetünknek ártalmára ne legyenek; eledelnek épen nem neveztethek. Annyival-is inkább a' *Mérgek*, mellyekbe, a' mi természetünkkel ellenkező tulajdonságok oly nagy mértékben vagynak, hogy azokat az élő test meg-nem győzheti; hanem el-kell miattok romolnia. Egyébként, meg-jegyzést érdemel, hogy az orvofságok-is nagy *afszal* lehetnek halálos méreggá; a' mérgek-is kevés mértékben orvofság helyett szolgálhatnak.

Ezeknek meg-választásában tsudálva szemléljük az oktan állatoknak természeti *dexte-választás*-ritását; miként, sok nemesebb szaglású állatok, *nak mester*-meszizéről meg-érzik a' nékiek való eledelt, *sege*. és azt szorgalmatoón fel-keretik; a' mi nem nékiek való, azt, hiva nélkül el-kerülik, nem is illetik; vagy első meg-köftolással szájokból ki-vetik. Az emberek, e' részben, fokkal boldogtalanabbak; és többire a' magok káron vagy hasznokon kéntelenitettek az eledelket a' mérgektől meg-választani. A' kis gyermek, a' tuzet-is a' szájába viszi, 's mikor azt egybe-égeti, a'kor vészí-észre, hogy nem meg-enni való: 's hibető dolog, a' mint ezen Munkának elein-is említtem-vala, hogy *Első Szüeteink*-is fokszor jártak-vólna így, ha az Istentől az ételre és italra alkalmas *materiak*-ról valami jelentést nem vettek-vólna. Hanem azután idovel, a' fok egy-forma tapasztalásokból, úgy kezdettek az okosabbak, az étel és ital körül, magoknak valami rendet tsinálni; és a' Természetnek mind három Országában elöt-

előttek forgó *materia*k ből ki-válogatni, miket lehetlen *Eledelek*nek, miket *Fu-jzerfzám*nak, vagy *Orvosfágnak* fordítani? miket, mint *Mérgeket* el-távoztatni? és ezeket elein beízed, azután írás által, az utánnok következő *Nemzetek*nek-is értékekre adni.

E' világon minden egybe-szerkeződett testek azon négy-féle *Elementum*okból lettek. A' *külömbőség* pedig a'ból kerekedett-ki, hogy e'ben ez, a' másban a' más *Elementum* több; és úgy-is öszve vagynak elegyedve, hogy minden egyikből a' másikat pótolni kellene. nehezen lehetlen a' szükséges részt a'ból ki-választani, a' másíkhöz által-tenni, és épen annyi mértékre szabni, a' mennyi oda kívántatott. Így tapasztaljuk ezt kíváltképen az *eledelekre* nézve; mellyeket-is a' mi belső részeinknek előbb széllyel kell öszlatni; 's azután úgy választani ki belőlek azt, a' mi, testiünk' *materia*jával egyez, és annak nevelésére alkalmas. A' mint tehát e' vagy amaz *eledel*nek neme az olyan *Elementum*okkal, mellyek a' mi tápláló nedveségeinkel egyeznek, gazdagabb, azt bőven táplálonak; a' mellyben az e'féle rész igen kevés, azt szűken táplálonak; a' mellyet a' mi belső részeink könnyen annyira széllyel öszlathatnak, hogy a' szükséges részt a'ból jól ki-választhassák, azt könnyű *emészthetőnek*; a' mit ellenben nehezen öszlathatnak annyira széllyel, azt nehéz *emészthetőnek* szoktuk nevezni, 's a' t. mind alább majd bővebben is ki-fogjuk magyarázni.

Ditséretre méltó bizony, e' részben-is a' régi *Orvosok'* szorgalmatossága. Fel-vették t. i. ok az *Eledelek'* *materia*jait nevek szerint, és meg-visgálván azokat minden lehető minőségeikre nézve, meg-külömböztették, mellyek légyenek (*pure alimentales*) tisztán csak tápláló nedveséggel bírók, mellyek (*medicamentosae*) orvosló erővel-is fel-ruháztattak. A' tápláló erőre nézve-is, külön-külön *Classis*okba előnkbe adták. 1.) mellyek a' könnyeb-

2.) mellyek a' nehezebb emészthetők. 3.) a mellyek a' gyomorba hamar el-romlanak. 4.) a' mellyek a' hatát fel-füvják, és a' belső részekbe alkalmatlanságot szereznek. 5.) a' mellyekből jobb-féle, tisztább vér és tápláló nedvesség szokott készülni. 6.) a' mellyek hibás, az egészséggel roszítzul egyező nedvességekké válnak. 7.) a' mellyek bővebben. 8.) a' mellyek szűkebben. 9.) a' mellyek tartótabban táplálnak. 10.) a' mellyekből gyenge, hamar széllyel oszló hús léfzen.

Azon közben, tapasztalván, hogy a' táplálás mellett majd mindenikbe legyen valami olyan tulajdonság-is, mellyel a' testnek állapotját meg-változtatni, kivált bővebb és gyakrabban éléssel, elégséges: T. i. ez hevesít; a' más melegít; e' nedvesít; a' más száraszt; e' szorít; a' más lágyít; ez az étel' kívánást és meg-emésztést segiti; a' más rontja; ez a' hatát meg indítja; a' más meg-szorítja; ez a' szelet; a' más a' vizelletet uzi; ez izzaszt; a' más vér-tolyást szerez; a' harmadik azt meg-állítja; ez az edényeket meg-dugja; a' más ki-bontja; ez a' testet eleveníti; a' más backgyasztja; e' jó kedvet; a' más unalmot szerez; azokat *orvosio eledelek*nek nevezték; és valamit az orvosságoktól várhatni, azt a' konyhai szerekből mind úgy ki-tsinálták, hogy azoknak okos el-rendelésével, az egészséget akármi állapotban, lábon tartani, lehetosnek lenni állatták.

Ezeknek meg-határozásában pedig, követték fok helyeken a' *Jozon okosvadás'* világít-is; de többire a' magok' itéletét az *Érzenysegeten* építették.

I. A' *Jozon okosság* szerint annakokáért fel-tévéa, hogy a' gyomor' emésztése mor-solás és széllyel áztatás által mégyen-végbe, a' poronyó, könnyen mor-sálódó, és vízzel könnyen elegyedo *materiákat*, *könnyu emészthetőnek* mondották: minémüek, a' tisztá buza lisztből jól készült 'semlye és fejér kenyerek, mondola-tortáták, spárga, tsalyán,

és kornló-jövélek, növéseben lévő Olofz-káposzták, murkok, kaulé-répák jól meg-föve; jól meg-ért, bor-ízű, poronyó, leves körtvélyek, tseresznyék, eprek, borju, bárány, gidó, tsirke, pipó, pujka-fiu, nyúl-süldő, öz és szarvas-borju húfok; a' tyúk, kappan, pujka; fátzán, fogoly és tsáfzár-madarak, kivált minek-utánna négy öt napi tartás által valamit puhúltak; a' tífzta, folyó, köves-fenekü vizekben termett apróbb pénzés halak, a' borju és bárány tüdök, marha nyelvek, kontz-velők, hígan sült frifs tojások, téj, téj-fel, írósvaj's a' t. Ezeket, minthogy a' gyomorba könnyen és szaporán meg-emésztdönek, ott *semmi alkalmatlanságot nem szereznek, ditséretes nedveségeket-is szaporítanak, jól's bőven-is táplálnak, de a' testből hamar széllyel-is oszolnak; az öreg embereknek, gyermekeknek, betegeknek, és betegséghöl gyógyulóknak, heverő, kényes, gyengébb gyomru tanuló személyeknek, leg-alkalmatofabb eledeleknek tartották.*

Ellenben, a' mellyek szijjas, fás, sovány, enyves, egybe-afzott, a' vízzel nem könnyen *Nebéz e-* elegyedő *materiájuk*; mint p. o. a' jó tömött, *meszthető* száraz, köz-kenyér; kivált ha jól meg sem *Eledelek.* kolt vólt, lentse, borsó, gesztenye, tös-répa, fós káposzta, nagyobb testü és meg-állapodott idejü négy lábú, és szárnyas állatok; a' nagy halak, főként ha jól meg-nem löttek vagy sülttek, vagy bé-sózva, fel-fustelve, vagy a' szélen meg-izárasztva állottak. A' réizek közt, a' sziv, vesék, portzogók, háj-nevelők, és egyéb inas-hártyák, bőr, keményen sült tojás, lajt, s a' t. ezek mind hofzfas és kemény rontsolált kivánnak, minekelötte a' gyomorba a' vízzel tökéletesen öszve-elegyednek, és illendő hig folyó *Chylussá* válhatnak. Innen, *nehez emészthető eledeleknek* nevezettek. De, minthogy ha egyszer jól meg-emésztdötek, magok durva természetekhez hasonló enyves, vastag vér és tápláló nedveség kéizulvén belölek, a'

testből nem barnar takarodnak-ki, innen tartoson táplálni, 's következésképen az erős gyomru, sok *Commotio* tévő, rabotás embereken, az első rendbélielnél jóval többet segíteni itél-
tettek.

Továbbá, a' *ditséretes jó-fele vernek es tápláló nedvessegnek tulajdonsága* lévén, hogy lé-

A' *ditsé-*
veresjó neu-
vessegu e-
ledelek' tu-
lajdonsá-
gait hon-
nan kell
meg-batá-
rozni?

gyenek a ban 1.) *veres*, apró, kemény golyó-
bi otkákból egybe-forított *elz részek*, vagy gö-
röngyök-is annyira, a' mennyire a' magok
szurkálókkaal egy ideig a' testnek kemény réze-
it fel-melegíteni, a' szukségtelen takonytól
meg-hoppasztani, azután el-bomolván a' hú-
los *mucularis* részeket táplálni, nevelni szük-
ségefek. 2.) kotsonyás vagy ragadó *Seruma-*
is légyen annyi, a' mennyi a' fejer rézkek'
táplálására meg-kivántatik. 3.) *Vize*-is annyi,
a' mennyi mind ezeknek illendo hivesedélt, és
az edényeknek minden szorolságain folyható
higságot adhat. 4.) *Sója*-is, a' mennyi az idő
előtt való meg-rothadásnak ellent-állhat, és
az edények' *fibráinak* mozgására elégséges özf-
tönul lehet. Vagy, hogy más rendel érthetöb-
képen ki-mondjan: hogy a' vér kelletinél se
hidegebb, se melegebb, se higabb, se sürubb,
se enyvesebb, se likabb, se tsepegöb ne lé-
gyen; nem tsipös, nem kövér, nem poshadt,
vagy másként rothadásra hanyatló: rövideb-
ben; se igen fok viz, se igen fok kövérség,
se rendinél több föld és só benne ne légyen.
Ezek szerint tehát, minthogy az eledelek, a'
magok tulajdonságaikat nagy részén meg-tart-
ják az el-eméltződés után-is; *bibás és az eges-*

bibás rosz
nedvesse-
gu elede-
lek.

seggel roszszul egyezö eledeleknek neveztetet:
1.) valamelyek nagyobbára *vizből* állanak; és
mind a' gyomorba mind azon kívül könnyen rot-
hadnak; minémük: az elein-érő, nyári gyü-
möltsök; dinnyék; ugorkák; tökök; parék;
fejes-káposzták; gombák; sima bőru, nyúlas,
lágú hálú tói halak 's a' t. vagy 2.) a' ma-
gok *égető tsipös savokkal* a' vért se-gyülsztik,
es az epét felette meg-büvitik; mint: a fok-
veres-

v. refs-pár- és egyéb-féle hagymák; retkek; tormák; mustár; lu-szerizámok nagyobb mértékkel; avas kövérségek és vajak; régi, sebes ízű sajtok; túrók és ordák; a' méz, és nád-méz-is igen bőven és gyakran éve; a' 'sirba rántott és pergelt ételek; igen meg-sült, befőzött, fel-füstelt húfok és halak. vagy 3.) *sok nyúlós, taknyos rész van benne*; mint: a' izületésekhez közel lévő borjúk, bárányok, malaczkok; agy' és hát-ger. intz-velök; nyúlós, lágy hártyák és inak; a' ragaknak kotszonyás végző részei; álló tókban termett lágy húfu halak; békák; tsigák; sovány új sajtok. 's a' t; vagy 4.) *sok durva fűldből állanak, mellyből hasonló fonkolyos, fekete, iszapos fárral vagy melancholiával meg-vefztegetett, vastag vér keszül*; minémüek: a' sovány, el-tsigázott és meg-vénült okiök, tehenek, juhok, ketskék; a' vén nyulak, ózek, szarvalok, vad-disznók, darvak, hattyuk, vad-galambok; száraz, füstös és sós húfok; a' lép; régi kemény sajt; korpás, keletlen kenyér; kenyér-haj; lentse 's a' t; vagy 5.) *egyebkent poshadt, dohos, budófs, kedvetlen szagjok és izek van*; mint: a' vermes, dohos, meg-költ, konkolyos, üszögös, rogyás, vad-zabos, kigyó-hagymás gabonákból, molyos, régi, rothadt lisztből, poshadt, savanyu téfztából készült kenyerek; és, ha azután-is a' penész által-járta; a' beteg, vagy párosodni kívánó állatoknak, kotlós tyúkoknak, madaraknak húfok; annyival-is inkább, a' mellyek magoktól meg-döglöttek: úgy, akármedly jó nedvességgel tellyes eledelek-is, minekutánna poshadtság vagy rothadás fért hozzájok: nevezetelen a' régi, állott tojásfok.

Ezek közönségesen mindenekre nézve, *egésztelen eledeleknek tartattak*; ha szinte az erős egélségű emberekben kár-tételek nem menten tettzik-is-meg; de idővel azokat-is meg-gyógyik. Az erőtlen beteges személlyeknek pedig, kivált a' kiknek vérek, a' meg-jegyzett velezettségre azon kívül-is hajlandó volt, épen

vezedelmeleknek tapasztaltattak. Azért kíván-
tam én fuminálion előre-is így ezeket ki-nevez-
ni; hogy ezekből, ezeknek ellenibe téve, az e-
gészes, jó-feje nedvességgel bíró, és, követke-
zestképen minden rendű és állapotú embereknek
hasznos és bátorságos eledeleket az értelmese-
nek könnyű légyen magoknak-is meg-válasz-
tani.

*Az Eledel-
eknek kü-
lönös tulaj-
donságai-
ról az ér-
zékenyse-
gek sze-
rint.*

II.) Az *Érzékenységek* szerint, leg-világo-
sabb tanúságot az eledelék minémű-ségeiről, kü-
lönösen orvosló erejéről, az *izelésből* vagy
meg-köszölésből vettének. Es e' szerint nyóltz-
féléknek mondhatjuk az Eledeleket: 1.) Vagy-
nak köztök *Víz izűek*, vagy minden ki-tettző
iz nélkül valók: Ezek hivesítenek és nedves-
tenek, de tápláló erő igen kevés van benne.
2.) *Kenegető lágy izűek*: Ezek nedvesítenek és
lágyítanak, táplálnak-is a' magok *consistenciá-*
jokhoz képest, de hamar rothadnak. 3.) *Olaj-*
jós, kövér édeséggel kedvestek: Ezek a' mi
természetünkkel leg-jobban egyeznek; mivel a'
mi tápláló nedvességeink-is édelek. Innen *GAL-*
LENUS L. IV. Simpl. c. 15. Omne alimentum
dulce est, aut saltem dulcissimum aliquam, alio
autem sapore conditum, obtinet. az az: Min-
den eledel édes, vagy valami egyéb izzel ele-
gyedett édeséggel bír. Az *édelek* közönsége-
len engesztelnek, enyhítenek, fiktanak, lá-
gyítanak; innen a' mejjnek különösen tettze-
nek. A' mellyekben az *édeség elefebb*, mint
a' mézben, nád-mézben, meg-ért olaj gyü-
möltökből fajtolt új fa-olajban, az olyanok
mértékletesen melegítenek-is. A' mellyekben
pedig, az *édeség, fok víz és aér közt el-van*
elegyedve, mint fok jól meg-ért gyümöltök-
ben, tejes-dió', mogyoró', mondola-be ekben,
gabona-fzemekben, édes répákban, borju, bá-
rány, dísznö húsokban, téjben, új-sajtban,
's a' t. azok inkább hivesíteni; 's ez okból
bővebben-is táplálni tapasztaltattak. 4.) *Kese-*
rűek: Ezek szárazítanak és melegítenek, mi-
nél keserűbbek, annál inkább; úgy hogy, a'
mellyek

mellyek tiszta keferük, leg-kisfőbb tápláló erő fintsen benne; hanem a' fzerint, a' mint az édeségből részeseülnek, számlálatnak az eledlek vagy inkább fü-szerfzámok közü. Egyéb tránt, a' takonymnak le-törlésében, az enyves, valtag, hideg nedveségeknak meg-vékonyításában és el-olzlátásában, és az erek' meg-dugulásának ki-bontásában, nagy hasznot tehetnek: és ez által, a' testet, fok nyavalyáktól óltalmazhatják, 's meg-is orvosólhatják: a' rothadásnak-is ellent-állanak. 5.) *Egető-tsipősek*: mint a' hagyma, torma, mustár, retek, és majd minden fü-szerfzámok. Ezek a' keferük-nél inkább melegítenek; és a' mennyiben hatásos, vékony *alkalinus* savok, el-járja az egész testet, a' nedveségeket-is inkább vékonyítják, és az izzadásnak 's vizelletnek útján fok vizet takarítván-ki, erősebben szárazsantanak; az ereknek taknyos meg-dugulást-is, mélyebbről ki-nyitják, mint a' keferük; de az elsők, mellyekben az említett égető só, fok vízzel van együtt, a' rothadást siertetik. 6.) *Sós-tsipősek*: Ezek nem annyira melegítenek, de jóval nagyobb mértékben szárazsantanak; magokhoz szivau a' vizes nedveségeket, mellyel a' rothadást-is ellenzik. Mint alább, a' hol a' sóról különösen léssen beizéllgetésünk, bővebben meg-mútoztatjuk. 7.) *Savanyu-tsipősek*; vagy *tiszta savanyuk*: Ezek az elébbi-ektől annyiban különböznek, hogy tapasztalhatóképen hivesítenek, és óltják a' szomjuságot, mellyet amazok öregbítenek. Egyéb tulajdonságaikat lásd az etzetnek históriájában. 8.) *Fojtós-savanyuk*: Ezekben a' savanyu só, kevés vízzel és fok száraz földel elegyítetett, melly a' mi belső részeinkből a' nedveséget magához húzván, azokat egybe-sugorítja, 's meg-szárazsztatja, és így a' hivesítés mellett szárazsantanak, 's szorítanak, 's következképen a' rothadást távoztatják.

Mennyiben tsúzfizának-bé ezek az egészségg' dolgába, meg-talál e're HIPPOCRATES L.

Ezek mennyiben
szüksük-be az egészség' dolgá-
ba?

de veteri Medicina. Nem száraz, nem nedves, nem meleg, nem hideg, vagy ezek közül valamelyik, a' régi bolts Orvosok' ítélete szerint, úgy mond, az, a' mi az egészséget megsérti, hanem a' mi ezekben hatalmasabb, hogy az emberi természet meg-nem győzheti: ezeket tartották őket ártalmasnak, és igyekeztek mérsekelni. Felettebb hatalmasak pedig az edesek közt, a' leg edesebbek; a' keserük közt, a' leg-keserűbbek; a' savanyuk közt, a' leg-savanyubbak; és a' mi akármely dologban felettebb való. Ezeket tapasztalták meg-lenni az emberbe, és ártani. Vágyunk ugyan-is az emberben keserü, fos, édes, savanyu, fojtós, izetlen, és egyebek e'féleek véghetetlenül; mellyeknek, az ő sokságok' és erejek' mereteke szerint, különb-külömb fele tebetségek-is vágyon, és ha ezek együtt jól elegyítették 's contemperáltattak, ki-nem teitzenek, nem-is szereznek semmi alkalmatlanságot. De midön ezek közül egyik külön válik, a'kor ki-mutatja magát, és az egészséget meg-báborítja. 's a' t.

GALENUS, igyekeztvén azt-is bizonyosabban meg-határozni, hogy azok a' qualitások vagy idegen erők, mellyek által HIPPOCRATES szerint az egészség meg-szokott gyakran sértetni, mellyik eledelben, mitsoda mértékkel legyenek; négy gradusokra osztotta azokat. Az elsőbe tette, midön e' vagy amaz erő a' lig érzik; a' másodikba, midön az jobban kitettzik; a' harmadikba, midön nagy mértékbe van; a' negyedikbe, midön a' maga rendiben leg-nagyobb gradusban tapasztaltatik. Es ezek szerint, midön e' vagy amaz eledelnek neméről ítéletet térszen, mennyiben lehessen azt egészségesnek vagy egészségtelennek tartani, mindenkor ki-fejezi, hogy az, hányadik gradusban melegit, hivesit, nedvesit, szárazit, 's a' t. Mellyekből kinek-kinek temperamenumához vagy a'kori állapotjához képest, nem nagy munkával meg-lehetett határozni, jó legyen-e nékie az, vagy nem? En meg-vallom, hogy jobb módot ezeknek a' dolgoknak ki-magyarazására

és fel-vételére képzelnem sem tudok; és felet-
több sajnálom, hogy az újjításnak kívánása, a'
más Orvosokat e' királyi útról más tekervé-
nyes ösvényekre vitte.

Meg-kell továbbá azt-is adnunk, a' mint
GALENUS-is mindenütt *inculcálja*, hogy azon *Változik*
egy nevű eledel-is a' helyhez képest, a' hol *az Eledel-*
termett, *ideje szerint*, a' mint növéliben van, *lek' termé-*
vagy meg-ért friss, vagy régi; *el-készítettésére*
szete. nézve, a' mennyiben nyers, meg-főtt, avagy
meg-sült, e' vagy ama szerekkel, a' konyhai mes-
terség' szerint meg-elegyítettett, 's a' t. ma-
ga természeti erejét csak nem egészen meg-
változtatja. Méltó-is volna bizony, e'be a'
dologba, az Orvosoknak jobban be-tekinteni;
és nem bizni csak a' szakátsokra, a' kik csak
a' száznak és szeannek kedveskedhellének, ke-
veset gondolnak véle, akár mint légyen azu-
tán az egészség' állapotja. A' véle élőknek
temperamentuma, szokása, és a'kori állapotja-
is mind ezekben iszonyu külömbséget téfzen.
A' mi a' *phlegmaticus*nak egészséges, mint p. o. a'
méz; a' *Cholericus*nak veszedelmes. Egy gyomor-
fájásban kinlódó ember, egykor tanácsot kér-
deni menvén GALENUSHOZ, a'ra tanítja, hogy
egyék mustárral tzeklát és pár-hagyruát, lát-
ván, hogy a' gyomrában meg-gyult takony-
tól vóma baja; mellyet a' meg-tselekedvén,
és fok takony takarodván-ki a' hasán, szépen
meg-gyógyult. Ugyan az, mászor, holni ége-
tős, tsipos ételekkel élvén, hasonló gyomor-
fájást kap, és azon eszközökkel az elébbi mód
szerint akarván magán segíteni, nem csak meg-
nem gyógyul, hanem sokkal rotzszabbul léfzen.
A' fajt, étel előtt éve, szoritani; étel után,
taxálni tapasztaltatik. Egy szóval, a' nevből
alig lehet a' *Diaetának* egész rendiben valami-
nek erejét mindenekre nézve egy általjában meg-
határozni; hanem a' körül-álló dolgokat-is
szükség mindenkor minél gondofabban lehet,
fel-jegyezni. Midőn az el-gyengult gyomru,
fokat uló és tanuló embernek belső réizei, a'

'semlyét, és a' jól meg-főtt gyenge tsirkét nehezen eméztik és rosz-féle nedvelséggé tsinálják, az erős kézi munkával élő parázt, a' korpás fekete kenyeret, és tsont keménységi fustes diáznó-lábat könnyen eméztli és hatznos, tápláló nedvelséggé tsinálja.

A' mi pedig az *egészségnek már meg-sér-ű-*
Az Eledele- *dett állapotját* illeti, a' mint t. i. az eledelek
ból miként egyszer'smind orvolságok-is lehetnek, ha fel-
lehet or- *vélzszük* azokat az okokat, mellyeket a' XI.
vojság? *§-ban* a' *kemény* *részeket*; a' XXXII-dikben, a'
folyó vagy *big* *részeket* egészséges állapotjok-
 ból akármí úton és módon le-vetni meg-jegy-
 zettünk-vala, könnyű léfzen azt-is fel-találni,
 miként lehetén a' meg-orvoslást-is a' *Diaeta'* vá-
 toztatással véghez vinni. Azért, én-is itt azt
 tovább nem magyarázom. Léfzen ezután,
 ha litem életemnek kedvez, jobb alkalmazásá-
 gom, ezeknek bővebb fel-lejtegetésére,

Itt pedig ezen túl által-mégyek az Ele-
 delek' nemeinek személyes vagy különös vi-
 gálására. Az hol szándékozom, az előre bo-
 tsátott régulák szerint, meg-mítogatni, azok
 közül mellyik minémü termézzettel birjon; és
 e'hez képeit, az emberi test' egészségének fenntartására, vagy el-rontására, ez-is amaz-is mennyi-
 ben szolgálhaszon. *Maximum hinc opus ordiem. ar,*
 így ír *PLINIVS Hist. Nat. L. XX.* mindjárt a' kez-
 detin, midön ő-is ezeknek elé-számlálásához akar-
 na fogni: *et cibos suos homini narrabimus, fateri-*
que cogemus ignota esse, per quae vivat: nemo
id parum aut modicum existimaverit, nominu n vi-
litate deceptus. Pax simul in his et bellu n Na-
turae dicitur, odia, amicitiaeque rerum surdaru n
ac sensu carentium. &c. az az: „ Igen nagy
 „ dologhoz kezdünk, és az embernek maga
 „ eledelet beszélljük-ki, 's kényszeritjük meg-
 „ vallani, hogy esméretlenek légyenek, a'
 „ mikkel ő él. ne-is gondolja ezt senki ki-
 „ tsiny és alá-való dolognak lenni, meg-tsal-
 „ ván magát azoknak tsekély neveivel. Az
 „ egész Termézzetek egy-más közt való bé-
 kessé-

Mivel é-
 lünk tulaj-
 donk-pen,
 nehéz meg-
 barádrozni.

„ kefségét és hadakozását , a' suket és érzékeny-
 „ ség nélkül való dolgoknak egy-máshoz va-
 „ ló gyűlölségét és barátságát keltetik itt ki-
 „ belzellenünk, és a' mi tudálatosabb, úgy mond
 „ továbbá, hogy mind ezek az ember' kedvé-
 „ ért léznek. Egyik *Elementum* a' másikat
 „ meg-észti, az, a' harmadikat szűli. A' Nap
 „ vagy Tuz a' Vizet fel-falja, a' Viz a' Tu-
 „ zet meg-fojtja 's a' t. a' plánták, és fok
 „ alá-való férgek a' föld' nedvességét szívják
 „ és a'ból hizakodnak,, De minden plántá-
 „ nak vagynak ismét különös *alumnusi*: még pe-
 „ dig a' mint bizonyítja a' tudós *MUSSCHENBROEK*,
 az Isteni Böltségségről irt jeles *Oratio*jában,
 különböző férgek élnek azoknak virágjain,
 különbözők levelein, különbözők ágain, kü-
 lömbözők gyökerein. Ezeknek a' férgeknek
 vagy bogarat-káknak ismét vagynak magok tet-
 veit. Azt fzeimeinkel láthatjuk, hogy egyik
 bogar a' másíknak; az ismét a' másíknak ele-
 dele: az erotlen kis madaratskák és halatskák,
 az arbe repdeső bogaratskákat, és a' tsúlzó-
 málzó férgeket kapdofsák; őket pedig a' na-
 gyobb madarak és halak prédálják: az oktalan
 állatok-is többire egymást emészti: az ember
 pedig az egész természetén uralkodik, és ma-
 ga tettése szerint 'sákmányól mindeneket:
 úgy hogy, az egész Világ látatsék az emberre
 nevezve, egy közönséges konyhai készületnek
 lenni; és hogy, a' mint *PLINIVS* mondja, igen
 nehéz legyen meg-mondani, mivel éljen az
 ember. Ittát ha még azt-is gondolóra vennök,
 hogy az esmérerefebb és jelefebb eledelekből
 is, mennyi a' ki-vető rész, a' melly tsak ál-
 tal-sznródik a' mi testünken, annál nehezebb
 volna meg-határozni, mi legyen az, a' miből
 élünk és tápláltatunk valóságga? De ezeknek
 ki-nyomozására a' Természetnek mélyebb ér-
 tése kívántatik, mint e' mi mostani földi éle-
 tünk magával hozza. Azért ezekbe a' mély-
 ségekbe itt bé-erelzkedni, és a' Természetnek
 titkait felzegetui nékem sem szándékom. Ha-

nem csak az olyan eledelnek nemeire ter-
jelztem - ki szorgalmatosságomat, a' mellyek
mindnyájunk előtt esméretesebbek; ezekre is
csak azokat említem, a' mellyek a' közönsé-
gebb tapasztalásokból, az Orvosi tudomány-
nak régulai szerint, a' józon okosságának má-
világánál, azoknak természeteti vagy mesterség-
ből vett tulajdonságaikról hitelesen tel-jeveztet-
tek. Nagyobb világosságnak okáért pedig,
igyekeztem a' szokottabb eledelket historia
szerint is le-írni, a' mint t. i. ezzel vagy amaz
az Emberek elébb élni kezdettek, és a'
mint azok, rendel, elein együgyübb, azután
mesterségebb készülettel fordítottak kony-
hai halzónra.

§. LXXXIV.

Maga az Úr Isten, a' mi *Első Szüléinknek e-*
ledelekre rendelte-*vala* csak a' plántákat. Így
szóll ugyan is, 1 Mos. I. 28. *Imé, adtam nek-*
tek minden mag-bozó fűvet, melly vagyon az egész
Földnek színén; és minden gyümöls-termő és mag-
bozó fát: hogy azok légyenek néktek eledeltekre.
És én úgy tartom, hogy valamig az *Edennek*
minden kívánatos és hasznos fűvekkel, fűveknek
magvaival és gyümöls-ökkel gazdag kertiben mű-
lattanak, ezeken kívül egyéb eledelt nem is pró-
báltanak. Minekutánna pedig pártosságokért e'
ditsőséges Kertből ki-tsapattanak, s' a' körül lévő
helységben magok tápláltatásokra elégséges és
alkalmas fűveket, és gyümöls-termő fákat nem
találtak-vólna, kéntelenítették az e'féléket nagy
munkával plántálni, vetni, szaporítani; és hogy
a' tövis, bogáts-kóró, és egyéb rosz búrjánok,
azokat meg ne fájtsák, szorgalmatoson gyomlál-
ni, tisztogatni, kapálni, irtogatni: és így, az Ő
Fel-

Felségétől fejekhez tsapatott átok 'szerint, veres verejtékkel enni a' magok eledeleket. Sőt, kettőség kívül, nem fokára a' juhoknak tejét-is meg-kezdették enni: mert a' mint ugyan ott, R. IV. 5. 2. fel-jegyzette Mo'ses, az Adám' két fi-ai közül, Kain föld-mívelésre, Abel pedig juh-pásztorságra adták magokat: mi végre tartottak-yólna pedig annyi juhokat, ha leg alább azoknak tejét nem ették-vólna; elégséges okát alig találhatjuk.

Igy tartott ez, kiváltképen az Istenfélő Seth' Nemzetségében, egészen az Özön-vizig; a' mikor ofztán, a' hószfzas eső, 's a' Tengernek majd elztendeig a' Föld' színén heverő sós vize elfoványitván a' Földet, és így, a' plántákat-is igen fovánná, vaddá tévén, meg-engedé a' Nagy Jóságú Ur Isten Nőénak, 1 Mos. IX. 5. 3. hogy minden mozgó és élő állat lebessen nekik eledelekre.

De nem fokára el kezdvén szaporodni az Emberek a' Földnek színén; fokban vándorlásra, új lakó-helly keresésre adák magokat; melly miá, nem lévén módjok a' föld-mívelésben, és barom-tartásban, az alatt el-szokván a' munkától-is, jól lehet a' serényebbek holmi vadakat néha fogtának, de a' többi a' plántáknak gyökereire, magvára, fűvére, a' fáknek gyümöltseire viszfza-szorúltanak. Innen, az Arcadiabéliek, makkal; az Apusok és Thyrintusok, vatzkorral; az Athenae-béliek, figével; a' Medusok, mőndolával; az Indusok, holmi nád-gyümöltsel; a' Persák, cardamomummal; a' Carmanusok, pálma-sa gyümöltsel éltenek; a' HERODOTVS', STRABO', MELA', PLINIVS', SOLINUS', AELIANVS' bizony-ságtételek 'szerint. Americában-is, a' Brasiliaciak-1497, elztendőkig, K. U. Sz. után-is, míg t. i. a' Spanyolok reájok találtak; méznél, gyöke-
 'C 4 rek.

reknel, es gyümölcöknel egyebet nem ettenek. Sőt, még ma-is, Afiában, *Balsora* nevü várostól egész a' *Ganges*' folyó-vizeig, melly tart közel 1000, mert-földet, fok ezer emberek, mint a' barmok, tsak plántákkal élnek. *BOERHAAVE Praelect. ad Instit. Med. §. 50.*

Leg-első
eledele az
embernek
mi volt?

A' Mos'ES' szavaiból K. I. R. II. §. 9, 16. úgy jő -ki, hogy leg-első eledele az embernek, az Isteni rendelés szerint-is, a' fáknek gyümölcsei voltak. Úgy-is vagyion, hogy azoknak gyönyörűsége, az ő szemeit egyebek felett hivta magához; kedves ízek pedig, mi-hellyt meg-kóstolták, épen el-hitethette, hogy azok eledelre jók volnának. Az -is úgy látzik, hogy az Isten' keziből, a' gyümölcök-is, mint egyéb dolgok, egész tökéletességre ment állapotba jöttek-vala -ki. Az embernek egyenes teste' állása, szája, fogai, kezei -is épen e're vagynak alkalmaztatva, hogy az ő szemek előtt forgó, és tsak nem szájukba repülő, szép gyümölcöket szedjék és egyék. Mert, hogy elein az ember-is, mint a' medve négy lábon a' földre hajlott ábrázattal járt-vólna, ama *Mosari* nevü, *Paviai* bolond *Anatomicus Professor*' vélekedése szerint, a' ki ez előtt egy-néhány esztendővel, minden nyavalyáit az embereknek a'ból akarta ki-hozni, hogy a' természet' tzelja ellen fel-állva két lábon kezdetek járnai, minden okos ember méltán nevetethi; hanem ha a'val a' korhely *Tszimadiával* tartja, a' ki, midőn ezt az embert meg-átalkodott bolondságaért a' *Paviai* lakofok a' városból gyalázatosan ki-hajtották, az *Erlungi* 1778-dik Elzt. a' 45, szám alatt jött Újságok szerint, azért sajnálta, hogy a' tsizmának jobb kellelte lett-vólna, két-két pár tsizma kivántatván úgy minden embernek. De egyébként-is, a'hoz az eredeti állapotához, semmi-féle eledel nem volt olyan alkalmas, mint a' jól meg-ért gyümölcök; mellyeket minden

den tovább-való kézszület nélkül kedvetlen meg-
lehetett enni. A' mi pedig fellyebb, a' mag-
hozó füvekről és fákról mondatott-vala, azt
Adámnak Evával együtt létében való idore
úgy lehet érteni, mint azután való bővebb
eleségekre néző út-mutatást.

Egyéb Nemzetekről-is nem úgy kell a'
fellyebb említett eledeleket érteni, mintha az-
oknál egyebet azok sem ettek-vólna, hanem
hogy, bővebben azok teremvén az ő föld-
ken, nagyobb része eleségeknak azokból állott:
mint mind ezeknek, és több ide tartozó dol-
goknak, a' következendőkben elég példái for-
dúlnak elé. A' hol azt-is, nem kevés tsudál-
kozással fogjuk izemlélni, melly későre, és
keskeny határok közt terjedett-el e' Világon
az Eletnek ez a' jobb neme, mellyet ma kö-
zönségesen követünk.

§. LXXXV.

Mi, vészszük ma az Eledeleknek *materiáját*,
rész szerint a' plántákból, rész szerint az élő-áll-
tokból. A' Plántákból vett Eledelek hat-félék:
1.) *Liszte-válbató Gabonák.* 2.) *Hüvelykes Vete-*
mények. 3.) *Gyökerek.* 4.) *Zöldségek.* 5.) *Gyümöl-*
tsök. 6.) *Gombák.* Mind ezeknek ha mi kedvet-
len ízek, szagjok, és ártalmas tulajdonságok vól-
na, igazgatjuk a' *Fü-szerfzámokkal.* Az Elő-áll-
tokból vett Eledeleket-is öt *Classisokra* lehet sza-
kaszítani: 1.) A' *tiús.* 2.) A' *Téj.* 3.) A' *Tojás.*
4.) A' *Halak;* és egyéb *tsúfzó-másfzó állatok.* I-
de számlálom 5.) a' *Mézet-is,* minthogy ez-is e-
lő-állatoktól kezittetik. Minden Eledelek' kü-
zönséges *fü-szerfzama* gyanánt vagyon a' föld-
ből áfatott, vagy vizből főzetett *Só.* Ezeket il y
rendel külön-külön fel-vévé, lássuk, mellyik mi-

fele természettel bir; es a' szerint kinek 's mi-
kor hasznos, vagy ártalmas?

*Az Elede-
lekről va-
ló Beszéd-
nek rendi.*

Tudom ugyan én jól, hogy ez a' rend,
fe a' Természet', se a' Mesterseg' egybe lán-
tzolt fogásait nem találja. De mint-hogy én
csak konyhai dolgokról szándékozom beszélt-
getni, a' rendet-is a'hoz kívánom szabni.
Elöl - bocsátván t. i. a' közönségesebb és na-
gyobb hasznu eledeleket: utoljára [hagyván,
mintegy a' faragjába, a' mellyek nem annyira
szükségfiek, ritkábban-is fordulnak-elé.

M Á S O D I K R E S Z.

A' Gabonákról közönségesen és
különösen.

§. LXXXVI.

EURIPIDES úgy tartotta, hogy az Ember' É-
letinek tápláltatására Kenyérnél és Víznel e-
gyéb nem kívántatik; és valami ezeken kívül
vagyon, inkább tsemege, mint-sem Étél. Ta-
pasztaljuk magunk-is, hogy mindent hamarébb
meg-únunk mint a' Kenyeret; és ugyan ritka 's
tsuda természetű Ember az, a' ki a' Kenyeret
nem szereti. Idvezítők-is az Uri Imádságban
egyebeket el-halgatván, így parantsolja hogy i-
mádkozzunk: *A' mi mindennapi Kenyerünket add-
meg minckünk ma.* Illő azért, hogy mi-is az E-
ledelekről akarván szólni, leg-először azokat a'
Gabonákat vizsgáljuk-meg, mellyekből Kenyér ké-
szíttethetik.

A' Gabona Deákul mondatik *Fruentum*-nak, (*a frumendo, h. e. vejendo vel fruendo*) az az; olyan eszköznek, mellyet meg-évén véle élünk. Közönségesen Gabonának hívjuk, a' mit farlóval szoktak le-aratni; meg-külömböztetve az olyan hüvelykes veteményektől, *Gabond-nak mit bi-* a' mellyek kézzel szedetnek - le; a' honnan *vunk?* azok *Legumináknak*-is neveztetek. E' szerint azért Gabonának mondattathatnak mind azok a' füvek, mellyek magofs szálon, édes, fejtér liszté válható, száraz magvakkal rakott fejeket viselnek. Mind ezek elein széllyel a' mezőken, mint egyéb füvek, önként termettek; miglen az emberek ki-tanulván, melly füveknek legyen több 's édefebb belü magvok, azokat ki-választották, a' burjánokat körülök ki-gyomlálván, tisztogatni, szaporítani, és egyéb állatoktól őrizni kezdték. Így váltak osztán azok itt-is, amott-is, nagyobb szemü, és édefebb belü szelid gabonákká.

Eredete ennek a' Gabona - mivélésnek, kétség kívül Adám Atyánkra vitetik; a' ki, *A' gabona mivélésnek eredete a' Sidók kö-zött.* meg-tanulván Istentől, hogy a' mag-hozó-füvek-is az ő eledelekre tartozának, midőn a' Paraditsomnak minden-féle kedves és gyönyörűsége gyümölcsökkel gazdag kertiből pártosságáért ki-üzettetett, és a' föld-is érte megátkoztatott-vólna, hogy *tövisset és bogáts-köröt teremne;* a' mezőnek füvét és annak gyümölcset, a' mint néki a'kor-is meg-mondatott-vala: *faradságos munkával és országának verejtekivel* kezdette maga eledelére fordítani, 1. Mos. III. 17-19. Kainról világosan íratik R. IV. 7. 2. *bogy ő szántó-vető ember volt.*

Mi-féle gabonákat mivéltek? és hogy éltek azokkal az Özön-viz előtt élt emberek, femmi nyomát nem látjuk. Az Özön-viz' elmúlása után pedig, hogy e'hez a' mesterséghez mindjárt hozzá-fogott Nóa, ki-tettzik az Istennek maga' szavaiból 8. VIII. 7. 22. Nevezetesen, hogy már az Abrahám' idejében, Egyiptomban, a' gabona-mivélés nagy divatjában

jáon volt, láthatni R, XII. 10. söt, hogy már a'kor a' gabonából kenyeret-is sütöttek, bizonyítja a' Melki'sédek' példája, a' ki kenyeret és bort vive Abrahám' eleibe, midon meg-fáradva győzedelemmel jöne vizsza a' 'Sodomának 's Gomorának Királyi ellen szérentsésen folytatott ütközetről R. XIV. 18. De minémü kenyér lehetett ez, nem tudhatni. Maga Abrahám R. XVIII. 7. 5. így szól, midon az ő fátora előtt meg-jelent három Angyalokat hívá-bé: *Hozok egy darab kenyeret-is, és erősitsetek-meg étellel a' ti sziveitek: midon pedig kívánsága szerint azok hozzá bé-tértek volna, azt mondja Sárahoz: Hamar siejs, végy bárom mérték 'semlye-lisztet', gyurd-meg, es süs pogátsákat a' bammu alatt. Mellyből úgy jó-ki, hogy a'kor a' kenyér csak molnár módra sült pogatsa volt. I'sákról-is R. XXVI. 7. 12. az íratik, hogy Gérárban az Abimélek' tartományában mulatván, vete azon a' földön, es lön rajta aban az éjztendőben szdz annyi. Ezekből állanak a' miket a' gabona' és kenyér' eredetiről a' Régiségekből tudhatunk: mivel a' Mo'sés' írásin kívül azokról a' régi időkről semmi Monumentumok nintsenek.*

A' Görögök, a' kik minden hasznos dol-
Nds Po-gok' első fel-találónak, a' magok embereit
gány Nem tartják; holni Ceres nevü Isten - Anizonyinak
zetek közt. tulajdonítják, hogy leg-elébb a' gabona-vetést
 és föld-mivelést közikbe vitte-vólna: midon
 az előtt füvekkel, fa-rügyivel, makkal, és
 egyéb vad-gyümölsökkel éltek-vólna; mint
 olvassuk a' többek közt, Ovidiusban *Fast.*
L. VI. 7. 395, seq.

*Paris erant primis, virides, mortalibus, herbae,
 Quas tellus, nullo jollicuante, dabat.*

*Et modo carpebant vivax, e cespite, gramen,
 Nunc epulae tenera fronde cacumen erant.*

*Post modo glans nata est, bene erat jam glande
 reperta*

*Duraque magnificas, quercus babebat, opes.
 Prima*

*Prima Ceres homini ad meliora alimenta vocato
Mutavit glandes, utiliore cibo.*

Illa jugo tauros collum praeberere coëgit. cet.

Ugyan ő *Metamorph. L. V. Fab. V.* újra előhozván ezt, így ír *†. 341.*

Prima Ceres unco, glebam dimovit, aratro:

Prima dedit fruges, alimentaue mitia terris.

Igy ítélt e'rol hajdon ORPHEVS-is a' Deák fordítás szerint in *Hymno Cereris*:

Prima Ceres ferro mortales vertere terram

Instituit. Lásd VIRGILIUST-is *Geor. L. I. †. 147.* Ki-terjedt vólt régen ez a' vélekedés közönségesen más Nemzetek közt-is. PLINIUS, a' kinél a' Régiségekbe jártafabb embert, képviselni sem lehet, maga-is úgy írt e'rol *L. VII. c. 56. Ceres frumenta invenit, cum antea glande vescerentur. Eadem molere et conficere in Attica: et alia in Sicilia: ob id Dea judicata.* Az *Atticai Ceres* találta-fel, úgy mond, a' gabonákat, midőn az előtt makkal éltenek-vólna; és ő tanította-meg a' Görögöket hogy kellessek azt meg-örölni és el-készíteni: a' másik ismét (a' kit HARDVINUS a' maga jegyzéseiben, *Hennensis Ceresnek* nevez *Iul. Firmicus* után) *Siciliában*; és azért Isten-Afszonymnak íteltetett.

E'rol a' *Ceres Isten-Afszonymról* az a' költemény, hogy ez, lett-vólna *Saturnusnak*, *Ceres, ki* előbb *Pbrygia'*, azután *Creta'*, végre *Sicilia'* *Királyjának Rheától* vagy *Opistól*, a' ki *Cybelének*, *Tellusnak-is* mondatik, leánya; és így *Jupiternek*, *Plutonak*, *Neptunusnak* testvér hűga. A' kinek, midőn a' bátyjától *Jupitertől* kapott leányát *Proserpinát*, *Pluto* a' maga osztály szerint néki jutott Országába *Tartarusba* által-költözvén, el-lopta - vala; ennek keresésére le-szállván, a' *Fabulák* szerint, az égből a' földre, *Siciliában* az *Aetna'* hegyén két nagy tüzet gyújtott, és keresvén annak világánál minden-felé kedves leányát, de sohol nem találván, *Görög Orzágnak Attica* nevű tartományának *Eleusis* nevű városában, a' *Pandion* *Ki-*

Király' Udvarában, az ő két fiai *Triptolemus* és *Deiphon* mellé dajkának állott; és utoljára, a' maga jóságának meg-bizonyítására, *Deiphont* tűzbe fereftvén, halhatatlansággal meg-ajándékozta; *Triptolemust* pedig meg-tanította, hogy kelljen a' földet művelni; és az által az emberek' eleségére leg-alkalmasabb gabonát szaporítani; nem csak, hanem egy olyan szekerbe tévén őtet, mellyet szárnyas kigyók hordoznak-va, az egész Világra ki-küldötte, hogy az embereket e're a' mesterségre tanítsa-meg; mellyel, ő maga *Ceres* *Siciliába* visszajárt. Mások ezt egy *Siciliai* Királynénak tartják; és hogy e'nek leányát el-lopván a' *Molofsusok*' Királya, midőn ő annak Görög Országba utánna ment, a'kor vitte-vólna által magával oda a' gabonát; a' mellynek művelése már az előtt *Siciliába* szokásba va, 's úgy tanította-vólna-meg a' Görögöket-is a' szántásnak-vetésnek mesterségére. A' honnan olztán, ez a' hasznos mesterség, más szomszéd Nemzetekre-is önként ki-terjedett. A' régibb Görögök, a' mint *MACROBIUS Lib. I. Sat. c. 7.* fel-jegyzette magát *Saturnust*, *Deum Sterculium*, Ganéző Istennek hívták; minthogy a' szántó-földeket trágyával kövéríteni ő tanította-meg. Mellyből ki-tettzik, hogy a' szántást-vetést már néki magának-is gyakorlania kellett.

Saturnus
maga-is
szántó-ve-
tő ember
völt.

Az Egyiptombéliek *Ifist* és *Osirist* tartották a' szántás-vetés' első Meistereinek. A' kik

Ifis, *Osiris*, *Osiris* meg-tanítván az embereket miképen kelljen járójáróba fogott ökröken a' földet meg-szántani, és jó-féle gabonával bé-vetni 's a' t. *Ab Arcto ad Istri fontes, et aliis quoque Orbis partibus usque ad mare Oceanum*, Elzaktól-fogva az *Ister* kút-fejéig, 's egyéb részeiben-is e' Világnak az *Oceanum* tengerig, a' lakosoktól a'val tiszteltettek-meg, hogy az ő tiszteletekre Templomot építvén, a'ban ökröt tettek, mellyet *Apis*nek hívtak, *ROSINUS Antiq. L. II. c. 22.* Nevezetesen a' búzát és árpat, midőn ezek

ezek a' mezöken széllyel, mint egyéb füvek, minden reá ügyelés nélkül teremnének, a' DIODORUS' itélete szerint, *Bibl. Hist. L. I. c. 14. 15. Ijis* találta-fel, és vette különösen mivélés alá. Máint L. V. r. 68. ezt ö-is Ceresnek tulajdonítja. Úgy-is láttzik a' Régiségekből, hogy az Egyiptombéliek' *Ifise*, és a' Görögök' *Ceres*, a' ki Egyiptomba-is, DIODORUS szerint, fokáig mulatott, mind egy volt. *Osiris* pedig *Bacchus*, *Jupiter*, vagy *Pluto* lehetett. Mert azt fel-tenni, hogy ezek a' minden Régiségektől egy formán fel-adatott dolgok, ha szinte fok költeményekkel meg-tzifráztattak-is, egész költemények lettek-vólna, tudatlan vakmerőség vólna. És én, más jó gondolatú emberekkel együtt, szentül hiszem, hogy az a' *Ceres* vagy *Ijis* nevü bölts Fő Afzszony valósággal élt, és hihetöképen Isteni illetésből, azoknak a' füveknek ki-választásában, melyeket ma gabonáknak, *Cereateknak* hívunk, az a'kori ostoba vad Görögöknek és más hasonlő tudatlan Nemzeteknek, első Tanító-Mesterek volt; meg-mutatván nékik, hogy kelljen az okosabb Nemzetek' szokása szerint, vas szerszámokkal fel-képzült ekével, járomba fogott ökröken, fel-szántani a' földet, azt jó magvakkal bé-vetni, 's midön azok meg-értek, le-aratni, tsurökbe takarítani, ki-tsépelni, meg-pergelni, törni, és így magok' ételekre fordítani. 's a' t.

Ezt a' földön-való bújdosását Ceresnek, úgy írja - le DIODORUS L. I. c. 29. hogy ő *Mikor jdre Aincába* érkezett-vólna az *Erechtbeus'* Király-e földén sága alatt, a' kit MARSHAM a Jo'sué; RO-CERES? BINSON az Abrahám' idejére téfznek. Melly nagy kedveséget kapott - légyen pedig ez a' találmány azonnal az emberek közt, ki-tetzik a'ból, hogy nem tsak otet, hanem annak segitöjit-is Isteni tüztelettel illetni mindenütt méltónak itélték.

Innen a' Romaiak, két testvér-atyafiakat *Pilumnust* és *Picumnust*, a' magok litenei közé szán-

Pilumnus számlálták-va; ezt azért, hogy a' szántó-
 Picumnus földeket trágyázn; a' málkat hogy a' gabonát
 mert tar- meg-pergelni, és mo'sírba, melyet az ő
 tattak Is- nevérol Pilának neveztek, liszté torni, őket
 zeneknek? meg-tanították a' honnan Pilumnust különö-
 sen Sütök' ltenének-is tartották. Nem vala t.
 i. a' malom, mellyel ma élünk, még a'kor
 fel-találva; hanem mo'sárokba török-va-neg
 az előre meg-pergelt gabonát: mint meg-jegy-
 zi a' többek közt SERVIVS ad I. Aeneid. v. 183.
*Et quia apud majores nostros molarum usus non
 erat, frumenta torrebant, et ea in pilis misis
 pinjebant: et hoc erat genus molendi. Unde et
 Pistores dicti sunt, qui nunc Pistores vocantur.*

Az így meg-tört lisztből, sokig, csak
 Elein, pépet főznek-va a' Romaiak. A' Kenyér-sü-
 hogy eltekés' mesterségére pedig későre kaptak. Pult:
 a' Gaboni autem non pane vixisse longo tempore Romanos
 val? manifestum est, a' mint szól PLINIVS L. XVIII.

c. 8. Mitsoda lépésekkel ment ez a' mester-
 ség naponként ennyi tökéletességre, ékefen
 beizélli SENECA Epist. 90. L. XIV. Holott a'
 Természetet, mint bölts tanító Mestert, elő-
 állatván, minekutánna annak sok egyéb hasz-
 nos találmányit elé-számlálta volna, így izóll:
*Deinde, non est contestus his artibus, sed in pi-
 strinum sapientem submittit; narrat enim, quem-
 admodum rerum naturam imitatus, panem coepit
 facere. Receptas, inquit, in os fruges concur-
 rens inter se duritia dentium, frangit, et quid-
 quid excidit ad eisdem lingua refert; tunc vero
 saliva miscetur, ut facilius per fauces lubricas
 transeat. Cum pervenit in ventrem, aquaticuli
 fervore concoquitur; tunc demum corpori accedit
 Hoc aliquis secutus exemplar, lapidem asperum
 aspero imposuit ad similitudinem dentium, quo-
 rum pars immobilis motum alterius expectat: de-
 inde utriusque attritu grana franguntur, et sae-
 pius regeuntur, donec ad minutiam frequenter
 trita redigantur. Tum fr n an aqua sparsit, et
 assidua tractatione perdonuit, fluxitque panem;*
 quem

quem primo cinis calidus et fervens testa percocxit, deinde furni paulatim reperti, et alia genera, quorum fervor serviret arbitrio. E'ben az értelembe volt OVIDIUS Poëta-is *Fastor L. VI. v. 312.*

Sola prius furnis torrebant farræ coloni;

Et Fornaculi, sunt sui sacra, Deæ.

Suppositum cineri panem, focus ipse parabat;

Strataque erat tepido, regula quassa, solo.

Mellyeknek summás értelme ez: Hogy midőn elein az emberek, a' gabonáknak édes béllal tellyes, száraz fzeimeire kaptak-vólna, és azokat szijjas keménységek miatt nehezen rághatnák-el, 's gyomrokban-is szenvedést érzének miatta, meleg tüz-helyekbe meg-kezdették pergelni, hogy poronyóbbak légyenek. Így osztán unalmoson magára rágdogálták. De egyfzer valakinek elzibe-jutott, hogy jobb vólna a' pergelt gabona-fzemeket két darabos kövek közti tenni, 's a' felsővel addig lürolni míg liszté válnának; visszavetvén ottan-ottan a' mi közülök ki-esett, valamint a' nyelv-is visszafordítja a' fogak közti a' mi rágás-közbe két-felé ment-va'a. Azután a' lisztet vízzel mag-hintette, hogy tészta légyen belőle, mint a' szájba szokott lenni a' nyáltól, és pép módjára meg-ette. Idővel ezt a' pépet, hogy tovább meg-tartassa, 's magával el-is vihessé, hæv tüz-helybe öntötte, 's pogátsának meg-aszalta. Mások, hogy meg ne hanvasodják, hæv kövekre, vagy tserepekbe-is kezdették tenni. Mig osztán Ceres, vagy más valaki, a' lüto-ke mentzéknek készítésére-is őket meg-tanította. Nagy együgyűségnek tétzenek most nekünk ezek. De ilyen az emberi böltsetség, ha vagy az lsteutől, vagy más tanúltabb embertől nem utasittatik.

A' két darabos kövek, mellynek egyike a' földön keményen áll-va, a' másik pedig Kézi-Mal fellyul hozzá lüroltatik-va, el-gondolása, lzüle *mot' ere-* osztán valamikor a' kézi-malmokat (*molæ truedete. fustes, manuartas,)* PLINIUS L. XXXVI. c. 18.

ennek fel-találását a' *Volfiniusok*ra viszi: mások a' *Cappadociabéliekre*. De hogy ez, magoknál azoknál a' Nemzeteknél-is régiebb találmány, ki-tették a' *Job Pátriárka* panaszszából, az ő nevét viselő Könyvben, *R. XXXI. v. 10.* Emlékezik e'ről *Mo'ses II. K. XI. 5.* *Sáimfonnal-is* a' fog-házban ilyenén öröltetnek-vala a' *Filistéusok*, *BIR XVI. 21.* És ez, az emberi munkák közt eleitől fogva a' leg-terhefebbnek tartatott: jóllehet a' máj készület ezen-is fokot igazított. *PLAURUS*-is, az a' híres régi *Deák Poëta* a' *K. Sz.* előtt mintegy 182, ezftendő tájban, szerentsétlen kúfársága után, a' mint róla emlékezetben hagyta *GELLIVS L. III. c. 3.* éjtfzakánként, ilyen malomba örölve keresi-vala a' maga nappali kenyérét. *TERENTIUS*-nál-is *in Andr. Añ. I. Sc. 2. v. 25.* *Simo* a' ravalz *Davus* szolgát a'val fenyegeti, hogy a' malomra küldi és ott halálig öröltet véle. *Litvaniába* ma-is fok helyeken élnek véle. A' *ZINCKEN Oecon. Lexiconjában*, a' *Mühle* név alatt olvassuk, hogy 1717-ben a' *Tsászá*r, az a'kori új találmány szerint, olyan kézi-malmokat készítettett-vala az *Armada*k számára, mellyeknek fája, vasa, köve, mind együtt két másánál többet nem nyomott: és egy fekért kettőt illyent könnyen el-vihetett, 's négy ember, egyiken, egy-mást fel-váltva, 24, óra alatt 1200, portzió kenyérnek való lisztet örölhet-vala. Ennél-is mesterségefebb találmányát említi *Coel. RHODIGINUS Hist. Ludicr. L. XI. c. 10.* egy *Ianellus Turrianus* nevű *Cremonai Mechanicus*nak, a' kit ő, maga idejehéli *Archimedes*nek nevez, hogy t. i. ez, vasból, a'kora kis malmot készített-vala, hogy egy *Barát* a' köntöse' újjába el-rejthette, még-is minden-nap meg-lehetett rajta annyi búzát örölni, a' mennyivel, egy nap, nyöltz ember meg-elégedhetett. E'féle *Kávé-ör*lő forma vas malmok a' várakba ma-is fok helyeken tartatnak.

A' Barmok, nevezetelen a' fzararok által körül forgató malmok, (*Ajmariae*) a' ké- Száraz-
zi-malmok' könnyebbitésére gondoltattak - ki. Malmok
Mikor? nem tudhatni. Emlékezik ezekről a' régisége.
Nagy CARO de R. R. c. 10. - - *villicum,*
villicum, operarios habeat quinque — molas aj-
marias unas, et trusatiles unas. OVIDIUS *Fast. L. VI.*

Et quae punicus, versat afella, molas.

Sz. MATENI XVIII. 6. és Sz. LUKATSNÁL XVII. 2. elé-forduló malom-köven-is, *Molam ajmariam* kell érteni mind a' Görög, mind a' Syriai nyelvnek tartása szerint. APULEJUSNÁL *Fabius Miles*be L. VII. panaszol a' Ize-gény fzarár, miként vigyék - ki ötet, minden reggel, a' közelebb lévő malomba, és fzemét bé-kötve egélz nap hogy kénfzeritik a'ba körül járti.

A' Vizi - Malmok (*Aquariae*) ennél-is újabb találmányok. De ennek-is bizonyos idejét fel-nyomozni nem lehet. Az említett RHODIGINUS írja PROCOPIUSBÓL, a' ki ezt POMPONIUS SABINUSBÓL vette, hogy AUGUSTUS Tsáízár előtt kevéssel a' *Tiberis*nek a' *Janiculum* hegyről való keskeny 's sebefs le-folyásá-ra építettek-vólna leg-előbbfzör vizi-malmot; és hogy az ellenség e'hez ne juthatna, kö-fállal-is körül vették. VITRUVIUS L. X. c. 20. a' vizi-malmok' készületéről ennyit ír: *Fiunt etiam in fluminibus rotae: circa earum frontes affiguntur pinnae, quae cum percutiuntur ab imperu fluminis, cogunt progredientes versari rotam: et ita modiolis aquam haurientes, et in sumnum referentes, sine operarum calcatura ipsius fluminis impulsu versatae, praestant quod opus est ad usum.* PALLADIUS-IS R. R. L. I. c. 24. tanátsolja, hogy a' feredök' folyamatjaira építse-nek olyan malmokat, mellyeken barmok' és emberek' munkája nélkül lehessen örölni. PLINIUSBAN-IS L. XVIII. c. 10. ezeket olvastuk: *Maior pars Italiae ruidio utitur pilo, rotis etiam quas aqua verset obiter et molat.* De ez, hogy tsak valami darabos végu káfa törő malom

A' Vizi-
Malmok-
nak fel-tu-
ldtatása.

vólt, úgy láttzik. A' *Szét-malmok*, *Szekeremalmok*, *Jézus-malmok* 's a' t. mind ujjaubak, 's mind bizonytalanabb eredetűek. A' *Szítáló-malmok* leg-közelebb gondoltattak ki a' sütőknek, és izakáts knak meg-betsulhetetlen könnyebbségeire. De mikor? kitol? hasonlóképen nem tudhatni.

Sütő kementzer' eredete. A' *kementzer*-is, hihetőképen elein, tsak valami kőből csinált, vagy folobé állott, vagy kővek' oldalaiiban lévő lyukak valának.

A' kenyér eizeti mi-tsuus volt? A' *kenyer*-is régen tsak igen ezyügyű módra készült darab pogácsik lehettek, mint előbb az *Abrahám'* példájából-is említok; 's majd alább, midőn a' régi, egyébként bolts Romaiak kenyereit elő-hozzuk, bővebben-is meg-fogjuk mutatni. Nem kell ugyan-is a' *kenyér'* nevét, a' régi időkire nézve, olyan izoróis meg-határozással venni, mint ma é-ünkével. Mert ez, mind a' 'Sidó ige szerint

Nevei ment-vire ezezetete ki? *lechem*, mind a' Görög szerint *ps* mindent t, a' mivel él az ember. Így vette ezt a' Mo's III. 19. maga az Isten-is, midőn *Adánnak* azt mondja, az ő országának veretékével egye az ő kenyereit. A' *Deák* nev-is *panis*, melly a' Görögből *πᾶν* vétetett, *minden* jelent. Mert, hogy ez, az *Arcadiabéli* mezei Istenről *Pálaról*, a' kinek képét a' pogácsákra nyomni Romában szokás vala, alattott-vólna, a' több környül-állalók hinnünk nem engedik. De a' *minden* neve, ennek az eleségnek természetiből, önként foly, ha szinte ezt, tsak e're a' gabona-lisztből készült süteményre szoritják-is. Egyedul van t. i. ez, az eleségek' rendiben, a' melly mindeu rendű, állapotu embereknek, nagyoknak, kitsinyeknek, egészségeseknek, betegeknek, szegényeknek, gazdagoknak magára-is szolgálhat; egyéb étekkel melöl-is ritkán maradhat-el, *taíplánni-*

Kik szuk-tak volt-e-isten? *is az emberi testet egyedűi elegseges.* A' kenyér-csinálás néhány száz eiztendők alatt Romában a' házi gazd' *Aszfzonyok'* köteleisége vala. *Pistores non fuerunt Romae usque ad Persicum bellum*

lum annis A. C. DLXXX. így ír PLINIUS L. XVIII. c. 11. *ipſi panem faciebant Quintes: mulierum id opus erat, ſicut etiam nunc in plurimis gentibus.* Az Athenae-béliek közt, úgy láttzik ATHENAEUSHÓL l. c. hogy leg-előbb-is sütök fogtak-vó't e'hez a' munkához; és azok áultatták kó'arokba, utzánként, tövissel meg-koronázott gyermekekkel, a' kenyereket, ilyen nek mellett: *el-fzuladtam a' rősz előtt: meg-tai am a' mi jobb.* jelentvén, hogy a' kenyér a' makknál és vad-almánál mennyivel jobb vóina.

Mellyek légyenek Kenyérnek való gabonák, és mellyek ne légyenek e're alkalmazotok, ennek fundamentomolabb meg-érté-éie tartsuk-meg: hogy azon a' lok, szép, édes, kövér, sejer belen kívül, mely a' gabonákat az egyéb tüvektől meg-különbözteti; a' kenyérnek való gabonában. holmi enyves, kövér *meciugo* vagy kotsonya forma, ragadós takony-is találatik, a' melly a' vérnek *jerum*-hoz, vagy a' portzogós húsból ki-főzött kotsonyához mindenekben hasonló, a' mellyben van főképen a' tápláló erő is 's innen *buza* *sukerent*, *erejének*-is szokott neveztetni. És ez, minél bővebben van valamenly gabonában, és jobban ki-van készűve, annak belét annál tömöttebbé szijafatobá és enyve ebbé, következőképen nehezebb eméizhetővé tézi.

Ki-lehet ezt az enyves részt különösen vonni a gabona-szemekből, ha tiszta vízbe eroffen meg-főzik, mellyre ez a' vízbe, mint a húsból a kotsonya, úgy által mégyen; és amikor meg-hűt, barna színű, vastag takony formában az edény' fenekére száll. Így, lefzűrvén róla a' vizet, ha kevésé meleg helyen áll, e.ébb ugyan gyenge savanyú szagja támad, de azután hamar mint a' rothadt hús-kotsonya el-rothad: Ha a' vizet ki-gőzölögtetik-is, egészen meg nem az, hanem mint a' hűz szurok csak úgy marad, se a' hideg,

Kenyér-
nek való
Gabonák
kez külö-
nos részei.

A' kotso-
nyás része
hog lehet
külön vá-
lasztani?

Ezrek
termézele

Mennyi-
sege.

fe a' lágy meleg vízzel egybe-nem elegyedik: Ha veszfzövel verik, mint a' szappan meghabzik: Ha új vizet töltenek reá, az, *alkalis* lúg-természetü léfzen, maga pedig ez a' kotsonya, ha a' vizét le-töltik, fel-puffad, és fokkal inkább ragad mint az előtt; úgy hogy az el-tört üveg-és tserép-edényeket-is állandóul öfzve lehet véle enyvezni. Találtak ezen az úton, a' *Chemistak* e'féle kotsonyás részt két *lot* búzában 3 $\frac{1}{2}$, köntinget; ennyi ro'sban 3, köntinget: ennyi árpában-is 3, köntinget: ennyi riskásában 2 $\frac{1}{2}$, köntinget: egy *lot* tellyes szemü fejr zabban 2, köntinget: egy *lot* török-búzában 2 $\frac{1}{2}$, köntinget. Melly fzerint a' török-búzában, a' tápláló rész legtöbbnek taláztatott: de enyvefsége egyiknek fem volt olly nagy, mint a' melly a' búzából és ro'sból jött-vala-ki.

Mellyre nézve, a' búzát és ro'sot nem-is batorkodtak vagy pépül vagy káfiúl böven enni; hanem, az értelmelebbek, annak téfztáját előre kevésse meg-poshafztották, melly annak enyvefségét nagyon ofzlatta; és mig rothadás fért-vólna hozzá, darabonként hév kementzébe hányták, és ott a' vizet belöle egészen kifzaráfztották, s *kenyer* név alatt így éltek véle. A' többiben pedig úgy tapafztalták, hogy ha az ö téfztájok, mint a' búzáé és ro'sé úgy meg-kele, majd minden enyvefségeket és tápláló kotsonyás erejeket el-vesztenék; mint ezt az ezekből készült kenyereknek felettébb való, sovány mor'salódó, éles, száraz belek-is nyilván bizonyítja. Azért azokat kenyérnek, nagy fziükség kívül, nem-is sütötték.

A' Kenyérnek való gabonákon tehát értették itt a' *Búzát* *Ro'sot*, *Alakort*. A' Ob-bivel pedig inkább tsak pépül és káfiúl szoktak-volt mindenütt élni. Így fzőll e'röl *Hipocrates*-is, *Lib. de veteri Medic. Ex tritico igitur macerato, et a cortice purgato moluoque ac cribrato, et subactio, ac affato panem fecerunt; ex bordeo maxam, cet.*

§. LXXXVII.

Ezek közt leg-első a' *Búza*: a' mellynek egynehány-féle nemei vagynak ugyan; de mind azok, hasznokra nézve, egymástól keveset különböznek. Leg-jobbnak tartatik mindazáltal, a' mellynek szeme sárga, vagy verefs színü, síma, tellyes, sényes, kemény; úgy-hogy, ne könnyen lehessen el-harapni; belől igen fejer, tömött, jó izagu, jó izü; és ha meg-rágják, a' nyálat meg-kövériti; a' melly közép idejü. Az igen új Búza; nyers és nehéz-emészthető: az igen regi; el-afzott, meg-mojosult és szagosult. Hajdon, mikor az Emberek leg-előbb Búzára kaptanak, egy-átaljában, *csak magára, vagy vízben meg-főve ettek azt.* Ma-is sokan szeretik ezzel, meg-mézelve, így tsemegélni. De igen egészségtelen: mert a' gyomrot ielettebb meg-terheli; és míg meg-emészthető, el-peshedvén, széllel a' gyomrot és beleket fel-fújja; a' belöle készült *Chylus*-is, enyves vastagsága miatt, a' belső részekben meg-dugul, és sok egyéb terhes nyavalyák közt, szorukált, hasnak puffadt keménységét, suiladozást, szem-világnak el-veszését okoz. Ezután, míg a' Malmot fel-találták, *mo'sárban előre meg-törtek, és így liszté tévén, pépet főztek, s jogátsákat sütöttek belöle.* Így, minthogy a' gyomorban hamarebb hig nedveséggé válhatik, nem olyan ártalmos, mint szemül; de ugyan-*csak meg-marad, enyves, vastag nyúlósága az a' lól készült Chylusnak.* E're nézve, ez-is, 1.) a' gyomornak és beleknek belső részeiben meg-ragad, azokat holmi takony forma tsirizzel békeni, a' *fibrákat* beunek el-lágyítja; és így nem-*csak az etelbéli kívánságot, és az emészthető erőt*

töml-el; hanem meg-gyűlven, meg-peshedven és etzetefedven ezen taknyos tsiriz, a' beleknek oldalain és rántzaiban, has-rágást, *spasmusokat*, szelet, szorulást, has-mereít, vér haft-is, 's a' t. gyakran tsínál. 2.) A' májban, lépben, *glandulákban*, és másutt az edényeknek szorofságaiban meg-dugúl. 3.) Az egész vért meg-nyúlósítja és taknyosítja; mellyek miatt időre az egész Test el-lágyúl, el-erőtlenül, el-sárgúl, el-taknyosúl; és így, minden-féle nyavalyáknak félszkévé lé-szen: a' mint mind ezeket a' gyermekekben, pu-hább leányokban, afzszonyokban, és némely nyakák ferjtakbau-is, kik e'fele pépekkel, pogá-tsákkal, fánkokkal, és egyéb keletlen tetzta-mü-vekkkel, édes. lágú, linitó izekért, kényes ny-eknek szeretik gyakran kedveskedni; fájdalom-mal szemléljük.

Ezek indították-fel kétszég kívül az Embe-
reket, hogy kezdenének időre az iránt-is gon-
doskodni, hogy lehetne a' tésztaból ezen eny-
ves nyúlóságot ki-venni, és így, kenyérré sütni
azt. E végre leg-hatalmosabb eszköznök találták
a' *fermentatiot*, vagy meg-keletést. Ez, ma há-
romképen lé-szen: seprővel, kovászfzal, és kom-
lós-korpával, vagy tzökkal. A' kovász, a' seprő-
nél; a' tzök, a' kovásznál; az említett, enyves
vastagságot jobban el-ólvasztja, mint a' kenyér-
nek mor'salódó beliből világoson észre-vehetjük.
Innen, a' kovászos kenyér, a' seprősnél; a' kom-
lós-korpával, vagy tzökkal sült, a' kovászosnál,
egészségesebb-is; kivált a' gyengébb gyomru,
phlegmaticus, erőtlen, beteges, veszteg-ülő, ta-
nuló, és akármilyen okból magokat keveset *commo-
reáló* személyeknek. De a' munkás parasztok-
nak gyomrát és erejét, a' nehezebb emészthető,

és vaflagabb, enyvesebb vért csináló, kovászos kenyér, jóval jobban tartja.

A' Búzát, bélinek édes kövérsége, fok-sága, és a'ban a' tápláló réznek-is leg-bővebb A'Érté-
vólta 's ditséretefebb terméizete, rég hogy *nak méltó-*
minden egyéb gabonák felett való méltóságára *sága és*
emelte. Ide járult, hogy a' búza leg-nagyobb *jelefebb*
szaporodással - is terem, el-annyira, hogy le-*nemei.*
heslén látni, egy szemről lett több 24, izálat-
is ki-növe; mellyet száz annyi termésnek kön-
nyen lehet mondani. *Triticum*, így ír PLINIUS
L. XVIII. c. 10. §. 21. *nihil est fertilius: hoc*
ei Natura tribuit, quoniam eo maxime alebat
hominem; utpote cum e modio, si sit aprum so-
lum, quale in Byzacio Africae campo, 150, mo-
dii readantur. Nihil ex eo loco D. Augusto
Procurator ejus ex uno grano (vix credibile dic-
tu) 40, paucis minus, germina. --- Nihil et
Neroni similiter 360, stipulas ex uno grano. LIN-
NAEUS Syst. Veget. Edit. 13a, a' búzának tizen-
egy nemeit tézi-fel, mellyeknek hata elzten-
donként izaporittatik, minémuek: a' *Triticum*
aestivum, bibernum, compositum, turgidum,
poionicum, Spelta, monococcum: öte fok elzten-
dokig tartó gyökerekről állandóképen terem,
minémuek: a' *Triticum junceum, repens, ma-*
ritimum, tene-lum, unilaterale. COLUMELLA
L. II. de R. R. c. 6. azt mondja, hogy ő, a'
búzának fok nemeit esméri, de azok közül leg-
inkább ez hármot tartja méltóbbnak mivelni:
Robur, Sliginem, et Trimestre: a' többinek
egyébként kevés hasznát látja, hanemha va-
lakt a' búzának fok külömbiségeinek nézésében
maga szemait kívánnya gyönyörködterni.

A' Robuson érti az őzizel vetett, kevésbé ka-
lázos fejú, tellyes bélu, fényes piros, farga Óz/sze-
f mü, sülyos, sükeres búzat; melly az el-
vetés után tizen-egy hólnapra szokott tökél-
letre a'
letelésre menni; a' meg-virágzás után 40, Robust.
napra meg-érni. Mellyet így nevezett, vagy

Hdrom
leg-jobb-
jele búzát
a' Regiek-
nel.

a robore dando, az erő-adáért, minthogy a' búzák közt e' leg-bővebben és állandóbban táplál, erőt-is leg-többet ez ad: vagy piros színéről, melyet a' Régiek, a' SERVIUS' megjegyzése szerint, ad *Eclog. VI. Virg. v. 22. Rubeum*nak szoktak-vala nevezni.

A' Siligo
mivóit ré-
gen kétsé-
ges.

A' Siligon mit értsen? nem annyira bizonyos. Ő ugyan úgy véli, hogy ez a' búzá-
nak hibázása volna: de PLINIUS I. XVIII. c.
8. e ről ellenkezőt itél: *Siliginem proprie dixe-
rim tritici delicias, candor est, et sine pondere,
sine virtute, conveniens humidis tractibus. c. 9.
E siligine lautissimus panis, et pistrinarum ope-
ra laudatissima.* Az az: a' siligot tulajdonké-
pen a' búza' gyönyörűségének mondhatom,
fejér, tereh és erő nélkül való. Formájáról pe-
dig c. 10, így írja-le: Hogy ennek egyenesen
fel-álló feje vagyon, melyen a' harminc nem
állhat-meg, 's ez okból, nem-is rogyázhatik-
meg mint a' több le-hajlott-fejű gabonák; a'
szemeinek néhány réti tokjok van, de olly
könnyen foglalják azokat magokba, hogy a'
meg-érés-felé a' magvok magoktól ki-hullanak;
azért nem-is lehet ennek le-aratását a' meg-
érés után annyira halasztani mint a' búzáét.

Minek
lehet tar-
tani?

Ezekből jó rendin ki-hozhatjuk, hogy
a' Régiek' siligoja nem egyéb volt, hanem a'
mi őfzi, kalász nélkül való, leg-választottabb
tisztá búzánk; a' mellynek-is igen szép fejt,
könnyü liszte szokott lenni; 's innen 'semlye-
nek és egyéb tészta süteményeknek az előbbi,
sárga piros, nehéz szemü búzánál alkalmato-
sabb; jóllehet közel sem táplál ollyan bőven
és állandóul mint amaz. Ennyiben azért
búza-hibázásának - is mondottathatott. De
hogy itt valóságos hibázást ne értett-légyen
maga-is COLUMELLA, ki-tettzik a'ból, hogy
ezt ő kenyérnek - is leg-közönségesebb hasznu-
nak lenni írja; a' melly a' HIPPOCRATES' ité-
lete szerint L. II. de *Diaet.* eléggé - is táplál;
hanem csak annyiban hibázik, a' mennyiben ke-
vesebb korpája lévén mint az egyéb-féle bú-
zának

lenni Náunk, tudtoma, ez, eddig-éé esméretlen.

Ezeken kívül, terem köztünk, holmi vas-Tönköly-tag, rövid, négy szegű, bőjros feju búza (*Triticum Triticum turgidum villosum*), itt Tönköly búzának gus. hívják; és más, majd ilyen forma, rövid feju, verefs, éles, szá kás búza, melyet *Tar-buzd-T.r-búza*.nak neveznek (*Triticum polonicum*). Nagy verefs szemek van: mind nyket oiztzel vetik. De ezeknek nem lévén az a' fukerek és édesféségék, melly a' közönségesebb oizi búzának szokott lenni. ittkábban mivelttetnek.

Mivelnek L'élye ritka ágúl a' kertektén Egyip-tomi vagy Jeru'suemi vagy Egyiptomi búza név alatt, (*Triticum compactum* LINNAEUS, *letem: buza. v. ssumum* HALLERI.) Ezt PLINIVS hívja L. XVIII. c. 10. §. 21. *Fruventum ramosum, aut quod centi rarium vocant, fertilissimum.* ágas, szíz magvu, leg-termékenyebb. búzának. Taláztatott, úgy mond, már, e'féle búza-szál olyan, mellyben szíz magvak voltak. Egyiptomban, Perliában, ez, leg-közönségesebb; Görög Országban-is hóló nként vetik. Ennek magva a' közönséges búza-szennél más-félizer nagyobb; sot, a' mint THEOPHRASTVS, 's ő utánna PLINIVS L. c. fel-jegyzeték, Ashában *Baetra* nevű tartományban a' kora, mint egy olaj gyümölsnek magva. HALLER Úr, úgy tartja, *Hist. Plant. Indig. Hetv. T. II. p. 208.* hogy a' búzák között leg-elsőbben ezt kezdeték-volt mivelni az emberek.

Reá-ügyelést érdemelnek az emberi eledel-*Búza-fák.*lek' historiájában azok a' *Búza-fák*-is, mellyek-ről írt-vala az Erlangi Újság-író 1784-ük elz-tendőben a' 71-dik szám alatt, hogy a' Délí Amer:ában *Cbili* nevű tartományban, a' tenger mellyéki hegyek közt, a' minap taláztatak-vólta. A' mellyek mivelés nélkül-is fok elz-tendeig meg-maradnak, és magokra minden elz-tendőben, olly bőven meg-teremnek, hogy a' melly ös familiának a' kertiben, egy-nehány ilyen

ilyen fárt vagyon, a'ról gazdagon meg-élhet. Ugy hitük, hogy Spanyol Országnek melegibb helyeire által-is lehetne plántálni, és azután, ott meg-szokván az a'rt, Európának más részeibe-is ki-terjeszthetnék; csak ne kellene attól tartani, hogy e're kapván az emberek, a' szántált-vetélt el-kezelnék bagyni, melyből a kereskedésre-is nagy kár következnek. Fel-is adták-volt a' Spanyolok ezt a' nehézséget a' Királyi *Academiának*, a' melly ezt nem csak nem félelme nek, hanem a' Spanyol nemzetnek igen elő-menetelesnek találta: nem különben, mint a földi-alinát, és török-búzát, 's egyéb e'féléket, mellyek, rendel, a' két *Indiákról* így tsűsztak-bé Európába, és már ma az életnek módját mindenutt meg-betsülhetetlenul fejtik.

Tévo részei a' búzának: 1.) Az a' kotsonya forma *materia*, mel'yről már fellyebb szóllottunk. 2.) A' haja, korpája, vagy külső kérge, melly a' belét a' vitzól, és egyéb sértődélektől védelmezi. Nehezen-is lehet ezt attól el-választani, úgy hogy, ennek-is nagy része a' liszt közti által-mégyen. Tellyes ez savanyu természetu sóval; mellytől, ha vízzel egybe-gyúrják, és melezetske helyen tartják, hamar savanyu ize és szagja-is léizen; mint a' komlós - korpá, és korpá - tzibre bizonyítják. De 3.) nagyobb részét a' búzának az a' fejtér bele tértzi, a' melly *Kemény Lisztnek* mondatik. Ezt a' több részeztől e' következő módokon jól el-lehet választani.

A' meg-szemelt tiszta búzát meleg vízbe addig áztatják, míg meg-puffadt, azután jól megszárasztják, így ismét meg-nyirkosítván, a' tenyerek közt való kemény ölzve-túrlás, vagy a'hoz kéltített malom-kö. ek közt, a' jai. hajától vagy korpájától meg-tisztítják, 's újra meg-szárasztják; így lisztnek aprón meg-orlik; tiszta vízzel télztának fel-gyúrják, a tekenőt olyan helyre tévén, a' hol egy kis tsotskén, mint a' tzerhá szál, a' víz fel-yúrlól

A' búzának három különböző természetű részei.

liszt külön választása mód.

szüntelen folyhasszon-le a' tészta-ról, mind két kézre ferényen dagasztják, újjabb-újjabb vizet töltvén reá, hogy a' tészta-ból fel-kerekedett téj-forma fehér viz folydogaljon által a' tekenő' más véginél lévő tseberbe mind addig, míg a' viz tisztán jó-fel a' tészta-ból. A' mikor osztán az egész tészta-ban, tsak az elébb le-irt kotsonya maradott-fenn, a' melly e'kor mint az enyv olyan ragadós és nyúlós tsiriz-zé lesz. A' téj forma viz pedig, tsendefen állva, az edény' fenekére fok, szép fehér itzapot tészten-le; mellyről, halkal, hogy fel-ne zavarodjék, le-szurvén a' tiszta vizet, az itzapot erős meleg Nap-fényen meg-száraztják, és Kemény-lisztnek, (Németül *Krafftmehl*, *Starch-mehl*) nevezik. Ez a' ruba-keményítőnek legjobb készülete.

2-dik mód. Mások, rövidebb úton, a' tiszta búza-lisztet fok meleg vízbe keverik, és így jól megfőzik, 's a' vízzel együtt fermentálódni félre-tészik. Mellyel a' kemény-liszt magát ki-fejt-vén, gyenge fehér por formában az edény' fenekére száll; és mint elébb a' szerint el-választatván, meg-száraztatják.

3-dik mód. Mások ismét, a' tiszta búza-szemeket, (mellyre az ősi, kalász nélkül való búza, vagy-is *filigo* leg-jobb; több, könnyebb és fehérebb lévén ennek béle mint a' más-féle búzának) öt napokig, vagy míg szépen megfehérülnek és fel-dagadnak, tiszta hideg vízben meg-áztatják, mindennap meg-újjítván a' vizet, hogy meg-ne savanyodjék; a' mikor osztán a' búza-szem, mint a' híg tészta, az újjok' begye közt mor'salva széllyel mégyen; a'kor tsendefen, hogy a' fehér leve ki-ne menyen, a' vizet le-túrják, a' búza-szemeket kézzel erőssen meg-vatskolják; és tömött rubán által-fatsarják; vagy ha a' búza fok vólt, 'sákba töltik, és lábaikkal meg-tapodják, hogy a' híg béle a' 'sákon mind folyon-ki. Ezt az első ki-fatsart hígságot, mint tisztább és vékonyabb részt, külön hideg helyre, hogy meg
ne

ne kelhessen, szállani félre-télik, a' ki-fatsart vagy nyomott búza - szemeket pedig, tiszta vízzel újra fel-áztatják, meg-vatskolják, 's mint előbb ki-fatsarják, és külön félre-télik. Meg-szállván a' viz egészen, mindenikről tsendelen le-fúrik, és a' Nap' melegén, tiszta helyen, hogy a' por meg-ne szállja, tökéletesen meg-száraztják, (mivel, ha valami nedveségek marad, magokba meg-savanyodnak) 's így darabokba törve, állani külön-külön el-télik: a' fenn maradt búza-szemeket pedig a' tyúkoknak adják, mellytől azok fokot tóznak, és erőssen hiznak, benne lévén még az előbb meg-irt kotsonyás tápláló résznek nagy része. De, a' mint akárki észre-veheti, közel sem jó olly tisztán ki e' szerint a' Kemény liszt, *Mennyi* mint az előbbi mód szerint. Így külön választ- *jége a' Ke-* va, a' búzának részeit, annak két-harmad ré- *mény liszt* szét Kemény lisztnek találták, mellyet Deákul *nek.* *Amylum*nak, *Amidum*nak, az az: malom nélkül készült lisztnek, Magyaroson keményítőnek neveztek. Készítettek, a' mint *PLINIVS* meg-jegyzi *L. XVIII. c. 7. e'féle Keménylisztet* mindenféle búzából; de leg-jobbat a' három hólnapospól. *Amylum vero ex tritico ac siligine, sed optimum e trimestri.* Ma a' riskásából-is igen jó *Amylum* készítették. A' jó-féle Keményítőnek meg-esmértető jelei: ha nagy darabokba van; könnyü, egészen tiszta fejer, poronyó, könnyen törik; és könnyü szerrel tapasztalhatatlan könnyü repülő porrá válik, minden iz és szag nélkül van; a' hideg, és tsak gyengén meleg vízben épen marad; a' jó meleg vízben pedig, hamar, egészen el-ólvad, és nyúlós, fényes téfztává léizen: melly, ha úgy meg-szárad, mint az üveg, fényes, kemény *mate-* riává válik: ha vízzel egybe-keverve meleg *tulajdon* helyen áll, kevés idő alatt meg-forr, 's sa- *ságai.* vanyu íze 's szagja léizen: ha a' tűzbe tézik, előbb meg-ólvad és fel-fúvódik: azután megbarnúl és az égetett bor-kőhez hasonló büdös szagot botsát.

Melleyekből ki-tettzik, hogy e'ben a' *Kemény lisztben*, az olaj és föld jóval több mint a' kotsonyás részben, de durvább és savanyubb főval elegyes; és, hogy tápláló nedveséggé válhassék, még sok készületeset kíván. De úgy-
Hafznai. is magára, hideg, sovány, izáraz volta miatt, eledelnek nem igen volna alkalmas. Nagyobb hafzna tehát ennek a' *Kemény lisztnek* a'ban van, hogy a' vékony, fejér ruhákat megkeményítik véle, és hogy *haj pomnak* megtörik. De ez utolsó végre, az okoiók, többire csak a' második ki-nyomált mint tisztáta'anabb részt, szokták fordítatni, *Gy. se'*, az az. égetett

Ruha keményítő. Alabaltrom vagy *Smaltum* lisztel meg-elegyítetve. A' *Zuckerbeckerek* vagy nád - mézes és haos tsemegéket sütök, fejérségeért és vékony könnyuségeért, liszt helyett többire, e'féle *Kemény lisztel* élnek. Az *Oloiz Vermicellik* vagy ló-fark forma, vékony téizta fergetskék vagy taskák; a' *Norimbergai* híres és más petsétlo ostyák-is ilyen *Kemény lisztből* süttetnek. Egyéb konyhai készületekre is, az elméiebb szakátsok ezt gyakran fordítják. Orvosi hafznai közt a' nevezetesebbek ezek: *Enyhit*, *sikít*, *izárafzt*. *Dioscorides* szerint, ez, az erekben könnyen meg-ángul: a' hafat meg-szorítja: a' szem-világot fogyatja: a' könyvező izemeket, leves sebeket 's fakadékokat izárafztja: vízbe vagy tojásba keverve a' vér-pökélt meg-gyógyítja: mondola téjjel pépnek főve, gyakor éléssel a' vér hafat, és egyéb likságát a' hasnak el-vézi: friss téjjel, 's egy kalány mézzel főtt e'féle hig pép, melegen kalányozva, a' darabos és rekedező torkot meg-tisztítja, midőn t. i. az, valami tsipos *fluxus*ból származott vólt: nád-mézzel és árpalisztel elegyítve a' köhögőseknek hafznos. Egy szóval meg-mondva: ez az *Amylum* orvosiágnak alkalmasolabb, mint eledelnek. Hogy tehát a' búzából hafznos tápláló Eledel lehessen, ennek a' fejér lisztnek-is, a' feilyebb le-irt enyves, kotsonyás részizel izükséges együtt lenni.

*Orvosi
craye.*

tenni. És hogy a' belső részekben így együtt-
is meg-ne ragadjanak és dugúljanak, előre mes-
terségesen kenyérnek el-kelt készítettniek.
Mellynek-is rendit és módjait alább jobb alkalmatoiságunk léfzen bővebben ki-magyarázni.

§. LXXXVIII.

De akármellyik módon sült Kenyér-is, egés-
séges és egészségtelen vóltára nézve, sokat szo-
kott különbözni:

I.) *A Búzának mivólta fzerint*: mert a' fejár-
szemü, rogyás, pergelt búzának, ízetlen, süke-
retlen, kevesebb és rozz vért tsináló Kenyere lé-
fzen: annyival inkább, ha mojos vagy dohadt
vólt az; a' vért-is rothadásra vonfza. Ertsd ezt,
az állott, mojos, régi lisztről-is.

II.) *Az őrlésre nézve*: mert a' sebesen for-
gó malom-kövek nem fokára meg-melegedvén,
a' lisztet-is el-pergelik; a' mellyek pedig lágyak
és porlók, kö-porral a' lisztet meg-elegyitik;
melly a' gyomor' és belek' érzékeny fibráinak,
nagy alkalmatlanságot szerezheth.

De III.) *A sütésre nézve-is, a' Kenyerek egy-
mástól sokat különböznek*: Ha t. i. a' Tészttát 1.)
*Tiszta forrás és folyó vízzel, vagy álló kút és tó-
vízzel dagasztották*: mert az álló, rothadt, bűdöfs
viznek Kenyere-is bűdöfs, és rothadt, (melly
fzerint, ha valamire, ugyan szükséges vólna a'
Kenyér-sütésre jó vizet keresni.) 2.) *Ha nem
elég jól, vagy igen meg sózták*: mert a' sótalán
Kenyér nem tsak ízetlen, hanem mind a' gyom-
orban, mind azon kívül, hamar meg-rothad;
az igen fős, szomjuságot okoz. 3.) *Ha felettebb
vagy jól meg-nem dagasztották*: mert a' felettebb

való dagasztás, 'izijfása, nehéz emélzhetővé teszi a' Kenyeret, mellytől a' gyomor-is meg-puffad: ha pedig jól meg nem dagasztják, sem a' liszt, sem a' só nem elegyedhetik jól el benne; a' meg-kelésre-is alkalmatlan lesz. 4.) Ha a' *Tészta jól meg-nem költ, vagy felettébb el-posbadt*: mert ez szelet, rágást, nyilaldosást, rothadást okoz a' belső részekben, 's kevesebbé-is táplál, amax pedig a' keletlen Tészta művnek §. XC. le irt tulajdonságát követi. 5.) Ha *jól meg-nem sült, vagy felettébb el-égett*: mert a' sületlen Kenyér olyan, mint a' keletlen; az igen el-égett pedig, szorít, és mint a' Kenyér-haj, durva, fekete, *melancholicus* vért tsinál. 6.) Ha *tűz-bellyben vagy kementzében sült*: mert a' tűz-hellyben alig sütheted azt jól, és egyenlőképen meg. De a' száraz, jól lángoló *materiával* hevült, száraz kementzében sült Kenyér-is, a' penészes, nedves kementzében sülnél, (kivált ha valami füstelő, rothadt, penészes szalmával, vagy náddal melegítették azt,) jóval elébb való; minthogy a' kementzének gőze a' Kenyeret-is egészen meg-hatja.

Továbbá IV.) Ugyan azon egy Kenyér-is a' maga ideje szerint önnön magától fokot különböz. Mert az *új meleg Kenyér*, a' gyomrot felettébb fel-fúvja; a' *Cbylust* sűrűvé teszi; a' vért meg-feketíti és tsak nem egybe-alutja; a' *Spiritusokat* meg-fojtja; az egész testet el-bádgysztja; a' vizelletet fel-akasztja; fő-szédelgést, szivdobogást, fulladozást, sőt gyakran, hirtelen halált-is okoz, mint ezt, ha a' rövidség engedné, fok példákkal meg-bizonyíthatnók. Értsd ezeket egyéb tészta-némü sülteknek forrón való faldaklásáról-is. Intetnek ez alkalmatossággal a'

Sütők-

Sütők-is, hogy mihelyt ki-szedik a' Kenyeret a' kementzéből, azonnal jól bé-takarják, annyival-is inkább hideg helyre ne tegyek, hogy a' kenyérből ki-gőzülő meleg párát, melly az inakba lévő *Spiritusoknak* veszedelmes ellensége, az *aérnek* hidegsége benn ne rekefzse, *GALENVS* és *AVICLNA* leg-jobbnak tartják a' *másod-napi Kenyeret*. Mert ha igen meg-keményül, nehezebb emészthető lesz a' gyomorban-is tovább műlat; a' honnan a' jó tselédes Gazdák, tselédek' számára, és az erős munkát tévő paraiztok, magok számára-is, a' kemény Kenyeret, inkább választják. Ha pedig a' Kenyér, a' régiség miatt már meg-ispenészesült, a' meg-ételre alkalmatlan: mert a' vert meg-vesztegeti. Vagyon *Sveciában* és *Norwegiában* olyan-féle Kenyér-is, melly a' mint *BEHRENS Select. Diet. Sect. II. c. 3. n. 10.* a' *Guelpherbitumi* Fejedelmi Udvarnak minapi Fő Orvosa írja, 40, esztendeig-is el-tart romlás nélkül, és minél régibb, annál jobb ízü: más Tenger' mellyéki tartományokban-is sütnék az *Indiákra* utazó Hajósok' számára, holmi dúrva, ro's-kenyeret, mellyet *Biscoffusnak* hívnak, melly egy-nehány hólnapokig meg-áll rothadás nélkül.

A' jó helyeken termett *Őszi búzáknak kenyere*, a' mint elébb-is meg-mondottuk-vala, az egyéb-féle búzáknál mind bővebben, mind jobb móddal táplál. Egyébként, a' köz-emberek közt-is tudva lévő dolog, hogy azon egy-féle búza-is a' tartományok' és helységek' természetéhez képest, a' mennyiben t. i. a' szántó-földek vizelek, szárazok, észkafok, verőfénynek fekvők, agyagosak tövényesek, fekete földűek, trágyások. 's a' t. maga magától fokat különböz. Nevezetesen illő tudni, hogy az újonnan trágyával, kivált juh-kosarokkal

Az Őszi jó búzából leg-jobb kenyeret várható.

de ezek közt-is nagy a' kü lömbőség.

meg-hizlalt földekben termett búzáknál, a' soványabb, oldalos helyeken, tiszta földben termettek, kétfzer-is több tápláló erővel bírnak. Az idő járása-is, a' búzának természetét nagyon változtatja; nevezetesen, mikor magzik a' búza, ha az alatt vagy nagy hévségek, vagy gyakor hideg esők uralkodnak, nagy kárára szolgál: mert, attól idő előtt egybe-az, meg-kuporodik, kevés, sovány bele lépzen; nem készülhetvén-el annak nemefebb, kotsonyás, kövér része; ettől pedig el-gombásúl, puhánno, rothadásra hanyatlik, és fok fejekben üszöggé válik.

De ezeknél jóval nevezetesebb károkat téfsznek a' búzáknak, a' rogya; úszög; közte termő külömb-külob-mb-féle gazok, bürjánok, búza-férgesek, és rosz móddal való tartás. A' mellyekrol-is, szükség lépzen rendel, egy két szóval értekezödni.

A' Rogya, D. Rubigo, N. Rojt, nyár' elein, mikor még gyenge zöldsége-be vagynak a' búza-szálak, a' tiszta, meleg napokon, föltonként, mintha szitálnák, úgy esik-le, melly a' Napnak rajta által-sütö hév fugáritól, mint a' forró viz meg-melegedvén, valahol éri a' búza-szálakat meg-fözi, 's el-rontja azoknak nedvességeket szívó tsöit; úgy hogy, a' gabona-szálak nagy részén meg-afzván, nem nevelhetik a' magok magvakat, és így majd semmi belek nem lépzen; de az-is, a' mi kevés van, minden tápláló erő nélkül marad. Rogyának vagy Ro'sjának nevezik, mivel az esönek helyein, verhenyö, ro'sda forma poros föltokek szoktak lenni. Ettől ugyan, minthogy ezt a' port, míg a' gabona meg-érik, rész szerint a' szél el-fúvja, vagy az esö le-mossa, rész szerint a' tséplés közben ízéllyel mégyen, egyéb ártalma nem lépzen a' búzáknak.

Az Úszög, D. Ustilago, N. Brand, a' melly különösen az árpát, zabot, török-búzát, kiváltképen pedig a' búzát, ollyankor, mikor a' gabonák' izemzélékor fok esök járnak,

az alatt való, nedves, kövér érzékes helyeken fokszor meg-undokítja a' kenyeret, fokkal ártalmosabbá, sőt, némelyeknek újabb *observatio*ji szerint, egészen veszedelmessé téli. Ugyan-is, ez, azon kívül, hogy a' gyomrot el-rontotta, 's a' belekben kinos fájdalmokat gerjesztett, mérges gőzével, által-menvén az inakra, fokokban a' fejet-is el-kábitotta, tsudálatos *convulsiok*at, nyavalya-töréseket, lúntaságot, tagak' el-rothadását, el-fzakadozását-is, 's a' t. okozott; a' melly tsudálatos nyavalyának neve a' Németek között *Griehel-krankheit*. Lásd HALLER *Hjfl. Pl. 1. II. p. 209.* TISSOT *Epist. de Morb. ex usu fecalis cornuti ad Backerum*. Vagynak mindazáltal az Orvofok közt, a' kik az *üszöges buza'* kenyeret-is éppen ilyen ártalmosnak nem tapasztalták. Az igaz, hogy üszöges lisztből való kenyér, jól soha meg-nem kél, meg-sem sūd; hanem mindenkor szivály, tippanó béli, nehéz, kedvetlen ízű; a' gyomrot terheli. De hogy így is a' véle való hosszúas élést-is olyan kegyetlen nyavalyák követték-vólna, ritka történetnek tartja ZUCKERT *Bereitung* §. 65. Nem egyéb ez, hanem, holmi *vékony, fekete korom*, a' melly, el-romolván némely fejekben valami okból a' gabona-fzemnek csévei, annak tokjaiban a' szerint gyűl, mint a' jó féle fzemekben a' tēj; és a' mint az ott, az éréllel meg-sűrűdvén és száradván, szép ejér, tömött, édes ízű béllé vélik; úgy ennek zöldes barna leve-is meg-sűrűdvén és száradván, fekete korom forma porrá léfzen. Tudakozzák ennek a' megromlásnak eredeti okát-is a' 'Termézet' dolgait vizsgáló Tudófok; 's némelyek ezt még az elvetett gabona-fzemekben helyheztetik; látván, hogy az üszöges gabonáról, más esztendőben, még több üszög léfzen: márok holmi meleg, kövér rogya-esőnek, vagy mézes harmatnak tulajdonítják, a' melly el-rothasztván a' gabona-fzemnek gyenge, tejes bélit, az, az oda menő nedvességgel együtt, a' Nap' melegétől

ilyen tekete, száraz korommá válik. En ezeknek meg-határozását másokra bízom.

Az üszög-
tot, hogy
kell a' gu-
bondt ríjz-
títani?

Szükségefebbnek tartom tudni módját, hogy kellesek ettől az ártalmas mocsoktól a' búzát meg-ríjzítani? A' meg-rothadás lévén az üszögnek eredete, a' rothadásnak pedig közönséges oka a' nyirkas kövérség, ez okból jovaltatik: 1.) hogy az ilyen üszöges gabonát, szalmájába, ugyan jól szárazfizik-meg; azután derekasint rostálják-meg, 's szárazfizik-meg-újra; és így tartásuk hideg helyen, 's a' rakást ottan-ottan szurdalják-körül. 2.) hogy egy esztendőnél újabb korában el-ne vessék. De leg-többet és bizonyosabban hafznál, ha az ilyen üszöges gabonát, tiszta folyó vízbe, négyezer ötfezer egymás után, míg a' víznek leg-kevesebb feketesége sem láttzik, jól egybe furólják és fel-szórogatják, hogy az üszöges, könnyü szemeket a' víz vigye-el, 's így meg-mofsák: azután jól meg-szárazsztatják és szellőztetik. Vagynak, a' kik az így meg-mofott és szárazsztatott búzát, hogy ismét meg-ne üszögessüljen, minekclótte a' földbe el-vetnék, körtvély-fa hammuval meg-elegyített vízzel, kevés só-t is tévén hozzá, meg-hinteni, vagy magát a' körtvély-fa' hamvát bőven a' búza közti elegyíteni, és két nap úgy hagyván, azután vetni-el, igen hafznosnak tartják. A' felett. szükséges, hogy az edények 's 'sákok is, mellyekbe az így meg-tisztított búzát töltik, az üszög' portól tiszták legyenek; mivel ettől újra inficiálódnék a' búza.

A' búza
közti ele-
gyezett
gazok.

Nagyon meg-változtatják a' jó búzának természetét a' közibe elegyezett gazok és burjánok, minéműek: a' ro's, vad-zab, tsenkefz, konkoly, vagy ro'snyita, vad-borsó, vad-sentse, kigyó-bagyma, reptsen, 's t. e'félék.

Ro's.

A' Ro's, mellynek természetéről majd bővebben-is szólunk, a' kenyeret tömöttebbé, soványobbá, nehezebb emészthetővé tévzi, de egyébként egéségtelenné nem tsinálja.

A' Vad zab (*Avena fatua*, N. *Wind-haber*) és Trenkesz (*Bromus secalinus et Arvensis*, N. *Rocken-Trespe*) a' tésztának meg-keelését akadályoztatják, és a' kenyeret igen szivályú téstetik, 's ha bőven elegyedtek-volt a' búza közi, azt meg-is mérgezik; különösen az inaknak nagyon ellenire vagynak; fő-szédülést, szív-szorulást, bádgyadtságot, el-kábulást, vereis ábrázatot, homályos látást, görts-fogáfokat, sőt néha halált-is okoznak.

A' Ro'snyika, (*Lolium temulentum*, N. *Schwindel-haber*) mellyet némelleyek vad-búzának-is hívják, mások Konkolynek neveznek, ezeknél-is veszedelmesebb és élesebb nyavalyákat szerez. Ez, mikor nyáron által fok esős idő jár, a' szivály, vizenyös szántó-földeken az árpa és búza közt fok helyeken bőven szokott teremni. Némelleyek el-változott búzának tartják: de hogy különös nemü fű legyen, HALLER, LINNAEVS, 's mások világosan meg-mutatták. Formájára nézve, holmikben hasonlít a' búzához: egy könnyű magos, néhány bogokkal által-övedzett szála; sima, keskeny levelei; egy lábnyi hosszúságú feje, 's azon, egy-mástól, két oldal-félt, jó távul el-rakva, 18, szálkás mag-tokjai vagynak. Talál-tatnak szálkátlanok-is, mellyek nem annyira mérgesek. Ezekben tojás forma, kevésé lapos, a' belső oldalán domborubb, a' búza szemnél valamivel kissébb, verhenyő színü, fejér, édes belül, jó ízü magvak teremnek. A' mellyek a' kenyér' izét ugyan kedveltetik; de meg-részegítik, el-kábítják a' fejet, szív-szorulást, erő el-fzakadást, vérmes, tüzes ábrázatot és szemeket, vakságot, nyavalya-törést, 's halált-is könnyen okozhatnak; kivált ha melegen eszik az ilyen konkolyal bőven elegyedett kenyeret. Kővér, 'siros ételekkel, 's hidegen éve nem annyira tapasztaltattak ártani. A' Lovak és egyéb állatok, ha az ilyen konkolyt tisztán adják nekik, mint a' valóságos méregtől, úgy meg-halnak. Mint mind eze-

Lolium.
Konkoly.ennek for-
mája.

ket fok hiteles *observatioból* öszve-fzedte HAL-
LER l. c. p. 206. Sokan köztünk konkoly-
Hibás ne-nak hívják azt a' búzák közt termő, két águ,
vezete a' kemény kóroju, mák forma, szegeletes feju,
Konkoly-hoszszu szálkáju, félig ki-nyilt teteju, öt leve-
wak.lü, ró'sás, verefs virágu, öt jó nagy fekete,
szegeletes magvakat hozó búrjánt-is', mellynek
neve Deákul *Lycbuis*, *Segetum majus*, Magya-
rúl *Kassai ró'su*. De ez ártatlan; 's azon ki-
vul, hogy a' kenyérnek barna színt ad, az
egés'igbe semmi kárt nem téfzen.

Reptsen. A' *Reptsen*, a' melly kiváltképen a' vize-
nyös, jól meg-nem mivelt, lovány földekbe
szokta el-sojtani a' gabonákat. két-féle: sárga
és fejer virágu. A' *Sárga*, vad répa neme,
a' melly közönségesebb, (*Rapistrum flore lu-
teo*) nem annyira tapasztaltatott ártani mint
a' fejer virágu, (*Rapistrum flore albo*, *Erucæ
foliis*, *Armoracia*, *Raphanus sylvestris*, N.
Blub'nder Hederich) vad ret'ka; mellyel mustár
helyett-is éinek. Ezt, *Sveciában*, a' szegény
emberek szükségből szánt-szándékkál-is elegyítik
a' kenyérhez. De, a' mint LINNAEUS még-
jegyzette, ott-is kedvetlen. keletü ízt ad a' ke-
nyérnek; e' mellett, némellyekbe bővebb élés-
fel, mint a' vad-zab és konkoly, tsudálatos
convulsiokát-is szerez, mellyet *Raphaniúnak*
mondanak.

**Vad-bor-
sók.
vad-len-
tsék.** A' *Vad-borsók*, u. m. a' Ló-borsó (*picia
fativa* N. *Wicken*); Verefs virágu-borsó (*La-
tbyrus Cicerea Rothe-Plattererbse*); Varju-szemü-
borsó (*Orobis niger* N. *Schwarze Erven*); Vad
lentse (*Latbyrus fativa*, N. *Erdnusz*); melly a'
Ló-borsótól kevésbé lapos és szegeletes mag-
vaival kü'ömböz; Erdei vad-borsó (*Ervum
Ervilla*, N. *Giftige Erven*) melly az igaz tsi-
tseri borsóhoz hasonló. Ezek a' kenyér' izét
kedvetlenebbé téfzik; de egyébként nem e-
géségtelenítik-meg; hanem hogy fokkal nehe-
zebben emészthetnek-meg a' gyomorban;
nedveség - is durvább és tisztáralanabb lesz'
belölek. Említi ugyan PLENCK *Ur Bromat.* p.

160. hogy ez utolsótól, némellyeknek lábok' ereje el-izakadott-vólna; és hogy a' veres vi-rágu horsótól, másoknak tagok meg-merevedett és meg-sántúlt; mászor, az e vel elegyes kenyértől, egész familiának lába' ereje el-vezett: de ha ezek meg-estek-is, egyéb körül-állásokba lehetett inkább azokat keresni. Az Olofz parasztok, a' vad-lentsét, egy harmad résznyire, a' tiszta búza közi, mondva-is elegyítik, mellytől ők a' kenyeret jobb ízűnek tartják; 's magokat bővebben, tartósbabantáplílatni gondolják, mint a tiszta búza kenyértől.

A' Tsurmoja, (*Melampyrum*, N. *Wachtelweizen*) és a' Púfzor-taska (*Bursa Pastoris*, N. *Taschen-kraut*) a' kenyér' színét barnává, az ízét-is kevésbé keserűvé tészik; de másként az egészségnak nem ártanak. A' Kigyó-hagyma, (*Scorodoprasum*, *Allium subhirsutum*, N. *Graslauch*) zöld színt, kedvetlen, keserű ízt, és rosz szagot ad a' kenyérnek; mellytől a' gyomor-is irtózik; de másként ennek fints mérges természetű.

További, nagyon függ a' búzának jóssága a' Tartástól-is. Mert a' leg-jobb-fele tiszta búza-is, ha vagy rostílatlan, porral, földel elegy tészik-el, vagy eléggé meg-nem száradott-volt, egy-máson állva, hamar meg-dohosul; melly a' leg-nemcsebb tápláló rész' meg-rohadásának kezdete. E' pedig annál hamarabb és nagyobb mértékben meg-estik, ha a' gabona olyan helyeken tartatik, a' hol a' szél nem járhatja, kivá't ha föld-vermekben áll; a' hol egyszer'smind nedveséget és föld-izagot-is von magához. A' Búza igen kényes portéka, és, a' mint maga igen *fein* tiszta ízu és szagú, akármelly rosz szagot könnyen magához vesz, és meg-romlik tőle. A' MOLOVIN Frantzia *Archiare*' jegyzéseiből említi ZUCKERT, hogy az olyan kamarában állott búza, mellynek alatta jah-pajta volt, jóllehet az, külső tekintettel igen ízűnek 's jónak láttott, de meg-öröklöttetvén, és téztának dagasztat-

Tsurmoja,
Púfzor-
taska, Ki-
gyó-bagy-
ma.

A' rosz
tartás a'
leg-jobb
búzát rosz
szél teszi.

tatván, meg nem költ; 's a' kenyere't sem lehetett meg-enni. Ha pedig szép tisztá, száraz bellyen tartatik a' búza, úgy hét nyóltz esztendeig-is hiba nélkül meg-marad; ámbár úgy sem lesz épen olly szép 's jó-izü kenyere, mint az újnak; mint ő maga-is MOLOVIN, nyóltz esztendő's búzában tapasztalta. Az

A' régiség mennyiben változtatja?

honnán jovalja, hogy ez illyen régi búzát, ha ki jó kenyérre akar szert tenni, felényi, vagy két-harmad rész új-búzával elegyítse-meg. Ezen Fo Orvos, 1744-ben, midon a' Frantzia Udvarral, Metz nevü városban mulatna, próbára ollyan búzából süttetett-vala kenyeret, mellet azon vátnak Izitadellájában 1552-ben tettek-vala-el, 's 1707-ben akadtak-vala reá; de a' téfztájának sem volt semmi sikere, a' kenyere-is felette izetlen volt. Az Angliái

Jó gondviseles alatt sokáig jó állapotban marad.

Philosophica Transactiokban jegyeztetett-fel, hogy jó gondviseles, gyakor szellőztetés által nálók 32; Tigurumban 80, esztendeig a' Magazinokban tökéletes jó állapotban el-tartották a' búzát. Egyébként áthatatos tapasztalás, hogy a' kotsonyás, leg-nemesebb tápláló rész, a' búzában, minél régibb, annál kevesebb. Sőt, ha tsak szalmájában igen el-hagyják-is érni és száradni a' búzát, azzal-is e'ből fok el-vész. Mellyre-nézve, a' gondosabb gazdák, mikor a' búzának szalmája és feje jól meg-sárgult, azonnal le-is szokták arattatni; tapasztalván, hogy ha így szárad-meg, jóval szebb fejér, édelebb, több, sikerelebb téfztája 's kenyere lesz: és kivált, a' seprős és egyéb téfzta-süteményekhez az illyen sengéjében le-aratott búza sokkal alkalmasabb.

Fejig megérve le-aratni jobb, mint a' szárdni-el-ajzva.

A' Búza-fergek-is gyakorta felettébb nagy kárt téfznek a' búzába, nem tsak hogy annak belét, 's kivált a' tzikája körül lévő hasznosabb 's kedvelebb izü részét meg-emésztk, hanem hogy ganéjokkal, tojásokkal, 's magok megdöglött testekkel-is azt meg-elegyítik; a' mellyek, egybe örlödvén a' lisztel, égető, rothasztó savokkal az emberi testnek nedveségeit na-

A' búza-fergeknek ártalma.

gyon meg-veztegetik. Két nemei vagynak ezeknek a' káros bogaraknak. Egyik, fekete, kemény, kerges testü, hat lábu, hegyes orru, szárnyas, de nem repülő; a' melly, a' hová jól bé-fészkelheti magát, az egész búza-szemet úgy meg-éfszi, hogy csak a' korpája marad. A' más, apróbb, gyenge testü, fejer vagy verefs színü férgetske, mellyet Mójnak hívnak. Ez a' búza-szemnek hegyit szokta el-rágni, és pók-háló formán, a' búza rakásnak színét bé-vonni, hogy az alatt jobban szaporodhassék. Ez a' porofon álló, jól ki-nem rostált búzában, leg-hamarébb tenyészik; fel-melegedvén a' portól a' búza-rakás, melly az ó tojáfaiknak ki-keelését nagyon legiti. Szaporodván ez a' por a' kikölt tojáfaoknak hajaitól, a' férgek-is miad bővebben-bővebben tenyésznek. Szaporitja továbbá, ezeknek a' férgeknek tenyészését az is, ha a' búzát nem elég szárazon töltötték-volt-el; vagy ha az, egy-máson, magofs rakásban állott: nem különben, ha a' gabonáshoz közel, vagy annak alatta, vagy felette, meszet tartanak, vagy marha istállók, ser-főző, szalad-tsináló házak, árnyék-székek 's több e'félék vagynak; úgy mint a' mellyeknek gözítöl a' búza jobban-is fel-melegszik.

ezek mi-
rőt szapo-
rodnak?

Hogy tehát ezektől az ártalmos férgektől a' gabona ment legyen, mindenek felett szükséges a' szerző okokat el-távoztatni, és a' gabonát ottan-ottan fel-szórni, meg-szel-loztetni, rostálni. E' mellett, jó lesz' a' szóró-lapátokat, rostákat és szűszékokat, vagy hámbárokát-is, a' hól azután tartani akarják, jó eros bor-etzettel gyakran meg-hintezni, és a' gabonát egy lábnyi vagy fél-singnyi magofságnál se lyebb, egy-másra nem tölteni. El-távo-zni írják ezeket a' bogarakat, ha a' diónak zöld haját, akár nyersen, akár meg-szárazstva vízbe meg-főzik, és ennek keferü levivel a' pavementumot, 's körül a' falakat, a' hová le-akarják tölteni a' búzát, jól meg-nedvesítik: ugyan e' végre a' fok-hagymát-is fős vízbe meg-

Hogy le-
het a' bú-
zát a' fer-
gektől öl-
tetmazni,
esmeg-tijz-
títani?

meg-főzni ditsérik. A' borza-virág, komló, és tziprus-fának ágatskái-is, ha fellyul a' búzára rakják, a' magok nehéz szagjokkal a' férgeket közelíteni nem engedik. Babonát mutató, de a' mellett tsak nem egészen bizonyos, és leg-bátorságof-ebb eszköznek írja ZINCKEN *Lex. Oecon.* a' búza-férgek ellen, ha Sz. János napján jó-reggel, míg a' Nap feljone, öt mogyoró-fa villátskákot, mint-egy fél önyi hozfizakat, vag az ember, úgy, mint az aranyfőz-vezőzöket-is szokták, és azokból egyet a' gabona-rakásnak közepibe, négyet a' négy szegeletire fel-főz, úgy hogy, minden rakásba ilyen öt villátska legyen; így, úgy mond, a' búza-férgek bizonyoson meg nem teremnek a' búzában. A' kinek tetszik, nem lesz' nehéz meg-probálni.

Minekutánna pedig egyszer el-fzaporodtak ezek az ártalmos férgek a' búzában, nem tanácsos a' búza-rakást fel-bőlygatni és egybekeverni; minthogy a' férgek, mellyek fenn, tsak egy darabig le, szoktak teremni, ezzel az egész rakásba el-terjednének. Hanem szép tsendesen a' felső szinét addig le, míg a' férgek bé-férkeztek-volt, le-kell merni, és a' nyári hozfizu napokban, regge'i hét órától fogva, estvéli öt óráig ponyvákra, három négy nap egy-más után, ki-kell teríteni, hogy a' Nap sugáritól hevüljen-meg: úgy újra meg-fzórván és rostálván, ismét egy nap terítsék-ki, és estve-felé azon melegen horéjak-vízfőz a' gabonásba, jó magos rakásokra, hogy a' férgek benne fulladjanak-meg. Hasznosnak tartatik a' férgek' el-űzésére e' következő eszköz-is: Végy, a' búza' fokságához képest több vagy kevesebb fű-hagymát, törd-meg mo'sárba, vagy rezelld-meg torna-rezelőn; tégy hozzá egy-néhány marok fekete ürmet, és a' diónak külső zöld haját, mindeniket akár nyersen, akár szárazon. Főzd-meg ezeket együtt vízben, üstben, egy fertály óráig; így félre-tévé, hulni, mikor a' búzát fzőró-lapátokkal rakás-

Meg-jegy-
zesre való
dolog ezek
ben.

rákásra hányod, egy üröm-leprut mártv in e-be a' lévbe, hintezd azt e'vel szüntelen, a' lapátot-is mártsd-belé gyakron, míg ettől a' búza jól meg-nedvesült, a' melly annak iemmit nem árt. Ezt mivelvén egy hétben kétfzer, háromszor, vagy minden második nap, bizonyofon el-pufztúlnak az alatt a' búzából a' férgek. Némellyek az ilyen nedves búzába egy jó mély üstet temetnek-bé annyira, hogy a' száján a' bogarak belé-mászhassanak, a' mellybe csak hamar rakással takarodnak belé a' bogarak; mellyet napjában kétfzer háromszor üstöstől ki-vévén, a' tűzbe vagy vízbe ki-öntenek, hogy ott el-veszfszenek. Másfok egy két darab uj fenyő-de'zskát szúrnak-fel a' rakás gabonába; és a' mint a'ra a' bogarak feregenként fel-másznak, nem szenvedhetvén a' keferu levét, azokat ottan-ottan ki-szedik, 's a' bogarakat egy tsaberbe le-séprik, 's a' tűzbe öntik. Így, ha azon közben a' rakást-is gyakron fel-hánnyák, hogy az alatt való férgek-is fel-jöhessenek, a' búza minden férgektől rövid időn meg-tisztul. De; minthogy ezek, inkább a' gazdaságot mint sem az Orvosi mesterséget néző dolgok; hagyjuk mi is e'ben, és térjünk-vizfsza a' búza' hibáinak le-írásáról, a' jó búzának, és az a'ból készülő dolgok' ditséretefebb tulajdonságaiknak meg-visgálására. A' hol leg-elébb-is summáson ezeket jegyezzuk-meg.

1.) A' leg-jobb-féle, ép, egészséges búzának meg-esmértető jelei, azokon kívül, mellyeket az A' leg-jobb búzának meg-esmértető jelei.

elébbi §-ban DIOSCORIDES' és GALENVS' meghatározása szerint fel-adtunk-vala, ezek: Ha a' szemek aprók, vastagak, majd egészen gömbölyük, fejérek vagy ősz formák; vízbe áztatva nagyot dagadnak. Ez e'féle búzának, az újjabb meg-jegyzések szerint, jóval több, sükerefebb liszte, 's kevesebb korpája-is léfzen, mint az elébb meg-ditsért hozfszuko, kövér, tellyes, sárga, fényes szemű búzának, a' melly terhire nézve sem nyom annyit, mint

mint ez. Továbbá, ditsértetik a' búza, ha annak szemei, mikor egyik tenyeredből a' másba szórod, tsergenek; ha markodba szorítod, hamar szélllyel folynak; ha 'sákba, közte, a' karodat fenékig le-fürhatod.

A' jó lisztnek jelei. 2.) *A' jó lisztnek jelei, mellyből ha jól készíted, jó kenyeret udrbatsz, a' gabonának jóságán kívül, ezek:* Ha száraz, 's midőn markodba szorítod, tsikorog: semmi kedvetlen szagja vagy íze nintsen; hanem gyenge, engedelmes, kenegető, édes kedvű: ha el-binted vagy szítárod, apró szemetskéként fel-fújja magát: ha próbára egy kevés tésztát csinálsz belőle, annak színe szép fejér, vagy kevésé sárnga, nem barna, semmi íze és szagja nem érzik, mint szokott érzeni a' dohos és mojos lisztnek. A' nedves, egybe-tippánó liszt, kevés vizet véfzen-bé, se meg-nem kél, se meg nem sül soha-is jól; az honnan kenyere -is rozsz ízű, nehéz emészthető, egéségtelen léfzen.

A' jó kenyérnek jelei. 3.) *A' jól-készült kenyérnek jelei:* Ha domboru, nem igen nehéz, nem-is könnyű; a' buja sűna, nem sőtös, nem hójagos, se nem fejér, se nem fekete, hanem barnás-sárnga, jó tömött, kemény, de el nem égett; a' bele nem tippánó, nem ragadós, hanem poronyó, de nem könnyen mor'salódó, ha egybe nyomják, mint a' spongyia öfzve nyomul, de magától ismét ki-terul: fok apró, egy forma lyukakkal töllyes; de nagy üregek benne nintsenek: sem nem édes, sem nem savanyu-sojtós, vagy por ízű, mint a' rogyás, el-pergelődött búzának kenyere szokott lenni.

*A' dohos, vermes, bogaras lisztből léfzen; 's a' jó kéz alól ezt meg-is garas liszt várhatni. De, hogy a' dohos, vermes, bogaras lisztből, bogy mojos-lisztből-is jó ízű egéséges kenyér legyen lehet egés-a' bajofabb dolog. A' ZUCKERT tanátsa ez: séges ke- Végy egy véka e'féle liszthez négy ejtelnyi olnyeret ké-lyan fer-viritset mellyet leg-elébb, míg még szítani? semmi egyéb izereket nem tettek-belé, le-
erefz-*

erelítették: ezt szüntelen kevergetvén egy fa-
lapotzkával, hogy meg ne ézjen, (a' melly-
től rosz íze lenne a' kenyérnek-is) belől-mázás
fazékban vagy ónozott réz-edényben főzd-meg,
mig mint a' híg méz vagy Syrup olyan vastag
lel; és mértékletes hives helyen meg-hűlvén,
hozzfazan el-nyúlik. Ezt, minekutánna a' tész-
tát a' kovászizal, szokás szerint, jól egybe-
dagasztottad; és az annyira fel-költ, hogy
csak bé-vetés héjja, töltsd belé, és dagaszd újra
közibe; mellytől az, még a' munka közben, na-
gyon kezd fermentálódni és széllyel folyni: a'kor
elegyíts közibe ismét annyi lisztet; a' mennyi a'
kenyér' tömörségéhez elég. E'ben az újra lett
meg-kelésben, úgy mond, a' lisztnek minden
dohos szagja ki gőzölög, és el múlik; a' rot-
hadtság-is, a' viritsnek nyúlós, édes savanyu
részeitől szépen meg-igazul. Így hagyván
azért a' tésztát egy fertály, vagy fél-oráig,
mig újra fel-költ, azzal dagaszd-le másodszor-is
és el-szagatván hányd sütő-keméntzébe. Ez a'
haszon következik, az ő ítélete szerint, az
édes savanyu gyümölcsök' leviből-is; kivált-
képen a' jól meg-ért szőlőnek hasonló módon
meg-főtt mustjából, ha a' meg-irt mód szerint,
az olyan félig el-rothadt liszt közibe dagasztják.
Ezeket előre bortsátván, lássunk már közelebb-
ről a' jó kenyér készítésnek mesterségéről és
az e'be elegyedett hibákról.

Első fogás e'ben az Örlés; mellyben a'
búzának külso baja a' tzikáját őrző, tömött, *Az örlés-
kövér, mutilaginosus, és puha lisztes béllal e-
gyüvé töretik: a' mellyeknek külön-választások-
nak módjáról, és különös természetekről, már
fellyebb szólottunk. Itt azért csak azt tész-
szük azokhoz, hogy a' duraboson örlött vagy
el-nagyolt lisztnek langja ugyan leg-tisztább;
de minthogy ezzel a' nemesebb tömött rész a'
korpán marad, nagyon káros volna így kenyér-
nek sütni, minthogy se a' viz, se a' só, se a'
kovász illendőképen meg-nem hathatná; 's kö-
vetkezésképen a' gyomornak-is selettebb ter-
kes*

hes volna. Az igen aprón őrölt liszt, nem csak a' korpájával elegyedik öszve, hanem az igen le-erejztett malom-kövekről, a' kemény egybe furlódás közben, sok kö-por mégyen a' liszt közi; kivált ha a' malom-kövek-is igen lágyak, fővenyések lévén, hamar vásznak. Innen a' lyukatos, kemény kö-fiziklából vágott malom-kövek, az őrlésre, a' tömöttéknél sokkal alkalmatosabbak szoktak lenni. Árt pedig ez a' fővény annyiban-is ugyan, hogy a' kenyérral rágva, a' fogak között irtóztatva ropog; de főként árt annyiban, hogy a' kenyérből ki-válva, hosszú éleés közben, a' gyomorban és belekben meg-üledik; ott egybe verődik, és nagy nehézséget, rágást, meg-dugulást, egybe-forrást, s fel-gyúladást okoz. Mellyre nézve, intetnek a' molnárok-is, hogy e're szorgalmatosabban vigyázzanak; kivált hogy a' vágott kövel őrlött, kö-poros lisztet, a' kenyérnek való közi tellyességgel ne elegyítsék. Egy gyomor-fájós, böldegtalan *Novellistáról* jegyzette-fel LINNAEVS *Amoen. Acad. T. V. p. 58.* hogy az, látván, hogy a' tyúkok, gyomrok' eméiztéle segítségére fővenyet elzének, ő-is e' végre feles fővenyet ett, mellytől nagy kinok között, kevés idő múlva el-holt.

A' Második fogásra, hogy a' jó lisztből jó kenyér legyen, szükségesképen meg-kivántatik a' jó víz, melly a' benne lévő ragadós enyveséget el-ozkassa. Mellyből önként következik 1.) hogy minél tisztább, vékonyabb és hathatósabb a' liszt alá öntött víz, annak még igen darabos, tömött réizei közi annál tökéletesebben bé-hat, és jobban széllyel áztatja azokat. Innen, minél egészségesebb és kedvesebb valamelly víz az itatra, kenyér-sütéshez is annál alkalmatosabb. Minthogy pedig 2.) a' lisztnek olajos, kövér réizei, a' hideg vizet nem könnyen botosátanak magokba, szükséges a' dagasztáshoz való vizet olyan melegen önteni a' liszt alá, a' mint az ember' keze el-álhatja, melly a' téisztának meg-keelését-

A' víz a' kenyér-kefzésbe, mit változtat?

is nagyon legiti: még pedig 3.) jó surú fízitán vagy ruhán gondoson által-fizurve, hogy semmi gaz a' tézta közti ne elegyedjék; és 4.) réfzenként, 's mind két kézre való ferény dagasztás közben kell a' vizet a' tézta alá önteni; mivel így a' viz jobban bé-hat a' lífztnak belső részeire, mintha egyfizeriben fellyül bőven töltenék reá. Mennyi viz kívántassék a' lífztnak bizonyos mértékéhez, a' lífztnak természete mutatja-meg. Mert a' jó sükeres, ófzi búza-líft, jóval több vizet vélzen-fel, mint a' tavalzi búza: a' rogyás, el-pergelődött, dohos, vermes, mojos líft-is kevés víztől nagyon meg-hígúl. A' melly tézta fok vizet kíván, és a' dagasztás közben mind több-több, fizivállyabb és keményebb lészzen; jele, hogy a'ban a' fokszor meg-dítsért kotsonyás rész igen bőven vólt; a' melly illyenkor fizéllyel ázván, nagyon fzaporitja 's enyvesíti a' tézftát; mellyből jó 's bőven tápláló, egészséges kenyeret várhatni. A' kevés víztől, a' kenyér igen tömött, bővebben tápláló, de nehéz emészthető lészzen. Az igen fok viz felettébb el-bígitja a' tézftát, és mind a' jól meg-kelesre, mind a' ki-sülésre alkalmatlanná téftzi. Fel-tuvódik ugyan, ha jó búzából kézfzult-vólt a' líft, és kevés főval, fríls koválfzal elegyített-meg, a' kementzé-
 nek melegtól az illyen kenyér, nagyon ki-
 terjesztvén magát a' gyakor fel-hányás közben
 oda-elegyedett, és a' vízzel belé-dagasztatott
 fok ár. A' melly, midon a' sulés közben, a'
 vízzel együtt ki-repult, fok nagy lyukakat,
 üregeket hágy a' kenyérbe, 's e' miatt az ol-
 lyan kenyér, mint a' hab vagy spongyia, igen
 puha 's könnyü lészzen; de az enyvetség nagy
 részín meg-marad benne; mint az ó tippánós,
 's szíjjanként hofzfzan hasadó béle nyilván ta-
 nitja. Példa e're a' mi piatzi koválfzos fejer
 kenyérünk; mellyet, hogy könnyebben lehes-
 sen dagasztani, és hogy a' tézfta jobban fza-
 porodjék, 's a' kenyér-is nagyobbnak tefsék,
 tsak nem egétzen arrból és vízből akarnak a'

mi piatzi tsalárd suto-aszfizonyaink ki-tsinálni. Mellyből könnyű meg-itélni, hogy az ilyen hab vagy pefeteg forma, vizes, nagy ürekségekkel teii kenyerek-is, mint a' keletlen tészta-művek, az egészséggel igen roizszúl egyezzenek; 's másként-is kövérsé, és igen múlólag tápláljanak; ha szinte kenegető édes izekkel a' nyalánk inyeknek egyéb jó kenyerek felett teitzenek-is.

Téjjel dagasztott kenyér.

Vagynak, a' kik viz helyett téjjel dagasztják-fel a' tésztát: két rész téjhez egy rész vizet elegyítvén. De minthogy a' téj, magára, enyves vastagsága miatt, a' kövér lisztel roizszúl elegyednék-el: helyefebben tselekszik, a' kik előre vizzel-fel-dagasztván és meg-is keletvén a' tésztát, téjjel azután dagasztják-egybe. Mellytől, ha hamar el-költik, az apró tzipók édelebbek, kedvelebb izuek léznek; de a' gyomrot nagyon terhelik: a' nagyobb kenyerek pedig a' téjtől harmad napra meg-savanyodnak. Vagynak Svécziában, viz helyett édes ser-virittsel dagasztott kenyerek-is; mellyek izekre nézve, a' mint írják, a' száznak igen kedveltek: de hasznokra nézve, a' jó vizzel kéizült kenyérnél alkalmatlanabbak.

Ser-virittsel dagasztott kenyér.

A' Són kenyereiben miért és mennyire szükséges?

Harmadik fogás a' Són. Ez a' dagasztó vizben előre el-ólvasztva, a' viznek útát csinál a' lisztnek kövér részei közi; és azt magával oda bé-vivén, a' tésztát szaporítja, a' kenyeret könnyebbé, jobb izüvé téstí, a' rothadástól védelmezi. Különösen, a' szagos, mojos költes búzából való lisztnek és meg-poshadtt kováznak rossz szagját, ízét, ártalmát meg-igazítja; és e' végre az e'féle tésztához, a' sót, szükséges, a' szokásnál bővebbetskén-is tenni. E' felett, a' só a' kenyérnek meg-emésztését-is, ösztönözvén a' gyomrot, segíti. Mennyiségét a' sónak leg-jobban gyakor meg-kóstolás által szokták meg-határozni. De kevelebbet árt, ha a' kenyér kelletinél sólabb, mint ha eléggé meg-nem sózták-volt.

Negye-

Negyedik fogás a *hojzfas*, kemény dagasztás. A melly a viznek, aérnek, fónak, kováznak, a lisztel tökéletesebb egybe-elegyítésére olyan szükséges, hogy a nélkül a legjobb lisztből-is jó kenyeret nem várhatni. Es, hogy fok házaknál olyan rossz kenyérral élnek, e'ben leg-inkább a sütők vagy gazd' aszszonyok' restségét lehet vádolni; a' kik únják a tészta't jól meg-dagasztani, vagy a' kovászra nem szoktak jó gondot viselni, vagy a' megkelesnek idejére 's módjára restellik ügyelni. Az elég meg-dagasztásnak jele, midőn a' tészta annyira meg-enyvesült, hogy el-szakadás nélkül hoztisan el-nyúlik; a' kezekhez többé nem ragad; a' lisztnek-is a'ban soholt semmi réize nem lútrzik. De ha szinte ezen túl menne-is a' dagasztás, attól a' kenyér egéségtelenebb nem lézzen.

Ötödik fogás a' kenyér-készítésben a' tészta'nak meg-keletese. A mellyre-is, hihető, hogy mint Noé a' Hornak a' mustnak újra lett megforrásából, elébb tsak történetből, a' tészta'nak késő meg-sütésével előtt meg-poshadásból kaptak-vólt az emberek. Mellytől, kevesebb terhet érezvén gyomrokban, és testeknek nagyobb frissességét 's könnyebbségét tapasztalván, mászszor szánt szándékkal-is úgy tsináltak. Ugyan azon alkalmatoiságokkal észrevették, hogy ez a *fermentatio*, magára, igeu lassan és egyenetlenül menne; és míg az egész tészta'n ki-terjedne, többire némelly réizei megrothadnának. Így találtak oiztán-ki, miként lehetne ezt az egész tészta'n közönségessé tenni, és egyaránt liettetni. Tapasztalták t. i. hogy ha a' tészta't jó meleg vízzel dagasztják, és mértékletes meleg helyen tartják, jóval hamarébb meg-kél, mintha hideg vízzel dagasztják, és hives helyen hagyják. Meg-éselt az-is, hogy a' már kelésbe lévő tészta't valami okból újjabb lisztel és vízzel szaporitván, midőn látják, hogy ez, amannak oiztrönözése miatt szaporábban fel-kele vagy dagadna, más-

A' ut megdagasztás mit bajzndi?

A' megkeletés mi-re való?

A' kovászra, hogy kaptak?

szor az ilyen kelésben lévő télesztából egy darabot ki-szakasztván, 's lisztel bé-tejmetvén, szánt-szándékkal-is el-tették másfzori téesztához.

A' seprő Meg-esett az-is, hogy a' *curiosus*abbak közül **élesztőre?** valaki, a' forrásba lévő bornak vagy sernek édes jó szagu tajtékját próbára a' téesta közti elegyítette; akarván meg-tudni, ha ezeknek eleven mozgása, 's forró *spirítusa*, a' téesztában léjendő meg-mozdulást segiténé-e? 's látván hatásos munkáját, azután ez-is közönséges mesterséggé lett. Igy oízta, *azt*, savanyu *fermentum*nak vagy kováznak, *ezt*, édes *fermentum*nak vagy élesztőnek nevezték.

Édes és savanyu fermentum. De ki volt első fel-találója? hol? és mikor kaptak a' kovászra, 's élesztőre az emberek? bizonytalan. Leg-első emlékezet van a' **Regisége** ennek a' kovásról II Mos. XII. 15, 19. a' hol az **ettalálmány-**egyiptomból való ki-jövetelhez készülő 'Sidóknak meg-parantsolja Móses által az Isten, hogy a' magok házaikból minden kovászt kifizítsanak, és hét napokig senki kovásztot enni, Lelke' veszedelmének terhe alatt, ne mérészeljen. Mellyből ki-tettzik, hogy már a'kor, Egyiptomban, a' kovászos kenyér közönséges szokásban volt.

HIPPOCRATES-IS *L. de Dieta*, már külömbiséget téizen a' meg-költ és meg-nem költ kenyerek közt, a' hol ilyen szavai olvastatnak: *Ex ipsis porro panibus, fermentatus quidem levis est, et secedit: non fermentatus, secedit quidem minus, nutrit autem magis.* A' *Fermentum*nak két nemeiről, leg-előbbször emlékezik PLINIVS *L. XVIII. c. 7. Galliae et Hispaniae frumento in potum resoluto, quibus diximus generibus, spuma ita concreta pro frumento utuntur. Qua de causa levior illis, quam ceteris panis est.* az az: Gallianak és Hispaniá-

A' seprővel **vuló élés-**nek **Mejle-**vei. nak lakoti gabonából italt készítvén, annak sűrű tajtékjával kovász helyett élnek. Mellytől az ő kenyerek könnyebb, mint a' máióké. Alíbb pedig c. 11. a' *fermentum* avagy kovász 's élesztő készítésnek néhány módjait írja-le: „Hogy egész elztendőre élesztőd vagy ková-

ízod

„ fzdod légyen, *ugy mond*, a' tiszta búzának
 „ apró korpáját, *vagy* a' melly ennél-is jobb, *A' Roma-*
 „ a' köles-lisztet, szüretkor, őszszel, harmad- *iak regen*
 „ napig áztatd fejez mustban; azután gyúrd- *a' kovászt*
 „ egybe jól, és tsemókra formálván a' Nap- *hogy ke-*
 „ fényen szárazd-meg; mellybol egy-egy tso- *sztettek ?*
 „ mót vízben el-áztatva, és alakor-lisztel (*fi-*
 „ *miagine seminis*) fel-forralva elegyítsd a' ke-
 „ nyérnek való liszt közi, *ugy tartják*, *igy*
 „ *leg-jobb kenyér készül.* A' Görögök egy véka
 „ *liszt*hez (bessles) *nyolcz* lotnyi ilyen *kovászt*
 „ *rendeltek* .. A' kik-is, a' mint HARDVINVS
 „ *in Nor ex Geponic. L. II. c. 31.* ki-jegyzi, must *A' forrás-*
 „ helyett, azt a' tajték-epröt tették, mellyet *baneco új*
 „ a' bor ki-hányt, mikor a' hordókban meg-for- *bornaktaj-*
 „ tott. „ *Vagy, igy ir továbbá* PLINIVS, a' *tek seprö-*
 „ mikorra tettzik, vízből és árpából, tsinálj *jevel-is el-*
 „ két fontos tsemókat, hæv tüz-hellybe, *tek.*
 „ vagy tserép-tálba, tüzes hammu közt per-
 „ geid-meg, mig meg-pirül, azzal bé-fedett
 „ edényben tedd-el, mig meg-lavanyodik. E'
 „ ből két fontot, harmad-fél véka liszt^{hez},
 „ (*quinque semodios*) vízben fel-eresztve, elég-
 „ nek tartanak. Most, *ugy mond továbbá*, a'
 „ kovász, lisztből készül, mellyet, mig löt
 „ tennének hozzá, vízzel öszve kevervén, és *közön:sé*
 „ pépnek meg-fözvén, úgy hagynak, mig meg- *ges tészta*
 „ eterezül. A' köz-pép nem fozi-meg, ha- *kovászt.*
 „ nem csak tegnap előtti tésztaival él e' végre.

Volt ez előtti időkben a' Német sutók-
 nek holmi titkos élelztőjek, mellyekkel külö- *A' Tzök*
 nolen a' semlyéckhez *Zeuk, Zeug* vagy *Tzök* név *mi volt a'*
 alatt éltek. Némelleyek ezt nád-mézzel elegyi- *Német Sü-*
 tett hammu-sirból (*pott-afchen*) máfok meg-fö- *töknel?*
 zött komló-lévből, máfok ismét tyúk-ganéjjal
 kéztült lügből tsináltak. De ma az e'féle tit-
 kos szerek, a' jól rendelt városokban, kemény
 büntetés' terhe alatt meg-vagynak tiltva. Ha-
 nem ezek helyett, a' fejez tzipókhöz közön:sé-
 gefen vétetett-lel a' *komlós-korpa*; mellyel a'
 tészta minden egyéb szereknél tökéltetefebben
 meg-fzokott kelni. A' honnan az ilyen kom-
 lós

vizbe tseppentesz, mint a 'sir' viznek színén marad. Az állott sepröt, ha erejét megtartotta-é, így próbálják-meg: Egy kanna vagy itze ilyen lepröbe, két évö kalányini seprö égett-bort, meg-annyi tiszta búza lisztet, és két mogyorónyi nád-mézét elegyítvén, meleg helyre téfzik; ha mindjárt forrani vagy fermentüldödni kezd, jó még a' seprö; 's azonnal élni véle: ha csak úgy maradt, haszontalan. Szokták a' jó ser sepröt sok helyyeken egybe-fuzett szalma vagy száraz káka táblákon el-terítve, a' Nap-tényen meg-is szárazítani, mellyel egész esztendon által élni. Ennek jóságának jele, ha az újjad-begye alatt bém nem nyomúl, hajlás nélkül könnyen török, farga színü, édes ízü. De ha barna szín, vagy keferü; femmit ér. Vagynak, a' kik a' jó tészta-sepröt, tiszta ruhába kötvén, meleg hammuba takarják; melly annak nedveségét ki-szárazítván, jó szárazon, jövendő haszonra, úgy tartják. En e'végre köles-liszttel elegy szárazítani-meg a' sepröt, a' Régiek' módja szerint, minthogy a' köles nem könnyen fermentál, hasznosabbnak, gondolnám. Az újjabbak, a' mikor kivántatik, komlóval főtt vízzel, búza lisztet, tojás sejtérét, és nád-mézét öszve kevervén, helybe jó élesztöt tsinálnak.

A' Kovász, vagy savanyu-tészta, a' más kettónél jóval hatalmasabb; úgy hogy, ha a' tészta-jól meg-sebefedve a' bőr' színeré téfzik, tsipos kovász az melegségével azt-is meg-tüzesíti. Innen va-egyéb sergyon, hogy a' leg-sükerefebb és enyvefebb mentumgabonákhoz, és a' mindennapi közönséges ke-októl mir nyerekhez ezt szokták tenni. A' ro's-lisztből különböz? készült kovász, minthogy a' savanyuság e'ben leg-több, leg-hatalmasabb; a köz-búza kenyér' tésztaból-is jóval elébb való kovász lefz', mint a' tiszta sejtér 'semlye lisztéből. A' köz-kenyér' tészta-is, minél korpásabb, e'végre annál alkalmasabb; a' tekenő fenekén alatt lévő rész-is sokkal jobb a' felső részínél; mi-

vel a' lisztnek savanyu *Spiritus*sal gazdagabb korpás külső része, a' kövér-bélinél nehezebb lévén, a' dagasztás közben mindenkor le-felét siet.

E' felett, tapasztalt dolog az értelmesebb sütők előtt az-is, hogy ha a' kovászt lisztbe jól bé-nem temetik, a' benne meg-indult *fermentatio* rövid idő alatt a' meg-savanyodást rothadtságra viszi; melly nem csak fel-költeni nem elégséges a' tésztát, hanem egészen rothadásra készíti. Azért, hogy a' kovásznak meg-poshadását tartóztassák, minden harmad vagy negyed nap újjabb-újjabb lisztel fel-szokták azt gyúrni: míg néha a' tovább halasztott sütésekben, az egész tésztának harmada e'féle kovász tésztából áll.

Mellytől a' tészta fokkal hamarébb és jobb móddal meg-kél; a' kenyér-is jóval kedvesebb ízű 's egészségesebb lesz, mint mikor igen elhagyták-volt a' kovászt savanyodni. Mások, a' jól fel-dagadt savanyu kovászt, csak a' sütés előtt való estve keverik-egybe az egész sütet lisztnek felivel jó meleg vízzel, 's reggelig úgy jól bé-takarva meleg helyen tartván, az azon éjtszaka meg-kolt tésztával úgy dagasztják-egybe a' lisztnek más felét. Mennyisége a' kovásznak, annak erősebb vagy gyengébb meg-savanyodásától függ. Egyébként, ha kelletnél bővebb lesz-e is a' kovász, a'ban keveset hibázik a' sütő; csak azután vigyázzon a' tészta' meg-keelésére; mivel a' savanyut-ka kenyér, ámbár a' ízének nem annyira kedves-is: de az erős dologgal élő, jó gyomru embereknek, kivált a' nyári, heves napokban, az édes kenyérnél egészségesebb.

Főbb része lévén annakokáért, a' jó kenyér-készítésnek, a' tésztának bizonyos mértékig való meg-keletése, e're kiváltképen illo az ügyes sütőknek vigyázniok. Mert a' keletlen tésztából sült kenyér, mellyet bélinek tippalesnek módján, ragadós voltából meg-lehet esmérni, mint azt már elébb okaival egyetemben meg-magyardes bárdra ráztuk, fokképen ártalmas. Ha pedig a' határon-

A' kovászt mentatio rövid idő alatt a' meg-savanyodást rothadtságra viszi; melly nem csak fel-költeni nem elégséges a' tésztát, hanem egészen rothadásra készíti. Azért, hogy a' kovásznak meg-poshadását tartóztassák, minden harmad vagy negyed nap újjabb-újjabb lisztel fel-szokták azt gyúrni: míg néha a' tovább halasztott sütésekben, az egész tésztának harmada e'féle kovász tésztából áll. Mellytől a' tészta fokkal hamarébb és jobb móddal meg-kél; a' kenyér-is jóval kedvesebb ízű 's egészségesebb lesz, mint mikor igen elhagyták-volt a' kovászt savanyodni. Mások, a' jól fel-dagadt savanyu kovászt, csak a' sütés előtt való estve keverik-egybe az egész sütet lisztnek felivel jó meleg vízzel, 's reggelig úgy jól bé-takarva meleg helyen tartván, az azon éjtszaka meg-kolt tésztával úgy dagasztják-egybe a' lisztnek más felét. Mennyisége a' kovásznak, annak erősebb vagy gyengébb meg-savanyodásától függ. Egyébként, ha kelletnél bővebb lesz-e is a' kovász, a'ban keveset hibázik a' sütő; csak azután vigyázzon a' tészta' meg-keelésére; mivel a' savanyut-ka kenyér, ámbár a' ízének nem annyira kedves-is: de az erős dologgal élő, jó gyomru embereknek, kivált a' nyári, heves napokban, az édes kenyérnél egészségesebb. Főbb része lévén annakokáért, a' jó kenyér-készítésnek, a' tésztának bizonyos mértékig való meg-keletése, e're kiváltképen illo az ügyes sütőknek vigyázniok. Mert a' keletlen tésztából sült kenyér, mellyet bélinek tippalesnek módján, ragadós voltából meg-lehet esmérni, mint azt már elébb okaival egyetemben meg-magyardes bárdra ráztuk, fokképen ártalmas. Ha pedig a' határon-

táron-

táron túl ment a fermentatio, rothadásra válik, melly a' mi természetunkel amannál még inkább ellenkezik. Ha a' tészta jól fel-puffadt, lyukatos, könnyebben szakad, valami savanyu szagja és íze-is érzik; jele hogy eléggé meg-költ. De ha mára' szine el-kezdett ropedezni, maga nagyon meg-torhult, etzetes ízgot váltott, le-elétt, és széllyel kezdett folyni, jele hogy se'ettébb meg-költ. Ilyen állapotjában-is mind-azáltal, ha a' tészta új liszttel, míg jól meg-keményült, újra fel-dagasztják, könnyen meg-igazodik. Egyébként, ha a' meg-keles kelle-tinél valamivel nagyobbatska mértékben volna-is, azon kívül, hogy a' kenyér laposlan marad, a' te-teje rúttul széllyel hafadoz, a' béle-is éles, sovány, savanyu ízü lészzen; az egészségre nézve bátor-ságofabb mint ha jól meg-költ volna. Akadá-lyoztatja a' tészta meg-kelesét a' hideg; a' kelle-tinél nagyobb meleg ellenben hirtelen a' rothadtságig vitzi. Annyi meleg, a' mennyi az egészséges ember' testében érzik, a' tészta meg-kelesére-is épen elég. Minél tsendefeb-ben kél-fel a' tészta, annál jobb ízü 's egélsé-gefőbb kenyere lészzen. Ditséretes szokások né-melly sütőknek az-is, hogy a' jól meg-költ tészta, minekelötte kenyérnek fel szaggatnak, újra le-dagasztják; a' le-szaggatás után-is nem mindjárt vetik-bé a' kenyér-tészta a' kement-zébe; hanem külön-külön lisztben jól meg-for-gatván, úgy hagyják, míg jól fel-dagadtak. Így ez a' kétszeres vagy háromszoros meg-keles a' kenyér' bélit fokkal poronyóbbá tézsi; melly a' kenyér' egészséges voltának nevezetes jele. Ha pedig a' le-szaggatás után a' kenyé-ret mindjárt kementzébe vetik, a' haja többire fel-válik, és alatta rútt nagy ürekségek maradnak.

Hatodik fogás a' meg-sütés. A' melly a'fermen-tationnak véget vét; ki-szárazstván a' kementzé-nek hévsége a' tészta szükségtelen vizét: szük-ségtelen vizét mondom; mert a' leg-jobban sult kenyérnek-is, ha a' kenyér' terhét a' liszt' terhé-vel egybe-vetik, harmad része vizből áll. De

A' meg-j...
res körül
mire illő
vigyázzunk?

itt-is igen szükséges vigyázni a' kementze' hévségének mértékére. Mert az erőssen meghevített kementzében, nagy része hafzontalan elég a' kenyérnek; a' mellett még-is hirtelen öszve-égvén és kérgesülvén a' kenyérnek színe, a' béle rend szerint sületlen marad; ha pedig a' téfzta igen híg volt, mint nálunk szokott lenni, a' belső árnek erős ki-terjedésével, dützokba ki-fúvja magát; melly-is a' roízizúi készült kenyérnek bizonyos esmértető jele: a' nem meleg kementzében pedig, a' tokáig való benn-tartás után-is nem meg-sül a' kenyér, hanem csak meg-szárad mint a' pogácsa. A' gondofabb sütők, a' kementzének melegét magok kezeknek vagy ortzájoknak a' kementze' szájához való tartásán kivűt, így próbálják-meg: ki-sepervén a' kementzének száját, oda annyi lisztet hintenek, a' mennyit három újjokkal fel-tsiphetnek: ha az ott hirtelen megfekerül; igen hév a' kementze: ha fejezőn marad nem elég hév: ha meg-pirúl, de el nem ég; épen jól van meg-bevulve. E'kor azért ki-vonván a' kementzéből mind a' tüzet, a' fenekét-is a' hammutól vizes penetével szépen ki-sepervén, a' több szenet ki-öltják, hanem csak világofság' kedvéért hagynak keveset a' kementze' szájának egyik feliben. Így osztán bé-ve-tik a' kenyeret, a' nagygyát hátra, az apraját elől a' kementze' szájához közel, 's evel a' tüzet mind ki-vévén, a' kementzének minden lyukait jól bé-tsinálják. Ha a' kenyér egy fontos, és a' közepin lyukas, mint szokták a' Németek többire sütni a' tselédnek való tömött köz-kenyeret, fél-óráig; ha két fontos, három fertályig; ha három vagy négy fontos, ötven *minut*dig; ha hat fontos, egy óráig; ha nyóltz fontos, két óráig; ha tizen-egy fontos 's kerek forma a' kenyér, három óráig a' kementzében tartják. A' Frantziák' módjára hoszfszan formált kenyér hamarébb ki-sül mint a' kerek. A' fekete köz, és ro'sos, borfós búzából készült

kenye-

kenyerek, több időt kívánnak, mint a' tiszta búzából való fejer kenyerek. Ha téjjel dagasztották-volt, úgy-is többet, mintha vízzel.

Hete ijszer. A' ki-szedés után meleg vízbe vagy serbe mártott penetével a' kenyérnek igen meg-keményült száraz haját meg-kenik, vagy, ha nagyon meg-égett vizes ruhával egészen bé-borítják, hogy nyirkasuljon-meg. Nem-is jó a' kenyeret a' kementzéből ki-szedve hideg helyre hirtelen áltavinni, hogy a' göze benn ne rekedjen; annyival inkább a' házakba, a' hol az emberek laknak vagy alusznak bé-vinni; mivel, a' mint LINNAEUS *Amoen Acad. T. V. Diss. 79.* megjegyzette, a' meleg kenyérnek göze-is, ha valahol meg-reked, nem különben meg-fójtja az embereket, mint a' forrásban lévő uj bornak a' göze. Tanátsosabb azért a' kementzéből ki-vett meleg kenyeret, vagy a' meleg kementze' oldalához, kívül, egy-más mellé feltámogatni, úgy hogy a' sütebb vagy vastagabb haju réze alól álljon, a' sületlenebb fellyül; vagy a' kementzéhez közel, tekenőbe, hasonló módon el-rakni, és ott, abrosz-zal bé-takarva, el-hagyni, míg tsendelen egészen meg-hült.

Az új meleg kenyerekkel hogy kell bánni?

Nyöltzadik fogás a' Németeknél sok helyeken, hogy a' izinte egészen ki-sült kenyeret ki-vévén a' kementzéből, vízbe mártott ruhával hirtelen bé-kenik, és így fenekével fellyül fordítva, eleven ízének közü a' kementzébe vízszá-tészik, mellyel a' kenyér' haja mintha meg-himlőznék, fel-tarjagozik; de a' béle egyenlőbben meg-sül, ize-is kedvesebb lesz. A' Frantziák pedig, egy-egy lábnyi hoszszu, egy arasznyi ízelelségü, negy szegü kenyeret formáiva, azt káposzta-levéllel jól bé-borítják, 's így eleven ízének közü bé-temetve, meg-sütik. Mellynek köztök neve *Bessarium*, és gyengeségéért 's kedves izéért nagyon betsültetik, LINNAEVS l. c. Köztünk is a' káposzta-levélbe sult, kovászos tzipók,

Különös fogások.

a' kérges, fekete hajuakná, jóval kedvelőbbek; az egészségre nézve fem alább valók. Szükséges tudni a' kenyér-sütéshez

Kilencedszer azt is, hogy a' hamar elköltő kenyereket jobb apró darabokba, a' tovább tartani valókat pedig nagyobbakba sütni. Minél jobban ki-sült és tömöttebben készült a' kenyér, annál tovább el-tart romlás nélkül. A' meleg és szellő nélkül való nedves helyeken pedig leg-hamarébb meg-rothad, a' mellynek kezdete eléob zöld, azután farga penéiz.

A' kementzet bevitő materiák' kiváltára illő vizgázni.

Tizedszer. Gondjoknak kell lenni a' sütőknek ara-is, mi-féle *materiával* hevítették-volt-bé a' sütő-kementzék. Nem régiben történt Pári'sban, az *Erlangi Újság-író* jelentése szerint, hogy feles személyek hirtelen meghóltak, a' kik azon egy sütőtől vásárlottak-volt kenyeret. A' melly kenyerek egyébként szépnék, 's minden hiba nélkül valónak tettezték; de, az utánna való vizsgálódásból ki-nyilatkozott, hogy az a' sütő, a' Királyi mulató kertben. halmi régi fa-edényeket és *palizán*ákat vett-va-la-meg, és azokból hevítette va-la-bé a' kementzéit. A' melly sikk Gipsel és *Bleyweissel* vagy fekete ón-salakkal meg-lévén festve, az a' festék a' kementze' senekére leégert, és ott réiz szerint mérges gőzével a' kenyeret meg-hatván, réiz szerint a' kenyér' senekére ragadván, halálos méreggé lett-va-la. A' mi a' kenyér' iaejet illeti:

A' meleg kenyérnek ártalmas volt.

Tizenegyszer. Az *uj meleg kenyérnek ártalmáról* tettzik ide által-fordítanom azt, a' történetet, mellyet le-írt *ZUCKERT von den Speifen aus dem Pflantzen reich* p. 24. hogy a'ból a' miéink-is szükséges tudományt végyenek. Négy ifjak, *Halában*, ki-üresült gyomorral bé-érkezvén egy fogadóba, olyan kenyérből, mellyet csak a'kor vettek-volt-ki a' kementzéből, fokatskát meg-éiznek, 's hármon egy óra múlva, a' negyedik valamivel későbbre meghalának. Egy Orvos, közel *Amsterdám*hoz egy várofofskában lakván, a' hoi a' lakosok töb-

bire kenyér-útók valának, 's *Amsterdam*ba szokták vala naponkénté-vinni a' kenyereket el-adni, sokáig tsudálva hallja 's szemléli, hogy az ott való lakosok, többire mind izornyú gyomor-fájással kinlódának. Után ered ennek okának, úgy tanúlja ki, hogy ezek egy-másnak a' kementzéből újjonnan ki-vett, 's vajjal meg-'sirozott meleg kenyerekkel szoktak-vólna kedveskedni. A' mellyből, rajtok, a' gyomor' gyengeség, utálás, tsemer, nem emészthetés, szél, anya-méh' fájdalmi, 's fázás e'féle gonosz nyavalyák közönségefekké lettenek-va, kivált az afzszonyi népek közt, a' kik az ilyen tsemegékkal különösen fzeretik magok kényes inyét *tractálni*. Másutt is fokban az afzszonyok, hogy az ő fogaik úgy feketulnek, udvasúlnak, és romolnak, fog-húfok annyira fenyved 's a' t. kiváltképen az ilyen meleg sütemények' faldoklásának közfönhetik. A' leg-keményebb éléfánt-tetek, a' leg-szárazabb szarvas-szarvak, ha forró meleg kenyérbe dugják, rövid időn, mint a' viafz, meg-lágyúlnak, mellyet egész napi vízbe-főzéssel sem lehetett-vólna véghez-vinni. Nem is mostani tapasztalás ez, a' meleg kenyérnek ártalmáról. Tsudára méltó, így írt maga *Hippocrates*-is *de Vict. rat. in acutus*, melly nagy szomjuságot és hirtelen való fel-fűvódást szerezzen a' meleg kenyér, ha ki fokot észik belöle; és az ő száralzó ereje miatt, melly későre-is meheffen-által az a' beleken. Ide tartozó megjegyzés

Tizenkettődszer, hogy meg-hűlve-is az igen Az új ke-
 új kenyér kelletinél nedvelebb; melly miatt a' nyér sem
 nyálat és a' gyomornak emázto nedveségeit egesseges.
 bé-nem ihatja; 's innen nem-is lehet belöle jó-
 féle vékony *Chylus*; hanem nagyobbára a'
 keletlen téfzta-muvek' természetit követi. A'
 régi, el-afzott kenyérnek-is majd ilyen munká- Az igen
 ját tapasztalhatni a' kenyérre 's vízre senten- megajzota
 rziáztatott szegény rabokban, a' kik két há- kenyeret
 rom hetek alatt mind el-lárgúlnak, meg-puf- hogy kell
 sadnak, víz-korságra kélzulnek. Mellynek, a' el-költeni?
 bú

bú, és a' tömlőzbéli aernek dontsága mellett, fovebb oka az, hogy a' kemény ízű víz ke- nyecret vízben meg-áztatva észik; a' melly né- kik sokkal jobb volna, a' LINNAEVS itélete sze- rint l. c. ha akármi bajjal a' kenyeret, hogy nyálokkal elegyednék elébb egybe, szárazon ennék-meg, 's úgy innák reá a' vizet.

*Tizenharmadjor. A' kétszer sült kenyere-
A' kétszer re-
sültkenye-
rekmi veg-
re készit-
ettek?*

rek, vagy *Piskóták* régen a' végre gondol- tattanak-vala-fel, hogy minden kövér nedves- séget ki-izárasztván a' kenyérből, el- ne rothadhatna; és így, a' mezíze utazó kato- náknak és hajósoknak lehetne tartós eledel. A' honnan azok *nautici panes*, hajósok' ke- nyerének-is mondattattak. Emlékezik ezekről CELSUS L. II. c. 30. úgy PLINIUS-is L. XXII. c. 25. a' hol így ír: *vetus aut nauti- cus panis tufus, atque iterum coctus, siffit al- vum.* Más neve vala a' Romaiaknál *Buccel- lutum*. HIPPOCRATES nevezi Görögül *Dipy- ron*. Így említi ezt ATHENAEUS-is: *Dipyri panes qui secundo coquuntur, 's a' t.* De tartuk-meg- hogy ó az ilyen kétszer sült kenyereket, a' kedvelebb tsemegék közti számlálja. Mel- lyekből a' tettzik-ki, hogy, valamint most, úgy hajdon-is a' *Piskóták* két-félék voltak: *durvábbak* a' hajósok' számára, és *kedvesebbek* a' kényesebb Üri-asztalok' tsemegéjire. Ma a' hajósok' *Piscótáját* így kész.tik: A' jól fel- dagasztott és meg-költ ro's vagy korpás bú- za-lisztel egyes kemény tésztát, egy jó nagy üveg pohárral, mellyel fert íznak,

*A' Hajó-
fok' durva
Piskótajok*

vagy egyéb ilyen forma eszközzel portziók- ra ki-vágják, és úgy hév-kementzébe meg- sütik: azután, ki-vévén a' kementzéből ket- té hasítják, 's ismét vízíza tészik míg egészen meg-afz. Az ilyen kétszer sült kenyeret nem tsak a' hajósoknak, hanem az erotlen bete- geknek-is, hús-lévben meg-áztatva, a' kö- zönséges kenyérnél egészségesebbnek tartják, a' mennyiben semmi enyvesége niutsen. A' *Svecusok* és más Északi Nemzetek, rövidebb

munkával a' jól meg-költ tészta, pogácsa módra el-lapítva, két vagy többszöri sütéssel, mint a' tsontot, úgy meg-áztatva, adják-által a' háj-foknak; a' melly el-áll a' tengeren-is penész nélkül egész elztendeig.

A' *Isemegének való Piskótdk'* készülete nem egy-féle. Közönségebb módja ez: Végy egy font nád-mézet, tiz tojásnak a' fejerit, tégy e'hez annyi liszt-langot, a' mennyivel jó sűrű tészta léizen, darabon meg-tört édes köményt keveset, vagdald darabokra 's süsd-meg kétfzer

Jegyezd meg: *Piskótdk'* helyett szolgálak, a' mi módunk szerint, meg-füstelés és el-égetés nélkül meg-piritott kenyerek-is. Mellyből, hogy jó *appetitus*sal minden meg-terhelődés nélkül, jóval többet meg-ehetünk, mint a' közönséges kenyérből, oka ez: hogy a' tűznek sütös ereje ki-fzáraltván annak enyves, kövér nedvességét, az, a' mi nyálunkat, és gyomrunknak emészto nedvességeit jobban bé-itlíza, és így sokkal hamarébb 's tökéletesen meg-emésztozhatnak.

§. LXXXIX.

Utóljára, különböznek a' Kenyerek *materia*jokra nevezve - is.

I.) Vagyon olyan Kenyer, mellyet tisztá szemelt búzából és a' korpájától tökéletesen el-választatott liszt-langból készítenek, mellyet a' Régiek (*a feligendo*) a' meg-választásról, *filigineus*nak neveztenek. Ezt sokan leg-jobbnak tartják. Igaz is, hogy a' mennyiben ez a' ver közti majd egészen által-mehető *materia*ból áll, igen bőven taplál; és, ha jól meg-költ és sült, könnyü emészto-is. Innen, a' gyermekeknek, betegség, vagy vér-folyás miatt el-erőtlenedett, el-fzáradt Embereknek igen ház-nos.

nos. De ha ki e'ielével hozzfzafon el, gyenge, lágy kövérségével, a' gyomrát és beleit nagyon el-gyengíti, es minthogy az e'ből fenn-maradt, vékony leprölék, a' beleknek töredékiben meg-ragad, és kevés volta miatt későre-is vettet-hetik-ki az árnyék-szekre; a' belső részeknek melegétől, nem fokára igen meg-rothad, meg-bűszhődik, és rothadt gőzivel a' vért-is bizo-nyoson meg-vefztegeti. E'iele lisztből sütik a' *Piskótákat*-is. De minthogy gyakrabban nád-mézzel és tojás-szókkal-is meg-elegyitik, még kedvesebb izüek; e' mellett a' kétszeri sütés ál-tal enyveségeket-is annyira le-vekezik, hogy minden eddig-elé esméretes eledelnél könnyebb emészthetőknek, szaporábban és bővebben táplá-lóknak nem ok nélkül tartja azokat BOERHAAVE *Prael. ad Inst. Med.* §. 53.

Vagyon II.) ennél egy' kevésbé vastagabb, de ugyan tsak tiszta búza-lisztből készült Kenyér-is, mellyet PLINIVS, COLVMELLA, és más régi Deákok, *similának*, *similagonak*, a' miénk 'Sem-lyének neveznek. Ez, az elsőnél az életre fok-kal hasznosabb. Élnek véle mint Kenyérrel, de ételbe-is, részelve 's másként, gyakran szokták tenni. Innen MARTIALIS *Poëta L. XIII. ep. 10.* így ír róla:

*Nec poteris similiae dotes numerare, nec usus,
Pistori toties cum sit et apta coquo.*

az az:

Melly fok, 's jó hasznokat 's gyakran a' femlye ad; Sütőknek, főzőknek; mind ki nem mondhatnád. Ezzel, a' nálunk nagyobb szokásban lévő, szép fejer Kenyér, kivált tzőkkel sütvé, egészen meg-egyez.

De vagyon III.) olyan búza kenyér-is, mellyből a' korpának csak vastagsága választott ki. Ezt a' régi Deákok, *Panis cibarius*, *secundarius*, *domesticus*, *ater*-nek nevezték: mi jó köz kenyérnek hívjuk; az Udvarokban második tzipónak nevezik. Ez, jóllehet a' korpában tápláló erő nintsen, de a' két elsőnél még-is egészséfebbnek tartatik minden rendbeli Embereknek: mert a' korpa, fővány, éles darabosságával, a' gyomorban és belekben megülepedett, enyves, taknyos tisztátalanságot le törli, ki-hajtja, és a' *fibrákat* ösztönözvén, erősebb's szaporább mozgásra indítja; mellyel nem csak az emésztést és a' *Chylusnak*, a' tejes edényekben való bővebb és szabadabb által-íolyását hatalmossan segíti; hanem a' meg-maradt seprőléknek, míg meg-bülzhdvén, rothadt gőzivel, a' vért meg-vesztegetné, ki-vettetését-is derekason siettet. Már pedig, mind ezek, az egészségnek nem kevés elő-menetelire szolgálnak. Vagyon ennél sokkal korpásabb fekete Kenyér-is. E'ben minél több a' korpa, annál kevesebb a' tápláló erő, és keményebben tisztítja a' beleket. Innen, ez, a' fok vérü 's heverő Embereknek, kik a' hizástól, és a' vérnek felettebb meg-bővüléséből eredő nyavalyáktól tartanak, úgy azoknak-is, kik szorulással gyakran bajoskodnak, jóvaltatik. De jegyezd-meg, hogy e'féle Kenyérrel a' gyomrot igen meg-tölteni, soha sem bátorságos. A' száraz és forró természetűek pedig, és a' kik vér-hasban vagynak, ezzel épen ne éljenek: mert ez a' vérnek csipőtségét elegendő édes *Chylus*sal óltani nem tudja, a' beleket-is még jobban ki-iesíti.

A' Kenyerek' nemeit mind fel-számlálni, A' Kenye- és azoknak készületeit elé-beszélni, már a' rek' nemei-maga idejében-is PLINIVS szükségtelen dolgot a' Re-nak tartotta L. XVIII. c. 11. Féltő-is volna, hogy gieknél. ma, a' ki ezeket tanuság' kedvéért le-akarná írni, nem sokkal nyerne a' jó gazd' afzszonyok előtt többet, mintha EUCLIDES a' pököket akarta-vólna meg-tanítani, hogy kössek a' magok hálójokat egyenes *lineára*, és igaz szegeletekre; vagy a' méheket, hogy tsináljanak igaz hat-szegü lyukakat a' lépben. Tenyészöb bizony az ő fejek e'féle találmányokkal, mintsem azokra őket valaki még bővebbé-is taníthatná. Már a' Régieknél annyi nemeit olvasuk a' kenyereknek, hogy *Lexicon* kellene csak azoknak-is elé-adásira. Tettzik nékem azokból, a' Régiségeiben gyönyörködök' kedvéért, néhányat meg-említeni. 1.) *Calypso Nympháról* írja HOMERUS *in Odyss.* hogy ő az étkek' 's kenyerek' készítésének nagy mestere vala; mellyekkel, emberi mód szerint készítve, *Mercuriust* és *Ulysszt* meg-vendéglette-vala. E'ről maradt-fenn a' kenyérnek az a' jó izü neme, a' melly *Calypsius* vagy *Calisius panis* nevet visel még ma-is. 2.) Külömb-külömb neveket adtak-vala a' kenyereknek a' Régiek, az ő *materiájoknak*, formájoknak, készítéseknél különböző módjok szerint. Így, a' búzának leg-tisztább, leg-fejébb nemének, mellyet *Siligonak* hívtak, tiszta langos részből készült, gyenge, fejez kenyereket *siligineus*-nak mondják vala. Mellyrol *JUVENALIS Satyr. V. v. 70-74.*

*Sed tener et niveus mollique filigine factus,
Servatur Domino.*

A' más-féle, meg-szemelt vagy az ő szavok szerint, *castralt* búza-lisztnek tisztább részéből, suru lizitán el-választván egy vökából fél-vékát, mellyet *similagonak* neveztek; lett a' *simila* vagy *similaceus* kenyér. És ezt az első-től gondoson meg-külömböztette *CELSUS L. II. c. 18. Ex tritico firmissima siligo; deinde simila.*

Úgy PAULUS AEGINETA-is L. I. c. 78. *Ex panibus maxime alit filigineus; deinde similaceus.* A' Simild-tól fenn-maradt, vastag lilztet, a' korpájáig kiszítálva *panem cibarium*, étekhez való jó házi kenyérnek mondották. Ha a' korpáját-is benne hagyták, *panis confusaneus, gregarius* vala a' neve. Néha, szükségnek idején, a' szolgák' és rabok' számára, a' polyvájával-is egybeorolvén a' gabonát, az e'ből készült, durva, rút, fekete, kalászos kenyereket, nevezték, *panes sordidos, squarrosos, armatos*, 's több e'féle nevekkal. PACUVIUS hívja: *panes caninaceos*, minthogy az ebeket-is ilyen kenyérel tartották. 3.) Formájokra nézve, a' régi kenyerek, mint a' pogácsa, egy hüvelykni vastagok valának, mellyeket asztalnál kézzel-is könnyen el-lehetett tördeini; nem lévén nálok kése, a' szakácsokon és bontzólokon kívül, asztalnál senkinek. Valának ezek közt, kerek, négy-szegűek, hozszukók. Sokan kereszt módra, málok kotzkáson vagy falatonként félig bé-vagdálva sítik-vala-meg az ilyen pogácsákat, hogy annál könnyebben el-törhetnék: mellyről az illyenek, *panes quadratae* vagy, *quadrantes, tessellati, excellati* nevet adtak. E'te néztek a'ban a' köz-mondásban-is: *aliena vivere quadrata*, az az: más kenyeren élni: egy-egy negyed rész lévén a'ból egy személlyre való portzió. 4.) Készületek szerint valának; *Azymi*, kovász nélkül valók: *Fermentati*, kovászfal meg-költe: *Furnacei*, kementzében sülte: *Cl. buniae* tepsiben sülte: *Escharatae*, rostélyon vagy szenen pirittattak: *Subcineratii*, parásába takartattak: *Depfici*, mikor a' pogácsákat tsak hideg vízzel gyúrják-vala-fel, 's úgy sítik-vala-meg, a' CATO tanácsa szerint, tserépben; a' mellyet, innen, görögösön *Speuslicus*nak mond PLINIUS L. XVIII. c. 11; *Tractatae*, mikor a' tészát vízzel higon erőssén egybe-gyúrva, hogy puhább legyen, hozszan el-nyújtva sütötték-meg; a' mellyet-is, a' benne lévő fok vizért, némellyek *aquaticus*-nak,

nak, mádiok, fel-találóirol *Parthicus*nak-is neveztek. A' *Picentinus*ok a' téfztába viz helyett tejet téfznek-*vala*, mellytől az ő kenyerek, mint a' vizes spongyia, úgy fel-dagad, és igen kedves izü lesz-*vala*. Mellytől szól *MARTIALIS* L. XIII. *Epigr.* 47.

Picentina Ceres, niveo sic neflare crescit:

Ut levis, accepta, spongia turget, aqua

5.) Meg-jegyzésre való még a' Régiék' kenyere körül az-is, hogy jóllehet náluk a' *panis* és *placenta* név gyakrabban egyet tett; de még-is a' kedvesebb izü és mesterségesebb készületü téfzta-süteményeket inkább szokták-*vala* *placentáknak* hívni; és hogy ennek az aszszonyok nyalánk elméssége már hajdon-is olly számtalan nemcit gondolta-*vala*-ki, hogy azokról *M. CATO*, *Ludov.* *COELIUS*, *B. PLATINA* egész könyveket irtak. *Parus* szigetét kettőről ditséri *ATHENAEUS*nál *Alexis*, L. XV. p. 644. hogy az. az ő Istenek' képeikre szép sejér márvány-követ; az emberek' inyének jó izü pogásákat szolgáltatta. *Placentát*-is, úgy tartják, hogy a' jó *placenták'* készítéséről neveztek így. Egy *Matron* nevü régi *ligurio* magának tiz ajakokat, tiz szájokat, értz szívet, és romolhatatlan hasat kíván-*vala*, hogy ezekből a' ditséretes jó *placentákból* egyszer'smind többet meg-e*hetnék*, és annak erős melegével azt meg-is emé*l*zhetné.

Mit itélt-légyen pedig mind-ezeknek egészséges vagy egészségtelen voltokról a' mi Nagy Mesterünk, *HIPPOCRATES*, olvashatjuk nála L. II. *de Diaeta.* „ A' Kenyér, úgy mond, a' „ melly a' lisztből öfzveséggel süttetik, szá- „ rafzt, és a' beleken inkább által-mégyen: „ a' tiszta lisztből való, inkább táplál, de a' „ hason nehezebben verckedik-*által* A' Ke- „ nyerek közt továbbá, a' meg-költ téfztából „ készültek, könnyük, könnyen-is által-mennek; „ mivel a' kovásznak savanyúsága a' nedvesé- „ get, melly táplálna, benne meg-emé*l*ztette, „ és a' miatt hamar-is meg-emé*l*ztődnek. A' „ meg-

Azoknak
különböző
készületek
re's mate-
riájokra
nézve.

„ meg-

„ meg nem költ téfztából lettek, nem olly
 „ könnyen meunek-által; de bővebben táplál-
 „ nak. A' leg-nagyobb kenyerek, leg-bőveb-
 „ ben táplálnak, minthogy azoknak nedvesse-
 „ ge a' tüztől leg-kevésbé éghet-el. A' ke-
 „ mentzében sült kenyerek-is, inkább táplál-
 „ nak, mint a' tűz-helyekben és nyárson sül-
 „ tek (minéműek nálunk a' күртös kalátsok)
 „ nem égvén-el annyira benne a' nedveség.
 „ A' katlanban (a' hol a' tűz alól, a' kenyér
 „ fellyul van) és a' hammu alatt sültek, leg-
 „ szárazabbak; ezek a' hammutól, amazok
 „ a' tseréptől meg-fofztatván a' magok nedves-
 „ ségétől. Mind ezek között leg-hatalmosáb-
 „ bak a' 'senlye-lisztből valók (*simi ginei*) ki-
 „ vált ha *alicából*, az az; meg-haja't tífzta búzá-
 „ ból (minémű nálunk a' gyöngy-kása) készített-
 „ tek; nem elegyedvén igy semmi korpa a' liszt
 „ közi, a' honnap ezek felettébb bőven-is táp-
 „ lálnak, de nem ollyan jól takarodnak-ki,
 „ A' mai időben ugyan, az elmélebb sutok, ve-
 „ télkedéle, a' kenyerek nemeit ezeknél fokkal
 „ többre vitte. De minthogy azoknak-is való-
 „ ságok, az el-mondattakban határozódik, nints
 „ miért vennünk-fel különösen azokat.

Inkább tártoznák rzelunkra azok a' talál-
 „ mányok, mellyek szerint a' sütők, a' magok
 „ kenyereket, vagy azért hogy kedvesebb ízt
 „ és ízapot adjanak-belé, vagy hogy azt bizo-
 „ nyos személyeknek eg'fségesebbé tegyék;
 „ vagy hogy szükségnek idején a' gyomrot véle
 „ jobban meg-tölthessék, és az éhel halás ellen,
 „ a' szegény embereket továbbhatska védelmez-
 „ hessék; vagy egyéb tsalárdságból, most ez,
 „ most amaz idegen *materiával* szokták meg-ele-
 „ gyíteni. P. o. hogy a' kenyér édesebb és lá-
 „ gyabb légyen, viz helyett téjjel vagy édes
 „ fer-virittsel dagasztják-meg, vagy mézet, nád-
 „ mézet, *Syrupot*, malo'sa szöllöt gyúrnak kö-
 „ zibe. Ezek, mint magokban ártatlan dolgok,
 „ a' kenyérben egyéb kürt nem téfznek, hanem
 „ a' magok enyveségekkal, a' téfztának enyves-
 „ ségét

ségét nevelvén, és az illendő meg-keelésre alkalmatlanná tévén, azt nehezebb emészthetővé, és a' keletlen téfzta-némukhez hasonlóvá téfzik. Sáfrányt, borfot, fa-hajat, ánis, koriandrum, kerti, mezei, és fekete kömény-magvakat-is fokszor elegyitenek a' kenyérbe, vagy hintenek fellyül reá. Ez a' gyenge gyomruaknak, és a' ízéllal bajlódóknak nagy segítségekre esik. Ez utolsót, (*Güß*), különösen szerették a' régi Romaiak, a' mint olvassuk PLINIUSBÓL L. XIX. c. 8. §. 52. A' mákkal 's *sesamummal* meg-hintett kenyerek-is nálók nagyon kedvesek valának. A' tojás és vaj, a' kenyeret poronyóbbá, 's könnyebb emészthetővé téfzik; de kenő lágyságokkal, hofszas éléssel a' gyomornak erejét el fogyatják.

A' szükségből való elegyítéseknek legártatlanabb neme, mikor a' búzához, egyéb *ólróbb gabonákat*-is, u. m. ro'sot, árpát, alakort, zabot, babot 's a' t. elegyitenek. Ezekben sints semmi veszedelem, hanem hogy azon *materiáknak* durva és szivály természetek, 's mértékek szerint, a' kenyér sokkal nehezebb emészthető lézen. A' *Hüvelykes veteményeknek szdrax magvai*-is, a' kenyeret egyébként jól fzaporithatnák; de a' mennyiben a' téfztának meg-keelését egészen meg-akadályoztatják, a' gyomrot, a' mint alább bővebben meg-látjuk, felette terhelik, és ízéllal a' beleket kegyetlenül meg-töltik. A' *nagyonka gyökerek* közül-is, valamelyeknek bőv, levecs, poronyó, fehér húfok van, akár kertiek, akár mezeiek légyenek, mint a' répáknak minden nemei, földi-alma, pityóka, haraboj, murok, májva-ró'sa, folyó májva, katán-kóró, bak-fzakáll, Salamon-petsétje, ördög-borda, egyes virágu vizi tök, (*caltha palustris*) Aron-gyökér, ökör-farku-kóró, mellyet árpa, vagy ro's-lisztel elegy, mind izére, mind tápláló erejére nézve maga tapasztalásából nagyon ditsér MANETTI, *Florentiai* tudós kertész: a' perje-fü gyökér, mellyet ő minden kenyérhez

ídható füvek felett mond lenni minden tekintetre nézve; sőt így elegyítve, a' tiszta búzánál több tápláló erőt gondol a' kenyérben lenni. Ilyenek továbbá, a' fejér *Ranunculus*, vizi-sóska, sárkány-gyökér, (*Dracunculus aquaticus*) bizonyos nád-gyökér, mellyet hív LINNAEUS *Calla palustris*, és Svécziának végső, sovány részeiben, a' tós helyeken, boven mond teremni. Ugy a' hagyma forma gyökere li-liomoknak-is nemei a' Tangusi és Tatár nemzetek közt; a' *Manihot* mind a' két Indiákon; a' *Colocasia*, melly Aron-gyökérnek neme, Egyiptomban 's a' t. a' meg-ízukult emberektől, gabona liszt közi elegyítve kenyérnek rend szerint fordítatnak. A' tiszta édes ízű, leves gyökereket, vízzel ízépen meg-mosva, nyertlen; a' mellyek pedig a' meg-rágás után tsipós rojtósisággal váltják-fel édes vizes izeket; és a' mellyek nyilván tsipósek vagy egyébként alkalmatlan izűek, vagy mérges természetéről gyanu lehet, mint többire a' vizi plántákról, tiszta vízben elébb, egy-más után kéttizéris jól meg-sőzve, és a' leveket el-ontva vagy tűzes parásában meg-sütve, melly az ő ártalmos savokat és olajokat ki-húzza vagy meg-változtatja, és vagy úgy, vagy a' melly jobb, elébb pépnek meg-toive, meg-szárasztva, 's azután lisztnek tsinálva; tartalék nélkül lehet ezen haszonra fordítani.

A' zöld füvek magok-is közönségesen, mellyekkel az emberek 's barmok élnek, az EISEN módja szerint, (mellyet-is alább meg-mondunk) meg-szárasztatva, és porrá törettetve, a' kenyéret annyiban eléggé szaporítják, hogy a' gyomrot meg-töltik: de kevés haszonnal; minthogy tápláló erő az emberi testre nézve, igen kevés van benne. Islandiában, e' végre, a' föld' mohát, hanga-sa' és májva-leveleket, hárs-sa virágot, kék kápolzta inakat és tor-sákat, rend szerint való pótolékoknak tartják. A' Muszkák-is, a' magok Suckari, vagy Német nevén *Suppenzwieback*,

kétféle sült savanyu kenyereket, az említett Pap', EISEN Úr tanításából, e'féléből készítik. Vésznek t. i. e'hez savanyu káposztát meg-apritva, tzékla-gyökeret és levelet, bogáts-kóró és komló-jövéleket, bak-szakáli', fattyu angyélika', úti-apu', olofz-káposzta', répa', retek' leveleket, kaule-rábét gyökerestől, levelestől. Ezekből tettzések szerint, választanak némellyeket, és fer-utolyal, ro's-lisztel, vagy fer-virittsel meg-savanyítják; azután három fertály árpa, és négy fertály ro's-lisztel keményen egybe-dagasztják: némellyek verefs-hagymát, tört köményt, fenyő-magot, és kevés vörstois tévén hozzá, kenyérnek kétszeresen megsütik, és mikor kell, levelekbe aprítják. Találtattak néhol olyan meg-ízukult emberek-is, a' kik a' kender-magot, napra-forgó', spinát' és fóska' magvakat-is, a' magok kenyerek közti elegyítették. Tissor, *Lausitz*ban, maga-is ett olyan kenyeret, mellyet fóska-magból és fejér mustár' virágból sítettek-va: de a' mustár' tsipólsége miatt, igen rofz izünek és egészségtelennek tartotta. Szokása a' Muszkáknak a' fekete gyüri- vagy kutya-fának gyümöltseit-is meg-ízarafztani, és búza-lisztel kenyérnek sütni. Almából-is, a' *DUDUIT de MAIZIERES* Frantzia *Officier'* találmánya szerint; a' tökből vagy dilznó-dinnyéből, a' *VINCENT* Úr szerint, két harmad rész ro's-lisztel meg-elegyítve, és 12-14 óráig meg keletve, szép, fárga, jó izü és könnyü emélzhető kenyeret készítettek. A' Görög-dinnyével készült kenyeret, a' rend szerint való gabona-kenyérnél fok Frantziák elébb betsülik. A' *tseremakkal* hogy a' Régiek közönségesen kenyér helyett éltek, a' historiákból tudva vagyon. Ma-is, hogy *Krimben* és Spanyol Országoknak némelly sovány részeiben, a' szegények ezt a' kenyér közti bőven elegyítsék, fok utazók írják. Hanem hogy az ott való *tseremakk* a' miénknél jóval édesebb légyen, azt-is meg-jegyzik: ugyan tsak a' miénk-is, ha előre meg-sütik,

és úgy orlik-meg, fojtós keferüségekből fokot le téven, el-mehetnek. A' Gesztenyés kenyér, Frantzia Országnak havalos helyein; kíváltképen pedig a' Genuai tartományban, olyan közönséges, hogy a' szegénységnek nagyobb részét e'félével élni tapasztalta LABAT, minden-felé fokot utazott Frantzia *Dominicanus* Barát. A' vad vagy ló-gesztényet-is, a' melly egyébként felette fojtós, ha méz-lúgban elébb jól meg-főznek, e' végre alkalmasnak tartandák BONN és KURELLA: de kételkedik GRAUMANN *Butzowi Med. Prof. Wochenblatt* 1783. n. 37. A' Sutyom' beliből ellenben, a' haját lehántva, és így a' szabad áirben, vagy sütő-kamrájában meg-zárasztva, 's míg újra meg-medvedednék meg-örölve, minthogy ez jól megkél, derekas kenyeret mond ki-kerekedni. Ugyan ő, a' Buk-makk' belit-is, ha előre meg-pergellik, vagy vízben meg-főzik, hogy az o' fejet el-kábitó és szédítő olaja oszoljon-el, felényi búza-lisztel elegyítve, nem tartja meg-vetendőnek; mellyet világosít a' Chiobéliek' példájából, a' kik meg-szállattatásfoknak egész ideje alatt, magokat e'vel ártatlanul táplálták. A' Dió-béllel elegyített kenyeret, Genuában izokott eledelnek mondja WRIGHT tudós Anglus Ur; hanem hogy igen édes ízű, és rend kívül nehéz emészthető légyen, azt jegyzi-meg róla. A' Sago, vagy Libby-fából, és Cocos-dióból készült Indiai kenyerekről alább többet fogunk szölni. Ezek közül az elé-számlált portékák közül pedig melyik mennyire egyezték az egésséggel, majd osztán, miőn személynesen felvélizszuk mindeniknek tulajdonságit, nyilvánban ki-fog tettezni. A' Samojea-béliek meg-rontsolt hal-ikrával, a' Laplandiak és Deletariak, és más azon vég-helyeket lakók Sveciában, a' fejer nagy Luts-fenyő, és törpe nyír-fának, belső, fejer, puha haját, a' külső kerges részitől meg-tisztítván, aprón vagdalván, kevésbé a' föld alatt, hogy szürkös izek ne légyen, meg-pergelvén, így porrá törvén,

forró vízben meg-főzvé, kevés ro's-lisztel öfzve-dagasztva sütik kenyérnek; a' melly a' LINNAEVS' tudósítása szerint, tsak a'ból áll, hogy a' téfztát, mint a' papiroft, meleg vas pléhre ki-terítik, vagy páltzára borítva, hogy meg-ne kelhesen; mert így le-szotyogna; fzaporán meg-sütik, 's négy öt rét egybe hajtogatva, azon melegen meg-éfszik. E'vel pedig, ezek, nem tsak a' gabona' fzukiben, hanem egyébkör-is rend fzerint élnek, hogy ha majd reá fzorúlnak, az ízétől annál inkább ne ir-tózzanak. Választják e're a' leg-egyenefebb dereku és fimább haju fenyő-fákat; úgy tapasztalván, hogy az ilyenek nem annyira fzurkófok. QVELMALTZ, *Lipfiában*, ezen *Seculumnak* elein virágzott jeles *Med. Profeflor*, a' hárs, vagy zádog-fának fejejét, ezeknél-is bővebb tápláló erővel birni, és a' kenyérhez még alkalmatofabbnak lenni tanítja. A' búzapolyva, bük-fából ki-fúrt forgáts, mellyekkel Atyáink' befzédiből értjük, hogy néha kén-telenítették náunk a' fzegények élni, úgy a' török-búza tsufza-is, épen végső próbák.

Hát a'ról a' híres, fejei liszt palárol, (*Marga, Bergmebi*) mit kelljen tartani, mellyre 1629-ben, *Pomeraniában*, *Camin* mellett, épen a'kor találak-vala az éhel haló emberek, mikor a' gabonának leg-nagyobb fzuki vala, és kövér légységéről el-bitették-vala magokkal, hogy azt a' Terméfszet, az utolsó fzükségre jutott fzegények' számára, ott épen úgy kézfizette-légyen, mint hajdon az *Izraeliták'* számára a' *Mannát* a' pufztában; azért kevés lisztjek közi ezt igen nagy örömmel-is elegyítik-vala, *Megelbrodt* nevet adván az e'vel kézfizult kenyereknek. A' 30, efszendős hadakozás' alkalmatofsfágával-is, a' mint említi *Blanchard*-ból, az elébb említett helyen *GRAUMANN*, *felső Lufatiában*, 1720-ban, *Zerbs* várofsában, ennek igen nagy keillete vala. *Wittembergu* mellett egy ilyen lisztes palával teli nagy hegyet, 1719-ben és 1733-ban, tsak nem egéizen tel-

fel-prédáltak és el-pulzítottak-va a' fzegény eirberek. De tudják-meg mindenek, hogy a' föld, a'ra ugyan jó, hogy az emberek' élélmére plántákat és élo-állatokat neveljen, magában pedig lemmi-féle földben, egy szikra tápláló rész sintsen. Ettől az izetlen palás kenyértől is azért, egyebet senki nem várhat, hanem gyomrának és belének meg-dugulását, fel-puffadását, kínos fájdalmát, és tesiének e' világból való lassu ki-száradását; mig olztán későre, maga kárval észre fogja venni, hogy a' palás tsak föld; és az agyagos szivály izántó-föld' trágyázására, nem pedig az emberi test' bizlalására rendeltetett.

Annyival inkább tehát, példás büntetést érdemlenek az olyan átkozott sütők, a' kik tsak azért, hogy az ő kenyerek fejeőbb legyen, 's a' fontban többet nyomjon, a' liszt közü fejeér krétát, égetett tsont-port, alabástromat vagy gypsot, szitált fejeér hamvat, vagy óltatlan meszet elegyitenek, mint néha az ellenség tselekedett maga ellenségének veszedelmére, e'féle mérges lisztet hagyván hátra szántszándékkal annak prédájára. Ugyan-is ezek a' kő és föld' természetü száraz porok, a' gyomortól nem tsak meg nem einéztethetnek, hanem magokba sziván annak nedveségeit, a' gyomrot és beleket felettébb egybe-is szorítják és meg-dugják; úgy hogy többé a' jó tápláló nedveségek sem mehetnek-bé a' tejes erekbe, 's azon túl a' vér közü; melly miatt kevés idő alatt el-kell száradnia, és, mint való-ságos *successions-puder* nevü méregtől el-kell vesznie az ilyen kenyérral élő embernek.

Angliában, nevezetesen Londonban, a' mint ugyan az említett Orvos említi, tudva lévő *Timsó* szokás a' rosz lisztnek és víznek hibáit égetett val elegy *timsóval* igazítani, mellytől a' liszt fejeőbb *tezt kenyér* és keményebb lesz. Találtatnak-is az Orvo-az Angli-fok közt, a' kik ezt ártatlannak állatták. De *fokndi*. málok helyesebben, fei-vévén a' timsónak felettébb szorító és égeto erejét, azt, tsak kevés

vés mértékben-is, kivált a' gyermekeknek és más érzékenyebb testü személyeknek igen ártalmasnak *deklarálták*; és sok titkos eredetü orvosolhatatlan nyavalyákat egyenesen ennek a' timsós kenyérnek tulajdonítottak. Ki-lehet tanulni az ilyen tsalárdságot, ha a' gyanus kenyeret hajától meg-tisztítva, a' belit vékony szelletekre vagdalják, és így meg-törve valami nagy üveg, vagy belől mázas, tiszta, tseréptálban, sok vízzel, gyenge melegen, egybe-zavarás nélkül áztatják. Mert a' kréta, *Gyps*, méz, tsont-por, hammu, ki-ásván a' kenyérből, az edény' fenekére szállanak, 's le-töltvén rólok szép tsendefen a' fenn-úszó kenyérral együtt a' vizet, ott maradnak. A' timsóhoz kevés főzés-is kívántatik, hogy a' vízben jobban olvadjon-el; a' mellybe, ki-vévén a' kenyeret, és a' vizet meg-szűrven, ha valami *alkalinus* sót tsepegtetnek, a' timsó ki-válk és az edény' fenekére le-süllyed; vagy, ha a' víznek egy részét, míg tudmlik a' víz' színe bé-kezd bórözni, meleg által ki-gozölögtetik, 's e'vel hideg helyre félre-tézik, kristály formákba egybe-forr; vagy, ha a' vizet egészen ki-gozölögtették, az edény' fenekén meg-marad.

A' kenyeret meg-veíztegető egyéb gazokról, már fellyebb, a' búzának tisztátalanságai közt, szöllottunk.

§. XC.

Hogy a' Kenyeren kívül, egyéb tészta-művekről-is, mellyeket külön-külön itt sok volna e-lé-hordani, itéletet teheffünk, jegyezzük-meg; hogy mind azok, akármí nével nevezteffenek, az egéffégnek több kárt téznek, mint hasznot. De ugyan-tsak, ha választást akarunk azok közt tenni, kevesebbet ártanak, a' mellyek költ tésztaból vagynak, a' keletlen tésztaból készültek-nél;

nél; a' sülték, a' főttéknél; a' szabad Aërben sülték, a' bé-fedett tepűben sültéknél; a' főtték, a' 'sírba rántattaknál; mert a' pergeles közben megkeferedett, tsipősült 'sír, keferü böffedezéseket, gyomor és bel-béli rágó fájdalmokat, vér-haft, kolikát okoz, és a' vért hasonlító keferü tsipőséggel meg-rontja. A' tojás és tej, a' tésztának tápláló erejit nevelik, enyves vastagságát-is osztalják; innen a' tojással és tejjel készültek-is a' tiszta vízzel gyúrtaknál elébb valók. Ugyan ez okból, a' mézes és vajas tészta-némüek-is nem vólnának meg-vetendők, ha a' gyomorban olly hamar meg nem keferednének. A' nád-méz és fü-szerfzámok, az egyébként egészséges *confectek*et alább valókká nem tézlik; de a' 'sírba sültéknek keferü tsipőségét nevelik. Rövideden, hogy SEBIZIVSfal, ezek iránt, mindent ki-mondjak: „Az e'féle tsemegék és trágyázott eledelek a' 'szájnak ugyan kedvesek; de az egészségnek felettébb ártalmosak. Mert azon fok-féle *materiáknak*, mellyekből készülnek, egybe-
 „zagyvalása, a' gyomorban nagy háborut szerez;
 „es az edelek, sár-vizzé; a' savanyuk és hidegek, takonnyá; a' vastag, föld természetüek
 „pedig, fekete sárrá változnak.

A' Tészta-süteményeknek és fűzelékeknek minden neveit, mellyekkel a' sütők' és szaká-
 tsok' műv-helyei büjálkodnak, csak számba *elediek*.
 venni 's ki-nevezni-is alig lehetne; annyival-is inkább, azoknak természeteit külön-külön leírni. Köztünk nevezetesebbek: a' pépek, vagy a' mint néhol hívják gumbódák; kásák; laskák; tészta-darúk; galuskák; száraz és vajas pugátsák; peretzek; premesek; kurtós és más-féle kadtok; tortáták; lepenyek; fánkók, vagy Székellyesen, pánkók; palatsinták; levelen sülték; belejek; i-

rós-tészták; pultetomok; *habus-tészták*; *piskóták*; nád-mézes *confectek* 's t. e'félék. Ezek közül, mellyik, mennyiben egyezzek a' gyomorral és az egészséggel, a' lisztnek természetiből, 's az ő készületekből meg-itéihetni.

Pépek. Pépnek hívják, midőn a' lisztet, tiszta, vagy vajas vízben, vagy hús-lévből, vagy téjben meg-főzik annyi sűrűségre, hogy a' kalányról, mint a' tzerina, hofszan le-nyúljon. Ez hajdon leg-közönségesebb eledel vala; kivált a' régi Romaiak, fokáig, majd tssk illyennel éltek. *Erant*, így ír VALERIVS MAXIMVS L. II. c. 5, a' régi Romaiakról, *adeo continentiae intenti, ut frequentior apud eos pultis usus, quam panis esset.* Es eről az időről, így szól JUVENALIS *Satyra XIV. v. 171.*

- - *et grandes fumabant pultibus ollae.*

A' honnan a' Romaiakat, *pultiphagos*, péppel élőknek-is szokták-vala a' Görögök *trésáion* nevezni.

Kásák. Kásának mondjuk, mikor a' pép darabosabb *materiából*, olyan sűrűn főtt, hogy darabonként szotyog-le. Az illyen *materiát*, a' Görögök *árpából*, az Olofzok, a' mint PLINIVSBÓL L. XVIII. c. 11. tanuljuk, *zedből*, alakorból-is szokták-vala készíteni, mellynek *Alica* vala náluk a' neve. Ez, három-féle volt, leg-apróbb, közép-szerű és leg-nagyobb, a' mint t. i. vagy tsak hajától meg-tisztítva, vagy azután apróbbra-is törve akarták hafzonra fordítani. A' Romaiak pedig, a' leg-fejérebbe szinü és leg-nagyobb szemü búzát, e' végre ki-választván, fazékokban félig meg-főzik, a' Napfényen kevésse meg-szárazzták, azután ismét kevésse meg-hintik, 's így különben meg-török-vala.

Az Alica regen mi volt?

De, úgy mond továbba PLINIVS, a' *zednek* szebb kásája léfzen mint a' búzának, ha szinte az, a' *zednek* hibája-is: sejtérséget pedig, ennek kréta helyett (mellyel az akkor kását szokták-vala fejtérsíteni) tejjel szerzenek-vala. Ma az így meg-áztatott, és azután meg-száraztott búzát, könnyebb szerrel, annyira fel-emelt

emelt malom-kövek közt, hogy a' búza-szemek csak a' nagygyárból romoljanak-el, szokták, által-ereszteni; a' hol a' nyirkosabb búza-szemeket hajoktól meg-tisztúlva, és egybe-tombolyodva, a' szárazabbakat, apróbb darabokra törve, feles liszt között le-jártatván, így együtt meg-száraztják; 's azután, elébb sűrű szítán, melly csak a' vékony 'semlye-lisztet ejtse-ki, meg-szítálják; azután gyérebbszítával vagy rostá al, a' darabosabb részt-is, az egész szemektől külön választják, és ezt gyöngykása, amaszt 'semlye-kása név alatt halzóra el-tészik. A' meleg vízben való áztatás, a' mint a' fellyebb el-montattakból meg-tettzik, a' búzának enyvesebb résziből valamit ki-vonván, ezek a' kásák nem annyira ragadófok, és enyvesek, mint a' száraz lisztből főtt pépek. A' főzés is, ha jó fokáig, és kemény tűznél foly, ennek az enyveségnek fok részit el-ozlatja, az aert-is, a' melly egyébként a' gyomorban és belekben fok szelet gerjesztetvölne, nagy résztint, a' mint rottyogásokból ki-tettzik, ki-hajtja. Innen, az ilyen jól megfőtt kásák és pépek, a' nyers lisztből készült tészta-éknél jóval ártatlanabbak. A' 'S.r-is, minél bővebben elegyedik ezekbe, ragadós enyveségeket annál inkább akadályoztatja. A' Tej ellenben, közönségesen, minden liszt és tészta-néműeknek enyveségét neveli, enyves, nyúlós nedveségből állván ő maga-is. Melly miatt, a' tejben főtt, vagy tejjel készült tészta-néműk, a' vízzel készülteknél sokkal nehezebb emészthetők lévén, inkább csak az erős nyári munkában foglalatoss embereknek gyomraikhoz való; a' kiket igen bőven és ditséretesen táplálnak, 's hívesítenek. Mellyet különösen il-lő meg-jegyezni.

A' Laskák, tészta-darabok, galuskák; ha csak vízzel készültek, felettébb szivályok, és mind azokkal a' hibákkal tetemesen bírnak, mellyeket a' tészta-művekről tellyebb meg-mondottunk. Ha pedig tojással gyúrattattak vagy ke-ver-

Gyöngy és
semlye-ká-
sák' készí-
tési-
módjai.

Tejjel főtt
kásák.

Laskák,
tészta-da-
rak, galus-
kák.

vertettek, enyvéségeket le-vetkezvén, könnyebb emészthetők, 's egészségebbek-is léznek. De így-is a' gyomor' erejét meg-kivánnják. Ha a' laska vagy galuska-tészta-ba kevés kovázt-is tennének, 's mikor fel kezdett dagadni, a'kor lapítanak, reizelnék, vagy darabolnák-el, jóval könnyebben birna a' gyomor vélek. De az ilyen laskát azonnal meg-is kell főzni; minthogy tovább menvén a' meg-keelés benne, el-romolna, és meg-savanyodnék. A' galuskának való tészta-ba pedig, ha reszelt 'semiyét-is tennének, fokát igazodnék véle. A' jól meg-főzés, az el-mondott okokra nézve, mindeniknek szükséges. Az Olofz és *Norimbergai* laskák, (mert közinkbe többire innét hozzák), annyiban ugyan a' miénknél poronyóbbak, hogy 'semlye-lisztből vagy liszt' langból gyúrattnak, és meg-töve száraztatnak-meg; de a' mennyibentízta vízzel van a' tészta-jok készülve, a' gyomrot inkább terhelik.

A' *Molndr módra*, vízzel gyúrt, 's tüz-
Molndr *bellyben sült száraz pogácsák*, egyéenként leg-bő-
 pogácsák. *vebben 's állandóul táplálnának; de felette ne-
 héz emészthetők, és a' tüz-hellynek és ham-
 munak szagja többire ízeket meg-vesztegeti.
 A' tízta izü, jó vajjal és tojással gyúrt, 's ke-
 mentzeben jó móddal meg-sült pogácsák, a' gyo-
 morban könnyebben széllyel-inennek, nem-is
 ragadnak úgy meg; de a' mennyiben a' liszt-
 nek, vajnak, tojás-székinek kövérsége itt együtt
 van, kenegető, lágyító erejekkel a' gyomor-
 nak 's beleknek mor'saló fibrát gyakrabban élés-
 fel nagyon el-alatják, meg-erőtelenítik. A'
mezes-pogácsák, minden fő és élesztő nélkül,
 két rész tízta szín-mézzel 's egy rész vízzel
 készült kemény tészta-ból süttetnek. Mellyek-
 nek-is nehéz eméltő vóltokat, az ő szijjas, tö-
 mött keménységekből észre-vehetni. De azon
 kívül, minthogy a' méz, a' gyomorban meg-
 szokott keferedni, és az epét nagyon szaporítja;*

egészségtelen természeteket-is onként meg-ítélhetni.

A' *Peretzek* és *prémefek*, vagy-is mester-ségetlen egybe-hajtogatott és szélein meg-tzifrázott lakadalmi száraz kalátsok-is. pogátsa mód-ra keményen gyúrt tésztaból léznek; de mint-hogy tepróval télig meg-kelve formáztatnak-ki; és forró vízbe eresztve elébb meg-lózetnek, 's azután meg-is suttetnek; a' pogátsáknál könnyebben emésződnek, nem-is puffasztanak annyira.

Peretzek.

A' *Kalátsoknak*, a' mennyiben higabb és seprótól jobban meg-költ, gyakrabban téjjel 's vajjal-is meg-elegyített tésztaból suttetnek; poronyó, morsalódó, gyenge belek lézzen: mellyel a' gyomor-is könnyen bír. De gyakorta esik az a' hibák, hogy ha nagyobbatska tsomóba fonták, vagy a' tészta-nak telet-tébb való higsága, vagy meg-nem kelése, vagy sukeretlen volta miatt egybe-folytak, ritkán sulhatnak belőli jól-meg; s ha a' kementze kellett-nél melegebb lézzen, a' hajok-is rútol egybe-ég. A' honnan a' kalátsok többire széllel a' gyomrot meg-toltik, az étel' kívánásra is alkalmatlanná tézik; a' beleken-is igen nehezen takarodnak-által.

Kalátsok.

A' *Lepenyeknek* vékonyabban ki-terjesztett tészta-jok lévén, jobban meg-sulhatnak; 's ennyiben bátorságosabbak-is. De, midőn tojásos tej-fellel selyyul vastagon bé-kenték, vagy pedig túróval, szilva-izzel, a' réteit meg-rakták, ritkán sulhatnak egészen-meg; azért a' gyomornak a' kalátsnál hamarébb 's inkább ártanak. A' *Kürtös-kalátsok*, a' mennyiben vékonyon ki-nyújtatva, 's lapítva, előre jól meg-surozott és hevített fíra tekertetnek, és szabad arben a' tettzésig suttethetnek, tsak a' kívül reá kent vaj felette meg-ne pergelőd-jék, a' kementzében sult kalátsoknál egészegelebbek. De értsd, jól meg-hűlve, nem pedig a' szokás szerint, azon forrón, a' mint lehuzták, faldokolva. Mert egyébként, itt-is a'

Lepenyek.

Kürtös-kalátsok.

H

meleg

meleg kenyértől okozott vezedelmeiktől méltán tarthatnál.

Az e'féle meg-költ kaláts-tésztaból forró 'sirba sült *fánkok* vagy *pánkok*-is, egyébként a' kürtös-kaláts' természetét követték: de minthogy, ha a' 'sir nem erőssen forró, meg-nem sühetnek; ha igen forró, a' 'sir meg-ég, meg-keferedik, és meg-tsipösül, melly a' tészta-is által-járja, 's annak külső részeit avas izüvé téfzi; kivált ha ki-ólvasztott-volt a' vaj, utolja-felé, mikor hofszafon pergelték, épen égető tsipősé léfzen. Innen, az e'féle 'sirban sütek, rend fzerint, a' gyomorban égető fájalmokat, szomjuságot, epe-sárt, a' vérben, gyakor éléffel, hevítő tsipőséget szoktak gerjeszteni. A' *Töröge-fánkok*, amazoknál annyiban ártatlanabbak vólnának, hogy tojásos laska-tésztaból, vékony levelenként lévén készülve, nem kívánnak annyira meg-hevített 'sirt; de minthogy meg-nintsenek kelve, igen enyves, nyúlós *Cbylussá* válnak, 's a' pergelt 'sir miatt a' gyomorban többire meg-is keferednek.

A' *Palatsinták* vagy deákofon *placenták*, hasonló keletlen, de higabb tésztaból, 's újjabb-újjabb 'sirrál süttetnek; azért nem annyira pergelődhetnek-meg, mint a' fánkok: de enyves nedvességgel tellyefek lévén, a' nyálat, 's gyomornak emészto nedvességeit bé-nem vehetik; 's innen igen nehéz emészthetők; 's a' gyomrot 's beleket, taknyos, ragadós tsirizzel bé-kenik; kivált ha vastagotskák vóltak, és kevés tojással habartattak-vólt, vagy eléggé meg-nem sütek.

Az irós-vajjal meg-kent, *nyers káposzta levelre vékonyon papiros módjára kent higabb palatsinták* vagy *level-tészta*, mellyek a' sütökementzék' szájában, a' káposzta levelekkel együtt süttetnek; minthogy a' 'sirnak megpergelődése nélkül tökélfetesen meg-sülnék, a' káposztának-is salétromos gözitol kedves izc

vésznek, amannál nem csak a' száznak, hanem a' gyomornak-is inkább tetteznek.

Az *Irós-tészta*, *tojó-fánk*, *rétes-béles*, *gyengébb apró pástomok* és *torták*, mennyire egyezzenek az egészséggel, ki-hozhatni tészta-joknak készületéből, a' melly ez: Tégy az asztalra egy rakás szép fejer búza-lisztet: ki-öblösítvén a' közepit, üfs két, három új tojást belé; tégy egy tojásnyi szép fejer háj-sirt, vagy friss irós-vajat-is hozzá, sokan két kalányi erős bor-etzetet, vagy jó tzitrom-levet, vagy jó bort, vagy egy kalány égett-bort-is töltenek bele: málok ezeket ki-hagyván, csak vízzel vagy téjjel gyúrnák együvé a' tészta-t, míg annyi tömötsége lészen, hogy kenyér formán egybe-lehesse tsnálni; és ha a' tenyerekkel meg-tsapják, magától újra fel-domborodik. E'kor, ki-szélesítvén lepény módra ezt a' tészta-t, háj-sirral, vagy irós-vajjal bé-kenik, úgy hogy a' szélein körül szárazon maradjon, mellynél fogva azután ki-nyújtják minden-felé, minél vékonyabban lehet; ezzel a' két szélit a' közepire egybe-hajtják, és egybe-nyomják; így 'sirral újra bé-kenik; és, mint elébb, megint ki-nyújtják, de nem olyan vékonyon; ennek-is a' két szélit ismét egybe-hajtják, meg-sirozzák, 's ki-nyújják, mint elébb; így bánván véle néhány izben, míg a' tészta-nak elég vastagsága lészen. Ezt olztán, ha tettzik, így magára, *rétes-béles*, vagy, négy szegekre el-darabolván, *irós-tészta*-nak formálva, tepsikbe rakják, 's kementzébe vetik, vagy valami gyümöls-ízt, s egyéb tölteléket zárván a' közepekbe, úgy sutik-meg; vagy, formákba nyomva, *torták*-nak fordítják; vagy *pástom*-hajat készítenek belőle. Mennyire egyezzenek, ezek a' keletlen, és felettébb 'siros sütemények az egészséggel, azokból, a' miket elébb a' vajas pogácsáról és palatsintáról mondottunk, munka nélkül meg-lehet határozni. Igaz, hogy gyenge liszt-lángból, olyan szerekkel lévén készületek,

mellyek a' tésztát fel-fúvják és meg-poronyó-
itják, kivált, ha jól meg-is sülhettek, a' száj-
nak nagyon tettzenek, és a' gyomorban kön-
nyen széllyel mennek; de így-is inkább hi-
deg takony, mint vékony jó *Chylus* lesz' be-
lölek: melly a' gyomorban többire nagy ter-
het, utálságot, étel' nem kívánást, gyakorta
kemény rágást és bányás-eröltetést-is szerez.
A' töltelések miatt gyakrabban sületlen marad-
nak az e'féle bélesek és irós-tézták, 's ezzel

*Töltelékes
tészta-sü-
temények.*

ártalmok-is öregbedik. A' *savanyu gyümöls-
szek*, a' téztának enyveségét és hidegségét e-
rőssen nevelik, mellytől a' gyomornak még
nagyobb szenvedése lesz. Epen ezt lehet
ítélni a' nád-mézről-is; a' melly-is midőn a'
pergelt, olajos kövérséggel, a' gyomorban egy-
be-forrott, égető fájdalmot, és tsak nem meg-
fojtó keserű fel-bőfögést szokott tsinálni.

A' *Habos-tézták*, mellyekből a' tornyos-
bélesek készülnek, midőn a' sütők azoknak
hig téztáját veszfzötskéekkel addig verik, míg
egészen habbá válnak, a' magok enyvesége-
ből fokot le-vetkeznek; a' veréssel közibe-
keveredett ár-is, midőn a' kementze' melegé-
től magát ki-terjesztette, a' téztának enyves-
ségét úgy el-szaggatta, hogy ezt épen meg-költ
tészta helyett lehesse tartani; és így a' téz-
ta-sütemények közt leg-kevesebbel vádolni. A'
Piskótákról már fellyebb szólottunk.

*Pástétom
kenyerek.*

A' *Pástétomból való tzipók* vagy *Frantzia
kenyerek*, erőssen meg-sült, 's körül meg-rás-
polyozott, kerek 'semlyéből így készítettnek: Ki-
vágván szép tsinoson a' 'semlyének egy tal-
lórnyira a' tetejét, azon a' beleket pléh vagy
ezült-kalánnyal ki-vájják, 's így 'sirral jól meg-
kenve, hogy keményebbek légyenek, a' ke-
mentzében meg-száraztják, 's a' mivel tettzik,
meg-töltik. Ezeknek azért, jól meg-lévén
kelve a' téztájok, könnyen-is meg-emésztőd-
nek; de pergelt 'sirjokkal a' gyomornak kárt
még-is nagyot tehetnek; ha szinte a' benne

ülve meg-főtt töltelékeknek leve, ezt a' hibákat mérsékli-is.

Ezen kívül, vagynak holmi, más, szetenként vagdalt száraz pástétom kenyerek-is, mellyekkel *Piskóták* helyett élnek. Ezek' készületek, hogy mulólag ezt-is illessen, e'ből áll: A' régi kemény kenyeret reszeld vagy törd-meg szép aprón; tégy hozzá meg-annyi por nád-mézet, és kevés daraboson meg-tört *Amis* vagy *Koriandrum* magot; ezeket jól egybe-elegyítve, tégy hozzá annyi szép fejér búza-lisztet, és tojas' fejérit, a' mennyivel, amazzokkal egybe-gyúrva, jó kemény tészta lesz; mellyet fél újni vastagon el-lapítva, tepsibe tévén, süs-meg; azután vékony szeletekre vagdalva, meleg szobákba rakd-el: a' hol azok meg-száradván, romlás nélkül fókáig el-állanak. Egészséges vóltokat a' kenyérnek meg-költ beliből, és a' fű-szerfzámokból ki-hozhatni. Azok a' nagyobb pástétomokhoz, közönséges ro's-lisztből, vízzel gyúrt pástétom-tészta, vagy kérgek pedig, a' mint szivály keménységek-is tanítja, csak az alább való parafzt tselédeknek valók.

§. XCI.

Utoljára jegyezzük-meg, a' Kenyerről még ez egyet, hogy Kenyérrel a' gyomrot felettébb meg-tölteni, minden eledelekkel való meg-terhelésnél veszedelmesebb. Mert midőn az, rész szerint az italból és gyomorbéli nedveségtől, rész szerint az ő lyukaiban igen bőven lakó, és a' belső részek' melegítől meg-ritkult *Aernek* ki terjedésétől meg-dagad, úgy ki-feszíti a' gyomrot, hogy annak *fibrái* egészen el-erőtlenednek; a' vérnek folyása-is a' körül lévő részeken meg-dugúl; a' mellynek ürege-is meg-szorúlván, a' lélek-

zelés igen el-nehezedik, sőt neha az Ember egészen meg-is fullad.

A' Búza- Hátra volna, hogy a' búzának orvosi
nak némü- hasznairól-is valamit értekeződnénk; de mint-
némü orvo- hogy a' konyhai vizsgálódásban kevésbé bő-
si hasznai. vebben el-merültem-vala, ezekről rövideden
csak azt jegyzem-meg:

1.) Hogy az a' mód, melly szerint némelyek a' tiszta búza-szemeket vízben meg-főzve a' köhögös kis gyermekkel tej helyett itatják, igen káros; mivel ez által, a' mint feljebb láttuk, a' búzának leg-enyvesebb kotsonyás része, által-mégyen a' vízbe, a' melly ha szinte édes lágy izeért a' kis gyermek' anyének tettzik-is; de az ő gyomrokban, belekben meg-topadván, és a' tejes cretskében, 's azoknak *gianauláikban* meg-dugúlván, a' hafok tőle meg-dagad és keményül, egyéb testek pedig el-izárad. Ide járul, hogy az ilyen búzával főtt víz, hamar meg-etzete'edvén, rágást-is gyakran okoz. A' pépek-is azért, mellyekkel oket ételre kaptatják, ha reztelt kemény 'semlye-béltől hús-lévtben, vagy téjben meg fove kéltzitenék, sokkal jobbak s egészségesebbek volnának, mint a' mikor a' mai szokás szerint, tiszta lisztből kéltzitik.

2.) A' vérnek tsipőtségében, és a' gyomornak nagy erőtlenségében, midőn az, egyéb eledeleket nem szenvedhet; úgy a' hideg-lelőfek' forróságában-is nagyon ditséri BOERHAAVE e' következendő kenyeres vizet: Főzz meg egy óráig jól bé-fedett edényben, egy fertály vízben 16 lot fehér kenyér-belet, azután szurd-meg, és szaporítsd-meg annyi tiszta vízzel, a' mennyi a' fővés közben el-apadt. Az izét kevés fehér borral és nád-mézzel kedvesebbé teheted. Ez, úgy mond, igen jól édesíti és hivesíti a' vért, lágyítja és táplálja a' testet. Ha a' kenyérről le-szurt tiszta vizet lassu tűznél annyira ki-gőzölögtetik, hogy meghuive

hülve, mint a' kotsonya meg-vastagúlt, e'ből, hús-lével, tzitrom-lével, fa-haj vízzel, borral, ferrel vagy tiszta vízzel fel-eresztve, az erőtlen betegeknek nagyon kedves levest-is készíthetni. Az hol az el-afzott és szigorodott testet bővebben kell lágyítani, seje'r kenyér helyett 'semlyét; a' hol erő-adás kívántatik, jó köz-kenyérnek a' száraz, de' el-nem égett háját, jóval jobb lészen meg-főzetni.

3.) A' Búza-liszt melegen reá kötve, a' közhvényes fájdalmokat meg-enyhíti, a' tüzes daganatokat el-ozlatja; téjben meg-főve, megkeleléseket és meg-éréseket sietteti. A' Keményítő lisztnek különös orvosi hasznairól már fellyebb szólottunk. Itt tsak azt említjük, hogy a' fel-párlott és ki-sebesült részekre-is, krétával, görög-fejérrrel, veres ró'sa-virág' porral jó szárazon egybe-elegyítve, ditséretesen hintik.

S. XCII.

A' Ro's-kenyér, a' Búza-kenyérnél, egész Európában közönségesebb; de enyvesebb, tömöttebb, durvább, nehezebb emészthető, szaporán meg-savanyodik és etzetesedik, sok szelet tsinál. Innen, a' veszteg-ülő, gyenge, kivált *hypocondriacus*, vese vagy hójag-béli kővel bajoskodó arenás Embereknek igen egészségtelen: a' munkás és erős gyomru személyeknek pedig, ha szinte nem táplál-is olly bőven mint a' búza, jó eledel, főként ha korpájától egészen meg nints tisztítottva. Mert az e'ből készülő, vastag, enyves *Chylus* és vér, az ő kemény és tágas edényeikhez nem tsak szépen illik, hanem savanyúsága által, a' vérben, az erős munka közben támadó hévséget és az a'ból következő rothadtságot-is hatalmason enyhíti. Búzával meg-elegyítve mások-is hasznoson él-

hetnek véie. De a Ro's-lisztnek keletlen tézfájából készült Székelly mézes pogácsa, épen kapások' horpotzához, nem pedig árnyekben ülő kényes Emberek' gyomrához való.

Tsuda dolgot beizellnek, Fr. HOFFMANN, *System. Med. T. I. p. m. 230. L. B. van SWIETEN* Ur, BEHKENS, és más Írók, a' ro'snak megveszett gombás szeméről, mellyet némellyek ro's-anyának-is hívják, hogy t. i. annak meg-ételestől, mint szörnyü méregtől, sok Emberek nagy kínok közt el-vesztenek.

A' Ro'sról N. Roggen. A' Ro's (D. *Secale N. Roggen*) az Északi hideg tarományokat, a' Déli meleg Országokban inkább szereti. Sbertában a' mint HALLER *Hist. Plant. T. II, p. 207.* LINNAEUSBÓL bizonyítja, a' mezőken onként-is terem. Nálunk-is a' nyomás-határokon iok szántó-földeken, kivált esős időben, bőven találják: a' búzák közt-is, a' hová nem vették, a' bideg esős esztendőben, magától, nagyon elszaporodik. Magától, mondom, mivel azt a' vélekedést hogy a' búza válnék ro's'sá, az ő üllömbőző alkotmányok és ellenkező természetek, régen meg-táfolta. Görög Országban a' GALENUS' idejéig, ez a' gabona egészen esmeretlen volt, innen neve sints különösen Görögül, Vagynak, a' kik meg-tsalattatván COLUMELLANAK ezen fellyebb-is említett szavaitól: *irriti i filiginem esse vitium, in eam enim degenerare, arvo uliginoso*, a' ro'sot filigonak nevezik: de hibáson; mint ki-tettzik azokból, a' miket fellyebb a' búzák közt való külömbsegről mondotunk. SCALIGER *Exerc. 292.* úgy vélekedik, hogy régen a' ro'snak *Tipha* neve volt: *Qua Tipha et Secale videntur idem.* PLINIVS-IS E'ROL *L. XVIII. c. 16.* mint alá-való, fekete színével-is irtóztató, és csak élség öltő magról, úgy emlékezik, a' mellyet, úgy mond, ámbár, hogy keferü íze valamit igazodják, sokan al-

kor-

kor-lisztel meg-elegyitenek ; de így is a' gyomornak nagyon kedvetlen. A' Frantziák, Belgák, Németek , Lengyelek, Muszkák ellenben, a' ro s-kenyeret mindjárt a' búza-kenyér után tészik. Sőt a' búzát 'semlyének és egyéb tészta-süteményeknek fordítván, kivált a' köz-nép nagyobbára csak ro s-kenyérrel él. Ez, kétszég kívül onnan lett, hogy a' ro'snak azt a' régi vadságát, a' gyakor mivelés, és a' földnek hivelébb természete egészen ki-vette.

Van mindazáltal az újjabb meg-jegyzések szerint is a' ro'sban valami igen éles savanyuság, melly miatt az e'ből, magára sült kenyeret, fokaknak gyomrok, ma sem szenvedheti ; mint a' többek közt, magáról-is írja HALLER l. c. Öregbül a' ro'snak ezen ártalma, ha a' beleken későre mehet-által. Innen, a' jó korpáson készült házi ro's-kenyereket, mint a' Német *Commisz-brodt* és a' *Westphaliai Bompernickel*, a' tisztább ro's-lisztből, búza-lisztel elegy sült *Saxoniai* lejér kenyereknél, jóval egészségetebbnak tapasztalták. A' savanyuságnak meg-jegyzett bővségéből és élefségéből következik, hogy a' ro's-lisztnek tésztája, az egyéb gabonák' tésztájánál hamarébb meg-kél, a' kovászfa nyolcz órák múlva meg-kezd poshadni ; a' dagasztásban-is egyfzernél több a' ajátólást nem szenved.

Ugyan ez okból, hogy a' ro's-kenyér felettébb meg ne soványodjék, sőt nem sokat tésznek hozzá ; és mikor dagasztani fogtak, a' kementzét-is bú-szokták gyújtani, 's ugyan jól meg-hevíteni. Mert egyébként meg nem sült ; sületlen pedig a' gyomorban újra fermentálódván, felette meg-etzeresedik.

Ugyan HALLER Úr írja az elébb ki-nevezett helyen, hogy ha a' ro's-szemekre vizet öntenek, és, míg az ott magában meg-lorr, úgy hagyják az a' viz a' vas pléhet, mint a' rostát meg lyuggatja : a' ro's kenyérből *de/hil-lált spiritus*, a' vasat és rezet, a' választó-viznél hamarébb meg-emészti. Ugyan ez okból ő,

Ro's-ke-nyerek.

trudlatos
savanyu-
sádg van a'
Ro'sban.

A' Ro's-kenyer-sü-
tésben mire
kelőgyűz-
ni ?

Különös
meg-jegy-
zések.

Ro's égett-bor. a' tiszta ro'sból főtt égett-bort-is, erejére 's izére nézve más gabona égett-boroknál alábbvalónak, sőt mérgesnek tartja; 's hogy esztendőnként az Északi tartományokban, a' hol ezzel tövebben élnek, olly fok ezer emberek e' világból ki-száradnak, több okának ezt a' ro's égt-bor' italt mondja lenni. Azért, hogy a' ro'sot égett-bornak mindenkor búzával vagy török-búzával elegy főzzék-ki, tanátsofabbnak állatja.

Orvosló erejéről pedig a' ro'snak azt jegyezték-meg, mind HALLER, mind BOERHAAVE:
A' Ro'snak jeles orvó-bufoznos. 1.) Hogy ez, az ollyan nyavalyákban, a' hol a' nagy forróság, a' beteg' erejét nagyon elszakasztotta, és a' vérit, mint a' *hecticában* szokott lenni, el-ólvasztotta, meg-jegyzett hathatós savanyúságával, fok tapasztalások szerint, fokokban igen szép hasznot tett. Vóltak, a' kik, minckutánna egy darabig reggeli *berbathee* ital után két órával, 's estve vatso-ra helyett, tsupán tsak vízzel hígon főtt ro's-liszt péppel, kevés tiszta szurt vaját és nád-mézet-is tévén belé, éltek-vólna, a' száraz-betegségből egészen ki-gyógyúltak. De hogy az ilyen betegeknek gyomrok még jó eroben legyen; és e mellett illendő *commotiot*-is tégyenek, meg-kivántatik, 2.) Ha a' ro's-kenyeret vízber meg-főzik, 's kevés tztrom-lével és borral azt a' vizet meg-elegyítik, a' forró hideg-lelésekben kedves 's hasznos ital lészén. 3.) A' Ro's kenyérnek haja, serben vagy vízben áztatva, a' beteg' erejét nagyon eleveníti. Egy fok *Venus* miatt egészen el-fogyatkozott embert, borba mártogatott ro's-kenyérrel éltetvén egy-darabig *ab HEER* nevü Belga Doctor, újjabb eröre és életre kaptata, mellyet egyébként nehéz véghez vinni. 4.) A' Ro's-kenyérrel *destillált* vizet-is, nyavalya-törés ellen némellyek ditsérik. 5.) A' zöld ro'snak ki-sajtott levét, *arena* ellen, jónak tapasztalta SPIELMANN. 6.) *Sveciában*, *Prussziában*, 's *Saxoniában*, a' 'sengéjében lévő ro's-szemeket, Kávémód-

módra meg-pergelve, 's meg-örölve Kávénak-
is főzték; 's a' mennyiben nem hevít annyira mint az igaz Kávé, ditsérték-is; de kedvetlenebb íze miatt még eddig kevés bletsültre kaphattak véle. 7.) A' Ro's-lisztből főtt meleg pép, gyakran újjítva, a' köszvény' fájdalmait tsendesíti: a' tüzes daganatokat és febeket a' rothadástól védelmezi, Korpás száraz lisztje 'satskóba körül kötve a' fő-fájást elolíztatja. 8.) A' Ro'snak virágja-is, a' könnyen hívó és újságon kapó sziszonyok közt, fok belső nyavalyákban, nevezetelen hideg-lelésekben és nehéz szülésekben, nem régiben nagy ditséretre kapott-vala, Ma már tenki számba sem véltzi.

Ro's-kavé.

Ro's virág

Találtnak a' ro's között, kivált a' tavaszi ro's között, a' vizenyős szántó-földeken, ha az esztendő nagyon nedves, vagy az esős tavaszt heves, száraz nyár váltja-fel, némelly ro's-fejekben holmi varju köröm, vagy kis szaru forma, hofzfu, horgas, fekete vagy zöldes barna hamju, fejr, puha, száraz béllal tellyes magvak-is; mellyeket Deákul *Secale cornutum*, vagy *corniculatum*, köztünk Magyarúl Ro's-nyának, Németül pedig (*Mutter-korn*) Anya-szemnek hívják, talám, hogy mikor ezek bőven teremnek, ollankor a' ro's bővebben ereszt. Ennek eredeti okáról így vélekednek a' Termézet-vizsgálók. El-romolván valami okból, lenn, a' ro's-szemnek tsévei, 's magára, ilendő el-készülés nélkül, egy-másra tojúlván, a' belet lterző nedveségek, a' hajnak kérgit ki-nyújják, és ott, mint a' búzában az liszög, a' Nap' melegétől egybe-atsznak, elégnék, és tsudálatos méreggé válnak, Nyersen kedvetlenetske ízagjok érzik; de azután ez-is egészen el-múlik. Izek nem rosz, nem tsipős, lisztjek kevésé hamu-ízín; a' honnan az e'ből sült kenyér-is, iekete, szivály, rosz-ízagu, vad, fojtós ízu: mellyről azt hiszik, hogy ha ki újjennan, gyakran és bőven élne e'vel, nem különbben mint az úszög-ről,

Ro's-anya

nevu hofz-

szu fekete

ro's-sze-

mek.

Ettől tá-
madó ve-
szedelmes
nyavalyák

rol, Vad-zabról, és konkolyról-is fellyebb meg-
jegyzettük-vala, ez benne a'féle kegyetlen
*convulsiók*at, melyeknek neve a' Németeknél
Gribel-krankebeit, el-kábulást, érzékenységeinek
el-halását, tagjainak éles fájdalmát, és hirtelen
eso egész le-rothadásait szerzené; úgy hogy,
találtattak-légyen, a' kiknek, e' miatt minden
tagjaik el-szakadván, csak a' fejek 's derekok
maradott fenn, míg nem osztán illy iróztató
állapotban; magok-is meg-hóltak. Lásd Tisso-
rot *Epist. V. de Morb. ex usu Secalis cornucua-
ti ad Bacterum*. A' ki ezt a' szörnyüseség
nyavalyát olyankor tapasztalta leg-inkább ke-
gyetlenkedni, mikor aratás után, új ro's kenyérral
kezdettek élni a' szegény-emberek: a' régi ro's-
nak pedig e'féle ártalmát ritkán látta. Melly-
ből gyanítja, hogy idovel, ez a' mérég, azok-
ból a' vezett ro's-szemekből-is ki-gozölögne.
De hogy új korokban-is, nem minden idoben
's minden helyen egy formán légyenek ezek
a' ro's-szarvak mérgesek, néhány hiteles íróból
mítogatja ZUCKERT *von der Zubereit. der
Nahrungsm.* p. 103-105. A' hol írja hogy
a' *Darmstadi Haljában* Német Országban, mi-
kor a' ro'sban az ilyen fekete szemek csak
annyira voltak, hogy hat jó szemre alig le-
hetett illyent egyet számlálni, bizonyos tar-
tományokban, attól senkinek semmi baja nem
lett: másutt ugyan a' hol ezek olly bőv mér-
tékben voltak, hogy majd fele ilyenből állott
a' ro'snak, meg-annyi árpával egybe-sütve,
rút barna kenyere lett, és ettől két faluban 35,
személyek veszedelmes nyavalyákba estek; a'
kik közül négy gyermekek és egy nagy em-
ber meg-is hóltak. *Helvetiában* 's *Halsleinben*-
is, a' hol a' ro's ilyen vezett szemekkel rend-
szerint bőven meg-elegyedve terem, semmi a'-
féle gonofzok nem tapasztaltatnak. Az hon-
nan, vagynak az Orvosok közül a' kik azokat
a' meg-jegyzett veszélyeket másutt-is inkább
az a' vezettségének, mint a' ro's-nyának tu-
lajdonítják. Meg-is eshetett az, hogy miud
a'

a' két ok együtt vólt. De bizony többek és világo.abbak ezen magvakban-is a' mérge-ségnek nyomai, mint sem átaljában el-leheffen tagadni. Egyéb minden állatok, így ír HAL-LER l. c. ha ezt különösen emniek adják, mint a' leg-gonoszabb méregtől olly bizonyoson meg-hálnak. A' kik ennek a' méregnek ter-mélfzetit *Chemiai* mesterség szerint nyomozták, azt az egér-kő' mérgeihez nagyon hasonlónak találták. Nem bátorságos azért ezt számba nem venni, hanem minél nagyobb izorgalmi-tosággal lehet, szükséges a' ro'sot ezektől a' varju-körmöktől mindenkor jól meg-tisztítani. E' végre pedig jóvaltatik: 1.) Hogy az illyen ro'sot a' meg-érés után-is hamar le ne arassák; hanem hogy súvja azután-is egy darabig a' szél. 2.) A' ki-tseplés után ezeket a' ro'sz szemeket gondoson rostálják és válogassák-ki. 3.) A' meg-tisztított ro'sot is tartsák minél tovább lehet. 4.) Mikor a' malomba akarják vinni, elébb tiszta vízzel minden porától jól mosás-ki; és így meleg kementzében meg-izá-rasztva, oröljék-meg. 5.) A' ro'sból sült ke-nyérrel azon újon vagy melegen sóha ne él-jenek. 6.) Az illyen gyanus ro's kenyeret, egyéb egyéb jó tejes, vajas, kövér húfos, szalonnás eledelekkel; és jól meg-sózva; 's igyanak reá fok vizet, fert, vagy, ha van, jó bort. A' fok-hagymák, 's verefs-hagymák-is ennek a' méregnek erejét óltani tapasztal-tattak.

Köztünk mindazáltal, az hol, tiszta ro's-kenyérrel, a' búzának, 's török-búzának en-nyi bővségében, a' szegények-is ritkán élnek; 's azok a' nagy meg-veszett varju körmök-is, nem olly bőven teremnek; az itt veszélyektől félti nem igen lehet.

*Hogy kell
ettől a' ro-
'sot meg-
tisztítani?*

§. XCIII.

Az *Alakor*, (*zea, spelta*), a' Régieknél két-féle volt. Egyik, minden tokban egy szemet; a' másik kettőt foglalt: annak *zea monococcus*, ennek *dicoccus* volt a' neve. Az elsőnek Kenyerét, feketének, gazosnak, ízetlennek írja SEBIZIUS: a' másodiknak Kenyerét pedig, fejrének, könnyűnek, jó-ízűnek, könnyű-emészthetőnek, a' búza-kenyérnél ugyan alább-valónak, de az árpánál elébb-valónak mondja. Ezzel, még ma-is, a' *Rbenus* mellyéki tartományokban, sok helyeken élnek. A' Romaiak-is, a' mint PLINIUS feljegyzette, eleinten 300, ezteendő alatt, e'féle Kenyerrel éltenek, és hívták ezt *Far*-nak, (*a frangendo, unde et farina*), mert a' malmok' fel-találása előtt mo'sárban szokták-vala a' gabonát lizte tőzni.

Az *Alakor*nak régi nevei valának, a' mint van PLINIUSnál L. XVIII. c. 8. §. 19. *Far*, *N. Speltz.* *quod Adoreum veteres appellaverunt. FESTVS*nál, *Ador, Edor*. Alább §. 29. ezt PLINIUS *zed*-nak-is nevezi. A' *Spelta* nevet pedig, mellyből lett a' Német neve-is *Spelt*. azután *FRAGVS*, igaz nével, *Hieronymus Bock*, *Bipontinumban*, *Heidenbachi Pap* és *Medicus*, igen trétás ember, ragasztotta reá. LINNAEVS a' búzák közti számlálja, és nevezi *Triticum Spelta*. *Latiumban* (melly ma *Campagna di Roma*) a' mint *PLINIUS* az említett helyen írja, leg-első eledel e' volt, mellynek nagy bizonyosága az, hogy a' ditsósfégyen viselt dolgokért adott ajándékot-is, a' mint elébb említette-vala, a *faris bonore*, *adorednak* mondatták. Ollyan betsületben vala t. i. mint ő bizonyítja, akkor a' Romaiak közt ez az ekével vetett gabona, hogy a' ki ezt éjtzaka, vagy meg-étette vagy le-kafzálta a' XII. Táblák' Törvénye szerint, ha nagy ember volt, halál volt a' fején bizonyo.

nyofabban, mintha embert ölt-vólna; a' gyermekeket pedig, a' Birák, magok' szabad ítéletek szerint büntették. Oka ennek a' vólt, hogy az előtt tsak ásóval, kapával mivelvén a' földet, szörnnyü munkával jutnak-vala a' gabonához. Ezt bizonyítják FESTVSnak ezen szavai: *Ador Farris genus, Edor quondam appellatum ab edendo, vel quod adoratur, ut fiat tostum: unde in sacrificio mola falsa efficitur.* Ennek a' deák szónak-is, *adorare*, imádni, eredetie'ből hozza-ki ISIDORVS, minthogy az Istenek' tiszteletire, az óltárookra-is hajdon e'féle *Ador* listtet hintettek. Ezekből úgy láttzik, hogy e're a' gabonára, a' *Latiumi* vagy *Campaniai* lakosok, még a' *Ceres'* ideje előtt reá kaptak-vólt; hihetéképen még a'kor, mikor *Saturnus*, hogy a' fija', *Jupiter'* üldözése előtt el-rejtezhesék, *Siciliából* ide által-hajokázott, és az ide való a'kori Királlyal *Janus*sal barátságot vetvén, annak a' helynek, mind addig az erdőken széllyel lakó, 's prédulásból élő vad lakosait egybe-gyűjtötte, és sok egyéb hasznos dolgok közt, a' föld-mivelésre szántásra-vetésre-is meg-tanította-vala. Az honnan az a' tartomány, mint írja *VIRGILIUS Aeneid. L. VIII. v. 323. a latitanáo*, *Latium*nak; az idő pedig, mellyben *Saturnus* ott uralkodott, és ezeket a' nagy hasznu dolgokat folytatta, *Saturnia regna, aureaque secula*, *Saturnus'* országlásának, és Arany időnek neveztetett.

Olvassuk továbbá a' FARRÓL *PLINIUS*ban *L. XVIII. c. 7. §. 11.* hogy a' *Verrius'* bizonyít- Elein 300
 tása szerint, 300, ezstendők alatt, a' Romaiak esztendeig
 tsak e'vel éltek: *Populum Romanum furre tan-* tsak e'vel
sum e frumento CCC. annis usum, Verrius tra- éltek a Ro-
didit. Meg-pergelvén elébb kevésbé ezeket a' maiak,
 gabona-ízemeket, hogy a' haját, melly erős-
 fen hozzá van ragadva, 's egyébként el-nem
 válnék, le-koppatizthassák, daraboson meg-tö-
 rik és pépnek főzik-vala. A' mint ugyan ő
 írja *c. 8: Pulite autem, non pane vixisse longo*
tempore Romanos manifestum. Láttatik ugyan

PLINIUS az említett helyen, a *Zea* és *Far* között holmi különbséget tenni ezekben: *Qui Zea utuntur, non habent Far.* De e'vel csak az Egyiptombéli *Farra* nézett, melly ott kálisz nélkül termett, vagy az alakoroknak bizonyos nemeit különbözteti-meg. Egyébként, ez a két név, a régi Iroknál, az alakorokról mindenütt változlag tétetik. *Farr*nak hívja ő ennek 's egyéb gabonáknak darabos lisztét vagy daráját-is. *Far in Aegypto ex olyra conficitur.* Készítésének módját így adja elé *Archigenes*ből *Aërius Tetrab.* p. 538: A gabonát kevés ideig vízben áztatd-meg, onnan ki-vévén, kalüben a hajatól tisztítsd-meg. Így, a Nap' melegén szárítsd-meg; azután a tenyered közt súrod, míg a haja egészen le-ment, ezzel daraboson öröld-meg, hogy egy szem csak négy öt darabba törjék, 's szárazon tartsd-meg. E' szerint el-készítve, az egészebb szemekkel az Olofzok ma-is ris-káfa vagy gyöngy-káfa helyett; a darabos lisztével pedig 'semlye-káfa helyett élnek. Es ezt, a mennyiben az alakorban több tápláló rész van, mint az árpában, enyveség pedig nints annyi, mint a búzában, mindeniknél egészségesebbnak tartják.

Nehézségére nézve az alakor mindjárt a búza után vagyon: mellyből bőv tápláló erejére-is lehet következést csinálni. Sőt a búzában meg-ditsért kotszonyás tápláló rész, a jó alakorban még bővebben található; hanem a mennyiben enyvesége kevés van, nem ragadhat annyi meg belőle a mi testünkben, mint a búzából; de a *Dioscorides'* ítélete szerint *L. II, c. 81.* jóval több mint az árpából. Természete-is a búza és árpa közt vagyon: annál kevésbé melegít, ennél kevésbé hivesít, és gyengén szárazít. Innen, kenyérnek nem ér a búzával, ha szintén míg lágy.

Alakor-ke- a száznak nem kevésbé tettik-is. De két napok alatt, annyira meg-keményül és szívályul, hogy nehezen lehellen el-rágni, annyival inkább meg-emészteni. Ma *Franconiában* és

Álfajában többire e'féle kenyérral élnek. Mint-hogy igen szép fejér és könnyű liszte van; mézes-pogácsáknak leg-inkább ditsértetik. THEOPHRASTVS hajdon úgy tartotta, hogy ha az alakort meg-bajalva vetnék-el, búza lenne belöle.

§. XCIV.

Az Árpa egynehány-féle. Jobb az Ószi a' Tavaszinál. Választani kell, a' melly szép fejér, nagy-szemű, sima-haju, nehéz, jól meg-ért, a' fővés közben nagyot dagad: mert az érelen, ragyas, apró, fonnyadt-szemű, a' korpánál kevésfel ér többet. Hasznára nézve különösen a'ról ditsérik a' Régiek, hogy a' vért nem bőviti olly hamar-meg, mint a' búza, még-is elégge táplál: nints a'féle enyveség-is benne, mellyel a' búza és ro's fokoknak ártanak: meg sem etzetefedik, szelet sem tsinál, mint a' ro's; hanem vékony, hig *Chylus*, jó-féle vér és tiszta *Spiritusok* készülnek belöle. E'lelett, hivesíti 's nedvesíti-is a' Testet, sőt a' BOFRHAAVE' ítélete szerint *H. Pl. p. 627.* fájdalom enyhítő erő-is van benne. Innen fok-féle-képen-is szokták az árpát eleitől-fogva közönséges haszonra fordítani. Eltenek 's élnek még ma is azzal, kenyérnek, pépnek, kásának, sernek, főtt-viznek, *polentának*, mellyet a' Regiek kávé helyett hörpöltének. Az Árpa-kenyer sovány és durvasága miatt, ma tsak a' szegényebb parasz-tok' eledele. Ha egy kevésse korpás, a' beleket szépen tisztítja, és gyakor, derék székeket tsinál. Innen BAGLIVIVS nagyon ditséri azt, a' viz-kórságos, köszvényes, náthás, *bypochondriacus* Embereknek, és az ollyan Ástszonyoknak, kiket a' hólnapi vér-folyás igen nagy mértékben tart.

tart. Az árpa-kása és pép, eleitől-fogva igen szokott eledel volt, és minden rendbéli egészséges, beteges személyeknek egyaránt hasznosnak tartatott. A' Régiek, ma-is a' Frantziák és Olofzok, a' meg-hajalt árpát, hideg vízben lisztitől meg-mosván, édes gyökeret, malo'sa-szöllöt, köményt, ánis-magot téfznek hozzá, némelyek kaprot, petre'selymet, pár-hagymát-is vetnek hozzá, és így fríst tiszta vízben, hoszszabb vagy rövidebb ideig meg-főzik; a' mint t. i. annak le-szűrt levét itatra csak szomjuság enyhíteni, vagy egyfzer'smind táplálásra-is akarják fordítani. Ha pedig pépet akarnak készíteni belőle, egy kevés e-tzettel, sóval és olajjal fel-elegyítvén, addig főzik, míg leve jól meg-sűrűdik, és a'kor szűrő-edényen által-szűrik. Ezt minden ételek felett egészségesnek mondják HIPPOCRATES és GALENVS, kivált a' forró természetű, és forró nyavalyában lévő Embereknek. Némelyek, a' félig tiszta vízben meg-főtt árpa-kását, nyúlós levitől hideg vízben meg-mosák, és hús-lévben úgy főznek azután pépet belőle. Ez-is igen egészséges és jól tápláló eledel.

Az Árpá-
ról, N.
Gerste.

Az Árpa, (*Hordeum*, N. *Gerste*) két-féle: *polystichum* vagy *bexastichum*, az az: fok, vagy hat rend szemekkel készült; és *distichon*, az az: két rend szemekkel készült. A' *polystichon*, a' *distichon*-nál elébb való. Ez ismét két-féle: *bibernum* és *vernum*, őszszel és tavaszszal vetett. A' tavaszit fejei' rövidebb 's válto-gabb formája különbözteti az őszitől. Egyéb-ként, természetek egyezik. GEOFFROY *Mat. Med.* T. III. p. 565. *Chemiai* mesterség szerint meg-viszsgálván az árpának tévő részeit, a'ban 1.) Sok bor-köhez hasonló természetű *essentials* sót, kevés *ammoniacalis* sóval, vastag kénkövel és szorító földel meg-elegyedve ta-lált.

lított. Mellyekből, ha az árpát vízben meg-főzik, vagy liztét vízzel fel-elegyítik, olyan enyves *mucilago* lesz, hogy azt a' tuz sem emésztheti egézen-meg; hanem annak fekete szeniben-is, melly az árpa-ízemnek egy harmad-részét tézi, sőt meg-égetett hainvában-is meg-marad, és a' vizet meg-nyúlósítja. 2.) Kővér vagy olajos részt, a' melly-is igen vizes, kevésbé ragadós; az honnan nem-is melegít, mint a' búza; nem-is táplál olly bőven. A' Görögök közt, a' mint PLINIVS tartja L. XVIII. A' Görögök közt a' makk után az árpa leg-régibb gabona gők közt e' volt, mint szintén az alakor *Latiumban*: *Anti-leg-régibb quiffimum*, így ír, *in cibus hordeum, sicut A-gabona. theniensium ritu, Menandro auctore, apparet, et Gladiatorum cognomine, qui hordearii vocabantur.* A' 'Sidók közt-is hajdon e' vala leg-közönségelebb, v Mos. VIII. 8. BIR. VII. 13. Olofz Országban pedig ezt későre vették-fel: de kevésre-is betsülték; és inkább csak a' marhák' számára vetették. CELSVS L. II. c. 21. az árpát a' rozsz nedvelségű eledelék közé szám-lálja. POLYBIVS a' katonák' gyalázatos büntetéséül téfzi-fel, mikor búza helyett árpát adnak-vala nékiek: mint tselekedett-vala M. *A' Romaiak kevésre betsülték.* *Marcellus T. LIVIVS* szerint, a' zászlót el-vezített katonákkal. *Augustus*, SVETONIVS szerint c. 14. az olyanokkal, a' kik az utközeten helyeket el-hagyták: *Cobortes, si quae loco cessissent, decumatus, hordeo pavit.* A' ki az új katonákkal-is, ha a' fegyver-forgatásban lassan épültek, a' *Fl. VEGETIVS*' L. I. c. 13. jegyzése szerint, búza helyett mind addig árpát éretett, mint emberi eledelre méltatlanakkal, míg az egéiz katonai mesterséget jól meg-tanúlták. Ugyan-is az árpából sült kenyeret, a' Romaiak, epen csak a' négy-lábu állatok' eleségére valónak tartották. *Panem ex hordeo antiquis usitatum*, így ír PLINIVS l. c. *vita damnavis; quadrupedumque tradidit refectibus.* A' melegebu *Africai*'s *Asiai* népek között pedig, mint az *Evangyéliomokból-is* látjuk, mint hi-

Az Árpá-
nak termé-
szete.

vesítő eledel, az árpa-kenyerek nagyon szo-
kásban valának. Arabiában, Maroccoban, Lu-
nisban, a' Canaria szigetekben, ma-is, az ott
születtek, közönségesen keletlen árpa-pogát ák-
kal élnek. AÉRIVS az árpát első gradusban

Árpa-kefje

hivesíteni, és ugyan annyiban szárazítani mon-
ja. Az Európaiak-is, ezt, kásának vagy da-
rának el-kéizítve 's jó kövér hús-lévből jól meg-
főve, 's kevés tzitrom-lével meg-savanyítva,
leg-ártatlanabb ételnek tartják; kivált a' betegek'
számára, az Orvosok, mind ételnek, mind ital-
nak, igen gyakran rendelik. Foképen mindazáltal
köztünk, annyival-is inkább az Északi hivelőbb
tartományokban, az árpát azért betsülik, hogy
55, vagy 58, napok múlva, az el-vetés után,
érésre jut, és hogy sernek igen jó. A' szegé-
nyebb rendű emberek, két annyi ro's-lisztel
meg-elegyítve, kenyérnek is fokszor sütik. A'
melly, ha elébb meg-hajalva őrlötték-meg, és
csak a' vékony lisztet vették-ki, se a' szá-
nak, se az egészségnek, míg jó lágy, nem al-
kalmatlan, hanem hogy hamar meg-keményül-
vén, felette sovány.

HIPPOCRATES, a' mint PLINIVSBÓL látjuk,
az árpának ditséretéről (*de Prifana*) egész
Könyvet írt-volt, mellyet sokan egynek tartá-
nak a'val, melly ma az ő munkái közt, *de Vi-
ctu in acutis*, nevet visel. Nevezetesen ma-
gafztalják, mind ő, mind GALENVS az e'bol va-
ló *Polenta*, *Maza*, és *Prifana* nevű készüle-
teket.

A' *Polenta*, Görögül *αλφιτον*, egy éjtszaka
vizben ázott, más nap tüznél meg-pergelt,
és így daraboson meg-őrlött árpa-liszt volt. Né-
regem hogy
készült?

mellyek, a mint írja GALENVS, erősebb meg-per-
gelés után, vízzel újra meg-hintve, és ismét
meg-szárazítva küldötték malomba. Mások,
PLINIVS szerint, a meg-pergelés előtt 20, font
árpához, 3, font len-magot, fél-font *koriantum-*
magot, négy lot lót-is tettek, 's úgy pergel-
ték 's őrlötték, vagy törték együtt-meg. So-
kan, a' még zöld árpa-tizemeket ki-verték és
meg-

meg-tisztítván, azon nyersen meg-törték, kosarokban ki-mosták, a' Nap-fényen meg-száraztották, így újra meg-törték, meg-tisztították, azután úgy őrölték-meg. És ezt igen kedves szagunak mond a lenni GALENVS, jóllehet az elébenieknek sints kedvetlen szagjok. Az ilyen lisztet, a' Görögök' módja ízerint, tiszta, vagy mézes vízzel, vagy édes borral higon elegyítve, szomjuság' óltás végett, a' feredés előtt két három órával, rend ízerint hörpölik-vala az emberek. Eltek e'vel, téjben vagy vízben, valtagabban meg-főve, mint péppel is; nem lévén nálok esmérates az Oltozok' alakor-pépjé. *Videturque tam puls ignota Graeciae*, így ír PLINIVS L. XVIII. c. 8. *quam Italiae polenta*. A' *Polentát* tehát, a' közönséges lisztől, különböztette a' gabona-szemeknek az őrés előtt való meg-pergelése. Mellyet, azért-is tselekedtek, hogy ezzel enyveségek és nedveségek valamit oldozván, könnyebben lehellén meg-törni, 's hajától vagy korpájától el-választani; de főként azért, hogy nyers, vad íze és szagja meg-igazodjék, és a belekben annyi szelet ne tsináljon, könnyebben meg-eméztődjék, és inkább szélyel oldozhasson. Ez által, tápláló ereje-is az árpának fokot gyengült; el-vékonyulván, a' mi kevés kotsonyás *materia* volt-is benne. Innen, a' *polenta*, könnyü, de kevés tápláló nedveséget adó eledelnek tartatott; a' melly azoknak ugyan, a' kik minden rabota nélkül kényesen élnek-vala, elégséges; de a' kik testeket keményebben gyakorolták, tellyességgel alkalmatlan eledel vala. Mellyre nézve, a' hadakozással élő Romaiak, ezen, mint erőtlen eledelen, épen nem kaptak.

A' *Maza*, hasonló meg-pergelt árpa-lisztből, valami nedveséggel, ú. m. vízzel, olajjal, téjjel, borral, mustal, mézzel, 's a' t, meg-hintetett, és fel-gyürt keletlen tészta pogácsának való *materia* vala. A' mellyet GALENVS L. I. de *Aliment. Fac.* c. 12. a' ró's-kenyér-

hogy eltek vele?

A' Maza mi volt?

hogy eltek vele?

nyérnél-is nehezebb emészthetőnek mond, és hogy széllal a' gyomrot-is inkább meg-cólti, 's ha továbbatska kell benn mulatnia, ott nagy háboruságot-is okoz. Innen, ezt, amannál kevesebb betségben tartották. Ha jó korpáson hagyták, jól egybe-gyúrták, kivált, ha mézet-is tettek hozzá, minthogy így hamarébb átvá-verekeedett a' beleken, bátrabban élhettek véle.

A' *Ptisana* név a' Régiéknél nem egy értelemben fordul-elé. Így hívták: 1.) A' forró-nyavalyások' közönséges italára főtt árpa-vizet; mellyhez, ha a' beleket a' takonytól, ez által tisztítani 's szárazítani akarták, válogatott hajas, ép árpa-szemeket vettek; ha enyhíteni, lágyítani, sítítani, és a' szomjuságot inkább óltani volt széljok, a' meg-hajalt árpa-szemeket magára, vagy perje-fügyökérral, édes gyökérral, malósával, figével, száraz szilvával, ánis', kömécny' 's egyéb ilyen magvakkal együtt, főzték-meg vékonyon. 2.) *Ptisana*knak mondatnak minden-féle, hajától meg-tisztított gabona-szemeket; hozzá-tévé, mi-féle gabonából való *Ptisana* legyen. 3.) Szorosabb értelemben, *Ptisana*nak hívták a' külükben hajától meg-koppasztott árpát, mellyet mi *arpa-darának*, gyöngy-kásának nevezünk: a' patikában *hordeum granulatum*, *mundatum*; mikor pedig mint a' drága gyöngy olyan szép sejtér és apró, *perlatum* név alatt árulják. De tulajdonképen 4.) a' *Ptisana* a' volt, mikor az árpát hol hajáson, hol hajától meg-tisztítva, tiszta vízben addig főzték, míg a' leve jól meg-vastagult és nyúlósult, mellynek a' Görögöknél *εἶσμα*, *κλῆς*. a' Rómáiaknál *cremor*, *jus*, *succus*, *lac*, nevei-is valának. Ma Németül hívják *Gersten-Schleim*. Ezt HIPPOCRATES *L. de Victu in acutis*, a' forró-nyavalyákban, mellyekben a' húsnak levét is ártalmosnak tartja, minden levelek felett disztéri, és csak nem az égre magasztalja. Kéjszítésének módját így adja-elé GALENVS: A' tellyes, ép, nyers árpa-szemeket áztatd vízben, míg jól fel-dagad; így tenyered között súrod.

A' *Ptisana* mi volt?

annak négy nevei.

Közönségesebb *Ptisana*.

Ezt hogy készítették?

súrold, míg a' haja le-válik, a'kor újra fel vévén, jobban-is súrold-egybe, míg semmi korpája nem láttzik. Ezt, erős, buzgó vízben, tiz vagy tizenöt annyiban, mint volt az árpa, főzd egy darabig; azután gyengébb tüznél-is, míg a' leve elég sűrű lesz. Ennek a' Régielnél *Ptisana simplicissima*, *jurulenta* neve vala: néha a' főzésnek vége-felé, kevés etzetet 's fa-olajat, 's utoljára egy kevés apró sót, némellyek kevés kaprot vagy pár-hagymát-is tésznek-vala belé; a' mellyet *composita ptisanának* neveztek.

Ezekkel a' *Ptisanákkal*, hol így, hol amugy készítve, a' betegnek erejéhez, és a' nyavalyák' idejéhez alkalmaztatva, hol vékonyabban, hol sűrűbben főzve, 's kinek több, kinek kevesebb mértékben, most magára, most kúsájával együtt, hol egyszer, hol kétszer, háromszor, 's többször-is adogatva, igen szép *curákat* viúznak-vala véghez: étel helyett-is csak ezt adván nékik, míg egyéb eledelket is el-szenvedhetnének. P. o. Ha a' beteg, szörnyű nagy, száraz forróságban volt, és rendkívül szomjuhozott, az hol minden okoskodás szerint, nedvesítés és hivesítés kívántatott; de a' gyomor és vér, teli lévén egybe-sült *biofa* forró *materiával*, semmi eledelt el-nem szenvedhetett; olyankor a' *Ptisanát* hatatlan árpából, és csak vékonyon főve, minél bővebben lehetett, itatták. Ha a' forrósága, a' külső jelek szerint, nem nagy volt; de a' mellett az ereje, étel kívánása el-szakadott, nem szomjuhozott, a'kor hajas árpából főzik-vala a' *Ptisanát*, és gyakran az említett szerekkel is meg-erősítik-vala, hogy az egész testben el-hatalmazott, és már rothadni kezdett taknyot, hamarább el-ofzlathatnák és ki-tisztíthatnák.

Ezeknél a' *Ptisanáknál*, úgy mond GALENVS in *Comm. ad HIPPOCR.* gondolva-is alig lehet a' forró-nyavalyákban hasznosabb elzközt gondolni. 1.) Mert, a' mennyiben az árpa, maga természetee szerint hives, midőn a' vízzel egyesült, igen hathatóson hivesít és nedvesít;

Sokféle jeles bajznai

Düvére: es tulajdonja gi mitől függenek?

vesít; a' szomjuságot-is a' tiszta viznél inkább óltja. 2.) Az árpában rothadásra hajló kövérség nintsen, a' rothadást ellenző savanyu fő pedig, fok és tiszta; e'vel, a' mi nagy forróság miatt rothadásra készülő nedvességünket a' romlátsól szépen tartóztatja. 3.) Ennek kotsonyás vékony része, a' gyomorban könnyen, rothadás nélkül meg-eméiztődik: a' szélis, melly egyébként az árpát alkalmatlan eleddé teszi, a' főzés által belőle ki-takarodott. 4.) Kevés kövérsége lévén, a' vízzel könnyen és tökéletesen öszve-elegyedik, nem-is ragad az edények oldalaihoz, hanem az egész testen a' leg-szoróflabb útakon-is akadály nélkül elfoly, és ki-terül; és az egybe-afzott és szigorodott *fibrákat* mindenütt meg-nedvesíti, meg-engefzteli, az egybe-sült, enyves, vastag, égető-tsipős vért meg-higitja, meg-édesíti. 5.) Se tsipőssége, se magát utáltató nyálafsága nintsen; mellyért a' száznak 's gyomornak-is nagyon tettzik. 6.) Tápláló erő-is van benne annyi, a' mennyi a'ra az állapotra szükséges. Sajnálhatni, hogy ez a' hasznos ital, a' má' időben annyira szokás kívül esett.

Készítenek ma-is a' Frantziák néhány-féle

Az Árpá-drpa-peper. Közönségefebb módjok ez: Az pép a' Fran árpát szépen meg-hajalva, tserép edényben, *ziáknál* buzgó forrón 5, 6, 7, órákig-is el-főzik, míg ma-is gya-mint a' takony, a' leve olyan sűrű lesz; a' *kronkefzit* szemek-is egészen el-kásásultak: és hogy az *tetik.* alatt a' forrás meg-ne szakadjon, azt a' mi el-főtt, meleg vízzel szaporítják. Némelleyek a' főzés előtt friss irós vaját-is tésznek belé, utoljára sőt-is, a' mennyi elég. Másfok, hogy kedvesebb íze légyen, meg-hajalt édes monda-lát; hogy inkább hivesítsen, dinnye-, ugor-ka-, tök-magot-is törnek márvány-kő mo'sárban a' főtt árpával egybe, 's ruhán által-szűrve, nád-mézzel meg-édesítik. Ez a' Frantziák közt, az egész nagy böjtön közönséges étel: 's egészségeseknek, betegeknek egy aránt ditsé-zik. Vagynak, a' kik, a' meg-szürés után, pléh

vagy ezüst tálakban, szépen, lassu főzéssel, kevesebb vagy nagyobb mértékben, ezt a' hig habartsot meg-sűritve észik. Higon ugyan jobb izu, de kevésbé táplál. E're nézve, az ilyen pépet nem tsak egyszer, hanem kétszer háromszor-is hörpölik napjában. A' köhögöseknek testekben és erejekben el-fogyatkoztaknak, és a' kik éjtizaka nem alhatnak, le-sekvés előtt hörpölve, különösen használni mondják. Sokan a' vizzel való hoszfasz főzésnek vége-felé, tejet-is töltenek belé; a' mellytől az ize kedvesebb leiz'; de a' hideg-lelöléeknek árt. Vagynak, a' kik, hogy bővebben tápláljon, az árpát tsirke vagy borju-hússal együtt főzik-meg; vagy külön-külön meg-főve, leveket elegyítik-egybe, és úgy hörpöltetik a' száraz betegségben lévökkel. A' köhögöseknek, és a' kik a' torhát nem pökhetik, két lot fokáig főtt árpa-kásához egy lot malósát, két kövér figét, fél lot reszelt édes gyökeret-is tévén, egy fertály óráig együtt főzik; a' vége-felé egy marék árva-leány-hajat, marti-laput, vad-mak-virágot-is tévén belé, midón meg-bült, meg-szűrve, úgy ajánlják. Vagynak, a' kik a' jól meg-mosott árpát, tiszta forrás vizben, belől mázas tserép-edényben, lassu tüznél addig főzvéen, míg egészen meg-lágyúl és ki-hafadoz: a'kor a' levit le-szűrik 's az árpának a' belit ruhán által-nyomják, és ezt ismét főzik, míg olyan sűrű lafz' mint a' pép. Igy, belől mázas edényben, jól bé-fedve, nem nyirkos, hives helyre, hogy meg ne ólvadjon, el-té-fzik; 's mikor hamarjában kivántatik, két három kalánnyal ki-vévén belöle, marha' hüslévit en el-ólvasztják, és ismét addig főzik, míg hig pép forma leiz'; 's a'kor narants-virág vizet öntvéen kevefet hozzá, napjában kétszer, háromszor, a' *beñicusokkal* vagy haszonnal hörpöltetik.

De leg-nagyobb hasznát vették az árpának Közönsé-
eleitől fogva a' ferre nézve, mellyről-is alább ges hasz-
bővebben fogunk szöllani. A' Spanyolok abrak-nui az Ar-
nak-is a' lovak' izumára a' zabnál jobbnak pánuak.

Orvosi
hasznai kö-
zöttök.

különös
kefzölete
állani.

tartják. A' szalmája, melly egyéb gabonáknak terméizete ellen, a' meg-érés által meglágyúl, a' marhák' eledelére minden szalmánál elébb való. Ditsértetik a'ról-is, hogy ezt a' rogya nem bánthatja; elébb meg-érvén mint az le-fzokott esni. Spanyol Orizágnak némelly helyein, egy eztenében kétfzer-is meg-terem, A' száraz, puha, kövér földet fzereti.

Túrde
Árpa. Vagyon még, hogy utoljára ezt-is illessem, az árpának egy bizonyos neme, inellynek az elébbinél vékonyabb, símás haja van, és a' tokjából nagyon ki-ér, 's a' meg-éréssel hamar ki-is esik. Ez, a' mint meg-jegyzette PLINIUS L. XVIII. c. 7. §. 15. hajdon tsak Boeticában és Africában termett, *Glabrum appellat Turranius*, sima árpának nevezi, úgy mond, *Turranius*: A Görögök hívták *zeopyron*, vagy a' mint vélekedik MATTHIOLVS L. II. *Comm. in Diosc. c. 79. hordeum cantherinum*. Frantzia Országban ez-is már ma közönséges; az hol *tiszta* vagy *mezítelen* árpának nevezik: az honnan Németül-is *Nackente-gerste*, *Himmel-gerste*; Magyarúl *Túrde*, vagy *Isurde-árpa* lett a neve. Vetik néhol kevés mértékben Német Orzágon-is, nálunk-is; de inkább tsak ritkaságúl; minthogy a' madarak' ostromlása miatt szaporítani nehezen lehet. Ezt, liztinek színére és tápláló erejére nézve ZYCHERT *Mat. Alim. p. 75.* a' búzához hasonlítja, úgy hogy a' helyett, akármí végre jól leheszen venni. A' kását pedig a' gyöngykásánál-is elébb valónak tartja.

§. XCV.

A' Zabból-is, az Északi hideg tartományokban, 's mi nálunk-is, a' havafos, fovánny helyeken, Kenyeret és pogátsákat-is sütnék. De igen roíz izü, durva, nehéz emészthető és kevelsé
táp-

tápláló eledel. Kevéssel elébb valók a' zabkása és zab-lisztből főtt pép-is. Vagyon ugyan mind ezekben valami kevés tápláló erő; de a' gyomorban és belekben meg rothadnak, meg ezetelednek es igen sok szelet tsinálnak. A' forró és száraz természetűeknek mindazáltal, savanyuságokkal, melly hívesít és a' rothadásnak el-lent-áll, jól használhatnak.

A' Zabnak, (N. Haber.) 14, nemeit számlálja LINNAEUS. Azok közt nevezetesebb ez a' három. 1.) *Avena sativa*, vesza, a' rend szerint való fejer zab; mellynek egy tokban két sima szeme terem, 's egyik közülök szátkás. 2.) *Avena nigra sylvestris*, fekete izab; mellynek szeme a' fejéknél vékonyabb, hosszabb, rántzos, szőös; a' tokja-is fekete szőrös: a' szalmája nagyobb, barma levelu. Ez egészen vad zabot mutat. 3.) *Avena nuda*, tsurdé zab, minthogy magvai mezitelenek, vagy tok nélkül teremnek. Erol *Amoenit. Acad. T. VII. p. 21.* így ír LINNAEUS „Ez is, mint a' két első, esztendonként terem, de valamivel későbbre érik. A' füves kertekben miveltetik; ohajtani bizony méltó, hogy ennek mivélése naponként inkább menne szokásba, minthogy a' búzánál sokkal elébb való magvai vagynak: az honnan ez a' *Scotusoknál*, a' mint BAUHINVS írja, sokkal drágábban-is kél „Formájáról *Syst. Veget. edit. 13. Murrayana p. 105.* így írja-le: *Avena paniculata calicibus trifloris, receptaculo calicem excedente, petalis dorso aristatis, tertio flosculo mutico.* Köztünk ez, még eddig egészen eméretlen. A' Fekete zab-is ritkán vettetik; 's inkább csak azért betsülik, hogy a' madarak a' magvát nem verik-ki: de izörös vadsága miatt, a' marhák sem igen kapnak rajta. A' Fejer zabot, a' melly minden-felé közönséges, DIOSCORIDES nevezi *Bromos*, BOECLERUS szerint

A' Zabról
N. Haber.

A' Tsurde Zabnak
dítserege.

rint Cynos. Mat. Med. T, III. p. 246, ἀπὸ τῆς βρωμάτος, a' melly 'a' Görögöknél cledelt té-

A' közön-szen. PLINIUS-is L. XVIII. c. 17. a' zabot séges fejer igy hozza-bé: quippe Germaniae populi serant zabnak re-*eam; neque alia pulte vivant.* mivelhogy a' Német gi fok hasz Orizági népek azt gabona helyett vetik, 's nai a' Ne-egyéb péppel nem-is élnek. Ö maga L. c. a' meteknel. zabot, THEOPHRASTUS után, a' jobb-féle gabonáknak, nevezetesen a' ro'snak, alakornak, és árpának idétlen szüleményinek, vagy elváltozásának tartja. *Primum omnium frumentum vitium avena est; - - - - - foli maxime coeque humore evenit 's a' t.* „ Leg-első meg-
 „ bázása, *ugy mond,* a' gabonának a' zab, a'
 „ melly foképen a' földnek és az árnek ned-
 „ vessege miatt esik. Ide járul, ha a' mag
 „ erőtlen; vagy ha a' földben minckelörte
 „ ki-kele sokáig múlat; vagy ha régi, mo-
 „ jos, mellyet el-vetnek. Meg-esmérhetni ezt
 „ mindjárt a' ki keléskor; az honnan ki-tet-
 „ tzik, hogy a' gyökeriben van a' hiba. „
 Meg-maradt ez a' vélekedés azután-is egy for-
 mában majd minden Tudó fok' fejében, míg a'
 múlt *seculumnak* közepe táján a' böls Anglus
 HARVAEI világosságra hozta, hogy az e'féle
generatio aequivoca, vagy izületés helyett való
 meg-rothadás, a' természetben lehetetlen lé-
 gyen; hanem minden állatnak, fának, sünek
 a' maga tulajdon tojásából vagy magyából kell
 mind annyiszor ki-üjjilni. Ez előtt pedig
 néhány elztemlökkel, a' Termézetnek az a'
 nagy bűvára LINNAEUS, egy különös befélge-
 tésiben *de Transmutatione Plantarum,* a' Plán-
 ták' által-változásáról, a' melly olvastatik
Amoen. Acad. T. V. n. LXXXIII. p. 112.
 az ilyen rothadtságból születtetni képzelt ál-
 latoknak tsudálatos, és mindenkor mindenek-
 ben, a' leg-kissebb részeikben-is egy forma
 alkotmányából, nevezetesen a' plánták közt a'
 zabnak a' ro'stól, búzától, alakortól, árpától,
 's a' t. minden részeikben, gyökerekben, szal-
 májokban, fejekben, virág és mag-tokjaikban,
 virág-

A' Zab,
 „nem egyéb
 „ gabonák-
 „ból válto-
 „zik-által.

**Ez a' Ter-
 mézetben
 lehetetlen.**

virágzásokban, magvazásokban, magvok' formájában, termézetekben, mind ezeknek el-készüléseknek különböző idejekben, módjokban, olly áthatatosan tapasztalható különbségeiből, ennek az el-változásnak lehetetlenségét úgy ki magyarázta, hogy gombából kell állani, a' mint ő szöli, az agya-velejének, a' ki ezeket így értve ezeknek a' plántáknak által-változását még-is el-hiszi. *Quidquid itaque sit, igitur végzi be-fizédit, seruo asseveramus avenam nunquam mutari in fecale, nec dari unquam transmutationem frumentorum.* Meg-esik ugyan, a' mint fellyebb is említök, az gyakran, hogy a' melly szántó-földbe az emberek tiszta gabonát vetettek, az el-vefzvéen, más idegen gabonák 's füvek teremnek rajta; úgy hogy senki nem képzelheti honnan vették-vólna azok magokat, ha az el-vetett jó magvak, által nem változtak-vólna. De attól, hogy mi holminek modját fel nem vehetjük, nem illó a' Természetnek rendi ellen e'féle képtelen állatásokra vetemedni. Sok ezer egyéb plántákra nézve-is tapasztalt dolog, hogy a' ízél, a' madarak, négy-lábu élő-állatok, a' magok hasokban a' magvakat romlás nélkül meszszre földre-is által-viszik; és ott ki-emésztvén, ha a' hely nékik való, gazdagon ki-kelenek és el-szaporodnak. Nevezetelen, hogy az árpa, zab, ro's-szemek, a' marhák' ganéjjával a' szántó-földekre kihordallanak, mindennapi dolog: a' patsirták, verebek, egyik szántó-földről a' másra, az idegen gabona-szemeket könnyen által-vihetik. A' ro's mig a' búza meg-érik el-hull, és másod harmad idon-is magától ki-kél, 's a' t.

De ezeket e'ben hagyván, lássuk közelebb-ről a' zabnak *Diaetát* néző tulajdonságait. A' Zabnak *GEOFFROY Mat. Med. T. III. p. 146.* lombik-*természe-*ből *deszillálván* öt font meg-hajalt zabot, vett-*téről* Cheki kevélsé savanyu, fós, zab-izü és szagu vizet *miai proba* szinte 22, lotot: azután verhenyő, égett sza-*szerint.* gu, éles savanyu, fojtós, tsipös nedvességet, mellyben az *alkalimák-is* nému-nému jele lát-*zott,*

Honnan
idmadnak
az ilyen
nem vetett
gabonák?

tzott, egy fontot és öt lotot : ezután barna , húgyos , *alkalinus* , repülő , vékony fóval tel-lyes nedvességet öt lotot ; vastag , fekete , bü-döfs olajat 14-1/2. lotot. Fekete szén maradt fenn , izinte két font : melyet leg-erősebb tüzzel 12, óráig égetvén , a' hamvából az eny-ves kövérséget ki-nem tudta venni : a' midon-is meg-maradt 4 1/2 lot hammu , mellyből egy köntingnél többször *alkalinus* főt lúgozott-ki. A' több része a' munka között el-vezett. Ezekből , *ugy mond* , ki tettzik , hogy a' zab az árpánál több rothadást ellenző savanyúság-gal bír ; tápláló nedvességgel-is bővölködik ; a' mellytől vőit a' szénben-is olly vakmeroul meg-álló enyves kövérsége. Az újjabb pró-bák szerint KESSELMAYER egy lot tisztá zab-lisztből vízzel mosott-ki , két könting tápláló nyálas kövérséget , de a' mellynek semmi ra-gadós , nyúlós , enyvesége nem vőit. És , ez az oka , hogy a' *Scotiai és Norwegiai* parasztok , a' kik nagyobbára tsak zabból készült péppel , kásával 's kenyérrel élnek , attól ollyan jó erő-ben , állandó jó egészségben , szép színben le-hetnek , és , a' J. RAJUS Angliai derék Pap és fő *Botanicus*' bizonyítása szerint , olly hosz-lizu életűek. Mafutt-is Angliában , nem tsak a'

Az Anglu-köz-nép , hanem az Urak' , Nemesek' asztalán-fok közt is a zab-kása-levesnél semmi gyakrabban meg-igen közön nem fordul. Mellyet így készítene : A' köz-seges ele-tok leg-ditséretelebben termő feje , vastag szemű zabot , előre kementzében kevésé meg-pergelve , küliben , vagy malom-kövek közt a' hajától meg-koppasztják , és a' hegyes végeit-is le-törik. Olly nagy bővességgel készítik pe-dig ök ezt , hogy a' *Matrosok* , vagy tengeri hajós katonák' és szolgák' eledel-e is nagy ré-szén e'ből áll-va , mint a' Belgáké árpa-ká-sából. Nem-is tsak az egészségeieknek , hanem a' betegeknek-is adják az Anglusok a' zab-leveleket , mint könnyű emészthető , és jó ned-veiséget szerző eledelt , mindennap.

Az Orvolok-is a' forró nyavalyás beteget, az e'féle zabos levelekkel nem küiömben tartják, mint hajdon a' Görögök *ptisanával*. Hippocrates szerint, ez-is hivesit es nedvesit. Német Országon-is majd mindenütt nagyon szokásba ment a' zab-kása, (*Grutum*) mellyet ott gyengén megpergelve, és így hús-lévben levesnek jól megfőzve a' vérnek náthás hideg tsipősége ellen, különösen ditsérnek. Az Olczok-is e'vel minden vérbéli tsipőség' igazítására étel és orvosság helyett gyakran élnek, mint a' melly pergelt savával a' bőrön való láthatatlan gőzölést-is helyre hozza, sőt gyakran az izzadásig öregbiti, a' vért-is hathatósan tisztítja. *Helvetiának-is* Északi részeiben, a' zab-lisztből, elébb megpergelve, igen ditséretes pépeket szoktak főzni. Mellyet HALLER ÚT, *H. Pl. T. II. p. 237. pultem validi alimenti, multique usus*, tartóúou tápláló, és sok hasznu pépnek mond. Francia Országban, a' *Normanniai és Armorica* tartományok' lakosai, a' GEOFFROY megjegyzése szerint, a' meg-hajalt és pergelt zabot darabolón meg-törve, (mellynek neve *Gruan*) vízben, téjben, vagy hús-lévben gyengén megfőzve a' fájos mejjü és köhögös emberekkel, mint kedves ízü, 's nagy hasznu levest úgy hörpöltetik. Ez a' nedvességek' tsipőségét, úgy mond GEOFFROY *l. c.* engešzteli, a' forró-ságot mérsékli, a' fei-forrást le-tseudesiti, és az ezeket okozó sókat a' vizellet' útján ki-űzi. Készitenek ök e'ből hig pépet-is; mellyhez, téhen vagy édes mondola-tejet és nád-mézét tévén, a' szájnak nagyon tettzeni mondják. *Anglia* Orzágnak *Vallia* nevü részében, a' zab-ból, mint fellyebb a' búzából mondottuk, *ke-*menyítő-lisztet készitenek, 's azt vízben, a' zab-pép. kotsonya' vastagságáig megfőzvéen, és melegen levél-izeletekre vagdalván, mint nálunk a' Kiszit téjjel, ferrel, vagy nád-mézzel megédesített fejer borral, úgy észik. Mellyet, nem

A' Zab-
kásának
konyhai és
orvosságsz-
nai, más
Nemzetek-
nél.

Angliá
zab-pép.

nem csak ott, hanem egész Angliában nagyon beteszedelnek tartanak.

Mennyiben különbözzék ezektől a' külső Országá pépektől, a' mi Székelly Kiszink, a' Székelly-Kiszai. kézfűletiből meg-lehet itélni. Meg-mofsák t. i. a' porától vízzel a' zabot, és a' lényját, melly a' vízben fenn-úsz ki-tisztítván, a' választott szemeket, úgy hajastól, a' kenyérnek ki-szedése után, meleg-kementzébe vetik. Melly ott, míg a' kementze egészen meg-hűl, erőssen meg-szárad, 's valamennyire meg-is pergelődik, így osztán daraboson meg-örlik, tsebrekben annyi meleg vízzel, a' mennyi a' lisztet kevésé fel-emeli, öszve-keverik, kevés kovályt vagy élesztőt-is tévén hozzá: ezzel mértékletes meleg helyen, jól bé-takarva addig tartják, míg magában forrni kezdván, a' haját vagy korpáját fel-hányta. Mellyet kezekkel le-szedván, 's a' levét ki-nyomván, újjabb meleg vízzel meg-vatskolnak, egy, két ízben, míg a' leve fejéresen foly-ki, és azt-is markok közt keményen újra ki-nyomván, a' tseberbe a' több lév közti töltik. Azután ezt a' habartsos levét, hogy a' hátra lévő korpától is egészen meg-tisztúljon, elébb fa-rostán, azután ízitan-is által-szurik, hives helyre, hogy inkább meg ne savanyodjék, el-tézik; az hol az, szépen meg-száll, 's a' tiszta víz alatt két három nap hiba nélkül el-is áll. Mikor főzni akarnak belőle, egybe-habaván a' rajta lévő vízzel a' fenék' kotsonyát, úgy, fazékakra töltik, ha tettzik teli; mert ez a' fővés közben fel nem dagad, és fa-kalánnyal szüntelen keverik, hogy öszve ne meunyen, meg se kovályodjék: mikor már semmi darabosága nem láttzik, hanem egy forma surúsége van, a' kalányhoz sem ragad, 's a'ról tisztán le-szotyog, lapos tálakba ki-töltik, a' középit a' ízéleire hányogatják, hogy ott-is ki-öblösülvén, hives helyen, mint a' sűrű kotsonya, egy formán alugyék-meg. Mellyet osztán, úgy hidegen, magára, talatonként ka-

lányal ki-metzzvén, és torkokba jól bé-lóvén, hogy ínyekhez ne ragadjon, szaporán, a' más tából tejet, vagy ízilva-levet, vagy mézes vizet hörpentenek reá, 's rágatián le-nyelnek. Oka pedig ennek a' fietségnek az, mert meg-rágyva, inyekhez ragadna, 's nehéz vólna le-tartítani; de az ize-is kedvetlen savanyu lé-vén, ha a' szájban előre el-terjedne, meg-ir-tózzván tole a' gyomor, alig fogadhatná-bé. Ha, mint az *Anglusok* és *Frantziák*, a' mi-éink-is, a' hajától meg-koppasztva örölnék-meg a' zabot, hogy a' korpája közibe ne törnék, és kováízt nem tennének belé, 's meg-kelni nem hagynák, jobb ízű 's egészségesebb lenne ez az o *Kízi* nevű Székelly pépjek-is.

A' *Valliai* és *Cambriai* paraszt *Anglusok*, a' meg-hajalt zabot aprón meg-örölvén, néha kenyérnek-is, de pogátsának gyakrabban sü-tik. Mellynek ize ugyan, az hozzá nem szo-kott ízájnak alkalmatlan keferunek tettzik; de ha a' gyomor jó erős, és hozzá szokott lé-ízen, nem meg-vetendő. Bizonyítja ezeknek ártatlan vóltát azoknak az embereknek erős, vaskos testek, és hoszszu életek. De közelebb például lehetnek nekünk Magyar Országnak felső részeiben-is a' *Tótok*, *Máramarosban* az *Orfízek*, *Lengyel Országban* a' szegénység-nek nagy része, a' kik zab-kenyérnél és pép-nél egyebet egész életekben-is alig kóstoltak. Ro'ssal elegendy jobb kenyere léízen. A' *lovak*, a' zabtól, egyéb abrakok felett egészségesek, frissék, ferények, erősek léíznek. Az *üszögös-zab* mérges, és minden állatnak ártalmas.

Kulső lok orvosi hasznai közül a' zabnak itt tsak ez egyet említjük: hogy ha azt dara-bos meleg sóval, serpenyőben meg-pergelve, vékony ruha 'satskóban, jó melegen a' beteg-hasára rakják, a' kólikás fájdalmokat nagyon enyhíti. Ha fenyő-magot 's köményt-is téíz-nek hozzá, annál hathatófabb léízen. Lisztje vajban meg-főve, a' gyermekek' óltvarára, vízben főve, a' leves sebekre ditértetik. Szal-

Zab-ke-nyér.

Üszögös zab.

Orvosi kulső hasznai a' zab-nak.

mája, komlóval 's pergelt árpa-lisztel feredőnek főzve, az *arenis* vesék' fájdalmát tensesíti.

§. XCVI.

A' *Köles* olly száraz és sovány természetű, hogy, ha a' külső *Aér* és szél nem éri, a' mint *VARRO* bizonyítja *de R. R. L. I. c. 57.* száz esztendeig-is el-áll rothadás nélkül, és ha a' hűt, meleg nyári napokban, belé temeted, sokáig meg nem bűdösül. *Frantzia* Országának némelly sovány részeiben, *Cbampaniában*, *Vasconiában*, mi köztünk-is, szükségnek idején, kenyérré és pogácsává-is sütik: es míg meleg, jó ízű édesnek mondják. Egyéb iránt, igen durva, sovány, erőtlen, ízetlen, rossz tápláló, szorító es szárazító. Ha meg-hajalva, vízzel vagy téjjel kásáuk meg-főzik, az erős gyomornak és sok munkát tevő testnek hasznos 's nem-is rossz ízű eledel. Ezen híron pendül a' *Tatárka* vagy *Tatár-köles*-is, melyet a' paraszt *Olofzok*, téjjel kását főzven belöle, erőssen észnek. *Insubriában*, *Spanyol* Országának *Granada* nevű tartományában-is ízokott eledel ez. Régen a' *Pontus*béliek egy eledelt sem betsültek ennél fellyebb, a' mint írja *SEBIZIUS*, *L. II. p. 146.*

A' *Köles*, *N. Hirse*, Deákul *Milium*, *quasi millesimum granum*. Olly termetű gabona *N. Hirse*. t. i. ez, hogy *SEBIZIUS*s ízerint, minden magról három mészely meg-terem. A' *Botanicus*-oknál néhány nemekre osztatik. Nevezetesebbek: 1.) A' *bójtos köles*, a' melly sok ágakra osztolva, le-függő szálokon fürtönként terem: és tulajdonképen *Milium* nevet visel. 2.) Az egy szálon, róka-fark formán egybe-hegy-

zodett feju, tsoportonként, szoros vagy mu-
 baros tokokban termő köles, melynek Deákúl
Panicum; Németül *Fench*; Magyarúl köztünk
Mubar vagy *Német-köles* (mivel Német Országban ezt böven vetik) a' neve. Ez amannál vadabb, vastagabb haju, 's kissébb, szárazabb, izetlenebb bélu. Innen, a' madarak sem annyira kapnak rajta: nehezebb-is a' hajától megkoppasztani. Mindeniknek vagyon ismét fejer vagy sárga magvu, vagyon fekete vagy verbenyő barna magvu neine. Ezek közt-is, a' sárga szemü, a' fekete szemünél jobbnak tartatik. Helvetiában, Berna körül, a' fekete bőjtös kölest, a' sárgánál bövebben vetik; melynek a' szalmája törpébb, a' levelei szélelebbek, a' bőjtja nagyobbban széllyel áll, a' magvai-is nagyobbak, leebb gömbölyük. Köztünk-is meg-van mindenik; de a' sárga közönségebb.

közönségesen szólva, a' kölest kevés mértékben hívesíteni, nagy mértékben szárazítani, kevés tápláló, vékony nedvességgel birni mondja GALENVS L. VII. *Simpl. Med.* E' mellett, minthogy semmi kövérség nints benne, viz-is igen kevés; más gabonák felett száraz, sovány, sziválly: a' vizet-is nehezen vészibé, 's innen a' gyomorban-is felette nehezen emésztődhetik-meg; a' belekben-is megakad. Egy szóval, a köles nem derék eledel. Egyéb gabonák' szükiben mindazáltal e'vel-is elcitol-fogva sok emberek éltek, 's élnek még ma-is. Igy ír PLINIVS L. XVIII. c. 10. *Sarmatarum gentes hac maxime pulite aluntur, et cruda etiam farina, equino lacte, vel sanguine e cruris venis admixto. Aethiopes non aliam frugem, quam miki et hordei novere.* Az az: A' Sarmaták, (a' kik ma rész szerint Tatárok, rész szerint Lengyelek) főképen e ből készült péppel élnek; a' nyers lisztet kantza-téjjel, vagy a' lovak' száraiból eresztett vérrel elegyítve. A' Szeretsenek a' kölesnél és árpánál egyéb gabonát nem esmérnek. A' vérnek

Mubar-köles.

A' Kölesnek terméshete.

Régen micsoda Nemetek éltek kölestől

e'gyítését ugyan fokban költeménynek tartják, de a' téjjel való elegyítés a' Tatárok közt ma-is közönséges szokás. A' kik, mikor vagy táborba mennek, vagy egyébként nyájokkal a' puztákon ide tova vándorlanak, egész úti költség helyett csak egy-egy tömlő köles-liztet viznek magokkal; mellyből, kantza-téjjel habartsot tsinálván, étel és ital helyett élnek. Vóltak mások-is, a' kik édes ízéért, a' kölesből készült eledelen nagyon kaptak. *Campania*, Olofz Országának leg-termékenyebb része, ugy mond *PLINIUS*, a' kölesből készült, szép fejér pépben leg-inkább gyönyörködött. Fellyebb-is *L. XVIII. c. 7.* azt írta-vala: *Panis multifarie et e milio fit: e panico rarius.* Az az: A' kölesből kenyeret-is fokképen készítenek: a' *panicumból* ritkábban. *Sed nullum framentum ponderosius est*, így ír továbbá, *quod coquendo magis crescat.* *LX, pondo panis e modio reducunt: moliumque pulvis ex tribus sextarius madidis.* Az az: De n'nts ennél egy-is többet nyomó gabona, a' melly a' főzés által ennyire szaporodnék. Hatvan font kenyér egy vékából ki-jő, három font nyirkosított liztéből egy véka pép. Téjben vagy kövér hús-lévben, vagy vízben jól meg-főve, jó vajjal vagy egyéb 'sirrál bőven meg-'sirozva, 's ha van, nád-mézzel fellyül meg-hintve, az élékelő Olofzok, Frantziák, Németek 's Magyarok közt-is, a' köles-tájsa-pép nem kelletlen tál étek. Régen nem kellett igen nagy bétben lenni, a' keményebb és húfos eledelkehez szokott Magyaroknál. Mert a' mint meg-jegyzi *A. F. KOLLAR Amoen. Vol. I. c. II.* a' kásával és egyéb gyenge eledelkkel élő *Stavusok* ról vagy *Tótokról*, köz-beszédben tsúfolkodva szokták-vala mondani: *Kájja nem etel 's a' t.*

Kenyere vagy inkább pogátsája, minthogy *fermentatiora*, magában nem alkalmas, csak addig jó ízü, míg a' kementze' melegétől forró és lágy. Így, *COLVMELLA* szerint *L. II. de R. R. c. 7.* jó ízün meg-lehet enni: meg-hulve és száradva

A' Tatároknál ma is kedves étel.

A' köles felettébb szaporít.

A' köleskását mások-is szeretik.

Köles-kenyer.

radva pedig, igen éles, sovány, ízetlen. Ro'ssal elegyítve, mézet vagy tejet-is tévén hozzá, új korában a' szájnak nem annyira alkalmazhatóan. Tápláló erejéről, a' hozzá szoktakban, itéletet tehetünk azokról a' *Tridentumi* erdőken lakó szén-égető parasztokról, a' kik, a' mint MATTHIOLVS írja *Commen. in Diosc. L. II. c. 90.* egész esztendőn által téjben főtt köles-kásánál egyebet nem íznek, 's vizet íz-^{mennyire} ^{edplál.}nak reá. — Hogy a' tyúkok, kappanak, pújkák, lúdak, a' köles-liszt-galuskától; a' fertétek az e'bol tsinált kevertekből igen jól hizzanak, nálunk-is esméretes dolog.

Vetnek néhol köztünk-is, a' kertekbe ritkaságul, holmi nád módra, egy töröl négy ^{Indiai} öt szálakkal, hat hét lábnyi magófságra-is ^{nagy szal-} ^{máju} ^{Kö-} ^{les.} növe bőjtos sárga kölest, *Indiai* vagy *Olofz-köles* név alatt. De magva ritka helyt lélzen. Deák neve *Melica*; az *Olofzoknál*, *Injubriában*, *Alelega*; *Hetruriában*, *Sugina*; egyebütt *Sorgo*; LINNAEVSNÁL *Holcus sorgum*. *Olofz*, Spanyol Országokban, és más meleg tartományokban, a' vizenyős, kövér földekben bőven terem; úgy hogy, az egész hellység egy nádas tónak teisek miatta. A' izeme, a' közönséges kölesnél nagyobb, majd mint egy lentse-fzem, verhenyő sárga. A' szalmájának tetejiből tsinálják azokat a' lapofs leprütskéket, mellyeket köztünk *ris-káia* szalma seprünek neveznek. A' *Ferrariui* parasztok, szukségből, búza, ro's, bab, vagy vad-lentse-liszttel elegy kenyeret 's pépet-is tsinálnak a' lisztiből; de rendesebben a' marhák' hizlalására fordítják. A' tyúkok 's galambok különösen hiznak tőle. Az *Indus Szeretsenek* ennek nyers szalmáját meg-sutve, nád-mézes édes levéért, mikor utaznak, szomjuság' óltására, kedvesen rágják. Hajdon, az *Europaiak'* oda menetelek előtt, ennél a' kölesnél egyéb gabonájok nem vala.

Vagyon ennek egészen fekete sejú, és mind feje, mind fekete magva neme-is, mellyek közül ez utolsót a' *PLINIVS'* tartáta ízerint,

Tatárka
vagy
Tatár-kö-
ies.

az ő ideje előtt mint-egy tíz éftendőekkel hozták-volt-által Indiából Oloíz Országba *Lohas* vagy *Phobas* név alatt. A' *Botanicusok* hívják *Milium arundinaceum* *Sorgo nominatum*; a' Németek *Mohrbirse*, mi *Tatárkának* vagy *Tatár-kölesnek* nevezzük; kétt-ég kívül azért, hogy a' *Tatároktól* kaptuk-volt. E' köztünk is, ha úgy meg-kapálják, mint a' török-búzát, jól meg-magvazik; de a' hafznosabb török-búza bővségben, ritkábban mivelletik: a' hol van-is, inkább a' fertéseknek adják; minthogy minden tulajdonságira nézve, a' mi rend szerint való kölesünknel alább-való. *Bengalában*, meg-pergelve, meg-törve, meg-áztatva, holmi *Calappus* nevü pálma-diónak levivel péppé főzve, rend szerint éinek véle.

Orvosi hafzonra a' köles ritkán fordittott; hanem a' mennyiben tömött, nehéz béle lévén, a' meleget fokáig meg-tartja, ha meg-pergelve, jó melegen, kiváit sóval és szek-süvirággal együtt 'satskókba tézlik, a' fájdalmost jól tsendesíti.

A' Kölelek' rendibe tézfzük mi a' *Mannát*, vagy *Harmat-Kösdét*-is (a' *Botanicusok*knál *Festuca natans*, *Manna Polonicum*, *Grumen Mannae*, *Dactylon esculentum*; a' Németeknél *Schwaden*, *Himmelstbau* a' neve) Ezt *Marchiában*, *Prussiában*, *Lufatiában*, *Lengyel Országban*, 's *Magyar Orzágnak*-is a'ra-telé eső részein bőven mivelik. Terem ez a' fü a' viz-á lottia helyeken önként-is: de magúl vetve-is szaporittatik *Majus* hólnapban; tapasztalván, hogy így a' magvai szebbek 's fejeirek lésznek. Egyébként ezek meg-érve, elein feketék, azután sárgás-fejérek, köles formák, hanem apróbbak, 's kevésbé hoszfzúkók, a' két végin hegyesflek szoktak lenni. A' fünek, mellyen e' terem, keresztül fekvő fok bogu, rostos gyökere van, mint a' perje-fünek; mellyről, tavaszal elein, a' viz' színére néhány hoszfzu levelek jönnek-fel; azután a' szalmája; melly a' köleshez egyebekben hasonlít; de vékonyabb,

magosfább, egy-nelebb: a' levelei-is hofzizabak, keskenyebbek: a' bójtojai ritkábbak, egyenesen fel-állanak, vagy hofzszu vékony száratskákön kereltül ki-nyúlnak; 's ezeknek végein egy-egy kis, léha búza-fő forma, vékony, lapos fejetskéek léfznek; a' mellyeknek tokjai a' meg-éréssel úgy ki-táskásúlnak, s úgy el-gyengülnek és erőtlenulnek, hogy tsak lassú mozgásra-is, ha egétzen szárazok, önként magvastól le-húllanak. Melly miatt, nem-is k. phatják ezt egyébkör, hanem mikör még az égi harmattól nyirkos, és a' könnyü, száraz tokjai vagy polyvái a' maghoz hozzá vagnak ragadva. Innen, fókán ezt a' kását egétzen harmatból lenni gondolták, mint az Izraéliták' mannáját a' pusztában. Szedik ezt Sz. János naptól fogva (mert nem egyszerű smind érik,) egész nyáron által, mikör harmat esik, késő estve 's jó reggel, míg ez a' fű a' harmattól nedves, 's ettől a' szítához is hozzáragad, szítával kapdosva a' parafzt aszfzonyok fel-fosztolódva, szennyesen, lutskofon mint megannyi boszorkányok; a' honnan *boszorkánykásdnak-is* mondatik. Minekutánna pedig e'
Harmatkásdnak-is nevezik.
Boszorkánykásdnak-is mondatik. Minekutánna pedig e'
nek miéért hívják?
böl így jótskán gyujthettek, azon nyirkofon, négy öt nap, rakásra vagy tonnákba töltik, hogy füljön-meg. Azután ponyvákra ki-terítvén, meg-száraztják; tör'sölés által a' polyváját ki-választják, a' tiszta magvokat fá-mo'sárban vagy küluben, éles főveny közt, addig török, míg a' haja szépen le-kopik. Így osztán meg-szítálva, a' kását haszonra el-tészik. Édes, jó íze van, kivált téjben vagy 'siros hús-lévben főve. A' köles-kásánál könnyebb emészthető: nem-is szorít annyira. A' honnan, levesben, a' betegeknek-is bátron adhatni. A' vér-pökésben, *betlicd*ban, és egyéb el-száraztó nyavalyákban pedig, mint orvoság, különösen jóvaltatik. Gombódnak főve, a' tetsnek és egyéb részeknek köves da-ganatira hasznofon tétetik.

§. XCVII.

A' *Haritska* vagy *Hajdina*, PLINIUS' idejében még vagy esmeretségben nem volt, vagy ételre nem fordított-volt. Ma egész Európában elég esmeretes. *Belgiumban* és Német Országban, mivel először meg-hajalják 's úgy őrlik-meg, igen szép fejer lisztje van; nálunk a' közibe őrlött fekete haja, rüt barnává teszi azt. Kenyérnek ritkán sütik; de pépnek, puliszkának, *placentának* 's a' t. minden-féle, kivált a' szegényebb rendűek, igen gyakran készítik. Egy kevésé ugyan erőske gyomrot kíván, 's puffaszt-is; de jó ízű; meg-lehetősen táplál; jó vért-is csinál; nem szorít 's nem-is dugul könnyen meg a' belső részekben. Az árpához hatznaira nevezve nagyon közelit. A' tyúkok, tőle, erőffen hizni mondatnak.

A' *Haritska* régen mi lebezt?

Europában nem régi.

természete

A' *Haritskának* vagy *Hajdindnak* a' Régi-ek írásiban meg-határozott nevét nem találhatni. Többire mindazáltal a' *Botanicusok* úgy vélekednek, hogy a' mit THEOPHRASTVS *Lysimum*nak nevez, e' lett volna. Sokan *Ocimum Cereale*nek gondolják. Már jó darab időtől fogva a' *Saracenusokról*, a' kiktől *Africából*, a' HALLER' jegyzése szerint *H. Pl. p. 260.* a' 16-dik *Seculum*nak elein Európában-is ki-terjedett, hívják Deákul *Fru mentum Saracenicum*: szegeletes leveleiről, *Polygonum bordeaceum*, a' búk-makkhoz hasonlító három-szegű, barna magvairól, *Fagopirum*, *Fagopirum*, *Fagotriticum*. A' melyről Németül-is *Buchweizen* neve lett, más-ként Németül *Heiden-korn* volna az igaz neve. GEOFFROY *Chemiai* próbára vonván, *Mat. Med. T. III. p. 467.* talált benne a' sok savanyu izű vizen kívül, feles olajat, repülő, hügyos só *Spiritust* közép szerint, földet és kemény lőt kevelét. Mellyből annak az emberi *tempera-*

mentummal jól egyező természetét ki-tettzeni mondja: és hogy a' búzánál, ro'snál, árpánál, tápláló erejére nézve ugyan alább-való; de a' kölesnél jóval elébb-való. Izire nézve pedig, nedves légységéért, a' szájnak az árpánál-is inkább, méltán tettzik; ha szinte barna színével a szemnek magát nem annyira ajánlya-is. Frantzia Országban, úgy mond, a falusiak többire csak e'vel élnek magára vagy egyéb gabonákkal meg-elegyítve. Felényi búza-liszt el, *Ma már* vagy, búza 's török-búza-liszttel elegy, mind *mindenütt* jó izü, mind egészséges kenyere lészen: a' *közönséges* melly egész Olosz Országban 's Tyrolisban-is *gedes* közönséges kenyér. Sveciában, Ruffiában, a' hol ez mindenütt, még a' vad Siberiában-is, bőven terem, ro's'sal elegy, seprővel meg-élesztve szokott süttetni: a' mellyet-is, ha meg nem savanyodott, különös jó izünek mondanak. Gyakrabban mindazáltal ott-is mindenütt pépnek, vagy, a' mint nálunk nevezik, puliszkának, vagy darabotabban örölvé, kásának főzik. A' mellyek-is, ha vízzel főzik, *Haritska* 's azután jól meg-sirozzák; jóval egészségesebbek, mint ha téjben főznék; mivel, a' téj enyveségeket nevelvén, nehezebben emészthetnének-meg; inkább-is meg-dugulvának a belső részekben. Ugyan ez okból, túróval vagy fajtal elegyíteni sem egészen tanácsos; hanem, ha az irós vjéből-is bőven részeltették. A' mi Székelyeink' szokások szerint, ezt a' puliszkát vékony levél-szeletekre metzve, 's rétenként mézes vízzel jól meg-nedvesítve, 's tört mákkal meg-hintve éfzít. Esez amazoknál annyiban halznofabb találmány, a' mennyiben, a' méz, a' liszt-némüek' enyveségét. a' mák, razadótságát mérsékli: 's e' fölett a' mák, a' *spasmusok*at-is ofzlatván, a' szélnek a' beleken szabadabb útát tsinál. DODONAEVS, az öreg embereknek, a' kiknek halok reflexen tisztul, az haritskából készült eledeleket málod estvéniént enni kü'önösen ditséri. Nyers szalmája, hogy ezt-is meg-emlitsem, a' mar-

közönséges
hajznai.

hálnak; virágja a' méheknek nagyon inyek szerint való eledel. A' liztiből főtt gombódát, a' tsetseknek és tök-golyóknak tüzes dagadafokra kötni, jó haszonnal lehet. A' Frantzia kertéizek, a' pintzékben, a' hol télben a' veteményeket tartatják, a' faltól két három hüvelyknyire deszkákból táblákat csinálván, a' fal 's deszka közti való ürekséget haritska-korpával meg-töltik, hogy a' nedvelségeát által ne bortsáffa; mellyel a' magok veteményeiket egész télen által igen épen és jó ízuen meg-tartják.

§. XCVIII.

A' *Ris kását* igen böven vetik Olofz Országban, Syriában, Egyiptomban, *Babyloniában*, *Indiában* 's a' t. Szereti a' nedves, tós, kövér földet. Szalmájára a' bójtos nádhoz nagyon hasonlít. Az *Indusok* sütik ezt, Kenyernek, pogátsának-is; puliszkát, kását, pépet-is gyakran főznek belőle; úgy hogy, az egész Nap-keleti Nemzetek közt, ennél közönségesebb eledel nintsen. De készítnek az *Indusok*, nád-mézzel és fü szerfszámokkal, e'ből holmi italt-is, mellytől hamarébb és erőssebben meg-részegednek, mint a' leg-erőssebb bortól. Olajat-is szoktak belőle ki-fajtolni. Az Olofzok többire kásának készíttik: mi-is így élünk véle. Magára tsak vízben főve, ízetlen, nehéz emészthető és vastag *Cbylust* ad; szorit 's száraszt-is egy kevésse. De ha hús-lévben, mondola, vagy más-féle téjben főzik-meg, igen kedves ízü: mindazáltal így-is valamennyire szorit. Innen, a' száraz betegségben lévőeknek, *pblegmaticusoknak*, *sanguineusoknak*, has-menésre és vér-folyásra hajlandóknak mások felett *commendáltatik*; kivált, ha a' téjben, mellyben főzik, előre, egy két ízben,

tüzes

tüzes atzélet, vagy kovats-követ óltottak-meg. Meg-vajazva és nád-mézelve, a' torok és mejj-fájós, köhögös Embereknek-is, ditsérterik. Meg-fa-hajazva, a' tejet és nemző-magot szaporítani mondatik. Másként, az olyanok, a' kik hasztorulással, kolikával, belső részeikben való obstruútiókkal bajoskodnak, az árpa-kását ennél jóval többre betsülhetik. Sokan úgy-is gondolkodtak, hogy a' Nap-keleti és Déli tartományokban az Emberek, olly fokban, a' fok ris-káfa' éltől vakulnának-meg: de az értelmesebbek, azt, az *Aer'* hévségének helyesebben tulajdonítják.

A' *Ris-káfa*, (*Oryza*, *Phalaris*, *Oryzoides*, COLUMELLA szerint *Hordeum Galaticum*, Németül *Reisz*) régi gabona. GALENUS a' hüvelykes vetemények közt nevezi, mellyekből kenyeret nem szoktak csinálni. De THEOPHRASTUS után PLINIUS és DIOSCORIDES, helyesebben téfzik a' gabonák közti, mint a' mellyekkel szalmájára, leveleire, bójtjára, magvaira nézve fokkal inkább egyez. A' gyökere ke-
A' Ris-kásáról.
ennek formája.
hol terem hűz ebben?

rek: a' levelei mint a' hízagnak, vagy mint a' fok-hagymának hoszszak, szélesek, vastagak: a' szalmája a' búzáénál vastagabb, erősebb, bogos, egy fingnyi magofs, mellynek tetején ferény formán vastag szákkák emelkednek-fel, 's azoknak oldalain, rendel, tsomónként mint az árpának, páratlan, piro s virágotskák léz-
nek: azután tojás forma borozdás, darabos, erős, sárga haju, tömött, kemény, fejtér-béli magvak teremnek, mellyeknek-is tetejéről más hozfizu, éles, vékonyabb kalászkok nőnek-ki. Ez hajdon Európában idegen mag volt, hanem Asiából hozták ide által, és már régtől-fogva Olofz Országának fok helyein, Pedemontban, Veronában, Meilanában igen nagy bővséggel terem: úgy Görög Országának-is majd minden részeiben, Spanyol Országának *Valen-*
tia

tia tartományában. Ma *Helvetiában* 's Német Országban-is *Bamberga* körül; *Saxoniában* a' felső és alsó Értz-hegyek' környékén; közelebb hozzánk a' szomszéd *Banatusban*, *Omornál* 's másutt-is néhol, négy öt éztendőtől-fogva szerentsés elő-menetettel kezdett mivelteni. De leg-jobban az *Asiai* fok folyó vizekkel öntözöttet, kövér, nedves föld, és engedelmessé szolgál a' ris-kásának, a' hol ezt csak nem minden helységekből, mint nálunk a' búzát olly bővséggel vetik; és közönségesen, minden egyébűtt termő ris-kásánál jobb ízűnek, és dicséretesebben táplálónak tartják. Nevezetesen a' *Celan* és *Java* szigetben termett elein éró, vagy 3. hónapos ris-kásút mellyet ok *Aulfanculnak* hívnak, megkülömböztetve a' későbbre vagy 7. hónapra erőtől, mellyeknek náluk *Henit Honoroval*, *Hauteal* és *Mauvi* a' nevek) felette kedves ízűnek mondják. Ezek után térszik a *Malaccui*, *Tunquini*, *Sumatrai*, *Chinai*, *Kwangsi* ris-kásikat, mellyek közül ez utolsót, a' *NIEUWHOFIUS*' tudósítása szerint ezüst forma ízű szép lényes, sejtér színéért ezüst magvatnak nevezik. Terem *Japponiában* ezen kívül a' ris-kásának egy különös neme, melly a' többinél jóval apróbb, szebb sejtér, fokkal kellemetesebb ízű, és bővebben tápláló. De a' magok Országokból nem igen engedik a lakosok ezt ki-vinni, úgy hogy a' szomszéd *Bavariában* lakó *Belgák*-is alig kaphassanak keveset belőle. *Africanak*-is alacsonyabb nedves részei sohol nem szükösek ris-kása' dolgából. Nevezetesen *Egyiptom* e'vel is mint egyéb gabonákkal felette bővölködik, és éztendőként, mind *Konstántzinápolyba*, mind *Görög Országba* töménytelen fok ris-kását szállít-által: mellyet osztán a' *Görög* kereskedők a' *Levantei Periusra* takarítván, *Europának* felénk eső részeire szállít-hordanak; minthogy az *Olosz Ország*it inkább csak *Frantzia* és *Német Ország*on költik-el. Hoznak egy darab időtől-fogva a' *Muszka* hajók-is, az

Archangeli Portusból, nagy hozzizu keskeny szalma 'sákokban 150, 200, font csomókban, és rövid vastag tonnákban, melyek 500, 600 fontosok, iok ris-kását: a' melly egyéoként a' máfutt valóknál nagyobb izemü; de minthogy a' vel együtt a' hajókba fok vad bőröket-is raknak, többnyire azoknak szagjától meg-van velztegetve. Az *Anglusok*-is már jó darab ideje, hogy *Americából*, nevezetelen *Carolinából*, a' hol-is ez igen gazdagon terem, felette fok és igen szép, kevéisé a' máfutt valóknál hozzizukóbb izemü ris-kását takarítanak -által ide Európába. Vagynak a kik a' ris-kását más részeire-is e' Világnak innen *Americából* gondolják ki-terjedtnék lenni. De az első értelem, hogy ez *Asiából* terjedett-ki-mindenuvé, 's oda *Americába* az *Europaiak* vitték-volt-által, hihetőbb. Ma a' kereskedésben inkább ezek forganak. 1.) A' *Veronai*, a' melly leg-elébb-való. 2.) A' *Meilandi* vagy *Milonai*. 3.) A' *Török* vagy *Levanai*. 4.) A' *Carolinai*. A' *Török*, *Muszka*, *Görög* 's *Egyiptomi* ris-kásak az *Olofz* ris-kásáknál aunyival kevésebbre betsültetnek, hogy fok apro fő-kő talítatik benne. Egyébként a' ris-kását ezekről szokták ditsérni: ha szép tiszta, friss, jó nagy, egy forma fejér, nintsenek rajta verefs *lineák*, és korpa darabok: nem poros, nem penészes, nem avas, nem fős izu, nem fágás vagy barnás szinu. A' szüntelen vizes nedves földet szereti, 's innen, a' vizek mellett lévő alatsom helyeken és tó-fenekekben leg-izebben terem. Ha pedig valaki olyan helyt kívánná ezt elvetni, a' melly nem annyira vizes; a' földet viz-mértékre egyenesítse-meg, és végye körül egy kis töltéssel: azután apro árkokon botsáston reá a' szomféd folyó-vizből bőven vizet, hogy álljon a' föld szüntelen nedvesen, míg a' ris-kása egészen fel-nő és éréshez kézul: a'kor botsálla-le róla mind a' vizet, hogy a' föld egészen Izaradjon-meg, így szép tellyes izemü ris-kásaja lézen: mellyet kulukben vagy

A' jó ris-
kásának
jelé.

szonpok által hajítól meg-koppasztva, hafzon-
 ra forlíthat. Két *lot* ris-kásában találhatik táp-
 mennyire láló kotsonyás *materiu* harmad-fél könting: a'
 mellynek semmi enyvesége nintsen, és a' viz-
 zel könnyen és tökéletelen egybe-elegyedik,
 mint az árparól-is fellyebb meg-jegyzettük-
 vala. Mellyből a' jó-ki, hogy a' ris-kása, jól
 meg-föve, közel sem olyan nehéz emészthető,
 az erekben 's belekben sem olly hamar dugúl-
 meg, Izelet sem tsinál annyit mint az árpa,
 úgy hogy, ezt vízben vagy hús-lévben jól meg-
 főve 's illendőképen el-készítve, akármelly
 erőten betegnek-is báron lehet enni adni. Ké-
 lszuletinek modjai azok mellyeket fellyebb az
 árpa ká áról meg-irtunk; de hozszafabb, két
 egész óráig való főzést kíván. Ha ruhába
 úgy kötve, hogy két harmad része üressen
 maradjon, főzik, jobban meg-lágyúl, mintha
 csak magára főznék; az ollyan hús-lévben-is
 melly a' habnak vagy tajtéknak ki-tisztulá-
 sáig főtt, jobban meg-föv mint a' tiszta víz-
 ben. Úgy-is élnek e'vel az Olofzok épen,
 mint hajdon a' Görögökök 's mások a' *ptisaniva*!
 Az *Inausoknál*-is ezt régen közönséges eledel-
 nek lenni írja PLINIUS L. XVIII. c. 7. §. 13: *ladi*
maxime oryza gaudent, ex qua ptisanam con-
ficiunt, quam reliqui mortales ex hordeo. Ha-
 nem az a' külömbség van a' két *ptisana* kö-
 zött, hogy az árpa-*ptisanu* yobbára annak
 ki-főtt, vastag, taknyos levéből áll; a' ris-
 kásából való pedig, minthogy ennek leve nem
 nyúlósúl-meg akár meddig főzzék, tsak a'
 maga lágy béla, ruhán, jó forron által-nyom-
 va: mellyel-is magára, vagy téjjel, vagy jól
 meg-főtt hús-levekkel fel-ereiztve, épen ollyan
 hafzonoson élhetni mint amaval. Az e'féle
ptisanukhoz, vagy kotsonya forma pépekhez,
 a' ris-kását, márvány-kő-mofárban előre meg-
 törve-is szokták főzni. GEOFFROY a' száraz-
 betegségben e'-fogyatkoztak' számára e' követ-
 kezendot rendel: A tyúkot szépen meg-mej-
 jelztve és ki-tisztatva töltsd-meg illyen meg-
 tort

Miként
 szokták
 ételnek ké-
 szíteni?

tört ris-káfa-lisztel, fél *lot* nád-mézet-is tévén közibe, azután öt font vízben, lassú tűznél főzd-meg, míg a' levinek fele el-főtt, szűrd-meg, és az egész levét ruhán jól nyomd-ki.

A' ris-kásának főtt leve, melly, a mint említém, se meg-nyálasodni, se meg savanyodni, mint az egyéb gabonáknak főtt leve, *Orvosi hasznai.* nem szokott, has-m-nésben, és vér-hasban, kevésé meg-nád-mézelve, melegén hörpölni, ditsértetik. Az Olofzok ezt a' főtt levét, víz helyett, kenyérbe-is dagasztják; mellyel a' kenyérnek tápláló ereje szaporodik; ize-is, míg új, kedvelebb lészen; azután pedig meg-éleledik.

A' Törökök a' ris-kását, hús-lévben, szüntelen való keverés közben, lassú tűznél három oráig, míg t. i. vattag péppé válik, fozdögelvén, utoljára vaját, sőt, salányt-is tévér belé, *Pilau* név alatt, a' magok leg-kedvelebb ételek közü számlálják. Ugyan ezek kézítenek ris-kása lisztből, vízzel, laskának való tészttát-is; mellyet meg-aprítván, egy fontot két ejtelnyi kevésé fős vízben, szakadhatatlan keveréssel főzve, 's kevés vajjal meg-'sirozva, hat személynék egy ebédre és vatso-rára elég eledeinek tartanak: kivált, az utazóknak ez igen kedves levelek szokott lenni. Vagyon holmi ser helyett való, ris-kásából készült, *Boza* nevü itelok-is; de e' nem derék.

Indiákon kenyérnek-is sütik búza-lisztel elegy néha az egyéb gabonák' szükiben a' ris-kátát; a' hol a' búzát tsak a' nagy Urak' számára vetik. Magára-is tsinálnak belole holmi kenyér helyett való pogátsákat: de közönségelebben, félig vízben meg főve, és így a' levét le-izürve, fordítják külömb-külob-téle konyhai halzonra; a' mint ez nálunk-is az Üri konyhákön gyakoróltatik.

Kézítenek az *Indusok* e'böl nagyon része- *Az Indusok fert, e-*
gítő fert vagy bort-is; mellynek nálók *Sucki*
vagy *Saqui*; *Peruban Acua*; *Javaban Aracle*
a'

gett-bort-
is főznek
e'ből.

a' neve. Föznek égett-bort-is, a' melly *Ara-*
nak neveztetik; és a' mi *Ro'solisunknál* inkább 's
taptófabban rélzegit. Tsinálnak igen kedves izú
és nagy hafznu hivesítő italokat-is a' hideg-lelő-
fek' és vér-hasban lévőek' szármára, mellyet
hivnak *Cauge*, vagy *Candri*.

Német
ris-kása.

A' Németek az alakorból, meg-koppaszt-
ván a' hajától szépen, a' ris-kásához hasonló,
de bővebben tápláló kását készitenek, a' me-
lyet *Oryza Germanica* Német-*ris-ká*ának ne-
veznek.

§. XCIX.

A' *Török-búza*, vagy *Kukuriza-is*, igen kö-
zönséges eledel e' Világon. *Africában*, *Asiá-*
ban, *Americában* a' *Brasília* és *Perubéliek*, e' mi
Hazánkban is, miolta nem régen a' *Török'* földi-
ről bé-tsúszott, a' szegényebb rendű Emberek,
majd tsak ezzel tápláltatnak: szorit, száraszt,
nehéz emészthető, szelet-is tsinál. Innen, a'
kényesebbeknek, gyengébb gyomruaknak, és a'
kik kevés *Commotiót* tésznek, nem alkalmas.
De erős muukás parasztoknak, hafznos és bőven
tápláló eledel. Tejben vagy hús-lévben főve,
még jobb volna. A' kik éretlen vagy tejesen
szoktak, sülvé, főve, e'vel tsemegélni, has-fá-
jált, vér-haft, kolikát, hideg-lelést 's a' t. gyak-
ron szenvednek.

A' *Török-*
búzának
bazája.

A' *Török-búza*, *Fru mentum Turcicum*, *In-*
dicum, *Asiaticum*, *Africanum*, *Peruvianum*,
Miltum Brasilianum, *Triticum Bactrianum*, 's
több e'féle bizonytalan neveken régtől-fogva
forog a' *Botanicusok'* iráliban. A' melly fok-
felől gyült nevekből azt hozhatni-ki, hogy ez
az egész Világon közönséges. Mindenutt két
nemei emlegettetnek. Egyik magos, melly

7, 8, sőt *Virginiában* a' BAUHINUS' írása szerint *in Pinace Th. B. p. 25.* tíz lábnyi magofin-is fel-növ; szalmája vastagabb, kerekesebb: A' *mis* vékonyabb, szárazabb, külsőbb: mellynek ott *Morochen* a' neve. Ezt elztendőben kétszer vetik, *Martiusban* és *Juniusban*, a' honnan, e'ből leg-több jövedelmek van. Eredetire nézve mindenik *Americai* gabona; a' hol *Mayz*nak hívják. Tsudálatos búja termésű gabona, mellynek az egész Természetben párja nem találatik. Néhol fenn a' bőjtjában-is, mint a' kölesnek, magvai; de, a' mi benne különös, a' kórójának vagy szalmájának derekában, a' levelek' tövein te lyúl, három négy tsői-is léznek; mellyek fok rétü, zöld levelekkel béborúlva, hofzszu tsuszákon, szemekkel tömötten meg-rakva, minden szár nélkül felettébb fők, fejér, sárga, kék, viola szín, fekete, verefs, tarka magvakat hoznak, hol egy színű tisztán, hol sárga, vereis, kék színekkel elegyesen: úgy hogy, egy szemről ezer, sőt két ezer szem-is könnyen szaporodik. Észik ezt, a' mint *P. KALMIVS* a' *Sveciai Király*' költségin, nem régiben, az Északi *Americába* utazott tudós *Medicus*, a' ki ott maga-is néhány elztendöket lakott, fel-jegyzette, mint tsemegét tejfen-is, sülve-is az *Americaiak*, épen úgy, mint itt ma a' mi embereink.

Meg-érve-is épen a' szerint szedik, tisztítják, 's tartják, mint nálunk-is szokás. Tsösen ka- Miként
fokra-is rakják; fel-is kötözik. A' parasztok, élnék vele
hogy jobban álljon, néhol gyengén meg--is füs- Americai-
telik. Mikor fél elztendeig vadászni egész fa- ban?
miliástól minden elztendőben el-*szoktak* men-
ni, a' földbe vermet ásna, és azt alól szal-
mával, körül száraz fa-haj-kéreggel béborit-
ván, a' tsős török-búzával meg-tokik, 's fel-
lyúl szalmát, a'ra fa-hajat tévén, földel bé-
fedik, hogy az alatt tenki reá ne akadjon.
Leg-gyakrabban mindazáltal ok-is pépnek, vagy
mint nálunk hívják *puliszeának*, *Oláhokon ma-*
maligának főzik: viz helyett némelylek téjjel

egészes,
böven táp-
láú gabo-
na.

Szalmájá-
nak bajz-
nai.

vagy téj-fellel elegyítik. Elzik szemül-is, hév tűz-hellyben meg-pattogtatva, vagy pár-lúgban meg-fözve, és a haját le-koppalztva. Pogátsát-is sütnék belőle. Kenyérnek, minthogy magára nem kél jól-meg, többire ro's-lisztel, néha búzával elegy sütik; mellyet a gazdag emberek-is a' búza-kenyérnél inkább szeretnek. E' végre, a' török-búza lisztből elébb hig pépet főznek, 's minekutánna a' meg-hült, ro's-lisztel egybe-keverik. kenyérnek meg-sütik. Az egész Elzaki Americában KALM e'féle török-búza kenyérnél egyebet nem látott, mellytől nem kevésbé erőllék, egészségetek, és szép színűek az emberek, miut a' miéink a' leg-jobb búza-kenyértől. O maga KALM-is egy egész télen ennél egyebet nem ett, még-is semmi baja nem vólt tőle; ha izinte illendő *commotiót* nem igen tetetett-is. Mind néki, mind más oda való lakosoknak ettől a' hasok naponként böven tisztult; melly-is ennek a' gabonának egészséges voltát bövebben bizonyítja. KESSELMAYER egy lot török-búzából vett-ki harmad-tél könting tápláló kotsonyás részt, a' mellynek holmi tsipósége érzett; enyvésége pedig semmi nem vólt. Ez okból, a' kis gyermekeknek e'ből tsinálni pépet sokan jobbnak tartják, mint a' búza-lisztből. Némellyek tökkel, és holmi száraz béli gyümölsök' belével együtt-is, minéműek; a' mondola, dió, mogyoró, pépnek főzni ditsérik. Szalmája, mind nyersen, miud szárazon marhák' eledelére fordittatik. A' lovak semmit annyira nem szeretnek, mint a' zöld török-búza-szalmát, a' Nap' fényen meg-száralztva. A' tehéneknek tejét-is semmi inkább nem szaporítja, mint ha zöld török-búza-szalmát, vízzel meg-öntve, ehetnek. Szárazon-is szatskának meg-vagdálva a' marháknek ennél jobbat nem tartanak. A' varjak, tsókák, szarkák, hörtsökök a' török-búzának máfutt-is hasonló prédálói mint nálunk. A' házi majorságok-is ezt egyéb gabonák felett szeretik. Orvosi hasznai-is vagy-

nak

nak a' török-búzának *Americában*. A' viz-kor-ságos hideg daganatokat török-búza-lisztből téj-^{orvosfág.} jel és kevés 'sírral sűrűn egybe-főzött kásával jó melegen ottan-ottan bé-kötik; melly alatt a' daganat vagy el-ozlik, vagy jó móddal meg-kél. A' fog-fájástól, és hidegnek meg-tsipésétől való tuzes daganatokat-is e'vel különös hafzonnal kötözik. Az utazók' számára meg-pergelve a' török-búzá-t, liszté-török, 's ^{az utazók' erele és itala.} korpájától meg-szítálván, nád-mézzel öfzve-elegyítik, és így 'satskókra verik, mellyből azok, egy-egy kevelet vízbe-elegyítve bé-vévén, a' száraz pufztákon téjendő hofzfas utazásban étel és ital helyett élnek. A' roz' vizeknek ártalmát-is e'vel igazítják. A' kik kaphatnak, holmi 'sirt-is téfznek hozzá. Szaiad módra meg-pergelve, fert, égett-bort-is főznek belőle. Lásd *Comm. in Scient. Natur. et Med. gest. I. IV. p. 645.*

Az Olofzok, a' török-búzá-t, szükségből babbal elegyítik, hogy a' babnak keferü izét el-végye. *Meitanban Lombardiában* különös ^{Az Olofzok-is nagyon szerezik,} jó izu téfztás ételt készítenek a' török-búzá-ból; mellyet *potentának* hívnak. A' *Veronai-*ak apró pogátsákat sütnék belőle, mellynek neve *Zaetti*. *Neapolisban* ezt négy fzegeletekre vagdalván, 's olajban meg-rántván, gyakran ézik. De nem izukség nekünk Erdélyiekül a' török-búzá-nak ditséretes tulajdonságit idegen hiltoriákból tanulni. Mert, a' miolta ^{Nálunk is nagy kelete van.} ennek a' *Seculumnak* eleje táján, ennek mive-lése ide-is bé-jött, és kivált, miolta az, 20, 30, elztendoktól fogva meg-ízokván a' mi ár-unket, ennyire közönségessé lett, nem tsak hogy régi mód szerint, énséget nem szenvedett szegény Hazánk, de az egyébként föld-hez ragadt köz-nép-is e'vel, a' gazdagabbaknak irigységekig, maga kényére igen szép színben, jó erőben, virágzó egétségben éldegel; és neveti a' Németek' szorgalmatofságát, a' kik, az éhel halástól való menedék-utát, a'

foldi-almában 's mogyoróban oly nagy bizodalommal keresik.

A' *Len-magból*-is szükségnek idején egykor *Zelandiának Middelburgum* nevű városában, midőn az ellenségtől fokáig bé-zárva tartatnék, némellyek kenyeret és egyéb ételeket készitettek-vala; mellytől az embereknek hasok nagyon fel-fuvódott, ortzájok és egéiz testek meg-puffadt, fokon meg-is hóltak, a' mint fel-jegyzette *L. B. van SWIETEN Ur Comm. T. I. p. 24.* Az *Aliai* parasztok is ugyan a' len-magot meg-törvén, és mézben meg-rántván, gyakran ézik. De akár mint készitve-is rossz ízű, a' gyomrot irtóztatja, fok szelet és rossz nedveiséget szerez, *GEOFFROY l. c. p. 737.*

A' *Sego, Sugo*, vagy *Sacon-mag*, a' pálma-fáknak, vagy mások szerint *Cocos*-fáknak bizonyos neméből készitetik. Teremnek ezek a' fák a' Nap-keleti *Indiákon, Borneo, Molucca, Java, Sumatra* szigetekben, mááitt-is bőven az *Aequator* körül; de leg-bővebben *Ceramban, Mindanaóban*, a' melly a' *Philippinae* szigetek közt leg-nagyobb, a' hol egéiz mért-földre ki-terjedt erdők vagynak tsupán csak e-féle fák-ból. A' lakosok hívják *Libby-baum*. Magoságok 15, 20, fingnyi: *G. E. RUMPF* szerint 30, fingfek-is találatnak. Vastagságok két lábnyi. A' gyökerekről fok új jövések nőnek-ki; a' mellyek, mikor egy-egy lábnyira vastagúlnak, a' tör'sök-fa maga el-vész. Ifjkorokban a' hajak, hogy a' vad-kanok inkább az ó belekhez és gyümölsökhez ne férjenek, erős tövifekkel van fel-ruházva. Levelek, mig gyengébbek, köntösnek, azután, ha megerősödtek, házak' és hajók' fedelinek készitettek. Gyümölsök vén korokra lészen; de ritkán engedik e're jutni a' lakosok; mivel a' belek addig igen meg-fásúlna és ételnek alkalmatlanná lenne. Ezen fák-nak négy nemei közt leg-jobb, a' mellynek nálok *Laxi-tuni* neve van. Leg-előbbször a' 13-dik *Seculumban* *MARX POLO* költölte-völt-meg, a' kisebb *Javában*, az e'ből

e'ből való kenyeret, és árpá-kenyérnek gondolta: attól fogva az ott meg-forduló Euro-paiak közt-is közönségsé lett. A' *Mindanao*-bőliek éltendon által, három, négy hólnapot csak e'vel élnek. Akarván pedig meg-udni a' lakosok, ha meg ért-é az e're való fának béle? azt meg-fúrják; 's ha meg nem ért, a' lyukat agyaggal bé-tapasztják: ha meg-ért, a' mikor az ágai-is sejeředni 's lisztesedni kezdetek, tőből le-vágják, és darabokra ródolván, kettőbe hasítják; a' belső fejeőbb rostos részt vagy belit, a'hoz való efzközökkel addig verik, míg mint az apró fűrés-z-por, vagy a' m-íz-liszt olyan lészzen; a'kor belestől a' há-jából való tekenőben vagy mo'sárban, tiszta vízzel néhány izben meg-rontsolják, míg se-jér leve láttzik: ezzel ruhán által-izurik tsebrekbe, mint a ruha-keményítőt, ott meg-izádlani engedik; a'kor a' tiszta vizet le-töltvén, az ifzapját Nap-fényen meg-izárasztják, és lisztnék meg-orlik. Ezt az ifzap-lisztet hívják *Sagu-Manta*: és fok-telé viszik el-adni; nevezetelen *Bataviába*, a' hol se ris-káfa, se egyéb gabona nem terem. Többire ugyan ök-is kenyérnek vagy inkább pogátsának tsinálják, vízzel fel-gyúrva melegen; 's úgy keletlen, külömb-külobb formákba nyomván, és a' tzerint meg-szárasztván, mellyet *Sagu-Marucana*: neveznek, élnek véle. A' mellyet újonnan kedves izűnek mondanak. Pépet-is fok-tat tsinálnak belőle; mellyet a' *Portugallusok* *Papedának*, *Ambomában* pedig *Zappiának* hív-nak; és hal-lévből, savanyu tzitromból, és tu-tzerfzámokból készült lével, igen kedves izű, az étel kívánást, kivált mikor az előtt meg-réizegedtek-vólt, hatalmoson fegítő eledelnek mondanak. A' könyv-kötök-is ott tsiriznek e'vel élnek. Ez a' fából való kenyér és pép, egész *Indiákon* számtalan embereket táplál. De, enyves, kemény, és nehéz emésztheto lévén, és minthogy a' *fermentatio* vagy meg-keles által, enyveisége, mint a' mi kenyérünknek el-

Fából ké-
szült ke-
nyer es
pép.

Sagu mag.

nem omlott, ettől a' heverő kényesebb afzszonyok, a' mint RUMPHVS ott lakott *Nedicus* írja, mind sárga, puffadt testűek, és többire viz-korságban vesznek-el. A' *popueat*, gyöngykáfa vagy apróbb borsó forma szemekre tsinálva, és úgy meg-szárazítva szokták a' Frantzia, Belga, és Anglus kereskedők tonnákban, ide Európába-is *Sago-mag* név alatt által-hozni. Mellyről azt adták-ki, hogy lágy, nyálas íze van, szagja pedig femmi uints, és fok esztendőig jól el-áll romlás nélkül, hanem, hogy idovel kívül meg-sárgul, de belől mindenkor szép sejeřen marad. Ha pedig a' tenger' nedvéseétől meg-penészednek-is, tiszta hideg vízzel egyfzer kétfzer meg-mositván, 's újra meg-szárazítván, ezzel roziz izek 's szagjok egészen el-múlik. A' véle élésnek jobb módja, a' MOLOVIN Frantzia *Archiater*' rendelése és módja szerint ez: hogy, a' külső poros sárga rézít, mint a' borsó' haját, le-koppatztván, és így lágy meleg vízzel jól ki-mosván, egy kalánynit egy font vízben, egy forma erős tüznél, egy óráig főzzenek, úgy hogy fel-ne forjon; e'kor a' tüzet erősítván, forralják-fel, 's kalánnyal szüntelen keverve és nyomogatva, fél óráig főzzék, míg verhenyő hig péppé vagy kotsonyává válik; így szuro-tzitan verjék-által, újjabb-újjabb forró vizet töltvén reá, míg egészen el-ólvadt; e'vel ismét, kevés vizet, vagy tejet, vagy hús-levet töltvén reá, fél óráig főzzék; azután el-hagyván szakadni a' tüzet fél óráig, tsendesen meg-hűlni engedjék; és sa-hajjal, tzitrom-hajjal, sáfránnyal meg-fü-szerfzámozva, 's nád-mézzel meg-bintve egyék-meg. Ezt a' *Sago-levet*, az említett Királyi Fő Orvos a' száraz betegségben, köszvényben, *rbeumatismus*-okban, és erős náthákban, mint fő orvofságot és eledelt nagyon *commendálja*; és hogy néhány betegeket, a' kik se a' tejet, se a' hús-levet, se egyéb leveleket meg-nem szenvedhettek, e'vel még jó darab ideig életben megtar-

tártott, azt írja: italokra néha az el-lágyúltakban kevés jó bort-is toltetett hozzá. Lá d ZUCKERTET *Mut. Alim.* p. 80. *Speise u. Pflanzen* c. 2. VNZERT *der Arzt B.* IV. p. 629. Ennek példájára kezdettek köztünk-is, kétség kívül, némellyek jó borból, nád-mézből, tojás-székiből és sáfrányból, hotlzás habarás által, holmi hab-levest készíteni: mellyet ök is Frantziáson *Chau d'caunak* vagy *Sadunak* mondanak, és gyenge melegen, Tsokoládé módra éhomra horpólnak, nem meg-vetendő hafzonnal. Az *Islandiaiak*, a' hol a' szegénység, mi légyen a' kenyér, azt sem tudja, az ő hegyeiken termett *Muscust* vagy *Mohor* liszté törvén, a' búza-lisztből készült pépnel többre betsülik, a' TREMAREK' bizonyítáfa szerint.

HARMADIK RÉSZ.

A' Kerti Hüvelykes Veteményekről.

§. C.

A' Hüvelykes vetemények nem tudom mi okból olly nagy betsben vóltanak a' régi Romaiak előtt, hogy fok nagy familiák, magokat azokról neveztetni nem szégyellették. P. o. a' mint írja PLINIUS, *L. XVIII. c. 3: Fabiorum a fabis, Lentulorum a lentibus, Ciceronum a ciceribus,* 's a' t. neveztettek: a' mennyiben t. i. e' vagy ama familiának, ennek vagy amannak vetése, inkább szokásában vólt, vagy nagyobb bővséggel termett.

A' *Hüvelykes* vagy *Hüvelyes* vetemények
 A' *Hüvelykes* (*Legumina, quasi manu sine fauce lecta*) régen
 a' gabonák közti számláltattak, minthogy azok-
 vetemé-
 nyek' ter-
 belet tart; mellyet szukségnek idején fok helyt
mezsetiről kenyérnek-is fordítottak. Hihető, hogy a' ga-
 közönsége bonáknál még elébb tsúfztak-bé ezek az ele-
 delek' rendibe, olly szembe tunó, édes ízű
 nagy magvok lévén, és mindenselé könnyen,
 önként-is teremvén. Innen fokan, ama hit-
 vány vers szerint:

Lentes cum piso venerunt ex Paradiso.

a' hüvelykes veteményeket még Paraditsom-
 ból jött eledelnek tartják. Föld-termézetű,
 fok *fixus aëriæ* tellyes, enyves, vastag, raga-
 dós *materiájok* van minden hüvelykes vetemé-
 nyeknek; melly miatt a beleken-is nehezen
 mennek által; a tejes erekben-is hamar meg-
 akadnak; a' vért-is meg-vastagítják; a' ki-gő-
 zölést-is akadályoztatják; a' vizelletet-is tartó-
 zatják. Mert, a' mi kevés vizelletet üző salétro-
 mos só van benne, az, az első fel-forrással a'
 vízbe-által-mégyen; mellyet többire le-töhenek
 a' szakátsok. A' Régiek azt-is meg-jegyez-
 ték a' kerti veteményeknek egyéb ártalmi
 közt; hogy a' kik hozfízafon e'vel éltek, meg-
 rühösödtek, és egyéb rút fekélyes nyavalyák-
 ba estenek. ZUCKERT *M. A. p. 293.* Minde-
 nik *spec. esben*, a' mellyek nagyobb, poro-
 nyóbb szeműek, hamarébb és jobban meg-
 fővnek, a' többinél elébb-valók. Az apró,
 tsont keménységű magvuak pedig épen nem
 meg-enni valók. Tiszta pár-lúgban minden hü-
 velykes vetemények hamarébb meg-fövnek,
 nem-is annyira ártanak; mert a' lúgból belé-
 jek hatott *fló*, enyvességeket és ragadóságo-
 kat nagyon ofzlatja: vatsorán e'léleket enni
 leg-alkalmatlanabb; mert igen nehéz és nyug-
 hatatlan álmot okoznak. Ha a' meg-főzés előtt
 24, órákig néhányszor meg-újjított hideg víz-
 ben vontatják, kevesebb ízelet tsinálnak,
 izek-

izek-is jobb létzen. Gyenge zold hajakkal-is könnyebben eméltödnek, szelet sem szulnek olly fokot; de minél gyengébbek, annál kevésbé táplálnak; nedvelséget-is annál hibátabbat szaporitanak.

§. CI.

Közönségesen minden hüvelykes veteményekről úgy itél HIPPOCRATES, hogy azok egyről egyig mind fok szelet tsinálnak, akármí módon készitteffenek is-meg. Nyersen mindazáltal még-is roszszabbak, mint főve: rántva nem tsinálnak annyi szelet, mint főve; de nehezebb emészthetők: szoritanak; de hajalatlan még-is inkább, mint hajalva. Irja azt-is, hogy a' ki e'félével fokáig el, akár Aizszony, akár Férjfi légyen, lábbeli erőtlenséget szenved. E' felett, a' gyomrot-is, minden eddig elé-számlált gabonáknál inkább meg-terhelik, nehezebb emészthetők is; durvább, vastagabb, enyvesebb *Chylus* és vér készül belőlek, melly a' fodor-haj glanduláiban, a' májban, lépben meg-dugúl. Innen vagyon, hogy a' máj és lép' dagadárok, *byochondriaca* nyavalyák, *melancholiák*, negyed-napi hideg-lelések, hólnap-számnak, süllynek meg-rekedése, nehéz és nyughatatlan álmok 's a' t. a' hüvelykes vetemények ételében gyönyörködöket olly gyakran háborgatják. E' felett, minthogy az ilyen enyves durva vérből, jó-séle és elegendő *Spiritusok* nem készülhetnek, az elmének ereje, és minden külső érzékenységeknek, nevezet ízerint a' látásnak tisztasága-is, az e'félékkal való hoszszas élés miatt, szem-látomást apad. Innen észre-vehetjük, hogy a' hüvelykes vetemények, a' gyenge és keves *Commotiot* tevő, kézi-mives, főként

pedig a' tanuló Embereknek, ártalmofak. De az erős gyomru, munkás parasztnak, etzettel magokra-is, de kivált hagymával, petre'selyemmel, i'sóppal, kaporral, majoránnával, ro'smarintal, kakuk-füvel és egyéb vért-vékonyító, 's szelet üző szerfzámokkal készítve, jól meg-'sirozva és a' HIPPOCRATES' tanátsa szerint, fok kenyérrrel éve, jól tápláló 's hasznos eledelül lehetnek.

HIPPOCRATES *de Vict. rat. in Acutis.* így Hippocra-ír a' kerti veteményekről: *Legum-na omnia fiat-tes' itelete tuosa sunt, et cruda et cocta, et fricta, et ma-a' Legumicerata, et viridia. His autem uendum non est nákról. nisi cum cibus. Vnum quodque vero ex ipsis sua vitia habet. Cicer fiatum, tum crudum, tum frictum, et dolorem inducit. Lens adstringit et turbationem inducit si cum cortice sumatur cet.* az az: „A' Kerti hüvelykes vetemények „mind fok szelet tsinálnak, nyersen-is, főve- „is, rántva-is, áztatva-is, zölden-is. Es e're „nézve tsak egyéb ételek közt jó ezekkel „élni. Különösen-is mindeniknek maga hibá- „ja van. A' Cicer szelet és fájdalmot, a' „Lentse szorulást 's háborut szerez, kivált hajastól éve, 's a' t.

§. CII.

Vagyon mindazáltal ezen hüvelykes vete-
mények között-is nevezetes külömbség. A' len-
tsét, *Jul. ALEXANDRINUS, II. Maximilian Tsászár'*
Udvari Fő Doctora, L. VIII. Salubr. c. 8 a' kony-
háról egészen ki-veti, kivált a' nyavalya-törősek-
nek igen ártalmosnak mondja: azt írja, hogy ő
esmért olyan Embert, a' ki fokáig lentsével él-
ven, attól nyavalya-törésbe esett. A' régi Gö-
rögök-is ezt olyan alá-való eledelnek tartották,
hogy a' mikor fok hitvány Emberek' társaságá-
ban

ban egy jó Embert láttanak, vagy valaki pohározás közben derék dologról kezdett beizélni, ezt szokták-vólt mondani: *Εν Φανῆ μύρον*. az az: úgy illik az a' jó dolog oda, mintha valaki a' drága fű-szerfzámokból készült olajat a' haszon-talan lentsébe elegyitené. Innen, igen tsudálkozik *ATHENAEUS*, hogy szerethettek ezt a' régi *Philosophusok* annyira, hogy a' *Stoicusok*, a' bölts Ember' dolgait, rövideden e' kettőből mondanák állani: *Omnia recte agere, et lentem prudenter condire*. az az: mindent jól tselekedni, és a' lentsé okofon meg-készíteni. De ennek-is oka, a' *PLINIUS*' itelete szerint, nem a' lentsé' jósága vólt, hanem hogy ők a' böltséseg' tanulására adván magokat, más hasznofabb e'edelre nem igen tehettek szert: vagy, hogy az által, az Embert tsendesebb 's szelidebb elméjüvé gondolják-vala lenni. A' Romaiak, *lugubris cibusnak*, torba való éteknék nevezték ezt. A' 'Sidók-is, tsak böjtnék idején ették ezt. *GALENUS*, a' lentsének első levit a' haszt meg-indítani és a' himlőnek 's orbántznak ki-ütésit legíteni mondja, mellynek igazságát ma-is tapasztaljuk. De a' második leveről azt írja, hogy szorit: innen, etzettel, afzszu meggygyel, főmmal, berekenyével főve has-menés ellen dtseri.

Ős hazája hajdon, a' mint *SERVIVS*ból tanuljuk *ad L. I. Georg. VIRG. v. 228.* a' lentsének Egyiptomban *Pelusium* tartománya vala. tseről. Mellyre nézett maga-is *VIRGILIUS* a' n. h.

Nec Pelusiaca curam aspernabere lentis.

Úgy *MARTIALIS*-is *L. XIII. Epigr. 9.*

Accipe Nilivam, Pelusia munera, lentem: .

Vilior est alicia, cavior illa faba.

A' vékony, sovány földet inkább szereti mint a' kövért; kivált a' melly izáraz és verőfőnyes.

A' Régi-
ek' véleke-
dése a' len-
seről.

nyes. Ha el-vetése előtt marha ganéjba bé-
temetik, jobb ízű lészén, hamarébb-is meg-
érik. Két nevet írja PLINIUS: egyik *barna*,
és gömbölyűbb; a' más *fejér és lapos szemű*.
Enek *fejér*, amannak *veres virága* van. Ma
ezeket a' vízi lentsétől meg-külömböztetve
nevezzük *Lens* vel *Lenticula urvensis*, mezei
lentsének; az elsőt, vagy apróbb verhenyő,
barna, *sárga*, *fejér szeműt*, mert mindenik
szinü találhatik, hívjuk; *Lens vulgaris minor*,
közönséges apró lentsének: a' másikat melly-
nek nagy *lapos fejér szemei* vagynak; *Lens*
major Italica, nagy szemű Olofz lentsének; mi-
velhogy Olofz Országban inkább ezt vetik.
Ez az aprónál mindenkor elébb-betsülettert.
E'ről szól PLINIUS-is L. XVIII. c. 11. *Invenio*
apud Auctores, aequanimitatem fieri vescentibus
ea. Ugy olvasom, úgy mond, az Iróknál, hogy
a' kik e'vel élnek, tsendes, egyenes elméjük
lészen. Mellyhez HARDUINUS PLINIUSnak tu-
dós magyarázója, (*ex Auctore Geopontic. L.*
II. c. 35.) ezt téfzi: *Aegyptia lens in cibo sum-*
ta laetitiam affert vescentibus ea. Hogy t. i.
az Egyiptomi lentse örömet szerez a' véle
élőben: és, hogy ez, *lens* nevét-is, a *lenti-*
endo, a' tsendesség' szerzéstől vette-vólna, *quo-*
niam lenes et lentos et moderatos reddit eos, qui
eam in cibos adbibent.

Ditsérete
a' készites-
től függ.

De, a' mint ATHENAEUSból L. IV. p. 158.
ki-hozhatjuk, az a' ditséretes volta az Egyip-
tomi lentsének-is nagyobbára a' készitéstől
függett. Mert ott *Archagathus*, azt, magában
tragicomak, veszedelmesnek nevezi. *Antiphanes*
pedig igen örvend hogy tzerentséjére egy asz-
fzonty talált, a' ki meg-tanította őtet a' lentse-
főzésre. A' *Stoicusok*' böltsefűségét-is ő, egyik-
ben, s'ban helyhezteté, hogy a' lentsét jól
meg-tudják készíteni. Mellyről, ugyan ott
Phlajius Timon, de hibáson, azt mondja:
Zenonium esse, lentem coquere prava imbutus
disciplina, tamquam aliter coqui non possit lenti-
tula, quam ex praescripto Zenonis, qui duode-

simam partem coriandri injici mundavit. Az az: A' Zeno módja szerint kell a' lentsét főzni, mely a'ból áll, hogy tizenkettő rész koriandrumot-is tégyenek hozzá, mely a' lentsének meg-emésztetését fejtí, a' szelet oszlatja; vagy pedig attól volt ez; hogy azoknak a' magok képzelődése után járó Bóltseknek A' régi nem lévén módjuk jobb étel' szerzésre, ezt a' Stoicus közönséges eledelt-is, ha kaphatták, jó izü Philo- meg-ették; a' mely leg-inkább a'val használ- phusok hatott, hogy nem lévén benne semmi szájat hogy ké- tsalogató kedvesség, a' gyomrokat véle soha szitettek- meg-nem terhelték, vendégséget belöle soha nem 's miért tsináltak; mely szerint az elméjek-is a' gon- szerettek dolkozásra, étel után-is mint az előtt olyan annyira? tizta lehetett. Innen, úgy mond, ugyan A- THENAEV-nál l. c. ARISTOPHANES in *Ampbiaro*:

Qui lentem suavissimam obsonium vituperas!

Töbire pépnek szokták-vala a' lentsét készíte- ni, mint ezt-is meg-jegyzi ATHENAEVUS L. IX. p. 406. *Lenticula pulmentaceus cibus.* De né- hol kenyérnek-is sütötték; a' mint Sopater in *Bucide* az *Alexandriabéliektől* ugyan ott L. IV. p. 158. említi: *panem e lente confectum mandere.* Mellyet kétség kívül, nem vett- vólt észre GALENUS midon *de Aliment. Facult. Lib. I. c. 18.* így írt: *Nemo ex his panem facit: aridae enim sunt, ac friabiles.* Az az: Senki a' lentséből kenyeret nem süt, minthogy se- lette száraz, sovány és mor'salódó.

DIOSCORIDES szerint L. II. c. 100. a' len- tse nehéz emészthető, a' gyomrot terheli, a' Valósd- beleket fel-fűvja, a' hasat tartóztatja, kivált gos zermé- hajában fove, és ha a' főzésből való első levét szete a' el-öntik. A' mellyrol különösen azt írja, lentsének. hogy a' hasat indítja: maga pedig a' lentse, etzettel jól egybe-lözve, a' has-menést meg- állatja. E'felett, a' testet szárazítja, hidegíti, háborus általmot okoz, vastag, száraz vért szerez. Melly szerint a' száraz, színtelen ábrá- zatu, *melancholicus*, sülyös izemélyeknek, és Artalma. a' kik has-szorulással, 's havi tisztulás' reke- désé-

désével bajlódnak, a' lentse mások felett ártalmas; kivált, lustes, sós húfakkal főve. Ellenben, a' kiknek lágy, vizes, puha testek van, *Hafzna.* a' hafok igen higon tisztul, és gyakran meg-sikül, étel és orvótság helyett lehet. Téli-ben-is alkalmatofabb a' lentse mint őszfel. Arpa-kásával együtt főve, úgy hogy, az árpa-káia kevesebb légyen, és ha tsombordat-is téfznek hozzá, mellyet Asiában, *phacoptisan*-nak hívják, erőssen ditséri GALENVS után MATTHIOLVS *Comm. in Diosc. L. II. c. 100. p. 325.* Elébb-való a' többinél, DIOSCORIDES szerint, a' melly könnyen jól meg-főv, és ha vízben áztatják femiri feketeséget nem hágy fenn. A' lentsével fott víznek hafznáról a' himlő-ben, hoszszas *disputatio* után azt állítja-meg GEOFFROY M. M. T. III. p. 707. hogy az, meg-dugván a' ki-gőzölgő edényetskéket, fokkal többet árthat mindeneknek, mint hafználhat.

§. CIII.

A' Babról úgy itél ISIDORUS, hogy azt a' Deákok *Fabának* nevezték-vólna a' Görög *φαβή*-tól, a' melly évést téfzen, úgy gondolkodván, hogy régen ezzel éltek az Emberek. De azután észre-véven, hogy ez felettébb nehéz emészthető, rozsz ízű, fok szelet tsináló, az álmot elűző és a' *Venusra* őszönöző eledel légyen; fokan ezt egészen meg-vetették. Azt írja HERODOTUS *in Euterp.* hogy az Egyiptombéli magokat szüzefségre kötelezett Papoknak a' babra még tsak nézni sem vólt szabad. A' GELLIUS' bizonyság-tétele szerint L. X. c. 15. a' Romai *Fiamen* nevü áldozó Papok közül-is az elsőnek, a' kit *Fiamen Dialis*nak hívtanak, a' babhoz nem tsak hozzá érni, de azt nevezni sem vólt szabad. PYTHAGORAS-is, a' maga tanítványitól, a' babnak

nak meg-ételel törvény ízerint el-tiltotta-va, félvén hogy ez, az ő elméjeknek tisztaságát meg-zavarja. DODONÆUS ugyan L. IV. c. 18. úgy gondolkodik, hogy a' Régiek' babja más-téle és rozfszabb vólt, mint a' miénk: de ellen-kezöt próbál SEBIZIUS, és meg-mutatja, hogy, valamit a' Régiek a' babról írtanak, az, a' mi babunkra-is mind reá illik. Némellyek úgy itélnek, hogy a' bab-étel, a' tyúkokat és az Aszfszonyokat meddökké-is teune. De BAUHINUS *Hist. Pl. L. XVII. p. 71, 285.* a' pávák' példájával, ellen-kezöt akar próbálni, a' kiknek tavaszszal piritott babat szoktak háyni, hogy tenyészöbnek légyenek. Régen az Aszfszonyok, bőröket a' motsoktól, fzeplötöl és a' Nap' melegitöl, vagy fzeltöl való feketeségtöl, a' feredökben, szappan helyett, bab-lisztel mosák 's tisztitják-va, a' mint írásban hagyta GALENUS *de Alim. Fac. L. I. c. 19.* Ma-is, a' bab-liszt, a' tsetsnek és egyéb glandulás részeknek dagadáfa és tüzeisége elien, kötönek igen ditsértetik.

Két-féle Babról ólvafunk a' Régiek' írásai-ban. Egyik, *Faba Aegyptia*, Egyiptomi bab: Egyipto-melly THEOPHRASTVS ízerint, az álló tóknak *mi bab.* fenekiröl egy újni vastag, soholt nem bogos, torha száron, három, négy könyöknyi mély-ségröl növ-ki: igen nagy levelei, és a' mák-virágnál kétfzer nagyobb virágja, és két három lotot meg-nyomó magva vagyon. Terem ez, ma-is Egyiptomban és Syriában. Próbálták ha el-szaporithatnák, a' mint írja MATTHIOLVS *Comm. in Diosc. L. II. c. 99. p. 325,* Olofz Or-fzágban-is; de virágzásra nem vihették. A' magot sárba, polyvába bé-tsinálván a' tókba bé-hánnyák; a' hol az a' fenekére le-menvén meg-ragad, és ha egyszer gyökeret verhet, soha ki nem vézf. Elzik ezt magára meg-só-

ve 's meg-sütve-is , az olyan tók körül lakók. PLINIVS L. XXI. c. 15. *Colocasiának* hívja , DIOSCORIDES l. c. szoritani , de egyébként a' gyomornak hafznosnak mondja.

A' más *Bab* vala a közönséges gömbölyű vagy hofzszukó szemű , mellyet hívtak *Bona* , *Phaselus* , v. *Faba minor* , a' minémü köztünk-is terem. Ezt , a' mint HERODOTVS írja in *Euterp sive* L. II. c. 46. az Egyiptombéliek a' magok földeken nem igen vetették ; de a' mi magától termett , azt-is se nyersen , se főve nem ették : a' Papok pedig nézni lem mérték ; úgy tartván , hogy a' , tisztátalan vetemény. Melly-nek FERTVS ezt az okát adja : *quod ea putetur ad mortuos pertinere ; nam et Lemuralibus jacitur larvis , et parentalibus adbibetur sacrificiis , et in flore ejus luctus literae apparere videntur.* Ezekből kapta-vólt-é PYTHAGORAS , a' ki tanulás végett Egyiptomban tők elztend-ig lakott , vagy magától gondolta ; de a' babnak ő-is szörnyu nagy ellensége vólt , úgy hogy , egykor , a' mint említi az ő életében JAMBlichVS art. 191. a' *Dionýsius'* üldözői előtt az úton megfzorúlván , inkább akart az ellenség' kezibe esni , sőt meg-halni , mint a' virágzó bab-vetés' közibe menni. Innen , annak ételét a' maga tanítványitól szorossan el-tiltotta-vala , annyira , hogy az ő követői közül EVSTATHIVS , HOMERVS-nak híres magyarázója , a' Deák fordítás szerint így szóllott-légyen :

Aequale est comediſſe fabas , cerebrumque parentum. Mind egy akár babot egyél , akár az apád' agya velejét. Emlékezik e'ről a' versről , mint ORPHEVS-ről , a' ki PYTHAGORAS-nál régibb vólt , DIDYMVIS-is :

Eſſe fabas , ſimile ac caput abſumſiſſe parentum. s' mint belöle ki-jegyzette Lud. NONNIVS a' közelebb múlt *Seculum*-nak elein virágzott *Antwerpiai* nagy tudományu Orvos Doctör , (a' kit némellyek , NONIVS MARCELLVSSal , régi híres *Grammaticus*-ſal és *Peripateticus Philoſophus*-ſal , nevének egyező hangjáról , egynek tartanak)

de Re Cib. L. I. c. 9. Találgatják a Régi-égekben jártas tudólok, mi vitte-vólt PYTHAGORAST a' babnak e're a' szörnyü útálására? DIOGENES LAËRTIVS L. VIII. p. m. 402, ARISTOTELESBOL ezt az okát tézi-fel: *quod pudendis similes sint, sive quod inferni januis.* PLINIUS L. XVIII. c. 12. *quoniam mortuorum animae sint in ea.* hogy t. i. a' holtak' lelkei vólnának a'ban. Mások, hogy a' babnak szine olyan vólna, mint ha ember' vérrel kenték-vólna meg, sot a' zöld bab, réz piksisben tartatván, maga-is vérré változnék; 's ha meg-fozik, a' leve-is vér színü lészén. Vid. ACRON *Scholiasles ad HORAT. Serm. L. II. Sat. 6. De, leg-közelebb láttatik e' dolgot találni CICERO L. II. de Divin. n. 119. Faba quidem Pythagorei utique abst. nuere, quasi vero eo cibo mens, non venter msterur.* Tartóztatták, úgy mond, magokat a' bab-ételtől a' PYTHAGORA t követők, mivel attól a' szél nem annyira hafokat, mint az eszeket fűvja-fel. A' mit pedig GELLIVS L. IV. N. A. c. 11. *Aristoxenusból*, a' ki ARISTOTELES' tanítványa vala, és PYTHAGORASRÓL különös könyvet írt, emleget, hogy t. i. PYTHAGORAS egy veteménnyel-is magagyakrabban nem élt-vólna, mint a' babbal; és mikor a' bab-ételt annyira tiltotta a' magatánítványitól, tsak azt értette rajta, hogy a' *Venustól*, mellyre a' bab forma *testiculusok* ösztönöznek, magokat minden módon fogják-el, annyi régi hiteles Irók' ellenkező bizony-ság-tételek ellen, hitelt nem érdemel. Régi köz-mondás vólt, SUIDAS szerint, a' Romaiak között ez-is: *Ne edas allia et fabas.* Mellyet mindazáltal ok nem betu szerint értettek; mert ok mind a' fok-hagymával, mind a' babbal bőven éltek; hanem azt akarták e'vel mondani, hogy, *babba, a' but a' fok-hagymával kell élned, ne meny, es penzen voxodat a' tiszték' vdlasz-tásában*, (mellyre, fejer és tekete babbal élnek-vala) *et ne add*; e'ből kereskedélt és élet-modját ne tanálj. De hogy elébbi szélunk-

ra vilzsa térjünk, valószínűbb oka lehetett a' PYTHAGORAS' tilalmának az a' régen megvalósdgos jegyzett hibája a' babnak, hogy az, nem oka a' bab- tsik nehéz emészthető és szorító. hanem izéltől való lel-is minden eledelék felett teli van, mellyet, tartózkomin- mint más veteményekből és gyümölkötől, dásnak. se főzés, se egyéb mclterség által ki nem lehet venni, el-annyira, hogy ha valaki babot, kivált hajával főve, (mellyet a' régi Rómajak *Conchis*nak hívtak) jótskán talált enni, a' széltől minden izeit, tsontjait szélllyel lészulni tapasztalja; melly az agya-velejére-is ki-terjed; és felette háborus, nyughatatlan álmot okoz: a' mellyek másoknak-is, de mindenek felett a' tanulni és tisztán gondolkodni kívánó emberek felette nagy akadályára vólnának. Ide járult, hogy mint egyéb szelet szerző eledelék, az-is a' *Venusia* nagyon ölfzönözné az embert; a' mellyek mind ellene vagynak az elmének.

Hafzna
a' táplális-
ra nezeve.

Egyéb aránt, tápláló ereje a' baanak, a' mint *PLINIVS l. c.* a' *Lomentum*ról, vagy bab-lisztből köles-lisztel elegy sült kenyérről, és a' *Fubacis*ról, vagy bab-pépről meg-jegyzette, 's köztünk-is a' Székellyek, a' kik arpa, zab, vagy ro's-lisztel elegy babból sült kenyeret gyakran észnek, 's *Frijában* a' Belga parasztlak magokon tapasztalják; nagy van; és tartóson táplál. Ha tsomborral, hagymával, petre'selyemmel, borfál észik, az, a' szélségét lokat ofzlatja. Az Olofzok török-búza lisztel elegyítik. *BOERHAAVE Prael. ad Inst. Med. §. 1.* egy tudós embert említ, a' ki egy erős várat akarván *delineálni*, kapván a' helyeknek kies vóltán, Kém gyanánt el-fogattatott és a' föld alatt való mély tömlöztbe rekesztett, a' hol néhány hólnapokig tsupán tsak e'féle dísznó-babbal és vízzel élt; a' melly szokatlan eledel ugyan elein néhány napokon néki ártani láttatott; de azután hamar úgy hozzáfzokott, hogy meg-fzabadulása után-is gyakran meg-vallotta, hogy néki arról jó kedve és derék egészsége szolgált. *H. MINNIVS*-is azt

írja *Comm. de Esculent. p. 121.* hogy ő esmért Scotiában egy paraszt embert, a ki gabona' izukiben, a' maga gyermekeit tsupán tsak főtt babbal tartotta, a' kiknél még-is jobb húsban és szebb színben lévő személlyeket alig lehetett látni. De meg-kivántatik, hogy a' gyomor eros és hozzá szokott légyen.

Vagyon a' babnak más neve-is, a' melly ennél a' közönségesnél, mind szalmájára, mind hüvelykeire 's magvaira nézve, jóval nagyobb 's kövérebb, a' mellyet, minthogy többire tsak a' kertekben műveltetik, az elébbitől megkülönböztetve, *Faba major, hortensis recentiorum*, vagy a' mint *DODONAEVS* hívja, *Bona*, s. *Phaselus major* nével különböztetnek. Ennek-is néhány különöségei vagynak. Azokat különösen, a' mellyek leg-szebbek, legnagyobbak, hosszabbak és laposabbak, oly formán, mint a' sovány marha vese, 's valami fű-szerzám iz-is érzik benne, s egyébként is a' más-félénél sokkal puhábbak és gyengébbek, *Guineából* gondolja *C. BAVHINVS Pinac. p. 338.* hogy Európába hozták-vólna, a' honnan, a' Régiéknél nem-is vólt esméretes. „Ezt, úgy „mond *GEOFFROY Mat. Med. T. III. p. 463.* a' „mi Pári'si emberek, zölden és frissen selet- „tébb szeretik; és a' pompás Úri asztalokra „is tsemege gyanánt gyakran viszik. Levesek- „be-is tsinálják: serpenyőben szalonnával, vaj- „jal, vagy olajjal meg-rántva, és tsomborral, „borfál vagy egyéb szerekkal meg-fű-szerzám- „mozva, kedvesen észik. Minekutánna meg- „kezdett-is keményülni, meg-hajalva gyak- „ron élnek véle; ezéizen meg-ízáradva-is mint „a' borsót, a' fűzert meg-főzik, és szitán „által-verve, pépet tsinálván belőle, rántott „vajjal, vagy pergelt szaloma-'sirrál jól meg- „sirozva, mohon kapják. Az Oloszok, nyers hüvelyivel együtt zölden, hol sóval, hol só nélkül magára-is rágják. A' Belzák- nak-is ez löve, rántva, mindennapi tsemege- jek. De ez-is tsak bab; és a' fűzének inkább

Nagy-féle
kerti bab.

szolgál mint a' gyomornak. Vetik kertek' dí-
zire ritkaságul fok helyeken köztünk-is. De
az asztali fogásfok közti még nem férhetett-bé.

Utóljára, orvosi hasznokról-is tartsuk-meg;
A' Babnak hogy fokban a' babnak darabos lisztét, régi ne-
orvosibafsz ve fzerint *Fabam freffam*, etzetben meg-főve,
nai. a' fokáig tartó has-menésekben különös orvos-
ságnak találták. SIMON PAVLI *Quadrip. Botan.*

p. m. 30. a' vereis színü babot, töretlen, téj-
jel, pépnek főzve, egy hoszfzas véres has-
menéssel bajoskodó emberben tsulálatos ház-
not tenni tapasztalta. A' tsetseknek és go-
lyóknak kemény daganatit, a' GEOFFROY' ta-
nátsa fzerint, így, hatalmoson oszlátja: Végy
hat *lot* bab-lisztet, két *lot* tört kömény-ma-
got, *Glet* port, a' mennyit öt újjad' begye közt
fel-foghatsz; erős etzetet négy *lotot*, vizet a'
mennyi elég: főzd-meg együtt, míg jól meg-
sürüdik, tedd a' daganatra lágy melegen.

A' *Lupinus jarvus*, Fige-bab, vagy sejér
virágu Kerti-fürtös, Gerezdes viola mag-is,
N. *Wolffs-Bobne*, *Feig-Bobne*, *Witte Türkische*
Lupinust
kik ettek?
Wicke, régen a' babok közti számlálatott. A'
Cynikusok, vagy ANTISTHENES után DIOGE-
NEST követő *Philosophusok*, ezt annyira fzeret-
ték, hogy az ő táskájokból soha ki-nem ma-
radott, úgy hogy, mikor *Charon Menippust*
hólta után, a' *Lethe* vizén által-vitte-vóina, 's
a' hajó-bérért szorongatná, a' táskájában a' kor-
sem kapott e'féle *Lupinus*-nál egyebet, *LUCIA-
NVS Dialog. Mort.* A' honnan *EOBANVS HES-
SVS de Bon. Vulet.* ezt így hozza-elé:

Reptilibus Cynicum vescitur turba Lupinis.

Immundus decuit, sordida pera, canes.

Úgy tartják-vala t. i. hogy ez, az ő beleket
erősitené, a' szükségtelen nedveliségeket fo-
gyatná és állandóul táplálna. Mások' ítélete
fzerint-is, szükségből, meg-lehet ezt enni: de
kedvetlen, keferü ize van. A' mellyet-is,
ha meleg vízben fokáig áztatják, nagy részén
le-tészén, és jó édes ize lészén. A' honnan,
midőn *ZENOT*, természet fzerint, igen duva

és mord kedvü híres Görög *Philosophus* kérdésének, hogy esnék az, hogy ő a' vendégségeben, olly vig és jó kedvü vólna? e'vel a' hasonlatossággal felelt, LAERTIVSNÁL p. m. 315: *Lupini cum sint amari, perfusi tamen aqua dulcescunt.* Melly szerint Olofz Országban most is fokban élnek e'vel, kevés sóval, vagy sós etzettel meg-hintve. A' lisztjét etzettel és mézzel egybe-főzve, a' tüzes dagadófokra és megromloit helyekre kötőnek ditséri H. N. KRANTZ *Orvofság-nak jobb.* *Mat. Med. T. I. p. 15.* Ugyan ő vízben *Scoridium*mal vagy ezer-jó-füvel és sáfránnyal együtt meg-főzve 's kevés etzettel fel-erészelve, a' fenés rothadófoknak ellent állani mondja. A' fejér Fige-babot pedig, hogy mulólag emlitem, azért választották-va inkább magóknak: mert ez, nem annyira keferü izü, mint a' sárga, veres, vagy kék virágu. Mellyet Kertinek azért neveztek, hogy ezt a' kertekben, bővebben szaporították, mint a' többit; ha szinte, virágjaikért azokat-is a' kertekben szokták-va tartani, a' mellyek egyébként vad nemből valók vólnának.

A' régi Romaiak, játékok' és komédiák' alkalmatosságával, e'vel, réz pénz helyett, mint a' máiak a' levél-tsontokkal, úgy éltek. Innen HORATIVS akarván a' másokkal jól tenni kívánó bölts embernek tselekedetét ki-fejezni, így szól *Epist. L. I. Ep. 7. v. 23.*

Nec tamen ignorat, quid distent aera Lupinis. Meg-tudja különböztetni a' réz pénzt, a' gerzes Fige-habtól. az az: az érdemes szegény embert, a' haszontalan korhelytől, és a' szerint tudja a' maga javait osztogatni.

§. CIV.

A' *Faszulyka* külömb-külobb színü tzi fra ha-ju magváról magát nagyon ajánlja. Észik-is ezt mind gyenge zöld hajával, mind meg-érve szemül, fok-fele módon készítve, egész Európában.

Hajastól, a' szájuk jobb, mint az egészségnek: mert nem csak kevesebb táplál mint szeműl; de vastag, keferü *Chylus*, vagy sár-viz-is válik belőle. Szeműl-is, a' több hüvelykes vetemények' természetit ugyan meg-tartja: de mind a' lentsénél, mind a' habnál elébb-való. Ha jó erős gyomrot talál, bőven táplálja, gyengén melegíti s nedvesíti-is a' testet. E' mellett, a' vizelletet üzi; a' nemző magot szaporítani és a' *Venust* gerjeszteni-is mondatik, kivált meg-borfolva.

Faszulyka közönséges eledel. A' *Faszulyka* vagy *Faslioka* (*Smilax hortensis*, *Dolichos*, *Phasiolus*, *Lobus*; a' mellyek, a' mint *Aërius Tetrab. I. Ser. 1.* meg-határozta, a' Régiéknél mind egyet tettek.) De-
 ákúl *Siliqua*, *Silicula*, az az: Hüvelykes vetemény, minthogy a' faszulykának szoktak leg-nagyobb hüvelykjei lenni a' konyhára vitetni szokott vetemények közt; vagy, hogy zölden nyer-korában, hüvelyestől meg szokták enni. Németül *Welsche Bienen*, Olofz vagy Romai Bab. Az Olofzok *Töröt-Balnak* mondják; kétség kívül, hogy azok az Olofzoktól, ezek a' Törököktől kapták-volt. *BACHINUS in Pinac. p. 339.* negyven; *LINNAEUS Syst. Veg.* harmintz-hét külömbsegeit tévzik: a' faszulykának. Mellyeket közönségesen két nemekre osztanak, *bazabeliekre* és *idegen Országbeliekre*. A' *bazabelieket* ismét két nemekre osztják: *kissebb* és *nagyobb-félékre*. *Nagyobbakat* közönségesen *hivják*, a' mellyeknek, nagy, hofzu, lajelszemei posz, ritkább szemű hüvelykek van; a' szemek vagy magvok szép, vele forma, hártájok igen gyenge; virágjok rend szerint fejér. Az *Apróbbaknak*, rövidebb, gömbölyűbb, kérgesebb hüvelykek, és kerekesebb, vastagabb magvok szokott lenni: a' virágjok ezcknek-is többire fejér, mellyet a' magvok' színe-is követ. Vagynak mindazáltal mindenik közt, veres, kék, sárga, tarka viráguak-is: a' magvok

vők pedig majd minden ki-gondolható színekkel ékeskedik. Az idegen Országok közt még tsudálatosabb külömbségek láttatnak. BAUHINVS I. c. az Africából hozott faszulykáknak 14; Szeretsen Orizágból 3; Guineából 5; Egyiptomból 2; Indiából 9; Americából, nevezetesen Brasileából 6, különös neveit írta-le. A' Nap-keleti Indiákon a' faszulyka, a' ris-káfa Indiában után leg-közönségesebb eledel. Ott Karjang-a' szegének nevezik; és a' szegénység nagyobbára csak nyek majd e'vel él: kivált a' hajófoknak-is egész eleségek csak e'vel többire e'ből áll. Rend szerint vízben meg-főzve meg-haja'ják, kásának meg-török, és bortót, etzettel, hagymát, petre'selymet téven hozzá, vagy hús-lével meg-hintve, észik. 'Sirostéjjel főzve leg-inkább tsésérik. Észik serpenyőben meg-pergelve, és hammu alatt meg-sütve is. Sok-féle neveit jegyzette-ki Indiákon-is RUMPHIUSBÓL ZUCKERT I. c. p. 294. A' mellyek, tsuda. hogy köztünk-is, a' hová ez a' vetemény nem régen jött-bé, már majd mind tel-találatnak. A' verefs magvokon. mintbogy leg-jobban állanak, a' hajófok ott inkább kapnak: köztünk a' közép-tzeru fejtér magvu vagy on édesebb beléért nagyobb betsben. Vízben elébb meg-főve, azután mondola-téjjel kásának fel-törve, igen kedves íze vagyon. A' A' Faszulykanyádon gyenge, zöld baju faszulyka mindaz-ka zöld ha által etzettel, hagymával, bor.al, szalonnával, jasiotjó-est vagy Oláhokon fok-hagymával készitve, leg-közönségesebb, és az Urak' asztaláról-is egész nyáron által ritka nap marad-ki. Németelen, a' zöld faszulykát oldal-inaitól meg-tisztitva, darabokba vagdalják, így vízben, míg meg-lágyult meg-főzik, szitán a' levit le-tízúrik, magát vajjal, etzettel, hús-lével, bor.al, sóval, tsomborral, pár és zöld verefs-hagymával együtt újra meg-főzik; a' melly-is a' tsájnak nagyon kedves étel: nem-is tapasztalják ennek olly gyakor éléssel-is femmi különös ártalmát. Tot, az étel' kívánást derekaton neveli. Télre, midőn előre való meg-forrázás nélkül,

Telre hogy
jobb el-
zenni?

Singes
boszszu
fajzuly-
kák.

kui, a' agára meg-izáratítani jobb mint bé-sózní; minthogy így az izét-is tisztábban megtartja; jobban-is meg-főv; kivált ha estve bé-áztatják, 's reggel úgy főzik-meg. Kezdenek lártatni már két három esztendőktől fogva a köz-tünk holmi magosán fel-folyó, sima haju, igen hozszu hüvelykü fajzulykák-is, (*dolichijeliquipedales*) itt *singes fajzulykának* hívják. Zölden hüvelykestől főzve, vizes búrján ízek van: a' magvok ritka, apró, majd gömbö-lyü, verhenyő sárga. *Americai szerzeménynek* tartják; nevezetesen, hogy ez előtt mint-egy 30. esztendővel *Nic. Jus. JACQVIN*, moltani tudós *Botanic. és Chémiae Professor* a' Bétsi vi-rágzó *Universitásban*, midőn d. e. FERENTZ Tsászar' költségével az Északi *America'* inne-tsó némelly részeit, a' *Természet'* vizsgálása végett meg-járta, a'kor hozta volna onnan leg-előbb által Európába.

§. CV.

A' *Borsó*, valamint a' több hüvelykes vete-ményeknél közönségesebb és kedvesebb ízű: úgy egészegefebb-is. A' beleken ugyan, kivált ha nem jó 'siros, későre mégyen-le: egyébként jól táplál, nem-is tsinál olly fok szelet, mint a' töb-bi; kivált ha meg-hajaliák. Minél könnyebb fő-vő és kevesebb enyvesége van, annál egészege-febb. Ha férges és mojos, igen ártalmas. Zöl-den és nyersen, nehezebb emészthető; puffaszt, szorít 's sár-vizet tsinál. A' Régiek' jóvállásából, a' *Laxativa* után, némellyek borsó-levelt adnak; de nem jó: mert szelet és szorulást tsinál. Más-ként-is, a' mint *SEBIZIUS* fel-jegyzette, a' Régi-ek e' végre, nem ilyen, hanem *tsitseri-borsó*-val éltenek, a' melly, főként a' tiszta fekete 's nagy szegeletes szemű, sós vagy salétromos e-rejé-

rejével, mind a' hafat, mind a' vizelletet, mind a' vér-folyást nagyon indítja.

A' *Borsók* közönséges fel-osztás szerint két-félék: *Szelidek* vagy *mevelettek*; és *vadok*, A' *Bor-vagy önként termők*. Mindeniknek ismét sok *sóktól* és *nemei* és *külömbiségei* vagynak. A' *vad-bor-azoknak* sok közül, hogy mulólag elébb ezeket *emli-nemeiről*, tsem. nevezetelebbek, a' mint görögül hívják a' *Λιθουρος, Αφάκη, Ωρεος, Ορεος*. De akár *Cicer-cula, Ficia, Ervilla, Ervum, Cicer*. Mi a' két elsőt, minthogy a' magvai kevésé lapos-fak, *vad-lentsenek*; a' többit *galamb, bagoly, varju* és *tsitseri-borsónak* nevezzük. Vetik ezeket-is néhol a' marhák' számára: de inkább csak magoktól teremnek a' füvek és gabonák közt. Éltek szükségből néha az emberek-is ezekkel, búzával elegy, a' szegény emberek kenyér közü ma-is gyakran sütik. De mind rosz nedveség el bírnak; az izek sem derék; ide értvén a' tsitseri-borsónak-is vad nemét.

A' *szelid* vagy *jó-fele borsók*, Deák nevetet *Pisa*, PHAVORINVS szerint kapták volt *Pisa* városáról (a' melly *Heururia*, tartományának egyik nevezetes városa) a' hol régen a' borsók leg-szebben és bővebben termettek. Vagynak a' kik, a' görögből *πρεσα*, a' melly meg-hajalást térszen, (mintha a' borsót csak meg-ha'alva lehetne enni) akarják ezt a' nevet magyarázni. De a' dologtól magától meg-tzáfoltatnak. Két jelesebb nemei vagynak ezeknek: *Nagyobb, Kissebb*; vagy: *Kerti és Mezei*. A' *Mezei*, szemeire, hüvelykire, vagy tsöire nézve a' kertnél *kissebb, gömbölyübb, tel-lyesebb*, a' földön széllyel folyva terem. Vi-rágjai fejérek, néhol világos veressék: a' mag-vai fejérek, sárgák, zöldek, hammu-szinek, néhol kékek. *Indiában* vagynak ti'zta veressék 's feketék-is. A' *Nagy-felek* közt a' leg-nagyobb szemük *Olojz* vagy *Rumai* borsóknak mondatnak. PLINIUS hívja *Pisa quadrata*, négy-sze-

Pisa De-
ák neve
borsók?

Nagyobb
és kissebb
nemei.

vagy kerti
és mezei
borsók.

Kerti bor-
sók.

gü borsóknak; mivel, ha szinte nyersen ezek is mint a' többi kerek szeműek, de meg-száradva szegeletelek lésznek. Ezekben kívül vannak a' kertekben elein, kesőn termo, törpébb, magosabb, kissébb, nagyobb, gyalog fel-folyó, kerek lapos, hosszú, rövid, horgas, hártvány, hártványtlan, száraz leves, nád-méz édes-ségű hüvelyeket hozók; fehér, sárga, zöld, gömbölyű, kemény, puha szeműek 's a' t. mellyeket számba-is alig lehetne venni. Ezzel azért időt nem-is töltök, Hanem mivelé-fek körül közönségesen azt jegyzem-meg: hogy a' borsó, verőfényes, puha, nem vizes, kövér földet kíván. A' Mezei borsó n. vez telen leg-jóiban meg-terem az olyan földben, mellyet az előtt való elztendőben meg-trágyáztak-volt, és a'kor búzát vagy árpat vetettek-volt belé, 's őszfel a' tarlót alája szántva és fellyül meg-boronálva, télre úgy hagyták. Ha kinek ilyen földje nem volna, az a'abb-való földet, őszfel Octoberben ganéjjal terit-sbé, és ugyan a'kor hó'd-togytán izántsa-alája, 's boronálja-meg. Mellyet, Martiusban, Gergely Pápa nap' táján, mikor a' föld annyira száradt hogy mivelhetni. ha meg bürjáno ült-volt, újra fel-szántván és meg-boronálván, ha nem bürjános, úgy a' mint volt, a' borsóval vess' n bé, és boron ljon jól-meg; hogy a' varak 's galambok, a' borsót ki ne fzedhes-sék. Az igen nedves kövér földben a' borsónak sok izamája, kevés magva lészen; a' mi magva lész', az - is meg-bogara ul: a' fiziválly, sovány földben a' borsó-is fiziválly, kemény, apró szemű lészen, meg-sem fõv jól. Tapasztalták az ügyesebb gazdák azt - is: 1.) Hogy ha a' leg jobb helyre-is a' borsót egymás után kétfizet, háromfizet vetik, akár mezei, akár kerti légyen, úgy-is el-aprósul, megkövesul, nehéz sovõ lészen; a' kerti borsók pedig, a' mellyek elébb jó levefsek, nagy, puha, hártványtlan hüvelykűek, mint a' nád-méz édesek, és elein termok voltak, e' miatt el-ío-

Mezei
borsók.

Mi fele
borsók nem
szoktak
megfõvni.

ványúlnak, meg-izigoródnak, el-apróúlnak, meg hártvásúlnak, és édes ízeket el vesztek. Azért szükség a' borsónak való helyyet minden esztendőben el-változtatni. 2.) Sokat segít a' borsónak jóágát, ha minekelötte el-rül megvetnék, egy éjtszaka juh-ganéjjal elegyített jegyzest vízben áztatják, és olyankor vetik-el, mikor erüemő fe az Északi, se a' Déli szél nem fűv; mert *dolguk. ettől férges; attól rozsfűzűl fővő léfzen; és ha a' helyyet a' hová vetik, se az Északi, se a' Nap-keleti szél nem őri.* 3.) El-aprósul, el-metsevézik a' kerti leg-jobb-féle karós borsó ugy-is, ha jó idején fel nem karózzák, hanem úgy hagyják a' földön el terjedni. 4.) Nem jó a' borsónak le-fzedésér vagy le-kaszálásat-is egész meg-éréig halasztani. 5.) Szükséges ugyan jól meg-izáraztva és izáraz helyyre tenni el; mert egyébként a' férgek mind ki-lyuggatják; nem is főv olyan jól-meg. 6.) Zölden hajastól a kor kell meg-izáraztani, mikor a' magvai felényire nevedtek. A' nád-mez-borsót különöten jobbnak tapasztalták minden meg-forrázás vagy párlás nélkül izáraztani-meg; mivel úgy zoldebb de izetlenebb, 's nehezebb fővő lenne. Ki-vévén azért így frissen a' magvokat, táblákon, a' kenyér' ki-fzedés után, a' kementzékbe tészik, és ott egészzen meg-száraztják; a' hajokat ismét külön tzernákba tuzván, a' meleg tüzelő kementzék felibe tészik; 's minekutánna izép zölden jól meg-izáraztak, skatulyákban jó tagafán, egybe nem nyomva, hogy a' zoldséget el-ne veszelsék, el-tézik. Ennek a' izáraztott zöld borsónak, a' jó gazd' afzfzonyok, egész télen által a' levelekhez, tsirkékhez fok hatznút vészik; egybetévén mikor élvi akarnak vele, a' hajával a' magvát, és forró vízzel előre meg-öntvén; a' melly így-is a' nyári zöld borsónak színétől és ízétől keveset különböz.

Úgy láttzik, hogy a' régi időkben, még Régen a' nagyobb betsben kellett lenni a' borsónak, *borsó ig u* mint ma. Mert Diocles ezt mindjárt a' hab *hesees vo. s* után

után téfzi; a' babot pedig a' leguminák közt leg-elsőnek mondja; a' melly itéletet azután GALENUS-is kevés ki-fogással helyben hagyott. De már fok ideje hogy a' babnak mindenütt port rugott a' borsó a' szemibe: midőn ez a' leg-kényesebb Uri asztalakon-is, hol leve-ül, hol pépü, hol egyébként készítve, mind zöld hajastól, mind izemül tsak nem mindennapi kedves étellé lett. Dániel és az ő három társai, meg-vetvén a' Nabukodonozor' Királyi étkeiket, tsak borsóval és vízzel élnek-va; még-is minden Udvari ifjagnál szebbek és kövérebbek vá'ának. DAN. I. 10-15. P' következendő készület, mind jó ízéről, mind egészséges voltáról különösen ditsértetik: A' válogatott zöld borsó-szemeket főzd-meg vízben, míg egészen meg-lágyultak: a'kor tölts fél-fertályni trifs téj-telt reá, rontsold jól egybe, és szűrő edényen verd-által egy lábasba, tégy egy darab friss írósvajjat belé: és így lassu tüzzel főzd, míg valamennyire meg-sűrűdett: keverj e'kor kevés fejer borsot, 's sót-is közibe, és fellyül önts reá aprított szalonnával, 's 'senlye-béllel készült rántást. A' kik az édest szeretik, azok' számára e' helyett a' rántás helyett, a' tűz felett, pléh edényben, vízzel meg-nedvesített nád-mézet olva'ztanak-el, míg meg-kezd barnulni és nyúlósulni, 's azt töltik a' ki-tálat borsó-pépre, 's azon fellyül por-nád-mézzel-is meg-hintik.

A' borsónak egy du'serete-sebb készülete.

A' meg-ért borsó GALENUS szerint L. I. de A' borsó-Alim. Fac. c. 25. közép helyet tart a' jó és nak termé-rofz nedveséget készítő; könnyü és nehéz emészthető; a' beleken hamar vagy későre takarodó; sze'tet szerző és nem szerző; keveset és fokot tápláló eledelek között: mert semmi különös ki-tettző tulajdonságai nintsenek mint némellyeknek, mellyek égető-tsipósek, fojtósok sófok, keferük, vagy édelek. Egyébként a' nagyobb szemü borsók, úgy mond c. 21. egész természetekben (*tota substantia*) a' babhoz hasonlók; hanem attól annyiban különböznek, hogy

hogyan olyan fok ízlet nem tsinálnak, és hogy a' beleket sem törlik úgy ki, mint a' bab, melly miatt későbbre 's nehezebben veredhetnek-le az al-felekre. Mellyből ki-tettzik azoknak-is hibázások, a' kik a purgáló orvos-ságok' bé-vétele után, kenyér, só, és vaj nélkül való borsó levest commendáltak.

A' *Salernitana* Oskola, a' borsót ditséri-is szöllja-is: izöllja hajastól, ditséri meg-hajálva.

Pisum laudandum nunc sumimus ac reprobandum.

Est usia ivum cum pellibus atque nocivum.

Pellibus ablatis sunt bona pisu suis.

Úgy-is vagyon, hogy a' borsó hajával együtt, kivált ha avas, süstes disznó-hússal főzték, annyival-is inkább ha így-is jól meg nem főtt, tsak a' durva, kapás parasztoknak való. De meg-hajálva új kövér orzával 's petre'selyem-gyökérrel jól meg-főzve 's 'sirozva, vagy a' Szászok' modja szerint sós káposzta-tzikával, vagy verefs hagymával együtt éve, mellyek által a' beleken léjendő által-menetele fokot segiltetik, nem meg-vetendő. A' kiknek mind azáltal szárazabb és hidegebb terméizetek van, a' májnak, veséknek meg-dugulásira, vagy a' *melancholiára* hajlandók, vagy az inak benne igen érzékenyek, könnyen ide töva vonódnak, annyival inkább ha gyomrok-is gyenge, 's kevés *commotio*val élnek, akárhogy kétzülve-is tanátosabb a' borsóval ritkán és szűken élni. Ha a' főzés közben söt téznek hozzá, harmad napig sem főv-meg, a' melly ha a' viz egyébként sós vólt, úgy is meg-esik. Egy szegény leány néhány ízem-borsót, egészen nyelvén-le, attól iszonyu gyomor-fájásba esett; mellytől fok idő múlva történetből egy hánytatóval szabadúlt-meg; ki-vetvén a' borsó-fzemeket ki-tsirázva és keményen egybe-forva. A' Borsónak vékony lisztje a' kényes atízfonykák' bőrit szépen gyengiti és sejtéri.

A' Cicer vagy *tsitseri-borsó* vadul-is bő-A' Cicer-ven terem; de fok jeles orvosi hasznaira nézve a' Régiek ezt vette-is szaporították, mint a' jó-

Meg-hajálva elebb valok.

Hogy ké-szűtve roszszabak?

Kiknek árthat inkább?

tsitseri-
borsóról.

jó-féle borsót. A' *Tullia* familiából ann k, a' ki előzőr magát *CICERONAK* nevezte, kedves eledele lehetett. Jollehet ezt *PLVTARCHVS* a' *CICERO'* életinek kezdetin, inkább a'ból hozza-le, hogy az orra' hegyén olyan forma hadékotska vólt, a' minéma szokott lenni a' tsitseri-borsón. De akár mint vólt az, elég hogy annyira meg-tettzett vólt ez a' név magának-is *M. TVLLIVS CICERONAK*, hogy, mikor tiztségre fel-akarván magát vétetni, jó baráti jovallanák, hogy ezt a' nevet tenné-le, azt feminiképen nem tselekedte, hanem csak azt felelte; azon fog lenni, melly szerint ezt a' nevet a' *Staurusok'* és *Catulusok'* nevinél ditsőségesebb: tégye. *THEOPHRASTUS L. VIII. Hist. Pl. c 5.* ennek két fő neineit nevezi: *arietinum et columbinum*. *AVICENNA* pedig hírimot; *Columbinum, quod album, quo aluntur columbae: Rubrum, quod appellatur Venericum: Nigrum, quod arietinum vocatur, eo quod caput arietis repraesentat.* az az: Fejér, veres, és fekete színűt: mert egyéb formájokban egyeznek. A' *Fejér*, úgy mond, orvosságnak leg-erőtelnebb; a' *Fekete* leg-hatalmosabb; a' *Veres* közép szerű. A' *Fejér* édesebb, a' *Veres* a' *Venerust* inkább gyújtja; a' *Fekete* a' vizelletet és *ca:culust* jobban hajtja. *GALENVS L. VI. Simpl.* ezt, fok szelet tsináló, bőven tápláló, a' hafat lágyító, vizelletet hajtó, tejet, nemző-magot izaporító, havi-vért indító, kevésbé meleg és száraz veteménynék mondja. *EOBANNVS HESSVS* ennek ditséretét így éneklí, de *Tuend. bon. Valetud:*

*At tibi, quae clarum peperere legumina, nomen,
Nonine, sunt Cicero, nunc quoque grata, tuo.*

*Exhaustis reparant genitalia semina membris,
Nec Venerem vires deseruisse sinunt.*

*Quin etiam lapidem vesicae saepe minutim
Duriter haerentem diffecuisse solent.*

B. FIERA, de *Coena* különösebben a' verhenyő színűt ditséri:

Fer-

Annak
hajzsnai-
ról.

Fervet et ardescit Cicer omne, sed ignea vincunt
 Subnigra pulmoni, prima alimen a tuo.
 Haec reducti formae, et vocum concentibus apta,
 Si data sint mensus inter utrasque tibi.
 Corrice non posito, renes, jecur, atque lienem
 Vestiamque fovent, et Venerem faciunt.
 Haec bona sunt, turgent, sed aquosa virentia
 (Tusci.

Cur tamen in primis ortibus ista vorant?

az az:

A' Borsó, melly hires a' Cicero névről,
 'S kedves nemző magot gyújtó ösztönéről,
 Követ el-mor'saló titkos erejéről,
 Ha verhenyős színü ditsértetik e'ről.
 Mert ámbár mindenik szárazzt és melegít,
 De a' barnás színü tudódhez inkább szít,
 Ortzád' szépségében, 's szavadban-is segit,
 Ha két asztal között gyakran meg elégit.
 Hajalatlan főve, a' májnak 's veséknek,
 Erőt ad a lépnek, 's restes vizelletnek,
 Abrak gyanánt vagyon a' Venus' tüzének;
 Kár asztalra vinni míg zöld akárkinek.

Formájára nézve, a' több borsóktól ku öm-
 böz annyiban, hogy egyenesen álló, kemény,
 egy lingnyi magos, szőrös, sok ágakra olzló
 köröji, azokon egy-másnak meg-felelő, kised,
 holzizukó, furelz-logas, szőrös levelei vagy-
 nak, mellyek közül a' végső, egyedul van;
 az ágatskák' vagy levelek' tövein fellyül vé-
 kony izáratskákou egy-egy szőrös, hegyes,
 öt retzékre hafadt poharotskából borsó-virág
 forma fejér vagy veres virágotskák nőnek,
 mellyekben azután lentse forma, de nagyobb
 szőrös, lapos, hegyes, horgas végü hója-
 gotskák s azokban hol egy, hol két, a' borsó
 szemnél nagyobb, szegletes, a' berbéts-fő-
 hez hasonlító, fejér, verhenyő, vagy fekete
 szemek teremnek. Náluk a' kertekben virág
 helyett tartják. Frantzia Országának délre eső
 részeiben, Olosz és Spanyol Országban a' me-
 zore hólodonként-is vetik. A' fejjérel 's fe-
 ketével konyhai, a' veresséel orvosi haszonra
 él-

Formája.

Orvosi bajzmai. élnek. Észik a' parasztok a' magvait zölden-
is. A' vizelletnek, takonytól vagy vesékből
termo fővenyektol lett meg-akadásában sokat
fégit, ha két *lot* veres tsitseri-borsót fél font
borju-lúffal elegendő vízben jól meg-söznek,
és a' beteggel a' levét melegén fel-hörpöltetik.
Lisztjinek ofzlató, vékonyító, lúgyító, tiszt-
tató ereje van; mellyel a' szeplöket, korpázást
a' bőr' izinéről el-háritja; a' tsetseknek 's go-
lyóknak kemény daganatit-is ofzlatja. Mú-
lólag említem, hogy az a' galamb-ganéj-is,
mellynek vékáját a' Samariai éhségben 11 KIR.
VI. 25. öt ezüst pénzen adják-vala, a Nagy
BOCHART' ellene mondhatatlan meg-határozása
szerint Hieroz. P. II. L. I. c. 7. nem ganéj,
hanem e'féle tsitseri vagy galamb-borsó volt.
Siberiában az *Ákátz-fa'* (*Robinia caragana*) gyü-
möltseinek magvaival-is úgy meg-fozve mint
a' borsót, rend szerint élnek. Jó-is táplál, a'
mint mondják: de felette iokfzelet tsinál.

§. CVI.

A' *Mák*, ki mezei, ki kerti: a' kerti ismét
két-féle: fejer és fekete magvu. Ez közönsé-
geiebb, mint az, melly inkább tsak a' Patikák'
izámára vettetik. Észik ezt magára is meg-tör-
ve vagy nád-mézzel bé-borítva: tejet-is tsinál-
nak belőle, olajját vészik: de igen kevésé tápl-
lál, ugy hogy, inkább lehet orvofságnak, mint
eledelnek mondani, mivel igen szépen hívesít;
fájdalmot enyhít és álmod okoz. A' *Kender-ma-
got*-is szokták néhol ételre fordítani, meg-törve-
vagy tejül: és vagynak, kik az e'ből készült le-
veit a' betegnek ditsérik. De ez, a' fejet, a'
máknál-is sokkal inkább el-nehezíti, az elmét el-
bolondítja; a' GALENUS' itelete szerint, a' nem-
zö-magot-is erőfien apasztja.

A' Mákot közönségesen leg-főbb hivesítő erővel birni írja GALEN. s L. VII. *Simpl.* A' Mák-Azok között, úgy mond, leg-fzlid-bb a' ve-ról és an-
zett, melly tejér; ennél hatalmasabb a' mezei, nak termé-
a' melly hirtelen le-hulló virágjiról Rheas k/jzetiről,
mondatik; leg-hathatósabb a' fekete magva: en-
nél-is hatalmasabb, a' mellynek magyából,
fejéből, leveleiből, nedvőségéből Nap-keleten
az Opiumot csinálják, úgy hogy halálig el-
bádgyalítja és hidegíti az embereket. Mákok
ezt az el-bádgyalító erőt az Opiumban in-
kább az *animalis Spiritus*okat hirtelen felet-
tebb ki-terjesztő, és az által azoknak mozgá-
sát meg-fojtó gőznek tartják; látván hogy et-
től az erek fel-dagadnak, keményeoben ver-
nek, az ember' ábrázolja meg-szinesül; mel-
lyek a' hidegtől ellenkező módon szoktak len-
ni. De nékem e'be bővebben bé-erelzkedni
nem célozom, Tápláló ero a' mákban semmi
meg-jegyzélt érdemlő nintsen. A' Régiéknél,
a' mint PLINIVSBÓL olvassuk *Lib. XIX. c. 8.* A' Régiék
szokásban volt, hogy a' köz-kenyereket to-állal hogy étek
meg-kenyén fellyul tejér mákkal, alól fekete véle?
köménnyel meg-hintve sütsék. A' tejér má-
kot, elébb meg-pergelve, úgy mézbe elegyít-
ve *Cacatum*nak hívták; a' melly az ó ked-
velebb utolsó asztali tsemegéik közti tartozott.

Tartsuk-meg, hogy az újabb tapasztalá-
fok szerint, a' mint írja MURRAY *Appar. Med.* Az újab-
T. II. p. 216. a' mi mákjaink, ámbár tormi-
jokra nézve a' Nap-keletiekkel egyezzenek, de-
min en álom szerző ero nélkül vagynak. A' bak sze-
honnán azt ma a' Lengyelek, Tsehek, Morvák, riat btor-
Tótok pogácsákba gyúrva, vagy kívül reá hintve, sduasabb.
minden nap bőven észik. Emilit van SWIETEN
Ur-is *Comm. T. V. p. 110.* példákat, hogy
tiz, sőt tizenkét lot mákot meg-ettek az em-
berek minden ártalom nélkül. A' mákos mezes
*haruska-puljerek*ek, és vékonyon ki-fodrotty's
így meg-főtt, 's mákkal bőven meg-hintett telt-
ta-tsikok, mellyeket Mák-ts.éknak hívnak, köz-
tünk ártatlan izokott eledelek. Szag nélkül
N való

való édes íze, és az édes mondoláéhoz hasonló kövérsége, bizony., a mákot a' szájanak 's gyomornak nagyon ajánlja. Enyhít, légysít, édesít; és, a' mennyiben az álmatlanágot okozó tsipóséget bé-takarja, a' fijdalmot-is tsendesíti, 's álmat-is szerez. Es e' végre, édes mondolával, vagy tök- 's dinnyemaggal elegy téjnek is gyakran hasznolon készittetik. *Olajával*, melyet egy font mákból 8, 9, iorig ki-fajtolnak, a' MATTHIOLVS' bizonyítála szerint, *Syriában* és *Ausztubián* érkekhez élnek. *Francia Országban* 's *Helvetiában* is ezt egy időtől fogva konyhai hasznónia fokan vaj helyett fordítják; és nagy kereskedést tsinálnak belőle. *Naperrime*, így ír MURRAY l. c. in *Gallia, consilio Cl. Rozier, permiffum regno lucrum octodecim millionum jam attulit.* Az olaj-fajtolásból fenn-maradt pogátsákat a' gyermekek ártalom nélkül észik: egyébkéne a' marhák' hizlalására fordittatik.

A' *Kender-mag* ugyan rend szerint a' gabonák mint a' hüvelykes vetemények közti inkább tartoznék; azért mi-is tsak toldalékul tettük ide. GEOFFROY l. c. p. 249. azt jegyzi-meg róla, hogy némellyek a' több ékek között ezt-is nem külömben főzik, mint az árpat: de a' fejet rozsgőzökkel megtölti; és ha ki fokot észik belőle, el-bolondul tole mint a' *Koriantrumtól*. Egy köntingig nem árt magára-is. *Job. BOECLER. Contin. Mat. Med. T. I. p. 369.* a' kender-magot téjben meg-főve, míg ki-hafadoz, és így a' levit le-szűrve, napjában kétízer háromszor, egy két fint'siányit fel-hörpölni, a' *köhögesben*, *sárgaságban*. telhevült *Venusban*, *gonorrhoeában*, vagy kankutzában, vizellet' égetésében fokot használni mondja. *Vizben*, kevés etzettel elegy meg-főve, a' nyeldeklőnek le-ereszkedésében-is hasznos *gargarismának* tartja. *Elizabetha Angliai Királyné*, a' himlőből ortzáján fenn-maradt torrás-helyeket önnön magán, kender-magból, rósa-vizzel tsinált téjben meg-áztatott gyapot-

Mák-olaj.

A' *Kender-mag-ról* es annak *természetéről.*

Orvosi bajznairól.

tal raggatván, napjában gyakran meg-újítva, szépen el-törölte. Ki-sajtolt olaját meg-enni, ha szinte íze kedvetlenebb-is mint a' máké-nak, bátrón lehet. Ugyan csak ez inkább métsnek, és a' külső daganatoknak el-ofzlatá-sára kenőnek fordittatik. A' kender-magot minden-féle madarak különösen szeretik. A' *A' tyúk* tyúkok, ha kender-magot ehetnek, *úgy mond sokat rőj-* MATTHIOLUS, egész télen által bőven tojnak. *nak, batel-* A' melly, GEOFFROY szerint, csak attól va- *ben kender* gyon, hogy e' nékik igen inyek szerint való *magot e-* eledel. A' honnan ettől úgy-is meg-hiznak, *betnek.* hogy a' kövérség miatt a' nyári melegekben többire el-vesznek.

A' Kender, maga, melly veszedelmes ned- *A' Kender* vefséggel birjon, bizonyságok a' szegény ha- *merger* lak; a' mellyek a' hová ezt hé-áztatták, et- *nedvesség-* től elébb mind meg-bolondúlnak, azután *gel bir.* meg-döglenek. De más élő-állatoknak-is, *úgy* mond GEOFFROY olly bizonyos méreg ez a' kenderes viz, hogy ha meg-ísfizák, ettől bizonyoson meg-halnak, úgy hogy a' leg-jobb *Antidotumokkal* se lehessen rajtok segíteni.

NEGYEDIK RÉSZ.

A' Több Kerti Veteményekről.

§. CVII.

A' Kerti Vetemények *Zöldségekből* és *Gyökerekből* állanak. Közönségesen, mind kevesebbé táplálnak, mint a' gabonák és hüvelyes vetemények; de ugyan csak nagyon tápláló erő-is jótskán benne, mint a' barmokról, kiknek hű-fok, vérek, tejek, tiszta fűből készül, észre-vehetjük. Az Özön-víz előtt, a' mint a' többek között tanítja a' Nagy BOERHAAVE-is *Praelect. ad* N 2 *Inst.*

Injt. Med. §. 50. nagyobbára az Emberek-is e-félékkel és önként termő gyümölcsökkel éltenek. De ma úgy tapasztaljuk, hogy csak magokra, a' mi testünk táplálására elégségesek nem volnának: mert a' kik, a' szükség miatt, vagy egyéb okból, ezekre támaszkodtak, el-erőtlenültek és rövid életűek voltak. Minthogy a' benne levő szijjas, kemény *fibrákat*, a' gyomor nem könnyen szaggathatja-el, nehezségre emészthetők, s a' gyengébb gyomorban szelet, sár-vizet-is csinálnak. De, ha előre meg-főzik, minden ártalmos tulajdonságaikból fokát alább hagynak. Megjegyzésre méltó dolog az-is, hogy a' kerti veteményekből; a' főzés közben, majd minden tápláló nedveség által szokott a' vízbe költözni, úgy hogy, a' meg maradt *materia* azután többire csak haszontalan föld. Oktalanul tselekesnek tehát, a' BOERHAAVE' ítélete szerint *Praelect. ad Injt. Med.* §. 1034 a' szakátsok, kik, hogy a' száznak kedvezzenek, az első levét, keferütske ízéért le-szűrik és el-vetik, holott a' tápláló, gyomor erősítő, has-indító, és vér-tisztító s vékonyító erő nevezetesen e'ben volna.

A' Kerti zöldségek, a' mint fellyebb-is A' Kerti mondám, és a' nyári leves gyümölcsök mind zöldségek együtt kevés *Chylust*, vagy tápláló nedvesé-
 bövebben-g t adó eledelek. Vagyon ugyan csak sok víz-
 és vizgál-
 tának. zel, és vékony salétromos sóval elegy ezek-
 ben-is holmi vékony nyúlós *materia*, a' melly táplál; de az igen kevés és felettébb könnyen el-repülő: úgy hogy, ha a' kerti zöldségek meg-izáradnak, a'val minden tápláló erejek oda lézzen. E're nézve, csak, nyersen-is szokták ezeket konyhai haszonra fordítani: a' koris inkább orvoiság, mint eledel helyett. A' vérnek takuyos nyúlóságát hatalmason véko-
 nyít.

nyitják s tisztítják: a' forró epe-sárt szépen öltik 's olzlatják; a' vért nagyon hivesítik *Orvosi* 's higitják; annak tsipős sótságát öltik; a' ereket *jok-* *spasmusok*at tsendesítik, a' fájdalmokat enyhí-*féle es ne-* *rik:* a' kemény száraz részeket, kivált a' tü-*vezetes,* doket nedvesítik, likítják, a' hafat lágyítják, a' vizelletet üzik, és így nyárban, kivált a' forró és száraz természetűeknek jeles hafznokat tehetnek. Hibáznak tehát, a' kik úgy hiszik, hogy az *Olus* név *Deákül* (*ab alenao*) a táplálásról adatott volna a' kerti vetemé-*Olusnak* nyelének. Mátok ezt *ab oleo*, mellyből lett *honnanne-* *az odoleo*, az ilyen zöldsegeknek izaporán *vezettek?* való fel növélekről helyetebben magyarázzák.

A' füvek kö-ül a' mint a' Régiek' Irá-*faikból* ki-nyomozhatni, leg-előbb a' *mályvák* *A' Mily-* és az *ökör-fark-fu* lettek az emberek' eledelé-*va igen* vé. *HEIODVS*, a' Görögök közt, némelylek *regi eledel.* szerint *HOMERVS* is régibb *Poeta*, mind a' kettőről emlékezik mondván: *Nesciunt stulti,* *quantum in malva et asphodelo bonum.* az az: N m tudják a' bolondok, melly nagy jó van a' mályvában és az ökör-fark-luben. *HOMERVS* is, ditsérvén a' Régiek' mértékletes életét, azoknak eledelei közt említi az *Asphodelust.* Ugy itélt e ról *PLVTARCHVS* is *in Conv.* VII. *Sapient. Periander:* *Est namque in cibo malva bona, dulcis hastula regia.* Alább: *Deli,* *in templum ferri malvam et similes herbas monumenta et specimina primi alimenti: sed etiam ad facilitatem prae ceteris oleis utrumque* (i. e. *malva et asphodelus*) *lauiantur.* az az: Mert a' mályva meg-enni jó, az ökör-fark kóró, (a' melly Görögül *asphodelus*, *Deákül* *bastula regia*) édes. — A' *Deliusok* ezeket és egyéb zöldsegeket a' templomba úgy vitték, mint a' leg-elő eledelnek nemeit, és a' mellyek az egészségre-is mind ketten ditsértetnek. Ugy-is látzik, hogy ezeknek vastag, puha, lágy levelek, és gyökerek elein mig gyengébb a' kórójok, a' meg-kóstolásra ugyan hívták az embereket; és ha kik meg-kóstolták, enyves,

vastag, édes izek nem-is ijeszthette-el őket a' meg-ételtol. HORATIVS *Lib. Epod. Oda II. 7. 57. seq.* a' mályvát a' testnek egészségesnek mondja, és *Lib. I. Carm. Oda XXXI. 7. 15. seq.* a' maga kedves ételi közi számlálja:

- - - *me pascunt Olivae,*
Me Cichoria, leversque Malvae.

A' PYTHAGORAS' *symbolumai* között olvassuk: *Malvam quidem in borto plantato, verum ea non vescitor.* A' mályvát ugyan a' kertbe plántáljad, de azt meg-né egyed. Szent fűnek tartotta t. i. ő a' mályva-leveleket, a' mint feljegyzette AELIANVS *Var. Hist. L. IV. c. 17.* de mi okra nézve, nehéz fel-találni. PERIZONIUS AELIANUSNAK említett szavaira ezt a' jegyzést tészi: *Crediderim malvam judicatam sanctissimam a Pythagora, quia simplicissimus, et antiquissimus fuit hominum victus.* az az: Ugy hiszem, hogy azért mondotta PYTHAGORAS a' mályvát izentnek, mivel az embereknek leg-együgyűbb és régibb eledelek e' volt. C. BAUHINVS pedig úgy vét hozzá *Pinac. p. 314.* hogy hajdon, a' mint egy *Cinna* nevű régi Poëta, a' kinek verseit említi ISIDORVS, emlékezetben hagyta, a' mályva-levéltre irogatának, 's e're nézett volna PYTHAGORAS az említett *symbolumában*.

Akármin volt az, de másfunnan ki-tet-
 zik, hogy régi szokás a' mályváknak meg-
természete étete. DIOSCORIDES *L. II. c. 111.* így ír ró-
 az *egés* lok: *Malva sativa esui longe aptior sylvestri:*
re nézve. *Stomacho adversatur: alvum juvat; sed multo ma-*
gis caules: interaneis et vesicae utilis. az az:
 A' Kerti-mályva enni sokkal alkalmasabb a'
 mezeinél vagy erdeinél; a' gyomornak elleni-
 re van (minthogy sok enyves vastag, iz nél-
 kül való nedveséggel bír) a' hasat lágyítja,
 leg-inkább pedig a' kórója: a' belső rézeknek
 és a' vizelő hójagnak hasznos. A' Kerti-mály-
 ván érte, a' mellyet mi mályva-ró'sának hi-
 vunk: Deakül *Malva rosea, Malva arborea,*
zemei. vagy *arborescens.* Mályva-fának azért neve-
 zik;

zik; minthogy ha jó földbe kap, és megkapálgatják, élő-fa' nagyságra nevededik. PLINIVSBÓL olvassuk L. XIX. c. 4. hogy Arabiában, ez, hét hólnapok alatt élő-fának növ, mellyeknek kórójából páltzát lehet tsinálni. Sőt *Mauritanidnak* Lixi nevű várofsánál, a' tenger' öbliiben, (a' hol tartották lenni némellyek a' *Hesperis* Leányok' kerteit) taláztatott 20, lábnyi ma ofságu, és olyan vastag mályva, mellyet fenki által nem ölhelhetett. A' Mezei, vagy erdei vad mályvák két-félek: Egyik fel-kóródzik, és nagyobb virágja van, (*Malva vulgaris flore majore, folio sinuato*) a' más a' földön szélyyel terül, (*Malva pumilia, repens*) mellynek gyümoltseit a' gyermekek *Pap-sajjának* hívják. A' Kertitől ezek-is tsak annyiban különböznek, hogy mint egyéb minden kerti füvek közt, ezek közt-is a' kerti mályvák a' mezeieknél levelebbek, nem-is annyira enyvesek, 's jobbszka izuek-is. A' Saláták és mályvák közt pedig azt a' különbséget téfzi GALENVS L. II. de Alimen. Facul. c. 42. hogy a' salátában nints-meg az az enyveség, melly a' mályvában tapasztaltatik: honnan ez, a' nedvesítés mellett kevésé melegit-is, és fél-szerint táplál, ama pedig tsak hivesít; mellyet kívül-is észre lehet venni, ha nyersen ezt-is, amaszt-is, meg-törve, a' tüzes orbántzra téfzik.

Kiváltképen betsülették a' mályvát a' Régiók azért. hogy az ő hafokat meg-lágyította, és annak ki-tisztulását segitette, mellyről *Malva*, Görögül *Μαλάχη* nevet-is nyert. Innen *MARTIALIS* L. X. Ep. 48. v. 7. 19.

Exoneraturas ventrem mihi Vtilica malvus
Attrulit, et varias, quas habet, bortus, oper.
 ISMÉT L. III. Ep. 89.

Vtere laflucis, et mollibus utere matris;
Num faciem, durum, Pboebe cacantis babes.
 CICERO magáról írja *Epist. ad Div. L. VII. Ep. 29.* Gallus nevű jó barátjához, hogy a' mályvával magát egylizer nagyon reá izedte-yölt;

mert nagy has' meg-sikulásba esett-volt miatta. Ették a' Régiek a' mályvát magára-is, egyéb étkekbe főzve-is; nyers leveleit salátával elegy etzettel-is vitték közönséges asztalra. Új jövéseit a' Frantziák, a' mint írja GEOFFROY *Mut. Med. T. III. p. 769.* ma-is, spárga-jövések' módjára el-készítve, hasok' lágytása végett egyéb étkek előtt gyakran észik. Egyéb-ként a' mályvák a' konyhákról mindenütt régen ki-maradtak; hanem orvosi hasznoknak szélesfen ki-terjedő ditséretei, ma-is mindenektől helyben hagyatnak. A' honnan, némelyek, a' mályva-ró'sának *omni-morbia* nevet-is adtak. A' mellyekre mindazonáltal bővebben ki-terjeszkednünk itt a' rövidség nem engedi.

§. CVIII.

A' Zöldségek közt leg-első helyet érdemel a' *Saláta*. Ezt a' forró *temperamentum* Olofzok, gyönyörűséges hivesítő és nedvesítő erejéért, minden e' Világra teremtetett füveknél leg-jobbnak mondják. Szappan természetü vékony levelével, a' *melancholicus*, enyves, sűrű vért hatalmoson vékonyítja, a' tejet-is azokban, kikben a' vérnek forró és enyves sűrűsége miatt fogyatkozott-volt a' meg, szaporítja: a' természeti belső forróság vagy nyári erős hőség miatt a' gyomorban meg-gyült és rothadt epe-sártól el-töröltetett ételbeli kívánságot helyre-állatja: a' vizeltetet üzi: a' hasat lágyítja, kivált a' SIMON PAULI' tanátsa szerint *Quadrup. Botan. p. m. 355.* főve, vagy jól meg főnyasztva és egyéb ételek előtt éve. De e' selett, a' részegséget-is üzi; álmat-is okoz; a' honnan, a' gazdagon vatsoráló és bőven pohározó régi Romaiak szeretik-vala a' vatsorát salátával végezni, a' mint azt-is MARTIALISnak

L. XIII. 1 pigr. 14. ezen szavai tanítják:

*Claudere quae coenas laetitia solubat avorum,
Dic mihi, cur nostras inchoat illa dapes?*

Hajdon a vatsorát salátán végeztek:

Találd-ki, leg-elöl, ezt ma miért tették?

Nevezetesen, vagyon Olofz Országban a' salátá-
nak egy bizonyos neme, melly barna színű és
tejes nedveségű, mellyben olly nagy álm ho-
zó erő vagyon, hogy a' ki annak ki-fatsart levi-
ből négy kalánynit meg-innék, mint a' fok *Opium*-
tól, örökösen el-alunnék. Irja BOERHAAVE *Hist.*
P. p. m. 128. hogy ő maga-is ettől egyszer szin-
te roszszúl járt. Továbbá, tapasztalt dolog az-
is, hogy a' fok saláta' étel, selettebb el-hidegit-
vén a' testet, kivált az egyébként-is nedves *tem-*
*peramentum*uakban, a' szemnek világát erőssen a-
pasztja, a' *Venust* óltja, a' nemző magot tapasz-
tathatóképen fogvatja, mellyet BOERHAAVE *l. c.*
p. 135. a' többek közt egy Angliai Fejedelm'
példájával bizonyít, a' ki fok esztendőig kedves
feleségével magtalanúl élt. De egykor asztalá-
nál lévén egy LOBELIVS nevű *Botanicus*, látja melly
erőssen észik mind ketten a' salátát, és elméjere
adja, hogy a'ban magokat tartóztatnák, mert
magtalanóságok attól volna; engedtenek e' tanáts-
nak, és esztendő múlva gyermekek-is született.

A' Főjes, nagy fodor, fejer saláta a' kes-
keny, sima, zöld levelünél elébb-való. A' fok-
hagyma, etzet 's egyéb melegítő füvek a' hide-
gebb gyomruak' számára hasznoson adattatnak hoz-
zá; mások etzettel és fa-olajjal nyersen inkább
ditsérik. BOERHAAVE tsak magára nyersen enni,
és tejet vagy savót innya reá leg-jobbnuak tartja.

Hasonló természetűek a' salátával az *Endivia*,
Cicboria, *Galamb-begy*, *Spinachia*, *Paréj*-is. E-

zokról azért különösen szólnani nem szükség, hanem csak azt jegyzem-meg rólok 's más ezekhez hasonló, szag és íz nélkül való füvekről, hogy minél bővebb valamelyikben a' tejes nedveség, annál jobban vékonyítja a' vért, és okozza az álmod: minél keferübb ízű, nyersen annál kevesebbé hívesít; de inkább neveli az ételbéli kívánságot: minél telibb vizes nedveséggel, annál inkább nedvesít, hívesít és lágyít: minél gyengébb, annál könnyebb emészthető. Ez okból BAUHINUS a' *Spinaciát* minden zöldségek felett betsüli.

A' *Saláta*
név szele-
jebb erte-
lemmel
mikre ter-
jed-ki?

A' *Saláta* név alatt közönségesen értetnek mind azok az íz nélkül való, sima, nyers zöldségek, melyeket gyenge leves korokban, szépen meg-tisztítva, 's ki-mosva, kevés etzettel és sóval, néhol fa-olajjal 's néd-mézzel-is meg-hintve, tavaszszal 's nyáron által, nyersen, hidegen szoktak étel' kívántatás végett, vagy, hogy a' fok sult hús a' gyomorban inkább meg-ne rothadjon, fel-adni. Így salátának nevezik a' nyers káposztát, ugorkát, megsult verefsz tzeklát, 's tzeller-gyökereket-is, mikor apró szeletekre vágdalva, etzettel megöntve viszik asztalra. Deákiul, az etzetről *Acetaria* a' nevek. A' zöldségek közül Európában salátának inkább ezekkel élnek: *Saláta*; *Cichoria*; *Endivia*; *Scorzonera*; Orofzlány-fog, (*Leontodon*, *Turaxacum*); Galamb-begy (*Valeriana locusta*); Apró-ful-fu (*Sedum reflexum et rupestre*) Artitsóka, Répa', Kápolzta', és Tzekla' jövések, a' mint télen által a' fővenyben tartva ki-nöttek; Turbolya; Arannyal-versegő (*Ranunculus repens pratensis*); Kalány-levelü fü (*Cochlearia officinalis*); Vizi torma; Tsalyán', Komló', Baraboly' Sóska' jövések tavaszszal. De mind ezek közt, úgy mond LINNAEVS *Amoen. Acad. T. IV. p. 546.* „Leg-jobb, „ ked-

kedvesebb, s izokottabb a' kerti faláta, *Lactuca sativa*. Ezzel eleitől fogva leg-inkább is éltek: a' honnan GALENVS ezt *Herbam veterum Sastentum*, régi Bôltsek' sutyének nevezte. A' kertészek' szorgalmatoisága és elegyítése már a' falátáknak e' kilentz külömségeit szerzette: 1.) Rostos levelü *Endivia* forma nyári fejer faláta. 2.) Szeplôs faláta. 3.) Romai hofzszu levelü édes faláta. 4.) Fodor faláta. 5.) Elein való fejes veres faláta. 6.) Vereffel tarkás fejes faláta. 7.) Hofzszukó *Sveciai* faláta. 8.) *Sveciai* zöld faláta. 9.) *Sveciai*, alól tsós, fellyül ki-terjedt levelü faláta. (*hypocrateriformis*). Vagynak, *ugy mond továbbá*, leveleiknek főmájokra és állásokra nézve a' faláták közt, több külömségek-is: de a' nevezetefebbek ezek. A' fejes falátákról azt tartja PLINIVS, hogy azokat a' kertészek hajdon fazék alá boritva nevelték. Mások csak három-felé osztják a' faláták' neveit: *sima levelü, fodor levelü és fejes falátákra*. Ezek közt pedig a' fejes falátákat leg-jobbaknak mondják, mivel azoknak belső leveleik gyengék, nem érhetvén az aér azokat. E're nézve, a' nem egészen fejes falátáknak-is a' jó kertészek, mikor annyira nevedektek, egybe szokták kötni fenn a' leveleket, és, hogy az eső közikbe bé-nemnyen, egy levéllel fellyül bé-fedik. Tovább menvén LINNAEVS azt jegyzi-meg: Minden falátában vagyon valami tejes nedvesség, a' melly egyéb füvekben többire mérgefségnek jele; de itt egészen ártatlan, ki-vévén a' falátának két neveit: *Lactucam virojam* et *Lactucam scariolam*, a' mellyek ma nintsenek közöttünk szokásban, 's a' hol taláztatnak-is, nem épen olyan mérgefek, mint vóltak a' Déli melegebb tartományokban. PLINIVSBÓL olvassuk L. XIX. c. 8. hogy a' Görögöknél ezeken kívül vólt a' falátának még két különös neme. Egyik fekete színü, mellynek magvát *Januaribus* vetik-el, 's hofzizu széles levelei, és kö-

A' Saláta tulajdon nével kilentz-fete.

A' fejes faláták legjobbak.

Régen mi-sele faláták vóltak szokásban?

rója

rója vagyon, é nagyon kéferu izü, mellyről *Picris* neve vólt; teli lévén álojn szerző tejes nedvességgel, e'rol *Meconis*nak-is mondatott; jöllehet a' többik-is álojn szerzők. A' régr Olozok előtt, úgy mond, tsák e' vólt esméretes; és azért-is nevezték *Lactuc*nak. Ezt azután málok veszedelmes álomba merítő erejéért *Lactucam virosam*, mérges salátának nevezték. Mint *GALENVS'* ítéletét, úgy hozzá-elé *GEOPTRY* l. c. p. 652. hogy a' salátának ki-latsart leve, négy kahányig vagy négy lor-

Mérges
saláta.

ig meg-iva, mint a' burök' és mák' lév, úgy meg-öli az embert; ha pedig a'ból fúvul lökkel többet meg-észik is valaki, mint a' menyinek ennyi leve lenne, semmi bajja nem lesz tőle. Nálunk a' leve sem olyan ártalmos. A' másoknak, így is továbbá *PLINIVS*, kerek, széles levele, feje kórója, igen kitány gyökere van: mellyől *Assyris* a' neve, Görögül hívják *Ερωξιν*, mivel ez a' *Venus*nek leg-inká b ellent-áll, el-annya ra, hogy, mintha meg-hérlték-vólna a' férjfiakat, minden erejeket úgy el-alatja. Innen a' régi *Comicus Poëta* a' *Lilátát hó-ak' eteledenek* nevezték. Innen *ATHENAEVS*nál L. II. p. 69. *Fubulus* Görög *Poëta* így szól, a' *Deák fordítás* szerint; a' maga feleségéhez:

Mis dr-
talmos sa-
láta.

Lactucas, uxor, mihi ne apponito
In mensa: vel alioquin te ipsam accusato:
In eo quondam alere praeticant
Adonin mortuum a Venere seputum fuisse:
Itaque mortuorum edulium est.

az az:

Salátát előmbe jó feleség ne tégy;
Vagy ha mi el-múlik annak oka te légy.
Szüz *Adonist Venus* e'ben temette-el,
Hóltak' etelele: mi ne éljünk e'vel.

Ezen két okok vitték-vólt kétség kívül a' *Romaiak* *Romaiakat* hajdon e'ra, hogy a' saláta' étele régen a' sa-törvény szerint meg-titánik, s' mint ugyan háta' miért *PLINIVS'* említi, (nem lévén előttük a' mi ker-nem etek? ti jó-féle salátáink a'kor esméretelek) miglen

Augustus Császárt az ő Udvari Orvosa ANTON. MUSA, igen terhes nyavalyából szánta étellel meggyógyítá; mellyért őtet, a SVETONIVS' bizonyítása szerint, a Romai Nép az AEscVLARIVS' tempoma mellé tett özfloppal tiszteltémeg. Azóltától fogva pedig, úgy mond PLI-
 -NUS, úgy felelt a Romaiak elől is a salátá, hogy azt nem csak minden emberek báron etéik, sőt etetes mézbe, a téli hónapokra el is tették; és némely nagy jambúák magokat a salátáról neveztetni nem szégyellették: *Lactuca nos in Valeria familia non pudisse appellari. L. XIX, c. 4.*

Hogy kap-
 tak a salá-
 ta' ételre?

Nevezetes hasznát tapasztalják vala t. i. abban a meleg Országban a nyári nagy hőségekben, és gyomrolnak a sok erős borítottól, hazymás, sós ételaktól való felhevülésében, és a sok vendégségek miatt lett elgyengülésében, a friss etetes hideg salátának; mint a mellynek nem csak íze volt kedves a szájnak, hanem a belső részeket is igen szépen meghevésítette, az étel kívánásra felgerjeztette, a hasat megkönnyítette; és ezzel a belső forróságot lecsendesítvén, tsendes álom is szerzett. Tacitus Imperatorról írja Fl. VOPISCVS, hogy ő a salátát telhetetlenül étte, azt mondván, hogy a val a költséggel álmat vásárolna, DIXERIT a salátát ezen szöveg szerző hasznáról JUB. CALPURNIAIS de R. R. L. X. p. 179, sq.

A' Salá-
 tának hasz-
 nos tulaj-
 donságai.

Jamque Julijana propeperet lactuca Jovete.
Illis quae relevat longi fastidia morbi.
 VIRGILIUS is in Moreis így említi:

Régen
 hogy ettek
 a' salátá-
 val?

Grataque nobilitem requies lactuca ciborum;
 (vagy a NONNIVS' értelmesebb megigazítása szerint, *vitorum*.) Innen ritkán is mulatták el a Romaiak vatsorán a salátá ételt. Ekein, a mint MARTIALIS tanítja a már fellyebb emlí ett helyen a vatsorát többire a salátával izoktá-
 -val végezni, hogy jobban alhassanak. Azután pedig, a NONNIVS' megjegyzése szerint, Dominanus Császár idejétől fogva, hogy az ételt

in-

inkább meg-kivánnyák, a' vatsorákat ezen kezdeni jobbnak tartják-vala. Maga MARTIALIS L. XI. Epigr. 53. a has' lágyitást télti ennek az új szokásnak okául:

Prima tibi dabitur ventris lactuca movendo

Utilis —

Frid. HOFFMANNVS a' két szokástiggy egyezteteti:

Vim vini reprimens affert lactuca soporem

Humiditate sua, frigiditate sua.

Ferventis stomachi, lactuca refrigerat, aestum,

Et facit ut positus, appetat ille, dapes.

a' mellyek magyarul így esnek:

Mert ez a' bor' tüztét óltja, 's álmod-is hoz,

Mint hogy nedvességet 's hiveséget okoz.

Gyomrod' forroságát taláta ki-vélzi,

Étel' kívánását ezzel jobba' télti.

.Mdi szo-
tis sze-
rint hogy
forditják
konybai
bazsonra?

Köztünk, a' kik nem csak vatsorát, mint a' Rómaiak, hanem ebédet-is szoktunk enni, a' saláta-étel elegyefen van. Ebédkor rend szerint sült hús mellett észszük, vatsorán magára-is lokan szeretik: kivált a' mezei munkás embereknek, nyáron által, mikor estvéként a' mezőről fáradva, és fel-melegülve haza jönnek, néhány darabokra hasogatott zöld fok-hagymát tévén fellyül reá, és pergelt szalonna-sírral elegyes forró vízzel és etzettel néhányszor, míg valamennyire meg-fonnyadt, egy-más után meg-öntvén; 's más tállal, hogy a' gőze ki ne mennyen, 's hamarébb-is meg-fonnyadjon, szaporán bé-borítván; gyakran egész vatsorájok salátából áll. Az elébb-kele emberek' asztalára viszik néha így magára-is, vagy keményen sült és négy részre hasított tojásokkal fellyül meg-garnirozva; de gyakrabban a' gyenge, fodor, poronyó salátát szépen megtisztítva és hideg vízzel meg-mosva, 's kevésé meg-sózva, vagy por-nád-mézzel meg-hintve, etzettel, borral, vagy tzitrom-lével jól egybe kevert friss sa-plajjal meg-öntözve szokták feltenni. A' síma, tömöttebb, hofszu-levelü salátákat hús-lévben, vagy tizta vízben, kevés vaját tévén belé, mint az Olofz káposz-

tát meg-is főzik; és kivált, a' levét, a' betegek' izámára levesnek nagyon dicsérik. Némmeltyek a' levelek' közeit szépen meg-tisztítva, félig meg-főtt, apron vagdalt hússal vagy ris-kásával meg-töltik, és így a' tetejét zsírjával egybe-kötve jól meg-főzik. Mindenik jó gondolat: és a' gyengébb gyomruak' számára a' nyers vagy meg-őutott salátánál jóval hasznosabb étel. NONNIVS ugyan L. I. de Re Cibar. c. 11. fél attól, hogy a' főtt saláta a' főzésből vett fok nedvességével a' halat felettébb meg-lágyítja, mellyért ezt HIPPOCRATESIS L. VII. Epidem. a' Cholera, az az, hányással, és has menéssel járó hideglelés' okai közti téfzi. Azért ő, a' kiknek a' gyomrok nem felettébb hideg, vagy a' fogaik nem hibátok, a' salátát nyersen enni jobbnak tartja mint főve, 's nyárban a' hideg-leiőseknek-is így bátorságosnak mondja lenni. Mikor az embernek étel kívánása el-veszett, szája rozsz ízű, a' nyelve fel-párlott, feje, taknyos; akkor, így mond LINNAEVS l. c. az etzetes nyers saláta kiváltképen hasznos; mivel a' gyomorban meg-rotthadt nedvességeket meg-igazítja, és ki-tisztítja. Vagynak a' kik, hogy a' salátának hideg nyersesége a' gyomornak inkább ne ártson, turbotyát, reptsent; tárkonyt, tormát, fok-hagymát, 's egyéb e'féle melegítő tsipő *materidkat* is jóvállanak a' saláta közti elegyíteni. De ezek-is, a' GEOFFROY' ítölete szerint, szükségtelenek; mivel, a' mint étel után való hofzfas fel-bőfögésekből ki-tettzik, ezek a' salátánál magánál mind nehezebben eméiztődhetnek-meg. Nem kell azért a' salátához olajnál, etzetnél, sónál egyéb: és ha ki annak meg-eméiztődését könnyíteni 's siettetni akarja, igyék tizta hideg vizet reá; a' bortól pedig fogja-el magát.

Chemiai próbák szerint, a' salátákban, fok Chemiai tizta viz, kevés föld, és olaj között el-rej-próba szetve igen fok salétromos, és ammoniacalis rint a' sásóból egybe-szerződött vékony söt talált, a' láta misce-

Jó meg-
főve is a'
gyengébb
gyomru-
aknak.

Mikor
leg-hasz-
nosabb?

Elegyite-
ni mikkel
es miért
szoktak?

da részek-
bol áll?

már sokszor említett nagy *Clemicus* GEOFFROY:
Mirum sane, így ír l. c. p. 647. banc plantam a-
quosam et fere insipidum, tantam salis volatilis
urinosi copiam in analysi praebere, ut plurimas
plantas longe sapidiores hujus salis coria fueret.
 A' melly sót, a' mi vérünknek savához épen
 hasonlónak mond, és hogy ez a' tűzben kön-
 nyen húgyos sóvá válik, savanyu természetű
 sót pedig a' salátában semmi úton és módon
 leg-kevesebbet-is észre nem vehetett: a' hon-
 nan ennek leve a' kék papiroffat sem veresíti-
 meg, mint a' savanyu sótól meg-fzokott esni.
 Ez a' tiszta ízű víz, és a' mi természe-

A' miter-
mészéri
nedvesé-
g-nkel jól
meg-egyez

tünkel szépen egyező vékony, hathatós só
 szerzette a' salátának azt a' kedvességet, mellyel
 az Orvosoknak-is más füvek felett meg-tettzett.
 Hivesít, nedvesít, tisztá, engedelmes, hig,
 vékony; minden szorosságokon könnyen el-
 ható, nem tsipős, nem forró, elégséges chy-
 lust szaporít; melly, a' vér közti elegyedvén,
 annak rothadásra hanyatló, forróságot 's izom-
 juságot okozó húgyos savát, szépen fel ele-
 gyíti, meg-hódoltatja. Melly szerint, hogy
 a' saláta a' nyári hévségeben, kivált azoknak,
 a' kiknek azon kívül-is forró természetek van,
 vagy egyébként véreket fel-hevitették, igen
 kellemes és hasznos eledel lehessen önként
 meg-tettzik. *PLINIVS* idejében úgy tartották;
 hogy a' saláta a' vért-is nagyon bővitené; mint-
 hogy a' kik salátával bőven élnek, a' magok
 testekben holmi gyenge viszketeget éreznek;
 mellyet a' vér' bővségétől gondoltak lenni.
 De már *GALENVS* ezt a' hibát észre vette-volt,
 és a' salátát-is, mint egyéb füvet, kevés
 tápláló erővel, de jobb-séle, mindazáltal nem
 minden részből ditséretes, tápláló nedvességgel
 birni tanította *L. II. de Alim Fac. c. 40.* Az
 a' viszketeget pedig, a' salétromnak kedvesen

A' vért
nem na-
gyon sza-
porítja.

Orvos-
ló hajz-
nai-is ne-
vezeteket

öfztönözó erejéből származhatott. Ez a' b n-
 ne, a' mi a' gyomornak emésztését-is jól segíti,
 mind nyersen mind főve. Főve, *DIOSCORIDES*
 szerint, bővebben táplál; nyersen inkább hi-

vesít, a' gyomornak-is inkább használ. GALE-
 NVS írja magáról, l. c. hogy ő mind ifju, mind
 idős korában a' salátát erősen ette: ifju korá-
 ban azért, mivel a' gyomra-szája a' sörro épé-
 től szüntelen égett, hogy azt hivesítse; vén
 korában, hogy az idő, és az éjtzakai fok
 tanulás miatt reá jött álmotlan éjtzakákon
 inkább alhafsék; mellyet, ha estve salátát bő-
 ven ett, mindenkor meg-is nyert; a' honnan
 e'vel ditséri-meg a' salátát: *unicum mihi insom-
 niae erat αλιεφαραιακον*. El-kezdvén pedig rom-
 lani a fogai, hogy nyersen nem rághatná a'
 salátát, egy jó baráttya' tanásából vízben meg-
 főzve élt véle. Ugyan ő, a' száraz termé-
 zetueknek, és a' kiknek a' hajók többire meg-
 szorúlva szokott lenni, mellytől fok-féle ne-
 ház változásokon kell által menniek, a' salátát
 mind nyersen mind főzve gyakran enni mások
 felett jónak mondja. A' Német Országi Ephem-
 erisekből jegyzette-ki GEOFFROY, hogy egy
 LANZONIVS nevű orvos, egy olyan embert, a' kí
 régtől fogva gyomor-gyengeséggel, étel után va-
 ló el-nehezedéssel, nehéz lélekzeléssel, fül-tsengés-
 sel, felettébb fok szélnek fel-bőfögésével hozzás
 ideig kinlódott (mellyek a' *hypochondriaca af-
 fectio*nak esmértető jelei), minden nap ebéden
 vatsorán csak salátát étetvén véle, szépen meg-
 gyógyított. Ilyen forma állapotban gondolják
 lenni fokan Augustus Tsászárt-is, a' ki-is mint
 fellyebb említők, salátától gyógyúlt-va-meg;
 SIMON PAVLI-is in *Quadrip. Botan.* a' salátát
 e'ben az *affectio*ban különösen jónak tapasztal-
 ta: *Plurimos vidimus, így ír, melancholicos,
 lactucarum tam crudarum quam coctarum usu,
 carniū esu, et vini potu profus abstinētes,
 sublevatos et sanatos fuisse.* Azoknak-is, a'
 kiknek, magok Szerzetek' tartalá szerint házas-
 ság kívül kell élniek, vagy a' Venus' tüzétől
 felettébb emésztődnek, fok búja álmodozá-
 lkat szenvednek, a' saláta fokot segithet: ha
 szinte nints-is épen olly nagy el-hűtő vagy
 ki-herélő erő benne mint a' Régiék tartották.

A' Hypo-
 chondria
 nyavalyá-
 ban külö-
 nősen di-
 tsertetik.

A' Venus
 tüzét ölt-
 ja.

A' hideg, taknyos természetű, és a' miatt fulladozó személyeknek ellenben ártani tapasztaltatott. Régi meg-jegyzés az-is, hogy ez, gyakran éléssel a' izem-világát erőtlenné, a' vér pökést-is bővitené. Hivesítés és has lágyítás végett *clyster*be főzni-is ditsértetik: úgy, láb vízbe főzni-is estvére, hogy álmot szerezzen.

Hafznos
jegyzések
a' salátá-
művelés
körüli.

Műveléséről ennek a' hafznos fűnek a' Gazdák ezeket jóvalják: 1.) *Hogy jó elein szép fejes salátád legyen*: Vessd-el a' magot jó elein tavalyi meleg-ágyba; mikor ott annyira nőtt, ültessd-el a' kertbe nedves, meleg, kövér helyre egy-egy lányira egy-máltól, és két három nap, a' Nap' hévsége ellen fedd-bé, 's öntözd vízzel szorgalmatosan. Egyébként a' salátá' ültetésnek leg-jobb ideje olyankor van, mikor eső elik, és meg az Eg honályos és hives: mert ilyenkor nem kell se takarás, se öntözés néki. 2.) Ha a' salátát egy-egy gödrötskébe ülteted, és mikor annyira nőtt, apró ganéjjal körül rakod, 's azonközben mint a' kápoztát meg-is kapád, fokkal gyengébb és nagyobb feje léizen. 3.) *Hogy egész nyáron által a' friss salátád el ne fogyjon*, megnyered, ha minden hónapban Hóld töltire újabbat-újabbat veténdesz. Ha a' meleg-ágy Délnek fekvő fal mellé eshetik, a' hol azt semmi hideg Északi szél nem érheti, annál jobb lesz'. 4.) *A' ki-körözésdt akadályoztatbarozol*, ha a' leveleit jó idején, száraz meleg időben egybe-kötöd, és, hogy a' viz belé ne mehessen, fellyül más levéllel bé-feded; azonközben lágy meleg eső vagy tó vízzel minden nap meg-öntözd, kivált ha az alatt száraz és meleg idő jár, és fellyül egy darabotska tseréppel meg-nyomtatod. 5.) *Kérői vagy tetre való salátát* Sz. János nap tajban kell vetni, 's mikor főbe kezdett borúlni, késő őzfzel, hogy meg ne fagyjon, meleg-ágyba által kell ültetni, 's ott takargatni, vagy pedig hosszú ládába ültetve, a' veteményes pintzékbe bé kell ten-
ni;

ni; 's mikor szép idő van a' Nap' fényre ot-
tan-ottan ki-tenni; vagy a' pintzében jó száraz
fővenybe el-rakni. Így Karátsonig-is el-tarthat-
ni a' szép fejes salátát hiba nélkül. 6.) A'
fodor salátának ha külső leveleit egy-más után
le-vagdadják, hogy majd csak a' tzikája ma-
radjon, úgy, újjabb gyenge levelei lésznek,
mellyek egybe kötve és körül földel fel-hány-
va, hamar szépen meg-sárgúlnak és poronyó-
ulnak. 7.) Nénellyek az őszfzel késon vetett
salátát télre-is a' földben hagyják, és dió-fa'
vagy tsere-fa' levéllel bé-takarják; a' melly alatt
az, szép zolden meg-marad, de fásabb, he-
gyesebb, 's keierübb lészzen. 8.) A' saláta-ma-
got le kell fzedni mikor a' kórója felényire el-
virágozott. A' mikor, ki-húzáván a' kóróját gyöke-
restol, vagy el-metvéen derékba tizen-egy napig
ollyan' helyt, a' hol a' szél nem éri, fel-függeszt-
ve kell tartani: a'kor kézzel a' magvát ki-sürol
ván 's a' polyvályától meg-tisztítván, jó szárazon,
száraz helyt el-áll kár nélkül négy elztendeig-is.

An *Endivia* saláta (*Endivia*, *Intybus*, *Stav-
iola Arabum*, PLINIVSNÁL *Seris*) három-féle: *Endivia*
Szelesebb levelu, *közönséges keskenyebb levelu*, *faldta*,
és *fodor levelu*, a' melly *Romainak*-is mondatik.
Mindenkiket mivelik a' kertekben. A' tavaszi
vetés hamar fel-novén, nyárra meg-virágozik,
magvat hoz, és azzal el-vész. A' mellyet
pedig *Juhusban* vetnek, az, őszre növ-meg.
Zold levelei haszonra rukáu fordittatnak: ha-
nem a' keskenyebb és fodor levelu *endividkat*, *télre hogy*
mellyek a' széles levelueknél nagyobb betsben *tészik el-*
vagynak, *Septemberben* vagy *Octoberben*, egy-és miként
be kötven fenn a' levelek' tetejét, a' kertéizek *einek vélek?*
földel bé-szokták temetni. A' mellyek, a'
föld alatt mint a' hó meg-fejérülnek, és a' téli
hónapokban saláta módon erzettel, sóval, fa-
olajjal, vagy tzitrom-lével, nád-mézzel meg-
készítette, Uri tsemegének tartatnak; sokkal
poronyóbbak és kejevesebb izuek lévén így meg-
fejéredve mint a' mig zöldek voltak, a' mikor
rend ízerint fás és keferutske izuek. Szokták

ezt a' pintzékben-is száraz fővennyel bé-takar-
va tartani; a' hol-is télen által hasonló módon
meg-fejérednek. Főzik levefekben-is. Midőn
az óru hátulsó tzimereket meg-sütik, és az
azokból ki-folyt 'siros lévben az *endiviát* ad-
dig főzve míg széllyel foly meg-rántják, igen
kedves ízű és egészséges ételnek és épen a'
gustus felső pontjának mondja GEOFFROY l.
c. p. 425.

A' *sald-*
tatói mi-
ben küöm-
böz?

Orvos-si-
gúl hol
buznos?

Egyébként, az *endiviák* tejesebbek lé-
vén mint a' *saláták*, izek - is zölden keferübb;
a' *salétrom*-is melly benne terem, savanyu
sóval ki tettzőképen elegyes. Innen nem-is
hivesitenek, és nedvesitenek annyira mint a'
saláták. De az egybe-sült epét és taknyos
vért inkább vékonyítják, hatalmasabban tisz-
titják; a' meg-dugulásokat-is hamarébb ki-bont-
ják. Melly ízerint az *endivia* a' *Cholericus-*
oknak, sárgasággal, gyomor égéssel, szorjuság-
gal bajlódoóknak különösen hasznos étel. A'
vér-folyásokban, rühöségben-is ditsértetik. Ifz-
szák fokban e' végre a' ki-fatsart tizta levét-is
orvofságúl 7, 8, lotig.

Tzikória
salát.

A' *Tzikória* két-féle: *Kerti* és *vad* (*Cicho-*
rium sativum, quod et domesticum, et cichorium
sylvestre erraticum, quod et Officinarium) PLINI-
VS l. c. ezt így hozza elé: *Est et erraticum*
intubum quod Aegyptii cichorium vocant. DIOSCO-
RIDESNél *Picris*: THEOPHRASTVSNál *Amarugo*
nevei vagynak; minthogy nagyon keferü ízű
mind a' füve, mind a' gyökere. Némellyek,
azért hogy virágjával mindenkor a' Napra néz,
nevezték *Solsequium*, *Sponsa Solis* nével-is. A'
Németek hívják *Weg-warth*, út-örzőnek, mint
a' melly az utak mellett a' barázdákban bőven
terem. A' virágjai rend szerint kékek; de ta-
lálatnak fejér, sőt néhol sárga és verefs vi-
ráguak is; a' melly mindazáltal az ő terméze-
tekben kevés kulömbiséget téfzen. Tejes ned-
vefséggel, mind gyökerek mind kórójok tellyes,
mellytől az izek az *endiviánál* keferübb, kevés-
sé fojtós. Melly miatt ennek a' levelein nem-

is annyira kapnak : a' kertekben-is ritkábban mi-
velik. Meg-fejéltve mindazáltal , orvosló
erejéért az *endivián*nál némellyek inkább ditsé-
rik. A' gyökerét , sokan tavaszszal. míg pu-
ha és nedves , kulso hajától meg-tisztítva , víz-
ben meg-főzik , és fel-hajogatva , etzettel sa-
láta gyanánt észik. De nagyobb kelleti van
ennél a' *Vad tzikóriának* a' Patikákban ; mel-
lyet minthogy a' kertnél nagyobb keferúsége
van, az enyves , sűrű , taknyos nedvességek-
nek meg-vékonyítására , az ereknek , az e'féle
enyves *materialt*ól való meg-tisztítá ára , ki-tör-
lé-ére , a' meg-dugulásoknak kivált a' májban ,
mellyből sárgaság , vér-velzetség , *hypochon-
driacu* nyavalya *melancholia* , *hectica* 's több
e' félek következnek , ki-nyitására jóval na-
gyobb tehetséggel birni tartanak. Ditsértetik
ez a'ról-is , hogy a' hidegebb és taknyosabb ter-
mészetűeknek , a' kiknek gyomrok a' salátát rosz-
szúl ízenné. jobban használ , ha szinte különös
me egítő ereje nintsen-is ; az el-lágyult kemény
részeket is , gyengén öszve húzvan , meg-erös-
sít , és a' tisztítalan nedvességeknek ki-válasz-
tására és hajtására fel-segíti ; mellyel az egész
testnek szebb 's virágzóbb színt ízerez. Élnék
nyers leveleivel magára-is meg-főzve ; ízfűzák
hat , hét *lorig* a' ki-fatsart levét-is ; a' gyöke-
rét levelekbe , főtt vizekbe külömb-külobb mó-
dokon főzik ; nád-mézzel bé-tsinálva-is tart-
ják. CRATO , maga tapasztalásiból ditséri a'
szikória-gyökeret a' *hecticis* hideg-lelésekben
ketske-téjben főzve , GEOFFROY *l. c. p. 322*
látott példákat , hogy a' tiszta vad tzikória-le-
vél-étel által , saláta módra meg-készítve , az
olyan régi hideg-lelések , a' kiknek semmi e-
gyéb' orvofságok nem használtak , ízépen ki-gyó-
gyultak. SIMON PAVLI a' tzikóriának tavaszi
első leveleit meg-száralztva és porrá törve ,
eltve reggel naponként , egy-egy köntingig
bé-venni , a' forró természetü közvényekben
sokat segíteni látta : nyan ő ezt a' port jónak
tapasztalta a' *melancholia* és *hypochondria* nya-
valyik.

valyákhán-is, a' *Job. RHODIVS* útasításából.

A' *Galamb-begy* (*Valeriana Locusta*, Németül *Winter Rapunzel*) terem széllyel a' szőlő-

Galamb-lökben és szántó-földeken önként, vetik a' kertekbe magról-is, jóllehet a' hová egyszer bé-kapott ha meg-magvazhatik, nem könnyen vész-ki; újra ki-kelevén minden őszfel el-hullott magvai. Hofzszukó, csoportos gyökér-levelei a' hó alatt egész télen szép zölden meg-maradnak, és mihellyt a' hó rólok el-ment, bőven szedettetbernek, és saláta helyett sült bány-hús mellé, etzettel, sóval, fa-olajjal el-készítve gyakran adatnak: a' honnan *lastuca agnina*, bány-saláta nevek-is lett. Ez nálunk nem régen tsúfzott-bé a' konyhákra. Az *Endiviával* egyező természete van. A' tsipós vérnek meg-jobbítására, és meg-enyhitésére ezt-is ditséri *LINNAEVS l. c.*

Az *Oroszlány fognak* vagy *Beka-virág-fünek* (*Leontodon Taraxacum*) tavaszi első jövés-leveleit, míg a' földből egészen ki nem nőtek és meg-nem zöldültek, késsel ki-mettzetvén és a' gyökereitől meg-tiszítván, 's ízpen meg-mosván, kevés sóval, etzettel, fa-olajjal el-készítvén, tavaszszal míg a' saláta bé-következnek, az *Auszriai Németek* erőssen észik. Iz nélkül való étel, 's enyves lágysága miatt nem-is igen tettzik a' szájnak. De a' vért hatalmason tisztítja: a' vizelletet-is minden saláták felett üzi, úgy hogy, ha a' gyermekeknek estvére ilyen salátát adnak enniek, az ágyat éjtszaka el-húgyozzák; a' honnan *LOBELIVS* után, *Leſtümnga*, 's *urinaria* fünek-is nevezi *LINNAEVS l. c.* Így éltek hajdon a' nyúl-salátával-is (*Soncho*) a' melly már ma a' konyhákrol egészen ki-maradott.

Az *Arannyal-versegő-is* (*Ranunculus repens, pratensis, foliis tribus*) melly a' vize-nyős kövér réteket tavaszszal szép fényes sárga virágjával el-borítja, első leveleivel, míg meg-virágzani nem készült, salátának közönsök fokaktól készítettetik. De meg-efett néhol, hogy

Orosz-
lány-fog-
vagy beka-
virág sa-
láta.

Arannyal-
versegő-
saláta.

hogy az a'hoz nem értök az erdei kopotnyaknak (*Affari*) majd ilyen forma, hányató leveleit ették-meg e' helyett. E're azért, a' kik, ez, egyébként-is keferu bürjánon kapnának, illo lélzen vigyázniok.

A' Kerti Kaldny-levelü-fü (*Cocblearia hortensis*) minthogy télben-is szép zölden meg-marad: úgy a' Vizi tormu-is (*Nasturtium aquaticum*) Kaldny-levelü-fü melly a' nyári hideg, téli meleg források folyamatajában télben-is szép kövéren zoldellik; *salda'sa's'* a' Fejer mustár vagy reptsen-fü (*Erysimum Barbarea*) melly nálunk az árkok' barázdáin magától terem, de Angliában, Svécidban a' kertekbe vettetik, és egész télen gyökér-levelei kiesen zoldellenek; mind ezek mondom, télen által, nyersen, taláta helyett, kivált az Északi tartományokban a'ztalra gyakran tétetternek. Az izek ugyan kedvetlen ke'eritske; de minthogy a' vérnek a' lavanyu nyereség vagy sóság miatt lett meg-sűrűsésében, és a'ból következni szokott rothadásra való hanyatlásában, melly *Scorbutus*nak mondatik, meg-orvoslására kiváltképen használnak, minden-félé nagy keletek van. Úgy hogy, sok izegény hajók fel-hólton a' hajókból, a' hol ez a' nyavalya leg-inkább uralkodik, a' partokra kivettvén, ezeknek barom módra lett ételek által, néhány napok alatt tsudálatoson egészen meg-gyógyultak. Az olyanoknak ugyan, az ETTMÜLLER' meg-jegyzése szerint, a' kiknek ortájokat ottan-ottan repülő fel-gyüladások fogják-el, szivek rend kívül dobog, a' fejek fokot fáj, gyakran hánynak, az e'séle *anti-scorbutica* füvek magokra nem annyira valósnak hátországosok. De sós-kával elegy, vagy főke-lavóval, vagy borral meg-főzve, ezeknek-is, a' mennyiben a' vért a' rothadástól őrzik, és a' meg-poshadt sótól a' vizellet' útján nagyon tisztítják, haszonnal adattatnak.

ezeknek
hajzas e-
rejek a'
scorbutus
ellen.

A' Répákból és káposzta-tor'sákból télen által, midőn a' pintzékben fővénybe el-tetnetve állanak, ki-jöni szokott gyenge sejér jövésék-

*Répa és röpözta-
rzika salá-
ták.* is, egyéb saláták' szükiben, télen által salátának fok helyt készítettnek. Édes kedvű izekkel a' száznak eléggé-is tettzenek; de a' gyomorban hamar meg-rothadnak, fok szelet, és bűdös fel-bőfögést csinálnak

A' *Turbolya* (*Chaerophyllum, Cerefolium, Gingidium*, Németül *Körbel* vagy *körbel-kraut*) a' hová egyszer bé-férkezhet és meg-magvaz-hatik, búrján módra önként-is szaporodik. De a' gondolabbak, hogy minden időben gyenge zöld turbolya-levelek légyen, hóln.ponként vetik. Új korában vékony fű szagja van, ize kevésé fű-szerfzamos szonító, de nem kedvetlen: meg-száraztva, ha eleven szénre té-szik, mint a' salétrom villámásotskákat csinál; a' melly annak jele, hogy ez feles salétromos vékony sóval, és kevésé tsipós, fű-szerfzamos olajjal bír; mellyért mind a' száznak, mind a' gyomornak nagyon tettzik. Elzik ezt nyers-en-is, írók vajjal meg-kent kenyérré hűtve, úgy-is mint a' salátát magára, vagy egyéb zöldségekkel elegy: meg-apritva étkekbe-is fő-zik, de csak kevés főzést kíván; mivel fű-szerfzamos, hasznos részei könnyen el-repülnek. A' *Venusra*-is ösztönözni, a' szívet vidítani, az agy-velőt erősíteni tartarik. A' bizonyo-sabb, hogy az enyves, sűrű, taknyos ned-vekségeket vékonyítja, a' meg-dugulásokat ki-bontja, a' szelet, vizelletet hajtja, és a' val együtt a' vesékben termő fővenyeket 's kö-vetskéket-is tisztítja; a' havi-vért indítja, a' bőrnek fekélyes nyavalyáit orvosolja, a' hosz-szas nyavalyákat meg-fordítja; az egybe állt vért el-osztatja, mind bel-ó mind külső étéssel. Innen, a' magos helyről le-esteknek, erősen meg-verettetteknek, gyermek-ágyban fekvő és a' szülésnek tájalmiban meg-tomlott alacsony embereknek e'ből igen hasznos levefeket ké-szítettethni. *Frijs leveleiből*, ha nyersen vagy tserép-fazékba zárva, 's hév kementzében meg-fonnyasztva, levét fat annak; és e'ből, mikor meg-szállott (melly, ha egyszer fel-forralják, tilz-

*hogyan élnek
vele?*

*Orvosi de-
reks hajz-
nui.*

tilztábbá lesz") 24. lotot vagy magára, vagy fél könting salétrommal, és az öt ki-nyitó gyökerekből készült jyrus-pal négy lotnyival meg-elegyítve, a' viz-korságofoknak háromszor, vagy ha szükség, négyfzer-is napjában bé-ad-nak, bizonyoson használ. Vizben meg-löve-is a' leve két annyi mértékkel, hasonlóképen ditsértetik. A' melly, a' tsak nem egészen meg-rckedt vizelletet-is bőven meg-indítja, és a' belső fel-gyúladásfokat le-tsendesíti: *Hoc si medicamentq non curetur bydrops, vix alio janu-bitur modo*, így ír GEOFFROY l. c. p. 29. Id-circo illud specificum antihydropicum censeo. U-gyan ő ezek' számára e' következő levést az égis magasztalja: Végy friss turbolya-leve-Turbolya-let hat fél marékkal; borju-hútt vékony szele-leves u-tenként vagdalva egy fontot; rakd ezeket ré-gyan e'tenként egy tserép-lazékba; tégy egy könting vegre.ólva ztott salétromot-is belé, toltsd-meg víz-zel; és jól bé-fedve főzd négy vagy öt óráig, a'kor nyomd-ki erőssen a' levit; és adj belö-le a' viz-korságos betegnek minden negyedik órában 12, lotnyit. Ezzel, úgy mond, a' gyer-mek-szülésben meg-romlottak-is élhetnek leves-gyanánt. Kívül-is a' vizellet' meg-rekedése el-külső lö-len vajas vizben meg-rántott turbolyával 'stónék-is petre'selyem-levével a' beteg' ágyékát melegen igen jó. bé-kötni, izokott orvoság.

E'be a' forba tartozik a' petre'selyem-le-vel-is, mellynek egész tavaszon és nyáron ál-A' petre-tal fok étkekhez, levelekhez, bor-ó, ris-káta, 'selyem-le-árpa-káfa-pépekhez, főtt halakhoz s a t. a' vel közön-konyhákön, mind kedves izéért, mind egész-seges kony-ges voltaért nagy kellete vagyon. A' turbo-lui/zer.lya-levével, egyébként ez-is egy természet-
bir; hanem kedvetlenebb szagja és keserü izo-miatt nyersen salátának nem igen élhetni véle: meg-tozve pedig mind azokat a' hasznokat vár-hatni belöle, mellyeket a' turbolyáról meg-ir-tunk. De mind e'ről, mind a' turbolyáról kiknek ért-
szükség tudni, hogy a' köhögofeknek, és a' hat? kik vert pöknek, ártalmofok. Különösen a' petre-

petre'selyem-levél az olyanoknak, a' kiknek izemek fájós és vérmes szokott lenni, és a' kik a' nyavalya-törésre hajlandók, nyavalyájokat öregbiteni tapasztaltatott. A' *Lipfiai Commentariusokban* T. XVI. p. 69. egy '26, esztendő Frantzia afzszonyt emlitenek, a' ki ballal petre'selyem-levelet és gyökeret éven, erős nyavalya-törést és mély ájulást kapott. *MURRAY App. Mat. Med.* 7. I. p. 302. példákhoz hoz-elő, hogy az az előtt el-tsendefedett nyavalya-törések, tsak a' petre'selymes levelektől, és azon viznek, mellyben petre'selyemmel együtt halat főztek-volt, meg-italítól meg-újultak. Es a' *Selinum* nevét-is a' Régiek közül némelyek onnan gondolják néki adatottnak lenni, hogy a' Hóld' változásai után való nyavalya-töréseket meg-újítaná, *Σελίνον* lévén Görögül a' Hóldnak neve. Vagynak ugyan, a' kik ezt az ártalmos erejét a' jó kerti petre'selyemnek, kivált meg-főve, kétségsbe hozzák; és ezt a' vádat a' *paludapiumra*, tói petre'selyemre, a' melly másként-is mérges, ruházzák. De így-is bátorságosabb a' kétséges dolgoknak mindenkor a' féltőbb felit forgatni, és a' petre'selyem' ételben nem telhetlenkedni. Múlólag emlirem, hogy *Dioscorides* L. III. c. 62. a' petre'selymeknek hat neveit számlálja-elé. 1.) *Aposelinum*, az az:

A' petre'selyemnek kertli, melly a' kertekben miveltetik. 2.) *Elephaselinum*, melly a' nedves helyeken önként terem, a' honnan *Apium palustre*, *paludapium* nevet-is visel; *apium*nak híván a' Romaiak azt, a' mit a' Görögök *Selinum*nak neveztek. Ez a' kertekbe-is által-vitettévé, ma *Zellernek* mondatik. 3.) *Oreoselinum*, mellynek lakúsa a' hegyeken szokott lenni. 4.) *Petroselinum*, melly a' kősziklás helyeken terem. 5.) *Agroselinum*, melly vadúl nove, a' mezőken, erdőken széllyel találtatik. 6.) *Hipposelinum*, melly a' petre'selymek között leg-nagyobb, mint a' ló a' több négy lábú állatok között. Leg-inkább tettvé pedig az embereknek a' kősziklák

lák közt találtatott petre'selyem, azt kezdeték a' kertekben-is inkább mivelni: mellyrol a' kerti petre'selyem-is ma *Petrofelinum*nak, onnan Magyarolon petre'selyemnek neveztetik.

A' *Tárkony* és kapor levelekről, alább a' *Tárkonyfü-szerfzámok*' rendiben léizen emlékezet. levelek.

A' *Spinachia*, így neveztetett a *spinis*, hegyes tetejü leveleiről, 's töviflës magvairól, A' *Spinavagy*, a' régi Arabs *Doctorok* és *SERAPIO* *szechia* nevirint, *Hispaniáról*, *Hispaniában* termő fünek *bunnan* tartattatván, a' honnan *SERAPIO* *Hispaniának* redett? hívja.

A' *Botanicusoknál* *Lapathum hortense*, Németül *Spinat*, Magyarúl *zöld paréj*, *kerti zöld laboda*. Különös megjegyzés e'ben, hogy jóllehet levelei fetét zöldek, 's jó vastagak legyenek, de a' vizet, mellyben meg-főzik, meg-nem zöldíti; és ha szinte magának femmi ize nints-is, még-is a' vizet, mellyben sokáig főzik, meg-édesíti, és olyan sok sót ad belé, hogy a' vizben a' kristály résztskéket izemmel-is lehesse látni; a' mellyek-is titkos savanyusággal birnak; úgy hogy, attól az évőnek foga, mint a' savanyu almától, úgy el-tompúl; 's az érzékenyebb gyomru személyyek néha kolikátis kapnak. Egyébként, néhány lévben előre meg-főve, 's a' levét mind annyiszor jól ki-nyomva, 's így tehén-hús lévben újra meg-főve, jól meg-gyömbérezve és borfolva nem vólna nehéz emésztheto, sem egészségtelen. A' testet nagyon hivesíti és nedvesíti, a' be-eket-is gyengén laxálja, a' tüdöket sikítja, hanem felette kevés mértékben táplál, izelet, 's tsemert-is könnyen okoz. A' Spanyolok ezt más Nemzetek felett izeretik. Köztünk nem igen van szokásban.

A' *Fejeres sárga*, *gyenge fodor nagy levelü kerti laboda*, (*Blitum*, *Atriplex hortensis*, *Aureum olus*, Németül *Melte*) minthogy gyengébb és tisztább izü, *spinat* módra el-kéizulve köztünk sokaktól elébb hetsültetik. *PLINIVS* írja *L. XX. c. 20.* hogy *PYTHAGORAS* ezt, mint ennek különös természet.
haszna.
Sárga laboda.

mint víz-korságra, nyavalya-törésre, sárgaságra vivő bürjánt egészen meg-vetette.

Verefs laboda.

Vagyon ennek piros levelu neme-is, a' melly néhol kertek' dí-zére tartatik, de konyhára vér színü levéért nem vitetik. A' vaa, vagy büdöfs szagu labodát-is herbathee helyett a' méhnek szorulása ellen némellyek ditsérik.

Kerri kövér portsfü.

ennek tulajdonságai-

A' Kerri, vagy kövér portsfü, Barút paréj, (*Portulaca sativa*) a' spinartal egyéb tulajdonságaiban meg-egyez; hanem kevésbé szorit 's enyvesebb, nyálalabb izu. Innen hivesítő, szomjuság öltő és enyhítő ereje a' testben tovább meg-marad. Az epe' forróságát nevezetesen öltani, és' azzal az étel' kívánt-is segíteni, de a' Venus' tüzet, és a' szem' világát fogyni mondatik. A' geleztek' meg-ölésére és belekből való ki-tisztítására különös ereje tapasztaltatott. Ditsértetik a' felettébb való havi-és egyéb vér-folyások, vér-pökések, torró has-menések, neuzo-mag' ei-folyása ellen-is. Kezítésének módja ennek-is az, a' mi a' spinálnak. De a' tsinosabb asztalokra ritkán tétetik. Nálunk a' Tziganyok téjben főve nyáron által gyakran élnek véle. A' ditznóknak igen kedves eledetek; a' honnan Oláhólon portsfünek-is mondatik.

§. CIX.

A' Sóska minél gyengébb, zöldebb és kedvesebb izü, annál hasznosabb, és savanyu ízevel az ételbeli kívánságot inkább gerjeszti; a' vérnek forróságát szebben öltja, es a' rothadástól jobban tartóztatja, annak tisztátalanságát a' vizellet' útján derekasabban ki takarítja. De a' kiknek gyomrokban és vérekben, a' savanyu vagy etzetes tisztátalanság uralkodik, mint rend szerint a' gyermekekben, gyenge puha testü Afiszonyokban, *phlegmaticus* és *hypochondriacus* szemellyekben, ezzel élni ártalmos: mert nyavalyájokat neveli.

A'

A' Sörkálnak több nemei között konyhai 's orvosi háfzonra inkább e' két-télék iszol-
 gálnak: *Acetosa seu oxalis, vulgaris vel praven- Kerti ke-
 jis, folio longo: et Acetosa seu oxalis rotundifolia, hortensis.* az az: A' Mezei hozfizu, nyil rek levelü
 forma levelü, és a' kerti kerek levelü sósak. sósak.
 Mivelik ugyan néhol a' hozfizu leveü sósak-
 is a' kertekben, de kedvelebb, tisztább, hat-
 hatósfabb savanyúsága lévén a' kerek levelunek,
 a' kertekben a' lett közönségefebb. Konyhai
 háfzonra tsak a' levelek fordittatik. A' gyö-
 kerek, mindeniknek keferü fojtós ize lévén,
 az orvosi fizek közü számláltatnak; és a' bel-
 sö részek' meg-duguláfinak ki-nyitására, és a'
 'vizellet' mozditására nagyon ditsértetnek. Meg-
 Izárasztva és külső hajoktól meg-tisztítva a'
 fött vizeket szép pirosfán festik. *Leveleikből*
 miud a' kettőnek, nyersfen-is, meg-szárasztva-
 is hús-lévben meg-főzve, és tej-fellel egybe- Konyhai
 törve, sóba fött marha-húfok, és sült halak háfzonra
 mellé kedves izü mártogató levek készülnek; *hogyan elnek*
 mellyek a' gyomornak-is nagyon tettöz fava- *vele?*
 nyuságokkal, a' forró epe-sártól el-vezített é-
 tel' kívánált szépen ébrefztik; ugyan az ezen *Orvosi*
 okból támadt forró has-mené'eket, vér-hafa- *szép hajz.*
 kat, ha vizben vagy savóban meg-főzve a' le-
 vét bőven ilizák, meg-gyógyítja. A' Storbu-
 rusban, vagy a' vérnek forróztató meg-vezé-
 lüben-is ezekből, zab vagy árpa-kásával hús-
 lévben főve, nagy hasznu levelek készülnek;
 kivált, ha Kalány-levelü-füvel elegy főzik. A'
 tavaszi forró, mindennapi, harmadnapi és ket-
 tős harmadnapi hideg-lelősek, így ír GEOFFROY *ki-fatsart*
Mat. Med. T. III. p. 28. ha a' hidegnek el- *leve hideg-*
 jövelele előtt, néhány izben a' sósakból ki- *teles ellen*
 fatsart lévből hat vagy nyóltz unciát meg-ilz- *adatik.*
 nak, Izerentsésfen meg-gyógyúlnak, ki-lévén
 előre tisztítva a' gyomrok. Miként szokták
 a' Patikáriusok a' kerti sósaknak ki-fatsart le-
 viből azt a' savanyu sót készíteni, mellynek
 olly nevezetes hivesítő ereje vagyon, alább
 a' sóról téjendő *Tractatunkban* elé-beszélljük.

§. CX.

A' Spárgának gyökere a' Patikákban, az öt vér-tisztító gyökerek közti számláltatik: konyhai haszonra pedig csak füve fordittatik. Ez-is egyekben meg-egyez a' le-irt zöldségekkel, hanem hogy a' vizelletet, különös szagu bűdösséggel meg-undokítja, melly miá fokban a' veséknek ártalmosnak mondják. Minél gyengébb és fejébb ennek jövése, annál inkább bűdössíti és néha felis akasztja a' vizelletet. Innen, a' Frantziák inkább észik a'kor, mikor már ágazni kezdett. BEHRENS *Select. Diæt. L. II. c. 5. §. 4.* a' spárgáról azt-is említi, hogy az, az Ember' testinek kedves szagot ad; és hogy az Afzszonyokat meddökké teszi, a' Férjfiakat pedig *Venusra* gerjeszti. A' *Tsalyán* és *Komló-jövések* a' hasat indítják, a' vért tisztítják, szárasztanak és melegítnek-is gyengén, igen bőven való élésekkel, fájdalmas vizellést okoznak.

Spárga-jövéjek. A' Spárga, (*Asparagus*, VARRO szerint *ab asperitate virgultorum*, Németül *Spargen*) mivelletik a' kertekben-is mindenütt; de magától-is terem a' szőlőkben, széna-réteken, néhol a' szántó-földeken-is; sőt a' le-omlott városok' és egyéb kö-falak' romlásai alatt, és el-égett faluk' hamvai közt-is el-temetődve. A hol egyszer helyet vert, tartós gyökerei sok esztendeig meg-maradnak, és minden tavaszszal sok fejér, azután meg-zöldülő, puha, leves, spárga forma jövéfeket (*turiones*) bortsátanak-ki, levél nélkül; mellyek gyenge korokban töből ki-törettetvén, vagy metzettetvén, konyhai szükségre szedettnek; és vizben vajjal, vagy marha-hús lévben meg-főzetnek véle? tetve, sóval, borfal, szeretsen-dió' virággal, a' melly e'hez leg-jobban illik, néha kevés e-
tzet-

szettel-is meg-szeresztetvén, faláta helyett, hidegen, az Őri asztalokra vitettetnek. Így-is a' ízájnak nagyon tetteznek. De fozik levelekbe-is, fokképen; borju-hússal, rákkal pástétomokba-is gyakran készítik: borsóval 's gyökerekkel elegy főzve, olajban, vajban meg-rántva-is fokan szeretik. Vagynak a' kik, hogy annyival jobb izek legyen, a' meg-főtt és levitől gyengén ki-nyomott spárga-jövéseket tálba, a' hegyivel bé-felé forgatva, el-rakják, és fellyul jó bőven irós vajjal vagy téj-fellel meg-rakva, 's más tállal bé-borítva, szénen, míg a' vaj vagy téj-fel belé-főtt, meg-főzik; és szeretsen-dió' virággal meg-hintve, fel-adják. Mások ennél-is kényesebben, a' tálát jól ki-moított irós vajjal egy újni vastagon bé-kenik, meg-tört szeretsen-dió' virággal, aprón metélt tzitron-haj' sárgájával, és vajban kevéssé meg-rántott 'semlye-béllel meg-hintik; így a' meg-főtt és kevéssé meg-szivalkodott spárgákat reá rakják, fellyul ismét vékony vaj-levelekkel bé-borítják, és más tállal bé-fedve, meg-főzik, míg a' spárga a' vajat bé-itta; ezzel, szeretsen-dióval, 's rezfelt 'semlye-béllel fellyul meg-hintve, asztalra viszik. Szokták néhol a' meg-főtt spárgát a' hegyivel félig kadorzba, az az; tojásból, téjből, lisztből kéizült hig pépbe, kevéssé meg-sósva, mártani, és így forró vajban meg-rántva-is készíteni. Főzik tyúk, bárány, borju-hússal-is, meg-aprítva fokképen. Néinellyek, erős sós vízben félig meg-főzve, télre-is bé-tsinálják; az edénybe fellyul jól meg-borított etzetet onrvén. Mellyet oltán mikor asztalra akarnak vinni, jobbatkán, de nem egész lágyon újra meg-főznek. Főzéssel a' spárgáknak, úgy mond Nonnius, szükség szaporán bálni; mert egyébként széllyel áznak, izeket-is el-vesztik. Innen Augustus Tsászárnak, a' ki a' spárgát fellette szerette, köz-mondása vala, mikor valami siető dolgot parantsolt: *ocysus quam asparagi coquantur*. A' spárga valamint a' szájnak,

A' kényesebb Őri asztalokra miként készítettik?

Télre hogy csinálják-be?

úgy a' gyomornak-is kedves tsemegéje, úgy hogy egéiz font spárgát meg-ehtik valaki va-
Konyhai tsorán, még-is attól a' gyomrának leg-kissebb
és orvosi terhét sem érzi; és reggel úgy ehtik, mint-
ditseretes ha az előtt egéiz nap böjtölt-vólna. Más ét-
terméjzete kek előtt éve-is az el-veszett *appetitust* meg-
 hozza. E' mellett a' májat, lépet és vesé-
 ket derekasint tisztítja, a' vizelletet hajtja,
 és ezen az úton a' vérből sok poshadt só t-
 karít-ki; mint az a' vizelletnek különös bü-
 dőségi szagjából, melly a' viola-szaghoz ha-
 sonlít, ki-tettzik. Mert, hogy ez a' bűdös-
 ség magában a' spárgában vólna, a' mint né-
 mellyek vádolják, azért-is nem hihető, mivel
 se löve, se magában meg-rothadva, mint a'
 káposztának, semmi szagja nintsen. Ha a' vi-
 zellő edénybe, előre, annyi só *spiritus*sal,
 hogy mint jó bor etzet úgy tsipjen, meg-ele-
 gyített vizet töltenek, nem fog érzeni ez a'
 bűdősége a' vizelletnek. A' tzirom-lévnék
 savanyusága-is ezt meg-változtatni tapasztal-
 tatik; de ezzel segítő ereje-is meg-változik.
 Vagynak, a' kik az *arendtől* és *calculustól*-is
 a' veséket tisztán tartani mondják. HELMONT-
 RIVS ellenben és ETTMÜLLER inkább a' köve-
 ket tsinálni mint ki-tisztítani állatják, de tuu-
 damentom nélkül. Az igaz, hogy nyughatat-
 lan ösztönözéssel dolgozik a' vesékben, és
 hogy, a' GEOFFROY' vizsgálódása szerint, an-
 nak gyenge jövészei, salétromos, *ammoniacalis*
mitsoda sóval egyéb füvek felett bővölködnek: melly
részekből a' kórójokban és gyökerekben közel sem ta-
állanak? láltatik olly bőven; 's ez-is az oka, hogy e-
 zektől a' vizellet' szagja nem szokott szagot
 változtatni mint az új jövéséktől. Bőv és gya-
 kútnak nem kor éléssel vér-vizellest, folyó sulyt, és köz-
ogefsége- vényt mondatik okozni. Leg-alább azoknak,
jek? a' kik ezekben a' nyavalyákban már benne
 Vagynak, nem vólna tanácsos a' spárgát bő-
 ven enni. A' hafat-is valamennyire lágyítja:
mennyire többetskét-is táplál mint a' *spinacia* és *parej*.
táplál? GALENVS ezt, a' gyomrot erősíteni, de, va-
 lamiut

lámint a' több zöldségeket, kevésbé táplálni mondja. SIMEON SETHI, maga tudta mi okból, a' spárga-jövéseket e' részben-is, minden vetemények felett helyhezette. *Est autem, igrum, olerum omnium asparagus, qui maxime nutrit, ita, ut si quis dicat ejus substantiae naturam positam esse mediam inter olera et carnes, non multum a vero aberrabit.* Az az: „A' spárga minden kerti zöldségek közt leg-bővebben táplál. úgy hogy, ha ki annak termését a' zöldségek és hús közt középbe teszi, a' valóságtól nem messze távozik. „Hogy a' spárgának színén a' köris-bogarak' porához hasonló módon égető bogaratskák lakniának, mellyek ennek a' plántának tulajdon tetvei vólnának, és ezek ezt fokszor meg-mérgecsitenék, tsupán csak a' HELMONT' képzelődése. Melly nagy szorgalmatosságot és sok munkát tégyenek a' kertészek, a' spárgának a' kertekben mind magról, mind gyökérről való szaporításában, tsudálva láthatni ZINCKENBEN *Allgem. Lex. Oecon.* a' *Spargen* név alatt. Már hajdon-is a' Nagy CARO *de R. R.* c. 161. a' spárgáról és annak miveléséről sokat irt. A' mellyből ki-tettzik, hogy ez a' Romaiaknak-is régen, kedves ételek vólt; és hogy ez az emberi eleségek közti régen vétetett-vólt-bé. Egyiptomból, a' hol ez, mint nálunk-is a' Mezőségi óldalos széna-réteken, önként termett, gondolják hogy vitetett-vólna leg-elébb Oloiz Orizágba. A' kövér, puha, ganéjos földben igen bőven szaporodik, és felette nagyot nőv, hogy egy újni, sőt egy páltányi vastagságuk, és egész fingnyi magosfak-is fokszor találtsanak. *Libyának Gerulia* nevu tartományában mint egy páltza a'kora vastagon, és mint egy 20, fingnyi magosfán nővni írja ATHENAEVS *L. II. p. 62.* A' mellyek meleg-így kívül, tisztá puha földben termettek, valamint ízekre, úgy egéséges vóltokra nézve-is jóval elébb-valók.

U. Darab.

P

Vagy-

Vagynak, a' mint elébb-is említém, *Mezei és zsi's erdei termés spárgák-is*, mellyek fok ágak-
*erdei spár-*ra oszló kórójakkal, és haj-szál forma keskeny,
gák. tömött levelekkel szerzett gyenge árnyékokról,
 vagy hogy a' nyúlak alatta heverni szeretik,
Nyul-árnyeknak-is mondatnak. Ezek a' ker-
 tinél vékonyabb, fálabb, soványabb, keté-
 rübb jövéleket borsítanak; kórójok-is fűsabb,
 keményebb; levelek ritkább, vékonyabb, zöl-
 debb vagy feketébb; egyébként épen azon
 termézzettel bírnak. Sokan úgy tartják, hogy
 mivelés által, jó helyeken, ezek-is épen o'lya-
 nok lennének, mint a' kerti spárgák. De *TURN-*
NEFORTIVS a' Pári'si Királyi kertben hoztias
 mivelés után-is az erdei spárgát a' maga élé-
 bi termékét meg-tartani, nagyobbhat lem
 nővni tapasztalta. Mellyből azt hozza-ki, hogy
 ezek között valóságos különbség vagon. Or-
 vosi hasznokra ezek a' kertieknél elébb-valók.
 A' Régiek *Corruddnak* hívták, meg-külömböz-
 tetve a' kerti spárgától, melly *asparagus alti-*
lisnek mondatott. A' honnan *COLVMELLA* ezt
 így említi *L. X. v. 375.*

Prodit, et asparagi Corruddi simillima filo.

Komló
jövések. A' *Komló-jövések-is* (*Turiones lupuli*) mi-
 kor tavaszszal a' földből, mint az iró-tollnak
 szárai fejéren ki-búttak, és még zöldü'ni nem
 kezdettek, a' gyökerektől szépen meg-tisztítva,
 és a' földtől meg-mosva, így kevésé meg-főz-
 ve, etzettel, fa-olajjal, sóval faláta módra
 el-készítve, hidegen fok helyeken vitetnek
 asztalra. Ugy készítve-is mint a' spárgát fok
 szeretik. A' májnak, lépnek meg-dugu-
 lásiban ezt-is nagyon ditsérik; a' vért-is erős-
 sen higitani és tisztítani; s ezzel a' rüh és
 egyéb bőrön való fekélyek ellen használni
 mondják. A' hasat-is tsendefen *laxdlja*. A' köz-
 nép, hogy e'béli erejét nevelje, néha a' *bor-*
za-finak új bimbóit elegyíti közibe. De, a'
 mint *BEHRENS Sel. Diet.* meg-jegyzette, néha
 rajta-is veszti: mert kemény hányással egy-
 ben köttetett has-meuésbe és ájulásokba esnek

az e'féle falátáktól ; és tüzta vér-is mégyen tölek.

A' *Tsalyán-jövések*-is hús-lévben meg-főve, és só, vaj, borfot tévén hozzá, néha kevés etzetet-is, a' tavaszi asztali tsem.gék közti gyakran bé-férkeznek. Ezek-is a' hatat ösztönözik, mellyel a' *Venust*-is gerjeszteni tapasztaltatnak. A' tudóket a' taknyos torhák-tól szabadítják ; mellyel a' fulladozásban, nehéz lélekzelésben, köhögésben, oldal-fájásban, vizellet és havi-vér' meg-rekedésében használni tartatnak. Értsd ezeket tsak a' nagyobb-fele égető tsalyán jövésekről.

§. CXI.

A' *Káposzta* minden kerti veteményeknek Királynéja. Ez a' Régiek előtt olly betsben volt, hogy a' mint *PLINIUS Hist. Nat. L. XX. c. 9.* beszéli, *PYTHAGORAS*, *CHRYSIPPUS*, *CATO*, a' ról egész Könyveket irtanak, és azt egyedül a' testnek táplálására elégsegesnek mondották ; és hogy a' Romai nép eleinten DC. éftendők alatt minden nyavalyákban az egy káposztával orvoslotta magát ; mellyből ő-is a' n. h. egész Patikát készít. Ir-le ott *PLINIVS* három-fele káposztát. Ma mi köztünk 's másutt-is, a' mennyiben tudom, egész Európában öt-fele forog : fejer és verefs fejú káposzta ; fejer fejetlen fodor káposzta ; kek fejetlen fodor káposzta ; sima levelü fejer fejetlen káposzta ; virág káposzta. Mindenikben lók víz között holmi vékony *alkalinus* só vagyon, melly miatt hamar meg-is rothadnak ; a' *fermentation*nak és meg-etzetefedésnek ellent-állanak, mind a' gyomorban, mind azon kívül ; a' reszegséget gátolják ; az etelbéli kívánságot nevelik ; az eméltéit segiticik ; a' vérnek hideg taknyolságát oszlatják ; annak náthás *scorbuticus*, savanyu tsipőfsegét óltják,

ják, a' vizelel' és *perspiratio*' útján ki-takarítják; a' hasat-is mozdítják, löként ha első leveket le nem szűrték, úgy hogy, ha *materiájok*nak szijjas keménysége olly nehéz emészthetővé nem tenné, majd minden Embereknek igen hasznos eledelek, sőt fokoknak csak nem orvosságok lehetne a' káposzta. A' *Virág-káposzta*, minthogy a' más négynél gyengébb 's könnyebb emészthető, leg-egészelebb-is. Ez után van, a' *fejer jódor fejetlen káposzta*. A' *Fejes káposzták* jóval keményebb természetűek, és, kivált a' fejer, (a' többinél nedvesebb lévén,) a' gyomorbaa-is hamarébb meg-rothad, és puffadált, gyomor-fájált, fzelet, vér halt, főbéli nehézséget, izésülést 's a' t. okoz. Innen, a' *veress* vagy *kék fejes káposztát*, a' fejéknél sokkal jobbnak tartja BOERHAAVE *Hist. Plant.* p. 423. és ezt, nem csak ételnek, hanem orvosságnak-is fok nyavalyák ellen ditséri. Ennek fött levit, egy kevés tzitrom-levet és vajt téven hozzá, a' rekedezésben, száraz betegségben még a'kor is, midön a' tüdök nagyon ki-fefedtek és meg-évödtek, a' köhögésben és vér-pökésben nagyon hasznosnak mondja. De nekünk itt a' káposztának orvosi hasznaira-is ki-terjedkedni nem tzeiünk. Mind *ezt*, mind a' *fejer fejes káposztát*, rothadás ellen, teire bé szókták szolni, a' Németek gyalúlva, mi egész tejenként. Így, nehezebben hathatván-meg egészen a' só, gyakrabban el-vész mint amugy. Egyéb iránt, az említett vékony *alkalinus* só, így jobban megmarad benne, és kettős sótságával a' száznak magát inkább ajánlja 's a' jó erős gyomornak egészelebb-is. Föve, hogy sótságát el vehessék, minthogy első levit mellyben meg-főzték, le szűrik, erejeben-is fokot el-vezst: innen a' gyomrot-

is inkább terheli; a' beleken-is nehezebben száll alá, hanem ha ugyan 'sirofon készítettik. A' nyers sós káposzta fokkal keményebb, szijjafabb lévén, nehezebb emészthető is. De tsipős sóságával ösztönözvén a' gyomrot, egy ideig, míg az, az e'féle ösztönhez hozzá szokik, azt mind a' maga, mind egyéb ételeknek meg-emésztésére nagyon segíti. Innen, gyakran és bőven ezzel élni nem tanátsos. A' kék fodor káposzta, míg fás ~~fin~~it egynehány ízben a' hó-harmat meg nem szaggatja, kigyitja, meg-enni nem alkalmas; azután-is igen erős főzést es fok 'sirt kíván: mert egyéb-iránt nehezen bír a' gyomor véie 's szorítis: de így-is föld természetű, *melancholicus* vastag vért tsinál. Hibáznak tehát a' kik a' kék káposztáról írt dicséretet ez alá-valóra ruházzák. Hasonló természetű ezzel a' *Torma-level*, hanem hogy inkább melegít, és, gyengéob korában fordítván konyhai haszont, nem olly nehéz emészthető.

A' Káposztát, ATHENAEVS' bizonyítáfa szerint L. VIII p. 370. hajdon a' Görögök szent- Káposzta nek tartották. NICANDER szavainak írja: *Bras-régi betse- jam in ver olera varem prixi vocaverunt.* A' fu. honnan lokaknak szokása-is vala így eskünni: *per brassicas juro quas maxime diligo.* Esküszöm a' káposztára mellyet leg-inkább szeretek. Magyar nevét, hihetőképén, a' Görögből 's Deákából vette, melly Görögül *κρεμμυδι*, Deákul *Nevét* *brassica*, s ezekből egybe-foglalva könnyen *mielőt vet-* lehetett *kabraska*, a'ból a' könnyebb ki-mond- *tek?* *dás'* kedvéért *káposzta* vagy *káposzta*. A' *κρεμμυδι* név a' Görögök közt, SUIDAS szerint jött más régi Görög Szóából *κρεμμυδι*; a' melly látásbéli fogyatkozást térszen; mintha a' káposzta a' szemnek világát fogyatná. A' honnan COLVMELLA de R. R. L. X. n. 178:

Nunc ventat, quamvis oculis inimica, coramble.
 Mások szerint tett ez a' szó részegeskedésnek és meg-elégedésnek való ellent állást; mint-hogy ezek az erők a' káposztában meg-lenni tapasztaáltak. A' Deák név - is *brassica* Görög eredetű, (a βράσσα, βράσσα, vorare) melly mohon való ételt jelent. Mintha mondták-vólna, hogy a' káposzta minden füvek között leg-kedvelebb 's hasznosabb vólna, és így mohon lehetne azt meg-cnni.

E're nézve *CATO Censorius de R. R. c.* 156. így kezdi a' káposztáról való beszédit:
Brassica est, quae omnibus oertibus anristat.ect.,
 „ A' Káposzta az, melly minden zödségeknél
 „ többet ér; eheted azt, úgy mond továbbá,
 „ mind főve, mind nyersen: ha nyersen e-
 „ szed, mártsd etzetbe, és tsudaképen segíti
 „ az eméltést, jó hasát vagy széket-is tsi-
 „ nál, a' vizelletet-is fok végekre hasznosá-
 „ téfzi. Ha a' vendégsézekben fokot innya ked-
 „ ved van, és jól kívánsz vatsorá'ni va'sora e-
 „ lött egyél etzettel nyers káposztát a mennyit
 „ akarasz; és minekutánna jól vendégeskedtél,
 „ egyél a'kor-is néhány levél káposztát, 's úgy
 „ lelz' állapotod, mintha semmit nem ettél
 „ vagy ittál vólna; 's ihatól valamennyit tet-
 „ tzik. „ *THEOPHRASTVS Hist. Pl. L. IV. c.*
 19. valami *Androcides* nevű régi embernek tu-
 lajdonitja annak fel-találását hogy a' káposz-
 ta részegség ellen orvosság légyen. A' *Poë-
 ztdk* e'ról ilyen *fabulát* költöttek, a' mint *Geo-
 poncus* Iróból ki-jegyzette *NONNIUS l. c. l. I.*
c. 14. hogy midőn *Bacchus* az Oriásoktól való

Miert féltiben a' tengerbe rejtezett-vólna-el, *Lycurgus-*
nem alku- tól ott szőlő-vefzizőkkel meg-kötözteivén,
szik jól a' könyvezett, és a' káposzta azokból az ő könyv-
szőlő tö- hullatásiból lett-vólna, 's ezért vólna a' káposzta
vel? és a' szőlő-tő között az a' nagy ellenkezés,
 hogy ha a' szőlő-tőhez közel káposzta vólna,
 az azon termett bor-is erőtlenebb lenne mint
 a' máitutt termett. De valóságos oka a' ká-
 poszta részegséget óltó erejének, az ő fok

vizzel és alkálira hanyatló falétromos sóval teleyes hivesítő levitől vagyon; melly a' bornak részegítő olajjal egybe-köttetett savanyu, repülő savát meg-fojtja, és el-változtatja, és a' lőre rohanni nem engedi. Az Egyiptombéliek, az ATHENAEVS' L. I. p. 34. feltett tudósítása szerint, minden étel előtt főtt káposztát ettek, 's úgy készítették-el magokat a' borozásra. Innen tanulták-meg azután a' Görögök-is ezt a' mesterséget; a' Görögöktől ismét, a' Romaiak. Alább ismét c. 157. azt írja a' káposzták' ditséretére az elébb meg-ditsért Nagy CATO: hogy azok a' hét jók, mellyek mind együtt a' füvek' természetiben fe-találtaknak, a' káposztában egyedül mind meg-vagynak: de mik légyenek már azok, el-halगतja.

A' Régiek, a' mint a' CATO', VARRO', PLINIVS' írásaiból láthatni, a' káposztának három nemeit mivelték. 1.) Nagy, széles levelűket, vastag tor'sájukat, mellyeknek CATO szerint, erős természetek és nagy erejek van. 2.) Fodor, tömött, gyenge, sima levelűket, mellyeket különösen *brassicának* hívtak, és megenni leg-jobbnak tartottak. Ná'unk *Olofsz káposztának*; a' Németeknél *Savoyer-kobl*, *Wersig-kobl*; Deákül *Erafica subaulának* hívják. 3.) Fodor, haladozott, retzés, vékony levelű, keferü tsipős izu, vékony kóróju káposztákat. Ezeket ismét két-félének írja PLINIVS L. XX. c. 9. *Selinoidea*, (mellyet L. XIX. §. 41, CATO *Apianának* mondott) minthogy levelei a' tzeller' (*Apium*) leveleihez hasonlítottak: *Leam*, mellynek a' tor'sájából ki-jott széles levelei vagynak (*unde caulodem quidam vocavere*). Ennek, *agy ir*, az orvoslásra semmi haszna nints: ama pedig a' gyomornak igen hasznos, és a' hafat-is kevésbé lágyítja. CATO ezt a' retzés, fodor, keskeny levelüt (értsd a' mi mái fodor kék káposztánkat) orvosló cróvel minden káposzták felett birni tanítja. „ Ezt „ *agy mond*, meg-törvén tégyed minden febek-

tovább va-
ló ditséret?
a' káposzt-
tának.

Hány-jé-
le volt re-
gen?

Olofsz ká-
posztá' ré-
gsege.

„ re és daganatokra. Ez minden sebeket meg-
 A' kek fo- „ tisztít, és fájdalom nélkül bé-gyógyít: ez a'
 dor káposz „ daganatokat meg érleli, ki-fakasztja, meg-
 tdnak. or- „ tisztítja és bé-gyógyítja, még az olyanokat-
 vofi bajz- „ is, a' mellyekbe rák-fene egett, és egyéb
 noi. „ oivofságok nem segítenek. De szükség,
 „ hogy minekelötte ezt reá tennéd, a' sebet
 „ fok meleg vízzel mosd-ki jól, 's azután úgy
 „ tedd reá meg-törve a' káposztát.,,

Emltenek ezeken kívül mind CATO, mind
 PLINIVS még két-féle káposztákat (*Brassicam*
 Erdei vad *erraticam*, *syvestrem*, *sive perream*, et *Brassicam*
 káposzta. *marinam*) Erdeit és tengerit; de, nem mint
 konyhai haszonra valókat., Az Erdei PLINIVS
 „ szerint egy forma, apró, kerek, sík levelü;
 „ egyébként a' kerti káposztához hasonló, ha-
 „ nem annál fejébb borzofabb, 's erőssen tsi-
 „ pös égető ize van. Ez a' szöllő-tőnek ol-
 „ lyan meg-esküdt ellensége, hogy ha a'hoz
 „ közel van, vagy ő maga meg-hal, vagy a'
 „ szöllő-tőnek el-kell veszni., E'ből véghe-
 tetlen orvofságot mond készülni L. XX. c. 9.
 §. 36. mellyeket itt elé-bezéli nints mó-
 dunk. Leg-nevezetefebb azok közt, a' mit
 fel-jegyzett vólt CATO-is de R. R. c. 157.
 hogy ezt meg-száraztván, és meg-aprítván
 vagy törvén, egy reggel, a' mikor az előtt
 való estve semmit nem ett, üres gyomorral,
 négy cyathus vízzel, (egy cyathus tett nálok tíz
 köntinget) végye-bé az ember. *Nulla res tam bene*
purgabit, neque elleborum, neque scamoneum, et sine
periculo; et scito salubrem esse corpori. Semmi
materia, úgy mond CATO, ilyen jól nem pur-
gál, se a' zúzpa, se a' scamoneum, é. minden
veszedelm nélkül; és ez a' testnek igen egés-
séges. E're a' ditséretes Erdei káposztára az-
ért vólna szükségünk, hogy ilyen jól és bá-
torúságon purgáló etzközre még a' Haza' ter-
mései közül szert nem tehattunk; melly miatt
mind idegen és költséges patikai szerekkel kell
e' végre élnünk. LINNAEVS Spec. Plant. p. m.
 665. nevezi ezt *Arabis foliis amplexicaulis,*

Stipus decurvis. *plumis, unearibus, calcibus, jub-*
rugifis. Mátokból hozzá adja: hogy ez töb-
bire egy körön áll, a' levelei látsa formák,
körül pyengén retzések, virázja fejér, a' mag-
tsói lüggenek; és hogy ennek hazája *Helve-*
tia, Magyar Ország, Francia Ország, Sicilia.
Lenni kell tehát bizonyolon itt Erdélyben-is.
Fel-keresését ajánlom újabb *Medicus* jó bará-
tim' Uraiméknak.

A' tengeri káposzta, LINNAEVS szerint *Convolvulus Soldanella foliis reniformibus, pedu-*
culis unifloris; BAYHINVS szerint *Soldanella* Tengeri
maritima minor. Angliában, és Frisziában a' ten- merges ká-
ger' partjain terem. Ennek-is igen erős pur- poszta.
gáló ereje van. És némelly *Criticusok*, ama
régí híres versét JUVENALISnak *Satyr. VII. v.*
154.

Occidit miseros crambe reperita Magistros.
e're a' káposztára viszik: nem lehetvén a' töb-
birol ezt semmi tekintet alatt el-mondani. Má-
fok hasonlatolság szerint tsak a'ra magyaráz-
zák hogy azon egy dolognak fokszor való el-
mondása a' rosz tanító melletereket hirekben
betsületekben mintegy meg-öli, és el-temeti.

A' Régiék' meg-jegyzéseiből hogy a' káposz- Zöld le-
ta tovább el-álljon, szép zöld, jobb fővő és vein ká-
kedvesebb izü légyen, azt jóvalja PALLADIVS poszta
de R. R. L. III Febr. Tit. 24. hogy a' ká-
poszta-palántot három négy levelü korában,
aprón tört salétrommal, úgy, mint a' zuzma-
ráz, hintsék-bé. E're a' mesterségre nézett
MARTIALIS-IS *L. XIII. Epigr. 17.*

Ne tibi pollentes moveant fastidia caules

Nitrata viridis, brassica fiet aqua.

NONNIVS de helytelenül, ezt a'ra viszi, hogy só
helyett salétrommal főzzék a' káposztát. Meg-
jegyzést érdemlő szavai továbbá a' káposzta- A' Káposz-
ról PLINIVSNak-*is L. XX. c. 9. §. 35. Ex om-* ta tor'sa-
nibus brassicae generibus suavissima est Cyma, tztikák
etsi inutilis babetur; difficilis in coquendo, et vago sar-
renibus contraria. Az az: A' káposztának jászok di-
minden nemei közt leg-jobb izüek a' le-vágott tseretnek-
P 5 ká-

káposzta-tor'saról jött új jövéiek, ha szinte nem halznofoknak, nehéz emészthetőknek, és a' veséknek ártalmofoknak tartatnak-is. Fellyebb ismét L. XIX. c. 8. mit értsen a' Cymán megmagyarázván, ezeket *Apiciusi* tsemegének nevezi; és mulólag, mint-egy jegyzé-be-téfi, hogy *Tiberius* Tsáizár a' maga fíját *Drujust* ezeknek meg-vetéséért keményen meg-feddte. Ha őszfel mig a' káposzta-tor'sákat a' hideg meg nem tsipte, szalmával, vagy pozdorjával jól bé-fednék, tavaszfal könnyen lehetne ezekre izert tenni.

A' mi *fejes káposztánk*-is a' Régiéknél nem egészen vóltak esméretlenek. Émiit, de miat újságot, *PLINIVS* L. XIX. c. 8. n. 41. holmi *Lacurves* nevu fejes káposztákat, melyek egy lábnyi szélelségre-is ki-terjednek. De hogy? és miként éltek vélek? a'rol nem szóll. Annyival inkább, hogy ok az e'tele káposztákat bé-gyalútták, vagy egész fejenként, a' mi szokátunk szerint, valahol bé-sózták-vólna, lohol semmi nyomát nem találjuk.

Nékünk ma két-fele *fejes káposztánk* van. *Téli* és *nyári*. Mindenik ismét vagy *fejer*, mellyhez tartozik a' *zola*-is, vagy *verejs*. A' *Téli fejes káposztát*, (*Frossicam capitaram*, N. *Weisser Kopf*, oder *W. Capus Kraut*) a' Németek vetik nyárban, Sz. Jakab nap táján Hóld' töltire, meleg helyre, kövér földbe; és plántálják vagy ültetik-ki öt levelü korában nedves, kövér, jól meg-mivelt földbe, őszfel, Gál nap táján; az Északra inkább-cso, hidegebb tartományokban pedig Sz. Mihály napja körül, ismét Hóld' töltire; hogy t. i. mig a' hideg bé-következnek, jó gyökeret verhesen. Hogy pedig ezen gyenge palántokhoz télen által a' hideg inkább hozzá ne férhesen, mindenik palántnak egy-egy kis gödrötskét ásnak, és a'ba a' tzikájáig bé-temetik, körül pedig marha-ganéjjal bé-kerekítik. Szokások az-is, hogy a' palántnak egy részit valamelly verofényes fal mellett, a' hol az Északi és Nap-

A' fejes káposztákat régen nem mivelték.

Mostani téli fejes káposzták.

keleti szél nem érheti, tétre meg-hagyják, és mikor nagy hidegek vannak, szalma vagy deszka-fedéllel bé-takarják; mellyel, az, ott egész télen szépen meg-marad; és, ha mik a' téli hidegben a' ki-ültettekben el-vesztek, tavaszszal azoknak ki-pótlására fordítják. A' mi melegebb Clima alatt fekvő Országainkban, a' hol többire az ősz jó melegen sokáig el tart, és a' tavaszszal vetett 's ki-ültetett palántok is jól meg-növhetnek és fejezhetnek, ere az ősz pl ntálásra semmi f ukság nem láttatik lenni.

Mellyhez képest náunk, a' *nyári fejes*, többire *fejer* vagy *zöld káposztát*, vetik *Martius*-ban Hód' töltere, mikor három négy napos a' Hód', meleg-ágyakba. A' Nap-tényt ez igen szereti. Hogy pedig a' földi *bolhák*, mellyek e'ben az időben uralkodnak, az ő gyenge palántjikat el ne pusztítsák, a' búrjánoktól előre gyakran meg-gyomlálgatván, estvénként a' tiszta vízzel való öntözés után, kurtobol vakart és apróra tört korommal egybe-kevert vízzel, három négy este egy-más után megint meg-hintezik; mellyre a' bolhák mind el-vesznek. Ezt minden egyéb káposzta palántokra nézve-is használni mondják. A' *Hernyó* ellen ugyan, azoknak idején koránt való le-szedését és el-tapodását, vagy égetését leg-bizonyosabb orvolságnak tartják; mindazáltal, némellyek jovalják ezt a' tsékélységet-is, hogy a' palántoknak el-ültetésekkel azt a' töveket két, mellyel a' palánt-tövinek a' földbe lyukat nyomnak, kenjék-meg gyakran szalonna-bőr' kövérrivel, úgy hogy, az, szüntelen jó 'siros légyen: mert minél 'sirofabban nyomják a' földbe, a' hernyók annál inkább nem illetik a' palántot. Ezt nálunk ritkább helyeken plántálják; jöllehet a' téli fejes káposztánál fokkal gyengébb és könnyebb emészthető. A' hol van, az Olofz - káposztrák közti számlálják. A' Németek nyáron által inkább e'vel élnek. Tartják nyersen tére-is, tövestől a' földbol ki-tépve, *Savoyer-köb* név alatt.

Nyári fejes káposzták.

Bolhák ellen hogy oltalmozzunk?

Hogy a' hernyókat bántssuk?

Vagyon a' Németeknél ezeken kívül bol-
mi nagy, széles, fejtér levelű nyári káposzta-is,
Különös Klups-Kohl, vagy Beten-kohl; mellynek magvát
Német káposzta. Olofz és Frantzia Országból hozatják; 's utolsó
fertályon vannak, úgy, mint a' Gartifolt és Kauler-
bet; úgy-is dajkálkodnak véle épen mint amával.
Hanem mikor meg-akarják főzni az okosabb gaz-
da aszfizonyok az előtt nyöltz nappal a belső
leveleit a' tetején egybe-kötik; mellytől azok
az alatt egészen meg-fejéruznek és feletté meg-
gyeugútnak. Ezt így el-készítve minden ká-
posztáknál jobb ízűnek tartják.

A' régi Medicusok a' káposztának kö-
zönséges természetét iránt nem egészen egyez-
bettek-meg. HIPPOCRATES, GALENUS, AVI-
CENNA, SERAPIO, ezt a' szárasztó erő mellett
első gradusban melegnek-is tartották. ARISTO-
TELES, AVERROËS, ACTVARIUS, TRALLIA-
NUS hidegnek gondolták. Mások, a' két érte-
met úgy egyeztették, hogy a' káposztának
külső kerületén lévő, keserű ízű zöld leve-
leit melegnek, a' belső puhább, fejtér, izetlen,
tziás leveleit hidegnek mondották: úgy mind-
azáltal, hogy a' külső leveleknek is melegsége
a' meg-forrázás vagy fővés által könnyen hi-
degre változhasfék. Mások, helyesebben, a'
nyers káposztának levit nedvesnek és melegnek
a' testit vagy fibrás részeit hidegnek és száraznak
állatták. És, az első főzésbeli levit ugyan ez
okból, a' hasat lágyítani, a' testét kevés meleggel
nedvesíteni itélték: azt ki-vévén pedig másodlik
főzéssel magát a' káposztát hidegíteni és szár-
asztani, 's a' hasat szoritani mondották, mint
ezt a' Salernitana Oskola-is régen meg-jegyez-
te volt (caulis lévén a' káposztának-is a'kori
közönséges neve.)

Jus caulis solvit, cujus substantia stringit.
Kétszer jött káposzta. Az ő nemelebb részeitől tehát ezen az úton az
első főzéssel meg-fosztatott káposzta, nem lehet
hogy az ő sokkolyos, durva lepreiből, a' ma-
gához hasonló hideg, száraz, föld természetű
fekete sárt vagy melancholiát felettébb ne

szaporítsa. A' mellybol ofztán hogy fok-téle
 vezedelmes nyavalyák támadjanak, annak mód-
 ját-is könnyen meg-lehet érteni: úgy azt-is,
 mit akart-légyen egy valaki régen ezen mon-
 dásával jelenteni, nem-is épen helytelenül
Crambe bis cocta mors est. a' kétszer főtt ká-
 pofzta halál. Mellyet némelleyek a' maga első
 jó leviben főtt, 's-újra fel-melegített káposz-
 tákra igen helytelenül magyaráztak.

Meg-keil mindazáltal, ezek így lévén is
 vallani, hogy közönséges meg-egyezése volt
 az Orvosoknak, CATOT ki-vévén, hogy a' ká-
 pofzták egy lümmában nem derék nedvesség
 gel bíró fűvek. A' melly meg-tettzenék, úgy
 mondanak, a'ból-is, hogy ha a' káposztáknak
 főtt leve, 59, gradusnyi melegben áll, egy
 éjtfizaka utálatosul meg-budósul. Maga a' nyers
 káposzta-is, ha magára el-rothad, fertelmes bu-
 dóis szagot bocsát: a' házban-is, mellyben meg-
 főtt fejes káposztát ettek, annak alkalmat-
 lan szaga fokaig meg-érzik. A' mellett, hogy
 igen nehéz emészthető-is légyen a' káposzta,
 kivált a' tor'sás és inas része, és hogy a' ha-
 fat fel-fűvja, bél-korrogált, has-rágást, főbé-
 li nehézséget, zavaros gondolatokat, és nyug-
 hatatlan álmot-is szerezzen, a' káposztával ma-
 gok inyeknek kedvét kereső gyengébb gyomru,
 kivált a' tanuló és ulve dolgozó emberek száz
 meg-száz eleven bizonyági lehetnek. Melly-
 re nézve, az ügyefebbek ezt a' tsemegét jó
 szível azok' számára hagyják, a' kik azt mivel-
 ni szokták, mint a' kiknek szüntelen való moz-
 gással vatskolt béleik a' káposztából ki-kereke-
 dett szelet magokban meg-enekelni, és ott
 hofzszafon alkalmatlankodni nem annyira szen-
 vedik. Vádolatnak, a' mint elébb-is emlitém, a'
 káposzták már régtől fogva a'val-is, hogy a' szem'
 világát fogyatnák. DIOSCORIDES és
 PLINIVS ugyan L. XX. c. 9. e' részben ellen-
 kező értelemben voltak, azt írván mind ketten,
 hogy a' káposztától a' látás' tisztasága erőssed-
 nek. Mellyet NONNIVS l. c. nem helytelenül
 úgy

A' Ká-

poszták

nem derék

nedvesség-

gel bírnak

A' szem-

nek ártó

nak-é ?

úgy egyeztet, hogy a' hol a' teitben felettébb meg-gyult nedvességek ízerzik a' homályos látást, a' száraz természetű káposzta azt jobba teheti; a' hol pedig a' *meianthopus* vastag vére miatt fogyatkozott-meg a' látás, ott rozslizabb állapotra viszi. Vagyon mindazáltal e' részben-is a' káposzták között fok különbség. A'

Mi kü-
 lömség
 van azok-
 nak ter-
 mészere
 közt?

fejér fejes káposzták leg-vizezebb, földesebb, 's rothadóbb természetűek lévén, nyersen, kivált jól meg főzve, és erősen meg-sirozva, az egészséggel leg-rozslizabbul egyeznek; kivált mikor némelyek oktalán nyaláncságból a' nyers káposztát téjbe-főzik, vagy téj-fellel a' táliba el-temetik, minthogy a' téjnek enyvesége azt fokkal nehezebb emészthetővé és szelefebbé téfzi, mint lett-vólna a' vízzel. A' fok 'sírok-is (az egy vajon, a' mi tapasztalásunk ízerint, a' len-mag olajon kívül) a' mennyiben a' gyomrot és beleket el-ágyítják, a' káposztának meg-emésztődését nagyon késleltetik. A' meg-savanyítás ugyan, a'ra hogy a' káposzta a' gyomorban, míg meg-emésztődhetnek, el-ne rothadjon, hathatósan akadályoztatja. De egyszer smind, kivált az etzet, a' belekben *spasmus*okat gerjesztvén, a' káposztából támadt szélnek útját gyakran el-fogja, és a'val a' belső részekben fok bajt szerez. Mellyre nézve, a' gyengébb gyomruak magok' számára a' nyers káposztát savanyu almával vagy bor-kövel együtt főzni helyesebbnek találták; vagy utoljára etzet helyett bort töltenek rá; a' melly amazoknál-is bátorságosabb. Bel-sőbb gyenge részei a' fejér káposztáknak konyhai haszonra a' verefs vagy kék fejüeknél annyiban elébb-valók, hogy könnyebben bir a' gyomor vélek, nedvesség-is higabb, vékonyabb készül belőlek. Orvosi haszonra ellenben a' verefs káposzták annyiban többet érnek, hogy nem rothadnak olly hamar meg, 's kevesebbé-is szoritanak. A' Káposzták több nemeire nézve pedig ezt a' regulát tartsuk-meg: Milyen gyengébbek és poronyóbbak, akár mint

nevezzék, a' gyomorban annál hamarébb 's könnyebben meg-emésztdnek; és így egyéb alkalmatlanságot-is kevelebbet szerzenek. Mel y-ból önként ki-tettzik, hogy a' virág-káposztá-nak, vagy Gartifolnak (*Brassica Botrytis*) nem tsak virágjai, hanem puha kórós levelei-is, mellyek nálunk többire el-vettetnek, a' gyengébb gyomruaknak, söt a' betegcknek-is bátron meg-kézfittethetnének. Nem fokat külömböznek ettől a' pörnyőbb *Subaridai*, vagy, a mint mi hívjuk, *Olofsz Káposzták*-is, tsak jó vajafon főzzék: mert a' marha kövérség és dilznó 's lüd-sírok e'hez-is a' vajnál kevésbé alkalmatosok. Ellenben ezeket értve, skárki magától-is meg-itélheti, hogy az a' fa természetu, retzés vagy rongyos fodor levelü fekete kék hitvány kápolzta (*Brassica Sabellica*) mindenkor, de főképen addig, mig fás fibr...it a fagy jól meg nem rontsolta, telettébb nehéz emészthető légyen; kivált, ha a' 'sirt-is kémélték tőle. De ezekről a' különös tsemegékről majd alább bővebben-is szándékozvan értekezodni, most ennyit szöllani a' nyers káposztákról légyen elég.

Utoljára, hogy a' mi Magyarafon *telre bé sózot*, vagy, a' mint a' Németek mondják, *meg-fuvanyított káposztákról*-is említsek valamit: E' végre, késő őszizel a' már jól keményült verefs és fejer fejes káposzták szoktak egész válogatva fordittatni. A' mikor meg-tisztítván a' tor'sájokról le-vágott káposzta-fejeket minekutánna néhány napokig vagy hetekig fel-forgatva magokban valamit szivalkodtak, vagy fonnyadtak-vólva, meg-tisztítják az ő külső, tágon álló vagy egyébként hioás leveleiktől és tsutkós tor'sájoktól. Azután, ha egész fejenként akarják a' mi szokálunk szerint bé-sózni, hegyefs éles kéffel a' tor'sájokat jó mélyen két, vagy négy-felé meg-hasítják, de úgy hogy a' fő maga ketté ne esék: így a' meztelen káposzta-fejeket előre jól ki-mosott és meg-forrázott tizta kádakba vagy hordókba

(mel-

(mellyeknek a' fenekekhez közel az óldsákon nagy tsapjok vagyon) alól eléüb kaporral, tsomborral 's ha tettzik, kerti kömény-fuvel tetejestől, nyers szöllő-vefzfókkal, tormagyökérrel (a' verefs vagy kék káposztákat pedig, hogy a' levek pirossabb légyen, verefs tzeklával, a' szokás szerint meg-sütve, és tángyér-fizeletekre metélve, tsomborral elegyefen) bé-teritvén az edények' fenekét, bé-rakják, a' tor'sájokkal kik alól, kik fellyül (a' melly jobb) hagyva, mig a' kád halmozva meg-telik. Ha nagy vólt a' kád, a' közepin is téfznek egy rend kaprot és tsombordat. Ha pedig a' kád igen mély nem vólt, tsak a' tetejére téfznek ezekből bőven egy rendet. Azután annyira való hideg, vagy lágy meleg sós vízzel mint a' kenyér-tézfűhoz szoktak venni, teljé töltik. Ha úgy akarnak hogy a' káposzta hamar meg-érjék vagy savanyodjék, a' vizet olyan melegen töltik reá mint az ember' keze el-állhatja. Ha pedig tsak tavaszra akarják hogy el-készüljen, úgy, a' mint mondám, hidegen töltik reá a' vizet. Így ofztán akármit vólt a' viz, olyan defzkákkal, mellyek a' kádba le-mehessenek fellyül bé-teritik, 's nehéz kövekkel minél jobban lehet megnyomtatják, hogy a' káposzta a' lévbe egészen le-nyomiljon. Minekutánna így a' káposztalév valamit savanyodni és nyúlósulni kezdett, minden hétben újra meg-forgatják, az az: tseb-rekbe a' levit le-ereftik, és jól egybe-zavarva, fellyül ismét reá töltik. Mikor néhány hetek vagy hónapok múlva az egész fejer káposztafő meg-sárgult, és a' keferúsége helyett tsipós savanyu ize lett, jele, hogy az meg-van érve. Azután azért rendel ki-fzedegtevén sós leviből, hideg vízzel eléüb jól ki-mosván, 's az el-fenyvedt külső leveleitől-is meg-tisztítván, konyhai ha'zonra bátron fordithatják.

A' Németek és más nemzetek kéffél, vagy *Bé-gya-* a'hoz kévult néhány élü gyaluval, az eléüb *lúva.* mód szerint meg-tisztítván a' nyers káposzta
tejs-

fejeket, vékony forgátsokra metélik; és így rétenként, apró sóval bőven meg-hintve, egyik végin ki-feneklett tiszta hordóba, fa-ütővel, keményen bé-verik, míg a' hordó egészen meg-telik. Sokan kapor' és komény' tetejét, fenyő-magot, vagdalt tormát, tört mustárt-is elegyítenek keveset közibe. Ha pedig a' káposzta magában elég leves nem volna, és úgy akarnák, hogy hamar meg-savanyodjék, más elébb meg-ért jó ízű savanyu káposztának a' leviből-is töltenek keveset reá, vagy e' helyett vízzel, vagy borral elegyes bor-etzetet: némellyek pedig savanyu kovászt tésznek-belé. Segíti a' káposzta' meg-savanyodását, ha a'ban a' hordóban az előtt-is jó káposzta, bor, vagy égett-bor, vagy etzet volt; vagy a' belső oldalait míg a' káposztát beléraknak, savanyu kovászfal meg-dörgölik. Így meg-töltvén a' hordót, és egy fa-táblát tévéen fellyül reá, nehéz kövel meg-nyomtatják; 50, 60, gradusnyi meleg helyre, minémű a' nyári meleg, félre tészik, miglen az ott magában meg-kezd kelni, habokat kezd fel-botsátani, és kedves savanyu szagja 's ize kezd lenni. E'kor a' hideg pintzébe le-víszik, és, hogy a' külső aértől meg ne rothadjon, gondolon reá vigyáznak, hogy a' lévő mindenkor a' káposztán fellyül úfzson. Ha pedig a' tengeri hajólok' számára tettik bé-sózni a' ká-A' tengeri hajólok' A' tengeri hajólok' ri hajólok' keményen öfzve-verve, bé-feneklik: melly sze-szedmára. rint a' káposzta romlás nélkül meg-áll nyóltz kilentz hólnapokig, sőt, a' mint MURRAY App. Med. T. II. p. 332. bizonyítja, négy öt esztendeig-is. És ez által a' sós káposzta által nem csak jól táplálódnak a' szegény tengeri hajólok, ha egy tontot meg-ehetnek naponként belőle, hanem, az újabb tapasztalások szerint, a' Scorbutustól-is tsulálatolon meg-tartatnak. Irja ZUCKERT Zubereit. Nahrungsm. hogy a' Muszka parasztok az új komló-jövéseket bak-szakáll és vad angyélika-leveleket, úti-lapat 's egyéb e'-tiele meg-ehető

vad füveket-is szokták káposzta helyett magoknak bé-tsinálni vagy savanyítani. Meg-mosván t. i. azokat, mikor kevésé szivalkodtak, daraboson meg-apritják, ha kemények voltak, forró vízzel meg-öntik, hogy valamit fonnyadjanak: így le-szürvén a levét, edényekbe rakják, ro's-lisztel fellyül bé-hintik és annyi utolyfert töltenek reá, hogy egybe-rázva olyan sűrűsége légyen, mellynek, ha kalánnyal bé-nyomják a' felső színét, a' gödribe kevés leve mennyen. Így a' házban, a' kementzétől távul, mértékletes meleg helyre félre-tézik, ott jól bé-fedik, este, reggel, egybe-rázzák: melly szerint néhány napra kedves savanyúsága léfzen. Azután úgy főzik, mint a' savanyított káposztát, hanem fokban, árpa vagy zab-kásával elegy főve, mind jobb ízűnek, mind egészségesebbnek tartják. Ha gyengék voltak a' füvek, csak forrázatlan rakják-bé: vagynak, a' kik fok- vagy veres-hagymát-is téznek reá. Ezt mulólag.

Továbbá, szükség azt-is tudni, hogy a' sós káposzta mind így, mind amugy savanyítva, nehéz emészthető, úgy hogy a' ro'z gyomorban harmad napig-is el-hever eméztetlen; és az alatt fokoknak nagy nyughatatlanságot, fájdalmost, izelet, okádozált izerez. Ha Kolosvári módon jó 'siron és fű-szerszámon egész bors-fzemekkel elegy főzik, a' hideg természetűeknek nem szerez épen annyi alkalmatlanságot. A' kapor és bov tej-lél-is a' sós káposztáknak ezen hibájokon fokot igazíthat. Len-mag-olajjal főve-is kevesebbé terhel, mint hússal vagy vajjal főve. A' jó bor akár mikor fokot segít a' káposztán; a' ser pedig az ő ártalmát bizonyoson neveli. Ha előre savát jól ki-nem vontatták-volt, a' bor-is, pótolván a' sónak égető erejét, kárt könnyen tehet. Ilyenkor azért, tanátsofabb elébb a' sós káposztára egy jó pohár vizet innya, és azután innya reá a' bort. Akármint lettek-légyenek ezek: elég az, hogy a' jól készült,

sós káposzta az emberek' nyének annyira megtettzett, hogy eleitol fogva mind az Urak', mind a' köz-nép' alztalán egyik leg-betsületebb tá-ételnek; és a' hús mellett mindenkor ebéd' fejének tartatott.

Orvosi haszna a' káposztának Roma' fundáltatásától fogva a' Nagy CATO' idejéig igen Orvosi széle.en ki-terjedett-*basznai a'* vala. Mert, a' mint elébb-*káposztá-* is emlitem-*nak.* vala, DC. esztendők alatt a' Ro-*mak.* mai nép ezen kívül semmi egyéb orvofsággal nem élt se belső se külsöképen. Sőt, hogy az ellen a' nagy pestis ellen, melly az ő idejében Romát meg-lepte-*vala,* magát és a' maga familiáját meg-tarthatta, a' káposztának tulajdonította CATO. A' honnan PLINIVS VALERIANVS de Re Medica L. IV. c. 29. a' káposztát hívja; *Anridotum et magnum medicamentum Catonis.* CATO' mérég ellen való nagy orvofságának. Az újabb tapasztalásokból olvasuk, hogy a' nyers káposztának leve a' vesékben és hójagban termett köveket, valamint künn ha belé-áztatják, úgy benn-is el-ólvasztaná. De hogy ezt az ember' testiben, úgy véghez vihessé mint künn, senki sem bizonyítja. Annál-is inkább képzelhetetlen, hogy ez pestis ellen valaha használható-vólna. Mellyet mások, ha vólt valami benne, a' CATO', és az ő Háza' népe mértékletes, szük asztalának fokkel helyefebben tulajdonítanak,

Bizonyosabb az, hogy a' *bypochondriacus,* *arends,* köfzvényes embereknek, a' zöld káposztának főtt leve, a' Kántoroknak, Prédikátoroknak torkok' rekedése meg-tisztulására, a' verefs káposztának, apró fzőllövel együtt főtt leve, melegen hörpölve fokat használt. A' melly a' köhögésben és a' még új *Phtisis*ben is, fok jegyzések szerint, tapasztalhatóképen segített. Olly nagy *influxusa* vagyon ugyan is a' káposztának a' mi nedveségeinkbe, hogy azoknak, a' kik e'vel élnek, vizelletjeket-is, a' lyukas és fenés sebek' gyógyítására, a' fzeptokoknek és a' bőrnek egyéu hibáinak el-törlésé-

re igen hasznosnak találta TRAGVS. Lítot HEVRNIVS egy *Scorbutus*-ban el-nyomódott személyt, a' ki veres káposztát főzvé-megborban, kevés gyömbérral és sa-hajjal, és azt illogatván naponként, egészen meg-gyógyult. Külső hasznai a' káposztának még szembe-tü-nöbbek. Egy szolgáló leány a' maga sümö-ltsöktől utálatos kezeit 14, napokig a' zöld káposzta' levivel súrolgatván, szépen meg-gyógyította. Seb-gyógyításra a' levelei mind ma-gára, mind egybe-törve régen ditsértetnek. Az óljal-fájásokban-is vízben meg-főzve, vagy el-rothadva a' fájós helyekre kötönek hatzon-nal tétetnek. A' gyermek-ágyat fekvő afz zo-nyokt' említi, ha egybe-tört káposztával lágy melegen bé-kötik, a' téjnek benne való meg-túrozását és bőv oda folyását meg-akadályoz-tatja.

Virdg ká- A' *Gartifiol*, vagy virág káposzta két-fé-
poszta. le: *Candia*i vagy *Creta* szigetből való és *Olofsz*
Országi. Annak magva nagyobb, szép gömbö-
 lyü, barna piros: a' túrója vagy virágja tiszta
 szép fejér, tangyér forma nagy. Ennek magva
 apró, száraz, sárga piros: virágja darabos,
 levelekkel elegyes, zoldes szín. Élnék a' tú-
 rójokkal, és az ezeket tartó puha, leves szá-
 rokkal együtt főzve-is. A' túrójok minden
 kerti vetemények felett gyenge, kedves és ár-
 tatlan. Innen, a' hol ki-telik, külön-is szok-
 ták meg-készíteni. De szükség a' csoportokat
 egy-mástól el-bontogatva, meg-tisztogatva,
 és forró vízzel néhány ízben ki-mosva fogni-
 fel, hogy a' közikbe félszket vert apró férgek-
 től, pók-hálóktól, és egyéb gazoktól szépen
 tisztuljon-meg. A' száruk-is, külső bőröket
 le-hántva, kevésé vízben meg-főve, és ezt a'
 levét ki-nyomva, így marha-hús-lévben job-
 ban meg-főzve, és sü-szer számozva, a' köz-
 vendégeknek nem léfsznek alkalmatlanok. Ezek
 a' virágjoknál durvábbak, és, mint a' fejér
 káposzta, fok fzelet tsinálnak. Téjben vagy
 vajás vízben főzve, vagy téj-fellel bőven meg-
 öntve

öntve, 's táiban-főttnek elkészítve a' ízának inkább tetszenek; de a' gyomornak több bajt szereznek, mintha csak kövér hús-lével főzték-meg. A' fű-szerlázim, mellyre a' szeretsen-dió' virág leg-alkalmasabb, melléjek mindenképen igen szükséges. A' *Bracoli*-is nem egyéb, hanem fattyu vagy vad *Gartifiol*. A' kek és verejs vagy barna színü, Olosz Országban nem régen kerekedett-bé az erdőkrol a' kertekbe. Neapolisban és Siciliában ma-is az erdöken közönséges. Már ma az Anglus és Német kertekben-is nagyon el-szaporodott, a' hol Romai *Bracolinak* hívják. Nagy, magosa, verejs kórója, szélyvel álló nagy levelei, fenn fok ágai, azoknak tetején gombos verejses, kék lejtsekéi vagynak, mellyek mint a' fattyu *Gartifiol*, a' szerint magvaznak. Míg ki nem kezdettek virágozni, ha tetejeket el-vágják, közbe fok gyengébb új zöld jövősei léznek; mellyeket, midön a' kórójától négy, öt újniyra nettek, le-mettzenek, és, vagy úgy mint a' *Gartifiol*t meg-készítenek, vagy pedig zöld hajától meg-tisztítva, apró tsonót-kákba kötnek, forró vízben, mint a' spárgát, egy fertály óráig főznek, és ezt az első levét leszurvén, hús-lévben újra meg-főzve, melegen vagy hidegen sa-olajjal, sóval, etzettel vagy tzitrom-lével meg-öntve, asztalra visznek; nagyon jó izü és egészséges ételnek tartják, a' spárgánál nem sokkal alább-valónak. A' honnan, némelleyek Olosz *Spárgúnak*-is nevezik. A' *tizta barnas*, *viola szín Brocoli*, a' verejses kéknél fásiabb; azért inkább csak a' közepzikáját észik. Köztünk mindenik újság; és asztalra még ritkán tétetik.

Brocoli.

bogy élnek vele?

A' fodor levelü kek káposztáról (Németül *Blau-kubl*) Fr. HOFFMANN *de Remed. Domest. §.* A' fodor, 14. kiváltképen való ditsérettel emlékezik, rongyos „ Ez, úgy mond, egészen orvolságból áll, és levelü kek „ a' maga bőv falótromos, édes, lágyító, la- káposztá- „ xáló, ki-nyitó, és gyengén ösztönözö ned- nak orvosi „ veségével a' testnek minden tisztulását szé- ditséretté.

„ pen elé-mozdítja; és kivált a' hosszúszas nya-
 „ valyákban gyönyörűen segít. Ha késő orsz-
 „ fzel ennek a' kék káposztának kóróját hosz-
 „ szan meg-hasítják, és egy kevésbé nem me-
 „ leg helyre félre-tézik, holmi méz vagy
 „ manna forma édes izzadság szíváro-g-ki be-
 „ löle; melly a' hafat tsendefen *laxálja*. Melly-
 „ re nézve, ő igen károsnak tartja, hogy a'
 „ szakátsok ezt az egészséges veteményt, mi-
 „ kor asztalra akarják készíteni, elébb vízben
 „ meg-főve, és ezt a' levét ki nyomva, új-
 „ jabb lévben másodszor meg-főve adják-fel;
 „ el-vetvén az első orvosló erővel tellyes jó
 „ levit: holott fokkal jobb volna, ha a' val az
 „ első levivel, sőt és 'sirt tévén hozzá, köl-
 „ tenék-el. Ha, *igy ír továbbá*, a' kék káposz-
 „ ta' tetejét, vízi tormát, földi borostyánt,
 „ *Spinachiát, Spárgát, Cichoria'* gyökeret, holt
 „ tsalyánt, marha vagy kappan-hús-lévben
 „ meg-fozik; ez a' *phthisisben* és *scorbutusban*
 „ minden leg-drágább orvofságoknál halzno-
 „ sabb étel lészén. *Tb. BARTHOLINVS*, a'
 „ múlt Százban élt *Daniai* tudós *Archiatere*,
 „ jegyzette-fel *L. de Medicin. Danorum do-*
 „ *mejt.* hogy ott *Daniában* a' parasztoknál ez
 „ a' káposzta mind nyersen, mind főve a' pa-
 „ tikai minden szereknek pálmáját kétt-ézen
 „ tette. Úgy hogy, midőn egykor egyidegen *Me-*
 „ *dicus* oda vetődött-vólna, és ezt minden pa-
 „ rasztnak kertiben bővségesen teremni látná,
 „ a' maga aratásának ott igen kevés elő-me-
 „ netelét e'ből mindjárt észre-vette. Ez, *úgy*
 „ *mond e' Királyi Fő Orvos*, a' hafat bőven
 „ és könnyen tisztítja; mellyet ha *laxálni* a-
 „ karfz, a' kék káposztának felső tzikájit föld-
 „ meg; és ez a' lév olly fok epe-sárt taka-
 „ rit-ki belöled, hogy magad tsudálkozni fogsz
 „ rajta, miként meg-purgál e' tégedet, job-
 „ ban mint a' *Helleborus* és *Scamoneum*; még
 „ pedig minden veszedelem nélkül, és hamar
 „ használva a' testnek „ Epen ezen szókkal
 „ ditsérte-vala-meg *CATO*, és ő utánna *PLINIVS*

Hafat laxá-
 ló különös
 ereje.

az Erdei káposztát, a' kiknek-is 'szavait fel-lyebb p. 232. mi-is fel-jegyzettuk-va.

Nem múlathatám-el, ha szinte a' káposztáról való beszédem eddig-is fokatskára t.rjedett, hogy meg ne említem a' Természetnek azt a' különös *productumát*, mellyet egy-néhány tő fodor levelü káposztákban itten Maros-Vásárhellyt, a' Méltóságos HALMAGYI ISTVAN Úr, a'kori Maros-Széki Fő Király-Bíró, azután Három-Széki Fő Ispány, már a' Bódogok' teregében örvendő nagy *Fauorom'* kertében velem együtt más fokát látott halott Emberek-is, tsudálkozva szemléltek. *In quarum contemplatione* (hogy a' *Bapt. PORTA'* szavait *Mag. Nat. L. III. c. 15.* midon ő a' virágok' színeinek változásairól és elegyedéseiről szöllana, magamévá tégyem) *mentis acies amoenno demulcetur fructu, rerumque obruta magnitudine miratur, ut percipiendae excellentiae multa inferior conspiciatur.* Nevekedtek-va ezek itten bizonytalan eredetü magvakról, egy-máshoz közel, ki egy, ki két könyöknyi magofs, és mint-egy két ujni vastag kórókkal, nem igen tömött, nem-is igen fodor, zöld levelekkel. A' mellyek közül, a' világosabb zöld levelek, *Ofloher'* végivel a' szívek vagy közép cikájok körül tömött sok új leveleket bocsátának; mellyek benn fejérek, a' széleiken pedig igen szép apró fodrokkal körös-körül, ki egy *lineányi*, ki fél, ki egy ujni szélelőn gyönyörű pá'sint színü fényes zöldel ékesen meg-prémeztettek-va: azon belől egész táblájok le a' tor'sájokig, miut a' potyolat olyan szép fehér va. Vóltak köztek olyanok-is, a' mellyeken a' közép ormók, és az azokból széllyel ágazó inak, hol gyengén zöldek, hol ékes veressék vá'ának. A' baruás zöld levelek, az említett zöld prémen belől, kevésé fejéren, azon alól, kivált az inak, fetét veressen festődtek, a' mellyeken közben-is a' levelek szigetenként fenn fényes zölden, egybűtt mint az új ezüst fejéren tündöklöttek. É-

kes bokrétának mondhattad-vólna inkább mint kerti veteménynek. APELLES bizony maga, minden mesterségét meg-vetve, ennek mását festeni elégséges nem lett-vólna. Nevedtek ezen tizfra levelek benn a virág-házban-is bőven és kövéren; de szép színek naponként el-metsevézett. Künn a' kertben azután 1783-dik esztendőben-is, az elébb meg-jegyzett idore, hasonló ékes formában el-kéizültek. Olyan móddal meg-készítve, mint a' más-féle fodor káposztát izokták, ízek-is nem völt kedvetlen; egyébként a' más-féléknél jóval poronyóbbak vóltanak.

Kaulé-répa. A' Kaulé-répa-is vagy Németesen *Kohl-rabi* (*Brassica Caulorapa*, vagy *gongyloides*) mellyrol a' répák közt alább-is emlékeztünk, ma rendesebben a' káposzták közti számláltatik. PLINIVS' idejében a' Romaiak 's Görögök közt nem kellett esméretesnek lenni: mert egyébként ő ezt el-nem halgatta-vólna. A' nagyobb, kopaszabb tor'sájuk, vagy inkább gyökerük fábbak 's kevesebb édelességgel bírnak, mint a' mellyeknek tor'sájokról-is levelek nőttek-ki. Etre tsak a' tor'sájokat főzik, úgy mint a' répát, marha és egyéb hús-levekben. De a' tzikájokban leg-kedvesebb édelesség vagon; azért azt-is el-nem kell vetni. Némelylek a' kaulé-répát meg-szárasztva, és liszté törve, **Kenyernek** savanyu koválszal, sóval, 's köménnyel, **is sütik.** kenyérnek-is sütik, a' melly új korában nem megvetendő, édes ízű, de nehéz emészthető, sok szelet-is tsinál.

A' **Kerti torma-levelek**, és **Úti-lapuk-is** tavaszszal míg a' káposzta-levelek annyira nevedtek, hogy le-lehessen a' tzikájoknak kára nélkül tördelni, káposzta-levéll módra meg-aparitva; forró vízzel kevés főzés után meg-forrázva, és ezt a' keserű levét jól ki-nyomva, kövér hús-lével újra meg-főzve, és téj-selezeve sok helyt vitetnek a'ztalra. Nints-is ezeknek egyébként semmi ártalmok, hanem hogy

szoritanak, 's ha nem ugyan jó 'sirolok, ne-
hezen szállanak-le a' beleken.

§. CXII.

Az *Ártitsokát* igen kevésre betsűli GALENUS L. II. de *Alim. Fac.* c. 51. Ez-is melegít, szá-
raízt; de nehéz emészthető, és durva, vastag
vér készül belőle: főbéli nehézséget 's szelet o-
koz, mellyel a' *Venusra*-is ösztönözni mondatik.
Másként-is olly kevés része ennek meg-ehető,
hogy itéletem szerint, nem hogy a' kertekben
való mivelést, de még a' főzést és készitést sem
érdemlené-meg.

Az *Ártitsóka* (*Articoca*, THEOPHRASTUSNÁL *Castus*; GALENUSNÁL *Cinara*; DIOSCORIDESNÉL *Artitsóka*
Scolymos, közönséges nével *Carduus*) a' régi
idokban, a' mint THEOPHRASTUS L. VI. *Hist.*
Plant. c. 4. fel-jegyzette, csak *Siciliában* talál-
tatott, Görög *Országban* sohol nem. Ették
a'kor az ő bizonyítáfa szerint a' földön el-ter-
jedő tövisszes inait-is meg-hántva, ha szinte ke-
ferütske izek vólt-is, mellyet sós vízbe áztat-
va meg-is tartottak: a' fel-nőtt kóróját-is;
ezt *pterniceum*, amazt *castus* név alatt: a gyü-
mölcsének alyát-is; ki-tépvén tövisszes és gyap-
jas virág-leveleit, mellyet különösen *scalianak*
neveztek, és a' páлма-velőhez hasonló izének
tartottak. PLINIVS' idejében, a' mint ő írja
L. XIX. c. 8. Romában hitel felett való betsu-
letre kapott-vals, hogy *Carthagoból* és *Cordu-
ben* vólt a'
bából, mellyet szégyellve emlit, *sestertia* *sesta* *Romaiak-
mi lu*, száz ötven ezer tallér árrut vitznek-
ndl.
vala-bé. *Portenta terrarum*, így ír továbbá,
in ganeam vertimus, etiam ea, quae refugunt
quadrupedes. Hasznát, ugyan ő ezekben hatá-
rozza-meg L. XX. c. 23., hogy azoknak gyö-
ennek oka,
„ kerek (mert a'kor-is nem csak egy-félével
Q 5 „ él-

„ éltek) az italt kivántatja , a' gyomrot erős-
 „ siti , a' méhet , ha lehet hinni , a'ra segiti ,
 „ hogy fiak születteffenek ; úgy irt ugyan-is
 „ e'rol az *Arbenae*-béli *CAREAS* és *GALENVS* ,
 „ a' ki a *Carduusok* körül leg-szorgalmatosabb-
 „ nak láttzik ; és a' szájnak-is meg-éve , jó
 „ szagot ad „. *Ptolemaeus Evergetes* Egyip-
 „ tomnak régi jeles és tudós Királya hagyta
 „ emlékezetben magáról , hogy midőn ő *Libyá*-
 „ ban a' *Letbon* folyó vize mellett táborozna ,
 „ a' katonái néki fok *Cinardt* vittek , tövilsitől
 „ meg-tisztitva , hogy enné-meg , a' melly e'
 „ mellett a viz mellett boven termett. Mellyből
 „ úgy jó-ki , hogy az *Artitsoka* minekutánna a'
 „ nyalánkabb emberek annak meg-ételére kap-
 „ tak-is , nem hamar vitetett-által a' kertekbe.
 „ *HERMOLAVS BARBARVS*' idejében , a' mint em-
 „ liti *NONNIVS L. I. c. 17.* „ Velentzében tsak
 „ egy kertben találtatott : már ma nem tsak
 „ Olofz Országban és Spanyol Országban ,
 „ hanem Frantzia és Német Országokban , és
 „ *Britanniában*-is el-terjedett. Különös *gustusa*-
 „ nak kellett bizony lenni , a' ki e'ben előbbzőr
 „ eleséget kerestett. „ Elég az , hogy ma az Üri
 „ kedvesebb tsemegék közti számláltatik. Nem-is
 „ volna ez ok nélkül , ha a' *PLINIVS*' elébb em-
 „ lített ditséretei reá illenének. Ma két-féle
 „ *Artitsókák* miveltenek a' kertekben , egyik
 „ töviffes levelü és almáju , zöld , a' melly *Frantzia*
 „ *Artitsókának* mondatik ; a' más tövis nél-
 „ kül való , nagyobb , hammu szín levelü , ke-
 „ rek almáju vagy fejü , a' melly *Angliai Artitsó*-
 „ kának neveztetik. Ez amannál elébb betsul-
 „ tik ; puhább , vastagabb virág-tángyéra és le-
 „ vél-körmei lévén , a' mellyek egyedul minde-
 „ nekből meg-ehetők. El-vagdálván t. i. a' fe-
 „ jében lévő fás leveleknek hegyefs végeit , így
 „ nek velek ? a' fejét egészen kövér hús-lévben vagy egyéb-
 „ ben meg-fozik , és sóval , borsal meg-hintve ,
 „ leveleinek gyenge körmeit bé-szopogatják , 's
 „ azután a' virág-tángyérának-is felső puha le-
 „ ves részeit után falják. Némellyek , spárga és
 „ egyéb

egyéb jó levelekkel kézzel adják-fel. Vagynak a' kik, míg gyengébb, sóval, borjal nyersen-is szeretik. De jobb főve. A' vizelletet bajtani, meg-zavarni, és különös büdössé tenni tapasztaltatik. Sokan öfzfzel az egész Artitsókát mint az *Endiviát* a' pintzébe télre fővennyel bé-temetve, el-tézzik; mellynek levelei szépen meg-fejérülvén, meg-puhult poronyó levél-inait-is egészen meg-ézzik. A' Frantziák, mint vizkorság ellen igen hatalmas orvosságot egy időtől fogva úgy kezdik ditsérni a' gyengébb Artitsókának kö-mo'sárban meg-törve ki-fátsart levit, felényi *Maderai* borral meg-elegyítve, és estve reggel a'ból három kalányit bé-véve.

vizkorság
ellen or-
vosság.

Vagyon a' mezőken, péhol a' kertekben-is az Artitsókához majd hasonló puha tövis; mellynek-is vastag levél-inait, és puha szárait vízben meg-főve olajjal, sóval, ke-erütske ízért etzettel a' Spanyolok nagyon szeretik; a' honnan *Spanyol Artitsókának*-is neveztetik. Deák neve *Cinara Cardunculus*, Magyarul *Medve talp*, *Medve tövis*, *Kardi*. Ez a' honyaly-nak és száznak büdösségét meg-igazítani mondatik.

Minekelötte egyéb veteményekre által-lépnék, illó léfszen még meg-jegyzeni azt a' mesterséget-is, melly szerint minden eddig le-irt kerti és mezei zöldségeket téli haszonná, és hogy mezfzze földre-is, a' hol azoknak szüki van, bőven által leheffen vinni, el-izok-ták készíteni. Ez tsak az okos *meg-száraz-tásból* áll: melly szerint tsak a' vizes rész gö-zölög-ki belolek, a' többi pedig, 'ízinek', 'izek', 'szagjok', erejek' meg-hibázása nélkül bennek úgy meg-marad, hogy ha azután tizta vízzel meg-áztatják, épen olyan haszonnal leheffen vélek élni, mint frifs korokban. Közlötte-vala ezt az ugyefebb gazdákkal *Liflandban*, *Torma várofsában* egy *EISEN* nevü gondos Pa-pi ember, egy kis Német könyvetskében 1772-ben: és azután a' Prussiai Király-is egy *Bell*
ne-

nevu Patikáriusfal a' maga Armadája' számára szerentsélen követteté. El-vihet t. i. így megszáraztva egy ember a' maga tarisznyájában magával akárnová annyi zöldséget, melyek két hónapig jól meg-éri: egy lóra fel-rakhat 800, fontot, a' melly nyertlen 16000, fontot nyomott-vólna, és így egy egész Armadának szukségét e' részben ki-pótolhatja, egy-egy lotot vévén e'ből minden tont helyett egy személyre. Nevezetesen a' tengeren *Ludikra* hajókázók, és puizta helyeken meizsére utazók, vagy táborozók, melly nagy hasznát vegyék az ilyen száraz zöldségeknek, könnyű meg-itélni. A' meg-száraztásban kiváltképen a'ra vigyáznak, hogy a' plánták meg-állapodott idejűek, épek, tiszták légyenek; és annyi meleg mennyen reájok, mellytől se meg-ne rothadjanak, se meg-ne pergelődjenek. Azért őtyszél, mikor a' zöldségek már butszó félben vagnak, 's vízzel-is nem olly tellyesek, mint tavalszál és nyárban, azokat vagy azoknak hasznosabb részeit válogatva meg-szedik, meg-tisztogatják, és rontsolás nélkül két három levben-is jól meg-mofogatják, mint a'ztalra-is szokták el-készíteni. Ezzel lizitára, ruhára vagy meg-hajtott delzka-táblákra ki-teritvén, a' levét le-izurik, míg kevésbé meg-is szivalkodott. Így olyan helyre a' hol se a' Nap' fény, melly az ő színeket meg-változtatná, se a' szél, melly porral és bogarakkal meg-undokítaná, se a' külső air, a' melly a' maga ottan-ottan való meg-nyirkosodásával az egyenlő száradást akadályoztatná, ne érhesse, által-viszik. Ott olly móddal, hogy a' meleg minden füst és rosz gőz nélkül alól jöjjön-fel, és a' belőlek ki-gőzölt víz reájok vízfza ne szálljon, hanem más-felé el-széledjen, tiszta táblákra el-rakják. A' melly, ha a' meg-száraztani való zöldség nem fok, a' sütő és kívül füttő tüzelő kementzék' hátán, vagy a' konyha tűz-helyeken, széllyel sepervén a' főzés után a' tüzes hamvat, jól véghez mehet.

A' Sütő-kementzék' *pavimentuma* e' végre azért nem fordíthatatik, hogy a' meleget nem lehet jól mérsékelni benne, te a' plántákat megforgatni és válogatni. Ha fok leszzen a' zöldség, úgy e' végre különös szobában, alatsou, nagy, lapos, vékony, egyenes hátú kementzét készítenek; mellyet a' száraztani való füvek' vízesebb vagy soványabb természetekhez képest, nagyobb vagy kisebb mértékben kívül bé-sutheffenek, és a' hátán a' füveket jól el-teríthessék, meg-forgathassák, és a' meg-száradtakat, míg meg-égnének, ki-válogathassák. Az igen gyenge és meg-szakadozott meleg csak meg-fonnyasztja a' levezebb zöldségeket, és míg meg-száradnának többire meg-rothasztja. Azért az erősebbetske és egy-másból folyó bé-hevítés, hogy egy végtiben rothadás nélkül hamar meg-száradhassanak, mindenekre nézve bátorságofabb, csak reá vigyázzanak, hogy az alól valók meg ne pergelődjenek. A' száradásnak rendes határa, mikor a' füvek' kórója, vagy a' levelek' szára könnyen el-törik, és mind együtt porrá lehet mor'salni. Marad így fenn egy font nyers füből 3, 2, 1, a' gyengébbekből és levezebbekből mint-egy fél lönyi. Az ilyeneket azért idején korant kiválasztván, nyirkos pintzébe viszik, hogy ott annyi nyirkoságot húzzanak magokba, mellytől egybe-törés nélkül lehellen hajtogatni. Különös meg-jegyzése a' Termézet' vizsgálóknak, hogy az ilyen külső aërből vett nedveségtől közelt sem penészesül vagy rothad olly hamar meg a' planta, mint ha a' maga nedvesége maradott-vólna benne. Az így meg-nyirkosított száraz füvek' tartására némelleyek vastag papirosból, a' Patikáriusok' módja szerint, 'satskókat készítvén, és ha a' tengeren meszszé akarják vinni azt, hozzá mért pléh ládába foglalván, rendel rontsolás nélkül bé-rakják, és fa botyikóval, hogy köztök semmi üreség ne maradjon, keményen egybe-verik, 's így bé-zárják. Ha magok házoknál fogják meg-

bagy-

hagyni, úgy deszkákból készítenek ládátskákat, de nem újból, féltvén, hogy az új fának szaga a' belé tett fuvet által-járja. Vagynak, a' kik szukségből deszka helyett száraz fa-hajat vélnék.

Lehet ezen az úton minden-féle füveket, gyökereket 's gombákat, gyenge hajas zöld borsókat és faszulykákat, gyümölcsoket-is, az ugorkán kívül, meg-szárazítani. Sőt maga EISEN ezer rákot-is szárasztott-va így meg, mellyből csak 15, font lett, és azután 30, font igen szép és jó ízű rák vaját készített belőle.

Mikor élni akarnak az ilyen száraz zöld-ségekkel, egy személlyre egy *lotot* ki-vévén, forró vízzel meg-öntik, és kevésé, míg által-áznak, úgy tartván, a' vizet róla le-szűrrik, tiszta hideg vízzel, a' szerint, mint friss korokban szokás, a' portól, fővenytől szépen meg-mosják, 's így vízzel, téjjel, hús-lével 's a' t. levefeknek és étek-szereknek meg-főzik. Némellyek csak hideg vizet öntenek a' száraz füre, és úgy egy fertály óráig vontatván, véle fel-forralják; tapasztalván, hogy kivált a' hüvelykes vetemények, így szebben fel-dagadnak és ki-adják régi formájokat. Tapasztalták közönségesen azt-is, hogy ez ilyen meg-ázott száraz füvek jóval hamarébb meg-fővnek, mint a' frissek; melly-is a' szakáts aszszonyoknak nem kevés könnyebbségekre van. Magokra másként az ilyen száraz vetemények ritkán szoktak éteknek készíttetni; hanem más étkek' szerzésére fordíttatnak. Az aprított sós káposztának szine, ize, ereje így meg-szárazítva, még jobb leszén, kivált ha köményt-is télzenek hozzá. A' borsó, patre'selyem-levéllal, az édes zöld borsó, borfal, jól egybe-illenek.



Ö T Ö D I K R E S Z

A' Kerti Gyökeres Vetemények-
ról.

§. CXIII.

A' Gyökerek közt, mind nagyságára, mind hasznára nézve, leg-nevezetesebb a' Répa. Láttak a' plánták' le-írói, PLINIVS H. M. L. XVIII. c. 13; MATTHIOLVS *Comm. in DIOSCOR. L. II. c. 104. 40, 50, sőt 60, fontos répát-is.* Természetekre nézve, ez, úgy a' több enni való gyökerek-is, meg-egyeznek a' káposztával. Mind rakvák vékony *alkalinus* sóval; a' honnan ezek is mind azokra a' végekre, mellyekre a' káposztát használni mondottuk, hasznosok. A' Tős-répa nyersen, vagy jól meg-nem főve, igen nehéz emészthető; és míg meg-emésztnének, a' gyomorban gyakran meg rothad, és puffadást, szelet, has-fájást 's a' t. tsinál; sőt néha onnan a' szájba fel-jövő veszett gőzivel a' fogakat-is meg-rontja. De jól meg-főve vagy sülvé, a' gyomornak-is könnyebben enged, jó-féle *Cbylust* és vért tsinál, bővebben-is táplál minden egyéb kerti veteményeknél; a' vért tisztítja, vékonyítja, mellyel a' látás' élelségét-is nevelni, és a' *Scorbuticus, Hellicus* Embereknek nagyon használni tartatik. E' felett a' vizelletet hajtja, a' hasat lágyítja, a' szelet űzi, a' *Venust* gerjeszti; a' hólnapi vér-folyást indítja. Innen tiltatik-is a' viselő Afzszonyoktól. Főtt leve magára vagy nád-mézzel meg-édesítve, melegen gyakran hörpölvén, a' hurutot le-tsendesíti és meg-gyógyítja.

Majd

Majd hasonló természetű a' *Kaulé-répa*, hanem, mintbogy gyengébb, könnyebb emészthető; de tápláló-és orvosló erő nints annyi benne. A' *Kerek* vagy *Nyári répa*, ennél-is gyengébb, vizezebb természetű; innen kevesebbé-is táplál, de inkább hivesít és nedvesít, és így a' nyári eledelek közü illik.

A' *Murok* a' tős-répához minden tulajdonságaira nézve leg-közelebb vét. De könnyebb emészthető, szelet-is kevesebbet csinál. A' *fejér* a' *sárgánál*, a' *sárga* a' *veresnél* bővebben táplál: ez aunnál, az emennél inkább hivesít; innen nyárra a' *sárga* és *veres* murok jobban-is illenek. A' *Tzékla* vagy *Beta*-is a' bőven tápláló és haslágyító gyökerek közü való; de a' testet-is nagyon el-lágyítani és hidegíteni mondatik; a' honnan *DIOGENES Cynicus Philosophus* a' puha Embereket *betáknak*-is nevezi. Másként-is, mivel minden íz nélkül vagyon, magára főve, vagy süelve nem igen kellemetes. Innen *MARTIALIS Poëta* *L. XIII. Ep. 13.* így ír róla:

*Vt sapiant fatuae, fabrorum prandia, betae,
O! quam saepe petit vina piperque coquus.*

Az ízetlen tzékla paraszt ebéd leszén,

Ha szakáts bort 's borsot melléje nem tészén.
De süelve, etzettel és fü-szerszámmal el-készítve,
sült mellé hasznoson tétetik asztalra.

A' Gyökereket a' plántákban úgy lehet gondolni, mint az élő-állatokban a' száját és gyomrot; mellyek a' földből, mint az ő édes anyyoknak emlőiből magokba szíván a' plántáknak tápláltatására szükséges vizes és nyílos nedveségeket, azokat, mint a' gyomor az eledeleket, meg-emészti, és a' tséveken, mint megannyi ereken, azoknak leveleibe, kórójába, tovább való ki-főzés végett, fel-tojják, a' hol azok

azok bővebben ki-pallérozódván, a' virágok' és a' gyümölcsök' tiszrájít meg nevelik. Mellyből észre-vehetjük, hogy a' plánták' gyökereiben még igen dürvák, tisztátalanok, földes, vizes és nyálos természetűek a' nedvességek, egybe-hasonlítva az ő zöld leveleikben, annyival inkább gyümölcseikben és magvakban lévő nemesebb és tisztább részszel. E' mellett, meg-van a' gyökerekben, hogy minekutánna fel-kóróztak és meg-magzottak, a' magok nedvességeiktől meg-feszítván, mint meg-vénült testek, izetlenek, fások, a' gyomortól meg-nem emészthetők, és minden tápláló erőből üressék léteznek. E're az állapotra némelyek egy, mások két, mások több esztendő alatt jutnak; a' mikor osztán magok is meg-halnak, végképen el-vesznek, hol onként, hol a' téli hidegnek fágya miatt. Csak addig lehet tehát a' plánták' gyökereit konyhai haszonra fordítani, míg gyengék, nedvességgel telyesek. Az az: a' mellyek esztendőnként magról szaporíttatnak, mint a' répa, murek, petreseyem, zeller, 's a' t. (el-veszvéen téiben a' fágy miatt a' gyökerek) azon nyáron által, vagy őlszszel ki-ásva hogy ki-ne kórózhassanak, és száraz híves helyre el-rakva. Ezek ugyan két esztendeig szoktak élni. Melly szerint más tavasszal ki-ültetve fel-kóróznak, magvat hoznak, és a'val el-vesznek. De meg-enni többé nem alkalmasok. A' mellyek pedig a' Természet' rendelése szerint sok esztendőig, sőt örökké tartók, és azon gyökerről minden tavasszal meg-ízottak újjúlni, mint a' torma, scorzonera, peszternák 's a' t. az olyanokat tavasszal, míg levelei ki-növéni nem kezdettek, kelleik haszonra fordítani. Közönségesen véve a' gyökerek mind nagyon fás természetűek, és nyálos ízűek; a'rért teli vagnak; (e' lévén benne az, a' mi a' melegnek ereje által ki-terjedvén a' szomszéd vizekben a' nedvességeket mozgatja, nemkülömben mint a' íziv az artériákba és az

Hasznok
az egészség
re.

erekbe zárattatott vért). Mind ezekre nézve tehát, hogy a' gyökereknek nyíltos, föld izek-is igazodják, a' fűruk-is egészen megpuhuljanak, az aér-is belölek inkább ki-takarodják, előre mindenkor jól meg-főzés vagy sütés kivántatik nekik. Így a' füveknél, vagy zöld leveleknél, sőt a' leves gyümölsöknél-is bővebben táplálnak; de tisztátalanabb, 's több kivető részekkel bíró nedvességet tsinálnak. Láffuk személyesen-is, mi jó és mi rosz van benne.

A' Répa két közönséges nemekre osztatik: Kerti és vad vagy erdei répákra. Konyhai A' Répák- ról. szükségre tsak a' kerti fordittatik; a' melly hoszlas mivelés által keferü izét nagyon levetkezte. Ez-is két-féle: Kerek és boz/szu v. karó forma, melly Tős-répának-is mondatik. Azt himnek, ezt nőstény répának tartották a' Régiek; a' honnan hol rapum, hol rapa nével nevezték. Az rapa, ez napus név alatt-is forog az ő írásaikban. Vagynak ugyan a' kik a' n pusr a' rapától nemek szerint különbözni gondolják, de fundamentom nélkül; mivel ISIDORVS szerint egyiknek a' magva a' másikra könnyen által változik. A' régi Görögök ezt Buniasnak, a' mást Gongylesnek hívták. PLINIVS I. c. a' répát, gyökereinek, leveleinek, jövéseinek mind az emberekre mind a' barmokra néző fok hasznaiért, mindjárt a' gabonák után téfzi, nevezetesen a' bab után, a' melly nálok különös betsületben tartatott. DIOCLES hajdon, a' mint ugyan ő L. XX. c. 3. említi, a' répát nagy ditsérettel illette, és hogy az a' Venusra öfztönözne, meg-jegyzette. Az Arabs Medicusok, AVENZOAR, AVERROÉS ezt a' szem' világot élesíteni és tisztítani állatták. GALENVS L. de Cibis boni et mali succi, a' tős-répát azok között, a' mellyek jó vagy rosz nedvességet tsinálnak, közbe-terte. Másutt pedig, vízben meg-főve, kevésé táplálni, és közép szernél vastagabb nedvességet faporítani mondotta. E'ből magyarázza NONNIYS L. I. c. 22. a' HIPPOCRATES' ítéletét-is,

hajdon nagy kedvességben voltak.

Természetit tulajdonságai.

a' ki L. II. de *Diæta* a' répát nehéz vizellést okozni állatta. Mert egyébként minden régi Orvosok' tapasztalása szerint, a' répa a' vizelletet hajtja, jól meg-főve a' hafat-is lágyítja. De a' mellett, oly véghetetlen fok szelet tsinál, hogy e're nézve DEMOCRITVS az ételek közül a' répát egészen ki-vetni méltónak ítélte. Ezekből követso!ta-vólt, hihető, a' *Salernitana* Oskola-is hajdon ezen verifetskéit:

Radix Rapa bona est, comedenti dat tria dona:

Vijum clarificat; ventrem mollit; bene bombit.

Tös répa ételből illy hármot remélhetfz

Szemed tisztul, 's hafad lágyul, 's jól szelelhetfz.

ATHENAEVS szerint a' Régiek inkább sültve ették a' répát: azért-is, hogy úgy kevesebb kézülettel jutottak hozzá; de azért-is hogy így könnyebb emészthetőnek, és kevesebb szelet szerzőnek tapasztalták, mint főve. A' régi historiákban iratik, hogy midőn a' *Sannitesek'* követjei békeség kérti Romában *Manius Curiushoz*, mint Fő *Impera'orhoz* bémentenek-vólna, épen a' répa-sütésben foglalatostkodott; és midon arannyal kínálnák, azt felelte nekik: azoknak a' kik ilyen eledellel élnek, nints aranyra szükségek. A' Tös-répa sütni alkalmatofabb lévén, úgy láttzik, hogy a'kor még csak e'vel éltek.

Régen
hogy éltek
vele?

A' Tös-répinak különös természete az-is, A' tös-hogy az, az őzi és téli hidegtől édefebb lesz' répa régeb-és más répáknál inkább melegit, 's kevesebbé ben van nedve-it. Innen, a' téli eledelek közt, kivált szokásban. a' paráztok' rüz-helyein gyakran elé-is fordul. *Romulusnak*-is egy átalyában kedves étele lehetett, a' kiről MARTIALIS Poëta L. XIII. Epig. 16. azt írja hogy az égben-is illyen répát éziük:

Haec tibi brumali gaudentia frigore rapa

Quae damus, in Coelo Romulus esse solet.

EOBANVS HESSVS de *Tuenda bona Valetud.* ezt paráztok' répájának, és a' nagy-ehetőeknek sok hasznu eledelnek hívja:

Commoda multivoris praebent alimenta colonis

Rujlica, projectis, cruta rapa, comis.

*Nam quia naturae calidae vim temperat humor,
Infiat, alit, Veneris dulcia bella movet.*

Nagy-étü parafztnak répa jó eledel,

Ha télre rostjait le-mettzve ette-el.

Meleg természetét mert leve mérsékli.

Fel-fűvja, táplálja 's *Venusra* ösztökli.

Orvosi fek. Keferü hajával együtt vízben meg-főve, *basznai a'* vagy nyertlen meg-teszelve, és a' levit ki-ta-
tős - répa- tsarva, 's ezt harmad résznyi mézzel elegy ke-
nak. vélsé meg-főzve, habjától meg-tisztítva me-
gen hörpölni, a' száraz köhögésekben, suila-
dozásokban, rekedezésekben, vizellet' fel-aka-
dásában, mind a' nagy embereknek, mind a'
gyermekeknek, mindenek' itélete szerint lokat
használ. A' száznak belső fel-tsattagzásait és
fejér sebberskéit a' szopó gyermekekben lem-
hasznolabban nem orvosolja, mint, ha a' répa-
nak főtt levivel az ő szájokat gyakran mo-
ogatják, és egy-egy kalánykával e'ből nagy
melegen vélek meg-itatnak: vagy; ha a' meg-
sült répának levit ró'sa-mézzel me-
's az ő sebeket e'vel kenegetik. Téjben meg-
főzve és péppé torve, jó melegen a' köztvény'
fájdalmat-is nagyon enyhíti; hammu a'att meg-
sutve, a' fül-fájást le-tsendesíti; vajjal egybe-
törve a' tüzes kemény kelevényeket meg-lá-
nyítja. A' hideg-verte tagakat-is a' répának főtt
meleg levében tartani igen jónak mondj. Tis-
sor, kivált ha tizenhatod résznyi bor-etzetet-
is tettek hozzá.

A' kerek A' máli időben nagyobb kedvességben
fejér repa vagynak mindenütt a' kerek *fejér repák*. A'
ma inegbő Németek és Frantziák mikor e'féle répájok bő-
betsülte- ven terem, semmi szükségtől nem félnek; lé-
zik. vén mind magoknak, mind ma hájoknak mivel
éljenek. Leg-jobb-féle répák Német Országon
Saxonidban, *Marchidban* és *Brandeburgiában*,
Frantzia Országban pedig a' *Lenonicensis* tar-
tományban teremnek. A' jó répának jelei:
ha könnyen törik, ropog, és az édellet együtt
keferütske tsipölsége-is érzik. Vóltak a' kik

az ilyen répából nád- és nézet-is vettek ki. Té-
 re tézik-el fővenybe temetve a' pintzékbe-is; ^{bogy él-}
 de min-hogy hamar meg-topiósul és ki-tziká- ^{nek vele?}
 zik, inkább izokták mint a' fejes kápoztát
 kágyalúva és meg-favanyitva hor'ókra verni:
 vagy ped g, kere ztül tángyér-szeletekre vag-
 dára és tzérnákba fel-tuzve meg-szdrasztani.
 Gabona' szükiben ro' vagy árpa-liztel elegy
 a' köz-nép a' répából kenyeret-is gyakron sut.
 E' végre Sz. János nap tájban, a' mikorra ez a'
 job'-fele répa egész meg-érésre jutott, egy-más
 után a' nagygyát a' földből ki-tépvén, meg-hánt-
 ják, aprón meg-vagdadják, és erőssen meg-főzik
 és ruhában keményen ki-fatsarják, hogy a' vize
 mind folyon-ki, és a' répa egészen kásivá váljék.
 Ezt meg-innyi árpa vagy ro's-liztel jól egybe- ^{Kenyerbe}
 dagasztják míg a' répa tökéletesen el-elegyedett, ^{mikent su-}
 azzal meg-sózzák, köménnyel bé-hintik, és ^{titk?}
 mikor jól fel-dagadt kementzébe vetik. Az
 apróbb répákat a' meleg földön rakásra hány-
 ván, azután meg-hántva, vagy hántatlan-is, a'
 szabad aerben fel-aggatják, míg jól meg-ton-
 nyad; úgy tétre a' tselédek' izámára el-tézik:
 melly a' keményebb gyomruaknak nagyon hasz-
 nos eledel; de a' gyengébbek nehezen emézt-
 hetik-meg. Ifjabb korában ez a' répa, hússal
 meg-fozve-is igen jó izú. A' nagy-fele bofz-
 szukó répa majd minden tsipófség nélkül éde-
 tek. De minthogy tápláló ero fokkal kevesebb
 van hennék mint az elébbi kerek répában, a' ^{Hofszszu}
 mellett rend kívül fok szelet-is tsinálnak, ke- ^{repák.}
 vésre betsültetnek. Vagynak ennek apróbb
 nemei-is, fejér, sárga, fekete színűek; mellye-
 ket a' Németek nyárban a' gabona' ki-aratása
 után a' marhák' izámára hőldonként szoktak
 vetni. Igen szeretik a' tehének; tejek-is lok
 gyul tole; de a' répa-iz ki-érzik belöle, nem-is
 olyan' síros mint a' süven és izámán szokott lenni.
 A' magvokból méts-nek való olajat sajtolnak.

Vagyon ezeken kívül, a' répának még ^{Tör'sa-}
 egy neme: *Napocaulis*, a' melly leveleivel a' repa-
 suna levelü kápoztához, vastag hofszszu tör'sa-
 jával

jával a' tös-répához hasonlít. De minthogy egyik résziben lints semmi kedveltség, a' vetemények közti ritkán férkezhetik-bé.

A' *Murok*, Németül *Gelbe-ruben*, *Mabr-ruben*, mellyből lett a' Magyar neve-is. Régen Görögül hívták *Staphylinus*, *Daucus*, *Carota*, a' melly nevek Deákul-is még megmaradtak, közönségesebb Deák neve *Pastinaca*, a *pascendo*, a' táplálásról; egy lévén ez a' jól tápláló gyökerek közül, a' mint weg-jegyzik a' *Salernitanusok*:

Quod tribuat pastum est hinc pastinaca vocata.
Azután való időkben, a' mit mi muroknak hívnunk, különösen *Daucus sativus* név alá szorítottatott. Ennek pedig a' kertekben három külömbiségei vagynak: *sárga*, *fejer*, *verefs színü*. A' *sárga*, melly köztünk, 's másutt-is közönségesebb, *Carotának* mondatott. A' *Pastinaca* név pedig tsak a'ra a' nemre ragadott, a' mit mi *Pesztternáknak* hívnunk. Jóllehet ezek a' megkülömböztetett nevezetek ma-is nem épen állandók. De nekünk-is ezeket határozgatni nem tzélunk.

A' *Murok* közt a' *sárgu*, mellyet a' Németek *Gelbe ruben* sárga répának-is hívnak, valamint a' többinél poronyóbb, jobb szagu, levefebb, és édesebb izü: úgy hasznára nézve is leg-elébb-való. A' répánál jobb-féle nedveltséget szaporit a' testben; némellyek szerint ugyan kevelebbet táplál; de kövér, lágy ize e' részben-is ellenkezöt mutat; szeles vóltára nézve-is engedelmesebb a' répánál. Gyenge korában olly édes és poronyó, hogy jól megföve, alig ehetik eleget az ember belöle; és a' betegeknek-is kár nélkül adattathatik. A' bors. szeles természetit fokot igazítja. Próbálta MARGGRAF ha vehetne-é ki a' murokból valami nád-mézet; de holmi méz forina édes nedveltségnél egyebet nem kaphatott.

A' friss nyers sárga muroknak ki-fatsart új leve a' gyermekekből a' gelesztákat ki-üzni; péppé főzött bele kenyérrrel enni, a' *bedlicás* köhögésekben segiteni; magva, *Herbatbee* mód-

ra meg-öntve az arenis földalmokban horpölni jónak mondatik. A' régi murokról, melyet elzendo múlva ástak-vala-ki a' földből, hogy nagy gyomor-rágást, okádozást, szédulést, ajakok' és szemek' meg-dagadását, meg-tébol, odást 's a' t. okozott-vólna, azt jegyzette-fel MURRAY Appar. Med. T. I. p. 285.

A' fejer murok többire fás és nyálos 's enyiben alább-való a' sárgánál, egyébként, édefségére nézve ez-is nem meg-vetendő. A' vad murok (*Daucus sylvestris*) konyhai haszonra fűsága miatt ritkán fordittatik. Orvosi halznai pedig, kivált az erek' meg-dugulásáiban, nagyra betsultetnek. Tavaszzal mig csak gyenge levelei látzanak, némellyek enni-is kézik. Fejer murok.
vad-murok.

A' verefs, vagy fekete pirols murok nálunk nem igen esmeretes; Olosz és Frantzia Országokban, Brabantban Hollandiában hasznatlen. Vagynak a' kik úgy tartják, hogy a' mit THEOPHRASTVS *Daucus radice nigra*; DIO-CORIDES *Staphylinus sativus* név alatt le-irtak, e' lett-vólna, a' Görög szóról *ραυσαυλις* a' melly fekete szöllöt téfzen, tévén reá azt a' nevezetet. Vagynak a' kik Caronának Deákul-is a' Német szókból, *gar rotb*, gondolják mondatni minthogy ez egészen verefs. A' Németeknél *Rothe-ruben* a' neve. Felettebb való édefsége miatt ezt úgy meg-fözni, mint a' más-féle murkokat nem szokták; hanem előbb félig meg-fözvén, tángyér-szeletekre vagdalják, és etzettel, sóval, néhol tormával, köményel, koriandrum-maggal meg-elegyítve, télen által hús mellé adják-fel. Az étel' kívánást nagyon ébreltzi, és hathatóson hivesít, enyhít. Adhatni, így ir, ZUCKERT félben, friss gyümöls helyett-is minden nyavalyákban, a' hol a' gyümölsök hasznosok, vagy a' nedvefségeket édesíteni kellett. Segít a' mejj-fűjófoknak, 's köhögőseknek-is, és a' kiknek a' basok gyakorta meg-fzokott szorúlni, ha estvénként frissen bé-tsinálva, levestől ilyen verefs murkot éiznek. Különös meg-jegyzés, hogy a' murkot a' barmok nem-is illetik. Verefs murok.
Hogy éiznek vele?

A *Pejzternák* (*Puffinaca sativa*, *Sisarum sativum*, *Pejzter-vum magnum*, *Staphylinus*, némelly *Botanicusok* szerint *Elaphoboscum*, az az: Szarvatok' étele, a' Németeknél *Pajsternack*) terem a' mezőken, erdőken onként-is. De konyhai 's patikai szükségre csak a' kertiek fordítatnak. A' kertekben termők első esztendőben, mikor magról vetve termettek, igen kedves édes ízűek, bőven-is táplálanak, a' vizelletet erőssen hajtják, a' *Venust* nagyon élesztik; a' meg-rekedt havi-vérnek meg-índítására-is fokot tésznek. Ezekre néz *PLINIVS L. XX. c. 5.* ezekben. *Orpheus amatorium inesse staphylino dixit, fortassis, quoniam Venerem stimulari hoc cibo certum est; ideo conceptus adjuvare aliqui prodiderunt.* Nagy bőjtben, a' mint *NONNIVS* említi *l. c. p. 77.* a' mikorig a' földben szépen el-áll, a' *Ke-reiztyének* asztalain-is ez gyakran helyet talál. Észik hússal főve-is mint a' murkot; de inkább levesnek tsinálják, vagy vajban meg-rántva, adják-fel. Nálunk konyhára ritkán vizsik, hanem többire, önként teremvén, télre-is a' földben künn hagyják; a'hol, mélyen le-botsátott fás, sejer gyökerén más esztendőben, két, három fingyi magofs, vastag, bárázdás, fok águ kórója, 's ezen a' kapornát-is laposabb fok magvai teremnek. Levelei a' büröknél-is ízelesebbek; nem-is oszlanak annyiféle; egyébként majd olyan formák. Gyökerét-is formájáról a' mérges bürök-gyökérrel könnyen egybe-zavarhatni. De a' szemefebbek meg-külömböztethetik a' szagjáról, a' melly a' pejzternákban édes, kedves fű-szerfűmot éreztető; a' bürökben keferű, kedvetlen szagu. Formája a' bürökének rövid, tsűrök forma, a' pejzternákénak mint az orsó hozszan hegyzódik-egybe. A' magva parrú törve, egy-egy jó kés' hegynit, három nap egy-más után, kevéssel a' hidegnek el-jövése előtt bévenni, a' napos hideg-lelések ellen, az újjabb tapasztalások szerint *specificumnak* tartatik.

Ennek
hasznai.

Formája.

A' mérges
bürök gyö-
kerétől
hogy kell
külömböz-
tetni?

A' *Mez-s-murok*, *Sifer* vagy *Sifarum*-is a' murkok' familiájához való volna. De minthogy a' *Dietetica*nak elébbi rendi szerint, alább a' CXV-ük §-ban tétetett-vala-sel, oda tartjuk ha mi szavunk léfzen még hozzá.

A' *Tzekla*, Deákül *Be*ának mondatik, te-tejének mikor ki-magzott Görög *B.* vagy *Be* A' *Tzek-ta* f rimát mutató hajásiról. *THEOPHRASTUS*nál, lákról kü-
*PLINIVS*nál *Scuia* a' neve, mellyből másoknál zönsege-
Sicla, *Cicla*. Magyarúl *Tzekla* neve lett. Vagyon fen.
 köztök *setete*, vagy *setei-zeress*, *fejer-piross*, és *sürgu-fejer*-is. Annyiban mindazáltal termélszetekben mind meg-egyeznek, hogy sok salétromos, édes só van benne; mellyel hivesitenek, és a' hafat-is lágyítják; de a' gyomorban sokszor erős rágást-is okoznak; kivált böv és gyakor éléssel. Ilyen salétromos nád-méz forma édes sót, egy font *fejer* tzeklából vett-ki *MARGGRAF* négy köntinget, a' veresből tiz köntinget. Ezen sónak ereje az a' tzekla-lévben, mellyel a' hafat *luxálja* vagy inkább ösztönözi, az erek' dugulását, nevezetesen a' májban és lépben ki-bontja; hivesit és nedvesít. De tápláló erő igen kevés van a' tzeklában; a' mi van mindazáltal az jobbnak tartatik mint a' káposztában lévő. *MARTIALIS* l. c. a' tzeklát kovátsok' ebédjének hívja, hihetőképen azért, hogy e're mint tsekély eledelre a' kovátsok-is könnyen szert tehetvén, gyakran észik: de egyébként-is, hogy ez az o sok hévségben meg-fzáradni és szorúlni szokott hafokat hafz-noson lágyítja, fellyebb *L. III. Epigr. 47.* megjegyzette-vala:

Pigroque ventri non inutilis betas.

A' *fejer tzekla*, Németül *Margold*, a' hafat a' veresnél inkább lágyítja; bővebben-is táplál; nedveséget-is jobbat csinál. Innen en- A' *Fejer*
 nek leveleit-is úgy készítve mint a' káposztát, *Tzeklá-*
 az az, vastag orinóját le-mettzve, vízzel meg- *nak leve-*
 forrázván, és ezt a' levit ki-nyomván, újra tisz- *leit etelnek*
 ta vízzel ki-mosván, így meg-aprítva, 'sirban bogy *készít*
 meg-rántva, és ehén-hús-lévben jól meg-föz- *tik?*

ve, sóval, borfál, szeretsen - dióval meg-fűszerfázmozva, 's kevés etzettel-is meg-öntözve a' Németek kedves tál-éteknek tartják. A' Frantiák, hogy ízt szerezzenek a' tzevla-leveleknek kerti sóska-levéllal elegy szokták készíteni. Leveleinek vastag puha töveit és vastag közép inait egy-egy újnyira el-vágván, és vízben míg meg-puhult meg-főzvé, spár, a vagy ártítsóka modra el-készítve, vagy etzettel 's fa-olajjal mint a' salátát meg-öntözve, borfál 's nád-mézzel-is meg-bintezve a' tsemegék közti számlálják. Vaagnak a' kik ezt a' fejár tzevlát gyenge korában gyökerestől, kóróltól levelestől egybe aprítván, és így meg-szárasztván télre-is el-tézik, és midőn főzni akarnak belőle, a'kor elébb meg-forrázzák, azután meg-törik; melly szerint igen jó édes ízű étel készül belőle, majd hasonló a' faszulykához. Lásd ZVCHERTET von den Speisen aus dem Pflanzen-reich. p. 101.

A' verefs tzevla (Németül Rotbe ruhen)

A' verefs a' hafat nem annyira lágyítja; sot valamennyire szorítja, ama közönséges Salernituk verese szerint:

Sicla parum nutrit, ventrem constipat, et urget.
A' vizelletet pedig inkább hajtja, a' gyomorban 's belekben-is hamarébb rágált tsinál; több lévén benne a' salétrom mint a' fejárben; melly, ha száraz levelei a' tuzre tétetnek, apró villámáfokkal-is ki-mutatja magát. Minél veresebb pedig a' tzevla, ez az öltönöző erő annál nagyobb benne. Innen DIOSCORIDES L. II. c. 115. a' verefs tzevlának levét ártalmosnak-is mondotta. Ezen ártalmának elhárítására meg-is szokták a' tzevlát előre jól főzni vagy sütni; mellyel minden tsipőséget le-tézi ize is oda lészen. Így ofztán az egész tzevla-gyökereket (mert a' leveleivel a' verefs tzevlának sohol nem élnek) tángyérfezetekre el-vagdálva, és hogy jobb ize legyen, tormával, koriándrum-maggal, és etzettel el-készülve télen által főtt és sült húfok mellé

Hogy elnek véle?

gyak-

gyakron adják. A' Régiek, a' mint MARTIALISnak elébb fel-jegyzett versei bizonyítják, borral és borsal szokták-vala ízét meg-adni.

Nyers leveleinek és gyökerének ki-fatsart levét majoránt-vizzel elegy, a' SIMON PAVLI' Orvosi tanácsa szerint, ha ki orrába fel-szívja, sok *hafzra.* taknyos nedvességet húz-le a' fejéből; melly által az egész és fél fő-fájásokban, régi náthákban, és e'vel együtt járó szem-fájásokban és könyvezésekben izép hafznot tézen. De neg-elett az-is, hogy ettől felettébb való trüszkölésbe és fő-fájásba esvén az ember, a' feje tsudaképen meg-dagadott, mellyet a' többek közt, é'es téjnek lágy melegen való gyakor fel-szívásával néhány napokig alig lehetett meg-gyógyítani, GEOFFROY l. c. p. 181. Meg-fonnyaltzott levelei a' hójag szívó flastrom alatt ki sebesült helyekből a' viznek ki-szivárgását bővítik.

A' *sima haju*, kerek répa forma nagy veres *Romai* *tzéklák*, az elébbi tős-répa forma veres *Tzékla.* *Beta rapa*, *Rapum rubrum*, Romai veres répa, vagy Tzékla nevet viselnek. A' fejér és veres *tzéklák* közt közép természetűek; hafzonra ezeknek-is tsak a' gyökerek fordittatik, mint az elébbi veres *tzéklának*.

A' *Scorzonera* (Németül *Scorzonere*, *Sal-fifi*) a' konyhákra nem régen kapott-bé. *Spa-Scorzo-* nyol Országban a' mezöken önként terem. *Ná-nera.* lunk tsak a' kertekben miveltetik. Egy hüvelyknyi vagy kis újnyi vastag, jó holzfzu, kívül vas ízű, belöl fejér, édes, nyálos ízű, többire szag nélkül való, néhol gyengén fűszerfzamos szagu gyökér. Melly, mikor késő őszfel, vagy tavalszal elein, mig a' levele ki nem jön, ki-áttatik, tejes édes nedvességgel tellyes, meg-száraztatva sárga színt és keferütske ízt vált. Konyhai szükségre egy vagy két efszendős korában (mert állandó gyökér) tsak nyersen fordítják, le-vakartatván a' külső fekete bőrét, és fél óráig forrás-vizben főzven, mig

Böven
táplál.

Orvosi
hasznai.

mig jól meg-lágyult, és semmi keseru ize nem érzik. Etzik levesbe főve, 's hüffel-is mint a' murkot; etzettel, fa-olajjal salátának is adják-fel hidegen. Egészséges, böven tápláló, kivés fzellet tsináló gyökérnek tartatik; úgy hogy levesbe főve a' betegnek-is kár nélkül lehesse adni. *CARTHAGENSIS Fund. Mat. Med. T. II. p. 559.* két lot *Scorzonerából* vízzel főzött-ki szinte öt könting kövér, nyúlós, barna színü, gyenge, de kedves szagu suru levet, melynek, mint a' mézes kenyérnek, édes nyájos ize volt. Mellyből ennek böven tápláló ereje ki-tettzett. Orvosi ereje-is nem meg-vetendo van a' *Scorzonerának*. A' száraz betegségben, *Scarbutusban*, kölvényben, náthás köhögésekben, vér-hasbau, *hypochondriaca* nyavalyában, egy szóval a' hol a' vérnek éles tsipólsége és nyúlós vastagsága hibázik, ennek meg-főtt vizét nagy haszonnal ihatni. A' forró nyavalyákban való közönséges italokhoz-is, a' mennyiben a' vért édesíti, és nyálos vagy lisztes természetivel a' nedvesítő 's hivesítő italt az ereken tartóztat a, hasznomon tétetik. Némellyek úgy hiték hogy a' kigyóknak, viperáknak mérgét-is ki-oltaná, meg-erőteleníténé, a' honnan a' Spanyolok *Scorzonera*, a' Németek *Schlungen-mur*, *Schlungen-Wurzel* nevet-is adtak néki; a' mellyre, *MATTHIOLVS* szerint *L. II. c. 137.* egy *Africai* izolga kaptatta-vals régen a' Romai vitézeket, midön *Cervus Leridanus* alatt *Cataloniában* Spanyol Országban táboroznának; a' hol az aratók közül a' mezön a' viperák fokakat meg-marván, ő ezzel a' plántával, melynek erejét *Africában* meg-tanulta-vals, őket mind meg-gyógyítja vals; de titkolta a' fuvet, mig végre jó fizetésért *Leridanusnak* ki-jelentette. De ez az ereje köztünk nem annyira bizonyos.

Kövebe
főzni di-
szerecik.

Ma a' *Scorzonerából*, a' szepét ki-választván, apróbb gyökereit a' vastagságról le-metélvén, mindeniket külön-külön meg-aprítván, és kavé módon meg-pergelvén, felényi kavéval elegy

egy mindenikből fél-fél lorot véve, és né y fincsíra való torró vízzel meg-ontve (nem meg-fözve) 's így meg-ízurve, igen ditséretes kávé-is készítenek.

A' *Bak-zakál* (*Tragopogon*, PLINIVSNÁL *Come*, Németül *Haber-wurzel*, *Artifi. Bor-bar*) A' *Bak-*valamint süvének, úgy gyökerének formáira *szakáll et-*'s ha znára nézve-is a' *Scorzonerával* nagyon *is meennyi* egyez, hogy báron lehet egyiket a' másik hel- *b-nkülom-*lyett venni. Sárga bőre alatt ennek-is fejtér, *böz?* teljes, a' *Scorzoneránál*-is édelebb rotyos bele van; a' mely e'ben a' plántában egyes-egyedtül találztatatik: mert a' többi, mind rázó, 's többire mérges, tsipös téjjel bírnak. Fozik ezt-is hús-lévben levesnek, és borju 's bárány húfál mint veteményt. Német Országban ezt a' kertekben-is művelik. Angliában, Tseb-Országban, 's nálunk-is a' vizes rétes helye-ken magától-is bőven terem. A' *Scorzonerától*, simább, puhább, sárgás zöld kóroja, és keskenyebb levelei, vékonyabb fejtér gyökerei különböztetik. DIOSCORIDES ezt az elefelek' rendbe tézi, mint régen esmértes ciedelt; melyet a' Déli *Africában*, *Artifi.* az az plántakenyér név alatt bőven neveltenek. E'vel tartá-meg *Julius Caesar* a' maga taborát midőn *Pompejus* mindenfelől bé-rekesztette volna. Az *Anglusok* új jövéleit-is, mikor tavaszfízal négy ujnaira nevedtek, spárta módon meg-fzedvén, és el-kéizírvén, édelebb ízéért a' spár-gánál többre bersülik. Levelének ki-fatsart levét, az új sebeket hirtelen meg-forrasztani írja MATTHIOLVS, ha e'vel áztatott ruhával bé-kötik.

A' *Salamon-petsétje* nevü tünék gyökere-is (*Polygonatum*) melly a' kövér földös, *Salamon* bokros helyeken a' gyepük mellett bőven *te-petsétje.* terem, édes kedvu, kövér, nyálos ízével, úgy meg-készítve mint a' *Scorzonerát*, némelly helyeken általi tseimegék közti bé-úrta magát. Toredékeny leves gyengeségéért néhol *Gyenge gyökernek*-is neveztetik.

§. CXIV.

A' *Petre'selyem*ben az említett *alkalinus* só bővebb, mint az eddig le-írt kerti veteményekben. Inneu a' vizelletet és azzal együtt a' vesékben termő követskéket erőfebben hajtja. De mikor a' kövek itt, vagy a' vizellő hójagban megkeményedtek és nagyra nevedtek, ugyan ez okból ártalmos. Azoknak-is, kik a' *bypochondriaca* nyavalyára, *melanchoiára* hajlandók, nyavalyájokat lietteti, meg-fosztván a' fok vizellet által a' vért higabb vagy vizes részétől. Némellyek' itélete szerint a' szemnek 's főnek-is árt. Sőt hoszfas éléssel nyavalya-törést-is okozni mondatik. De e' tsak ennyiben lehet igaz, a' meennyiben fás keménysége miatt nehéz emészthető lévén, ha ki ezzel gyomrát meg-terheli, a'ban könnyen meg-vész, és így szelet, bőfögést, tsuklást okoz, mellyek által a' nyavalya-törésre hajlandó testben az inakon minden-felé readeletlen mozgás gerjesztethetik. Egyéb iránt, rendes éléssel a' vérnek hideg, taknyos tsipőtségét ez-is oszlatja, és a' vizellet' útján derekafon ki-tisztítja; az apró erek' meg-dugulását ki-bontja; a' hólnapi vér-folyást indítja, a' *Venust* a' Férjfiakban ébreszti; de a' dajkáknak tejét apasztja. A' *Cel-leri* vagy *Olofz-petre'selyem* ezzel mindenekben meg-egyez, hanem gyengébb erejű, iunen egészségesebbnek-is tartatik.

A' *Petre'selyem-gyökér* (*Apium, Selinum, A' Petre-Petrofeinum sativum vulgare*, Németül *Petresit'selyem* gen, *Eppich*) mellynek leveleiről és külömbséggyökérről. geiről fellyebb a' CVIII-dik §. alatt p. 217, szóllottunk, régen a' Görögöknél nagyon gyanus étel vala; úgy tartván, hogy nyavalya-törést szerzene, vagy azt meg-újjitaná; és ha
ennek

ennek gyökerét, az olyan embernek orrába dugnák, a' ki nem tsak tsalárdságból nyavalyatörös, e're ki-rontaná a' nyavalya. A' honnan CHRYSIPPVS a' Nagy Sándor' ideje táján élt híres Görög Orvos és DIONYSIVS a' konyha-szerek közül a' petre'selymet ki-is vetették-volt. Az újjabbak' írásaiban-is taláztatnak e'féle jegyzések, hogy a' petre'selyemtől, levelekbe és egyéb étkekbe főve, a' nyavalyatörések gyakrabban fordúltak-elé: a' főbéli erek meg-dagadtak; az orzán és szem-fejériben meggyuladtak, PLENCK *Bromat* p. 62. De nálunk, jöllehet a' petre'selyemnek mind levele, mind gyökere, édes, kedves, fű-szerfzamos, tsipős ízéért, tsak nem mindennapi éték-szerek legyenek, semmi e'féle ártalmok nem tapasztaltatott. A' Frantziák 's Olofzok a' puhább és vastagabb Macedon:ai petre'selyem-gyökereket meg-főve, sa-olajjal, 's nád-mézzel, vagy sóval, borfál el-kélesztve, faláta helyett-is észik. A' jó-féle petre'selymet a' kutya vagy bürök petre'selyemtől (LINNAEVSnál *Aethusa* (*Cynapium*)) a' melly igen veszedelmes méreg, szükség jól meg-választani. Ennek fekete, fényes, nagyobb, egyenes, szag nélkül való, vagy ha meg-tör-sölik bürök szagu levelei, és vékonyabb fás gyökerei vagynak; mellyeknek-is, meg-törtlen semmi szagjok nintsen. A' *Salernitanusok* ezt a' petre'selymes mártogató levet nagyon commensualják:

Salvia, jal, vinnm, piper, allia, petroselinum,

Ex his fit falsa; nec erit commixtio falsa.

Levesen, mikor ófzszel vagy tavafzszal a' földből ki-áfsák, hasznosabb 's egétségelebb-is, mint mikor télen által a' fővenyben meg-fonyadott.

A' Tzeller (*Apium dulce*, Németül *Zellerie*) két-féle: *repa forma*, tsutkós gyökerü, és *ap-A'tzeller-röbb, rostos, fehér, gyengén savanyu, fű-szer-ről szalmas szagu es izü.* Ezt Frantzia, azt Olofz tzellernek hívják. Ennek levelei ízélefebbek, barnás zöldek; és ha télre fővenybe

bé-temetik, mint az *Endivia* meg-fejérülnek, 's gyökerestől együvé-aprítva téli salátának készítettnek. A' másik az étkekhez fű-szerizám helyett tétetik; a' száznak, gyomornak, és beleknek nem utolsó hasznával. A' ízelet, vizelletet mindenik üzi, a' vesékben terjedő köveket mor'salja, a' *Venust* ösztönözi; melly-is az ő betsületeket nagyon neveli. Mert más-ként, mint fűs és felettébb nehéz emészthető gyökerek, alig vólnának a'ra méltók, hogy a' kertekben illy kényesen és szorgalmato'lon dajkálkodjanak vélek. Eredetekre nézve, mindenik tói; és ős természetek ízelet, mérgefek vólnának. De a' hoszizás, száraz helyeken való termelzés által régen le-vetkeztek minden mérges természeteket. Tángyér-szeletekre vagdalva, azután apróra metélve, így szárazítás által jól meg-fonn sztvá, 's lassu tüz által meg-pirítva, egy harmad résznyi kávéval együtt vízben meg-főzve, keves azu savanyu kávé léfzen belölek. *ZUCKERT Speij. aus Pflanzen-reich p. 103.*

Kávéba
hogy fő-
zik?

§. CXV.

A' *Sifer* vagy *Sifarum*, jó ízeért, könnyű emészthető voltaért, étel kívántató, vizelletet, vesékbéli követ üző, *Venusra* hatalmason gerjesztő, jó-féle *Cbylust* és vért tsináló, és bőven tápláló erejéért a' plánták' le-íróinak meg-egyező értelme szerint minden-némü ételre való gyökereknél elébb-való. *Tiberius* Tsászár ezt annyira szerette, hogy a' *Rbenus* mellett egy tartománytól a' hol igen jó-féle és sok *Sifer* termett, esztendőnként való adó helyett épen csak ezt kívánt. Kár hogy e' hasznos gyökér a' mi kerteinkben mind ez ideig-is bé nem tsúszott. A' Német Aszfzonyok igen szeretik vatsorán Férjeket ezzel traktálni. A' betegnek 's betegségből újjanou fel-gyógyúl-
tak

laknak-is igen hasznos eledelnek tartatik. A' *Baraboly* mind természetire, mind hasznaira nézve a *Sifer*hez nagyon közelit.

A' *Foldi alma*, vagy *mogyoró*-is, a' Belgák, Frantziák, és Németek közt igen közönséges eledel, úgy hogy, a' szegényebb rendek nagy része majd csak e'vel él. Eszik ugyan néha sültve-is, de gyakrabban, forró vízzel előre haját le-koppasztván, tiszta vízben meg-főzve, és aztán vajjal jó bőven meg öntözve vitettetik asztalra. *BOERHAAVE* ezt a' jobban tápláló eledel közti számlálja. De jó erős és hozzá szokott gyomrot kíván. Egyéb-iránt durva, hideg természetű, vastag *Chylust* és fok szelet tsinál: vagynak olyan példák-is, hogy a' kik ezzel gyomrokat erőssen meg-töltötték, meg-sulladtanak. *Americá*-ban, a' hol ezen gyöker először ételre kezdett fordittatni, meg-ízarásttatván és törettetvén, kenyérnek-is süttetik.

A' *Sifer* vagy *Mézes édes Murok*, (Görögül *Σισυριον*, a' honnan *LINNAEVS*nál *Deskül Sifer Sium sifurum*, Németül *Gierlein*, *Klingel-rub*, vagy *édes Zucker-wurzel*, *Zucker-Mörlein*, *Rublein*, *Zahne*, *Murok*, *Garten Rapunzel*) *CELSVS*nak több dicséretei között, híres vala már régen-is a'ról, hogy ez, a' több gyökerek' természetere ellen, szelet nem tsinálna. Ugyan csak, a' mint *PLINIVS*ból tanuljuk *L. XIX. c. 5.* kívánt a' *Venust* segítő erejéért *Tiberius* Császár nemesítette-volt ezt annyira-meg; a' ki Német Országának a' *Rhenus*' folytában lévő *Gelduba*, ma *Gelb*, nevü várossától, *Coloniához* nem me'lsze, a' hol a'kor leg-jobb ízü *Sifer* teremvala mind önként, mind a' mezön, adóul minden esztendőben ezt kívánt. „ *Mellyből*, úgy „ mond, ki-tettzik hogy ez a' híves helyet „ *Iszereti*. Vagyon benne a' közepin holz- „ *Al. Darab.* „ *Iszan*

„ Izan le egy kis fás in , kivált ha meg-véntít ,
 „ mellyet meg-föve ki-húznak : de úgy-is a'
 „ keferuségét nem könnyen verkezi-le ; a'
 „ melly mindazáltal mézes vízzel inérsékelve ,
 „ az ő kedvelségét neveli . „ Ma e'ben a'
 gyökérben tiszta édefségnél egyebet nem ér-
 zünk ; a' melly olly hathatós , hogy e' miatt
 fokot meg-enni ne-lehesfen egyfzer belöle .

Hicejius *PLINIUS*nál *L. XX. c. 5.* a' gyomornak
 ezt a'bó' gondo'ja jónak lenni , hogy a'ból fen-
 ki háromnál többet egyfzer meg nem ehetik .
 Hasznos , úgy mondott , a' gyógyuló félben lé-
 vöknek , és a' kik bor-ital'hoz akarnak kezde-
 ni . *MARGGRAF*, sokszor említett , *Berlini* jó keze-
 fogásu tudós *Chemicus*, vett-ki tél font *Sisér*ből

Sok ndd-
 mézet tart

formája.

előre meg-száraztva három lot igaz nád-mézet .
 Ez a' gyökér kívül sárga , belöl fejer , egy új-
 nyi vastag , orsó forma , néhány apró ágakra
 oízol , mellyeken hat hét bogótskák vagy ízek
 láttatnak ; a' földbe jó hozfizan le-mégyen : a'
 levele a' petre'selyemétöl nem fokot különböz ,
 fel-is majd ollyan formán kórozik : a' melly-
 nek egy lingyi magófságra , néhány ágakra
 oízolva , fenn fejer virágu koronája lézzen , 's
 a'ban fok , lapofs , hammu színü magvai . Szá-
 poritják ezt a' kertészek mind magról , mind
 gyökérröl . A' magvai , ha jól meg-értek , hi-
 ves száraz helyen , három esztendeig-is hiba nél-
 kul el-állanak . Óízfel , Gál nap táján , vagy

Miként
 mivelik?

tavaszszal , mihellyt a' föld anyira enged , egy
 napi vízben való íztatás után , jó kövér puha
 földbe vetik ; mert egyébként késöre kél-ki .
 Így , szorgalmatos gyomlálás közben , őszre szép
 gyökerei lézzenek : mellyeket ki-ásván , a' pin-
 tzébe fövénybe télre el-tézfzenek : és a' nagygyát
 konyhai szükségre fordítják , az apróját tavaszszal
 mélyen fel-áftott ganéjos földbe , négy újnyi
 mélyen , hat újnyira egy-mástól , el-ültetik ;
 mellyekkel oíztán nyárban élnek . Meg-fogó-
 nik és új gyökeret vér , illyen móddal el-
 ültetve a' tzikás teteje-is , kevés részszel a'
 gyökérröl le-mettzve . Minél több búzokofább

leve-

levelei lésznek, a' gyökere-is annál jobb: nem kell azért ezeket le-szaggatni; hanem ha igen ki-terjednének, egybe lehet kötni.

Elnek a' S/er-gyökerekkel, mint a' friss gyümöltsel, nyersen-is; de inkább meg-szokták főzni kevésbé, mivel a' tovább való főzéssel igen el-kúsásúl, s meg-is keseredik vagy sósúl; és így tyúk, borju, vagy öru-húttal, mint a' murkot fel-adják; vagy, a' Régiék' módja szerint, magára félig meg-főve, li ztben meg-lorgatva és vajban meg-rántva kol-tik-el; vagy kereftül metélve, szettel és fa-olajjal, hidegen, mint a' salátát el-készítve, tézik asztalra. Mindenképen igen kedves ízű, egészséges, jól tápláló, jó vért és spiritusokat tsináló, a' halat lágyító étel. Az ereiekben és teltékben nagyon el-fogyatkoztak' számára, meg-m-télvén a' S/ert mint a' retket, tében, vagy a' melly jobb, kappin, borju, vagy öru-hú.-lévben meg-főzik, míg el-lágyút; a' kor erős szór-szítán által-verik, több levet, 's friss tojás-széket-is tévén hozzá, 's fellyül kevés fa-hajat, szeg-füvet, sáfrányt, utoljára nád-mézet-is hintve reá, igen derék pépet készítenek belőle. Szokták nád-mézzel bé-tsinálva tartani-is. A' Frantziák ezt Chervi név alatt ma leg-bővebben mivelik. Az Anglusok még nem annyira vették-fel. A' Németek közt sem mindenütt esmérletes. Tsuda, hogy ez a' hasznos, kedves és egészséges gyökér eddig minden-felé közönségesebbé nem lett. Talán, hogy kevésbé a' több gyökereknél gondosabb mivelést kíván. Magyar Országban a' Tótság inkább él véle. Nálunk egészen esméretlen. Bár vennék-fel a' miéink-is.

A' Barabolyrak köztünk két szokottabb nemei vagynak. Egyik, a' mellynek nyárra Bösövény nevű hójagos kórója vagy bátké lészen (*Cicutaria bulbosa, olivata, L. Myrrhis caule levi, geniculis tumidis, foliis glabris, triplicato pinnatis, radice rotunda, carnosa*, Németül *Peperlein, Rauben-kerffel*) mellynek első

Hogy él-nek vele?

Különös készítése.

A' Barabolyról.

Difznó-
mogyoró-
ról.

élesztendőbéli gombos gyökerét, tavaszszal elein, mig ki-nem levelezett, a' kertek alatt és gye-
pük körül a' gyerinekek fel-keresvén, ki-ásák;
és a' szakácsok tuzes parásában meg-ütve,
vagy vízben meg-párolva, és a' hajától meg-
koppasztva, magára, vagy fa-olajjal, etzettel,
sóval salátának el-készítve, tsemegéül külde-
nek a' pompás asztalra. A' Bétsiek Nagy bőjt-
ben, o'ajban meg-rántva, levelekhez-is gyak-
rou télizik. De gyanus étel; és bőv's gyakor
élésfél fokszor nagy fő-fájást szerzett. A' ma-
sik *Barabolyt* fzedik tavaszszal a' vizes kövér
szántásokból, a' mikor az eke után a' baráz-
dáknban fel-fordúlnak. Ez Vad-lentsének a'
gyökere: Deakül *Lathyrus tuberosus arvensis*
repens, *Castanea porcina*, Németül *Saubroust*,
Grund-ei-beln, *Erd-feige*, *Erd-nusz* 's a' t. a'
mellyet varju-ízem forma, fekete fényes bor-
sójáról mi fellyebb *Varju-borsónak* nevezünk,
és a' borsóját mérges erejűnek lenni meg-jegy-
zettük-vala. Ezt keresik tavaszszal a' difznók-
is olyan szorgalmatoson, midőn a' réteket és
szántó-földeket mélyen fel-túrják. Mogyoró
forma apró, sejtér belü, lágy, édes kedvű,
gesztenye izü gyökeretskék: a' honnan difznó-
mogyoronak vagy kenyernek-is hívják. Parásá
alatt meg-sülve, vagy vízben meg-főzve és a'
fekete borit le-vonva, friss vajjal, fokaknál
kedves tavaszi tsemegé. Kevés mértékben a'
gyomrot sem terheli, szelet sem fokot csinál:
az elébbinél mindenképen hasznosabb. A' Ta-
tároknak fő eledele. Vagyon más, *tzeller* for-
ma levelü bürrök-is *Bulbocastanum majus*, *Bu-*
nium, Németül *Erd-kastanie*, *Erd-kösten*, melly-
nek-is gombos gyökerét meg-hajalva, az Au-
striai parasztlak nyersen-i, töve-is, gesztenye
helyett élizik; hús-lévbe-is borfal fokban főzik:
de az elébbieknél alább-való. Nálunk nims
szokásbau. Egyébként mindenik bőven táplál,
a' *Venusra*-is ösztönöz.

Földi
gesztenye-
ról.

Pityóka
répdrol.

Többet ér ennél az a' Pityóka répa, a'
melly azért *kijebb* *ispra-forgónak*-is mondatik,
bogy

hogy a' kórója 's virágja majd olyan mint a' nagy napra-fordulónak, hanem hogy annál ez sokkal kisebb, Deákül *Helianthus*, *Corona Solis parva flore*, Németül *Jerusalem's Erd* vagy *unter Artischoken* a' neve. A' kertek' szegelyeiben nálunk-is fok helyyeken tartják, és mint-hogy a' nagyobb gyökér körül, mint a' tyúk körül a' pityék fok apróbb tsumókban úgy terem, *Pityódnak* nevezték. Némellyek ezt-is földi-almának hívják; és, sültve, főve, vajban rántva, télen által gyakran észik, és a' főtt borsóhoz hasonló íznek és szagunak tartják. Fozik hús-lévbén-is, mellynek ízét kedvesé tézi, maga-is jobb ízű léz.n. Egyébként, minden szag és íz nélkül van. A' rendes földi-almánál kevesebb szelet tsinál: egyéb tulajdonságaira nézve-is annál e'ebb-valónak tartatik. *Scorbutus* ellen nevezetesen dít-értetik.

A' Földi-almák Americából, nevezetesen Peru Országból származott gyökerek. Sokan úgy tartják, hogy 1623 ban Sir. Walter RHAGLAIGH hozta-vólna ezt Virginiából által Irlandiába leg-elébb; és onnan azután úgy terjedett Európának több részeire. Peruban, a' mint írja C. BACHINVS *Pinac. p. 167. Pappus* a' nevek az e'ből készult eledeleknek, a' kenyérnek pedig *Cbumo*. Deákül némellyeknél *Pappus*; THEOPHRASTUSnál *Archidna*; DIOSCORIDESnél *Pignocomum*; a' mái *Batanicusok*nál *Solanum tuberosum esculentum*, *Solanum caule inermi*, *annuo*, *foliis pinnatis*, *pinnis integris*; a' Németeknél *Kartoffel*, *Tartuffel*, *Kuollen*, *Erdapfel*, *Erdbirn*, *Grundbirn*: név alatt forognak. Közünk ennek-is két jelesebb nemei vagynak, Egyiknek a' baja *sürgés-fejér*, *fima*, maga körtvély forma, a' bele puhább, fejérebbe maga-is nagyobb, egy lúd-tojásnyi vagy ökölnyi. Ez különösebben neveztetik a' Németeknél *Kartoffel*nek vagy *Tartuffel*nek. A' másit, a' melly *veress háju*, *szennyesebb színű*, vizelebb belü, tseges-bogos, egy diónyi, vagy tyúktojásnyi nagyságu; szorosabb értelemmel *Erd-*

A' Földi-almákról.

apfelnek mondatik. Lisztet, kenyeret, és e-
 gyéb e'léleket inkább az elsőből szoktak ké-
 zíteni, mint a' melly szebb fejer, szárazabb,
 lisztebb természetü. E' végre, a' *J. Dan.*
TITIVS Lipzai Professor 1755-ben in *Seltenheiten*
der Natur und Oeconom. t. II. elé-adott módja
 szerint, meg-mosván szépen a' *Kartoffel*-gyö-
 kereket, lepedoken a' Nap-fényen meg-szá-
 raztatják, míg egy harmad résznyi terhek el-
 apadt: a'kor meg-csúsz mint a' gabonát, úgy
 hogy a' haja és durvább lisztje külön, a' vé-
 konyabb lisztje, melly a' búzának kemény
 lisztjéhez mindenben hasonló, ismét, külön szit-
 álódjék. A'ból köz, e'ből fejer kenyereket,
 pogácsákat, tortákat készítenek. Mások mun-
 kásabban 's hasznosabban a' *Kartoffel*t egy éjt-
 szaka vízben áztatják, más nap szépen meg-
 mosásák, azután meg-hántják, így meg resze-
 lik, vagy tekenőben, mint a' pepet meg-tö-
 rik, és egy két nap száraztatják. Ezt így egy tá-
 gas edénybe téstik, vízzel meg-töltik, tellyül
 szitával bé-tsinálják, és így rázogattják, míg
 a' víz, a' szitán által, a' *Kartoffel*nek véko-
 nyabb lisztét magával az alatta lévő edénybe
 ki-vitte vagy mosta, és a' szitán csak a' vas-
 tagabb, sáfabb része maradt. Midőn ez az
 így ki-mosott liszt az edény' fenekére néhány
 órák múlva szépen le-szállott, a' vizet róla
 tsendefen le-szűrik, és a' lisztet tisztább vízzel
 újra jól fel-keverik, hogy ha mi gaz maradt-
 volt benne, azt a' víz fel-vévén, midőn a'
 liszt újra le-szállott, valamivel le-szedjék. Így
 bännak véle négyfzer, ötfzer tisztább-tisztább
 vízzel, míg a' lisztnek csak a' leg-vékonyabb,
 tisztább, fejebb része marad a' víz' fenekén.
 Mellyet, le-szűrvén tsendefen róla a' vizét, papi-
 rosra vékonyon ki-terítene, és a' Nap-fényen jól
 meg-száraztanak. Egy véka *Kartoffel*ből ezen
 az úton jött-ki e'féle tiszta kemény-liszt, négy
 öt font. Ez sok esztendőig romlás nélkül
 el-áll; 's minél régibb, annál szárazabb, és
 jobb izü lészen. Mellyből azt bozzák-ki, hogy
 a'

Lisztnek
 hogy is-
 nálják?

mennyire
 táplálnak?

a' gabona után a' földi almák, körtvélyek vagyogyorók leg-több tápláló részt tartanak. Enyveség ugyan e'ben semmi nintsen, 's ez okból nem-is kívántatik néki kovász vagy éleztető, ha kenyeret akarnak-is sütni belőle. Egyébként, valamint a' búza-lisztet, ezt-is minden sütői és szakátsi készülletekre a' PARMEN-^{kenyerbe} TIER' tanítása szerint, ^{hogy sü-} ma a' Frantziák 's Németek fordítani; 's ^{tit?} igen ditséretes egészséges, jó tápláló, könnyű einéshető gyökernek tartják. Szelet ugyan mint egyéb gyökerek, ez-is sokat szerez; de ha első főzés' levit le-töltik, e' részben-is sokat igazodik. Illyennek *deklarálta* ezt, így ír ZUCKERT l. c. p. 61. nem régiben az egész Pári'si *Medica Facultas*; és a' szerint hirdettette-ki a' közönséges Uj ágakban, midőn némelyek az ezzel való élést gyanuba hozták-vólna. VNZER *der Arzt* B. III. p. 639. bizonyos tudásból írja, hogy *Irlandiának* Északi részében emberi emlékezettől fogva mind ez ideig, e'féle földi-almánál egyebet a' lakosok semmit nem ettek, még-is keményebb, tartófabb és egészségesebb emberek sohol nem talátnak mint ott. Nevezetesen, a' *Scorbutus*nak és a' test-szine' unalmas ki-fakadozásainak, mellyel a' szomszéd, durva, zab és árpa-kenyérrel élő emberek annyira bántatnak, köztök hite nyomma nintsen. A' melly példa a' földi-almának egészséges voltát elég világosan bizonyítja.

Meg-valják azonközben a' *Kartoffel*nek leg-nagyobb *patronusi*-is, hogy ezt a' Természet nem intézte-volt kenyérnek; 's magára, minthogy semmi enyvesége nintsen, pogátsát sem lehetne e'ből formálni. Azért, a' kik kenyérnek sütik, búza vagy ro's-liszttel elegy szokták sütni. A' melly az erős munkával élő, gyermekségektől fogva e'vel nőtt paraszt emberek' számára derék eledel lehet. De másoknak, kivált a' kényes, nem dolgozó személyeknek hosszszas éléssel, az ő belső részeiket meg-dugja, fel-puffasztja, széllal meg-tölti, és könnyebb-

nyehetség nélkül való erőtetett has-menést sze-
rez. A' kemény-lisztiből mindazáltal tojással,
vajjal jó bőven, fer-ferővel-is a' mennyi e-

*Egyéb-
konyhai* leg. egybe-keverve, ezek' izámára-is könnyebb
enészthető. jó izu pogácsákat, és szép puha ga-
kejszuletek luskákat készítenek. Mások még-is jobb mód-
ve mi más-
dal, a' jól meg-lőtt és hajalt *hartuffelt* meg-
dal *fordu-*
törve vagy reszelve, ruhán által-nyomják, re-
szelt 'semlye-béllel és tojással, forró vízzel

meg-hintezve, egybe-gyújtják, és galuskának
formálva, forró hus-lévben meg-lőzik. Vagy-
nak, a' kik fajtót, kávé't 's egyéb zagyvaléko-
kat-is tsinálnak e'ből. De ezek tsekélységek:
nem-is méltó elé-számlálásokkal időt toltani.

*Rendeseb-
ben hogy
élnek vele?* Természet szerint való, könnyebb szerű,
jobb izü, és egészségesebb készülete a' földi-
almának, melly szerint e'vel Európának nagy
része él, ez: Vízben jól meg-főzve, vagy
tüzes pará'sa alatt meg-sütve, haját le-kop-
pasztják, így darabokra vagdadják, sóval meg-
hintik, vagy ha van, olvasztott forró 'sírral,
vagy irós vajjal meg-öntözik, és jó melegen
meg-ézik. Mások kásának meg-törik, kevés
'siro hus-levet-is tö'tvén hozzá, és reszelt 'sem-
lye-béllel, borfal vagy gyömbérral folyul meg-
hintve élnek vele. Frantzia és Német Or-
szágokban Septembertől fogva, a' mikorra ezek
a' gyökerek meg-szóttak érni, egész Marti-
usig. (a' mikor a' pintzékben önként ki-tsi-
rázván, mind jó ízeket, mind tápláló erejeket
el-vezstik) a' köz-embereknek, kivált a' ten-
ger' mellyékin, és a' hegyes völgyes, soványabb
tartományokban lakóknak leg-alább harmad ré-
sze tsak nem egészen e'vel táplálja magát.

*hogyan job-
b legyen mi-
ve vigyáz-
nak?* Ha előbb félig meg-főzik, 's azután sűtik-meg,
vagy vízben addig főzik, míg a leve meg-
kezd édesulni, 's a kor ezt a' levet le-szűrven,
jó kövér marha hus-levet töltenek helyébe,
's a'val egészen meg-főzik, sokkal kevesebb
szelet tsinál; ize-is jobb lészén. Észik némel-
lyek hússal együvé főve-is mint a' murkot;
melly szerint-is jó az ize, de nehezebben e-
mész-

mészódhatik-meg. Magánna enni azért, az elébb meg-irt mód szerint, bátorságosabb. Néhol szeletenként vagdalva, 's etzettel, falolajjal meg-öntve, hidegen faláta helyett-is adatik-fel. Külömb-külömb a'ztali tsemegéket- s készítenek belőle. A' mellyek közt-is, a' fellyebb említett gabuskák mindeuutt legnagyobb betsületet értemlettek.

Nevelí továbbá a' földi-almáknak és kört-
v. lyeknek betsületét az-is: 1.) Hogy ezek a' *Büvebb*
meg-készítésre igen kevés időt, mesterséget *dítserete a'*
és költséget kívánnak Egy szolgáló-leány, *földi- al-*
máknak. *igy ír ZINCHEN l. c. p. 2147. két óra alatt*
20, 30, személlyre való, előre meg-főtt földi-almát hajától meg-tisztíthat és ételnek el-készíthet. 2.) Hogy ez majd minden munka nélkül, minden helységeben, kevés földben, nagy szaporasággal terem, és a' nyári időnek viszonyosságaitól leg-kevesébb veszélyben forog. 3.) Hogy nem csak az embereknek, hanem mindenféle barmoknak, disznóknak, juhoknak, kutyáknak, lúdoknak, réztéknek, tyúkoknak, galamboknak és egyéb madaraknak elébb meg-főzve, és míg reá kapnak, kevés korpával vagy török-búza-liszttel meg-elegyítve, igen hasznos és kedves ételek. 4.) A' disznók, lúdak, rézték ettől, mint a' leg-jobb galonától úgy meg-hiznak, és jó ízű kövérséget raknak. 5.) A' *fűvek*, egy-más után rézfenként le-aratva, és csak így magára a' tehéneknek adogatva, azoknak tejét izaporítja, és mind a' tejet magát, mind a' vaját különös kedves ízűvé teszi. A' juhoknak-is télre meg-száraztva igen kedves eledelek. 6.) Hasznos is a' jó gazdák annyit egy-féle majorságból sem remélhetnek, mint a' földi-almákból, ha azokat jól művelik.

E' végre pedig leg-alkalmasabbnak talál-
ták a' vastagon meg-trágyázott, kövér, ned-
ves, puha, parlagban hevert földet, rendinél
mélyebben és apróbban meg-szántva, a' búrjápoktól meg-tisztítva, és egybe-boronálva.
Mellyben tavaszszal Hóld' töltin fél lingnyire

egymástól 3, hüvelyknyi mélységre, gödröket ásna, 's azokba a' földi-almáknak apróját egyenként, a' mellyek pedig egy lúd-tojásnyiak, vagy nagyobbak, két három darabba vágva, de úgy, hogy a' haján ki-tettző szemit megne sértsék, el-rakják, és kevés por-ganéjt vetvén reá, puhán bé-temetik.

Szaporodnak ezek a' tsögök vagy almák a' fzemekről-is, de bővebben a' szárazknak bogjaiból, a' mellyekben mindemütt egész plánta van el-rejtezve; a' mellyek, nem novhetvén t. i. ki a' rajtok fekvő föld miatt, az alól felszívutt nedvességnek bővségítől annyi tsomóban, a' hány tzika, szem, vagy bog vólt az el-ültetett földi-almában, vagy annak fűvén, a' nedvesség azokban meg-ölvad, és egybeverődik, és tsomónként egybe-növ. A' verefs haju apróbb földi-almáknak nem kívántatik éppen ilyen mély gödör. Mikor ezek a' fűvek annyira nevedtek, elébb körülek a' búrjánokat gyökerestől ki-tépvén, körül kapálják, és a' földet puhán föl-húzzák. minthogy így jól fehalmozva, mind inkább szaporodnak; mind nagyobb, 's jobb izü gyökereik lesznek. Megjegyzették továbbá a' izemesebb gazdák, hogy a' földi-almák akármelly jó dajkákkodással-is, két három eztendőken túl azon egy helyben roszfűl teremnek-meg. Azért, izükségesnek tartják a' jó helyit-is, ha lehet, minden eztendőben változtatni.

Ofz' kezdetivel jó elein, még *Septemberben*, a' mikor a' földi-almák meg-értek, háromágu kemény vas-villákkal ki fetzegetvén őket egész tövestől a' földből, ott helyben szépen meg-tisztogatják, és elébb szalmára, mig kevelet szivalkodtak, ki-teritik; azután pintzbe fővenybe el-rakják, és télen által a' nagygyát konyhai izükségre; a' közép szerüket ultietni; az apróját marhák' és majorságok' számára fordítják. A' földet pedig a' honnan kiásták, a'kor mindjárt téli gabonával bé-vetik. A' verefs hajusk, ha fűveket rajtok hagyják,

tél-

télben-is jól el-maradhatnak a' földben. Jegyezzük-meg, hogy Saxonában a' ZINCKEN' fel-vetése szerint, egy a'kora szántó-soldból, a' hol húsz harmincz kis kalangya ro's termett, és 61, tallérnál többet nem kereshettek-ki belőle, meg-termett 400, köböl földi-alma; mellyből, ki-vévén az újabb el-ültetésre való részt, és a' reá tett költséget 's fáradtságot, lett tiszta nyereség, el-adván 12, jó garason köblit, 113, tallér és 16, jó garas. A' minémü haszon eddig semmi-némü föld - művelésből ki-nem kerekedett. Lásd ZINCKENT *Lex. Orcon.* a' *Patatas* név alatt.

Látom a' Könyvekben néhol, hogy égett-bort-is lehetne a' földi-almából főzni; de hogy valaki haszonnal próbálta-vólna, a'ról sohol nem olvastam; annyival inkább módját nem érthettem. Én úgy tartom, hogy a' gabonákon és gyümölcsöken kívül, a' mellyeknek levek meg-forrván, tsipós bor-ízű ital lesznek belőlek, másutt égett-bort keresni együgyü haszontalankodás: úgy jött-ki ez itt nálunk a' minapi próbákból. Tudják azt az értelmesebbek, hogy az e féle meg-gyülő, és részegítő *Spiritus*, tsak a' *fermentation*nak fajzatja, melly a' savanyu sóból és a' Nap' fugáritól meg-élelesztett olajból *evolválódik*. A' hol tehát a' *fermentatio* helyett tsak bűdöfs rothadság szokott lenni, és a' savanyu sónak, még tsak nyoma se tapasztaltatik, mint minden földi gyökeres veteményekben, ott hol venné magát az égett-bor? Lehet, hogy gabonával elegy vagy gyümölcsökkel meg-élelesztve, jött-ki valamitske égett-bor-is; de ezt-is inkább akadályoztatta az *alkalira* hanyatló földi-almának leve mint segítette.

Teremnek ezen kívül *Americában* sok meg-enni való jó gyökerek: mellyek közül, mint hogy nálunk többnyire hirekről-is esméretlenek, a' külső dolgokban gyönyörködők' kedvéért, tsak kettőt, hármot említek. 1.) Hires és betses gyökér nálunk *Batatas*, *Batades*, vagy a' mint néhol a' Spanyolok hívják *Comores*, *Amotes*; az Anglusoknál *Potates*, *Patatas*;

*Égett-bor
lehet-e a'
földi-almá-
ból főzni?*

Baratas

nevu Ame-

ricai földi

almák.

tds; némellyeknél *Ajjes*. Mellyet hazájáról, a' hol ez magátol-is bőven terem, és a' *Sifer*hez hasonló kedves édes íze van, *Sfarum Peruvianum*, Peruviaai *Sifer*nek, Németül *Indianische Zuckerwurzel*, Indiai nád-mézes gyökérnek-is mondának. Leveleinek a' szulák' tüvéhez hasonlító formájáról, *Convolvulus Indicus Batatas ditlus*, nevek alatt-is forognak a' *Botanicusok*nál. Altal-vitték-volt ezt már jó darab ideje *Americából* Spanyol Országba-is, a' hol művelés által nagyon el-szaporodott *Boëticában* hár m külömb-ségeit jegyzette-meg *CLVSIVS*. Teremnek ezek a' Nap-keleti *Indianak*-is fok tartományiban, *Banda*, *Molucca*, *Ambona*, *Nova Guinea*, 's más helységeekben. A' *Malacciaiak* *Glandes Malaccenses*, *Malaccai* maktotnak, leg-jobbaknak a' sült jó-féle gesztenyénél és *Sifer*nél-is elébb-való édes izüeknek mondatnak, 's kivált azokon a' helyeken, a' hol a' ris-káfa szüken, vagy épen nem terem, leg-főbb eledelnek tartatnak, 's onnan nagy munkával is szaporítottanak. Ott *HERMANNVS* szerint *Inbume* a' neve; ugyan ő hívja *Rhizipora Indica*; *RVMPIVS* *Ubiun*; Németül *Oebis-wurzel*; *LINNAEVS* *Dioscorea*; *RAJVS* *Batatta*. *SLOANE* így írja-le: *Volubilis nigra, radice alba aut purpurea, maxime rubecosa, esculenta farinacea*. Vagynak a' kik, ezek közt az *Indiai Batatták* közt és az *Americaiak* közt külömbséget kívánnak tenni. De a' tsak a' helytől lehet. Az *Americaiak*nak leveleit némellyek a' szulák, mások a' *spindt*, mások a' mályva vagy *Arou*-levelekhez hasonlítják, mellyek fejéres zöld színűek, és levelek: az inai vagy füve mint az ugorkának a' földön széllyel-futnak, jó vastagak, levelek, simák. A' gyökerek magok egy arasznyi hoszszak, és mint-egy öreg karó-repa vagy retek olyan vastagak; mind a' két végeken buták, alatt egér-fark formán rostokat bótástanak, kívül a' leg-jobb-félék pirosfak, az alább-valók sárgás-fejérek, belől mind szép fejérek, puhák, gyengék, levelek, különös ked-

ves ízűek. Elzik némelyek nyersen-is, de tündelebbben tuzes pará'sa alatt meg-sütve, és így a' haját le-koppasztva, 's tángyér-ízletekre metélve, horral meg-öntözve, kevés ró'sa-vizzel és nád-mézzel meg-hintve élnek véle; vagy pedig etzettel, sóval, olajjal, borfal, faláta módra el-készítve. Vízben-is főzik, és a' hajától meg-tisztítva örü vagy kappan-húslével vagy téjjel kásának készítik. Malo'sával együtt borban meg-főzve, minthogy anyai ízelet nem tsinál, leg-bátorságofabbnak tartják. Likáriumnak, apró pogácsáknak, 's egyéb tse-megéknek-is fokban tsinálják, mellyeket a' birs-almából ké-zült szereknél feminivel nem tartanak alább-valóknak. Tápláló erejére nézve, LAVREMBERGIVS és MONARDVS, a' hús és nyers gyünölsök közé télik. Igyekeztek ennek a' halznos gyökérnek magok földeken való mive-lésében az *Irlandusok* és *Belgák-is*; de a' téli nagy hidegek miatt kevésre vihették. A' fő-venyes puha földet szereti. Nem gyö-érről mint a' földi-almák, nem-is magról mint a ré-pák, hanem új ágatskákra szaporittarnak: és a' hol a' földet ízeretik, azután önként-is sza-porodnak. *Septembertől* fogva *Martiusig* a' földből ki-ásva tartják. Elnek véle egész ez-rendon által mint eledellel 's orvofsággal Nyer-fen meg-törve és vizet töltvén reá, mineku-tánna így kevésé meg forrott, tsugör helyett-is hízik az *Ameruainak*.

Más e'hez majd hasonló gyökér nálok a' *Mandioka*, *Manibot*, mellynek *Brasiliában* *Manduba*, *Mexicóban* *Quankumoti*, máskül *Yucca*, *Cassavi*, *Mamiiba* nevek-is szokott lenni. Kó-róját mint a' tsuda-fának és szömörtsnek; le-veleit mint a' kendernek; virágját harang for-mának, fejez színünek írják: a' gyökerek egy öreg répányi, vagy ha az idő és föld hozzá való, néhol három lábnyi, és egy kar vagy tzomb vastagságu: kívül gyenge verefs bőrök, benn mérges téjjel tellyes fejez belek van. Az a' tejes nedvetség, egyébként édes és kedves italu,

italu ; de oly mérges , hogy ha gyökerekből ki-nyomva azon frissen meg-innák , minden-féle állatok meg-halnának tőle ; 24. órákig tartva pedig egészen ártatlanná lesz. A' szigeteken termő plántákban sokkal mérgefebb , mint a' száraz földön termetekben. A' földből ki-á-fott gyökerek akármi gondviselek alatt is harmad napig épen ritkán állanak : melly miatt külső tartományokra nem-is lehet által-vinni , se másutt vélek élni , se által plántálni. Ott helyben azért mihellyt ki-ásák , a' haját le-tisztítván , a' hozzá való kézi malomban hegyefs valakkal el-készült kövek közt meg-tö-rik , így a' levét ki-fajtolják : a' száraz belét *Urepeba* nevü szitán által-verik : azután széles fenekü tsérép vagy réz edényben tűz felibe téve , szüntelen való keverések közt félig meg-főzik : és ez a' pép , mellynek *Farinba velada* a' neve , már magára-is meg-ehető : de tartani nem lehet. Azért a' melly részt állani kézi-tenek , azt egészen meg-száraztják , és az aer-től jól el-zárt helyre tézik : de egy elzendeig ritkán tart penészedés nélkül , mellyel mérges természetű lesz. Innen a' mint *Gust. Piso'* szemmel látott tanu' tudósításából írja *Joh. BOECLERVS Cynos. Mat. Med. I. III. p. 104.* galuska , tzipó vagy pozátsa formán egy-be-gyúrván lassu tüznél egészen meg-sutik 's úgy tézik-el , *Bejus* név alatt.

Száraztják gyökerestől-is egészen ; és így szép fejeér gyenge liszté törve , a' szép búza-kenyérhez minden tekintetre nézve hasonló kenyeret sütnek belőle , mellyet a' Frantziák hívják *Cassavi* , *Cassave* , *pain de Madagascar*. A' ki-fatsart tejes levéből , minekutánna tsendes tartás közben két óra alatt jól meg-szállott , a' vizet le-szűrvén , a' búza-keményítő-liszthez hasonló , gyenge édes lisztet vésznek-ki , mellynek *Tipioka* nálók a' neve , és mind azokra a' végekre élnek véle , mellyekre nélkül az *Amylummal*. Ezekből a' lisztékből pépet , kását , tejet-is mind az egészségeiek' mind

betegek' ízánára, nevezetesen a' ízárz betegségekben, vér-hasban, hideg-lelésben lévőeknek, és az ájulóknak, méregtől, eros munkától meg-erőtlenedteknek, és a' fokot izzadóknak igen hasznosakat készítenek. Négy, öt napokig tiszta vízben áztatva, és így meg-lágyítva a' gyökereket hívják *Mandiopila*, melyet a' mezei szegény emberek magára-is élsnek. *Brasiliában, Mexicóban, Cuba, Hispaniola, Domingo, Suriman, California* helységeekben ezek a' gyökerek az életnek leg-nagyobb részét télszik.

Harmadik nevezetes idegen gyökér a' *Colocasia* vagy *Cukas*, a' melyet Egyiptomban a' mezőken földönként mivelnek, és hús-lévben meg-főve, vagy másként el-készítve, kedves és mindennapi közönséges ételnek tartanak. Jó vastag, darabos, nyersen keferütske, tsipős, nyálos: meg-főve pedig kellemetes édes ízű, mint szintén a' mi tős-répaínk. Élszik nyersen is, és így a' *Venusra* inkább öszrönözni tartják, de a' szájban lájdalmos viszketegséget lérez. Azért az okok meg-főve élnek véle, melly lérint a' nemző magot bővebben léaporítani gondolják. C. BAVHINVS az *Arum* vagy *Aron-gyökerek* közli léámlálja. ALPINVS, *Faba Aegyptia*, Egyiptomi bab név alatt beszéll róla, és úgy tartja, hogy e' fohol nem virágszik. Tartják néhol tserepekben nálunk-is a' virág-házokban, mint ritkaságot, egy tollunyi zöld egyes léáron magossán fel-emelkedő, és fenn léélelen ki-terjedő szép síma, nagy zöld levelű. A' Náp-keleti *Indiakon* ez-is mindenütt közönséges étel vízben főve, léeletenként metélve, és *Caluppi* olajban meg-rántva. De a' gyomrot terhelni, és a' hasát felettébb lézorítani mondatik.

Az idegeneket e'ben hagyván, térjünk-vízsza a' mi Hazánkban termő, másutt pedig tsak híreről esméretes *Tatár-kenyér* nevű jeles gyökérre. Ezt hívja BAVHINVS in *Pinac. p. 157. Tartaria Hungarica Panaci Heracleo similis; TVR-*

NEFORT *Cachrys Hungarica Panacis folio*; LINNAEVS *Spec. Pl. p. m. 179. Heracleum Sibericum.* Magyar Országban Eger körül az alatt való vi-zenyős, fővenyes szántó-földeken, a' hol egy fingnyi mélységre ásva viz fakad, bőven terem. Találtatik, a' T. BENKŐ JÓSEF Uram tudósítása szerint, mellyet a' Po'sonyi Hirmondó az 50-dik szám alatt 1781-ben közönségessé tett-va, néhány helyeken; nevezetesen Arannyos Széken a' Leton nevü mezön, és a' betzei B. Borsárdi határon, 's fellyebb a' Trenger nevü mezőben-is, a' hol a' Magyarok *Tatorján* gyökernek, az Oláhok *Kaptolon*nak hívják, 's fok fejer apró virágáról, és fok nagy burzokos kóójáról nyír elein mikor virágzik, a' hegyeken távulról-is meg-lehet esmérni. A' melly jelek másként *Clematis Vitalbára* jóval inkább illenek, mint e're a' *Tatárkenyerre*: a' hely-is inkább a'ra mutat. Tseh Országban *Asusz* mellett az agyagos földü szöllőkben terem: és *Radix S. Hieronymi*, *S. Hieronymus* gyökerének mondják; és a' tehének' szá'nára á'sák; mellytől azok, mint a' répatól, igen fok tejet gyujtenek.

Vastagsága ennek a' gyökernek, a' D SEBOEK Uram' le-írása szerint, a'kora mint az ember' karja, néhol mint a' szára: hofzfusá-ga 34, lábnyi, hol egy orsó forma, hol két águ, kevés rostokkal fel-ruhazva. Ezt mikor szántanak az eke-vas derékba fokszor által-vágja, de más tavaízfal néhány tor'sákkal igy-is újra ki-növ. Kivül a' bőre tarkás, varas, fekete szíuü; a' béle szennyes sárga, széllyelmenő fekete sugárokkal elegyedve, hú'os, leves, fás természetü, nyersen az íze édes, 's szagja nintsen, meg-rothadva pedig útálatos bűdös. A' kórója hol egy hol több szál, egy hüvelyknyi vastag, két három lábnyi magós, szegeletes, barázdás, kívül síma bőriü, belül fejer puha b'ü; rendel fok ágakra ofzol, levelei az ágak' tövein alól nagy, lapos, hoiz-fü, éles, ízörös szá'akkal metzfze ki-növnek,

és vastag szőrös inakon, fok apró retzés, szár nélkül való leveletskékre vagy szárnyakra oszlanak: ezeken kívül vagynak közben-közben más rendbéli nagy levelei-is, a' mellyek régula nélkül, fok formán ágaznak, és minden ázár nélkül a' kórónak oldalán hosszban elterjednek, sárgás-zöld színűek. Az ágak' tetejei is csoportosan fok apróbb ágakra oszlanak; és mint a' répa olyan formán, négy, hosszú, keresztben álló, sárgás-zöld, vagy szennyes-fejér, kedves, lépes-méz szagu, virágleveletskékkel meg-koronáztatnak, a' mellynek vagy része magára házfzontalan el-fzárad: némelyleket pedig egy borsónyi, elein fényes-zöld, húfos, vastag haju, meg-érve egybe-rántzosult sárgás-zöld gyümölcsök váltanak-fel; mellyekben egy-egy kis rántzos haju, kevésbé tsipós, kedvetlen ízű magvatskák találhatók. Virágoznak *Maibus*ban, gyümölcsök *Julius*ban érik-meg.

Nagyon ízokásban van ez a' gyökér, így ír *Joh. BOECLERVS Cont. Cynos. Natur. Med. P. II. p. 76.* a' Tatároknál, minthogy azokon a' sivatag pusztákon, semmi egyéb eledelekre szert nem tehetvén, e' nélkül nem élhetnek. És hihetőképén a' Magyarok-is a' Tatároktól meg-tanulván ennek hasznát, úgy nevezték *Tatár-kenyérnek*, mellyel egyéb gabonák' szükiben kenyér helyett élnek. Meg-is eshetett ez könnyen az alatt, mikor a' 13-ik Száznak közepin IV. Béla' Királyságában, a' Tatárok Magyar Országának Eger körül való részeiben, a' izegény Magyaroknak szünte végső pusztulófokkal, néhány évtendőkig lakának. A' kikről I. Friderik Császár az Angliai Királyhoz írt levelében így emlékezik: *Deficiente vero cibo, corticibus arborum, et fulvis, et herbarum radicibus dicuntur esse con erui equi eorum, quos adducunt. PRAY Ann. l. R. H. Lib. IV. p. 264.* Eger vidékin, a' mint mondják, a' gyermekek játékból ezt a' gyökeret kiásván és meg-sozván, édes ízéért ma-is gyakran

ron észik. Némellyek *tzeller* módra tángyér-szeletekre vagdalva, fa-olajjal, etzettel es sóval alztalra-is adják. Mátok, minthogy fás keménysége van, mint a' Kaule-répát marhahús-lévben, vagy téjben meg-fözve, só nélkül inkább szeretik. A' nyúlak a' jövéseit fel-keresvéu, nagyon kedvellik. *Vid. Alex. SEBOEK Diss. Inaug. de Tartaria.*

§. CXVI.

A' *Retek* igen nehéz emészthető, úgy hogy, a' mint ízének fel-böfögése bizonyítja, harmad napig-is el-hever emésztetlen a' gyomorban. De az alatt, tsipőtségével a' gyomornak *fibrát*-is sebbesbb és erőlebb mozgásra indítván, a' nedveségeket-is a' gyomorra bővebben húzván, egyéb eledeleknek meg-emésztesét hatalmoson segiti. Innen, a' széllel, takonnyal meg-rakodott hideg 's fájós gyomruaknak, fulladozó, köhögő, hideg *scorbuticus* vérü, sárgaságban, viz-korságban lévő szemellyeknek, ha szinte egy vagy két esztendősnél nem nagyobb idejük-is, úgy az *arenával*, hólnap-számnak vagy arany-érnek meg-rekedésével bajoskodóknak-is, reggel és estve olajjal és sóval retket enni hafznosnak tartatik. Irja PLINIUS L. XVIII. c. 5. hogy a' Régiek a' retket a' több ételek felett annyira betsülették, hogy azt *Delphiben* az *Apollo'* Templomában aranyból, a' *tzéklát* ezüftből, a' repát ónból ki-tsinálva süggesztették-vólt-fel: mellyet ő beunek Görög hijában-valóságának nevez. Némellyek, hogy *appetitust* szerezzen és fel ne böfögjön, étel előtt szeretik a' retket enni. De jobb ezzel az ételt bé-rekeszteni: mert így a' szelet-is inkább üzi, a' hafat-is jobban indítja. A' *Salernitanusok* só

nél-

nélkül jóvalják; de így több szelet 's nehezebb fel-bőltögetést csinál; a' gyomor száját-is inkább rágja; sőt némellyeket meg-is hánytat; az ET-MÜLLER' ítélete szerint, a' szemnek 's főnek-is inkább árt. A' *phlegmaticus* és *scorbuticus* Embereknek mindazáltal kevesebb só kívántatik, mint a' hideg és meleg véreteknek. A' *cholericus* és száraz kolikára hajlandó személyeknek pedig, mint-hogy erőssen szárazít és melegít, akár-mint készítő-ve-is, a' retek ártalmos. Továbbá, szükség lészen a' retekről még azt-is megjegyezünk, hogy ez a' tejet meg-rothasztja, (innen, sem a' retekre tejet, sem a' tejre retek enni nem jó;) és hogy ha a' retek-etel után hamar le-ieszünk, főkkal keferübben böltö-fel torkunkra. A' hosszúkó, fekete, vékony haju, ropogós retek, a' más-félénél elébb-való. De akár-mellyikben-is olly kevés tápláló erő vagon, hogy fü-szerfzánnak inkább lehet tartani, mint eledelnek.

A' *Torma* épen hasonló természetü, hasznu és erejü, hanem a' mennyivel több benne a' fokszor említett vékony *alkalinus* só, annyival inkább szárazít és melegít, a' Persák, kik között a' mint XENOPHON írja *Cyrip. L. 1. p. m. 6.* pök-dösni, hákoggni, orrát ki-fúvni, böföggni igen rút-nak tartatik, a' tormát erőssen észik, és kivált a' gyermekeknek majd minden étellel adják, hogy a' taknyot és egyéb haszontalan vizes nedveségeket belőle el-oltsassa. A' mennyiben az e' féle haszontalan taknyos hideg nedveségeket oltsatya, annyiban az elmet-is tisztítja, erősíti: a' honnan ERASMVS szerint *Libil. 1. Cent. VIII. n. 54.* szokott köz-mondás volt a' Romaiak közt, hogy az oltoba Embert *torma enni* igazítsák: *Ede nasturtium*: melyet ök-is a' Görögöktől vettek-vele-

tel, a' kik ezt, a' tunya, reit, oltoba embereknek szokták-vala mondani, úgy tartván, hogy a' torma az elmének vagy szívnek elevenséget és erőt szerez. A' honnan ezt καρδιαρομηνακ szív hordozónak-is nevezték, és ellenébe tették a' mustárnak, a' melly a' *Venust* ugyan gerjeszti, de az elmét tompítja *Dioscorides* ugyan *L. II. c. 149.* a' tormát-is a' mustárral egy-féle erővel birni, és így a' *Venust*-is ösztönözni mondja, a' mellyben mindazáltal többet lehetünk *Plinius*nak, a' ki *L. XIX. c. 8.* a' tormát, csak az elmét segíteni mondja: melly szerint a' *Venus*nak igen keveset szolgálhat; épen ellenkező állapotban lévén e' kettő egy-mással egy teitben.

A' Retek-ről és annak tulajdonságairól.

A' Retek, Görögül *ραδικον*, Deákül *Radicula*, Németül *Retich*, már *Theophrastus* idejében hat féle volt. Ma a' közönséges felosztás szerint két-féle: *Tavaszi*, vagy *hólnapos*, és *téli*. De mindeniknek, a' mint a' haja fehér, fekete, piros, sárga szín; formája kerek, hosszú vagy korbács forma, ize edes-tsipós, keserü-tsipós, vagy repa izü lágy-tsipós, fok különbségei vagynak: nem különben a' helységek természetéhez képest-is, a' mint egy helyt jobbak teremnek mint másutt; a' mellyekre mindazáltal nekünk rendel mind ki-terjeszkedni, a' *Diaetára* nézve, nincs szükségünk. Régen, a' mint *Theophrastus* megjegyzette, a' Görögök a' kápolztát-is *Raphanus*nak hívták; de az ő idejében már azt *Krambenak* nevezték-volt. Eltek e'vel hajdon-is mind az Urak, mind a' paraszt emberek nyersen gyakran hol étel előtt, hol étel után. *Dioscorides* úgy tartotta, hogy étel előtt éve a' több ételt a' gyomor-
végre el-
tek a' re-
tekkel y

han fel-akasztaná, étel után pedig az emésztést segítené. De *Galenus*, a' ki ezekhez a' dolgokhoz jobban tudott *L. II. de Alim. Fac. c. 70.* ellenkezőképen itél: *Mirari subit eos Medicos atque*

atque idiotas, qui post curam, coctionis juvanda gratia, crudas ipsas (scilicet radicales) esitant: ipsi quidem hanc rem experientia satis sibi exploratam esse affirmant, qui tamen ipsos sunt imitati, omnes laesi fuerunt. Lehet, úgy mond, tsudálni azokat az Orvosokat és tanulatlan embereket, a' kik hogy gyomrok' emésztésén segéljék, vatsora után retket élznek: és mint a'ra a' végre jó dolgot a' magok' tapasztalásból bizonyítanak, holott a' kik oket követvén azt t elekedték mind bajok lett róle. Nevezetesen vado ja ő a' re ket, hogy a' ki-tágasítván a' gyomor' száját, fok unalmos fel-bőfögétt csinál; mellynek, ha vetemény után ették, nagyon büdöls szaga van. Sokan étel előtt kenyérral azért-is ették, hogy a' hasokat laxálja. Mások hogy meg ne részegedjenek, a' melly erejét *Androctides* jegyzette-volt-meg régenten. De úgy láttzik mégis, hogy leg-nagyobb kedvelségek. kivált a' tekeke reteknek mindenkor a'ból volt, hogy minden-téle inéregnek ellent-állani gondolták. A' mint e'ről ditsérik a' *Salernitanusok*-is:

Allia, ruta, pira, et raphanus, cum Theriaca nux;
Praeslant antidotum contra leibale venenum.

E' lehetett annak-is az oka, hogy *Delphi*-ben, az *Apollo*' Templomában, ezt aranyból csinálták volt-ki: mert egyébként azt a' betsületet a' retek semmi tekintethen meg-nem érdemlette-vólna. Fű-szerfzámnak inkább mondhatni mint ételnek. A' viselős aszfzonyoktól, és a' kiket a' hó-szám igen bőven tart, vagy vizelieteket nem tarthatják a' retek név szerint tiltatik. Tsipós gozével a' szemnek-is ártani tapasztaltatik. Különös meg-jegyzés, hogy ha a' retekre sert isznak kinos kolika követi.

A' haja mézes etzetben meg-főve, annak hánytató erőt ad, és a' gyomorból fok taknyot tisztít-ki. Tsipósége nagyobbára a' bajában van, mellyet a' főzés által egészen le-tészen. Azért, minthogy a' reteknek egész háfzna ettől függ, nem kell ezt vastlagan le-

hántani. De nem-is bátorságos egészen mezhagyni; mivel annak színében sok apró férgelaknak. A' melly reteknek által-láttzó sima A' jó re-haja van, a' bele-is nem könnyen törik, teknek es-elébb-való a' göröntsös, durva hajunál, és répa mertető je-forma ropozós béúnél. A' holzfukó, fellyul lei. vereis, alól fejer baju, leves belü, édes, gyenge. Olofz vagy Frantzia retek (Rauies) a' gyomorral leg-jobban egyeznek. Ha a' jó tsipös fejer, vagy fekete teli retket szeletenként vágva, nyersen meg-sózva, a' telettébb-való hévséggel kinlódó hideg-lelősnek talpára kötik, forroságát nagyon enyhíti; a' viz-kórságosok' nyughatatlanságát könnyebbíti. Ha daraboson meg-metélve, az ágyékra kötik, a' lenn-rehedt vizelletet meg-indítja. Meg-re-szelve szin-mézzel egybe-keverve, ottan-ottan kevetet bé-rágván, a' törhától a' tudoket tisztítja. Ha por nád-mézzel elve meg-hintik, az a' lév a' melly a'kor éjtszaka ereszkedik, a' hoportsoktól az ábrázatot meg-tisztítja: lágy melegen fel-hörpölve, a' köhögésben és száraz betegségben sokat segít. De leg-inkább ditsértetik a' nyers retekéből lombik által desztillált viz, a' lép' és máj meg-dugulásinak ki-bontására. Új leveleit, tavaszszal, új torma-levével együtt saláta közü-is téfzik; némellyek zöld hagymát s turbolyát-is tévén hozzá, kedves salátának tartják.

A' mi mivelését illeti: A' retek a' puha, nedves Nivelesek földet szereti, mélyen fel-ásva; és hogy Hóld' körül való tö-tire vésék meg-kivánnya. Így nagyobb egyzések. növ, nem kórozik oíly hamar-ki, poronyóbb, s levefebb-is léfzen, a' férgék sem lyuggatják-el annyira, mint ha száraz, kemény földbe, Hóld' fogytára vetnék. A' tavaszi bólnapos retek re-tekét jó elein meleg-ágyakba, néhány izben kell vetni: a' teli nagy retekét Orbán nap táján jóvaljuk, szakafzonként el-vetni. Hogy igen nagy légyen, három lábnyi mélységre a' földet fel-ásák, juh-ganéjjal bőven meg-trá-zyázzák, és két hüvelyknyi mélyen, egy-egy

Mbnyira egy-mától lyukakat tsinálnak, és azokba két-két retek magvat tésznek; 's mikor ki-költe, az alább-valót ki-húzzák, a' másikat mint a' kaposztát meg-kapálják, a' gyökereit, ha a' földből ki láttzik, körül földel bétemetik, a' nagy leveleit egész' a' tzikádjáig leszedik. Így a' Németek Erfurd és Strasburg körűl, mint az ember' tzombja' olyan retkeket nevelnek; a' minémüeket tsudául ír PIGAFETTA teremni Indiában Congo Országban. Magot mindenkor olyanról kell venni, a' melly pintzében fővenyben telet; 's tavaszszal úgy ültették-ki a' kertbe. A' melly egyéb veteménymagokra nézve-is meg-tartást érdemel.

A' Torma, (*Armoracia*, *Raphanus rusticanus*, Németül *Meer rettich*, *Krain*, *Kreen*) A' Torma gyökerről metziziról tsipós szagjáról, és az ember' szemét 's orrát tekerő erejéről *Nasturtium*, *naris tortium*-nak-is neveztetett; mint a' *Cardamon* vagy *Lepidium sativum* nevű kerti zöldség Németül *Gartenkresse*, mellyről alább a' fü-szerzámok' rendiben különösen fogunk szólani. Ez Ennek természetes 's hasznai. nagyon melegítő és szárazító erővel bir. DONAENS szerint, *Calidum est gradu tertio, sicum secundo intenso*. E' mellett, repülő, vékony, tsipós savával, a' taknyos nedveségeket el-apritja, meg-vékonyítja, a' meg-dugulásokat ki-bontja, a' vizelletet, havi-vért erősen hajtja, 's ezekkel együtt a' vesékben termő követskéket-is; az inyeknek senyvedését meg-gyógyítja. Melly szerint a' torma, a' hideg gyomruaknak és más hideg természetűeknek nagyon hasznos étel. Elnek véle őstől fogva tavaszig, míg ki-nem levelezett, meg-refszelve, leg-bővebben az új disznó-húsok mellé; káposzta lévben főtt tyúkokra, kappanokra, tsukákra, tsikokra-is, 's a' t. gyakran hintezik. Közönségesebben a' meg-refszelt friss tormát, jó erős etzettel meg-öntve, főtt marhahús mellé adják. A' kik tsipós ízét kedvesebbé akarják tenni, meg-refszelt, hajatlan, édes mondola-béllel, nád-mézzel és téj-fellel együ-

Úri tor-
nds lév.

ve elegyítve adják-lel magára, hol nyersen, hol kevésé meg-főve, és tángyerra szitán által verve, hidegen. Költségesebb mártogatólevet tormával így készítenek: őszfzel a' jó édes szőlő vagy körtvély-mustot, minekutánna egy éjtfzaka jól meg-szállott, üstben addig főzik, míg, mint a' julep meg-vastagult; e'kor kevés tördfsa-hajat, aprón metélt pomagránát-hajat tévén belé, üvegbe, vagy belől jó mázas tiszta edénybe jól bé-tsinálva, hideg helyyre el-tézik; és mikor kívántatik, a' friss, a'kor reszelt tormára keveset töltvén belőle, asztalra viszik. Tézik a' tormát keresztül me-

A' tormát
a' kertekben
bogy szá-
porítják?

télve verefs tzékla közis. A' mezon, tós, vizenyős helyyeken önként termő tormák, keferu-fojtós, vad izek miatt asztali haszonra alkalmatlanok. Azért a' gondosabb emberek mivelés által szokták a' jó-féle tormát a' kertekben szaporitni. Mellyre puha, nedves, fekete földet választván, a' torma-gyökereket annyi darabokra a' hány szemetskék láttzanak kívül rajta, keresztül el-vagdálják, és tavaszfzal elein, fél lábnyira egy-máltól, három újni mélyen, sinorra áfott gödrökbe el-temetik: azután az egéiz helyyet a' búrjánoktól meg-tisztítják, hasonlóképen nyárban is; őszfzel pedig fel-kapálják, és apró porganéjjal bé-teritik, mellynek kövérségét magokba sziván a' torma-gyökerek, sokkal nagyobbab nővnek, izek-is jobb lézen. Mint-hogy pedig három esztendő-is belé-telik míg jó gyökeret verhetnek; nem tsak egy helyyre szokták a' tormát így el-ültetni, 's nem-is tsak egy esztendőben.

Orvosi
hasznai.

Élnek a' tormával mint orvofsággal-is de-rekas haszonnal. A' gyökerét ha borban meg-áztatva, vagy savóban, vagy serben meg-főzve, vagy a' levét magára ki-satsarva a' fer vagy tég közis elegyítik, ezt a' Scorburicusok estve reggel nagy elő-menetellel hörpölhetik. Ez a' száraz betegség ellen-is, elein, bizonyos orvofságnak tartatik. A' gelesztákat-is a' belekből, a' torma

gyakor éléssel, magára, vagy mézzel elegy, ki-pufztatja. De a' kik *Cholericus* forró ter-tiknek art-méizetuek, és epe-sárral teli vagynak avagy bat? vér-folyásokkal, forró szem és to-lójáffokkal nyavalyának, hogy a' tormával csak ritkán és szuken éljenek, szukséges; bregbitvén ez az ő nyavalyájokat. Nyers leveleit por'solóban meg-fonnyasztva, ha melegen a' tüzes orbántzra kötik, azt kevés idő alatt el-osztatja. Meg-égetett gyökerének hamva, a' régi rothadó sebekre hintetvén, azokat meg-tisztítja.

§. CXVII.

A' *Fok-hagyma*-is erejére és hasznára nézve egyébként meg-egyez a' tormával; de a' benne lévő só még vékonyabb, hathatósabb: a' honnan inkább-is szárazít és melegít. E' mellett holmi különös szaggal-is fel-ruháztatott, mellynek ize nem csak a' szájban fokáig meg-marad, és fel-jő a' gyomorból, hanem a' vérrrel el-járván az eg-esz testet, a' bőrön által majd minden meg-változás nélkül gőzölög-ki, és fok-hagyma szaguvá téfzi a' testet. Sőt tapasztalt dolog az-is, hogy fokban köhögésben vagy egyéb nyavalyában tal-pokat fok-hagymával meg-kenvén és bé-köttet-vén, a' gyomrokból bölögött-fel annak szaga: mellyből hathatóságát ezen sónak észre vehetjük. Ezen sónak szagától a' férgek, bogarak és tsúszó-mászó állatok igen irtóznak. Mellyre nézve a' mezei munkások gyakran-is szokták enni nyárban a' fok-hagymát; hogy midőn el-járadt testeiket a' földön aluva nyugotják, valami féreg szájokba ne búvjék. Ez által, ha a' fok-hagymát tejben meg-főzik és Hóld' fogytára a' gyermekekkel itat-ják, a' gelesztát belőlek szokszor ki-üzi. E' mel-lett, a' hideg és takony miatt el-gyengült belső ré-

szeket-is erősíti; a' testet melegíti és a' teli hidegnek e-szenvedésére az utazókat segíti; a' szelet, 's vizelletet következképen a' részegséget is erőssen üzi; a' *Venus*' tüzét, mint egyéb szelet tsináló, vizelletet üző és a' vért tsipösítő *materia*k-is szokták, gerjeszti; a' bőrön való ki-gözőlgést bőviti; a' rothadásnak ellent-áll. Innen a' köhögésben, fulladozásban, tagaknak el-esésében, *arenában*, viz-kórságban, negyed-napi hideg-lelésben, kolikában 's több e'féle taknyos hidegségből támadó nyavalyákban, a' fok-hagyma mind a' Régiektől, mind a' mostaniaktól hafznosnak nem ok nélkül tartatik. A' rozsbüdöfs viz' és *aer*' ártalmainak el-fordítására; úgy a' kigyók és meg dühödő állatok' marása ellen-is régtől fogva ditsértetik. Innen *GALENVS* a' fok-hagymát *Parasztok*' *Terjkinék* nevezte. Mert, hogy a' fok durva, nyers, enyves és taknyos ételek, rothadt бүдöfs vizek, és a' rozsbüdöfs hideg estvéli és éjtszakai *aer*' s a' t. nekik nem árthatnak, nagyobbára a' fok-hagyma ételnek tulajdonija. Kedvetlen szagjának szájunkról való el-üzésére a' többek közt a' gyömbért, fa-hajat, szeg-füvet, nyers babot, sült tzeikiát, petre'selyemgyökeret, zöld ruta-levelet, ánis-magot rátskálni jónak mondják. Minthogy a' fok-hagyma erőssen szárazsázt és melegít, másfoknak-is; de kivált az egyébként-is száraz és forró természetű Embereknek, és a' kik száraz betegsége nyavalya-törésre, vér-folyásokra, fő-fajásra, áhnotlanságra, 's a' t. hajlandók, illő ezzel igen szűken és ritkán élni. *Arnolpbus Imperator*ról írja *CRANTIVS Hist. Saxonie. L. I. c. 3.* hogy a' fok fok-hagyma-ételtől annyira meg-tetvesedett-volt, hogy semmi-féle orvosságokkal nem tisztúlhatván a'ból-ki, el-kelletett vesznie. Igaz legyen ez vagy

nem

nem, én nem tudom: mert mások az ő halálának más okát adják. De azt tudom, hogy az ezzel való vízfsza-élés, erős szomjuzást, gyomrotégető fájdalmot, ver-vizellést 's a' t. könnyen okozhat.

A' *Verefs-hagyma* a' fok-hagymánál sokkal gyengébb. Az Egyiptombeliek, a' mint PLV-TARCHVS in *Isid.* fel-jegyzette, látván hogy Hóld' fogytára minden egyéb plánták meg-apadnak csak az egy verefs-hagyma újjul és nevededik, azt Hóld' vicejének gondolták: és minthogy a' Hóldat Isten gyanánt tartották, a' verefs-hagymát-is, mint Isten' vicejét, imádták: a' honnan azt megenni ő köztök nem-is vólt szabad. Hasznos, jól-lehet kevesebb mértékben, mind azon végekre ez is, mellyekre a' fok-hagymát hasznosnak mondtuk. A' *Salernitanusok* é'ről különösen azt jegyzik-meg, hogy az ortzát meg-szépíti. Ez, né-mellyekben, kikben a' gyomorban és vérben meggyült fok hideg takony tette vólt azt halovány sárgává, meg-is eshetik; a' mennyiben t. i. a' testet melegíti és a' taknyot oszlatja. De ezt a' több *alkalinus* sóval bíró kerti veteményekről-is el-lehet mondani. Főve a' köhögésben, fulladozásban és rekedésben enni ezt-is, mint szintén a' fok-hagymát, hasznosnak mondják. BOYLE Angliai tudós Uri Ember, a' *pneumatica antlia* által semmiben annyi aert nem tapasztalt mint a' verefs-hagymában. Innen a' gyomorban-is semmi-éle ele-del annyi szelet nem tsinal mint ez. A' mennyiben semmi tápláló erő nints benne, a' mellett pedig a' testet erőfien szárazsítja, az erőt fogyatni és a' szemnek a' világát apasztani-is nem ok nélkül mondatik. Árt e' felett mind azoknak és azon állapotban, mellyeket a' fok-hagymáról meg-

jegy-

jegyzettünk. A *Par-bagyma* a' verefs-hagymával mindenekben meg-egyez; de valamivel annál tsipősebb; a' honnan inkább-is szárazt. És e' talán az oka, a' mit e'ről HIPPOCRATES és PLINIVS meg-jegyzettek, hogy t. i. ennek étele az Afzszonyokat tenyészökké téfzi, és az idétlent szűléstől meg-őrzi. Értsd tsak azokat, kik méhek' taknyos hidegsége miatt vóltak meddők, vagy magzatjokat a' rendes időkig nem tarthatták-meg-

A' *Fok-bagymának* BAVHIVS in *Pinac. p.*

A' *Fok-bagymák*-ról. 73. tizen-négy nemeit írja-le. LINNAEVS, virágjaiknak holmi hasonlatosságaira nézve, minden-féle hagymákat együvé foglalván, 37, nemekre osztja azokat. Nékünk, nem lévén tzelünk a' *Botanicusok*' mesterségébe elegyedni, a' fok-hagymáknak tsak azon két nemeit veszüek-fel, a' mellyek konyhai haszonra a' kertekben szoktak miveltetni. Ugy mint, 1.) a' *ezeknek* *nemci.* közönséges, apró fokokból álló, vékonyabb haju és gyengébb, levesebb bélu fok-hagymákat, mellyekkel mi rend szerint élünk, (*Allium vulgare sativum*). 2.) az ennél minden részzeire nézve vastagabb, nagyobb, durvább, szárazabb, néhány rétu kemény hárttyakkal, mint a' verefs-hagyma, egybe-foglalt feju *Török fok-bagymákat*. Ez utolsókat, mellyek magról szaporítatnak, és második esztendőben kemény, magos, sima kórójok, tetejeken kigyó módra meg-konkorodó tsojok, ennek végén zöld gombjok, a'ban egy csoportban fok különös száratskákon ülő virág 's mag-tokok zárattatnak, felfyül egy daru orr forma tövissel tétézve, mellyek' a' virág-tokok' meg-növésével el-vékonyodván és száradván, együtt azokról le-fordúlnak; ezeket, mondom, az elsőtől meg-külömböztetve, a' *Botanicusok* *Alliaporum* Görögösen *Scorodoprasum*, *Opbiofardum*-nak-is nevezik; *Skordonnak* híván azt a' Görögök, a' mit a' Romsiak *Alliumnak*: a' *prason* pedig ná-

nátok a' hagymáknak közönséges neve lévén, a' kik ezeket a' szélesebb levelűeket *Allium mas*, a' keskenyebb levelűektől *Allium femina* névelés különböztetik. Termézetekben egy-mástól egyébe keveset különböznek; hanem hogy a' Termé-
mi közönségelebb fok-hagymáink vékonyabb szetek.
és hathatófabb részekkel bírnak. Mindenik tellyes, a' GEOFFROY' Chemiai próbái szerint L. c. p. 61. *ammoniacalis* vékony sóval, és két-
féle, az az; vastagabb és vékonyabb, felettébb ki-terjedő, tsipős olajjal. Mellytol, ha az eleven testnek szinére kötik, az, mint a' tüztől fel-
ég: ha az e'vel tsinált flastromot vagy kötöt valakinek talpára tészik, a' lehellete fok-hagy- bathatós
ma szagu léfzen: ha a' tyúkok' és egyéb ma- szagjuk.
jorságok' eledele közti elegyítik, íze, szaga a' huifokon-is meg-érzik: a' testen nyitvatott *fo-
niculus*okon, kivált a' puhább testü személyek-
ben, ha az előtt három négy órával fok-hagy-
mát ettek, a' ki-folyó uedvelség fok-hagyma
szaguvá léfzen. Kérdezi GALENVS, hogy le-
het az, hogy a' fok-hagyma, melly a' bor' szin-
nét úgy el-égeti, a' belső részekben hasonló
kürt nem téizen? mellyre maga azt feleli:
hogy ott a' főzés által meg-változik, mint
mátt-is ha meg-főzték, azon kívül-is, fok
egyéb *materiak* közti elegyedik, mellyek annak
ragó erejét tartóztatják, mint a' mustárban-is
tapafiztaljuk. De ha ürels gyomorba, nyersen
magára talál bé-menni, kivált, ha az azon-
kívül-is fel-volt hevulve, ott-is, mint fok pél- mennyi-
dák bizonyítják, kinos fájdalmokat és *inflamma- ben lehet
rtalmos!*
ziót szerez. Maga HORATIVS így fogott-volt
ettől járnai egykor a' *Maecenas'* asztalanál: a'
honnai a' fok-hagymát így betsméli *Libro
Epol. Od. 3.*

Parentis olim si quis impia manu

Senite guttur fregerit;

Edat cicutis allium nocentius.

O duru messorum ilia! cet.

Ezekre nézve, és hogy egyébként-is igen ke-
vés tápláló erő van a' fok-hagymában, ned-
ves-

vefég-is roz, tsipős készül belöle, SIMON PAVLI a' konyhákról egészen ki-vetni méltónak tartaná.

Tsuda dolog! mi vitte-vólt még-is régen az embereket a'ra, hogy a' fok-hagymát annyira meg-szerefsék és tiszteljék. *Allium es* *miert* *cuepas*, így ír PLINIVS L. XIX. c. 6. *inter* *Deos in jure jurando habet Aegyptus.* az az: Egyiptom a' fok-hagymát az esküvésben az Istenek közi tézsi. Mellyről tsüfolja őket JUVENALIS *Satyr.* XV. v. 10.

O sanctas gentes! quibus haec nascuntur in hortis Numina.

E böl eshetett, a' mint PERSIVS *in Satyr.* c. V. v. 188. írja, hogy a' Régiek közt szokásban vólt bünök' el-tisztitása végett néhány napokon fok-hagymával élni.

Valóságosabb okait a' Régiek' fok-hagyma' ételének az ő írásaikban ezeket látjuk: Első vólt a' *red szorulás*, mint ezt ki-jelenti ATHENAEVSNAI L. X. p. 422, *Stilpon Philosophus*, a' ki midön a' Görögök' törvénye ellen fok-hagymát éve ment-vólna-bé a' Nagy Isten Aszszony (*Marris Deum*) Templomába, és ott el-aluván, az Isten Aszszony álmában így szóllította-vólna-meg: *Philosophus es o Stilpon! et sacras tamen leges violas.* Ő e're azt felelte: *Praebe mihi quod edam et allio non vescar.* az az: adj nékem egyebet, 's fok-hagymával nem élek. Másik okok vólt, hogy az a' meg-részegedést tartóztatná; mellyet maga a' Nagy HIPPOCRATES-is *de Viñ. rat. in Acut.* meg-jegyzett: *Optimum vero est, si quis ipsum (allium) edat, si aut ebrius est, aut ad potationem ire volet.* Harmadik, hogy az bátrabbá, vitézebbé tégye a' katonákat, mint szokta a' kakafokat-is, a' mellyeknek régen, midön a' játék-néző helyre, a' viadalra ki-vizik-vala, fok-hagymát elegyitenek-vala az ételek közi, hogy vitézebbül víselnék magokat. Innen, *Commeatus militaris*, Hadi úti-eleségnek-is mondatott a' fok-hagyma. De bizonyo-

Íább oka volt *negyedszer* még-is a' fok-hagyma' betsületinek, hogy ezzel mind a' rozsz vi-
zeknek és vaitag, etzetes fereknek, mind a' dö- A' rozsz
gös, pestifés árnek ártalmait, mind a' ki-
gyók' és egyéb mérges állatok' marárait, a' zek' ártal-
mellyeknek a' katonák, hajók, és mezei mun-
kás emberek gyakran ki-vagynak tétetve, ma-
gokról el-fordítani gondolják-*vala*. Mint ezt
elő-adta a' többek közt, *demilius MACER L.*
V. c. 5:

*Hunc ignotarum potus non laedit aquarum,
Nec diversorum mutatio facta locorum,
Allia qui mane jejuno sumserit ore.*

VIRGILIUS-is *Eclog. II. 7. 10.* ez okra nézve
mondja, hogy *Tbestyles* a' maga meg-fáradott
patóinak kakuk-füvel egybe-tort fok-hagymát
kélzített. A' mellyet alább, hihető, a' régi
derekasabb MACERnek előtte-is meg-fordult u-
gyelebb verseiből bővebben-is ki-fejez az em-
lített MACER:

*Haec miscere cibus fessis messoribus est mos:
Ut si forte sopor fessos depresserit illos,
Vernibus a nocuis tuto requiescere possint.*

Meg-esik ugyan-is gyakran, hogy a' munkától
el-fáradt emberek, délkor, a' földön hanyat-se-
küve, szájok ki-tátva alusznak; a' mikor-is, A' kigyó-
mint amaz ifjunak, a' kiről emlékezik HIP-
POCRATES *Epid. L. V.* hogy rézegen egy ház-
ban ki-tátott szájjal aluván, holmi *Arges* nevű
Ligyó a' szájába bútt-volt, nékik-is a' kigyók,
gyekek vagy egyéb férgek a' szájokba bú-
nanak, de a' fok-hagymának szagjától irtóztván, nem ki-
vinnak hozzájuk közelíteni. *Ötödszor* a' téli hi-
geg ellen-is fokot fegit, ha ki reggelenként,
még a' házból ki-mégyen, *Revés* fok-hagymát
érik. Sor azoknak-is, a' kik a' hideg miatt
el-fészereztek, ha mézbe mártott, vagy nád-
nával bé-tünált, száraz fok-hagymát rágogat-
nak, egyéb hűs patikai szerek felett használ-
ni szokják. SIMON PAVLI. *Hatodszor*, a' pestis *Pestis el-*
ellen-is, a' taknyolabb természeteknek, télre *len* hasz-
kelve, diiséri ezt ugyan ő, *GALENVS* után; és nálbai-e?
jo-

jovalja, hogy midőn a' peltis kegyetlenkedik, egyenek az ilyen fzemélyek, (mert másoknak ártana) gyakran fok-hagymával által-szegelt orú-hult. De DIEMERBROEK, a' mint feljebb-is meg-jegyzettük-vala, a' *Ninwegi* nagy pestisben a' fok-hagymának, mind magában, mind másokban nagy ártalmát tapasztalta.

A' tengeri bajókoknak szük-seges. Különös úti készületek vala a' fok-hagyma és fekete kenyér hajdon-is, valamint ma-is, a' hajóknak, a' kik a' hajókon meg-büszhődött és férgesult vizekkel, és ugyan e' féle darva, kemény eledelekkel gyakran kényszerítettnek élni; és a' hajó' fenekén meg-büszhődött útálatos sárnak dohát nyelni, s ködös, nedves, hideg aérben múlatni. A' honnan PLAVTVSNÁL in *Poenulo Adl. V. Sc. 5. 7. 35. Anherustis* rajta kapdosó szeretőjét Hunnot így riáztja meg:

- - - tum autem plenior

Allii, Ulpicique, quam sunt Romani remiges.

Telibb vagy, *agy mond*, fok-hagymával, mint a' Romai hajókok. Az *Ulpicumi* fok-hagymákat COLVMELLA szerint a' Görögök *Afroskordonnak* mondták, és a' nagyobb-féle széles levelű fok-hagymák közti számlálták a' PLINIVS L. XIX. c. 6. tudositása szerint. Nálunk Török fok-hagymának hívják. Vették-vala pedig ezt a' szokást a' Romaiak az *Athenae*-béliektől, a' kik, a' NONNIVS meg-jegyzése szerint l. c. p. 80. a' hajókon mindenkor fok fok-hagymát hordoztak, a' mellyből lett-vólt ez a' Görög közmondás-is: *Allia in rete conjicere*. Az *America*-

Az Americai-béliek, a' mint BAVHINVS írja a' *Yos. Acos-ta*' útazásából, minden Europai gyökerek közül magoknak az egy fok-hagymát választják, mint a' melly az ő gyomrok' erejét meg-hozza. A' 'Sidók, Törökök és Rátzok ennek é-

A' 'Sidók, Törökök, Muszokk telében annyira gyönyörködnek, hogy egész testek, sőt házok' tája-is meg-büdülsul tőle; melly miatt más e'hez nem szokott emberek irtózva közelitének hozzájuk. SIMON PAVLE hozza-elé az OLEARIVS' útazásából: hogy midőn egy Német Úri atálszony őt esztendő's kis-
űjé.

yával, egy igen nagy méltóságú Muzzka Ur aifzónynak udvarlására ment-vólna, 's az a' nagy Afzízonyosság a' szép formájú gyermeket ölébe vette-vólna hogy meg-tsókolja, a' gyermek nagyot sikoltott, mondván: jaj Anya! mi:soda budófs ez az Afzízony a' fok-hagymától: melyet nem értvén az Afzízony, kérdi az Annyától mit mondana a' gyermek? az, meg-ijetkezve ugyan, de okofon, azt feleli; azt mondja: hogy úgy szereti az Afzízonyt mint a' tulajdon édes Annyát. PLINIVS, DIDYMS, és TRAGVS után némellyek úgy tartják, hogy a' fok-hagymának ezt a' rozszagját el-venné, ha ki nyers babot, sült tzeclát, vagy zöld rutát ennék utánna. De a' tapasztafálok épen nem úgy bizonyítják.

Orvosi hasznai-is a' fok-hagymának igen jelesek. 1.) A' fulladozásban és a' mejjnek egyéb taknyos nyavalyáiban fokot segit, ha ki a' fok-hagymát mézbe törve, vagy vízzel és nád mézzel Syrupnak főzve apránként gyakran vészti. BOWLES nevu *Anglus Medicum*nak nagy híru *arcanuma* vala ez a' Syrup: Végy hajától meg-tisztított fok-hagymát a' mennyit tettzik; főzd-meg vízben míg meg-lágyúlt; azzal szedd-ki, és ruhán meg-fizáratva, tedd egy belől mázas fazékba: a' levit pedig elegyítsd-meg annyi erős etzettel és nád-mézzel a' mennyire elég; így főzd-meg Syrupnak; a' mellyet tölts vízfűz a' meg-főtt száraz fok-hagymákra; és, jól bé-kotve, tarts-meg a' fulladozó és náthás betegek' izánára. A' kik, ha e'bol négy öt fokot reggelenként le-nyelnek, és, egy két kalány Syrupot reá vésznek, reinénység felett való könnyebbüléseket tapasztalják. 2.) Viz-kórság, *Arena*, szél-kólika, gelefzta, kölvény, vízzellet-rekedés ellen-is fokot segit, ha ki hat, hét fokot vajás kenyérral, vagy magára e'ból reggelenként éhomra meg-ézik. Vagynak a' kik bátorságobabbnak 's hasznosabbnak-is tapasztalták, ha egy fő fok-hagymát egy fertálynyi fehér borba

Orvosi
hasznokra
ditértetik

bé-íztaiva , vagy pedig kettőt hármot egy font rehn-téjben meg-föve , a' levit le-fürve , ifz-fzák. A' kólikáfoknak e'bol *Clyftert* is béadni ; és a' meg-tört nyers fok-hagymát a' köldökire kötni ditsérik. SIMON PAVLI elégnek tartja egy héthben egyszer élni mind ezekben az állapotokban a' fok-hagymával ; minthogy igen hevítő és rágó termélete van : e're pedig választja ő azokat a' napokat , mellyek a' Hóld' negyedjeit mindjárt meg-előzik. De máfok kevés *dozisban* venni gyakrabban-is bátorságosnak tartják.

Külsőképen-is a' fok-hagyma fok végek-
*Külsőké-*re hasznos. GEOFFROY írja *l. c. p. 64.* ha a'
pen-is fok fok-hagymából fa-olajjal egybe-törve kenőt ké-
*állapotok-*ízitenek , a' hideg daganatokat hatalmason
*ban bajz-*osztatja ; a' kis gyermekekből , köldököket
nos. kenven véle , a' gelesztákat hamar el-vefzi ;
 difznó-'sírral együvé törve és e'vel a' beteg'
 talpít meg-kenve , a' tudóknak meg-duguláit
 és a' fulladozást könnyebbíti ; a' láb-újjakon
 való szegeket vagy tyúk-ízemeket , ha reá
 kötik , ki-vefzi. Ki-fatsart leve mézzel és vaj-
 jal elegy , a' femerges tarjagozókat , és kor-
 pázó vízfketegségeket meg-gyógyítja ; fül-fü-
 vel egy arányu mértékben , mint a' pépet
 egybe-törve , a' kölvényes tagak' fűjdalmit
 meg-enyhíti ; hajától meg-tisztítva , és hofz-
 szan hasítva , ha a' fül' lyukába dugják a' fog-fá-
 jást le tsendesíti ; a' melly attól is el-mulik , ha a'
 leviből terjékkal elegy , keveset a' fülbe tsep-
 pentenek. A' harmad napi hideg-leléteket-is
 e' következő kötő fokízor el-uzte : Végy
 tört fok-hagymát két *lotot* , tényes kormot
 egy köntinget , hofzfu borsot 20 *gránt* nyo-
 mót , sáfrányt , kámsort tiz tiz *gránt* nyomót :
 elegyítsd egybe , és kösd a' két keze' bokáá-
 ra belől mikor a' hideg még el-nem jött. A'
 lábak' büdősége , ha fok-hagymával dörgölik ,
 el-mulik. Tsuklás ellen bizonyos orvofságnak
 mondatik , ha a' ki tsuklik a' markába fok-hagy-
 mást szorít : sőt , ha más tartja-is a' maga ke-
 zében

ebben közel hozzá, úgy hogy ő azt nem tudja.

De szükség tudni, és jól meg-tartani *Kiknek* azt-is: hogy a' fok-hagyma mind külső mind *ártalmos* belső éléssel sokat árt azoknak, a' kik for-a' fok-ró *catharustal*, vér-pökéssel, gyomor-hevüléssel, *bagyma?* izem és fő-fájással, 's egyéb e féle száraz tsipőlségből támadó nyavalyákkal bajlódnak. A' nyavalya-törőfeknek nyavalyáját meg-újítja. A' Frantzofoknak *haemorrhoidalis* izenvedések közt lévőknek állapotjokat rozsfzabbá teszi. *Adr.* SPIGELIUS írja, hogy ha a' ki-latsart nyers fok-hagymának levét magára bé-innák, meg-ölné az embereket.

A' *Verefs-hagyma* (LINNAEVS szerint *Allium Ceba*, másfok szerint *Cepa* vagy *Cepe*, Né- *A' verefs-*metül *Zwiebel*, *zippolla*) formájára nézve ki *boz-* *szukó*, ki *gömbölyü*, ki *szjt forma*, ki *apróbb*, *ról.* ki *nagyobb*, ki *fejer*, ki *sárga*, ki *piros*: úgy a' helyekre nézve-is a' hol teremnek, egy helyt izebbek, nagyobbak, jobb szaguk és izüek mint másutt. A' honnan azoknak nemeit néhány-telé őfztották THEOPHRASTVS, PLINIUS, és a' Mezei Dolgoknak több régi Irói. De az egy erősebb vagy gyengébb tsipőlségeken kívül olly kevés kulómség van az ő természetekben, hogy azoknak különös vizsgálásával épen nints miért időt töltsünk. A' Németek a' verefs-hagymákat *Téli* és *Nyári* nemekre őfztják. *Temet* hívják, a' mellyeknek *hoz-zukó*, *sok rostos gyökerek* van, és *tenn* *tobbire ketté izoktak* *nasadni*. Ezt őfzfzel *Septemberben* vetik, mellyből *tavaszfizal* jó elein *gyenge hagymájok* lézen, a' *melly-is* *Jakab* *napra* meg-érik, a' honnan *Jakobs-zwiebel* *Jakab* *hagymának-is* hívják. A' *Nyári* *tavaszfizal* *Martius* végén *Höld'* *sogytará* vetik, a' *magot* *gauéjos* *vizben* *mig* *ki-tzikázik* *előre* *meg-áztatván*. Mindenik *ganéjos*, *kövére*, *puha földet* *kíván*. Mikor *másuvá* *átal-ültetik*, *ha* a' *szárait* a' *tetején* *el-izaggatják*, és *Sz. János* 's *Jakab* *nap* *közt* a' *koróit* *el-tördelik*

nagyobb fejek léizen. A magvok két elzenden túl ki nem kél. A' kerek *veres-feju* és *virágu* hagymát *Spanyol*, a' fejer hofzszukó gyökerut és *virágu* *Egyiptomi* hagymának hívják; a' mellyet ott, és az *Archipelagus*nak tizegeiben igen kedves, és s, tú-lizetám zueknak és szaguaknak mondanak lenni. Minthogy ezeknek a' nyári hagymáknak csak egyes fejek szokott lenni, mellyben minden a'féle *huibofus* vagy hagyma torina gyökerektől különböznek; *COLYMELLA* Deákul *Untonak*-is nevezi. *PLINIVS L. XIX. c. 6.* hívja *Cepam odore lacrymoso* könyvező hagymának-is; mivel nem csak éve, hanem szagolva-is ki-tekeri az ember' könyvit, és egybe-húzza a' izeme-fényét, a' mellyről Görögül *Kromnyonnak*-is mondatott. Olotz Országának *Hetruria* nevű tartományában és a' *Cajetanumi* mezőken minden tsipósétnélkül való *veres-hagymákat* ír teremni *MARTHOLVS.* köztünk-is a' Nyírségből hozott, körtvély forma, hofzszukó nagy sárga hagymák, a' mi fajt forma *veres-hagymáinknál* jóval engedelmesebbek. A' izelidebbek konyhai haszonra, a' tsipósébbek orvofágnak alkalmasabbak. A' Frantziák ma minden Nemzeteknél hagymátabbak Nálunk-is gyakran vizzik ezt, kivált elein mig fejer puha, tejes gyökerei vagynak, a' kényesebb Úri asztalakra-is kispoltra borsó, főtt halak és marha-húfok mellé kevés sóval meg-hintve. A' midon nagy álm szerző ero-is tapasztaltatik benne. Meg-érve-is a' nyers *veres-hagymákat*, tángyér-szeletekre vagdalva, a' főtt, sult halakra, és tort borsóval teli talak' izelleire, 's a' t. tizifraságul fokszor rakják; sóval meg-hintve a' parasztoznak, foként az Oláhoknak, mindennapi kedves tsemegéiek. Rántálokba, a' hol meg-föven kedves édesége léizen, melly fokképen elegyítések, se szere se száma nintsen. Egy *Socion* nevű régi író tökéletes jó egéséget ígér az olyan embereknek, a' kik minden rézzel gyenge hagymát éiznek mézzel. *ΔΑΝΟΦΡΟΝΑ* mint flo-

Ezeknek
terméjze-
tek.

Hogy él-
nek velek?

Hasznok
miben áll?

NERVUS Izavait úgy említi a' Boltsek' vendégségében *Niceratus*; *Cepa pot m conant.* az az: a' hagyma az italt i. e sé tölzi; „ Azért, úgy mond, ha ki közületek hagymát hoz elé azt a' hasznát, vélti, hogy az itala jobban élsek ... A' katonák és mezei munkás emberek, a' hideg, ködös, és butzhödt reggeli aer' ártalmi ellen magokat jól felkészülve lenni tartják, ha reggelenként sóva: nyers verefs-hagymát vagy fok-hagymát ehettek. A' gyomrot bizony és beleket mindenik nagy mértékben melegíti *GALENVS* szerint *L. VII. Simpl. est quarti ordinis ex calefacientium numero.* mellyel az ételt és italt-is még kívántatja, 's erősebb mozgásra indítván a' gyomornak mor saló fibráit; a' fonkolyt vagy eméztetet a' beleken szaporán által-hajtja. És ez okból, az olyan eledetek mellé, mellyek vagy magokban hideg természetűek, vagy a' gyomorban és belekben meg-ragadnak, vagy sovány földü *materialok* miatt későre szállhatnának-le a' beleken, a' verefs-hagyma nagy haszonnal tétetik. Szárazít-is a' hagyma nem kevés mértékben; a' mennyiben el-ozlatván és meg-vékonyítván a' taknyos hideg nedveléseket, azokat, a' vizelletnek és k-gozólásnak útjain bőven ki-takarítja. Mellyből természeti következés, hogy a' hagyma a' *phlegmaticum temperamentummal* bírónak hatznos konyhai szer, a' *cholericusoknak*, *fungosusoknak*, és *melancholicusoknak* ellenben igen ártalmos légyen. A' hozfízukó hagymák a' kerekeknél; a' meg-értek a' gyengéknél; a' vereslek a' fejereknél; a' nyerslek a' főtteknél vagy meg-rántattaknál valamint tsipősebbek, úgy lélelmesebbek-is. A' Frantzoloknak, ruhösöknek és egyéb külső tekéllyekkel megundokítottaknak közönségében ezek-is minden módon ártalmosok. *GALENVS l. c.* a' hagymát valtag részekből állani mondja; és hogy e' miatt fok szeles gőzökkel elegyes *Spiritusokat* tsinálván mind a' belekben, mind azon túl; azokkal fokokban az agy-velot-is el-tölti, és fű-

Kitnek
nem hátor-
sdgos?

A' látás-
nak men-
nyiben hajz-
málhat ?

béli nehézséget és fájdalmot, háborut, nehéz-
álmot, látásbéli gyengeséget szerez, az elmét-
is meg-tompítja. Mellyből ki-tettzik, hogy a'
taruló embereknek-is a' hagyma igen alkalmatlan.
HIPPOCRATES ugyan *L. II. de Diet.* a' több
Orvokok' tartása ellen azt írja, hogy a' hagy-
ma tisztábbá tenné a' látást, ha szinte heves
termézetivel a' testnek ártalmára volna-is. De
ezt-is igen helyeiesen magyarázza NONNIVS
csak azokra, a' kikben a' taknyos nedvességek-
nek a' szemben és szem körül lőtt meg-ülepedé-
se tompította-meg a' látást; a' hol annyiban,
hogy a' taknyos, hideg nedvességeket az egész
testben oszlatja és fogyatja, valamint segíthet:
de közelebb használhat a'val, hogy a' könyve-
ket a' izemekből mind szagolva, mind meg-
éve bőv mértékben ki-húzza; melly által sza-
badítván a' izemet a' szukségtelen nedvességektől
a' látás-is tisztábban véghez-mehet. Igy ér-
tette ezt PLINIVS-is *L. XX. c. 5. Sativae* (ce-
pae) *olfactu ipso et delacrymatione caligini me-
dentur; magis vero succi inunctione.* Innen esik
az-is, hogy a' könyvező tsipás szeműek, a'
mint régen meg-jegyzette-volt ARISTOTELLES
Sect. 32. Probl. 9. gyakorta a' tiszta szeműek-
nél élefebben látnak. E're az állapotra kell
vinni ezen szavait-is PLINIVS-nak: *Traduntur
et ulcera oris sanare, commanducatae cum pane.*
az az: Mondják, hogy a' hagyma a' száznak
febeit-is meg-gyógyítaná, kenyérral együtt
rágva. Mert egyébként régen tapasztalt dol-
log, hogy a' gyakor hagyma-étel sokaknak
ínyét el-rontotta, puhává, vérezővé tette,
és rothadá-hoz készítette. Felette sok repülő vé-
kony *ammoniacalis* forró só és olaj nagyon t. i.
a' hagymában, melly a' vért nagyon fel-beviti
és el-vékonyítja; úgy hogy, az a' vékonyabb
erek' szorofságaiba is, a' hol egyébként nem
lett volna helye, bé-furja magát, és ott meg-
rekedvén, előbb fel-gyűladás, azután meg-roth-
adás lesz' belőle. E'ből következik az-is,
hogy a' hagyma az ortzát előbb meg-pirofsí-
tani,

tani, 's ezzel széppé tenni; de hosszúszas gyakor
 éiséssel rút, tarjagos verefséggel meg-undok-
 tani tapasztaltatott.

Orvosi végekre-is mind azokra ditsértetik
 a' verefs-hagyma, mellyeket a' fok-hagymáról
 meg-irtunk. Mézzel főve éhomra enni, a'
 tüdökben meg-ulepedett vastag taknyok' el-
 olzlatására, fulladozás és egyéb mejjbéli nehéz-
 ségek ellen ez-is nagyon hasznos. Fejének 's
 szúrának ki-fatsart leve, nád-mézzel meg-éde-
 sitve, 12 lorig bé-iva, a' vizelletet hatalmason
 uzi, mellyel a' víz-kórságot-is fokakban meg-
 gyógyítja. A' vese-lájáskban tángyér-fizeltek-
 re vagdalván a' verefs hagymát, és 16, lot fe-
 jér borban egy éjtizaka áztatván, 's reggel
 le-szurvén a' levit, ha ezt ürels gyomorral a'
 Hóldnak három utolsó napjain egy egy dofsi-
 ban meg-ízlizák, próbált orvofságnak írja GLOF-
 FROY *Mat. Med.* T. III. p. 281. A' kis gyer-
 mekek' gelesztája ellen-is vízben vagy sárben egy
 éjtizaka áztatva, az Aizfzonyoknak szokott
 házi orvofságok; kivált, mikor téjben meg-
 főve, a' köldököket-is bé-körtötték véle. Pestis-
 ben és egyéb dögös nyavalyákban reggelenként
 enni ezt-is, mint a' fok-hagymát, fokan com-
 mendálják. Némeltyek a' közepit ki-üresítvén
 terjékkal meg-tötik, és így a' hammu alatt
 meg-sütvén, a' pestilés emberekkel egész bi-
 zodalommal étetik, vagy a' levit ki fatsarva
 úgy itatják mint *antipestilentialis* izzasztó orvos-
 ságot. Ditsérik főve kásává törvén a' pestilés
 mirigyek' ki húzására, meg-érlelésére és ki-
 fakasztására-is kötőnek. Terjékkal és sótan
 dífzno'-sirrrel egybe-törve, 's kevés vízben
 meg-főve, annál-is hathatófabbnak tartják, ha
 estve reggel meg-újjittatik. A' dühödt ebek'
 marására. 's egyéb kelevények' meg-érlelésére-
 is a' sült verefs-hagyma hasznosnak mondatik.
 Borban vagy vízben meg-főve, 's a' levit méz-
 zel meg-éde-sítve, a' belső kelevények' meg-
 érlelésére melegen innya jóvaltatik. Nyeren
 sóval egybe-törve, a' tyúk-szemet a' láb-új-
 jak-

Az or-
 tzeit mi-
 ként szepe-
 ti?

Orvosi
 hasznai a'
 verefs-
 hagymá-
 nak.

Pestilésben
 mit tebest

Külső e-
 gyéb hasz-
 nai.

jakból ki-venni ; szagjával az orr-vér' folyást meg-álitani irattatik ; kivált ha etzettel egybe törték-vólt. A' leve magára, vagy ró'sa-viz-zel, vagy borral elegy, a' szembe tsepegetve, GEOFFROY szerint, annak vérmességét és foltjait el-oloztatja. Égett-borral egyenlő mértékben egynehány tseppig a' fulbe botsátva, a' nehéz hallást igazítja. A' fejér hagyma ketté hasítva, 's égett-borban meg-áztatva, ha a' fájós helyre tézlik a' fő tájást el üzi ; sóval együvé törve, az el-égett helyeket ha fel nem hójagzottak, szaporán meg-gyógyítja. Némellyek e' végre mézet 's szappant-is téznek hozzá. Magára meg-törve, ha a' hidegen dagadozó lábak' talpára tézlik, a' vizelletet meg-indítja, és az által a' viz-kórságra mutató puffadtságot el-oloztatja ; ha az ágyékre kötik, a' fenn-akadt vizelletet meg-indítja : mellyre annál-is többet fegit, ha dísznó-'sírban meg-rántva melegen kötözik véle az ágyék-hajlást és vesék' helyeit. Hammu alatt meg-sülve, és így vajjal egybetörve, a' ki-dagadott sülly-ereknek fájdalmat és dagadást el-oloztatja. Némellyek, ki-vájjván a' hagymának közepit, azt keferü mondola-olajjal meg-töltve sütik-meg, és annak ki-fatsart levivel kötözik a' süllyös tsomókat ; mellytől a' vér-folyás-is fokakon meg-indult. Mások e' végre a' sült veres-hagymát tsap módra dugják a' vég-belekbe. Vid. GEOFFROY l. c. p. 282.

A' *hagyma* *neveli.* Régi ditsérete a' veres-hagymának az-is, mellyet az újabb Orvosok-is helyben hagynak, hogy ez, ha nyersen estve reggel a' kopasz fő-bőrt véle addig döngölik, míg meg-veresedik, és a'kor mézzel bé-kenik, szép hajat nevel. Mellyet, *Aemil. MACER* után L. I. c. 26. említ a' *Salernitana Oskola*-is :

Contrittis cepis loca denudata capillis

Saepe fricans, capitis poteris reparare decorem

Az az :

Tört hagymával fejed ha gyakran fúrolod,
Kopasz bore' dízét e'vel helyre hozod.

Ter-

Természeti oka ennek az, hogy a' maga tsipos, sós *Spiritusával* meg-nyitván a' fő-bor- nek meg-dugúlt porusait, azokból a' hajnak gyökerét meg-emészto rosz nedveségeket kitorli, és a' fő-bört alkalmatofsá téfzi, hogy a' maga természete szerint új hajat nevelhesse. SIMON PAVLI írja *Quadrip. Botan. p. 250.* hogy az ő hazájában az ő ifjuságában a' Borbélyoknak szokott mesterségek vólt a' most született gyermekeknek fejét meg-beretváln, kettőbe hasított nyers veres-hagymával, mézbe mártva, meg-dörgölni; azt igérvén, hogy azok se meg nem kopaszúlnak, se meg nem őszülnek. Ki-menetelét nem említi.

A' veres-hagymák' familiájába tartoznak a' Pöre, Mogyoró es Pár-bagymák-is. A' Pöre-hagyma (*Allium porrum*, Németül *Zahner*, *Holl-Briss-lauch*) hoszszu, lapos, fetétes zöld, fok-hagyma forma levelekkel ruházott-fel. Mellynek különös szagja, és egyéb hagymáknál engedelmesebb, kevésé édes íze vagon. A' Mogyoró-hagyma így neveztetik mogyoró forma, de kevésé nagyobb, tsopottoson egybeforrott, feje gyökereiről. E' tömött, vékony, hézag, zöld száraival és ízével, a' veres-hagymához leg-inkább hasonlít; hanem annál tiltább és engedelmesebb izü. Némelyek ezt, talán Sidó Országban *Ascalon* nevü helyéről, hívják *Allium* vagy *Cepa Ascalonia*. Mátok, veres-hagyma forma tellyesebb fejeiről, *Cepula*: széllyel-hatádozott fejeiről pedig, *Cepa fissilis obsonorum*. Ennek zöld levél szárai nyárra elszáradnak, és tavaszszal jönnek újra-ki a' földből. Sokan e'kor ki-is áfsák, és *Augustus*ban új a el-ültetik.

A' Pár-bagyma (*Porrum*. Németül *Lauch*) nevét a'ból kapra, hogy szüntelen párosodván, mind tovább terjed, *porro it*. Két különbözo nemei miveltetnek vagy inkább tartatnak a' kertekben; (mivel a' hová egyszer bé-ültették, minden gondvifelés nélkül fok esztendeig tenyészik) Nagyobb és Kissebb. A' Nagyobb-

Pöre, Mogyoró, Pár-bagymák.

A' Pár-bagymának két nemei.

nak a' verefs-hagymánál törpébb, vastag, hójagos, egybe-hegyződő, sárgá-zöld szárai, 's ezeknek tetejein holmi mag-hozó fejer, piros virágu fejei vagy gombjai vagynak: mellyről Deikül *Porrum capitatum*, Németül *Eschlauch* neve-is van. Egy ton négy, öt hoszszukó, fejer, rétes gyökerei szoktak lenni. Sem az agyagos, sem a' fővenyes földet nem szereti, hanem az elegyest. Verik a' Hóld' újságával tavaizszal-is, olizfel-is; de jobb elszaggatva a' gyökereit, félre hajtva, úgy elültetni, hogy a' zöld szárainak csak a' hegyei tessenek-ki, mellytől a' szárainak-is nagy része fejer, puha, jó izü léizen; az elültetés után pedig szükség gyakran jól megöntözni. E' Nero Tsázárnak különös favoritája vala; mellyet, hogy a' szava tisztább 's hangosabb legyen (az éneklésben leg-több Mesternek tartván magát) minden hólnapban, bizonyos napokon olajjal el-kézfítve, magára, egyéb étkek és kenyér nélkül élizik vala, a' PLINIVS' bizonyítála ízerint L. XIX. c. 6. A' Kissebb pár-hagyma, *Allium Schoenoprasum*, nálunk inkább csak a' mesgyék' vagy virágtáblák' barázdáit díszesíti surü, vékony, zold leveleivel: a' mellyeket rész ízerint hogy tömöttebben nővjenek, és a' fejek-is inkább szaporodjék, rész ízerint hogy étkekhez tegyék, tavaizszal le-izokták vágni; a' honnan *Porrum festivum* v. *festile*, *tonjile* nevet-is adtak neki, Németül *Schnittlauch*. E' tavaizszal a' földből minden fúvek közt leg-elébb jo-ki. Nem-is könnyen víz-el akár mint tapodják. Fejenként el-izaggatva, 's finórra el-ültetve, könnyen fogonszik és szaporodik. Ezt leg-több orvosú erővel birni írja PLINIVS L. c. És, a' mit HIPPOCRATES de Morb. Mulierum L. II. hajdon irt, hogy a' *Porrum* mind kívül in *dessejionibus* et *fomentationibus*, mind belől megéve, a' leányokat meg-tisztítaná, és az ő mébeket tenyészökké tenné; e're vilzi *Acem. MACER Lib. I. c. 11.*

ennek orvososi hasznai.

*Manantemque potest naris retinere cruorem,
Intus si naves ungas medicamine tali.
Contraflus vulvas succo curabis eodem.
Reddit foecundas manjum persaepe puellas.*

az az:

A' leányok' méhét tenyészővé téfzi

A' pár-hagyma, ha ki igen gyakran észzi.

Orrod' vére ha foly, azt-is tartóztatja

Ennek leve, belől, ha azt áztatgatja.

Igy jő-ki ez a' MARTIALIS' szavaiból-is L. XIII. Epigr. 18. a' hol a'ra tanítja a' szerezőjét, hogy mikor e'féle vékony száru Tarentumi pár-hagymákat ett, minthogy ez a' száznak lehelletit hűdősé téfzi, bé-fogott szájjal adja a' tsókokat:

Fila Tarentini graviter redolentia porri

Edisti quoties, oscula clauso dato.

A' pedig bizonytalan, mi-féle *Porrum* lett-légyen, mellyről emliri PLINIVS l. c. hogy egy *Mela* nevü Romai Nemes ember *Tiberius* Császártól a' maga Tisztartóságáról szám-adásra vonattatván, hogy a' reá következő büntetést meg-elozze, három ezüst *denár* pénzt nyomót annak ki-fatsart leviből meg-ivutt, és minden kin nélkül szörnyü halált hólt, a' melly, a' mint ott írja, nagyobb mértékben véve ártatlan volna. A' nagyobb-féle, fejes pár-hagymák, úgy mond ugyan ő, a' Romaiaknál *Condammentariae*, étek-ízerek valának. A' Görögök hívták *Gethyonnak*, az az: fő nélkül valónak, minthogy inkább puha szárok volna haszonra való. A' Romaiaknál *Pallucana* vala a' nevek. Melly nagy keletek vólt a' pár-hagymáknak a' régi Romaiaknál, bizonyítja az, hogy ők ezt magról *Jugerumok* vagy hóldonként vetették. Ma-is az Olofzok, a' mint írja BEHRENS *Sel. Diact. p. 91.* a' pár-hagymát nyersen kenyérrrel, kivált Nagy-bőjtben, erőssen észik; melly miatt tavaszszal *pleuritisben*, és egyéb belső *inflammationban* közülök fokban el-vezűznek: melyet az Oláhok közt a' fok verets-hagyma-ételtől mi-is gyakran tapasztalunk.

Mi-

Porro
Olorz
bagyma.

Mivelnek az Olofzok 's Frantziák Porro név alatt még holmi, a' tulipánt' leveléhez majt hasonló levelu, nagy száru pár-hagymát-is, a' melynek magvait tavaszfa elein. Hóld' fogytára, meleg-ágyakba vetik, és jó bőven ottan-ottan meg-ontözik. Mikor egy únyira a' földbol ki-nőtt, rendel, fél-fél lábnyira egymástól, magára, vagy tzellerrel elegyefen, apró földröt-kékbe által-ültetik: és mikor annyira nevededett, mint a' tzeller, e're-is kötid a' földet fel-húzzák, melly izerint, mind nagyobb, mind jobb ízu fejek lézen. Tétre a' tzellerrel együtt ki-ásák, pintzébe rakják, és a' mi télen által el-nem költ, tavaszfal mint a' verefs-hagymát, magnak ki-ültetik. Ez a' verefs-hagymánál kevésfél kissebb; de a' ízára fokkal tsipősebb. Leveleknek, borju, bárány, örü-hússal egyuvé főve, pástétomokba tsinálva-is az étkeknek igen jó ízt adni mondatik. A' magvát hozatják m gok kertei' számára gyakran a' Németek-is, a' hol *Spanische lauch*, Spanyol hagyma a' neve. De ritkán kél-ki; mivel ott helyben-is két ezteadón tul, akármi jól tartásák, halzontalanná lézen. Közinkbe, tudtomra, még nem jött-bé. Közönségesen a' pár-hagymák-is, nevezetesen az p-róbb-féléknek zöld szárai nyersen íz-adás végett, rátottákba, paraszt galuskákba, fű-faláták közti gyakran téteinek. Sok n kolb ízhús közti-is vágják; a' marha-hús levelekre-is fellyül hintik. De mindenutt fok szelet tsinálnak, taknyos, nyers, tsipős vért ízaporítanak, mellyel ugyan a' *Venusza* nagyon öltönöznek, az ételt-is kívántatják; de a' szemnek világát tapasztalbatóképen apasztják, a' lehelletet-is büdölsé tézik: és ki-válva a' köztvényeknek felette ártalmosok. Kevésbé megfontyolva, nem tapasztaltattak annyira ártani. A' *Geoponicus* Irók' vélekedése pedig, hogy a' hagymák nem kevesebbé táplálnának mint a' hús, minden ok nélkül való. Orvosú hasznok ezeknek-is épen azokban határozó-
dik,

A' Pdr-
bagymá-
va! mikent
éinek?

m' ár-
batnak?

dik, a' mellyeket már elébb a' veres-hagymá-
 ról meg-irtunk. Nyers ízairaival olajjal meg-
 kenve, a' torkon akadt hal-izálkát jól ki-há-
 rithatni. A' mikor étekbe szedik, nem jó
 kézzel szaggatni, hanem jó éles késsel kell le-
 metteni; és míg kevésbé fonnyad, izáraz,
 izzapos földre el-kell teríteni, úgy hogy az eső
 ne érhesse, mivel hirtelen el-rothadnak.

Orvosi
 hasznok.

Toldalékul emlitem utoljára a' régi Ro-
 maiaknak azt a' *bulbus* nevu híres gyökere-
 ket, mellyeket Görög Országok *Achaj* nevu
 tartományából *Megara* környékéről, a' hol e'
 leg-dícséretefebben termelt, hozatnak-vala; és
 a' *Venus*ra minden kerti vetemények telett öltö-
 zőző erejéért lelette nagyra betsulnek-vala,
 a' mint meg-jegyzi *COLUMELLA L. X. p. 106.*

A' régi
Bulbus mi
 volt nem
 tudhatni.

Jam Megaris vekiant genivatu jemna Bulbi.
 A' *Potidk* nevezték *bulbos sulaces*, bújaságra
 indító gyökereknek. *MARTIALIS L. XIII. Epig.*
 34. az erőre vágyó vén aszizonyokat és erőt-
 len férjfiakat e'vel élni tanátso'lj:

*Cum sit anus conjux et sint tibi mortua membra;
 Nil aliud, bulbis quam ja ur esse potes.*

OVIDIUS pedig *de Remed. Amoris p. 797. sq.*
 a' kik tisztán élni kívánnak, ugyan ez okból
 általánosnak mondja mindeniket:

*Daunius, an Libycis, bulbus tibi missus, ab oris,
 An veniat Megaris; noxius omnis erit.*

De mi-féle gyökér volt ez, már néhány száz
 éftendők alatt a' *Botanicusok*nak min en izor-
 galmatoisága ki-nem találhatta. *CELSVS L. II.*
*c. 18. bulbus*nak nevezi mind a' fők, mind a'
 veres-hagymákat; de *PLINIUS L. XIX. c. 6.*
 a' *bulbus*t ezektől meg-külömbözteti; és hogy
 ezt tsak főve izoktrák-vót enni azt írja. *DIOS-
 CORIDES* ezt keferut-ke lojtós izunek mondja;
 és hogy az el-hidegult gyomrot az étel' kívá-
 násra legitené, a' takonynak ki-kö'ög'it kön-
 nyebbitené; és, ha jól meg-nem lozték, sze-
 let, 's has-tekerést tsinálna; kétszer meg-fözve
 böven táplálna. Egyéb le irását ennek a' gyö-
 kérnek lobol nem találjuk: mellyet a'ból hoz-

ki MATTHIOLVS *Comm. in DIOSCOR. L. II. c. 166.* hogy ez a'kor igen közönséges, és a' gyermekek előtt-is esméretes gyökér volt: a' *bulbus* nével-is, mind a' hagyma, mind a' répa forma gyökerekre nézve elegenden éltek. Különös nevét pedig ennek, le az orvosi, le a' konyhai szerek közt, az értelmelebb és jobb erkölcsü emberek épen nem tartották méltónak fel-jegyezni és emlékezetre meg-hagyni. Váltak, a' mint meg-jegyzi MATTHIOLVS, a' kik ezt *Ascalonia* vagy *hijis* hagymának tartották; melly a' pár-hagymák' fiamlijából van. Olofzul *Cippola* a' neve. De a' THEOPHRASTVS' le-írásából *Hyl. Plant. L. VII. c. 4.* ennek a' hagymának semmi azt mutató jelei nem tetszenek-ki.

H A T O D I K R É S Z.

A' Leves Gyümölcstokról.

§. CXVIII.

A' Gyümölcstök két-félék. 1.) Levesek. 2.) Száraz bélűek. A' *Leves Gyümölcstöknek erejét és természetét*, leg-jobban *izekből* lehet meghatározni. Mert a' *fojtófok*, *eretlenek* és *igen savanyuk*, (mint ezt mihellyt belejek harapunk, ajakunk, nyelvünk 's torkunk-is észre-veszi) mint a' tser a' gyomornak és beleknek *fibráit* öszve *sugorítják*, és a' *rendes körül forgó mozgást*, azokon el-rontják; a' *nedveséget szivárgó kút-fejeket* ezen helyeken bé-zárják; a' *Cbylusnak útját* a' tejes edényeken és *glandulákon* elfogják; a' *vért meg-sűrítik* és egybe alatják, és így annak a' májon, lépeu, *glandulákon* és más szorofságokon való folyhatását, és ki-vál-
ha-

hatását meg-akadályoztatják ; 's következésképen a' bőrön való ki-gőzölgest-is meg-gátolják. Innen az e' félekkel előket erős szomjuzás, nem emeszt-hetés, has-szorulás, gyomor-rágás, izél-kólika, belső részekben való nyilallások, *obstručníok*, egész testeknek el-száradása, 's több ezekhez haion-ló 's ezekből önként következő, nehéz nyava-lyák gyakran járnak. Az igen *édesek* a' gyomorban meg-rothadnak, és fok szelet, has-fajást, has-menést, vér-hast, hideg-lelést, gelesztat, vérnek meg-veszélit 's a' t. okoznak. De minél levelebbek, puhábbak, épebbek, bor ízűebbek, az az; az édeség a' savanyúsággal kedvelebben van benne mérsékelve, és kívánatosabb ízaguak, akár-mi név miatt a' gyümölcsök, annál egészségesebbek. Mert az ilyen gyümölcsök nem csak hogy igen szepen óltják a' szomjuságot, nedvesítik a' testet, higitják és hivesítik a' vert; hanem az ételbeli kívánságot-is hathatóson gerjesztik, az elmét vidámitják, a' szívet erősítik, a' vert tisztítják és óltalmozzák minden rothadástól, a' meg-dugult ereket ki-bontják, 's a' nedveiségeknek az egész testben való kerengését szabaddá teszik. melyekre nézve minden értelmesebb Orvosoktól nem csak fenn-tartására az egészségek, hanem fok nyava-lyáknak meg-orvoslására-is erősen ditsértetnek. A' mi *Első Szüléinknek* eledelek, kivált az eset előtt, nagyobbára gyümölcs volt: ma-is a' melegebb tartományokban egész Nemzetek majd csak ezzel élnek. Ezek bizony minékünk is külömb-külob-m-féle ékes színekkel, gyönyörű szagjokkal és ízekkel annyira ajánlják magokat, hogy a' mint böltsen meg-jegyzette *L. B. van SVVIETEN* Úr *Comment. T. III. p. 480.* tört hányt-vólna az Emberi Nemzetnek a' minden jósnak

Attya,

Atya, ha a' mindenekkel magokat annyira kíván-
tató gyümölcsök olly ártalmosok vólnának mint
némelyek tartják.

A' Gyümölcsök a' plántáknak utolsó ké-
A' Gyü- születei, a' melyet a' Természet benne ké-
mölcsök lül fel-tett-volt. *Vbi definit vegetatio, ibi inci-*
miből és *pit fructificatio.* A' hol a' plánták nevedezni
miképen meg-szüntek, ott kezdenek gyümölcsözni; és
lesznek? ezzel meg-is hálnak. A' Természetnek hiuzi
szemekkel bíró nagy vizsgálój; LINNAEVS *Amen.*
Acad. T. IV. Diss. de Prolepsí Piantarum p. 366-
383 ezeket a' titkokat így fejtegeti. Minden
plántának élete az ő velejében vagy beliben
vayon; melly, ha meg-sértetik meg-kell hal-
nia. Ez a' velő az, a' melly azokban magát
vég nélkül igyekezi, a' széllyel ágazás által,
szaporítani; a' mint láthatni ezt az élő-
-ük-
ban, ha hofzfára meg-hasíttatnak, hogy t. i.
azoknak ágatskái mind az ő közép velejeből
jönnek-ki. Elelmet pedig mind derekokban,
mind ágaikban az őket bé-takaró bőr vagy haj
által vélsnek. Ugyan-is külső kérges része
a' plánták' hajának egészen érzékenység nélkül
való; és csak a' belső nemesebb, magok módja
szerint érzékeny részeket, 'mint az *epidermis* a'
mi testünk' külső színét, védelmezi. Az ezen a-
lól lévő *fibrákkal* tellyes, puha, leves, belől
gyenge, lágy, kotsonya forma hártván, melly-
nek *Deákul Liber*, Magyarúl *mezge* neve van,
takarodik-fel, nagyobb részént, a' tápláló ned-
veltség; mint ezt-is tavalzfzal, ha a' fa' ha-
ját meg-sértik, szemmel láthatni; a' midőn a'
nedveltség' bővsége miatt, a' fától a' külső ha-
ját könnyen el-is választhatni. Meg-sűrűvén
pedig ez a' nyári melegben mind a' külső haj-
hoz, mind a' fához szoroffan hozzá ragad,
sőt azoknak egy részét téfzi; és más eszten-
dőben a' fának derekán, körül kemény fává
vállik. Mellyről, ha kerekszül el-vágják a' fát,

az ő esztendeinek izámát-is könnyen ki-találhatni: minthogy az egész fa femmi nem egyéb, hanem e'féle esztendőként körös-körül megkeményult mezge. És ezt az élő-fákban tsont helyett; az ezekből ki-nott ágakat pedig mint megannyi új élő-fákat vagy plántákat úgy lehet gondolni: mellyeket rendel úgy ízül a' fának derekán vagy nagyobb ágain fel-menő velő vagy eredeti tzika, mint mikor a' mag kikél a' földből. Ez az oka, hogy ha szinte fok élő-fák, alatt, tsak nem egészen a' hajokig ki-odvasultak-is, tsak a' földből hajoknak valami részén fel-szívódhassék a' nedvesség, a'ból, fenn az ágakon költ új tsemetek ízépen meg-nevekedhetnek, és el-szaporodhatnak, a' Természet' tzélja szerint, vég nélkül.

Nem úgy kell mindazáltal ezt venni, mint ha azon egy tsemete maga örökké élne: mert az ő különös életeket hat esztendőnél feljebb vinni még eddig nem lehetett. Addig pedig úgy mond LINNAEVS az elébb nevezett helyen p. 376. gondos vizsgálódással a' látást nagyon öregbítő üvegek által, és egyéb okos megjegyzésekből, ki-lehetett azt nyomozni, hogy azok a' részek, mellyek a' plántákban az első tzirától fogva rendel evolválódván, a' gyümölcstözésben el-végeződnek, és így, az élő-fáknak egész életüket tészik; a' Természetnek rendes útján, hat esztendő alatt izoktak véghez menni: a' hátra maradó kemény részek pedig a' fákban, azután, tsak tápláló nedvességet izolgáltató föld helyett izolgnak.

Első esztendőben a' tzira, mikor a' fának velejében lévő *vegetans* vagy melegítő *Spiritus*nak élesztése által a' fának haját által-szúrván, ott ki-kél; tsak egy hofszu szaru, gyenge leveletskévé léfzen: melly-is a' hátra lévő tsememő plántának, midőn az a'értől ide rova mozgattatik, életét eleveníti; a' tápláló nedvességet reá hozza, és benne el-rothadni nem engedi. Innen vagyon hogy, ha ezt letörök, el-vész az alatta lévő plántátka-is, ki-

A' Gyümölcstök' termézetéről különös megjegyzék.

vált a' gyengébb természetü plántákban. Ennek tövén tellyul, vagy a' mint a' *Botanicusok* nevezik, a' honya alatt, egy kis tsomóban láttatnak a' málocik eztenőre tartozó levelek (*Bracteae*). Ezek azon eztenőben nagyobbab nővén, a' harmadik eztenőnek *pro-ducluma*-is, a' rúgy belolek ki-tetrik, mellyek nem egyebek, hanem a' negyedik eztenőben ei-jövendő virág-leveleknek védelmező tokjai (*Perianthium*, *Calix*). Ezek-is el-izáradván, negyedik eztenőben a' virág-levelek búvni-ki (*Petalae*). Az elébbi három takarók mind egy természetűek, és a' fának külső hajából képzültek; a' gyenge virág-leveletskék pedig (*ex Libro*) a' mezsés hártýából lettek. Ötödik eztenőben a' virág-szálak (*Stamina*) nevednek-ki, mellyek-is nem egyebek, hanem a' mezsés hártýának szintén fává változó, rostos, keményebb *fibrái*: úgy hogy, a' bővebb nedvelséggel élő virágokban, minéműek az igen tellyes virágu mákok, ró'sák, szeg-fűvek nyilván láthatni, a' miként, a' Természet' tzelja kívül, ezekből-is virág-leveletskék létnek. Hatodik és utolsó eztenői terméte a' tsemetéknek, a' virágoknak közepén lévo *Oszlopotska*, mellyet közönségefebb formájára nézve, a' mennyiben a' mo'sár' törőjéhez hasonlít, *Pisztillum*nak szoktak nevezni. Ennek-is külső bőre a' mezsés hártýából való; hanem a' közepén fel-szolgáló leg-gyengébb és érzékenyebb rész (melly is, a' maga eredetiben csak nem egészen kotsonyát mutat, valamint a' mi testünk' inainak veleje) a' *Pisztillum*nak tetején meztelen terjeszti-ki magát, *Stigma* név alatt, kövér, fényes, nedves formában; várván az *impraegnariot* nem különben, mint a' párosodást kívánó élő-állatoknak méhe. Az elébb meg-jegyzett körül álló *Stamenek*nek tetején-is láttatnak holmi sárga porral bé-fedett hójagotskák (*Antherae*) ezek azért olyankor ki-pattagozván, a' benne lévő nemző *Spiritus* meg-szállja a' *Stigmat*; és így, meg-vile-

A' Gyümölcshözben a' Természetnek jó tzelja mi?

lósul a' plánta. Mellyel, bé-záródván mint-egy az ő méhe, a' mezzés hajan fel-menő nedvesség ott meg-akad, és, minthogy vízízta nem folyhat, egy-másra gyúl, hójag módra a' plántának végit fel-fúvja, míg nem a' *Sigma*-nak tövén (*in r ceptaculo*) a' plántának velejében el-rejtetett magzat e'ben a' vízben (*velut in liquore amni*) fel-nevekedik, és meg-ért állapotra jut, és a'val onnan mindenestől fogva el-válván, le-elik vagy szüetlik; mellyel az az ág vagy tsemete meg-hal. A' gyümölcstöröknek azért *külső haju*, egy az élő-fának külső kérges hajíval; a' *bele* vagy *húsa*, az ez alatt lévő puha, leves hajjal; a' benne lévő *magvaknak haju*, a' mezzés hártjának külső részével, a' melly fok plántákban kové válik; a' *belek* ennek gyengébb levek részéből sűrűdik, mint a' tej, egybe; és, réz ízerint táplálja, réz ízerint védelmezi a' benne el-rejtett tzi-rát; miglen annak meg-érésével ez-is meg-szárad, és tömört, fejer olajjal gazdag béllé lézzen. Vagynak, a' kik úgy vélekednek, hogy mind a' gyümölcstörök magok, mind azoknak magvai a' két szélivel egybe-forrott levelekből lennének; meg-telvéen nedvességgel azoknak ürege. Es hogy a' gyümölcstörök' hajan ki-tettző ormók, és a' magvaknak két hasábra való válása, ezt az eredetet mutatná; az egybe-forrott szélek lévén, mellyek egy-mástól simában el-válnak; a' leveleknek közép ormói vagy íjai más-felől, a' mellyek nehezebben szakadnak-el egy-mástól.

Tapasztalt dolog továbbá az-is, hogy az élet' szaporításában bújálkodó Természet, ha egyszer a' tápláló nedvesség, a' plánták belsőbb réztekre szokott; két három esztendei vagy *periodusi* virágokat, sőt gyümölcstörök-et-is egy-máson egyszeriben által-tó. Így lézzenek a' tellyes, vagy fok rendü levelekből képzult virágok; a' mellyekben a' hány rendel vagynak körül a' virág-levelek, annyi esztendokra tartozó virágok láttatnak

Miből áll-
anak, 's
hog' ré-
szülnek?

együtt lenni; ki-vévén a' középben lévő egyenetlen leveletskéket, mellyek, a' mint elebb-is emlitém, a' tápláló nedveiség' bővebb volta miatt, a' virág' szálakból vagy *Stamenekből*, néhol magából a' közép oszlopból-is változtanak virág-leveletskékké. Találtattak gyümölcsök-is olyanok, a' hol egyikben más hasonló, ép, kisebb gyümölcs termett, a' minémi narantsot nem régiben én magam-is szeltem-va-fel. Mások körtvélyt-is láttak olyant, mellynek tetejéből hasonló, apróbb, három körtvélyek nőttek-volt-ki; a' mellyek-is nem egyebek voltak, hanem a' másod 's harmad ízben való termések. *Vid. Comm. Lips. T. X. p. 658.*

Ezek az élő-fákban meg-jegyzett változások, a' fűvekben többire hol egy hol két esztendő alatt véghez mennek. Némelleyeken második esztendőben nőhet-ki a' virágot és magot hozó rész, mellyre az élő-fákban, a' mint elebb-is fel-tettük-va, rend ízerint hat esztendő kívántatik. Sokszor meg-esik ezekben az-is, hogy az elebbi esztendőnek *productumi* elein el-vefzván, a' szüntelen munkálódó Természet, ha elegendő tápláltatása van, az azután való esztendőkre tartozókat-is ki tőjja, úgy hogy, némelley jövésnek virágja előre már a' második vagy harmadik esztendőről-is ki-tetsék; de magot nem hoz, hanem a'val el-vefz. Gondos meg-jegyzés az-is a' plántákban, hogy a' levelek és virágok színt úgy egy eredetűek legyenek, valamint a' fák-nak kemény és mezzés haja; úgy hogy, a' miből a' tápláló nedveiségnek szűkebb állapotában virág-levelek lesznek, annak bővebb voltában nagy zöld levelek, sőt újjabb-újjabb ágak nevedednek. Az értelmes kertészek jártodva szemlélik ezt, midőn a' tserepekbe szorított plántákat nekik való, jó kövér, nedves földbe ki-ültetik, a' hol azoknak többé egy virágjok sem lesz', hanem a' helyett-is fok búja levelei, és fattyu ágai szaporodnak: úgy, midőn az ilyen búján nevededő és gyümölcsöt

A' Gyümölcs-fák levelei és virágjai között mi a' különbség?

nem hozó fákat kötelekkel jól meg-szorítván, vagy meg-vagdaltván, hogy annyi nedvesség ne mehessen-fel az ágakra; ezzel virágozni és gyümölcstöt hozni kényszerítik.

Mind ezekből úgy jó ki, hogy a' hány levél van valamely plántán vagy élő-fán, az, annyi apró élő-fákat tart; következésképen, valamennyi virág és gyümölcst léfzen esztondonként rajtok, mindenkor annyi hal-meg: a' magvakban pedig a' plánták mint-egy fel-támadnak, és új életet kezdenek. És hogy első zselja a' Természetnek a' mag-hozás volt a' plánták' készületében; a' módját, hogy ezek által az élő-állatokat-is jobb móddal és hasznosabban táplálhassa 1 Mós. I. 12, 29. IX. 3.

Nem kevésbé tudálatos munkáját tapasztaljuk a' böltst Természetnek a' gyümölcstörök' A' Gyümölcstöröknek meg-különböztetésében-is. Vagynak, a' mellyekben, a' magnak el-készülésével a' vi-különböző zses nedvesség ki-száradván, liszté válható, szá-nemei. raz, fejer belek marad fenn: minémük a' gabonák és hüvelykes vetemények. Vagynak, a' mellyeknek külső leves takarójok a' meg-éréffél le-rothad, és kő keménységű magvok ki-fordultván, le-esnek, mellyekben-is fok száraz, de a' kövérség miatt liszté nem tsinálható fejer bél takáltatik; hanem a' hajokat le-törvén, magokra meg-lehet enni: mellyeket a' Botanicusok (Nucis) Dióknak mondanak, mi száraz belü gyümölcstöröknek hívunk. Vagynak, a' mellyeknek kulso leves vastag hajok, a' meg-éréffél jó ízűvé, puhává léfzen, melly az ő húfoknak mondatik, és közönségesen Leves gyümölcstöröknek neveztetnek. Ezek közül, a' mellyek apróbbak, gömbölyűk, és a' magvok fok, apró, 's a' húfok közü van elegyedve, neveztetnek Baccae, Szemeknek: mint az eperj, szederj, szöllő, fige 's a' t. a' mellyek pedig nagyobbak, és az ő egy, kő keménységű magvokat fok gyenge leves hús borította-bé, vékony hajjal bé-vonva; azok mondatnak Drupae: minémük a' izilva, baratzk, som, olaj-gyü-

gyümölcs, 's több e'félék. A' mellyeknek ismét kemény, tömött, vastag, leves hűlök, és bór forma szijjas hárttyával bé-vont fok magvok van; azok *Poma* nevet viseinek: ilyenek az alma, körtvély, ugorka, dinnye 's a' t. A' Magyar nyelven még eddig ezen négy külömbiséget helyyefen ki-tejező nevek nem határozattak-meg. Én-is azért ezeknek ilyen rendire nem vigyázok; hanem az eddig követett konyhai rend szerint, a közönségebb és szokottabb hasznukat előre bocsátván, igyekezem minden köztünk esméretes gyümölcsöknek természeteket, mellyik mennyiben egyezték az egésséggel? rövideden ki-betzelteni.

A' Gyümölcsök közt a' leves gyümölcsök el-sőséget érdemelnek.

A *Leves fái gyümölcsöket*, mind közönségebb mind nagyobb hasznokra nézve első karba tézszük. Ugyan-is, a' mint már fellyebb a' LXXXIV. §. alatt p. 38. megjegyzetük-va, *Első Szüleinknek*-is elein szatán-is tok Nemzeteknek egész eleségek e'féle gyümölcsökből állott: mint alább, a' hol a' hús-ételnek eredetiről léfszen szónk, ezt bővebben megfogjuk látni. A' helyynek, bizony, meleg természetű, a' hol vólt, minden hitelesebb meghatározások szerint, a' Paraditsomnak kerete, épen ilyen hivesítő és nedvesítő eledelt kíván-va. Úgy-is láttzik, hogy az embernek mezítelen teste nem-is vólt eleinten a'ra intézve, hogy a' hideg tartományokat lakja. A' kis gyermekek' *instinctusa*-is, melly szerint a' gyümölcsöken annyira kapnak, ennek az eredeti eledelnek némü-némü tanúsága lehet. A' majmok' természetű-is, a' mellyek majd olyan forma test-állással és kezekkel ruháztattak-fel, mint az ember, e're mutat, midön azok-is a' gyümölcsöket olly módon szedik, és minden egyéb eledelnek felett kedvesen észik.

Nálunk, a' kik a' Paraditsomtól Északra ennyire távoztunk, a' hol a' gyümölcsök fokkal kevésbé táplálnak mint Nap-keleten, azok magokra nem annyira lehetnek eledelül, hanem inkább szolgálnak szájunk' gyönyörködte-
té-

tesére, és egészségünk' fenn-tartására, ha okoson . 's egyéb ételek közt élünk vélek: víz-sza-éléssel pedig károkat-is nagyokat tehetnek. Szükség azért itt előre tudni: 1.) Hogy a' gyümölcsök azon egy név alatt-is egy-mástól fokot különböznek. Más természetek van t. i. a' mellyek az erdőken vagy mezőkön magoktól teremnek; a' hol-is mind azok fel-találhatnak, mellyek a' kertekben eleitől fogva láttattak: más, a' mellyek a' kertekben vagy máfutt által-plantálás vagy öltés által szaporítottak és mivelteknek. 2.) A' vad gyümölcs fájáról-is jegyezzük-meg, hogy többire magról kelnek, mellyeket a' marhák, kivált a' madarak lenyelve a' gyümölcsökkel, fokszor mezfészirtományokra-is a' magok hafokban által-visznek, és ott ki-eméltvén, azon a' helyen esméretlen vad gyümölcs-fák lesznek belolek; ha szinte máfutt szelid kerti gyümölcsökből vétettek-volt-is. Külömböznek a' vad-fák a' szelid vagy-is öltött gyümölcs-fától simább, levelebb, vastagabb hajokkal, fok tseplefz ágaikkal, apróbb, barna színű vastag, egyenesen álló, rövid száru, surú leveleikkel; vereffes apró virágjaikkal; csoportoson növo, kissébb, kemény húsu, lojtós, savanyu gyümölcsseikkel; és hogy magvaiknak a' szára felől való részek tellyetebbek; a' hegye felől való, a' hol kitzikázni szoktak hegyesebbek. Ennek a' külömbőségnek belso oka az, hogy a' földnek földel elegyes, durva, sós nedvelsége igen böven és egyenesen mégyen-fel a' vad-fák' hajának tágas fibrán azoknak rügyeire; mellyet a' szelid fájnak szorosabb és tekervényesebb tsévei jobban meg-füznek, nem-is botsátanak magokba olly böven; hanem tsak annyira, a' mennyit a' Napnak sugári ki-fözni, és meg-édesíteni elégségelek. Világositja ezt az értelmet a.) Hogy ha a' vad gyümölcs-tsemetéket, viz szivó, apró rostos gyökeretskéjeket le-metélve, egy helyről más helyre, elztendónként, Hóld' toltére, két három ízben által-ültetik, a'val

A' vad és szelid gyümölcsök közt mi a' külömbőség?

az ő vadságok fokát változik, gyümölcsök-is nagyobb, simább, levelesebb, jobb ízű lészen, kinek-kinek a' maga neme szerint. b.) Az ág-hegyeknek, vagy rügy-szemeknek a' vad tőkékbe lőtt által-óltása-is, a' gyümölcs-fákat szelidekké téfzi; nem mehetvén-fel szokott bővséggel a' földes nedvességek az óltás' helyén őszve-nőtt bogokon. Ettől van az-is, hogy a' sovány, száraz természetű birs-alma tőkékbe óltott *Bergamot*-körtvélyek olyan gyengék, édes bor ízűek és jó levelek. *BUFFON* Úr a' Pári'si *Aflákban*, mint titkos mesterséget úgy hirdette-va-la-ki nem régiben, miként lehellen az élő-fákat hajoknak le-hántásával a'ra vinni, hogy több virágjok és jobb ízű gyümölcsök legyen? mellyet már az előtt a' Belga kertészek, *környü-metelles* név alatt, régen gyakorlottak. A' melly-is csak azt tselekszti, hogy midon egy részit a' fák' hájának le-hántják, vagy az ágakat erőssen meg-szorítják, azokon a' nedvesség olly bőven és szabadon nem mehet fel az ág-jövéiekre; hanem csak annyi mértékben, a' mennyit a' Nap' sugári jól ki-főzhetnek, és meg-édesíthetnek. Innen lehet meg-érteni azt-is, miért szokott az ifju nevedékény fáknek, savanyubb, vadabb gyümölcsök lenni, mint a' vén tseges-bogos fáknek. 3.) Külömböznek

A' bellyek egy-mástól a' gyümölcsök, azon egy nemben, a' gyümölcsök' *termé* a' helynek természeti szerint-is, a' mennyiben hidegebb vagy melegebb tartományban, *szereit val-* ró-sényes, kövér, puha, nedves, vagy ellen- *roztatják.* ben élzkas, sovány, szívály, agyagos, hideg földben lévő fákön termettek: mert ezek sokkal vadabbak, mint amazok. Nagy külömbséget téfznek a' gyümölcsökben 4.) a' tavasz-nak és nyárnak járása-is. A' száraz meleg tavaszon a' fák' virágjai el-száradnak; a' nedves meleg nyáron a' gyümölcsök meg-sérgesülnek, idő előtt le-hullanak, és el-rothadnak; az esős hives nyáron az élő-fák magok szépen nevednek, de a' gyümölcsök érésre nem jut-
hat-

hatnak, vadúl maradnak. Legalkalmasabb idő azért a' gyümölcsökre nézve, a' hives száraz tavasz, és mértékletes meleg, nagyobb részin száraz nyár. De leg-nevezetesebb különbséget szokott tenni a' gyümölcsök közt 5.) az ő éréseknek ideje, a' mint t. i. azok közt egy rendbéliek nyárra meg-érvén, a'kor el-is kelnek; a' más rendbéliek őszizel vagy télre kelve juthatnak ért állapotra; és egész télen által, jó gondvifelés alatt, sőt némelyek nyárig, az új gyümölcsöknek bé-érkezéséig, el-tartanak. Azok elein erő, nydri, (Deákul fugaces, temporarii, Görögösön boraei vagy borarii); ezek őszizel vagy teli későn erő, (Deákul jerotini, Görögösön oporinu); vagy, ha igen későn érok, keimerini nevet viselnek. Így különbözteti ez utolsókat MARTIALIS L. IX. Epigr. 13.

A' nydri és teli gyümölcsök egymástól mennyiben különböznek?

*Si daret autumnus mihi nomen, oporinos effem;
Horrida si brumae sidera, keimerinos.*

ἄρα-nak hívják-vala t. i. a' régi Görögök a' nyárnak első részét a' Fias-tyúknak fel-tettzésétől fogva az Eb-tsillagnak, vagy Canculának el-enyészéséig, 40, napokig: a' melly idő alatt az elein erő gyümölcsök rend szerint elkészülnek: az ettől fogva való időnek pedig az ősz' kezdetéig ἄρα vagy-is ἰρι τῆ ἄρα az az: az ἄρα után való idő vala a' neve: a' midőn az őszizel gyümölcsök nevedekni meg-szünnek, és meg-éréshez készülnek. Különböznek pedig ezek a' két rendbéli gyümölcsök egy-mástól annyiban, hogy a' Nyáriak nedvességgel felette teltyesek lévén, igen kevéssé táplálhatnak, és, valamint magokra, úgy a' gyomorban-is hamar meg-rothadnak, és az erőtlen hi-leg gyomorban felette fok szelet és sár-vizet tsínálnak; a' hafat el-tsapják és nagyon meg-fikítják; az egész testet viz-kórságos dagadozóokra készítik. Azoknak ellenben, a' kik a' nagy hévségnek és fok izzadásnak miatra el-száradtak, az utazás és erős mezei munka miatt el-bágyadtak, főként ha azon kívül-is meleg

Nydri gyümölcsök által ma.

termézetek, és jó erős gyomrok voltak; a gyümölcsöknek kedves szagok, édes csipos ízű fok levek, igen nagy megújulást, kies nedvesedést és hivesedést szerezhet. Nincs ugyan, úgy mond GALENUS L. II. de Alim. Facult. c. 2. a gyümölcsökben természet szerint femmi hivesítő erő: de midőn kívülről a benne lévő vizes nedvesség meg-hivesedett, a nedvesítéssel együtt derekafon hivesítenek-is. Innen, a heves természetű Spanyolok és Oroszok, az elein érő tseresznyéket, szilvákat, barackokat, szederjeket 's a t. mindent rhóban vagy jeges vízben előre meg-hivesítve észik; mellyel azt-is meg-nyerik, hogy a gyomrokban nem rothadnak olyan hamar el; e mellett egész testek tsudálatos könnyebbülést vérszen ezeknek ételétől. Hafznos az e'lele gyümölcsöknek hideg vízben való meg-vontatása a végre-is, hogy ez által a rozsfűt legjobban meg-lehet esmérni: mivel a jó, ép gyümölcsök, a vízben meg-szoktak dagadni, fenyvesülni és szépuslni; a rozsfűk pedig úgy maradnak. E mellett, a nyári és őszi meleg napokban fokszor holmi mérges harmat-is meg-szállja a gyümölcsöket, melly a Nap' felkötéssel reájok szárad; ezt-is azért vízzel le-mosni vagy le-törölni igen szükséges. Ugyan ez okból, tanátosfabb a gyümölcsöket meg-hántva enni, mint hajastól. Az *Őszi gyümölcsök*, a mint hűfoknak tömötsége mutatja, a nyáriaknál valamivel bővebben táplálnak, nem is rothadnak-el olyan hamar a gyomorban, hasmenést sem csinálnak; de fokkal nehezebben eméltződnek, több szelet szerzenek, kevesebbé nedvesítenek, és semmit nem hivesítenek.

6.) Külömböznek önnön magoktól a gyümölcsök idejekre nézve-is, a mint növényben vagynak, meg-érttek, vagy igen el-érttek. Elein, mig csak binyók, kevés savanyúsággal elegyes víz izűek: nagyobb a növe, fa forma kemény savanyu húlok; fojtós-savanyu, a száját egybe-húzó, szomjuságot, has-izorulást okozó izek lesz;

Az idő és tartás mi-ként változtatják a gyümölcsök természetét?

lefsz': mellytől a' nyalánk gyermekeknek a' hafok gyakorta meg-puffad és meg-keményul, szinek el-sárgul; hányás, vér-has fogja-el őket, kivált a' kényesebb és kevés *Commotiot* tévő puha gyermekeket. Éttek' savanyítására mind-azáltal így-is hús-lévben gyakran 's ártatlanul főzetnek. Az *éti gyümölcsök*, az az, a' mellyek el-érvén a' Természettől az ő nemek szerint nékik rendeltetett nagyságot (melly-is az ő egészeses vóltoknak egyik ízükséges mivóltta: mivel az aprón maractaknak nyavalyáinak kellett lenni) nővni meg-szüntek; hajok meg-simult és meg-fényesült, jó ízagjok érzik; húfok annyira puhult, (melly foképen a' nyári gyümölcsöket nézi) hogy az újjok' begyivel bé-lehet nyomni; ízekben-is kevés fojtótság érzik. E'ben az állapotban, mondom, a' gyümölcsök leg-inkább háfzonra valók. A' *Nyári gyümölcsök* meg-érvén, a' fáról kevés idő alatt magoktól le-hullanak, 's néhány napok alatt el-ro hadnak. Ha kézzel szedik-le, úgy valamivel tovább el-állanak: hanem első nap, míg melegek, ízetlenebbek; másod és harmad-napi jó helyen való tartással jobb ízaguk, és kedvesebb ízüek léfznek; kivált, a' mint elébb-is emlitém, ha hideg vízben meg-vontatták: azután pedig többire jó ízagjokat élveztek; és, vagy el-rothadnak, vagy meg-pépesulván 's toplósulván, keveset érnek. És, minthogy a' nyári gyümölcsökből égett-bort sem lehet főzni, nem lévén alkalmasok a' fok viz miatt a' *fermentatiora*, az alatt azért, míg el-romlanának, vagy meg-kell szárazfztani; vagy, ha meg-érdemlik, meg-főve és meg-hajálva annak módja szerint, mézbe vagy nád-mézbe bé-tsinálva, vagy a' levit ki-látsarva, és a' sűrűségig meg-főzve, tétre el-kell tenni. Idejek ezeknek tart *Julius'* kezdetétől fogva *Septemberig*, míg egy-más után mind el-foly-nak.

Az *Őszi gyümölcsök'* érésének ideje e'kor kezdődvén tart *Novemberig*; de ez alatt-

Hogy kell
az *ősz*
gyümölcsö
ket telre el
tenni?

is a' magok fájokon , a' nyüvefeken kívül , ritkán érhetnek úgy meg , hogy magoktól le-hulljanak ; hanem kézzel szokták a' gondofabb gazdák le-szedni : mások le-rázzák , vagy kosztokkal le-verik , mellyel mind a' fák' ágaiban fok károkat tévznek , mind a' gyümölcsöt egybe-rontják ; rothadásba menvén az olyan megromlott gyümölcsök , ha hamar vagy meg-nem afzalják , vagy itálnak meg-nem törik , vagy égett-hornak bé-nem verik . A' kézzel szedett gyümölcsök pedig tisztá , hives , száraz *űrű* , izellözö kamarákban , egy-másra nem vastagon el-terítve , minekelötte a' hideg meg-nem fanyarította , két három hetekig tartva , jutnak egész meg-érésre : mint ezt az alatt vett szebb , fényesebb , sárgább színek ; jobb szagjok ; levelesebb , tisztább ízek , és poronyóbb húfok bizonyítja . *Téli tartásra* a' keményebb és tömöttebb húfú , jól meg-ért , leg-épebb almák , körtvélyek , birs-almák , naspolyák , baratzkok , diók , mogyorók , mondo ák , gesztenyék válaiztatnak . Némellyek ezeknek a' tartani való gyümölcsöknek le-szedésére az Hóld' fogytát jobbnak tartják . El-rakásával pedig így bánnak : a' nyüvefeket , hibáfokat és meg-romlottakat ki-válogatván , a' leg-épebbeket , a' magok neme szerint mind külön , a' földtől jól fel-emelt , néhány rendü deszka-táblákra , (mivel a' föld' meleg gözítöl rosz ízt-is vennének , 's hamar el-is rothadnának) szalmával elébb bé-terítve , vagy mások szerint , ne hogy a' meg-nedvesedett és rothadt szalma rosz ízapot és ízt adjon a' gyümölcsöknek , tisztán csak a' deszkákra , egy rendel , a' izárait fellyül hagyván , el-rakják ; ba-elég helyly van , úgy , hogy egy-mást ne érvék ; ha pedig a' helyly saukebb vólna , úgy , hogy két három rendnél vastagabban egy-másra ne esék : azután gyakran meg-válogatják , a' rothadtját , toplólsát ki-hánnyák ; az épeket ruhával vagy posztóval egyenként meg-törölgetvén , az áizkokat vagy táblákat is meg-tisztítván , helylyre tévzik . Így fokáig

lehet a' gyümöltöket azon ízép ízben és jó ízuen tartani, mintha a' fájáról a'kor izakasztották-vólna-le. A' birs-almát nem jó más gyümöltök közti tenni: mert erős szagu gözivel azokat hamar rothadásra vífzi.

Néhol, a' hol igen fok a' gyümölt, a' válogatott gyümöltöket, helyben a' kertekben, tonnákba rakják, és jó helyeken, míg a' fagy bé-nem következik, úgy künn hagyják: a'kor kamarákba vífzik, a' hol a' fagy ellen bátorságban lehetnek; minden 14, nap a' rothadtaitól meg-válogatják. Ezek neveztetnek *Tonna-Gyümöltöknek*. De, a' mint könnyu által-látni, így fokkal többnek el-kell vefzni belölek, mint amügy; által-járván a' rothadtaknak szagja és leve az épeket-is, mellyek egyébként, ha meg-maradtak, az áfzkon tartotta nál jóval frissebb ízuek szoktak lenni.

Vagnak más mestersegefebb módjai-is a' *A' Gyümöltök'* kényesebb gyümöltök' tartásának: mellyek kö-zul-is, az e'félekben gyönyörködök' kedvéért, *tartásának* kettöt vagy hármot ide fel-jegyzeni nem faj-nemelly nálllok. A' hol leg-elébb-is izükségesnek tartom meg-empliteni: Minthogy minden el-rothadésnak oka a' nedves melegség (*calidum et humidum*) szokott lenni; a' holzizabb időre való tartásra az a'féle gyümöltök, mellyek alatt való nedves, köver éizkas helyen teremvén, igen teli vagnak a'féle meleg természetü, könnyen rothadó vizes nedvességgel, épen nem alkalinatofok. Hanem e' végre választani kell a' fenn való száraz, sovány, soványes vagy köves hegyeken, Délre vagy Nap-keletre fekvő, izabardon szeilöző oldalakon termetteket; mellyeknek a' magok nemek ízerint, leg-tö-möttebb és soványabb hűfok van. Ezeket azért, minél kényesebben lehet, hogy tellyességgel meg-ne sértődjenek vagy rontsolódjának, kézzel le-ízedvén; vagy, az igen gyenge ha-juakat, és puhább, levefebb bélűeket, minémük a' Frantzia *Boncbretiens* és *Bergamot-kört-vélyek*,

vélyek, mellyeknek színek attól-is meg-feke-tul és meg-takad, ha az ember' újja-begyei hozzá ének, a' száraitra tzérnát kötván, és így azon fellyül ollóval le-tsipvén, előre el-kefzített papiros-tokokba eregetik külön-külön; 's azzal fellyül-is bé-tsinálván, minden sérelem nélkül, hives, száraz helyen fel-füg-gelzik. Így, ezeket a' kényes gyümölsöket-is természetü szépségeiben fokáig el-tarthatni: némelleyek a' száraznak végeit-is petsétlő lágy viazfzal, hogy ott a' nedvesség ki-ne gőz-ölgheffen, bé-tsinálni jovalják.

Továbbá, a' gyümölsök' védelmére tar-tozó tudomány, hogy a' rothadást gerjesz-tik minden testekben a' külső aérnek hidegről megre, szárazról nedvesre lett gyakor válto-zási: úgy hogy a' magában rothadásra leg-hanyatlóbb testek-is, minémiek a' kövér, nyáos húfok, halak 's a' t. ha a' külső aértől tökéletesen el-rekesztve tartattathatnának, rot-hadásra nem jutnának. E're nézve. ARISTOTE-LES *in Probl.* egészen fel-fűtt tömlökbe joval-ja a' gyümölsöket tartás végett tenni, és úgy bé-kötni, hogy a' külső aér beléjek ne férkez-hefsék. PALLADIUS a' tzitromokat, külön-külön edénybe téve, gypsel vagy viazfzal vagy szurokkal bé-tsinálni és jó helyre el-tenni rendeli. COLUMELLA ezt minden egyéb gyümölsökre ki-terjeszti, de úgy, hogy két-féle gyümöls egy edényben ne légyen: mi-vel egyiknek ki-gőzölése a' másikat el-rontaná, és így polyvás agyaggal jól bé-tapasztani, e-légnek tartja. APVLEJUS az edényt-is belől vi-afzfzal bé-öntené jovalja. Mások az ilyen bé-zárt edényt más nagyobb hordóba ismét jól bé-zárni tanátsolják. SORION, a' ki Tiberius Tsáfzár' ideje táján élt, és a' házi gazdaság-ról fok szép dolgokat irt, tsak agyaggal tsi-náltatja-bé a' tzitromot, birs-almát és egyéb e-féle kemény gyümölsöket. De szükséges, úgy mond, az agyagot úgy tsinálni, hogy a' száradás közben meg-ne repedezzen: mellyre
néz-

Nézve DEMOCRITVS az ilyen agyag közti kréta-porrt, és marha-ízort, máfok olaj-sepröt, vagy, a' mai *Chemicusok*' izokífa szerint, lenmag-olaj pogátsát joval gyúratni, és hogy ezzel a' gyümölcst meg-ne motskoíódjék, elébb szépen meg-törölve, a' maga levelibe jól betakarni, és így tapasztani-bé helyefebbnek tartja. Szükséges tudni itt azt-is, hogy az el-tenni való gyümölcst jól meg-ért légyen; ne hogy inajd midón magában-is nevedik, a' takaróját ki-hasítsa. Ugyan e' végre az elébb emített PALLADIVS, ha ki bővebben akarja el-tenni e' vagy ama gyümölcstöt, a'ra tanítja, hogy holmi a'hoz való tserép, portzellán vagy uveg-edénybe, vagy jegenye vagy tölgy-fa ládába, tégyen alól jó boven száraz fűrész-porrt. 's így a' gyümölcstöt rendel rakja belé, hogy egymást ne ériék, a' közeiket is fűrész-porral szorosán töltse-meg, 's fellyul ismét terítse-bé vastagon: így más, meg-más rendeket rakván, míg az edény meg-te'ik, a'kor fedje-bé; és az elébb mondott módok szerint, szurkolja vagy tapasztáza-bé jól. Ha fűrész-por helyett száraz borza virágot tézzenek, az almák és kortvélyek kedves muskotály-íz és szagot vérsznek belőle.

A' *Zöld diokat*-is úgy hajastól, míg ki-nem kezdettek hafadozni, száraz fővénybe rendel tsinofon az irt mód szerint bé-rakva, ha elébb sós vízzel gyengén meg-neidvesítik, fokáig el-lehet tartani. A' *Szóllók*' hozfiszafon való tartására különösen DIDYMBVS-ból azt jovalja *Bap. PORTA Mag. Nat. L. IV. c. 7.* hogy szurok-fényő, vagy fekete jegenye-fa' fűrész-porral, vagy köles-lisztel rakják, minden sértés nélkül azokat hordókra; és szájo-kat gypsel tsinálják-bé; vagy mártogafsák hig fazékas agyagba, és így fel-fuggesztve meg-izárasztván, tartsák híves helyt. COLUMELLA a' *bumastus* vagy *duracina* nevü kemény húsu fekete izöllöknek, mellyeket mi fekete ketske-tssetsueknek hívunk, mihellyt a' veizfzoról le-

vágják, a' szára' végit kemény szurokkal bétsináltatja: így tserép edényekbe ereszteti lefüggve, és azokat jó száraz, por nélkül való polyvával teli tölteti, 's az edények' szájait bétsinálva, és polyvás agyaggal körül tapasztva, száraz helyre el-téteti.

Az újjabbak nem tartván elégnek az aërnek ki-zárását, szukségesnek itéiték annak egy forma hidegségét-is, mint a' melly a' rothadált a' szabad aërenben-is nagyon akadályoztatja. E' végre, az ilyen jól bétsinált edényeket vagy a földbe bé-áfatják annyira, hogy a' Nap' melege oda egyfzer-is bé ne hathasson; vagy a' hideg kútakba vagy folyó vizekbe eresztik, a' hol az aënek hidegsége a' vízzel mindenkor egy forma állapotban marad. Így, úgy mondanak, haegy nagy nyers egerfába, nagy fúruval lyukakat fúrnak; és a' friss, szépen meg-ért tseresznyéket rontsolás nélkül szárazról azokba bé-dugják, és a' lyukak' szájait tsapakkal jól bétsinálják, hogy se az aër, se a' víz beléjek ne meheffen, 's ezt a' tökét a' kútba, vagy mély folyó-vizbe bé-eresztik, úgy, hogy a' fenekét ne érje, a' tseresznyét egész tavaszig frissen el-lehet tartani. E' fzerint, sokáig meg-lehet tartani a' szilvát, baratzkot, és egyéb köves magvu gyümölsöket-is. A' Sárga-dinnyéket és tseresznyéket a' *Lipsiai Comment.* szerint T. XII. p. 579. legjobban tarthatni télre, ha tserép-edényekbe jól bétsinálva, és fa-mohával körül rakva, azután jéggel minden-felől bé-temetve, a' földbe el-átsák. A' mézbe, olajba való bé-merítés-is épen ezen okból segitenek, minthogy ezekbe sem fúrhatja-bé magát a' prédáló külső aër.

A' Gyümölsök meg-fzdrasztva mit ernek?

A' *Meg-fzdrasztás* a' gyümölsök' megtartásának leg-közönségefebb, és köztünk legszokottabb módja. Ezzel a' vizet, nem sütős meleg által, belőlek ki-gőzölögtetvén, melly az ő el-rothadálóknek elzkoze lez' vala, a' hűsőbb gyümölsöket a' konyháknak nem utol-

utolsó hasznára, száraz helyen, fők esztendökre el-lehet tartani. E' kétképen léfzen: 1.) Húfóltól egészen, vagy, ha nagyobbak fel-darabolva, és, ha meg-érdeinlik, a' hajokat-is le-hántva, 's a' magvokat ki - vetve meg szárazfztják. 2.) A' leveket ki-fatsarva, lassu főzéssel annyira ki-gőzölögtetik míg méz-sűrűségek léfzen; mellyet *Eleſtuariumnak*, *Laktariumnak*, *Gyümölcst* iznek hivnak. Az a' köz emberek', ez az Urak' afztalára való. Így a' nyers gyümölcstöknél bővebben táplálnak, szelet sem tsinálnak olly fokot, nedveség-is tisztább, egészségesebb készul belölek. De a' mellyek húfóltól szárazfztattak-meg, hanem ha elébb ugyan jól meg-főzték, fás, szijjas természetek miatt, igen nehezen emészthödhetnek-meg, nem-is hivesít-hetnek annyira.

Szokásban van a' Fejedelmi konyhákon az-is, hogy az elein érö, kedves izu és sza- *Gyümölcst*
gu, gyenge leves gyümölcstöket jeges vízben, *levek basz-*
vagy másként előre jól meg-hütve, a' leveket *na.*
ki-fatsarják; és, minekutánna hives helyen tsendefen állva a' szépen meg-szállott, a' tisztáját le-izürjék, és szoros szájü üveg vagy porzellán-edényekbe töltvén, 's fellyul tisztá fa-okajat erefztvén reá, hogy az aer hozzá ne férhessen, jól bé-tsinálva és szurkolva, vagy a' kutakba erefztik, vagy jég-vermekbe, hideg pintzékbe el-tegyék, hogy meg ne forr-halson: mellyben a' gyümölcstöknök íze és szagja fokáig tisztán meg-marad. Mellyből osztán mikor kívántatik, a' izakátsok nád-mézzel, mont-lisztel, viza-hójjal 's a' t. elegy tél-közepén is azon gyümölcstökhöz hasonló kedves izu és szagu jeles *confecteket*, söt egész szép fagyalt gyümölcstöket készítenek; természeti színeket-is, a'hoz való feltékekkel mesterségesen ki-majmozván. Halznok ezeknek-is, a' ízemnek gyönyörködtetésén kívül, a' nyers gyümölcstökével egyez. A' Patikákban az e-féle gyümölcst-levekekkel, két annyi tört nád-

11. Darab.

V

méz-

mézzel elegy, igen szép élelítő és hivesítő Syrupokat készítenek.

Különböző Gyümölcsök' mint kevelet látok benne, tettzik még holmi mesterse-
gek fogá-
jai.

Utoljára, mulat-ig' kedvéért, mert hosz-
not kevelet látok benne, tettzik még holmi
mesterségskéket meg-
említeni, mellyek sze-
rint az elmés kertéizek a' külömböző gyü-
mölcs-fákat, a' Termézetnek titkofabb mun-
senek azon kait nem értőknek nagy tsudájokra, a' mint
egy fánn PALLADIUS ki-fejezi, egybe szokták házasítani,
nemelley L. XIV. v. 13, 149:

Sub thalami specie felices jungere silvas,

Vt soboli mistus crescat utrinque decor:

Connexumque nemus vestire affinis umbris,

Et gemina partum nobilitate coma:

Foederibus blandis dulces confundere succos,

Et laetum duplici fruge saporis ali.

Melley szerint, o'ly szokatlan gyümölcsöket
kényszerítettnek hozni a' szegény gyümölcs-fák,
hogy a' VIRGILIUS' mondála szerint L. II.
Georg. v. 82. magok-is bámulnak rajta:

Mirata estque novas frondes, et non sua poma.
Bap. PORTA l. c. L. III. ennek a' mestersegnak
fok modjait írja le, mellyeket itt mind ki-be-
szélleni nints se időnk, se módunk. Tsak egy
két régulat említek, mellyekre inkább szoktak
ezekben vigyázni: 1.) Szükséges meg-jegyzés,
hogy ez az egész mesterseg szemre való által-
öltésből állván, az igy egybe-elegyítendő fák-
nak természet szerint egy idoben levelezőknek
és virágzóknak; hajokra nézve-is egy termé-
zetü nedveseknek vagy szárazaknak kell lenni-
ek. 2.) Az egybe-öltés olyan ifju, ép, nedves-
séggel tellyes fákon légyen, mellyek előbbzőr
a'kor kezdetek teremni; a' tokének leg-simább,
tisztább hajába, a' hol serevelség, se seb-helly,
se kéreg közel ne légyen. 3.) A' rügyek vagy
szemek a' fának Nap-keletre álló ágaitól vé-
tettessenek, és olyanok légyenek, mellyek a'
ban az éltendőben ki-virágoznak. 4.) A'
toke-fának haját a'kora helyt, a' hová a'
rügy bé-fér, de meg-is teli, egészen kereken
vágják ki; de úgy hogy a' fát magát meg-ue-
sér-

sértsek: azután alól fellyul hasítsák annyira, hogy a' le-metttett szemet rontsolódás nélkül, a' febes felével belé-leheffen tenni; enyvel kenjék bé, 's a' szokás szerint, hogy a' meleg 's eső ne érhesse kölsék-bé; a' körül lévő jövéfeket hánnyák-le, hogy a' nedveség mind e're mennyen. Az e're való enyvét pedig főzzék tsere-fa' gyöngyből, vagy a' szil-fa' gyökernek meg-tört hajából. 5.) Ha két egyező természetű fának rugyeit ki-metttvén, a' közepin hoszfzan mindeniket ketté-hasítják, és így újjok' begye között, a' febes oldalakkal egybe-fogván, együtt, mintha tsak egy rugy volna, az irt mod szerint bé-óltják, a' gyümölcstnek egyik oldala e'hez, a' más a' máshoz hasonló léfzen. 6.) Az egyező fák' magvait ruhába kötve el-ültetik, és, a' mint együtt kiköltek, az egy-más felől való oldalakon a' hajokat kevésé le-húzza, hoszfzan, lágy köttövel jól egybe-kötik, úgy hogy a' kötő alatt egyik-is meg-ne fulladjon; viafszal bé-tsinálják; a' hol azok egybe-forrván és bőrözvén, egy fának tettzenek, még-is két-féle gyümölcstököt hoznak. 7.) A' jó meleg helyen lévő tsereznye-lát a' tövihez közel fúruval által-fúrják 's a' mellette lévő szöllő-tőnek vefzfzejét azon a' lyukon által-húzzák, úgy hogy a' fizelei meg-ne sértődjenek, még-is a' lyukat meg-teljük; így a' lyuk' környékit a'hoz való viafszal bé-tsinálják, és bé-kötik; a' melly a'ban az ezftendoben a' tsereznye-lá- val egybe-forr, úgy, hogy más ezftendoben alól a' szöllő-vefszfzot el-vághatják, 's ha tetzik a' tsereznye-lát-is onnan máúva ültethetik; és ezen a' szöllő-vefszfzón a' szöllő a' tsereznyével együtt szépen meg-érik. 8.) Ha a' gyümölcst-lát a' tövihez közel meg-fúrják és a'ba holmi jó fzaqu édes materiákat tévén, jól bé-viafszazzák 's kötik, az oda bé-forrván, a' gyümölcstnek hasonló ízt és fzaquot ád. A' fzaraz borza- virág nevezetelen az almákat 's körtvélyeket muskotály ízuvé télzi. A' ki-

nek ideje 's kedve van reá mindeniket kevés munkával meg-próbálhatja. Én egyikben sem látok lehetetlenséget.

§. CXIX.

De nintsen e' Világon olly hasznos dolog, melly mindeneknek mindenkor egyaránt használhatón, es a' melly a' vizfsza-éléssel romlást ne okozhasson. Így van a' dolog a' gyümölcstökkelis. Mert ezek, a' Déli és Nap-keleti heves tartományokban, 's mi köztünk-is a' meleg nyári napokban és őszzel, midőn a' nyári bőv *perspiratio* és gyakor izzadás miatt meg-fzokott sűrűdni a' vér, fokkal többet használhatnak, mint az Eizaki hideg helységeekben 's másutt-is télben. A' *cholericusok* és *melancholicusok*-is bővebben 's hasznofabban élhetnek ezekkel, mint a' *sanguineusok*. De leg-hamarébb, a' *phlegmaticusok*nak árthatnak, (kik közü számlálatnak a' gyermekek és vén emberek-is). Mert egy-felől az ő hideg es nedves teiteket még-jobban-is el-hidegitik és taknyosítják; más-felől pedig az ő erőtlen gyomrokban fokáig múlatván, meg-forranak és etzete-fednek; mellyből osztán puffadtság, szél, has-izorolás, gyomor-fájás, nyilallások, hideg-lelétek, geleszték 's több e'féle nyavalyák származnak. Art továbbá a' gyümölcst-étel a'kor-is, mikor a' gyomor sár-vizzel vagy egyéb tisztátalan ággal meg-van rakodva. Mert ezzel egybe-eiegyedvén, igen roz-sféle, peshedt *materiá*vá változik, melly has-tekerést, has-menést, vér-hast; ha pedig a' vér közü-is által-mehet, igen roz-sféle forró hideg-lelést 's a' t. okoz. E' pedig nyárban és őszzel leg-hamarébb azokon elik-meg, kik meg-hevült testel szeretik a' hideg föld-

den

den heverni; vagy éjtzaka könnyü szerrel takarózva künn szoktak alunni; vagy máskent magokat hirtelen meg-hütik. Mert a' bőrön által ki-gőzölgeni való tisztátalanság, ez által vízizaverettetvén a' belső részekre, ott sár-vizzé szokott válni. Ez az oka, hogy a' taborozó katonákat, munkás parasztokat, és más gondatlanabb Embereket a' fok gyümölcstétel majd minden nyáron egy-másra betegíti.

De leg-gyakrabban a' nyári gyümölcstöknök általában a' vízizsa éléstől vagon. Ilyen vízizsacés pedig 1.) Egyéb étkekkel meg-töltött gyomorba, vagy étel után enni azokat. Mert midőn majd magokban forrni kezdenek, a' gyomrot felettebb fel-tüvják, és fokáig kelletvén ott mulatniok, meg-etzetefednek; es ízelet, bőltögeést, hányás-eröltetést, gyomor-fájást, szív-izorulást húznak magok után. 2.) Fű-szerfzamos és tejes étkekkel együtt enni. Mert a' fű-szerfzamosok az e'féle gyümölcstöknök levét hirtelen forróvá es felettebb tsipőssé tézlik; a' tej pedig ezektől egybe-alufzik. 3.) Jeges vízben vagy mély kútban igen meg-hütve enni. Mert erős hidegségekkel az emésztést-is meg-gátolják, a' belső részeket is meg-rontják. 4.) Ezekkel a' gyomrot rend kívül meg-tölteni. Mert a'ban megforranak, és így annak oldalait felettebb széllyel feszítik. 5.) Ró'solist, bort vagy más melegítő italt innya reájok. Mert ezek a' mindjárt említett forrást, és a' forrás után következő etzetes tsipősséget nevelik; mellyek a' mi természetünkkel mind ellenkeznek, és fok nyavalyáknak elkerülhetetlen okai szoktak lenni.

GALENVS a' gyümölcstöket épen étel előtt commendálja, hogy ezek által a' következő

ételeknek út készíttessék. Mások, e'kor csak az elein erő, édes vagy víz izü, gyengébb gyümölsöket adják; a' keményebb, savanyu, vagy fojtós izü, teli gyümölsöket pedig étel utánra hagyják, akarván ezeknek szorító erejével a' gyomor' felső-száját bé-zárni, és annak *fibráit* a' több ételnek hamarébb való meg-emésztesére és ki-hajtására segíteni. De a' BOERHAAVE', van SWIETEN', és más bölts *Doctörök'* ítélete szerint, jobb volna ezeket egyéb ételekkel egybe nem zavarni, hanem éhomra csak magokra nyersen; a' gyengébb gyomruaknak pedig kenyérral; vagy ha a' széltől félnek, meg-sütve, vagy főve enni: és vagy semmit se, vagy ha nagyon szomjuhoznának, tiszta hideg vizet innya reájok. H. SCHVLZIVS a' forró, száraz természetűeknek, forró nyavalyában és *Hefticában* lévőeknek tsudaképen használni mondja, és egy-néhány példakkal meg-is bizonyítja, ha reggel, egy kevés levest hörpölvén előre, vajas-kenyérrel gyümölsöt jó bőven észnek; mindenkor csak kenyérral's gyümölszel vatsorálnak.

ATHENAEVS L. III. p. 80. egy *Diphilus*

A' Gyümölsök' *Siphmus* nevü régi Görög Orvosnak a' gyümölsökről illy en ítéletét jegyzette-meg: „Az eret-
 zerméjze- „ len gyümölsök rosz-féle nedvességet tsinálnak,
 zéről kö- „ és a' gyomrot meg-rontják: a' több ételeken
 zönsegesen „ fellyül úznak, és epét szaporítanak: nya-
 „ valyákat szülnek: irtózáfokat, vagy hi-
 „ leléteket szereznek. A' meg-értek közül az
 „ édejek leg-ditséretefebbek; a' beleken kön-
 „ nyebb bajjal által-mennek, nem lévén ben-
 „ nek semmi szorító erő. A' savanyuk alább-
 „ valók, és a' hasat késleltetik: a' mellyek-
 „ ben pedig kevesebb az édeség, azok a' szajnak
 „ különösen tettzenek; és kevésbé szorító ter-
 „ mézetekkel a' gyomrot-is erősítik „ GA-

LENVS a' gyümölcstöröknek közönségesen rosz *parronusa* volt: és magáról írja, hogy ő 28, elztendő koráig nagyon beteges volt; a'kor pedig el-togván magát egészen a' gyümölcstör ételtől, vén koráig mind jó egészsége járt: mellyet az ő tanásából mások-is próbálván hasonló fzerentsédek voltak. De közönségesen mindenekre nézve, vakmerőség volna a' gyümölcstöröl ilyen balúl itélni. Hibetöképen hogy GALEVSNAK hideg, erőtlen, rosz gyomra volt. Mert a' mindennapi példákból látjuk, hogy minden rendü és állapotu személlyek, egész nyáron, özfön, télen által, a' gyümölcstörket ártalom nélkül dugtig észik.

Azt mindazonáltal meg-kell vallanunk, hogy a' gyümölcstör étel, a' meleg tartományokat lakóknak jóval hasznosabb, mint a' hideg Nap-keleti gyümölcstörök' ditséreti. Fszakra el-távoztaknak. És hogy, maga-is a' Termézetnek Ura, a' gyümölcstörket inkább azoknak rendelte-vóit eledelül mint ezeknek.

RUMPHVS és más Nap-keleti Indiákon járt *Botanicusok* tsudáikozva izemlétek az *Aequator* körül lévő melegebb tartományokban, melly fok-féle, tölünk nem-is képzelhető kellemetes édesféséggel és savanyúsággal elegyedett, tsak nem egész lévből álló gyümölcstörök teremjenek: mellyek Európában tellyesféséggel esméretlenek; minthogy az itt való hives árt el-nem fzenvedhetnék: ott pedig a' régi Paraditsomi ditsőséges gyümölcstörök kertnek némü némü nyomait mind e' mái napig tsak nem újjal mutatják. Illyenek p. o. az oda-való nyelvek szörint: A' *Limon*, *Baobab* 's *Abavi*, *Boa-rau utan*, *Condondong*, *Mulu* 's *Mudu*, *Sundori*, 's *Sattul*, *Caim-gulur*, *Zalacca* 's *Rottang*, *Rottang-assam*, *Blimbing*, *Vidara*, *Muja*, *Pytu-haju*, *Manga*, *Nanka*, *Papaja*, *Putchimon*, *Mangostana*, *Anona* 's *Manoa*, *Triampadaba*, *Nanca*, *Saccus*, *Granadilla*, *Lanja*, *Jamboja*, *Bilacus*, *Lolin*, *Metrosideros*, *Acayou* 's *Cadiu*, 's több e'félék. Ki volna olly érzéketlen hogy ezekben élzre ne venné, mire vigyázott-légyen

a' Bölts Teremtő, a' ki egy *lineát*-is ok nélkül soha nem vont, midon azokat a' meleg *bellyeket* különösen kívánta, illy fok-féle kedves ízű, ízében hivesítő, nedvesítő, és a' rothadást ellenző gyümölcsökkel fel-ruházni; nekünk pedig a' szerint, mint lakásunkat *hidegebb-hidegebb* tartományokban rendelte, mind jobban-jobban melegítő és kevesebbé nedvesítő eledeleket parantsoi? ZUCKERT. *M. A. p.* 218.

§. CXX.

Mint hogy ezekből, a' miket eddig elő közönségesen a' gyümölcsökről mondtunk, ha ki szája' ízét el-nem vesztette, akármi nével nevezendő gyümölcsökről, mindenik mennyiben legyen egészséges vagy egészségtelen, maga könnyen ítéletet tehet; azokról külön-külön hoszszas *traktát* indítani szükség nem lesz.

Vagynak minden tartománynak maga szülte gyümöltsei-is, a' nemesebbek pedig többire Nap-keletről, dajkálkodás által, terjedtenek-el későre-hára a' Világnak hidegebb részein. Ezek közt első helyre tettük az *Ananást*; (mint hogy maga-is leg-híresebb; és különös kedves ízeért 's szagjáért, fokaktól Gyümölcsök' *Királyne-jának*-is mondatik) ha szinte ezt a' természeti rend nem egészen úgy hozná is magával.

Az *Ananas*, *Anassa*, *Nanas* (mert min-
Az *Ana*-denikképen nevezték, LINNAEVSNAI *Bromelia*)
nas hol te-hazájára nézve az *Aequator* körül fekvő heves
rem? Országokból való. A' Nap-keleti *Indiában* minden-
felé, *Chinában*, *Benguiában*, *Javában*,
Americának-is *Peru* és *Brajilia* nevű Országiban
két-félék. mindenütt önként-is bőven terem. Vagyon
Vad, vagyon *Kerti Ananas*. A' *Vad-Ananás*-nak-
is van holmi kedvetlen édesége: de olly erős,
tsipós, fojtós savanyusággal elegendy, hogy ha
egy

egy éjtfzaka a' kést belé-vágva hagyják, mint a' választó-víz a' vafat egészen el-rágja; és a' miatt nem-is meg-ehető. A' *Kerniek* közt a' sárga színűek (mert vagyon *veress*, vagyon *olaj-színű*-is) a' mellyek Erdélyben-is néhány fő virág-házakban, gondos dajkálkodás által már jól teremnek, mindenütt leg-jobbak. De ezek közt-is a' hofszukó gyümölcstuck a' kerek gyümölcstüeknél, mellyeknek belék fejez, jóval elébb-valók. A' suve vagy levelei az *Ananásznak* szélefen el-terjedő, kemény gyökér-ről mint az *Artitsókának* olyan formán nagy rakásba nőnek-ki mint-egy egy fingnyire; a' szélein tövislések; mellyeknek közepén, elein kerek tsomónként, azután egybe-sorva, rövid tör'sökön, egy göröntsös, tövisles haju, fenyő-alma forma, néhol 8, 9; néhol 18, újni hofszu, és 14, újni kerületü gyümölcsemelkedik-fel. A' melly elein zöldel és piross verellel tarkás, egész meg-éésiben pedig, szalma vagy arany színü sárga; mellynek a' tetején és az alyán körül sok apró levél-tsomók, vagy jövélék vagynak. A' bele nagyon leves, és vékony *fibrákkal* mint megannyi sugárokkal a' tör'sök-inhoz ragadott; mellyek, ha kereftül tángyéronként el-vágják, mint a' festett Nap úgy láttzanak. Némellyikben az alma-maghoz hasonló magvatskák-is vagynak; egyébként a' húfok mint a' vaj gyenge, sárga színü, igen kedves szagu, édes tsipos izü; a' melly az epernek izéhez leg-inkább közelit. Erésre kezdenek menni *Junius*-ban, mellyet sárguló színek, jó szagok, és oldal-jövéléiknek lágyulása jelent-ki. Így, egymás után következvén, egész nyáron által gyümölcstösznek, a' mint a' dajkálkodás van vélek. Rendes éréteknek ideje *October* és *November*. E'korra felette meg-édesülnek: de az édeség között igen éles tsipótség van el-rejtetve, melly az évönek nyelvit és torkát fel-rágná és ki-febesiténé. E're nézve nem-is szokták így megenni; hanem ki-tekervén elébb kézzel a' te-

tején és oldalán lévő tsemókat, mellyekből el-ültetve új plánták léznek; magát kettős kés foknyi vastagságra meg-hántják, és a' belit keresztül tángyéronként fel-szeldelik. Így aszszu szöllő-borba, vagy vízbe tézik, mellytől a' víz meg-kékül, az *Ananás*nak tsipősége pedig meg-erőtlenül; azután így ki-szedvén meg-észik. Némelylek minden áztatás nélkül bor-fal, gyömbérral, fa-hajjal, fok nád-mézzel meg-hintve inkább szeretik. Egészen meg-érve kevés napok alatt kedves izeket el-veiztik: azért a' melly nap meg-akarják enni tsak a' kor szokták, minél hozszabb szárral lehet, jó reggel, míg a' Nap' sugáritól által nem melegednék, le-vágni. Ha pedig néhány napig tartani akarják, egész meg-érését nem várják, hanem az előtt kevésfelle-vágván, híves pintzékbe el-tézik. De szükség tudni, hogy ámbár az *Ananas* kedves édes savanyu ízével a' száznak annyira ajánlja-is magát, hogy alig lehetne belőle eleget enni; nem bizonyos még-is egyszer e'ből, leg-sellyebb-is, egynél többet meg-enni: mert erőssen forroztatja a' vért, és a' testben könnyen rothadó, tsipős nedves-séggé válik; a' mellytől *Indiákon*, a' hol bővebben észik, sokan esnek veszedelmes petetses torró nyavalyába. Egyéb-féle nyavalyák is ennek ételétől mind rozszabbra válnak; kivált a' torok fájófok, *bestidások*, vér-pökök, forró kólikával bajlódók ettől bizonyos veszedelembe esnek. Hoznak a' kereskedők *Hollandiába* 's *Angliába* *Indiákról* nád-mézbe egészen be-tsinált *Ananások*-is, mellyeknek az itt termetteknél sokkal kedvesebb tsipős édes-ségek van. Bort-is ott helyben az *Ananas*-lévből az aszszu-szöllőénél édesebbet tsinálnak; melly meg-forrva, a' leg-erősebb bornál-is inkább részigit. Lásd *ZUCKERTET von Speis. aus dem Pflanzen-reich.* p. 181.

§. CXXI.

Az Eper mind újságával, mind kedves szagjával és ízével, mind rogyogó piros színével majd minden gyümölcsök felett kedvelteti magát. Egészséges voltára sem alább-való egyiknél-is. A' Kerti eprek ugyan szebbek 's nagyobbak az Erdeinél; de nem olly hasznosok. A' Mezei fejeér eprek mindeniknél alább-valók. A' varas-beka, mint a' plánták' le-írói meg-jegyzették, az epret igen szereti, és a' maga mérges húgyával, nyálával és gőzivel gyakran meg-vesztegeti. Innen, azt tiszta vízzel szükség előre mindenkor meg-mosni. Az eper, a' vert fel-gyűjtő epét más gyümölcsök felett óltja; a' sárgaságot el-ozfzatja; a' vizelletet és azzal együtt a' vesékben termő apró követskéket ki-üzi. Ez okra nézve, a' BARTHOLINVS' tanátsa szerint, a' vífelős Afzfzonyoknak ezzel igen bőven élni nem bátorságos: mert idétlen szülést okozhat. Némellyek borral, nád-mézzel, fa-hajjal észik; félvén hogy gyomrokat igen el-hüti. A' Frantziák téj-fellel szeretik. De magára fokkal egészségesebb.

Az Eprek izekre nézve az Ananáshoz leg-közelebb vetnek, kivált azok a' nagy-félék, Az Eper mellyeknek hús szinü, sima fényes bőrök van, nek orvosi és Ananas izü Eper név alatt a' mi kerteink-bajznai, ben-is fok helyt tartatnak. A' Frantziák Caprons, mások Anglus Epernek nevezik. Egyéb-ként pedig az eprek az Anandnál jóval hasznosabb tulajdonságokkal birnak; és a' mennyben az egész földnek színén a' leg-szegényebb emberek' számára-is önként bőven teremnek, nagyobb betsületet-is érdemlenének. A' kiknek gyomrok és belső részeik az epétől torró, és e' miatt fokot szomjuhozna; azoknak az eper különösen használ. Azon kívül, kedves szag-

szagjával-is magát felette ajánlja; egyéb nyári gyümölcsök felett nedvesít, hivesít, élelt, enyhít, nyit, tisztít, a' vizeletnek viola szagot ad, ételt kívántat, a' havi-vérnek és sullyereknek folyását mérsékli, a' vér-hast, *bedicit* orvosolja. Egy száraz betegségbe esett tanuló ifju *Halában*, minden *curák* után magára hagyattatván, látja, hogy a' piatzra el-adni epret visznek; mellyhez *gulsura* eredvén, jó barátinak efedezési ellen-is, akár mint ártson, maga kívánsága szerint a'ból jól lakik; éjtzaka tsendefen, forróság nélkül aluszik; erejét újjúlni, izzadását kevesülni tapasztalja; mellyre, megbizván magát, minden nap epret kezd bőven enni; és néhány hetek alatt tökéletesen meg-gyógyúla, 's mindenek' tsudjára jó egészségben, meg-tölt teffel tére viszsa a' hazájába. Más, halálnak hagyatott Úri embert, ennek példáján a' *Doctorok* magok eperrel és tseresznyével való élést fogtak; mellytől az-is minden egyéb nevezetes orvosságok nélkül szépen meg-g ő yült *SCHVLZIVS Di. de Fruct. Hor. p. 13, 14. Van SWIETEN Ur Comm. in Aph. BOERH. T. III. p. 480.* maga tapasztalásiból említi, miként gyógyúltak-légyen-meg néhány dühösködő *maniacus* bolondok, a' tilzta eper és tseresznye-éteitől, midőn egyéb eledelekben mind mérget gondoltak lenni, ezekből pedig egy-néhány hetekig minden nap húsz fontot-is meg-ettek-vólna. *LINNAEVS* magáról írja *Flor. Lappæ.* hogy ő nyárban eperrel bőven élvén, a' köszvénytől néhány esztendeig nem bántatott. Ez, a' követ, mellyet a' miéink *iznek* mondanak, Deákul *tartarust*, a' fogakról le-vészi ártalom nélkül.

Arzalmái. Azon közben nem lehet róla azt-is elhalgatni, hogy a' fok eper-étel, a' gyenge hideg gyomor-aknak, gyomor-tájást, fel-bőfögést, hányást, has-menést, orbántzot és egész testbéli puffadtságot szerzeni gyakran tapasztaltott, *HALLER Hist. Pl. T. II. p. 45.* Nevezetesen a' magvával fok szelet tsindái mondatik.

KRANZIUS in *Vandalia* L. IX. c. 9. a' Melchior Brunsvicum: Hertzeg' Otto Neápolisi, Királys' öttinek halálát-is a' fok eper-éte-nek tulajdonította. De SCHVLZIUS az elébb ki-nevezett helyen, azt lehetetlennek tartja, sőt azt sem képzelheti miként árthatna az eper valakinek úgyis, ha a' varas-békák, a' köz vélekedés fzerint. meg-nyalták-vólna. De mi volt valaha olyan jó, hogy vissza-élészel nem ártott-vólna iok ezer embereknek? Vízfsza-élés pedig az eperre nézve is, a' mind, valamiket a' nyers gyümölc-tökről fellyebb §. CXXIX. p. 341. lejegyzettünk.

Ha a' frifs Erdei epret kő mo'sárban megtörvén, a' levét ki-fatsarják, 's e ből egy tállynyit két font tört nád-mézzel öfzve keverve, belől mázas, új tserép-edénybe addig főzdögelnék, míg méz forma nyúlósága léízen; igen kedves, eper izu, és fok hasznu Eper Syrup léízen belöle: mellyet üveg-edénybe, hideg helyen iokáig el-lehet tartani. Magára pedig egy két nap muíva meg-romlik és el-poshad.

§. CXXII.

Az Eperhez leg-közelebb járúl tulajdonságaira es így hasznaira nézve-is a' *Málna*. De mivel többire ferges és magában-is igen hamar meg-nyüvesül, válógatva, frífen és jól meg-mosva kell enni. Syrupnak fokkal hasznofabban készíttetik, úgyhogy fokan a' *Málna-Syrupot* az Alkermesnél nagyobbra betsülik. Kiváltképen pedig az olyan rofz-íele forró hideg-lelésben, mellyben az erő hirtelen el-fzakad, eléggé ditsérni ezt nem gyözik. Az *Afonya* nem annyira leves, kevésé fojtós; 's innen nem is annyira betses. Vajban meg-rántva, és így péppé törve 'semlye-béllel elegy, derék ételnek tartatik. A' jól meg-ért *Fái-epre* vagy

vagy *Fái-szederj*, a' málnánál vizefebb 's hidegebb természetű; egyébként attól hasznára nézve igen keveset különböz. A' *Szederj* mind ezekenél savanyubb és fojtósabb ízű. Innen a' rothadtságra vezető forróságának inkább-is ellent-áll: de egyébként kevesebbet hivesít; inkább puffaszt; e mellett szorit-is: a' honnan a' tisztátalan gyenge gyomornak nem annyira alkalmas; jóllehet magában ez-is nem egészen meg vetendő.

A' *Málna* (Németül *Hind-beer Himbeer*)

A' *Mál-Rubus idaeus* Deák nevét *Creta* szigetének *Ida* nevű hegyéről, talám a'ból vette vólt, hogy a' Romaiak közti onnan vitték-vólt előbbtör által: mert e' másként az Északi leg-hidegebb tartományokban-is mindenütt igen bőven terem és a' nálunk valónál sokkal hathatóbb és kedvefebb szaggal bír; az ize-is inkább bor ízű savanyu és kellemetesebb, jobban-is hivesít és elevenít: a' honnan ott minden egyéb gyümölcsök felett betsültetik. Innen különösen *Rubus arcticus* N. *Nord-ländische Himbeer*, *Acker-beer* nével-is különböztetetik. A' *Sveciai* parasztok fok *Syrupot*, *liktáriumot*, *etzetet*, *bort* tsinálnak a' málnából; melyet a' városokra el-adni nagy edényekkel visznek, LINNAEVS *Flor. Lapon* p. 160. A' szagja olly különösen élészti az inakat és eleveníti a' *Spiritusokat*, hogy ök, a' *Málnával* készült *bort*, a' már szinte ki-költöző félben lévő *leket-is* kedves szagjával vissza hozni elégségesnek mondják. A' *Málnás etzetet-is* minden ditséretre méltónak, a' *Syrupját* és *liktáriumát* minden *Bezoardok*, 's drága gyöngyök felett valónak tartja SCHVLZIVS l. c. akárinelly gonosz forró nyavalyákban, még a' *pellisben-is*. Élészti, hivesít, gyengén szorit. Némelly *málna'* gyümölcsök *holmi hártványáskákkal* bé-
Ártalmái. vagynak takarva, 's a' miatt *ártalmosok*. A' kis gyermekek a' málnától könnyen *hányást*

és has-menést kapnak; a' melly a' nagy embe-
reken-is meg-esik, ha nem bort, hanem fert
iznak reá.

Az *Áfonya* (D. *Vaccinium Myrtillus* N. *Áfonya'*
Heidel-beer) egész Európában a' hideg, hegyes, *gyümölcs.*
havasos helyeken közönséges, kisedő bokrots-
kákön terinő, bors forma, fekete színű és
levű gyümölcs. Magára nyersen, főjtős izzel
meg-elegyedett, nem igen kedves édesége
van. Némellyek téjjel vagy verefs borral é-
szik. Mások vízben vagy téjben meg-főzve,
és a' levivel együtt kenyér-ízeltre ontván,
szeg-füvel, nád-mézzel meg-fű-ízerfázmozva vi-
szik afzatra. Meg-ízarástva és porrá törve
has-menés és vér-has ellen ditsértetik. Bor
felleni-is alkalmas.

A' *Füi-eper*, vagy inkább *Szederj*, (D.
Morus nigra, Németül, a' száznak fok bajai- *A' Fái-*
ban használó erejére nézve, *Schwarze-Maul-beer*) *eper nem*
ha a' málna' szagjával birna, minthogy nem meg-ve-
ízokott meg-férgesulni és rothadni, nem fok-
tenő.
kal volna annál alább-való; sőt, a' mint hat-
lhatós feketén festő levéből, melly a' rétze,
rúd, és tyúk' ganéjban-is változás nélkül ma-
fad, ki-tettzik, a' rothadásnak ellent áll és
zorit. Tápláló erő-is, mint enyvélése
tatja, több van benne, mint a' málnában; a'
gyomorban sem romlik olly könnyen-meg. De
képtelen fok ízelet tsinál. A' *Verefs füi-eper*,
Morus rubra, a' feketénél későbbre levelezik:
levelei-is apróbbak, retzésebbek: gyümölcsei
hosszabbak, verefs színűek, főjtős izűek:
mellyre nézve ritka helyen-is tartanak. A' *Fejér*
füi-Szederj, *Morus alba*, a' veresnél és feketénél
édesebb, ugorkás, víz izű; 's innen kevesebb be-
tsülete-is ízokott lenni. Sok étellel mindenik
erőssen puffaszt. Innen ritkán-is élnek vélek.

A' *Bokor-Szederj* (D. *Rubus fruticosus vul-*
garis, N. *Brom-beer*) a' fáival egy természe- *Bokor-*
tü, hanem savanyu és főjtős izű lévén, még *zederj.*
kevesebb mértékben bátorságos enni. GALE-
NYS ezt, a' mennyiben egy kevélsé szorit, a'
üz-

tízta gyomornak jobbnak tartja mint a' fáit; HORATIVUS, nem úgy szóliva mint *Medicus*, hanem mint takarékos gazda, ennek minden gyümölcseknél többet tulajdonít, L. II. *Satyr.* IV. v. 21 *sqq.*

- - - *ille salubres*

Aestates peraget, qui nigris prandia morkis

Finiet, anie gravem, quae legerit arbore, Solem.

az az: ha ki ebéden (mikor t. i. a' Romaiak csak keveset szoktak-vala enni, vatsorára tartván a' jól-lakást) Nap-támadat előtt szedett szederjel meg-elégzik, (értsd kenyérrel) nyáiban semmi nyavalya nem éri. Egyébként, nints semmi különös jó, vagy állandó egészséget ígéro nedvesség a' szederjben. Német Országban ennek ki-fatsart levét pergelt liztel elegy, a' kinos has-fájásban és vér-hasban haszonnal adják SCHVLZIVS l. c. p. 15. Némelyek etzetet, égett-bort-is készítenek belőle. A' Frantziák bort festenek véle. Meg-efett

E' helyett boldító Nagy-füvet nem kell enni.

sokszor, hogy a' gyermekek szederj helyett, minthogy ezek egy helyen teremnek, 's a' gyümölcseik-is majd egy forma, bolondító Nagy-füvet (*Solanum furiosum* N. *Wolfs-beer*) ettenek, magok veszedelmekre. E're azért szükség reá vigyázni: mert a' száznak édes kedvü ízével magát ez-is nagyon ajánlja. A' Kék szederj (*Rubus Caesius* N. *Bocks-beer*) melly a' fővány parlagokon, mintha kék harmat szállotta-vólna-meg, úgy mutatja magát; és a' Kövi szederj (*Rubus saxatilis* Stein-beer) melly az árnyékos, nagy köves és kősziklás helyeken, apró egyes kórókon néhány ízemenként terem, a' bokor-szederjnél édesebb és lágyabb izűek, mellyel magokat a' száznak inkább-is ajánlanák, az egészségre sem vólnának károsok; de a' le szédült a' nyálánkabb paraszt gyermekeken kívül, ritkán nyerhetik-meg.

§. CXXIII.

Az *Apró* vagy *Tengeri-Szőlő* ki verefs, ki fejer; de ize és haszna mindeniknek egy. Az eddig elé-számuáltaknál savanyubbak lévén, a' szomjuság es belső torróság miatt el-tikkattaknak mind magok, mind ki-tatsart levek, s kenő meg-nád-mézelve, igen tettzik, 's szépen-is használ. Másokban, mértékletes éléffei, az ételbéli kívánságot segítik; minden bádgyadtságot es hev-séget, melly a' munkától vagy a' Nap' meiegitől vagyou, el-üznek. De a' hideg gyomoroknak és taknyos, puha *temperamentum*uaknak erős savanyuságokkal, gyomor-fájást, puffadást, szorulást, nyilallásokat 's a' t. szaporán okozhatnak, ha magokat ennek ételiben nem mérséklék. Az *Egres* jól meg-érve kedves savanyusággal egybeköttetett lágy-ságával, a' fájának magát nagyon ajánlja. *Eretlen*, az itjabb állatoknak húsaival főve, az *appetitust* gerjeszti; a' gyomrot erősíti; a' belső refzeket hivesíti: a' honnan a' máiaknak igen szokott és kedves ételek. A' Régi-ek pedig ezt nem esmérven, e' helyett éretlen figével éltének. A' *Soska-fa* gyümölcse, a' mint *SEBIZIVS* írja, az Egyiptombeliek, *Syrusok* Görögök hajdon só helyett eltenek: ma előre megszarasztva, hússal gyökron főzik: izorít, izáraszt, hivesít. Főtt levét a' has-menés és folyó süly ellen ditsérik. A' *Tsipke-bokor* gyümölcseinek verefs léle-is, minekutánna a' hó-harmat jól meglágyította, hajatól és magvától meg-tisztítva liktáriának fokaktól készitetik. Hasznára nézve a' sóska-gyümölcselel egészen meg-egyez. Nad-mézzel meg-édesítve izorító és izárasztó erejében fokot le-téizen.

A' verefs
apró szől-
ők' hajz-
mai.

A' Verefs apró, vagy Gyergi-szöllő (D. Ribes, Rubia, N. Johannis-beer: mivel Sz. János nap tájban kezd érni) a' régi Görög Medicusoknál nem volt esméretes: mert egyébként ezt a' kedves és tiszta savanyu lével bővölködő gyümölcstör, midőn a' forró nyavalyákkal annyit bajlódtak, el-nem halgatták volna. Emlekezett ugyan, a' mint fel-jegyzé MATTHIOLVS L. IV. c. 241. SERAPION, a' k. K. Sz. előtt 324. éft. tájban élt, holmi Ribesrol; de kaptokat és nagy kerek leveleket tulajdonit néki. Mellyből világos, hogy nem a' mi Ribesidnkat értette. Leg-előbbször az Arabs Medicusok a' XI-dik Sz. zban kezdték ezt commendálni, hathatóson hivesítő és szorító erejéről: mint a' melly a' gyomornak és májnak hévségét el-vészi; a' szomjuságot óltja; az ételt kívántatja; az okádozást tsendesíti; a' gyomrot és beleket erősíti; az epének rothadt tsipölségét meg-változtatja; a' vért hivesíti 's a' t. 's következésképen, a' has-menésekben vérben, vér folyásokban, szomjuhozásokban-is igen hasznos eledel és orvosság lehet. Élnek véle az Uri asztalakon-is, a' szemeit le-szedve, és nád-mézzel meg-hintve: a' levét ki-fatsarva Syrupnak, liktariumnak, iznek-is főkképen készítik. A' Hollandusok, jól meg-ért korában meg-szedik ezt a' szöllőt a' mint szokás fürtönként; jó tömött ruhán, hogy a' magva 's haja által ne menjen ki-latsarják: ezt a' levét meg-ászlógozott üvegekbe töltik 's jól bé-dugva, télre el-tézik. A' mikor igen jó ízu levest készítenek belöle ilyenképen: e'ből a' verefs vastag szöllő-lévből egy serpenyöbe töltenek annyit mint vizet; fel-forralják nád-mézet vetvén belé, és osztán tángyérönként vagdalt semlyére öntik, nád-mézzel fellyül ismét meg-hintvén. Gyengén savanyu kedves ízével az étel' kívánálou jól fegit. Német Országon, 's nálunk-is a' Gyergyói havafok közt, az alaton észkas helyeken, a' több bokrok közt ouként-is bő-

ven terem, mint szüntén a' lzederj és vad-egres, (köfzméte). De a' vadabb izu, és fokkal savanyubb mint a' kerti; azért ott-is, valamint köztünk, a' mellyel magok hafznokra élnek, a' kertekben mivelik: a' hol-is, ha gyakran tisztogatják, nagyobb szemu, levelebb, tisztább izu, nem-is annyira savanyu léfzen. A' *Scorbuticus* vagy süllyös embereknek etzet helyett, nád-mézzel meg-hiutve, különösen commendatitak. Vagyon fejer szemü-is, mellynek ize a' veresnél savanyubb; innen ritkábban-is szaporittatik: egyébként a' hafz-fekete szemü mi er? nok mind egy. Vagyon fekete vagy barna szemü-is; mellynek nehéz szagja és tojtós ídesége van; a' fejet-is el-kábitja: e're nézve életnek nem alkannatos. A' fájdalomokat kevésbé enyhíti. s ezt ez okból némelylek a' köfzvényeseknek jóvalják.

Az Egres, (D. meg-ért gyümöltseinek bőr forma valtag hajáról *Grossularia Ribes*; szövevényes, kondor, tövifles fájára nézve, *Via crispu*, *Vua spina*, Görögösön *Oxyacantha*, N. Krausz-beer, Klostler-beer, Stuchel-beer terem vadul-is a' tziheres, köves oldalakon és a gyepek között: melly a' kertben mivelteknél tövifesebb; levelei, 's gyümöltsei-is szörösebbek; izek-is vadabb, száraz tojtós savanyu, mellyet, a' kertitől különözetve, Köfzméteinek hívják: de konyhai hafzonra ritkán lzednek. A' Kerti eg ejek-is két-félék: Nagyobb és apróbb szemüek. A' nagyobb szemüek, jó mivelés által fok helyt mint egy-egy kis mogyoró a' korát-is novnek: a' levelek a' külleobónél szélelebb, nagyobb, kerekobb, simább: a' fajok sem annyira tövifles és tseplefz: a' gyümöltsek-is majd egészzen sima, 's kevésbé savanyu és jóval levelebb; és minthogy mind lzedni, mind fertés hegyektől meg-tisztítani könnyebben 's szaporábban lehet, nagyobb kedvelségben-is vagynak: hafznokra nézve mindazáltal, az apróbb szemüeknél nem élőbbvalók: söt ezeknek tisztább savanyu izek lévén, melly

melly a' nagy-télékben viz izü; fokaktól elébb méltán betsultetnek. Étek-levekhez meg-törve vagy egéiz szemenként vizben meg-föve, (mert nyertén rend kívül savanyu fojtóságok miatt meg-nem ehetők) mihellyt *Majus'* kezdetivel a'korát növtek mint a bors-szem, mindjárt fzedni kezdik; és borju, bárány, tsirkehúfok, lágyabb új halak, úgy a' sóba-fött marha-húfok mellé-is mártogató leveknek, téj-fellel fel-ereftve, tsak nem mindennap készitik. Kedves savanyuságokkal és mértékletes izorító erejekkel, mind a' szájnak, mind a' gyomornak nagyon tettzenek; az ételt kívántatják; a' gyomrot erősítik. Különösen a' vífelős aszszonyoknak, midön étel' kívánások el-vezett, mindent utálnak és okádoznak; az e'féle egreffel kéizult levek leg-többet fegitenek: a' hasnak meg-sikulásában, a' vérben és vér-pökékekben, és egyéb vér-folyásokban-is ditséretes hasznót télnak. Hivesítő erejekkel a' forró hideg-lelésekben-is, kivált a' mellyek erős szomjusággal forró has-menéssel és hányás-eröltetéssel járnak, igen nagy meg-enyhülést szereznek. *Meg-erve* kásás lágy bélek, édeséggel elegyes bor izü savanyuságokért, enni-is nem meg-vetendő. Böven így éve a' hafat el-tsapja; a' száraz természetüeket nedvesíti: de fok pufogó szelet szaporit. *Ki-fatsart* leveket nád-mézzel elegy a' *Mosellanum* borhoz épen hasonló izünek írja *HALLER Hist. Plant. T. I. p. 365.* kivált, ha fekete tengeriszöllő lével-is szaporitották.

A' *Sóska-fa gyümöls*, (Deakül *Berberis*, *N. Berberizen*, *Saurauch*, *Sauerdorn*, *Versich*, *Reißel-beer*) hasonlóképen a' köves oldalakon, és a' gypukben magától vadul fok helyt terem. Tartatik ugyan e' ritkaságúl a' kertekben-is, a' félre való helyeken, gondviselés nélkül; és minden eiztendőben önként, mint az egres, körül, fok kövér új jövéseket botat; mel'yekeket-is *GALENVS* mint a' spárga-jövéseket meg-eletőnek mond. Vagyon a' sóska-lák közt.

Sóska-fa
gyümöl-
sök.

közt-is valami kulombség, a mint fellyül a' levelek' tövein kettős, vagy hármos töviffek van. A' hármos tövifsü köztünk közönsége-siebb. Gyümöltsei az ágaknak hegyein gerezdenként, mint a' szőlő, fűrtökre oltolva, úgy teremnek. A' szemei meg-érve pirosflak, mint a' ro's-szem olyan formák, egy két hasonló formájú magvatskákka: mellyeket a' fzel egykor fel-kapván, Német Orizágon ro's-esőnek gondoltak HALLER *l. c. p. 469.* Egész meg-éréssel-is képtelen savanyuk, úgy hogy a' madarak sem hátorkódnak enni belole, akár meddig álljon-is a' fáján. Szoritanak-is nagy mértékben, 's ezen erejekre nézve a' rothaltzó, forró nyavalyákban, eleitől fogva igen ditséretes orvofságnak tartattak. A' mellynek hasznát különöien tapasztalta önnön magában a' nagy HALLER, *Prosper ALPINUS*-is Egyiptomban létiben, szörnyü has-menéssel együtt lévő pestises forró hideg-lelésbe esvén, a' veszedelemtől egyedül ennek vízzel főtt levével szabadult-meg. SIMON PAVLI hatónlöképen magában tapasztalta ennek a' főtt víznek meg-betsulhetetlen munkáját. A' szomjuságot óltja; az ételt kívántatja; a' has-menést meg-állítja. Egy szóval mind azokra a' végekre, a' mellyekre az apró verefs-szöllőt használni mondottuk, ez-is igen hasznos. Sok-félékőpen-is élnek e'vel az emberek: 1.) Magára a' gyümöltseit meg-fzárattva és porrá téve, fél köntingig bé-vé-fzik, vagy vízben meg-fözve a' levit hörpölik. 2.) Magostól-is, mag nélkül-is mézbe bé-tsinálva vagy egybe-törve, és liktáriumnak meg-fözve, tsemege gyanánt éfzik. 3.) A' levét ki-fatsarva el-té-fzik, vagy Syrupnak megsúritik; a' melly a' Patikákban ma-is nagyon szokott hivesítő orvofság. 4.) Nád-mézzel, táblátskákat tsinálván ennek levivel, azokat szomjuság és forróság ellen ráogogatják. 5.) Ki-fatsart leviből timsóval elegy, szép veresfen iró tenta léfzen. A' fájának, kivált a' gyökerinek hajával főtt vize, a' gyapju sona-

lat ízép sárgán festi, ha azt egy óráig belé-
áztatják. E'vel feltik a' Görögök azokat a'
híres *Sáfrán* nevü, sárga, szottyán bőroket-is.
HALLER l. c. serbe bé-áztatva, a' sárgaság el-
len-is ditséri; mint a' melly a' hafat-is purgálja.

§. CXXIV.

A' Nagyobb élő-fákon termő gyümöltsök
közt legbetsefebbnek 's egészséfebbnek tartat-
tik a' *Tseresznye*. *Cerasus* nevet kéttseg kívül
vette ennek fája 's gyümöltse Deákul *Pontus* tar-
tományának *Cerasus* nevü várofsáról, (igy magya-
rázza ezt a' többek közt *HIERONYMVS Epist. ad*
Eustoch. 19.) a' honnan hozta-va az *PLINIVS*
szerint *L. XV. c. 25. Lucullus*, mikor *Mithrida-*
test és *Tigranest* meg-győze, leg-előbb Olofz Or-
szágba, a' honnan ofztán 120, esztendőök alatt
egélz *Britanniáig* ki-terjedett. A' *Tseresznye* ki-
vad, ki oltott: mindenik ismet formájára, színé-
re és ízére nézve sok-léle. Mellyik mennyire lé-
gyen egészséges, a' §. CXVIII. adott jelekből meg-
esmérhető. Minél nagyobb szemü, húsofabb,
épebb, levefebb 's kedvefebb izü savanyuság van
benne; az egészségnék-is annál hasznofabb. Egye-
bekben az eperrel meg-egyez; hanem hogy an-
nál bővebben táplál: de a' vizelletet nem hajtja
olly mértékben, ha magvának belivel együtt nem
észik. A' *Megy*, mint fojtótság nélkül való sa-
vanyu izére, úgy hasznára nézve-is az apró ve-
refszöllötől keveset különböz. Hogy egész
esztendőben hasznát vehessük, rész szerint a' ke-
mentzekben meg-száraztjuk, rész szerint ki-sa-
tsart leviből *Syrupot* csinálunk. Afzalva nem an-
nyira hivesit: de jobb *Chylus* készül belőle; sem
fzelet, sem gelesztát nem okoz. Minél edesebbek

bek, ezek-is, mint egyéb gyümölcstörök, annál kevesebbé szorítanak. Szoktunk a' megyel nyárra bort-is tsinálni. Ez a' bornak melegítő erejéből fokot el-vészén: és ha magvával együtt meg-törve tézszük azt a' bor közi, a' vért-is a' vizellet útján szépen tisztítja. A' Somot természetire nézve a' megytől alig lehet meg-külömböztetni.

A' PLINIVS' szavai, a' tseresznyének által-vitele aránt Olofz Országba, s onnan más tartományokba, a' tengeren túl-is Britanniáig l. c. ezek: *Cerasi ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuere in Italia: ad Urbis annum DCLXXX. is primum vexit e Ponto: annis CXX. trans Oceanum in Britanniam usque pervenire.* Hogy pedig e' Pontusnak Cerasus nevü várofsáról neveztetett-vólna Deákül Cerasusnak, azt ATHENAEVSból-is tanuljuk L. II. p. 51. De, ugyan ó, annak meg-bizonyítására, hogy a' tseresznye már Lucullus előtt Görög Országban régen meg-volt, Dipbilus Siphnusnak, a' ki élt a' Lyfimachus' Nagy Sándor után való Királykodása alatt; és így Lucullusnál 2 1/2, Seculummal régebben, ezen szavait hozza-elé: *Cerasa stomacho grata sunt: parum nutriunt: bonum succum gignunt: cum frigida sumuntur placere ventriculo. Praeferri caeteris Malesia, quae magis rubent: quoniam movent lottum.* A' Tseresznyék, úgy mond, a' gyomornak, kivált ha hidegen észik, igen kedvesek: kevésbé táplálnak: de jó nedvességet tsinálnak. A' Malesia néven valók, mellyek leg-verelesebbek, a' többinél elébb valók: mint-hogy a' vizelletet mozditják. Egyiptomban, a' PLINIVS l. c. fel-tett jegyzése ízerint, a' tseresznyéket semmi szorgalmatossággal nem lehetett el-szaporítani. A' melly annak jele, hogy ez a' gyümölcstör a' hidegebb helyeket szereti. Néinellyek PLINIVS után olyan érte-

A' Tseresznyék különböző természetűek.

lemben vagynak, hogy a tseresznye Olofz Országból terjedett-vólna-ki *Lusitanián* által *Britanniára*, *Frantzia* 's *Német Országokra-is*. De ezt, ha úgy vólt-is, a' tseresznyének csak bizonyos neméről kell érteni. Közönségesen véve fokkal hihetőbb, hogy a' tseresznye ezeknek a' helyeknek-is eleitől fogva természeti *productuma* vólt, teli lévén e'vel az erdők ott-is minden-felé. Nem-is lehet fel-tenni, hogy a' madarak hordották-vólna a' magok hafokban ennek magvait, mint némelly ritkább idegen gyümölcsekről tapasztaltatott, ilyen bővséggel mind azokra a' helyekre.

Két közönségesebb nemei vagynak a' tseresznyeknek, mint egyéb gyümölcsöknek-is: *Vad* és *szelid* vagy *Kerti*. A' *vad tseresznyék* a' kertieknél apróbbak, és elébb érnek. De, minthogy ezek vagy felette fojtós-savanyuk, vagy viz izüiek, inkább csak a' nyalánk paraszt gyermekeknek és a' madaraknak hagyattatnak. Néhol a' Nap' fényen vagy kementzékben meg-száraztva főzni el-is tétetnek. Vagynak köztök hofzítz száruk, le függök, veresfak; vagynak megint kívül belől tiszta feketék, melyek az évőnek kezeit, ajkait, száját, 's rubáit rútol meg-feketítik, a' honnan *Corvina*, fekete *Varju-tseresznyéknek-is* mondatnak. Az erdőken és a' gyepükben széllyel mindenütt teremnek. Fájok a' más-féle tseresznye-fáknál magosfabb, simább, fejeőbb, tömöttebb hajú. Gyümölcseiknek keményetske a' húfok, 's édes ízekre nézve, ha úgy nem festenének, a' meg-ételre nem vólnának alkalmatlanok. *Helvetiában*, a' mint olvassuk *HALLERBÖL Hist. Plant. T. II. p. 28.* ezekből, vizet öntvén reájok, az aratók' számára a' nyári melegekben igen kedves és hafznos italt készítenek. Kisajtólt levekből, *fermentatio* vagy meg-forrás által, hatalmas jó bort csinálnak. A' magvaikkal egybe-törve és meg-keletve, kedves izü, egészséges égett-bort-is főznek belőle. A' *Fekete tseresznye-viz-is*, melly sziv-erősítő és

kiélen hivesito erejéről régen el-híresedett, két annyit nyomó vizzel bé-áztatva, e'ből deszillillatják. *Virdgjadnak vize* sziv-erősítésre; *herbartheenek* meg-öntve, a' kólikás fájalmok' enyhítésére ditsértetik.

A' hús, vagy hús-mofadék színi, lágy, vizes tseresznyék, mellyek a' feketék után mindjárt következnek, leg-alább-valók: nedves hideg természetűek; a' gyomorban hamar meg-poshadnak; a' hafat el-tsapják; rosz-féle hideg-leléseket szereznek. PLINIVS szerint a' veres tseresznyéket hívták Deákul *Aprontana*; az igen feketéket *Lutatia*; a' kemény húsuakat *Duracina*; a' gyenge, kedves, leves húsuakat, mellyeket a' fák alól-is alig lehet épen el-vinni, *Juniana*; a' gömbölyűket *Caeciliana*.

A' Kerti savanyu tseresznyéknek öt; a' bor ízű édeleknek tizenöt nemeit vagy külömb-ségeit mja-le ZUCKERT von *Speisen aus dem Pflanzen-reich* p. 163-169. A' mellyek egymástól nagyságokra, ízinekre, izekre, formájokra, hűfok' keménységére, száraik' vastagságára vagy hoszfszúságára, gödrösebb vagy laposabb helyekre nézve valamiben mind külömböznek. De én ezeknek által-írásával helyet foglalni szükségesnek nem itéltem; annyival inkább, mivel a' mennyire reá emlékezem, azok itt Erdélyben-is mind esméretesek; azokon az őfzi, apró fekete, igen savanyu tseresznyéken kívül, mellyekről a' 15-dik szám alatt emlékezik. Az által-óltogatás által lehet a' tseresznyéket ezeknél még több nemekre-is szaporítani.

A' Patikákban a' megyet-is tseresznyének hívják. PLINIVS-is a' *Caeciliana*, *Cerasa* ^{A' Megy} *acida* név alatt ezeket érti. THEOPHRASTVS ^{rol.} *Hist. Plant. Lib. III. c. 17.* a' megyet a' tseresznyétől fájára nézve-is meg-küloböztette, és *Mespilus* név alatt épen az irta-le, a' mi köztünk közönségesen megynek neveztetik, Németul *H'etzel*. A' tseresznyék' el-kelelé után a' nyári meleg napokban lévén ezeknek-is,

érések, a' szájnak nagyon kedvesek, ha szinte erős savanyúságok miatt a' hideg gyomor-nak nem annyira tetszenek-is: azoknak mindazáltal, a' kiknek a' verefszöllöt meg-ditsértuk-va, ezek is nagyon commendáltak. De a' hideg, gyenge gyomoroknak has-rágást és kólikát ezek-is könnyen okozhatnak. Tartják a' meggyet meg-ízarolva levelekhez-is télre, a'ztali tsemegének mézbe bé-tsinálva; égett-borba vagy *Spiritus*ba áztatva-is, a' mellynek szép pirolás szint ad, maga pedig benne meg-fejérel. A' magvával egybe-törve bort-is készítenek véle, a' melly nyáron által a' felhevült belső réteket ízépen hivesíti, a' szomjuságot óltja, a' vizelletet üzi 's a' t.

Közönségesen, a' mi a' tseresznyékkal való élést illeti, tartjuk-meg: 1.) Az *elein erő, fejer, vagy gyengen verefs, lágy buja, édes izü tseresznyéket* étel előtt; a' *fekete szinü, fujtós, savanyu tzu, kemeny búsúakat* étel után enni bátorságosabbak. 2.) Ezek amazoknál jóval egészségesebbek; de ezek közt-is előbbvalók, a' mellyeknek bor izü kedves savanyúságok van. 3.) Tápláló ero-is jótskán van a' tseresznyékben, mint a' prédáló verebek' példája mutatja, a' mellyek néhány hetek alatt a' tseresznyén nagyon meg-ízoktak hizni. 4.) A' kik belső réteheknek meg-dugulása, és véreknek enyves vastagsága miatt régen betegeskednek, nevezetesen a' kik fekete sárral terheltetnek, semmitol hamarébb meg-nem gyógyulnak, mint ha éhomra mindennap sok tseresznyét éfznek; és femmi rétegező italt reá nem íznak; ha szinte attól az alatt sokszor valóságos has-menésbe esnek-is. Lásd KRANTZ *Mut. Med. T. I. p. 39.* 5.) A' tseresznyemagvakban *calculus* és *arena* ellen különös erőt tartanak. Egybe-tört vastag levekből nem utolsó hasznu és kedveségü liktáriumot főznek. 6.) A' *Sveizerek* a' magok fekete vad tseresznyéből főzött égett-borokat bádgyadtság és szél ellen, minden egyéb *Spiritusok* felett di-

A' Tseresznyéknek haszna közönségesen.

ditsérik. MILNARDVS a' fájáról a'kor ízedett friss tseresznyének deszkált vizét, a' nyavalyatörést meg-füzetetni mondja, ha a' körságnak ideje alatt azt a' betegnek szájába töltik. 7.) A' tseresznye-fákból ki-fzivárgó matska-méz is borban el-ólvaítva arena ellen régen commendáltatott orvosság.

A' Som (D. Cornus, N. Kornel-kirsche, Diendel) a' favanyuság mellett nagyon szorító a' Somról. erővel-is bír. DIOSCORIDES has-menés és vér ellen ditséri. A' köz-nép-is azon végekre ennek ki-fatsart nyers levét, vagy szárazon vízben meg-főzve, a' levét a' maga betegeivel gyakran itatja. De minthogy e' köztök a' gyomornak minden előre való ki-tisztítása nélkül esik, többire kárt téizen. Mézbe áztatva, nád-mézzel íznek vagy liktáriumnak tsuálva bátorságofabb. Minél jobban meg-ért a' som, az az, piros színe fetétes színt váltott; kemény hűfa meg-kásásult, és kedvelőbb ízajja lett: meg-enni annál alkalmatofabb; holmi édeség-is támadván azzal az erős favanyuság között. De így-is az Uri asztalak' postpáthjai közli ritkán férkezhetik-bé. Szokták némelyek az éretlen zöld somot laurus levéllel és kerti édes kömény-maggal elegy sós vízbe bé áztatva-is tartani; és ezt az el-lágyult 's hidegült gyomor' erősítésére olaj-gyümölcsök helyett étel után enni.

Vagnak az erdöken széllyel egyéb fák is, mellyek leves apró gyümölcstöket hoznak: Egyéb alaminéműek a' Borza-fa (Sambucus, N. Holder, való gyümölcstökről); a' (C) uru-fa vagy fattyumokstökről som-fa (Cornus femina spurca, Virga sanguinea, N. Spindel-baum), mellynek izetlen, fojtós, fekete gyümölcseit a' gerlitzék kiváltképen szeretik, néhol a' paraszt gyermekek-is meg-ézik. Majd hasonló gyümölcstö a' Kutyafu, (Ahus nigra, Frangula, N. Faul-baum) és fagyol-fu (Ligustrum, N. Hartriegel, Mündholz, Keht-holz); Gálna vagy kánya-fa, (Laurus tinus); Ostorn-n-ia, (Laurus fylvestris) a' melly tse-

tserefsznye forma bokros, verős, légy gyümöltseivel mézszírói ajánlja magát; Medvefzöllő (*Arbutus, Vva urji, N. Sanu-beer*) 's a' t. De mind ezeknek hüdöfs, fojtós izek lévén, nem tsak az embereket, hanem egyéb állatokat-is a' meg-ételektől el-ijesztik. Eggett-bornak bé-verní mindeniket jobb volna. A' Gulagonya (*Crataegus Oxyacantha L. N. Weisdorn-beer, Hagedorn-beer*) midón késő őszre meg-pirofsúlt, édes lisztes, fejár bélu gyümöltseivel szükségből lokakon segített: némellyek kenyérnek-is sütötték. De ez-is kevésbé táplál, és felettébb szorit.

Nagyobb hetsületre kaptak a' fellyebb-is
 Tsipke már §. CXXIII. illetett Tsipke vagy Vad ro'sa-
 Gyümölt. sa' gyümöltök (*Fruflus Rubi canini, Rosa canina,*
Cynorbatos, N. Hagebutten, Wilderose). Mel-
 lyeket őszfel, mikor ízépen meg-pirofsúltak, fzőrös, 's a' vég-belekben nagy vízfketéit szerző magvaitól (mellyről Seg-uckarónak-is mondatnak) meg-tilztitván, mézbe létsinálva, vagy meg-fzaráltva, télre az Urak' kamaráiba-is lok helyt el-téztnek. Gyakraban pedig minekutánna a' dér egy-nehány izben meg-fanyaritván a' bélek meg-kásásúlt, azt ki-tilztitván és egybe vatskolván, szítán vagy egyéb a'hoz való edényen által-verik, és Hetsepets Német név alatt, mint listáriumot magára, vagy nád-mézzel elegyítve, irós tézta' tolteléknék, és a' mártogató étek-leveknek pirosítására és savanyítására tartják. Tilzta savanyu izek lévén, a' száznak-is nagyon tetzenek, a' jó gyomorral sem igen ellenkeznek; hanem hogy fok szelet szerzenek.

A' Berekenye (*Sorbus torminalis, aucuparia, N. Spyerling, Sorben-beer*) formájára nézve ugyan a' tserefsznyéhez hasonlít; de megérve-is fojtós, rozsz izü, kevés savanyu leve van. Melly miatt meg-enni így-is nem bátor-ságos. Orvofságnak a' vér-has és has-tekerés ellen régen szokásban van: a' honnan torminalisnak-is mondatott. Minthogy a' beleknek el-

el-lágyulásából és meg-sikulásából támadt hasmenésekben szorító és szárazító fojtóóságával nem meg-vetendő hasznót tehet; MARTIALIS L. XIII. Epigr. 26. így említi:

Sorba fumus, molles nimiam durantia ventres:

Aptius haec puero, quam tibi poma dabis.

Aucuparia nevek onnan lett, hogy az erdőken ezeknek verefs gyümölcsein a' tsátság és húros-madarak, rigók, mint a' kik ezt nagyon szeretik, gyakran el-fogattatnak. A' Frantziák és O'oszok ennek bizonyos nemét, (mert van ezek közt-is különbség) a' kertekben-is mivelik, melly szerint mint egy kisdud alma vagy vatkor a'kora gyümölcsei-is léteznek; mellyek meg-érve, kívül sárgával elegyes piros színtűek, és sárga húsúak. Sokan *Barkozának* hívják. Meg-kásásúlva vagy pépesúlva, vagy meg-főzve és nád-mézzel, mézes vízzel meg-hintve, egyéb gyümölcs tá-érkek közt asztalra-is tézik, és a' mézből vett édeségeért igen kedves ízűnek mondják.

A' *Naszpoja*-is, (*Sorbus Mespilus*, N. *Nerpelein*, *Nispei*) a' nagy bük erdőken mint a' *Nasz-tseresznye* firtónként termő vad gyümölcs. *poja*.

A' Berekenyével egyébként közel való atyafisága van, hanem hogy a' tetején a' virág helye fertésen, mint valami korona meg-száradva úgy marad: a' bőre barna piros és gyapjas: benn öt apró magva van. Formája az apró vatkorokhoz hasonló. Vagynak alma formájúak-is. Ezeknek a' levelek a' másnál szélesebb és retzésebb; izek sem épen olyan száraz fojtós. Azt jegyzi-meg HALLER *Hyt. Plant. T. II. p. 33.* hogy ez a' gyümölcs csak a' hatvan esztendősen vén fákön terem, két esztendeig. Némellyek éretlen meg-száraztva porrá török, 's ezt így, vagy vízben meg-főzve, a' levét vér-has, vér-pökés, vagy felettébb való hó-szám, és folyó sully ellen be-adják. A' viselés asztalonyoknak idétlent szűrés, tsemér és okádozás, étel nem kívánás ellen, fa-hajjal, és izeg-füvel meg-verve, és mézbe rak-

rakva orvosság helyett tartják. Nyersen tsü-
görnek, vagy lórénék-is törik. De szorító
fojtósága miatt mindenképen lélelmes. Vala-
mivel mind ez, mind a' berekenye bátorsá-
gofabb lélzen, mikor a' dér meg-lányarította,
vagy szalmára rakva, vagy fel-függeztve meg-
kásásultak, és édes ízt váltottak. Így nem
annyira szorítanak; de a' gyomorban hama-
rébb meg-rothadnak. A' kertekben neveltetett
fáknak nagyobb és szelidebb gyümöltsei tereim-
nek. Galagonya-fába óltva fojtós vadságok-
ból fokot le-téíznak.

§. CXXV.

A' Szilvák közt a' borgas magvok leg-job-
bak; és a' tseresznyének egészséges vóltokra néz-
ve keveset engednek. Minden egyéb gyümöl-
tsöknél bővebben táplálnak: a' hafat-is meg-lá-
gyítják mind nyersen, mind aszalva. Magvokat
ki-fzedvén és külső hajokat le-hántván, kivált
ha mézes vízben előre meg-főzik, asztali tseme-
gének hasznoson száraztatnak. Liktáriumnak-is
mind higon, mind szárazon fokszor készítettnek.
Aszalva valamivel nehezebbetske emészthetők;
de ha meg-főzik, egészségesnek és betegnek egy-
aránt hasznosok. De az *édes Szilvák*, rothadó
édefségek miatt, az egészségnek olly ártalmosok,
hogy, kivált a' *fejér Szilvát*, a' jól rendelt váro-
fokon árulni, törvény ízerint meg-tiltatott.

A' Szilvák első fogással két nagyobb fa-
miliákra osztatnak: u. m. Kökeny vagy vad,
és Kerti jó-léle szilvákra. A' Vad vagy kökeny-
szilvákat THEOPHRASTVS, és ő utánna ATHE-
NAEVS így hívják σπιδιάς, GALENVS π ο μύρις, a'
honnai Deákul Prunum jyvvestre, prunellum.
Ezeknek-is az I ónál néhány nemei találhatók.
Az apró tseplez tövis-bokrokon termek ku-
lönö-

lönösen *Tad-kökeny*nek neveztetnek, Deákül *Acaciae Germanicae fructus*, Németül *Schieben*. Kökény.
 Ezeknek felette fojtós savanyu ízek van, me-
 lyel, a' mint a' Régiek íróllottak, hivesite-
 nek és száraztanak a' harmadik *gradusban*, 's
 annál-is inkább szoritanak. Késő őszfűzel, mi-
 kor a' dértől meg-lágyúttak és meg-feketerul-
 tek, némellyek meg-is ézik. Vagynak a' kik
 mézzel vagy nád-mézzel bé-tsinálva étel' ki-
 vánás, gyomor-erősítés, és has-menés tartóz-
 tatás végett az afztali tsemegék közü-is fel-té-
 szik. Mustban elébb meg-főve jobbnak tartat-
 nak. Magvattól egybe törve és borba bé-áz-
 tatva, a' *calculust* el-mor'saló erőt tulajdonitanak
 néki. Meg-szárazítva és borban meg-főzve a'
 nyeldeklőnek le-ereszkedésébeu *gargarismának*
 ditsének. Vagynak nagyobb-féle *Kerti kökeny-jzil-
 vák-is*. Ezek valamivel szeledebbek 's a'kor ér-
 nek mikor a' zab: a' honnan *N. Haber-schleben*
 nevet adtak néki *D. Pruna sylvestria praecocia*.
 Mi nyári kökény szilvának hívjuk.

A' *Kerti szilvák*, mint egyéb ízelid gyümöl-
 tsök-is, őltés által szereztettek. A' nagy *CA-
 RO'* idejében, a' mint *PLINIVS* írja *L. XV. c.*
13. Olosz Országban e féle szilvák még nem
 termettek, hanem *Syriából* szokták-volt oda
 meg-izárazítva által-vinni, a' hol *Damascusnak*
 tér-helyein ezek igen bőven termettek, 's
UNZER szerint *der Arzt B. III. p. 417.* ott
Prounaon nevek volt: mellyről Romában-is *pru-
 na Damascena*, *Damascusi* szilváknak mondat-
 tak. De már az ő idejében, úgy mond, meg-tolt-va
 ilyen szilvákkal-is Olosz Orzágnak minden ré-
 lize; mellyeknek néhány nemeit ki-is nevezi. Az
 elein éró, édes, muskotály, jó szemü, tejér,
 sárga, kék, leányka, török 's több e'féle ha-
 mar rothadó lotsos szilvák, újságokkal ugyan
 magokat a' nyalánk szájnak kedvelterik; de
 fok szelet, fájdalomos has-menést, hányást,
 hideg-lelést, izomjuzást fokízor okoznak, mi-
 dőn a' gyomorban hirtelen meg-fornak és el-
 poshaduak. Ugyantsak, a' mint az e' féle
 gyü-

gyümölcsökkel magokat egész nap töltő parázst gyermekek' és más nyalánk emberek' példájok mátatja, nem épen annyira veszedelmefek mint némelyek ki-főzés nélkül vádolják. A' *savanyu' izűek* ezek közt-is az *édes izűeknek* valamivel elébb-valók.

A' *keményebb husu őfzi szilvák*, mellyek a' fák' ágain-is nem el-rothadni, hanem a' Nap' melegétől egybe-rántzosulni, sőt egészen meg-is száradni szoktak, (mellyet femmi egyéb gyümölcsökben nem tapasztalunk) mind tápláló, mind egészséges voltokra nézve, minden köztünk esméretes gyümölcsök felett vagynak. Különös dicséretet érdemel ezekben az-is, hogy midőn más *savanyu izű gyümölcsök* szorítanak, ezek, mint a' *Tamarindus*, *laxálnak*. Ez az erő a' magvához ragadó, *édes-savanyu, búfos szilvákban*, kivált meg-szárasztva, 's úgy meg-főzve a' köz-nép előtt-is régen esméretes. Nyersen fok ízelet, és gyakran has-rágált-is okoznak. A' *keső-őfzi keményebb, és savanyubb izű búfos szilvák*, mikor a' többi el-fogytak, amazoknál nyersen inkább tettzenek; de nem annyira *laxálnak*. Meg-szárasztva pedig igen szíjjafak. Az egyik válásán egyenes, más részin horgas, lapos magvu, magvától el-váló, jó tömött húsu, bor izű szilvákat, *Pruna Damascena*, az édefebb izű húsos, ló-ízemű, török, 's több ilyen lotsos természetűeket Spanyol Ország-nak *Iberis* nevű tartományáról, (a' honnan kapták-vala) *Pruna Iberica*, *perdigona*, *prodigona*, nevekkal különböztették a régi Rómaiak. Ma a' leg-jobb-féle szilvák, minthogy meg-afzalva Magyar Országról és Erdélyből szokták leg-bovebben Német és Olosz Országba ki-vinni, *Erdélyi* vagy *Magyar szilvák*nak neveztetnek. Ide pedig, a' *PLUCHE*' Frantzia Apát-Ur' vélekedése szerint *Schau-Platz der Natur* Tb. II. p. 265. a' keresztes Hadnak a Szent Földről lett vízíza-jövetelével egyenesen *Syridből* hozatott, és *Szent Katalin* szilvájának neveztetett-volt. Erdélyben úgy láttzia, hogy Belztertze vá-

rosáról kellett el-terjednie: a' honnan nálunk *Beszterzei Szilvának* neveztetett. Ezek, minden ki-fogás nélkül, minden szilváknál előbbvalók mind *nyersen*, (a' kékségtől, melly a' harmat mérgivel fokszor elegyes, jól meg-törölve) mind *meg-á/zalva*, ha a' füstel, mint nálunk szokás, el-nem vesztegetnék és kormoznák. Meg-érdemlenék bizony ezek, hogy nagyobb gondossággal száraztatnának, mint nálunk eddig-elé a' köz-nép szokta. Nem-is nyerte-meg azt sohol semmi gyümölcs, hogy ennyi-féleképen vitettefsék, nem csak a' szegény emberek', hanem a' nagy Urak' asztalára-is, mint ez a' Magyar szilva. E' *zöld kordban* meg-hántva, gyengén meg-főzve 's mézbe bé-tsinúlva, a' kedvelebb Uri tsemegék közt vitézkedik. *Mibelyt annyira érik*, a' gyümölcs' tál-étkek közül ritkán marad-ki. Azután a' *szilva-tzibre* szégyent az Uri kényes asztaloknál ritkán vall. *A' magvát ki-vetve és szélyel basítva*, mind hajától, mind meg-hántva, hol maga magvával, hol nyers dió-béllel, hol szeg-fuvel meg-ízegelve böven száraztatik; és minden emberek' nyének nagyon tettik. *A' szilva-íz és liktárium-is* a' kedvelebb konyhai szereknek nagy részét téfzi. *A' borban főtt szilvát*, nyersen-is hajától meg-tisztitva, szárazon-is mézzel, vagy nád-mézzel meg-édesítve, sőt csak vízben főve magára-is, mind a' betegek, mind az egészségek nem ok nélkül szeretik. De ki gyózné mind elé-fzámlálni ennek a' ditsóságes Magyar *szilvának* minden érdemeit? E'bol égett-bor-is leg-több és jobb *destilláltatik*, még pedig nem csak nyersen bé-verve, hanem meg-izáraztva-is, a' melly a' szilvában ismét kulouös, semmi egyéb gyümölcsben fel nem találató tulajdonság. Fájais, hogy rövid szóval ezt-is meg-említem, igen tsudálatos a' szilvának: mert e'ben más szilva, baratzk, körtvély, alma, dió, tseresnye-fák, oltás által úgy egybe-elegyíthetnek, hogy ha a' magvok ki-nem mutatná, alig lehet-

hatne ki-találni mi-téte gyümöls legyen. C. BAVHINVS in *Pinace*, a' kerti szilváknek tizeub-at nemeit tette-lél. MÜLLER a' maga kertéiz Német *Lexicon*ában 33, nemeit számlálja. Láthatni ennek tsudálatos példáit a' Frantzia kertészek' oskolájában, a' kik Nemzeteknek elméségéhez képell, e' részben-is málokat *excellálnak*. Híretek köztök azok az apró verefessárga, magvoktól meg-tisztított, kedves fanyu izü, száraz *Brigmai* szilvák (*Pruna de Brignoles*), mellyeket skatulyákba rakva, *Prunecola* név alatt egész Európába széllyel küldöznek; a' mellyeket ök meg-fözve levekkel együtt szomjuság' 's forróság' óltására az éig magasztalnak. Az igen el-ért, meg-fonnyadt és édesuit szilvák hányást, has-menést vér-hast, hideg-lélést, és gyomor-gyengeséget iokának okoztak, a' magok gyomorban lett elposhadásokkal. Ez ellen, ha jó bort tisztán itznak rájok, fokot legithet: a' viz és ter pedig nagy kárt télzen.

§. CXXVI.

A' *Baratzk* Romában, PLINIVS' idejében igen ritka és drága gyümöls volt: ma mindenütt elég közönséges. Szagjával és boros ízével magát nagyon kedvelteti: de hasznára nézve nem érkezik a' szilvával. A' magvához ragadó *durántzai* és egyéb bor izü, húfos, leves baratzkok mindazáltal, a' mértékletesen évöknek nem ártalmolók. De a' száraz húsu, hamar rothadó, viz izü, őfzi, baratzkok; a' sejer szilvánál kevés-el elébb-valók. A' *Salernitanusok* a' baratzkra mustot innya jovalják; de igen oktanul: mert így a' gyomorban még hamarébb meg-forrana és peshedne. Tanátsofabb mind a' baratzknak, mind a' szilvanak magvát meg-törögetni és belét ki-

vénen húfok után meg-enni: mert ezek a' vér közül, a' gyümölcs-lévből gyült, peshedt vizet, a' vizellet' útján, az egészségnak nagy hasznára kihajtják és tisztítják.

Nem lehet itt-is, avagy csak múltól meg-nem említenem, hogy ha egyebek nem vólnának-is, a' mikből a' földnek mostani ábrázat-ját, leg-alább az emberi Nemzetnek nem ol-lyan régi eredetét mint a' *Chinaiak* álmodját, észre kellene vennünk; tsalhatatlan bizony-ság volna e're a' melterségeknak, és jobb-jobb-fé-le gyümölcsöknek olly későre, és lépélenként rendellett el-terjedések; még pedig mind Nap-kelet felől e' Világnak több részeire. Mi vólna ugyan-is egyéb oka, a' többek között annak, hogy tsak a' hitvány *Tengeri-baratz-kok*-is, az egyébként olly gondos, bölts és gazdag *Római Uraknál*, *PLINIVS'* ideje előtt, a' mint ő írja *L. XV c. 12.* mint-egy 30, esztendőkkel kezdettek esmérteni *Rómában*, a' mikor köztök egy illyen baratzk egy *denaron*, melly a' mái pénzek szerint tizen-öt krajtzárt tett, el-költ? *PALLADIVS L. XII. in Novembre Tit. 7.* a' maga idejében mivel baratzkoknak négy nezeit említi: *Genera Persicorum sunt haec: Duracina, Praecoqua, Persica, Armenia.* *PLINIVS l. c.* a' *Duracina*t ismét két-félének írja, az az: *Galliainak 's Asiainak*, és hogy a' *Galliából* valók leg-nagyobbak valának. *Az elem* vagy *nyárban* érozet pedig ugyan ő hívja *Praecocia, Praecoqua*, a' *Görögök* hívták *Baracocca* vagy *περκοκκα*; mellyekből olztán lett *Apricocia, Apricosen* nevek, a' mint ma sokak-tól neveztetnek. Ezeket ő *Supernatidnak*-is mondja; minthogy az *Adriaticum* tengernek felső részéről, a' *Sabinusok* vízik-vals *Rómába*. Es nagyon tsudálkozik maga-is, hogy lehettek ollyan drágák, holott hirtelen való el-rothadások miatt, két napnál tovább nem lehet tartani. *Dioscorides* úgy ír rólók, mint-

Baratz-
kok' régi
bazája.

A' Ba-

ratzok

kedves

gyümöl-

tsök.

Genera

Persicorum

sunt

haec:

Duracina,

Praecoqua,

Persica,

Armenia.

PLINIVS

l. c.

a'

Duracina

t

ismét

két-félének

ír-
lek?

ha ezek, és az *Armeniaca*, melyet mi bizonytalan eredetiről, mintha valahonnan a' tengeren hozták-vólna közinkbe *Tengeri-baratzk*-nak nevezünk, egy-félék lettenek-vólna. *PLINIVS* és *COLVMELLA* meg-külömböztetik a' két-röt. *SALMASIVS* a' *Praecociának* azt a' jelét téltzi, hogy nyárban elein érik, és apró. De jól meg-állhat a' két értelem együtt-is: mert a' *Praecociák* lehetnek nálok, a' köztünk-is közönséges, leg-elébb érő apró tengeri-baratzkok; az *Armeniaca Mala*, *Epirotica rotunda*, (melyet *Armeniából* és *Epirusból* véz-nek-va a' Romaiak) a' nagyobb-félék, ke-rekebbek, és későbben érők. Vagynak a' kik ezt a' *Perseával* vagy *Perficával*-is egynek gondolják. Mellyről, a' mint *ISIDORVS* jel-jegyzette, a' Régiek közt a' vólt a' *traditio*, hogy a' Nagy Sándor' fzüle-attya *Perseus* vitte-vólna-által *Persisből*, vagy *Perfiából* Egyip-tomba mint mérges gyümölsöt, az oda való emberek' büntetésére; és el-plántálta-vólna *Mempbisnél*, a' kiről *Perseának* vagy *Perficának* neveztetett. E' lett-vólna oka, hogy Nagy Sándor-is midön ott győzedelmeskedett-vólna, fzüle-attya' tiszteletére e vel rendelte a' győ-zedelmeleket meg-koronáztatni. De reménység kívül a' jó földben ez a' mérges gyümöls itt egészen meg-ízeldult és ártatlan jó izü gyü-mölsé lett. Így hozza ezt elé *COLVMELLA* L. X. §. 405.

*Striantur calatbi, et pomis quae barbara Perfis
Miserat (ut fama est) patriis armata venenis.
At nunc expofiti parvo discrimine letbi
Ambrosios praebent succos, oblita nocendi.*

De *PLINIVS* c. 13. e'ben ellenkezöt tanít; hogy t. i. a' *Persea* a' *Myxus* nevü verefs gyümöls-hez hasonló vólna; és ez a' Nap-keleti tartományokon kívül nem-is találhatnák: a' *Perficum* pedig, melly *Perfiából* vitetett-va hajdon Egyiptomba, onnan *Rhodus* szigetbe, azután idővel Görög Országba, (a' hol-is még a' Nagy Sándor' idejében esméretlen vólt), onnan

Olutz Országban és Európának több tartományaiban el-terjedett, mindenkor minden egyanuság kivül tétetett egészséges gyümölcstöröl volt. *Nec est alius eis pomis innocentior cibus*: így szól I. XXIII. c. 7. az az: nints ezeknél az almáknál (érti a' baratzkokat, a' pomum név közönséges lévén nállok minden fái gyümölcstörökel) ártatlanabb étel. GALENVS, DIOSCORIDES 's más régi Orvosok e'ben nem egészen egyeznek PLINIUSsal, a' kik a' baratzkoknak természetét közönségesen felettébb hidegnek és nedvesnek tartják, melly szerint a' gyömrot rend kivül meg-hutik, és ott hamar meg-pushadnak. 'S e re nézve, kivált étel után enni igen ártalmosnak mondják; minthogy könnyüségek szerint, fellýul maradván, nagy gyomor-íelzu'ést és rágást szereznek. Méltók különösen a' GALENVS szavai, L. I. de A. F. c. 19. hogy Deákül ide bé-irattalsának: *Fructum hunc, sive mala persica, sive (ut Graecis nunc mos est) simpliciter persica appellare velis, sive aliud quoddam vetus nomen praeter haec vestigare, potes id per magnum ocium facere. Nunc autem discas, quod nominibus ipsis erit utilius, quod scilicet ipsorum succus et veluti caro facile corrumpitur, pravaque omnino est. Quocirca (quod quidam facere solent) non post alios cibos mandenda: corrumpuntur enim in superficie natantia. Sed in omnibus, quae pravi quidem sunt succi, verum humida sunt ac lubrica, et quae subduci facile queant, id communiter tenendum: ea ob id ipsum ante alios cibos esse sumenda. Ita enim fiet, ut et citius subducantur, et aliis cibis viam muniant. Quae si sumta postrema fuerint, una secum alia quoque corrumpent.* Így tapasztalták ezt az újjabbak, foként bővebb éléssel; és épen philozophicus gustust kívának a' baratzk' ételhez, hogy t. i. annak hirtelen meg-frissító, kedves, édes-savanyu bor izü, fok, hives levitol, magokat az emberek meg-tsalatni ne engedjék. Ide járül az a' hibájok-is, hogy hirtelen szörnyen meg-is szoktak etzetefedni az egyébként-is erőten,

Az egész
règgel
mennyire
egyeznek?

hideg gyomorban. A' honnan a' jó bort ezen ártalmoknak el-fordítására mind reá iva, mind úgy ha a' hajoktól meg-hántva, darabonként borba egy darabig áztatva észik-meg, igen jó-nak tartják; minthogy spongyiás húfok a' bor-ból fokot bé-szokott innya, és e' miatt nem rothadhatnak és etzetefedhetnek olyan hamar meg. Etel előtt mértékletelen éve, a' hasat lá-gyítják; a' vért hívesítik és higitják; a' meg-dugulásokat ki-bontják. De ha ki, akár mikor-is, a' baratzkokból igen fokot észik, attól, ki-vált ha jól meg-sem ért volt, a' gyomor' rá-gálon és véres has-menésen kívül, kólikát és hideg-lelést-is könnyen kaphat; el-telvén a' vé-re fok poshadt nedvességgel. Az inaknak kü-lönösen, holmi titkos erővel, ártani tapasztal-tattak; kivált a' tengeri és sima bőrű avagy mezitelen baratzkok: mellyekben melly igen éles savanyúság legyen el-rejtve, a' belejék vágott kéleeknek hirtelen való meg-leketulése bizonyítja. A' *Barbarusok* ezt Kereszténye-neket ölö gyümölsnek, (*Matza Franca*) vér-hasi és hideg-lelést szerző tsemegének nevezik.

A' máj közönségesebb fel-oltság szerint, a' baratzkok három nagyobb nemekre oltsatnak: Magva való, magvához ragadt peljhés, és si-ma bőrű baratzkokra. Ezek ismét nagyságok-ra, formájokra, színekre, szagjokra, izekre, érésekre idejére, magvoknak formájára és a' helységekre nézve a' hol teremnek, megint sok-félék. ZUCKERT l. c. p. 181. mind a' tengeri-ba-ratzkoknak, mellyeket LINNAEVS a' szilvák' rend-be tétzen (*N. Apricofen, Morelle*), mind a' rend szerint valóknak, mellyeknek tulajdonabb nevek *Persica, N. Pbirjibing*, tiz-tiznemeit írja-le. Né-kem azokon által-menni nem tzelom. Haem tsak azokat a' jeleket téfzem-fel, mellyekből könnyen meg-lehesse itélni, mellyik mennyi-re legyen kedves és egészséges. A' baratzk' jóságának jelei, úgy mond az említett *Auctor*: ha szabad árben, verő-sényes helyen, a' Nap' sugarának ki-tétve nevckedett; maga nem

A' jó Ba-
ratzknak
esmértetű
jelei.

szerint illendő nagysága van; jól meg-ért, mellynek a' pelyhés baratzkokban jele, ha szároktól könnyen el-válnak: mert a' mellyek le-hullottak, azok felettébb el-lévén érve és toplósulva, kedveléseket el-vesztették: a' sima boruek ellenben úgy jók, ha a' fűről magoktól le-hullottak; e'kor jutván tökéletes meg-érésre, mellyel éles savanyuságokat nagy ré-szint le-vetkezik. Továbbá, ditsértetnek a' baratzkok, ha a' bőrök gyenge, vékony, csak kevésé pelyhés; a' hűsokról könnyen le-válik; a' hűsok nints a' magvokhoz ragadva, (mint-hogy a' magvokhoz ragadók e' mi híves *Climákban* ritkán érhetnek jól-meg; jóllehet e-gyébként tartósfabb vóltokra nézve ezek na-gyobb betsületet érdemlenének); a' benne lé-vő sűrű *fibráktól* keménynek tette: nek, ked-ves édefséggel elegyes tsipős-savanyu, vagy bor-ízu lével tellyelek, hogy alig leheffen úgy meg-hántani vagy harapni, hogy a' levek ki-ne tsorduljon; jó szagok és izek közü hol-mi muskotály-szag és iz-is tapasztaltatik ele-gyedve lenni. Az igen gyapjos, kerti spallé-rokban vagy más árnyékos helyeken nőtt, aprón maradt, vagy izokatlan nagyot nőtt, jól meg-nem ért, zölds, vagy igen toplós, ká-sás, sovány, ízetlen bűzetlen baratzkok, vala-mint a' fűájnak, úgy az egésznek-is ellenire vagynak. Eszik a' baratzkokat nyersen-is, meg-főzve-is, meg-száraztva-is nád-mézzel bé-tsinálva, és *confedleknek* készítve-is fokképen; és meg-írísítö 's szív-erősítö hasznáról egyéb gyümölcsek felett ditsérik. Bé-tsinálni és *confedleknek* készíteni a' tengeri apró sárga ba-ratzkok alkalmasabbak, minthogy toplós, ke-mény hűsok, a' mézet és egyéb ízereket job-ban bé-ífsza.

A' sima bőrű dió, szilva, tzitrom-baratz- A' korisos kok más olyan forma fákba való által-óltásból baratzkok fzaparodtak. A' kemény, szijjas, sárga hűsü birs-hogy let-alma-baratzkok, birs-alma' tsemetébe óltattak-tek?

vólt. A' hűfokra nézve baratzk, magvokra nézve édes mondola-baratzkok, a' kettőnek egybe-házasítása által lettek. Az egyik oldalán szép piros ró'sa színt viselő, és ró'sa szagot botsátó *Rhodacena* nevű baratzkokat, a' *Geoponicus* Irók' meg-jegyzése szerint, DEMOCRITVS szerzette-vólt, veres ró'sát ultetvén a' baratzk-fa' tövire. Az egélsen veres hűfú vér-baratzkok, a' hajából gondoson ki-vett és friss meleg marha-vérben meg-áztatott, 's oda vízíza téve el-ültetett baratzk-magról tartatnak származtagnak lenni. Lásd *Eap. Porta Mag. Nat. L. III. c. 14.* Ha mint a' karod, a'kora vastag, két könyöknyi hoszszu, nyers fűz-fát a' közepén által-fűrtz, és a' baratzk-tsemete' tetejét ágától meg-nyesve, ott helyben rajta által-erelzted, 's így a' lyukat sárral 's fa' mohával bé-tsinálván, 's a' fűz-fának két végét kávába hajtván, jó mélyen a' földbe bé-árad, hogy a' közepe csak félig érjen-ki, és vízzel gyakran öntözöd, a' baratzk-fa a' fűz-fával elztendő alatt egybe-forr; a' mikor alatt el-vághatod, hogy a' nedvelséget azután csak a' fűz-fából végye. Ezt, így ír PALLADIUS *R. R. L. III. T. 17. n. 8. Febr.* ő egy Spanyoltól tanulta-vólt, melly szerint az a' fa, mag nélkül való baratzkokat terem, 's a' t. Vagynak bizony, a' mint fellyebb is említettem-va, a' Természetnek fok e féle játéka, mellyeket tsudálva szemlélnék az e-télékben gondoskodó tudós emberek. *Girardot* Frantzia Muskotéros, azt a' maga nevérol neveztetett híres, izörnyü nagy, szép és jó izü baratzkjait, tsak épen gondos daikálkodással a' *Corbeil* leg-alább való baratzkokból vitte-va *Niquereuil* nevü jófzágában annyira, hogy a' Pári'si piatzon azokat ma-is tsudálkozva vásárolnák; és az előtt száz elztendőkkel ő maga elztendőként néhány ezer *Livert* bé-vehetne azokból, *VNZER der Arzt B. III. p. 411.* Mivelélekről így ír P. RAPINVS:

Persicam arena juvat, si perpluat humor arena.

az az: hogy a' baratzk-lák a' fővenyet izere-
tik, ha azt gyakran nedvesítik. Egyébként
az egész mesterségnek lumnája, hogy tavasz-
szal, mikor virágzik, az ártalmos hidegtől,
széltől, harmattól, ködtől, esőtől minél jobb
móddal lehet védelmezni kell; minthogy fe-
lette gyenge, érzékeny és jó meleget szerető
fa: mellyre, ha a' fejer fal mellé úgy ültetik,
hogy az, a' Nap' sugárit reá vizsgálva-
veri, igen sokat segít rajta.

§. CXXVII.

Az *Almának* és *Körtvélynek* sok-féle nemeit
külön-külön meg-empliteni a' rövidség nem enge-
di; de nem-is szükség: mert a' CXVIII. § ban em-
litett jelekből ezeknek természeteket akárki ma-
ga könnyen meg-határozhatja. A' *Körtvély* po-
ronyóbb, levefőbb és hathatófabb bor ízével, a'
szájnak, az almánál kedvesebb. De minthogy
a' gyomorban hamarébb és erőfőbbben meg-sorr,
's rozsfzabb 's tsipősebb etzetté-is válik; az e-
gészségnek kevesebbé hasznos. Egyéb-iránt több
tápláló erő van benne; a' hafat-is, kivált főve,
bővebben mozdítja.

Az *Almák*, úgy láttzik, hogy mindenütt
eredeti gyümölcsek voltak. A' régi Görögök, Az Almák-
ról. a' mint fel-jegyzette ATHENAEVS L. III. c. 7.
*Bacchus*t tartották ezek' fel-találójának vagy
szerzőjének, mint szintén egyéb gyümölcsek-
nek-is: a' honnan az ő kebelébe almákat szok-
tak-vala felteni. *Mela* vagy az *Atolesek'* szól-
lisa szerint *Mala* nevet pedig a' gondos szor-
galmatofiságról adtak az almáknak, minthogy
ők ezeket nagy gondofisággal szokták-vala ne-
velni és szaporítani. A' melly név-is e' sze-
rint által-ment azután a' Romaiakra-is. *Poma*
Deák neveket pedig ISIDORVS szerint, *quasi opi-*
ma,

ma, ab ubertate copiae, a' nagy bővségről nyerték; igen bőven teremvén ezek e' Vásgon minden-felé. Elein az almák mindenütt csak vadon termettek, mellyekből minthogy fojtós vadságok miatt egynél többet fenki meg nem ehetik, *Unedonak* nevezték-va: de hihető, hogy Nap-keleten, kivált az Özön-víz előtt, nem voltak olyan fojtós-savanyuk, mint ma szoktak nálunk lenni a' vad-almák. *Sexus Papinius Consult* mondja *VNZEK l. c. p. 408.* (nem nevezvén-ki honnan vette) hogy az almát leg-előbbször Olofz Országba által-vitte-vólna. *DE PLINIVS L. XV. c. 14.* néki csak a' *Zizyphát*, mellyet máfok *Jajubának* neveznek, és a' *Tuber* vagy *Tubus* nevü gyümölcsök' által-vitelét tulajdonítja, hogy *Augustus* Császár' idejében, uralkodásának kezdetiben ezt *Africából*, amazt *Syriából* vitte-vólna Olofz Országba. *Galliába* pedig leg-előbbször, *de la MARE* szerint, mind az almát, mind a' körtvélyt a' Romaiak vitték-vélt-által, mikor azt magoknak hódoltatták. Értsd a' jobb-féléket. Mellyek-is azután a' gyakor által-plántálás, és egy-másba való óltogatás által, a' mint *PLINIVS* ki-fejezi *per adukteria varia*, fojtós vadságokat mind inkább-inkább le-verkeztek; sőt idővel némellyeknek savanyúságok egélzen ki-is állt. Mert az édes almákat, egyedül a' fok rendbéli által-óltásból tartják eredteknek lenni. Ma az almák három közönségebb nemekre osztatnak: *Vad-almákra*, *Óltottakra*, vagy kertiekre, és *Magon* költetve. A' vad-almáknak három; az óltottaknak, mellyek édes-savanyu, vagy bor ízü levekkel kedveskednek *huszon-negy*; az édes izueknek hét külömségeit számlálja *Du Ham*-ból *ZVCHERT l. c.* Lehetnek többek-is; leg-alább könnyen lehet többre szaporítani. A' magról költeteket, minthogy a' *Cidre* nevü alma-bort a' Frantziák és Anglufok ezekből csinálják, *Cidre*nek hívják. En mind ezeket a' külömségeket rövidség' kedvéért el-mellozván, szükségefőbbnek

tartom annak jární végére, mi-féle almák mennyire egyezzenek az egészséggel. Bizonyos tapasztalás, hogy azon név alatt lévő almák is egy helyt jobb izuek és egészségesebbek, mint másutt: azért az izelítés itt bátorságosabb tanító mesterünk lehet. De ez aránt-is, minthogy azokból, a' miket fellyebb §. LXXXIII p. 24- az Eledelek' természetének izelítésbéli megkülönböztetéséről. és §. CXIX. p. 340. a' gyümölcstokról közönségesen meg-irtuuk, tsak cgyfzeri belé-harapással-is akár-ki, ha izelítésbéli érzékenységet el-nem vesztette, könnyen maga meg-ítélheti, mellyik almából mit vár-hasson; e'ről itten újra különös *tractat* indítai nem ítéltém szükségesnek. A' Régiek mit tartottak az almákról, summáson meg-irta a'ról az ő gondolatokat ATHENAEVS L. III. p. 80. annak a' régi *Diphilus* nevü Görög Orvosnak, a' kit elébb-is ditsérettel említénk, ítéletében: „ A' meg-értek közt, úgy mond, ditséretebb nedvességgel birnak az *caejek*; mellyek „ a' beleken könnyebb munkával által-takarodnak, és semmi névben nem szoritanak: „ a' savanyuknak nedvessége alább-való; mivel a' hafat késlelteti. A' mellyeknek gyengébb édeségek van, azok a' száznak nagyon tertzenek, mikor észik; és kevésé szorító erejekkel a' gyomornak-is hafználnak. „ *Orbicatának* hívják, (értsd a' Görögök közt) „ mellyek keves szorító édes izekkel a' gyomornak magokat leg-inkább ajánlják: *Solanina* és *Platanina* a' nevek, mellyek jó nedvességekről, és hogy a' beleken könnyen által-mennek, ditsértetnek; de a' gyomornak semmit nem segitenek. *Mordianának* „ nevezik azokat a' leg-szebb ízűeket, mellyek ételre fordittatnak „. A' Romaiaknál a' savanyuk közt leg-ditséretefebbek valának ezek; *Nattiana*, *Picena*: az édesek közt; *Melime-la*, mellyre néz MARTIALIS Lib. I. Epigr.

44. 7. 4.

Dulcibus aut certant quae Melimela fuvis.

Di-

Az egésze-
gre neze-
ve hogy
kell meg-
váltatna-
ni?

DIOSCORIDES az édes almákat az almák közt leg-jobban táplálni, a' hasat légysítani, a' gesztyákat üzni; de a' gyomornak leg-inkább ártani mondja. GALENVS ezeket a' teltet nedvesíteni és kevésé melegíteni írja. Értsd azokat, mellyeknek mézes édeségek van. Mert, a' mellyeknek csak a' fok víztől van édeségek, azok, mint a' viz, csak hívesítenek; és minthogy hamar el-rothadnak, a' gyomornak egyéb almák felett ártalmosok. A' fojtós ízű édesek a' *fibrát*kat, mint a' tser egybe-sugorítják, 's ennyiben erősítenek és száraztanak, mint az ó szomjuságot okozó erejek nyilván bizonyítja. De a' mennyiben, a' taknyos, rosz nedveségeket minden igazítás nélkül ide is tova-is bé-zárják, a' hol azok a' magok természetek izeint, könnyen meg-rothadnak, a' beleken-is a' szélnek útját el-fogják; e' miatt, valamint a' száznak alkalmatlan izekkel, úgy az egészségnak-is szorító erejekkel roszszúl szorgálnak. A' *tiszta javanyuk* a' taknyot oszlatják; a' vért higitják; az epének forróságát és rothadó természetét meg-igazítják; az ételt kívántatják; a' szomjuságot oltják; a' has-menést tartóztatják: de az édeseknél több izelet tsinálnak. A' melly hibájok miatt, ha fojtóság is elegyedett hozzájuk, annál félelmelebbek, úgy hogy a' tiszta vad-almákat, ha kinek szája ize izenvedhetné-is, nyersen meg-enni épen nem volna bátorságos. Azért inkább mindennütt csak lörének, vagy a' mint köztünk hívják a' *Cidrer*ől tsugörnek és etzetnek izokták a' szegény emberek ezt fel-szedni. Némelylek meg-halogatva, szelid gyümölsökkel együtt, a' fojtós tselédek' számára, meg-izárasztva, télre el-is télzik. A' szarvas marháknak has-menésfel, és nagy nyál 's könnyv-folyással járó nyári dögleletes járovány nyavalyájokban, mind nyerten kevésé meg-törve enni, mind a' kifatsart levét kevés vízzel elegy inniok adni, rem régiben a' *Berlini* gazdaság körül gondoskodó tudós Társaság igen halznosnak találta.

DIEMERBROECK *Tracl. de Pest. L. II. p. 181.* az annát az emberekre nézve-is, a' *Ninwegi* pellisben nagyon haiznosnak tapasztalta. A' *bor izu és keves szagu szelid almák* (*poma redolentia*) minémuek a' *Frantziák, Anglusok és Németek* közt a' *Calville, Furos, Reimette, Pigeon, Rumbour, Guldering, Borsdorfer, Stettmer, Majschanzter* 's több e'féle almák; nálunk a' jó vajus, boros, szeges, jeges, bór, tzigány, selymes, gyógyi, brassai almák; mindenek felett pedig, a' mi *Maros-Széki Pári's-almánk* (a' mellyeket a' leg-irigyebb idegenek-is, a' mikor meg-kóstolják, akármelly külső *Orizági leg-jobb-féle almákkal* hasonlónak vallani (*paria esse*) kéntelenitternek): ezek, mondom, a' mennyiben kellemetes szagjokkal, és ezen betses szagot botsátó belső kéizuletekkel a' szívet erőlsítik, az elmét ébrefztik, a' *melancholiát* és *szomoruságot* uzik, a' *izájat* és belső rézket nyirkosítják; édesfégekkel táplálnak, hafat lúgyítanak; savanyuságokkal rothadást ellenzenek, vért vékonyítanak 's a' t. az alinák' nemzetségei közt leg-elébb-valóknak, és leg-ártatlanabbaknak igaz jussal tartatnak. Azt mindazáltal a' leg-ártatlanabb almákról-is meg-kell vallani, hogy rend kívül fok *fixus aert* viselnek magokban: mellyel, kivált az erőtlenebb, hideg gyomorban és belekben, felettébb fok szelet tsinálnak. *BOERHAAVE Pruect. ad Inst. Med. §. 55.* mint a' nagy *BOYLE* által próbált dolgot, úgy emliti, hogy a' nyers alma, olyan helyre tétettetvén, a' honnan az *aert* egészen ki-vették, egy nap magából annyi új *aert* botsátott-ki, a' melly hús a'kora helyet meg-töltött, mint vólt maga az alma; és, hogy ez az *aer* a' közönséges külső *aernél* kétszer nehezebb vólt: meg-sutve, vagy főzve pedig az almákban semmi e'féle *aer* nem taláztatott. *HALLER Ur Comment. ad L. c.* a' *HALES'* újabb próbáiból 48-/zor mond több *aert* lenni az almákban, unnt a' mekkorák ok magok; a' mellynek-is, úgy mond to-

mennyiben
ártanak?

udbba, olly nagy ereje van, hogy az, 11776, fonu teréhnek ellene állhat. Képzeltetni, mi lesz' e'ből, midőn a' *fermentatio* által fel-melegedvén, magát a' belekben ki-terjeszti, ha alá vagy fel hamar útat nem nyerhet. Vádoltatnak az almák a'val-is, hogy *caku.ust* tsinálnának; és hogy az erőtlenebbekben viz-korságot, és vizellet nem tartóztathatált ízzerzenének. *BEHRENS Select. Diæt. p. 127.* említ egy leányt, a' ki valahányszor elteve almát ett, azon éjtfzaka mindenkor maga alá vizellett; és ez a' baja a' szerint nevededett és apadott, a' mint magát az alma-éteiben mérsékelte. Toplós, meg-fzáradt részek az almáknak, fokaknak nagy belső fájaldalmokat szerzett; míg a' beleken eméltetlen által-verelkedhetett. Nyerfenis, mikor őzfzfel a' fűről le-íztedték, és még jól ki-nem izzadták magokat, a' mint elébb is meg jegyzettuk-va, fokk+ hamarébb ártásnak, mint néhány héti tartás után. Mellyekből meg-lehet érteni a' *JUVENALIS'* betzédét-is *Satyr. XI. v. 74, 79.* az almák' minémuségeiről:

*Aemula Picens, et odoris mala recentis,
Nec metuenda tibi, siccatum frigore postquam
Autumnum, et crudi posuere pericula succi.*

nem különbben, hogy a' jól meg-sütés és főzés által aertől ki-tisztult almákat a' betegek is haszonnal ehetik: kivált, hogy az édes almák, a' mejjnek mindennémü nyavalyáiban, kü önöfen pedig a' gyermekek' fojtogató száraz hurutjokban, kevés *Candi-zukker*, porral meg hintve, mind enni, mind főt leveket hörpölni nagyon segíthetnek. Némelleyek, ki-vávjván az édes almák' közepit, *Candi-zukker*rel megtöltik; így meg-sütik, és a' hurutolókkal szembe tűnő haszonnal étetik. Az óldal fájófak' számára, tömjént téfznek belé, 's úgy sutik-meg, és adják meg-enniek. Külső kötőnek-is az almák, jó lágyon meg-sove vagy süve, liszettel elegy, a' tuzes kelevényekre hasznoson tétetnek. Ha a' vérmes, forró szemet sült

*Orvosi
hasznai.*

Édes alma-béllet, tojás' fejezével és uád-mézzel,
's kevés kámtorral jól egybe-torve, lágy me-
legen bé-kötik, szépen meg-tisztítja.

A' körtvélyek a' régi Egyiptomi pyramisok' formá okról Deákül Pyra nevet vettek: Görögül hívják *Αρμα*, *Peloponnejusz*nak, a' honnan ezek el-
előb el-terjedtek-vala, *Αρμα* nevü helyységé-
ről. A' Diatára tartozó egyéb természetek-
ben az almákkal egészen egyeznek, úgy hogy,
a' miket az almákról, az o' izek szerint, be-
széllettünk, ezekre-is mind jól által lehet vin-
ni. Hanem, a' szorító erő jóval több ezek-
ben, úgy hogy, némelly apró vatzkorok csak
kóltolással-is izinte meg-fojtják az embert; sőt
a' medve-is, ha hirtelen bé-rágja, meg-bódül
tőlek: Izelet-is többet csinálnak; bőven éve,
hamarébb vezedelmes kólikát-is szerezhethetnek;
mellyre nézve a' *Salernitanusok* jigen rolszűl
szólnak rólok:

Post pyra, presbyterum quaere, vel adde merum.
az az: Ha körtvélyt ettél, vagy a' papot hi-
vasd, vagy hamarjában jó borral el-nyomtasd.
Meg-főzve vagy sutve szorító erejeket egészen
le-vetkezik, és a' hatat derekasint lágyítják,
a' gyomornak sem alkalmatlankodnak annyira:
mint ezt-is elméfen meg-jegyzették a' *Salerni-
tanusok*:

*Dum coquis, antidotum pyra sunt; sed cruda ve-
nenum.*

*Cruda gravant stomachum, relevant sed cocta
gravatum.*

Az *Arabs Medicusok* az almákat és körtvélye-
ket befcüd-is szerzeni állatták: melly az o' föld
természetü, fojtós savanyuságokra nézve, nints-
is minden fundamentom nélkül, kivált nyer-
sen, és gyakrou éve: a' mennyiben azok az
ereket imitt-is, amott-is egybe-sugorítván, a-
zokban dugulátokat és kelevényeket könnyen
szerezhethetnek. Más különös hibájok a' kört-
vélyeknek, kivált a' a'lieknek, hogy a' bőrök'
alya és a' magvok' környéke meg-emészthet-
len követszel tele van: mellyel *arenát* és *calculust*

tsinálni nem ok nélkül tartatnak; és hogy megért állapotra is igen későre jutnak; mellyet kóstolás nélkül alig is lehetne meg-esméni: a nyáriak pedig telette hamar el-rothadnak, és igen fok fzelet tsinálnak. *Ant. de HAEN* Ur írja *Pathol. T. IV. p. 438.* hogy esmért-légyen olyan embert, a' ki, akármi-féle körtvélyből, ha tsak egy negyed rélyzt ett-is meg, azonnal gyomor-fájást és gyenge kólikát érzett magában, mellyet kevés idő múlva hasmenés követett; egyéb minden-féle gyümölytsöket pedig minden alkalmatlanság nélkül meg-ehtett, az egy vizbeu főtt a.izzu izilyán kivül, mellynek a' szagjától-is mindjárt purgáló-dott. Az én ítéletem szzerint mindazáltal, épen vakmerő együgyűség volna ezekkel a' meg-jegyzett hibákkal a' körtvélyeket mind ezy-aránt terhelni. Mert tsak e' mi Orizágunkban is közönségesen tapasztaljuk, hogy köztök, az ő nemek, terméleknek helyye, az égnek melesége és miveléleknek minéműsége szzerint, igen nagy külömbőség légyen; annyival is inkább más ügyefebb Országokban fok meg betsulhetetlen jó izü körtvélyek találatnak. *Doctor KRÜNZ* Német ember, a' maga *Oeconomica Encyclopaedia*djában, a' körtvélyeknek 107, külömbéseit tette-sel; a' mellyek közül 48-at bővséges, édes, meg-trisító és hivesítő levekről, és vaj forma, vagy egyébként poronyó gyenge húlokról okolón *commendal*: minéműek a' jól meg-ért Tsáfzár és *Bergamote*-körtvélyek, vagy a' *Syriai* helylységek' nevek szzerint, a' honnan jöttek-vala-által Romába ezek a' *Begarmond*-körtvélyek; mintha mondanák *Fejedelmi körtvely*: a' *Beg* Fejedelmet, *Armond* körtvélyt téven az ő nyelveken. Deákül hívják *Tarentina*, a' hol kezdették leg-elébb ezeket mivelni; a' mellynek egyedül 15, külömbéseit jegyzették-meg az ugyes kertészek. Nálunk a' tor'satlan, muskotály, nád-mézes-körtvélyeket ezeknél minden tekintetre nézve, valamint a' ízjnak, úgy az egélségnek is semmivel nem tartják al-

alkalmatlanabbnak (ZUCKERT l. c. p. 147.) mellé tévén mindazáltal ezeknek-is, az ő minden gyümölcstükrökkel közönséges szelet szerző természeteket. Mi a' gyengébb, hűs, leves körtvélyeket csak nyersen szoktuk a'ztalra vinni: a' honnan ezek nálunk a'ztali gyümölcstükröknek-is neveztetnek. A' tömöttebb húsu Tsízfár-körtvélyeket meg-hántva, és fel-halogatva, f' rró vízzel kevésé meg-párolva fokon *postpasin*ak-is szárasztják; a' savanyubbakat többire meg-főzve vagy sulve költik-el; melly ízerint a' betegeknek-is bátron lehet ajánlani, akárminémű állapotjokban. Meg-a'zálva a' körtvélyek a' leg-erősebb kapások' gyomrának-is dolgot adnak. Egyéb étkek előtt éve, a' felettébb való has-menéseket és vér-folyásokat tartóztatják: étel után éve pedig, az erőtlen bideg gyomruaknak hasok' tisztulását siettetik és bővítik. Ki-fajtott levekből a' bor izueknek kedves izü, édes-tsipós *Cidre* léizen. Az igen fojtós izü vatzkorok etzetnek fordítatnak: melyeket e' miatt a' rókák-is, a' kik egyébként a' körtvélyt különösen szeretik, nem bátorzkodnak meg-enni: a' mint tartják ezen régi Deák közmondások: *Pyra vulpes non comest. Tam facile vinces, quam pyrum vulpes comest.* PLAVTUS in *Mosfell.* III. 1. 22.

§. CXXVIII.

A' *Narants*, *Pomagránát*, *Tzitrom*, *Limonia*, mint külső formájokra, úgy természetekre 's hasznokra nézve-is egy-mástól kevelet különbözőnek. Hajoknak külső sárga s' szagoskodó része, az agy-velőt, szívet, gyomrot erőssíti; a' szelet üzi; a' vért melegíti; a' *perspiratiot* segíti: keserü izivel a' gelesztát-is meg-öli: innen fü-szerfiam helyett konyhai haszont-is gyakran fordítatják. EZ alatt lévő *fejer*, *izetlen belek*, mint a'

• II. Darab. B b mály-

mályva, lagyt és úkit. *Magvok* ízorit, szárazsz, és melegít. *Levek* az *appetitust* gerjeszti, a' belső részeket erősíti; a' forróságot óltja, a' vérben támadható rothadtságnak ellent-áll: a' honnan a' Törökök és más meleg tartományokat lakó Nemzetek, minden forró nyavalyákban, sőt a' pestisben is gyakran egész poháronként igen nagy haszonnal szokták a' limonia-levet innya. Ezen meg-nevezett gyümöltsök, régen csak *Mediában*, *Perfiában* és *Affyriában* termettek: ma Görög, Olosz, Frantzia, Spanyol Országokban, sőt nálunk-is a' pompásabb kertekben elég bőven talátnak; jollehet ezek mindenkor vadabb természetűek, mint a' mellyeket a' meleg tartományokból hoznak. Minél kívánatosabban van e'ben vagy amabban az édefség a' savanyusággal mértekelve, annál elébb való hasznára nézve-is. Itren, a' narants a' pomagránátnál; ez a' limonjánál; a' limonia a' tzitromnál nagyobbra betsültek. SCALIGER és CLVSIVS azt írják, hogy *Indiának* *Ceylon* nevű szigetiben igen édes haju és egészen meg-ehető narantsok termenek; *Chinában* pedig ennek egy bizonyos neme, édefségével a' nád-mézet feilyül-málja. Ezek-is, mint fízintén egyéb leves gyümöltsök, minél édefebbek, annál kevesebbé hivesitenek és erősitenek; ellenben inkább nedvesitenek és melegitenek.

A' *Narants*, *Tzitrom* és *Limonia*-almák-

A' *Na-*nak szélefen ki-terjedő nemei, mellyek a' *na-*rants, *tzi-*gok szép sárga színekért, élelztő kedves szag-trom, *li-*jokért, és édes-savanyu kellemetes levekért *re-*monia *re-*gen hogy minden-selé nagyon betsefsé lettek, *gen* egy hajdon mind azon egy eredetűek voltak. *PLI-*nivs' idejében, a' mint ő írja *L. XIII. c. 3.*

Olosz Országban még nem termettek, hanem Görög Országból izoktak-vala a' Romai Urak,
szün-

Szüntelen zöldellő szép fáját drága izagu gyümölcseért által-hoztani. PALLADIUS in Martio L. IV. Tit. X. n. 15. úgy adja-elé mi módon kelljen a' tzitrom-fákkal banni és dajkálkodni, hogy azok ízerint leg elsőt, a' ki ezeket Oloiz Országban a'ra vitte hogy gyümölcseözzenek, ötöt tartsa a' nagy Matth. GESNERUS ezen tzikellyre tett jegyzéseiben. ATHENAEVSban L. III. p. 83. a' *Deipnosophisták* a' tzitromnak eredetiről, mellybol mesterség által lettek idővel a' narants és limonia-is, hofszafon *disputálnak*; 's utoljára azon állanak-meg, hogy ezt Görög Országba küldötte-vólna *Hercules Libyából*, a' *Hesperis* Leányoknak, az az *Aegia*, *Aretbusa*, és *Hesperetbusa*, (a' kik *Japirnek* leányi 's *Atlarnak* húgai valának) kertekből; meg-ölvén annak kapuját őrző kegyetlen sárkányt. A' honnan ezek eredetekre nézve *Poma Hesperidum*, *Poma draconis*; szép sárga színéért *Mala aurea*, arany almáknak-is hivattattak. E' re tzelozo i hibeto MARTIALIS-is L. III. Ep. 37.

Aut Corcyraei sunt haec de frondibus borti,

Aut haec Massyli, poma, draconis erant.

Más régi *fabulák* ízerint, mellyekre néz ATHENAEVS-is l. c. a'kor ízülte-völt ezt a' Földnek Isten-afszízonya, a' Napnak vagy az Egnek felesége a' *Tellus*, örömiben, a mikor az unokájának *Jupiternek* *Junoval* való házasságát meg-tudta. DIOSCORIDES nevezi mindeniket *Alata Medica*, *Mala Persica*, *Mediai* és *Persiai* almáknak; kétség kívül, hogy ő-is Görög Országba *Mediából* és *Persiából* vitetett gyümölcsöknek tartotta. Tzitrom neve a' tzedrusról adatott, mellynek gyümölcsehez formájára és ízágjára nézve ez-is nagyon hasonlít. Ezekből-is tehát, újra gondolóra vehetjük a' mit fellyebb a' barátok' eredetiről mondottunk-vala. Vagynak a' Tudókok közt, a' kik a' Paraditsomi meg-tiltatott Fának gyümölcset-is narantsnak gondolják, mint a' nagy *Camp. VITRINGA* *Obseru. Sur. L. IV. c. 12. §. 15.* ha ugyan nem egy völt régen a' narants a'

tzitrommal. Nem tsak, hanem annak egy nemén, mellyről-is majd különösen szólunk, az Adám' foga' harapásának helyét mind e' mái napig fenn-lenni tartják, a' mellyről azt Paradi-som vagy Adám - almájának-is nevezik. De ezek bizonytalan rézi vélekedések. Igaz dolog, hogy Nap-keleten, mint az ott járt emberek betzéllik, a' narantsok fokkal kívánatofabb formájuk és kedvelebb édes bor izuek, mint a' mellyek az Efsakra hanyatló tartományokban, téli meleg házakban, a' Természetnek lok-séle meg-eröltetésével miveltenek; jóllehet a' mi valósággal tsekélyebb narantsaink-is, ha jól meg-értek, az Uri gyümölsök közt első rangot érdemlettek. Elzik a' kényefebb tehetos, vagy beteges Uri emberek ezt tángyéronként kerezítul vagdalva, és nád-mézzel meg-hintve szá-jok' izelitése és erejek' éleztéle végett-is, mint különös tsemegét. Az epe-sártól meg-hevült, és e' miatt étel' kívánását el-veztetett gyomornak, ez igen kedves és hathatós orvos-sága. Vagynak a' meleg tartományokban, leg-bövebben a' Chinai birodalomban vékony, si-ma haju, édes narantsok-is, mellyeket ott Pu-

Édes Nachimonnak Európában Chinai almátnak hívják.
rantsok. Hoznak e'féléket böven Német Ország-ra-is Portugalliából és Spanyol Orizágból, a' hol helyben-is jól meg-teremnek. Nálunk-is a' vi-rág-házakban, jó gondviseles alatt, meg-lehe-tös tökéletességre mennek. Ezek a' savanyu narantsnál kissébb és szebb gömbölyü gyümölsök; vaj gyengeségü leves bélekkel a' ízájnak-is inkább tettzenek: és azoknak a' kiknek gyom-rok a' savanyut nehezen szenveli, jóval ház-nofabbak-is. De a' hideg-lelősek' törrosá-ának ol-tá-ára ezek semmit nem lezitenek: a' szomjuságot sem tartóztatják. A' mejj-lájófo'knak és köhögőseknek ellenben, a' savanyuknál bátorságo-fabbak: az álnot-is tsendefebbé tenni tapasz-taltattak.

Vad-Na Vagynak Indiákon nagy-fele hoportsos vas-
rantsok. tag haju, zoldes-sárga színü, édes belü, igen lok

fok magvu *Vad-narantsok*-is; a' mellyek mint az ember' két ökle együtt a' korákat-is nővnek; és egész gömbölyü formájuk. Mellyeket ugyan meg-is ehetni; de kevés levek lévén, izekre nézve nem érnek az apróbbakkal. Ezekről a' mellyek úgy tartják, hogy pomagránát-tökébe öltött tzitrom-ágból lertek-vólna. De a' kik ezeknek a' fáknak megkülömböztető jeleiknek tel-keresésében gondofabbak vóltak, femmi nyomát azon vélekedésnek nem találták.

A' *Narants*nak kedvesége okot szolgálta-tott a' gondolabb embereknek a'ra-is, hogy lehetne azt maga jó ízével több időre megtartani? E végre a' szép tiszta, nem szep-lős, jól meg-ért, savanyu narantsot tsillago-son hoszszan-le, vagy frofóson, körül, okofon úgy meg-hántják, hogy a' haja a' kér végén le-ragadva maradjon, és a' leves bélit bé-fedő hártya sohol meg-ne sértőljék, hanem mintha egészen ép vólna a' narants, úgy tésék; így jó tágas száju, beiöl mázas tserép-edénybe rak-ják, frifs forrás vizben két vagy három nap vontatják, a' vizet kétszer mindennap meg-új-jítván; és, hogy a' narants fenn levegjen, egy kis deszkával bé-fedik. E ből osztán egyenként ki-szedvén más fazékba buzgó forró viz-be eregetik, úgy hogy a' gyümölcst meg-ne sé tódjék, és a' viz egybe el-borítsa. Ezzel, jól bé-fedve, főzik míg a' haja kevésé meg-lágyúl; a kor tiszta, gyenge asztal kezkenőre ki-l edvén, más ruhával bé-fedik, míg a' vize el-szárad. Azonközben, három narants-hoz fél-ajtelnyi vizben egy font nád-mézet el-ólvaszt-ván, és míg *Syrup'* vastagsága, vagy nyúlós-sága lesz', lassu tuznél addig főzvé, egy széles száju üveg-edénybe, szinte hidegen a' főtt narantsokra töltik; és 2, 3, nap jól bé-fedve így tartják; ha vize ereszkedett, ki-szedvén a' narantsokat, tiszta vizben újra meg-főzik, úgy a' *Syrupot*-is külön, hogy vastagabb és nyúlósabb légyen; és, midon a' narantsok

Naran-
tsok' bé-
tsinüljja.

által-láttzókká lettenek, újra vízszá-rakják a' Syru;ba: vagy pedig le-húzván a' hajat különös háizonra, a' belit kevés nád-mézzel egybe-török, 's a' Syrupba vízszá tészik; és hogy a' Syrup vastagabb légyen, még egy marok nád-mézet vetnek belé, 's a'val egybe-rázzák. E' szerint tiszta izzel sokáig el-lehet tartani a' narantsokat. ZINCKEN *Oeconomisch. Lexic.*

A' *Narants'* baját különösen bé trindlni így *Narants-*szokás: Az igen el-nem ért friss narantsot *bujnak be-*trindlúja. kettőbe, vagy négybe hasítván, és a' leves béli-től 's magvától meg-tisztítván, tiszta párlúgba tészik, 's két három fel-sorrással, belől mázas tserép-edényben meg-főzik, míg a' belső fejére meg-lágyúlt; mellyet le-vakarván, és meleg forrás-vizzel a' sárga hajat jól meg-mosván; fel-fordított szitára rakják, hogy a' vize folyon-le; onnan széles szá u üveg-edénybe által-tészik, és az elébb meg-irt mód szerint készült nád-méz Syrupot töltenek reá melegen, de nem forron, 's így hideg helyre állani el-tészik. E' magára bé-rágva, és lenyelegetve a' gyomrot erőssíti, a' szelet üzi, az ételt kivántatja, mellyekre nézve az asztali tsemegék' rendiben-is nem utolsó *post-pást.*

A' *Tzitrom* és *Limonia* egy *speciesü* gyümölcsök; hanem hogy a' *limonia* a' *tzitrom-és limonia* nál apróbb, hosszukóbb, vékonyabb haju; gyümölcse-*tsők.* fejérebbsárga színü; levelebb, savanyubb és fojtósfabb izü. THEOPHRASTVSból írja ATHE-NAEVS L. III. p. 84. hogy a' *tzitromot* hajdon senki nem ette, hanem mint igen nagy árú portékát a' köntösökkel együtt a' ládákban tartották; és hogy ennek fája Görög Országba a' Felső *Asiából* viterett-volt. Olosz Országba pedig kétség kívül Görög Országból szaporodott, a' hol már ma a' kertészek' mesteriségéből, mint nálunk az almáknak, olly fok külömb-*tsők:* ségei vagynak, mellyek ott nével-is külömböznek: miut p. o. a' *Limona Madonna, Lau-*

va, *Bartodoro*, *Cedrato*, *Limonello* 's a' t. Egébként, mind konyhai, mind orvosi hasznokra nézve tökéletesen meg-egyeznek. Magára meg-enni egyik sem alkalmas: mert eros savanyúságokat a' gyomor sem szenvedhetné-el, a vér-is egybe-alunnék és igen megváltagodnék tőle. Konyhai hasznok több, mint sem itt le-írhatnók: orvosi erejek is sokféle. *VIRGILIUS* II. *Georg.* v. 27. *sqq.* nevezi ezeket *Mala felicia*, és minden-féle mérgek ellen egélz *Antidotum*nak mondja:

Méreg
ellen di-
tsértetnek.

- - - *quo non praesentius ullum,*
Pocu'a si quando saevae infecere novercae,
Miscueruntque herbas, et non innoxia verba,
Auxilium venit, ac membris agit atra venena.

Az az:

Mostohák' kuru'slott 's vará'slott pohára

Ne ártson, a' tzitrom leg-jobb óltalmára.

Tsuda történetet jegyzett-lel *ATHENAEUS* l. c. a' *Democritus*' beszédéből, mellyet ő magától az Egyiptomi *Gubernátortól* hallott, hogy t. i. egykor két gonosztévo emberek *Aspis-kigyók'* marására sententziáztatván, midőn azokat a' *theatrum*-felé késérnék, az útban egy kortsomáros afzszony szánakozásból, a' kezében lévő tzitromokból mindeniknek ad egyet-egyet, mellyeket azok meg-éfsznek, és szörnyü félelmek közt a' kigyók' eleibe vettetnek, 's azonban rútül egybe-is mardostatnak: de mindenek' tsudájára egyiknek sem lesz' attól semmi baja. El-bámúlván ezen az *Executor* Titzt, kérdezi tőlek, ha valamit ettek vagy ittak-vólna az nap? és meg-értvén az ő tzitrom-ételeket minden tsalárság kívül lenni, a'kor vizsgálviteti őket. Más nap újra ki-késérvén, egyiknek tzitromot adott, a' másnak nem, 's így mindeniket a' kigyóknak vetteti. Megmardostatván újra mindenik, a' ki tzitromot nem ett-vólt, szörnyü halált-hal, a' másiknak pedig e'kor-is semmi baja nem leszen. Es ezen a' történeten tanúlták-meg leg-előbbször hogy a' tzitromnak méreg ellen való ereje-is

légyen. Próbálták ezt, a' mint írja BEHRENS l. c. p. 114. azután Pári'sban-is a' régihez hasonló ki menetellel. Mások-is a' tzitrommal e'béli biztokban, mint méreg ellen való *præservativával*, mézben addig főzvé, míg széllyel folyt, reggelenként egy-egy kevelet vévén-bé belőle, fokban éltenek. Ették szeletenként meg-nád-mézelve-is; borba-is erefztették, és a'ról ittanak, vagy a' levét ki-fatsarva borral elegy itták, *Franc. REDDÉ*, a' kinek különös szorgalmatosságát a' természeti dolgok' vizsgálásában, a' tudós világ ma-is nagyra be-tsuli, kívánván a' múlt *Seculumnak* vége táján ennek a' tsudálatos tulajdonságnak bizonyosabban végére járni, két tsirkét négy napokig tzitrommal főtt vízben meg-áztatott úrpával tartott: a'kor a' torkokba-is egy-egy darab nyers tzitromot bé-tójt, és két óra múlva viperákkal mind a' kettőt meg-maratta, 's sebeket-is tzitrom-*essenciával* bé-kente: de három órák múlva mind a' két tsirke meg-hólt. Mellyből ő nem kételkedik a' tzitromnak méreg el en hirdetett erejét a' több régi *fabulák* közti számlálni, és hogy e'béli biztában valaki magát a' viperákkal meg-marattassa, se hogy mérget végyen, nem jovalja. *Obs. de Viper. p. m. 191.* Ma bizonyosabb és hasznosabb ereje a' tzitromnak a' leg-mérgefebb rothasztó forró-hidegek' tüzének ki-óltásában tettik-ki; ide-értvén magát a' peltist-is, mellyet a' Nap-keletiek ez által szoktak főképen orvosolni. Hivesít, erősit, újjít ennek egyébként-is kedves izü leve minden egyéb házi és patikai szerek felett. Iszák vízzel és nád-mézzel meg-elegyítve-is, mint-hogy magára felette savanyu. Ertem a' kerti jól meg-ért eleven tzitromnak ki-fatsart levét. - Mert az a' vastag zavaros, szoke lév, mellyet a' kereskedők árúlnak, a' félig el-rothadt, hideg-vette, vagy meg-enni alkalmatlan mezei vad-tzitromokból sajtóltatik, 's így-is a' tsalárd kereskedők, holmi savanyu, hitvány borral

Forró
nyuvalyák
han igen
bafzno-
jok.

ral és köles-lisztel, a' melly nem könnyen forr-meg, foktor meg-fzaporitják.

Az igaz *Limonade* készítésnek módja ZINCEN szerint ez: Három vagy négy tzitrom-*Limona-*nak külső sárga haját vékonyon le-hánt-de *kéjzi-*ván, azt egy ejtelnyi friss forrás-vizbe tészik, *résnek*mód 's jól bé-fedett edénybe 3, vagy 4, óráig *igy jai.*

hagyják: azután a' tzitrom-belének levit-is belé-fatsarják; fél óra múlva holmi tömött ruhán 8, 9, verfen által szürik, és tört nád-mézet téznek belé a' mennyire az édeség kívánnya; így néhányszor egy edényből másba által-töltvén, hogy jól egybe-elegyedjék, ismét meg-fzurik egyzer, avagy kétszer-is, míg szép tiszta léizen. Némellyek elein mindjárt egy kis ruha 'satskóba kevés meg-tört koriándrum-magot és sa-hajat-is eretiztenek a' tzitromos vízbe fél napig. Mások megint kevesebb munkával így készítik: Egy kanna vízbe két három tzitromot tángyéronként belé metélnek, 's négy ~~ot~~ nád-mézet tévén hozzá, együtt addig főzik, míg a' viznek harmada elfőtt: azután hidegen néhány ízben ruhán meg-fzurik. Mindenik móddal készülve kedves ízű ital: de két, három napnál tovább nem áll nyúlóság és etzettség nélkül. Sokan hirtelen kívántató szükségre a' tzitromot nád-mézre furolják, és a' mint a' sárga hajának olajos jó szagu nedvessége a' nád-mézet meg-hatotta, azt le-vakarják, hideg forrás-vizbe keverik, mellybe olztán a' tzitromnak levit-is belé-fatsarják, téltúl meg-fzurik, és *Limonade* név alatt itatják.

H sznos találmány az idő közben készítendő *Limonade*kra, 's egyéb szükségre nézve-is e' következendő mesteréggel el-készített tzitrom-lév: Le-hántván a' tzitromnak sárga haját, 's üvegbe a' pintzébe félre-tévén, a' belének levét minél jobban lehet ki-fatsarják, 's üveg-edénybe jól bé-fedve két három napig míg meg-fzáll, félre tészik; azután a' tisztáját posztón néhány ízben, míg szép tiszta lefz', által-fzurik. Ezt a' tiszta

*Tzitrom-
lév' kéjzi-
tés' módja*

levét olztán a' sárga bajára töltik, egy két nap így hagyván, jól ki-fatsarják, poiztón két három ízben ismét meg-szurik. Egy font ilyen levét, más-fél font tört nád-mézre töltvén, tserép-lábosban, étek' melegiton, úgy hogy fel-ne forrjon, meg-melegítik, fa-kalánnyal gyakran kevergetvén, míg a' nád-méz el-olvadt; azután mikor meg-hult, ruhán által-izurik, 's üveg-edénybe jól bé-tsinálva, hideg helyre állani félre-tészik. Mások egy font tzitrom-lévhez két font nád-mézet tévén, főzés nélkül üveg-edénybe csak a' Nap' fényre tészik, hogy a' nád-méz el-olvadjon. Ezek a' tzitrom levek fokáig el-állanak etzetefedés nélkül; és a' belső forróság' és szomjuság' oltságára, vízbe elegyítve, igen hathatófon és kedvesen segítenek. A' tzitromnak *fejer bele* és *magva* ételbe főve, vagy magára ráogogatva, a' száznak jó ízgot ad.

Az *eretlen tzitromnak leve* aszszu-szöllőborral elegy, a' vesebéli köveknek ki-hajtására, és a' gelesztáknak meg-ölcsére jönnek mondatik. Kívül-is a' tzitromnak bele kevés sóval elegy, vízfeketegség, ruh és sümöltsök ellen, és a' kezek' bőrinek gyengitéére mosdani, úgy hogy le-ne töröljék, ditsértetik: ez a' ruhánéüekből a' tenta-motskot ki-vészti. A' *szürüz baja*, mellyből a' levét ki-nyomták, ha szinte el-rothadott-is, az üst' oldalán való korrommal jól egybe-törve, a' boröknek és tsizmáknak igen szép fényes fekete szint ad. Füstelni-is minden rossz ízag ellen hasznos. A' meg-büdöfsült bort-is meg-igazítja, ha egy marok *limonia* és pomagránát-bajat két *lot* ízgefuvel és fa-hajjal együtt, néhány hétig a' бүдöfs borba erefztenek. A' *levelei* köntösök közü rakva, a' mójt közelíteni nem engedik. Szokás a' tzitromot, hogy tovább álljon, *be-is sózni, nád-mézbe-is be-tsinálni*. A' bé-sózás e-ből áll: A' friss tzitromot, nagy tövel, vagy árral sűrűn meg-szürdalják, így, tíz nap hideg vízben tartják, mindennap újítván a' vizet: azután

A' Tzitromnak e-gyeb apróság bajz-nai.

Tzitrom b'-sózás' módja.

Után míg kevésbé meg-lágyul, vízben meg-főzik, és a' forró vízből hideg vízbe által-tézik, mellyből-is hamar ki-fzedvén, és egy kevésbé meg-száraztván, széles száju üveg-edénybe rakják, és fél rész etzetet, fél rész sós vizet elegy töltenek rei, 's állani el-tézik. Mellyel friss izitrom' izukiben jól-savanyúthatni. A' nád-mézzel való bé-tsinálás a' szerint lészén, mint fellyebb a' narantsról meg-irtuk; hanem nyóltz napig kell, mindennap újított friss vízben tartani, minekelőtte meg-főznék. A' háját-is külön, mint a' narants-hajat, olyan móddal szokták bé-tsinálni. A' leves bélit-is magvaitól meg-tisztítva, két annyit nyomó nád-mézzel ko-mo'sárban, fa-törövel jól egybe törve, üveg vagy portzellán-edénybe fokáig jól el-lehet tartani. Maga-is az egész friss izitrom, száraz hives házban, fővényben, korpában, reszelt szarvas-szarv' porban, árpában, vagy kölesben el-temetve fokáig el-áll.

Nád-mézzel való bé-tsinálás a' szerint lészén, mint fellyebb a' narantsról meg-irtuk; hanem nyóltz napig kell, mindennap újított friss vízben tartani, minekelőtte meg-főznék. A' háját-is külön, mint a' narants-hajat, olyan móddal szokták bé-tsinálni.

Tereimnek N p-keleten igen nagy, vad-tzitromok-is, mellyeknek nevek *Ponceria*: de kevés, fojtós-savanyu levek lévén, meg-enni nem alkalmasok; hanem vastag, jó szagu hajokat nyersen ott helyben nád-mézzel bé-tsinálva közinkbe-is el-hozzák *Citronata* név alatt, mellynek a' konyhai mesterségben fok hasznát véstik.

Ponceria
vad-tzitrom.

A' *Pomagrandt* egy kis fagyól-fa forma, hofszukó, ver-fellő-zöld levelü, gyenge, tövissés tseplez águ fán, vagy inkább tsemetén, a' Nap-keleti és Déli meleg tartományokban mindenütt, Európában-is, Görög, Olosz, Spanyol Országokban, Frantzia Orzágnak-is melegebb részeiben, a' kertekben önként terem. Deákul hivatratik *Malus Punica*, kéttség kívül azért, hogy Olosz Országba *Africából Carthago* vidékeiről vitték-volt. A' *Grndt-Alma*, a' fájához képest, igen nagy és szép forma gyümölcs, ver-fellő-sárga színü, hoportsos, vastag, szijjas haja van, mellyet a' Patikákban *Mulkoriamnak* hívnak; a' béle jó izü leves

Pomagrandt.

ves húsból áll, mellyben lok szegeletes, verefs magvak és követskék vagynak tsudálatos mesterséggel elegyítve; savanyu bor izu le-
baszna. vek, minthogy a' hivesitéssel együtt kevésé szorit-is, a' nagy has-menéssel és vér-haffal járó forró nyavalyákban. a' tzitromnál inkább segit. Az agy-velőt erősíteni és így ájuás 's fő-szédülés ellen fokot használni tapasztaltatik. A' felettébb való vér-folyás ellen-is bizonyos orvofsígnak tartatik. A' mejnek és fogiknak pedig ártani mondatik. Vagyon *édes Pomagráná'*-is, a' melly köhögés ellen ditsértetik: ez a' gyomornak-is kedvesebb; de hamar megvéfz, és nagyon puffaszt. Némellyek *Venus*-ra gerjesztő erőt-is tulajdonítanak ennek. Könnyen rothadó természetiből úgy lehet ki-hozni, hogy az egészségre nézve kevés ditséretet érdemel. Vagyon *erdei vad Pomagráná'*-is, mellynek piros ékes virágját régen *Balaustia*-nak nevezte *Dioscorides*; a' melly nével ma a' szelid fáknak virágjait-is közönségesen nevezik. A' *Pictorok* szép vereffen festenek véle; a' melly szín innen (*puniceus*) bártony színek mondatik. A' *Maiicorium* erőssen szorit: innen has-menés és vér-folyás ellen mind porrá törve, mind vízben, vagy borbau meg-lözve a' betegeknek gyakran adatik.

§. CXXIX.

A' *Fige* terem csak a' Déli és Nap-keleti meleg tartományokban, *Syriában*, *Massiiában* (melly ma *Marseile*, és Frantzia Országának *Provincia* nevű tartománvában, a' tenger mellett, egy leg-főbb kereskedő Anya-város) és annak mezején 's a' t. Zölden vagy éretlen igen tsipős keferü; de a' megérés által felettébb meg-édesedik. A' hol terem észik nyersen-is: de Nap'fényen meg-szarasztva, fel-fűzve vagy tonnákra verve, mint nálunk árúztatik, fokkal egészségesebb. A' több gyümölsöknél bővebben

táplál: de lágy és hamar el-tolyó húst tsinal; kövér édessege miatt a' gyomorban hamar meg-kefereedik; a' májban és lépben könnyen meg-dugul; a' forróbb természetűekben a' *bilist* izaporítja, sőt hófzizás 's bőv éleffel a' vert-is rothadásra készíti; és a' GALENVS' itelete szerint *de A. F. L. II. c. 8.* bűdös verejtekeket, rühöt, tetveséget-is okoz; a' fogaknak is ártalmos. Ezekre nézve dió, vagy mogyoró-béllel enni a' figét és fokát innya reá *commendáltatik*. De más-felől ezen kövér édessegevel a' hasat lágyítja, a' vérnek náthás vagy sós tsipőséget óltja. Mellyel a' könögés, rekedezés, tuiladozat és egyéb náthás nyavalyák ellen szepen használ. A' torha ki-hányását-is derekafon segíti, ha estvénként két, három párt meg-észünk. A' vén Embereknek mások felett ditsértetik.

A' Figék, (Görögül *συκη*, D. *Ficus Carica*, N. *Feige*) a' pomagránáttal egy hazából valók. A' Fi-Európában Görög Országban leg-bővebben te-getről. remnek. A' hol-is két-téle nemek találtatik: *Szelid* és *Vad*. A' Kerti *Szelid figék* (*Ficus communes sativae*) ritkaságul nálunk-is a' kertekben fok helyt plántáltatnak. Gyümöltsei minden virág nélkül, a' levelek' felső töviről, mint valami tsög vagy gomba úgy nőnek-ki, mellyek itt nálunk ágaltól le-szakasztatván, néhol a' Nap' fényen vagy meleg házakban fel-függesztetve tartatnak, míg meg-érnek, melly a' meg-seketülés, meg-lágyulás és édesülés által lézen. Egyébként az éreslen figének, mint a' kutya-téj-lünek olyan élesen rágó mérges, sejer leve van: és tsudára méltó valójában hogy készülhet e'ből a' meg-érés által az a' méznél-is édelebb finum édeség; melly-is a' természetben egyedül való példa. Sok nemeit téfzi ennek a' szelid figének-is A-THENAEVS L. III. c. 2. a' mint ezek szerte szellyel Görög Országban mivellettek. De
mint-

mint hogy azoknak tudája a' mi tzélunkra nem tartozik, azokkal terhelni a' Olvasót nem kívántam.

A' Mezei vad-figének (*Ornos. caprificus*) gyümöltsei magokra soha ért állapotra nem jutnak. Gyümöltszöznek *Augustustól* fogva *Novemberig*; 's az alatt némellyekből holmi férgetséké magokat ki-fúrják és legyökké lesznek, a' mellyek *Septemberben* az újjabban nőtt figékbe lyukat tsinálván, beléjek tóznak, 's ott ki-televén, tojáláik *Majusban* ki-kelnek, és mint előbb valának ismét térgékké, 's azután magokat ki-rágván, újra legyökké válnak, és az a'kor nőtt új figékbe, mellyeket *Ornosnak* mondanak, megint tójni kezdenek. Ezeket az új figéket már *Junius* felé szedni kezdik a' lakotok, és tövissel a' fige-fák' oldalaihoz szegeznek, hogy ott szállják-meg az említett legyek, mellyek az *Ornos* figékből ki-büvtakvala: így 40, napok alatt ezek a' vad-figék-is meg-érnek. Ezt a' munkát az *Olofzok Caprifigationnak* hívják. A' növésiben lévo apró figéket *Grossos*; az ért nyers figéket *Ficus*; a' meg-száralztottakat pedig *Caricae* nével nevezik. Lásd *ZUCKERTET Mu. Alim. p. 169.*

A' Kerti szeliú figek közt vagynak, a' mint *MATTHIOLVS* írja *L. I. c. 145.* szár nélkül valók: vagynak körtvély formák, fejér, fekete, veres, zöld, verhenyös, sárga, tarka színűek: a' mellyek szerint, és a' helyről a' hol teremnek, különböző neveket viselnek. Izére nézve-is egyik a' másiknál kedvezőbb. Hajdon az *Atticában* termett; azután a' *Marsiliából* hozatott figék leg-inkább ditsértettek. *MATYAS* Király előtt a' *Picenumi* Olofz figék valának nagyobb betsben; 's ez-is lön Bétsben halálának oka: mert midőn ő *Picenumi* figéket kért-vólna, 's a' komornyikja *Peter*, nem e'féléket, hanem holmi régi, mojos figéket vitt-vólna, meg-kóstolván azokat, úgy meg-haraguvék, hogy reizketni, szédulni, nyughatatlankodni kezdvén, néhány órák múlva

gutta-ütésben meg-hala. Váltak a' kik azokat a' figéket meg-inérgesítették; de valóságos okául az ő halálának a' gutta-ütést télti BONFINIVS *Hist. Decad. IV. L. 8.*

A' Nap' fényen veszfzőkbe fuzve száraztatott, repedezett haju figék, a' tonnákra vettetteknél kövérebbek és édefebbek. Melly régi beries nagy kedvességek volt a' jó édes figéknek elei-gyümölcstől fogva az értelmesebb Nemzetek előtt, kitették a' Szent Irásokból-is, midőn 'SOLT. CIV. és Hos. IV. a' figéknek nem létele, a' nagy boldogtalanságok közti számláitatik, HOMERVS-is egyéb gyümölcstököt csak szép ízinekről és nagyságokról dicsér; de a' figét édes íziért magasztalja. ATHENAEVS L. III. p.78. HERODOTVSból, L. I. *ingens bonum mortalitati ficus esse.* a' figét a' halandó embereknek selette nagy jónak mondja. *Philotimus*nak pedig ugyan ott p.79. ezt az itéletét télti-fel: Közönségesen a' figék ha jól meg-értek és nedvefek, a' gyomrot minden egyéb gyümölcstöknel kevésbé terhelik; a'ban leg-hamarébb meg-eméztődnek, a' magok nyálos enyvességekkel bőven és szaporán-is kövéritenek, de épen olly szaporán, és nagy mértékben széllyel-is ofzónak a' testből: mellyet siettet az ő termézetü falétromos levek, és a' só, mellyel meg-szokták hinteni; és hogy lágy édeffségért ritkán-is szokták jól meg-rágva le-nyelni: a' honnan ez a' hasát, ha bővebben észik, alkalinatlanság nélkül, kelletinél bővebben laxálja, kivált délben figét enni a' Régiek kéz betegségnek tartották. A' honnan ATHENAEVS-nál p. 80. ARISTOPHANES in *Proagone* egy valakiről így szoll: *Aegrotantem vero aliquando ipsum aeglute cum vidisset, ut aegrotaret etiam ipse meridie ficus comedebat.* Hogy a' kis gyermekek tellyesebb testüekké, és gyengébb, fényesebb ábrázatukká légyenek, a ra-is különösen jónak tartották a' figét. Mellyet ugyan ő p. 78. így hoz elé a' *Pberocrates Poeta*' ízavai-val: *Puellulis ut mteant, obtritum in cibum dat,*

tamquam medicamentum non vulgare ficum. A' vén emberek' ortzáját, hogy hamar meg-ne rántzofodják, és a' kik hófázás sínlődés miatt nagyon meg-szintelenűtek-volt hogy hamarébb jobb színre kaphassanak, a' fige-ételt segíteni mondja *BEHRENS Select. Diæt. p. 110.* A' *Salernitanusok'* ítélete szerint ez a' *Venusra* is ösztönöz; de mások azt a' mennyiben sok szelet tsinál, a' figének csak annyiban tulajdonítják. *Zenoról* a' *Stoicus Philofophusok'* attyáról írja *LAERTIVS L. VII. p. m. 316.* hogy ő elméje élefedése és tsendfedése végett a' figét igen bőven ette. *Mitbridates Pontusnak* Királya, méreg ellen minden reggel éhomra dióval figét ett. Vagynak a' kik fulladozásban, nyavalya-törésben, viz-kórságban, arenában a' főtt figét leveltől, különösen használni tapasztalták. *ERTMÜLLER* a' közelebb múlt Száznak vége felé élt, de a' tudós világnak nagy kárával ifju-korában el-hólt *Lipfiai* jeles *Med. Professzor* majd hitel felett való dolgot jegyzett-fel a' figének vizelletet üzö nagy ereéről, *Dilucid. Phytolog. Oper. T. II. p. 43.* hogy t. i. a' jól meg-nem szurt főtt fige-lével, annak magvai-is láttattak-vólna a' vizellet' útján által-menni: melyet mindazáltal, ha úgy volt, inkább lehetett-vólna arenának gondolni. Ugyan ő a' figével főtt vizet, mind a' hójagos, mind a' verefs-himlőben ditséri; mint a' melly a' vérnek rágó tsipőlségét ki-óltja; és ez által a' himlőnek mind ki-ütésére, mind jobb móddal való meg-érésére, és hogy a' bor' színét el-ne rágja, 's gödröket, seb-helyeket ne tsináljon, a' *FORESTYS MYNSICHTVS'* és az önnön maga tapasztalási szerint, sokat segit. De azonközben, igen szükséges azt-is szem előtt tartani, a' mit *HIPPOCRATES de Diæt. L. II.* a' figéről meg-jegyzett, hogy t. i. az a' forró epét nagyon bőviti, és fokszor gyomor-rágást-is tsinál; mellyel a' forróbb természetű himlőzőknek sokat árthatna. Az új figéket nevezetelen, rosz-téle, és kevés tápláló

Ártalma.

láló nedveiséggel birni mondotta ATHENAEVS-nál p. 85. *Diphilus Siphnius*, kivált az ollyanokat, a' mellyek rétre-kelve eröltetve értek-meg. Régi meg-jegyzés volt az-is, hogy a' kik fokáig figét nem ettek, a' torkok jobban hangzott. A' fogaknak és fog-bú-nak-is ártni ARISTOTELESnek régi tapasztalása. A' figével hízalt nagy máju lúdak' példáján azt-is tanulhatjuk, hogy a' figének kövérsége a' belső részekben-is, nevezetesen a' májban nagyon meg-akad; mellyel az egészségben-is könnyen kárt tehet. Étzettel, sóval meg-bintve, 's inondolával elegy enni bátorságolabb. A' fok és bőv ital a' mennyiben a' figéket a' gyomorban meg-ülepenni nem engedi, hanem azokat idején-korán, a' belek' alsó részeire leszállítja, a' figének ártalmait nagy részén' elfordítja. Hideg vizet légyen-e pedig vagy meleget jobb innya a' figékre, kérdészen forgott a' Régieknél. A' meleget némelylek a'ról commendáltak, hogy az a' figét a' gyomorban hamar ízéllyel áztatja: a' hideget, hogy az, öltve-ízoritván a' gyomrot, azt onnan hamar le-felé hajtja. Jó borral el-nyomtatni leg határozottabb. Külső kötőnek az erős kelevények' el-olzlására árpa-lisztel, meg-érlelésére búza-lisztel elegy pépnek főzni próbált orvofságnak tartatik.

Külső
haszna.

A' figének eredetiről nem egy értelemben voltak a' Régiek: ATHENAEVS-nál L. III. p. 78. egy *Magnus* nevű *Deipnosophista* holmi *bonnan* *Tryphon* nevű régi *Historicus*-ból, a' ki azt vette vól Doronból tanulta-vala, ennek illyen alkalmatos-eredetét? ságát beszéli; hogy ezt a'kor botstotta-vól-na-ki magából a' Nap' vagy az Eg' felesége *Tellus*, mikor az ő fiait a' Titaneseket vagy Oriálokot *Jupiter* uldozván, azok közül egy *Sycca* nevűt kergetne, hogy az e'vel éljen és gyönyörködtesse magát; mellyről az a' gyümölcst maga-is a' Görögöknél *συκκη* nevet nyert. *Pherenicus* nevű *epicus* *Perthodot* pedig ennek szerzőjének egy *Sycca* nevű leányt téltzen, a'

ki *Oxylis*nek *Hamadryestől* testvér húgától származott leánya vala, és bizonyos gyümölcsfák közt, mellyek e'ről *Hamadryadák*nak nevezettek, termeszottete-vala a' dió-fát, somfát, szőlő és fige-fákat-is. Mellyre nézve *Hippocrates*, *Nigram ficum vitis sororem*, a' fekete figét a' szőlő húgának-is mondotta. A' *Lacedaemonbéli Susibius* után ismét ezt a' találmányt *Bacchusra* viszik: a' honnan ő *Lacedaemonban*, *Bacchus Sycites*, *Bacchus ficulneus*; a' *Naxiusoknál Bacchus Melichius* név alatt-is tiszteltetett, (*μειλικα* lévén a' *Naxiusoknál* a' figének neve); jelentvén t. i. e'ben, hogy legelőbb az embereknek figét ő adott-légyen. Mások megint a' fige' eredetiről azt beszélik, hogy ezt ajándékozta-vólna *Athenae* városa mellett egy teleketskén lakó *Phytalus* nevű szegény embernek, *PAVSANIASBAN* L. I. p. 65. fel-téteget *epitaphiuma* szerint, *herosnak*, *Ceres* Isten-afszony maga háládatosságának mutatására, hogy ez őtet a' inaga szállásán, e' földön büjdosában, jó szível látta-vólna. Akármint voltak azok, elég néki hogy az *Athenae-béliek*nél a' fige eleitől fogva Isteni gyümölcsnek tartatott, és ők a' magok *Atticai* figéjeket minden másutt termő figék felett betsulették, 's törvény szerint meg-is tiltották, hogy azt az Orizágból fenki ki-vinni ne méréfzelné, tsak magok számára kívánván azokat tartani. Vigyázókat-is rendeltek-vala e' végre, a' kik ha valakit lopva ki-vinni a' figéket é'zre vennének, azt a' bírának bé-adnák, mellyről azok elem *Sycophanták*nak (*ἡς τὰ σῦκα φαισολίς*) nevezettek: minthogy pedig azok a' vigyázók lök-szor hamisan is bé-vádolták az embereket a' val, hogy figét vittenek-vólna ki *Atticából*; innen *Sycophanta* annyit-is tett a' Régieknél mint hamisan vádoló, rágalmozó; jóllehet a' mint meg-jegyzi *ATHENAEVS* p. 75. ez a' név közönségesen azoknak-is adatott, a' kik a' fige, bor, és olaj-árusoktól a' vámot szokták-vala bé-fzedni: és így a'kor a' *Sycophanták*

rák a' városi leg-betsületefebb és ti zteletefebb személlyek valának. Úgy tartják-vala t. i. az *Atbenae*-béliek, hogy a' túlzottságfebb és betsületefebb életre a' fige lett-vólna nékik kalauzok és fel-segitőjek, a' kik, míg a' régi mód szerint makkal éltek, olyan durvák és ostobák valának: melyet-is ditsekedve beszéll p. 74. *Nlagnus'* szavaival: *Ficus, o amici viri! mortalibus elegantioris vitae magistra fuit, vel hoc argumento, quod locum ubi primum haec arbor reperia est, sacram ficum Atbenienses vocaverunt, ipsiusque fructum ἡγιασμένην, id est unctioris et cultioris vitae ducem, quo ante mitiores cibos omnes inventus fuerit.* Innen olly nagy kedveségben-is vólt ez a' gyümölcst közöttök, hogy ezért az egyébként kényes városi emberek a' mezei gazdáknak, a' mezón járván, fokképen hízlekedni nem átallozták, más esztendőben még bővebb termést jövendőlvén 's kívánván nékik, hogy inkább egy két pár figét nyerhessenek tőle. A' honnan a' hízlekedőkre nézve nálök példa-beszéddé lett-vala: *Ficum petit.* az az: *Figet kér.* Aztalra ezt a' halak után téfzik-vala, mint tartja a' köz-mondás-is: *A pisce ad ficum; a carnibus ad legumina.* Dióval elegy enni a' *Mitridates'* példijából méreg ellen, úgy a' peltis ellen-is hatalmas orvosság-nak tartották. *HORATIVVS L. II. Satyr. 2. v. 122.* a' Régiek' takarékos életét ditsérvén, így szóll a' maga kis asztaláról:

Et nux ornabat mensas, cum duplici ficu.

Az az: hogy az ő gyümölcst két-féle, ú. m: új és száraz vagy elein érő és késői figéből állott. A' mennyiben a' fige nem virágozik, még-is a' maga tejéből igen kedvesizű édes gyümölcst hoz, példája vala az olyan embereknek, a' kik nem fényes ígéretekkel hanem valóságos adományokkal használnak más embereknek. *PLVTARCHVS* hagyta *in Iliade* emlékeztetben, hogy midőn régen az Egyiptombéli *Mercurius*-nak az ő fő tanítójoknak az első hónapnak 19-dik napján *Innepet* szenteltek,

tsak mézet és figét ettek, ez mondogatván: *Ducis veritas*. Edes igáság. A' *Rbodus* izigetbélie. a' figével hajdon pénz helyett-is éltenek, míg t. i. a' pénz fel nem taláztatott-vala, a' midőn-is *contractus*okban, buntetélekben, jutalmaztatá okban, ajándékozásokban tsak az e'féle életre szükséges *materiák* adattatnak-vala jutalomul az érdemeleknek, 's vonattatnak-vala-el az érdemetlenektől.

Teremnek Egyiptomban, más, a' szederj-fához mind nagyságára, mind leveleire és egyéb formájára hasonló nagy fige-fák-is: mellyeknek gyümölsöket *PLINIVS* Egyiptomi, a' Németek *Farabons-Feige*, Farahó Figéinek hívják. Görög nevek *Συκόμορα*, Deákofon *Moroficus*, az az: Szederj-fige. Ezek minden mag nélkül vagynak, és a' lának derekából 's nagyobb ágaiból a' haján kereiztül fige módra ág és virág nélkül nővnek-ki, azon egy helyen elztendőben háromszor, négyszer. Nagyságok egy szilványi; elein tejes nedveséggel mind magok, mind a' fájoknak haja teli van: és e' miatt, ha vas-fésükkel a' szinét meg-nem hafogatják, hogy az ő nedveségeknek egy része ki-gőzőlőghessen, és azután olajjal bé-nem kenik, hogy a' Nap inkább kifőzhesse, meg-fem érhetnek. A' figénél-is édefeob, de kedvetlenebb, szederj ízű vizes édeségek van, mellyel a' gyomorban sokszor fájdalmot szereznek: és e' miatt inkább tsak a' 'izegény emberek' szimára tartattatnak. Majd illyen természetű, hanem leveleire a' szil-fához, fájára a' nyár-fához, gyümölsöire a' naizpojához hasonló figét írnak teremni *Cretában*, *Caridában* és *Rbodusban*, mellyet ettől meg-külömböztetve, *Ficus Cypria*, *Cyprusi* figének hív *PLINIVS*. De minthogy nálunk mindenik esmérten, mi-is itt kár nélkül ennyiben hagyhatjuk. A' *Castus* nevű *Maiai* vagy földi-figékről alább a' leves fü-gyümölsök között léfzen emlékezet.

Gondofabb meg-vizgált érdemelnek a *Pálma-Gyümölcstör*, mint a' mellyeknek mind Pálma-
gyümöl-
csök. fűjök, mind gyümölcstörések a' Természeten épen különös. PLINIVS 49; C. BAVHINVS in *Pinac.* 47, neveit írják: mellyeket LINNAEVS 9, nagyobb nemekre határozott. Mi ezek közül csak kettőt, ú. m. a' *Phoenix* és *Cocos* neveket, mint leg-szélesebben ki-terjedett hasznakat, vészünk-fel. Ezt Magyarúl *Pálma-Diónak*, amazt *Pálma-Szitvának* nevezik. Külömböznék a' pálmák egyéb fáktól közönségesen abban, hogy ezeknek derekak el-ágazás nélkül való egyes, a' tövektől fogva fel a' tetejekig egy arányu vastag, belől egyenesen fel-menő, számtalan, puhán egybe-ragadott rostszálakból készült, el-nem válható kérges hárttyával bé-fedeztetve. Mellynek tetején egy tsomóban, körül, fok, szüntelen zöldellő, erős vastag oldal-tsontokkal meg-erősített, nád keménységű leveleik nőttek-fel. Ezek közt pedig középben egy vagy más-fél fingnyi, alól vastag, fenn egybe-hegyzodott feltornyozás vagon; a' melly azután való esztendőken rendel ki-növő gyenge levelek' jövőseiből foglalódott-egybe; és a' pálmák' szívének, velőjének, agy-velejének szokott neveztetni: minthogy ha ezt ki-mertzik belőlek, bizonyoson meg-halnak. Meg-maradván pedig ezek a' magok épségekben, az ő alsó részekben körül néhány rendel, gyenge, fok, vékony szőr-szál forma, apró leveletskékre osztott, egyenesen fel-álló levelek nőnek-ki belőlek, mellyek az ő üstököknek vagy hajoknak mondatnak. És, e' szerin, a' mint ezek fenn rendel nagyobbbat nőttek, az alól régiebb levelek körül, el-száradnak, és vagy magoktól le-hullanak, vagy le-romlanak, és éles szíraz forgátsá válnak; úgy hogy, a' pálmáknak egész derekak ilyen el-száradott levél' helyekből nevedekett és készült-légyen.

Különös a' pálmákban az-is, hogy az ő gyümölcstör bizonyos tör forma tokokban (*spatba*)

iba) a' levelek' tövei közül a" fából jönek-ki: a' melly tokok idővel meg-növen és dagadván, külső hafas oldalakon hosztzan ki-hafadnak; és fok fejer, hoszfszu, vékony veszfökből álló bójt vagy gerezd fordul-ki belölek (*Spaux*), mellyeknek oldalakon végig fok apró bimbók láttatnak. Ezekben áll különösen a' pálmáknak közönséges meg-esmértető jelek, mellyek öket minden egyéb plántáktól különböztetik.

Különösen a' mi a' *Pboenix* nevü pálmát, (a' melly *Palma major*, *Palma elate*, *Daëlyife-ra*, vagy *Dacbel*, Németül *Datteln* nevet-is vifel) illeti, e'rdl tartasuk-meg:

1.) Hogy ez a' Nap-keleti *Indiakon*, nevezetelen *Egyiptomnak*, *Arabianak*, *Syriának*, *Juäänak*, *Ferjünek* leg-szigorubb, sövényes, heves puztáin, a' hol egyéb plánták meg-nem élhetnek, a' források' és folyó-vizek' partjaihoz közel való falétromos, nedves helyeken önként-is, mivelve-is, bőven terem, mind magról, mind gyökér-jövélekröl, (mellyekkel felette bújálkodik) által-ültetve, és gyakor öntözéssel legittetve; el-annyrá, hogy egyebüt-is a' puzta tér-helyeken ezen az úton, egész berkenként el-szaporittattak. A' hol-is, jó gondviseles alatt 7, 8, esztendőre 5, 6, ölnyi magossán fel-növen (a' magról költek két három esztendővel későbbre) gyümölsözni-is kezdenek: 40, 50, esztendős korokban 8, 9, ölnyi magofs, szép egyenes, hal-pénz forma kérgekkel bé-fedeztetett kart u dereku fákká lésznek; a' mikor osztán meg-állapodnak, és gyümölsöket-is leg-gazdagabban hoznak. Egyébként el-élnek ezek a' páлма-fák száz, két száz esztendeig-is. Azután meg-vénülvén, az ő levelei és hajai el-fonnyadnak, és magokra le-sarvadnak; mellyel az ékes pálmák egy szörnyü magofs, fekete, fekélyes oszlopokká lésznek; míg végre magok-is, az eső és meleg szél miatt egészen el-rothadnak. Ez adott-vala alkalmatóságot a' maga ékes formájával, holz-

hozzizu éietével, 's a' gyökér-jövéséből, mint-egy a' maga hamvából való meg-újulásával, és a' több plántáktól való külön lakásával a' Régieknek, a' mint meg-jegyzette PLINIVS L. XIII. c. 4. ama híres *Phoenix* madár-ról költött *fabulának* is. E'ről mondatik az-is, hogy a' tereh alatt jobban, az az, magosfában és egyenesebben nevednék, a' Deák *Symbolum* ízerint: *Crescit sub pondere palma.*

2.) Ennek levelei, bizonytalan számu kerüllettel, egyben hat-hat számmal, két három ölnyi magos, három szegü, alatt egy újni valtag, fenn egybe-hegyződő kemény inon vagy oldal-tsonton két-felé, alatt nagyobb, fenn apróbb, három szegü, vastag leveletskéket bortsátnak-ki 40,—80, számig; mellyek együtt mint a' kakas' farka fel-állanak, csak a' tetejek halgatván ki-felé; az alattabbvalók pedig mind inkább szélyel terjednek, úgy hogy ez az egézf fa, távul nézve, egy hoízfzu ízáru ókes zöld bokrútának tetsék. Elein, mig az alsó levelek egy linyire kinövték, az ő inaik vagy oldal-tsontjaik egyegy nagy hegyels, kemény tövisből állanak; 's azután ki-fefelvén, úgy kezdenek levél formát öltözni magokra.

3.) A' *Spathájok* vagy gyümölcstörök, a' meg-állapodott fákból 7, 8, számmal, egyegy könyöknyi hoízfzan, kívül barna, pelyhes, belül fényes, fejér, vékony ízáru fa-buzogány formán, alól ki-butykósúlva, a' levél-tövek mellől ki-növen, a' fák' oldalain le-tsüggenek, és *Februarius'* kezdetével meg-dagadván ki-hafadnak, és a' kissébbek 56, a' nagyobbak 100, 200, veszfűzötskékből álló *Spadixot*, vagy fényes fejér bójtot fordítanak-ki magokból. A' mellyeknek-is mindenik szálán oldalúl 200, 's több szöllő-szem forma szemetskék vagynak: a' mellyek némelly fákon két, három napok múlva meg-dagadván, két-felé nyilnak, és egy-egy kis hoízfzukó, gyöngyvirág forma, de kissébb, három fejér-sárga le-

veletskékből készült, hűs, kedvetlen szagu virágotskúkat mutatnak-ki. Ezeknek közepekben egy kis dombotskán három, kis, rövid, fok finum sárga porral meg-rakodott, gombos fertérske láttatik. Másokon az említett szemetskék ki-nyílnak ugyan de nem virágoznak; hanem, ha virágzó pálmák nintsenek közel hozzá, mellyekről a' szél az irt finum sárga port reájok által-vigye, azon módon el-száradnak, és le-hullanak. Ha pedig az a' sárga por, vagy inkább annak *spiritusa* meg-szállhatja őket, azonnal a' benne lévő bimbótska kövéren nevededni kezd, és elébb egy borszemnyi; *Majusra* egy tsereznyéni; *Juliusra* egy öreg tsere-makknyi fejr gyümölsé léfzen: midőn egy hólnap alatt a' virágos pálmák' bójtjai-is virágostól el-száradnak; és hogy a' fát többé haszon nélkül ne dísztelemítsék, onnan le-vágattatnak. És e'ből osztán a'kor egéfszen ki-kerekedik, hogy ezek him, amazok pedig nőstény pálmák voltanak, mellyek amazoknak nemző magvoktól meg-vifelősülvén, gyümölsöt hoztak; egyébként örök magtalanásban kelletvén maradniok.

Meg-esett fokszor az-is, hogy a' szomszéd him pálmáknak nemző porait más-felé vivén-el a' szél, a' nőstény pálmák meddön naradtanak. Ennek meg-előzésére a' gondosabb parasztok, mikor már az előttek esméretes him pálmáknak bójtjai, meg-fogdosva, újjaik közt fuhogni kezdenek, melly az el-készült virágjoknak tsalhatatlan jele, az ő tokjaikat ki-hasítják, a' virágos bójtot belőlek ki-vágják, fürtönként el-hasogatják, és a' nőstény pálmák' elébb önként ki-hasadt bójtja közi, jó móddal, hogy a' szél ki-ne fúvhassa, el-szurdalják. Melly szerint harmad napok alatt minden pálmájokat *impraegnálják*. A' hol pedig közel him pálmák nintsenek, oda meszfze való helyekről-is előre kevésbé meg-szárasztva, az így ki-mettzett pálma-virágokat skatulyákban által-viszik, és azokkal-is a' magok nőstény

pál-

pálmáit szerentséfen egybe-házasítják. Ez a Természetben régtől fogva e'képen tapasztalt egyedül való tsudálatos titok vala, miglen a Természetnek szemes buvári meg-mútatták, e'féle párosodás nélkül semmi-féle egyéb plántákat-is nem gyümölcsozni.

Igy azért midon ezek a gyümölcsek egy öreg tsere-makknyi, vagy a' kéz' hüvelykén az első iznyi nagyságra és formára, (mellyről ezt a' Görögök *Dactylus*nak, *Pboenicohalanus*nak neveztek) meg-növték, fejér színeket, fényes zöldre; fojtós leves húfokat, olly fojtós szárazra változtatják, hogy ettől a' Nagy Sándor' katonái közül, midon *India*król való vízfsza-jöttekben fokot meg-ettek-vólna belölek, igen fokban meg-fulladának. Minekutánna pedig ott a *Caniculai* hitel felett való meleg szelek bé-köverkeztek, azok meg-kezdik ezeket-is levesíteni és édesíteni. Mellyel a' külső végek, mint a' rothadó almának a' haja sárgáson foltosulni kezd; és néhány napok alatt a' szárokig a' szerint fel-harapozván, az egész gyümölcsnek külső vékony hárttyája hol meg-sárgul, hol meg-piroksul; az alatta való hús fejér, leves, lágy vagy pépes, kövér, bor izü édes tsipős léfzen. Es ennek közepében, vékony, mint a' gyapott ollyan formán pelyhés, fejér hárttyáskával tágafan bé-borúlva, egy somnyi, egyik oldaláról domborubb, egészen tsont keménységü kívül hammu színü, belöl, mint a' szeretsen-dió, tarkás mag terem.

E're az ért állapotra azon egy fán-is nem jutnak egyfzer'smind ezek a' *Pálma-Szilvák*; hanem majd három hónap telik belé, mig rendel mind el-készülnek. Innen ezeknek le-szedését három időre-is szokták el-rendelni a' parasztok. A' mikor t. i. az egészen és félig meg-érteket, és érni kezdöket együtt le-szedik: az egészen meg-érteket vagy lágyútskat külön választják, és pálma-level' inakból készült gyékényekre apró rakásonként a' Nap' fényre ki-télzik, hogy az ő vizes nedvesé-

geknek szükségtelen része, mellytől hamar meg-pohadnának és etzetefednének, gőzölögjen-ki, míg kevésbé újra meg-keményednek. Így osztán magára-is fokáig el-állanak. De többire, a'hoz készített fajtókkal az ő méz édeségü kövér leveket ki-nyomják és a' gazdagok' izámára tserép-edényekbe *Syrup*nak el-tézik: a' trébelyét, törkölyét vagy malátáját pedig, juh vagy ketske bor-tömlökre, vagy gyékény-ládákba gyürván, a' fzegény emberek' táplálására fordítják: vagy a' hegyeken lakó parafztoknak, a' hol pálma nem terem, pénzen el-adják. A' kik ezt, szamarok' hátán magok honnyokba fel-hordván, erőssen meg-török, és így vizben mind addig főzik míg egészen ízélyel ment: mellyel a' gazzától meg-ízürve, ok-is *Syrup* gyanánt élnek. Néminelly gazdagabb áztalt tartó kényes Urak a' jól meg-ért és válogatott frifs *Dačtylusok*ra *Syrup*ot töltvén, nagy tserép-edényekbe úgy tézik-el tsemegének; mellyekkel ezíztendon által *postpájlba* gyönyörködve élnek.

A' féligre ért és émi kezdett *Dačtylusok*kat pedig a' Nap' fényre ki-tévén jobban meg-érlelik: és az apróját 's hibáfsát, úgy meg-ézik, vagy *Syrup*nak készítik, a' nagyát és szépit tzernába füzve a' szélen egészen meg-száraztják; rész szerint magok' élelmekre, rész szerint másuvá ki-küldeni. Hoznak e'félét közinkbe-is a' Görög kereskedok, egyéb Nap-keleti áruk közt *Syriából* és *Egyiptomból*. Leg-inkább ditsértetnek a' *iunclanum* Országból valók. Választani kell, a' mellyek nagyok, fényes-sárgák, nem rántzofok és rontsoltak, a' bőrök alatt kevésbé piros vagy sárga, helyebb fehér, kövér, nem toplós, nem penéizes, kevésbé tsipős-édes izü, fok hűtök van; a' magvok nem koryog. A' bé-tsináltaknak *Caryota*; a' meg-száraztattaknak *Tragema*; a' nyerveknek amazoktól meg-külömböztetve *Dačtylus* nevet adtak a' *Medicusok*. Alig lehet ki-mondani, melly nagy kívánsággal

gal várják azok a' pálmás nyomorúlt Nemzetek ennek a' gyümölcstnek bé-jövetelét, rész szerint meg-betsúlhetetlen kedves izekért, rész szerint és nagyobbára felette szükséges vóltokért; nem lévén nékik ott ezen kívül majd femmi egyéb eledelek.

A' jól meg-ért friss *Dactylusok* tsipósots-ke-édes, leves izekkel, a' ízajnak-is minden felett tettzenek: a' gyomrot épen nem terhelik: a' belekben-is mint egyéb gyümölcstök szelet és rágást nem tsinálnak: a' fejet nem kábitják: e' mellett még-is bőven táplálnak. A' meg-izárasztattak ugyan nem annyira tettzenek, nem-is olly könnyu emélzthetők: egyébként ezek-is, módjával élve, ditséretes nedveséget adnak. Különösen a' vérbéli náthás tsipóségnak meg-édesítésére; és így az erős, száraz nátha-köhögésekben, a' veséknek és vizellő hójagnak fájda'miban, mind magára ráogogva, mind vízben meg-fözve a' levekkel együtt ditsértetnek. Es e' végre a' Patikákban-is rendszerint tartatnak. Szorítanak-is egy, keveysé: mellyel a' gyomor' gyengeségében, belek' meg-sikálásában, vér-folyásokban, idétlen szülésekben szépen segitenek.

A' *Syrupjokkal*, vaj, méz, mártogató levek, és fu-izerek helyett élnek: kivált mikor a' ris-káfa pépet e'vel főzhetik, tsak nem Isteni éteknek tartják; felettébb tettzván azoknak a' Nap-keleti és Déli heves Országok' lakosainak a' tiszta izu édeiség.

A' gyümölcstökön kívül kedves eledelek az *Indusok*nak ezen pálna-fáknak *szivek* vagy *agy-velejek*: mellyet az ő fel-tornyozott tetejeknek közepiből ki-hasítanak, úgy az ő gyümölcst-bójtjoknak tsikájok-is, vagy gyenge készületek az o tokjokból jó elein ki-mettzve; mellyeket azon nyersen, vagy magok mohon fel-tálnak, vagy másoknak kedves ajándékvil küldöznek. Viz izu édeiségeket, nemzö maghoz hafonlitó izagjokat, és a' *Venust* nagyon gerjesztő erejeket írják lenni. De, nint hogy ezek-

ezeknek ki-mettzésével a' fának gyümöltse, amazokkal pedig élete oda léfzen, inkább tsak a' him pálmákból mettzik ezeket ki, kevesebb kivántatván ezekből a' nőstények *impraegnatiojára*; vagy a' mellyek felettébb búján vevedekvén kettősön tornyoznak-fel a' tetejeken, (mint az Egyiptomi pálmákban fokszor megéfik) az egyiket úgy mettzik-ki. A' gyümöltsök' magvaival vízben meg-fözve el-járnrozott ökröket hizlalnak. A' *Spatha*kából, mesterségesen egybe-hajtogatva tsuprokat, tsézféket, tálakat, kalányokat; a' *Spadix*-bójtokból seprüket; azoknak száraiból vékonyon el-hafogatva hajó-köteleket, lábbelieket; a' levelek' inaiból gyékényeket, szotyrokot, ládákat, kosarokat 's a' t. készítenek. A' fájából, mint-hogy azokon a' helyyeken e'féle pálmáknál egyén fák nem teremnek, ezek pedig puhaságok miatt a' bárdot és gya'ut ki-nem állhatják, kunyhó-oszlopokat és gerendákat; leveleikből azoknak fedelet tsinálnak, nem tehervén szert jobb hajlékokra. Egy szóval, tsak nem minden szükségeket e'ből az egy fából pótolgatják. Mellé járúl ezeknek az ó sűrű zöld leveleiknek fetétes hives árnyéka; mellyért a' pálmák közü azon a' livatag heves pulztákon, meszfze földről-is el-mennek az emberek. A' honnan ez a' *Phoenix* a' jó *Patronusok*' *Symbolum*ul-is szokott fel-tétetni, ilyen alá-írással: *Et umbram praebet et escam*. Nem lehet bizony egy érzékeny elmének bámulás nélkül nem imádni ezekben az Isteni Jóságának gazdagságát, midőn e' fzerint látja, melly tsudálatoson méltóztatott-légyen e'ben az egy fában ki-tsinálni mindenenek, a' mellyek ezen az egyébként lakhatatlan szigoru helyyeken-is az emberek' élelmire kiváltképen szükségefek valának.

Cocos
Palma-
Dió.

Valamint fájára, úgy szélesfen ki-terjedett hasznaira nézve-is igen jól mellé illik ennek a' *Phoenix*nek a' *Cocos* nevü *Palma-Dió*. A' melly-is mind a' két *Indiákon* a' tenger' mellyéki he-

ves,

ves, fovenyes, vizes, sós helyyeken, és a' házak 's gyepuk körül való sáros földcken magról izaporittatik. Malabáriában *Tenga*; a' Bramineieknél *Mado*; Brasiliában *Inaia Gaucuba*; Mexicoban *Coyolli* a' nevek. A' *Botanicusok* hívják *Palma Indica*, *Cocos nucifera*: néhol a' magvokról *Calappi* nevek-is van. Németul *Kokos-nusz*nak mondják. A' közép száraz földet nem szereti; 's ott ha meg-növ-is; de gyümölcstöt nem, vagy igen aprót terem. *Fájára* nézve a' *Phoenix*tól annyira különböz, hogy minden részeiben, (a' gyökerén és derekán az kartsu egyenes magóságán kívül) nagyobb, természetkebb, és hogy e' többire görbe, a' haja hammu szín, körül övedzett seb-hellyekkel; mellyek a' magára le-hullott alsó levelek helyei. A' gyöterek olly tsekély, és a' földbe olly gyengén van belé-ragadva, hogy a' kik látták, mind tsudálták, hogy nem dol-ki tövestől a' nagy ízelektől ez az illy magósfan 7, 8, ölnyre fel-nőtt, és annyi nagy levelekkel, 's nehéz gyümölcsekkel meg-terhelhetett fa. A' leveleket az ifjakon 15; a' nagyokon mint-egy 28, szánuak. A' mellyek a' töveken egy-egy lábnyi vastagan, fenn egybe-hegyzodve, 16, lábnyi hoszfszu, tsont keménységű, sárga inon két-felé, egy-mással által-ellenben, alatt három lábnyi hoszfszu, két újni széles, lántsa forma levél-izárnyakat bortsátanak: és rész szerint fel-állanak, rész szerint szélyel terulnek; és hogy valóságos ágak ne légyenek, a'ból tettzik-ki, hogy a' mint fenn az ő közép tornyozásokból újjabb-újjabb levelek nővnek, alatt a' régiek a' ízerint magóktól le-hullanak. Három elztendos korokig ki-keledek után minden levelei helyt állanak, a' mikor ezek egy két embernyi magósfak, a' tökéje pedig maga egy könyöknél nem magósfabb, és egy lábnál nem vastagabb. Azután az alsók közül, körül, minden hólnapban le-elik egy-egy, és fenn más új nov helyyekbe, a' melly-is három hólnap alatt egőlz nagyságra

nevekedik. Gyümöltsei ki-kelések után 5-10. esztendőre kezdenek lenni. A' mellyek egy-egy hólnappal egy-más után a' levelek', töveiről 2 1/2 lábnyi hozfszu, középben 9, 10, lábnyi vastag, a' végén egybe-hegyződő, vastag bőru, zöld, barazdás, tsets forma tokkal vagy huvellyel jönnek-ki, és három hólnap múlva ki-hafadván egy lábnyi hozfszu. 3. 4. újnnyi vastag, néhány számu veszfzű-szálakból egybefogódott *Spadix*okat találunk-ki. A' mellyek tokjokból lött ki-hafadások után, a' fának ágai közt le-függve széllyel terjedvén, fok, három szegű, mondola nagyságu bimbókkal végig-meg-rakodva vagynak. A' melly bimbóknak ugyan nagyobb része magában el-szárad, de fokban közülök 15, napok múlva meg-puffadván, két-felé nyilnak, és egy-egy kis, három levelű pohárotskában ülő, három leveletskéből képzült, fehéres-sárga *bermaplrotitus* virágjok lészén: az az, a' mellyeknek közepekben egy vastagotska, rövid, három-felé hafadott, nedves tetejü ofzlopotska, e' körül hat-hat vékony ferték, a' tetejeken sárga porttal meg-rakodva, láttatnak: ezek férjfi, amaz afzszonyi hivatalra el-készülve, az ő jövendőbeli meg-gyümöltsozéseknek meg-nyerésére. Le-hull, án pedig öt, hat napok alatt az említett pohárotskából a' virágok, azoknak helyén egy-egy kis újjabb bimbó mutatja-ki magát: a' mellyből hat hólnapok alatt mint-egy nagy embernek a' feje a'kora gyümölts lészén.

E'ben a' tsudálatos nagy gyümöltsben öt különös részeket jegyzettek-meg: 1.) A' külső, verhenyős-zöld, puha, nyers sima takaróját; a' melly egészen kender-fzű forma durva fonalból láttatik, a' száránál két, a' hegye-felé egy újnnyi vastagan egybe-verődve lenni. 2.) Ezen alól vagyon, mint a' mi diónknak, tsont keménységű, egy ember-koponyáni vastagságu, három hasábból, vak fzegetefen egybe-torrott hajok; me'lyen a' töve körül három olyan forinán álló vak lyukak

látatnak, mint az ember-majomnak ábrázatján az ő orrok' és szemek' lyukai; mellyről a' *Lusitanusok* ezt-is *Cocos*, *Cuccos*, *Cocquos* nével nevezték. 3.) Ez alatt vékony, verhenyő ízű hártyával meg-külömböztetve, mint a' gyenge mogyoró-bél, tejes édes nedvességgel telyes, ízép fejtér, puha bél vagy on, fél idejéig két harmad rész újni vastagan. 4.) Ennek közép üregében egy pintnyi felette kedves édes ízű, tiszta *bideg viz* találatik. A' melly azután a' körül lévő bélnek nevededésével és keményedésével mind inkább meg-sűrűdik és kevesedik, 's kedves ízét-is meg-változtatja, és végtére maga-is kedvetlen szaga, kék ízű olajos béllé válik. E'ben a' vízben tapasztalták, hogy mikor a' dióból ki-eresztik mint a' forrásban lévő borban olyan mozgás vagy on; azután pedig, kivált ha a' szél-is éri, minden tovább való *fermentatio* nélkül, édesjét el-veszti, és tiszta savanyu léfzen. 5. A' meg-vénűk diókban alatt a' szárokról, a' víznek közepén, egy fejéres-sárga, hofzizukó kezek, kis testetske nevededik-fel, a' melly a' víznek el-fogyásával egy hólnap alatt az egész üreget bé-tölti; és egy kisedet körtvély formát öltözik magára, mellyről a' *Lusitanusok* Deákul *Pirum*, magok nyelveken *Pingo* nevet adtak néki. E' kívül rántzos, sömörtsös, 'sitos mintha olajjal bé-kenték-vólna; belöl gombás, lágy nedves, fejtér, míg gyenge, a' más bélnél-is édefebb; de nem annyira kedves ízű. Ez azokban a' pálma-diókban mag helyett vagy on, és a' jövendő pálmának tziráját foglalja magában.

Meg-jegyzésre való továbbá e'ben a' gyümölcstörben; hogy az ő nevededésének rendi és ideje szerint, az *Indusok* különböző neveken hívják. P. o. a' *Malabariaiak*nál míg bingyó, és belöl még üreksége nintsen *Bellaca*; a' *Lusitanusok*nál *Coquinbos*; három hólnap múlva, mikor üreksége kezd lenni *Carica*; mikor gyenge lágy és tejes bele van *Corumba*; mikor

egé-

egészen meg-nőtt *Flani*, a' *Lufitanusoknál Lanna*; mikor kevésbé meg-keményedett *Malinga*; egészen meg-keményedve *Coquo*; annál-is jobban meg-keményedve *Barettu-Tenga*; egészen meg-száradva *Cotta-tenga*, *Lufitanus* nyelven *Coco-Sicco* nevekkel különböztetetik. Ezen gyümöltsökből, minthogy, a' mint elébb-is meg-mondám, minden hetedik levél' tövén rendel hónaponként jönnek-elé; azon fákon mindenkor, minden időbélieket találhatni. Mikor az ő tsetsei közül ketto ki-baadt, négy rend szerint még bé-zárva áll; a' többi azután mutatják-ki magokat.

Ezek a' pálma-tsetsek, a' levelek közül, mint meg-annyi tömlök, úgy fuggenek-le; és bor természetű, vastag, leves hárttyából készültek. A' mellyeket gyümölts hozni nem akarnak meg-tartani, *Cheguesnek* hívják. A' mellyeken, mikor egészen meg-nöttek, és lével teli vagynak, a' le-álló hegyeken négy újjal fellyül az oldalokon kéffel négy felöl egy-egy jó nagy forgátsot vágnak, úgy hogy azok onnan le-ne eszenek; mellyeket le-fordítván az ő szakálloknak neveznek. Ugyan azon alkalmatossággal meg-szurdalják az ő hegyeiket-is; de hogy ott a' lév ki-ne folyhasson, bizonyos sárral mindjárt bé-kenik: azután a' levelekről le-hántott hajjal a' tsetseket magokat-is körül kötik, hogy majd midőn a' nedvesség bővebben kezd reájok tojálni, ki-ne haadjanak. Így egy-egy szép tiszta fazékat kötnek alájok, mellybe öt napok múlva az ő szakállokon igen bővséges, verefsellő színű, vékony nedvesség tsepeg-ki, mellynek neve nálok *Suri*. E' reggel dél-feléig édesen, dél után kevésbé meg-savanyodva tsepeg, 's e're nézve meg-is szokták az edényeket minden reggel és este, némelleyek déiben-is változtatni. Más napig tartva jobban, harmad napra egészen meg-savanyodik, minden édeségét le-vetkezvén. E'vel, és a' gyümöltsökben lévő vízzel az *Indusok* bor helyett élnek, és nem kulömben meg-részegednek töle,

le, mint a' miénk a' leg-jobb hortól. *Egett-bort*-is igen erőflet főznek belöle. *Fazékastól* 15, napig óttatlan mézbe tévén, hogy ott erőflet forrjon és tisztúljon-meg, derék *etzetté* változtatják. A' friss lévbe kevés mézet eresztvén, míg verhenyő szint vált, ezt fazékokban, szüntelen való keverés közt, addig főzik, míg meg-sűrűdik; és így sok kedves édesfésű, verhenyő *nálá-mézet* tsinálnak belöle, mellyet azután más mesterséggel meg-is fejeřitenek. Ez a' lév az ifju és meg-vénült pálmákból kevesebb; de leg-kedvesebb és édesebb: a' közép idejuekben, a' mellyek 30, 40, eszt. leg-bővebb; de kedvetlenebb. Egész életek száaz elztendő vólna; de utoljára fe levelek, se gyümölcstörök nem terem. Gyenge korokban, míg a' takarójok fejerés - zold és urefségek nintsen, az egész dió jó ízün meg-ehető: azután hogy a' hajok meg-kezdet keményedni, és a' takarójok sárgólni, s az üregekbe víz kezdet gyólni, fejerés tejes belekkel, mint a' friss dió s mogyoró-béllel, úgy élnek: minekutánna a' vizek el-fogyott, és az egész dió meg-száradott, észik mind a' két belét kenyér helyett-is: *mondola-téj* forma, de a' kövérség miatt kedvetlenebb izü italt-is fejnek-ki belöle: *olajat*-is, különösen a' magvából fokat sajtólnak-ki, mind világolni a' lámpálokhoz, mind a' ris-kála-pépekhez 'sirozni. Kemény hajából, szépen ki-simitva, ékes *pobarokat* készítenek; mellyeket arannyal, ezüttel meg-tzifrázva a' Királyok' a'ztalaira-is fel-tésznek. Ennek hulladékjából vízben fokáig főzve, a' *legfinum edesebb mondola-olajhoz* hasonló, vékony, fényes olajat főznek-ki: melly a' víznek meg-hülésével annak ízün egybe-áll, és le-szedetvén sok külső belső hasznokra fordittatik.

A' fáknak közepén fel-tornyozott fejerés tsúpnak külső részét, a' melly 50, 60, réttüleg egybe-rántzott vékony hártýából áll, le-fejetegetvén, *papirosnak* ki-simitják: mellynek nálok *Olla* a' neve, és minden könyveiket és levele-

iket vas-pennákkal ezekre írják: a' melly úgy meg-száradván, a' betük rajta el-törölhetetlenekké léfznek. *Kezkenéket* és egyéb *gyótszókat*-is igen szépeket tsinálnak e'ből. Az e-be bé-póllálva lévő gyenge levesrészt vagy velöt pedig, mellyet a' *Lufitanusok* hívnak *Pulmita*, egy lingnyire ki-mettzvéen, úgy nyersen *legkedvejebb eledelnek* tartják: de minthogy e'vel maga-is az egész pálma-fa ki-vész, az ilyenek a' pálmát meg-enni mondatnak.

Ezeken az ételi itali és orvosi hasznokon kívül, az életnek sok egyéb szükségeit-is pótolják ezekből a' *Cocos* pálmákból. Meg-ért gyümölsöknek külső szőszös takarójából a' tengeri hajókhöz minden-féle *kötélséket*, *varró spárgákat*, *tzernákat*, *lyukakat dugó tsomókat* készítenek, a' mellyek a' tenger' vizében rothadás nélkül állanak, és a' kendernél jóval tartósabbak. A' tsetsek' bőreiből *táblákat*, *kaldnokokat*, *vizes edényeket*; gyümöls' bójtaikból *seprüket*; a' fák' derekaiból, középbe kivájván, *tsólnakot*, vagy deszkáknak el-hafogatván, és spárgákkal táblánként egybe-varván, nagyobb *hajókat*; nagy magos és kemény tolas leveleiből *vitorlákat*; első töviffes levél-jövéseikből *furukat*, *árrakat*, *töket* 's egyéb e'féléket készítenek. Úgy hogy e'ből az egy fából majd egész életre tartozó szükségeiket ktsinálják, a' melly az egész Természetben példa nélkül vagon. Lásd *Hort. Malabar. P. I. p. 1. - - 8.* BOECLER. *Contin. Nat. Med. T. III. p. 267. - - 276.*

Emleget ugyan, hogy mulólag azt-is illessem, *Abbas PLVSCHE Schau-platz der Natur Tb. I. p. 548.* *Chinában* egy *Aloë* nevü nagy fát: mellyet ő szélesen ki-terjedett hatznaira nézve, minden Világon lévő plánták felett mond lenni; és formáját az olaj-fához hasonlítja. A' haja alatt, úgy mond, három rendbéli fája van: az első fekete, kemény, nehéz: a' második sárga, és mint a' rothadt fa olyan könnyü: a' harmadik vagy középbeu lévő ismét

igen

igen erős, de kedves szagot bocsát. Ezt a részt különösen hívják *Calembac* vagy *Cambac-fának*; és az *Indusok* magok az aranynál többre betsülik. Rubáikat, házaikat, el-erőtlenült tagjaikat e'vel füstelik, drága köveket-is foglalnak belé. A' másodikat nevezik *Calambuc-fának*. Ezt, miut igen derék fű-szerfzámot, hozzák Európába-is. Ég mint a' viasz lángal-is, és kellemetes illatja van. Az elsőt *Adler-fának* mondják, a' melly igen ritka. Ennek leveleivel, úgy mond továbbá, mint a' téglával a' házakat olyan helyesfen bé-fedhetni. Vagnak köztök tál, tángyér, *servitz* formák-is; mellyekkel meg-száraztatva azok helyett élhetni. Ha nyers korokban ezen leveleknek, az inait ki-tépiik, olyan szép tzérnát fonhatni belöle, mint a' leg-jobb kenderből. Againak tövillés végeivel lizegek, nyíl-vasak és ár-
rak helyett élnek. Ha valami bimbókat e'böl a' fából ki-szakasztanak, az ezek által esett nyíláson nád-méz édefségü és bor ízü tsipős, hathatós erejü ital jó-ki, a' melly kevés idő múlva derék bor-etzetté válik. Gyenge ágait a' fának meg-lehet enni, és mint a' bé-tsinált tzitrom olyan ize van. A' gyökereiből köteleket tsinálhatni 's a' t. De mennyivel tégyen ennél több halznokat a' *Cocos* pálma, az elmondottakból akár-ki meg-itélheti.

Nevezetes, nálunk-is esméreres gyümölcstörök a' két *Indiákon* és egyéb Déli tartományokban a' *Tamarindus* és *Tsós-Kassia*-is. A' *Tamarindus*, (Németul *Tamarinden*.) leg-jobban a' Böldog Arabiában és a' Nap-keleti Indiában terem, a' honnan némelleyeknél *Siliqua Arabica*, *Dattylü Indi*, *acidi*, *acetosi*, *Palmula acida*, *nigra*; Arabiai tsonek, Indiai savanyu sós *Dattylusok*nak, savanyu, fekete pálma-gyümölcstörök-is neveztetnek, ha szinte a' pálmákkal, nevezetesen a' *Dattylusok*kal semmi hasonlóságok lintsen. Fája ennek nem magos; de szornyú vastag, és fok ágakra oázló levelei olyan formák, mint az ákátz-fának: a' mel-

Tamarindus.

lyek a' Nap' le-mentével egy-másra lapúlnak, fel-jöttevel ki-terjednek. Mellyről Németül *Sonnen baum*, Nap-fájának-is mondatik. Ezen-dőben egyfizer, *Novemberben* virágzik: virág-jai ró'sa formák, és hofzizu vékony ágainak végein bokroion állanak, sok színűek: virág-jai' közepén a' sok *stamenek* közt egyes olzlop (*stylus*) van, a' melly el-hullván a' virág-le-velek, egy kis zöld tsövé kezd válni: 's azu-tán meg-nevekedvén, egy nagy, gesztenye sz.n, horgas hüvelyes bab forma tsövé léfzen: mellyben belől végig le néhány fás rostok szol-gálnak, néhány helyt hasonlú fás hárttyakkal kerészttul rekesztve. Ezeknek közeit nagyon savanyu, barna, szinü, lágy, leves téizta tölti-bé; mellyben sok, négy izegü, lipols, fényes, tsont keménységu magvatskák találhatók. Egy-be-rontván a' lakotok az egész tsöt, téiztás savanyu beievel forróságok' és szomjuságok' óltására élnek: kivált mikor a' fővenyes heves puiztákon hofzszafon utazniok kellettik, ezt rá-gogatván magokon fokot fegi enek. Savanyu-sága a' tisztított bor-kó' savanyuságával egé-fzen egyez: a' hafat gyengén *laxálja*. Melly fzerint az epének fel-gyúladásából származott forróságokban, szomjuságokban, étel kívánás-nak el-vezésében, útálásban, okádozásban, sárgaságban, fő és vese-fájásokban, vér-vezett-ségeken 's a' t. kívánatos halznot tehet. Di-tsértetik gelesztá és kankutza ellen-is. Kö-zinkbe tsak a' Patikák' szómára hozattatik nagy tserép-edényekbe mindenestől egybe-rontsolva, jól bé-tsinálva, hogy az úton uedvességek in-kább meg-maradjon. Élhetni véle kérges tson-tos részeitől meg-tisztítva, magára-is. De rendesebben, belől mázas tserép-edényben, ele-gedendő vízben fel-torralják, míg a' hig béle ki-ázik: így szitán által-verik, méz-sűrűségig las-su főzéssel meg-sűritik, 's minden fontba nyóltz *lot* nád-mézet kevervén, hafzonra el-téizik. Mellyből osztán *laxálás* végett két három *lotot* így-is jó izun meg-ehetni, egyed purgaló fze-
rek.

rekhez-is elegyithetni. Többsire mindazáltal úgy öfveséggel főzik belé a' laxáló italokba ezt a' gyümölcstöt. A' Senna levélnek és ka-barbarumnak kedvetlen ízén fokot igazít.

A' *Kassia*-gyümölcs (*Cassia fistula*, *Cassia so-*
lutiva, *Alexandrina*, *Siliqua purgatrix*. N. *Cas-*
sien fistula) is mindenik Indiákon közönséges. Kassia
gyümölcs-
töl.
 A' N p-keleti az *Americainál* izére nézve in-
 kább ditsértetik. Az Egyiptomi leg-jobbnak
 tartatik; a' melly hozzánk *Alexandriából* hoz-
 zattatik, más-fél, 's két lábnyi hoszfzu, egy
 páltzányi vastag, egyenes, fekete, kemény,
 kerges haju tsökben. A' fája igen szép, nagy
 természetes: levelei mint a' dió-fának olyanok:
 virágjai 's tsői ennek is úgy léfznek, mint a'
Tamarindusnak. A' tsői gyenge korokban zol-
 dek, el-kézfzülve sárgás-feketék. A' két ólda-
 lokon le végig, mint a' bab hüvelyeknek, forrá-
 fosnak, körül pedig félig bé-övedzve fok gyü-
 rüs barázdátskák vagynak, 's ezekről benn e-
 géfzen által-rekesztő, vékony, kerges hárttyák
 mennek. A' rekezeknek köz-in suru méz for-
 ma, fekete színü, édes, kevésbé tsipös, nem
 igen kedves izü téfzta, 's a'ban lapofs, lé-
 nyes magvatskák találtnak. A' mint meg-
 érve és afzva, tsomónként a' fük' ágairól le-
 fuggenek, a' széltől egybe verettetve melzfzire
 el-halló tsergést tsattogást tsinálnak. Választa-
 ni kell, a' melly nehezebb, simább, fénye-
 febb, kopogatva hangzik. Hafzonra tsak ez
 a' mézes béle fordittatik, úgy ki-válszfzva mint
 a' *Tamarindusnak* belét. A' véle élésnek mód-
 ja, 's végei-is azok, a' mellyek emennek. De
 szappanos, nyálos édesfégével könnyen tse-
 mert, has-rágást és puffadtságot szerez: nem-is
 laxál olly könnyen. Innen magára sohol nem
 élnek véle, hanem azok' számára, a' kik az é-
 defen kapnak, a' *Tamarindushoz* szokták ele-
 gyíteni: 's úgy-is inkább orvofságnak mint é-
 telnek tartatik.

A' *Szent János' Kenyere* (*Siliqua dulcis*, Sz. János'
Ceraunia, *Ceratonia*, *Ceratia*. N. St. Jobannis-
 Kenyererök

brodt) tiszta méz ízű édeségével sokkal inkább ajánlja magát. Ez *Americába* még nem kaphatott-által: a' Nap-keleti tartományokban pedig *Indiában*, *Syridban*, *Judaében* olly bőven terem, hogy sok helyt a' dísznókat-is e'vel hizlalják; és a' mi a' tékozló fiuról íratik, hogy a' dísznókkal együtt ette, némellyek azt-is e're magyarázzák. A' Keresztelő János' erdei mézét-is* sokan, nem-is ok nélkül, ennek tartják. Terem ez önként *Candia*, vagy *Creta* szigetben, *Neapolisban*, *Campaniában*, *Apuliában*, Spanyol Országoknak-is melegebb réizein. Mivelletik üveg-házak' segítségével néhol a' kertekben nálunk-is; de gyümölsözé re nem vitettethetik. Ez a' gyümöls egy újnyinál hoszszabb, egy hüvelyknél szélesebb, kevésé horgas, nagy lapos fekete bab vagy faszulyka forma, 's külső fényes barna színű gyenge hártyája alatt verhenyő húos édes belet tart; a'ban különös kérges hártyába foglalva, néhány lentse forma, tsont keménységű, fényes-barna magvakat; melly ha kik ügyetlenül reá harapnak, a' fogokat könnyen ki-törheti. Közinkbe a' figével és maló'sával együtt, meg-száradva, a' Görögök nagy 'sákokkal hazzák. Nem-is meg-vetendő tsemegéjek ez az édesen kapó szemellyeknek. A' gyomor-égés, köhögés, fulladozás, nehéz lélekzés ellen igy magára-is, vízben megfőzve-is nevezetesen ditsértetik. Táplál-is eléggé; de nem szerez derék nedvességet. Nyers korában roszszabb ízűnek mondatik: a' hafat-is laxolja: mellyet szárazon meg-szorít. A' Nap-keletiek ki-fajtván a' levét, sok étkekhez méz helyett élnek véle. A' fa, mellyen e' terem, jó magos, kékes-hammu szín haju, sok széllyel terjedő ágakra oszlott: levelei a' kőris-fához hasonlítók; de kerekébb, szélesebb, ritkább és simább leveletskékre oszlottak. Ezeknek töviről tavasz' kezdetivel egy-kis rövid száratskán tsak egy-egy virágpoharatskái nyílnak virág nélkül, mellyben

fok vékony *flamenek* közt, középben, egy vastagabb *ofzlopotska* vagy on, a' mellyből készül *ofztán* őszre ez a' gyümölcs.

A' Nap-keleti és Déli gyümölcsök közt nem lehet épen száraz lábbal el-mellőzni a' *Jujubáról* *Jujuba* vagy *Zizyphus*, és a' *Sebestén* vagy *Myxa* nevü szilvátskákat-is, mellyeket a' köhögések' és mejj-fájók' számára Egyiptomból és *Mauritaniából* Európába-is gyakorta által-hoznak. A' *Jujubák* meg-teremnek Spanyol, Olosz és Frantzia Országoknak-is belsőbb részein; egy-egy hoszszukó, mind két végeken hegyes, öreg tsere-makk forma, száraz gyümölcsök: mellyeknek külső verefs, vastag bőrök alatt, kevés, gombás, édes-tsipős húfotskájok, és középben egy hasonló forma trontos magvak vagy on. A' *Dactylusokkal* majd egy természettel birnak. De magára ezeket nem észik; hanem inkább tsak vízben meg-főzve élnek a' levével együtt vélek. Erőssen és vastagan főzött nyúlós levek rosz utálatos ízüvé léfzen, nagy fel-füvödált és nehéz léiekzetet-is szerez.

A' *Sebestén*, a' mi házi, aszszu, ríntzos, fekete szilváinkhoz, formájára nézve egyébként hasonló; hanem a' magva három szegü, és háromra hafadó: béle-is kissébb van: a' háfa édesebb, enyvesebb, kevés é penész ízü, mellyről a' Görögöktől *Myxának*-is mondatott. Rendes hazája Egyiptom és *Syria*. Néhol ritkaságul tartatik Olosz Országban-is. Egyébként, fájáról máfutt nem igen esméretes. LINNAEVS ezt *Cordia Myxa*; a' *Jujubát* *Rhamnus Zizyphus* név alatt írja-le. A' Németek ezt *Schwarze-amazt* *Rother Brust-beerlein* nével különböztek. A' hasznok mind egy: a' mejjét sikitják: a' rekedélt ofzlatják: a' köhögést tsendesítik: a' szomjuságot óltják: a' hafat lágyítják: de a' belső részekben könnyen meg-dugólnak. Melly miatt a' Patikákban sem nagy keleték van.

Olaj-fa'
gyümöls-
ről.

Mint nálunk idegen Országi gyümölsről, az Olaj-fa' gyümölsről-is, (mellynek fájáról és olajjáról alább többet fogunk szólni) egy ízöt ide ragasztani nem lézen helytelen. Ezek hozzánk Olofz, Frantzia, Spanyol Országokból, a' hol nagy bővséggel teremnek, bétsinálva szoktak által-hozatni, *Olivae*, Németül *Oliven* név alatt. Egy öreg somnyi, zöldes-sárga, tsipős-keferü izü, kö magvu, éreshez kéizülő szelid olaj-fa' gyümölsötstkék. Kevés-sé fojtós-savanyu ízekkel az étel' kívánást legitik; a' gyomrot erősitik, és az a'ban meggyult taknyot olzlatját, mellyel a' tsemertol és okádozástól-is szabaditják: a' hafat lágyitják: a' vizelletet üzik, és mint a' spárga-jövések meg-szagositják; a' részegséget-is tartoztatják. Az apróbbak a' nagyobb szemüeknél jobbnak tartatnak. A' Romaiak régen, a' mint MARTIALISBÓL *L. XIII. Ep. 36.* tanuljuk, hogy jobban eheffenek, szeretik-va a' pompás vatsorákat e'féle bétsinált olaj-gyümölsön kezdeni, és hogy a' fok érelt 's italt inkább meg-emésztheték, utoljára-is ezzel végezni-bé, a' vers szerint:

Inchoat, atque eadem finit oliva dupes.

Nyerfen ezeket képtelen fojtós, sovány vad ízek miatt meg-kölsolni-is irtózás volna. Azért, hogy ezen vadságokat ki-vegyék, meszes hammu-lúgban két három nap vontatván, 's azután néhány nap tiszta hideg vízben áztatván, erős sós és etzetes vízbe által-rakják, úgy hogy benne úfzva lebegjenek; mellyről *Colymbudes*nek-is nevezték. Egészen meg-érve-is a' benne lévő fok olajnak és a' gyomrot irtóztató keferü tsipőségnek miatta megenni ezeket ritkán szokták; hanem a'kor olztan csak olajnak tartják.

§. CXXX.

A' *Birs-alma*, szagjával az agy-velőt és a' szívet erősíti; sőt, a' melly ritka példa, szorít-is: a' honnan tiltja ETMÜLLER, hogy a' szülő-Afzszonyoknak, szorulással, hólnap-szánnak meg-rekedésevel bajoskodóknak házakban ezt ne tartsák. Nyersen felettébb szorító ereje és keménysége miatt a' meg-ételre nem alkalmas. De meg-sütve, vagy meg-főzve, mind magára, mind szeg-füvel, fa-hajjal meg-szegelve 's mézzel bé-keztítve, kívánatos izü és igen hasznos gyümölcs. Ugyan-is, ha éhomra vagy épen étel előtt e'félét észel, a' gyomor' hideg gyengeségét, a' hányált, has-menést, vér-pökést, vér-folyást, idétlen szülést, náthát, éjjeli nyomást 's a' t. meg-gyógyítja: étel után pedig az emésztést segíti; a' hafat indítja; a' vizelletet hajtja. Ertsd mind ezeket a' *birs-alma fajtról* és *liktariumról*-is. A' Régiek, a' mint MATTHIOLVS *I. I. c. 131.* fel-jegyzi, meg-egyező értelemmel hitték azt, hogy ha a' vifelős Afzszony gyakran birs-almát észik, igen szép és elmés magzatja lesz. De a' máiak ezt csak babonának tartják. Bizonyosabb dolog az, hogy az Ember' lehelietit kedvelsé teszi: a' honnan a' *Poëta*-is e'ről így ír:

Post epulas, uxor, cur mala cynodia fumis?

Num tuus, ut te, vir, tractus odore petat?

az az:

Birs-almát vatsora után Afzszony mért vész?

Talám hogy szagjáért Férjednél kedvesb lesz?

Ezekre nézett talám a' bölts SOLON-is, midőn, a' többek közt törvényül írta-volt azt-is, hogy a' Menyaszszony a' Völegénnyel egy házba re-

kelzések, es minekelötte együvé fekünnének, birs-almát egyék. PLVTARCHVS *Praecept. Connub.*

Birs-almák nevei. A' Birs-almák, (mellyeket *Creta*, vagy mint ma hívják, *Candia* szigetének *Cydon* nevü városaúl kaptak-volt a' Romaiak, és a'ról *Mala Cydoniának*, némelleyek szerint pedig *Ca-toról*, a' ki előbbször szerzette-volt, *Cotone-ának* nevezték,) három-félék: 1.) *Gömbölyu*: a' melly barázdás, gyapjas, szép sárga, hat-hatós ízagu, mellyeket *GALENVS L. II. de Al. Fac. c. 23.* nevez *Mala Struthia*, 2.) *Körtvény forma*: e' világos-sárga, fényes sima haju; amannál nagyobbbat növ, levelebb és jobbízü: de a' ízaga nem annyira hathatós mint az el-sonek. 3.) *Kerek formájú*, sima haju, apró: ez a' két első között van: lokan úgy-is tart-ják, hogy azoknak egybe-öltésából lett-vólna. *VIRGILIUS Eclog. III. v. 70. sq.* Erdei arany almáknak nevezi a' birs-almákat:

Quod potui, puero sylvestri ex arbore lecta

Aurea mala decem misi, cras altera mittam.

MATTHIOLVS ezeket hideg, föld természetü gyümölsőknek mondja: *frigida primo ordine, sicca secundo.* Erossen szorító és sovány izek miatt, nyersen senki sem észli. Mézbe bé-föz-ve, kivált fa-hajjal meg-szegelve, a' Régiek-is nagyon szerették, 's egy ilyen nevü méz édefségü almáról, ezt-is *melimela*knak nevezték. Innen *MARTIALIS L. XIII. Epigr. 24.*

Si tibi Cecropico saturata Cydonia melle

Ponuntur: dicas, haec melimela, licet.

Ezek ma-is a' jobban készült Uri áztaloknál kedves *postpdlók.*

Birs-almá bor. A' Birs-almából bor, melly ma annyi-ra betsültetik, így készül: A' körtvény forma birs-almákat meg-refszelvén, a' levit ki-fajtolják, kevésé meg-nád-mézelve meg-fő-zik, 's holmi szoros száju, alatt jó tágas üveget véle teli töltvén, 's fellyül, hogy in-kább meg-ne forrjon, kevés fa-olajat-is önt-vén

vén reá, 's szurokkal-is jól bé-tsinálván, hideg helyre el tézik. E'ből a' lévből egy po-barotska, két jó palatzk más-féle bort igen kedves szaguvá és jó izüvé tézzen. A' nyári nagy hévségeben el-bádgadtakat, ha keveset frífs forrás-vizbe elegyítenek, nagyon eleveníti. Az egélségre nézve-is igen ditséri ezt SCHVLZIVS *Dijf. de Fruít. Hor. p. 20. De*, a' mint ugyan ő meg-jegyzi, nem minden ez-tendőben alkalmazofok ilyen bornak tsinálására a' birs-almák. GEOFFROY a' birs-almák' leviből más gyümölcsek felett leg-több 's tisztább favanyu izü söt vett-ki. E'lehet az oka, hogy a' részegséget szagjával-is akadályoztatni tapafztaltatott.

bafzna.

§. CXXXI.

A' Szöllöt éretlen-is, tsirke és tehén-húffal gyakran főzik. Az ételbéli kívánságot gerjeszti; a' gyomrot erőfsíti; szorít, szárazzt, hivesít. Meg-érve, rend szerint ugyan bornak szűrik; de enni-is igen kívánatos: mint a' szöllő-pásztorokon meg-tettzik: jól-is táplál; de puha és hamar elfogyó húft tsinál: há igen édes, szomjuságot okoz: némellyek a' Venusra-is gerjeszteni tapafztaltják: a' hafat hamar el-tsapja: söt gyakran, kivált ha szorító magvokat és hajokat ki-vetjük, valóságos has-menéit-is okoz, mellynek meg-álítására nints jobb orvofság, mint két három kálányi seprő égett-bortinnya. A' favanyu szöllő, mint a' hordóban, úgy a' gyomorban-is megforr, és, főként a' hidegebb természetűekben, szelet, puffadást, gyomor és has-fájást 's a' t. támaszt. E'féle ártalmait sokan a' reggeli harmatos szöllőnek-is tapafztalták. Leg-bátorságofabb enni a' szöllöt, mikor tzérnára fel-kötözve egy kevésé meg-kezd founyadni. BVSBEQVIVS *Epijt.*

I. p. 92. írja, hogy a' Törökök, nem lévén nekik bort inuya szabad, a' szőlőt igen szeretik, es vagy fa, vagy tserép edényekre friss musta rakván, és mustár-maggal mint-egy bé-sózáván, egész nyárig romlás nélkül el-tartják: és hogy ez a' száznak igen kedves; de az egészségnek ártalmos. Hasznosabb gondolat volt az édes kövér szőlő-gerezdnek szárát, midőn már felignél jobbatkán meg-ért, meg-vágván vagy meg-tekervén, hogy a' nedveség' útja a' szemekről el-fogassék, a' Nap' melege által azt meg-száraztani; és így gerezdestől vagy meg-szemelve tonnákra verni, mint a' Nap-keleti melegebb tartományokban, Spanyol és Frantzia Orszagnak-is némelly részeiben, a' hol a' szőlő igen nagy szemű és edes szokott lenni, tselekesznek. Mi ez ilyen megszáraztott szőlőt *Malo'sáunak* nevezük. Hasznára nézve egyebekben a' száraz figével meg-egyez, hanem a' gyomorban nem keseredik olly hamar meg; a' vért sem készíti annyira rothadásra. Az *apró malo'sa* vagy *Corinthusi meg száraztatott apró verecs szőlő*, gyenge savanyuságával a' gyomrot jobban erősíti; az emésztést segiti; a' szomjuságot óltja: innen a' belső részeknek 's a' vérnek-is hasznosabb; a' hafat-is jobban lágyítja.

Szőlő-
termő helyek.

A' Szőlő, a' Nap-keleti meleg tartományokban a' mezőn széllyel, mint nálunk a' vad-szőlő, mivelés nélkül önként-is terem. Az *Aequatoron* innen 30, *graduson* el-kezdve pedig az 51-dikig, csak mivelés által mégyen tökéletességre. Ezen túl, mint ritkaság, a' virág-házakban neveltetik: de így-is nem érik jól meg, és nints semmi kedves íze. Szemeinek nagyobb, kissebb, gömbölyű, vagy hosszúkó formája, fejér, fekete, verecs, sárga, zöld

zöld ízű; é es -savanyu, muskotály ize; levelebo vagy húfolabb béle; és a' gerezdeknek-is tömöttebb vagy ritkább furtjei szerint, a' szőlőknek igen sok *speciesi* vagynak; és a' bellységek' szokása Izerint, fokképen-is neveztetnek: mellyekről itt külön-külön emlékezni háfzontalan idő' töltés volna. A' mennyiben a' szőlőbol bort készítenek, alább izándékozunk annak históriáját bővebben meg-írni. Most mint enni való gyümölcsöt csak úgy vészszük-lel.

Meg-enni a' szőlőt némelleyek egészségtelennek tartják, és hogy az, has-rágált, erőt el-izakasztó hányást és his-menést, 's több e'féléket okozna, a'val vádolják. De meg-jó-e?
menti SCHVLZIVS, és azt állatja, hogy ha valakin ezek meg-történtenek, az, vagy jól meg nem ért, vagy hideg-vette szőlőt ett-volt; vagy igen sokat ett; vagy sok étel után ette azt; vagy iök bort, sert, ro'sólist ivutt reá; vagy a' szőlőhez épen szokatlan volt; vagy pedig az előtt egyebektől már el-romlott-volt a' gyomra: mert egyébként a' jó édes szőlő, módjával éve, senkinek nem árthat. Volt a' Rómiaiaknak különösen csak meg-enni való, kemény húfu, tartós szőlőjek-is, *Vvae duracinae*: mellyet a' bor-nemiszáknak különösen ditsér MARTIALIS L. XIII. Epigr. 22.

Non habilis cyathis, et inutilis uva Lyaeo;

Sed non potanti me, tibi nectar ero.

Mi Oláh Országú Bakator, vagy nagy-fele ketske-tsetsü fekete szőlőnek mondjuk. Ilyenek közönségesen nálunk-is a' ketske-tsetsü szőlők. Hogy az elztendőnek több részeiben-is e' nélkül a' kedves gyümölcs nélkül ne lennének, el-is téfszik-vala szüretkor a' friss szőlő-gerezdeket hol mustba, hol eső vízbe jól befeneklett sa-edényekbe. *Saluberrimas putant Meuci*, így ír PLINIVS l. c. *in coelesti aqua servatus, etiam si minime jucundus.* A' mustoan tartattakról GALENVS így ítelt: *faciles quidem sunt concoctu, sed capuis dolores excitant, ob calorem forte quem*

e *musto contrabunt*. Némellyek új tserép-edényekbe rakva, és a' fedőjét jól le-szurkozva szőlő-malátával vagy trébellyel bé-temetve hordókba-is zárják-vala. És ez ilyen szőlőket hívják-vala *Vvae ollares*, mint szőlő MARTIALIS L. VII. Epigr. 19. *Illic et uvae collocantur ollares*. Ezeket a' gyomrot erőlsíteni; az ételt kivántatni: de fő-fájást okozni mondja GALENVS L. II. de Alim. Fac. c. 9. Mások portól jól meg-tisztított ízáraz polyvával elegy rakják-vala a' gerezdeket nagy fazékokba, és így tartják-vala ízáraz helyyeken. Ezek nevezettek *Vvae paleares*. Mátók a' gabonás házakba az almáktól távol, fel-kötözve a' hegyinél fogva, hogy a' szőlő-szemek inkább egymásra ne fekünnének, a' portól meg-zállva tartották. *Sunt qui suspendi uvas*, így ír PLINIVS L. XV. c. 17. *procul malis, protinusque in granariis jubeant, quoniam optime sit operimento pulvis pensilibus*. Illyenek valának, melyekről emlékezik HORATIVS L. II. Satyr. 2. v. 121. sq.

tum pensilis uva secundas

Et nux ornabat mensas, cum duplici ficu.

Mások a' kovátsok' muv-hellyibe függesztik-vala-fel a' szőlőket, hogy ott a' meleg íusten meg-ízáradnának: mellyre, a' mint HORATIVS L. II. Satyr. 4. v. 72. fel-jegyzette az *Albaniai* szőlők leg-alkalmatosabbak valának:

Reclius Albanam famo duraveris uvam.

Ezeket ízekről ditséri PLINIVS L. XIV. c. 1. *Aliis (uvis) gratiam, qui et vinis, sumus affert fabrilis*. Innen ezeknek *Vva fabrilis*, *uva fabricia* vala nálók a' nevek.

Szőlők
levi. Az éretlen szőlőnek ki-fajtott, fojtós-favanyu levét *Omphaciumnak*; a' jól meg-értnek édes levét *Muslimnak* neveztek a' régi Romaiak; és a'val etzet helyyett. éltének, e'ből bort készitettek.

A' Malo-
'sa-szöllő A' *Malosa-szöllők* (*Passulæ majores, Cybebae*) rész szerint ugyan a' ízöllő-töken, félig bé-vágva, vagy meg-tekerve a' gerezdek' ízá-

szárait, száraztatnak; de többire le-szedvén a' nagyobb szemü gerezdeket, szőlő-venikéből készült pár-lúgban előre kevélsé meg-főzik, 's úgy száraztják-meg, gyékényekre ki-terítve a' Nap' fényen, vagy sütő kementzékben. A' leg-jobb-féleket, mellyek nagy; vastag, kemény, kövér szeműek, és csak egy magvok van, de fokszor egy sintsen, Syriában és Cyprus' szigetében készítetik, és hozzák nekünk Damascus-ból a' Görög kereskedők. A' közönségejebb malo'sát Spanyol és Olosz Országokban száraztatnak; a' mellyek a' Damascusinál édesebbek; de kedvetlenebb ízűek, apróbbak és soványabbak szoktak lenni. Vagynak barnaszínű, apró, száraz, gazos malo'sát-is, mellyek Marfeiliából és Genueből vészik eredeteket, és a' mint láttuk, az elébbinek alyafsából gyűjtettek.

Konyhai haszonra többképen szokták a' malo'sát fordítani, mint sem én azt itt le-irhatnám. Maga természetében a' figével egyez; de nem vélz olly hamar meg a' gyomorban, az epe-sárt sem szaporítja annyira. Egyéb étel után éve, a' gyomrot erősíti, és lassu fermentatio-jával a' Chylusnak poshadtság és etzetelség nélkül való el-készülését szépen segíti; a' szomjúságot oltja; a' testet táplálja, erősíti, színesíti: a' tüdőknek és toroknak szárazságát 's rekedezését, édes nedvességével gyógyítja. A' Salernitanusok így ítélték róla; nem-is fundamentom nélkül:

Puffula non spongi, tussi valet, est bona reni.
 hogy t. i. ez a' lépnek nem jó, de a' köhögős mejnek, és arenás veséknek fokot segít. Magvával együtt vízben meg-főve, és egybetörve, a' vizellet' meg-rekedése és tsipósége ellen különösen ditsértetik. Édes-mondolával elegy, a' gyümölcstál' étkek közti-is jól illik. A' magvai (*gigartae*) magokra erőssen szoritának; a' külső haja-is egy kevélsé.

A' jól meg-ért kövér szőlő' mustjából fő-zött szőlő-licetarium a' malo'sa-szöllohez termé-lidium.
 lize-

szetére 's hasznaira nézve mindenekben hasonló.

Az apró *Malo'sa-szöllők* (*Passulæ minores*)

Az apró Görög Országban minden szigeteiben; de legbővebben *Naupactum*, *Patrae*, *Tbiaca*, *Zanibe*, *szöllők* vagy *Zacynthus* és *Cephalonia* szigeteken ízarasztatnak. Az egy *Zacynthus*, esztendőnként *hozatnak?* 5000000, font apró malo'sát mondatik ízarasztani és küldözni szélyyel e' Világra. A' hol ezek majd úgy teremnek holmi *Apyrene* nevű tsemetéken, mint nálunk a' veretszöllők. Leszedvén fésükkel a' gerezdekről a' szemeket, a' Nap' fényen meg-ízarasztják, és a' pintzékbe nagy halmokra töltik, a' hol azok magoktól egybe-verődnek, úgy hogy, mikor tonnátskára akarják tolni, felezével kell felválni. Közünkbe, 's kéttiség kívül Olofz Országba-is, inkább *Morea* szigetből, (a' melly régen *Peloponnezus*nak mondatott) és *Corinthus* várossá' (ma a' Törököknél *Gereme*) vidékéről hozzák, a' honnan *Passulæ Corinthiacæ*, *Corinthusi* apró malo'sáknak-is neveztetnek. Az étkek' trágyázására, mint a' hagyma és tiztrom, mindenütt közönségesen szolgálnak, és egyéb vért gyúlasztó szereknél hasznosabbak. Magokban hivesítő, nedvesítő, a' tsipős sólságot óltó és tisztító; egyszer'smind pedig tápláló, és has-lágyító erejek vagyon. Egy *wt* apró szöllőből, a' magvaitól meg-tisztitva, borban vagy vízben meg-főve igen kedves ízű gyenge *laxativa* lészen.

haszna.

§. CXXXII.

A' *Kapornyát*-is némellyek gyümölsnek tartják: de e' nem egyéb, hanem egy *Capparis* nevű tsemetének szintén nyiló felben lévő zöld virág-bimbója. Terem leg-bővebben *Cyprus* szigetiben; de Olofz, Spanyol Országokban, és más tenger-mellyéki meleg tartományokban-is találtatik. Ott

hely-

helyben konyhai haszonra nyersen is fordittatik; de hozzánk csak bé-sózva hozattatik. Ezen sóslévből jól ki-mosván, etzettel és fa-olajjal elkészítve, némellyek magára-is észik; de gyakrabban hússal szokták főzni. Fojtós-savanyu sósságával az ételbéli kivánságot gerjeszti; a' gyomrot erősíti; a' nyálnak és takonynak bőv folyását apasztja; gyengén száraszt és melegít. De olly kevésbé táplál, hogy fű-szerfzámnak inkább lehet, mint eledelnek mondani.

A' *Kapornya-fa* (*Capparis*) Olosz Ország-nak *Apulia* nevű tartományában bőven terem: *A' Kapornya mitso-nya fán és da fán és hogy te-rem?* de leg-bővebben Nap-keleten. Egy tövisses, kerek levelű bokrotska, mellyen holmi apró vatkor forma, tsipós-keferü, fojtóságok miatt meg-nem ehető gyümölcstök is léznek; de a' kapornya maga annak a' fának levél és virág-bimbói. Ezeket árnyékos helyen meg-szárazítván, sóval és etzettel bé-tsinálják, 's úgy küldözik-ki el-adni, minthogy nyersen felette keferü-tsipós ízű volna. De nagyobb hasznok egy-is az etzettől és sótól függ. A' leg-jobb-féle kapornyát Egyiptomnak *Alexandria* nevű várossából szokták hozni Velentzébe; 's onnan hordják osztán széllyel a' kereskedők. Ez, a' máfutt valóknál valamivel nagyobb szemű; *meg-kelt vdiasztani* de tsipós íze miatt a' ízájnak nem annyira tetzik mint az apró, egyébként jobb-féle nedvességgel bír. Mind hús, mind halak mellé adandó lévben sokképen főzik. A' máj és lép-dagadás, kölvény, tsipó-fájás és geleizta ellen, orvolságnak-is tartatik. Minthogy etzetes sósságával az erőtlen gyomrot meg-sérthetné, a' főzés előtt szükséges vízzel mindenkor ki-mosni.

Az *Etzet-fa* (*Sumach*, *Rhus obsoniorum et coriariorum*) gyümölcset is, mellynek erős tsipós-savanyu leve van, étkek' igazítására a' *Iszkompia* Régiek lokszor étkek; só helyett-is, kivált gyümölcstöké-
 II. Durab. E e mi-

bajzna re- mikor a' hafok igen meg-lágyúlt, az ételeket
gen. e'vel készíteni jónak tartották. MATTHIOLVS

l. c. L. l. c. 124. írja, hogy az ő idejében is Syriában és Égyiptomban, a' hol leg-jobbféle *Sumach* terem, e'vel sózni még szokásban volt. Már ma mindenütt fel-hagyták. A' tsemete, mellyen ezek a' bors forma apró

Formdja gyümölcstöskék szőlő-gerezdenként teremnek, *ennek a'* a' nevedékeny borza-fához fokot hasonlít, ha-
tsemetének nem mind a' fája, mind a' levelei szennyesek, verhenyő színűek, szőrő-ök, torhák. Két három fingnél a' fa-is nagyobbra nem nőv; inkább csak szél'yel terül. Az agyagos, száraz földet szereti. Nálunk-is a' kertekben ritkaságul fok helyt tartatik: de a' melegebb tartományokat inkább szereti. Olosz Országban az *Apeninus* hegyeken leg-bővebben terem. Ennek leveleivel és ágaival a' bőrök' meg-ke-ményítésére, a' mint *DIO-CORIDES*ből látjuk, már régen élnek a' timárok: *Hujus aridis fo-*
lilis hircorum caprarumque pelles illae spiffuntur,
crispantur et concinnantur, quas vulgo Somachi
nuncupant: MATTHIOLVS' Szavai *Comm. in DI-*
OSCOR. p. 166. A' mi timáraink ezt Iszkompiának; az e'vel készült bort pedig, Spanyol Orzágnak *Korduva* nevü várossáról, a' honnan ez a' mesterség el-terjedett, *Kordovány*nak nevezik.

Kordo-
ványt ké-
szítenek
véle.

H E T E D I K R É S Z.

A' Leves Fü-Gyümölcstöröl.

§. CXXXIII.

A' Füveken termő gyümölcstörök közt leg-közönségesebb az *Ugorka*. E' vizes, hideg, taknyos, szijjas természetü. De a' *BOERHAAVE*' ítélete szerint *Hist. Pl. p. 520.* holmi salétrom for-

forma vékony só-is vagyon benne: melly fzerint a' forró és száraz természetü, kemény 's heves gyomru Embereknek egyebkor-is, de kivált a' nyári meleg napokban igen szépen használhat; hivesítvén, az epe-sártól vagy rothadástól őrizvén az ő véreket, és ha mi a'ban meg-vefzett-vólt, azt a' vizellet' útján ki-is takarítván. Ezen vért hivesítő és nyálosító erejével a' *Venus'* tüzet-is tapaszthatóképen óltja. Innen, a' mint ERASMVS fel-jegyzi, köz-mondás-is vólt a' Görögök közt, hogy a' szövé *Ajszszonyoknak ugorkát kell adni*: mellynek okát illy szókkal adja-élé ARISTOTELES: *quia cum ex jugi et indefinente sessione, pedumque blanda agitatione, uterus et partes generationi dicatae incalescant, saluces et ad Venerem nimium proclives sunt, quem aestum frigidum cucumeres retundunt.* Elszik nemeltyek a' zöld ugorkát meg-hántva nyersen-is; de igen nehéz emészthető, a' gyomrot felettebb meg-hüti, és a'ban meg-peshedvén, taknyos sár-vizzé válik; melly fokaknak tsemert, gyomor-fájást, vér-hást, hideg-lelést 's a' t. okozott. A' só, etzet, olaj, bors, ezen taknyos hidegségéből ugyan fokot el-vefznek; de minden részből ártatlanná ingyen sem teszik. *Bé-sózza* jóval egészségesebb: mert így, a' fellyebb említett hasznokon kívül, az *appetitust*-is gerjeszti, a' gyomrot erősíti, az eméltést segíti. A' meg-ért ugorkát többire csak magnak tartják. De SCHVLZIVS írja *Diff. de Fruct. bor. §. V.* hogy esmért olyan Embereket, kik ennek sárga haját le-hántván és belit meg-reizelvén, levit ki-fatsarták és nád-mézzel meg-édesítvén, a' *Hellicusokkal* kétszer napjában negy-negy *lotig* tsudálatos haszonnal itatták. Máskeut, az ugorkából, akárhogy készítve-is, illő

mindeneknek, főként pedig az öregeknek, gyermekeknek és más hideg 's nedves *temperamentu*aknak szűken tsemegélni.

Az Ugor-
kák mi er-
nek?

Az Ugorka, (*Cucumis sativus*) GALENUS után a' *Medic*usoktól többire mind a' rosz nedveségü eledelek közti tétetett, úgy mint, a' melly a' gyakran véle élöket rosz-féle forró hidegekbe, és veszedelmes *dysenterid*kba ejtette. Egy Pári'si gazdag *Medic*us a' maga pompás házáinak ajtó-szemöldökére arany betűkel ilyen Frantzia verset íratott-vala:

*Les concombres, et les melons,
M' ont fait bastir cette maison.*

az az:

Ugorka 's dinnye volt e' ház' *patronusa*,
Ezekből díszesult ennek *prospectusa*.

Jelentvén e'vel, hogy azt a' jövedelmet, mellyből ő azt a' házat építette, az ugorkából 's dinnyéből származott nyavalyák' orvoslásából nyerte. De az érteimesebb *Observati*ok sze-

Nem an-
nyira ártal-
mosok mint
nemelleyek
reá fogták.

rint, ha szinte az említett nyavalyák a'ban az időben, mikor az ugorka és dinnye legbővebben vagynak, leg-inkább szoktak-is ural-
kodni, sokkal inkább lehet azokat az a'érnek a'kori hidegről melegre, és melegről hidegre

való gyakor változásának; vagy az embereknek fel-melegedés közben hirtelen lett meghülésének tulajdonítani, mint az ugorkával, dinnyével 's egyéb gyümölcsökkel való élésnek: sőt a' mái *Medic*usok szép orvosló erőt tapasztalnak az e'féle gyümölcsökben a' nyári és őszi forró nyavalyák ellen. RAJVS nem régen az ugorkát a' hideg-lelőfeknek levesbe főzni nagy haszonnal jóvallotta. Közelebb, Berlinben, in *Nosocomio Caritatis*, az ugorkás levessel fok vér-pökös és *hecticus* betegek meg-gyógyultak. Mások az el-szárazító torróságban, és éjtszakai izzadásban szeletenként vagdalt, 's nádmézzel meg-hintett ugorkát éven reggelenként, különös hasznát érzették, CRANTZ M. M.

T. I. p. 41. 1699-ben Götba városában 500, vér-hasban lévő betegek közül egy sem találtatott, a' ki az ugorkától lett-vólna rosztul, BEHRENS *Select. Diet. p 105.* Különös ditséretére szolgál az ugorkának, hogy ez a' gyomorban nem szokott meg-pohadni, mint a' tök és sárga-dinnye. Azt mindazáltal gyakran tapasztaljuk, hogy más ételekkel teli lé-^{dralmái.} vén a' gyomor, nehéz fel-bőgőést csinál. Magára-is, ha ki igen sok ugorkát észik, a' beleket taknyos hideg nedvelséggel el-töltvén, gyomor-rágást, kólikát 's egyéb belső fájdalmokat könnyen kaphat. Gyakor éléssel a' vért-is igen el-taknyosítja és hidegíti: melly-<sup>mellyek e-
iebb-valót?</sup> től a' vén emberek sokan halálos álomba merültek. A' már tejérulni kezdett nagy ugorkák, leveket gyengén ki-nyomva lálátának; az apróbb zoldek pedig bé-sózni alkalmatossabbaknak tartatnak. A' szeplős, tseges-bogos ugorkák rend szerint belől-is hibáfok lévén, nem meg-enni valók. Kovázsszal savanyítva, inkább hivesítenek, mint jó etzettel sózva; de kevesebb ideig állanak. A' kapor, szőlő és fekete tserefsznye -levelek, ártalmos tulajdonsági ellen az ugorkának sokat segítenek. Egyiptomban csak meg-érve észik. Jeles megjegyzése a' Régieknek, hogy ha az ugorka-mag négy esztendő, és az el-vetés előtt két-három nap téjbe vagy mézes vízbe áztatják, jobb ízű gyümölcse lesz. A' meg-ért ugorkának belivel, a' szeplős és foltos oltzát gyakran dörgölni hasznos. A' ki-dagadt fájdalmas sully-ereket-is e'vel bé-kötni legit.

A' Kigyó forma Ugorka (*Cucumis anguinus*, N. *Schlangen-Gurken*) nem régen jött-^{Kigyó,} által Spanyol Országból Frantzia és Német^{vagy kor-} Országokra, 's onnan közinkbe-is. Néhol 4,^{báts-ugor-} 5, lányi hofzszuságra-is nevededik: a' külső^{kát.} vége egészen kigyó fejet mutat, a' hol szem és száj helyek-is láttzanak; levelei a' rendes ugorkáénál élésebbek és szörösebbek, egyébként a' más ugorkákhoz hasonló természetü,

úgy-is mivelik, 's ha ki nem irtózik tőle, épen a' szerint bátron élhet véle. *PLINIVS L. XIX. c. 5.* úgy vélekedik, hogy régen ez is a' más-féle rendes ugorkából lett-vólna; minekutánna virágját el-vetette, tsón által-botsátván az ugorka bingyót. Mellynek azután a' magvaitól-is olyan-féle hofzfzu gyümölsü ugorkák szaporodtak. Lásd *ZINCMEN Lexic. Oeconom.* a' *Gurcken* név alatt.

§. CXXXIV.

A' *Tök*, vizes, hideg, lágy, taknyos, hamar rothadó *Cbylust* és vért tsinal; inuen a' fertéseknek alkalmatofabb eledel, mint az Embereknek. Főve a' gyomornak hasznosnak mondja *CELSVS L. II. c. 27.* Igaz - is, hogy a' belső részeket a' nyári hévségeken szépen hivesíti es nedvesíti, a' szomjuságot óltja, kivált a' melly vagydon a' *bilisnek* fel-gyüladásától; de e' végre is hasznofabb eledeleket könnyen találhatnánk.

A' *Görög-Dinnyék* azon taknyos olajtól, melly a' tököt roszszá téfzi, tisztább vízzel és bővebbetske falétrommal birnak; innen nem csak jobb ízűek, hanem valamivel egészségesebbek is, és a' hivesítésre, nedvesítésre, szomjuságnak óltására 's a' t. alkalmatofabbak. Ez a' Németek közt nem igen esméretes gyümöls; de Magyar Országban minden gyümölsöknél közönségebb; és a' rút vizfsza-éléffel fokoknak gyomrokat es beleket annyira el-hidegíti, és táskásítja, hogy az emésztésre majd elégtelenekké lesznek; és az Emberek' nagy részit vér-hasba, hideg-lelésbe, és más nehéz nyavalyákba ejti minden nyáron. A' *Sárga-Dinnye*, mint az agy-velőt erősfítő jó szagja és kedves bor ize tanítja, nem annyira hi-

bívesít, mint az ugorka, tök, es görög-dinnye; sőt fü-szerfzamos favával a' BOERHAAVE' ítélete szerint *Hist. Pl. p. 524.* éhomra a' gyomrot erősíti; a' vért melegíti; a' *Venust* minden eledelek felett gerjeszti; a' vizelletet-is annyira üzi, hogy a' ki ezzel gyakran es bőven él, végtére vért is vizellik. Mind ezeket pedig annál inkább tselekefzi, minél frissebb, hathatósabb szagu es tsi-
pösebb ízü.

A' Tök, (*Cucurbita Pepo*, N. Kürbis, *Plutzer, Pfebe.*) vagy a' mint némellyek betsületből nevezik, *Diszno-Dinnye* közt, a' melly ná-
lunk terem, leg-jobb, a' melly leg közönségebb, az az; a' hofizukó, sárga, darabos, barázdás haju. A' Magyar Orzági sima haju, gömbölyü, fejér vagy kelety, nagy *Doppelz-Tök* igen száraz sovány hütü: nyerien lenki fe szereti. Az elsőnek kérges külső haja es belső lágy béle közt lévő húsos fejér részéből, vizben vagy réjben főve, jótska ízü káfa lészén. De ez-is igen nedves, könnyen rothadó, fok szelet, es nem derék nedveséget tsináló eledel. A' tehetősebbek mondóval egybe-törve, meg-lehetős péppé kélzítik. Meg-sutve, vagy kevés 'sirban meg-rántva, jól meg-sózva, borfolva es sáfrányozva, az izek nem épen meg-vetendő. Némellyek egy rész fott tököt, két rész búza-lisztel meg-elegyítve, 's koválfzal meg-keletve, kenyérnek-is sütötték, a' mint írja *SCOPOLI Annal.* II. Ha a' töknek lágy magvas belit ki-vájják, es annak helyére estve bort töltenek, reggelre derekas laxáló ital lészén belole.

Egyéb-féle nemei a' töknek nem megehetők, rész szerint felette izáraz soványságok, rész szerint mérges levek miatt. A' *Fel-folyót* (*Cucurbitam lagenariam*) mig egészen meg-nem izáradt, meg-fözve 's etzettel meghintve, vagy a' hofizü szárát vagdalt hússal

A' Tökök
közt enni
mellyek e-
lébb va-
lók?

Sár-tök,
Fel-folyó-
tök.

és ris-kásával, mint a' kolbászt meg-töltve, néhol izeretik. Egyiptomban a' szegények meg-főve, 's etzettel meg-hintve rendes étel gyanánt észik.

Görög-Dinnye-is (*Anguria, Cucurbita Citrullus*) tök *species*, melly a Déli melegebb tartományokból Görög Országban által, nem régen jött közinkbe: a' honnan nevét-is magával hozta. Arabiában és Egyiptomban olly nagyok teremnek, hogy tizzel, tizenket-tővel egy tevét meg-terhelhetni: mellyet a' nagy száraz, lövényes pufztákon víz helyett vitznek magokkal a' kereskedők. Vagyon Olofz Országban-is ennek egy *speciése*, mellynek mint a' töknek ép kerek levelei vagynak, *Indiai Dinnyenek* hívják: gyümöltsei fajt formák, 70, 80, font nagyságra-is nevedeknek: de izekre nézve közel sem érnek a' köztünk-is esméretes apróbb Görög-dinnyékkal. Egyébként, minél melegebb tartományban termettek a' Görög-dinnyék, annál levefőbbek 's kedvelebb édeleiségek van. Olofz Országban-is a' melegebb részeken, *Siciliában, Calabriában, Apuliában, Campaniában* 's *Roma* körül leg-ditséretelebb veres béli dinnyék találtnak. A' Régiék szerint a' Görög-dinnyék *frigidi et humidi sunt ordine secundo*; az az: annyira nedvesitenek és hivesitenek, mint a' **ditséretes** friss hideg forrás-viz. Tapasztalják ezt közelebb nagy gyönyörűséggel a' heves, lövényes mezőséget lakó Magyar Országiak a' *Caniculai* nagy hévségekben; annyival-is inkább a' Délre inkább eső Olofzok, Arabtök 's mások. SERAPION K. Sz. előtt harmad-tél százszal élt híres Görög *Medicus*, a' száraz természetü, **Orvosi** sovány, gyenge személyekben, és nem annyira a' vér' bővségből, mint az epének tsipős forróságából, és fel-gyulladásából támadó veszedelmes forró hideg-lelésekben a' Görög-dinnyének édes, hives levét minden savany italoknál jobbnak mondotta. LÁD MATTHIO-
LUST *Comm. in Dioscor. L. II. c. 128.* „Mert,

„ így mond, a' melly hivesítő orvolságok etzet-
 „ tel készülnek, a' nedveségeket vékonyítják,
 „ és őfzlatják, mellyet az e'féle sovány testek
 „ ki-nem állhatnának. De e' mellett, a' gyo-
 „ mor sem könnyen szenvedhetné-el a' fok
 „ savanyu italokat sérelem nélkül; a' mi pe-
 „ dig ennél-is ártalmosabb, az etzetes sava-
 „ nyuk, a' belső rézsekben-is, nevezetesen a'
 „ májban, dugulást csinálnak: a' testet szárazt-
 „ ják, semmit nem nedvesítik. Ellenben a'
 „ Görög-dinnyének bővséges édes hideg vize
 „ természet szerint bőven nedvesít-is, hive-
 „ sit-is. Es midőn fok hideg vizes vért tsi-
 „ nál, az epének fel-gyüladott tsipős forrósa-
 „ gát mind a' májban, mind az erekben igen
 „ hathatósan óltja 's orvosolja. „ Tapasztal-
 „ ták ennek valóságát fok izben az újabb Or-
 „ vosok-is, különösen az olyan alkalmato ságok-
 „ ban, mikor a' betegnek belső részei felette
 „ égtek, nyelvek, ajakok el-száradott, szomju-
 „ ságok ki-ólthatatlan vólt, a' forró has-menések
 „ és hányások miatt erejek egészen el-szakadott,
 „ hogy a' tiszta izü friss Görög-dinnyét magok'
 „ kivánságok' bé-töltéséig bőven engedvén a'
 „ betegeknek, azok attól sokkal jobban meg-hi-
 „ vetedtenek és elevenedtenek, mint akár melly
 „ kedves izü Limonadetól. Az őfzi nagy forró-
 „ sággal járó rendeletlen hideg-lelésekben és has-
 „ menésekben, én magam-is néhány példákat tu-
 „ dok, hogy tsupán a' Görög-dinnyétől minden
 „ egyéb orvolság nélkül, a' betegek tökéletesen
 „ meg-gyógyúltanak. Hogy pedig ez a' nagyon
 „ hivesítő és nedvesítő gyümölcst, a' hideg ter-
 „ mézfetü taknyos, puffadt, viz-kórságra haj-
 „ landó személyeknek könnyen veszedelmet sze-
 „ rezhesen, akár-ki által láthatja. Félig meg-ér-
 „ ve, búzába temetve rothadás nélkül fokáig
 „ el-áll.

A' Sárga-D. nnye (*Cucumis Melo*) az ugor-
 kák' nemzetiből való. *Cucumeres, cum magni-
 tudine excessere, pepones vocari,* így ír PLINI-
 vs L. XIX. c. 5. E'féle vala, nem pedig az nemes.

izetlen büzetlen ugorka, melyet *Tiberius* Tsá-
 zár annyira ízeretett, hogy egész esztendőn
 által, még a' téli napokban is ki-nem lehet-
 vala annak az ő alztaláról maradni. *Cartila-
 ginei generis, extraque terram est cucumis*, úgy
 mond továbbá *PLINIVS*, *mira voluptate Tiberio
 Principi expetitus*. Mellyre nézve a' függő ker-
 teket a' Napnak forgatva, és az üveg-bázak-
 ban, nagy munkával kell-vala azokat a' ker-
 téseknek az ő szímára télben-is szaporítani.
 Hogy pedig ez édefebb légyen, a' régi Görög-
 gök, a' magvát az el-vetés előtt, mint az
 ugorkát, két napig téjben vagy mézes vízben
 meg-áztatták-vala. Említi ezt *COLUMELLA*-is
L. XI. c. 3. n. 52. a' hol könnyebb módját
 írván-le a' dinnyék' télben lehető szapori-
 tásának, így szól: *hac ratione fere toto anno
 Tiberio Caesari cucumis praebebatur*. Világo-
 sítják ezt az értelmet *DIOSCORIDES*-nek-is ezen
 szavai *L. II. c. 128: Cucumeris odore revocare,
 quos animus liquerit*. az az: a' Cucumisnak szag-
 jával meg-élelztetnek, a' kik el-ájultak, mel-
 lyet-is akár-ki látja, hogy a' mi ugorkánkra
 épen nem magyarázhatni; s' sárga-dinnyére
 pedig, mellynek igen hathatós kedves szagja
 ízokott lenni, jól reá illik. De, hogy a' Cu-
 cumis valósággal sárga-dinnyét-is tett a' Ré-
 gieknél, ki-tettzik a'ból, hogy a' mit a' Cu-
 cumis-magnak, téjbe vagy mézes vízbe va-
 ló áztatásáról írt *PLINIVS*, azt *PALLADIUS L.
 IV. Tit. 9. n. 6.* egyenesen a' sárga-dinnyéről
 mondja: *Nunc melones ferendi rarius: distent
 inter se semina pedibus duobus, locis subactis vel
 pulvinatis: semina ejus mulso et lacte maceranda
 per triduum, et tunc etiam siccata ponenda, hinc
 fraves efficientur; odorati autem fiunt, si eorum
 semina multis diebus inter rosae folia sicca mer-
 gantur* A' mit pedig a' Melonak száraz ró-
 sák közt való tartás által adandó jó szagjá-
 ról írt *PALLADIUS*, azt a' *Geoponicus* Irok kö-
 zül *FLORENTINVS* a' *Melopepor*ól tanítja. Ugy
 hogy, a' *SCALIGER*', *CASAVBONVS*' s mások'
 vé-

vélekedések, melly izerinr ok a' mi sárgadinnyéinket a' Régiak előtt tellyeséggel esméretlennnek lenni állatták, helyet nem találhat. PAVLVS AEGINETA nevezi ezt *Cucumis Pepo* nak. *Pepo* neve lett, úgy mond NONNIVS de *Re Cibar. L. 1. c. 21.* ennek a' gyümöltsnek a' Görögből τὸ πικρὸν, a' melly meg-érést téfzen: minthogy ezt tsak meg-érve szokták enni, nem zölden mint a' közönséges ugorkát. *Melopepo* neve, a *mati forma*, alma' formájáról adatott, mellyet olztán rövidebben *Melonak* kezdettek mondani. PLINIVS a' *Melopepot* új eredetü különös gyümöltsnek mondja lenni *l. c. Ecce cum maxime nova forma eorum (cucumerum) in Campania provenit, mati Cotonei effigie. Forte primo ita natum audio unum: mox semine ex illo genus factum Melopeponas vocant. Non pendent hi, sed bumi rotundantur. Nhrum in his, quod maturitatem adepti, quanquam non pendentes, statim a pediculo recedunt.* Mellyekből úgy láttzik, kogy régen a' síma haju, holzszukó dinnyét, a' melly ma-is sokszor ugorkás izü, *Pepo* nak; a' gombölyeg, birsalma forma, tser-haju dinnyét pedig *Melopepo* nak hivták. Ma mindeniket *Melonak* nevezik: az Olofzok pedig *Milonak*; mert, úgy mondanak, *vix ex milleis unus bonus est.* ezer közül alig találtatik egy jó. Ezt mi-is igen úgy tapasztaljuk, a' síma, zölds-sárga haju dinnyékben. De a' kemény, hoportsos, hafsadozott, tser-haju dinnyékben közel sem találtatik annyi ki-vető. Kivált a' holzszukó formák, kemény belül, apró magvuak, ritkábban tsalnak meg. Ezek kozt a' nagyobbak *Malylandi*; az apróbbak, 's keményebb belülük *Ferrariai*; a' kerek, durva haju, vastag száru és petsétes véguek pedig *Bolognai* dinnyéknek neveztetnek. A' *Dinnye'* jósdágra ezen hét dolgok kívántatnak: 1.) Hogy se zöld, se igen el-ért ne légyen. 2.) Ollyan plántán teremjen, a' melly egész, ép és eleven zöld. 3.) Az erős meleg az érését ne siettesse. 4.) Hogy rövid,

A' Dinnye-
nek esmer-
tető jelei.

vastag, kövér és könnyen le-váló szára legyen. 5.) Kézzelel emelgetve jó nehéz legyen. 6.) A' baját kívül nyomogatva ne könnyen engedjen. 7.) Jó tömött kemény béle, kevés, apró és keményen álló magvai legyenek. Az ilyen jó-téle és jól készült dinnyék kedves, sz. gokkal, és édes tsipos izekkel majd minden gyümölcsök felett ajánlják magokat. Nem is képzelhetni, hogy lehetne az az illy kívánatos gyümölcs közönségesen véve, annyira ártalmas, mint sokan az Orvokok-is tartják. Leg-alább, azt szemünkkel látjuk, hogy e'vel minden nyáron sok ezer emberek egészségek' sérelme nélkül dugtig élnek. A' tsipos-édelek sóval; a' viz izuek nád-mézzel és fa-hajjal bátorságofabbak. A' jó bor mindenikre meg-kívántatik, 's jól-is esik; 's különös *observatio*, hogy egyéb minden édeségekre rozsz íze van a' bornak, a' sárga-dinnyére pedig jól esik. A' Frantziák, két három sze'tet retket szeretik enni a' dinnyére. A' *hecticus*oknak és *scorbuticus*oknak a' bőv dinnye-étel orvosság helyett szolgál. Váltak olyan történetek-is, hogy a' meg-tébolyodott *melancholicus* emberek, a' sok sárga-dinnye-ételtől erős hányásba és has-menésbe esvén, egész nyavalyájokból ki-gyógyultanak. CRANTZ *Nat. Med. T. I. p. 48.*

basztnok.

Nem lehet mindazáltal minden vád alól ki-tisztítani a' jó dinnyéket-is. Vagynak, a' kik négy Tsászárok' halálát tulajdonítják a' sok dinnye-ételnek. De mi-is volt valaha, a' mi vízizsa-éléssel sokaknak ne ártott-vólna? SANCTOBIVS *Secl. III. apb. 25.* Olofz Országban úgy tapasztalta, hogy a' sárga-dinnyék a' rendes *perspiration*nak negyed részét benn rekesztik. Mások szerint-is a' tisztátalan, sárvizvel meg-rakodott gyomorban, ezek hamar meg-vesznek, és unalmas fel-hőfögést, gyomor-rágást, és forró has-menéssel együtt járó terhes hideg-lelést sok ízben szerettek. Min-cenek felett ártalmas egyéb étellel meg-terhe-lőd-

ártalmok.

lödve utoljára a' dinnyéből fokot enni; és fert vagy valami hitvány savanyu bort innya reá. Leg-inkább 's hamarébb pedig a' *Caniculai* nagy hévségekben ártnak; és a' forró száraz természetü izemélyeknek, 's az öreg embereknek téznek leg-nagyobb kárt. A' gelesztát-is nagyon szaporítják. Mind ezekre nézve találtattak néhányon nagy elméjü, és tekintetü Orvos *Doctörök*, a' kik a' sárga-dinnyét a' piatzokról, Fejedelmi parantsolatokkal igyekeztek ki-tiltani. Nálunk-is ez előtt 20, 30, ezftendőkkel, míg a' tser-haju jobb-féle Olofz dinnyék bé-nem jöttek-vala, igen helyes rendelés vólt, hogy a' lotsos, ugor-kás, síma haja dinnyéket *Lörintz* nap után, a' jól rendelt városokon árulni meg-nem engedték.

A' *Sárga-dinnyének magvatlan lágy béle* húsával együtt éve, a' hafat el-tsapja; a' lájós vérmes szemeket, ha hidegen reá kötik, meg-gyógyítja; a' szeplős, és Nap-fénytől meg-egett és feketült ortzákat, ha gyakran dörgölik véle, meg-tisztítja. Híres mosdó vize vala a' Régi-eknek e' következő: A' sárga-dinnyét, áron, és földi-tök-gyökérrel és tzitrommal egybe-apríván, annyi ketske-tejet töltöttek reá, hogy a' *materiát* tellyul haladja, és így üveg-lombikból *deszillálták*. Mások ki-fatsarván a' dinnyébélnek levét, azt búza vagy árpa-lisztel, vagy pedig ennek a' bélnek magának meg-lízárasztva a' porával, egybe-elegyítették, és pogátsákra formálva, a' Nap-tényen meg-zárasztották, mellyel télen által szappan helyett mosdottak. En úgy vélem, hogy ez, a' drága mondola-korpánál ma-is többet segítene.

Az Olofzok, 's néha a' Németek-is, a' jó sárga-dinnyét hajától, belétol meg-tisztítva, és lapofs szeletekre vagdalva, *kadotzba*-is rántják, mellyet azon melegen sóval és nád-mézzel meg-hintve, asztalra visznek. Némellyek a' dinnye' húsát-is, mint egyéb gyümölcstörök, télre meg-lízárasztják; mások nád-méz-

A' Sárga-dinnyének némelly külső orvosai hasznai.

zel bé-tsinálják, és aztali tsemegének el-té-
szik. Részemről mindeniket házfantalán szor-
galmatofságnak tartom.

Kezdenek már köztünk-is láttatni holmi
narants forma apró sárga-dinnyék, hol *Spanyol*,
Dudaimok hol *Syriai* dinnye név alatt. Itt Maros-Vásár-
helyt-is a' b. e. M. HALMAGYI ISTVÁN, M.
Sz. Fő-Király Biró Úr' kertében 1779-dikben
jól meg-nöttek; de egész tökéletes érésre nem
juthattak-vala. LINNAEVS nevezi *Cucumis Du-
daim*, és rendes hazájának Egyiptomot 's *Sy-
riát* téfzi, *Spec. Plant. p. m. 1011.* Es ízéről,
de kivált kellemetes, hathatós szagjáról, min-
den más sárga-dinnyék felett magasztatja, *Amoen.
Acad. T. VI. p. 357.* Az izit, halznát, ár-
talmát, a' más-féle sárga-dinnyékével egynek
mondja.

Hogy a' *Rüben'* *Dudaimja*-is, mellyekről
írja I Mós. XXX. 14. hogy ő a' mezőn gabo-
na-aratáskor találván, édes znyának *Leanak*
haza vive és *Ráchel* felette meg-kivána, nem
egyebek, hanem ezen apró dinnyék voltak,
a'ban-is alig kételkedhetünk. Mert valamit a'
Sz. Iráfok ezeknek helyyekről, ideyekről, és
tulajdonságaikról fel-jegyzettek, hogy t. i. a-
zok igen kívánatosok valának, 's talám vala-
mi szerelemre gerjeltő erő-is volt-vólna ben-
nek, kiváltképen pedig, hogy igen kedves
szagjok volt, *ENEK. VII. 13.* ezekben a' mi
dinnyétskéinkben tökéletesen meg-vagynak:
egyéb gyümölsőkben, virágokban és gyö-
kereken pedig, mellyeket a' Tudósok ide ma-
gyaráznak, alig van azoknak a' jeleknek leg-
kissebb nyoma: úgy hogy én semmit nem ké-
telkedem, hogy ha azok a' Tudósok e'féle
dinnyétskéket láttak-vólna, egyéb *Dudaimok*-
ról ingyen nem-is gondolkodtak-vólna.

A' Sárga-dinnyék közti számlálják némel-
lyek, a' nagy SCALIGER' le-írásából *Exercit.*
Scythiai 181. n. 29. azt a' *Borametz* vagy *Barannetz*
Bárdny- nevü tsudálatos *Scythiai Bårdnyt*-is (*Agnum*
Dinnyek. *Scythicum vegetabilem*) melly a' *Caspium* ten-
ger

get mellett a' Tatároknak *Zevolba* nevü helységekben a' *Volga* folyó-viz mellett, egyekben a' sárga dinnye' maghoz hasonló, hanem valamivel rövidebb magról, egy, mások szerint három lábnyi magos kórón, egész bárány formán terein: a' mellynek, mikor megérik, a' testin, kívül, lábai, körmei, fülei, feje, és azon szarú formán ki-álló gyapjai láttzanak. Egész teste rövid, fodor, lágy gyapjuval van bé-fedve; mellyet, a' hír szerint, bôröstöl le-nyúzván a' lakosok, süvegnek tsinálják. A' húsát a' rák' húsához hasonlónak; a' febiből ki-folyó vért pedig tsudálatos édesnek mondják. Gyökere vagy szára a' földből szolgál a' köldökére. Neveli ennek tsudálatos vóltát az-is, hogy, a' mig füvek vagnak közel hozzá, kövéren növ és frissen él; ha pedig a' füvek körülötte el-fogynak, maga-is el-szárad és meg-hal; mellyet ha ki-tépnek mellöle a' füvet, idő közben-is úgy tapasztalnak, mintha épen füvel élne. Különös e'ben a' bárány-dinnyében, a' mint írják, az-is, hogy a' farkafok ezen igen kapnak, egyéb hússal élő állatok pedig nem bántják. Ma némelleyek tsak gomba-nemének tartják. *Engelbertus KAEMPTERVS* a' közelebb múlt *Seculum*-nak vége-felé a' Persiai Udvarhoz a' *Succiai* követekekkel menő útjában mint *Secretarius*, egyébként hivataljára nézve *Orvos Doctor*, azokon a' helyyeken menvén-által szánt-szándékkal kívánt ennek a' híres bárány-plántának végére járni; de egészen költött dolognak találta. Es, a' melly bôröket e'féle dinnye-bôr helyett mütoogatnak, azokat az ott termő nagy farku juhoknak hafokból ki-vágott bárányoknak bizonyos mesterséggel el-készített bôreinek lenni ki-tanulta; mellyeket az ott való ízötsök *Kalemanak* hívának, és 3, 4, arannyon-is el-szöktak adni, *Amoen. Exotic. Fascic. III. Obs. L. p. 507.*

költött

dolgoz.

Az igaz

Scythiai

bárányok

mik?

Ujjabb
útasok'
tapasztal-
kja.

reltek. Hanein láttak bizonyos élő-fákhoz ragadva, vagy azoknak hajából ki-nevekedve egy *Borameiz* nevű fűvet, mellynek vastag-ága a' derekán egy öreg hüvelyknyi; hosszúsága egy-nehány lábnyi; szőre kívül a' gyapjuhoz hasonló hosszú; négy olyan ki-álló bogjai-is vagynak, mellyeket, le-tisztítván közből az apró rostos gyökereit, a' bé-horgadt bárány-lábotskákhoz lehetett hasonlítani; a' két végén nagy hosszú farka, 's azon ismét egy-egy hosszú gömbölyeg levele vagyon; mellyen magvai teremnek; mellyeket a' szél a' fákra és egyéb plántákra szélllyel fűván, ott mint a' fa-gyöngy új plántákká lésznek. De, hogy ezek meg-ehetők légyenek-é? a'ról nem emlékeznek. *Vid. Comm. Lips. T. VI. p. 584.*

A' Földi vagy *Indiai Feje* (D. *Ficus Indica*, *Caëtus Opuntia*, *Opus* nevű városról, a' hol ezt először mivelni kezdték, *Amercai* őse neve szerint *Tuna*, *Tune Indorum*, *Anapalus*, N. *Indianische Feige*) nálunk ugyan, minthogy virág-házak' segítségével nélkül ki-nem tehető, gyümölsöt ritkán hoz: de *Amerikanak*, *Spanyol Ország*nak, és *Lufitanianak*, a' hova-is már régen által-szarmazott, melegebb részeiben magára-is jól meg-terem, és közönséges 's kedves fű-gyümöls. A' *Frantziák* és *Oloszok* is ezt nagyon szeretik, és a' kertekben gondos dajkázkodással fok helyen szaporítják. Kikél e' magról-is; de ha egy levelét a' földbe félig bé-ültetnék, úgy-is könnyen meg-fogonszik; és a' maga szélből izenként, más, meg-más, magokhoz hasonló vastag, lapos ugorka vagy varas-béka forma zöld bőrű, fekete szeplőkkel, és azokban tsomónként, a' kézbe könnyen ragadó sértős töviffetskével megtarkázott levelek nővnek-ki, és ágznak szélllyel a' földön; úgy hogy az egész plánta tsupán tsak e'féle egymásba fűzött levelekből álljon. Vagynak köztök nagy-félék, és egyenesen fel-állók-is, mellyek egy lábnyi hosszú és egy aráz szélelségű levelekből készültek, és

az alatt valók egészen sa természetet váltottak. Vagynak egész gömbölyü levelűek, és apróbbak is. Nálunk közép-ízeru lapos levelűek esméretefebbek. Ezeknek végső leveleiknek hegyén, nyár' kezdetivel ró'sa forma szép sárga virágjok; azután egy-egy kis zöld ugorka vagy fige forma gyümölsök léfznek: a' mellyeknek, ölzre meg-érve és kívül belől szépen meg-pirosulva, ízép, és külső bőrök alatt vereffen feftő, vadatska, de nem alkalmatlan édes lével tellyes belek; a'ban lentse forma apró, sok magvok léfzen. Hivesítő, nedvesítő és szomjuságot óltó erejekért, a' meleg tartományokban, a' forró hideg-lelélekben kedves eledelek. Magvastól együtt éve, a' forró has-menés ellen jól-segítenek; hanem sok szelet szerzenek, és a' bővebben vélek éióknek vizelletjeket úgy meg-veresítik, mintha tűzta vér vólna: mellytől a' kik ezt az ó természeteket nem értik, minden ok nélkül nagyon meg-ijednek. A' magvak külön véve szorítanak: a' leveleknek leve, kivált *destillatio* által ki-vett vize. az epe' fel-gyüladásából támadt hideg-lelélekben éppen tsudálatoson halználni; magok a' levelek az új sebeket hamar meg-forrasztani; a' daganatokat hirtelen el-öszlatni; vizes papirosba takarva 's hammu alatt így meg-sutve a' kelevéyeket, minden kötőknél hathatólabban meg-érlelni mondatnak: levelekből ki-fzivárgó gummi, vízben el-ólvastva, az égető vizelletet szembe tűzőképen hivesíti.

A' Fűven termő leves gyümölsök közti tartoznak a' nálunk így mondatott *Paraditsom-Paradi-Atmák* is. Deákiul *Poma aurea*, *Poma amoris*, *tsom-Al-Németül Liebes-üffel*, az az: arany és szerelem-mdk. almák. GALENVS hívta *Lycopersicon*, Farkasbaratzknak. A' honnan LINNAEVS-is így írja-le: *Solanum Lycopersicum*, *caule inermi*, *herbaceo*, *foliis pinnatis*, *incisis*. Növ t. i. ez a' plánta elztendónként el-ültetett magról, fűmodra; zöld, kerek, barázdás, sima, néhány ágakra öszló, két fingnyi magois, törha és többire le-rogygyó körőval: mellynek szá-
II. Darab. F i nyak-

nyakra oízló, fok, retzés ízéü, kevésbé szörös, világos-zöld, kedvetlen bürjån Izagu levelei vagynak; azok közt ki-nyúió lábotskákön nyár' kezdetivel apró, egyes, kereken ki-terjedő, sárga virágjai; azoknak közepén egy-egy ofzlopotskái léznek: a' mellyekből elein barnás-zold, azután ofzízél meg-érve, sárgás-piros, arany szín vagy ezekkel tarkás, egy almányi nagyságu, sima, fényes bőru, belől nehány hasábokra váló, vercs, húios, leves, fok lapos magvakkal el-tölt belü, hozszan le-menő barázdákkal elegyedett fajt forma gömbölyu gyümöltsei léznek. Eredeti hazája ennek, *Americának* melegebb része. A' honnan *Poma de atero mardo*: Más világból való almáknak-is mondatnak. De már rég, hogy Európában-is a' kertekben, kivált Olofz Országban ezt mivelni kezdték. A' nedves kövér földet szereti, és a' gyakran öntözött. Az Otízok, ha ízinte jól meg-érve-is budo.setske a' ízagjok, borsal, sóval, olajjal mint az ugorkát úgy el-kéízítve, gyakran éízik; kivált *Genuában* tsak nem mindennapi tse nege ez. Elnek vele *kaJotzba* keverve és olajban vagy vajban meg-rántva-is, marha-hus' lévben meg-fözve-is. Izg ízitán, mint a' fött ízilvát általverve és meg-borsolva, hús mellé, mártogató lévnek-is adják. Nénellyek mint az ugorkát tétre bé-is sózzák. Enyves nyálos belével nedvesíteni, valamennyire hives.teni és tápláni; de hibás nedvelséget szaporítani mondják: söt vagynak a' kik valóságos mérgesnek tartják; de a' maga példájával bizonyítja ennek e' részben való ártatlanságát *PLENCK Úr Bromat. p. 126.* a' ki e'vel száízor-is éít minden ártalom nélkül. Gyakor éléíél mindazáltal, mint alkalmatlan budoís bürök ízagja-is mutatja, fekete sárgáságot, lép és máj-tugulát, *melancholiát*, rák-ténét, bél-pokloíságot, sullyt, főfájást, ízáj' budoíságét ízerzeni, nem ok nélkül gondolják. Olajban meg-fözve ruh ellen hatatos kenőnek tartják.

Forognak ezen nevek alatt más ilyen természetű fü-gyümölcstörök-is. Mellyet anattól az Arablörök *Melongen*a; az Olofzörök *Melanzana*; a' miénk A *ám-Álma* nével különböz etnek. C. BAVHINVS hívja *Solanum pomiferum*: LINNAEVS *Solanum Melongen*a, caule inermi herbaceo, foliis ovatis, tomentosis, integris, calicibus spinosis. Ennek a' körója szörös, egy, két lingnyi magois, amannál keményebb hogy magára fennállhat: a' levelei egéizek, tojás forma kerek, jó nagyok, szörös ízélűek, mellyeknek is honyok alól szörös, verefs, le-hajló lábotskákön, egy-egy szörös vagy töviffes poharotskában, a' máshoz hasonló verefs vagy fejt virágotskái; azoknak közepette hol egéizen kerek, hol tojás forma, hol hoszszukó, meghajlott, kívül sárga-piros, vagy viola szín, belől fejt puha, leves, fok apró veie forma magvatskákval meg-rakott béli gyümölc ei léizek. Az Olofzörök e' vel-is úgy élnek, mint a' másikkal; hanem e'ben valami duhödt izerelemre öltönözö eröt-is tartanak. Mellyröl mondják hogy adatott-vólna néki a' *Melanzana* név-is, és e'bol *Poma anoris*, *Poma furoris*, *Mala infana*; Németül *Doll-äpfel*. De másök ezt tilzta képzelt erönek tartják, nem tapasztalván a' véle leg-bövebben élökben-is semmi e'féle változásokat. A' másnál még roszszabb nedvességgel birnak; és hoszszas hideg lelésieket, a' testnek rút, rosz szint szerzeni mondatnak. Külsö kötöne a' fájdalmos gyúladásokra, égésekre, ki-dagadt vak-süllyre, és sene-rothadásokra ditsértetnek. *Ásüdnak*, *Africdnak*, *Americdnak* meleg tartományiban ez-is onként terem. *Europában* néhol a' kertekben mivelte-tik.

Ennek alkalmatoságával múltól jegyzem-meg, hogy az igaz *Ádám-Álmája*; *Poma Adami*, ettöl a' miénktöl egéizen különbözö. Terem ez a' Nap-keleti Indiákön, *Assyriában*, *Cibi-*

*Ádám-
Álmájá-
ról.*

nában, a' hol *Pompeino* a' neve. RUMPHIUS nevezi; *Limon acuminatus*: LINNAEVS; *Malus*

aurantiu fructu rotundo, maximo. pallefcente, caput humanum excedente. Fájára és virágjára nézve a limon vagy tzitrom-tához; gyümölcse a narantszhoz hasonló: de mind fa, mind virág-levelei annál jóval nagyobbak: gyümölcsei pedig mint egy nagy embernek a feje a' korák-is léteznek: a' hajoknak izene nints olyan ízében sárga, mint a' narantsnak, hanem barnás-sárga, kivált, a' mig jól meg-nem ért; mellyrol a' *Hollandusok Fekete Narantsnak-is* hívják; vékonyabb-is, és a' felső részén a' szárok körül rántzos, mintha meg-harapdosták-vólna: mellyrol úgy tartják az *Inausok*, hogy az Adám' első Atyánk' fogainak helyei vólnának; e' féle gyümölcs lévén a' meg-tiltatott fának gyümölcse; 's innen-is neveztetett-vólna Adám-Almájának. A' szagjok lints olyan hathatós mint a' narantsnak. A' hajoknak az ize szörnyű kezeru, hogy ha azzal a' késsel, mellyel a' haját meg-vágták, a' béleket megsértik, a' kezeség azt egészen meg-hatja, és rozíz izüvé tévzi. A' bélek bársony színü piros, vékony hárttyákkal külön-külön tsumokva van foglalva; igen kedves, édes-savanyu, vagy bor izü lével teleyes: mellyel nyersen élve a' lakofok és a' tengeren utazók a' magok izomjuságokat igen hathatóson meg-enyhitik. Virág-házak' segítsége által szaporitotnak e'féle fák, Olosz, Spanyol Portugall Országokban, 's *Candidban* vagy *Creta* szigetben-is felelen. Tartotnak a' pompásabb kertekben néhol Német Országban-is. De ritkán érhetnek jól meg, hanem többire zölden maradnak: a' honnan lokan *Zöld Tzitromnak-is* nevezik. A' levek-is ezekuek fojtós-savanyu. *Scorbuzusban*, *arenában*, napos hideg-leléiekben használni mondatik.

Az igaz *Paraditsom Alma*-is egészen más attól, a' mit mi így nevezünk. E' palma-fa neme a' Nap-keleti *Indiakon*; *Syriában*, *Egyiptomban*, *Perziában*, *Arabiában* széllyel müdenütt böven terem. Sok külömbiségeit írják; de a' nevezetelább kettő, az o nyelvek lizerint:

Pifang Medji és Banang. A' *Pifang Medjinek* (a' melly LINNAEVSnál *Musa paradisia*, *Paradis-äpfel*, *Furubons-Feige*). A' fája alaton *Zwergel* forma, puha. nagy bétü, széle, hosszú levelü: a' gyümöltsei egyes gerezdenként fuggenek, 7, 8, újni hosszúak, egy újni vastag, gyengén három szögök, szaru formán meg-hajlottak: a' hajok kívül vastag, töredékeny, sáma, sárga színü, tapaszta lágy, meg érve ha meg-hántják a' bétü egy darab kolbáznak tettik, és három hasábra válik. Az izek édes, mintha a' sült almát nád-mézzel és vajjal egybe-törnék; leg-közelebb vét a' jó-téle fizéhez. A' tenzeren u. azóknak igen kedves eledelök. Ezt sültve, vagy meg-rágva a' szopó gyermekeknek is izuntelen kenik a' szájokba az *Imus* a' szonyok; és 8, 9, esztendős korokig, míg a' ris-kását is meg-eméizthetik, nagyobb fra tsak evel tartják őket. Könnyü eméizthető jó-téle eledelök mondják nyersen is. De hamar rothadó, nyálos, lisztes édes-ségek miatt az Európaiak' gyomra nehezen szenvedheti, és nékik igen sok szelet tsinál, étel' kívánatokat is el-törli, kivált ha teli gyomorral ézik ezeket. Az *Indu* ok *Saguval* és *Canarioval*; a' *Belgák* kenyérral és sajttal ézik. *Prosper ALPINVS* az *Egyiptomiakról* azt jegyzi-meg, hogy a' fér fiaknak tehetségeket a' *Venusra* segítenék. Lásd *ZUCKER* ret *Mat. Alim.* p. 164. Mivelik ezeket gondos dajkálkodással néhol a' Német Országi kertéizek is; újjabb-újjabb jövésekről könnyen szaporodik. Tíz hónapok alatt a' fája is meg-növ, a' gyümöltsei is meg-érnek. Ha az új jövélt le-vágják, hamar más növ a' töviről, és a' szerint, mint elébb, fel-növ, 's meg-gyümöltsozik, úgy hogy, evel a' mesterséggel egész esztendön által lehet gyümöltsoztetni. Mindenkor zöld a' levelek, és büián terjed; melly miatt sok nyesegetést és gyakran tisztogatást kívánnak. *ZINCKEN Lex. Oecon.* a' *Paradis-Äpfel-Baum* név alatt.

Ennek nemének tartatik a' *Banana*-is, *Musa Sapientum*, N. *Bananen-Muse*, mellynek aman-

nál rövidebb és keskenyebb gyümöltsei vagy-
nak: a' hufok-is lágyabb, bor izü lavanyu,
többire fojtós; melly miatt nyersen nem-is
ézik ezt, hanem hammu alatt elébb meg-sutik,
vagy vízben meg-főzik, vagy olajban, vaj-
ban meg-rántják. A' Nigruáknak közönséges
eledelek. De ha gabona égett-bort nem isz-
nak reá, hamar vér-hasba ejti őket.

Elébb-való tsemete' gyümölts ennél-is az

Anona *Anona muricata*. L. *Manoa* vagy *Menona*,
gyümölts. melly az Északi Indiában, Hispaniolában, Mexi-
coban, Braziiliában, (a' hol *Araticu* a' neve) nagy
divatjában terem. Ez a' gyümölts egy nagy
ökör-szívet mutat, vagy olyan formát mint az
embernek két ökle együtt. Kívül töredékeny,
száraz, meg-érve homályos-piros haja van;
az alatt liszt izü édes leves bele, melly az é-
vönök szájában, mint a' vaj széllyel foly;
mellytől az emberek hamar meg-elégesznek,
úgy hogy, egynél többet ritkán ehetnék-meg
valaki. A' denevérek miatt egész meg-érésig
a' fájokon ritkán hagyhatják, hanem fél értek-
ben le-szedvén nyers ris-kásába el-temetik, a'
hol igen jól állanak, 's meg-is érnek. Adhat-
ni ezeket mindennemű betegségekben-is árta-
lom nélkül. Vagynak alább-való Anonák-is,
mellyeket készítés nélkül nem szoktak meg-
enni. A' Nap-keleti Indiákon-is Malabariában,
Bataviában, *Manoa Atis Atamura* nevek alatt,
e'féle gyümöltsök minden-felé bőven találta-
nak.

Ugyan ezeken a' helyyeken, és a' Java,
Mango- *Banda, Sumatra, Baleyá*, és néhol *Molucca* szi-
stana-gyü- getekben-is teremnek bizonyos *Mangostana*
mölts. nevű kerek szilva vagy apró édes alma forma,
barna ízü, fejr bélü, igen leves, félig által-
látzó hártványakkal fok részekre oszlott gyü-
möltsök: melyeket magok az Indusok meg-
érve, széllyel folyó levekért, gyönyörű ked-
ves édes ízekért és hathatós kedves szagjo-
kért, e' Világon minden gyümöltsök felett be-
tűsülnek; úgy hogy e'bol alig légyen képes
ele-

eleget enni. A' betegek-is mikor minden ételt meg-utáltak a' *Mangostanát* örömezt élik: és igen rosz jelnek tartatják mikor ezt-is únni kezdték. ZUCKERT *M. A. p.* 167. Vólnának fok egyéb kedves ízű leves gyümölcstörök-is a' két *Indián*on, mellyekről az útazók ditsérettel emlékeznek, és PLENCK *Ur Bromat. p.* 140 - - 153. ZUCKERT *Mat. A im p.* 163 - - 171. ele-is számlálnak. De mint köztünk egészen esméretlenekről itt bővebben értekezödni nem itéltem szükségesnek. A' haz béliék közül pedig még vagy kettöt meg-említek, mint je'es fügyümölcstörök.

A' *Balsamom-alma* (*Poma balsami, Balsamica*, a' Patikákban *Momordica*) egy kis uzorka *Balsa-*forma, hofszukó, a' közepén vastag, mind *mo - lma,* két-felől hegyes, tsögös ború, kevésé lzege- *Momor-*letes, elein zöld, azután fejer, meg-érve sár- *dica.*ga-veres, könnyen szél'yel pattanó gyümölcstörök: mellynek ki-forduló sárga lágy béliben néhány izom, izép veres hártyaival béborult fekete magvak vagynak. A' plánta mellyen e' terem, fok, vékony, gyenge inakkal és kapsokkal egybe-szövödvé ha valamivel nem gyámolittatik, a' földön terjed-el. Levelei rongyos szöllö-level formák. Az *Indusok Ceylon* izigetben ezt meg-is élik; kivált mikor valami olyan belő febek van, mellyhez kézzel nyólni nem lehet, tiszta *balsamum*-nak tartják. Nálunk édes-keserü, kedvetlen iziért és szagjért, senkinek nem tettik; hanem csak külső febek' gyógyítására fordittatik: mellytől azok minden *inflammatio* nélkül hamar meg-gyógyúlnak. Lehet lágy bélivel vagy levivel a' febet magára-is bé-kötni; de inkább fa-olajba téve, és a' Nap' fényen el-senyvesztve élnek véle; mellynek a' Patikákban *Oleum Momordicae* neve van.

A' *Laboda-eper* (*Atriplex rosea*) ámbár kevés betsületű kerti gyümölcs, vagy inkább *Laboda-* bünyán légyen; de hogy a' kertekbe már bé- *eper.*tsűzött, azt az egyet meg-említeni kívántam e'ról-

e'ról-is , hogy ha ki a' búrjános viz-ízét ked-
velli, tartózkodás nélkül meg-eheti.

Az *Akermes* vagy *Bor-festő* nagy kórónak
Bor-fes- (*Phytolacca N. Kermes-beer*) gerezdes 'ekete gyü-
tő Akker- moltsei-is , jól meg-érve nem ártalmosok. *Ame-*
mes. ricában, a' hol a' mezőken széllyel önként te-
rein, sokan észik. Köztünk-is a' gyermekek
játékból bé-festvén magokat véle, elégfzer meg-
is észik; jöllehet hitvány viz izü, fojtó:-fa-
vanyutska levek az okofabbak előtt meg-
kóftolált sem érdeinel. Némellyek a' borokat
és étck-leveket, ákermes helyett festik véle.
Nagyot növe a levelei mérgelek: gyenge ko-
rokban pedig, mint a' paréval ártalom nélkül
élnék véle az *Indusok*.

NYÓLTZADIK RÉSZ.

A' Száraz-Bélü Gyümöldsökről.

§. CXXXV.

Eddig a' leves gyümöldsökről. Láffunk már
azokról-is, mellyek kemény hajok alatt szá-
raz, mor'salódó'belet foglalnak. Ezek közönsé-
gfen mind nehéz emészthetők, szoritanak, fze-
let tsinálnak, vastag és a' belső részek' szorofsá-
gaiban könnyen meg-akadó *Chylussá* válnak; e-
gyéb iránt minden leves gyümöldsöknél bőveb-
ben táplálnak. Sokat enni belőlek nem bátorsá-
gos: mert a gyomorbéli nedveséget fel-iván,
igen me-dagadnak, és puffadáft, nyughatatlansá-
got, nehéz lehellést, tő-fájást 's a' t. okoznak.
A' meg ételre, mig frissek, tsak addig alkalma-
tosok: mert ha meg-avasúltak, rekedezést, kö-
högést, száj, torok és mejj-fájást, hányást, vér-
hást,

haft, tagaknak el-esését, kólikát; sőt a' gyomorban es belekben *inflammatiót*-is könnyen tsinálhatnak.

Minden plántáknak tzikáit fejer, poronyó, lágy *materiá*ba póálta-bé a' Termézetnek Bölts Száraz-Mestere: a' melly, valamint a' gabonákban és *belü* maghüvelykes kerti veteményekben, úgy az éió-vuk vagy fák' gyümöltseinek magvaiban-is tápláló hasz-gyümöltu volna. De minthogy többire vagy olyan tsók. aprók, hogy ki-tisztitást nem érdemelnek, vagy valami kedvetlen ízü olajjal vagynak meg-elegyedve; az eledelek' rendibe fokban bé-nem férkezhettek. A' száraz-béli gyümölcseken azért tsak azokat értjük, a' mellyek mind nagyságokra, mind édes kedvü jó ízeke nézve régen meg-nyerték, hogy az emberek magok' eleségekre különös izorgalmatolsággal begyűjtsék és meg-tartsák. Ugy-is láttzik, hogy ez az emberek' eredetivel mindjárt így kezdett lenni; nem lévén a' leves gyümölcse az ő táplálókra magánolon elégségeiek. A' majmok-is a' Termézet' indításából a' két-féle gyümölcset együtt inkább szeretik.

A' Görög Régiségek, mellyek a' MOSES' Irásai után leg-régibb dolgokat emlegetnek, a' *Tsere-makk* re-makk regen kenyér helyett volt. *Tsere-makk*ról írják; hogy elein sok *Seculumok* el-folyások alatt, míg *Ceres* a' gabonát fel-talála, kenyér helyett e'vel éltek-vólna az emberek. A' honnan *LVCRETIVS L. V.*

Glandiferas inter curabant corpora quercus. OVIDIVS-IS Nietamorph. L. l. v. 106. le-írván a' régi arany idot, az a'kor élt szerentsés emberek' életéről a' többek közt azt mondja:

*Arbutus foetus, montanaque fraga legebant,
Cornaque, et in duris haerentia mora rubetis;
Et quae deciderant patula Jovis arbore glandes.*

A' melly Magyarúl ennyit téfzen:

Ételért sem tettek a'kor rabotákat,

Kaptak hegyen völgyön epret 's vad-almákat

Somot, málnát, füzret, slágy galagonyákat,
 Roppant tsere-fákról onként hulló makkat.
 PLINIUSDÓL L. XVI. c. 5. olvassuk, hogy még
 azután- az ő idejében-is fok Nemzeteknek fő gazdag-
 és jökáig. ságok makkból állott; és hogy a' gabonák' fel-
 találása után-is, a' több Görögök közt az *Ar-*
cadiabélieket a' makkal való élésről (mellyre
 a' traditiók szerint *Pelasgus* tanította-vala őket)
 Bőven későre lehetett el-szoktatni. GALENVS írja *de*
 táplál, de *A. F. Lib. II. c. 38.* hogy midőn az ő hazája'
 nehez e- „ *Pergamus'* vidékén egykor nagy éhség lett-
 me/jz/betű. „ vólna, és a' makkok, naspolyák (*Mespi-*
 „ *la*) bőven termettek - vólna, a' parasztok
 „ ezeket vermekbe bé-temetvén, egész télen
 „ és tavafzon gabona helyett ezekkel éltek.
 „ Elein ugyan a' makkal a' disznókat táplál-
 „ ták; de midőn télre, szokások szerint, to-
 „ vább tartani a' disznókat nem akarnák, azo-
 „ kat le-ölték és ki-bontván a' vermeket, ma-
 „ gok kezdették a' makkot enni, külömb-kü-
 „ lömb módon ételnek el-készítve. Néha t. i.
 „ vízben meg-főzték, és tuzes pará'sa alá takar-
 „ ván felnyire meg-sütötték: azután pedig néha
 „ meg-aprítván és törvén, pépet csináltak be-
 „ löle: néha csak úgy vízben meg-főve, és va-
 „ lami izzó szerrel meg-bintve; mászszor
 „ mézet töltvén belé vagy téjjel öszve fozván,
 „ ették azokat. A' mellyben-is igen fok táp-
 „ láló erő van — miuthogy a' makkok épen
 „ úgy táplálnak, mint többire a' gabonából
 „ vett eledelek. Hanem a' makkból valóok
 „ igen nehéz emészthetők, későre mennek ál-
 „ tal a' testen, és durva vastag nedveséget tsi-
 „ nálának. Ugyantsak, a' tolgys-fa' makk elébb-
 „ való a' tsere-fa' makknál, valamint ennél-is
 „ elébb-való a' gesztenye-fának makkja; a'
 „ melly minden makkoknál jobb. „ STRABO
Augustus és *Tiberius* Császárok alatt élt hiteles
Geographus de Situ Orbis L. III. p. m. 479. a'
 hegyek közt lakó *Lusitanusokat* az ő idejé-
 ben-is makkal élődni jegyzette-fel. *Africában*
 's *Americában* ma-is fok vad Nemzetek élnek
 tsere-

tsere-makkal. Az Elzaki hideg tartományokban is e'vel a' fzukebb idökben fok szegény emberek jól segítik magokat. Meg-fzarástván . i. előre a' makkot, meg-örlik, vagy liztéörlik, és vízzel fel-gyúrván kennyérré sütik. Mások a' makkot a' hammu alatt meg-sütve, vízben vagy téjben meg-fözve, magára, vagy meg-mézelve ézik. Nálunk a' difznók' eledele: mellytől igen jól hiznak, és mintha gabonán tartották-vólna, kemény, jó ízű fzalonnások léfzen.

Voltak a' kik kávénak-is pergelték; de nem nagy betsületre kaptanak véle. A' parafzok has-menés ellen hasznosabban adják. Néhol a' hideg-lelést-is curálják e'vel, porrá törve, SCOPOLI, *Flor. Carniol.* p. 415. PLENCZ *Ur Bromatol.* p. 164. úgy vélekedik, hogy a' mi a' Régiek' tsere-makkjáról írtak, azok a' mi tsere-makkjainkra nem illenének, hanem annak valamely nálunk esméretlen, édelebb neméről kellene azokat érteni: a' minémüeket *Africában látott Th. SCHAW.*

A' *Bit-makknak* kövér édes béle, az édesmondoláshoz nagyon közelít. Az egereknek, *A' Bit-maktról.* eveteknek, és fzuoke mókufoknak igen kedves eledele. A' difznók-is jól hiznak tole; hanem felette 'siros, lágy fzalonnát gyűjtenek. Némelly sovány helyeken meg-pergelve ételnek is készítik; de mint a' konkolyos lizt, meg-részegíti és el-kábitja az évőnek fejét. Próbálták kávénak-is, 's úgy mondják, hogy jó ízű ital lett belőle. Nagyobb haszna van az olajjának, mellyel, a' mogyoró' és dió' belet ki-vévén, minden egyéb magvak felett bővölködik. Német és Frantzia Országokban, 's köztünk-is a' Székellyek, len-mag' olaj helyett élnek véle. Mig új, nehezen szenvedheti a' gyomor. De ha föld edényben, jól bé-dugva, a' földben esztendeig mélyen bé-ásva tartják, a' sa-olajnál nem léfzen alább-való. MURRAY *Appar. Mat. Med.* T. I. p. 55.

Somot, málnát, lizedret, s lágú galagonyakat,
Roppant tsere-fákról önként hulló makkat.

PLINIUSBÓL L. XVI. c. 5. olvassuk, hogy még
azután- az ő idejében-is fok Nemzeteknek fő gazdag-
is Jokáig. ságok makkból állott; és hogy a' gabonák fel-
találása után-is, a' több Görögök közt az *Ar-*
cadiubélieket a' makkal való életről (mellyre
a' traditiók szerint *Pelasgus* tanította- vala őket)

Böven későre lehetett el-szoktatni. GALENUS írja *de*
táplál, de A. F. Lib. II. c. 38. hogy midőn az ő bazája'
nehez e- „ *Pergamus'* vidékén egykor nagy éhség lett-
mezstbető- „ volna, és a' makkok, nasszolyák (*Mespi-*
„ *la*) böven termettek - volna, a' parasztok
„ ezeket vermekbe bé-temetvén, egész télen
„ és tavaszon gabona helyett ezekkel éltek.
„ Elein ugyan a' makkal a' disznókat táplál-
„ ták; de midőn télre, szokások szerint, to-
„ vább tartani a' disznókat nem akarnák, azo-
„ kat le-ölték és ki-bontván a' vermeket, ma-
„ gok kezdették a' makkot enni, külömb-kü-
„ lömb módon ételnek el-készítve. Néha t. i.
„ vízben meg-főzték, és tuzes pará'sa alá takar-
„ ván felnyire meg-süitötték: azután pedig néha
„ meg-aprítván és törvén, pépet csináltak be-
„ löle: néha csak úgy vízben meg-főve, és va-
„ lami ízt adó szerrel meg-hintve; más-szor
„ mézet töltvén belé vagy téjjel öszve sozván,
„ ettek azokat. A' mellyben-is igen fok táp-
„ láló erő van — minthogy a' makkok épen
„ úgy táplálnak, mint többire a' gabonából
„ vett eledelek. Hanem a' makkból való
„ igen nehéz emészthetők, későre mennek ál-
„ tal a' telten, és durva vastag nedvességet tsi-
„ nálának. Ugyantsak, a' tölgy-fa' makk elébb-
„ való a' tsere-fa' makknál, valamint ennél-is
„ elébb-való a' gesztenye-fának makkja; a'
„ melly minden makkoknál jobb. „ STRABO
Augustus és *Tiberius* Császárok alatt élt hiteles
Geographus de Situ Orbis L. III. p. m. 479. a'
hegyek közt lakó *Lusitanusok* az ő idejé-
ben-is makkal élődni jegyzette-fel. *Africában*
's *Americában* ma-is fok vad Nemzetek élnek
tsere-

tserenakkal. Az Északi hideg tartományokban is e'vel a' izukebb időkben sok szegény emberek jól segítik magokat. Meg-izárasztván t. i. előre a' makkot, meg-örlik, vagy liszté örik, és vízzel fel-gyúrván kenyérré sűtik. Mások a' makkot a' hammu alatt meg-sűtve, vízben vagy tejben meg-főzve, magára, vagy meg-mézelve ézik. Nálunk a' díznók' eledele: mellytől igen jól híznak, és mintha gabonán tartották-vólna, kemény, jó ízű szalonnák jök lészén.

Voltak a' kik kávénak-is pergelték; de nem nagy betsültre kaptanak véle. A' parasztok has-menés ellen hasznofabban adják. Néhol a' hideg-lelést-is curálják e'vel, porrá törve, SCOPOLI, *Flor. Carniol.* p. 415. PLENCK *Ur Bromatol.* p. 164. úgy vélekedik, hogy a' mik a' Régiek' tseremakkjáról írtanak, azok a' mi tseremakkjainkra nem illenének, hanem annak valamely nálunk esméretlen, édesebb neméről kellene azokat érteni: a' minémüeket *Africában látott Tb. SCHAW.*

A' *Bik-makknak* kövér édes béle, az édesmondokához nagyon közelit. Az egereknek, evedeknek, és fzőke mókufoknak igen kedves eledele. A' díznók-is jól híznak tole; hanem felette 'síros, lágy szalonnát gyűjtenek. Némmely sovány helyeken meg-pergelve ételnek is készítik; de mint a' konkolyos liszt, meg-részegiti és el-kábitja az évőnek fejét. Próbálták kávénak-is, 's úgy mondják, hogy jó ízű ital lett belőle. Nagyobb haszna van az olajjának, mellyel, a' mogyoró' és dió' belet ki-vévén, minden egyéb magvak felett bővölködik. Német és Frantzia Országokban, 's köztünk-is a' Székellyek, len-mag' olaj helyett élnek véle. Mig új, nehezen szenvedheti a' gyomor. De ha föld edényben, jól bé-dugva, a' földben esztendeig mélyen bé-ásva tartják, a' sa-olajnál nem lészén alább-való. MURRAY *Appar. Mat. Med.* T. I. p. 55.

Hogy
szótták
enni?

A' *Bik-makkról.*

A' *Pistacia*, (N. *Pimper-nusz*) fájára nézve A' Pis-ve ugyan köztünk idegen gyümölcs; de magtaci mag-va a' Görög kereskedők által már régen esméretessé lett. Indiákon, Perziában, Syriában rend szerint terem. Siciliában 's Frantzia Országának-is melegebb részein a' kertekben mivelik. A' fája hasonlít a' terpentina-fenyőfához: a' gyümölcsének, melly gerezdenként terem, külső haja mogyoró forma, szegeletes, egyik oldalára laposabb: a' béle, melly közünkbe-is hozatik, kívül kevésé zöld szín, verhenyő hártáival béborúlva, édes izu olajjal tellyes. Választani kell, a' melly nehéz, a' vége ki-nyílt, nem avas. Mig friss, konyhai hasznára-is gyakran fordittatik. Borju és tyúk-hús mellé, és egyéb étkek' leveihez-is fu-szerizám helyett sokszor tézik. Kár hogy hamar meg-avasul: melly miatt köztünk a' konyhákon hasznát ritkábban vehetik; hanem inkább csak a' Patikákban tartják bizonyos végekre. Egyébként az édes-mondolával minden tulajdonságira nézve meg-egyez; sot, mig friss, édesége ennél-is kedveltebb, olajjal is többel bír.

A' *Pineoli*-is, (N. *Zirhel-nusz*) a' *Pistacia* magról. Pineoli ahoz természetire nézve közelit. Ezek holmi verhenyő színu, holzfűkő, sima haju, apró, kemény magvatskák: mellyek Frantzia és Spanyol Országokban bizonyos fenyő-almák rétei közül szedetnek. Igen jó izu, édes, fejér bélek van: ott helyben nagy kedvelségben is vagnak; de minthogy fél etztendő alatt erossen meg-avasúlnak. nálunk a' Patikákon kívül ritkán fordulna elő.

Eml tettem-vólna itt, mint idegen, de köztünk-is esméretes száraz-bélü gyümölcsöket, a' *Koffé*, *Cacao*, és *Vaniglia* magvakat-is: de minthogy alább, ez a' fu-szerizámok' rendbe; amazok a' hol a' *Kafféról* *Chocoláé*tről van szó, le-íratattak; itt helyet foglalni újabb le-íráfokkal nem kívántam, oda tartván ezutánra is azoknak bővebb ki-magyarázáfokat.

§. CXXVI.

Az *Édes-Mondola* mind izére, mind hasznára nézve ezek közt leg-elébb-való. Ha fojtós külső hárttyáját, jó meleg vízben egy darabig áztatván, és ofztán hideg vízbe vetvén, lekoppasztod, magára-is; de kivált nád-mézzel béboritva, igen kedves izü és bőven tápláló csemege léfzen: fájdalmot enyhít és álmod okoz. Ha *téjnek* készited, minden mejjbéli nyavalyák, belső *inflammatio*k, száraz betegség, vér-has, has-tekerés ellen hasznos orvofságod léfzen. Kifajtoolt olajjával-is, ezeken kívül, a' has-szorulásban, kólikában, nyilalláfokban, belső részekben lévö febek ellen 's a' t. mig frifs, nagy haszonnal élhetiz; de ha meg-avasül, mindenekben ellenkezö ereje léfzen.

A' *Mon ola-fa*, (N. *Mandeln-baum*) a' haratzkéhoz leg-inkább hasonlit; hanem nagyobb, *A' Mon* és mélyebb gyökere; 's darabosabb haja van: *doldról*. a' virágja-is pirosabb: gyümoltse-is hozfszüköb, és soványabb. Oloiz, Frantzia, Spanyol Országban, 's másutt a' meleg tartományokban közönségesen mindenütt, Magyar Országban, 's itt Erdélyben-is a' verö-lényes szöllo-hegyeken jól terem. Vagyon vékony, poronyó haju; vagyon kemény, darabos, vastag haju mondola: az elébb, e' késöbbre érik; de a' hasznok és izek mind egy. Mig meg-nem értek, és a' magvak lágy 's tejes, meg-lehet egészen kulso hütös részével együtt-is enni; de rend szerint meg-érve a' hütös résznek el-száradáfia és le-vááfia után, ki-szedvén a' magvokat, szokták haizonra fordítani. Választani kell a' melly tellyefebb, tejejobb, édes izu, nem avas. Észik a' mondolat külön magára-is; de figével és ma-

lo'sával elegy sokkal jobb. Nád-mézbe bé-tsinálva-is egyéb étkek után az Uri asztalokon foklör láttatik. Kenyeret, fínkot, torátikat-is, egyéb izerekkal egybe-törve, igen jó izüket és fok-téléket készítenek a' friss mondolából. Levesekbe, Szalotba, vagy fagyalt hideg étkekbe-is tézik. Tisztávd törvén a' meg-hajalt mondolat, és hideg vízzel egybe-kevervén, tejet-is kedves izüt fejnek-ki ruhán által e'ból. A' ki jó sürü *mondola-tejet* kíván, a' viz három annyit nyomó légyen; jó vékonyon pedig húz annyi viz-is el-mehet; meg-nád-mézelve a' szájuak kedvesebb, nem-is puffaszt annyira. *Olajat*-is többet, és tisztább 's édesebb izüt sajtólhatni belöle, ha elébb jó tömött kender-vázsonra a' tört mondolat ki-terítvén, meleg viz' párával meg-jártatják, és így kevésbé meg-száraztva tézik forró meleg vízbe meg-melegült vas-pléhek között sajtóba, mint, ha csak izárazon, vagy serpenyoben kevésbé meg-pergelve sajtólják-ki. A' friss *mondola-olajnak* fájdalom enyhítő, *Spasmusok*at tsendesítő, simító és lágyító ereje régen esméretes; mellyből egy *lotot* egyszer, akár magára, akár meleg tehen, vagy tyúk-hús' lévben, akár holmi jó izü édes *Syrup*pal özve elegyítve, bé-lehet venni.

A' *Keferü-mondola* mind fájira, mind gyümöltésére nézve az édes-mondolához hasonló. Minekutánna vízben egy darabig áztatják 's a' vizét, így *desztillálják*, a'val együtt a' keferüséget-is úgy ki-vélszik, hogy a' beliből épen olyan jó izü édes-mondola' olajat sajtólhatni, mint akár melly édes-mondolából. Melly izerint a' szilva és baratzk-magvakból-is jó édes olaj készítettethetik. Ennek fájdalom enyhítő, és vizellet üző ereje az édesnél nagyobb; abban pedig tápláló erő több van. Ha az édes-mondola közü két három keferü-mondolat-is téznek, jobb izü teje 's tsemegéje lesz. Elöre néhány szem keferü-mondolat meg-évén, *Dioscorides* izerint, a' meg-ré,zegülest tar-

tóztatja. A' pedig épen különös ero a' *tejeru-mondolában*, hogy ez, ha a kutyának, ró-
kának matskáknak, madaraknak egyéb ele-
delekkel adják-is, halálos nyavalya-töréit íze-
rez benne, mellynek egyenes orvósága az
édes-mondola. Az olajja, ró'sa etzettel elegy,
a' homlokra és vak-szemekre kenve, fő-lájas
ellen ditsértetik: melegséskén a' fülbe tsepeg-
tetve, a' fülbeli sárnak meg-gyuléséből, és
egybe-afzításából támadt ful-zúgást, és süketsé-
get meg-gyógyítja: a' bőr' színének szépítésé-
re-is gyakran fordítatik. *VOGEL Hist. Nat.*
Méu. p. m. 245.

§. CXXXVII.

A' Diónak éretlen tejes béle, éhomra éve,
a' hafat lágyítja, nedvesít és hivesít; de meg-
érve szorit, szárazít és melegít. *Mithridates-*
ről, Pontusnak Kirallyáról írják, hogy ő minden
reggel dió-belet, figet és rutát evén, magát min-
den mereg e' l' bátorságofsá tette: a' honnan
a' Régiek másoknak-is jóvallják, hogy reggelen-
ként e' gonosznak el-távoztatására meg-sózva dió-
belet egyenek. Az Olofzok a' laposf gélesztá-
nak ki-hajtására nem tartanak jobbat, mint éhom-
ra jó száraz dió-belet bőven és gyakran enni.
A' *Salernitanusok* a' halra diót *commendálnak*, ta-
lám, hogy a' hideg hal-húsnek meg-emésztésére
a' gyomrot segítsék; de e' végre egy pohár jó
bor többet halznál. Ama nevezetes verfet pe-
dig;

Unica nux prodest, nocet altera, tertia mors est.
az az: Egy dió jó, kettő árt, de harmadik
el-velzt; ha e' mi diónkról értették, gyermeki
házontalanság. A' zöld dió izeg-füvel és sa-haj-
jal meg-ízegeive, mézzel vagy nád-mézzel mint-

egy bé-sózva, a hideg gyomornak erősítésére, az ételbéli kivánságnak nevelésére és az emésztésnek legítsegerre nem meg-vetendő.

A' Dió jugians nevet miről vette? **A' Dió,** Deákul *Nux jugians, quasi jugulans,* nevét onnan vette, hogy a' közel lévő tsere-fákat meg-fójtani, és ki-velítteni tapasztaltatott. Nagyságára nézve *Nux regia* neve van, minthogy a' több, dió név alatt forgó gyumoltsók közt ez a' leg-nagyobb *N. Walnutus.* A' dió-bélnek fele tiszta olaj, a' melly a' hidegben sem fagy-meg, 's ez okból métsnek, és óra kenni igen alkalmas. Frissen meg-is lehet enni, mint a' fa-olajat. Avas béle fő-fá-ást, szédülést, mej-fájást, köhögést, bé-rekedést izerez. Sőt a' ízának belső részeit egészen meg-tüzesíti: a' szeinet meg-vérmesíti: gyakor és bőv éléssel a' tagoknak erőtlenséget-is okozni mondatik. Ha az avas dió-

Dió-olaj.

avas dió-bel m-g-frisül.

belet egy darabig forró-vizben vontatják, 's a' hártájától meg-tisztítják, az új dió-bélnél nem lézen alább-való. Némellyek kenyeret, kávé, tsokoládét-is próbálták a' dió-bélből; de egyik móddal sem kaphattak-fel véle. A' dió-étel után vízzel a' száját mindenkor szükség jól ki-öblíteni, mivel annak mor'salékjai a' fogaknak nagyon ártanak.

A' zöld diót gyomor-erősítés végett így Zöld dió be-tsindlás tsinálják-bé: Mig a' dió keményü'ni nem kezdett, fa-szálkakkal tömötten meg-szúrdalják: nyóltz vagy kilentz nap újjabb-újjabb vízben áztatják; azután vízben meg-fózik, mig meg-lágyult; így magára, vagy szeg-fével, vagy fa-hajjal meg-dugalva mézbe, vagy Syrup vastagságra fott nád-mézbe el-rakják, jól bé-tsinált edényben hideg helyre állani félre tézik. Mellyből egy két szeletet, vagy egészét-is é el után meg-enni, a' gyomor' emésztésére, és a' szélnek el-otzlatására fokot segit. Ha a' zöld gyenge dióból, vízzel, patikai mesterség szerint ki-főzött *Extractumból* két annyi fa-haj viz-

vizbe el-áztatva, két három elztendő gyermeknek 50, 60, tseppet bé-adnak, a' geleztek ellen igen hatalmas orvosság. VOGEL l. c. A' kised, gyenge haju diók, enni leg-jobb izüek: a' három hasábu nagy hézag ló-diók, (*Nux caballina*) leg alább-valók. A' fás vagy kóltos bélüek hártástól, ro's-kenyérral éve, leg-inkább tettzenek.

§. CXXXVIII.

A' *Mogyoró* a' diónál szárazabb természetü: innen nehezebb emészthető, inkább-is szorít és szárazst; de bővebben táplál, nem-is keseredik és avasúl olly hamar meg a' gyomorban A' gyenge haju és veres hártájü Török-mogyoró a' más-féléknél jobb. Ezt az *arenának* és *calculusnak* fájdalmái ellen, és azoknak a' vesékből léjendő ki-tisztítására sokan ditsérik; de ha e'ben valami e'féle erő vagyon, a' többiből sem lehet azt egészen ki-tagadni.

A' *Mogyoró-is*, (*D. Nux avellana*, ab *avelendo*, minthogy a' tokjából ki-fordúlva szedetik, *N. Hasef-nu(z)*) olajjal, mint a dió ollyan gazdag, hogy a' maga terhinek fele egészen olajból áll. A' mellyet, azért, hogy semmi szagja nintsen, de más akármiféle szagot könnyen magába vészzen; a' kép-irók egyéb olajok felett betsülnek. A' kerti mogyorók a' mezeieknél e'őbb-valók. A' szív forma, apró Török-mogyorók, (*Avellanae Byzantinae*) leg-édebbek és kedvebbek. A' vékony haju, hofszukó béllal tellyes, veres mogyorót, (*N. Lamberj-nu(z)*) belének soksága, a' többi felett commendülja. A' hártájától meg-tisztitva mindenik egészséges étel; kivált a' mig új és jó leves vagy tejes, minden más száraz-bélü gyümölcsök felett ditsérterik. Vagyuak, a' kik a'

A' Mogyorónak De-ák neve.

Olajja.

Nemei.

II. Darab.

G g

dió.

dióról a' tellyebb említett verfet-is, így leg-helyefebbnék tartják ki-fejezni: *Vnica nux* (avellana) *prodest*, *nocet altera* (juglans), *tertia mors est* (nux vomica, Farkas-Gomba.)

§. CXXXIX.

A' *Gesztenye* ki *vad*, ki *jó-féle*. A' vad *gesztenyét* a' tsiuofabb Országokon, fájának rendszeren növä ágaiért és szépen zöldellő levelivel kies árnyékot vető hatzáért, az utak és sétáló helyek mellé gyakran plántálják; de gyümölcset csak a' fertékek' számára hagyják. A' tsere-makktól természetire nézve keveset különböz: mindazáltal annál még-is valamivel elébb-való; úgy hogy, a' miut írja *SEBIZIVS*, Frantzia Országának némelly sovány tartományaiban sülve és főve a' parasz-tok-is meg-észik ezt. A' *jó-féle gesztenye* egész Európában közönséges eledel. A' jó gyomorvak és ferényen dolgozók bátrabban ehetik; de a' kik kevés *Commotiót* télsnek, minél szűkebben költik ezt, a' magok egészségének annál többet használnak. Tapasztalták némellyek azt-is, hogy a' kik sokáig *gesztenyével* éltenek, attól rend kívül meg-tetvesedtenek.

Jó-féle Gesztenyek. A' leg-jobb-féle öreg *Gesztenyét*, (*Castaneas Maronas*) Oloiz és Frantzia Országokból, *Alsatiából* és *Helvetiából* hozzák. A' nálunk ternök közt-is, a' nagyobbak az apróknál elébb-valók. Édes kedvű fojtós belek a' száznak ugyan nyertén sem volna unalmas; de enyves tönötségek miatt nem bír a' gyomor vélek. Egyéb száraz-bélü gyümölcsöktől különböz a' *gesztenye* a'ban, hogy e'ből leg-küllebb olajat sem lehet ki-fajtólni: ha pedig meg-törve vízbe keverik, mint a' nyers gyümölcsök' leve *fermentálódik*. *GALANVS de Cib. bon.*

Különös zerméjze-tek.

bon. et mal. succ. c. 8. leg-bovebben tápláló gyümölcsnek a' gesztenyét tartja. Meg-sülve 's a' hártájától meg-tisztitva édesebb és gyengébb mint főve, 's e're nézve bátorságosabb-is. *Bor-kortisojúnak* azért hívják a' kortsomákon, mert a' bor igen jól esik reá; a' részegséget is tartóztatja: hanem, a' ki így-is meg-rézegegett, betegebb léfzen mintha gesztenyét nem éve rézegegett-vólna-meg. Irós vajjal egybetörve jobb izü 's egéiségefőbb-is, mint magára; mivel így nem annyira szorít, 's szelet sem szaporít. Kápolztába főve, annak *laxáló*, lotsos erejét gátolja. Borju-húffal, és kövér tyúkkal főve mind a' húsnak, mind a' lévnek kedves izt csinál. Olotz és Francia Ország-nak havafos soványabb részeiben, a' szegény emberek kenyérnek-is készítik. Meg-főzvént. i. a' gesztenyét, míg a' béle jótskán meg-lágyúlt, a' hájától meg-tisztítják, a' belit sóval és kevés vízzel egybetörik, és a' tuznél szuntelen rontsolva, addig főzik, míg sűrű péppé léfzen; a' mellyet, meg-hűlvén és meg-keményedvén, fazékakra vernek, 's haszonra el-téfsznek. Barna színü, nehéz emélzhető; de kedves izü, bőven 's tartóson tápláló eledelnek mondják. A' fokot üdö, belső *obstru-ctio*kkal, vele-fájással, kólikával, has-dagadás-fal, gyomor és fő-fájással bajlódo személlyeknek, es a' kiket az éjjeli meg-nyomatás gyak-ton tart, tudják-meg, hogy nékik a' gesztenye mindenképen készítve ártalmos, 's ha fokot ennék valaki belöle, 's mustot vagy új fert innék reá, könnyen halált-is okozhatna. Tartani a' gesztenyét mogyoróval elegy leg-jobb. Vagynak mind a' két *Indián* holmi madír-fziv, nagy lapos bab, vagy éléfánt-tetü forma apró gesztenyék-is, mellyet *Anacardium*nak mondanak. Ezeknek-is kívül barna szín, ket-tos kérges hajok; belöl az édes-mondolához vagy *lystaceához* hasonló édes izü fejár belek van. Az *Indusok* banmu alatt meg-sutve ked-velen éfzik. Európaos még nem kerult-által.

basznok.

Gesztenye
kenyer.

Sullyom.

A' Sullyom-is fok helyeken nevezetik vizi-gefztenyének. Deákul *Castanea palustris*, Görögösön *Tribulus aqua icus*, Németül *Musjer-nulz*, *See-castan*en. Terem fok helyek n' a' tisztább vizü, ki-folyó áiló hideg tóokban, holmi útzó hináros tuven. Különös forma három szegu, barna, kérges bőr haju gyümöls; mellynek viz izü édes, gyengén szorító tejér béle van. Szokták nyersen-is, sü've-is, főve-is enni mindenütt. Velentzében igen szokott és közönséges tsemegék, és a' piatzon *Jujuita-Dió* néven árulják. Régen, a' mint *PLINIVS Hist. Nat. l. XXII. c. 10.* fel-jegyzette, a' *Tbraxok* e'ből kenyeret csináltak. De azo közben, hogy nehéz emészthető, has-szorító, fok szelet, 's vizes rofz vért tsmáló eledel legyen, azt-is szükség meg-jegyezni. Megfőtt levek a' házban el-öntözve, a' balhakat el-vefzteni mondatik.

Truda-fa
vagy *Ki-*
kajon-
plánta.

A' Száraz-bélü gyümölsökhez ragasztom a' *JONAS* Próféta' *Kitajonját*-is. *JON. IV. 6, 7, 8.* A' melly hogy ném egyéb volt. hanem a' mit mi ma *Ricinus*nak nevezünk, a' miolta a' plántákkal a' Sz. Irás Magyarázók-i jobban meg-esmérkedtek, alig ván a' ki kéalkodnék. Ez Egyiptomban a' mezöken széilyel, a' mint *Joh. BAVHINVS* írja, önként terem, és néhány hólnapok alatt a'korát növ, hogy lajtorján hágnak reá: a' honnan *Arbor mirabilis*, *Truda-fának*-is nevezetik. Jöllehet tsak fű; de mint a' kised rendü fáknak, magoffan, fok-felé ágazva, nagy, széles, újjas, tenyér forma levelekkel meg-ra'va, úgy ki-terjednek ennek ágai, hogy ott árnyék tartani-is, mint a' derékiák, igen alkalmasfok legyenek. Leveleinek formájokra nézve a' *Botanicusoknál* *Palma Christi*, *Manus Christi* neve-is van. Hogy e' hajdon, egy éjtizaka nőtt-vólna olly nagyot, az a' *JONAS'* oktatására szélozó Isteni különös munka vala. Egyébként, e' mi hidegebb tartományainkban-is, más plánták felett való szaporra növése és nagyra terjedése, tsudára méltó.

Vagy-

Vagynak ennek ágai közt houni töviss, fel-
 álló gerzdjei, mellyeknek háromra hafdó,
 barnás-zöld bugáiban kettős bab forma, barna-
 szeplős magvak terefnnek. Mellyeknek-is szép
 fejt, édes kedvu bélek vagyon; de nem meg-
 ehető: mert minekutánna jól meg-rágva le-
 nyelik, tsip is útálatos ize léfzen; és ha ki-
 tizet, tizen-ötet hűlzig-fel, meg-ennék belöle,
 derekaton meg-purgálná mind fel, mind le-
 lé; nevezetelen, fok taknyot 's vizet hajtana-
 ki belöle: de többi e nagy rágással. Ez előtt,
 e' végre a' Patikákban-is *Granum Regium*, *Cer-
 va*, *Ca apulia major* név alatt tartották. De
 már ma, lévén ennél sokkal bátorságofabb
 gyomor tisztító eszközeink, az Orvosok sen-
 kit nem éltetnek véle. Olajja igen fok van,
 mellyet ki-fajtván, egy egész kalánnyal bé-
 lehetne venni egy *dosis purgationak*. De ken-
 ni véle a gutta-utott vagy ina-lzakadt tagakat
 nagyobb házonnal lehet. Többire mindazál-
 tal métsnek fordittatik. Tűznél meg-pergelv
 a' magvak-is hánytató és purgáló erejeket,
 a' *LOBELIUS*' jegyzése szerint, le-verkezik; és
 kerti kömény 's ánis maggal meg-hintve, étel-
 re-is alkalmatofokká léfznek.

Egy természetü ezekkel, hogy mulólag
 ezt-is meg-émlítsem, a' *Sár-fü*'mag, (*Cataputia
 minor*, *Euphorbia*, *Lathyris*), mellyet a' pa-
 ratzok *pilula magna*knak hívnak. Egy öreg bor-
 sonyi nagyságu, kérges, szeplős-barna hajak
 alatt fejt, kövér, édes bélek van: a' melly
 igen mérges, rágó, alá 's fel, a' tsuda-fa'
 nagnál-is keményebben purgáló olajjal tellyes:
 öt mag, tizig fel, az erős embereket-is ke-
 gyetlenül purgálja. A' híres kurvák közt, fo-
 kaknak veszedelmével, leg-régebben esmérates.
 A' fü maga kutya-téj (*Tithymalus*) *species*.
 A' hová egyfzer jól bé-keapott, igen buján te-
 nyéfszik, és mint rozsz bürjánt nehéz ki-vesz-
 teni.

Utoljára, még földalékül ide ragasztom,
 ha szinte a' rend nem így hozta-vólna- s ma-

gával, mint ritkaságot, az Egyiptomi bíres Papiros-Kenyeret: mellyről írja PLINIUS L. XIII. c. 11. hogy Egyiptomban a Nilusnak ki-terjedett álló-vizeiben, két könyöknyi mélységről, egy ember-karnyi vastag, három szegű, tiz könyöknyi hoszizu gyökérről, vékony száron emelkedik-sel a viz' színére, és ott mind a nádnek botja ki terjed. Mellyet az emberek jól meg-rágván és a levét ki-sziván, megis éiznek, író-papiroffat, köteleket, szőnyeget, vitorlákat, sőt egész hajókat-is tsinálnak belőle. E're nézve az Egyiptombélieket az AESCHYLVS Scholiafere, *Βυβλοφάγος*, papiro, vagy könyv-évőknek nevezi. Emlékezik e'ről DIOSCORIDES L. I. c. 98. a' ki a' gyökerét mondja meg-ehetőnek. A' Sidók *Gnaroibnak* vagy *Haroitbnak*; a' Görögök *Βυβλος*nak nevezik. Ez a' szó fordul elé Esa. XIX. 7. a' hol a' Próféta által fenyegeti az Isten az Egyiptombélieket, hogy olyan szárazságot bortsát reájok, mellytől a' tolyás mellett, a' folyás' partján (érti a' Nilust) a' *Haroitb* ki-fzárad 's a' t. mellyet a' mi Magyar Fordítónk pá'sintnak; JUNIVS és TREMELLIVS pedig *papyrus*nak forditanak. LINNAEVS *Cyperus papyrus* név alatt írja-le, és hazájául *Calabriát*, *Siciliát*, *Syriát*, Egyiptomot téfzi. *Spec. Pl. p. m. 47.*

K I L E N T Z E D I K R É S Z.

A' G o m b á k r ó l.

§. CXL.

A' Gombákat a' Régiek mind tsak valami rothadságból gondolják-vala lenni; de a' maiak végére mentenek, hogy ezek-is mint egyéb plánták, magról teremnek, melly az ő alsó rétejeik

jeik között igen bőven találhatik. BOERHAAVE *Hijt. Pl. p. 32.* tsudálkozik, miért szerethetik a' gombákat olly igen az Emberek, holott sem izek sem büzek nintsen; és, ha a' mérget kivésszük belőlek, csak holmi durva földből és rothadt vízből állanak: melly szerint majd semmi tápláló erő lints benne, még-is mind iszonyu nehéz emészthetők. *Fr. HOFFMANN-is Syst. Med. T. I. p. m. 231. Edit. in fol.* így ír: „Lehet „ugyan a' gombák közül némellyeket jól meg- „főzve vagy egyébként el-készítve ételre for- „dítani; de nints olyan idő, nints olyan ter- „mészet, mellyben többet ne ártsanak azok-is, „mint a' mennyit használnak. „A' készítésre jóvállja, hogy először meleg vízben jól meg-mos- sák, azután meg-szárazítván úgy főzzék, süs- sék vagy rántsák-meg, és etzettel, olajjal, tej- fellel vagy vajjal egyek; mivel ezek a' gombá- nak mérget el-szokták óltani. Ha valamire, e're a' jó bor-is meg-kivántatik. A' gombák közt leg-jobbnak tartja BOERHAAVE *l. c.* a' *Tse- perke-gombát*. A' Régiek előtt-is, mint HORA- TIVSNAK *L. II. Sat. IV. v. 21.* ezen szavai ta- nitják:

- - - *pratensibus optima fungis*

Natura est: aliis male creditur. - -

leg-nagyobb betségben e' vólt. De a' *Fr. HOFF- MANN'* ítélete szerint *l. c. p. 232.* valamen- nyi fekete, kék, *minium* szín, 's tarka gomba vagy on, egyről egyig mind halálos mérgek lakik benne. A' fából nőtt, és a' földi vén gombákat- is, akármilyen nével nevezteffenek, mind veszedel- mesnek mondja BOERHAAVE *l. c.* SENECA a' gom- bát nevezi *voluptarium venenum*, tsemegé mérgek- nek: PLINIVS *cibus anceps*, kétséges ételnek.

ALLEN pedig minapi *Anglus Doctor*, a' ki maga a' gombától szinte meg-hólt, *Synop. Med. c. 16. S. 32.* le-írván KIRCHERVSNAK ezen szavait: *Fungus, qualiscunque sit, semper malignus est, semper exitialium qualitatum apparatu instructus; et si non statim sentiatur, frequenter tamen comestus; nescis quid successu temporis in interiore viscerum administratione relinquit.* azt veti utána: *Apage ergo perniciofa isthaec gulae blandimenta! Quae tanta voluptas ancipitis cibi? An usque adeo vitae tædet, ut eam cum tam vili offa permitemus, mortemque in procinctu stantem ultro solitemus? A' mérges gomba-ételt, ha hirtelen ki-nem hányhatjuk, vagy annak mérget téjjel, olajjal, borral vagy etzettel el-nem ölhettük, gyomor-lájás, okádózás, has-tekerés, tsuklás, vér-has, hideg-verejtékezés, reszketés, nyavalya-törés, mély álom, s nem fokára halál szokta követni.*

A' Gombák
nek sok
nemei
vagynek.

kevés van
meg-ehető
köztök.

HALLER Úr *Hist. Plant. Helv. T. III. c. 19.* a' gombáknak, mellyek *Helvetiában* szélyel magokra teremnek, 357, nemeit írja-le. Egy *Clima* és csak nem azon szélelségű *gradus* alatt, majd egy formán fekvő tartomány lévén Erdély-is *Helvetiával*, hihető, hogy mind azok a' gombák Erdélyben-is megvagynek. Ezek közül vagynak: 1.) *Mucor*, az az: *Penész-gombák* 40, mellyek meg-enni mind alkalmatlanok.* 2.) *Lycoperda* és *Tubera*, *Lopta* vagy *tsomó-gombák* 78, mellyek közül csak öt tsúfzott-bé a' konyhákra. 3.) *Agaricus*, *Polyporus*, *Echinus* 80. mellyekből tiz meg-ehető. 4.) *Peziza*, *Amanita* 156. Ezekből csak 22, mond meg-enni bátorságosnak. *Agaricus*nak hívják, mellyeknek az alsó felek leveles: *Polyporus*nak, a' mellyeknek lyukatos; *Echinus*nak, a' mellyeknek sertés; *Pezizának*, a' mellyeknek a' süvegek harang tor-

nia; *Amanuának*, a' mellyeknek lábok a' süvegek' közepére szolgál és alól levelesek, megkülömböztetve annyiban az *Agaricusoktól*, hogy azokat láb nélkül valóknak tévzik, egy oldalokkal a' fákhöz vagy földhez ragadva. Mások a' gombák' nemeinek, más rendű felosztása szerint, azoknak meg-ehető számát-is másképen határozzák. Nékünk ezeknek bővebb vizgálására nints időnk. Közönségesen véve, *G. sp. BAVHINVS in Pinac. p. 369.* minden gombákat két nemekre oszt: *Meg-ehetőkre* és *Mérgefekekre*. A' meg-ehetőeknek 34; a' mérgefekeknek 44, alsóbb nemeit számlálja-elé.

Mind öszveséggel el-nézelve HALLER Úr a' gombákat, úgy itél *l. c. p. 154.* az ő *Mi végre természetekről*, hogy azokat a' Természetnek *teremtelték?* Bolts Gazdája csak a' férgenek, nyuvecnek, *tek?* tsigáknak, és egyéb e féle tsúszó-mászó állatoknak eledelére rendelte. A' nemesebb élőállatoknak pedig, 's kivált az embereknek, eledelt-is sokkal nemesebb, tisztább, jobb ízű 's tartósbab *materiákból* készített; és hogy felettébb utálatos irigy telhetetlenség legyen, mikor mind ezeknek ki-merithetetlen bővsége közt-is, az ember illy alá-való kívánságra vemedik, és mindent egyedül igyekezik felsalni. Bizony, ha csak azt meg-gondolná, melly undok helyyeken és mi-féle nedveségből *Föld' szemetei.* nővnek a' gombák, születések után néhány napok múlva, melly utálatos takonnyá, fekete lenyvedt *materiává* válnak, irtózás és tsemer nélkül csak reájok néznie-is alig lehetne: és nem lehetne nem szégyellenie az e'féle oktan nyaláukságot.

A' kik a' gombákat tűz által *resolválták* vagy *destalálták*, egyebet, úgy mond, benne *Gombák' materiája.* nem találtak holmi kozmás, büdös, sebes húgy ízű és természetű verefs viznél; a' mi szárazon a' lombokban fenn maradott, mint-egy nyóltzad réznnyi hitvány barna föld vólt. De a' mi mind ezeknél nagyobb meg-gondolást érdemel, a' gombák ha leg-jobbak, leg-ártatlan- *Ártalmi.*

bak-is, mind felette nehéz emészthetők; leg-
alább nagy terhet és nyughatatlanságot szer-
zenek a' belső részeknek; fok ezerfazeri
tapasztalásokból erős gyomor-rágást, okádozást,
tsukiást, torok-szorulást, kegyetlen has-teke-
rést, has-menést, a' belekben fene rothadást,
's több e'féle kinos, vezedelmes nyavalyákat-
is, (mellyek a' valóságos méreg bé-vételből-is
szoktak következni) okoznak. Vagynak
felesen olyan gombák-is, mellyek mihelyt
a' szájhoz érnek, azt mint a' tűz-el-égetik; a'
kik pedig oktalanul meg-találták enni, nagy
fájdalmok között mind a' vizellet' útján, mind
az al-feleken fok vért emészttettek-ki. Vagy-
nak, mellyektől meg-réizegednek, sőt egészen
meg-bolondúlnak, reszketnek, hidegen verej-
teznek, el-ájúlnak, álmokat el-vezttik, gutta-
ütésbe esnek, és hirtelen meg-halnak az em-
berek.

A'hoz sem lehet fokot bizni, hogy e',
Egybez vagy ama nevű és formájú gombát mászor
sem lehet ártalom nélkül ették. Egy *Haffnui Danus* ke-
bizni két- reskedő Pári'sban lévén, a'féle gombákat készí-
tett magának, mellyekkel otthon fokszor *gus-*
tusa szerint ártalom nélkül élt-va; mellytől
azon éjtizaka gutta-ütésbe esvén, hánytatás,
ér-vágás 's egyéb eszközök által nehezen tartat-
haték-meg. A' mái ártatlan friss gombák hol-
napig tartva meg-mérgesültek. Mellyre néz-
ve Pári'sban nem régiben közönséges rende-
lésben adatott-ki, hogy a' leg-izebb tseperke 's
tövis-aly-gombákat-is más nap a' szedés után
vinni-ki el-adni a' piatzra senki se mérészelje.
GRAVMANN Diætetisch. Wochen-blatt. 1783. p. 8.
Közönségesen meg-jegyzett dolog, 1.) Hogy a'
melegebb tartományokban minden gombák merge-
sebler mint az Északi hideg helyeken. Innen
vagyon hogy a' Muizkák fok olyan gombá-
kat egészségek sérelme, nélkül egybe-esznek,
Mellyek köztünk halálos mérgek. 2.) Az ol-
gofjabbak? lyan gombák-is, mellyeknek tellyes szárok van,
bátor-

bátorságofabbak mint a' mellyek hézagak. 3.) A' fák' tör'sökiből ki-nőtt gombák-is közön-ségeten nem annyira félelmesek mint a' mellyek a' földből jönnek-ki. Mert, úgy mond PLINIUS után MATTHIOLVS *Comment. in DIOSCOR. L. IV. c. 48.* Itt, se ro'sdás vas-szegeket, se *Hellyek-* rothadt vagy penészes posztót, se kigyó-lyu-*re nézve.* kat közel nem gondolhatni, mellyektől PLINIUS' szerint *L. XX. c. 22.* meg-szoktak mérge-sülni a' gombák. 4.) A' fákon termelt gombák közt-is a' mellyek jó ízű, édes levű, és felet-tébb el-nem rothadt szil-fákból, juhar-fákból, bik-fákból, nyír-fákból nevedektek, 's magok-is édes izűek, 's többire sárgák, a' tsipős levű, és nehéz izagu, vagy gummit, szurkot szivár-gó fákon termetteknel eiebb-valók. 5.) A' földből növő gombátat-is leg-inkább a' helynek tisztaságától, a' hol semmi el-senyvedt vagy rothadt *matéria* nem vólt, ítélni-meg. Melly szerint a' *Tövis-aly* és *Szeg-fü* gombák minden félelem kívül valónak tartatnak. 6.) *Szinekre* nézve, a' mellyek vagy tiszta világos veres-*nézve.* sek, és fejér *punctumokkal* nintsenek meg-pet-tegetve, és a' mellyek tiszta fejérek, vagy tiszta sárgák, mint a' *Róka-gomba*, vagy alól egy, fellyül más színűek, izagjok nints, vagy az új buza-iztéhez hasonlók, a' többinél bátor-ságofabbak.

Ellenben a' fetét-veres, kék, zöld, bar-na vagy motskos színűek, és a' mellyeknek rosz izagjok van, vagy ha késsel meg-vágják, a' seb-hellyek rajta eiebb gyengén meg-veres-sülnek, majd meg-rántzosúlnak, azután meg-szederjesúlnak, és meg-repedeznek, körül a' szélei meg-sárgúlnak, 's azután meg-feketúlnak, és hamar el-rothadnak mind mérges terméze-tűek. Innen esett, hogy leg-gyakrabban ártot-tak a' vas-rostélyon és ízenen meg-sütött gom-bák, a' mint ezt-is MATTHIOLVS, AVICENNA után meg-jegyzette; nem lévén ezeknek meg-próbálására az eiebbi mód szerint, alkalmas-ság. Artalmosok továbbá az olyan gombák-

Mérges
gombák.

is, mellyek a' főzés közben meg-keményednek; és tsipós ízek, vagy szagjok meg-marad. Ha a' vízbe, mellyben a' gombát főzik falétromot tétznek, vagy hússal és körtvélyszárrakkal együtt főzik, mérges ereje inkább oda lépzen. MATTHIOLVS l. c.

Úr-pom-lett betses és kedves yala a' *Boletus*, azután
bdk, Bo-volt a' *Suillus* vagy *Porcinus*: a' honnan MAR-
letti. TIALIS L. XIII. Epigr. 48.

Argentum, atque aurum facile est, laenamque
(*togamque*)

Mittere; boletos mittere difficile est.

Egyiket sem ditséri PLINIVS L. XVI. c. 8.

Felelme-
sek. Sed et boletos *suillosque, gulae novissima irrita-
menta, quae circa radices gignuntur, quercus
probatissimos, robur autem et cupressus et pinus
noxios.* az az: A' boletusok, és *suillusok*-is, a'
toroknak újjanon talált vég-ő nyalánk ági,
mellyek a' tsere-fák tövei körül teremnek bá-
torságosabbak; a' mellyek pedig a' tőky. tzip-
rus, és fenyő-fák alatt teremnek ártalmotok.
Máfutt L. XXII. c. 2. ugyan ő, a' boletusokat
közönségesen azok közü tétzi, mellyeket meg-
enni vakmerőség: mivel *Agrippina* a' maga
férjét *Tiberius Claudius* evel olte-vala-meg,
hogy *Neron*nak a' maga első férjétől *Domitus*-
tól való fiának, az ő tulajdon *Nepotianától* első
feleségétől született fia *Britannicus* előtt a' Tsá-
szárságra helyet kézfizethetne; a' honnan ezt
a' néki ennyi hasznot tett gombát *Nero* *Βεβαιον*
Θεω Istenek' eledelének-is nevezte-vaia. For-
májáról a' boletust így írja-le: hogy e' szép
veres vagy piros, holmi tojás forma tokból
(*volvula*) úgy növ-ki, mintha a' tojás-izéke
növne-ki a' fejéréből, mellyel a' tokja-is el-
apad: és hogy e' hét napok alatt születik 's
meg-is hal. Nebéznek tartja HALLER Úr meg-
határozni, hogy a' mi gombáink közul mellyik
vált ez. Mert ez a' le-írás a' boletusok kö-
zul egyikre sem igen illik. A' *suillus*-tól pedig

PLINIVS ennyit izóll, hogy e' fejer; és hogy kákába lúzve télre meg-is szokták szárazítani; és hogy ennek jól meg-főve, (mert ha jól meg-nem főzték a' mérgét meg-tartja) lisztel bé-hintve, és olajban vagy vajban meg-rántva kedves íze van. Ezek a' tulajdonságok-is, a' ma így neveztetett dísznó-gombákra egyre sem szabattathatnak. Szükségesnek tartja továbbá ezek közül azt-is meg-jegyezni, hogy a' *Juillusok* sem mind egy forma természetűek. Mert ennek harmadik neme valóságos méreg; mellytol a' minap egész famliák, és vendég-ség, el-vesztek. *Annaeus Serenust* a' *Nero* Praefectusát, a' városnak Fo-Biráját, Százados Titztjeit ez ölte-va-la-meg. Melly vakmerő bolondság tehát, úgy mond továbbá még-is e'ben a' kétséges eledelben keresni a' gyönyörködést!

Ezek után betsülik-va-la a' Régiek *Fungos pratensis*, vagy a' mint ma hívják *Agaricos campestris*, Németül *Ebrgurtel*, *Champignons* Magyarul *Tseperke-gombákat*. Sőt, ró'sa ízagjokért, jó izu leves húsokért, és hogy méreg sem tapasztaltatott benne; eze'tet leg-jobbaknak, és egyedül mondja bátorságosoknak *HORATIVS* l. c. Teremnek ezek a' száraz réteken *Augustusban* és *Septemberben*, néha előbb, 's később-is, az idő' járása szerint, mikor nagy esők estek. Előbb egy-egy kis fejer golyóbis formán búvna-ki a' földbol, azután alól kinyílva, jó váltag, középbe gyürüs, fejer lábakon, fellyül szép fejer, sima, alatt feté-veres levele kalapjok lézen. Mellyeket, a' máiak-is míg gyengék, le-ízvedvén, az alsó leveles részeket le-tisztítván, így vízben meg-vontatván, és jól ki-mosván, vizoen vagy hús-lévben felforraltván, vajban meg-rántva, 's meg-fu-szer-számozva igen kedves, jól tápláló, és nemző magot-izaporító tsemegének tartanak. Szárazítják éték' levekhez télre-is fok helyében. A' Frantzia kertéizek, hogy egész esztendőn

Tseperke
gombáról.

által

- által friss *Champignon*ok legyen, ezt ló-ganéból, szamár-hát módra rakott meleg-ágyakban szaporítják, fellyül egy hüvelyknyi földel azt bé-terítvén, és a' tseperkék' szárait, 's egyéb hulladékjait, és a' gombáknak a' rozfszait egybeapítva, azokba el-hintvén, 's a'féle vízzel, mellyben az a'ztalra meg-készített gombákat meg-vontatták és mosták-vólt, jó bőven meg-öntözvén, 's fellyül szalmával bé-terítvén. Mikor az ezekből költ új gombák a' földet magok felett emelni kezdték, a'kor onnan ki-izedik, és más alkalmas helyre által-ültetik. Vagynak a' kik ezeknek féizkeikbe ro's-lifztet-is téfznek, hogy a' gombájok annál kövérebb és nagyobb legyen. Bor-etzetbe merítve, természeti jó izeket egész télen megtartják.

Ez után való kedvességet érdemlett majd mindenütt édes leves húsával és kedves szagjával a' *Tövis-aly-gomba*, (*Agaricus Mouceron*. Németül *Rajzling*). Terem ez a' verő-fényes száraz erdők' és berkek' szélein a' tövis-fák alatt, a' tavaly le-hullott levelek vagy föld-muha alatt mint-egy el-rejtezve, (mellyről Frantzidul *Mouceron* neve lett), tavaszszal *Aprilis'* kezdetivel, (mellyről *Fungus Vernus* Tavaszzi gombának mondatott) sergenként. A' hammu ízü földet izereti. A' hol egyszer megtermett, minden esztendőben találhatik; de nem könnyen lehet reája akadni. Mint a' fejeér borsók elébb úgy erednek. Rövid, vastag, alatt fodor lábotskájok van, alól fellyül tüzta fejeerek, körül bé-hajlott a' kalapjok. Ritkán nővhetnek nagyot: mert a' kik a' helyekre reája kaptak, egy-más elől idő előtt el-izedik. A' izakátsok ezeket a' kényes gombákat, kényesen így szokták meg-készíteni: friss korokban száraiktól és mottsoktól megtisztítva, és jól ki-mosva, elébb borral, egresfel, etzettel, hagymával, sóval, sü-szerfzámokkal, narantsal, tzitrommal, és jó szagu füvekkel

kel, vagy *laurus*-levéllel együtt meg-főzik; azután a' lévből ki-szedik, és téj-felt, 's a' főtt levekből-is kevélet töltvén reá, mint leg-főbb tsemege-ételt úgy adják-fel. Nálunk rövidebben hús-lévben meg-főzve, téj-fellel meg-öntve, és sóval, fű-ízerszámokkal meg-hintve, 's így-is kevélsé főve, viszik asztalra. Töb-bire mindazáltal tsirkék és egyéb húfok mellé készítik. Ugyan ezen végre, tzérnákba fel-fuzve télre meg-is szárazstják.

E'ból a' familiából való az apró *Szeg-fü-gomba*-is, (*Agaricus cinnamomeus*, *Agaricus parvus*, Németül *Nagel-schwamm*, *Kleiner Mouce-ron*.) A' melly-is a' szárazabb helyeken a' szilva-fák alatt hasonlóképen fergestol terem. Hofszutska, vékony, fejr lába; fellyül zennyes-sárga, alól sárga-verhenyő, leveles, laposlan ki-terjedt kalapotskája van. A' szagja ki-tettzóképen izeg-füből és sa-hajból elegyedett: ize izáraz természetete miatt alig érzik. Fű-ízerszám helyett mind nyersen, mind megszárazstva étek-levekhez, a' kik kaphatják, örömeit élnek véle. De magát a' gombát, ki-ízván a' levét, az okosabbak ki-pökik, mint-hogy a' gyomor meg-nem eméizthetné. Mind ezek fű-ízerszámos levekkel a' gyomrot erősi-teni tartatnak.

Hasonló kedvessége, de jótska szagjával együtt lévő, táp-áló és elevenítő erejére nézve, még nagyobb kelete van náluuk a' *Süveg-gombának*. (*Pballi esculenti*, et *Mitrae Merullii*, Németül *Spiz-Morchel*, *Maurachen*). Találtatik ez a' régi homályos, tsere és fenyves erdöken. A' lába fejr a' tövin, fodor; belöl hézag: a' süvege hegyes, izük, kívül lép forma lyukakkal darabos vagy sömörsös, fekete-verhenyő, barna, vagy izennyes-izárga: belöl fejr, sima, lágy lisztes forma: a' hűta poronyó, sík, nem alkalmatlan szagu és izü. Ha vízben egy darabig vontatva és jól ki-mosva, vajban meg-főzik; azután bort, nád-mézet

zet télsznek hozzá, vagy újra kevés- vizzel petre'selymet és buziókat-is tévén hozzá, fél óráig főzik, 's utoljára tej-fellel fel-erefztik, igen jó izü étel leszén belöle. Készítik egyéb étkekkel-is. De többire, a' lábaikat el-vetve, tzérnákba füzik, és télre meg-fzárasztják. Így esztendeig-is romlás nélkül el-áll; és a' főtt húfok' levekhez gyakran készittetik; mellyeknek mind jó ízeket, mind tápiáló erejeket neveli.

Töke
vagy
Pisztritz-
gombáról.

Közönségesebbek, 's innen batsefebbek ennél-is minden.f lé köztünk a' *Füi*, *Töke*, vagy *Pisztritz-gombák*. (*Boleti subsquammosi*, Németül *Schupiger*, *Löcherchwamm*). A' mellyek a' régi meg-rothadt bik, juhar, és szil-fákon Punkösd táján teremnek. Taláztatnak e' féle gombák, dió és fuz-fákon-is; de ezeket kelés-ru'izekért senki nem éizi: hanem ez utó'só, *Boletus foaveolens*, *fuliginus*, száraz-betegségben nagyon hasznosnak tartatik, ha fél vagy egy köntinget rátottába, vagy porúl kristály nád mézzel elegy, reggel bé vésznek. Konyhai hasznára mindazáltal e' sem fordittatik. Az elsöknek kalapjokat hal-péncz forma, szennyessárga, tsillagos felső kérgektől, és alsó lyukatos tejér részekből meg-tisztítva, vízben meg-vontatva, azután szalonnával, sütt tojás-fejéjével 's petre'selyem-levéllel egybe-aprítva, hús-lévben jól meg-fözve, és borfal meg-hint-ve, a' levéllel együtt, hús forma édes ízekért, az Uri Rendek-is kedves tal-étkeknek tartják. De minekutánna egészen meg-nöttek és meg-vémultek, izetlen, fás toplókká válnak, és a' konyhákról egészen ki-vettetnek.

Szent
György-
gombáról.

Nagy kelete van néhol a' köz-népek közt, *Majus'* kezdetivel a' *Sz. György-gombájának-is* (*Agarici Georgii*. Németül *Reizling*, *May-schwamm*). Mellyet, minthogy *Sz. György'* nap táján kezd először az erdőben lévő szárazabb rétes helyeken láttatni, úgy-is neveztek. Közép sizerü vastag és magós, tejér lába; kén-kő torma fejeeres-sárga, lapos, alól tejér

fejér, leveles, jó nagy kalapja, gyengén gombás szagja, és leves édes íze van.

Esméretefebb ennél köztünk az egészen sárga *Róka-gomba*. *Sárga-Varganya*, (*Agaricus Róka-Cantarellus*, Németül *Gebber Pfifferling*.) *Mellegombáról.* is az erdők közt való réteken nyár' kezdetivel, rövid lábakon terem. Az alya elágazva rétes: a' kalapja öblös, körül fel-hajlik: az íze kevésbé tsipós-sólotska. Keveset különböz ettől a' *Lovas* vagy *Prezsker-gomba*-is, *Agaricus Prezsker-cus equestris*, Németül *Rüter-Jchwamm*, *Mellegombáról.* is a' legelő mezőken és erdőken ilyenkor táltatik; hanem hogy ennek a' lába borszabb és kerekesebb, és az alyán lévő levelei nem ágaznak-el: fellyül pedig a' sárgasága tsillagos. Egyébként ez-is egészen sárga. Mindenik jó meg-ehető gomba, friss korokban, illendőképén el-képzitve.

E'be a' sórba tartoznak a' *Difznó*, és *Tinó*, vagy *Medve-gombák* is (*Boletus fuillus*, et *Bovinus*, Németül *Schweimbütz*, und *Pilze*, *Bils-gombáról.* *Kubbütz*). Ezek-is egészen sárgák, fellyül fél golyóbis formán domboruk, símák, fényesek; alatt spongyia formán szegeletesen lyukatofok, zöldes-sárgák, a' húfok fejér, vastag; a' lábok vékony; ennek egészen egyenes 's sárga, amannak fejér, 's középhe meg-puffadt. És vagynak a' kik a' kettő között egyéb különbséget nem-is tartanak; 's egyiket a' másik helyett bátron vélszik. Vagynak a' kik ez utolsót mérgesnek tartják. Ez a' mezőken, amaz az erdőken *Julusban* terem. Ilyen forma, de nagyobb kalapja a' *Hirip-gomba*-is, (*Boletus ferrugineus* Németül *Steinbütz*), *Hirip-gombáról.* hanem hogy e' fellyül ro'sdás-veres, alatt gyengébb sárga, a' lába vastagabb. Ezeknek-is az alyasabb emberek közt nagy keleték van: de a' tisztelésefebb asztalra vinni egyiket sem tartják méltónak.

Ritkábbak, 's elébb-is hetsültetnek minde- *Kenyer* nek előtt a' *Kenyer* és *Úr-gombák*. Ezt hívja és *Úr-* LINNAEVS, *Agaricus ineger*, Németül *Taub-gombáról.* *ling*

H. Darab.

H h

ling

ling: amazt *Agaricus laetifluus*, Németül *Bräuling*. A' Kenyer-gomba alól fellyül hús színü, vagy verhenyő-sárga, a' lába-is olyan szín, és jó hofzízu; a' kalapja lapofs, feje édes téjjel tellyes: a' honnan ezt a' parasztok úgy nyersen-is, mint a' kenyeret, meg-ézik. Az *Úr-gomba* fellyül piros, alól egy forma sűrű feje levelei, és hasonló feje vastag lába vagon. Teje ennek nintsen, hanem fojtós, rágó-tsipős leve: melly miatt, nem-is lehet előre való meg-főzés, illendő meg-sirozás és fu-szerezés nélkül meg-enni. Mindeniknek hazája az erdők.

Keserü-gombáról. A' *Keserü-gomba*, *Galambitza*, (*Agaricus piperatus*, Németül *Pfefferwamm*) tüz vagy bors módra égető feje tejérol, melly a' szabad arben meg-sárgul, és lapofs, középben gödös, körül bé-szonkorodott feje, alól gyengén sárgás, sűrű levelü kalapjáról, sima rövid feje, tömött, jó vastag lábairól amazoknál mindenek e ott esméretesebb. Aratás tájban a' tisztább földü száraz erdöken terem. Ez *Americában* halálos méreg. *Europában*-is nyersen az embereknek kész veszedelem volna. Azért a' mezei parasztok-is, belöl sóval jól meg-hintve, vagy lajtal, aprított szalonnával a' karimáját meg-töltve, eleven szézen meg-tonnyasztják, és mikor ott jól meg-levesült, a' lábát el-vetvén, melegen úgy szokták meg-enni. Az elébb-kező emberek pedig előre vizel jól meg-vontatván és ki-mosván, hús-léven meg-fözve, vagy tej-felben meg-rántva, és meg-fu-szereszámozva botsátják a' magok asztalokra: melly szerint sokak előtt kedves ételnek tartatik. A' Mulzkák télre-is egész hordókkal sózzák-bé magok' számára; és a' Nagy-höjtön által, kivált a' szegénység, nagyobbára e'vel táplálgatja magát.

Kláris-gombáról. A' *Ketske-szakáll*, *Botros*, vagy a' mint külső formájáról néhol hívják, *Kláris-gomba*-is (*Clavaria coralloides*, et *fastigiata*, Németül *Corallen-schwamm Ziegenbart*) a' nyers répához

hasonlító, kevésé tsipos-keferutske, lágyon kenegető leves húsért fokak előtt kedves eledel. Vizzel előre félig meg-főve, és így a' levét le-szűrve, azután vajjal, sóval, petreselyemmel és búziokkal újra fél oráig főzve, 's tej-fellel, friss tojáffal el-készítve, a' nyálksághoz szokott inynek nagyon tettik. Tereinek ezek a' fetét erdőken az el-fenyvedt fák' gyökerein, és tör'sökein, vastag, tömött fundamentommal ki-növe, és elébb tsonónként, azután fok részekre oszló egyenetlen, vékonyon egybe-hegyződő ágatskákkal, mint a' ketske-fzakáil, vagy, mint a' kláris-tsemeték a' tengernek kőtziálás fenekén. A' honnan hol ketske, hol kláris-gombáknak mondatnak. Vagynak köztök f'jérek-is; de többire sárgák: és ezek amazoknál meg-enni elébb-valok.

Az Olofzoknál a' *Pefeteg*, *Lo* vagy *Farkas fng*, vagy *Por-gomba-is* (*Lycoperdon Bovista*, Németül *Bovist*) mig gyenge, és tejér lével tellyes, mind magára fel-darabolva és *Ló vagy Farkas-fng-gombákról.* hús-lévben meg-főzve, mind olajban meg-rántva, 's kevésé meg-sózva, közönséges étel. Nálunk mindenek előtt útálatban van. Mint az ember' feje vagynak a'korák-is; és ezek az apróbbaknál meg-enni jobbnak tartatnak. Sokan ezt-is a' mérges gombák közti tétzik. E'ból a' familiából való, de mind betsefebb mind bátorságofabb a' *Szarvas-gomba*. (*Lycoperdon Tuber*, *Lycoperdon Cervinus*, Németül *Hirschtrüffel*.) Így neveztetett minthogy inkább *Szarvas-gombáról.* azokon a' helyeken ta'áztatik, a' hol a' szarvasok' bögefeket vagy parosodáfsokat folytatják; jóllehet *CORVUS* talált e'téle gombát a' leg-magóssabb kofzálakon lévő erdőkben-is, a' hová nem csak a' szarvasok, hanem a' vadketskék sem mehettek-vólna-fel. Teremnek a' föld alatt fél-lábnyi mélységre minden gyökér nélkül, mint meg-annyi lapták. Kivül darabos vastag, sárgás-barna bőrök; belől sárga, tejér-piros hűfok; középben fekete, vastag, lisz-

tes magvok van. A' szagjok különös fü-szer-
számos. Találják történetből bizonyos helye-
ken egész esztendőn által az a'hoz szoktatott
kutyák', vagy szarvasok' ki-vakaratai, és a'
dísznók' fel-túrásai között, nálunk a' Tsiki és
Gyergyói havafokon, úgy Tseh Országban,
Silejiában, *Wermelandiában*-is bőven. A' nyá-
riak a' télieknél sárgábbak; ízek-is hatható-
sabb és kedvelebb: de szagjok egyenlő. A' la-
kofok tüzes pará'sa alatt meg-sutve, vagy
eleven szeneken meg-fonnyasztva, nyersen ki-
váltképen való kedves tsemegének tartják. Fé-
lig el-ólvasztott viaszba frissen bé-merítve,
hogy ezen által a' külső aer hozzájok ne fér-
hesen, jó darabig el-lehet eredeti nyers ízek-
kel és szagjokkal tartani. De rendesebben, a'
külső bőritől meg-tisztítva, tángyér-szeletekre
vagdalják, és tzernába fel-fuzve árnyékos hel-
lyen meg-szárazsztatják. És jóllehet ez által ked-
ves ízeknek és szagjoknak nagy részét el vesz-
tették: még-is annyira betses étek' szerek,
hogy Bétsben a' kik kaphatják, egy fontért
egy aranyat jó szível meg-adnak. A' *Spiri-
tusok*at élészteni és a' *Venust* segíteni mon-
datik. Forgáts forma kemény *materiájok*at a'
gyomor nem lévén elégséges meg-emészteni,
minekutánna meg-rágták és a' levét ki-szív-
ták, jobb ki-pökni mint le-nyelni.

Találtatik itt Erdélyben, 's kétség kívül
Lasa-gombáról. Magyar Országban-is a' gombának egy bizonyos
neme, mellyet it *Lasa-gombának* neveznek. A'
sűrű bik és tsere-erdőken a' le-hullott, és a'
földön el-rothadt fákból késő őzfzel láb nél-
kül egész testel nőv-ki, és a' laska levelek,
vagy a' tyúkok' állók alatt lévő rétes taré-
jok' formán, fok, kövér, fényes-sima levelen-
ként nagy halmokba ki-terjed. G. BAVHINVS
in Pinac. p. m. 372. hívja: *Fungus maximus
Hungaricus, multis laciniis squamatim incumben-
tibus.* CLYSIVS: *Fungi esculenti genus 21. mon-
strosum.* És azt jegyzik-meg róla, hogy a'ko-
rára-is nővnek, hogy egyből hármon négyen-

is jól lakhatnak, sőt, a' mint némelyek be-
szélik, mellyel egy két ökrü vagy fél-vágásu
szekér jól meg-telik. Színekre nézve vagy-
nak köztök verhenyös-feketék, sejíeres-feketék,
és a' sejírség közt fok fekete szeplőkkel pet-
tyegettek. Kételkedik BAVHINVS ha vallyon
nem ez-é a' *Neapolitanus*oknak *Gallinacea* ne-
vü tsudálatos gombája, melly, a' PORTA' bi-
zonyitása fzerint, annyira nevededik, hogy a'
két karjával egy ember alig ölelhetné által; és
meg-nyom batvan fontot-is; 's egész familia jól
lakhatik egyfzer belöle. Ennek le-írását LIN-
NAEVSUÁL nem találom, mellyből azt hozom-ki,
hogy e' Magyar Országon kívül nem igen es-
méretes. Itt frífs korában hús-lévben vagy viz-
ben meg-fözve, szalonnával, vajjal, téj fellel,
petre'selyemmel együve rántva, meg-sózva és
fű-szerfzámozva, a' havas alatt lakóknak na-
gyon kedves ételek. Szárazfztják húsok és halak
mellé télre-is. Nyálos, lágy, kenegető édes
izekkel és tömött szijjafsagokkal a' húsnak
ízét leg-inkább ki-adják. Egyébként a' kets-
ke-szakállal egy nemzetből, a' *Clavariák* közül
látatnak lenni.

Múlólag emlitem azokat a' *Neapoliti* kö-
gombákat, mellyek ott a' boros pintzékben, *Neapoli*
egy arasznyira be-áfott és lágy meleg vízzel *fi-gombá-*
meg-öntözött bizonyos köveken egész eszten-
röl, döben, a' gazdáik' tettzése fzerint teremnek.
Hozzák ezeket a' köveket, a' mint BAVHINVS
írja l. c. a' *Vesuvius*, *Partenius* és *Gurganus* he-
gyeknek leg-magossabb helyeiről. A' gombák
hét napok alatt meg-növnek rajta, és a' mellyek
ételre le-mettzettettek, mindenkor újjabbak növ-
nek helyettek. Egy esztendőben hatszor-is
le-lehet mettzzeni ezeket a' gombákat. Jóízü-
eknek mondja MATTHIOLVS, a' ki e'féle köve-
ket Néápolisban 's Romában maga-is látott.

Vagynak ezeken az el-mondattakon kívül
e' mi Hazánkban több gombák-is mellyeket
itt-is amott-is meg-fzoktak enni az emberek.
De minthogy előttem nevekről esméretlenek,

vagy nintsenek úgy meg határozva, hogy bizonyos ítéletet tehessek rólok; azokat szántszándékkal el-halgotom. Tsak egyet említek, melly a' Németeknek igen kedves tsemegéjék ú. m. a' *Reiztert Tönnglingget*, a' mellyet *Agaricus deliciosus*nak neveztek a' *Svecusok*; a' kik a' több gombákat kevésre b. tsulik, ezen pedig nagyon kapnak. Formájáról így írja-le LINNAEVS: *Agaricus stipitatus, pileo testaceo, succo lutescente*. Lábon áll, tserépes süvege, és sárga leve vagyon; a' kopár hegyeken és erdőken lakik. Mikor meg-rágva le-nyelik, a' PLENCK' meg-jegyzése szerint, a' torkot kevésé tsi. Ha vízben meg főzik, mikor meg-hült a' leve, mint a' kotsonya, egybe-áll és meg-alufzik, a' melly egyéb gombában nem annyira tapasztaltott. Melyből azt hozzák-ki: hogy e' más gombák felett táplálna. Egyéoként úgy élnek véle mint a' tseperke-gombával. Bőv sóval, etzettel és borjal tére bé-is tsinálják.

Utoljára minekelötte ezekről a' kétszéges természetü portékákról, egyéb bátorságos eledelekre által-lépném: szükségesnek tartom még egyszer meg-fszóllítani a' gombáknak hevesebb tisztelőit, hogy a' magok *gustusok* után e' részben ezután halgassanak okofabban, és az esméretlen gombákat tellyességgel ne próbál-gassák; az esméretesek közül is tsak a' szépít, épít, leg frisseit és gyengéit válaszfzák, mellyek még vizes nedvességgel bővölködnek; minthogy a' meg-vénüléssel ki-tzáradván a' viz belölek, a' méreg mint-egy meg-érve benne nagyobb erőt vélzen: a' tsuszó-mászó mérges állatok-is azoknak réteibe és lyuka:ba magokat, ganéjokat, húgyokat, nyálokat, tojásaikat, és egyéb mérgeket inkább bé-léfszkelik. Az így meg-választott gombákat-is tizta hideg vízzel minden motskóktól ugyan jól ki-mofsák; rétes, lyukatos, rongyos részeiktől tökéletesen megtisztítsák: a' tizta húsos részeket-is vízben addig főzzék, míg az egélzen által-lágyúl és
lem-

femmi nyereség benne nem láttzik, ha szinte ezzel gomba ízeket nagy rézén el-vesztik is. Mert vagynak példák, hogy az egyébként ártatlan gombák-is jól meg-nem főve, a gyomorban nagy fájdalmot okoztak. A vizet, melly a gombának mérges gyúlasztó savát a főzéssel magába vészti, le-fűrűvén, a főtt gombát tiszta vízzel újra mozsák-ki, és meg-sózva, jó sírofon, olajofon, fu-szerzámofon vigyék alztalra. De hogy a 'sír s' olaj is édes és friss légyen szükséges: mert ha avafok, magokban-is rágást okoznak; frissen pedig a gombának mérget-is bé-pólláják, a gyomrot 's belet-is meg-síkitják és lágyítják, hogy míg a gombák árthatnának szabadabban mehessenek által. A só és fu-szerzám a gombának hideg, taknyos, vastag, izijjas, enyves *materiáját-is* ofzlatják; a gyomrot-is annak meg-győzésére és ki-hajtására fegitik. Vagynak fok példák, hogy a gombának darabjai két három napok múlva-is épen úgy takarodtak-ki a hasból, a mint meg-ették-vólt. Intetnek továbbá ezen nyalánkságnak követői, hogy a leg-jobban kekszult gombákból-is magára és éhomra ne egyenek, hanem tsak egyéb értek közt; a'kor-is tsak keveset. Sert vagy hideg vizet reá ne igyanak; mert ezek a belek olvadó hideg taknyot jobban-is meg-vasztítanak: hanem jó bort, vagy kevésé melegített vizet igyanak böven reá.

Ha pedig történetből vagy fok, vagy valami mérges gombát találtak-vólna enni, mihellyt torkoknak, és gyomrok' szájának hevüléséből, öfzve-fzorulásából, és izaradásából ezen hibájokat észre vészik, igyekezzék ezt a mérges tsemegét azonnal mindenestől fogva ki-okádni, hogy széllyel ne ázzék a gyomorban, és mérges nedvességét a' belső rézékbe ki-ne öntse, és a' belekre le-ne izállhasson. E' végre igyanak hirtelen, egy-másra töltve fok lágy meleg vizet öt hat kupáig-is, melly nekik hányást-is szerezzen, a' melegnek

nek erejét-is a' belekben el-vége. BOERHAAVE *Inst. Med.* §. 114. valami friss 'sirt, fa, len, répa, vagy mondola-olajat, vagy Vellentzei izappant, 's kevés só-t-is tétet a' meleg vízbe magára vagy etzetes mézzel elegy, ú. m. a' mellyek a' hányált-is segítik; a' gomba' mérgét-is oltják. DIOSCORIDES falétromot, savanyu lúg-sót jóval a' vízben el-olvasztani, vagy tsombordot. szulák (fekete gyapár) füvet, i'sópot-is forraltatni-fel kevésé benne. Durséri a' tyúk-ganéjt-is etzetbe áztatva, vagy fok szín mézbe keverve, és úgy bőven nyalogatva, hogy a' gomba' taknyos mérgét széllyel ofzlathassa. Mind ezekben pedig, úgy mond BOERHAAVE, nem kell hamar meg-állapodni, ha szinte a' dolog kívánságunk szerint folya-is: hanem addig kell vinni, míg az alól fellyül való tisztulás, a' gyomornak és beleknek minden rántzaiból ki-vézi a' gombának mérgét. Ennek meg-nyeréie, ha kinek keze' ügyében léfzen, két, három, sőt négy *gran Tartarus emeticus*-is elegyíthet bátron az elébb jóvalott lágy meleg vízbe, 's utoljára egy jó *purgatit*-is jó lesz' bé-vennie, ha szinte addig nagyon meg-erötelenedett-vólna-is. Mert tsak a' méregtől szabadúlhassanak-meg az ő belső részeik, azután az erőt hamar időn meg-nyerhetik. Ezeket, tartsuk-meg, hogy mindennemű szájon bé-vett mérgekre-is éppen e' szerint által lehet vinni.

A' Második Darabnak

V É G E.



A' le-írásban, által-írásban, és nyomtatásban esett nevezetesebb hi- báknak meg-igazítása.

*A' hol, az első számok a' levelet vagy paginát; az r. ren-
det tisznek: a' v. sz. r. pedig jelenti a' végétől szám-
lálva rend, addh. add hozzá.*

A' M Á S O D I K D A R A B B A N.

Levél.	Levél.
28 r. 14. mellyel olv. melly	313 a' v. sz. r. 12. <i>fissilis</i> olv.
45 a' v. sz. r. 13. <i>Opistól</i>	<i>fissilis</i>
olv. <i>Opstól</i>	338 r. 3. <i>hofznot</i> olv <i>hafznot</i>
52 a' szélén r. 1. <i>eerjed-</i>	351 a' v. sz. r. 16. <i>masad</i> olv.
<i>tete</i> olv. <i>terjedtek</i>	<i>marad</i>
53 r. 1. A. C. olv. A. U. C.	361 a' v. sz. r. 4. <i>az</i> olv. <i>azt</i>
<i>super</i>	397 a' v. sz. r. 9. <i>éreslen</i> olv.
69 a' v. sz. r. 12. <i>vélik</i>	<i>éretlen</i>
olv. <i>válik</i>	424 r. 13. <i>öszlatjat</i> olv. <i>ösz-</i>
156 r. 6. <i>romlástól</i> olv. <i>rom-</i>	<i>latják</i>
<i>lástól</i>	434 a' v. sz. r. 8. <i>Kordovány-</i>
156 r. 17. <i>eröktől</i> olv. <i>eröktől</i>	<i>nak</i> nevezik, <i>addh.</i> Nálunk
173 r. 17. <i>Ampharo</i> . l. <i>Am-</i>	a' <i>Kordoványt</i> más <i>Rhus</i>
<i>phiarao</i>	<i>Cotinus</i> nevü tsemetével
a' v. sz. r. 4. <i>áitalmot</i>	készítik.
olv. <i>álmot</i>	455 a' v. sz. r. 4. <i>Atriplex</i>
176 r. 12. <i>lem</i> olv. <i>fem</i>	<i>rosea</i> l. <i>Chenopodio</i> <i>Morus</i>
216 a' v. sz. r. 6. <i>meg-rom-</i>	484 a' v. sz. r. 1. <i>növnek</i> olv.
<i>lott</i> olv. <i>meg-romlott</i>	<i>növ.</i>
242 a' v. sz. r. 2. <i>légycnek</i>	
olv. <i>légycen</i>	
289 a' v. sz. r. 15. 34. <i>lányi</i>	
olv. 3. 1. <i>lábni</i>	

