



Ó 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 *Diaeticájának* Első Darabját bővebben ki-magyarázta; és sok ide tartozó régi Szokásokkal 's jeles történetekkel meg-világosította, 's egyszer'smind a' Termézetnek Szentséges helyeire-is maga Feleinek sok helyeken a' jeget megtörte; úgy hogy, ennyi részben, e' munka,

TERMÉSZET HISTORIÁJA

gyanánt-is szolgálhason,

K. MÁTYUS ISTVÁN. M. D

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

SYMBOLVM 'S ÓLT. CIV.

NEGYEDIK DARAB.

POSONYBAN,

FÜSKÜTI LANDERER MIHÁLY:

költségével és betűivel.

A KÖZÖ:

M. DCC. LXXXIX.

NYÁRI K. K.

NYÁRI K. K.

NYÁRI K. K.

Kellett a' jobb szivü Olvasóknak jelentenünk, hogy ezen Munkának Első Darabja két könyvekre lévén osztva, úgy a' Második Darabot Harmadik könyvnek, a' Harmadikot Negyedik könyvnek tettük vala. Melly szerint ennek a' Negyedik Darabnak ötödik könyvnek kell vala irattatni. De a' Darabnak száma meg-tsalvan a' mi ügyelésünket, a' könyv száma is Negyediknek tétettetett. Ez így történvén, ezután is az Ötödik Darabot is Ötödik könyvnek, a' Hatodik Darabot Hatodik könyvnek számdékozunk nevezni. Mellyet így megértvén az Olvasó, méltóztassék maga elméjében helybe igazítani.

MÉLTÓSÁGOS GRÓFNÉ

KIRALYFALVI

ROTH JOHANNA

URASZONYHÓZ,

A M A

SOK SZINŰ VIRTUSSAIRÓL

ÉS NAGY ÉRDEMEIRŐL

MIND A' KÉT MAGYAR HAZABAN

ESMÉRETES ÉS TISZTELTES

URI FÉRFIUNAK

R. Sz. B. GRÓF

SZEKI TELEKI JÓSEF

URNAK

KEDVES ÉLETE PÁRJÁHOZ,

M Í N T, M A G A
K I V A L T K É P E N V A L Ó
R E G I J Ó
P A T R O N A
A S Z S Z O N Y Á H O Z.



A L Á Z A T O S

A J Á N L Ó, L E V E L E

E' K Ö N Y V I R Ó J Á N A K.

MÉLTÓSÁGOS

GROFNÉ ASZSZONY

KIVALTKÉPEN VALÓ JÓ PÁTRONA

ASZSZONYOM!

Nagy kívánsággal vártam és ohajtva régtől fogva egy olyan alkalmatosságot, mellyben az én szívemnek még akkor formált alázatos tiszteletét, mikor itt Maros-Vásárhelyen leg-előbb udvarlanom szerencsém volt, leg illendőbben ki-jelenthetném. Választottam e' végre ezen jelen-lévő Munkátskámot. És ez okból bátorkodtam is ennek homlokára a' Nagyságod Méltóságos Nevét fel-tenni. Mellyet méltóztassék vakmerő mérészségre nem magyarázni.

Az az anyjali fzelidség, díszes szemérmetség, ékes alázatosság, megbecsülhetetlen emberség, Tudományokhoz való különös szeretet; fokakra ki-terjedő gazdag sáfárkodás, Házi bölts szorgalmatosság, mellyeket én akkor Nagyságodban

A J A N L Ó - L E V É L.

mindjárt szemléltem, nem lehetett, hogy azonnal Nagyságodat ama fzemélyesen Kríftust követő Evángyeliumi kegyes JOHANNAVAL az Ur drága ajándékának, és kegyelmefségének lenni meg-ne esmérjem. Bizonyságot tehetnek ezekről, a' többek közt, a' Sziráki Kastélynak árnyékában tsendefen nyugovó tehetetlen Öregek, és gyamoltalan árva Gyermek-
kek, a' kik a' Nagyságod Édes-Annya, és maga tulajdon fundációjából ott mind szállást, mind ételt, mind ruházatot fok esztendők' folyása alatt ingyen nyernek.

Nem kevés öregbedést ada ezen én alázasos tiszteletemnek, Méltóságos Grofné Afzszony! a' Nagyságod' Méltóságos Uri Eleinek egész Magyar-Országon tudva lévő, de előttünk Erdélyiekül sem esméretlen tös-gyökeres, régi Nemes Eredete; Tudományokkal, és szélesfen kiterjedett Uri Jószágoknak bírásával díszes, Istenhez, Királyhoz, Hazához tartozó hív szolgálatokról mind a' Hadi, mind a' Polgári Rendben, valahova tsak vallásoknak akkori szabadságában bé-férhettek, nevezetes nagy tekintetű Nemzetsége.

Ugyan-is; a' mennyiben én e' távúl lévő helyen érthettem, mihellyt ez előtt néhány száz esztendőkkel, egy ROTH Ur, az Erdélyi Méltóságos Grófi Haller Urak' Elei közül egyel, és más Fő-Rendekkel a' Német *Imperium*ból a' Magyar Korona alá által-jöve, és felső Magyar-Országon meg-telepedék, buzgó hívségével és fáradhatatlan bölts szorgalmatofságával, a' Király és Haza előtt annyira ajánlá magát, hogy nem csak *Indigenatus*-sal, igaz Hazafiui jussal, hanem különösen Zolyom Vármegyében szép Jóságokkal, új Titulusokkal, és *Virtusait* kifejező Tzimerekkel-is meg-ajándékoztatni méltónak ítélteték.

Nagyon meg-ditsért N. M. Kemény János Fejedelmünk a' maga Életének leírásában egy ROTH Urat, talám épen a' Nagyságod Ös-Attyát mint Szerentsi *Commendant*, Királyához való hívségéről és Katonai *Virtusairól*. A' melly ditséret e're az Urra nézve, annál többnek tartattathatik, hogy akkor ellenségétől mondatott.

Nevezetes ékességére szolgálja a' Nagyságod' Méltóságos Uri Nemze'ének, midőn N. M. ROTH JÁNOS Ur a' Nagyságod Szüle Attya, vagy-is Nagy-Attyának-Attya más Fő-Rendekkel amaz emlékezetivel-is szívet irtóztató Eperjesi Véres *Theatrumra* ragadtatván, és meg-is fententziáztatván, ügyének újjabb el-látásával, a' Felséges Tsászár' és az Ország' *Diaetalis* ítélete szerint, egészen vétek nélkül valónak találtaték; és ebből a' rettenetes tűzből, *Virtusainak* nem külömb meg-fényesedésével jöve-vizsza elébbi szabdságába, mint a' finum arany jó ki az ötvesek' kohójából.

Ennek Fiát M. ROTH ADAM Urat, a' Nagyságod Nagy-Attyát, feles esztendőök alatt nagy szelidséggel és okos szorgalmatofsággal folytatott igazgatásáról hálaalkodva emlegeti még ma-is egész Zolyom Vármegye.

Elevenebb emlékezethen vagynak ezeknél-is a' Nagyságod Édes-Attyának M. ROTH THAMAS Urnak az egész Országban, sőt külső Tartományokban-is mind belső, mind külső Nemes Ajándékai. A'

ki az akkori nehéz időben-is külső *Univerfitásokban* gyűjtött szép Tudományát, példás jó Erköltseit, és Világi Uri jóvedelmeit, valahol, és mikor kívántatik vala, Istene', Királya' és Hazája' jóvára szentelni leg-főbb kötelességének tartja-vala. De óh minden jó sziveket érdeklő fájdalom! mikor ilyen ditséretes életének folyását az Emberi forsnak rendiben szinte az Öregségig el-vitte vala, ez előtt néhány esztendőkkel, nem tsak maga költözék-által e' Múlandóságnak Helyéről az örökké meg-maradó Hajlékokba, hanem a' maga régi Nemzetének is a' fiui ágon utolsó pontja leve.

Nem vala alább való forsbán, Méltóságos Grófné Afzfzony! az Atyai Linéánál fem régiségére, fem méltóságára a' Nagyságod Anyai születése-is. Kevés Nemzetség ditselkedhetik ugyan-is e' Magyar Hazában a'val a' gyökeres régi Nemességgel, Magyar eredettel, és ős Jofzágbéii tehetségekkel, mellyel ékeskedik a' Méltóságos Felső Vattai VATTAI Familia, a' Nagyságod Édes-Annyának N. M. VATTAI

BORBARANAK Szülője. Meg-dífzesítették bővebben-is a' Nagyságod mind Atyai, mind Anyai származását a' Mélt. GETZI (a' mellyből e' mi Erdélyi Hazánk-nak-is 1585-ben egy ditséretes Gubernatora vala) BERZEVITZI, MARIASI, LIPOTZI, KE-TZER, és több Fő Fő-Házakkal felső Magyar Országon Házaság által esett egyben köttetései.

Mind ezek a' Felséges Udvar és Magyar *Cancellaria* előtt-is e' fzerint ele-gedendőképén meg-lévén bizonyosodva, a' Nagyságod személlyes *Virtujsaival* egyetemben, azt-is meg-nyerék, hogy D. E. Felséges Afzfzonyunk MARIA THE-RESIA nem csak a' maga F. Udvari Bel-ső Tárfalkodáfaiban engedne, más régi Fő fő Méltóságokkal együtt, szabad meg-jelentést, hanem azon kívül-is a' ma-ga Királyi Kegyelmetségének egyéb külö-nös jeleit méltóztatnék Nagyságodhoz mú-tatni.

Mit tselekedhettem-vólna tehát én, eze-
ket így tudva az én alázatos kötelelségem-
hez illendőbbet, minthogy ezeknek a' Nagy-
sá-

ságod' érdemeinek meg- említése mellett ezen tsekély Iráfomat a' Nagyságod tilz- teletére szenteljem; és kegyeliségebe ajánljam: Egyfzer'smind pedig buzgó fo- házkodásimmal kérjem a' *Mindenhatót*, azt a' véghetetlen *Jóságot*, a' ki a' Nagy- ságod mind' két ágon való Nemzetét ed- dig-is e'képen virágoztatta, 's magát-is Isten 's Emberek előtt ennyire kedvesé tette; azt a' ki mindnyájunknak nem tsak lételt ajándékozott, hanem tápláltatásunk- ra szükséges áldásait-is, a' mint ezen I- rásotska-is tanítja, a' meg- elégitéig, sőt épen a' gyönyörködtetéig ki- szolgáltatta; hogy Nagyságodon és Méltóságos Grófi Házán mind a' két életre tartozó Jó- té- menyeit továbbra-is meg- bánás nélkül öregbitse. Tartsa- meg hofzfzas jó időkre a' Nagyságos fejének ékes koronáját; a' Tudós Világnak egy fő Tagját, a' Nagy Erdemü GRÓF TELEKI JOSEFET: Enged- jen a' kellemetes Ifjú GRÓFNAK, Méltó- ságos TELEKI LASZLÓ Urnak el- kezdett minden munkáiban szerentsés elé- men- telt; hogy azon Tudománybéli nagy ké- születét, és meg- világosítatott éles elméjét,

A Z Á N L Ó - L E V É L.

mellyel a' minap külső *Univerzitásokból* közinkbe meg-érkezek, az egész Közön-séges jonak elé-fegéllésére hafznofon for-dithassa. Nevelje, és töltse-bé a' maga fzükséges kegyelmeivel a' kis GRÓF TELEKI JOSEFET: a' Nagyságod szemeinek mostani fő-gyönyörüségét. Gyümöldsöz-tesse és áldáfaival gazdagítsa az Ifjú GRÓF TELEKI JOHANNA UR ASZSZONYT, és ennek fok *Virtujokkal* ékeskedő szerelmetes fér-jét Méltóságos Prónyai PRONYAI SANDOR Urat, és Méltóságos Uri házokat. Enged-je az el-fogyhatatlan Isteni kegyelmes-ség, hogy ezeknek virágzó életekben a' Nagyságod', ama nagyra született, ked-ves és édes emlékezetü Urfiának a' GRÓF TELEKI ISTVÁNNAK reménytelen történt halálával méjjen meg-febhetett szíve ta-lálhafson avagy tsak valami részben vi-gasztalást. Íram Maros-Vasárhellyt *Febru-ariusnak* utolsó napján. 1789-ben

MÉLTÓSÁGOS GRÓFNÉ ASZSZONY
NAGYSÁSODNAK.

aldzatos Szolgája.
MÁTYUS ISTVÁN.



A Z

OLVASÓHOZ.

Ditsérje-meg K. O. e' kezédben ajánlott Munka, a' mint tudja, ő maga magát. Feleljen és mentse-is, a' kik előtt illik, ha mit szemére vetnek, a' mennyibe lehet. Dolgot, nem szót árulunk. Azért szükségesebbnek tartjuk itt-is, minekutánna ezen ó és új *Diaeteticánk*-nak II-dik darabjában, a' Természetnek Három Országi közül a' *Plánták Országáról*; a' III dikban az *Élő-állatok' Országáról*, holmiket előre bocsátottunk-va la *Elöl-járó Beszéd* helyett, a' *Minerák'* vagy *Kövek' Országáról*-is kettőt hármat veled szólni. Mások ugyan az erről való beszédet, mint a' Más-kettőnek fundamentumát elől teszik, de nekünk a' *Diaetára* tartozó dolgok fél-adásának rendi alkalmatosságot erre itt szolgáltattott; a' mennyiben t. i. a' só, ez, a' nagy hasznu *Konyhá-szer*, ebből a' *kövek' Országából* vétették.



Teszik ezt a 'Kövek' vagy *Minerák*' Országát, a föld színén, és a föld' gyomrában találtató *érzés, mozgás és élet nélkül való Testek* (nem ügyelvén itt azok' *elementumainak* természeti belső vagy *intestinus* mozgásaikra vagy nyüsgéfeikre) Szélesebben ki-terjesztve ehez az Országhoz tartoznak a' vizek-is. Sőt, sok Régiék vélekedése szerint, ez az egész Ország-is eredet szerint vízből lett. De oda visszsa nem megyünk; hanem a' testeknek rendét, neveit, és minémüségeit csak úgy illetjük, a' mint ma találatnak.

Melly szerint, a' Természetnek ez az egész roppant nagyságu Orzága élőbb *Három különös Fő Nemekre* szokott osztatni; úgy mint: I.) *Puszta* vagy *tsupa kövekre* (*Lapides simplices*) az az: a' mellyekben egy féle természetü kő materiánál egyéb nintsen. II.) *Minerákra*: a' mellyekben kővel elegy, só, kénkö, és értz vagy *Mercurialis Spiritus*-is vagyon (*Lapides compositi*). III.) *Asovány*, *gyülevész kő-materiákból egybe-forrott testekre* (*Fossilis, Lapides aggregati*) Az első rendbéliek, úgy mint a' *Puszta* kövek, ismét három *Al-Nemekre* osztattak.

A.) A' mellyek az erős tűzben üveggé válnak (*Vitrescentes*;) az atzéltól szikráznak, a' savanyu értz *Spiritusoktól* el-nem rágattatnak. Minémük: 1. A' Fenkő (*Cos.*) 2. A' kovats vagy kvartz-kő (*Quartzum*) 3. A' kova-kő (*Silex*).

B.) A' mellyek az erős tűzben Mészszé lesznek (*Calcaria*). az atzéltól nem szikráznak; a' savanyu értz *spiritusoktól* el-rágattatnak. Minémük: 1. A' Márvány. 2. A' *Spatum*. 3. A' *Schistus*.

C.) A' mellyek a' tűzben változást nem szenvednek (*Apyri*); atzállal el-metizethetnek;

a' favanyu *Spiritusoktól* el-nem rágattatnak. Minémük: 1. A' *Mica*. 2. A' *Talcum* 3. Az *Amyant*. 4. Az *Asbestus*.

Az *Üvegnek* olvadó kövek közt. 1. A' *Fenkövek* homályos és formátlan kő darabotskákból, mint-egy magvanként nőttek egybe. Ide tartoznak *fenő-köveken* kívül, az épületekhez ki-faragtatni, vagy magára fundamentumnak tétettni szokott durva nagy darab kövek; a' tömöttebb malomkövek, és a' *főveny kövek* (*Lap. arenarii*) 2. A' *Kovats* vagy *Kvartz-kövek*, kívül simák, belül által-láttzó szegelyetes darabokba törő kisebb nagyobb tsemő erős kövek; a' folyó vizek mostani vagy hajdoni folyamotjaikban és azok körül. A' *Feketék* közönségesen *Kovats-köveknek*: a' *fejérek* *Béka-sónak* neveztetnek. A' más színűek közt a' *sárgák* *északi Topáznak*, a' *verefsek* *Rubintnak*, a' *pirosak* *Ametisztusnak*, a' *kékek* *Safirnak*, a' *zöldek* *Smaragd-nak*-is mondatnak; és mikor szépen ki-simittattak 's szegelyeztettek, drága kövek helyett mútogattatnak. 3. A' *Kova-kövek* fél-szerint által-láttzó, meg-határozás és rend nélkül kívül púpos, belül öblös, kemény, éles forgátsokba törő, formátlan kövek. A' *krétás mezőkön*, és *hegy-ódalokban* tsemőnként, nem pedig merő nagy kövekül teremnek. A' *honnán* a' *külső színek* rend szerint *krétás* is. Ezek közt-is taláttatnak majd minden-féle színűek, a' mint t. i. az *értz nemes földekből* részesültek. A' *mellyek-is*, mikor szépen meg-metfettek, az *északi Drága kövek* rendibeü tétettetnek; 's a' *mennyiben* a' *Kvartz-kövekből* készülteknél tömöttebbek, erősebbek, 's *szebben-is* ki-simittathatnak azoknál betsefe-



febbek-is. Így ezek közt-is a' fekete óntól sárgák *Topáznak*; a' vastól veresek *Rubintnak*, a' vastól és réztől pirosak *Amethistnek*, a' réztől kékek *Safirnak*; az, ugyau ettől zöldek *Smaragdnek* a' tarkalók *Agatbnak*, a' szaru színűek *Korneolnak*, a' verhenyők *Sárdusnak* vagy *Sárdonixnak*, a' teuger színűek *Beryllusnak*, a' veres pontokkal tarkás fejerek (*Gemma Jolis*) Nap gyémántnak, a' mellyek forgatva színeket változtatják *Opalnak* vagy *Matska szemnek*, a' tornyozó hamuszín feihöket mutatók *Calcedonnak*; a' Vonásokkal tarkalók *Onyxnak*, a' vele színűek, *Lapis nephriticus*, *smectites*, neveket viselnek. Közönsegeien pedig *Jaspisnek* mondatuak.

A' Mész kövek közt 1. A' Márvány (a' hova tartozik a' Gyps és *Alabastrum*-is) a' tűzben meg-égve feje darabokban marad, vízzel megöntve fel-forr és füstöl, az után feje liszté vagy tértává válik. 2. A' *Spathum*, négy szegű, által-láttzó, fényes, vékony levelekből rétenként egybe-forrott lágy, lapos kő, tűzben meg-égve mész porrá válik. 3. A' *Schistus* homályos forgátsokból rétenként vagy lepényenként egybe nőtt, de egymáttól el-választható, a' tűzben el-égő kő. Ennek a' keménye, a' melly kékes-fekete, tserép helyett épület fedélnek-is tétetik: a' honnan *Ardesia tegularis* neve-is van. A' puhájából belé író-asztaok és táblák palleroztatnak.

A' tűznek változás nélkül fokáig ellent-álló *Apyrus*-kövek közt. 1. A' *Mica* világos, által-láttzó fényes sima hártýákból, nagy táblánként egybe rételődött kő. A' mellynek öt nemei közül

zül a' tisztább, fejeőbb, és világosabb (*Glacies Mariae*) Mária jegének (*Vitrum moschoviticum*) Muszka Üvegnek (*Lapis specularis*) Tükör-könek-is mondatik; minthogy a' Muszkák üveg helyett ebből ablakot, a' régi Romaiak, az üveg fel-találása előtt, tükörököt készítettek. 2. A' *Talcum* igen apró, homályos, nehéz, lágy kő pihetskéből puhán egybe nőtt, fagyú torna kő. Mellynek egyik neméből, minthogy igen szépen ki-lehet simítani, külömb-külob-féle kényes edényeket-is formálnak. 3. *Amiantb.* len-szál formában egymás mellett hosszsan el-nyúló kőfonalakból áll. A' honnan kő lennek-is neveztetik. A' Lapponiai és Sibériai havafokon találtaik. Egyik neméből el-nem égő kő ruhákat, papiros-fut, és méts-belet-is csinálnak. 4. Az *Asbest* hasonló vékony, de könnyebb, lágyabb és simább kő rostokból, vázlon módra egybe szövődött lágy kő. A' melly, *Caro montana*, *Auta montana*. Hegyi húsnak, 's ikrának-is mondatik.

A' második Fő-szakaszban tétetett *Minerák*, vagy egybe szerkeződött kövek-is hasonlóképen három *Al-Nemekre* osztattok: *u. m. A.) S. ra. B.)* Kénköre és *Metallumra*, vagy *Ertz-nemre*.

A' Sónak ismét, különös el rendeléssel *Hat Nemei* jegyeztettek-meg. 1. *Natrum*. 2. *Selenites*. 3. *Nitrum* vagy *Saletrom*. 4. *Muria* vagy konyha só. 5. A' Timsó. (*Alumen*) és 6. A' Gálicz-kő (*Vitriolum*) A' Szalamia (*Sal ammonicum*) és Póris (*Borax*) mint emberi mesterséggel készült sók, ide nem számláltatnak. Meg-jegyzésre méltó a' sónak históriájára, hogy csak a' só legyen egyedül a' **Természetben**, a' melly szegzeletes kristályokban

formálódik. Mellyből a' jö-ki, hogy valamennyi kristály forma lima, szegeletes kövek találatnak, ha szinte azoknak már femmi só ízek nem érzik-is, a' víz sem olvaszthatja-el őket, a' tűzben is nem változnak, egyről-egyig mind sóból lettenek. *Omnis enim Crystallizatio a sale*, minden kristályá letel a' Nagy LINNAE ítélete szerint, a' sótól vagyon. Melly szerint a' valóságos *Oriental Gyémántok*nak, vagy *Napkeleti szegeletesen* termő drága köveknek-is kétség kívül mind só volt az eredetek.

A' mi közelebbről magokat az elébb ki-nevezett sókat illeti: 1. A' *Natrum*. régi Saletrom négy szegeletü kristályokat formál: mellyeknek a' két által-ellenbe lévő oldalai keskenyebbek, a' két végek ék-szegek módjára nyóltz szegeletben egybe-hegyződik: a' tűzben szuztorekolva ég: az íze keferütske sós. Ide tartoznak a' mezses kősziklákból, 's régi boltos kő-falakból ki-virágzó, és némelly forráfokból ki-főzött keferü ízü sók-is.

2. A' *Selenites*, négy nagyobb szegü de tiz apróbb szegeleteket formáló kristály-táblátskákból áll. Az elébb említett *Spatium* nevü kőnek-rétei között terem. *Gypsel* nagyon meg-léven elegyedve kevésé sós ízü.

3. A' *Nitrium* vagy Saletrom, *Prisma* vagy három éles szegeletü kristály oszlopokban adja-ki magát; úgy, hogy a' két végén hegyefsen hat éles szegeletü ék lormába végződjék. A' tűzben magára ez-is szuztorekolva ég; valami 'sir vagy kenkö vettervén hozzá menykő módra villámlik: az íze hivesítő eles sós. Néhány nemei vagynak. A' melly a' földből sok helye-
ken

ken önként ki-virágzik vagy főzöttetik-ki, hívják *Nitrum bumi*. A' melly a' köves közziklás szakadáfokból virágzik-ki, minthogy a' kovats-kő részeivel nagyon elegyes, *Nitrum quartzosum* a' nevek. Találatnak e' féle fálétrom kövek jó nagy, kristály forma és tisztaságu darabokban néhol a' közziklák öbleiben-is. A' mellyek sok idő alatt minden sós *Spiritusokot* el-veztvén tiszta kövekké lettenek: és *Crytillus montana* Hegyi kristály nevet öltöztenek magokra. E'félék voltak a' régi, így nevezetett kristály edények. E'féle Salétrom eredetuek Nap keleten a' leg jobb féle Gyémánt-kövek vagy *Brilliantok-is*. A' mellyek közt-is a' legvilágosabban által-láttzó, ragyogó fényességü sárgak Topáznak, az arany színü sárgak *Hyacintbnak*, a' tündöklő vereisek *Rubintnak*; a' bársony színü vereisek *Anethyitusknak*, az ég szín kekek *Safirnak*, a' zöldes-kekek *Beryllnek*, a' páfinc-sziuü tiszta zöldek *Snaragdnak*, a' feketék *Morionnak* hivattatnak.

4. A' *konyha-só* négy egyarányu szélefségü és hoszizuságu oldalakból u-gy szegeletekre: (*cubice*) belül öblös, hat kisebb szegeieceket mutató kristályokat formál. Mellyek a' tűzben tserelve és izéllyel patoggyva égnek: a' nyelvet élefen tsipik. Eről máfutt bővebben.

5. A' *Tinsó* nyóltz egyarányu tábláju és szegeletü, tiszta víz színü kristályokban terem: a' tűzben meg-olvad, tájtékozva szufzogva felforr, 's azután száraz, poronyó tájtékká válik, az ize szorító vagy egybe-vonó. Ebből lettek, a' LINNAEUS' ítélete szerint, a' leg nevesebb *Oriental* Gyémántok: az *Adamás*, *Rubint*, *Safir*. A' mellyek keménységekkel a' más-féle drága köveket sokkal félyül múlják, és a' magok

ragyogó fényességeket, a' *Safiron* kívül, a' tüzben-is el-nem vesztik.

6. A' Gálicz-kő, fok, egyenetlen szegületű, homályos, értzes földel elegyes kristályokból forr rend nélkül tsonóba. A' köziben elegyedett értzes földnek neme szerint a' színe is különböző. A' víz színü zöld vasból, a' daru színü zöld *Scbistus*ból, az ég szín kek (a' mellyet *kék-kőnek-is* hívják,) rézből, a' zöldes-kék vassal elegyes rézből; a' fejer, (a' melly nálunk Római Gáliczkő nevet visel) *Zinkumból* elegyedtek: 's a' szerint-is neveztetnek. A' tüzben mind el-olvadnak és fejer porrá leíznek: Az izek nagyon fojtós.

A' Kénköves; az az: sóval és kénkövel elegyült testeknek - is (*Sulphura*) öt *Classifai* vagnak, 1. *Electrum*. 2. *Bitumen*. 3. *Pyrites*. 4. *Arsenicum*. 5. *Cobaltum*.

1. *Electrum* név alatt vagnak az *Ambra* és *Succinum* vagy száraz Gyanta. Az vastag, szijas kemény, homályos, elegyes, fejer, fekete színü, kedves, hathatós szagu, az eleven széne meg-olvadó, és kedves szagu, vastag füstöt botsátó *Matéria*. A' Nap-keleti Indiákról hozattatik. Ez töredékeny, által-láttzó, fejer és sárga színü magában iz és szag nélkül való; a' tüzön jó szagu füstöt botsátó. *Borussiában* a' *Scaniai* partokon a' *Balticum* ten ervöl darabonként szedetik; 's egybe-afzott kő-olajnak tartatik.

2. A' *Bitumen* ragados, euyves szurok forma, lángal egő, alkalmatlan, nehéz füstöt botsátó *matéria*. Ide tartoznak a' kő-olaj, dohott, 'Sidó-szurok, vagy *Asphaltum*, a' Törff; kő-szen, és bűdös márvány. (*Lapis juillus*).

3. A' *Pyrites* Tűz-kő, vagy égő-kő, éles, nehéz szagu fullasztó fűtöt ad; sárga színü, sós izü. A' mint az értz-nemekből részesült, ez-is néhány-féle. Nevezetesebbek a' Kénkö vagy Büdös-kő (*Sulphur*) és Aranyglet. (*Auripigmentum*).

4. Az *Arjenicum*. Rosnyika: Egereket és egyéb állatokat el-vefztő erejeről, nálunk *Egér-kő*. Egér maszlag. Fejér, valtag, fokhagymaszagu, meg-ölő fűtöt botsát: fejér színü; édes izü. Nyóltz al-nemei közt leg veszedelmesebb a' fejér. A' verhenyő sárga, mellynek *Risagallum*, *Realgar*, *Sandaracha* nevei-is vagynak, minthogy kénkövel bővebben elegyedik, nem annyira félelmes. Ha három ízben vízzel erősen meg-főzik, mint a' só el-olvad. A' melly jele, hogy ez nem egyéb, hanem kénkövel és értz-nemmel elegyedett só.

5. A' *Cobaltum* nehéz mint a' vas, kemény, hammu színü, fényes magvakból egybe-forrott, értz-nemből, kivált fekete ónból és égér-kőből elegyedett matéria. Mellyet, ha atzállal meg-ütnek fejér színü, nehéz szagu szikrát vét. Az erős tűzben-is nebezen olvad-el, fűtje fintsen. A' honnan ezt nagyobb jussal tehetni a' fél-értz nemek közi, mint a' kénkövek közi.

Az Ertz-nemeket (*Metalla*) elébb két fő-nemekre, úgy mint: *Fél* és *Egész* értz-nemekre, azután több Al-nemekre szokták el-osztani. A' *Fél-értz nemek* közi ízámlálatnak. 1. A' kéneső (*Hydrargyrum*) 2. A' Piskóltz (*Stibium, Antimonium*) 3. A' *Vismutum*. 4. A' *Zincum*. 5. A' *Platina*. Az egész értz-nemek közi. 1. A' Vas. 2. A' Réz. 3. A' Fekete ón. 4. A' fejér ón. 5. Az Ezüst. 6. Az Arany.

Ezek *Amazokkal* annyiban egyeznek, hogy nehézségek, tömötségek 's keménységek majd hasonló; a' törések fejér és fényes, a' tűzben meg-olvadnak, 's mikor meg-hűltek selyvül púposon állanak. Külömböznek annyiban, hogy a' fél-értz-nemek a' pöröly alatt széllyel törnek, nem nyúlnak, nem hajlanak: a' tűzben nagy részen füstbe mennek és mészsze 's lüveggé lesznek. Némelyikből olvad egy-egy kevés igaz értz-forma rész is ki; mellyet *Regulusnak* mondanak. De ez-is nem kalapálható. Ebből fokban úgy vélekednek, hogy fok száz esztendőök alatt, a' fél-értz-nemek-is Egész-értzökké lennének.

A' *Fél-Ertz-nemek* rendiben I. A' *Kéneső*, fényes fejér, mindenkor hig, meg-olvasztott finum ezüstöt mutató matéria; melly a' tűzben a' meg-tüzesülés előtt párába megyen; de ha fíakkal egybe-szedetik, megint épen hasonló kéneső lesz: választó-vízzel el-rágattatván fejér porrá válik. Hogy mindenkor ilyen higon marad, vagynak, a' kik a' benne titkon el-rejtett tűznek tulajdonitják; azért is, hogy 1760-ban *Januariusnak* 6-dik napján, a' mikor rend kívül való hideg uralkodnék, Petersburgban. *Prof: Braun* hóval és falétrom *Spiritusfal*, a' *Reaumur* fel-osztása szerint való *Thermometrumban* 186 $\frac{1}{2}$ *gradusra* nevelvén a' hidegnek erejét (mellyre a' *Thermometrum*-is széllyel-pantant) a' kéneső benne annyira meg-keményedett vala, hogy mint az ónat kalapáttal terjeszteni lehetett. Egyéb-ként, hogy ez-is valóságos fél-értz nem legyen, az ő fényessége, az egy Aranyon és *Platinán* kívül, más értz-nemek fölett való nehézsége, és könnyü elegyedése, kétség kívül helyheztetik.

Magyar Országban az Ertz-bányákban a' kövek közt és néhol künn-is a' minerás földekben így keszen taláztatik. Másutt, többire Tzinobrium-ból olvasztatik-ki.

2. A' *Pisklotz* vagy *Piskoltz* újjon vas-színü fejér, azután meg-feketülő, és motskoló, belől fényes fejér sűgárokkal tündöklő, a' kalapáts alatt kongó, könnyen törő, és fekete porrá való, a' tűzben a' meg-hevülés után el-olvadó és vastag, kénkö szagu fűtöt botsátó; veres hánytató üveggé való, a' választó-vízben sárga porrá oszló fél-értz.

3. A' *Vismut* vagy *Bismut*, kívül sárgás fejér, idővel szivárvány színt váltó, belől kotz-kás fényes a' pisklotznál nehezebben romló, a' meg-tüzesülés előtt el-olvadó, nagyon fűtölő, barna és kék üveggé lévő, a' választó-vízben veres, a' királyi vízben sárga pornak emesztődő értz-kő.

4. A' *Zincum*, az igaz értz-nemekhez annyiban inkább keszelítő, kékes fejér színü fél-értz, hogy mikor tisztán taláztatik, pöröllyel, széllyel-omlás nélkül, meg-repedezve terjeszteni lehet. A' tűzben a' meg-tüzesülés előtt meg-olvad, sárgás-zöld lángal ég, és vastag fejér gyapju forma fűtöt botsát. A' választó-vízzel fejér, a' Királyi vízzel sárga porrá leszén. Ennek egyik, földel elegyesebb nemét hívják a' Patikákban *Lapis calaminaris*.

5. A' *Platina* színére nézve ezüstöt, nehézségére nézve aranyat hazudó, a' tűznek sokáig ellen-álló, nehezen olvadó, a' pöröly alatt nem könnyen törő, nem nyúló fél-értz; melyet a' Spanyolok Amerikából a' *Peruviai*, nevezetesen a' *Cocoi* értz-bányákból nem régen kez-

dették Európába által-hozni. Termés fél-értz légyen -é, vagy mesterséggel készítették, még eddig ki-nem bizonyosodott.

Hafznok ezeknek a' fél-értzeknek a' festékek' festett üvegek és portzellánok' készítésen kívül, sok kézi mesterségekbe, és házi dolgokba-is elegyedik. De leg-nevezetesebben az Egész-értzek ki-olvasztásában, el-választásában, megtisztításában, öszve elegvítésekben, színek változtatásában, és, a' hol szükség, meg-keményítésekben forog. Így születtek a' *Mefzing*, *Similor*, *Tombak*, *Printz-metal*, 's egyéb effele új nevek alatt forgó értz-nemek.

Az igaz vagy *Egész-értzek* közt 1. a' *Vas* leg-közöségefebb: leg-keményebb, de még-is jól kalapátsolható, vízfsza-rugó, szikrázó, a' tűzben a' meg-tüzesülés után-is, leg-kesőbbre olvadó, fű szín üveget csináló, a' választó-vízben barna-színű porrá évődő értz, LINNAEUS 21 nemeit nevezi. A' mellyek közül 11. a' *Magnest* nem érzi. 1. a' más féle vasakat magához vonja; és különösön *Mágnestnek* neveztetik 8. a' mágnestől vonattatik vagy üzetetik, az ő *pókusai* szerint. Az atzél a' vastól csak keményebb, rugóbb és hamarébb el-pattanó természetével különbözik.

2. A' *Réz*, *Cuprum*, sárgás-veres, a' pörölly alatt könnyen nyúló, vízfsza-rugó, szijjas, hangoz, a' tűzben a' meg-tüzesedés után hamar-olvadó, kék lángot csináló, zöld üveggé váló, a' választó-vízben kék, a' Királyi vízben sárga porrá levő értz. Tíz különbségei jegyeztettkel. Vagyuk köztök hammu-színű, piros, kék, zöld

zöld, sárga matériáinak. A' fehéres-kéknek mineráját *Lapis Lazuli*, a' sötétebb kéknek, és réz-színnel tarkásnak *Lapis Armenus* nével különböztetik. Ez utolsóban többire arany-is található. A' zöld réznek zöld mineráját *Malachites*-nek hívják. A' sárga réz minerája arany-színü. Egyébként a' mái közönséges sárga réz elegyítésből készül. A' Kórinthusi, viola-színnel és véréssel tündöklő féz, a' többinél szebb és keményebb sárga; kevés arannyal és ezüffel és egyéb értz-nemekkel egybe-olvadva történetből akkor tartatik, hogy született volna, mikor hajdon a' Római k a' gazdag Korinthus Várofsát földig elégették-vala.

3. A' fekete ón (*Plumbum*) kékes-fekete, nehéz, a' pörölly alatt könnyen ayuló, minden felé könnyen hajló, vízfsza nem rugó, nem hangzó, szijas, a' tűzben míg meg tüzesülne el-olvadó, sárga üveget tsináló, a' választó-viztől el-rágattatva víz-színü port adó értz. Nehány féle minerákból olvasztatik. Egyik, a' melly legroszfszabb, mint ha arany vagy ezüst volna, szép fényes, tündöklő, négy szegeletes, sima, kotzkás, kifsebb nagyobb darabokban terem; különösen *Galénának* neveztetik.

4. A' Fejér ón (*Stannum*) a' feketénél keményebb, szebb fejér, nem olly könnyen hajló, hamarébb el-törő, hangzó, a' tüzet tovább ki-álló, meg-égve világos sárga üveggé, Királyi vízben el-rágattatva sárga port tsináló értz. Angliában *Cornvall* nevü helységben vafsal és *arsenicummal* nagyon elegyes minerákból olvasztatik. A' honnan az Anglia fejér ón a' másfunnan valóknál keményebb, nehezebben hajlik, 's inkább hangzik. Találatnak a' fejér ónnak mineráji közt

Magyar, Tseh, és Swéd Országokban fél-szerint által-láttzó, homályos-verések, szegeletes, sima tábláju, nyóltzad rész keménységü, a' tűzben meg-maradó kristály-kő darabotskák. A' mellyek *Gránát* név alatt az Alsfszonyi ékességek közt vitézkednek.

5. Az *Ezüst* és *Arany* két nemesebb és tökéletesebb értzeknek mondattatnak azért, mert idegen matéria majd semmi lints benne. Innen, a' tűzben, mihellyt meg-tüzesültek egybe meg-olvadnak, semmi falakot nem tesznek, a' külső *ærben* és vízben sérelmet és változást nem szenvednek; a' kalopálást meg-fzakadás nélkül legjobban ki-álják, és magokat legnagyobban kiterjesztetni engedik: Ugy, hogy egy *grán finum* ezüstit, a' BOMARE bizonyítása szerint, 3. ölni hosszú, és 2. újni széles levélnek ki-lehefsen terjesztetni. Ugyan egy *grán finum* Aranyból 500. ling fonalat ki-lehefsen húzni, egy arannyal egy lovas katonát lovával és minden szerzámával együttbé-lehefsen borítani. A' Parisi *Scient: Academia* 1713-ben két lóaranyból 1095000 lábni, az az: 73 frantzia-mért földni hosszú drótot vonatott.

Különösön, az *Ezüst* fényes-fejér, hangzó, vízszá rugó, meg-olvadva egy gömbölyeg tsomóban maradó: a' nagy gyújtó üveg tűzének pontjában (*in foco*) (mert egyéb tűzben változás nélkül marad) piros üveggé, a' választó-vízben fejér porrá léizen. Egy *Cubic*, az az: a' mellynek széllye, hossza, vastagsága egy láb. 11523 *Unciát* nyom: annyi arany 21220. *unciát*.

Az *Arany* minden értzeknél nehezebb, sárga színű, jobban és könnyebb nyúló, és hajló, vízfűzsa nem rugó, néma vagy nem hangzó, a' tűzben helyt álló és körül kerengve folyó, a' választó-vizet nem érző, a' királyi vízben sárga porrá váló, leg-nemesebb és betsefebb értz. A' honnan értzek Királyának-is mondatik. Az Európai arany rend szerint szebb és fényesebb sárga mint az Amerikai, a' melly halovány sárga. A' *Madagascári* és *Malaccai*, majd tsak izalma színű, és mint a' fekete ón olly könnyen olvad. Egyébként mind az ezüftnek mind az aranynak néhány nemei vagynak: és a' kemény kősziklák *porussaiban* és repedezéliben, pléh, fa ág, hajszál vagy fonal formában tisztán-is sok helyeken taláztatnak: a' fővényből és sárból-is, a' hol helyek van, porúl bővön mosattatnak-ki. Többire mindazáltal a' megtört értz-kövekből mosattatnak és olvasztatnak.

III dik Rendszerben lévő *Asovány* kövek minden féle gyűlevész föld és kő darabotskákból egybe-forrott testek (*aggregata*) nem különben Három *Al nemekre* osztattak.

A. A' mellyek különböző természetű részesekből minden rend és forma nélkül ragattak egy tsumóba (*Concreta*) nevet viselnek.

B. A' mellyek egy természetű, vékony *masfából* bizonyos formákba, mintha ugyan olyan formákba öntették volna, úgy lettek kemény kövekké (*Petrificata*) a' nevek.

C. A' mellyek tsak annyira forrottak egybe, hogy kézzel-is el-lehessen morsálni; a' vízben-is vagy egészen, vagy nagy-részen széthely

áznak, (*Terræ*) Föld nével különböztettetnek.

Az *Első* osztályba vagynak, a' durvább köveknek Hét nemei. 1. *Saxa*, a' mellyek az elébb ki-nevezett kövek morfalékjaiból a' föld színen magoktól nőttek, és lettek kemény nagy kövekké (*concreta Elementi terrei*) és azon köveknek nemei szerint, a' mint itt azokból bővebb és szűkebb mértékkel részesültek, 25. külömbégeket tsináltak.

2. *Tophi*, az az: olyan kövek, mellyek a' Vizeknek' földes *elementumaiból* ki-váivva, lettek. (*Concreta Elementi aquei*). A' hova tartoznak az ültöknek és fazakaknak, mellyekben sokszor vizet forraltak, oldalaira rakadott köves kéreg: a' *Mineralis* források körül, és azoknak folyamatjaiban készült köboritékok, az, ezekben kövé vált fa-ágak és levelek, ki-rothadván belőlök a' fa és levél részek, és a' tengereknek 's tóknak fövényes kövekből álló fenekei.

3. *Stalactites*, az az, olyan kövek, mellyek az *aërben* repülő meszes, krétás, agyagas porokból, bizonyos testekre meg-szálván, azokat köves kéreggel bé-borítottak (*Concreta Elementi aerei*).

4. *Pumices* olyan tajték 's darás lép forma, könnyü, lyukatos kövek, mellyek a' tüzet okádó hegyek 's Ertz-bányák környékén találtnak. (*Concreta Elementi ignei*) A' hova tartozik a' kürtökben és kéményekben egybe-nőtt üveg forma fényes korom-is.

5. *Ætites*. A' köveknek eredet szerint való matériákból valami mag körül gömböllyegen alma, körtvély, dinnye, tojás formákban kristály tiszta-

taságra formálódott kövek: mellyek, ki-veszvéen belőlök az a' mag, belől ürefsek (*Concreta Naturalia Lapidea*).

6. *Tartarus vegetabilis*. az az: a' boros és feres hordók falaira rakodott bor és fer-kövek.

7. *Calculus Animalis*, az az: olyan kövek, mellyek az élő állatok veséikben, húgyos és epés hólyagjaikban, a' nyálnak útjában, 's másutt-is találatnak. Ide tartoznak azok az Indiai ketskéknek gyomraikban találató *Bezoar* nevü ritka követskék; és némelly kérőt-rágó állatoknak gyomraiban, a' le-nyalt szőrökből egybe-verődött és kö-kéreggel bé-borúlt gollyobifók, mellyek *Ægagropila* név alatt tartatnak. Ugy, a' rákoknak *szemnek* neveztetett, fejer kövei, a' tsigáknak és klárifoknak *bázai*, és a' tojás-haj.

A' második osztályba (*Petrificata*) foglaltatnak az olyan kövek, mellyek bizonyos élő-állatoknak, Plántáknak, és festéseknek vagy Írásfoknak formáit viselik; 's azokról-is neveztetnek. mint p. o: a' Férgék formáiról *Hemintbolitha*, a' bogarokról *Entomolitha*, a' Halakról *Fichtbyolitha*, a' vízben és szárazon egyaránt élő állatokról *Amphibiolitha*; a' Madarakról *Ornitbolitha*; a' Négy-lábu élő állatoknak e' vagy ama' tsontjaikról *Zoolitha*; a' Plántákról *Phytolitha*; az Írásfokról és festésekről *Graptolitha*. Ezeknek eredeteiről úgy gondolkodik a' Nagy LINNAEUS, hogy valahol efféle kövek találatnak ott valaha tengernek kellett lenni. Mellybe hé-esvén, vagy ott meg-dögölvén ezek az állatok, vagy plánták, vagy írásfok; minthogy a' tenger-vize, a' máj tapasztalás szerint-is, az el-rothadástól a' testeket meg-tartja, azok ott tsendes hel-

helyet kapván, a' tenger iszopjával, az az: agyaggal meg-kezdettek rakodni, míg attól megnehezedvén a' tenger fenekére szállottak, megtartván a' magok formájokat. Az agyagból időre, természeti következés szerint, marványkő lett: minéműek közönségesen az efféle *Petrificatumok*. A' hol pedig ezek más kemény kövek közü foglaltatva, vagy a' nagy kősziklák alatt halmokra verődve találtatnak, ott el-fogván a' tenger színét a' *fargazo* nevű és egyéb himáros fűvek, mellyektől a' tenger színe sok helyeken egész kaszáló rétnek tettzik, midőn ott a' fizek a' tenger vizét kevésbé mozgathatnák, ezek az állatok tojni, szaporodni oda gyűntenek; meg-dögölvén, a' tenger fenekére le-süllyedtek, míg ott egy másra halmozódván hegyeket tsináltak. El-hajtván pedig egykor a' szél ezt a' füves takarót, a' tenger vize-is másvá nyomúlván, ezek az állatok-is agyag iszoppal bé-temetődve szárazon maradtanak, 's fővennyel a' partokon meg-elegyedvén, és bé-temetődvén kemény kősziklává váltanak. A' minémű kősziklákot néhányat jegyez meg a' Svétziai és Lapponiai Havafokon LINNÆ, mellyek fellyül most kemény Marvány-kövek, alól valta-gon rakvák efféle *petrificatumokkal*. Találnak efféleket, külömb - külömb formákban, itt nálunk-is Húnyod Vármegyében a' Rápólti nagy mészkő-hegyekben. Lehet úgy-is gyanakodni, hogy valaha egykor a' föld gyomrába záródott a'ért a' kénköves és *minerás* favanvu gőzök egybe-menése fel-gyúlasztotta, 's az hirtelen, mint a' fel-lobbant puska por ki-terjesztvén magát, a' teugernek köves-fenekéit fel-hányta, a' vizet a' szárazra által-nyomta; míg néhány helye-
ken

ken útat vagy kürtöt nyitván magának, az akkor meg-gyúladott tüzét-is ki okáda; 's azután-is e mai napig, mikor efféle fel-gyúladásai történnek, kevesebb rontását ki-szokta okádni, 's így a' hol hajdon tenger vólt, most a' tenger fenekén találtatott hol-mikkel meg-rakadott nagy küsziklás havafok feküsznek; a' hol akkor szántottak, most az méj tenger' feneké. A' hegyek omlásaiban látható fok rétiüleg egymás hátán feküvő, fok színü és természetü *stratumok* bizony igen arra mutatnak, hogy ezek valaha a' tenger fenekén külömb külömb időkben meg-ülepedett iszópokból lettenek.

Harmadik osztályában ezeknek a' gyűlevész matériájú köveknek vagyon maga, az így neveztetett *Föld (Terra)*. Ez ismét öt *al-*nemekre osztatik. Ide valók

1. A' *Marga*. Ez annyira meg-keményedett, vékony matériájú föld, hogy a' vízben szellyel nem ázik, de vakarással és súrolással nem nehezen porlódik. A' kösziklák hafadékjaiban vízzel bé-follyt agyagból egybe sült, *fél-kőnek* lehet tartani. A' minthogy a' sejtérét a' krétától *Litbomarga*, a' verefsét *Rubrica fabrilis* nével-is különböztetik.

2. Az *Oebra* a' meg emésztődött értz-nemekből fenn maradott rosda forma föld, 's azon értz-nemek természete szerint színe-is nem egy. A' vashól verefs, a' rézből zöld (*viride Montanum*) az ónból sejtér *Cerussa* nevü *Oebra* leszén. Mikor a' festők számára tisztábban akarnak efféle *Oebra*kat készíteni, akkor ezeket az értz-nemeket holmi savanyu gőzökkel a' meller-emberek magok rá-gatják-el: és ezt *Görög sejtér*, amazt *krinspány* (*viride aris*) név alatt árulják.

3. *Kreta*, Márványkő porból, gyengén egybe-
ragadott, könnyen porló, ragadó, a' vizet ma-
ga színére festő, a' választó-vizzel buzgón forró,
tisztá, kemény és száraz föld. Taláztatik az
hegy oldalakban vastag darabokban-is; de a'
tisztább neme vékonyabb rétegekben terem. A'
szürkéjét, a' melly kövérnek tettzik, és künn az
aerben szélllyel olvad, a' miéink *Palának* (*Marga
argillacea*) hívják: a' fejejét, meg-égetve, *fejér*,
a' verefsét *veres krétának* nevezik.

4. Az *Agyag*, LINNAEUS Izerint, a' Tenger
vizének tulajdon iszopja. Sik, szíváj, kövérnek
tettző, ragadó, formálható, tapasztalhatatlan vé-
konyságu, a' választó-vizzel, ha tisztá, fel-
nem forró, vizzel meg-ázva ragadó enyves sár-
rá vájó részetskekből Izerkeződött egybe. Ki-
lentz nemei jegyeztettek meg. A' melly főven-
nyei elegyedett, és nyárban mint a' kő meg-ke-
ményül, őszszel és tavaszszal meg-lágyúl, hív-
ják *Terra adamica*. A' mellyek vékonyságok mi-
att, a' szájban, mint a' vaj el olvadnak, és a'
patikákban tsomónként többire meg-petséetelve
tartatnak, *Terra sigillata*, *Bolus*, nevezetesen a'
fejérek *Bolus alba*, a' verefsék *Bolus rubra*, a'
sárgás verefsék vagy sáfrány szíűiek *Bolus Ar-
mena Orientalis*, *Terra Lemnia*, a' sárgák *Bolus
flava*, *Axungia solis*; a' hamnu szíűiek *Bolus Cine-
rea*, *Axungia Luna*'s több efféle titulusok alatt
tartatnak.

5. A' *Fövény*, a' köveknek és *mineráknak*
pora. A' vékonyát *Giarea*, az élefsét és darabos-
sát *Sabulum* nével különböztetik. A' *Mica* és
Spatum nevü fényes-fejér köveknek a' fővenye-
is fényes-fejér; a' *Galénának*, sárga-réz-kőnek
sárga. Ide számláltatnak a' Lapponiai havafookról

le-jövő sebes vizeknek fekete fővenye, (A' melly hogy tiszta vas légyen, ki-tettzik abból, hogy a' Mágnes egészen magához húzza) és a' Ganges folyó vizenek igaz arany fővenye.

6. A' Termő föld (*Humus*) a' planták és élő-állatok' rothadásáiból lett: a' tűzben ég: a' vízben fel-dagad. Fekete, sziváj, közneve *Terra daedala*.

Reá-jegyzések. A' kövek eredete, a' vízben, egy szem-lőveny volt. Az agyagból *Márvány*, a' Márványból *kréta* lett. A' színeket a' közikben elegyedett *Ochrák* szerzették: az erek-is benne az után, mikor meg-száradtak, és ez által meg-haladoztak, az ő repedeseik közü befolyt, és ott különösen meg-száradott szines agyag levekből formálódtak. A' kősziklák-is idővel mind főlől keményedtek. A' sot holmi közönséges savanyu sós *spiritusnak* bizonyos megszese, *krétas* és *Ochrás* földekben, a' vízzel együtt való, meg-ülepedése; az *Ertz-nemeket*, más rendbéli *minerals Arsenicalis* vagy *Mercurialis Spiritusnak*, a' tűzzel vagy *phlogistonnal* bizonyos földekben való találkozásá szerzették.



E' negyedik Darabban elé-forduló
nevezetesebb Dólgoknak

L A I S T R O M A.

NEGYEDIK KÖNYV.

A' gyönyörködtető Izes-Eledelekről, és
izt-szerző konyhai-szerekről.

ÖTÖDIK RÉSZ.

A' Tétről és Táj-némüekről.

A' Táj mi? hogy? hol? miként készül	1-6
Az állatok neme és élesége szerint mi különbségei vagynak	6-7
Magára lejendő egybe-aluvását mik akadályoztatják	7-9
Az egybe-aluvást segítő óltó-szerek miből állanak	9-12
Egyik táj a' másnál miért felejobb vagy sírosabb	12-13
A' Táj-sel mi, és hogy lesz vaj belöle	14
A' Vaj mitsoda részeket tart	15
A' fajtós rész a' vajtól mennyiben különböz	15-16
A' sajt különösön minémü részeket foglal magába.	16-17
A' savó mi? és miért savanyu? hogy tisztítatik-meg?	17

A'

L a j f r o m a

A' Táj Nád-méz készülete: és a' más-féle nád-méztól-való különbözése	18
A' Táj-égetbor: és annak készülete a' Tatároknál	19-22
A' Táj jóságának jelei: és meg-hibázásainak okai	23-26
A' Tájnek eleitől fogva való meg-betsülhetetlen hasznai	27-30
A' Táj kiknek és mennyiben árthat	31-36
A' Tejeknek a' fejős állatok nemei szerint való természeti, külömbiségei, és e' szerint való meg-válaltatái.	37-41
A' Tájnek orvosló hasznai.	42-48
A' Tájjal való Cura nak módjai	49-51
A' favó ital vagy Cura minémü nyavalyákban, és hogy élve commendáltatik.	51-57
A' favók az állatok teje szerint mit különböznek	56
Az <i>Oxygala</i> , Schifton. <i>Melka</i> a' régieknél mi volt	57
A' Vajról, és annak hasznairól	58-63
A' sajtról, annak hasznairól, és ártalmairól	63-70
A' jó sajnak esmérterő jeleiről; és készületeiről. <i>Kulömbsegeiről az Állatok teje, a' helységek természete, tartatásfoknak módja's ideje szerint.</i>	70-71
A' Táj-nád-méznek hasznai.	72-78
A' Táj-nád-méznek hasznai.	78

H A T O D I K R É S Z.

A' Tojásról.

A' Tojásról és annak hasznairól summáson	80
Minden állatok tojásból kelnek-ki	81
A' izárnyas állatok tojásának mitől lesz kő haja	82
A' lágy, vagy bor haju tojások mitől lesznek	82
A' Tojás hajnak természetéről és hasznairól	83
A' vén kakas tojásból kelhet e' <i>Bajitiscus</i>	85
A' Tojás hajnak belső hárttyája mi? és mire való	86

Nevezetesebb Dolgoznak

A' Tojásnak fejeiről és sárgájáról . . .	86
A' Természet fő tzelja a' Tojásokban a' Tsirke	87
Ez hol lakik? hogy éled-fel? 's miből tápláltatik?	88
Mitsoda rendel nov naponként? és hogy kél-ki	89
A' ki-költésre mennyi meleg kívántatik . . .	90
Néhány gazdasági régulák a' tyúkok ültetéséről	90-91
A' Tyúk-üléfen kívül, hogy lehet a' tsirkéket ki-költetni	92-93
A' Tsirkék nevedését a' tojásban hogy lát- hatni-meg	93
A' Tojásnak fejeire miből áll.	93-94
A' sárgája, vagy széke a' fejeiről mennyibe külömböz	95
A' Tojás' olaj mi? hogy készítetik? 's mit használ?	96
A' meg-büszhödött régi tojásnak ártalmai . . .	96
Az új tojás-is, böven éve, kiknek? mennyi- ben árthat. 97 Az új tojás, 's módjával élve, kiknek hasznofabb	97
Mi különbség van az állatok tojásai közt az egéf- ségre nézve	98
Az el-készítés e' részben mit változtat? . . .	99
A' Tyúk tojás a' többinél miért tartatik jobbnak	100
Ezt hogy kell meg-választani	101
Hogy kell télre el-tenni.	101
A' ízürtyölhető higon sült tojások kiknek hasz- nofabbak? és mennyiben használnak.	102
A' reszkető vagy fél higon sült tojások leg-egéf- ségebbek	103
A' keményen sült tojások, kiknek, mennyiben egészségek, vagy ártalmasok	104 105
Hajokból ki-ütve, hogy készülve egészségebbek	105
Az olofz, és egybe-habart Rátottákról mit itél- betni.	106
Orvosi hasznai a' tojásnak	107 108

H E T E D I K R É S Z.

A' Mézről.

A' Méznek kedvségéről, Matériájáról, külömb- ségéről lumma szerint	109	110
A' Mézet készítő méheknek tsudálatos Respu- blicájáról		118
A' lépet és mézet külön külön honnan, és hogy szedik?		112
Hogy készíték, és rakják-el	113	114
A' méz mitől lesz mérgecsé? és hogy esmér- szik-meg	115	116
Régen hol termettek a' leg-ditséretesebb mézek		117
A' Régieknek hibás vélekedések a' méznek ere- detiről		118
Hogy a' méz nem harmatból lesz, bizonyítatik		119
Mikor gyűjtenek a' méhek leg-több és jobb mézét		120
A' méz szüretnek három szokott idejei a' régi- eknél	120	121
A' Méhek tartásáról: Mézek ki-vételéről, é- letekről.		122 123
Mikor? hol? és hogy kaptak az Emberek leg- előfzer a' mézre	123	125
Költött beszéd az új méhek támasztásának mód- járól		125 126
Ennek meg-tzáfólása		127 129
A' Méhek e' világnak minden részeiben talál- tanak.		129
Hol leg-bövebben		130
A' Mézet a' Régiek mennyire betsülettek? ma miért nem kél drágábban		131
A' jó féle, egészséges méznek jelei		132
A' méz mitsoda részeket tart magában		133
Rothadást ellenző, és erőt elefztó ereje mitől van		134
Hogy kell meg-választani, és tartani a' mézet	135	136
A' rosz méznek jelei		137
A' Gonofz lelkü árusok hogy vesztegetik-meg	137	138
Konyhai és Patikai hafznai a' jó méznek	138	139
Vízfza-éléssel kiknek, mennyiben árt		139

Nevezetesebb Dolgoknak

Az egészségre és élet-hosszfabítására ditsértetik	140
A' régi Rómaiak asztalán nagy kelete vala .	141
Tápláló ereje mennyire van	142
Rothádát ellenző erejéről példák	143
A' <i>Venusra</i> segithet-é	144
Melegitt, szárazt, taknyot ofzlat, <i>laxdt</i> , vi- zelleteret üz	145
A' Tsetsemöknek és fulladozó Öregeknek ezzel használ	145
Kiknek nem tanátsos mézzel bővebben élni	146
A' Lépes méz enni nem bátorságos	146
Orvosi hasznai a' méznek	147
A' méz HARMATRÓL és MANNARÓL summáson	148
A' méz harmat mikor? és hol szokott bőveb- ben esni	149
Ez meg-száradva <i>Mannának</i> neveztetik	150
Az Izraéliták Mannája a' pusztában mi volt?	151 153
A' Parikai <i>laxaló</i> Manna nem méz-harmat.	154 155
Ennek valóságos erede, és természete	155 157
A' NAD-MEZRÓL. Annak készületéről, és hasz- nairól summáson	158 161
A' Régiek <i>Saccharonja</i> mi volt?	161 165
Nem a' mái Nád-méz volt	166
A' mái Nád-méz mi forma Nadból? mikor', és hol kezdett elébb készitetni	167
Ma ennyi bővséggel mitsoda helyyeken készite- tik	167 169
Mitsoda módot tartanak ennek készítésében, meg-tisztításában, és <i>refinirozásában</i>	170 173
A' Nád-hozó helyyek szerint, a' nád-mézek-is egy-máttól különböznek	174
A' Nád méz <i>syrup</i> , pornád-méz, süveg, és fi- num nád-mézek egy máttól, és mind együtt a' házi vagy szin-méztől, hasz- nokra nézve, mennyiben különböz- nek	175
A' Nád-méz <i>Chemiai</i> vizsgálása szerint mitsoda ré- izekből áll.	176
A' Húfok bé-sózására leg-hasznosabbnak tartatik.	176
Tápláló erő nints benne: söt inkább soványitt.	177
A' Nád-mézzel való vízfizs-élésnek ártalmi.	178

Kiknek? és mennyiben bátorságosabb a' szín- méznél	179
Konyhai hasznai 179. Orvosi hasznai	180
A' Nád-méz ellen formált vádoknak mennyiben lehet hitelt adni.	181
Tsinált nád-mézeknek hasznai és nemei	181
A' Nád-méz, és Nád-mézefek a' fogaknak és inaknak mennyiben árthatnak	183
Mi-féle plántákból lehet még nád-mézet ki-venni	184

N Y O L T Z A D I K R É S Z.

A' S ó r ó l.

A' sónak eleitől fogva-való nagy betsületéről.	187
A' Konyhai vagy Házi sónak helyeiről fummáson	188
A' sónak eredetiről, és <i>elementumairól</i>	189 190
Három különös nemeiről	191
A' sanyu sónak természetiről, és készületeiről	193
Az <i>Alkalis</i> vagy Húgyos sónak természetéről készületéről, és külömségeiről	195
Az <i>Ammoniacalis</i> sóról, vagy szalamiarólkülönösön	197
A' <i>Borax</i> ról vagy Porisról különösön	198
A' Régi <i>Nitrum</i> ról vagy <i>Natrum</i> ról	199
Találtatik-e' ma efféle <i>Nitrum</i> e' világon	203
A' Magyar-Országi salétromok nem-effélék-e'? Ezek hol, és hogy készítetnek?	204 206
A' mái esméretes salétrom leg-bővebben hol' miből? és mitsoda mesterséggel főzet- tetik	206 208
Mitsoda külömségei vagynak	209
Hogy szokták meg-tisztítani, és puska porhoz el-készíteni a' salétromot	209
Az <i>Apronitrum</i> . <i>Sal petrae</i> . <i>Nitrum murorum</i> , ré- gen mi vólt?	209
Mi külömség van a' Salétromok közt	209
Hogy szokták meg-tisztítani a' Salétromot	209 210
A' leg-finomabb puska porhoz hogy készítetik	210
A' salétromnak Konyhai és Orvosi hasznai	211

Nevezetesebb Dolgoknak

Az erős tűzben mitsoda változásokon megyen által	212
A' falétrom-pogátsátskák (<i>Lupides prunellæ</i>) hogy készülnek	212

A' Timsóról.

A' régi Termés timsó, mi volt?	212
Annak nemei. 213. Ma affélék találtak e'	213
Ma a' Timsó csak mesterséggel készítetik	213
Mitsoda helyeken? és miképen készítetik!	214 215
Erdélyben hol találtak. 216. Természeti tu- lajdonságai	216
Hafznai a' Timsónak	216 217

A' Házi közönséges Sóról.

A' Házi vagy konyhai közönséges só az eddig le-irt	218
Nemeitől a' sóknak mikben különböz	218
Ennek eleitől fogva - való betses volta	218 219
Mikor, és hogy kaptak kezdetben a' sóra az emberek	220
Az áldozatokban ez miért elegyitetett	220
A' só az áztalokon szennnek miért tartatott?	222
E' világnak mitsoda részeiben, 's hogy terem?	223
A' Kútak es Források vizéből hol? és miképen szokták ki-venni?	224
Az efféle forrás viz-sónak különös ditsérete	225
Sós vizu nagy Tók e' Világnak sok részeiben	225
A' Források és a' tók vizei mitől sósúlnak-meg.	226
A' Tenger vize mitől? és miért sós?	226 227
Hogy szokták a' tenger vizéből a' sót ki-venni	228
Hogy tisztítják-meg	229
Ez a' források savatól mennyiben különböz	229
A' kő vagy Asovány Földi só amazoktól miben külömböz	230
E' világnak mitsoda részeiben találtak	230 231
A' Cracoviái só-Bányának tsudálatos nagysága	231
Erdélyi só-Bányák	233 235

Tyrolifü Saltzburgi só Bányák	235 236
A' szem só. Só virág, ma mi? régen mi volt?	236 237
A' régi Gallusok só belyet Tserefa szénnel éltek.	237
A' Muria ficca a' régi Rómaiaknál mi volt?	238
A' bé-sózott eledelenen miért kaptak annyira a' Régiek	238
Hafznai a' közönséges sónak a' Diataban	239
az Orvoslásban. 242. a' Gazdaságban	243
Ártalmi a' vizfza éléssel	244 247
Az Anglia laxáló keserü só mi? és miből készítetik	248
Ennek különös orvosló hafznai	249
A' Sedlitz és Egrai forrás só, ettől mennyibe különböz	250

K I L E N T Z E D I K R E S Z.

Az Etzetről.

Az Etzet közönséges nével mi? és hogy leszen	250 251
Az egyéb savanyúságoktól az Etzet mennyibe különböz	251
A' minerák savanyu Spiritusa a' Plánták savanyúságától mennyibe különböz	252
A' Gyümölcsök savanyu levét a' nap fugári hogy édesítik-meg.	252
A' meg-forrás ebből hogy tsinál elébb Bort, azután Etzetet	253
Mi külömség van az Etzet és minerák savanyúsága közt	254
Minémü gyümölcsök leviből lehet etzet	254
Az Etzetnek különös tulajdonságai	255
Az Etzetnek tévő-részei	256
A' jó bor-etzet télbe miért nem fagy-meg	258
Régiek hibás vélekedése az etzet' eredetéről	258
Az erős etzetben láttató férgetskék mik.	258
Az Etzet erejét mikkal lehet nevelni,	258
Jó Etzet-ágyat tsinálni mikkal lehet	259

Nevezetesebb Dolgoznak

Ennek haszna az etzet tartásra	260
Etzet 'tsinálásnak módjai Búzából. 260. Gyümölcsből 261. Serből.	261
A' Bor-etzet készítésnek különös módjai	262 263
Hogy a' jó etzet a' Háznál soha el-ne fogyon	264
Éget-bor utóly, Méz, méh-ser etzetek	264
Hogy az etzet ugyan tüzes legyen	264
Hogy lehet hamar etzetet tsinálni	264
Róla, viola, levendula-etzetet hogy kell tsinálni	265
A' jó etzetnek esmértető jelei	265
Az Etzetnek hasznai szélelén ki-terjedők	266
Az Etzettel régen konyhai haszonra nem éltek	267
A' régi Rómaiak mikor kaptak az etzetre? és azt mennyire betsüllötték	268
Természeti haszna a' konyhai szerek közt	269
Posca, vagy etzettel elegyített ital a' régiaknál	270
Orvosi hasznai az etzetnek	270 274
Artalmi az etzettel való vízfőz-élésnek	274 277
Kiknek? és miért árt fok etzetest enni	277
Nevezetesen minémü nyavalyákat szerez.	278 279
Mennyire lehet az etzettel való élést ki-terjesztetni	280
Az Etzetes Méznek (<i>Oxymel</i>) régi készülete, és fok hasznai	281
A' Scillas etzetnek (<i>Aceti Scillitici</i>) készülete és nagyságos ditséretei	282 283

T I Z E D I K R É S Z.

Az Olajról.

Az Olaj közönséges nével mi? annak három Nevei	285
A' Kö olaj mi? 's hol gyűjtetik, 's mi haszna van	286
Az élő állatok olajja a' Vajban és sárban mi?	287
A' Plántáknak négy fele olajjai közt a' Balsam-olaj és <i>Opopaljamum</i> mi? és hol terem?	287
Amerikai <i>Rakifiri</i> és egyéb Balsam olajak	288

L a j s t r o m a.

Terpentina olaj hol 's miből készítetik . . .	289
Az igaz jó féle Terpentinának esmértető jelei . . .	289
Hafznai az efféle Balsam olajoknak. . .	289
A' Refinak vagy Gyanták, a' Gummik és a' szu- rok efféle olajokból száradnak egybe . . .	290
Az <i>Essentialis</i> vagy <i>Sollatitius</i> olaják készülete, természete, hafzna. . .	290
A' ki-fűzöt olajok miből állanak? mi hafznok van? . . .	290
A' ki-jajtott olajok amazoktól mennyibe külö- möznek? 's mikből készítetnek . . .	291
A' len-mag olajnak Konyhai és Orvosi hafznai . . .	292
Régen nem éltek véle . . .	293
A' Fa-olajnak igen régi betses vólta . . .	293 294
Az olaj-fának eredetiről . . .	294
A' fa-olaj készítésnek első Mesteréről . . .	296
Ennek a' Mesterségnek ki-terjedéséről . . .	297
Az olaj-fának különös betséről, és tsuda-ter- mészeteről . . .	298
. . . plantáltásáról; szépségéről . . .	299
. . . két, az az: Vad és szelid neveiről . . .	300
A' szelid olaj-fáknak tiz nemei közül, mellyek mennyibe betsültetnek . . .	301
A' vad olaj faktól mikben különböznek . . .	302
Gyumoltseik mi formák, 's hogy készülnek . . .	302
Le-szedettéseknek vagy szüretjeknek négy idei . . .	302
Ennek tzeremoniai v' régieknél . . .	304
Ki-fajtolásoknak rendi és módja . . .	304
Az <i>Amurca Fraces</i> , mik vóltanak . . .	304 305
Az Olajok közt mi külömbségek vóltak az el- készítés, el-töltés, tartás, és termő helyek szerint . . .	305 307
A' rosz féle, és jó féle fa-olajnak esmértető jelei . . .	307
Az <i>Ompbacinum</i> és <i>Licinum</i> miért betsültettek a' többi felett . . .	308
Az olajjal kupetzkedók tsalárdságai ezekben . . .	309
A' meg-hibázott fa-olajakon hogy izoktak igazítani . . .	309
A' fa-olajnak régi betsülete a' konyhakon . . .	310
. . . orvosi hafznokra . . .	311 312
. . . a' kenetekben, mit hafznált . . .	312 314
A' drágább keneteknek eredete: 's külömbsé- gei . . .	314 315
Ezek-	

Nevezetesebb Dolgoknak

Ezeknek hasznai és vélek-éléseknek módjai	315 317
A' vélek való vizfsza élés' okai	317
Méltó volt - e' ezért ezeket egészen meg-vetni	318
Kik és mikor találtak volt a' Drága keneteket	318
Az olaj kenetnek szentséget néző hasznai	319
Az <i>Amurcanak</i> vagy olaj fonkolynak hasznai	319
A' len-mag, és fa-olajjokkal való vizfsza élés- nek ártalmi.	320

TIZEN EGYEDIK RÉSZ

A' Fű-szerfzámokról.

A' Fű-szerfzámokról, azoknak hasznairól, és ártalmairól közönségesen	322 323
A' Régiek Etek-szereiről vagy <i>Condimentumaikról</i>	324
A' <i>Lasfer</i> , <i>Lasferpitium</i> nálok mi volt	325 326
Találtatik-e' ma ilyen jó féle <i>Lasfer</i> e' világon?	326
Az Ördög-szar (<i>Asa foetida</i>) efféle e'	328
A' ma így neveztetett Fű-szerfzámok közt a' <i>Borsnak</i> három nemeiről, summáson	329
A' Régiek' hibás vélekedése ezekről	330
Kik? mikor? és miként kezdték ezeket az Indiai fű-szerfzámokat Európába leg- előbb által-hozni	331
A' Bors Indiákon leg-bővebben hol terem	332
A' jóvának meg-esmértető jelei	333
A' Fekete kerek, fejer, és hoszszu Borsok fái között mi külömbség van? magok-is egy mástól mennyiben külömböznek	333 335
A' Borsnak konyhai, és orvosi hasznai	336
Amerikai <i>Macropiper</i> nevü Bors	337
Szaru forma (<i>Piper corniculatum</i>) szeretsen Bors	338
Török vagy Pogány bors (<i>Capficum</i>)	338
Ennek hasznai	339
Vizi-bors (<i>Hydropiper</i>)	340
<i>Cubeba</i> vagy Farkas bors és Japponiai <i>Fagara</i>	340
A' <i>Szegfüvet</i> -is a' Régiek nem esmérték	342
Hogy és mikor kaptak erte az Európaiak	342 343
Hogy	

Hogy tettek ezt különösen a' Hollandufok ma- gokévá	344
Hol? és mi forma fákön teremnek? és hogy szedettetnek	345 347
Konyha hafznai a' szeg-fünek	348
A' Paraditsom magról (<i>Cardamom</i>)	349
Ennek három különös Nemeiről 's Hazáiról Hafznaikról külön külön	349 351 352
Az <i>Amomum</i> régen mi volt? ma mit hívnak így Az <i>Uj fu-szer/szdm</i> vagy <i>Minden szer</i> , mi? és honnan hozatik?	353 354 355
A' <i>Vanillia</i> mi? hol? és hogy terem?	356 357
Ennek hafznai	358
A' Szeretsen diót, a' régiek nem esinérték. Mi forma fán? hol? és hogy terem?	358 360 360
Hogy szedettetik? és készítenek-el ha zorra A' Szeretsen dió-virág mi? és hogy szárasztattatik. A' Szeretsen diónak, Him és Nöftény, vad, és Fattyu Neme.	361 362 362 363
Miként tették ezt egészen magokéva a' Hol- landufok	364
Ennek konyhai és Orvosi hafznai	364
Bé-tsinált Szeretsen dió (<i>N. M. Conditá</i>) mi?	365
A' Szeretsen diónak három rendbéli olajja Ezeknek hafznai	365 366
A' Szeretsen dió-virág a' diótól magától hafz- naira nézve, mennyibe különböz	366
A' régi <i>Macer</i> mi volt?	367
A' <i>Fa-bajról</i> summáson	368
A' régi <i>Cinnamomum</i> és <i>Casria</i> mi volt?	369
A' máj <i>Cinnamomum</i> vagy jó féle fa-haj, nem az Ez hol terem? és mitsoda fáról hántatik	370 371
Hogy készíttetik így el a' mint árúlják	373
Hogy került ez áru egyedül a' Hollandufok kezére	376
A' vastag vagy fattyu Fa-haj <i>Casria Lignea</i>) hol terem, 's mitsoda fának a' haja? 's mennyiben különböz a' jobb féle vagy igaz fa-hajtól	378
A' Szeg-füvés fa haj (<i>Casria Curyopbylata</i>) mi, és honnan hozattatik, 's amazoktól mit külömböz	379

Nevezetesebb Dolgoknak

A' Fejér fa-haj (<i>Cassia alba</i>) mitsoda fának a' haja, hol terem? 's mikről esmértetik	380
Az a' kedves ízag és iz a' fa-hajakban mitől van	380
A' fa-haj olajak hogy készítetnek	382
A' fa-hajnak fü-szerizámos ereje a' más fü-szerizámosokétől mikben különböz? 's különösen mind Konyhai, mind Orvosi végekre miként használ	383
A' Gyömbérről tammáson. Esmerték e' a' Régiek	386
Hol terem? hány-féle? hogy álsák és készítik-el	387
A' Be-tsinált Gyömbér (<i>Zingiber conditum</i>) hogy készül	388
Ennek és a' száraz Gyömbérnek konyhai és Orvosi hasznai	389
A' Fekete vagy Vad-Gyömbér (<i>Zedoaria</i>) ettől mennyiben különböz? hol terem? hány féle.	391
Ennek különös hasznai	392
A' Sárga Gyömbér (<i>Radix Curcumæ</i>) hol terem? hány-féle? és mi hasznai vagynak	393
A' Kalmus Gyökér (<i>Acorus Verus</i>) hol találhatik	395
Mi hasznai vagynak	396
Az igaz <i>Calamus aromaticus</i> régen mi volt?	397
Az Angyélikaról, és annak fok féle hasznairól	398
Pestis ellen hogy szoktak véle élni	400
A' Mester gyökérről (<i>Imperatoria</i>) és annak hasznairól	401
A' Léftyánról (<i>Louisflico</i>) és annak hasznairól.	403
Az Örmény gyökérről (<i>Enula Helenio</i>) és annak szélesfen ki-terjedett hasznairól.	405
Nád-mézzel hogy tsinálják-bé	406
A' Szeg-fü szagu gyökérről (<i>Caryophyllata</i>) 's annak hasznairól.	408
A' Sáfrányról, és annak régi betses vóltáról	409
Hol terem e' világon leg-jobb sáfrány	410
Mitsoda Plántáról? és hogy izedik?	411
A' jó és rossz sáfránynak esmértető jelei	413
A' sáfránynak különös tulajdonságai	414
Minémü állapotokban használ kiváltképen	415
Vilzsa-élészel miként árt	416
A' kerti vad, vagy fattyu safrányról (<i>Cnico</i>) és hasznairól.	417
A' Badiánról (<i>Anisjo stellato</i>) és ennek hasznairól	418

Mitsoda fán terem. Mi haszna van . . .	421
A' Hazabéli Anis magról. Ennek olajjáról . . .	422
Konyhai és Orvosi hasznairól . . .	423
Az Edes vagy kerti köményről (<i>Foeniculo</i>) mind a' két Nemeire nézve. 424. Ezeknek hasznairól. . .	425
A' Kaporról (<i>Anetho</i> ' és ennek hasznairól . . .	427
A' Kerti köményről (<i>Cumino sativo</i>) . . .	428
A' Mezei köményről (<i>Carvo Cumino pratensi</i>) . . .	429
A' Romai Kretai, és mezei fekete kömények- ről. (<i>Nigella</i>) . . .	430
A' Koriandrumnak mind nagyobb mind kisebb Neméiről. . .	431
A' Fenyő magról, vagy fenyő Borsról (<i>Baccis Juniperi</i>) . . .	433
Ennek hasznairól és ártalmiról . . .	434
A' Fenyő vizről, borról, éget-borról . . .	435
A' Fenyő Liktariumról (<i>Rob Juniperi</i>) . . .	436
A' <i>Laurus</i> vagy <i>Lorbeer</i> , <i>Lober</i> fáról . . .	436
Ennek <i>Bübernek</i> nevezet leveleiről, és <i>Edl</i> vagy <i>Bánfűmagnak</i> mondatott gyümöltseiről . . .	437
A' <i>Laurus</i> Koronak eredetiről . . .	438
A' <i>Baber-levelnek</i> , és <i>Bánfű-magnak</i> hasznairól . . .	440
A' <i>Laurus</i> vagy <i>Laurinum</i> olajakról . . .	441
A' Rosmarintról a' Régieknél . . .	442
A' mái Rosmarintról's ennek hasznairól . . .	443
A' Rosmarint virágról: és Magyar Királyné Vizéről . . .	444
A' levendula, Iski, spikinárd névü plántáról . . .	445
Ennek virágjáról. olajjáról, és <i>Spiritusjáról</i> . . .	446
Ezeknek hasznairól közönségesen . . .	447
A' Sállyáról, és ennek különös tulajdonságai- ról, fok féle hasznairól . . .	448
A' Váras békák gyakorta meg-mérgesítik . . .	451
A' Vad-sályáról (<i>Hormino Scleara</i>) és annak hasz- nairól . . .	452
A' Rutáról, és annak mérget óltó különös ere- jéről . . .	454
A' <i>Mithridates antidorumjáról</i> . . .	454
Egyéb hasznairól a' Rutának . . .	455
A' Tzipros furól vagy Isten fájáról (<i>Abrotano</i>) . . .	456
A' fehér Tziprosról (<i>Santolina</i>) . . .	457

Nevezetesebb Dolgoknak Lajstroma.

A' fii Tziprosról, vagy Tzipros fáról (<i>Sabina</i>)	458
Ennek Orvosi hasznairól	458
A' Pezertze főről (<i>Praxio Marrubio</i>)	459
A' Fodor Mentháról (<i>Mentha hortensis Crispa</i>)	459
Az egyéb az az: Vad, Ló, Matska, Vizi Menthakról.	461
A' B. Alszyony Menthájáról vagy tenyeréről. (<i>Balsamita</i>)	462
A' Méh főről (<i>Melissa</i>) s ennek különös erejéről	462
A' Kármelita vizről, és annak hasznairól	464
A' Basilikom vagy Büziok főről (<i>Ocimo Basilico</i>)	465
A' Nyári és Téli Majorántról (<i>Majoranna vulgaris, et Nobilis</i>)	467
A' vad Majorántról, Fekete Gyapárról, szu vagy Szurok főről (<i>Origano vulgaris, Cunilla</i>) mint régi kedves étek-szerről	469
A' kerti közönséges, és Olofz Tsomborokról (<i>Pulegio Saturea</i>) Tömjen főről (<i>Ibymo. Tymbra</i>)	470
A' Vad Tsomborról vagy kakuk főről (<i>Serpillo</i>)	471
A' Mastix Tsomborról (<i>Maro vero, Saturea Mastichina</i>)	473
A' Isópról 474 A' Zsidok Hyssopja régen mi volt	475
A' Tarkonyról (<i>Dracunculo</i>)	477
A' Borza virágról	480
A' Diofának gyenge, vagy új jövéseiről	481
Ezeknek konyhai és Orvosi hasznaikról	481
A' mártogató Mustárnak régi és mostani készületeiről	483
A' Bors főről vagy <i>Lepidium</i> ről	490

V É G E.



NEGYEDIK KÖNYV.

ÖTÖDIK RÉSZ.

A' Tétről és Táj-némüekről.

§. CLXXIII.

A' Természetnek ez három nemes ajándékait, minthogy ezek is mint-egy részei az élő-állatoknak, mind a' rend, mind a' szükség kívánja, hogy azoknak húfai után mindjára, fel-vegyük a' meg-vizsgálásra.

A' Táj materiájára nézve *chylus*ból és a' vérnek *serum*ából áll; mellyeket a' tölgyben és tsetsben az e' végre készítettett *glandulák* a' vér közzül ki-választanak, és bizonyos tsötskéken annak idejében a' tsets' bimbójára botsátanak. Ha innen ki-fejetik, egynehány óra múlva önként három részekre válik: a' *'strja* vagy *fele* fellyül kerül, a' vastagabb földes vagy *saj-*

tos része a' közepin egybe alufzik, a' vizes és sós része vagy *savója* alól és körül áll. Ha tűz által *resolváltatik*, nagyobb része víz, a' többi föld, olaj és só. Ez a' só, ha az olajtól vagy feltől el-választatik, tsipős savanyu, mint a' savóból meg-tetszik: a' fellel együtt pedig édes mint a' nád-méz, a' honnan a' Patikákban *saccharum lactis*, Tēj nád-méznek-is nevezetik.

Meg-érdemli kétttség kivüül a' Természetnek ez a' nagy hasznu ajándéka, hogy mi-nenek-előtte ennek hasznait elé-bordanók, az itten rövideden illetett dolgokról, ú. m. a' Tējnek Eredetiről, *Materiájáról*, Tulajdonságairól, Kü-ömb-égeiről, Egybe-aluvásáról; ennek szerző eszközeiről, és ez által külön-külön magokat elé-adott részeiről, 's különös természetekről a' Természeti Tudománynak mái világa szerint holmiket előre-is tudakozódjunk. A' mi a' három elsőt, ú. m. a' Tējnek eredetit, *materiáját* és tulajdonságait illeti: ezekről, mint egymásból folyó dolgokról tartasuk-meg:

A' Tēj
mi?

I. A' Tēj, félig az élő-állatokból, félig a' plántákból készült nedveség. A' mi fejér benne, azt LEEUWENHOECK *microscopiummal* nézve, a'féle fejér golyóbifotskákából állani tapasztalta, a' minémük a' mondolából, búza-szemből és egyéb fejér-bélü gyümöltsökből készült tejekben-is láttatnak. És minél sűrűbb, vagy fejérbbe a' tēj; ezek a' golyóbifotskák benne annál többek: minél szokébb vagy víz-szinűbb; annál kevesebbek. *Materiája* ezeknek a' fejér golyóbifotoknak a' plánták' olajja és enyves kövér fejér földé, együve foglaltatva az élő-állatok' véreinek *serumával*, vagy tápláló kotsonyás részével. Ugyanis, által takarodván a' belekből, az ételből és italból készült *chylus* a' tejes ereken a' bal-

bal-karról vissza-menő vér-tsévébe, a' vérrel együtt egyenesen vitetik a' szívre; a' szívből a' tüdőkbe; azokon által a' szívnek bal üregibe; 's ezekben a' szorofságokban a' vérrel tökéletesen egybe elegyítettvén, onnan nagyobb része az alsó-részekre térő nagy élő-eren le-indul. De a' Természernek bõlts igazgatásából, az ágyék-tsontok körül a' méhre, és az ott körül esõ részekre szolgáló ágatskákon (*arterias epigastricas*) nagy része a' méhre takarodik olyan véggel, hogy mikor a' nõstény állatok méhekben viselnek, ez a' *chylus*-sal elegyes vér; a' köldök-sinóron a' magzatba-is által-menvén, annak táplálására szolgáljon: midõn pedig ott reája szükség nintsen, a' pároslag járó vér-ereken (*venas epigastricas*) vissza-kerüljen a' vérnek nagy tsatornáiba, és ott magának a' testnek táplálására bővebben-is ki-pallérozódjék. A' magzat e' Világra születvén, a' téj-is a' méhrõl bizonyos ereken fel-tojúl a' mej felé, és a' köldök' táján a' tsetsekrõl le-ereszlik - ki a' kedõ más rendbéli erekbe (*vennas mamma-rias*) által-mégyen: a' mellyek viszik a' tsetsekre. A' tsetseknek, emlõknek, vagy a' mint barmokban nevezik a' tõlgynek tõvén a' végre készült nagy *glandulában*, a' vértõl ismét el-választatik, és mégyen az emlõnek spongiás lágy húsa közt lévõ apróbb *glandulákra*: a' hol jobban-is meg-szürödik, és a' tisztább 's vékonyabb része le-szivárogoz a' tsets-bimbókra, mellyeknek fok apró lyukatskán, mikor igen egymásra tojúlt, néha magától-is ki-tsepeg, szivás vagy oda szorítás által pedig fok águlag bővebben-is megszűze kifetskéndez. Intézte ezt a' tejet a' bõlts Természet foképen a' tsetsemõknek tovább-való eledelekre, mig t. i. az õ belsõ-részeik annyira erősednek, hogy a' külsõ keményebb *materiák'* meg-emésztésére-is elégségesek lesznek; azontúl pedig, hogy a' bővebb-tejü szelid állatokból ki-fejettvén, fok-féle konyhai,

hai, házi 's orvosi haszonra-is szolgáljon. Ha pedig ez az emlökben meg-hagyatik; vizfizamegyen a' közönséges vér közi, 's ott utóljára maga-is vérré változik. Melly nagy erővel tojuljon az említett útakon a' téj az emlökre, jeles példáját láttam nem régiben, egy jó tömött, de nem nagy testü szoptatós ifju Afzszony-emberben, a' kinek a' bal-tseite' tövén, a' hóny-aljához közel, a' bőrnek minden sérelme nélkül, ottan-ottan ki-nyílván valamelly porusok, mint a' haj-szál megszfire ki-szökve, sok szép fejer téj szokott-vala el-solygni. A' minémü példákat olvastam azután ARISTOTELESben-is de H. A. L. VII. c. 11, PLINIVSban L. XI. c. 41. Mennyi időre váljék a' téj vérré, láttam különös példáját annak-is egy kövér Uri emberben: a' ki reggeli 9, vagy 10, óra tájban, mikor még semmit nem ett vólt, tavafizal meg-vágtatván jobb-karjának közép erét, a' tiszta *chylus*, vagy téj, a' véren sellyül a' tángyérookban vastagon úszott. A' Tehenek, a' YOUNG' Anglus Orvos' minapi tapasztalásai szerint, 24, órákig ehezvén, az alatt-is mind tiszta tejet adnak: hanem minél tovább, mind annál kevesebbet és 'sirofabbat. Ugyan ez az Orvos 12, órákig eheztetvén a' tehenet, a'kor nyóltz *lot Rubia*, vagy a' mint a' miéink hívják *Bu'sér*-gyökérrel meg-veresített vízbe kevert korpát adott innya; mellytől-is 12, órákig azután-is a' tejében semmi változás nem lett: a'kor pedig piros színüvé kezdett lenni. A' melly azt mutatja, hogy az eledelből készült *chylus*ból sem hamar leszén téj.

A' Téjnek színe rend szerint fejer, A' fejer minthogy az eledelekből-is, mellyekkel az szin a' tej-élő-állatok tápláltatnak, a' fejer nedvefségben termé-szokott természet szerint készülni. Vagynak szeti. ugyan az Íróknál némelly ritka példák a' zöld, ró'sa-szin, sárga, fekete téjrol-is: de bihető, hogy azok-is rész szerint nyavalyából,

Lól, réz ízerint valami különös éreleiből vagy italból változtak volt olyanokká. PLINIVS írja L. II. c. 103, hogy *Ponrus* Tartományban egy *Astates* nevű helységnek mezején olyan folyó-víz találtatik, a' mellytől a' kantzáknek sekete tejek lészzen, és a' lakosok azzal tápláltatnak. Külömböz a' téjnek fejeisége a' hónak, tyuk-tojásnak, márványkőnek, ruhának, lisztnek fejeiségtől, úgy a' mondola-téjtől-is. Melly külömbőség a' vérből vett kotsonyás résztől vagyon, melly a' tejet kékes-fejérré, vagy gyöngy-szinüvé téfzi. Szagja a' jó téjnek semmi nintsen: *szagja* hanem mikor ki-fejik, holmi gyenge új hús-*nintus*. szagja érzik, melly az élő-állatnak testét elevenítő *Spiritus*nak a' téjben-is el-terjedett erejétől van. Ize a' friss téjnek egészen édes: *ize édes*. úgyhogy ha a' szembe vagy eleven sebre fejk-is, leg-kiffebet sem tsíp. *Nebezésege* a' a' viznél t. hcn-téjnek az eső-vízzel (a' melly a' vizek *mennyivel* közt leg-könnyebb) egybe-vetve olyan mér-*nebezebb?* tékkel találtatott, mint van 1026, vagy 1035 szím (mert a' téj-is, mikor sűrű nehezebb, mint mikor savós) az 1000-hez: a' ketsketéj pedig, mint van az 1009, az 1000-bez. A' FARENHEIT' *Thermometruma* szerint felforr vagy buzdúl a' téj a' tűz' mélységének 199 *gradusára*; ugyan a' szerint, az égettbor 180-ra; a' viz 212-re. Mellyből ki-tetzik, hogy minél vizefőbb a' téj, annál későbbre forr-fel, 's kevesebbé-is dagad-fel. Ha a' friss édes tejet forró vízbe eresztett *Lombikból* (*Balneo maris*) *destillálják*, vagy-is *destillál-* *va mitso-* *da része-* *ket ad?* tsepegetik, minden szag és íz nélkül való tiszta víz, olyan t. i. a' mellyben se a' sónak, se valami *Spiritus*nak leg-kiffebb nyomma sints, jö-ki 12, fertály téjből 9, fertály. A' *Lombikban* fenn-maradt sűrű fejérből tejet pedig, ha erősebb tűznél, tovább-is, kozmálás nélkül addig főzdögelik, míg egészen ki-szárad, a' vizét különös edénybe vévén; hasonló színü, de egy kevésé téj-sza-

gu vizet még jótskán botsát: a' melly a' P tikában *Aqua lactis*, Táj-víz név alatt, régen fok haszonra, ma inkább tsak ortza és kéz mosni tartatik. Az edény' fenekén megmaradt kövér sűrű, édes, jó ízű és kedves

Extra-
étum la-
ctis mi?
és hogy ké-
szítették?

szagu téj-tészta midőn fa-lapotzkával nagy kalánnyal, hogy kozmás ízt ne kapjon, szüntelen keverve meg-szárazították *Extractum lactis*, Táj-velejének mondják. E'ből a' Táj-velőből, az utazók, a' sivatag száraz puftákon vízben meg-főzvéen, a' magok ételére és italára valamikor akarnak friss tejet készítenek. E'ből kézül a' *Frid. HOFFMANN'* ditséretes *Édes-táj-savóia*-is, mellynek erejéről és kiváltképen való hasznairól alább többet fogunk szólni.

Az élő-
d'latok' te-
je egy-
m d s t ó l
mennyibe
külöm öz?

II. Meg-jegyzésre való dolog a' téjben, hogy ámbár első tekintettel az élő-állatok' teje mind egy forma édes fejer nedveségnek tetsék: de gondofabb vizsgálás által igen nagy köztök a' külömbség. Oka ennek távúlról azon egymástól külömböző állatok' testének külömböző belső alkotmánya és munkásága; közelebből pedig az ő eledetek' külömbsege, a' mint mindeniknek vagyon maga természetéhez alkalmaztatott leg-kedvesebb különös eledele.

A' tsupán tsak hússal élő állatoknak, mi-némiek az Oroszlán, Tigris, Párdutz, (ha ki-fejni leherne) tejek, akár meddig tartás, 's akár mivel elegyítsék, se meg-nem savanyodik, se meg-nem alufzik: egyébként igen 'siros, és utóljára mint a' vér meg-büdöfsül és el-rothad. Próbálta ezt YOUNG a' kutyákban egy hétig húsnál egyebet nem adván enniek, a' melly idő alatt azoknak tejét az írt mód szerint találta: azután kenyérre és egyéb plántákból való eleségre fogván őket, a' kutyáknak tejek-is, mint a' tehen-táj meg-savanyodott és egybe turódzott.

A' Plán-
tákkal é-
latok közt-is az olyanoknak tejek, a' mellyek

lyek kérőt rágják, mint a' tehen, juh, ketske, a' kérőt-rágókétól, minémük a' tevelő, számr, disznó, sokat különböz. Ugyanis 1.) A' Kérőt-rágóknak teje, ha gyenge helyen áll, tíz, tizenkét órák múlva magától is meg-savanyodik, és önként három különös természetű 's formájú részekre válik: de ha négy gradusnál kevesebb meleg van; ez-is se magától, se óltóval egybe nem alufzik: úgy se ha száz graduson fellyül melegszik. 2.) A' feliből az ilyen kérőt-rágó marhák tejinek könnyen fok vaj készül: a' melly, ha magát a' friss édes tejet erőssen egybe rázzák vagy küpülik, magától-is ki-válik, és tsonként egybe verodik. És noha a' fajtos rész ez ilyen tejekben igen fok; még-is hamar 's nagyon meg-savanyodnak, 's az étel ital 's nyavalyák által-is mind jóra mind rosszra hirtelen el-vátoznak. 3.) A' Kérőt nem rágó állatok teje a' nyári melegtől későbbre és kevesebbé savanyodik-meg; inkább, ha magára hagyatik, el-rothad és meg-hüdöfsedik: fajtos részek 's savójak-is egyébként külön nem válik, hanemha egészen fel-sorralják, és szon melegen savanyu óltót öntnek beléjük: a' felek-is ezeknek igen kevés, 's nem-is lehet vajat készíteni belölek. 4.) Ha a' ló és számr-téjből készült fajtra só-spiritust öntenek, attól meg-feketül; a' tehen-fajt pedig ettől meg-kékül. Az Afzszony-embernek, minthogy hússal-is plántákkal-is él, a'hoz képest van a' teje-is.

III. Mind a' közönséges életre, mind a' Természeti Tudományra nézve szükséges tudni, hogy 1.) A' T é j nek egybe-aluvását, a' mint elébb-is említém, akadályoztatják mind a' nagy hideg, mind a' nagy meleg: a' hideg azzal, hogy a' természeti belső melegtől támadandó fermentationnak, melly a' téjnek részeit egymástól el-szokta válaíztani, helyet nem enged: a' meleg, hogy a' víznek nagy részét ki-gőzölgögtervén, a' tejet igen megsu-

Egybe-
aluvását
a' tejnek
mikakadályoztatják

riti, és a' fajtos részt az olajjal erőssen egybe-ragalztja, melly miatt a' külön nem változik. Ez az oka, hogy ha minden nap újra fel-forralják a' tejet, azt egybe aluvás és etzeresedés nélkül egész hértig-is el-tarthatják.

2.) Akadályoztatják az egybe-aluvást a' közép természetü sók-is, mint a' konyha só, salétrom, *ammoniacalis* só, nád-méz, a' mennyiben t. i. a' vizet az olajjal egybe-kötik; az olaj pedig a' fajtot, hogy egybe ne mebeszen, magával tartóztatja. Ugyan ez okból

3.) akadályoztatni tapasztaltatott a' téjnek egybe-aluvását a' fodormenta-is. 4.) Az *Alkalinus*, vagy húgy-izü sók közül a' mellyek higok, mint a' bor-kő olaj (*Oleum tartari p. d.*) és az *ammoniacalis* sónak *Spiritusa* a' téj egybe-aluvását se nem siettetik, se nem késleltetik. 5.) A' száraz természetűek-is, minémü a' meg-égetett bor-kő-só, hidegen a' téjben semmi változást nem szereznek: hanem ha a' tejet vélek meg-főzik, annak színét sárgává változtatják, el-rothasztván annak olajos vagy feles részit; a' túróját pedig téglaszinné és bűdös szaguvá tészik. 6.) Az *Égettbor*, ha csak rend szerint való, az édes téjnek állapotját se hidegen, se melegen nem változtatja. A' lakirozni való tiszta *Spiritus* is hidegen a' téjnek semmit nem tehet: de ha forró téjbe töltik, azt meg-túróztatja. 7.) A' *savanyu nedvessegek*, ámbár leg-erősebbek légyenek, mint a' gáltz-kő, só és salétrom-*Spiritusok*, a' tejet hidegen, sőt gyenge melegen-is meg-alutni nem elégségesek; de bogy természeti meg-aluvása, és a' felinek, fajtjának 's savójának el-válása hamarébb 's tökéletesebben meg-légyen, azt segítik: a' torró téjbe pedig mihellyt ezeket belé öntik, azt azonnal egybe-túróztatják: minél forróbb léssen a' téj, és savanyubb a' belé ontott nedvesség, annál keményebben. 8.) A' *gyengébb savanyuságok*, mint az etzet, tztromlív, savanyu bor (mert az erős borban nints

táj.

A' savanyuságok a' vegre meennyit változnak?

téj-óltó erő) bor-kő, nyers sóska, amazoknál lassabban munkálódnak, és hogy a' túró jól egybe mennyen, 's a' savó tisztán maradjon, kevés együtt főzést-is kívánnak. 9.) A' Kérőt nem rágó állatok' tejet meg-túróztatni éppen nem lehetett. 10.) Különös meg-jegyzése a' Youngnak a' savanyuságokkal óltott tejben, hogy annak savójában a' leg-erősebb gálicz-kő-olajnak, vagy timsó-spiritusnak - is leg-kevesebb íze, vagy egyéb nyoma sem érzett, hanem a' savó így-is csak olyan volt, mintha a' tej magában alutt-vólna-meg; de a' fele el-romlott, a' túrója-is felette sovány és savanyu lett. 11.) Ugyan ő a' kérőt-rágó állatok' tejében-is tapasztalta, hogy midőn a' magától alutt-egybe, a' savójának savanyusága, a' téjnek felit és fajtját nagyon meg-veztegette; sőt e' miatt, minek-előtte a' fajtja jól egybe-alutt vólna, a' fele-is többire meg-savanyúlt, és úgy széllyel oszlott 's meg-higült mint a' víz. Mind ezekre nézve

a' magára egybe - alutt téjnek bibbi.

IV. Régtől-fogva szorgalmatoskodnak a' jó Gazdák, mivel lehetne a' tejet míg magában meg-nem savanyodnék úgy meg-óltani, hogy mind a' fele, mind a' fajtja a' magok eredeti edeségeiben meg-maradnának, és bővebb 's általánzóbb baszonra-is tétetbenenek? Így találták osztán fel az óltót (D. Coagulum, N. Lab). A' melly hajdon, a' mint COLVMELLA 's NONNIVS tel-jegzették, az állatoknak mindjárt a' szülés után gyűlt leg-első tejek volt (Colostrum) mellyet a' fajzatnak ki-szopni egyébként-is vezedelmesnek tartanak vala. Ezt azért kifejvén új fazékba, meleg hammuba tették, a' hol az magától egybe-alutt. Mellyből 23, gran, a' Young' tapasztalása szerint 121, font tehén, juh, vagy ketske-tejet gyengén meg-melegítve, két óra alatt egybe-alutni elégséges. Mások e' helyett vették a' tiszta fűvektel élő állatok' fajzatnak, mint a' kis borjúk', barányok', ketske-gidók' 's a' t. tejes gyomrák, (PLINIVS' idejében leg-jobbuak tar-

Miért jobb edesfen meg-óltani?

Eleintén mivel óltották-meg a' tejet?

újjahb ta-
ldimány.

tották az apró nyúl-fiak' gyomrát, míg azok annyok' tejénél egyebet nem kóftoltak) szabad aërben meg-száraztva Gyomor-olónak hívják. Mellyből egy köntingnyi, egy pohár hideg vízzel el-ólvasztva, egész tseber-tejet egybe alut. Egybe-zavarodik t. i. ettől e-lébb a' téj: azután pilyhéket formál, majd fok kissébb tsumókra verődik, mellyek nem fokára egy nagy tsumó, gyenge, reszkető, fejér, édes tészttává léfsznek, és a' savótól meg-savanyodás nélkül külön válnak. Nem régiben észre-vették némelley gondosabb emberek azt-is, hogy bizonyos szdrnyas állatoknak, ú. m. a' tyúknak, lúdnak, rétzének, fogoly-madárnak, sőt a' farnak-is gyomrokban vagy zúzzokban, ez a' tejet óltó erő meg-vagyon. A' füvekket élő állatoknak pedig, mint a' nyúlnak, ürgének, kivált a' mellyek kerőt-is rágnak, mint a' borjúk, bdrányok, ketske-gidók, negyedik gyomrok a' tejtől ki-tisztítva-is, és így magokra meg-száraztva, minden eddig esmert óltók felett hathatós legyen. Még van, a' mi ennél-is tsudálatosabb, ez az óltó erő ezen állatok gyomrában az előtt-is, míg semmi tejet nem szoptak, sőt mikor idétlen el-születtek-is. Young fellyebb-is ditsérettel említett Anglus Doçlor írja, hogy ő vett az ilyen szdrasz gyomorból-is 96, grant, a' gyomorbéli tejből vagy sajtból-is annyit, mellyeket külön-külön pohárban három lot hideg vízzel áztatott, mindeniket harmadik napig: a' midőn tapasztalta, hogy a' tiszta gyomron lévő hideg vízből három tsepp, annyi tejet egybe-óltott, mint a' téj-óltóból húsz tsepp. Mászszor, a' borjunak (mivel az Anglusok és Frantziák inkább e'vel élnek) száraz gyomrából 32, grant, 8, lot hideg vízzel három nap' áztatván, jóllehet az az alatt meg-is kezdett-vólt bűdösülni és rothadni, a' levit 121, font téjbe elegyítette, és az ettől tökéletesen és szép fejéren meg-alutt. Meg-száraztván újra azon gyomor-darabotskát, tsak

csak 14, *gran* híjját találta. Mellyből olyan tudományt hoz ő ki, hogy az óltó erő a Régiek tartása szerint nem valami favanyító koválszból vagy *Spiritus*ból áll, melly a' tejet *fermentatiora* vagy meg-forrásra indítaná: hanem az valami egyéb, eddig elég esméretlen hathatós *materia*, mellytől a' gyomor-nak emésztő ereje-is az élő-állatokban nagyon fog függeni. Tapasztalta azt-is, hogy ha ezen gyomor-óltó hideg vízhez, (mert melegen óltó erejét el-veszti) tzitron-levet elegyített, a' tej hamarébb és keményebben egybe alutt: az égett - bor ellenben ennek erejét akadályoztatta.

ez az egybe-óltó erő miből áll?

A' Plánták közt-is e'féle tej-óltó erejéről ma nevezetes a' mezei veres-virágú 's gyapjas kóróju tövisses *Artitsóka* (*Cynara flore purpureo*). Ennek virág-leveleit, (mert egyéb részeiben nints e'féle óltó erő) hideg vízzel 's kevés sóval elegy 48, órákig ázván, 10, vagy 12, tsepp ilyen víz négy lot buzgó forró tejet szép gyengén egybe-alut. *MATTHIOLVS* írja *Comment. in Dioscor. L. II. c. 62*, hogy Olofz-Országban *Hetruriában* az ő hazájában, többire mind ilyen *Cynara*-tövis óltóval élnek, és az e'vel készült fajt a' régiség miatt soha meg-nem tsipösül vagy avasodik. A' régi Görögök, e' végre (*Galium luteum*) Káfa-fü nevü füvel éltek: a' honnan ezt *Sürga Tej-fünek*, *Óltó-fünek*-is nevezték. De ma inkább az elsővel élnek, és azt nevezik (*Coagulum vegetabile*) Fü-óltónak; a' gyomor-óltónak *Coagulum animale* nevet adván. *Sveciában*, a' tejes vedrek' felekire holmi *Pinguicula*, *Sanicula* vagy *Drosera* nevű kövér füvet téznek, mellytől a' tejnek fele és savója négy öt napok alatt, minden meg-savanyodás nélkül, a' fajtós résztől külön válik, és fellyül kerül: mellyet leszedvén, az edény' fenekén lévő édes sajtra más friss tehen-tejet töltenek melegen, a' melly három négy napok alatt a' sajttal mintegy

A' Plánták rendiben e're mellyek alkalmatosok?

egy öszve-ólva, és édes tej-fzín forma, sik, fejér nedvelséggé válik. Ok *Tättmiölk*, a' Németek *Dick Milch*, vastag tejnek nevezik, és igen egészséges, bőven tápláló ételnek tartják, a' melly mindennapi élésk-is az egészségben soha kárt nem tézzen. Szükségből fr-hajból készült kenyérrel egybe-rontsolva-is fokban észik. Lásd *ZUCKERTET Mat. Al. p. 152.*

Egybe-alutja a' friss édes tejet gyengén a' tojás-széke-is, ha a'val egybe-habarva a' tűznél meg-főzik, mint a' szakácsok ezt gyakran mivelik: de így a' fele és savója-is benne marad.

meg-jegyzéft és meg-tartáft érdemei továbbá V-/zer a' téjjel bánóktól: 1.) Hogy ha a' téjbe vizet töltenek, meleg helyen a' felit hamarébb fel-adja; de az, hígabb, vizefebb, rozsfzabb ízű lészzen, hamarébb-is meg-savanyodik, vaj-is kevés készül belőle. Angliában *Devonia* nevű helységben, a' hol igen híres és sok vaját készítenek, az édes tejet 12, óráig réz vagy tserép-edényben tsendelen tartják: a'kor ha hígja volt, más fazék-ból meg-töltvén a' tűzhez tézlik, míg a' téj a' melegtől emelkedni kezd: mellyel a' téjtartó helyekre el-tévén, a' fele hamarébb, tisztábban, vastagobban fel-áll 's vaj-is több 's jobb készül belőle, mintba végig hidegen hagyták volna. Hogy a' fel a' téjből fel-kél, vagy ki-válik és fellyül kerül, azt annak a' több részeknél nagyobb könnyüség okozza: a' mellyet egyébbel meg-akadályoz-

tatni nem-is lehet, hanem vagy igen hideg helyre tézlik a' tejet, vagy erőssen meg-főzik és surítik, vagy pedig, a' mikor ki-féjlik gyomor-óltóval vagy *Droserdval* azonnal

meg-óltják. 2.) A' sok teju tehénnek teje, ennek mi-a' téj fokaságához képest, rend szerint kért felefebb vesebbé feles, mint a' mellyeknek szukebb te-a' teje mint jek van. *Sarnia* és *Ebodia* nevű szigetets-a' mátrik-kékről Anglia mellett jegyzette-meg *YOUNG* *Dijfert.*

hogya'
tejnek fele
hamarébb
es bőveb-
ben fel-dl-
jon, mik
segítik?

mik aka-
dályoztat-
ják?

egyik te-
dennék mi-
ért felefebb
a' teje mint
a' mátrik-
nak?

Differt. de Lacte §. 2. hogy ott a' teheneknek kevés tejek van; de annak fele egészen téjfelből áll: holott a' másutt-való bővebb tejjü tehenek' tejének, inikor leg-'sírosabb-is, tizenkettöd része alig válik fellé. Közönséges tapasztalás 3.) az-is, hogy a' téj-felnek bővebb vagy szűkebb vólta azon egy marhában-is az időtől, eleségtől, 's a' ki-fejésnek rendétől lokat függ. A' jó húsban lévő, közép idejü teheneknek-is 'sírosabb a' tejek, mint az ifjaknak, véneknek és madár-húsuaknak. Tavaszszal a' gyenge vizes fütől a' marhák' teje majd egészen savó: nyárban a' meg-ért fuvektól vastag, fejér, 'síros: télben a' jó-féle száraz szénától nagy része felből áll. Egy szóval, minél 'sírosabb és szárazabb kóstal élnek a' tehenek, a' tejek-is annál felefebb. 4.) Étel után estve, mig a' *chylus* nyersebben 's bővebben foly a' vér közibe, bigabb, soványabb a' téj, mint reggel mi-nek-utánna néhány órákig semmit nem ettek és ittak a' marhák. 5.) Azon egy-féle téjben-is, a' ki-fejésnek rendi szerint, a' téjfelre nézve igen nagy a' külömbség. *Young* egy tehennek, a' melly egyszer 12, font tejet adott, a' tejét egy arányu mértékkal három edénybe fejtette, és az első fejésből vettki 8, könting vaját; a' második fejésből 12 1/2 köntinget, a' harmadik fejésből 17 1/2 köntinget. Más tehenből, mellynek egyszeri teje 15 font vólt, a' tejét négy egyenlő mértékkal hasonló módon külön-külön edénybe fejtette. Az elsőben talált 6, könting vaját: a' másodikban 14, köntinget: a' harmadikban 22, köntinget: a' negyedikben 24, köntinget. A' melly, mitől legyen? természeti okát nem könnyü meg-érteni. 6.) Fogyatják 's izét-is kedvetlenné tézik a' téjfelinek bizonyos füvek: mint a' ló-menta, pap-erfvénye, nyúl-saláta, vad-murok, vad-petrefelyem és más e'félék, (*umbellatae*), mellyek fenn tángyér formán ki-terjedt ágakkal

A' ki-fejésnek ideje és rendi ezt mennyire változtatja?

kal virágoznak. A' parlagban fokáig hevert szántó-földekről leg-felefebb és édefebb tejet gyűjtenek a' fejős-marhák. Illő tudni a' *téj-fel* körül 7.) hogy a' *téj-felben* az olajon ki-
 A' *Téjnek* vül savó-is fok legyen. Láthatni ezt a' vaj *fele mitso*-ki-verésében; úgy a' vajban-is, hogy a' *'sida részek*-ron vagy olajok kívül a' fajtos rész-is fele-
ből áll? len foglalódjék-bé, (mellyet a' mi Afzfo-
 nyaink *Irónak* hívnak) a' ki-ólvasztás és meg-
 szürés meg-mutatja. 8.) A' *Vajnak* a' *téj-fel*-
 ből való ki-vételére, zavarásnál vagy küpi-
 lésnél egyéb ugyan, a' mint fellyebb-is emlí-
 tém, nem kívántatik, hanem az, hogy a'
hogyan lesz *vaj belőle?* *téj*, vagy *téj-fel* tsak gyenge melegben lé-
 gyen szükséges; mivel, valamint a' *téj-fel*-
 nek külön-válását, úgy a' vajnak egybe-verő-
 dését-is mind a' hideg, mind a' nagy meleg
 akadályoztatják. Egyébként, se a' viz, se
 az égett-bor, se a' savanyuságok, se a' só,
 se a' nád-méz akadályt e' részben nem sze-
 rezhetnek. Hanem a' savanyuktól a' vaj tö-
 möttebb és fejébb; az *alkalitól* poronyóbb
 és sárgább lészén. 9.) Az *aértől* ki-üresitte-
 tett üveg-palatzkban-is épen olyan móddal és
 szaporán ki-választotta YOUNG a' friss *téj-fel*-
 ből a' vajat, mint a' szabad *aérbén* lévőből.
 Eddig a' *Téjnek* feliról.

A' mi már különösen a' *Vajat* illeti: e'ről-is e'
 következendők gondos megjegyzéft érdemelnek.

1.) A' *Vajnak egybe-dlőja* és keményede-
 se rész szerint ugyan a' hidegtől, de belsőké-
 A' *Vaj* *mi?* pen az olajjal egybe-köttetett savanyu só-*spi-*
ritustól vagyon. Mert, ámbár a' *friss vaj*
igen gyenge, kenegető ldgy, kedves édes izü;
 és se a' szemet, se az eleven sebet nem sérti,
 de hogy benne még-is selette éles és hatha-
 tós tsípós-savanyu természetü só legyen el-
 rejtetve; meg-tettzik a'ból, hogy ha a' leg-
 frissebb, akár *irós*, akár *ólvasztott vajba* egy
 darab réz-pléhet belé dugunk: azt idővel a'
 kék rosda egészen meg-emészti. A' melly,
 hogy az erős savanyuságtól szokott véghez
 men-

menni, másfunnan tudva vagyon. Ettől va-
gyon a' vajnak, midőn a' melegben meg-ava-
fodik, az a' tsipós, nehéz szagja és ize,
melly az evőnek nyelvét, torkát, gyomrát-
is, minekutánna a' hoszszas állásban nagy erőt
vett, vagy a' tűznél való pergelés által igen
meg-élefedett, fájdalmoson ki-sebesíti.

2.) *Gasp. NEVMANN*, Berlini nagy tudomá-
nyu és *experientidju* Patikárius és *Chemicus* Minémü
részeket
foglal ma-
gában?
Professzor, egy font sótaian fris irós-vajat, e-
lébb főveny' melege, azután tiszta tűz által
destillálván vagy le-tsepegtetvén, vett-ki be-
löle szag és íz nélkül való szőke zavaros vi-
zet 3, lotot: azután savanyu ízü pergelt vaj-szagu
vizet 2, lotot, fél köntinget: azután négy-féle
olajat, mellynek elein barnás színe, és vaj
sűrűsége vólt, 's tett 19, lotot: utóljára per-
gelt kozmás szagu téglá-olaj formává lett, a'
melly nyomott 5 köntinget. Próbálta néhány-
szeri újabb *destillatio*val, ha a' savanyuságtól
ezeket az olajokat meg-tisztíthatná; de azt
semmiképen véghez nem vihette. A' fenn-
maradt fekete színet pedig, a' leg-erősebb
tűzzel is alig tudta hammuvá változtatni.

Ezekből a' vizsgálódásokból ki-kerekedett
világoson: 1.) Hogy a' tej-fel és vaj a' plánták'
természetit meg le-nem vetkezte, hanem an-
nak 'sírja itt-is épen az, a' melly a' plánták-
ban termett, és azoknak magvaiból ki-sajtoltat-
tik, a' savanyuság-is az, a' melly az egész
természetben el-terjedett, és leg-bővebben a'
plántákban vert magának félszket. 2.) Ezen
két részeket az élő-állatnak teste úgy elegyi-
tette és foglalta egybe, hogy azt lemmi em-
beri milterséggel követni ne lehesse. 3.)
Hogy a' sajtos rész, mellyet az óltó egybe-
foglal, nagyobbára az állatok' véreinek a' táp-
lálására színtén el-készült *Seruma* vagy kotso-
nyás enyves része légyen. Nagyobbára mon-
dom: mert a' felnek és savónak-is mindenkor
akad-meg benne valami része. De tartzuk-
meg 4.) Hogy ez a' sajtban lévő kotsonya

A' sajtos
rész a'
vajtól men-
nyibe kü-
lömböz?

maga fints a' táplálásra még egészen el-készülve. Mert egyébként el-kellene a' fok fejes és szopás miatt az állatok' testének hamar időn fogyni: már pedig, ha ilendő tartása van a' marhának, akármilyen gyakran ki-fejjék-is a' tejeket, alig tetszik-meg az az ő testeken: ha nem fejik, attól-is inkább meg-nem bíznak, se rend kívül meg-nem bővül a' vérek. 5.) Annyiban ugyan csak egyezik a' téjnek fajtos része a' vérnek *serumával*, hogy a' meleg *arben* az-is, mint szintén ez, meg-rotthat és meg-büdösül; ha a' só-*spiritust* belé töltik, a' vér' *seruma*-is, mint a' tehen-fajt meg-kékül. De annyiban különböznek egymástól, hogy a' vérnek kotsonyás része az öltóktól és savanyu nedveségektől, mint a' téj, egybe nem alufzik, a' melegben pedig, mint a' víz, szélyel foly, mellyek a' fajtban ellenkező módon tapasztaltatnak.

Tovább menvén ezekben a' vaj és fajt körül való vizsgálódásokban az említett NEWMANN: meg-tisztította előre az édes lágy fajtot minél jobban lehetett mind felitől, mind különösen savójától, 's a' szerint mint a' vaját elébb minemüré-*gyenge*, azután keményebb tűznél ezt-is *deszeket fog-* *stíldta*. Mellyből-is elein csak víz jött-ki, *lal magd-* mellynek se savanyu, se *alkalinus* íze nem *ban?* volt: azt követte holmi vastagabb olajos, molskos nedveség, a' melly mind szagjára, mind ízire nézve valóságos *alkalinus* volt: ezután igen бүдös, pergelt, vastag olaj következett, a' melly minél tovább, annál бүдösebb дög szagu volt. E' fogyni kezdvén, az *alkalinus* vékony só száraz formában kezdett fel-kelni. Végtére a' Lombikban fel-habzott, és fényes-fekete torha szene maradott, mellyet-is hamuvá égetni nehezen lehetett. Ezek a' részek az ő próbái szerint, a' vérből-is épen e' szerint jöttek-ki. Mellyből bővebben-is ki-tettzett, hogy a' fajt az állatok' vériből nagy mértékkel részesült. Ugyan ő tapasztalta, hogy minél vénebbek,

foványobbak, szárazabb eledellel éitek. ré-
gebben nem ettek a' fejs-marhák; ezek a'
vérből vett részek, ú. m. a' büdöfs olaj és
alkalinus só, annál bővebben találtnak az
ő fajtjokban: maga a' fajt-is minél foványabb, *mitől ava-*
tömöttebb és régibb volt, ezek a' részek an- *fordik és se-*
nál nagyobb mértékben voltak benne. A' *becsül-meg?*
meg-avasult, vagy meg-évodett (helyesebben
meg-rothadt) sajtnban, ez az *alkalinus* só, mi-
nél tovább, annál inkább szaporodott és éle-
fedett; és így az élő testel-is, úgymint a'
melly a' rothadtságtól leg-inkább irtózik, an-
nál inkább ellenkező természetüvé lett.

Meg-jegyzést érdemel a' *Sajtnban*, annak *miért ol-*
enyves természeté-is: melly szerint az *Aszta-*
lofok, a' jó száraz, sótalan új sajtnból, vagy *lyannehez*
tél-túróból, óltatlan méz-porral jól egybe- *emészthet-*
tőrvén, minden egyéb enyveknél nyúlósabb *tő?*
és tartósabb enyvét készítenek. A' melly
egy-felől ugyan a' sajtnak bőven és állandó
módon való tápláló erejét szépen világosítja;
de egyszermind nehéz emészthető, a' belek-
hez tapadó, és a' vékonyabb erekben 's *gland-*
ulákban könnyen 's keményen meg-duguló
természetit-is értésünkre adja.

A' *Savó*, hogy e'ről-is itt kettőt hár- *A' tej-sa-*
mot szőljak, nem egyéb, hanem a' plánták *vó mi? és*
savából, a' tej-felből 's sajtnból el-maradt vé- *miért savó*
konyabb részekkel elegyes víz. Innen va- *nyu?*
gyon, hogy édes téjből véve nagyon kedves
édes izü szokott lenni, és se savanyu, se az
alkalinus sókkal nem ellenkezik, az az; egyik-
től-is fel-nem forr vagy büzdül. Ha pedig
a' tej magában meg-savanyodott-volt, a' sa-
vónak-is gyenge kedves savanyusága léssen.
Nevekedik ez a' savanyu iz a' savóban a'
szerint, a' mint a' savó a' sajtn és 'siros édes
részekről, mellyet *Ordnak* vagy második tú- *hogy szok-*
rónak mondanak, jobban-jobban meg-tisztít- *ták tisztán*
tatik. A' Patikáriusok, mikor tőlek tizta *ti-válasz-*
izü jó savanyu savót kívánnak: a' tehen-sa- *tani?*
vót tserép-edényben közép-szerű tűznél fel-

forralván, tajtékká habart tyúk-tojás-fejéret kevernek belé, melly a' téjnek minden fajtos részeit magába hálólja: így olfztán egélzen meg-hülve két rétü itató szürke papirossán által-szurve adják-ki. Ha jobban-is meg-akarják tisztítani, ezt a' munkát ismét egyszer vagy kétszer meg-újjítják.

Nevezetes meg-jegyzés, hogy ha az édes *Tej-nád-tehen-tejnek* így meg-tisztított savóját, (mert méznek a' más-féle állatok' tejének savóját ennyire ritkán lehet meg-tisztítani) széles száju terep, vagy üveg-edényből, lassu főzéssel három negyed részig, vagy mások szerint annyira, míg csak hatod része, sőt tized része maradt-meg, ki-gőzölögtetik, és a' lavó mint a' hig Syrup annyira meg-vastagült, 's így ször-materián vagy gyakor szálu szítán által-szürük, 's így hideg helyre félre tészik: néhány órák múlva feles homályos kristály forma sárgás só takarodik körül az edény' oldalaira és fenekére: mellyet le-vakarván és hideg vízzel meg-öblítvén a' Patikákban (*Saccharum lacris*) *Tej-nád-méznek* neveznek. Kitisztítván e' szerint a' nád-mézet a' savóból, ha azt a' savót újra mint elébb a' tejet ki-gőzölögtetik, meg-szürük 's hidegre tészik, ismét hatonló feles nád-méz válik-ki belőle. Lehet, ha tettzik, ezt a' nád-méz-sót meleg vízben el-olvasztva, újra meg-szurve 's ki-gőzölögtetve szebbé, fejebbé, tényesebbé 's keményebbé-is tsinálni, vagy kritályoknak formálni.

Ezt a' *Tej-nád-méz'* készítésnek mester-ségét a' *Brachmanesek* között Indiában régen esméretesnek írja KAEMPFER. Európában ki találta elébb fel, nem bizonyos. Többire egy Velentzei TESTI nevü *Medicus*nak tulajdonítják, a' ki élt a' közelebb múlt *Seculum*-nak vége-felé. Mivóltáról a' *tej-nád-méznek*

A' más-tartsuk-meg: 1.) Hogy nem egyéb, hanem a' fele nád-tejnek elébb-is említett savanyu *essentialis*, *meztél* vagy természeti sava édes olajjal elegy. 2.)

Tulajdonságais nézve a *Zuckerkanalitól*, vagy olvasztott kristály-nád-méztől keveset különbözik. Az eleven szenen ez-is mint amaz elolvad, és füst nélkül való lángba mégyen. 3.) E'ből két *lot* hideg vízben egy *scrupulus*; 60, *gradusnyi* meleg vízben fél *lot* egészen el-olvad. 4.) Ez az etzethen igen kevés; az erősebb savanyu *Spiritusok*ban majd semmi változást nem szenved: az *alkalinus* sók-is hasonlóképen, meleg nélkül, e'ben semmi erejeket nem jelentik. 5.) Tartani száraz meleg helyen, jól bé-zárt üveg edényben leg-jobb: mert a' nyirkos hidegtől meg-szennyesül, meg-avasul 's meg-mohosodik. 6.) A' meg-savanyodott téjnek savójából készült nád-méz maga-is savanyu. A' téli és nyári téjből készült nád-mézek között semmi különbség nem tapasztaltatott. *Helvetiában*, a' honnan legtöbb téj-nád-mézet szálltanak-ki, ezt tsak a' nyári téjből készítik.

A' Nád-méznek kétszeri háromszori kivétele után fenn-maradott *fejer seprőlek* (*Lixivium mater*), ha kotsonya forma sűrűségig ki-gőzölgött, minden romlás nélkül két esztendeig-is el-áll. Váltak a' kik ezt el-olvasztani próbálták; de véghez vinni teljességgel nem tudták. Lásd *WASSERBERG Instit. Chem. Sect. 1. p. 144.*

Utóljára: ki gondolta volna, ha a' Nemzetek' Hittóriájiból nem látnók, hogy a' téjben holmi rézgező és meg-gyülő *Spiritus* vagy *Égett-bor*-is légyen? Mellyet ma a' Tatárok meg-savanyodott kantza-téjből, a' Muszkák tehen-téjből magok' italára nagy bővséggel készitenek. *VINCENTINVS Bellovacensis* a' XIII-dik Száznak elein élt *Beuvalsi* Frantzia Püspök *Specul. Hist. L. XXX. c. 76.* már e-ről emlékezett, hogy t. i a' Tatárok a' téjből tsinált italtól, mellyet *Kamausnak* vagy *Kümysnek* hívnak, nem különben meg-rézgednek mint mások a' bortól. *PAVLVS Venetus*-is a' XIV-dik *Seculumban* virágozott *Augustinid-*

Téj-égett-
bor a' Ta-
tároknál?

nus Remete-Barát, a' kit némellyek *Niclet-rusnak*-is mondanak, *Itiner. L. I. c. 8.* a' Tatórokat így hozza-elé: *Bibunt lac equinum, quod taliter praeparant, ut videatur esse vinum album: non admodum insipidus potus: vocatur ab ipsis Chuinis.* az az: Kantza-tejet isznak, melyet úgy el-készítenek, hogy fejer bornak tettik: nem igen izetlen ital: ok *Chuinis*nak nevezik. *Matth. MIECHOWIWS* a' XV-dik Száznak elein sokat utazott nagy tudomány és *experientiä*ju Lengyel *Medicus* és *Pap-ur Hist. Sarmat. L. I. c. 6.* így ír: *In conviviis cum hospitiibus bibunt Araka, quod est lac sublimatum, quod mirabiliter et cito inebriat.* A' vendégségeiben, úgy mond, a' magok vendégeikkel *Araka* nevü italt isznak, melly téjből készült égett-bor, és tsudálatoson 's hamar részegít. Tapasztalták azt mások-is, hogy ha a' magában meg-lavanyodott téjből két három jó pohárral meg-ittak, a' fejek el-kábúlt. Kétkelkedik ugyan *HALLER Ur*, hogy a' téjből valaki valaha égett-bort iszhetett volna, hanemha talám az árpa-lisztből, melyet az utazó Tatórok a' tömlökben téjjel elegy fokszor hordanak, elegyedett volt valami a' téj közü, és mikor ezek *ferment* módok, lett valami illyen *Spiritus* belőlök. *De GME-LINVS* hiteles Író, nem régiben *Siberiai* utazásiban a' Tatórok közt ezt tiszta téjből készülni szemével látta 's maga-is kóstolta. Készítésének módját, a' mint azt 1771-ben a' *Muszka Tzárnéhoz* mentében, a' *Kalmuki* Tatórok közt utazván, maga gondison szemlélte, és az ő Utazásának I-ő Darabjában *PALLAS* *Frantzia* híres *Medicus* és a' *Petersburgi K. Ts. Academiában* nevezetes *Profesor* *Frantziául* le-írta, és *WASSERBERG Hist. Chem. Sect. 94. p. 147.* Deákra fordította. én is ide által-fordítani illendőnek véltem: Ezek a' *Kalmuk* Tatórok, úgy mond, nyáron által nagy részün tsak téjjel élnek. A' *Tatár-Chám* maga *Udvára'* számára tíz ezer fejer sejos kantza-

hogy ké-szítetik?

tzákat tart; (talán hogy ott fejeér szőri lo-
vak ritkák: mert egyécként a' fekete szőri
marhák' teje 'sirofábanak 's jobb ízűnek tar-
tatik). A' kantzák náluk a' köz-nép közt-is
egyéb marháknál többek; minthogy ezeknek
tejét *Spiritus*sal olly gazdagnak tapasztalják,
hogy mihelylet meg-favanyodik, két három
pohárnyit meg-iván belőle, részegülni érzik
magokat. Ezeket minden órában itéjék. A'
tejek frissen pár-hagyma szagu; a' tehen-téj-
nél sokkal vékonyabb: fele kevés van: ha-
mar favanyodik, és magában mintegy forra-
ni kezd, mellyel íze és szagja ugyan meg-
kedvetlenül; de égett bornak alkalmasabb
léssen. E' végre nagy tömlőkre, vagy fa-
átalogokra töltik a' kantzák' tejét, nyáron ál-
tal magára, télben tehen-téjjel elegy: a' melly
az edényeknek belső tisztátalan savanyuságá-
tól, ha tűz mellé tészik, hamar meg-fava-
nyodik. Hogy pedig jobban-is meg-tsipősül-
jen, némellyek száraz tészta kovászt tésznek
belé erőssen meg-sózva, vagy az elébbi égett-
bor ki-főzésből fenn-maradt erős-savanyu mos-
lékből keveset, vagy a' bárányok gyomrá-
ban meg-alutt téj-öltőből valamit; és hogy
a'féle külön ne váhassék, hanem a' téjnek sa-
vos részével tökéletesen egybe elegyedjék,
a' tömlőket gyakran meg-rázzák; vagy ha
egyéb edényben vólt, azt fel-keverik, egy-
be-zavarják. Ez elein kedves savanyuságáért,
a' száznak magári-is nagyon tettzik. Ha pe-
dig égett-bornak akarják ki-főzni; nyárban
egy két nap', télben néhány napokig tartják.
Az alatt az Afzfzonyok, (mert e' tsak az
ő dolgok szokott lenni), egy nagy fazaköt
három lábra tésznek, 's alája gyenge tüzet
gerjesztvén meg-melegítik; és így vízzel vagy
ólvaiztott hóval ki-öblitik 's a'val a' savanyu
téjjel erőssen egybe-zavarva két újni hijja-
ságra meg-töltik, és egy két darabból álló,
kevésé öblös, vastag fedővel, mellyen két
nagy szegű lyuk van, bé-fedik, 's agyaggal

vagy tésztával, vagy lágy tehen-ganéjjal körül tapasztják. E' mellé, ismét hasonló készülettel, egy kisebb fazekat téznek hóval teli ládában, mellynek-is le-tapasztott fedőjén egy nagyobb és kisebb lyuk vaayon. E' meg-lévén, a' nagyobb fazék' fedőjének egyik lyukába egy horgas fa-tsót eresztnek, úgy a' kisebbik fazéknak-is a' nagyobb lyukába más hasonló horgas tsót, és ezeket bórrel vagy marha-béllel jól egybe-ragasztják, hogy a' pára rajta ki-ne meheszen, és a' tsók' töveit-is s'rral jól körül tapasztják. Így hozzá készülvén, a' nagy fazéknak alája kemény tüzet raknak, és a' fedőnek másik lyukán, mellyet holmi ék-szeg forma kemény sár-dugóval könnyű szerrel bé-dugták-vala, gyakran nézik mikor kezd a' tej erőssen forrani és kék láng forma párája lenni: mellyet látván, ezt a' lyukat-is bé-tapasztják; de a' kisebb fazéknak szelelő kis lyukát, ámbár fok *Spiritus*-is mennyen-ki rajta, nyitva hagyják. Egy óráig így főzvéen, az alatt a' *destillatio* véghez mégyen. A' tehen-téjnek két kilentzed, leg-felgyebb negyed rélje; a' kantza-téjnek pedig egy harmad rélje égett-bornak le-jár. A' melly így még gyenge volna 's meg-sem gyúlna: azért a' kik erőssebben akarják készíteni, az elébbi mód szerint ezt ismét ki-tisztálják, mellyel a' kantza-téjből való lóságos lángal égő *Spiritus* lészén; de a' tehen-téjből valót így ki-tisztálva sem lehet meggyújtani. Ezt a' tej-égett-bort azon melegen, gyermekek, nagy emberek, férjfiak, aszfényok, erőssen iszszák, és egymást azon melegen kínálni véle a' Tatórok nagy betsületnek tartják, mellytől ugyan kevés mértékben nem hamar részegednek-meg; de ha egyszer meg-részegedtek, két nap'-is bolondul maradnak, míg a' részegséget hozszafon ki-nem állhatják. A' Muzkák *Tej-spiritus*a része itöbb. Az égett-bornak így ki-főtt kantza-téj erőssen lavanyu: mellyet többire gyap-
ju-

fok *Spiritus* jó-ki belőle.

meg-gyúl.

ju-tisztításra fordítanak; de sokan friss édes
téjjel meg-elegyítve meg-enni-is szeretik. A' a' fenn-
tehen-téjből pedig apró túró-fajtokskákat tsi- ^{maradt}
nálnak, mellyeket meg-szárazstva télen által ^{rejtnek}
vajjal egybe-törve meg-efznek. A' juh-tejből ^{hajznai.}
e'féle *Spiritus* nem készíttethetik.

§. CLXXIV.

A' T é j nek jóságát ezekből esmérhed-meg:
ha új, édes, egyenlő fejer, jó szagu, nem-is
igen vastag, nem-is igen vékony, úgy hogy ha
száraz körmödre vagy tükörre tseppented, szél-
lyel nem foly, sem nem igen kövér, sem nem
felette ösztövév állatból fejetett. Ezek minél
nagyobb mértékbe fel-találtatnak, valamelly téj-
be, mind magára euni, mind vajat és sajtot ké-
szíteni belőle annál jobb. Magára a' jó téj a'
természettel leg-inkább meg-egyező étel és ital:
és a' mi természeti nedveségeinké semmi talám
az egy higon sült tojáson kívül, ennél hama-
rébb által nem változhatik, egészségesebb és bő-
vebben tápiáló vért sem tsinálhat. Példák a' kis
gyermekes, borjuk, bárányok 's más e'féle ál-
latok, mig, gyomrok' gyensége miatt, annyok'
tejénél egébbel nem élhetnek, tsudálkozva szem-
léljük, melly szaporán nőnek, melly kövérek
és egészségesek. De a' meg-állapodott idejűek-
ben-is mit tehessen a' jó téj, példák a' Havaok
közt lakó téjjel elő paraszt *Helvetusok*, kiknél
erősebb és hoszszabb életü embereket Europa
ma nem esmér. Közelebb példák itt Erdély-
ben-is körül a' Havaokon szélyel lakó Oláhok,
kik között, a' mint fok hiteles Emberektől, kik
határ-járafok' alkalmatosságával egybe-hivatván
azokat, *fateáltatták*, bizonyoson értetem, a'

60 esztendő Embert hozzánk kepest 30 esztendőnek alig lehetne gondolni; és jó erőben lévő Férfit és Afzszonyt 120, 130, sőt 140 esztendőt is eleget találhatni, kik egész életükben betegek-is alig vóltanak. Ezek közzül pedig fokban, mint ugyan azon határ-járók, mind magoktól, mind másoktól gondoson végére men-
tenek, soba *mamaligánál*, téjuél, és a' mik ab-
ból készülnek egyebet nem ettenek. Nem is
tsuda; mert a' mint fellyebb-is mondám, vala-
mi az ember' testének tápláltatására és az egés-
ségnek fenn-állására szükséges, az egy téjbe
mind fel-találtatik: és képzelnem sem lehet, hogy
a' friss jó-féle téj, mértékletes éléffel; tsak ma-
gára, egészséges testbe, hogy tudna nyavalyát
tsinálni.

bibds téj.

Ha a' Téj akármely okból, természeti édes
lázyságát, gyöngy színü tejérségét és illendő
sűrűségét el-vesztette, a' vízzel nehezen elo-
gyedik, vagy valami szagot vett, *bibáznak*
méltán tartatik. Egy szoptató Afzszony tsu-
dá kozván rajta, hogy az ő gyermeke hosz-
szas éhezés után-is, a' tetszet mihellyt meg-
szoppintja, nagy sirással mindjárt ki-veti;
midőn azt semmiképen szopásra nem vehet-
né, a maga tejét maga meg-kóztatja, 's hát
mint az ürmön olyan keléru; mert az előtt
gyomra' erősítése végett ürmön-essenciával élt-
vala. Ez a' süvek' izétől való meg-változá-
fa a' téjnek, a' kérés-rágó állatokban gyak-
rabban meg-esik, mint ezt a' dohos, fava-
nyu égett-bor moslékkal, penészes szénával,
rothadt répával 's káposztával böven élő te-
henek' tején, mind rossz szagjáról, mind pos-
hadt izéről azonnal észre vehetni. De a' jó

a' tej ki-
fejés és tar-
tás gon-
dosrágot
kíván.

téj-is, ha tisztán nem bálnak vele, könnyen
rossz izt és szagot vált. Mellyre nézve, mi-
nek-előtte a' fejős állatokat meg-fejik, igen
szük-

szükséges, hogy az ő lábok' közét, tölgyeket és tsetseiket hideg vízzel mindenkor jól meg-mofsák; az edényeket-is, melyekbe a' tejet fejik vagy szűrik, szép tisztán tartásák, 's a' fejtés előtt újra mindenkor ki-mosítsák; a' tejet azon melegen szorga'matofon meg-szűrjék, sőt. ha mód van benne, sűrű szitán fejjék-által, hogy szőr 's egyéb gazok a' téjbe ne hulljanak. A' téj-tartó kamarák vagy ládák-is száraz, árnyékos, hives, izelőző, tiszta helyen légyenek, gyakran meg-mosattassanak és ki-tisztittassanak; minthogy a' téj, a' penész, dohos szagot menten magába vévzi. Sokat használ, ha a' téj-tartó helyeket myrrhával, tömjennel, ürömmel, tse-

a' tejes-ládkát 's házakat tisztántartani.

Változtatja a' szoptatókban a' téjnek ízét és szagját a' harag, Venus, meg-viselősödés; emint ezt a' feslett életü dajkáknak csak-nem minden nap' tapasztalhatni. A' gondosabb Gazd'-afszzonyok, a' tehének' tejtét sem engedik, az alatt mig fajtatásban vagynak, magok' számára fejetni.

a' borjut vett tehenek teje nem jó.

Meg-történik a' sejtös-marháknak néha az is, hogy a' tejek meg-ver-szül, vagy verhenyös evelség forma léfzen, melynek ize-is igen útálatos. Ezt a' köz-nép kigyó-izopásnak tulajd nírja. De inkább lehet nyavalyának tartani, melly vagy a' tejes ereknek kitágulásától, vagy a' marha' vérinek bizonyos fűvektől való meg-veszésítől léfzen; vagy attól, hogy a' tölgyét meg-nyomta, vagy meg-ütötte, mellytől a' téj-izuro glandulák meg-

sértődtek. Ez ellen a' meg-hibázás ellen közönségesen jóvaltatik e' következő *Species*: Végy egy darab *Turmenilla*-gyökeret, mikor a' hét darabotska *Virginianai Serpentina* vagy kitéhen' te- győ-fü-gyökeret, melyet sárkány-gyökérnek je veres, is hívnak, egy marék apró-bójtortját (*Agri- mit kelltsi- montit*), vagy mátra-füvet (*Valerianit*): ezeket apróra vagdaldván, elegyíts és törd jól öszve fél marék sóval; azután tölts etzetet reá, keverd egybe, és estve reggel töltsd a' tehen' torkába, míg meg-fejérül a' teje.

Vagyon a' téjnek az a' hibája-is, hogy azon frissen-is, a' mint ki-fejék, ha meg-főzik, Ha a' te- mindjárt öszve-megyen, fel-fem babzik. Ez az jet meg- alkalmatlan eledeltől és roiz eméztéstől va- boszorká- gyon: de a' babonás parasztság meg-boszor- nyolták, kinyolásnak mondja, 's aboz képest-is orvo- bogy kell folja. Fel-forralván t. i. az ilyen tejet meg- orvosolni? sózzák 's jól egybe-keverik: azután egy meg- hevitett kaszit vonnák-által benne, 's a'val a' tejet a' pervátába öntik: ezt mivelvén ne- hány izben, míg a' tehen-teje meg-igazodik.

Mások a' mennyi tejet egyfizer a' tehenből ki-tejhetnek, a' dísznók' válujába öntik, és ott tsipke-bokor-vefzfözövel addig korbátsol- ják, míg a' vefzfözö széllyel szakadoz. Mások az edényt, mellybe a' tehent meg-fejék, meg-kenik (*Bonus Henricus*, *Tota bona*, *Lapathum unfluojum*) Jó-Henrik, vagy egészen jó-füvel, a' tehent pedig magát meg-molsák húgyban meg-fözött vad-menta-lével. Boszorkányolásnak tartják azt-is, ha a' tehen

ha a' te- valami belső nyavalyától a' tejet el-vefzti. En- ben el- nek meg-hozására a' magyaró-fa-jövének he- vefzti a' gyét sütő-kementzében, mikor a' kenyeret tejet? ki-szedték, meg-szárazstván porrá törik, és sóval elegy, néhány reggel és estve egy-egy szelet-kenyérre hintve a' tehennek enni adják.

hogy több Hogy több teje legyen a' tehennek: a' földi- tejet ad- borza' gyökerét porrá törve sóval elegy a' jon? tehenekkel fel-nyalatják: vagy vajjal egybe- keverve kenyérre kenik, és ezt a' tehenek- kel

lel meg-étetik. De ezeket, mint tzéлом kívül való dolgokat, tsak múltólág említem. A' próba mindenikre nézve ártatlanul véghez-mehet.

Nagyobb 's gondofabb reá-ügyelést érdemelnek ennek a' tsudálatos nedvességnek, a' *A' téjnek tejnek*, e' világi életerben eleitől fogya tapasztalt nagy és szélefen ki terjedett *meg-hetsűthetetlen hajznai.* Téjből élnek, téjből nevednek e' Világon minden élő-állatok. Ez annyok' méhében-is a' magzatok' eledele, a' mint fellyebb-is a' téjnek eredetiről megjegyzettük vala. E're útasítja e' Világra való születések után-is őket maga a' Bölts Természet, midőn minden tsetsekkkel fel-ruháztatott állatok' fajzati, önként, fenkitől nem tanítatván, mindjárt annyok' emlőit keresik, 's meg-találván a'ból a' tejet nagy örömmel szopni kezdik. Annyira nevedekvén az állatok, hogy a' külső keményebb eledeleket is magok fogakkal meg-rágni és gyomrokban meg-emészteni elégségek, az eledelekből-is az ő belső részeikben tejet készít. Magok azok az eledelek-is, mint a' fellyebb elmondottakból ki-tetizik, eredetek szerint *Minden tej* *eledel* *tejből* lettenek. A' tiszta vér ha meg-íszszuk, *volt és tejmaga-is* elébb téjjé válik, 's úgy léfzen *is-jé* válik. mét vérré.

Ha a' Históriákból az emberi tsálmányoknak eredetire, a' szerint, a' mint az eledelek, mellyekkel ma élünk, sok idő múlva hol egyik, hol a' másik rendel tel-találtak, tapogatózva vizsgálva-megyünk: tsak *Első Szüleink-is nagyobb-ra téjvel eletek.* nem kézen fogva vitetünk arra, hogy a' mi *E s ő Szüleink'* eledelek-is nagyobbára tej volt. Mert a' gyümölsök, valamint ma, úgy a'kor fem vóltanak elégségek magokra az emberi leg-nemesebb testnek táplálására: a' füvek 's azoknak magva-is meg-készítés nélkül, mellyhez ők még a kor nem tudtak, nem az ember' gyomrához valóknak. De nem-is juthattak olly hamar azoknak esmértségre,

re, mellyek légyenek azok közül a' meg-ehe-
tők, vagy mellyek a' meg-nem ehetők: mert
az okoskodás, a' mint ma-is tapasztaljuk, e'
részben n'kiek-is keveset segíthetett: a' kós-
tolgatófok által tett próbák pedig a'kor-is
mint ma igen félelmesek valának, 's idôt-is
kivántak. De midon az okatlan-állatokon

Hogy kap-
tak a' tej-
re?

meg-látrák, hogy azoknak fajzati mint kap-
nak az annyok' emlőin, melly nagy öröm-
mel szopják azt, és attól a' nedveségtől
melly izépen nevednek: alig lehet fel-nem
tenni, hogy ők magok-is meg-ne fogtak-vól-
na a' szelidebb állatok közül némelleyeket, és
azoknak tejét meg-ne kóltolták-vól-na. Midon
pedig egyfzer a' tének édeségét, kedves jó
ízét és ártalom nélkül való természetét ma-
gokban-is így észre-verték: nem lehetett hogy
ezen az önként való eledelen két kézzel ne
kaptanak légyen. Azt MOSES-is említi, hogy
Abel mindjárt juhok' pásztorlására adta ma-
gát, a' mikor még a' téjnél egyéb hasznot
a' juhokból nem igen remélhetett. A' régi

ez a' Ré-
giségethol
is ki-tet-
zik.

Görög Nemzetek leg-régibb Híltóriáji-is e're
taníranak bennünket. Ama' Siciliai Oriás mód-
ra termett Cyclopsoknak, a' kik az emberi
nemzethen leg-régiibbeknek, és a' régi szo-
kás mellett meg-maradott Népeknek tartattat-
tak, Polyphemus nevü Királyáról írja HOME-
RVS leg-régibb Görög Író *Odyss. L. IX. v.*
244—249. hogy midon Ulysses, a' Trója puszt-
ulás után való bujdoszába, Siciliaiban, a' hol
a' Görögök' tartása szerint leg-elébb kezdet-
tek lakni az emberek, rája talált-vól-na, a'
maga jubait és ketskéit fejte, és a' tejeket
gyengén meg-óltva és kosarokban meg-szürve,
a' fajtját ételre, a' savóját italra el-tette. Igy
hozza ezeket elé az ő képében THEOCRITVS
Poëtu Idyll. XI. v. 34 sq. a' Deák fordítás
szerint:

*Verum ego qui talis sum, ovium bene millia pasco,
Et quod ex bis multum reliquo praeestat mihi,*

(poto.

i a'

a' melly a' magyarság ízerint annyit téizen :
 En olly ember vagyok , kinek ezer juhon
 Legel, 's a' mit fejnek a' leg-jovát íszom.
 ugyan erről OVIDIVS L. XIII. *Metam.* 7. 829 sq.
Lac mihi semper adest niveum. pars inde bibenda
Servatur ; partem liquefacta coagula durant.

az az :

Frisz tej nélkül nintsen soha én szállásom ,
 Egy részit meg-íszom, a' mást sajtnak óltom.
 Másutt ismét, *Fast.* L. IV. 7. 369, a' maga
 értelmét így adja-elé :

Lacte mero veteres usi memorantur et herbis,
Sponte sua si quas terra ferebat —

ARISTOTELES *Polit.* L. VII. c. 17. ezt a' ré-
 gi Nemzetek' példájából, a' kiknek fő izorgal-
 matoságok az egymás ellen való hadakozás
 v la, mutatja-meg, hogy a' tej a' testnek táp-
 láltatására leg-alkalmasabb légyen, fel-téven
 hogy azok nagyobbára téjjel éltenek. A'
 Nomades, az az : pásztorkodó Scythák-ról írja
 JUSTINVS *Hist.* L. II. c. 2. *lacte et melle ve-*
scuntur : téjjel és mézzel élnek. Ugyanezek-
 ről maga HIPPOCRATES *Lib. de Aere, Aqua,*
et Locis : *Bibunt lac equinum, et hippacen edunt :*
id autem est caseus equinus. Kantza-tejet ísz-
 nak, úgy mond, és hippacét, az az, kantza-
 tejből készült sajtot esznek. Kik voltak ezek
 a' hippacét évő Scythák? értésünkre adja a'
 'Sidók' Talmudjának Yema nevű *Tractatus*-ából
 BOCHARTUS *Geogr. Sacr.* L. III. c. 12, a' hol
 azt írja, hogy a' 'Sidók' (*caseos domus Unia-*
corum) az Uniacusok' házáinál tsinált sajto-
 kat magok asztalaikról el-tiltották : a' kiket
 ő (Unnos) Unnosoknak vagy Hunnosoknak
 nevez : és a' 'Sidók' tilalmának okául téfzi,
 hogy azok kantzák' tejéből tsinálták a' sajto-
 kat, mellyeket a' Görögök hippacénak hívnak.
 Haszon'ó módon éltenek a' Cimmerius Scythák-
 is Asiában a' Bosphorus körül, a' kiknek Lyo-
 damis nevű Vezérekről CALLIMACHUS *Hymn.*
in Dian. 7. 254.

Arma-

Armatos muljores duxit equarum (Hippomogorum) Cimmericos paene innumeros atque in flav arenae.
 A' Scytháknak Gelon nevü Nemzetét-is equimulgos, kantza-fejöknek nevezi SIDONIUS APOLLINARIS. A' Getákról, Massagetákról, Sarmatákról, Moscovitákról-is a' régi Írók így emlíkeznek. DITHMARUS Merseburgensis L. VIII, könségesen a' Scythákot így bozza-elé: *Ibi sunt Scythae, qui feris et lacte equino pascuntur.* az az: Ott (az Északi Tartományokon) laknak a' Scythák, a' kik vadakkal és kantza-téjjel élnek. Africanak Cyrenaica Tartományát lakó népeit-is STRABO L. XXII. réjivónak mondja. A' régi Németekről-is így ír ATHENAEVS L. IV. c. 13: *Germani, ut Auctor est Posidonius Libro tricesimo, in prandio afferunt carnes membratim assas, et lac superbibunt.* Borussianak régi lakosairól beszéli ERAS. STELLA de Antiq. Borus. L. I. hogy ezek is étel helyett vad hússal, ital helyett téjjel, még pedig néha ló-vérrel meg-elegyítve éltek. A' Macrobiusok vagy hosszú életü Szeretsenek' Királya-is HERODOTVS-nál L. III. c. 23. azt feleli a' Cambyzes Perfa Király' követeknek: *Az en népemnek étele sütt hús, itala tej.* Mellyekből, hogy a' több régi nemzetek' szokásait el-hallgassam, eléggé ki-tettzik a' téjnek eredeti közönséges haszna az emberi nemzet' táplálásában. Ditséretére szolgál az-is a' téjnek, hogy ez, a' mint épen most látók, egyszer'smind étel-is, ital-is, és semmi mesterséges készületet nem kíván; a' legvadabb helyeken-is könnyen 's bőven talál-tatik. Az, Africanai sivatag fővenyes pusztákon, a' hol fok mért-földeken sem források, sem vendég-fogadó-hajlékok nem talál-tanak, a' kereskedők mind víz, mind étel helyett, a' magok tereh-hordozó tevéik' tejével élnek. Philinus nevü embert hoz-elé THEOPHRASTVS Aristotelesből, a' ki tellyes életében téjnél egyebet se nem ett, se nem ivott. Illyen életü Oláhokat, kivált a' mig a' Török-búza

bővebb di-
tsérete a'
tejnek.

ide bé-nem jött-volt, úgy gondolom, a' mi havafaink közt-is eleget találhattak-vólna.

§. CLXXV.

Árthat mindazáltal, árt-is bizonyoson a'
Téj,

1.) Ha maga nem jó, az az, vagy igen vastag, (mert a' tejes erekbe és a' fodor hájnak *glandulái*ba meg-dugúl) vagy igen vékony, és savós, (mert a' testet rend kívül hűti, 's elegendőképen nem-is táplálhatja,) vagy rozsz eleddel élő, el-éhezett és beteges marhából fejték, (mert 24 órák alatt a' *cbylas*, és így a' téj-is, vérré kezd változni,) vereffel sárga színű és igen utálatos szagu és ízű léfzen, mellyet ha meg-észel tsemert, hányáft, has-menéft 's a' t. okoz. De a' jó téj-is ha már régi és megkezdett keseredni, mint a' tűznél, úgy a' gyomorba-is egybe-mégyen, meg-poshad, puffadt-ságot, gyomor-rágáft, has-tekeréft, vér-haft, hideg-leléft 's a' t. könnyen okozhat.

Árt 2.) a' Téj, ha az evőnek gyomra nem hozzá való. Az igen heves és sár-vizes gyomorba a' téj meg-rothad: az erőtlen, hideg, etzetes, takonnyal tellyes gyomorba pedig egybe-alufzik, meg-turószik, és végtére ofztán meg-rothad, mint a' kis gyermekekbe száma nélkül fájdalommal szemléljük.

3.) Árt a' téj azoknak-is, kikben a' májj és a' fodor hájnak *glandulái* meg-vagynak dugulva; mert ezekben meg-reked, meg-etzetesedik, meg-poshad, két oldalokat fel-fújja, ételbéli kíván-ságokat el-törli, hasokat rágja, mellyel elméjeknek iszonyu nyúghatatlanságot, testeknek pedig
fok

fok nehéz nyavalyákat szokott szerezni. Innen vagyon, hogy a' tejet eleitől fogva minden értelmes *Doctörök* a' *bypochondriaca* nyavalyában, minden-féle hideg-lelétekben (azon kívül melly a' száraz betegségtől és *scorbutustól* vagyon) lép és májj-dagadásokban, a' sárgaságban, nyavallya-törésben, nehéz lehellésben, vagy fulladozásban, fő-szédelgésben, fő-fájásban, viz-korságban, ételbéli kivánságnak elveszésében, tiltották, nem külömben azoktól-is, kik gyakran tsemerlenek.

Kárt tehet 4.) a' Tég azokba-is, kiknek akármi okból hirtelen fok vérek folyt-el; mert a'kor el-erőtlenült testeket rend kívül el-hűtené. De leg-gyakrabban a' téjnek ártalma a' rendeletlen éléstől vagyon. Nem jó a' tejet erős szomjúságra, se pedig jól lakás után enni: nem jó téjjel teli gyomorral mindjárt erős *commotiót* tenni: nem jó a' tég után, vagy az előtt bort, égett-bort, etzetet vagy egyéb savanyut innya vagy enni; mert mindeniktől meg-túródzik a' gyomorba, mellynek el-rothadás lesz a' vége. A' meg-forralás, meg-sózás és nád-mézelés ugyan ezen meg-túródzást holmi részből tartóztatják; de egészen meg-nem akadályoztathatják.

A' gyomorba meg-etzetefedett téjnek ottan való meg-édesítésére, fokot használ a' rák-szem, tojás-haj, kréta, *magnesia* és más e'féle *absorbens* porok. A' szegfü virággal és köményel főtt víz-is ditsértetik. Ha a' téjnek megveszése has-rágást és puffadtságot-is okozott, az említett *absorbens* porokhoz, meg annyi gyömbért, *zedoariát* vagy ánis és kömény-magot porrá törve jó lesz' elegyíteni, napjában háromszor egy-egy jó kés-hegynit bé-venni. De mivel a'

gyomorba így meg-veszett tej jóvá többé nem lehet, leg-hasznosabb leszén azt onnan valami gyenge hánytatóval vagy laxatívával minél hamarébb ki-takarítani.

Ártalma a' Tejnek nagyobbára a' fajtos résznek a' gyomorban való egybe-túródzásából vagy on. *In lactentibus infantibus observa-* Haa' gyomus, így ír Fr. HOFFMANN *Differ. de Jalubri morban Seri lactis virt. §. 6. pessimas affectiones potissi-* túrózik-*mum a lacte coagulato subnasci; si videlicet co-* meg, *artal-* pia *crassioris lactis, praebendo assiduo mammae,* mos leszén *infirmus infantis stomachus plus justo infarcitur a' tej-is.*

Éc. az az: Tapalztaljuk a' izopó-gyermekekben, hogy az ő leg-gonoszabb nyavalyáik főképen az egybe-túródzott téjtől támadnak, midőn a' dajkák szüntelen nyomván a' tsetset szájokba, az ő gyenge gyomrokat fok vastag téjjel rendinél inkább meg-töltik: mellyel példák a' nem bírhatván az ő belső részek, az ott ma-*f z o p ó-* gában meg-savanyodik, egybe-túródik, meg-*gyermekek* tsipósul; és minek-utánna az epével-is a' belekben meg-elegyedett, a'val együve rothad, meg-zöldül, rágó ereje öregbedik, az ő érzékeny beleket mint a' tüz rágni, égetni kezdi: a' honnan a' kisedek az erős fájdalom miatt nyughatatlankodni, sírni, okádozni kéntelenítettnek, nem alhatnak, nyavalyatörésbe esnek, sokan meg-is halnak.

A' Vén embereknek erőtelen hideg gyomrokban-is hasonlóképen minden könnyen meg-*az erőtlen* etzetefedik, minthogy a' mozgás benne-is *ven embe-* igen lassú és gyenge. Azért midőn a' tehen vagy juh-tej az ő gyomorban hever, az *rek.* ott meg-etzetesül, egybe-túródik, és az ő szívek körül nagy szorongatást, a' belekben rágást, székre-való gyakor kívánkozást, puffadtságot 's a' t. fokszor szerez: a' mi kevés emészetjek el-mégyen, az-is fájdalommal, nagy, has-tekeréssel és a' vég-bélnek viske-*tegségivel mégyen-el, melly miatt erejek-is el-fzakad, étel-kivánások el-véiz 's a' t.*

hypochondriacus szemé-
lyek.

De mindenek felett ártalmos, így ír *tu-
udbbá* HOFFMANN, az ilyen meg-etzetesedő
és egybe-túródzó tej a' *hypochondriacus* em-
bereknek, a' kikben a' gyomorbéli emésztés,
és a' hasnak tisztulása régen el-van bomólva,
és a' szél 's *Spasmusok* vég nélkül uralkod-
nak; minthogy benne-is minden meg-fav-
nyodik; etzetesedik, széllé válik, mellytől
szakadhatatlanul való szenvedések vagyon.

a' nyava-
lyábólgyó-
gyulnikez-
dők.

Nem jó a' tej azoknak-is, a' kik vala-
mi terhes nyavalyából most kezdetek ki-
gyógyulni, és a' keményebb eledelek' meg-
emésztésére gyomroknak még elég erejek
nintsen. HIPPOCRATES *Secl. V. Aphor. 64.* el-
més rövidséggel a' téjnek ártalmat ezekben
határozza-meg: *Lac dare caput dolentibus ma-
lum: malum etiam febricitantibus, et quibus
praecordia elevata permurmurant; et siticulosis;
malum quibus biliosae ejectiones in febris acutis
sunt, et quibus sanguinis multa egestio facta
est.* Tejet adni, úgy mond, a' fő-fájósioknak

Summa
szereint
kiknek árt-
hat?

nem jó: nem jó a' hideg-lelősöknek-is, a'
kiknek gyomrok fel-füvődik és belek fokát
korrog; rossz a' tej a' fokát szomjúhozóknak-
is; úgy a' kiknek forró-hidegben a' hasok for-
ron, bűdöfien tisztul, és a' kik nagy vér-folyást
szenvedtek. Ugyan-is: a' gyomornak a'
fövel szoros egyezése van, úgy hogy akár
mellyikben támadjon fájdalom, a' másik-is
szenved miatta: a' hideg-lelősökben pedig a'
forró melegség a' téjnek egybe-sluvását 's
azután meg-rothadását a' gyomorban-is nem
külömben fietteti, mint itt a' külső árnek
vagy tuznek melege. De a' hideg-lelősöknek
gyomrok is többire szorúlva van, mellyet a'
savanyu tej-túró nevelne; a' szorulás pedig
a' *Spasmusokat*, forróságot öregbitené. A'
nagy rágással-járó has-menések-is, rend sze-
rint az étes, etzetes, rágó *materiától* vagy-
nak; mellytől a' téjnek egybe-túródzása 's
azután való gonofzabb el-rothadása, (mint a'
magában meg-febesült vagy meg-évődött saj-
nak

nak íze 's szagja-is meg-mutatja) rend kívül nevededik, és azzal ártalma-is terhesedik.

AVICENNA-is a' téjről épen így ítelt: *Sylac acidum fit in ventriculo, ubi eo vertigo, syncope et punctura in ore stomachi oritur, et quandoque accidit inde cholericus passio mortifera.* A' gyomorban meg-savanyodott téjmi-feje nyavalyákat szerez.

DIOSCORIDES-is L. II. c. 66. a' lép és majdagadással, hús-mofadék forma has-menéssel, nyavalya-töréssel, fő-szédüléssel, inakbéli erőtlenséggel, fő-fájással bajlódóktól tiltja a' tejet. *Ballonius*ból hoz HOFFMANN egy példát elé, a' ki a' vér-hasban lévén, sok egyéb orvosságok után, az Orvosok' tanásából magát friss tehen-téjjel való élésre fogta-vala: a' melly az ő gyomrában meg-turódzván, képtelenség melly nagy szenvedései, ájulási 's egyéb terhes változásai következtenek tole. *AMATUS Lusitanus*ból-is mást: hogy egy ember vér-hasban meleg tejet iván, az az ő gyomrában meg-turódzott, mellytől szörnyű gyomor-rágást kapott, és midőn azt ki-akarná hányni, kevésbe múlt-el, hogy tőle meg-nem fulladott. Hasonló ártalmát tapasztalták a' tehen-téjnek a' vér-hasban *Forestus* 's más szemes Orvosok-is. Ide-valók *Aëtius*nak *Terrab. Serm.* II. c. 94, a' téjnek ártalmáról tállátató szavai: A' téj, úgy mond, mellyben sok savó van, ha szinte valaki mindenkör a'-val élne-is, leg-kevésbé ártalmos. Az olyan téj ellenben, kivált gyakor éléssel, mellynek kevés savója és sok sajtja van, nem mindeneknek bátorságos; foképen azoknak, a' kiknek veséik a' kő-szaporításra hajlandók, kárt téshen: meg-dugja ez a' máját-is hamar, ha a' benne lévő ereknek végei szorossak. az arenában es belső-rézek' dugulásai-ban felelmes.

HIPPOCRATES ezeket egy különös históriával világosítja L. III. *Épül. aegr.* 13, *Apollonius*nak, úgy mond, a' belső-rétzei nagyok valának, és a' mája körül szüntelen való sajdalom vala, 's a'val (*icterus*ba) sárgaságba-is esett, széllel el-tölt, a' színe el-fejéredett-vala, költ, sekütt: sok nyers téjjel és főtt téj-

némüekkel, juh, ketske-téjjel és egyéb rozsz ételekkel élvén, mindeniktől rozszzabbúl lett; a' hideg-lelése meg-mérgeledett, a' bafá meg-ízorúlt, a' vizelete vékony 's kevés lett 's a' t. míg 30, napok múlva meg-is holt.

Nem lehet, *ugy mond* ezek után a' nagy *Mdsóknek* **HOFFMANN** *Dissert. cit. §. 72,* egész bátorság-
kiknek nem gal adni a' tejet se eledelül, se orvolságul az
bajznos? olyanoknak, a' kiknek puha, lágy hűtök van; az ereik fokak és vékonyak benne; a' kikben az egészen vér-erekből készült belső részek, minémüek a' tüdök, máj, lép, vesék, a' fok nyúlós sűrű vértől nagyon meg-terheltettek és dugúltak; mivel féltő, hogy a' téjnek fajtós, vastag, enyves része ki-válván a' lavóból, ezt a' meg-tojulást és dugulást még nehezebbé tenné. Annyival-is inkább tehát ártalmosak mind ezeknek az olyan enyves eledetek, mellyek téjben főzetternek: mint a' liszt-láng, 'semlye, ruskafa, paréj, laska 's több e félék, mellyek a' tejet, a' mint volt, annál-is nyúlósabbá és enyvesebbé tészik.

Ezeket előre meg-értvén, könnyű lészen már meg-tordítva által-látni azt-is: *Kiknek le-*
minemü te *gyen téjjel élni bajznosabb es bátorságosabb?*
jek ártat- Azoknak t. i. a' kik most közelebből meg-
lanubók? jegyzett környül-állások között lenni magokat nem tapasztalják. Ugyan ezekből önként kikerekedik az-is: 1.) Hogy a' vékonyabb természetü, kevés fajtal biró 's meg-lem savanyodó téj, mellyet a' kéro't nem rágó állatokból, kivált a' szamárból fejnek, fokaknak nem lehet hasznos, a' kiknek a' kéro't-rágó tehenek', juhok' 's ketskék' fajtós teje nagy kárt tehetne. 2.) Hogy ha a' tehen-téjnek túróját édesen ki-vehetnők, vagy meg tudnók akadályoztatni, hogy az egybe ne túródék 's meg-ne savanyodjék: nem vólna többé lenkinek oka a' tehen-téjtől-is annyira tartózkodni. Mellyre nézve, a' **HOFFMANN'** édes fejtér *savója*, mint alább bővebben meg-fogjuk

érteni, iök állapotokban, a' rend szerint való favó felett nem ok nélkül betsültetik.

§. CLXXVI.

Következnek már, hogy által-lépnénk azoknak szemlélésere-is, mellyek a' téjből készítettnek. De minekelötte a' lenne, szükség léfzen meg az állatok' teje közt lévő természeti különbségről-is valamit meg-jegyeznünk.

Az *Afzszony-ember-téj* igen sűrű, kövér és édes. Innen a' száraz betegségben, vagy egyéb nyavalyákban el-fogyatkozott erejü, megszáradt testü és tsipösült vérü szemellyeknek igen hafznosnak tartatik, kivált ha a' tsetsből szopattathatik a' ki. Vagyon ugyan-is a' téjbe, míg az emlökbe vagyon, holmi igen hathatós és az inakot tsudaképen elevenítő vékony rész, melly mihellyt az *aerre* ki-kerül, tsak hamar egészen el-repül. Ez minden egyéb téjnél bővebben, könnyebben, szaporábban táplál. De felettébb való vékony kövérsége miatt leg-hamarébb-is meg-keferedik és rothad.

A' *Jub-téj* mindjárt az *Afzszony-ember-téj* után vagyon; de jóval fajtosabb, durvább és savanyubb.

A' *Tehen-téjben* a' fajtos rész ennél-is bővebben, a' 'sír pedig kevesebb mértékbe vagyon. Innen, nem tsak nehezebb emészthető, hanem iukább is szorit, az erekben-is hamarébb megdugul: melly szerint azoknak, kiknek a' tejet ártani mondottuk, e' leg-hamarébb meg-árthat.

A' *Ketske-téjbe* mind a' 'sír mind a' fajt kevesebb, de a' favó több 's sósabb-is. Innen nem is alufzik vagy túródzik ez olly hamar egybe

a' gyomorba, nem is szorít, sőt bővetske éléssel, a' hasat meg-indítja: az erekben sem dugul meg, sőt hathatós vékony savójával azokat-is, a' mellyek meg-voltak dugulva, ki-vési, ki-bontja, a' vizelletet űzi, és így a' vért-is vékonyítja 's tisztítja; hevesít 's nedvesít-is. Némellyek ezen végekre a' fekete ketskének tejét jobbnak tartják. De bizony a' szörnek színe mi külömbseget tevéhen a' tejbe nehéz volna meg-magyarázni.

A' *Kantza-téj* a' ketske-téjnél-is vékonyabb és savósabb: mellyre nézve az említett végekre még inkább ditsértetik. Nálunk ugyan ritkán élnek véle, hanem néha bizonyos nyavalyákba. De a' *Tatórok* minden állatok' teje felett betsülik, és mint a' vizet éjjel nappal iszszák.

A' *Szamar-téj* egyebekben a' kantza-téjtől kevelet külömböz, hanem hogy valamivel még is vékonyabb és édefebb. Es így, minthogy egész erejével az egész testet, savójával a' nedveségeknek taknyos enyveségét el-ozlatni, és a' *Spasmusok*at, fájalmokat le-tsendesíteni, fajtos erejével a' belső romlásokat és sebeket meg-forrasztani minden egyéb-féle állatok tejénél alkalmatofabb. Innen vagyon, hogy eleitől fogva, a' izáraz betegségben, köhögésben, vér-pökésben és egyéb mejjbéli nyavalyákban, úgy az *arenában*, *köszvényben*, *scorbutusban*, *colicában* és mindennemű *spasmodica affectiókban*-is az égig magasztalták az értelmesebb Orvosok. Kivált a' vén embereknek ez igen sokat használhat, ha a' mint ki-fejik ezt úgy jó melegen gyakran és bőven hörpölik. A' ki *Szamar-téj*-re szert nem tehet, a' *Fr. HOFFMANN'* ítélete izerint, a' le-írt nyavalyákba a' kantza vagy kets-

ketske-téjjel-is hasznoson élhet : sőt a' juh és tehén-téjnek fejer savóját-is ihatja. De hogy a' téjjel való *cura* jobb és hasznosabb legyen, szükségesnek tartja 1.) hogy előre, és azután-is minden héten egyszer, valami gyenge *laxativá*-val a' gyomor és belek tisztittassanak-ki. 2.) A' marha, mellyből a' tejet fejik, legyen közép idejű és húsu, járjon a' mezőn szabadon jó fűbe, és igyék tiszta folyó-vizet. 3.) Igya a' beteg a' tejet azon melegen, a' mint ki-fejik, ebéd előtt öt órákkal, fél fertályon el-kezdvén, és négy napok alatt egy ejtelre, sőt ha szükség léfzen fellyebb-is hágván: igy nyújtsa ezt ket vagy három hónapokig a' nyavalya' természeté és nagyságához képest. 4.) Ez idő alatt semmi nehéz emészthető, szelet tsináló, savanyu ételt és gyümöltsöt ne egyék, húst-is igen keveset, se sert, se bort, se égett-bort ne igyék. 5.) Estvénként végyen valami *absorbens* és szelet oszlató porotskát. Meg-jegyzéft érdemel közönségesen a' téjről az-is, hogy ennél az erős *purgatiók*, hánytatók, és akármi nével nevezett méreg' erejének ki-óltására-is egy bizonyosabb és hasznosabb orvosság nem lehet, ha ki ezt mindiárt lágv melegen bőven iszsa. *DIOSCORIDES Mat. Med. L. II. c. 66.*

Az állatok' teje közt lévő külömbsegről és annak mivóltáról, fellyebb már, midőn a' hússal élő állatok' tejét a' plántákkal élőkétől : a' plántákkal élők közt-is a' kérőt nem rígó állatokét a' kérőt-rágókétől bizonyos dolgokban külömbözni meg-mútattuk-vala : a' szükségesebb jegyzéseket fel-tettük. Itt azért még ezen §-nak fundamentomos ki-világosítására, azt a' *propurtiót*-is, melly a' *SPILMANN*' és *YOUNG*' próbái szerint, a' köz-

tünk fejni szokott állatok' tejében annak különös réizeire nézve tapasztaltatott, fel-tenni szükségesnek ítéltem.

Két (24, *lotos*) font, mellyel élnek a' Patikákban, *Afzszony-ember-tejből* lett *fel* vagy *olaj* 3, *lot*: a'ból igen gyenge *vaj* készült 1 1/2 *lot*: a' meg-maradt tejből *vaj* forms, igen gyenge és hamar rothadó *túró* vagy *sajt* fél *lot*: a' savója ki-szárasztva hagyott *száraz materiát* 3, *lotot*. Ugyan e'féle *tiszta savó*-ból 8, *lotból* vettek-ki *nád-mézet* hol 58, hol 67, *gran*.

Az állatok' teje minden részének mer eke szerinte nem különböz?

Annyi *szamar-tejből* lett *fel* 3, *könting*, mellyből *vajat* készíteni leg-kissebbet seim lehetett: *sajt* hasonlóképen 3, *könting*: a' savója ki-szárasztva hagyott 2, *lot* és egy *könting* *száraz materiát*: *nád-méz* 8, *lot*: *tiszta savó* jött-ki 80, 82, *gran*.

Ismét annyi *kantza-tejből* *fel* 3, *könting*, *vaj* semmi: *sajt* 4, *lot*: a' savóból *maradt-fenn materia* 2, *lot*, egy *könting*: *nád-méz* lett 8, *lotból* 69, 70, *gran*.

Ismét két font *ketske-tejből* *fel* 2, *lot*: e'ből *vaj* 2, *könting*: *sajt* 6, *lot*, 3, *könting*: a' savóból *materia* *maradt-meg* 6, *könting*: *nád-méz* 8, *lot* savóból lett 47, 49, *gran*.

Annyi *juh-tejből* *fel* 4, *lot*: e'ből *gyenge, lág*, *fejér színű vaj* 3, *lot*, 2, *könting*: *tömött, kemény* *sajt* 8, *lot*: a' savóból *ki-szárasztva* *maradt szárazon* 6, *könting*: *nád-méz* 8, *lotból* készült 35, 37, *gran*.

Annyi *teben-tejből* *fel* lett 3, *lot*: e'ből *jó tömött sárga vaj* 6, *könting*: a' tejből *sajt* 6, *lot*: *savójából* *maradt-fenn* 2, *lot*: *nád-méz*-ből 8, *lotból* 53, 54, *gran*.

Annyi *biál-tejből*, *télben* *magában* *meg-aluva* *vált* vagy *jött-ki* *tej-fel* 6, *lot*, 1, *könting*: e'ből lett *tömött* *fejér vaj* 6, *lot*: *sajt* vagy *túró* 7 1/2 *lot*: a' *fenn-maradt* *savó* *ki-szárasztván* *hagyott* *száraz materiát* 1, *lotot* 1 1/2 *köntinget*.

Szükség pedig ezekre a' próbákra az egy-

egyszeri fejés tejet egészen fel-venni: vagy ha annyi nem kívántatnék, néhány részekre külön-külön fejve, mindenikből egy-aránt tölteni. Mert, a' mint fellyebb megjegyzetük-va, az elsőben fejt tej leg-soványabb; az utolsó leg-kövérébb vagy síróslabb szokott lenni.

A' kik az *Aszszony-ember-tejet* édesen lassú tűznél egészen ki-szárasztották: kaptak 32, *lotos* fontból, (mellyel élnek a' piatzi vásároknban) édes száraz részt 6, *köntinget*; a' *szamár-tejből*-is épen annyit: a' *kantza-téből* 2, *lotot*: a' *juh-tejből* 4, *lotot*: a' *ketske-tejből* 3, *lotot*, egy *köntinget*: a' *tehen-tejből* 3, *lotot*, 2 *köntinget*: a' *bial-tejből* 7, *lotot*, 3, *köntinget*, mellynek kevésbé meg-pergelődve, különös kedves szagja volt.

Melly két rendbéi próbákból ki-tettzik, hogy ha az állatok' tejét *veköyságára*, és így az ereken szabadabban lehető folyására nézve egybe vetjük: a' *szamár-tej leg-vekönyebb*; azután az *Aszszony-ember-tej*: ez után a' *kantza*, *ketske*, *tehen-tejek*: *leg-vastagabb* a' *bial-tej*. Továbbá: hogy *'sörös voltára* első a' *juh-tej*, ez után rendel vagynak a' *ketske*, *tehen*, *kantza*, *Aszszony-ember* 's *szamár-tejek*. *Savója leg-több*, leg-édesebb és tisztább 's következésképen, ha élni akarunk véle, mind táplálni, mind orvosolni leg-alkalmasabb van a' *szamár-tejnek*; az után rendel következnek az *Aszszony-ember*, *tehen*, *kantza*, *ketske* és *juh-tejek*' *savói*. Ha *megfontoljuk* vagy *lotolják* a' tejeket: leg-nehezebb a' *szamár-tej*, ez után van az *Aszszony-ember-tej*, ezután a' *juh-tej*; ennél könnyebb a' *tehen-tej*; ennél a' *kantza*; ennél a' *ketske-tej*. Ezeket tehát e' szeriut egybe-vetvén, az a' rend, mellyet *Fr. Hoffmann* után elébbi Írásunkban követtünk, annyiban változik, hogy az *Aszszony-ember-tej* helyett leg-bátrabban *szamár-tejet* lehetne minden tekintetre nézve adni. A' *tehen-tej* pedig, annyival-is inkább a' *bial* és *juh-*

ki-szárasztva.

mellyik
vekönyább
mellyik
vastagabb?

édesebb?

nehézebb?

egészebb?

juh-tejek, a' kis gyermekek gyenge gyomrát leg-inkább terhelik 's hamarébb-is meg-rontják: a' nagy embereket ellenben, ha az ő belső-részeik hozzá valók, ezek a' valtag tejek leg-hővebben és gazdagabban táplálják. A' szamár, Afzszony-ember, kantza, ketske-tejek pedig nem annyira tápláló, mint orvosló erejekre nézve magasztaltattak.

A' téjnek
orvosló
hasznai.

A' mi a' tapasztalásokot illeti: azok a' téjnek erejét az orvoslásokban-is eleitől fogva sokképen ajánlották. MARCELLUS *Burdegalenfis*, köz nével *Empiricus* (a' kiről azt jegyzi-meg HALLER *Biblioth. Bot. T. I. p. m. 157*, hogy leg-első Keresztény Orvos e' volt, és hogy volt a' Nagy *Theodosius* Tsászar' Udvari fő Orvosa) *Comment. in Hippocrat. L. I. de Morb. mulier. p. 205*, azt írja, hogy a' téj az egészségre nézve hajdon mint valamelly meg-mozdúlhatatlan vas-matska: a' nyavalyákra nézve pedig, mint minden orvofságoknak feje úgy tartatott, 's alig volt egy nyavalya, mellyben ez elé nem vétetett-vólna. Tellyesek bizony a' HIPPOCRATES' Könyvei mindenütt a' téjből készült orvofságok' ditséretivel. *Nyo. Jac. WEPFERUS* a' közelebb múlt *Seculumban* néhány Választó-Fejedelmek' fő Orvosa, és a' mint HOFFMANN szóll róla, a' *Helvetiai* Orvosok' ékestege, egy levelében más *Doctör* barátjához a' téjről így ír: *Certe Divini aliquid in lacte latet! Antehac nunquam credidi Jem, nisi id comperi Jem. Vidi his meis oculis quasi novos homines inde factos fuisse. Nam legitimo ejus usu habitum firmiorem, colorem nitidiorem, et vires robustiores plurimi acquisiverunt.* az az: Bizony valami Isteni dológ van el-rejtve a' téjben! A' mellyet ez előtt soha el-uem hittem vólna, ha tulajdon szemeimmel nem láttam vólna, hogy ettől nem csak újjakká lettenek az emberek. Mert e'ből rendes éléssel keményebb testet, szebb színt és nagyobb erőt sokan nyertenek. ARE-

TRAEUS L. VII. de Morb. Chron. nem kételkedik állatni, hogy ha a' száraz-betegségbe es-
tek tejet bőven lokáig innának, semmi más betegség
orvofságra szükségek nem volna. De a' mint ellen kik-
CELSUS L. III. c. 22, igen helyyefen int: ha nek basz-
zalóságos a' száraz-betegség, azt elein mind-
nál? gárt kell orvosolni: mert ha erőt vett, nem könnyen lehet meg-gyavitani: elein pedig mint minden egyéb hójszás es nehez febriculákban, vagy hideg-teleős-forrózásokban a' tejet nagy házzonnal adhatni. A' mellytől, míg a' febek nagyra nem nevedrek, vagy meg-nem kövedrek, a' kik véle jó darab ideig éltek, sokan meg-gyógyultak. HIPPOCRATES magais Sect. V. Aphor. 64, jóvallja: hogy a' kik forrosztató hideg-teleések közt el-száradnak, tejet igyanak. RIVERIUS Observ. 78, Cent. II. ezt egy Monspetiumi 25, esztendő Leányzónak példájával erősití, a' ki éjjeli nappali terhes köhögései, szüntelen-tartó álmodlansága, mejjfájása és forrótsága miatt egészen el-izáradott's fok időtől fogva ágyba esett vala: egy hónapig szamártéjjel élvén, újra tökéletes egészségre kapott. Hasonló, sőt a' fok geneztéses pökések, éjtszakai terhes izzadálok miatt még veszedelmesebb Uri Afzszonyt és Uri embert ír Fr. HOFFMANN Dissert. cit. §. 21, et 22, hogy a' szamártéjtől mindenek' tsudájára nehány hetek alatt szépen meg-gyógyultak. GALENUS L. V. Metb. med. c. 12, az el-nyomorodott hefticás betegeket téj innya Neapolisnak Takiae nevü helyységébe, a' hol az aernek és luveknek jótsága miatt, a' marháknak különös jó-téle tejek vala, feregenként szokta-vala Rómából által-küldeni.

Nem kevésbé tsudálatos és kívánatos haszna van, így is továbbá HOFFMANN l. c. közzvény §. 23 a' szamártéjnek, azoknak a' kegyetlen ellen. sájdalmoknak, mellyeket a' testben el-szaporo-
dott és meg-mérgeült sós nedvességek a' kezekben, lábokban, tsipő-tsontokban az izek körül lévő inas érzékeny hátyákban meg-
üle-

szamártéj' dit e-
retti.

ülepvedén, a' magok rágásokkal okoznak, enyhítésére és idővel egészen való ki-öltésira-is. HIPPOCRATES *L. de Intern. affect.* a' köszvényefeknek, az ő beleiket előre *clysterrel* és holni gyenge *laxativával* ki-tisztítván, savót és szamár-tejet parantsol adatni. CELSUSBÓL olvassuk *L. IV. c. 24.*, hogy némelly köszvényefek sokáig szamár-tejet iván, azzal magokat úgy ki-mosták, hogy ettől a' gonosztól egész életekben meg-menekedtek. Ennek bővebb hitelére sok újabb Orvosok' tapasztalásait-is hozzá-elé HOFFMANN, mellyekhez a' magáét-is hozzá-téski ezen szókkal: *Nos etiam plena fide testari possumus, quod praemissis lenioribus laxantibus ex manna et syrupo rosarum solutivo, adjectis absorbentibus, lactis caprili, si non haberi potuit asinum, potum, remotis omnibus aliis cibus et potulentorum generibus per aliquot dies continuatum, utilissimum deprehenderimus, ut dolores inde et mitiores et breviores redditi fuerint, et alia consuetasumptomata plane cessaverint. Plures certe novimus podagricos senes, qui asinino lacte primis tribus diebus cum manna sumpto, et postea illo solo per hinas septimanas continuato, mitissimos inde dolores experti sunt, quum intermisso bujur praesidii usu dolores acerbissimi et contumacissimi per aliquot menses illos lecto affigerunt.* A' fordítált rövidségért el-múlatom. Azt mind-azáltal itt-is nem tagadhatni, hogy köszvényes nyavalyában-is könnyebben és bizonyosabban ollyankor használ a' tej, ha a' beteg még ifjú rendű, a' nyavalya nem régi, nem teneklett valahol meg, köves, meszes daganatokat nem tsinált, nem-is jár nemzetségre.

kiknek
használ
bizonyo-
sabban?

A' Scorbutusban vagy sullyben, a' hol a' vérnek vastagabb vagy véres része megsósúlt, tsipősült, vastagúlt, nyúlósúlt és rothadt, (nem külömben mint a' köszvényben annak vékonyabb vizes, kotsonyás része) 's e' miatt osztán a' húfos részekben meg-rekedt, 's ott az állásban és melegségben el-

rot-

rothadt, és ez által annak durvább fava jobban-is meg-tsipósult, az ereket el-rágta, a' testben kékségeket, fekélyeket szerzett, a' tápláló nedvességet el-rontotta; a' honnan az egész test el-erőtlenült, el-szintelenült, fájdalmokkal, görts-fogáffokkal meg-töltt 's a' t. E'ben az állapotban-is, úgy mond, a' téjnek kiváltképen való hasznát vehetni. EUGALENUS L. de Scorbuto p. 62, a' téjről nevezetesen így szól: *Vidi frequenter cum laetiore colore u morbo surrexisse, qui lacte et lacticiui in morbo usi fuerunt, quam qui ex Medicorum praescriptis vixerunt.* Láttam sokszor, hogy a' kik a' Scorbutusban téjjel és téj-némüekkel éltenek, jóval szebb színek és egészségek lett, mint a' kik Orvosok által gyógyítottak. Feles példákkal bizonyítja HOFFMANN is ezt a' maga sok rendbéli súlyos vagy Scorbuticus betegekben tett tapasztalásaiából, mellyeket a' szamár-téjjel és más-féle tejekkel élő személyekben ő maga látott. ETTMÜLLER is Dilucid. in Zool. Schröd. T. II. p. 162, így ír: *Lac convenit in temperanda humorum actio, specificè in scorbuto, adeo ut in illo curando nil sit melius; imo est divinum et praestantissimum remedium.* az az: A' téj a' nedvességek' tsipóságének engesztelésére igen alkalmas, különösen a' Scorbutusban, úgy hogy ennek orvoslására jobb semmi nintsen, sőt ez épen Isteni és tsalhatatlan orvosság.

Midőn az epe-sárnak forró tsipósága a' belekben nagy rágálókat, öszve-vonódásokat a' leg-ter-szerez, mint a' Convulsiva, vagy görtsel-já-befebb forró kölikában szokott lenni, olyankor-is a' ró kölikák-szamár-tej, az ó édes savójával azt a' tsipósá-ban. séget fel-elegyítvén, kövérségével rágó, égető, éles réizeit bé takarván, azt szépen ki-óltja; sérteni nem engedi; a' belek' rántzai-ból ki-áztatja, és az al-felen szép tsendelen ki-hajtja. HOFFMANN Dissert. cit. §. 2. a' Ballonius' experientiaját L. Epid. p. 98, e'ben a' dologban maga ítéletével-is meg-erősíti és hely-

helyben hagyja: *In doloribus colicis iisque bilosis lactis usum valde contulisse vidi.* Es HIPOCRATES' szavait, a' ki a' forró epe-sártól való has-menésben, a' mint előbb meg-jegyeztük-vala, a' tejet ártani mondotta, ök is mind ketten csak olyan állapotra vizsik, mikor az embernek nagy belső forrósága és hideg-lelése van, mellytől a' tej a' belekben meg-romolna. Mert egyébként, úgy mondanak, ha a' tej *clysterül* a' beleket enyhíteni olly hasznos, mit ártana az, ha fellyül mégyen is a' gyomorba?

mikor
hasznos?

néha a'
hysterica
és hypo-
chondri-
ca nyava-
lyákban-is
ditsérete-
sen viselte
magát.

A' *hysterica* és *hypochondriaca* nyavalyákban-is (ha a' belső részek meg-dugúlva nintsenek, és a' beleket az etzetes takony el-nem lepte) a' tejet hasznosnak tapasztalta SYDENHAM *Op. p. 425: Mulieres aliquae cum affeclibus hystericis diu conflictatae, maximeque ea specie, quam ego colicam hystericam appello, tandem solo lacte aliquamdiu vescentes convaluere.* A' *hypochondria* nyavalyában különösen, a' hol egyébként a' tej igen gyanus eledel, a' szamárt-tejet nád-mézzel és kevés porrá tört *Senna*-levéllel 40, 's több napokig innya *Bened. SYLVATICVS Cent. I. Obser. 65,* felette ditséri; úgymint a' mellytől a' belek' hárttyái közt meg-üledett sűrű vér leg-szebben ki-ázik, meg-hígul, meg-édesül; a' *fibrák* egybe-kutzorodási, szárazsági meg-engesztelődnek, ki homolnak, meg-lágyúlnak. Ugyan ő épen ezen okokból a' *melancholiában* és *maniában* is e'ből így el-készítve négy öt *unciát* innya reggelenként nagyon jóvallja; öregbitvén a' téjnek *laxáló* erejét, ha kívántatik, *mannával*-is: *id quod multoties felici successu a nobis factum testatur,* így fejezi-bé az ő szavait HOFFMANN *l. c.*

A' vén emberekben nagy részén el-száradott vén radván a' ki-gozólgó eretskéék, minden nedveségek meg-szoktak tsipősülni, melly miatt embereken utoljára a' belső forróság, hideg-lelés erőtlenség, el-száradás, álmodlanság, vizketeg-

ség 's a' t. meg-emészti őket. Ezeknek e-
 háritására-is a' téjnél, a' mennyiben ez az
 ereket lágyítja 's engezteli, a' nedvessége-
 ket-is édesíti, ki-válva az ember-téjnél, az-
 után a' szamár-téjnél TRALLIANUS és más ré- a' szamár-
 gi Orvosok után HOFFMANN semmit jobbat tej fokát
 nem tart. Mert ez, úgy mond, egyszer'smind segít.
 az ő erőten természeteket elevenítő jó-féle ned-
 vességgel erősíti, könnyen emészthető; az
 ő testeiknek öszve fugarodott eretskéikben-is
 szépen el-terjed; egyszer'smind étel-is, ital-is.

DIOSCORIDES L. II. c. 75, közönségesen
 minden külső belső ki-sebefedésekben, a' bőr-
 nek felettébb-való kinos viszketegségében, a'
 testnek ki-fakadozásában, fel-tsattagzásában, kinos
 és a' nedvességeknek meg-veszésében, a' te-
 jet szin-mézzel vagy sóval elegyítve nagyon
 ditséri. GALENUS-is L. X. de Simpl. Medic.
 fac. c. de Lact, szamár-tejet innya a' méh-
 nek, veséknek, viz-hó-jagnak, szemérem-test-
 nek ki-sebefedéseiben jóallja. A' frantzu-
 ból való lassu hideg-leléssel el-szárazító és meg-
 emészto sebek ellen-is halznoson adta ezt Be-
 ned. SYLVATICUS. Úgy tapasztalta ezeket egy
 Hadi-tisztben Fr. HOFFMANN. HERODOTUS
 említi, hogy hajdon Euryphon, az öreg és
 egyébként el-fogyatkozott emberek' erejének
 's életének fenn-tartására a' szamár-téjhez
 egyedul bizott. HELMONTIUS ezt a' szamár-
 nak hozsizu életéből magyarázza, úgy tart-
 ván hogy az Archaeus a' szamarokban igen
 erős és tartós volna 's ez által volna a' te-
 je-is az öregeknek olyan halznos. HEURNI-
 us aphor. 6. Sect. V. Hipp. a' téjnek ditsére-
 teihez ragasztja, hogy az a' vén emberek'
 bőrit 's ortzáját-is a' rántztól meg-örizné.
 Poppeu Nero Tsászárnak jeles élete' párja öt
 száz nem régen tsikózott vagy vémhezett
 szamarokat hordozott akár hova ment maga
 után, hogy azoknak új tejből magának ert fere-
 mindennap feredöt készítettessen bőre' sejtérsé-
 détt?
 gének és gyenge símaságának fenn-tartására,

belső ki-
 sebefedések
 ben.

az öreg
 emberek-
 nek erejek'
 és szinek'
 meg-adi-
 sában.

DIO CASSIUS *Hist. Rom. L. LXII. p. m. 713,*
 PLINIUS *L. XI. c. 41.* A' melly, mások szerint-is, e' végre nem vólt haszontalan foglalatóság.

Méreg ellen való erejétől a' téjnek emlitem a' Régiek közül rövidség' kedvéért tsak *DIOSCORIDEST*, az újjak közül *Fr. HOFFMANN*T, mint ezen dolgokban-is leg-hitelesebb tanúbizonyosságokat. *Lac autem*, így ír *DIOSCORIDES Mat. Med. L. II. c. 66. recens etiam efficacis est contra rosiones et inflammationes a medicamentis exitialibus factas, uti a cantharide, pithecampa, salamandra aut bupreste, auripigmento dorgento, aconito aut ephemero.* *HOFFMANN* pedig *Dissert. cit. §. 6.* e'hez még közelebb szóll, és a' maga ítéletét világosabban ki-adja: „A' téj, úgy mond, majd minden, féle állatokból a' leg-gonoszabban rágó mérgek ellen, akár *minerákból*, akár *plántákból*, akár az élő-állatokból valók légyenek, mellyek halálos munkájokkal magokat minden-felé régen ki-tzégéreztek, olly hathatós, olly engesztelő, mérséklő és el-óltó erővel bír, hogy (a' rágó savanyu *Spiritusok*on és mérges gombákon kívül) akár mi-féle mérget vett személy, ha ezzel idején-korán, jó móddal és elégséges mértékkel élhet, a' veszedelmet tsalhatatlanul elkerülheti, úgy-hogy az említett okokra nézve méltán lehet kételkedni, ha légyen-e a' téjen kívül az egész természetben illyen kélz, hathatós, ditséretes és bizonyos *antidotum.* “

Utoljára : a' *Tej-curának*, vagy *téjvel-való orvoslásnak rendiről és módjáról*, az említett állapotokban, minthogy ennek a' dolognak is szerentsés vagy szerentsétlen ki-menetele nagy részén az okos éléstől függ; szükség lész az elébb el-mondottak mellett még e' következő *regulákat-is meg-tartani:*

A' tej-curát a' Medicusok három gradus-ba tézik: *in levem, mediocrem et strictam.* az az: könnyebb szerrel, közép módon és szorosan folyónak.

A' könnyebb szerrel való Curában csak reggelként, hat vagy hét óra tájban, ebéd a' melly előtt 4, órával iszszák a' szamár vagy ketske-tejet azon melegen, a' mint ki-fejik, vagy nyű szer-a' tehen-tejet felénnyi árpa-vízzel elegyítve, *rel foly.* mindennap egy formán 12, vagy 24, *lotig;* vagy 12, *loton* el-kezdve és négy-négy *lotta* naponként más-fél vagy két fontig fel-hágván; és e' szerint utoljára le-is szállván. E'ben ebéd 's vatsorakor egyéb jó-féle 's nem ne-héz emészthető eledelkkel-is élni.

A' közép-szerű tej-curában ebéden-is csak olyan eledelk engedtetnek, 's azok-is szűken, *közép-sze-rint meg-szoritva.* épen éhségsől, hogy az ember' ereje igen el-ne szakadjon, gyomra el-ne erőtlenüljen, mellyeknek a' téjjel egy forma a' természetek: mint a' téjben ázott kenyér-bél, vagy korpával tartott tsirkék, kappanok, tejes borjúk, bárányok, ketske-gödölyék, hig tyúk-tojások, ris-árpa-gyöngy-'semlye-kásák, mondolák: vatsorán ezek-is szűkebben, és néha csak tiszta tej kenyér-béllel elegy; itatra-is tiszta víznél vagy árpával főtt víznél egyéb nem engedtetik, vagy téjjel elegyített víz.

A' szorofs tej-curában: 1.) A' beteg mindennemű eledelektől el-fogattatik, hanem csak a' szorofs tiszta téjjel él, vagy kevés fejer tzipó-belet *Diaetával folyó tej-cura.* tévén néha belé. A' tejet-is annyira itatják vele, a' mennyit gyomra el-gyöz, napjában három versen, reggel, délben, este: hogy a' tej a' gyomorban meg-ne savanyodjék 's túródzék, némelylek kilentz tiz *lorni* téjhez egy *lorni* nád-mézet-is szoktak tenni. 2.) A' beleket-is versenként gyenge *laxativakkal* ki-tisztítják. E' mellett a' kiknek belső ré-*bozsd-va-*izeik meg-vagynak dugúlva, (mellyet szen-ló *kefszűlet* nyes, halovány, sárga, komor ábrázatjokból,

hasfokban kívül-is érezhető csomókból vagy hűsoknak egész puffadtságából gyanithatni), azokat előre arra alkalmas nyitó sókkal, forró vizekkel, pilulákkal-is éltetik, vagy a' curát tiszta savón kezdik, és úgy mennek két három hetek múlva által a' tiszta téjre. Hippocrates azt jóvallotta, hogy az ilyenek elein szamár-téjjel meg-főve, vagy kantza-téjjel éljenek, minden reggel meg-iván abból 3, heminat, a' melly 36, unciát télzen: azután pedig tehen vagy ketske-tejet adatott nékiek. Prosper ALPINUS de Med. meth. L. VIII. c. 7. a' tüdőknék ki-febefedéseiben és egyéb elszaraszró nyavalyákban a' curát Afzízony-ember-tején kezdeni, a'ról szamár-téjre menni; a'ról ismét ketske-téjre tanátsolja. 3.) A' hol hívesíteni és a' beleket 's ereket ki-tisztítani szükséges, a' szamár-téj; a' hol táplálni-is kell, a' ketske-téj a' curára jobbnak tartatnak. A' köszvényeseknek a' tehen-téj, nevezetesen a' verefs és fekete szörű tehennek teje jóvalltatik, úgy, ha az egyfzer'smind jó kövér-is, a' borjut-is alóla ki-togták, bikával nem közösült, jó-féle füves, oldalos, száraz helyeken legelődik, nem pedig alatt-való, tós, vízenyős helyeken, a' hol fok mérges füvek teremnek, télben jó szénával, vagy a' búzának zöld sziviből való ízénával, vagy az ő nyavalyáikhoz tartozó orvosi füvekkel élt búza-korpával elegyítve. A' Majusi idő, mint-hogy e'kor a' füvek meg-újultak, a' Té-curára az elztendőnek más részei felett alkalmas. 4.) A' kik szorosabb curára akarják fogni magokat, a'ra egyfzeriben által lépnek nem tanátsos: hanem spránként tejes ételken, és a' téj' természetéhez inkább közelítő eledelen kezdve, mind inkább-inkább megfzoritván kóstjokat, szokásuk természeteket a' téjhez, míg a' hideg-téjtől-is nem kezd irtózni a' gyomrok. Így olztán vigyék csak tiszta téjjel a' curát néhány hólnapokig vagy elztendokig-is, melly a' köszvényeseknek fok-

a' tejer
bogy kell
meg-üd-
lajztani?

a' szoro-
sabb téj-
curában
szükséges
jegyzetek.

fokszor meg-kivántatik. 5.) Ha a' cura köz-
ben forróságok lenne, vagy a' torkok *inflat-*
málódnék: elegyítsenek a' tej közti felénnyi *sté-fordul-*
tisztá vagy árpával főtt vizet. Ha a' hasok *baó nya-*
igen meg-higulna, a' tejet főzzék-meg 's té-
gyenek belé egynehány *valyák'*
gran sót: ha meg-
fzorúlna, *Rhabarbarumot*, vagy Angliai sót
igyanak-bé a' téjjel. Ha nagyon szomjuzná-
nak, étel kívül igyanak tisztá, vagy nád-
mézzel édesített vizet magára, vagy téjjel
elegy. A' curát pedig femmi egyéb okokra
nézve félbe ne hagyják, hanem ha hideg-le-
lések vagy erős fő-fájások vagy gyakor há-
nyások következnek. 6.) Erős *Commotiót* ten-
ni ugyan a' tej-cura alatt nem jó; de lovon, *egyéb*
fzekerén járni, vagy másként járogatni igen *Diaetá-*
szükséges: alunni sem tanátsos; jóllehet e' *nak módja*
nem annyira volna ártalmos. 7.) A' Tej-cu-
rának jó folyását jelenti, ha a' betegnek vi-
zelletje szalma-szín, nem-is igen verés, nem-
is víz színu, vékony; a' hasa rendszeren emészt,
nem-is igen szárazt, nem-is igen hígot mé-
gyen; a' hasa és két oldala fel-nem fűvödött;
szomjuzása nagy nintsen 8.) A' bortól, égett-
bortól, etzetes ételtől, az egéiz cura alatt
szorossan el-kell magát minden *tej-curdval* élök-
nek fogni.

§. CLXXVII.

Minthogy a' tej azért, hogy fajtos része
az erekbe fokszor meg-dugúl, vagy a' gyomor-
ba meg-túródzik, és azután meg-vész, nem
mindeneknek egyaránt bátorságos, azoknak szá-
mokra jobb lészén a'ból savót készíteni. De
tartasuk-meg, hogy a' magába meg-keferedett és
egybe-alutt téjből kivált savó nem olly hasznos,
mint a' mellyet óltóval, etzettel, borral, vagy
tzitrom-lével friss forralt téjből készítenek. HOFF-

MANN a' frís édes tejet lassu főzettel egészen ki-száraztja, ezután a' fenn-maradt fajtos részre annyi vizet tölt, a' mennyi vólt a' tej, és ezzel addig főzi, mig a' viz egészen meg-fejérül: így a' vizet ruhán által-szűri, és ezen fejer édes vizet a' rend szerint való favónál sokkal jobbnak tartja. A' fajtból utóljára nyomott fejer favó ettől keveset különböz.

A' Savó mi legyen? hogy készüljen?
 A' Savó mitsoda részeket foglaljon magában? a'
 miből áll?
 CLXXIII. §. alatt ki be'zéllettem. Itt azért, midön a' tejbéli részeknek hasznairól különösen is beszélni szándékozom. tsak azt részem az ott el-mondott dolgokhoz: Hogy a' Savón nem egyéb, hanem az élő-állatok' testében, mint valamely élő Chemiai műhelyben, a' plántákban előre ki-pallérozott, *sublimált*, igen vékony, hathatós, savanyu természetü sónak felette vékony, édes kövér földet vagy mucilagóval, sok viz között o'ly tsudálaton lett egybe-foglaltatása, hogy az, a' mint látók, valóságos nád-méznek tetsék: a' melly készülettől függ a' Savónak orvosló nagy ereje. Ugyan-is, annak vékony vize a' hathatós testnek minden ága-bogait, szorofs eretskőit, orvosló tekervényes g'andulát szabadon el-járja, és erejét hogy az azokban egybe-sült, túródzott materiát fel-mutatja-áztatja, meg-higitja: a' szigoru száraz fibrákat meg-lágyítja, hogy a' benne meg-állapodott nedveséget könnyebben által botsáfsák: a' vérben és egyéb nedveségekben el-szaprodott, erőt-vett, meg-tsipősült sós részt magához vévén 's el-ólvasztván széllyel hordja, ki-óltja, és az e' végre rendeltetett úton a' testből ki-viszi. Édes de savanyu természetü gyenge sava, hathatóson védekelő és ösztönöző szálkáival az erekben meg-ragadt és egybe-aszott, enyves, sűrű materiákat ott-is, a' hová a' víznek magára bé-hatni alig lehetett-

tett-vólna, ki-nyitja, széllvel-öfzlatja; a' res-tes, lágy, érzéketlen fibrákat mindenuntt ele-venebb mozgásra indítja: a' kövér nedvesse-geket a' rothadástól óltalmozza. Kövér édes *fulde* az egybe-fügorodott, meg-fizáradott edé-nyetskéket és hártyákat maga kenegetésével engelzteli: az igen fel-háborodott *Spirituso*-kat, vagy rendeletlen mozgásokat le-tsendesíti: a' meg-élesult, fel-gyüladott, égető sókat bé-hálólja, el-takarja s sérteni nem engedi. Ezek így lévén, onként ki-kerekedik, melly szélefen ki-terjedett orvosló ereje légyen a' favónak. Ezeken kívül *commendálja* a' *Savó* magát bővebben-is *kedves* ízével, *szag* nélkül *való völdtval*, minden *lárma és jeletmes ki-men-nel* nélkül *való zsendes, bátorságos munkájá-val*-is minden rendü és állapatu embereknek.

szélefen
ki-terjedő
nagy hasz-
nai.

Tápláló ereje-is a' favónak nem épen meg-
vetendő. Látjuk ezt a' major-házaknál, a'
favón nagyon meg-hízott ebek' és diúzók'
példájában. A' HALLER' itélete ízerint, a'
tavó az életnek fenn-tartására-is elégséges vól-
ta. E'vel magára néhány hólnapokig élt
PÖERHAAVE árpával fott vízzel elegy. J. FER-
GUSON magát 18, esztendeig tizta favóval
táp'álta. CELSUS, a' K. Sz. táján virágzott
Római Orvos L. I. c. 12, a' favónak készí-
téséről és hasznáról ennyit ír: *Dejectionem an-*
tiqui moliebantur variis medicamentis: in omni-
bus vero morbis dabant lac vel asininum vel ca-
prinum, eique salis paululum adjiciebant, idque
decoquebant, sublatisque bis, quae coiverant,
quod quasi serum supererat, bibere cogebant.
az az: A' Régiek a' hasat ki-tisztítani fok-lé-
le orvofságokkal próbálták: minden nyava-
lyákban pedig szamár és ketske-tejet adnak-
vala, a' mellyet kevésé meg-sózván meg-
föztenek, és a' mi benne öfzve-ment, azt ki-
vévén, a' fenn-maradt részt vagy savót a'
betegekkel meg-itatták. DIOSCORIDES, *Celsus*
után mint-egy 70, esztendőkkel élt, sókat jart

tápláló
erővel - is
bit.

régen has-
idgyitds
v e g e t t
bogy ké-
szitettek?

mitsoda
nyava-yak
banadták?

költ katona és *Medicus*, a' kinél az orvosi eszközökről a' *GALENUS*' bizonyítása szerint is lenki jobban nem írt, *L. II. c. 66*, a' favónak hasznát még-világosabban ki-magyarítja: *Serum ubi discessit a lacte, multo potensius ad purgationes redditur: datur, quibus sine acrimonia volumus dejectiones moliri: ut melancholicis, lepris, elephanticis et erumpentibus toto corpore papulis.* A' favó, úgy mond, minek-uránna a' téjtől külön vált, a' hafat jóval hatalmasabban purgálja: adatik az ollyanoknak, a' kiker minden tsipőtség nélkül akarunk ki-tisztítani: minéműek a' fekete sárral el-töltek, a' bél-poklofok, hasadozott bőrü régi rühösök, és a' kiknek egész testeken fok bibirtsók ütöttek-ki. *Aërius Tetrabibl. Serm. II. p. 87*, a' favó' hasznait még szélesebben terjeszti-ki, és a' tüdőknék, beleknék, vizeelő-hójagnak, anya-méhnek ki-sebefedései, és a' bőren-való ki-ütések, és a' bőrnék egyéb élefségei ellen; úgy a' köris-bogarak' rágata ellen-is, a' téj-favót innya tsudálatoson használni állatja. A' nagy *GALENUS*, a' favóból majd egész patikát, vagy *panaceumot* csinált, a' mint azt-is *Aërius* a' fellyebb nevezett helyen le-írta, 's mi-is fontos és helyes voltáért, ide által-tenni méltónak itéltük: „A' „tisztá favó, úgy mond, kiváltképen a' puhább testekhez illik, midőn azoknak csak „hasokat és beleket szándékozunk ki-sepreni: „Ismét a' kiknek beleik akármelley orvófságtól könnyen sebet kapnak, és a' kiknek „hasokat a' forró epe kinozza, és a' kiker „gyakor székre való kívánkozás sáraszt, melyet has-eröltetésnek mondanak, és a' kiknek veséjek, hójagjok, vagy méhek ki-sebefedett, és a' kik soványok, 's az étel „nem fog rajtuk, 's még-is *purgatiora* vagy „egyéb orvófságot nem kell a' favóhoz tenni. Hátron lehet ezt adni a' gyermekeknek, „afszonyoknak, véneknek ollyankor-is, mi- „kor

„kor a' *Caniculai* heves napokban minden
 „egyéb-féle orvolságok félelmelek. Leg-na-
 „gyobb háfzonnal élhet pedig akár ki favó-
 „val olyankor, midőn nagy erejű orvolsá-
 „got kívánó nyavalyái vagynak: minémuek
 „a' bőren való ki-ütések, kékségek, fakadé-
 „kok és akármelly bőrnek színét ki-rágó tsi-
 „pös sófságok, mint a' bél poklofság, régi
 „vakmerő mérges lebek, fon lévő óltvar és
 „tarjogozás, fzemnek szuntelen való tsipázá-
 „lá, fzem-hajak' meg-ruhösödése, ortzákon
 „lévő lóltófságok, hófzfazon tartó hideg-
 „lelések, és a' kik gyengélkedő egéfségek
 „közben víz-korságolon dagadozni kezdet-
 „tek.“ Lásd ezekrol HIPPOCRATEST-is *Secl.*

V. *aphor.* 64. „A favót pedig, úgy mond to-
 „vább *Aëtius*nál *GALENUS*, ki-ki a' maga
 „erejéhez mérsékelje; jóllehet keveset hibá-
 „zik, ha kelletinél többetskét meg-íszik-is:
 „mindazáltal ha mértékre kíván innya, öt
 „*bemindt* meg-ihatik.“ (Egy *bemina* a' Ré-
 „gieknél tett 12. *unciát*, a' mi mértékünk sze-
 „rint más-fél fertályt). „Mig tavaszfzal Ma-
 „juszban 's a' nyár' kezdetivel a' marhák lé-
 „vel tellyes frifs füvekkel bőven élhetnek,
 „a' favó-*Curá*ból leg-többet remélthetni.“
 Rendi és módja ennek-is épen az, mellyet
 elébb a' *téj-curáról* meg-irtunk.

A' favó-
curának
 rendi és
 módja.

Minthogy pedig ennyi mértékű favót nem
 minden gyomor szenvedhetné-el, böltsen inti
 Fr. *HOFFMANN* *Dissert. cit.* §. 33, az e'vel
 élni kívánókat, hogy a' gyengébb gyomruak,
 ha háfokat szándékoznak lavóval ki-tisztítani,
 főzzenek a' favóban *tamarindust*, havasi édes
 gyökeret (*Rad. polypodii*), vagy ólvaszfzanak
 belé *mandt*, bor-követ, *polychrest*-sót, *laxá-*
ló ró'sa, vagy *rhabarbars* *Cichoria-syrupot* 's
 a' t. Vértisztításra vagy vékonyításra-is, ha
 azon végekre háfznos füveket és gyökereket
 főznek-meg a' favóban, és úgy meg-szürve
 ísfzák, kevelebb mértékben 's rövidebb idő
 alatt többet segíthetnek magokon. *Messue*

A' favó'
 erejét hogy
 kell segí-
 teni?

A' ketske-
tej' savó-
ja di-
sér-
tetik.

a' fekete izorú, nem régen ellett, jó helye-
ken legelt ketske' tejéből készült savót min-
den egyéb tejekből való savóknál jobbnak
tartja. Ugy-is van, hogy a' ketske-savó a'
sűrű vér' vékonyítására, az edények' dugu-
lásinak ki-bontására, a' forró epének meg-hi-
vesítésére 's következképen a' szomjúság-
nak 's belső tüznek ki-óltására leg-többet te-
het; úgymint a' melly az olajos és fajtos ré-
szektől leg-inkább meg-szokott tisztúlni; és
a' rothadált ellenző savanyu sót-is leg-eleve-
nebben ki-adja. A' Teben-savó ugyan a' kets-
ke-téjnél tsípőlebben meg-savanyodik; de a'
fajtos és olajos résztől bajosabban tisztúl-meg:
's e're nézve az említett végekre a' ketske-
savóval nem ér. A' hol pedig a' vérbéli tsi-

A' sza-
pófséget kelletik édesíteni, és a' spas-
musokat
mtr-tej és 's convulsiókat tsendesíteni, mint a' befticban,
savója kik-scorbutusban, belső ki-sebefedésekben, feké-
nek basz-lyes külső nyavalyákban 's a' t. a' szamtr,
nyabb ' vagy kantza-tejnek édes fejer savója, vagy ma-
ga a' szamár-téj, a' melly vékonyságára a'
savóhoz leg-inkább közelit, fokkal alkalmato-
fabb. A' HOFFMANN' módja szerint készült

A' teben-
édes fejer savó-is, az említett végekre kevés
tejből ke-
szült fejer a' téjnek tsak leg-vékonyabb 's nemesebb ré-
édes savó sze mégyen-által; a' fajtos durvább materia
e'bez kö-
pedig a' szűrő ruhán hátra-marad. Meg-föz-
zelit.

vén t. i. HOFFMANN 2, lot és 5, könting réj-
port, mellyet egy font édes tehen-téjből szá-
rafztott-vala-ki, egy font eső-vizben, míg a'
viz attól szépen meg-sejeredett és meg-éde-
sült; azt meg-szűrte, és a' téj-pornak tsak
más-fél könting hijját találta; a' több része a'
szűrő ruhán maradt.

Mint-hogy a' Régiek' irásiban gyakran
Oxygala, fordulnak-elé az Oxygala, Schiston, Melka 's
Schilton, több e'féle savanyu tejek-is, a' mellyek mind
Melka re-savóhól állanak-vala; nem léfzen helytelen
gon mik ezekről-is ez alkalmatofsággal kettőt három
vóltanak? izóllani. Az Oxygala PLINIUS szerint Lib.

XXVIII. c. 9, ketske-t jből kézult; de kevés vizet-is töltöttek hozzá, hogy inkább meg-savanyodjék; és a' mi benne egybe-túródzott, azt kevésé meg-sózva, vették-ki: vagy a' savanyu tejet új tej közti elegyítették, hogy attól ez-is meg-savanyodjék. Ezt a' gyomornak igen jónak mondja *Commiella de R. R. L. XII. c. 8.* De ő juh-téjből új fazékban készíti 's fekete-gyapárt, sodor-mentát, korian.drumot, hagymát-is áztat belé. A' Schistonról ugyan *PLINIUS l. c.* így ír: *Medici speciem unam addiderunt lactis generibus, quod Schiston appellaverunt. Id fit hoc modo: Fictili novo fervet caprinum maxime, ramisque ficulneis recentibus miscetur, additis totidem cyathis mulsis quot sint beminæ lactis &c.* az az: Az Orvosok a' tejek' nemeit egyel, mellyet Schistonnak neveztek, szaporították, a' melly így készül: A' ketske-téjbe, mikor új tserépedényben leg-inkább forr, nyers fige-sa-ággal keverve, annyi pohár mézes vizet elegyítenek, a' mennyi meszely vólt a' tej: hogy pedig az alatt a' fazékból ki-ne fűsson, egy ezüst-pohárt eresztnek hideg vízzel teli a' fazékba: azután a' tüztől félre tévén meg-hűttik, mellyel a' savója külön válik. Némelyek, úgy mond, az ilyen hathatós savót, mig harmada el-főtt, újra meg-sőzik, és minek-utánna kiűn az ég alatt meg-hűt, szakazonként más-fél fertályig (*bemina*), öt napokig egymás után nagy haszonnal iszszák. Ditséri ő ezt a' nyavalya-törésben, elefánt-rühben, *melancholiában*, gutta-lítésben, bél-poklóságban, kölvényben.

A' Melka újjabb nevezet, mellyről *CONSTANTINUS Porphyrogeneta*, *POGONATUS Flo-* a' Melka *rentinus*, vagy más nevetlen író, (mert bismiként kézontalan, a' mint írja *HALLER Bibl. Bot. T. szült?* I. §. 79, ezen gazdaságot néző Görög munkárák közül, mellyiknek mellyik vólt a' Szerzője) *L. XVIII. Geoponicon* ennyit mond: A' Melka hamarjában 's jobb móddal így ké-

Schiston
hogy ké-
szül?

hogy él-
tek vele?

szül: Új tserép-edénybe töltés erős etzetet: tedd meleg hammuba, vagy gyenge tűzhez, hogy ott gyengén fődögelvén, az edény az etzetet szívja-bé: e'be a' fazékba, el-vévén a' tuztól, töltés tejet: tedd-el tsendes helyre, és más nap' jóval jobb *Melkád* lesz', mint a' mellyet nagy melterséggel készítenek. E'ből ki-tettzik, hogy a' *Melka* nem egyéb volt magában meg-alutt tehen-téj-lávonál, és az etzetes új meleg fazék, csak a' téj egybe-aluvását 's jobban lejendő meg-savanyodását siettette.

A' *Vajnak* ki-vert édes téj savója, ha mi-nekelötte magában meg-savanyodnék, fajtos részétől főzés által ki-tisztul és jól meg-szu-rettetik; a' Régieknek minden savóbéli kéizuletét fellyül mülja. Ezt nálunk-is a' mezei munkás parasztnak, mikor a' nyári erős munkában fel-hevülnek és el-száradnak, eltvén-kent erejeknek és kedveknek tapasztható meg-újulásával gyakran iszják. A' Tatárok, a' mint fellyebb-is meg-jegyzők, bor helyett élnek véle. Nálunk a' major-házaknál *Oláh-sernek* hívják. De néhány napok

Oláh-ser- mülva, a' nyári melegben felette meg-savanek mit nyodván, és magában meg-poshadván: fokak-hivnak és ban erős gyomor-rágást, puffadtságot, ízelet, mennyire kólikát, hányást 's több ilyen nehéz válto-egésseges? zálotkat fokízor ízerez: a' fogaknak-is ár-talmos.

§. CLXXVIII.

Azok közt pedig mellyek a' téjből készí-tetnek leg-betsefebb a' *Vaj*. A' *Fub-vaj* a' *Te-ben-vajnál* vékonyabb és hathatófabb; de ha-mar meg-avasul; innen kevesebbre-is betsülte-tik. A' *Majusba* készült vaj sárga színéért, jó szagjáért, kedves ízeért és vekonyságaért, a'
nyá-

nyári és téli vajnál: a' dé'sába édes tejből veretett, az alutt téjről fzedetett felből készültnél jobbnak tartatik. Egyéb iránt minden-féle vaj, mig friss, bőven táplál, lágyít, síkit, enyhít. Innen, máfoknak-is, de kivált az olyanoknak, a' kiket a' szorulás, nyilallások, szél, mejj-fájás, rekedezés, *arena* szokott tartani, igen hasznos, azoknak-is, a' kik bányákba, pestises vagy más rosz *aerü* helyre mennek, ha reggel sótalan friss vajat észnek kenyérre kenve, egész *antidotum* lészen. Ebéd 's vatsorakor-is nem meg-vetendő eledel a' vaj. De ilyenkor, hogy a' több étkeknek-is útát készítsen, és az eh gyomrot rágó nedvelségnek tsípőtségét mindjárt ki-óltsa, jobb az ételt ezen kezdeni, mint sem végezni, kivált a' hevesebb természetűeknek, kikben, ha utóljára észik, gyakran gyomor-fájást és keferü fel-böfögést tsinal. Más-ként-is a' gyomor-száját el-lágyítja és erőteleníti. Rend kívül való böv éléssel a' vaj-is, mint szintén egyéb kövérségek, a' gyomrot és az egész testet el-lágyítja; mellyel idétlen szülést, *berniakot*, nehéz lehellést (el-gyengítvén és takonnyal meg-töltvén a' tüdöket) fokakban okozott.

A' *Téj-fél* a' vajtól tsak annyiba különböz, a' mennyibe savó-is van benne; és így ereje 's haszna-is majd tsak az a' mi a' vajnak.

A' *Téj-fél* az Olofzok Romában és majd egész Országban, a' MATTHIOLUS' meg-jegyzése szerint *Comment. in Dioscor. L. II. c. 66.* *Cappo di latte, Caput lactis*, Téj-fejének hívják; talám hogy fellyül áll, vagy hogy ök ezt a' téjnek minden részei felett szeretik, és magok a'ztalain fő tsemegének tartják; vagy hogy e'ből a' kik városokhoz közel lakván 's

A' *Téj-fél*nek szű-
leszen ki-
terjedt
hasznai.

úgy magára naponként el-adatják; többet kapnak mint a' téjnek minden egyéb készületiből: a' honnan az olyan helyeken, a' téj-felt vajnak tsinálni károsnak-is tartják. Többek 's nagyobbak köztünk-is a' friss téjfelnek konyhai hasznai, mint sem itt leírhatnók. A' hol a' savanyu vagy egyébként ízetlen ételeknek fojtós savanyuságát, a' szárazaknak és fojtófoknak kedvetlen élelségét édesíteni és engeztelni szükséges: a' téj-fel mindenütt igen jól szolgál. Értjük pedig itt a' *Tej-felen* tsak a' *Teben-téj felü* vagy *szinét*, mint a' melly leg-közönségesebb-is, és gyenge savanyuságával 's lajtós részével a' ízájnak-is leg-inkább ajánlja magát; nem-is szokott olyan hamar meg-veszni, mint egyéb állatok' tejének 'sírja. Frissen, meg-nád-mézelve, kivált a' nyári meleg napokban, a' leg-kényesebb inyeknek-is nagyon tettik: a' reggeli kávéhoz-is az *Uri-Ászfzonyok örömet* elegyítik. De szükség lészzen azon közben a' *MATTHIOLUS*' intése szerint *l. c.* azt-is elménkben tartani, hogy a' leg-frissebb téjfel-is gyakor és bőv éléssel, könnyü olajos részeivel a' gyomor-szaját, minthogy minden étkeken fellyül-kerul, erőtlentí; a' főre-is rossz gőzőket bortsát, mellyel fő-fájást, szédülést, hányás-eröltetést, fokszor okoz; az ételt a' gyomorból eméltetlen szállítja-le a' belekre: a' vérben-is fok, vastag, nyers nedveséget szerez. Azért nem tanátsos a' téj-fel-ételben-is magunkat tsak a' gustus után bortsítani. Az állott, vagy a' magában meg-savanyodott és meg-alutt téjnek fele, a' benne lévő savónak erős savanyuságával a' gyomorbán rágált 's egyéb kárt-is könnyen tehet: a' telben-is a' hideg nyers nedveséget nagyon szaporítja.

A' friss téjből vagy téj-felből, kivált tavaszszal az új füven vert *Irósvaj*, mellyet *HELMONTIUS Herbarum magisterium*, Fűvek' velejének vagy 'sírjának nevezett, mind a' gyo-

gyomorral, mind az egészséggel a' téj-felnél jobban egyez: mint ezt a' kenyérrel-is mindennap íros-vajat évó Belgák' példája bizonyítja. De e'ról-is illő tudni: hogy az íros-vajban-is savó még felefen maradt: a' fajt pedig annak nagy részit téfzi. A' kiknek azért a' tudojek nem épen szabad, 's a' miatt fulladoznak, náthával bajlódnak, fokot hágnak 's pökösnek, vagy a' gyomrok erőtlen, hideg: az íros-vajjal sem egészen tanácsos böven élni. A' főhéli nyavalyákban pedig ez méreg helyett volna.

A' ki-ólvasztott és írójától meg-tisztított 's jzürt vaj, mig meg-nem avasúl, ha szinte a' fájnak kevésbé tettik-is, de az egészségre nézve fok tekintetben hasznosabb. Es a' mi ditséretek széllyel a' vajról mondatnak, inkább ezt a' tizta 'síros részt illetik. A' *Sacernitana* Okola a' vajnak hasznait ezekben fejezte-ki:

Lenit et bumeflat, solvit sine febre butyrum. ennek
haszna.
az az:

Hideg-lelés nélkül enyhít 's lágyít a' vaj.
Hideg-lelés nélkül mondja a' téjre és téj-felre nézve, a' mellyek a' hideg-lelőseknek régtől fogva ártani tartatnak. *VITALIS de Furno* a' *XIV-dik Seculumban* az Orvosi tudományban is nagy nevet nyert *Cardinalis* minden-felől egybe-ízedvén a' régibbek' ítéletit azon Munkájában, mellyet 1531-ben *de Conserv. Sanit.* ki-adott, a' vajról így irt: „A' vaj maga „természete szerint meleg és nedves, a' me- *magh ter-*
„legség' uralkodásával nyúlós és kenős: gya- *mejjzere*
„kor étellel a' gyomrot nedvesíti, a' hafat *szerint*
„lágyítja, a' mejjet engeszteli, a' tüdők' és *mit tehet?*
„belek' sebeit meg-gyógyítja, kivált a' mig
„frífs az emberi test' természetéhez nem il-
„lik. A' mérgekkel ellenkezik, a' tagakat
„nyirkosítja, a' sugorodott inakat ki-tága-
„sítja: a' szemeknek égését és száraz vér-
„melségét ki-óltja és meg-engeszteli: a' tü-
„dőkben és belekben lévő kelevényeket meg-
„ér-

„ érleli, el-ozlatja, ki-tisztítja, főként ha
 „ mézzel vagy zuckerrel együtt észik. Ha
 „ téjbe elegyítve bőven iszszák, méreg ellen
 „ különös orvofság: ha a' kis gyermek' inyét
 „ mézzel elegyített vajjal gyakran súrolgat-
 „ ják: fogok' ki-hasadását segíti, egyéb száj-
 „ béli febeiket-is meg-gyógyítja. “ A' meg-
 törődött és el-súrlódott leg-érzékenyebb ré-
 szek' meg-enyhítésére és lágyítására külső ke-
 nőnek-is a' sótalán szűrt vajat minden patikai
 izereknél hathatósfabbnak tapasztalják az ügye-
 sebb Bába-aszfszonyok. A' honnan, mint PLI-
 NIVS L. XI. c. 41. fel-jegyzette, mind a' Ró-
 maiak, mind más Nemzetek közt eleitől-fog-
 va való szokás volt a' tsetsemök' testét vajjal
 kenegetni. Erlelő és el-ozlató erőt-is batal-
 most mond lenni GALENUS L. X. *Simpl. Med.*
 a' vajban. Mellyet, ha szinte az egészen ke-
 mény tsomókban ki-nem mütathat-is; de a'
 ful' tövin, ágyék-hajlásban és egyéb húfos
 részeken lévő lágyabb daganatokban szépen
 ki-jelent. Meg-éve, és így a' belső részeken
 el-ozsolva ditsőségefen munkálódik a' tü-
 dőknek és oldal-hártyáknak fel-gyúladásiban,
 mind a' gyúladzó *materiának* el-ozlatásával,
 mind könnyebb fel-köhögésével és ki-vetésé-
 vel. A' hol ismét azt jegyzi-meg: hogy ma-
 gára nyalogatva a' vaj inkább ozlat és érlel:
 mézzel és keferü mondolával elegyítve pedig
 a' tüdöket derekafabban tisztítja; de nem ér-
 lel annyira. ARISTOTELES L. III. *de H. A.*
 c. 20. a' téjnek részeivé tsak a' savót és faj-
 tot téfzi: a' vajról nem emlékezett. Melly-
 ből némellyek azt hozzák ki, hogy ő annak
 se külön választásának módját, se a' nevét
 nem tudta. De hogy HIPPOCRATES nála ré-
 gibb író ezeket már tudta-légyen, ki-tettzik
 L. IV. *de Morb.* a' hol a' *Scythákat* hozván-
 elé, így szóll: *Lac enim in cava lignea infu-
 sum concutunt: illud autem dum turbatur,
 spumeſcit et ſecernitur, et pingve quidem, quod
 butyrum vocant, cum leueſit, in ſuperficie con-
 ſiſtit.*

silit. Hogy ételre-is, mig új a' vaj néhol fordítottatott, DIOSCORIDES L. II. c. 14, bizonyítja: — *recens in obsonio pro oleo additur, et pro adipe in dulciaria.* De kiknél volt ez a' szokás nem nevezi. A' 'Sidók közt már Bölts SALAMON Péld. XXX. 33, emlékezik, és hogy azt meg-is ették 's kedves eledelnek tartották, ki-tettzik ESAIASBÓL VII. 15. a' hol az Izraél' meg-vigasztaltatására születendő Immanuelről így szól a' Próféta: *Vajat és mézet eszik* A' Rómaiak, a' mint A' vajjal PLINIUSNAK l. c. ezen szavai mutatják, a' a' Római-vajjal ételhez ritkán éltek: *E lacte fit et butyrum, barbararum Gentium laudatissimus cibus, et qui arites a plebe discernat; plurimum ex bubulo, et inde nomen, pingvissimum ex ovibus.* A' téjből, úgy mond, vaj léfzen, a' barbarus Nemzeteknek eledele, mellyel a' gazdagok a' köz-néptől magokat különböztetik; legtöbb vaj jó-ki a' marha-téjből, a' honnan a' butyrum nevét-is vette; leg-kövérébb a' ju-bokból. ATHENAEVS-IS a' Böltsék' Iendégsegeről irt Könyvében, az eledelék' rendiben a' vajat nem említi, holott a' mivel a'kor 's az előtt élni szoktak-vala a' Görögök, azokat jó rendin mind elé-hozza. Mellyből azt lehet gondolni, hogy a' vaj még akkor a' Görögök' konyhájára sem tsúszott-volt-bé, olajjal 's az állatok' kövérségével pótolván-ki annak helyét. GALENUS-IS de Alim. Facult. a' vajnak iök orvosi hasznait írja-le; de mint eledelt úgy nem nevezi.

úgy a'
Görögök-
ir.

§. CLXXIX.

A' Sajtok közönségesen mind nehéz emésztetők, és vastag vért tsínálnak: innen erős gyomrot és munka által gyakorlott testet-is kívánnak. Az illyent igen bőven, jól és állandóképen táplálják 's hatalmason erősítik. 'A' kö-
ide-

zép idejű, kedves ízű és szagu, kövér, tömött fajt leg-jobb. Mert az új fajt a' gyomrot el-hidégíti, de azután a' vért-is meg-tsipősíti: a' *penészes*, *rothadt*, *nyüves fajt* magához hasonló tisztátalan és rothadásra rohanó vért tsinál: a' *sótalan fajt* a' gyomorba meg-rothad; az igen sós erősen szárazít és nagy szomjúságot okoz; a' *savanyu fajt* igen nehéz emészthető; ha *leves* és *könyvező*, hamar meg-rothad, meg-büdöfsül és férgesül. A' *Salernitana scbola* úgy oskodik, nem-is minden *fundamentum* nélkül, hogy a' fajt, ha étel előtt észik, szorít és *appetitust* tsinál; ha étel után észik, a' hasat lágyítja és az emésztést segíti. Egyéb iránt a' leg-jobb fajtot-is illő fősvény kézzel költeni, és nem bort, hanem vizet fokot innya reá.

A' *Túrónak*, mivel az csak el-morfalt fajt, tulajdonsági-is épen azok, mellyek a' fajtnak. Az *Orda* a' túrónál gyengébb 's puhább: innen könnyebb emészthető-is, *chylust* sem tsinál olly nyúlóst; míg új, hívesít 's szomjúságot-is ólt, fok savanyu só szállván belé a' savóból, midőn a'ból ki-főzettetik. De minthogy, hogy meg-ne rothadjon (mellyre igen hajlandó,) erőssen meg-kelletik más-féle sóval sózni, 's a' mindjárt említett savanyu só-is időre meg-szokott poshadni és sebesülni, e' kettős tsipősége miatt, ha régi, nem igen lehet véle élni.

Utóljára, nem lehet el-hallgatnunk azt-is, hogy azoknak kiknek fellyebb a' tejet ártani mondottuk, a' fajt, túró, orda, a' téjnél meg inkább árt. *GALENUS* az ínynak és és fogaknak-is ártalmosnak tartja mind a' hármat. Mellyre nézve tanátsolja, hogy valamikor tejet vagy téj-némüt észünk, szájunkat előszőr

szőr mézes vízzel, azután borral mindenkör szorgalmatofon jól ki-mofluk.

A' Sajt a' téjben egyedül az a' rész, a' mi voltaképen táplál: a' több részek pedig ennek inkább csak segítségére vagynak. A' téjnek fajtnak-való óltását az emberek' hasznára JUSTINUS *Hist. L. XIII. c. 7*, az *Arcadiabéli Aristaeusa* vífzi; 's következésképen a' fajtkészítésnek mesterségét-is. Tsudálkozik PLINIVS *L. XI. c. 41*, miként eshetett, hogy a' *barbarus* Nemzetek, a' kik egyébként eleitől fogva téjjel éltek, annyi *Seculumok'* el-solyáfa alatt a' fajtnak hasznait ki-nem tanúlták, vagy számba nem vették; holott a' téj-mególtásának és meg-savanyításának és a' vaj-készítésnek mindenkör nagy mesterei voltak. Emlékezik ugyan HIPPOCRATES, a' mint elébb is illettük, a' *Scytháknak Hippae* nevü, kantz-téjből tsinált sajttjáról, mellyet a' vajnak kivétele után szárazszának-vala-meg: de hihető, hogy az-is köztök csak kevés ideig tartó túró volt. ATHENAEUSNÁL *L. XIV. c. 2*, *Pbilemon*, *Siciliának* ditséretére téfzi-fel, hogy ott leg-mesterségefebb és leg-ditséreteiebb ajtokat készitenek. Ez után téfzi, mellyek *Acbajdnak Tromilia* városa körül ketske-téjből tsináltatnak. Mellyről ugyan ott SIMONIDES: *Cafeus hic mihi ex Acbaja Promilius admirabilis, quem asportavi.*

A' Rómaiak a' fajt-tsinálást mások felett gyakorlották. Erőffen-is kellett ezt nékik szeretni, a' mint azt a' többek közt MARTIALISNAK az *Olofz-Országi* fajtnak külömbkülömb tulajdonságait magasztaló verfetskéi *L. XIII. Epigr. 30—33*, bizonyítját. Hírefek valának, a' mint írja, köztök a' hoidtorma *Hetruriai* fajtnak, nagyságokról:

*Cafeus Etruscae, signatus imagine Lunae
Praeclubit pueris prandia mille tuis.*

IV. Réfz.

E

a'

A' Sajt-is
kesőre lett
esmeretes.

a' *Vestinusoknál készültek jó izekről Epig. 31.*

Si sine carne voles jentacula sumere frugi:

Haec tibi Vestino de grege massa venit.

Füsten meg-fzárasztva málok' felibe télzi, a'
melly *Velabrumban* füstelődött:

Non quemcunque focum, nec sumum caseus omnem

Sed Velabrersem, qui bibit, ipse sapit.

Meg-piritani 's Domikának forró vízzel meg-
önteni a' *Trebulaiak* commendálják magokat:

Trebula nos genuit, commendat gratia duplex.

Sive levi flamma, sive domamur aqua.

A' *Salernitana* Oskola-is a' fajtról közönsége-
len nagy ditsérettel szól *Cap. 37. num. 2.*

Expertis reor esse ratum, qua commoditate

Langventi stomacho caseus addat opem.

Caseus ante cibum confert, si defluat alvus;

Si constipetur; terminet ille dapes.

Ad furdum stomachi dum sumta cibaria trudit,

Vim digestivam non minus ille juvat.

a' melly verfek Magyarúl így esnek:

Kik próbálták tudják, a' jó fajt mit érjen,

Erőtlen gyomrokon melly fokot legéljen,

Hig hast étel előtt miként mérsékeljen.

Ha szorulások van, 's ezt érznek végtére,

Le-tózza az ételt gyomrok fenekére,

'S erőt ad egyszer'smind meg-emésztésére.

Elébb *num. 1*, ezt mondták-vala:

Caseus et panis sunt optima fercula sanis.

Az az:

A' fajt 's kenyér-étel egészségesnek jó.

De jól tették, hogy mindjárt utánna irták:

Si non sunt sani, tunc ne jungito panis.

Az az:

De a' kik betegek fajtot ne egyenek.

Miért? mert a' mint ugyan ök magok ki-ta-
lálták:

Caseus est gelidus, stipans, crassus, quoque durus.

az az: a' fajt hideg és szorító természetü,

vastag és kemény. A' honnan, a' mint ugyan

ök említik, köz-mondásá-is vált-volt az em-
berek' szájában:

Caseus est nequam, quia concoquit omnia sequam.

A'

A' fajt gonosz portéka : mert egyebek' megemésztését segíti ; de maga igen nehezen emésztődik. Helytelen ortzázzák tehát ugyan ott a' fajt' képiiben az Orvosokat :

*Ignari Medici me dicunt esse nocivum ,
Et tamen ignorant , cur nocumenta feram ?*

Az az :

Tudatlan Orvosok ártalmosnak mondnak.

De magok sem tudják mért tartnak olyannak.

Tudják bizony az Orvosok miért tartják a' fajtot ártalmosnak. Nem-is tudatlan Orvosoktól kerekedett ez a' vád ellenek. Már HIPPOCRATES az Orvosok' fő Mestere *Libr. de Vict. rat. in Morb. acut.* a' fajtról így szólott : *Casus flatus et adstrictioem purit , cibos incendit : crudum et incoctum edulium existit : ejusque usus inter potandum repletis deterrimus.*

az az : A' fajt szelet és has-szorulást csinál , az ételeket fel-gyúlasztja : nyers és nehéz emészthető eledel : a' melly az étellel megtölteknek ital közben leg-rosszabb. GALENUS HIPPOCRATES után egy a' leg-bőltsebb Doktorok közül , a' mint AËTIUS *Tetrabibl. Serm. II. c. 101, p. 80,* az ő írásból ki-jegyzette , maga-is úgy ítélte a' fajtról : *Casus omnes mali , excepto oxygalactino , qui ex acido lacte fit , nullum laudare possunt ; omnes aegre concoquantur : acidum ructum generant , et flatus ventrem implent , improbe alvo secedunt , pituitam et aestum ventri inducunt : nam ex coagulo acrimoniam assumunt.* A' fajtak , úgy mond , mind rosszszak , azon kívül a' melly savanyu téjből létszen egy-félét sem ditsérhetek ; mind nehéz emészthetők ; savanyu fel-bőfögést csinálnak ; széllel a' hasat megtöltik , a' hasból rosszszúl takarodnak-ki , a' taknyot és hévséget a' belekben nevelik ; minthogy az óltóból tsipótséget vettek magokba. Az Oxygalactimon érti a' magában gyengén egybe-a utt laktinon savanyu tejert , mellyel ma-is sokan , a' kik mi volt a' egyéb fajt-némüektől irtóznak , gyönyörködve Régióknél

HIPPOCRATES'és
GALENUS'
szövege a'
fajtról.

Oxygalactimon érti a' magában gyengén egybe-a utt laktinon savanyu tejert , mellyel ma-is sokan , a' kik mi volt a' egyéb fajt-némüektől irtóznak , gyönyörködve Régióknél

élnék, a' melly az ő gyomrokban kedves hívesedést szerez 's könnyen-is szélyvel oszol; kivált az olyan *alutt-téj*, mikor az elébbi fanyanyu *alutt-téjre* friss édes tejet töltenek, és ez attól a' felivel együve aluszik. Nevezetesen hasznos étel az ilyen *alutt-téj* azoknak, a' kik fok hallal és hús-némüekkel élnek. Alább c. 102, ugyan AETIUS GALENUS' szavait a' fajtról folytatja: *Recens caseus oxygalafricanus omnium optimus, et cibo jucundus, et stomacho innocuus. Inter reliquos caseos recens melior vetere; mollis duriore, rarus ac laxus denso et coactio: dulcis salso: moderate salisus valde salso: jucundus sapore injucundo: asus crudus: caseus coctus multo solidior est: sunt tamen omnes mali.* az az: Az új sajt (alutt téj) leg-jobb, a' szájnak-is kedves, a' gyomor-nak-is ártatlan. Az egyéb sajtak közt, az új elébb-való a' réginél; a' lágy a' keménynél: a' puha, gyenge, poronyó a' tömött tsont forma keménységünél: az édes a' sósnál: a' sófok közt-is, a' melly kevésbé sós az erősen sósnál: a' kedves izü a' kedvetlen izünél: a' sült a' nyersnél: a' mellyet meg-főznek, a' leg-keményebb: mind együtt pedig nem derekas eledelek. Különös meg-jegyzése pedig ez GALENUSNAK a' fajtról *Lib. IV. Epid. Comment. VI. 15*, hogy a' gyakor étellel a' vesékben követskéket-is formálna: kivált mikor borral-is jó bőven meg-szokták önteni. Melly szerint, a' sajt a' köszvényeseknek feltétebb ártalmosnak tapasztaltatott. Vagynak a'ra-is példák, hogy a' sajt midőn jól meg-nem rágyva nyelték-vólt-el, a' gyomorban fok esztendőig keserves fájdalmok' okozásával emésztetlen hevert: sőt hogy meg-is ölte az embereket.

A' sajtak közt mi különbség van?

kik félhet-nek inkább a' sajt-ételtől?

Mennyi-bendítés-beint a' sajtakat?

Nem azt téstik mindazáltal ezek, mintha a' sajtakat-is mint a' gombákat az eledelek' rendiből tellyesféggel ki-akarnók vetni. Épen nem: sőt örömeit meg-esmérjük mind bőven, mind hasznoson tápláló *materiájokat*: midőn lát-

Mitjuk, hogy a' mezei dolgos parasztos, erőssen termett hadi emberek és hajósok a' fajtal mindennap nem tsak ártalom nélkül, hanem igen nagy haszonnal élnek teltek' szép formájának, erejeknek és egészségeknék fenn-tartásával. Meg-adjuk azt-is jó ízivel, hogy a' fajt, a' kenyér és hús után egy derék és *fructuamentalis* eledel légyen. Hancin Hippo-crates után *Libro de vet. Medicina* azt mond-juk, hogy a' fajtokat ízükség jól meg-válatzt-tani mind a' két-ületekre, mind a' véle élni kívánóknak termézetekre nézve: *Non simpli-ter uestimare oportet, quod malum edulium sit caseus: non enim omnes homines laedit: imo gracilibus mirabiliter conferre dicitur.* Nem il-lik, *ugy mond e'* nagy Orvos, a' fajtot tel-lyelsséggel ártalmos eledelnek tartani: mert az nem minden embereket sért-meg, sőt a' főványoknak tsudálatoson használni monda-tik: mert őket meg-b zlalja. Nem-is illik e' részben minden Orvosok' itéletét fel-venni, a' kik-is sokszor beszéllenek tsupán tsak a' magok *gustusok* és különös termézetek' ké-nyéből. P L L M P I U S emlit egy 90, efsztendős vén *Doctort*, a' ki a' fajtot maga veszettül szeretvén, annak hasznos vóltát másokkal is a' maga példájából igyekezte el-hitetni: azt állatván, hogy senki hosszú életü nem lehet-ne, ha fajtal nem élne. *Joh. LANGIUS*-is *Epist. Med. L. II*, magáról írja, hogy az ő asztala egy nap' sints fajt nélkül, és ő azt fe-llettébb ízereti, mellyről p. 688, a' fajtot ól-tsárló *Medicusok* ellen elmés verfekek-is vég-zi levelét:

Caseus exofus Medicis, qui munera lactis

Sacram nec norunt foetus ulimoniam.

De massa lactis mihi sunt jentacula frugi,

Sobria post coenam caseus esca mihi. cet.

's hihető-is, hogy az ő teste tágas, szabad erekkel lévén fel-ruházratva, maga részéről igazán szóllott. De másoknak, a' kiknek gyenge érzékony termézetek, vékony, te-

kervényes, fok lellyeken már-is meg-dugúlt ereik, széllal, fájalmokkal, *spasmusokkal* meg-rakodott réizeik vagynak, a' mint én ezt a' magam tulajdon tapasztalásomból mondhatom, mind ketten igen veszedelmes tanácsot adtak. Egy szóval meg-mondva: hogy a' fajt mind azoknak, a' kiknek fellyebb a' vastag tejet ártani meg-jegyzettük-vala; kivált bőven éve fokkal inkább ártson, önként való következés. Közönségesen másokra nézve-is meg-tartásra méltó régula:

Cafeus ille bonus, quem uat avara manus.
fösvény kézzel jó a' fajtot költeni.

A' mi nézi a' *Sajtoknak meg-választsd.*
Nem tudom ugyan honnan eredett; de régen, nem-is helytelenül forog a' fajtak' próbájáról ez a' mesés emlékeztető vers az emberek' szájában:

Non Argus, Cygnus, non Magdalena, Ma-
(*tbujalem,*

Non Habacuc, Lazarus, cafeus iste bonus.
az az: Ne légyen a' fajt fok lyuku vagy szemü mint volt *Argus*; se erőssen fejeér mint a' *Hattyu*; se leves vagy síró mint *Magdalena*; se régi mint *Mathusalem*; se sovány mint *Habukuk*; se meg-évodott, férgesült vagy meg-febesült mint *Lázár*.

Továbbá, nem lehet a' fajtak' válogatásában azt-is nem tudni, hogy azok egymástól-is, a' mint különböző állatok' tejéből képzültek, savanyu vagy gyomor-óltóval, melegen vagy fove, erőssebben vagy gyengébben óltattak, a' téjnek felit le-vették vagy nem vették, és a' mint nagyobbban vagy kisebbben, szárazabban vagy levefebben formálták, újjabban vagy későre költik-el: 's a' mint azután-is tartották, meg-fűtelték, vagy sós agyagba boritva a' földbe mélyen bé-ázták, 's a' mig ott magában mintegy meg-kezdett rohadni vagy puhulni, ott tartották, melyet ezeknek melterci *mortificationnak* mondanak. Vagy pedig, a' melly enudl jóval elébb-való,

ama nagy Gazda Urnak, Sándor János' Urnak fogálai ízerint, a' mint ezt attól az Ur-tól néhány ízben értettem: Az ősi Sz. Mihály nap után fejt friss juh-tejet természet melegségével, nem savanyu vagy poshadt bárány-gyomor-öltóval, gyengén, hogy a' durvább fajtos rész ki-maradjon, meg-öltván, és a' szokott mód ízerint savóját jól ki-sajtolván, közép ízerü sajtnak tsinálják: néhány napokig szabad aerben száraztják: a'kor egy jó mély meleg és nedves föld-pintzébe fel-fuggeszteit delzkákra rendel el-raják: az ablakokat, hogy a' kulso aer magát bé-ne fúr-hassa, gondolon bé-dugják: az ajtót-is bé-zárják, és jó darab ideig (mert bizonyos napja nintsen) így hagyják: míg t. i. a' sajtak, a' nedves melegben mint a' lapta fel-puffadnak, magokban el-olvadnak, vastagon bé-penészesülnek és a' póltzról szinte le-folynak. A kor az alsó feleket fellyül-fordítva ismét így hagyják, míg az-is halonió módon fel-dagad, és az egész sajt mint a' vaj meg-lágyul. Ha a' pintze elég nedves nem volna, kivált a' téli hideg napokban, tsebrekben forró meleg vizet-is víznek-bé a' pintzébe, hogy annak meleg párája a' sajtakat annál jobban által-járja, az ajtót mindenkor szaporán jól bé-zárva. Minek-utánna tehát e' ízerint a' sajtaknak elébbi lapos alsó részeik-is jól fel-dagadtak: a'kor onnan ki-szedik és hives helyre által-tézik: a' hol azok magokban meglolahadnak és meg-keményülnek. Így hagyják ofztán penészfzel bé-borúlva, míg az el-költésre idő következik: a'kor pedig a' penészet szépen le-vakarják, (mellynek sárgás-fejér foltjai maradnak), gyenge meleg vízzel meg-moósák, és ruhával meg-törölgetvén asztalra vízlik. A' melly, miut a' vaj szép fejér, lágy, minden szag és avafság nélkül jó ízű minden nálunk esmérertes sajtuk felett. En-is azért ennek az én drága Jó Uramnak tisztóletére, ezen különös jó készületét a' sajtak-

nak, az e'félékben foglaltos gondos Olvasókkal ez alkalmatossággal közleni magam kötelességének tartottam. A' mi az állatokat nézi:

Az állatok teje szerint melyik mit ér?
 A' *Ketske-fajt* szép fejér, 's újjon legjobb izü: a' belekben-is nem annyira akad meg: de magában rend kívül sovány, 's a' má' fajtaknál kevésbé táplál. A' tejet mindazáltal az Afzszony-eümberekben leg-inkább szaporítani mondatik. Mig új és lágy, a' fűtő és égető fájdalmokat, ha kívül a' fájós részekre tézik, ki-óltja: mézzel egybetörve, a' meg-szivott vagy meg-kékiült föltokat a' bőr' színén el-ozlatja: a' szemnek, tőnek, lábaknak forró és lukögő fájdalmat enybiti.

A' *Teben-fajt* leg-tovább el-áll romlás nélkül: leg-bővebbn-is táplál: de a' hasban inkább meg-reked, nehezebben emésztődik: az erekben-is, minthogy leg-enyvefebb, hamarébb meg-dugúl,

A' *Juh-fajt* kövér, nyúlós, jó izü, de nem tartós: hamar meg-sebesül, férgesül és rothad.

A' *Bial-fajt* az Olofzoknál, a' hol inkább tsinálják *Morre*, a' juh és tehen-fajták közt valónak tartatik. Ezekre nézve, hogy a' fajtaknak minden ditséretefebb tulajdonságai egybe-foglathassák, fokszor a' jó Olofz Gazdák mind ezeknek az állatoknak tejét egyuvé fejik, és úgy óltják-meg fajtának.

Az óltástól is fok függ a' fajták mivől-tában. Mert ha a' ki-fejés után hamar, gyenge melegen gyomor-óltóval óltják-meg a' tejet: jóval gyengébb és kedvefebb izü fajtja létszen, mintha néhány órákig, mig egélzen meg-hült és a' fele fel-állott, annyival-is inkább, ha savanyodni-is kezdett, erőssen meg-melegítve, etzetes tej-óltóval, jó bőven tévén belé, vagy etzettel vagy savanyu só-spiritussal meg-elegyítve és meg-főzve óltottak-meg. Mert jóllehet e' szerint fokkal több fajt válik-hi a' tavóból: de lokkal-is savanyobb

nyabb 's izetlenebb lélzen. Óízizel-is, mi-
kor a' meg-ért ízaráz füvekből a' marhák' te-
je süriibb és felefebb : jobb sajtak kezülnek,
mint nyár' elein a' gyenge vizes füvekből.

Az igen kövér sajtak nagy tsomóba for-
málva hamar meg-vezznek : kevés ideig-is tar-
tathatnak. A' sovány sajtak nagy darabokba
kélzuive jobban, épebben maradnak 's idő-
vel jobb izüekké-is lélznek ha jól tartatnak.

A' *Helvetiai*, *Frisiai* és *Sveciai* parafztok te-
hen-téjből a'kora négy szegü sajtakat tsinál-
nak, mint egy-egy láda, hogy egyet egy erős
embernek el-emelni elég dolgot ád. Meg-
hagyják a' tejet vedrekben 24, órákig, hogy
az alatt a' fele jól keljen-fel, 's a' téj-is ke-
vélsé meg-kezdjen savanyodni : a'kor le-szed-
vén a' felit, a' téjbe erős forró vizet tölte-
nek : a'val ismét egybe-keverik, kétfzer há-
romszor-is egymás után e' ízerint tselekedvén,
mig a' meleg viz által a' sajtból a' vajas vagy
'siros részt egészen ki-mofsák. Ezt a' sovány
sajtot olztán formákba nyomják és keményen
meg-nyomtatják, hogy minden leve sajtolód-
jék-ki. Így alól fellýul jól meg-sózva ízá-
radni félre tézik. Az így kézült fajt mint
a' tsont minden lyukak nélkül van : íe meg-
nem férgesül, íe meg-nem penélzesül, hanem
minden romlás nélkül íok esztendőkre el-tar-
tattatbatik. Sovány, de egyébként nem roz-
zü.

A' *Hollandusok* az *Indidkra* hajókázók'
számára még ennél-is tartófsabb sajtakat így
kélzíteneek : A' frífs édes tchen-tejet tüznel
gyengén fel-forralják, és így tífzta tseberbe,
által-tóltvén, minden *mafsz* vagy *kanna* téj-
hez egy kalány savanyu só-*spiritust* önteneek,
's fa-kalánnyal erőfíen egybe-keverik, melly-
től a' téj tömötten egybe-túródzik. Így ször-
szítára vagy posztóra öntvén, a' savóját egé-
fszen le-ízurik és ki-ízarástják : a' ízaráz tú-
rót medentzében kézzel meg-mor'solják, só-
yal, ha tettzik túlzerízásmokkal-is egybe-gyüt-

az esz-
tendő' ré-
szektől-is.

A' sajta-
mar hogy
jobb tartat-
ai?

Helvetiá-
ban igen
nagy saj-
tak hogy
kezültet-
nek öltö-
neikül?

íok esz-
tendőig
el-állanak
romlás
nélkül.

Hajókák'
sajta Hol-
landiában.

ják, kevés só-*spiritus*sal ismét meg-hintik 's megint jól fel-gyúrák. Így apró formákba nyomván, a' levét tökéletesen ki-sajtolják: azután jobban-is meg-száraztják, mellyhez sok idő múlva-is semmi férgek és rothadság nem közelitene. Ha a' téjbe nyír-fa-levet vagy viritset töltenek 's úgy óltják-meg, úgy-is a' ZINCKEN' *Lex. Oecon.* tanítása szerint nem férgesül-meg a' sajt, *ugy mond ő*, a' nyüvektől úgy-is, ha körülé tsengő-kórót (*Hippericum*) raknak. Vagyon a' *Helvetusok*-nak holmi *fiwes zöld sajtjok*-is, mellyre a' túró, minek-előtte egészen meg-nem szárad, kerti és mezei komény magvakkal, majoránt-polyvával, borza- virággal, kalány-füvel, veronikával szorgalmatoion egybe-gyúrák, és kézzel hofszukó hegyefs végü formákra tsinálják, vagy egyéb formákba nyomják, 's sajtos kosarokban száradni el-tészik: mellyet mind jó ízérol, mind hasznairól nagyon ditsérnek.

fiwes sajt
Helvetiá-
ban.

Tartani a' jól meg-száradt sajtot száraz, fetét, hives helyen: a' leves gyenge sajtot meleg száraz helyen tanátsoiabb. A' sajtos házak' vagy kamarák' ablakaira vas-drótból vagy hálóból készült sűrű rostélyt kell tenni, hogy a' szél szabadon által-fúvhasson, egyéb kártékony állatok pedig bé-ne búvhasznanak. Vagynak, a' kik a' póltzokat, mellyekre a' sajtot rakják, ráimákra teszesen fel-vont vászonnól tsinálják, hogy a' szél alól fellyül érvén a' sajtot, egyenlőbb módon száradjon: télre is állani vékony veszfizóból font, négy szakaszokra el-osztott kosarokba tészik-el, és hogy a' legyek, pókok, 's egyéb apró férgek 's a' por-is inkább a' sajtakhoz ne férjenek, vázonnal a' kosarokat bé-vonják. Szükséges a' sajtot minden héten egyik oldaláról a' másra, szép tsendesen hogy meg-ne rontsolódjék, meg-törölni, és a' penéltől mindenkor szépen meg-törölni. Méltó volna próbára venni a' sajt' dolgában azt, a' mit

tisztogat-
ni, forgat-
ni, zsüksé-
ges.

PLINIVS L. XI. c. 42. „Ha, úgy mond,
 „ a' s' a' sajtban meg-vénül. vagy meg-ava- az avas-
 „ sül, meg-jó annak elébbi édes ize, ha e- ságot hogy
 „ tzetben és temjén-siben (*thymo*) meg-áztat- kell ki-ten-
 „ ják. Beszéli, hogy Zoroaster a' puzták- ni?
 „ ban sajtal húsz éztendőkig élt volna, úgy
 „ lé.én a' *temperálva*, hogy meg-nem aváló-
 „ dott.“ MATTHIOLUS *Comment. in Dioscor.*
 L. II. c. 62 írja, hogy Olofz-Országban, He-
 truriában az o hazájában, óltó helyett, a'
 fellyebb-is említett *Cynara* nevű tövis-virág-
 gal élvén az emberek, a' juh-téjből igen jó
 ízű édes sajtrakat készítenek, mellyeket nevez-
 nek *Cascio marzolimo*, a' mellyek a' régiség
 miatt soha meg-nem tsipősülnek.

Vagynak, kik a' régi eves, vagy meg-
 rothadt febes sajtot a'hoz való edényben,
 édes téjjel, serrel, borral, égett-borral vagy Az ért
 etzettel, mint a' vaját jól egybe-törve, vaj vagy pe-
 helyett elég étel után kenyérre kenegetve, neztes sajt
 minthogy a' szájokat tsipi, enni nagyon sze- mennyire
 retik: és ök ezt az étel-kivánást gerjeszteni, egejséges?
 az ihatást segiteni, a' taknyos, savanyu, hi-
 deg nedvességeket oszlalni, és ez által mago-
 kat nevezetelen gutta-ütéstől *praeserválni* tart-
 ják. De más-felől az-is bizonyos, hogy a'
 sajtnak ezen rothadásba ment *alkalinus* égető
 táva, a' föld természetü vastag, enyves ré-
 tzeikkel együtt lévén, sokkal több, rozszabb
 's károsabb nedvességeket csinál a' testben,
 mint a' minémüeket meg-igazíthat. A' felett
 a' belső részeket égeti, erős szomjuságot, mennyi-
 lizorúlást, vizellet-sel-akadást, a' vesékben kö- ben által-
 vekeket szerez: a' forró természetükben a' fe- mos?
 kete sárt szaporítja, a' gyomorbeli emésztéit-
 is nem segiti, sot ha ki e'féle rothadt sajtal
 böven él, utálságot, okádozást nyer tőle. Ne-
 vezetes meg-jegyzése a' HALLER' *Physiologia*-
 jából PLENCKNEK, hogy a' kik a' sajtal, kivált
 az e'félével böven élnek, a' forró hidegben
 többire mind el-veznek, *Bromat. p. 317.*
 Annnyival inkább tehát oktalán tanáts volna,
 hogy

hogy a' *beñicafok* febes fajtát-éjének, ho'ott az ő véreknek épen ilyen meg-vezése van; és így a' tüzet tuzzal igyekeznék óltani. Történt egykor, így ír GALENUS L. X. *Simpl. Med.* hogy az ő szolgái holmi avas, régi tehén-fajtot, mellyet már az előtt ki-vettetni parantsólt - vala mint haszontalan portékát, néki újjabban elé-hozták: és midon trétálódván magok közt kérdeznék mire lehetne az jó? Egy kölvényben el-nyomorodott szegény embert víznek eleibe, a' kinek számára azt a' fajtót avas dísznő-láo' fott 'siros levéllel egybe-törettetni, 's meg-bogofodott kezeit és lábait a'val kötözni rendeli: mellytől reménytelenül lágyúlni kezdvén a' fájdalomos tso-mók, idővel ki-is fakadván 's ki-tisztulván, az a' izegény szépen meg-gyógyult: a' ki azután málokat-is néhányokat gyógyított-meg e'vel az orvossággal: a' mint ezzel, mint maga találmányával ditsekedik GALENUS l. c. *Curi sum!* hogy ha a' fajtót kenyér-béllel, óltatlan mézizel 's vízzel öfze-török, szenvedhetetlen bü-tötség támad belő'e.

Utoljára, bé-rekefztésül mintegy, jegyezzük-meg, hogy a' fajtákat mind itt Erdélyben, mind a' szomszéd Magyar-Országban rend szerint csak juh-téjből, néhol ketske-téjjel elegy készítik. Az Erdélyi fajt, a' helyeknek magosfán állásából és hegyek 's erdők fokosságából 's árnyékokból vett hívesége miatt, kívált az erdős havafos helyeken, és öfz-felé nagyon 'siros és jó ízű szokott lenni. A' Magyar-Országban is körül a' hegyek alatt meg-lehetős: de a' tér-földön ké-zültek a' fünek sovány szárazsága, a' jó ivó víznek szűk vólta, és a' Napnak egéíz estvéig sütő hevése miatt nagyon soványok és kemények, mint-hogy a' juhok magok is hideg és nedves természetűek lévén, a' hideg és nedves aert szerezik, eledelt-is magoknak olyant kívánnak. Minél nagyobb és ho'zszabbban le-nyúló gyapjok van a' juhoknak, a' tejek-is annál-is

'sírofsabb. Innen, a' hol a' posztó' kedvéért rövid, lágy gyapju birke-juhokat tartanak, jó fajtót híjában fogsz keresni. Angliában, azokat a' birke-juhokat, mellyekről a' leg-finumabb lágy gyapjut nyírják, soha meg-semszokták sejni. A' mi fajtáink, a' távolabbvaló kereskedésnek fok akadályai miatt inkább csak itthon kelnek. Olofsz-Ország, *Helvetia*, *Belgium* a' magok fajtjaikból minden esztendőben fok hasznot vésznek-bé. A' Németek nagyon kapnak a' *Parmai* vagy *Parmesan*, és *Maylandi*, nevezetesen a' *Lodi* nagy lapofs, kerek, belől sárga, 'síros, kemény Olofsz fajtakon. A' *Helveus*, vagy Németesen *Schweitzer* kereskedők Frantzia-Országban, az egy Genevai úton *Lionba*, a' hol nagy *Le-tévő* fajt-tsűrök van, esztendőnként több mint 30000, má'sa fajtót szállítanak-által. Legjobbnek tartatik a' *Schweitzer*-fajtók közt a' *Gryers*, a' melly a' *Freyburgi Canton*ban egy kis illyen nevü városfotskáról neveztetik, és a' *Bernai*: jóllehet az első ennél-is fokkal jobb és drágábban-is kél. Ezek nagy, kerek, lapofs, belől sárga, jó sós és nagy szemü vagy üregu fajtak. A' *Belga* vagy *Hollandus* fajtak többire gömbölyűek, a' két oldalokon bé-nyomva: jóllehet készítenek 'ök-is a' *Parmesan*hoz hasonló nagy, lapofs, kerek fajtakat-is. Vagynak nálok mind veress, mind sejér haju fajtak. A' veress hajuak a' sejér hajuaknál inkább betsültenek, minthogy belől sárgák, kemények és erőssék mint a' *Parmesan*. Vagynak ezek közt 6, 7, fontosok-is: de a' nagyja 18, 20, fontot-is meg-nyom. A' tejér haju fajtak belől-is sejérek, kövérek és lágyak: mellyről a' Frantziák *Pâte-molle* nevet adtak néki. Leg-esméretesebbek a' *Hollandus*-fajtók között 1.) *Soetemelkskaas*, az az, édes téj-fajt, a' melly lapofs. 2.) *Schaaskaas*, az az juh-fajt, minthogy ezen kívül a' többbit tehen-téjből csinálják. 4.) *Kanterkaas*, a' mellyek közt vagyuak lapofs-kerekék: vagy-

Parmesan fajt.

Schweitzer-fajt.

Hollandus-fajt.

nak

nak gömbölyűek és más formájúak, zöldek, fejérek: vagynak az íz' kedvéért kömény-maggal elegyítették, mellyeket különösen *Komyndekaas*, *Lejdskaas*, köményes vagy Lejdai fajtnak hívják, minthogy többire Lejda körül készítik. Ezeket a' fajtakat felettébb való bővséggel takarítják-bé *Amsterdamba* és *Rotterdamba*: a' honnan viszik széllyel Európának minden részeire. Német-Ország tsak *Hamburgból* minden esztendőben sok száz má'sa *Hollandiai* és *Frisiai* fajtot vásárol. Nevezetes kereskedést folytatnak a' magok' sajtaikkal a' *Limburgi* Belgák-is *Limburgerkäse* név alatt. Ezek négy szegűek, 2, 3, fontosok, kívül veresellő színűek: belől sárgák, kövérek, lágyak, apró szeműek. Vagynak Angliának, kivált Frantzia-Országnak sok, különböző-külömb formájú, ízű, ízű, nagyobb kissebb sajtaik-is mind juh-téjből készültek. De minthogy az Országból ezekből ritkán visznek-ki, nem-is annyira emlékezetesek. A' közönséges megjegyzés, hogy a' tehen-téjből *Majusban* készül leg-jobb sajt, mikor a' füvek leg-bővebb és virágzóbb állapotban vagynak. Lásd *Carl. GÜNTHER Ludovici Kaufmanns-Lexicon* Tb. III. a' *Käse* név alatt.

Limburgi sajt.

A' *Téj-nád-méz*, hogy ennek hasznáról-is *Tej-nád*-valamit szóljak, konyhai hasznatra nem igen *méz' ter-* szolgálhat: mert a' nagy édesége mellett *mészete.* lágy, nyálas íze van, melly miatt az ételek' és italok' ízét-is kedvetlenné teszi. Külömben olyan természetű, mint az igaz nád-méz. A' tapasztalt dolog, hogy ha a' téj-nád-mézet az édes téjbe elegyítik, nem olyan hamar etzetesedik-meg a' téj; a' fele sem válik külön: a' savó pedig ettől nagyobb savanyúságot vészen mint ha magára hagyatják. Orvosi hasznára, valahol az édes fejér savó segíteni szokott; ez a' téj-nád-méz-is meleg vízben el-ólvasztva ditsértetik: sőt a' gyómor-nak nagy gyengességében a' savónál hasznosabbnak tartatik.

hasznára.

A' nagy kövérség, vagy erőssen hizás ellen-is, nem különben mint a' szigoru főványság ellen fokot használni mondatik: a' kövérekben akadályoztatván az olajnak a' *serum*ából való ki-válását: az ösztövérekben lágyítván, engelztelvén a' *fibrák'* száraz keménységét, hogy a' 'sír köztök annyival inkább meg-maradhasson. Szoktak a' nyavalyák' természetihez való főtt vizekben vagy *herbathek*ban el-ólvasztva bé-is adni egy két *könnyit* egyfzer. Az erek' meg-dugulási ellen-is savanyu vizekkel jóvalltatik. De mint gyenge, lágy *materia*, mindenütt hoszfazon való élélt kíván. WLLYAMOS *Differt. de Sale lactis essentiali* p. 31.

H A T O D I K R É S Z.

A' Tojásról.

§. CLXXX.

A' *Tojás* a' szárnyas nőstény állatokban természet szerint terem; de kakas nélkül tsírke belőle nem lehet. A' szüz tojás, a' BOERHAAVE' *observatio*ja szerint *Prael. ad Instit. Med.* §. 671. nem olly jó ízű, mint a' melly a' kaktól *impregnált*ott: egyéb iránt, mivel az állásban nem vész olly hamar meg. Minden Tojásnak két különböző részei vagynak, a' feje és a' széke vagy sárgája. A' feje vizes, taknyos és hideg természetű; melly szerint hivesít 's nedvesít-is. BOERHAAVE úgy tartja, hogy az ég alatt nints ollyan *materia*, melly a' mi vérünknek *serum*ával vagy tápláló részivel minden tulaj-

lajdonságaira nézve úgy meg-egyezne mint ez: és így a' testet-is ennél semmi hamarébb, bővebben és könnyebben nem táplálja. A' tsirkék-is, az ő ítélete szerint a' tojásban tsak épen ezzel élnek, a' széke pedig tsak készíti és mozditja ezt, hogy az ő tápláltatófokra alkalmas eledellé változzék. A' széke, vagy sárgája többire holmi vékony, hathatós, kövér olaiból áll; melly el-hat a' mi testünknek leg-szorofabb edényeibe-is, és azoknak fibráit igen hatalmason lágyítja és enyhíti. De egyszer'smind, valamint maga a' rothadásra és büzhödésre igen hajlandó, úgy a' gyomorba 's azontúl a' vízbe-is könnyen meg-vész; és tsipós rothadt olajjával ilyenkor a' nedveségeket nagyon fel-gyúlasztja. Mellyből meg-tettzik, hogy ezt tsak magára enni, a' forró nyavalyákban, 's egyébkor, azoknak kik heves, száraz természetűek, vagy bilisfel tellyesek, igen ártalmas volna. De ha ezt a' hideg, taknyos fejéivel jól egybe-zavarod, igen jó *mixtura* lesz; melly az erőt derekafon neveli, a' testet gazdagon táplálja, a' nemző magot erőfien szaporítja 's a' t. Innen vagyon, hogy a' tojás a' kis gyermekeknek, vén embereknek, vér-folyásban, vagy egyéb hoszszas nyavalyában el-erőtlenült betegeknek, fokot ülő, tanuló, *venus'* rabságában esett személyeknek eleitől fogva meg-betsülhetetlen eledelnek tartatott. Ha a' friss tojást jó borba kevered, és vagy két *gran Ambrát*-is tész közi-ben, a' felettebb fok *venus*, vagy egyéb erős munka miatt el-fogyott erődöt egy szempillantásba meg-újítja, azt írja BOECLERUS *Cynos. Mat. Med. T. III. p. 836.*

Ilyen minden állatok tojából születtes-
fenek, régen észre-vette-volt EMPEDOCLES :
a' közelebb el-múlt *Seculum*ban pedig kétség
kívül helyhez-tetett HARVAEUS.

Minden
elő-dla-
tok tojás-
ból élznek

A' külömbség csak a'ban van, hogy né-
mely állatok a' tojást magokból elébb ki-tó-
ják, 's azután való mellengetéssel költ.k.ki :
mások a' magok hasokban vagy méhekben ki-
költvén, elevenen tojják vagy szülik e' Vi-
lágra a' magok magzatjaikat, hol burokban,
(melly a' tojásnak haja gyanánt vagyon),
hol a'ból ki-hasadva: a' honnan ezek *Vivipa-
ra*; amazok *Ovipara* nével külömböztetnek.
Lehetne bizonyos tekintetben a' plánták' mag-
vait-is tojásnak mondani, minthogy épen ol-
lyan készülétek van szárazon, mint az álla-
tok' tojásinak higon. Sőt hogy maga e' Vi-
lág-is holmi nagy tojásból költ-vólna-ki, fok
régii pogány *Pilosophusok'* értelme a' vólt,
nem külömben mint mikor a' kötlés vagy
melengetés által ki-kelenek a' tojásokból a' ga-
lamb-niak; *Galambnak* nevezvén a' melengető
Spiritust; a' *Chaost* pedig vagy zürzavaros
eredetü *materiát* Tojásnak: mellynek haja lett
vólna az Ég; Székje vagy sárgája a' Föld;
Fejérje az Aér és a' Viz sárral elegy. E'ről
a' Világnak nagy Tojásáról az ORPHEUS' ver-
seiből ARISTOPHANES, PLUTARCHUS és más
régii Böltsék' írásaiból igen tudóson beszéllget
Th. BURNET Theor. Tellur. Sacr. L. II. c. 10.
a' honnan, úgy mond, a' Régieknél a' tojás
a' szent dolgok közt-is tartatott. Helendről-
is úgy tartották némellyek, a' mint ATHE-
NAEUS L. IV. c. 15, *Clearchus* után beszéli,
hogy a' tojásból, még pedig a' *Crotoniai Neo-
cles'* tartása szerint, a' Hóldból le-efett tojás-
ból, mellyet a' Hóldbán lakó Afzszonyok toj-
ták-vólt, született vólna: mellyekből, a' mint
erősíti *Herodorus Hereacleotes* tizen-ötyszer ma-
gossabb emberek lézzenek mint mi e' földiek.
Hitelesebben, hogy olyan vatsoráló-házban
nevedett, a' hol fok tojással éltek.

némellyek
e' Világot-
is tojásból
lenni gon-
dolták.

A' Diae-
tára mi-
féle tojá-
sok tartoz-
nak?
De mind ezek a' mi tzélunk kívül lévő dolgok lévén; e'ben hagyjuk. Az élő-állatok' tojási közül-is csak a' tollas szárnyas állatokét vészszük-fel; ezek közt-is pedig csak azokat, mellyeknek húfok, a' fellyebb elmondott okokra nézve inkább meg-ehetnek. Mert sok tapasztalásokból meg-bizonyosodott, hogy a' melly madaraknak húfok meg-enni nem alkalmas; tojások-is útálatos, rossz ízű, az emberi természettel ellenkező.

A' Madarakon kívül egyéb tsúfzó-mászó négy vagy több lábú állatok, mint a' legyek, férgek, pillangók, kigyók, gyékek, *Crocodilus*, rák, halak, békák bőr-haju tojásokat tojnak. A' szárnyas-állatok' tojásinak ellenben kö keménységü hajak szokott rend szerint lenni. A' melly kö, minek-utánna a' tojás benyhas-állatoknak meg-nevekedett, utoljára készül vagy raktokban a' kodik az ő itt által-folyó vizelletjéből, mint tojás' baja a' *Calculus*, a' tojás' hárttyájára. Lészen pe-
mitől kö-dig ez, sokak' vélekedése szerint azokból a' vesül meg?

fővenyes követs-mor'solékokból, mellyeket a' szárnyas-állatok gyomrok' emésztése' segítésére a' földről szedegetnek. Mellyet a'ból hoznak-ki, hogy ha a' tyúkok (mert egyéb madaraknak e'féle bőr-tojások nintsen), sokig bé-rekesztve tartattak, a' hol követset nem kaphattak, vagy igen el-tójták magokat, hogy ez a' köves vagy meszes *materia* belőlek kifogyott; vagy felette kövérek, hogy a' követset meg-nem emészthetik, csak bőr-haju tojások léssen. Ha pedig állapotban szaraz-tojás-haj-port vagy meszet adnak nekik, mellyet ők örömezt észnek, a' tojások haja is-
mét meg-kövesül. Ezt egyébként máfok tu-
laju vagy
szel-tojás-
nak oka.

A' bőr-
laju vagy
szel-tojás-
nak oka.
lajdonítják a' nap-keleti szélnek: máfok hogy
ollyankor a' tyúkot vagy egeret ettek-vólna:
máfok, hogy kakast nem kaphattanak-vólna.
Es innen az ilyen lágy tojásokat *Ova zephyra*,
hypenemia, *subventanea*, *urina*, *immatura*;
szél, fattyu, húgy, éretlen vagy idétlen to-
jásoknak nevezik; úgy tartván ezeket a' tyú-
kok-

kokban, mint valami idétlen szülést, melyet a' pók vagy egér-meg-étel okozott volna benne. De nékem az elébbi vélekedés a' természettel inkább meg-egyezőnek láttzik. Akármint legyen ez: tartsuk-meg, hogy míg a' tojás a' szárnyas-állatok' méhében vagy, a' jó tojásnak fints' olyan kemény és töredékeny haja, hanem a' külső uer tészki azt ollyanná; egyéhként lehetetlen volna azt a' szárnyas-állatoknak sérelem nélkül ki-tojniok.

Meg-jegyzést érdemlő tulajdonságok a' tojás-hajban: 1.) Hogy annak a' rák-szemmel, béka-tekenőkkel, tsiga-hajjal, gyöngy-házzal, sőt az *Oriental*-gyöngyel-is egy forma termé-

szete legyen. Es így a' testben el-hatalmozott savanyu tsipőségeknék el-óltására nem kevesebb haszonnal lehessen ezt-is jól meg-száraztva, vékony porrá törve vízzel bé-adni a' kis gyermekeknek kés-hegyenként, mint amazokat. 2.) A' melly tojásokból a' tsirkék ki-költek, azoknak hajak porul borba keverve, a' vizelletet erőssen úzi; és e're nézve *Calculus* ellen különösen ditsértetik. 3.) Ha a' tyúk-tojást erős etzethe tészik; a' hajú nem sokára úgy meg-lágyul, hogy az egész tojást egy üveg-palatzk' szorofs száján bé-dughatni, a' melly ott, ha hideg vizet töltenek reá, mint elébb volt, úgy meg-keményül: melly-is a' dolgot nem értőknek, hogy tették oda, nagy tsudának tettzik. 4.)

Ambár a' tojás' haja igen tömött legyen; de hogy azon sok apró lyukak légyenek, bizonyítja az ép tojásnak, idővel, magától-való meg-üreffedése; ha meg-budöfsült, rosz szagjának a' hajon által-batása; úgy az-is, hogy ha a' tojást tzitrom vagy narantsok közt tartják, vagy valami dohos helyre tészik: azok a' jó és rosz szagok az egész tojást által-járják. 5.) Ha egy kis lyukon a' tojás' beleit ki-súvják, és egy vér-szipót erefztenek belé, és a' lyukát jól bé-tsinálva, az asztalon holmi vizes edényhez közel tészik: a' tojás ma-

A' tojás-hajnak orvosi hasznai.

a' tojás-hajat az etzet meg-lágyítja.

hogy szardhat - ki az ép tojás és hogy jár batják - által a' külső szagok.

gától a' vizes edény mellé forog: melly a' vér-szipó' mozgásától vagyon; sietvén az, a' tojás-hajon által meg-érzett vízre. 6.) Hogy enyves kö-
 versege a' a' tojás' haját szerző méz-köves materiát hol-
 tojás-buj-
 nak ki-tet-
 tzik.
 mi enyves kövérseg foglalja-egybe; azt annak pertzegése, füstelése, meg-feketiülése, lángalégése, azután lett meg-fejéredése és töredékeny volta nyilván mutatja.

A' tojásnak rend szerint különös form-
 különös ja vagyon. A' melly hoszfizukó kerek, egyik
 formája végén butább, a' másikon hegyesebb; jölle-
 uan. het találatnak egészen gömbölyü's mind két-felől egy formán hegyeződő tojások is. Láttattak olyanok-is, hogy kettős hajok volt, mintha egy tojást a' másba zárták-vólna: a' mellyek-is szék vagy sárga nélkül voltansk Comment. Lips. T. XX. p. 6. A' pedig, a' mellyet ír REAUMUR, hogy *microscopium* nézvén, a' haja meg-annyi egész apró tojásokból állott, mellyekben tojás-fejérhez hasonló nedvesség-is láttatott: méltán a' tsudák közti számláltatik, *ibid.* T. III. p. 463 Színe-
 Színek ne-is a' tojás-hajaknak különböz. A' tyúk,
 nem egy-
 fele. galamb, fogoly-madár-tojás egészen fehér: a' pujkájé barnával, a' tsáfár-madaré veressé szeplos: a' rétzéjé zöldes-sárga: a' libutzé barna, feketével pettyezetett: a' *Tinnunculus* madárkájé piros mint a' *cibnobrium*: az ökörszemé zöld. Nagyságok többire az állatok-
 nagyságok nak testekhez képest vagyon, mellyeknek bel-
 különböz. ső-részeiben képzültek. A' strutz-madárnak, a' ki a' szárnyas-állatok közt leg-nagyobb, tojása egy kis gyermek' fejéhez hasonló. Találatnak 15, fontosok-is: mellyekből hét ember egyszer jól lakhatott, 's a' hajából az emberek süvegeket tsínálhattak magoknak. Lásd fellyeb I. Darab p. 378. Mit lehesse tartani a'ról a' *Chinai Tabon* nevü madárról, melly a' HERNANDEZ' és NIEREMBERG' tudósítáfaik szerint, maga egy kis tyúknál nem nagyobb, még-is egyet a' lúdnál nagyobbat tojik: nem én dolgom meg-határozni. RAJUS, ámbár meg-

meg-vallja is, hogy némelly madarak, mint az *Alte*, *Lomvia*, *Éjzaki rétze*, magok testeikhez képest egyet-egyed felette nagyot tojjanak: de ezt a *Tuban*-madár-tojást még-is költött dolognak tartja. Az *Autilla* és *Aruka* szigeteken holmi *Coliber* nevű apró madaratskák tojásaik csak borsónyiak. A' vizi madarak tojási rend szerint nagyobbak a' szárazon élő madarakénál: a' tengeri madarak pedig testek felett nagyokat tojni tapasztaltatnak. Ezek keveset, többire csak egy párt: azok többet, és mindenik csak tavaszzal: amazok leg-többet és minden időben tojnak s költenek minden időben: mivelhogy az emberi eleségre rendeltettek.

Régi híres *fabula*, hogy a' vén kakas is utoljára, a' *Canicula*' elein, lő-ganéj-domba, egy szörnyű erős, bőr-haju, szennyes-sárga, gömbölyű tojást tojnék: melyet ki-költvén ott a' ketske vagy varas-béka, *Basiliscus* kígyó lenne belőle. *LEVINUS Lemnius* írja *de Occult. Nat. mirac. L. IV. c. 12*, hogy az ő hazájában *Zelandiában Zirickzea* városában, és a' közel való szigetetskében egykor két vén kakasok e'féle tojásokat kotolni kezdvén, botokkal is nehezen tudták el-űzni róla a' lakosok: 's minthogy az említett vélekedés nékik is fejekben volt, a' tojásokat egybe-rották, a' kakasokat pedig meg-fojtották. A' kakas-tojást lehetősnek tartja *Lemnius*, 's úgy magyarázza, hogy midőn a' kakas ifjúságában igen *Venerus* volt, 's meg-vénülvén többé a' tyúkrok után nem járhat: a' melly 7, 9, vagy 14, ezrendös korokban szokott meg-esni: a' nemző-mag rakásra gyűlvén és egybe-rothadván benne: e'ből holmi tojás formájú férgek teremnek, a' meleg által fel-élesztve, lehet valami a'féle mérges élő-állat. *ALDROVANDUS* is *Ornith. L. XIV. p. m. 104*, a' kakas-tojást egészen költött dolognak mondani nem meri, és azt írja, hogy néki kétszer vagy háromszor, nem parafzt, hanem hitelt

A' vén kakas-tojásról

Lehet-e *Basiliscus* belőle?

érdemlő emberek mutattak a'féle kerek, izenyes-sárga bőr-tojásfokat, mellyeket kakas-tojásnak mondtak lenni: mellyek közül egyik el-lévén torve, belől tiszta fejér vólt, valami kis sárgasággal a' közepén: de hogy a'ból valaha *Eujiliscus* lett-vólva, sult hazugságnak tartja. Annyival inkább ma, mikor minden élő-állatot a' magok tojásáikból természet szerint szaporodni meg-bizonyosított: az ilyen költemények reá-ugyelést sem érdemelnek.

A' Tyúk-tojásnak, vagy a' mint néhol hívják *Tyukmonynak* külső kemény haján belől vagyon reá ragadva egy jó tömött és *szijjus hártya*, melly a' hajnak-is erőt ad, a' benne lévő nedvességeket-is örzi, ha a' kérge meg-töredeznék-is. Ez egészen hús természetű. A' melegben, mint a' nyers bőr, keményen egybe-kutzorodik, 's ezen tulajdonsága által, ha a' hideg-lelésnek kezdetin, a' beteg kis-ujjának első ize' hajlását nyersen bé-takarják véle, majd az el következő forróságtól meg-száradván; azt annyira szoritja, és ez által olly terhes és tájdalmas nyughatatlanságot okoz, hogy némeltyekrol a' hideg-leléit el-kergette. Az ajakak' hafadái, ez alatt, nem térvén hozzájok az aér, foklzor lépeu gyógyúlnak.

Nemefebb, és mind a' *Diaetdra*, 's mind az orvoslásra közelebb 's foképen tartozó részei a' tojásfoknak a' ennek lévő kettős, az az viz forma és *taknyos fejér kotsonya*, és az a'ban bé-pólt *sűrubb sárga materia*. Ez a' tojás-szekinek; amaz *tojás-fejérinek* mondatik. Ezek a' különböző két réizek minden lágy és kemény haju tojásfokban természet szerint meg-vagynak. A' *sárgája* a' tojásnak eredeti *fundamentomos* része. Mert midón a' tojásfok, a' magok eredeti állapotjokban a' tojástartó helyekben meg-visgáltatnak: azokban az apró hójagotskáiban, mellyek idovel tojásá léfznek, tiszta sárga takonynál egyéb

nem találhatik. Hanem minek-utánna ezek a hójagotskák, akár a kakas-magvának kovászszától, akár a bújaság' tüzétől ott dagadni, nevedezni kezdnek, elébbi fészkekből vagy tokjokból ki-fordúlnak, és a méhbe, vagy a mi a szárnyas-állatokban e' helyett vagyon, oda le-ereszkednek: úgy kezd a külső nyálas tejér *materia*, a tojás-székit bé-fedő ketos hártya közü gyulni; mig illendő nagyságra szaporodván, a külső izme-is meg-kérgesülvén a tojás meg-érik, és rész szerint maga tethével, rész szerint öfztrönözésével az állatokat ki-tojásra kényszeríti.

a' fejére
hogyan lesz?

Eredeti tzelja a Természetnek a tojásokban az élő-állatokra nézve épen a volt, a mi a piántákra nézve a magvakban: hogy t. i. ezek által a maga neme szerint minde-nyik szaporodjék és tenéshíziék. BOERHAAVE *Prælect. ad Inst. Med. §. 671* a MALPIGIUS' jegyzéseiből, a tojás-székinék közepén egy kis hójagot mond lenni, mellybe helyhez-tette a Teremtő a tsirkének jövendő tzikáját. A' szók, mellyekkel ő él, ezek: *In centro vitelli jacculus colliquamenti haeret valde exiguus, qui in amnion et chorion abit, vitellus autem in placentam, ex qua vasa umbilicalia veniunt. In centro denique succi colliquamenti pullus est.*

A' Termé-
szet' tzel-
ja a' tojás-
sókban.

A' tsirké-
nek tziká-
ja hol ta-
lálhatik?

Alb. HALLER Úr, a'ban a' tudós munkájában, mellyet Frantzia nyelven irt a' szívnek formáltatásáról, a' mint az *Comm. Lips. Vol. VII. p. 234. seqq.* summáson elé-számláltatatik, a' maga, a' tojásokban nevedező tsirkék körül tett vizsgálódásai szerint, a' tsirkének tzikáját nem a' tojás-székibe, hanem a'ba a' *lense-szem forma* úveg fényességű hójagotskába teszi, melly a' fejéren által, a' tojás' székinék begyesebb végéhez ragadott, 's Görögül *Chalazurának* vagy *Chalazionnak*, Deákul *Grandónak* mondatik, Magyarúl *tojás-szemnek* nevezzük. E'ben vagyon egy borszemnyi más tejér hójagotska (*germen*,

Tojás-melley ez előtt a' kakas-magvának tartatott) szemben mellybe a' tsirke' el rejtetett ; mellynek körül-
látató tzi lette holmi fejer seb-helly forma kerulet lő-
ra a' tsir- tzik (Circuliuncula), melly a' tsirke' köldök-
kenek ere- sínórának el-terjedése ; az egész tojás-széke
dete. pedig az ő ítélete szerint a' tsirke' beléhez tartozik. Mellyből apró eretskék jönnek ki a'

e'ből a' tojás-fejé-
tsirkehoggy ribe, hogy az a'ban lévő nedvesse-
formáló- geket bé-ízívják, és a' tsirkének táplálására
dik? a' tojás' izékiben bővebben-is el-kéltitvén,
a' köldök-sínóron a' tsirkébe által-vigyék. In-
nen vagyon, hogy a' mint a' kotlás alatt a'
tsirke nevekedvén, a' tojás' fejére fogdogal,
a' széke mind inkább-inkább öregbedik: el-
fogyván a' tojás' fejére, a' széke-is hamar
idon a' tsirke' hasába takarodik 's egészen
oda léfzen, és az urefs tojás-hajban éhezni
kezdvén a' tsirke, pipegni kezd: a' midon
az a' hártya, melly a' tojás' székét bé-fedte-
vala, a' tsirkének bőrivé válik. BELLINUS
úgy vélekedett, hogy mikor a' friss tojást
meg-főzik, ez a' seb-hellyetske a' tojás' szé-
kinek közepire bé-menne: a' kotlott toj'sok-
ban pedig kunn maradna. De mások ezt min-
denik állapotban, kívül, a' maga terméizeti
bellyén maradni tapasztalták. A' tojás' szé-
kinek mindenik végerol holmi darabos ron-
gyos fejer materia, melly a' fejérinél sürűbb,
mégyen-ki kér-telé a' tojás-hajra, mellyek kö-
tő helyett vagynak, hogy a' széke maga

Kettős helyéhol ki-ne mozdúljon. Találatnak ket-
tsirkek egy tos sárgáju tojások-is, mellyekből kettős tsir-
tojás-haj- ke léfzen azon egy hajban.
ban.

A' tsirkének egész teste azért a' HAL-
LER Ur' tapasztalásai szerint, elein szemmel
nem látható kitsin formában ; a' tojásnak em-
a' tsirke' litett tsirájában mindenkor meg-vagyon. De
tejte hogy a' kakas' ereje nélkül élet benne soha nem
e:evenedik- gerjed ; 's ezzel-is örökké halálos álomban
meg? kén maradna a' szegény tsirkének, ha a' to-
jás hives helyen maradna. Ha pedig annyi-
ra való melegségben tartatik, mint van az

egészesen élő tyúkok' testéncz természetzi me-
 lege, (mellyel egyezik az embereké-is), a' ^{napontent}
 nedvesség benne meg-elevenedvén, 24, órák ^{mi s oda}
 múlva holmi részek benne formálódni kezd- ^{rendel e-}
 nek; és bizonyos hely, (a' melly, hogy ^{voiváló-}
 a' tsirkének izve légyen, azután nem fok:ira ^{duk?}
 ki-tettzik) mozogni kezd: 48, órák múlva két
 kis tsomók támadván azon a' helyen, vér-
 is kezd láttzani benne: 57, órák múlva har-
 madik hójag-is járul ezek mellé; és mind
 hármon, mint a' szív szokott dobogni kezd-
 nek 's fél ló-patkó formán egy kis tsövé vál-
 nak; melly maga a' szív. Azon közben, is-
 mét 12, órák el telve a' tsirkének feje és far-
 ka ki-tettzik: a' 70dik órán a' szárnyainak
 kezdetei, és a' fejében két hójagok, egyik
 az orra, a' más homloka-helyein formálód-
 nak: négy napok múlva láttatik a' mája igen
 taknyoson: 120, órák múlva ki-mutatják ma-
 gokat higon az agyvelő és a' koponya-tsont,
 mint valami által-láttzó buborék; és a' mej-
 jet formáló hús-tsont es gyenge hártyák alig
 látható formában; a' mikor az egyenes bél-
 nek kezdete-is ki-tettzik: 131dik órán már
 valami akarat szerint való mozgás-is tapal-
 tattatik a' tsirkében: 138, órák után meg-
 láttatnak a' tudóje és a' gyomra: 142re a'
 belének több részei, és az orrának felső ré-
 sze: a' 168dik órán az agyvelő takony sür-
 ségben. Így rendel a' több részek-is: (mert
 a' rövidség ide által-irni az egész *processust*
 nem engedi): 240, órák múlva a' tollaknak
 tövei, a' kaponya-tsont portzogó formán,
 és a' vesék' *capitulai*: 264, múlva a' izemei
 igen nagy tsomókban meg-tettzenek: 288,
 órák múlva az oldal-tsontok a' tudóket bé-
 fedik: 355, órák után a' tsirke a' izáját táto-
 gatni kezd: 480, után az ép tojás-hajon ál- ^{bdnyadik}
 tal tsipegése hallatik, mig osztán 20, vagy nap', ^{es}
 21dik napra minden tagjai egészen el-készül- ^{bogy kel-}
 vén és meg-erofsulvén, a' tojás-hajban neu ki a' tojás-
 kezd el-férni, 's az eleségből-is ki-kopik, és bajbot?

igy kényszerítetik a' tojásnak orra előtt lévo butább végit ki-routani és a' tojásból ki-kelni. Néha ó magok a' tsirkék e're nem lévén elégségek, a' tyúkok magok vágják-ki a' tojás-hajat, vagy a' reájok vigyázó emberek észre-vévén az erős tsipegést, ki-török.

Ennek a' dolgnak e' lizerint való folyására, a' mint elébb-is mondtam, tsak épen a' kívántatik, hogy a' tojás 34—55, *gradusnyi* melegben egy formán tartalék: mert ha a' meleg vagy nagyobb vagy kevesebb lészen, vagy idő közben meg-hul a' tojás; el-veznek benne a' tsirkék. Ez pedig akárminémü külső melengetés által-is véghez-mehet. Ugyan-tsak hogy ezt le-folytassák, a' Termézet magokat a' tyúkokat rendelte, minekutinna eleget tojtak. Egy tyúk, a' mint

Mennyi meleg kívántatik a' tsirkék' ki-költésére?

Egy tyúkot hány tsirkét költtet ki?

A' tavaszi idő e vég-keleten leg-alkalmasabb.

A' tojásokat hogy kell meg-válogatni a' költős tyúkok alá?

VARRO de R. R. L. III. c. 9. n. 8 *seq.* feljegyzette 25, tojásnál többnek ki-költésére, ha szinte néha többet-is tojik, nem elégséges. COLUMELLA L. VIII. c. 5. n. 8, *Januariusban* 15-nél; *Martiusban* 19-nél; *Aprilisben* 21-nél többet egy tyúk alá nem tétet.

A' ki-költésnek leg-jobb idejét mondják *Martiusnak* 24-dik napjától forma *Majus'* kezdetéig. Meg-ültetni a' tyúkokat hől-d-töltire a' 10-dik naptól fogva a' 15-dikig jóvallják. A' tojásokat-is páratlan, válogatva tétetik a' tyúk alá. Idejére nézve négy napuaknál újabbat; tiz napuaknál régibbet rofznak tartanak. A'

nagy tojásokat-is az apróbbaknál e' végre alkalmasabbaknak lenni írják. E' felett jóvallják, hogy minek-előtte a' tojásokat a' tyúk alá tennék: erelészék tiszta vízbe, és a' mellyek a' viz' tenekére le-mennek, tsak azokat tegyék, szépen meg-törölgetve a' tyúkok alá: a' mellyek pedig fenn-útnak, vagy a' Napfényre tartván által-láttzók, mint hézagokat tsak el-vetni valóknak mondják.

Rázogatva próbálgatni az ültetni való tojásokat, ha kotyog-é vagy nem? igen ártalmos: mert ezzel az éltető gyenge erek benne

ne el-fzakadoznak, egybe-keverednek. Négy napok múlva a' tyúk alatt lévo tojásfokat izép tsendefén újra meg-nézegetni izukségesnek mondják, és a' mellynek a' hegyesebb véginél holmi vér-eretskéket látnak, azokat víz-fa-tenni; a' mellyek pedig egéizen tiszták a' záp-to-'s által-láttók, azokat ki-hányni jóvallják: *ajd or mütöl lefznek?* mert azok a' kakas' erejét nem érezvén bizonyoson zápon maradnak: azért azok helyett tégyenek más újjabb tojásfokat, a' mellyeket-is heted nap múlva hasonlóképen megkell vizgálni. A kerek tojásfokból, az ók' és a' PLINIUS' itélete ismerint L. X. c. 52, tyúk-tsirkéket; a' hofzfizukó hegyefs végüekből kakasfokat várhatni. Ellenkezót ír ARISTOTELES H. A. I. IV. c. 2. de hibáson: mert a' tapasztalás az elsöt bizonyítja. E re-is azért illonek mondják vigyázni, hogy a' ismerint, kinek mellyikre van szám ismerint nagyobb szüksége, annyit tégyen e'ból-is amabból-is a' tyúk alá. Hogy a' tyúkok a' holzizas meleg félzekben meg-ne bolhátodjanak; és tok nyughatatlanságokkal, vakaródásokkal a' tojásban kárt ne tégyenek; vagy a' félzket oda ne hagyják: az alattok való izalmát trillebb izalmával, polyvával elegy, néhányszor feltseréni jóvallják. Hogy a' nagy meny-dörgésben a' héjjak' 's ülük' szavára a' tsirkék a' tojásban meg-ne haljanak: a' félzket' fenekére egy vas-szeget, vagy az ekérol levett földet-is különösön jóvall tétetni. A' PLINIUS' tanátssá ismerint ételeket italokat-is, hogy fokáig a' félzek kívül ne mulassanak, a' félzekhez közel kell tenni. A' nagy gör-tyúkok, vagy a' mint VARRO nevezi városi tyúkok udvar' díszire meg-lehetnek: de tójni, költeni, tsirkéket nevelni a' falusi kö-zonséges tyúkok eléob-valók. Ezek közt-is a' tyúko-az idolebbek, retyelz, széles alyu, nagyobb kat-is e'feju, 's a' mellyeknek butább, valtagabb or-vegre/ziükrok 's körmeik vagynak, a' más formáknál seg meg-jobbak. Az újjabb tyúkok apróbb, de eam valajszani jobb

a' kakas-
tsirkék mü-
tsoda to-
jásból lefz-
nek?

a' félzket
ujjitani
kell.

jobb tojásokat tojnak. El-tojik néha egy tyúk, ha a' tojást egyen kívül el-szedik alóla, hatvanig-is. A' hosszú lábu, hegyes orru és körüny tyúkok se tojni, se költeni nem derekafok.

Hogy a' kotlós tyúkok' melegen kívül

Livia egyéb a'hoz mérsékelt melegen-is ki-kelje. Drusilla a' nek a' tsirkék, meg-bizonyította PLINIUSNÁL maga ke-L. X. c. 55, a' Tiberius' Anyja, Nero' felebelében ki-sége Julia Drusilla, (a' ki másodszor Augustus lett a' tushoz menyén férjhez, e'ról Augustának-is tsirkét. mondatott). Felettből vágyván t. i. ő a'

fiú-magzatra, és holmi Afziónyi találmányból el-hitetvén magával, hogy azt bizonyoson meg-fogná nyerni, ha a' maga kebelében egy tyúk-tojást ki-költene: mellyet minekutanna a' maga dajkája' és frajjai kebeleknék szüntelen való melegével szerentséfen véghez vitt volna: Tiberiust, a' ki azután Tsászárrá lett, szülte. ARISTOTELES írja L. VI. H.

A. c. 2. hogy az Egyiptombéliek régen gyakorlották a' tsirkéknek tyúk' melege nélkül, ló-ganéjba való temetés, és szakokban való melegítés által lévő ki-költését. Emlékezik az Egyiptombéliek' azon mesterségekről tudálkozva DIODORUS SICULUS-is *Biblioth. Hist.* L. I. c. 74, mind a' tyúkokra, mind a' lúdakra, mind egyéb madarakra nézve: *Non enim aves incubare sinunt, sed suis ipsi manibus, (quod mirum) foetus excludunt, et sic efficacitati naturali, ingenio et arte nihil concedunt.* PLINIUS l. c. minapi találmánynak mondja, hogy a' tojások meleg helyen polyvába téve és kevés tüzzel melegezve, embertől forgattatva, a' rendes napra szint' úgy ki-keljenek, mint a' tyúkok alatt. TRAGUS

Egyiptomban Kairo vagy Al-kairo körül e' végre nagy kementzékét ké-szítenek fok kisebb nagyobb lyukakkal: mellyeket tyúkok', lúdak' és egyéb állatok' tojásaival meg-raknak: azután a' kementzét meleg ganéjjal bé-temetik, és ha kívántatik,

körül

körül tüzet-is gerjesztenek, mellytől a' tojások szépen ki-kelekednek. E'vel a' melterséggel ez előtt néhány esztendővel szerentsélen élt a' Természetnek nagy biúvára REAUMUR is Frantzia-Országban. Ma tsinofabban így folytatják a' tojások' ki-költését a' *Phycusok*: Két jó tágas tsót készítettnek ónozott vas-pléhből, mellyek közül a' vékonyabbat polyva vagy szősz között tojással telirakván, és a' vastagabba bé-dugván, körül meleg vizet töltenek, 's így bé-fedvén alája tüzet téznek, vagy métséket gyújtanak, mellyel a' *Thermometrum*' mértéke szerint a' meleget annyi *gradusban* tartják, mint a' kotlós tyúknak melege: 's midőn naponként a' tsirkék' nevedekését vizsgálni akarják, a' tojások közül, a' mennyit tettzik, ki-vésznek, a' haját ki-lyúkaasztják, *microscopiummal* meg-nézik, és vagy el-vetik, vagy más tojás-hajjal ismét bé-tsinálván a' lyukat, a' helyére víz-fza-tézik: mászor, ha az alatt meg-nem holt benne a' tsirke, megint ki-bontják: minthogy némellyik ötszöri hatszori ki-bontásra-is életben marad, míg a' tsirkék a' ki-kelelésre egészen el-készülnek. Ennyit a' tojásnak természeti históriájáról. Lássunk már annak *Diaetát* néző hasznairól. Mellyekben hogy jobb meghatározást tehessünk: szükséges létzen annak mindenik részét külön-külön meg-vizsgálunk.

A' hol jegyezzük-meg: 1.) Hogy a' tojás' fejére két-téle: kívül vizelebb, hígabb: belől a' széke körül sűrűbb, kotsonyásabb: *A' tojás-mindenik gyenge, rétes hálóba, vagy apró kójasos hárttyakba van foglalva: 's a' mig trifs, akár a' szembe, akár a' leg-érzékenyebb eleven sebekre kenjék, leg-kislebbet sem tsip. 2.) Ha a' tojás-hajat el-törik, mind a' széke, mind a' fejére vastag takony formán, külön-külön egy tsomóban szottyán-ki: de ha a' tartóztató hójagotskákat vízszóvel vagy kálánnyal habarván el-szagatják: az egéiz tojás' fejére mint a' vékony víz olyan tsepe-*

Ma tsinofabban hogy vizik ezt végbez?

a' tsirkék' nevedekését a' tojásokban miként observálhatni?

A' tojás-fejének nyúlós vastagságán mi?

habarva vizzé válik. *gő materiává válik; a' sárgája mint az olaj vastagon marad. 3.)* Ha a' tojást a' tűznél erőssen meg-melegítik, vagy forró vízbe eresztik, a' hajában-is a' ből ki-véve, mind a' fejére mind a' sárgája egybe-aluszik; s ha tovább-is melegítik, a' fejére mint az üveg, tsont, vagy gyanta meg-afz; a' sárgája meg-zöldül, és a' benne lévő fok o'aj miatt töredékeny-poronyón marad. 4.)

az erős melegbea meg-keményül. Ha a' tojás-fejéribé erős *Spiritust* töltenek: attól-is mint a' tűztől egybe-sül: a' sárgája pedig ettől semmi változást nem szenved. 5.)

az erős Spiritus-tól-is egybe-sül. Az erős *mineralis Spiritusok*-is egybe-túróztatják a' tojás' fejérit: de ha azután a' szabad *äärben* hagyattatik, régi kotsonya állapotjára, kevés-sé meg-sárgodva önként vízfizs-tór. A' melly kotsonya, ha kevés vizet töltenek belé, meg-keményedik; ha fokot, gyapjas vagy pilyhös *materiává* válik. 6.)

A' mineralis Spiritusoktól-is nagyon meg-változik. A' plántákból készült favanyuságok, se a' bor, se a' leg-erősebb etzet, magokra a' tojásban semmi változást nem tésznek. 7.)

az erzet-től nem. *Coelius*ből, egy régi Íróból jegyzette-ki *ALDROVANDUS Ornub. L. XIV.*

parittyában kerinerve magdában megsül. p. 150, hogy az Egyiptomi vadászok parittyába tévén a' tojást, azzal addig keringetik, amig az ott mint a' tűztől olly szépen megsül: melly-is nem egyébtől, hanem az *äärhez* való erős sűrűdésből vett melegtől lézen.

Továbbá 8.) igyekeztvén a' *Chemicusok* végére *Chemiai* re jární szorossabban-is, miből készült-légyen *próbák/ze-rint a' tojás' feje* részzeinek *materiájok?* a' meg-sült vagy *főtt* tojás' feje a' sárgájától meg-üresítve, s négy *mitsoda* hasábokba vágva forró víz' melege által (*in részekből Balneo maris*) üveg-lombikból *dehillálták*, és leg-kissebb *Spiritust* sem kaptanak benne: hanem harmat forma tiszta lágy vizet többet vettek-ki belöle, mint az egész teréhnek, tizfelé osztva, kilentz része, mellynek utoljára egy kevésé pergelt szagja és keserütske íze volt: mellyben-is sem a' *viola-syrup*pal, sem egyéb szokott próbálgatásokkal, se *alkalinus*,

se favanyu sőt észre nem vettek. A' honnan ezt a' tojás-vizet egyéb haszonra nem-is szokták fordítani, hanem mosdó-viznek élnek némelyek véle. A' Lombikban meg-maradott sárga, veres, töredékeny, üveg forma kevés rész, porrá törettetve sult tojás-szagot bocsátott; ha vizet töltöttek reá, attól újra meg-lágyult. Midőn pedig ezt a' port a' Lombikban keményebb tűzzel a' szénné válfüg égették-vólna: elébb épen a'féle kevés, kefe-riü, sárga, rozsz szagu víz; azután holmi száraz, *alkalinus* fejer só; utoljára igen büdös, égett, sekete olaj emelkedett-sel belöle, mint a' sajtból és húsból-is szokott utoljára lenni. A' melly nyóltz próbákból világoson ki-tett, hogy a' tojás' fejére egészen (*animalis húsz terménaturae*) élő-testi nedvesség légyen. 9.) A' szetü. tojás' sárgáját addig főzvéen vagy sütvén, mig mor'solható lett: ennek-is nyersen való terhének fele víz-párába ment. Midőn pedig a' fenn-maradt részt, tserép vagy vas-edényben, lassu tűznél, lapotzkával szüntelen kevergetvén, hogy meg-ne égjen, annyira szárazsították, mig szépen meg-sárgult, és az újjak hegyei közt mor'solva olajot erefztett, a'kor ruhába takarva mint a' mondolát sajtbóba szoritották, fok kedves szagu, arany színü, színmez sűrűségü, nem tsipös olaj jött-ki belöle. Ha ezt az egyszer meg-sajtoltt *materiát* ismét fel-mor'solták 's újra meg-sajtoltták, megint feles olajot adott, úgy hogy a' tojás-széke terhének mint-egy tized részét e'féle olajnak talátrák. Tíz tojás' székből két lot ilyen olaj ki-jött. Tojás-olajnak hívják ezt a' Patikában: és a' meg-hasadt ajakok', égések', gödrös himlö-hellyek', ki-dagadt fájdalmos arany-erek', semergek', szeplök' kenegetésire ditsértetik: de tartani, minthogy hamar meg-büdöfösül, kevés ideig lehet. Különös termé- szete ez a' tojás-széke' olajának, hogy más olajok' és kövérségek' természetete ellen a' viz- zel nem tsak maga tökéletelen egybe-elegye- zik,

Tojás-vi-
ze mosda-
ni migfriss
jó.

egészen

húsz termé-

naturae

9.) A' szetü.

tojás' sárgáját

addig főzvéen

vagy sütvén,

mig mor'solható

lett: ennek-is nyersen

való terhének

fele víz-párába

ment. Midőn pedig

a' fenn-maradt

részt, tserép vagy

vas-edényben,

lassu tűznél,

lapotzkával

szüntelen keverget-

vén, hogy meg-ne

égjen, annyira szárazsított-

ták, mig szépen meg-sárgult,

és az újjak

hegyei közt mor'solva

olajot erefztett,

a'kor ruhába

takarva mint a' mondolát

sajtbóba szoritották,

fok kedves szagu,

arany színü,

színmez sűrűségü,

nem tsipös olaj

jött-ki belöle.

Ha ezt az egyszer

meg-sajtoltt

materiát ismét

fel-mor'solták 's

újra meg-sajtoltták,

megint feles

olajot adott,

úgy hogy a' tojás-

széke terhének

mint-egy tized

részét e'féle

olajnak talátrák.

Tíz tojás' székből

két lot ilyen

olaj ki-jött.

Tojás-olajnak

hívják ezt a'

Patikában:

és a' meg-hasadt

ajakok', égések',

gödrös himlö-

hellyek', ki-dagadt

fájdalmos

arany-erek',

semergek',

szeplök' kenegetésire

ditsértetik:

de tartani,

minthogy hamar

meg-büdöfösül,

keves ideig

lehet. Különös

termé- szete

ez a' tojás-

széke' olajának,

hogy más

olajok' és

kövérségek'

termé- szete

ellen a' viz-

zel nem tsak

maga tökéletelen

egybe-elegye-

zik,

olajokat-
is
által - vi-
szen.

dik, hanem a' *Terpentint*, *Balsamumokat*,
destillált olajokat-is, ha előre jól egybe-tö-
rik a' meg-ott tojás' székivel úgy el-olztatja,
hogy ezek-is a' vízzel, és következésképen
a' minket tápláló nedvességgel ö zve-elegyed-
vén, a'ban meg-maradjanak. Az olajtól meg-
maradt szíraíz réz erősebb tüzzel főveny'
melege által tovább-is *destillálat*ván: épen
azokat a' részeket bortsátotta, mellyeket a'
fejéiről fellyebb meg-jegyzettünk vala: úgy
hogy a' kövérségen kívül egyéb külömbség

a' tojás'
székinek
különös
ereje.

a' tojás' fejére 's széke között épen nem ta-
pasztaltatott. Ezen kövérségével engesztel,
enyhít, lágyít, melegít a' tojás' széke. 10.)

A' friss egészséges tojás, ha 70, vagy na-
gyobb *gradusnyi* melegben áll, így ír *BOER-
HAAVE Elem. Chem. T. II. Proc. 113*, nevezte

a' meg-
bűszböd-
tojás útá-
latos és
vejzedel-
mes.

tes változált szenved Mert a' benne lévő
mind két-féle nedvesség nagy bűszhötséggel
úgy el-vékonyúl, hogy a' tojás-haj' *porusain*
tsak nem egészen ki-gőzölög, és a' tojás-haj'
idővel üressen marad, 's azok az elein olyan
édes, lágy kenegető, szépen enyhítő és ked-
vesen tápláló *materiák* úgy meg-mérgesülnek,
olly ellenkező természetet öltöznek-fel, hogy
ha e'ből akármelly egészséges ember tsak egy
keveset meg-ennék, azonnal azok a' terhes
változások támadnának benne, mellyek a' leg-
rosszabb forró nyavalyákban szoktak; az az:
útlálás, tsemer, hányás-eröltetés, okádás, has-
menés, has-tekerés, el-szigorodás, belső égés,
forróság, sziv-szorongattatás, valóságos for-
ró-hideg 's több e'félék.

Ezeket előre a' tojás' természetiről így
értvén, ki-ki magától észre veheti 1.) Hogy
a' tojások meg-enni tsak addig jók míg fris-
sek: e're nézve gondos meg-választást kíván-
nak. Az *állott régi tojásoknak* jelei: ha ma-
gokban meg-kezdetek sárgulni vagy szennye-
sülni; a' buta végeknél üresség láttzik; a'
hajokban kotyognak; a' vízben le-nem men-
nek; a' székek, ha el-törik, mint a' víz szél-

A' meg-
vejzett to-
jásnak je-
lei.

lyel foly; annyival inkább ha már valami rosz szagjok-is van. Ez illyeneket azért megköfölni sem bátor-ágos. 2.) Minthogy a' tojás a' mi nedvességeinket olly nagyon és hirtelen szaporítja, és a' melegben a' meg-rotadásra olly igen hajlandó; ez a' vesztettség pedig az emberi természettel mindenen felett ellenkezni tapasztaltatik: nem tanácsos a' jó tojást-is, kivált annak sárgáját azoknak gyakran és böven enni, a' kik vér-bővséggel, és a'ból származó nyavalyákkal bajlódnak, minémüek; a' testnek szokatlan nehézsége, fzdülés, reszketés, nagy vér-folyások, forró hideg-lelések, gutta-ütések, nyavalyá-törés, köszvény, sülly vagy *Scorbutus*, tüzes daganatok, kelevények 's a' t. 3.) Árt a' tojás azoknak is, a' kik fokot szomjuhozna, belső forróságokat érzik, bűdöfs, forró hasmenések gyakran van; mivelhogy mind ezek a' forró epe-sártól vagynak, melyet a' gyomorbeli nagy melegtől hirtelen el-rothadó tojás rend kívül nevelne. Az *arenis* és követ-vifelő embereknek-is nagyon ártani tapasztalta *Car. Piso* a' tojást. Ellenben 5.) a' hol a' testnek, a' nedvességek' meg-fogyatkozása miatt van baja, és így erősítés, vagy szárazság-gepora és hőv táplálás kívántatik, vagy a' gyorsabb es emor a' keményebb eledelék' meg-emésztésére nem elégséges, mint a' szopó és növésben lévő kis gyermekekben, vén emberekben, nyavalyákból újjonnan gyógyulóknak. tanú-lással magokat fokot sárasztó 's a' miatt elgyengült gyomru személyekben, a' tojás kiváltképen hasznos étel; minthogy ez, hogy vérré változzék majd semmi emésztődést nem kíván, hanem azon módon egészen által-költözik az erekbe, 's a' mint *AVICENNA* mondja *tantum sanguinis generat, quantum ponderat*, annyi vért szaporít, a' mennyit nyom maga. *Lud. Cornaró*ról a'ról a' nevezetes *Velentzei Nemes* emberről írja *van SWIETEN* Úr, hogy minekutánna születésétől fogva va-

a' tojást
gyakron
és böven
enni kik-
nek nem
tanácsos?

kiknek
szárazság-
gepora
sebb es e-
mor
gejséges b'
a' tojás-
étel?

ló gyengélkedései közt csupán csak a szoroks *Diaeta*-tartással, a maga életét jó egészségesen száz esztendőken-is jellүүл vitte-vólna, utólsó esztendeiben nem szenvedhetvén az ó gyomra semmi keményebb eledelt, feles ideig mindennap vatsorán csak egy-egy tojás-székitett-meg higon 's azzal táplálta magát mind testének, mind elméjének vidám elevenségében, míg utoljára mint a' gyertya maga székiben ülve tsendöfen ki-alut.

§. CLXXXI.

A' mi pedig a' tojások közt, az állatoknak neme, a' tojásnak ideje, és a' készítésnek módja szerint való külömbséget illeti, jegyezzük-meg e'ről, 1.) Hogy minél egészségesebb valamely szárnyas állatnak húsa, tojása-is annál elébb-való. Innen a' *Lúd* és *Rétze-tojás* vastag, enyves, nehéz emészthető, rosz szagu és ízü, ha bors és só nem járúl hozzájuk. Az egyéb vizi állatoknak tojások pedig ezeknél-is alább-valók. Ellenben, a' *Fátzán* és *Tsászár-madár-tojás* kedves íze, szagja, tiszta vékonysága és könnyü emészthető voltaért a' Fejedelmi tsemegek közü számláltatik. A' *Tyúk-tojásban*-is minden jó tulajdonságok úgy fel-találtatnak, hogy ha amazoknak árrát a' ritkaság nem pótolná, az egészságre nem kevéssel érdemlenének nagyobb betsületet. 2.) Idejét és formáját a' tojásoknak a' mi illeti leg-jobb, a' melly szép fejer, hoszszukó és új. Újságát észre vehedd, ha a' vizben le-nem mégyen; a' Napnak fordítva által-látszó; meg-sülve és főve egyenlő fejer sárga színü. Tartani télbe polyvába, nyár-
ba

ba korpába, vagy hammuba leg-jobban lehet. 3.) A' kezítés-is a' tojások' hasznát nagyon változtatja. Mert nyersen a' tojás nem csak útálatos, hanem a' gyomorba-is meg-rothad és büdösül: nints pedig a' természetben semmi, melytől az emberi természet annyira irtóznak, mint a' meg-büdösült tojás: melyre nézve rend szerint meg-is szokták sütni, főzni vagy rantani. A' főzés a' sütéstől annyiba különbözik, a' mennyiben így több vizes nedvesség gőzölög-ki a' tojásból mint amúgy. Innen, ha hígion akariuk enni, sültve, ha keményen, főve előbb-való. Ha hideg vízzel a' sütés előtt meg-öntöd, nem pattan olly hamar ki. Minél keményebben sült vagy főtt a' tojás, annál nehezebb emészthető és inkább szorít; és így a' szorúlással, széllel, *arenával* bajoskodóknak annál ártalmosabb. Ha a' kemény tojást ró'sa etzetbe mártván éhomra észik, a' has-menést meg-állítja, sózva azért jobb a' tojás, mert nem rothad és keseredik olly hamar meg a' gyomorba. A' hajában sült tojás-is a' 'sírba rántottnál természeti tisztaságával inkább ajánlja magát. Mert a' mit *Ridlinus* beszéll, hogy a' hajában sült friss tojásban-is hajszálat, hofszu lábu pókot 's a' t. találtak, ha igaz-is, igen ritka dolog. A' híg tojást étel előtt, a' keményet étel után enni hasznosabb.

Valamiket eddig a' tojásnak káros vagy A' tyúk-
ditséretes tulajdonságairól beszéllgettünk: mind tojás min-
azokkal inkább csak a' tyúk-tojásra néztünk, den szár-
mint a' melly az életben leg-közönségesebb. nyas-dlla-
ATHENAEUSnál ugyan a' *Deipnosophisták* I. II. tok' tojás-
c. 16, a' tojások közt a' Páva-tojást leg-inkább sal felett
ditsérik; azután tézik a' *Vulpanfer* nevü vad- bersülte-
lúdakét; harmadik helyet adják a' Tyúk-to- tik,
járnak. De mi a' Természet után vigyázzván,

a' régi és újabb *Medicusokkal* úgy tartjuk, hogy a' mitsodás akár mellyik madárnak a' húsa, a' tojása-is hasonló. Azért a' páva-tojást, ha szinte izére nézve némellyeknek tet-
 tzik-is; minthogy igen vastag, enyves *mate-
 rálja* van, és a' gyomorban-is rúdul meg-
 vész, nem fokra betsüljük. A' vad-lúd-toj-
 sokat-is a' házi lúdekéval egy-félének tartjuk,
 és jó ízivel az erősebb gyomru rabotás pa-
 rasztoknak engedjük, ha szinte több eledel
 találtatik-is egy tsonóban azokban, mint a'
 tyúk-tojásokban.

Méltóbb e' részben-is hallgatnunk *GALE-
 NUST*, - a' *L. III. de Fac. Alim.* a' tojásokról
 így szól: „A' tyúkok' tojásai kedvesebb ízü-
 „ ek: a' száját inkább gyönyörködteik; a'
 „ testet-is bővebben táplálják mint egyéb to-
 „ jások. Táplálnak ezek, és kevés idő alatt
 „ meg-újítanak és elevenitenek: a' nemző-
 „ magot szaporítják, és végre erőt-is szolgál-
 „ tatnak. Mind ezen végekre pedig annál
 „ hathatótabban segitenek minél frissebbek,
 „ és ha olyan tyúkok tojták, mellyek a'
 „ kakasokkal elébb a'kor párosodtak.“ Meg-
 válásztásokban a' tyúk-tojásoknak mire kell-
 jen vigyázni, előnkbe adja *HORATIUS Poëta*
Satyv. IV. v. 12, sqq.

Longa quibus facies ovis erit, illa memento

Ut succi melioris, et ut magis alba rotundis

Ponere: namque marem cobibent callosa vitellum.

Oka: mert a' mellyek hosszúkók, azoknak
 nagyobb, szebb sárgájok, és jobb ízü feje-
 rek van, mint a' mellyek gömbölyűek; sőt
 hogy az egész gömbölyű tojásnak széke sem
 vólt, némellyek úgy-is találták. A' szép fe-
 jér szín pedig, új vagy friss állapotjokat mú-
 tatja a' tojásoknak. Az *alba* helyen némel-
 lyek az el-mondott versbe ezt téstik: *alma*,
 az az, tápláló: Mintha itt *HORATIUS* a' hosz-
 szukó tojást a' gömbölyűnél nem csak jobb
 ízűnek, hanem bővebben táplálónak-is mon-
 daná. Az egy vagy két eztendő, nem-is

igen kövér, de nem-is lovány, búzával, ár-
pával, török-búzával, kölessel 's egyéb jó ^{mi-féle}
gabonákkal élő közönséges paraszt tyúkok ^{tyúkok'to-}
tojásfai, ha szinte apróbbak-is mint a' vén ^{jája egés-}
udvari górryúkoké, konyhára még-is több ^{segefebb?}
betsületet érdemelnek; annyiival inkább azo-
kénál, a' mellyek tuvel és egyéb lenyvedt
molztalékkal élődnek, valamint meg-enni-is
kedvesebbek, úgy egészségebbek-is. Ha a'
tojás' léke, mikor a' haját nyersen ketté ^{a' friss és}
hasírják, egy tsomóban marad, és a' köze ^{egészege-}
pén mint a' vér piros sárgasága van, az mind ^{sebb tojás-}
újságának, mind jó izu egészséges voltának ^{nak jele.}
leg-bizonyosabb jele. HARVAEUS de Gener.
Animul. p. 45, azt jegyzette-meg, hogy két
három napok múlva a' kotlós tyúk alól ki-
vett tojások a' frisséknél-is jobb izüek volná-
nak. A' kinek tetszik meg-próbálhatja. A'
lány vagy bőr-haju ^{szél-tojások} rozsz izüek, a' ^{szél-to-}
egéségtelenek. Télre el-tenni a' tojásokat ^{jajok egés-}
Yuliuustól fogva Septemberig leg-jobbnak tartja ^{ség-elemek.}
VARRO L. III. c. 9. n. 12, 's módjáról ezt
mondja: *Qui haec volunt diutius servare, per- télre ré-*
fricant sale minuto, aut muria tres aut qua- gen hogy
tuor horas, eaque abluta, condunt in surfures tettek-el a'
aut acus. az az: A' kik tovább akarják eze- ^{tojásokat?}
ket a' tojásokat tartani, apró sóval meg-hin-
tik, vagy erős sós vízben három négy óráig
áztatják, 's meg-mosítván és törölvén, úgy
tészik-el polyvába vagy korpába, úgy hogy
egymátt ne ériék, a' hegyivel fel-álogatva.
Épen ezt tanátsolja COLUMELLA-is L. VIII.
c. 6, hanem ő télre polyvát, nyárra korpát
vagy babot jóvali; és azt jegyzi-meg, hogy
a' só a' tojást a' rothadástól ugyan meg-tart-
ja, de levét apasztja, mellytől a' vévők fo-
kan télnék. Mások sós vízzel hammuból sárt
tsinálván, a'val bé-kenik a' tojásokat, és reá
szárasztva tészik-el, melly szerint, a' mint
írják, esztendeig-is el-állanak romlás nélkül.
Mások száraz szénában vagy farjuban, vagy
fűrész pörben leg-jobban állani mondják. Un-

ZER leg-tovább és leg-jobban állani írja a' tojásokat, *der Artz B. II. p. 221*, ha megfürdalt deszkákba rakák a' hegyefs végével; a' tengere-hogy pedig ki-ne gőzölögjen, vialfizal bé-beu mesz-borítant, vagy olajjal bé-kenni tanátsolja. *fzesüldek-* A tengereken úta-zók gyantával vastagon bé-re hogy kenve, vagy nád-méz-porba el-temetve, e' *vizzikrom* Világhak egyik résziről a' másikra romlás *lás nélkül?* nélkül el-vizlik a' tojásokat.

Sokat különböznek egymástól azon jó-féle tojások-is a' meg-készítés szerint. A'

A' kész-meltyek tsak annyira sütek vagy füttek-meg, *tes a tojá-* hogy az egész tojás ugyan jól által-melege-foknak e-dett; de még nem kezdett a' fejére egyba-gyjséges es alunni vagy meg-vastagólni, hanem miut vi-*ártalmos* zet a' hajából fel-lehet hőrpólni (*ova forbi-vidat na-ia*), jól meg-sózva (miuthogy a' só a' to-gyon hor-jásnak nyúlás lágyaságát-is ofzlatja, és ezzel *dozza.* a' rothadás nélkül való meg-eméiztődésre al-

kalmatofabbá tézi), eleitől-fogva a' leg-egés-

a' szür-ségeiebb, leg-könnyebb eméiztötöt, szapo-*gyölgető* rábban elevenitő ételek közt tartattak. *CEL-* *big tojások* sus ezt *L. II. c. 20: inter alimenta boni succi;* *nagyon ai-* *c. 23, quae crassiores pituitam faciunt;* *c. 26,* *tsertetnek,* *quae non inflant* nevezi. az az: a' melly éte-

lek jó nedveiséggel bírnak, a' taknyot vas-tagítják, (melly a' teitnek táplálására és hi-vesítésére igen szukséges), és nem puffaszta-nak, *Fellyeoh c. 18.* így hozta-va elé: *O-vum durum valentissimae materiae est; molle et forbile imbecillissimae.* hogy t. i. a' kemény to-jás tartófon 's bőven táplálna; a' hideg vagy szürtyölő tojás gyengén és hamar el-muló mó-don. De épen ezért van olyan betsületben, és hogy könnyen-is eméiztődik, hamar-is ele-venit. *Aërius Terrab. Ser.n. II. c. 134,* bő-vebben ki-magyarázza ezek aránt a' maga el-méjét: A' reizkető tojások, *agy mond,* a' teit táplálására leg-jobbak: a' szürtyölő tojá-*lok* kevésse táplálnak; de a' beleken könnyeb-ben álta-mennek; a' toroknak bé-rekedésot és *szérsaságát,* a' melly a' kiáltásból és n dves-só

titnek és
mitsoda
állapotban
majsznojab
bit?

ségek' tsipólságéből származott, meg-engefz-
telik, ki-nyitják, midőn gyenge, nedves édes
nyúlóságokkal a' meg-sértődött helyeket,
mint valami flastrommal bé-kenik. Melly sze-
rint a' gyomornak, beleknek, vizellő hójag-
nak éles száraz-ágát és febefedéseit-is meg-
gyógyítják. Ditsértetnek az oldal-sájálokban, ^{étel és}
vér-pokéleekben-is. A' *hecticák*' táplálására, ^{orvosság}
is ezek igen alkalmasok: *Haec olim pro ma-^{helyett}*
tutino erant jentaculo, et gustula vocabantur, ^{szolgál-}
quo gustulo, így ír ALDROVANDUS Ornith. I.
XIV. p. 150. *nihil, me iudice, est jucundius,* ^{regi ked-}
et nullus alius cibus qui aliat, neque oneret, ^{veszsegek.}
mulque vini usum et cibi praebeat. Ezeket
(érti a' szúrtyuló hig tojásokat) régen regge-
lenként észik és *gustulának* nevezik-va, mel-
lyeknél az én ítéletem szerint, semmi sint's
kedvelebb, és nints semmi egyéb étel eze-
ken kívül, a' melly tápláljon, még-is ne ter-
heljen, és egyfzer'smind (szaporán élesztő
erejére nézve) bor és étel helyett szolgál-
hasson. Ditséri a' szúrtyoló tojásokat AL-
DROVANDUS has-lágyító erejéről-is, és pél-
dikat említ, hogy a' kik étel előtt ilyen ^{a' basat}
hig tojást ittanak, szépen meg-hígult vagy lá-
gyult a' basok. Némellyeknek egy ilyen ^{lágysítják.}
hig tojástól öt hat székek-is lett. *Bapt. FIE-*
RA num. 65, a' hig tojás' hasznait így téfzi-
ki:

Mollia peplus alunt, tussim sedantia, raucis

Vocibus apta nimis. Gaudia noctis agunt.

Haec stomachum mulcent, renes, jecur, optima
(ventri,

Vescam mira sedulitate fovent.

Mellyeknek értelmét már a' fellyebb-valók-
ban ki-beszélltén, a' fordítást a'ban hagyom.
Ha a' tojást egy kevesse erősebben meg-sütik a' veszte-
vagy főzik, míg t. i. mint a' kotsonya egy-tő v. felig
be-aluszik (*ova tremula*) reszkerő tojásnak hiv-sült tojá-
ják: ez a' tojásnak leg-hasznosabb el-készité-
joknagyo^o is, és valamint a' száznak leg-kedvesebb, úgy ditseregre
a' gyomornak-is leg-alkalmasabb a' testnek-mellők.

is, a' mint a' *Salernitana Oskola*-is c. 8. 9, fel-térfzi, egyéb ott ki-nevezett szerek közt leg-bővebben és egészségesképen való táplálá-sára hathatósabb. A' Sidók a' hig tojásnak kissebb végit torik-meg, és ha ott valami vér-tseppet látnak, el-vetik, meg-nem ézik. Az Oiozok velunk együtt, a' nagyobb végit; a' Németek az óidalát szokták ki-bontani, hogy annál jobban már o-gathassák. A' régi Romaiak a' vatsorát gyakran ilyen hig tojáson kezdik, és almákon végezik -vala. Mellyre nézett HORATIUS 1. *Serm. Sat.* 3. 8. 6, 7. *ab ovo usque ad mala citaret*: úgy CICERO-is *ad Div. Ep.* 20 *ad Paet. integram famem ad ovum affero*. Jóllehet ez közöttök sem volt épen változhatatlan régula. A' keményen sült vagy sütt tojások (*ova dura*) ellenben minél inkább meg-keményedtek és íz-tojájuk ke-gesbe egefs-segesek. a' keményen sült vagy sütt tojások (*ova dura*) ellenben minél inkább meg-keményedtek és íz-tojájuk ke-gesbe egefs-segesek. a' gyomornak-is annál alkalmatlana-bb, fokáig tartó unalmas tel-bőfögéseket tsinálnak, fokszor terhelő tájaldalmot-is gerjelz-tenek; a' felett, a' meg-eméztésre-is nehe-zebbek, a' halon is igen kősöre verekedhet-nek-által, az erekben-is meg-duguló, enyves, vastag nedveiségeket szereznek. Mellyből ki-tettzik, hogy az ilyen keményen sütt tojá-sok, minénumúek a' *Harven. fejlett tojások*-is és tyúk-mony-saláták, az eros munkás, min-bak v. ár-derent meg-emészto, lug hással bíró nagy em-zal-nasab-bak? bak? bereknek ugyan meg-lehetnek, a' kiket bő-ven 's állandó módon táplálnak: de a' kiknek halok többire szorúlva van, veszteg fokot ülnek, belső részeik gyengébb 's szorossabb erekből vagynak készulve, annyival-is inkább ha meg-is dugúltak, mint többire a' gyerme-kekben és tanulás mellett sárguló *hypochondriacus* férjfiakban szokott lenni, ezek igen ártalmolok. A' geletzták-is semmitol inkább a' belekben nem üznek, mint az ilyen ke-ményen sult tojás' izékitől. A' colicával, a- renával vagy *colubus*sal bajlódóknak-is alig rapasztaltott a' keményen sult tojással ár- tal

talmolabb. *Brassavolus*ból említ a' n. h. AL-
 DROVANDUS egy *Franciscanus*-Barátot, hogy azokból a' festszt tojásokból, mellyeket a'
 Illusvéti Innepekben gyűjtött vala, fokot meg-
 évén, attól annyira meg-fzorult a' hafa, hogy
 se *chylerekk*kel, se egyéb orvosságokkal nem
 lehetvén meg-fzabadítani, meg-kellett tőle
 hálnia. *REHRENS Sel. Diæt. p. 164*, azt jegy-
 zette-fel, hogy egy valaki reggel, míg még
 semmi levést nem ett-vólna, négy keményen
 sült tojást meg-ett, 's a'ra-is semmit nem
 ivutt: mellytol bárom óra múlva fájni, ösz-
 ve vonódni kezdvén a' gyomra' feneke, a'
 hafa négy nap' szorúlva maradt: a' mikor
 fok lágyító lótt-vizet ivutt-vólna-meg, azon
 darabon, eméltetlen ment-el tőle a' tojás-
 nak mind fejére, mind sárgája, a' mint meg-
 ette-vólt, 's úgy lett jobban.

De meg-jegyzést érdemel, hogy a' ke-
 ményen sült vagy főtt tojások-is nem épen
 egyaránt ártanak. Mert a' hajában, eleven
 fzenen szabadon sült tojásból ki-gőzölgvén
 nagy része annak a' tüztol kapott pergelt ne-
 bész ízagu lúf s gőznek, mellyel a' gyomor-
 nak és orrnak olly igen alkalmatlankodik;
 kevésbé árt hat mint a' melly a' hamu alá
 bétemetve sült, és ez a' gőz egészen bele-
 je rekedt. A' főtt kemény tojások közt-is,
 a' mellyek a' fazékba jól bét-zárva, hogy a'
 pára ki-ne jöhessleu, mint-egy meg-lójtva lótt-
 tenek *ova suffucata*), jóval jobb izüek és
 egészségesebbek, mint a' ki-nyílt izáju edény-
 ben vagy serpenyőben főttek; inkább meg-
 maradván úgy benne a' természeti nedvessé-
 gek mint így.

A' bajokból ki-öntve kétképen szokták a' A' bajok-
 tojásokat meg-főzni. 1.) úgy egészen hagy-
 va, hogy a' fejére és széke épen maradjon:
 sült vagy 2.) mindem részt előre egybe-habarva. Így-
 sült tojás-is, amúgy-is, hol vízben, hol 'sírban, vaj-
 fok között b n vagy olajban főzik. Vízben nem egész a' vízben
 keményreig főzve, kevés gyömbérral meg-
 felig fut-

tek leg-
egésze-
sebbeknek
tartatnak.

ova pin-
dia.

a' kemény-
ségig foz-
ve, így
sem dere-
kafak.

az ön-edé-
nyektől
meg-mér-
gesül a'
tojás.

a' 'sírban
főtt Olofz-
rátottak
leg-egés-
segteleneb-
bek.

hintve, mint nálunk-is szokták a' kenyér-szel-
tes hús-levekre fellyul ütni, a' tojás' minden
egyéb készületei felett magasztaltatik mind
izére, mind egészséges voltára nézve; mint-
hogy az a' kozmás füstös gőz, melly a' ha-
jában sült reszkető tojásfokban-is érzik, e'ben
nints' meg, 's a' víztől inkább nedvesen-is
marad. A' Régiek hívták ezt *ova pinella*.
Mondatott ez a' név ALDROVANDUS Izerint
a'ról a' készületről-is, mikor az így főtt to-
jásokra egy tsézébe kevés olajat, *garumot*
és bort toltván, azt más forró vizet tartó
edénybe tették, 's úgy főzték-meg némellyek
egélzen, málok azokkal a' szerekkel egybe-
habarva. A' vízben haj nélkül főtt tojások-
is minél keményebben meg-főttek, annál ke-
vesebbet érnek. Halában egy Afzszony An-
gliai ön-tsézében tehen-hús-levest készítvén
három reá ütött tojással: azt más napra el-
télzi, 's a'kor újra fel-melegítvén, maga,
férje, fiatskája a'ból egy-egy tojást meg-ész-
nek, 's alig telik-el egy óra, hogy mind a'
hármolknak majd nyóltz óráig tartó útálsá-
gok, okádozások lézzen; mellyet, a' mint
azután ki-tanulták, a' tojásoktól meg-évodott
ön okozott-vala; meg-feketülvén az ön azo-
kon a' helyyeken, a' hol a' tojások feküdtek.
Lásd *Comm. Lips. T. III. p. 303.* Észre-
vetjük innen azt-is, hogy a' 'sírban, ónos
serpenyőben egészen meg-rántott tojások-is
(*ova tiganista*), mellyek az Olofzok közt na-
gyon izokásban vagynak, 's ők hívják *ova*
nelia tiglia, mi Olofz-rátottának nevezzük,
mit érjenek? Ezekről leg-rozsizabb itélettel
vagynak GALENUS után a' *Medicusok*; mint-
hogy ezek a' meg-pergelődött 'sír miatt a'
gyomorban többire el-rothadnak, és kevés
idő múlva, sokakban avas, keferü, pergelt
fel-böfögést, gyomor-égést, útálast, hányást
szereznek; egyéb jó étkeket-is el-rontanak;
e' mellett az epe-sárt-is felette fel-gyúlaizt-
ják; rosz vastag, tisztátalan nedvességet-is
liza.

izaporitanak. A 'sírral egybe-habart tojások, vagy *big rították*, kevesebb lévén benne a 'a babort 'sír, 's nem-is annyira pergelődven-meg, va- *big rítot- ták mit érnek?* lamivel bátoriságotabbak vólnának; de hamar- rébb útálságot, tsemert és has-folyást okoz- nak. A keményen főtt *Lepeny-rította* nehéz a' lepeny- eméltzhető, paraiztos; de minthogy többire *rították* kenyér-béllel, igen kevés 'sírral, és inkább *bátorságo- borral* vagy etzettel, vízzel, sóval készült; *sabbak.* az egészségre kevésbé alkalmatlan. Közönsé- gesen a' tojásból készült ételeket, hogy kön- nyebben eméltződjenek, és a' gyomorban in- kább meg-ne rothadjanak, bővebbetskén meg- sószni szükséges.

Orvosi haznairól a' tojásnak, már fel- lyebb annak részei alatt, néhány helyeken szólottunk. Itt azért, mint leg-közönsége- sebb házi eszközről még ezeket tartom szük- ségesnek meg-említeni: Ha a' tojást minde- nestől-fogva egybe-töröd, és a' kezdődő tü- zes kelevényekre 's tájagokra kötöd: azok- *Orvosi* *baszna a'* *tojásnak* *egés ellen* *különös.* nak nevekedését meg-akadályoztatja. A' fe- jéről így ír SERENUS Sammonicus de Medic. *At vero ambustum flammis, qui candidus ovi* *Succus inest, penna inductus sanare val-bit.*

Az az:

Égett-helyet gyógyít a' tojás' fejére,

Rá-kenvén tolluval a' bőrnek ízínére.

SEXTUS azt mondja: *Ambusta, ova cruda, sive sub albumine, sive cum vitello agitato illinies, et de super folium beatue impones, miraberis su- curatem.* Ha az égett-helyeket nyers tojással, akár a' fejérrivel külön, akár a' izékivel egy- be-habarva bé-kened, és tzekla-levéllal bé- boritod, tsudálni fogod a' gyógyulást. GA- LENUS-is, kivált a' forró víztől meg-égett helyet, mindjárt e'féle meg-habzott tojás-fe- jérrivel kenni-bé igen jönak mondja: melly ha hirtelen meg-esik, a' bőr' színe fel-fem tsattagzik. (némelyek árpa-lisztet 's kevés só-t-is télznek hozzá.) Ugyan ő, az ajakok', tsets-bimbók', izeméremi-tettek', vég-belek'

bőrnek tüzes fájdalmas szárazsága és hafadozása 's
szárazba- ki-fehnedése ellen-is a' tojás-fejérinél haszno-
ladási el- labb kenőt nem tart. Az igen érzékeny inas
len. r'fzeknek, a' könyöknek, kéz és láb-ujjak'
 izeinek éles fájdalmas febeit-is a' tojás' fejére
 ízépen enyhíti. Alzszony-ember-téjjel elegy,
 a' szemnek könyvazó vérmérségét és égő fáj-
beves vér- dalmait-is el-oszlatja. A' tsets-bimbók' tüzes
mevsége dagadálait, ha borral jól egybe-keverve ru-
ellen. hát mártanak-belé, és azt reá-tézik, ki-ólt-
 ja. Az új sebeket bé-gyógyítja, a' régieket
sebekre, enyhíti, tisztítja, a' puha, lágy daganatokat
daganat- le-izállítja. Ha tömjénnel elegy a' homlokra
tokra. kötik, a' fluxusból támadt fájdalmokat el-uzi.
 Egy szóval, a' hol minden tsipőtség nélkül
fájdalom- való kötő vagy kenő kívántatik, a' friss to-
enyhítésre jásnak meg-habzott sejérinél magára, vagy
 ró'sa olajjal (az az, mikor sa-olajban egy
 arányu mértékkel piros ró'sa-virágot áztat-
 tak-meg a' nap-fényen 8, napokig, és így
 az olajat le-szűrték 's ki-fatsarták) elegy,
 jobbat gondolni-is a'ig lehet. Gyengén hí-
 vesít, enyhít, szárazt. Ugyan ezen okokra
 nézve, a' tyúk' hasából még melegen ki-tójt
 tojást nyerlén fel-hörpölni, kankutza és vér-
 folyás ellen sokan ditsérik. A' keményen
 sült tojás-széki, ha melegen a' vég-bélnek,
 vagy szemérem-testnek tüzes daganatjára té-
 szik, azt el-oszlatja. Ha higon, borba keve-
 ve meg-izszák, a' havi vér-folyást tartóztat-
 ja. Egyéb sok hasznos orvosságokat-is ól-
 valunk a' Régiek' írásiban a' tojásokból; 's
 bír ne mentek-vólna az újabbak közt-is az
 e'félék úgy feledékenységbe. Több hasznokat
 reménllhetnénk bizony az ilyen házi jó elz-
 közökből, mint a' sok idegen Országi drága
 zagy valékokból.

H E T E D I K R É S Z.

A' Mézről.

§. CLXXXII.

A' Méz melly nagy bertsbe tartatott eleitől-fogva, meg-tettzik tsak a'ból-is, hogy a' mit kedvesnek, gyönyörűségnek akarnak-vala a' Régiek mondani, azt hasonlatosság szerint *melleus*nak, mézesnek mondják-vala. *PLINIUS* nevezi ezt *divinum*nak, isteninck; *Nectarnak*, halhatatlanság' ételének. *VIRGILIUS* pedig *donum coeleste*, mennyei ajándéknak hívja. *Materiajára* nézve a' méz nem egyéb, hanem a' plánták virágjának leg-finumabb savanyubb természetű sava és olajja, vagy *balsumuma*; mellyeket maga a' természet nagy munkával el-készítvén, a' virágok' leveleiknek, többire töve felé, e' végre különösön formált üregetskékbe le-tészen: a' honnan osztán a' Természet' bölts rendeléséből ki-szivják a' méhek, és a' lép-lyukatskáiban ki-okádván, meg-gyűjtik és vialzszal bé-petsélik.

Rend szerint a' méz mind édes. De *Sardiániában*, a' *PLINIUS*' és *DIOSCORIDES*' bizonyágtételek szerint, keferü ürömről gyűjtvén azt a' méhek, ez-is keferü ízű, *Pontus* tartományában pedig az fok helyyeken valóságos méreg; mivel holmi *Aconitum* vagy *Rhododendron* nevű mérges plántának, mellyel minden-felé tellyesek az erdők, virágjáról szedetik. *Muszka*, *Lengyel*, *Prussia* Országokban és *Litvániában* is, (a' hol

egyéb-

egyébként a' méz önként széllyel a' mezöken, erdőken, a' földi ballangokba, kösziklák' hafa-dékiban, fák' udvaiban, a' méhektől szörnű bövséggel készítettik), minthogy a' méhek töb-bire erdőn és árnyékos, vizes, berkes helyye-ken 's fűzfák között élődnek, hígabb és rosz-szabb ízű mint mi nálunk. De jegyezd-meg, hogy akár hol-is a' tavaszi és őszi méz, a' nyá-rinál, a' nyári-is a' télinél elébb-való; mert a' téli lép szagu, a' nyári hamar meg-keferedik. A' penészes és pók-hálós lépben a' méz-is meg-veszett; innen meg-enni ártalmos.

A' Méheknek 37, nemeit írja LINNAEUS *Syst. Nat.* De ezek közt-is csak egy van, a' melly különös gondviseletét érdemel (*Apis mellifica*), az az a' mézet 's viaszszat gyűjtő méh. Ezeknek *respublicájok*, jó rend-tartá-ságok, tisztaságok, mesterségek, szorgalmatos-ságok mind felette tsudálatos. Három rangu 's különös formájú és természetű népekből szerkeztetett pedig egybe ez az ő nemzetek.

a' Királyné v. Anya méh mi forma?

Egy van köztök minden kosárban, a' melly, a' COLUMELLA le-írálá szerint *Lib. IX. c. 3.* a' többinél kérszerte hoízfzabb, na-gyobb, szép barnás-tarka, fényes, a' szárjai egyenesek, magossán, büfzkén jár, a' szár-nyai rövidek, a' homlokán, mint valami ko-rona, fejér vólt vagyon. De nem igen lehet látni: mert mindenkor benn ül, és míg a' többi ki-járnak, ő alá 's fel-sétál a' lépek kö-zött vizsgálódván hogy vizfik a' többi mun-kát. E' körül mindenkor feles méhek udva-rolnak vagy strásálnak. Ha néha a' kosárból magát szellőztetni ki-mász, a'kor-is úgy kö-rül vézfik és reá rakodnak a' méhek, hogy ritkán lehet a' többitől meg-látni. Illyen nagy méhek, a' COLUMELLA meg-jegyzése szerint, a' lépek' alyán többek-is teremnek, és még úu korokban meg-lehet őket esmérni:

mert

mert ezek a'kor-is nem fejr nyüvek mint a' többi, hanem méz-színü sárgák és kész szárnyok van; de minek-utánna ki-költek, a' mellyik erősebb, a' gyengébbeket mind megöli, és a' munkások mint szemetet a' kosárból ki-hordják. Ezt hajdon méh-*királynak* nevezték: ma helyesebben *Királynak*, *Anyameheknek* hívják; meg-bizonyosodván, hogy ez mindenkor nőstény, és hogy e' tojja egyedül mind azokat a' tojásokat a' többitől e' végre el-készített rágasabb lép-lyukakba, mellyekből azután egész raj léssen, a' melly esztendőnként mint-egy 40000, számból áll. Ezeket a' lyukakat olztán a' dolgozó mehek megtöltvén mézzel elegyes viaszszal, hogy a'ból a' méh-fiatskák' ki-kelesédekig élhessenek, fellyül viasz-hártyával bé-petsélik, és kotlásra a' bak vagy here-méheknek által-adják: míg azokban 45, napok alatt fel-nevekedvén és meg-elevenedvén, a' méh-fiatskák annyi erőre kapnak, hogy magokat ki-rágják, és dolgozni-is két három nap' múlva ki-repülnek.

az egész raj ettől szaporodik.

A' más rendbéliek *bak-méhek* vagy *herek*: a' mellyeknek nagy fejek, és azon két-felől tíz izerskékből álló, elő-nyúló két-két érző szarvatskájok van. Ezek fülánc nélkül vagy-nak egy kosárban sokszor 1600, számmal-is; és az anya-méhet a' maga szállásán, melly fenn a' lépek' tetejéhez közel esik, rakással udvarolják, szarvaikkal köszöntgetik, és véle, hogy minden tojásai *impraegndltassanak*, rendel mind közösülnek: azután kotolnak, mellyel meg-is halnak, vagy a' többi megölik, úgy hogy az egész kosárban, ha lehet csak egy-is fenn ne maradjon: minthogy többé szükség rájuk nintsen, 's nem-is dolgozni valók.

A' bak v. here-méhek mi bafz-not térsenek?

Harmadik rendbéli népek *dologra rendel-tettek*. Ezeknek se nemző, se szülő részek nintsen: hanem a' helyett mérges füláncal, és mézet 's viaszszat gyűjtő 's készítő eszközökkel ruháztattak-fel. Ezeknek számát egy

A' dolgozó meheknek száma és ferdjök.

rajban mint-egy 2000-re vetik. A' léphöl-is ezek kelnek elébb-ki; azután a' bakok; utoljára a' nőstények. Ezek leg-apróbbak, rövid testűek. A' fejek két áll-kaptz'kból készült, mellyel fogak' módjára harapnak, és a' lép-készítésben kezek helyett élnek. Ezen felül vagon két kis veres szemek és szarvatskájok; alább egy kis tsomó, a' honnan mint a' legyeknek, a' szopó orrok ki-nyúlik; az alatt fekszik a' hegyes hofszú nyelvek szipó orroknak és fogaiknak segítségére. A' derekokban két gyomrok van: egyik a' méznek, a' másik a' viasznak ki-főzésére. Készített t. i. a' Természetnek fő Alkotója meg-

a' lépet és foghatatlan mesterséggel a' plánták' virágai-
mezet hon- ban bizonyos számu hol holzfzabb, hol rö-
rau és mi- videbb, hol külön-külön álló, hol egybe-
kent gyűj- gadt szálatskákat (*Stamina*, *Stylos*): a mel-
tik? lyek az ő nemző részeik. A' kívül lévő vé-

NB. mi- konyabb szálatskák (*Stamina*), férjfiu részek:
lőlag le- a' mellyeknek tetejéhez hol egy, hol más
vratatit formán apró gombátskák (*antherae*) ragadtak.
itt a' plá- Ezek, míg friss állapotjában van a' virág,
zák' virág- többire sárga, vékony porotskával (*polline*)
ja és mag- bé-vagnak fedve; mellyben el-rejtetve nyug-
zája. szik az elevenítő *Spiritus* vagy nemző mag.

A' közben lévő vastagabb, levefőbb, túró-
tetejü tsötske (*Stylus*) Afzszonyi rész: melly-
nek ki-terjedett mezitelen vége (*Stigma*), el-
kapván az említett sárga porból a' nemző
vagy elevenítő *Spiritus*t, le-botsátja a' tövin
lévő tsomóba (*receptaculum*), a' hol a' plán-
ta' magva vagon, s így *impraegnálód*nak a'
plánták' magvai, nem különben mint a' ka-
kastól a' szárnyas állatok' tojásai. Készített
e' felett a' bölts Természet a' virág-levelek'
tövein bizonyos hójagotskákai-is (*Nectaria*):
a' mellyekbe a' virágok' leg fűnabb göze egy-
be-szedetterik, nem különben mint a' tebe-
nek' tölgyibe a' tej, a' melly i-en kedves
édes izü nedvesség, és első tzeállal a' plán-
ták' magvainak táplálására intéztetett. De,
mint-

minthogy a' fő Bóltsefség minden dolgaiban előre fok-felé látott: ezeket-is úgy készítette, hogy a' mi mind a'ból a' nemző enyves kövér porból, mint a' közelebb említett édes nedvefségből a' plánták' termékenységéhez nem kívántatnék, mint annyira ki-pallérozott, drága finum *materia*, kárba ne menne; hanem más úton és módon, érdeme szerint való nagy hasznokra fordittatnék. Így akarta tehát, mint kegyes Atya, a' méhek által ezeket-is a' mi hasznunkra fordítani. A' méhek azért, azon virág-fzálatskáknak sárga porát nyelvekkel le-vakarván, hátulsó szőrös lábaikra takarítják: a' honnan majd fogaikkal le-fzedvén, le-nyelik, és a' gyomrokban a' vastagát viafznak ki-főzik; a' *Spirituosus* olajos részekkel magokat és fiaikat táplálják. A' virág-töveken való édefséget, (mellyet a' holt-talyán s más szípos végü virágotskák' töviből ki-fzoppintva magunk-is érzünk) pó orrokkal mesterségesen ki-fzopják, mézes gyomrokba le-nyelik, és minek-utánna ott meg-főzték, a' lép-lyukakba ki-okádják: és mihellyt egyet meg-tölthettek, azt viafz-hártyával bé-petsétlik, úgy menvén elébb más lyukra. Kérdésben forog a' Természeti Tudósok közt ma-is, ha a' viafzszat fájokon-é, vagy sz al-feleken erefztik-ki a' méhek?

Egy *Bose* nevü tudós Frantzia nem ré- giben szemlélvén, miként kutzorognak a' lép-lyukakon a' méhek, és utóljoknak fok rakogatások 's lábaikkal való dolgozások után miként repülnek-el onnan, és hogy az-is, a' mit hafokon ki-emésztenek a' méhek, viafz forma és szagu volna: azt állatta, hogy a' méhek az utóljokon emésztenék-ki a' viafzszat, és azért-is volna a' lép-lyuknak hat szegelete, hogy azokat a' méhnek hat lábai külön-külön formálnák. De mások a' nagy *Reaumur* inkább az első vélekedéssel maradtak, és a' lép-lyukok' hat szejét-is helyefebben a' méh-fejének formájából magyarázzák.

a' lépés
hogyan ké-
szítik?

a' mézes
miként
szívják és
gyűjtik?

A' viafz-
szat hogy
erefztik
magokból?

a' lépnek
hat szege-
lete miúl-
van?

Mitsoda
rendettar-
tának a'
lepnek és
m é z n e k
gyűjtése-
ben?

tsudálatos
majorko-
dijok.

Tsudálatos rend-tartás a' méhek közt az-
is, mellyet HAGSTRÖM *Sueciai Provincialis*
Medicus, a' maga méhek körül tett 's gazdag
jutalommal nem régen meg-tisztelt jegyzései-
ben említ, hogy t. i. a' melly méhek viafz-
gyűjteni vagynak ki-botsátva, tsak azután
járnak, még pedig azon egy-féle plántákon,
el-mellőzvé a' más-féléket, valamig ollya-
nok találtatnak, akármi gazdagok légyenek-
is azok viafznak való porral; lok plántákat
pedig tellyeséggel el-kerülnek. A' *mézet-sze-
dők*-is hasonlóképen viafzszat nem keresnek.
Gyönyörűség tsak olvasni-is, annyival in-
kább szemlélni, miként kezdik ezek a' mun-
kás hív szolgák, ha az idő hozzá való, elein
még *Martiusban* a' viafzi gyűjtést a' mogyo-
ró és fejer-füz-fák' virágjairól majd által-köl-
tözvé méz-szedni az elein érő gyümöls-fák-
ra, nevezetesen a' süzes édes alma-fák' virág-
jaira, mellyeket kiváltképen szeretnek; *Ma-
jusban* a' későn érő ősi gyümöls-fákra, me-
zei külömb-külob-féle szép virágokra; *Ju-
niusban* a' répák', káposzták' és egyéb kerti
vetemények' 's jó szagu füvek' virágjaira,
mellyek egész nyáron által tartanak. Nem
külömben; hogy némelly fáról vagy fűről
miként szednek tsak viafzszat; némellyekről
mézet; mindenik körül hogy forgolódnak;
esős idő után, mikor a' fel-álló virágok viz-
zel meg-töltek, hogy keresik-fel a' tsüggő
virágokat, és a' mellyeknek fellyül bé-fedő
sifajok van, 's ha szoros vagy mély a' vi-
rág-tsőjek, hogy rájók alatt azt ki, a' hol
a' mézhez férhetnek; miként forgódik minde-
nik, hogy a' szabott időre minél gazdagabb
prédával viszszat-terhessen; egyik a' másiknak
mint nem jár boszszúságára: otthon-is mind-
nyájon melly mesterségesen és serényen dol-
gozzanak: a' heréket 's más ragadozó idegen
méheket miként üldözzék 's a' t. Még pe-
dig, a' mint a' környül-állások bizonyítják,
mind ezeket *Order*, vagy *Frantziáson* *Ordre*
sze-

szerint mivelik az egy Királynénak vagy Anya-méhnek parantsolatjára, mellyet képtelen engedelmeséggel, életek' veszedelmével sem hágnák-által. Midőn pedig ez a fő igazgató oda léfzen közulök, miként vész esze minden jó rendeknek, szorgalmatóságoknak az egész kosárban.

A' méz' és viasz' el-készítésére igen szükséges a' méheknek a' viz-ital-is: egyébként a' belső melegtől magok-is el-vesznének: de ki sem tudnák a' meg-vastagult viaszszat és mézet okádni. E're nézve olyan helyekre szokták a' méhes kerteket tenni az értelmes Gazdák, a' hol közel szép hideg források, vagy patakotskák vagynak, mellytől a' méznek és viasznak-is jósága nagyon függ.

Ezeket előre így értvén, nem léfzen már nehéz annak-is okát ki-találni, honnan vagon a' mézek közt ez a' különbség, hogy egyik Tartományban termett méz, a' másik helyt természetnél eleitől-fogva sokkal többre betsultetett: sőt hogy némelly helységben a' méz valóságos méregnek találtatott? Tudni-illik, követi a' méz-is a' fának, füveknek természetit, mellyeknek virágjairól szedetik. PLINIUS L. XXI. c. 13, írja, hogy Pontusban *Heraclea*' környékén, ugyan azon méhektől némelly esztendőben veszedelmes méz készitetik. A' virágot, mellyről ezt szedik, őnek a' ketskék' veszedelméről nevezi *aegothron*: TOURNEFORT, a' ki ezt maga-is ott létiben e' szerint tapasztalta, hívja *Cbamaerhododendron Pontica*. Meg-mérgesülnek úgy mond PLINIUS l. c. ezek a' virágok, midőn a' sok esőtől tavafzon által meg-fonnyadnak: melly szerint nem-is minden esztendőben tapasztal-
 tetik a' mézben ez a' hiba. A' méz-
 nek jelei, így ír továbbá PLINIUS, ezek: hogy az nem keményül-meg; a' jó méznél verhenyőbb 's nehezebb; idegen szagu ptrüszfö-gélt indit; a' kik meg-észik a' földre vetik magokat hívesedni, minthogy az izzadás el-

Víz nél-
kül semmi-
re sem me-
betnek.

mérges
mézektől lefz-
nek?

annak je-
lei.

borítja őket. A' ruta, ó m h-fer és bé-só-
zott eledlek ennek orvofságai léfznek, ha
DIOSCORIDES szerint L. I. c. 103. együtt ki-
lehet ezekkel háyni vagy okádni. O méh-
fernek mindazáltal az ilyen méz-is ártatlanul
készítettetik. Ugyan ott alább PLISIUS ol-
bolondító
mez. *lyan mézet-is említ, mellytől meg-bolondúl-
nak az emberek: Aliud genus in eodem Ponti
fitu, gente Sannorum, mellis, quod ab infania
quam gignit maenomenon vocant. Id exiſtimitur
contrahi ſtore rhodolendri, quo ſcatent ſilvae.
Gensque ea, cum ceram in tributa Romanis
praeflet, mel (quoniam exitiale eſt) non ven-
dit; HARVINUS ſzerint: non pendit. Ugyan
ott: Et in Perſide, et in Mauretaniae Caefa-
rieniſis Gaetulia, contermina Maſſaeſylis venena-
ti ſavi gignuntur.*

ennek
neveze es
példája
Corſica
ſziget.
Nevezetes történetet ír DIOGORUS SICU-
LUS *Bibl. Hiſt. L. XIV. c. 31.* hogy t. i. mi-
dön a' Görögök tábora Corſicába érkezett-vól-
na, ott ſok mézzel gazdag kofarokra akadott,
's azokból mindnyájan jól-lakván, némellyek-
nek ezek el-ment, és alól 's fellyül purgá-
lódni; némellyek másképen vefzedelmezni
kezdettek: úgy hogy, a' kik teſtikre nézve
láttak-is jól lenni, az elméjek meg háboro-
dott; mert ezek mint a' rézszegek, amazok
mint a' bolondok úgy viſelték magokat: a'
földre le-húllottak mint ſzokott a' hartz után
esni; még-is, a' melly tudára méltó, egy-is
közülök meg-nem holt, hanem más nap' épen
azon órára, mellyen azt a' mézet ették-vólt,
mindnyájan éfzre jöttek, 's úgy vóltak, mint-
ha terös purgatiótól bádgyattak-vólna-meg.
Emlékezik e'ról a' Corſicai mérges mézről
OVIDIUS *Amor. L. I. Eleg. XII.*

Nelle ſub infami Corſica miſit apis.

Hymet- Ellenben igen híreiek valának jó izekről és
tusi és egéſséges vóltokról Görög-Országának Attica
Hyblai nevü Tartományában a' Hymettasi; Siciliában
leg-jobb- a' Hyblai hegyeken termett, mézek; mini-
féle mézet hogy ezek meleg fenn-való helyek lévén,
ked-

kedves ízű *buljanumm*al, gazdag virágokkal bővölködtek; nevezetesen a' *Thymus*, *Thymbra*, *Origunum*, *Serpillum* nevű füveket löven termették. A' mellyektől, a' mint *COLUMELLA* de R. R. L. IX. c. 5. n. 6. megjegyzette, olly nagy édeségek völt az ott termett mézeknek, hogy nem lehetett egyfzer fokot emni belölek: szagjok, ízinek-is más mézek felett kellemetes völt. Innen esett, hogy mind a' *Pottak'*, mind matok' írásaiban ollyan gyakran, és ollyan nagy dicsérettel emlegettetnek: *Mellu Attica*, *Hymettia*, *Scula*, *Hyblaea*. *OVIDIUS*-is *Fajl. L. V. 7. 271 sq.* így ízöll:

Mella meum funus. volucres ego mella daturas

Ad violam et cythifos et thyma cana voco.

MARTIALIS L. VII. *Epig.* 87, másuvá nézve:

Pajcat et Hybla meas, pajcat Hymettos apes.

Frantzia-Országna-k-is *Narbona* nevű meleg Frantzia-tartománya, a' hol a' rósmarint igen böven Ország-torem, 's a' méhek töbhire a' mézet e'ről *Narbona*' Nar-gyűjtik, méz' dolgából eleitől fogva nagyon bonaiméz-hites völt. Mellyet nevelt az-is, hogy az *miről* ol-itt termett vastag mézet megszűze földekre a' *lyan* bi-tengeren-is romlás nélkül el-lehetett vinni. *res?*

Ellenben által-líthatjuk, hogy az alatt-való, vizes, berkes helyeken, veteményes kertek- *alá-való* ben, mezei 's kerti szag nélkül való füvek- *méz*et *mi*-ról szedett mézeket miért mondja *COLUMEL*- *tsoda* *bel*-LA L. c. c. 4. n. 7, leg- *alább*-valóknak: *Sed ex* *lyek* *terem*-*omnibus deterrimae notae mel habetur nemoren*-nek?

se, quod ex sparto et arbuto provenit: villaticum, quod nascitur in oleribus et stercoreosis herbis. Annyival-is inkább mit leheslén tartani a' dohány-virágokról gyűjtött mézről, a' ki a' dohánynak bolondító, okádtató természetit tudja, könnyen meg-ítélheti.

ARISTOTELES L. V. *H. A. c.* 22, úgy vé- *A' Régiék'* lekedett, hogy a' méhek a' línét a' virágok- *velekedese* ból; a' viaszíz a' fák' mezzéiből; a' mézet *a' meznek* az Egből le-szálló harmatból gyűjtenék leg- *eredetiről.* bövebben (*acubitu arcus coelestis*) a' Szivár-

hogy égi
méz - harmatból
lenne.

ványnak valamely helyre-való fekvésével; mellyet-is nem ő magok tsinálnak, hanem az a' harmattal esik-le. Gyámolgatja ezen vélekedését a'val-is, hogy tavaszszal (*ante exortum Vergiliarum*) a' Fias-tyúknak fel-tetzéle előtt, míg Szivárvány nem láttzik, a' méhek nem gyűjtenek mézet: őszszel-is, ám-bár a' virágok elég bőven légyenek-is, ha a' méh-kolarokból a' mézet ki-vészik, nem gyűjtenek mást a' helyett. Tavaszszal pedig, minek-utánna az említett Tsillagzat fel-tettzett; 's nyárban-is midőn a' *Sirius* vagy nagyobbik *Eb-tsillag* elé-került, és az ilyen méz-harmatok gyakran és bőven esnek; reg-gelenként különös szorgalmatofsággal forgód-nak a' méhek, és kevés napok alatt a' lé-peket mézzel meg-telve találják a' méhészek. PLINIUS, mint egyebekben-is majd mindenek-ben, e' részben-is ATISTOTELEST nyomban követi, és L. XI. c. 12, ennek a' harmatnak kút-fejeit-is találgatja: *Itaque tum prima auro-ra arborum folia melle rosida inveniuntur: ac fā qui matutino sub dio fuere, unctas liquore vestes, capillumque concretum sentiunt. Sive il-le est coeli sudor, sive quaedam fiderum saliva, sive purganis se aëris succus.* Annakokáért, úgy mond PLINIUS, azon időben, kivált a' *Sirius'* fel-tettzésével, hajnal-hafadtában, a' fák' levelei méz-harmattal meg-rakodva talál-tatnak; és a' kik a'kor reggel az Ég alatt künn mulattanak, ruhájokat nedveséggel meg-kenve 's hajokat egybe-ragadva tapasztalják. Akár az Égnek izzadsága, akár a' tsillagok' nyála, akár a' levegő-égnek leve légyen az. És nagyon sajnálja, hogy ez az égi különös ajándék maga tisztaságában nem szállhat-le a' földre a' mi hasznunkra, hanem az útban a' földről fel-emelkedő tisztátalanságokkal meg-olegyedik; azután-is a' fák' füvek' levelein 's a' méhek' gyomrában-is meg-változik. SENECA *Epist.* 94, kételkedve láttatik e'ről szölla-ni: *Quibusdam placet non faciendi mellis sci-entiam*

a' méz-
harmatot
minek tar-
tották?

entiam apibus esse, sed colligendi. Némellyeknek, úgy mond, úgy tettik, hogy a' méheknek nem méz-készítő, hanem csak gyűjtő mesterség adatott-vólna. COLUMELLA, a' már fokszor meg-jegyzett helyen c. 14, Hyginust hívja maga mellé bizonyságul, hogy a' mézharmatból gyűjtetik: *Ex Hygino (Scitur) ceras ex floribus fieri, ex matutino rore mella, quae a' via sz-tanto meliorem qualitatem capiunt, quanto jucan-* szat vir-
diore fit materia cera confecta. az az: Hygi- gokrol, a'
 usból tudjuk, hogy a' viasz vagy lép a' vi- mézet bar-
 rágokról gyűjtetik, a' méz a' reggeli harmat- matból
 ból, a' melly annál jobb-féle lép léfzen, mi- gyűjteti
 nél kellemetesebb materiából készült a' viasz. gondol-
 VIRGILIUS *Eclog. IV. v. 30,* a' tsere-fák' le- ták.
 veleiről folyó mézet leg-jobbnak véli:

Et durae quercus sudabant roscida mella.

szólván t. i. a' következő arany időről. a' tsere-
 OVIDIUS *Metam. L. I. v. 112,* a' Saturnus' fák' levelei
 boldog Országáról: re esett

Flavaque de viridi stillabant ilice mella.

HELMONTIUS-is e're nézve a' mézet *Gloriam* leg-jobb-
roris. harmat' ditsőségének mondogta. nak tar-

De hogy e'béli vélekedésekben hibáztak- tatott.

légyen ARISTOTELES után mindnyájan azok
 az egyébként nagy böltsefségü régi férjfiak, Hogy a'
 a' mint fellyebb már a' méz' eredetét elé-be- méz nem
 széllettük, kétség kívül helyhezette az új- barmatból
 jabbak szorgalmatofsága. Nem-is állhatna- meg léfzen mik
 ez a' Régiek' tartása, a' több tapasztalásokkal. ból bizo-
 Mert ha a' méz az Égből harmatoznék a' fák' nyittatik?
 leveleire, miért nem keresik azt ott a' mé-
 hek, hanem csak a' virágában? nem-is csak
 az Eg-felé fel-álló virágokban, hanem in-
 kább a' föld-felé le-nyílóokban, azoknál-is nem
 csak a' szélein, mellyet a' harmat inkább ér-
 hetett-vólna, hanem benn a' virágoknak szo-
 rofs rejtekeiben, a' hová a' harmat bé-nem
 férkezhetett. Nem-is csak reggelenként és
 nyirkos, változó, esős időkben, a' mikor a'
 szivárványok gyakrabban izoktak láttatni,
 gyűjtik a' méhek a' mézet, hanem nagyob-

bára a' harmatnak fel-járadása után a' jó meleg száraz napokon. Es minden tapasztalások szerint, az esős, nyirkos tavaszokon a' rajok ugyan inkább szaporodnak; de mézet sokkal kevesebbet és alább-valót készítenek, mint mikor az egész tavasz jó meleg száraz napokkal foly-le. De hogy-is tsúszhatnának-bé olly hirtelen a'ba az egy természetü méz harmatba a' plánták' mérges tulajdonságai, ha ennek nem termett-vólna az a' méz? nem képzelhetni.

Mikor gyűjtenek a' méhek több mézet?

Igaz ugyan az, hogy az említett tsillagzatok' fel-tettzése között, az az, *Majus'* kezdetitől fogva a' *Caniculai* napokig a' méhek leg-több és jobb mézet gyűjtenek: de nem a' tsillagok' erejéből, hanem hogy a' mézzel gazdagabb virágu plánták ez idő alatt vagnak frissebb állapotban.

Az első méz-szüret mikor szokott esni?

Mellyre nézve, a' Gazdagságnak régi bölts *Írói VARRO, COLUMELLA, PALLADIUS*'s mások, a' kiknek rendeléseit egybe-fzedvén *PLINIUS L. XI. é. 14.*, értelmes rövidséggel elé-adja, a' *Mez-szüretet* három szakaszokra tészik. *Első a' Tavaszi (anthinum)* a' melly virágokból fzedetik. Némellyek a' rajzás' kedvéért ezt egészen a' méheknek hagyják: mások csak-nem egészen ki-vészik; mint-hogy ilyenkor leg-könnyebben gyűjthetnek mást helyette. Viasznak való *materiát*-is a' nyári *Solstitium*, vagy leg-hofszabb napok körül, mikor a' *Thymus* és szőlők virágoznak leg-bővebben találunk. Ennek a' szüretnek ideje a' rajzás után a' harmintzadik nap vala, a' melly *Görög-Országban Majusban* a' *Fias-tyúk'* fel-tettzésével szokott esni; az *Észak-felé* eső hidegebb helyeken pedig később: mikor t. i. a' heréket le-vágják, vagy halva ki-hordják a' dolgoz méhek. A' gondofabb gazdák, a' lépnek és méznek tizenkettő részét meg-hagyják-va ilyenkor a' méheknek: mások csak a'ra vigyáztak, hogy se az eledel' szükségében el-ne haljanak vagy búj-

mennyire terjed-ki?

büjdosának a' méhek, se a' nagy bövségben el-ne restuljenek.

Második mehfűzetet vala nyárban az Ebsillagnak vagy Caniculának fel-tettzésével, a' nyári Solstirium után mint-egy 30, napokkal. Ezt felette ditséri PLINIUS, és ha az alatt lok zápor-esők nem jártak, hanem mértékletes lágy meleg napok voltak, egészen orvos-ságnak tartja: *meicamenta, non mella gignuntur: oculis, ulceribus, internisque visceribus dona coelestia. Quodsi fervetur hoc, — non alia suavitas, visque mortalium malis a morte vocandis, quam divini neclaris, fiat.* Orvos-ság, úgy mond, ez, nem méz: a' szemnek febei, és a' belső részeknek hibái ellen épen mennyei ajándék. A' melly ha meg-tartatik, nints e'hez hasonló kedvesség, sem erő, melly a' halandó emberek' nyavalyáit jobban orvos-sólná, söt haláltól-is őket meg-menthetné mint ez az Isteni neclar. O tulajdonítja ezt, az a'kor fenn forgó tsillagzatoknak. De valósággal a' nyári méznek jósága, a' fok jó szagu balsamumos fáknek és füveknek ez időben eső bőv virágaitól vagyon. Höld-töltivel-is, úgy mond továbbá PLINIUS, több; a' tiszta meleg napokon kövérebb méz gyűjtetik. Sokan ezt a' nyári méz-szűretet (*ad Arcturi exortum*) az *Arcturus* nevű tsillagzatnak fel-tettzéséig, a' melly az őszi *Aequinoctium*, vagy nap és éj-egyezése előtt 14, napokkal esik, el-halasztják: és ha jó tellyesek vóltanak a' kosarok, a' méheknek tsak tized részét hagyják; ha hijjánofok vóltanak, a' ki-vételt a' méz' fok-ságához mérséklük; néha egészen-is meg-hagyják.

A' harmadik méhfűzetet November' elein esett. Ez a' többinél szükebb vólt, és e'kor tsak harmadát vészük-ki a' méznek: de azt-is nem fokra betsülték; minthogy ez nagyobb-*ret késő* hára sz (*erica*) hanga és tamariskus-fákról, *űzfűszel.* mellyek az őszi *Aequinoctium* után a' Fias-tyúk' el-enyészéséig, mint-egy 48, napokig

szoktak virágozni, gyűjtetik. Ezt sokszor el-
is mulatják, és egészen a' méheknek téli ele-
ségekre hagyják-vala. Mert jóllehet tél' kez-
te'ben mi- detétől fogva *Februarius'* közepéig, mint-egy
vel élnek 60. napok alatt, álomba merülve, minden
a' méhek? étel nélkül élnek-is a' méhek; de azután fel-
ébredvén vagy elevenedvén, ha mi mézet
kapnak, *Majus'* kezdetéig a'ból táplálódnak;
sőt néha az új lépet-is (*Eritbacen*) meg-észik.

A' méznek ki-vevése, vagy a' mint ná-
lunk hívják, a' méheknek *fel-verése* körül azt
A' Régiék' parantsolja *PLINIUS* l. c. hogy az emberek meg-
curiositá- mosódva es tisztulva járuljanak a' kofarokhoz:
sa a' mé- gyűlölik a' méhek a' lopókat 's az *Afszfony-*
hek' meg- embereket-is, mikor a' hó-szám rajtok van. *CO-*
meitzésé- LUMELLA-is de R. R.. L. IX. c. 14. *Maxime*
ben. *custodiendum Curatori, qui apes nutrit, cum al-*
veos iradlare dehebit, uti pridie castus fit a re-
bus venereis, neve temulentus, nec nisi lotus ad
sas accedat; abstineatque ab omnibus redolenti-
bus ejculentis, ut sunt falsamenta cet. az az:

Felettből szükséges a' méhészeknek, mikor a'
méhek' kofarait forgatják, attól őrizkedni,
hogy az előtt harmad nappal magokat min-
den *venereus* dolgoktól meg-tartóztassák, ré-
ízegek ne legyenek, jól meg-mosdva járulja-
nak a' méhekhez, semmi ollyas ételeket, mel-
lyeknek szagjok van, ne egyenek: minéműek
a' bé-sózott eledetek. Gyűlölik a' méhek
mind a' dögös, mind a' keresett vagy kenő-
tséssel tsinált szagokat. Ezen okból jóvall-
méhek' ja *PALLADIUS* L. I. c. 37, hogy a' méhek, a'
tartására nehéz szagokat borsátó feredőkhez, istállók-
alkalmat- hoz, konyhákhoz, értz olvaiztó helyekhez
lambhelyk. közel ne tartassanak. Ellenek van nekik,
úgy mond, az *Echo*, vagy vízfíza-hangzás-is,
a' köd, pók, béka, gyék, egér, darás,
hangya 's a' t.

Hogy a' méz' ki-vételekor a' méhek élet-
ben maradhassanak, a' mái ditséretes szokás
A' meg- szerint *Galbanum*, vagy száraz marha-ganéj-
metzés e- szerint *Galbanum*, vagy száraz marha-ganéj-
lött hogy fustel ki-szokták az értelmesebb Gazdág őket
kell a' mé- előre

e'őre a' kosárból üzni, vagy inkább hívni, mivel ezeket a' falétromos *Spiritus*sal gazdag fusteket a' méhek erőssen szeretik. De többire ez a' fust a' mézet-is által-járja, és gyakran kedvetlen szaguvá téfzi. E're nézve a' Régiaknél-is a' fust nélkül ki-vett méz (*mel acapnos*), leg-nagyobb betsületben vala. Ennek meg-nyerésére, ma a' meg-mettzendő kosárból fokban csak az anya-méhet fogják ki, és holmi vas-dróthól kézfzult rekefzetskébe tévén más üreks kosárba vífzik, mellyet észre vévén a' több méhek, a' magok mézzel tellyes kofarokat el-hagyják, és oda által-költöznek.

El-élnének a' méhek, ha a' nálunk való kegyetlen szokás szerint, a' méz-szüretekben meg-nem ölnék, hat, hét esztendeig; sőt az újjabbak' tapasztalásai szerint, a' mint az anya-méhek mutatják, tíz esztendeig-is, ha újjabb rajakkal esztendönként népesítenék. De több időig életben tartani őket semmi mesterséggel nem lehetett. Különös meg-jegyzés, hogy ennyi ideig semmi-féle férgek és bogarak nem tapasztaltattak élni. A' melly hófzú életeket a' méznek köszönhetik, mint ennek romlástól védelmező és életet nyújtó erejéről másokra nézve-is alább bővebben fogunk szóllani.

Régi tudokozás: Mikor és ki által kaptak leg-először az emberek a' mézre, és mebekkel való dajkálkodásra? Ugy kell lenni, hogy a' méhek-is e' Világ' kezdetivel mindjárt vóltak, 's azolta mindenkor lépet, mézet nagybővséggel tsináltak, az Özön-vizben-is el-nem vesztek. De hihetöképen a' kor elein csak magokra a' köfzicklák' lyukaiban 's hasadásaiban, fák' odvaiban 's földi üregekben, vagy a' meg-döglött 's el-fenyvedt élő-állatok' üreks tetemeiben, koponyáiban, (mint vala a' SAMSON' orofzlánnya *Birák' Könyv.* XIV. 7. 8.) laktak; az emberek-is látván az ő mérges természeteket, későre bátorkodtak

heket a' kosárhoz ki-üzni?

a' fust nélkül ki-vett méz elebb-való.

A' méhek' elete mennyire terjedbet?

minden bogarak-nál hófzabb életük.

Mikor és hogy kaptak leg-először mezre az emberek?

az ő fészkeket meg-visgálni. Hogy pedig azt először is a' nyájakkal mezon legelő pásztorkodók próbálták-légyen-meg, alig lehet kétségsbe hozni. Innen, minthogy mind a' Sz. Irás, mind a' 'Sidó József' Historiái szerint a' pásztorkodásnak első mesterei a' 'Sidók' valának; fokban úgy vélekednek, hogy a' mézre-is ők kaptak-vólna leg-e'öbbszer: leg-alább hogy a' méz előttük eleitől fogva igen eszméretes és kedves portéka volt, ki-tettzik az Istennek szavaiból-is, midőn a' nékik adandó Kanaán-földét II Mo's. III. 8, 17, és XIII. 5, a'ról ditséri-meg, hogy a' tejjel es mézzel folyó föld.

A' Görögök mit tartottak e'ről?

A' Görögök, a' kik semmi találmányokkal a' magok nemzetén kívül menni nem akarnak, a' méz' fel-találását is magok közül való embernek tulajdonítják; de a' mesterén nem egyezhetnek meg. Gelliusból írja PLINIUS L. VII. c. 56, hogy némellyek ezt (*Soli, Oceani filio*), a' Napnak a' Tenger' fiának; némellyek egy *Melissa* nevű *Nymphának*, a' ki vala *Melissusnak*, *Creta* sziget' Királyának leánya, és nennyivel *Amalthedval* együtt *Creta* szigetében *Jupitert* ketske-téjjel 's mézzel fel-nevelték-vala, tulajdonítják. Hogy t. i. e' tanította-vólna-meg leg-elöbbszer a' több embereket miként kellene a' mézzel élni. E'ben az értelemben volt LACTANTIUS-is *Oper. L. I. c. 22*, és *Jupitert Melissaesnak* iunen nevezeteni gondolta. A' méheket-is Görögül *Melissanak* e'ről tartják neveztetni. ALEXANDER ab ALEXANDRO ellenben L. II. c. 22, a' méznek fel-találását *Saturnusnak* tulajdonítja. OVIDIUS *Fajl. L. III. v. 735*, ennek mesterévé *Bachus*t téfzi:

Liba Deo fiunt: succis quia dulcibus ille

Gaudet; et a Bacho mella reperta ferunt.

JUSTINUS *Hist. L. XLIV. c. 4. mellis colligendi usum*, a' méz' gyujtés' módját (*Gargoris Regi Cunetum*) a' *Cunetesek Gargoris* nevű Királ-

rállyának, a' kik Spanyol Országban a' *Parte-
jurók'* ligeteiben laktak, adja. A' méhek' és
méz' fel-találását pedig fellyebb L. XIII. c. 7.
az *Arcadiában* szélesen uralkodó *Aristaeus*nak többször
tulajdoniotta-vala. E'ben az értelemben volt *Aristae-
OPPIANUS*, a' II-dik Százban élt nagy elméjű *ust tejzik*
Poëta, a' ki a' Vadászatról irt verseiben L. ennek mes-
IV. *Aristaeus*ról így szól: terevé.

*Ille primus apes ex arboribus semovit, et arctis
Includens cellis alveuria Daedala finxit.*

hogy t. i. leg-előbb *Aristaeus* fogta-ki a' vad-
méheket a' fák' odvaiból, és tsinált nekik
szorosabb mesterséges kofarokat. *VIRGILIUS*
IV. *Georg.* §. 281 *seq.* nevezi ezt az *Aristae-
ust Arcadiái* nagy mesternek. És azt írja ró-
la, hogy meg-irigyelvén a' *Nymphák* ezt a'
szép és hasznos találmányt, az ő méheit mind
meg-ölték; és midőn ő ezen búsongana, *Pro-
teus* meg-tanította, miként lehetne ölt bikák-
ból újabb méheket támasztani. A' melly e'
vala: Végyen egy két esztendős tulkot; an-
nak orrát, száját, hogy ne lélczelhesse, miként tá-
masztott
új méhe-
ket?
dugja-bé: és verés által ölje-meg, borít von-
ja-le, belső részeit vesse-ki, az oldal-tsonjtait
széllyel felfútvén friss *Nymus*sal és *Cassid*val
toltse-meg: és a'ból midőn tavaszszal a' fets-
ké' el-jövele előtt a' Nap-keleti meleg sze-
lek fújni kezdenek, elein láb nélkül, majd meg-
szárnyasodva, mint a' nyári zápor-eső olly
számtalan bogarak repülnek-ki. Így ír e'ről
OVIDIUS L. I. *Fast.* §. 376, és *Metam.* L. XV.
§. 362, a' hol ezt, mint mindenek előtt es-
méretes dolgot, úgy hozza elé:

*Nonne vides, quaecunque mora fluidove calore
Corpora tabuerint, in parva animaliu verti?*

I quoque, delectos maclatos obrue tauros;

(Cognita res usu) de putri viscere passim

Florilegae nascuntur apes, quae more parentum

*Rura colunt: operique fuvent, in spemque la-
borant.*

A' fordítást rövidségnek okáért el-hallgatom.
PLINIVS is L. XI. c. 20. így szól e'hez: *In*

totum vero amissus reparari ventribus habulis recentibus cum fimo obrutis. Virgilius juvencorum corpore exanimato, sicut equorum vespas atque crabrones sicut asinorum scarabeos, mutante natura, ex aliis quaedam in alia. VARRO de R. R. L. II. c. 5. n. 5. et L. III. c. 16, n. 4; COLUMELLA L. IX. c. 14. n. 6; PHILO Tractat. de Victimis; ORIGENES contra Celsum L. IV. p. m. 203; AELIANUS de Animal. L. II. c. 57; SERVIUS in IV. Georg.; FLORENTINUS L. XV. Geoponicon c. 7, máfok-is, a' kiket a' VARRO' szavaira tett jegyzéseiben ki-nevez a' nagy Jo. Matb. GESNER edit. Lips. 1738, sokan voltak e'hen a' velededésben.

Módia
meg - fog-
batatlan.

GAIENUS majd pár nélkül való régi Philosophus és Medicus, egy Munkátskájában, mellyet illyen név alatt adott-ki: *An animal id sit, quod in utero continetur?* nem meri ezt a' Traditiót meg-banisítani, hanem tsak azt mondja róla c. 5: *Si quispiam vero a nobis naturae rationes quaerat, cum omnia a se ipsa doctam, ex seque discentem agere sciat. Neque enim quo pacto vermes in plantis gignuntur aut ex equis, bobusque vespae atque apes, facile nos dicere licet: verum a natura simpliciter fiunt.* Bizony a' ki az élő-állatok' belső-részeiben termő külömb-külömb-féle fok tsudálatos, e-gyebütt alig láttatott sérgeket, a' juhok', kets-kék' májában termő métejeket el-gondolja ma-is: nem tudom mit felelhetne az e'félékre e-gybet, hanem hogy a' Poétával meg-vallja:

*Multa tegit sacro involucre Natura; neque ullis
Fas est scire quidem mortalibus omnia: multa
Admirare modo, nec non venerare: neque illa
Quae sunt arcanis proxima — — (inquire*

Az az:

A' Természet fedez szentül fok dolgokat,
Nints ember, ki által-láthassa azokat.

Tsudáld, 's tsak tiszteld hát az ollyan titkokat

Ne vizsgálj mellyeknek nem foghadd okokat.

Úgy vagyon, hogy fok ezer dolgok vagy-
nak, mellyeknek lételek' módját nem értjük.

De hogy úgy nem lehettek: azt a' Természetnek egyéb rendiből által-láthatjuk. E' részben-is azért nem ok nélkül tsudálkozik *Fran. RHEDI Libro de Generat. Insector. p. 43,* (a' ki magát az e'féle rothadásból való születtetéseknek a' múlt *Seculum*nak vége felé, fok ilyen dolgoknak ki-világosításával, legelőbb fundamentoson ellenébe tette,) hogy nyerhetett ez a' méhek' származásáról való *Természet fabula* annyi régi nagy embereknél olly körendi elzónséges hitelt? de kivált az újjabb *Philosofen* való *plusok*, kik között nevezi *GASSENDUS*-is, *költemény.* tsak-nem mindnyájon, hogy mehettek a' Régiék' nyomán olly vaktában? nem tsak észre nem vévén ennek lehetetlenségét, hanem azon egyéb *machinakat*-is igyekeztvén a' Természetben fel-építeni. Nem írja ugyan-is ki senki a' leg-régibbek közzül-is, hogy ő ezt a' tulkokból való méh-támasztást maga próbálta volna: hanem tsak mint hírt vagy hallomást mind úgy tészik-fel; és annak módját-is olly fok-féleképen írják-le, hogy tsak a'ból-is észre kellett-vólna-venniük ennek hijába-valóságát. P. O. *ANTIGONUS CARISTIUS* az Egyiptomi mód szerint, a' hol eredett ez a' *költemény*, azt tanátsolja, hogy a' tulkot *temesék-bé* egészen a' földbe, tsak a' szarvait hagyván-ki, mellyeknek végeit idővel vágják-el, hogy ott repülhesse-ki a' méhek. Ot tet követi a' *Proteus*' tanításából *OVIDIUS Fast. L. I. v. 377,* a' tuloknak földbe való el-temetésében; de hogy a' szarvait ki-hagyják és el-vágják, a'ról nem szól. *PIINIUS* ganéjba mondja hogy el-temesék. *DEMOCRITUS, VARRO, COLUMELLA, AELIANUS* egyiket sem tartják szükségesnek, hanem a' föld színén, a' szabad *aerben*, az erdőken mondják hogy el-rothadjon. A' *VIRGILIUS*' elő-re-aló meg-kínzásáról pedig egyik sem emlékezik. Maga *VIRGILIUS*-is alább *v. 540,* tsak úgy rendeli, hogy az óltár előtt meg-vágván a' tulkoknak torkokat, vé-

Ex azon régi írók' beszédeiből-is kijelöltek.

reket erefzléék-ki, és hagyják a' zöld fás ligetekben. Egyfzer azt mondja, hogy tégyenek *Thymust* és *Cassia* zöld ágakat alá; másfzor, hogy rekefzléék egy olyan fellyül-is bé-fedett szorofs rekefzbe, mellynek a' négy szelekre négy nyilála vagyon: de a' szél rajrok bé-nem mehet, hanem tsak a' Nap' melege, melly a' tulok' vérit hamar meg-rothafzfa. A' *Geoponicus* Írók pedig nem tsak orrokat és szájakat, hanem szemeket és a' tisztulásnak minden lyukait szurkos vászonnal bé-tsináltatják az e' végre meg-öletendő baromnak. *FLORENTINUS Inst. Agricult. L. XV.* a' *Yuba* Numidiának Királlya' mestersége szerint, egy e' végre különösen el-kéfszített házban tartani mondja 32, napokig, mig t. i. a' méhek ki-kelnek, mellyre *VIRGILIUS* kilentz napokat elégnek mond. De továbbá, eszekbe kell vala jutni, hogy a' méhek, eleitől fogva mind e' mái napig tett állhatatos megjegyzések szerint, igen tisztaságot szerető, minden rosz szagtól, kivált a' dögtől szörnyen irtózó állatok. Hogy eshetnék tehát az még-is, hogy dögből támadjanak és nevedjenek.

De elé-vetik magok mellett ezen dolog-
a' ki-fogd-
fok-is fem-
mit érnek.
nak állatói 1.) a' dög-húfokban és az állatok'
ganéjában termő fok-féle bogarakat és szár-
nyas állatokat, nevezetefen, hogy *Atban*.
KIRCHERUS' jegyzése szerint, az ökor-ganéj-
ban termő bogaraktól a' szabad aérben a' mé-
hek lettenek. Hogy szúnyogok és fok-féle
legyek teremjenek az állatok' dögiben és ga-
néjában, a' tavafzi, nyári, öfzi meleg napo-
kon a' szabad aérben, az ugyan közönséges
tapafzталás: de hogy azokból valaha méhek
lettek-vólna, a' tsak reá fogás. Azok-is,
hogy nem azoknak rothadtságából, hanem
azon bogaraktól beléjek eréftzett tojáfaiktól
vagy nyúvfaiktól lettek: meg-tettzik a'ból,
hogy ha elein midjárt, mig azon legyek
vagy szúnyogok hozzá férhettek, jól el-zá-
rat.

rattak, mind a' húsok, mind a' ganéjok elrothadtak ugyan, de semmi-séle bogár nem termett beunek RHEDINEK számtalan próbái szerint. 2.) Vitatják a' SAMSON' ketté szakított kölyök-orofzlánját-is, *Birák' Könyv.* XIV. 6. mellyről nyil án iratik, hogy napok múlva visszafordulván SAMSON, a'ban lépesmézet találta. E're, BOCHARTUS után *Hieroz.* P. II. L. IV. c. 10. p. 505, azt feleli RHEDI: hogy ott a' *Napokon* nem néhány napokat, hanem egész esztendőt kell érteni, mint más helyeken-is a' Sz. Írásban sokszor. A' melly idő alatt azon orofzlánnak tsontjai közül minden hús ki-sorvadván, és a' száraz tsont-tetek meg-tisztulván jól, meg-eshetett. hogy a' méhek, mint valami kosárban, annak üregiben lépet készítettek és mézet gyűjtöttek; a' minthogy a' *Syrus* Fordító ezt *száraz testnek-is* fordítja. Világosítja ezt HERODOTUS-ból-is I. V. c. 114, az *Onesitus'* testével, a' kinek az *Amatubiusok* el-vágván a' fejét, és a' testét a' kapu felibe függesztvén, minekutánna az ott meg-száradott-vólna, egy méhraj költözött belé. Így töltötték-va-meg a' méhek, *SORANUS* szerint, a' *HIPPOCRATES*, koporsóját-is. Kapott, úgy mond, *Fran. ABERGOTTUS*, ő egy ló-kaponyát-is, mellyet a' méhek lépes-mézzel meg-töltöttek-va.

Akar hogy's miként vette azért a' Méh-*Oeconomia* a' maga eredetit: elég hogy ez már régtől-fogva az jó emberekre nézve, az Isteni jósnak meg-esmérésére és fel-magasztalására egy nevezetes eszköz vólt. Alig talál-tatik ugyan-is e' Világnak olly szigorú része, a' hol a' méhek bőven nem teremnének. Igaz, hogy a' heves *Africanak* fővenyes puzta helyein, a' hol se fák, se fűvek, se vizek nem talál-tatnak; *Muszka-Orizágnak-is* némelly végső helyein (nem a' hideg, hanem a' mint írja *ALDROVANDUS*, a' véghetetlen darások és sáskák miatt) a' méhek meg-nem maradhat-nak. *Scotiáról-is* azt írják *ISTODORUS*, és ő

A' méhek e' Világnak minden részében talál-tatnak.

előtte jó darab idővel élt SOLINUS c. 24, hogy méhek ott sem találtatnának; sőt ha valaki az onnan vitt port vagy követ másutt el-hinti, ott-is el-hagyják a' méhek magok kosárjaikat. *Hiberniában-is*, nem mondják mi okból, kevés méheket tartanak. *Nova Hispaniában-is* ISIDORUS szerint, egy méh sem lakik. Az újjabb Írók mind ezekről hallgatnak. De ha ezek úgy volnának-is: azok a' helyek igen kevés részit tészik e' Világnak. Egyébként a' meleg Tartományokat a' méhek leg-inkább szeretik. Az *Aequator*tól nem mélszfe lévő Szent Föld, téjjel és mézzel folyó földnek mondatott. Görög-Ország eleitől fogva a' leg-jobb méznek fészke vala. Olosz-Országban-is *Padua'*, *Verona'* vidékei, méz dolgából, a' mint írja ALDROVANDUS L. *de Insect.* c. 1, mindenkor gazdagok voltak. De nem irtóznak a' méhek a' hivesebb aértől-is. Az Északi tartományokban, így ír Olaus MAGNUS *Hist. Gent. Septentr.* L. XXII. c. 4, PLINIUS szerint-is igen nagy bővsége van a' méznek: és az ott készült lépek, a' máttut valókat fellyül haladják; úgy hogy ott nyóltz lábnyi hozzfuságu lépek-is találtassanak. „De valósággal, úgy mond Olaus, *Podoliában*, melly a' Lengyel Király alatt vagyon, ennél nagyobbak-is vagynak: a' hol a' méhek a' legelő mezőknek bővsége; a' szagoknak kedvesége; a' virágoknak soksága és kellemetes íze miatt, a' száraz földben lévő nagy barlangokat vagy vermeteket lépek-mézzel úgy teli töltik, hogy a' szörnyű nagy medvék azokba bé-hüllván, a' fok méz-étel miatt ott meg-fulladnak. Es innen vagyon, hogy a' Lengyelek, a' Nap-keleti Nemzeteknek annyi fok hajójokat botsátják-ki viafzszal meg-terhelve; úgy Európának-is széllyel minden részeire: a' mézet pedig magoknak meg-tartják véghetetlen hasznokra, kivált minden-féle jó italokra, nem lévén borok.” *Scythiáról* AE-

a' meleg
Tartomá-
nyokat
szeretik.

a' hidegtől
sem irtóz-
nak teli jó
gondvise-
les alatt.

Podoliá-
ban leg-
bővebben
laknak.

LIANUS L. II. de *Anim.* c. 53, így szól: „Em-
 „ lékezem valaki irasából, hogy *Scythiában*
 „ is a' méhek a' hidegtől semmi rézben meg-
 „ nem sértetnek, és hogy a' *Scythák* nem
 „ idegen, hanem magok hazájokban teimett
 „ mézet és lépet küldenek a' *Mlyusokhoz* el-
 „ adni. Teremnek a' méhek, a' mint ugyan
 Olaus MAGNUS szemmel látott tanu, l. c. bi-
 zonyítja *Dariának* 's *Sueciának* hidegebb ré-
 szeiben-is elég bővségzel; tsak hogy gondo-
 sabb dajkáikodást kívánnak mint a' meleg
 Tartományokban.

Illy közönséges, illy könnyen szerezheto, illy hasznos portéka léven a' méz, igen helytelen magasztalja azért PLUTARCHUSNÁL *Lib. de Stoic. repug. Chrysippus* az Isteni gondvitelést, a' melly a' mézet olly közönséges és óltóvá tette, hogy itzójét öt Denáron meg-lehesse venni, midőn a' halak, madarak, borok olly drágán vásároltatnak. De ollyan, úgy mond továbbá, az emberi büszkeség, hogy a' mi közönséges és könnyen szerezheto, ha leg-jobb 's leg-hasznosabb volna-is, meg-veti; és tsak mütogathassa magamálók felett való méltóságát, akámi káraval-is kész a' ritka, idegen, drága, többire haszontalan dolgok után fáradozni. Jól mondja PLINIUS L. XXII. c. 24, hogy ha a' mézet a' Termézet a' méhek által itthon nem képzitené, nem volna kevesebb ára, mint a' drága *Lajernek*. Mennyire betsüték a' mézet a' Régiék, míg a' nád-méz sok jó házak el-pufztulásával *Európában*-is elsősegre nem kapa, bizonyítja annak ditsőséges nevei. De bizonyítja azok a' szívnek leg-belső indulatját ki-fejező szók-is, a' mint a' szeretők egymásnak minden virági köreleiséget, sőt fokokban, magát a' leg-drágább kintset, az életet-is semmibe-hajtó ajánlásokkal hizekednek. Lásd PLAUTUSNÁL in *Cajina* a' vén *Statinot* *Aff.* II. 8. v. 21:

Ut quia te tango, mel mibi videor lingere!

A' magd-
 ban sokat
 érő méz
 miért nem
 kel drá-
 gábban?

a' Régiék
 igen nagy
 ra betsüt-
 tek.

in *Truculento Dinarchus*, midőn a' kurva *Pbronesiumot* meg-ölelhette *Aff. II. 4. 7. 20:*

- - - *ab, hoc est mel meli dulci autius!*

in *Mosell. a' Calidamates* isjat *Aff. I. 4. 7. 12:*

O! ocellus es meus, tuus sum alumnus, mel meum.

A' Pogány Istenek-is, a' mézzel való áldozatokban igen gyönyörködtek, és az ő vendégségeikből a' *Nectar*, melly mézből készült ital vala, ki-nem maradhatott. Es talám épen e're nézve, hogy magát azoktól a' bálvány Istenektől e' részben-is meg-külömböztessé; tettett az igaz Istennek III Mos. II. 11, a mézet a' maga oltárától el-tiltani.

§. CLXXXII.

A' jó-féle és egészséges méznek jelei ezek:
 1.) Ha verőfényes, száraz helyeken kedves virágokról gyűjtet. 2.) Ha maga-is jó szagu, fényes, sárga vagy fejer színü, nyúlós, ragadós, tiszta és egy forma, közép vastagságu, nehéz, új, édes, de még-is egy kevésé tsip, a' tűznél hamar fel-forr, es kevés tajtekot hány. A' fejer mézet a' rajok, a' sárgát az anya-méhek szokták tsinálni. Innen ezt jobban el-készültnek-is tartják mint azt; a' mint hogy jóval inkább-is melegíti a' vért, 's tovább-is el-áll. Minél nagyobb edénybe és hidegebb helyen tartatik a' méz, annál későbbre vész-meg. A' vizes mézet meg-esmérhedd, mert ha tsendesen áll, a' vize nem fokára fellyül kerül; meg-fem gyúl: ha pedig, hogy sűrűbb, fejérett es édesebb légyen, köles lisztet kevertének belé, meg-gyúl ugyan, de nem ég ofztán tiszta és egy forma lángal, mint a' tiszta méz. Tsuda dolog, a' mit ír *BEHRENS*, hogy ha a' mézbe ro's-kenyér mor'solékot clegyitenek, hangyavá

válík; és hogy egy szegény Leány történetből c'féle mézet éven, mind az alfelin, mind a' vizellet' útján sok eleven hangyákat emészttettki.

Mi legyen a' méz természeti materiájára nézve? és mitsoda tulajdonságokkal bírjon? kerek le-irással így fejezik ki a' Természet-<sup>A' méz' természetinek sum-
más le-ird
fa.</sup> vizsgálók: Nyúlós, kenős, ragadós, kövér, édesdeden tsipó, kedves szagu, hathatós, rothadást ellenző, vízzel könnyen elegyedő, felettébb nagyon fel-forró vagy fermentáló, és magát nagyon ki-terjesztő, fejér-sárga nedveség, mellyet a' méhek a' plánták' virágjából szívnak ki. BOERHAAVE Elem. Chem. T. II. Proc. 42, akarván végére menni, ha van-e a' mézben magában valami meg-gyülő Spiritus; a' leg-jobb friss mézet hat rész esővízzel meg-elegyítvén, gyenge tűznél kétharmad részét destillálta, 's tiszta víznél egyebet belőle nem kapott, mellynek méz szag-<sup>meg-gyü-
ló Spiri-
tinek</sup> ja volt; de se nem tsipett, se meg-nem gyült. Minekutánna pedig a' méz méh-fernek meg-tus nints költ, meg-sórott és bor izzott, erős, tü-^{benne.} zes égett-bor jött ki belőle. Mellyből azt hozza ki, hogy a' mézben, még méz, semmi hevítő vagy részegítő Spiritus nints: hanem egészen tápláló, és az élő test' természetéhez igen szépen illő materia legyen.

Frid. CARTHAUSER, ez előtt kevés idővel a' Francfurti Academiában nevezetes Me-<sup>Chemiai
meg-
visgá-
lás szerin
mi-féle re-
szek talál-
tatnak a'
mézben?</sup> dicinae Doctor és Professor, a' LEMERY' Párisi Chemicus' processusát a' méznek meg-visgálásában így írja le Mat. Med. T. I. p. 466: Vett t. i. ő két font tiszta mézet, az üveg-lombikból gyenge tűznél destillálván, jött ki előzör tiszta méz-szagu víz 12 lot, a' melly, jóllehet semmi izzott nem mutatott; de egyéb próbákból ki-tettzett, hogy savanyu természetű legyen. Tovább folytatván a' főzést, jött ismét ki sárga színű, tiszta, kedves méz-szagu, savanyu, égető-tsipós ízű víz 8, lot.

Erősítvén a' tüzet, fehéres köd kezdett fel-emelkedni, a' melly azután verecs színü, vékony, igen tsipós és égető pergelt izü, de nem kedvetlen szagu *Spirituosus* nedvességgé vált 6 lotnyi. Ez után emelkedett-fel narantszínü, kevésbé tsipós-savanyu viz lett 4 lot. Maradt szárazon a' *Lombik'* fenekén fekete, száraz, könnyü *materia* 31, lot, mellyet kivévén és más edényben erősebb tűz által újra meg-hevitvén, vett még ki belöle igen pergelt, szörnyü tsipós-savanyu nedvességet 14 lotot, és ólvasztott szurok forma fekete, valtag, égeto-tsipós olajat fél lotot. Maradt fenn száraz szén 14, lot, 3, köning. BAUME Frantzia *Chemicus*, a' napokban, a' mézből kristály-nád mézet-is felefen vett-ki. A' *Gedanumi* Termézet' vizsgáló Tárláság 1774-be. 12, *Hollandus* arany-juralmot tett-va-la-iel annak számára, a' ki a' mézből olyan nád-mézet készítene, a' melly a' közönséges nád-méznél ne lenne drágább *Comment. Lips. T. XIX. p. 711.* Mi ki-menetele lett, nem értettem.

Ezekből ki-tettzik 1.) Hogy a' méz, a'

A' méz méhek' gyomrában-is, a' plánták' természetit a' plánták' egélzen meg tartotta, és az élő-állatok' rothadása-
hadásra könnyen hanyatló nedvességeiből épen genekepen nem részesult, mint azt a' tehenekben, a' tej-
az essen- nek sajtos és 'siros részéről meg-jegyzettük-
tája. vala. 2.) Eszre-vehetjük mitől légyen a' méz-
nek az a' hatalmas rothadást ellenző, külső
sebeket tisztító, erek' meg-dugulásait ki-bon-
tó, tüdöket orvosló, vizelletet üző ereje.

miért nem
szenved-
het rotha-
dást?

Ugyan-is, az a' *finum savanyu-só*, melly az egész *destillatio'* végéig olly nagy mé tékben érzett, és az az igen tiszta viz, nem tsak magokban rothadást nem szenvedhetnek, hanem egélzen által-járván, az egyébként rothadásra hanyatló telteknek-is *porusait*, azokat-is magok természeteknek részesévé télik.

egyéb res-
tekben - is

Az olajos, vékony, nyúlós föld-is, mellytől vagy a' méznek édesége, igen tiszta, és

tsak

tsak kevés mértékben lévén az említett hat-
 atos részekkel elegyedve, azoknak termé-
 szetit követi, és vélek mindenüvé el-
 hat. *a' rotha-
 dajlmikent
 ellenzi?*
 A' mellyből ismét a' méznek enyhítő, osz-
 lató, és nem nagy mértékben, de hirtelen
 igen kellemetesen tápláló erejét és egészséges
 voltát-is nyilván által-láthatjuk. *hirtelen
 elesztő e-
 reje mitől
 van?*

Különös meg-jegyzés, hogy mikor a' mé-
 hek a' mézet ki-lízivják, azután-is, mikor a'
 lépbe által-öntik, az tsak tiszta édes viznek
 láttzik: hanem minekutánna a' lépben, mint
 a' must újra meg-forrott 's seprejét a' lép-
 lyukak' oldalaira 's fenckére le-tette, és így
 meg-hült, és rajtékjával magát fellyül bé-tsi-
 nálta, úgy nyúlósul, sűrűdik és tsipösül-
 meg a' méz. Kedvesebb vagy kedvetlenebb íze,
 a' mint fellyebb-is említettük-*vala, kíváltké-
 pen függ a' plánták' természetitől, mellyek-
 ről gyűjtetik, 's innen vagyon, hogy a' hol
 szép legelő mezők, verő-fényes, termékeny
 szántó-földek, gyümölsős, szőlős, virágos
 kertek vagynak, jóval jobb ízű mézet talál-
 hatni, mint a' berkes, árnyékos, bürjános
 helyeken és veteményes kertekben; és hogy
 az ürmös, bürkös, dohányos, és egyéb mér-
 ges füvekkel tellyes helyeken a' mézek gya-
 korta keferüek és mérgelek.*

Hogy pedig a' méz annál jobb légyen;
 illő lészén a' méz-szedéskor arra-is gondolon
 vigyázni, hogy a' lépeknek azon részeit,
 mellyekben eleven, vagy meg-hólt méh-fiak
 találatnak, előre szépen ki-tisztítják; mivel
 az a' mézet nagyon meg-undokítja 's ártal-
 mósá-is téfzi. A' kosárnak felső felében maradni
 szokott régi lépet-is jobb mindenkor külön
 venni; mivel többire meg-mojosult és pené-
 szesült. A' meg-döglött méhek' méze-is nem
 bátor-ságos, akár a' méz' meg-vefzése, akár
 valami roz gőz ölte-légyen-meg a' méheket.
 Az új fejer lépekben lévő méz-is meg-enni-
 hek' méze jobb 's egészségesebb, mint a' régi sárza lé-
 pekben találató. *A' mézet
 a' roz lép
 is meg-
 vefsztegeti*
*a' meg-
 döglött mé-
 sem búr-
 ságos.*

mi-féle méheknek arany színű sárga mézét leg jobbnak tartja. A régi sárga verefs lép, és sűrű sárga méz, vialszal gazdagabb 's méh-fernek-is, minthogy több *Spiritus*sal és bővséggel bír, a' fejer lépnél és hig fejer méznél elébb-való, tovább-is el-áll romlás nélkül. A' mely méz a koarokra vagy 'sákokra tett lépekből, mint a víz vagy olaj, magára kifoly (*mel virgicum. sincerum, mel acetum*, a' mint *PLINIUS* 's *COLUMELLA* nevezik) nálunk szín méznek hívják, j. val elébb való, mint a' mely a' lépnek egybe-rontsolása és 'sákokban való meg-fajtólása után jö ki; mivel ez a' léppel 's holt méhek' mosztalékjával elegy van. Azért az igazán kalmárkodók ezt a' két-féle mézet külön is szokták venni, és csak a szín-mézet tészik-ki el-adni, a' fonkoiyos utolsó mézet pedig méh fernek főzik. A' szín-méz-is. ha hamar hordókra töltik, sokkal izetlenebb, zavarosabb léfzen, 's kevesebb ideig-is áll, mint ha tűgss száju, tserép vagy fa-edényekben, vagy tekenőkben néhány napokon, fedetlen, tsendes. hive helyen tartják, hogy a' szabad aerben az alatt magában mint-egy meg-forrván, a' tajtékját, gazzát hánnya fel, mellyet kalánnyal gyakran le-takarítván, a' tisztá mézet úgy töltik-el.

Régi és már *PLUTARCHUS*nál-is in *Sympos.*
 Alatt mi- L. VII. *Quaest.* 3, elé-forduló köz-mondás va-
 ért jobb? la: *Ut vinum in medio, oleum in summo, sic mel in imo optimum.* az az: Valamint a' bor a' bordó' közepin, az olaj a' felső részin, úgy a' méz az edény' fenekén leg-jobb. Ok: mert a' méznek a' nehezebb, vastagabb, sűrűbb része leg-tisztább, a' melly természeti nehézségével le-ereszkedik, a' vizes vékony része pedig fellyül áll, melly a' rajta fekvő aertől fokszor meg-is penéfszül. *PIRUS* L. XI. c. 15, az olyan mézet ditséri, a' melly verhenyő, leg kedvesebb szagu és ízű, a' melly t. i. a' leg-kedvesebb virágok', minamüek a' rosmatint, méh-fu, tömjén-fu 's
 több

több e'félék, tokjaikból (*e calicibus*), vagy inkább virág-száraikból (*e doliolis*) gyűjtetik. Továbbá, a' melly kövér, ragadós, által-láttzó, nem tűródzik vagy fővenyesül-meg: hanem gyengén, lágyon, nyúlófon marad, hogy ha fel-emelik, el-szottyánás nélkül hofz-szan, meszsze le-nyúlik vékony szálatskán végezödvén, melly a' méz' nehézségének bizonyos jele. Ilyen vala hajdon a' *Hybla* és *Hymettus* hegyein gyűjtetett leg-ditséretefebb méz: a' honnan az ilyen forma méz ma-is az Íróknál *mel thyminum* nével tiszteltetik. A' m'ly méz ellenben daraboson szotyog-le, a' rosz vagy el-nyúlván és szakadván, magát viszsa méznek rántja: a' könnyü; és ez okból hitván méz-jelei nek tartatik.

Szokása némelly nyereségen felettébb kapó rolz lelki Gazdáknak, hogy a' higots-ka méznek terhét és sűrűségét, gesztenye, veszteget-borsó vagy köles-lisztel neveljék, mint a' terít vagy mellyek jó nehezek-is, a' mézben sem forra-jelelik a' nak-meg. szint és ízt sem változtatnak; vagy a' rosz le- ha jó sűrű az ő mé ek, hogy a' kupa vagy kü embe-veder véle inkább teljék; hideg vízzel szapo- rek a' jó ritsák. A' víztől ugyan, a' tsaláfon kívül szin-mé- egyéb ártalma a' méznek nem esik, hanem zet. hogy így a' melegben hamarébb fermentálód- ván vagy meg-forrván, meg-etzetefedik: de az illye- a' liszt a' gyomorban és belekben meg-nem neknek ár- emésztdvén, veszedelmes meg-dugulásokot, talmos vol puffadtságokat, colicát 's több e'féle gonoszo- ta. kat szerez a' véle élokben; méh-fernek-is al- kalmatlanná téfzi a' mézet. Ha az ilyen lisztel fejtelt mézet kevésé meg-főzik 's üveg- hogy kell edénybe ki-töltik; fellyül zavaroson marad: meg-pro- ha egyéb nehéz por volt benne; az, mint bálni? az iszap, az edény' fenekére száll. Vigyáz- ni kell a'ra-is, hogy a' tartani való mézbe a' nyalánk tselédek kenyeret ne mártogathassa- nak. mert régi meg-jegyzés, hogy e' miatt az egész edény meg-romlott. A' mit elébb

BEHRENSBÖL *Select. Diæt. p. 261*, a' mézbe

elegyedett ro's-kenyér' morfalékjaiból termett hangyákról irtunk-va, ugyan azt írja ERMÜLLER-is *Oper. T. II. p. m. 198: In melle est mirabile, quod si in magnum cadum panis seculinis tantillum injiciatur, totus abeat in copiosissimas formicas. ut videri potest in Conradi Kbnrats Medulla destillatoria, Tractatu de Melle.* Nem derék dolog: a' ki nem hiszi megpróbálhatja. En a' hangyáknak kívülrol való bővebb oda tietésének tulajdonítom.

§. CLXXXIII.

Valamint izére, úgy hasznára nézve-is a' jó méz igen ke'lemetes. Mert, mint egyéb édesek, úgy ez-is igen bőven táplál; lágyít, fájdalmat enyhít, a' hasat megindítja; de egyszer'smind hathatós vékony savanyu természetü tsipős savával a' belekben meg-üledett taknyot is el-ozlatja, a' vért vékonyítja, melegíti, és a' vizelet' útján tisztítja; az eretskéknak megdugulátit ki-vészti, ki-bontja; a' rothadásnak el-lent áll. Innen minden külső, belső sebeknek meg-tisztítására és gyógyítására, köhögés, fuladozás és egyéb mejjbéli nyavalyák ellen is eleitől-fogva hasznos orvofságnak tartatott. Kiváltképen a' véneknek, gyermekeknek, és más hideg taknyos természetü embereknek nagy hasznót tehet. A' PYTHAGORAS' tanítványi, a' DIODORUS SICULUS' bizonyás-gtétele szerint, többire csak mézzel 's kenyérrel éltenek 's igen egészségesek vóltanak. *Keresztelő Jánosnak-is a' pusz-tában eledele sáska és erdei, az az, az erdei méhektől a' lánknak udvaiban gyűjtött méz va.* Ma-is az északi hideg tartományokban mind ételnek, mind italnak ennél semmi nints közönsé-
ge-

gefebb. A' Patikákban-is, kivált míg a' nád-méz olly bőven nem vólt, majd negyed része az orvofságnak szín-mézből állott.

De jóllehet illy nagy és szélesfen ki-terietett haszna légyen a' méznek, meg-árthat mind-azáltal ez-is, ha okoson nem élünk véle. Mert, 1.) Valamint hogy ha borral vagy vízzel egy-be elegyítjük azt, igen erőffen és hamar meg-forr és erős tsípős etzetté válik a' meleg *uërbe*: így jár az a' gyomorba-is, ha belőle fokot é-szünk és bort vagy vizet iszunk reá; és ez ok-ból has-ragást, gyomor-fájást, puffadtságot 's a' t. fokszor okoz. De 2.) igen hamar-is meg-szo-kott keseredni a' méz, ha meleg helyen tart-ják. Mellyből meg-tettzik, hogy ez a' nyári erős hévségekre, 's egyébkor-is a' kiknek he-ves gyomrok és forró természetek vagyon, ki-váltképen pedig a' forró nyavalyákban lévőknek, könnyen romlást okozhat. *DIEMERBROECK* bi-zony a' Pestisben ártalmofabb eledelt nem ta-pasztalt.

GALENUS L. I. de Alim. facult. a' mé-zet nemelleyeknek egészségesnek, némelleyeknek ártalmosnak mondja: úgy hogy egészséges vagy ártalmos vóltáról, egy átaljában sem-mit se leheffen meg-határozni. De ez egyéb akármí jó dolgokra nézve-is igaz, és nem azt télzi, hogy a' méz' természeté épen két-séges vólna. A' 'Sidók a' mézet melly nagy-ra betsülték, és a' kis gyermekeknek-is melly igen jónak és hasznosnak tartották: ki-tet-tzik a'ból-is, hogy *ESAIAS Próléta* a' szüile-tendő *Immanuelről* vagy *Messiásról Réjz VII. 7. 15.* azt mondja: *Az a' Gyermekek vaját és mézet élizik.*

A' méz az
egészségre
nézve mi-
kent tar-
thatatik?

Első és fő haszna tehát a' méznek vólt eleitől fogva az *Etel*. *EUSTATHIUS ad Iliad. L.*

Yeles tápláló erővel bír. X. a' mézet *τρεθιμον*, nevezetes tápláló erővel bírni írja, és azt a' PYTHAGORAS' példájával bizonyítja: *Qui cum frugalissime viveret, saepe solo melle erat contentus. Quin et ejusdem confectatorum mensa pane constabat et melle, ut Aristoxenus scribit.* az az: A' ki, minthogy szüken szokott-vala élni, magára a' mézzel-is gyakran meg-elégedett. Sőt az ötet követőknek asztalai-is mézből és kenyérből állanak-vala, (a' mint írja *Aristoxenus*); úgy tartván, hogy ha mindennap mézet ennének, íoha semmi nyavalya hozzájuk nem férhetne.

Democritus a' méz' szagjával fel-s napokig nyújtotta életét.

Democritus Philosophus ról, a' ki hazájáról *Abderitának* mondatik, a' *Praxagoras'* szavaival hagyta emlékezetben *ATHENAEUS* nál *Deipnos. L. II. c. 7. p. 46*, hogy ő midőn 109, esztendőskorában, a' vénségnek unalmára nézve elszánta-vólna magát meg-ölni, szokott ételéből mindennap keveset keveset el-hágy vala, és a' körülötte lévő Afzszonyok félnének, ne hogy a' közel lévő *Tesmophorion* nevü nagy Innepeken esvén halála, ök e' miatt az innepi tzerémoniákra el-nem mehethnének; kérték ötet, hogy e'ben nekik kedvezne: reá állott kérésekre, és a' mézes kor-óját magához közelebb tenni parantsolta: így a' maga életét a' méz' szagjával és bélel-hellerivel még feles napra terjesztette: aztán pedig el-vitetvén magától a' mézet, megholt. Annyira gyönyörködött t. i. a' mézben ez a' *Philosophus* az előtt való életében is, hogy tsudálkozván tőle egy valaki, mitől lehetne ő mindenkor jó egészséges? az felelte:

az életet hofzszab-bá teszi.

Si corporis interiora melle rigares, exteriora oleo. az az: Ha testednek belső részeit mézzel öntöznéd, külső színét olajjal. *DIOGENES LAERTIUS*, a' mint fellyebb a' *LXXXIX-dik §-ra* említettük-vala, ezt a' *Democritus'* élete' nyújtását az új meleg kenyér' gőzinek tulajdonítja. *Marsilius Ficinus* a' két históriát maga fejétől így egyeztetí, hogy az új me-

meleg kenyérré mézzel elegyített jó bort töltögetett, és azt szagolta. Igaz-is, hogy ennek így jóval nagyobb élvező ereje lett-vólna, ha a' betegnek-is eizibe jutott-vólna. Epen ezt a' feleletét olvassuk PLINIUSBÓL L. XXII. c. 24, *Pollio Romiturnak-is Augustus Tsászárhoz*: a' ki-is midőn értekezödnék tőle, hogy tarthatta-vólna-meg száz esztendőskorában-is teltének és elméjének azt az eleven vidámságát? *Intus mulso, foris oleo.* Belől, úgy mond, mézes vízzel, kívül olajjal. A' *Corficabéliekről* úgy itél l. c. ATHENAEUS, hogy azok a' *Lycus'* írása szerint olyan hofszü életűek a' mindennapi méz-ételtől vólnának, a' melly nálók igen bőven terem. *Marfilius FICINUS L. II. de Diaet. c. 18,* azt állatja, hogy ha ki meg-tanulta módját, miként lehesse a' mézzel úgy élni, hogy annak se felettébb való édefségével, se melegségével az epe-sárt magában ne gyúlaszsa, az a' hofszü élet' meg-nyerésére bizonyos elzközre kapott. VARRO' idejében, a' ki *Augustus Tsászár* alatt irt, a' méznek minémü betsülete és kelete lett légyen a' Romaiaknál, ki-tettzik az ő szavaiból *de R. R. L. a' régi III. c. 16. num. 5: Mel Diis et hominibus ac-* Romaiak-
ceptum, favius venit in altaria, et mel ad prin- ndl nagy
cipia convivii, et in secundam mensum admini- kelete és
stratur. A' méz Isteneknek és embereknek *betsülete*
leg-kedvesebb, a' lépes-méz az óltárokra-is té-*vala a'*
tetik, és a' méz a' vendégségeknek-is mind *meznek.*
elein, mind a' végin adatik. A' *Lucedaemon-*
bélieknek-is hasonló szokását jegyzette-fel *A-*
LEXANDER ab ALEXANDRO L. V. c. 21. O-
vum et mel initium coenae fecere, et in secun-
dis mensis poma et mel dari consuevere. az az:
A' vatsorát tojáfon és mézen kezdik-*vala,*
a' gyümöltstál-étkek közt-is almákat és mé-
zet izoktak-*vala* fel-adni. *TRANQVILLUS in* Neronak
Neron. írja *Nero Tsászár*ról, hogy a' maga *drága mé-*
barátinak olyan vatsorákat kélzített-*vala,* *zes tseme-*
quarum mellita quadries Sestertium constaret, *gekből ké-*
melly-

szült va-
torijja.

fok-féle
mézes ita-
lok.

mellyben csak a' mézes tsemegék negyvenszer való *Sestertium*-okban, az az, a' mi pénzünk szerint, a' mint BUDAËUS meg-határozta, száz ezer aranyba készultenek. Tellyesek a' Régiek' irásai a' fok-féle mézes italok' neveivel is. Illyenek valának p. o. a' *Cbiomelli*, midőn a' mézet hóval elegy; a' *Mulsa*, vagy Görögösen *Hydromel*, *Melicratum*, midőn vízzel; az *Oxymel*, midőn etzettel 's vízzel; a' *N. Elar*, midőn borral elegy itták.

GALENUS
és HIPPO-
CRATES'
itélete a'
méz' ter-
mezéséről

GALENUS a' mézben magára igen kevés tápláló részt gondol. HIPPOCRATES-is L. II. de *Diaet.* a' tilta mézet mele iteni és szárazsági mondja, mellyel a' táplálást inkább akadályoztatja. L. de *Intern. affect.* pedig így ír: „A' méz ugyan egyebekkel elegy táplál és jó szint is ad: magára véve pedig inkább soványít, mint tellyesít, minthogy a' vízzel útján és beleken kelletinél többet viszen-ki: és minél bővebben észik, ezt annál nagyobb erőben miveli. *Ismét alább a' végén:* A' bor, úgy mond, és a' méz az embereknek igen jók, ha magok' természetere szerint, alkalmas időben és mértékletesen élnek véle mind az egészségesek, mind erőtlének. Jók ezek magokra-is, jók egyebekkel elegyítve-is, mint minden egyéb nevezetes hasznu dolgok, valamelyek az egészségeseknek alkalmasok, lehet mind azokat adni a' betegeknek-is: de kevesebb mértékkel és erejéből elvéve: mert az ő erőtlenebb testek annyit nem vihet el, hanem azoktól inkább megsértetnék mint fel-segítettetnék.“ Midőn tehát HIPPOCRATES a' mézet igen jónak mondja magára-is, egyebekkel öszve elegyítve-is, azal nem láttatik csak azt jelenteni, hogy nem ártalmas, hanem hogy táplál-is. CELSVS L. II. c. 18, a' mézet (*inter alimenta valentissima, plurimumque alimenti largentia*), a' leg-hatalmasabban és leg-bővebben tápláló eledlek' rendibe téski. De fokon ezt az ő itele-

tét-is inkább a' mézes pogácsakra viszik: magára pedig a' méznek, mint szúrtyuló hig tojásfoknak inkább csak hirtelen meg-újító és vidámító tehetséget tulajdonítanak, mint e're nevezetes példa vala a' Jonatháné 1 SAM. 27, mint-fém húst-gyűjtő, vagy nagyon tápláló és hizlaló erőt. Nints-is példa, hogy valaki, kivált a' dolgos egészséges emberek közül magát csak a' méz-ételre bizta-vólna: hanem inkább mindenütt az ízetlen vagy rosz, erős- tsípős, éles-savanyu 's egyéb e'féle magokban kedvetlen 's gyakorta ártalmas ételeknek és italoknak ízesítésére és jobbá tételére szokták-volt a' mézet fordítani. A' melly végekre, főként míg a' nád-méz a' konyhákra-is bé-nem tsúszott, igen szélefen ki-terjedett haszna volt. Az egy sóval roszszúl egyez a' méz.

Má'odik rendbeli haszna a' méznek, az ő rothadást ellenző erejéből vétetett. E' vitte- *Rotthadást* vala a'ra a' régi *Babyloniusok*, hogy a' ma- *ellenző* gok' halotjaikat, a' mint róla meg-jegyzi *ereje a'* HERODOTUS L. I, mézbe temetnék-el. A' *meznek ré-* melly hogy igen régi találmány légyen, bizo- *gen esmé-* nyítja XENOPHON L. V. *Rer. Graec.* a' hol ez *retes.* a' régi Író-is ezt a' mézbe-való el-temétést régi szokásnak mondja. De nem kellett a'kor is igen közönségesnek lenni. Mert VARRO in *Sciomachia* ezt így hozza-elé: *Quare Heraclidis Ponticus plus sapit, qui praecipit, ut corpora mortuorum comburerent, quam Democritus, qui, ut in melle servarent. Quem si vulgus secutus esset, peream! si centum denariis calicem mellis emere possemus.* az az: Több esze volt *Heraclidis Ponticus*nak, a' ki a' holt testeket meg-égetni parantsolta, mint *Democritus*nak, a' ki mézbe temettetni jóvállotta. El-vesz- szek! ha száz *denáron*-is meg-lehetne ma egy pohár-mézet venni, ha tettzett-vólna a' köz- népnek ezt az ő tanátsát követni. *Cornel.* NEPOS az *Agefilaus'* életében c. *ult.* írja, hogy *példák* midőn ő *Egyiptomban* tsendes halállal meg- *e're.* holt-

hólt-vólna, a' méznek nem létében viafzítzal öntötték-bé a' testét 's úgy vitték haza Görög-Országba. *Papin. STATIUS Sylvar. L. III. Melius Celerről in Propemptio* 7. 117, *sq.* így szól:

*Duc et ad Aematbios manes, ubi belliger Urbis
Conditor, Hyblaeo perfusus neclare durat.*

PLINIUS L. VII. c. 3, említi, hogy *Claudius Tsászár* maga írta-vólna, miként hozták neki Egyiptomból mézbe bé-tsinálva azt a' *Hippocentaurust*, melly *Tbejjaliában*, a' *Marsicum bellum*, az az, a' *Pompejus* és *Mithridates* közt folyt hadakozás' alkalmatosságával született, 's szon idő' tájban meg-is hólt-va-la: a' melly idétől a' *Claudius*' uralkodá' áig száz esztendőknél több folyt-va-la-el. *COLUMELLA de R. R. L. XII. c. 45, num. 4*, így szól: A' méznek természete, hogy a' testbéli szenvedéseket terjedni ne engedje, melly által a' hólt telteket-is fok esztendőig romlás nélkül meg-tartja. Ezen épült szokás vala a' Régiyeknél az is, hogy a' drágább gyümöltsök' jövéseit mézbe bé-áztatva, mézízze földekre romlás nélkül átal-ku-denék, a' mellyek, mintha azon frissen kapták-vólna, úgy megfogantanak. De a' *SCALIGER*' meg-jegyzése szerint *Exercit. 179*, a' Patikáriusok-is a' nád-méz' bé-jövele előtt, a' tartani-való nyers plántákat mézbe meritik-va-la. Az előre kevéssé meg-főzött nyers gyümöltsöknek, szín-mézben romlás nélkül való tartása nálunk-is eméres.

Harmadik meg-jegyzés a' mézben, annak *Vénusra segítő ereje*: a' mellyre ugyan a' *Medicusok* nem annyira ügyeltek: de *OVIDIUS* az e'féléknek gondos fel-fitetője *Fast. L. IV. 7. 121 sq.* írja miként adtak-va-la hajdon *Venusnak*, mikor férjhez ragaúták, mák-levet téjjel és mézzel elegy innya, és azután hogy ragadt-tel ez a' szokás málokra-is. Az ő szavai:

Venusra
segítő ere-
je bizony-
talanabb.

Nec pigeat niveo tritum cum lacte papaver

Samere, et expressis mella liquata savis.

Cum primum cupido Venus est deducta marito;

Hoc bibit. ex illo tempore nupta fuit.

Misutt ismét, ugyan ő, *Art. Amul. L. II. 7.*

423 sq. e' végre Nifusnak, a' Pandion Király' házasságnak kívánó fiának a' többek között jóvállja, hogy tojált és Hymettusi mézet egyék:

Ovaeque sumantur, sumantur Hymettia mella.

Negyedjzer. Hevítő vagy melegítő ereje is nevezetes a' méznek, a' melly-is édesességéből következik. *Quanto quid dulcius, tanto calidius est*, így ír AëTIUS *Tetrab. Serm. I. p. 5. Si vero modum caliditatis excedat, neque dulce tale est, sed jam amarum apparatus, velut mel inveteratum, et quod diutius coctum est.*

az az: Minél édesebb valami, annál inkább melegít. Ha pedig az édeség felette nagy, már nem édesnek, hanem keferünek tétzik, mint a' régi és igen sokáig főzött méz. *Ismet* alább p. 48: *Mel calefacit et siccat secundo ordine cet.* A' méz, úgy mond, a' második

gradusban, az az, tapasztalhatóképen száraszt és melegít. Vagyon, így ír továbbá, a' mézben igen hathatós taknyosfágot ki-törő tsi-

pőtség, mellyel a' beleket is tisztítja. És e're nézve szokásban-is vőlt eleitől fova a' kis gyermekeknek születések után mézet ken-

ni a' szájokba, melly az ő beleiket minden sérelem nélkül ki-tisztítja. Sok vízzel elegy a' mézet addig főzven 's tajtékjától tisztogat-

ván míg habja nem kezd lenni; étel után egyegy kalánnyal bé-venni, a' vizellet' hajtására és az eledeleknek a' testben-való széllyel

ofzlatására-is fokot segiteni mondja HIPPOCRATES *L. II. de Diet.* Ugyan ő vízzel elegy a' testet nedvesíteni; az epével bővölkö-

ken a' hasat laxálni; a' taknyosokban megállítani állatja. A' melly tulajdonságiért, a' méz a' köhögős és fulladozó taknyos öregeknek és más hideg természetűeknek eleitől-fogva kiváltképen hasznosnak tartatott.

IV. Rejz.

K

El-

Melegítő
ereje a'
méznek
mitől van?

a' beleket.

és a' vi-
zellel' üt-
jait a' ta-
konytól
tisztítja.

az öregek-
nek miők
felutt basz-
nos.

*Kiknek
ártalmos?* Ellenben *ártalmos a' mez* azoknak, a' kik életek' virágzó állapotjában vagnak, és forró véreſs természetűek; minthogy azokban hamar epévé válik, és az ó belső-részeket égeti, szomjuztatja, véreket fel-gyúlasztja. Őrizkedni kell a' méztől és mézes eledelektől, *igy ír ismet AËTIUS L. II. Serm. 1. p. 246,* valamennyire tsak lehet a' *hecticusok*nak, vagy száraz-betegségben nyavalygók-nak-is közönségesen. HIPPOCRATES *Lib. de Intern. affect. a' mézes materiákat, etzetes felbőfögeſt, epe-sár folyáſt, alól fellyül has-rádgáſt, ſzelet, meg-puffadáſt ſzerezni tanítja.* Vádolják a' mézet a' Régiek azzal-is, hogy midon édes ize miatt a' belső-részek azt igen monhon kapják 's meg-is tartják, minthogy egyfzer'smind nyúlós-ragadós-is, a' hová egyfzer le-ragad, minek-előtte ounan ki-mozdulna ott meg-forr és ki-terjed. Innen kivált a' máj és a' lép a' méztől fokszor meg-dagadnak; és ha ki éhomra mézet ézik, azzal hirtelen meg-elégzik; minthogy az a' gyomorhoz és májhoz hozzá ragadván, egyéb eledeleket sem bortsát oda bé, maga sem könnyen oſzol ſzéllyel. Lásd ALDROVANDUST *de Inſect. p. m. 65.* Mondják némellyek, hogy gyakor és bőv éléſſel rühöſséget-is okozna.

*A' lépét
meg-enni
miert nem
jó?* A' Lép a' gyomorban meg-nem eméſztodhetik: hanem annak ſzájában 's alább-is a' belekben meg-ragadván, veſzedelmes has-ſzoruláſt és meg-rekedéſt könnyen okozhat. Innen vólt, a' mint GALENUS *L. VII. Simpl. Medic.* meg-jegyzette, hogy a' lépét meg-enni ſoholt nem vólt ſzokás DIOSCORIDES *u-gyan L. II. c. 81,* orvoſságul ezt kevés mértékben jóvallja: *Datur in ſorbitione aſſente-riacis; ac milii magnitudine decem grana cerue hauſta, lac in nutritibus non patiuntur coagulari.* az az: Adatik levesben a' vér-hasban lévőeknek, és ha tiz köles-ſzemnyi viaszlat bé-iſznak, nem engedi a' dajkák' tejét meg-

túródzni. Mellybol éizre-vehetjuk, hogy a' lépes-mézet sem igen tanátsos boven enni.

Orvoji erejéről a' méznek DIOSCORIDES L. II. c. 102, PLINIUS L. XXII. c. 24, egy formán írnak: „A' méznek természete, úgy mondanak, az, hogy a' testeket kedves ízeknek meg-maradásával el-rothadni nem enged, mellyet ugyan sok egyéb materiák is tselekesznek, de egyszer'smind alkalmatlan és tsi-pófséget szerzenek azokban. A' száj' belső részeinek, nyeldlöknek, toroknak, egy szóval a' száj' minden fogyatkozásainak igazítására gargarizálni, a' hideg-lelésekben el-száradt nyelvet engeztelni mindenek felett hasznos. Az óldal és tüdő-fájásokbau e'vel sok vizet innya sokat segít. A' kigyók' és veszett-kutyák' marásából vett sebeknek és a' gombáknak mérgei ellen, a' mézet magára fel-nyalni igen jó: a' fulnek zúgását, ha kevés ró'sa-olajjal, vagy DIOSCORIDES szerint, apró sóval elegy, lágy melegen belé tsepegetik, meg-orvosolja: a' lebeket tisztítja és bé-gyógyítja: innen a' mélyen bé-hatott fenyvedő seb-lyukakba-is főtt vízzel elegy bé-önteni ditsértetik: a' serkéket és egyéb rút bogarakat a' haj közül el-vezti: a' szemeket homályosító akadályokat el-háritja: a' szem-hajak' sebeit orvosolja 's a' t. Mind ezen végekre, ha lassu főzés által tajtékjától meg-tisztittatik, jóval alkalmatofabb lesz.“ HIPPOCRATES a' magofs helyről le-esteknek a' lépes-mézet vízben meg-főzni, 's a' levét innya különösen ditséri. D. Pringle Angliai Archiater, nem régiben egy arenás beteggel minden héten egy-egy font szín-mézet meg-étettetvén, nagy haszánt tapasztalta, PLENCK Bromut. p. 303. De ezeket e'ben hagyom; nem lévén tzéлом orvosló Könyvet, hanem csak Diaeteticát írni.

a' lépes-
méz sem
batorsd-
gos.

A' méz-
nek orvoji
hasznai
sok-jélek.

A' Méz-Harmatról és Mannáról.

§. CLXXXIV.

Vagyon az Iróknál az olyan mézről-is emlékezet, melly a' nyári napokban reggelenként mint valami harmat, a' fáknak leveleiről tsepeg. Ennek eredetiről fokát *disputálódnak* a' Természet-visgálók: mindazáltal meg-egyeznek azon, hogy ez semmi nem egyéb, hanem a' *balsanummal* gazdag fákból, füvekből, virágokból a nappali melegnek ereje által fel-emelkedő kövér gőz, melly az éjtszakai hidegekben megsűrűdvén és egybe-menvén, a' fáknak leveleire a' felső *aërből* le-ereszkezik. Neveztetik ez a' Deákoknál *mel aëreum*, *mel roscidum*. Irja GALLENUS, *de Alim. Fac. L. III. c. 39*, hogy az ő hazájában ugyan kis Áliában e'féle harmat ritkán esik, de *Calabriának*, *Apuliának*, *Siciliának* meleg száraz hegyein, és kivált a' *Libanus* hegyén bőven szokott esni. E'féle mez volt kétség kívül az-is, mellyet Jónathán I SAM. XIV. 27, a' Filistéusokkal való hosszú hadakozásban selettebb meg-ehezvén, egy erdőben megkóstola, 's azonnal meg világosodának az ő éhség miatt meg-homályosodott szemei. Sokan az Izraeliták' *Mannáját*-is e'féle egybe-sűrűdött meznek gondolják. De hogy az lett-légyen, mások eléggé meg-mutatják. A' Patikabéli *Manna*, mellyet a' fellyebb meg-nevezett helyeken *Juliusban* és *Augustusban* a' kőris és gyertyánfáknak leveleiről úgy szednek, mint a' szurkot a' fenyő-fákról, inkább részesül ezeu mézből,

ha nagy része ennek-is azon fáknek mezejéből áll: mert, a' mint MATTHIOLUS maga gyakran szemlélte, más-féle fáknek levelein nem készül *manna*, jóllehet az említett méz azokra-is hasonlóképen száll.

Az Árból harmat módra a' fák' leveleire éjtszakánként le-ereszkedő mézről már elébb-is emlékeztünk-va. A' hol meg-műtöztogattuk-va, hogy a' méhek' méze ettől a' harmat-méztől egészen különböző. Ez a' *méz-harmat*, a' mint a' Régiek' írásai mutatják, a' melegebb Tartományokban közönségesen szokott esni. GALENUS írja *ue Alim. Facult. c. de Melle*, hogy a' *Caniculai* napokban olyankor izokott le-szállani, mikor az előtt való nap' száraz hévség volt, 's azt jó hideg éjtszaka váltotta-fel: 's úgy láttzik, *azgy mond továbbá*, hogy ez a' földnek és víznek Nap' melege által el-költött, és tökéletesen ki-pallérozott, ki-főzött párázatjából léfzen, mellyet a' reá következett hideg egybe-öltött. A' *Libanus* hegyeken nevezete. en ez igen gyakran esik: mellyet látván a' paraszt emberek, magokban-is így énekelnek: *Jupiter meile pluit. Jupiter* mézzel esik. Azért ök olyankor a' földre bőröket terítvén ki, a' fákát meg-rázogatják, és a' mi azokról a' földre le-foly öszve-fzedik 's tserépedényekbe töltvén, hívják *Droso-meli*, *Aero-meli*, Deákül *Mel rosoidum*, *mel aërium*. *Ag-lianus de Anim. L. V. c. 42*, *Mediában* a' *hivták?* mézet a' fákról tsepegni mondja. Ugyan ő *L. XV. c. 7.* így ír: „*Indiában*, foként a' *Indiában* „*Prasiusok'* tartományában hig méz-eső esik, *igen bőv.* „*melly* a' füvekre és tói nádak' bőjtjaira „*le-szállván*, tsudálatos legelésére van a' ju- „*hoknak* és marháknak, és attól igen édes 's „*kedves* izü tejek gyül, mellyel a' páfztorok' „*fáradtságát* gazdagon jutalmaztatják; nem „*lévén* szükséges e'hez a' tsihez a' mézet

A' méz-harmathol es mikor izokott esni?

a' Régiek minnek

„elegyíteni, mint tselekeznek a' Görögök,
 „a' kik a' tejet mézzel elegyítik.“ Az a'
 harmat mindazáltal, tartsuk-meg, a' Régiek'
 tartása szerint-is, magában nem vala igaz
 méz: hanem ha a' méhek le-szedték és ma-
 gokban mézzé tsinálták. Ez, ha magára
 meg-száradt száraz manndnak; ha egybe nem
 száradt, big mannának neveztetett, a' melly
 nyálos és a' száznak nagyon kedves vala.
 „Látjuk, így ír MATTHIOLUS Com-
 „ment. in DIOSCORID. L. I. c. 73, mi ma-
 „gunk is a' mannának mind a' két nemeit az
 „Egből le-szállani a' Goritiai Grófságban és
 „az egész Forojuliumi mezőn, 's a' körül
 „lévő helységeekben az 1546-dik Esztendő-
 „ben Majus és Junius hónapokban, 's min-
 „denikből nékem-is elég módomból volt bőven
 „szedni; minthogy a' mellyek a' fige, kő-
 „ris és gyertyán-fák' leveleire szállottak-va-
 „la, ott egybe-állottak fejr szinrel; a'
 „mellyek pedig mondo'a, baratzk és tsere-
 „fák' leveleire estek, mint a' méz higon ma-
 „radván onnan le-tsepegtek sárga szinrel.
 „Elett, így ír továbbá, az Egből igen bőv-
 „séges, a' Mastix-gummi' tsepjeihez hasonlő
 „manna a' Tridentumi mezőn és az Ananiumi
 „hegyeken a' Larix vagy veres-fenyő-fák-
 „ra; mint ennek tanui lehetnek Julius Ale-
 „xandrinus és Petrus Spezzalancius Ananiumi
 „Patikárius, a' ki a'ból, mellyet önnön ma-
 „ga szedett-vala, nékem-is küldött szinte fél
 „fontot Goritidban létemben: a' melly-is ott
 „nem csak a' fák' levelein, hanem a' réte-
 „ken-is olly bővséggel találtatik-vala, hogy
 „a' kaszáfok reggel, midőn a' Nap' fel-jö-
 „vetelivel ez a' manna el-olvadt, nem
 „tudták a' füvet kaszáfokról le-törteni. Ez
 „a' manna-is azért, úgy mond MATTHIOLUS,
 „az enyimmel egy-féle volt.“ Bővséges
 terminését jegyzette-fel LINSCHOTTUS a' manná-
 fildban kö-
 zönészes. vala. Némellyek' iélete szerint e' volt, a'
 mel-

a' manna-
 méz bar-
 matból
 lesz'.

két-féle.

a' Sinai
 hegy kö-
 rül és Per-
 sian kö-
 zönészes.

mellyet HIPPOCRATES *Lib. de Pulner.* nevez : *mel cetrinum*, tzedrusról való méznek. Másféle mannat hoz *Perfia*, így ír *RAUWOLFUS in Itiner.* melyet az *Arabsok* hívnak *Algul*, mellynek formája a' *Koriandrum*-maghoz hasonló.

A' *Manna* nevezet e're a' harmat-mézre is kétség kívül az *Izraéliták* mannatjáról ragadott, a' mellyről-is ez alkalmatossággal két-három szóval jó léssen értekezödnünk. E'ről ennyit ír *MOSES II Könyv. R. XVI. 13, 14, 15*: *Reggel pedig harmat szállta a' tábor körül, és mikor a' harmat-szállás meg-szünt volna, ime vala a' pusztának színén apró gömbölyeg, apró mint a' daru a' földön. Mellyer midön láttak-vólna az *Izrael-fiai*, mondának egymásnak man ez? mert nem tudjuk-zula mi volna: mellyet ha más reggelre meg-tartanák-va, seveg termett benne, és meg-bűszhödött.* *7. 20. A' földön maradt rész pedig reggel a' Nap fel-jövetelével el-olvadt.* *7. 21. Nevezé pedig az *Izrael-báza* azt *Mannának*, melly olyan vala mint a' *Koriandrumnak* magva, fejer és olyan izü mint a' mézes pogácsa.* *7. 31. IV Könyv. R. II. 7. A' manna pedig olyan vala mint a' *Koriandrum*-magva, és az ő színe mint a' *bdelliumnak* színe.* *7. 9. Mikor pedig a' harmat le-száll-va a' táborra éjjel, a' manna-is mindjárt le-száll-va a'ra.* *7. 8. és szedik-va 's meg-örlik-va malmokban, vagy meg-török-va mo'sárokban, és meg-főzik-va fazékban, és tsindlnak-va a'ból hammuban sült pogácsákat, az íze pedig annak olyan vala, mint az új olajnak íze.* *JOSEPHUS'S Sidó Historicus Antiq. Jud. L. III. c. 1, ezt az *Izraéliták* mannatját a' rend szerint való mannával, vagy meg-száradt méz-harmattal egy természetűnek tartja. „Fel-emelven, ugy mond ő, *MOSES* újjabban-is kezeit könyör. „ge, és harmat szálla-le az a'rból: a' melly midön az ő kezeire ragadott-vólna, gondolván hogy talám az-is a' nép' eledelére adótott-vólna, meg-köszölő és igen meg-öröge.*

*Az *Izraéliták* mannatja a' pusztában mi volt?*

a' mánnát egy-fele volt-e?

„ A' nép pedig nem tudja-vala mi volna az.
 „ tsak esőnek gondolja-vala, 's úgy tanitot-
 „ ta-meg MOSES őket, hogy nem harmat,
 „ hanem az ő hasznokra esett eledel volna:
 „ a' nép-is el-hívé, és követvén Elöl-járójo-
 „ kat, gyönyörködnek-vala a'ban az étel-
 „ ben, minthogy mind a' méznek édes és
 „ gyönyörűséges íze vala. Használó vala pe-
 „ dig az a' jó-féle fü-szerfzámokhoz, nagysá-
 „ ga mint a Koriandrum-magnak 's fietnek-
 „ vala felette mindjájön bőven szedni belőle.“
 Es azt téfzi ezeknek utánna: Mind eddig (t.
 i. mikor ő ezt írta) az a' helyly hasonló mó-
 don öntöztetik olyan esőkkel, a' minémüt
 MOSES a'kor eledelül Istentől nyert-vala. CAR-
 DANUS L. XXI. de Subtil. beszéli, hogy Li-
 byának Traga nevü pusztáján, főként Agades
 város mellett, a' mannát mindennap olyan
 bőven szedik, hogy egy 28 lotos fontot dua-
 bus affibus, a' mi pénzünk szerint két kraj-
 tzáron meg-lehet venni: és az ott lakók ez
 által a'ban az egyébként dögleletes airü helyly-
 ben igen jó egészségben élnek. Szent AM-
 BRUS, nevezetes régi Atya, a' MOSES 2-dik
 Könyvére írt magyarázatjában a' Mannáról
 maga-is így ír: Corporeum pridem illud man-
 na hodie plerisque in locis invenitur. Vagy-
 nak ma-is nem kevesen mindenik részről e-
 gyébként buzgó és nagy tudományu Theolo-
 gusok, a' kik eredetire nézve ezt a' 'Sidók'
 mannáját a' mái harmat-mézzel egynek tart-
 ják. Nem-is látnak ök e'ből az Istenre néz-
 ve semmi kissebbséget; sőt inkább az Isteni
 bőltsefységnek és jószágnek mélységét alázatos-
 sággal szemlélik ennek a' Mennyei kenyérnek
 minden emberi reménység és gondolat felett,
 a'ban a' sivatag száraz pusztában az Izraéli-
 ták' számára a' Természet' útján lett el-kézi-
 tésében.

Nem lehet mindazáltal, ha e' két man-
 nának természetét és környül-állásait jobban
 fel-vélfzük, a' köztök lévő nagy külömbse-
 get

Libyában
 e'f:ie m-n-
 na ma-is
 bőven esik.

get meg-nem esmérni, és az Izraélitáknak tudálatos voltát meg-nem vallani. Ugyanis: 1.) Ez hirtelen a' földön úgy meg-keményedett, hogy malomban való meg-örlés, vagy mo'sáiban való meg-törés kívántatott néki, a' minémü méz-harmat e' Világon mástul sohol nem láttatott. Mert a' mi némelyek a' Lengyel-Országi manna - kásáról, a' melly ma mindnyájunk' tudtára, bizonyos fűmagból készíttetik, emlegetnek, nem ide való; sem az a' *Manna-Tburis*, melly, a' mint MATTHIOLUS má' purgáló Mannának gummi módra szemenként szedett tisztább része; nem is harmat módra hullott, mint amaz a' purztában, hanem bizonyos fák' leveleiből és hájból szivárgott-ki, mint alább majd bővebben meg-látjuk; nem-is derék ízű szokott lenni, mint vala a' 'Sidók' mannája; annyi-vel inkább ételnek e' Világon sohol nem készíttetik; a' Nap-fényen sem olvad-el, sőt inkább meg-szárad. A' 'Sidók' mannája 40, ezteendő alatt, míg t. i. a' 'Sidók' a' purztában bűjdoztak, az egy Szombatokat kivé-ven, minden éjtfzaka előtt, még pedig olyan bővséggel, hogy annyi véghetetlen számu emberek sem tudták mind el-kölneni; és a' mi tudálatosabb Szombaton nem esett, a' hat napokon-is csak azokon a' helyeken, a' hol az Izraéliták útaztak: a' más-féle mannák pedig csak bizonyos Tartományokban, és némely ezteendőben, a'kor-is csak a' nyári heves napokat követő hideg éjtfzakákon szoktak e-mi; hogy egyéb tudálatos, és a' közönséges mannáknak semmi nemeire nem magyarázható környül-állásait a' manuának el-halasztam.

Nagy kü-
lömbőség
van a' két-
féle man-
nák közt.

Disputálták magok közt azt-is fokáig a' Medicusok: ha vallyon az a' manna, melly ma a' Patikákban látható, has-lágyító orvosság-nak tartatik, egy-féle-e az elébb le-irt méz-harmattal? Váltak fokban, a' kik egy-féle materjának tartották mindeniket. Nevezetes

A' patikai
manna
egy-féle-e
a' méz-
harmattal?

MATTHI-
OLUS mit
tart ennek
eredeti-
ről?

azok közt az elébb-is említett nagy tudomá-
nyu *Archiatet* MATTHIOLUS, a' ki *L. c. p.*
84. így ír: „*Jut* eszembe a' *Thuris-Manna-*
„*is*, melyet a' régi *Arabok* a' nehézkes
„*afzfzonyoknak*, kis gyermekeknek és más
„*kényesebb személyeknek* has-lágyítás, vagy
„*gyenge laxálás* végett adnak-*vala*. Jólle-
„*het* azt *PLINIUS*, és ő utánna *GALENUS*-*is*,
„*a' hányt-vetett Myrrha-gummi* mor'salékjai-
„*nak* tartják. Minthogy *DIOSCORIDES* en-
„*nek* eredetiről nem emlékezik, az *Olva-*
„*sók'* kedvéért elé-mondom, a' mit az *Ara-*
„*bsok'* írásaiból e'ről láttam, és a' mit *Ca-*
„*labriában*, a' hol ditséretefebb manna te-
„*rein*, magam-*is* szemléltem. A' manna az-
„*ért* holmi égi harmat, vagy az *aérből* haj-
„*nal-tájban* jövő kedves izü nedveség, melly
„*a' fák'* ágain és zöld levelein, a' köveken
„*'s néha* a' földén-*is* tapasztaltatik heverni
„*gummi* módra darabonként egybe-száradva.
„*Ennek* két nemeit láttam *Olofz-Ország-*
„*ban*, mellynek egyikét a' nap-keleti ré-
„*szekről*, a' másit *Calabriából* hozzák. A'
„*nap-keleti* ismét két-féle. Leg-*jobb*, a'
„*melly* *Mastichina* nevet visel, vévén a' ha-
„*sonlatosságot* a' mag-forma *Mastix-gyantá-*
„*tól*: alább-*való* pedig, mellynek neve *Bom-*
„*bicyna*, a' melly nem egyéb, hanem a'
„*meg-avült* és erőtlennült *Mastichina*, vagy
„*nád-mézzel* 's egyéb e'félékkal fejelet alá-*va-*
„*ló* manna. A' *Calabriából* való leg-több-
„*re* betsültetik, melly a' fáknek zöld leve-
„*leiről* szedetik: a' honnan neve-*is* vagyon:
„*apró* által-láttzó, *Mastix* forma nehéz, fe-
„*jér*, édes, kedves izü magvakból áll. Az-
„*után-*való**, a' melly a' *Lik'* ágaira ragadt:
„*leg-alább-*való** a' melly a' köveken és föld-
„*den* találtatik; minthogy sok tisztátalanság-
„*gal* elegyedett. Adtak nékem *Consentiában*,
„*a' melly* *Calabridnak* egyik városa, olyan
„*mannát*, melly az előtt való éjtízaka előtt-
„*vala*, és a' *kőris-fákról*, míg a' Nap fel-
„*nem*

„nem jött, addig szedték-va!a: mert azután
 „a' Nap' melegitől el-ólvad és el-repül.
 „E're nézve, a' mint nékem némellyek be-
 „széllették, mikor ez nagy bövséggel esik,
 „jó reggel le-vágván a' fák' ágait, homá-
 „lyos helyre télizik, a' hol az meg-kemé-
 „nyedvén, jobb móddal le-szedhetik.“ Ed-
 dig MATTHIOLUS, a' ki II. Maximilian Tsá-
 szárnak a'ban az időben Udvari fő Orvossá,
 igen sokat látott hallott tudós ember va!a.
 A' kinek beszédeit, ha szinte tzelünk felett
 többre terjedtek-is, minthogy igen értelme-
 sek és másoké felett-való hitelt érdemlök, ide
 által-írni méltónak tartottuk. De ez előtt
 mint-egy két *Seculum*mal, közelebbről-is vi-
 gálódni kezdvén ennek eredetiről a' Termé-
 szet' Búvári, nyilván ki-tanúlták, hogy ez a'
 patikai *laxdó* manna bizonyos kőrös vagy
 inkább gyertyán-fának mezgéje vagy tápláló
 édes leve, mellyet LINNAEUS *Mat. Med.* n.
 476, nevez; *Fraxinum floribus completis*, má-
 fok szerint; *Fraxinus humilior*, sive altera
Theophrasti, foliis rotundis. BÉ-sedte-va!a t.
 i. ezt a' fát egy *Donatus Ant. ab ALTOMARI*
 nevü *Neapolisi Medicus* 1558-ban lepedökkel
 és éjjel nappal néhány napokig így tartotta,
 hogy leg-kevesebb harmat se érhesse; de így-
 is elég manna termett rajta: a' lepedőn fel-
 lyúl pedig a' harmatnak leg-kissebb nyoma
 sem látrzott. Mellyet azután RAIUS, LOBE-
 LIUS 's mások-is fókán hasonlő ki-menetellel
 próbáltak. Az e'féle élő-fákon sem minde-
 niken találtatik, a' mint írják, manna: ha-
 eredete a' nem annak tsak bizonyos nemein. Mellyre
 nézve, az olyan fákat mivelés által a' ker-
 tekben-is szaporítják. Ezeknek levelein, töb-
 bire alól-felől, és mind az ágainak, mind de-
 rekának haján egész a' gyökerekig le, min-
 denkor azon egy lyukatskákon, a' nyári hól-
 napokban, a' száraz heves napokon *Junius*-
 ban és *Julius*ban, déltől-fogva estvig sok
 méz forina nedvesség szivárog-ki, nem kü-
 löm-

hogy a'
 patikai
 manna
 nem méz-
 harmat
 már ma bi-
 zonyos.

valóságos
 eredete a'
 patikai
 manna.

ex. b'drom-
fele.

lőmben, mint nálunk a' tseresznye-fákból a matska-méz: a' melly az aer' melegségétől ott két három napok alatt egybe-lulzik és meg-keményül. Ezek a' mannat szivárgó lyukak fokszor magoktól-is ki pattannak. és az ilyen lyukakból önként folyó tiszta nedveség a' Patikákban *Manna electa*; az Olofzoknál *Manna di corpo* nevet visel. De többire hogy több levek folyon, kéffel meg-ízokták a'hoz-való napokon a' fák' hajait initt amott nyitni, és a' ki-szivárgó levet vagy ott helyben engedik meg-száradni, és úgy vakarják-le; vagy edényekbe tsepegtetvén meg-gyűjtik, 's azután papirosra kevegetvén, a' Napfényen meg-száraztják, és nevezik *Manna tabulata*. Meg-esik fokszor az-is, hogy ez a' lévő, szalma vagy nád-szálokra foly, 's ott szárad-meg a' mikor nád vagy szalma-szál formának tertzik. A' fák' leveleiről vakart mannat, minthogy nem lehet szépen le-választani, úgy azt-is, mellyet *Augustus*ban, a' fák' darabos hajáról vakarnak, a' két elsőnél tisztalanabb lévően, kevesebbre betsülik. Az önként, vagy meg-sértés által elein tsepegő tiszta mannat, hívják, a' mint mondam az Olofzok *Manna di corpo*; az azután-valót *Manna di forcata*; az utolsó gazofabbat *Manna di fronda*. Minél szebb fejer a' manna, annál jobb; az azután-való a' sárga színű. Az apró mag-formákban lévő-is jobbak, mint a' mellyek nagy darabokban árúlatnak.

hogy kell
meg-vi-
lasztani?

A' füz-
fák' leve-
lein-is ta-
ldtatott.

MARCORELLE, a' Párisi Királyi *Scientiarum Academia*nak érdemes tagja, *Comm. Lips.* T. X. p. 405, 1754-ben, *Occitaniában* Carcajához közel mulatván, tapaszta, hogy a' nyári napok nagy hévséggel telvén-el, öfzizel a' füz-fák' levelein-is a' *Fresquet* folyó-vize mellett hasonló manna termett és tsepegett-le eső módra, mint *Calabriában* a' koris-fákról szedetik: a' melly azután meg-keményedett és meg-fejeredett. De hogy magából szivárgott-é-ki a' füz-fákból, vagy

valami legyek által, mellyek a'kor azokat a' fákot nagyon ostromolják-va, bortsáttatott oda: meg-ha ározni nem meri. Új *observatio*: tovább-való méz-visgálást érdemel.

Teremnek ilyen mannát szivárgó fák a' Nap-keleti és Déli Országokban-is sok helyeken, kivált Syriában, a' verefs fenyő-fákon: Frantzia-Országok-is *Delpbinatus* nevű Tartományában: úgy a' Trevirumi Püspökségben-is szélllyel az erdőken: de azoknak kevesebb és alább-való nedvességek van. A' leg-bővebb és a leg-jobb féle mannát hozó fák pedig Siciiliában, Apuliában, Calabriában és Róma körül teremnek. A' honnan ez, *Manna Calabrina* név alatt, esztendőnként Európába ma-is minden-felé a' Patikák' számára nagy bővséggel hordatik.

A' kik a' mannát tűz által *destillálták* vagy le-tsepegtették: e'ben-is majd azon részeket találták, mellyek találatnak a' mézben. Vizzel egybe-elegyítve, ez-is mint a' ler meg-forrott és bor-izű tsipősege lett: de *Spiritus* kevés 's gyenge jött-ki belöle. Melly szerint, a' manna majd egészen gumminak találatatik: *resina*, vagy olajos, sós, izagokodó és meg-gyűló *baljunos* réz pedig igen kevés találatatik.

Etelre, ámbár a' száznak először nem igen rosz izű édesnek tetsék: de szappan formanyúlós lágysága, és az édelességgel egybekötterett penélzes titkos kelerüése, gyomrot irtóztató ize 's *purgáló* creje miatt sohol nem fordítottatott. A' *hasnak tsendes es erőltetés nélkül való ki-tisztítására* pedig meleg vízben, szilva-lévbén, borbán, kávéban el-olvasztva, mind magára, mind egyéb hasznos szerekkel együtt, a' kis gyermekeknek és más gyenge természetű, érzékeny, náthás, köhögős izemélyeknek, vifelős a'izszouyoknak két három *lotig* gyakran nagy haszonnal adatik. De a' nyavalya-törös, és sárgasággal, gelesztákkal, *hypochondriaca* nyavalyákkal, *melancholida*-

Igaz man-
ndt hozó
fák mitso-
da tarto-
mányok-
ban terem-
nek?

Chemini
próba sze-
rint a'
manna mi-
tsoda ré-
szeket fog-
lal magá-
ban?

Etelnek
nem alkal-
mas.

a' beleket
szépen
tisztítja.

kiknek ar-
talmos?

liával, *scorbutus*sal bajlódóknak, a' melly megjegyzést érdemel, nyavalyájokat öregbíteni tapasztaltatott. Választani kell, a' melly nem ízemetes, hanem szép tilzta, sárga színü, szag nélkül való, vagy kevés méz-szagja vagyon.

A' N á d-M é z r ö l.

§. CLXXXV et CLXXXVI.

A' *Nád-méz*, holmi nádnak olajjal tsudálatosan egybe-foglalt természeti, vagy *essentialis* sava. Terem e'féle nád Európában-is *Spanyol*, *Neapolis*, *Szicilia*-Országokban kevés, a' *Maltba* szigetében pedig elég bőven. De rend szerint való hazája ennek *Ásiában Syria*, *India*, *Cbina*, *Japonia*; *Áfrikában Aegiptus*, *Barbaria*, *Abyssinia*, *Guinea*, kiváltképen pedig a' *Canaria*, *Madera* és *Sz. Tamás szigetei*. *Amerikában Brasilia*. Terem ugyan ez fok helyeken önkéntis; de többire mivélés által szaporittatik. Fel-szántják hóldanként a' földét, és ezen nádnak gyökereiről való új jövéseket, a' mellyek nem szükségesek, a' bogján alól el-metzvén, abban el-plántálják; a' melly csak hamar gyökeret vér, és néhol öt, néhol tíz hólnapok alatt illendő nagyságra nevededik. Magósága ezen nádnak mint-egy nyóltz lábnyi, vastagsága négy újnyi, fok bogjai vagynak, levelei csak a' teteje felé kezdenek nőni igen tömötten, mellyek keskenyek, hoszszak, sárgás zöld színűek, két felől, mint a' sás, csefek. Magának pedig kívül kemény haja vagyon, a' melly tejér édes ned-

ues-

vefségekkal tellyes tömött fejer belet foglal magában. El-él ugyan, ha jó kövér nedves földbe plántáltatott, ez a' nád 50, esztendeig-is; de két esztendő múlva nints nád-méz benne: öt vagy tiz hólnapu korában pedig ezzel leg-gazdagabb. Ekkor a' kövérség miatt a' bogjai gyakron ki is hafadnak, és az említett fejer lév kifzivárogván belőlek, a' Nap-fényen egy borsónyni vagy babni nagyságulag meg-szárad, és *Termés-nád-méznek* mondatik. Régen az *Indusok* magok-is tsak e'féle nád-mézzel éltenek. *GALENUS'* idejében-is; az az, ennek-előtte mintegy 1600, esztendőekkel tsak e' vala esméretes, és minthogy igen szükön kaphatták, inkább tsak orvofságnak tartották.

De azután a' nyereségen-való kapás megtanította az embereket, miképen lehelsen az le-írt nádból e'féle édes sót bővebben-is ki-tsikorni. Az említett időben azért azt le-vágják, és a'ra készített malomba meg-törvén, levét ki-fajtolják; a' malátáját vízben meg-főzik, hogy ha mi nád-méz hátra maradt-vólt, az-is ki-vonattasék. Némellyek pedig ezt tsak a' díznóknak adják, mellytől, a' mint írja *SCALIGER*, azok erőffen híznak, és húsok a' tyúk-húshoz hasonló puha és igen kedves ízü lészzen. A' ki-fajtolt levet pedig nagy réz edényekre vévén, minthogy 24, óra alatt magában forrani kezdene és tsak hamar igen erős etzetté válnék, 's nád-mézet sem lehetne többé belőle tsinálni, mindjárást főzni kezdik, valami óltatlan mézszel készült lugot-is töltvén belé, hogy enyvefsége jobban el-os.oljon, és a' só majd tisztábban ki-válhasson. A' főzés közben a'hoz

való kalánnyal a' tajtekjät szüntelen fzedik, és hogy ki-ne fuffon szűrögetik, hideg vízzel hintegetik, néha egy-egy kevés len-olajat is eresztenek-belé. Egy darabig így főzven, ruhán által-szűrrik; ezeu tisztább levet ismét főzik, míg jól meg-kezd sűrüdni: ekkor süveg formákra töltvén, a' formáknak széles száját agyaggal betapasztják, és hideg helyre félre tézik, a' hol nem sokára a' nád-méz egybe-áll és meg-keményedik. Hogy pedig ez a' vizes, édes, méz természetü köverség, mellyet *Nád-méz Syrup*-nak hívunk, ki-szívárognon, a' forma' hegyes végén lévő tsapot ottan-ottan ki-húzzák. Az így el-készült süveg nád-mézeket ki-szedvén a' formákból, hogy jobban-is meg száradjon a' Napfényre-is ki-tézik. De minthogy ezen munkával nem készülhet finom nád-méz, azt tiszta vízben megint el-ólvasztják, meg-főzik, megszűrrik, tisztítják 's formákra töltik, mint szintén előszer, kétszer háromszor-is mivelvén ezt, míg elég finommá, az az, keménnyé, fényesé és fejjérré tsinálhatják. A' *Brasília*, *Maltba* és *Sz. Tamás* szigethéli nád-mézet sok munkával sem lehet az említett kövér édes olajtól kitisztítani; a' honnan ez a' másiutt termett nád-méznél ugyan édefebb, de szennyesebb és porlóbb, melly miatt tsak kisedes süvegekre-is szokták ezt, hogy inkább el-ne romoljek, tsinálni. A' melly tajteket pedig a' főzés közben le-szedtek, azzal rész szerint a' rabokat tartják, rész szerint vízzel fel-eresztvén, *syrup*-nak tsinálják, rész szerint meg-szárasztván, *por-nád-méznek*. A' *Zucker cantuaris* vagy *candit* így tsinálják: a' süveg-nád-mézet tiszta vízben el-ólvasztják és gyenge tüznél főzik, míg bizonyos része el-
apad,

apad, akkor holmi tágas edénybe töltik, mellyben előre keresztül-kasul holmi tzer-na-szálakat kötöztek-volt, igen gyenge meleg helyre fél-re télik, a' hol 20, vagy 30, napok alatt a' nád-méz kristály forma szegeletes darabokra lassan-lassan a' tzer-nákra rakodik. Minél tisztább volt pedig a' nád-méz, a' kristályok-is annál tisztábbak és fejeirebbek lesznek.

A' Nád-méz (Deákul *Saccharum*; Görögül *Σάκχαρος*; Arabsül SALMASIUS szerint, *Comm. de Saccharo, Sacar*; SCALIGER szerint *Exercit. 164, Zaccara*; az *Indusoknál* majd hasonlószóval *Jagara*), a' Régiek' írásaiban mint *Indiai* termés gyakran fordul-elé. De a' mint meg-jegyzi a' nagy SALMASIUS, olly különb-külömb beszédekkel, hogy méltán lehet hinni, hogy azok közül a' jó írók közül ezt egyik sem esmérte; annyival-is inkább, mi-hol készult, nem értette. DIOSCORIDES *Mat. Med. L. II. c. 75*, a' Deák fordítás szerint e'ről így ír: *Est aliud concreti genus, quod sacharon nominatur. In India vero et Felici Arabia in arundinibus invenitur: salis modo coactum est: dentibus, ut sal, fragile: alvo idoneum: stomacho utile, si aqua dilutum bibatur.* az az: Vagyon más egybe-keményedett-is, (beszélvén elébb a' méhek által gyujtett mézzől), mellynek neve *Sacharon*. *Indiában* pedig és a' Bódog Arabiában a' nádokon találhatik: mint a' só meg-keményedik: a' fogak közt széllyel-török mint a' só: a' hasnak alkalmas: a' gyomornak jó, ha vízzel elegyítve iszják. PLINIUS véle egy időben élt Deák Író *H. N. L. XII. c. 8*, ezt így hozza-elé: *Saccharon et Arabia fert, sed laudatius India: est autem mel in arundinibus collectum, gummium modo candidum, dentibus fragile: amplissimum nucis magnitudine; ad medicinae tantum usum. Tereta Saccharon Arabia.*

A' Régiek' Sacharonja mi volt? bizonytalan

biában-is, de ditséretelebb Indiában: ez a nádokon egybe-száradott méz, mint a' gummi vagy matska-méz fejer, a' fogak közt töredékeny: a' nagyja egy mogyorónyi nagyságu; csak orvosi haszonra való. *SENECA Epist. 48*, eről, mint mástól hallott dologról úgy izóll: *Ajunt inveniri apud Indos mel in arundinum foliis, quod aut ros illius coeli, aut ipsius arundinis humor dulcis et pinguior gignat.* Mondják, úgy mond ő, hogy találtamék az Indiaiaknál méz a' nádok' levelein, a' melly vagy annak az Egnek harmatja, vagy magának a' nádnak édes és kövérebb nevéfességéből léfzen. *GALENUS-is Simpl. Med. L. VII.* hasonló hallomásból írja: *Sacchar quod ex India et Arabia Felici advehitur, in calamis, ut ajunt concrevit, et ipsum mellis est species; minus certe nostrate dulce est, sed similes vires obtinens quoad abstergendum, desiccandum et digerendum cet.* az az: A' Saccharon, a' melly Indiából és a' Hóldog Arabiából hozattatik, a' nádakon egybe-forrani mondatik; és maga-is méznek neme; a' miénknél kevésbé édes, de hasonló ereje van az el-törülésre, meg-száralztásra és érlelésre. Vagyon benne izomjuság fzerző erő-is, de kevelebb mint a' mézben. *ALEXANDER Aphrodiensis, Septimius Severus* és *Antoninus Caracallus Imperator* alatt virágzott nevezetes *Philosophus-is Probl. 74*, a' régi *Sacchar*, a' nádokon, a' Nap' sűgáritól egybe-aszott méz-harmatnak mondja: *Quod saccharon Indi appellant, mellis in arundinibus coagulum est, sole cogente rores in mellis dulcedinem.* *CARITO* nevezte ezt: *Mannam arundinis Indicae.* Indiai nád' mannájának. *HE-SYCHIUS: Saccharum gummi simile, atvum solvens.* A' gummihoz hasonló Saccharnak, melly a' hafat lágyítja. *ARCHIGENES Aeginetanál L. II. c. 57: Sal Indicum, Indui sónak; mások Mel calaminum, Nád-méznak.* Mellyekből egyező éretelemmel mind úgy jó-ki, hogy a' régi Görögök és Rómiaiak, Saccharonnak, az

Indiai nádokon, a' Napnak erős melege által egybe-száradott és meg-afzott mannát tartották. De, hogy az, azoknak a' nádoknak kifizvárgott édes kövér levekből sult-légyen-é ott egybe só keménységre vagy az égből rájuk szállott mézes harmatból sűrűdött rajtok meg? és a' nádnak is mitsoda neme lett-légyen az? meg-határozni nem tudták. Mellyet annál bizonyosabbnak tart SALMASIUS, hogy a' manának egyéb nemeiről se DIOSCORIDES, se PLINIUS, se SOLINUS nem írának: és hogy azok a' tulajdonságok, a' miket ők annak a' régi Saccharonnak tulajdonítanak, hogy t. i. az a' hasnak alkalmas, vagy a' hasat lágyítja, szomjuságot nem annyira szerez mint a' méz 's a' t. kivált hogy csak orvosi haszonra való; a' máj valóságos nád-mézre közelt sem illenek, mint a' mannára.

Az Arabs Orvosok, midőn a' XI-dik Százban ez a' nemzet Africából Spanyol-Országba által-rontott, és itt-is magának félszket vert-vólna, a' Görögök' írásaira reá-kapván, azokból az ő Tudósaik az Orvosi tudományban különösen gyakorlani kezdettk-vólna magokat, a' többek között a' Saccharonról-is bővebben kezdettek értekezödni, mellyet ők plántákból vett mézre magyaráztak, és e' szerint néhány nemeit tsináltak: minémüek AVICENNANál *Saccharum fulimum*, *Saccharum alfinid*, a' Görögöknél *penidium*, *Saccharum candum*, *Sacar tengae*: nevezetesen pedig a' Görögök' Saccharját hívták *Sacar mambu*: *Mambu* nevet adván a' nádnak, a' mellyen ezt, manna vagy ruha-keményítő módjára teremni gondolták. Ezt a' *Mambu* vát holmi nevű nádot *Christoph. a COSTA*, Africában szü-*Mambu* lett *Lufitanus Chirurgus*, egyébként a' HAL-*nevé nagy* LER' ítélete szerint *Bibl. Anat. T. I. §. 345, n' don gon* tudatlan, de nem hazug ember, igen nagy dolták te-*vastagnak és magofsnak lenni írja, mellynek remni.* dereka belől ürefs lévén, két bogain kivül el-vágva, a'kora tsónakokat készitenek belö-

Az Arabok annak néhány nemeit emlegetik.

A' jo-

le, mellyekben két három ember hajókázhatik: és hogy a' nád-mézet vagy *Sacchar*, melly e'ről szedetik, a' Persák és Arabsok *Tabaxir*nak hívják: a' melly nével szokták azok a' népek a' nád-mézet az *Indusok*nál ma-is keresni. És semmit nem kételkedik a' nagy *SALMASIUS*, hogy valósággal e' volt a' régi Görögök' *Saccharonja*-is. Emlékeznek e'ről a' nagy nádról régebben-is *DIODORUS L. II. c. 36*, *STRABO L. XV. SOLINVS c. 55.* kik közül ez utolsó azt-is meg-jegyzi róla, hogy e' tós helyeken terem, 's ketté hasítva a' két bogjai közt való részből hajókat készítenek, a' gyökeréből pedig a' méznek kedves-ségéhez hasonló édes levet fajtolnak-ki. *STRABON*ál pedig p. 426, *Nearchus* bizonyosnak mondja, hogy ez a' nád maga szüli azt a' mézet, nem égi harmatból lézzen. *Garcias* ab *ORTA*, az *Indiai Spanyol Vice-Királynak* a' XVI-dik Száznak közepe táján fő Orvos-fa, ott helyben írt Spanyol nyelven az *Indiai plántákról* egy Könyvet, mellyet azután *Carol. CLUSIUS* meg-visgálván, és hatzontalanját ki-bagyván, ilyen név alatt: *Historia*

az *Arab-Aromatum et simplicium aliquot medicamentorum* foknál *Tabaxir* apud *Indos nascentium*, Deákra fordított. E' *Tabaxir* a'ben a' Könyvben *L. I. c. 12*, a' *Tabaxir*-neve: en-nádról írja, hogy ez, mint egy nagy nyár-nek nagy-fa olyan magós; néhol nagyobb, néhol kissebb fel-álló ágai és fok bogjai vagynak: mellyek közt úgy jő-ki az édes nedveség hol bővebben hol szűkebben, de jó vastagon, mint a' fejér ruha-keményítő: és hogy ez a' nád *Indiakon*-is nem mindenütt, hanem csak *Bir-nagar*, *Batacalla* és *Malavar* tartományokban teremne. *AVICENNA*, és csak nem közönségesen az *Arabs Orvosok* egy *Xirquesl* vagy *Xircast* nevü nagy fát emlegetnek hogy *Indiában* ilyen *Xirquesl* nevü mannát hozna, mellynek keferü fojtós íze van, és szomjuságot o'oz: mellyet-is némelylek a' régi *Sacchar*nak tartot-tak. De ok magok-is e'ben nem nyugodtak-

meg, hanem inkább, a' mint hihető a' Görögök' írásból, a' *Sachart* vagy *Tabaxirt* a' nádokból ki-izivárgó, és azokon mint a' só úgy találtató *materiának* hitték lenni. Eredetiről pedig vagy készületéről, annak formájából úgy vélekedtek, hogy ez, midőn ezek a' nádok a' szelek' hajtogatásától nyárban egymáshoz súrlódnak, attól magoktól meg-gyúlnak, és ezészen el-égvén a' bogjaiknak vagy gyökereiknek hamvából ez a' *Tabaxir* úgy lenne, mint a' *Terebinthina*, *Nyrtus*, vad-fige és olaj-fa 's egyéb e'féle kövér tsemeték' hamvából szokott készítettetni az a' fejer hammu göröngy, melly a' Görögöknél *Spodiionnak* neveztetik. Mellyre nézve az *Arabok*' írásból az újjabb Görögök a' *Tabaxirt*-is sokszor *Spodiionnak* neveztek. Magok az *Arabok* hívták ezt az *AVICENNA*' idejében *Sachar alboxier*, vagy *alboxur*; *alboxarnak* mondván a' nádot, mellyben e' termett; egyfzer'smind pedig ellenébe tévén a' hig *Sacharnak*, mellynek *Sachar tereniubin* vala nálok a' neve, és az édes nedveségű plántáknak méz-sűrűségig egybe-főtt leve vala.

az ő ke-
zelődés
a' nádi-
méz' ere-
detiről.

ennek ne-
ve nálok.

Vagyon emlékezet a' régi írásokban más apró gyenge nádokról-is, mellyeknek gyökereiből az *Indusok* magok italokra a' méznelis édesebb levet sajtolnak-ki. Ír e'ről *P. Terentius VARRO*, (a' ki *Galliának Narbona* nevű Tartományában *Atticában* született, és *J. Caesar*' idejében virágzott, 's a' más *M. Terentius VARRO*val sokaktól hibáson egynek tartatik), a' mint belole ki-jegyzette-volt *ISIDORUS* (mert az egész munka nem találtatik):

más job-
batsku vé-
lekedes.

Indica non magna nimis arbore crescit barundo,

Illius e' lentis premitur radicibus humor,

Dulcia cui nequeant succo contendere mella.

E're a' nádatkúra nézett *LUCANUS*-is, be-széllvén az *Indusokról*, ezen versetskéjében:

Quique bibunt tenera dulces ab barundine succos.

De hogy ezt a' nád-levét-is, a' mai szokás szerint valahol nád-méznek ki-főzték-vólva.

és az italon kívül más haznokra, mellyek a Saccharonról olvastatnak, fordították-vólna, sohol semmi nyomát nem találharni.

Ezekből állanak főképen a' miket a' régi Saccharumról vagy nád-mézzől a' Régiék' írásaiban láthatni. Mellyeknek a' mai nád-mézzel való egyben-vetésével, sok fontos okokkal kétszég kívül meg-mútoztatja a' nagy tudományu Claud. SALMISIUS Exercit. Plin. l. II. c. 57, de Homonym. Hyies Jahr c. 75, Comment. de Saccharo, hogy a' Régiék' Saccharumja a' mai nád-mézzel tellyeséggel különböző volt: 's nem-is szolgált az az Indusok között is hajdon egyébre, hanem csak holmi orvosi haznokra; és e' lett-vólna egyik oka, hogy más Nemzetek közt olly kevésé volt esmeretes. Ugy hiszi mindazáltal ő jó suudamentommal, hogy az a' nád, mellyből a' nád-méz ma készittetik, régen-is meg-volt; sőt, hogy épen a' volt, a' mellynek gyökereiből a' közelebb említett édes italt az Indusok kifajtozták. Nem csak, hanem: hogy az Arabok ezt a' levet por-nád-méznek már ki-is kezdették-volt száraiztani, és rólok terjedtetel ez a' mesterség az Indusokra magokra-is, a' kik ezt oiztán nagyobb tökéiletetéségre vitték.

nem volt
a' mai nád
mez.

e're hogy
kaptak?

Hogy pedig mind az a' régi Saccharum nagy nád, mind ez az édes leves gyökerü nád ma tellyeséggel esmeretlenné lettek, MATTHIOLUS Comm. in Dioscor. l. II. c. 75, ezt az okát adja: Minek-utánna reikaptak-vólna az Indusok, miként leheffen minden elztendőben az újonnan nőtt nyers nádból magából bővségefebb és jobb nád-mézet tsinálni, mint a' mellyet a' nádok' bogjairól gummi módon le-szededetnek, vagy a' gyöker-lévből ki-fajtoznak vala, és hogy leheffen azt a' nádot-is plántálás által szaporítani: valahol csak e' féle nádokat kaptanak, azokat minden elztendőben le-vágták, és se a' nagy nádokra, se az apróknak gyökereire

nem

nem kezdettek ugyelni: melly szerint köztök is feledékenységre ment azok hajdon mik voltak.

A' mái nádat, mellyből már sok *Seculorum* októl fogva a' nád-méz mind a' két Indiák melegebb Tartományában készítették, így írja-le *Joan. Nieuhowius* Belga Ur, mint szemmel látott tanu, in *Legat. Batav. ad Majgnum Tartar. Chamun, Part. ult. p. 89:*

„*Sucheum* nevű Tartományban a' Chinai birodalomban nagy bovsége van a' nád-mézhozó nádoknak. De a' mézek' ki-főzésének mesterségét ök-is egy *Indus* Paptól tanulták-va, a' kinek lovát egy gazda elkötvén a' maga nádos szántó-földén, az a' kárnak meg-fordításáért meg-mutatá néki, hogy kell a' nádból a' mézet ki-fözni. Ezek a' méz-hozó nádok a' tók' partjain igen búján nőnek 7, 8, lábnyi magóságra, két hüvelyknyi vastagságra, sok tömött bogokkal, mellyek egy-egy tenyérryire esnek egymástól. A' leveleknek tetején, a' mellyek éles szélűek, hogy a' kik vigyázatlan nyúlnak hozzá kezeiket meg-sértik, egy tsomó majd olyan forma bójt vagyon, mint a' mi nádainkon. A' nádnak béle fejér nedvességgel tellyes, mellyből a' nád-méz ki-fajtottatik. A' nádotat itt-is, mint *Braziliában*, úgy plántálják. Fel-szántják t. i. a' földet hódonként egyenesen. Ezekbe, az új jövések' tetejét olly móddal, hogy annak két végei egymátt érjék, bédugják; és földel ismét bé-temetik, nyárra a' Nap' ereje ellen mélyebben, téltre vékonyabban, hogy a' nedvesség inkább meghathassa; mivel minél több nedvességet kaphat a' földből, annál bújábban nő. Közönségesen tíz vagy tizenkét hólnapokra ezek az új ültetések illendő magóságra nevelkednek és meg-érnek: mellyeket a'kor le-is vágnak, vagy más elztendőre megbagyván, ó nádnak hívják, és az új nád-

A' máj
nád-méz
m. emü
nádból ké-
szítetik
Indiákon?

„ dal együtt tavaszszal vágják-le. Két esz-
 „ tendő múlva, ha addig le-nem vágják, nád-
 „ méznek haszontalan leszén, és többire el-
 „ is vész. Az újjonnan el-rakott jövéseket,
 „ a' búrjánoktól szorgalmatoson meg kell esz-
 „ tendön által háromszor négyszer tisztítani,
 „ mig elég nagyra nevekedhetnek. Jó hel-
 „ lyeken, ha férgek a' gyökerét el-nem rág-
 „ ják, el-él ez a' nád so, esztendeig-is: a'
 „ lovány, száraz helyeken ötön túl ritkán
 „ marad-meg “ SCALIGER *Exercit.* 164, ír-
 „ ja, „ hogy a' Szent Tamás szigetében, melly
 „ Africanak túlsó szélein épen az *Aequator*
 „ alatt esik, ezt a' nádot minden hólnapban
 „ verik vagy plántálják, és ötödik hólnapra
 „ meg-érlik: a'kor le-vágják, meg-örlik és ki-
 „ sajtólják, és a' trébejjivel vagy malátájá-
 „ val disznókat hizlálnak, mellyck-is ettől
 „ nem csak nagyon hznak, hanem olly ked-
 „ ves izü húst gyútnak, a' melly semmi
 „ tyúk-húsnál nem alább-való; és ott a' be-
 „ tegeknek-is adatik; jóllehet a' Spanyol
 „ nemzet a' disznó-hústól nagyon irtózik. “

a' Sz. Ta-
 más szige-
 tében hogy
 mivelik ?

a' Sz. Do- A' Szent Domokos szigetiben, melly az Észa-
 mokos szi- ki Americanak innetső felén, a' Rák-jegy'
 getében tzi-talmához közel esik, helyben lakó Pou-
 teg-szeren TE DESPORTES nevü Királyi Frantzia *Meticus*,
 tsefebben mint a' *Lipsiai Commentariusokban* T. XVIII.
 hogy mé- p. 252 iratik, 1770-ben azon szigetben ura-
 gyen? kodni szokott nyávalyákról ki-adott *História*-
 jában T. III. p. 391, azt jegyzette-fel, hogy
 a'ban a' szigetben leg-szerentséiebben neveke-
 dik a' méz-hozó nád, ha a' földbe a' tete-
 jével Nap-kelet-felé állva, hol két, hol öt
 lányyi mélységre bé-ásák, a' hol t. i. főve-
 nyes kezd lenni a' föld: és a' föld' színéről
 ezyeneseu vett puha, gyenge fetét hammu-
 szin földel, (melly a' vizek' régi ki-áradatái-
 ból rakodott oda) bé-temetik. Mert a' kik,
 kevesebb munkával akasván hozzá jutni, csak
 ekével fel-szántott földbe ültetik: ámbár az
 ő nádjok fokkal hamarébb és szebben neve-
 ke-

kedik : de gyenge gyökerek lévén , a' szél gyakortább gyökereitől ki-fzaggatja. A' kövér új földekben-is igen búján nevelkedik ez a' nád ; de meg-nem szokott érni : az agyagos földekben pedig , a' férgek a' gyökeret el-rágván , többire ki-vész. Mellyre nézve , az ilyen helyeken termett nádokat , míg éresre jutnának , többire le-vágják : ott helyben meg-szárazítják , és azután a' föld' meg-orvoslására el-égetik : mellyel az ilyen nádok közt lakni igen szerető gozúknak és egyéb ártalmas férgeknek tojásai is nagy részben elvesznek. A' hol pedig fővenyes a' föld : ott el-hagyják a' föld' színén rothadni a' nádok' tarlóját és a' növés alatt le-hányt hony-alyjövéléket , hogy a' föld alatta nyirkotábban 's kövérebben maradjon. Az esős időkben meg-is szokták a' nádos szántó-földeket az ártalmas búrjánoktól gyakran gyomlálni : melly a' nádok' nevelkedésére fokát segít. Mikor pedig a' hernyók uralkodnak , a'kor a' búrjánokat közte meg-hagyják ; mivel azokat inkább ézik a' hernyók , mint a' keményebb levelű nádokat. Tsudáljuk mi 's méltán-is , hogy képes e' Világot nád-mézzel a' mai ilzonyu bújázkodásban a' kereskedőknek el-győzni ! De nem kevesebb tsudálkozással szemlélük , a' kik a' nád-méz-hozó helyeket járják , miként vagynak ott e'féle náddal egész szigetek , és szélit hozfszát alig látható tartományok bé-ültetve ! melly számtalan rabok és paraszt emberek dolgoznak éjjel nappal a' nád-méz körül ! és melly irtózatos fányaru munkát téíznek annak készítésében ! úgy hogy , kő volna a' szíve annak az Európai embernek , a' ki ezt látván , a' nád-mézet az itt-való szokás szerint , így pazérlani nem irtóznék. Sam. BROWN gondos Anglus Chirurgus , a' nap-keleti Indiákon laktában úgy vetette-fel , hogy az egy Jamaica , 's több szigetekeken kívül minden elztendőben szolgáltat Európába jó rendin 542980 má'sa nád-mézet.

bonnan
vészik olly
végtelent-
len bőv-
séggel a'
nád-mé-
zet?

Hogy terjedett-e a nád-méz-készítésnek mestersége?

miből áll?

a nád-levét pár-lúggal miért elegyítik?

A' *Lujitanusok* voltak, így ír *DESPORES* l. c. első, a' kik *Ásiából Madarába* és a' *Cunariui* szigetekbe, és onnan *Brafiliba* is a' nád-méz-készítésének mesterségét által-vitették. A' melly helységeit meg-vévén a' *Belgák*: ezektől elébb ők; azután a' *Frantziák*, 's töleik más nemzetek-is a' nád-méz-készítést meg-tanulták. Le-vágván t. i. a' félig meg-ért nádokat, és bojtjoktól 's leveleiktől meg-tisztítván, a' kórójokat többire a' viztől, néhol öszvérektől vagy ökröktől hajtott e'hez-való malmokban meg-török, úgy hogy az által egyszer'smind a' levek-is ki-fajtolódik. Mellyett fok helyt fa-tsatornákon, egyenesen a'hoz készült nagy réz-üstökbe által véfsznek; má'utt különös edényekbe eresztvén, úgy töltik kevés idő múlva, míg meg-nem etzetededik, a' főző nagy üstökbe: mellyekben lassú forrással, rész szerint hogy ki-ne fusson, rész szerint hogy az igen buzgó forrással a' vízzel együtt a' nád-méz-is gőzbe ne mennyen, főz-dögelik: a' habját vagy tajtékját lyukatos nagy kalányo'kkal szüntelen szedik, mellyet *Kagafának* hívják, és többire a' marháknak adják, a' tiszta levét pedig, mellynek a' Spanyolok közt a' neve *Caldo*, más közel lévő üstbe által-merik, a' mellyben újjolag főzni kezdik, és nagy kalányokkal magossan fel-emelve szűrögetik, tajtékjától tisztogatják; azon közben pár-lúggal, melly ez előtt csak óltatlan mézszel, az újjabb szokás szerint pedig a' nád-méz-hozó lúknak hánvával bizonyos mértékkel meg-elegyítve készült, fel-reíztk: hogy t. i. a' nád-lév enyvesége ez által annál inkább el-öszoljon, meg-vékonyúljon és meg tisztúljon; és hogy annak magában savanyu természetü sava, a' pár-lúgnak *alkalinus* savával egyesülvén jobban meg-édesüljen. Vagynak a' kik ezen végre piskóltzot (*antimonium*) és timsót is téfsznek a' nád-levébe; mivel minél tisztább és vékonyabb ez a' lév: annál több, szebb-

feje-

fejérb, fényesebb, keményebb és egészsé-
gebb nád-méz készül belöle: mellyre ezek a'
üzerek igen fokot segítenek.

Sokan a' lüg nélkül tajtékjától meg-tisz-
tult nád-levet addig főzik, míg a' vize egé-
szen ki gőzölögvén, csak a' verhenyő sárga
tisztája vagy kövér pora marad. Mellyet lá-
dákra töltvén, a' magok nyelvéen Moskovat, Mosko-
Deákul Saccharum confusaneum, farinaeum, vat vagy
crudum, nyers, zavaros, vagy liszt-nád méz- nyers nád-
nek hívnak. Egy darab időtől fogva többi- mez.
re csak így hordják által a' kereskedők In-
diákról a' nád-mézet Európába; és jobb mód-
dal, a' nagy kereskedő városokban, Amster-
damban, Hamburgban 's másutt e' végre épí-
tett házakban tisztítják meg. Ez a' tisztáta-
lan por-nád-méz nagyon kövér és édes. De
minthogy a' belekben igen szörnyű rágált, miért egés-
felette tok szelet, gelesztát, nyers vastag ned- segte en?
vefséget szerezne; a' nyirkos aerben el-is ol-
vadna: azért az elébb említett lügban, ha
addig ezen a' tisztítáton Indiában által nem
ment-volt, újra el-ólvasztják, és mind addig
főzik, míg enyves, vastag, kövér része fa-
lakba mégyen: mellyet ruhán által-szürvén,
ki-választanak. A' tiszta lügot kissébb edé-
nyekre vévén újra főzik keményen, ottan-ot-
tan egy két tsepp olajat, v. y vaját-is tsep-
pontvén belé, míg illendő surúségre le-apad. hoggy for-
Akkor meg-lyuggatott deszkákba el-rakott, málják a'
alól hegyefs vézü, sellyül tágas száju fa vagy süveg-nád
tserép-formákba ki-töltik, és sejer agyaggal mézeket?
a' száját bé-tapasztják, 's néhány napok alatt
az a' sejer édes só, mellyet ök Castlonának
neveznek, mi Nád-méznek hívunk egybe-áll,
és a' formák' alsó rélzébe le-ereszkedvén, ott
öszve-forr 's meg-keményedik. Azon köz-
ben ki-vonván a' formák' hegyin lévő tsapots-
kákat, a' körül lévő kövér, nyúlós, fekete
nedvefség az alattok-lévő edényekbe ki-foly;
mellynek Melazion, Nád-méz-syrup nevet ad-
tak; és a' fenn egybe-állott feketés, verhe-
nyös,

nyös, kövér, tisztátalan részszel együtt tovább-való tisztításra ismét a *Moskovata* közö vizsfa-tésznek. Azután a *fejér-nád-méz*-is ki-szedik a' formákból, és *Hollandiában* szörnyen bé-melegített házakba; a' melegebb Országokban a' nap-fényre ki-rakják, és jól meg-száradván kék papiroffal bé-takarják, és (*panes*, vagy *Saccharum pyramidale*), Süveg-nád-méz alatt félre rakják. Különös megjegyzés a' mit ír *BOECLERUS in notis ad Hermannii Mat. Med. T. I. p. 705*, hogy ha az apró fazakokban fővő pár-lug által már megtisztult nád-lévbe újra a' féle pár-lugot töltenének, nem lenne nád-méz belőle; úgy a' nagy üstökben fővő tisztátalan lévből sem, ha több olajat tseppentenének belé. Ha a' tisztátalan lúgba tzitrom vagy egyéb savanyulevet öntenének, úgy sem válnék-ki a'ból a' nád-méz. De minthogy az egyszer így megtisztított nád-méz-is még többire igen poronyó és nem szép fehér, 's az aërből nedveséget húzván magába, kivált a' vizes és nedves időben hordozni 's tartani, fokáig nem igen volna alkalmas: újjabban-is el-szokták azt kétszer háromszor-is meleg vízben olvasztani, és, kik tojás-fejérét, kik marha-vért kevernek közibe, hogy ezek minden nyúlós kövérséget mazokba vévén, a' lév egészen tisztán maradjon 's úgy meg-szűrve, ismét az előbbi mód izerint, ki-főzik, formákba öntik 's meg-száraztják, míg t. i. kívánások szerint való fényes fejrésége és pengő keménysége lészén, mellyet *refinirozás*nak neveznek; az így végképen meg-tisztított nád-mézet pedig (*Saccharum finale* vagy *finisimum*,) Finum nád-méznek hívják. Tapasztalván pedig, hogy ennek a' végnek el-érésére egy-felől ugyan az óltatlan mézből készült erős pár-úg hatalmoson segít; de más felől, midőn az ilyen igen fényes és pengő nád-mézekbe a' méz maga-is nagy mértékben elegyedik, azzal a' tődöknek fokát árthat, és

különös megjegyzés a' nád-méz-tisztítás körül.

a' refinirozás hogy lészén?

a' finum nád-méz mitsodds?

nem mindenkor basznos.

kivált a' torróbb 's szárazabb természetűekben a' vért-is el-szárazító száraz forrósággal meg-vesztegetheti: sokan kezdették tojás-fejé-
 rivel és ökör-vérrel-is tisztítani vagy *refini-*
rozni a' nád-mézet. De minthogy a' tojás'
 fejére drága, a' marha-vér pedig a' nád-méz' ^{a' jobb}
 színét mocskosítja, magából a' nád-mézből-is ^{móddal a-}
 sokat el-vészen: mind ezekre nézve a' Ham- ^{lő nád-méz}
burgi kereskedő Társaság öt száz tallért tett-
 fel 1767-ben annak számára, a' ki vélek a' ^{zár'sel-ta-}
 nád-méz-tisztításnak leg-jobb módját közölni ^{lőjének}
 fogja: melly által t. i. nagy üstökben-is le- ^{nagyjuta-}
 hessen a' nád-mézet úgy meg-tisztítani, mint ^{lom}
 a' kisebb edényekben a' tojás' fejé-
 rivel vagy marha-vérrel; a' melly sokba kerülne; akár-
 hol 's minden időben meg-szerezhető volna;
 a' nád-méz' színét sem változtatná; az egés-
 ségnek se ártana. A' *Burdigalliai Királyi*
Academia-is Frantzia-Országban 300 arany' 's
 meg-annyi ezüst *liverek'* jutalma' fel-tételével
 hirdette-ki 1771-ben ezt a' kérdést: *Hogy le-*
hetne együgyűbb módon es kevesebb költséggel a'
nád-mézet ki-főzni, hogy az jobb-is, több-is len-
ne? Mellyet azután négy esztendeig kettöz-
 tetett jutalom' ígérese alatt újra-is ki-adott.
 De még 1777-ig, a' mint a' *Lipsiai Comment.*
 T. XVIII. írják, sohonnan kívánságok sze-
 rint való feleletet nem kaptak-volt. Hanem
 az alatt mások meg-mutatták a' *Chemia'* prin-
 cipiumaiból, hogy a' mézből, a' nád-mézhez,
 ha ügyesen bánnak véle, semmi nem ragad;
 és így nints miért félni tőle.

A' *Moskovat*, és *Sz. Tamás* szigetbéli
 verhenyő-szinü kövér nád-mézből sárga; a' *A' Candi-*
num nád-mézből fejeér *Candi-zucker*, az az, vagy *Can-*
az Arabs nyelv' jelentése szerint, szegelestes *tion-zuc-*
nád-méz készül. A' *Syrupot*, a' melly is min-ker *miből*
 den *refinirozással* tisztább és fejeébb léfzen, *készül?*
 rész szerint tselédek' számára fordítják méz a' *Mela-*
 helyett, rész szerint *fermentálván*, *Spiritust* zionak
 vagy égett-bort főznek belőle, mellynek ne- *vagy Sy-*
 ve *Indiakon Tassia*, *Americában Rum*, tűz ter-
 rupnak ma

hasznát
veszik? mélsru erős ital. Ez az Anglusok' híres
Puntának fundamentoma; a' lebekre-is ki-
vül igen jó orvosság. Vagynak a' kik eze-
ket a' Syrupokat vízzel fel-elegyítvén, újra
mint a' nád-levet meg-főzik, és mint a' Sz.
Tamás szigetbéli nád-méz a' féle verhenyő nád-
mézet vésznek-ki belőle.

A' naddot-
bozó bel-
lyek sze-
vint a' nád
mezekközt
nagy kü-
lönbség
van.

Nagy különbség vagyon a' nád-méz közt
a' helyek szerint is a' hol termettek. A'
Canariai, Madera és Sz. Domagos szigetekből
valók, ha Amsterddmban vagy Hamburgban
refiniroztattak, mint a' hó olyan fejérek, és
ha kalapáttsal ütik, mint az uveg hangzanak,
's mint a' kő vagy só tserepenként izéllyel
pattagzanak; a' fogak közt ragva portzog-
nak; a' vízben el-olvadva azt nem zavarják-
meg; ha éjtszaka késsel vakarják izikrázni
láttatnak. A' Sz. Tamás szigetből valók min-
denkor poronyón és verhenyős színnel ma-
radnak, könnyen törnek, mo'salódnak és
nyirkosútnak, nem bangzanak: a' vízben ha-
mar el-olvadnak és azt meg-zavarják 's meg-
vallagítják. Egyébként nagyobb, de ked-
vetlenebb édeségek van: mellyre nézve leg-
kevelebb betsbén-is vagynak. A' Melis vagy

u' Ham-
burgi nád-
méz mit so-
dás?
a' Sz. Ta-
más izi-
getbelit mi-
vol lebet
meg-es-
merni?

Maltha szigetből és Siciliából valók, mellyek
hosszánk Olofsz-Országhól ma Triesten és Fiu-
mén által-jönek, elég szép fejérek, de puhák,
és mint a' liszt kevélsé a' késhez ragadnak:
nem-is hangzanak és tsillámlanak mint a' Ca-
nariai nád-mézek: 's ennyiben azoknál keve-
sebbre-is betsültetnek, 's a' nád-mézes készü-
letekhez és Confektékhez nem-is annyira al-
kalmatosok De, ha egyébként jól vagynak

a' Mal-
thai és Si-
ciliai nád-
mezek mi-
ben külö-
m-böznek?

refinirozva, a' hol édesíteni kell, mint a'
kávét, berbatbet, a' konyhákban is fok étele-
ket, a' Patikákban a' Syrupokat, Conservá-
kat, Conditumokat, Electuariumokat 's több
e'féléket, az igen finum, sovány nád-méznél
szaporábbak, haszonra sem alább-valók.

nem meg-
vetendők.

§. CLXXXVII.

A' Nád-méz-syrup és Por-nád-méz a' fellyebb le-irt házi méztől mind természetire, mind hasznára nézve keveset különböz: a' süveg-nád-méz-is minél porlóbb, e'hez annál közelebb járul. A' Finum nád-méz a' házi sónak majd alább le-irandó erejéből és természetiből-is fokot részesül. Egyéb iránt a' nád-méz mind azokra a' végekre, mellyekre a' házi mézet használni mondottuk, hasznoson fordittathatik, hanem hogy ez nem táplál olly bőven mint a' méz, 's nem-is melegít annyira: sőt mint valóságos só, hivesít és száraszt. Innen vagyon, hogy a' nád-méz mértékletes éléffel a' nedveségeket mind az első utakba, mind azon túl az egész testbe hathatóson oszlatja: vissza éléffel pedig azokat mindenütt szaporítja, rend kívül meg-szárasztván, így elégtelenné-is tévén a' gyomor-nak, beleknek és edényeknek fibráit a' chylus-nak és vérnek el-készítésére. Ez az oka, hogy a' nád-méz fokokban az ételbéli kívánságot-is el-törölni tapasztaltatott. A' házi méznél a' nád-méz annyival nagyobb betsületet érdemel, hogy ezt el-lehet fokáig romlás nélkül tartani, könnyebben lehet hordozni, az íze is ennek tisztább 's kedvesebb, a' gyomorba sem kefe-redik e' meg mint a' házi méz, a' vért sem szokta fel-gyúlasztani. Melly szerint ezzel azok-is, kiknek a' házi mézet ártalmasnak mondók, bátran élhetnek. De jegyezd-meg, hogy a' tojáshoz és húshoz, kivált sülve, ezt nem jó tenni; mert azokat a' gyomorba rút bűdös-séggel meg-rothasztja.

Chemiai
próbák sze-
rint a' nád-
méz mitso-
da részek-
ből áll?

CARTHAUSER *Mat. Med. I. II. p. 400*,
lassu tűz által üveg-lombikból le-tsepegtetvén
a' tiszta nád-mézet: vett a'ból elébb vizet,
azután gyengén savanyu, sárgás-veres színü
Spiritust, mellynek fenekére ereszkedett utól-
ja-felé egy kevés, verhenyö-fekete olaj. A'
*Spiritus*nak szaga frissen, hathatóson tsipős
fü-szerszám vagy *balsamum* szagu vala, melly-
nek gözi, mint a' reszelt nyers tormá, az
orrat élesen fel-ütötte: maradt a' *Lombik*' fe-
nekén szárazon fok, fényes-fekete, minden
szag és íz nélkül való kemény *materia*. Melly-
ből ki-tettzett, hogy a' nád-méz egészen en-
gedelmes részekből áll: mellynek nagyobb ré-
szét tézsi a' föld; a' melly mindazáltal ol-
lyan vékony, hogy a' vízben egészen el-ól-
vad: az ereknek-is minden szoróságain, sőt
a' tsontoknak *porusain* könnyen által-hat. A'
kövérség pedig, vagy az olaj benne igen
kevés: a' honnan, a' nád-méz rothadásra
vagy büszhedésre soha nem-is mehet; sőt
egyéb rothadó testeket-is a' rothadástól ha-
talmoson védelmez: mint a' nád-mézzel bé-
tsinált nyers gyümölcsök, gyökerek, füvek,
virágok bizonyítják: mellyek a' szim-mézzel
bé-tsináltaknál jóval tisztábban és tovább meg-
tartanak. BECCHERUS írja *Physic. subter. p.*
143, hogy az *Indusok*, midőn nagy üstök-
ben a' nád-mézet főzik és tisztítják, az egész
dizsnó-süldőket azon forrón belé-mártják; és
jöllehet azon pillantatban ismét ki-rántják;
de olly hirtelen-is a' nád-méz úgy által-járja
az egész dizsnókat, hogy nem tsak a' húsok-
ban hanem a' tsontjokban-is láttaisék a' nád-
méz: mellytől soha azok el-sem rothadnak.
Ő maga-is látta, hogy nád-mézzel bé-tsinál-
va a' izarvas-hús egész nyáron által szag nél-
kül jól el-állott. Nagyon-is ditséri ő ezt a'
módot. Mert, úgy mond, a' nád-méztől a'
hús természeté nem változik-meg, mint a'
közönséges sótól: hanem midőn az annak a'
szükség felett-való nedveiségét tsendefen ma-

a' nád-
méz a' ro-
thadásnak
batalmo-
son ellent-
áll.

gához vérfi, és fenyevedhető olaját maga *Buljamumával* meg-erősíti; a' rothadás belé semmiképen nem férkezhetik. Világosítja ezt az *Indiaiak'* példájával-is, a' kik fok helyett nád-mézzel élven, (mellyet *edes sonak* hívnak) a' *Scorbutustól* fo ha nem bántatnak. Mások ellenben azt tapasztalták, hogy ha a' *bidegen* a' húst nyersen, fo ve, vagy sülvé nád-mézzel *nyers hús-* meg-hintik; jóval hamarébb meg-büdölsül, *nak rotha-* mint ha sóval sózzák-meg. Mellynek oka *adsát fiet-* kétség kívül az, hogy az ilyen húfokba a' *teti.* nád-méz bé-nem hathat: hanem csak bé kérmezi azoknak ízét, és a' benne lévö fenyevedésre igen hajlandó nyálos nedvetséget ki-gözölgeni nem engedi.

Tápláló erejéről a' nád-méznek nem egy értelemben vagynak az Orvosok. Némelleyek *Tápláló* édesfégére, és a' vizben magát ki-mutató nyúlólságára, 's a' tüztől meg-olvadó kövérségére nézve, a' nád-mézet-is mint a' mézet táplálónak tartják; és a' val-is világosítják, hogy *erő a' fin-* az *Inulusok* a' nád-méz-syrupba kevés lisztet kevervén, igen bőven tápláló pépeket szoktak készíteni magoknak. Mások-is a' nem annyira sejer, porló, torha Olofsz és Sz. Tamás szigetbéli nád-mézeket valami kevés tápláló enyves kövérséggel bírni meg-engedik: de az igen *refinnozott*, fényes-fejer, pengö, a' kalapártstól só módra tserepenként pattagzó *Americai*, vagy közelebbrol *Hamburgi* nád-mézben leg-kissebb tápláló eröt sem esmérnek, épen mint a' más-féle sóban; söt úgy tapasztalják, hogy az ilyen nád-méz, böv és hosz- *a' testet* fzas éléffel nagyon loványítja a' *fovdnyítja.* Olyan természetű van t. i. a' nád-méznek, hogy ha azt az olajokkal jól egybe-törük, azokat egészen bé-ízűza: és így a' vízzel-is, mellytől az olajak magokra annyira futnak-va, tökéletesen öfzve-elegyedhetövé téfzi. A' tejet-is, ha egy darab finum nád-mézet benne el-ólvalztanak, se meg-alunni, se a' felét vagy vaját külön válni nem engedi. Mellyet

midőn a' testnek tápláló nedveségeiben-is a' szerint meg-tselekszik: a' kövérséget vagy olajat a' táplálni való enyves résztől el-válni a' vérbe nem engedi: és így ennek siksa-ga miatt a' sem ragadhat-meg ott a' hol kel-lene; sőt só természetü ösztönöző erejével csak hamar a' vizellet' útjára keríti; és ott mind a' kövérséget, mellynek a' hójagos hárt-tyákba-való le-telepedé-éből és egybe-aluva-sából szokott lenni a' kövérség, mind azt az enyves kotszonyás részt, melly által kell-vala tápláltatnunk, egy summában ki-viszi a' test-
ennek oka.
kiknek ből, mellynek vége az el-foványodás. E're
szüksége- nézve tehát, kivált az azon kívül-is sová-
sebb e're nyabb és szárazabb testü személyeknek vigyáz-
vigyázni? ni a'ra igen szükséges, hogy a' nád-mézzel,
 kivált az igen fényes és pengő nád-mézzel
 vizsza ne éljenek.

Továbbá, midőn a' nád-méz mint a' só a' vizet a' hol által-mégyen, nagyon magá-hoz vonja: e'vel a' benne maradt nedvesé-geket-is meg-sűríti, meg vastagítja és nyúló-sítja. Azon közben, nem lévén annyira va-ló tsípősége, hogy a' maga ösztönözésivel, mint a' konyha-só, a' vastag taknyos nedves-égeket mozgathassa, és a' gyomornak, be-leknek és ereknek *fibráit* fel-indíthassa: azok itt-is, amott-is meg-tapadnak, meg-dugúlnak, a' melegben meg-foriának és el-poshadnak. Mellyből az étel' nem kívánás, belekben ural-kodó szelek, ge'leszták, a' testnek taknyos da-gadozásai és lágy fejr színe, *Storbutus*, a' tüdőknek takonnyal való meg-telése, a' ful-ladozás 's több e'félék nagyon erőt vésznek; főképen az ezen nyavalyákra egyébként-is hajlandó, nyalánk személyekben. Ide járul, hogy a' nád-méznek édes sava, az epének erejét-is ki-öltja, melly nélkül a' gyomorbéli emésztés' ügyibe véghez nem mehet: a' tes-tet-is el-hidegíti; a' szomjuságot-is tartóztat-ja, hogy annyi vizet, a' mennyi a' nedves-égek' hígítására kívántatnék ne ibasék az

A' nád-
 mézre.
 való viz-
 szá-eles-
 nek által-
 mai.

ember. Mind ezekből, a' nád-méznek, a' szín vagy lépes méztől különböző természeté eléggé meg-tettzik: és hogy ezekben az állapo okban, mellyekben a' nád-méznek ártalmas voltát meg-jegyzők, a' szín-mézzel nagyobb haszonnal leheffen élni: ellenben, a' nád-méz-is azoknak, kiknek szín-mézzel, az előbbi meg-jegyzés szerint élni nem volna bátorságos jóval alkalmatosabb legyen; kivált az, hogy ez a' forró hideg-lelétekben, a' hol a' méz árt, kellemetes orvosság leheffen, magától ki-világosodik: úgy az-is, hogy a' patikai szerekhez, a' meleg természetü szín-méznel a' hívesítő nád-méz jóval inkább illjék s hasznosabb-is legyen mind a' *materiáknak* romlástól való meg-tartására, mind a' természeti erőnek azokban leendő meg-hagyására mind a' kedvetlen íznek el-fedezésére, kétség kívül tétetik. A' honnan a' nád-méz a' Patikáriusok' *Negyedik Evangyéliájának* is fizokott neveztetni. Különös meg-jegyzés *VNZERNÉL* *der Artz B. IV. p. 29,* hogy a' galambak és rétzék, ha nád-mézet észnek, attól meg-döglenek.

Konybai *hajzna* a' nád-méznek a' nagy Urak' atztalain, kivált e' máj időben, megmondhatatlan. A' tejes, boros, etzetes, tiz-hafzna a' tromos és más-féle savanyu ételekhez, ez természet szerint illik: a' téfztákat-is igen kednek igen ves ízuvé téfzi; de ragadó taknyos sűrűségüket öregbiti. A' leves és száraz édes-bélu gyümölsök' bé-tsinálására kiváltképen ditséretes: a' húshoz és tojás-némüekhez pedig épen alkalmatlan. Mert, a' mint előbb meg-jegyzők, meg-rothadálokat a' gyomorban fietteti. E'ből következik, hogy ha ki magát a' nagy vendégségekben erőffen meg-terhelte, 's utóljára egy kis darabotska nád-mézet meg-élfzik: az, nem csak szájának kedves ízt íd, hanem gyomrát-is nagyon meg-könnyíti és az emésztést a' *GEOFFROY*' tapasztalása szerint fietteti.

Orvosi
hasznai-is
nevezete-
jek.

Orvosi hasznai is nevezetejek. Orvosi haszna a' nád-méznek az idegen izék' mérséklésén kívül, leg-inkább a' mejjnek nyavalyáiban tettzik-ki. Mert itt a' Spasmusokat tsendesíti, a' tsipős sófságot édesíti, takpyos sűrűségét olzlatja, a' tüdöket símitja, nedvesíti és a' ki-vetésre tsendefen ösztönözi; édes favával a' nátha-hurutokban, oldal és mejjbéli *inflammatió*kban, a' *phlegma*-nak ki-hányását minden erőltetés és gyúlasztás nélkül fegíti; főként a' *Candi-zucker* vagy kristály-nád-méz. A' *clyflerek*ben is, a' hol a' belek' érzékenysége a' konyha-sót nem fzenvedheti, a' nád-méz igen hasznoson tétetik. Édes mondola-olajjal elegy, a' most fzületett tsetsemőknek szájokba kenegetve, azoknak bélit tsendefen ki-tisztítja; has-rágáfsokat le-tsendesíti; gyomrokban a' tejet megtúródzni és el-rothadni nem engedi. A' honnan a' nád-méz a' kis gyermekeknek mind egészséges, mind beteges állapotjokhoz mások felett használatos lehet. Ha az ő ki-sebesult nyelveket 's ínyeket a' nád-méz porral megdörgölik, azt-is szépen meg-gógyítja. Az új sebeket hamar meg-forrasztja: a' régi senyvedő rüt sebeket a' nád-méz-por, ha reá hirtik, nagyon tisztítja magára-is, de kivált ha égett-borral elegy az ir közü keverik. A' gyermekek' szemén lévő gyengébb fejer hájogokat és húsfodáfsokat tsön reá súva el-törli. Ha a' keményen sült tojást ketté hasítván, a' sárgáját ki-vészik és finum nád-méz porral meg-töltik, 's a' pintzébe hives nedves helyre félre tészik, hogy a' nád-méz olvadjon-el, az a' viz a' szemnek minden-üemü nyavalyái ellen igen jó. Ha a' nád-mézet portubák helyett fel-szívják, igen sok takpyos nedveséget húz-le a' föröl. Füstölőknek - is akármelly rosz szagok ellen kellemetes. Vagnak a' kik a' porrá tört nád-mézre egy únyira égett-bort töltvén és azt meg-gyújtván addig égetik, mig magától el-alufzik és *Jyrup*

for-

nád-méz
's tojás-
viz szem-
gyógyító
it.

rekedés és
köbögés el-
len: barba-
tos orvos-
ság.

forma sűrűsége lészen; és ezt nátha-köhögés és rekedés ellen nagyon commennálják.

Ma ugyan ritkán, de ez előtt gyakran készitettek a' kényesek' számára *Sacharum violatum, rosatum, curatum, hordeatum*, violás, ró'sás, tzitromos, árpás nád-mézeket-is, mint szív-erősítő tsemegéket: mellyek nem egyebek valának, hanem a' nevezett szív-erősítő virágok' és gyümölcsök' leviben vagy árpás-vízben el-ólvasztott finom nád-méz a' nyúlós vastagságig meg-főzve 's olajjal meg kent hideg márvány-köre ki-öntve: a' hol az megkemenyedven, táblátskákra vagy más formákra formáltatik-va. Vala a' Patikákban *Penididum saccharum*-is, a' melly vízben el-ólvasztott és tojás-fejérvivel minden seprölékes vagy vastag részektől meg-tisztított, azután hig tészta sűrűségig meg-főzött, habjától szorgalmatolon meg-tisztított 's mikor annyira hult, *mon-lisztel* vagy *liszt-langal* meg-hintett 's kezekkel hirtelen spárgák vagy fonalak módjára szálanként ki-nyújtatott nád-méz vala. Ezt is az erőtlen köhögős 's has-fájós gyermekek' számára, minthogy igen könnyen el-ólvad és jól-is táplál, hajdon gyakran adják-va. De ma a' nád-mézes *Confectek*nek ennyi bőségekben az e'félék után annyira járni szükségesnek nem tartatik.

Nem lehet utóljára még ez egyet-is elhalgatnom: 1.) Hogy találtattak magok a' jelesebb Orvosok közt-is, a' kik a' nád-mézről, azért hogy a' levét óltatlan mélszettel szokták tisztítani, és hogy meg-forrva a'ból erős etzet; tüzzel *destillálva* élesen rágó *Spi-ritus* készül, azt hitték, hogy a' *Hecticát*, *Rachitist*, vagy a' mint ma némellyek hívják *Anglus* nyavalyát, kölszvényt, *Scorbutust*, gutta-ütést, idétlen-szülést, káfa-himlor, gesztát, taknyot, epét, bőrbéli fekélyeket 's több e'féléket szerzene. Mellyet bizonyítanak a'val-is, hogy az *Anglusok* és *Portugul-tusok* 's mások, a' kik a' nád-mézzel leg-bo-

hiában-is, de ditséretelebb Indiában: ez a nádokon egybe-száradott méz, mint a' gummi vagy matska-méz fejer, a' fogak közt töredékeny: a' nagyja egy mogyorónyi nagyságu; csak orvosi haszonra való. SENECA *Epist.* 48, eről, mint mástól hallott dologról úgy izóll: *Ajunt inveniri apud Indos mel in arundinum foliis, quod aut ros illius coeli, aut ipsius arundinis humor dulcis et pingvior gignat.* Mondják, úgy mond ő, hogy találtnék az Indiaiaknál méz a' nádok' levelein, a' melly vagy annak az Egnek harmatja, vagy magának a' nádnak édes és kövérebb neveléséből léfzen. GALENUS-is *Simpl. Med. L. VII.* hasonló hallomásból írja: *Sacchar quod ex India et Arabia Felici advehitur, in calamis, ut ajunt concrejcit, et ipsum mellis est species; minus certe nostrate dulce est, sed similes vires obtinens quoad abstergendum, deficcandum et digerendum cet.* az az: A' Saccharon, a' melly Indiából és a' Bóldog Arabiából hozattatik, a' nádakon egybe-forrani mondatik; és magának méznek neme; a' miénknél kevésbé édes, de hasonló ereje van az el-törlésre, meg-szárazításra és érlelésre. Vagyon benne szomjuság szerző erő-is, de kevesebb mint a' mézben. ALEXANDER *Aphrodiensis*, *Septimius Severus* és *Antoninus Caracallus Imperator* alatt virágzott nevezetes *Philosophus*-is *Probl.* 74, a' régi Sacchart, a' nádokon, a' Nap' sugáritól egybe-afzott méz-harmatnak mondja: *Quod saccharon Indi appellant, mellis in arundinibus coagulum est, sole cogente rores in mellis dulcedinem.* CARITO nevezte ezt: *Mannam arundinis Indicae.* Indiai nád' mannájának. HESYCHIUS: *Saccharum gummi simile, alvum solvens.* A' gummihoz hasonló Saccharnak, melly a' hasat lágyítja. ARCHIGENES *Aeginetanál L. II. c. 57:* *Sal Indicum,* Indiai sónak; mások *Mel calaminum,* Nád-méznek. Mellyekből egyező értelemmel mind úgy jö-ki, hogy a' régi Görögök és Rómaiak, Saccharonnak, az

Indiai nádokon, a' Napnak erős melege által egybe-száradott és meg-afzott mannát tartották. De, hogy az, azoknak a' nádoknak kivivárgott édes kövér levekből sult-légyen-é ott egybe só keménységre vagy az égből reájok szállott mézes harmatból sűrűdött rajtok meg? és a' nádnak is mitsoda neme lett-légyen az? meg-határozni nem tudták. Mellyet annál bizonyosabbnak tart SALMASIUS, hogy a' mannának egyéb nemeiről se DIOSCORIDES, se PLINIUS, se SOLINUS nem irtanak: és hogy azok a' tulajdonságok, a' miket ök annak a' régi Saccharonnak tulajdonítanak, hogy t. i. az a' hasnak alkalmas, vagy a' hafat lágyítja, szomjuságot nem annyira szerez mint a' méz 's a' t. kivált hogy csak orvosi haszonra való; a' máj valóságos nád-mézre közelt sem illenek, mint a' mannára.

Az Arabs Orvosok, midőn a' XI-dik Százban ez a' nemzet Africából Spanyol-Országba által-rontott, és itt-is magának fészket vert-vólna, a' Görögök' írásaira reá-kapván, azokból az ő Tudósaik az Orvosi tudományban különösen gyakorlani kezdték-vólna magokat, a' többek között a' Saccharonról-is bővebben kezdték értekeződni, mellyet ök plántákból vett mézre magyaráztak, és e' szerint néhány nemeit tsináltak: minémüek AVICENNANál Saccharum fulimum, Saccharum alfinid, a' Görögöknél penidium, Saccharum candum, Sacar tengae: nevezetesen pedig a' Görögök' Saccharját hívták Sacar mambu: Mambu nevet adván a' nádnak, a' mellyen ezt, manna vagy ruha-keményítő módjára teremni gondolták. Ezt a' Mambu névü nádot Christoph. a COSTA, Africában születtett Lusitanus Chirurgus, egyébként a' HAL-ER' ítélete szerint Bibl. Anat. T. I. §. 345, n' don gon tudatlan, de nem hazug ember, igen nagy dolták te-vestagnak és magofsnak lenni írja, mellynek remni. dereka belől üreís lévén, két bogain kívül el-vágva, a' kora tsónakokat készítenek belö-

Az Arab-jok annak néhány nemeit emlegetik.

A' jó-
Mambu
névü nagy
Mambu

le, mellyekben két három ember hajókázhatik: és hogy a' nád-mézet vagy *Sacchar*, melly e'ről szedetik, a' Persák és Arabsok *Tabaxir*nak hívják: a' melly nével szokták szok a' népek a' nád-mézet az *Indusok*nál ma-is keresni. És semmit nem kételkedik a' nagy *SALMASIUS*, hogy valósággal e' volt a' régi Görögök' *Saccharonja*-is. Emlékeznek e'ről a' nagy nádról régebben-is *DIODORUS L. II. c. 36*, *STRABO L. XV. SOLINVS c. 55.* kik közül ez utolsó azt-is meg-jegyzi róla, hogy e' tós helyyeken terem, 's ketté hasítva a' két bogjai közt való részből hajókat készítenek, a' gyökeréből pedig a' méznek kedves-ségéhez hasonló édes levet fajtolnak-ki. *STRABON*nál pedig p. 426, *Nearchus* bizonyosnak mondja, hogy ez a' nád maga szüli azt a' mézet, nem égi harmatból lézzen. *Garcias ab ORTA*, az *Indiai Spanyol Vice-Királynak* a' *XVI-dik Száznak* közepe táján fő Orvosa, ott helyyben írt Spanyol nyelven az *Indiai plántákról* egy Könyvet, mellyet azurán *Carol. CLUSIUS* meg-visgálván, és halzontalanját ki-hagyván, ilyen név alatt: *Historia*

az *Arab-Aromatum et simplicium aliquot medicamentorum* foknál *Tabaxir* apud *Indos nascentium*, Deákra fordított. E' *Tabaxir* a' ben a' Könyvben *L. I. c. 12*, a' *Tabaxir*-neve: en-nádról írja, hogy ez, mint egy nagy nyár-nek nagy-fa olyan magos; néhol nagyobb, néhol kisébb, es febb fel-álló ágai és fok bogjai vagynak: mellyek közt úgy jö-ki az édes nedveség hol bővebben hol szűkebben, de jó vastagon, mint a' fejer ruha-keményítő: és hogy ez a' nád *Indiakon*-is nem mindenütt, hanem csak *Bir-nagar*, *Batacalla* és *Malavar* tartományokban teremne. *AVICENNA*, és csak nem közönségesen az *Arabs Orvosok* egy *Xirquest* vagy *Xircaft* nevü nagy fűt emlegetnek hogy *Indiában* ilyen *Xirquest* nevü mannát hozna, mellynek keferü fojtós ize van, és szomjuságot ol-oz: mellyet-is némellyek a' régi *Sacchar*nak tartot-tak. De ok magok-is e'ben nem nyugodtak-

meg, hanem inkább, a' mint hihető a' Görögök' írásból, a' *Sachart* vagy *Tabaxirt* a' nádokból ki-szivárgó, és azokon mint a' só úgy találtató *materiának* hitték lenni. Eredetiről pedig vagy készületteréről, annak formájából úgy vélekedtek, hogy ez, midőn ezek a' nádok a' szelek' hajtogatásától nyáriban egymáshoz súrlódnak, attól magoktól meg-gyúlnak, és ezészen el-égvén a' bogjaiknak vagy gyökereiknek hamvából ez a' *Tabaxir* úgy lenne, mint a' *Terebentina*, *Nyrtus*, vad-fige és olaj-fa 's egyéb e'féle kövér tsemeték' hamvából szokott készítettetni az a' fejer hammu göröngy, melly a' Görögöknél *Spodionnak* neveztetik. Mellyre nézve az *Arabsok*' írásból az újjabb Görögök a' *Tabaxirt*-is sokszor *Spodionnak* neveztek. Magok az *Arabsok* hívták ezt az *AVICENNA*' idejében *Sachar alboxier*, vagy *alboxur*; *alboxarnak* mondván a' nádot, mellyben e' termett; egyfzer'smind pedig ellenébe tévén a' hig *Sacharnak*, mellynek *Sachar tereniubin* vala nálok a' neve, és az édes nedveségü plántáknak méz-sűrűségig egybe-főtt leve vala.

Vagyon emlíkezett a' régi írásokban más apró gyenge nádokról-is, mellyeknek gyökereiből az *Indusok* magok italokra a' méznélis édefebb levet sajtolnak-ki. Ir e'ről *P. Terentius VARRO*, (a' ki *Galliának* *Narbona* nevü Tartományában *Atticában* született, és *J. Caesar*' idejében virágzott, 's a' más *M. Terentius VARRO*val sokakról hibáson egynek tartatik), a' mint belőle ki-jegyzette-volt *ISIDORUS* (mert az egész munka nem találtatik):

Indica non magna nimis arbore crescit harundo,

Illius e' lentis premitur radicibus humor,

Dulcia cui nequeant succo contendere mella.

E're a' nádatskúra nézett *LUCANUS*-is, beszéllvén az *Indusokról*, ezen versetskéjében:

Quique bibunt tenera dulces ab harundine succos.

De hogy ezt a' nád-levét-is, a' mái szokás szerint valahol nád-méznek ki-főzték-vólva,

az ő képzelődések a' nád-méz' eredetiről.

ennek nevei nálok.

más jobbatka vélekedes.

és az italon kívül más hasznokra, mellyek a *Saccharon*ról olvastatnak, fordították-vólna, s ahol semmi nyomát nem találhatni.

Ezekből állanak főképen a' miket a' régi *Saccharum*ról vagy nád-mézzől a' Régiek' írásaiban láthatni. Mellyeknek a' mái nád-mézzel való egyben-vetésével, fok fontos okokkal kétség kívül meg-mútoztatja a' nagy tudományu *Claud. SALMISIUS Exercit. Plin. I. II. c. 57, de Homonym. Hyles Yatv c. 75, Comment. de Saccharo*, hogy a' Régiek' *Saccharum*-ja a' mái nád-méztől tellyeséggel különböző volt: 's nem-is szolgált az az *Indusok* között is hajdon egyébre, hanem csak bolmi orvosi hasznokra; és e' lett-vólna egyik oka, hogy más Nemzetek közt olly kevésbé volt esmeretes. Úgy hiszi mindazáltal ő jó fuudamentommal, hogy az a' nád, mellyből a' nád-méz ma készítettik, régen-is meg-volt; sőt, hogy épen a' volt, a' mellynek gyökereiből a' közelebb említett édes italt az *Indusok* ki-fajtották. Nem csak, hanem: hogy az *Arabok* ezt a' levét por-nád-méznek már ki-is kezdték-volt ízraízítani, és rólok terjedtetel ez a' mesterség az *Indusokra* magokra-is, a' kik ezt olztán nagyobb tökéletességre vitték.

Hogy pedig mind az a' régi *Sacchar* termő nagy nád, mind ez az édes leves gyökerü nád ma tellyeséggel esmeretlenné lettek, *MATTHIOLUS Comm. in Dioscor. L. II. c. 75*, ezt az okát adja: Minek-utánna reikaptak-vólna az *Indusok*, miként lehessen minden elztendőben az újjonan nőtt nyers nádból magából bővségebb és jobb nád-mézet tsinálni, mint a' mellyet a' nádok' bozjairól *gummi* módon le-szededegetnek, vagy a' gyökér-lévből ki-fajtolnak vala, és hogy lehessen azt a' nádok-is plántálás által szaporítani: valahol csak e' féle nádokat kaptanak, azokat minden elztendőben le-vágták, és fe a' nagy nádokra, se az apróknak gyökereire

nem

nem volt
a' mái nád
mez.

e're hogy
kaptak?

nem kezdettek ugyelni: melly szerint köztök is feledékenységbe ment azok hajdon mik voltak.

A' mái nádat, mellyből már sok *Seculum*-októl fogva a' nád-méz mind a' két Indiák melegebb Tartományában kélzitterik, így írja-le *Joan. NIEUHOVIUS* *Belga* Ur, mint szemmel látott tanu, in *Legat. Batav. ad Magnam Tartar. Chamun, Part. ult. p. 89*: „*Sucheum* nevű Tartományban a' *Chinai* birodalomban nagy bővsége van a' nád-mézhozó nádoknak. De a' mézek' ki-főzésének mesterségét ök-is egy *Indus* Paptól tanulták-vala, a' kinek lovát egy gazda elkötvén a' maga nádos szántó-földén, az a' kárnak meg-fordításáért meg-mutatá neki, hogy kell a' nádból a' mézet ki-főzni. Ezek a' méz-hozó nádok a' tók' partjain igeu búján nőnek 7, 8, lábnyi magosságra, két hüvelyknyi vastagságra, fok tömött bogokkal, mellyek egy-egy tenyérynire esnek egymástól. A' leveleknek tetején, a' mellyek éles szélűek, hogy a' kik vigyázatlan nyúlnak hozzá kezeiket meg-sértik, egy tsumó majd olyan forma bójt vagyon, mint a' mi nádainkon. A' nádnak béle fejez nedvvellyel tellyes, mellyből a' nád-méz ki-sajtoltatik. A' nádokat itt-is, mint *Braziliában*, úgy plántálják. Fel-szántják t. i. a' földet hódonként egyenesen. Ezekbe, az új jövészek' tetejét olly móddal, hogy annak két végei egymást ériék, bédugják; és földel ismét bé-temetik, nyárra a' Nap' ereje ellen mélyebben, télre vékonyabban, hogy a' nedvesség inkább meghathassa; mivel minél több nedvességet kaphat a' földből, annál bújában nő. Közönségesen tiz vagy tizenkét hólnapokra ezek az új ültetések illendő magosságra nevelkednek és meg-érnek: mellyeket a'kor le-is vágnak, vagy más elztendőre meghagyván, ó nádnak hívják, és az új nád-

A' mái nád-méz m. nemü naddhol kélzitterik Indiákban?

„ dal együtt tavaszszal vágják-le. Két ez-
 „ tendő múlva, ha addig le-nem vágják, nád-
 „ méznek haszontalan lészen, és többire el-
 „ is vész. Az újonnan el-rakott jövéseket,
 „ a' bürjánoktól szorgalmatosan meg kell ez-
 „ tendőn által háromszor négyszer tisztítani,
 „ míg eieg nagyra nevekedhetnek. Jó hel-
 „ lyeken, ha férgek a' gyökerét el-nem rág-
 „ ják, ei-éi ez a' nád 50, ezitendeig-is: a'
 „ sovány, száraz helyeken ötön túl ritkán
 „ márai-meg “ SCALIGER *Exercit.* 164, ír-
 „ ja, „hogy a' Szent Tamás szigetében, melly
 „ Africanak túlsó szélein épen az *Aequator*
 „ alatt esik, ezt a' nádot minden hólnapban
 „ verik vagy plántálják, és ötödik hólnapra
 „ meg-érlik: a'kor le-vágják, meg-örlik és ki-
 „ sajtolják, és a' trébejjivel vagy malátájá-
 „ val diáznókat hizlálnak, mellyek-is ettől
 „ nem csak nagyon hiznak, hanem olly ked-
 „ ves ízű húst gyűstének, a' melly semmi
 „ tyúk-húsnál nem alább-VALÓ; és ott a' be-
 „ tegeknek-is adatik; jóllehet a' Spanyol
 „ nemzet a' diáznó-hústól nagyon irtózik. “

a' Sz. Ta-
 más szige-
 teben hogy
 mivelik ?

a' Sz. Do- A' Szent Domotus szigetiben, melly az Esza-
 mokos szi- ki Americanak innetső felén, a' Rák-jegy'
 geteben tiztalmához közel esik, helyben lakó Pou-
 teg-szeren TE DESPORTES nevű Királyi Frantzia *Medicus*,
 tsefebben mint a' *Lipsiai Commentariusokban* T. XVIII.
 hogy mé- p. 252 iratik, 1770-ben azon szigetben urak-
 gyen? kodni szokott nyavalyákról ki-adott *Históriá-*
jában T. III. p. 391, azt jegyzetre-sel, hogy
 a'ban a' szigetben leg-szerentséebben neveke-
 dik a' méz-hozó nád, ha a' földbe a' tete-
 jével Nap-kelet-felé állva, hol két, hol öt
 lásonyi mélységre bé-ásák, a' hol t. i. főve-
 nyes kezd lenni a' föld: és a' föld' színéről
 ezyenesen vett puha, gyenge fetét hammu-
 szín földel, (melly a' vizek' régi ki-áradatái-
 ból rakodott oda) bé-temetik. Mert a' kik,
 kevesebb munkával akarván hozzá jutni, csak
 ekével fel-szántott földbe ültetik: úmbár az
 ő nádjok fokkal hamarébb és szebben neve-
 ke-

kedik: de gyenge gyökerek lévén, a' szél gyakortább gyökereستől ki-szaggatja. A' kövér új földekben-is igen búján nevelkedik ez a' nád; de meg-nem szokott érni: az agyagos földekben pedig, a' férgek a' gyökeret el-rágván, többire ki-vész. Mellyre nézve, az ilyen helyeken termett nádokat, míg érésre jutnának, többire le-vágják: ott helyben meg-szárazítják, és azután a' föld' meg-orvoslására el-égetik: mellyel az ilyen nádok közt lakni igen szerető gozúknak és egyéb ártalmas férgeknek tojásai is nagy részben elvesznek. A' hol pedig fővenyes a' föld: ott el-hagyják a' föld' színén rothadni a' nádok' tarlóját és a' növés alatt le-hányt hony-alyjövéléket, hogy a' föld alatta nyirkosabban 's kövérebben maradjon. Az esős időkben meg-is szokták a' nádos szántó-földeket az ártalmas búrjánoktól gyakran gyomlálni: melly a' nádok' nevelkedésére sokat segít. Mikor pedig a' hernyók uralkodnak, a'kor a' búrjánokat közte meg-hagyják; mivel azokat inkább észik a' hernyók, mint a' keményebb levelű nádokat. Tsudáljuk mi 's méltán-is, hogy képes e' Világot nád-mézzel a' mai ifzonyu bújálkodásban a' kereskedőknek el-győzni! De nem kevesebb tsudálkozással szemléljük, a' kik a' nád-méz-hozó helyeket járják, miként vagynak ott e'féle náddal egész szigetek, és szélit hofszát alig látható tartományok bé-ültetve! melly számtalan rabok és paraszt emberek dolgoznak éjjel nappal a' nád-méz körül! és melly irtózatos sanyaru munkát téiznek annak készítésében! úgy hogy, kő volna a' szíve annak az Európai embernek, a' ki ezt látván, a' nád-mézet az itt-való szokás szerint, így pazélni nem irtóznék. Sam. Brown gondos Anglus Cbirurgus, a' nap-keleti Indiákon laktában úgy vetette-fel, hogy az egy Jamaica, 's több szigetekeken kívül minden elztendőben szolgáltat Európába jó rendin 542980 má'sa nád-mézet.

bonnan
vészik oly
végbetet-
len bő-
séggel a'
nád-mé-
zet?

Hogy terjedett-e a nád-méz-készítésnek mestersége?

miből áll?

a nád-levéet pár-lúggal mért elegyítik?

A' *Lujtanusok* voltak, így ír *DESPORES* l. c. első, a' kik *Ásiából Madarába* és a' *Cunariái szigetekbe*, és onnan *Brasília*-ba is a' nád-méz-készítésének mesterségét általvitették. A' melly helységet megvévén a' *Belgák*: ezektől elébb ők; azután a' *Frantziák*, 's töleek más nemzetek is a' nád-méz-készítést megtanulták. Le-vágván t. i. a' félig megért nádokat, és bojtjoktól 's leveleitől megtisztítván, a' kórójokat többire a' víztől, néhol öszvérektől vagy ökröktől hajtott e'hez-való malmokban megtörik, úgy hogy az által egyszer'smind a' levek is ki-fajtoló-dik. Mellyett fok helyt fa-tsatornákon, egyenesen a'hoz készült nagy réz-üstökbe által vésznek; má'utt különös edényekbe eresztvén, úgy töltik kevés idő múlva, míg me-nem etzetefedik, a' főző nagy üstökbe: mellyekben lassú forrással, rész szerint hogy ki-ne fússon, rész szerint hogy az igen buzgó forrással a' vízzel együtt a' nád-méz-is gőz-be ne mennyen, főzdögelik: a' habját vagy tajtékját lyukatos nagy kalányo'kal szüntelen szedik, mellyet *Kagajának* hívnak, és többire a' marhák-nak adják, a' tiszta levét pedig, mellynek a' *Spanyolok* közt a' neve *Caldo*, más közel lévő üstbe által-merik, a' mellyben újjolag főzni kezdik, és nagy kalányokkal magóssan fel-emelve szűrögetik, tajtékjától tisztogatják; azon közben pár-lúggal, melly ez előtt csak óltatlan mé'z'zel, az újjabb szokás szerint pedig a' nád-méz-hozó fák-nak hamvával bizonyos mértékkel meg-elegyítve készült, fel-reisztik: hogy t. i. a' nád-lev enyvesége ez által annál inkább el-öszoljon, meg-vékonyúljon és meg tisztúljon; és hogy annak magában savanyu természetű sava, a' pár-lúgnak *alkalinus* savával egyesülvén jobban meg-édesüljen. Vagynak a' kik ezen végre piskóltzot (*antimonium*) és timsót is tésznek a' nád-levébe; mivel minél tisztább és vékonyabb ez a' lev: annál több, szebb-fejé-

fejéreb, fényesebb, keményebb és egéségebb nád-méz készül belöle: mellyre ezek a fzerék igen fokot segitenek.

Sokan a' lög nélkül tajtékjától meg-tisztult nád-levet addig főzik, mig a' vize egészen ki gőzölögven, tsak a' verhenyő sárga tisztája vagy kövér pora marad. Mellyet ládákra töltvén, a' magok nyelven *Moskovat*, *Deákul Saccharum confusum*, *farinaceum*, *crudum*, nyers, zavaros, vagy liizt-nád méz-nek hívnek. Egy darab idötöl fogva többire tsak így hordják által a' kereskedők *Indiáról* a' nád-mézet Európába; és jobb móddal, a' nagy kereskedő városokban, *Amsterdam*ban, *Hamburg*ban 's másutt e' végre épített házakban tisztítják meg. Ez a' tisztátalan por-nád-méz nagyon kövér és édes. De minthogy a' belekben igen szörnyü rágást, felette tok szelet, gelesztät, nyers vastag nedvességet szerezne; a' nyirkos acrben el-is ölvadna: azért az elébb említett lögben, ha addig ezen a' tisztításon *Indiában* által nem ment-völt, újra el-ölvasztják, és mind addig főzik, mig enyves, vastag, kövér része falakba mégyen: mellyet ruhán által-szürvén, ki-választanak. A' tiszta lögöt kissébb edényekre vévén újra főzik keményen, ottan-ottan egy két tsepp olajat, v. y vaját-is tseppentvén belé, mig illendő surúségre le-apad. Akkor meg-lyuggatott deszkákba el-rakott alól hegyes véü, fellyül tágas száju fa vagy tserép-formákba ki-töltik, és fejer agyaggal a' száját bé-tapasztják, 's néhány napok alatt az a' fejer édes só, mellyet ök *Castonatenak* neveznek, mi *Nád-méznek* hívunk egybe-áll, és a' formák' alsó részébe le-ereszkedvén, ott öfzve-forr 's meg-keményedik. Azon közben ki-vonván a' formák' hegyin lévő tsapotskákat, a' körül lévő kövér, nyúlós, fekete nedvesség az alattok-lévő edényekbe ki-foly; mellynek *Melazion*, *Nád-méz-syrup* nevet adtak; és a' fenn egybe-állott feketés, verhenyös,

Moskovat vagy nyers nád-méz.

miért egés-segte en?

hogyan for-málják a' süveg-nád mézeket?

nyós, kövér, tisztátalan részszel együtt tovább-való tisztításra ismét a *Moskovara* közö vízfűzsa-tésznek. Azután a *sejér-nád-mézet*-is ki-szedik a' formákból, és *Hollandiában* szörnyen bé-melegített házakba; a' melegebb Országokban a' nap-fényre ki-rakják, és jól meg-száradván kék papirossal bé-takarják, és (*panes*, vagy *Saccharum pyramidale*), Süveg-nád-méz alatt félre rakják. Különös megjegyzés a' mit ír *BOECLERUS in notis ad Hermannii Mat. Med. T. I. p. 705*, hogy ha az apró fazakokban fővő pár-lug által már megtisztult nád-lévbe újra a' féle pár-lugot töltönnék, nem lenne nád-méz belőle; úgy a' nagy üstökben fővő tisztátalan lévből sem, ha több olajat tseppentenének belé. Ha a' tisztátalan lúgba tiztrom vagy egyéb savanyulevet öntenének, úgy sem válnék-ki a'ból a' nád-méz. De minthogy az egyszer így megtisztított nád-méz-is még többire igen poronyó és nem szép sejér, 's az aerből nedveséget húzván magába, kivált a' vizes és nedves időben hordozni 's tartani, sokáig nem igen volna alkalmas: újjabban-is el-szokták azt kétszer háromszor-is meleg vízben olvasztani, és, kik tojás-fejérét, kik marhavért kevernek közibe, hogy ezek minden nyulós kövérséget magokba vévén, a' lév egészen tisztán maradjon 's úgy meg-szűrve, ismét az előbbi mód izerint, ki-főzik, formákba öntik 's meg-száraztják, míg t. i. kívánságok szerint való fényes sejérsége és pengő keménysége lészén, melyet *refinirozás*nak neveznek; az így végképen meg-tisztított nád-mézet pedig (*Saccharum finale* vagy *finissimum*), Finum nád-méznek hívják. Tapasztalván pedig, hogy ennek a' végnek el-érésére egy-felől ugyan az óltatlan mézből készült erős pár-lug hatalmason segít; de más felől, midőn az ilyen igen fényes és pengő nád-mézekbe a' méz maga-is nagy mértékben elegyedik, azzal a' tüdőknek sokat árthat, és ki-

különös
meg-jegyzés a' nád-méz-tisztítás körül.

a' refinirozás hogy lészén?

a' finum nád-méz mitsodds?

nem mindenkor basznos.

kivált a' forróbb 's szárazabb természetükben a' vért-is el-szárazító száraz forrósággal meg-vefztegetheti: fokban kezdették tojás-fejé-
 rivel és ökor-vérrel-is tisztítani vagy *refini-*
rozni a' nád-mézet. De minthogy a' tojás'
 fejére drága, a' marha-vér pedig a' nád-méz' ^{a' jobb}
 színét motskosítja, magából a' nád-mézből-is ^{móddal:a-}
 fokot el-véizen: mind ezekre nézve a' Ham- ^{ló nád-méz}
burgi kereskedő Tárfaság öt száz tallért tett- ^{refiniro-}
 fel 1767-ben annak számára, a' ki vélek a' ^{zás'fel-ta-}
 nád-méz-tisztításnak leg-jobb módját közölni ^{ldlőjdnak}
 fogja: melly által t. i. nagy üstökben-is le- ^{nagy juta-}
 hessen a' nád-mézet úgy meg-tisztítani, mint ^{lom igér-}
 a' kisebb edényekben a' tojás' fejé-
 rivel vagy marha-vérrel; a' melly fokba kerülne; akár-
 hol 's minden időben meg-szerezhető volna;
 a' nád-méz' színét sem változtatná; az egés-
 ségnek se ártana. A' *Burdigalliai Királyi*
Academia-is Frantzia-Országban 300 arany' 's
 meg-annyi ezüst *literek'* jutalma' fel-tételével
 hirdette-ki 1771-ben ezt a' kérdést: *Hogy le-*
hetne együgyűbb módon es kevesebb költséggel a'
nád-mézet ki-főzni, hogy az jobb-is, több-is len-
ne? Mellyet azután négy esztendeig kettöz-
 tetett jutalom' ígérese alatt újra-is ki-adott.
 De még 1777-ig, a' mint a' *Lipsjai Comment.*
 T. XVIII. írják, sohonna kiváságok sze-
 rint való feleletet nem kaptak-volt. Hanem
 az alatt mások meg-műtatták a' *Chemia'* prin-
 cipiumaiból, hogy a' mézből, a' nád-mézhez,
 ha ügyesen bánnak véle, semmi nem ragad;
 és így nints miért félni tőle.

A' *Moskovat,* és *Sz. Tamás* szigetbéli
 verhenyő-szinü kövér nád-mézből *sárga*; a' *A' Candi-*
thum nád-mézből feje *Candi-zucker*, az az, vagy *Can-*
az Arabs nyelv' jelentése szerint, szegeletes *tion-zuc-*
nád-méz kéizül. A' *Syrupot*, a' melly is min-ker *miből*
 den *refinirozással* tisztább és feje-
 rebb lészén, *készül?*
 rész szerint tselédek' számára fordítják méz a' *Mela-*
 helyett, rész szerint *fermentálván,* *Spiritust* zionak
 vagy égett-bort főznek belőle, mellynek ne-
 vagy *Sy-*
ve Indiakon Tassia, *Americában Rum,* tűz ter-
 rupnak mi

hasonlat veszik? mézetü erős ital. Ez az Anglusok' híres *Puntának* fundamentuma; a' febrekre-is kívül igen jó orvosság. Vagynak a' kik ezeket a' Syrupokat vízzel fel-elegyítvén, újra mint a' nád-levet meg-főzik, és mint a' Sz. Tamás szigetbéli nád-méz a' féle verhenyő nád-mézet vesznek-ki belőle.

A' nád-
bozó helyek
lyek szent
rint a' nád
mezek közt
nagy kü-
löbség
van.

Nagy különbség vagyon a' nád-méz közt a' helyek szerint is a' hol termettek. A' *Canariai*, *Madera* és Sz. *Domokos* szigetekből valók, ha *Amsterdamban* vagy *Hamburgban* refiniroztattak, mint a' hó olyan sejérek, és ha kalapátsal ütik, mint az uveg hangzanak, 's mint a' kő vagy só tscrepenként izéllyel pattagzanak; a' fogak közt ragva portzognak; a' vízben el-olvadva azt nem zavarják-meg; ha éjtzaka késsel vakarják szikrázni láttatnak. A' Sz. *Tamás* szigetből valók mindenkor poronyón és verhenyős színnel maradnak, könnyen törnek, mo'salódnak és nyirkosúdnak, nem bangzanak: a' vízben hamar el-olvadnak és azt meg-zavarják 's meg-vastagítják. Egyébként nagyobb, de kedvetlenebb édeségek van: mellyre nézve legkevesebb betshen-is vagynak. A' *Melis* vagy

a' Ham-
burgi nád-
méz mit so-
dás?
a' Sz. Ta-
más sziget-
béli mit
ol lebet
meg-es-
merni?

Maltha szigetből és *Siciliából* valók, mellyek hozzánk *Olofz-Ország*ból ma *Triejten* és *Fiumen* által-jönek, elég szép tejérek, de puhák, és mint a' liszt kevésé a' késhez ragadnak: nem-is hangzanak és tsillámlanak mint a' *Canariai* nád-mézek: 's ennyiben azoknál kevesebbre-is betsültetnek, 's a' nád-mézes készületekhez és *Confekték*hez nem-is annyira alkalmasok. De, ha egyébként jól vagynak

a' Mal-
thai és Si-
ciliai nád-
mezek mi-
ben külö-
böznek?

refinirozva, a' hol édesíteni kell, mint a' kávé, *berbathet*, a' konyhákon-is sok ételket, a' Patikákban a' Syrupokat, *Conservadkat*, *Conditumokat*, *Electuariumokat* 's több e'féléket, az igen finum, sovány nád-méznél szaporábbak, haszonra sem alább-valók.

nem meg-
vetendők.

§. CLXXXVII.

A' Nád-méz-syrup és Por-nád-méz a' fellyebb le-írt házi méztől mind természetire, mind hasznára nézve keveset különböz: a' süveg-nád-méz-is minél porlóbb, e'hez annál közelebb járul. A' Finum nád-méz a' házi sónak majd alább le-írandó erejéből és természetiből-is fokot részesül. Egyéb iránt a' nád-méz mind azokra a' végekre, melyekre a' házi mézet használni mondtuk, hasznoson fordittathatik, hanem hogy ez nem táplál oly bőven mint a' méz, 's nem-is melegít annyira: sőt mint valóságos só, hívesít és száraszt. Innen vagyon, hogy a' nád-méz mértékletes éléssel a' nedveségeket mind az első utakba, mind azon túl az egész testbe hathatóson osztatja: vízfza éléssel pedig azokat mindenütt szaporítja, rend kívül megszárasztván, így elégtelenné-is tévén a' gyomor-nak, beleknek és edényeknek fibráit a' chylus-nak és vérnek el-készítésére. Ez az oka, hogy a' nád-méz fokokban az ételbéli kívánságot-is el-törölni tapasztaltatott. A' házi méznél a' nád-méz annyival nagyobb betsületet érdemel, hogy ezt el-lehet fokáig romlás nélkül tartani, könnyebben lehet hordozni, az íze is ennek tisztább 's kedvesebb, a' gyomorba sem keseredik e' meg mint a' házi méz, a' vért sem szokta fel-gyúlasztani. Melly szerint ezzel azok-is, kiknek a' házi mézet ártalmosnak mon-dók, bátran élhetnek. De jegyezd-meg, hogy a' tojáshoz és húshoz, kivált sülve, ezt nem jó tenni; mert azokat a' gyomorba rút bűdös-séggel meg-rothasztja.

Chemiai
próbák jze
rint a' nád
mez mitso-
da részek-
ből áll?

CARTHAUSER *Mat. Med.* I. J. p. 400,
lassu tűz által uveg-lombikból le-tsepegtetvén
a' tiszta nád-mézet: vett a'ból elébb vizet,
azután gyengén savanyu, sárgás-veres színű
Spiritust, mellynek fenekére ereszkedett utól-
ja-felé egy kevés, verhenyő-fekete olaj. A'
*Spiritus*nak szaga frissen, hathatóson tsipós
fü-szerfzám vagy *balsamom* szagu vala, melly-
nek gözi, mint a' részelt nyers tormá, az
orrat élesen fel-ütötte: maradt a' *Lombik'* se-
nekén szárazon fok, fényes-fekete, minden
ízag és íz nélkül való kemény *materia*. Melly-
ből ki-tettzett, hogy a' nád-méz egészen en-
gedelmes részekből áll: mellynek nagyobb ré-
szét téfzi a' föld; a' melly min'azáltal ol-
yan vékony, hogy a' vízben egészen el-ól
vad: az ereknek-is minden szoróságain, sőt
a' tsontoknak *porain* könnyen által-hat. A'
kövérség pedig, vagy az olaj benne igen
kevés: a' honnan, a' nád-méz rothadásra
vagy büszhedésre soha nem-is mehet; sőt
egyéb rothadó testeket-is a' rothadástól ha-
talmoson védelmez: mint a' nád-mézzel bé-
tsinált nyers gyümölcsök, gyökerek, füvek,
virágok bizonyítják: mellyek a' szín-mézzel
bé-tsináltaknál jóval tisztábban és tovább meg-
tartanak. BECCHERUS írja *Physic. subter.* p.
143, hogy az *Indusok*, midőn nagy üstök-
ben a' nád-mézet főzik és tisztítják, az egész
dísznő-süldőket azon forrón belé-mártják; és
jöllehet azon pillantatban ismét ki-rántják;
de olly hirtelen-is a' nád-méz úgy által-járja
az egész dísznőkat, hogy nem tsak a' hűfok-
ban, hanem a' tsontjokban-is láttaisék a' nád-
méz: mellytől soha azok el sem rothadnak.
Ő maga-is látta, hogy nád-mézzel bé-tsinál-
va a' izarvas-hús egész nyáron által szag nél-
kül jól el-állott. Nagyon-is ditséri ő ezt a'
módot. Mert, úgy mond, a' nád-méztől a'
hús' természetete nem változik-meg, mint a'
közönséges sótól: hanem midőn az annak a'
szükség felett-való nedvességét tsendefen ma-

a' nád-
mez a' rot-
hadásnak
batalmo-
son ellent-
áll.

gához vészi, és lenyvedhető olaját maga *Balsamumával* meg-erősíti; a' rothadás belé semmiképen nem férkezhetik. Világosítja ezt az *Indiaiak'* példájával-is, a' kik fok helyett nád-mézzel élven, (mellyet *edes sonak* hívnak) a' *Scorbutustól* soha nem bántatnak. Mások ellenben azt tapasztalták, hogy ha a' *bidegen a'* húst nyersen, fove, vagy sülve nád-mézzel *nyers hús-* meg-hintik; jóval hamarébb meg-büdölsül, *nak rotha-* mint ha sóval sózzák-meg. Mellynek oka *adsát fiet-* kétség kívül az, hogy az ilyen húfokba a' *teti.* nád-méz bé-nem hathat: hanem csak bé-kérmezi azoknak ízínét, és a' benne lévő fenyvedésre igen hajlandó nyálos nedvelséget ki-gőzölgeni nem engedi.

Tápláló erejéről a' nád-méznek nem egy értelemben vagynak az Orvokok. Némellyek *Tápláló* édesféségére, és a' vízben magát ki-mutató nyúlóságára, 's a' tüztől meg-olvadó kövérségére nézve, a' nád-mézet-is mint a' mézet táplálónak tartják; és a' val-is világosítják, hogy *erő a' fin-* az *Indusok* a' nád-méz-syrupba kevés lisztet *num nád-* kevervén, igen bőven tápláló pépeket szoktak készíteni magoknak. Mások-is a' nem annyira fejér, porló, torha Olofz és Sz. *Tamas* szigetbéli nád-mézeket valami kevés tápláló enyves kövérséggel bírni meg-engedik: de az igen *refinurozott*, fényes-fejér, pengő, a' kalapátstól só módra tserepenként pattagzó *Americai*, vagy közelebből *Hamburgi* nád-mézben leg-kissebb tápláló erőt sem esmérnek, épen mint a' más-féle sóban; sőt úgy tapasztalják, hogy az ilyen nád-méz, bőv és hofz- *a' testet* fzas éléssel nagyon soványítja a' testet. *soványítja.* Olyan természete van t. i. a' nád-méznek, hogy ha azt az olajokkal jól egybe-törük, azokat egészen bé-ízűzta: és így a' vízzel-is, mellytől az olajak magokra annyira futnak-vala, tökéletesen öfzve-elegyedhetővé téfzi. A' tejet-is, ha egy darab *finum nád-mézet* benne el-ólvasztanak, se meg-alunni, se a' felét vagy vaját külön válni nem engedi. Mellyet

ennek oka.

midőn a' testnek tápláló nedvességeiben-is a' szerint meg-tselekszük: a' kövérséget vagy olajat a' táplálni való enyves résztől el-válni a' vérbe nem engedi: és így ennek síksága miatt a' sem ragadhat-meg ott a' hol kellene; sőt só természetü ösztönöző erejével csak hamar a' vizellet' útjára keríti; és ott mind a' kövérséget, mellynek a' hójagos hárttyákba-való le-telepedéséből és egybe-aluvasából szokott lenni a' kövérség, mind azt az enyves kotsonyás részt, melly által kell-vala tápláltatnunk, egy summában ki-viszi a' test-

kiknek ből, mellynek vége az el-foványodás. E're nézve tehát, kivált az azon kívül-is soványabb és szárazabb testü személyeknek vigyázni a'ra igen szükséges, hogy a' nád-mézzel, kivált az igen fényes és pengő nád-mézzel, vizfsza ne éljenek.

A' nád-mézzel való vizfsza-elesnek ártalmait.

Továbbá, midőn a' nád-méz mint a' só a' vizet a' hol által-mégyen, nagyon magához vonja: e'vel a' benne maradt nedvességeket-is meg-sűríti, meg vastagítja és nyúlósítja. Azon közben, nem lévén annyira való tsípőssége, hogy a' maga ösztönözésével, mint a' konyha-só, a' vastag taknyos nedvességeket mozgathassa, és a' gyomornak, beleknek és ereknek fibráit fel-índíthassa: azok itt-is, amott-is meg-tapadnak, meg-dugúlnak, a' melegben meg-foriának és el-poshadnak. Mellyből az étel' nem kívánás, belekben uralkodó szelek, ge'esztek, a' testnek taknyos dagadozásai és lágy fejer szine, *Scorbutus*, a' tüdőknék takonnyal való meg-telése, a' fulladozás 's több e'félék nagyon erőt vésznek; iöképen az ezen nyavalyákra egyébként-is hajlandó, nyalánk személyekben. Ide járúl, hogy a' nád-méznek édes sava, az epének erejét-is ki-óltja, melly nélkül a' gyomorbeli emésztés' ügyibe véghez nem mehet: a' testet-is el-hidegíti; a' szomjuságot-is tartóztatja, hogy annyi vizet, a' mennyi a' nedvességek' higitására kívántatnék ne ibassék az

ember. Mind ezekből, a' nád méznek, a' szin vagy lépes méztől különböző természeté eléggé meg-tettzik: és hogy ezekben az állapo okban, mellyekben a' nád-méznek ártalmos voltát meg jegyzők, a' szin-mézzel nagyobb haszonnal lehesse élni: ellenben, a' nád-méz-is azoknak, kiknek szin-mézzel, az előbbi meg-jegyzés szerint élni nem volna bátorságos jóval alkalmasabb legyen; kivált az, hogy ez a' forró hideg-leléfekben, a' hol a' méz árt, kellemetes orvosság lehesse, magától ki-világosodik: úgy az-is, hogy a' patikai szerekhez, a' meleg természetű szin-méznel a' hívesítő nád-méz jóval inkább illjék s hasznosabb-is legyen mind a' *materia*knak romlástól való meg-tartására, mind a' természeti erőnek azokban leendő meg-hagyására mind a' kedvetlen íznek el-tedezésére, kétség kívül tétetik. A' honnan a' nád-méz a' Patikáriusok' *Negyedik Evangyéliájának* is izokott neveztetni. Különös meg-jegyzés *VNZERNÉL der Artz B. IV. p. 29*, hogy a' galambak és rétzék, ha nád-mézet észnek, attól meg-döglenek.

Konybai haszna a' nád-méznek a' nagy Urak' atztalain, kivált e' máii időben, megmondhatatlan. A' tejes, boros, etzetes, tiz-hafzna a' tromos és más-féle savanyu ételekhez, ez természet szerint illik: a' tézfákat-is igen kedves ízűvé téfzi; de ragadó taknyos sűrűségeket öregbiti. A' leves és száraz édes-bélü gyümölsök' bé-tsinálására kiváltképen ditséretes: a' húshoz és tojás-némüekhez pedig éppen alkalmatlan. Mert, a' mint előbb meg-jegyzők, meg-rothadáokat a' gyomorban sietteti. E'ből következik, hogy ha ki magát a' nagy vendégségekben erőssen meg-terheite, 's utóljára egy kis darabotska nád-mézet meg-ézik: az, nem csak szájának kedves izt id, hanem gyomrát-is nagyon meg-könnyíti és az emésztést a' *GLOFFROY*' tapasztalása szerint sietteti.

Orvosi
hasznai-is
nevezete-
jek.

Orvosi haszna a' nád-méznek az idegen
izek' mérséklésén kívül, leg-inkább a' mejj-
nek nyavalyáiban tettzik-ki. Mert itt a'
Spasmusokat tsendesíti, a' tsípös sófságot éde-
síti, taknyos sűrűségét ofzlatja, a' tüdöket
símitja, nedvesíti és a' ki-vetésre tsendefen
öfztönözi; édes savával a' nátha-hurutokban,
oldal és mejjbéli *inflammatio*kban, a' *phlegmá-*
nak ki-hányását minden eröltetés és gyúlasz-
tás nélkül fegíti; főként a' *Candi-zucker* vagy
kristály-nád-méz. A' *clysterek*ben is, a' hol
a' belek' érzékenysége a' konyha-sót nem
szenvedheti, a' nád-méz igen hasznoson tété-
tik. Édes mondola-olajjal elegy, a' most szü-
letett tsetsemöknek szájokba kenegetve, azok-
nak bélit tsendefen ki-tisztítja; has-rágáso-
kat le-tsendesíti; gyomrokban a' tejet meg-
túródzni és el-rothadni nem engedi. A' hon-
nan a' nád-méz a' kis gyermekeknek mind
egészséges, mind beteges állapotjokhoz mások
felett használatos lehet. Ha az ő ki-febesült
nyelveket 's inyeket a' nád-méz porral meg-
dörgölik, azt-is szépen meg-gógyítja. Az új
sebeket hamar meg-torrasztja: a' régi senyve-
dő rüt sebeket a' nád-méz-por, ha reá hin-
tik, nagyon tisztítja magára-is, de kivált ha
égett-borral elegy az ir közü keverik. A'
gyermekek' szemén lévő gyengébb fejer há-
jogokat és húsfodáfokat tsön reá fúva el-tör-
li. Ha a' keményen sült tojást ketté hasít-
ván, a' sárgáját ki-vészik és finum nád-méz
porral meg-töltik, 's a' pintzébe hives ned-
ves helyre félre tészik, hogy a' nád-méz ol-
vadjon-el, az a' viz a' szemnek minden-némü
nyavalyái ellen igen jó. Ha a' nád-mézet por-
tubák helyett fel-szívják, igen lok taknyos
nedveséget húz-le a' főről. Füstölőknek - is
akármelley rosz szagok ellen kellemetes. Vagy-
nak a' kik a' porrá tört nád-mézre egy új-
nyira égett-bort töltvén és azt meg-gyújtván
addig égetik, mig magától el-alufzik és *syrup*
for-

nád-méz
's tojás-
viz szem-
gyógyító
ir.

rekedés és
köbögés el-
len. batha-
tós orvos-
ság.

forma sűrűsége lészen; és ezt nátha-köhögés és rekedés ellen nagyon commennálják.

Ma ugyan ritkán, de ez előtt gyakran készitettek a' kényesek számára *Sacharum violatum, rosatum, curatum, hordeatum*, violás, ró'sás, tzitromos, árpás nád-mézeket-is, mint szív-erősítő tsemegéket: mellyek nem egyebek valának, hanem a' nevezett szív-erősítő virágok' és gyümölcsök' leviben vagy árpás-vízben el-ólvasztott finom nád-méz a' nyúlós vastagságig meg-fözve 's olajjal meg kent hideg márvány-köre ki-öntve: a' hol az megkemenyedvén, táblátskákra vagy más formákra formáltatik-vala. Vala a' Patikákban *Penidium saccharum*-is, a' melly vízben el-ólvasztott és tojás-fejéjével minden seprölékes vagy vastag részektől meg-tisztitott, azután híg téfzta sűrűségig meg-fözött, habjától szorgalmatosan meg-tisztított 's mikor annyira hult, mont-lisztel vagy liszt-langal meg-bintett 's kezekkel hirtelen spárgák vagy fonalak módjára szálanként ki-nyújtatott nád-méz vala. Ezt is az erőtlen köhögős 's has-fájós gyermekek számára, minthogy igen könnyen el-ólvad és jól-is táplál, hajdon gyakran adják-vala. De ma a' nád-mézes *Confectek*nek ennyi bovségében az e'félék után annyira járni szükségesnek nem tartatik.

Nem lehet utóljára még ez egyet-is elhalgatnom: 1.) Hogy találtattak magok a' jelefebb Orvosok közt-is, a' kik a' nád-mézről, azért hogy a' levét óltatlan mézfzettel fozták tisztítani, és hogy meg-törvva a'ból erős etzet; tűzzel *destillálva* élefen rágó *Spirmennyibe* készül, azt hitték, hogy a' *Hefticát*, *Rachitist*, vagy a' mint ma némelleyek hívják *Anglus* nyavalyát, *köszvényt*, *Scorbutust*, *gutta-ütést*, *idétlen-szülést*, *káfa-himlort*, *gelsztát*, *taknyot*, *epét*, *bőrbéli fekélyeket* 's több e'féléket szerzene. Mellyet bizonyítanak a'val-is, hogy az *Anglusok* és *Portugul-tusok* 's mások, a' kik a' nád-mézzel leg-bo-

ben élnek, ezeknek a' nyavalyáknak leginkább ki-vagynak tétettetve; sőt annyira is el-mentek némellyek, hogy a' nád-mézet valóságos méregnek mondani bátorzkodnának: indittatván e're főképen attól, hogy a' békák, rétzék, galambok, ha nád-mézet íznek, meg-döglenek. De a' mint mások náluknál szemesebb Orvosok ezt benne megjegyezték, rútúl tévelygenek. Mert az olyan méz a' nád-méz enyves lúgjaiban egészen ki-marad: de ha menne-is a'ból által valami a nád-mézbe, attól épen nem lehetne annyira féni, kivált e' máj időben, midőn látjuk, hogy a' méz-víz épen ezen nyavalyákban réjjel elegyítve nagy haszonnal adatik. Azok az éles savanyuságok fintsenek meg természet szerint a' nád-mézben, a' melly egészen édes és engedelmes: hanem a' megforrás és tüzzel való égetés készíti azokat belőle, mint a gabonákból és leves gyümölcsökből a' bort, etzetet, égett-bort; a' sóból, salétromból, gálitz-kőből az égető Spiritusokat vagy válaltó-vizeket. Az Anglusok s Portugallusok közt-is már az előtt, míg a' nád-mézzel élni, vagy inkább vízfűz-élni kezdettek, egyéb diabetéeli rút hibázások miatt az említett nyavalyák régen uralkodtak: ma-is ezektől, az olyan tenger-mellyéki szegények és hajósok víztegettetnek bővebben, a' kiknek a' nád-mézből igen kevés juthat: a' gazdagokat-is, a' hol a' nád-mézes Confectek gyakrabban meg-fordúlnak, inkább az ételben és erős italokban való bújálkodás bántja, mint különösen a' nád-méz. A' békák, rétzék', galambok' meg-dögléfe-is a' nád-méznek mérges vóltára az emberekre nézve keveset bizonyít. Mert tudjuk hogy légyenek a' Természetben olyan *materiák*, mellyek egyik állatnak meg-ölő inérgék, a' másnak kedves eledelék, leg-alább ártatlanok: mint p. o. a' *laurus*-levél, keferü mondola, az embernek ártatlan, a' kutya'knak méreg; a' zázpa's

bürok-mag a' seregélynek, surjnek kedves étel, az embernek halál; a' nyers vizi bürok-tól mind az emberek, mind a' lovak el-vesznek, a' ketskék ártatlanul észik; az égető *rununculust* vagy arannyal-versfengő-füvet a' tehenek el-kerülik, a' juhok örömeit meg-észik, nints is semmi bajok tőle. Az e'féle óltsárló be zédekre azért nem-is méltó halgatgatni, hanem csak a' nád-mézzel való vizsgálást illő távoztatni. 2.) Vádoztatnak a' nád-méz és minden egyéb édeslégek, hogy az érzékeny inaknak felette nagy ellenségei légyenek. Innen volna, hogy mind ettől, mind a' méztől a' fog-fájással és *hysterica* nyavalyával nyavalygó személyek annyira veszedelmű znek. Vádoztatik az inyeknek meg-rothasztásával és fogok' meg-feketítésével, sőt ki-rontásával-is. *Nec mirum*, így ír BOERHAAVE *ad Instit. Med. §. 409, cum nervos dentium, deestru crusta vitrea denudatos nihil deterius afficiat saccharo, nihil magis ad contusiones usque dolores augeat.* De GEOFFROY, a' Frid. SLARE ezen folyó Száznak elein virágozott nagy elméjü Anglus Orvosnak példájából ellenkezőt hoz-ki, a' ki fog-tisztító por helyett rend szerint nád-mézzel dörgölte a' fogait, és igen jó fogokkal hosszú évet ért. *Beaufort* Hertzegről, a' SLARE' bizonyítása után írja UNZER *der Arzt* nevü Könyvében B. IV. p. 29, hogy ő 40, esztendő alatt, mindennap egy-egy font nád-mézet meg-ett, és 70, esztendő korában meg-halálozván, se fogainak, se egyéb belső réizeinek semmi hibája nem volt. MALORY száz esztendeig élt, és minden maga étkeit, húst, gyümölcst, nád-mézzel szokta-vala meg-hinteni. A' nyoltzvan esztendő nagy Orvos Frid. HOFFMANN a' nád-mézet felette szerette. Hihetőbbnek tartja azért UNZER, hogy a' kiknek a' nád-mézes ételtől a' fogok fájt, meg-feketült vagy ki-is romlott: azt, a' nád-méz nem maga okozta, hanem hogy a' ma-

a' nád-méz és a' nád-mézek a' fogoknak és erzeke-nyebb inaknak menyiben árt-hatnak?

gok szájakat a' nád-mézes étkek' maradékitól hamar ki-nem mosták, és azt ott meg-etzetedni engedték: melly azután az ő inyeket és fogaikat el-rágta. Ha kik tehát ezt el-akarják kerülni, szükség hogy a' magok szájakat, a' nád-mézes ételek és italok után mindenkor jól ki-mossák és inyeket ki-törölgessék.

Próbálgatják egy darab időtől fogva a'

Egyéb és gondofabbak, hogy lehetne a' hideg Tartodes levü mányokban-is némelly édes levü plántákból plántákból nád-mézet tsindlni? Americának Északi részei is lehet ben, kivált Canadában két-féle, az az, a' nád-mézes fejér és barna juhar-fa' levit e're igen alkalki-venni, matosnak találták. Az elsőt így írják-le: **America-** *Acer candidum quinque foliis majoribus trilobaban neve-tis erosis, floribus albis, theca majori erum-zetes a' ju-pentibus, cortice albicante.* A' másikat: *Acer bur-fa, floribus rubris, folio majore superne viridi, sub-tus argenteo, splendente:* vagy LINNAEUS sze-rint: *Acer foliis quinque lobis acuminatis, acuze ferratis, petiolis, teretibus.* Mi ezt Jubar; amazt Jdhor-fának mondjuk. Meg-sértvén t. i. ezeket a' fákat tavaszfízal a' hó' el-menete-livel, fok édes levek foly, mellyet edények-

ennek nád-méze mi forma?

re gyűjtven, tsak úgy magára addig főzik, mig mint a' túró meg-sűrűdik, vagy tsak a' pora marad-fenn. A' melly barna színü, kö-vér, a' vízben könnyen ólvad, édes; de re-finirozni mint a' más-féle nád-mézet nem lehet: hanem tsak így élnek véle kávéhoz és berbathehez, és a' mejnek az igaz méznél hasznofabbnak, egyébként-is egészségesnek tartják. Mellyre nézve Frantzia-Országba bőven-is szokták ezt hozni. A' föld-népe lisz-tel meg-elegyítve pépnek főzi: melly szerint nyúlós; de bőven tápláló étékké léizen. E-szik ott kenyérrel-is. Az Európaiak tsak a' tiszta levét szárazsítják-ki, a' melly a' liszres-nél jobb. A' veres vagy barna juhar-fa' le-viből készült nád-méz a' fejből készültnél barnább, de édesebb 's egészségessebb. Pró-bálták ezt Svectiában-is hasonló ki-menetellel;

hogyan élnek vele?

de az ott-való juhar-fáknak kevés levek lévén, nem volt méltó a' haszon a' fáradságra. Nálunk talám, a' kiknek földünk Canadával majd egy Clima alatt fekszik, a' juhar-fák-is tavaszszal elég levelek, jobb nyereséget lehetne remélni belőle.

Ugyan azon részében Americanak, a' nyír-fának bizonyos neméből (*Betula foliis ovatis, oblongis, acuminatis, serratis*) vett vizet hasonló mesterséggel ki-főzik nádméznek; de kedvetlenebb édesége miatt nem igen kapnak rajta. A' közönséges nyír-fák' levében-is kaptak e'féle édeséget, de keveset 's fáradságra a' hasznot nem tartották méltónak. Van holmi mogyoró-fában-is különös jó édeség; de ez-is igen kevés. A' nap-keleti Indiákban-is *Mulubar, Java, Baly, Indostan* Tartományokban a' Cocos-pálma-fák' diójának levéből holmi édes, kövér, sűrű nedveséget bőven főznek, a' mint fellyebb is a' II-dik Darabban p. 417. említettük-va, mellyet a' magok nyelveken *Jazarának* hívnak, és magok közt fok-féle haszonra fordítanak.

Európában-is, kivált a' Frantziák fokát munkálódtak, hogy lehetne illendő haszonnal a' köztünk termő édelebb levü plántákból nádmézet kapni. MARGRAFF a' fejez. *tzek-ldből fél fontból egy lotot; annyi fiserből három lotot; annyi veres répából harmad-fél lotot jó nádmézet vett-ki ki-tisztált bor seprő-égett-borral vontatva. A' közönséges murkok, kerek repük, Szene Júnos kenyere, apró figék, bavafi es tertti edes gyökerek, malo'sa-szöllök, búfos es horgas magu szilvák, (mellyekben, mikor jól meg-érve es szárazítva egy ideig tartották, a' nádmézet ki-virágozni magunk-is fokszor tapasztaljuk), 's több ilyen édes nedveséggel bíró dolgok-is e' végre mind alkalmasok volnának, tsak a' haszon felel-nemeg jobban a' fáradságnak.*

1783-dik Esztendoben írja-va a' 24-ik szám alatt az Erlangi *Novellista*, hogy Lon-

donban egy BOUCHERI nevű nád-méz refinirózó-mester, a' méh-fübol-is az igaz nád-mézhez mindenben hasonló nád-mézet készített-vólna. Mellynek módját mind az *Academia*, mind a' *Medica Facultas* előtt meg-mutatván, olly nagy ditséretet nyert, hogy holtig-való penőora méltónak ítéltetett; és emlékeztető oszlopot-is emeltek számára ennyit tévő Anglus irással: *Aldott legyen BOUCHERI Úr!*

A' *Török-buzdából* és *Asclepiades* (*caule erecto, simplici, annuo*) nevű kóróból-is *Americában* nád-mézet készítettetni látott KILMIUS. Terem *Islandiában*-is a' víz alá merült kősziklákon bizonyos nád (*Alga saccharifera*), az ott lakók' nyelvén *Söl*, mellyen mig a' víz alatt van, a' nád-méznek semmi nyoma nem láttzik; de midőn vagy a' hánykodó tenger önként ki-vetette, vagy annak el-meneteleivel a' lakofok le-tépték, és a' Nap-fényen meg-száraztották, ha egyszer kevés eső megverte, azután újra meg-száradva, a' színeken, mintha lisztel hintették-vólna-bé, fok nád-méz üt-ki. Mellyre nézve a' lakofok ezeket tonnákra vervén, tartják mig ez a' nád-méz-por önként ki-jő belőlek. Lásd ZUCKERTET *Mat. Alim.* p. 367. A' szín-mézből-is, a' mint fellyebb-is meg-jegyzettük-vala, a' *Candi-zuckerhez* mindenekben hasonló nád-mézet vett-ki nem régiben BAUME *Frantzia Chemicus*. Vagyon a' Patikákban, hogy mulólag emlitem, fekete ónból tsinált nád-méz forma, fekete szorító *materia* (*Saccharum Sazurni*). De ez, nevén kívül, semmi nád-méz-természetet nem visel. Vagyon *Saccharum lactis*, Táj nád-méz-is, mellynek készületét és tulajdonságait már elébb a' Táj' históriájában ki-bezféléltük.

Alga saccharifera
Islandiában.

NYÓLTZADIK RÉSZ.

A' S ó r ó l.

§. CLXXXVIII.

A' Sót a' Régiek annyira betsüllették, hogy ugyan *omnisonum*nak, rosz jelnek tartották, ha a' só-tartót az asztalról el-feléjtették, vagy ha a' fel-talált ott dőlni. PYTHAGORAS a' maga törvényei közt különösön parantsolja, hogy a' só az asztalról soha ki-ne maradjon. Innen eredt kétség kívül amaz a' köz-mondás-is:

Omnis mensa male sternitur absque sale.

PLINIUS-is a' sóról azt írja, hogy a' sónál 's a' napnál nints' e' ! ilágon hasznosabb dolog. PLUTARCHUS ezt minden étkek' leg-kedvesebb és hasznosabb fűszerfűszámának nevezi, Édes Idvezítőnk maga-is Sz. MARKNÁL IX. R. 50. ψ. a' sóról így szól: Jó a' só; ba pedig a' só izetlen lészén, mivel sózzátok azt meg? mintha mondaná: a' sóval minden rosz izt meg-lehet igazítani; de ha a' só rosz lészén, azt jóvá tenni fém-mivel nem lehet.

Ezeknek bővebb ki-magyarázást továbbra halasztván, a' jó rend' kedvéért illendőbbnek tartottam bevezedemet a' sónak históriáján kezdeni.

§. CLXXXIX.

A' sónak kivált a' *Cbemicusok* műhelyeiben, igen sok-féle nemei vagynak. De nekünk tze-

tzélunk szóllani csak az egész világon esméretes *Konyhai* vagy *Házi sóról*. Ezt nagyobb részén a' világnak a' sós kútaknak, tóknak, folyó vizeknek és a' tengernek vizéből szokták főzés által ki-választani. Addig főzik a' sós vizet míg hat része el-apad, ekkor félre tévén, meg-várják hogy ha mi föld volt benne szálljon-le az üst' fenekére. Így a' tisztáját tsendesen le-szűrik, 's ezt ismét főzik; míg valami hártya kezdi a' víz' színét el-fogni: ekkor hideg helyre viszik, a' hol a' só a' víztől el-válván, fok apró négy szegű öblös kristály formára egybeforr: így osztán le-szűrven a' vizet, a' sót kitéfczik, és a' nap-fenyen meg-szárasztják. A' Frantziák, a' hol tapasztaltatik, hogy a' tenger' vize leg-sósabb, (mert a' sem mindenüt egyaránt sós), a' tenger' szélin fok széles gödröket ásnak, mellyekbe a' tenger' vizét bé-eresztvén, meg-zárják, 's úgy tartják, míg a' nap melege a' tenger' vizét egészen ki-szárasztja, és a' só a' gödrök' fenekén szárazon marad. De az e'féle só igen ízetlen és tisztátalan; mellyre nézve más tiszta édes vízbe el-ólvasztják, és a' fellyebb írt mód szerint kétszer háromszor ki-főzik, míg egészen meg-tisztul. *Neapolisban* a' *Tarentumi* tóró az írja *MATTHIOLUS* a' II. *Maximilian* Tsászár' Udvari fő *Doctora*, hogy annak térdig érő vize a' nyári melegben ki-száradván egészen sóvá válik. Úgy *Siciliában*-is a' *Cocanicus* és *Gela* mellett lévő tóknak-is a' szélei. Az ilyen vízből főtt sók a' termés sókuál rend szerint ízetlenebbek, és nehezebb emészthetők, az az, nehezebben változhatnak által a' mi vérünknek természeti húgy izü (*ammoniacus*) vékony savává. Innen, a' kik e'féle sóhoz

sóhoz nem szoktak-vólt, fokszor annyira megtöltik a magok vérét sóval, míg ezre vészik magokat, nem érezven elegendő tsípőtségét az ételbe, ha tsak kevés mértékbe tették belé, hogy végtére nyavalyát okoznak magoknak.

A Són közönségesen olyan testet értenek a Chemicusok, mellynek minden részei ezt szerzők, és a vízben egészen el-olvadnak. Ennek fel-találását EUSEBIUS Pruepar. Evang. L. I. c. 7. valami Misora és Selech nevü régi Phoeniciai emberekre viszi. A kik a sónak eredetiről és belső természetiről közelebbről vizsgálódtak, úgy találták, hogy ha szinte a só egy forma materiának tettezik-is; de minden Elementumok vagy telteket szerző részek fel-találtnak benne, még pedig az izek szerint különböző mértékben. Ugy gondolkodnak t. i. azok a tüzzel dolgozó Böltsék, hogy eredet szerint e Világon minden teltek öt-féle materiából készültek: ú. m. 1.) Tiszta földből, melly a tűzben-is semmi változást nem szenved, hanem azon módon megmarad: mint ez a plánták hamvában megtettezik, mellynek magára sem ize, sem ízaga nintsen. Ez minden keménységnek fundamentoma. 2.) Vízből, a melly hig és hasonlóképen igen vékony által-láttzó, iz és szag nélkül való, a melegben könnyen gőzbe menő, mindeneket által-ható, a nedveségnek és folyó higságnak egyedül-való oka. 3.) Sóból, a melyet magára képtelen vékonysága miatt meg-nem foghatni; sőt mi légyen alig-is gondolhatni: hanem minekutánna a föld, melly a vizet szörnyen szomjuhozza, a vízzel meg-elegyedett, ez-is közikbe férkezik és azoknak más természetet és ízt tsinál, 's e'kor téfzi ofztán magát esmeretefsé. Salprimi-
E'ben az állapotban neveztetik ez (Sal primigenium, Sal primordiale) eredeti vagy első szül-
szülött sónak. E'vel a sós Spiritusfal az e-lött só.

A Sónak
eredeti ma-
teriája.

öt-féle
Elemen-
tumot fog-
lal magá-
ban.

gész *Atmosphæra*, a' földnek, víznek, kőszikláknak minden belső részei tellyesek. Ez a' tűznek vakmerőül ellent áll: annak nagyobb erejétől a' földel elegy foly; a' vízzel együtt el-repül, hívesit, rothadást akadályoztat 's a' t. 4.) *Phlogistonból* vagy *lángba menő olajból*, a' melly minthogy a' kénköben vagy mértékben tapasztaltatik (*Sulphur*) kénkönek-is neveztetik. Ez az, a' mi a' testeket meg-melegedhetővé, tűzzé, lángá-válhatóvá téfzi; a' sőt, értz-nemeket meg-ólva'ztja, higgá, kalapátsólhatóvá téfzi. Ez az *electricitasnak*, vagy a' kemény testek' szikrázásának, a'erbéli világosságoknak 's villámásoknak kút-seje. Ez, a' mi e' Világban mozgást és szagot okoz. 5.) *Mercurialis Spiritusból*, melly minden egyéb részek felett vékony, hathatós, repülő 's közelebbről csak a' *Phlogiston*-nal barátkozik. Ez, az értz-nemeknek mint-egy a' lelkek, melly a' félig el-készült értz-nemekben (*Semimetallibus corporibus*), minéműek a' kénkö, piskoltz (*Antimonium*, *Marrafita*), egérkö (*Arsenicum*), kén-eső (*Mercurius vivus*), leg-inkább ki-mutatja magát. Ettől vagy on azokban a' lángnak kéksége és meg-fullasztó mérges füstje: ennek van az értz-nemek' ólvasztása közben-is az a' kékes lángja: e' jodegel-ki az eleven fzenekből-is, mely annak gözit, a' meg-rekedt a'rrü helyyeken olyan veszedelmessé téfzi.

De hogy a' *Sóra*, a' honnan el-mentünk-
 Az eredeti vagy első-szülött só-hogy ól-tözik magára kü-lömb - kü-lömb ter-mészetet?
 va, újra vízszá-térjünk. Az eredeti sónak részetskéi, a' mint fellyebb meg-jegezettük-va, magokban talám ék-szeg formák lehetnek, és szűrös hegyefs végeikkel tsipnek 's egyszersmind hívesitenek-is. De tartjuk-meg, hogy ilyen állapotban-is még a' só sohol nem találtatik, hanem mindenkor több *Elementum*-okkal kissebb vagy nagyobb mértékben meg-elegyedve és egybe-forrva. És a' mig csak a' durva föld 's a' víz van együtt véle, addig az íze *savanyúnak* tettzik, az az; a' nyelv

vet csak ízben tsipi vagy sérti. Ha a' viz a' más két résznél sokkal több, a'kor *tízta savanyu*, 's ilyenkor savanyuságával nedvesít, szomjúságot ólt, hivesít. Ha a' föld léfzen több; annak sokságához képest a' savanyu iz mellett szárazító 's szorító ereje van, a' melly *sojtós iznek* neveztetik. Ha pedig a' viz igen kevés, hanem a' helyett a' sós földel *Phlogiston* vagy tüz elegyedett bőven egybe, a'kor a' föld bé-iván az izlő részek' nedveségét, a' só a' tuzzal egybe-ragadva nagy sebességgel mélyen bé-fúrja magát a' nyelvnek és inyeknek bőribe, 's ott égető vagy sebes húgy izt, szomjúságot, hévséget 's fenyedést gerjezt.

Ezt az első állapotban találató sót nevezik a' *Chemicusok* (*Sal acium*) *Savanyu sónak*: az utolsóban lévot, a' melly többire mellerség vagy eroltetés által léfzen, hívják *Sal alkalinusnak*, vagy *alkalinak*, egy *Kali* nevü plántáról, mellynek hamvából készült pár-lúgból kezdettek-volt az *Aratsok* először ilyen sót készíteni. Poshadt húgy-szagjokért és ízekért, *Salia urinosa*, *lixiviosa*, húgyos vagy lúgos sóknak-is mondatnak.

Három
közönsége
febb nemek
re osztatik.

Meg-jegyzésre méltó tudálatos dolog:

1.) Hogy ez az *Alkalinus* só a' savanyu-nak halálos ellensége, úgy hogy ha hideg vízben külön-külön el-ólvasztva, a' kettőt egybe-töltik, izzonyu buzgást, viaskodást viiznek véghez, míg egyik a' másikat, ha egyenlő erővel bírtak, mint-egy meg-ölelvén, egy *harmadik természetü só*, az az, a' melly te nem *alkalinus*, te nem savanyu, hanem mindenikből részesült, születik belőlek, a' melly a' *Chemidban* *Sal enixus*, *Sal medius* nevet visel, Magyaroson *Közép sónak* mondatik.

2.) Hogy a' *Savanyu só* a' vízben elem nem ólvad, a' meleg vízben-is nem hamar, az aérben pedig szárazon marad, sőt ha nyirkos volt-is meg-szárad: a' *viola-Syrupot* és nád-méz takaró papiroffat verefs iziniüvé; a' *A' savanyu sónak természetü*

az Alka-
linus só-
nak termé-
szete.

zöld színt kékké változtatja. Az *Alkalinus* vagy húgyos só ellenben minél szárazabb volt, a' vizet annál inkább szívja magába, úgy hogy az egyébként száraznak láttzó tizta hideg árben is utoljára vizes folyó nedveségé válik, 's négyszer többet nyom mint az előtt: a' vízben annál is hamarébb elolvad: a' 'síros, kövér olajos nedveségekkel egybe-elegyedve, ha a' vizet ki-gőzölögtetik belőle, szappanná válik: a' *viola-Syru-pot* zöldé; a' kék színt is zöldé téfzi: a' tizta fővenyet az erős tűzben folyó üveggé tsinálja 's a' t. Ezek közül a' tulajdonságok közül, a' közép természetű sókban egyik únts' meg: de valami nyoma mindeniknek láttzik.

3.) Tartsuk-meg: vagyon mindenik-féle Mindenik-sóból száraz vagy kemény *materidju*; vagyon *ben va-* a' melly mint a' viz *bigon marad*, a' melly *gyon gőz-* az erős tűz erejétől gőzbe is mehet. Ezeket *be mehető*, hívják *Salia volatilia, acida vel alkaliná*, amazt *vagyonke-* *Salia fixa, acida vel alkaliná, vel media*; *menyen* minthogy a' közép természetű sók is termé- *maradó* szet szerint inkább mind ilyenek. A' kemény *volatile's* száraz sók ismét mindenik neimből eredetekre *fixum.* nézve két-félék: a.) mellyeket maga a' természet készített. b.) mellyek emberi mester- *termés és* séggel készítették (*Nativa et Artificialia*). A' *mesterség-* viz forma hig sók só-*spiritusok*nak is mondat- *gelkészült.* tatnak. A' savanyu só-*spiritusok* a' sós mi- *nerákból*; az *alkalinusok* az élő-állatok' ré- *szeiből*, húgyokból, ganéjokból és a' plánták' *rothadtságaiból* erős tűz által tsikortatnak-ki. Ezen az úton a' *gyanidból 's benzoéből* is hó *forma* pilyhékben savanyu természetű száraz *só két-fel*: az állatok' minden részeiből *pedig* és a' *szalamiából alkalinus* zuzmarázos só *borítja-hé* a' *Lombik'* felső részit *Sal volatile* *ficcum*. Ezeket a' Só históriának kedvéért előre múltól meg-jegyezvén, láttunk már tzel- *lunkhoz közelebb* a' sónak a' házi szükségekre *kivántató* *negy* jelelebb *Nemeiről* külön-külön:

lön: ú. m. a' Savanyu, *Alkalinus*, *Ammoniacalis* és *Közep természetes* konyhai sóról, a' melly közönséges vagy konyha-sónak-is mondatik.

A' mi az *elsőt*, ú. m. a' Savanyu só t illeti: E ről tartjuk-meg, hogy *savanyu természetes* szűrt sőt a' Termézet különösen ké-szíteni nem szokott, hanem csak egyéb tes-tekbe elegyítve tette ezt előttünk esméretes-sé; le- tisztábban pedig bizonyos plánták' levih- rejtette-el: minéműek a' savanyu gyümölsők, kivált a' mig érésre nem jutottak, a' sóska 's a' t. Illyen savanyu só a' bor- kő-is, mellyet a' savanyu borok, magokban meg-forrván, a' hordók' oldalaira belől bő- ven raknak, és mi a' ki-üresült szűrt hor- dókról le vakarván, és a' seprőt hideg víz- zel róla le-mosván, meg-száraztva (*Tartarus crudus*) tisztátalan bor-kő név alatt konyhai haszonra-is szoktunk tartani.

A' savanyu ízü sóskáknak és gyümölsőknek-is nevezetefen a' birs-almáknak ki-faj- tólt leveiből, minek-utánna azt le-szállott fe- p- rős résziről tsendefen le-szűrték, és gyenge tűznél fel-forralva közibe habart tojás' feje- rivel jobban-is meg-tisztították 's lassú főzés- sel annyira apasztották, mig a' szine bé-kez- dett bőrozni, és csak negyed része maradt- fenn, hideg helyre félre téve, 24, óra múl- va az edény' oldalaira kristály-darabok' for- májában fok e-féle savanyu só rakodik-le. Hívják a' Patikákban *Sul essentielle plantarum*, a' plánták' természetesi savának. Mellyet ott, mint szintén a' bor-követ-is, hogy földes, falakos részétől jobban-is meg-tisztuljon, tisz- ta meleg vízben való főzés által újra el-ól- vasztanak, és két három rétéleg egybe-haj- tott szürke lágy papirossán azon forró mele- gen által-szűrnék; lassú meleggel, széles szá- ju edényből annyira ki-gőzölögtetnek, mig csak sele marad-meg; azzal hideg tsendes helyre ismét félre téznek: a' hol a'ból ne-
 A' pldn- táknak és nyers gyü- mölsők- nek essen- tialisvagy természetesi java.
 mikéne tisztított- nak-meg?

hány napok alatt, mint előbb, ismét feles; de fényesebb, tisztább kristályok ragadnak az edény' oldalához. Mellyeket onnan le-vakarván, hideg vízzel meg-öblítvén és meleg helyen meg-szárazítván, azon név alatt a' miből készültek, üveg-edényekben halszóra el-télsznek. Az így meg-tisztított Bor-kövez pedig (*crystallos tartari*) márvány-köven sűrölve apró porrá törik, és *Cremor tartari* név alatt árulják mind konyhai, mind orvosi házi-üzemre közönségesen. Ez az étel-kivánást segíti, a' szomjúságot óltja, a' hasat lágyítja, a' belekben 's vérben gyűlt taknyot oldatja, hívesít 's a' t. A' hideg-lelölekek, *hypochondriacus*, *cachecticus* vagy meg-veszett vérrü személyeknek különösen ditsértetik. A' melly lévből az ilyen kristályokat ki-szedték, ha az előbbi mód szerint újra meg-tözik, és hideg helyre félre tészik, megint feles sót tészken-le az edény' oldalára. Meg-tartást érdemel

4.) Hogy az az eredeti, lavanyu termékű só, vagy inkább *sós spiritus*, mellyet épen most az élő plánták' nedvességeiben, meg-jegyzénk, el-tölti az aérnek, földnek s vizeknek-is minden részeit: és a' szerint, a' mint itt vagy amott a' több *Elementumokkal* meg-elegyedik és öszve-forr, ott-is külömbkülömb izü sókat és egyéb testeket formál. Mint p. o. a' hol krétás továny földbe telepedett-meg, *timsót*; a' hol melzes és húnyos természetü földet talált, *salétromot*; a' hol melzes föld *arsenicale Elementummal* elegy volt, ott *közönséges sot* szül; a' hol vas vagy réz *materiát* ért, azt el-rágván vélek egyesül és *gdluz-kő* lesz' belőle; a' hol a' *plagioston* a' földel együtt volt, ott *kénkövet* tenyész; ha e'hez a' kénköves *minerához* az *arsenicalis spiritus*-is hővebben járult (*Arsenicum*) *egér to*, vagy a' mint néhol hívják *Rosnika* válik belőle. A' melly világosabban ki-tettzik a'ból, hogy mind ezekből tűz által azon egy termék-

mézetű lovány *Spiritust* lehet ki-venni. Ha ezekre az így formálódott sókra a' föld belső részeiben szerte szélyel járó viz-folyamatokak reá akadnak, azokat magokba vévén, külömb-külobb izü 's hasznu sós, *minerás*, kevésbé vagy inkább savanyu források valnak belölek. E' szerint készítik a' *Cbemicusok*-is a' Patikák' számára azokat a' fok-téle sókat, (mellyeknek csak neveiket-is fok volna itt elé számlálni), egyesítvén t. i. az elébb említett termés sóknak majmozásával az azokból ki-vett savanyu *Spiritust* újra az azokból fenn-maradt tisztább vagy tisztátalanabb földel nagyobb vagy kevelebb mértékben. Edig a' savanyu sóról.

a' savanyu mine-
ralis vi-
zek-is ez
által lefz-
nek.

A' mi az *Alkalinus fixus*, vagy *húgyos kemény sókat* nézi: ezek-is két-félék (*Vegetabilia et mineralia*), *Plántákból* és *Földből* vagy *Minerákból* vétettek. A' plánták' sava ugyan természet szerint mindenütt savanyu; de midön a' plánták tűz által semmivé tétetnek, az eredeti vizet ki-hajtván a' tűz a' föld mellől, és magát fézkelvén-bé annak helyére, úgy lefz' *alkalinus* só belöle. Mellyet azután forró vízzel, vagy pár-lúggal ki-ólva'ztván le szurnek 's a' viznek lassu főzés által való ki-gőzölgetése után, mint a' port az edény' fenekéről le-vakarván, jó meleg, izáraz ueg-edénybe jól bé-zárva állani el-tézfnek. Minthogy pedig ez a' só a' vizet felettébb szomjuhozza, és az el-ólvadástól nehéz meg-tartani, fokban el-fzokták ezt még azon melegen meleg vízben ólva'ztani, és négy rétü szürke papiroffan által-fzürvén, és a' tisztáját lassu főzés által annyira ki-gőzölögtetvén míg bé-kezd bőrbözni, hideg helyre félre-tézik: a' hol az kemény kristály formákban az ed'ny' oldalára 's fenekere rakodik: a' honnan le-vézik és *Sal alkalinus medius* vagy *fixus* név alatt meg-tartják. A' melly só az elsónél tisztább-is, nem-is ólva'dal az air' nedvességétől olly hamar. A' bor-

Az alka-
linus só-
nak-is sa-
vanyu só
a' funda-
mentoma.

hogy ké-
szítik?

kőből-is magából, ha erős tűz által megégetik, eféle alkalinus só léfzen, mellynek neve a' Patikákban *Sal tartari*: a' tenger-melyleki sós füvek' hamvából készült tisztátalabb *alkalis* sónak ettől különböztetve *Sal*

a' ham-fodae; a' nagy élő-fáknak, ú. m. bik, tsere, mu - 'sír szil, kőris, mogyoró, nyár-fáknak hamvából tisztátalabb sónak pedig *Cinis clavellatus*, Magyarnabb alkalínus só. *Hamnu-'sír* nevet adtak.

A' *Mineralis* (*Alkalinus fixus*) kemény sók, a' minerás sós források' vizeiből főzetnek és szárztatnak. Mellyből, hogy múlólólág emlitem, ki-tettzik; hogy azok a' forrásokban találhatók, savanyu vizeknek nem igen helyesfen neveztetnek. Mert valóságos savanyuság fohe egy forrásban sem találhatott; sőt inkább a' benne találhatók *minerával* elegyes közép só nagyobb kevesebb mértékben mindenütt *alkalira* hajlónak tapasztaltatott. Mellynek jele az-is, hogy azok a' savanyuktól fel-forranak és azokkal új közép természetű sőt tsinálnak.

Az aérben ugyan, ezek, mint a' plántákból égett sók, úgy el-nem olvadnak; de ezek-s mint azok fejer liszté válnak: vízben el-olvadva pedig, a' hatalmasabb lúgos sóknak hozzá-adásával, por formában az edény' fenekére szállanak: a' tűzben-is, mint az üveg, folynak. A' mellyek az ő *alkalis* természetekre tsalhatatlanúl vezér jelek; mint hogy ezek fe a' savanyu, fe a' közép-természetű sókban fohe nem tapasztaltatnak.

annak jelei.

Az *Ammoniacalis* Sóról.

Tudakozódnak a' Természet-búvári: légyen-e az említett forrásokon kívül e' Világon valahol valami termés *mineralis alkalinus* só? A' Régiek' írásaiban e'félétet nehály helyt találunk. Mert a' máket ok írnak az *Ammoniacalis* sóról, a' *Borax*ról és *Natrum*ról, mind *alkalira* mutatnak. Nem régiben kez-

kezdetek hozni *Perfidból*-is olyan, hol barnás, hol verhenyös-fejéres söt pogácsa-formákban, a' melly minden tulajdonságai szerint *alkalinus*, 's az elébb nevezettekről holmiben különböz. Ez, a' mint írják, tsak épen az *Aequator* alatt fekvő heves Tartományokban terem a' föld alatt, és hol *Perfiái* sónak, hol *Indiai Borax*nak nevezik, *Comm. J. ps. Vol. XII. p. 222.* Az újjabbak a' sóbányákban találtak olyan erekre, mellyek inkább mondathatnak *alkalinak* mint közép sónak; mivel ez a' kő-só az árben meg-nem vizesül, hanem fejr liszt fedibé a' színét, melly az ő *alkalinus* természetnek világos jele.

Az *Ammoniocalis* söt, mellyet a' miénk *Az ammo Szalamiinak* hívnak, így hozza elé *PLINIUS macalis só I. XXXI. c. 7,* minek-utánna t. i. elé-be-v. *Jzala-Déllette-vólna e' Világnak* mellyik részében *nia mi-féle vizi és földi termés-sók* találtastak: „Talált, úgy mond, *Pelusium* körül *Pto- terem?*
 „*lomaers* Király ott táborozván bizonyos söt, mellynek példájára azután Egyiptom és *Arabia* között-is, az el-aszott helyeken kezdettek söt tálni, félre hajtván a' fővenyet. Ugy *Africanak* szárazabb helyein-is a' *Hammon' Oraculum*ig, a' melly só a' hódal éjtszaka nevedik. Vagyon *Cyrenaica* tartományban-is ilyen forma só; melly-is *Hummonicum*nak mondatik, mint-hogy ez-is a' fővenyek alatt talátatik: színére nézve hasonló a' timsóhoz, a' mellynek neve *Schiston*; hofzizu darabokban terem; nem által-láttzó; kedvetlen izü; de az orvoslásra hasznos. Ditsértetik a' mellynek leg-inkább világos és egyenes hasadozásai vagynak.“ Jegyezzük-meg: Ma e'féle söt a' Természetnek leg-nagyobb bűvári-is e' Világon sohol nem találnak. Hoznak ugyan *ma hoznan* Egyiptomból ma-is néha holmi *pyramis* for-hozattama, alól szélelebb, fenn három szegben egy-ük? be-hegyszódó apró darab sókat, *Sal pyrami-*

dale Aegypti, minémüeket a' SCHEUCHER' tudósítása szerint, néhol *Helvetidban*-is találnak. De ezek minden jelek szerint inkább a' konyha, mint-sem az *Ammoniacalis* sók közöi számláltathatnak. A' mit ilyen név alatt szoktak nagy pogátsákban Egyiptomból a' kereskedok hozni, az ott nem úgy terem mint amazt leírta PLINIUS: hanem koromból, olyan marhának, mellyek tsak sós füvekkel élnek, ganéjával elegy, a'hoz készült kementzékben meg-égetve *sublimáltatik*, és gazos, szemetes rézzeitől osztán *Velentzében tisztítatik*-meg. Ez a' só, minthogy fok tűzben fordúlt-meg, és rothadság-is járult hozzá, az *alkalihoz* nagyon szitt: de ugyan tsak a' *Chemiai* próbák szerint inkább közép természetü sónak tartatik. A' *Patikáriusok* és értz-nemekkel bándó mester-emberek; az *ólvasztásban* és *öszve-ragasztásban* ennek sok hasznát véstik: de konyhai haszonra sohol nem szolgálhat dohos és húgyos ízéért. Azért mi-is ide tsak a' híriért jegyzettük-fel. Egyébként, mint orvoság, ez-is a' nedvességek' enyves, nyúlós vastagságát derekalon higitja, és a' rothadást nagyon tartóztatja. Innen mind a' nap-számra járó, mind a' szüntelen tartó forró hideg lelélekben porúl fél köntingig, sőt bővebben-is vízzel el-ólvasztva haszonnal adathatnak.

A' *Borax*, Magyarúl *Poris*, mint a' tim-só vagy szem-só olyan forma által-láttzó fev. *Poris* jér, száraz, kövérnek tettzó, húgyos izü só. A' nap-keleti *Indiakról*-is *Tinkal* név alatt hozatik holmi ilyen forma só, mellyről némel-lyek úgy vélekednek, hogy ott valami salétromos földből ásnak, és kevésse meg-égetvén, meg-törvén és vízben el-ólvasztván készítenék ilyen kristály forma sónak. Ezt-is ez clótt *Velentzében* szokták-vala szebben meg-tisztítani: ma a' *Belgák* közt leg-inkább gyakoroltatik. De hogy ez, mint só, valahol úgy teremne, fokan kétségbe hozzák;

és hihetőbnek tartják, hogy holmi egyéb *materiákból* mesterséggel készítették. Sok víz és kevés *alkali* van benne: mert a' *savanyu Spiritusoktól* nem forr-fel. *Destillálván* ezt *CARTHAUSER Mat. Med. T. I. p. 335*, vett-ki egy *piatzi fontból* két *lot* vizet. A' *Patikákban* ez-is azon *végekre* tartatik, mellyekre a' *szalamia*. A' *havi-vérnek* és *vizelletnek* meg-rekedése ellen, és a' *nehéz szulésekben* különös ereje tapasztaltatott egyéb a'ra való *szerekkel* elegy porúl bé-adva. *HOERHAAVE Elem. Chem. T. I. p. m. 688*, a' *Boraxot* a' *nap-keleti India', Persia',* és *Erdély'* fajzatjának nevezi. *BRUCKMANN, Libro; Magnalia Dei in locis subterr. p. 207*, midőn az *Erdélyi arany 's ezüst-bányákról* beszéllgetne azt mondja *Besztertzéről*, hogy ott jó-téle *Boraxot* lehet találni. Honnan vették ezt mindketten, alig lehet ki-nyomozni. *P. FRIDWALDSZBY* ugyan *Minerol. M. P. Transyl. p. 149*, úgy vélekedik, hogy *Radnán* fellyül a' *Gyalu-popi* nevű hegy' omlásibán találtatnának olyan *minerás* kövek, mellyek épen olyanok mint a' *Borax*; és hogy a' *Major* és *Radna* közt lévő *kő-domból* ki-forró *minerás* viz-is a' *Boraxot* tartaná. De ezen jegyzéseivel, azok előtt, a' kik a' *Boraxnak* természetét közelebből-is értették, és mint én-is, ezeket a' *helyeket* gondofabb *szemekkel* meg-visgálták, kevés hitelt nyerhetett.

ennek természeté: *baszna.*

itt Erdélyben terem-e?

A' Salétromról.

Egy vólt-é a' *Régiek' Nitruma* a' mái *Salétrommal* nehéz meg-határozni. Mellyre nézve helyesnek tartottam ide *szóról szóra* által-fordítani, valamint a' *Régiek a' Nitrum-ról*, vagy a' mint *HERODOTUS* nevezi *Egyiptomi Natronról* emlékezetben hagytak. *Dioscorides L. V. c. 89*, e'ről így ízöll: „A' „*Nitrum* jobb a' melly könnyu, ró'sa vagy

A' Nitrum v. Natron reger. mi vólt?

„ fejer színü, hofzfára lyukatos, mintha va-
 „ lami spongyia volna, a' minémüt *Bunis* szi-
 „ getekből hoznak. A' *Nitrum*nak tajtéka
 „ leg-jobb a' melly igen könnyü, göröngyös,
 „ mor'salódó, majd verefs bárfony színü,
 „ habos, tsípös. Mind a' kettő, az az, a'
 „ jobb-is a' rozsfzabb-is élesen tsíp mint a'
 „ só. Has-rágás ellen, köménnyel elegy mé-
 „ zes vízben adatik. 's a' t.“ PLINIUS L.
 „ XXXI. c. 10, bővebben írja-le: „A' *Nitrum*-
 „ nak természeté, *ugy mond*, a' sóétól nem
 „ fokot különböz: mellyről annál gondofab-
 „ ban kell szölnünk, minthogy nyilván va-
 „ gyon, hogy a' *Medicusok*-is, a' kik e'ről
 „ irtak, annak természetét nem tudták: más-
 „ is senki THEOPHRASTUS után szorgalmato-
 „ son e'ről nem szöllött. Kevés terem *Me-*
 „ *diában*, meg-öszulvén ettől a' hegyes völ-
 „ gyes helyek a' szárazságok idején, mel-
 „ lyet hívnak *balmyrhaga*. Annál-is kevesebb
 „ *Ibracidban Philippi* körül, földel gazofon,
 „ a' hol *agrium* a' neve. — Vagynak fok
 „ helyeken, (mellyeket ott ki-nevez) *nitrum-*
 „ *os* vizek-is; de úgy hogy nem állhat-egy-
 „ be benne magától a' *Nitrum*. Leg-jobb
 „ és több van *Macedoniának Litis* nevü hel-
 „ lyén, a' melly szép fejer, tisztá, a' sóhoz
 „ közelít. Vagyon ott egy tó, mellynek
 „ közepén édes kút-fő buzog-fel. A' hol a'
 „ *Cunicula'* kezdetivel kilentz napokon egy-
 „ más után fok *Nitrum* jő-fel a' viz' színére,
 „ azután annyi idő alatt meg-szünik, 's me-
 „ gint jömi kezd annyi idő alatt. Mellyből
 „ ki-tettzik, hogy a' föld ott salétromos,
 „ mivel mikor meg-szünik, sem a' Nap nem
 „ segíthet rajta, sem az eső. Tsuda dolog
 „ az-is, hogy az említett forrás mindenkor
 „ buzog, a' mellyel a' tó nem-is apad, nem-
 „ is foly. A' melly napokon pedig a' só szü-
 „ letik, ha a'kor eső van, sófabb a' *Nitrum*:
 „ a' nap-keleti szelek miatt-is alább-való;
 „ minthogy ezek a' sárt benne nagyon fel-

„ zavarják. Egyiptomban sokkal bővebben
 „ készítették, de ez alább-való; minthogy
 „ barna és köves. Majd olyan mesterséggel
 „ készül mint a' só, hanem hogy a'ra a' ten-
 „ ger' vizét merik-ki, ezekre a' salétromos
 „ helyekre a' Nilus' vizét öntözik vagy e-
 „ reiztik-ki: a' hol az el-száradván a' víz,
 „ nem csak bizonyos időben mint Macedoniá-
 „ ban, hanem 40 napok alatt, míg nyirko-
 „ lon marad a' föld, a' salétrom szüntelen
 „ sűrűdik egybe, és a'kor hogy el-ne olvad-
 „ jon, mindjárt vitzik a' salétrom-főző házak-
 „ ba: a' hol halomra rakják 's úgy jól meg-
 „ áll. Tsuda, úgy mond továbbá PLINIUS,
 „ hogy az *Ascanium* tóban, és *Chalcis* körül
 „ némelly forrásokban a' vizek' felső része
 „ édes, jó meg-iható, alatt salétromos. —
 „ Egyiptomban csak *Naucratis* és *Memphis*
 „ körül vagynak ilyen salétrom-készítő hel-
 „ lyek; de a' *Memphisiek* alább-valók. Mert
 „ ha rakásban áll az itt való salétrom, mint
 „ a' kő meg-keményedik, 's ezen okból ott
 „ fok ilyen köves halmok-is vagynak. Edé-
 „ nyeket-is tsinálnak e'ből, gyakran kénkő-
 „ vel egybe-is olvasztják eleven széken
 „ meg-főzvé. A' miket állandóvá akarnak
 „ tenni, a' végre-is e'vel a' *Nitrummal* élnek.
 „ Vagynak ott olyan *nitrumos* helyek-is,
 „ a' hol az veressén jő-ki a' földnek olyan
 „ színe miatt. A' (*Spuma nitri*) salétrom-
 „ tajték vagy virág, a' melly leg-ditsérete-
 „ febb, a' Régiek szerint nem lehetett egyéb-
 „ kor, hanem csak olyankor, mikor harmat
 „ esett; terhes lévén a'kor már a' föld e'féle
 „ materiával, de azt még ki-nem ízülvén.
 „ Mások ezt a' rakásoknak meg-keleése vagy
 „ fermentatija által gondolták lenni. A' kö-
 „ zelebb élt *Medicusok* az *Aphronitrumot*
 „ (melly-is Görögül salétrom-virágot téfzen),
 „ Ásiában holmi lágy kövekből mondják ki-
 „ szivárgani bizonyos barlangokban, és az-
 „ után a' Náp-fényen száraztatik-meg. Leg-

Spuma
nitri.

„ jobbnak tartatik a' *Lydiai*: a' próbája az
 „ ha igen könnyü és erőssen mor'salódó 's
 „ szinte veres bársony színü. Ezt pogátsák-
 „ ban; az Egyiptomit bé-zúrkolt edények-
 „ ben hozzák hogy el-ne olvadjon: mellyre
 „ nézve azokat az edényeket a' Nap-fényen
 „ előre jól meg-is száraztják.“

„ A' *Nitrum*nak próbája ez: ha gyenge,
 „ nagyon spongiás mintha szálanként lyuka-
 „ tos volna. Egyiptomban mézszel meg-ele-
 „ gyitik: mellyet költolás által meg-esmér-
 „ hetni. Mert a' tiszta könnyen el-olvad;
 „ az elegyes élesen tsíp; ha óltatlan méz-
 „ szel meg-hintik, erős szagja támad. Tse-
 „ rép edényekben bé fedve égettetik - meg,
 „ hogy ki-ne dagadjon: egyébként a' *Nitrum*
 „ nem pattagzik a' tűzben, nem-is szűl, nem-
 „ is táplál ez semmit, holott a' sós helye-
 „ ken fok-féle füvek teremnek, a' tengerben-
 „ is annyi állatok laknak, a' füvek közül
 „ pedig csak a' hinár. De hogy a' *Nitrum*-
 „ nak, a' sónál élefebb tsípósége legyen,
 „ meg-tettzik ezen kívül a'ból-is, hogy a'
 „ salétrom-készítő helyeken, a' faruk hamar
 „ el-farvadnak: a' melly helyek egybként
 „ egélségelek, és a' szemnek tisztaságára hogy
 „ ne könyvezenek, fokat segitenek. Az oda
 „ vitt sebek hamar meg-gyógyúlnak, az ott
 „ lettek pedig későre. — Kenyérhez só hel-
 „ lyett *Chalitra* salétrommal; retekhez Egyi-
 „ ptomival élnek; mellyeket gyengébbé té-
 „ lzen; de az étkeket fejjérré és rozszabb
 „ ízüvé; a' kerti veteményeket zöldebbé té-
 „ zsi. Mint orvosság melegít, savanyít, tsíp,
 „ sürít, szárazt, sebesít.“ Elé-beszéli utol-
 „ jára PLINIUS azt is, mitsoda nyaalakban
 „ miként kell véle élni? Az üveg-készítéshez-
 „ is halznosnak írja lenni. A' mellyekre né-
 „ künk ki-terjeszkedni nints időnk.

„ GALENUS L. IX. *Simpl. Med.* a' *Ni-*
 „ *trum*ról úgy itél, hogy az, az *Aphroni-rum*
 „ és só között van, hanem hogy elsőhez in-
 „ kább

„kább közelít, mint a' melly a' meg-égetés-
 „fel vékonyabbá téterett szárazsá és emészt,
 „'s ha bé-vefzik, a' vastag nedveléseket
 „a' sónál hatalmasabban vagdalja és véko-
 „nyítja. Az *Aphronitrumot* pedig, ha csak
 „nagy szükége nem hozza senki bé-nem
 „vétzi: mint a' melly a' gyomornak ellen-
 „vege; egyébként a' *Nitrumnál* magánál ez
 „inkább oszlat. Einek, úgy mond továbbá,
 „a' *Nitrum*nál mind meg-égetve, mind éget-
 „tetlen, kivált annak tajtékjával, az olyan
 „nyavalyákban, a' hol oszlatás és vékonyí-
 „tás kívánratik.“ Ezekből áll mind együtt
 „a' mit a' *Nitrumról* a' Régiek' írásaiban ta-
 „lálunk. Mert a' THEOPHRASTUS' Könyve,
 „mellyet említ PLINIUS, hogy a' *Nitrumról*
 „le-jobbán szólana, a' HARDUINUS' meg-jegy-
 „zéfe izerint, régen el-vefzett.

Az újjabbak többire úgy vélekednek,
 hogy ma a' Régiek' *Nitruma* e' Világon nem Találta-
 találtatnék. Nevezetesen MATTHIOLUS *Comm. tit-e e'féle*
in Dioscor. l. c. így szól: „A' *Nitrum* és *Nitrum*
 „*Nitrum*-tajték, mellyeknek a' Régiek' közt *ma e' Vi-*
 „az orvoslásban nagy hasznok vala, már *lúgon?*
 „rég' hogy köztünk nem találtatnak. Az-
 „ért haboznak, a' kik a' mi mái *Sal-nitrum-*
 „unkat vagy *salétromunkat*, mellyből pus-
 „ka-port tsinálnak, és az arany 's ezüst el-
 „választás végett az ötvesek' számára válasz-
 „tó-vizet *destillálnak*: a'féle valóságos *Ni-*
 „*trumnak* tartják, a' mellyről THEOPHRAS-
 „TUS, DIOSCORIDES, GALENUS, PLINIUS és
 „más Régiek' emlékeznek.“ A' melly vé-
 „lekedés mennyire legyen helyes, bízom azok-
 „nak meg-határozására, a' kiknek a' mái *sal-*
 „*létromok'* készítése körül bővebb *experientid-*
 „jok van. Okául a' magok vélekedésének, a' *kételke-*
 „mint látom, többire csak azt téfzik, hogy *désnek*
 „az a' Régiek' *Nitruma*, a' meg-irt jelek sze- *okai.*
 „rint *alkalinus* só volt, a' földből vétetett,
 „nem volt meg-gyűló mint a' miénk, hanem
 „éles-tsipős, melegítő, szárazító volt. Bé-ven-

ni-is, kivált a' salétrom-virágot, nem igen volt bátorságos; az üveg-ólvasztásra pedig hafznos volt: és hogy az Egyiptomban egybe-forrott mint a' kő, kivált ha kénkövel eleven szenek közt egybe-ólvasztották: a' melly pedig jobb-féle volt, az szálsként lyukaton forrott-öszve, és igen könnyű volt, nem is volt annyira tsipős; a' közönséges sótól nem fokot különbözött 's több e'félék. En leg-alább olyan kevés külömséget látok a' régi és mái *Nitrum* között, hogy tsudálnom kell mi vette azokat a' jó Tudófokat a'ra, hogy a' régi *Nitrumot* e' Világról így elveszettnek gondolják. Azért-is irám-le itt szóról szóra, ha szinte fokatskára ment-is, annak egész régi históriáját, hogy az értelmesekek, ezeket tudva, az ő állatásoknak valóóságát jobban meg-ítélhessék. Jegyezd-meg: Nem írják a' Régiek, hogy a' *Nitrumot* a'kor-is a' földből, mint a' kő-sót úgy ásták-vólna, hanem hogy ez bizonyos kopár helyeken, a' hol t. i. semmi plánta nem termett, a' földből virágzott-ki Izáraz időkben, még pedig Egyiptomban úgy, hogy bizonyos helyeket a' *Nilus'* vizével meg-öntöztek, a' melly ki-száradvan 40, napok alatt, salétrom termett belőle: mellyet le-vakarván a' salétrom-tőzőkbe hordották. *Misutt* ismét hallokra hányván a' földet, annak meg-kelelé által gondolták születni a'ban a' salétromot. *Misutt* ismét, ha szinte a' föld salétrommal nehézkes vala-is, nem születtethetik-vala, ha harmat nem esik-vala rá. Nemde nem így készül-é ma Magyar-Országnak fok bellyein a' salétrom? nevezetesen Bihar-Vármegyében, a' *Monostor Pályi*, *Vertes*, *Atsdd* nevű faluk' határin; Szatmár-Vármegyében a' *Mirkin*, és *Fübián-házin*; Szaboltsban az *Apagyn*, *Librányin*, *Tásin*, *Demetserin*? Vagynak ott, a' mint írja D. HATVANI Úr, a' Debretzeni *Rejor. Collegiumnak* minapi nagy érdemű *Philosofb. Professzora*, a' *Váradj Feredőkről* nem

nem elég-segések.

A' Magyar-Országi salétrom egy-féle a' régi Nitrummal.

régiben Deákul ki-adott Könyvetskéjében, a mezőken széllyel, sok alaton, fővenyes, vi-
zes, tótsás, kopár helyek: mellyeken midőn a' nyári heves hónapokban, a' Nap' melegitől egészen ki-száradtak, és a' föld' színét az éjtzakai harmatok bőven meg-szállották, a' falétromos *materia* mint a' zuzmaráz úgy ki-virásgzik. Ezeknek a' helyeknek színét tehát a'hoz készített vas-eszközökkel, olyan időkben dél után fel-vakarják, és halmotskákba takarítják, mellyek az éjtzakai harmatból falétrommal meg-telvé, minek -utánna reggel a' Nap-lényen meg-száradtak, fel-merttetnek, és veszfzötskéekkel, hogy a' föld által ne folyhasson, alatt vastagon meg-rakott kádakba hordattatnak, 's vizet töltenek reá. A' melly vizet néhány napok múlva, más alatta lévő kádatskákba a' tsapján le-ereftvé, és réz-üstekbe töltvé, mintegy 60, óráig fődögelnék, és a' lúgot más kádakba, mellyeknek magofságok két, széleiségek három vagy négy lábnyi, bülni ki-merik. A' hol ha a' föld falétrommal jó gazdag volt, néhány napok alatt a' kádak' oldalaira a' falétrom két három újni vastagságra rakodik. A' mellyet le-vakarván Kallóba a' királyi falétrom-tisztító házakba bővebb meg-tisztítás végett által-adnak: a' ki-főzött földet pedig a' lizerün újra el-hintik, a' hol az, kevés idő alatt falétrommal újra meg-telik. Ha a' tavasz és nyár száraz, és éjtzakunként nagy harmatok esnek, *September*' végéig, a' mint írja a' tisztelt *Doctor*, egy jó munkás ember tíz má'sa tisztátalan falétromot meg-készíthet. Ezt hordják osztán meg-tisztítva apró fenyő-tonnátskákban minden-felé ide Erdélybe-is a' puska-por-tsináló házakba 's egyéb hasznokra. E féle Székes vagy Szelykés helyek itt nálunk-is Erdélyben sok helyeken láttatnak: de még eddig haszonra nem fordítottak.

bol és mi-
kent ke-
zít-
tetik?

A' Debretzeni jó szappanosával készült. ennek a sónak ott való keze-
 Debretzen, Hofzszu-Pályi, Kis-Maria Konyár, Der-tske körül-is hasonló helyeket ír lenni a' Tiszt. *Professzor*: a' mellyek-is alatt-való, sovány, kopasz helyek, néhol a' töt-skáknek száraz partjai. A' hol-is a' föld' szí-nét sargás-lágy, ha meg-szárad könnyen mor-salódó fövény sedi-bé. Meg-száraztat.án nappal a' meleg széltől és Nap-fénytől ez az agyagos fövény; éjtszaka pedig vagy hajnal-ban a' harmattól meg-öntöztetvén, fok apró hoportsok vagy fel-tornyozások lesznek rajta: mellyeknek színét liszt forma fejér por fog-ja el. Ezt azért jó reggel, míg a' harmar fel-száradna seprükkel egybe-seprik vagy rakt-sokra hajtják, és lügnak, a' fellyebb írt mód fzerint, ki-fozik; 's 'sírral vagy kövérséggel egybe-elegyítvén, 's kevés közönséges só't és óltatlan meszet-is tévén hozzá, szappannak meg-főzik. Így készül a' Debretzeni szép fe-jér jó szappan. Hogy ez a' fövényben ter-mő salétrom valóságos *alkalmas* só legyen: jele hogy a' 'sírral szappanná válik: 's hih-tő dolog, hogy ha a' lügot egészen ki-izá-raztanák; az üveg-készítésre-is valamint a' régi *Nitrum* vagy *Natron* 's ma a' *Hammu*-s.r ez-is hasznos volna.

Podoliában és Ucraniában, a' honnan Eu-Podoliá-rópába minden-felé leg-több salétromot taka-ban és U-ritanak-ki, bizonyos puzta helyeken, ne-craniában hány újnyira a' föld' színe a' vízben kön-a' salétrom-nyen el-olvadó, gyenge, lágy; de nem fő-mot leg-venyes, verhenyös vagy feketés földel van bővebben bé-fedve: és az alatt meszes vagy krétás ap-ró tsiga-hajakkal tellyes föld fektzik: mellye-ken a' salétrom vastagon ki-fzokott virágoz-

ni. Az ilyen helyeken azért, és a' hol gya-nu-ág lehet, hogy hajdon valami város, fa-lu, istálló, marha-akól, vagy temető tzi-nter-mek voltak, a' lakók a' földbe gödröket ás-ván, azokba nagy üsteket helyheztetnek: és az említett salétromos földet oda takarítják: ha igen fok volna a' salétrom benne, sová-nyabb

nyabb foldel és mint-egy ötöd résznyi hammuval jól öszve-keverik; fokszor az elébbi ki főzött falétromnak anya-lúgjával, vagy az elébbi falétromtól fenn-maradt vízzel-is megöntözik. Az így el-készített foldet azután hordókra rakják, és vizet öntenek reá: a' mellyet néhány napok el-múlva le-eresztvén, és 24, órákig az üstekben főzvé, hofzfú, széles válukba ki-mernek: a' hol az meg-hűlvén, a falétrom kristály formákban a' váluk' oldalain vastagon egybe-verodik. Széltre, hofzfára, vastagságára egy lábot tévo foldből (*pedibus cubicis*) négy százból vésznek ki mint-egy 40, font tiszta falétromot. Az egyízer így ki-főzött fold hét esztendő múlva újabb falétromot terem. Lásd *Comment. Lips. T. Xlil. p. 676.*

Ilyen forma föld lehet az-is, mellyből a' nap-keleti Indiában *Parria'* vidékinek a' *Ganges* nagy folyó-víz mellett eső *Choupac* nevű talujában azt a' véghetetlen fok, és minden máluft készült falétromokat ditsérettel sellyulmúló falétromot készítik: mellyből a' *Bengal* kereskedő *Belga Companiának* olly szertelen jövedelme szokott lenni. Azt írják ugyan-is e'ről az újabb útasók, hogy ez valami agyagos, hol fekete, hol szennyes-fejér, hol verhenyö színü sós föld: mellyet a' végre előre el-készített nagy úrkokba hordván a' lakofok, fok vízzel (*HERMANNUS* szerint *Mar. Med. P. III. p. 72*, füz-ták' hamvával készült lúggal vagy húgygyal és vízzel) fel-kevernek, míg big potsoja lesz' belöle. Minek-utánna pedig a' szerint a' víz a' falétromot magába által-vette, és a' föld iszapnak le-szállott, a' fenn-úszó falétromos tiszta vizet ki-merik, üstekben meg-főzik, a' tajtékját le-szedik, és azután a' meg-maradt tiszta vízből úgy választják ki azt a' ditséreses falétromot.

A' *Sveciai Királyi Academia' Diariumából* ki-jegyezve olvassuk *Comm. Lips. T. III. p. 524*, hogy egy oda-való *Sveciai LUNDIUS* ne-
vil

A' nap-keleti Indiában a' falétromnak képtelen bővsege bonnan van?

Sveciában
ujjonnan
fel-talált
módja a
salétrom-
készítés-
nek.

vü *Chemicus* 30, tonna, az az, annyi másra földből, mellyet a' régi kő-talák' melzes romlásaiból vett-va, és fél annyi, a' szappanosoktól a' szappan' ki-főzése után el-vetett hammuval 's meg-annyi ló-ganéjjel meg-elegyítve, 's minek-utánna azt fél ezrtendeig így tartotta-vólna, femmi új hammut vagy egyebet hozzá nem tévén, hat font salétromot vett-ki.

Itt Er-
délyhen
mi-féle
földből ké-
szítik?

Nálunk 's Német-Országon-is többire, e' végre a' régi árnyék alatt álló, a' marhák' ganéjjától és húgyától által-járt földet, vagy a' régi parafát házoknak, romlott épületeknek penészes száraz kövér földet ásák és hordják-ki: a' mellyet fedél alatt egy darabig a' szabad airben tartván, porrá tornek, és kádakra rakván vízzel meg-töltik, és 24, órák múlva, a' kád' tenekéhez közel lévő tsapon lassanként ki-tsepegtetik. Ezt a' salétromos vizet osztán üstekben főlig el-főzik: a'kor

mitsoda
móddal fő-
zik?

inás kádatskába, melyekbe feles hamvat-is tettek, és a' feneken fok apró lyukak vannak, által merik, és azon a' hammun kétszer háromszor, míg szépen meg tisztul, által-folytatják: azután ismét főzik míg erős szagja lesz és annyira sűrűdik, hogy ha a' kés' oldalára tseppentik nem foly-le, hanem mint a' gyöngy-szem ott meg-áll, 's meg-hűlvén, mint a' kő meg-keményedik. Ekor fa vagy réz-edényekben hideg helyre téstik: a' hol a' salétrom-kristályok, hosszú, hat szegeltü, mind két végül hegyes *prisma* formákra egybe-forranak. Ki-szedvén a' salétromot, az anya-lúgot (*Nitromitram seu Nuri matrem*) ismét mint előbb hammun által-járatják kétszer háromszor-is, és hidegre el-téstik, míg valami salétrom válik-ki belőle. Ezeket a' fokféle készületeit a' salétromnak, ha szinte a' *Diaeteticának* határain kívül esni jól tudám-is, azért ítéltém szükségesnek ide által-írni, hogy ezekhez képest a' miénk-is e'béli gazdaságokbau valamit inkább újithassanak.

Találtatnak Magyar-Országban a' *Schemni-tzi* és *Neoföli* értz-bányák körül-is bőven, úgy Német-Országban-is sok helyeken, nevezetesen a' *Sala* vize mellett *Tolwitz* nevű falu határán azon barlangokban, mellyeket *Teufels-hölle* (ördög-barlangoknak hívják. olyan puha, kövér mész-kövek-is, mellyekből a' falétrom gazdagon szokott a' nyári napokban ki-virágzani. Éles-tsipős keferütske, sós izü. Ezt sokan a' Régiek' *Aphronitrum*ával egynek tartják. Mellyet le-vakarván, vagy magokat a' köveket-is porrá törvén, sok falétromot szapullanak-ki belöle. És hihető, hogy a' falétromnak *Sub-petrae* Deák neve-is régen az e'féle kövekröl eredett és ragadott a' sónak e're a' nemére.

Aphronitrum ma valabol terem-e?

Salapetrae

Illyen eredetűek azok a' zuzmáros ki-virágzások-is, mellyek az árnyékos és nyirkos új kő-falakon, a' hol szél nem érheti, reggelenként gyakran találtatnak. A' honnan *Nitrum murorum* nevek-is van.

Nitrum murorum

A' házak' kövér földiből készült falétrom, minthogy az élő-állatok' húgyos *alkalinus* savából-is részeseült, poshadt izére nézve konyhai haszonra nem derék; de puska-pornak, ha meg-tisztatják leg-alkalmasabb. A' termés-földből és kőből ki-izapullott falétromok közönséges házi sóval, néhol tim-sóval 's egyéb tisztátalanságokkal-is elegy vagynak. Azért a' tisztítás mindenikre nézve szükséges. A' hamun-való néhány rendbéli által-szurás a' húgyos kövérséget jó rendin ki-vélezi. Az idegen sóknak ebből való ki-választására nem egy módot követnek a' falétrom-fozók. Némelylek az első főzéstől való falétromot minél kevesebb forró vízben lehet, el-óvalasztják, 's jó melegen szürke papiroffan által-szurik, hogy a' föld maradjon-ki: a' meg-szurt tiszta lúgot minden tovább-ülő főzés nélkül hideg helyre télezi. A' hol a' falétrom botlázukó izegeletes kristal-

A' falétromok közt nagy különbség van.

hogyszokták meg-tisztítani?

lyokban hamar egybe-forr: mellyet ki-fzedvén, tisztított falétrom (*Nitrum depuratum*) név alatt el-téfnék: a' fenn maradott lúgot ismét felire el-főzvéu, hideg helyre félre-tézik, mellyből négy ízegü öblös kristályok formálódnak (*Nitrum cubicum*), mellyben a' falétrom a' közönséges sóval elegy van; és az értz-nemek' olvasztására s tisztítására szokott többire fordittatni. Az e'ből-is fenn-maradt lúgban olztán femmi falétrom nem marad, hanem csak a' közönséges házi só találtatik, minthogy ez leg-nehezebb: a' melly-is utoljára, tovább léjendő ki-gőzölöggetés után öblös négy ízegü formákban az edény' fenekén öszve forr. Májok a' tiszta viz helyett olthatlan méz-lugot véfnék. Májok egy font olthatlan mézet, két font sót, fél font gáltz-követ olvasztanak-el apránként bor-etzetben, és ezt a' lúgot három nap így tartván, azután a' falétromra töltik, míg azon fellyül-hág, és így meg-főzik; mellyel a' só és timsó egybe az ütt' fenekére szállanak, a' falétrom pedig tisztán a' lúgban fenn-marad: mellyet le-tisztvén és kristallizálván, olly tisztán jo-ki a' falétrom, hogy e'ből egy font többet ér, mint a' másból kettő vagy három. Lásd ZINCKENT *Oeconom. Lexic.* a' *Salpeter* szó alatt. Mennyire légyen tiszta a' falétrom, meg-tettzik ha eleven szévre hintik. Mert ha timsó van benne, tajtékozik; ha konyha-sóval elegye, pertzeg; ha olajos földes kövérség van benne, süllögve sárgás lángal későre ég-el: a' tiszta falétrom pedig hirtelen fel-lobban, és tiszta fejeér lángbamegyen. A' púska-porhoz való falétromhoz, hogy annál mézszőbb rugjon, előbb meg égett fejeér bor-kobol vízzel, azután ezt ki-fárasztván, erős bor-etzettel tsinálnak lúgot, és e'ből véfnék-ki olztán azokat a' hatalmas falétrom-kristályokat. De az e'félékre bővebben ki terjezkedni nints itt módunk.

Könyv: *hasznáról* a' falétromnak tartsuk meg: Hogy e' végre a' közönséges sóval még elegyes első főzésből való falétrom, mellyel

a' leg-finumabb
falétrom
miként készítettetik?

hogyan próbáltatik-
meg?

A' púskaporhoz
való falétrom.

a' Régiék-is éltek, nem tudván a' meg-ti ztítás-*Konyhai* nak melterségét, és az, a' melly terinés-fő d-*hasznokra* ből képzult, vagy a' máodik lúgból ki-jött, *mi-fele sa-* 's öblös kristály formába forrott-egybe, a' ki-*létrom ki-* pallérozott pusk-*-pornak* való falétromnál jó-*valintatik?* val alkalmatolabb; minthogy az a' gyenge, repülő vékony só épen nem volna elégséges a' hűt a' rothadástól meg-tartani. Mellyre nézve, az e'féle hűfok' bé sózására közönséges sóval, a' falétromot mintegy nyoltzad résznyire meg-is szokták elegyíteni. Ez a' hűt kedves poronyévá és szép pirosná teszi: de olly hozzfazon mint a' közönséges só, a' meg-bűlzhoadástól védelmezni nem elégséges.

Orvosi haszna a' falétromnak a' konyhai-
nál nevezetesebb. Különös erő benne, hogy a' vért pirosabbá, higabbá teszi és egybe-
lunni nem engedi. Mellyből az erek' ki-nyitására, a' vér' meg-hevülé-ének 's fel-buzdu-
lásának le-tsendesítésére, a' *Spasmusok*nak és *falétrom-*
vér-ölyáfoknak, mellyek a' nedveségek ren-
detlen bojongásából támadnak, el-hárítására, *zetesebbek.*
a' vizelletnek és ki-gőzőlö *materiának* izab-
dabb ki-takarodására 's némelylekben a' *Ve-*
nas' tuzének óltására-is a' tiszta falétromnak
ereje az Orvosok előtt régen esmértefésé és
nagyon betsuletésé-is lett. Nevezetelen a'
belső gyuladatok és égető forroságok ellen,
kevés kámforral elegy, ez *Sacra anchora*, leg-
bizonyo abb legítő elzköz. A' ki fok egett-
bort ivutt, annak tüzet-is e'vel magában leg-
hamarébb ki-ólthatja. A' has-menéssel, vér-
hállal 's erőltetésekkel bajlódo izemélyek' nya-
valyait a' falétrom terhesíteni tapasztaltatott.
Hogy a' külső hidegnek fagyáló erejét a'
hóban vagy jégben a' *Thermometrum'* mutatá-
sa szerint, ez, nem annyira neveli mint az
ammoniacalis és közönséges házi só, a' ben-
ne titkon lappanzó *pülogiflonnak* tulajdonitta-
tik.

Ha a' felétrom erős-tüz-között tégejben, vagy
egyéb tömött falu edényben (mert a' rend szerint

olvad; de való tserép edényen által-foly) meg-hevült; magára foly mint a' vialz: de akár mint meg-hevitsék, meg-nem magára meg-nem gyúl; Sőt a' *destillatio* vége felé, a' Lombokban annak izintén tuzes fustet mutató verhenyő *Spiritus* sem gyúl meg: hanem az erős tüz a' benne lévő savanyu *Spiritu* el-repítvén, ezzel közép természetét le-veztezi, és erős *alkalinus* sóvá válik. Ha pedig ilyenkor valami meg-gyuló 'siros portékát, minéműek a' gyanta, kénmatériát: kő, izurok, korom, holt izén, por 's a' t. vetnek-be- vetnek-belé, izörnyü sebels lángot vét, és le izörnyü közép természetét annál hamarabb el-vezti, sebels 's *Nitrum fixum*nak mondatik, a' melly mindig *alkalinus* sók között leg-élefebb. Ha pevét 's nitridig az el-ólvadás után hamar meg-hagyják trium fi- magára hűlni, mint a' kő meg-keményül. A' xum lez' inidön, ha tettzik mint az ónat formákba-is belole. önthetni, vagy tseppenként hideg márványkőre, vas vagy réz-pléhre tsepegtetvén falétrom-pogátskákat (*Nitrum praeparatum*, *Lapidis pruneller*) készithetni belole. Mellyeknek-is a' izáj és torok-lájásokban nevezetes hasznok vagyon: bé-véve-is a' nedvességek' vékonyítására, és a' mik abból folynak, fokkat segitenek; de hivesítő erejek egészen el-vezett, úgy hogy inkább izarasztni és melegiteni mondattathatnak. Mellyekből már utoljára az-is ki-tettzik 's meg-jegyzést-is érdemel, hogy a' miket a' Régiék a' magok *Nitrum*okról itanak, mind azokat a' mi falétromunkban-is így vagy amúgy el-készítve jó rendin fel-találhatjuk.

a' falé-
trom-pu-
gátská
hogy ké-
szüthetnek?

azoknak
hasznok.

A' Timsórol.

A' Timsó (*D. Alumen. N. Alum.*, *G. Στοιχείσις*.) a' izalamiával és falétrommal közel-való atyafiság. Jöllehet, tudtomra, konyhai hasznokra sohol nem fordittatik: de minthogy orvosi és egyéb házi dolgokra olly fok-féle módon szolgál, nem léssen helytelen, a' só' his-

A' régitermes Timsó mi volt?

históriája' kedvéért erről-is két három szót ide ragasztani. A' Timsó-is, mint egyéb sók, kétféle: Termés és mesterséggel készült (*nativum et praeeparatum.*) A' Régiek előtt csak az első volt esméretes. Mellynek-is két nevei voltak: *Hig* és *Kemény*. A' *big timsó* a' kövek' hasadékiban mint a' téj úgy találtott. A' minémut az ezüst-érett-kövek közt a' bánázkok ma-is szokszor találunk. A' *kemény timsó* ismét két-féle volt: 1. Mint a' deszka úgy egymásra lapúlt, hamnu színű és feilyül fejér gyenge pilyhékkel bé-fedezett. 2. Mint az ember' újja olyan vastagon és hosszsan egybe-forrott: mellynek a' két vége mint az eszet szalakra volt oázolva. *Annak* *exisou* *annak két* vagy *Schistum*; *ennek* *Tex'les* vagy haj-szálas *neműi* timsó volt a' neve. Ezt az utolsót a' Deákok *Alumen plumosum*; az első *Alumen Scis'ile* nével-is különböztették. Talált *Miló* szigetben mindenikből keveset, a' múlt Száznak végén ott utazván *D. TOURNEFORT*. Egyébként, mind az ő', mind a' mások' bizonyítála szerint az e'féle termés-timsók e' Világon ritkán találunk. Hanem ezek helyett mindenütt mesterséggel készült timsókkal élnek: a' melly is a' Régiek előtt tellyességgel esméretlen volt. Ez, mint a' kristály vagy tiszta jég olyan fényes-fejér: míg egybe nem romlottak, nyóltz szegületű kisebb nagyobb darabokban árútatik: mellyeknek selette fojtós és szorító sós izek van.

Készitenek e'féle sőt bőven e' Világnak *Ma csak* minden részeiben. Ásiában *Smirna* városától *mesterséggel készí-* öt napi járó földre esztendőnként 6000 mássa *getik.* timsót készitenek: mellyeket a' *Levantei* vagy nap-keleti áruk közt 'sákokban küldöznek szellyel e' Világra. De minthogy dragátskai's Európának-is majd minden Tartományban ennél nem alább-való timsót bőven készitenek, semmi különös becsületek nintsen. Olasz-Országban *Puteoli* körül *Solfurara* nevű helységben, a' timsó a' földből onként vi-

Készíté-
seinek mód-
ja.

rágzik: mellyet a' lakosok mindennap egy-
be-sepervén, vízzel teli gödörkben, míg a'
viz bé-foghatja el-olvasztanak: szután ezt a'
vizet előre meg-fzürvén, a' földbe bé-íftott
ön-üftekbe toltik: a' hol annak nagy része
az alattok való földnek melegétől ki-gőző-
lögven, a' meg-maradt lügot fa edényekbe a'-
tal-merik: mellyből, mikor egészen meg-hült
fok és nagy darab timsók rakodnak nyóltz
fzegü formákban az edények' oldalaira: mel-
lyeket ki-fzedvén, meg-öblítvén és meg-fzá-
rasztván haszonra el-téfnak; a' fenn-mara-
dott lügot pedig újra jobban is meg-lözvén,
újabb kristályok' készítésére mint elébb el-
tézik. Vagynak itt-is; de bővebben a' Ró-
mai mezőken *Centumcellae* nevü helyen külö-
nös kö-hegyek, mellyekből a' timsós köve-
ket mint egyéb épületre való köveket úgy
vágják-ki, és mint a' mész-köveket szokták
12, 14, órákig meg-égetik. Azután másuvá,
a' hol közben víz-árkok vagynak rakásokra
által-hordják. és a' vízből háromszor négy-
szer mindennap 40, napokig meg-öntözik:
mellyre a' rakások veres virággal bé-borítanak.
E'kor, az így el-készült mézet vízzel teli
kádakban meg-óltják, szüntelen kevervén,
hogy a' viz a' sőt jobban magába vehesse.
E' meg-esvén, a' vizet az óltott mézről le-
eresztik, és míg bizonyos mértékre meg-
sűrűdött ön-üftekben addig főzik: a'kor tser-
fa-kádakba által-merik: mellyből nyóltz na-
A' Római pok alatt, bideg tsendes helyen 4, 5, újni
inkább di- vastag, sárgás-veres kristályok rakodnak az
tsértetik. edény' belső falaira. Mellyeket ki-öblítvén
és meg-fzárasztván hívják *Alumen rubeum*,
Olaszúl di Rocca, az az *Kü-timsó*; mint-
hogy kö-fziklából vétettek, vagy hogy kö-
szikla-darab formákat mutatnak. Sokak-
tól *Alumen Romanum*, Római timsónak-
is mondatnak, és minden egyéb timsók fe-
lett ditsértetnek. Angliában is az *Ebo-*
raci,

raci és *Lancashirei* tartományokban, holmi bányai kék színű kénkövel telyes, a' tűzben égő, a' szabad aërben önként széllyel-omló kövekből a' timsó majd e' szerént készittetik: hanem hogy a' mész-vízbe, mikor főzik, tengeri hínár' hamvát, és bizonyos mértékben húgyot-is elegyitenek. *Sveciában*, holmi arany színű sárga, ezüst szín motskokkal elegyes kemény kőből, elébb a'hoz való mesterseggel kénkövet olvasztanak-ki: azután jobban meg-égetve, vízzel gálitz-követ áztatnak-ki: a' fenn-maradott vizet jobban-is megfőzván, szép kristály tisztaságu timsót vesznek-ki. A' mely különösen *Svecián* Timsónak mondatik. Melyhöl az-is ki-tettzik, hogy a' timsó, kénkö, gálitz-kő másutt-is egy eredetű sok légyenek. Német-Országban *Saxoniában* *Duben* várostól nem mérsze, holmi fekete, felettébb szorító timsós izű kénköves földből véghetetlen, és igen szép tiszta timsót készítenek. Ez a' föld szel't hoszfát alig látható helyen, két három sárgyi mélységre a' föld' színét el-fogta. Mellyet a' munkások nagy halmokra hánynak: egy hólnapig így hagyván, nagy hordókba téznek és vizet töltenek reá: melly a' timsót a' földből magába vévén néhány napok múlva más edényekbe le-eresztik, és ön-üstekben főzik míg fele mintegy el-apadott: a'kor hamusót, vagy 'sirt, vagy szappan lúgot téznek-belé: mellytől iszonyu buzgás támad benne: ez a' meg-hűléssel le-tsenedesedvén, sok fejer por száll az edény' senekére: mellyről le-eresztvén a' vizet, a' melly barnás-sárga, a' port más tiszta vízben el-olvasztják, és újra ismét főzik, míg elegendő sűrű-ége lészén: a'kor nagy fenyő-hordókba töltik: mellyekre belől a' timsó felette nagy, nyóltz szegű darabokban néhány hetek alatt igen szépen reá rakodik. A' savától így meg-fosztatott föld, a' szabad aërben rakásokra töltetvén, három elztendeig újabb timsót veszén magá-

Saxoniában leg-höveben készitik.

ba. A' ki nem áztatott friss föld pedig, míg rakásokban áll, a' nyári napokban magától fokszor meg-gyúl, melyre a' lakások gondofon vigyáznak. Múltt más módokon-is készílik. Nagy kár' hogy a' mi embereink ezt a' munkát és a' timsóból vehető hasznokat úgy számba nem veszik! midőn a' Szilágyban, a' Zöbönön tá-
vinyi határon egész nagy hegy találtassék, a' melly a' timsós vizet minden-felé nagy bővséggel szívárogyja. Mellynek egyéb nem kívántatnék, hanem hogy az elébb meg-irt mód szerint, főzés által meg-sűritenék, és a' hoz készített hordókba töltvén, kristályt formálni hideg helyre el-tennék.

A' zovdry-
vizben-is
böven ta-
látatit.

Jofagd-
nak jelei

A' jó Timsónak tulajdonságai: hogy a' legyen nyólta szegeletű, mint a' kristály tiszta, kemény, száraz, a' vízben egészen el-olvadó, de az aerben épen maradó, fojtós, de egyszer'smind valamennyire édes ízű, szorító.

Haszna

Hasznai a' Timsónak az ő mélyen beható, szorító és erősítő erejétől vagyon. Mellyre nézve DIOSCORIDES L. v. c. 6, a' vér-folyások' meg-állítására, a' meg-mozdult fogak' meg-erősítésére, a' meg-dagadt inyeknek és nyeldekloknek öszve-szorítására, a' ki-növő hus-tsomók' vízfizá nyomására, a' tisztátalan vad-húsa! undokított sebek' megtisztítására, a' böven való ki-ütések' el-hárítására, a' meg-bűszhödett hóny-alyak' és ágyékok mérgeinek igazítására, a' serkék' tervek' el-vezetésére 's a' t. a' timsót különösen ditséri. Meg-jegyzi azt-is, hogy a' Görög Alfzonyok a' Milo szigetből hozott timsóval a' méhekben való fogadást gyakran akadályoztatják, bé-téven azt a' közöselés előtt a' testekbe, mellyet a' kélz magzatot-is kihúzzák. Tudják a' timsónak e' végre tzelozó hasznát, úgy mond, GEOFFROYA' mi Európai Leány-alfzonykáink, midőn el-rontatott szüzességeket, ezzel igyekezik helyre-állítani:

úgy

ugy az A' szonyok-is a' szülésben el-táskásult ré-
szeket öszvébb takarítani. Ma, belső éléssel a'
timsó leg-inkább a' nagyobb vér-folyásokban
gyakoróztatik, a' mellyekben ez közönségesen
használ. De úgy, ha a' GEOFFROY' intése
szerint előre eret vágnak, és az élés alatt
a' azután-is ottan-ottan légyitő *clystert* vet-
nek-bé. Egyébként hirtelen való erős szori-
tásával könnyen ellenkező kárt tehet. Némel-
lyek porul fél vagy egész *Scrupulosis* szerez-
tsen-dió-porral elegy, a' napos hideg-lelések
ellen-is adják. De mások igen kétség es ki-
menetelű orvoslásunk tartják.

Gyakrabban és közönségebb használnak a' timsónak
a' kézi mesterségeken forog. A' festők e' nél-
kül a' magok festékeiket állandóvá és szép fé-
nyes színűvé nem tehetik. Innen a' gyapju,
len, gyapott, selyem-festőknél, a' timsónak
mindennap nagy kelete van. A' gyertya-ön-
tők-is ezt, hogy a' gyertyájok tisztább fényesebb
és keményebb légyen, az olvasztott fagygyukö-
zi vékony porul fokszor elegyítik. A' ri-
márok, különösen a' fejeér puha bőroket ké-
szítők timsó nélkül semmit érnek, úgy hogy
timár neveket-is bihetőképén ettől vették.
Az értz-nemek' ki-olvasztására meg-tisztítására,
ki-fényesítésére meg-arannyozására, különö-
sen a' tsattok' és kaptok' tsinálására a' timsó
el-múlthatatlanul szükséges. Ezzel tsinálják a'
fattyu-gyöngyöket és egyéb fejeér viaz-galan-
teritakat. A' könyv-kötők, hogy a' mój-fér-
gek tsirizes könyveiket meg-ne egyék, és a'
lány papirosat jól ki-simithassák; a' papi-
ros-tsinálók, hogy a' levelek meg-keményed-
jenek; a' kép-nyomtatók, hogy a' papiros
a' festéket jobban bé-vegye; könyv-nyomta-
tók, hogy az ő betű-töltő laptájok a' festé-
ket hamar és jól fel-vegye timsó nélkül nem
lehetnek. Hogy némelly kenyér-antok' tsal-
árd mesterségét, a' kik a' timsós vízzel da-
gasztják-fel a' tészta, hogy a' kenyerek dom-
borabb légyen, itt el-halgassam. Lásd a'
II-ik Darabban a' 107-dik lev.

A' Házi közönséges Sórol.

A' házi (Sal *culinaris, cibarius, vescus*), a' melly magyartony-
 haiközön-
 seges só-
 nak dúsé-
 vetes tuj-
 lajdonsá-
 gai.

A' Házi vagy konyha közönséges só (Sal *culinaris, cibarius, vescus*), a' melly magyartony-
 haiközön-
 seges só-
 nak dúsé-
 vetes tuj-
 lajdonsá-
 gai.

gát a' más-féle sóktól a' tűzben való patta-
 gásával küömbözteti, a' Természetnek tu-
 lajdon *productuma*, olly különös mesterséggel
 elegyítvén-egybe ebben a' leg-tisztább savanyu
 sós *Spiritust* az *alkalinus*, egyébként gyenge,
 de kemény természetű földel, a' mint az, az
 élő-állatok' inyének leg-inkább tettzik; az ő
 egésségekkel-is leg-jobban egyez: hogy t. I.
 fe a' savanyuság, se az *alkali* a'ból ki-ne tes-
 sék. Ez a' tűznek, víznek, aérnek vizzon-
 tagságai közt-is a' maga természetét leg-tisz-
 tábban és változhatatlanabbul meg-tartja: a'
 hűt, halat, tojást, sirt, vaját 's a' t. a'
 meg-bűszhödéstől leg-tovább és ártatlanabbul
 óltalmazza: az izetlen, bűzetlen eledelket-is
 kedves izükké, kívánatosokká téfzi: a' test-
 nek el-alutt, el-hólt *fibráit* fel-ébredszti, moz-
 gásra indítja és élni segiti. A' melly külö-
 nös isteni erejére nézve, és hogy a' rotha-
 dást-is annyira ellenzi, a' közönséges só *HOME-
 RUS* *Θειού*; *PLATO* *Θειοφιλτατος*, Isteninek és az I-
 stenek előtt leg-kedvesebbnek *Corpus sanctionibus
 humanis sacratissimum*, az emberi frigy-kötélekben
 leg-szentségefebb testnek; *PLUTARCHUS* *Sympos.
 L. v. Quest. 10.* minden fű-szerszámok' fű-
 szerszámának nevezni méltónak ítélték. *Ergo
 hercule vita humanior sine sale non quit degere,*
 így ír *PLINIUS*-is *L. xxxi. c. 7. n. 41, adeoque
 necessarium elementum est, ut transferat intellectus
 ad voluptates animi quoque.* &c az az: „ Bizony
 „ az emberséges élet só nélkül meg-nem áll-
 „ hat, és olly szükséges *Elementum* ez, hogy
 „ az elmének gyönyörüségeire-is által-vitetett.
 „ Mert az élethéli minden nyájasság, és a'
 „ leg-nagyobb vidámság és fáradtság után
 „ való nyúgodalom-is sónak leg-hellyesebb
 „ nével neveztetetett. A' beszédekben va-

„ló elmélség, és épületes okolság-is meg-só-
 „zásnak fokszor mondatik. “ Innen jovallja
 az Apostól Sz. PÁL Kolofs. iv. 6: *A' ti be-
 szédetek kedveségnék suvval meg-sózatott lé-
 gyen.* CICERO-is ezen értelemben írja L. 1.
*de Offic. c. 3^a. C. J. Caesárról: Sale vero et
 facetiis vicit omnes.* az az: Elmés tréfás be-
 szédekkel mindeneket fellyül-múlt. Ez értet-
 te CATULLUS Poëta-is Epigr. LXXXIV. v. 4:

Nulla, in tam magno est corpore, mica salis.

's midőn a' régi Deák íráfokban olvassuk,
*Sales innocui, nudi, protervi, dentati, morda-
 ces, amari,* mindenütt az e'félekről keil érte-
 ni. A' hadi szolgálatoknak-is leg-tisztelésege-
 sebb meg jutalmaztatása hajdon só által lé-
 fzen vala: a' honnan az e'féle fizetések azu-
 tán-is *Salarium*nek hívattattak. Így gyakoról-
 ják-vala ezt a' régi Magyar Királyok-is: az
 Erdélyi Vajdának 3000; a' *Palatinus*nak
 2000; a' *Dalmatai* és Horváth-Országi Ban-
 nak 1000; a' Tömösi Grófnak is 1000; az Ud-
 vari Hofmeisternek 500, forint érő sót rendel-
 tek-vala fizetésekbe, mint a' régi *Artikulusok*-
 ban láthatni. *Ancus Marcius* Király volt
 PLINIUS szerint, a' ki a' só-készítést leg-elő-
 szőr fe'-állította-vala Rómában: a' ki, akar-
 ván a' nép' szivét magához vonni, hat ezer
 véka sót osztatott-ki ajándékban nékiek. *Ma-
 xime tamen in sacris,* így ír továbbá PLINIUS, az *Istenek*
intelligitur auctoritas, quanto nulla conficiuntur előtt sen
fine mola falsa. az az: Leg-inkább mindazál-volt az ál-
 tal az áldozatokban tettik-ki a' sónak betsu-dozat ked-
 leti, midőn semmit nem szabad meg-áldozni, ves só nel-
 mig pergelt lisztel elegyített sóval bé-nem kul.
 hintetik. Emlékezik e'ről OVIDIUS-is L. I.
Fajl. v. 337 sq.

Ante, Deos homini quod conciliare valeret,

Far erut, et puri lucida mica salis.

Az. az.

A' mi embert Isten' kedvébe ejthetett.

Liszt volt, mellyke annyi só elegyítettett.

Ennek a' szokásnak, és a' sóval való élésnek

mitör, és eredetiről ATHENAEUS I. XIV. c. 24 Athenion
 miként nevü régi Görög Poétának, a' Szuoibraciabé-
 kaptak a' liekröl (a' kikröl úgy tartották a' régi Görögök,
 sóru az hogy az Özön-vízben-is meg-maradtak, és
 emberek? az az előtt esett dolgokról a' következendő
 Nemzetségeknék fokot beizéillettek) irt illyem
 verseit hozza-elé a' Deák fordítás sizerint:

Exinde pristini status memores, etiamnum

Viscera Diis torrent, nullo sale

Addito flammis, nonaun enim tum fuit

Ad eum sal usum inventus.

*Ut autem postea scitamentum id placuit,
 Salem adiecerunt, praescripta jam sacrorum lege
 Patrium morem observantes: —*

az az: Meg-emlékezvén azután-is régi álla-
 potjokról, ma-is sütik, pergelik az Istenek-
 nek az állatok' belső részeit, semmi só nem
 téven a' tuzre; minthogy a' vegre még a' só
 nem taláztatott-volt-fel: minék-utánna pedig ez
 a' sizer-is meg-tettzett-volna nekik, só-is tet-
 tek hozzá, és hazai szent törvényeiket meg-
 tartván.

Az igaz
 isteni áldo-
 zatokból
 sem lehe-
 zett a' só-
 nak ki-ma-
 radni.

De akár mint 's hogy voltak ezek a' Po-
 gányok közt, a' kiknek minden dolgok köl-
 teményekkel és habonákkal tellyes: maga az
 Úr Isten III Mos. II: 13, az önnön ma-
 ga számára fel vijendő áldozatokra nézve, a'
 mellyeknek egy része az óltáron meg-égette-
 tik, a' más része az áldozó Papok' ételére
 fordittatik-vala, így parantsol: *A' minháznak
 pedig minden-fele áldozatját sóval meg-sózzad,
 és a' te minházból saba el-ne maradjon a' te
 Istenednek szövetségének sava: minden te áldo-
 zatodban só legyen.* IV. Mos. XVIII. 19, is-
 mért így szól az Isten az Izrael' fiaihoz a'
 szent áldozatokra nézve: *Sónak szövetsége ez:
 örökké való az Úr előtt teneked, és a' te ma-
 godnak te veled egyetemben.* Ezekből úgy jö-
 ki, hogy a' Természetnek Fő Szerzője a' só-
 ban maga-is különös jószágot jegyez-meg: mi-
 dőn azt nem tsak a' minháznak áldozatjából
 ki-hagyni nem engedi, hanem a' maga szö-
 vetsé-

ennek oka.

vetségét-is az Izraélitákkal sónak szövetségé-
gének nevezi. Tudakozódnak a' gondosabb
elmék, mi lehetett az? Nékem a' fok kü-
lömböző vélekedések közt leg-inkább tetszik
a' mint okoskodik ama nagy elméju *Anglus*
Godworth azon Könyvetskéjében, melyet
irt *de vera notione Coenae Domini*. c. 6. § 8,
9. Úgy gondolja t. i. ő az Izraéliták' áldo-
zatit-is, mint az egyéb szövetekezések után
való vendégséget, vagy ételt és italt: a' hol
a' szövetező Isten maga-is észik és iszik-va-
la mintegy a' véle szövetséget kötött népnek
választottaival a' maga hozzájok tett ígéretei-
nek és barátságos jó indulatjának meg-petsét-
lésére. A' pedig minden regiségek ízerint
tudatik, hogy a' *barátság* elcitol fogva sónak
és *asztalnak* példájában lejeztetett-ki. A' Gö-
rögök közt köz-mondás vala a' barátság' és
sziveség' jelentésére: *ἀλλὰ καὶ τραπέζην μὴ πα-
ραβαίνω*, *Salem et mensam ne praetereas*, az az:
A' barátság' törvényeit által ne hágd. A'
'Sidók közt-is regula gyanánt tartatott: *Omne*
convivium in quo non est salutum, non est con-
vivium, az az: Egy vendégség sem vendég-
ség, a' melly meg-nem sózatik. E're nézve
fzöll így *CICERO*-is *de Amicit* c. 19: *Multos*
modos salis simul etendos esse, ut amicitiae munus
expletum sit. Sok véka söt kell meg-enni, hogy
a' barátság tökéletes légyen. Köztünk-is Ma-
gyarokul barátságot jelentő köz-mondás:
Égy sön és egy kenyeren elni. Ezek ízerint
tehát: azt akarta Isten a' sóban a' 'Sidóknak
értéfeke adni, hogy az ő vélek kötött szö-
vetséget vagy barátságot, mellyek az áldo-
zatok' meg-ételében, mint valami vendég-
ségben, annyiszor meg-újjit, maga részéről
olly tisztán és változhatatlanul meg-tartja,
minémü tizta és változhatatlan az igaz ba-
rátság, vagy a' sónak természeté; söt ha mi
izetlenségeket ejtenének-is ok erőtlenségből, a-
zokéit-is e're a' szövetségre nézve őket meg-
nem utálja, tsak hogy ok-is az Istennek a-
ján-

jánlott szereteteket és tiszteleteket oly változhatatlanul meg-tartsák, mint az Istennek ő hozzájuk mutatott barátsága kívánja, melyet a sónak változhatatlan, és minden rozíz meg-igazító jó ize, és rothadást ellenző termézetek nekik mindenkor juttatson eizekbe.

E' vala hihetőképen a' Pogányok közt is a' Só' *szentsegének* valóságos oka. Innen következett ofztán az-is, hogy a' magok közt való házi vendégségekben is a' sónak az afztalról ki-maradni nem lehetett; minthogy ok-is úgy hitték, hogy az olyan afztaloknál láthatatlan formában, az Istenek magok-is fokszor meg-jelennek: és ha el-talált valahogy a' só-tartó az afztalon dolni, azt *ominofumnak*, nagy rozízat jelentő dolognak tartják-vala', mint az Istenek meg-neheztelésének bizonyos jelét, nevezetefen azokra, a' kik felé ki-dőlt a' só. A' melly vélekedés fok helyeken ma-is meg-vagyon. Ezen fundáltatott-vala az a' szokás-is, hogy midon valamelly várost vagy helységet fenekettől fogva el-törölttek, a' helyét sóval hintik-vala-bé; jelentvén e'vel, hogy azon helyet lakott emberek az Istenektől el-pártóltak-vólt, és így az ő haragjokat örökké érezni méltók légyenek.

A' régi Pogányoknál a' jó szentek tartott.

az el-pusztított városok helyeit miért hintettek bé sóval?

Miért tette a' Természetnek Ura ezt a' sót olyan közönséges?

Illyen nagy hasznu, Isten 's emberek e-kött kedves *materia* lévén tehát ez a' közep *természetü* só, nem akarta a' véghetetlen Jó-ság e' Világnak semmi részét e' nélkül hagy-ni; sőt inkább, a' maga bővséges kezeivel oly kimélhetetlen meg-töltötte e'vel a' földnek és tengereknek minden határit, hogy a' leg-szegényebb, leg-ügye-fogyottabb élő-állatok-is kaphassanak e'bol annyit, a' mennyi az o egéssé-gekre és életekre szükséges. A' Régiek, a' mint emliti PLUTARCHUS *in Praef. ad Sympos.* a' sőt és a' *Gratiakat* együtt ízokták vólt nevezni: talám ugyan azért-is, hogy a' só minden étkek' ízét kedvesse téfzi. De hihető a-
zért-

zért-is, hogy valamint a' három *Gratiák*, *Ag-laju*, *Tbalia*, és *Eupbrojyne*, hármos grátiájokkal, az az, jó-akarattal, kegyeliségekkel és jó téteményeikkel minden titkolódás nélkül, mintegy meztelen, (a' mint szokták-vala ki-teszeni azokat a' *Gratiákat*) és egészen ifju formában, az az mindennap meg-újulva, jó kedvel és motolyogva közlötték az emberrekkel és egyéb élő-állatokkal magokat: úgy a' só-is minden külső öltözetét le-vetkeztvén, minden életre hasznos tulajdonságait örömeit és ki-méletlen közlené minden állatokkal,

§. CXC.

Terem a' só, mint a' kö, a' föld gyomrában, önként-is e' Világnak majd minden részeiben: Itt Erdélybe, Máromarosba, Lengyel országba, Spanyol országba, Ruffiába, a' hol fekete színű, *Tyrólisba Hálisnál*, a' hol veres mint a' veres márvány kö, és magára, míg meg-nem tisztítatik az Emberek nem-is élhetnek vele; *Calabriában Altomonténál*, a' hol míg a' Bányákba vagyon, olly lagy, hogy mint agyagba *figurákat* lehet nyomni; de mihelyt a' föld színere kerül, azonnal meg-keményedik. Az itt termett só igen szép fehér, de a' tűzben nem pattog, hanem csak meg-tüzesül mint a' kö. Terem a' só *Áliának Frigia*, *Pontus*, és *Cappadocia* nevű tartományiban-is, a' hol sós tók-is igen nagyok vagynak. A' Napkeleti Indiában az *Oromenus* nevű hegyben-is a' só olly bőven terem, hogy abból a' Királynak többjövédelme vagyon mint a' gyöngyből és az aranyból. Arabiában egy *Carrbis* nevű városnak köfalait 's benne a' Házakat-is mind e'féle termés kősóból rakottaknak írja *Mathiolus*. Ugyan ő,

ad

ad Caspias portas, Mardos et Armenios, olyan folyó vizeket-is emlit, mellyek a' só alatt úgy follynak, mint nálunk télbe a' jég alatt a' vizek.

Mind a' vizből főtt, mind a' kö sók közt, azt ditséri *Dioscorides*, a' melly szép fejer: tömött, fenyves, egy-forma; *Plinius*, a' melly erős, tsipős, száraz, könnyen törő, a' tűzben erőf-fen pattogzik, a' vizet kevésé zavarja-meg, 's nem-is tézzen az edény fenekire fok földet-le.

A' konyba- Három nevezetesebb tár-házai vagy sós
sonak bá- tsőrei vagynak a' Természet' Urának e'
rom nagy földnek színén: 1.) a' *Sor vizü forrásök*, a'
tárházai. hová tartoznak a' *Sós tók-is*. 2.) a' *Tenger*,
mellynek vize kifsebb, nagyobb mértékben
sóval mindenütt elegyes. 3.) a' *Földnek gyom-
ra*, a' hol a' sók fok helyeken mint a' kö-
sziklák úgy állanak.

A' mi az *Elsőt* illeti: *Sós kútakkal* u-
gyan bírnak e' Világnak majd minden részei:
de nem egy-arányu jó és bőv sőt tartanak.
Német-Ország e'félékkel más Országok fe-
lett gazdag. Itt pedig leg-nevezetesebbek
Saxoniában a' *Hala*, *Lunenburg* és *Kolberg* mel-
lett valók: mellyekről már *TACITUS*-is emlé-
kezett *Annal. L. XIII. c. 57.* Tsudálatos bővsége
van ugyan-is ezekben a' vizekben a' sónak: mert
a' mint fel-jegyzette *HEBREUS. Sel. Diact. p.*
270, ezekből mindennap ki-lehet venni ezer
má'sa sőt. Ezt ez előtt való időkben, a'
fának nagy veztegetésivel tsak főzéssel üstek-
ben száraztották-ki: de nem régiöen fokkal
jobb mesterségre kaptak. (*Gravier-büüjer*,
Leck-wercke) Fedél alatt a' izabad aërben
nagy magófsan keskenyen létzeket állogatnak-
ki ezekből tel, és azoknak közeit apró tövis-bokrokkal izal-
ma-fzálokkal, vagy jó-ferénnyel elegy meg-töl-
tik, mellynek tetejére a' sós kútakból, *antlia*,
pump?

1.)
Sós vizü
kútak, mel-
lyek Né-
met - Or-
szágon
leg-gazda-
gabbak ta-
llátanak.

Mitsoda
mestserjé-
gel vezzik-
ki ezekből
a' sőt?

ump, vagy fel-szívó tsók által, a' vizet hofszízu tsoken szüntelen merik és töltik-átal: a' hol le-folydogálás közben a' szél és Nap-fény a' víznek nagy részit párába vívén, a' só a' tövis-ágakhoz és szalmához ragadva el-marad. A' minému só-ízaráfztó kézfületeket izemlélhetni *Nauenbeimnél Frankfurt* mellett, *Salzungnál, Acherlebennél, Allendorf*-nál 's másutt-is fok helyyeken Német-Országon. Melly szerint osztán az ott meg-száradott sót tsépekkel le-verik 's tizta vízben elővaliztják, meg-szürik és nagy ón ülteken, míg bé-kezd bőrözni hol erősebb, hol gyengébb tuzzal addig főzik, (mivel ha egy-arányu buzgó forrón foznék, a' sóból-is fok kárba menne, nem-is lenne olyan tizta izü.) Így osztán, hogy a' só négy fzegü öblös kristályokra verődjék, hideg helyyre, a'ra való edényekben félre-tézik. Az így kézfült *forrás-víz-só* minden egyébb sóknál jobbnak tartatik. Fris korában gyenge, könnyen ólvadó, tizta izü, 's az étkekhez leg-kezdvebb: de a' húfoknak és halaknak be-sózására, minnek-utánna száraz helyyen állván, jól megkeményült, a' kö-sónál-is alkalmatofabb. A' régi mód izerint fött só keferü izü, tiztátalan vala, tartani sem lehetett mint a' mostani mód izerint kézfültet olly fokáig. Vagnak *Sueviában, Buvariában* 's másutt-is széllyel Német-Országon felefen sós kútak; de a' *Saxoniaiakkal* nem érnek.

Az ilyen forásokból vett sónak diéséreti.

A' *Sós tók*' vizei a' sós forásokéval egy termézetü sót vifelnek. A' *Tarentumi* sót *Nevezetót* magát írja *PLINIUS L. XXXI. c. 7*, hogy *tesebb sós* térdig ér: és a' mit elébb e'rol írtunk-vala *vizü tók*. így kell érteni: hogy t. i. ez ki-száradván a' nyári hévségeken, tsak a' só marad a fene-kén. A' *Siciliai Cocanicus*, és *Gela* mellett lévő, úgy a' *Pbrygiai* és *Cappadociai* tókról is úgy kell ezt venni, hogy ezeknek tsak a' szélei száradnak-meg. *Aspendusban* pedig, a' hol a' sót leg-bövebben főzik, *usque ad me-*

áium lacum, a' tónak közepéig ki-terjed Mellyben, tsudára méltó, hogy a' mennyit nappal el-hordanak belőle, éjtszaka annyi gyul helyyébe. Minden többeli sók porúl, nem göröngyökben gyujtetnek. Vagynak *Bactria*-ban-is, (melly ma rész szerint a' nagy Mogol alatt való Nagy Tatar-Ország), így ír *to-udbbá* PLINIUS, két szornyú nagy sós tók (*alter ad Scythas verjus, alter ad Arios*), úgy Cyprusban-is *Citium* mellett, és Egyiptomban *Memphis* mellett, a' mellyeknek vizeit kimervén, a' Nap-tényen szárazítják-ki. *Siberia*-ban 's másutt-is sok helyyeken a' Muszka birodalomban, ott való útazása közben nem régiben sok ilyen sós tókat, sós folyó vizeket és forrásokat jegyzett-fel GMELIN *Ib.* III. 5. 277. *Astrakin* város' vidékin-is olyan nagyobb és kisebb sós tókat jegyzettek-meg az Utazók, mellyeknek a' só rész szerint a' színéken úgy öszve-forrott mint a' jég, hogy azon félelem nélkül járni is lehessen, rész szerint a' fenekére le-szállva, ott veri-egybe magát darab kristálly formákba. A' *Cinnai* határ-szélben-is, nem meszfe az *Argun* nevű folyó-viztől, egy nagy tónak színén, mellynek kerülete három Muszka mért-föld (*werst*) a' jó izű konyhai só mint a' bőr úgy úsz. Lásd GÜNTHER Ludovicis *Kaufm. Lexic.* a' *Salz* név alatt. Ezekről a' sós tókról és forrásokról úgy lehet gondolkodni, hogy ezeknek vizei benn a' föld' gyomrában kő vagy termés-sók között folynak, 's onnan nyalják-el a' benne lévő sót.

mitől só-
sulnak-
meg.

A' Tenger
vize miért
sós?

A' Tenger' vizeben találató só honnan vészí eredetét, nehéz meg-határozni. PLINIUS *L. II. c. 100.* ARISTOTELESBŐL *L. II. Meteor. c. 1 et 3* a' tenger' sólságának ilyen három okát tészí-fel: 1.) hogy a' Napnak tüzes éreje, a' tenger' színéről, a' mi a'ban édes vólt, azt mind ki-vészí, és a' mi életsípös vólt, azt egybe-ólvasztja: a' honnan a' tenger' mélységiben édelebbek a' vizek,
mint

mint annak ízén. 2.) hogy az EMPEDOCLES' vélekedése szerint, a' tenger a' földnek veritéke volna, és mint az élő-állatok' veritéke is sós, ez-is azért volna sós: a' mellyet mindazáltal maga ARISTOTELES-is házontalan képzelődésnek tartott. 3.) hogy a' tenger' fenekén volna valami olyan föld, a' melly, mint az orvosló forrásokban, a' tenger' vizét által-járna, meg-ke-erítene és meg-sósítaná. Meg-kell val-lanunk, hogy e' részben, ezeknél, a' máiaknak minden szorgalmatofsága sem igen mehetett töb-re. Némelleyek ma-is úgy gondolkodnak, hogy a' tenger' feneké fok helyeken ko-sóból állana, és ez a' só:ság onnan olvaína-fel a' felső édes termé-sze-tü vizekbe. Mások, hogy ez a' só ott a' vízben ma-gában termene; és talán a' Nap' sugárai-is legite-nének e're valamit; minthogy az *Aequator* körül, a' hol a' Nap a' tengert holttízalabban és nagyobb erővel suti, a' tenger' vize leg-sófsabb; a' só-is tisz-tább 's jobb izu. *Americában*, az új *Hispaniának* *Yucatan* nevu Tartományában *Campeche* városa mellett, a' tenger' öbliben, *Maibus*ban és *Junius*-ban a' Nap'sugári a' sót a' tenger' ízén úgy meg-kermeztetik, hogy tserepenként lehelsen onnan le-szedni. A' *Polusok* vagy *Eg-sarkai* körül pedig mind kevelebbé sós a' tenger. De hogy a' tenger' sólságának közönséges oka, se a' Nap' sugári, se a' tenger' feneké ne légyen:értésünkre adják a' *WAL-LERIUS*, nagy tudományu *Sveciat Doctor*' és *Chemi-cus*' tapasztalási, a' ki, a' mint belöle ki-jegyzette *CRANTZ Nat. Med.* T. II. p. 106, azon egy helyt-is, a' mint a' napok nyúlnak, a' tenger' vizét mind kevésbé találta sósnak lenni; a' mint ismét rövi-dülnek, a' szerint több-több sót talált benne. A' téli *Solstitium* vagy Nap-meg-fordulásakor a' *Botb-nicus Sinus*ban vagy Tenger-nyílá-ban, vett-ki 50, tonna vizből egy tonna sót: a' tavaszi és őszi *Equinoctumok* vagy Nap és Ej egyezésekor pe-dig ennyi sóra 150 tonna viz kivántatott: a' nyári *Solstitium*kor 300. tonna. Nagyobb sófságát ta-pasztalta ó a' tengernek olyankor-is, mikor e're folyt, mint mikor tova-felé nyomult: a' partokhoz

zel sem találta az olyan sósnak, mint a' mély tengerekben. A' tenger' ízínéről mert víznek 35-től; a' tenger' fenekéről valónak 29-tzei részét találta sónak, ki-száraztván róla a' vizet. A' SWEDENBORGIVS' megjegyzése szerint-is *Sveciának* különb-külömb helyein különbözö mértékben találattott a' tenger' vizében a' só: a' hol ő néhol egy harmintzad részt vett-ki, mellynél többet a' *Hollandiai* és Spanyol-Országai partóknál-is alig kaphatni. A' mellyek mind a'ra mutatnak, hogy ezeken a' helyeken, a' tenger' fenekin kell lenni annak a' *materiának*, a' mi a' vizet hol gyengébben, hol erősebben meg-sósította. *MAR-SIGLI* Gróf akarván végére menni, meunyre lehet sós a' tenger' vize? annyi tenger-vízben, mellyben hat *könting* sónak kellett-vólna lenni, még ötöddél *köntinget* el-ólvasztott. *CRANTZ* l. c. úgy vélekedik, hogy a' só a' tengerben természet szerint van: a' *Salum* neve is a *Jule*, a' sótól lett-vólna, a' melly a'ra-is mutatna, hogy a' sót leg-előbb a' tenger' vizéből kezdték az emberek ki-venni.

Hogy szok-
dák a' ten-
ger vizből
a' sót ki-
venni

A' sónak ki-vétele a' tenger' vizéből három módon szokott lenni: 1.) Nap; 2.) Tűz; 3.) Hideg által. A' Nap' melegét e' végre kétképen fordítják: (a) meg-öntözik a' sós helyeket, mellyeket egyébként édes vizek nedvesitenek a' tenger' vizénél: a' hol, minek - utánna azokat az eső meg-verte, a' Napnak erős melege meg-száraztván, sok por-só marad a' föld' színén. Az e'féle sóport *Africának* *Utica* városa mellett, halmonként egybe-sepervén a' lakosok, midőn azok a' Naptól és Hóldtól meg-keményültek, többé semmi nedvelségtől el-nem olvadnak, és valsal-is allig lehet, a' mint - jegyzi *PLINIUS* l. c. fel-vágni. (b) *Creta*, máii neve szerint *Candia* szigetben, *Portugallia*, Spanyol és *Frantzia*-Országokban, a' tenger' partjaihoz közel lévő száraz helyeken nagy széles gödröket készítenek, mellyekbe a' teugerek e're

jövetelivel a' víz bé-foly: melly ott meg-zá-
 rattatván 's a' Nap' melege által ki-szárad-
 ván, a' fenekén maradt sárós sót, *Beyfalz*
 név alatt fel-takarítják: azután édes víz-
 zel, márho-vért 's holmi egyebeket-is tévén
 hozzá, földtől, tajtékjától meg-tisztítják,
 mellyet *Bratfalz*, *Raffinirtes falz* név alatt
 tartanak. Ez igen szép sejér, tartós só, és
 kivált a' halak' bé-sózására egyéb sók fe-
 lett alkalmas. Fellyebb a' *Hollandia*, *Nor-*
wegia, *Speciai* partok körül pedig a' tenger-
 vizét nagy széles száju tál forma üstekben
 tűz által főzik-ki, mellynek nálók *Soda falz*
 a' neve. Az *Élfzaki* hidegebb *Tartományok*-
 ban, mint nálunk-is télben a' gödrös helye-
 ken, a' fagy száraztja-ki a' gödrökbe vett
 vizet, és azután a' sós földet a' fenekéről
 ki-vévén, a' sót belőle vízzel ki-ólvasztják,
 meg-szűrlik, és a' sokszor meg-irt mód sze-
 rint *kristallizálják*. De az így készült sót, a'
Frantzia, *Spanyol* és *Portugalliai* sónk tisz-
 táságára eddig elé fohol nem vihet ek. Meg-
 esik gyakran az-is, hogy a' fel-háborodott
 tenger a' kö-sziclák' üregeibe, öblös helyei-
 be, és hafadékjaiba fel-veti magát, és le-
 tsendefedvén a' tenger, az ott maradt víz a'
 Nap-lénytől ki-szárad, az éjtszakai harmatok
 és eső-vizek által meg-tisztul, 's így igen
 szép sejér tajték forma só léfzen belőle (*Spu-*
ma salis): mellyet *Siciliában* leg-bővebben
 szoktak gyűjteni, és a' közönséges tengeri
 sónál jobbnak tartnak. A' *Spanyolok* *Valen-*
tiában magok tsinálnak a' kö-sziclákon e'féle
 hofszu tsatornákat, és hofszu nyelvű nagy serpe-
 nyökkel úgy merik-belé a' tenger' vizét. Különös
 megjegyzés: hogy a' tenger' vize a' tűznek meg-
 óltására nem olyan alkalmas, mint a' sós kútak'
 vize; sőt ha öntözik véle a' lángot mintegy elev-
 eniteni látratik. A' tengeri sóból *distillált Spiritus*
 az a' pannyat elrágja; a' forrás és kö-sóból való
 pedig ennek semmit nem tehetnek, *CARTHAUSER*
Mat. Med. T. I. p. 316. Mellyből a' tettzik-
 tól.

Különös

meg-jegy-
zés a' ten-
ger' vizé-
ről.

ki, hogy a' tengeri sóban falétrom-is felesen légyen; minthogy a' kristályok' formái-is, mellyek a' tengeri sóból lézzenek, fohol sem egész *Cubica* formák.

A' Földben kő' modjára egybe-forrott só
 A' Kősó az (*Sal fossile, caeduum, montuum, Sal gemae*),
 egyéb sók- a' tengeri sóval egy természetű légyen-e' ?
 tolmennyi- régen disputáltak. Nékem ezekbe a' fízöve-
 ben külön- vényekben bé-ereszkedni nem tziéom. Igazi-
 böz. tsák a' *Chemicusok*, a' mint jobbnak találják.
 Azt mindazáltal meg- emliteni nem tartom
 szükségtelennek, hogy a' vízben el-ólvalított
 kősókból, a' mint elébb-is emlitém, azok az
 öblös négy szegű kristályok, mellyeket a'
 tengeri és kivált a' forrás-vizi só formál, nem
 jonek épen olly szépen ki: a' vízben sem
 olly hamar ólvad-el a' kő-só, mint a' forrasi
 és tengerbéli sók; az aérben pedig hamarébb:
 az *alkalinak* közibe való elegyedélivel-is, akár
 kemény, akár folyó vagy el-repülő légyen
 az, a' kő-só nem süllyed-le a' víz' fenekére
 mint a' más kettő. KRANTZ I. c. Mellyből
 a' jő-ki: hogy a' kő-sóban sok *alkalinus* só
 vagyon, a' kövek' 's *minerák'* földiből-is bő-
 vebben részesult, mint a' tengeri és forrás-
 ból való sók: és ennyiben a' kő-só a' tett-
 is inkább terheli 's nehezebben-is kell óvel
 élni mint anazokkal.

Enek ere-
 dele.

Eredete a' kő-sónak, hihetöképen a' föld-
 del és kövekkel egy idejű: de azután-is, mint
 a' fel-hagyott só-bányák és sós hegyek bi-
 zonyítják, szüntelen nevededik. Ilyennek írja
 lenni PLINIVS L. XXXI. c. 7. Indiában Chi-
 nában az *Oromenus*, mások szerint Ormuz ne-
 vii hegyet, a' melly egészen só, és mint a'
 követ úgy vágják-ki azt darabonként; sőt
 magát ezt az egész szigetet-is tiizta só-
 ból állani mondja HARVINUS. Látott a'
 maga nap-keleti útazása' alkalmatofságával
 1772 ben PALLAS Sibiériában-is e'féle kő-só-
 bányákat. A' *Cappadociában* termő kristály
 tiiztaságu és igen nehéz só, hogy a' nevei-
 ség-

ségből sűrűdjék-egybe, nyilván való dolognak írja PLINIUS. A' *Carrois*, vagy a' HARDUINUS' igazítísa szerint *Gerrhis* városi só-t is így mondja ő teremni. Ezt a' városotskát STRABO L. XVI. p. m. 545, *Arabiában*, a' *Persiai* tengertől cc. *stadiumnyi* földre tészí Nap-kelet felé, a' hol a' *Babyloniából* kiszökött *Chaldaeusok* laltak, és az ő sóból épült házaikról azt jegyzi-meg, hogy mikor a' Nap' hévségétől, a' só a' falakról levelenként le-hull, vízzel gyakran meg-hintik, és úgy tartják-meg épségben. Az újjabb Úr-zók ott e'féléről nem emlékeznek. Spanyol-Országban *Eretastae* körül, a' hol PLINIUS szerint l. c. igen ditséretes 's majd egészen által-láttzó só terem, a' só t naponként nevedni írja GELLIUS L. II. c. 22. Est in his regionibus mo' s ex sale mero magnus; quantum demas, tantum accrescit, az az: Vagyon ott tiszta sóból álló nagy hegy; mellyből a' mennyit el-vészelsz, annyi növ helyébe. Nevezetes e'ről a' só-bányáról ma-is *Cataloniában* *Cardona* tartomány, a' hol fejér, barna, vas-szín, veres, kék, zöld, sárga és egyéb minden féle színü, rész szerint egészen által-láttzó, rész szerint által nem láttzó só-köveket vágnak. A' mellyek mind azáltal, ha meg-örlik vagy meg-törik, mind egy-arányu szép fejér, egy izü só-porrá lésznek.

De hogy a' minnen magunk sós földé-
hez közelítsünk; el-mellőzvé a' Világ' más
részeiben lévő só-bányákat, említem most az
idegen Országok közt, mint pár nélkül va-
lót, Lengyel-Országban a' *Cracovianit*, a' melly
Bochnia és *Jeliska* nevü két városok alatt, a'
mint *Rzaczynskiból* által-írta *CARTHAUSER Nat.*
Med. T. I. p. 316, „ egészen ki-terjedett fok
„ uttzákra ofzólvá; úgy hogy egy föld alatt fek-
„ vő roppant városnak gondolnád. Vagynak e-
„ ben bált-hajtásokra készült szörnyü nagy
„ templom forma hajlékok, kifsebb nagyobb
„ házak: mellyeket, hol kő-szál' módra ki-

Lengyel-
Ország-
bana'
Cracovisi só-
bányáknak
nagy-sága
tsudára
méltó.

„ faragott só-oszlopok erősítenek, hol so-
 „ ha meg-nem rothadható fa-gerendák tartá-
 „ nak. A' leg-mélyebb *Szyba* nevü, melly
 „ III-dik János Király' idejében nyitattott:
 „ bé-menő tornáztában 456, faragott kőből
 „ készült grádits-iógakat számlál. Második
 „ bé-járo lyukában több mint 30, lajtorják
 „ fuggenek: mellyek közül mindeniknek meg-
 „ annyi számu fogai vagynak. Ezekből az ak-
 „ nákból kemény Kösziklához hasonló nagy
 „ kövekből álló só-darabokat vágnak: mellyek
 „ épülethez való köveknek és faragott ké-
 „ peknek-is jők volnának. “ Némelleyek azt-is
 „ írják az itt termő sóról, hogy a' melly da-
 „ rabot benn a' bányában egy ember könnyen
 „ forgathatott, a' föld' színén úgy meg-nehe-
 „ zedik, hogy négy ökörnek-is e ég dolgot ad
 „ mozgatni. De ezt sokan, nem-is ok nélkül,
 „ mint a' Természetnek rende ellen való dol-
 „ got, kérttségbe hozzák. , Uttzánként dolgoz-
 „ nak benne nagy számu emberek. Az ide
 „ tova menő számtalan sikátorok' tekervényei
 „ a' *Daedalus' Labyrinthusát*-is fellyül-műlják.
 „ A' mellyekben, téiben, kivált mikor kunn
 „ erős hidegek uralkodnak, sokszor itzonyu
 „ szelek támadnak és jönek-ki nagy zúgással
 „ a' bányák' aknáin. “ A' sót nagy kövek-
 „ ben ki-vonván, kunn el-rontják, és barmok-
 „ tól hajtattott malinokban meg-örlik, és fe-
 „ nyő-tonnátskákra töltvén úgy viszik széllyel
 „ el-adni. Mellyből, az önnön magok ditseke-
 „ dések szerint több jövedelmek van a' Lengye-
 „ leknek, mint más Országoknak az arany és
 „ ezüst-bányákból. Ennek ki-nyitását, ez előtt
 „ mintegy négy száz esztendőkre teszi *OLDEN-
 „ BURG Descur. Rer. publ. T. II. P. 2. §. 17.*
 „ Vagynak Lengyel-Országnek más részeiben-is
 „ feles só-bányák: mellyek-is a' más nagynak
 „ ki-terjedt erein lehetnek. A' Felséges *Austriai*
 „ birodalom alól, az a'kori fel-írás szerint, 1772-
 „ ben által-jött *Galiciában* és *Lodomeriában* Ki-
 „ rályi vagy *Cameralis* só-bányák 12-re; az

Uraságoké 197 re számláltattak. E'ből a' Cracoviai nagy só-erből fakadott hihetőképén által Magyar - Országra-is, Eperjeshez nem me'z'ize, Só-várhoz az a' kis só eretske, mellyet egy időtől fogva ott-is ásnak; és mint-hogy földel-nagyon elegyes, vízben el-ólvasztva meg-tisztitanak, és úgy árúlnak.

Nevezetese'k valának még Trajanus Tsá-fzár' idejében-is a' Havas-al-földiben, vagy A' Havas-Oláh-Országban (*Valachia Romanorum*) lévő al-földi-b' só-bányák: a' mikor már a' halálos rabokat nydk igen ezekre a' bányákra küldeni szokásban vala, régiék. a' mint KÖLESÉRI Aurar. *Daciae* p. 32, megjegyzi. A' melly szokás a' Sekujani kerületben Oka Stanikutnál hogy (a' Bochnai mód szerint,) rabokkal dolgoztassák a' só-bányákat mind e' mái napig fenn-tartatik jövedelmét e'ztendőnként egy egy milliora vetik. Itt Erdélyben-is, a' sónak, a' föld' gyomrában minden-felé tágas erei láttatnak: talám az Erdélyi Oláh-Orzággival egy éren. De közönséges só-bányák csak hat helyyeken nyittattak: Tordai, Viz-aknál, Koloson, Széken, Dees-aknál és Parajdon.

A' Tordai leg-régibb: és már a' Romaiak-is, Zamoscius szerint, *Salinae* név alatt miveltették. 1756-ban az a'kori Só-Tiszt Scheltz A' Tordai leg-régibb. Ur egy régi bányát akarván meg-újítani, akadt a'ban, a' mint írja P. FRIDWALDSZKY *Minerol. Transilv.* p. 159. egy tsere-gerendára, mellyre fel-volt mettzve, hogy azt 1364-ben nyitották-volt. Emliti p. 117 Ulaiuslaus Magyar Királynak 1494-dikben költ parantsolatját, mellyben a' Kolosvári *Minorita* Szerzetelének a' Tordai Kamaráról, a' Szekeres Sóból, hogy a' Klástromokat el-végezhessék, 300, arany forint áru só rendeltetett. Ismét p. 162, a' Lajos Királyét 1520-ról: mellyben az ifju Király, minthogy a' víznek megapadása miatt azon kívül sem lehetett orran a' sót Magyar-Országra le-fz'állítani, az Attya' rendelését továbbra-is meg-erősíti. Ma ott

öt különös aknákat dolgoznak: *Alsó, Felső, Kolos, Sz. Theresia*, és *Sz. Antal* nevek alatt. A' *Felsőnek* mélysége, úgy írja P. FRIDWALDSZKY 1767-ben találtatott 56, ölnek és 2, lábna; a' szélessége alatt 45 's fél ölnek; a' *Kolos* nevűnek mélysége 59; a' szélessége alatt 40, ölnek: a' többi kisebbek. Dolgoztak benne 255. só-vágok, 63, nap-izámafok. Vittek-ki a'kor innen Magyar-Országra hajókon esztendőnként 400000, ma'sa sót.

*Víz-aknai
só-bányák*

Víz-aknán két kútak vagy bányák mivel-
tetnek: *Nagyobb* és *Kisebb*. Annak mély-
sége 66, öl; szélessége alatt 35: ennek mély-
sége szélessége 29. Nem régen kezdettek harmadik-
hoz-is *Sz. Ferentz* név alatt, mellynek 1767-ben
mélysége 25; szélessége 13, öl vala. Ma egy-á-
taljában mélyebb-is szélesebb-is.

*Kolosi só-
bányák.*

Koloson csak egy kút van: ez-is nem
régi: mert a' régi vízzel meg-tölt. Ennek
mélysége 45, öl; szélessége alatt, a' fenn em-
litett időben, 24. Esztendőnként szolgáltat
szekerek által Magyar-Országra a' Nagy-Vá-
radi 's Debretzeni sós tsurekhez 50000, kő
vagy ma'sa sót.

*Széki só-
bányák.*

A' *Szekeit* 36, esztendeig fel-hagyták-volt.
Már néhány esztendőktől fogva hébe-hóba
mivelik. Mélységét 47; szélességét alatt 32,
ölnek írta lenni P. FRIDWALDSZKY. E'ből
1455-ben Hunyadi János, mint Magyar-Or-
szágnak a'kori *Gubernatora*, a' *Kolosvári B.*
Sz. Szűz és *Sz. Antal* Klastromaiban lakó
Szerzetes Fraterok számára esztendőnként min-
den *Sz. György* napján 50, arany forint áru
sót rendelt adatni. Mellyet 1467-ben Mátyás
Király-is helyben hagyott: mint az a'ról
költ, és az említett *Minerologia*ba bé-írt *Col-
lationalis* Levelek tanítják.

*Deés-aknai
só-bányák*

Deés-aknán-is két kútak mivel-
tetnek. E-
gyiknek mélységét 22, öltre, a' fenekinek szélessé-
gét 16-ra; a' másiknak mélységét 65-re, szélessé-
gét alatt 56, öltre veti az említett Író. Volt ott
egy régi bánya-is, mellynek mélysége 72; szélessé-
sége

sége 54, ol vól: de az előtt, mikor ezt írta feles esztendőkkel a' szája meg-igazíthatatlanul öfzve-ment. Víznek innen Magyar-Országra esztendőnként ma nagyobbára a' Szamos-vizén ki-meno szálakon 80000, má'sa só. Vólt hajdon magában Deésben-is egy só-akna, mellyet el-pufztítván a' Tatárok, azután nem újjítatott-meg.

A' *Parajdiz* Udvarhely-Széknek felső részében, a' havas' alyán, a' Székely nemzet maga számára állította-vólt-fel. Hanem azután a' sok rendeletlenségeknek el-távoztatására a' *Fifus'* keze alá bocsátotta olly móddal, hogy midőn a' Vármegyei aknakon a' Nemes és Ló-fő, az az lóval szolgáló Székely emberek-is egy kó-sótól 12, pénzt fizetnek, itt csak egy pénzt adjanak, és esztendőben egy kőböl-zabot: és azért az ő házok szükségére mindenkor elegendő só adásék, *Approb. Conflit. P. III. Tit. 15 a. 2.* Itt egész kopasz só-hegyek vagynak: 's e're nézve nem is vólt szükség aknákat készíteni: hanem 1786-ig csak annyira mentek-bé a' föld' színétől, míg fél-fél má'sás darabokban, a' só magok vállokon a' só-vágók ki-hordhattak: 1787-ben itt-is mint egyebütt, marhákkal kezdették a' só ki-vonatni. Ezt ma-is nagyobbára a' Székelység és körül lakó Szászság éli; hordván-el esztendőnként mintegy 50000, má'sát, már most annyi Magyar forintal fizetve.

Az egész Erdélyi só-ki-adást veti P. FRIDWALDSZKY l. c. p. 169 egy *millio* és hat száz ezer má'sára.

Nevezetesek már 300, esztendőktől fogva Tyrolisban Hala városától két órányi föld-re egy nagy magas hegyben miveltetett só-bányák. Mellyek külsőképen a' timsóhoz hasonlító kék és fejér; de tisztátalan só-köveket adnak: 's ez okból nem-is szokták a' bányákból úgy ki-vonni, hanem vízben egészen el-olvasztván, fa-tsatornákon bé-eresztik

a' városba. A' hol azt, mint a' sós kútak' vizét, ki-főzik, és' igen fok szép fejer tiszta söt véfznek-ki belöle: melly-is elztendönként az *Aultriai* Kamarának, minden reá tett költségét ki-vévén, hoz-bé 20000 Német forintokat.

Salzburgi só-bd-nyák.

Nem meg-vetendő só-bányái vagynak helyebb a' *Salzburgi* Papi Fejedelemségnek-is *Hallein* város mellett, egy *Dürnberg* nevü hegyben. A' bol-is a' só-kövek külömb külömb színnel talátnak, és mint *Halában* a' szerint édes vízben el-ólvasztva 's úgy ki-fözve árútnak.

Talátnak a' durvább sók közü foglalóva fok helyyeken mint a' kristály-üveg *Szem-só*, olly szép tiszta tömött só-darabotskák-is, Deálkül *Sal gemmae*, Magyarúl *Szem-só* a' nevek. *Sal gemmae*, nem A' közönséges sóval egy a' természetek: ha-ér a' kö-nem lágyabb és kevésbé tsipó ízek van. *zönséges sóval.* Innen ez konyhai haszonra ritkán-is fordítatnak: hanem inkább tsak ritkaságnak tartatnak, tzérnákra fel-függesztve a' házakban, mellyeknek önként való meg-vizesülésekből esős idót következni jövendölnek. *Clylérek*hez-is némellyektől különöfen rendeltetik: de mások a' végre-is gyakrabban tsak a' közönségebb söt téfzik.

A' mint a' só-hegyek néhol meg-szakadnak, és mint a' kö-sziklák a' sónak falai a' *Só-virág-nak ma mit-bvönak?* Nap-fénynek és esőnek mezítelen ki-vagynak tétetve, annak repedezésein ki-fzivárgó nedveségből, a' száraz időkben, a' sónak oldalán élő-fák' formájában, elébb mint a' lisztlang, azután vastagon egybe-forrva igen szép fejer, töredékeny, de nem által-láttzó virágok-is nevedeknek, *Só-mobának* mondhatnád: a' lakofok *Só-virágnak* hívják. Kevésé tsipós, sovány, keferütske sós íze van. Sós vízből és *alkalinus* fejer földből szárad egybe. Gyönyörködve lehet ezeket szemlélni a' só-omlások' falain, a' mint *Parajdról* az ösvény a' bánvákra által-mégyen. Tudtomra semmi haszonra nem fordítatnak.

Emlékezik DIOSCORIDES-IS L. v. c. 88. holmi Só-virágról: melly a' Nilus vizén foly-
 vala-le: de némelly tók' színén-is taláztatott.
 Verés sáfrány színét, kedvetlen szagját, tsi- Régen mit
 pös, sós, kövér izét mondja lenni: és hogy neveztek
 a lenyvedő rüt febek' ki-tisztítására alkal-só-virág-
 matos; borban vagy vízben bé-véve izzafiz-
 nat? tott 's a' hasát meg-zavarta. De mi volt az
 régen? nem tudatik. PLINIUS L. XXXI. c.
 7. a' sónak a' szén' hamvához hasonló, tisz-
 ta-fejér, könnyü, gyenge részéül nevezi Só-
 virágnak: *Quaedam enim favilla salis, quae*
levissima ex eo est, flos salis appellatur. Ké-
 lizitenek-vala hajdon, a' mint ugyan ő fel-
 lyebb a' nevezett helyen írja, a' tsere-fák'
 lzeniből-is holmi sót: *Quercus optima, ut quae*
per se cinere sincero vim salis reddat: anbi
cerylus laudatur. A' hol azt-is említi, hogy
 ha ezeknek szénét sós vízzel meg-öntik, a' a' hőli-
 hőlt-szén maga-is sóvá változik: a' melly só fzenből
 fekete lzinü. E'ről ízöll VARRO de R. R. L. való só leg
 l. c. 7. n. 8: *In Gallia Transalpina intus ad regebben*
Albenum, cum exercitum ducerem, aliquot regi-esmerntes.
ones accessi, ubi nec vitis, nec olea, nec poma
nascerentur; ubi agros stercorarent candida fos-
sificia creta: ubi salem nec fossitium, nec mariti-
num haberent, sed ex quibusdam lignis combu-
stis, carbonibus falsis pro eo uterentur. az az:
 Mikor a' havafökon túl lévő Galliában a'
 Rbenus mellett, (a' hol ma a' bódog Alsatia
 és Lotharingia fekszik), táboroznék, fordúltam-
 meg néhány tartományokban, mellyekben se
 szöllő, se olaj, se alma nem terem; a' hol a'
 izántó-földeket sejér föld-krérával trágyázzák:
 a' hol se földből szőtt, se tengerből fuzott só
 nintsen, hanem a' bellyett bizonyos fákat eget-
 ven-meg, azoknak hőlt-szénével élnek. Tsudál-
 hatni ezekből azt-is, melly későre lettek es-
 méretessé e' Világnak fok részeiben a' leg-
 szükségesebb dolgok-is.

Utóljára meg-jegyzésre méltó a' só' hi-
 stóriájában még az-is: mi volt a' régi Római-
 Muria sic- aknál a' *Muria dura, sicca*, mellyet ök an-
 ca mi volt nyilzor emlegetnek? Le-írja ennek készületét.
 a' régi Ro- COLUMELLA de R. R. L. XII. c. 6. Tolts-
 maiaknál? meg, *ugy mond*, egy ízéles száju kádat a'
 Nap-fényre ki-téve eső vízzel, vagy ha a'
 nints, édes forrás-vízzel: tégy-velé gyékény-
 nádat (*Spartam junceam vel spurteam*: mellyet
 tolt-s meg szép fejer apró sóval. És ha az,
 néhány napok mulva nind el-ólvadt, tégy
 több söt-is belé, mig nem kezd el-ólvadni:
 így jól meg-ért *Muriad* lélzen. Vagy: tégy
 édes fajtót belé, és ha a' le-mégyen benne,
 még nints egéizen el-kézzülve a' *Muria*: ha
 le-nem mégyen, jól el-kezzült. A' melly-is
 nem magára, hanem tsak erős tsipófsége mi-
 att mondatott *durának*: mert egyébként ez-
 is tsak tiszta erős sós víz volt. Ezzel él-
 nek-*vala* a' Régiek közönségesen a' halaknak,
 a' bé-sózott eledelek húsoknak és egyéb dolgoknak bé-sózására vagy
 régen igen bé-áztatására. A' melly bé-sózott eledelek
 nagy be- (*Salsamenta*), melly nagy betsületben és szo-
 tsületben kásban voltak a' régi Görögök előtt, ki-tet-
 valának. tzik a'ból, a' mit ír ATHENAEUS L. III. c.
 33: *Tantum vero Atheniensium in salsamentis*
conquirendis et commendandis studium fuit, ut
Cbaerephili salsamentarii filios civitate donave-
rint. az az: Annyira ment-volt az *Athenae-*
béliek' szorgalmatósága a' bé-sózott eledelek'
 ölzve szerzésében és ditsérésében, hogy az-
 ért egy sós eledeleket áruló *Cbaerephilus* ne-
 vi ember' fiait városi szabadsággal ajándé-
 kozták-meg. A' kiknek a' Rómaiak, e' réz-
 ben-is mint egyéb bújálkodásban nyomban
 követői valának. Mit érjenek valósággal az
 egélségre nézve'féle bé-sózott portékák, fel-
 tycbb a' CXLIII §. alatt III. Darab p. 65. meg-ma-
 gyar-áztuk. Minek-elötte pedig a' sónak tu-
 lajdon halznaira által-lépnék: tart-suk-meg hogy
 a' fekete színü sók sok földel: a' kék, vereis
 és sárga színűek értz-nemekkel e'gyedtek.
 Azért minél szebb fejer és világosabb 's tisz-

tább valamely só, házonra-is annál előbb-
való.

§. CXCI.

Hafznait a' sónak tsak a' mi testünkre nézve-is fok vólna mind elő számlálni. Rövide-
den: ez az étkeknek rosz izet el-vészí; az é-
telbéli kívánságot neveli; az emésztést segiti,
némelleyeket, ha reggelenként egy *dracmant* bé-
vésznek belölle, *laxál*-is. E' mellett, fok meg-
enni való matériákat, a' húst, a' halat, káposz-
tát 's a' t. a' rothadástól és büszhödéstől meg-
tart, mind itt a' külső *aerbe*, mind azután a'
gyomorba. Söt a' mi vérünket-is melly a' rot-
hadására igen hajlandó, attól nagyobbára ez
oltalmazza; E' felett, rendes éléssel, a' vért
vékonyítja 's tisztítja; mind a' nyál, mind a' vi-
zellel útján; lántsa forma éles, hegyes részets-
kével el-vagdolván a' vérnek *fibrat* és gollyóbif-
fait az ereket-is, sértegetése által erősebb 's ke-
mennyebb mozgásra, és így a' nedveségnek-is
sebesebb mozgására, rontsolására, serkentvén.
Ezen két munkája által az egész testet olly ta-
pafztalhatóképen szárasztja, hogy régen köz-
mondása lett az Orvosoknál *Hydropici sale, sole,*
et siti convalescunt, a' viz-korságosokat, a' só,
nap, és fjomjuság gyógyítja-meg. Tapafztalt
dolog továbbá meg az-is, hogy a' sós vízzel
élő, vagy söt gyakran nyáló marhák, juhok,
ketskék 's a' t. a' párosodást jóval hamarébb
kívánják, 's tenyészöbök-is. A' sós házokban
's hajókban-is, az egerek sokkal inkább szapo-
rodnak mint másutt akárhol. Az Északi tenger
mellyeki tartományokban-is, a' hol sok bé-sózott
ha-

halakat és hufokat élznek az Emberek, az Afz-fzonyok, az ő természeti hidegségekhez képest, fokkal bűjjábbak és tenyészőbbek mint más helyeken. Mellyekből világosan meg-tettzik, hogy a' só a' nemző magot-is szaporítja, a' *venus* tü-zét-is gyúlasztja. Innen nevezték volt ketség kívül régen a' Romaiak-is a' bűját *salax*-nak, az az, *sósnak*. Az Egyiptomi Pogány Papoknak-is; a' szüzesség léven leg-több *regulájok*, sőt enni azért nem volt szabad. Némellyek a' sót ar-ról-is ditsérik, hogy e' széppé, vidámmá és fe-rennyé-is tenné az Embert. De ezek a' feilyebb le-irt hasznokból önként következnek.

A' konybai El-mellözvén rövidség' kedvéért a' só-
sónak nak gazdagságot és kézi mesterségeket néző
hasznai igen fok és meg-betsulhetetlen hasznai: a'
fok-félék es mint t. i. a' jó Gazdák, ma ezt a' férges
nagyok. szántó-földeknek és gyümölsős kerteknek ter-
mékenyebbé tételére; a' salétrom-ágyak' ké-
szítésére fordítani szokták; az ötvelek sóval
a' rezet ezüst színü fejjé vagy Tombákká
tészik; a' kovát-ok a' vasatatzéllá változtat-
ják; a' timárok, szappan-főzök, mosó Afz-
fzonyok 's több ilyen kézi mesterségeket foly-
tatók-is a' sóval mindennap bőven élnek; a'
házi Gazdák a' marhákkal az ételt meg-ki-
vántatják, és a' tehének' tejetet kedvelebb
izüvé 's bővebbé tészik: szállani szándéko-
zom itt annak tsak az emberek' eledelét né-
ző fok-léle *Konybai* el-kerulhetetlen *hasznai*-
ról. De minthogy ezek-is az eddig el-mon-
dattakból már jó rendin ki tettettek: eze-
ket-is újra mind elé-hordani tükségtelemek
tartom. Hauem a' Régiségeket és egyéb rit-
kaságokat ízeretők' kedvéért, azok közül
tsak egyet kettőt kívántam meg-emléteni.

1. PLINIUS, mint régi szokást, sőt közmondást úgy bozza-elé VARROBÓL: *Panemcum sale esitare*. Kenyeret sóval enni. PLAUTUSNÁL in *Perſu Act.* III. Sc. 3. v. 25, a' *Toxilus* ellen nyelveskedő *Dordalus*-is a maga nyelvéhez így szól:

Nisi me haec defendet, nunquam delinget ſalem.

az az: Ha ötet az meg-nem menti, soha só nem fog nyalni: a' só lévén a' szűkebb asztaloknak mind kezdő, mind végző étek-izere. E're tzelez kétség kívül HORATIUS-IS *Sut.* 3. L. I.

— — — *Sit mihi menſa tripes, et
Concha ſalis puri* — — —

L. II. *Sut* 2, v. 17, 18:

— — — *cum ſale panis*

Latrantem ſtomachum bene leniet. — —

A' kenyér, sóval, ugató gyomrodát jól tsendesíti. L. II. *Oda XVI.*

*Vivitur parvo bene, cui paternum
Splendit in menſa tenui ſalinum.*

Melylekből úgy tettzik-ki, mintha a' Régiek a' sóban tápláló erőt gondoltak-vólna. De valósággal nem a'ra tzeleztak ezekben: hanem hogy a' só az étel-kivánált nevelvén, a' száraz kenyeret-is jó ízűvé, kedvesé teszi. Innen esett, a' mint tanítja PLUTARCHUS *Sympos.* L. IV. *Quaest.* 4, hogy a' Régiek *Neptunus*-t és *Ceres*-t azon egy Templomban tisztelték: minthogy ez nekik a' földből kenyeret; amaz a' tengerből só-t ajándékoz. Ide járult, hogy a' só egyéb eledeleket-is, a' hol azok nyúlós légyságokkal, hideg taknyos vóltokkal, enyves ragadó természetekkel, rothadásra, büszhődésre banyató vizes kövérségekkel, poshadt kedvetlen izekkel, vagy izetlen-büzetlenségekkel a' gyomornak alkalmatlanok vagy kedvetlenek vólnának, mértékletes éléssel egy summában meg-igazít; és hogy azok az erekekben el-terjedhelsenek, 's így a'

Q táplá-

táplálásra alkalmasabbak legyenek el-készít-
ti. E're nézett Apollonius a' Herophilus' tu-
nitványa PLUTARCHUSNÁL *Natur. Quaest.* 3,
midon a' sóványoktól az édefségeket és a'
gyöngy-kását el-tiltotta, 's sos eidelekkel
jóvállotta nékiek élni. Holott egyébként a' só
mindenektől izárgasztani és savanyítani tartatik.
Tellyesek t. i. enyves nyú ó sággal mindazok az
eidelek, valamelyekben nagy tápláló erő van:
nevezetesen a' hús, hal, tészta, tojás, tej-
néműek, kerti vetemények, mellyeknek meg-
emészttodését a' só hathatofon sietteti.

2.) Ditsérik a' sót úgy-is mint orvofsá-
got DIOSCORIDES L. V. c. 126; PLINIUS L.
XXXI. c. 9, a' Scorpiók', tüzes és egyéb mér-
ges kígyók' maráfai vagy tsapáfai ellen méz-
bazsnai-is zel, etzettel, fekete gyapárral 's ifzappal bé-
nevezete- venni. Ugy hitte ezeket a' *Salernitana Os-*
sek. kpla-is c. 52:

*Sal virus refugat, recte insipidumque saporat.
Non sapit ejca probe, quae datur absque sale.*

A' lapofs geleszták' ki-hajtására borban ;
az Opium' erejének ki-óltására mézes vízben
és etzetben bé-innya, a' régiek után az új-
jak-is jóvállják. A' tsipő-fájásokban, belől erős
sós clystereknek bé-vetni, kívül darabofon 's
atkokba varva 's így forró vízbe mártva,
hirtelen jó melegen, gyakran újítva, a' fáj-
dalmos helyre tenni; úgy egyéb inas részek'
fájdalmiban-is, nevezetesen a' vállak közt és
vesék körül válókban nagyon hafznosnak mond-
ják. A' bőren való kekségek' vagy szivások'
el-ofzlatására-is lisztel, mézzel és fa-olajjal
elegy, a' köszvényes fájalmok' enyhítésére, és
a' fitzamodások' 's rándulások' daganatjára, (a'
fa-olajat ki-hagyván) kötőnek; a' futadekok'
és kezdődő samóltörök' el-törlésére borju-fagy-
gyuval egybe törve; a' tüzes mérges keleve-
nyek', száraz viszketes ki-ütesek' ellenzésére,
magvától meg-tisztított malo'sa-szöllővel, mar-
ba-fagygyuval, kovászfal vagy kenyérrel és

fekete gyapírral (*origano*) timporálva kenőnek különösen *commendulák*. UNZERBÖL olvasom *der Artz B. III. p. 389*, hogy egy *Figy* nevű Londoni ember, a' duhódt ebek' marását is sóval igen szerentsélen orvosolta, el-ólváltván egy font sót egy meizely eső-vizben, és azzal a' sebet-is ki-mosván, a' meg-mart tagot-is jól meg-dörgölvén; azután egy marok sót 'satskóba varva a' sebre tévén, és 12, óráig rajta tartván. Mellyet ez önön magán bizonyított-meg, hat izben szánt-szándékkal meg-marattatván magát duhódt ebekkel. A' ló és más-féle *dard'sok mard'sait*-is, az etzetbe kevert só leg-bizonyofabban meg-gyogyítja. A' meg-égett helyeket, ha hirtelen az apró sót reá-hintik, vagy meg-rágva, a' nyállal együtt, vagy sa-olajba keverve reá-kenik, fel-hójagozni nem engedi. A' Sz. Antal-tűzét és egyéb terjedő -tuzes mérges sebet-is a' sós i'sóp meg-állítja. A' tisztátalan, rossz természetű sebet, ha árpa-lisztel elegy reá-hintik, és fellyul borba mártott ruhával bé-borítják, szépen meg-tisztítja. A' szemnek ütesből vagy forró fluxusból támadt vermeségét és hűsöságát-is, a' só, ha i'sóppal főtt vízzel, vagy meg-hevített fén-kövel meg edzett téjjel elegy reá-kötik, hamar el-olztatja. Ha a' le-ereszkedett vagy meg-dagadt nyeldeklőt sóval 's mézzel jól fel-sürolják, azt öszve-húzza, maga helyére fel-takarítja. Az myek' nydlas lágy sebeit, ha tépett ruhákon reá-téfszik, meg-izárasztja. Különös meg-jegyzése PLINIUSNAK, hogy ha ki minden reggel a' nyelve alatt egy kis sót el-olvaszt, a' fogai meg-nem odvasúlnak, az inye 's foga' húfai sem évődnek vagy rothadnak-meg.

3.) Az Ángliai újabb tapasztalások sze- A' mébek-rint, a' méhek' téli eledelére-is az apró só nek-is tél-a' méznél és nád-méznél sokkal hasznofabb. *benigenjő*. A' Bavariai Elef. Scient. Academia a' Lipsiai *Commentarijokban T. XIII. p. 63, et Supplem.*

2-dae Decad. p. 289, fel-tett summás jegyzé-
 A' marba- fek szerint, az emberekről vévén példát, a'
 dög ellen kikben a' só mértékletes élé-
 fokot té- valyukat távoztatja: azt a' szarvas marhákra,
 jzen. juhokra 's lovakra-is által-vilzi; és fok fon-
 tos okokkal meg-mutatja, hogy azoknak-is
 a' búzát a' a' dög', metej', rub meg-előzésére a' konyha-
 rogyázd- sónál semmi jobb nem vólna, ha azt gyakran
 tól meg- nyalhatnák. Ugyan ezeknek nevezetes meg-
 tartja. jegyzélek, hogy ha a' búzát, minek-előtte
 A' bort el-vetik, sós vízben meg-áztatnák, a' rogya
 meg-ava- nem bántand: a' bor-is jobban állana, ha a'
 sulni nem régi Rómaiak' módja izerint sót tennének-
 bagyja. belé. A' méz-is az esőnek, ízélek ki-téte-
 A' mézet tett kö-salakat sokkal jobban tartja, ha sót
 meg-erős- téznek hozzá: a' hús és hal, ha csak kevés-
 siti. sé sózzák-meg, hamarébb meg-rothad, mintha
 kevés mér- a' rothadált a' sónál semmi inkább nem tar-
 tékben a' tóztatja. A' melly mitől légyen? Frantzia-
 bús' és bal' Orizágban a' Senezi Scient. Academia két száz
 meg-büsz- Frantzia Livert éro arany pénz jutalmot tett-
 bódését si- lel 1770-ben annak, a' ki leg-értelmesebben
 etteti. ki-magyarázza.

§. CXCI.

De valamenyt használbat, mértékletes élé-
 fel a' só, szintén annyit árthat rendinél bővebb
 éléssel. Erős szomjuságot okoz: el-rágja, meg-
 afzalja, és az emésztésre alkalmatlanná téfzi a'
 belső részeket, olyan természete van ugyan-is
 a' sónak, hogy valamint az aërből, úgy a' bel-
 sö részekből-is magához húzza, és szívja a' vi-
 zes nedveségeket, és a' vizellet útján magával
 edgyütt ki-is takarítja. A' föld-is, a' hol só te-
 rem, száraz, sovány; és sem füvet sem egyéb plán-
 tákat nem nevelhet, el-szíván a' só azoknak
 gyö-

gyökereiről a földnek nedveségeit. Így bánik ez időre az Ember testive'-is: el-foványítja, meg szárazítja, a mozgás a alkalmatlanná teszi, és csak nem merő só bálvánnyá változtatja azt. Effelett, midőn a fok só a testet meg-kezdi szárazítani, és az edényeknek fibráit a vérnek és egyéb nedveségeeknek mozgására alkalmatlanná kezdi tenni, azok az erekbe meg-kezdenek állapotni, nyúlófodni, veszni és tsipösülni; nevelvén ezen veszetséget a sónak a részben való meg-gyülése-is. Innen vagyon, hogy az olyanokat a kik sóval és be-sózott materiákkal élnek, a *calculus*, *scorbutus*, vizketegség, rüh és egyéb sekélyek, fokkal inkább járják. A vífelős Alzszonyokról-is azt írja *Aristoteles*, hogy ha fok sőt érznek, a gyermekek köröm nélkül születik, és kezein s lábsain az izek meg-botykosulnak: a szopató daikáknak tejétől pedig a gyermek rutul meg-rühösödik. Ezekből meg-tetzik az-is, hogy a só *melancholicus*, *cholericus*, *besticus* sovány, száraz és meg-vénült Embereknek ha vízszá élnek véle, a mindjárt említett okokra nézve leg-ártalmasabb.

BOERHAAVE *Inst. Med.* §. 760, a sóval való vízszá-élésnek, és annak a testben feltébb lett el-szaporodásának jeléül teszi a szomjuzást, rekedezést, tagoknak el-száradtságát és meg-merevedését. A nedveségeket is, kivált a táplálni való kotszonyás részt, úgy mond, a fok só el-vékonyítja és enyves nyúlóságokat ki-vévén, a táplálásra elégtelenné teszi; az apró gyenge rostokat és eretskéket, ki-szíván a vizet belőlek, meg-szárazítja, el-vagdálja, a felett sértegető tsipósággal a testben égető fájdalmokat, sós *Scorbutust*, egész meg-merevedési izerez. Mellye-

A S ó vízszá-élést
mitsoda
kört tesz
az egészségben

ket világosit egy *Lejdai* leánykának példájával, a' ki holmi idélen kívánságtól vífeltevé, a' 'sebet mindenkor sóval meg-rakva hordozta, és azt addig ette, míg elevenen és még lélekzelve, mint a' fa meg-fázadott és úgy meg-merevedett, hogy többé semmi tagjai nem hajladozhattak. míg on osztán 13, esztendőskorában meg-hólt. Mellyhez mindenekben hasonló ki-menetelét írta-ki *PLIN. K. Úr Bromat. p. 293, az Angliai Phil. Transacziók*ból 1665-re egy más leánynak, a' ki-is életének hatodik elztendejétől fogva 13, esztendőskoráig, a' tengeri sót nem kulömben ette, mint fok gyermekek rágják a' nád-mézet. Az *Indiákra* hajókázó szegény szolgák 's hajós katonák közül-is fokban, a' fok sós száraz eledelektől, mint a' hólt test meg-merevednek, és sekvő helyyekből, a' kegyetlen fájalmok miatt. meg-mozdúlni sem elégségefek: hanem inyeken el kezdődve lassanként elevenen rothadnak el, ha tsak az ő társaik olyan helyyeket érvén, 's deszkákra tévén őket, a' szárazra idején-korán ki-nem viszik, és valami friss savanyu gyümölcsökkel vagy zöld füvek' leveleivel nem éltetik: mellyektől három négy napok alatt tsud'atofon meg-ájúlnak. Vagynak, a' kik, nem meg-vetendő okokból az életnek meg-rövidülését-is az (özön víz után, a' sóval való élés' bé-jövetelinek tulajdonítják. Lásd *BEHRENS Sel. Diæt. p. 273.* Akármint légyen az: igaz, hogy a' hosszabb életü Nemzetek' eleségi közt a' sőt és bé-sózott eledeleket sohol nem olvasuk. Méltók a' reá-ügyelésre azok-is a' miket ír *PLINIUS* az elébb-is nevezett helyyen *L. XXXI. c. 9,* a' sóról: *Salis natura est per se ignea et inimica ignibus, fugiens eus, omnia erudens.* azaz: A' só tűz természetü, egyéb tüzekkel ellenkező, azok előtt szaladó, mindeneket el-rágó. *AETIUS*-is *Serm. II. c. 43:* *Közönsegefen a' sőt melegíteni, szelteni, szuritani, szaraszlatni, tömötté és merőve tenni mondja:*

Az életet
rövidíti.

meg-

meg-emészten t. i. azt a' testekben a' mi nedves; a' mi pedig fenn-maradt, azt szorító és szárazító erejével meg-aszaltván: mellyel az a'-sejteket, mellyekhez bővebb nedveségek miatt rothadás sérhet-vula, el-rothadni nem engedi.

Ezek így lévén, akárki könnyen által-
láthatja, hogy a' kiknek azon kívül-is forró,
száraz, szigorú, sovány, vén, kuporodott te- Kitnek dré
stek, föld természetű, *melancholicus* vastag vé- leg-in-
rek van, égető száraz febekkel, viszketes kább ?
ki-ütésekkel, mérges kelevényekkel bajlódnak,
szemeiket heves vérmesség járja 's a' t. a'
sóval való bővebb élés el-kerülhetetlen kárt
tészen; kivált ha vizet ugyan fokot nem isz-
nak. Ugyan ezen okokból észre vehetjük,
hogy különösen a' sót a' gyermeknek-is szük-
ség szükzen engedni: mert az ő növéseket
akadályoztatja. Meg-ítélhetjük azt-is, men-
nyiben egyezzenek a' *Salernitanusok*' ezen
verfei-is a' közönséges tapasztalással:

*Urunt res falsae visum, semenque minorant,
Et generant scabiem, prurimum, sive rigorem.*

Az az:

Az erős-sós éget, magot 's lártat fogyaszt,
Rühet szül, viszketést, merevedést támaszt.

Azt mindazáltal, hogy a' só a' nemző-magot
fogyatná, értsd csak a' Férjfiakról: mert az
Álfszonyokban épen ellenkező munkája ta-
pasztaltatik a' sónak. Ugy hogy *Venust* ma-
gát-is *Aphroditének* a' tenger' sós habjáról;
Aligenernek a' sóról nevezték; minthogy a'
só sokaknak közülök az ő érzékenytelen, tak-
nyos hideg méheket meg-száraztván és fel-
melegítván, a' *Venus*' kívánságára-is ősztö-
zi, a' fogadásra-is alkalmatósá tészi: a' *Sa-
lacia*-is Deákul a' *sale*, a' sóról vette eredet-
tét. Vesd-egybe ezekkel azokat-is, a' miket
fellyebb a' bé-sózott húfok' ártalmiról irtunk:
és azt, hogy a' só *Scorbutust*, vese és hó-
jagbéli köveket szerzene, értsd inkább csak
az ott meg-jegyzett személyekre nézve. Meg-

mítogattat, i. azt a' frís sónak és frís jó-féle eledeleknek természetekből UNZER *der Artz B. IV. p. 458-460*, hiteles okokkal, hogy a' só, ha szinte valaki kelletinél bővebben él-is véle az eledelekhen, azokat a' nyavalyákat magára nem szülheti. Hogy só nélkül-is el-lehesen élni, példák a' *Lapponiaiak*, a' kik, a' mint LINNAEUS *F. or. Laponn. 70*, rólok megjegyzette, se sóval, se bé-sózott eledelekkel soha nem éltek. A' Görögök és Rómaiak is, a' mint másutt is említettük-vals, elein az érkekhez etzet-sa gyümöltset szoktak-vals só helyett tenni: fokban tsere-sa-szenet vettek só helyett. Eddig a' Sóról.

Az Angli-
ai laxáló
keferü só.

De minek-előtte más *materiára* lépniék: nem lesz' úgy reméllem helyytelen, ha tóldalékül még két három szót említendek ama híres nevezetes *Angliai keferü sóról* is: melyet Angliából a' Patikák' számára egész Európába szörnyü bövséggel hordanak-ki. Ezt elein Angliában tsak *Epson* vagy *Epsbam* nevü falunál holmi keferü sós vizü forrásból főzték. A' honnan *Sal Anglicum Epsbamense*, keferütske izére nézve pedig *Sal amarum* nevet-is adtak-vólt néki. De azután más helységbéli forrásokból-is kezdették főzni. Már ma nagyobbára a'ból a' sós lúghól készítik, mellyben a' tenger' vizéből ki-szárazított tisztátalan só, újjabb el ólvasztás, meg-szürés és főzés által meg-tisztították vagy kristallizáltak. Le-szürvén t. i. a' sóról ezt a' lúgot, a' fejrségig meg-égetett vagy *calcint* gálitzkövet, vagy a' mellyből a' *Spiritu* ki-égeték-vólt (*caput mortuum vitrioli*) tésznek bizonyos mértékkel belé, és együtt főzik, míg a' gálitzkő el-ólvadott: a'kor a' tiszta levét le-szürik 's tűzzel ki-szárazítják, míg tsak a' száraz pora marad: ezt a' port magára meg-égetik: azután tiszta vízben ismét el-ólvasztják, meg-szürik, és a' mennyire szükség, kigőzölögietvén kristallizálni hideg helyyre félre tézik. A' melly só éppen hasonló lévén az

Hogy ké-
szítik?

Epsbami keferü sóhoz. az alatt a' név alatt áruíta-
 tik. Terem *Istana*ának *Portsmout* nevü ki-kötő-
 helye körül is holmi sómínere, mellyet is ra-
 kásokra hányván az ott lakó Argúfok, az
 magában meg-olvad, és fok keferü só leve foly-
 ki: melly azután mint a' kő meg-keményul.
 Ezt a' só-követ tengeri sóval elegy forró vízben
 el-olvasztják és néhány napokig így hagyják,
 hogy a' tengeri nehezebb só szálljon alól:
 így osztán a' felső keferü lúgot le-merik, és
 újra meg-főzik míg annyira e'-apad hogy kri-
 stályokat formálhat. Ez az úgy készült só
 is az elébbivel egy természetü. Lásd CAR-
 THAUSERT *Nat. Med. T. I. p. 322.* Különös
 ezekben a' sókban az, hogy annyit nyomó *Ennek kü-*
 meleg vízben, a' mennyit magok nyomnak, *lönös ter-*
 egészen el-olvadnak, holott a' közönséges *mészete.*
 konyha-só két annyinál is több vizet kíván.
 Es hogy ha az így el-olvasztatott Angliai
 sóhoz lepró-égett-bört töltenek, az a' HOFF-
 MANN' *observatio*ja szerint, mint a' jég egy-
 be-alulzik. Illy könnyen és nagy mértékben
 egyesülvén ez a' só a' vízzel, bizonyos je-
 le, hogy ez a' mi testünk' nedveségeivel is *dafznd.*
 belsőképen könnyen egyesül, és el-hat a'
 leg-vékonyabb eretskékbe is, valahová a' víz
 maga el-mehet. Mellyből önként ki-tettzik
 ennek a' sónak minden sók felett való vé-
 konysága és ártatlan természete. Úgy hogy
 e'ből két három *lotig* is bé-leheessen egyszeri-
 ben innya: még is ez, mint a' konyha-só,
 belső égést és szomjúságot nem okoz. Ha-
 nem a' belekben meg-üledett taknyot, és
 a' mik a'ban meg-ragadtak-volt el-oszlatván 's
 le-törölvén, azokat tsendesfen, minden sértés
 és erő-fogyatás nélkül az al-feleken ki-hajtja.
 Altal-menvén nagy része a' vér közi, ott is
 annak taknyos nyúlóságát el-oszlatja: ha hol
 meg-rekedt-volt, ki-bontogatja és tsendes ösz-
 tönözéssel a' veséken által, a' vizellet' útján
 ki-tisztítja. Illyen forma, vagy e'hez nagyon
 közelítő só találatik többire a' mi savanyu

A' *minera*-vagy *mineralis* forrásaikban-is. A' honnan lis *víz*et a' gyengébb, vagy, restefebben *laxáló* *lava*-*sava e'hez* nyu vizekhez-is az Angliai só igen helyesfen *bajontu*. adatik.

Vagynak Tseh-Országban-is néhány helyeken olyan források, mellyekből az Angliai sóhoz majd hasonló sót főznek-ki. Nevezetesebbek a' *Sedlitz*i és *Egrai*. De mint-hogy ez az Angliainál bajofabban 's szűkebben-is készül; drágább. E' mellett élefebb 's durvább természetü-is: úgy hogy e'ből egy vagy más-fél lőtnál egyszer többet, a' nagy emberek-is nem vehetnek-bé. Azért ritkábban-is szoktak az Orvosok e'vel a' *Sedlitz*i sóval élni.

KILENTZEDIK RESZ.

A z E t z e t r ö l.

§. CXCH.

ETZETET lehet tsinálni mindenféle materiából, melly a' vízzel, vagy egyébbel magában meg-szokott forrani és tsipösülni: minémüek a' méz, nád-méz, korpa, a' Gyümöltsöknek leve, fer, bor 's a' t. Ki-hajtván t. i. vagy el-repülvén ezekből a' fok rendbéli *fermentatio* és rendinél nagyobb melegsége miatt a' külső *aér*nek minden részegítő és meg-gyülő *spiritus*, a' fok viz között marad csak az igen el-vékonyodott savanyu izü fovány só, fokban úgy-is gondolkodnak, hogy az etzet az említett nedveségeknek meg-rothadásából lenne. Segíti ezen vélekedést ö benne az-is, hogy ha a' jó etzetet tiszta kristály üvegbe *microscopium*mal, vagy

az

az ablaknál a' napfény eleibe tartva, nézzük, holmi apró szőr forma véghetetlen számu férgeket látunk abba alá 's fel úszkálni: megpedig minél erősebb az etzet, annál bővebben. Ok az etzetnek tsipőséget-is ezen férgeknek tulajdonítják; a' honnan nem-is tartják az etzetet igen egészségesnek. De hogy az etzet rothadságból ne légyen, meg-tettzik tsak abból-is, hogy az etzet minél jobb, a' rothadásnak annál inkább ellent áll; márpedig, ha maga-is rothadás volna, azt meg-liettetni kellene. A' mi pedig az említett fergetskéket illeti: meg-bizonyosodott dolog már régen a' Természetet gondofabban vizsgálók előtt, hogy efféle, 's más ezekhez hasonló férgekkel, az aer, viz; 's egyéb-is valamikkel élünk és tápláltatunk, a' midön leg-frissebbeknek tartatnak-is, rakva vagyunk; azért az etzetet sem lehet ezek miatt rothadságnak és olly ártalmasnak tartani. Máskent-is, ha meg-forr, vagy foj az etzet, ezen férgek többé abban nem láttatnak, A' honnan megtettzik hogy tsipősége-is nem ezektől volt.

Az Etzetet (*volatilis*) repülhető savanyu sónak nevezi BOERHAAVE *Elem. Chem. T. II. Proc. 50.* melly a' gyakor *fermenatio* vagy meg-forrás által születik. Mit tégyenek ezek? és mit különbözzék az etzet a' más-féle sa- A' savanyuságoktól? annak világofabb meg-érté-nyuság misére tettzik a' dolgot egy kevéssel fellyebb-tól van? ról kezdeni. Említettük-vala t. i. fellyebb, midön a' sónak eredetiről beszéllgettünk, hogy ez egész Föld, és az ezen fekvő *Atmosphaera* bizonyos savanyu természetü sós *Spiritus*-sal teli vagyon; és hogy minden iz ettől vagyon! Ez a' savanyu *Spiritus*, a' vízzel és földdel kiváltképen izereti egyesülni, és még tsak ezekkel van együtt, tisztá; de fojtós sa-

annak kü- vanyu izt tsinál: minéműek a' só', timsó',
lömbségei. felétrom' 's gálitz-kő-Spiritusok (*acida minera-*

lia.) Midon pedig az a' sós *Spiritus* e' föld' fzinén a' Nap' melegével vagy sűgáráival is meg-elegyedik, mint a' plánták' leviben szokott; azoktól hol kifsebb, hol nagyobb mértékben meg-édesül, nem külömben, mint mikor az erős *mineralis Spiritus* sok, a' jól kifisztált seprő-égett-borral, vagy egészen lángba mennő *Spiritus*sal, melly *Altoboinak*-is mondatik, meg-elegyítettnek: és így kedves

Hogy édesünek-
meg?

ízű 's szagu nedveséggé válnak; ' mint ké-
ízítik a' Patikákban *Spiritus nitri, alis, et v trichi dulces*: mellyek közül az utolsót *HOFFMANN Liqueur anodynus mineralis*nak nevezte.) Egyfzer'smind pedig egyesülvén a' Nap' sűgári azon alkalmatofsággal a' gyümöltőkben lévő földd l's vízzel-is, azokból olaj-kövérse-
get tsinál. Igen szép példáját tapasztaljuk a'

A' gyümöl-
tsök' sava-
nyuság
az erős ál-
tal miké-
változik?

termel'er' ezen ditsóséges munkájának a'
gyümöltőkben: a' mellyek, elein, mig tsak
sóból, vízből és kevés földből állanak, tisz-
tább savanyu izűek; szaporodván a' föld a'
nevekedés által a' viz' mértékéhez képest
bennük, fojtós-savanyu izt váltanak. Meg-
állapodván pedig a' yümölt.ök' nevekedése,
és a' Nap' sűgári azokban naponként nagyobb
erőt vévén, és a' viznek-is szűkségtelen ré-
szét ki-gőzölgöttetvén, a' mindjárt említett

a' gyümöl-
tsök' bog-
jutnak
er s e?

olajos kövérseég és édes só azokban jobban
el-szaporodik, és az elébbi fojtós savanyu-
ságból kedves édes savanyu iz léssen. A'
mikor a' gyümöltök meg-érni mondarnak.
Ila pedig az említett kövér édesseég. a' kül-
ső meleg, vagy belső *fermentatio* által (mert
bizonyos értelemben, a' gyümöltök' meg-é-
rését-is *fermentation*nak lehet mondani,) a' gyü-
möltőkben igen el-szaporodik: az említett
édes-savanyu sőt bennük egészen meg-fojtja:
mellyből osztán el-rothadás következik.

az igen el-
érést rotha-
dds váltja-
fel.

Ki-fajtoztatván azért maga idejében a' jól
meg-ért gyümöltök' levek, és ez alkalmat

toszággal a' külső árral-is meg-elegyedvén, a' Napnak soha nem nyugvó sugári, (mellyet szután *pblogistonnak* nevezünk) nagyobb szabadságra kapnak, és a' vélek egybe-forrott durva vastag földet, olajat, sőt keményebben kezdik törni, rontsolni. igyekeztvén magokat azoknak nyugiból ki-szabadítani. E'ből következik már az a' meg-buzdulás vagy fel-forrás, a' melly tulajdonképen *fermentationnak* mondatik. Így azért a' durvább részek külön válván, seprőnek le-szállanak: a' savanyu vékony só pedig a' *pblogistonnal* szorosabban egyesülvén, a' maga kedves, édes-tsipős savanyu ízét, a' melly már mostani állapotjában *Bornak* mondatik, tisztábban ki-mutatja.

Nem szűnik-meg e'vel-is a' *pblogistonnak* vergődése: hanem tovább-tovább iparkodik magát nagyobb szabadságba tenni, 's ha lehet onból a' fogságból ki-repülni: Jóllehet az a' tisztá borban, míg híves helyen áll, nem igen tettzik-ki; de hogy szakadhatatlanul meg-llégyen, és a' nyári 's tavaszi melegek' újjulásával mindenkor meg-újjúljon, a' borokra gondofabban ügyelő Gazdák nyilván tapasztalják. Így azért, ez által a' szüntelen tartó *fermentatio* által a' bor tovább-tovább mind inkább meg-vékonyúl, és a' durva földel egybe-forrott só, mint bor-kő (*Tartarus vini*), a' hordók' oldalaira félyyel le-rakodik: az olajjal elegyes föld pedig seprőnek bővebben is le-száll. Ha pedig ezt a' titkos *fermentatiót* az árnek nagyobb melegsége kelletinél inkább fel-indítja, annyira meg-mozdul a' bor, hogy e'kor néha tapasztalható melegsége léfzen: anellynek az első keményebb meg-forrásban leg-kisebb jele sem érzett.

Azon közben tehát, a' borból a' *pblogistonnak*-is egy része ki-repül: a' más része az erős mozgás közben a' savanyu sóval tökéletesebben egyesül: az olajból-is, melly

amíg addig nem igen tsiphet-va, ki-kopván, csak nem mezítelen marad, és egélf erőben

Az ezt gyümölcsök leviben: hogy tudad a' forrás?

a' fermentatio vagy forrás mi?

Ennek bafzna Bort tsinall.

Szüntelen tart.

Második vagy etzetet szűtő melegfermentatio.

Az etzet mi és miből kezz?

tsip-

Az ezet tsiphetővé lészén. És a' mi ez előtt bor va-
mi és mibolla, már Etzetnek neveztetik.

le/z? Ezeket előre bortsátván, mi külömbség
légyen a' *minerak'* savanyu *Spiritusu*, az éret-
A' *sava*-len és meg-ért gyümölsök' savanyusága, a'
nyuságok-bornak édes tsipos savanyusága, és az etzet-
nak az e- nek éles és sovány savanyu ize közt; és min-
gejsegre denikből az egészségre nézve mi hasznot le-
nezeve nem helsen várni? jobb móddal meg-határozhat-
egy forma-juk. A' hol jegyezzük-meg:

hajznok
van.

Közönsé-
gesen bive-
sitenek.

A' *minera-
lis java-
nyuságok
szoruanak*

Mikor
hasznül-
nek?

1.) Közönségesen a' só a' tüzzel ellenkező
termézetü lévén, kiváltképen pedig a' *sava-
nyu* só; innen leg-hatalmosabban hívesit 's a'
rothadásnak-is leg-inkább ellent-áll. És ez ed-
dig minden savanyukra illik.

2.) A' *mineralis savanyuságok* egészen so-
ványok lévén 's fok sóval és földel, de ke-
vés vízzel bírván, egyszer'smind szorítanak,
a' nedveségeket sűrűbbé; a' kemény réz-
ket tömöttebbé, szíjjafabbá téfzik: 's innen
erős tsipőségek és fojtóságok miatt magokra
nem-is lehet vélek élni. vízzel meg-elegyítve
pedig, a' mennyire a' testben, szorító erejek-
hez képest ki-terjedhetnek, a' savanyu izt és
annak hasznait leg-nagyobb mértékben ki-mú-
tatják, és ezen az úton a' rothasztó nagy
torró-nyavalyákban leg-szebb hasznot-is téfz-
nek.

Meg-ért
savanyu
gyümöl-
tsök.

3.) Az éretlen gyümölsökben lévő *sava-
nyuság*, mint a' tser, a' nedveségeket szivar-
gyümöl-gó ereket meg-szorítván, szomjuságot szerez:
tsök' *sava*- 's innen vízzel meg-elegyítve sem igen lehet
nyusága vélek élni.
fojtós.

4.) A' meg-ért gyümölsökben ezt a' foj-
tós izt, a' mint elébb emlitém, a' Nap' sú-
gári, a' mennyire bírtak véle, igazították:
és az olyanokban, mellyekben fok lév és
savanyu só szokott lenni, minémük a' som,
verefs-szöllő, szederj, zitrom 's a' t. tisztább
's hathatólább savanyuságra változtatták. És
ennyiben a' *mineralis savanyusághoz* ezeknek
leveik nagyon hasonlítanak: hanem a' mennyi-
ben

ben a' fok vízzel egy kevés olajos rész-is van, a' száznak-is kedvezőbbek, a' belső-részeknek-is bátorságosabbak.

5.) A' jól meg-ért, édes savanyu, vagy-is bor-ízű gyümölcsök, a' magok savanyuságokat az első utakon túl nem igen terjeszthetik: a' Ezeknek rothadásnak-is kevésbé állhatnak ellent: hanem *buszna.* a' helyett jeles tápláló erővel ruháztattak-fel.

6.) A' bornak savanyusága fok *phlogistonnal* A' bor' savagy alkohollal lévén meg-elegyedve, mint *van usága* az a'ból *dehillált* égett-bor bizonyítja, többet *melegítő és* melegít mint hivesít: és miuthogy a' hozzá-*refszegítő* ja ragadt olajtól nem könnyen gozölöghet-ki, *phlogi-részegit-is.* Ugyan-tsak savanyu természetét *stonnal e-* annyiban ki-mutatja, hogy a' rothadást ez-is *legy van.* tartóztatja.

7.) Az etzet a' *phlogiston*nak nagy részétől meg-folztatott: más-felől a' benne lévő savanyu sóval szorosabban egyesült: a' honnan többé meg-gyúlható *Spiritus* nem-is lehet be-lőle ki-venni: részegíteni sem elégséges. Ha-nem az említett savanyu só vévén magának az elsőséget, inkább hivesít mint melegít. Még pedig repülő vékonysága szerint, mint szagja-is bizonyítja, egész erejében változás nélkül el-járván mint a' villám a' testnek leg-szorosabb eretskéit-is ezen maga erejét mindenütt hathatóan ki-mutatja. E' mellett, a' hozzá ragadt kevés *phlogiston* maga mértékletes melegítő erejével a' testet tapasztalhatóképen eleveníti: a' bőren való ki-gőzölést, és ez által a' rothadásra hanyat.ó, sós és olajos vékony részeket, mellyeket az etzetnek savanyu sava meg-nem igazíthatott-vala, a' testből ki-hajtja. És ezen két tulajdonsággal a' jó etzet minden egyéb savanyuktól magát szembe tűnőképen meg-különbözteti: hasznot-is a' közönséges életben leg-többet teher.

Élze-vehetjük ezekből továbbá már azt-is, hogy az éretlen gyümölcsök, vagy a' mellyek meg-érve-is, a' benne lévő fok viz mi-att,

Az etzet je nem részegit, je nem melegit.

ieg-főbb dűserete mitől van?

ennek oka.

Miben különbözik egyéb savanyuságoktól

att, bornak meg-forrni nem voltak elégségek: jó etzetté épen nem válhatnak. Hanem a' mi kevés *phlogiston* volt benne, az, idő előtt el-repülvén, csak holmi *vappa*, vagy poshadt savanyu izu víz lézen belőle, és hogy azután idővel a' jó etzet-is el-vesztvén a' maga *Spiritusát*, juthat e're az állapotra. Ellenben pedig, hogy csak a' jó serböl 's méh-serböl (mert ezeket-is helyesen lehet méz vagy gabona-bornak nevezni) lézen a' leg-tüzesebb és tartóább etzet, az-is ki-kerekedik. Mi különbség légyen pedig az etzetek közt, a' mint azok e' vagy ama-féle szőlőből, gyümölcsökből, gabonákból 's a' t. készültek? és mellyik etzet hasonlítson inkább e'hez vagy amához a' *minerális* savanyu *Spiritusok* közül? mint azt ma némelyek szörfzál hafogatva vizsgálják: a' mi tzelunkra meghatározni semmit sem tézen.

Az etzet csak bornak lefz?

Az etzetek tulajdonrészei.

BOERHAAVE igyekezvén végére menni a' jó etzet' tulajdon részeinek-is *l. c.*: a'ból fokkat nagy üveg-lombikokból gyenge tűznél *destillált*: és az új jó bor-etzetben talált még valami kevés meg-gyuló *Spiritus*-is: a' melly égett-bor módra leg-először emelkedett-fel. De az esztendő, annyival-is inkább régiebb, leg-jobb-féle etzetben-is a' *Spiritus*nak leg-kisebb nyomát sem tapasztalta. Hanem a'ból először-is tsupán csak gyenge savanyu víz költ-fel, (*phlegma aceti*;) melly a' tüzet mint a' víz a' szerint meg-óltotta. És a' leg-jobb bor-etzetnek-is majd negyed része mind ilyen savanyutska víz lett. Mellyet-is, a' hol igen gyenge savanyuság kívántatik: fok végekre jonak mond. Öregbítvén ennek ki-jövele után valamivel a' tűznek erejét: a' meg-maradt három résznek fele jóval savanyubb, kevéssé pergelt, de egyébként nem rozfszagu, víz színü, tiszta, az elsőnél nehezebb nedvesség' formában gőzölt-fel: mellyet ha elsőbb vízbe bele-öntött, annak fenekére lement. Ezt a' részt a' Patikákban *destillált etzet-*

A' régi etzetben meg-gyuló *Spiritus* nem tapasztaltatik.

nagyobb része vizdestillált etzet vagy etzet-spiritus.

etzet-

etzetnek, vagy etzet-Spiritusnak hívják; jóllehet e'ben lints' semmi valóságos Spiritus. A' fenn-maradt negyed részt keményebb tűzzel erőltetvén: mind savanyabb nehezebb és inkább pergelt, büdös szagu nedvességet hotsárott, míg mint-egy hűszod része valtag seprőlék' formában a' Lombik' tenekén meg-maradt: a' melly itzonyu savanyu volt: a' honnan né-az etzet-melleyek ezt nevezték *Acetum radicum*. Meg-gyöker mi? gyökereztetett etzetnek. E' tuzzel meg-égettetvén, lángolt, és a' hamvában fok *alkalinus* erős-tsipos só találtatott. Ha az etzet-spirituust e're a' sóra néhány izben visszafatöltötték, míg az *alkali* miatt minden tsipósége oda lett, és így újra meg-újra desztilláltak, hívják *Acetum radicum alkalizatum*. Ezeket az etzet' egész históriája kedvéért csak mulólag; mivel a' *Chemian* kívül a' közönséges éltre semmi hasznok nints'?

Ezekből a' próbákból ki-jött, hogy az *Az etzet-* etzetnek tulajdon részei légyenek a' víz és *nek tulaj-* ki-pallérozottsó, kevés *phlogisticus* olaj, (mel-*don részei* lyet az etzet' seprejében a'ból észre lehet ven-*miből álla-* ni, hogy az el-ég); és egy kevés föld, melly *nak?* azután hammuvá válik. Igyekezvén a' *Che-* az etzetbe *micusok* ezt a' *phlogistont* vagy meg-gyülő Spi-*el-rejtetett* *rituust* (mert a' több részeket senki kétségsbe *phlogi-* nem hozza), az etzetből nyilvánban-is ki-ha-*stont* hogy *lázni: a' desztillált* vagy masként *concentrált* lehet *vild-* erős etzetet kláris-porra, vagy reszelt fekete *poszágra* ónra töltötték: és minek-utánna azok ettől *hozni?* el-rágódtak vagy porrá váltak, Lombikon erős tűzzel *desztilláltak*: 's jött fel bizonyos kövér természetű, de mint az erős sepro-égett-bor a' fzerint meg-gyülő *Spiritus*. A' melly, mint-hogy a' klárisban és ónban nem lehetett, szükségesképen az etzetben lappangott addig is, míg onnan így ki-lehetett tsalni. Bizonyít e'ről a' *phlogistonról* utóljára az a' melegítő erő-is, melly a' jó etzetben tapasztaltatik: a' melly-is minél erősebb, tüzezebb az etzet, annal bővebb benne. Ettől vagyou

az-is, hogy az erős etzet hideg télben sem
 A' jó etzet könnyen fagy-meg: de midon egy része meg-
 miert nem fagyott-is, a' közepén bizonyos rész, mint
 fagy-meg? a' jó borban, mindenkor higon marad: a'
 melly concentrált etzetnek, vagy etzet-spiritus-
 nak neveztetik. A' melly-is, jöllehet a' tü-
 zet, mint egyéb etzet ki óltja; de hogy
 Spiritussal teli légyen, a' meg-nem fagyha-
 tásból nyilván vagyón.

Ezeket az etzetről előre így értvén:
 akár ki könnyen meg-ítélheti:

1.) Hogy a' Régiek, mint a' PLINIUS' 's
 GALENUS' írásból látjuk, igen hibáson tartot-
 ták az etzetet rothadságból származni. A'
 honnan azt *Vinum culpatum, corruptum, mor-
 tuum, nequam, cadaver vini* 's több e'féle il-
 letlen nevekkel-is helytelenül nevezték; nem
 értvén, a' mint mi látók, hogy a' bornak e-
 tzetté való válása mindenképen eleven *fer-
 mentatio* által mégyen-véghez: a' melly a'
 rothadás al egélzen ellenkezik. Azok a' pily-
 he forma testetskék is, mellyek a' leg-jobb e-
 tzetben, a' Nap-fényre tartatva láttanak töb-
 bire fel-menni, (mert a' gyenge etzetben e-
 félek nintsenek) nem rothadásból lettek, a'
 mint öök magyarázták, hanem a' tisztá sónak
 egybe-forrott vékony szálkátskái: mellyeket
 a' hozzájok ragadott *phlogiston*, a' Nap-fény-
 től legitervén, ide tova hordoz. A' melly
 bővebben-is ki-tettzik a'ból, hogy ha az il-
 lyclt etzetet meg-főzik, el-repülvén belőle a'
phlogiston, ezek a' testetskék-is mozgani ben-
 ne többé nem tapasztaltatnak.

2.) Nem lészén nehéz ki-találni azt-is,
 Mikkel le-mitől lágyl és erőtlenu-meg az etzet? és
 het az e-mivel lehet rajta olyan állapothan segíteni.
 tzet' erejét Ugyan-is, a' mint az elébb le-írt *destillatio-*
 nevelni? ból ki-tettzett, az etzetnek nagyobb része
 viz, és a' mint a' viz a'ból fogy-ki, tsipőf-
 sége-is a' szerint nevededik. A' tsipőség
 pedig, hogy a' savanyu sónak bővségítől lé-
 gyen, ugyan onnan bizonyos. Hogy pedig

a' jó etzet-is maga tsipó erejét néhol ki-ne mütathassa, az a' sóval együtt lévő nyálás kövér nedvességtől vagyon.

A' vizet fogyathatjuk lassan főzve ki-gőzölgetés által; a' sónak hővségét és tsipófségét nevelhetjük más-féle sónak, ú. m. bor-kőnek, timsónak, házi vagy konyhai sónak, *ammoniacalis* sónak, salétromnak belé-ólvafztáfa által: mellyek az etzet' erejét mind erőf-sen segítik. A' nyálás köverséget ofzlatják az említett sók-is, leg inkább pedig a' *fermentatio*. Ujra *fermentálódik* vagy forr az etzet, ha melegebb helyre tézik, vagy erőf-sen egybe-rázzák. Így HOMBERGIUS a' jó bort üveg-edénybe, a' HERMES' módja szerint bé-petsételvén, vagy gyertya-lángal az üveg' száját egybe-ólvafztván, azt a' szél-malom' kerekére kötötte: a' hol a' bor az erős rázódis által kevés idő alatt erős etzetté vólt, ki-válván és az üveg' szájának fel-bontásával el-repulvén a' borban lévő *pblogiston*nak nagyobb része. Erősedik az etzet a' val-is, ha kevés 'égett-bort, meg-tört bor-követ vagy bor-seprot erefztvén belé, azzal jól egybe-zavarják, és úgy melegebb helyre téfzik. Sokat segít e' részben, ha a' szöllő-gerezdek' nyeleit vagy szárait, vagy a' fekete szöllő-fzemeknek jól ki-sajtolt hajait, száraz szöllő-magvakat kivált éretlen, a' szöllő-vefzizók' kapsait meg-törve, savanyu kovázt kivált a' melly rós-lifzt-tésztaból van, török-borsot vagy jó-féle borsot, vad-tárkony-gyökeret, multármagot, gyömbért 's több e'féle fojtós-tsipós, sós *maternikat*, akár külön-külön, akár együtt kevés etzettel fel-forralva téfznek ágyul a' hordóba. Ugyan-is ezek, rész szerint új-jabb meg-forrált szerezvén a' borban vagy etzetben, rész szerint annak nyálós köverségét magokhoz vonván, az etzetet meg-tisztítják 's tsipófségeket élesítik. Ugyan e' végre fokot segítenek a' kementzéből ki-vett meleg rós-kenyérnek fekete haja, a' pilyhés meleg

jó etzet-
ágyul tsi-
nálni mik-
kel lehet?

annak
haszna.

fejér hammu, még-égetett timsó 's több e-féle száraz sovány földek: mellyek az említett nyúlós kövérséget magokba szíván, az edény' fenekire le-víszik. Szükséges e felett magát a' hordót, és etzet-ágyat-is attól a' nyálás kövérségtől hideg vízzel minden elfzendőnként hirtelen meg-öblíteni, (de hirtelen: ne hogy a' víz az etzeteségeket-is kivonja) 's úgy visszatevén a' hordóba az ágyat, az el-gyengült etzetet reá tölteni. Ha pedig új lészén a' hordó, azt előre hév körre vagy vasra öntött etzettel jól meg-kell párolni, és csak féligre kell meg-tölteni.

Etzet-tsinális.

De hogy e'hez a' szükséges dologhoz közelebb-is erefzkedjünk: illendőnek tartom a' jó etzet-tsinálásnak egynehány szokottabb módját-is itt meg említeni.

Búza-etzet munkfabban.

A' *Búza-etzet*hez így ír ZINCKEN *Lexic. univ. Oeconom.* ezen Német szó alatt, *Ejfig*, melly Magyarúl *etzetet* tészen: Vegy egy kupa búza és árpa szaladot, két kupa búza-darát vagy daraboson örlött búza-káát, mellyből a' liszt-is ki-ne hüljön, keverd-fel ezeket nem igen forró vízzel annyira suriún, hogy ha valamit belé fel-szúrfsz, meg-álljon benne: fél óra műva tölts hozzá 18, itze forró vizet: hagyd úgy zavaratlan 3, óráig: azután a' levit tsapon erefzd-ki: tedd más tsapos, tágas száju edényben a kemen-tze mellé: 's midőn annyira melegült, hogy az újjod el-állhatja, tölts 3, itze ser-sepröt belé: zavarj jól egybe: 's mikor két óráig forrott, holmi szitával merd-le-fellyül a' serpreit szépen: kösd-bé jól ruhával az edény' száját: hagyd így 24, óráig, vagy mig szépen meg-tisztul: a'kor a' tisztáját erefzd-ki a' tsapon: a' fenék-seprejét meleg vízzel mosd-ki szépen: úgy toltsd-visszá ismét a'ba az edénybe a' tiszta etzetet: kö d-bé újra jól az edény' száját: tartsd így 14, nap, mig jobban-is meg-savanyodik: a'kor erefzd-ki ismét a' tisztáját, öblítsd-ki újra az edényt: toltsd-

vissz-

vizfűz ismét; tartsd így hat hétig, a' mikor-is ha tettzik újra le-veheted mint elébb; és a' tisztáját más edénybe toltván, tégy hozfzu szemü borsot belé. Így kevés időre igen derék és tartós etzeted léfzen belöle.

Más közönségelebb módon: Vegy egy-egy kupa búza és árpa-fzaladot; daraboson öröld egybe: tedd fa-rostába: nedvesítsd-meg hideg vízzel estve, mig kevésé meg lágyúl: más nap' reggel töltés-reá 18, kanna forró vizet: keverd jól egybe fél óráig: 's mig még meleg, szítán szurd-által: keverj egy kupa sepröt belé 's engedd három nap' forrani: e' vel toktsd más a'hoz készült edénybe, 's tedd a' kementze mellé: négy öt nap múlva, ha nem elég savanyu, hányj fekete rós-kenyér-hajat belé, és erefsz egy kis ruhába kötve tört borsot-is belé.

A' Gyümölds-etzet-készítésnek módja mindenek előtt esméretes. E'ról azért csak azt jegyzem-meg: hogy akár vad, akár sze'id gyümölsből készüljön az etzet, a ra jól megért gyümöls kívántatik; és nem vízzel megöntve, hanem a' gyümölsnek tulajdon levét tisztán kell e're fordítani. Ha új tsere-hordába töltik az alma-levet, előre meg-kell azt erős meleg etzettel öblíteni. Jó lesz' egynehány hozfzu borsot és szeg-füvet-is erefszeni belé ruhába kötve. Sokan az alma etzetet a' bor-etzetenél ogéségefebbnek tartják. Menyire találtak-légyen az igazságot, alább meg-látjuk.

A' Serböl-is, minél jobb és erősebbvölt a' ser, annál jobb etzet készül. E' végre: Vegy a' tsapról fert a' mennyit akarfsz: hányj eleven szenet belé felesen, a' melly a' keferüségét ki-vészi: azután főzd valamelly nagy fazékban vagy üstben: hagyd meg-hűlni: így tégy-belé hozfzu borsot, a' kenyérnek fekete haját 's egy kevés timsót: töltsd edénybe 's önts vagy két kalány jó etzetet belé. Így só és fokfig el-álló ser-etzeted

léssen. Mellyet a' bor-etzetnél, az egófség-
nem meg-re nézve semmivel nem tart alább-valónak
vetendő BOERHAAVE Elem. Chem. T. II. Proc. 50.

A' Bor-etzet-készítésnek, a' gazdaságról
Íróknál egynehány módjait olvasom. Leg-
helyesebbnek tartom, a' mellyet az Angliai
Királyi Tudós Társaság' Philos. Actáiból e'
Leg-jobb-
fele bor-
etzet-ké-
szítésnek
módja.
szerint le-irt BOERHAAVE l. c. : Vegy két tse-
re-lából készült kádatskákát: rekefzd-el azo-
kat rostélyal a' fenekén fellyül egy lábnyira:
a' rostélyt terítsd-bé jó tömötten zöld - szől-
lő-vefzfzőkkel: tégy azon fellyül szemeitől
meg-fosztatott szőlő-gerezd-nyeleket, mig
mind a' két kádak egy lábnyi héjjan meg-
töltek: töltsd-redá a' bort, mellyből etzetet
akarasz csinálni, egyikbe félig, a' másikba te-
li, és ezzel a' kádakat bé-csinálhatod. Ha-
nem a' félig lévő 24, órák múlva töltsd-meg
a' te'i edényből, a' rostélyon alól lévő tsa-
pon ki-vévén annyi levet, a' mennyi a'ra
kívántatik. E'ből ismét 24, órák múlva töltsd-
meg a' más tálbe maradt kádat: így har-
mad vagy negyet nap múlva, a' félig lévő
kádban meg-melegszik és forrni kezd a' bor
naponként mind jobban-jobban: a' melly va-
lahányszor ki-töltöd, mind annyiszor ki-alu-
szik. Folytasd ezt az által-töltögetést, mig a'
féliglévőnek is melegsége nem kezd érezni: a'
midőn-is az etzet készen van. Minél mele-
gebb a' ház, mellyben a' kádak vagynak, ez
az etzetes *fermentatio*-is annál hamarébb vég-
hez-mégyen. A' Frantziák nyárban e re a'
munkára 15. napot számlálnak; télben töb-
bet. Ha pedig vagy az időigen meleg, vagy
a' ház nagyon bé-van lütve, az említett ál-
tal-töltögetésnek minden 12, óra alatt meg-
kell lenni: egyébként a' félig lévő edényben,
a' meleg és *fermentatio* annyira nevededik,
hogy a' borbéli *Spiritus*, mig a' lávanyu só-
val egyesülherne és azt ki-pallérozhatná, mind
el-repul, és a' borból nem etzet, hanem
vappa, poshalt, gyengén lávanyu, halzonta-
lan

lan nedvesség léfzen. Ugyan e're nézve, a' félben lévő edényt-is a'hoz készítettett fa-fedéllel mindenkor jól bé-fedve kell tartani, hogy a' forró bornak *Spiritusai* ki-ne repül-hetsenek: hanem a' fojtós szőlő-nyeleket annál keiményebben által-járhassák és ki-áztathassák.

ZINCKEN I. c. a' bor-etzetnek készítését könnyebb szerrel tanítja, és csak minden levitől jól ki-fajtott 's meg-nem vizezett szőlő-trébejt tétet, negyed rélzig fel-töltve mindenik kádba. Ezt négyöt nap így tartja, *Mds mód-dalvagy könnyebb* míg a' trébej magában fel-melegszik: a'kor *szerrel ké-szült bor-etzet.* meg-fordult borral az egyik edényt annyira tölteti, hogy egy fertály singyre a' trébejt meg-haladja: 24, vagy 30, órákig így hagyja, hogy a' trébejjel forrjon-meg a' bor: azután alatt a' tsapján ki-botsátja, és a' más kádban lévő meleg trébejre által-tölti: és minekutánna itt-is annyi ideig forrott, innen-is ki-botsátja, és a' másra visszafiz-tölti: így tserélgeti egyik edényből a' másikba, míg a' meg-fordult roz bor minden nyúlófságát letérfzi, és szép vékony 's tisztaléfzen. E'vel hordóra tölti, és ott egészen meg-forrani engedti, a' mellyben, ha az előtt-is jó etzet vagy égett-bor állott, az etzet jóval erőfsebb léfzen.

A' *Bor-seprőnek* ki-fajtott zavaros leviből-is trébejre töltve ezen az úton jó etzetet lehet tsinálni. Hogy pedig a' meg-változott roz borból-is jó etzet légyen: azt az ő rendelése szerint, elébb harmadáig vagy félig le-kell főzni, és azon közben a' tajtékját szorgalmatosan le-kell szedni: 's így egy marok só 's meg-tört borsot tévén belé, hordóra kell tölteni, és fél-szerint bé-dugva, a' Nap-fényre ki-kell tenni. A' hol tiz vagy tizen-egy nap fényre ki-kell tenni. A' hol tiz vagy tizen-egy nap múlva, ez-is jó etzetté válik. A' jó bornak nem kívántatik annyi főzés.

Etzet-provisio. *Etzet-fogyjon:* annak meg-nyerésire ilyen tanácsot ad az említett ZINCUM: Egy tiz vagy tizenegy itzás etzetes átalagat, jó etzet-ágyra, töltsenek-meg erős bor-etzettel, és gy ngén bű-dugva tegyék meleg helyre, egy kis tapaszt-is tévén belé. A' mellyen, a' megnyit naponként konyha' szükségire ki-vésznek belőle. a' itzáján töltsenek mindenkor annyi bort, vagy más átalagból gyengébb etzett helyébe.

Az eggett-bor-utóly-ból-is lehet etzet. A' vizből-is. *Az eggett-bor-utóly-ból-is lehet etzet. A' vizből-is.* Az *Eggett-bor utóly-is*, bor' szükében, zetnek jó etzet-ágyra töltve nem meg-ve-
rendő. A' ből a' vizből-is, mellyel a' mézes udényeket ki-öblitették, vagy a' lépeket meg-moogatták, ha azután meg főzik, a, PLINIUS' tanítása szerint L. XXI. c. 14, jó és egészséges etzet léfzen.

A' mézből és meherből való etzet leg-bathazofubb. *A' mézből és meherből való etzet leg-bathazofubb.* A' vízzel elegyített mézből, vagy méhsorból készült etzet más etzetek felett hathatósnak tapasztaltatik: melly a' puhább értzeneket, a' *concentralt* bor-etzettel-is hatalmasan széllyel-öszlatja. A' honnan ezt némellyek *acetum Phisofporum* nével tisztelté -meg.

Etzet-por. *Etzet-por.* Irnak a' Gazdaságról szóló Könyvek holmi etzet-porokat-is: mellyekkel a' borból vagy vizből hamarjában jó etzetet lehet csinálni. A' mellyek közül-is egyet kettőt, azoknak kedvékért, a' kik az eféle ritkaságban gyönyörködnek, meg-említeni én-is nem restellek. 1.) A' savanyu jól meg-ért vad-almát, málok szerint a' szőlő-egrestörd-meg: a' levét fatsard-ki, és a' Napon vagy kemenczében szárasd-ki: tsinálj port belole, 's mikor kivántatik tégy kevelet borba vagy vízbe, 's öt hat napok alatt, meleg helyen derék etzet válik belőle. *Fagy 2.)* öszlet, az ért szőlőnek magvát (málok szerint a' bor-követ) szárasd-meg: törd porrá és erős bor-etzettel áztasd-meg: szárasd-meg ismét: ismét áztasd-meg, és mint elébb szárasd-meg,

Hogy az etzet igen süzes legyen.

's minek utána háromszor négyszer ezt véghez-vitted, hatalmas etzet-porod lesz' belőle. Mellyből, mikor szükség, egy keveset borba eresztvén, kevés idő alatt jó etzetet csinálhatíz. 3.) Ha a' kenyeret e'képen néhány ízben etzettel meg-öntözöd, 's megint meg-száraztad: ezzel-is a' mikor akaríz, ha egy darabotskát borba télfesz, mindjárt jó etzetet készíthetíz. *Vagy* 4.) végy savanyu köz rós-kenyér-tézfát két fontot; bor-seprót 3. fontot; erős bor-etzet egy fontot; kerek szemü borlot két lotot, hosszú borlot, gyömbért és vad-tárkon-gyökeret más-fél lotot: törd mind ezeket jól egybe: tégy hozzá hat font nád-mézet: hagyd így meg-kelni. Mellyből ha egy darabotskát borba vagy etzetbe télfesz, 's harmad nap alatt minden hatodik órában jól egybe-kevered, kevés idő alatt mint a' tűz olyan etzet készül. 5.) Ha a' verefsz tze'kla-gyökeret meg-törve három óráig meleg helyen borban áztatod: a' bor jó etzetié válik.

Szokásban van a' nagy házaknál az-is, hogy az etzetnek, a' melly rend szerint vizt inni sejtér, szagja-is fokak előtt, kivált az Afrikonyok közt alkalmatlan, szebb színt és kedvelőbb 's inkább tettző szagot adjanak: a'ba ro'sdt, szeg-füvet, violát, lavenaulát, vad-mak 's egyéb e'féle színes és jó szagu virágokat és füveket, fodor-mentát, rutát 's több e'félüket áztatásnak. A' melly mesterségről tsak azt jegyzem-meg: hogy ha úgy nyersen tézik az etzetbe a' füveket 's virágokat, magok vizes nyálas nedveiségekkel az etzetet-is hamar el-nyálasítják és meg-erőtlenítik. Azért szükség ezeket előre meg-száraztatni, 's azután mikor a' Nap-fényen, üveg-edényekbe ki-téve, az etzet azoknak színeket és szagjokat jól magába vette, haladék nélkül ki-kellazokat vetni. Mert egyébként, ha fokáig ott áznak és favadnak, az etzetnek mind ízínét, mind ízét el-rontják.

A' jó etzetnek jelei : ha tiszta, vékony
 A' jó e-mint a' leg-finomabb *Spiritus*; ha meg-ráz-
 tzetnek es-zük kevés 's hamar el-múló habotskái lész-
 mertető je-nek; szagja, íze hathatós, éles : tiszta; az
 lei. ón-portól és gléttől meg-édesül, az *alkalinus*

földekkal levelenként egybe-forr és közép ter-
 mézetű sőt tsinál; fokáig változás nélkül el-
 áll. A' mellyek, minthogy a' bor-etzetben
 leg-jobb móddal meg-vagnak, az elsőség
 minden kétttség kívül ezt illeti. A' Gyümölt-
 etzetben fok víz és fojtós durva só lévén,
 annyira ritkán tisztúlhat-meg, a' testet sem
 járhatja úgy meg, hamar el-is vész: a'felett
 inkább-is szorit és puffiszt mint a' jó bor-e-
 tzet. A' jó serből készült tiszta etzetet, mint-
 hogy leg-kevesebbé szorit, szépen-is meg-
 vékonyul, a' testet-is tsendefen el-hatja; az
 egészségre nézve, a' bor-etzetnél, a' mint
 elébb-is, emlitéim, nem tartja alább-valónak
 BOERHAAVE. De mások, minthogy ezt a'
 komló' és keserű füvek' ízétől 's szagjától
 nem igen lehet meg-tisztítani, nyúlós kövér-
 sége-is kifsebb nagyobb mértékben mindenkor
 meg-marad, mellytől, ha meg-rázzák, fok
 hajba-is szokott lenni, ritkán-is lehet rom-
 lás nélkül fokáig tartani; kevésre betsulik:
 leg-alább a' *Chemiai Operatiókra* a' bor-etze-
 tet ennél jóval alkalmatofabbnak tartják.

§. CXCIV.

Az etzetek közt leg alább való a' ser e-
 tzet, leg elébb való a' jó bor etzet. Erről
 így ír *Boerhaave El. Cb.* Az etzet az étkeket
 jó ízüvé teszi, az ételbéli kivánságot neveli,
 a' gyomorba meg-gyült taknyot el-oszlatja és
 ki-hajtja, el-hat az edényeknek leg-kifsebb agai-
 bau-is, és azokat mindenütte serényebb mozgás-
 ra indítja, és ekképen, a' benne ízélllyel meg-
 üle-

ülepedett, nyúlósult és sűrűdött nedveségeket általok meg-vékonyitania; a' vért a' rothadástól oltalmazza, és annak tisztátalan részit a' bőrön ki-gőzölögteti; a' forróságot mindennémü állapotban szépen tsendesíti: a' Pestist el-üzi: a' refszegséget, és a' mérges állatoknak marásából támadtszomjúságot el-oltja; az inakot erősítia *spiritusok* azokban meg-indítja; úgy, az álmótól el-nyomattatott, el-ájult Embereknek, és a' kiket a' hányás szüntelen erőltet, még akkor is, mikor egyebek semmit nem használhatnak, tsalhatatlanul használ, ha ezt szagolja, vagy melegen egy kalánynit belőle meg-iszik; a' hízást meg-gátolja, sőt gvakor és bőv éléssel a' testet el-is soványítja. Kivül-is a' tüzes orbántzokra, gyúladásokra, senyvedő sebekre, ha melegen velle mofsák, és raggatiák, igen hasznos. Ha kinek érzékeny belsőrészei az etzetnek tsipőségét nem szenyvedhetnék, *commendálja*, hogy mézzel vagy nád-mézzel azt édesítsék-meg, s úgy éljenek véle.

Hogy az etzet a' nap-keleti régi Nemzetek közt konyhai haszonra nem szokott volt fordittatni *ATHENAEUS* L. II. c. 25, a'ból gya-*Etzettel* régen
 nitja, hogy a' borsot és ezt a' minden sü-*konybai*
 szerfzámok felett hasznos eszközt, se *Cresias*, *haszonra*
 nemzetire nézve Görög, de hivatalját a' *Per-**nem éltek,*
sák' Királynak *Artaxerxesnek* Udvarában 17,
 éftzendőkig folytatott *Medicus* (a' ki a' Hi-
 stóriájáról ma - is esméretes). midőn rendel-
 elé-számlálná, a' mellyek Ásiából és Egyip-
 tomból a' *Persa* Királyok' vatsorájára adóban
 hoztattani szoktak, se *Deion* a' *Persica* Hi-
 stóriában nem említik. Az *Atticabéliekről*
ATHENAEUS mint különös szokást úgy jegyzi-
 meg, hogy az etzetet szernek gondolják;
 leg-

leg-jobbnak tartván az Egyiptomit és Cnidusit. Ugyan ott *Heraclides Tarentinus*nak ezen szavait téli-fel: *Acetum, foris adhibitum, externis partes, intro sum'um ven'rem adstringere, tumores autem discutere, quod humores in nobis varii misceantur.* Melly is a'ra mutat, hogy az etzet a' régi Görögöknél-is inkább orvofságnak tartatott mint éték-szernek. Maga *HIPOCRATES*-is az etzetről mindenütt, mint külső vagy belső orvosi eszközzel csak úgy ízöll: de bé-venni méz nélkül, mint orvofságot sem tartja bátorságosnak, lévén annak éles tsípőségétől.

A' Rómaiak mikor és miként kaptak-volt az etzetre? a' Régieknél semmi nyomát nem látom: hanem hogy a' helyett ők-is hol *Rhoë* vagy etzet-fa-gyümölcset, hol az éretlen izöllőnek ki-fajtott savanyu levével (*omphatio*) éltek az, ételek' savanyítására úgy ólvasom. A' Frantziák a' mártogató levekhez, ma-is ez utolsót az etzetnél fokan inkább szeretik. Hihető, hogy idővel a' bornak bé-jövele után, a' borok el-hibázásával kezdettek az etzetre kapni a' régi Rómaiak-is. A' honnan azt *vinum corruptum*, romlott bornak-is izokták-vala nevezni. *Sic vini vitium*, így ír *PLINIUS L. XXII. c. 2, transitt in remedia.* *CATO Censorius de R. R. c. 104, K. U. Sz. előtt mintegy 200. éfzten-*

A' Roma-
iak' kony-
bdján ré-
gen nagy
betsben
völt.

ügy említi. *PLINIUS* idejében pedig, mint az ő szavai *L. XIV. c. 20*, bizonyítják, nagy betsületben és divatjában kellett lenni: *Aceri enim nequitiae inest virtus, magnos ad usus et sine quibus vita mitior degi non potest.* Az etzet gonofzságában, úgy mond, nagy hasznokat tévő erőn, melly nélkül a' szehidebb élet nem folyhat. Ismét alább: *Cibus quidem et saporis non alius, magis succus commendat.* Az eledeleket és ízeket, így ír, semmi nedveltség ennél kedvesebbé nem tézi. Így értett e'ről *MARTIALIS*-is *L. VII. Epigr. 24:*

Ne cibus ipse juvat morfu fraudatus aceti.

Irtózik t. i. a' mi természetünk minden rothadtságtól, mint az életet el-vezető pestistől, Termés és hasonló indulattal kap mind azokon az *szet sze-efzközöken*, melyek a' rothadást ak dályoz-rin kívánatják, vagy meg-igazítják. De más-felől az-juk az e-is a' bajunk, hogy az eledeleknek nagyobb *izetet*. része olyan, a' mi belső-részeink előre való gyenge rothadás nélkül hig folyó nedveséggé nem változtathatnák, minémüek a' húsok, halak, kivált azoknak kövérségei, a' jobb-jobb-séle gabonák 's a' t. E re nézve mint-egy rothasztó kovászúl tette a' Természetnek nagy Mestere mi belénk az *epét*. De hogy ennek rothasztása a' tzealon túl ne mehessen, és az eledlek-is a' belső meleg miatt el-ne rothadjanak: mérséklék a' *savanyuságot*; még pedig háromképen: 1.) a' rothasztó meleget, vagy-is közelebről szállva, el-vékonyúlt és meg-sebesult *alkalinus* sótt ki-óltván. 2.) a' nedveségeket sűrűbbé; a' kemény részeket szij-jalabbá, erősebbé tévén. 3.) azokat magok ösztönével elevenebb mozgásra indítván, hogy mind a' belső-részek a' magok emésztő, mind az edények és *glandulák* a' magok vér-képzítő és tisztító kötelességeket sérényebben és jobb móddal véghez-vihessék, míg azokhoz káros rothadás férhetne. A' *rothadtsának jele* a' gyomorban és az első utakban, az étel nem kívánás, utátlás, kivált a' hústra és kenyérré nézve, gyomor-émelygés, okádozás, száznak keferü rosz íze, szomjuhozás, sok szél, bűdös has-menések, bádgyatság 's a. t. Ide járúl a' víznek és savanyunak erős kívánása, melyeket ilyenkor, mint a' rothadás' *antidotumait* bel-ő *instinctus*ból annyira ohajtunk, hogy azoknak csak meg-gondolása, annyival-is inkább látása vagy izaglása nyughatatlan étel-kívánásra indit bennünket, és ugyan foly a' nálunk reá, s mikor egyebet mindent utá-lunk-is, az ilyen jó savanyut örömeft éfztük. Innen jött -bé az a' szokás-is, hogy a' hamar el-

Konyhai
házná az
egészségre
nézve.

A' gyo-
morban
meg-rot-
badt étel-
nek jelei.

el-nem költhető húfokat és halakat etzettel bé-tsinálva tartják, és hogy a' vad-húfokat, halakat és kövérségeket, mellyek hamar leny-
való bé- *tsinálván* vednek, rend szerint savanyu levél adják-tel
és savanyu- a' jó Gazd'-alzfonyok; ne hogy minek-előtte
tdsnak a' gyomorban meg-eméiztődhetnének, ártal-
hujzna. mos rothadásra rohanjanak. E're valók ta-
 vaizfzal és nyárban, az idő' fel-melegülésével
 azok a' fok-féle etzetes faláták (*acetaria*), jó
 kalfzás levek és etzetes tzibrék, mellyek a'
 Nap-fényen egész nap' künn rabotáskodó em-
 bereket mind annyiszor tapasztalhatóképen
 meg-újítják, és frissebb erőt adnak nékik.

Posca ré- A' régi Rómaiak, kivált a' hadi emberek,
gen etzet- minthogy többire meleg Tartományokban mű-
zelelegyi- lattak és fok dologgal éltek, mindenkor e-
zetett ital tzetet hordoztak magokkal, és vízzel elegy
vólt. azt itták, mellynek Deákul *Posca* Görögül
δξύμασις vólt a' neve. Ezt kéz orvofság gya-
 nánt tartják-vala mind szomjuságok' és for-
 róságok' ki-óltására, mind erejek' meg-hozá-
 sára, mind a' rosz poshadt férges vizek' ár-
 talminak el-fordítására, mindenek felett a' dög-
 leletes forró-nyavalyák' meg-előzésére. Illyen
 etzet, nem pedig valamely kinzó méreg le-
 hetett az az ital-is, mellyet a' Római vitézek,
 Idvezitónknek, midőn szomjuságot jelentené,
 nád-fzálan a' kereszt-fára fel-nyújtának Mát.
 XXVII. 48.

Orvosi A' mái ügyesebb tapasztalások szerint-is,
hasznai az midőn a' leg-vezedelmebb, dögletes, járo-
etzetnek a' vány forró nyavalyákat, mellyek bizonyos
dögletes helységben egy-másra ölik az embereket, a'
forró-nyu- fzemesebb Orvosok leg-hihetobbképen a'ból
valyák n- származni gondolják: hogy az olyan helye-
 ken, az a'erből a' savanyu *Spiritus* ki-fogyna,
 és az a' ki s' bé-lehellés közben, és körös-
 körül, a' bé-szívó eretskéken, a' belső for-
 róság miatt rothadásra hanyatló vérbe nem
 elegyedhetvén, azon nem segíthetne. A' hon-
 nan a' vér illyenkor el-higúlva és nagyon
 meg-pirofsúlva-is találtatik, egybe sem alu-
 szik:

szik: mellyek a' rothadó fel-gyüladásnak bizonyos jelei. E'ben az állapotban-is azért melly igen szükségesek légyenek a' savanyuk, és mind kívül, mind belől élve valósággal mennyit használjanak, fellyebb ezen Irásfunknak *Első Darabjában* a' 448-dik lev. a' hol az aér' dögleteleségének orvoslásáról befzélgettünk; meg-mutogattuk; kíváit a' jó etzetnek halzna, melly a' testnek leg-szorofsabb és tekervényesebb útait-is egéiz erejével el-járhatja, és annak meg-dugulást ki-bontogatván, a' meg-mérgesült dögletes részeket izzadság által ki-takaríthatja, ilyenkor meg-betsülhetetlen. A' vadalmának levét-is, magát-is egéizen, a' marhadögben egyéb eszközök felett hasznosnak tapasztalta nem régiben a' *Berlini Sanitatis Collegium*. Illyen forma torrózáta lévén a' vérnek a' hójagos himlofokban-is, ezeknek-is, ha nyavalya-törés nem járult a' nyavalyához, egy font vizet két lot jó etzettel meg-elegyítve, innya adni ditsértetik. Nagy hasznót várhatnak magokra a' *Hefticások*-is mind az etzetből, mind a' *minerás* savanyuságokból, ha kevés mézzel és fok vízzel annvira meg-édesítik, hogy azok erős köhögést ne gerjézzenek. Ez utolsó két végekre mindazáltal a' *mineralis* sovány savanyuságok az etzet felett ditsértetnek. Az olyan forró-nyavalyájában ellenben, a' hol a' vér igen sűrű, tekete, erősen egybe-sült, és e' miatt az ereken nehezen folyhatván lafsu és szigoru *ju. fast* tsinál, az etzet a' *minerás* savanyuknál bátorságosabb. Mert ha ezek fok vízzel, közép természetü sóval és mézzel jól *impotantia* nitsenek, a' vért jobban-is egybe-alntják; az ereket meg-szorítják, egytzer'smind pedig ösztönözvén azokat, erősebb forró-ságot, keményebb meg-dugulást és *inflammation* okoznak.

a' hójagos
himlofokban
és hefticá-
ban-is jó-
kat segít.

Mitsoda
állapotban
arrabafók
a' javu-
nyuk?

Igen hatalmas *antidotum* továbbá a' jó etzet olyan mérges gőzök ellen-is, mellyek a' vérnek *mufáját* mintegy fel-fúván, hirtelen

Különösen annyira ki-terjesztik, hogy ha hamar nem hajzna lehetne rajtok segíteni, gutta-ütésben vagy an az e- fulladásban meg-kellene az embernek halmi, tzernek ez mint ez az újjonnan forró bornak, eleven opium es izeneknek, kénkönek gőzítől fokakon meg-egyhé d- esett. Vagy ha olly hirt'e-en meg-nem ölik-lom/zerző is az embert, hanem elébb meg-részegítik és 's meg-bo-el-bolondítják, érzékeny telenné és álmosá té-londító izik, mint a' fok bor 's égett-bor-ital, a' ta-szerek'e e-bák, opium, nagy-fű, bel'ud és á om-füvek eret ki-ol- és azoknak magvai. Meg-esett, hogy ezek-résában.

nek a' füveknek leveleit fejez tzikória képi-ben tavaszszal a' meleg-ágyakból tudatlanul ki-fzedték és salátának meg-készítették az embe-rek; úgy az-is hogy mák' képi-ben a' mag-vokat meg-ették: mellyektől ifzonyu téboly-gás és belső nyughatatlanság támadott benne-k, és ha hamar orv'óságát nem kaphatták, meg-is holtak. Ezekben az állapotokban-is semmi hamarébb nem segít, mint ha egy két kalány jó etzetet itatnak-meg a' betegekkel, és kívül-is azt szagoltatják vélek, 's azokat a' részei-ke-t-i-, mellyekben a' *pulsus* inkább érzik, etzettel kötozik. A' mérges gombák, köris-bogarak, kutya-téj, sár-fű, farkas-hárs, pis-kóltz, üveg 's egyéb kegyetlen rágút és eról-tetést okozó *purgatióknak* és hánytatóknak tuzét-is az etzet fok lágy meleg vízzel ele-gyítve leg-hamarébb ki-öltja. A' kigyók', viperák', dühödt ebek' marása ellen-is régi hires *antidotum* azt etzet. Nevezetes törté-nettel bizonyítja ezt CELSUS L. V. c. 24: Egy gyermeket meg-marván az áspis-kigyó, mind a' sebtől, mind a' szörnyü hévségtől képtelenül szomjuhozni kezd: és midőn azon a' száraz helyen semmi egyéb nedveséget nem kaphatna, az etzetet, a' melly történet szerint nála vala, meg-íszza, és meg-gyó-gyúl. Mellynek ő azt az okát gondolja, hogy az etzetben a' hívesítő erő mellett olzlató erő-is légyen: mint ki-tettzik a'ból, hogy a' földre hintve ott tajtékozik. Sot, ha va-laki,

Egyéb
gyúlasztó
es rágó
mérgek el-
len-is.

laki, a' mint PLINIUS VALERIANUSBÓL említi a' maga jegyzéseiben a' más PLINIUSNAK e-
lébb fel-tett Izavaira HARDOINUS, csak etzet-
tel teli tömlöt hordoz-is magával, ha az alatt
az áspis-kigyótól meg-marattatik, fájdalmot
nem érez; de ha a' tömlöt le-télfzi, a' vesze-
delmet mindjárt érezni kezdi: a' melly-is, ha
a' tömlöt fel-vélfzi, ismét azonnal meg-szü-
nik. DIOSCORIDES-IS L. V, c. 17. a' kigyók-
tól meg- rttattaknak jó etzetet innya-bé
melegen, kívül pedig a' meg-mart helyet
etzettel kötözni egyéb orvótságok felett com-
mendálja. Thiejen nevű Doctorról írja UNZER
der Arzt B. III. p. 391, hogy az, Thorumum-
ban, a' dühödt ebek' marása ellen két három
nap' egy-más után három négy kalány vajjal
elegyített meleg etzetet szokott-vala adatni,
és így meg-izzasztani az emberket; 's kívül-
is a' marás' helyet jó szélefen e'féle meleg
vajas etzetbe mártott ruhákkal borongatván
's gyakran újítván hogy meg-ne huljen, ki-
váltképen való nagy hasznokat tett. A' mé-
hek', darások' marására-is külső kötőnek
etzetnél egyéb nem kívántatik. Ez a' vér-
folyásokat-is szorító és hívesítő erejével mind
belől mind kívül elvén véle, izépen meg-
állítja: a' bőr alatt való kékségeket vagy bo-
szorkány-szípásokat mézzel együtt reá-kötve
el-ozlatja: a' széplőket, szennyes lötköket,
apró sümölsöket, vilzketegségeket, melegen
kötözve ki-vélfzi: a' izemnek vérmélségét el-
űzi: a' nehéz hallást, fül-zugást és tsengést,
ha forrón véle párolják, meg-gyógyítja: a'
torok-fájásokban is e'vel gargarizálni igen jó.
Ez a' régi köhögést tsendesíti; az újjat fel-
indítja: a' vén emberek' fulladozását, mind
párájának bé szivásával, mind melegen való
hörpögetésével könnyebbíti: a' fog-fájást, ha
melegen rajta tartják tsendesíti: a' fog-húft-
is erősíti; de annyi kárral, hogy a' fogakat
is erősíti; de annyi kárral, hogy a' fogakat
magokat töredékennyé téfzi. A' köizvény'
fájdalmát-is, kénkovel egybe főzve nagyon
eny- ellen,

A' vér-
folyások'
meg-áll-
tására; a'
bőr' sziné-
nek tisztí-
tására 's
a' t.

enyhíti. De, ha igaz a' PLINIUS' meg-jegyzése, a' tagok' erejét és érzékenységét elveszti. Mellyet ő *M. Agrippának*, az *Augustus* Tsázar' vejének példájával világosít *L. XXIII. c. 1.* Más-felől ditséri az etzetet a' tagok' el-esése, refzketegség, fo-fzédülés, has-tekerés, tsipó-fájás, tsuklás ellen-is bévenni, ptrűszkö és ellen szaglani; a' meleg feredőben való fel-hevülés ellen ízájban tartani; a' Nap' melegétől el-égett helyeket e' vel mosogatni, a' vég-bélnek és anya-méhnek le-eresszkesésében mind *clysternek* bé-vetni, mind kívül reá-kötni 's a' t. Miként rontotta-vala keresztül Olasz-Ország felé a' kösziklás hegyeket ama híres hadi vezér a' *Hannibal* az etzettel, meg-hevitvén előre a' kösziklákat és úgy etzettel meg-öntözvén, tudva van a' história *LIVIUS*ból *L. XXI.* Emlékezik e'ről *JUVENALIS*-is *Sat. X. v. 153:*

Diducit scopulos et montem rapit aceto.

Esméretes a' *Cleopatra*' históriája-is, hogy olvasztá-el etzetben és hörpenté-fel *Antonius*sal való vetélkedésében a' maga egyik fülén tuggó meg-betsúlhetetlen áru *Oriental* gyöngyszemét. A' tojások' hajának etzetben való meg-lágyulása-is közönséges. Nekem ezeknek természeti okát itt bővebben fejtegetni nints időm.

§. CXC.

Ártalmat pedig az etzettel való vizsza élésnek senki jobban le nem írta, mint ama' fokszor említett, nagy tudományu és széles *experientia*ju *Fr. Hoffman.* Ez, úgy mond ő, az egészségnek annyira és olly fokképen árt, hogy fokban, a' nem alá-való Doktorok közül ia, ezt látván, arra mentenek, hogy az Emberi testnek majd minden nyavalyjait, az efféle etzetes

savanyuságnak a' testben való meg-gyüléséből, mint leg-első kútfőből, tartanak származni. A' fok etzet, kivált ha egyfzersmind erős-is leg-előfzer a' gyomorbeli emésztést meg-gátolja. Nints ugyan-is a' természetben semmi, melly a' viznek az olajos kövér materiával való öfzve elegyedhetését annyira akadályoztaffa, mint az erős savanyu; már pedig minthogy a' mi ételünk többire kenyérből és húsból áll, mellyeknek nagyobb része ilyen olajos kövérség, az emésztésbe pedig ezeknek a' vízzel tökéletesen egybe kellene elegyedniek, meg-tettzik, hogy a' ki fok savanyut észik, lehetetlen hogy az emésztés az ő gyomrában jól véghez mehessen; hanem az ételből és italból csak valami etzetes vaftag, taknyos materiának kelletik lenni; melly a' tellyes erekbe és a' fodor hainak 's más részeknek *glanduláiban* bizonyofon meg-dugul, és a' vér közü, a' hol tápláló nedvességé kell vala válnia, által nem mehet. Ez-is az oka, hogy a' kik az etzetet és egyéb savanyut erőfien észik, többire soványok szoktak lenni; és hogy a' hizást-is az etzet annyira szokta akadályoztatni. *Famianus Strada de Bello Belg.* írja, hogy Belgiumban a' Spanyol Királynak egy *Praefectus*sa, annyira meg-hízván, hogy a' hasát kötővel kelletnék fel-kötni, bor helyyet etzetet kezdett innya; mellyre annyira meg-apadt, hogy halála előtt 80. fontal nyomott kevefsebbet mint az előtt. Midön az ilyen etzetes, taknyos materia a' gyomorba fokáig múlat, ott magában meg-vész, és igen rozsz féle zöld színü rothadsággá válik; kivált, mikor az etzet tojáffal, vagy 'sírba rántott materiakkal múlat ott edgyütt, utálatos ke-

terü tel-bőlögést csinál. Alá szalván az etzet a' belekre, ott, az emésztésre és a' fenn maradt sepröléknek ki-vetésére igen szükséges *bilist* vagy epet, ki-óltja és el-rontja; Ha a' vér közli elegyedik, azt meg-sűriti, meg-nyúlófitja, feketíti, es mintegy meg-alutja, melly miá abból sem a' tápláló nedveség, sem az inakot elevenítő *spiritus* ki-nem válhatik, sem az önként támadó tisztátalanság ki-nem takaródhatik. Midőn az inakra érkezik, azokban egybe fuggorodásokat, readeletlen mozgásokat, erőtlenséget 's több effelét okoz. Ez az oka, hogy az ezeken és egyéb savanyuságokon igen kapó gyermekeket, aszízonyokat, és a' férjfiak közül is fokakat, a' gyomor rágás, szél, fő-fájás, szív-szorulás, únalmos mord kedv, *melancholia*, *hysterica*, és *hypocondriaca affectiok*, *glandulák*-nak, és így más részeknek meg-dagadása és kövesedése, tsontoknak, és *musculis*oknak fájdalma, a' kölvény, *aréna*, *calculus*, *scorbutus*, has szorulás, hó számnak és süllynek meg-rekedése, negyednapi hideglelés, nyavallya törés 's a' t. olly gyakran és nagy mértékben vesztegetik: mert mind ezek a' *chylus*nak és a' vérnek mindjárt le-irt veszettségéből önként következnek.

Szükség tehát, másoknak-is, de kivált a' gyermekeknek, vén Embereknek, hidegebb természetű, és gyengébb gyomru Férjfiaknak, és Aszízonyoknak, mindenkor, főképen pedig akkor, midőn már a' meg-nevezett nyavallyák közzül ez, vagy amaz jelenségni kezdi magát az ő testeiben, annyival-is inkább ha erőtvett, az az etzettel és egyéb savanyuságokkal igen szükön élni. Az Aszízonyi nyavallyáknak bizony

zony leg-közönségesebb oka, minden értelmes Doktorok ítélete szerént, az etzettel, és gyümölcsökkel való mértékletlen élés, a' kevés ital, és a' fok ülés, szokott lenni: és hogy őket többire olly nehezen, sőt fokszor tellyeséggel nem-is lehet meg-gyavitani, az-is az említett okoktól vagyon. Kivált a' viselős, gyermek ágyat fekvő, és szoptató Afzszonyok semmivel gyakrabban magoknak kárt nem tésznek, mint a' savanyu ételeken és italokon való rendeletlen kapással. *Celsus* az etzetet mindennemű betegektől tiltja. *Hippocrates* az Afzszonyoknak ártalmasabbnak mondja mint a' Férjfiaknak. Ez a' nemző magot-is erősen fogyarja; és midőn az Afzszonyokban a' havi tisztulást fel-akasztja, vagy fejérré változtatja, őket a' méhekben való fogadásra, fokszor elégtelenné teszi. Árt az etzet magára a' Meji fájós és *hecticus* Embereknek-is; de mézzel jól meg-édesítve használ.

Az Etzet' *ártalmait* leg-világosabban annak hasznáiból magyarázhatjuk-meg: mellyeket summáson e' négy dologban helyhezettünk-vala: 1.) hogy az hathatóson hívesít. 2.) hogy a' nedveségeket sűrűbbé; a' kemény részeket tömöttebbé teszi. 3.) a' vizes, vékony, el-rothadt sós nedveségeket ki-gőzölögteti, vagy izzasztás által ki-hajtja. 4.) az el-puhult, meg-restült és érzéketlenülült inakat ferkentgeti, és az ereket maga ösztönével elevenebb mozgásra indítja, még pedig a' vérnek fel-sorralása és meg-hívesítése nélkül eljárván a' testnek minden részeit.]

Ezek szerint önként ki-tettzik, hogy az *Kiknek* etzet és minden egyéb savanyuságok nagy *ártalmas* ártalmára legyenek mind azoknak, a' kik és miért, azon kívül-is hideg természetűek, taknyos, fok savanyulós, vagy ehenben sűrű vastag fekete-vér-nyut enni rel, és innya?

rel, sovány, száraz tettel, vagy igen érzékeny *Spasmodokra*, *convulsiókra* hajlandó inakkal ruháztattak-fel: minéműek az alszfonyi renden, és a könyvek mellett sárguló férjfiak közt lokán találtnak. Nem különben, a' kiknek két oldalait a' szél erősen járja s fejezeti; hasok többire hígot, taknyost, húrka-vakarékkal elegyest mégyen, és a' végebeleket ösztönözó eróttetéssel tisztul; mint-hogy ezek az *afferliók* magok-is az etzetne sebes ösztönözéséből izoktak izarmazni. E' tételé-ártalmait jegyzette-vó't-meg régen az etzetnek, a' nagy HIPPOCRATES de *Med. rat. in acut.*

Az első
útakban mi
ezen
kört?

HIPPO-
CRATES
itelete az
etzeről.

midőn az etzetet mézzel és vízzel elegy a' forró-nyavalyákban jóvallani. „ A' beleknek alsó részét, úgy mond, az etzet nedve-
tebbé téfzi és vakarékot szerez. Néha az
az ártalma-is tapasztaltatik a' forró-nya-
vallyákban, hogy a' tzelet le-tó'jja és ismét
fel-hajtja, más belső-részeket-is meg-erőtle-
nit, és a' tagoknak végső részeit meg-hi-
degíti. Azoknak pedig, a' kik a' forró-
nyavalyákban inkább tsak itallal élnek, és
semmi levefeket nem hörpölhetnek azért
nem látorságos tsak etzettes vízzel élni:
mert a' különösen a' beleket le-beretválja
és meg-elesíti — — — Röviden ki-mondva,
az etzetnek tsipős savanyúsága, a' keferü
vagy forró epével bővölködőknek haszno-
sabb, mint a' kiket a' fekete sár el-töltött:
mert ez a' keferüt el-ozlatja és takonytá
változtatja; a' fekete sárt pedig fel-forrol-
ja, tel-kolti, meg-szaporítja és a' felső ré-
szekre vízi. „ Közönségesen az Alszfo-
nyoknak ártalmalább az etzet mint a' Férj-
fiaknak; minthogy ez nekik méhbéli fájdal-
mokat okoz, A' Salernitanujók c. 46, az etzet'
ártalmait ezekben fejezik-ki:

A' Saler-
nitana Os-
kola' véle-
kedése.

*Frigidat, emaciatque, melanch. dat, sperma
minorat,*

Siccus infestat nervos, et pinguis ficcat.

Az

Az az:

Hívesít, soványít, fekete sárt készít,
Nemző magot fogyat, inat afzal 's feszt,
Kövér testet apaszt, szárazt 's meg-vékonyít.

Akarván némelleyek annak-is végére menni, *A'vérhez*
mi kárt vagy halznot tenne az erős etzet, *az erős*
ha egyenesen a' vér közti elegyednék? az er- *etzet mi*
ből ki-vett meleg vér közti *concentrált erős* *változást*
etzetet töltöttek: mellytő annak veres része *szerez?*
azonnal meg-feketült és néhány *minutak* alatt
úgy egybe-forrott és meg-afzott, hogy da-
rabokra lehetett törni; savos része pedig miut
a' kotsonya meg-afutt: a' melly, ha vizet
vagy lágy etzetet töltöttek reá meg-hígült,
A' már meg-büdöfsült vérben-is épen ilyen
változást szerezett az erős etzet, ki-vévén
hogy бүдöfs szagja azután-is meg-maradott.
Lásd *Comm. Lips. T. XXI p. 129.* Próbál-
ták az ilyen erős etzetet az eleven szelindek-
kutyáknak eribe botsátva, vagy a' torkába
töltve-is: mellytől azok nagy rángatódások,
convulziók között mindjárt meg-hóltak. *Ibid.*
T. III. p. 446.;

Tapasztalt dolog az emberek közt-is, *Különös*
hogy azok a' kegyetlen *Colicák*, mellyeket *meg-jegy-*
Colica Pictonum nével különböztetnek, töb- *zes az e-*
bire az erős etzettel és savanyukkal telhetet- *tel-*
lenkedő szemelleyeket járják. A' kik közül *betetlenül*
némelleyeknek, hóltok után fel-bontatván, a' *élőkről.*
gyomrok és belek nagy részen köves kelevényekkel meg-
rakodva találtatott. Mások-
ban a' szív körül való nagy erek' *polyposa*,
vagy húsos fejr *materiákkal* meg-vóltak du-
gúlva: a' mellyek fokokban helyekből ki-
mozdulván, és a' szorosabb útakban meg-
akadván, a' vért tovább folyani nem enged-
ték, és ez által hirtelen halált okoztak.

Ezekből, (mert mindeneket, a' mellyek *Eza' letz-*
ide tartoznának, itt ki-nem beszélhetünk) *ke nevezet-*
tanátsot vehetnek magoknak azok a' tormábat *tesen kik-*
csett férgek, a' kik ámbár tetétől fogva tal- *nek szól?*

pig nyavalyákkal tellyesek, még-is a' leg-erősebb etetzen és favanyúságokon annyira kapnak, hogy ha lehetne kenyér és víz helyett-is mindenkor a' félétet ennének és innának.

HIPPOCRATES I. c. a' forró-nyavalyában lévőknék-is, a' hol egyébként az etzet hi-
dőltis taná- vesítő és rothadást ellenző erejének leg-több
rsa az e- hasznát lehet venni, azt vízzel annyira meg-
szettelt va- elegyíteni parantsolja, *ut saltem cognosci possit,*
lő élesben. hogy csak épen meg-lehessen esmérni, *ita enim ea, quae laedere solet, minime laeserit, et his quae auxilio opus habent.* Mert így, *úgy mond,* a' mi benne kárt tenni szokott, az-is kevésbé károsít, és a' kiknek e'félére szükségek van. hasznosabban-is segít. Hogy pedig az érzékeny tudóknék, az oldal és mej-tájáfkban ösztönöző sovány gözivel es hidegségével az etzet annál-is inkább ne árt-hasson, és hogy a' forróságnak miatta egybe-sült enyvességet mind a' belekben, mind a' vérben, mint a' tudókben inkább el-ofziassa 's meg-vékonyítsa, és a' *phlegmának* fel-köhögésével együtt annak ki-vetését-is segítse, mézet-is tétetett **HIPPOCRATES** az etzet és víz közti, a' szerint, a' mint a' betegnek ereje magával hozta, és gyenge melegen, csak apránként hörpölve, nem bőv italokkal jóvállotta innya: *Quod enim parum acre est, humectat quidem os et fauces, sputum item educit et sitim sedat, et praecordium et visceribus quae sunt hac parte bene est, et detrimenta ex melle hac parte prohibet. Quod enim bitiosum est in melle castigat.* az az: Mivelhogy a' mi kevésbé tsip, az a' száját és torkot inkább nedvesíti, a' ki-pökést segiti, a' szomjuságot oltsja, és a' mi kárt e' részben a' méz tehet-ne, azt meg-akadályoztatja, meg-zaholászván a' mézben a' mi a' forró epét gyújthatná.

Az **Oxy-** Nevezte-vals **HIPPOCRATES** ezt az etzetes-
mel, ace- vizes-mézes-itált Görögül *Oximelinék*, Deakül
rum mul- hívták *acetam melum*: a' melly azután-is
 min-

minden Orvostól a' Izerint meg-tartatott. *sum régen*
 DIOSCORIDES L. V. c. 18, sőt-is elegyit az *mivóh?*
 Oxymel közü. GALENUS L. IV. de Sanit.
tuend. az Oxymel' készítésnek egynehány mód-
 jait írta-le; de sőt sohol nem tett hozzá.
 A' külömbség tsak a' méznek több vagy
 kevesebb vóltától függ. Az etzethez képeft
 vévén t. i. ó egy réz etzethez hol két annyi,
 hol fél annyi mézet, mellyet néha magára,
 néha az etzettel elébb egybe-elegyítve főzött-
 meg, míg a' tajtékjától meg-tisztult, és úgy
 elegyített-fel négy annyi vízzel; néha a'
 hármot elein mindjárt egybe-elegyítette és úgy
 főzte 's tisztogatta a' tajtékjától, míg há-
 rom-negyed része el-főtt. Követték e'ben
 ötöt máiók-is, mivel HIPPOCRATES az Oxy-
 mel' készítésnek módjáról nem szóllott-vala.
 A' víz MATTHIOLUS Izerént azért adatik az *ennek kü-*
 Oxymelhez, „ hogy a' hofzfas főzés által, *lönör*
 „ a' mi a' mézben szelet tsindá, el-ofzoljon; *baszna.*
 „ a' tajtékja jobban ki-valjék, és hogy az
 „ orvótság meg-vékonyodván, a' testb in-
 „ kább el-terjedhefsen. A' méz a' takor ynak
 „ ostromlára való: a' méznek pedig az e-
 „ tzettel lett egybe-elegyedéséből harmadik
 „ új erő kerekedik-ki, a' melly különösen
 „ egyikben sem vólt-meg, az az: igen hat-
 „ hatás és bizonyos vékonyító, el-aprító
 „ és széllyel ofzlató erő, melly a' gyomrot
 „ és májat terhelő, régi, vastag, enyves tíf-
 „ tátalanságokat, sőt azokat-is, mellyek a'
 „ tagoknak egybe loglalásai közü le-folytak,
 „ és hofzfas hideg-leléteket szerzettek, mind
 „ el-aprítja 's mind meg-tózi. “ A' máí Pa-
 „ tikáriusok az Oxymelt tsak mézből 's etzet-
 „ ből készítik egy réz etzethez két réz mézet
 vévén.

Nevezetes és tsak nem éig magasztal- Acetum
 tatott vala egészséges vóltára nézve, a' mint scillitium
 GALENUSból említi MATTHIOLUS *Comment. felette di-*
 in Diosc. L. V c. 21. még PYTHAGORAS' ide-tseretes ré-
 jében-is az Acetum scillitium vagy squilliticum, *gi orvojs-*
 S 5 ten- süg.

tengeri kigyó-hagymával készült etzet. Terem ez a *Scilla* vagy *Squilla* nevű hagyma a tenger-mélyéki Tartományokban, *Lufitaniában*, Spanyol-Országban, *Scilliában*, *Angliában* és a *Batares*, az az, *Majorca* és *Minorca* szigetekben a fővenyes száraz helyeken: a honnan a Patikák számra közinkbe-is bőven hozatik. Nagysága mint az embernek fél ökle: belől mint a verefs-hagymának fok rétei vagnak: színe többire hús-szinü verefs; de találatik fejr-is, melly a verefs színünél kissébb és kevésbé keferü. Innen bátorságofabbnak-is tartatik. Szagja

Etzetet nintsen. Ezt a hagymát rostos gyökereitől *logy-eszi- és száraz leveleitől meg-tisztítva*, tányér-*tenek véle?* szeletenként el-vagdadják, és tzernyába úgy füzve hogy egymást ne ériék, árnyékos helyen, nyárban künn az árben, vagy hamarébb vóltaért meleg kementzében meg-szárasztják. Így négy lotot nyomóra két font jó etzetet töltenek, és jól bé-fedett üveg-edényben 14, nap, vagy tovább-is áztatják. Mások azon nyersen, szép aprón meg-vagdaltva töltik-reá az etzetet; és az üveget jól bé-dugva a *Caniculai* napokban a Nap-fényen 30, napokig áztatják: a'kor le-töltvén más edénybe az etzetet 's a' hagyma levét-is gyengén ki-nyomván, a' hagymát el-vetik, az etzetet haszonra el-tészik. E'ről az etzetről majd hitel felett való ditsérettel szóllanak a'

A' Scillá- Régiek. *Dioscorides* l. c. úgymond: Ez a
val készült meg-puffadt sennyvedő fog húst egybe-szorítja és
etzetnek meg-keményíti: a' lógó fogakat meg-dltítja: az
nagyságos inyek' rothadását és száznak büdösséget el-veszi:
ditséreti. a' toroknak belső részeit meg-erősíti: a' szót
 meg-tisztítja és hangosá tészí, ha öblögetik és
 vontatják véle a' torkot. Adják a' gyomor-fájóknak,
 az étet nehezen emészibetőknek,
 melancholiával, fű-szedülésel, nyavalya-töréssel
 bajlódóknak, meg-tebolyodtának, úgy az anyaméh
 vagy nádra-szorúdsokban, lép-dagaddokban,
 tsipő-fájdjokban -j is. Az erőt-

leneket igen jól eleveníti, a' testet egészségessé teszi, szep színt csinál, a' látást élesíti, a' nehez ballást, ha a' sülbe ereszti, segíti, Egy szoval, hasznos mindenre: hanem a' kiknek belső-részeik sebesek, vagy a' fejek fáj, vagy az erző inak hibások, nem bátorságos. Ehomra kell venni minden reggel: elein keveset, azután többetket. GALENUS de Medicamentis parva facilibus, önnön magáról hagyta emlékeztetni, hogy ő ötven esztendőskorában ilyen etzettel kezdvén élni, soha azután beteg nem volt, míg mások' tudósítása szerint 112, esztendőt élvén, e' Világból tündesen ki-múlt. Próbálta ezt maga MATTHIOLUS-is, a' ki ezeket GALENUS-ról meg-jegyzette, igen szerentséfen, és valamiket DIOSCORIDES-ről ír, önnön magában mind azokat örvendezve tapasztalta: hanem jóval ja ő; hogy a' bé-véves után az e'vel élők járjanak mindenkor hét Stadiumot, (egy Stadium térszen mintegy 125. lépést.) „ A' kik e'vel élnek, úgy mond, a' „ világi dolgokban-is jó kedvel forognak, se etze- „ test, se sóst nem böfögnek-fel, és ha szinte az ételben izabadabb módot követnek-is, mindent „ jól meg-emésztenek, és soha semmitől bajok nem lesz' és meg nem terhelődnek; sőt „ mind jobban-jobban lesznek: a' testeknek „ minden tisztulási magok idejekben könnyen, jó móddal bannak véghez-mennek: „ úgy hogy, ezt méltán tarthatni az egész „ testet tisztító orvosságnak, ha szinte a' „ tsontokba seneklett-légyen-is-meg a' nyalya. Tudunk, úgy mond továbbá, mindenektől fel-hagyatott szíraz-betegségben lévőket-is, hogy ettől szépen meg-gyógyultak: a' nyalya-törések-is, ha régiek voltak, fok idő múlva kerültek elé; ha újjak voltak, végképen el-múltak: a' köszvényben és izek' fájalmiban, és lépnek 's májnak meg-keményülésében-is igen sokat segített. A' kik keserü izét nem szenvedhetnék, mézzel gustujok szerint igazithatják.

„ják. „ Illy ízélesen ki-terjedő batznu és könnyü kézületü orvofság lévén ez a' *Scilla* etzet: nem múlathatám-el hogy az Olvasókkal ezt-is ne közöljem. Nagy *Doct*orok írják, kétrtségbe alig hozhatni. Még tsak egyet említek az etzetről: mellyből azok, a' kik a' *A' fok* fok égett-bor-itallal gyomrokat el-romlották és nem ehetnek, különös vigasztalást remélhetnek: Elegyítsenek r. i. egy rész jó etzetet és négy rész gabona vagy s-pró-égett-bort három vagy négy annyi vízzel egybe, és illagassák azt hidegen: mellyaz ő meg-hevült belső részeket-is szépen ki-hívesíti, az ételt-is kívántatja 's meg-emészteni segíti; a' száznak-is kedves *Comm. Lips. T. V. p. 690.*

T I Z E D I K R É S Z.

A z O l a j r ó l.

§. CXCVI.

A' *FA-OLAJ*-is, minthogy fok étkek ízének meg-igazítására gyakran fordítatik, e' mi Könyvünköl ki-nem maradhat. A' Fa mellynek gyümölséböl ez sajtóltatik nálunk-is esméretes; de gyümölsöt a' hideg miatt nem teremhet, Áliában, Áfrikában; Európában-is a' melegebb tartományokban, úgymint Spanyol Országban, Olasz Országban, Frantzia Országban-is *Pro-Vincia*, és *Nárbona* nevü Tartományiban nagy bövséggel terem minden Esztendőben. Virágzik *Junius*ban. A' gyümölsé tsere-mak forma, de húfos, és a' közepiben egy gömböllyü mag vagyon; még érni kezd zöld, az éres által pedig előszer verefsé, azután

tán feketévé lészen: de ize így-is igen rossz és keferü. Érik *Novemberbe*, *Decemberbe*, és *Januariusba*. Ekkor le-szedik, 10. vagy 12. napokig valami fel-függesztett hálókra hánnyák, hogy a' víz belölle az alatt ki-száradjon: azután meg-rontsolják, és nádból e' végre készített szatyrokru rakván fajtóba szoritják. Így előtzer víz színü, minden szag és íz nélkül való olajt ad, melly *olaj virágnak*, vagy *szüz olajnak* neveztetik. A' törkölyt ki-vévén, meleg vízzel meg-hintik 's ismét meg-fajtolják; hasonlóképen tselekesznek harmadszor, söt fokak negyedszer-is, de mindenkor több meleg vízzel elegyitik-fel, es alább való 's fonkollyosabb olajt nyernek: mellyet, midön fellyül kerül a' vizen, attól, el-választanak, és nagyobb nyereségre nézve, a' szüz olajjal többire egybe zagyvalnak.

Olajnak hívjuk az olyan kenegető lágy, *Az olaj-kövér*, többire édes, vagy kevésé keferü i-nak természetü nedvességet, melly a' vizen fellyül úsz, *szetivulaj*-a'val magára egybe nem elegyedik, 's ha *donsdái*. erovel egybe-zavartatott, úgy-is ha nyugodalomra kaphat, önként külön válik, a' melegtől meg-hígul, a' hidegtől meg-nyúlósul és öszve-áll, a' tüztől meg-gyul és lángba mégyen, vagy a' vize ki-gözölögvén megsűrűdik, és végre mint a' tsont fényesen egybe-tzárad, a' vízzel bőven elegyítve tejforma fejjé; a' savanyu sóval gyantává, az *alkalival* szappanná lészen.

A' Természetnek három Országa szerint *Három*-ezen olajnak-is három közönségelebb nemei *féle nemei*. találhatnak. *Oleum minerale, animale, vegetabile*. *Minerals* vagy kő-olaj, *Elő-állatok'* olajja vagy 'sirja, a' *Plántáknak* kövér nedvessége, a' melly-is tulajdonabb nével *Olajnak* neveztetik.

A' kő-olaj *A' Kő-olaj* vízzel és fok földel 's kevés
mi, és bol sóval elegyes, kénköves nedveség: melly a'
terem? földből és kő-sziklák' hasadozásaiból szivárogi,
 ki, 's a' víz-források' színén, mint a' téj-tel

meg-gyülvén, edényekbe le-szedetik. Neve
 Deákul *Bitumen*, *destillatio* által meg-tisztítat-
 va *Oleum petrae*, Németül *Steinöl*. Olasz-Or-
 szágbán a' *Murina* mezőken, *Siciliában*, Fran-
 zia-Országban *Languedociának* *Gabian* nevű
 faluja mellett leg-bővebben gyűjtetik. Ilyen
 vala hajdon az a' tüzet távúlról-is magához
 ragadó *Naphta*, vagy enyves, kénköves
 forrás-is *Babylon* mellett, mellyről a' Régiék
 gyakran emlékeznek. Ilyen *materiákból* ré-
 szesült itt Erdélyben-is a' Magyar-Sárosi ha-
 táron az a' forrás, mellynek ízine, ha ne-
 hány napokig tsendesen állott, meg-gyül és
 egy ideig lángal ég. Ilyenek a' dohottas
 források-is Olah-Országban 's másutt fok hel-
 lyeken. Vagyon sejér, verhenyő, fekete kö-
 olaj, a' mint t. i. a' földel és vízzel a' kén-
 köves kövér-ség meg-elegyedik.

Naphta!

dohottas
források.

A' kő-olaj-
nak hasz-
na.

Haszna a' *Diaeta* rendiben a' kő-olajnak
 sohól nem emlittetik. Orvosi hasznai pedig
 nevezetesek, kivált külsőképen; minthogy
 felette hathatós, hatalmason lágyit, érlel és
 ofzlat. Télben a' külső tagokat kő-olajjal
 meg-kenvén, a' hideg ártalma ellen szépen
 védelmezhetni; sőt a' hideg meg-tsipte ré-
 tzekeket-is meg-gyógyíthatni. Az el-erőtlenült,
 ina-szakadt, lágy daganatokkal ostromoltatott
 tagokat ez jól erősíti, fájdalmat enyhíti: a'
 fog-fájást, ha gyapottra tseppentve az odvá-
 ba dugják, le-tsendesíti. *Arena*, vizellet', hó-
 ízín' meg-rekedése ellen az ágyéket; gelesz-
 ta és *colica* ellen a' köldök' táját kenni véle
 ditsértetik. Ugyan ezen végekre, a' negyed
 napi hideg-lelésben-is a' reá-jövés előtt három
 négy tseppet meleg borban bé-venni hasznos-
 nak tartatik.

Élő-alla- *Az Élő-dlatok'* olajja rész szerint a' téj-
tok' olajja, felben adja-ki magát, rész szerint azoknak
 kö-

kövérsegeiben ülepedik-meg. És a' más-féle olajtól annyiban különböz, hogy a' plántákban lévő vékony savanyu természetű só ezekben sokkal kevelebb mértékben van, nagyon is meg-változott, kivált a' melly mind a' chylus, mind a' vér' mühelyeiben már meg-fordult, s innen lúfos fibrákkal-is meg-van elegyedve. A' honnan, ez a' plánták' olajjánál jóval vastagabb, s a' meg-bűszhődésre és el-rothadásra is nagyon hajlandó. Míg friss állapotban van, a' plánták' olajjánál édesebb ízű, bővebben is táplál. Mint mind ezeket lellyebb, midőn az élő-állatok' húsait és tejét 's annak részeit vizgáltuk, bővebben ki-beszéltük-vala.

A' Plánták' Orjzdgából vétettetni szokott olajokat ismét négy nemekre oszthatjuk: A' plánták' olajja négy-fele.
 1.) *Balsamon* olajra. 2.) *destillált* vagy párába menő vékony olajra. 3.) ki-főzött és 4.) ki-sajtolótt vastagabb olajokra.

A' Balsam-olajok mint a' szín-méz olyan formák: igen hathatós, éles sü-szerfzám szaguk: keferütske izűek, drágák. Ezek a' nap keleti Tartományokban *Asiának* *Africanak*, *Americának* a' melleg *Zonában* eső részeiben bizonyos élő-fáknak hajok alatt lévő mezgéi vagy mézei: a' honnan mint a' hig szurok úgy szivárganak-ki, a' Napnak erős melegére meg-repedvén, vagy késsel meg-sértetvén azon baliamomos nedvességgel tellyes fáknak hajai. Nevezetes volt ezek közt eleitől fogva az *Opo-balsamum*: a' mellynek leg-jobb neme *Syriában* és *Judeában* *Jerikó* körül, *Gitead* nevű helységben termett: a' honnan szokott-vala el-is neveztetni. De sok Tudósok vélekedése szerint, az ilyen valóságos *Opo-balsamum*' hozó fák régen végképen el-fogytak, és a' melly *Balsamum* most ilyen név alatt árúztatik, más alább-való *Balsamumokból* és holmi kedves szagu *destillált* olajokból mesterség által készittetik. Vagyon ugyan az *Utazok*' tudósításai szerint, *Egyiptomban* *Alkairó*, vagy községelebb néven *Kairó* *Vároisa* mellett ma-

A' balsam-olaj miből ad 's hol terem?

Az Opo-balsamum ritka.

Egyip-tomban is egy kert, *Matarea* nevü faluban, mellyben kilentz vagy tiz száz Balsamom-tsemeték nagy gondal neveltetnek és őriztetnek. Formájokról **Kairo mel-** azt írja *BELLONIUS Obj. L. II. c. 39*: Ezek a' fűk **lett levő** egy lábnyi magosfák, egy hüvelyknyi vastagak, **balsamo-** vékony ágatskáik és ritkás leveleik vagynak, **mos kert** majd olyan formák mint a' *Ciceri-borsónak*: **sem e'fele** ízagjak a' vad-tszombordhoz hasonlít. A' mi **isemeteket** kevés *Balsamumot* szedhetnek rólok vagy e- **terem.** gyébként tsinálhatnak belőlek, kemény tila- om alatt el-adni nem szabad: hanem mind egy tseppig bé-kell adni a' Török Tsáizár' kints- tartó házába: a' ki-is azt rész szerint maga költi-el, rész szerint az érdemelebb *Barátnak* és idegen Királyok' Követeinek ajándékba osztogatja. Ez, minthogy *Mecca* városán által kerül *Konstántzinápolyba*, *Balsamum de Mecca* nével-is neveztetik. Az igaz *Opo-bal-* **Az igaz** *fam-* **Mecca** nével-is neveztetik. Az igaz *Opo-bal-* **Opo-bal-** *fam-* **clajnak ezeket a' jeleit mondják:** hogy a' **lamumnak** légyen tiszta, vékony, fejér szín, éles-hatha- **esmeretető** **tós,** fű-szerizám szagu, mellytol az ember' **jelei.** orra' vére meg-induljon: a' gyóltsra tseppen- ve azon motskot ne hagyjon: a' tejet egybe- alalása: az ember' tenyerére süroltatva a' keze' fejére által-halson. Hozzák-által néha a' *Kai- rói* kertből ezen tsemetéknek igen jó szagu száraz ágait és gyümöltseit Európába-is: azt *Xylobaljamum* ezt *Carpobalsamum* név alatt. Majd ilyen természetü, da alább-való tulaj- donságu *Balsamumot* kezdetek hozni nem ré- giben *Americából*-is *Palsamum Rakisiri* név alatt. Ilyenek, da durvábbak a' *Storax li- quida*, vagy *Liquidambar*, *Balsamum Tolata- num*, *Peruvianum de Coparva* 's a' t. mellyek mind *Americából* hozattatnak, és a' belső fényvedő febek' orvoslására, mint a' régi *Bal- samom* ditsértetnek.

Americai
balsamo-
mok.

A Ter- Ilyen-téle *Olaj* közelebb a' *Terpentina*
pentina vagy *Ferebentina*-is: tsak hogy szagja amazo-
mi és bol kénál kedvetlenebb. *Terem* ez-is *Indiakon*,
terem? *Afiában*, *Africában*, Európának melegebb *Tarto-*
mányaiban-is, *Görög*, *Sicilia*, *Olajz*, *Spanyol*
és

és Frantzia-Országokban, nevezetesen *Delphinatus*, *Languedocia* és *Provincia (la Provence)* nevű Tartományokban bővséggel gyűjtetik a veres fenyő-fáknak bizonyos nemeiről. Teremnek e'féle fenyő-fák *Helvetiában*-is, a' mi havasainkon-is nem ritkán; de a' hideg miatt az igaz *Terpentina* itt el-nem készülhet. Az ágaiknak végső kövér részeiből és gyümölcseiből ugyan vízzel egybe-érlelve *Három-Szeknek* Havas-al-földivel határozódó bizonyos részeiben, mint az égett-bort úgy ki-főzve, *terpentina Spiritust*, a' melly olajnak-is mondatik, selesen gyűjtenek. De maga a' *Terpentina*, mint egyéb ballamom-olajok, a' fák' hajából szurok formán szivárogo. A' leg-jobb-^{a' leg-jobb-}féle *Terpentinát* ez előtt Görög-Országban ^{jetenek ba-} *Cyprus* és *Chius* szigeteiből szokták-^{vala Eu-zája.} rópa-ba szálllyal küldözni: mellyet a' máltutt termett *Terpentináktól* meg-külömböztetve *Terrebentina vera*, valóságos *Terpentinának* nevezték. E' leg-nyúlósabb, ragadósabb és tisztább. De így tisztán ritkán lehet kapni, az ilyen jó-féle *Terpentinát* tsepegő fáknak ke-^{ritkasága.} ves volta miatt. Hanem Velentzében, a' hová szokták által-vinni, hűz aunyi közönséges *Terpentinával* majd mindenkor meg-elegyítve adják ezt-is elébb. Ezeknek a' balsam-^{a' balsam-}olajoknak külső és belső febeket orvosló, ^{olajoknak} vizel-^{basznok.} letet ösztöüözö, fejr-folyást és kankutzát gyógyító, régi köhögést és fulladozást tsendesítő erejek, mézzel vagy tojás-székivel előre erősen egybe-törve, és így vízzel fel-elegyítve (mert magára a' vízzel öszve nem elegyedek), mindenek előtt esméretes.

Jegyezzük-meg utóljára, mint a' mellyet a' Természeti tudományban tudni nagyon szükséges: hogy ezek a' ballamomos olajok mikor meg-száradtak *Resinának* mondatnak, midőn pedig az élő-fák' mezzéjek kevés vagy semmi olajjal nem birnak, *Gumminak* nevezetnek. Mi azt *gyantának*; ezt *matska-méznek* hívjuk. A' különbség a'ból tettezik-ki,

T

hogy

hogy a' *Resinat*, mint Izáraz olajat, a' víz el-nem olvaszthatja, hanem ennek el-olvasztására vagy más hig olaj, vagy meg-gyülő *Spiritus* kivántatik: a' *Gummit* a' víz-is szel-lyel áztatja, kivált melegen. Vagynak a' mellyek mind a' két-féle nedvességből, az az olajból-is nyálas vizes nedvességből-is állanak, és innen *Gummi-resina* nevet viselnek.

A' *destillat*, *Stillatitus* vagy *essentialis*, *aethereus* (mert mindenik néven forognak vékony olajok, az említett *kő* és *balsom*-olajokból-is, de kiváltképen a' plántáknak szagoskodó külömb-különb részeiből, többire vízzel együtt *lombikon destilláltatnak*. Magához vézi r. i. azoknak szagoskodó vékony, leg-nemesebb, de vízzel elegyes olajjait és savát a' forró meleg víz: a' melly minek-utánna meg-hulve a' víztől el-vált és fellyul került, olaj név alatt úgy választatik külön a'hoz való éizközökkel. Ezek közönségesen mind igen hathatós, tűz módjára hevítő, ízelet oizlató, az inakbéli *Spiritus*okat elevenítő nedvességek. Elhetni vélek mind szagólvá, mind bé-véve három négy tseppig. Egyéb tulajdonságaikban követik azon plánták' terméizeteit, a' mellyekben termettek.

bafznok.

A' *ki-főzött olajok* izokásban nem annyi-
 zött olajok 1a vagynak. Lehet mindazáltal a' plánták'
 bogy ké- kövér héli magvaiból-is, úgy, mint a' hús-
 szutetnek? ből ki-fozik a' 'sirt, vízben való hoszfas fő-
 zés által fok olajat ki-venni; úgy azokból a'
 pogátsákból-is, mellyekből az olajat ki-faj-
 tolták. Az *Indusok*, midőn a' szeretsen-dió-
 nak nemesebb szagoskodó olajjait *destillálták*,
 ollyankor-is a' *Lombikban* maradt hideg víz
 szinéről feles a'féle olajat véfznek-le, mint a'
 fagygyut egybe-aluva. Az ilyen olajok majd
 minden iz és szag nélkül vagynak. Innen
 nem-is hamar avalódnak-meg: s ez okból a'
 drága kenetekhez, (mellyekről alább bőveb-
 ben ízöllunk), fundamentomnak leg-alkalma-
 tofabbak.

*terméizet-
tek.*

bafznok.

Leg-

Leg-közönsegefebbek a' ki-fajított Olajok: Ki-fajított a' mellyek a' *stilarinus* olajoktól meg-küiöim-olajok mik-bözöttve kövér Olajnak-is mondatnak. Lehet-ből leszne fok munkával, (az egészen sovány gesz-nek? tenyér, tseré-makkot, borsót, lentsét, babot, fátzulykát ki-kötvén) tsak nem minden plánták' és éó-fák' gyümoltseinek magvaiból valami olajat fajtóni; minthogy ez az azokban el-rejtett *Stamennek* vagy eredeti tsirának, a' viztól és hidegtől való védelmezésére, a' fe-jér liszt közti Terméizettől elegyített: de a' vélek való bajlódást azok közül sokaknem érdemiik-meg. Nevezetesebbek a' mellyek e' *Olajat-ho-zó nevezete-febb* végre-s fordittatnak (azokon a' kemény bé-lü gyümoltsoeken kívül, mellyekről már tel-lyebb szóllottunk) a' *Isuda-ja*, *Sárfü*, *Napra-magvak*, *sorgó*, *Beind*, *Kender*, *Mak*, *Tök*, *Répa*, *Reptsen*, *Fattyu-len* (*Myagrum*) és *jó-fele Len-magvak*. Ezek közt-is, minthogy az elől *azoknak hibájok*. nevezettekben hafat *purgáló*, és a' gyomrot 's beleket könnyen *ujjammáló*; az azután valóokban a' lejet el-kábitó és álomba merítő; az utolsóban pedig a' kényelebb inyeket és gyengébb gyomrokat fel-émelyítő olajok tapasztaltattak, konyhai szukségre nem igen fordittathattak. Tsudálkozva említi *BOER-a' mustár-mAAVE Elem. Chem. T. II. Proc. 20, n. 8. mag-olaj* miként lehet a' mustár-magnak ki-fajított olaj-*édes*. ja olyan édes és engedelmes, holott a' *de-stillált* olajja mint a' tuz úgy éget. Az *Er-fordi Electoralis Scient. Academia* 1762-ben 100. *jó volna* *Imperialis* tallért érő arany-pénzt tett-vala-fel *meg-igra-jutalomul* annak számára, a' ki az említett *zitan*. magvakból fajtólt olajok közül valamelyiket a'ra vihetné, hogy az, mint a' külső Or-szágokról bé-hozott jó fa-olaj, olyan vékony, tiszta, által-láttzó, a' száznak és gyomornak annyira kedves és egészséges lenne, *Comment. Lips. T. X. p. 368*. De hogy valaki azt még eddig el-nyerte-vólna, a'ról azután fe ok, se málok nem emlékeznek.

A' len-
mag-olaj vagy a' mint néhol nem tudom mi okból
nem meg-
vetendő. Káposzta-lével elegy, vagy sós káposzta-tziká-
ra öntözve, ez nálunk a' pompásabb asztalo-
kon-is egész télen által gyakran meg-fordúl.
Az olajjal főtt káposztát-is a' hússal főtnél
közönségesen jóval könnyebb emészthetőnek
tapasztaljuk. Az olajos lévre jó hagymáson
készítettetett halak-is, kivált a' tsikok, nélkünk
jól tetteznek. A' száraz laskát-is olajjal meg-
öntözve nem útáljuk. Kivált az Oláh nem-
zet böjt-napokon minden-féle 'sir helyett
majd tsak e'vel él: egészségesnek sints e'ből
semmi rövidsége; sőt a' nátha-köhögésekben,
has-szorulásokban, szél-colicában, vér-hasban,
vér-pökésben és hányásban, ha kik len-mag-
olajjal jó bőven élnek, nevezetes hasznát ér-
zik. A' Frantziák-is, mint az ujjabb tudó-
sításokból tanuljuk, az említett nyavalyákban
a' len-mag-olajat két vagy három kalányig
hörpölni nazon hasznosnak találják. Egy
Gallecki nevű Német Orvos, a' *Miserere-coli-*
cóban, vagy-is *Iliaca passióban*, mikor már a'
betegek keményen hánytak, alól pedig semmit
nem tisztulhattak, 4, vagy 5, uncia ízép tisz-
ta új len-mag-olajat meg-itatván vélek, a'
végső veszedelemtől nehányokat meg.szabadí-
tott, *Comm. Lips. T. XV. p. 681.* Az ól-
dal-fájásokban-is édes mondola-olaj helyett
ezt haszonnal vehetni. Az inak' ide tova
való vonódásaiban-is ditsértetik mind magára,
mind egyéb alkalmas levekkel bé-iva. Kül-
ső kötöknek-is a' kemény tsumózásokra, izek'
meg-merevedésére, súly-erek' fájdalmas daga-
natira, és az alsó-részek' száraz meg-hafado-
zásaira hasznoson tétetik. Ró'sa vagy vizi
liliom-vízzel elegy az el-égett helyekre-is ten-
ni ottan-ottan meg-újítva igen jónak tartat-
tik. Egyéb házi szükségre-is sok haszna van
a' jó len-mag-olajnak. A' festők, kép-írók,
kö-taragók és kovácsok e'vel sok végekre él-
nek.

ennek ne-
vezetes or-
vosi hasz-
nai.

Egyéb
végekre-is
hasznos.

nek. Métsnek-is világolni a' fa-olajnál annyival jobb, hogy nem apad-el olly hamar. Lehet tsudálni, hogy a' Régiek e' rea' hasznos a' Régiek olajra hamarébb rea' nem akadtak-vólt. Dios-nem eltek CORIDES, PLINIUS, GALENUS a' len-magnak vele, fok egyéb ditséretes tulajdonságit irták-le; de annak olajáról egyik sem emlékezett. AëTIUS, a' hatodik *Seculum*nak elein vólt az, tudtomra, a' ki leg-elébb ezt illette. *Terrab. I. Serm. l. p. m. 20: Sed et ex lini femine oleum praeparatur, et ejus usus est jam pro Cicino, nam Cicinon non amplius affertur.* Mellyből úgy láttzik, hogy az előtt nem sokkal kezdetek-vólt készíteui a' len-magból olajat.

A' több száraz belü gyümölsök' olajjai A' száraz ról selycebb magok helyein lévén emlékezet, belü gyü- itt azokat a' ban hagyjuk. Hanem a' mit a' mölsök' Bit-makk-olajról ott meg jegyzettünk-vala, azt olajja. jobban gondolóra venni most ismét jovaljuk.

A' Fa-olaj az egész világon leg-régebben A' fa-olaj és leg-szélefebben ki-terjedett hasznaival min-leg-ditsé- den egyéb olajok' nevét úgy el-nyomta, hogy retefebb, valahol az olajról tsak magára von akár mellyik nyelven emlékezet, mindenütt fa-olajat kell rajta érteni. A' mi Irafunknak -is a' *Diaetára* nézve tzélja kiváltképen e' vólt, és a' mit eddig elé, a' Len-mag-olajon kívül, egyéb olajokról beszéllgettünk, nagyobbára tsak az olaj' Természeti Históriajának világo-sítására beszéllgettük.

Az Olaj (N. Oel) név kétség kívül a' Nevét az Görögből *λαιον* vétettetett, a' Görög név olaj bon-ismét nem a *λαιον*, az sikitom, hanem a *Phoeniciai* névből *Elion* származott: ez a' Sidóból *El*: mellyel ok az Iltent nevezik Oka ennek a' ditsóséges nevezetnek az olajnak megbetsulhetetlen haszna lehetett: mellyből ez az Iltennek épen különös ajándékának lenni esmértetett. A' Szent Históriaban, a' melly igen régen minden e' Világon találtatott Irafok közt van szo-leg-régibb, az olaj-furól első emlékezet vagyon kásban.

1 Mos. VIII: 2. midőn a' bákiból másod ízben ki-botátott galamb olaj-fa levelet vevé-
 vilfza Noénak az Özön - víz' apadá-ának jeléül.
 Az olajról ismét 1 Mos: XXVI. 28, midőn
 Isák meg-áldá Jákóbot, nevezvén ott azt a'
 földnek kövérégenek. E'séle olajat öntött-
 vála Jákób-is a'ra a' köre, melyet Lábánhoz menő
 útjában Bethelben fel-áfa: a' hol eitzakai lá-
 tásban a' Mennyei lajtorját le-ereszkedve látta-
 vála, 1 Mos. XXVIII: 18. Mellyekből vi-
 lágos, hogy mint egyéb dolgoknak, az olaj-
 fának-is szerzője, teremője maga az Isten
 vólt; és hogy az első emberek az olaj-ké-
 szítésre-is nem sokára reá-kaptak. COLUMEL-
 LA de R. R. L. V. c. 8. nevezi ezt *primam*
arborum, a' fák között leg-elsőnek. A régi
 Görögök az olaj fa' eredetiről fokképen *fa-*
buláztak. Némellyek azt tartották, hogy egy-
 kor vetekedvén *Minerva* *Neptunus*sal mellyik
 adna nevet *Athenae* vároisának: az Istenek
 azt végezték, hogy ez a' tisztelet azé lenne,
 a' mellyik közülök az emberi nemzet' segíté-
 sére hasznosabb dolgot hozna-elé. Mellyre
Neptunus meg-ütvén a' tenger' partját, egy
 ló ugrott-ki onnan. *Minerva* az *Acropolis*ban
 olaj fát nevelt. Mellyet mint békességet je-
 lentő gyümöls-fát, a' *Neptunus* hadakozást
 mutató paripájának eleibe-tévén az Isteni gyü-
 lés, a' váro-nak e'-nevezését *Minervának* itél-
 te. Mások az olaj-fát *Hercules*nek a'ból a'
 botjából mondották ki-újjúlni, mellyel ő e'
 Világot el-járta, és meg-hódoltatta vála; fel-
 ütven utojira azt szárazon és el-kopva a'
 foldbe, és annak a' *Mercurus*nak, a' ki ve-
 zeték-nével *Polygius* és *Troezenius*nak-is mon-
 datott, szentelvén, gondviselését pedig *Mi-*
nervára bizván. Szakasztotta-
 vála ki ezt a' fát *Hercules* el indulá-lakor, a'
 PAUSANIAS' bizonyitáfa szerint *in Corin: b. p. 145*, gyö-
 keresztől a' *Saronides* tónak partján. Lásd. *Coel.*
RHODIGINUS Hist. Ludier L. XVII. c. 6.
 DIODORUS csak az erdön vadon termett fák

közül lett ki-válatztását, mivelését és hasznvétélét tulajdonítja az olaj-fának *Minervának*, fel-találását pedig *Mercuriusra* viszi L. I. c. 16. *Ipse, non Minerva, ut Graeci contendunt, oleae plantam invenit.* VIRGILIUS L. II. *Georg.* 7. 181, ellenben ezt egyenesen *Pallas'* (más nével *Minerva'*) találmányának mondja lenni. PLINIUS írja L. XVI. c. 44, hogy ez az eredeti olaj-fa a' *Vespasianus'* Tsászárságában, a' mikor PLINIUS maga-is élt, és így mintegy 1600, ezteendő múlva, a'ban a' helyben meg-lenni mondatott. Mások, a' valósághoz inkább közelítvén, az olaj-fának *Athenaeban* való első plántálóját *Cecropsot* nevezik; a' ki az *Athenuebéli Res publicának* leg-első Királya vala. És ezt a' *fabulát* úgy magyarázzák, hogy ez a' *Cecrops*, születésére *Phoeniciai* ember, *Egyiptomból*, a' hol a' földnek és gyümölsfáknak mivelése a' szelidebb életnek egyéb módjaival egyben régen virágozik-vala, általvetődvén *Görög-Országba*, ott az *Aetaeus'* nagyobbik leányát *Aglaurost* feleségül vette, és a' *Görögökkel*, a' kik az előtt vad emberek' módjára széllyel vándorolva és a' körül lévő tengereken prédálva élnek-vala, bölts beszédekkel el-hitette, hogy ha azt a' jó földet mivelés alá vennék, sokkal több hasznok, tsendesebb és tisztesegebb életek lenne. Ennek meg-bizonyítására *Egyiptomból* olaj fát vitete oda által, és a' nevezett helyen elplántálván, midőn a' *Görögök* a'ból és egyéb találmányaiból 's oktatásaiból következő hasznokat látnak, Királysá tették őket magok között. Egybe-vetvén a' *Szent Históriaival* a' *Görög régiségeket*, mellyek e'ről szólnak, ennek a' *Cecropsnak* Királysága a'ra az időre esik, mellyben *MOSES* a' *Farabó'* Udvarában mulatott. Lásd *PETAVIUST* *Rat. Temp.* P. I. L. 2. c. 4. *JUSVINUS Hist.* L. II, c. 6, a' gyapju-mivelésről, olaj és bor-készítésről azt írja: hogy mind ezekre az *Athenaebéliek* tanítottak-meg másokat. *OPPIANUS Alexander*

Hibetőbb
eredeti az
olajnak a'
Görögök-
nél.

Az olaj-Severus' Tsászársága alatt virágzott jeles Gö-sajtolás' rög Poëta, a' kit Y. C. SCALIGER Exercit. fel-találja 225, így emlit: *condidissimus et magniloquen-Aristaeus tiffimus Oppianus*, az olaj-készíté-nek-is első mitsoda mesteréül *Aristlaeust* tézi *Cynegeticon* L. I: ember volt *Fructus agræstis pinguisque expressit olivæ.*

E'ről az *Aristlaeusról* azt beszélik, hogy e' lett-vólna *Appollónak* *Cyrenetol* való fia, és *Libyában*, a' hol azután *Cyre* e városa épült, meg-telepedvén, feleségül vette-vólna a' *Thebaebéli Cadmus'* leányát *Autonoët*, a' kitől egy fia, *Aëlaeon*, és egy leánya, *Macris* nevü, a' *Bacchus'* dajkája született. El-fzaggatván *Aëlaeont* a' maga kutyái, azon meg-búsult, és az *Oraculum'* jóvall sából büjdosni indult: és midön *Cea* 's *Sardinia* szigeteken *Görög-Országba*-is által-ment-vólna, útjában az embereket a' méhekkal és mézzel való *oeconomiára*, a' sajt-tsinálásra, az olaj-készítésre, barmok' tartására és a' vadászat' mesteriségére meg-tanította. Mellyet én, ha szin-te tzéлом kívül esik-is, azért hozék-elé, hogy a' kik eddig nem tudták, értésekre adjam miként fundáltattak azok a' régi *Görög fabulák*, vagy a mostani név szerint *Róminok* holmi valóságos történeteken; és hogy azok a' régi valóságos történetek-is, minthogy a' *Görögök*, a' *S. Pál Apostól'* itélete szerint-is mindenkor hazugok vó tanak, nem egyebünnen, hanem a' *Sz. Írálokból* vehetnek magoknak bizonyosabb világositált. Ugyan-is, a' *Cadmus'* *Phoeniciából* *Görög-Országba* való által-költözését, a' mikor az irás' meste ségét-is 16, betükkel oda által-vitte, (talám a' vejét-is), hitelesebben a'ra az időre határozzák a' *Tudófolk*, a' mikor *JOSUÉ* a' *pulztából* bé-ütvén a' *Kanahán-földére*, az útjába eső sok nemzeteket elkergetett, 's más lakó-föld' keresésére kényszerített. Meg-állott-vala, a' mint *Mosesből* tudjuk, a' bárka *Armeniában* az *Ararat* hegyén: a' hol olaj-fa-ágot kapott-vala a' bárkából

ennek ide-
je.

ki-botsátsatott galamb. Innen melly szépen Honnan vihették a' Nöe' fiai, a' kik hihetőképén az ment-útról, olaj-készítés' mesterségét már az Özön-viz Görög- előtt meg-tanúlták-vala; ezt a' szomszéd Aj- Országba? Syriaba, onnan Caldaeába, onnan Syriaba, mellynek egyik része vala Phoenicia, önként láthatni. Onnan egyéb régi jó találmányokkal 's talán az Istentől-is hajdon vett régi tanításokkal hogy mehetett az Özön-viz után kevés idő alatt, nem tudom mitsoda Mercurius által, a' Görögök' *fabulai* szerint a' szomszéd Egyiptomba, Egyiptomból Palaestina-ba, onnan Libyaba, azután más Tartományokra igen könnyen képzelhetni. Görög-Országban még HERODOTUS' idejében, az az K. Sz. előtt 444, esztendőkkal, a' mint az ő szavaiból ki-hozhatni L. VIII. c. 55. azon az egy olaj-fán kívül, a' melly Athenaban a' templommal együtt meg-égett-va, több olajfa nem találtatott. Azután Paphos szigetben kezdtek szaporítani, s innen Cyprusba 's más helységekre szaporán ki-terjedett. PLINIUS írja L. XV. c. 1. a' FENESTELLA' bizonyítása után, hogy Olofz-Országban Spanyol-Országban és Africaban a' Tarquinius Priscus' uralkodása alatt, az az, a' K. Sz. előtt 615, esztendőkkal az olajfa még eszméretlen volt. Hanem Róma' fundáltatása után 533, esztendőkkal, az az Tarquinius után 217, esztendőkkal kezdett Olofz-Országban-is műveltetni; THEOPHRASTUS Róma fundáltatása után 440-ben a' tenger-partól 40. mért-földnyire találtatni írta-vala; PLINIUS' idejében pedig, az az K. U. Sz. után mintegy 80, esztendőkkal, már Spanyol és Frantzia-Országokban-is, a' mint ő meg-jegyzi l. c. által-tsűszott-volt az olaj-fájnak *culturdja* De la MARE a' Parisi Scient. Academia' jegyzéseiben 1701-ben úgy határozta-meg, hogy Frantzia-Országban, nevezetesen Provenceben, a' hol ma leg-jobb-séle fa-olaj terem, a' Rómaiak ezt-is a' szőlő-tővel együtt a'kor vitték-volt által K. U. Sz. után 120-

más tartományokra mikor terjedett-ki?

ban; mikor Galliát meg-hódoltratták. De hogy e' mind a' kettő már az előtt jó darab idővel, leg-alsóbb *Marfilia* város körül, a' melly, Provinciának leg-főbb kereskedő anya-városa, meg-volt, ki-tettzik a' STRABO' ezen szavaiból *Geogr. L. IV. p. 325: Ipsorum (Massiliensium) ager olivetis et vinetis natura cultus.* Melly szerint hihető, hogy az olaj-fát és szőlő-rőt még a' Görögök' *Coloniáji* vitték-volt oda által Görög-Országból.

Az olaj-
fáknak régi
besszűlete.

Melly nagy bészűletben tattatott az olaj-fa eleitől fogva mindenütt, tettzik a'ból-is, hogy Sz. DÁVID Király olaj-fák őrzésére különös gondvifelőket rendelt-vala 1 *Kronik. XXVII: 28.* Az *Athenaebéliek*, ha ki a' maga földén ekével az olaj-fához közel járt, azt-is meg-büntették; a' ki pedig azt le-vágta, vagy ki-ásta, mind szentség-töröt meg-átkozván és minden jóvaitól meg-fosztván, számkivetésbe küldötték; sőt a' mint PLINIUS írja *L. XV. c. 30,* a' magok óltárain sem engedték-meg e'ből tenni tüzet, mellyre néznek ezek a' verfek-is:

— — — *imo stirpi tanta est reverentia sacrae,
Numina nulla suis uri ut patiamur iu aris.*

Tsúdálatos termésű fak. Életére és terméztésére nézve-is ez a' igen tsúdálatosnak találhatott. Mert azon kívül hogy ez télben nyárban egy-aránt zöldellik, azt írják róla, hogy magától soha ki nem asz; ha ki-ásta, vagy ki-vágták-is, asz-szun-is a' szu-féreg e'hez soha nem közelíthet, fe meg-nem hafadoz. A' honnan örök életű fának-is neveztetett. El-égetvén a' *Persa* katonák *Athenae* várofsát, 's a'val a' *Minerva* várát-is, 's a'ban a' szent olaj-fát-is: más nap' annak gyökeréről egy könyöknyi olaj-tsemetét mondott ki-nevekedni HERODOTUS *L. VIII. c. 55.* Sőt a' mi ennél-is tsúdálatosabb, minek-utánna ajtóknak, poharoknak kidolgozták-is, ha azon szírazon nedves sárba el-temetik, úgy-is gyökeret vér, és új olaj-

fa lesz' belőle, mint azt VIRGILIUS-is említi
II. Georg. v. 30:

*Quia et caulicibus scissis (mirabile dictu!)
Truditur e sicco radix oleugina ligno.*

Annnyival-is inkább darabokra vagdalt nyers Miként
ágni, ha nyirkos földbe úgy el-rakarnak, pldndítat-
hogy a' fa felöl eső részek alól, a' Napra nak.
állott oldalak ismét a' Nap-felé esnek, igen
könnyen meg-fogannak. Rendelebben mindaz-
által mint a' szőlő-fák homlítás által szapo-
rittatnak, és az ilyen homlítások, ha ügye-
sen le-mettségén, mástvá által-tézik, más
esztendőben teremnek. A' mellyek pedig
magról kelnek, egy egész emberi életben gyü-
möltsöt alig hozhatnak. Egyébként az ilyen
magról nőtt fák szebbek 's tártosabbak-is, mint
a' homlítás által szaporítottak. A' meleg mi-féle hel-
aerü nyirkos, de nem vizenyös, követses lyet sze-
kövér földü halmok' oldalait ismeretik, a' hol retnek.
az Északi híves szél-is szabadon érheti. A'
tsere-fa nagy ellenségek, úgy hogy ha a'hoz
közel ültetik-is, annnyival inkább ha helyekbe
tézik, bizonyoson el-vesznek holmi férgek
miatt, mellyek a' tsere-fa' gyökerei körül a'
földben szoktak lakni. Ha a' ketskék el-ha-
rapták a' jövésüket, sőt ha csak meg-nyalták-
is úgy-is ki-asznak. Tereinek ma az olaj-
fák minden Nap-keleti és Déli meleggel jól
mérséklett Tartományokban. 'Sidó-Ország-
ban melly nagy divatjában kellett lenni az 'Sidó-Or-
olajnak a' SALAMON idejében, ki-tették a'ból, szágban
hogy SALAMON Király, a' maga Udvara igen bőven
szükségén kívül, eztendőnként Hirdmnak Ty- miveltet-
rus' Királyának, a' Templom-építésre szük- tek.
séges fakért húsz ezer Corus vagy Barb olajat
adhat-va: egy Corus a' Római mérték sze-
rint, mellyel ma-is élünk, tévén minte y
240 fontot.

Az olaj-fák külső formájokra nézve is igen Az olaj-
ékes fák. Innen JEREM. II. v. 16, a' 'Sidók-fák szepes.
hoz: Szep gyümölsü és formájú zöld olaj-fi-
nak

Két nemei nak nevezte az Ur a' te nevedet. Két közön-
vagnak. séges nemei vagnak: Vad és Szelid olaj-fák:
az Deákül *Oleaster*; ez *Oliva* nevet visel.

*Vad-olaj-
fa' formi-
ja.* A' *Vad-olaj-fák* az erdőken szélyvel ön-
ként tereinek, rész szerint gyöker-jövéből,
rész szerint a' magok és jó-féle olaj-gyümöl-
tsök' magvaiból. Hamu színü síma haj-k,
tövisses ágaik, füz-fa-levél forma, de apróbb
és keskenyebb, fejér gyapjas, ezüst színü,
hosszú száru leveleik; fűrönként termő, ked-
ves szagu virágjok; hosszukó, fojtós izü,
középen kemény kövü barázdás, hosszú
magot tartó, apró gyümöltseik vagnak. A'
*Gyümöl-
tsei.* húros-madaraknak, rigóknak, feregélyeknek
kedves eledelek: a' honnan télen által lép-
veszfzőkkel a' madarászok ezen fákról sokat
el-is fognak. Kevés levek lévén, a' jó-féle,
szelid olaj-fák' bovségében ezeknek gyümöl-
tseit olajnak ritkán szedik-le. A' szelid olaj-
fáknál a' hideget jobban ki-állják, 's ez ok-
ból *Dalmatiában*, és az *Adriaticum Tenger'*
letik. szigeteiben az erdőken mezőken közönsége-
sek. Meg nőnek jó gondviseles a'att Tseh-
Országban 's köztünk-is; de virágzásra és
gyümöltözésre nem juthatnak: szelid olaj-
fákká semmi mesterség által nem tétetthet-
nek. És a' mit Sz. Pál Apostól *Rom. XI.*
17, a' Pogányokról ha onlatótság szerint em-
lít, hogy ök *vad-olaj-fák* lévén, *be-öltattak a'*
le-törettetett ágak, az az a' 'Sidók' helyébe,
és az *olaj-fának gyökerének és 'sirjának rész-féi*
lettek: nem kell betűszerint szorósan magya-
rázni. Mert az olaj-fákat óltás által szapo-
ritani soholt nem vólt szokás n, mint lát at-
ni a' *VARRO,* *COLUMELLA'* és *PLINIUS'* Me-
zei Gazdagságról ki-adott Könyveikben. An-
nyival inkább a' vad-olaj-ágot szelid olaj-fába
óltani szükségtelen és illetlen dolog-is lett-
vólna. Sőt *VIRGILIUS L. II. Georg. 7. 302,*
aszt-is meg-tiltja, hogy a' vad-olaj-fát a' sze-
lid olaj-fák közü ne-is plántálják:

— — — *neve oleae sylvestres infere truncos.*

A' Szelid Olaj-fákról úgy tartja COLU- A' szelid
MELLA L. V. c. 8, hogy valamint a' szőlő-olaj-fáknak
fáknak, ennek-is fok nemei vagynak: de ő tiz nevezte-
előtte csak tiz-félék voltak esméretesek: Pau-tesebb ne-
fia, *Algiuna, Liciniana, Sergia, Nevia, Cul-vei* *szalm-*
minia, Orchis, Regia, Cercites, Murtea. Pli-
láltatnak. NIUS L. XV. c. 3, hatról emlékezik: ú. m.
Orchis vagy *Orchites, Pausia, Licinia, Com-*
nia vagy *Culminia, Contia, Sergia,* (mellyet
a' *Subinusok* *Regidnak* hívják) neviüekről.
Es ezek közül ugyan ő a' nagyobb, húsofabb ez meg-en-
gyümöltsüeket, minémüek a' *Regia, Orchis* ni, amaz
és *Radius* meg-enni inkább jóvalja mint olajnak
olajnak; minthogy fok törkölyök vagy fon-
jobb. kolyok és kevés olajok lészén: a' száznak pe-
dig a' többinél kedvesebbek. *Africában* és
Iusitaniában *Emerita* nevü helyen olyan
édes olaj-gyümöltsöket ír teremni, hogy ma-
gokra meg-szárasztatva a' malo'sánál-is éde-
tebbek. Az apró gyümöltsüeket ellenben olaj-
nak alkalmatolabbaknak mondja: a' mellyek
közül a' *Licina* leg-több; a' *Sergia* leg-jobb
olajat íd. VIRGILIUS a' szelid olaj-fáknak
csak három nemeit nevezi l. c. 86:

Orchites: et radii et amara pausia bacca:

A' mellyuél több nemei *Hetruriában*, a' mint
meg-jegyzi MATTHIOLUS nem-is találtattak.
Ma az Olofzok 18, nemeit számlálják, a' mel-
lyek gyümöltseikre nézve egy-mástól valamiben
mind különböznek. Rakvák e' féle szelid
olaj-fákkal Olofz-Országnak majd minden Tar-
tományi, *Sardinia, Morea, Candia, Majorca*
Szigetek, Barbariának tenger mellett lévő ré-
fzei. *Neápoly, Portugallia, Spanyol-Orszá-*
gok, Frantzia-Országnak-is belső melegebb ré-
fzei, különölen *Provence* és *Langvedok* tarto-
mányi ezzel nagyon bővölködnek.

Formájok Formájokra nézve ezek a' vad-olaj-fáktól a' *Jze.id* annyiban különböznek, hogy nem nonek *olaj-fák-* olly magosan, egy férjő-tzombnál ritkán *nak.* vastagabbak, bogokkal rakvák, nem tövisek az ágai, nem-is olyan tömöttek: a' levelei vastagabbak, szélelebbek 's hószababbak, fellyül szép zöldek, alól fejéreslök, rövid száruak: a' levelek' tövein alól rövid száratskákon csoportonként vagy gerezdetskénként lejár, apró virágotskák jönnek ki és fugenek le: mellyeket *Juniusban* (nem *Janariusban*) elébb zöld; azután sárga; majd piros; utoljára megfeketült tsere-makk formájagy gyümölsök váltanak fel, Deakül *Drupa* név alatt.

Nem egy időken szedik. *Szüretjek az olaj-gyümölsöknek* nem egy időben elik. Mert a' mellyeket enni, vagy asztali tsemegének bé-sózni szednek, még zöld állapotjokban *Novemberben* le-tzedik, és erős pár-lúgban vagy méz-vizben bizonyos időig előre vontatván, kiseded kö-edényekbe vagy korsókba által-rakják, és fok söt és vizet töltvén reá, kevés kedvesebb szagu füvekből és fü-szerzámokból készült *essentia*-is eresztvén belé, állani el-téizik: 's mikor öízve-ért magára-is ézik, sültek mellé-is adják asztalra, széllyel-is küldözik el-adni. Nagyságok ezeknek-is különbözök. A' Spanyol-Országaiak közt vagynak a' korák-is mint egy galamb-tojás: szinek sárgás-zöld; izek kelet-rütske. Az Olosz-Országaiak aprók: innen a' többtől *Pichulini* nével-is különböztetnek: izek-is kedvesebb. A' *Voromai* és *Lucciai* leg-inkább ditsértetnek. Német-Országra 's néha telénk-is inkább ezt szokták *Olives* név alatt hozni. A' tenger-melyékiek Spanyol és *Portugallia*ikkal élnek. Valasztani kell a' mellyek frisek, és a' lévben fenn-űznek: mellyről a' Régieknél *Colymbades* vala a' nevek. Lász ezekrol többet tellyebb a' II-dik *Durabban* a' 424-dik *levelen*, Az olajnak valókkal-is nem mind vártak-el (értsd a' régi Olo-

Olofzokról) a' meg-érélt: hanem Decemberben, mikor sárgúlni kezdettek, elébb az *Orchites*; azután a' *Rauis* le-szedték, és *Omotryber* vagy *Ompactum* nevu olajnak ki-sajtolták. A' *Comina*, *Conia*, *Sergia* és *Regia* olaj-fák' gyümöltseit pedig, fás természetűek lévén, minek-utánna a' téli hideg által meg-sanyargattak, a' tavaszi, vagy Nap-keleti szelek' meg-indulásával *Februarius*-nak második hetiben szokták vala le-szedetni. Az olaj-gyümöltsnek meg-érését-is nem a' meg-feketedésből, mert a' mint meg-jegyzi *PLINIVS*: az a' romlásnak kezdődése benne: hanem azoknak leg-jobbb ízéből, melyet mikor fetét-veresek és mig feketülni nem kezdettek, a'kor itélik vala-meg; minthogy az igen el-ért gyümöltsök-ből lágy fonkolyos, kedvetlen, izu hamar meg-vező olaj lesz. A' takarékosabb Gazdák, a' melly férges gyümöltsök idő közben le-hullanak, vagy a' ízeltől, záporoktól le-veretnek és meg-sárosulnak-vala, azokat sem engedték el-vezni, hanem fel-szedették, és a' tselédek' izámára gyenge meleg vizzel meg öblitvén, ki-sajtolták: melyet különösen *COLUMELLA* *Oleum cibarium*, enni-vaio olajnak nevez.

Omphacium.

a' meg-eresnek jele.

oleum cibarium.

A' rendes olaj-szedés vagy szüret igen sok tzerémoniaival mégyen-vala hajdon véghez. Ennek mind plántálására, mind szedésére tilta gyermekeket és szüz-leányokat küldenek-vala; elméjekben lévén, hogy ez szüz *Minnertának* szenteltetett fa légyen. Másoknak is, ugy mond a' *Geponis*oknál *FLORENTIVS*, minek előtte olaj szedni mennének, meg-kell vala azon eskünni, hogy a' tulajdon magok ágyas-házaikból, nem márok házától jönének. De, kétség kívül, nem gyözvén ilyen szüz szedőkkel a' szüretet, ezt nem kezdették annyira ügyelni: hanem egyébként igen kényesen és takarékoson bántak véle. Törvénye vala, így ír *PLINIVS* l. c. ez-is az olaj-szüretnek: *Oleam ne stringito, neve uebrerato.* az az: Az olaj-fát meg-se rázd, meg-

Az olaj-szüretezesnek tzerémoniai

meg-fe verd: mellyet ugyan többire a'ra értenek, hogy a' Gazda' bire nélkül. De VARROBól de R. R. L. I. c. 5. jobban megérthetni, hogy az olaj-gyümölsöket, míg a' földről fel-érték, kézzel kellett fzedni, a' fellyebb lévőket lajtorjákról, a' mellyeket így sem érnek-el, nád-izálakkal elé-felé ütögetve tsinafon verik-vala-le, hogy se a' gyümölsök meg-ne sértődjenek, se az ágak meg-ne romoljanak; minthogy e' miatt meg-száradnának az ágak, vagy más elzúzóban nem teremnének.

Az így le-fzedett olaj-gyümölsöket, Co-
 A' szüretre- LUMELLA szerint vízzel meg-mosítván, mind-
 zésnek ke- járt vagy lábaikkal meg-nyomják, vagy
 szüreti. sajtóba tészik és gyékénybe takarva gyengén
 meg-szorítják-vala. Így külön vévén az olaj-
 nak elébb ki-jött vékony és tiszta részit,
 mellyet a' Görögök *Protropon*, Deákok *Oleum
 virgineum*, Szüz vagy első olajnak hívtanak:
 a' meg-rontsolódott gyümölsöket a' sajtóból
 ki-vézik, és a'hoz készült malom-kövek közü
 tészik-vala, és meleg vízzel meg-hintezve
 úgy le-örlik-vala, hogy a' húsos részek le-
 válják; de a' magva közibe ne törjék, mint
 a' melly az olajat meg-velztegetné. A' húsos,
 tézta forma részit azért külön gyűjtván erőf-
 sen meg-sózzák, és úgy újra keményen meg-
 sajtólják-vala. A' só ugyan az olajba leg-
 kisebb részben-is belé nem ólvad; de az olaj
 maga így még-is vékonyabb, tisztább és ál-
 landóbb lészén. Némelleyek a' *pavimentumra*
 ki-terítve addig szárazsztatják-vala az olaj-gyü-
 mölsöket, míg rántzosúlni kezdettek. PLI-
 NIUS három napon túl szárazsztatani károsnak
 tartja: mivel azzal sok olaj gőzölögne-ki;
 a' húsa pedig meg-lágyúlván, az *amurca*, az
 az a' fonkoly, melly az olajnak rontására szol-
 gál, nagyon szaporodnék. A' ki-sajtolt ola-
 jat rendel három különös, kerek vagy öblös
 lenekü tserép-edényekbe vézik-vala; mivel
 a'

Amurca
 mi?
 az olajjal
 hogy bán-
 ták?

a' mi utoljára jott-ki mind fonkolyasabb volt. Ezen kivul, sok e'féle edényeket raknak-va-
 el ürelesen rendel, mellyekbe, mihellyt annyi-
 ra meg-szállott az olaj, a' tisztáját mind e-
 lébb-elébb szürik-va; minthogy minél job-
 ban meg-tisztult a' seprejétől, (mellynek vé-
 konyabb révizit PLINIUS hívja *Fraces*), az olaj ^{Fraces' mi.}
 annál tartósabb és kedvesebb ízü lészen:
 's úgy töltik-va-el osztán *Oleum Iteratum*
 név alatt átalagokra és hideg pintzékbe el-
 téfzik-va állani. Sokan ezt a' másodszor
 meg-sajtolt olaj-trébejt-is ki-vészik, és meleg
 vízzel meg-hintezve fel-gyúrnák és harmad-
 szor-is meg-sajtólják-va: mellynek *Tertiatum*
 'va a' neve. De mint tisztátalant és nagyon
 fonkolyost, csak kenőnek és a' lámpásokba
 métsnek tartják-va. Az olaj - készítésben
 forgó edényeknek mind erős melegeknek kell-
 va lenni. És minthogy ennek az olaj saj-
 tolásnak és szürögetésnek a' széltől el-zárt
 helyen kell-va véghez menni, az edények'
 és egyéb mű-szerek melegítésére az olaj-
 gyümölsök' magvaiból téznek-va tüzet, ^{füst nélkül}
 mint a' mellyek füst nélkül égnek, ne hogy ^{valók.}
 az olaj a' füstet magába vonva füstös ízt vál- ^{az olajok}
 tson. Nagyon függ ott az olaj jósága az olaj- ^{közt való}
 gyümölsök' idejétől-is: mert, a' mint elébb- ^{külömbseg}
 is emlitők, minél inkább el-értek-volt, annál ^{mitől}
 ízetlenebb, lágyabb az olajok; és a' mint ^{függ?}
 vagy tisztán a' tulajdon 'sírjokkal, vagy az
 Egnek harmatját-is bé-iva szedettnek és
 sajtoltatnak-va meg, a' szerint jobb vagy
 alább-való olajat botsátanak-va. A' mű
 idoben azokra a' régi tzerémoniakra az olaj-
 gyümölsök' szedésében nem vigyáznak: e-
 gyébként az egész szüretnek rendi és módja a' készítés
 a' régi fogások szerint mégyen. Minél fri- ^{szerint}
 sebben vibetik a' malmokra és sajtókra az
 olaj-gyümölsöket, annál tisztább és kedve-
 sebb, de kevelebb olaj jó-ki belölek. Azért
 a' kik ugyan friss és tökéletes jó olajat a-
 karnak készíteni, a' gyümölsöt csak regge-

az eltöltés
és tartás
szerint.

jenként míg a Nap nagy n fel-nem melegült, tiszta időben fzedik, és csak annyit, a' mennyit az nap' és azon éjtszaka ki-fajtolnának. Mások, a' kik inkább az olaj' bővségére mint jóságára vigyáznak: e'őre egy két nap' az olaj-gyümölsöket, hogy a' 'sírjok inkább ki-válják, ki-terítik, és azután viszik a' malmokra. Vagynak, a' kik ugyan ez okból, a' le-örölt olaj-tészát sem fajtólják hamar ki, hanem három hetekig sőt hólnapokig-is el-tartják 's úgy tészik fajtóba. Ezekkel a' mesterségekkel az olaj ugyan több, de minél tovább tartották, annál alább-való, fonkolyasabb és kedvetlenebb izü lészén. Az Olofzok a'hoz készült, belől szurkos fa-átalagotkákban (*Pipe* a' nevék), vagy belől mázas nagy tserép-edényekben; a' *Provencei* és *Languedocia* Frantziák a' szörökel belől fordított nyers ketske-bőr-tömlőkben öszvéreken küldik-bé Frantzia-Országba, és által Genovába a' magok olajait: a' hol a' kereskedők apró üveg *buteilliákra* vélik, és úgy szállítják tovább *Helvetiába* és felső Német-Országra. A' *Portugallujok* és Spanyolok a' tengeren küldik-fel *Belgiumba* és más Északi részeibe alsó Német-Országnak. Magyar-Országba és Erdélybe a' *Triefti* és *Velentzei portyusokról* rész szerint Görög, rész szerint Olofz-Országokból hozzák az olajat. A' *Liabonai* olaj az Európai olajok közt leg-jobbnak tartatik: ez után tészik az Olofz Országit, különösen a' melly a' *Veroniai* tartományban a' *Lago di Gardo* nevü nagy tó környékén termett, mint a' melly felette szép tiszta és édes. Vagynak ugyan a' kik a' *Luccait* és *Genuait*, a' melly tiszta tejér, ennél-is elébb betsülik. Frantzia-Országban a' *Languedocia* és *Provencei*, kivált a' melly *Nizza*, *Grasse*; *Aramont* és *Oneglia* környékén, a' *Sardiniai* Király' mint *Sabaudiai* Hertzeg' birodalma alatt való leg-melegebb helyeken szürettetik, leg-inkább betsültetik; sőt fokaktól minden

termések
helyei sze-
rint.

Olofz - Országi olajoknak eleibe tétetik. Inn n ezekre a' helységekre, az olaj-füzret előtt a' kereskedok már két három hólnappal el-mennek, hogy magoknak jobb és elégseges olajat foglalbafsanak. Meg-esik ugyan-is itt sokszor, hogy az ide-való Kúpetzek a' kívül vala helységekből az alább-való olajat óltsón befzedik, és az idegeneknek *Provencai* olaj gyanánt jó drágán el-adják. A' melly *St. Remo* tartományából viterik, az a' külső olajok közt leg-jobb. Altal-mennek a' kereskedok innét gyakran *Candia* szigetbe-is: a' hol az olaj-fáknak legnagyobb bővége és termése izokott lenni, a' téli hidegtől-is ritkán bántatnak, nevezetesen *Canea* vidékin; és magoknak jó óltsón onnan igen sok olajat szerzenek. Az 1699-dik esztendőről, a' mikor *Provence*ben az erős hideg tél az olaj-fákat felette meg-rontotta-vala, jegyzette-meg *GÜNTHER Ludovici* hogy a' Frantziák innét *Canea*ból 300000 *maasz* olajat vettek-vala magoknak. Az Olofzok' olajától sokan irtóznak; a' lévén a' hír róla, igazán vagy nem igazán, hogy a' ruhvel és egyéb vízfketegségekkel bajidó Olofzok, e'ben, minek-előtte elébb-adnák, meg szoktak-vólna feredni, és így a' Napra ki-tévén, minek-utánna az ott újra meg-forrott és tisztult, úgy töltenék edényekre és küldenék külső Országokra el-adni. De hihetőbb-hogy e' csak Frantzia költemény, a' magok arujok' bővebb ajánlása végett. Ha az olaj sárga, szennyes, nyálas, vastag, zavaros, fonkolyos, nagyon avas szagu és ízű és tsipos's a' t. akár hová-való légyen, nem meg-enni *A' rosz es* való. Ha pedig szép vékony, tiszta, nem a' jó fa avas, nem fonkolyos, akár zöld, akár vilá-olajnak gos-fejér viz izinü légyen, ha szinte kevés *meg-kü-*avas izagja van-is, bátron lehet afztalra vinni; *lombözze-*minthogy a' leg-finumabb ízű olaj-is esztendő *elő jelei.* don túl kevés avas iz és izag nélkül nem marad: a' tisztátalan, vastag, fonkolyos olaj ellenben nem olly hamar vált avas izt és

szagot. Az olaj' jóságának jeleihez tartozik, ha a' test' színe-re kenve, izigetenként fűzlyel nem szakadoz: hanem merőben el-takarja a' bőr' színét; a' bőr' színe-is azt szaporán bé-ísfza. Jól tanátsolja azért MATTIOLUS régi tudós Császári fő Orvos, a' ki Olofz-Országban az olajnak leg-nagyobb fűzskében fűzletett és nőtt-va-fel, hogy a' ki olajat akar venni, annak ne a' hazáját tudakozza, hanem kóstolja-meg: és a' mint azt találja, úgy alkudgyék róla.

A' régiak az ompha-
cimet es
Licinumot
betsülték
leg-inkább.

A' Régiak az *Omphacium*, vagy nem egészen ért gyümölsből szűrt olajat leg-inkább betsülték: mellynek színe világos-zöld, szép tiszta, vékony: az íze gyengén fojtós; de egyfzer'smind mind a' száznak mind a' gyomornak más olajok felett kedves; gyengén hivesit, a' belső-részeket erősíti, a' fogakat és az ínyet keményíti. Innen alztalra, rend szerint ezt szokták-va fel-tenni. A' melly ditséretes tulajdonságokat leg-nagyobb mértékben tapasztalván a' *Licinum* nevű olaj-lákról, (mellynek a' gyümölsét femmi-féle madár nem szereti,) kivált a' *Venafrumi* mezőken gyűjtött olajokban, ezt eleitol fogva leg-nagyobb betsben-is tartottik, mint PLINIUS-nak e' következő szavai L. XV. c. 2, bizonyítják: *Principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia toto Orbe, maxime agro Venafrano, ejusque parte quae Licinianum fundit oleum: unde et Licinae praecipua gloria olivae.*

A' meg-ért olaj-gyümölsök' olajja, mig friss, mint a' tiszta víz fejer, egészen által-látzó, kedves édes ízü; gyengén melegit és táplál. Innen, a' hol enyhíteni és engesztelni vagy lágyítani van tziel, a' zölnél alkalmatofabb. Jegyezd-meg: hogy idővel a' leg-szebb zöld olaj-is magában meg-ízokott fejerulni, mint ezt a' *Provencei* olajokon, mellyek mig frissek többire zöld színűek, de azután a' tartásban ezek-is mint a' másutt valók, fejer színt öltöznek magokra, tapasztal-

hatni. Szokások ugyan némelly kupetzeknek, *A'fa olajd-* hogy a' fejér olajnak-is, minthogy a' zöld színű *rusok tsaj-* jobban kél, olaj-fa-levéllel és egyéb zöld füvek-*lürdsdgai,* kel zöld színt csináljanak. A melly tsalárdság ki-tettzik a'nól, ha az olaj a' zöld szín mellett avas és vastag; minthogy ez a' zöld szín a' leg-jobb *Provencei* olajban-is, míg friss, tsak addig szokott meg-lenni: a' melly állaportban közinkbe ritkán érkezhetik-el. Meg-ezik a' fejér olajokon-is gyakorta, hogy minnek-előtte el-adhatnák, magokban meg-avasúlnak, meg-vastagúlnak, meg-zavarodnak és szintelenülnek, sőt meg-is rothadnak és bűdösül-*önkent tör-* nek. *A' meg-zavarodás és avasodás* ellen, egy a-*tentromlár-* rányu terhű viaszszat és olajat ó'vasztanak-egy-*sokon* hogy be tűznél, és kevés pergelt só és ánist-is tévén *lehet iga-* hozzá, ezt töltik az olajos tonnákba. Az *zöldjt ten-* *avasodást* különösen ki-vézik belöle buzgó ni. forró vizet töltvén, és zavarván az olaj közü: a' melly az avaságot magába vévén, az olaj tisztán fellyül-marad. *A' zavaroság és vastagság* fokot igazodik, ha az olajat a' Nap fényre ki-télik, vagy a' tűznél fel-forralják, és azután magában meg-hűlni és meg-szállani engedik. *A' bűdös íz és szag* el múlik, ha árpa-kenyér-mor'salékot, sóval meg-elegyítve téznek az olajos tonnákba, vagy meg-törve éretlen olaj-gyümölsöket hánynak belé. *A' meg-rothadást* akadályoztatja, ha egy marok koriandrum-füvet eresztenek belé, vagy más tiszta edénybe által-vézik. *Jó szagud téfzi,* ha a' friss szűz olajba meg-tört viola-gyökeret, *Lorbeer-magot* és egyéb e'féle kedves szagu *materidkat,* kevés apró sóval elegy, téznek, és így 14, napokig a' Nap fényre ki-téve, vagy három óráig a' tűznél főzve meg-hűlni hagyják, és így meg szűrik. De ezeket, reánk nézve, a' kiknek kevés bajunk van a' fa-olajjal, múltólag,

§. CXCVII.

A' friss Fa-olajat sok helyyeken vaj helyett piritott sós kenyérrel-is éfzik, de gyakrabban salátát és egyéb etkeket készítenek véle. Lágyít, fikit, enyhít, a' tsipőseget óltja. Innen a' szorulásban, has-fajásban, has-tekerésben, melly vérrel vagyon: nebéz és fájdalmas vizellésben, *arenában*, rekedezésben, száraz köhögésben 's a' t. szépen használ. Minden külső és belső sebek ellen-is, belől meleg serbe elegyítvén napjában gyakran venni, kívül a' meg-serült helyet ír vagy flastrom módjára kenni és raggatni véle igen jó. A' kik magas helyről estenek-le, azok-is a' mindjárt említett módon ezzel használson élhetnek. Ha a' tő, vagy egyéb körmöd alá mégyen, ha egy tsep fa-olajjal érteted, fájdalma mindjárt el múlik.

A' fa-olaj-nak kivált-életre eleitől-sogva a' fa-olaj meg-itélhetni képpen való nagy hasznai Melly nagy hasznu dolognak tartatott az életre eleitől-sogva a' fa-olaj meg-itélhetni képpen való nagy hasznai a'ból-is, midőn BIRÁK IX. 9, az olaj-fát, a' példa-beszéd szerint, Királynak akarván magokon tenni az élő-fák, mondván: *Uralkodjál rajtunk: az a' val menti magát: El-bagytam én az én követségemet, mellyel tisztelnék Isteneket és embereket?* MOSES is V. K. VIII. R. 8, * ezt az Igéret' földének jövai közü számlálja, és R. XXXIII. * 13. ditsekedve éneklé az Úrnak jóvoltát, miként helyhezette az Izraelt a' magas földre, hogy enne a' mezőnek gyümöltseit, és hogy számdra a' kősziklából-is mézet szaporított és olajat a' kemény kőből. A' mellyeket ugyan mind itt, mind Jóbnál a' XXIX R-ben, a' 6-dik versben nem úgy kell venni, mintha az olaj a' kősziklából folyt-vólna: hanem példa-beszéd szerint

rint az olajnak ott való nagy bővségéért; a' mint szól a' Poëta-is :

Flumina jam laelis, jam flumina neclaris ibant.

Az Isten maga-is ÉZÉKIELNél R. XVI. v. 13, a' háládatlan Izraelt így ortzázza : 'Semlyét. mézet és olajat ettel, és meg-izepültél felette igen 's a' t. Sz. DÁVID-is 'Sólt CIV. v. 15, a' bort, olajat és kenyeret együtt, mint az Istennek különös ajándékait, úgy téfzi-fel: *Ki borral meg-vidámitod az embernek szívét és ortzájdt meg-fényesited olajjal, és kenyerral szívét meg-erősited.*

Négy haszonra szokták-vala az olajat a' 'Sidók, mint más Nemzetek-is azután fordítani :

1) *Konyhdi haszonra*, nem különben mint a' vaját és háj-'sirt a' hidegebb Tartományokat lakó Nemzetek. Mennyire tartották pedig ezt az egészségre hasznosnak, ki-hozbatni a'ból, hogy ettől az ember' otzáját nem különben meg-tényesülni hitték, mint testét a' kenyértől meg-erősülni, és szívét a' bortól meg-vidulni. A' fényes ortza ugyan-is a' bőr' színének tellyeségétől és 'siros lágyságától szokott lenni: ezeket pedig a' tiszta, jó-féle, egészséges bőv vér, annak, a' testnek minden részein lévő szabad folyása, és a' bőr' színéig való bőv ki-terjedéte szerzi. Mellyek a' tökéletes egészségnek tsalhatatlan jelei. Bizonyági lehetnek köztünk-is a' fa-olaj' egészséges vóltának a' Görög Szerzetben, a' kik a' Sz. *Basilius'* réguláit követik ma-is fa-olajnál, (köztünk ennek szükiben leg-mag-olajnál) egyéb 'sirrrel nem élnek. Mások közönségefebben ezt a' gyenge poronyó nyers salátákhoz és a' főtt halak mellé lévőnek etzetel elegyítik, hogy t. i. ez az etzetnek tsipóségét és szorító erejét mérsékelje. A' rostélyon sült halakat-is fa-olajjal kenegetve sokan szeretik. Vagynak a' kik has-szorulás ellen, reggelenként fa-olajban kevélsé meg-

a' konyhában.

Orvosi hasznai.

rántott kenyér-belet enni igen hasznosnak tapasztalták. A' nehéz vizellések és *arenas* fájdalmok ellen-is meleg serben, vagy jól kiégetett égeti-borban jó bőven sa-olajat börpölni igen jónak találták. Köhögésben és mej-lásában-is nád-mézzel egybe-keverve nyalogatni ditsérik; jóllehet a' minden tsipőtség nélkül való friss mondola-olaj e' végre még-is többet használhat. *Dioscorides* szerint *L. I. c. 29*, ha kik sa-olajjal a' fejeket minden-
nap meg-kenik, későbbre öszülének-meg.

Seb-gyó-
gyítani.

2.) Élték a' Régiek a' sa-olajjal, mint *orvossággal-is* fok-féléképen. Bort és olajat tölte amaz irgalmas *Samaritanus*, Idvezitők' beszéde szerint, a' tolvajoktól meg-sebesítettve az út mellett segítség nélkül fetregő 'Siddónak' febeibe. A' mellyről azután-is, az olajat 's bort együtt addig főzve, míg ir-sűrűségek lett, mint igen hasznos seb-gyógyító irat, némelly Patikákban *Balsamum Salvatoris* név alatt fokáig tartották. A' nagy *Boerhaave Elem. Chem. F. II. p. m. 83*, a' sa-olajat mind az új, mind a' régi sebekre nagyon dít-éri; mint a' melly bé-hatván a' hűsba az egybe-kutzorodott fájdalmas *fibrákat* meg-lágyítja, a' fájdalmokat meg-enyhíti, a' meg-száradott holt részeket-is meg-áztatván, az eleven hústól el-választja, a' sebeket az *aernek* szárazító erejétől védelmezi, a' testnek hasznos nedveiségeit ki-szivarogni nem engedi.

a' Kenetek-
bez.

3.) Leg-nevezetesebb haszna vala a' Régiek közt a' sa-olajnak a' Kenetekben vagy *Kenődésekben*. A' mellyekkel mind az egész-ségre, mind a' gyönyörűségre, mind némü-némü szent végekre nézve közönségesen élnek-vala mind Délen, mind Nap-keleten a' tisztetségesebb Nemzetek; igyekezvén, nem meg-vetendő okoskodással a' magok testeit még élve *intus melle*, *extus oleo*. belől mézzel, kívül olajjal mintegy *inbalsamálni*, *Democritus* és *Romulus*, vagy *Harduinus* sze-
rint

rint *Romilius Pollio*' példájok' szerint, a' kik, azoknak mint előbb a' mézről-is említettük-va, ezek-hafzna az kel tarták-meg száz ezrendös korokig a' ma-erőre és egok testeknek és elméjeknek egészséges és ele-gégségre ven vidámságát. Termézetzi közelebb-való nevez. oka ennek az olajjal való kenődésnek e' va: hogy azokban a' meleg Taronmányokban, az igen bőv *perspiratio* és gyakor izzadás idő előtt el-száraztotta és erőtlenítette-vólna az embereknek testeket, ha a' bőr' színének porusait kevésse szorító *Omphacinum* olajjal ottan-ottan bé-nem dugták-vólna; kivált a' kik vagy a' Nap alatt sokáig mulatni, vagy erősebb *commotiót* tenni kéntelenítettek, vagy mezszirol úztaztak, vagy a' játék-néző-helyeken bajnok társaikkal sokáig küzködtek. Meg-rakodván porral az ilyen 'siral bé-mázoit testek, hogy a' mot-ok a' ki-gőzőlőgm szükséges *materiát* benn ne rekeljze, magokat meleg teredökben gyakran meg-mofsák és a'hoz való kéfekkel (*Strigilli*) meg-vakartatják-va, mellyel a' bőr' színén a' porusok mind annyiszor megnyilták. Szükséges va azért azt tizta olajjal újra bé-kenni és mintegy meg-dugni. Hé-hatott maga-is az olaj a' bőrnek bé-szívó edényein a' testnek belsőbb részeire, és midön ott a' maga engedelmes, édes, kevegető-lágy részeivel, a' meg-tsipósult és szüntelen való ösztönözésével nagy nyughatatlanságot szerző nedvelégeket meg-édesítette 's meg-síkitotta, az edényeknek száraz, fúgorodott *fibrát*-is meg-engefztelte, meg-lágyította és szijjasította, a' vérnek és *Spirítusjok*nak folyását az egész testben könnyebbé, vigabbá, szabadabbá tette, az egész embert mintegy új erőbe öltöztette. A' honnan az ollajjal vagy 'siral való kenődés eleitől-fogva az egészség' meg-tartására az Orvofok' oskolájában-is nagy hafznu efzköznek tartatott. A' mellyről, hogy ez alkalmatofsággal én-is kettőt hármot különöfen-is szóljak, kötelelségemnek esmérem.

A' kenetek- Két közönségebb neve vala a' kenetek-
nek közön- nek a' Régiéknél: 1.) *Magános tisztá olajból.*
seges két 2.) *Sok drága szerekből elegyedett.* A' ma-
nemei. gános tsak rend szerint való fa-olaj vala,
mellyre ditséri MARTIALIS L. XIII. Epigr.
CI. a' *Venafrumit Campaniában* :

*Hoc tibi Campani, sudavit bacca Venafr.
Unguentum: quoties sumis, et islud olit.*

Socrates XENOPHONNÁL, ezt mint minden bú-
jálkodás nélkül valót, a' *Callias'* drága kene-
tinél fellyebb betsülte: *Olei, quo utuntur
adolescentes in gymnasiis odor dulcior quam
unguenti.* Kedvesebb szagja van, úgy mond,
annak az olajnak, mellyel a' játék-néző, vagy
gyakorlás' helyein az ifjak élnek, mint a'
drága kenetek. Nem mintha a' fa-olajnak
vólna magának olyan kedves szagja, hanem
hogy e'vel olyan alkalmatofságokkal szoktak
meg-kenettetni az ifjak, mikor a' közönséges
játék-néző-helyen magok gyakorlásával di-
tséretre méltó dolgokat vittek-véghez.

Ugyan tsak tartasuk-meg, hogy mikor
a' Régiéknél a' kenetek' neine elé-fordúl, töb-
bire a' drága szerekkel készült keneteket szok-
ták azon éteni.

Sok nemei vóltak pedig nálok a' drága
keneteknek: melly most a' hozzá járuló szerek-
ről, most azoknak hiresebb készítő mestereikről,
most a' készítésnek vagy árulásnak helyeiről kü-
lömböző nevekkal neveztek. Illyenek valának a'
viola szagu kék-liliom-gyökérről Irenum; a' *myr-
háról Myrrhinum*; a' ró'sárcól a' *Roseum*; a' *nar-
dusról a' Nardinum*; a' majorántról a' *Samb-
fucium* a' fa-hajról *Cinnamonum*; a' sáfrányról
a' *Croceum*; a' cyprusról a' *Cypreum*; a' lili-
omról a' *Sufinum*: a' *nardus* - levekről a' *Fo-
liatum* néven senn-forgó kenetek: a' készítő-
ról, ú. m. *Calliasról a' Callium*; *Cosmusról
a' Cosmeum*; *Nicerosról a' Niceroticum*; *Mar-
cellusról a' Marcellinum*: a' helyekről, a' hol
készítik vagy árulják-vala azokat, *Mentlefid-
ról*

ról a' *Mendefinum*; *Parthiá*ról a' *Parthicum* 's a' t. Ezt az utólsót a' *Parthiá*béli Királysok, a' kik e'vel éltek *Unguentum regale*, királyi kenetnek-is nevezték. Mellynek készületét és árát le-írta *PLINIUS L. XIII c. 2.* *Fundamentoma* ezeknek a' keneteknek-is többire mind fa-olaj vala: mellyben a' kedvesebb szagu szereket, *Arabiai* balsamomokat vagy *Reszind*kat, sü-szerfzámokat, süveket, viragokat és egyéb holmikeket, a' mellyek a' többit romlásból őrizték, bé-áztatván, és edényekbe zárva a' Nap-fényen vagy tűznél öszve-érellek vagy főzik-vala. Mikor pedig a' kenetekkel melegíteni, és az inakat a' *Venus*ra erősiteni akarják-vala, a'kor olaj helyet a' *Eosmus*' módja szerint, *Palernusi* édes bort vésznek-vala, és az ilyen tajtékózó kenetet, a' mint meg-jegyzi *PLINIUS L. III. c. 3,* némelylek meg-is iszszak-vala. Mellyre tzelez *MARTIALIS L. XIV. Epigr. CX:*

*Hac licet in gemma, quae ferat nomina Cosmi,
Luxuriose bibas, si foliati fitis.*

JUVENALIS Satyr. VI. v. 301 sq. a' Romai buja Afzszonyok' útálatossáigai közt:

*Grantia quae mediis jam noctibus ostrea mordet,
Cum perfusa mero spumant unguenta Falerno.*

Tartják 's hordozzák-vala magokkal az ilyen drága keneteket, tsiga-hajakból, kő-kristályokból, (mert az üveg még a'kor fel-találva nem volt), alabástromból, *Onyx*-kőből készült edényesekben, a' mellyek t. i. a' kenetet se bé-nem iszszak, se magok szagjokkal vagy egyébként meg-nem rontják-vala, mint a' fa, ezüst, arany 's egyéb értz-nemek szoktak. Eltek ezekkel rész szerint az egészségre néve-is, mint p. o. 1.) Mikor az el-fáradtának, sok izzadságtól meg-dohosodott és felpuffadt lábait ezzel bé-kenik-vala, mellytől egész testek szépen meg-frisül és meg-hivefedik-vala. 2.) Mikor az akármilyen okból elgyengültekben az agy-velőt erősiteni, és az

balszmai.

elmét meg-vidámitani akarják-vala. Mindeniknek példáját láthatjuk Idvezitonkben, midőn amaz Afzizonyi-állat a' bél-poklos Simon' házában egykor a' fejét Már. XXVI. 7. MARK XIV. 3; máskor a' lábait JÁN. XL 2, és XII. 3, *nardus*ból készült drága kenettel meg-kené. De meg-csik-va azokban a' heves Országokban gyakran az-is, hogy a' fok izzadtság miatt az emberek' teste rossz szagot-is váltott; kivált ha azon közben a' régi Görögök' és Rómaiak' módja szerint, fok erős borral, fok-hagymával és egyéb hevítő szerekkel-is éltek. Ennek el-hárítása végett-is, hogy rossz szagokkal másoknak közösleges helyeken alkalmatlanságokra ne lennének, meg-fizokták-va kenni a' magok fejeket, ortzájokat, kezeiket és lábait, és testeknek egyéb rossz szagu részeit. Küönösen, a' mint említi *Yos. LAURENTIUS de Conv. vet. c. 2,* a' lábakra és száraikra *Egyptomi;* az állaikra és mejjekre *Phoeniciai;* a' nyakakra és térdeikre *katak-faból való*, (*Serpulina*), a' szemöldökeikre és hajaikra *majoránából való*, (*amaracina*) keneteket választanak-va. A' *nardus*ból való a' fejekre és lábakra fordítják-va. Ezen az úton csak hamar a' kenődésnek egész tzelja a' gyönyörködtetésre vitetett-által. A' régi Görögök és Rómaiak közt közösleges szokás-va az-is, hogy ha valamelly nevezetes embert vatsorára hívnsk-va, annak vagy előre a' maga házához drága keneteket és jó szagu füvekből's virágokból készült koronákat küldenek-va, vagy mikor a' vendégségbe bé-vilzik-va, a'kor kenik-va-la-meg boven a' fejét, hogy a' kenet az ő hajától ugyan le-tsepegne, mint írja TIBULLUS L. I. *Eleg. IX:*

Illius et nitido, stillent ugenta, capillo,

Et capite et collo, mollia ferta gerat.

SENECA in *Tbiafle:*

Vernae capiti fluxere rosae —

Pingui madidus crinis amomo —

Meg-büdösült t. i. fokszor a fok bor-italtól maga is az ember, de a' ház-is a' fok részeg emberektől ide-is tova-is el dőjtött poharak-tól szokszor roz szagu léfzen vala, kivált, ha a' mint köztök-is a' vendégségekben gyakran meg-esett, el-is okadták 's húgyozták a' vendégek magokat, az e'féle jó szagokra nagy szükség vala. Ugy-is tartják-vala, hogy ez az ő fejeket a' bor' gőze ellen meg-erősíténé és meg-részegedni oket nem engedné. Innen HORATIUS L. IV. Od. XII. v. 17, *ju. VIRGILIUST* egykor vatsorára híván, a' ra kéri-vala, hogy hozna néki *nardus*-kenetet, (tudván hogy az *Augustus* Császár' mostoha fiainak *Iberius*nak és *Drusus*nak barátságában volna, kiktől e'félét kaphatna): mert ha a' maga *Onyx*-kö-pixi-ébe *nardus*-kenetet kaphat, ma egész tseber-bort hozat-ki a' *Sulpitius* pintzéből.

*Nardi parvu Onyx elicet radum,
Qui nunc Sulpitiis accubat horreis.*

Hogy azért a' bor-italban magokat tovább gyönyörköltethetnék, ez is vala egyik okok, hogy a' nagy vendégségekre drága kenetekkel meg-kenődnek-vala.

De közelebb 's talám helyesebben szöll *Viszszae-
elés ezek-
kel.* e'hez az ő kenődésekhez PLINIUS az elébb nevezett helyen: *Summa commendatio eorum est, ut transeunte femina odor invitet etiam aliud agentes.* Hogy azoknak jó szagokkal az Aszfzonyok, mikor a' Férfiak előtt általmennek, magokhoz tsalhafák azokat-is, a' kiknek egyéb dolgok lett-vólna. XENOPHON is a' Bóltsek' vendégségében *Socrates*nek hasonló szavait említi: *Unguento viri certe viri causa non utuntur, sed mulieres utuntur cum sunt sponsae.* az az: A' férfiak bizony férfiak' kedvéért kenetekkel nem élnek, hanem az Aszfzonyoké ez, mikor Meny-aszfzonyokká lesznek. *Empedocles*-is ATHENAEUSnál L. XIII. *Venerem placare unguentis et odoratis, Venust* kene-

kenetekkel és jó szagokkal mondja meg-engeszteltetni. CLEMENS ALEXANDRINUS L. II. Paedag: *Studium fragrantissimi odoris, ejse escam ignaviae, quae a longo nos trahit ad voluptates et cupedias.* A' hathatós szagokou való kapást, a' tunyaság' eledelének lenni írja, a' melly minket távúlról von a' tsemegékre és bújaságokra. Innen LYCURGUS kikergettetett-va a' városoól minden kenetsinalókat, mint olaj-vezztegetóket. SOLON is meg-tiltotta-va hogy *Athenae* várofsában senki keneteket ne árúlna.

De mások szerint, nem vała szükség nékiek-is, némellyeknek vizfsza-élétek miatt az egész jó dolgot ennyire meg-vetni. Rozfszat kíván *Aristippus* mind azoknak, a' kik miatt ez az Emberi nemzetnek kiváltképen való hafznára teremtetett jó dolog ilyen rozfsz név alá kerekedett.

Kik voltak
első fei-
találói?

Kik voltak a' drága keneteknek első fel-találói, a' Régieknek különböző vélekedések miatt nem lehet meg-állítani. A' MOSES' írásaiból úgy olvasuk, hogy Jófef Pátriárka' idejében a' drága kenetek már Egyiptomban divatjában voltak 1 Mos. L. 2; sot hogy az előtt régen az Isák' házában-is e' meg-vólt, az Eláu' drága szagu ruhái 1 Mos. XXVII. 15, 27, bizonyítják. Más helyekre későbbre kellett ki-terjedni. *Iliacis temporibus*, így ír PLINIUS L. XIII. c. I. non erant. A' Troja' várofsa a' fenn-állásával még nem vóltanak. De ellenkezőt ólvafunk ATHENAEUSBÓL L. XV. c. II. a' hol HOMERUS azt írja, hogy *Venus a' Hector' hólt testét roseo perunxit oleo, divino, parato est floribus.* Junóról ismét: *Ambrosia primum formosae cutis jordes abstersit, dein purgatam et candidam cutim illivit divino quod conditum odoribus praesto fuit.* PLINIUS l. c. ezt Persák' talalmányának tartja: mellyet, meg-vervén Nagy Sándor a' Darius' táborát, ládáknban az ő több kézületei közt a'kor ta-lált-vólna. Azután annak gyönyörúsége úgy ment-

ment-által a' Rómaiakra-is, és a' ditsérete-
febb 's tisztességetfebb életnek jövai közti té-
tetett. A' honnan ez a' tisztesség, osztán a'
halottakra-is által-vitetett. A' kenetek' fon-
kolyos alsó részét hívták *Magdnak*.

Szentséget nező basznait az olajnak előszer *Szentséget*
mútatta-va, a' mint elébb-is illetők, Jákob, *nező basz-*
midőn a' feje alá párnául tett követ *Béibelen*, *na az olaj-*
talám azért hogy egyéb áldozatra va, a' por-*jal való ke-*
tékája nem va, olajjal meg-kené. Azután Mo-*nődéfk-*
ses-is Isten' rendeléséből a' Gyülekezetnek Sá-*nek.*
torát és annak minden edényeit olajjal kené-meg
II. Mos. XXX. 25-28. Ugy Aront-is a' fő Pap-
ságra XXIX. 7. SÁMUEL Próféta-is Saúl és Dá-
vidot a' Királyságra I SAM. X. I XVI. I, olaj-
jal kenék-fel 's a' t. E'vel kenik-va-meg a' Pa-
pok-is a' meg-tisztítandó bél-poklofokat. III.
Mos. XIV. A' szent olajnak kézüzletét lásd II.
Mos. XXX. 23, 24.

4.) Nagy haszna va a' fa-olajnak a' vi-*Az olaj vi-*
ligló métsekre-is, mind a' Templomban II. *ldglóméts-*
Mos. XXVII. 20; mind egyéb közönséges *nek-is' for-*
helyeken, Már. XXV. 3. A' kereskedés-*üitatott.*
nek-is nem utolsó *materiája* va ez a' 'Sidók
között I KIR. V. II. Utoljára az *Amurcá-* az Amur-
ról, vagy olaj-fonkolyról-is a' többek közt *cárak v.*
azt írják CATO de R. R. c. 9, VARRO L. I. *olaj-ior-*
c. 55, COLUMELLA L. II. c. 15, PLINIUS L. *kolynak*
XV. c. 8, hogy ha a' val az élő-fák' haját *különös*
ottan-ottan meg-kenik, a' hangyák nem men-*basznai.*
nek reá; ha a' gabonás házak', búza tartó
vermek' és edények' falait e' vel meg-hintik,
az egerek és egyéb ártalmos férgek a' gabo-
náshoz nem közelitene; ha a' börtöknek,
mellyekben gyapjuból vagy selyemből készült
posztókat, *materiákat* tartanak, falait és börtö-
zatait Amurcával meg-elegyített mézszel
meg-mézelik 's *pacimenumit* meg-hintik, se-
nőj, se pók, se egyéb férgek nem terem-
nek; a' posztók-is meg-nem penéztülnek, 's
túlso nedvtséget magokba nem húznak. A'
ziju és más bőr-izerfzámok' kenésére-is ez
igen

igen jó. A' réznek-is lényességét neveli és szépen tartja. A' száznak és fogaknak hibáit etzettel, ó borral vagy méhserrel elegy kívánatoson meg-gyógyítja. Ha az ökrök' szarvait olajjal viaszszal vagy szurokkal meg-kenni, azt írja ARISTOTELES de H. A. L. VIII. c. 7. láb-fájást nem szenvednek.

§. CXCVIII.

Felettebb hoszszas és bőv éléffel mindazáltal akárkinek-is könnyen kárt tehet. Mert az egész testet el-lágyítja és táskásiítja. Innen az Olaszoknak és Spanyoloknak nagy része *berniófus*. De leg inkább és hamarébb meg-árt a' hideg és nedves természetűeknek, és a' kik náthával bajoskodnak. Utóljára méltónak tartom a' fa-olajról meg-emliteni azt-is; hogy ezt mindenkor vagy üvegbe, vagy mázas tserép edénybe kell hideg helyen tartani, mert a' benne lévő savanyu só, az egy aranyon kívül, mindenféle értz nemet el-rág, és az olaj attól meg-mérgesül. Innen, a' vas szerzámokat-is csak magára ro'sda ellen ezzel kenni nem jó; mert a' ro'sdát nem üzi, hanem inkább tsinálja. De ha refzelt ónra töltöd, az említett só meg-édesülvén, ezen végre-is jól használ.

Az olajjal való viz- A' fok *olaj-étel* annyira el-sirosítja az emberek' testét, hogy idővel egészen meg-*szá-ekesnek* büdösül; sőt a' ház-is mellyben laknak, *avas* *artalma.* olaj szagává, az ó bőröknek színe-is mottos-barna színüvé lesz: mint ezeket itt közöttünk-is a' Görög vallást szorosabban követő *Basilidák* közt láthatni. A' fok lágyító kövérségtől, a' gyomor' felső szája-is néha
 úgy

úgy el-lágyúl, hogy gyakor hányás következik belőle. De nevezetesebb ártalma az olajnak az avaságból szokott lenni, mellyre felette hajlandó. Kevés napok alatt a' nyári a' melegségekben annyira meg-változtatják, így ir ben nagyon

BOERHAAVE Elem. Chem. T. II. P. I. Proc. meg-változnak.

20, n. 10. az olajok a' magok természetétől minden hozzá való elegyítés nélkül, hogy a' vastagból vékony; a' gyengén kenegetőből tsipós; az édesből keferü; az izetlenből avas; a' sejből sárga; a' fájdalom-enyhítőből ki-febesítő; a' lagytóból fel-gyúladzó nedveséggé váljanak. A' melly változás annál hamarébb és nagyobb mértékben meg-esik, ha a' magvak, mellyekből fajtolták, az előtt-is avafak voltak. A' fa-olajban ugyan vagon el-rejtezve holmi vékony, savanyu természetü só, úgy hogy ha a' leg-riszebb fa-olajat a' szembe eresztik, azt a' savanyu tztrom-lévnél-is inkább tsipi, és ez a' meg-avalodást és el-változást benne nagyon késlelteti; de el-nem távoztathatja. Meg-esik gyakran, úgy mond BOERHAAVE l. c. hogy hat órák alatt az olaj a' heves gyomorban annyira meg-keferedik, hogy mint a' keferü méreg úgy böfög-sel az ember' torkába, mellyet többire sár-víznek gondolnak és hánytatóval orvosólnak. De hogy tiszta olaj legyen, ki-tettzik a'ból, hogy ha azt a' hányást tuzre ontik, lángal ég.

Frantzia-Országban a' Montpellieri (Monspeffuunus) Királyi tudós Társaság 1707-ben 300, Livert érő pénzt tett-va jutalmul annak, a' ki természeti okokból leg-helyetebben meg-mutatná, miként lehetne a' fa-olajat az avafodástól meg-örizni, és midőn meg-avasult, azt újra meg-igazítani. Comm. Lips. T. XIII. p. 351. De a' kérdés tudtomra még eddig függoben maradt.

TIZEN-EGYEDIK RÉSZ

A' F ü - f z e r f z á m o k r ó l.

§. CXCIX.

A' F ü - f z e r f z á m o k o n értem a' *Borsot*, *Kubébat*, *Szegfüvet*, *Paratitsom magot*, *Cardamomumot*, *Szeretsen-diót*, *Szeretsen dió virágot*, *Fabajat*, *Badiánt*, *Köményt*, *Gyömbért*, *Sáfránt*. Ezek közönségesen mind igen vékony tűz természetű hathatos olajjal, és hasonló vékony tsipős savanyu sóval tellyesek: mellyek által az egészségre, tsak modjával éljünk vélek, igen fokot használhatnak. Ugyan-is, ezen tsipős savok és olajok által a' gyomrot melegítik és tsipik, annak *fibráit* sebesebb és erősebb mozgásra ferkentik, a' nyálat, a' gyomor' és belek' nedvességeit bővebb folyásra indítják, az eledelek hideg taknyos enyveségét el-ozlatják; a' gyomornak eméiztését nem kevés mértékbe segitik, a' szelet hatalmoson üzik, a' belső részeket szépen erősítik 's a' t. Által kerülvén a' vér közü, azt-is mindjára fel-melegítik, ösztönözvén a' szívet és az edényeket, a' vérnek keringéit-is az egész testben sebesebbé tézik, azokban szerteszéllyel meg-ülepedett taknyot fel-olvasztják és el-ozlatják, a' teltet terhelő haszontalan vizet a' vizellet útján, és a' bőrön által láthatatlan gőz vagy verejték formában ki-takarítják. E' szerént azért a' F ü - f z e r f z á m o k közönségesen a' hideg, nedves, lágy testet derekason szárazasztják, melegítik és erősítik,

tik, 's következésképen azoknak a' nyavallyáknak meg-orvaslására-is mellyek a' gyomor-nak erőtlenségiből, a' vérnek hideg taknyos váltagságából, savanyu, vagy sós tsipőtségéből, az agyvelőben 's másutt való meg-dugulásából 's a' t. következnek; minéműek az elme-béli erőtlenség, fő-szédülés, fő-fájás, nátha, fül-zúgás, homályos látás, ájulás, agoknak el-esése, köhögés, nehéz lélegzeles, etelnek nem kívánása, nem emészthetes, gyomor fá-jás, puffadás, szél, vizkorság *hypochondriaca* és *byterica* nyavallya, hólnapszámnak és süllynek meg-rekedése, fejér lölyás, és e' miatt lévő meddőség, tehetetlenség, idétlen és nehéz szülés, hányás, has-menés, sárgaság, rüh, fattyu köszvény, minden napi és negyed napi hidegleles 's több e'félék; rendes és okos éléssel igen sokat használhatnak.

Ellenben, a' kiknek azon kívül-is száraz és forró természetek vagyon; testek vérreligen tellyes, a' netvefségek valami okból rothadt tsipősségre hajlandók, vagy a' belső részek kifebefedtek, minden féle fű-szerszámok igen ártalmasok. Néha mindazáltal, mikor igen durva, hideg, enyves, és sok szelet tsináló ele-delt észnek, kevés mértékben, ezeknek' -is-jól segitenek.

Fű-szer számnak, Fű-szernek, vagy helyefeb-ben *Etek-szernek* hívjuk közönsé telen azokat az eizközöket, mellyekkel a' táplálásra egyébként alkalmas, de izetlen-buzetlen, vagy a' ízajat 's gyomrot irtóztató, nehéz emészthető, el-hidegítő, sok taknyot és szelet szerző eledeleket a' konyhán a' meg-készítésé tal előre kedvesebb izuekké, jobb szaguakká, szebb színuekké, könnyebb-emészthetökké, vagy masként-is egéssé-

gesebbekké szoktuk tenni; azután-is a' rosz emésztésből, alkalmatlan ételekből és italokból, és egyéb *Diaetabéli* hibákból támadott fzenvedéseket el-igyekezzük hántani. Ez utolsó tekintetre nézve mindazáltal a' fü-üzerszámok-is inkább orvosság nevet öltöznek magokra; és patikai, nem konyhai szereknek tartatnak.

A' Régiók többire tsak házi, vagy a' magok kerteiben termett szerekkel éltek: mellyeket *Condiméntumoknak*, *Scitamentumoknak* hívtak. Így nevezettek nálok szélefebb értelemben mind azok a' konyhai szerek, mellyek valami különös ízzel és ízaggal bírtak, mint p. o. fajt, méz, etzet, só, *muria*, *garum*, *nirum*, *rboe* vagy etzet-fa-gyömolts, egres, *omphacium* vagy éretlen szöllő-lév, olaj, bor, malo'sa, *sapa* vagy főzés által felénnyire el-apasztott édes must, *defrutum*, annyira főzött must, mig mint a' kotsonya úgy nyulik, ha hideg pléhre tseppentik, egybe-alulízik, a' verefs-fokpár-és mogyoró-hagymák, zöld ugorka, görög dinnye, kapornya, édes kerti mezei-és fekete-kömények, *coriandrum*, *sesamum*, mák, kivált a' fejer mák, mellyet meg-pergelve és mézzel meg-elegyítve *cocetum*nak hívtak, *anis* és kapormagvak, a' létyánnak gyökere, levelei és érő félben lévő teteje magvaftól bizonyos mesterséggel bé-tsinálva, a' reptsennek (*Erucae*) *lepidium*nak vagy bors fünek mind magvok, mind zöld tsipős levelek, fekete és fejer mustárok, kerti és vízi tormák, vad és vízi petre'selymek, mellyet ma tzellernek hívunk, kerti és vad ruták, fodor-ló-erdei-vad és matska menták, basilikom vagy büziók, fekete gyapár, majoránt, méh-fü, kerti, közönséges, Bétsi vagy Királyi tsomborok, vad-tsombor, Pole vagy kakuk-fü, i'sóp, tárkony, fejer és fekete tzipros vagy Istenfája, ro'smarint, lavendula, 'sálya, pezer-tze-fü 's több e'féle kedves szagu 's tsipős-keserütske ízü kerti és mezeifüvek, mellyek-

röl

ről láthatni COLUMELLAT de R. R. L. XII. c. 54—57; PLINIUST L. XIX. c. 8, 9. Ezeken kívül a' közönséges emberek náluk soha sem terjeszkedtek. Az elsőbbről, mint eledelekről, selyebb már magok helyein beszéllgettünk. Itt azért látsunk már az utólsókról, a' mellyeket tulajdonabb értelemben ma *Aromáknak*, *Fűszereknek* szoktak nevezni. Ezek közt előre bocsátjuk az újjabban talált *INDIAI* hevítő *INDEGEN* szereket, mellyek nálunk különösen *Fűszerszámoknak* mondatnak.

Hoznak-vala a' tehetősebbek' számára régen-is Szeretsen-Országból holmi jó szagu köményt; *Ciliciából* és *Siciliából* sátrányt, *Indiából* fehért és fekete borsot; *Asiából* *lasert*, a' melly Görögül *Silphionnak* mondatott: de többire már azok a' konyhákról végképen mind ki-maradtak. Leg-nevezetesebb vala azok közt a' *Lasér*. De mi volt? egymástól kérdezik az e'félékben jártas leg-tudómi volt a' sabb emberek-is. A' Régiekből, nevezetesen *Régieknek?* a' *THEOPHRASTUS'* írásaiból e'rol ennyit tudhatunk: 1.) Hogy ez hajdon *Africában* csak 4000, *Stadiumnyi* (a' melly 50000, lépést tett) helyen, *Cyrenaica* tartományban, a' hol tartattak lenni *Hordi Hesperidum*, a' *Hesperis* Leányok' kertei), termett, és készítettett egy *Laserpitium* nevü plánta' leviből; a' honnan ök ezt *Cyrenaicus succusnak*-is hívták. A' *Cyrenébéliek*, így ír *THEOPHRASTUS Hist. Plant. L. VI. c. 3*, azt állatják, hogy ez hét esztendővel annak-előtte, hogy ök azt a' várost meg-szállották, ott még meg-volt: laktak pedig ök ott leg-alább 300, esztendőktől fogva, a' *Simonides Athenaeiben* lévő *Archonságáig*, (mellyet *PETAVIUS Olymp. CXVII. a. 2*, és így a' *K. Sz. előtt 297-dik* esztendőre téfzen *Rat. Temp. T. II. p. 27.*) 2.) Forrájáról a' plántának azt mondja *THEOPHRASTUS*, hogy ez esztendőnként a' mezőben szel-lyel csak magról terem; azon esztendőben növén-meg mind gyökere mind kórója. A'

a' *Laserpitium*
plántának
formdja?

gyökere egy könyöknyi hozszu, jó vastag, fekete színű: a' kórójának magosága és vastagsága mint egy páltza: levelei olyanok, mint a' tzellernek (apii), mellyeknek neve különösen *Mansperum*: tavalz' kezdetivel, midon a' földből tornyoson ki-búvznak *Lactes* vagy *Magydaris* a' nevek: színek arany színű: a' marbák felette szeretik, mellytől az ő hafok tisztul; némeilyek tőle hirtelen meghalnak; de ha ezt el-kerülbették, nagyon meg-híznak és tsudálatos kedvelségű húfok lészzen: a' magvai szélesek, levél formák, mellyek *Cunicula'* végén magoktő le-húllanak és a' széltől széllyel hordatnak. A' kórójok, levelek' el-húllása után emberek' ételére mindenképen, főve-is, sülve-is alkalmas; és 40, napok alatt az ő testeket minden hibás nedveségtől, sóvel elegyëve, meg-tisztítja, a' szájnak jó ízt és kedves szagot tsinál 3). Megsértegettetve miud a' gyökerekinind a' kórójok, szivárol belőle az a nedveség, melly a' gyökérből *rhizias*; a kóróból *caulias* *Lasernek* mondatik: és ez amannál elébb-való. Jóságának jelei: ha verhenyős szín, által-láttzó, miriba forma, nem pár-hagyma szagu, hathatós szagu, kedves izű, vízzel fel-eresztve könnyen meg-sejérik; nagy ereje van 's a' t. mellyet ha ki meg-kóstolt, az egész testét el-járta, és azt kellemetes léggy szaguvá tette, úgy hogy száján-is tsak kevésé érezzék. E'ből áll, valamit hitelesen tudhatunk a' régi *Lasfer'* eredetivől és természetivől. Mert a' mint STRABO és PLINIUS meg-jegyzik, a' *Laserpitium* a' *Cyrene* tartományából régen végképen el-pusztult, STRABO szerint, ha haszon-keresésben való telhetetlenkedés miatt; PLINIUS szerint L. XIX. c. 3, hogy az emberek marhákat legeltetvén azokon a' mezőken, a' hol a' *Laserpitium* termett: azok azt süventiben mind meg-ették, úgy hogy magot sohol nem hozhatott: a', kertekben való miveléit pedig tel-

a' jó-féle
Lasernek
jelei.

a', régi jó-
féle Lasfer
bogy ve-
szett-el?

tellyefséggel nem szenvedhette. Egyetlen-egy találtak-va, a' mint ugyan ő megjegyzi l. c. a'ban a' Tartományban, a' melly történetből a' marhák' száját el-kerülte-va, és mint különös ritkaságot tsudaúl Neronak küldötték-va. Mikor a' marhák ennek tzi-rázására találnak, a'ról vézik észre, hogy a' juhok azonnal el-alusznak, a' ketskék ptrüszkölnek. El-fogyván tehát akármi ok-azután mitból Cyrene' vidékiről a' jó-féle *Laserpitium*, hivtak La-azután Armeniából, Mediából és Persiából, ne-fernek. vezetelen a' *Purnafus* hegyeiről kezdettek nagy költséggel az e'hez szokott kényes U-rak magoknak holmi alább-való, gyakran egyebekkel-is meg-elegyített *Lajert* hozatni, és a' kik kaphatták, örömeit adtak ezért-is annyi ezüftet, mennyit maga a' *Lajer* nyomott. A' régi *Laserpitium* pedig a' Királyok' kints-tartó házain kívül sohol nem találtatott. *Caesar* mikor *Dictator*rá lett-vólna, a' *Civifek*kel való hadakozás' kezdetivel, az arany és ezüst közt *Laserpitium*ot-is ezer öt száz fontot hozata-ki a' kints-tartó házból: a' melly, úgy mond *PLINIUS*, a' leg-nevezetesebb Görög Irók' tartása szerint; holmi szurkos zápor-eső hirtelen meg-nedvesítvén a' földet, a' *Hesperides* kertek mellett, a' nagyobbik *Syrthis*hez közel, *Cyrene* városa léte előtt hét ezrtendőekkel találtatott-va. Mitsoda fűből, vagy leviből készítették ezt a' második *Lajert*, ma azt sem-tudhatni. Mert a' *THEOPHRASTUS*tól le-irt *Cyrene*béli *Laserpitium*nak a' *Botanicusok* azokon a' helyeken sohol semmi nyomát nem találtak. Maga a' *Lajer*-is a' konyhai készületek közül olly régen ki-maradott, hogy sok ideje már, miolta azt sem tudják miként éltek e'vel r' Régiek. A' *Termézet'* *Históriájában* jártas Tudósok sokan úgy vélekednek, nevezetelen a' nagy *LINNAEUS* *Amoen. Acad. T. V. p. 128*, a'ban az értelemben van, hogy az a' ditséretes *Lajer* nem egyéb lett-vólna, hanem a' mit ma a'

Patikákban (*Afa* vagy *Afa foetida*) Ördög-szarnak neveznek: mellyel az *Indus* fő emberek ma-is sok helyeken élnek, meg-kenyvén e'vel a' magok tányzérát mikor a'tól húst és külömb-külobb halakat akarnak enni: mellytől azoknak igen kedves ízek lészén, jöllehet, a' mint ő írja, midon ezt az *Afat* közinkbe hozzák, az ő *Indiai* eredeti büdöségének, melly ott a' nyers süben érzik, ötvenyed része lints' meg. A' szegényebbek pedig, úgy mond továbbá, a' kik e're a' drága ízerre szert nem tehetnek, a' helyett sok hagymával megelégesznek. PLENCK-is említi *Bromat. p. 349.* a' GROSE' *Indiai* útazásából, hogy a' *Panianu*-sok ott a' Nap-keleti *India*-ban se hússal, se részegítő italokkal nem élnek: hanem azok helyett, a' fü-szerfzámokokat szokták gyomrok' emésztésének segítésére nézve a' magok étkeikbe elegyíteni: a' mellyek közt első az *Afa foetida*, vagy Ördög-szar. Mellytől az ő lehelletek és testek' ki-gőzölése igen rossz szagú.

A' ki a' Régiek' fü-szerfzámok készületeit akarja bővebben látni COLUMELLABAN de *R. R. L. XII. c. 57.* meg-nézheti. Mondhatom: hogy a' házi szerekből azoknak mását gondolni akármelly elmés Frantzia szakátsnak-is gondot adna. Azt ditsérhetni benne, hogy ki-vévén a' *Lafert*, kevés költségbe kerültek, és hogy az emberi mértékletes természettel a' más heves *Indiai* fü-szerfzámoknál sokkal jobban egyeztek.

S. CC.

A' Fü-szerfzámok közt leg-erősebb és leg-közönségesebb a' *Boru*. Ez három féle: *bofszúkó szemü*, mint a' nyírfa bimbó, *kerek szemü*

mü fejér, és kerek szemü fekete. Terem mind a' három a' Nap-keleti Indianak *Malabária*, *Sumátra*, *Jáva*, és *Sunda* nevü Szigeteiben. De a' fejér bors *Bengalában* leg bővebben taláztatik. Fákra nézve keveset különböznek. Hasonlók ugyan-is ezek a' venikéhez vugy folyó boros-cyánhoz, és fel-follynak a' fák oldalaira vagy rúdakra, ha pedig valamire fel nem kaphatnak a' föld színén terjednek-el, 's a' bogjaikból gyökeretskéket vervén a' földhöz ragadnak. Levelei nagyok, széles kerek aljuak és hegyes tetejük, zöldek, inafok, és tsipös izüek. Gyümölsök terem gerezdenként mint az apró veres szőlő, egy gerezden 40, 50. 's több bors szemek-is meg-vagynak, mellyek nyersen zöldek, de midön *Januarius* közepe táján érni kezdenek, előszer veresé, azután feketévé lesznek: ekkor le-szedettetvén, a' nap fényen meg-száraztatnak, melly miatt az előtt sima hajok egybe rántzosúl. A' *borszu* bors a' kerek szemünél tsipősebb; innen tsak a' patikák számára-is hozatik. A' *Fejér bors* a' feketénél megint erősebb 's ritkább, úgy hogy ezt többire tsak magok az *Indus* Urak költik-el. De a' *fekete bors*-is olly tsipös, hogy a' ki ezzel igen bőven él, belső részeit könnyen *inflammálhat*-ja, és vérit fel-gyúlasztván forró nyavallyábau eshetik. Némellyek egy két szem eleven borsot a' hideg gyomornak erősítésére estvénként le-nyelni igen hasznosnak mondanák.

A' *Kubéba* mind fájára, mind gyümölsére nézve a' borsfal nagyon meg-egyez, hanem hogy ebben a' szemek valamivel nagyobbák, fejerebb színűek és tetejeken egy egy kis farkok-is vagyon: a' mellyről fokban *Farkos bors-*

nak-is nevezik. Ereje a' borsénál kifibb, innen bátrabban-is lehet élni véle. Terem ez-is Indiában *Pegu* Országban, *Ceylon*, és *Jáva* nevü Szigetekben.

A' Borsról *A' Borsnak* mind a' három nemeiről va-
a' Régiék gyon emlékezet *VEGETIUS*ban *de R. R. L. IV.*
mitsodaer. c. 13, a' hol a' marhák' számára igen nagy
telemben hafznu *Quadrigarus* nevü pornak' észületét le-
váltak? írja. Emlékezik azokról *DIOSCORIDES*-is *Mat.*
Med. L. II. c. 153, a' hol azt-is meg-írja,
 mitsoda tán és hogy teremnek ezek *Indiában.*
A' fa, ugy moná, törpe, a' mellynek elein
 hoszszu hüvelykes gyümöltse van, a' melly
 maga a' *hoszszu szemü Bors.* E'ben holmi
 köles forma apró szemek találratnak, mellyek
 meg-nevekedvén, és a' hüvelyjek ki-hatadoz-
 ván gerezdek' módjára a'ból ki-függenek, és
 mig meg-nem értek és fojtós-tsipös izüek *fe-*
jer Borsnak; jól meg-érve és meg-szagosúlva
fekete kerek szemü Borsnak neveztetnek. *PLI-*
NUS L. XII. c. 7, akarván ezeket jobban ki-
 magyarázni, azt mondja: „*A' fák,* mellyek
 „*szerte széllyel borsfot hoznak,* a' mi gya-
 „*log-fenyő-bokrainkhoz hasonlatosok. Né-*
 „*mellyek úgy tartották, hogy csak a' Cau-*
 „*cajus hegyének,* a' Napnak ellenébe tété-
 „*tett homlokán teremnének. A' magva a'*
 „*fenyő-magtól apró hüvelykekkal, minémü-*
 „*eket a' faszulykában láthatunk, különböz-*
 „*nek: a' mellyek, minek-előtte ki-nem ha-*
 „*sádnának, le-szaggattatván és meg-szárasz-*
 „*tatván hoszszu Borsnak* mondatnak; ki-ha-
 „*sádván pedig fejer Bors* láttzik benne, mel-
 „*lyek a' Nap-lényen meg-száradván és rán-*
 „*zosúlván színeket változtatják.*“ Így ta-
 nultak-volt t. i. ezt a' Régiék a' kereske-
 dőknek fok kézen meg-fordúlt beszédeiből;
 nem lévén nekik az *indiai* dolgok aránt va-
 lóságos tudósítások: Hanem minek-utánna
 1302-ben a' *REISKIUS'* meg-jegyzéle szerint,
 CLU-

CLUVER. Geogr. L. I. c. 3, egy Joh. Goja nevű Portugalliában Amalfi városban lakó elmés Olofz, azt a tsudálatos Pixist, mellyben egy kis to-hegyen keresztül feküve levegő magneses tő hegyével az Északi Polust, és a hoz intézve e' Világ több részeinek helyeit-is a' Föld' golyóbisán tsalhatatlanul ki-mutatja, fel-talála. Ennél fogva bátorkodának a' Hajók a' tengerre mélyebben-is bé-ereszkedni, a' kik a' partoktól távozni mind addig nem mérnek-vala; és e' szerint a' széles tengeren túl lévő helyekre által nem mehetnek-vala. Ennek a' Pixisnek vezérlése szerint, által kezdének a' Közép-tengeren menni Egyiptomba 's Alexandriába-is a' Velentzei kereskedők, és onnan a' szárazon kevés útat tévén az Arabiai Sinuson vagy tenger-nyiláson egészen a' Nap-keleti Indiákra-is fel-hajókáznak-vala: a' honnan egyéb Indiai portékák közt, fű-szerszámokkal-is meg-rakodva térnek-vala visszra Velentzébe, és ezekből magoknak képtelen nyereséget hajtának-vala. Megirigyelvén ezt a' Lusitanusok vagy Portugallusok, egy Vasco de Gama nevű Portugalliai hajós Kapitány 1498-ban bé-ereszkedék a' nagy tengerre, és meg-kerülvén a' Jóreménység' fejet (Caput bonae spei) Nap-keletre indúla, és Calcutumig fel-mene. A' honnan a' Moluccai szigetekre-is, épen a' fű-szerszámok' félszkére, úrat készíte: a' mellyek' közül némelleyeket 1511-ben Francisco Serano a' Portugallusok' számára el-is foglala. Ezen az úton osztán nem iokára a' Belgák és Anglusok-is követni kezdék a' Portugallusok' hajóit, és a' fű-szerszámokat az Európaiak előtt-is esméretebbé tévék. Vagyon ugyan emlékezet a' Sz. Irásban a' Salamon' és Hirám' Opbirt járó hajóikról. De ez az Opbir, akár Josephus szerint Aurea Chersonesus, a' melly ma Malaca; akár ORIGENES szerint Africában Sopbir; akár Pegu-Országban valami hely; akár Arabiában a' Sinus mellett a' Sabueusok-

Kik? mi-
kor? es mi-
móddal?
Kezdettek
a' fű-szer-
számokat
Indiáról
Európában
által bor-
dani.

hoz közel, a' *Cassanitik'* földén volt, oda mindenüvé igen melízze estek ezek a' szigetek a' hol ma *Indiában* a' fű-szerzámok teremnek. Ha a' *BOCHARTUS'* ítélete szerint *Geogr. Sacr. L. II. c. 27, Taprobana* mái nevén *Sumatra* vagy *Ceylon* sziget volt-is, úgy sem valának a' onnan hozott portékák közt a' fű-szerzámok. A' Nagy Sándor' hadi ferregei, az *ARRIANUS'* Historiájából hiherőképen *Indiáknak* ezen részeit-is fel-kóborlották volt; de az e' félékre nekik-is kevés gondjok volt. Másokról pedig, az elébb említett idők, sohol nem olvassuk, hogy *Indiáknak* ezeket a' részeit el-járták-vólna. Mert a' miket ezekről írta *STRABO, MELA, PLINIUS, SOLINUS* 's mások, mint hallomást csak úgy lehet venni.

Garcias ab ORTA, az *Indiai Lusitanus Prorexnek* vagy *Vice-Királynak Medicusa*, *Godában*, a' melly *Decan-Országban* ilyen nevű szigeten, a' *Lusitanusoknak* már 1508-tól fogva leg-főbb és fényesebb kereskedő anyavárosok, sok éztendőig lakván, 's *Bombayban* maga-is szép kertet és *praediumot* bírván, a' mint róla említi *HALLER Bibl. Botan. T. . §. CCXIV*, mint szemmel-látott hiteles tan 1563-ban írt leg-elébb *L. I. de Aromat. Indiae c. 22*, a' több fű-szerzámok közt a' borsról is, hogy t. i. az leg nagyobb bővséggel terem *Indiában Malavar* vagy *Malabar* nevű Országban a'ban a' Tartományában melly a' tengerre bé-nyúló *Comorin* nevű tengeri hegytől fogva *Cananorig* ki-terjed: de ezt a' kor inkább csak a' helyben-lakók költik-vala-el. Terem bőven *Malaccában* is a' tenger' melyékin; de az elébbinél alább-való: a' melly nagy részin belől üreft, *Laga* vagy *Molunga* nálak a' neve. Úgy a' *Java* körül való szigeteken, *Sunda, Canda* 's más helységekben, mellyet-is nagyobbára a' *Chinak'* Országiba hordanak-által. *Malavár*ból-is, hogy a' boriót ki-ne hordják, Királyi parantsolattal meg-volt tiltva: de lopva, ökör-bőrökbe

var-

A' Bors
hol terem

va még-is fokot vittek-által *Malagetta* nevű helységbe: a' hol el-adván a' *Mauritaniusok*-nak, azok a' Verefs-tengeren felénk által-szállították. Ma, minek-utánna az Európai kereskedők *Indidra* jobban által-kaptak, a' *Lusitanusok*, Spanyolok, *Anglusok*, Frantziák, *Hollandusok*, *Danulok*, minden-felé szabadon és bőven hozzák. Különösen a' *Hollandusok* jó elein magokévé tévén a' *Malabari* partokon való kereskedést, a' hól leg-jobb-féle bors terem, onnan minden esztendőben a' *RAINAL* meg-jezvése szerint 5000,000, font borsot takaritanak-által Európába: és minthogy nagyobb részén holmi portékákkal tserélgetik, nem-is adják itt olly drágán, mint a' másuttan-valók: a' honnan a' *Hollandus* bors leg-közönségelebb-is. Választani kell, a' melly egy forma nagy szemű, darabos, de nem erősen rántzos, kézzel emelgetve nehéz: barna szín, nem egész fekete, porral vagy egyéb gazokkal nem elegyes, féjér, nehezen törhető szemek nintsenek közte; meg-törve szép ősz fejérre hanyatló porrá válik:

A' *Bors-fa*, mint a' komló-venike, vagy vad-szőllő-fa, magára fenn nem állhat, hanem ha más erős fára vagy rúdra fel-kaphat, annak a' tetejéig fel-mász. *GARCIAS* többire holmi *Taufel* nevű kemény pálma-fára látta fel-folyni. Kevés, nagy, széles és fok inü levelei közt, a' gyümöltsei, mellyekből a' borsot le-szemelik, egyes, sovány hozfizu gerezdenként sügennek-le. Esztendőben egy-izer terem. A' fejér és fekete bors-fát, mint a' fejér és fekete szőlőfát, gyümölts nélkül nehéz egymástól meg-külömböztetni. A' fejér bors-fa (*Leucopiper*) a' feketénél (*Melanopiper*) ritkább, és csak *Malabari*-ban 's *Malaccán* bizonyos helyein terem: ott-is nem bőven. A' *buzzu* szemű bors (*C BAUHINUS*nál *Macropiper orientale minus*) pedig különös, kemény dereku fán terem, mellynek a' *GARCIAS*' ítéléte szerint, a' más kettővel csak

a' leg-jo-
vának es-
mértetű
jelei.

Mi forma
fán terem.

tsak annyi hasonlatossága vagyon, mint a' babnak a' tojással. A' GARCIA'S írásból 's más Indiákat járt emberektől való tudakozásból osztán Nic. MONARDES *Hispani Medicus*, és *Christoph a COSTA* Lusitanus, egyekben ugyan tudatlan, de az *Indiai* plánták' meg-szerzésében és le-feltésében szorgalmatos *Chirurgus*, a' XV-dik *Seculum*' vége felé az *Indiai* fü-szerzszámokról-is sokat irtanak. De többet hihetünk *Joh. NIEUHOWIUS* *Belga* Urnak, a' ki a' közelebb múlt XVI-dik *Seculum*nak közepe táján a' Nagy Tatór *Chambox* menő követsége' alkalmatosságával 15. eztendők alatt a' Nap-keleti Tartományoknak nagy részét el-járta és gondos szemekkel minden ott találtató ritkaságokat meg vizsgálván *Legatio Batavica* név alatt meg-íratott-vala, e'ben a' Könyvben P. II. c. 15, p. 98, a' borsok dolgában GARCIAStól annyiban különböz, hogy a' borsfű *szemü bors* fűk *Pimpulinék* hívnak, *Malaparban* pedig *Cattatribalinsk* neveznek, a' kerek szemü borsfűktől kevésbé, és inkább csak levelire nézve mondja különbözni; és hogy ennek gyümölcsei a' nyír-fa-bimbóhoz hasonlók, sok apró mag-vatskákból egybe forrott, egy vagy másfél újni borsfű tsotskékből állanak: melyek az ágak' bogjaiból a' levelekkel által ellenben, borsfűtska száron nőnek-ki, 's elein zöldek, meg-száradva hamu szíűek. A' torsájok vazy tsuszájok, mellyhez az apró szemek ragadtak, gyakorta meg-telnek vízzel és attól meg-is férgesülnek. Innen míg egész érésre jutnának, többire le-is szedik, 's azért nem-is annyira tsípőtek mint a' kerek szemüek, meg-érve pedig, mint a' tuz, úgy égetik a' nyelvet. Könyhai szükségre e'vel az *Indu*ok magok-is ritkán élnek: hanem méreg ellen, nátha, fő-szédülés, hajog és egyéb hideg *fluxusok* ellen flastromokba tsinálni igen hasznosnak mondják.

a' borsfű
szemü bors
mitsoda
f. in terem?

A' fekete és fehér szemű kerek borsból pe- A' fehér es dig azt jegyzi-meg, hogy ez mindenik azon fekete-göm- egy-féle. Hanem a' melly fehér, azt, mi-bölyeg bor- nek-elotte a' Nap-sényen meg-nem száradott fok közt mi és rántzosult-vólna, jól meg-érve tenger-viz- kü ömség ben egy darabig áztatván, a' külső fekete van? hajától meg-koppasztják és úgy száraztják- meg. E'vel, minthogy a' feketénél szelidebb, porrá törve az *Indus* Urak só helyett élnek: és tsak a' mnkára nézve ritkább 's drágabb a' közönséges fekete borsnál, reitelvén véle fokot bibelödni a' tünya *Indiai* parasztok. Má- fok a' két értelmet úgy egyeztették, hogy *GAR- CIAS* szerint meg engedik a' fehér termés bor- sot különös fán-is termeni, a' mint mindeniket különös gerezdekben és ágatskákön (nem kü- lömben mint a' verefs és fehér tengeri szöl- löt) látták-is fokon az *Indiáról* jött hajófo- kánál. De minthogy a' fehér a' feketénél drá- gább: az-is igaz, hogy a' fekete borsból-is, az irt mesterség szerint, fokon csinálnak fe- jért-is; segítvén a' színét fehér krétával-is, a' mint azt *Hollandiában* az *Amsterdami*, *Frantzia- Országban* a' *Párisi* és *Roueni* kereskedők itt- hon is praetlikálni mondatnak. A' fekete ke- rek borsra nézve tartjuk meg, hogy azt há- rom részekre szokták válsztani a' gondofabb kereskedők: nagyobb durva szemekre, közép rendűekre és aprókra. Az *Indujok* az apró- kat és szárazakat, minthogy nem égetnek an- nyira, leg inkább betsülik: az *Európaiak* el- lenben a' nagyját és nehezét válsztják, a' minéműek többire a' *Malabariak*. Ezt *Ma- labari*; a' mást *Jamby*; az aprókat *Patiepatan* nével különböztetik a' helységek szerint a' hol termettek. Meg-esik fokszor, hogy az útban, a' tenger' vizéről, a' bors a' málhak- ban meg-nyirkosul, és ezzel erejéből-is fokot el-veszt, mellyet meg-száraztva *marinirozott borsnak* hívják, és a' többinél ólsóbban-is árúlnak.

A' gömbölyu szemu bors mindenik Indul-
kon-is mint nálunk inkább tsak étkek' trá-
gyázására tartatik. PLINIUS I. XII c. 7,
tsudálkozik rajta, ki volt a' ki a' borsot leg-
előbb étkebe tette? és mi vitte-volt azt a'ra?
holott keserü tsipófségnél egyéb nints benne:
*Quis illa primus experiri cibus voluit? aut cui
in appetenda aviditate esurire non fuit satis?*

Az Indus Orvosok, minden okolság ellen a'
a' borsnak borsot hivesíteni mondják. De va'ósággal fe-
konybai és lette melegit mind a' maga tüz természetu hatha-
orvosi toso savával, mind ösztönözö és a' nedvelsé-
basznai. geket sebesebb mozgásra indító erejével. Es ha
néha hiveséget okozni tapasztaltatott, mint
az égett-bor is néha, a' tsak történetből elétt
a' *perspiration*nak szabadabb út-nyitása által.
Bizonyosabb, hogy ez mind egész szemenként
az étkekbe főzve, mind porül, fellyül reá-
jok hintve az étel-kivánást neveli, a' szelet
uzi, a' hideg taknyot oszlatja és a' vizellet'
útján ki-takarítja, kivált ha utoljára malo'a-
a' hideg- szöllövel együtt meg-rágyva le-nyelik. A' hi-
lelés ellen deg-lelésekben a' szigoru fázódást erot venni
okoson kell nem engedi: de a' parasztok' szokása szerint
adni. nem böven, nem-is porül égett-borba keverve,
hanem tsak daraboson meg-törve, vagy a'
melly bátorságosabb, elein egy két szemet,
azután többet-is egészzen le-nyelve. Lásd UN-
ZERT der Artz B. III. p. 258-261. Vagynak
példák, hogy a' parasztok közt szokásban lé-
vö erős borsos égett-bortól az ártatlan ne-
gyednapu hideg-lelések veszedelmes forró-nya-
valyákká váltanak; és hogy a' gyomor ha-
egyéb or- lálós fel-gyüladást kapott. A' köhözéiekben-
vosi basz- is a' hol a' száraz-betegségnek még semmi
nai. nyoma nints, a' bors mind meleg italba, mind
mézbe elegyítve nyalogatni jóvalltatik. Se-
git a' száznak büdösége ellen-is, mikor az a'
gyomor' száznak el-erötlenedésétöl vagyon:
úgy az inyeknek senyvedése ellen-is ditsérte-
tik. Az Indusok egy rakás borsot áztatván-
meg forrás-vízben, azt gyomrok' erölsíté-ére

bor

bor helyett iszák. A' friss borsból, vízben magától meg-forrani engedvén, igen erős égett-bort készítenek. Bé-is csinálták a' hofszu és kerek borlot bor-etzetbe, és egész ez-tendón által kedves asztali tsemegének tartják, kivált az esős hónapokban. A' Frantziák-is a' fejér borsot daraboson meg-törvén, és kevés *ambra essentia*val meg-hintezvén, mind konyhai fű-szerfűszámozásra, mind gyomor-erősítésre igen kedves port készítenek: mellynek *Bergerac* nálok a' neve. Tartották ez előtt a' Patikákban-is nem meg-vetendő gyomor erősítő port *Species Diatrion, Piperion* név alatt: melly nem egyéb volt, hanem a' borsnak három neméből készült por. A' leereizkedett nyeldeklőt és meg-dagadt mondo-likat-is, ha porúl tsón reá-tűvjük, vagy mézzel reá-dörgölik, öszve takarítja. Az el-erőtlenült tagokon-is kenőbe elegyítve sokat segít. Szurokkal elegy a' kezdődő gely-vákat el-öszlatja 's a' t.

Ezeket a' nálunk szokásban lévő borsokon kívül, vagyon a' külső dolgok' le-íróinál más borsokról-is emlékezet. A' mellyeket is egy-egy szóval illetni, nem léfzen helytelen:

1.) NIK MONARDES, az *Americai* dolgokban jártas Spanyol *Medicus* írja, hogy *Americai* *bors.* *Americai* *bors.* azon rézében, és a'ban az egész új Országban; a' hol *Nata* és az új *Cartago* vagy *Cartagena* épült, holmi magos fán, mint az úti-lapunak magvas teteje olyan forma, fél lábnyi hofszu, éretlen zöld, le-szedve és meg-fűszerezve barna színű bors terem: a' melly elein zöld, meg-érve fekete, igen tsipos; de a' mi borsunknál kedvetőbb ízű: annak az egész Orzágnak közönséges éték-izere. Ö hívja *Macropiper*, vagy *Piper longum occidentale majus*. Az *Americai*knál *Me-tea puchit* neve van.

2.) MATTHIOLUS-is *Comm. in Dio. c. L. II. c. 153*, emlit és le-is fest egy más, *Egyptom-ból*
IV. Kéjz. Y

ból *Alexandriából* hozattatni szokott ökör-fzaru, vagy inkább lúd-tollu-szár forma, hüvelykes borsot, *Piper corniculatum*, *Piper Aethiopicum*: mellynek magvai a' mi fekete borsfunknál apróbbak és gerezedenként termenek. A' Szeretsenek fog-fájás ellen élnek véle. És ő, nem-is fundamentom nélkül, úgy vélekedik, hogy *Dioscoridest* és *Pliniust* a' borsnak fájáról és terméséről ez az Egyiptomi bors hibáztatta-volt-el által-tévén ezt a'ra a' tengeri veref-szörlő forma tsemetére, melly azután Olofz-Országban ma el-ízaporodott 's nálunk is ritkaságul némelly kertekben *bors-fa* név alatt tartatik, mellyen-is a' bors-hoz hasonló fekete szemű gyümölcstöskék teremnek; de bors ízek és tsipősségek itt nintsen. Emlékezik e'ről maga *Plinius* is L. XII. c. 7: *Piperis arborem jam et Italia babet, majorem myrto, nec absimilem. Amaritudo grano eadem quae piperi nusteo creditur esse.* *Linnaeus* nevezi *Spiraea piperi. i. folia.*

A' Török
vagy Po-
gány-bors
természe-
te.

3.) A' Török vagy Pogány-bors, (*Capsicum*, *Piper Indicum*, *Hispanicum*, *Brazilense*, *N. Spanischer Pfeffer*), köztünk-is esméretes füveken terem. Ezt *Linnaeus* hívja *Capsicum annum*, *caule herbaceo, ped. nculis solutariis.* Két nemeit mivelik a' kertekben. Egyik törpebb, egy könyöknyi magólságu, fok ágakra ofzlott, az eb-ízöllőhez hasonló levelű: mellynek az ágak' tövein egy-egy újni hofszu száratskákön kisdud fejer virágjai; azután pedig alól vastagabb, fellyül egybe-hegyződő, elein barna-zöld, meg-érve mint a' kláriszép fényes-pirófs, vastag bőrü, hézag gyümölcsei vagy hüvelykjei teremnek és süggenek le-felé. Azo'ban apró lentse forma fejer magvatskák vagynak, mellyekről ezek elztendönként szaporittatnak. A' másik magólsabban nő: levelei apróbbak és keskenyebbek: gyümölcsei vékonyabbak, hofszabbak, szaru formák: *Capsicum oblongioribus et recurvis siliquis.* *Plinius* L. XIX. c. 12, ezt nevezi: *Siliquastrum*;

strum, ob piperis saporem Piperitidis nomine accepto. Os hazájok mindeniknek a' Nap-nyúgoti Indiában vagy Americában *Brasilia, Guinea és Peru Indiai* nevek *Axi.* Vagynak, a' mint írja C. BAUHINUS in *Pinac. L. III. Sect.* 3. ott Americában ennek a' pogány-borsnak tsemete módon termő több nemei-is: melyek egymástól hoszfzu, gömbölyü, laposf, sárga-barna, sima, rántzos, felálló, lefüggő, erősebben vagy gyengébben tsipő gyümölsökkel különböztetnek. De ezek, a' mennyire én tudom, közinkbe még által nem jöttek.

A' két elsőnek hüvelykeit zölden ugor-ka közti fokban sózzák: sóval bé-tsinálva hús mellé-is adják: meg-érve tzekla közti-is téfzik: etzetes edényekbe-is, hogy az etzetnek erőt adjon, gyakran eresztik. Némellyek porrá törve és lisztel egybe-gyúrva kenyérnek-is sütik, mellyel azután bors helyett fűszerszámozna. Gyökerei, levelei, hüvelykei, magvai mind tüz módra tsipnek és égetnek: melly miatt hihetőképén Pogány-borsnak-is mondattak. Americában bors helyett élnek vélek. PLINIUS L. XX. c. 17, nyavalya-törés ellen jóvallja. Ha mézbe keverve a' szeplős és foltos bort kenik véle, azt megtisztítja. Nyersen meg-törve, ha a' fájdalomos ts pőnek fájos helyyre téfzik, maga tsipésével a' belső fájdalmot el-üzi. Ha a' verefs bőrit eleven szénre téfzik, a' füstje szüntelen való pirúszkülélt okoz, a' melly el-fem múlik, valamig a' füstet el-nem vífzik. A' kutyák, ha a' pogány-borsot meg-ézik, megdöglenek tőle: mellyről ezt AVICENNA nevezi: *Zingiber caninum.*

4.) Teremnek az álló tőkban és lassan folyó tiszta vizekben holmi vad-ment forma, de nagyobb és lágyabb levelü füvek-is: mellyeken a' levelek' töveiről vékony száratskákon gerezdesen apró verefs virágok, és azután apró magvatskák léfznek. Leveleinek

ennek
bafzna.

a' baratzk-fa' leveleihez hasonló formájáért Deákul *Perficaria* nevek lett. Bors izü tsipóségeként *Hydropiper*, *piper aquaticum*; Magyarúl *Vízi-borsnak* hívják. Ennek-is mind leveleit, mind magvait meg-szár szta és porrá törve, bors helyett étkekbe renni jónak írja *Dioscorides*. A' sós disznó-húft, ha e'be taka ják, meg-sérgejedni nem engedi. Ha estvénként a' háló-házakban ezt el teritik, a' balhákát meg-öli: mellyel reggel ki-vethetik. Innea némelyek *Pulicaria Balba-funek*-is mondják.

Cubeba
vagy-far-
kas-bors.

5.) A' Borsok' nemei közü számláltatik *Indiákon* *Yavában* a' *Bán'am* esméretefebb neven a' *Cubeba*-is. De fája mi forma légyen, nem annyira bizonyos. Németül *Schwindel-körnel* nevet adtak ennek; minthogy fő-szédülés ellen különösen hasznosnak tapasztaltatott. Nátha és e'ből az okból következtettedekedés és gutta-ütés ellen-is ditsérik. *Ptrüszfzögést*, nyál-folyást-is szerez. Porúl öt grdtól fogva nyóltzig adják: *herba theenek* önteni fél *lotig* tanátsolják. Vagyon ennek-is, mint a' más-féle borsnak mind fejtér, mint fekete neme. A' száranak fark módra ki-tettzö végéért a' Németeknél *Schwanz* vagy *Geschwanzter Pfeffer* nevek-is van: a' miéink *Farkas-borsnak* hívják. *Car. Clusius* ezt, vagy e'hez majd hasonló borsot mond *Malavárban* teremni, mellyet ott hívnek: *Canara*, *Canarynum*, a' *Lusitanusok* a' magok nyelvén *Pimento del rubo*, az az, *Farkas-bors*. *Gömbölyü*, tellyes, kevésbé rántzos haja; fekete, síma, rövid száratskája van: mint a' bors tsipós és fü-szerzfámos izü: mellyet a' közelebb múlt *Seculumban* a' kereskedök *Antverpiába* egész gerezdenként kezdetek-vala hozni. De a' *Lusitanusok* meg-ijedvén hogy a' jó-féle borsnak betsületit el-veri, királyi *Edictummal* meg-tiltották ennek által-hozását *Histor. omn. Plant. T. II. p. 1809*. Nem sokat különböz ettől a' *Japponiai Fagara* nevü bors-

bors-is KAEMPFERÉL *Amer. Exot. p. 892*,
 mellynek tövitses fáját a' vashoz hasonló ke-
 ménynek mondja LINNAEUS *Nat. Med. n.*
 533.

 §. CCI.

A' Szeg-fű-is ez előtt Indiában a' *Moluccai*
 Szigetekben igen bőven termett, de hogy az
 ebből való kerefetet csak magoknak tarthassák
 a' Belgák, némellyek *relatiója* szerint, ennek
 fáját mindenünnen annyira ki-pusztították, hogy
 ma csak az egy *Amboniából* hozatik Európá-
 ban. Fája a' *Laurushoz* vagy *Nicubou* szerint
 a' vatzkor fához, mind formájára, mind leve-
 leire nézve igen hasonlít: magosága négy, öt
 lingni: az ágainak oldalaiból nőnek-ki minden
 rend nélkül tömötten azok a' négy szarvu szeg-
 getskék, mellyek meg érvén *szeg-fűnek* mondat-
 nak. Ezek eleinten vastagok, puhák, zöldek,
 de nem sokára meg-kezdvén veresülni, négy
 szarvok közt egy négy levelű igen ked-
 ves szagu, először fejér, azután meg-zöldülő
 virágotska leszzen, mellyet meg-száradva a' szeg-
 füvek tetején mi-is gyakran láthatunk, ezen vi-
 rágotskának közepin, ha meg-hadják érni, egy
 gömböllvű, kemény mag leszzen, melly *Antbo-*
phylusnak, vagy *Anyaszeg-fűnek* neveztetik. De rit-
 kán hadják eztigy meg-érni, mert az alatt fűszer-
 számos erejét maga a' szeg-fű el-vesztenié hanem
Januariusban és *Februariusban*, *Oktobertől* fogva,
 mikor virágoznak, rúdakkal a' fákról le-verik, e-
 löre meg-tisztítván a' fák állját, a' hol egyébként-
 is ezen fának meleg miatt semmiféle fű nem te-
 remhet. Így lepedőken a' nap fényen két há-

rom nap szárazítván, halzsonra el-tézik. A' Belgák mig nekünk el-aduák, drága olajjától gyakran meg-folztják. Választani kell azért a' melly verhenyö színü, erőss, kedves szagu, ha el-török, meg-roppan, ha meg-szorítják, vagy tövel meg-szúrják, olajat bortsát. Az ilyen az inak erősítésére és a' *spiritusok* élesztésére minden egyéb fű-szerfzámoknál jobbnak tartatik.

A' szeg-fű A' Szeg-füröl, (*Caryophyllo aromatico*, N. a' Régiék- *Gewürze*, Nelten, N-gel, Nägel, Nägeln) nel esmé- a' Régiék közt csak PLINIUS emlékezik L. reiten volt. XII. c. 7, De hogy ő-is ezt nem esmérte, a' le-írásából ki-tették: *Est etiamnum in India piperis grani simile, quod vocatur Caryophyllon, grandius fragiliusque. Tradunt in Indico luco il gigni: advehitur odoris gratia.* Vagyon, úgy mond. most-is Indiában a' borsfzemhez hasonló gyümöls, a' melly *Caryophyllon*nak neveztetik; de a' borsnál nagyobb és töredékenyebb. Úgy beszéllek hogy az valamelly *Indiai* ligetben termene: ide a' sz-g- jáért hozattatik. Akárki látja hogy ez a' le-írás az elébb említett *Cubehára*, vagy a' *Farkas-borsra* sokkal inkább illik mint a' mai szeg-füre.

A' szeg-fű Mi legyen és hol teremjen a' Szeg-fű? mi és hol Európában mind addig esméretlen volt, mig terem? 1520 ban *Ferdinandus Magellanes'* vezérlése alatt a' *Molucca* szigetek a' Spanyolok' kezére nem kerülének. Ezek a' *Molucca* szigetek tulajdonképen öt számból álanak: *Ternate*, *Tidor*, *Machian*, *Niotir* és *Bachian*; de közönségesen szólva ide foglaltatnak *Meao*, *Narigagan*, *Cinomo*, *Cabel*, *Ambuine*, *Celebes*, *Gilolo* és egyéb apróság szomszéd szigetetskék-is, a' mellyek ez előtt egyéb fű-szerfzámok közt nevezetesen a' szeg-füvet-is bőven termették. Akadtak-vaia ezekre a' szigetek-

re, a' mint fellyebb-is említém. leg-előbb a' Portugallujok' hajói *Francisco Serano'* Kapitánysága alatt, és azok közül hármában *Ternateben*, *Almiconban* és *Tidorban*, midőn *Boleyste* nevű Királyyotskának a' szomszédok-
 kal való hadakozásában nagy segítséggel let-
 tek-vólna, szabad kereskedélt nyertének. A' bogy kap
ere az Eu-
ropaiak.

bol az említett *Ferainanus-Magellanes*-is jelen volt, és nevezetes szolgálatot tett. Mellyért midőn illendő jutalmot a' maga Királyyától *Emmanuel*től, vagy mások szerint *Alphonfus Albut*ól nem kapott-vólna, meg-szomorodván, által-ment a' Spanyol Király és a' kori Tsáfzár' *V. Carolus'* szolgálatjára: és megmutatta néki, hogy azok a' *Molucca* szigetek osztály szerint a' Spanyol Koronát, nem a' Portugalluit illelnék. El-osztotta-vala t. i. ez előtt nem sokkal *VI. Sándor Pápa* a' két *Indiat* a' *Castilliai* és *Portugalliai* Udvarok között úgy, hogy *Lisbon*nál túl 36, *gradus*on el-kezdvén, a' mint a' Föld' golyobísa 360, *gradus*okra van osztva, Nap-nyúgotra 180, *gradus*ig légyen a' Spanyolé; Nap-keletre pedig ismét 180, *gradus*ig légyen a' Portugallusé. Melly szerint ezek a' *Molucca* szigetek, Nap-nyúgotra *Mallacit*ól 600, mért-földnyire esvén, a' melly mintegy 36, *gradus*t foglal magában, nem a' Portugallust, hanem a' Spanyolt illelnék. Kapván ezen a' Tsáfzár 1519-ben 20, *Sept.* öt hajókkal fel-készítvén *Magellanest* Nap-nyúgotra el-indítá, hogy azokat a' szigeteket keresse-fel és számára erővel-is foglalja-el. Átal-verekeadvén azért sok veszedelmek közt: *Magellanes* a' Déli *America*-nak alsó részén azon a' tenger-szorúláson, melly azután az ő nevérol *Fretum Magellanicum* nevet visel, a' *Molucca* szigeteknek felibe kerule; de az ellenkező szelek miatt *Manille*ben ki-szállani kényszerítették. A' hol némellyek szerint méreggel, mások szerint a' lakosok' dühössége által 35, társaival egybe meg-ölettették. Hanem a' több társai *Gonzalo*,

Gomezda, Espinosa és Sebastian del Canoe leereszkedvén a' Moluccai szigetekre 1520-ban a' Ternate', Tidor', és Gilolo' Királyt a' Tsázar' hűségére meg-ésketék. De kevés előmenetellel. Mert a' Portugálusok meg-ízeltvén már addig a' fű-szerfűzából való nagy nyereséget, a' Spanyoloknak keményen el-
lent-állottak; fok baja lévén az alatt itt Európában is V. Károly Tsázar'nak, az Indiai dolgokra egyébként keveset ügyelhetett: hanem utóljára fok Traktát után Saragosszában a'ra ment, hogy ezeket a' szigeteket 360000, három száz hatvan ezer aranyba a' Portugalliai Udvarnak zálogba által adta. Következett azután nem sokára, hogy a' fia II. Fhilippus alatt egyesülvén a' két Korona, alkalmatosságot kaptak a' Portugallusok, hogy a' Molucca szigeteket mind magoknak hódoltsák: a' mikor szörnyű kegyetlenkedést vittek-véghez a' szegény lakosokon, a' kik mind addig bozzijok nagy izivelséggel viseltetnek-vala. Nem szenvedhervén tehát tovább a' Moluccanusok a' Portugallusok' kegyetlenségét, 1598-ban segítségért a' Hollandusokhoz folyamodá-

A' Hollan-nak. A' kik-is kapván a' jó a' alkalmatosságon, **usok mi-** derék készülettel Verbeyn Generalis' vezér-
ként tették kése alatt ott kéfedelem nélkül meg-jelenének ezt mágo- és a' Lusidanusokat 's Spanyolokat azon szigetekből szerentséfen ki-verék, és azok kö-
zük a' leg-jobbat Amboinat fáradságok' jutalmául örökösen magoknak meg-tarták: Ternate', Macbians, Motirt pedig az Indusok' kezibe vissz-adták: a' mellyek-is szeg-fű-fűkkel hasonlóképen mind teli valának. De hogy a' szeg-fűből való kereskedést egészen magokénak tehetnék a' Hollandusok, egynehány ezer tallérral a'ra vevék azoknak a' szigeteknek Urait, hogy a' magok földökről a' szeg-fű-fűt gyökereitől ki-pusztítsák. Es attól fogva a' szeg-fűvel való kereskedés nagyobb részén a' Belgátra háromlék. Hanem azután kettőt Tidort és Marigogranz a' Spa-

nyolok ismét magoknak foglalák, és a' szeg-fü-lákat ott újra szaporítani kezdék. Sőt az Indusok-is észre-vévén az e'ből vehető hafz-not, azoknak szaporítását ök-is fok izben próbálták: melly miatt a' Belgátnak azokkal a' Nemzetekkel mind e' mái napig fok vil-longások van: és a' Ternatei Királyságnak 's más Moluccai Fejedelmeknek, hogy a' ma-gok népét ennek mivelésétől szorofsabban el-tiltsák, esztendőnként bizonyos penziót-is fizetnek.

A' Szeg-fü-fut az Indusok hívják Cham-^{A' szeg-fü} que Yavában Syante, az Arabok nevezik Ka-^{fdk mi for-} rumfel, a' Törökök Kulafur. Ez a' fa hat^{mdk es hogy} hét lábnyi magos, és a'hoz szépen illő va-^{gyümöl-} slag, egyenes, sima haju, fok nagyobb és^{tsöznek.} kisebb ágakra oszol egymással által ellenben: a' mellyeken hasonlóképen egymással által ellenben 4, 5, pár igen szép, alól tetét, fellyül világos vagy sárgás-zöld, alatt szélefebb, fellyül keskenyen egybe-hegyződő, a' Laurus levelekhez hasonlító levelei vagynak: mellyeket fellyül egy levél végez olly ékefen, hogy ennél szebb zöldellő fát gondolni sem lehet. Majusban kezd levelezni, és virágjának 's gyümölsének bimbóit-is ki-mutatni: a' mellyek azután négy hólnapok múlva nyilnak egész-en-ki. Ezek a' virágotskák az ágatskák' hegyein sürtönként vagy gerezdenként nőnek-ki, tiz húz egy tsomóban azoknak a' szegetskeknek, mellyeket virág-tokoknak (*calices florum*) nevezhetünk, négy buta szarvu tetejeken ró'sa formán négy-négy kerek tetejü levelelskékből: a' mellyek elein világos-kékek, azután meg-zöldülnek, végre ró'sa szint váltanak, 's középben fok apró, gyenge, fe-jér szálatkákat tartanak: mellyek együtt meg-keményülvéu, a' magok minden virágok felett való kedves szagjokkal, kivált tiszta időben nagy helyeket bé-töltenek. El-múlván vagy száradván ezek a' virágok, az említett virág-poharotskák jobban-is meg-híznaq,

tojás forma kereknek lésznek, és minek utánna fél növélekkben le-szedettek és meg-száradtak, szeg' formát öltözvén magokra Szeg-Junek neveztetnek. RUMPHIUS in *Herbario Amboinensi* a' szeg-füveknek három nemét írja: 1.) kevéssé verefs. 2.) ennél apróbb, pirols mint a' vér. 3.) fejér, melly aszfzony-szeg-tünek tartatik. Mind fü-szerizámos erővel bírók. Ezeket *October'* közepitől fogva *Decemberig*, sőt egész *Aprilisig* mind szedik, a' száraitól tisztogatják és szárogatják árnyékos helyeken szeg-tünek. A' zöld színüek rántzólok, soványok és a' mellyeknek a' virág-levelek békonkorodva a' tetejekre száradtak, nem nőttek-vólt-meg eléggé: a' verefs színüek igen meg-értek-vólt, és erejeknek nagy részét elveiztették. Azért a' közép idejuek, a' mikor ez a' fü-szerizámos erő benne leg-nagyobb mértékben van, és meg-szárasztva bornísverhenyő színek lésznek, ha el-török meg-roppan, ha meleg tövel meg-szúrják, egy kevés olajat botsát, tiizta szeg-fü szagja érzik, leg-elébb-valók, kivált ha egyszer'smind a' száraitól-is, mellyet *Caplettinek* hívnak, lézpen meg-van tiiztítva; nem-is poros. A' mellyek azután a' fákon meg-maradnak, az alatt nagyobbbat nőnek, meg-seketülnek, 's más esztendőre meg-érvén, izek-is, szagjok-is a' kövérségtől meg-lágyúl, a' négy szarvok-is el-múlik, közepen, a' hol egy kis fekete tojás kerek izegü magvak van, meg-dagadnak: a' mikor (*Anthopylli, Mutter-nelten*) Anya-szeg-tünek neveztetnek. És vagy magnak le-szedetnek, vagy magoktól le-húliván 's a' földbe gyökereit vervén, új csemetékké lésznek: a' mellyek ott helyben, vagy másuvá által-plántáltatva 8, 9, esztendők múlva termő fákká válnak, és el-élnek a' lakosok' tartása szerint száz esztendeig-is. A' hegyeken olly sűrűn és búján nőnek ezek a' fák, hogy a' Nap sem süthetné-bé közükbe, ha mind meg-hagynák. A' magokra hagyott vad szeg-fü-fák nagyobb,

de kevesebb, rozsz, fojtós izü és alkalmatlan szagu gyümölcset hoznak. Azért az e'féléket a' kereskedő *Compania* szaporodni nem is enged, hanem ki-vágatja, és csak bizonyos erdöket miveltet. A' melly a'ból áll, hogy a' süükségtelen új jövéseket és minden egyéb füveket, bürjánokat és tsemetéket ezek közül olly gondoson ki-tisztittat, hogy az egész erdő, mint a' ház' földje ollyan tiszta és sima, el-annyira, hogy kiesebb sétáló helyet képzelni sem lehet, mint ezeknek a' szeg-fü-fáknak az alyok. Így fokkal bővebben-ist teremnek, gyümölcseik-is kedvesebb és hathatósabb szagu és izü lészén. (It nagy darab erdöt miveltetnek így *Amboniában* és a' szomszéd *Uliafser* nevü szigetben, a' mellyhez *Oma Honimao* és *Nafsetau* vagy *Neufelao* három apró szigetetskék-is tartoznak. A' honnan, egyik esztendöt a' más-al felmúlva, minthogy a' szeg-fü-fák nem szoktak minden esztendőben egyaránt teremni, bé-vészén a' *Compania* egy-egy *millio* font szeg-füvet. A' *Moluccai* spongy-bol teremnek leg-bővebben? és e' Világon leg-szárazabb és hevelebb földet, (a' hol az esőnek, akár mennyit esék, semmi nyoma nem marad; a' forrásokat-s, míg a' tengerhez ér'eznének, mind eliszta a' föld), a' szeg-fü fák nem különbben szeretik, mint a' sa-ha at hozó fák *Ceylont*, és a' szeretsen-dió-fák *Baniát*. Teremnek szeg-fü fák néhol *Chinában* és *Ceylonban*-is: de gyümölcset ritkán, és a' *NEUHOU'* megjegyzése szerint, *L. G. P. II. p. 93*, csak keveset hoznak.

A' fü-szerfzámnak meg-száraztott szeg-füveket, hogy meg-ne férgesüljenek, kevés A' szeg-füveket ideig tenger-vizben meg-áztatják. Mikor pedig el-akarják adni, a' tsürökbe széllyel, a' hogy ké-
szük el-
adni? hol tartják, vízzel teli edényeket téznek, mellyből a' vizet a' szeg-füvek mind magokba szívják, úgy hogy a' vizes edények egészen üresen maradnak, a' szeg-fünek terhe vagy nehézsége pedig annyival nevededik, a' mennyit

nyit a' viz nyomott-vala. Egyébként a' szeg-fűnek olajja-is igen sok van. Egy 24, lotos fontból *destillatio* által ki-jő ötöd-tél lot arany színű, de idővel meg-veresülő olaj: a melly, mint egyéb *Indiai* heves szereknek, a' sa-hajnak, izeretse-diónak, *Cubán*nak, *Sassafras*-fának olajji-is szoktak, a' viz' fenekére le-száll. Ha pedig le-nem száll, hanem fenn-úsz, jele hogy a' tsalárd kereskedők oltsóbb *terpenin*-olajjal meg-e'gyítették.

Konyh i
haszna a'
szeg-fű-
nek.

Konyhai haszna a' szeg-fűnek különösen a' mártogató levelekben és a' magokra izetlenebb puja és kappan-húfoknak, marhanyelveknek és tölgyeknek, mézzel hé-tsinált zold dióknak, birs-almáknak és körtvéyeknek meg-szegelésében van. A' hideg természetű nyavalyákban, és ezen októl meg-fogya'kozott *Spiritusok*' erőtlenségében, szív-dobogásokban, szem-világnak meg gyengülésében, restes *Venus*-ban 's a't. hathatóson segít. Fog-tájás és fene-rotadás ellen-is ditsértetik. A' száznak szagját, ha hé-rájják jóvá tész. Hideg-lelésekben való erős fűzés ellen, előre porul hét gránt, vagy az ollajjából egy két tseppet nád-mézzel egybe-törve hasznoson veherni. Ro'sólisban, vagy égett-borban, serben áztatva kedves ízt ad, de homályos látást tapasztaltatott izerzeni. PLENCK *Bromát.* p. 342.

§. CCII.

A' *Paraditsom*, vagy *Baj-fü mag*, erejére nézve a' Borshoz hasonló, de gyengébb. Fekete tokja, míg meg nem szárad, nagy gömbölyü veres hollyag. Terem *Indiában* és *Afrikában* egy *Malaguetta* nevű plántán, melly az Európaiak előtt még nem igen esmértes. A' *Cardamomum* ennél-is gyengébb erejű, de hasznára és ízére nézve, a' melly keserütske, jóval

val kedvesebb. Terem Indiának *Cananor*, *Calecut* nevü Tartományban és *Ceylon* Szigetében, holmi nád forma, négy lábni magofságu, plántán, melly bizonyos időben meg-virágozván, ezen magvokat magában foglaló hüvellyetskéket terem, Válaszfűzük, a' melly sárga, ép, tellyes, nehez szemü, és még hüvellyében van; mert azon kívül erejét hamar el-veszti.

A' *Paraditsom-mag* (*D. Grana paradisi*, *N. Paradis körnlein*), így nevezetett *MATTHIO*-*tsom mag.* *LUS* szerint, paraditsomi nagy kedveségü szagjéért, a' melly kámlort, levendulát, temjén-füvet együtt illatozik. Rendes neve *LINNAEUS*nál *Cardamomum Amomum*, a' Parikákban *Cardamomum maximum*, a' más három vagy négy, ú. m. *majus*, *medium*, *minus*, mi-*ennek* *Nenimum*, nagyobb, közép-szerű, kifsebb *Cardamomum*okra nézve. *DIOSCORIDES* *Mat. Med.* *L. I. c. 5*, a' *Kardamomonnak*, a' mint Görögül hívják, tsak egy neméről emlékezik. Úgy hozza ezt elé a' maga írásiban néhány helyeken *GALENUS*-is, hogy e' tsak egy-féle volt. *PLINIUS* *L. XII. c. 136* négy-féléről emlékezik. De a' mint a' le-írásaiból kitettzik, ő ezeket tsak hallomásból tudta, és más plántákra-is által-vitte ezt a' nevet. Vagynak az újjak közt némelylek, a' kik a' Régiék' *Cardamomum*ját a' máitól egészen különbözni álatják. De ha ki a' *DIOSCORIDES*' és *GALENUS*' meg-jegyzéseiket az a'kori *Cardamomum*ról, a' mái *Cardamomum*ok' tulajdonságaival egybe-vevi, velem együtt, úgy mond *GEOFFROY*, könnyen el-hitzi, hogy a' Régiék' *Cardamomum*ja-is épen a' volt, a' miket ma így nevezünk. Úgy írják t. i. ok, hogy a' *Cardamomum* régen-is hójagokban vagy hüvelyekben termett, és így nehezen lehetett el-torni: a' hójagok magvakkal teli voltak; a' mellyeknek éles-tsipos keletütske izek volt,

a' régiék
ismertéke.

a' fejet meg-próbálták, és melegítették: a hójagokból ki-véve vagy meg-hántva fordították hatzorra. Comogeneből, Armeniából és Bosphorusból hozták. Indiában és Arabiában is termett. Ezek a' jelek a' msi Cardamomokban-is épen e' fzerint találtnak. Es ezek szerint, 's más ide tartozó jelek fzerint is tartuk-meg, hogy az elébb említett négy vagy öt-féle Cardamomok-is mind egy nemzetből valóknak lenni tapasztaltak: hanem a' izemélyes különbséget benne a' gyümöltöknek vagy mag-tokoknak nagyobb, kisebb voltá, és holmokban küömoözö külső formájok fzerzi.

A' leg-nagyobb Cardamomum, a' melly *Paraditsom* magnak-is mondatik, a' GEOR-
 fele mitso-
 uis.
 FRY tartása fzerint *Mat. Med. F. II. p. 367.* Afriában *Madagajcar* fzigethen, és a Nap-keleti Indián holni *Langouze* nevü plántán terem: a' melly egyébként az Európaiak előtt még eddig kevésé esméretes. A' gyümöltsei vagy mag-tokjai a' fige-gyümöltshez külső formájokra és nagyságokra nézve leg-inkább hasonlitanak. A' fzinék kívül fényes-piros: belől fejér, kedves savanyu izü; három részekre oszlott. Mellyekben, két-két rendel tömötten egybe-verodve, fok egyenetlen, az *Indiai* köleshez hasonló, gránát fzinü, fényes, hófzfára barázdás, fejér belül, tsipös, kámför és levendula fzagu, gyömbér és bors izü magvatskák találtnak szőlös, fziyas, fziaraz fejér hárttyákkal külön-külön rekesz-terve. Ezt az Olofok, az *Indiai Malega* nevü kölesről, mellynek formáját viseli *Malegetának*-is nevezik. Mások ezt a' nevet helyeseoben *Africa*nak *Guinea* tartományában lévo *Maleguetta* nevü nagy kereskedo várostól vézik: a' honnan szokták egyéb Déli és Nap-keleti árukkal a' paraditsom-magvakat-is elébb fzállítani. Bors izétől fokan *Cardamomum piperatum*, *Piper Arabum*, *Africanum*, *Guense*, *Arabiai*, *Africai*, *Guineai* borsnak-is nevezik.
 bol terem.
 Gyöm-

Gyömbérrel elegyes bors ízével a' tiszta bors felett ajánlja magát. Máfutt a' konyhákon-is nagy kelete van. Nálunk a' Patikákon kívülritkán találhatók.

A' Nagy vagy Hofzszu *Cardamomum* az A' hofzszu előbbinél kisebb, ke kény, egy vagy más Carda-fél újni hofzszu, nem könnyen törhető, há-mom ettől rom szegü, barázdás buta végü gyümölsök-mennyiben ben vagy hójagotskákban terem az elsőhez különböz. épen hasonló készülettel: Hanem a' magvatskák valamivel apróbbak, hofzszukó, lapos, kevésé szegletes formájúak: a' lapos feleken egy nyilás mégyen végig, kereltül pedig sok apró rovásotskák vagynak: a' szinek-is fejeőbb verhenyő. A' plántának neve, melly ezt termi, az *Indujoknál Benzal, Java, Ceylon, Malabar* és egyéb *Indiai* szigetek hazája.

A' Közép-szerü *Cardamomum* ezzel a' hofzszuval egyebekben egészen egyez: hanem a' magtokjai vagy hüvelyetskei rövidek, és alól ki-terjedett buta végeken egy kis köldök-szerű forma fonal nyúlik-ki. Ezt a' keftöt többire egynek tartják a' Plánták' le-írói, és (*Cardamomum majus*) Nagy *Cardamomum* név alatt adják-elé. Nálunk 's máfutt-is Európában ezek kevésé esméretesek; minthogy nagyon leves magtokjaikat ritkán lehet úgy meg-sz-írásztani, hogy míg a' tengeren felénk által-szállítják, meg-ne penészesuljenek és el-ne rothadjanak.

A' Kisebb, vagy leg-kisebb *Cardamomum* gyümölsök, (mert a' mái meg-határozás szerint ezek-is egyet téznek *Java, Ceylon* szigetekben, *Chinában*, leg-bovebben és ditséretesebben a' *Malabari* partok környékén, és *Africanak Déli* izélein, a' *Malabari Kert* leírása szerint *Vol. II. 9*, (a' hol *Elettariak* nevezterik), holmi tsege-bogos gyökerekről, mint a' kék-liliom vagy gyömbér, izár nélkül való 4, arasznyi hofzszu, és 4, újni izéles nagy

nagy levelek közül egyes jövésel, 10, 12, lábnyi magosán, egy hüvelyknyi vastagon, gömbölyü, tejér, fás bélü nád-ízál formán fel-nőtt veszfőnek, szár nélkül való, alól széles, fenn egybe-hegyződő nagy zöld leveleinek hony-alyai alól, rendel, a' szőlő-gerezdekhez hasonló gerezdenként emelkednek-fel. A' *izemek*, melyek így gerezdekbe foglaltattak, elein míg növésben vagynak, zöldek, gömbölyük hüvofok, levelek épen mint a' szőlő-izeknek. Izek-is hasonló édes-tsípös savanyu: meg-érve fejéres-verefs színűek, és a' tokjaikból ki-efett bik-makkhoz közelítő, három de tompább szegelerü, 4, 5, *lineányi* hosszú, kérges hó-jagotskákka léfsznek, és három hasábokra kezdenek válni. Mellyekben külön-külön, két-két rendel, tejér, gyenge, töredékeny hárttyákkal el-rekesztve, fok verhenyő ízű, három szegü, lapofs, síma, fü-szerfzám izü és szagu magvatskák találatnak, mellyek *Cardamomumnak* neveztetnek. Ilyen meg-ért állapotban azért le-szedvén a' lakofok ezeket a' gerezdeket, a' Nap-fényen egészen megszáraztjták: és a' mit magok számára el-akarnak tenni, a' magvokat tenyerek közt ki-dörgölik, vagy 'sákokba tévén ott meg-tséplik, és a' magvokat szitával ki-választjták: a' mit pedig el-akarnak az idegeneknek adni, azt úgy gerezdekben tokostól tészik-el; mint-hogy így fü-szerfzámos erejeket jóval tovább meg tartják, mint ha pufzta magúl állának. Melly ízerint, közinkbe-is többire meg-rontsolódva, tokostól és hüvelyestől hozattatnak, és itt súrolják ofztán ki, mikor haszonra akarják fordítani a' magvait. A' Tokjából pedig, mellyek-is hasonló, de gyengébb fü-szerfzám szaguk, hol égett-borba bé-áztatva, ro'sólist; hol vízzel *destillálva* vizet és olajat készitenek. Az *Indufok*, azt a' drága és kedves izagu olajat, mellyet *Kajeput* név alatt Európába nem régen kezdettek által-küldözni, a' har ízerint e'ből *destillálják*. A' *Magvak*,
mint-

ennek külö-
nö. *basz-*
rai.

minthogy egyéb-téle fű-fzereknél és *Cardamomumok*nál engedelmesebb és kellemetesebb ízűek és szaguak, a' száját és torkot sem égetik annyira, a' gyomrot és fejet pedig tapasztalható módon erősítik és melegítik: az *Indus*oknál minden fű-fzerek felett bersültetnek. Az *Anglusok*-is e vel főtt húsokhoz és halakhoz leg-gyakrabban élnek. A' vizelletet üzni; a' havi-vért meg-indítani, a' gutta-ütést és főszédülést meg-előzni tartatik. Választani kell, a' melynek tokjai világos-sárgák, nem mojosok, nintsenek ki-haladva, maggal teli vagynak: a' magvok verhenyő színűek, hathatós. kedves fű szerizám ízűek és szaguak. A' régi Görögök' *Cardamomumját*-is ezen kisebb-félének tartja lenni *Geoffroy*. Meg-jegyzést érdemel a' *Cardamomumok*' históriájában, hogy ezek, az *Orizágok*' és helységek' különböző fekévéek, és az idonek különböző járása szerint, formájokat-izeket, és szagjokat-is nagyon változtatják. Mellyek okot szolgáltattak a' *Plánták*' le-írónak és a' kereskedőknek, hogy ennek néhány-féle nemeit tsinálták. De gondolabb megvisgalás után, mind azokat, az itt megemlített három *Clasfisokra* lehetett jól iszorítani.

A' *Cardamomumok*' sorába számláltatik az *Amomum* is, (G. *Amomum*, D *Amomum racemosum*, N. *Amomum*, Fr. *Amome*.) Ez-is a' Régiéknél, kivált a' kenetek' és terjék-képzítésben nevezetes szernek tartatott. Ditsérettel írja le *Dioscorides* L. I. c. 14; és hogy ez gerezd módra, fához ragadva, holmi verhenyő színű, jó szagu fű terem: mellynek az eb-szöllőhöz hasonló levelei vagynak. *Armeniában*, *Mediában* és *Pontusban* találtatik. De azután néhány *Seculumok* alatt kevés ügyelést tévén reá mind az *Orvokok*, mind a' *Patikáriusok*; mi volt? egészen feledékenységbe ment: miglen sok találgatások után, a' *Geoffroy*' tudósítása szerint, egy *Cenobini Martinelli* nevű *Feronai* Patikárius e're újra reá-akadott: és meg-mutatta, hogy a' régi *Amomum* valóság-

Az *Amomum* régen mi volt?

Ma mit
neveznek
igy.

gal nem egyéb volt, hanem a' mit ma-is *Armenia*ból egy újni hofzszu, levendula szagu fával, mellynek egyik oldalán fok apró, halpénz forma száraz levelek vagynak; a' má on egy-egy tsumóban hat rozszabb levelekből álló készületnek tövén, 10, 12, szőlő-mag forma, hol barna, hol sárga színű, száraz, kérges, töredékeny szemetskéből szár nélkül, tömötten, gerezdenként egybe-forrott gyümöltsei taláttanak: a' mellyekben három rendel, szorolson egybe-verődve, 's vékony hárttyával egy-mástól el-választva, fok, apró, szegeletes, kívül barna, belül fejér, könnyen törhető, tellyes magvatskák vagynak: mellyek együtt állva egy-egy hofzszukó nagyobb magnak lenni láttanak. Az egész fa, leveleivel és gyümöltseivel együtt éles-tsipós fűszerfzám szagu és izü: mellyben a' kámfor, bors, szeg-fu, fu-haj együtt tapasztaltatnak. A' honnan némelylek *Minden-szernek*-is nevezik. Ez előtt, fokban ezt-is a' *Crdanumok*' familiájából lenni gondolták. De a miolta a' Patikákban együtt szemlélik, hogy más különböző fű-szerfzám légyen, könnyen el-hitték. Ma a' *Hollandus* kereskedok *Mirfeillen* által *Armenia*ból szokták elég bőven hordani. Konyhai halzouira ritkán fordittatik.

Honnan
hozzák.

Uj Fű-
zer/zü

Amominak hívják a' *Hollandusok* azt az új fű-szerfzámot-is: mellyet az *Anglusok* az *Eszaki America*nak *Jamaica* nevü tartományából nem régen kezdetek *Európába* általhozni. Ezek a bors-fzemnél nagyobbatska és tömöttebb, barna színű, rántzos haju, gömbölyü, száraz gyümö'tsök: mellyeknek te-tejeken, mint a' szegfűnek olljan forma, négy részre oszló koronátskájok, benn a' közepekben két-két feketés-zold magvatskáik vagynak. A' fa, a' melly ezeket a' gyümö'tsötskéket hozza, nem csak *Jamaica*ban, hanem az *Antille* szigetekben 's egyebütt-is *America*ban fok helyeken terem. A' néki

Hol terem

való földben, a' mi dió-fáinkhoz hasonló nagyságra, szép egyenes, magos derékban nevededik-fel. Sok ágai és nyelv forma sűrű levelei vagynak: mellyeknek szagjok a' fa-haj és szeg-fű szaghoz hasonlít. A' fűjét, *Campeche*, *Braziliai*, *Jamaicai* fának-is nevezik: a' mellyetét viola színéért az Európai rakott munkákat készítő asztalosoktól igen betsültetik. A' gyümölcset, minek-előtte meg-érnék, zölden le szedvén a' lakosok, gyékényre vagy ponyvára, néhány napokon reggeltől-fogva eítvig a' Nap-fényre ki-terítik: a' mellyek így meg-száradván, zöld színeket el-hagják, és barna színű, rántsos haju magvakká válnak. Bors formájokról *Jamaicai borsnak*, *Isula borsnak*; a' Belgik *Amonum-magnak*; málok, szeg-fű forma végekről *Gömbölyeg szeg-fűnek*; málok, borsot, szeg-fűvet, fa-hajat, szerezsen-diót együtt tartó izéért és szagjéért Görögösen *Baxae pantaromaticae*; N. *Allenley Gewürze*, *Neue Gewürze*, Anglusul *Alpice*; Magyarul *Minden fűszet* nével neveztetnek. Az *Anglusok* ezt minden fűszereknél inkább szerezetik; és bors, szeg-fű, fa-haj helyett nagyobbára e'vel élnek: úgy tartván hogy ez azoknak izét és szagját kedvesebben ki-adja, mint-se azok magokra; nem lévén-meg benne az égető tsipőlség, a' melly miatt a' borstól és szeg-futól sokan irtóznak. A' gyomrot, szívet, méhet, agyvelőt erősíteni és melegíteni; és ezen az úton az étel nem kívánásban. ájúlásokban fő-szé-nös bafsz-dulésekben, emlékezet' meg-gyengülésében, hó-szám' és vizellet' akadozátaiban 's a' t. segíteni; az Aizszonyokat a' *Venusra* bátrabbakká; a' Férjhalakat erősebbekké tenni; a' szájnak rosz lehelletét-is meg igazítani tartatik.

Minden
szereket
miert ne-
vezik.

ennek külön-
nös bafsz-
nai.

A' *Vanilla*, vagy *Vaniglia*-is (*Aracus Vanilla aromaticus*, *Epidendrum Vanilla* L. N. *Vanit-hol* és *milie*, *Banille*) egy időtől-fogva a' fű-szerzadmok közti számláltatik. Ez hat újnvi hozz-terem?

szu, egy író tollnyi vastag, kevésé lapos, verhenyő-barna színü, rántzos, gyenge, töredékeny, 'siros haju, nehéz, hüvelykes gyümöls: a' melly magában lágy, kövér, verhenyő színü, gyengén tsípós, lü-szerfzamos, erős ízagu, (melly az ember' kezén harmad napig-is meg-érzik), és hasonló izü belet tart számtalan fok, alig látható, apró, fekete-lényes magvatskákkal elegyedve. A' plánta, mellyen e' terem, *Americának* leg-hevesebb részeiben *Új-Hispanidban* 's *Mexicóban* szőlő-fa módra vagy a' földön terül-el, vagy a' melléje ütött karokra vagy közel lévő élő fákra foly-fel 12, 15, lábnyi magolsan 's egy újni vastagon, és a' bogjaiból ki-jött kapsaival beléjek gyökerezik. Levelei mint az úti-lapunak olyan formák, egy lábnyi hosszak, három újni szélelek, buták, inafak, lágyak, fetét-zöldek és vastagak, venikéjéről gráditsonként nőnek-ki. Virágjai *Majusban* lésznek, májutt feketék; de a' Sz. Domokos' szigetében zöldes-fejérek; hat leveletskéből az ágak' hegyein ékesen formáltatnak. Ezek alatt vagynak azok a' vékony, hosszukó tsők: mellyek a' virágok' el-hullásával meg-növen és meg-érvén *Vanillának* neveztetnek. A' Sz. Domokos szigetben termettek amazoknál rövidebbek, egy kis-újni vastagságuk, kedvetlenebb szaguak és ízüek és levefőbbek: magvai is nagyobbak, és a' Férj-fiaknak lő-fájást, az Afzszonyoknak pedig fulladozást okoznak. Azért kevelébb betsületben tartatnak mint a' *Mexicóban* termettek. Három nemeit jegyzették-fel az *Americai* doigoknak újjabb leírói a' *Vanillidnak*: Az elsőnek neve *Siamorora*, az az: *Fattyu-Vanillia*: a' másíknak *Pompona Bova*, az az; *Fel-fuvódott*: a' harmadíknak, a' melly egyedüi hasznos, *Vanilla Rey*, az az; *El-adni-való*. Ennek gyümölsseit a' virágjáról hívják a' magok nyelvén *Tlixobzet*, az az; *fekete virágu*: a' tsőjiről *Mecafulnil*. A' két első *Americának* több részeiben-

Külön-
segei.

ben-is, ú. m. Caraca, Maracaybo és Peru Országokban-is találtnak: de ez a' leg-jobbik csak Új-Hispaniából és Mexicoból hoztatatik. Septembertől fogva Decemberig szedik, és 14, 20, napokig a' Nap-fényen szárasztva úgy adják-el. Igyekezvén a' szegény Americanujok avagy csak e'ből az egyből való kereskedést magoknak tartani, a' Spanyoloknak minden kéntzergetésekre-is, hol és mi-féle fán terem a' *Vanilla* ki-nem mondották. Anton. de Jussieu Ur, a' Párisi Királyi kertnek fő-gondviselője a' PARTIET' Cadixi Frantzia Consul' szorgalmatoskodásából annyit értett, hogy ez *Nova Hispaniában*, a' leg-magaslabb hegyeken, a' hová az *Americai* embereken kívül más nem mehetne, bizonyos nedves helyeken teremne: Mig-nem egy P. Fray Ignatio de Sancta Theresia de Jesu nevű, a' Plántákhoz-is jól értő *Carthusianus* Barát, a' ki az *Oxacai* Klostromban sokáig volt Prior. holmi *Indus* szolgákkal egy nagy *Vanilla*-ágat lopata, és azt más élő-fába el-plántálván az ott meg-foganék és gyümölsöt-is hozta: mellyről ofztán több fák-at-is szaporita, 's így ménevégre mi forma légyen az igaz *Vanilla*-ja, mellyet azután másokkal-is meg-erméttetett. A' Spanyolok a' *Rey-Vanilliat*, ötven tsöt, a' melly mintegy 16, lotot nyom, vékony ón-pléhbe külön-külön bé-tsinálva 's kívül papirofsal bé-tsirizelve szokták Európába hozni: a' melly *Amsterdam*ban tíz, húsz forinton kél, a' szerint a' mint szűkebben vagy bővebben volt a' termés. Választják a' melly nem-is nagyon fekete, nem-is igen verefs, tömött, tellyes, vékony, hoszszu tsőju, hathatós kedves szagu, csak kevésbé rántzos, nem-is igen ragadós, nem-is felette száraz, és jó nehéz: a' mellyek kívül kevésbé meg-fejeredtek, azok sem egészen meg-vetendők, minthogy ez a' természeti olajos *baum* sónak ki-virágzásától vagon.

Hafzna.

Ha a *Vanillát* égett-borban vontatják, szagja és tü-szerzéses íze a' benne lévő fok vékony olajjal együtt a'ba egészen által-költözik, és a' gyümölte maga száraz 's szag nélkül való lézen. Egyébként a *Vanilla* a' gyomrot jól erősíti és melegíti, az emésztést segíti, a' szelet üzi, a' hideg nyereséget oldatja 's e'vel az agy-velot-is tisztítván a' náthát el-üzi, az emlékeztető tehetséget erősíti, a' vizelletet, havi-vért, a' magzatot és annak mását és az üfzög-gyermekeket (*molam*) ki-hajtja. Nevezetesen *Melancholia* ellen az *Anglu*ok igen jónak tartják. Lehet porul bé-venni 12-30, gránig; téjben, savóban, vízben vagy borban meg-fözve két köntingig. De mint orvos-ág ritkább-an gyakoroltattatik. Közönségesebb halzna van a' tsokoládé-pogácsák' ízének és szagjának kedvebbé tevésében vagy meg-szerzésében: mellyrol alább bővebben fogunk szólni. A' fagyalt étkekhez és egyéb alztali tsemegékhez-is gyakran réttetik. A' tseresznyés boroknak és por-tabákoknak kiváltképen való kedvességet ad.

§. CCIII.

A' *Szeretsen-dó* a' régi Görögöknél esméretlen volt. Terem Indiának *Bánda* nevü Szigetiben az erdön, mezön, kertekbe, mint nálunk a' Dió-fa. Fája a' Baratzk fához formájára, leveleire, és virágjára nézve leg inkább hasonlít. Gyümöltse kétszer-is terem egy Esztendőben: nö-ki az ágak oldalaiból igen rövid száron külön külön, egyébiránt a' zöld dióhoz egészen hasonló. Vagyon ennek-is külső zöld, vastag, keferü haja, melly mikor benn a' dió érne kezd, meg-lágyul és széllyel hafadoz. E-zen

zen zöld haj alatt vagyon más keménnyetske, forgátsos háló forma haj, melly nyersen veres, de meg-száradván farga színt vált és *szerepsen-dió virágnak* mondatik. Ez alatt ismét más kemény tsontos haja vagyon, *mellynek bele a' nálunk-is esmértes szerepsen dió.* Ebből azért a' meg érés után ki hasítván azon belét, erős méz vízbe hánnyák, és egy néhány órákig abban áztatván meg-szárasztják. Ezt rész-szerint ugyan azért tselekefzik, hogy jobban álljon, de nagyobbára, hogy másutt ki-ne kellyen. Vagyon *vad szerepsen-dió-is*, a' melly igen nagy; de minden íz es szag nélkül lévén, a' fü-szerfzámok közzé nem számláltatik. A' jóféle szerepsen diók közt-is a' melly nehéz, kövér, teyles erős szagu, gömbölyü, nem férges, a' többinél elebb való. Erejébe a' több fü-szerfzámokról ez annyiba különböz, hogy nem tsak melegit, száraszt és erősít, hanem szorit 's fájdalmot-is enyhít. Irja *Bontius*, hogy a' ki nagy fű-fájás és forróság után egyszer ebből fokot meg-észik, minden mozgás és érzékenség nélkül egész nap aluszik; mellyet kétség kívül az ebben levő fok olaj tselekefzik. Estvénként egy negyed rész szerepsen diót meg-enni, vagy reggelenként egy egy kevesett abból bé-rágni, az agyvelőnek erősítésére igen ditsértetik. A' *szerepsen-dió virág* ugyan kevesebb, de vékonyabb, tisztább, kedvesebb szagu és ízü olajjal bir: innen nagyobb betsbet tartatik. Ez, erejére nézve, a' szeg-fűhöz hasonló, de gyengébb; mellyre nézve a' véle élés-is bátorságosabb és közönségesebb.

A' Szeretse-
szed dió
mi.

A' Szeretsen-dió hihetőképén a' Szeretse-
nekről neveztetett, a' kik ezt szokták-
addig árulni, míg az Indiai kereskedés fel-
nem állott. *D. Nux moschata, myrsifca, Nu-
cifla.* *G. Μυεκιπών αειμύλων* Hogy ez a' régi Görög
Orvosoknál esmérletes nem volt, a'ból
gondolh tni: mert *Dioscorides*, a' ki egyéb-
ként minden orvosló szereket, mellyek az
ő idejében tudva voltak, öszve-szedett, e-
ről semmit nem emlékezik. Leg-elsőzör em-
lítette ezt *Avicenna Arabs Orvos Giouziban*
név alatt: azután *Serapio Jeuzbare* névalatt.
A' kikiről ment osztán által ennek esmérletsé-
ge az újabb Görög Orvosokra-is. Az *Indu-
soknál Pala* a' neve. Formájáról ma köztünk-
is mindenek előtt esmérletesebb, mint sem
bővebb le-írást kívánna. A' fáját, mellyen
terem, némelylek baratzk-fához; de többire
inkább a' körtvély-fához mondják hasonlítani.
Télben nyárban zoldelik, virággzik és gyü-
mölcszik. Ha fáját meg-vágják, vagy az ágát
le-törik, sárga-piros, enyves nedveség szivá-
rog-ki a' sebéből, a' melly azonnal egészen meg-
veresül, és mint a' vér egybe-szaluzik. A'
külső haja hamu szín; a' bele puha, sok poru-
sokkal teltyes. A' levelei az ágakból párosan, de
nem egészen egymással által ellenben, mind a'
szár nélkül nőnek-ki. Egytenyérnyi nagyságuk,
fenn hofszan egybe-hegyződnek: középben
végig fel egy nagy inok van: fellyül fetét-
zöklek, simák; alól fejéreslök. Mind nyer-
sen, meg-rontsólva, mind szárazon csipős fü-
szerfzám ízűek. A' virágjai sárgák; egyéb-
ként nem annyira a' baratzk, mint a' tse-
refznye-virághoz hasonló: mellyeket a' mi
dióinkhoz hasonló, de hofszabb szárazon füg-
gő, gömbölyü zöld gyümölcsök követnek.
Ezek is három külső takarokkal vagynak bé-
borittatva; és a' meg-éréssel épen a' szerint
száradnak meg és válnak-el egymástól mint
a' mi dióinkon.

Mi forma
fán és bogy
terem.

Teremnek e'féle szeretsen-dió-fák a' *Mo-Holterem* luccai szigeteken mindenütt: úgy *Malabari*-ban-is széllvel az erdőken vadúl magokra. De a' jó-féle fű-szerfzámos szeretsen-dió-fák tsak az egy *Banda* szigeteken, ezek közt-is tsak háromban (mert mind együtt hatból állanak) *Lontor*, *Neira* és *Pulo Ay* nevűekben ültetés és által-plántálás által fok gondal mi-veltetnek; mivel a' többi igen soványok és nagyobbára tsak hegyekből állanak: de egyéb-ként-is ez a' három sziget elégséges az egész Világot szeretsen-dióval el-tartani. Virágoz-nak és gyümölsöznek ugyan ezek a' fák, a' mint elébb-is említém, egész esztendőn által; de a' diók' le-szedése tsak három időben szo-kott esni: ú. m. Előszér *Juli*usban és *Augu*-*stus*ban, a' melly közönségelebb és leg-bő-vebb: de az ezekben a' hólnapokban tartó esők miatt gyakorta fok kárral jár. A' má-fodik van *November*ben: a' mikor a' nyári maradékot gyűjtik-egybe. A' harmadik ta-vaszfal *Martius*ban és *Aprilis*ben mégyen-véghez. Ez a' két elsőnél kevesebb, deszebb, tellyefebb és nagyobb diókat ad; minthogy a' fák nem lévén annyi gyümölsőkkel meg-terhelve, ezeket jobban meg-nevelhették és el-készíthették: az idő-is rend szerint e'kor jobban szolgál mint nyárban. Mikor tehát *hogy sze-* ezekben a' nevezett időkben a' lakosok látják, *dik-le és* hogy a' meg-ért diók a' fikon el-szaparodtak, *készítik-el* az az, a' külső vastag, leves, zöld hajok *haszonra.* sárgával elegyefen meg-barnúlt, meg-száradott és ki-hafadozott, ki-mennek, a' fákra fel-hágnak és horgokkal az ágatskákat bé-vonván, az ért diókat le-szedik, késekkel elébb a' külső hajokat le-hafogatják 's ezt az erdőken rakásokra töltik: a' melly ott egybe-rothad-ván, igen kedves ízű és szagu gombákat te-rem. Azután az alatta lévő portzogó termé- *A' szere-* szertü, pirosf, kövér, kedves fű-szerfzám *tsen dió vi-* szagu és éles-tsipős, vékony hálót vagy for- *rdg mi,* gátsot-is, okolon hogy el-ne szakadozzon, *le-*

le-jejtik. És ezt, minek-utánna egy nap' a Nap-fényen szárazították, árnyékos helyre által-vizik: 6, vagy 8, napig ott hagyják, hogy valamit újra lágyúljon. A'kor tenger-vizzel gyengén meg-hintik, hogy inkább egybe ne romolják, az olajját-is jobban megtartsa: de úgy, hogy e' mellett, a' kellett-nél nagyobb nedveség miatt el-ne rothadjon és meg-ne fergesüljen. Így osztán apró 'sákokba tévén, keményen egybe-szorítják, és *Szeretsen-dió virág* név alatt haszonra el-té-
 fzik. Magok az *Indusok Moluccában Bongo Pata*; az *Arabok*, *Deákok*, *Frantziák* és közönségesen a' kereskedők hívják *Macis* vagy *Maces*. A' *Portugalusoknál* és *Hollandusoknál* *Fuli* vagy *Fouli* neve van: a' melly-is virágot tévén; jöllehet a' mint a' le-írásából-is meg-tettzik, az igaz virággal ennek semmi köze nintsen. Ezt-is azért a' le-irt módon le-fejtegetvén, marad a' harmadik kemény, de e'kor még lágy haj: a' mellyet harmad napig a' Nap-fényre ki-terítve szárazítanak, azután a' tűz felibe meleg füstre tévén egészen aszalnak, míg a' bele zeregni kezd. Így osztán nagy darab kövekkel vagy fákkal megtörögetik; és a' belét, melly maga a' *Szeretsen-dió*, ki-vé-
 fzik, és három rakásra választják: a' nagyját és szépit külön el-adni; a' közép-szerűeket magoknak otthon el-kö-
 teni; az apróját és regulat'an formájukat, és a' mellyek egészen meg-nem értek-volt, ismét külön: a' mellyeket rész szerint el-
 égetnek, rész szerint olajnak ki-fajtolnak.

Az el-adni ki-választott diókat, mint-hogy ha így hagynak, hamar el-romólnának, apró kofarokba részik, és tsiga-hajakból készült mézszel, sós vízzel annyira meg-ele-
 gyítve, míg pép forma sűrűsége leszén, két-
 ízér háromszor meg-öntik, míg a' diókat ez a' pép mind érte. Azután rákásokra töltik: a' hol azok fel-melegedvén, szükségtelen ned-
 veségeket füstbe botsátják. Mikor ez-is meg-
 lett,

lett, azzal újra meg-izárasztják és e' Világra szálllyel-küldik.

Vagynak ezek közt gömbölyegebbek-is *Him és nö-* mint a' kis dió; vagynak hulzizukók, na-*stény sze-* gyok, mint a' tölgy-sa-makk. Ezeket *himne;* *retsen diók* anazokat *nösténynek* tartják; és úgy hiszik, hogy ez az Aszizonyoknak; amaz a' Férjfiaknak hatználna inkább. Mások helyesebben a' gömbölyuket jó-téle szelid fákon termett dióknak; a' hulzizukat vad fákon termett dióknak tartják. Mellyre nézve ez utolsókat kevésre-is "betsülik, mint fű-szerfzám-os erő nélkül valókat.

A' *Vaa-szeretsen-dió-fák* a' szelideknél ma-*Vadszere-* gofsabbak; kevesebb ágaik és leveleik vagy-*tsen diók* nak: de a' leveleik egy arasznyi sőt egy lábnyi hulzizak, fekete-zöldek és kedvetlen izüek: a' gyümöltsei nagyobbak: a' külső zöld hajok vastagabb, szijjafabb: az slatta lévő virágok szárazok, sárgák, alkalmatlan izüek: a' hajok feketés-kemény, fás, vastag: a' belek vagy diójok belől barna, sovány, fekete inakkal tellyes, majd egészen szag nélkül való: az izek-is nagyon kedvetlen. Ezeknek nálok *Pala tuti*; a' fáknak *Pala metsiri* a' nevek. Vagynak ezek közt szer felett nagyok-is: mellyek az ág-hegyeken különösen teremnek, és *Pala Java* nével különböztetnek. Vagynak rút egyenetlen formájuaak-is: a' mellyek a' növésben kapott hibáktól estek.

A' *Szelid Szeretsen-diókról* azt írja NIEU-*Fattju* HOWIUS, hogy ezeket holmi fejer galambok, *szeretsen* mikor külső hajokból ki-estek, gyakorta egé-*diók,* szen el-nyelik: de eméztetlen, meg-torhúlva, a' szerint ki-is adják: a' mellyek a' földbe hamar gyökeret vetnek, és a' más-féléknél hamarébb termő fákká lésznek. De a' fák-is veszendők, a' gyümöltsei-is puhák, rosz izüek: azért kevésre-is betsültetnek, hanem a' virágjaik szép veresek, és a' jó-féle *szeretsen-dióval* elegy adattatnak-el.

miként tel- Jegyezzuk-meg: Hogy mind a' szeretsen-
tek egészén dióval, mind annak virágjával való első ke-
magokéva reskedés az egész Világon egyedül a' Hollan-
a' Szeren- dufoké. A' kik a' Banda szigetektől rész sze-
tsendival rint fegyverekkel, rész szerint pénzekkel
való keres- még 1621-ben magok tulajdonává tették-va:
kedest a' - azután-is mind e' mái napig nem kevés gon-
Hollandu- dal meg-tartották. Véznek-ki ezfendőként
fok. jó termés' idején Lontor szigetből, a' melly a'
többinél nagyobb 570000. font szeretsen diót,
140000, font szeretsen-dió-virágot; Neirából
8000, font szeretsen-diót, 2000, font szeretsen-
dió virágot; Pulo-Ayból 120000 font szere-
tsen-diót, 30000, font szeretsen-dió-virágot.
Tartanak a' három szigetben 25, nagy gyü-
möltös kerteket: a' mellyeket mintegy 2600,
számból álló rab-szolgákkal miveltetnek. Ott
helyben egy font szeretsen-diót véznek-bé 1,
stüverbe; egy font virágot 7, stüverbe: adják-
ki Amsterdamban ezt 20, scbilligen; amazt
75, stüveren. Meg-lehetős gazdaság. Lásd
GÜNTHER Ludovici Kaufman. Lexic. a' Muscate
név alatt.

Ezeknek
különös
erejek.

Hafzna a' szeretsen-diónak az ő fü-szer-
számos és fájdalom-enyhitő erején kívül a'
méttékletes szorításban, szárazításban és hi-
vesítésben-is tapaszt. Itatik. Némellyek, hogy
könnyebben porrá törhessék, a' hamu alatt
meg-szokták előre kevésé pergelni vagy sü-
ni a' szeretsen-diót; de hibáson: mert fü-szer-
számos ereje a'val nagyobb részén el-vész,
és majd csak a' szorító sovány föld marad
benne. Azért e' végre, a' lassu meg-száraz-
tásnál egyéb nem kívántatik. Has-menésben
e'vel fü-szer számozni, vagy veres borral meg-áz-
tatott 's spiritott kenyérre vakarva, 20, 30, gránt
e'ből meg-enni ditsértetik. Serbe vakarva annak
szelet-szerző természetét szépen igazítja, izét-is
kedvesebbé teszi. A' magzat' erősítésére és
az idétlen-szülés el-kerülésére-is ezt kívül a'
vifelős - aszfonyok' ágyékára tenni, aszszu-
szöllő-borral vagy égett-borral meg-öntözött

orvosi
hasznak.

piritott meleg kenyérre hintve jóvaltatik. Fusti, az anya-méhtől való szenvedésekben, és e' miatt való ájulásokban, ha a' betegnek orrába és szájába botsátják, fokot segit. A' szájnak rosz szagján-is, éhomra ráogogatva, jól igazit. Szokták *Nux moscbata condita*, az az, *Bé-tsindlt szeretsen-dió* név alatt, Indiákról ide Európába-is által-hozni. A' melly *bé-tsindl*snak módja e'ben áll: A' szintén éréshez készülő diókat választva le-szedik: vízben meg-főzik: árral meg-szúrdolják: így 8, 10, nap' gyakron újjított vízben vontatják, míg fojtós-keferü íze el-múlik. E'kor nád-mézből és vízből egy-aránt elegyített lévben meg-fozik, a' mint lágyabban vagy keményebben akarják el-tenni. Ha keményebben akarják, ezután mész-vízbe tézik: e'ből-is ki-ízedve, az elébbi nád-mézes levet, kevéssé mindenkor meg-főzve, 8, nap' egymás után újra meg-újra reá-töltik: utoljára pedig sűrűtske *Syrup* vastagságig főzve, a' gyümöltsöket állani, belé-ragják. Ez, minden vendégségekben a' leg-kedvesebb gyümölts-tál-étek, kivált a' *Thea*-ital közben ezt ráogogatni nagyon szeretik: de csak a' külső húfos részét nyelik-el, a' haját belül pedig ki-pökik. Ez, mind szagjával, mind ízével nagyon kedvel-teti magát; a' gyomrot hathatólon melegiti; az erőt neveli; a' *Venust* segiti.

A' szeretsen-dióknak alyafsából olajat-is szoktak három-szélét készíteni: 1.) Meg-ízelvén vagy daraboson meg-törvén a' szeretsen-diót, minek-utánna így 24, órákig vízben áztatták, *Lombiton* a' vízzel együtt gyenge tűznél *destillálván*, igen szép, arany színű, vékony, jó szagu és hathatós olaj jő-ki a' vízzel együtt: melyet, míg egézen meg-nem hült, a' víz' színéről annak módja 'zerint le-vévén, *Oleum Nucifae* név alatt félre-tésznek. Azon közben 2.) vastagabb olaj is fok főződik-ki belőle: a' melly t. i. párába nem meketett. A' melly az egészen meg-hült

A' szeretsen-dióknak három vendéls olajja van.

Ezeknek hűlt viz' ízínén, mint a' vaj, egybe-áll. bajznai. Ez, minden fű-szerzésű szag és íz nélkül van: mellyet hívnak *Oleum coctum n. cis moschatae*, és más jó szagu olajokkal *imporditva* kenetnek fordítják. 3.) A' porrá tört szeretsen dióból, mint a' mondolából, kevés meleg vízzel meg-hintezve, vagy ruhán ki-terítve, meleg viz' párával meg-jártatva, 's így meleg sajttal meg-szorítva, más jó szagu olajat-is bőven sajtolnak-ki. Egy fontból ki-jő 12, lot ilyen olaj, (*Oleum expressum moschatae*). Készítenek ugyan szuk.égből e'féle olajokat a' szeretsen-dióból a' mi Patikáriusaink-is: de többire kélzen szokták mind a' három-féle szeretsen-dió-olajat a' kereskedők *Indidkról* hozni; károsnak tartván az épen ide által-fűzített szeretsen-diót e' végre fordítani. Ez utolsóból, a' kis gyermekeknek két három tseppet; a' nagyobbaknak tíz *gráné* nádmézzel vagy péppel jól egybe-törve, h. s. rá ás, has-menés, hányás ellen bé-adni-is haszonnal lehet; külsőképen-is az említett nyava yákban és a' gyomornak egyéb gyengeségében és széltől való bajaiban a' hajat e'vel kenni jóvaltatik. Fő-fájásokban és álmodlanságokban is a' két vak-szemeket e'vel kenegetni jónak tartatik.

A' Szeretsen-dió-virágban (*N. Muscaren-
blütbe*), ilyen ki-sajtolható olaj nintsen: de a' szagoskodó, hathatós, *destillatióba*-menő fű-szerzésű, vékony olaj jóval több és jobb. Egy fontból *destillált* *CARTHAUSER Mat. Med.* T. II. p. 341, hol öt, hol hat *köntinget*: magából pedig a' dióból hol négyet, hol ötöt kapott. Szokás az *Indujoknál* a' szeretsen-dió-virágot-is, míg nyers és szép veress, sóval, etzettel bé-tsinálni: mellyet étel kívánás' kedvéért, mint egyébként-is igen kedves ízű tsemegét étel előtt ráogogni, az *Indiai* Urak különösen szeretik. De többire, a' minir elébb-is meg-jegyzők, kereskedés végett megszokták azt a' Nap-fényen szárasztani, mint-hogy

A' szere-
tsen-dió-
virág a'
diójától
mennyire
külömböz.

hogy ezt a' diójánál hétszer drágábban adják el. Kedves keferütske izzel egybe-köttetett tsípóságával és kellemetes szagjával köztünk-is mindeneknél nagy becsület érdemlett. A' diónál inkább melegít, a' szelet-is hathatósabban üzi, *Orrofi* a' hó-száznak meg-indítására, a' fejér-folyás-*hasznai.* nak meg-állítására, a' le-ereszkedett méhnek fel-takarítására különösen dicséretetik. Lehet belőle magára tíz *grát* napjában háromszor bé-venni; vagy két kötinget *herbathee* módra forró vízzel meg-öntve, a' levét fel-hőrpölni. Az *Indiai Afzifonyok* levendula-virággal együtt szokták meg-önteni. Egyéb végekre is, mellyekre a' szeretsen-dió *commendat*ik, a' virágja mindenütt hathatósabb. Fájdalom-enyhítésre a' diójával együtt venni jobbnak tartatik.

Hogy a' régi *Macer*, mellyről emléke-*A' Macer* zik *Dioscorides L. I. c. 94.* e'vel nem egy *régen nem* volt, bizonyos annak le-írásából, mellyről *szeretsen-* ő így szól: hogy az holmi sárga, vattag, *dió-virág* felettébb izorító fa-haj légyen; mellyet *Bar-* *vált.* *bart*ából hoznak-*vala.* *Plinius L. XII. c. 8,* így hozza azt elé: *Macer ex India advehi-ur,* *cortex rubens radice magnae, nomine arboris juae: qualis sit ea. incertum habeo.* *Galenus L. VII. Simpl. Med.* hasonlóképen *India*iból írja ezt hozattatni, és hogy felette fojtós tsípósága és gyönyörüséges szagja van. Mellyek a' mi szeretsen-dió-virágunkra épen nem illenek. De mindenek felett, hogy a' régi *Macer* a' máj *Macer*sal vagy szeretsen-dió-virág-al nem egy volt, kétség kívül té-*fzi* hogy azok a' régi *Irók* magáról a' sze-*ret-en-dióról* nem emlékeznek, mellyet e-*gyébként* el-halगतniok nem lett-vólna képes, ha a' *Macer*en ezt értették-vólna. Egy nagy, a' *Szil-fánál*-is sokkal nagyobb lát ír teremni *Acosta* a' *Nap-keleti* szigetekben, nevezete-*sen Malabarban* és *Conchin* Országban *St. Cru-* *cis* nevu szigetében a' *Managare* folyó-viz' partjain, és *Cranganornál* a' fővenyes nedves bel-

helyeken, melyet a' *Brachmanesek* hívnak *Macre*, a' *Lufitanusok* *Arbor de las Camaras* és *Arbore sancto*, az az: Vér-has ellen való szent fa; minthogy ennek haja a' vér-halt és egyéb has folyásokat tsudálatoson, mintegy Isteni kézzel hirtelen meg-gyógyítja. Mellyről az ott való *Medicusok* semmit nem kételkednek, hogy a' régi *Macer* tulajdon ezen fának haja ne lett-vólna. Lásd *Histor. Plant. omn. in Append. p. 3.* De nem lévén ennek ott-is semmi konyhai haszna, mi-is e'ben hagyjuk.

§. CCIV.

A' *Fa-baj* a' *Carolus Linnaeus* mái leg-főbb *Botanicus* le-írása szerint, a' *Laurus* fának egy bizonyos neméről hántatik, a' melly *Ámérikában* az *Antilla* Szigetekben. *Ásiában* *Cbinában* is terem, de a' leg jobb féle, melly *Európában* is hozattatik, csak az egy *Ceylon* Szigetében lakik, a' hol ebből egész erdők vannak. Nagysága akkora, mint nálunk a' szilva-fának. Levelei mikor ki-nyílnak pirosak, de osztán meg-zöldülnek, mellyek magokra ugyan nem szagoskodnak, de ha meg-rontsolják, a' szeg-fühöz hasonló szagot botsatanak. Virágozik *Januarius*ba, Virágja harang forma, igen szép fehér, minden illat nélkül való. Gyümöltse-is terem, melly a' *Tsere-makhoz* nagyon hasonló, és ha meg-főzik, a' szeretsen-dió olajjal meg-egyező olajt lehet belőle ki-fajtolni, de többire csak magába hull-el, és újj tsemerek kelnek róla. Haja e' fának kettős, a' külső hamu szín, a' melly hszontalan lévén el-vettetik: az alatta való szalma szín; ez-is míg a' fán van, minden

den szag nélkül való, de erős tsipős ízű. Meg-hántván azért *Majusba*, a' mikor a' hajak meg-ert, ezen lákot, a' felső hajától az alsót meg-tisztítják, és így ezt el-terítvén a' földön, a' nap-fényen meg-száraztják, melly miatt tső formálag egybe-is hajól: ízapot pedig még azután egynéhány hólnapok múlva kezd botsátani. Az ilyen meg-hántott fa a' hitelesebb írók bizonyosag-tételek szerint, mid ki asz. Hogy pedig az eféle fák még-is el nem fogynak, oka az, mert mind magról mind gyökérről igen sürűen és szaporán szoktak ezek nőni; és két esztendő korokra már meg-szokták hántatni, mivel ha tovább halasztják, minél idősebb léfzen a' fa, a' haja-is annál izetlenebb és rozszabb léfzen.

A' *Fa-bujat* így nevezték a' mi Eleink A' Cinnakülöndfén minden fák' hajai felett való betses momum vóltáról. LINNAEUSNÁL *Laurus Cinnamomum*, regenbol a' Görögöknél, azután a' Rómaiaknál-is *Cin-talúttanamomum*, mellyet *Phoeniciai* szónak tart *Bot-tott?* CHARTUS *Geogr. Sacr. L. II. c. 3*, és *Kinnim* nevü szóból hozza-ki, a' melly nálok fészket tett. A' vala t. i. a' Régieknél e'ről a' fűszerfűszámról a' költemény, a' miut HERODOTUSBÓL *L. III.* említi PLINIUS *L. XII. c. 19*, hogy ezt valami *Phoenix* nevü nagy madaraknak fészkeiből szednék, midőn azok az oda hordott búsnaak terhe alatt le-szakadnak és a' földre le-esnek, vagy ónas nyilakkal le-lövetetnek. A' hová hordanák ezt azok a' madarak a'ról a' helyről, a' hol *Liber* vagy *Bacchus* atya neveltetett hozzok járúhatatlan kö-szizklákon termő fákról: a' *Cassát* pedig a' tók' környékén kegyetlen denevérek a' magok körmeikkel, és a' szárnyas kígyók őriznék: a' melly költemények azoknak árát

szörnyen meg-nevelték. Nevelte ezt a' más költemény-is, hogy t. i. midőn ezekre a' helyekre a' déli Nap részök sütött, (teli lévén ezek minden egyéb fű-szerfzámokkal-is,) ki-beszéllhetetlen közönséges jó ízag tölti-el azt az egész fél szigetet, az az Arabiát: a' mellynek meg-érzése vezette-bé oda meszsziorol a' Nagy Sándor' hadi hajóit. Mind hazugságnak tartja ezeket PLINIUS. De előtte már ARISTOTELES de *Hist. Anim. L. IX. c. 13*, ezt mint valóságot úgy hozza-elé: azután ANTIGONUS *Carystius*-is úgy írt e'ről.

Emlékezik a' *Cinnamomum*-ról MOSES, a' *Casiúr*-ól DÁVID *XLV. 9*. Eredeteket községesen minden régiségek Arabiai Troglodyciából hozzák: a' melly ezekre a' drága szerekre nézve *Felix*, Bóldog Arabiának-is mondott. STRABO *L. XVII. p. 584*, ezt felső Aethiopiában a' lakhatatlan hegyek közt télti; a' honnan szoktak jöni esztendőnként a' nyári zápor-esőkből a' Nilus' árjai-is: *Quae res is maxime liquuit qui in Arabicum sinum navigarunt usque ad Cinnamomi regionem*. De fellyebb *L. XV. p. 427*, azt-is meg jegyzette, hogy a' *Cinnamomum* Indiának Déli részében-is terem, valamint Arabiában és Aethiopiában; minthogy a' Naphoz ez-is a' szerint áll. A' Görögök Arabiának azt a' részét Barbariának hívták, a' melly az Arabiai Sinusnak vagy Verefs-tengernek jobb-felől való részén esett. Gyűjtötték pedig egybe ezeket a' fű-szerfzámokat annak a' tengernek *Abaltes* vagy *Avaltes* nevü' öbliben *Malaon*, *Mandon* és *Musylon* vagy *Mosylon* nevü *emporium*-okban: és onnan úgy vitték-széllyel más kereskedők e' Világnak egyéb részeire. THEOPHRASTUS az ARISTOTELES' tanítványa irtavolt-le leg-elébb ezeket formájokról, helyekről és természetekről de *Hist. Plant. L. IX. c. 5*, a' kinek szavait, PLINIUS az elébb nevezett helyen magának egészen által-irta: „A' *Cinnamomum* vagy *Cinnamum*, úgy mond,

„ terem a' *Troglodytákkal* meg-elegyedett *Ae-*
 „ *thiopiában*. Ezek meg-vévén ezt a' *Izom-*
 „ *szédoktól*, minden vitorlák, evezok, vo-
 „ nó-lapátok nélkül való hajókon, vakmerő
 „ bátorsággal, minden okosság nélkül, a'
 „ nagy tengeren el-indítván, vizzik a' *Geba-*
 „ *uiták'* *Ocilla* nevü *portujába*: a' honnan
 „ egyéb afzizonyi árukkal meg-rakodva, öt
 „ elztendók múlva mennek haza, vagy (a'
 „ mint fellyebb *L. VI. c. 29.* mondotta-va-
 „ la), a' *Mofylyicum* nevü *Promontoriumról* így
 „ neveztetett *Mofylyicus portusba*. A' honnan
 „ már *ГНКОРКАСТУСНАЛ* *L. c.* elé-fordúl a'
 „ *Mofylyicum Cinnamomum*. A' tsemete, így
 „ mond, mikor leg-nagyobb két könyöknyi: *mi volt?*
 „ mikor leg-kifsebb egy tenyérnyi: mikor
 „ jövésiben van négy újni, 's mintha szá-
 „ raz volna olyan forma. Zölden nem sza-
 „ goskodik: a' levelei mint a' fekete gya-
 „ párnak (*origani*): a' száraz helyeket ked-
 „ velli: az erős időben el-metsevézik: le-
 „ vágható természetű van. A' tér helyeken
 „ születik ugyan, de surü bokrok és tövis-
 „ sek közt; melly miatt nehéz izedni. Fő
 „ jóság a' *velizizorskének* leg-vékonyabb ré-
 „ lizeiben egy tenyérnyi helyt vagyon: azu-
 „ tán alább rövidebb mértékekre mind alább-
 „ való: a' gyökeréhez közel lévő része leg-
 „ alább-való; minthogy itt leg-kevesebb haja
 „ van, a' mellyben van minden kedvelsége:
 „ mellyre nézve az ágak' hegyei elébb be-
 „ tsultetnek, mint a' mellyeknek leg-több
 „ hajok van. A' faja *origanum* forma tsipös *annak be-*
 „ izéért, a' melly *Xylocinnamomunak* ne- *teses volta?*
 „ veztetik, unalmas: ennek fontja 20, dená-
 „ ron két. Némelylek két nezeit mondják;
 „ fejeirebbet és feketébbet: régen a' fejét
 „ betsultetett, most ellenben a' fekete ditsér-
 „ tetik: a' tarkás-is a' fejejénel jobbnak tar-
 „ tatik. Bizonyofabb betse a'ban áll, hogy
 „ ne légyen darabos, és együtt rontsolva ne-
 „ hezen törjék porrá. Meg vettetik a' melly
 „ A a 2 „ lágy,

a' Casia a'
Cinnamomumtól
mennyiben
küdömbü-
zött?

„ lágý, és a' mellynek a' haja magától le-
 „ válik. El-adáta ennek osztán egészen a'
 „ Gebaniták' Kirallyától függ, a' ki ezt E-
 „ ditum mellett tézi-ki el-adni. Régen fontjá-
 „ nak ára ezer denár volt: már más-fél an-
 „ nyira nevedett; el-égetvén az erdöket ha-
 „ ragjokban a' Barbarusok: a' melly a' hatal-
 „ mosok' gonofságából esett-é? bizonytalan.
 „ Irják, hogy a' Déli szelek ott billy heven
 „ fúnak, hogy nyárban az erdöket meg-
 „ gyújtják. A' Casia-is tsemete, a' melly
 „ a' Cinnamomum mezök mellett terem; de
 „ a' hegyeken, 's vastagabb vézfzökökkel, vé-
 „ konyabb börrrel inkább mint hajjal: melly-
 „ hez képest a' fáról-is másként véfzik-le mint
 „ a' Cinnamomumot, 's ára-is a' szerint van.
 „ A' tsemetének nagysága három könyöknyi.
 „ A' szine három féle mikor elébb ki-növ egy
 „ lábnyira fejár: azon fellyül fel-lábnyira meg-
 „ vérefsül: azon túl meg-feketül; és ez leg-
 „ inkább ditsértetik: azután való a' veres:
 „ leg-alább-való a' fejár. El-vagdaltják a' jö-
 „ véfeket két-két újnyira, és újjonnan nyü-
 „ zött marha-börekbe így bé-varják, hogy
 „ azok ott el-rothadván, az azokból lett
 „ férgetskék a' fát meg-eméfszék, és a' ha-
 „ ját, (mellyet keferüségéért nem illetnek),
 „ ki-ürefsítsék. Jónak tartatik a' melly leg-
 „ újjabb, lágý szagu és éles-tsipös, tüzesen
 „ nem lágý-melegen tsipö: piros szinü: nagy
 „ tsomóban kevelét nyom: rövid sipokban
 „ van és nem töredékeny, mellyet a' Barba-
 „ rusok Laclának neveznek.“ Eddig PLINIUS.

Ezeknek
nehány-fé-
e nemei
Diosco-
RIDES
szerint.

Dioscorides-is L. I. c. 12, 13, azon küt-
 főből merítvén a' mit e'ről tudott, egyebek-
 ben egyez PLINIUS-fal: hanem mind a' Casia-
 nak, vagy (a' mint ő írja) a' Casiának, mind
 a' Cinnamomumnak fok nemeit mondja lenni.
 A' Casiában háromot mond jobb-felének:
 „ 1.) A' melly piros-sárga, a' kláris-hoz
 „ hasonlító: vékony hoszizu tsöjü: vastag
 „ haju, és az éles-tsipöség mellett szorító
 „ izu 's sü-feszázamos bor szagu: mellyet

„ a' lakofok hívnak *Achi*, az *Alexandriai*
 „ kereskedők *Daphnitis*. 2.) a' melly pirofs-
 „ fekete, *Zingir* nevű; ró'sa lorma szagu.
 „ 3.) a' mellynek neve *Mofylitico blasfo*, az
 „ az : jövésről való. “ A' többi mind keve-
 „ set érnek. A' *Cinnamomum*ból ötöt tart e-
 „ lébb-valónak: „ 1.) a' melly a' *Mofylitica*
 „ *Cassia*hoz hasonlít, és a' maga nemében
 „ új, fekete vagy hammu szín: boros izü:
 „ sáma, vékony ágai, és azon tömött, kö-
 „ rül-folyó bogjai vagynak, és igen kedves
 „ szagu: a' melly kedves szag leg-főbb meg-
 „ esmértető jele, és a'ból áll, hogy a' *Ruta*
 „ és *Cardamomum* együtt érzik benne: a' felett
 „ élesen melegítve tsip, és némü némüképen
 „ sós izü: nem könnyen törik, és meg-tör-
 „ vén-is mintegy szöszös. Mellyben, úgy mond,
 „ ha bizonyosabb kívánsz lenni, szakaszd-el
 „ a' gyökeriről a' jövéseket: a' melly kön-
 „ nyen meg-esik; minthogy fok elegyes da-
 „ rabokból láttatik állani. A' mellyeknek
 „ erős szagjok elébb az orrot el-tölti, alább-
 „ valóságoknak meg-esmérése ez által akadá-
 „ lyoztatik. 2.) Vgyon olyan-is, a' melly
 „ a' hegyeken terem: vaitag, törpe, na-
 „ gyon sárga. 3.) A' *Mofyliticum*, (az az
 „ a' *Mofylicus portus*ból hozatott), a' melly
 „ fekete: igen kedves szagu: tsemete forma,
 „ kevés bogokkal van körül övezdve. 4.) A'
 „ melly gombás, fejeér, hoportsos, könnyen
 „ törik és nagy gyokere van mint a' *Cassia*-
 „ nak. 5.) A' melly az orrot erősen fel-
 „ üti, verhenyö szín, és a' sárga *Cassia*hoz
 „ hasonló a' haja: kemény, inas és sűrű
 „ gyokere van. A' többi ezek közt-is nem
 „ derekafak. Vagyon fattyu-*Cinnamomum*-is
 „ (*Pseudo Cinnamomum*): a' mellynek hofz-
 „ szu, kemény, fás veszfzei vagynak, és a'
 „ szagja a' jó-félénél fokkal alább-való: *Xy-*
 „ *lo-Cinnamomum*nak-is hívják: némellyek nem-
 „ is tartják a' *Cinnamomum*ok' nemzetéből-va-
 „ lónak. “ SIMÉON SETHI de *Cib. fac.* leg-

jobbnak tartja, *quod Musulwn vocant, seu quod a Muto urbe est adveclum*, a' melly *Musulwn* vagy *Mofyta* városáról, a' honnan hozatott, *Musulwn*nak mondatik.

GALENUS **GALENUS** L. I. de *Anidot.* a' *Cassia*' hiszertint bi-stóriájában egészen a' **DIOSCORIDES**' nyomán xonytalan ment. A' *Cinnamomum*ról pedig úgy ítélte, **mi volt?** hogy jó-élet, (mellynek-is hat nemei vagnak), senki nem láthat, hanemha azokat megláthatja, mellyeket az *Imperatorok* magok számára régen el-tétettek-volt. Ő maga-is csak a'kor látott ilyeneket, mikor *Antonius* Tsászárnak terjéket készített, és fa-skatulyákban a' kints-tartó házból néki azokat kiadták-vala, mellyeket az előtt 30, ez-tendökkel *Trajanus*'s *Adrianus* Tsászárok hozattak-vala: mellyekből magának-is vett-vóit-ki mindenikből keveset; de el-égvén a' Patikája, ezek-is a'kor el-égtek. Vólt, úgy mond, ezek közt egy ötöd-fél könyöknyi ladában egy egész *Cinnamomum* fa: mellyet régen hoztak-vólt a' *Barbarusok*' földéről, és leg-jobb-félének tartatott. Azután *Severus* *Imperator*nak-is terjéket készitvén, a'kor-is az *Arianus* alatt hoztakból sok fa-edényeket adtak-valaki, mellyekben-is sok gyökerek, sok ágak, vagy a' mint némellyeknek tettzik szóllani, a' *Cinnamomum*nak sok nemei valának. De egy sem vólt köztök, mellynek ágakra el-ozlott dereka lett-vólna; hanem mind a' *Veratrum*' vagy zászpa két nemeinek, vagy inkább a' *Dioscoridum*nak, mellyet *Cretából* hoznak, formáját mutatták. Mindenik-féle *Cinnamomum* egy gyökérről, mint valami kis tsemete, ki 6, ki 7, ki több vagy kevesebb veszszóket botsátott-ki; de nem egyenlő hosszakat: hanem a' melly leg-hosszszabb vólt sem haladta-meg a' fél Római lábat. Közönségesen szóllva, úgy mond tovább a' *Cinnamomum*nak természete a' jó-féle *Cassia*val egyez, úgy hogy a' jó-féle *Cassia* és a' való *Cinnamomum* között kevés skütömbség légyen.

Sőt láttattak olyan *Cassia*-fák-is, a' mellyekből a' *Cinnamomum*hoz épen hasonló ágatskák nőttek-ki.

Mind ezeket egybe-ólvasván és fontol- *A' régi* ván, nem ok nélkül gyanakízik MATTHIOLUS *Cinnamo-* *Comm. in Diosc. l. c.* hogy az igaz *Cinnamo-* *mum* már ARISTOTELES' idejében-is ritka és föld' /zi- drága portéka vólt. Ő maga ARISTOTELES-*néről* régen is keveset tudott e'ről. PLINIUS' idejében pe- *el-vefzett.* dig, leg-alább *Arabidból*, *Aethiopiából*, az erdők el-égése által, mellyekről ő emléke- zik, a' *Cinnamomum* alig ha végképen el-nem fogyott-vólt. GALENUS bizony, a' kinek az e'féléknek ki-nyomozására ezer módja vólt, a' maga idejeiről nyilván mondja, hogy e'félét a' leg-gondofabb emberek sem láttak az *Im-* *peratorok'* tár-házán kívül. Mert egyébként lehetetlen lett-vólna néki e'ről olyan haboz- va szólnani; egyszer négy 's fél öles fának mondani, mászor a' leg-nagyját-is fél Római láb magós tsemetének tenni: most lág vefszőnek, most ágas plántának nevezni: most a' roszszát a' jó *Cassia*hoz hasonlítani; sőt magát-is a' *Cassia*val utoljára úgy egygyé tenni, hogy az ő vélekedése szerint, a' *Ca-* *sia*, míg törpe vagy ktsin, *Cinnamomum*; ha meg-nó *Cassia* legyen. Azért önként kö- vetkezik, hogy már a'kor a' régi *Cinnamo-* *mum* tsak hirből tudatott, és a' *Cassia*val egy- be-zavartatott-vólt. Leg-alább, hogy a' mi *Cinnamomumunk* a' régivel nem egy, az el- mondattakból, és a' mellyek majd a' mái *Fa-* *bajról* következnek, tsáthatatlanul ki-kere- kedik. Magáról írja MATTHIOLUS, hogy ő mind *Velentzében*, mind *Neapolisban*, mind másutt a' kereskedoknél, a' kik majd minden e'ztendőken *Alexandriába* által-bajókáznak, szor- galmatofon meg-tudakozta, ha láttak-é valahol e'félét? de sohol senki a'ról szólnani nem tudott. Hogy azoknál a' kereskedoknél-is, a' kik *Lufita-* *niából* *Indiákat* és *Felix Arabiát* járják, vagy valahol a' *Fejedelmeknél*, *Királyoknál* és

Tsászároknál a' féle valóságos régi *Cinnamomum* volna, tellyeléggel nem érthette. Mellyekből mind ő, 's mind utánna a' nagy BOCHARTUS L. II. c. 24, nem vakmerőül hozzák-ki, hogy a' régi olly nagy és kedves szagu *Cinnamomum* a' Világról nem külömben el-veszett, mint *Cyrenaica* tartományból a' *Stipbium*, és *Judeából* a' *Balsamom*; és hogy a' mi régtől-fogva *Cinnamomum* név alatt á-rúztatik, nem egyéb *Cassianál*, mellyet *Cannelának*-is nevezünk.

A' mai *Cinnamomum* vagy *Canella*, (N. *Zimmt*, *Zimmet*, *Zimmetrinde*, *Cinnamoney*, *Canell*, *Kaneel*, *Indusul Coronda*), holmi száraz, hoszizakó, néhány rétüleg egymásra borúlt, világos-veres, vagy setét-sárga, erős-tsipós, különös fű-szer izü, de gyenge szagu, vékony fa-haj-tsők vagy kérgetskék: mellyet előbb vászonba, azután szőrös bőrbe bé-varva fok száz mákánként hoznak a' *Hollandu-fok* minden esztendőben a' Nap-keleti *Indiák*-ról által Európába, 's mi, a' mint előbb-is meg-jegyzém, más fák' haja felett való betses voltáért *Fa-hajnak* hívunk.

Tíz külömbiségeit írja-le a' fa-haj-fáknak GÜNTHER Ludovici a' *Zimmt* név alatt: a' mellyek ugyan holmikben külső formájokra nézve-is; de ki-tettzőbb képen a' leveleikben kü ömböznek, 's a' szerint nével-is megkülömböztettetnek. Ezek közül tsak kettőt ír, hogy ezt a' fű-szerfázamos fa-hajat teremné. Az elsőnek, a' melly leg-jobb, *Rafse Coronde*, az az: *Élesen tsipó edes*; a' másiknak *Cahatte Coronde*, az az: *Keserü fojtós izü* a' neve. A' többi találatnak majd minden *Indiai* szigetekben, és külömb-kü lömb hasznokra fordittatnak. De ez a' kettő, kiváltképen pedig az első, már ma tsak az egy *Ceylonban*, ott-is a' tenger mellett tsak 27, mért-földnyi helyen a' *Hollandu-fok*' birodalmában terem, úgy ki-pusztították ok fok mesterséggel egyebünnen ezeket a' fákat. Itt

pedig olyan bővséggel mivelik, hogy a' mái *consumptio* szerint, elég fa-hajat adhatnának e' miénken kívül még ilyen négy Világnak-is. Olly könnyen és buján szaporodnak t. i. ezek a' fák mind gyökér-jövésekről, mind magról, hogy a' izukségtelen e'féle fákból álló erdőket kéntelenítettnek ottan-ottan kivágni és el-égetni, ne hogy azoknak bővségében a' fa-hajnak berse meg-óltódjék. Formájokra és nagyságokra nézve hasonlítják a' narants vagy tzitrom-fákhoz; leveleiben a' *laurus*hoz. A' derekában néhány ágakra oszol; azok ismét rendel fok apróbbakra. *Paul. HERMANNUS*, a' ki mint *Medicus Ceylonban* fokáig lakott, az után pedig a' *Lejdai Univerzitásban* feles esztendőig *Medicinae Professorságot* viselt, ezeket olaj vagy szél-fa nagyságra-is látta nevekedni, és közönséges nével külső formájáról hívja *Laurus Ceylanica baccis caliculatis*, személyesen *Cassia Ceglantica*, *Cassia Cinnamomea*. Küldött-is volt ő egy-néhány izben e'léle fa-hajat-hozó fákat helyből *Ceylonból* *Belgiumba* a' *Benring* és *Beverning* Urak' kerteibe: a' mellyek ott jól meg-is fogantak; de a' hideg miatt két három esztendő múlva mind el veszték. Ott helyben, a' vén és meg-hántott fa-haj-fákkal, minthogy egyébként-is ki-átznának, tüzre és épületre-is élnek. A' le-vágott fák' gyökereiről, kevés idő múlva, önként fok új tsemeték nőnek: a' mellyeknek a' völgyes, száraz, gyenge fejer fővenyes helyeken öt hat esztendő alatt, jó meg-hántani való hajok léizen: a' nedves, sáros, kövér, árnyékos földön pedig e're hét, nyóltz, kilentz esztendő-is kívánatik: a' magról költekben több-is. A' meg-nyesett fák'nak új ágait két három esztendő-re-is meg-lehet hántani. A' jó helyeken termett fák' hajában, *CARTHAUSER* szerint *Mat. Med. T. II. p. 172*, a' fű-szerzármos erő el-tart 16, esztendő korokig-is: a' ro z helyen lévőket azt hamarébb el-vesztik. A' régi fák-

Fajának
formája.

nak hajok meg-vastagulván és meg-keményül-
vén tsöbe sem hajolhat, édes fu-szerizámos
izeket és szagjokat-is le-verkezi, és kámfor
izek 's szagjok léfzen, a' melly a' gyökerén
az előtt-is mindenkor nagyon érzik. A'
meg-hántás-is nem minden fákon egy időben
esik. Némelly fákat már *Majus*ban eléggé
meg mezsésülvén a'korra a' hajok, meg-hán-
tanak: de közönségesebben a' hántás *Julius*-
ban és *Augusztus*ban szokott lenni. A' fattyu
jövésekről hántott hajak leg-édesebb és leg-
kedvesebb izüek: de nem hajólnak a' melegen
tsö formán egybe. Nagy gondja van a' *Com-
panid*nak a'ra-is, hogy a' rab-szolgák a' jó-
féle fa-hajat roz-félével meg-ne elegyítsék,
se a' külső hajoktól szépen meg-nem tisztul-
takat, vagy durván hántattakat, vagy jól
meg-nem fodrodtakat, a' szépek és tiszták
közi ne tegyék. Azért mikor a' le-tévő
helyen *Colombo* városba egybe-gyűjtik újra
meg-válogarják, és a' hibátokat mind el-ége-
tik. Hoznak-által elztendónként a' *GÜNTHER*'
meg-jegyzése szerint, a' *Compania*' keze alól
*Amsterdam*ba a' *Hollandus* keresk öök mintegy
700000, vagy 800000, font iris fa-hajat:
ott-is hagynak máiók számúra leg-alább-is an-
nyit. Adják-bé fontját az idő' járásához al-
kalmaztatva 40, 60, *fluveren*. A' mi el-nem
kél, inkább el-égetik, mint-sem öltsöbbrá
szállítsák. A' mellynek kedves illatu füstje
ilyenkor nagy helyekre ki-szokott terjedni.

Vagynak magában *Ceylon*ban-is alább-va-
ló, vadon hagyott fa-haj-fák: a' mellyek am-
azoktól meg-külömböztetve *Cassia*-fáknak
mondatnak. A' minémüek a' Nap-keleti *Indid*-
kon szélyel, máiótt-is bőven találatnak.

Cassia li-Nevezetes azok közt a' *Cassia lignea*, *Xylo-*
gnea Vascassia, *N. Mutter-Zimmer*, Magyarúl *Vastag fa-*
tög-fa-haj. baj: *Pattyu fa-haj* a' melly *Malabariáról* a' hol bő-
vebben terem, *Cinella Malabarica*, *Malabariái* fa-
hajnak-is mondatik. Ott *Carua* a' neve: és a'
Ceyloni Cinzanom-fákkal, a' mint le-irattatik

hogy hánt-
ják és ke-
szítik-el.

képtelen
bősége.

és festtetetik *Hort. Malabra.* T. I. p. 107, annyira meg-egyez, hogy a' kik mind a' kétőt közlebből szemlélték-is, alig tudtak közök különbséget tenni: hanem hogy a' *Malabarai* faj-haj vastagabb, pirosabb; ize és szagja-is gyengébb 's kedvetlenebb mint a' *Ceyloni*. A' jobb-féle fa-haj közi, nagyobb nyereség' kedvéért, minthogy ennek fontját 16, 17, *flüveren* meg-lehet venni, ezt-is fokszor elegyítik. Különös meg-esmértető jele, hogy ha meg-rágják, a' szájban csak-nem egészen el-olvad, és enyves kövér *materiá*vá válik: az igaz fa-hajnak pedig fok fás része marad-fenn; olajja-is kevesebb van. Ennek gyökerének hajából vízzel meg-áztatva legízesebb sejér, és leg-hathatósabb szagu kámsfort *destillálnak* a' *Malabari* lakosok.

Vagyon a' *Cassianak* a' kereskedőknél más neme-is, mellynek, szeg-fű szagjáról *CassiaCarya* *Caryophyllata* a' neve. A' jó-féle fa-haj-ryophyllatával valamivel vékonyabb, száraz, töredékeny látá vagy lülső szine darabos: ha kívül lévő hammu szeg-fűves szín bõrit le-vakarják, belől verhenyõ vasfa-haj. szinü, erős-tsipos izü, szeg-fű szagu és izü; de a' szeg-fűnél kevésbé gyengébb. Németül *Nelken-Zimmet*. Ezt *Americának* *Brasília* és *Új Hispania* nevü tartományaiából, nevezetesen *Cbiapa* nevü helységebõl szokták Európába által-hozni. De találhatik az *Északi Americában* is *Jamaicában* és *Africában* *Madagascar* szigetben-is. Mi-féle fáról hántják, nem egészen tudatik. *HEERMANNUS* ezt a' *myrtus* fák közi számlálja: és azon fának tartja, mellyen a' fellyebb említett *Amomum verum*, vagy az *Alpice*, az az: *Minden-fzer* terem. Ott helyben szeg-fű helyett élnek e'vel, magára vagy szeg-fűvel elegy; minthogy a' szeg-fűnél engedelmesebb is, oltsóbb-is. Minnek-utánna a' *Hollandusok* *Ceylon* szigetbõl a' *Portugallusokat* ki-verték, kezdettek-vala ezek *Cochin-Országból* a' *Malabari* partokról *Canelle do Natto*, vagy *Portugallus* fa-haj név alatt, e'lé-

e'féle fartyu fa-hajakat nagy ditséreték mellett Európába bőven által-hozni a' *Ceyloni Companiának* nem kevés kárával. Mellyet meg-irigyelvén a' *Hollandusok* 1661-ben reámentek *Cochinra*-is, és magoknak azt-is el-foglalván, ezeket a' fákat onnan-is egélsen ki-törtötték. Hoznák *Americából Jamaicából* és a' *Magellanicum Fretum* vagy tengeri-zúgó' környékeiből-is valami fehér színű fa-hajat. Mellynek az előbbtől meg-külömböztetve *Cassia* vagy *Caneila alba*, *Costus albus corticosus*, N. *Weijzer Zimmet*, *Cassia lignea Jamaicensis*, *Cinnamomum Magellanicum*, egy *Willelmus Vinterus* nevű *Anglus* hajós Kapitányról, a' ki 1667-ben ezt Európába legelőbb által-hozta-va, *Cortex Vinteranus* neve-is vagyon. *Hans SLOANENÉL in Catal. Plant. Jamaic.* a' fa, melyről ez hántatik, *Arbor baccifera, laurifolia, aromatica, fructu virtuti caliculato.* A' fa, melyről ez a' haj hántatik, az erdőken a' nedves helyeken vadul terem: mint egy férjfi' tizombja olyan vastag; 4, 5, ölnyi magós: sok ágai vannak: mellyek közül némellyek a' földig lehajlanak: a' meg-hántása, külső kérges részének le-tisztítása, a' belsőnek meg-szárasztása épen a' szerint mégyen-véghez, mint a' jóféle fa-hajnak. Ez a' *Malabari* fa-hajnál-is vastagabb: színe kívül hamu szín, rántos; belől fehéres-sárga, sima, kedves szagú: mellyben a' szeg-fű, szeretsen-dió, fa haj együtt lenni tapasztaltatnak. Ize a' jóféle fa-hajnál-is tsipőlebb; inkább hevít és száraszt: a' vért nagyobbban fel-forralja: egyébként az inakat, az agy-velőt és gyomrot hathatólon erősíti. Negyed-napi hideg-lelés ellen-is ditsértetik.

hol és mi fele szől hántattatik.

ennek külföldön.

Az *Americai* lakosok bors és szeg-fű helyett élnek véle. Némellyek szeretsen-dióval elegyítik: mellynek kedvesebb izt és szagot ad. Elein, míg ritkábban hozták, drágán költ: ma nem annyira betsültetik, 's e' miatt a' Patikákon kívül ritkán-is találhatik.

§. CCV.

Azen fű-szerszámos erő, mellyel a' fa-haj magát annyira kedvelteti, csak a' belső hártájában vagyon, innen a' vékony és gyenge fa-haj a' durva vastagnál mindenkor elébb való, főként ha egyszersmind színe vereffelő sárgá (mert a' melly fejr, nem ért vólt-meg; a' melly hamu szín, a' nap melegitől igen elégett;) nehéz; hathatós szagu, és erőfs tsipős ízü. Ha ezek fel-nem talátnak benne, jele, hogy szokások szerint, a' tsalárd Belga kereskedők olajjától meg-fosztották, mert magába 50. Esztendeig sem vesztené-el szagját, és erejét. A' *Fa haj* az inakot a' szeretsendió virágnál-is jobban erősíti, és azokban a' *spiritusok*at hatalmasabban éleszti. Innen mind azok a' dicséreték, mellyeket fellyebb a' fű-szerszámokról közönségesen meg-jegyzettünk, erre leg inkább illenek. Nevezetesen a' hólnapszámnak meg-rekedésében, fejr fojásban, nehéz szülésben, és azután lezendő tisztulásban különös ereje tapasztaltatik. Vagyon gyengén szorító erő-is benne: innen, ha ezt porúl bé-vészed, vagy gyakran ragogatván nyáladdal edgyütt le-nyeleted, gyenge gyomrod meg-erősíti, hasad menéit meg-áítja, a' hányást le-tsendesíti. A' felettebb bőv vér-folyás ellen-is, ezzel jól-meg-fótt bort innya fokaktól *commendá*ltatik.

A' Fa-haj-fák magok, minden részeikre *A' Fa haj*-nézve szag nélkül valók. Úgy hogy épen *nak tulaj*-ne lehessen hinni azoknak az Utazóknak, *don szagja* a' *miből van.*

a' kik azt hirdették - ki, hogy Ceylonból, a' fa-haj-erdőknek szagja 4, 5, mér-földnyire ki-hatott az ő hajójokra; hanemha ollyankor találtak ott által-menni, mikor a' le-tévő házaknál Colomboban vagy Puncto de Galeben a' meg-vetett, hibás fa-hajakat a' *Compania* meg-égettette, és annak jó szagu füstét vitte-vólt reájok a' szél. Ez a' kellemetes szag és fu-szerfzamos jó iz pedig különösen csak a' kemény fa és a' vastag haja közt lévő mezge forma vékony hárttyában meg-ulepedett olajban van el-rejtve; mivel a' haja nyersen, tsipós, fojtós víznél egyébbel nem bír. Hanem minek-utánna le-hántották, és külső kérges részitől meg tisztitva, a' Napfényre ki-tették, a' víz belőle ki-száradt, és e'ben az alsó hárttyatskában lévő hójagotskák a' száradás közben belől ki-fakadoztak, és a' benne lévő *balsamicus* olaj az egész fa-hajat által-járta 's úgy lett azután az egész kéreg fa-haj izüvé és szaguvá. Mellyből észre-vehetjük, a' vékony fa-hajak miért légyenek a' vastag kérgeknél elébb-valók. Hogy lehessen ezen természeti *sein* olajat, a' melly a' az essenti-fa-haj' *Essentiája*, vágy a' *Cbymtjlik'* szava alis *fa haj* szerint *Quintessentiája*, úgy ki-venni, hogy olaj mi? a' fa-haj még-is jó légyen: azt a' *Hollandus* kereskedő *Compania* mind eddig titokban tartotta; de Ceylonban, Colomboban, a' maga *Chemicum Laboratoriumában* képtelen nyere-séggel ma-is gyakoróltatja. Azt a' drága és fok végekre annyira ditséretes olajat-is, *Oleum Malabatbri*, mellyet a' fa-haj-fáknak leveleiről *destillálnak*, és magára keferü-tsipos izü, e'vel az *essentiális* fa-haj-olajjal tészik olyan kedvesé. Egyébként ez igen kevés, úgy hogy a' ROERHAAVE' meg-jegyzése szerint, egy font jó-féle leg-friszebb fa-hajból-is alig tudnak ilyen finum olajat 60, tseppet ki-venni. CARTHAUSER az itt való mód szerint, egy piatzi font jó-féle fa-hajat daraboson elő-re meg-töretvén, miuek-utánna 24, órákig

a' más o-lajnak hővséget nevezetes.

sós vízben áztatta-völne, Lombikból apránként, öregbitett tűzzel *destillálta*: 's jött-ki belőle a vízzel együtt, a' melly fejér völt, igen jó szagu, fejér színü, kedves fa-haj izagu, arany színü, tiifzta, vékony olaj szinte két *könting*: mellynek egy része a' víz' színén állott egybe; a' más része a' víz' fenekére szállott. Minél frissebb völt a' fa-haj, ez az olaj-is benne annál bővebben taláztatott. Annyi *Malabari* vastag fa-hajból pedig; nem kulömben a' szeg-füves fa-hajból-is, egy tsepp ilyen olajat sem tudott ki-venni. A' fejér vagy *Magellanicus* fa-hajat olajjal leg-gazdagabbnak tapasztalta: de a' vízbe az olajjal együtt által-menő enyves nyúlos *materia* miatt alig tudott e'ből valamit külön választani: a' melly-is a' víznek színén meg-maradott. Egyébként ize, szine, szagja, ereje, a' *Ceyloni* fa-hajból valóval ennek-is egyezett.

Utóljára, hogy a' faj-hajnak mind kony- *A' faj-haj*-hai, mind orvosi hasznait fundamentomofab-nak ereje, ban meg-érthessük, tartsnak-meg, hogy en- és e'ből nek fás vagy kérges, fojtós része, dereka-következő *sint* szorítja és erőfsíti a' testnek *fibráit*; az olaj-bajznai. jos, fü-szerzámos része pedig nagyon felindítja, fel-melegíti a' vért, széllyel veri a' taknyos hideg nedveségeket, 's ezen az uton az inakat hathatóson erőfsíti, a' *Spiritusokat* benne ki-tettzőképen szaporítja, eleveníti. Melly szerint a' fa-haj mind azokban az állapotokban, a' hol a' kemény részek el-áz- tak, el-erőtlenültek és meg-érzékenytelenültek, a' nedveségek meg-hültek, meg-taknyosultak, vagy másként meg-nyúlósultak, a' *Spirituok* meg-fogyatkoztak, és ezen okokból a' test el-lankadt, a' vér' keringése meg-lásadott, uevezetes hasznot téssen. A' gyomornak étel-kivánását neveli, emésztését segíti, utá-lását és helytelen kívánságit meg-igazítja. A' beleknek meg-sikülésát, taknyos és vé-res menéfeket, fájdalmas erölkedéseit, úgy a' rendinél több vízellést, a' fejér-folyást 's

különös tulajdonsága a' fa-hajnak. a' t. meg-orvosólya. És, a' inelly különös tulajdonsága a' fa-hajnak, midőn az el-lágyult részeket e'képen szoritja; egyfzer'smind az el-lankadtakat annyira meg-erősíti, és az inakat olly eleven mozgásra serkenti, hogy a' ki-verni-való bennrekedt *materiákat*, minéműek a' havi-vér, magzat, annak mása, és a' szülés után való tisztulás 's a' t. jobb móddal ki-hajthassák. Nevededik ezen erejek ez utól említett állapotokban azzal, ha egy kis sáfránt és *boraxot*-is téznek mellé. Porul tiz *gránt*; borral vagy vízzel meg-öntve fél vagy egész *köntinget* egyfzeriben bé-vehetni. Kiterjed a' fa-hajnak haszna a' főre-is: és a' botzizas náthát, fő-szédülést, álmoságot, érzékenységek' meg-tompulását, emlékezetnek meg-gyengülését, *melancoliát*, gutta-utésre való hajlandóságot 's a' t. el-üzi.

§. CCVI.

A' Gyömbér holmi vizi sárga Liliom forma nádnak gyökere, melly *Chinában*, *Malabriában*, a' *Ceylon* Szigetiben 's másutt-is széllyel Indiában a' vizes helyeken önként-is, de kivált mivelés és el-plántálás által igen bőven terem. Ezen helyekről által vitetetvén *Ámerikában*, ott-is *Brasiliában*, *Kuba*, de főként az *Antilla* Szigetekben nagy bővsége vagyon. Ásni szokták *Decemberbe* és *Januariusba*, a' mikor külső levelei el-száradván, a' gyökereknek meg-éréfit ki-jelentik. A' ki-ásás után meg-mofsák és meg-szárasztják; hogy pedig ereje el-ne mennyen 's meg-ne mojosodjék, fejér vagy veres kréta porral bé-hintvén agyagba tsináják. Innen a' gyömbér-is, jóllehet az előtt mind egy színű volt, ki fejér, ki veres színű lé-

lészzen. Mikor a' földből ki-vélzik, közelit sem olyan tsipős izü, mint a' meg-száraztás után. Választani kell, a' melly sárgás fejer, tömött, nehéz, nem poroz, jó szagu és nem fás. Erejére való nevezve a' több fű-szerszámoktól csak annyiban különböz, hogy az olaj és tsipős só valtagabb léven benne, a' ver közü nem hathat olly hamar által, és így a' vert sem szokta ugy fel-gyúlasztani, még-is a' belső részeket derekaton erősíti. A' noszszas betegség miatt vagy egyéb okból el-hidegült és gyengült gyomor ételb li kívánságának meg-hozására kiváltképen ditsértetik. A' *vad gyömbér* (*zedoaria*) és *sárga gyömbér*-is (*curcuma*) majd hasonló nádnak gyökerei; hanem hogy *annak* mind levelei nagyobbak, mind gyökere valtagabb 's tsipölebb izü-is, mint a' le-irt jóféle gyömbérnek. Innen azt fokban jobb gyomor erősítőnek is tartják: ezt pedig minthogy felt-is mint a' fáfrány, jóllehet gyengébb erejü, magok az Indufok leg-inkább betsüllik. Terem mindenik Indiában a' meg-nevezett helyeken, önkent széllyel a' mezökön igen nagy bövséggel. De hogy itt Erdélyben-is, kivált a' hegyeken, némelleyek itélete szerint találatnék, halzontalan költemény. E' két utolsó többire csak a' patikák számára hozatik Európába.

Gyömbérnek (N. Ingver, D. *Gingiber*, A' *Gyöm-Zingiber*) hívjuk azokat a' rövid, darabos *hérsnek* ágas-bogas, kevésé lapos, kívül fejerés vagy *formája*. gyengén sárga, vagy barnás verés, belöl-is majd hasonló színü, fok *fibrákkal* vagy rostos szálakkal tellyes, eros-tsipos, bors izü, kevésé fű-szerizámos, kámforos izagu, száraz gyökeretskéket, mellyeket a' kereskedok a' több fű-szerizámokkal együtt *Inaiátról* szok-

tak hordani. DIOSCORIDESNÉL L. II. c. 104, SINGIBER PLINIUSNÁL L. XII. c. 1. Zimpiberi és Zingiberi; GALENUSNÁL Zingiber; másoknál Gingiber, (mellyből lett a' Gyömbér név-is), nevei vágynak. Hogy a' Régiék ezt sem emlírték, mutatják PLINIUSNAK e' következő szavai: *Non est hujus arboris* (érti a' bors-fát), *radix, ut aliqui extimavere, quod vocant zimpiberi, quanquam sapore simile. Id in Arabia atque Troglodytica in villis nascitur, parvae herbae, radice candida. Celeriter ea cariem sentit. quamvis in tanta amaritudine.* Mellyekből ki tettezik, hogy a' gyömbérről ő-is csak hírvul hallott-volt valamit. A' többi minden tovább való le-írás nélkül csak nevérol emlékeznek, és hihetoképen nem-is igen tudtak róla többet. A' plántát, mellynek gyökere ez, LINNAEUS hívja *Amomum zingiber, Iris latifolia, tuberosa flore albo.* Közönségesen him és nőstény nemekre osztatik; jóllehet a' kettő között igen kevés a' küömbőség. Nőstényeknek tartatnak, a' mellyeknek simább, lágyabb, zöldebb levelek; tisztább ízű tisztebb és apróbb darabokra osztott gyökerek van. Ez a' hinnél elébb-való: 's innen rend szerint ezt-is szokták mivelni, és fű-szerszám-nak el-készítvén el-adni, vagy magok hasznára fordítani. Mint nálunk a' sás, egy hüvelyknyi széles, fél lábnyi hoszszu, középben az élesen egybe hegyződő végeikig fel, ki-álló nagy innal meg-erősített, sima, világos-zöld, tok levelek közül, három, négy, fél újni vastag, két lábnyi magos körótskái nőnek-fel. A' mellyek elein verefs, azután megzöldült, egészen egymásra borult levelekből láttatnak egybe-forrani, alatt vastagabban, fenn vékonyabban: és ezek közül némellyek egymással által ellenben álló leveleket bostatnak-ki; némellyek rövidebb szárakkal botyikos fejet formálnak, és mint a' *biacint* olyan forma virágokat, és azután fok magvatskákkal tellyes, három szézeletes, bőr haju, rövid

A' régiék-
nél nem
volt esmé-
retes

A' Fejér
Gyömbér
mi.

Két nemei
vágynak.

gyümölcsöket teremnek. A virágok egymás után rendelkeznek, és fél nap alig tartván, magokban elszáradnak.

Eredeti hazája a gyömbérnek is a Nap-Hol terem. keleti India: leg-bővebben Cusurate Ország-nak Amudabath nevű anya-városa, Ceylon, Bengala, és a Philippinae nevű szigetek: a honnan került által sokak tartása szerint Americába is. A hol is Cuba, St. Domingo, Hispaniola és az Antille szigetekben, Braziában 's más helyeken is csak hamar annyira elszaporodott, hogy már ma a Portugallusok, Spanyolok, Anglusok és Frantziák nagyobbára csak Americai gyömbérrel élnek, 's másoknak is e'félét árúlnak. A Nap-keleti gyömbért inkább csak a Hollandus Compania szedi-bé mind szárazon mind bé-tsinálva és úgy küldi-va Amsterdamba. Ez az Americuinál jobbnak tartatik, hogy nem olyan fás, tisztább ízű is.

Meg-terem ugyan a gyömbér magára is a gyömbér a kövér nedves helyeken; de igen fátlan, és rozsvad íze van. Azért mindenütt csak mivélés által szaporitják a kertekben: a' hol is felette könnyen és bőven terem mind magról, mind gyökerekről. Mikor ki-á'sák, ha egy kis darab gyökeret meg-hagynak a földben, vagy a' meg-tisztított gyökerek rostjait és leveleit a földbe el-temetik és édes vízzel meg-öntözik, ezekről is új gyömbé-gyökörek szaporodnak, mellyeket más esztendőben jól ki-lehet á'ni. Mikor tehát telre kelve látják, hogy a' virág szárai elszáradtak, a' levelek meg-sárgultak, vagy el-tonnyadtak, a' gyökereket, (mellyek a' föld színéhez közel, mint az ember' tenyerén az újjak olyan formán el-ágazva sok tseges-bogas, rottos, kevésé lapos, darabos, gyenge-barna színű borral bé-fedett, belöl sárgás-fehér, lás inatskákkal elegyes, élesen csipó lével tellyetek) ki-á'sák, rostjait és külső barna haját le-faragják, és így erős-sós vízbe hányván, egy két

óráig a'ban áztatják: e'ből ki-fzedvén a' Napfényre-is annyi ideig ki-tészik: azután árnyékos helyre által-vivén, gyékényekre kiterítik, hogy ott egészen száradjon-meg: mellyel 'sákokra töltve, a' le-tévő helyekre bé-adják. Az *Indiai* fejér gyömbérnek má'sája *Amsterdamban* 18, 19, forint: a' barnának 15, 16, forint. Az *Amerikai Antillei* gyömbérnek má'sája *Frantzia-Országban* 14, *live*ren selyül ritkán mégyen-el. A' mo'j vagy szu-férgék a' gyömbért gyakran keresztkosúl furdalják, és e'vel tsak nem egészen haszontalanná tészik: mellyet a' tsalárd kereskedők kréta vagy *bilas*-borba való keveréssel szoktak el-fedezni. Azért a' vévonek szükség ezt-is meg-visgálni és meg-kopogatni 'störölgetni a' gyömbér-gyökereket, hogy a' por ki-hullván a' szu-lyukak ki-tessenek.

*Nyersen
kerti vete-
mény.*

Mikor a' gyömbért a földbol ki-ásák, a' benne lévő fok viz miatt gyenge, töredékeny, nem-is éget annyira mint szárazon. Illyenkor azért az *Indiai* fok e'vel-is mint egyéb kerti gyökeres veteményekkel a' konyhákon úgy élnek. Különösen *colica*, hasmenés, has-meg-sikulás és egyéb hideg természetű nyavalyákban nagyon hasznos ételnek tartják. Egyéb zöldségekkel elegy apróra vagdalva fa-olajjal és etzettel salátának gyakran készíttik. A' zöld leveleit-is levesbe főzni szeretik.

Közönséges szokás mind a' Nap-keleti *Bé-tsinált* *Indiai*kon, mind *America*ban a' nyers gyömbért nád-mézzel, ízín-mézzel vagy *Syrup*pal bé-is tsinálni. A' mellynek módja ez: Ki-ásván a' gyökereket mig a' levelei zöldek és a' fás rostok benne meg-nem keményültek 's ki-nem tettzenek; a' hajától szépen meg-tisztítják, darabokra hasogatják és el-vagdaltják: így tenger-vízben vagy sós vízben 3, 4, nap' vontatják: azután édes vízbe által-tévén 7, 8, nap' ott tartják, a' vizet kétszer minden nap' meg-újjitva: ezután más tizta vízben egy

egy jó óráig meg-főzik: így ismét friss hideg vízbe rakják: egy nap' múlva ki-vészik, és kevésbé szivalkodni hagyván, big Syrupba elesztik; négy napig e'ben hagyván és a' Syrupot minden 24, óra alatt meg-újítván hogy a' tsipős ízét egészen ki-vége, a'kor új, vastagabb Syrupba vagy mézbe kisdéd edényekbe tévén állani el-tézik. Mellynek jószágának neve a' Patikákban *Zingiber comitum*. Jószágának jelei, ha világos-barna színű, tsak-nem egészen ál-al-láttzó, az inak benne nem láttzanak; de e' mellett még-is kevésbé szijjas. Ennek a' bé-tsinálásnak módját leg-jobban tudják a' Cbinaiak. Azért ez leg-betesebb-is, és egy fontot *Amsterdam*ban 24, 26, forint adnak. Szoktak a' száraz gyömbért is előre áztatás által meg-lágyítva, az irt mód szerint bé-tsinálni a' Velentzeiek. De ez az *India*kon bé-tsináltaknál sokkal alább-való. Mint-hogy az ilyen bé-tsinált gyömbér, a' száraz gyömbérnél izére nézve-is kedvelebb, a' bel-so-rézekben-is sokkal ízeledebben vífele magát, még-is mind azokra a' végekre el-érkezik, magok az *Indiai* elébb-kele lakofok-is ezt nagyra betsülik, és a' magok asztalaikról, mint étel-kívántató és gyomor-emésztést segítő tsemegét ritkán engedik ki-maradni. Az Európaiak-is, kivált az Északra eső nedves hideg Tartományokban, a' tengeren és tenger' környékén a' bé-tsinált gyömbért gyakran ráogatni és le-nyelni igen hasznosnak lálták; különösen *Scorputus* ellen ennek nagy hasznát tapasztalták. A' honnan, azokon a' helyeken a' Bé-tsinált gyömbérnek más fűszerfűszámok felett való kelete van.

GALENUS a' gyömbért, a' borsal hasonló éles, égető-tsipős részekkel; de a'ból, hogy az ember' torkát, ha bé-rággják, nem tsipi olyan hamar, a' bel-so-rézekben pedig a' maga melegítő erejét tovább meg-tartja, vastagabb és ennyiben bátorságosabb 's hasznosabb természettel birni gondolja. A' mi szakáts-asz-

izonyaink a' gyömbért a' húfokkal, halakka' és a' murokkal fok zor egész darabokban-is főzik; de rendesebben borfal elegyítve porrúl élnek vé'e. Ez a' gyomrot jól erőlsíti, az emélttést tapaszta'hatóképen segíti: a' tüdőkből és gyomorból a' szükségtelen taknyot el-csztatja: az agy-velőt és emlékező eiőt erőlsíti: a' nedveiségek' foksa'ga miatt meghomályosult látást élesíti: a' belekből a' szellet ki-űzi: a' Venus' tüzét gyúlasztja: a' purgáló orvósá'gok' ártalmát el-háritja: egyéb mérgek ellen-is fokat tehet. De a' GEOFFROY' tanátsa' szerint, szükséges mind a' betegeknek, miad az egészsége'leknek reá-vizyázni, kivált a' kiknek azon kívül-is forró vérek van, hogy a' gyömbérből se szárazon, se bétsinálva fokat és gyakorta bé-ne vegyenek: mert az ő véreket selettébb fel-hevitené és meg-szárazfztaná. A' honnan a' gyömbér a' melancholizban kiváltképen ártalmosnak tapaszta'tattott; minthogy itt a' vér azon kívül-is igen száraz, sűrű és forró szokott lenni. Lehet egyszer-mászor a' száraz gyömbért porrúl 5-15. gránig; forró vízzel meg-öntve vagy meg-fözve egy két köntingig bé-is venni. Bétsinálva-is meg-lehet belöle enni 1-8. köntinget a' véle élönek állapotja szerint. Végy Bétsinált gyömbért fél lotot, veres ró'sa-liktaromat és bétsinált tzitrom-hajat mindenikből egy lotot, fenyő mag-izt fél lotot, sárga narants-haj vagy birs-alma-yrupot a' mennyit retszik: elegyítsd-egybe ezeket. Mellyből ha étet után mindjárt fél lotot meg-eszel, elerötlenült hideg gyomrodon fokat fe'githetsz.

Pad
Gyömbér-
nek mit,
bívuak.

A' Vad-gyömbéren értjük itt, a' melly a' Patikákban *Zedoaria*, Németül *Zitwer* név alatt tartatik. Ez, se *Dioscorides*nél, se *Galenus*nál nem fordul-elé. Hanem azután *Arabs* Orvosok kezdették ezt az orvosló szerek köz'i elegyíteni, némelleyek *Zedouria*, mások *Zerumbetib* név alatt. Ezt az utólsót úgy írja-le *Serapio*, hogy a' szélesebb levelű

bim'

him, vagy vadon hagyott erdei gyömbérnél ne igen lehessen egyébire magyarázni. GARCÍAS, HERMANNUS, a' Malabari Kertnek Irói, a' kik a' vad-gyömbért Ceylonban, Madagaschcarban, a' hol írta SERAPIO a' Zerumbethtet teremni, magok szemeikkel látják, és annak formáját az ő le-írásával e'vel egybe-veteték, semmit nem kételkednek azon, hogy a' Zerumbeth vad-gyömbér ne légyen. Az erdőkben, a' nedves helyeken és a' folyó-vizek' partjain magára bőven terem. A' lakosoknál Walingburu, az az; Erdei gyömbér a' neve.

A' Zedoaria, vagy a' mint némellyek A' Zedoamondják Zadura az AVICENNA' magyarázatja ria vagy szerint, a' Zerumbethtől különböző gyöker-fekete nek tettzik. GARCÍAS 's HERMANNUS-is más gyömbér plánta' gyökerének tartják, mellynek Ceylon-mi. ban Malan-kua vagy Harankaha neve van. Ugyan csak ók és utánok többire mások-is a' gyömbérek' neme közti számlálják. Az ize és izagja-is ezt úgy bizonyítja. Sokan Fekete gyömbérnek-is nevezik. Két nemei tartanak a' Patikákban, (mert konyhai haszonra még eddig a' kedvesebb ízű és szagu fejér gyömbérnek bővségében nem igen fordított) Zedoaria longa, Zedoaria rotunda, az az: Hofzszu és gömbölyü.

A' Hofzszu Zedoaria 2, 3, 4, újnõi hofzszu, egy újnõi vastag, bogos, mind két végén egybe-hegyzödött, kívül hamu színű, belől fejér, tömött, kemény, nehéz, éles-típös keferütske; de egyszer'smind kedves, nagyon fű-szerfám ízű, gyenge kámfor szagu gyökér. A' mellyek kiváltképen a'kor tettzenek-ki belőle, mikor pornak török vagy meg-rágják. A' Gömbölyü Zedoaria a' hofzszutól csak épen külső formájával különböz. A' melly gömbölyü, egy újnõi hofzszu, darabos, le-vagdalt rostjainak helyein tsögös, egyik végén, mellyel a' földből ki-tsirázik, kevésbé hegyes. Egyébként minden külső belső minémüségeikben egyeznek. A' moj

vagy szu-férgek ezt-is nem különben szere-
tik, mint a' fejér gyömbért. Azért a' meg-
valasztásban, a' több jóságát ki-mutató jelek
között e-re-is illel vigyázni. Mindenik a' Nap-
bol terem? keleti Indiakon Chinában, Bengálban, Mala-
bariában, Ceylonban, Javában 's más szom-
széd helyeken terem. Vagynak a' kik mind
a' kettőt azon egy-téle nád-gyökérnek tart-
ják; a' gömbölyűt a' gyökér felső részének
vagy fejének; a' hosszúat alsó részének gon-
dolván. De mások hitelesebben, ezeket kü-
lönös plánták' gyökereinek írják lenni: a'
hosszúat, a' melly közinkbe-is bővebben ho-
zattatik, erdei vagy mezei sárga vagy kék-
liliom forma széles levelű; a' gömbölyűt kes-
kenyebb levelű nád-gyökérnek állatván.

Különös
bajznai.

A' Gyömbérben elébb meg-jegezett öz-
tönöző és oszlató erőn kívül, a' Zedouriák-
ban fok hathatós, kámsforos olajjal és Spiri-
tusal tellyes rész-is vagyon. Mellyel a' vért
hatharóson fel-melegíti, a' testet meg-izzaszt-
ja. 'S ez okból a' dögleletes aer' ártalmiak
el-fordítás'ra, a' *pellientialis* dögleletes, *cu-
tarrhalis* veszedelmes torró-hideg-lelésekben,
himlőzésekben, hideg fluxusokban, fejér lágy
dagadozásokban, náth hurutokban és fullado-
zásokban, sziv-szorulásokban, gyomor-fájások-
ban, okádozásokban, havi-vérnek hozzásza-
meg-rekedésében, nehéz szűrészekben a' másá-
nak vagy *secundinának* ki-vetésében 's a' t.
minden egyéb lu-szerfzámok felett *commen-
datat*ik. A' Ceylonbéliek ezt magok majd
minden szerek és orvofságok felett betsülik.
Mig friss, ha vízzel *destillál*ják, kámsfort-is
kaphatnak belőle: a' melly gyenge levelenként
a' viz' színén egyhe-dl. Gyomor' gyengesé-
ge ellen ételekbe-is tészik; de leg-inkább ris-
kásával észik: a' lisztit leveshen hőrpölik,
magára-is rágják, hogy szájok' lehelletivel a'
szúnyogokat és egyéb szúrnyas lérgeket, a'
mellyek a' Nap-keleti tartományokban éjtsza-
ka igen alkalmatlankodnak, el-üzzék. Né-
mel-

mellyek kezekben-is hordozzák, és nyakokba fuggesztve-is viselik, úgy gondolván, hogy a' dögleletes és rothasztó nyavalyák ellen e' vel leg-jobban óltalmazhatják magokat, Gelelsta ellen-is mind ott, mind köztünk jól használni tapasztaltatott. Porúl tíz grónig; borral meg-öntve fél vagy egy köntingig lehet e' vel-is élni. Külső kötökhöz-is a' vérező fenyvedt sebekre fokon ditsérik. Hozzák Indiákról, mint a' más gyömbért, ezt-is a' szerint bé-tsinálva, vagy elevenen-is; de többire erejét majd egészen el-veztve. Lásd CARTHAUSER *Mat. Med. T. II. p. 29.*

A' Sárga gyömbér, (*Radix curcumae*, *Zingiber flavum*, *Cyperis Indicus*, *Crocus Indicus*, *terrestris Terra merita*, *N. Curcumey*, *Gilb-wurz*, *Gel'er Ingwer*, *Indusul Kahar* vagy *Kua*, az az: Sáfrány), hasonlóképen a' Nap-keleti Indiákon, nevezetesebben *Malabar Madagascar*, *Ceylon*, *Sonde* és *Moluccai* szigetekben, *Cunanor*, *Calecut* tartományokban 's máltutt-is egész Nap-keleten mindenütt nagy bővséggel terem, úgy hogy egy valamire való kert se találtatsék, a' hol a' sárga gyömbér különös szorgalmatossággal ne miveltetnék; minthogy az *Indusok* azt ott helyben is fok-féle hasznokra szokták fordítani, más-fok-is bőven vásárolják. Ez-is két-féle: *Hofzszu* és *gömbölyü*. A' *hofzszu*, a' melly nálunk-is közönségebb, a' gömbölyünél határozottabb és erősebb fű-szerfzámos erővel bír, egy újni vastag, mint a' sejér gyömbér horgas, nagyon tseges-bogos, kívül fejéres vagy süttes-sárga, fok körül övedzésekkel tzi-frázott, belől mint a' jó-féle safrány piros-sárga, a' nedvességeket, ha belé áztatják szép sárgán festi, fás rostokkal elegyes, tömött, kemény, nehéz, fű-szerfzámos, de valamennyire kedvetlen, kevésé kövér tsípöfetske és allattomban keferü izü, gyömbéres, kedves, de erőtlenebb szagu. A' gömbölyü, minthogy színére, szagjára 's ízére

A' Sárga-gyömbér-
nek két ne-
mei.

nézve a' hofzszunál gyengébb, kevelebbre betsül-
tetik 's ritkán-is hozatik Európába. Frifs korok-
ban mindeniknek érzik valami kámlör szaga-
ja; de azután ez oda lesz'. A' reá-öntött
égett-bort igen szép pirosá téfzi: a' melly
mindazáltal mindent sárgán felt. A' füvek a'
gyékény-nádak közti számlátatik. A' gyöke-
ret addig ki-ásák, míg a' virágja egészen el-
nem múlt.

Hafznai. Hafznok ezeknek-is azokban forog, a'
miket a' gyömbérről meg-írtunk; de gyengébb
erejek van. Az epe sárnak meg-fogyatkozása-
sában, *arenában*, fejér-folyásban, hó-szám'
meg-rekedésében, nehéz szulésekben különös
erovel bírni tartatik. Az *Indusok*nak, mint-
hogy a' sárga színü ételekben különösen gyö-
nyörködnek, ez, leg-kedvesebb éték-szerek
's majd minden étkekhez, főként pedig a'
ris-kásához és halakhoz sáirány és fejér gyöm-
bér helyett ezt téfzik. Porúl 20, *granig*
adattathatik: borral meg-öntve két három an-
nyi-is el-mehet. Keneteket, pamádékat-is e-
gyéb jó szagu virágokkal elegy fokot kéfzi-
tenek a' sárga gyömbérral az *Indusok*, mel-
lyel magokat egészen bé-kenni nagy gyönyö-
rüségnek tartják. Gyapjak, ruhák, bőrek'
festésére-is e'vel rend szerint élnek. A' ve-
refis rezet-is ezzel arany színü sárgává té-
szik. Válaszrani kell a' melly frifs, szijjas,
nagy darabokban van, nehéz, nem szu-ette,
nints-is meg revesülve: mellynek jele ha kön-
nyen el-török. 1582-ben a' *Palatinatusi* Feje-
delemségben közönséges parantsolatúl adatta-
tott-vala-ki a' fü-szerfzám-örlo molnárokhöz,
hogy femmi-féle idegen szereket addig örlésre
bé-ne vegyenek, míg az a' végre ki-rendel-
tetett Látó-melterek, (a' kik-is a' nagyobb vá-
rosokon 4, a' kisebbekben 2, a'hoz értő
Tanátsbéli emberek valának) azokat külön-
külön meg-nem visgálták és jóvá nem hagy-
ták. Mellyből a' tettzik-ki, hogy a'kor elein,
mikor ezek az idegen szerek Német-Országra
bé-

bé-kezdettek jöni. igen sok tsalárdság elegye- A' Fűszer-
dett ezeknek árulásába. Meg-elegyítések aránt/zámor
pedig ugyan ott ilyen rendelést találunk: A' elegyítésé-
sárgu éték-szerhez végy 18, lot gyömbért, 5, nek ker
lot paraditsom-magot, 3, lot szeretsen-diót, moajai.
2, lot fa-hajat, 1, lot sárga gyömbért, 3, lot
sáfrányt. A' barna éték-szerhez vagy bors-
hoz végy 16, lot borsot, 10, lot gyömbért,
2, lot szeg-füvet, 2, lot fa-hajat, 2, lot sze-
retsen-diót. Ezeket így elegyítve lehet vala
a' malmokból ki-adni. Kéttség kívül hogy
így jobbnak és hasznosabbnak tartották, mint
külön-külön magokra. A' Coloniai Papi Fe-
jedelemségben pedig ugyan a'kor tájban negy-
szer-is meg-újított parantsolatok mellett ke-
ményen meg tiltatott-vala, hogy senki se a'
piatzon, se a' börtökben semmi-féle szines
fü-szereszmót, se nád-mézet, se borsot, se
sáfrányt árulni ne mérészeljen a' fejer gyöm-
béren kívül: a' szegényebb renduek pedig a'
magok étkeikhez a' magok kerteikben termett
fü-szeresznél egyebet ne tehessenek. Lásd J.
P. FRANK Syst. Med. Pollicey B. III p. 339.

A' Gyömbérek' sorába illik a' *Kalmus*, Kalmus-
N. *Kalmus*, gyökér is. Nevét vette a' De- gyökér A-
ákból *Calamus aromaticus*. Igaz neve *Acorus* corus ve-
verus. Terem Indiákon-is mindenütt, *Afiában*,
Africában, *Americában*, Európában minden rus.
Országokban. Itt Erdélyben-is néhol a' ná-
das, rós helyeken: közelebb ide a' Maros
mellett egy darab helyt *Ralmóton* fellyül.
Fél arasznyi hoszfszu, egy kis-újnyi vastagsá-
gu, kevesé lapos gyökér: a' melly kívül
kerek tziirkalmokkal gyakron által-övedzve,
fejéres-sárga, gyengén piros színü, belől fe-
jer, szijjas és gombás, (melly miatt porrá
törni nem-is igen lehet), kedves fű-szereszá-
mos, tsipős keferüséggel meg-elegyítettett sza-
gu, nyersen nem derék, de szárazon kedves
ízü. A' nádjának levelei, mint a' kék-liliom-
ban, éllel bé-felé állanak. A' szárának vagy
kórójának tetején, mint az úti-lapunak olyan
für-

forma, egy kis-újnyi, szennyes-sárga, szá-
 kás virágotskákkal meg-rakadott botyikója lé-
 ilyen a' fzen. Meg-él ez szárazabb földü kertekben-
 fa-baj-fü- is, és a' fu-baj-fü név alatt, (minthogy a' szaga-
 is. ja, ha meg-rontsolják, nyersen-is szárazon-is
 épen olyan mint a' fa-hajnak), ritkaságúl fok
 helyeken tartatik. De nem nő itt a'korát
 mint a' tós, vizenyős helyeken: gyökerei-is
 igen vékonyok, szárazok, szöszölek: virág-
 ja-is ritkán, a'kor-is igen kitsin száratskán és
 kitsin formában lézen.

Mikor kell
 dsni?

A' gyökereknek tavaszszal, míg a' leve-
 lei nőni nem kezdetek, vagy késő őszszel,
 mikor meg-sárgúltak, leg-jobb erejek van:
 's e'kor ki-ásva és meg-szárazítva fokáig jól
 el-állanak. Külső bőritől 's rostjaitól meg-tiszt-
 itva és nyersen vízben meg-főzve szokták
 némellyek gyömbér helyett mézzel vagy nád-
 mézzel bé-is tsinálni.

Hafznai
 fok-felek.

Ha az íze egy kevésbé kedvesebb volna,
 és jól porrá lehetne törti, a' bors, gyöm-
 bér és fa-haj' hafznát jó rendin ki-pótolhat-
 nók véle. A' gyomor' emésztését olly hat-
 hatófon segíti, hogy a' Németek *Zehr-wur-
 zel*, emésztő gyökérnek nevezni méltónak í-
 tétek. Paraditsom-maggal elegyítve, izének-is
 kedvelése jól segítettik. Így, kivált mikor a'
 savanyu tisztátalanságtól és hideg takonytól
 szenvednek a' belső-réizek, nevezetesen az Afz-
 szonyok az ő méhbéli nyavalyájokban ettől nagy
 vigasztalást remélhetnek. Eggett-borban, vagy
 fenyő-mág *Spiritus*ban ró-sólisnak bé-áztatva
 különösen ditsértetik. A' dögleletes nyaval-
 lyák' el-kerülésére *Kalmus*-gyökeret ráogatni,
 sőt az embernek tsak magával hordozni-is
 jóvallatik. A' *Litvaniai* Tatórok azt ma-
 goktól soha el-nem hagyják, és a' vizet ad-
 dig meg-nem iszszák, míg ilyen gyökeret
 nem áztatnak-belé. A' tengeri hajósok és
 táborozó katonák-is, hogy a' rozsz férges vi-
 zek' ártalmát el-távoztathassák, e'vel rend-
 szerint élnek: mellyről *Radix nautica*, hajós-
 gyö-

gyökér nevet-is adtak néki. A' vizellet' felakadásában és fő-szédülésben némellyek ezt mint titkos orvofságot úgy ajánlják. Venus-ra segítő ereje-is fokokról meg-jegyezettett. Az álmos nyavalyákban-is mind kívül kötni, mind bé-venni; úgy az ina-szakadt részeket és meg-dagadt tők-golyókat, borban meg-fözve e'vel borongatni, nagyon hasznosnak mondják.

§ Az Indiában és Arabiában termett igaz **Acorus Kálmus**, (*Acorus aromaticus*, *verus*, *Indicus*, *Indicus Asiaticus*), a' miénknél, (mellyet ettől *Vulgaris* nével különböztetnek), vékonyabb, tömöttebb, tsügösebb gyökerefebb, és kedvelőbb ízű és szagu-is. Egyébként ettől semmit nem különböz. *Mulabariában* és *Ceylonban* *Vazabu* vagy *Vazumbo* a' neve. De a' hazáknak ennyi bővségében ritkán szokták Európába által-hozni. **THEOPHRASTUS** írja *Hist. Plant. L. IX. c. 12*, hogy a' *Calamus*, vagy *Juncus odoratus* csak a' *Libanus* hegye megett, a' tengertől mintegy 150, *stadiumnyi* földre egy kis völgyben 30, *stadiumnyi* helyen, bizonyos, tós helyeken, mellyek néha ki-is száradnak, találtnék, és azt az egész helységet jó szaguvá tenné. **PLINIUS L. XII. c. 22**, ezt Arabiában teremni; de Indiában 's Syriában-is meg-lenni írja: és hogy ez holmi hézag nád-szála légyen, a' mellynek üregiben, mint a' pók-háló olyan forma *materia* vagyon: külső formájára nézve pedig, a' más olyan nádaktól semmit nem különböz. Szagja tóvúlról meg-érzik. Legjobb a' meilynek szála igen töredékeny és szálkáson török. **ALPINUS** ezt az Egyiptomi plánták között *Cajsabel* *Darira* nével nevezi, és azt mondja, hogy ennek négy levelű virágotskája hüvelykes, hegyes végű apró gyümöltsei 's azokban apró fekete magvai vagynak. **HERMANNUS** vékony tsőjű, fok bogokkal meg-rakadott, kívül világos-sárga, belül fejjér színű pók-háló forma, puhá bé-

kal vetekedni írja SIMON PAULI *Quadrip. Botan.* p. m. 200. A' honnan TABERNEMONTANUS ezeket nevezi különösen *Archangelicának*. Dél felé pedig ezek a' gyökerek mind gyengébbek, 's ez-is lehet az oka: hogy a' régi Görögök és Rómaiak e'ről nem szóllottak. Olotz, Spanyol, Frantzia-Országokban a' kertekben bővebben mivelik. Itt Erdélyben mivelés által senki nem szaporítja; de egyébként magától a' kertekben, a' mezőken, havafokon bőven tenézik. De minthogy a' mezeiek nálunk igen fások, az erdeiek nem egészen kedves szaguk, a' mi Patikáink' számára-is inkább Tseh-Országból hozattatnak; jöllehet, ha utánna járnának, a' mi havafainkon-is hasonlótat bőven kaphatnának.

A' gyökere kívül barna színű, rántzos, *Formája* mellynek három újni válttag fejéből egy-egy *az Angyél-újni* néhány gyökeretskék és sok rostok *el-likdnak*. rezkednek-le a' földbe: a' mellyek-is mint a' tejek, kívül barnák vagy verhenyő-sárgák, belől fejr színűek, barnás-sárga *punctumokkal* pettyezetve, levelek, puhák, tsipos-keferü édelességgel elegyes izűek és hathatós muskotály szaguk. *Köröje* két három könyöknyi magofs, belől ürefs, sok bogu és rendel ágakra oszló. *Levelei* mint meg-annyi új ágak, az ágak' töveiről váltagon, hüvelyelen, puhán, zöldes-fjér, lapofs szárákkal szélesen nőnek-fel és oszlnak két-féle. Az ágak' végén egy-egy virág-táblái (*umbellae*) lésznek: a' mellyek ismét apróbb csoportokból (*umbellulis*) formálódnak nem lapos, hanem gömbölyü fűrtökben. A' mellyeken tavaszfal, tömötten, öt-öt apró fejr leveletskékből készult virágotskák nyílnak: 's azok el-hüllvén mindenikben kettős, barázdás haju, hoizszukó, levél forma szárnyatskákkal fel-kéizűlt, barna színű magvatskák teremnek, a' n ellyek-is a' gyökerekkel egy izűek és szaguk: ugyan tsak a' gyökereinek a' magvainál sokkal nagyobb keleti van. *Ditséretei* mind azokra

A' gyökere a' végekre ki-terjednek, mellyekről fellyebb
kulonis a' gyombért és *Kálmust* meg-ditséitük-vali.
balsam De azokon kívül, minthogy fokkal kedve-
 tartatik. febb izaggal és csipős keletéséggel egybe-

Ennek di- enyhítésére, a' mejbéli nyavalyák' Izelek',
tseretes náthák' oizlatására és a' *Scorbutus* ellen azo-
tulajdon- nál töböet legithetnek. Mellyre nézve a'
ságai. Németek az *Angyelikat Brustwarz*, Mejj-gyö-
 kérnek-is nevezik. De tartsuk-meg, hogy a'
 mej' nyavalyáiban, mig természeti nedvesé-
 gek egéizen ki-nem záradott fokkal töböet
 legithetnek, mint minek-utánna erősen meg-
 ásztak: a' mikor a' mejbéli taknyot suri-
 teni es annak fel-jövését akadályoztatni ta-
 pasztaltattak. Ellenben a' szelet izárazon in-
 kább üzik; de úgy, ha a' has szorúlva nem
 lélzen.

A' *peftis* De mindenek felett ditsértetik az *Angyé-*
ellen mi *lika peftist* és egyéb dögleletes nyavalyákat
módon ellenzo és orvosló erejéről. A' mennyiben
hasznúl? *balsamomo finum* olajjával a' mi nedvesége-
 inkhez a' rothadást közelíteni nem engedi, 's
 ha mi belé kapott-volt, azt-is izzalzó és
 vizelletet-üzö fu-szerfzamos, vékony, enge-
 delmes savával a' vérnek gyúlatztáia nélkül
 ki-tiszítja. Ha az *Angyelika*-gyökeret, a'
 fellyebb meg-irt két-féle gyömbérral és a'
 mindjárt enliténdő mester-gyökérrel egybe-
 foglalják, különös kedves izu konyhai fü-
 szerizám léfzen belölek. A' *pestilentialis* idök-
 ben az *Angyelikat* magára ráogatni, etzet-
 ben meg-áztatva 's úgy szagolni, és így bé-is
 rágni, és a' nyelvek alatt tartani, 's ottan-
 ottan le-nyelegetni, 's az etzetiből valamit
 reá hörpönteni közönségesen jóvalltatik. A'
 melly izorgalmatóság málokknak-is; de főké-
 pen azoknak, a' kiknek e'féle dögleletes helyt
 kell mulatniok, és a' dögös házakban-is a'
 beteget meg-látogatni kötelelségek, máfok
 felett szükséges. Vélzik az *Angyelikat* porúl-
 is fél vagy egy köntingig vízbe vagy borba
 ke-

bogy szok-
 tak ební
 vele?

keverve. Eszik irós-vajra-is hintve kenyérrel. Sokan *Angyelita*-porral, pestises időben, a' magok ruháit-is bé-hintik, hogy a' döglelet annyival inkább hozzok ne közelithessen. De leg több hatznot tehet jó borban áztatva vagy vízbe *berhatheenek* öntve melegén hőrpölni. Lapponiában a' kóróját, míg virágzó tetejét ki-nem vetette, külső hajától megtisztítva, nyersen enni mint az almát, kedves tsemegének tartják. Kóstolta ezt ott jártában maga-is LINNAEUS, és néki-is jó ízunek tettett; de másutt olyan jónak ezt nem tapasztalta. Meg is szárasztják ezt apróra vagdalva, és téjben vagy hús-lévben meg-sózva, a' mej' nyavalyáiban meg-élik. Vagynak a' kik az *Angyelita*' gyökerét, és a' levél-szárainak alsó puhább részeit, szöszös külső hajokat le-vakarva, nád-mézzel bé-is tsinálják, és a' gyomor' gyengesége 's szél ellen, mint az eleven gyömbért úgy élik. Így-is, magára-is bé-rágva a' száznak rosz büdös szagját (azt is melly fok hagyománytól van) el-vélti: a' fog-fájást le-tsende iti, a' részegeket-is, ha ki előre e'ből egy babnyit meg-élik, tartóztatja. Jónak tartja FUCHSIUS az *Angyelita*-gyökeret igézet ellen is a' kis gyermekek' nyakába függesztve hordozni. *Clysterekbe* és feredőkbe főzni-is a' méhnek nyavalyái ellen sokaktól jóvaltatik. Pora-is a' tisztátalan sebeket szépen tisztítja.

A' *Mejler-gyöker-is* (*Imperatoria*, *Ostruntium*, *Astrantia*, *Magistrantia*, *Smyrnium botanense* N. *Mejler-wurz*, *Kayser-wurz*) egy jeles házi fű-szer. Vette ezt a' nevet *peltis* és egyéb mérgek ellen való erejének minden egyéb szerek felett való hatalmáról, és mintegy mesteri elsőségéről. Külső formájára néve, ez az *Angyelitától* csak annyiban különböz, hogy levelei kisebbek, három szárnyakra mélyebbről oszolnak, szebb zöldek, 's az alsó levelei, alatt a' földön hevernek, a' felsők-is nem erednek olyan nagy hüve-

bé-tsinálné
miken
fzokták?

ennek
hajzmai.

A' Me-
jler-gyöker
imperato-
ria miért
nevezte-
tett így.

formája.

lyes szárazon, magok se olyan nagyok mint az *Angyelikán*, nem-is nyúlnak annyira ki, nem-is hajlanak úgy le. A' kórója ennek két könyöknyi magofs, belől üreks, kívül barázdás, veres színű, gömbölyeg, szörös; a' teje és virágja az *Angyelikával* egy forma; a' gyökere a' földbe tsapontólag mégyen, egy hüvelyknyi vastag, rántzos, tseges bogos, kívül fekete színű, rottos, belől zöldes-fejér, az olajtól nedves: mellynek erős hathatós szagja és keferü tsipős ize a' kóftolónak egész száját, mint a' kutya-téj, égeti, és a' nyálát a' szájra patakkaal húzza, 's ez által az agy-velőnek taknyos el-hülésében, náthában, fog-fájásban, gutta-ütésben 's a' t. fokszor hatalmoson fejit. Egyebekben az *Angyelikával* és gyömbérral atyañságos ereje vagyon, 's mind azon végekre ez-is ditséretet érdemel. Különösen pedig ez, a' lzeles és *colicás* nyavalyákban tsak-nem Isteni orvolságnak tartatik. A' felett, a' havi-tisztulást meg-indítani, a' Férjfiak' el-hülését vagy magtalonságot meg-igazítani, a' gyomor' eméltetését segiteni, a' fulladozást könnyebbíteni, a' mejjét a' takonytól szabadítani, a' negyed-napi és egyéb hoszizas hideg-leléseket (porúl a' *Chinanál*-is néha lzebben el-háritani) és vizkorságos dagadozófokot-is orvosolni mondatik. Az élésnek módjai e'ben-is azok, a' mellyeket az *Angyelikáról* elébb fel-jegyzetünk. Kívül-is a' náthának és a'ból származható nyavalyáknak el-kerülésére 's egyéb babonás végekre nyakban-függő *Amuletúkat* e'ből-is fokban vifeinek. Anis-maggal elegy gyakron rágva, a' nyelv' erőtlenségét meggyógyítja. Gyökerének pora kevés disznó'sírral egybe-keverve, vagy etzetbe elegyítve a' régi semergeket, ha nehányszor meg-kenik véle, el-törli.

Hol terem?

Terem ez a' *Mester-gyöker* Európának minden részeiben a' hives helyeken és havafokon az *Angyelikával* elegy. Miveltetik né-

hol

hol a' kertekben-is: de ereje ennek-is mint amannak a' *Climik'* hidegsége és helységek' természeti szerint, egy helyt elébb-való mint mást. A' régi Görögök, hihetöképen e-vel sem éltek: mert az ó írásaikban ennek sem találjuk semmi nyomát.

A' *Leptyán*, *Lajerpitium Germanicum*, A' *Lés-régen Ligusticum*, *Levisticum*, (mert hogy a' *tyánval-is* Régiek-is *Ligusticum* néven a' mi léstyanun-a' *Regiek* kat értették, az ó írásaikban jártafabb Tudós *étek-szer-* emberek kevelen kételkednek) N. *Liebstock*, *nek eltek.* *Lebstock*, COLUMELLATÓL a' régi kedvesebb fű-szerjzámok közti tétetik, és a' köztök nagy bet-ben lévő híres *Oxyporon* nevű mártogató lóvnek ez-is egy nevezetes része va'a. De idővel, erős, hathatós fű-szerjzámos, fokak' orrának nem tettző szagja miatt, a' konyhai szerek kö ul ki-maradott. Ugyan tsak fok-téle orvosi derék hasznaira nézve a' kertekben, (mert egyébként havali plánta volna) ma-is fok helyt tartatik. Nagy, vastag, kívül sárgás-fekete, belül feje, hufos, erős-*ennek for-* fű-szerjzámos, de holmi édefséggel elegyedett *maja.* ízu és ízagu, állandó gyökere van. Melly-ről, a' kerti édes köményhez külső formájára majd hasonló, jó magofs, és vastag, bogos, belül üreft, rendel fok ágakra ofzó, *zeller* forma, fok lényes, sárgás-zöld leveleket viselo kórok emelkednek-fel. Az ágatskák' tetején kereken ki-terjedve, *Juniusban* és *Juliusban* fok apró sárga virágok: azután pedig *Augustusban* a' kerti-köményhez majd hasonló, de nagyobb, domborúbb, barázdáfabb, motskos ízű magvak lésznek.

Az egész plánta, az az: magva, virág-basznaia, levele, kóroja, gyökere, mint egy forma erős fű-szerjzámos, különös szaggal és erővel bír. Vagynak a' kik a' pestifés és dögleletes árnek ártalma ellen, a' léstyanak gyökerét-is mint az *Angyelikát*, etzetben meg-áztatva ráogatni nagyon hasznosnak tartják. A' gyomrot erőltüti, az étel-eméltélt legiti, a'

fzelet üzi, a' taknyot ofzlatja, a' colicás fájdalmokat le-tsendesíti, a' fulladozást könnyebbíti, nevezetelen mikor az enyves, vastag epe a' lépet és májat meg-dugván sárgaságot okozott, azt úra meg-vékonyítani igen alkalmas. A' kéfedelmező szülésre, úgy a' szülés után való restes tisztulásra, a' holt magzatnak és a' magzat-másának ki-hajtására, mind a' gyökerének, mind a' magvának porát fél köningig, vagy bővebbetskén is bé-innya jó haszonnal lehet. FORESTUS, a' mint idővel ki-jelentette, sokáig mint nagy Secretummal vagy titkos orvofsággal úgy élt nyárban a' léstyan-levélnak ki-fatsart levével a' benn-rekedt másának vagy Secundának ki-uzésére, hat lönyit magára, vagy lejér üröm-vízzel bé-adván a' betegnek; téiben a' magvából fél köninget porrá törve, és ürömvízben kevésse fel-forralva egyszeriben meg-itatván. Egy tisztos Uri Aszlyonról említi GEOFFROY *Nat. Med. T. III. p. 714*, hogy midőn havi-tisztulásának idején a' fiának vadászatban történt haláláról reménytelen tudósítást vett-vólna, ijedtiben a' vére egybe megrekedt, és szörnyü ágyék-fájdalmi következtek: a' mellyek-is, kevés léstyan-levelet éven-meg, mindjárt le-tsenedefedtek, 's azután is valahányszor havi-tisztulása megrekedt, e' vel mindenkor szerentsélen meg-indította. A' magváról a' léstyanának azt jegyzi-meg ERRMÜLLER, hogy mind magára, mind egyéb szerekkel a' vizelletet meg-feketíti. Külsöképen-is a' méhnek erőtlenségeiben feredő vizekben, kötökben, hasstromokban a' léstyan fokaktól ditsérterik. A' sebeket-is igen jól tisztítja. MACER, a' mint a' versek mutatják, talám épen a' régi *Aemilius*, a' mérges marásfok ellen-is, borban áztatva, a' léstyanának levét innya; magát pedig a' füvet megtörve a' febre kötni ditséri *L. I. c. 44*:

Tota venenatis medicatur morfibus herba.
Si bibitur bene trita prius, vinoque soluta,
Et pars contritae ponatur desuper herbae.

Az Ormány-gyökér, így nevezetik talám, hogy ennek hasznát az Ormányok hirdették-ki, vagy némelyek szerint Orvány-gyökér minthogy az erdőken és berkek közt, a' félre való, vizes, árnyékos, örvényes helyeken terem, D. *Enula*. *Inula*, *Helenium*, Görögül *Helenium*, az az *Helena*-füve; melly a' fahulák szerint a' hies Görög *Helena*nak könyvhullatáfaiból származott: vagy pedig, hogy ez kígyó-marás ellen-is hasznos legyen, *Helena* tanította-vólna-meg leg-előbb az embereket. A' Patikákban hívják *Enula Campana* vagy *Campestris*; minthogy a' mezőken termetnek jobb és nagyobb erejét tartják lenni mint a' kertekben mivelletteknek. THEOPHRASTUS ezt hajdon *Panax Chironium* név alatt írta-le. Németül *Alana-wurzel*. Egy a' leg-nevezetesebb hazai fü-szerek közül. Négy öt lábnyi magós, egyenes, szőszös, szár nélkül való, fellyul sárgas-zold, alól fejtér, gyapjos nagy levelekkel körül övedzett kórójáról, és annak tetején tányéros tsillag forma apró sárga virágjairól *Juliusban* és *Augustusban* a' gyermekek előtt-is esméretes. A' gyökere nagy vastag, húos, lok águ, kívül sárgas-fekete, belül sárgas-fejtér, tsipós, kevésbé avas, keserü nyálás ízü, erős, hatható, fü-szerfzámos szagu. Mellyek midőn mikor a' késő ősztel vagy tavasztal elein, míg levelei ki nőni nem kezdettek, ki-álattatván, és száraztatangyér-szeletekre el-vagdaltatva tészába szúrták? ve, árnyékos helyen meg-száraztatnak, kedves viola-szagjokkal és fü-szerfzámos tsipós izekkel annyira ajánlják magokat, hogy *Felix PLATERUS*, a' közelebb múlt Százban virágzott nagy tudományu és *experientziájú* Német orvos *Doctor*, a' maga írásaiban a' gyömbérnél és más *Indiai* heves szereküél ezt

Német
fü-szer-
szdm.

fok állapotokra jóval többre betsülte, és Német-Országi fu-szer-szdm-ak nevezni méltónak ítélte. A' tüdőknék, gyomornak, veséknék, méhnek, taknyot ofzlató és inakat erősítő, olajos, keferu, vékony, hathatós savával, melly a' kámfor, vagy benzue-virág' természetből tapasztaltatik részeseülni, igen hathatósan segít. Nevezetesen az epének meg-fogyatkozását vagy el-hibázását, 's az e'ből támadó színtelen sárgaságot, gyomor-puffadást, nem emészthetést, colicát, has-szorulást, 's a' t. derekalint helybe hozza: mellyről ditsérik a' Salernitanusok-is:

Szelesen
ki-terjedt
hasznai.

Enula campana reddit praecordia sana.

A' *bellificus*oknak meg-sértődett tüdőjeket, az azt terhelő genetséges, enyves, vastag torhától meg-tisztítja és lebeiket bé-gyógyítja: a' vesékben meg-üledett taknyot és fővenyet ki-hajtja: a' méhnek meg-dugult eretskéit ki-bontja, és a' fel-akadt havi-vérnek utat készít: a' bőren való ki-gőzölést szabaddá tévzi: a' testet a' pestisnek és egyéb

az ötve-
seknek ki-
vdltképen
hasznos.

döglelőnek el-kapásától védelmezi. Különö-
ségeket ki-
vdltképen
hasznos.

szdm-eknek ki-
vdltképen
hasznos.

Nád-méz-
be tsinálni
miként
szokás?

Nyersen-is levesbe főzve, vagy egy két lotot vízben jól meg-főzve és meg-mézelve, a' levét az erős köhögésekben ditsértetik. Szokták közönségesen nád-mézzel bé-is tsinálni. Meg-hántván t. i. külső durva hajától a' nyers, leg-épebb gyökereket, hosszúra meg-hasogatják, 24, óráig forrás-vízben áztatják, azután forró vízbe rakják, mellyben

mig

meg egy pár tojás meg-főne addig főzik : e'vel ki-fűzedik : vagy a' levit le-töltik, és szivalkodni ruhákra ki-terítik. Ofztán vízben elővalított és meg-tisztított nád-mézbe rakják, és e'vel együtt újra meg-főzik, míg a' nád-méznek *Syrupnyi* nyúlósága lészén. E'kor weg-hűlni félre-téshik, és így üveg vagy mászas tseróp edényekben hives helyen jövendőbéli szük égre sok ideig meg-tartják. A' mellynek a' Németek közt szélesfen ki-terjedő és tsak-nem mindennapi haszna van. Magára-is, ha tányér-szeletekre vagdalva, tzernába fűzve árnyékos helyen jól meg-szárazították, és jó száraz hives helyen tartották az erejét néhány elz-tendeig el-nem veszti; nem engedvén el-repülni annak fű-szerfűszámos savát az az enyves kövérség, mellyel az örmény-gyökér bővölködik. Szokták azért így száraltva-is porrá törni, és egy két köntinget szín-mézzel vagy fenyő-mag-liktariummal levesbe főzve megenni, vagy borban 's egyen a'hoz való levekben bé-innya. Az o' tulajdon magáról *destillált* vize a' porának bé-vételére legalkalmatosabb. Borban meg-főve, vagy meleg helyen meg-öntve, a' leve éhomra iva, a' lapofs és más-féle gelesztákat el-veszteni tapasztaltatott.

Nagyon meg-szokott 's ditséretes ital a' Németek és Frantziák közt az *Alandwein*; (*Vinum enulatum*.) Örmény-gyökérrel készült bor-is. Mellyet kétképen készitének. 1.) Né-mellyek a' mustba belé-téshik az örmény-gyökér, jól meg-apri-va, hogy forrjon ez-is egybe véle. 2.) Mások a' kész meg-forrott borba áztatják ezt bé. Es ez ilyen bor köztök tsak-nem egész *panacea*, vagy mindenre hasznos eizköz. Bővebbetskén iva, derék izzadtságot szerez. Ha Hóld-fogytára három nap' reggelenként éhomra élnek véle, a' vizelletet nagy bővséggel meg-inditja, és a'val együtt a' köveket és fővenyet a' vesékből ki-tisztítja. A' Job. BAUHINUS' bizonyitása

az erejét
sokáig
meg-tart-
ja.

véle élés-
nek modja.

Az ör-
mény-gyö-
keres bor-
nak és fer-
nek basz-
nai.

szerint, a' lárált-is tsudaképen élesíti. Té-
szik az örmény-gyökeret hasonló véggel a'
ferbe-is; mellytől az ivóknak különös jó ked-
vek szokott támadni.

*Rüh ellen
az örmény
gyöker
commen-
dáltatik.*

Külsöképen-is rüh ellen derekafon hasz-
nálni mondják, ha az örmény-gyökeret tán-
gyér-szeletekre metélve vízben addig főzik,
mig az újjak' begyei közt széllyel-mégyen,
és a'kor mo'sárban péppé törvén szitán által-
verik, 's meg-annyi sótalan vajjal jól meg-
elegyítve, a' rühes részeket e'vel bé-kenik
's főtt levével pedig mosogatják. A' tsipók'
fáid Imában-is e'vel, kívül a' tsipóket bé-
kötni, a' levit pedig melegen fel-hörpölni
commendálják.

Vagynak több derék fű-szerzésamos erő-
vel bíró gyökerek-is e' Hazában, mellyek
az étek-szerek közti méltán bé-mehetnének.
De minthogy azok nálunk termének, az em-
berek számba sem vészik, Innen a' magok kerté-
ikbe-is ál al-költöztetni méltóknak nem itélek:
hanem a' mezöken és erdőken, mint orvosi sze-
rek, csak a' Patikák' számára áfattatnak. Mellyre
nézve azokra itt által-menni én sem tartot-
tam szükségesnek. Az egy Szeg-fű szaga
gyökerről D. Caryophyllata, N. Benedicteu
wurx, említem, hogy ez, ha az előtt mig
ki-leveleznék, tavaszszal a' földből ki-áfsák
és a' ferbe tészik, annak nem csak kedves
szeg-fű ízt ad, hanem a' meg-etzetefedéstől
tartóztatja. Terem a' szárazabb földü gyü-
mölts-fák között, kivált a' szilváfokban kö-
zönségesen.

§. CCVII.

A' Sáfrány-is régen csak Indiában, Égyip-
tusban és más nap-keleti tartományokba termett;
de ma Angliában, Spanyol, Frantzia, Német,
Olofz, Tseh, és Magyar Országon-is, kivált-
ké-

képen pedig Ausztriába szálllyal a' mezőkön olly bőven terem, hogy gyakorta Indiákra-is innen Európából vitetik. A' fű mellynek virágjáról szedik, olyan mint a' gyenge zöld sás; egész télen zöldellik, tavaszra el-szárad, és nyárra csak kettős kigyó hagyma forma gyökere marad. mellyből ősz kezdetin minden levél és szár nélkül holmi hoszszu tsöjü fellyül töltéses és hat részekre oszló, többire veres színü virágotskák nőnek-ki, mellynek veres *flamenjei* vagy tsöjiben foglalt szálatzkái *sáfránynak* mondatnak. Ezt azért tsinoson és fok pepetsléffel ki-szedvén a' lakosok, gyengén meg-szárasztván és ön vagy bádog edényekre rakván, haszonra eltészik, A' tsalárd Kúfárok néha vad sáfránt-is, mellynek sem ize sem büze nintsen, elegyite- nek köziben. De választani kell, a' melly kedves, hathatós és meszszire meg-érző szagu; szálai szélesek, vastagok, kövérek, de nem nedvesek, hajlók, még-is könnyen török, veres színűek, és szaporán festenek.

A' *Sáfrány* *Arabs* nyelven *Zabafaran*, A' *Sáfrány* *Zaffaran*, mellyről, Német, Frantzia, Olosz nevet *bon-*'s Magyar nyelven-is mind *Sáfránynak* ne-*nan vette?* vezetett. A' melly a'ra mutat, hogy ez a' fű-szer az *Arabsoktól* terjedett-ki más Nemzetekre. Görögül hívják *κρόκος*, innen De-ákul *Crocus*. E'ről a' nevérol az a' *fabula* volt, hogy hajdon egy *Crocus* nevü tsintalan gyermek meg-szeretvén egy *Smilax* nevü *Nymphát*, azt az Istenek sáfrány-virággá, ezt pedig holmi fel-folyó tők plántává változtatták: a' melly-is e'ről a' *Nympháról* mind e' mái napig *Smilax* nevet visel, a' mint emliti ezt maga-is *OVIDIUS Metam. L. IV. v. 283*, meg-írta *PLINIUS-is L. XVI. c. 35*. Málók helyesebben hozzák ezi a' nevet a'

Görög szóból *Κρόκος*, a' melly szálatkákat régen vartéizen. Melly régen esett-légyen a' sáfrány esméretben az emberek' kedvébe, észre-vehetjük a'ból, és betsület-hogy ez már a' Trójai idokban a' PLINIUS' meg-jegyzése szerint L. XXI. c. 7, betsületben volt: *Hos certe flores Homerus tres laudat, loton, crocon et byacinthum.* E'ein lok ideig a' sáfrányt csak a' Nap-keleti tartományokból az Arablok hozzák-vala: a' honnan ma-is fokaknál *Crocus Orientalis* neve van.

De idővel ennek mivelése közönségesé lett hogy terjedt-ki Európának minden részeire. *Africában, Mauritaniában: azután Görög és Olofz Országokban-is. PLINIUS' idejében, a' mint ő írja l. c. c. 6, leg-betsefebb vala a' Ciliciai sáfrány: azután volt a' Lyciai, a'*

melly az *Olympus* hegyein szedetett: ezt követte *Siciliában a' Centuripi.* De nem sokára az Olofz-Országban *Aquilea* körül termettek mind ezeknek eleibe kerültek. Ma a' kereskedők úgy tartják, hogy e' Világon leg-jobb sáfrány *Persziában a' Caspium* tenger' partjain és *Amudabad* körül teremne: ez után való volna *Egyiptomban a' Nembrofi*, ha a' tsalárd Törökök, mig a' Keresztyéneknek általadják sárga részét ki-nem vontatnák. A' Görög-Országi sáfrányokról közönségesen keveset tartanak. Olofz-Országban a' *Siciliait, Neipolyit, Apuliait, Calabriait*; a' közép földön a' *Magliano* tartománybélit ditsérik. Mellyből esztendőnként Minden-Szentek' napjától fogva *Februariusnak 3-dik* napjáig, a' melly idő alatt az Olofz parasztok a' magok sáfrányait fontonként a' vásárra mind bészokták hordani, a' Német kereskedők ott meg-jelenvén lok má'sa sáfrányt gyűjtenek-egybe. Frantzia-Országban a' *Gastenou* tartománynak majd minden gazdagsága a' sáfrány-mivelésből áll. *Angoumois, Guienne, Langvedok* tartományok-is, kivált *Boisney, Montauban* és *Toulofa* nagyon bővölkednek e'vel. Spanyol-Országban-is *Arragonidban* lok és jó-féle sáfrány terem: de hogy tovább áll-

álljon, holmi olajjal többire el-veztegetik. Angliában *Cambride* és *Irlandia* a' sáfrány-mivet leg-inkább folytatják, és a' mit gyujtenek mint egy kerek tángyér úgy egybe sajtolva szokták tartani. A' mellyet sokan minden másutt való sáfrányoknál elébb-valónak tartának. Német - Országon leg-hirefebb az *Austriai* sáfrány, főként a' melly *Ensen* alól a' Duna tulsó partján és a' Bétsi mezőken gyujterik. Mi inkább Magyar-Országi. a' Túrótz és Liptó Vármegyei Tótoktól vett sáfránnyal élünk: a' kik ezt köztünk házanként hordozzák, 's leg-inkább ditsérik a' Bajnotzit 's majd két árán-is adják. Már itt Erdélyben-is néhány gondolabb Uri Aszfzonyok annyira vitték a' sáfrány-mivet a' magok keretekben, hogy idegen sáfrányra ritkán szorúlnak.

A' plántákról, mellyeknek virágjaiból *Mitsoda* ezt szedik, így ír *PLINIUS* L. XXI. c. 6. *plántáról* *Gaudent calcari et atteri, pereundoque melius pro-* és hogy *veniunt. Ideo juxta semitas ac fontes lacrimiffimi.* szedetik. Szeretik, úgy mond *PLINIUS*, tapodtatni, és ez okból mintegy el-vezve az ösvények és források körül leg-szebben teremnek. Egyéb-ként a' nem szivaly, nem agyagos, nem ganéjos, hanem puha jó földben leg-jobban tenyésznek. Gyökere a' sáfránynak mint a' verefs-hagymának sok rétekből borúlt-egybe; egy mogyorónyi vagy kis diónyi, fejér, leves, édes, és sokszor olly formán kettős, mintha a' kifsebbet a' nagyobbra tették-vólna: alatt sok szőlős rostjai vagynak. Virágjainak el-száradások után télre nyóltz, kilentz keskeny haj-szál forma; de lapos, lágy, földön fekvő zöld levelei lésznek: mellyek a' tavasz' fel-tettzésével egészen el-veznek. A' virágjai a' mi gu'saly-ülő virágjainkhoz (*Colchico autumnali ephemero*), a' mellyek őszszel, mikor a' fondás' ideje el-jött, a' teres réteken szélyvel levelek nélkül láttatnak, hasonlók. Minden virágban tsak három, alatt kes-

keskenyebb, fenn szélelebb és meg-hasadt végű, bárny-piros porral bé-borult *Stamenek* vagy sáfrány-szálatskák találhatók, melyek elztendoben kértzer, tavalfizal és özfzel, az éj' és nap' meg egyezélekor virágoznak. Ezt *késői*, amazt *elein-való* sáfránynak hívják. Virágjai, minek-utánna ki-nyíltak, harmad nap' alatt el száradnak. Azért az alatt a' virágokat mind le-szaggatják, és tsőjüket ki-hasogatván, a' sáfrány-szálakat gondofon hogy egybe ne gyürődjanak, ki-szedik, és nagy rottákban vagy szitákban el-terítvén és kevés eleven-széu-tüzet tévén alája, egészen meg-szárasztják. Melly szerint öt fontból tsak négy font l'ízen. Le-szedvén ezen első virágokat, azok helyett hamar mások nőnek: melyeket is hasonlóképen le-szednek: úgy harmadszor, negyedszer-is ha újra virágoznak, és az irt mód szerint sáfrányokat ki-vévén meg-szárasztják. A' jól készült friss sáfrány-szálak, a' mint elébb-is meg-jegyzém, alatt keskenyek, fenn szélelek, bárny színű pirosak, kövérnek tertzök, de még-is szárazok, és es-hathatós kedves szaguk, mellyel a' szemet vízkettetik és a' fejet-is elnyomják. Keserűske, de nem alkalmatlan izuek: meg-rágva vagy az-újjak' begyei közt egybe-súrolva piros-sargán és 'sirofon festenek: porrá nem könnyen törnek, és fényes, sárga-piros, nem halovány-sárga porok léfzen. Kevés szálak fok vizet vagy bort zitrom-szinnel festenek. El-engedvén magokra száradni a' virágokat, a' közepekben lévő özflopnak (*Szilyi*) teteje (*Stigma*) hármos gombból készült, három szegu, hoszfaukó tsővé léfzen, és fok gömbölyű, fekete magvakat terem. De tartsuk-meg, hogy a' sáfrány még-is tsak gyökérről szaporittatik, ha szinté a' *Botanicus*oknál *Crocus sativus* neve van is. A' gyökereket azért minden negyedik elztendőben, özfzel, el-virágzások után ki-ásván, télen által a' tsürökben szárasz helyen

miként
plántaltatik
és szaporittatik?

lyen tartják, és tavaszra kelve külön-külön, gyenge puha földbe táblánként újra el-ültetik,

Jegyezzük-meg, hogy a' melly sáfrány- *A' jó és* ban sok vékony, fehéres-sárga, száraz, könnyen romló, kevés szagu szálak, vagy széle-frálynak febb, darabos, piros színű levelek találhatók *esmertető* nek, jele, hogy az vad-sáfrány-szálakkal, vagy *jelei.* poma-gránát-virág-levelekkel (*balauttis,*) vagy fultes lovány száraz hús-rostokkal meg-van vesztegetve. Ha könnyen porrá törik, torba barna-piros; igen el-égetett, el-száradott 's erejét el-vesztette. A' melly pedig nagyon nedves és barna színű, és az ember' újja között könnyen széllyel-mégyen; a' nyirkos bellyen állott és meg-rothadt. Ha egynehány szál-sáfrányt timsós vízben meg-áztat, és az a' feje len-ruhát szép sárgán meg-festi; jó a' sáfrány: ha pedig azt kevésse festi-meg, nem-is szép sárgán; el-van romolva. Jó száraz, külső aertől el-zárt helyen, ruha vagy gyapju'satskóban keményen egybe-szorítva, és így fel-függesztve két három esztendeig-is el-áll a' jól készült sáfrány romlás nélkül. Sokan sáfrány helyett *Calendula*, *N. Ringelblume*, (a' miéink *Fulemitenek* hívják,) virágjaival-is élnek nem meg-vetendő gazdagsággal. A' melly-is nem csak meg-sárgítja, hanem jó szagu és kedves ízűvé-is teszi az ő ételeiket.

§. CCVIII.

A' Sáfrány minden egyéb fűszerfűszámról kevesebbé hevít és szárazít; innen a' takonynak és egyéb haszontalan vizes nedveségeknek el-oliztatására és a' testnek erősítésére nem-is annyira alkalmas; de fájdalom enyhítő és *spanulókac* le-tendesítő erejével ebbéli lögyatkozását

tetemesen ki-pótolja. Nevezetelen a fulladozás köhögés, és egyéb mejj-béli nyavallyák ellen olly hasznos, hogy sokaktól *Anima pulmonum*, tüdök lelkének neveztesek: a' szívet tapasztalhatóképen erősíti: a' fő-szédülést *malaria*-t és szomoruságot olly hatalmason üzi, hogy a' mint írja *Boerhaave* az ezzel felettebb bőven élés, szüntelen való rendeletlen nevetésre vinné az Embert. E' felett az Aszszony Emberek méhit-is erősíti, tisztítja és a' *venus*-ra gerjeszti; a' sárgaságot el-üzi, és az ábrázatot széppé teszi: *calculus* ellen-is nagyon dicséri *Boerhaave*. Lehet be-venni 3 *grant*-tól fogva egy *scrupulus*-ig, vagy húsz *granig*. De nagyobb merteken és igen gyakran elni ezzel nem bátorságos, mert fő-fájást, orr vagy másutt való vér-follyást, étel nem kívánást, és sárgaságot okoz. Vagynak példák, hogy a' tsetsemőnek-is, annya meheben ettől egészen sárga bőre lött. Meg-zavarja és mintegy meg-részegíti ez az elmét; álmosá téli sőt, ha két vagy három *drachm*-ánit bé-vészen végképen el is alutja az Embert. Kivül-is a' tüzes kelevényekben fájdalom enyhítő, oszlató, lágyító és meg-érlelő ereje vagyon. Innen az erre reudelt kötők közti gyakran-is elegyítetik. A' gyenge szemnek erősítésére s' tisztítására-is, kivált a' hiünlöben s' orbántzban Aszszony ember tejbe vagy *Euphrasia* vízbe meg-ásztatva sokat használ.

A' Sá-
fránynak
dicséretes
tulajdon-
ságai.

PARACELsus, a' mint írja BOERHAAVE *Elem. Chem. T. II. p. m. 212.* a' sáfrányt *Aroph*, az az: *Aroma aromaticum*, minden fü-szerzsimok' fü-szerzsimának; *Aurum vegetabile*, plánták' arannyának; *Medicinalis tristitiae*, szomoruság' orvosságának szokta-vala nevezni. Mások *Regem vegetabilium*, *Panaceam vegetabilem*, plánták' királynának és mindenre hasznos plántának-

nak-is mondták. Meg - nyitja , úgy mond BOERHAAVE, ez a' dugúlt ereket ; ki-főzi a' nyers *meteridkat* ; el-olztatja az egybe-alatt nedvességeket : e' mellett egy kevélsé szorit ; a' vért vékonyítja ; az inak' *Spirituusait* sza-porítja és eleveníti.

Különös tulajdonsága a' sáfránynak , hogy *Különös*
a' maga fu-lszerzamos erejét mind a' vízzel, *termezete*
mind az égett-borral egy-aránt közli , és így
a' mi testünk' nedvességeivel-is tökéletesen
egybe-elegyedik , el-is hat mindenüvé az e-
denyeknek leg-szorofsabb útain-is. Vékony
részei nyilván ki-tettzenek , midőn két há-
rom szál-sáfrány egész veder fejér bort meg-
sárgit. CARTHAUSER *Mat. Med. T. II. p.*
604, két *lot* jó-séle sáfrányból vontatott-ki
vízzel ilyen sárga *gummeo-resinosa* , de való-
sággal egyikhez sem tartozó , a' viasz és
balsamum közt lévő , tsudálatos *materidit* heted-
fél *köntinget* : a' midőn a' fenn-maradt sáfrány-
szálak egészen meg-fejéredvén , minden szag
és íz nélkül maradtak. Olajat pedig , vagy
valami egyéb szagoskodó *Spiruust* se szárason,
se vízzel egy tseppet sem tudott a' sáfrány-
ból ki-választani ; jóllehet mind szagja , mind
íze és tapasztaása a'bau az olajnak nagy bőv-
ségét mutatják. Oka , hogy ezek a' több ré-
szekkel , mellyek mind a' vízzel , mind a'
*Spirituus*sal tökéletesen el - elegyedtek , úgy
egybe vagynak köttetve , hogy külön épen
nem választathatnak. Ezen fu-lszerzamos vé-
kony kövérsége a' sáfránynak leg-inkább az *Mitsoda*
inakban mutatja-ki magát , és nevezetesen az *Ulapotban*
Afzszony - méhnek nyavalyáiban. Ezzel a' *buzndi*
hó-számot indítja , a' nehéz szülélt segíti , a' *kinaitké-*
magzatot ki-uzi melly különös meg-jegyzés, *pen?*
egészen sárgán festi. Látott *AMATUS Lusi-*
tanus egy olyan *Afzszony*-embert , a' ki
hogy terhétől könnyebben szabadulhalson .
fok sáfrányos orvosságot vévén-bé , két le-
ány-magzatot egészen sárgán festett börrrel
szült : a' mellyet mindazáltal rólok a' lágy-
meleg feredo-víz egészen el-nosott. HERTODT

nevi Merva-Országi *Medicus*-is ezt más Afzszonyban a' fzerint tapasztalta. Ugyan ő kívánváu ennek jobban-is végére menni, holmi kölyköző kutyát egy darabig sáfrányos étellel tartott, azután meg-fojtván közönséges helyen fel-bontott, és a' kutya-kölykök 's azoknak másai tizta sárgák vóitanak. A' *Hysterica* nyavalyákban-is, módjával élve a' sáfrány fokot legíteni tapasztaltatott. A' gyomrot mind bé-véve, mind kívül reá-téve erősití. A' vizelletet űzi és veressen fessli. A' szív-fogódást és vergődést, úgy a' hideg okokból támadt fő-fájást és szédulést, és az elmének tébolygását, ha kívül a' szívre vagy homlokra kötik, le-tsendesíti. Szükség mindazáltal a' sáfránnyal élőknek jól reá-vigyázni, hogy a' mértéket meg-ne haladják. Mert, a' mint *GALENUS*ból és más nevezetes *Medicusok'* jegyzéseiből emliti *GEOFFROY Tract. de Mat. Med. T. II. p. 286*, bőv és gyakor éléssel a' tejet el-kábitja, az elmét meg-zavarja, kegyetlen fő-fájdalmot okoz; sőt fokot bé-véve, mint a' valóságos méreg, meg-is öli az embert. Egy kereskedő legény fok sáfrány között el-aluván, olyan szornyü fő-fájást és szívbéli gyengeséget kapott, mellytől meg-kellett halnia. Vóltak mások-is, a' kik a' sáfránnyal töltött 'satskókra párna helyett feküvéu, fő-fájásban el-vesztek. *Basileában* egynehány lakosok sáfránnyal igen bőven elegyített bort iván: attól rendeletlen és akaratjok ellen-is folyó katzagásba estek. Egy fő-szerizámmal kereskedő *Lusitanus* fok sáfrányt tévén a' maga fazakába mellyben húft főzött, hogy azt meg-ette, olly szornyü katzagás jött reá, mellytől kevésbe múlt-el hogy meg-nem hólt. Egy leány, a' havi-vér' indítása végett feles sáfrányt vévén-bé, attól, jöllehet azután férjhez-ment, de egész életében tartó, kemény fő-fájást kapott. *Dioscorides* 's ő utánna *SERABIO* és *AVICENNA* azt írják, hogy három *könting* sáfrány meg-öli az embert. *Tsuda* még-is, hogy a' Len-

gyc-

viszfza-
éléssel ve-
szedelmet
okoz.

gyekek, az ETTMULLER' bizonyítáfa szerint a' Lengye-
két *lotot*-is ártalom nélkül belé-téiznek egyszer ex a' s.
a' magok étkekbe. Híbető hogy a' régi hoz-frányt fe-
zá-ízokáltól vagy on, nem külömben mint a' *letteböven*
Törököknek-is az *Opium*, mellyből ök idővel *ejzik*,
egész *könnyet*-is bé-vé-znek, holott máfokat,
a' kik magokat e're nem ízoktatták, három
négy *grün* ok-vetetlen meg-öl. E'hől kell
meg-magyarázni, ha igazak voltak a' *Wil-*
lium ALEXANDER' Londoni Orvos' minapi
próbálgatáit-is a' sáfrány' erejének az ön-
non maga testében, nem pedig el tagadni vé-
le együtt a' sáfránynak minden edlig elé-
beizéllett tulajdonságait. Bé-vett-va t. i.
ö, a' mint írja *Medicinisch Versuche und Er-*
fahrungen p. 66-68, első nap' 10; más nap'
20; harmadik nap' 40; néhány nappal azu-
tán 80, *grün* sáfrányt kenyér-bélbe gyúrva.
A' mikor a' *Thermometrumot* a' szíve' gödrire
tette. De a'ban, se a' maga *pulsusában*, se
testének egyéb részeiben nem tapasztalt sem-
mi változást: a' vizelletje sem festette sárgán
a' ruhát vagy papirofsát: az inge sem ízín-
telenult-meg, a' mellyben járt és hált: ha-
nem a' hafa ízörnyü sárgát tiztúlt. Mellyek-
ből ö azt hozza-ki, hogy a' sáfránynak ere-
je az első útakon túl nem terjedne: és így
tellyésséggel erőtlen és ártatlan fű-szer vol-
na: 's ha valaha valakinek ártott, felettébb
való fokságával kellett ártani. De akármin-
völtanak azok: egy embernek két három
próbái nem érdemlik meg, hogy il'y közön-
séges dologban, annyi régi fo emberek' ta-
pasztalásait leg-kissebb réizben-is meg-kéttse-
gesítsuk. Téizik az étkek', levek' és italok'
meg-feltésére inkább, mint izesítésére egész
ízalanként-is, porúl-is.

Vagy on más *Keri*, *fattyu* vagy *vad-sá-* A' *kerti*,
frány-is (*Cartamus*, *Cnicus sativus*, N. *Saf-fattyu-sá-*
lor, *Wilder Safrany*.) Ennek kórója egy két fránynak
könyöknyi magos, sima, fejez haju, kemény *fauc*.
lás: a' melly fenn néhány ágakra oízol. Az

IV. Rejz.

D d

ágait

ágait alatt széles, retzés, tövisses, hegyes, végig száraz levelek fogják körül: mellyeknek tetején gombolon virágjai nőnek fok élesfertés tokotskákkal: mellyekből fényes-piros-sárga, vékony tsőjü, fenn öt rézetskékre hafadó, izetlen-büzetlen virág-szálatskák állanak-ki. Ezek után síma, fényes-fejér, hosszú, alatt négy szegü, fenn hegyess, kerges haju, kövér, fejér, elébb édesfetske, de azután tsipös, útálatofságot szerző bélliel tellyes magvak teremnek. A' melly magvatskákról mulólag említhetem, hogy ezek régen, minek-utánna őszfel jól meg-értek, külső kerges hajokól meg-tisztitva, magokra egy két köntingig meg-éve, téjnek pedig téj-savóval, vagy tyúk-hús lével ki-fejve más-fél vagy két lotig bé-véve, a' leg jobb-féle has-tisztító vagy purgáló szerek közt számláltattak. De minthogy többire ezek-is has-rágált szereznek: ma ritkán fordulnak-elé. A' papaguy vagy publikány-madarak ezt enni különösen szerezik: és minden *laxatio* nélkül nagyon meg-híznak tőle.

Virágjai? A' virágjainak szálatskáit *Augustus*ban ki-szedvén és árnyékos helyen meg-lzáralztván, étkek' meg-sárgítására fordítják fok helyeken a' takarékosabb Gazd'-afszzonyok. Elegyíthetni ezt sáfrány közis minden egészségbéli ártalom nélkül; jóllehet semmi süszerszámos erejek nintsen. A' tsalárd kúfárok bizony a' jó-féle sáfrányt e'vel gyakran szaporítják. Egy könting e'féle virág magára bé-véve, ETTMÜLLER szerint, a' hasat jól *laxd*lja. Jelesebb hasznát vészik ennek a' testők, a' selyemnek, posztónak és tollaknak ró'sa színén való meg-festésére, és a' szép ró'sa szín ortzán kapó dísztelenetske fejér ábrázatu Afszzonyságok a' magok ortzájának

Rouge d' meg-pirosítására. Ugyan-is amaz híres *Spa-Espagne* nyol pirosító, mellyet a' Frantziák hívnak *orange-pi-Rouge d' Espagne*, e'ből szokott készítettüi. *rosítófej-* Mellynek kézületét GEOFFROY l. c. p. 466, tek.

így írja-le: A' kerti sáfrányak választott virág-szálatskáit újjabb újjab tizta vízzel egynehány ízben vontasd és öblegesd-meg, míg a' víznek többé sárga színe nem lesz: tégy a'kor hozzá tizta hammn-'sirt (*Cineres clavellatos*.) töltsd reá a' vizét és ázd-egybe keményen, mellyel az a' víz pirofs szintjvált: tartsd így kevélsé, hogy a' vastaga szálljon-le: azután izúrd-le seprejéről a' tizta levét, és néhány napig tedd-félre; mellynek igen szép fényes-pirofs iszapja lesz: le-szűrvén azért a' vizet e'ről-is, töltsd-átal más edénybe, és ott izárazd-meg egészen: és hogy azt a' könnyü vékony port a' szél széllyel ne hordja, dörgöld-meg arany-foggal, mellytől arany színü fényessége lesz; 's tedd-el haszonra.

§. CCIX.

A' *Bádian* (*Anisum stellatum*, (terem *Syberid*-ban, *Chynában*, *Philippinae* nevü Szigetekben; de mitsoda fán, még nem elég esméretes. *Linnaeus* hasonlítja ezt a' Ketske ragó fához, (*Euonymo*) Maga ez a' gyümölts tsillag formát mutat. Erejére és hasznára nézve a' nálunk termő *Ani's-magtól* csak annyiban különböz, a' menyiben kedvesebb ízü és hathatófabb szagu. Innen, sokan, hogy a' szájoknak jó szagot és izt tsinaljon, ezt nyelvek alatt hordozni és ráogatni igen szeretik. Egyeb iránt, mint a' *Bádian*, mind a' mi *Ani's* magunk gyengén szárazító és melegítő fűszerszámos erejekkel egyben kötött édeségekkal a' rekedezésben, köhögésben, gyomor fájásban, *Colicában* s'egyeb *flatulentiák*-ban, has szorulásban, nehéz vizelésben, *árenában* 's a' t. olly kívánatos hasznoc teiznek,

D d 2

hogy

hogy régen *Consolatio intestinorum*, belek vagy inkább belső részek vigasztalóinak neveztetni meg-érdemlették. A' *Foeniculum* vagy *Fides* kömény-is, ezekhez egyebekben meg-egyez, hanem hogy a' szoptató Afzizonyok tejének szaporítására különösen dicsértetik. A' *Mezei* vagy *vad kömény* (*carvum*) mint keserű íze-is tanítja, mindeniknél inkább szárazít és melegít; innen a' belső részeknek sem olly kedves; de a' hideg gyomrot ez is jól erősíti és a' szelet derekafon üzi. Ha meg-örve kívül a' tetsre kötik, a' tejet el-apasztani mondatik. A' *Kerti kömény*, (*Cuminum*) minthogy mind ízere, mind szagjára, mind erejére nézve a' mezeinél alább való, inkább csak külső orvosi háfznokra fordítatik.

A' *Bádian-* A' *Badian* (*Semen Badianum*, *Anisum stol-*
nak fok-fé-latum, *N. Badian*, *Stern Anis*.) anis izéért
le nemei és szagjáért és tsillag módra ki-terjedő mag-
bonnan vé- tokjáért, *Trillagos Anis*nak mondatik. Ha-
tettek? zájára nézve a' hol terem, a' Füvek le-irói-
 uál és a' kereskedőknél *Anisum peregrinum*,
Cbinense, *Indicum*, *Canadense*, *Philippinarum*
insularum, a' helyről a' honnan Európába
 hozatik, *Anisum Moscoviticum*, *Cardamomum*
Siberiense neveken sorog. *Indiai* neve *Zingi*.
formája. Formája ennek a' gyümölcstnek ollyan, mint-
 ha hat, hét vagy nyóltz apró lapos szilva-
 magból a' hegyivel ki felé eresztve tsillag
 módra fűzték-vólna egybe. Külső hajok vagy
 tokjok ezeknek a' magvatskáknak kettős:
 kívül toplós, kemény, fakó színű, darabos,
 rántzos, ánis szagu és izu, de annál hatha-
 tóbb és kevésé savanyu; az alatta való
 vékonyabb, fényes, tsont keménységű. A'
 mellyek, ha erősen meg-száradtak, vagy ré-
 gieik, a' háts részekben két-felé nyílnak, és
 külön-külön mindenikben, formájokra az al-
 ma-maghoz, színekre a' len-maghoz hasonló,

kő keménységű magvatskák láttatnak: melyekben tömött, fehér, kevésé ánisos édes ízvel és szagjával magát kedveltető bél vagy. De a' kiváltképen való ánisos ize és szagja külső toplós hajában vagyon titkos savanyusággal meg-elegyedve.

A' lát, mellyen ezek a' gyümölcsek Cibi- Mitsodds ndban, nevezetesen *Philippinae* szigeteken *Inditerem?* teremnek, hívják ott *Pansi-Pansi*. Vastag dereku, fok águ, két ölnyi magos sának írja *PLUKNET in Almageslo Botan*. Mellynek egy könyöknyi, hosszú, tollas levelei rendel 10, 15, más rendbéli apróbb, más-fél újni széles, egy tenyérnyi hosszú, kevésé retzés levelerskékre oszlanak. Virágjai gerezd formán csoportosnak egybe: a' mellyek bors forma aprók, fejétek, pilyhétek. A' gyümöl- *bafszuai,* tsei friss állapotjokban az ánis-magnál tisztább, kedvesebb 's hathatófabb, fok, vékony olajat adnak. A' honnan ezek a' gyümölcstöskék a' Nap-keleti népek közt nagyobb betsületben-is tartatnak mint nálunk. Étél után, hogy a' ízajok jobb szagu légyen, és a' tisztátalan acérnek dögleletessége ne árthafson, gyomrok-is jobban emészthessen, ezt a' ízajokban tartani és ráogogni közönségesen elnem mulatják. A' vizellet' hajtására, és a' vesébéli követskének ki-tisztítására különös erejét gondolják. Theuba, kávába, egyéb italokba-is, ott is valamint nálunk, jobb íz' és szag' kedvéért gyakran tészik. Egert-bort-is igen kedves ízüt főznek belőle: inellynek a' Belgáknál *Anis Arak* a' neve.

A' HAZABÉLI vagy KERTI Fűszerek közt *A' Hazid-* is leg-nevezetesebb az *Anis-mag*, (*Semen anisi*, *ban termő* *Pimpinella Anisum* L. N. *Anis*, *Gemeiner A-* *fűszerek* *nis*, Görögül *ανισον* a' melly széltől való puffadtságot tágitó erőt sejez-ki. *PLINIUS* nevezi *Anicetum*, az az: étel-kivántató magnak. *Édes* *között betse-* *febb az A-* *nis mag.* *Édes* *ízéért* némelleyek *Cuminum Dulce*, *édes-* *köménynek-is* hívják. Német-Országban *Fran-* *coniában*, *Thuringiában*, a' *Eambergai* *mező-* *ken*

b. l. terem-ken és a' kisebb Lengyel-Országban földön-
 nek bővebb-ként vetik. *Alse* szigetben a' *Balticum* vagy
 ben? Német-tengerben vékánként és köblönként ár-
 rúlják. *Malba* szigetben-is igen bőven mive-
 lik: és a' mellyet onnan hoznak, leg jobbnak
 tartják. Nálunk is a' kertekben fok hegyeken
 jól meg-terem. *Syria*ban és *Egyiptom*ban ön-
 ként-is szaporodik a' mezőken. Apró, hofa-
 miformák? szukó, körtös, középben puffadt, a' két vé-
 gin hegyes, barázdás haju, zöldes-hammú szín-
 ű, kellemetes tsipő-séggel elegyített édes ízű
 és szagu magvatskák. Ennek füvei ezten-
 dőnként a' kertekben magról teremnek: kis-
 ded gyökerek van: a' kórójok egy lábnyi
 magos, vékony, hézag, kívül vékonyon ba-
 rázdás 's néhány gyenge ágra oszol: mel-
 lyeken alatt szélesebb, kerek, háromba ha-
 sadt, körül retzés, fellyül mint a' kapornak,
 fok, vékony és keskeny, világos-zöld leve-
 lerskái szoktak lenni. Az ágak' hegyei kö-
 mény mótra ki-terjednek, 's a' szrint fejé-
 ren meg-virágozván magot hoznak: a' mel-
 lyek csak magok vétettek-fel haszonra. Édes-
 ídesolajjal ségek a' b'ennek lévő favanyu sónak vékony-
 igen gaz- sítótól, és az olajjal tökéletesen való meg-
 daguk. elegyedé-éből vagyon. A' melly ke: és mér-
 tékben magában a' nyers fűben-is találatik:
 de a' magvakban sokkal bővebben van. Két
 módon szokták az ánis magból az olajat ki-
 venni: ú. m. *destillatio*, az az, ki-főzés vagy
 le-tsepegtetés és sajtolás által. A' *destillatio*-
 annak ter- ra meg-törvén a' magvakat, 24. óráig vízben
 mefzete es áztatják, 's úgy a' vízzel együtt *Lambika* ál-
 meretke tal-töltvén, jó erős tuzzal *destillálják*: mel-
 lyel az olaj a' víz-párával elezry által-mégyen
 az alája tett edénybe; és néhány napok múl-
 va a' víz' színén egybe-gyűlvén, onnan le-
 vétetik. De minthogy a' *CARTHAUSER*' meg-
 jegyzése szerint, ez az olaj a' víznél kevés-
 sel könnyebb, fok része marad-meg a' víz-
 ben mind végig. A' melegben ez a' *Stillati-*
nus vagy tsepegtetett olaj szép tisztá, fo-
 lyó,

lyó, világos-sárga: a' hidegen pedig a' benne lévő fok savanyu só miatt, mint a' lúd-sír egybe-áll és meg-fejérül. A' ki-fajtolásra a' meg-tört ánis-magot szőr-szitára ki-terítvén 's ruhával bé-tedvén, forró viz' párájával meg-jártatják míg a' por meg-ázik: a'kor azon melegen és nedvesen, mint a' mondólát meleg fajtóban keményen meg-szorítják. És így egy fontból hat, söt kilentz könting jó szagu, jó ízü, édes, zöld színü olajat ki-fajtolnak. Ez inkább a' magvaknak beliből; amaz a' külső takaró hajából vétetik. Fü-szerzámos ereje ugyan az ánisnak egészen ezekben az olajokban helyhez-tetett: de még-is, a' mint meg-jegyzette HEURNIUS, egészen porrá törve, vagy vízben borban meg-sőzve jóval hathatósabban munkálódik mint az olajja különöfen. Így az el-hült, etzetes tsipős nedveségeket meg-édesíti és illendőképen fel-melegíti; az egybe-sülteket, meg-nyúlósdadtakat és enyvesülteket el-ozlatja, meg-vékonyítja és a' testben szélllyel hajtja. A' gyomornak, méhnek, tudónek és főnek majd minden nyavalyáiban különös haszonnal lehet az ánis-maggal élni. A' gyomrot kívánatoson erősíti; a' szelet derekaton üzi; a' tudókben meg-ülepedett raknyot meg-higítja és ki-vetni segíti; a' náthát, rekedezést, fulladozást el-háritja; a' téjnek, (mellyben az ánis-iz és szag nyilván érzik) hibáit meg-igazítja, és e' végre mind a' szoptató dajkáknak, mind a' tsetsemőknek gyakran-is adatik, 's ezeknek gyomor-rágásokot, álmatlanságokat s nyavalya-töréseket ezen az úton foktör szépen meg-gyógyítja: a' nemzésbéli tehetetlenséget mindenik félben fel-segíti; a' fő-szédulést és fájdalmot, meg-gyengült látást és emlékezetet, nehéz hallást és tul-zúgást; mind belső, mind külső éléssel hatalmason erősíti; a' száznak rossz szagját-is jóvá térti. A' téj hibái ellen porul és vízben meg-sőz-

konyhai és
orvosi
hasznai.

ve; egyéb állapotokban pedig borban főve többet segít. Nád-mézzel bé-tsinálva-is di-tséretes, asztali tsemege. Némellyek étkekbe-is főzik. A' sütők kenyérbe-is sütik, a' Kenyérre-is fokszor hintik. Vízben meg-főve a' párája a' szem' világát tisztítja; az orrnak nem szaglást helybe-hozza. A' mint mind ezeket elméfen versbe foglalva elő-adta Bapt. FIERA e Coena rum, 121, ezt vetvén utána;

*Lus numerosa quidem bac, minimi nec
formula fallit.*

Külső
bajzmai.

Nyers magvai meg-törve, az esésből vagy ütésből támadt daganatokat és kékségeket; úgy a' tsetsnek és a' téjnek egye-aluvásából eredt kemény dagadásait, ha redkötik, el-ozlatja. A' *destillált* vize, négy rétü szurke papirosat áztatván-meg véle, ha a' iziv' gödrre tészik, a' tsuklást le-tsendesíti.

Az Édes
Kömény,
Foenicu-
lum két-
féle.

Az Édes kerti Kömény, Német Kömény (*Foeniculum vulgare*, LINNAEUSnál *Anethum foeniculum*, N. Fenchel) két-féle; Egyik közönséges, melly Német-Országban 's köztünk is a' kertekben, a' hová egyszerű magváról bé-kapott, a' téli hideget jól ki-álló tartós gyökereiről fok esztendőig ön-ént meg-új-júl. Egy újni vastag, egyenesen a' földbe mélyen bé-ható, és ott el-terjedő, sárgás-fejér, édes-tsípóséggel elegyes, különös jó szagu gyökere, három négy könyöknyi magols, egyenes, gömbölyeg, vékony barázda-ju, síma, zöld haju, gombás fejér bélltelyes kórót; ennek bogjaiból rendel fok ágakat, azokból ismét más apró ágakat; az ágak' tövein alól hüvely formálag egy-egy nagy, de fok apróbb, haj-szál forma izámtalan részekre osztott leveleket nevel. Az ágatskák' tetejeken pedig feles vékony lábatskákon ke-reken ki-terjedő sátorain (*umbellulis*), öt levelekből készült, sárga, jó szagu virágotskái léznek; mellyeket kettős, hosszukó, a' két

a' közön-
ségefebb-
nek formá-
ja.

vágin hegyes, közben egyik oldalán púpos barázdás; a' másikon lapos, barna színü, édes-
tsipós izü, jó szagu magvatskák váltanak-fel.
A' másikat, a' melly *Foeniculum dulce Italicum*, a' másikt
Olofz-Országgi édes Köménynek nevezetik, attól mit
az elsőtől csak kisebb kórója, gyengébb, vé-
konyabb levelei, nagyobb és fejeőbb színü,
rövidebb, kevésbé tsipós, édesebb izü és
jobb szagu magvai különböztetik. De Job,
Rajus Angliában úgy tapasztalta, hogy ez-
is, minek-utánna Olofz-Országból, a' hová
LOEBELIUS szerint, (a' ki mindeniket *Mara-*
zbrunnak hívja) Syriából, vagy, az *Azores*
Izigetekből Izármazott-volt, az Északi hideg
tartományokba által-vitetett, magvainak négy-
szeri vagy ötszöri el-verése után, az elébbi
közönséges, édes köménytől semmit nem kü-
lömböz, Olofz-Országban, *Hetruriában* és a'
Római földön leg-bővebben terem. Gyöke-
re, kórója, levelei, magva, mind egy-féle
fü-szerfzámos erővel bírnak: hanem a mag-
va a' több részeknél kedvesebb és hatható-
sabb ízrel és szaggal ruháztott-fel. Innen
mind konyhai, mind orvosi hasznokra minde-
nik része fordittatik,

A' Gyötere a' Patikákban az erek' du-
gulásait ki-nyitó öt nagyobb gyökerek közt,
(*Rad. 5 aper. major.*) első rangban tartatik,
Különösen a' vese-fájdalmok, kövek és vi-
zellel' akadása ellen ditértetik. Gyenge leve-
lei, saláta közü elegyítve annak ízét kedvesebbé
tészik. A' bé-sózott vagy meg-főzött, vagy meg-
sütött halak, ha édes kömény levelek közü takar-
ják, tovább el-állanak, ízeket-is jobban ki-
adják. Elem-való jöveveit, míg kórózni nem
kezdett, az Olofzok és Frantziák olajjal és
borral el-készítve kedves asztali rsemegének
tartják. Mind együtt az egész kerti édes,
kömény a' gyomrot erősíti, az étel-kivá-
rást és meg-eméztelt segiti, a' takonytól a'
beleket tisztítja, a' szelet alá-is, tel-ss ki-
haj-

Az egész
fünek /ze-
lesen ki-
terjedő
hasznai.

hatjtja. A' honnan a' *Salernitanusok* ennek magváról így irtak:

Semen foeniculi pellit spiracula culi.

Jól bé-takaródzva gyengén izzasztanak: 's e're nézve a' himlőnek, orbántznak ki-ütésére, és egyéb izzadási-kivánó dögleletes nyavalyáknak megelőzésére az édes-kömény-maggal vagy gyökérrel főtt viznél hasznosabbnak semmi nem találtatott.

Magvai.
A' *Magvai* a'
nak külö- magvak közt
nös hajz- vitézkednek.
vai, porúl-is fél vagy egy köntinget kevés nád-mézzel meg-elegyítve bé-venni, egészen-is nád-mézzel bé-tsinálva bé-ráogatni. Jó, borban főzve vagy inkább meleg helyen meg-öntve-is hörpölni, valamikor étel után az ember el-bádjad, gyomra emélyeg, meg-nehezül, meg-puffad és feszül, korog, fel-böfög, az álomság 's unalom el-nyomja, a' feje fáj 's a' t. m. helyek a' gyomorban meg-gyült takonynak és az a' miatt való rosz eméztésnek jelei. A' dajkák' tejének szaporítására és jóvá-tételére-is, hogy t. i. az a' tsetsemők' gyomróban és beleiben meg-ne tőrőd-zék vagy etzetesüljen, és hogy azután is az erekben vastagsága miatt meg-ne duguljon, az édes-kömény-maggal főtt viznél, kivált ha borza-virágot-is tésznek belé, semmi többet nem használt. Köhögés, fulladozás, megbéli nehézség ellen-is e'ből még több hasznót várhatni, mint az ánis magból.

A' szemnek
gyengesé-
gében na-
gyon di-
szertetik.

A' szemnek hibáiban-is ez az egész plánta nagyon ditsértetik; kivált mikor a' fokgyertyázás miatt romlottak-meg a' szemek, reggelenként éhomra ennek magvaival nád-mézefen élni *Arnautus VILLANOVANUS* vagy *de Villa nova* (a' XIV-dik Száznak elein élt *Narbonai* Frantzia jeles *Chemicus* és kevéséretneknek tartatott tudós *Theologus*) az édes-kömény-magot etzettel meg-öntve és úgy

meg-szárazítva 's kevés fa-hajjal és nád-méz-zel egybe örve 20, 30, gránig reggelenként bé venni, a' látásnak ép-égiben való meg-tartására, sőt minek-utánna az el-zyengült és szinte ki-alutt, még a' nyóltzvan elztendős emberekben is újra való helyre hozásáta, in *Speculo Medicinæ* tsudaképen használni mondja. Mások-is a leveleinek 's gyökereinek kifatsart levit, és az egész plántáról mind együtt vett vizet azon végre hasonlóképen distsérik. A' fűvét levesbe főve a' rendetlen kövérséget fogyatni mondják. A' magváról pedig különösen azt jegyzik meg, hogy zölden és egész nyersen a' belekben nagy puffadást és rágást szerezne: azért a' magvaival mindenkor jól meg-érve és száradva jóvalják élni. Külső kötőnek is, ez, az ánis-magról meg-jegyzett állapotokban mindenütt használ.

Olaj ennek-is minden részeiben bőven találhatik. De tsak a' magvából szokott, ki-fajtólás és ki-főzés által gyűjtetni. Az ánis-mag-olajtól tsak élefebb fü-szerzáró izével és kedvetlenebb szagjával különböz. E'ből-is, anabból tíz tseppet nád-mézre tseppentve szél-colica és gyomor' el-hülése ellen borral; köhögés, mej-fájd és fulladozás ellen téjjel bé-venni nevezetesen commendátatik.

A' Kapor (*Anethum graveolens hortense*, N. A' Kapor-Dül Capper) külső formájára az előbb le-írt kö-zönséges édes kerti köménytől annyiban különböz, hogy vékonyabb gyötere; törpébb, sárgás-zöld színű, tágatabb barázdás köröje; külsőbb, tseplezebb, keményebb, barnás-zöld levelei; nagyobb és szétefebben ki-terjedt teteje, és azon barnás-sárga, egybe-lapúlt, kerek, búrtyával meg-prémezett 's három barázdákkal szíjzan meg-jegyzett, nehéz, kemény, de nem utálatos szagu magvai vagynak. Minden elztendőben magról igen búján szaporodik úgy hogy, a' hol egyfzer meg-ternett, el-hulló magvairól miut a' búrján, az egész kertet el-öti.

Tuajjon-
ságnai.

basznai.

Tuajjon-ságnai-is nagyobbára tsak azok, mellyek a' kerti-köményeknek: hanem több, vékonyabb, hatharósbab olajja, és a'ban favanyu természetü sóva elegyedve feles ammoniacalis vagy szalamiás vékony só-is tapasztalratik lenni, melly a' szarját-is neheztiti. Ez az oka, hogy a' kapor mind azokban az állapotokban, mellyeket az ánisról és az édes-köményről megirtunk, még többet segitetne, ha alkalmatlanabb szagja nem idegenitené. Fájdalom enyhítő ereje-is a' sárányéhoz és szeretsen-dióéhoz majd hasonló van. Nyers magvait megtörve, ha a' gyermekek' két vak-szemére kötik, tsendes álmodást izerez. Clytterekhez-is igen hasznos. Zöld fűvét tavaszszal, aprított sós káposztával elegy főzni és jól meg-téj-felezve fel-adni, és túróslépényekbe sütni, virágos tetejét ugorkával együvé sózni, egész száraz kóróját magvas tetejével a' fjenként tölte bé s zott káposzta közti tenni s a' t. a' mi Gazd'asfszonyainknak-is dit-éretos szokások.

A' Kerti
közönse-
ges kö-
mönynek
formája.

baszna.

A Kerti Kömény (*Cuminum*, *Cuminum fativum*, *Foeniculum orientale*; N. Garten-kümmel, Römisch Kümmel, Kümmich) egy kis vékony, rostos, fejtér gyökérről, egy lábnyi magosságra nőtt, hajszál forma kevés levelekkel széllyel ágazott plántátska. Mellynek ágatskái, apró száratskákon ki terjedve néhány apró fejtér virágokat hoznak; mellyeket hosszúkó, vékony, barázdás, verhenyő hammu szín, egy-felől lapos, más-felől dombos, nehéz, de nem egészen utálatos fűszerfűszam szagu keferütske, tsipős ízü magvak váltanak-fel. Vetik köztünk-is néhol a' kertekbe; de a' ganéjos, tapadott, kövér földeken, mint búrnán, önként-is bőven terem: haszonra pedig, alkalmatlan szagjáért, ritkán fordittatik. A' Patikákba illyen név alatt Olosz-Országból hozzák, mellynek a' miénknél jóval jobb szagja és ize van. Egyébként hasznua a' kaporral nagy rélzín egyez. Vékony olaj-

olajjal és *ammoniacalis* sóval, a' GEOFFROY' tartása szerint, ez-is gazdag. Némellyek kenyérbe sütni és kívülreá-hinteni; tőrőba vagy fajtba gyúrni-is szeretik.

Köztünk jobb keleti van a' Mezön. vagy A' Mezei száraz réteken önként termő vad Komenynek vad kö-

(D. *Carvum, Carum, Cateum, Cuminum prumeny be-*
tenje, N. Wiesen-kümmel. Formája esmérete tsejebb.

febb lévén, mint-sem valakit a'ra tanítani kellene. szóllok csak a' hasznairól: mellyeket *Bast. FIERA num. 119,* a' Barátok közt legesméretefebbeknek mond, és rövideden így fejez-ki:

Vitis, et injusi campestris grana cumini

Usta minus cultu, mitia facta placent.

Haec ede, ventosi clamas si tormina ventris,

Haec simulata cohors religiosa vorat.

A' versek' értelme alább a' magyarázástól jobban ki-fog tétzeni. Jószagu, apró. egyenetlen tejér virágjai után két-két hoszfzukó, hegyes végű, egy-felől dombos, barázdás, más felől lapos, kevésé meg-horgadt, barna, tsipős fű-szerzámós keferütske, szárasztó ízű magvatskákat terem: mellyek a' mivel réteken jobbak, mint a' fel-hagyott pufzta kopár helyeken. Mellyekből vízbe bé áztatva, a' vízzel elegy igen fok, vékony, égető-tsipős, verefs ízű olaj desztilláltatik. Az ed-^{természe-}dig le-irt magvaknál inkább száraszt és mele-^{te.}git. Innen a' gyomornak, beleknek, méhnek, ^{hasznai.} májnak, lépnek, főnek, a' taknyos hideg természetü eledelektől és italoktól szárazott fok-téle nyavalyáiban szélesen ki-terjedő haszna tapasztaltatott. Némellyek előre kevésé meg-pergelve élnek véle; de hibálon: mert fű-szerzámós izét e'vel el-rontják. A' Németek, Belgák, Anglusok, a' magok két-szer-sult kenyereiket és sajtjaikat mezei-kömény-maggal trágyázni rend szerint szokták. Levesekbe és egyéb ételekbe-is, mint mi, gyakran télizik. Magára-is nád-mézzel bő tsi-
nál-

nálva ottan-ottan rágozadják. Serbe-is fozik, borba-is áztatják. Gyökerét, melly egy új-gyökeré-nyi vastag, ravaszszal míg ki-nem no és lé- nek, leve-vel tellyes és puha, murok köz-i-is fozik: leinek leveleit-is mint a' turbolyát falátának öntik. buszra. Kivül, darabon meg-törve, a' meg-kékült helyekre, a' téjtől meg-keményült emlokre pedig meleg vízzel elegyítve, reá-kötni fokan javallják. De a' kiknek azon kívül-is kiknek nem jó? heves gyomrok, száraz, forró természetek, gyakor has-szorulások és szomjuhozások van, a' kömény semmiképen nem commendáltatik.

A' Fekete kömény- Fekete Koriandernek-is nevezetetik, (Gib Melanthenium, Nigella, N. Schwarz-kümmel) köz- nek formá- tünk nem annyira van szokásban. A' Néme- tek és Anglusok ezt nagyon szeretik. A' mi kertekben inkább virág-készületeinek mesterséges szép formájáért miveltetik. Esz- tendőnként magról növe, egy lábnyi magos, néhány ágakra oszló gyenge kőrőja; a' fult- fuhez hasonló, de valamivel szélesebb, barnább, szőrös, süstes levelei vagynak: az ágak' te- tején öt levelekből, vad-ró'sa vagy kerék módra ki-terjeszkedett, világos-kék virágjai, és azok közt hárttyákból és bizonyos ferrék- ből mesterségesen el-terjedett és egybe-szöve- dett készületinek közepiből öt kis szarvats- kák nőnek fel: 's azokban nyárra, öt hat fe- kete, szegeletes, a' veres-hagyma-maghoz ha- fonló, jó szagu, tsipős fű-szerfzám izü mag- vak teremnek. DIOSCORIDES, és ő utánna má- fok, mind azokra a' végekre, mellyekre az édes-köményt halznosnak mondottuk, ezt-is ditsérik. Fűtje töltésén a' fog' odvába bo- tsáttatva, az a'ban termett férgeket el-vele- teni mondatik. Vagyon a' feketekerti Kö- Cretai fe- kének kö- ménynek Creta szigetében és Egyiptomban meay. más jobb izü és szagu neve is: mel ynek vé- konyabb, apró levelei, apró fejtér virágjai, és sárga színü magvai vagynak, 's a' Pati- kák' számára e' szokott inkább fordittatni:

és tejet - gyűjtő, taknyot olzlató, hó - szá-
mot, vizeletet, izulás után való tisztá-
talanságot, gelesztákat úzó erejéről nagyon
commendatitak. Vagyon más *Mezei fekete*
Hömeny-is, melly az óldalos száraz helyeken *mezei fe-*
a' búzák között böven terem: mellynek a' *kete kö-*
kertnél vékonyabb szárazokra olzlott levelei, *mény.*
és nagyobb, fejéres-kék sűgárokkal tzirozott
virágjai, és magvas izarvatskai vagynak.
Egyébként formájára nézve a' kerthez min-
den réizben hasonló. De gyengébb és izet-
lenebb izek és szagjok miatt kevés reá-ügye-
lést érdemelherett.

A' *Koriandrom* (*Coriandrum majus*. N. Co- A' *Kóridn-*
riander) kiseded, gömbölyeg, barna-fejér, ba- *drumnak*
rázdás, vékony haju, belől két hasábba va- *formája.*
ló, különös, palatz-féreg szagu, édes-tsipós,
jó izu magvatskák. A' mellyeknek a' füve
a' kertekben elztendönként az elébbi magról
izaporodik. Gyökere vékony, fejér, egyes,
kiseded. Füve vagy kórója egyenes, vékony,
sima, kerek, fejér bélu, fenn néhány ágakra
cszló, egy vagy más-fél könyöknyi magols:
a' mellyen alatt egymásnak meg-felelő, kerek,
szép retzés, fenn mint a' kapornak vékony
izálakra hafadozott levelei 's majd olyan for-
mán, de apróbb csoportokban ki-terjedő ko-
ronás tetejeik vagynak: azokon pedig öt a-
pró, világos-piros levelü virágotskai neve-
kednek. Nálunk csak a' kertekben; *Aljarid-*
ban a' mezokra-is hódonként vetik. Oliz- *bazdja.*
Orizágban fok helyeken magától-is terem.

Nyerlen az egélz sünek kivált a' virágos *Nyerfen*
és magvas tetejének útálatos palatz-féreg szag- *rosz/zagu*
ja van. Egélz Egyiptomban, ALPINUS ize- *és úrtal-*
rint, a' *Coriandrurnak* zöld süve-is közönsé- *mos-is*
ges étel. A' Spanyolok-is iz-erős-ítés vé-
gett gyakran élnek véle. De épen ez okból,
a' mint GEOFFROY *Mat. Med.* I. III. p. 359,
a *Mejsuet* magyarázó régi Barátok tapalztá-
lásaiból meg-jegyzi, felette fok-is köztök az
ostoa ember. Más helyeken csak a' mag-
vai

vai fordítottanak hafzonra: de ennek-is nyersen 's azután-is egy darabig nehéz, a' fejet el-kábító szagja, sot némellyek' vélekedése szerint, valóságos mérges, halálos álomba merítő és nagy mértékben véve meg-ölo termé-
szete van. Mellyre nézve MATTHIOLUS, TRAGUS, és mások tanátsolják, hogy a' *Coriandrum*-magot az árusok addig elébb ne adják, mig harmad napig etzetben meg-nem áztatták. De Fr. HOFFMANN, ETTMÜLLER, HERMANNUS, 's mások fokon ezt a' kézizületet szukségtelen dolognak tartják; sot a' mennyiben az etzet, azon magvakban lévő hatha, tós fü-szerfzamos vékony olajat el-változtatjákárosnak mondják: és elégnék ítélik, ha a' le-
szedés után, egy darabig szellözö száraz helyen ki-teritik, hogy jól száradjon-meg, és ki-vető mérges vize takarodjék-ki: mellyel mind rosz szagja, mind ártalma úgy el-múlik, hogy fok Neimzeteknél ártalom nélkül való mindennapi kedves étek-szer lett belöle.

jól meg-
száradtva
bajzna.

Ditsértetik a' *Coriandrum*-mag különösen gyomor erőf-iteni, és szél ellen. A' gyomorban meg-feneklett taknyot és attól támadt puffasztó és fel-böfögö szelet el-oszlatja. Nevezetesen azoknak, a' kiknek gyomrok' hibája miatt a' fejek gyakran szédül és fáj, emlékezetek, látások meg-gyengült, derekafint hafznál; lévén a' fü-szerfzamos rész mellett e'ben gyengén szorító erő-is, azzal a' gyomorbéli emésztést-is jól segíti; a' vér-pökést, rend kívül böv havi vért és has-menést szépen mérsékli: még pedig, a' mi benne nagy érdem, a' vérnek gyúlasztása nélkül: a' meg-rögzött náthat el-üzi. Az újjonnan kezdö fejer hájogat, gelyvát és szél-berniüket vagy tököfségeket el-oszlatni mondatik, ha borban meg-fözve kívül kötözik véle. Elnek a' *Coriandrum*mal egészen nád-mézbe tsinálva is mint általi tsemegével; pornak törve-is

gára vagy más házi és látili fű-szerekkel ke-
vés borba. Borba, ro'sólisba, gyakran íz-
tatják: mellytől azoknak hatzók nagyon
nevekedik.

Vagyon a' *Coriandrum*nak más kisebb fű- *Kifsebb-*
vü, tök-golyók forma, kettős magvu 's bü-*félé Kori-*
dösebb szagu neme-is, (*Corian. irun minus te-*
sticulatum.) De az első jobb-félének bővsé-
gében e'vel ritka helyt élnek.

Hé-illik a' Fű-szerfzámok' rendibe minden *Fenyő-*
tekintetben a' *Fenyő-mag*, vagy *Fenyő-bors* a' magvak
mint Tsikban hívják, (*Baccue juniperi*, N. bol és mi-
Wacholder.) Európában a' havasos hideg hel-
lyeken mindenütt, e' mi Erdélyi Hazánk-
ban-is, kivált Tsikban elég esméretes; szün-
telen zöldellő bokrokon (*Gyalog-fenyőnek*
mondják,) nagy bővséggel terem. *Aprilisben*
's *Majusban* ezek közül némellyeken, (mert
nem minden e'féle bokrok gyümölsöznek (sok
réta kérgetskékvől álló; hozfuzók, sárga-pi-
rofs bingyók léznek: mellyeknek az alyán
körü, három, négy, wák-ize-nnyi kitsin,
arany színü vékony porral tellyes hójagots-
kák nőnek. Ezeket *binetnek* tartják. A' gyü-
moltsók pedig más rendbéli bokrokon terem-
nek. Mellyek *nöjstenyek*, és három kis zöld
levelü, minden *Stamének* vagy közép izalats-
kák nélkül való virágotskák a' másíknak em-
lített arany izinü porától teréhbe esvén, szü-
lik a' fenyő-magvakat. A' mellyek elein mig
a' virágokba bé-borúltak, aprók, zöldek; é-
résre kelve meg-feketülnek és kék porral bé-
hintetődnek: a' belek, mellyben van minden
olajok és hafzonra való erejek, verhenyő, pu-
ha: mellyben három hozfuzók, szegeletes,
egymá-hoz ragadt, belol ürefs, egy-egy kis
fejér hójagot tartó követskék léznek. Ízek
édes, tsipós, fű-szerfzámos. Szagjok kedves,
hathatós. E're az állapotra pedig a' második
esztendőben jutnak, úgy hogy azon egy bok-
ron találtnak növésben lévő idei zöld; érés-
re kolt tavalyi kék és egéizen meg-ért feke-

konyhai és
orvosi
hasznok
fok-féle.

te gyümölcsök : a' mellyek néhol a' harmadik esztendőre-is által-mennek, ha az alatt bé-nem szedtél, vagy a' madarak bé-nem ették. Egyéb-ként rend szerint őszfel *September*ben le-szedet-tetnek. *Füja, levelei* a' fenyő-bokornak mind egy-ütt jó szaguak és hasznofok-is. De konyhai és orvosi haszonra inkább csak a' le-irt gyümölcsök fordittatnak. A' Frantziák, a' mint *Geoffroy* meg-jegyzi, csak orvoslás végett szedik. A' Németek pedig étkekhez-is olly gyakran té-szik, hogy fokon a' fenyő-magot *Aroma Germanorum*, Németek' fü-szerszámának-is neve-zik: kivált a' vad-húsfokat e'vel mind bé-pá-tzolni, mind asztalra el-készíteni nagyon szere-tik. A' gyomornak, beleknek és egyéb bel-ső-részeknek, a' vér-ereknek és inaknak el-hülését meg-taknyosodását, gyengyülését, és re-stesülését tsipó, ősztönözó, ofzlató, vékonyí-tó, ki-törlo, élesztó, erősító és melegító, timsós-bor-kó természetü sóval elegyedett fok olajjával az eddig nevezett házi szerek felett távoztatja. A' vizelletet hajtja és a'val e-gyütt a' vesékben meg-ülepedett enyves tak-nyot 's az e'ben meg-rakadott fővenyeket és követsterskéket-is ki-viszi. A' tüdökből a' *phlegmát* széllyel-ofzlatja, fel-köhögteti: a' vért higabbá, melegebbé té-szi, és febefsebb 's szabadabb folyásra segiti. A' *perspiratiót* vagy ki-gőzölést öregbíti és izzadásig viszi: mellyel a' mérget ki-hajtani, és a' dögleletes ár-nek ártalmait el-fordítani; a' rothasztó ná-thás forró-nyavalyáktól a' testet védelmezni tartatik. A' honnan a' fenyő-mag *Parasztok'* *terjekenek*-is neveztetni öök nélkül érdemlett.

Nemel-
lyeknek
ártalmas.

Nem lehet mindazáltal e'ből, mint né-mellyek hirdetik, még-is egész *pnaceát*, az az mindenben mindenkor használó eszközt tsinálni. Mert vagynak példák, hogy a' vé-res, forró *temperamentumu* személyekben, és a' kiknek belső-részei, tüdői vagy veséi va-lami okból fel-gyúladtak-vólt, a' fenyő-mag 's annak olajja nagy forróságot, gyomor-puffadást, hányást, sziv-szorulást, fulladozást,

égető, véres, kevés vizelleget, vagy annak egész meg-rekedését okozta. Azért izükség e'vel, és az e'ből készült dolgokkal okofon élni, 's a' kik az el-hul't és taknyofodáft egész testekben egy-aránt nem érzik, ezektől tartózkodni.

Elhethni a' fenyő-maggal magára-is egyenként meg-rágogatva és le-nyelegetni. De gyakrabban egyéb meg-enni és innya-való ^{A' véle élésnek módja,} *materiákhoz* adatik. A' vad-húfokat jól-is tartja, jobb izüvé-is tészi. Sokan egész fzemenként a' gyalútt sós káposzta közis-hintik, hogy annak nyereségét igazítsa. Borba, égett-borba, etzetbe-is áztatják, hogy azokkal a' maga erejét közölje. Vagynak a' kik *berbathee* módra meg-öntve-is hörpölik, vagy pedig gyengén meg-pergelve és törve kávénak főzik. Mások vizet töltvén reá, 24. a' fenyő-órák múlya, míg magában pe'segni vagy for-vizet mirani nem kezdett, *Lombikból destillálják*, és a' ként vevizét mind azokra a' végekre, mellyekre a' főzik? fenyő-magot magát használni mondottuk, *commendálják*. Nyóltz font friss válaszott fenyő-magra 24, font tiszta vizet töltvén, és két nap' meleg helyen tartván 's azután *réz-lombikból destillálván*, a' vízzel együtt öt hat ^{az olajot} *lot* hathatós szagu, vékony, tiszta sárga olajot-is vésznek-ki belöle: melly annak rendi ^{mitént készitik?} *főzött* szerint külön vétetvén *Fenyő-mag-olajnak* mondatik. A' víznek egyszer ki-főzött, és azután ki-fatsart 's meg-izárasztott fenyő-magból, magára *destillálva*, ismét épen annyi 's egészen hasonló tiszta olajat vett-ki **GEOFFROY**, mint az új magból: azután pedig erősebb tuzzal, vastag, verbenyó olajat hat fontból ^{annak sok-sága.} *12, lotot*, egy *köntinget*, négy *grünt* hajtott-ki. Mellyből úgy jó ki, hogy a' fenyő-magnak béle majd egészen olajból áll. A' vizét lehet be-innya kilentz kalányig; az olajját négy öt tseppig: melly a' vizelleget *viola* szaguvá tészi,

Fenyő-bor. A' Frantzia parasztok addig hagyván a' vizet a' fenyő-magon, míg az magában megforr, és tsipós bor íze és szagja lélzen; azt fok helyeken bor' szükiben gyomrok' melegítésére és vizelletek' hajtására bor helyett kedvesen ifszák: vagy addig tartván míg forrása el-múlt, égett-bornak ki-főzik; mellyben az olajnak többé semmi, vagy igen kevés nyoma tapasztaltatik. Ezt a' főnek 's inaknak hideg okból támadt nyavalyái ellen egy kalányig bé-innya, nagyon hasznosnak tartják. Ezt köztünk-is Tsik-Székben, a' hol a' fenyő-magnak nagy divatja van, *Fenyő-viz* név alatt böven készítik és árúlják.

Fenyő-mag-iz, Robljuni-peri. Szokás fokaknál a' *Fenyő-liktdrium'* készítése-is: a' melly e'ből áll: Tizen-egy font új fenyő-magra, Izáraitól és egyéb szemeitől jól meg-tisztitva és daraboson meg-törve, tölts négy annyi forrás-vizet, és üstben minljárt forrald-fel: azután jól ki-fajtolva, a' levét posztón szürd-áttal, 's az üstbe visszátöltvén, szüntelen való keverés közt, mértékletes tüzzel hogy meg-ne pergelődjék addig főzd, míg jól meg-vastagul. Így állani üveg vagy mázas tserép-edényben tedd-félre. Ez, a' fenyő-magnak egész erejét magában tartja, és minden végekre a' fenyő-magnál magánál jobb móddal izolgál. Ezt a' készületet a' Patikákban hívják *Rob Juniperi*: Magyárrúl *Fenyő-iznek*, *Liktáriumnak* vagy *meznek* mondhatni. Sokan Német *Terjéknek*-is nevezik; minthogy a' Német parasztok jó-féle terjék helyett gyakran élnek véle, egy-egy köntingnyit jó borban vagy etzetben bé-vévén. Fenyő-vizbe elegyítvén, igen ditséretes gyomor erősítő és vizelletet úzó *Elixir* lélzen belőle.

A' Laurus vagy Lor-beer-fü. A' fenyő-mag után télszfűk hasonló for-májáért és nagy részben egyező erejéért a' *Báber*; *Bán-fü* vagy *Bay-fü* magot D. *Báccas* nak formd. *lauri* N. *Lorbeeren*. Ez egy *Laurus nobilis* nevü fának gyümöltse. A' melly fa, tart-suk-

tsuk-meg, egészen más attól, a' mit mi *Laurus*nak, *borostyán-fának* hívunk: a' mellynek LINNAEUSnál *Syringa Italica* az igaz neve. Ez a' Nemes-*Laurus*-fa vastagotska, egyenetlen, horgas-borgas gyökerü; síma, vékony haju és bog nélkül lévo dereku; fok ágakkal és jövéekkel bújálkodó, torha, puha belül, közép-szerü magols fa: mellynek levelei középben hol nagyobbban, hol kevésbé izélesek; a' két végén egybe-hegyzödnek és a' száraikról tel-menó vastag in, rendetlen el-ágazásokkal az egész levelen ki-terjedvén, azokat megerősíti: egyébként fényes-setét-zöld színűek, fü-szerzámos erős szaguak, tsipös-keferütske izűek: szüntelen zöldellenek 's magoktól a' fíról soha le-nem hullanak. Ezek a' levelek *Lorbeer* vagy *Baber*-levél név alatt, mind a' konyhákon, mind a' Patikákban különös fü-szernek tartatnak. Virágjai mosdó-edény formák, a' izélein öt részre hasadnak, fehéres-sárgák, fok közép vékony szálatskákkal és egy közép oszlopotskával készultek: mellyeket apró, gömbölyü, hofizukó tseresznye forma, elein zöld, az éres által meg-feketülő, tágon álló, vékony, gyenge hajok alatt göröntsös, kemény, hafouló izü tokban két-felé-való, jó szagu, tsipös-fü-szerzámos izü, kövér belül gyümölcsök kövernek. Ezen gyümölcsöknek nevek a' Frantziáknál *Bays de Laurier*; mellyről lett hihetöképen a' *Bál* vagy *Bábi-fü*-mag név-is. A' *Baber* nevet pedig, kéttség kívül, a' Németből *Lorbeer* tsinálták.

Terem a' *Laurus*-ta Spanyol, Olosz és Frantzia-Országoknak a' tenger körül lévo *Hazája*. vero-fényes, hegyes, halmos részeiben, *Langvedokban*, *Pronenceben*, a' hol ez az erdöken vadul-is böven találatik. A' hivesebb Tartományokban tsak a' kertekben mivelik, és a' téli hideg ellen meleg házakkal védelmezik. Leveleinek holmikben különböző formájokra nézve PLINIUS L. XV. c. 30, a'

Laurus
koronák.

Laurus-fákat 13; a' máiak hét alsó nemekre osztották. A' mellyek közül, a' melly ezeket a' fii-szeizszámos leveleket és gyümölsöket termi, *Laurus vulgaris tenuifolia*, és *Laurus regia latifolia* nével különböztetnek: ezt himnek; amazt nősténynek tartván. Szokásban vala régen ezeknek szüntelen zöldellő, nem hamar hervadó, jó szagu leveles ágaival a' hadi vívőkedésben, vagy tudományi, kivált a' vers-írásbéli vetélkedésekben győzedelmeskedőket meg-koronázni, vagy jobbekzekbe adván meg-tisztelni. Vették pedi; e' végre, a' mint *PLINIUS* meg-jegyzi, (*haccalia*.) a' gyümölsős *Laurus*-ágakat, mint a' mellyek leg-közönségesebbek valának 's találám hogy aszfzonyi-neműnek gondoltattak, mint a' *Musák*; lévén a' *Laurus*-fáknak (*sterilis*) termékenytelen vagy férj-fi nemei-is: a' mellyet különösen hadi győzedelmi pompákra szentelt-vőit *Augustus*. Mások ennek a' *Laurus*-koronának eredetéről másképen beszéllenek. Maga *PLINIUS* sem igen tudja magát ebben meg-határozni. Elég az hogy ki-terjedt idővel ez a' *Laurus*-korona: és régen a' jó *Poéták*nak rendes ékességek és tüzimerek vala. Meg-hűlvén, a' mint *Giraldus* vélekedik, az emberekben közönségesen a' tudományokhoz való szeretet: ez a' tisztelet-is fiúltbe ment. Hanem azután némelly jobb gondolatú *Férjfiak*, hogy a' magok tanítványait a' Tudományok' szeretetére inkább fel-gerjeszthetnék, ezt újra elé-vették. A' honnan, ma-is gyakran hallunk némelly Fő-Oskolákból ki-jöni. *Poetas laureatos*, *Philosophos bacca-laureatos*, az az: *Laurus*-koronás *Poéták*at, gyümölsős *Laurus*-ágakkal ékesített világi böltseket 's a' t. *HYGINUS* írja *Fab.* 203, (mellyet hoizszafon elé-ád *OVIDIUS*-is *Metam.* L. I. v. 453, 599. hogy *Peneus*nak, mások szerint *Lationis*nak lett-vólna *Telustó*legy *Daphne* nevü szép leánya: a' ki-is vadászi jeles mesterségiért *Dianának* kedvébe esvén, ez-is a' több *Nymphákkal* ötöt követte. Be-

lé-szeretvén, pedig egy *Leucippus* nevű Király-fi, ez-is afízonyi ruhába öltözvén, a' *Daphne*' barátságába magát bé-ajtette. Mellyet *Apollo*, a' ki hasonlóképen ö'be a' leányba belé-szeretett-va, meg-irigyelvén, *Daphnet* a'ra tanította, hogy egy forrásban ferednék-meg *Leucippus*sal. A'hol reá-esmervén *Daphne*, hogy az ő barátja férjfi volna, nyíllal által-lötte. *Apollo* azért kapván az alkalmatofságon, erőszakot akart a' leányon tenni. De az, előtte, nagy pihegve épen a' *Parnafus* hegyéig szaladott, és könyörgött, hogy vagy *Attya*, ha tehetsége volna reá, segítené, vagy az *Anya* *Tellus* nyelné-el, vagy változtatná egyébbé: a' ki őtet hirtelen *Laurus*-fává változtatta. Meg-fogyatkozván e' ízerint *Apollo* maga szándékában, meg-tsókolgatja a' fát, és egy ágat le-törvén róla, azt a' maga fejére tézi 's úgy tér-vízfza ilyen szókkal:

— — — *At conjux quoniam mea non potes esse,
Arbor eris certe, dixit, mea.* — —

Mellyről a' *Laurus*-fának a' Régieknél *Daphne* neve-is van, és nálok mindenkor *Apollon*nak szenteltetett fának tartatott. A honnan könnyen meg-eshetett, hogy a' Tudományoknak jelesebb *Alumnusi*-is, főként a' *Poéták*, *Apollo*t, mint a' vers-szerzésnek első mesterét e' részben követni és tisztelni kívánván, ők-is *Laurus*-ágakból készült koronákat kezdettek viselni. Innen nem-is vala a' Régieknél szá-egyéb babad a' *Laurus*-fát az Istenek' tiszteletére-is bonázások az óltáron el-égetni. E'ből eredett találmány lehetett az-is, hogy a' *Laurus*-fát, sőt a' házakat-is, a' mellyekben és a' mellyek körül *Laurus*-fák volnának, a' meny-kő nem érné. Mellyre nézve *Tiberius* Császár felette félvén a' menydörgésekben, a' maga fejéről, a' *Laurus*-ágakból lüzött koszorut soha le-nem tette; jóllehet, a' mint azután sok példák-ból ki-tettzett, ez épen hatzontalan költemény volt, valamint szinte a' paráztok' babonája-

is, a' kik ha a' *Laurus*-levél tserегve tsatogva ég, böldog bőv észzendőt; ha tsenden mégyen lángba, szomorú, termékenyten észzendőt jövendőnek.

A'Laurus De hogy tzélunkra ismét vizfsza-térjünk, v. **Loft-beer leveleknek hasznai.** tartjuk-meg: Hogy a' *Laurus*-levél, vagy a' mint a' mi főző Afzszonyaink hívják *Bäber*-levél, kevésbé szorító, melegítő, ofzlató és étel-é - fü - szerzfámos keserűtske erejével a' gyomrot erof itti, az étel-emészttést segiti, a' ízelet űzi, az útálást, tsemert el-háritja. Mellyre nézve húfokkal és halakkal ezt együvé főzni, egyéb mártogató levekbe-is tenni gyakran szokták: melly azoknak fokkal jobb izt ad. Vad-húfokkal és madarakkal pástetomba-is sokszor főzik. A' nagy vendégségekben, körül a' tálak' széleit; a' nagy darab dísznö-húfokat és sódorokat-is fellyül ezekkel meg-rakják. A' bé-páztolásra és *marin*irczésra ezt különösen jónak tartják. Öntik szél ellen *tbednak*-is. Porúl-is vézik egy *köntingig*. *Clyster*be-is *colica* ellen hasznoson főzik. Feredőnek-is a' méhnek fok nyavalyai ellen, a' tehetőlebbek gyakran készíttik.

A'gyümölcsenek vagy magvainak tulajdonságai. A' Gyümöltsei a' *Laurus*nak, a' *Báy-fü* vagy *Bäber* magvak, a' levelénél inkább melegitenek: egyébként a' gyomornak, beleknek, veséknek, májnak, lépnek, tüdőknek, nevezetesen a' méhnek hideg okból támadó változásaiban ezek-is fokot segitenek. Egész gyömbérrel a' húfsal együtt főve, annak levét kedves ízüvé tézik. Borban-is áztatják szél ellen. Lehet porúl-is bé-venni; de kevés mértékben: mert nyúlós kövérségével, ha bővebben vézik, könnyen tsemert és hányást okoz. Viselős légyen-é valamelly nagy hasu Afzszony vagy sem, annak meg-próbálására némellyek jóvallják, hogy igyék 24, óráig öt vagy hat *Laurus*-magra töltött bort: és ha attól hány, viselős; ha nem hány, nem viselős. Kiyül kenőkbe és flastromokba téve, a' hideg daganatokra, és fájdalomokra, és a' tagoknak el-erőtlenedéle

ellen ditsértetik. A levelek közül választani kell, a mellyek zölde, ép, jó szagu, ha meg-mor'salják, éles, kevéssé keserü füszerszárm izü. A magvak közül, a mellyek sötét-barnák, olajjal tellyefek, nem penészefek vagy avafok.

Olaj, hogy múltól azt-is émlitsem, A'Laurus-négy-féle szokott készittetni a Laurus-gyümölgből: 1. Deszillált, a mellyre darabonégy-féle fon meg-törvén és vízben meg-áztatván a'olajkészít-magvakat, vízzel együtt ki-főzik, és külö-tetik. nös kedves szagu, tiszta, vékony, essentialis olaj kél-fel belöle: melly a' leveleiben-is meg-van, és azt-is füszerszármá téfzi. 2. Ki-fű-zött, a' melly vízzel fél óráig főzve, általmégyen a' vízbe, és meg-hűlvén a' víz, annak ízínén egybe-áll, és úgy onnan le-szedetik. 3. Ki-fajtolk, melly mint a' mondolából úgy nyomattatik-ki. Hafznok ez utolsóknak az elébbivel egyez: hanem hogy vastagabbak és erőtlenebbek lévén, kevelebbet tehetnek. 4. Szokták a' Laurus-leveleket és gyümölgöket fa-olajba-is főzni, és úgy tartani némelly külső kenötsékre nézve. A' ki-főzés és meg-fajtolás többire együtt szokott lenni: és a' mi e'böl így ki-jö, Oleum laurinum név alatt tartatik. Ez Meylandból leg tisztabban jö. A' Frantziák gyakorta 'síról, terpeninából és krispányból tsinálnak e'féle kenöt, és azt küldözik-szélllyel Laurus-olaj' képeben. De minthogy ezek a' Dieta' harárin kívül vagnak, mi-is hagyjuk e'ben, és lássunk továbbá azokról a' nagy érdemü füszerekröl, mellyek a' mi kerteinkben-is bővebben találtnak, és drága füszerszármos szagokkal magokat minden idegen füszerszármoknál kevelebben ajánlják: minémük a' Rosmarint, Levendule, Kerti és vad 'sálya. Ruta Tzipros-fü és fa, Pezertze-fü, Minta, Méh-fü, Buziok, Majoránt, Fekete gyapár, Tsombor, Temjén-fü, l'sóp, Tárkony 's több e'félék.

A' Rosma-
rintnak
bazája.

Ezek között első helyet érdemel a' Rosmarint. Így mondatik *a rore marina*, a' tengeri harmattól. 'Sidó, Görög Oloíz, Spanyol és Frantzia-Országok, kivált ennek *Languedocia* tartománya, melly ez előtt *Narbonensis Gallia*nak mondatott, a' rosmarintnak ös hazai. Ez utolsó helyen, kivált a' tengerhez közel eső erdős és miveletlen helyeken a' tengeri harmattól éleztetvén, önként - is igen bőven és kövéren terem: fokszor úgy meg-nő, hogy mint egyéb fakkal tűzre-is élhetnek, hegedüket, asztaokat is tsinálhatnak belőle, és mind a' leveleit, mind a' virágjait külön-külön meg-fzedve, málhánként küldözik a' külső Országokra el-adni. Spanyol-Országban a' marhák, különösen a' juhok ezen legetődnek. Magyar-Országon is igen kevés gondviselést kíván a' rosmarint. Nálunk a' teli hideget, a' melegített házakon kívül, ki-nem állhatja: így pedig mind fű-szernek, mind kertek' éketségére mindenütt bőven tartatik. Tanúljuk-meg, hogy a' miket

mi volt a'
Régiek
rosmarint-
jabizony-
talan.

hajdon THEOPHRASTUS L. IX. c. 12, és ő utánna DIOSCORIDES L. III. c. 72, a' rosmarintról irtak, hogy t. i. azt tömjénes szagjéért *Libanotis*nak-is hívják, *λίβανος* a' Göiögöknél tömjént tévén, azok, a' mi rosmarintainkra épen nem illenek. A' *Libanotis* nálok, az írálaiik szerint három-féle volt: melyeknek ketteje fel-kórozott, és *Clacrys* nevé magvakat hozott; egyik erősen tsipóst: a' más kevésbé tsipóst: a' harmadik a' földön terült-el, és fe kórója, fe gyümöltse nem volt. Továbbá, a' két elsőrol azt-is írják, hogy ezeknek mint az édes-kerti-köménynek egyébként olyan forma levelei volnának: hanem annál vastagabbak. THEOPHRASTUS azokat a' vad-pe-re'selyem' leveleihez hasonlította; de jóval nagyobbaknak mondotta: a' kóróját pedig egy könyöknyinek, vagy valamivel magalsabbnak; a' gyökerét nagy vastagnak, fejrnek, tömjén

jén száznak írta lenni: és hogy az a' köves szennyes földekben teremne. Ezeket, mondom, a' mi rosmarintunkra vinni épen nem lehet; sőt mitsoda füveket értettek ök a' rosmarint vagy *Libanotis* név alatt, ma azt sem igen lehet meg-határozni. Már PLINIUSIS L. XIX. c. 12, e'ben habozni láttatik. CORDUS ezeket a' havati *Angyelikára*; J. BAUHINUS a' mi Léstyanunkra magyarázzák; de kételkedve. A' hasznok má ként, melyeket ök a' magok rosmarintjoknak tulajdonítottak: ezen említett füvekre is szépen reá illenek.

A' mi *Tsemete-rosmarintunkat* pedig az A' mi roselőktől meg-különböztetve nevezte Dioscorides *Λιβανώτις εσφραγισμένη*, D. *Rosmarinum* csak *libanotis coronarium*; minthogy e'vel a' koronák' vagy *Libanotis* koszoruk' készítésére-is éltenek. Ennek, úgy *coronaria* mond, vékonyágai, és körül tömött, keskeny, hofszu, fellyül fejéres, alól zölde, erős szagu levelei vagynak. A' mellyek melegítő erővel birnak. A' nyavalya-törést, ha vízben meg-sózve, a' teitnek munka által való gyakorlása előtt meg-iszják, azután feredőbe ülven, ott tiszta bort isznak, meg-gyógyítja. Bizonyítja ezt GALENUSIS L. VII. *Simpl. Medicam.*

e'ről mit
tartottak
a' Regiek?

Az újabbak ezt a' mi rosmarintunkat-is két nemekre osztják: 1. Szélesebb, kövérebb és zöldebb levelűekre. 2. Keskenyebb, soványabb és fejéres zöld levelűekre. És ezt az utolsót az elsőnél többre betsülik; minthogy hathatósabb, erősebb, kedvesebb fü-szerszám szagja van: melly a' benne uralkodó igen finum, el-repülő, kámforos olajnak nagyobb bővségétől vagyon. CARTHAUSER szerint, egy font rosmarint-leveléből ki-jő hol egy, hol más-fél könting ilyen finum olaj: melly a' viz' színéről le-vétettétvén, szép zöld színt vált. Ize a' száznak keserütske, erős-tsipós; a' nyelvet és inyeket meg-száraztja. Mellyből önként ki-kerekedik, hogy a' rosmarintnak

Makét-féle
rosmarintunk
van.

a' keskeny
levelű mi-
velélebb-
való a' szé-
lebb le-
velűnél?

erejek és *nasz*nak igen derekas ereje légyen az agyvelőnek, *nasz*nak, *szívnek*, *tüdőknek* és *méhnek* élelesztésére 's elevenítésére, a' hideg gyomornak és beleknek melegítésére és erősítésére. Egy szóval, hogy a' mit az *Indiai* hevítő fűszerízámoktól várhatni, mint a' *Diaeta*, mind az orvoslás' rendiben, a' mi rosmarintunk mind azokat jó rendin véghez-viheti, még pedig minden hevítésbéli ártalomtól való taitalék nélkül. Nevezetesen a' nyavalya-törös, fő-szédülős, *men-lancholtás*, feledékeny, igen álmos, gyakran *nyavalya-törös*, taknyos, gutta-ütésre, ájulásra, tagak' erotlenkedésére, hideg *fluxusok*ra, futkosó köszvényre, rekedezésre, nyeldekő és egyéb torokbéli *glandulák* megdagadására 's több e'féle el-hultségből származó nyavalyákra hajlandó személyeknek mind ételibe lözni, mind porul borba keverve bé-innya, mind borba áztatva, mind *theának* öntve hörpölni, ez igen nagy hasznot tehet. A' meg-rekedt havi-vért meg-indítja, a' sejtér folyást és magtalanságot hófzizas éléssel meg-gyógyítja, a' izintelen sejtér-séget el-változtatja, a' mejnak, lépnek dagadását le-lohasztja és el-üzi. A' látást-is élesíti, ha ki a' *MATTHIOLUS*' tanácsa szerint, mikor ölfzfel és tavalfzfel virágzik, a' virágjait a' véle egy csoportban lévő levelekkel, kenyérral és sóval egybe-gyúrva, éhom-ra reggelenként meg-élti. Ezek felett, a' száznak rosz szagját jóvá télti. A' fogakra és inyekre szálló *fluxusok*at, ha etzetben és savanyu borban meg-fozve, melegen rajta tartják, el-üzi. Külső kötőkben vagy 'satskókban-is, mind borban főve, mind szárazon reá-téve, a' hol a' tagakat erősíteni, a' hideg *fluxusok*at öfzlatni kell, a' rosmarint szépen használ. Házak' fustelésére és az *air*' dögleleteiségének el-tordítására-is méltán *commendáltatik*.

A' rosmarint virág-egy természetűek, és mind azokra a' végeknek *termé-ze*re ditsérternek. Hanem kevesebb olajjal lé-
vén

vén ezek fel-ruhíztatva, erejek-is gyeng'bb. Nem tudom még-is, hogy eshetett, hogy ezt az egész plántát, a' virágjokról hajdon a' Görögök *Anthosnak*, *virúgnak* nevezni nem kétkedtek. Nagy hirt szerzett-vala ezen rosmarint-virágoknak egész Európában az a' kedves szagu *Spiritus*, melly *Magyar Királyné' vizének* neveztetett. Ez a' Királyné vala *Elisabetha*, II. *Uladislansnak* Lengyel Királynak leánya, és II. Károlynak Magyar Királynak pedig Anyja. A' ki ezt, hetven esztendőt meg-haladott koros idejében, tagjainak végső veszedelmet mutató el-esésében és kínos közhvényében holmi éjtszakai látásból tanúlván, és a' szerint Budán el-készítetvén, fájdalmas inaszakadt tagjait a'val kenetni kezdé, és nem tsak ízerentséfen meggyógyúla, hanem egészen meg-újúlt erővel meg-haladá a' 80-dik esztendőt-is. A' melly viz fokáig titokban tartatott; de idővel kitudódott, hogy nem egyéb vólt, hanem új-jabb, meg-újabb rosmarint-virágról, néhány napi vontatás után, háromszor vagy négyszer *destillált finum seprő égett-bor* vagy *Spiritus*: a' mint fel-jegyzette T. T. M. D. **VEZPRÉMI ISTVÁN** kedves jó Uram, *Barátom Biograph. Centur. I. p. 39.*

A' *Levendula*, *Spikinárd*, a' Székely Afzonyoknál *Isti*, N. *Lavendel*, *Spick*, D. *Lavendula*, *Spica*, *Nardus*, *Spicanardi*, a' fűszerfűszármok közt ugyan a' Régiek' írásaiban sohol nem említetik; de minthogy a' kerti leg-jobb fűszerek közt van; erejére nézve pedig a' rosmarintor nyomban követi: nem léfzen helytelen két három szót e'ről-is ide tóldani. Öt, hat nemei -is jegyeztettek-fel a' plánták' históriájában a' levenduláknak: de nevezetesebb azok közt e' kettő: I. *Lavendula latifolia major*, a' melly *Nardus Italica*, *Germanica*, *Pseudonardus mas*, *Spicanardi* néven-is sokszor fordul-elé. **THEOPHRASTUS** hívja *Cassia alba*. Ennek széles, hosszú fejtér le-

Magyar
Királyné'
vize.

levelei; más-fél. söt két lábnyi magofs, négy szegü fás kórója; annak tetején ro's-lő forma, néhol fejr, többire kék apró virágokkal meg-rakadott feje vagyon. Szagja-is igen erős 's hathatós. De nálunk ez ritkább. Spanyol, O'lofz és Frantzia-Országoknak melegebb részeiben a' mezöken önként-is terem.

2. *Lavendula angustifolia minor*, *Pseudonardus femina*, *Spica vulgaris domestica*, N. *Garten Lavendel*. Ez az elsőnél, minthogy a' hideget jobban ki-állja, mindenütt közönségebb: köztünk pedig a' kertekben többire csak e' találtatik. A' széles levelünél rövidebb, vékonyabb feje; de nagyobb virágja van: a' melly hasonlóképen hol fejr, hol kék: a' szagja-is engedelmesebb és kedvesebb: azért hasznára-is gyakrabban fordittatik. Meg-van ugyan a' jó szag a' levendulának leveleiben-is, mellyek feredökbe-való tétettetésekkel ((*a lavando*) *Levendula*-nevet-is szerzetek. Fő-erősítő száraz 'satskókba vagy süvegetskékbe-is tétetnek: de a' levendula inkább még-is csak tokos virágjaiért betsültetik. A' mellyek *aethereus*, vékony, majd minden szagok felett

virágjai
olajjal
rend kívül

uralkodó kedves szagu olajjal tsudálatoson gazdagok. Két lot levendula-virágból szinte két könting olajat *destillált* CARTHAUSER *Mat. Med. T. II. p. 125.* A' vize 's *Spiritus*-is e' miatt igen nagy erejü. Az el-hült és ta-

ditséretes
ereje belső-
képen.

konnyal meg-terheltegg agy-velőnek, és e' miatt el-lágyúlt inaknak erejét, a' rosmarint-virágnál mind szagjával, mind bé-vételével fokkal inkább újjítja. És így az emlékező tehetségnek meg-gyengülésében, fő-szédelgésben, fél rész fő-fájásban, hozzás náthában, nyavalya-törésben, *melancholid*ban, gutta ütésre való hajlandóságban, tagak' el-erőtlenülésében, érzékenységek' meg-gyengülésében 's a' t. igen szépen segíthet. Némeltyek a' levendula-virágot tokjaival együtt magára-is bé-rággják, és ez igen sok nyálat húz a' szájkra. Mások nád-mézszel együvé törve enni

inkább szeretik. Öntik sokan *herbatheenek*-is; *destillálják Spiritusnak*, víznek és olajnak: és a' *Spiritusból* egy; a' vízből két három ká-lánnyal magára; az olajból négy öt tseppet nád-mézzel jól egybe-törve, mikor a' izükség úgy hozza, bé-vésznek. Mind ezek a' gyom-rot-is jól melegítik: a' szelet ofzlatják: a' gelesztát, vizelletet, havi-vért üzik: a' ne-héz szülést segítik. Kivül-is a' *levendula-spi-ritus*sal ájulás és szédelgés ellen az orrot és vak-szemeket törölgetni és szaglókat tsinálni; a' vizet mind *destillálva*, mind belé főzve, fog-fájásban és a' nyelvnek erőtlenségében 's nem szollhatásban lágy-melegen a' szájban tar-tani, mosdó vizekbe tölteni, *olajját*, vala-hová jó szag kivántatik mindenüvé, a' szagló *Spiritusokba*, balsamomokba, szappanokba, pomádékba elegyíteni kelletinél-is izokottabb mesterség. A' *Languedocki* és *Provencai* Fran-tzia kereskedők és az Olofzok, a' hol a' leven-dulák a' mezőken vadúl-is bőven teremnek, a' levendula-olajból egész Európában nagy kereskedélt folytatnak. Vészik pedig azt nem tsak a' virágokból, hanem a' magvas tokok-is elegyesen, a' mint a' *Cbymisták* szoktak szöllani, *Destillatione per descensum*, az az: le-felé tsepegtet-ve: mellynek-is felette hathatós és erős levendu-la szagja van. És nem tsak a' Patikákban szolgál fok-féle balsamomok', flastromok', kenők', po-mádék', 's egyebek' készítésére, hanem a' lovaknak-is sok belső nyavalyáikban: a' kör-mök' meg-nyilazásában a' szeg-hellyre eresz-teni; a' felföknek a' leg-finumabb gyanták', *firniszek*' tsinálásában, nevezetesen a' *Sanda-rack*-gyanta és *Gummi-cobal* el-ólvasztására igen izükséges; minthogy kivált ez utolsó egyéb olajban el-sein ólvad. Választani kell, a' melly fejr színü, erős izagu, és a' *Cobal-gummi*-is el-ólvasztja.

külsőke-
pen.

Különös meg-jegyzést érdemel utoljára a' levendulában az-is, hogy a' tetvek, mojak és egyéb férgek ennek szagját nem szenvedhetik: úgy hogy, ha estve levendulával főtt lúggal a' fejedet meg-mofod, vagy levendula-olajjal magára, vagy édes-mondola-olajjal elegy meg-kent itató papirossal fejednek és egyéb testednek szőrös részét bé-takarod és reá-kötöd, reggelig a' tetvek mindenünnen el-vesznek. Ha ruhádat levendulás vizben meg-nyirkosítván és úgy megszáraztván vészted-fel, a'hoz-is a' tetvek nem közelitnek. Ugyan ez okból, moj és egyéb férgek ellen-is, a' köntösös ládákba jól elhinteni a' levendulát. Feredőbe főzni-is közönséges régi szokás. De mind azok mellett igen szükséges azt-is tudni, hogy valamennyit használhatnak a' hideg okból támadó nyavalyákban a' levendulák és egyéb erős-hathatós szagu készületek: szintén annyit ártanak, mikor az ember' nedvességei azon kívül-is forrók 's el-vagnak vékonyúlva. Vagnak bizony példák, hogy az ilyenekkel oktalanul élő, erős, egészséges személyek nagy főbéli gyengeségbe, sőt veszedelmes gutta-utésbe ejtették magokat.

kiknek nem
hasznos?

A' 'Sálya-
is két-féle;
de mind
egy hasz-
nu.

A' Sályának (D. *Salvia*, N. *Salwey*, *Salbey*) negyven külömbiségeit rakj-fel LINNAEUS után MURRAY *System. vegetab. n. 39.* De mi azok közül tsak az egyiket, a' melly a' Patikákban szokásban van (*Salvia officinalis*,) a' mi kerteinkben-is közönségesen miveltetik, vészszük-fel. A' melly-is két-léle: Szélesebb és keskenyebb levelü két kis füllel, vagy egészeu fül nélkül. Erejek mind egy; és a' rosmarintól tsak annyiban különböznek, hogy kámforos *Spiritus* több van ezekben, mint a' rosmarintban: mellytől a' 'sályának szazj-is nebezebb mint a' rosmarintnak. Az olaj ellenben, e'ben majd tsak felényi mint amabban. Innen ez inkább-is szorit jobban melegit és nagyobb szárazt: 's következképen inakat erősitő, méregnek, dögleletnek és rothadásnak

különös
tulajdonsága.

ellent-álló erejére nézve hatalmasabbnak tartatik-is mint a' rosmarint. Náthában és köhögésben-is valamivel többet fegethet. Nevezetelen a' méhnek el-hüléséből és taknyolodásából következett fejer-folyásnak és magtalan-ságnak meg-orvoslására különös, és majd tsalhatatlan elzköznek mondja lenni a' 'sályát Aërius *Tetrab. I. Sermón 1. p. 28.* A' kinek szavait e' részben Magyarul ide által-írni méltónak tartottam: „A' sálya (Görögul *ιλαισφακος*) tapaitzalhatóképen melegít és „gyengén szorit. Betzéllik némellyek, hogy „ha kik a' 'sályával, eleven-szénre téve, „magokat meg fustelik, a' rendinél bővebb „havi-vért és fejer-folyást rajtok meg-állítja. „*Agrippa* pedig azt mondja, hogy a' 'sályát, „mint szent fuvet, az orozlánok meg-ézik; „mivel az az eleven magzatot benne meg- „tartja. Mellyre nézve ha annak levéből „fél itzét, gyermek-ágyból való ki-tisztulá- „sa után negyed nappal az *Alfzszony*-ember „meg-ízik, és így a' férjével hál, tsalha- „tatlanul meg-vitelosul. Betzéllik hogy *Cop- „tus*ban Égyiptomban nagy peltis uralkod- „ván, a' kik meg-maradtak, kénlzerítették „az *Alfzszony*okat, hogy 'sályá-levet igya- „nak, és igen sok gyermekek szaporodott. „*Orpheus*-is így szólott: a' vér-pököknek „ha két pohár 'sályá-levet, ket *lot* mézzel „elegy bé-adnak éhomra, a' vér-pökést mind- „járt meg-állítja. „Eddig *Aërius*. Mellyek „szerint, a' *Dioscorides*' itélete annyiban, „hogy a' 'sályá a' havi-vért meg-indítaná, „és a' magzatot ki-üzné, az újjabb tapasz- „talásokkal ellenkezik. Az agy-velot és az „a'ból izélllyel terjedő inakat 's refzketős „karokat, mind belső élélsel, mind külső „mofogatással és kötözéssel, kivált borba *sok állapo- „fözve* vagy áztatva, derekafon erőfsíti: a' *tokban* „méregnek erejét, hogy a' gyanus poharok *baznos.* „ne árthassanak, ki-óltja. Ha ki küentz nap'

egymás után, elébb kilentz 'sálya-levelet, azután egygyel-egygyel mindennap kevesebber meg-ennék, némellyek szerint a' hideg-lelést-is el-űzné. Úgy hitték ezeket a' *Salernitanusok*-is c. 60:

*Salvia confortat nervos, manuumque tremorem
Pellit: et ejus ope febris acuta fugit.*

In-erősítő, vizelletet, havi-vért indító, hasmenést meg-állító erejét bizonyítja *Bapt. FIERA*-is de *Coena* num. 141:

*Vix sicca est calido, stomachum et cerebella juvabit,
Certa salus tremulis salvia poplitibus.*

*Dentibus, urinae reclusae, menstrua ducens
Salvia, et in fluidis ventribus apta satis.*

Az az:

Gyenge gyomrod', fejed', a' 'sálya segíti,
Részkető térdedet e' meg-erősíti,
Hideg-lelős ha vagy, azt-is könnyebbíti,
Havi-vért, húgyot űz, híg hafad' téríti.
Vagynak, a' kik a' *Salvia* vagy 'Sálya-nevet-is a *salute*, az életről és az egészségről vészik.
E're tzelozott a' *Salernitanu*, így szóllván a' 'sályáról:

Salvia salvatrix, naturae conciliatrix

Cur moritur homo, cui salvia crescit in borto?

Az az:

'Sálya, természetünk fenn-tartó védelem!
Mért hal hát meg kinek kertje 'sályát terem?

*Konyhai
bafzna.*

Nem tsak orvosi, hanem konyhai hasznai-is jelesek a' 'sályának. Ha hússal együtt főzik, a' levinek különös jó ízt ad; kivált ha a' juh vagy borbéts-húst és a' sódort 'sályajövélekkel meg-szúrdalva főzik, vagy sütik-meg, nem tsak jobb izü, hanem egészségesebb-is lézzen. Ugyan ez okból az ügyesebb szakácsok, a' sütni-való gyenge tsirkék' hasába is a' 'sályát fokszor tézlik. *Kadótzba* keverni és úgy 'sirban meg-rántani, rátottába tenni, és a val együvé főzni, nem meg-vetendő izokás. *Herbatheenek* önteni-is igen jó.

A'

A' Chinai lakosok jó szível adnak a' mi 'sá-lyánkért a' Belga kereskedőknek annyit nyomó *herbatbét*, a' mennyit a' 'sálya nyom. Pe-ri-fes időben-is régi hasznos *prophylaticumnak* tartatik, ha az ember reggelenként meg-sóz-orvosi bő-va két három nyers 'sálya-levelet bé-rág. Ez *vebb ditsé-*a' rosz aérnek ártalmát el-fordítja. A' fog-retei. húfoknak senyvedését, a' száznak dohofságát, fogoknak és toroknak fájdalmat, a' nyelvnek el-erőtlenedését, nem szólhatást, idétlen-izü-lést, a' 'sálya szépen orvosolja. Mind ezek ellen, jó lesz' a' 'sályát borban vagy etzet-ben meg-főzni, és melegségen a' izáját véle gyakran öblögetni, vontatni 's gargarizálni. Feredőbe főzni, száraz és nedves meleg kö-tokbe, fejet-erősítő süvegekbe tsinálni, füstölő, ptrüzköltető porokba elegyíteni-is a' 'sályát régi ditséretes szokás.

Azon közben szükséges azt-istudni, hogy A' *varas-*a' varas-békák a' 'sályák' tövein heverni na-*bétké gya-*gyon szeretik, és a' magok útalatos nyálók-*kortu meg-*kal 's mérges gőzökkel azoknak leveleit-is *mérgeritik* gyakran meg-undokítják: és hogy ez ellen, a' 'sályát. ha a' köz-nép taná-sa szerint rutával elegy ut-tették-volt-is, a' semmit nem használ. Azért, minek-előtte a' 'sálya-levelek haszonra fordit-tatnának, előre hideg vízzel mindenkor ok-vetetlen jól meg-kell mosni. Szomorú két történetet jegyzett e'ről fel *PARAEUS Lib. de Venenis c. 24*, hogy t. i. *Toulofa* várofsához közel két kereskedő emberek a' magok bo-rokba mosatlan 'sálya-leveleket eresztvén, mi-kor a'ból ittak-vólna, hirtelen mind a' ketten meg-hóltak. Mellynek oka után vizsgálódván mások, azon 'sályának töve alatt, mellyről ezeket a' leveleket vették-vala, egy nagy rakás varas-békát találtak. Eszre vehetjük, ezekből, hogy nem csak belsőképen élni nem bátorságos a' mosatlan 'sályával; de kívül csak a' fog-húfokat dörgölni sem tanátsos. Leg-alább izükség azt mindenkor e' végre-is a' tetejéről szakasztani és meg-törölgetni. U-

misoka a' toljára, hogy többet elé ne hordjak, meg-
 'sályok jegyzésre méltó *Athanasius KIRCHERUS*nak-is
 mergesüle- az a' *curiositása in Scrutinio Pestis*, hogy mi-
 senek. don ő a' 'sálya-levelek' mérges vóltának bi-
 zonyofabb akarná nyomonozni, és azoknak da-
 rabos gombás színét *microscopiummal*-is meg-
 nézné, tapasztalta, hogy azoknak hoportsai
 közti számtalan apró lérgetskék léfzkelték és
 pók-háló forma hinárral takarták-bé magokat:
 a' mellyek tojásait ott le-rakták és ki-köl-
 tötték. Mellyek-is, ha ki a' 'sálya-levele-
 ket így törtetlen vagy mosatlan meg-enné,
 vagy szájába dörgölné, mérges nedveiségek-
 kel könnyen okozhatnának veszedelmet. Mel-
 lyet ő fok egyéb füveken és gyümölsöken-is
 tapasztalván, izivesen jovallja, hogy azokkal
 mindenkor előre jól meg-törölgetve vagy mos-
 va éljenek az emberek.

A' vad-'sá-
 lya a' ker-
 től men-
 nyiben kü-
 lömböz?

A' *Vad-'sálya*, (a' plánták' rendiben *Hor-
 minum Sclarea, Scarlea, Syderitis Heraclea,
 Matryfilva major, Orvala, Gallitricum sati-
 vum, N. Scharlach-kraut* neveken-forgó,) né-
 hol a' kertekbe-is vettetett, de többire a'
 mezőn, a' száraz oldalos helyeken 's utak'
 szélein magától termő, mindenek előtt esmé-
 tes fü. Tzitromból és 'sályából elegyedett
 erős tzáp szagja és nagyon keferü íze van.
 Az egész plánta, gyökere, füve, virágja,
 magvai mind haszonra valók: te többire tsak
 a' füvével és virágos tetejével élnek. A' Né-
 met kortsomárfok borza-virággal együtt
 borba téve, azt e'vel mu-kotály izüvé, de
 egyszersmind erős fő-fájófsá téfzik. A' Né-
 met fer-főzők, kivált komló' szükiben, ferbe-
 is főzik: mellytől a' fer a' gyomornak hasz-
 nosabb, de a' fonek ártalmosabb lészén. Mert
 ha ki e'féle vad-'sályával főtt ferből bőveu
 talál innya, attól hirtelen meg-reizegedik, és
 tsak nem a' meg-tébolyodásig való jó kedve
 lészén, 's azután majd kemény fő-fájás kö-
 veti.

a' hornak
 muskotály
 izt ad.

a' serben
 ártalmos.

Nevezetesen hasznosnak találtatott ez a *Orvosi* fű az aszszonyi méhnek szenvedéleiben és a *basznai*. fejér-folyásban mind belső éléssel. Egy orvos Aszszonyról jegyzette-fel *Corb-jusból* *Geoffroy Mat. Med. T. III. p. 591*, hogy az a vad-súlyát sótalán vajjal egybe-törvén, míg kevésé rothadni kezdett úgy hagyta: a'kor meg-főzte, szitán által-szűrte, és e'vel a' kenővel a' fejér-folyásban lévő Aszszonyokat a' köldököktől fogva le a' szemérem-tekig meg-kenvén, 's azon közben vélek e'féle vad-súlya-leveleket-is étetvén. Sokakat szabadított-meg ettől az egyébként igen vakmero és unalmas nyavalyától. Főzhetni ezt levelekben-is asztra. Ennek leveleiből és virágos felső részeiből, magára vagy rosmarint-levelekkel elegy, két jó fél maroknyit két ejtelyi vízzel; vagy a' melly jobb, borral meg-ontve és meleg hammuval jól bé-tsinált edényben kevés ideig vontatva, az említett méhbéli nyavalyákban jó melegen innya: kívül-is ezt nyersen az olyan Aszszonyemberek' köldökére kötni sokat segitenimondja *Ettmüller*. A' *Spasmusok* ellen-is közönségesen, közelebről pedig, mellyek a' szél-calicdiban a' beleket meg-szorították, fötvíznek vagy *berbatheenek*, mind bé-innya, mind *Clysternek* bé-vetni diitséri *Fr. Hoffmann*. Az *Anglusok*, a' *Rajus*' tudósítása szerint a' vad-súlyának leveleit egybe-habárt tojással, tej-fellel, vajjal, kevés lisztel meghintvén és serpenyőben meg-rántván étel után fel-adni a' *Venus*' tüzének fogyatkozásában gyakran szokták, 's lehet hogy ezen öltönöző erejéről vette-vőlt hajdon Görögül az *εμμωρ* nevét-is. De tartsuk-meg, hogy az e'vel igen bőven és gyakran élőknek fejeket el-nehezíti. Némeltyek nyavalya-törés ellen-is használni mondják. Porrá tört levelei portabák helyett fel-szíva. pürüszkölést inditanak, és azzal a' náthát 's főbéli nehézséget el-oltsatják.

A' Ruta. *A' Ruta*, (*D. Ruta graveolens*, Görögül: *is kerti* ῥήγανος, *N. Raute*,) *ki erdei*, *ki kerti*. De az *és vad: de erdei*, nehéz szagja és felettébb való tsipő-*baszonra* sége miatt, ritkán fordítottatott haszonra: ha-*tsak a' ker.* nem mindenkor tsak a' kertivel (*Ruta borten-**ti fordit.* *fi latifolia*) éltek az emberek. A' mellyet, *tatott.* hihetőképén a'ról, hogy zöld ágatskáit bor-*ba-is* szokták-*vala* eresztteni, *Bor-Rutának-is* mondották. Le-írás nélkül nem szükölködő közönséges fü vagy inkább tsemetétske. A' kertekben a' verő-fényes, száraz, téglás, ham-*ennek mi-*vas helyeket leg-inkább szereti; kivált a' fi-*veltetése.* ge-fü alatt örömeft múltat. Irtózik a' téltől, ganéjtól és nedves helytől: és tsak a' hideg meg-ne vegye, télben nyárban egy-aránt zöl-*dellik*. Rend szerint egy vagy más-fél kö-*nyöknyi* magossága van. De talá'tatott, úgy *ir* JOSEPHUS 'Sidó *Historicus de Bell. Jud. L. VII. c. 25.* 'Sidó-Orizá'gnak *Machaerus* nevű várofsában tsudálatos nagyságu ruta-tsemete: mellynél fige-fát sem lehetett nagyobbat látni. A' melly *ott a' Herodes'* idejétől fogva tar-*tatott*, és az Ország' végső pusztulálákor vá-*gatott ki*. Méreg ellen való erejét a' rutá-*nak*, mint ARISTOTELES *in Problem.* fel-jegy-*zette*, régen a'ból vették-észre, hogy a' me-*nyét*, midőn egerészés közben a' kigyóval tsatázik, annak mérge ellen előre rutát éven szokta magát el-készíteni. *Mitbridates* félvén az Annyának mérges poháritól, bizonyos *Antidotummal* szokott-*vala* minden reggel élni: mellyel magát az nap' minden mérgek ellen hátorságossá tette. Miből állott-légyen az az ő *Antidotuma*, addig senki nem tudhatta, míg *Cn. Pompejus* ötöt egész táborával együtt meg-*vervén* 's házi eszközeit prédára hányván, egy ládátskában azt-is meg-találá, melly a' SERENUS SAMMONICUS' verlei szerint *L. I. de Medic. c. 61, e' vala*:

*Bis denum rutae folium, salis et breve granum
Juglandesque duas, totidem cum corpore ficus,
Hac*

*Hac oriente die, parco conspersa Lyaeo
Sunebat — — —*

az az: Húsz levél-rutát, kevés sóval, két száraz dióval és két száraz figével egybe-törve, és kevés borral meg-bintve ézik-va minden reggel Nap' fel-jötekor. A. GELLIUS N. A. L. XVII. c. 16, említi, hogy *Ponrusi* rézték' vériből elegyített-vólna közibe, mint a' mellyek ott méreggel szoktak-va élni. Akármint vólt az: elég, hogy az időtől-fogva a' rutának ereje minden féle füvekből és élő-állatokból vett mérgek ellen, sőt az aérnek-is pestifés dögleletésége ellen nagyon elhírefedett. A' szegény *Heracleoták*-is, a' smint *Theopompas* *ATHENAEUS*nál L. III. *Deipnos*. c. 7, bizonyítja, rettegven *Clearcbus* nevü *Tyrannus* Királyoknak kegyetlenkedésétől, a' ki az alatta-valókat mérges bürök-lével szokta va, meg-ölögetni, addig reggel házaikból kimenni nem bátorkodtak, míg rutát nem ettek. Éltek e'vel, mint fü-szerrel-is, a' Régiek magára-is étel előtt bé-igva, dióval, száraz figével együtt-is, sóval egybe-törve-is, borban etzetben áztatva-is, mind meg-innya, mind szagolni: a' melly ma-is fokaknak nem meg-vetendő szokások. A' magvából-is a' mennyi egy gyűzübe fért, borba keverve méreg ellen bé-innya igen jónak tartották. Egyébként a' ruta szárazít és melegít. Es ennek lehet azt-is tulajdonítani, a' mit írnak róla a' *Salernitanusok* c. 61:

*Ruta viris minuit Venerem, mulieribus addit.
Ruta facit castum, dat lumen et ingerit castum.*

hogy t. i. a' ruta a' Férj-siakban a' *Venus*: óltaná, az Afzszonyokban gyűlsztaná, és hogy a' szem' világát erősitené, és az embert ezelebbé ravaszabbá tenné. Mellyek az insoknak mértékletes szárazságából és a' *Spiritu*-foknak fel-hevüléséből jól-is következhetnek. Nyerseu a' bőr' színére kötve, azt fel-égeti,

egyéb tulajdonságai és jellesei kiterjedő bajsznai.

és ezzel a' tsipök' és egyéb izek fájdalmat ki-vezzi, a' sümölsöket el-törli. Meg-fzáradva erejének nagy részit el-vezti. Szél-colicában és a' kínos has-tekerésekben száraz kaporral együtt vízben vagy borban főve a' levét bé-innya, a' búrjával a' hasat bé-kötni igen hasznos. A' gelesztát-is ki-hajtani, a' méhről való el-fulladást fel-fzabadítani, a' nemzö-magnak el-folyását, a' *Satyriajist* és *priapismust* le-tsendesíteni-is mondatik. Ha kívül, a' nyers ruta-levelei etzettel és sóval egybe-törve a' *pulsusok*' helyeire kötik, az egész testet eleveníteni; ha talpa' szívére tészik, a' hideg-lelésbéli forróságot tsendesíteni; ró'sa etzettel vagy savanyu kováfszal felgyúrva, a' két vak-szemeket 's homlokot véle bé-körve, a' fő-fájást el-üzni; az újulást tartóztatni; az orr-vér-folyást meg-állítani tapasztaltatik. Olajban főzve a' hideg-vette rézket meg-gyógyítja. Különös ereje legyen ha rutának a' meg-dühödt vagy veszett állatok', kigyók', pókok', darások' marásai ellen-is, ha hamarjában nyersen azoknak marásaira tehetik. Söt a' Régiek úgy hitték, hogy ha ki rutával magát meg-dörgölné, a' kigyók, békák a'hoz nem-is közelítenének; nem szenvedhetvén annak szagját. Ezért szokták a' kertészek-is a' rutát 'sályával elegy ültetni. A' rutának főtt leve a' balhakat és tetveket-is pusztítani mondatik. *Spiritust*, vizet, olajat, balsamomot-is fokot készítenek e'ből: mellyeknek hasonlóképen szélesen kiterjedett hasznok van. De azokra itt kiterjedni szélomra nem tartozik.

A' Tzi pros-fu-
nek termé-
szete.

A' Tzipros-fü vagy *Ijlen-füja* Görögül és Deákül LINNAEUSnál *Artemisia Abrotanum*, BAUHINUSnál *Abrotanum mas angustifolium minus*, *Abrotanum* nevét vette vagy a' Görög szókból *ἀβρότης* és *τένδο*; minthogy ez lágy tapasztásu és szélire haszfzára nagyon ki-terjedő fü: vagy e'ből *ἀβρότης* mivel erős ne-

nehéz szagot bocsát: vagy ebből *αβειος* mint-ha mondanák, balhatatlan fű: a' melly ha valahová egyszer bé-plántáltatik, ott örökké meg-marad, és wagát mind inkább-inkább szaporítja. Németül fok-féle nevei vagynak a' helyek' szokása szerint: *Garten-heyl, Stab — Schufz — Gert — Girt Wutz — Gürtel, Alp-Alhe-raute* 's a' t. Nehány-féle külömbiségeit írják a' *Botanicusok*. Mi itt értjük azt, a' mellynek ágakra ofzlott, ferde forma fejéres leveletskéi és fel-álló fás kórója van: melly a' kertekben leg-közönségesebb és a' Patikák-ba-is szedettetik. Hajdon ez-is konyhai fű-szerfűzinnak tartatott: ma-is némellyek kol-bász-húfokba elegyítik; de keferü, kámforos ízéért ritka ember iuyének tettzik: a' gyomor-is irtózik tőle. Levelei és seprüs tetejü ágai, mellyek *Augustusban* sárgát virágoznak, a' méhnek, veséknek, tüdöknek, lépnek, májnak fokot segithernek. Fulladozás, görts-vonás, sárgaság, negyed-napi hideg-lelés, geleszták ellen, nevezetesen pedig az a' féle mérgek ellen, mellyel a' házasokat a' varáslók meg-kötik vagy tehetetlenné té-szik, vízben, borban *herba:heeben*, feredőben főzve régen ditsértetik. Lúgja kopasztság ellen fő mosni meg-nem vetendő. Sajnálja *ERTMÜLLER*, hogy ez a' hasznos fű a' konyhák-ról ennyire ki-maradott. Egyébként a' fekete-ürömhez, mellyel a' szakátok hogy húfok jobb izü légyen, a' kövér lúdak' hasát sokszor meg-szokták a' sütés előtt tölteni, természetek'e nézve igen hasonlít.

A' *Feyer-Tzipros-is* (*Abrotanum femina, A'Féjér-Santolina, Chamae cyparissus, Polium THEO-tzipros-be-PHRASTI es DIOSCORIDIS vermiculato folio*) tsületesebb meg-küloböztetve az elébbi fekete vagy him tziprostól, a' kertekben 's ablakokban ritkaságul tserepekben fok házaknál tartatik. Nálunk fél vagy egy könyöknél magosabban nem nő; de a' melegebb Tartományokban tsemete vagy bokor-nagyságra-is nevededik.

Fejér színü, gömbölyü, vékony, szép formán apró retzékkel ékesült levelei és a' rziprosnál engedelmesebb jó szagja, az előbbinél ezt inkább commendálják. Haszna pedig éppen az, a' mi a' feketének vagy himnek. Némellyek a' leveleit porrá törve oldal és tüdő-fájásban bé-adni jónak mondják. Moellen gyapju-ruhák közis rakják.

A' Fái-tzipros na-gyobb ked-vejsegen miért var?

A' Fái-Tzipros, (*Sabina*, *Savina folio tamarisci*, *sive sterilis*, *N. Sevan-baum*, *Sage* — *Siben-baum*) a' két elsőnél na-gyobb erejü fa: a' honnan *Isten-fájának* helyesebben-is neveztetbernék. Ez, jöllehet a' fü szerzámok közis, tudtomra, sohol bé-nem férkezett; de még-is majd minden kertekben, kivált a' Szerzetesekében különös betsületben tartatik. Nem tudja, úgy mond SIMON PAULI *Quadrip. Botan. p. m. 465*, azért-é, hogy fenyő-bokor módra szüntelen zöld színt viselő és szélesen ki-terjedő tseplez ágai, ha istápokra fel-emelve széllyel vonattatnak, szép fetetes árnyékat, és némellyek' orrnak jó szagot-is szolgáltatnak? vagy hogy télben nyárban egy-aránt zödelő és virágzó, de gyümölsöket soha nem hozó természetivel a' tiszta szüz életnek, mellyre el-selejtethetlen gondjoknak kell lenni, valakik magokat Szerzetes életre kötelezték, szemek előtt forgó eleven példája lehet? vagy pedig azért, hogy ez a' már meg-ragadott magzatot-is fokszor ki-bajtja, ezen régi vers szerint:

*Saepe Thais folio clematis, folioque sabinae
Servat in amissa virginitate decus.*

Orvosi bajznai.

Mellyről Németül *Mügde-baum*, *Kindler-morz* neveket-is adtak néki? Egyéb aránt levelei nagy mértékben száraztanak és melegitenek, mélyen bé-hatnak, oszlatnak, vékonyitanak, indítanak. A' honnan a' viz-kórságosok, fuladozók, köszvényesek, sárgaságban lévők, gelesztával, hó-szám-rekedéssel, nehéz szüféssel, meg-hólt magzattal bajlódnak, az értel-

ues Orvosok szerint-is, ezekkel magokon sokat segíthetnek. De minthogy a' vészlő hó-jagot és a' méhet különösen ösztönözni tapasztaltatnak, bőv éléssel idétlen-szülést-is könnyen okozhatnak. Mellyre nézve a' gyanus izemélyeknél méltó e'vel okoson kúfárkodni. Külsőképen-is a' sebeket szépen tisztítja és a' rothadást nagyon ellenzi. É're nézve a' fenyevedő rút sebekre a' levelei portá törve és égott-borba elegyítve, igen hasznosok. A' kis gyermeknek leves orbántzal vagy ólt-varral undokított fejeket-is, tehen-téjből készült vajba keverve ártalom nélkül megfűszáraztja 's a' t. Nagyon közelit a' tzipros-hoz tulajdonságaira nézve.

A' Pezerize-fű (*Marrubium album*, *Prasium*, *Prasium*, N. *Weisser Andor*), melly az utak' és szántó-földek' miveletlen száraz szélein, búrján módra terem. Hólt-tsalyán forma, de sejtébb, kerekébb, gyapjafabb levelü, nem rossz szagu, erős-kelériü ízü, minden-felé esméretes fű. Ez-is régen kedves házi fű-szer volt. Ma senki számba nem vézsi. Leveles virágos tetejét fejtér borral megöntve és róla innya, a' havi-vérnek megindítására, a' gyomornak meg-erősítésére, és a' leányok' sárga színtelenségének jobbra változtatására, maga fok-rendbéli tapasztalásaiból különösen használni írja BORELLUS *Obs. Med.* p. 289.

A' Fodor-minta-is (*Mentha hortensis, crispata*, N. *Kraus-münze*, Görögül *Μέντα*), a' Régiek' könyvüin nevezetes fű-szerzáró vala. Ma ez-is ritka helyt tétetik étekhez: holott a' gyomornak természetivel épen különös egyezése volna: Ugy hogy, annak el-hülését, nem emészthetését, ürülését, okadozását és a'ból kapott erőtlenségét, a' tsuklást és fő-szedülést, a' beleknek meg-sikúlását, taknyosulását és széllel-való el-telését, a' fodor-mintánál semmi kellemetefebben és bizonyosabban meg-nem igazítaná. Hatatos erős, balsamo-

A' Pezerize fűnek bajznai.

F' Fodor-minta régtől-jogva bersüzetik 's méltán-is.

fok olajjal
bit.

különbs
ereje.

mos, tsipós szaggal egybe-körtetett keferü
ize, és az a' fok *essentialis* vékony olaj,
melly *destillatio* által, a' fodor-minta-levelek-
ből, ha jókor szedték, ki-vétettetbetik, an-
nak nagy erejéről és a' testben szélelően ki-
terjedő munkájáról akár-kit-is könnyen meg-
győzhet. *CARTHAUSER Mat. Med. T. II. p.*
92, egy font jó móddal szedett és szárasztott
fodor-minta-levelel vett-ki mint-egy három
könting o'ajat, mellynél többet, a' levendula-
virágon kívül semmi fuben vagy virágban nem
tapasztalt. A' szagoskodó füveknek pedig
egész erejek, a' mint fokszor meg-mondot-
tuk, ettől az *essentialis* olajól van. Külö-
nös, és már *DIOSCORIDESTÖL* 's *PLINIUSTÖL*-is
meg-jegyzett ereje a' fodor mintának, hogy
a' tejet egybe-alunni, vagy a' fajtos részt
a'ból külön válni nem engedi, úgy-is ha
meleg téjbe tészik, úgy-is ha kívül magát
a' fület az emlőkre kötik, úgy-is ha a'
levélét bé-kenik. Innen a' szoptatós dajkák-
nak fodor-mintával *herbathee* módra élni, vagy
azt *kadótzba* rántva meg-enni, igen hasznos-
nak tartatik. Az Afzszonyokban a' méhet
erősíteni, tisztítani, és azt a' fogadásra alkal-
matosabbá tenni; a' Férjfiakat pedig a' *Venus*-
ra öltönözni, de a' nemzésre elégtelenré
tenni csak nem minden régi *Medicusok*nak
egyező állatása. Már *HIPPOCRATES*-is *L. II.*
de Diet. meg-jegyzette-volt a' fodor mintában
ezeket: *Mentha calescit et urinam cit, et*
vomitum sistit, et si quis eam saepe comedit,
semen ejus colliquescit, ut quis diffiur; et
arrigere prohibet, et corpus imbecillam reddit.
az az: A' minta, úgy mond, melegít és a'
vizelletet bajtja, és a' hányást megállítja, és
ha ki e'vel gyakran él, az ő neiző-magvát
úgy el-ólvasztja, hogy az magától el-foly,
a' fel-állást akadályoztatja, a' testet is el-gyen-
giti. Vagynak a' kik mind ezeket a' fodor-
mintának csak a' magvára akarják szorítani.
ARISTOTELES Sect. 20, Probl. 2, mint régi
közmondást úgy télzi-fel: *Mentham belli tem-*

poro neque edito, neque seruo. az az: Hada-
kozás' idején mintát se ne egyél se ne pián-
tálj: Mellynek ő azt az okát adja, hogy
az a' testet el-hidegíti és a' nemző-magot-is
ei-rontja: mellytol az embernek ereje 's
bátorsága-is ki-alulzik, a' meleg lévén az
élő testben az, a mi annak erőt és bátorsá-
got ad. PLINIUS L. XX. c. 14, ezt bőve-
ben meg-magyarázza és példával világosítja.
„Tétetik, úgy mond, a' minta a' tejes ita-
„lokhoz, ne hogy egybe-aluva meg-főjtsak
„az ivót: adják vízben és méh-ferben vagy
„mézelt vízben: azon erejével láttatik a'
„nemzést-is akadályoztatni, (mellyel t. i. a'
„tejet egybe-alunni nem engedi), hogy a'
„nemző-mag illendőképen meg-ne vastagod-
„hassék. “ Az újjabb Orvosok, a' régieknek
ezen egymással ellenkezni láttató értelmeket
úgy egyeztetik, hogy a' Venusra öltönöző
erőt a' nyers fodor-mintának; a' nemzést
akadályoztatót a' száraznak tulajdonítják.
Mennyire találták a' valóságot, a' tapasztalás
tehet róla jobb bizonytságot. Egyebekben a'
mintának-is azon hasznai vagynak, mellyek a'
súlyáról tellyebb meg-mőndattak. Sokszor
meg-esik, hogy midőn aratás után a' vad-
mintával tellyes szántó-földekre a' teheneket
által-botsátják; azok e féle mintát fokot meg-
évén, a' tejek el-apad, vagy egybe nem
alulzik: mellyet a' parasztok bolzorkányi
munkának tulajdonítanak. A' szoptató dajkák,
hogy tsetseikről a' tejet el-fordítsák, minta-
olajjal szokták hony-alyaikat meg-kenni.

Vagynak a' mintának ezen kívül több *A' mintá-*
nemei-is, mintegy 16. Nálunk ezek esméreteseb- *nak több*
bek: Kerti, nem fodor, közénséges minta *nemei sem*
(*Mentha gentilis*) Borfós-minta (*Mentha pipe-* *meg-veten-*
ritis), Mezei veres-minta (*Mentha rubra* *ők.*
fativa), Vad, vagy erdei-minta (*Mentha spi-*
cata et silvestris, *Menthastrum spicatum*, Vizi-
minta (*Mentha aquatica*, *s. Sifymbrium*
silvestre), Matska-minta (*Mentha cataria* *s.*

Nepeta), Fejér mezei és erdei-minta (*Mentha arvensis*, *Calamentha arvensis*) melyek régen mind az étek-szerek közti tartoztak. De azokra itt külön-külön ki-terjedkedni nem szükséges; minthogy a' kerti fodor-mintától hatznokra nézve kevésben különböznek. Szóltok *a' Böldog Afzszony*, azért tsak kettőt hármot a' mi öreg Afzszony mintája nyaink előtt annyira betses *Böldog Afzszony* nevezetesebb. *Mintájáról* vagy *tenyeréről* C. BAVHINUSnál *in Pinace* p. 226, *Mentha hortensis corymbifera major*. Másoknál, a' mint ott láthatni, *Mentha Saracenicæ*, — *Graeca*, — *Romana*, *Balsamifera*, *Aïisma*, *Coilus hortorum*, CAESALPINUSnál a' köznéppel *Herba S. Mariae* nevei vagynak *N. Frauen Müntze*, *Pfannen-tuchen-trau*. Ez a fodor-mintánál inkább melegít és izáraszt. E' felett, a' meg-dugúlt ereket ki-bontja: az enyves vastag nedveségeket meg-vékonyítja: borbán főzve a' fel-akadt vizeletet meg-indítja; a' belekben lappangó férgeket meg-öli. Leve, eltvénként a' szeplős és foltos ortzát bé-kenvén véle, azt meg-tisztítja. Nevezetesen pedig a' méhnek lágyosságát és hidegségét meg-gyógyítja. Innen pogátsákba gyúrva, és vékony péppel bé-kenve 's olajban vagy vajban meg-rántva, Olofz-Országban aiztalra is gyakran vitetik. Feredőbe főzve a' havi-tisztulást meg-indítani: fulti a' kígyókat el-üzni és mérgét ki-oltani mondatik.

A' Méh-fü *A' Méh-fü* (*Melissa hortensis*, *Apiastrum*, *honnán* *N. Melissen*;) a' méhekről neveztetett; mint-hogy a' méhek ezt minden füvek felett szeretik. A' régi *fabulák* szerint pedig azért, hogy ez egy *Melissa* nevű *Nymphá*ból lett-vólna, a' kit *Jupiter*, hogy a' nényivel *Amaltheá*val ötöt ketske-téjjel fél-nevelte-vala, háládatosságának mutatására, ezen füvé v ltoztatott: vagy pedig, hogy a' méheknek, a' mint fellyebb a' mézről-való beszéllgetésünk' alkalmatosságával említettük, ez a' *Nympba* lett-vólna első szerzője. Tzitromos szagjáról *Citronella*, *Melissa citruta* nevei is vagy-

vagynak. E'ről, a' mint meg-jegyzi SIMON régen nem PAULI *Quadrip. Botan. Clajs. 3. p. m. 393*, volt szo- DIOSCORIDES, GALENUS és közönségesen a' kásban. régi Görög Medicusok keveset és csak tél- tül szóllottak. Hihetóképen azért, hogy ezt nem esmerték, és csak a' mezei vagy vad- meh-fű (*Melissophyllum silvestre*) forgott sze- mek előtt. Hanem azután AVICENNA *Arabs Orvos* kezdette ezt érdeme szerint ditsérni, hogy t. i. ez közönségesen minden taknyos és *melancoliás* változásokban, és mind azok- kívülké- ban, valamelyekre a' 'sályát és a' fodor- pen való mintát jóvallottuk, igen hasznos légyen; kü- ditseretet lönösen, hogy ez a' szívet tapaszthatóké- erdemel. pen eleveníti, az elmét meg-vidámitja. A' mellyek a'ra mutatnak, hogy a' méh-fűben a' mi testünknek *Spiritusaival* leg-közelebb egyező *Spiritus* lakozzék. A' melly *Spiritus* annak olaját-is úgy magához véli: hogy olajat különösen igen keveset lehessen akár- melly gondos *destillatio* által a' méh-fűből ki- venni; és ettől vólna, hogy a' mi természe- tünket olly szembe-tunó módon és hirtelen meg-élefszi, hogy e' részben, eddig elé, pár- ja az egész Természetben nem tapaszta- tott. Ezt magasztalja benne BAPT. FIERA *l. c. num. 135*:

Cor mihi triste, gelu pectus, cerebrumque rigescit,

Singulit stomachus; grata melissa veni.

Per te bilaris, redolens, et mundi corporis aucto

Sumque calore potens: gratia magna tibi.

a' mellyek Magyarúl ilyen formán esnek:

Szívem sáj, mejjem jég, az agy-velóm meg-fagy,

Tsuklom; segítségem kedves méh-fű te vagy.

Te meg-vidámíthatsz 's új meleget adhatsz.

Mellyért tiszteletet tölem, 's mástól várhatsz.

Leg-jobb móddal élhetni a' méh-fűvel, bor- *hogy kell*

ban meg-áztatva, magára, vagy narants' sár- *vele élni?*

gájával együtt; vagy forró vízzel *herbarize-*

nek meg-ontve. Melly szerint, a' magok a-

nya-méheknek fok-féle nyavalyát hozszas

élel.

éléssel; olyankor-is mikor egyebek nem se-
githettek, lok Afzizony-embereket és leányok
ezzel szépen meg-orvosóltak. Feredőket, pár-
lókát, kulso kötőket-is e' végre igen jókat
készítettek e'ből. *Ino novi*, így ír SIMON
PAULI l. c. *unum itemque alteram. quae satis
feliciter manus sibi proliciant melissa recenti ti-
biatibus vel sandalio solum indita.* az az: Sőt
én esmértem egyet kettőt, a' kik a' hó-izámot
magokon tzerentséfen meg-indították, n'ers
méh-füvet vífelvén salaváriokban, vagy p'aputso-
ban. Nyerlen meg-törve, hamarjában a' mérges
sebekre, duhödt állatok' kigyók', méhek', darú sok'
marására tenni jónak találtatott. A' kezdődő
gelyvákat, tisztátalan sebeket-is e'vel kötözni
fokan jóvallják. Meg-tartásra méltó tapaszta-
lás, hogy ez a' ditséretes méh-fü-is nem min-
den helyeken, nem-is minden idejében, nem-
is minden embereknek egy-aránt hasznos.
Mert a' melly veró-fényes, izáraz helyeken
termett, máltt-is, minek-utánna őzfzel ki-
virágzott és meg-magzott 's alkalmatlan po-
latz-féreg szagja lett, igen keveset tehet.
Azért, kivált belső haszonra mindenkor ta-
vaszfzal füventiben le-kell szedni, és árnyé-
kos helyen meg-kell szárazítani.

mikor e-
lebb-való?

PARACEL- PARACELsus és le FEBURE nevü Frantzia
sus hazug- Obemicus, a' mint fel-jegyzette P. HERMAN-
sága. nus Cynys. Mat. T. I. p. 457, a'val ditsé-
kedtek, hogy ok méh-füből olyan *essentiát*
(*primum ess melissae*) tudnak készíteni, mellyel
a' vén Afzizonyokat-is ifjú állapotjokra vissz-
hozhatnák. Ha igaz volt a' talalmány: kár volt
a'ra másokat-is meg-nem tanítani. Bizonyosabb
és hasznosabb az a' *Spiritus*, mellyet a' méh-fü-
rol, egyéb jó szerekkel együtt, nem régiben a'

Carmeli- Carmelita-Barátok kezdettek-vala *destillálni*, és
ta-víznek rólok Carmelita-víz név alatt szokták ma-is a'
kejszülete. Patikákból osztogatni. A' Bétsi újjabb ké-
szület ez: Vegy más-fél font méh-füvet:
nyóltz lot új narants-hajat, tizen-hat lot
koriándrum-magor: t' e. e tšen - hót, szeg-fü-
vet,

vet, fa-hajat, mindenikből négy-négy *lotot*: angyélika-gyökeret két *lotot*. Meg-aprítván ezeket, tölts reá tiszta jó seprő-égett-bort nyóltz fontot: méh-fürol *destillált* vizet két fontot. Egy (vagy mások szerint, két) nap' és éjjen így hagyván, forró vízbe ereftett Lombikból *destilláid*, míg hét font viz, vagy inkább *Spiritus* ki-jött. Ezt tedd-el hasznora. A' mellyből gutta-ütés, tagoknak el-esése, fő-szédülés, homályos látás, gyomor-fájás, szél-felzegetés, szív-fogódás és vergődés, ájulás, ijedtség, el-keferedés, és az inaknak akármelly hidegségből származott nyavalyák és erőtlenések ellen különös hasznossal lehet egy két kalánnyit bé-venni. Kivül-is a' fájdalmas görts-fogta és el-erőtlenült részeket e'vel kenegetni, a' házbéli rosz gőznek igazítására téiben a' meleg kementzékert e'vel meg-hintezni, keszkenőre öntve ezt szagolni majd minden egyéb vizek és *Spiritusok* felett *comm-ndítatik*. A' Patikákban *aqua melissae composita* a' neve. Az ára egy *lot*-nak 6, krajtzár.

A' *Basilikum*, vagy jó büziről *Büziök* *Basilikum* (*Ocimum Basilicum vulgare*, N. *Basilic*) a' kertekben esztendőnként el-vetett magokról kö-zönségesen szaporittatik. Köztünk két jele-
sebb nemei láttatnak: 1.) Széllyel ágazó, va-
stág, izegeletes, verhenyő kóróju, nagy,
széles, hofszukó, hegyes levelü, *Ocimum*
Basilicum caryophyllatum majus. 2.) Törpébb,
gyengébb, sárgas-zöld kóróju: mellynek a'
teteje felé tömött, vékony ágakra ofzló,
apró, kerek, ép, sárgás-zöld levelei vagnak,
és amannál kedve.ebben illatozó tiztro-
mos vagy ántios szagja érzik (*Ocimum mini-*
imum.) a' melly néhol *Bérsi*, máltutt *Olofz* *Bü-*
*ziök*nek nevezterik; minthogy *Olofz-Ország-*
ban e' van nagyobb kedve.ségben, és az ab-
lakokban-is, nagyon ki-terjedő kellemetes fű-
szerfzamos szagjáért tartani sokan szeretik.
Egyébként természetekre és hasznokra nézve

egymástól kevelet különböznek. *Virus* (Ocimo) *stomachica, resolvens, excitans, calidius gratum est variorum ciborum condimentum.* Gyomor-erősítő, oszlató és ébresztő ereje van, így ír róla PLENC. *Bromat. p.* 329, a' konyhákön fok étkeknek kedves ízere. Bérsúfzott-vólt ez az a' konyhákra még a' GALLENUS' ideje előtt, a' ki-is *L. II. de Anim. Facult.* e'ról így emlékezik: *Ocimo plerique ut obsonio utuntur ex oleo et garo esitantes.* az az: Elnek némellyek a' bűziókkal mint étellel-is, olajjal és garummal együtt éve. De, a' mint ugyan ő ott meg-jegyzi, fok ki-vető nedvesség van benne, és zavaros, fekete, sáros vért tsinál: azért, úgy mond, jobb ezzel belsőképen nem élni. Kivül pedig, borbán főve a' gyomrot jól fegiti: etzetben áztatva szagjával az el-veszett szaglást meg-hozza. DIOSCORIDES-is *L. II. c.* 135, úgy itél, hogy „ ez bővebb éléssel a' fzem' világát „ tompítja: a' hasat lágyítja: a' *Spiritus*/okat „ mozditja: a' vizelletet uzi: a' tejet elé „ húzza; de maga nehezen eméltödhetik- „ meg. Azért bátorságosabb ezt meg-nem „ enni; mivel ha meg-rágva Nap-fényre ki- „ tészik, férgek teremnek benne. “ Vagynak, úgy mond PLINIUS némellyek a'ban a' babonás értelemben-is, hogy ha a' bűziókat meg-törve, jól befedett új tserép-fazékban a' Nap-fényre ki-tészik, kevés napok alatt Scorpiók lennének henne. Hasonló költemény az-is, a' mit ír HOLERIUS *L. III. de Morb. inter. c.* 1. hogy egy Olofznak a' bűzióknak gyakor bűzőlése miatt Scorpio termett-vólna az agya' velejében. Nem bizonyos az-is, a' mit itt e'ról THEOPRASTUS *L. V. c.* 8. *de Plant. caus.* hogy a' *basilicumból* verő-fényes száraz helyen (*Serpyllum*) kakuk-fü lenne: mellyet mások helyesebben ennek nem való-ságos el-változására, hanem csak külső olyan formájára viznek.

meg-enni
nem dere-
kas.

hogy Scor-
piókte-
remnenek
benne, ba-
bona.

kakuk-füvé
sem valóik.

A' Majoránt-is (*Origanum Majoranna* a' A Majoránni kerteinkben két-féle: Nyári és Téli, (*Majoranna vulgaris aestiva*, ovalibus foliis, et es teli. *Majoranna nobilis tenuifolia perennis*.) A' Nyári majoránnát (*N. Majoran*) minden tavaszszal magról vettetik. Egy arasznyi magos, négy szegű, verhenyő, fás kórójok, és által ellenben keresztesen álló fok ágai, és azoknak tetején szép, tömött, kerek, virágos gombotskái vagynak. Ezen gombotskák közt termő szöszös, apró, sejér virágjait öszve kelve verhenyő, apró, gömbölyű magvatskák váltják-fel: mellyel maga-is a' fű meg-szárad és el-hal. A' Régieknél ez hol *Amaracus*, hol *Sambucus* név alatt forgott. A' Téli majoránnának horgas-borgas, rendetlenül fok hofszu ágakra hafadozott, vékony veszfzei, azon végig fel apró, kerek, rövid száru, sejér pilyhes vagy ösz levelei, és puhább virágos bimbói szoktak lenni. Ez két fingnyi magoságra-is nevededik; sőt ha edénybe plántálva, téli hideg ellen meleg házakban tartatik 's illendöképen öntözgetik, mint valamelly tsemete olyan nagyot nő, 's néhány elzendeig téiben nyárban zöldellik.

Szagja ennek a' télinek-is a' nyárral meg-egyez: hanem annál élesebb, hathatóbb 's annyival kedvetlenebb-is. Haszonra mindeniknek tsak levelei és gombos polyvás tetejei fordittatnak. De mind konyhai, mind orvosi haszonra inkább tsak a' nyári majoránnal élnek. Melegít és száraszt a' GALENUS' intézése szerint, in *excessu gradus secundi*, a' a' nyári második *gradus*ban felettébb. Innen a' tak-inkább bizonyos, hideg, erőtlen gyomornak és méhnek tsak ez-is jól haiznál. A' vizelletet, szelet hajtja; van. a' méhet tisztítja: mellyről így ditséri BAPT. FIERA num. 137.

Hasznok
keveset kü-
lömböz.

*Urinae et tumidis referat spiracula ventis,
Hunc, cui sit matrix aegra, puella colat.*

Olajja fok Tsípós-keferütske ízzel elegyedett hathatós kámforral fü-szerizámos, kámforos ízagja, fok vékony, elegyes.

hathatós olajjal és lavanyu természetü *volatilis*, vagy inkább *armoniacalis* sóval bírni tanítja *CARTHAUSER Nat. Med. T. II. p. 85.* a' ki egy font majoránna-levélből vízzel *destillálva* ké. köntingnyi sárga olajat kap: a' melyben, midőn jól bé-dugott üvegben fokáig állott-vólna, fejér virágok lettek, mellyek kámfornak tapasztalettak lenni.

Konyhai hasznai.

Elnek a majorántal a' konyhákon-is gyakran fok étkek' íze' meg-adására, nevezetesen az enyves, nehéz emészthető, hideg természetü, fok ízelet tsimáló *materiák'* igazítására p. o. Disznó-hússal kolbászba tölteni; hússal, halal, borsóval, babbal, faszulykával, földi-mogyoróval együvé főzni 's porul-is reá-hinteni fokaknál ditséretes szokás. A' majorántos étek-levek-is fokaktól nagyra bet. ultetnek.

Orvosi ereje leg-inkább a' főben tetszik-ki.

Orvosi ereje a' majorántnak leg-inkább a' főnek nyavalyáiban mutatja-ki magát, a' mennyiben az agy-velőt és az a'ból származó inakat a' fok takonytól meg-tisztítja és megerősíti. Nevezetesen az orra-folyó náthát, és a' szaglásnak e' miatt lett meg-hibázását ennél hathatósfabban semmi nem orvosolja. E' végre pedig *commendáltatik* belsőképen a' nyers majoránt nád-mézzel mo'sárban egybetörve-is (*Conserua majoranae*) gyakran ráogatni és le-nyelni, vagy borral meg-öntve melegen hörpölni; külsőképen porul por-tabák helyett fel-szívni. A' vizét-is mind *destillálva*, mind főve, egyik orra-lyukát bé-togván, a' másikkal gyenge melegen a' tenyeriből felszipantani, és hogy az orrából a' szájába ne mennyen, előre a' száját vízzel vagy borral teli venni, a' régi terhes náthákban igen jónak tapasztaltatott. Új olajjával vagy vajjával-is ezen állapotokban, az or' tövét és a' két szárnyait kenegetni, fokaknak segített; réz szerint p'truszköléft gerjesztvén, réz szerint magára fok vizet húzván-le az agy-velő-

ról

ról a' főnek nagy könnyebbségével. Az erős ptrúszkölés közben, úgy mond SIMON PAOLI jó lesz' kezeiddel az orrod' tövét és két szemedet kevésbé meg-nyomni. 'Satskókat is vagy süvegeket száraz majorántal, egyéb kerti jó szagu füvekkel 's virágokkal elegy töltve, a' főnek említett gyengüléseiben nagy hasznuakat készíthetni.

A' Vad-majoránt, melyet a' mišink te- A' vad-
ket gyapárnak, szu-fűnek, vagy izurok-fű-
nek-is neveznek, (*Origanum vulgare*, *Cuni-lu*, v. fekete-
Bubulla, N. *Wohlgemuth*) a' Régiéknél ol-
lyan közönséges éték-szer vala, mint ma ná-
lunk a' bors. Nem kedvetlen fü-szerzamos
szagjával együtt éles-tsipős íze van: mellyel a'
gyomrot és nemző részeket elevenebb, serényebb
mosgásra serkenti, és egyéb kerti füvek felett
melegíti. Tsuklás, fulladozás, vizellet és hó-
szám rekedés és sárgaság ellen *herbathee* módra
meg-öntve hatalmason segít. A' nyálás, va-
stag, hideg nedveségek' el oszlatására és meg-
vékonyítására-is igen alkalmas; jóllehet or-
vosi haszonra belsőképen ritkán fordittatik. Fe-
redőbe pedig, a' hol erősíteni és melegíteni
szüksége- gyakran tétetik. A' meg-szivott, vagy
úrésből meg-kékült helyekre-is hasznoson köt-
tik. Borban meg-főzve, a' párúja a' fül-fá-
jást le-tsendesíti, úgy a' nyers leve-is, az Alz-
szony-ember-téjjel elegy a' fulbe tsepegtetik.
Olajja gyapottra tseppentve, ha az odvas
fog' odvába tészik, annak fájdalomát, miut a'
szeg-fü-olaj úgy el-vészti. Levelei a' nagy LIN-
NAEUS' meg-jegyzése szerint *Amaen. Acad. vol.*
V. p. 90, kevésbé meg-pergelve a' *Chinae*
Thebval annyira egyeznek, hogy attól nehéz
meg-külömböztetni, 's a' helyett lehetne-is
e'vel minden fogyatkozás nélkül élni.

Terem ez a' fü künn a' mezoken az ú-
taknak száraz mellyékein, a' verő-fényes hal-
mokon, és árnyékos száraz réteken önként.
A' melegebb Tartományokban nagyobb szag-
ja és csipősebb ereje van, mint az Északi

hideg helyeken. A' honnan Olofz-Olzágba hajdon Creta szigetéből és Spanyol-Országból szokták-vala ezt vinni. Nálunk egyéb halzsa nem igen van: hanem az Oláh Aszfzonyok a' fejer gyapjunak veresén feltésére kévéneként szedik. A' ser-fözök-is, hogy az ő ferek hamar meg-ne etzetefedjék, és inkább részegitsen, ezt a' forrás közben sokszor e-resztik.

A' Trom- A' *Tsombornak* a' mi kerteinkben néhány
bornak nemei találtnak. A' leg-közönségeibbnek
nehány ne- neve *Deákul Pulegium*, Némsül *Quendel*,
mei talál- Lengyelül *Poley*. A' melly őszszel el-hullott
tnak. magvairól tavaszszal magától újra bőven meg-
terem. Vagynak a' kik *Pulegium* és *Poley*
név alatt holmi apró, kerek levelő, vize-
nyős helyeken termő, kakuk-lú módra a' föld-
den el-folyó, a' mojóránt és minta-szaggól
rézesült, erős szagu, melegítő, tsipős izű,
vízi-mintát értenek: a' mi tsomborunkat pedig
nevezik *Satureja hortensis vulgaris sativa*, Cu-
kő-önséges *nila sativa*, N. *Saturey*, *Bohnen-kraut*. *Satu-*
terrisom- *rea* nevet adtak néki vagy a *saturando*, a'
bor jut- meg-elégítésről; mivel ez igen sok étkekhez
reja. adatik és azoknak izét a' ízajnak a' meg-elégedé-
sig ajánlja: Vagy némellyek szerint a *jutyriusi*;
mivel az el-lankadt *Venust* hatalmason legite-
ni tartatik. Mellyről MARTIALIS L. III.
Epigr. LXXV.

Improba nec profunt jam satureja tibi.

Olofz- Vagyon kisebb féle, alatt fok-felé ágazó,
tsombor keskenyebb, sűrűbb levelű, a' tetején tso-
Thymus. mónként virágzó, kedvesebb szagu, hasonló,
de kívánatosabb izu tsombor-is, (*Serpyllum*
hortense, *Thymum*, vagy *Thymus vulgaris*, N.
Thymian, *Romisches Quendel*, *Welsches Kuttel-*
kraut.) Mi *Olofz-tsombornak* nevezzük. Va-
gyon más hasonló törpe, vékony, töredékeny,
fás, egy tenyérynyi magoss, a' földben el-döle-
dező kóróju, egymással által ellenben vagy
körös-körül lok, isóp forma, keskeny, hoz-
szuts-

szutska leveleket vífelő, a' leveleken mindjárt fellyül kereken körül világos-veres, apró virágotskákat hozá, kedves szagu tsonbor-is (*Thymra*, *Satureja vera* Dioscor.) Igen Thymbra kedves szagu szép fü: melly *Creta* szigetben a' *Tyrrhenum* tenger' mellyékén a' köves kösziklás helyeken 's *Hebruridban*, Frantzia-Országának-is *Narbona* és *Pedemontium* tartományaiiban önként bőven terem. Egyebütt pedig, mint köztünk-is, a' kertekben gondolon esztendőnként vetett magról szaporittatik.

Izekre, 's következésképen hasznokra nézve-is ezek a' tsonborok egymástól a' *COLUMELLA*' régi megjegyzése szerint *L. IX. c. 4.* keveset különböznek, a' ki így szól rólok:

Et satureja thymi referens thymbraeque saporem.

Meg-is kell vallani, hogy ezeknek a' neveknék meghatározásában a' Régiek' írásiban sok tétovázás tapasztaltatik.

Vagyon a' tsonbornak vad-neme-is, melly a' mezőken, a' száraz főnyes halmokon és hontsokokon, tartós, sok, vékony, fás gyökerekről, hasonló fás, a' földön széllyel-má szó kórótskákkal mindenütt önként terem. Ez Deakúl (*a serpento*) a' széllyel-mázsárról *Thymus serpillum* nevet nyert, *N. Quendel.* Sok apró, egymással által ellenben álló, kemény, zöld levelei, és a' kórók' tetején tsonmónként sok apró, kékes-veres virágjai vannak. Mellyekben az erős tsonbor-szag tiztrom-alma-szaggal meg-elegyedve lenni tapasztaltatik. Leveleinek keskenyebb, vagy szélesebb vóltok szerint ez-is néhány nemekre osztatik, és a' *Thymus*sal gyakran fel-tseréltetik; sőt, a' mint *BAUHINUS* tartja *in Pinace L. VII. §. 4.* az el-vadült és meg-fásult *Thymus* utoljára *Serpillum*má változik. Nálunk sokan Magyarúl *Kakuk-fünek* hívják; kétség kívül hogy a' kakuk-madarak szeretik.

Németül *Hübner-köhl*; minthogy a' tyúkok' betegségében hasznos funek tartatik.

Betsi-trombor.

Az erdőken nem annyira terjednek széllyel ennek a' vad-trombornak kórói, mint a' kertekben. Mellyből úgy láttzik, hogy a' mellyeket ma sok helyeken *Betsi Trombor* név alatt a' kertekben mivelnek, nem egyebek e'féle szelid kakuk-funél. Ez nem mászféllyel, hanem sok apró kórokkal egy tenyérnyire vagy arasznyira tömötten, bokrosan fel-nő. Szagja sem olly hathatós, mint a' mezeinek. Ize sem annyira tsípős: innen ritkán-is miveltetik, 's úgy-is inkább tsak kertek' díszire.

Természetek, hasznok, keveset különböz.

Egyéb ar'nt a' tromboroknak minden ne-
mei egy természetűek, 's erejekre, hasznokra nézve a' inajorántal jó rendin egyeznek: hanem hogy a' majorántnál élésebben tsipnek és inkább melegitene. A' levelek, a' virágjoknál ezekben-is nagyobb erővel bírnak. Egy font trombor-levélből vízzel *destillálva* vettki *CARTHAUSER l. c. p. 85*, más-fél könting vékony, hathatós olajat. A' melly, ha a' hór' ízínere kenték, erős-égető tsipést tett. Szagolva az orrat nagyon tekerte, 's gyakorta ptrüszfzögést-is szerzett. Színe ennek az olajnak, ha gyenge tuzzel *destilláltak*, sárga; ha erősebbel, sötét-vere: volt: mellyben *NEUMANN* ká-mort-is felesen tapasztalt lenni.

trombor-olajnak mivólta.

kámfor sok van benne.

Ezekből észre lehet venni, hogy a' tromborok a' belső-részeket-is derekalon melegítik, ösztönözik; a' takonytól és egyéb vattag, enyves nedveségektől tisztítják: a' megdugult ereket ki-bontják, és így a' majnak, lépnek dagadáfa ellen sokat legitene: a' vizelletet fővenyet, hó-számot uzik: a' szülést segitik: izzalztanak, melegitene. A' honnan *Bapt. FIERA de Coena num. 139*, e'vel dítséri:

hasznok.

Menstrua serpillum, vesicae pondera, tabem, Pectore ab infirmo subtrahit igne suo.

Egy

Egy szóval a' tsomborok közönségesen belső, külső hafzonra ditséretes fű-szer/zámok. Porrá törve az étkeknek jó ízű levet tsinálnak. A' babnak, fasznykának, lentsének, borsónak szelet tsináló hibáit el-hárítják. Véres-húrkákba, gömbötzekbe töltve, a' nyers difznó-húsnak enyves vastagságát meg-igazítják. Vagynak a' kik petre'selyem-'evél' módjára tehen-hússal is gyakran főzik. Ha közönséges kerti tsomborral főtt vízzel a' házakat öntözik, vagy magát nyersen a' ház földin széllyel-hánnyák, a' bolhákat el-pufztítja. A' vad-tsombor, jó szagjával az egész ház-táját el-tölti és meg-frisíti. A' *Tbimum'* vagy Olofz-tsombornak szaga leg-kellemetesebb és hathatósabb: s úgy-is láttzik, hogy nevét-is Görögül az elmének élesztéséről vette; vagy, hogy régen az áldozatok' alkalmazottságával, jó izagot tömjén helyett ennek füstivel szoktak-vala tsinálni.

Ennek az Olofz-tsombornak közel való attyafia a' *Mastix-tsombor*, (*Satureja mastichina*, *Marum verum*, N. *Mastich-kraut*). E' *Marum* köztünk idegen plánta: de a' kertekben, me-veruni. Leg házak' segítsége által, a' ritkaságok közt, sok helyeken tartatik. Külső formájával a' ennek külső Betsi-tsomborhoz, vagy kerti kakuk-fűhez ső formá-hasonlít: szagjával a' majorántot, narantsot és ja. örmény-gyökeret vagy *Mastixot* együtt követi. Némellyek *Clinopodiumnak*, *Tragoricanumnak*, *Sambucusnak*-is nevezik. A' mi kertészeink, minthogy ezen a' matskák erősen kapnak, *Matska-fűnek*, vagy *Matska-tsombornak* hívják. Sok, egy tenyérnyi magos, fás kórói; ezeken téli majoránt forma, de apróbb, kerek alyu, hegyes tetejü, feje-reszöld, erős tömjén szagu, nagyon keferü ízű levelei vagynak: mellyek a' kórójának felső oldalán párosan, tömötten állanak, és a' teteje-felé kemény, fejér, pilyhés virág-poharakkal, és apró, színtelen-veres virágotskák-kal végződnek. Ez Egiptomban, *Lydiában*,

Spanyol-Országban és Siciliában önként terem: Olasz-Országban pedig, a' mint írja MARTIOLUS, ritka fű: 's e're nézve PLINIUS 's GALENUS habozva-is szólottak róla, 's majoránt helyett, a' kenetekhez tsak a' szagjáról commendták; DIOSCORIDESbe-is, az ő itélete szerint, ennek a' fűnek neve másfunnan tsűzött-bé. A' szagja ptrűszkölést szez: és ha ki hozzá ért, a' kezéről későre múlik-el annak szagja.

Isóp-fű.

a' tüdő-
nek külö-
nös bajz-
nqs.

Az Isóp mindenütt esméretes közönséges kerti fű (*Hyssopus* vagy *Hyssopus angustifolius vulgaris, caeruleus seu spicatus*, N. Isóp, *Hyssop*, *Ijopra*.) Vagynak verefs, kék, fejér virágú isópok: de természetek mind egy. Ugyan tsak a' Patikák' számára inkább a' kék virágú, a' melly a' hideget jobban ki-állja, szedetik. Erejőre nézve az isóp a' tsombortól és majorántól kevésben különböz, és mind azokra a' végekre ha'znoson forditathatik: hanem a' takonynak a' tüdőkből való ki-tisztítására amazoknál nagyobb erejét mutatja: 's innen köhögésben, fulladozásban, mejbéli nehézségekben, kívált a' vén embereknek, ha vízben vagy borban meg-főzve, meg-mézelve melegen hörpölik, különösebben használni tapasztaltatik. Ugyan ezen végekre, porúl mézbe keverve-is, vagy a' főtt levivel Syrupot készítve-is, azt nyalogatni ditsértetik. Meg-jegyzették-volt ezeket az isópban már régen a' *Salernitanusok*. A' honnan c. 66, így hozzák-elé:

Hyssopus purgans herba est e pectore pblegma.

Ad pulmonis opus cum melle coquenda jugata.

MACER L. II. c. 5, ezt a' harmadik gradusban tartja mind melegíteni, mind szárasztani: *Hyssopum ficcum, calidum quoque, tertius illi est*
In utroque gradus — — —

Ezen erejével sokaktól, a' gutta-ütéstől és nyavalya-töréstől-is *praeserválni* tartatik. A'
bő:

bor alatt támadt kékségeknak el-öszlatásra-is a' szemnek ditsértetik. Nevezetesen a' szemnek vérmes vérmessége fluxusában az i'sópnaK éppen különös ereje ellenditapasztaltatott. *Expertus sum*, így ír RIOLA-tsértetik. nos de Morb. ocul. c. de Hypopio, *quod affirmai Archigenes apud Galenum, quod si hysopi coma nodulo inclusa bulliat in aqua, et tepide nodulus oculo cruento applicetur, tam manifeste fugit sanguinem, ut linteam ipsum sanguinolentum videri possit.* Mások borban főve még jobbnak mondják, ha így estve le-fekvés-kor gvenge melegen a' szemre kötik.

Egy vólt-é a' Régiek i'sópja ezzel, A' Régiek' mellyet ma mi így hívunk, hoszfazon dispu-i'sópja egy tálja a' nagy SALMASIUS de Homonym. Hyles vólt a' mi-
 Yatric. c. 19, a'ból vévén a' kételkedé-re enket.
 okot, mivel DIOSCORIDES annak a' réginék tetejét az Origanumhoz vagy fekete-gyapár-hoz hasonlítja, a' mellytől a' mi i'sópunk igen meszsze van. De e' részben nékem eleget tett. MATTHIOLUS, a' ki jobb rendbe szedvén a' DIOSCORIDES' szavait, ezt haszontalan ki-fogásnak találta: és hogy valósággal DIOSCORIDES-is a' *Hysopum* név alatt a' mi i'sópunkat értette, azt az annak tulajdonított erőkből, mellyek a' mi i'sópunkban mind fel-találtatnak, hitelesen meg-mútogatta. Nehezebb kérdés: *Mi vólt a' 'Sidók' i'sópja?* mellyel ök mosódtak, és, seprüket kötven be-lő'e, a' bél-poklosókat és egyéb tisztátalano-
 kat meg-hintették. Okot szolgáltatót e're a' kérdésre nevezetesebben az, hogy Bölts SALAMONRÓL I Kir. IV: 33, ez íratik: Szóllott a' fákról-is a' Libanus' tzedrus-fájától fogva az i'sópig, melly a' falból nevekezik. A' hol az i'sóp a' leg-kifsebb fák közti tétetik, melly a' falból nő-ki. Sz. János pedig Evangy. R. XIX. v. 29, azt írja, hogy a' Római vitéz-
 zek az etzettel meg-töltött spongyiát i'sóppal meg-rakva nyújtották-fel a' Kristus' szájához a' kereszt-fára. Sz. Máté pedig R. XXVII. 48, valami nád-lzára függesztve írja, hogy ad-
 tak-

a' Sidóknál
 hajdon mit
 bívtak i-
 sópnak?

ták-vólna-fel azt az etzettel tellyes spongyiát. Mellyekből úgy tettzik, mintha az a nád-szál i'sóp-vefzfő vólt-vólna; mivel a Görög szó *καλαμπος*, a' mellyel élt itt Szent Máré, akár minémü vefzföt téfzen: és így annak az i'sópnak jó magynak kellett lenni; ha szinte igaz vólna-is az, hogy a' Kristus' keresztfája közel sem vólt olyan magofs, mint ma szokták készíteni. A' tudós BOCHARTUS Hieroz P. I. L. II. p. 592, ezeket úgy egyezteteti, hogy az etzettel meg-töltött spongyiát keferü i'sóppai-is meg-rakva nyújtották valami egyéb nád-szálon a' Kristus' szájához, hogy bé-telnék a' prófétzia 'SÓLT. LXIX. 22: *Az én eledelem helyeben mérget (a' 'Sidó szó ereje szerint, eper) adnak-vala: és az én szomjúságomban engemet etzettel itatnak-vala.* De így-is nagy akadék marad-fenn: mert a' mái i'sóp épen nem olyan keferü, hogy méregnek vagy epének lehetsen mondani; sőt az étkek-be-is, kivált a' Belgák, a' LEVINUS Lemnius' bizonyítása szerint gyakran téfzik, és azokat nem tsak egélségeseffé, hanem jó izüekké-is téfzi. Mellyre nézve kérdezik egymástól a' Tudósok: Mi vólt tehát az a' régi i'sóp? A' *Rabbinus*okról jegyzi-meg SALMASIUS, hogy ők az i'sópnak hét nemeit tartották: a' mellyek között nevezetefek valának az *Abratan*, mások szerint *Abrotanum*, és az *Usnen* vagy *Usnum*, mellyel szappon helyett mofsák-vala a' polztókat, és azután az *Arabok* Kalinak vagy *Alkilin*ak nevezték. A' többi mik vóltanak, előtte-is bizonytalan. Hanem a' 'Sidóknak mind e' mái napig fenn-tartó szokásokból, midön ők a' tisztulásra való seprüket ma-is rosmarint-ágakból készitik; úgy itél hogy a' 'Sidók' i'sópja hajdon nem egyéb lett-vólna, hanem a' mi rosmarintunk: melly a' magofs tzedrusokuak ellenibetétethető alaton, kised tsemete, és 'Sidó-Országban-is hőver termett, 's hihető, hogy, mint ma-is némelly tsemetéket látunk, a' ízeltől el-ragadt mag-

vatskákból néha a' kő-falakból-is nőtt-ki. De hogy lehessen ezekből-is az Évangyélisíták' szavait világosan meg-magyarázni: így sem láthatja-által. Azért ő e' részben úgy gondolkodik, hogy talám a'ban az időben az i'sóp-név sok egyéb plántákkal-is köz lett-vólna a' 'Sidók között: mellyeket más Nemzetek másként neveztenek, és e' miatt nem lehetne ma azt tudni, mit hívtak így az Évangyélisíták. Вочнагтвs ellenben, az elebb nevezett helyen, azt állatja, és a' régi 'Sidó Doſforok' írásaiból elég hitelesen meg-is mütogatja, hogy az i'sóp egy-átaljában a' régi 'Sidóknál-is a' volt, a' mi ma nálunk, és hogy annak nálok két nemei voltak: egyik keferü, mellynek neve Görög I'sóp volt, és egy volt az így neveztetett keferü füvek közül: a' más, étkekben-is meg-ehető volt, mellyet Ezohnak hívtak. Nékünk ezeket bővebben vizsgálni nem tzelünk. Azért e'ben hagyván, lépünk tovább.

Nevezetes fű ma a' kerti fű-szerek' rendiben Európában a' Tárkony-is (*Artemisia Dracunculus, Dracunculus acetarius — esculentus — bortenſis, N. Drugun, Dragoncell, Käyſer Salat, Deutſcher Bertram.*) Kertinek nevezték ezt az újjabbak, hogy meg-külömböztelſék a' DIOSCORIDES' s más Régiek' *Dracunculus, Dracontium,* vagy *Draco* nevü mezei orvosló füveiktől: mellyeket ők nagyobb és kisebb nemekre osztották-vala, és ma a' Patikákban, a' mennyire ki-lehet nyomozni, *Arum,* vagy *Aron-gyöker* név alatt tartatnak. *Dracunculus* nevét pedig e' mi kerti fűvünknek a'ból adták, hogy ennek-is olyan forma, az az: elein édes kedvü, azután életsipős íze van, mint a' régi *Dracontium*nak. Hogy ez a' fű-szer a' régi Görögök' és Rómaiak' konyháján nem volt esméretes, gondolhatni a'ból, hogy se *PLINIUS,* se *GALENUS* nem szólottak róla. Hanem azután későn az Arabok akadtak-vala e're-is, a' kik ezt

A' Tárkony
nevét bon-
nan vette?

a' régiek
nem éltek
vele.

bogy lett ez a fű? *Tárkon* vagy *Tárkumnak* nevezték. Váltak *HERMOLAUS* után némellyek, a' kik ezt a' füvet nem tartották természet szerint valónak: hanem a' kertészek' mestersége által születettnek: a' kik a' veres-hagymába len-magot dugtak, 's úgy temették-bé a' földbe, és *Tárkony* lett belőle: 's innen a' tárkonynak ma sem volna magva. E'ben a' tévelygésben voltak *RUELLIUS* és *LOBELIUS*, egyébként jeles tudományu *Botanicusok*. De mások ezt babonának tartják: és hogy a' tárkonynak számtalan apró magvai légyenek, 's a'ról-is esztendőnként bőven meg-teremjen, a' ízemnek tsalhatatlanul meg-mútatják. Egyébként a' tárkonynak állandó, tartós, által-ultethető gyökerei lévén, azokról tavaszanként fok esztendőig újjabb-ujabb fűvé teremvén, a' magról-való szaporításra fohol sem igen van izukség. Fás kórói két három könyöknyire-is fel-nőnek: mellyeken rendel végig fel fok hotzizu, hegyes, 'sóp-levél forma levelek vagynak: a' tetejeken pedig, őszre kelve, mint az *Is-ten-lájának*, seprüs ágai és virágjai léznek. Haszonra tsak a' levelei fordittatnak: a' mellyek a' számban, majd mint a' mustár, olyan erős-tsipős, de nem kedvetlen fu-izerfzamos ízt hagynak, és a' nyálat patak módra vonják a' szájra. Nagy mértékben melegitenek és ősztönöznek. Innen, az el-hült hideg gyomron és el-lágyúlt 's taknyosult belső-részeken hatalmoson iegitenek: az ételt kivántatják, annak meg-emésztését segítik: a' szelet, vizelletet, havi-vért üzik: a' dugulásokat kibontják: az agy-velőt tisztítják. Tavaszszal gyenge leveleit a' salátákhoz, hogy azoknak hidegségeket és nyerseségeket oszlásák, hasznoson adják: bárány, borju és egyéb nyálas természetü húfokon és halakon etzetel együtt főve fokot igazítanak. A' Perliák nád-mézes etzetbe téve magára kenyérral észik. Nyersén erősebben tsipnek; de megszáradva sem izetlenülnek-meg egészen. In-

nen télre-is fokban tészik-el mind meg-fzáraltva, mind bé-sózva. Magára ráogatva-is, borban vagy etzerben meg-fözve-is a' nyálat a' szájra nagy mértékben húzza: mellyel a' fogfájást tsendesíti; az agy-velőt tisztítja. *Destillált* vize, *LOBELIUS* szerint, az Angliásoknál pektis ellen a' leg-ditséretefebb eszközök közt tartatik. Ugyan e' végre, a' tárkonyos etzer-is fokaktól ditsértetik.

Ezek valának azok a' nevezetefebb Házi Étek - szerek, mellyekkel a' Régiek fok Százak' le-folyása alatt, a' magok egészségeknek, nem külömben mint erfényeknek nagy hasznával szerentséfen éltenek. Méltóknak ítéltuk mi-is ezeket különösen úgy-is mint nálunk termett, ingyen kapható étke-szereket, úgy-is mint nagyon ki-terjedett hasznu és fokkal többre-is ki-terjeszthető házi orvos eszközöket az Ólvasókkal egy kevésé fundamentomosabban és közelebbrol meg-esmértetni: hogy ha úgy fogtetzenni, az azokkal való okos éléssel, magok' dolgain, szakáts és *Doctör* nélkül is kellete koránt fogithesenek.

Víznek ugyan néha ezeken kívül-is a' pompás asztalokra, egyéb étkek közt, jó izagnak és tzifraságnak okaért, a' tsinosabb szakátsok friss szeg-füveket, liliumokat, ró'sákat, violákat, 's egyéb tragydzáfokat-is. De minthogy ezeknek többire izek-is kedvetlen, nyálas, keferü, jó szagjok-is meg-száradatökkal el múlik: a' fű-szerfzámok köziszámláltatni nem tartották érdemeseknek. Így hozzá-bé ezeket *Bapt. FIERA*-is num. 138:

Coena licet violae, nec lilia nata culinae,

Sunt tamen baec mensae cultus bahenda meae.

Huc rosa purpureo veniat decorata rubore,

Grata magis faciet fercula mixtus odor.

Az az:

Viola, lilium nem konyhákért lettek,

Ámbár asztalt néha meg-ékesítettek.

A' piros ró'sák-is szép tzirodát tettek,

De tsak szíu 's szag benne, a' mik kedvelhettek.

A'

A' kerti virágok közt leg-többre betsüli **FIR-**
kerti bor- **RA** a' Borza la-virágot **nu.n.** 153:

za-virág-
 nak dítse-
 retei.

Flos venit hortensi candens ab olente Sabuco
Hic odor, hic cibus est, mensa, decorque tibi.

Minthogy ez egyszer's mind izag-is, étel-is, afz-
 tali ékelség-is. Híg pépbe keverve, és úgy vaj-
 ban meg-rántva sok úri afztaloknak kedves tse-
 megéjek. Néhol tojásba keverve rátottának-is
 főzik: 'sírban meg-rántva has-lágyítás végett
 magára sokan észik. Téjben meg-fözve 's a' le-
 vét melegen fel-hörpölve a' szoptató dajkák' te-
 jét szaporítja, és ez által tsetsemök' hasát is
 tisztítja. Jónak tartatik a' borza-virággal főtt
 téj és lávó, az ortzát járó tuzes orbántzok-
 nak, *Rheumaticus*, *Scorbucicus* fájdmoknak
 's viz-korságos daganatoknak mind mez-elő-
 zésére, mind meg-orvoslására, ha a' betegek
 Hóld-fogytára reggel és este néhány napokig
 egymás után melegen ezt hörpölnek. A' gyo-
 mornak ugyan a' borza-virág magában nem
 tettzik; sőt nehézségére van: de midőn a'
 vizellet' és ki-gőzölés utján a' vért minden
 fel-háborítás nélkül olyan jól tisztítja, ezt a'
 hibáját eléggé ki pótolja. Vízvel *berbatbee*
 módra meg-önteni, ma minden változásokban
 ditsértetik. A' bort és fert a' friss borza-
 virág kedves muskotály ízüvé és izaguva té-
 fzi. Kivül magára szárazon, vagy kréta-por-
 ral elegy a' tuzes orbántzokat; téjben vagy
 vízben meg-fözve a' tuzes daganatokat 's a' t.
 el-olzlalni melly daganatokat 's a' t. el-olzlal,
 ni melly hathatós légyen: így sok volna ki-
 magyarázui. A' köszvényesek' fájdmát sem-
 mi ártatlanabbúl enyhíteni nem tapasztaltatott,
 mint a' borza-fának külső kérges rézitol meg-
 tisztított zöld haja, ha frissen a' fájdmos
 zöld haja részre kötik; és mikor annak melegétol meg-
 tsendesíti. Száradt, le vetvén, frissebbel szakadatlanúl fel-
 tserélik.

a' kösz-
 vény' fáj-
 dalmat a'
 zöld haja
 tsendesíti.

Nem régiben a' fű-szerfzámok' rendibe kezdették tenni a' Dió-fának tavaszi, mezes, verbenyő színű új jöveseit-is, gyenge, verefs leveletskéikkel együtt tavaszszal meg-szedvén és árnyékos helyen meg-száraztván. Erős fű-szerfzámos szagja, és keherü íze bizony, a' gyomrot melegíteni, és a' fibrákat erősíteni mutatja, nem különben mint a' bé-tsinált zöld dió-is. SIMON PAVLI írja *Quadrip. Botan. p. 98.* „hogy a' dió-fának fű-szerfzám-^{orvosfi} szagot botráto, melegítő és szárazító ter-^{basznai} mézetü zöld leveleit, kivált a' köznép alsó és felső Német-Országban gyakran ízedi, nem különben mint a' Böldog-Arizony-min-tát, hogy azokból magának láb-vizeket és seredöket készítsen az egészség' meg-tartása végett. “ Vízben meg-föve a' levivel a' sebeket mosni és belé-mártott ruhákkal, vagy a' levelivel raggatni közönségesen hasznosnak tapasztaltatott. Ditséri ezt SIMON PAVLI a' közhvény' fájdalmira-is, ha Sz. János napkor zölden, kevés sóval elegy, belől mázas sa-zékba levelenként bé-rakva a' pintzébe el-té-szik, és ott meg-fonnyadva a' tagakat fájdalom-nak idején véle kötözik. De belsöképen hogy valaki e' félékkel élt-vólna, nem olvasom; minthogy a' zöldellő dió-fának még az árnyé-ka, vagy helyesebben göze-is az alatta mulatóknak fő-kábúlást; a' virágjai és belsö sárga haja, ha fél vagy egy köntingig bé vé-szik, eros hányást okozni nem egy ízben tapasztaltattak. A' zöld diót-is, mikor bé-akarják tinalni, meg-szurdalva hideg vízben néhány napokig kell vontatni, hogy gyomrot irtóztató keherúsége ki-irtóztúljon. Ettől az új fű-izertol-is tanátsolabb lélzen, mig többet nem tudhatunk róla, tartózkodni.

Ditséretefeob foglalatoság vólna ki-talál-^{A' kertfi} ni, hogy lehetne a' fellyebb meg irt jó-féle fű-szerok' fűszerekből egybe-elegyítés által vagy más-elegyüése ként, valami jó izu érek-izert készíteni. RAM-^{auszéret} MELT Lipzában a' Gazda Társaságnak nagy
 IV. Rezs, H h ér-

érdemu tagja a' majorántot, Olofz és kertitombordot, 'sályát, *bajilicumot*, fodor-min-tát porrá téve, 's petre'selyem, tzeller, turbolya-levéllel egybe-elegyítve, olyan kedves étek-szernek találta, a' melly a' borfal, gyömbérrrel, szeretsen-dió-virággal más jó barát' itéletek szerint-is vetékedett.

§. CCX.

A' *Mustár mag*, fűszerfzám nével ugyan nem szokott meg-tiszteltetni, de még-is a' fűszerfzámok után helyet annak leg jobban adhatunk. Nints ebbe e'féle hathatós olaj, mellyet az eddig le-irt fűszerfzámokba meg-jegyzettünk, (innen nem is szagoskodik;) a' só-is, melly ebben vagyon, nem savanyu, hanem ezzel egészen ellenkező *alkalicus* vagy rothasztó természetű, mint ezt a' *Chemicusok* régen meg-műtatták. Ez az oka kétség kívül annak-is, hogy némelyek *observatio*-ja szerint, ha azon fazékba, mellybe húst vagy borsót főznek, mustár magot tesznek, nem csak hamarabb meg-fő a' hús és borsó, hanem mint a' káfa a' fővés közben, szellyel-is megyen és mintegy meg-rothad. Erre nézve nem-is szokunk ezzel csak magára élni, hanem előre friss mustal vagy etzettel fel-elegyítjük, mellyek az emittett sónak rothasztó természetit meg-változtatják és egészségesebbé teszik. Némelyek Birs alma levét és nád-mézet vesznek etzet helyett. Vagynak kik fa-hajat, szeg-füvet és mézet-is tesznek hozzá. Mindenikében készülve a' durva és nehéz emésztherő húsok, halak és egyéb hideg természetű ételek mellé, kivált telbe, hasznoson adattatik. Mert az emészttést hatalmason segíti, az egész testet jól melegíti, a' taknyos nedveségeket el-ozlasztja, és a' vizellet 's *perspiratio* útján

ki.hajtja. A' *Venust*-is erősen ébreszu. Mind ezekből észre lehet vehetni, hogy a' mustár a' hideg és nedves testűeknek fokképen használhat; a' véres és külömben-is forró természetűeknek pedig, kivált bőv éléssel, könnyen nagy kárt tehet. *Ridlinus* írja, hogy egy valaki a' mustárt felettébb bőven éven, eleven pirosága halovány sárga színre változott, és végtére egész teste el-száradván, minden munkára tehetetlenné lett. A' részegségnek el-távoztatására-is éhombra mustár magot rágni jóvaltatik.

Az a' mártogató sűrű tsipós lév, mellyet *A' Mustár*. *Mustárnak* nevezünk, két-féle fűvek' mag-nak két-fé-vaiból szokott készítettetni. Az egyik *Deákul le nemei Sinapi*, Görögül *Σινάπι* vagy *Νάριον*, N. *Senf*; *vagynak* nevét a'ból kapta, hogy szagjával a' szemeket meg-sérti. A' másik *Eruca*, (*ab erodendo*); mint-hogy a' ki ezt meg-kösztolja, a' száját és nyelvét nagyon rágja és tsipi. Magyarúl ezt fe-jér; azt fekete mustárnak mondjuk: de hi-bálson: mert vagyon mindeniknek különöien mind fejer, vagy fejerés-sárga, mind barna, vagy fekete-piros neme. Mások ezt *Reptsen-nek*; amazt igaz *Mustárnak* hívják. **PLINIUS** **PLINIUS**
L. XIX. c. 8, az igaz mustárnak Olofz-Or-
szágban három nemeit írja: mellyek közül *irmot*
egyiknek vékonyabb és keskenyebb ágakra *mond.*
haladozott levelei vagynak, és szellyel a' mezöken terem: a' másik mint a' répa nagy, széles levelekkel szellyel ágazik 's a' kertekben mivelteték, a' többinél nagyobb: szag nélkül való, kevésé keferü, tüz módra tsipó, barna vagy verhenyös magvai vagynak: a' *barmatik* reptsen forma levelü, ha-onlóképen kertben terem, fejer magvu, nem annyira tsipós mint a' két első: a' honnan ő ezt a' mult' édeségének meg-tartására leg-alkalmasabbnak-is tartja. Ezek nálunk-is e' izeriüt találhatnak. Itt két singnyi magoságuál a' mu-

Americá-stárok nagyobbat ritkán nőnek. De *Ameban igen nagyot nő.* ricában, a' mint P. *Alonso d' Orvaghe'* jegyzéseiből említi G. MARGRAFFIVS olyan nagy mustár-kórókat lehet látni, mellyeknek váltagságok az ember' karját; magótságok a' lovas embert meg-haladja: úgy hogy élő-fának inkább lehet tartani, mint fűnek. Hogy illy kistsin magból egy nyáron olyan nagy magóts plánta lehessen, málsa (a' Tsuda-sát vagy *Kita-jont* ki-vévén) a' Plánták' országában nem találhatik. Mellyből észre-vehetjük azt-is, mi okból hasonlította-légyen a' Kristus MAT. XIII. 31, a' Mennyeknek Országát a' mustár-maghoz, mint a' melly-is kistsin kezdetből ha nar időn igen nagyra fogna terjedni.

Reptsen és az igaz mustár közt mi különbség van? A' *Reptsen*, (mellyet a' vizes, sovány, oldalos szántó-földcken, a' tavaszi gabonák közt termő, sárga 's fejér virágu *Rapistrum*-tól vagy vad-répától meg-külömböztetve kell érteni), az igaz mustártól annyiban különböz, hogy a' kórója szőrös, alacsonyabb, levelei keskenyebbek, mélyebb rováfokra osztottak, zöldebbek, simábbak: virágjai ennek-is sárgák, de fekete vonásokkal elegyítve: virág-tokjai szőrösök: mag-hozó hüvelyei vagy tsói, ennek-is mint amannak simák; de gömbölyegebnek és csak kevésé szegzeletesek, jóval hosszabbak és gomboson végződnek, rövid szárakon az ágakhoz lapúlnak; mellyek az igaz mustárban alatt váltagak, kevésé laposak, vékony szaru formán végződnek és hosszabb száratskákön inkább széllyel-állanak. A' magvai-is a' reptsennek a' mustár-magnál nagyobbak, nem egész gömbölyük, sárga színűek, kedvetlen szaguk, melly az igaz mustáréban nints meg: izek-is keserűbb; és jóllehet a' ízját ez-is nem kevésbé égeti mint a' mustár: de az orrot és szemet nem tsapja-fel olly sebessen.

Hol teremnek? Vetik ezt a' reptsent-is mint a' mustárt fokban a' kertekben-is; de vadul-is bőven terem. A' mellynek levelei a' kertnél soványob-

nyobbak és vékonyabb részekre hálóztak, tsőji hoszszabbak, szegetelebbek, magvai is tsipősebbek, rozszabb izűek és szaguak. Innen kevesebb betsületek-is van.

A' régi Rómiaiak, mint ma-is az Olo-*Levelei* szok, mind a' mustárnak, mind a' reptsen-*lédnek* nek leveleit tavaszizal, gyengébb zöldségek-*igen jök.* ben mig kórózni nem kezdettek, salátának készíteni nagyon szerették magokra-is, rend szerint való salátával elegyítve-is, hogy melegítő tsipősegekkel a' salátának hidegségét és vizezségét mérsékeljék. Jo találmány; és köztünk-is a' hidegebb gyomru személyeknek követésre méltó.

Nálunk az igaz mustár-magon kívül kony-*A' magvait* hai haszonra egyéb részek ritkán fordittatik. *hogy kell* A' mellyből-is a' Dioscorides' tanátsa szerint *meg-ud-* L. II c. 148, választani kell, a' melly jól *lajzani?* meg-nőtt és meg-ért, verhenyös-fekete, nem igen száraz, ha meg-török a' béle zöldes-fejér, és mintegy nedves, mivel az ilyen új és jól el-készült szokott lenni, és mind más eiztendőben el-vetni, mind egyéb haszonra fordítani a' fejér száraz bélünél jóval alkalmasabb. A' fő-vényes, nedves földet szereti. Vetik eiztendő-ként tavaszizal Hóld-töltire *Majusban: egész Ju-*niusban mind virágzik: az elein való virágoknak magvai *Augustus'* végével meg-érnek. Igen hatalmason melegítő, szárasztó, nedveségeket vékonyító és ki-szívó, de hamar el-repülő *ereje.* erő van benne: mellyeket Galenus L. VIII. *Simpl. Medic.* a' negyedik *gradusba* számlál.

Tsudálkozva tapasztalta Boerhaave E-*A' mustár* lem. Chem. T. II. p. m. 83, midőn elébb meg-*magnak* köstolta-vólna a' mustár-magnak ki-*két-fele* ját, méllyet némelleyek a' *Calculustól* való é-*olajja.* les fájalmokban adnak, melly igen jó édes és szelid természetü légyen az! holott a' *destillate* olajja épen tűz módra szokott égetni és tsipni. Ez a' tsipős sós *Spiritusnak* felet-te könnyű és repülő természetiből van. A' honnan azt tanuljuk, hogy a' mustár-magot

mindenkor jól bé-zárt edényben kell tartani, és reá vigyázni, hogy akár külső, akár belső végre kívántaisék, a' mustár-mag sokáig törve ne álljon. Egyébként kevés idő alatt el-repülvén ez a' sós *Spiritus* belőle, minden ereje oda lefz'.

Orvosi
haszna a'
mustár-
magvak-
nak.

Orvosi Hasznairól a' mustárnak, minek-
 előtte konyhai hasznait elé-hoznók, tartsuk-
 meg e' következő néhány jegyzéseket: Re-
 kelenként a' mustárból néhány szemet jól
 meg-rágva le-nyelni, az agy-velőnek takony-
 tól való ki-tisztítására sok nagy *experientid-*
 ju Orvosok jóvallják: úgy mint a' mellytol
 minden érzékenységek meg-elevenednek, fog-
 fájdók, tulladozások, fő-szédülés, álmoság
 é. gitta-ütésre való hailandóság, el-távozn k.
 Fő köntinget meleg borban a' negyed és min-
 denn pi hidegben a' reá-jövés előtt bé-iva,
 annak hamar el-múlását sietteti. A' mérges
 gombák' ártalmát. vizzel bé-véve el hártja.
 Kivul. ha vzzel jól egybe-törve, a' szeplős
 és föltes ortzát és nyakat s meg-kékült hel-
 lyeket véle jól meg-súrolják, a' bőrnek tiszta
 szép színét meg-hozza. Kis gyermekek' vi-
 zelletibe keverve, ha a' víz-kórságosokat bé-
 kenik véle, a' MATTHIOLUS' tanátsa szerint,
 őket meg-lohasztja. Mézzel vagy kevés et-
 zettel és sebes kovázzsal egybe-gyúrva, a'
 bőr' színét meg tüzesíti, fel-hójagoztatja:
 mellyel a' tsipoknak rágó fájdalmit, az oldal
 és torok-fájásokat ki-vonja, meg-könyebbiti:
 a' halálos álomba merülteket, ha meg-beret-
 vált fejekre kötik, fel-serkenti: a' sok takony
 miatt el-erőtlenült és érzékenytelenült taga-
 kat meg-eleveníti. Egy szóval, ha valahon-
 nan a' meg-feneklett, feszítő és rágó nedves-
 ségeket ki-kelletik mozdítani, az újjonnak
 tört mustár-mag e' végre igen sokat tehet,
 Fellyülről-is, mikor az agy-velőt és tüdőket,
 ostromló s fojtogató nedveségeket, az alsó
 nem annyira félelmes részekre szükséges von-
 ni, ezt a' szár-ikrákuak és zomboknak bel-

ső érzékenyebb részzeire tett multáros kovász tsudálatofon véghez viszi.

Ajztali *hajzna*-is a' multárnak nevezetes vala *Ajztali* már régen a Rómaiaknál, a' mint láthatni *mártogató* COLVMELLADÁL L. XII. de R. R. c. 55. lévnek-is abban a' mártogató lévben (*embamma*), mel-igen di-lyet ők *Sinapinak* neveztek. Ennek a' kori *tsertetik*. készületét COLVMELLA l. c. így adja-elé:

„A' mustár-magot szorgalmatofon meg-tisz-
 „titván és rostálván, hideg vízzel mosd-
 „meg: két óra múlva a' vízből vedd-ki,
 „'s a' kezeddél-is sürold-meg jól; azután
 „új, vagy jól ki-mosott mósárban törd-meg.
 „Így a' kezeddél a' mósár' közepire egybe-
 „takarítván, nyomd jól egybe, és fával *szűlt* *regén*
 „meg-szűtkálván, vefs egy-nehány eleven *a' Sinapi t*
 „fzenet reá: azután önts falétromos vizet
 „reá, hogy az minden keferüségét és sár-
 „gaságát végye-ki. Ez-is meg-esvén, for-
 „ditsd-félre a' mósárt vagy törő-táblát, hogy
 „az egész nedvessége foljon ki: a' száraz
 „porára osztán tölts erős fejér etzetet, és
 „a' törővel keverd jól öszve 's szürd-meg.
 „Ha vendégségre akarod készíteni, minek-
 „utánna a' mustár-magot a' falétromos viz-
 „zel jól ki-vontattad, friss *pineol*, vagy é-
 „des-mondola-magvakat-is törj közibe, és
 „mint elébb, a' szerint készítsd-el. Ez,
 „úgy mond COLVMELLA, nem tsak jó *em-*
 „*bamma*, hanem szép-is léfzen; mivel ha
 „gondofon készítettik igeu szép fejér.“

Nem veszté-el ez a' *Sinapi* nevü mártogató lév azután-is a' maga betsületét; sőt minden-telé közönségesebb szokásba ment. *Ma kön-*
 Leg-könnyebb szerrel *Austridban* a' mustárt *nyebb*
 ma így készítik: A' jól meg-választott és *szerez* *a'*
 meg-száraztott fejér és fekete mustárt elegy *mustárt*
 apró porrá törik és meg-szítálják: így e ből *hogy készí-*
 előre annyira főzött édes mustba, míg az *tik?*
 kevésbé meg-vastagúlt, belé-kevernek annyit
 hogy folyhasson. Ha idővel a' mustárok igeu
 meg-sűrűdett, e' féle készzen tartott mustal

újra meg-higitják. Ha keferü ize van, egynehány eleven-szenet öltván-ki benne, jobb ízűvé tészik. A' kiknek van, apróra vagdalt tztrom-hajat-is elegyitenek-belé. *Mások* must helyett tizra bor, vagy más közönséges ezeter véznek. Vagynak a' kik hogy jobb ize legyen a' mustárnak, nád-mézet-is tésznek-belé: de hibáson: mert a' nád-méz a' mustárnak trípós savát meg-fojtja és azzal majd egész erejé ki-öltj. Hogy a' mustár romlás nélkül tovább el-álljon és erősebb legyen, fokban a' mustár-liztet veres borba keverik jó sűrűn mint a' hig pép, és egy kalány nád-mézet, kevés borfot, két három darabba vágott gyömbért-is tésznek hozzá: így a'hoz való kö edénybe töltik, mellynek fenekére előre egy fő fok-hagymát tettek-volt: 's evel hideg pintzébe el-tészik, és négy hétig úgy tartva kezdenek véle élni. *Mások* hogy könnyebben hordozható mustárok legyen, ezettel vagy borral a' mustár-liztbol tészttát, a' tészttából apró kerek pogátsákat csinálnak: azokat meg-száraztják, és mikor izukségek van reá, édes borral egybe-török, s mindjárt jó mustár lesz' belőle.

Hogy a'
mustár
romlás
nélkül fo-
kák el-
álljon.

Dvadrább
Oltás mu-
stár ut
készületi.

Az Oltások, mikor költségesebb mustárt készítenek, a'hoz véznek: egy font bé-tsinált birs-alma-belet, három font bé-tsinált narants-hajat, 18, *lot Citrondat*, harmad-fél font habjától meg-tisztított szín-mézet, egy font 's hat *lot* porrá tört, és így 24, órákig borban áztatott mustár magot, hat *lot* meg-tört *Cardamomumot* vagy farkas-borfot, fahajat, szeretsen-diót, gyömbért, szeg-füvet, mindenikből egy-egy *köntinget*. Az elébbi bé-tsinált *Speciefeket* elébb a' mézzel egybe-kevervén, kevésé főzik: azután a' mustárt-is jól közibe török: utoljára a' fü-szerfaámo-ka-is hozzá tészik 's ezekkel-is jól egybe-elegyítik. A' mellyből vastag méz forma, *delicatejse*, a' gyomornak-is nagyon hasznos mustár leszén. VII-ik Kelemen Páparól jegy-

zette-fel PONTANUS, hogy a' mustárt annyira szerette, hogy az néki se közönséges, se különös ebédjéről 's vatsorájáról egyszer-is ki-nem maradhatott. A' mustár dísznó-húfokhoz, kolbászokhoz, ki-válva pedig a' süftes sódo-rokhoz leg-alkalmasabb és leg-hasznosabb fü-szerfzám. A' káposztát, répát, murkot-is ha együtt észik, könnyebb emészthetökké té-szi.

Nevezetes hasznu a' mustár-magnak az-is, *A' mustár* hogy ha porúl elein mustba tészik, a' boro-*a' bort ede-*kat meg-forrani és meg-savanyodni nem en-*jentatja.* gedi. A' melly, a' benne lévő fok édes olajjától, vagy repülő tsípős savának *alkalinus* természetétől légyen-é? itt meg-határozni nints' időnk.

Az *Eruca* vagy *Reptsen*-mag, a' mustár-*A' Rep-*magnál alkalmatlanabb búrján izéért mustár-*t-sennek*nak ritkábban készittetik: erejére nézve e-*baszna.*gyébként a'val egy természetü, hanem jóval tsípösebb. Azért inkább etzetben meg-áztat-va, és úgy meg-pergelve szokott néhol afz-talra vitetni. Melly szerint, a' gyomorban el-szaporodott taknyot ez-is hatalmomon ofz-latja: a' vérnek *Scorbuticus* etzetes sótságát szépen orvosolja. Különösebben mindazáltal arról híresedett-vólt ez annyira el, hogy a' Férjfiakban a' nemző-magot szaporítani 's annak tüzet fokokban tapasztalhatóképen gyú-laiztani tapasztaltatott mind a' leveleivel, mind a' magvaival, amaz esméretes vers'tartása szerint OVIDIUSnál

Excitat in Venerem segnes eruca maritos.

a' hol a' Poëta ezt (*herba salax*) búja fünek nevezi. és *Libro de Remed. Amor.* 7, 799, a' tiizta és szuz életet követőktől a' *bulbus*sal együtt el-tiltja:

Nec minus erucas aptum vitare salaces.

Vagynak a' kik a' reptsent 's következőkép-*gutta-ütés* ellen pra-ben a' mustárt-is gutta-ütés ellen, ki-vált a' *tervativa.*

vén embereknek csak nem bizonyos *praeservativán* tartják, ha 15, vagy 20, ilyen reptsen vagy mustár-magot magjra, vagy kerti köménnyel egy-arányu mértékkel minden reggel bé-rágnak és le-nyelnek. Leveleinek főtt levit jól meg-nád-mézelve, a' gyermekek' köhögése ellen hörpölni nagyon ditséri MATTHIOLUS. Külső hasznokra-is, valamellyekre a' mustárt jónak irtuk, ez-is mind azokra alkalmas. A' szeplök' és föltofságok' le-törlésére, ha a' reptsen-magnak meg-tört porával a' feredokban a' bőrnek színét dörgölik, fokot használ.

külső
haszna.

A' Bors-fü, *Lepidium*. A' borsból és mustárból gazdagon elegetett tulajdonságaira és ízére nézve nagy keleti volt a' Régiéknél a' *Lepidium* nevü sünek-is. A' melly a' *Botanicusok*nál kerti és mezei nemekre osztatik. A' kertit hívják *Lepidium latifolium sive Piperitis*: a' mezeit *Lepidium gramineo folio, sive Iberis*.) Németül mindenik *Pfeffer-kraut*, Magyarul Bors-fünek mondatik. Erejek-is egy forma. Ez az utolsó a' fokot tapodott, követes, kövér helyeken, a' várak és utak mellett búrján módra terem. Terem a' kertekben-is, a' hol az árnyékos nedves helyen leg-inkább szaporodik; s ha egyszer a' gyökerét oda által-ültették, nem-is kíván egyéb mivelést, hanem hogy ott körül, a' minél tovább terjedni nem akarják, a' széllyel-futó gyökereit ásóval vagdalják-el. Néhol (*Raphanus filvestris*.) vad-retek neve-is van. A' gyökere egy újni vastag, fejér, a' föld alatt kevés rostokkal széllyel-foly; hevitő, tsipős, de nem sokáig tartósképen. Kőrői tsopórtoson nőnek; egy két könnyönyi magosak, gömbölyük, simák, könnyen le-törölhető verhenő porral bé-hintettek: ágakra osztanak: puha bélük. Levelei a' tövin és fenn a' kóróján innen-is túl-is fel-tserélgetve vagnak, és alatt jó hosszú száruak, hosszúkák, szélesek, hegyesek, lúgyak, simák, fetét-zöldek, a' széleiken körül fűrészfoguak,

hol és mi-
ként terem?

formája.

a' tzitrom-levéelhez hasonlók, de többire nagyobbak, a' teteje-felé mind keskenyebbek, hegyesebbek, rövidebb száruak, végre szár nélkül valók, egészen simák, mint a' len-levelelű sinek (*Linariae*) levelei. Az ágak' te- az egész tején egymással által ellenben, fok, vékony, plánta rövid száru, mint a' reteknek olyan apró fe- ba/zuos. jér virágotskái, és azok után lántsa forma, kisedel, lapos, hegyes végü, két-felé való hüvelyetskái 's azokban két rendel igen apró, hofszukó, veruenyő színü magvatskái szoktak lenni. Az egész plántának gyökere, levelei, magvai, mint a' bors, mustár vagy erös torma olyan tsipősek. Leve a' kék papirofsát verelsen felti, a' melly annak savanyu természetét jelenti. Ez a' börnek korpa-át és föltofságát égető tsipőtségével olly hathatósan le-vészi, hogy a' vafsal homlokokon meg-bélyegezett izolgák-is e'vel a' magok bóróknak régi színét fokizor helyre-hozták; mellyre tzeloz *Lepidium* neve-is Görög eredete szerint. A' Régiek elein való gyenge leveleit saláta közü szokták-va- tenni, levelei fa- láta köz-ött hogy annak hidegségét mérsékelje. Ma-is régen di- zsertotnek, ezekkel így élni nem vólna helyytelen. A' *Danusok*, a' mint írja SIMON PAULI l. c. p. 373, annak ki-látsart levét etzet közü elegyítik, 's aprón vagdalt leveleit etzettel meghintezve, sült bús mellé rend szerint adják. A' Németek fokban, mind gyökerével, mind leveleivel, meg-szárasztván és porrá törvén, bors helyett élnek. A' taknyos hideg nedveségeket hatalmason olzlatja: a' májnak, bors-hel- lyett-is lépnek meg-dugulást ki-bontja: a' gyomrot, izöldül- le-törölvén annak oldalairól a' reájok r kadott le- taknyot, eröfsiti, melegiti; az étel-kivánásra és meg-emésztésre derekafon segíti: mellyel a' *hypochondriaca affectiókkal* nyavalygók' állapotján-is szépen segít. A' *Scorbutus* vagy bafsnai. vér-veszettség ellen ETTMÜLLER ennél semmit jobbat nem tart. Meg-szárasztott és porrá tört magvai, borral éhóra reggel bé-véve,

a' vizelletet tsuddlatolon üzik: mellyel hatatolon fogatják a' víz-korságos dagadtságokat-is. Nyers gyökere vajjal vagy hájjal egybe-törve, ha véle a' fájós tsipot, annyival inkább, ha az egész fájós lábat bé-kötik, 's négy óráig úgy hagyván, azután le-vészik, és a' meg-tüzesült helyet meleg vízzel meg-párolják, azután fa-olajjal elegyített borral bé-kenik, 's majd le-törölvén róla a' 'sirt és izzadtságot, lágy gyapjuval vagy *fianel*-posztóval bé-takarják, annak fájdalmat szépen ki-vészti.

Miként Utóljára: a' gondofabb Olvasók kedvéért éltek a' Ré- kivántam két, három példákban *COELIUS APICIAE* a ma- ciusnak *De Arte Coquinaria*, az az: a' Szakáts gok kony- Metterségről, *HADRIANUS* Tsászárs idejében, irt *bain a' Fu-* könyvéből meg-ementeni, miként éltek a' magok szerekkel konyháin az eddig le-irt fű-szerekkel a' régl néhány Romai és Görök Urak.

példákkal Nevezetes vala az ö fű-szeres készületeik *vidgofita-* közt a' *Conditum paradoxum*. az az: Hitel fe- lett jó izü és nagy hasznu szer. Mellyet a' magok kedvesebb vendégeiknek kevés mértékben a' Vatsorákhoz való le-telepedés előtt szoktak vala adni. E're: végy tiszta szin mézet 2. fontot; tedd egy réz üsbe, mellybe elébb 4. itze horttöltöttél vala: főzd egybe, hogy füstöt ne kapjon, száraz fából gyujtott tüznél, láfsu főzessel, fa lapotzkával szüntelen kevervén. Mikor jól fel-forrott, harmatozd vagy hintezd-meg fellyül, hogy ki-ne fusson, jó édes borral: húzd-ki a' tüzet-is alóla míg meg-száll: akkor tégy ismét tüzet alája még újra fel-forr. Így tselekedj másodszor-is, harmadszor-is. Azután tedd félre a' tüztől. Más nap szedd-le a' tajtékját: 's tégy belé borsot 5 lótót. *Mastixot* 4 *Scrupelt*, *Foliumot* az az: Nárdus levelet. Sáfrányt 5. 5. *Köntinget*, magvára száradt *Dactylust* vagy Pálma szilvát szám szerint ötöt, horban addig áztatva míg peppé leher törni. Ezeket így egybe téve tölts reá sárga, jó édes ó hort 36. itzet:

itzet: habard jól egybe, és 2000, az az: sok kováts szénnel főzd addig, míg szépen megtitult. Így tedd-el halzorra.

Kézfítenek vala ok a' keményebb eledelek mellette is fok efféle Fűszeres mártogató leveket (*Emhamnata*) mellyekből étel kívánás és gyomor eméztés kedvéért étel előtt-is, étel után-is egy egy kalánykával úgy magára-is gyakran fel-hörpöntnek vala. Ezek között hirsefőbbek valának 1.) *A' Gárum*, mellyet a Rómáiak *Liquamennnek*-is hívták. Mi volt ez? és hogy készült, elébb ezen *Dieteticánk* III-dik Darabjának 333-dik levelén ki magyaráztuk. 2.) Az *Oxygarum digestibile*, mellyel étel kívánásokat hirtelen tsudaképen fel-segitik vala. Ehez vettek Borfot 1 lótot. *Sili* vagy *Séfeli* magot 1. köntinget, *Cardamomot*-is 1. köntinget. Kömény magot fél lótot. Nárdus levelet-is annyit. Száraz mintát-is annyit. Mind ezeket aprón meg-törték, 's így meg-szítálták és mézbe foglalták, 's mikor élni akartak véle, etzettel és *Liquamennel* meg-elegyítették. 3.) Az *Oxyporon*. E're vettek köményt 4. lótot, Gyömbért. 2. lótot. zöld rutát-is annyit; Saletromot fél lótot. Kövér *Dactylust* egy lótot. Borfot. 2. lótot. mézet. 18. lótot: ezekre etzetet töltvén, mikor jól meg-áztak, meg-száraztották, 's így porrá törve, mézbe foglalták. 4.) *Sales conditi ad multa*. az az: fok végekre halznos fűszeres sók: mellyek nem csak gyomrot segitik, hanem minden nyavallyákban-is, nevezetesen a' pestisben, és minden hideglelésekben, mellyek lázáfsal kezdődnek, jól halználnak. Kézfületek e' vala: Közönséges sót előre, hogy fűszerek sliját inkább bé-igya, 1. fontot. Szalamia vagy *Hammoniacalis* sót. 2. fontot. Fekér borsot, 6. lótot. *Ammi* magot 2. 1/2 lótot. *Thymust*-is annyit, Tzeller magot-is annyit, vagy e' helyett Peterfellyem magot. 6 lótot. Fekete gyopárt-is annyit. Reptsen magot 2. 1/2 lótot. Fekete borsot 6. lótot. Vad száfrányt

frányt 2 1/2 lótot. Kretai isópot. Nárdus levelet mindenikből. 4. lótot. Paterfellyem levelet-is, kaprot-is annyit. Kedvefebb ize léfzen, úgy mond *Apicius*, mint reményletted volna. 5. *Cuminatum*. Köményes fű-szer. Ez Borsból, Léstyánból, Paterfellyeinből, száraz mintából, Nárdus és *Malobatrurn* levelekből fok köményből, mézből, etzetből, *Liquamen*ből készitetett. Leg-betszelebb vala pedig ezek közt, hogy a' többit el-halgaisam, a' mit hívtak *Laseratum*, az az: a' Laserrel készült Fű-szer. E' végre, a' *Cyrénai*, vagy ha e' nem vólt, *Partbiai* Láier etzetben el-áztatván *Liquamen*nel, a' mennyire tettzet meg-elegyitették: vagy Borsot, Paterfellyemet, száraz mintát, Láser gyökeret, mézet, etzetet, *liquament*. Vagy: Borsot, köményt, kaprot, Láier levelet, mellyet különösön *Silphion*nak hívtak, Nárdust *Malobatrurn*ot, Indiai spikinárdot, *Costus*t, mézet, etzetet, *Liquament*, elegyitettek egybe.

Ezeken kívül készitenek vala majd minden konyhára vitettetni szokott kerti veteményekhez, gyömoltsökhöz, gombákhoz, halakhoz, tsigákhoz, az állatok húfaihoz, és azoknak minden belső részeikhez, a' szerint, a' mint tálakban fel-akarják vala adni, külömb külömb-féle fű-szeres leveket-is *patina* név alatt: egybe válogatván és timporálván tsudára méltó szorgalmatofsággal minden jobb izu és szagu, és hathatolabb erejü izereket, mindenikhez a' mint vagy a' ízútnak kedvefebbé, vagy a' gyomornak hasznosabbá akarják vala azokat tenni, fokakat hordott efféléket elé *Apicius* az elébb ki-nevezett könyvetskéjében. De nekünk azokra ki-terjeszkedni, módunk nintsen. Ugyan tsak vagy kettöt, mellyekben a' kényesebb Görögök, az *ATHENAEUS* bizonyitáia szerint, a' Böltsek vendég-ségében L. XIV. c. 23. egyéb étkek felett gyönyörködnek vala, meg-ementeni kívántam. Ilyen vala. 1.) A' *Myma*. Ezt ott így adja
elé

éle *Epinetus*: A' Tyúk húst, és akarmi egyéb állatoknak húsait, beleit, és belső részeit, aprón vagdald-meg, hogy meg-gyengüljenek: azután vérből, etzettel elegyítve, hogy higon maradjon, tsinály neki *continentumot*, adj hozzá piritott vagy sült fajtót *silpbiumot*, köményt. Temjén fűvet frissen-is, szárazou-is, *Thymbrdt* koriándrumot újjon, *Getbiumot* vagy fekete köményt tisztított veres hagymát sülve, vagy mákot, malosat mézet, poma granatnak savanyu magvát: és kész a' *Nyma*. 2.) A' *Mattyu*. Ez ugyan minden melterségesebben készült kedves izü gyenge étkeknek közönséges neve vala. De különösen e' következő készületét beszéli *Artemidorus*: A' Tyúkot kardal a' fejénél megvágva, öld-meg, tarts így más napig, ha tetszik a' tollaiban meg-hagyva: így bánhatsz a' fogoly madarral-is (jobbnak tartják vala t. i. a' kényesebbek az efféle jó húsú szárnyas állatokai a' tollokban főzni-meg, hogy a' tollu tövek lyukain a' sir és egyéb jó nedveségek ki-ne mennyenek, hanem a' főzés közben a' hússal mint egy egybe olvadjanak. *Apicius* L. VI. c. 7.) Minekutánna, úgy mond továbbá *Athénæus*, a' fű-szerzésnek és megfőzésnek módját elé adta volna, az ir *Philosophus*: (kár hogy ő-is ezt el-halgatta) így szollott: a' vastag kövér galambot főzd-meg, a' fiak közzül-is az olyanokat, a' mellyek még pipegnek. Ezzel az eledellel, ha tettzik ital közben élhesz. Azután kevéssel vedd-ki a' veteményeket: ragd tálba és tedd reá a' tyúkhúst: és nyárban etzet helyet tégy a' levebe savanyu szőlő gerezdeket, a' mint a' szőlő töröl le-fzakasztottad, és mikor még még annyira nem főtt; hogy a' magvok ki húnna, vedd-ki gerezdestől: törd egybe a' veteményeket és e' izerint igen igen kedves izü léfzen a' *Mattyu*.

Ezek valának, mellyeket ezen közönséges halozásra intőzett Irálomban, a' köztünk
fenn

fenn forgó, külső és házi sü-tzerizánokról meg-jegyezni kívántam. A'hol, hogy a' *Dietetic*áknak szokott határit itt-is, amott-is által-bágtam, és sarlómat az Orvosok' gabonájá-ba-is néhol bé-botsátottam, örömeft meg-vallom. De a' kik ezeket a' dolgokat józa-nabban meg-tudják vagy akarják fontolni; úgy hiszem, az e'félékben meg-nem botrán-koznak. Mert, a' mint munkámnak elein-is említettem, az egélségnek nagyon ki-terjedt határai és fok viszontagságai vagynak: mel-lyekben, ha szinte az egész teiteknek bá-dgyattságát, és e' vagy ama' részeiben terhe-setske bajait érzik-is az emberek, nem mind-járt szokták betegnek adni-ki magokat: an-nyival-is inkább az ügyesebbek Orvosokhoz és Patikákba nem szaladnak; hanem *Dietá*-joknak értelmes változtatásával és az e' féle könnyebben készülőhető, esméreres, és nem gyanus házi szerekkel fok bajaitat otthon lép tsendelen el-igazítják. Es az éntzélom-is egész munkámban nevezetesen e' vólt; jól tudván, hogy a' köz-mondás szerint *Sanis omnia fana*, az erős, jó egélséggel tel-ruház-tattaknak mindenek jó egélségelek, és nékiek *Dietái* régulákra sem igen van izükségek.

E' szerint azért, minek-utánna a' sü-szer-izánokkal meg-trágyázva, az Emberi nemzet-ben eleitől fogva szokásban lévő eledeleket, az Orvosi-mesterségnek régulái szerint így el-rendeltük és fel-adtuk-vólna, lássunk már ha-sználó igyekezettel a' köverkezendő Ötödik Könyvben az *Italok*nak-is szokottabb nemeiről.

A' Negyedik Darabnak

V É G E.

A' le-írásban, által-írásban, és nyomtatásban esett nevezetesebb hi- báknak meg-igazítása.

A' hol, az első szónok a' levelet vagy páginát; az r. ren-
det téfznek: a' v. sz. r. pedig jelenti a' végétől szám-
lálva rend, addh. add hozzá.

A' NEGYEDIK DARABBAN.

Levél.	Levél.
5 r. 27. mélységének olv. melegségének	110 a v. sz. r. 12. vólt olv. fólt
6 r. 6. nagy olv. vagy	113 r. 4. mint olv. mind
11 r. 20. ázván olv. áztatván	r. 19. hólt-talyán olv. hólt tsalyán
21 r. 26. a' féle olv. a' fele	117 r. 15. <i>funus</i> l. <i>munus</i>
22 r. 40. áthatják olv. alhat- ják	120 r. 19. Gazdagságnak olv. Gazdaságnak
27 r. 7. fogya olv. fogva	a' v. sz. r. 4. gazdág olv. gazdák
38 r. 20. egész testet addh. el- járni	121 r. 3. méh-szüret olv. méz- szüret úgy alább-is a' v. sz. r. 7.
44 r. 21. <i>sumptomata</i> l. <i>sym- ptomata</i>	129 r. 6. napok múlva olv. néhány n. m.
64 r. 10. oskodik olv. okos- kodik	140 a' v. sz. r. 10. tsudálkoz- ván olv. tsudálkozván kér- dette-vólna
65 r. 25. ajtokat olv. fajtokat	144 r. 14. szon olv. azon
r. 35. bizonyítját olv. bi- zonyítják	147 r. 11. nyeldlőknek olv. nyeldeklőnek
66 r. 32. <i>tunc</i> nél. <i>tunc hunc</i> ne	148 a' v. sz. r. 6. hogy az olv. hogy nem az
82 a' v. sz. r. 11. állapotban olv. ilyen állapotban	153 r. 12. <i>Matthiolus</i> addh. tart- ja, a'
r. 6. a' tyúkot olv. tyúkok pókot	165 a' v. sz. r. 13. <i>Atticában</i> olv. <i>Ataxban</i> (vólt egy kis falu ezen nevezetű fo- lyó-víz mellett)
87 r. 12. tethével olv. terhével	166 r. 9. <i>SALMISIVS</i> olv. <i>SALMASIVS</i>
r. 21. hájogot olv. hójagot	170 a' v. sz. r. 9. fel- <i>resztik</i> olv. fel- <i>ersztik</i>
90 r. 25. forma olv. fogva	
93 a' v. sz. r. 9. kojagos olv. hójagos	
100 r. 14. a' L. olv. a' ki L.	
102 a' v. sz. r. 11. hideg olv. hig	
104 r. 14. <i>ad Div.</i> addh. <i>Lib. IX.</i>	
107 a' v. sz. r. 12. <i>beatæ</i> l. <i>betæ.</i>	

Levél.

- 187 r. 5. *omnisonumnak* olv. *ominosumnak*
 190 r. 7. vagy *olv.* nagy
 197 a' v. sz. r. 10. tetem *olv.* terem
 209 r. 17. zuzmáros *olv.* zuzmarás
 211 r. 12. poronyéva *olv.* poronyová
 • 213 r. 15. *esset* *olv.* *etsset*
 r. 16. *Texliss* l. *texliss*
 215 r. 17. fok *olv.* sók
 r. 21. *fzelét* *olv.* *fzélét*
 r. 29. *vivet* *olv.* *vizet*
 216 a' v. sz. r. 5. *mellyet* *olv.* *mellyel*
 221 a' v. sz. r. 9. *mellyek* *olv.* *mellyet*
 222 a' v. sz. r. 3. *söt* *olv.* *sót*
 224 r. 13. *tsőrei* *olv.* *tsúrei*
 r. 29. BEHREUS *olv.* BEHRENS
 a' v. sz. r. 5. Fedél alatt *olv.* Melly szerint f. a.
 225 a' v. sz. r. 10. *söt* *olv.* *sós*
 237 r. 13. *cerylus* *olv.* *carylus*
 238 a' v. sz. r. 7. *porfékák* *olv.* *portékák*
 242 a' v. sz. r. 15. *atskókba* *olv.* *zatskókba*
 251 r. 11. *meg-siettetni* *olv.* *úég siettetni*
 252 r. 13. *alis* l. *salis*
 261 a' v. sz. r. 17. *hordába* *olv.* *hordóba*
 r. 1. *só* *olv.* *jó*
 263 r. 15. *singyire* *olv.* *singnyire*
 a' v. sz. r. 4. *A' hol tiz*
v. t. e. n. f. ki-k. tenni
 Ezeket töröld-ki.
 266 a' v. sz. r. 13. *hajba* *olv.* *habja*
 269 r. 1. *Ne* l. *Nec*
 r. 8. *rész*e olyan, *addh.* *mellyeket*
 a' v. sz. r. 3. *nálunk* *olv.* *nyalunk*
 270 a' v. sz. r. 16. *szomjuságot* *olv.* *szomjuságát*

Level.

- 274 r. 20. *rupit* l. *rumpit*
 a' v. sz. r. 3. *ja* *olv.* *is*
 279 r. 13. *meg-afutt* *olv.* *megalutt*
 281 r. 2. *söt* *olv.* *sót*
 282 r. 5. *Bsteares* l. *Baleares*
 293 a' v. sz. r. 9. *az* *olv.* *az az*
 295 r. 16. *jalabdt* *olv.* *fabulat*
 a' v. sz. r. 4. JUSUINUS *olv.* JUSTINUS
 296 a' v. sz. r. 14. *télete* *olv.* *itélete*
 303 a' v. sz. r. 1. *verberate* l. *verberato*
 313 r. 15. *úztaztak* *olv.* *úztaztak*
 314 a' v. sz. r. 15. *melly* *olv.* *mellyeket*
 r. 12. *Irenum* l. *Irinum*
 315 r. 16. *Eosmus* *olv.* *Cosmus*
 317 r. 20. *parvu-radum* l. *parvus-cadum*
 319 r. 9. *vala*, a' *portékája* *olv.* *való port.*
 325 a' v. sz. r. 17. *Hardi* l. *Horti*
 326 r. 18. *sóvel elegyáve* *olv.* *sóval elegyítve*
 a' v. sz. r. 7. *ha* *olv.* a'
 333 a' v. sz. r. 11. *fúgennek* *olv.* *fúggenek*
 334 r. 21. *Malaparban* *olv.* *Malabarban*
 338 a' v. sz. r. 2. *recurvis* l. *recurvis*
 348 r. 12. *levelekben* *olv.* *levelekben*
 353 a' v. sz. r. 16. *Αμωω* l. *Αμωωω*
 354 r. 5. *rofszabb* *olv.* *hofszabb*
 355 r. 14. *el hagiák* *olv.* *elhagyák*
 358 r. 19. *meg-szerfzeseben* *olv.* *meg-szoresesében*
 359 r. 18. *fú-szerfzámokról* *olv.* *fú-szerfzámoktól*
 369 r. 13. *hántatni* *olv.* *hántani*

Levél.

- 369 a' v. sz. r. 4. a' *Casid* olv. a' *Casid* pedig ugyan ott
- 370 r. 5. *tölti-el olv. tölténé-el*
- 373 r. 24. *Vgyan olv. Vagyon*
- 376 r. 20. *mánkánként olv. má'sánként*
- 377 r. 17. *szél-fa olv. szil-fa*
- 388 r. 14. *bolus-borba olv. bolus-porba*
- 389 a' v. sz. r. 11. *Scorputus* l. *Scorbutus*
- 398 a' v. sz. r. 8. *levés olv. leves*
- 403 a' v. sz. r. 7. *mint olv. mind*
- 406 r. 6. *benzue olv. benzoë*
- 409 a' v. sz. r. 11 *Ksaxos* l. *Ksaxos*
- 415 a' v. sz. r. 8. *melly olv. és a' melly*
- 416 r. 1. *Merva-országí olv. Morva-o.*
a' v. sz. r. 3. **SERABIO** olv. **SERAPIO**
- 419 r. 6. *ázd-egybe olv. rázd-egybe*
r. 19. *Syperiaban olv. Syberiában*
a' v. sz. r. 7. *mint olv. mind*
- 420 r. 4. *ezekhez olv. ezekkel*
- 427 r. 2. *egybe-örve olv. egybe-törve*
- 431 r. 16. *való olv. való*
- 434 a' v. sz. r. 10. *ok-nélkül olv. nem o. n.*

Levél.

- 438 a' v. sz. r. 4. *Lationis-nak olv. Ladonnak*
- 444 r. 6. *mint olv. mind*
- 447 r. 24. *tokok-is olv. tokból-is*
- 450 r. 22. *Salernitana olv. Salernitana Oskola*
- 452 r. 4. *vóltanak addh. okát*
r. 5. *bizonyofabb olv. bizonyofabban*
- 453 r. 3. *mind belső addh. mind külső*
- 455 r. 15. *Theopompas olv. Theopompus*
- 456 r. 11. *ruta-levelei olv. r. leveleit*
a' v. sz. r. 21. *ha olv. a'*
r. 3. *mallis l. mollis*
- 457 r. 7. *Wutz olv. Wurtz*
- 464 a' v. sz. r. 14. *Cynys* l. *Cynos*
a' v. sz. r. 6. *Cermelita* olv. *Carmelita*
- 467 r. 11. *őszve olv. őszre*
- 469 a' v. sz. r. 15. *az Afz-fzony olv. ha Afz.*
- 471 r. 3. *hozá olv. hozó*
- 480 a' v. sz. r. 3. *így olv. itt*
- 482 a' v. sz. r. 6. *Mindenikében olv. Mindenikképen*
- 492 a' v. sz. r. 17. *üsbe olv. üstbe*
- 495 r. 5. *continentumot olv. condimentumot*
a' v. sz. r. 16. *ír olv. irt*

