



Nro. 52.

**A' FELS. R. CSÁSZARNAK ÉS A. KIRALYNAK
KEGYELMES ENGEDELMÉBŐL.**

*Költ Bétsben, Kedden Decembernek 29 ik napján
1801-ik esztendőben.*

B é t s.

A' múlt Karátson innepének első napján, dél előtt 11 órakor tartatott a' Cs. Kir. udvari kápolnában a' arany gyapjas vitézi Rendért való izent mise, mellyre maga Császár ö Felsege, *Antal*, és *János* Kir. fő herczegek, nem különben minden itt lakó arany gyapjas vitézek, 's udvari tisztek meg jelentenek. — A' következett napon, úgymint Sz. István napján, a' bé vett szokás szerént, Császár 's Császárné ö Felsegek a' szokott tzeremoniával a' Sz. István templomába mentek, a' honnan a' izent mise el végződése után azon módon vissza is mentek a' Császári várba.

Mennyire nevedett légyen két három esztendő alatt ezen Csász. Rezidentiának népessége,

F f f.

az ide való Consumtióból lehet meg itélni: 1799 ik elztendőben, November 1-ső napjától fogva, Octobernek 31 ik napjáig 1800 ik elztendőben, vagy a' mint közönségelsen nevezni szokták, az 1800 ik katona elztendőben, 60,404 ökör és tehér; 72,001 borjú; 265 222 juh és bérány; 61,343 öreg sertés; 31,698 südő malatz; 266,265 akó bor; 386,224 akó fer; 889,382 mázsa liszt; 1,731,786 mérő rozs és hüvelykes vetemény; 283,212 öl fa, és 81,142 mázsa kőszén költ itt el. Mennyi költ legyen el az 1801 ik katona elztendőben, még most nem tudhattyuk, de annak is végire foguak menni. — Minthogy a' lakosoknak a' száma annyira szaporodott ebben az elztendőben, hogy számtalan háznépek szállás nélkül maradván, a' házak felső hejazatjai alatt lakni kényteleneknek, bizonyossan töbnek kellett ebben az elztendőben a' Consumtionnak lenni, mint a' fellyebb valóban.

Német Ország.

A' Rénus bal partyán fekvő Burgundiai Kerületnek Frantzia Országgal lett öfzve kaptfoltatása után, az alsó felső Rénusi és Wefzfálmiai Kerületektől is sok szép vidék el esett. — Most már az a' plánum adatódott fel, miként kellyen az Alsó és Felső Rénusi Kerületeket egybe olvasítani. Ezen 's több tartományokban két három elztendő alatt történt változások miatt annyira meg változott Európának előbbi systemája, hogy annak geographika le írása egészen halzon vehetelenné lett. —

A' Prussziai külső dolgokra ügyelő Status Ministernek, Gróf *Haugwitznek* Cancelláriájában most abban foglalatoskodnak, hogy a' leg alkalmatosabb geographica mappak, és Statisticus könyvek segítségével által, a' Sæcularisatiónak 's Compensatiónak dolga a' leg jobb móddal mehesse végbe. A' Cs. Kir. udvar nevében egy fontos jegy-

zést adott bé Gr. Stádion Cs. követ November 17-ik napján a' Berlini Kir. udvarnak, mellyben Császár ő Felsége, az eránt való hathatos kívánságát jelenti ki, hogy mivel a' Német Országi három papi Vál. Fejedelmeknek mostani méltóságokban és birodalmaikban leendő további megmaradásokat a' Német Birodalom constitutiója kívánja, 's a' nélkül a' Westfáliai békeségnek farkalatos principiumai, a' mellyeken a' Birodalombeli Catholicus és Protestans résznek egyenlősége fundáltatik, egészen fel forgatódnának szükség lészzen azokat meg hagyni. Császár ő Felségének ezen maga kegyelmes ki nyilatkoztatására a' Berlini Királyi udvar akként válaszolt, hogy mivel a' Rénus bal partyán megkárosodott örökös Fejedelmeknek compensatiojokra a' Lüneviller békeségben a' Német Országi egyházi jofszágok rendeltettek, valameddig ezen Compensatio tökéletesen végbe nem megyen, addig sem egy sem más egyházi Státusoknak további megmaradásokat meg határozni nem lehet, és hogy a' Frantzia kormányszeknek is szükség volna e' dolgot jelenteni. — A' Cs. Kir. udvarnak ezen maga ki nyilatkoztatása a' Berlini Kir. udvarnak arra adott válaszával együtt a' Regenspurgi Imperiális Diétával is közöltetett.

A' Pétersburgi Császári, és a' Berlini Kir. udvarok abban foglalatostkodnak, hogy a' *Württembergi* és az *Orániai* hertzegek Nemet Országi Vál. Fejedelemségre emelttessenek. — A' *Hessen Karszeli Landgróf*, a' *Bádeni Marchio*, és a' *Brunsvigiai* uralkodó hertzeg is nagyon vágyakoznak ezen méltóságos hivataira.

Olasz Ország

Mantuából Decemb. 9 ik napján. Az utolsó özön alkalmatosságával 200 háznál több rogyott át ölzve és károsítatott meg, annyira, hogy az:

kat földig le kellett rontani. Ezen özön alatt, a' Quatordiói posta mester egy jó barattyával, am-
bár minden utakat ölzve rongált és bé borított
légyen is a' viz, *Alessándriába* akart utazni, de
meg is fizette vakmerőségének az árrát, mivel
azon város kastélyának szomszédtságában, mind
ő maga, mind a' vele lévők kothijával eyyütt egy
vizzel tellyes gödörbe estek. — Egy ott nem melz-
sze állott 19 esztendő s ifjúlátván szerentsétlensé-
geket, minden gondolkozás nélkül utánnok ug-
rott 's elsőben is a' posta legényt, azután a' Pos-
ta mester barattyát vonta ki a' vizből, de magát,
a' Posta mestért, a' ki egészen a' rajta lévő kö-
pönyeg szoritotta magát bé, meg nem szabadithatta
a' haláltól. — Kevés szempillantat múlva egy
Frantzia katonát is meg mentett a' veszedelem-
től, a' kinek tsak a' feje teteje láttzott már kí a'
vizből.

Romából Decemb. 2-ik napján. Mivel a' kö-
zelebb végződött hollzas Frantzia háború alatt
Pesaro városa igen sok károkat vallott: arra va-
ló nézve, a' jövő Aprilisnek utolsó napjaig min-
den adajokat el engedte a' Sz. Atya — Azon kü-
lönös alkalmatosságra, a' mellyben, a' múlt No-
vemberben Pápa ő Szentsége VII Pius maga bi-
rodalmait különös pompával által vette egy em-
lékeztető pénz veretett, mellynek első oldalára
az ő Szentsége jól talált képe, a' másakra a' Sz.
Péter temploma, a' mellyre a' nap fel derült,
vagnak ezen igikkal metztelve: *Sol refulget, az*
az, újobban fénylik a' nap.

Maylandból December 17-ikén. A' Lyonba
utazott Cisalpina Respublikabéli deputatusoknak
400 főre megyen a' izámok. Fr. General *Murat*
is oda fog e' napokban maga Generál Stábjával
utazni. — Ezen egész Respublikában igen szük
a' pengő pénz, melly nélkül, a' jelenvaló kör-
nyülállásokhoz képest, lehetetlen valamelly Sta-
tusnak boldogúlni.

Helvétziai Respublika.

A' Graubündeni lakosoknak egy része, következendő foglalati maga ki nyilatkoztatást küldött a' mostani Cantonbéli Helytartónak. — Azok a' számlalhatatlan nyomorúságok, a' mellyek kedves hazánkat néhány elzindóktól fogva terheltek, tudva vagynak. Mi változhatatlan béke-séges türe-ssel szenvedtük azokat, és azon egész idő folyása alatt, a' mellyben ide 's tova hányt vett bennüket a' függetlenség, mindenkor evvel a' gondolattal biztattuk magánkat: *A' közönséges béke-ségnek helyre állása után Graubünden is vissza fogja maga hajdani alkotmányát nyerni.* De ez az édes reménység is meg tsalt bennüket. Európában helyre állott a' közönséges béke-ség, Graubündenben pedig most is mindenek zürzavarban vagynak, vége hossa nints a' sok újításoknak. — A' mi el hunyt őseinktől örökségül által vett constitutió és szabadság helyett, Cantonbéli Helytartók és kormányozó Kamarák küldetnek közünkbe, a' kiknek kötelességeikről 's foglalatosságaikról mi semmit sem tudunk — Ugy de mit kell mivelnünk? minthogy mindenkor diadal-mát veszen az erő az igazságon, nints egyéb hátra, hanem hogy mi világosan meg mondjuk, hogy a' másfél elzindók a'istt Constitutiókra nézve ki adott minden rendelkezések akarataunk ellen lettek meg, és hogy mi minden újítások ellen protestálunk. — Leg kedvesebb kötelességünk leszen minékünk a' mi el hunyt őseinktől örökségül által vett kötéssel és szoros szövetséggel magunkat a' Helvétziai Cantonokkal ölvéve kaptsolni; de egy-szersmind azt is ohajtyuk, hogy tsak akként lehessünk velek szövetségben, és nem úgy, mint Helvétinok, hanem tsak mint régi igaz barátjaik. — Arról való gyanakodásunkat sem titkolhattuk polgár Helytartó előtted el, hogy a' külső hatal-masságok semmi ártalmas végzéseket nem hoztak

ellenünk, még pedig azon okokból, 1) hogy azok, a' mennyire értésünkre esett. semmit sem tettek hivatalképen róllunk közönségesé — 2) mivel a' mi idegen Hatalmasságokkal való régi traktáink még ekkorig el nem törültettek — 3) Mivel a' Fels. Ausztriai Ház és közüünk való örökös szövetség még most is a' régi lábon áll — 4) mivel a' Lunevillei békeséges alkudozásban, semmi emlékezet nem tétetődött Graubündenről — Mindazáltal jövődöbéli sorsunknak bizonyossan leendő meg tudására, a' mi tsekély értelmünk szerént, szükség volna Gróf *Salis Jánost* az Amiensi Congressusra küldeni, 's reá bizni, hogy mind jövődöbéli sorsunkról hivatalbéli tudósítást vegyen, mind régi Constitutióink további fenn maradásán munkálódjon, a' mellyre tellyes hatalmat kellene nékie engedni — Továbbá azt is kívánnjuk, hogy ezen mi értelmünk minden Graubündeni lakosoknak adattassék tudtokra, 's ők is hivattassanak meg a' magok értelmeknek Constitutiókhöz illendöképen való ki nyilatkoztatására. Hogyha ezen tiszta szivből származott kéresünknak semmi hely nem adatódna, sőt a' mi jelenvaló tselekedetünk ótsáróltatna, úgy osztán semmi se maradna egyéb hátra, hanem hogy mi a' mi szomorú állapotunkon siránkozzunk — E' mellett arra kérünk tegedet polgár Helytartó, zökéltessen meg légy arról gyözödve, hogy mi semmi békételenkedő tetteinkel nem kívánnjuk ezen mi értelmünket támogatni, sőt inkább, az igazságra, 's egyenességre lévén figyelmetesek, szüntelen a' közönséges tsendefség, és a' jó rendet további tartásán fogunk igyekezni s. a. t."

Winterthurból December 11 ik napián. E' folyó hólnapnak 9-ikén egy számos patriótákból álló Társaság, itten a' sas tzierü vendégfogadóban gyülléft tartván, egy olly planumon dolgoztak, melly szerént, a' *Winterthuri* Kerületbéli parasztok segedelmével városunkat el foglal-

lyák, az újonnan választott jó gondolkozású helytartót, polgár *Steinert* e' világból ki végezzék; ellenben a' 28 ik Octoberi revolutiónak alkalmazásával minden hivatallyaitól meg fosztatott személyeket ismét a' kormánnyra ültették. — Ennek az ölzve esküvésnek Kerületbéli *Commisarius Sulzer* vólt a' rúgója, a' ki Decemb. 10 ik napját meg előzőtt éjjel minden körül belől lévő Közönségekhez írott parantsolatot küldvén, az inség alatt nyögő hazának nevében azokat arra unfzolta, hogy a' bé következendő napnak reggelén, 4 órakor támadnák meg *Winterthur* városát véletlenül, 's leg elsőben is *Steiner* helytartót keritenék kezekre. Sok mindenfele igiretekkel ketsegtette 's kívánta azokat maga pártjára vonni. De el nem követhette gonosz szándékát, mivel a' *Feltheimi* Közönség nagyon meg indulván e' dolgon, leg ottan *Steiner* helytartóhoz küldötte a' *Sulzer* hozzá írott parantsolatját, a' melly a' következett hajnal előtt két órakor *Steiner*hez érkezvén, ez minden *Winterthuri* fogyvert fogható férfiakat fegyverbe öltöztetett, velek a' város kapuit el foglaltatta, 's *Commisarius Sulzert* a' maga házában meg fogatvén tömlötze vettette. — Estére 300 főből álló *Helvétus* sereg meövéen *Tigurumból* *Winterthurba*, az ölzve esküdteknek házaikat el foglalták, melyet a' izomszéd helységbeli patrióták meg halván, többé mottzanni sem bátorokdtek.

Annak a' *Helvétziai* két *Landammann*nak, az az, *Cantonbéli* Igazgatónak, a' kik azon *Respublika* előbbi *Constitutiojának* fenn tartása végett a' *Frantzia* Fő *Conzu* hoz *Párisba* küldettek, *Reding Aloys* és *Frisching* a' nevek. Az elsőbb izületésere nézve a' *Schwitzi Cantonból* való, 's leg jobb korában lévő ember. Ezy darab ideig *Spanyol* Országban vólt hadi szolgálatban, a' honnan lett vissza térése után, tartománybéli Kapitánnyá lett a' *Schwitzi Cantonban*. — E' comman-

dirózta Fr. General *Schauenburg* ellen a' Helvé-
tziái armadist, 's ő állította fel, Gen. Masséna Hel-
véziából lett elmenetele után, a' kisebb Cantona-
kban az insurrectiót a' Frantziák ellen. — Ma-
ga characterjében tantorithatatlan, heves vérű de
még is egyenes szívű ember, 's felette nagy haj-
landósággal viselhetik bazájának előbbi Constitu-
tiójához.

Az utólsóbb, tudniillik *Frisching* Bernai szü-
letésű, 40 esztendő, igen tehetős, de a' mel-
lett még is egyenes szívű, és értelmes ember,
bátor toha sem fityegtetni is talentumait, s. a. t.

Orosz Birodalom.

A' múlt Novemb. 19 ik napján vólt Fr. Oberster
Collincourt, a' kit a' Fő Conzul az Orosz Császár *I.*
Sándor Moszkuban lett meg koronáztatása szes-
rensiség végbe menetelenek meg tisztelésére küld-
ött oda Pétersburgba, első audientzián, 's külö-
nös kegyelemmel vétetett Ő Cs. Felségetől. Ez
az ifjú Oberster Úr, a' ki a' 30 esztendőt még fe-
lül nem haladta, igen kellemetes, szeretetre méltó,
's magát mindennel kedveltetni tudó tiszt, és
már egy szép Frantzia karabélyos regementnek
Oberstere.

Az Orosz Cs. udvarnak ctiquettyei, az az, tze-
remoniai közt egy igen szembe tűnő, és a' mai
meg világosodott Száznak természetével ellen-
kező része vólt ez néhai *I. Pál* Császár uralko-
dása alatt, melly szerézt valakik a' Császárral és
Császárnéval akár gyalog, akár lóháton, akár ko-
tsin, akár a' városban, akár a' városon kívül ösze-
ve találkoztak, a' leg otsmányabb időben is tar-
toztak lovaikról 's kotsijaikból le szállni, és akár
ferfi akár affzony személy vólt az, a' Császár
és Császárné előtt le térdepelni — A' mostan uralko-
dó Orosz Császár *I. Sándor* mindjárt tronus-
ba lett ülése után ezt a' szokást el törölte,

és hogy senkinek alkalmatosága ne legyen annak mivelésére, mind maga, mind a' Császárné, nem udvari gálahintókon, hanem igen együgyű kotsikon szoktak járni. Mindazáltal az eránta való közönséges szeretetből és tiszteletből még most is sokan meg tartják azon szokást. Ahozképest újabb rendelet adott ki az eránt, és tilalmazza azon szokásnak további gyakorlását.

Egynéhány Orosz Birodalombéli Helytartóságok azon sok jótéteményeknek nem emüképen leendő meg haladásokra, a' mellyeket I. Sándor Császár, maga rövid uralkodásának ideje alatt is velek közlött, azon esedeztek, hogy engedteffen meg azoknak, ő Császári Felségének tiszteletére, emlekeztető oszlopokat emelni. — Ezeknek olly szép választ adott ez az ifjú bölts Császár, a' melly valósággal emlekeztető oszlopot érdemelt. Én, úgymond I. Sándor, még eddig semmit sem miveltem ollyat, a' melly által emlekeztető oszlopra tettem volna magamat érdemessé, és azt óhajtom, hogy nem másutt, hanem sziveikben emeljenek az én hiv jobbágyim az én tisztelemre emlekeztető oszlopot.

Több jeleit is mutatta ezen ifjú bölts Fejedelem a' maga alatta való eránt, való kegyelmességének, 's alázatosságának, a' mellyet elő szamlálni nem szélünk, 's nem is érünk rája.

Török Birodalom.

Konstántzinápolyból, Novemb. 20-ik napján. Három elzindotól fogva, a' mióta tudunk, a' Frantziák Egyiptomba bé rontottak, 's az ellenek indított habarú folyt, nemcsak nagyon megtsökkent a' Levántai kereskedes közöttünk, hanem a' riskásának, kaffének és nád méznek az arra is nagyon fel hágott. Most már, minekutána Egyiptomot vilíza nyerte volna a' Fényes Porta,

sok Indiai portékákkal még rakott kereskedő hajók repülnek bé kikötő helyünkbe.

Ezen folyó hólnapnak 8 ikán érkezett az a' Török tisztt ide, a' kit *Alexandriának* kúltsaival a' N. Vezér a' Zultánhoz küldött — Ezeknek a' kúltsoknak által adása nagy pompával ment a' Serailban végbe. Azok a' poepák, a' mellyek régen munkába vétetődtek, és a' mellyeknek, a' Kapután Basa, az az, a' Török Admirális ide leendő vissza jövetelekor kellett volna adatódni, az Alexandriai városa kúltsamak által adasokkal mentek végbe. — Az Anglia és Frantzia Országok közt, nem különben a' Fényes Porta és Frantziák közt kötött békességnek ide érkezett kellemetes hirt, a' Muzulmanoknak Egyiptom vissza nyeresen való örömeiket nagy mértékben öregbítette.

A' midőn a' Fényes Portánál lévő Anglus követ Lord *Elgin*, a' Frantzia Respublika é Anglia Ország közt kötött békességéről a' Török Császárnak hirt adott volna, a' felette való nagy öröm miatt el sem várhatta a' Zultán a' Lord beszédjének végét, hanem a' leg hízeltkedőbb ki fejezésekkel nyilatkoztatta ki azon Nemzet eránt való háladatosságát, a' mellynek ő birodalma's trónusa további megmaradását egyedül köszönheti — A' Zultán egy igen fényes palotát szándekozik az Angliai követség számára magában Konstantzinápoly városában építeni, holott ekkorig minden Európai Fejedelmi udvaroknak követjeik annak kikötő helyén túl fekvő külső városában *Pérában* laktak.

A' fent nevezett Anglus követ feleségének *My lady Elginnek* Konstantzinápolyba lett utazásakor, igen fényes hajó küldetett eleibe, és az uralkodó Zultánnak édes anyja fogadta el a' *Serailban*, az az, a' Császári lakó palotában, 's magamelle ültette le egy igen drága zófára, és 100 Cirkassziai leg szebb alakok vittek napnyugoti

módra készített eledeleket eleibe. Élőtte azt a' kivánságát nyilatkoztatván ki a' Zultán anyja, hogy szeretné a' Myladyt Török köntösben látni, minyárt arra kötelezte magát az Angliai dáma, hogy bizonyosan készítet magának, és későbbben azokban fogna tiszteletére meg jelenni. De a' Zultán anyja azt nem várta, hanem egy igen költséges köntöft hozatván elő, a' melly olly pompás és drága volt mint a' magán lévő, avval a' Myladyt meg ajándékozta, és a' maga fején lévő refzketőt le vévén, azt is hozzá adta.

A' Török Birodalomban lévő Mosékban, az az, templomokban, lok hálaadó imadtságok botsattatnak Mahomet Próféta eleibe, azért, hogy az ő hathatós segítsége által üzték ki a' Muzulmanok Egyiptomból a' Frantziákat. Mindazáltal a' felnyiltabb szémü 's jözanon gondolkozó Törökök önként meg vallyák azt, hogy ők a' veres kaputrokoknak segítségek nélkül örökköffen meg fosztattak volna annak az Országnek birtokától. (Az Angliai Armadiának veres ízínü a' forma ruhája.)

Magyar Ország.

A' nagyra menendő Magyar vitézeknek ritka példája, kedves Hazánknek nem utólsó Hérossa B. *Mészáros János* Eö Nagysága Cs. Kir. Generál Feld Marsal Lajtinánt, a' Teresia vitézi Rendnek vitéze, és egy szép Magy. Huszar Regimentnek tulajdonossa, e' folyó 1801-ik esztendőben, sz. András Havának 14 ik napján, vitézi pályáját el végezte, kinek teste alkotmánya ugyan a' föld alá rejtetett, de vitézi tetteire nézve a' következő Iróknál is örök emlékezetben fog maradni.

Liptó Vármegyében December 6-dik napján. E' folyó holnapnak 3-dik napját meg előzőtt éjjel el kezdvén esni az első, 24 órákig szüntelenül

tartott, és a' hegyeken fekvő nagy havat azokról le sepervén, annyira fel emelte a' Vág vizét, hogy annak ki omlott özönjei az egész környéket bé borították, a' sok dohányal, mézzel, bórrel, vassal, deszkával, 's több e' félékkel meg rakott szálakat 's a' viz partján rakásra rakott sok fát el ragadták, és semmivé tettek, úgy annyira, hogy az ez által okoztatott kár egynéhány ezer forintokra betsültetik. Ebben a' szerentsétlenségben a' vólt a' leg nagyobb szerentse, hogy ez a' rettentő özön 48 óránál tovább nem tartott, és hogy egy ember sem hólt a' vizben.

Miskóltzon December 8. dik napján. Halá legyen a' kegyelmes egeknek, itten is esméreteslön már a' tehén himlővel való bé óltás, nemtsak a' főbb rangú és olvasott urak, ha nem a' közép rendű és alacsonyabb forsú lakosok közt is. Orvos Doctor *Ambrosy Sámuel* a' Jénai Mineralogica, és a' természet vizsgáló *Weszfáliai Tudós Társágok*nak egy érdemes tagja, nem különben ide való *Seborvos Mólnár György* Urak, mind ketten Miskóltzi születésűek, a' múlt *Octóberben* a' tehén himlő óltásához fogván, szerentsés ki menesztellel folytattyák ezen foglalatosságokat. Valamint eleinte a' bal vélekedesűek kevésre betsülték, úgy már most, által látvan annak nagy hasznát, az éig magasztallyák ezen áldott talalmányt, mellyért elegendő hálákat soha sem adhat az emberi nemzet. Eleinte tsak a' városiak óltatták bé magzatjaikba a' tehén himlőt, hanem a' körül belől fekvő helységeknek fülökbe menvén ennek nagy haszna, már onnan is hordják bé a' fent nevezett Orvos Doctor, és seborvos Urakhoz a' bé óltatás végett az apró gyermekeket.

Valahányszor a' * tehén * himlő bé óltásának meg betsülhetetlen hasznáról tudósításokat ve-

szek és hallok, mind annyiszor a' nagy öröm miatt repdes mellyemben a' ízivem, hogy mi lehetünk azok a' fzerentsés emberek, a' kik ezen áldott talmányról adtuk ki leg első tudósítást *Magy. Kurir* nevezetű újságainkban, 's mi tettük azt a' két *Magy. Hazában* azok előtt esmérteffé, a' kik az erről ki adott könyveket nem olvashatták. En a' természetü himlő bé óltásának is (mellyet méltán *Arábiai himlőnek* lehet nevezni, azért, mivel onnan hozták azt a' kereszties vitezek magokkal a' 12 ik században Európába által) nagy barátja voltam mindenkör, és a' mint az *Olvasó Pualicum* friss emlékezetébe lehet, két vagy három esztendő el forgása alatt, annak gyakorlásba való vétetődését mindenkör ajánlottam azoknak a' szüléknek, a' kik kedves magzatjaikat az *Arábiai himlőnek* öldöklő 's rongáló mergétől mególtalmazni kíványák. De minekutánna a' tehén himlővel való bé óltas fel találójának, *Angliai hires orvos Doctor Jenner* Urnak ezen tárgyról irt munkáját két ízben is jól és figyelmetesen meg olvastam volna, ennek ama felett való betesebb 's hasznosabb voltáról, ellene mondhatatlanul meg vagyok győződve, 's meg nem szünhetek ennek magasztalásától.

Azok az *Angliai Orvos Doctorok*, a' kik a' természetes himlőnek béóltatását, a' múlt században fel találták, azt jegyzték meg, hogy 100 természetesen meg himlőzött gyermek közül csak 10 maradt meg életben, a' többi pedig mind meg holt; ellenben a' természetes himlővel béóltatott 100 gyermek közül 10 holt meg, 's 90 maradt életben. De ennél is hasznosabb a' tehén himlővel való béóltás, mivel:

1. Három ezer tehén himlővel béóltatott gyermek közül is ritkan hal meg egy kettő, és ha meg hal is, nem a' tehén himlő, hanem más benne lappangó és az óltó Orvosoktól észre nem vétethető nyavalya haláloknak az oka.

2. A' természetes himlővel bé óltatott gyermekekkel sok baj van, kiváltképen a' himlő kiütésének idején, és három négy hétig sem szabadulhatnak meg attól egészen. Ellenben a' tehát himlővel bé óltatott gyermekeknek hét 's nyóltzad nap múlva semmi bajok nints.

3. A' bé óltott természetes himlőnek kiütésekor nagy forroságot szenved a' gyermek, sok elájul, sokat a' nehéz nyavalya is körül vész. Ellenben a' tehát himlővel bé óltatott gyermeket sem az egyik sem a' másik nyavalya környül nem veszi, sok allig érez magában valamelly változást, és ha érez is valamelly keveset, hamar el múlik.

4. A' természetes himlővel bé óltatott gyermekek közül sokon annyi himlő üti ki magát az egész testen, mintha természetesen himlőzött volna meg, 's néhánkor, ha a' rajtok kiütött himlőben sok a' genyetség, seb helyeket is hagy maga után.

Ellenben a' tehát himlővel bé óltatott gyermekben csak a' bé óltás helyén szokott egy kis varatska támadni, egyéb teste pedig egészen tisztán marad, és sem ábrázattya meg nem undokítatik, sem más ártalmas nyavalya nem marad utána, mint ez a' természetesen meg himlőzött gyermekekén számtalanúl meg történik. — Nékem nem a' tehát himlővel való bé óltás hasznainak elő bezzéllése, hanem az Európai mostani politicus történeteknek le írása léven a' tzielom, a' többit azokra bizom, a' kik annak bővebben leendő elő adását már ez előtt az Olvasó Publicumnak meg igirték. Addig is azon néhány evelékből álló munkatskának meg olvasását nagyon javaslanám, a' mellyet Rév - Komáromi igen érdeemes orvos Doktor Tut. Nagy Samuel U: azon Kir. Városnak hasznára nem régiben ki adott, és a' mellyből 200 nyomtatványokat több hozzáuk

nem küldettetésén, néhány Erd. Olvasóinkal mi is közlöttünk.

E nyi fok, és szembe ötlő hasznai lévén a' tehén himlő bé oltásának, hát mi nemes gondolkozású Magyarok alább valók akarnánk e' azon pallérozott Európai Nemzeteknél lenni, a' mellyek kapva kaptak ezen az örökké áldandó találmányon. Ezek az Anglusokat, Frantziákat és Német Országokat értem. — Angliában még csak kétségbe sem hozatik annak kiváltképen való haszna, mi-nekutánna annak fel találója, Doktor Jenner úr útmutatása fzerént 10, 12 ezteendőől fogva izünetelen gyakorollyak azt az oda való Orvosok és Seborvosok. — Frantzia Országban éppen abban az idő pontjában vétetődött a' bé, a' mellyben e' két nemzet leg jobban tsikorgatta volna egymás ellen fogait, akkor hivatta Doct. Jenner Urat a' Frantzia Kormányfő Párisba nagy jutalom igiret mellett, a' tehén himlővel való bé oltás próba tételre, a' hol két vagy három hólnap alatt 6000 gyermekbe oltatott bé azon fő városba. Azóltá egy Orvos sem találkozott Frantzia Országban, a' ki az ellen fel fegyverkezett volna — Német Országban néhány rövid látású Orvosok irtak ugyan az ellen valamit, de annak kedvességét nemtsak meg nem kiffébbithették, sőt inkább nevelték a' jó gondolkozású, és a' balvélekedésektől üres szívű lakosokban. Auszriában, Carinthiában, Carnioliában, Styriában, Cseh és Morva Országokban allig győzik az Orvosok a' tehén himlővel való bé oltást, fok városokban és helységekben magok a' Papok öztönözik prédikációikban halgatóikat arra, hogy fordítsák ezen áldott találmányt magzatjaiknak, magoknak, és a' Statusnak hasznokra.

Tehát minékünk is kell ezeknek ditsiretes példákat követnünk, s azon iparkodnunk, hogy a' *vacciniát*, az az, a' tehén himlővel való bé

öltést, mennél előbb közönségesse tehesük Hazánkban, mellyeket két utón érhetünk el: 1). ha minden Orvos Doctor, és tanult Seborvos az avval valóbanást meg tanulná, meg tanúla pedig, ha az Országok mind a' négy Kerületibe egy egy ahoz értő Orvos Doctor és Seborvos küldetődne a' kik az Országok minden részeit, és minden Vármegyéit eljárnán, az Orvos Doctorokat és a' tanult Seborvosokat a' Megyének fő városába öfzve hívnák, 's egynéhány gyermekken próbát tennének azoknak jelenlétekbén — 2). Ha minden vallásbéli Pap szívére venné Hazájának 's az emberi nemzetnek ügyét, 's lelkekre támasztaná halgatóiknak azon meg betűlhetetlen égi adományt, mellyel való élés által kedveseiket a' haláltól, és a' természetes himlőnek ártalmas következesitől meg menthetnék. Minden orvosi tanatsnál, 's philosophica demonstratióknál hathatósabb volna a' Papoknak papoló székből mondott serkentő predikatziójok — Ha mind hazánkban, mind más Országokban a' tehén himlővel való bé öltést közönségesse tétetődne, nem mondok három, mert e kevés idő, de 20—25 esztendő le folyása alatt, tökéletessen ki lehetne Európából ezt a' gonosz Arábiai nyavalyát irtani, a' melly hét száz esztendők alatt ezer meg ezer millió kisedeket temetett a' föld alá.

* * *

A' mai ujság mellett küldjük a' Mezei Gazdaság' Második Tsomójának B. árkussát.

D. D. S.



Vége a' IV-ik Fertály Esztendőnek, 's eovval együtt az 1801-ik 6 Esztendőnek is.

Az első Tsomóban előforduló árgyak, és plánták.

I.	Olyan Gabonásnak leírása, a' melyben a' gabona nemcsak több esztendőig, minden forgatás nélkül jól és épen, el áll, hanem még az egér, minden féle férgek, sőt a' tűz ellen is, bátorságban marad. A' mely a' Sz. Pétersburgi Gazdaságra ügyelő Szabad társaságban fel olvastatott munkáknak egyikéből, velősön irattatott-ki, <i>Murhard Aug. Wilh. Ferentz</i> által	-	-	1. lap.
II.	A' Sáfrányról közönségesen	-	-	16. l.
	a. A' Jó féle Sáfrányról	-	-	17. l.
	b. A' Tavaszi Sáfrányról	-	-	56. l.
	c. A' Vad Sáfrányról	-	-	58. l.
	d. A' Réti Sáfrányról (<i>Colchicum Autumnale</i>)	-	-	65. l.
III.	Elegyes Dolgok	-	-	72. l.
	a. Juh - nyírés Woburnban	-	-	72. l.
	b. Kolossális nagyságu ökrök ugyantcsak Angliában	-	-	75. l.
	c. A' Tisztartói számvételnek e v ritka példája	-	-	78 l.
	d. Helvétziai sajt és vaj Dániában és Norvégiában.	-	-	79 l.
	e. Néhány jutalom - nyereiményre feltett nevezetes kérdések	-	-	79 l.
	f. A' búza termékenységének új példája	-	-	82 l.
	g. A' dohány kórónak hasznos volta	-	-	86 l.
	h. Mesterséges tüzelő matéria	-	-	87. l.
A'	II - dik szám alatt elő forduló négy plánták lefestve.			16. l.

Meg - jegyzés. Az első szám alatt le - irt Gabonáznak *modelláját*, kis formáját, ha valakinek tetszend meg láthatja a' M. Kurirnál, *Bétsben*, vagy általa, a' maga számára meg is szerezetheti, fából szépen és érthetölög készítettve.

Vége az első Tsomónak.

A' MEZEI

G A Z D A S Á G O T

T A R G Y A Z Ó

J E G Y Z É S E K

A'

Mellyeket a' külföldi szorgalmatos mezei Gazdáknak, és ezen minden tekintetben igen szükséges és hasznos mesterséget gyarapítani igyekező Tudós Társaságoknak irásaikból ki szedegetni, és a' két Magyar Hazákból érkezendő hasonló tárgyú levelekkel egygyütt a' köz jónak elő mozdittatása végett, apródonként közönségesekké is tenni szándékoznak

A'

Magyar Kurirnak Írója.



Második T s o m ó .

Ötsze szedte

D. Decsy Sámuel.

B é t s b e n

Az 1801. évi Kiztendőben.



— — **Nec vero terrae ferre omnes omnia possunt.**

Virg. Georgic. Libr. II. v. 35.

Első Tzikkely.

A z I n d i a i K a f f é r ó l.

Minden napkeleti 's napnyugoti Indiai termések közt leg több kedvességet talált az Indiai Kaffénak magában keserü leve Európában, el annyira, hogy sok napnyugoti Birodalmakban, nevezetessen Német Országban, nemtsak a' felsőbb rangú 's tehetősebb, hanem még az alatsón sorsú és minden napi kézi munkájokkal magokat tápláló emberek is avval élni kívánnak, 's igen szerentsétlen teremtéseknek tartanak magokat, ha tsak reggelenként is nem részeshülhetnének annak fekete levében. — A' köntösökben való bujálkodás igen nagy az Európai népesebb városokban, egész familiákat kóldulásra juttat, és a' leg jobb erköltsi tulajdonságokat is meg vesztegeti. De ezt is felül haladja a' kaffé levének határ nélkül való szeretete, és sokakban annyira meg rögzött, hogy készebbek köntöseiket 's egyéb jószágokat vagy zálogba hányni, vagy óltsó árron el vesztegetni, mint sem kényes innyeiket a' kaffé italtól el szoktatni. — Sok Német Orzági Statusokban a' szolgálatra álló hajadonok, a' mosó asszonyok, 's a' napzámos kofák a' fölöstökömre és uzsonnára való kaffét ki nem hagyják szegődött bérekből. Sok népes városokban sort ülnek a' kaffé áruló vén asszonyok a' közönséges útzákon, 's t u pporral mérik a' kaffé allyából, rózsából, árpából, aszalt sárga répából, 's több éfélekből főzött és juleppel elegyített kaffé forma barna italt.

Ennek az Indiai hafzontalan 's rész szerént ártalmas termésnek nem lett ugyan még a' mi Magyar Hazánkban olly közönséges a' fzeretete, mint a' több Európai Birodalmakban: mindazáltal ott is eléggé esméretes már az, nemtsak a' népesebb 's pallérozottabb, hanem a' mező-városokban is, nemtsak az uraságnak, hanem a' polgároknak asztalaikon is; sőt sok helyen a' tékozlásig vissza élnek avval. — A' kereftelő vendégségekben nem pálinkával, nem ákóvitával, 's nem mézelt borral, mint ennekelötte, hanem ennek az Indiai költséges termésnek nádméz-zel meg édesített, és téjjel meg fejezített levével szokták a' fel gyült kereft koma aszonyokat meg vendégelni, kiknek némely kereftelőkben százza, 's többre is fel menvén a' szárok, a' kaffét konderral főzik szárokra; sőt evvel sem elégefzuek meg, hanem tele ibrikekkel küldözik a' kaffét komjaiknak házaikhoz, 's ez által, a' mit tsetsemő gyermekeiknek szorgalmatos természetű nevelésekre, és sokféle erőtlenségeiknek gyógyítására fordítani kellene, másoknak öntik a' torokaikba. — Az illyetén helységekben, a' lelki pásztoroknak, és a' polgári előjáróknak kellene erre vigyázni, és ezt a' sok tekintetben ártalmas szokást egy átallyában eltörölni.

Erről a' már egész Európában igen esméretes lett, és mind a' Statusoknak közönségesen, mind különöfsen az avval élőknek ártalmas és erfzényt fogyasztó Indiai termésről szöllunk mi ebben az *első* Tzikkelyben, a' *másodikban* pedig egy olly Európai termést fogunk mutatni, a' melly izire nézve kellemetesebb, erejére nézve hathatósabb, meg fzerzésére nézve könnyebb, a' vele való élesre nézve pedig sokkal hafznosabb volna az Indiai kaffénál.

Az Indiai Kaffének hazája. Ennek az ő babja, egy olly termőfának gyümöltse, mellynek eredeti hazája Asiában a' *Boldog Arábia*, nevezetesen *Mekka* és *Aden* városoknak környéke. Itten találtatott ez fel leg elsőben, innen vitetett a' több nap.

napkeleti tartományokba, innen plántálták azt az Európai telhetetlen kalmárok napnyugoti Indiába által, és 40, 's 50 ezrendő el forgása alatt, e' látható föld golyóbisának minden részeiben ök tették azt esméreteresse. Az Arábiai kaffé babot termőfa (*Coffea Arabica* Linn.) minden esméreteres kaffét termő fák közt leg szebb és leg jobb, a' mellyet öt ágú virágjáról, 's kettős magváról lehet a' más Országokban találtató kaffét termő fáktól meg különböztetni. A' napnyugoti Indiai kaffétermő fának négy mettzésű a' virágja, 's egy magvú a' gyümöltse, a' melly, a' mint a' tudós *Jaquin* meg jegyzette, Északi Amerikának Hispaniolában, vagy a' mint mások nevezik, a' Sz. Domokos szigetében vadon terem, és gyümöltsének sem izére, sem szagára nézve nem hasonlitható az Arábiai kaffé babhoz, 's ugyan ezért senki sem is igyekszik a' mivelés által azt meg nemesíteni.

A' kaffébabot termő fának külső minéműsége.

Az Arábiai Kaffébabot termő fa külsőképen a' több gyümöltshozó fák közt nem érdemel utolsó helyet. Törzsöke néhány izni vastagságú, a' mellyből vékony 's egymással által ellenben álló ágak nőttek ki, és mivel az alsóbbak a' felsőbbeknél hosszabbak, piramis formájú a' növése. Magassága 12—18 lábnyomni. — Levelei télen nyáron zöldek, 's nagyon hasonlítanak a' borostyánfa leveleihez. A' leveleknek alsó szegeiből ki nőtt tsirázatoknak igen kellemetes a' szagja, kéttzer virágzik ezrendőben, 's mind a' kéttzer, jó éredt gyümöltstöt terem, melly hasonló a' mi szelidtseresnyénkhez. — Formájára nézve kerékded, a' két végén öszve nyomott veres gyöngyök, 's ezeknek felső részében köldök forma pontotskák vagynak, körös körül pedig érezhetetlenül hat szegeletűek. — Ebben a' gyöngyben két vékony hártzával bé vont, fél golyóbis formájú, egy oldalról domború, a' másikkól lapos kaffé babotskák vagynak, mellyeknek alsó és lapos oldalán hosszára egy keskény barázdátska láthatik.

tatik. — A' bélek portzogós, vagy inkább a' lágy szárúhoz hasonló, kedvetlen édes, és könnyen tsö-mört 's hányást okozható az izék. — Külső hártya-jok eleinte zöld színű, az után setét veres, lassan lassan öfzve szárad, és barna 's enyves tokra vál-tozik által.

Szaporításának módja, 's a' vele való bánás.

A' kaffébab termő fáknak szaporitása magva vetés és ültetés által megyen végbe. A' mag a' plá-n-ta oskolákban szokott el vettetni, a' mellynek föld színén felül fel emelkedett tsemetéi gyökerestől ki vétetvén másuva ültetődnek. Annak a' földnek, a' mellybe az illy tsemeték ültettetnek, szükségesképen nedvesnek és árnyékosnak kell lenni. Az ezt ter-mesztő Arábiának lakosi akként szokták azt a' nap égető hévsegétől védelmezni, hogy egyenes sorok-ban pálmafák árnyéka alá ültetik, melly által igen szaporákká tétetődnek az ifjú kaffébab termőfák, úgy hogy, mingyárt az ültetést követő esztendőben egynéhány gyümölsöt hoznak, a' harmadik eszten-dőben pedig három fontra is rá megy a' termések. Mennél idősebb a' kaffébab termőfa, annál jobb gyümölsöt terem, 30 's 40 esztendeig is el él, sőt ha igen jóféle fajta, 100 esztendeig sem hal ki. A' napkeleti Indiaiak sokkal magasabbak a' napnyugo-ti Indiaiaknál, hanem terepélyebbek ezek amazok-nál, melly attól van, mivel az azokkal bánó pén-zen vett fekete rab szolgák, minden tavasszal el vagdallyák a' kaffébab termőfáknak koronáját, azért, hogy illy módon könnyebben juthassanak gyümöl-tseiknek le szedésekhez.

A' kaffébab le szedésének 's el készítésének mód-ja. A' Böldog Arabiában, sőt egész napkeleti In-diában, a' hol, a' mint oda fellyebb meg mondánk, magasabbak a' kaffébab termőfák, mint napnyugoti Indiában, a' szedők gyékényeket teritnek a' kaffé-fáb alá, 's azokra rázzák le a' gyümöltseiket, az-után a' nap fényen meg száríttják, nagy mangor-jó fák által külső hüvelyekből ki szabadíttják, 's a' ben-

a' benne levő kaffébabokat kétfelé tördeelik. Annakutána egy éjjel vízben áztatva tartják, újabbán meg szárították a' napfényen, 's malmokba viszik, a' hol a' mi malom köveinkhez hasonló eszközökkel belső hártya forma héjaikból ki veszik, rostákon által ki tisztítják, ki szedik, és az árusítás végett nagy zsakokra vagy hordókba rakják.

Miként éltek avval eleinte az Arabsok? Legelsőben is ezek kezdettek a' kaffébab levével élni, mellynek el készítése eleinte együgyű módon ment végbe, mivel sem meg nem pergelték, sem meg nem őrölték, sem semminémű édesítő eszközt nem adtak a' mellé, hanem csak forró vizet öntöttek a' száraz kaffé babra, 's lágy melegen itták annak a' levét. Hasonló módon bíznak a' kaffébab külső kemény héjával az Arabsok és Törökök még most is, mellynek ámbár kedvetlen izű is a' leve, mindazáltal hivesítő 's gyomor tisztító lévén annak az ereje, hasznosábnak tartatik a' kaffébab béliből készített itálnál. Török Országban *Caffé à la Sultane* annak a' néve, 's erőssen ének a' Muzulmánok vele. Arabiában *Kischarnak* hívják, de csak a' köz emberek iszik, a' gazdagabbak pedig pergelt kaffébab levével ének, de ezek is nádméz és tejfel nélkül.

Hol, ki által, és mikor találtatott fel a' kaffé, és az avval való élés? Ezt senki sem határozhatta meg bizonyosan. Hogy az Izraeliták és a' hajdani Görögök avval éltek volna, meg mutatni nem lehet. A' mit a' régi Zsidók *Kalinak*, az az pergelt lisztnek hívtak, 's a' mellyről 1. Sam. XXV. 18. emlékezet tetetődik, nem kaffébab, hanem *Schaw* tudós utazónak az ő jegyzése szerént, tztizer-borsó volt, a' melly Ásiának közep tengerre fekvő tartományaiban és Spanyol Országban bővséggel terem. Sokan azt tartják, hogy a' kaffébab levével való élésre az oktalan állatok tanították volna az embereket; nevezetellen, egy nyáj ketske, a' melly Arabiának kaffé plántákat termő környékén legel.

legeltetettvén, valahányszor azoknak gyümölcseiből ettek, mind annyiszor igen vidámak voltak, ugrándoztak, ide s tova futottak, 's allig tarthatta azokat az őrző pásztor együtt. Eleinte ő sem vette nyájja vidamságának az okát észre, hanem minekutánna több ízben is azon helyre hajtotta, 's mindenkor vidámnak tapasztalta volna a' nyájját, azon fátskáknak gyümölcseiből, a' mellyeket az ő ketskéi móhon ettek, maga is szedett egy keveset, tiszta vízben meg főzte, és magában is szokatlan elevenséget, 's vig kedvet tapasztalt. Egynéhány próbatételei után azon klastrom Priorjának is, a' mellynek szolgálatjában vala, erről a' történetről hírt adott, a' ki mind magán, mind alufzékony szerzetesein próbatévéen, nagyon örült magában, hogy illy frissítő és álmot üző eszközre találhatott, a' mellyel való élést mind az igazgatása alatt lévőknek, mind más esmérőinek javasolván, kevés idő elforgása alatt körül belől annyira esmeretessé tette a' kaffébabot, hogy annak a' levével mind gazdagok mind szegények egyaránt élni kívántak.

A' Párisi nemzeti Könyvtárban egy igen régi Arábiái kézírás találtatik, a' mellyben a' vagyone' tárgyról feljegyezve, hogy Arábiában egy *Aden* városbéli *Mufi Gemaledin Abdallah* Persiában utazván, sok olly Arabs kereskedőkre talált ottan, a' kik orvosság gyanánt itták a' kaffébab levét, és sokszor tapasztalták annak a' hasznát. Tehát ő is meg kedveltette, sőt hazájába lett vissza térése után, hazafiával is meg kedveltette a' kafféval való élést, annyira, hogy rövid idő alatt nemcsak ott, nemcsak *Mekkában* és *Medinában*, hanem egész Arábiában esmeretessé lett a' kaffébab, a' mellynek leve egy olly meleg tartományban, mint a' minémi Arábia, a' hol a' napnak rekkenő hévsége miatt nappal alufznak 's éjjel dolgoznak az emberek, igen alkalmas eszköz volt az alufzékonyosság, 's az ébből származni szokott lankadságnak elűzésére. Már minthogy ez a' fent nevezett Mufti 1470-ik

éftzen-

esztendőben halálozott meg, ebből azt lehet ki húzni, hogy a' kaffébab levével való élés a' XV-ik Századnak mintegy közepe tájján kezdődött el a' Boldog Arábiában, ottan tanúlták azt meg az Egyiptomi kereskedők, ezek tették azt hazájokban esméretes é, még pedig olly nagy mértékben, hogy 1630-ik esztendőben már ezer közönséges kafféházak voltak Nagy-Kajró városában. Itten szoktak arra a' Muzulmannok, 's innen vitték azt Konstantzinápolyba által.

A' Kaffének Török Birodalomban volt viszonyosságai. Minekutánna mind Konstantzinápolyban, mind más Török Birodalombéli népes városokban nagyon meg szaporodott volna a' közönséges kafféházaknak a' száma, és azoknak gyakorta való látogatások miatt a' Mosékba való menetelről is el felejtkeztek volna a' Muzulmannok, a' Török papok, a' kik a' Mosékba járóknak adakozásokból élnek, nagy ellenségei lettek a' kaffének. Mellyre nézve, hogy azt is számkivetésbe küldheffék, egy rangba tették azt a' borral, a' mellynek itala egy átalylában meg tiltatik az *Alkoránban*, sőt végtére annyira vitték a' dolgot, hogy a' nagy *Musti* is átkot mondott a' kaffé ra. De még itt sem állapodtak meg, hanem *IV. Mahomet Zultán* uralkodása alatt, az akkori Nagy Vezérrel *Kugrulli Basával* azt is el hitették a' Török Papok, hogy azok, a' kik a' közönséges kafféházakban járnak, mind olyan emberek, kiknek a' Török Birodalom végső romlása a' fel tett tzeljök, és hogy azokban szoktak ők e' tárgyról együtt tanátskozni. Végtére ezen 's több ehez hasonló hazug vádjaik által azt is ki eszközlötték, hogy a' Császár parantsolatjából minden közönséges kafféházak meg tiltattak Konstantzinápoly városában, kéttöt ki vévén, de ezek is nem a' belső, hanem a' külső városban, az úgy nevezett *Pérában* voltak, a' hol tudniillik az Európai keresztény udvaroknak követjeik lakoznak.

Mitsoda következése lett ennek a' tilalomnak?

Ez

Ez a' kaffé ital ellen hozatott erőszakos rendelés nemcsak semmi ellene való idegenséget nem szült a' Muzulmannokban, sőt inkább jobban gerjesztette annak italára való kívánságokat, mellyet sem *IV. Mahomet Császár*, sem *Kugrulli N. Vezér* benne el nem ölthetett. Mind a' ketten félvén a' nép ellenek való közönséges fel támadásától, erőszakos eszközökhöz nyúlni nem is bátorkodtak, kiváltképen a' midőn tulajdon szemekkel látták volna azt, hogy *Konstántzinápolynak* piatzain, és főbb útzáin, nagy réz kondérokkaal főznék 's árúlnák a' kaffét, mellynek italára feregenként gyüllöttek az emberek. Oda haza, a' leg alabb való sorsú ember is kéttzer ivott kaffét napjában, evvel kínálta a' látogatására ment barátit 's jóakaróit, és a' ki azt el múltatta, semmire kellő embernek tartatott. A' nagy urak különös szakátsot tartottak, sőt tartanak még most is a' kaffé főzésre, a' kinek azon kívül semmi egyéb kötelessége nintsen. Az illy szakátsot *Kadwésinek* hívják a' Törököknél. — A' leg szegényebb Muzulmann is, ahárhol, 's akár mint teszi fzerit, minden nap kéttzer főzet a' *Haremben* lévő feleségeinek kaffét, és a' ki azt el múltatja, méltó okot ad feleségének a' tölle való el válásra. — A' Török Országi koldus házanként jár és kér kafféra való alamisúát.

Mikor lett a' kaffé Európában esméreteffé? Azok a' Velentzei kereskedők, a' kik a' 17-ik Század kezdetében, a' Közép tenger körül fekvő Asiai tartományokba kereskedtek, hozták azt Európába által, ők esmertették azt meg először hazájokban, azután nem fokára, úgymint 1644-ik esztendőben *Frantzia Országban* is. Elsőben itt is csak a' nagy urak és gazdag kereskedők éltek annak levével; de minekutánna 1660-ik esztendőben egész bálokkal küldötték volna azt *Egyiptomból* a' Velentzei kereskedők *Marsiliába*, az alsóbb rangú és sorsú emberek előtt is esméreteffé lett a' kaffé. A' Fényes *Portának* 1660-ik esztendőben *XIV. Lajos Királyhoz*

hoz küldött követje, báloftúl vitte azt Párisba, 's e' tanította meg annak készítésére az Uri szakátso-
kat, 's az által nagy kedvesfeget szerzett a' fő házak-
ban magának — 1671-ik esztendőben két közönséges
kafféházak voltak Párisban.

Augliában egy Londoni gazdag kereskedő tet-
te a' kafféval való bánást és élelt esmértelessé, a' ki
Török Országból lett vissza térésekor sok kaffét,
és egy pénzen vásárlott Görög nemzetbéli asszonyt
vitt haza magával, a' ki is a' kaffének pergeléséhez és
főzéséhez jól értett. Ezt az asszonyt nem sokára
hazajába lett vissza terése után, maga kotsisával
öfzve házaitotta, 's számokra 1652-ik esztendőben
egy közönséges kafféházát épitetett. — Az után
mások is ki tanulván a' kafféval való bánást, a' kaf-
féházak számát is meg szaporították, 's olty kíván-
ságot öntöttek másokba annak italára, hogy ambár
II. Károly Király is meg tilalmazta legyen az avval
való élést, még is mindazáltal nem küldhette azt
számkivetésbe egészen.

Német Országba a' 16-ik század vége felé tsú-
szott bé a' kafféval való élés, még pedig, a' mi-
képen azon idő kronikájában olvassuk, a' szom-
széd Frantzia Nemzettől. De még akkor tsak a'
nagy úrak szftalaikra vitetődött a' fel, ellenben
az alsóbb rendü lakosok tsak hirébe esmérték ezt
az Indiai gyümölsöt, Hanem 1696-ik esztendőben
Norinbergában, 1710-ben *Wittebergában*, 1713-ban
Augspurgban már közönséges kafféházak is vól-
tak, a' mellyekben kevesen találkozáván olyanok
a' Németek közzül, a' kik annak készítéséhez ér-
tettek volna, mindenütt Olasz Nemzethől valók
vóltak a' kafféfőzők, a' kik nyereségeknék öregbi-
tése végett útzánként horták a' főtt meleg kaffét.
— Az alsó Saxoniai Kerületben, 1720-ik esztendő-
ben, minden városokban esmértelessé lett ennek az
idegen gyümölsnek keferü leve.

*Kik, és mikor plántálták azt napnyugoti Indiá-
ba által? A' kaffének barátjai nemtsak inyeknek,*
ha-

hanem erzfényeiknek is akarván kedvezni, némely-lyek kertjeikben, mások szántó földjeiken is ültettek kaffébabot, de mivel az Európai föld annak megtermésére alkalmatlannak találtatott, arra való nézve a' Párisi napkeletre kereskedő Társaság, 1712-ik esztendőben új *Bourbonba*, Afrikának kövér szigetjébe, — 1719-ben déli Amérikanak *Cayenne* nevezetű tartományába — 1720-ban a' *Martinique* szigetbe — 1765-ben *Isle de France* Afrikai szigetbe plántálták azt által, még pedig olly különös szerentsével, hogy 1756-ik esztendőben magában a' *Martinique* szigetben 18 millió font kaffé babjok termett, a' melly jóságára nézve kevéssel vólt az Arábiai kaffénál alábvaló.

A' frigyes Belgák, a' kik a' Spanyol Monarkia-tól lett elszakadások után magok kereskedésben való szorgalmatollágokat meg kettőztették, 1696-ik esztendőben, napkeleti Indiai coloniaikba, nevezetesen *Bataviába* és *Jávába*, azután 1718-ban *Surinamba* Amériikai örökségekbe fok Mokkal kaffé tsemétét és babot küldöttek, és mind itt mind amott olly kedvező vólt a' levegő és föld ennek az Indiai gyümölsnek, hogy kevés esztendő elforgása alatt magában a' Surinami tartományban termett kaffé elegendő lett vólna Európa számára. Az Anlusok a' több Európai nemzetek közt leg későbbben, úgymint 1732-dik esztendőben kezdetek a' kaffébab termesztéséhez, még is már most egy nemzetnek sem terem annyi, mint ennek, 's egy se tudta azt úgy használni, mint ez, kiváltképen a' most végződött hofszas Frantzia háború ideje alatt.

Hol terem leg jobb kaffébab? E' világon sohol sem terem jobb kaffébab az Arábiainál, vagy, a' mint közönségesen nevezik, a' Levantainál, a melylyet a' Nagy Kajrói Karavának, az az, kereskedő Társaságok szoktak a' Bóldog Arabiából, nevezetesen *Mekkából* és *Medinából* hordani, a' hová nemcsak a' kereskedés, hanem egyszersmind a' Mahomet

met Próféta születésének 's temetségének helyein teendő áhétatosságok végett is utaznak esztendőnként. Ezek a' N Kajrói kereskedők küldik az *Konstantinápolyba*, *Velenczébe*, *Marsiliába*, *Tulonba*, és több Európai kikötő helyekbe.

A' Kaffébabok közt való különbség. Ezek az Arábiai, vagy Levántai kaffébabok aprók, szinek setét sárgából zöldre való, szagjok a' széna szagjához hasonló, fű és édes ízűek, tömöttek, egy kevesé által láthatók, nem penészesek, fokáig tartók, úgy hogy öt, hat, sőt több esztendőig se romlónak meg. Második helyet érdemel a' *Mokkai*, avagy a' napkeleti Indiai kaffébab, a' melly amannál nagyobb, s fűgább, és jobb ízű. — A' Frantzia coloniákbeli termések közt a' *Bourbonni* szigetbeli leg jobb, a' melly hosszú s, fűgás, és minden szag nélkül való. — A' Hollandiai coloniákban termelt kaffébabok közt a' Jvái szigetbeliéknel jobb nintsen, a' mellyek a' két elsőbbséknél nagyobbak, 's fehére színűek. — A' *Guianai* és az *Arouvai* kaffébab gömbölyű, 's a' Mokkaihoz közelit. — Ezek után való azok, a' mellyek déli Amérikában teremnek, hanem ezek közt is különbség vagyon, úgy hogy, leg jobbaknak tartatnak a' *Martinique* szigetbeliek, ezek után való az *Granadaiak*, ezek után a' *St. Domingoiak*, ezek után a' *Guadeloupeiak*, leg alább való az *Surinámiaiak*, a' mellyeknek fétét zöld a' szinek, különös a' szagok, lágy és nyúlós a' húsok, még is leg többet hordanak ezekből Európába.

A' jó, vagy nem jó kaffébab meg próbálásának módja. Ennek ki tanulása végett, önts forró vizet a' nyers kaffébabra, s hadd rajta öt minutumig, aztán szűrd le a' levét, melly ha tiztrom színű, jó a' kaffébab; de ha vagy barna, vagy zöldes színe van a' kaffébabról le szűrt viznek, rossz és meg romlott a' kaffébab. — A' Belgák az alávaló kaffébabot akként szokták jóvá és kedves ízűvé tenni, hogy arra forró vizet öntenek, abban még keverik egynéhány-

hányszor, azután néhány szempillantat múlva a' vizet rólla le szűrik, magát a' kaffébabot' tiszta ruhába takarják, nyáron a' napfényen, télen a' kályha mellett, vagy a' kőmentzén meg szárasztják, 's végre gyengédeden meg pergelik. — Az olly kaffét, a' mellyet Asiából és Amerikából hajókon hoznak Európába, és vagy a' nedves levegő, vagy a' tenger sós vize miatt meg romol, ezt pedig annak szinéről és szagáról könnyű meg esmérni, akként lehet meg jobbitani, ha a' pergelő edénybe egy font kafféhoz két héjából meg tisztított gerezd foghagyma tétetődik, a' melly a' kaffé rossz szagát magába húzza, a' nélkül, hogy a' maga ízét avval közlené.

Miként éltek a' kafféval eleinte? Sok ideig nyersen, és örletlen főzték a' kaffébabot, 's minden édesítő eszköz nélkül itták annak keserű levét. Ennek pergelés által való el készítése a' 17-ik században találtatott fel, mellyre a' Zsidóknak az a' már Móses idejében is tudva volt szokások szolgáltató alkalmatosságát, melly szerént ők a' búza kalászt meg pergelvén, abból örlött kafféhoz hasonló barna lisztet készítettek. — Hogy a' perlett kaffébabnak részetskéi, a' nyers kaffébabnak részetskéitől különbözzenek, a' tapasztalás tanította. A' nyers és száras kaffébabban fok el válhatatlan föld, matska méz, phlegma, az az, sűrű nyúló nedveffég, és balsamomos olaj van. Ez az utolsó a' pergelés által ki fejtődvén meg vékonyítatik, gyengédeden meg tüzesítetik, a' forró vízben a' kaffébabnak vastagabb részeitől el választatik, 's ki húzattatik, és ez által különös szag és íz adatik a' kaffé levének.

Miként kell a' kaffébab pergelését intézni. A' pergelés módjában szükség leszen azt meg tartani, hogy a' kaffébab sem erőssen se gyengén ne pergeltesse. Az erős pergelés által vékony olajától meg fosztatik, és a' benne lévő kövérség tsipős, tüzes, és matska mézes olajjává változik által, 's mennél erősebb-

sebben pergeltetik!, annál szorosabban egyesítetnek annak vékony nyúló részei a' vastag földes részeivel, 's egészen matska méz lefzen belőle. — Ellenben a' gyenge pergelés a' kaffébabban lévő kövér olajat, kevés tűz járulván hozzája, meg nem vékonyíthattya elegendőképen; következésképen a' forró vízzel nem egyesülhet úgy, a' mint kellene.

Akkor jó a' kaffébab pergelése, mikor a' külső héja viola színű, és a' benne lévő olajmiatt veritékezni kezd. Hogy a' benne lévő balzsamok ki ne füstölődjön, szükség a' pergelés után párolgó kaffét vagy egy kevés friss vízzel, vagy néhány tsepp mandola olajjal meg hinteni, vagy egy kevés friss vaját közébe tenni és öfzve rázni. Iá' sokáig álló kaffénak minden ereje és hathatósága elenyészik, azért is tsak egy két, 's leg fellyebb három napra valót kell pergelni, és azt is, vagy tiszta üveg, vagy porcellán edényben tartani, ennek a' szájját jól bé zárni, másként idögen 's kedvetlen izt húz magába.

A' kaffénak hathatósága. Ezt leg inkább a' pergelt kaffébabban lévő igen vékony olajnak, és matska méznek, vagy inkább gyántának lehet tulajdonítani. Ez a' gyánta az, a' mellytől a' kaffénak keserü ize függ, a' melly a' gyomrot erőllíti, és mind ezt, mind a' béleket ingerli, öfzve húzza, ez által a' benne lévő sűrű taknyot meg vékonyíttya, és a' gyomorban 's bélekben lévő horizontalan ganéjt ki hajttya. E' végre az ebéd után ivott fekete kaffé igen jó eszköz, a' meszpyiben a' gyomorban lévő eledeleknek meg főzését, 's meg emésztését segiti, könnyíti, az emésztő edényeknek erőtlenségétől ebédután következest fejfájást enyhibíti, és az olyan személlyekben, a' kik a' beleknek erőtlensége miatt a' szorulásra hajlandók, a' tisztulást nagyon segiti. — Továbbá a' kaffénak szefzes olaja a' testnek természetes melegségét öregbíti, a' vérnek circulatioját, az az, a' testnek ereiben való forgását 's kerengését siötteti, és a' vért vivő

tsöts.

tsötskéknék hatbatos öfzve vonogatása által, a' sürü taknyos nedvefségeket fzélyel tépi. — Eanek felette mivel az éltető fzezeket is (spiritus vitales) sebesebb mozgásba helyhezteti, fokkal elevenebbé, frifbbé 's vidámabba teszi az embert. — Végtére, minthogy a' testben lévő nedvellégeknek mozgását öregbiti, az azokat tartó tsötskéknék öfzve húzását frifliti, és minden azokban talalt sürü taknyot fzélyel öfzlat, igen nagyon segiti az ártalmas nedvellégeknek a' test verejtékező lyukain és a' vizellet által való ki hajtásokat.

A' kaffé italnak hasznos, vagy ártalmas voltáról. A' kaffénak ellenségei azt tartják, hogy az avval való éles a' testet meg erőtlentti, minden hasznos nedvellégétől meg fosztja apródonként, ki szárasztja, 's végtére meg öli az embert. A' vissza élés mindenben ártalmas, következésképen a' kafféval való vissza élés is. Nem kevesen vagynak olyanok, kiváltképen a' népesebb városokban, és a' fejér nép közzül, a' kik reggel el kezdik a kaffé italt, 's este végzik azt el. Évvel tsak azt akarom mondani, hogy sok telhetetlen fzemélyek, ha az erfzenyek engedi, pinteftől főzetik a' kaffét magoknak, 's fzüntelen előttök áll a' teli kaffés íbrik, kiváltképen dél után, és éjjel sem aludhatnának tsendellen, ha a' jó vatsorát jó kaffé itallal bé nem zárhatnák. Találatnak olly affzony fzemélyek, magam is esmértem egyet vagy kettőt, a' kik a' bezekbe adott konyha pénznek nagy ré zét kafféra 's nádmézre fordították, férjeiknek hírek nélkül a' hűt ravásta hordatták, és holmi költött fzin alatt több pénzt fatsartak ki férjeiknek erfzenyekből, 's akként fizetgették ki, a' kaffé fzerelme miatt hólaponként tsinált adoffágokat. — Már az illyeneknek, a' kik nem fzükségből, hanem vagy kényeffégből, vagy benne természetté vált roffz szokásból nem élnek hanem vissza élnek a' kafféval, tagadhatatlanul ártalmas a' kaffé ital, és végtére is hypochondriába, hystericbe, 's több ezekhez hasonló, idegek erőtlent

lenségéből származni szokott nyavalyákba esvén, el nem érhetik azt a' kort, a' mellyet a' kafféval való vissza élés nélkül el érhettek volna.

Tehát, az illyeneknek nem a' kafféital, hanem az avval való vissza élés rövidíti az életeket. De nemtsak a' fok kaffé ital, hanem az erőssen készített kaffé is ártalmas a' testnek, azért ebben is szükség mértéket tartani; különben a' kaffénak tüzesítő része az éltető ereknek, vagy az idegeknek mód nélkül való ingereltetések, és a' vér vékonyabb részeinek testből való ki hajtások által, minden hasznos nedvességétől meg fosztja a' testet, az idegeket meg mereviti, a' fejet és a' kezeket reszketőkkel teszi, az emberen a' bőrnél 's tsontnál egyebet nem hágy, és mikor nem is vélné, akkor rántja ki a' vizes pokrótzot al' a'. — A' kafféval való rendes élés, nemtsak nem ártalmas a' testnek, sőt, a' mint felylyebb is meg mondtuk, elevenebbé, vidámabba, 's frissebbé teszi az embert, Német Országokban nem egy két, hanem több fzemélyeket is esmértem ollyakat, a' kik tulajdon ízájok vallása fzerént, gyermekségekől fogva mindenkor kafféval éltek, még is mindazáltal vagy éppen semmit sem, vagy igen ritkán betegeskedtek, 's nagy vénséget értek e' világon. — Sok Asiai nemzetek orvosság gyanánt iszik a' kaffét. — A' Persák és Törökök az Opiumnak álmhozó és kábító erejét, a' mellyel nagy mértékben élnek, kaffé itallal szokták meg fojtani, 's fejekből ki üzni.

Mitsoda hasznai vagynak a' mértékletes kafféitalnak. A' kaffé magában nem ártalmas, de a' lehet némelley környüállásokra és személlyekre nézve. Világosabban így mondom ki: Az egészséges ember, és a' kinek e vagy ama betegségre természetes hajlandósága nintsen, bizvást élhet a kafféval, mellyet ha úgy készítet a' mint kell, 's úgy él avval a' mint illendő, a' maga egeffégének avval nem árt. — A' gyengén pergelt, és sem nem erőssen, sem nem gyengén főzött kaffé leg jobb. Ellenben az

eröss kaffé, p. o. mikor két három lat főzetik egy fél meffzely vízben, a' magában lévő tüzes olaj által a' testet meg hevesíti, a' vérnek és a' verő ereknek mozgásokat nagyon öregbiti, az éltető ereket igen érzékenyekké teszi, a' fejnek butaságot, gyakorta való szédülést, és a' mint fellyebb mondánk, reszke-tőséget okoz. Ennekfelette azt a' gyomorban lévő ned-vefléget, a' melly általbennünk az eledeleknek kíváná-sa gerjesztetik, a' kaffé szefze és olaja meg változtatya, a' maga vastagabb részeibe, t. i. a' földbé bé illza, az ételhez való kívánságot meg fojtya; sőt végtére a' kaffénak mértékletlen meleg itala a' gyomornak hárttyáit is meg erőtlenítvén, alkalmatlanná teszi azt is a' bé vett eledeleknek meg főzésekre, 's meg emésztesekre.

Minden száraz, epe - sáros, bő vérű, heves, és a' hypocondriára 's hystericre hajlandó személynek, sőt egy általlyában mind azoknak, a' kiknek vastag, heves, és szefzes a' vérek, a' kik igen érzékeny éltető erekkel, és könnyen gerjeszthető fibrákkal bírnak, ártalmas a' kaffé ital. — Különösen azoknak, a' kiknek erőtlen, 's roflz a' tüdejek, e' mellett a' dohányozás által keményen hajtatik bennük a' vér, méreg gyanánt van ennek az Indiai gyümöltsnek a' leve. És az ilyen személyeknek nemtsak a' kafféval, hanem a' borral, pálinkával, és az Indiai fűszerfzámokkal való élés is ártalmakra van, 's nagyon rövidíti az életeteket.

Kiknek nem ártalmas a' kaffé ital? A' phlegmaticus, az az, a' nyúlós vérű, a' kövér személyeknek, és azoknak, a' kiknek nedveflégekben sok turha és víz van — a' kikben a' fibrák, az az, az inas húsnek fonalai és vért tartó tsötskéi lankadtak — a' kikben az érzékenység és fel - gerjesztődés (Sensibilitas et Irritabilitas) közép fzerű mértékben vagynak — a' kik fejekben, mellyekben, és gyomrokban nehézséget, sőt egész testekben nagy lankadtságot éreznek, nemtsak semmit nem árt, sőt inkább fokot használ a' kafféval való mértékletes élés

élés. Ennek oka ez, mivel annak szezses és tüzes részetskéi, a' testnek érzékenység nélkül szükölködő, 's erőtlen vastagabb részeit felgerjesztik, azoknak izgató erejeket meg erőllitik, a' benneke lévő nyúlós, taknyos, és fűrű nedvelléget elofzlattyák, végtére az éltető erőt is meg fzasporittyák. Ezen okból az olly betegségekben, a' mellyek a' sűrű, nyúlós, és taknyos nedvellégektől származnak, és a' mellyekre a' phlegmaticus, az az, taknyos vérű emberek leg hajlandóbbak, valóságos orvosság gyanánt vana' mértékletes kafféval való élés.

A' napnak mellyik' részében hasznos, mellyikben ártalmas a' kaffé ital? Fölöstökömre, s üres gyomorra kaffét innya nem a' leg jobb szokás, mivel ilyenkor nemcsak hamarabb 's jobban meg tüzefti a' vert, hanem ennekfelette, a' gyomornak idegeit is jobban szurdallya 's ingerli, még pedig olly nagy mértékben, hogy a' gyenge és vékony fibrájú személyekben töbnire nyughatatlanságot, fiziv dobogást, szeleket, gyomor fájást, gyomor görtsöt, fő szédülést, 's több e' féléket okoz. — Hogyha azért az olly ember, kinak teste alkotmánya erőtlen, és igen érzékeny, fölöstökömre kaffét kíván innya, egy két falat vagy jó fűlt kenyeret, vagy zsemlyét egyen előre 's igyon reá egy jó pohár friss vizet. Ellenben az olly személyek, a' kiknek fok nyúlós és taknyos nedvellég van a' gyomrokban, minden előre való étel és ital nélkül is ihatnak kaffét fölöstökömre.

Kik ihatnak tejes kaffét, kik nem? A' tejes vagy inkább tejszes kaffé, a' heves, cholericus, és az epe fárral bővölködő személyeknek, valamint szinte azoknak, a' kiknek testek alkotmánya puffadt, nyálas, halovány, és a' gyomrokban sok savanyúság van, ártalmas; de ha a' tejbe egy kevés só tetik, akkor a' tejes ital a' gyomorban lévő savanyúságot nem öregbiti. — A' tejes kaffé reggelenként tápláló ital, és mivel a' kaffében lévő heves olajat meg enyhíti, a' vert sem buzdittyá úgy fel. — Ebéd

után mindenkor jobb fekete, mint tejes kaffét innya, hanem több nádméz kívántatik amához mint sem ehez.

Tavaszzal, ősszel, és télen hasznos a' kaffé ital, nyárban pedig káros. Nemtsak az ételben és italban áll az ember egészségének fenn tartása, hanem egyfzersmind abban is, hogy a' vérben lévő ártalmas nedveffégek a' bőrnek igen igen apró tsötskén ki hajtassanak, a' melly az érezhetetlen párolgás által szokott végbe menni. Erre való nézve tavaszzal, ősszel, és kemény télben, a' midön a' bőrnek párolgó tsötskéi az időnek gyakorta való változásai miatt könnyen bé záratódhatnak, és a' vértől el választott ártalmas nedveffégek abba visszaveretődhetnek, a' bőr párolgásának előmozdítása végett, lehet jó kaffét innya. Ellenben a' nyári hólnapokban, a' midön kelleténél is többet párolog és izzad a' test, méltó azt el kerülni. — A' gyomorban meg gyült savanyúság, és az ebből következő böfögés és szelek ellen, hasznos eszköznek tartatik a' kaffé ital. — Az orvosi tapasztalás szerént, ollykor ollykor a' hidegleléseknek elűzésekre is alkalmas. — A' kis gyermekeknek, ha egyébaránt egészségesek, és a' bőv vérü ifjaknak mérég gyanánt van a' kaffé ital.

Ezen eddig előszámlált jegyzésekből tsalhatatlanul ez az igazság következik, hogy a' kaffének hasznos és ártalmas volta mindenkor a' környülállásoktól, a' test alkotmányának minémüségeitől, az avval való élés módjától, és annak helyes vagy helytelen el képzítésétől függ; következétsképen, a' ki ezeket szemei előtt nem tartya, sem jót sem rosszat nem szólhat a' kafféval való élésről.

Physice sokaknak árt a' kaffé ital. Nagy vakmérőlőgre vetném magamat, ha azt állatnám, hogy a' kafféval való élés egy általában ártalmas volna; mindazáltal kéntelen vagyok azt meg engedni, hogy néhány Európai tartományokban az avval való vissza élés annyira meg gyökerezett, hogy akár ara-

nyozott fain porcellán tsészéből, akár agyagból készült füstös tsuporból igyák azt, mindenkor veszedelmére szolgál a' test alkotmányának. Sok városokban és fényes palotákban kényeségből, az alacsony kunyhókban kéntelenségből élnek avval. — A' rothadt tüdejű dobzódó, a' reszkető kezű és lábú, 30 ezretendős aggott vén, a' mé' anya fájdalmaival szüntelen küszködő, minden jó zsirjából kifáradt, és ifjúi szépsége után sohajtozó dáma tsak azért illza a' kaffét, míve a' szokás és a' mód a' azt kívánnyák, vagy mivel annak vidámitó 's gerjesztő erejét néhány szempillantatig érzi magában. — Európának némelly tartományaiban, a' hol tudniillik a' kaffé, a' tehén és sertés husnál, vagy a' hüvelykes veteményeknél is oltsóbb, azért készitet a' izegény ember magának, 's familiájának kaffét, mivel ebédre és vatsorára valót nem szerezhet, a' melly ötét ugyan meg elegiti, de nem táplálja — a' melly szomjúságát ugyan egy kevéllé enyhiti, de a' vérét meg nem véknyithattya.

Politice sok Európai nemzeteknek vissza szerezhetetlen károokra van a' kaffének szerelme. Imitt amott az Európai kertekben is terem kaffé, de igen kevés, és a' mi itt ott terem is, a' sem olly jó, mint a' napkeleti és a' napnyugoti Indiai tartományoknak termései. Onnan horgyák azt a' Brittusok, a' Belgák, a' Frantziák és a' Törökök, ezek pedig mindnyájan szeretik a' nyereséget, 's egy fontot sem adnak azoknak a' nemzeteknek ingyen, a' mellyek a' nélkül szükölködnek. Tehát az utólsóbbak mindenkor vesztnek, mert a' kész pénz az Országokból ki megyen, az elsőbbek pedig mindenkor nyernek, mert igen sok pénz küldetik kezekbe idegen Országokról, és igy mind *directe*, mind *indirecte* károokra van az Indiai kafféval való élés némelly Európai Statuoknak. Más birodalmakat elhalgatván, Német Országot hozom elő például. Ennek, a' Prussziai Német birodalmakat is hozzá foglalván, közönségeffen 28 millió lélekre tétetődik a' népessége. Tegyük fel, hogy azok között tsak 5 millió

millió ember él kafféval, és mindenik tsak egy illatot iszik is meg napjában, még is tsak ez is 57031250, az az, ötven hét millió, harminzveg ezer 's kétszáz ötven fontra megyen esztendőnként. Továbbá tegyük fel, hogy a Német Orszagi nagy kereskedők (a' kik ezer 's több mázsát is vásárolnak egyszerre, 's töllök veszik azt az apróbb kereskedők) fontyáért tsak nyóltz krajtzárt fizetnek: még is így is 19010416, az az, tizenkilentz millió, tizezer, négyfáz tizenhat tallerra (1 tallért 1 forintra s 30 krajtzárokra számlálván) megyen esztendőnként a kaffébabért külső Országokba küldött pénz. E' mellett hány millióra nem megyen az Indiai nádmezért adatott pénz, melly nélkül semmi gyönyörüs get nem okozna a kényes inyeknek a kaffébabnak magában keserü leve (a). Ebből által látnatni, mennyit kevesedjen tsak 10 esztendő alatt is Német Országban a' kafféval való éles miatt a' folyamatosan lévő pénznek a' száma, melly ha még fokáig úgy tart, lehetetlen a' Német Nemzetnek meg gazdagólni, mivel egyedül a' pénz a' Statusban az az éltető erő, melly által annak industriája, manufacturái és fabrikái lelkesitetnek.

Néhány Európai böltés és mellze látó fejedelmek, a' kik nem finantziájoknak szaporításában, hanem az alattok valóknak boldogításokban gyönyörködnek, ezeket gondolóra vévén, kemény tilalmazó törvények, és ezen Indiai termésre vetett nagy harminz dok által igyekeztek azt Országaikból ki tiltani. — Néhai II. Fridrik Prussziai Király tört

1782-ik

(a) Hamburg várossának 1796-ik esztendei laistroma szerint, tsak oda 50085 hordó, 119,329 bál és zsák kaffé, mellyekben mind öszve 39 1/6 millió font volt, vitetett bé Angliából, 's onnan tovább Német Országba. Hát Brémán, Stettinen, Dántzigon, Amsterdámon, és a' Ménsi Frankfurton által mennyi nem?

1782-ik esztendőben, e' nyomban legelsőben is jéget, a' ki hat jó garasról (melly a' mi pénzünk fzerént nyoltzadfél garast teszen) egyfzeriben 30 garasra emelte a' kaffé fontjának az árrát, és a' Berlini fő Orvosi Collegium által, a' tzikoria gyökerek hafzuos vóltáról egy tudós könyvetskét adatván ki, azt parantsolta, hogy minden kaffé italhoz szokott ember, tzikoria gyökérből készült kafféval éllyen birodalmaiban, és a' ki a' Kir. harmintzadok 's vánok hírek nélkül alattomban kaffét oda bé vinni mérefzlett, minden fontért 50 tallér birságot tartozott fizetni. Több Német Országi uralkodó Fejedelmek is követték az ő nyomdokát, nevezetessen a' *Hesszen-Kasszeli* Landgróf, és a' *Württembergi*. 's *Brunsvigiai* uralkodó hercezek. — A' most élő ifjú Svéciai király, a' mint emlékezem, három vagy négy esztendővel ennekelőtte, az Indiai kaffébabnak birodalmaiba való bé vitetését egy átallyában meg tiltotta, és az akkor ki adott parantsolatját, e' most folyó esztendőben ismét meg újította.

Sem a' tilalmazó parantsolatok, sem a' nagy harmintzadok nem vehetnek a' természetté vált szokáson diadalmat. Akárhogy, 's akármennyifzer tilalmaztallék a' kaffébabnak valamelly Országba való bé hordássa, akármennyi birság vetteffen arra, de valameddig a' luxus, a' kényesség, és a' fősvénység a' józan okosságnak nem engednek, lehetetlen hogy annak italától Európa addig el szokjon — Sem a' politicum anathema, sem a' philosophica demonstratiók, sem az orvosi jó tanácsok meg nem változtathattják a' már egészlen természetté vált szokást a' Német Nemzetben. — Sokan készebbek koplalni, mint sem kaffét nem innya, szüntelen gazdagittyák az egyébaránt is gazdag nemzetet az Anglusokat, 's magok nyitottak fel előttök az emberi nemzet leg nagyobb ostorának a' hadakozásnak folytatására kútfejeket.

Fellyebb azt jegyzettem meg, hogy néhai *II. Fridrik Prusszai Király* tilalmazó parantsolatya sze-

szerént minden Országába titkon bé vitt font kaffeért 50 tallér birságot kellett fizetni. De e' sem használt igen fokot. Azok a' Frantzia emberek, a' kik a' Kir. harmintzadokat és vámokat árendában tartották, eléggé vigyáztak ugyan a' törvényt által hágókra, de még is keveset bóldogúlhattak, tulajdon embereik is meg tsalták őket, és jól meg lévén markaik a' kereskedőktől kenetve, ezeket, mikor az Ország határjain a' kaffét bé lopták, látván nem látták, azokat pedig, a' kik egy két fontot zsebjeikbe tettek, ha rajta kapták, jól megbüntették. Eppen most ötlik egy furtsa történet eszembe. A' Berlini garnizontól egy házas köz katona, nyerekedni akarván a' kaffén, a' szomszéd Saxóniai Választó Fejedelemségből, a' hol hat, hét, vagy leg fellyebb nyóltz jó garason meg lehetett még akkor a' kaffénak fontyát venni, egy puttonban, melylyet felül földi almával töltött meg, 50 fontot akart *Berlinbe* bé lopni. — Azonban az Ország határán állott vigyázók a' dolgot meg sajdítván, mind kafféjától, mind földi almájától meg fosztották a' szegény katonát, 's magát az árendások kezekbe adták. Ezek bizván ahoz, hogy a' maga katonainak sem fogna a' király e' nyomban kedvezni, az 50 font kaffeért 2500 tallérra szententziázták azt a' szegény muskatérost, 's végzéseket a' jóvá hagyás végett a' Királyhoz *Potzdamba* küldötték. Ez a' néhai Felség a' szententzia olvasására meg mosolyodott, 's ezt írta alája: „*Minekelötte kezem aláírása által ezen szententziát meg erőssitném, tudni kívánom, miként fognak az árendások egy köz katonán 2500 tallér birságot meg venni? mintha ezt írta volna nékiel: Eszetlenek! nemhogy 2500 tallérja, de annyi fillérje sints egy Prussziai köz katonának.* — Az árendások jól értvén, hová czélozzon a' király, sem a' kérdésére nem feleltek, sem a' katona büntetődését tovább nem sürgették.

Utóllýára azt sem halgathatom el, a' mi a' kaffé italhoz szokott embereket ennek szerelmétől leg inkább

inkább el idegenithetné. Az Anglusoknak, Belgáknak, és Spanyoloknak Indiai coloniáik nem magok mivelik a' kaffé plantákat, hanem azokkal a' holtig bódogtalan Szeretsenekkel miveltetik, a' kiket a' Spanyolok, Belgák és Anglusok Afrikában titkou el fogdosnak, szuleiktől, attyokfiaitól, feleségeiktől, 's magzatjaiktól el lopdosnak, lántzokra fűznek, egyfzerre öt 's hat ezret is hajókra kötöznek, vernek, gyilkolnak, éhséggel szomjúsággal kinzának, és a' kiket közzülok Indiába vihetnek életben, pénzenörökös rab szolgálatra el adnak. Azon öt esztendő alatt, a' mellyekben az Anglusok, a' Belgáknak déli Amerikai coloniáikat, ugymint *Szuri-námot*, *Berbicét*, és *Essequebot* birták, hetven ezer Afrikai örökös rab szolgálát vittek oda bé. **Kö** szívü embernek kellene annak lenni, a' ki azon szörnyü kegyetlenségnek nem szemmel való látására, hanem tsak könyvekből való olvasására is meg ne borzadna, a' mellyet az Indisi Coloniák ezek ellen a' szerentsetlen emberek ellen gyakorlanak. Mint pénzen vett örökös szolgálókkal szabad kények 's tettzések szerént bánnak, ha minden ok nélkül meg ölik is, senki se bosszúllya meg ártatlan véreket. Párosával fűzik bilintsekre, 's úgy küldik ki a' kaffé plántáknak mivelésére, minden tiz után egy vigyázó jár kemény szíjból font korbátsokkal, a' kik a' reggeltől setét estig éhen szomjan dolgozó rab szolgálát, ha vagy az ő tettzések szerént nem dolgoznak, vagy a' kemény dolog, 's nappali hévség miatt meg lankadván egy kevésbé pihenni akarnak, úgy el kinozzák, hogy testeikből sarkaikon foly le a' vér szegényeknek. — Este mint a' barom haza hajtattván, istállókra záratnak, korpa moslékkal 's tsupa vízzel tápláltatnak, és hogy tirannus kezeik alól el ne szökhefsenek, éjjel is vas bilintsekben tartatnak. Se kés, se villa, sem semmi olly eszköz nem adatik kezekbe, a' mellyekkel bódogtalan életeteket önnön magok meg rövidithetnék. — A' ki ezeket gondolóra veszi, és azt is meg fontollya,

tollya, hogy minden Indiai kaffébab ilyen valósággal ártatlan, de az emberi telhetetlenség miatt még is hóltig bóldogtalan ember társának vérében mosatik meg, lehetetlen, hogy az Indiai kaffé italtól meg ne ifzonyodjon.

* *

Az Indiai Kaffénak a' mult Frantzia háború alatt igen nagyon fel emeltetett árra, és a' közönséges kaffé házaknak tsalárdságok szolgáltattak arra alkalmatofságot, hogy a' természet vizsgáló Böltsek Európának termései közt is kereszenek 's talállyanak ollyakat, a' mellyekkel a' kaffébab levéhez fizokott emberek kaffé gyanánt élhessenek, vagy legalább azokat az Indiai kafféval elegyítvén költségeiknek számát kevesithessék. Azon újonnan talált kaffé surrogatumok közzül, mi tsak a' nevezetesebbeket, és hasznosabbakat kivánnjuk le irni. Illyenek:

1. *A' Rozs.* Ennek a' meg pergelés után, a' lisztje barna, vizben való meg főzése után pedig egy kevesse kedvetlen az ize. Hogyha magánosan főzetik, könnyen meg lehet a' valóságos kaffétől különböztetni; de ha Indiai kaffé adatik hozzája, rozs ize ugyanbenne észre venni nem lehet, de a' valóságos kaffé jó szagát és erejét meg gyengíti. Német Országban *Roggenadé*-nak neveztetik azért mivel rozsól vagyon készítve, Frantziáúl pedig *Caffé à la Paisannak* azért, mivel nem a' gyenge dámak és puha városi férfiak, hanem falusi emberek vasat is meg emészto gyomrokhoz való.

2. *A' pergelt Arpa*, mellynek a' liszte fekete, az ize pedig, a' pergelés miatt kedvetlen. Szinére nézve, az Indiai kaffébab lisztjéhez hasonlítani nem lehet. Sokan egessegesebnek 's kedvesebb izűnek tartják ezt a' valóságos kaffénál; mindazáltal, mivel minden embernek különböző izérzése vagyon, minden a' maga inye szerezént itili meg annak ked-

ves, vagy kedvetlen vóltát. — A' tizta búzából, riskasából, kukuritzából, apró babból, horsóból és lentséből készítetteti szokott kaffénak hasonló az ize, szaga, és ereje. Minthogy mindenik vastag, és nyúlós nedvésséggel elegyes földből áll, és főve is nehezen emésztheti meg azokat a' gyomor, annál nehezebben főzheti azt meg a' pergelés után.

3. *A' Szelid Gefztenye.* A z újabb próbák fze- rént igen jó kaffé substitutumnak találtatott ez a' gyümölts, mellyet azon végre, elsőben is jól meg kell sütni, és valamint a' külső héjjától, úgy a' belső keserű hártájától is meg tisztítani. Az- után a' belső bélit, melly az első sütés után szép sárga színű, de lágy, vagy a' szabad levegőn, vagy meleg helyen meg kell szárasztani, apróra tördelni, annakutánna meg pergelni, meg őrleni, és mint szinte a' kaffét meg főzni. Az ebből készített kaffénak igen kedves az ize, kevés nádméz kell hoz- zá, és hogy ennek az itala ártalmas nem lehet, abból lehet ki húzni, hogy egész nemzetek talál- tatnak olyanok, a' mellyek minden rossz követke- zések nélkül szabadon élnek avval.

4. *Az édes és keserű mandola.* E' kettőből fe- lét édeset, felét keserűt kell venni, lágy meleg vízben egy kevéssé meg áztatni, belső héjától meg tisztítani, meg szárasztani, meg pergelni, meg őrleni, 's végre meg főzni. Valamint ezeknek, úgy több ezekhez hasonló magvaknak, a' leg gyengébb pergelés után is meg marad égett izek 's szagjok, és valamint másféle égett olajak, úgy ezeknek olaja is ártalmokra van a' nervusoknak, az az, a' test idegjeinek. Valamelly mandolából készített italnak neme, már 1693-ik esztendőben esméretes vólt Prusz- fziában, és nagy kedvelséget is talált, mellynek készítése 1719-ik esztendeig titokban tartatott; ek- kor nyilatkoztatta azt ki egy *Friedel* nevű Qver- furti Apotikárius, és *Dámak Kafféjának* nevezte.

5. *A' Tsermakk.* Ez a' vad gyümölts sokkal esméretesebb a' mi Magyar Hazánkban, hogy sem
annak

annak külső 's belső tulajdonságait le írni szükség volna. A' Tsermaknak öfzve szorító, erőfsítő, következképen, az erőtlen fibrakat, az az, húsfolakat erősekké tévő, és köverítő erejét, már az Orvosok nagy attya *Hippocrates* és *Galénus* is jól esmérték. Egy *De Villa Nova Arnold* nevü régi Spanyol Orzági Orvos, és az újabb időkben három Német Orzági Doctor, úgymint *Schröder*, *Kaiser* és *Marx* közönséges gyógyító eszköznök tartották a' tsermakkot, nevezetesen a' száraz betegségnek, fülladózásnak, mé anya fájdalmainak, puffasztó nyavalyának, nyavalya törésnek, vizi kórságnak, vérfolyásnak, 's a' meg akadt asztonyi tisztulásnak, 's több e' féle nyavalyáknak orvoslásokra; de a' mellyet az orvosi tapasztalásokból meg mutatni nem lehet. — A' sem való, hogy az a' makk, a' mellyel a' traditió szerezént az első emberek éltek vala, az Európai tsermakhoz hasonló gyümölts lett volna. Egy *Parckinson* nevü tudós utazó azt jegyzi meg azon régi Ásiai makról, hogy külső formájára nézve ugyan nem igen különbözött az Európai tsermaktól, de ízére és hathatóságára nézve ennél jobb volt.

Én a' ki ezeket irom, magam 's magamon tapasztaltam a' tsermaknak, a' gyomor fájdalmakban, a' gyomorgörtsben, és az ezekkel együtt járó vezzedelmes kólikában, mellyekkel itt laktomtól fogva öt egész esztendeig küfzködtem, hathatós erejét. — A' sok olvasás, irás, szobában való hosszas ülés, és a' dohányozás által annyira meg erőtlenitetett a' gyomrom, hogy ha egy falat tehén vagy sertés húst ettem is akár délben, akár este, a' következett éjjel, 8. 9. 's 10 óra tájban a' szörnyü gyomorfájas elővett, 's éjfél után 2. 3. 4. sőt 5 óráig is el kinzott. A' ki a' gyomor alkotmányát esméri, vagy a' ki valaha ezt a' nyavalyát tsak egyfzer is próbálta, könnyen képzelheti, mennyit kellett ennékem öt esztendő el forgása alatt szenvednem, ezerfzer inkább kívántam volna meg halni, mint

azon nyavalyát tovább szenvedni. Mindent, a' mit csak annak el üzésére alkalmasnak itiltem, meg próbáltam, az ide való leg hiresebb orvos Doctorktól is tanátsot kértem, de sem én magam, sem mások nem tudtak rajtam segíteni. Végtére a' tsermak kafféval való éléshez fogtam, a' dohányozástól és a' munkától meg szüntem, mindent fenn állva olvastam és irtam, sőt még most is így olvasok és irok, mikor az idő engedte, vagy a' belső és külső városok közt lévő mezőségen, vagy a' város körül való bástyákon gyengén sétálgattam, és a' tsermak kafféval való hosszas élés által annyira meg erősítettem a' gyomromat, hogy most már semmiféle hús ételtől semmi nyavalyát 's alkalmatlanságot nem szenvedek. A' meg pergelt és meg őrlött tsermakkot mindenkor valóságos kafféval elegyítettem, és hol barnán, hol tejjel 's nád mézzel ittam; e' mellett a' gyomromat is mindenkor tisztán tartottam. Nékem tehát, tulajdon tapasztalásom fzerént, használt a' tsermakk kaffé, de használna e' másoknak is minden különbség nélkül, állatni nem mérészem.

6. *A' Tzitzerborsó.* (Cicer Arietinum Linn.) Európának és Ásiának Közép Tengerre fekvő tartományaiban, úgy szinte Európának déli részeiben, nevezetesen Spanyol - Portugallia és Olasz Országokban bőven de vácson terem ez a' borsó neme, és mivel ezen nevezett tartományoknak levegője a' közönséges borsó temesztésének nem igen kedvez, e' helyett tzitzer borsóval élnek az emberek. *Hippocrates* hathatos vizellet hajtó, *Galénus* jó vese követ rontó és tisztító eszköznek írják ezt a' hüvelykes veteményt. — Néhai Gróf *Hartzberg* volt első Prussziai Status minister, 's vele együtt egy oda való nagy Túcós *Rochow* úr abban az értelemben voltak, hogy a' tzitzer borsó nagyon közelit az Indiai kaffébabhoz, 's ezen tekintetből kaffé helyett, vagy kafféval elegyítve javaslották is az avval való élést. Spanyol - Országban, a' kertekben is

el kezdték azt már termetni, Majusholnapban nem vetik hanem ültetik el, Juliusban és Augustusban virágzik, Septemberben pedig még érik, mellynek az a bizonyos jele, ha a hüvelyke meg sárgúl és meg barnúl. Ekkor szárastól együtt ki vonatván a földből szellős helyre tétetődik, meg szárasztódik, 's hüvelykéből ki főzttatódik. Ezt is meg kell pergelni és őrleni, a' lisztjéből többet kell venni egy fzemélyre mint a' valóságos kafféból, a' levét is meg kell szürni, és abba egy kés hegy sótskát vetni. Magánofsau is jó, de jobb tejfellel vagy tejjel és nád mézzel, 's igen keveset különbözik az Indiai kaffétól. A' tsupa tzitzer borsóból főtt kaffénak semmi szaga nints, de ha egy kevés Indiai kaffé adatik hozzá, igen jó szagú és izü ital leszen belöle. A' szárászára nagyon hafznos a' baromnak.

7. *A' Fügebab.* (Lupinus Varius Linn.) Európának déli tartományaiiban közönségesen élnek evvel a' hüvelykes veteménnyel az emberek, de Frantzia, Német, és több napnyugoti Országokban orvosság gyanánt tartatik annak a' lisztje, a' mellynek, a' benne lévő keserüségre nézve, jobb tisztító ereje van, mint a' több hüvelykes veteményből való lisztének. Ezennek ezt is meg kell szárasztani, pergelni, és őrleni. Ha öt 's hat farkasbabhoz egy lat Indiai kaffé adatik 's jól meg főzttatódik, sokkal jobb izü 's erősebb kaffé leszen belöle, mint két lat Indiai kafféből, hanem tovább kell azt főzni, mint sem ezt.

8. *A' Katang kórónak a' gyökere* (Cichorium Intybus Linn.) Ez a' hafznos plánta, úton útfélen, füves réteken, és szántó földeken, egyaránt, de mindenütt vadon terem, mellynek a' szára magosotska, virágja kék, levelei ágasak bogasak. A' nedves, porhanyékos, kövér, de nem most trágyazott földbe ültetve szeliden is meg terem, úgy mindazáltal ha öt 's hat izni tavolságra plántálódik egymástól. Gyenge leveleiből jó saláta készitetik tavafzon. Gyökere kívül sárga, belöl fejér, a' leve tejfizinü és

és nyúlós, a' mellyben lévő sónak, gyengén hajtó, tisztító, fel oldozó, és erősítő ereje vagyon. *Geoffroi* tapasztalásai szerént, a' leveleiből készített salátával való hófzias éles által, a' leg vakmerőbb hideg lelések is meg győzettetnek. — *Rhodijs* a' gyökeréből készített főtt itallal a' hypocondriaca melancholiát; *Hoyer* a' tüdő rothadását; *Henning* a' lábszáron lévő ki nyílt sebeket; *van Swieten* a' hófziasan tartott sárgaságot is meg gyógyították. — A' vadon termett Tzikoriának gyökere és levelei keserűbbek mint a' kertben termetteknek.

Kaffénak csak a' gyökerei vétetődnek, a' mellyeket, a' földből való ki húzások után mingyárt jól meg kell mosni, apróra vagdalni, a' szabad levegőn meg fonynyasztani, azután mértékletes melegségű kementzén meg szárasztani, meg pergelni, meg örteni, és vagy porcellán, vagy üveg edénybe tenni, 's ennek a' szájját jól bé dugni. Az Indiai kafféval elegyített tzikoria kaffé ital jobb, 's hasznosabb is, mint ha csak magából főzetődik. Az evel való élest egy Brunsvigiai Fő Strázsamesternek *Hejne* Urnak hitvесе, született *Rantrow Grófné* találta fel, a' ki, az epe sár bövségéből származott hideglelésétől való meg szabadulása után, semmi appetitusa nem lévén az ételhez, Doktor *Werthoff* javaslására, étel gyanánt főtt tzikoria gyökérrel, ital gyanánt pedig, annak száraz gyökeréből készített theával élt. Minekutánna mind az egyikre mind a' másokra reá únt volna, a' gyökerét meg szárasztatta, meg pergeltette, meg főzette, 's annak levélvel kaffé gyanánt élt, a' mellyel való éles azon tartományban közönségesé tétetődvén *Német Kaffénak* neveztetett. — A' mióta az Indiai Kaffénak az árra itt Bécsben is nagyon fel emeltetett, sokan kafféval elegyített tzikória gyökérrel kezdetek élni, és most már közönségesen árultatik az az áruló boltokban, fontya 24 krajtzáron megyen, de nem mindenütt lehet maga valóságában meg kapni, ezt is másféle gyökerekkel elegyítik a' fősvény kereskedők.

A' valóságos Tzikoria gyökerből főzött kaffénak hafznát senki se hozhattya kétségbe; még is ennek is elég ellenségei találtattak, a' kik azt erősítik, hogy az avval való élés a' testet száraz betegségbe ejti, a' szemeket meg erőtleníti, sőt meg is vakittyá végtére. Ezen állításokat abból igyekeznek meg próbálni, hogy Helvétziának azon részeiben, a' hol a' köz nép, napjában háromszor, sőt négyszer is tzikoria gyökerből főzött kaffét iszik, 's arra vagy kenyeret, vagy főtt földi almát eszik, igen sok halovány színű, és száraz nyavalyával küszködő ember találtatik, kiváltképen a' fejér nép közt. — Hogy a' tzikória kaffénak magánofsan, az az, minden Indiai kaffé és nádméz nélkül való mértékletlen itala a' vérnek tsötskeit meg ne erőtlenítsse, a' testet tsipő nedvességgel bé ne töltse, következképen, hogy ez által a' szemek is meg ne gyengitefsenek, senki sem tagadja; de hogy az Indiai kafféval egyelitett, és nádmézzel meg édesített tzikória kaffénak azon következkései légyenek, semmi orvosi tapasztalásból meg nem lehet mutatni.

9. *A' közönséges Tzékla* (Beta Vulgaris Linn.) De koránt sem az a' közönséges tsékla, a' mellyet etzetbe bé savanyítva szoktak enni, hanem az, a' melly a' Brandenburgiai Vál. Fejedelemségben *Runkelrübének*, Frantzia Országban *Bette rave champetre-nek*, Cseh Országban *Manhold-nak* nevezte-tik. Magyarúl *Brandenburgiai Répának* nevezzük, nem azért, mintha ott volna annak a' hazája, hanem azért, mivel a' miolta a' Berlieni Kir. tudós Társaságnak egyik nevezetes tagja Director *Achard* úr abból tzükort kezdettj készíteni, azólta ott is, másutt is nagy betségben van, 's bőven termesztetik. Ha élünk, azon munkatskánkban, a' mellyben a' napnyugoti Indiai nádméznek hazáját, tulajdonságait, erejét és hafznait Erd. Olvasóinkal közleni kívánnunk, ezt a' Brandenburgiai répát is le fogjuk írni, és hogy Hazánkban is esmeretefsé tehetsük, réz tablára is le mettzettjük.

Egy *Pipenbring* nevű Német Országi orvos Doktor, Hannoverában 1798 ik esztendőben, illy tizim alatt *Teutscher Kaffé und Thee* ki adott munkatskájában, a' Brandenburgiai Répából való kaffé készítésének a' módját ekként írja le: „Ezt a' répát, *ügymond* ő, jól meg kell mosni, négy szegű apró darabotskákra vagdalni, száraztóra rakni, a' fűtő kementze, vagy kályha alá tenni, meg száraztani, azután közönséges pergelő vas eszközben meg pergelni, és hogy annak vastag göze ki mehessen, a' pergelőnek a' száját ottan ottan ki is kell nyitni. Hogyha a' pergelt répának a' színe fekete barna, ha könnyen öszve törhető, ha a' pora setét sárga, ize pedig savanyús - fós, jól ment annak a' pergelése végbe. A' pergelés után hidegen kell meg örölni, tágas nyakú üveg palatzba tenni, és hogy semmi levegő ahoz ne férhessen, a' palatzk szájjár jó bé kell dugni, és mikor kaffét akarnak belőle főzni, Indiai kafféval kell elegyíteni, és téjjel 's nád-mézzel innya. — A' tent említett orvos Doctor azt írja, hogy az ő lakhelyében *Meinbergben* (a' *Beyreuthi Marchionatusban*) minden más Eurpai kaffénál fellyebb betsültetik az ebből a' répából készített kaffé, hogy e' nélkül, az oda való lakosok nem is ihatják az Indiai kaffét, és hogy semmi némi kafféhoz nem lehet olly könnyen szokni, mint ehez,



Második Tzikkely.

Az Indiai Kaffénak leg ujjabb Substitu-
tumáról a' Földi Mandokáról.

Az emberi nemzetet gyakorta nyomó súlyos szük-
ség már sok szép és hasznos új találmányokra szol-
gáltatott e' vilagon alkalmatosságot, a' mellyek a'
nélkül örök homályban maradtak volna. Az illy
szükségből származott találmányokat rendel elő hor-
dani nem szándékom, nem is volna arra tehetsé-
gem elegendő; mindazáltal egy kettőt emlitek pél-
dául, 's úgy térek tzelomra vissza. A' földi alma,
a' melly eredetére nézve, déli Amerikának, neve-
zetessen *Peruvia*nak termése, a' 16-ik századnak vé-
ge felé éppen abban az idő pontjában tétetett a' Spa-
nyolok által Európában esmeretellé, a' midőn en-
nek néhány déli tartományaiban közönséges lévén
a' kenyérnek szüksege, csak nem éhelhalásra jutot-
tak a' nemzetek. Eleinte csak Spanyol, Portugallia,
és Olasz Országokban nyert a' földi alma kedves-
séget, azután Hollandia és Német Ország is réa' szo-
rúltak, 's most már a' leg kedvesebb, de a' leg szapo-
rább eledeljez a' szegénységnek. Hazánkban a' Sváb
coloniák tették azt esmeretellé, és most ritka vár-
megye, ritka kerület és vidék, a' mellyben a'
kenyér után első helyet nem érdemlene ez az áldott
Amerikai gyümölcs. —

Minemutánna az erdőknek szabad rongalása,
a' hamuzsir készítés, a' tűzi fával való kiméltlen
bánás, 's a' hollzas hadakozás miatt, a' tűzi fának

az árra, nemcsak itt, hanem több Európai Országokban is szerfelett fel emeltetett volna; allig telik el egy esztendő, a' mellyben újabb újabb fűtő alkotmányt ne találma az előre vizsgálódó elme, olly véggel, hogy az által a' fűtőfára fordított költség kissébbi legyen. — Az eddig fel talált gazdálkodó fűtő ke- mentzéket 50 per Centummal is felül haladja az az igen mesterséges alkotmány, mellyet egy *Lebons* nevű Frantzia Orzági Inzsínör, a' Párisi hidaknak gondviselője három esztendővel ennekelötte talált, hanem csak a' most folyó esztendőben tett arról a' *Publicum*nak jelentéft. Ez az igen elmés természetbú- vár, sok próbatételei után ki tanulván azt, hogy a' tűzi fának egy hatod része szénné's hamuvá vá- lik, egy ötöd része pedig füsté lesz, szüntelen azon hánytva vetette elmejét, miként lehetne a' tűzi fának ezen haszontalan részeit is haszonra fordíta- ni. Végre egy olly alkotmányt készített, melly- nek kétfős haszna vagyon, úgymint, a' *melegítés* és a' *világítás*. Ennek a' szép talalmányának *Fű- tő lámpás* nevezetet adott. A' maga nedves gyö- zölgéscitől's koromjától meg tisztult, és a' hives levegőhöz hasonló vékony tüst igen vékony tsöts- kéken megyen ki ezen alkotmányból, és a' szobá- nak abba a' részibe lehet azt helyhe- tetni, a' mellyik- be tettik; se kályhára, se kályha ajtóra, se kémény- re nints szükség. Tsötskéjének $\frac{1}{4}$ a' diameterje, és mivel nem értzből, hanem fenyő gyántával be- lőről bé vont viafzkos vászomból, vagy tsfotából van készítve, a' falnak aka melly részébe bé lehet alkalmaztatni, 's kívülről bé is megszeli. Az al- kotmányban lévő lángot kevés szempillantat alatt egyik szobából a' másikba által lehet vinni, sem szik- rától, sem koromtól nem kell tartani, sem szén, sem fa nem undokittyák a' szobát, éjjel nappal lehet benne tü- zelni, sem a' tűz matériáját szaporítani, sem a' tüzre vigyázni nem szükség. — Egy két szempillantat alatt a' leg tágasabb palotát is megmelegíti. — Igen szépen világít, minden alkalmatlanság nélkül lehet

a' mellett olvasni', írni, dolgozni, femmi gyertya vagy olaj világosítására nints szükség. — Semmi szága és ártalmas gőze nintsen s. a. t.

J e g y z é s. Mihelyt ezen igen hasznos fűtő alkotmánynak formáját és leírását meg szerezhettyük, azonnal réz táblára le metzettyük, és magyarázatjával együtt meg küldjük Erd. Olvasoinknak.

Illyen közönséges szükségnek szüleményei azok az Európai termések, a' mellyekkel néhány nemzetek kaffé gyanánt élni kezdettek. A' luxus, ez az Európát közönségeffen rongáló nyavalya, még azokat a' dolgokat is szükségessé tette, a' mellyek nélkül egyéb aránt el lehetett az ember. — Ezek között valók az Indiai kaffé és nádmez. Ennek a' kényes italnak fattyú szerelme, 60 's 70 ezstendő alatt olly igen el hatalmazott Európában, hogy néhány tartományokban, még a' házanként alamizsnát kéregető koldús is szükségesnek tartya az avval való élést nyomorúlt életének táplálására. Ennek az idegen gyümölsnek, az el mult 9. 10, ezstendők alatt olly igen fel hágott az árra, hogy az ebből bé vett nyereségből öt hat ezstendőkig is el folytathatták volna a' Brittusok Frantzia Ország ellen a' háborút, és ha Ex-minister *Windham* után halgattak volna a' Londoni Parlamentumok, bizonyosan tovább is kinzották volna avval e' világot. —

Kérlek testeftől lelkeftől kaffé italhoz ragaszkodott ember. mond meg én nékem, mit ittak el húnym öseid reggelenként két száz ezstendővel ennekelötte, a' midön az Indiai kaffénak még tsak a' hire fem volt Európában esméreres? Mivel éltek azok az első világbéli emberek, a' kik száz ezstendős korokban is elevenebbek voltak, mint most a' balovány színű, rántzos pofájú, refzkető kezű, pipaszár lábú 20—25 ezstendős öreg emberek? Amazok együgyű páiztori életek mellett negyed iziglen

len való unokaikban is gyönyörködhetek; ezek pedig az ételben, italban, szerelemben való mértékletlenségek miatt szüntelen betegeskednek, mind unatalan földoztattyák születések első szempillantatójától fogva bomlani kezdett testek alkotmányát, és a midőn arra a korra jutnak, a melyben e világ ártatlan gyönyörűségeivel okosan tudnának élni, akkor megy hozzájuk a halál postája ezen kedvetlen izenettel: *Rendeld el házadat.* — Tekints le dobzódo városi ember az együgyű falusi lakosokra, ezek hajnaltól fogva fetét estig az eke szarvát tartják, 's úgy keresik minden napi eledeleket, még is melly édesdeden eszik 's illzák tulajdon kezek munkájának gyümölsét, semmi nyavalya nem rongálja egeflégeket, 's tsendes vénségre jutnak. A ki ezeknek bóldogságokat irigyli, kövesse a mértékletes életben az ő példájokat, ne ragaszkodjon annak a világnak gyümölséhez mód felett, a melynek levegője és természete nem hozzánk valók, élyünk azokkal illendőképén, a miket a teremto ezen a világon számunkra rendelt, mindennek együgyű a természete, ha akarja, kevéssel meg elégedhetik.

Azok közt az Európai termések közt, a melyek az Indiai kaffé helyett, a kaffé gyanánt való élésre még eddig javasoltattak, legalkalmatosabbaknak tartatnak a *Földi Mandola* és a *Földi Mogyoró*. Az elsőbbel való élést egy Német Országi tudós gazda, ugymint, *Christ János Lajos*, a Cronenbergi Evangélika Ekklesiának érdemes Prédikátora, és a mezei Gazdaságot tökéletesítő Zellei és Potzdámi tudós Társaságoknak tagja találta fel, 's arról az el múlt 1801-ik esztendőben, egy négy árkusból álló munkatskát adott ki illy tzim alatt: *Der neueste und beste deutsche Stellvertreter des Indischen Caffee von Erdmandeln.* Frankfurt am Mayn 1801. (a) — A másodiknak, ugymint, a *Földi Mogyorónak* kaffé gyanánt való élésére a csupa történet izolgáltatott alkalmatosflágot. Mi-
vel

vel mind kettő alkalmas azon végre. Azért is 1). A Földi Mandolának, 2). A' Földi Mogyorónak leírását kívánnyuk a' Magy. Kurir Erd. Olvasóival közleni, mint olly hasznos tárgyakat, a' melyek nemtsak a' házi, hanem egyfzersmind a' Mezei Gazdaságra is tartoznak.

A' Földi Mandolát, a' természet vizsgáló Böltséknek fejedelme *Linnéus* ekként festi le: „*Cyperus esculentus culmo triquetro nudo, umbello foliosa, radicum tuberibus ovatis, zonis imbricatis Gener. Plant. Nro. 93.*“ Ez a' gyümölts napkeleten, nevezetesen Egyiptomban van othon, s onnan hozatott a' 17 ik században Európába által, és most már Spanyol, Olasz, és Frantzia Országokban, kiváltképen Montpellier városa vidékén bőven terem. Német Országban egy kézfesztendővel ennek-előtte lett esmérteffé.

A' Földi Mandolának külső látható minémüségai. A' miképen az ide ragasztott III. és IV-dik Táblákon láthatni, mind bokorjára, mind külső színére nézve hasonlít ez a' plánta a' vizes és ingoványos helyeken termő sáshoz, és nemtsak szagára, hanem a' benne lévő nedvességnek ízére nézve is kellemetes lévén, igen mohon, 's édesdeden szokta azt a' szarvas marha enni. Az északi hidegtartományokban sem nem virágzik, sem magvat nem terem; ellenben a' napkeleti, déli, és napnyugoti mértékletes levegőű földeken 100—150; sőt az áizapos és kövér földben 750—800 mandola is terem egy magról, a' mellyek, a' mint a' IV. Táblán szemlélhetni, mind egy rakáson, de olly mesterségesen és szépen feküsznek egymáson, mintha a' legnagyobb szorgalmatosággal rakattak volna együvé.

A'

(a) Az ide ragasztott két Tábla között az elsőbbet, a' III-ik Táblát a' 36 és 37, a' IV-iket pedig a' 38 és 39 lapok közzé kell ragasztani.

A' már meg éredt földből ki húzatott, és tiszta vízben jól meg mosatott Földi Mandolának, a' mint a' III. Táblán lévő 1. és 2 figurák mutattya, viola forma színű és vékony a' külső hártyája, vagy inkább bőre, a' mellyen sok apró hasábotskák, és hol három, hol négy övedző sinórotskák láttatnak; ellenben ha száraz a' mandola, meg rántzosodik's meg feketül annak külső héja. A' húsa, vagy inkább a' béle fejér mint a' mandolának, a' bennelévő nedvesség édes mint a' tej, és egy kevésbé kövér, ize hasonló a' fán termett mandolához. A' hátulso része tojás forma gömbölyegségű, elfő része pedig, a' mennél fogva tudniillik a' gyökerén függ, egy kevésbé hegyes. Világosan lehet ezt a' III. Táblának 1-ső figuráján látni. — Valamint a' földi alma, vagy inkább a' földi körtvély, úgy a' Földi Mandola 's nem egyarányú formájára nézve, hanem egyik gömbölyű és vastag, a' másik hegyes és vékony s. a. t. a' mint ezt a' III. Táblának 2-ső figurájá mutattya.

Miként festik azt le a' régibb Könyvszerzők?
A' tudós Jablonsky, maga Tudományokról és Mesterségekről irt Lexiconjában ekként rajzollja le ezen gyümölcstöt: „Az Amerikai Cyperus (Souchet de l'Amérique), mellyet az ott lakó vad emberek hol Apoyamatsi-nak, hol Phatzisiranda-nak hívnak, olly plánta, mellynek a' levelei hasonlók a' párhagyma leveleihez, hanem hosszabbak és gyengébbek azoknál. Szárai olyanok, mint a' börtökös nádnek, 's másfél réfnél magaságúak, virágjai kitsinek, gyökerei gyengék, hosszúak, és a' mint a' III. Tábla mutattya, gömbölyű es darabos pupotskák vannak azokon. A' Spanyolok mint az Olvasót, úgy fűzik fonalakra. A' gyökereiről le metzett, és a' napfényre terített pupotskák igen keményekké, kívül feketékké, belől fejérekké lesznek, szagjok olyan mint a' keserű gyökérnek. — A' Cyperus kétféle, ugymint, az első a' kerek (Cyperus Rotundus), a' mellyet Szíriából, és Egyiptomból
hor.

hordanak az Anglusok és Belgák Európába. Ennek földből ki túzatott gyökere sok egymásba ragadt csomótskából áll, de a' mellyek könnyen elválasztathatnak egymástól, fűszerfám izűek, 's igen jó szagúak. *Második* neme a' hosszú (Cyperus longus) és ezt Olasz Országból, 's kiváltképen Veronából hordják másuvá, de nem ott hanem Ásiában és napkeleti Indiában van a' hazája. Hosszú, vékony, görtsös, setét barna színű, kellemes, de erős fűszerfámos izű és szagú.“

Egy *Hohberg* nevű régi Német Tudós, maga falusi életéről ki adott munkájában így írja le ezen gyümölcsöt: „Gramen amygdalosum Cyperus esculentus etc. Olasz Országban *Dolcegiuni*, vagy *Dolzolini* nevezet alatt esméretes a' Földi Mandola. Közönségesen *Verónai Thrasisnak* nevezik azért, mivel nagy bősséggel terem azon a' környéken — Plántája bokros, gyökerén sok apró púpotskak függenek, a' mellyeknek, mint a' mandolának, és olaj gyümölcsnek rántzos, 's narants színű a' héja, nedves és meleg természetű. Ennek hagyma forma gyökereit meg főzni, mazsarban fejer mustár vízben meg törni, 's annak édes tejforma levével élni szoktak az Olaszok. — *Veronában, Páduban, Velentzében*, 's egyéb Olasz Országi városokban, útzánként hordják 's árullyák ezen italt. — A hanyatló erőnek meg újítására, a' mellyben lévő nyavalyáknak, a' hurutnak, óldal fájásnak, vizi holyág gyuladásnak 's több éféle nyavalyáknak gyógyításokra, hasznos eszköznek tartatik kiváltképen ha egynehány dinnye mag is tétetik hozzája. — E' mellett, *Veronában* ebéd után csemege gyanánt szokták azt az asztalokra tenni, mellynek kedves izű levét ki szíjják, 's a' bőrit félre teszik. — Porhanyos és jó mivelt földet kíván. Gyökerei öflzel vonattatnak ki a' földből, mértékletes, az az, olly helyen tartatnak, a' hová semmi dér és fagyaló hideg nem férhet, 's tavasszal ismét elplantáltatnak a' kertekben. — Nálunk nem virágzik

zik ez a' plánta, ellenben a' Máltai szigetben igen szép sárgák annak virágjai. — Sok régi Irók téznek arról emlékezetet, még pedig mindenik nagy ditsirettel.“

Minémü földet kíván ez a' Mandola? Minden jó földbe meg terem ez, hanem, a' mint kiki képzelheti, a' termésnek az ő bővsége mindenkor a' földnek természetéhez van alkalmaztatva, úgy hogy a' sovány földben kevesebb, a' kövérben mindenkor bővebb a' termés. A' homokos, meleg, porhanyos és kövér földet leg jobban szereti ez a' plánta, és mivel ennek minden egyéb neme nedves és ingoványos helyeken nevedik, ez a' F. Mandola is meg kívánja azt, hogy a' száraz időben szorgalmatosan öntöztessen. Hasonló természetű van ennek a' földi körtvellyel, és a' több hagyma termésekkel, melylyek a' magok nevedésekre nedvességet és meleget kívánnak.

A' F. Mandola el ültetésének ideje. Mivel Martius és Aprilis hónapokban gyakorta fagyaló hidegek szoktak lenni, nem tanátsos a' F. Mandolát Majus hónapja előtt el ültetni. Legalkalmasabbak e' végre, Majusnak első nyóltz napjai. Az esztendő F. Mandolát 24, a' két esztendőt 48 óráig kell az ültetés előtt vízben meg áztatni, vagy hogy annál hamarabb meg lágyúljon, egy kevés salétromot is lehet az áztató vízbe tenni, az után tisztán meg kell törülni, jó porhanyos, trágyás, vagy magában is kövér, 's olly földbe ültetni, a' mellyet szabadon járhat a' szellő, és a' nap is meg süthet. — Az árnyékos és nehéz földbe ültetett F. Mandola fél anuyit sem terem, mint amabban, hanem a' hol porhanyos föld nintsen, homokkal, hamuval, méllzel, timárszemettel, szappan főzés után való hamuval, korommal, sőt útzán lévő és töltés földel is porhanyossá lehet a' kemény földet tenni, a' mellylyikhez tudnüllik leg könnyebben juthatni. De ha sem egyiket sem másikat nem találhatni, ásattasson fel a' F. Mandola-

dola alá szánt föld, 's elegyitessen el rothadt ténben ganéjjal, vagy ha annak meg jobbitása tél előtt esik, más trágyával is.

Mitsoda módot kell a' F. Mandolának elültetésében tartani? A' kinek földje kevés de mandolája elegendő vagyon, és sokat bajoskodni avval nem akar, eleinte mingyárt olly közbevetéssel ültesse azt el, vagy tegye által annak plántáját, a' mint akarja, hogy fél nevedjen, és allyon az egész nyáron által. A' kinek pedig földje elég, de mandolája kevés van, fél annyi közbevetésre ültetheti azt el, hogy ekképen két plánta közül egyet mindenkor ki vonhasson, 's másuvá ültethessen. A' ki az elsőbb mód szerént akarja a' F. Mandolát el ültetni, vonnyon egy négy lépés szélességű jól művelt ágyon, hosszába, 10 izni közben vetéssel, két vagy harmadfél iz mélységű barazdátskát. Minthogy mindenkor bokrosabb szokott a' kövér földbe vetett plantának a' száralenni, 12. sőt 14 izni közben vetést is lehet a' két barazdátška közt hagyni, még is olly sűrűen fognak a' plánták ki nőni, hogy tellyességgel nem láttatik a' földjök szine. Ezekbe a' kis barazdátškákba ültetődnek el azok a' mandolák, a' melyeknek 10 vagy 12 iz közben vetésre kell fél nevedni; az el ültetett mandolát jó be kell földdel takarni. Hogy ha az el ültetődött F. Mandolák mind meg nem fogamának, a' meg nem fogamtaknak helyekre kell a' más földről más plántákat ültetni. — Sokkal jobb a' mandolát, öt vagy hat iz közbenvetésre egymástól ültetni, és a' szükségtelen plántákat néhány hetek múlva azoknak helyekre tenni, a' mellyek vagy meg nem fogamtak, vagy a' bogaraktól meg emészttettek. — A' tserbogarak, a' prütskők, és az ezer lábú férgek igen nagy ellenségei ennek a' plántának.

A földbe ültetett F. Mandola gyakorta való öntözést kíván. Az ekként el plantáltatott F. Mandolát, vagy az el ültetés után mingyárt, vagy más.

másnap jól meg kell öntözni, és ha száraz idő jár, gyakorta szükség azt mivelni — Közönségesen, két, három, négy hét múlván bújik ki a' gyökérről nőtt plánta a' föld alól, melly minekutánna egynéhány iz magasságra fel nevededik, a' szükségteleneket, a' fellyebb irt mód szerént, ki kell a' földből vonni, és vagy a' meg nem fogamtnak 's férgek által meg emésztetteknek helyekre tenni, vagy más jól mivelte földbe plántálni. A' plántáknak földből való ki vonásokat pedig úgy kell intézni, hogy mindeniknek gyökerén maradjon egy kevés föld, másként vagy nehezen és későre, vagy tellyességgel meg nem fogamfzik. A' plántáknak földből való ki vonásokra és más földbe leendő által plántáltatásokra Junius hólnapja Julius közepéig legalkalmasabb idő. A' ki bőv termést kíván, a' plántának mellesteg lévő szárait is más földbe plántalhattya, de gyökerestől és földestől együtt, és mennél idejébben vitetődik végbe ez az általplántálás, annál jobb, mivel annál több idő vagyon azoknak nevedésekre, és a' mandoláknak meg érésekre; e' mellett senki sem tudhaty-tya előre, minémű leszzen a' következő ősz, meleg e', nedves e', vagy pedig hideg?

A meleg ágyba ültetett F. Mandolák leg szaporabbak szoktak lenni. A' ki meleg ágyba akar F. Mandolát nevelni, az idő járásához képest, vagy Martius, vagy Aprilis hólnapban ültesse azt el, 's minden este jól bé takarja; sőt ha néhán-
kor dér és fagyaló hideg jár, nappal is bé takarva kell a' meleg ágyat tartani, másként lehetetlen az el ültetett F. Mandolának meg foganni. A' meleg ágyból ki bújt mandola plántáknak, hogyha az idő járása engedi, minden nap, délben egynéhány óráig szabad levegőt kell engedni, de szorosan rea' vigyázni, hogy azokat a' fagyaló hideg ne érdekellye. Az illy meleg ágyban költ plántákat Majusban bizvást másuva lehet ültetni, még pedig nemtsak egyszer, hanem a hol alája

való föld van elegendő, többször is, melly szerint nemcsak idején, hanem igen nagy bőséggel terem a' F. Mandola.

Az el plántált F. Mandolával való további bánás. Az el plántált mandola plántákat mindenkor tisztán kell tartani, a' földjét porhanyóssá tenni, 's e' mellett a' tövét is jó bé kell a' földel takarítani. Mind a' három véget el lehet a' szorgalmatos kapálgatás által érni, mellyet mindazáltal úgy kell intézni, hogy sem a' plantának gyökerét meg ne sértse, sem a' mellesleg lévő, és a' föld színéhez közel furó plántátskákat ki ne irtsa a' kapa. Egyébiránt tanátságosabb a' földet a' kapálás helyett csak meg bizgatni, 's abból a' vad füvet ki gyomlálni. A földnek illetén mivelése valamiképen a' több veteményeknek, úgy a' F. Mandolának is hasznos a' nevedésére.

A F. Mandolának szaporasága. Ennek az áldott földi gyümölcstnek rendkívül es hitel felett való a' szaporodása, mellyet abból lehet meg itilni, hogy egy jó kövér és jól mivelte földbe vetett mandoláról 100 — 150 új mandola is terem. Ennél is bővebb termést várhatni a' meleg ágyba nevelt, és más földbe ültetett plántáktól, azért, mivel idején esvén ezeknek által plántáltatások, a' bőven nevedett és szükségtelen plántákat két versben is el lehet plántálni, és valamint az elsőbb ültetésbéliek, úgy ezek is bővséggel teremnek.

A F. Mandola meg érédsének jelei, és takarításának helyes ideje. Hogyha a' Mandola plánta szárainak felső része sárgúlni kezd, mint a' IV. Tábla mutattya, akkor bizonyosan meg éredtek annak gyümölcsei, a' melly közönségesen October első napjaiban kezdődik. Ekkor tehát, ha az idő járása engedi, mindgyárt hozzá kell a' mandola plánta földből való ki vonatásához fogni, mivel sem a' deret, sem a' fagylaló hideget ki nem állhattya ez a' plánta, és bátor semmi romlás nem láttatodna is külsőképen a' mandolákon; mindaz-
ál-

által érezhetetlenül is úgy meg ronthattya azokat a' dér és a' fagyaló hideg, hogy egyetlen egy sem tsirázhatna meg a' következendő esztendőben el ültetendő mandolák közzül, és az ilyen esetben, a' két esztendőös mandolákat kellene el ültetni, ezek pedig soha sem lesznek olly szaporák, mint az esztendőösök. Hogyha a' F. Mandolatakartása közben hideg essős idő következne bé, a' melly mind ezen gyümölsnek bé takarítását hátráltatná, mind igen könnyen fagyaló hideg következhetne utánna, ilyenkor vagy fa levelekkel, vagy szalmával kell a' még földben lévő plántákat bé fedni, és mig engedelmesebb idő nem következik, addig ki sem kell takarni. *

Mint kell a' földből ki vont F. Mandolákkal bánni? Nem mélyen, hanem tsak egy, két, három, leg fellyebb négy izkire léven ezen plántának a' gyümölsse a' földben, igen könnyü azt jó időben, a' porhanyós földből ki vonogatni, 's öszve takarítani. A' ki fzedett, és földjétől meg tisztított mandolákat veszfőből font kosarakra kell rakni, és vagy a' kútnál, vagy a' folyóvizben kosarastól együtt bé mártogatván, meg mosni, 's azonnal vagy a' szabad levegőre, vagy a' napfényre, vagy szellős pajtára és szobába, vagy másuvá a' földre le teríteni, 's meg szárasztani. Akárhol szárítod azokat, mindenütt véknyan terítsd le, vagy ha a' hely szűksége miatt rakásra, vagy egymásra kellene azokat teríteni, a' penésznek és rothadásnak el távoztatására, gyakran forgasd meg a' le terített mandolákat. Így kell annak evvel a' gyümölssel bánni, a' ki keveset termesztet.

Ellenben, a' ki nem tsak kaffé helyett, hanem több hasznos végekből is bővebben szándékozik ezt a' gyümölsöt termesztetni, a' több kezeknek és költségnek el kerülésére, más módon kell avval banni — *A Kárlsruhi* herczegi kertnek fő kertésze, *Schweikert*, egy azon végre nagyon alkalmas eszközt talált és készitetett, a' melly egy négy íze-

fzegeletü, három lépés hosszúságú, két lépés szélességü, 's olly vas rostából áll, a' mellyen az abba rakott mandolák által nem húlhatnak. Ennek a' rostának négy fzegeletére, egy egy, nyolctíz magasságú kereketske van alkalmaztatva. E' mellett, egy olly öt vagy hat lépés hosszúságú négy lábú közönséges asztalt készítettett, a' mellyre körös körül két tzoll, vagy iz szélességü létz van fzegezve, hogy az asztalra tétatett, és előre 's hátra vonatott négy fzegeletü vas rosta arról le ne tsúfz-hasson. Ezt az eszközt, a' belé rakott F. mandolával együtt, két ember könnyen vonhattya fel 's alá, a' melly rostálás által a' mandolákra ragadt föld és motsok a' rostán által húll, a' mandolák pedig abban meg maradnak. Az ekképen földtől meg tisztítatott mandolákat, vagy a' vas rosta-ban, vagy vesszőből font kosarakban a' még rajtok lévő motsoktól, vagy kútnál, vagy folyó vizben jól meg kell mosni, és a' fellyebb irt módon meg szárasztani.

Minémü részekből áll a' F. Mandola? A' Chémiai próbák szerént meg vizsgálattott F. Mandola jó izü nedvességből, szép fejer 's fajn keményítő lisztből, olajból, és gyantából áll — 100 rész F. Mandolában $\frac{1}{2}$ rész jó izü nedvesség; $\frac{1}{10}$ rész liszt; $\frac{1}{2}$ rész olaj; és $\frac{1}{4}$ rész gyanta találattik. Ez az utolsó a' pergelés után választódik el az olajtól. Mikor, és mimódon kell az olajat belöle készíteni, alább meg mondjuk.

A' F. Mandolának hasznai. Sok hasznát lehet a' F. Mandolának venni. *Első* és kiváltképen való haszna abban áll, hogy az abból készült kaffé, olly jó, olly kedves izü és hasznos, hogy az evvel való élés mellett akár ki is könnyen el felejtkezhetik az Indiai kafféről. — Azokban a' kaffé surrogatumokban a' mellyek ekkorig fel találattak, és dicsirtetnek, semmi valóságos olaj nem találattik, vagy ha van is benne egy kevés, nem alkalmas annak italához. Az Indiai kaffének
ola-

olaja a' testnek idegjeit nagyon nyomja, és ártalmas az Európai fizületésű embernek. Tápláló erő benne nincs semmi, ellenben az éltető erőt gyengíti 's fogyasztja. — Számptalan nyavalyák nem lettek volna Európában, kivált a' fejér nép közt, ennek itala nélkül közönségesekké — sok ezer ember tovább nyújthatná maga életét — sokkal erősebb 's tartóbb lehetne következendő maradéksaiknak a' testek, ha ezen Indiai termést az Indiai lakosoknak hagynák, a' hol valamit a' plántákat, úgy az emberi testet is olly idején meg érleli a' természet, hogy a' 11 vagy 12 esztendőös leány gyermekből alkalmas feleség 's anya lehet, és a' hol a' 30 esztendőös ember, rántzos pofaira, 's erőtlenségeire lézve 70 's 80 esztendőös véneinkhez hasonló. — Az Indiai kaffénak itala után sokáig nagy tüzet érez az ifjú ember maga vérében, míg olztán végtére testének minden érzékenységet és gerjesztő erejét a' szokás meg tompítja, 's éltető er-jének bővségét lassan lassan el fogyasztja. — Ellenben a' mi F. Mandolánkból készült kaffénak olaja (mellyet Európai kaffénak méltan lehetne nevezni) az idegeket erőssíti, az azokban lévő éltető nedvességet szaporítja, a' testet érezhetőképen táplálja, és a' ki minden előre való bal vélekedés nélkül kíván evvel élni, olly kellemetes izünek fogja azt tapasztalni, hogy akármelylyik Indiai kaffénál helyebb betsülli azt idővel. Melly jó etne sok fanniának, ha az Indiai kafféért esztendőnként ki adni szokott summát, valóságosabb szükségeiknek ki potolására fordithatnák, Indiai nádmézért sem kellene annyi pénzt fizetni, magában is jó édes lévén a' F. Mandolából készített kaffé; sőt a' ki az édességet felette nem szereti, magánossan is meg ihattya.

A kafféhoz való F. Mandolának pergelésekor kiváltképen arra kell vigyázni, hogy az abban lévő olaj ki ne hajtasson abból a' sebes tűz által, és sem igen erőssen, sem gyengén meg nem kell

azt pergelni. A' *sebes* pergelés által egészen meg ég, hafzna vehetetlen szénné lefzen, 's minden olajától meg fosztatik a' meg pergelt mandola, holott ettől az olajtól függ annak jó ize. ereje és hafzna — A' *gyenge* pergelés sem hafznos, mivel ekképen el nem választódhatik annak olaja a' több részeitől; következésképen, sem az erössen, sem a' gyengén pergelt mandolának hafznát venni nem lehet. Tehát itten is a' közép úton kell járni. A' jól pergelt mandolát, mint más kaffé surrogatumokat, meg kell őrleni, és olly edénybe tenni, hogy el ne vesszen annak az ereje; vagy pedig tsak egyszerre valót kell őrleni, és ezt migyárt meg főzni vizben, és vagy magánossan, vagy egy kevés nádmézzel innya. Leg alkalmasabb pergelésnek módja a' következő. Szárazd meg a' jól meg mosott, 's minden motskától meg tisztított F. Mandolát a' szabad levegőn egy kevéssé, az az, a' meg fonnyadásig, az után tedd bé egy lapos tserép edényen a' sütő kementzébe, a' mellynek melegsége olly mértékben már nintsen, hogy abban a' kenyér meg sülhetne, vigyázz reá szorgalmasan, és ha a' mandolának magában széllyel omlott darabjai jól meg pirúlnak, az az, ha világos barnák, fzedd ki a' kementzéből — Hogyha erősebben meg pergelődik, és vagy setét barna, vagy talán fekete a' darabokra omlott F, mandola, bizonyos lehettz arról, hogy az minden olajától 's gyántájától meg fosztatott, és így ha meg főznéd is, sem el nem olvadna a' forró vizben, sem jó izü nem lenne annak a' leve. — Utólyára azt is méltó meg tartani, hogy a' kaffének készitetendő mandolákat is jól meg kell mosni, meg tisztítani, és a' fent le irt módon meg is száraztaui, e' nélkül sem ize, sem hafzna nem lenne. — Sokszor az sem ártana, ha a' kaffének szánt mandolák elsőben meg főzetődnének a' vizben, meg száraztatódnának, 's az után pergeltetődnének és öröltetődnének meg.

Második haszna ezen derek földi gyümölcsnek abban áll, hogy abból igen jó olajt lehet sajtolni, a' melly olly tisztá, olly világos, olly jó és édes izű, hogy minden előttünk esmérletes olaj neménél, még a' Provinciainál is jobb, és nemcsak az eledelek készítésére, hanem a' világosításra is alkalmas, a' fa olajnál is jobban világít, és sem rossz szagot, sem gözt, sem füstöt nem csinál. — A' F. Mandolából való olaj sajtolást a' fent nevezett *Carlsruhi* hercegi kertész találta ki leg elsőben, és azolta nemcsak ott, hanem több Nemet Orzági tartományokban is bőven termesztetik azon vegre ez a' hasznos gyümölcs. — Tartasuk meg, hogy az olajsajtolásra a' friss F. Mandola nem alkalmas, leg alább fél esztendőnek kell annak lenni, a' két esztendő (annak el ültetésétől számlálván) leg több olajat ad, de még is soha sem annyit mint az olajfának a' gyümöltse. Tehát e' részben is igen hasznos gyümölts a' F. Mandola, nemcsak az azt termesztő gazdákra, hanem még a' Statusra nézve is — Magunknak fa olajunk nints elegendő, a' mi kevés van, az is nem olly jó mint az Olasz és Frantzia Orzági, többire onnan hordattyák azt a' kereskedők, 's minden esztendőben sok száz ezer forintokat küldnek érte. A' külső Orzági fa olajnak is nem mindenkor egyenlő az árrok, hanem hol nagyobb, hol kisebb; a' tavaszi derek, az Aprilisi zürzavaros idő, a' jég esső, 's több e' félék mindenkor öregbitik a' fa olajnak az árrát. Ellenben ezt az olajat hozó földi gyümöltst a' F. Mandolát, ha jó vigyázat van arra, sem a' dér, sem a' fagy, sem a' jégesső nem érdeklik, mindenkor egyenlő a' termése. 's egyenlő a' benne lévő olaj is.

Harmadik haszna az, hogy annak lisztjéből, jó, kedves izű, és testápláló kenyeret lehet sütni. — Hány száz ezer szegény ház népet nem mentett már meg, a' szűk esztendőben az éhel hálástól

tól a' földi alma, vagy körtvély? Példa erre két három esztendőktől fogva Anglia, a' hol igen szűk, és drága lévén a' kenyérnek való, sőt a' másféle eleség is, ilyen gyümöltsből sült kenyérel táplálta magát a' szegénység. — Ez is jó, de ennél is jobb a' F. Mandola lisztjéből sült kenyér, mind izire, mind hasznára nézve — Amazt a' gyenge gyomornak meg főzni, és meg emészteni nehéz, ezt pedig könnyű. — Amabban kevés olaj van, a' mellytől függ kiváltképen a' tápláló erő, ebben pedig elég van. — Amaz a' béleket szorítja, kemény széket okoz, e' pedig lágyító's egyfzersmind tisztító erővel bír, és ha tejfel, vaj, és tojás adatik hozzá, a' leg fejebb, 's leg jobb izü kalátsot lehet belöle sütni, — Ennek a' lisztjéhez is kovászt kell adni, mivel evvel elegyítve, hamarabb meg kel a' tészta, 's a' kenyere is domborúbb, mint a' nélkül.

Negyedik haszna ez, hogy a' F. Mandolából pálinkát is jót lehet főzni, jobbat a' rozs pálinkánál, és kedves izére 's erejére nézve nem alább valót a' riskasából és szirupból főzött pálinkánál. E' mellett mivel igen szapora ez a' gyümölts, mindeniknél alkalmasabb a' pálinka főzésre. — A' falusi ember gyermekségétől fogva meg szokván a' pálinka italt, a' leg szűkebb esztendőben is gabonájának egy részét pálinka főzésre szánja és adja; már pedig, ha F. Mandolát termesztené, kenyere is bővebben lenne, pálinkája is, és azt a' gabonát, a' mellyből pálinkát főz magának, sokkal jobb haszonra fordíthatná.

Ötödik haszna ebben áll, hogy a' friss F. Mandolát tsemege gyanánt is fel lehet az asztalra vinni. Sülve jobb a' sült gesztenyénél, és hasznosabb is, a' menyiben gyomor tisztító eledel. Téli gyümöltsnek is alkalmas, és ha üveg palatkokra rakatik, 's ezeknek a' szájjok jó bé dugatik, hogy semmi levegő hozzá nem férhet, és jó pintzébe le tétetik, olyan, mint ha akkor húznák



ki a' földből. — A' Földi Mandolából tsinált mandola tejnél kedvesebb italok nints a' Spanyoloknak, a' mellynek *Orgeade* nevet adtak. Ez az ital valamint az egészséges, úgy a' beteg embernek is hafznos.

Hatodik hafzna ez, hogy az olaj sajtolás után maradt törkölynek ételétől a' fejős tehén sok tejet ad, a' sertés pedig jobban meg hizik attól, mint a' tsermaktól, árpától és kukuritzától, a' húsa is jobb izű, mint a' más módon hizlalt fertésnek, és a' mennyiben igen szapora gyümölts a' F. Mandola, az annak törkölyén hizott szarvas marha és sertés kevésbe kerül a' gazdának.

Hetedik és utólsó hafzna ebben áll, hogy annak fás forma magas szára jó édes és tápláló nedvességgel tellyes lévén, minden szarvas marha mohon meg efzi, nemtfak zöldjében, hanem szárazon is, és azokban az esztendőekben, a' mellyekben vagy a' nagy szárazság, vagy a' nagy árvizek miatt szűken terem a' széna, a' F. Mandolának a' szára mindenkor ki pótolhattya annak a' szűkségét. Szent Mihály hólnapja leg alkalmasabb idő annak le aratására. Ennek végbe vitelekor reá kell vigyázni, hogy az arató avagy a' kaszás ne tövében, hanem a' föld színén felől három vagy négy tzolnira vágja le a' F. Mandola szarát, mellynek mélyebben való le metzése ártalmas volna a' gyümöltsének.

Az eddig le irtakból ki tettzik, melly nagy, 's melly különbkülönbféle hafznai légyenek a' Földi Mandolának. Ha másnak valakinek, valósággal a' Magy. Gazdáknak sok okai vólnának ennek az áldott gyümöltsnek termesztésére, kiváltképen azoknak, a' kiknek fok szarvas marhájók és szantó földjök is elegendő van. Ennek a' gyümöltsnek ugyan a' hazája, a' mint fellyebb meg jegyzett, Ásiának meleg tartománya Sziria; mindazáltal, ha Európának napnyúgoti részei, nevezetessen Frantzia és Német Országok annak meg termésére alkalmasak, sokkal alkalmasabb volna a' mi mérték-

tekletes levegőű Magy. Hazánknak zsiros földje, a' mellybe ültetett F. Mandola nem kétfázszor, hanem négy-öt, sőt hatfázszor is meg termené a' maga gyümölsét.

Harmadik Tzikkely.

A' Földi Magyaróról, avagy a' Földi Makk-
ról.

Egyik hasznos találmány a' másikra szokott utat nyitni, és a' mikor a' vizsgálódó elme ingyen nem is vélné, akkor akad olly hasznos dologra, a' melyt hogyha szánt szándékkal keresne, sok fáradtsága után is nehezen találhatná fel. — Illyen történetből talált kaffé surrogatum a' Földi Magyaró. *Christ János Lajosnak* azon tudós munkátskája, a' melyet ő a' Földi Mandoláról irt vala, és a' melynek rövid summáját a' fellyebb való tzikkelyben, Erdemes Olvasóinkal mi is közlöttük, néhány Német Országi közönséges újság levelekben, különösen, az úgy nevezett *Reichs-Anzeigerben* ki hirdettetvén, sokan, minekelötte a' munkát magát meg olvasták volna, úgy gondolkoztak, hogy a' *Földi Mandolán* a' *Földi Magyarót* értette legyen a' fent említett tudós Prédikátor. Arra való nézve három jó baráttyai Thuringiában, Kléviában, és Cseh Országban, próbát tettek a' *Földi Ma-*
gyo-

gyoróval, és a' fzerént, a' mint a' *Földi Mandolának* készítését fellyebb ve irtuk, azt meg száraztván, meg pergelvén, meg örölvén, meg főzvéen, és kaffé gyanánt meg íván, úgy tapasztalták, hogy a' Földi Magyoróból készített kaffé, a' leg jobb Indiai kaffébabnak levénél nemtsak nem alább való, sőt inkább mind kellemetes izére és szagára, mind hasznaira nézve sok gráditissal felül haladja azt.

Minekutánna *Christ* úrnak jó barátjai, az *ő Földi mandoláról* irt munkátskáját meg olvasták, és az ahoz ragasztott két festett táblátskát szemlélték volna, akkor vették észre magok tevelygéseket, 's akkor látták a' *Földi Mandola* és *Földi Magyoró* közt való nagy különbséget. Az elsőbbit, mint Sziriai termést soha sem láttak, az utolsóbbat pedig, mint othoni, Német Országának minden tartományaiban termeni szokott gyümölsöt, nemtsak jól esmérték, hanem gyakorta is kóstolták. Egy részről átallották hibás gondolat jokat, de más részről fzerentséseknek tartották magokat, hogy egy olly Európai hasznos gyümölsre találtak történetből, a' melly minden előttök esméretes kaffé surrogatumoknál elebb való. Egyszer mind ketten közülök *Christ János Lajos* Urhoz küldött leveleikben örvendezve jelentették nékie az általok talált új kaffé nemét, és hogy *ő* is próbát tehesse avval, mind azon földi gyümölsrel, mind annak magvával kivántak neki szolgálni. Mind a' kettőnek a' levelét bé iktatta *ő* azon munkátskájába, a' mellyet ezen új kaffe-surogatumról irt vala következő tzim alatt: *Noch ein neuer, und vortrefflicher teutscher Stellvertreter des Indischen Kaffée, oder der Kaffée von der Erdnuss, oder Erdsichel, von Joh. Lud. Christ. mit zwei ausgemahlten Kupfertafeln. Frankfurt am Min 1801. klein 8.* Ennek egyike Német- a' másika Deák nyelven van írva; az elsőbbit, mint ollyat, a' mellyben egyéb mellesleg való dolgok is vagy-

nak,

nak, el mellőzzük, az utólsóbbat pedig, mint olyyat, a' mellyben e'yedül a' dolog valóságára tartozó dolgok találtnak, nagyobb világosságnak okáert Erd. Olvasóinkal közölni szükségnek itiltük:

„Opus Tuum (igy ir nékie Cseh Országi jó barátja) de amygdalis terrestribus, seu Cypero esculento, avidissimus fui procurare, vt fructum hunc noscere, et methodum colendi scire valeam, sed longior mora se protraxit, quam ut libellum hunc acceperim. Heus! secundum notitiam ex Novalibus non alium putabam hunc fructum esse, quam hunc, quem vulgo hic *Erdnüsse* nuncupant.“

„En mihercule! curabam hunc fructum subterraneum effodi sub initio huius mensis, et vix non eandem formam cum amygdalis in libello annotatis habuit. Sed tamen non in eadem quantitate 5. vel 6. ad summum fructus reperi. Nihilominus curiositas me eo perduxit, bubulcorum, qui dum porcos vident, quod terram effodiant, immediate accurrunt, porcos repellunt, et fructum hunc subterraneum effodiunt, crudumque vel asum comedunt.“

„Hic fructus habet subnigram pellem, crescit uti vicia habens pulcherrimum rubrum florem. Hunc decorticavi, siccavi, et demum, vti Indicas fabas Caffee adufsi, cribravi. — Heus! potum exinde multo meliorem, quam ex fabis Indicis reperi“

„Nunc vero accepto libello a Te edito, reperi, me in hac mea opinione deceptum esse.

Ezen ingyen nem is várt levélnek vétele után, elsőben magával a' gyümöltsel tett a' nevezett Tüdös próbákat, és tulajdon tapasztalásai által is meggyőzetődött arról, hogy a' *Földi Magyarónál* jobb kaffé surrogatum Európában nintsen. Az után a' magvát is el vetette a' maga kertjében,
és

és e' szerént, az avval való bánásnak módját is ki tanulván, úgy fogott azon könyvetskéjének irásához, a' mellyről oda fellyebb emlékezetet tévénk.

Ezt az Európában tsak nem mindenütt esméretes földi gyümölsöt, mellynek rajzolatját az ide ragasztott két Táblatskákon Erd. Olvasóink kifizemeik eleibe terjeszteni kívántuk, a' Botanikusoknak halhatatlan emlékeztű fejedelme *Linneus*, szokása szerént, rövideden, de értelmessien ekként írja le: *Lathyrus Tuberosus pedunculis multifloris, cirrhis diphyllis, foliolis ovalibus, internodiis nudis System. Vegetab. p. 552. Spec. Plant. p. 1033.* Másutt, és másoktól is tétetik erről emlékezet, nevezetessien, in *Horto Cliffort. 397; Horto Upsalensi. 216. ap. Haller. Helvet n. 435, C. Bauh. 344.* — *Lonicer Adám* régi Német Országgi tudós orvos Doktor, és a' Ménusi Frankfurti Physicus, ekként festi le azon gyümölsöt a' maga fűvéfz könyvében. *Erdnuss oder Saubrod, Graece Απιος, Lat. Apios Chamaebalanus, et Isachas, vulgo Panis Porcinus, Nux terrae, et Raphanus Sylvestris, Italice Pan Porcino, Gallice Pain de Pourceau ist nach aller Gestalt ein Legumen, oder Hülsengenüß.* Az el múlt 18 ik században Francia Országban *Glands de Terre*; Angliában *Pease-Earthnuts*, Hollandiában *Muizen met Staarten*; Német Országban pedig, itt *Erdnuss* (F. Magyoró), amott *Saubrod*, másutt *Erdfeigen* (Földi Füge) ismét másutt *Erdeichen* (Földi Mákk); sőt imitt amott *Erdmäuschen*, az az, *Földi Egér* nevezetek alatt lön ez a' földi gyümöls esméretessé. — Hazánkban közönségessen *Földi Magyorónak* hívják, ambár femmi hasonlatossága nintsen is avval, és a' mint az *V. Táblán* lévő 1. 2. és 3. Figurák mutatják, jobban hasonlít a' hólnapos retekhez, mint a' dióhoz és a' fa magyoróhoz. — Találatnak olly Tudósok, a' kik azt tartják, hogy azokon a' dudaimokon, a' mellyekkel *Rúben Jákób* Pátriarkának

nak első szülött fia, maga édes anyjának Leának kedveskedett 1. Mos. XXX. 15- 16. illy Földi Magyorót kell érteni.

Ez az előttünk eléggé esmérletes földi gyümölcs Frantz.-Német Magyar 's Tatar Országokban, a' Szövetséges és Kat. Belgiumban, úgy a' Helvétziai, Kantonokban, a' mezőkben, szántó földeken, kiváltképen való módon a' búza és árpa vetések közt vadon terem, és a' hol a' sertések meg érzik, mély gödröket túrnak orraikkal, 's úgy rágják ki a' földből. — Ezen állatok után szokták azt az emberek ki ásni, mert már akkor a' föld színén felül lévő szára és levelei el száradván, nehezen lehetne fel találni.

Külső formájára és minémüségére nézve, a' mint fellyebb is mondánk, a' hólnapos retekhez (Raphanus Sativus Linn) hasonló, ki kissébb, ki nagyobb, ki gömbölyű, ki hosszú, felső része vastagabb, az alsó vékonyabb, hosszú gyökere az eger farkhoz hasonló, bojtos és ágas. A' felső és vastag részének a' közepéből, az a. a. a. betűk mellett, azok a' torzúság gyökerek nőttek ki, a' mellyeknél fogva ez a' gyümölcs a' föld gyomrában szaporodik. Itten nő ki a' szára is, a' melly, a' mint a' VI. Táblán lévő 4 ik Figura mutatya a' földből ki bujván alól három, fellyebb több ágakra szaporodik, a' mellyeken zöld tojás forma levelei párosával ülnek, ezek mellett nőnek ki két ágú villa formájú száratskái, 's ezeknél fogva tekerődznek a' búza és árpa száraakra, és nagyon késleltetik azoknak nevedéseket. — Veres bársony színű virágjai, a' d. d. betűk mellett, a' mint szemlélhettyük, igen szépek, 's kedves illatot botsájtanak ki magokból. — Ezek a' virágok az e. e. betűkkel jegyzett töltés forma levelek közül nőnek ki.

A Földi Magyoró termésének helye. A' legelő mezőkön, de inkább a' szántó földeken, a' búza és árpa vetések közt, vadon, az az, minden mi-

mivelés nélkül szokott teremni, Junius vége felé, és Julius kezdetében virágzik, ez után hajtva ki a' hüvelykjeit, a' mellyekben, a' mint a' VI Táblán lévő 4-ik figurán az f. betű mutattya, három vagy négy apró borsó forma mag vagyona. Akövér, száraz, és porhanyós földben leg jobban meg terem, ellenben a' vizes földet éppen nem szereti, semmi gondviselést nem kíván, és mivel a' föld alatt mélyen van, az időnek semmi viszontagságai nem arthatnak annak. — A' hol magát meg gyökerezheti nagyon meg szaporodik, és nehezen lehet onnan egészlen ki irtani.

Egy kevésbé ártalmas, de sokkal hasznosabb gyümölcs a' F. Magyoró. Ez a' gyümölcs ártalmas annyiban, a' mennyiben annak szárai az életnek száraira tekergetvén magokat, azoknak növényeket hátraltattya. Ellenben hasznos nemcsak az embereknek, hanem a' barmoknak is, a' mellyek annak szarát és levelét mohón eszik, kiváltképen a' ketskék és juhok, 's nagyon tisztítanak az által. Hasonló tisztító erővel bír ennek a' plántának a' gyümölcse is, és ezen tulajdonságára nézve szeretik azt a' Belgák és Hollandusok, a' kiknél főiten és sülve árútatik a' közönséges piatzokon.

A' vadon és szeliden termett F. Magyoró közt való különbség. Az V. Táblán lévő 1. 2. és 3-ik figurák szerént, három nagyságokra nézve egymástól különböző F. Magyorókat szemlélünk. — Az 1. figurában ki adott szeliden vagy kertben termett, hosszabb és nagyobb a' más kettőnél, a' külső héja is rántzosabb, mint ezeké. — A' 2 és 3-ik figurákban ki adattak kisebbek és gömbölyübbek az elsőnél, és ez a' kettő vadon, az az, a' szántó földéken terem. De a' vadon termett F. Magyoróknak nagyságok sem egy forma, mivel a' kövér és porhanyós földben termettek nagyobbak, a' sovány és nyirkos földben termettek pedig apróbbak. A' nagyobbak job-

jobban illenek az asztra, az apróbbak az elültetésre és szaporításra mindeniknél alkalmazhatóbbak. — A' fzeliden vagy mivelés által termett F. Magyórok, a' mint az *V. Táblán* lévő 1-ső figurában szemlélhettük, a' vadon termettek-nél sokkal nagyobbak, hasonlók a' hólnapos retekhez, külső héjok is olly vastag, mint ezeké, és szinte olly könnyű a' felső vagy inkább külső fekete héjokat le hántani, mint ezeknek. — A' húsok is olly szép fejer, mint a' hólnapos reteknek, de semmi keserűség nincs benne, sőt inkább édesek, és kedves ízűek, 's nagyon kedveltetik a' tsemegét szerető inyekkel magokat. — Nyersen is meg lehetne enni, de sokkal jobb főzve és sülve. — A' lisztjéből kenyeret is jót lehet sütni, de sok szelet tsinál — az abból deszillalt víz igen kedves ízű, semmivel sem alábbvaló a' rózsaviznél, 's e' helyett amavval élni is lehet, a' fösvény Belgák gyakorta rózsavíz helyett adják el. — A' virágjából viaszt szoktak a' méhek tsinálni. Hogyha chemiai próbákra vonatkatna, olajat is bőven adna, melly abból tettzik ki, hogy a' meg romlott F. Magyórónak a' húsa avagy béle egészlen meg sárgul.

Mihez hasonló ez a' gyümöls? Mind szárára, leveleire és virágjára, mind hüvelykére és magvaira nézve, hasonló ez a' plánta a' lednek borsóhoz, hanem valamint ennél, úgy a' borsónak több nemeinél is kissébb és gyengébb a' F. Magyórónak a' magva. A' virágjának el hüllása után, melly, a' mint már oda fellyebb is említettünk, Junius végén, és Julius kezdetében szokott bimbojából ki bujni, a' virágot tartó zöld tötsé-réből nő ki a' magvat tartó hüvelyk, mint a' VI Tábla, 4 ik Figurájában az f. betű mellett szemléllyük. — A' vadon termett F. Magyórónak a' gyökere egy, sőt gyakorta két láb nyom mély. ségre is le megyen a' föld gyomrába, ez okon; sem meleg, sem hideg, sem eső, sem hó, sem szá-

szárazság, sem nedvesség, sem az időnek egyéb viszontagságai annak nem árthatnak. Csehországban azt tartják a' parasztok, hogy eleinte a' föld színéhez közel van ez a' gyümölcs, hanem hogy valahányszor az ég meg dördül, mind annyiszor bellyebb vonnya magát a' földbe. Ez ugyan bal vélekedésből származott gondolat, mindazáltal igaz dolog az, hogy azon idő tájban szokott ez a' gyümölcs leg jobban nevedni, 's akkor magy bellyebb 's akkor terjed el annak a' gyökere a' földben, a' mikor a' menydörgeések járnak. — Az apró magyorók fellyebb, a' nagyobbak mélyebben vagynak a' földben, a' mint leg jobban tudják ezt azok, a' kik őszfel ezen gyümölcs ásásában foglalatoskodnak.

A' F. Magyoronak termesztéséről. Ennek a' hasznos földi gyümölcsnek mivélése, rész szerént magva vetése, rész szerént hagymájának, vagy gyümölcsének el ültetése által megyen végbe. Akár egy, akár másféleképen vitetődjek az végbe, mindenkor jól mivelt, tudniillik, jól megtrágyázott, szántott, boronált és porhanyos földet kíván annak termesztése. Igaz dolog ugyan az, hogy ez a' gyümölcs mind a' miveletlen mind a' mivelt, mind a' kövér, mind a' sovány, mind a' könnyü, mind a' nehéz földben meg terem; de még is jobban és bővebben az egyikben, mint a' másokban, a' jó mivelt földben termelt F. Magyoro mindenkor szebb, nagyobb, húsosabb, gyengébb héjú, 's kedvesebb izü, szokott lenni a' vadon termetnél. — A' nyugodt, porhanyós, zsiros, fekete és méllyen szántott földet leg jobban szereti, és az illy földben nemtsak a' gyümöltse, hanem a' magva is bővebben szokott teremni.

A' F. Magyoro magva vetésének módja. Közönségessen minden hagyma termésnek olly termézfete vagyon, hogy az első esztendőben el vetett magvak termései nem abban, hanem a' követ-

ke-

kezendő esztendőben lesznek az el plántálásra, és ételre alkalmasok. Már minthogy a' F. Magyoró is a' hagymák neméhez tartozik, ennek magváról való első növése sem alkalmas az első esztendőben a' termesztésre, hanem ennek az első esztendőbeli termésnek a' magyorója és magva lesz a' következő esztendőbeli elvetésre és plántálásra leg alkalmasabb. Eről az első esztendőben el vetett magról termelt gyümölsöt, vagy azon földbe kell a' következő esztendőnek ősszeléig hagyni, vagy mingyárt az első őszfel ki ásni, és más jól mivelt földbe által ültetni, A' mellyik tettik, azt mivelheted. Ha az első földjében hagyod a' következő esztendőnek ősszeléig, annyi bajod vele nem lesz. Ha pedig az első esztendőben termelt gyümölsöt az első őszön ki szeded, 's más földbe ülteted el, munkád több lesz, hanem több hasznát is veszed a' munkádnak, azért, 1) mivel semmi ártalmas vad fű nem nő a' földeden — 2) a' földből ki ásott hagymákat helyesebben, és szebb rendben ültetheted el. — 3) a' földje is porhanyós marad, és így 4) több, nagyobb, és jobb ízű gyümölsöt terem,

Hogyha olly szándékkal veted el a' F. Magyoró magvát, hogy annak termését az első őszön a' földből ki ássad, és más jól mivelt földbe ültessed, ilyenkor az el vetendő magot ne vedd sűrűen, hanem úgy, hogy a' rendbe el vetett, vagy inkább le dugatott magok közt három tzoll, vagy percz körbe vetés maradjon. Azt a' földet pedig, a' mellybe a' magot vetni akarod, jó méllyen meg boronáltasd, hogy ekképen leg alább két tzoll vastagságú földdel bé lehessen az el ültetett magot takarni. A' magvetésnek vagy őszön, vagy tavaszkor kell végbe menni. — Ha tavaszkor, tehát vagy mingyárt Martiusban, vagy ha az időjárása engedi, idejében is vidd azt végbe. — Azt a' földet pe-

dig, a' mellybe tavaszkor a' magot el veted, az azt meg előzött őszön jól meg míveltesd, az az, meg trágyáltasd, meg szántasd és jól meg boronáltasd, mind akkor, mind pedig tavasszal. — A kár ősszel, akar tavaszkor tétetődjön el a' mag, de négy hét előtt annak növése a' földből ki nem bújhatik.

Ellenben ha azt akarod, hogy az el vetett magnak a' gyümölkése a' földben két esztendeig maradjon, azokat a' barázdátskákat, a' mellyekben a' F. Magyoró magvát ültetni akarod, úgy intézd, hogy azok közt ötzoll vagy pertz közbenvetés maradjon, minden barázdátska két tzoll, vagy iz mélységű legyen, az el ültetendő magok is négy tzollra legyenek egymástól, és az azokra borítandó föld is két tzoll vastagságú legyen. — Ha vad fű termene azon a' földön, valamint az első, úgy a' második nyáron is ki kell azt gyomlálni. E' mellett, minthogy eleinte nem méllyen, hanem a' föld színéhez közel vagynak a' F. Magyoró hagymátskák, 's a' bé következő télen könnyen meg fagyhatnának: szükség annak a' földjét ganéjjal bé takarni, mellynek kettős haszna leszen, 1) a' hagymátskák épségben maradnak — 2) azoknak a' földje a' következő esztendőben zsirosabb leszen.

A' Földi Magyoró hagymátskák más földbe való plántáltatásoknak módja. Akár a' magról nőtt első esztendőbéli termést, akár a' második esztendőbéli F. Magyoró hagymátskákat akarod el plántálni, e' kettőre szorossan kell vigyáznod: *Először*, hogy az olly hagymákat, a' mellyeknek felfő tőrája, mellyet az ötödik Táblán lévő három figurában a. betűvel jegyzettünk meg, egészen ép legyen, mivel a' mellynek a' tőrája, vagy meg sértődött, vagy a' férgektől meg rágatott, vagy pedig meg rothadt, alkalmatlan az el plántálásra, és ha el ültetnéd is a' földbe, soha meg nem foganna. — *Másodszor*, hogy

az el plántálandó hagymáknak gyökereiről minden melleleg való gyökeretskéket le kell vagdalni, a' földtől szépen meg tisztítani, sőt ha kívántatik, meg is kell mosni. — Azután a' porhanyós földbe, 9. vagy 10, a' nehéz földbe pedig 7 vagy 8 tzólnira ültessd el a' F. Magyoró hagymákat, vagy újaiddal tfinálván azoknak négy tzoll mélységű gödrötskéket, vagy valamelly hegyes és egyszersmind gömbölyű fátskával, 's végre takard bé jól a' földel. — A' hagymátskák el plántálásokra leg alkalmasabb idő az ősz, mivel ha tavasszal ültetődnének el, nem vólna azoknak a' nevededésre annyi idejek, és mivel méllven bé veszik magokat a' föld gyomrába, nem kell attól tartani, hogy a' téli hideg idő és fagy ártalmokra lehessen. Az el plántálandó hagymáknak jól meg éredteknek kell lenni, mellyet száraiknak meg sárgulásáról, es magvaikat tartó hüvelykeiknek meg éredésekről tudhatni, Az el ültetés után semmi munkát nem kíván a' F. Magyoróknak termesztése; mind az által, ha a' következő tavafzon a' földjén vad fű termenne, jól meg kell azt kapálni, és a' vad füvet gyökerestől együtt ki gyomlálni. Egyébaránt sem öntözni, sem másként mivelni nem szükség az el plántált F. Magyoró hagymákat.

A' F. Magyorók takarításának ideje, és a' földből ki szedett magyorókkal való további bánás. Minekutánna az el plántált hagymáknak a' föld színén felül való zöld szárok, leveleik, és a' magot tartó hüvelykek meg sárgúlnak, jele, hogy a' földbe lévő gyümölts is meg éredt, a' melly ősszel szokott lenni. Tehát az időnek ez a' tzikkelye, tudniillik az ősz ezen gyümöltsnek bé takarítására leg alkalmasabb. Illyenkor kapáld fel a' földjét, szedd ki a' magyorókat, tisztítsd meg a' rajtok maradt földtől, mosd meg, szárasd meg azokat a' szabad levegőn, válogasd ki az aprókat a' nagyobbak közül, és mennél ha-

hamarébb ülted el a' szerént, a' mint fellyebb meg i tuk. Hogyha pedig halasztani kellene azoknak el ültetések, hord le a' pintzédbe, terítsd le véknyan a' földre, és vigyázz reá, hogy az el ültetés idejéig épségben maradjanak. Rakásra hányni, 's úgy hagyni nem volna jó, mivel, az alsóbbak a' rajtok fekvő tereh miatt meg romolnának. — Azután azt, a' mit kaffénak szántál válassz el azoktól, a' mellyekkel tsemegegyanánt akarsz élni. — Az elsőbket szárasd meg a' szabad levegőn, 's tedd jó helyre valamely edénybe; az utólsóbbakat pedig vagy tovább is hadd a' földbe, és apródonként ásogasd onnan ki, vagy ha mind ki ásod, tedd a' pintzédbe, és mint a' répát, petrezselyem gyökeret, és tormát, rakd friss föld közzé. — A' tavaszig földbe hagyatott F. Magyorók nagyobbak és jobb izüek szoktak lenni.

A' F. Magyorónak hasznairól. — Első és kiváltképen való haszna ez, hogy ebből, az Indiai kaffébabból főtt kaffénal is jobb kaffét lehet készíteni, és minden, akár egészséges, akár beteges, akár száraz akár kövértestű, akár gyermek akár ifjú, akár közép idejű, akár vén, akár hideg akár heves vérű ember legyen az, evvel bizvást élhet, és mivel magában is jó édes izü gyümölts, a' nádmézzel, vagy sziruppal való meg édesítésre szüksége nintsen. — A' földből ki áfott kaffénak való F. Magyorókról mingyárt le kell külfő fekete vastag bőröket vonni, a' húfokat, vagy béleket vékony hasábotskákra szeldelni, a' szabad levegőn meg szárasztani, és erőssen meg pérgelni. Mennél apróbb hasábotskákra vagdalod a' kaffénak való F. magyorót, és mennél keménynyebben meg pergeled, annál jobb izü leszen annak a' kafféja, de meg lásd, hogy a' kemény pergelés alatt meg ne égesd; a' meg pergelt darabokat öröld meg, és a' tudva lévő mód

mód szerént, főzd meg tiszta vízben, a' levéhez semmi édesítő eszköz nem kívántatik.

Másodszor, annyiban is igen hasznos ez a' földi gyümölts, hogy azt mind magánosan mind más éledelekkel meg főzve meg lehet enni. A' főtt F. Magyorónak a' húsa, az abban lévő tápláló nedvességre uézve, igen kellemetes ízü. — Sülve, a' hamu alatt, vagy vás edényben sült gesztenyéhez hasonló, és valamint ennek, úgy annak is le kell a' héját tisztítani. — Hamu alatt való sütése rövid időt kíván, ellenben, ha a' F. Magyoró száraz, három óraig is nehezen fő jól meg, de ha meg fő, magától is öszve omlik a' béle. — Hollandiában, a' Kléviai 's Bergeai herczegségekben, és több szomszéd tartományokban igen kedves tseméje a' F. Magyoró; Hollandiában 15-, Kléviában és Bergenben 7 — 9 garason adják a' fontyát. — Füstölt és bé sózott hússal is szokták főzni; de leg inkább tseméje gyanánt élnek vele, vagy ebéd, vagy dél után, ni kaffé ital után, kedves vendégjeiket is ezzel szokták a' kaffé ital után kínálni, friss irós vajjal enni leg jobb. — Ennél jobb kaffé surrogatum nintsen Európában, és ha az avval való élés közönséggé tétetődhetne, semmi szükség nem lenne az Indiai kaffé babra.

Azt mondhatná valaki: *Meg engedjük, hogy ez a' földi gyümölts hasznos, és alkalmas a' kaffé gyanánt való italra; úgy de ki győzne annyit ásni a' földből, a' mennyi esztendőnként csak egy ház népnek szükségére is meg kívántatna, igen bajos lévén annak a' keresése és ásogatása. E mellett ennek a' gyümöltsnek ásása által, annyira öszve rongáltatnának szántó földjeink, hogy azok sem az őszi, sem a' tavaszi vetésre alkalmatossak nem lennének? A' mi ezen ellenvetésnek elsőbztikkelyét illeti, arra így felelek, hogy ha ez a' gyümölts miveltetne, 's különös szántó földek rendeltetvének termesztésére, így minden gaz-*

gazdának teremne annyi, a' mennyi háza népének szükségére kívántatna. Az utolsóbb ellenvétést ekként igazítom el, hogy a' szeliden, az az, a' kertekben és szántó földeken el ültetett F. Magyarok soha sem bújnak a' földbe olly mélyen bé, mint a' vadon termettek; következésképen soha sem rongáltatnának annak ki ásása általa szántó földek. — Hollandiában, Kliviában, és Bergenben, a' hol bőven termesztenek ez a' gyümölcs, a' szántó földeknek rongalása ellen semmi panasz nem hallatik. — Utollyára azt is meg kell jegyeznünk, hogy ezen gyümölcsnek szelid mivélése által, azt is ki lehetne idővel tanulni, miként kellyen annak magvát és plántáját úgy el ültetni, hogy annak gyümöltse a' földbe ne mennyen mélyen bé. — Az okos szorgalmatosflág minden nehézségeken erőt veszen.

Negyedik Tzikkely.

Az Indiai Nádmézről.

Az Indiai kaffébabnak főtt leve igen kedvetlen ízű lévén önnön magában, édesítő eszköz nélkül szükölködik. Ezek közt leg jobbnak, leg hasznosabbnak, 's leg kedvesebb ízűnek tartatik az *Indiai Nádméz*, melynek a' sava a' nyelv felette vékony idegtskéinek igen kedves érzékenységet szerez. — Ennek vastagabb részéből készitetik a' szirop, a' mely.

a' mellynek nemtsak a' konyhában, hanem az apatikában is sok hasznát lehet venni. Evvel a' szégyényebb sorsú, amavval, tudniillik a' nádmezzel a' tehetősebb emberek szokták kafféjokat meg édesíteni.

Hajdan, a' midőn a' nádméznek még csak a' neve sem volt esmérletes, az egész világ sejtől készült mézzel élt. — Ilyen mézzel bővölködő földet igirt vala a' Jehóva a' maga választott népének az Izráel maradékinak jutalomúl. — A' régi Görög Mythologusoknak költemények szerént, a' Nymfák is a' méz készítésének mesterségére tanították az *Apollo* fiát, sőt Juppiter istent is mézzel táplálta a' méh bőrbé öltözött *Melissa*, kisded korában. — A' régi Görög és Római vers írók, a' kiknek vélekedések szerént, a' halhatatlan istenek is étel és ital gyanánt éltenek vala a' mézzel, igen felséges gondolatokkal voltak a' kedvező természetnek ezen drága adománya felől, e' volt az ő leg gazdagabb vendégsegeikben is a' fő eledel, 's evvel elegyítették az asztalaikra fel tett jó borokat.

De nemtsak hajdan, hanem még most is, minden világi nemzeteknél kedves eledel a' méz. A' napkeleti és déli Asiai lakosok — a' Szeretsenek és Hottentották — a' Peruviai és Quittói születésű emberek — a' Karthagenaiak és Cayenneiek — mindnyájan meg vannak arról győzetteve, hogy nintsen az embernek hasznosabb eledele a' méznél — a' Mongoli birodalombéliek akkor láttyák vendégjeiket leg szivesebben, mikor mézzel egyelített medve zsirt tehetnek eleikbe.

Valamint e' világnak egyéb részeiben, úgy Európában is avval a' méz nemével éltek az emberek, a' mellyet a' szorgalmatos méhetskék a' mezei virágokból ki szivnak és mesterségesen készítenek. Ennél egyéb mézet nem esmértek a' konyhákban és apatikákban, mind addig, míg a' Spanyolok és Portugallusok az Asiai méz termő nádat Amerikába által plántáltak, és annak édes nedvességét

az Európaiakkal is meg esmértették volna. Azólta, kevesebb olajos édeslég lévén a' nádmézben, és tisztább is lévén ez a' régi méznél, közönségesebbe lett az avval való éles.

A' nádméz fel találásának ideje, és az avval való élés. Hol és ki által taláztatott legyen fel a' nádméz, 's kik kezdettek avval élni leg elsőben, ennek femmi bizonyos nyomait nem találhattyuk a' régi Historicusoknak könyveikben: mindazáltal tsakugyan ök is meg jegyzték azt, hogy a' midőn N. Sándor Mæcédoniai király az Indusoknak meg hódoltatásokra ment volna, akkor jutottak a' napnyugotiak azon édes plántának esmérésére, és a' miképen *Strabo* is fel jegyzte, *Nearch* a' Görög Flotának fő kormányozója sok olly plántára talált Indiában — *Theophrastus*, a' ki valamivel későbben élt az említett halhatalan emlékezetű Görög herosnál, a mézről irt fragmentumaiban háromféle neméről emlékezik a' méznek, úgymint: 1) A' virágokból készültre — 2) arról, a' melly a' levegő égből szokott le hullani, tudniillik a' Mannáról, és 3) valamelly édes izű fő neméről, a' melly, a' mint ő írja, valamelly nád forma plántából ered. *Hierobot* képen a' nádméz volt ez az utolsó. — *Strabo* is emlékezik olly Indiai nádaknak gyökereiről, a' mellyek mind nyersen, mind főve édes ízűek. — *Varro* olly nádból sajtolt nedveslégről teszen egy helyen emlékezetet, a' mellyet a' méznél is édesebnek talált.

Dioscorides olly méz neméről emlékezik, a' melly Indiában es Arábiában a' nádakból foly ki, hasonló a' sóhoz, és ő ezt *Sacharonnak* nevezi. — Hasonló módon írja azt le, 's azon névvel nevezi *Galenus* is. Mind ez, mind amaz, fel óldozó, és a' gyomorban lévő eledeleknek meg főzetését, 's meg eméltését segellő eszköznek tartják ezt. — *Plinius* is úgy szól a' nádmézről, mint valamelly méz neméről, és Indiai Sónak hívja azt. — Darabáideig tsak az orvosló szereknek meg édesítésekre,

és holmi betsinált eledelekre fordítatott. — A' 12-ik és 13-ik századokban élt híres Görög Orvos *Actuarius János* rendelte azt leg elsőben betegjeinek. — Hihetőképén fokkal régebben esmérték az Arabok annak tulajdonságait 's gyakrabban is éltek avval. — A' Bagdádi Kalifának *Mastadinak* menyegzőjében, 1087-ik esztendőben 80000 font nádméz költ el. — A' keresztények között azok az Orvosok tettek erről a' mézről leg elsőben is emlékezetet, a' kik a' 12-ik században a' keresztés feregekkel a' szent fölön vóltanak.

Mikor lön a' nádméz Európában esmeretessé? Ásiából leg elsőben a' Cziprusi szigetbe, és Sziciliába vitték azt által, és 1148-ik esztendőben termett is már Sziciliában ez az Arábiai, vagy inkább Indiai nád, úgy mondják, hogy a' Szaracénusok magok vitték volna azt oda által. — Az Atlanticum tengerben lévő Madérai szigetet 1418-ik esztendőben találták fel a' Portugallusok, a' mellyben lévő szép fűrű erdők történetből meg gyulván, mind porrá égtek. Ezeknek a' helyen Malvésiai és Sziciliai szőlő vesszőket, és Arábiai méz termő nádatakat plántáltak el a' Portugallusok. Hasonlót miveltek a' Spanyolok a' Kanáriai szigetekben, a' hol már, a' leg hiresebb nádméz terem — 1506-ik esztendőben Hispaniolába, avagy a' Sz. Domokos szigetébe is, fok méz termő nádgyökeret vittel által. — Jól látván azt az Anglusok, melly fok hasznát vegyék a' Spanyolok és Portugallusok a' nadméznek; ők is fel ébredtek, és 1643-ik esztendőben ők is fokot plántáltak a' Sz. *Kristof* és *Barbados* szigetjeiben, és lassan lassan, több Amérika coloniaikban is.

A' Nádméznek eredeti hazája. Ezekből kettetik, hogy a' nádméznek Ásia az eredeti hazája, a' hol nemcsak Indiának innenső részében, és déli tenger közt lévő szigetekben, hanem a' tulsó Indiában, a' Ganges vizén túl fekvő *Kochinchinában*, sőt *Chinában* és *Sushuenben* is igen sok

jó nádméz terem. — Onnan, tudniillik Ásiából plántáltatott az által e' világnak egyebb részeibe, úgymint, a' napnyugoti Indiába, Braziliába, Gvineába, Kongóba, a' Kanáriai szigetekbe, Madagaskarba, Maderába, a' Sz. Tamás szigetjébe, Európának déli részébe, nevezetesen Nápoly és Spanyol Országokba, nem különben Francia Országának Provincia nevezetű tartományába. — Minthogy a' hideg földet és levegőt ez az Indiai plánta nem szenvedheti, Európának északi részeiben csak meleg házakban lehet azt nevelni.

Hány nemei vagynak ennek az Indiai Nádméznek? Két esméretes nevei vagynak ennek a' plántának. — Az első a' vad és szálkás (*Sacharum Spicatum Linn.*) a' melly Malabariában, és a' déli tenger közt fekvő néhány szigetekben terem, de a' melly kevés mézet ad, és ezen okból nem is tartatik a' művelésre érdemesnek. — A' második az, a' melly Linneus által *Sacharum Officinarum* nevezet alatt adatik elő, és mivel ennek virágjai és levelei tsipkések, amannak pedig öszve hajlottak, könnyű e' kettőt egymástól meg különböztetni. — Ez az utólfőbb az a' nád, a' mellyből az Indiai nádméz készítetik, a' mi közönséges nádjainkkal nagy hasonlatossága van, de különböző annyiban, hogy a' mézet termő nádnak a' bojtya kívül van és annak a' virágjait körül fogja. — Ezt is kétfélek tartják némellyek, úgymint nagyobnak és kisebbnek. Az elsőnek 19 — 20 lábnyom a magassága, és két toll a' vastagsága. Az utólfóbnak magassága és vastagsága fél annyi, a' melly különbség a' föld minémiségétől láttatik függeni. Az elsőben több ugyan a' nedvesség, de kevesebb a' nádméz, ellenben a' kissébb és vékonyabb bővölködik nádmézzel. Ennek a' gyökere vastag, görsős, és öt 's hat nádízál nő ki belőle, mellynek külfő héja vékony és gyenge, 's tele van fejer, gombás, és édes velővel.

Az Indiai nádméznek szaporítása. Kétféleképen is szokták ezt az Indiai nádmézet szaporítani. 1) vagy úgy, hogy a' már meg ért nádszálak a' földbe hosszababé tétetődnek, a' mellyeknek botykóiról egy egy új tsemete nevededik ki; vagy 2) úgy, hogy a' régi gyökerekről le vágott új tsemeték az eleve tsínált barazdátskákban két vagy három tzoll közbenvetéssel el plántáztatnak, két vagy három esztendeig a' földbe hagyatnak, és az új növények minden esztendőben le mettzetnek a' föld színén felől való botykókról. Az illy nádméz plánták a' porhanyós, könnyű, lápályos, egy kevéssé nedves, és az olyan földet szeretik, leg jobban melylyet a' nap hosszasan süt. — Az illy természetű földben nyóltz nap alatt az új plánták szaraktat hajtának, a' mellyek 10—12, leg későbbben, 13 hónap múlva jól meg érednek, ezt pedig abból lehet meg tudni, hogy a' nádszárak meg fargúnak, és az azokban lévő méz ki szivárog. Ekkor mindigart le kell a' nádszárakat vagdálni, de csak annyit egyszerre, a' mennyiből egy nap a' mézet ki sajtolni lehet; különben a' nádban lévő méz még rómolhatna.

Miként sajtoltatik ki a' nádban lévő méz? Valamint a' kaffé termő plántákkal való bánásra. úgy a' nádméznek ki sajtolására, ki főzésére, 's több e' félékre is azok a' bódogtalan Afrikai fekete emberek alkalmaztatnak, a' kiket az Amériikai fejez lakosok pénzen vesznek, és örökös rabfzolgaságra szententziáznak. Ezek a' szegény teremtések a' méz termő nádat le vagdallyák, tsomókba kötik, 's a' nádmézet törő malmokba viszik, a' mellyek vagy a' fzel, vagy a' víz, vagy barmok által hajtítanak. Minden nádméz törő malomban három Cylinder, az az görgő vas van, a' mellyek a' rajtok lévő fogaknál fogva egymás ellenébe forognak, 's közöttök egy pálmafából tsínált sima fagörgő van. Ezen vas görgők közzé tétetik a' tsomóba kötött nád, a' melly mihelyt a' vas görgőhöz ér, leg ottan öfzve

töre,

töretik: — A' görgőnek minden oldalán két ember áll, egyik a' nádat a' vas görgő közzé dugja, a' másiknak, a' ki vele szemközt áll kezébe nyújtja, ez a' harmadiknak adja, a' ki azt a' második és harmadik görgő vas közzé teszi, a' honnan a' vele által ellenben álló ki veszi, 's félre rakja. Az ekként ki fajtolt nedvellég a' vas görgőkről egy alattok lévő valúba foly le, 's ennek a' tsapján tsepeg az alatta lévő nagy főző fazekba. — A' főző kementzét a' félre rakott, és minden édes nedvellégtől meg fosztatott náddal szokták fűteni.

Ki találta fel a' nádméz főzésének módját? A' vicenna régi Arábiai híres Orvos, a' ki 1033-ik esztendő tájján élt, tanította, a' mint írják, a' nádméz főzésre, 's ennek apatikabéli hasznára magahazafiait. Ez ugyan nem lehetetlen dolog, de nehéz volna meg mutatni. — Sokan később időre, tudniillik 1450-ik esztendőre határozzák meg annak fel találását. — IV. Edvard Angliai Király uralkodása alatt a' ki 1461-ik és 1483-ik esztendők közt élt, nádmézes fűteményekből csinált figurákat szoktak a' nevezetes innepi napokon az asztalokra rakni, tehát már akkor a' nádméz főzésnek is kellett a' módját érteni. — Minthogy ezt a' hasznos mesterséget az Anglusok a' Németektől tanútták, tehát még most is Német nemzetből valók, nevezeteflen Brémaiak, és Hamburgiak a' nádméz olvasztók, vagy a' mint Angliában hivatnak, a' nádméz fűtők.

Mikor és ki által találta fel a' nádméz rafinírozása? Ezt a' mesterséget, tudniillik, a' nádméznek falakjaitól való meg tisztítását. későbbben, és egy Velentzei lakos találta fel, a' ki kevés idő alatt 150000 forintot keresett magának az által. Eleinte minden nádmézet tojás fejeérével szokták meg tisztítani, habem idővel, tudniillik a' 17-ik században, a' vastagabb nádmézet, az úgy nevezett ökörvérrel (melly valamelly bizonyos festék ne-

me),

me), a' fajnabbat pedig, a' mint mondánk, tojás fe-
jerével vitték tökéletességre.

*A' nádméz főzésének és raffinirozásának móda-
ja.* Abban a' tágas épületben, a' mellyben a' nád-
mézet főzni szokták, öt főző kementze találtatik,
a' mellyek kívülről fűttetnek, és ezeknek a' ke-
ményei úgy vagynak tsinálva, hogy a' szél semmi
fűstöt nem verhet bé az épület belső részébe. —
A' főző fazekak nem egy formájúak; hanem ki na-
gyobb, ki kisebb, a' leg nagyobbak négy, a' leg
kisebbnek két lábnyom a' diameterje. — Az utól-
só fazékból ki vett nádméz a' mellette való edé-
nyekben hivesitetik meg, 's azután rakatik hordók-
ra. — Az épületnek egyik részében, egy 4 's 5
lábnyom mélységű, 's egészlen égetett téglából tsi-
nált cisterna, az az, széles kút vagyon, a' melly-
nek felső részén lévő gerendákra rakatnak, a' vas-
tag, vagy a' még meg nem tisztult nádmézzel tely-
lyes hordók, az ezekből itten ki folyó szirupot
edényekre töltik, 's az Anglusoknak adják el, a'
kik abból Rumot, az az, nádméz pálinkát főznek,
's evvel tsinállyák a' puntsot. — Minekellötte a'
még termő nád a' malmokba öfzve töretödni, már
a' kementzéket bé kell fűteni, és a' meg töretett ná-
dakból ki fajtolt mézet mingyárt főzni kell, külön-
ben 24 óra múlva meg savanyodik. — Az első fő-
ző fazékból más nagyobb főző fazékba fo-
lyó nádmézhez két vagy három font méz tétetö-
dik, a' melly annak minden savanyúságát magába
húzza, széllyel való folyását meg akadályoztattya,
's jól meg melegiti. Azonban a' fekete rabszolgák
a' mésszel elegyitetett nád mézet szüntelen keverik,
a' sebes tüzet mérséklük, a' méznek falakját a' taj-
tékfedő lyukas kalánnal le szedik, ebből a' nagy
fazékból, a' ki főtt nádmézet a' második főző fa-
zékba hordják, és hogy tajtékba hozhassák, méz-
ből és timsóból tsinált lúgot töltönek közibe. Mi-
nekutánna ebben a' második főző fazékban a' méz
a' tajtékja le szedése által jobban meg tisztitatott
vól-

vólna, a' harmadik fazékba tétetik, alatta sebesebb tűz rakatik,, a' tajtékja itt is le szedetik, a' méz erősen meg kavartatik, mind addig, míg a' hozzá tétett mézves viz meg homályosodik ; ekkor a' negyedik főző fazékba öntetik, ebben sziruppá főzetik, 's úgy meg fürődik, hogy a' jó nádméz magától is le hullattya.

Az ekként elegendőképen meg vastagúlt nádméznek a' leve hivesítő réz edénybe öntetik, a' mellyben ha úgy meg hidegedik, hogy az ember keze el fzenvedheti, oly hordókra rakatik, a' melyeknek a' fenekein lyukak fúrattak, hogy azokba dugott nád tsapokon a' meg hidegült nádméz közt lévő lug lassan lassan ki tsepegjen. Az ekként meg főzetett nádméznek *Marinada*, az az, vastag nádméz, a' több meg maradt nedvességnek pedig *Melasse* a' nevek. Az utólfőbb sárga színű, zsíros, és sokszor illy formában is Európába küldetik a' raffinirozás végett.

Sokkal tisztább és szárazabb leszen ez a' vastag nádméz, hogyha meg főzik, 's meg szűrik még egyszer, és a' meg hidegült 's meg keményedett nádmézet hegyes füveg forma tserép edényekbe teszik, a' mellyeknek fenekein lévő lyukakon a' *Melasse*, az az, a' vastag nádméztől maradt édes lév ki foly. De hogy semmi maradványa ne maradjon ennek a' nádméz közt, a' nádméz füvegének alsó és fzelésebb feneke meg nyomatik, apróra tört nádméz hintetik reá, 's ezen felül vékony agyagból való sár vonatik, a' mellynek a' vize a' füveg nádmézét lassan lassan által járván, a' még abban maradt sárga melassét magába szívja, 's a' nádméz füveg kis lyukán ki foly. Az illy agyagból tfinált lágy sárt mind addig kell a' tserép füvegbe öntött nádméz fenekére rakni, míg az a' melassétól egészen meg tisztul. Végtere a' füveg nádmézek fütött fobákba hordatnak, ottan még száraztatnak, 's hordókra veretvén napnyugoti Indiából Európába

ba küldenek. Az ekként el készült nádméz, hol puder tzuukkornak, hol liszt tzuukkornak neveztetik, ott helyben, némellyek *Cassonadénak* is hívják, azért, mivel fokban nem hordókban, hanem ládában küldik azt Európába.

Miként osztatik fel a' nádméz, vagy hány nemei vagynak annak? A' Frantzia napnyugoti Indiai Coloniákban három darabra török a' füveg nádmézet, a' mellyekből háromféle nádméz lesz. 1) A' füveg középső darabjából az úgy nevezett *Puder* készitetik, a' mellyből ismét négy féle nádméz lesz, a' miképen tudniillik egyszer, kéttzer, vagy többször is rafiniroztatik, ugymint *petite*, vagy *commune*, *tertie*, *seconde* és *primo sorte Puder* — 2) A' füveg nádméznek a' lábából, vagy abból az alsó részéből, a' mellyre az agyagos fár rakatott, és a' melly nem olly szép fejer mint a' füveg nádméz közepéből való, lesz a' *Puder terres* — 3) A' füveg nádméznek a' feje, vagy inkább a' hegyes vége, a' mellyen az úgy nevezett *Melasse* által foly, és azért fárgább is a' többinél, *Tetesnek* neveztetik. — Ezek fzerént négyféle az Európába hozatni szokott vastag nádméz, ugymint (a) *Barna* és ez is, vagy *fajn*, vagy *közönséges* — (b) Az úgy nevezett *Tetesek*, a' mellyeknek fejerfárga a' szinek. c) Az úgy nevezett *Terresek*, és ezek fejer szürke színűek — (d) Az úgy nevezett *Puderek*, tudniillik, a' mellyek a' füveg nádméz közép darabjaiból készitetnek, 's ugyan ezért fejer *Pudereknek* is hivattatnak. — Így osztják fel a' Frantziák a' nádmézet; ellenben a' Portugallusoknál és Anglusoknál tsak három neme van annak, ugymint *először* a' *fajn* és *közönséges moskovade*, vagy vastag nádméz — *másodszor*, az első, második és harmadik nemü *Puder* — *harmadszor* a' fejer *Puder*.

A' napnyugoti Indiából Európába küldött nádméz itten tisztatik meg. Minden Európába küldött nádmézben még sok olly idegen részetskék vagynak,

a' mellyek vagy elébb vagy később annak édes ízét és hafznát el rontanák. Ezekből az idegen materiáktól az Európai rafinírozó kementzékben tisztítatnak meg, a' melly következendő módon megyen végbe. A' vastag, vagy inkább nyers nádméz újobban nagy réz főző fazekakra öntetik, mefzes, nevezeteffen tsiga héjból égetett mefzes vízzel, és az úgy nevezett ökör vérrel öfzve kevertetik, és meg főzetik. Ez a' mefzes viz a' nádméz savanyuságát magába vonván, vagy a' főző fazék fenekére le hull, vagy a' tajtékkal együtt le szedetik. Az ökör vér meg vastagodván, és a' főző fazék fenekére le szálván, minden nádmézben lévő tsunyaságot magába veszen. Az ekként meg főzetett nádméz váfzon ruhán által szüretik, a' rafinírozó, avagy tisztító rézfazékba töltetik, és hogy keményen fel ne forjon, vagy egy kevés vaj, vagy valamelly más kövérség tétetik hozzá; ennek a' leve ismét a' hivesítő edénybe tétetik, annakutánna azon tserép süvegekbe öntetik, a' mellyeknek felfő vagy vékony végen lévő lyukakon a' nádméznek szirupja lassan lassan ki tsepeg. Ebből a' szirupból, a' melly a' nádméz esszentiájának tartatik, készül a' leg fejébb, és a' leg fajnabb nádméz. Minekelötte a' főzés által meg tisztult nádméz a' tserép süvegekbe töltetődne, szükség ezeknek belső oldalát nádmézes vízzel meg hinteni. — Végtére nyóltzad nap múlva a' tserép süvegnek a' fenekére, azon módon, a' mint fellyebb meg jegyzettük, agyagos fárkenetik, mellynek a' vize magát a' nádmézbe bé vévén annak festő részét fel óldozza, magához szivja, és a' tserép süveg hegyes végén lévő lyukon ki foly. Három hetek el telése után újobban így bánnak a' nádmézzel, melly akkor vagy fütött, vagy jó szellős házakban meg szárítatik, és egy a'hoz való kéffel meg faragtatik 's meg simítatik.

A' Kándis tsukor készítésének módja. Ha a' falakjától meg tisztult nádméznek a' leve olly réz fazékba töltetik, a' mellynek oldalaira lyukak vagy-

nak

nak fúratva, és ezeken a' lyukakon, az edény egyik oldaláról a' másikig fonalak vonatnak, ezek a' lyukak papiroffal bé ragasztatnak, és az edény elfőben meleg, azután hives helyre tétetődik, ekkor a' nádmez leve a' fonalra ragad, és azon cristallizáltatik. — Az a' szirup, a' melly az illy rézfazék fenekére le szál, *Kandis szirupnak* neveztetik, és sok haszna vagyon az apatikákban. — El ne felejtjük azt meg jegyezni, hogy mennél alább való a' nádméz, annál több kövér és nyálas részetskéek vagynak abban. E' mellett az alább való nádméznek az ize tovább meg marad a' szájban, és több érzékenységet tsinal az ízéző idegekben, mint a' fajn nádméz; innen vagyon, hogy azok, a' kik e' dolgot nem értik, úgy gondolkodnak, hogy a' vastag nádméz több édesítő erővel bir a' fajn nádméznél.

Fellyebb azt is meg jegyztük, hogy a' Német Országi nádméz fabrikánsok jobban értik a' nádméz raffinrozását az Anglusoknál, 's több nádméz fábrák vagynak Német Országban mint Angliában. — Minden Német nádméz fábrák közt leg jobbak és leg hiresebbek is a' Hamburgiak, nem tsak ezen város fekvésére, hanem a' kereskedeésre nézve is. Ott 300 nagyobb és kissebb nádméz fábrikánál több találtatik, és oda leg több vastag, vagy nyers nádmézet visznek napnyugoti Indiából. Ottan, tudniillik *Hamburgban* határozzák meg annak az árrát, ott válogattyák ki annak a' javát, és így ott raffinroznak leg szebb 's leg jobb nádmézet, leg jobb kelete is van ezen Indiai termésnek azon Német Birodalombéli szabad és kereskedő városban. — A' Frantzia és Hollandiai revolútiótól fogva leg több nyers nádmézet vittek oda a' Brittusok, innen hordották azt a' Német Országi több tartományokba, Helvécziaiba, Frantzia és Olasz Országba; sőt Egyiptomnak Frantziák által lett el foglaltatása után, még a' Török Birodalomba is. Innen képzelní lehet, melly számtalan lehetett a'

Ham-

Hamburgi nádméz fábrikáknak attól az időtől fogva való nyereségeik. — A' több Német Ország nádméz fábrikák is eleget nyertek, de fohol sen annyit, mint Hamburgban.

Az Indiai nádméznek természetéről és tulajdonságairól. A' régibb Chémicusoknak vélekedések szerént, olajos és szappanos köverségű termékkel bír a' nádméz, és ebben keresték annak édes ízét. — Ellenben az újabbak sok és tsalhatatlan tapasztalásokból meg mutatták azt, hogy éppen azon részei légyenek a' nádméznek, mint az egyéb plantabéli favanyúságnak, és tsak abban különbözik a' többiektől, hogy az Indiai méz termő plántában több édes ízű részetskék vagynak, mint más plántákban. A' nádméz valóságos édes só, de melly több phlegmával van öszve köttetve, mint az egyéb favak, és sok tekintetben hasznos, nemtsé a' konyhában, hanem még az apatikákban is. Ennek tápláló erejéről azt írja *Piso*, hogy azok az Indiai fekete rab szolgák, a' kik egész nyáron a' nádméz készítésében foglalatoskodnak, tsupán tsak enna' főzés alatt le szedett tajtékjával élnek, és még is egésségesek, a' leg keményebb dologra is elgendő erővel bírnak, és sokaig élnek. — *Murray* azon nagy hasznú könyvében, a' mellyet az orvosfelelőkről irt vala, annak 5-ik kötetjében példákat számlál elő, a' mellyek által annak éhosszabító ereje meg bizonyítatik. — Mivel valógos só, valamint a' konyhabéli sóval, úgy evve meg lehet az eledeleket főzni, és valamint konyhabéli só, úgy ez is nagyon segiti az eledelnek gyomorban való meg főzését és meg emésztését, és semmi erőtlenséget avagy alkalmatlanságot nem okoz a' gyomornak és béleknek.

A' mi orvosi tulajdonságait illeti, 1-ször *be képen*, éppen olly hasznai vagynak a' nádméznek mint egyéb favaknak a' nyavalyáknak gyógyításában. A' testnek felettébb való meghevesülését

nints hasznosabb, mint egy pohár tiszta vízben két lat nádmezet el olvasztani és azt meg inni. Használható hathatósága van a' hideglelésekben és forró nyavalyákban, kiváltképen pedig a' fel háborodott indulatok, harag, bosszúság és ijedtség után, nemcsak azért, hogy a' fel háborodott vért le tsendesíti, hanem ezért is, mivel a' fel buzdult epét meg hivatí, 's ki üríti. Az epefárnak bövségétől okozott hideglelésekben nints jobb a' nádmézzel elegyített főtt árpa, vagy riskása viznél. — — Az eledelekben és italokban való tüzeftő erőt is megkezesíti; a' nádmézzel ivott kaffé nem gerjeszt annyi tüzet a' testben mint a' nélkül. — Azokban a' nyavalyákban, a' mellyek a' vérnek sürüségétől eszik eredeteket, igen hathatós eszköz a' nádméz. — A' gyomornak és tüdőnek nyálalágában, a' nádtában, hurutban, rekedtségben, 's több e'féle nyavalyákban is felette hasznos. — A' böven ivott nádméz a' gyomrot és béleket jól ki tisztítja. — A' gyomornak eledelekkel való meg terhelésén nagyon segít. — A' híres *Hufeland* két lat nádmezet vízbe el olvasztván gyakran segített az olyan emberekben, a' kik a' vendégségekben gyomraikat meg terhelven, nyughatatlanságot, fejfajást, sőt székletet is szenvedtek. — Az igen kövér ételektől ármazni szokott höfögést is el űzi. *Murray* fellyebb említett munkájában sok példákat hord elő, hogy a' kis gyermekekben felette meg szaporodott gektákat tsupa nádmézes vízzel, vagy nádmézes istellyel is ki hajtotta. — Mint fő, a rothadásnak ellene áll.

2-szor *külsőképen* is hasznos eszköz a' nádméz, kiváltképen a' mocsos és fekélyes sebeknek gyógyításában, a' mellyeket a' jó ölzve tört nádmézbe kell hinteni. — A' lokáig tartó és száraz helyekben tobák gyanánt kell azt fel szivni, 's bizonyosan használ.

Ezekből ki tettzik, hogy a' nádmézzel való mértékletes éles nemtsak hogy nem ártalmas, sőt sokaknak valóságos orvosság gyanánt vagyon; ellenben az evvel való vissza éles is káros, mind belső - mind külsőképen. Leg ártalmasabb *belsőképen* a' sovány, az epe fárral bővölködő, a' hypochondriával és hysterissel, avagy méh anya fájdalmaival, idegek erőtlenségével és száraz betegséggel küszködő, 's az ilyen nyavalyákra természetellen hajlandó személyeknek. Az illyeténeknek, vagy tellyességgel nem, vagy igen igen mértékletessen, és tsak hébe hóba kell a' nádmézben részesülni. — *Külsőképen* is ártalmas annyiban, a' mennyiben az élet és egeffég fenn tartásának első eszközeit a' fogakat meg feketíti, lassan lassan meg emészti, hasznavehetetlenné teszi, sőt az ábrázatnak ékeffégét is mag rútítja. A' Belgák közt, a' kik a' herba thea ital közben a' nádmézet fogaik közt tartják, 's ákként édesítik meg azon főtt vizet, sokan találhatnak valamint a' férfi, úgy az affizony emberek közt is olyanok, a' kiknek leg szebb korokban meg odvasodnak 's ki húlnak első fogaik.

A' finantziára nézve mitsoda haszna és kára van a' nádméznek? Fellyebb, az Indiai Kafféről való traktánkban meg mutattuk azt, hogy ennek az idegen gyümölsnek főtt levével való éles annyira elhatalmazott Európában, hogy a' házanként alamisnát kéregető koldus is szerentsétlenné tartja azt a' napot magára nézve, a' mellyen a' kaffébab főtt levében nem részesülhet. Már akár sziruppal, akár nádmézzel édesittse ő azt meg, mindenkor kettős költséget teszen, úgymint a' kafféra, és ennek meg édesítő eszközére. A' nádméz ugyan a' kaffénál valamivel oltsóbb, de mivel nemtsak a' kafféhoz, hanem az eledeléhez, és különkülömbféle sütemenyekhez is nádméz tétetődik, bizonyossan több nádméz kél el Európában mint kaffé, következésképen több pénz megyen ki azért, mint a' kafféért az Országból. Illyenképen azoknak a' nemzetek-

teknék, a' mellyek nádmézzel kereskednek mint p. o. az *Anglusoknak*, *Frantziáknak*, a' *Szövetséges Belgáknak*, a' *Spanyoloknak*, *Portugallusoknak*, és a' nádmézet raffinírozó *Hamburgi*, *Lübecki* és *Brémai* fabrikánsoknak számtalan nyereséget hajt bé a' nádméz. Ellenben azoknak az Európai Statu-
soknak, a' mellyek két 's harmadik kéztől vásárol-
lyak azt, e' mellett harmintzadot is nagyot kell az
Országba való bé viteléért fizetni, financiális tekin-
tetben is nagy károokra szolgál ez az Indiai termés
a' nádméz. Leg nagyobra azoknak a' nemzeteknek,
a' mellyek semmi productumaikkal, és fabrikátaikkal
fel nem váíthattják azt, az illyeténeknek vissza
szerezhetetlenül el vesz a' nádmézért külső Orzá-
gokba küldött pénzek.

A' 12-ik század közepének tájjaig, még tsak a'
neve sem vólt a' nádméznek Európában esméretes,
és a' mennyire a' régi világnak történetei tudtunk-
ra vagynak, a' Paraditsom első lakosítól fogva a'
12-ik századig élt emberek a' közönséges, az az,
a' méhektől készített ártatlan mézzel éltek, és még
is tovább is éltek 's egészségesebbek is vóltak, mint
a' kafféval és nádmézzel élő később századokbéli
emberek. Ha ez igaz, a' minthogy még tsak kér-
desbe sem lehet azt hozni, mitsoda indító okaink
lehetnének a' nádmézhez való ragaszkodásunknak,
által nem látjuk.

A' Frantzia revolutio miatt támadt háborúnak fok
vizontagsággal öfzve kötött következései és a' két
Indiai terméseknek felette való nagy árra, a természet
visgáló böltseket arra birták, hogy az Indiai *Kaf-
fébabnak* és *Nádméznek* Európában máffát találhas-
sák, 's az által amazoknak betsét valamennyire
meg kiffebbíthessék. Találtak is ollyakat, mellyek
sem izekre, sem hathatóslágokra, sem hafznokra néz-
ve ha nem jobbak bizony nem alább valók. — Sok
talaltatik ollyan a' plántak' Orízagában, a' miből,
szinte úgy, mint az Indiai nádból, bővféges mézet
lehet főzni, egyikből többet, mint a' másikból,
és

és csak a' van már hátra, hogy az Európai plánták-
ból főzött méznek raffinírozását, avagy salakjaitól
való meg tisztítását arra a' tökéletességre vihessék,
a' mellyre az Indiai nádméznek raffinírozása már
vitetődött. Ezt is meg lehetöfven ki tanulták már
a' Tudósok, nevezeteflen a' Berlieni Kir. Tudós
Társaságnak nagy tudományú 's tapasztalású tagjai,
Director *Achard* és Profess. *Klaproth* Urak. Ezen,
's több hozzájuk hasonló Tudósok az Európai,
vagy ithoni plántákból való méz főzést annyira
vitték két három esztendő elforgása alatt, hogy már
most a' Prussziai Kir. Birodalomnak az Indiai nád-
mézre igen kevés szükségé vagyon. Ennekelötte
a' Prussziai Statusokba bé vitetett Indiai vastag,
vagy nyers nádméz 8 millió fontra ment esztendőn-
ként. (Ott is találatnak már Indiai nádmézet raf-
finírozó fábrikák egynéhány helyen. Leg neveze-
tesebb a' Berlieni, a' mellyben, ott laktomban, má-
gam is vóltam kéttzer, vagy háromszor, és ott lát-
tam a' nádméz raffinírozásának módját leg első-
ben), mellynek 8 jó garasra, a' mi pénzünk sze-
rént 30 krajtzárra tévén a' fontját, 3 millió és
333333 tallérra, 's 8 jó garasra, vagy a' mi pénzünk sze-
rént, 4 millió 599999 forintra és 30 krajtzárra ment
a' Prussziai Statusokból nádmézért másuva külde-
tett, 's oda többé vissza nem ment pénznek a'
summája. Mitsoda ithoni plántákból lehetne jó és
az Indiai nádmézhez hasonló mézet készíteni, ha
élünk, más alkalmatossággal fogjuk meg irni. Most
tehát nehány apróbb, de köz hasznú tudósítások-
kal kívánunk a' Magy. Publicumnak szolgálni.

I.

*A' fejer Öltözet mosásának és fejerítésének könnyü,
kevés költséggel járó, és hasznos módjáról.*

Azok közt a' nagy hasznú új találmányok közt,
a' mellyek az el múlt 18-ik századat, és a' jelen-
F való.

valónak kezdetét is nevezetessé tették, a' fejer ruha mosásának könnyű és hasznos mestersége nem utolsó helyet érdemel; pedig erre is a' szükség szolgáltatott alkalmatosságot. A' tüzi fának néhány esztendőktől ólta nöldögélő ritkasága és nagy ára, a' munkások' bérének kétszeresen való öregbülése, a' fejer ruhának mosók által való kéméletlen rongalása, a' vászonnak a' hosszú háború alatt lett meg drágulása, és több illyetén környülállások arra birták a' természet vizsgáló Böltseket, hogy ők az eddig gyakorlott mosás és fejerítés módjánál együgyűbbet, rövidebbet, és kevesebb idővel 's költséggel járót találhassanak fel.

A' mostani belső dolgokra ügyelő Frantzia minister polgár *Chaptal*, a' ki nemcsak a' Diplomatiában, hanem e' mellett a' természeti tudományban is nagyon jártas - költés embernek tartatik, volt a' leg első, a' ki azon hasznos mesterségre utat nyitott. — Ő volt az, a' ki az el múlt 1801-ik esztendőben, a' Párisi nemzeti Institutum egyik gyűlésében, a' mostani Hetruriai Királynak I. *Lajosnak* jelenlétében minden jelenvölt Tudósoknak nagy megelégedésekkel avval első próbát tett, és hogy közhasznú lehessen talalmánya, minden Frantzia újság levelekben közönségeslé tétette.

Az ő methodusa fzerént, a' mosni való fejer ruhát egy jó mázos tserép edénybe teszik, arra gyenge lúgot töltenek, és hogy a' szabad levegő ahoz ne juthasson, az edény szájját ahoz alkalmaztatott tserép fedővel bé zárják, 's 48 óráig ázni engedik. Ezen idő el telése után a' fejer ruhát a' lúgból ki vévén tiszta hideg vízbe mártogattyák, ki fatsarják, és a' szabad levegő ég alatt száradni ki teritik, 's evvel a' mosásnak vége van. — A' mint a' Frantzia közönséges levelek erőllitik, a' *Chaptal* methodusa fzerént meg mosatott fejer ruha tisztább és fejérebbe leszen, mint ha azt szappannal mosnák meg. De tartsuk meg. 1) Annak a' lúgnak, a' mellybe a' fejer ruha tétetődik, olly vé-

vékonynak és világosnak kell lenni, mint a' tiszta víz, a' mellyhez vagy egy kevés óltatlan meszet, vagy égetett és fajn porrá tört tojás haját kell tenni. — 2) Ezt a' lúgot vagy tiszta hamuból, vagy *potásból*, az az, hamuzsíról, vagy *sodaból*, tudniillik, szék főből kell főzni. — 3) A' szappan lúg is alkalmas ezen végre.

Annak a' lúgnak, a' mellyben a' fejer ruhát elsőben meg mosták, másodszor is lehet hasznát venni: mindazáltal úgy, hogy abba ismét egy kevés óltatlan meszet kell tenni, és vagy itató papiroson, vagy fűrű váznon által szűrni. — Vagy pedig az első lúgot meg kell főzni, és ebből az lúgsóból készíteni a' második lúgot, ne hogy az első lúgban maradt mocsok, a' másodszor belé tevődött fejer ruhába vegye magát. — Polgár *Chaptal* azt tartja, hogy az ő *methodusa* szerént való mosáshoz, szükségesképen jó mázolt tserép edény kívánatik, és hogy a' fa- 's ércz edénybe töltött lúg a' belé tett fejer ruhát meg festené; de a' későbbi tapasztalások szerént minden fa edény, a' tölgyfából valót ki vévén, alkalmas azon végre.

Minekutánna ez a' köz hasznú találmány nemcsak Frantzia: hanem egyéb Országokban is, esméreteflé lett volna, sokan próbát tettek avval, de ritka volt, a' ki a' maga végét el érhetne volna, mellynek következendő okai lehettek:

1. Mivel polgár *Chaptal* sem a' lúgnak való viznek, sem az ahoz való matériáknak, ugymint, az óltatlan mésznek és hamu zsírnak mértékét meg nem határozta.

2. Mivel a' mineralis lúgsó, a' fejer ruhában lévő szenynek kivételére a' vegetabilis lúgsónal mindenkor alkalmasabb.

3. Mivel nem mindenütt lehet hamuzsirt és székfőt kapni.

Egy *Traub* nevü Stuttgardiai Apatikárius addig próbálgatta e' dolgot, míg végtére a' most feljegyzett nehézségeket el hártván, valamint a' lúgnak

nak való viznek, úgy szinte a' hamuzsírnak és óltatlan méznek a' mértékét is meg határozta, 's annál fogva, még azokra nézve is, a' kik a' Chémiát nem értik, köz hasznúva tette a' Chaptál találmányát, és az ő methodusa szerént, következő módon kell evvel a' dologgal bánni: Rp. Tölts egy tserép vagy fa edénybe $\frac{1}{2}$ Posoni mérő tiszta hamut (vagy e' helyett 2. font hamuzsirt) és 4 font óltatlan mézet, önts reá 40 pint tiszta hideg vizet, keverd jól öszve mind addig, míg a' méz meg melegszik egy kevéssé, engedd néhány óráig úgy állani, azután ismét önts 20 pint vizet hozzá, hogy annál vékonyabb legyen, szürd által egy fonnott kofárba tett jó fűrű vászony lepedőn abba az edénybe, a' mellybe a' mosni való fehér ruhát áztatni akarod. Az ekként által szürt vízhez, önts ismét 80 pint tiszta hideg vizet, és 3 font közönséges konyha só, a' melly által a' plántából, az az, a' fa hamuból tfinált lúg mineralis lúggá tétetődik. — Ebbe az ekként készített lúgba tedd a' mosni való fehér ruhát, zárd bé az edény szájját annak fedőjével vagy fedelével jól, melly akként legyen alkalmaztatva, hogy a' szabad levegő ég a' lúghoz ne férhesse, másként annak tsipő erejét el veszi, és benne buborékokat tsinálván, az edényben rakott mosni való ruhát által nem járhattya, 's engedd 48 óráig ázni. Ezen idő el tölte után, szedd ki a' fehér ruhát az edényből, fartsard ki belőle a' lúgot gyengén, mártogásd tiszta' hideg vízbe, és jó ki fartsarván, terítsd ki a' szabad levegőn száradni, tapasztalni fogod, hogy a' leg jobb szappannal mosott ruhánál is tisztább és fehérebb lesz.

Jegyzések.

1. Minden fa edény jó erre a' végre, csak a' tölgy fából való nem, mert ez a' fehér ruhát megfesti.

2. A' réz edény sem, mert ez nemtsak az, hogy meg festi, hanem fokára meg is emészti a' fejer ruhát.
3. Nemtsak a' vászon ruhát, hanem a' patyolatot, musselint, 's több e' félét is meg lehet ekként mosni, de mivel ezek a' vászonzól való ruhánál gyengébbek, ezeket nem 48, hanem csak 6 vagy 8 óráig kell a' lúgban áztatni.
4. Ha óltatlan meszet nem kaphatsz, az óltott mész is jó lesz; de ebből nem 4. hanem 6 fontot kell a' hamuhoz, vagy hamuzsírhoz (Pótáshoz) tenni.
5. Mindenkör a' mosni való ruhának több vagy kevesebb számához kell a' lúgnak, hamuzsírnak, óltatlan vagy óltott méznek, sónak és víznek mértékét alkalmaztatni, és a' mint tettyik, több 's kevesebb lúgot is tsinálhattz.
6. Ezen methodus fzerént, a' vásznat is meg lehet fejeríteni, igen rövid idő alatt, és kevés fáradsággal, és ha edényed elegendő vagyon, három söt négy ezer réf vásznat is tökéletesen meg fejeríthetz harmad nap alatt. Most már a' Francia fabrikánsok is ezen mód fzerént fejerítetik vásznaikat. Mennél több a' vászon, annál többnek kell a' lúgnak való víznek és ingredienciáknak lenni.
7. Hogy ha a' lúgban ázott ruhában még valamely mocsok maradna, azt a' hideg vízbe való mártogatás előtt meg kell szappannal dögölgetni, vagy ha ezt a' bajoskodást el akarókerülni, tégy a' lúghoz egy kevés szappant.
8. A' fejeríteni való vászon fejerítéséhez, melly még senki sem viselt, 's mocsokot rajta nem tett, nem szükséges a' szappan.
9. Hogyha az első lúgnak másodszor is használni akarsz, fél annyi hamut, vagy hamuzsír óltott vagy óltatlan meszet, só, és vizet végy mint a' mennyit elsőben vettél, és ezt a' n

šodik lúgot is szürd meg a' fellyebb meg jegyzett mód szerént.

10. Az illy második lúgban is annyi ideig kell a' mosni való fejer ruhának állani, mint az előbben.

11. A' ki ezen mosás és fejerítés módját használni akarja, tsak keve en tegyen próbát, ha ebben végét el éri, a' többiben sem leszen szerentsétlen.

Ezen Mosás Módjának Hasznairól.

Hogy a' Chaptaltól fel talált, és a' fent nevezett Stutgardi Apatikáriustól foroffan meg határozott mosás módja igen hasznos legyen, a' következőkből ki tetztzik.

Először. Semmi tüzre nem lévén a' mosónak züksége a' fejer ruha mosásában, igen sok fát meg imélhet, kiváltképen az olly népesebb városokban, a' hol a' tüzelő fa szük és drága szokott lenni. A' Bécsben, ki vévén a' leg alacsonyabb sorsú emreket, minden gazda és gazdasszony, a' szálláson kívül mosattya fejer ruháit. A' melly mosó szonynak fok mosni valója van, minden két héten el éget egy öl fát. A' lány fának, mig egész meg készül, az az, szállására viteti, meg hasittya, kéttzer meg metzeti, és vagy a' pintzébe, vagy a' padlásra hordatja, 10—12 forintba belékeaz ole, a kemény fának pedig 20 forintban gyük fel, hogy tsak lágy fával tüzel, még is s belé kerül két vagy három száz forintjába esztentként. A' *Chaptal* methodusa szerént, ennek kéntznek két harmadrészét erfzenyében megtartás.

Másodszor. A' fejer ruha mosásra, ha jól és an akar mosni, szappanra minden heten el költön foriutot, következképen egy esztendőben foriutot. Már, mivel a' *Chaptal* methodusa szerént, vagy semmi, vagy igen kevés szappan ki-

vántatik a' fejer ruha mosásához, e' nyomban is fok költséget meg menthetne — A' hamura, vagy hamuzfirra, óltatlan mézre és sóra költendő pénz 30 vagy 40 forintra fe menne esztendeig, de ha menne is, még is fokat nyerne.

Harmadszor. A' melly mosó asszonynak fok mosni való ruhája van, három négy segéd nélkül is szükölködik, és ha 20 vagy leg fellyebb 24 krajtzárt fizet is egynek egynek napjában, még is ez is 418 forintra, és 40 krajtzárra megyen esztendőnként. Ellenben, ha a' *Chaptal* methodusa szerént mosna, másod magával is végbe vihetné ezen munkáját.

Negyedszer. Időt is fokat meg nyerne. A' közönséges mosás módja szerent, egész héten is alig viheti fokott munkáját végbe. Ellenben a' *Chaptal* methodusa szerént, minden héten meg nyerhetne három napot, és vagy jól ki nyugodhatná magát, vagy a' meg nyert napokat más munkára fordíthatná.

Ötödször. Az égő tűznek világa és göze, a' mosott ruhának párolgása igen sokat árt a' testnek, 's ritka mosó asszony, a' ki vénséget érhetne, vagy a' ki állandó egésségben élhetne. — A' *Chaptal* methodusa szerént, nemcsak erfényének, hanem életének és egésségének is kedvezne a' mosó asszony.

Hatodszor. A' mosatókra nézve is hasznosabb volna a' *Chaptal* methodusa az eddig gyakorlott mosás módjánál. Itt Bécsben, fok álnok mosó asszony, szappan helyett, fűrű kefével dörgölteti meg a' fejer ruhat, és többször mint nem olly barnán, 's motskosan vízi azt haza, mint a' miképen mosni vitte. Másutt lábbal tapossák, és fajtollyák azt, ismét másutt, mint a' két Magyar Hazában, fa fulykokkal paskollyák ki abból a' szennyet, 's ezen kiméltelen mosás módjai által, idő előtt öfzve tépik az ember fejer ruháját. A' luszállal is sokat el rontnak, nem tudván a' hamának illendő mértékét meg határozni. Sőt még azok is, a' kik a'

szappant a' mosni való ruhától nem kiméllik, a' kézhez, és egymáshoz való dörgöléssel, meg gyéngítik, 's végre el tépik. A' Chaptal együgyü methodusából tehát kétféle haszna is volna a' mosatónak: 1) Három 's négy annyi ideig tartana a' ruhája — 2) Kevesebb költségekben kerülvén e' fzerént a' mosóknak a' fejer ruha mosása, nem kívánhatnának a' mosatóktól annyi bért, mint most.

Ezt a' köz hasznú talalmányt Chaptal Frantzia ministernek kell közfönni, de mivel nem csak ott, hanem egyéb Európai Országokban is találatnak hozzá hasonló termékeny elméjü férfiak, nem ok nélkül lehet reményleni, hogy még ennél is együgyübb 's alkalmasabb módját talállyák a' fejer ruha mosásnak. *A' szükség sok hasznos talalmányoknak szülő anyja!*



A' múlt 1800-ik esztendőben egy olly mosó alkotmány találatott fel *Luzatziában*, mellyben a' fejer ruhát minden szappan, forró viz, és emberi kéz, 's minden kártétel nélkül szépen meg lehet mosni. Ez a' mosó alkotmány olly együgyünek és óltsónak tartatik, hogy az egész keszülete 10 — 12 forintba nem kerül, és minden malom mellett fel lehet állítani. Illyen mosó alkotmány elég vagon már azon tartományban, nevezetessen *Budweisban, Muskában, Obergurickban* 's másutt, és két esztendőtől fogva fok hasznát veszik azon a' környéken. A' felyem keszkenöket, és másféle felyemből készült köntösöket is szépen, és haszonnal ki lehet abban mosni.

II.

A' Rumford Tápláló Leveséről.

Azokban az Európai Birodalmakban, a' melyekben a' Frantzia Revolutió miatt támadt hollzas

há-

háborúnak súlyos terhe alatt nyögött szegénység, maga minden napi táplálására is elégtelen volt, a' *Rumford Tapláló Levese* fok száz ezer embert meuetett meg az éhel halástól. Angliában, Irlandiában, Frantzia és Német Országokban, Hollandiában, és Helvétziában fokban tapasztalták annak meg betsülhetetlen voltát. Erre való nézve tiz esztendő elforgása alatt, a' külföldi újfág levelek szüntelen hirdették annak köz hasznát, 's áldották a' szenvedő emberiség érzékeny szívü barátját Gr. *Rumfordot*.

Az Ausztriai roppant Birodalomnak azok a' tartományai, a' mellyek a' háború tüzétől távol voltak, érzették ugyan neminemüképen annak terhét, de olly nagy mértékben még sem, hogy a' miatt, magok táplálására nézve, rendkívül való eszközökhöz kellett volna azoknak nyúlni. Ha néhánykor imitt amott szük volt is a' föld termése, de a' másutt való bővség ezt a' fogyatkozást ki pótolta, a' természetnek nékiek adott javait, mint valamelly nagy házi gazdának fiai és tselédjei, türhető árron közlötték egymással, fok népesebb városoknak lakosi úgy ettek, ittak, 's múltak egymás közt, mint ha leg tökéletesebb tsendeflég lett volna Európában.

A' múlt két utólsóbb esztendőben, e' világ állapata az Ausztriai Birodalomban is meg változott. Minekutánna az ellenséges ármádiák, a' Svéviai, Frankóniai, Baváriai kerületeknek minden zsirját ki szívták, Felső Ausztriának tulsó részét elfoglalták, 's abban mindenféle eleséget meg emésztenek volna — minekutánna a' Cs. és Kir. hadi feregek, és a' nemes Magyar infurgensek Alfó Ausztriában, ennek ellenség ellen leendő védelmezése végett le telepedtek volna; minekutánna ezeknek táplálásokra, Cseh • Morva • s Magyar Országokból sok eleség ide takaritatott volna; egyszeriben minden meg drágúlt, és azolta nemcsak alább nem szállott, sőt inkább, kereken ki mondván, mindenféle dolognak, szüntelen nőttön nőtt az árja.

Ezen szoros környülállások közt, a' Fő Köt-
mányfzék fzükségesnek itilte, a' fzükölködő fze-
génységnek táplálása végett, a' *Rumford* tápláló le-
vesét itten is esméretessé tenni, és hogy a' nép-
nek leg fzegényebb része is abban részesülhesse,
egy krajtzárra határozni annak az árrát. — Melly
meg betsülhetetlen jótétemény légyen ez azokra
nézve, a' kik minden napi kenyereket két kézi mun-
káikkal keresik, ki nem lehet mondani. E' mel-
lett mind a' tüzi fára való költségeket, mind a'
munkára fzánt idejeket meg kémélik, és nemcsak
magokat, hanem házok népét is jól tarhattyák egy
két garással. Itten minden nap 700 portió osztatik
ki a' fzegényeknek.

Minekutánna ennek a' meg betsülhetetlen ta-
lalmánynak, a' két Magyar Hazában is ki terjedt
vólna a' hire, fok érdemes Hazánkiai meg keres-
tek bennünket az eránt betses leveleikkel, miből
állyon ez a' tápláló leves vóltaképen, és miként
kell annak készítését intézni; kétség kívül olly
hasznos feltétellel, hogy a' környülállásokhoz ké-
pest, fzükölködő ember társaikon ök is fegithesse-
nek. Mi, a' kik az illy köz hasznú talalmányok-
nak közönségessé való tétélekben soha sem restel-
kedtünk, e' nyomban is kötelefeknek tartjuk ma-
gunkat, jelentett kívánságaiknak tellyesítésére, és
hogy tökéletes esmerésére juthassanak ezen áldott
talalmánynak, *elsöben* is ennek fel találóját esmér-
tettyük meg a' Magy. Publicummal; *másodszor*, en-
nek a' talalmánynak materiáléjat, 's egyfzersmind
készítésének modját; *harmadszor* annak meg job-
bitásának modját; *negyedszer* és utóllýára annak
hasznait írjuk le. —

I. A' mint a' Magy. Kurirnak egyik darabjáb-
ban emlékeztünk vala, Gróf *Rumford* találta ki
ezt a' tápláló levest. Ö északi Amerikába fzüle-
tett, és elfő ifjuságát is a' hasznos tudományok-
nak, nevezetessen, a' természeteti Historiának, és Tu-
dománynak tanulására fordította, azután az Amé-
ri-

rikai revolúció alatt, magát az Anglus feregekhez kaptsolta, és Obristlajtnanti rangai egy szabad fereget commandirozott az Amérikanusok ellen. — Vége lévén a' revolúciónak Londonba ment, az oda való Kir. tudós Társaságnak tagjává tétetett, minden idejét a' természeti tudományoknak, és a' mezzei Gazdaságnak tökéletésítésére szánte, és hogy nem utolsó előmenetelt tett azokban, néhány fontos munkatskaival meg is bizonyította. Onnan, tudniillik Londonból, néhai *Károly Tódor* Baváriai Vái. Fejedelem hivatalyára Monachiumba ment, és itten is fok tanúbizonyságait adván gyökeres tudományainak, udvari minifterségre emeltetett, és több foglalatosságai mellett, az oda való közönséges Szegények házának fő gondviselése is reá bízott. Ezen hivatalyának folytatásában, a' szenvedő emberiségnek sok szükségeit ki tanulván, azon iparkodott, hogy a' mennyire a' környülállások engedték, azokat el háritsa, 's a' szegényeken segittsen. Ekkor találta fel ezt a' tápláló leveft, mellynek lassan lassan Európának minden szegeleteiben ki terjedt a' hire.

II. Ennek a' tápláló leveznek fő és essentialis része a' viz. Jól tudván azt *Gr. Rumford* a' Chémiából, hogy a' leg tisztább vizben is vagyon valami olyan, a' melly a' plántákat taplállyá 's neveli, és hogy a' föld trágyazása is tsak arra való legyen, hogy a' viznek essentialis részzeit a' széllyel tisztásra készittse; jól tudván továbbá ő azt is, hogy a' plántáknak nevedések, és az állatoknak tapláltatások közt nagy hasonlatosság legyen: úgy gondolkozott, hogy ha a' viz a' plántáknak taplálásokra, és nevedésekre elegendő, miért ne lehetne az az állatoknak meg elégitésekre és taplálásokra is elegendő, kiváltképen ha a' plánták országából is tétetik ahoz valami, a' melly által a' viznek tápláló ereje segittdik. E' végre leg alkalmasabbaknak itelte az árpa darát, a' földi almát, vagy krompét, a' borsót, babot, kukuritzát, a' mellyekhez, a'

jó

jó íz adás végett, egy kevés sertés hús, vagy szalonna, só, etzet, és apró kotzkára vágdalt, 's zsírban rántott piritott kenyér is adatik. Ezekkel pedig következő módon kell bánni: öntsd a' vizet és az árpa darát egyfzersmind a' réz, vagy tserép főző fazékba, tedd ezt lábasra, teríts alája tiszta de gyenge tüzet, forrald fel gyengén, azután tégy borsót hozzá, főzd tovább körül belől egy óráig, ekkor adj hozzá vagy nyers, vagy főtt, de mindenkör meg hámozott földi almát, folytasd a' főzést újobban egy óráig, 's az alatt egy nagy fa kalánal gyakran keverd fel, mind addig, míg egészen öfzve morsolódik a' földi alma. Ekkor tégy sót és etzetet hozzá, végre pedig egy szelet apró kotzkára metzett és zsírban rántott piritós kenyerec. Egy kevés apróra vágdalt, és vajba rántott hús igen jó ízüvé szokta ezt a' levest tenni.

Jegyzések.

1. Borsó helyett, vagy babot, vagy kukuritzát kell hozzá adni, de mivel mindenik kemény szokott lenni, a' főzés előtt való este mindenikre vizet kell önteni, 's egész éjjel abban áztatni, és a' főzés idején vagy le kell arról a' vizet szürni, vagy ha tiszta, ezt is a' főző fazékba önteni, 's meg főzni.

2. Nyárban száraz borsó és bab helyett, zöld borsót, babot, és hogy annál jobb ize legyen ennek a' levesnek, zöld hagymát is lehet hozzá tenni.

3. A' főző edényt nem kell a' tűz mellé, hanem egy lábasra tenni, 's alája eleven szenet teríteni.

4. Mennél mértékletesebb a' tűz, mennél lassabban fő ez a' leves, annál jobb az ize, 's annál több tápláló ereje vagyon.

5. A' kotzkás darabokra vágdalt, és zsírban
meg

meg rántott piritós kenyér leves gyanánt van, és csak akkor kell azt a' tálba tenni, mikor enni akarnak.

Ennek a' tápláló levesnek nemtsak a' materia-léját, hanem egyfzersmind azt a' proportiót is szükség tudni, a' melly ezek közt, és ezeknek a' vehiculuma, az az, a' viz közt vagyon. Tehát ezt is vóltaképen meg kell határozni, melly a' következő Receptumból világoffan ki tettzik.

Rp. Végy 10 font vizet; két font és 10 lat földi almát; 22 lat árpa darát; 22 lat zsirban meg pergelt kemény kenyeret; 22 lat borsót, vagy e' helyett annyi babot; 8 lat sertés húft, vagy e' helyett, ugyan annyi fzalonnát; 6 lat sót; és 16 lat bor = vagy fer etzetet. — Az árpa darát, borsót vagy babot az előtt való este, egy edénybe ásztasd bé, ebéd előtt 5 órával mind ezeket, tudniillik az árpa darát és borsót tedd a' főző edénybe, öntsd reá a' 10 font vizet, zárd bé az edény ízájját fedővel, tedd a' lábasha, terits alá eleven fzenet, 's főzd meg lassan lassan. Ezeknek két, vagy harmadfél óráig való mértékletes tüzön lett főzések után, tedd hozzájuk a' meg hámzot földi almát és sót, kavard jó fel egy nagy fa kalánnal mind addig, mig a' földi alma egéfzlen öfzve töre-tik; azután egy órával az apró koczkás darabokra vagdalt sertés húft, vagy fzalonnát is tedd hozzá, végre egy fertály órával étel előtt öntsd az etzetet is közibe. — Az apró kotzka darabokra vagdalt, és zsiron meg pergelt kenyeret csak akkor kell a' főző edénybe, vagy tálba tenni, mikor tálalni akaríz. — Az ekként el készített leves, hét 's nyóltz fzemélynek nemtsak egyfzerre, hanem két-tzerre is elegendő, és mindenik jól lakik belőle.

I. Jegyzés. Az egy napról más napra hagyott és állott levesnek mind izs, mind tápláló ereje elvesz.

2. — — A' földi almát előre is öszve lehet törni, és így el készítve a' főző edénybe tenni.

3. — — A' viznek és egyéb ehez járuló matériáléknak mértékét mindenkor az evőknek ízmájához kell alkalmaztatni. Ezt a' mértéket a' fent le irt formulare szerént könnyű meg határozni.

III. A' kenyeret és tehén húst kivévén' a' leg jobban készült eledelre is reá ún az ember az avval való hollzas élés után; ellenben az eledeleknek változtatása az étel kívánását élesíti s öregbíti benne. A' *Rumford* tápláló levele unalmat s végtére tsömört okozhatna a' izegényiégnek. Ennek el távoztatására szükség annak matériáléját ottan ottan változtatni — Gr. *Rumford* öt esztendeig evvel a' levellal tápláltatta a' *Monachiumi* ispotálybéli fzegényeket, még is mindenkor jó izűen ették azt, *Londonban* három esztendőtfogva evvel a' levesel él a' fzegénység, még sem zúgolódik az ott uralkodó szűkfég ellen — *Párisban* eleinte tsak két helyen főzték azt, hanem látván a' jól tévők annak izorgalmatos keletét, a' városnak minden osztályiban egy egy főző kementzét építettek, és hogy a' *Rumford* levesének ki osztása alamifának ne tartallék, és sok félénk, vagy kevély fzegény ember annak vételétől el ne idegenedjen, két három krajtzárra szabott egy portiónak az ár-ra. — Itt *Bécsben* eleinte tsak a' belső városban, most pedig a' külfő városokbau is, a' hol a' fzegény lakosoknak nagyobb a' száma, ilyen levest főző kementzék készítettek.

E' szerint nem tsak jó, hanem szűkféges is a' matériáléknak változtatása, a' mellyek a' *Rumford* leveléhez vétetődnek — Változtatni lehet 1) ha a' kenyér leveshez egy kevés fokhagyma tétetődik. — 2) ha a' leveshez való kenyér szalonna zsírban meg pergeltetik 3) ha nyárban, a' száraz borsó és bab helyett, friss hüvely nélkül való borsó és bab adatik. — 4) ha egy kevés irós vaj, vagy apróra vagdalt hering tétetődik hozzá, — 5) ha azokban a'

közönséges épületekben, a' mellyekben a' szegények a' Rumford levesével tápláltatnak, az úgy nevezett *Papinianus Digestor* meg vétetődván, ebben a' tsontok el olvasztatódnak, 's annak pépjével vagy kásájával ez a' leves jó izüvé tétetődik.

IV. Ennek a' Rumford levesének, ha illendő módon készítetik, sokféle hasznát lehet venni. Egy áttallyában hasznos az olly szegény sorsú embereknek, a' kik húst nem vehetvén magoknak, egész hét számra is száraz kenyérral élni kénytelenítettnek. — Hasznos volna az új Magyaroknak, a' kik a' szükség miatt, sokszor dög hússal élnek, 's e' miatt az emberi társaságra érdemetlenekké teszik magokat. — Hasznos az olly esztendőekben, a' mellyekben a' kenyér és egyéb féle eleség szük 's drága lévén, fok szegény embernek éhelhalásra kellene jutni. Evvel a' levestel kenyér nélkül is jó lakik az ember. — Hasznos az olly gazdákra nézve, a' kiknek sok tselédjei es munkásai vagynak. — Hasznos volna az ifpotályokban, a' beteg házakban, a' fabrikákban, és a' tömlőtzőkben. — Hasznos volna az olly erőllégekben is, a' mellyeknek hosszas ostromlatások miatt, a' benn lévő őrizetnek fok eleséget küldeni nem lehetne.

Új Találmányok.

Skótzsiának anya városában, *Edinburghban* egy *Crook John* nevü híres Chemicus, a' múlt 1799-ik esztendőben, új módját találta fel a' szappan főzésnek, a' melly fokkal kevesebb költséggel van öfzve kötve, mint a' faggyúból főzött szappan. A' készítésnek modja is együgyü, 's ekként megyen végbe. A' halat a' gyakor mosás által minden vértől jól meg kell tisztítani, apró darabokra vágdalni, és forró hamu lúgban jó darab ideig főzni, és egy kevés faggyút, vagy olaját is kell hozzá ad-

adni, de csak annyit, hogy az csak egy nyóltzad részét tegye a' hálnak, az az, ha a' hal 7 fontot nyom, egy font faggyút vagy olajat kell hozzá adni. — Minden hal neme alkalmas e' végre. Nemcsak N: Britanniában, hanem Német Országban is fel kapták ezt a' főzés módját. Brunsvigiában, Lu-beckben, 's több Alsó - Saxoniai városokban, nem másból, hanem egyedül halból főzik már most a' szappant, 's ma hólnap egész Német Országban fel veszik ezt a' szokást. — A' Magyar Hazában, azokon a' környékeken, a' hol nagy bősége van a' hálnak, jó hasznát lehetne ennek a' szappan főzés módjának venni.



D^RBALLAGI MÓR.

Párisban, a' hol a' tűzi fa igen szük és drága, az oda való kenyérfütők illy módot találtak a' fa kémellésére. Sütő kementzéiknek fütésére tje- genye fát vesznek, mellyek mihelyt jól meg melegednek, azonnal azokból az eleven tüzet ki sze- dik, nagy vas kondérokba hánnyák, és hogy ahoz semmi levegő ne férhesse, az edénynek a' száját jó bé zárják, a' mellyekben egynéhány minutum alatt az eleven tűz szénné leszen, a' mellyből tfinált tűz mellett főzik osztán az ételt. A' Párisi lakofok fok illy szenet vesznek a' kenyér fütöktől, 's ily- lyennel fütik házaikat, ilyen mellett főznek a' kony- hákon, 's ilyen mellett főzik a' kaffé árulok is a' kaffét, és az illy szenet, mellynek semmi ártalmas szaga és ize nintsen, jobbnak talállyák, a' fa, és kő szénnél, és a' torfnál. — Ezt a' tűzi fa kémellést már mások is fel kapták, nevezetesen a' ferz 's palinka főzők, és azok a' házak, a' mellyekben fok fa égvel esztendönként.

Vége a' második Csómnak.



Mutatató Tábla Lap

1. Az Indiai Kláfferől. - 3.
2. Kláffer Surogatunk 26
3. A Toldi Mandoláról 34
4. A Toldi Magyaróról
vagy Toldi Mankob. - 50.
5. Az Indiai Nádmezéről 65.
6. A Fjéer Örszöt Mosásá,
nalk és Fjéerittigenek mod,
járól. - - - - 81
7. A Dunford leveleséről - 88
8. Sappan főzés módja. - 98
9. Fa Rimellés. - - - 96

