MÁSODIK KÖNYV VETEMÉNYES KERT.

I. RÉSZ.

Az Veteményes Kertnek alkalmatos Helyheztetéſérűl.

RMI I 1009

EL-végezvén Iſtennek ſegítsé- I.
gébűl, az virágokkal-való bajmolódásrúl, és azoknak tulajdonságjrúl írásomat: következendő-képpen ſzóllok az Veteményeskertrűl; abban űltetett, vagy vettetett konyhához tartozando, és ételrevaló veteményekrűl; azoknak nemekrűl, és munkáirúl, s-haſznokrulis.

Hogy pedig ezekhez illendő alkalmatoſságokat, a' Kegyes Olvasó, kőnnyebben eſzébe-veheſse: és ha úy kertet akar éppíteni, olvaſsa-meg a' Virágos kertrűl-való íráſomnak 2. 3. és 4. réſzeit, kíknek újjonnan le-írásával, nem akarám terhelni; mivel mind az két kerttel kőzös azon alkalmatoſság: mind az főld csínnyának őſméréſe, kerteléſe, oſztáſa; hanem, ha mi-

ben külömböznek, azt világosban ezen könyvecskében, vékony tehetségem-szerént, meg-mutatom.

II. Azért leg-elsőben szükség, a' ki veteményeskertet akar éppíteni, hogy két dologra vígyázzon leginkább: az Helynek alkalmatosságára, és az Földnek tulajdonságára.

A mi ezeket illeti, olly Helyre légyen a' kert helyheztetve, hogy à Napnak fúgára, es munkálkodása; se az éppűlettűl: se à fáknak árnyékától, meg ne gátoltassék. Azért ha lehet, egy-kevessé távullyabb, légyen à Veteményes-Kert, effele akadálytúl; de ne igen távul-is, hogy az szorgalmatos Gazda, és Gazd' aszony meg-tekéntheſsék, és az munkásokra figyelmetessen vigyázhassanak.

III. Ezen kivűl, a' Veteményes-kertet Délre fordittsák, a' hol leg-szebb tekéntete lészen; hogy így, ne csak haszonra, hanem gyönyörűségre-is szolgállyon. De ebbenn-is, a' Tartományoknak tulajdonságára vigyázzon a' kertész. Azért, ne restellye mind ezekrűl meg-tekénteni a' mit írtam, a' Virágos kertnek 2. Részében.

Azonn-is igyekeznünk kell, hogy a' Veteményeskert, ne légyen közel a' pajtához, avagy csűrhöz, a' hol gabonát chépőlnek: hogy annak polyvája és pora, az fiatal füveket, és fákat meg-esvén, meg ne ártson nékik. Ennek-fölötte, egy-kevessé lejtőre légyen, hogy az essö-víz, meg ne állyon az ágyakon, és útakon: hanem, lassan alá-szivárkozzék.

Ezeknek kerteléſekrűl, eleget írtam az Virágoskertnek 3. Részében.

II. RÉSZ.

Az Veteményekhez-való földnek tulajdonságárúl, és el-készítéserűl.

MIképpen ismérhetni meg a' földnek tulajdonságát: meg-jrtam a' Virágos-kertnek 2. Részében. Azért haszontalanúl itt arrúl sem szóllok; hanem, mivel nem minden féle föld alkalmatos az Veteményeknek: ha mi fogyatkozás ebben vólna, miképpen köll azt meg-orvosolni, meg-jelentem. Mert az agyagos, sovány, fövenyes föld, semmire kellő az Veteményeknek mivelésséhez: hanem a' Zíros fekete föld, a'ki nem igen kőves, se nem igen vizes. Ha azért valaki, lakó helyekőrűl, veteményes-kertet akarna éppíteni, és az földben, az meg-nevezett fogyatkozások, alkalmatlanságot szereznének, nem köll szintén azt meg-vetni, hanem szorgalmatossággal meg-győzni. Annakokáért, ha a' föld igen agyagos, ássák, vagy szántsák azt, jó két vagy három lábni mélységre föl; törjék jól apróra az gőröngyeket, tisztitsák-ki minden gyam, és heiában-való gyökerektűl; az-után, fövenyes földet hordgyanak réa, és elegyitsék-őszve az agyagos földel, és jó tenyészö föld lészen belőlle. IV.

Ha pedig viszontag igen fövenyes, vagy iszapos föld volna; ellenkező orvósággal, az-az agyaggal, a' mint föllyebb, köllene orvóslani, és elegyiteni. V.

Ha kőves, és kövecses, szintén úgy köll két lábnyíra szántani, ásni, vagy kapálni, a' darabos köveket,

és öreg kövecskéket ki-szedni. Az-után vas rostélyon, a' föl-ásott földet által-hánni, hogy még az apró kövecs-is el-vállyon a' földtúl; Es igy, ha egyszer nem-is, többször-való munkával ki-tisztúl a' föld.

Ha pedig igen Vizes, és földöttébb nedves vólna a' föld: úgy, hogy alkalmatlan vólna a' Veteményekhez, kiváltképpen azokhoz, a' kiket télbe kinn hagynak, azt úgy segíthetni ha árkot ásnak, és az Vizet leereszti. Ha pedig ebben sem vólna mód, mély vermeket ásanak, és abban kövecset tölchenek, s-oda szivárkoztalsák a' Vizet, hogy el-enyészék.

VI. Annak-földötte, ha ki úy kertet akar éppíteni: elsőben tisztíttasa-ki minden gyambúl, kórókbúl, és szántassa-föl. Az-utan, hadgya úgy állani vetetlen, ha lehet, esztendeig. Az el-múlván, szántasa megént meg, és Kapáltasa, vagy ásattasa; és jó ziros ganéjval ganéjoztasa; s-hadgya megént úgy egy ideig nyúgodni, míg magához vészi a' trágyát. Az-után mikor bé-akarják vetni, megént meg-ásattassa.

Miker, és miképpen köll a' veteményes-kertet meg-ásni: mivel ebbenn-is egygyez a' virágos-kertel, alkalmasan föl-találod *c. 15. §. 1.* vir. kert. Hasonlóképpen a' Trágyázásrúl *ibid. §. 2.*

VII. Az kévántatnék ugyan a' földnek el-készítéséhez, hogy a' melly földet kikeletkor bé-akarnak vetni, azt őszel ásnák meg, és készítenék-el. Az mellyet pedig őszel akarnak bé-vetni, azt Majusban ásnák-meg. Mert igy, télben a' hideg; nyárban a' Napnak hévsége megpuhittya a' földet, és porhanyósab lészen. Az gyamot pedig, gyökerestúl ki-száraztya, és meg-rothasztya.

Azon-

Azon-közbe jó kövér tehén, vagy szamár ganéjjal, jól, öszve-elegyítsék a' földet; és ha szántották, meg-boronállyák.

Mikor harmadszor meg-ásák, vagy kapállyák, mingyárt jól meg-gereblyéllyék, és ígyeneſsitsék; s-úgy csinállyanak ágyakat, és útakat rajta.

III. RÉSZ.

Az Veteményes-kertnek Nagyságárúl, és Ofztásárúl.

AZ Veteményes-kertnek Nagyságárúl, nem szükség sokat Szóllanom; mivel annak regulat nem Szabhatúnk: hanem, ki-ki mind a' maga akarattyához szabhattya, meg-tekéntvén az helynek bővségét: maga s-cselédgyének szükségét, és ha mit abbúl pénzen akarna el-adni, haszná. VIII.

Hasonló-keppen, ollyan formára éppítheti, az mint kedve tartya: csak hogy az értelmes Kertészek azt ítélik, hogy jobb, és ékesebb, ha valamivel hoszabb lészen, hogy nem-mint négy egy arányos szegeletű, vagy Kerekdéd. Mivel az lugasok, és útak díszesebbek efféle hoszúkás kertben. Az kinek; hogy proportio-ja légyen, illyen regulát tarch: ha tudnia illik, 45. láb az széleſsége légyen a' hoszasága 75. láb. Ha pedig, 60. láb az széleſsége, légyen 100. láb a' hoszá; és így, az helynek alkalmatoſságához képeſt nyújtozzek. Noha ezt sem vonhattyuk szintén olly igye-

nessen az sinórra, hogy vagy keskenyebb, vagy hoszabb ne leheſſen: Kirûl oda fôl-is, a' virágos-kertnek 4. Részében irtam.

IX. Az kertnek, és ágyaknak fôl-osztásában; a' helységnek bővségéhez kôll magát a' kertésznek alkalmaztatni. Mert a' hol szûk, és Kicsiny az helység: nem csinálhatni olly nagy táblákat, és következendôképpen ágyakat; mint a' nagy, és tágas helyen: Azért, az mint oda fôl az virágos-kertben, a' táblaknak osztásárûl mondottam; az Veteményes-kertet-is, ha azt csinossan akarja valaki éppíteni, hasonló táblákra, és útakra oszthattya; hogy az táblákban legyenek az ágyak. Az ôreg útakat pedig, hasznos csômôtékkel bé-ûltethetni mind két felôl: ugy-mint egressel, kôszmétével, Sz: János szôlôcskéjével, avagy Ribeszel, &c.

Arra-is vigyázzon a' Kertész, ha az hely domboſe, és vôlgyes; ha dombos, vagy lejtôre alá-csinállya az ágyakat, vagy ha óldalaslag akarja, azokat meg-támogassa deszkákkal, hogy a' fôldet le ne mossa a' víz. Igyis keskenyebben formállya az ágyakat, hogy nemmint az lapály fôldôn. De minden helyen azon légyen, hogy az ágyakat Délre fordítsa. Hoszát úgy rendelheti, az mint akarja, csak hogy igen hoszak ne legyenek; az széleſségek, leg-fôllyebb akkora légyen, hogy mikor gyomlál, a' felét el érhesse az útrûl: más felôl-is az másik felét, a' mint oda fôl-is meg-jrtam.

X. Mikor azért valaki a' táblákban, az ágyakat el-akarja osztani: hadgyon a' közepin kôrôszt útat, a' ki szélesſebb légyen az ágyak kôzôtt való útacskáknál, vagy ôsvényeknél, úgy-mint, három, vagy négy lábni

széleſségre;

ſzéleſségre; s az ſzerént íntézze-el az ágyakat, és azok kőzőtt-való útakat, a' kik ſzéleſsebbek ne legyenek más-fél lábnál, keskenyebbek ſe egy jó lábnál. Az-is igen ékeſití a' kertet, hogy az ágyak, ne legyenek mind egy rendben; hanem-ha negyed réſzen, a' táblának hoſzattában vannak rendelve; az más reſzen ellenben legyenek óldalaslag: haſonló-képpen más réſzenn-is, hogy mindenkor kúlőmbb ſzerre feküdgyenek egymás ellenében lévő ágyak. Ezeket pedig az útakat, mindenkor ſinór igazában csinállyák: úgy hogy az ſinór mellett, tipiczkélve tévén lábait a' kertéſz, nyomjale a' főldet az útakon. Az-után, igyenesítſe-meg ollyan ſzéles, gereblyével, a' mint az őſzvénnek ſzéleſsége vagyon; avagy egy ásóval hánnya-fől igyeneſſen az útrúl az ágyra a' főldet, és azután igyenesítſe-meg; de ne légyen az ágyaknak magaſsaga főllyebb három, vagy negy úyni ſzéleſségnél.

Igy az ágyakat ki-íntézvén, hadgyanak keskeny ágyacskákat, úgy-mint egy lábni ſzéleſségre kőrnyős-kőrnyűl a' táblának hoſzaſága, és ſzéleſsége ſzerént, a' kíken ſzintén úgy a' kereſzt útak által-ſzolgállyanak, mint a' táblában. Ezekben az keskeny ágyakban, űlteſsenek ſzagos fűveket, űgy-mint, egy táblában Iſtenfáját, máſikban, zállyát; harmadikban Iſopot, negyedikben Levendulát; őtődikben Spikinárdit, hatodikban Cypruſt, &c. Avagy egyik felében, egy félét: máſik felében, más félét, az mint kinek ſok, vagy kevés vagyon. XI.

Ezekben az el-oſztott ágyakban, kűlőmb kűlőmb féle magokat veſsenek, és ne zúrják-zavarják mind

őſzve;

ősszve; hanem egybe, vagy kettőbe egy félét: másban meg más félét: neis veſsen az egéſz táblába mind egy felét; hanem változtaſsa, a' mint egy-máshoz illenek, s-ékeſsebb léſzen. Hanem az kápoſztának, és repának kőll nagyobb helyt hagyni, a' két ſzélén a' kertnek: avagy oda hátra, ha kinek magános kápoſztás, és répás kerte ninchen. Haſonló-képpen dinnyét, uborkát, és más effele földi gyümőlcsőt, más hoſzú ágyakban, vagy vermekben vethetni. Ezeknek ſem ſzükſég valami chínos ágyakat cſinálni: mind-azonáltal, azokat-is rendeſsen kőllene vetni.

IV. RÉSZ.

Az veteméný magok vetésének ůdejérůl, és azoknak kikeléſérůl.

XII. Sak nem minden konyhára-való fűvek, az kíknek gyökerekkel nem élünk, hóld nevelkedésére leg-haſznoſſabban véttetnek. Mert ha hóld fogytára vetik, vagy igen késón nőlnek; vagy ſemmire-kellők léſznek. Az-is gyakran történik, hogy noha az mag ſzép friſs, és jó, hóld nevelkedésére-is vetik; de ha az Csillagoknak ſzerenchétlen, és ellenkező fordúláſokra eſik vetéſe: ſe nem nől, ſe jót nem várhatni belőlle. Azért Palladius' meg-vallya, hogy noha a' föld magában zíros, minden fogyatkozás-nélkűl az mag-vetéshez alkalmatos: de ha az kertéſz nem vigyáz figyelmeteſſen, az csillagok helyheztetéſekre; és kőllemetes tekéntetekre; ſokſzor meg-

meg-csalatkozik. Mivel efféle veteményekben, kéz kiváltképpen-való eszköz találtatik.

Eggyik az gyökere; kinek a' földel vagyon eggyesége, és czimboráláſa. Máſik a' földön kivül; úgy-mint az szára leveleſtül, kinek az levegő-éggel. Azért mind kettő igen függ a' Napnak, Hóldnak, és' több Planeták, avagy Bújdoſó-csillagok bé-ſzivárkodó erejektül. Mivel a' mi az földben el vagyon rejtve, azt ki-vonſzák: a' ki pedig azon kivül vagyon, azt munkálkodáſokkal táplállyák. Kévántatik tehát, hogy a' kertéſz ezeknek forgását, a' mennyiben az ő foglalatoſságában, ſzolgálhatnak, hivatallya-ſzerént értſe: és a' mint azoknak a' Jegyeknek tekénteti, az Calendariumban fel-vannak jegyezve, meg-iſmírje. Annakokáért, noha én eleget írtam oda föl, a' virágoſ-kertnek 7. Réſzében, micſoda Jeleknek, és Jegyeknek forgására köll az figyelmetes kertéſznek, à virágok vetésében vigyázni; és kiváltképpen, mikor a' Hóld módgya ſzerént, némelly csillagoknak rendiben mulatoz. Az melly tudomány, nem csak a' Virágok, hanem haſonlóképpen, az veteméný magoknak vetéſekre-is ſzolgál; azért ſzükség azt-is meg-tekénteni. Mind azon által, hogy még-is bizonyoſsabb igazgatója lehеſſen az vetésben, a' kertéſznek: az Napnak forgáſárúl-is, és az Bújdoſó-csillagoknak orájárúl, a' kik fölötte igen alkalmatoſſak, ſőt ſzükſégeſek az ſzerenchés vetéshez, ſzóllok. XIII.

Elsőben az Nap, maga tulajdonságában, meleg és ſzáraz: de ez a' melegség, és ſzárazság hol őregbül, hol apad; a' mint az égnek Tizenkét-Jegyével egy- XIV.

be-kapcsoltatik, és a' Bújdosó-csillagokkal eggyütt találtatik. Tudnúnk kôll azért, hogy az Astronomusok, és Astrologusok; az égen egy nagy Circulust, avagy kereket rendelnek, mellyet Zodiacus-nak neveznek; Azon ismét, ennihány csillagoknak egybegyûlt rendeket, az kiket Jegyeknek neveznek: az kik tizenketten vannak, az hólnapok száma-szerént. Ezeket a' Nap, az ô forgásával, esztendô-által el-járja, tôltvén mindenikbe 30. napot: és tulajdonitván minden napnak egy egy garád chot. Kiknek nevek:

Kos kit így írnak ♈ ebben lépik a' Nap 20. Martij. Jón-ki 20. April.
Bika ♉ kiben lépik a' Nap 20. April.
Kettôs ♊ kiben lépik a' Nap 21. Maij.
Rák ♋ kiben lépik a' Nap 21. Junij.
Oroszlán ♌ kiben lépik a' Nap 23. Julij.
Szûz ♍ kiben lépik a' Nap 23. Augusti.
Mérték ♎ kiben lépik a' Nap 23. Septembris.
Scorpio ♏ kiben lépik a' Nap 23. Octobris.
Nyilas ♐ kiben lépik a' Nap 22. Novembris.
Bak ♑ kiben lépik a' Nap 22. Decembris.
Víz-ôntô ♒ kiben lépik a' Nap 20. Januarij.
Halak ♓ kiben lépik a' Nap 20. Februarij.

Ezekben az Jegyekben, nem szûkség olly szorgalmatossan az Mathematicusok punctum-jára vigyázni, mikor lépik-bé a' Nap; mert közönségessen, 20. 21. 22. 23-dik napján mégyen-bé az hólnapnak, és ott 30. napot tôlt.

XV. Másodszor, az Hóld nedves és hideg; mind azon által, ezen nedvesség és hidegség, ebbenn-is hol öreg-

öregbedik, hol apad, a' mint az elő-ſzámlált Jegyekkel, és Bújdosó-cſillagokkal eggyűtt-találtatik. Mert az Hóld-is az ő forgásában, meg-látogattya ezen 12. Jegyeket; de nem eſztendeig, mint a' Nap, hanem, egy hólnap-alatt minnyájokat. Kinek mulatozását, minden Nap akár melly Calendariumban-is, föltalálod.

Az több Planéták, avagy Bújdosó eſillagok, föl s-alá-járnak: és moſt ennek, moſt ama' Jegynek házában mulatoznak. Azért ezeknek a' Jegyeknek, tizen-két házat rendelnek, kinek-kinek eggyet; kikben bizonyos űdőt töltenek a' Bújdosó-cſillagok, és akkor kiváltképpen-való erejek, és munkálkodáſok vagyon, ha az Nappal és Hóldal azon házban, eggyűtt-találkoznak. Innen ſzármaznak azok a' Jelek, kiket Aſpectuſoknak, avagy Tekénteteknek neveznek, mint az Calendarium-okban föl-találod, úgy-mint: ☌ egybe-foglalás. ☍ ellenkezés. □ négy ſzegletű tekéntet. △ három ſzegletű. ✶ hat ſzegletű tekéntet.

Az Planeták, vagy Bújdosó-cſillagok ſzáma 7. úgy-mint: Saturnus ♄. Jupiter ♃. Mars ♂. Sol, Nap ☉. Venus ♀. Mercurius ☿. Luna ☾. Hóld. XVI.

A' Nap	Kos	Meleg és Száraz.
Mars	Oroſzlán	
Mercurius	Nyilas	
	Kettős	
Jupiter	Mérték	Meleg és Nedves.
Venus	Víz-öntő	
	Bika	

Hóld	Szűz, Bak	Hideg és Száraz.
Saturnus	Rák, Scorpio, Halak	Hideg és Nedves.

Annak-fölötte, Jupiter meleg, és nedves. Mercurius pedig, noha magában meleg és száraz, de minden Bújdosó-csillagnak tulajdonságát, magához vonsza, a' kinek házában mulatoz.

XVII. Ezeknek az Bújdosó-csillagoknak, és Jegyeknek tulajdonságokat, s-Complexio-jokat, szükség hogy a' jó kertész, és Vető-ember tudgya. Mert, a' mint szokták mondani: Hasonló, hasonlót szeret. Igy, ha ki szerencséssen akar Vetni, azt-is meg-fontollya, és meg-irányozza, hogy az ég a' földel; a' Bújdosó-csillagok, az több éghi Jegyekkel; a' mag, az kit elvetnek, mind ezekkel hasonló tulajdonsággal birjanak. Tudnia illik, ha az föld meleg és száraz, a' mag is hasonló-képpen: kit akkor vessék, mikor az Nap, Hóld száraz, és meleg Iegybe vannak. Az Planeta-is, kinek orájában vetni köll, száraz és meleg tulajdonságú.

XVIII. Hogy pedig az Bújdosó-csillagoknak oráját, minden Nap meg-tudhassad, mellyekben vethess mind veteméný, s-mind virág magokat; kiváltképpen pedig, az szántó-földeken vetendő magokat: föl-találod az Oeconomiarol tractaló Authorokban, úgymint: Carolo Stephano *lib. 1. c. 15.* Joanne Cholero *lib. 4. c. 44.* Henrico de Bru *de horis Planetarum*, és más több Astrologusoknál. Mind azon által, hogy ebben-

is

is tudós légy, vedd eszedben; hogy az Astrologusok a' Napot, 12. egyaránt-való részre osztyák, Napkelettől fogva, Nap-nyúgatig, míg a' Nap a' föld fölött leveg, és nem az óra verése-szerent a' mint az üdőnek forgása tartya. Az Napnak pedig hoszát, vagy rövid voltát fel-találod, az én Calendariumomnak végén, egy mutató táblában. Az minémű orák a' Naptól meg-maradnak, az okat-is 12. részre oszad: és azok, a' Bújdosó-csillagoknak étszakai órájok lésznek. Kikről; mivel a' kertésznek nem igen szükségesek, most nem szóllok; hanem csak a' nappali orákról, a' kikben vetni, vagy ültetni kell. Azért, az ide föl-jegyzett táblában, rend-szerént föl-találhatni, a' Planetak óráit.

Planetak oraia.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
☉	♀	☿	☾	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☾	♄	Vasar nap.
☾	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☾	♄	♃	♂	☉	Het fö.
♂	☉	♀	☿	☾	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☾	Kedd.
☿	☾	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☾	♄	♃	♂	Szerda.
♃	♂	☉	♀	☿	☾	♄	♃	♂	☉	♀	☿	Csütörtök.
♀	☿	☾	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☾	♄	♃	Péntek.
♄	♃	♂	☉	♀	☿	☾	♄	♃	♂	☉	♀	Szombath.

Hogy pedig ezt a' táblát meg-értheszed, azt vedd-eszedbe: Elsőben; hogy a' Planetak órája, kezdetik, és számláltatik azon napon, a' kitől neveztetik az Nap heted-szaka. Ugy-mint Vasárnapon, az-az XIX.

Dies Solis, az első óra, a' *Napnak* Jeléjé: a' második óra, a' *Venusé:* harmadik, *Mercuriusé:* negyedik, a' *Holdé:* ötödik, *Saturnusé:* hatodik, *Iupiteré:* hetedik, *Marsé:* nyólczadik megént az *Napé*; és így, az mint a' több Planetáknak rendi vagyon. Hasonlóképpen Hetfőn, *Dies Lunæ*, az-az, Holdnak napján, az első óra az *Holdé:* második, *Saturnusé:* harmadik, *Iupiteré:* negyedik, *Marsé*, &c. az mint a' meg-nevezett táblában fől vagyon jegyezve.

XX. 2. A' kertésznek tudni kőll, hogy három kiváltképpen-való Bújdosó-csillag kegyes, és jó a' szerencsés vetésre; mind virágokra, s-mind veteményekre, s-mind más vetésekre; úgy-mint: *Venus*, *Nap*, és *Iupiter*. *Venus* az vetésre, *Iupiter* és *Nap*, az ültetésre szolgál; az mint oda fől-is a' Virágos-kertben meg-írtam 7. Rész. Az mellyekbe ha virágokat, és veteményeket ültet, vagy vét ember, mind tellyesebbek, öregbek: s-mind jobbak lesznek; kiváltképpen a' Szekfű, és nyári Viola, Saláta és más efféle.

XXI. 3. Az Jelek, kiket Tekénteteknek, avagy Aspectusoknak neveznek, azok-is két-félék; ugy-mint, némellyek kegyesek, és szerencséssek: némellyek szerencsetlenek. *Kegyes* ☌ egybe-foglalás; △ három-Szegletű tekéntet. ✶ hat Szegletű tekéntet. Az kikben vethetni, s-ültethetni, ha az több lelek-is alkalmatossak. *Szerencsétlenek*, és nem barátságossak ☍ ellenkezés. □ négy szegletű tekéntet: az kikben se vetni, se ültetni nem kőllene. Azért, ha az közönséges Calendarium-ban, az melly Nap vetni akarsz, illyen jelt találsz eggyütt, úgy-mint ☌ ♀. △ ♀. ✶ ♀. Szabadon vethetsz:

vethetſz: avagy illyent-is △ ☿. Ha ûltetni, illyen, jelt kereſs, úgy-mint ☌ ♃. △ ♃. ✶ ♃. avagy ☌ ☉. △ ☉. ✶ ☉. Ha ſemmi Aſpectuſt nem találſz a' Calendariumba, úgy-is jó mind vetni, s-mind ûltetni, csak az Planeták órájára vigyázz. Az Hóld és napnak fogyatkozáſakor ſemmit ne veſsenek: ſe mikor az hideg étſzaki ſzél fúj. Ha pedig illyen jelt találſz, a' kőzőnséges Calendariumba ♣, a' ki azt jelenti, hogy jó vetni: úgy ſe méréſzelly mindenkor vetni; hanem-ha ezen tudományhoz ſzabod magadat.

Hogy pedig elméddel, ebben az tanúságban ne tétovázz, elődben adom, mihez kőll magadat tartanod az okos, és ſzerencsés vetésben, avagy ûltetésben. Elsőben, válaſz magadnak egy alkalmatos napot, hóldtőlte előtt negyed, harmad nappal; avagy a' mikor akarſz vetni, vagy ûltetni, nézd-meg à Calendariumba, micsoda jegy uralkodik azon nap; és annak az jegynek, micsoda terméſzeti, avagy tulaidőſága vagyon. Ha melege vagy ſzáraz: hidege vagy nedves? az mint oda fől meg-vagyon jegyezve. 2. Vigyázz a' magnak tulajdonságára: ha meleg ſzáraze, vagy meleg nedves, &c. Kirűl ide alább. 3. Tekéncsd-meg a' Planeták órájàt, a' kik ſzerént, minden magnak vetését reguláhatod. Ugy-mint, ha hetfőn akarſz vetni, mikor kedves mind a' jegy mind az aſpectuſok: nézd-meg az fölső táblában igyeneſſen, hol van az *Venuſnak*, avagy ♀ jele, melly az vetésre ſzolgál. Nézd-meg azon renden főllyűl, hányadik a' Planetáknak órája; fől-találod hogy 6. Oſzd-el annak az napnak hoſzaságát 12. réſzre, s-fől-találod: hogy az Planetának hatodik órá-

XXII.

ja,

ja, ſzinte 12. órára eſik délbe, az verő óra ſzerént. Azért azon Nap, tizen-két órakor kőll vetni. Haſonlóképpen, ha ſzerdán akarſz vetni, láſd meg az ſzerdai linean, hol van az ♃, az-az, *Iupiter* jele: és nézd meg azon főllyűl, hány órát írtanak, és meg-találod: hogy egyik helyen 4. máſik helyen 11. Ozd-el azon napnak hoſzaságát 12. réſzre, föl-találod nyárba, hogy 9. óra tájban eſik dél előtt. 11. óra pedig, 6. óra tájban dél után. Igy cſelekedgyél az több napokonn-is, föltalálod, melly órában kőll vetned, vagy ültetned.

XXIII. Ezen tudomány ſzólgál, nem cſak a' virágoknak, és veteményi magoknak vetésébenn: de még az mezei magoknak-is, és fáknak óltásábann-is, és ültetésében. Azért a' jó kertéſz, ſzorgalmatoſſan erre vigyázzon. Kihez még az-is ſzűkséges; hogy a' mag, a' jegyekkel, főldel, és Planeták, órájával tulajdonságában eggyezzen. Ugy-mint, ha a' mag, meleg és ſzáraz: ollyan jegybe vetteſsék, kinek tulajdonsága, meleg és ſzáraz: az főld-is haſonló, és a' Planeta-is; mert a' főld, a' magnak tulajdonságát magához vonſza. Példájúl: az majorán, meleg és ſzáraz; Azért az Oroſzlánnak és Koſnak jegyébe, s-az Napnak, Marſnak és Mercuriusnak órájában kőllene vetned: az kík haſonló-keppen, melegek és ſzárazok, az mint oda föl-is. De mivel hogy ſok héuség, és ſzárazság gyűlőſzve, a' ki az magokat ki-sűti, főkeppen ha ſzáraz űdők járnak: azért timporalni kőll, az Jupiter és Venus órájával; a' kík melegek és nedveſek, s-azokban vetni. Más példánk-is lehet; az ſaláta mag, hideg és ſzáraz: azért, a' Bika jelében kőllene vetni, és az Hóld-

nak

nak órájában. De mivel ez a' két qualitas, avagy tulajdonság, igen cſekély és magtalan: azért kőll az Jupiternek, és Venusnak órájában vetni, hogy melegségekkel, és nedveſségekkel, tenyéſzővé tegyék a' földet, és magot.

De mivel ezen tudomány, az egyűgyű, és paraſzt kertéſzeknek, talám igen méllynek teczik; mind-azonáltal, ha egy kevés ſzorgalmatoſsággal akarnak élni, és gyakorollyák ezen tudománt: az-után könnyen hozzá-ſzoknak. XXIV.

Ezen-kívűl, nem cſak akár mi-képpen vigyáz a' ſzorgalmatos kertéſz az Hóldra: hanem, minémű Jegybe vagyon, mikor űltetni, vagy vetni kőll. Haſonló-képpen az Napra-is, mellyik Jegybe légyen a' 12. Jegy-kőzzűl: hogy ſzerencſéſſen vetheſſen, vagy űltetheſſen. Azért, némellyek azt ítélik, hogy mikor a' Hóld a' Koſnak, Kettőſnek, Oroſzlánnak, Mértéknek, Víz-öntőnek jelében vagyon. Némellyek mind az Hóldra, mind a' több jegyeknek, az Nappal-való egybe-foglaláſokra vigyáznak: mellyek alkalmatoſſak, mellyek alkalmatlanok. Szerencséſeknek ítélik az Halakat, Koſt, Bikát, Szűzet, Mértéket; tudnia-illik, mikor ki-keletkor, vagy őſzel, az Nappal eggyűtt találtatnak. Cſak ſzintén a' Kettőſnek végső réſzét, ſzerencsétlennek iſmérik. Azt-is obſervallyák, hogy az meg-nevezett Jegyek-kőzzűl, azok a' vetéshez, vagy űltetéshez ſzerencséſsebbek, a' kikkel az nevelkedő, vagy teli hóld eggyűtt-vagyon. Ezek-kőzzűl pedig némellyek, mindenkor hóld-töltére, vagy nevelkedéſére eſnek: holott réſz-ſzerént tavaſziak, réſz-

szerént ősziek. Azért, mikor az nevelkedő hóld, akár melly szerencsés jegyel egyűvé-találkozik, akkor magot vetnek: mikor a' Bikában, vagy Szűzbe lépik, akkor gyökeret, és bulbusokat ültetnek. Némellyek még abban-is igen figyelmetesſek, hogy az napját-is a' Hóldnak meg-tartsák. Azért vagy ültetnek, vagy vetnek, negyedik nappal hóld-tölte-előtt kezdik-el, huszadik napjáig az hóldnak. Azt-is észbe-kőll vennünk, hogy mikor vetni kőll, az Mars a' föld-alatt légyen: hogy az tévelygő-Csillagok-kőzzűl, az kik kegyesſek, kiváltképpen az Jupiter, és Venus csillaga, az hóldra kedvesſen tekénchenek, az mint oda-fől.

§. I. Némelly vetemény magoknak tulajdonságok, vagy Complexiojok.

XXV. Archichóka meleg száraz.
Cardi m. sz.
Capor m. sz.
Papa fű m. sz.
Katankoro hideg nedves.
Kőmény m. sz.
Anis m. sz.
Coriander m. sz.
Endivia hideg száraz.
Turbolya m. sz.
Saláta hideg nedves.
Bors fű m. sz.
Levendula m. sz.
Spicinardi m. sz.
Csombor m. sz.
Tárkony m. sz.
Rosmaring m. sz.
Ruta m. sz.
Zállya m. sz.
Kakuk fű m. sz.
Cerefoliű turbulia m. ned.
Spanyol sóska hid. sz.
Petresélyem m. sz.
Palanta mag. m. sz.
Foghagyma m. sz.
Torma meleg nedv.
Sáffrány m. nedv.

Sárga

Sárga répa	m. n.	Méh fű	m. ſz.
Répa	m. n.	Menta	m. ſz.
Hagyma	m. n.	Dinnye mag	h. n.
Borsó hideg	ſzáraz.	Uborka	h. n.
Fekete mak	h. ſz.	Sáſa fű	m. ſz.
Fejér mák	ſz. n.	Por-cz fű	h. n.
Bab	h. n.	Spinátz	h. n.
Majoráng	m. ſz.	Retek	m. ſz.

§. II. Némelly veteményeknek kőzönséges vetéſekrűl.

XXVI. Az nedves és vizes földet, mellyet a' folyó-víz nedvesít, kőzönségeſſen jobb úyságra bé-vetni; mert az kőllemetes úy űdőben, hamar megfoganoſzik a' mag: és a' nedveſség miatt, a' ſzáraz nyári űdő ſem árthat nékiek. De azt értſed, *cæteris paribus*, az az, ha a' tőbb vetéshez-való eſzkőzők-is egyeznek.

Az melly kertnek nagy ſzűke vagyon a' folyő, avagy kút-vízben, és ſohonnéd ſem vihetnek vizet belé, abban leg-jobb vólna ollyan helyt cſinálni, a' hová a' kikeleti, és téli vizet, őſzve-gyűjtheſſe az ember. Azért, alkalmatoſsabb-vólna ollyan helyen őſzel vetni: noha ki-keletkor-is meg-lehet, cſak hogy azt a' földet, három lábbal alább-áſsák.

XXVII. Mikor nyárban akar valaki vetni, *Iuliusban*, az az, Sz. Jakab havában, és *Auguſtusban*, az az, kis Aſzony havában veſſen: mikor az hóld nevelkedik. Ha őſzel, légyen a' vetés *Septemberbe*, az az, Sz. Mihály havában,

és *Octoberbe*, Mind szent havában. Ha ki-keletkor, *Februariusban* és *Martiusban*, az az, Bőjt-elő, és Bőjt-más havában vessenek.

Az hideg helyeken, a' hol az Napnak sugára nem igen sût, nem-is fölöttébb hév: mindenkor a' ki-keleti vetés későbben; és az őszi, idejében essék. Viszontag, az meleg helyeken, a' ki-keleti vetés idejében: és az őszi, későbben essék. Minden mag, inkább kél, és nől, ha közép-szerű meleg ûdőben vettetik; hogy nem-mint, ha hidegbe: avagy nagy hévségben, és szárazságban.

XXVIII. Közönségessen az a' mag, a' kit vetni köll, esztendősnél ne légyen igen réghiebb. Mert ha réghi, ki nem kél, és semmire-kellő; avagy el-változik: úgymint az réghi palánta Cauli-fioli, Cauli-rapi magbúl, répa lészen, avagy repchen. Saláta pedig uborka, de nem dinnye, Mentűl frissebb, annál hamarébb ki-kél. Viszontag petreselyem, Czékla, Kres, avagy Sása fű, Coriander, mentűl réghiebb, annál hamarébb ki-kél; csak a' mag ne légyen rothatt, vagy meg-veszett, és fölötte igen réghi-is. Mák 10. esztendős-is jó.

XXIX. Ismét, némelly vetemény magot, tél-előtt-is jó vetni: úgy-mint, Sz. Jakab palántáját, vagy káposztáját, Spinátot, őszi foghagymát, pár-hagymát, vörös-hagyma magot, petreselymet-is őszel vessenek; mert ezek, el-bírják a' hideget-is, és telet-is, főképpen ha hó esik reájok.

Annak-fölötte: Olasz káposzta, Mustár, Kres, Coriander, Sárga-répa, Karó-répa, Répa, Pasternak, Retek, Vörös-répa, Petreselyem, Olasz kapor, és több effélé

efféle magokat vethetni mind őszel, s-mind ki-keletkor; de még-is jobb, hogy az meleg helyeken Juliusban; az közép-szerű tartományokba, Auguſtusban; az hideg helyeken, Septemberbe veſsék.

Salátát, ſóskát, porcs-fűvet, uborkát, dinnyét, cſonbort, vörös-répát, és több efféle gyönge füveket, Archichókát, Cardit, Caulifiolit, Caulirapit, Rácza, vagy paránta magot, jobb ki-keletkor vetni: és gyakrabban hamarébb ki-kelnek, a' kiket Martiusban, és Aprilisben vetnek, minek-utánna a' fagya ki-mégyen a' földnek, és egy-keveſsé meg-melegſzik: hogy-ſemmint a' kiket őſzel vetnek. Mindazon-által, alkalmaztaſsa magát ember ezekben, az ůdőnek kůlőmbségehez, és alkalmatoſságához.

Mindeneknek főlőtte a' mag, a' kit vetni akarnak, XXX.
légyen jól meg-érett, teli, nehéz, ziros, tőmőtt, ſzép ſzínű; ha meg-törőd, belől fejér béli, és liſzti légyen, ne poroſs: mert a' por jele, hogy meg-veſzett a' mag, és ſemmire-kőllő. Ha Caulifioli, Caulirapi, paránta, répa, retek, és több efféle magot meg-törőd; zírt adgyon magából, és jele, hogy friſs.

Azt-is észbe-kőll venni, hogy némelly magot meg-kőll áztatni, minek-előtte el-vetik, a' kik nagyok, és ſzárazok; úgy-mint, Archichóka, Cardi, Pápa-fű, vörőſſ-répa, dinnye, uborka Tők, Borsó, Bab, Momortica, &c.

§. III. Némelly veteményeknek, kiváltképpen-való vetéſeknek idejekről.

XXXI. Jól-lehet ezt a' materiat, a' Calendariumbann-is tractaltam, és meg-írtam in Martio n. 90. de mivelhogy ez a' tulajdon helye, talám nem véték benne, ha itt-is föl-jegyzem az tanúló kertészeknek kedvekért; az kiknek talám nem jutott minnyájoknak az Calendariumban.

Azért *Palántát, rázát*, vagy kápoſzta magot, Februariusban, Martiusban, az az, Böjt-első, más hóban, Aprilisben, az az, Sz: György havában veſsék úyságra: s-hóld-tőltére palántállyák.

Vörös-hagymát, ſalátát, metélő-hagymát, paréjt, Februariusban hóld-tőltére. *Olaſz kápoſztát*, hóld-tőltére Februariusban, Martiusban, Aprilisben. Juniusban télre-valót. *Paſternakot*, Februariusban, Martiusban, Aprilisben. *Repát, Retket, Tőkőt* Februariusban, Martiusban, Aprilisben. *Teli Retket, Répát* Sz: Marghit Aſzony nap-tájban, vagy előbb Juniusban, hóld-fogytára.

XXXII. *Uborkát, Dinnyét*, Hóld-tőlte-után Februariusban, Martiusban, Aprilisben, Majusban Sz: Gothárd napján.

Spináczot nyárra *Petreſelymet, Aniſt, Olaſz kaport* Februariusban, Martiusban Hóld-tőltére, és fogytára. *Nyári Endiviat* Februariusban, Martiusban, Aprilisben, úyságra az magváért. Egyébként télre-valót Juniusban, Pünkősd-tájban, vagy későbben egy-kevesé. *Baſilicumot* Martiusban. *Porcs-füvet* Februariusban, Martiusban úyságra. *Majoranat* Februariusban, Martiusban, Aprilisben úyság-után, *Nyári violat-is*; hogy pedig tellyes légyen, hóld-tőlte-előtt négy, három, két nappal, az mint oda-föl.

Bárſony-

Bársony-virágot, *Rosmaringot*, *Spicinardit* úyságra, Februariusban, és Aprilisben. *Mustar-magot.* Februarisban, úyságra. *Vad saffránt*, Martiusban hóld-fogytára. *Coriandert*, *Turbolyát*, *Sállyát*, *Sóskát* Februariusban, Martiusban.

Pápa-fűvet Februariusban, Martiusban, Majusban, és csak nem minden hóban, mikor kévántatik, hóld fogytára, vagy úyságra, *Szekfűvet*, *Cardit*, *Artichókát* Martiusban, Aprilisben hóld tőlte-előtt, avagy mingyárt utánna. *Narancsot. Citromot* Martiusban, Aprilisben hóld tőltére, és fogytára. XXXIII.

Pimpinellat Februariusban, Martiusban, Aprilisben hóld fogytára, vagy úyságra: *Kenyár-bél-virágot*, *Fejér mákot*, és *Feketet* Februariusban, Martiusban, hogy tellyes légyen, hóld tőltére. *Isopot*, *Kőmént* Martiusban, úyhóldra. *Sárga Szarka-lábot*, Februariusban úyságra.

Spárgát, minden ůdőben jó vetni, de kiváltképpen ki-keletkor. *ökör-nyelvet. Borágot* Februariusban, Martiusban úyságra. *Salátát*, *Spinátát*, *Nyari Retket*, minden hólnapban jó vetni hóld tőltére. *Káposztát* pedig, *Cardit*, *Archichokat*, minek-utánna ki-kel, 15. napig meg-kőll az dértűl, és hidegtűl óltalmazni, és több efféle gyönge füveket.

És noha némelly Botanicusok, azaz, kertészkedők azt tartyák; hogy valamit vetni kőll, mind hóld-tőltére vesse ember, az egy Borsón-kivűl, a' kit hóld-fogytára kőll vetni. Mind-azon-által, tarcsa-meg a' kertész azt a' regulat, az kit oda-fől-is meg-írtam: hogy, a' mit magváért, és füveért vetnek, úyságra vessék; az mit gyökereért, fogytára; az mit füveért, hogy XXXIV.

gy

gy bokrosabb, és tellyesebb légyen, hóld-töltére.

Némellyek azt-is tanittyák; hogy valamit akar ember vetni, vesen azonn az napon, az mellyen abban az esztendőben Karácson napja esik, úyság-előtt. Ugy, hogy ha hetfőn esik Karácson napja, úyság-élőttvaló hetfőn vessen, &c. Az ültetésbenn-is illyen regulat tartnak, de ez nem Sz. Irás.

§. IV. Melly ůdőben kelnek-ki, az veteméný magok.

XXXV. EZt-is az Calendariumban föl-jegyzettem n. 96. Mind azon által ítélem, hogy itt sem ártalmas: hogy a' kertész-könyv, è-nélkůl se szůkölködgyék, és hogy a' kertész, el-tudgya várni a' füveknek ki-jővetelét, hogy ůdőnek-előtte föl ne kapállya az bé-vetett földet. Mert noha az földnek tulajdonsága, az égnek jósága, az levegő-égnek kegyesége, és az magnak ideje cselekeszi azt, hogy eggyik mag, előbb ki-kellyen az másiknál; mivel-hogy a' féle veteméný, a' kit szép tiszta, meleg ůdőben, és az napra-fordúlt földben vetnek, s-maga-is friss a' mag, közönségesen előbb ki-kél, és föl-tetszik; hogy nemmint, a' kit más ůdőben vetnek, és nem olly tenyészo földben: Mind-azon-által, minden magnak a' kikelésre magános, és tulajdon ideje vagyon: az melly ůdőre, kivált-képpen reá-vigyázzon a' kertész, hogy meg-tudhassa, ha idejébbenne, vagy későbben vessen: hogy hasznát vehesse a' veteménynek.

Spinát, Basilicum, Laboda paréj, *Karó-répa, Fejér*, és *Sárga-*

Sárga-répa. Fejér Muſtar, mingyárt harmad napjára, kikel. *Anis* negyedikre: *Saláta* ötödikre: *Uborka*, és *dinnye* ötödikre. *Retek* hatodikra, és ha tél-felé vetik, tizedikre. *Kapor* négyedikre: *Kres* ötödikre. *Fejér czékla*, nyárba hatodikra, télbe tizedikre. *Kápoſzta* tizedikre, *Hagyma*, tizen-kilenczedikre. *Borsó*, *Ciceriborsó* negyedikre, *Bab* tizen-ötödikre, vagy huſzadikra, *Fekete Kömény*, tizen-kettődikre. *Majoránna*, harminczadikra. *Petreſelyem* negyvenedikre, vagy ötvenedikre. *Iſop* harminczadikra, főképpen ha friſs a' mag.

De mind ezekben, az kertéſznek meſtersége, és a' magnak friſſ-vólta, leg-többet haſznál. XXXVI.

Micsoda meſterséggel éllyen pedig az ſzorgalmatos kertéſz, hogy idejében Salátája, Retke, és egyéb veteménye, s-virága légyen: tudnia-illik, az ganajos' ágy-által. Kinek el-kéſzítéséről, mivel-hogy kétſzer-is írtam immár, úgy-mint, az Calendariumban n. 98. és az virágos könyvnek 11. Réſzében: ez pedig, az veteményekre-is ſzinte úgy ſzolgál; azért, mind oda igazítom az olvasót, csak ſzinte azt jegyzem-föl: micsoda vetemény-magokat kőll abban vetni.

1. Ollyan vetemény-magokat veſſenek az ganajos ágyban kiváltképpen, a' kiket hamar el-plántálhatni, és ültethetni: hogy haſznát veheſſe ember. 2. Az kik ezen-kivül ſokáig kelnek-ki, és későn érnek-meg: és így, a' növéſnek kéſedelme-miatt, az üdőtül meg előztetnek. Azért illyen ganajos földbe, elsőben *Salátát* veſſenek, hogy idején gyönge ſalátája leheſſen a' kertéſznek, és ſzép úysága. Az-után, hogy ha egy-kevesé meg-nől, hamarébb el-plántálhaſſa: és így, idejében XXXVII.

légyen fejes, vagy kötözni-való Salátája. 3. Vessen *Kreſt*, avagy sása-fűvet, a' ki hamar ki-nől: hogy miſculántiát csinálhasson a' salátával. *Majoránát*, hogy ezt-is idején el-ültethesse. 4. *Bécsi Retket*, hogy idején légyen gyönge retkecskéje. Mert idején három, s két hét alatt-is, a' ki jó mag, nől annyit, hogy meg-ehetik úyságúl; úgy-mint, ha gömbölyű mint egy mogyoró, ha hoszúkás, a' kis újodnál vékonyabb. De arra kőll vigyázni, hogy igaz ganajos földbe-való retek mag légyén, a' kit Norinbergából hoznak. Más-féle Bécsi retek mag-is jó ugyan, de nem nől olly hamar meg. *Palánta* vagy Rácza magot minden félét, *Caulifiolit*, *Caulirapit*, *Zellert*. Mind ezeket, a' kíket el-kőll palántálni, jó fűrűven vetheti ember, hogy több férjen belé: és mindenik veteményt meddig vetette, pálczácskával meg-jegyezze, hogy meg-tudgya, mellyik
XXXVIII másik. Azon-kivűl, ültethet *Archichóka* magot, *Cardit*, *Momorticat*, *Baſilicumot*, *Pápa fűvet*, *Nyári Endiviat*, *Törők borsót*, *Poma amoris*, *Tabákát*, *Csuda fát*. *Salátát*, *Kreſt*, *Bécsi Retket*, *Zellert*, *Palántát* idejen el-vetheti mingyárt Januariusnak közepin, vagy végén, vagy Februariusnak kezdetin, közepin: de az hidegtűl jól meg-óltalmazza, mint az virágos kertben meg-írtam. Az többit későbben vetheti, míg a' földnek fagya ki-mégyen: hogy a' quartelyokban vethessen. Vessen pedig kűlömb kűlömb féle üdőkben, és helyeken: hogy ha egyik el-vész, vagy el-fagy, légyen mingyárt másutt. Reggel és estve meg-öntözzék egy kevesé, kiváltképpen az Retket, hogy a' meleg ganéj ki ne sűsse őket. Az többirűl tekénesd-meg, az előb-is citalt Virágos könyvnek II. Részét.

Némelly

Némelly vetemények, magok vetik-el magokat; úgy-mint *Borago*, *Kenyérbél*-virág, *Turbolya*, *Csombor*, *Főchkendező uborka*, vagy szamár uborka, *Tabáka*, &c. az kiket őszel-is el-vethetni.

V. RÉSZ.

Miképpen kőll az vetemény magokat le-szedni, el-vetni, és meg-óltalmazni.

AZ magok le-szedésének módgyárúl, és idejérűl, semmi bizonyos regulat nem szabhat ember; mivel ezek sem érnek egyszer s-mind meg: hanem ki előbb, ki későbben, közönségessen pedig ősz felé érnek. Azért azon kőll lenni, hogy akkor szedgyék a' magot, mikor jól meg-érett: száraz nem nedves: az űdő-is szép tiszta és száraz, hóld fogytára. Némellyeket pedig, szinte mikor érőben vannak, avagy fél-szerént meg-érettek, s-az szárok-is meg-szárad: mert vannak némelly magok, az kiket, ha az héjacskájokban hadgyák meg-érni, magoktúl le-húllanak, és el-veszsznek; avagy az madaraknak eledelekké lésznek. Azért efféléket, egy kevesé idejébben kőll le-metélni, és meg-száraztani: s-úgy ki-verni. Némellyek mihelt meg-érnek, le-húllanak az szárokbúl, úgy-mint: *Sárga szarka-láb*, *Rosmaring*, *Borago*; azért a' ki szedni akarja, reggel a' földrűl szorgalmatosan szedgye-fől: avagy étszakára, terítsen valami ruhát alája, kire húllyon a' mag. A' dinnye magot akkor szedgyék, mikor meg-eszik; de XXXIX.

mivel a' dinnye mag, mint-egy enyves nedvességgel van elegyítve: azért ki kőll abból mosni őtet, és úgy meg-száraztani, noha némellyek azt sem igen jovallyák. Valamelly mag a' vízben alá-száll, az jó tenyészö mag, és vetni-való, ha meg-szárad.

XL. Oda-föl 4. Részében ennek az könyvnek, szőllék valamit a' magok idejérül. Most-is repetálom Pliniusal *l. 18. c. 24.* hogy közönségessen esztendős mag leg-jobb, két esztendős alább-való, három esztendös semmire-kellő; de ez sem mindenikbe. Mert ott-is, némelly kertészeknek vélekedések-után, nevezék ennyihány magot, az kíket inkább jovallyák, ha réghiebbek; mind azon által, másokkal ezekben-is inkább dícsérem a' kik frissebbek, és mingyárt esztendőre-is vethetni. Noha némelly magok, tovább meg-tartyák nyers elevenségeket: némellyek hamarébb el-vesztik. Némellyek az héjok-által, az kíkkel bé-takarttatnak, tovább meg-óltalmazzák nedvességeket. Az *Saláta* mag, három esztendeig-is frissen el-áll: és ha vetik, el nem fajzik. *Retek* mag, *palánta*, s-más efféle sem tart igen tovább. *Borsó* három esztendőnél igen többet nem kéván. Nem úgy az *Olasz Bab:* mert ha két esztendőst vetnek, tízből alig kél egy ki. *Dinnye* magot hét esztendőst, leg-jobbnak tartyák: noha a' ki frissebb, hamarébb ki-kél. *Uborka*, három esztendősnél üdősebb, nem igen jó. Az *Mák*, tíz esztendeig-is megtartya elevenséget.

XLI. Az le-szedett magokat, míg az vetésnek ideje el-jön, meg-kőll tartani, és óltalmazni. Leg-jobb zacskókban tartani, mellyeket vászonbúl, vagy szőrbúl

búl csinálnak. Ismét fazékba, korsóba, kinek keskeny a' szája, Iskatolába, ládácskákba, száraz tökbe, igen jó; mivel az egerek sem férhetnek úgy hozzájok. Az hely pedig, a' hol tartyák, se ne légyen igen meleg, se ne igen nedves: hanem, közép-szerű. Mert semmitűl hamarébb meg nem vész a' vetemény mag, mint az fölöttébb-való nedvességtűl. Az *mák*, *Vörös-hagyma*, *Tulipa* mag, és más hasonló: igen örömest meg-marad az maga helyében. Mindeneknek fölötte, az egerektűl meg-óltalmazzák a' magokat; a' kik után, igen ólálkodnak illyen állatok: úgy-mint, dinnye, tök, uborka, Pápa-fű, Nap-után járó virág, mák és több hasonló virágok-után. Azt irják némellyek, hogy ha a' magot ökör epével meg-öntözik: az egerek azt meg nem rágják; mert a' keserűt nem szeretik.

Arrúl-is tévek oda-fel, ennek az könyvnek negyedik részében emlékezetet: hogy némelly magokat, minek-előtte el-vessék, meg-kell áztatni. Mikeppen pedig, kinek-kinek maga helyén meg-írom, Csak szintén hozom-elő azt, a' mit Columella ir; hogy ha az fűl-fűnek ki-facsart levében, a' magot meg-áztattyák: avagy kormot kevernek közíben: avagy kormos vízzel meg-öntözik: avagy bor sóprűben, avagy rák levében, kiben só nem Volt, meg-áztattyák az magot, és ha mi ki-nől-is, csak illyen nedvességgel öntözzék-meg, égi madártúl sem sértetik-meg. De illyen orvóságokrul, leszen másutt-is irásom. XLII.

Hogy az mag, hamarébb meg-foganodgyék, meg-áztattyák; ugy-mint, az vörös-hagyma magot, ollyan vízben, kiben tehén ganéjt áztattanak. *Uborka*, XLIII.

dinnye, tök magot téjben: de minden nap meg-kell változtatni a' tejet, hogy meg ne savanyodgyék. *Borsót, habor, olaszbabot*, meg *retek* magot-is, kút-vízben. *Archichóka* magot-is egy hétig. Egy szóval, mindent a' ki kemény mag, és öreg, meg-kell lágyítani, valami illendő nedvességnek áztatásával. Némellyek el-mennek, s-egy tálba vizet töltnek, abban valami kevés salétromot vetnek, és meg-olvasztyák: abban az vízben tészik az kemény magokat, s-tizen-két óráig hadgyák benne a' magot, avagy a' mint ennek keménsége vagyon; az-után vetik, s-ugyan azon Vízzel meg-öntözik, hogy hamarébb ki-nőllyön. Némellyek fogóval, vagy hegyes késsel, el-metszik két felől, az héjának hegyit, ha hoszúkás; és úgy áztattyák. *Dinnye, Uborka*, és *tök* magot, más-képpen-is áztattyák, hogy étszaka ki-csirázzék: tudnia-illik, egy réghi süveget vésznek, s-azt őszve-hajtyák: a' közze-rakják a' magot, mint-ha az könyvnek levelei közzé rakna valaki valamit, ezt ennyihány szerre hajthattya. Az-után, fél meleg vízzel meg-öntözik azt a' süveget; az-után meg-száraztyák, s-megént meg-öntözik, és meleg helyre tészik: egy éjjel ki-csirázik. Mások *borsót, ciceri-borsót*, és egyéb magokat meg-áztat tyák egy-kevesé, s-egy nedves ruhában, meleg vizes ló ganei-közzé tészik: hamar ki-csirázik.

Meg-mondám azt-is oda-föl, a' mi az Veteményekre-is szolgál: hogy az Olaszok, a' réghi el-száratt nedvességtelen magot, az előbbeni elevenségére viszsza-hozzák, ha ollyan vízben tészik, a' kiben kovászt áztattanak; de előbb, szép vékony ruhán által kell szűrni a' kovászos vizet.

Más

Más áztatások felől, hogy virágok, gyümölcsök: XLIV.
és vetemények, jó szagúvak, jobbak, külömb féle szí-
nűvek legyenek, kikről oda-föl az Virágos kertben; ez-
utánn-is írok. Hasonló-képpen az vetéseknek idejek-
ről. Most itten, csak az vetésnek Módgyáról írok.

Nem kicsiny mesterség, az magokat egy-aránt
vetni az ágyakban. Plinius az vető embernek, ollyan
oktatást ád: hogy mikor gabonát vét, mindenkor a'
keze, az jobb-lábának lépésével, egy-aránt járjon. Jól-
lehet Posonban, ebben az 1662. esztendőben, az Or-
szág-gyűléskor, jött vala Császár és koronás Királyunk-
hoz olly Mathematicus, a' ki arra felelt: hogy ollyan
instrumentumot csinál, ki által úgy vethetik a' mago-
kat, hogy egy-mástúl mind egy-aránt essenek. De még
ezt az eszközt nem láttuk.

Azért a' vetés, vagy ollyan magokhoz tartozan- XLV.
dó, kiket magánosan gyuknak az földbe; vagy ollyan,
kiket marokkal vetnek. Az elsőt, ugy-mint dinnyét,
uborkát, tököt, borsót, &c. hegyével óldalaslag kell
a' földbe tenni, sőt még az gyümölcs magokat-is;
mert a' hegyébül egyszer 's mind jön-ki, mint egy
szivébül, mind a' füve, vagy szára: s-mind a' gyökere.
Az füve föl-mégyen, a' gyökere alá-nől. Noha né-
melly közönséges kertészek, ollyan vélekedésben
vannak, főképpen az óreg magokrúl: hogy némelly-e-
ket mindenkor föl, s-némellyeket mindenkor alá-kell
ültetni a' hegyével; az mint magam-is a' Kalenda-
riumban írtam n. 244. az gesztenyérül, és Baraczk
magrúl. De mások ezekrúl, és a' többirúl-is azt tar-
tyák: hogy mindeniket az mint mondám, hegyével

óldalaslag

óldalaslag fekteſsék. Mert így a' gyökér igyeneſsen alá, a' fű igyeneſsen föl-mégyen. Ha pedig a' hegyével föl-ültetik: föl-mégyen ugyan a' ſzára, de az gyökerének meg-kőll erővel horgadni, hogy alá-nőlheſſen. Viſzontag, ha azon hegyével alá-ültetik, a' gyökere igyeneſsen alá-mégyen: de az ſzára meg-horgad, s-úgy nől-föl, a' ki nem haſznos a' növéſeknek.

XLVI. Azokkal a' magokkal, kíket marokbúl kőll vetni, úgy bánnyék az ember, hogy elsőben meg-tekéncse, mellyik ſűrűven; mellyik ritkán ſzokott nőlni. *Kalánfű* Cochlearia, *Turbolya, Torma, Pápa fű, Pimpinella, Spinácz, Majoráng, &c.* mennél ſűrűvebben vettetnek, annál jobbak. Az okat-is ſűrűven vethetni, mellyeket az-után el-kőll palántálni, vagy űltetni: úgy-mint, *kápoſztát* minden félét, *ſalátát, endiviat, Cauliſiolit, Caulirapit, Rutát, &c.* kíket ki-vonván, ritkábban űltetnek, hogy tágaſsabb helyek légyen a' növéſre. *Paſternákot* pedig, *Cicoriat*, vagy kattankórót, *vőrős-hagymát, foghagymát, répát, retket, árchicsókát*, és több effélét, kinek temérdek gyökere lévél, vagy igen el-terjed, jól távúl űlteſsék: az mint kinek-kinek tulajdonsága kévánnya. Hogy pedig az apró mag ritkán eſsék, jó földel kőll elsőben elegyíteni, és aval eggyűtt-vetni: mentűl ritkábban akarod, annál kevesebb magott, és több földet keverj-őſzve.

Két, s-három féle magot-is vethetz egy ágyba, úgy-mint *vőrős-hagymát, ſalátát:* és néha *Petreſélyem, Répa, Retek* kőzibenn-is *ſalátát*, az kit idejében ki kőll ſzaggatni, minek-előtte az több vetemények föl-nőlnek. Annak-fölőtte kétſzer, s-háromſzor-is bévethetz

vethetz egy ágyat, főképpen ha szűk helyed vagyon; tudnia-illik, mikor az meg-érett veteményeket kiszeded, és ismét jól meg-készíted a' földet: alkalmatos űdőben meg-trágyázod, az mint oda-föl megírtam. Sőt némelly vetemény magokat szűkség, hogy a' jó kertész minden harmadik, vagy negyedik hétben vessen, hogy mindenkor friss veteménnyel gazdálkodgyék az Urának; úgy-mint *Bécsi retket*, *Salátát*, *Spinátát*, *hűvelkes borsót*, és más effélét.

Ismét ha idején akarod, hogy veteményed lé- XLVII.
gyen, kős veszőbűl jó ritkán valami kosárt, hogy meg-tarthassa mind-azon által a' földet; effélékben vess, vagy palántály télbe, vagy végén ennek, othon az szobába, a' mit akarsz, minek-előtte a' kertben vethetnél, akár uborkát, dinnyét, és mást illyet: s-az lágy-meleg szobába meg-foganoszik, és nevelkedik-is. Az-után el-jővén az ki-kelet, vidd-ki mind kosárostúl a' kertben, és ázd-el a' földben: idején lészen kinőlt veteményed.

Minek-utánna el-vetik az magokat, meg-kőll XLVIII.
őket óltalmazni a' kűlső ellenségektűl. Elsőben az hideg dértűl, főképpen ha idején ki-kelnek: úgymint az uborkák, dinnyék, és több efféle gyönge vetemények, s-még félő a' hidegtűl; tehát étszakára, vagy a' mikor szűkséges, bé kőll őket födni, vagy szalmábúl font süveggel: vagy cserépbűl csinált edénnyel, kinek föllyűl (a' hol keskenyebb, és alúl szélesebb) légyen fogatója, az óldalán három, vagy négy likacskáia, az kik alá-szolgállyanak, hogy bé ne mehessen a' hó, vagy hideg eső; avagy akár mivel akarod

bé-födni. 2. Az madaraktúl, az kik ellen csőngetőt, kelepőlőt, tollat, vagy más ijesztőt függesztenek föl. 3. Az férgektúl, az kikrúl alább írok eleget.

VI. RÉSZ.

Az veteményeknek el-ültetésekrűl, öntőzésekrűl, gyomlálásokrúl, és metélésekrűl.

XLIX. Mind ezekrűl bővségesen írtam az Virágos kertnek 15. Részében; azért, mivel ezekben eggyeznek a' virágokkal az vetemények-is: ha kinek szűksége lészen reá, ne restellye meg-tekénteni az elő-hozott Részt §. 3. 4. a' hol ezeket föl-találja. Jtt csak azért jegyzettem-föl, hogy az könyvnek rendét meg-tartsam. Az ültetésrúl-is, hoszan írtam az Virág. kert. 11. Rész. §. 2. abbúl-is eleget tanúlhat a' vékony kertész. Az palántálás, kiváltképpen arra-való, hogy a' vetemények az-után nagyobbak, tellyesebbek legyenek, és fejesebbek. Az gyönge veteményeket, mikor negyedik, vagy ötödik levélben vannak, akkor köll el-ültetni, hóld-tőltekelőtt, vagy mingyárt utánna, mikor az *Iupiternek*, és *Napnak* órája vagyon, s-jó jel szolgál, a' föld-is nedves. Jó zíros földben ültesék: de az-után, meg ne ganajozzák más ganéjal. Ha száraz a' föld, megöntőzzék, mint a' virágokat. Némellyeknek el-köll az gyökerek hegyét metszeni, és távúl egy-mástúl ültetni.

Miképpen köll a' fűvek iffjú chömőtéit, avagy ágait

ágait palántálni, vagy óltani, meg-leſznek tulaidon helyeken írva; tudnia-illik, ha az fiatal nővéſt, egy kicsíny oó ágacskával le-metſzed: és alúl azt az oó ágacskának hegyét meg-tekeríted; vagy meg-tőrőd; vagy fől-hasítod; és zab ſzemet téſz-belé, környős-környűl-is a' földbe, s-úgy űlteted el; de ne ganéjozd-meg, árnyékba tartod, öntőződ, a' mint ſzokás.

Némelly veteményeknek, gyökereket ſzaggat- L.
tyák-el egy-máſtúl, s-úgy űltetik őket, és ſzaporíttyák: kiváltképpen azokat, a' kíket nem ſzűkség minden eſztendőben vetni; hanem őrökősök, és egynihány eſztendeig meg-maradnak az földbe: és ha ezek meg-vénhednek.

Némelly veteményeket, nem ſzoktak el-űltetni: és ha el-űltetik-is, ſemmi haſznok ninchen; úgy-mint Spináczot, Petreſelymet, Labodát, Sárgás-fejér,-vőrős répat, *&c.*

Az Fűveknek-is metſzéſek a' kertben, főképpen ha igen meg-nőlnek: fölőtte haſznos, és ſzűkséges. Mert így, ſzép zőlden, és friſsen maradnak; s-nem-is hoznak magot; azért azokat köll el-metélni, a' kiktúl magot nem kéván a' kertéſz; hanem inkább, hogy tőbb haſznát vegye fűvének, úgy-mint *Iſten-fáját*, *Majorángot*, *Levendulát*, *Spicinardit*, *Zállyát*, *Mentát* minden-félét, *Rutát*, *Méh fűvet*, *Pimpinellát*, *Turbolyát*, *&c.* Így a' ſaláta, kápoſzta jobb űzű, ha az első leveleit le-ſzaggattyák. Haſonloképpen Retek, karó-répa jobban nől, ha elsőben le-metéllik leveleket.

Arra-is reá köll vígyázni, hogy az melly veteménynek űreges a' kórója, ollyat esőben le ne metél-

lyenek. Mert belé-szivárkozik az eső-víz, és megrothaszttya a' fűvet; azért száraz, és jo üdőben metéllyek őket.

VII. RÉSZ.

Az jó-szagú konyhára vagy Asztalra-való fűvek Neméről, és tulajdonságiról.

LI. EZek az jó-szagú fűvek, rész-szerént az Virágos kertben-valók vólnának az ő Szép illattyok miatt; de mivel nem virágokért, (az ki igen gyarló) hanem inkább fűvők hasznáért vettetnek az kertben, az kikkel vagy az konyhai ételekbe, vagy az asztalon salátában, vagy másképpen sásákban élnek; azért kiváltképpen az konyhás, mint a' Németek: vagy veteményes kerthez, mint a' Magyarok, nevezik, tartozandók. En-is ebben az könyvben, az végre tractalok felőlők.

Elsőben, Deák néven nevezem az Bőtük rendi-szerént, a' mint lehet: hogy a' kiknek kedvek tartya, másutt-is föl-kereshessék ezeket; az-után Magyarúl, az mint neveket meg-tudhattam. Mert chak nem minden tartományában Magyar Országnak, külömb néven nevezik efféle füveket, és virágokat. Az mint hogy a' Dunán-innen sokat külömben, a' Dunán-túl-is másképpen: az Szalajjak-is másképpen. Az Alföldiek, vagy Föl-földiek ismét külömben: az Erdélyiek-is másképpen: az Szekelyek, még annál-is külömben. Azért én, úgy nevezem őket, mint az Dunán-innen szokták közönségessen, nevezni. Noha sokaknak

nak neveket Magyarúl ki nem mondhatni: hanem, az mint más nyelveken-is nevezik, úgy kőll nevezn̄ünk. Sőt ha Magyar néven akarnám némellyeket nevezni, reá sem értenék arra, a' kit én akarok nevezni. Ugy-mint, ha én Archicsókát Magyarúl igyekezném nevezni, (kinek Deák neve Cinara, vagy Carduus) azt Molnár az ő Dictionariumjában, Bogách-kórónak nevezi. Ki értené ezen az Archicsókat? hanem inkább ollyan bogách-kórót, melly mi-nálunk-is az mezőben elég terem. Annak-okáért, hogy bé ne homályosítsuk írásunkat, jobb hogy az közönséges neveket meg-tartsuk. Légyen azért első

Abrotanum, Isten-fája. Agas-bogassan nől, az ágai mint a' vékony veszőcskék, a' kik rakva vannak vékony levelekkel. Ezt jobb gyökerén egy-mástúl elszaggatván ültetni, hogy-nem-mint magon vetni. Az táblákban szélről ültetsek, s-ékesíti: meg-is nyírhetni. Közép-szerű földet, és eget kéván. Igen jó szaga van, chak hogy nehéz valamenyire. Nem ételkbe, vagy salátának-való; mert el-veszti gyomrát embernek: hanem Orvosságnak, és szaglásra, s-Patikában. Ha kinek torka fáj belől, végyen Isten-fáját, Zállyát, egy kevés Rutát, kevés tim-sóót: főzze-meg friss vízben jól, szűrje ruhán-által; aval a' vízzel korogtatva, mossa-meg gyakran a' torkát. Ismét: ennek az magvába egy Corona arany nehézéknyit vévén, az-után ennyihány levelecskéjét, s-egy diót hozzá, fejér bort, Bolus Armenust: törjék-meg, szűrjék-által, igya-meg a' beteg; hatalmas fő orvósság a' Pestis, és minden-némű méreg ellen. LII.

LIII. *Absinthium*, ürőm. Ezt nem szükség sok szóval le-írnom; mert igen közönséges Magyar Országban: minden ember ismeri. Elég terem a' puszta helyeken, szántó-földek lábjában, út-félen, száraz, és fövenyes földön. Nem-is vetik itt az kertben, mint Olasz, s-más Országokban: hanem inkább ki-húzzák, sőprűt chinálnak belőlle, a' hol más ninchen. Azon-kivül ürmös bort, a' ki igen tisztíttya emberbe az sáárt, és májját. Has-rágás, és geleszta-ellen-is jó: de kiváltképpen a' mérges gombák ellen, ha ki a' félét evett, a' póknak, és egyéb mérges állatoknak maráza-ellen. Ki-keletkor, az gyönge levelérül bort isznak, és jó keserű, ha egy kichinnyé meg-törik. Az igen gyönge levelét-is, misculantia salátába tészik.

LIV. *Basilica*, Basilikom. Igen jó, de fölötte nehéz szagú fű. Ollyan a' levele, mint az Majorángnak, chak hogy annál nagyobb, sárgább, símább, kövérebb. Martiusban, s-Aprilisben-is vetik jó kövér földben. Hamar ki-kél, főképpen ha hamar, minek-utánna el-vetették, egy kevés lágy-meleg vízzel meg-öntözik. A ki akarja, őszel-is vetheti. Ha száraz, és verő-fényes földben vetik: vagy levendula, vagy kres lészen belőlle. Minek-utánna ennek magvát el-vetik, a' földet meg-igyenesítsék, és le-nyomják; mert hamar el-vész a' magva, a' likacsos földben. Öntözniis ezt a' füvet, nem reggel és estve, mint mást: hanem délbe kőll. Hamar nől, ha kézzel gyakran fogdozzák, és gyomlállyák: jó keveses az Misculantiában. Ha rákot akarsz fogni, csinály egy fa nyársat, vony darabonként büdös húst reá, és közbe-közbe basilicum füvet:

bocsásd

bocsáſd a' vízbe, a' hol rákok vannak, fölötte igen reá-gyűlnek; tégy egy ſzákocskát alája, belé hűllanak. Az varsába-is teheted.

A' fő fájó ember, óltalmazza magát ennek a' ſzagától; mert meg-indíttya benne. Azt írják felőlle, hogy ha az ſzűlendő Aſzony, baſilicum gyökeret, és főcske tollat tart magánál: fájdalom-nélkűl ſzűl.

Cypariſſus vel *Cyperis*, Cypros. Jó kedves ſzagú alacſon fű: kicsiny hoſzúkás ágacskai vannak, az kik rakvák apró fejér ſzínű kerekdéd levelecskékkel: azoknak tetején, sárga kerekdéd virágok nőlnek, mint a' tellyes ſzékfű virágbia. Jobban nől, ha az gyökerét egy-máſtúl el-ſzaggattyák, és úgy űltetik: hogy nemmint ha magon vetik. Ekesíti az ágyak ſzélit. Télbe egy kevesé ſzalmával bé-kőll fődni, ha ſzáraz hideg tél vagyon. Az ételekbe nem élnek véle: mivel ártalmas a' gyomornak; hanem a' Peſtis ellen igen jó, ha az magvában egy Corona arany nehézéket vészesz, és ennyihány levelecskéjét s-virágbiát, egy diót, fejér bort, Bolus Armenuſt, és meg-tőrőd, s-megiſzod. Méreg-ellen-is jó, és minden hideg nyavalya-ellen: az ember mellyének, tűdőjének, veséjének: az geleſztát-is ki-űzi, az őkleléſt-is el-vészi. Ha ezt a' fűvet hamuvá égetik, cſuda-fa, vagy Retek olajjal őſzve-keverik; a' ki-húllott hajat, és ſzakált megneveli, ha véle kenik. LV.

Hyſſopus, Isóp, jó ſzagú fű. Az levele ennek igen haſonló a' roſmaringhoz: cſak hogy egy kevesé ſzéleſsebb annál, és világos ſzínű zöldebb. Ezt-is ſzélről űltetik a' táblában, és cziffrákat-is csinálhatnak belőlle, LVI.

lölle, meg-nyírhetik ennyihánszor, jó bokrosan nől, ha magvát nem akarják venni. Nem kiván záros földet, hanem Nap fényt. Ki-keletkor, mikor a' nap egyenlő az étszakával, el-ültethetik: és Augustusban le-metéllyék, meg-szárazszák, jó lész az étkekben. Misculantia salátábann-is élhetnek az levelével, és sásában.

Isóp igen jó az száraz-betegség ellen: és az aszonyok nyavalyáját-is meg-indíttya, ha meg-főzik, és abbúl az lévbúl, minden reggel éhomra isznak. A kinn az fuladás vagyon, ha Isopot, Rutát, és mézet vízzel eggyütt meg-főz, s-azt issza: igen használ néki, s-a' réghi hurutot meg-állíttya.

LVII. *Lavendula*, Levendula. Ennek-is igen jó illattya van, a' levele-is keskeny hoszúkás, hegyescske: de nem ollyan zőld, mint az Isopnak; hanem, sőtétebb színű, avagy hamu színű zőld. Egy arasznál nem igen nől magasabbat: kibúl nől négy szegletű vékony száracska ki, annak tetején, mint egy kalászocskábúl nőlnek apró kék virágok ki. Szélesebb levelű levendulát-is találni Ersek Urúnk ő Naga. Posoni kertében: kinek virághia fejér. A' győkere, a' levendulának fás: a' magva, feketéllő verhenyeges, a' kirúl vethetni őtet; de jobb, ha az ágait egy darab győkérrel el-szaggattyák, és úgy ültetik szélrúl, az ágyakkórúl kikeletkor, vagy őszel.

LVIII. *Spica*, az-az, Spikinárdi. Ez igen eggyez természetiben, a' levendulával; azért, hiu Levendulának hiják: az más közönségesset, nostény Levendulának. A' Spica nardi magasabb, bokrosabb, a' levele-is szélesebb,

széleſsebb, és az szaga-is erősebb. Az Levendula gyöngébb. Ki-keletkor zöldül-meg ez a' fű, Juniusban, és Julíusban virágzik: az melly üdőben kőll a' virághit le-metélni, és friſsé vizét venni, meg-is áll egész eſztendeig. Az Miſculantiaban-is szedhetni keveſet belőlle: egyéb-aránt, nem igen élnek a' konyhán véle; hanem, fő moſni-való lúgnak, és fördőnek igen jó: mert, meg-erősíti mind a' két fű, az embernek lankatt agya-velejét: az fő fáját-is el-űzi, sőt minden hideg nyavalyáját annak el-vészi; úgy-mint, az szédelgést, gutta-ütést, álmos-betegséget, görcsöt, reſzketést, contracturát, és bénnaságot. Az hideg gyomrot meg-meleghiti: az szeleket el-szélleſzti: a' vizelletet ki-űzi: meg-nyittya az meg-rekett májját, és lépit embernek. Mind ezek az nyavalyák-ellen, végyen ember Spicanardi, és Levendula fűvet, virághiával eggyütt: főzze-meg borba, vagy vízbe, és abbúl igyék ennyihány nap egy-más-után. Haſonló ereje vagyon az égett vizének-is, és olajjának, a' ki ezen a' vizen főllyül leveg: kinek leg-erősebb szaga van. Ha ezen füveket eczetbe meg-főzik, avagy olajjokat a' fájó fogon tartyák, el-vészi a' fájdalmat. Ha abbúl csinált égett-borbúl, a' ki el-veſztette szavát, az szájában vészen egy keveſet, meg-jún az szava. Az szív-dobogáſt-is el-vészi, ha fahéjat, és szekfüvet tésznek hozzá, s-úgy élnek véle. Igy az nád méz, és Conſerva-is. Ezt a' füvet, ha igen száraz hideg tél vagyon, bé-kőll egy kevesé födni szalmával, leg-alább az gyökerénél.

Majorana, Majoránа közönséges fű, az Magyar Országi LIX.

Országi kertekben. Sok gyönge ágacskái vannak: kerekdéd, fejér színű zöld, szőrös levelecskéi. A' tetején, zöld szeletes gombocskákat hoz, kikből fejér kichiny, gyönge virágocskák nőlnek-ki; ha ezek lehúllanak, apró kerekdéd, feketés magocskák nemzetnek. Az gyökere fás, szaga igen kedves, egy kevesé keserűcske, köllemetesen csípős. Magon vetik, ságain, és gyökerén-is ültetik. Akár az ganéjos földbe vesék, akár azon kivül: jó zíros földet kéván, és egy kevesé fövenyest.

Mikor el-ültetik ki-keletkor, légyen Húsvét-előtt: vagy ha akkor az meg nem nőlt, Husvét-után, hóldtőlte-előtt egy kevesé, jó zíros, avagy reves fának mohával elegyített földben, egy kevesé árnyékos helyre, hogy az dellyesti nap súgári érhessék. Alkalmas földet-is köll az gyökere körül hadni; az apró gyökerecskéit, a' kik a' földből ki-állanak, egy kevesé elmetszeni, és a' füvét, nem köll mélyebben a' földbe ásni, hanem, a' mint az előtt állott. Az Majoránt igen meg-köll óltalmazni a' hangyáktúl, és földi gelesztáktúl. Azért, óltatlan meszet köll az ágyra hínteni; de ne közel az Majorán tővéhez, és egy kevés vízzel meg-köll öntözni: s-nem máznak reá a' hangyák. Az egerek, és patkányok-is, igen ínczelkednek a' gyökere-után.

LX. Ha az Majoránát el-ültetik, el-köll csípni a' hegyét, s-jobban nől. Nyaratszaka-is gyakrabban megnyírni; de nem mikor igen nagy hévség vagyon: hanem estve-felé, és mikor eső akar esni, bokrosabb lészen, és szebb. Egyébként, az öntözést-is igen szereti.

reti. Úgy-is ültethetni, mint az Rosmaringot, ha szálonként le-tőrik; és a' végét vagy meg-rágják; vagy meg-tőrik; vagy meg-hasíttyák; s-úgy ültetik jó zíros, vagy reves földbe, meg-foganoszik, s-bújnán nől, főképpé ha reves fában ásott földel, meg-hintik az ágyat.

Télre hogy meg-tarthassák, két héttel Sz: Mihály nap előtt, ki-kőll venni a' földből, bóld-tőltekor, és egy edényben kővér fövenybe kőll ültetni, úgy az mint föllyebb meg-írám, mikor az ágyban ültetik-el. Az-után, állott vízzel meg-kőll öntőzni, és egy vagy két nap az árnyékba tenni. Az-után megént ki-kőll az Napra hozni; de csak fél-napig, ha igen meleg vagyon: ezeknek-is el-csípjék a' hegyét. Ha hideg kezd lenni, a' pinczében, vagy az Narancs-házban kőll deszkára tenni. Ha efféle helyen meg-kezd sárgúlni, gyukja-bé ember az újját a' földbe, és ha az nedves, meg-kőll száraztani, a' mint lehet: avagy az földet föllyűl el-hárítsák, míg meg-szárad, s-megént reá-vonnyák. Ha pedig száraz, az esőre vigyék, vagy álló lágy-meleg vízzel öntőzzék-meg. Noha találtatik magánosann-is ollyan Majorán, a' kit Télinek hivnak, és meg-állya a' telet; de úgy-is, a' pinczében kőll vinni. Ha pedig kinn hadgyák, bé-kőll fődni. Ennek apróbb hamu színű levelei vannak, ritkán hoz magot; azért, az szárán kőll nevelni, a' ki űdős, egy újni temérdeksége-is lévél a' szárának. LXI.

A' Majoránа, igen jó Misculantia salátában, sásában, étkekben, pástétomban, kolbászban, májusban, &c. az mint kinek-kinek helyén, meg-írom. Akar frissen, akar szárazon.

LXII. Majoránа vize, vagy olajja (az ki föllyül leveg a' vízen mikor diſtillallyák, ha azt le-ſzedik gyűſzűvel, vagy más módon, és üvegecskében tartyák) akár az ki-facſart leve-is, ha abbúl ember ennyihány csöppöt, az orrában föl-ſzív, igen jó az fő fájás-ellen; s-meg-tiſztíttya az agya-velejét. Haſonló-képpen, ha fejér borba meg-főzik, és azt iſzák, (kivált-képpen, ha egy kis ruhácskában tőrött ſzekfüvet kötnek, s-azt belé-függeſztik) minden-némű rútságát, folyását, náthájat a' főnek meg-tiſztíttya. Azont nyernek véle, ha lúgot csinálnak belőlle, s-aval moſsák fejeket. Nem külömben, ha porrá törik, és a' port ſzi'ják-is az orrokban. Az a' bor, avagy víz, kiben Majoránt főztenek, igen jó az vízi-betegség kezdetin: a' hasrágás-ellen; a' ki nehezen vizelhetik: a' ki nehezen vehet lélegzetett. Ha melegen, avagy borba megfőzvén, flaſtrom módgyára az ember hasára kötik: meg-állíttya fájdalmát. A' kinek zúg a' füle, s-melegen bocsátnak belé ennyihány csöppöt, jó.

LXIII. *Meliſſa*, Meliſza. Méh fű, vagy méreg nyomó fű. Ennek, ſok ágai nőlnek egy réffni magaſságra: és néha föllyebb. Az levele, egy kevesé ſzéles, közép-ſzerű hegyes, környős-környűl csipkés: páſit ſzínű zöld, az ſzaga ollyan, mint az jó illatú Citromnak, ha igen meg nem törik: az ſzárai környűl halvány, sárga virágjai nőlnek, mint-egy hüvelykekben. Az magva ollyan, mint az harang-virágnak: csak hogy kiſsebb. A' méhek igen ſzeretik.

Más féle Meliſza-is vagyon, kit az Németek, Spanyór Meliſzának hívnak. Máſok Móldvai, vagy Török

Török Melisszának. Ennek az levele külömb, hegyesebb, darabos, a' csipkéi tompábbak: az színe inkább hamu-színű, és mint-egy őszve-hajlott. A' virágja nagyobb, s-kék, és némellyik fejér. Az magva fekete, s-hoszúkás. Az illattya, s-az ereje, mind a' kettőnek egy.

Az étkekbe, nem igen élnek véle: hanem az füves tortában, sásában: keveset Misculantia salátában. Bort rólla innya, igen jó, s-egészséges. Jó zíros földet szeret, magon-is vetik, s-gyokerén-is ültetik: főképpen az elsőt, s-ennyihány esztendeig el-tart.

A' Melisza, hatalmas-képpen meg-erősíti, és LXIV.
vigasztallya embernek szívét: főképpen, mikor az étszakai szorongatások, álmában reá jőnek. A' bánatot, és melancholiat el-űzi: ha fejér borba megfőzik, és ennyihány nap isznak belőlle. Mellyét-is igen tisztíttya embernek. Ha mérges gombát evett valaki, ebből igyék. Ha mérges állatoktúl meg-maratott, az ellen-is jó. Az Pestis ellen-is igen haszná; és az Aszonyok nyavalyájának fájdalmát meg-csillapíttya: ha négy kalánnal isznak belőlle, kiváltképpen az égetett vízből. Lictarium-ot csinálnak a' levelébűl, az nehez lélegzet-ellen. Nád-mézzel-is conservát. Ha azt a' vizet, kiben Méh-füvet főztek, mikor embernek foga fáj, melegen az szájában tartya; elűzi a' fog-fáját. Ha evel a' fűvel, meg-keni ember a' Méh kaſt, ki nem repűlnek a' méhek: és ha bé akarja szállitani, bé-mennek. Ha pedig ki akarja űzni, csak mátrafűvel kennyék-meg, ki-mennek. Ha kit a' méhek meg-csíptek, tegye reá ezt a' fűvet: el-

véſzi fájdalmát. Ha zavaros borba teſzik megtiſztittya.

LXV. *Mentha*, Ménta, fodor-ménta, Bárzing az mint némellyek nevezik. Az kerti méntának ſzára, négy ſzegletű, ſzőrös: csak nem egy réffnyire föl-nől. Az levele kerekdéd, csipkés, lágy, fodor. A' tetején, kaláſz módra nőlnek kék virági. A' gyökere vékony, ſok felé el-nyúl a' földbe, és magától ki-vér: ennyihány eſztendeig el-marad. Ezt magonn-is vethetni: darab gyökéren-is ſzaporíthatni. Nem kiván ſe ganajos, ſe zíros földet, ſe az Napnak sűtő súgárit: hanem inkább nedveſſet, és ha az nem lehet, gyakrabb öntözéſt. Ha kerti magot nem talál ember, ſe gyökeret; végyen vad ménta magot, és azt hegyével ültesſe-alá a' földbe, meg-ſzelídűl. Az fodor méntát, ha föl-nől, nem kőll ſemmi vaſſal illetni; mert el-vész. Találkozik Eſztergami Erſek Urúnk kertében, ollyan fodor ménta: kinek levele félig fejér, ezűſt ſzínű: Szározonn-is el-tarthatni, jó ſzagú.

LXVI. Fodor méntának, nincs igen keleti az étkekbe: hanem valamit tehetnek az sásába; az gyönge leveleibűl, az miſculantiaban.

Ha az méntának levelét, édes téjben téſzik, ſoha meg nem hadgya alunni; azért ka ki ſok tejet eſzik, mingyárt ménta levelet végyen a' ſzájába, és raghia, ôſzye nem mégyen az gyomrában. Az ſaitot-is meg-óltalmazza a' rothadáſtúl, ha azt méntábúl ki-fachart lével, avagy aval a' vízzel, kiben méntát főztek, meg-öntőzik. Ezt a' fűvet ha megtőrik akár friſsen; akár ſzárazon, és kováſz-kőzzé keverik,

keverik, s-flaſtrom módgyára ruhára kenik, azt a' gyomrára téſzik embernek; a' hányáſt meg-csillapíttya, kiváltképpen, ha eczetet-is téſznek belé. Ha ennek levét, gyakran ember az orrában ſzija, megindíttya az orra vérét. Fodor méntát, ha sóval ősſzvetőrik, és a' dühös ebnek marására kőtik: minden veſzedelem-nélkül, meg-gyógyíttya. Fodor méntát, ha vízbe meg-főzik; vagy lúgot csinálnak véle, saval moſsák, gyakran a' gyérmeknek koſzos fejét: meg-gyógyíttya.

Mentha Græca, Boldog Aſzony méntája. Az le- LXVII.
vele négy újni ſzéles, hoſzacska, aprón csipkézett kőrnyős-kőrnyűl, pázit ſzínű zőld. Az ſzára hoſzabb egy réffnél, a' kinn apró sárga virágocskák nőlnek, mint az ſzék-fűvón; a' győkere ágas-bogas.

A' konyhán nem igen élnek véle; hanem fánk módra, meg-rántyák az őreg levelét: az sásában kevesét: a' miſculantiaban, a' győnge levelével.

Haſzna s-ereje, az több méntákkal kőz.

Pulegium Csombor, vagy putnok fű: mocsári LXVIII.
ménta. Ennek az fűnek levelei, haſonlók az majoránna leveleihez: de egy kevesé nagyobbak. Egy araſzni győnge ſzára vagyon. A' virághiai, az ſzárakőrűl vannak, ſzinte a' hegyéig fejér teſt-ſzínűek, néha tiſzta fejérek. Jó ſzagú, és erős, egy kevesé keſerű. Orőmeſt nől a' nedves helyeken; nehezen veſzthetni-ki.

A' konyhán, haſznát vehetik némelly etkekben, sásában, Miſculantiaban.

Ha vízbe, és eczetbe meg-főzik, s-iſzák: a' has-

rágáſt

rágáſt meg-állíttya, és a' fekete epét, avagy sárt kiviſzi. Ha egéſségtelen vizet kőll innya embernek, tégyen cſombort, avagy porát belé: nem árt. Ha meg-tőrik eczettel-eggyűtt, és az el-ájúltak orrok-alá tartyák; fől-ébreſzti őket. Ha tőrött cſombor-kőzzé, árpa liſztet kevernek, és azt Sz. Antal-tűzére téſzik, el-óltya. Ha eczettel-eggyűtt még-tőrve, a' gőrcſre téſzik, avagy a' viſzkető tagra, meg-cſillapíttya azokat. Ha fűſtőt cſinálnak belőlle, meg-őli a' bolhákat, és más állatokat.

LXIX. *Roſmarinus*, Roſmaring. Egy bokros fácska, ſok apró ſzárakkal rakva: kinek héia fejér ſzínű, a' levele ſok kőrnyős-kőrnyűl, cſak nem mint az levendulának. Ezek a' levelek az óldalán, győkere felé, ſőtétebb ſzínűek: de az hegye felé, világos zőldek. Jó ſzaga van, és erős; majd haſonló az tőmjén ſzagához. Az íre erős, keſernyés, és valamennyire oſzvevonyós. Fejér kék virághiai nőlnek, az levelek végénél. A' győkere fás, és jól ki-terjed a' földben. A' virághia után nőlnek, apró fekete magok.

Roſmaringot magvánn-is vethetni, hamar kikél, és bújnán nől, őreg kővet leveleivel: cſak hogy nem igen állandó. Azért mikor jól meg-nől, le-kőll metélni, akár vizet égetni belőlle: akár meg-ſzáraztani: akár az étkekbe; de mind azon által, meg-is kőll ennyihányat hadni, és óltalmazni télbe, mint a' többit, ſzerencsére meg-marad. Győkerén-is ſzaporíthatni, ha azokat el-ſzaggattyák egymáſtúl, s-úgy űltetik, az ágain-is meg-lehet, s-búitatáſsal-is.

LXX. Az Roſmaring űltetésének, avagy plántálásának ideje:

ideje: Elsőben a' Ki-kelet, egy héttel Husvét-előtt, vagy utánna, a' mint az időd engedi, hóld-töltére; akár edénybe, akár ágyba. Azért valami hoszú ágyat, avagy az quartelyokban alkalmatos cziffrát, jó kövér fekete földel, a' ki apró, és meg-rothatt tehén ganéjval, avagy reves fával elegyítve vagyon, s-egy kevés' fövennyel-is, töltchenek-meg; abban (ha ki az edényből ki-akarja venni) ültetsék-el az rosmaringot, mind gyökereistül, két lábni széles, és egy lábni mély veremben. De elsőben, az mi a' gyökerébe vagy el-törött, vagy el-veszett, azt egy késsel el-kell metszeni; de ne ollyan késsel, a' kivel kenyeret szoktak metszeni: hanem irtó késsel. Mert azt tartyák némelly kényes kertészek; hogy ha vagy fa gyökeret, vagy csemetét, vagy óltani-való ágat metélnek ollyan késsel, kivel kenyeret is metszenek, el-vész. De az együgyűvek, illyen figyelmetességgel nem élnek: s-még-is jól meg-marad. Az-után a' földet, a' gyökere-körül, egy fával jól bétömjék, hogy üregen ne maradgyon a' gyökér, föllyül-is az meg-nevezett földel, jól bé-födgyék. Hasonlóképpen cselekedgyenek, ha az gyökereket egymástúl el-szaggattyák-is: az-után, öntözzék-meg vagy két nap álló-vízzel, és ennyihány nap árnyékba tartsák; avagy csinállyanak valamibül árnyékot néki.

Némellyek, hogy sűrűvebben nőllyön, bor sőprűvel öntözik-meg a' gyökerét; de ezt nem próbáltam, nem-is igen láttam: hanem azt hasznosabnak ítélem, és próbált dolog: hogy mikor a' Rosmaringot, aval a' vízzel öntözik, kiben nyers hűst áztattanak, avagy mostanak, minek-előtte a' tűzhöz tettek, jobban és szebben nőlt. LXXI.

Ha melly Rosmaring igen sürü, és nem akarná valaki egymástúl el-szaggatni; bújtatással szaporítsa, akár edénybe, akár ágyba, le-hajtván az ágait a' földbe: és az mint a' fás vékony részek vagyon, hasítsa-meg félig az ízen (mint oda föl az szekfünek bújtatásárúl írtam Virág-könyv. 11. Rész. §. 2.) és úgy tegye a' földbe: és így, kis fa kaimócsochkával le-czövekellye. Avagy ha meg nem metszi-is, csak a' bőrét egy kevesé vakarja-le, s-az leveleit a' míg az földben lészen, szaggassa-le, a' hegyét kinn-hadgya az földbúl a' Rosmaringnak, gyökeret vér magának. Az meg-erősödvén, le-messe az úy gyökérnél az ágat, s-ültesse más edénybe, az mint föllyúl meg-írám.

LXXII. Ha ki gyökér-nélkúl, az úy növése, és ága-által akarja az Rosmaringot szaporítani; úgy bánnyék véle, mint előbb jelentém az szekfürúl, és ennek az könyvnek 7. Rész. az Majoránnárúl meg-írtam. Messen egy ágat le, valamí egy lábni hosszat, kinek vége egy keveset fás légyen: Husvét előtt két vagy három héttel Aprilisben, avagy mikor tetszik ki-keletkor, hóld-töltére. Az tetejét, és hegyét messe-el valamennyire, az fás végét vagy meg-hasítsa vagy meg-törje, akár az fogával rágja-meg; az-után tegye az el-készített földbe, az mint föllyebb, egy úyni mélységre, egy arasznira távúl egymástúl, és tömje környös-környúl jól bé az földel. Nem-is szükség (az mint némellyek cselekeszik) hogy árpa szemet tegyenek belé, és környúlötte az földbe; mert csak el-vészi az Rosmaringnak táplálását, ha nőlni kezd. Hasonlóképpen, hogy az fünek gyökerében tegyék a' földbe; mert mind egy veszedelem:

delem: hanem ezek nélkül-is meg-gyökerezik az ágacska, csak úgy bánnyanak véle, az mint meg-írám. Azután, csinállyanak árnyékot néki, s-abban tarchák míg ki-kezd fakadni. Azonban minden-nap kétszer öntözzék meg, ha eső nem esik, hogy a' föld meg ne száradgyon környülötte. Ha nőlni kezd, nem szükség annyiszor öntözni: noha ez a' csömöte igen kedvelli az öntözést. Némellyek, egy kevés galamb ganéit tésznek a' vermecskébe, a' kibe az Rosmaringot ültetik.

Effele fiatal, és más réghi Rosmaringot, Sz: Mihály nap táiban nyólcz nappal előbb, vagy utólb holdtöltekor, megént ki-kőll venni az ágyakból, vagy táblákból, és edényekbe, vagy ládákba kőll ültetni. Mikor ki akarják ásni, fél lábnyira az Rosmaring körül-ássák, és egy lábni mélységre: hogy az mennyire lehet, a' föld a' gyökér-körül meg-maradgyon: s úgy vegyék az ásóval ki a' földből. Ha valamelly vége a' gyökerének igen ki-állana a' földből, azt ollyan késsel, a' mint mondám, el-kőllene metszeni. Az-után, a' meg írt földel töltött edényekbe ültetni. Jó sürüven egymás-mellé, több gyökereket-is tehet az ember egy edényben, chak a' földet közte jól oszve-tömjék. Illyen Rosmaringoknak föllyül az hegyeket egy ízig, mind el-kőll metélni; mert egyébként el-vesznek: noha némellyek mind rajta hadgyák, s-még-is meg óltalmazzák. Ez meg-lévén, öntözzék, vagy harmad napig, és egy kevesé árnyékba tarchák, míg egy kevesé föl-vészik magokat. Az-után, a' Napra vigyek, s-kinn hadgyák, míg fakadni kezd, meg-erősödnek. Néha valami kevés derecske, nem árt nékik. Hasonlól épLXXIII.

pen, mikor ki-keletkor ki-viszik-is a' pinczébűl, nem kőll mingyárt a' főldbe tenni itt-kinn, hogy ha félő a' hidegtűl, mingyárt árnyékba, vagy óltalom-alá vihessék. Némellyek azt ítélik, hogy Gyűmőlcs-óltó Boldog Aszony nap-után, meg nem fagy a' Rosmaring, nem-is kőll félteni, s-azért bé se fődni: mind azon által, alkalmaztassa a' kertész, az űdőhőz magát.

LXXIV. Mikor pedig a' pinczébe akarják vinni, ha még virágzik, minden virághiát le-szedgyék; mert egyébként, meg feketedik a' virág, s-el-vész a' gyökér. A' Pinczébe, avagy az narancs-házban őtet deszkára tegyék. Noha jobban meg-maradna, ha ollyan helyen tartanák, a' hová néha meleget bocsáthatnának bé; akár szobába, kit néha kevesé bé-fűthetnének: akár bóltba; mert a' pincze rőkkenő, és hamar meg-fűl benne. Mivel a' Rosmaring, az eget, és szellőt igen szereti; de nem az igen hideget, se igen meleget: azért a' mennyire lehet, ha oda-ki melegecske van, megnyisák a' táblát, és ablakot; de az Nap-fényt reá ne bocsássák: mert az igen árt néki.

Hogy pedig a' kertész jobban eszébe-vehesse, mikor kőll őtet a' hidegtűl meg-óltalmazni: tégyen egy cserépbe, vagy tálba, vagy akár mi-némű edénybe egy kevés vizet, és úgy vigyázzon gyakran reá, ha az a' víz, főllyűl hártyázni kezd, és fagyni, tegye-bé mingyárt a' táblákat, és ablakokat. Ha bé-vannak téve, s-mégis hártyázni kezd, fűtse-bé egy kevesé ha lehet: ha nem, más-képpen óltalmazza meg szénával, vagy más eszközzel bé-csinálván az ablakokat. Arra-is' gon-

gondot kőll viselni, hogy ha lehet, az rosmaring-kőrűl a' pinczébe, vagy házba, a' föld száraz légyen; mert mennél szárazabb, annál kevesebbet árt hideg néki: főképpen ha kegyetlen hideg szolgál. Hol pedig sárgúlni, vagy hervadni kezdene, nézzék-meg a' földet, ha igen nedves: és a' mennyre lehet, a' szellőre tegyék, mikor lágy űdő van. Ha száraz, és attúl sárgúdik-meg, ha lehet, az esőre vigyék, és deszkára tegyék: ha nem, meg-öntőzzék, de ne légyen igen hideg a' víz.

Két féle a' Rosmaring: eggyk magot hoz; az LXXV.
másik nem. A' kinek széles a' levele, és nitva a' virágbia, az hoz magot; a' kinek keskeny, mint az gyalog fenyőnek, az nem hoz: de alkalmatosabb télre, a' virágbi pedig jobb részére bé-vannak téve. Az első szebb ugyan: de hamarébb-is el-vész. Mind a' két féle, kétszer virágzik esztendő-által: ki-keletkor, és ősszel. Azért, nyárba gyakran kőll öntőzni, hogy hamar el-virágozzék. Mert ha az pinczében, vagy bóltban télbe virágzik, hamar el-vész.

Annakokaért, egy Rosmaringot se ültessenek-el, mikor virágzik; mert akkor leg-erőtlenbb: hanem előbb, le-szedgyék a' virágyokat, de ne az levelecskéjével eggyűtt. Azon-kivűl sem kőll engedni, hogy igen virágozzék: hanem le-szedni, főképpen azokrúl a' kik magot nem hoznak; hagyhat mind azonáltal, valaki, magnak-valot-is.

Találkoznak ollyan Rosmaringok, a' kiknek leve- LXXVI.
lek, természet-szerént ollyan Szép sárgák lésznek, mint-ha meg-aranyazták-volná őket: az levelek-is' szeleseb.

A' ki szorgalmatossan akar véle bánni, öreg edénybe ültetheti, és külömb-külömb, féle formára nevelheti, kórózéssel, és nijréssel.

Azt-is írják felölle, hogy ha hi bizonyos üdőben gyalog fenyő-fában óltya az Rosmaringot, télbenn is meg-marad ott-kin. A' ki öreget akar nevelni belőle, télben ott-kin hadhattya az helyén: de jól bé-födgye Szalmával a' fáját, környül deszkával, ló ganéjval: és gyakrabban likat nissen, rajta, mikor lágy üdő van, hogy által-járhassa a' szellő, és az egerektül-is szorgalmatossan meg-óltalmazza.

Az Rosmaring igen jó az étkekben, főképpen Pástetomokban, salátákban, sásákban; bort véle csinálni: a' virágjából eczetet, &c. conservat.

LXXVII. NB. A' ki télbe, kinn akaria a' kertbe hadni az Rosmaringot, az őszel vonnya-el a' földet a' gyökerérül: de nem mind, es tégyen oda len pozdorját. Azután, hánnya megént reá a' földet, s-kősön szalmát, környülötte: ha az első telet meg-állya, más esztendőben, nem árt néki az hideg.

Az Rosmaring körül ne hadgyák meg-kemenyedni a' földet: hanem fával, gyakran föl-turkállyák, avagy kézzel föl-keverjék: de meg ne sértsék a' gyökerét.

Rosmaring virágot, igen szeretik a' méhek: azért jó az méhes kertben ültetni.

Rosmaringos bor, igen jó a' fő fájás-ellen. Pestisnek idején, rosmaringbúl füstőt csinálni, el-űzi az dögleletes eget. Ha ki ezen füstőt, az szájában, és orrában bocsáttya, igen jó az horut, és nátha-ellen; meg-

crősz-

erősíti embernek agya velejét: és annak mindennémű hideg folyáſit, ſzorongatáſit el-vészi. Az nehézség-ellen: Almos betegség-ellen: gutta-ütés, Reſzketés, Erezhetetlenség-ellen, igen haſznos: ha borba, vagy vízbe meg-főzik, s-azt iſzák éhomra. Annyt érnek az Roſmaringos borral, és conſervaval-is. Ha porrá-törik az roſmaringot, és pirított kenyérre hintik, s-azt eſzik: vagy maloſába teſzik, s-úgy iſzák: igen haſznál az émelygő gyomornak, a' ki ſemmit meg nem-emészthet.

Ha Roſmaringot nád-mézzel őſzve-törik, jó az LXXVIII
ájúlás-ellen. Haſonlóképpen, az bűdős lehellet-ellen, egyék mindennap reggel ezen virágban, és az gyönge levelében kenyérrel, lóval. Ha borba, vagy eczetbe meg-főzik zállyával-eggyűtt, és eſtve meg-moſſa véle ember az ſzáját, igen haſznos a' fogainak, és ínyének. Az fájából pedig, haſznos fog-vájót csinálni: és ha az ſzenét egy kis tafotába, varják, s-aval dörgölik fogokat, friſsek, és tiſzták léſznek tűle; s-a' férgeket-is megöli. Lugnak-is, fejet moſni, igen jó.

Ruta Ruta, kinek igen nehéz ſzaga van: és min- LXXIX.
denkor zőld, ſok apró, kerekdéd, és kővér levelei vannak, mint egy fejéres zőldek. A' virághiai ſárgák, mint a' csillagocskák: azok-után nőlnek négy, és öt ſzegletű gombocskák, mint-egy hűvelkecskék; azokban lévélnek fekete apró magvai. A' gyökere, és' ſzára fáſs, belől ſárga. Sok meleget, és ganéjt kéván.

Magon vethetni, az-után ha meg-nől, el űltethetni; avagy a' ki jóbb, ſzaggaſsák-el egy-máſtúl a' gyökerét, s-úgy űltesſék jó földbe: de előbb, meg-

kennyék

kennyék az gyökerét tehén ganéjval. A' táblák szélin ha ültetik, ékes ti. Sok esztendeig el-marad azon helyen, de kiváltképpen négy-ig. Ha ki el nem metélli, magassan nevelheti. Az étkekbe nem igen élnek véle, hanem, bort innya róla, igen hasznos. Kevesest, és gyöngét, az misculantiaban, és sásában tehetni.

Rutát és zállyát, jó egymás-mellé ültetni; mert az zállyát igen szereti a' kigyó, a' Rutát pegid nem; azért az szagát futtya. Az, minden-féle mérges állatot el-űz. Ha ezt vízbe meg-főzik, és meg-öntözik az szobát véle, meg-öli a' bolhákat. Azon kivül, mindenféle méreg-ellen jó: és az mérges harapások ellen-is.

LXXX. Pestiskor végyen az ember 2. lat Ruta levelet, fügét ½ latot, fenyő magot más-fél latot, diót egy latot, Rosa, vagy bor eczetet 4. latot: törje mind öszve; minden reggel végyen egy kalánnal éhomra, és mikor ki akar az házból menni; nem árt neki az dögleletesség. Ha kin Pestis vagyon, főképpen amaz vörös, hegyes mérges guga: törje-meg a' Rutát, tégyen-hozzá kovászt, diszno hájat, vörös hagymát, fügét, óltatlan meszet, mustár magot, kőrös fán rermő, avagy Spanyór zöld legyet, egy kevés törjékét; csinállyon flastromot, és tegye reá, meg-fakasztya.

Ruta víz, jó az gyermekeknek az geleszta-ellen, ha éhomra iszák; a' pora-is, az szoptatós gyermekeknek, az has-rágások-ellen: ha téibe adgyák bé nékiek. Az terhes aszonyok, el-távozzanak a' rutától.

Ha ki foghagymát evett, és vörös hagymát, rághion rutát reá, és nyellye-el: el-vészi bűzöket. Elesiti embernek szeme világhiát. Meg-

Meg-ŏli a' fában a' férget, ha borſot, babért, rutát, bort egyűve kevernek, és alúl egy fúróval megfúrják a' fat bélijg, s-abban belé-tőltik, s-egy varjú tővisbűl csinált ékkel bé-verik.

Salvia, Sallya, vagy Zállya, kőzőnséges fű a' kertekben. Két féle találtatik: Egyik őreg levelű; máſik apró. Az őregnek, kit néhutt Sz: János fűvének-is hiják, ſok négy ſzegletű ágai, és ſzárai vannak, sőtét fejéreſek. Az levelei-is hoſzúkáſok, egy tenyérnél ſzéleſebbek, temérdekek, daraboſok, ránczoſok mint egy kopott bárſony: erőſs kedves illattya van. Főlyűl a' virághiának ſzíne, viola ſzínű fejérrel elegyes: néha ſzinte fejér, horgas mint az ſaſnak az orra. A' magva hűvelykében fekete, valamennyre gőmbőlyű, ſzép fényes, csak nem akkora mint az lendek. LXXXI.

Az apró levelű-is haſonló ahoz, csak hogy nem nől olly magaſsat; hanem bokroſsan, és az levelei hegyeſſek. Ki-keletkor ültetik, a' győkerét el-ſzaggatván: vagy magván vetik jó főldben; noha a' kopár főldet ſem veti-meg. Nem kőll ötet ganéjozni: hanem, az lúgtúl maratt hamut kőll reá önteni, igen jól nől tűle. Attúl-is, ha jól meg-kapállyák a' főldet kőrnyűlőtte: és ſzépen meg-tiſztíttyák, le-metélvén az aſzú ágokat, és az le-húllott, s-meg-rothatt leveleit fől-ſzedik.

Az zállyát, a' táblának kőrűlőtte ültteſsék ékeſségre, az ruta-mellé, az mint oda fől-is mondám: a' kígyók, és mérges állatok el-távoztatáſa miatt; mert ha az zállya levelét csak meg-érintſe-is, avagy kóſtollya a' kígyó, mingyárt meg-kezd a' hegye hervadni.

vadni. Azért se a' konyhán, se másútt semmi eledelben ne éllyenek előbb a' zállyával, hanem jól kimoſsák.

LXXXII. Sállya mind étkekben, ſültekbe, főttekbe, ſalátákban, sásákban, borba, ſerbe, és más hidegen-állandó húsban, halban igen jó: ha ezeket elsőben meg-főzik, vagy sűtik, és kőzikbe rakják, az mint a' ſzakácz könyvben fól léſzen jegyezve.

Orvóſságúl pedig igen haſznál, ha borba vagy vízbe meg-főzik, s-iſzák minden méreg-ellen: és meg-indíttya az vizelletet. Az kik ſzáraz betegségbűl gyakran kőhőgnek, és a' kíknek hideg folyás ſzálle a' fejekbűl, hogy ki-vetheſsék, igen haſznos. Megállíttya az őkleléſt, és minden-némű hidegtűl ſzármazott veſzedelmes nyavalyáit az agy-velőnek, és tagoknak, úgy-mint gutta-ütéſt, reſzketéſt, álmosbetegséget el-űz: nem csak ha iſzák, de ha a' tagokat aval dőrgőlik-is. A' fogait-is, és ínyét meg-erőſíti, s-tiſztíttya embernek; ha efféle borral moſsák melegen, és dőrgőlik, fő-képpen eſtve. Ha ki reggel, három hegyes ſállya levelet sóval eſzen meg, annak nem árt azon nap a' méreg, és dőgleleteſség. Ha ki az zállyát vízbe meg-főzi, és aval moſsa a' fejét, megfeketűl az haja tűle. A' kinek ninchen kedve az ételhez, gyakran éllyen zállyával az étkekben.

LXXXIII *Satureia*, Bors fű. Egy kichin bokros fű, ſok kerekded, fáſs, vőrőſses ágai vannak, csak nem mint az Isópnak: chak hogy kiſsebbek, keskenyebbek, s-egy kevesé sőtétebb ſzínű zőldek. A' közepirűl kis ſzálakon nőlnek apró verhenyeges virágocskák-ki, fekete

fekete magocskákat hoznak. Jó kedves illattya van, chipős ízi, mint a' borsnak.

Bors fű nem kéván kövér, vagy ganajos földet, se vetésére, se ültetésére; hanem gyakor, és jó Napfényt, nem-is szükség ötet igen vetni; mert maga, el-veti magát. Bújnábban nől, és jobb szaga lészen, ha vöröss hagyma-kőzzé vetik.

Igen alkalmatos az étkekben, mind húsban, halban, böcsűben; ha meg-száraztyák, kolbászban, majusban, véresben; salátában, sásákban. Jó ízt ád az étkeknek; az ételrevaló kedvet-is föl-indíttya az emberben: segíti a' gyomrot az emésztéshez. A' Patikában nem vészik hasznát.

De probált orvóság az Ina-szakattaknak, ha a' Bors fűvet, mézes vízben főzik-meg. A' mézes vizet pedig, így csinállyák: végy négy font vizet, fél font mézet, főzd-meg együtt, hogy harmad része béfőijön: de jól le-hánd az taitékját. Affele vízzel, minden féle fűvet meg-főzhetz. A' Bors fűbül kifacsart levet, ha meg-meleghitik, és a' fájó fülbe bocháttyák: el-vészi fáidalmát. Ha meg-törik, svízbe teszik, aval öntözik a' házakat: meg-öli a' balhákat.

Serpillum, Kakúk fű. Noha ez a' fű inkább mezei, hogy nem kerti: mert mindenütt eleg terem az száraz, és kopár földeken, réteken, kőszíklákon, dombokon, út-félen; mind azon által, a' kertekben-is ültetik: és így szebben, nagyobban, kövérebben nől, s-ékesíti a' tábláknak szélit. LXXXIV

Kétféle a' kakúk fű: Eggyknek széleſsebb levelei

vannak; Másiknak keskenyebb, mind a' kettőnek hoſzúkás. Eggyknek a' hegyn teremnek a' fejéres virághiai, avagy éppen fejérek. A' másiknak, az levelei között. Sok apró, vékony, kerekdéd szárai vannak, a' kik a' földön el-terjednek. Majustúl fogva, egész nyaratszaka virágzik. Nem kéván se igen kövér, se igen ganajos földet: hanem Nap-fényt. Mentúl gyakrabban által-ültetik, annál jobb. Jó szaga van mind a' kettőnek.

Kakúk fű az étkekben, mind húss, s-mind halhoz, az egyűgyű embereknél szintén annijt ér, mint petrefelyem; mert az gyomorban igen seghíti az emésztést. Salátákban, sásákban-is jó.

LXXXV. Kakuk fűvet ha eczetben, és mézben meg-főzik, s-úgy iszák, igen használ azoknak a' kik vért pőknek: és minden mérges állatok-ellen. Ha füstőt csinálnak-is belőle, meg nem marad se kigyó, se más effele állatottan; az bolhákat-is el-űzi. Ha borba meg-főzik, s-iszák, az Aszonyoknak közönséges nyavalyájokat meg-indíttya. Az követ, és vizelletet meg-indíttya. Az gyomor korogást, csudálatos-képpen meg csillapíttya. Az belső sebeket, és séréseket meggyógijtya. Tűdőjét, maiját, lépét embernek meg-nijttia. Ha hat, vagy hét nap a' kakúk fűvet borba tészik, jó eczet lészen belőle. Az alútt-vért el-oszlattya eczetbe, ha reá kőtik.

LXXXVI *Thymus*, Meg fű, vagy Thymianfű. Egy kichiny bokros fű, sok apró, gyönge, keskeny, és mint egy fodor levelei vannak: A' tetején hoszúkás hegyes fejecskéje, rakva szép apró testszín virágocskákkal, a' kikben apró magocskák

magocskák vannak. A' ki ezeket le-akarja szedni, eggyütt szedgye-le az virághiával; mert egyebként, el nem válik tüle, és ha meg-érik, el-hull; de jobb gyökerén ültetni, Martiusnak közepin. öntözni köll ötet; de ollyan vízzel, kiben a' meg-szárat, és meg-törött kápoztát, egész nap áztatták.

Etkekben ritkán élnek véle, Misculantiabann-is tehetni. Conservat, és sáfát-is csinálnak belőle.

Thymian füvet, ha mézzel elegijtik lictariom-gyanánt, és aprodónként el-nyelik, meg-tisztíttya embernek mellyét; és a' tüdőnek sürü nyálát, a' ki-vetésre sarkallya. Az kíket nehézség tör gyakran magoknál hordozzák ezt a' füvet: és mikor rajtok van, az orrokhoz dörgöllyék, s-megént eszekre jönnek. Ha porrá törik, és fóval öszve-keverik, s-eggyütt eszik az ételekkel, appetitust csinál az ételhez. Igen ki üzi a' szelet az emberbül, ha mézzel és ecettel öszve-keverik, és flastrom módgyára, az embernek hasára kötik.

Az Méheknek igen nagy táplálásokra vagyon: és' azért szeretik.

Urtica Romana, Romai chóván, avagy Spanyór LXXXVII
Majoráng. Ennek a' fünek semmi szaga ninchen, vagy egyéb haszna; hanem à kertészek, a' furcsa és fityerészö emberekel, a' kik akármi virágot-is, és füveket mingyárt le-szakaztanak, szokták meg-tréfálni véle, azért, örömöst az út-mellet, és az ajtó felé vetik. Az levele ollyan, mint a' közönséges chovánnak: csak hogy appróbb, es pázit-színü zöld, rakva sok apró csípö szálkákkal. A' levelei között nőlnek vékony szálacskán ki apró gombocskák, hasonlók az majoráng fejecskéjé-

hez, noha egy kevesé nagyobbak, az kik rakvák hegyes sütő szálkákkal. Ezeket kötik, az több jó szagú virágok közzé, majoránna gyanánt bokrétába a' ki azt megérénti az orrával, kegyetlenül csipi, és égeti. Sok ideig: akar magánosann-is.

Ezek a' közönséges jó szagú fűvek Magyar Országban: az kikkel a' konyhán, és asztalnál élnek. A' ki többet kéván, föl-találllya a' több Authorokban: kivált-képpen Mathiolusban, az az, kis Máthéban.

VIII. RÉSZ.

Salátáknak, főzni, és Sásáknak-való fűvekről.

LXXXVIII. MIvel az ételre-való fűvekhez, hogy az ízznek kedvesebben tessenek, külömb külömb féle készítést gondolt-ki az emberi elme; mert némellyeket nyersen, némellyeket eczettel, sóval, fa olajal, vagy szalonnával, akár íros vajal Magyar módra szokták ennij. Némellyeket hidegen főve, némellyeket melegen lévben, avagy paréj formára. Azért én-is ezekről, mind a' kik közönségesek az Magyar Országi kertekben: mind a' kik idegen tartományokból származtak országunkban, szóllok az jelen-való Részben; és azokkal szokot, s-kivált-képpen-való munkálkodásokat, az Magyar kertészeknek oktatásokra, föl-jedzem; hogy az hazánk fiai-is, a' kik ezt a' gyönyörűséges, és hasznos mesterséget nem tudgyák, meg-tanúllyák. Ne legyenek a' Magyarok-is olly alá-valók, hogy ha csak

közép-

közép-szérű kertést kévánnak-is, más idegen országokból kől hozatniok nagy költséggel; hanem inkább nem restelvén az munkát, csak ennek az könyvnek oktatása által-is az kertészségben, ha föllyül nem haladgyák-is más nemzetségeket: leg-alább ne engedgyenek nékiek.

Minek-előtte pedig, mindenikről magánosan szóllyak, föl-jedzettem közönségessen: mivel szoktak élni saláta gyanánt. Az ki többet, vagy kevesebbet föl-talál, avagy más módra akarja el-készíteni, szabad véle. Noha mind ezeket, kinek-kinek tulaidon helyén meg-jelentem.

Es elsőben, az fűvek-közzül, kíket nyersen szoktak enni, vagy csak magánossan; vagy egymás-között elvegyessen, ezek: *Gyönge saláta, meg-nőlt fejes saláta*, ennijhány féle. *Sása fű, vízbe termő sása fű, sárga szarka láb*, vagy vitézi sarkantyú mind leveléstül. *Bors fű, Pimpinella, Poros fű, Romay sóska, közönséges.* Gyönge levelei *a' fára folyó harang virágnak*; az *Borrágónak*, avagy atraczélnek; *Menthának, Archicsókának, Muslárnak. Sovanyú lóhere*, a' ki az erdőbe terem, szíves levelei vannak, *kecske rágó fának, varjú láb fű. Basilicom, kalán fű, Repczen. Rucula, Endivia. Fejes káposzta* aprítva. *Repának, és Reteknek téli gyönge növese. Olasz kapor, Zellernek gyökere*, és *gyönge levele. A' lapunak gyönge torzája*, a' ki a' levele, és gyökere között nől, főképpen ki-keletkor; ha az külső héját le-metélik. *Nyers uborka*; és az *reteknek éretlen magva*, mikor még a' zöld hüvelykében van. Mind ezeket, a' kíket saláta módgyara eszik, sóval, eczettel, fa olajjal szokták készíteni,

teni. Az kíket pedig csak úgy, borsot-is adhatnak hozzájok. Az salátákat, kiváltképpen Misculantiát, *Borragonak*, *Violának*, *Genistának*, *Rosmaringnak*, *Sárga szarkalábnak virághával* meg-hintik, és elegytik, a' ki akarja.

XXIX Másokat, föve saláta modgyára eszik, úgy-mint *Spárgának gyönge hegijt káposzta csimáját, komló hegyet, Cardi levelének gyönge szárát, Olasz káposztát, Cicoriának gyökerét, és levelét: Nap-után járó virághnak a' fejét*, a' ki még ki nem virágzott, *&c.*

Hasonlóképpen élnek a' gyökerekkel: *Retekkel, repával, Rapontzal, zellerrel, földi mogyoróval, pastornakkal*, és több effele gyökerekkel.

Mind ezeknek az salátáknak készítésérül, bővebben szóllok az szakács könyvben, ha Isten éltet. Most a' kerti füveknek tulaidonsághirül.

XC. *Acetosa Romana, & Communis.* Sóska Romai, vagy Spanyór, és közönséges. Az Romai és Spanyór (az mint némellyek nevezik) magon, és gyökéren szaporoszik: hoszú vörös szárai vannak, el-szélednek a' földön: az levelei, csak nem kerekdédek, azoknak-is vörös szálai vannak vékonyak; savanyú a' levelének az íze, mint a' közönséges sóskának. A' virághiai egy vékony száracskán nőlnek, és a' magva-is, csak nem mint a' közönséges sóskának, vörösses három szegletű a' magva. Nem kéván semmi kivált-képpen-való baimolodást, csak gyomlálást; ennyhány esztendeig el-marad a' földbe, csak ki-keletkor, az el-száratt száraitúl meg-tisztítsák.

Mind étkekben, halba, húsba, mind salátákban, sásákban

sásákban igen jó: és még jobb az közönségesnél.

A' közönséges sóska, szerte széllyel terem a' mezőkön, réteken, fák-alatt: de ha a' kertbe ültetik szebb, és jobb lészen.

Harmadik sóska, kit *Trifolium Acetosum*-nak neveznek, az az, savanyú ló-here: apró pázit színű levelei vannak, három egy száron, szív formára a' közepin öszve-mennek; az íze a' levelének savanyú, mint az több sóskának, igen gyönge a' levele. Árnyékos helyen terem az erdőben, főképpen a' hegyekben. Az levelei között nől fejér virágocska, azután hegyes fejecske, sárga magokkal teli. XCI.

Ha ki az kertbe viszi, és az fák-alatt el-ültetti, hasznát veheti mind az étkekben; mind az salátában. Ha eszik, vagy iszák, igen meg-óltya az szomjúságot: meg-hideghíti az meg-gyúlatt máiját embernek. Az égett vizét pedig ha iszák, igen használ a' hagymázban. Az Pestisben lévő hévség ellen-is igen használ: akár a' vize, akár az conservaia. A' vizével, igen jó az sebet ki-mosni. A' több sóskának-is, hasonló haszna vagyon; azért igen jó ennij azoknak, a' kiknek belső hévségek van. Az mint a' száron folyó seb ellen-is jó: ha egy marok soót vesznek, soóskát annijt a' mikorú az ember feje; ezt vagdallyameg, és tölchön tiszta vizet reá, hogy három, vagy négy újnira az fűvön föllyűl légyen, s-főzze-bé félig: tégyen az-után egy tyukmonnij meg-tört tímsót, egy dióni fejér gálicz-követ; aval a' vízzel mossa reggel es estve.

Anethum, Kapor. A' kapor nem sokat külőm- XCII.

bőz a' kőménytűl : hanem az szagárúl ősmérszik-meg. Apró keskeny levelei vannak, főllyűl sárga virághiai mint a' corona ki-terjednek : a' magva széleſecske, mint a' kis levelecske. Egy kevesé meleg helyt szeret, a' ki nem igen hideg. Nem-is kéván semmi ollyas munkát, maga el-veti magát ; hanem, ha ki azt akarná, hogy szebben nőlne, öntőzéssel kőll seghíteni. Ha magon vetik sem szűkség földel igen bé-fődni ; mert ezt a' magot, egy madár sem eszi-meg.

Kapor igen jó ízt ád az étkeknek, mind húsba, kápoſztába, ſalátába, bélesbe : mind fűve, s-mind magva.

Le-csillapíttya a' gyomor fáját, és az émelygést. Az szeleket-is el-szélleszti az gyomorban ; seghít az emísztéshez : az vizelletet ki-űzi.

XCIII. *Aniſum*, Anis mag. Kinek levele csak nem ollyan, mint az Coriandernek : de nem ollyan széles, hanem apróbb, kerekdéd, fejéres, és jó illattya vagyon. Juliusban űreſs szárai nőlnek, sok szép virágocskákkal, egy corona formára, mint az kőménnek. Az magva fejéres, nem-is ollyan hoszú mint az kőmény mag : szép illattya vagyon : az íze édes, elvegyes egy kedves csípős, s-kicsíny keserűséggel.

Az levelével nem igen élnek az étkekben : hanem a' magvával mind húsba, halba, gyűmőlcsőt főzni véle. Főtt vízbe igen haszsnos, jó illatot ád neki, elóltya az szomjúságot ; azért jó az vízi-korságoſoknak. Az kenyerbenn-is, semlyében, kalácsban ha téſzik, segíti azokat, a' kiknek roſz gyomrok vagyon. Ha-

ſonlo-

ſonlo-képpen az kíknek bűdős a' lehelletek, és nem alhatnak: nádmézzel bé-vont anis, komény, coriander mag haſznál, ha reggel eſzik, a' mint az kőhőgőknek-is; ha pedig étél-után, az emíſztéſt ſeghíti.

Anis egyébként jó zíros, és ganajos főldet kéván, s-gyakran-való öntőzéſt. Martiusban vetik.

Meg-nyittya, melegíti, és erősíti mindennémű belső tagait embernek. A' Daikáknak ſok tejet ſzerez. Az apró gyermekeknek, ha csak kezekben tartsák-is, nem engedi, hogy az nehezség ki-űſse. Az fűve és magva, a' ruhákból ki-véſzik a' molyt. Ha valakinek valami eſett a' ſzemébe, tőrje-meg az anis magot, vagy fűvét, egy kevés borral csinállyon flaſtromot belőle; s-kőſse melegen az ſzemére, kivonſza azt.

Apium hortenſe, Petreſelyem. Ez igen közönséges fű a' kertekben: mivel főlötte gyakran élnek az ételekbe véle, mind fűvével, s-mind győkerével: mind húsba, halba, mind nyerſen, főve; az miſculantia ſalátákban, és ſásákban. Ugy hogy, alig van egy kertbeli fű, a' kivel inkább éllyenek a' konyhán, mint evel; a' mint ki fog tetſzeni az ſzakácz könyvből. Nem kéván kiváltképpen-való kéſzítet főldet: noha az jó, és zíros főldben, nagyobb győkerei lévélnek. Nem igen ſzokták ültetni: hanem közönségeſſen vetni, és jobb hóld fogytára, noha apróbbak a' levelei; mert ha úyſágra vetik, nagyobbak ugyan az levelei, de hamar magba megyen. A' nedveſséget ſzereti: ha metélik a' levelét, annál friſſebben nől, csak a' ſzívét ne bántsák. Vethetni őtet Martiuſtul-fogva, egéſz addig, míg a' Nap megtér. XCIV.

Azt tartyák a' Petreſelyem mag felól, hogy a' friſs mag, kéſőbben kél-ki; azért mentűl réghiebb a' mag, annál hamarébb ki-kél: tudnia-illik, ha őt vagy hat eſztendős. Ugy ítélik ugyan, hogy későbben kél-ki a' friſs mag; de ſzéleſebbek a' levelei: amaz pedig továb tart.

XCV. Két féle a' Petreſelyem: Eggijknek síma levelei vannak; az máſik fodor. Ez terméſzetibűl-is lehet, s-meſterſég-által-is; mert ha az petreſelyem magot, egy keveſé meg-tőrik, minek-előtte el-vetik; fodor levelei léſznek. Avagy mikor immár ki-kezd kelni, hengergeſſen az ember egy gőmbőlyű tőkét, vagy kővet rajta, akár csak a' lábával tiporja-is-le, úgy-is megfodóroſzik a' levele.

Az Petreſelyem levele, igen haſonló az bőrők leveléhez, a' ki igen mérges, és meg-bolondíttya az embert. Azért, réa-vigyázzon a' kertéſz, hogy jól meg ősmérje. Mert a' peterſelyem levelének hoſzú ſzára van, és világos ſzínű zőldebb: amaz sőtétebb, és ſok felé hasított, nem-is ollyan ſzéleſſek a' levelei, mint a' petreſilyomnak: a' kinek három felé vannak el-haſítva, és kőrnyős-kőrnyűl csipkéſek apró ſzegéſekkel, A' bőrőknek, bűdős a' ſzaga: ennek kedveſſeb.

Némellyek, hogy hamarébb ki-kellyen a' Petreſelyem, ennijhány nap erős eczetben, vagy vőrős borban áztattyák-meg, és úgy vetik el jó földben; kit bab ſzalmábúl égetett hamuval elegijtnek-őſzve: azután, meg-öntőzik egy kevés égett borral, avagy csak eső-vízzel, és valami váſzonnal bé-vonnyák egy keveſé; az-után, hamar le-veſzik róla, s-gyakran öntőzik vízzel.

vízzel. Sőt ha víz mellett, vagy kút mellett vetik, annál szebb lészen, és nagyobb.

Há ki őreg gyökerű Petreselymet kéván, végyen annij Petreselyem magot, az mennij három újja-közzé fér, és azt tegye vékony ruháczkába, s-ássa-el a' földbe; de ne igen mélyen, mind az egész magokbul egy gyökér lészen.

A' Petreselyem mag, hasonló az anis maghoz, de kissebb annál: az Zeller maghoz hasonlóbb; de ennek nehezzeb szaga van.

Ha ki télbe Petreselymet akar tartani, ássa-ki egy XCVI.
részét őszel az földbůl, és azt vigye a' pinczébe, és ott ůltesse-el sűrőven rendel fővénybe, kinn hagyván leveleit; de az Végső őreg leveleit elsőben le-szaggassa. Ha pedig azt akarja, hogy nagy helyt ne foglallyon; akár a' fal-mellé, akár a' közepin kerekdéden rakhattya; de úgy, hogy elsőben alúl fővényt tőlchön, arra egy rend petreselymet rakjon: azt fővénnyel megént megtőlche, arra ismét egy rend petreselymet, s-meg fővenyet a' míg akarja. De meg-lássa, hogy minek-előtte bé-rakja a' petreselymet, száraz légyen. Igy ha akarja, mind levelével, s-mind gyökerével élhet.

Egy részét kinn hadhattya a' kertbe, hogy míg meg nem fagy a' föld, abbúl hordhasson a' konyhára. Azért-is hogy ki-keletkor, hamaréb zőld petreselyme lehessen az étkekben; és ha mi gyökeret abbul magnak akar hagyni, idejébben magot hozhasson: hogy semmint az, a' kit kikeletkor a' pinczébůl ki-hozván, elůltetnek. Nem-is kőll azt bé-fődni, az kit kin hattak, ha meg-fagy-is nem árt néki; hanem, ha igen nagy

csattagó dér vólna, és sokáig hó nem esnék reá: akkor egy kevés szalmával nem ártana bé-fődni.

XCVII. Azt írják némellyek, hogy ha az halak a' hal-tartóban meg-betegednének, vagy bádgyadnának, zöld petreselyemmel meg-gyógyúlnak. Az Petreselyemnek füve, el-vészi az ember lehelletinek büdösségét ha gyakran él-véle: kiváltképpen annak, a' kinek a' bor szaga szájából ki-lövellik, avagy a' ki foghagymát evett. Azért affele emberek, mikor mások között vannak, mindenkor friss petreselyem levelet hordozzanak, s azt rághiák.

A' Petreselyemnek mind gyökere, levele igen használ az arena, és kő ellen: ha vizét iszák, vagy levét, főképpen ha édes gyökérrel főzik. Hasonlóképpen ha fördőt csinálnak belőle, az vizelletet is meg-indíttya. Az Daikáknak, és szoptató Aszonyoknak, nem jó sok petreselymet, ennijek; mert meg-apad az tejek. Artalmas azoknak-is, a' kiket az nyavalya bánt. Hasznos pedig az Vízi-korságosoknak. Ha ezt Sz: Iván nap tájban vetik, egész teletszaka zőlden marad.

XCVIII. *Apium Lusitanicum*, Zeller. Ezt a' füvet, és gyökeret, úgy kell neveznünk, az mint a' Németek nevezik; mivel nem régen Származott Magyar Országban, s még ez ideig más nevét nem találták. Ollyan a' levele, mint a' Petreselyemnek, csak hogy Szélesebb annál, és az levelének szárai-is sokkal temérdekebbek; azért még inkább hasonlóbb az levesticum leveléhez, kit némellyek Olasz levesticumnak-is neveznek: az szaga-is szintén ollyan. Ennek az gyökere, és sárga levelei, jól meg-melegítik a' gyomrot, meg-is igazíttyák.

tyák. A' kórója magassan föll-nőll, mint a' bőröknek, mikor magot hoz, a' ki nem sokat külömböz a' Petreselyem magtúl; hanem, a' mint mondám, az szaga által.

Ezt a' fűvet idején kőll vetni avagy a' ganéjos ágyban, kirűl oda föl 4. Rész. §. IV. avagy más jó kövér földben, fársáng farkán, 10. orakor dél-előtt: és béfődni nijrfának levelével, vagy ágaival, kíket azon a' napon Nap-kelet-előtt vágtuk volna-le; és így, nem árthatna néki a' dér. Mindazon által, nem szükség ollyan scrupulosè a' Napnak forgását meg-tartani. Ha őt vagy 6. levelében mégyen az Zeller, ell-kőll őtet akkor palántálni, vagy űltetni: kinek modgya ennijhány féle. Némellyek el-mennek, s-az jó zíros földben csatorna formára, egy hoszú vermet ásnak a' mint az ágynak hoszasága vagyon: és annak a' közepiben űltetik az Zellert, más fél-vagy két arasznijra egy-mástúl, s-fél lábni mélységre, hóld töltére. Mikor ítéli ember, hogy felénijre föl nőlt, apró el-rothatt ganéjt kőll a' gyökere körűl tölteni; és kicsin kapácskával a' földet föll-hánni, és állot vízzel gyakrabban meg-öntözni. Némellyek, mikor el-űltetik, az öreg leveleinek hegijt el-metszik, hogy jobban nőlhessen. XCIX.

A' zellert ennijhány-képpen eszik, avagy sóval, borsal eczettel, fa olaijal, a' ki mint akarja: avagy főve hidegen, saláta módgyára; avagy melegen hússal, hallal, és több effélékkel mint az Cardit, Caulirapit, Endiviat, &c. Mindenik módon csak szintén a' gyökerét, és gyönge sárga leveleit eszik-meg: aval pedig így kőll bánni; mivel a' gyökere igen ágas-bogas, azokat az C.

apró

apró hoszúkás farkait, mind le-kőll metélni: csak szintén a' kőzepin a' gőmbőlyű temérdek győkerét meghadni, s-azt szép tisztán meg-tisztítani, s-meg-mosni, mind a' kőzép sárga leveleivel eggyűtt; és igy akár két felé, akár négy felé metszeni, az kinek mint tetszik, s-úgy főzni, avagy nyersen az asztalra adni. Azért, nem kőll őtet ki-ásni, minek-előtte jól meg-nőlt a' győkere. Hogy pedig ezt meg-nyerhesse a' kertész, és az levelei-is meg-sárgúdgyanak; nyárba, vagy őszel, mikor veszi-eszébe, hogy mind győkere, s-mind levele jól megnőlt; elsőben, az leveleit őszve-kőtözi száraz ődőben, azon helyen a' hová űltették: az-után, mind rendel rendel, az mellette-való földel jól föl-tőlti: úgy hogy csak az leveleinek fölső hegyei állyonak-ki a' földből. Es igy, meg-sárgúdik a' föld-alatt: s-az után adogattya az asztalra. Ha ki pedig télbe-is, egy ideig úgy akarná hadnij a' földőn kivűl, fődgye-bé ló ganéival.

CI. De mind-azon-által, bátorságosabb télre a' pinczébe vinni: azt pedig Sz: Mihály nap-előtt nyólczad nappal, vagy utánna; de mikor az hóld teli, avagy az után-is, ha az űdő engedi, ki-kőll ásni a' földből dél-után, mikor az zeller jó száraz; mert egyébként meg-rothad, és kőrnyűlőtte-is alkalmas földet hadgyanak: mivel igy jobban meg-áll, és a' pinczében fővenybe űltetni, akár úgy az mint elébb mondám: akár ne mélyebben, hanem az mint a' kertben állott. A' fővént jól meg-nedvesítsék, de ne a' fűvét. Télbe gyakrabban le-kőll az őreg sárga leveleit szaggatni: és ha lehet, szellőztetni. Megkőll ennijhány győkeret magnak hadni. A' győkere

az

az zellernek, szép fejér és édes ízű, hamar meg-táplósodik. Jó emisztést szerez az ember gyomrában, és annak nyavalyái ellen használ.

Articoca, Archicsóka. Az ő állattyában csak nem ollyan ágas-bugas kóró, mint a' mezei Bugách-kóró: csak hogy annak levelei temerdekebbek, és húsosabbak: az gyűmölchei-is nagyobbak, kövérebbek. Noha ez-is két féle. Eggyik gyukósabb mind leveleivel, s-mind a' gyűmölchének szeletivel. Az másik tompább, az szeleti-is szélyesebbek. Az Archicsókának virághiai, apró, vékony, világos kék, sűrű szálakbúl állanak; a' magva hoszúkás, alúl temerdekeb, az hegyénél vékonyabb valamenijre, fejérrel és verhenyegessen pettegetett. CII.

Az magva itt az mi Országúnkban, és az környék tartományokban-is alig lészen jó, akár minémű öreg árchicsókábúl szedgye-is az ember; mert itt-is talalkoznak olly nagyok, mint az kis gyermeknek a' feje; de ha abbúl magot ültetnek, el-fajúl: vagy kissebb, és Cardi szabású lészen: vagy jól meg nem érik; hanem az esőtűl el-rothad, és az Nap súgáritúl elszárad. Jóllehet némelly szorgalmatos kertészek, ennijhány féle mesterséggel élnek, hogy jó magot nevellyenek: a' kibűl itt-is öreg árchicsóka légyen. Elsőben jó öreg gömbölyű üveget vésznek, és minekelőtte virághiában akar menni az öreg árchicsóka, avagy ki-nyilni, azt a' fejére vonszák: de úgy, hogy ne érje az üveg; és így, meg-óltalmazzák az esőtűl, míg szinte meg nem érik. Némellyek födelet csinálnak néki vagy deszkábúl, vagy sindelbűl, akár

cherépből: hogy az eső, és Napnak súgári ne érhessék, hanem csak a' szellő. De a' több árchicsókákat, mind le-kőll szaggatni; csak azt kőll egy kórón meghadni, az kibűl magot akarnak venni.

CIII. Mind azon által jobb, ha minden esztendőben Olasz Országbúl; vagy bár csak Bécsből az Olaszoktúl; avagy azoktúl, a' kik Olasz Országbúl kapták, szerzeni. Hogy pedig meg ne csallyák embert, probállya-meg elsőben, ha friss-é. Tudnia-illik, ha meg-tőr ennijhányat benne, és ha friss olaj, vagy nedvesség jőnki belőle, jó: hasonlóképpen, harapja két felé, ha nem avas, avagy száraz; hanem teli, és fejér belől a' mag. Arra-is igen reá kőll vigyázni, hogy Cardi magot ne vegyen, az archicsóka mag helyett. Mert a' Cardinak magva vékonyabb, hegyesseb, feketébb: az archicsókának pedig nagyobb, szélesebb, temérdekebb, és tompább. Az Genevait, és Mediolanum-beli magot tartyák leg-jobbnak; mert ezek, leg-őregebbek lésznek. Azt-is inkább bőchűllik, az kinek kivűl vőrősses a' gyűmólcse; hogy nem mint a' kinek chak zőld, noha ezek-is őregek.

CIV. Az archicsókát magon-is űltetik, úy növésen-is; ha egy darab győkérrel, el-metszik a' derék győkértűl. Az árchicsóka, kőzőnségessen nem hoz első esztendőben gyűmőlchőt: hanem, masik esztendőben. Mind azon által, az serény szorgalmatossággal, véghez-viszik azt a' kertészek, hogy mind a' magon vetett: mind az fiatal győkéren űltetett, azon esztendőben, szép őreg archicsókákat nemzen. Elsőben, minek-előtte a' magot el-űltetik; áztasák-meg azt

nyólczad

nyólczad napig tiszta vízben, és minden nap kétszer, a' vízet változtassák. Némellyek, meleg nedves ló ganéiban, egy ruhácskában temetik-el: s-vízzel-is öntözik néha, míg meg-nijlik a' csirázásra. Az magot pedig, Martius hóldgyának tizedik napján, vagy a' táiban tegyék a' vízben: és ugyan azon hóldnak tizenhetedik nápján ültessék jó zíros ganaios földbe, egy lábnijra egymástúl; és három úyni mélységre, az hegyével föll. Jobb pedig ollyan barázdában ültetni, mint az Zellert, avagy a' ki mint akarja: csak rendessen légyen. Ha ki az ganaios ágyba akarja ültetni, előbb-is el-ültetheti: az-után el-plántálhattya, ha három vagy négy levele lészen; mas-fél araszniira egymástúl: Hasonlóképpen, ha azon helybe akarja is hadni, és elnem plántálni. Légyen ez a' plántalás, második fertállyán Aprilis hóldgyának, ha az földnek ki-ment a' fagya. Ha pedig az föld még fagyos, ültessék ezen meg-áztatott magokat, valami edénybe jó földben, és az szobába tarchák; néha-néha megöntözvén, míg ideje lészen, hogy ki-vihessek: s-azon esztendőben, ősz-felé gyümölcsözik.

Az úy növésen plantalni az archicsókát, maid CV.
hasznossabb, és szaporább. Azt pedig inkább jóvallyák a' mi Országúnkban ki-keletkor, hogy nem mint őszszel. Mert az hamar bé-lépő hideg miatt, vastag gyökeret sem Verhet az földben: amott pedig egész nyaratszaka mind erősödhetik. Igy azért kikeletkor, ha az derék gyökér körül több úy, avagy fiatal növések találtatnak: azokat éles késsel le-kell métszeni, ra ta hagyván egy darab gökerecskét; és a' derék gyökér-

nek-is közepin, négy vagy öt szép temerdek növést-is. Az-után plántállyák-el külön külön, az mint oda föl, jó el-rothatt ganajos fekete földben; de minek-előtte le-metszik, az úy növést egy kevesé meg-hadgyák erősödni, à derék gyökereken: és valamennijre gyökeret-is verni. Ezt mindennap köll öntözni, míg jól meg nem foganoszik, ha esők nem járnak: hanem száraz údők Bé-is köll őtet nappal, az Nap súgári ellen födni: nem-is köll igen hoszú levelet raita hadni.

CVI. Hogy szokások kivül, nagyobb gyümölchöt hozzanak, így bánnyál vélek: Minek-utánna nagyobb levelek kezd nőlni, úy hóld-kor az gyökerek-körül ásd-ki a' földet, és tehén ganéit raky körülöttök az föld helyett: mellyet mind azon által, jó fekete földel öszve köll elegijteni, és vizet reá tölteni. Föllyül meg más jó zíros földet köll reá hárítani; és ha ezt három úy hóldban egymás-után cselekeszed, fölötte igen meg-nedvesíti a' földet, a' gyökerek-körül, és nagyobb gümölchöt hoznak. Hasonló-képpen bánhatz a' *retekkel-is.*

Az archicsokák közzül leg-jobb, kinek első levelei jó szélyesek: a' kinek pedig keskenyebbek; vagy kissebbek lésznek, az aláb való; vagy csak Cardi.

CVII. Hogy az archicsóka gyukós ne légyen, avagy tövisses: némellyek el-törik az magvának hegyét, minek-előtte el-ültetik; avagy a' kőhöz csísollyák, hogy tompa légyen Némellyek azt ítélik, hogy ha az salátának gyökerét meg-hámozzák, és apróra metélik, s. mindenik darabocskában egy egy magot tésznek, és el-ültetik jó földben, nem lesz gyukós. Hogy az archicsóka jó

szagú

szagú légyen, tedd harmad-napig Rósa vízben, és áztasd-meg a' magot, avagy más jó szagú vízben: azután szárazd-meg, és ültesd-el. Hasonlóképpen, hogy édes légyen: téjben, vagy mézes-vagy nád-mézes vízben áztasd.

Az leg-nehezebb mi-nálunk, miképpen tarthassuk-meg télben az árchicsókát; mert igen gyönge állat, és nagy ellensége a' hideg. CVIII.

1. Hogy Sz: Mihály nap táiban, minek-előtte az dér bé-lépjék, a' földből ki-ássák mind gyökerestül, szép száraz időben, és a' pinczében vigyék: ott a' földben megént él-ültessék, el-metélvén föllyül az öreg leveleinek hegeit, és még az igen öreg leveleinek-is ennijhanyát; ha pedig iffjú novendék árchicsókák volnának rajta; hadgyák rajta, a' kiket jó télben-is megenni. Hasonlóképpen, az leveleinek szárát-is ha megsárgúlnak. Kikeletkor megént ki-kell ásni, és a' kertben ültetni, az mint oda-föll meg-van írva, meg-tisztítván elsőben az rothatt, és száraz leveleitül; Hasonlóképpen, ha mi rothatt gyökér vólna-is rajta, azt el-metélvén. Ezt a' pinczében, jó fűrűven oszve-ültethetik. De ez a' mód, azért alkalmatlan, hogy későn foganosznak megént meg a' földben: és későbben-is hoznak gyümölchöt. Azért

2. Mód az, hogy ottkin hadgyák a' kertben, és azt jól bé-födgyék: tudnia-illik, ha zúpból süveg, vagy méh-kas formára födélt csinálnak jó temérdeken, és föllyül az hegyénél meg-tekerik. Az-után, el-metéllyék az árchicsókának törzsökit, az leveleit-is fel lábnijra hadgyák-meg. Némellyek a' gyökeréig

el-metélik: a' ki akarja, jó száraz polyvával jól bé-fődi. Az-után, fölibe-tészi azt a' zúp fődelet, éppen a' földig: és kivül környös környül meleg ló ganéival, a' ki még el nem rothatt, jól bé-fődi, hogy semmi ki ne láfsék: hanem föllyül a' hegye. Mind azon által, szükség télbe, mikor jó üdő vagyon, egyszer vagy kétszer meg-tekénteni: hogy az nedvesség, a' gyökérre ne szivárkozzék. Hogy ha úgy találtatnék, úy szalmát, és úy ganéit kellene reá tenni.

CIX. 3. Mód, hogy valami fa levéllel, némellyek tölgy fa levelet; némellyek dió fa levelet, némellyek polyvát; némellyek fábúl reszelt port vésznek, s-aval fődik bé; de ez mind nem elegséges óltalom. Hanem, akár minémű fa levél légyen-is, és fa por-is, a' kinek jó száraz fábúl kell lenni, és a' ki kevesebb nedvességet vonszon magához, hogy inkább rothádást ne szerezzen: de ezen kivül szükség a' ló ganéi-is. De úgy fődgyék aval-bé, hogy ne érje mingyárt az archicsókát; hanem valami veszőkbül, kőrősztül baitást csinállyanak, és azokra rakják a' ló ganéit, hogy még-is vehessen valami eget az árchicsóka.

4. Mód, a' kit leg-inkább jovallyák, hogy az árchicsókának el-metélvén őreg leveleit, a' mellé czővekellyenek deszkákat eszak felé: dél felől pedig, csak reá támaszszák; úgy hogy, ha szükséges lészen, le-fektethessék a' deszkát. Föllyül-is hasonlóképpen deszkát tegyenek réa, és arra bővségesen ló ganéit. Es így, mikor az verőfény szolgál, és fölöttébb hideg nincsen, dél felől le-tehessék a' deszkát, hogy a' verőfény érhesse: és a' ganéit eszak felől, és föllyül-is

rajta

rajta hagyván. Ez-által az mód által, idején hoznak gyümölchöt: és ha mi rajtok maradott-is télben, az ganéi-alatt nőlhet, és szép gyönge lészen.

Némellyek azt írják, az Archicsoka felől; hogy mindenkor abban az üdőben szokott gyümölchözni, az melly üdőben őtet plántállyák. Ebből következik, hogy ha ki figyelmetessen akarna munkalodni: egész esztendő-által, archicsókája lehetne; avagy legalább, egész nyaratszaka. A' kire, az jó kertésznek verekedni kőllene, hogy el ne fogyna: azért, külömb külömb üdőkben palántálni. CX.

Vannak, a' kik azt jovallyák, hogy minek-utánna az archicsoka meg-erősödött, ha sok kórót akar bochátani, némellyeket a' kik nem ollyasok, le-metéllyenek: hogy az többi jobb, és nagyobb gyümölchöt hozzanak.

Az archicsokát mind főve, mind sütve meg-eszik: sütve és rántva-is olaiban: Kinek módgyárúl, az szakács könyvbe. Az Archicsókát akkor szokták ennij, mikor még ki nem virágzik, és meg nem vénhedett: leg-föb-képpen, ha nyersen eszik borsal, sóval. Az leg-jobb, a' ki fiatal, és leg-gyöngébb. Magánosan-is főzik egészen; de mikor hússal, vagy hallal főzik közönségessen csak az székit vészik.

Az archicsokának, fölötte nagy ellenséghi az Egerek, és vakondakok, Azért némellyek, az egerek-ellen gyapottal, vagy gyapjúval tekerik-meg a' gyökeret; avagy diszno ganéit, avagy füge fa hamut tésznek körüle. Némellyek, nyers bodza ágakat metélnek, és azt fel lábnijra mélyen, és négy úynira távúl gyukják az CXI.

archicsóka

archicsóka győkerétűl; mivel még az ſzagát ſem ſzereti, reá nem mér az egér menni az árchicſókára. Azért, ha meg-ſzáradna a' bodza, még más nyers fácskát űlteſſenek melléje. Némellyek, gyukós geſztenye heijat raknak kőrűle. Az vakondakrúl, máſútt léſzen ſzó.

Archicsóka igen meg-kévánnya az őntőzéſt: és nem ſzenved maga-mellet más fűvet, a' ki eledelét kivonſza. Azért gyomlálni, és kapálni kőll.

CXII. Az archicſokának levelét, ha az ágyba téſzik, avagy deſzkáit meg-kenik véle: ki-veſzti a' bűdőſs palaczkákat belőle. Ha ennek győkerét borba meg-főzik, és azt meg-iſzák, a' bűdős vizelletet ki-űzi; az hólna-alatt-való bűdőſséget, és az egéſz teſtének, elvéſzi: meg-nijttya a' tűdőjét, és veſéjét embernek. Igen jó az ſárga betegſég, és vízi-korſág-ellen.

CXIII. *Aſparagus*, Spárga, vagy Nyúl árnyék. Agas-bugas apró zőld levelű, és fájú bokor. Kinek cſak az győnge hegyét eſzik-meg; a' ki elsőben, mint-egy pálczácska, levél-nél kűl nől-ki a' győkérbűl Majusban, s-az-utánis, egy úyni temérdekséggel, nagyobbal is: kerekdéd, kővér, leves, és győnge. Ezekbűl, ha meg-hadgyák, nől-ki apró leveles kóró, sőprű formára, a' kinn apró kláris ſzínű gombocskák nőlnek, és azokban fekete magok. Két féle az Sparga. Eggijk kerti: máſik vad, és mezei. Ez magátúl nől, kiváltképpen az réteken, és néhult az zab-kőzőtt, avagy ſzántó-főldőn, a' kit bé-vetettek; hegyekenn-is néhult.

A' kertit, magon-is vetik, győkéren-is űltetik, valamennijre porhányos, és kővérebb főldben. Minek-előtte el-vetik, kéſzítcsék-el a' főldet. Némellyek

lyek jól meg-ásák elsőben, két lábnij mélységre elvonszák a' földét; es téglával, vagy kővel megflastromozzák alúl, hogy a' gyökér igen alá ne nőllyön: hanem inkább föllyűl ki-verje csimáit. Némellyek pedig, csak keményen őszve-verik a' földet, mint az szűrűben; az-után Bárány szarvat, vagy darabonként, vagy aprón meg-törnek, és azt rakják a' földre, ennek fölibe, meg-rostált földet töltenek, arra viszontag jól el-rothatt apró ganét, és rostált földet. De avval, nem köll szinte föll-tölteni a' vermet; hanem a' bé-töltött földet, szép igyenessen meg-köll gereblyélni. Ez meg-lévén, igyenessen, és körösztúl-által keskeny vermeket, vagy barázdákat csinálnak, és azokba egy arasznijra egy-mástúl, egy úyni likat ásnak, és mindenikben két, vagy három magot tésznek kikeletkor, hóld tölte-előtt; de szükség, hogy előbb meg áztassák. Es így, negyven nap múlván, ha meg-foganosznak, őszve-nőlnek: és csak egy lészen belőlők.

Az magon költ Spárgának, két esztendeig nem CXIV.
vészi semmi hasznát ember; mert csak vékony alachon füve nől: nem-is köll őtet le-metélni, hanem gyomlálni köll, hogy az gyom el ne foitsa. Második esztendőnek végén, az-az, őszel le-metélhetni, és jó kövér ganéival télre bé-födni, akár galamb, akar tyúk ganéival. De mivel ezek a' gyamot igen meg-nevelik: azért, jobb juh ganéval föll-tölteni. Az-után, hogy az gyönge Spárgának meg ne árchon a' hideg, ló ganéval födgyek-bé, és kikeletig úgy tarchák; Kikeletkor, megént le-vonnyák a' ló ganét róla, és úy zí-

ros ganéval meg-hínchék. Ezt első esztendőben-is, meg-kőll cselekedni: harmadik esztendőben, kővérebben nőlnek az Spárgák.

CXV. Az kit gyökérem plántálnak, annak-is szinte úgy el-kőll készíteni a' földét, mint az magnak. Második, vagy inkább harmadik esztendőben, az fiatal magon nőlt Spárgát el-űltethetni, más fél lábni távúl egymástúl áfott barázdákban, a' ki akarja. Egyébként, nem igen kedvelli az űltetést; hanem-ha, igen őszve- és fűrűven nőlt-vólna a' ki réghi: úgy hogy, kevés haſznát vehetni. Akkor el-kőll egy-mástúl szaggatni a' gyökeret, olly helyen, a' holl leg-alkalmatossabb ennijhány bimbójával: és úgy a' hoszú gyökereit, egymástúl el-távoztatván, űltessék. De elsőben, az elrothatt, vagy meg-száratt farkait a' gyökérnek, el-metéllyék. Némellyek azt ítélik, hogy az szemeivel, a' hol ki-kőll verni, alá-fordítsák, nem az mint az-előtt állott. Némellyek, hogy föll; de földel az likakat nem kőll bé-födni: hanem közel karmad réſznijre nijtva hadni, hogy az Spárga, annál mélyebben mennyen a' földben; és az-után, a' ganéval föll-töltsék, az kit minden esztendőben hozzá kőll tőlteni. Azért közönségessen az ágy-körűl, kiben Spárgát kőll űltetni, vagy vetni, a' kertészek minden felől deszkákat vernek, hogy se a' föld, se a' gané, le ne follyon róla.

CXVI. Kikeletkor, minek-előtte ki-kezd nőlni az Spárga, két-ágú kapával meg-kőll föllyűl a' földet mozgatni, hogy könnyebben ki-búihassék a' hegie és megritkítván a' földet, a' gyökere temérdekebb légyen. Az-után, úy meg-rothatt ganéit, jól roſtált földel elegijtve

gijtve köll megént fölibe tölteni, és úijonnan megforgatni az földet; de meg ne sértsék a' gyökerét.

Némellyek azt írják, hogy igen bőven nől az Spárga, ha a' bárányoknak szarvait, körmeit megtörik, vagy darabonként metélik: és úgy temetik-el a' barázdában, s-gyakrabban öntözik. Még némellyek azt vélik, hogy ha egész kos szarvat, ennijhány helyen meg-fúrnak, és úgy ásák-el a' földbe magnélkül-is magától, Sparga nőll-ki-belőle. De ebben keveset bízom.

Ha ki azt akarja, hogy egész esztendő-által, Spárgája légyen, minek-utánna le-metélte az spárgát, a' gyökeret, a' ki föllyül vagyon, környős környül megkapállya, és ki-nijsa, megént újiak nőlnek. Ha pedig későbben kivánnya hogy légyen; minek-utánna immár nem hoz gyönge Spárgát, végyen egy öreg kést, gyukja az földben, és aval körösztül mese a' gyökerét, kapallya, avagy forgasa-meg a' földet rajta, Sz: Mihály nap tájba, megént Spárgája lészen.

Ha ki szép öreg Spárgát akar nevelni, jó földbe ültesse azt; és az-után, jóll el-rothatt galamb ganéval, csak nem egy térdnijre, föll-tölche.

A' ki magvát akarja venni, hadgya meg az első CXVII.
sengéjébül a' ki szép temérdek, derék növés, és abbúl szedgye-le, mikor szépen meg-érik, az az, szép claris szinű lészen, és belül a' magva fekete.

A' ki télre akarja ittkin tartani, hogy idején Spárgája légyen, úgy bánnyék véle, az mint előbb írám, a' fiatal Spárgának óltalmazásárúl.

A' ki télbe-is Spárgára vágyodik, készítsen a'

pinczében földet néki, kinek fele légyen száraz fövény, fele Juh ganéi, egybe-elegijtve; és azt öntözzemeg egy kevesé. Az-után, vegye-ki egészen a' Spárga gyökeret a' földbûl, és ûltesse az el-készített földbe, födgye-bé valamivel, és ne bocsáson sok szellőt reá télbe, nőlni fog, és meg-ehetni; de ne hadgyák egy tenyérni magaságnál föllyebb nőlni. A' pinczében sárgább lészen, hogy nem mint ittkin.

CXVIII. Ha ki még-is nem szánná fáradságat, télben a' kertbe-is akarná, hogy Spárgája nőlne, illyen mesterséggel éllyen: Csinállyon ganajos ágyat, egy vermet meg-töltvén, jó meleg ló ganéival, mint oda föll megjrtam az Virag-kert. II. Rész, négy lábni magaſſat, és négy lábni széleſſet, a' hoszaságát a' mint akarja. Az-után, áſſon-ki egy vagy két, vagy a' mennij tetszik, Spárga gyökeret; de a' körûl, hadgyanak egy lábnij magas földet: és az-után, tegyék valami kevés földel egy réz fazékba, olly mélyen, az mint a' kertbe állott, és annak a' fazéknak légyen egy lábni mélysége, és két lábni szeleſsége; alúl-is sok apró likacskai legyenek, hogy azokon által-hathaſſon az melegség. Az-után, áſsák-el azt a' fazekat mind spárgáſtúl, abban a' ganajos földben, olly mélyen, a' mint a' fazéknak méllysége vagyon. Arra chinállyanak, valami burétékot, kivonnyanak-bé, akár-mi réghi váſzonnal: és azon föllyûl rakjanak jó meleg ló ganéit, a' ki még el nem rothadott, egy térdnijnél magaſſaban; és ha valamelly helyett meg-hidegednék az ganéj, meg más melegetegyenek helyéhen. Es így, nőlni fog a' Spárga a' ganéialat télbenn-úgy hogy, egy hét-alatt, friſs Spárgája

leheſſen

lehessen embernek. Illyen mésterséggel élhetni, más veteménnyekben-is.

A' ki azt akarja, hogy szép gyönge Spárgája légyen, s-ne igen fás; mikor ki-kezdenek nőlni, csináltasson hoszú csövéket, egy arasznál hoszabbakat, két úyni széles űrege légyen, tőllyűl bé légyen téve: azokat vonnya a' Spárgákra, és az-alatt meg-sárgúdnak, s-gyöngén nélnek az Spárgák. CXIX.

Mikor le-metszik főzni az Spárgát, egy kevesé alá-mesék a' földben, hogy más-is hamarébb nőlhessen-ki melette: és mikor szűkséges, meg-igyenesítsék főllyűl a' földet, és apró meg-rothatt ganéival elegijtsék a' főlit.

Az Spárgát nem kőll öntőzni, főképpen őszel: mert száraz helyet kiván.

A' Spárgát mind húsal, hallal főzik, és maganosan-is, saláta módgyára-is; de nem nyersen, hanem elsőben, meg-fonnyasztyák meleg vízben, az-után hidegensóval eczettel, fa-olaijal eszik.

Spárga, igen ki-űzi a' vizelletet. Ha ennek gyökerét, a' fájó fogra tészik, meg-állíttya a' fajdalmat. Sőt ha meg-száraztyák, porrá törik, és azt a' port a' tognak űregében tészik, faidalom-nélkűl, mind gyökerestűl ki-vonnya. Ha borba meg-főzik, és meg-iszák, megtontya az ember Veséjében a' követ. A' ki olajjal elegijtett meg-tört Spárgával meg-keni magát, azt a' méhek meg nem csípik.

Atriplex, Laboda paréj. Ez fejér, és vőrős: gyönge levelei vannak, magasan föl nől; a' tetein hűvelykekben lapos, verhenyeges magvai vannak, a' kik mi- CXX.

kor meg-érnek, magoktúl le-húllanak, és magokat el-vetik. Ha ki magánosan akarja vetni, kikeletkor Martiusban, és Aprilisben vetheti, jó kovér földben. Egyébként, ott a' hol a' czékla állott, örömest terem, és vörös lészen. Jó távúl kell egymástúl ültetni. Nem szereti az által-ültetést: hanem a' gyakran-való öntözést, és metélléſt. Mihelt ötet el-vetik, vagy ki-húll a' magva, mindgyárt bé-födgyék azt földel. Némellyek késön, őszel vetik.

Egyéb haſznát nem igen véſzik: hanem paréj modgyára főzik.

CXXI. *Borrago*, Borago, vagy Atraczél. Noha az igaz Atracél, a' kit ökör-nyelvnek-is hivnak, más. Mert ennek a' levele hoſzúkás, és az virága-is apróbb: amannak levelei ſzéleſſek, daraboſlak; és nem csak ezek, de az egéſz kóró, apró hegyes ſzőrőcskékkel rakva: a' kórója üreſs, kődvér, a' virághia igen ſzép kék, avagy fejér, chillag formára. A' közepin, ennijhány fekete ſzőrőchkék állanak-ki: a' magva hoſzúkás, fekete, rovátkos, a' ki hamar ki-húll, minek-utánna meg-érik, és magvát el-veti. Azért, ha ki azt ſzedni akarja, ne várja, hogy ſzintén meg-érjék.

A' ki vetni akarja, Auguſtusban, Septemberbe vetheti: avagy nyárra, Martiusban, Aprilisben.

Borrágót, a' többfűvekkel eggyütt, vagdalt paréjban főzhetni: sasában-is jó: a' gyönge leveleivel, az miſculantia ſalátában élhetni. De kiváltképpen a' virághia igen ékesíti az ſalátát, ha föllyül meghíntik véle. Bort róla innya, egéſséges.

Nem kéván sémi de rekas munkát; a' hová egyſzer bé-férkezik, nem hamar véſz-ki.

Ki-

Kiváltképpen-való ereje vagyon a' vizének, a' szívnek meg-erősítésére: leg-inkább a' virághjának. Aval ha gyakran élnek, akár ételkben; akár salátában; az szívnek szorongatását meg-enyhíti, vigasztallya, és a' vért meg-tisztíttya.

Carduus, Cardi. Ez mind természetiben, s-mind állattyában, nem igen külömböz az Archicsokától. Hasonlóképpen, az vele-való bánásában-is eggyez: csak hogy ennek, aprobbak a' gyümölchei: és az magva-is kissebb, s-keskenyebb, egy kevesé feketéssebb, s-hegyessebb. Az leveleinek szárai-is, temérdekebbek közönségessen a' Cardinak; az kíket leginkább szokták főzni, és ennij, mikor meg-sárgúlnak. Azokat pedig, meg-szokták sárgítani; ha bé-födik, vagy a' pinczében viszik télre. Mikor köll az pinczében vinni, és miképpen: nézd-meg oda-föl, az Archicsokárúl. CXXII.

Hasonlo-képpen bánnyék-vele, a' ki ittkin akarja hadni, és bé-födni, hogy meg-sárgúllyon: de le ne metéllye, az szép friss kövér leveleit; hanem őszve-kötse szalmával, jó száraz üdőben. Noha a' fölit, ennijhányának el-csaphattya, és az rothatt leveleit. Az-után, szépen zúppal bé-födgye, mint az Archicsokát környös környül bőven, és tölche-föl földel majd egy araszníjra. Az-után, meleg szálas ló ganéit rakjon föllyül a' tetejére bőven: meg-sárgúl, és mikor főzni akarják, le-metsék egy darab gyökérrel eggyütt. Ha a' pinczében viszik, ásak-bé a' gyökerét a' földben, és szalmával kötözzék-őszve az leveleit: meg-sárgúdnak a' belső levelek.

Kárdival

Kárdival mind húſt, halat főzhetni, s-magánoſan-is főzik, nyerſen nem eſzik: hanem-ha ſaláta módgyára cſinállyák, s-elsőben meg-főzik, meghűtik; eczettel, sóval, olajjal kéſzítik. Egyéb haſzna nem kűlőmbb az Archicſokánál.

CXXIII *Carduus Benedictus*, Papa fű. Ennek levelei hoſzúkáſok, hegyes ſzőrőkkel rakvák, a' mint az kórója-is, a' főldőn terjed-el: a' gyűmőlche Kárdi formára nől, chak hogy ſokkal kiſsebb. Az virághja sárga: a' magva-is, mint a' Kárdinak hoſzúkás; de fejér, és egy felől tompább. Jő főldet ſzeret, hóld nevelésére kőll vetni; a' magvát ha meg-áztattyák, nem kőll három úyni ſzéleſségnél mélyebben a' főldben temetni, avagy űltetni: és őrőmeſt nőll az gyűmőlchők mellett. Ezt chak nem minden hólnapban vethetni, hogy friſſebbet kaphaſſanak.

Az Pápa fűvel nem élnek ſe konyhán, ſe ſalátákba ételre; mert igen keſerű mind maga, s-mind gyűmőlche: hanem, bort innya róla, igen egéſséges. Haſonloképpen, bort, ſőrt chinálni véle.

Az orvoſságra pedig, igen nagy haſzna vagyon: mind vizének; s-mind levelének, nyerſen, vagy ſzárazon. Kiváltképpen a' Peſtis, és egyéb méreg ellen: akár bé-vegyék, akár kivűl éllyenek véle. Azért, a' hová őtet űltetik, el-űzi onnan az vakondakot. Az negyed-napi, és más féle hideg-ellen, a' ki fázáſsal jő, igen jó: ha reggel éhomra, három unciat a' ki-égetett vizében; avagy annak levelében; avagy fél corona nehézéket, az tőrőtt porában, bé-véſznek: meggyógyúlnak tűle. Haſonloképpen, az ſzegezés-ellen:

és az

és az apró gyermekeknek nehézségek-ellen. Ha borba főzik, és a' levét iſzſzák: a' vesének fájdalmát, és a' has-rágáſt, el-űzi. A' geleſztát, meg-ŏli az emberbe: és ízzadáſt ſzerez. Es tŏbb efféle nyavalyákat meggyógijt.

Cerefolium, Turbolya. Kŏzŏnséges fű ez; melly CXXIV
ŏrŏmeſt terem az sŏvények mellett, a' kerteken kivűlis: gyŏnge fű, hat levele vagyon egy ſzáron, csak nem haſonló az Petreſelyem leveléhez; de nem ollyan ſzéles, hanem csipkés: elsŏben, el-terjed a' fŏldŏn: az-után nyárba, hamar kórója nŏll, és azon feiér virágok: a' kikbűl, hoſzſzúkás vékony, és egy kevesé meghorgatt magok. Az egéſz fű jó édes, kedves ſzagú, egy igen kevesé csípŏſs.

Az ſalátába, akár miſculantiaban, akár magánoſſan; akár nyerſen; akár fŏve igen egéſséges, és jó ízű. Az Paréibann-is, és sásákban: sŏt innya-is róla.

A' hová egyſzer bé-férkezik, maga el-veti magát. Ha pedig az meg-nevezett magon, magánoſſan akarják vetni, Auguſtusban, ŏſzſzel-is, és kikeletkor Martiusban, Aprilisben vethetik. A' hó-alatt-is, megmarad ſzép friſsen: hogy mingyárt idején, kikeletkor le-metélhetni, és ehetni: akkor az levelei, jobb réſzére vŏrŏſsek. Nem kéván ſemmi derekas munkát, vagy kiváltképpen-való fŏldet.

A' Turbolya, ételhez-való ízt ſzerez embernek. A' meg-állott vizelletet, kiváltképpen meg-indíttya: a' vért, meg-tiſztíttya. A' magvát két marokkal, fŏzzék-meg egy pintborban félig: az-után, ſzűrjék-által, abbúl reggel és eſtve igyek az dűhŏs ebtűl meg-

maratott ember minden-nap két unciat; és az sebet-is, evvel leg-alább kétszer napjában mossa; vízbe-is fózze, és azt a' vizet igya: a' fűvét-is, minden étkekben egye, s-meg-gyógyúl.

CXXV. *Cichorium*, Katankóró, vagy Cicoria. Két féle a' Katankóró: Eggjik vad, másik kerti. A' vad, mindenütt az út-félen, és parlagokon élég terem Magyar-Országban. A' kertit, magván vetik. A' levele, virágbia mind a' kettőnek, nem igen sokkal külömbőz. A' vadnak levele csipkesebb, és keskenyebb; ennek széleseb,és igyenesebb: mind a' kettőnek jó hoszszú. A' gyökere-is, hoszszan alá-nőll, és a' hol jó földben vagyon, jó temérdeken. A' kórója, jó magasson fölnőll; az, kék virágokkal tündöklik, kiknek középi fejér: ezek a' Nap-után fordúlnak, kiknek egy kevesé hoszúkás magvok lévél, mint az Endivianak: csak hogy ennek fejér, amannak feketébb. Az íze mind levelének, mind gyökerének keserű.

Jó földet kéván, idején vesék-el kikeletkor, hóld tőlte-után mingyárt: hogy ősz-ig jól megnőlhessen a' gyökere, és magba ne mennyen. Ezt nem szükség által-ültetni, a' mint némellyek ítélik; kik a' Cicoriat, az Endiviaval ősze-keverik, kirűl ide alább.

CXXVI A' Cicoria, igen jó téli saláta: mert annak mind fűvével, mind gyökerével él-hetni. A' gyökerét szépen meg-tisztittyák, vékony szálakra metélik hoszattában: egy kevesé meg-fonnyasztyák meleg vízben, meg-hidegítik: sóval, eczettel, olajjal, és a' ki jobban akarja, nádmézet, s-tengeri szőlőt hint reá, s-úgy eszik.

eſzik. Avagy csak nyerſen-is, de elsőben, hideg vízben áztattyák, hogy ki-vonnya a' keſerűségét. Mikor meg-fonnyaſztyák, mázos fazékba tegyék: vagy ónas vas fazékba a' tűzhőz; mert a' vas ſerpenyőbe megfeketedik. Nyárba az zőld levelét-is meg-főzik egy kevesé, s-hidegen eczettel, sóval, fa olajjal eſzik.

A' ki télbe, sárga levelével, ſaláta módgyára akar élni: az, űlteſse-el előbb az meleg ſzobába, jó főldbe, a' Cicoria győkerét; akár chak a' pad-alá-is, deſzkával meg-tamogatván a' főldet, hogy ki ne dőllyőn. űlteſse pedig jó sűrűven, de elsőben az zőld leveleit, le-ſzaggaſsa az ſzéki-ig: ezeket őntőzze-meg gyakran, ſzép sárga levelek nőlnek rajtok. Azokat nyerſen ſaláta módgyára, meg-ehetik: s-meg újjak nőlnek rajtok, csak ſzintén az ſzíveket tellyeſséggel el ne meſsék. Ha pedig igen meg-erőtlenednének, az győkerek, hogy több levelet nem ereſzthetnének: megént úy győkeret űltethetnek a' pinczébűl, az előbbeniek helyebe. CXXVII.

Azért, hogy télbe meg-tarthaſsák, vigyék a' pinczében, és rakják-bé, mint oda fől a' Petreſelymet. Nyárba, (ha ki akarja, hogy sárga levele légyen) kőſſeőſzve az leveleit: fordítſa-alá a' főldbe azokat, hogy a' győkere főllyűl légyen, és úgy fődgye-bé főldel: meg-sárgúlnak.

A' ki-ásáſa a' Cicorianak, Sz: Mihály nap-után jó ſzáraz űdőben légyen: minek-előtte meg-fadgyon a' főld.

A' magnak valót, vagy ottkin hadgyák télbe, a' kertben; vagy a' pinczébűl űlteſſenek ennijhány győ-

keret a' kertben. Ha föl-nőll a' kórója, vagy karómellé, vagy ennijhányat öszve-kötözzenek, hogy az szél le ne törje: ha meg-érik a' magva, ki-verjék.

A' Cicoria igen hasznos azoknak, a' kik sárga betegséggel terheltettek; és a' kiknek hév májjok, és tüdőjök vagyon: ha vízbe meg-főzik, s-azt iszszák, főképpen kikeletkor. Cicoriabúl faczart levet, ha ki két nap éhomra iszsza, meg-csillapíttya a' vér pökést. Ha a' Cicoriat meg-törik, és az bal óldalára köti ember: el-vészi az szívnek fájdalmát. Azt írják némellyek, az vad katankóró felől, hogy ha az aszony emberek, gyakran iszszák a' levét; meg-szépül, és tisztül az ábrázattyok tüle.

CXXVIII. *Cochlearia*, Kalán fü. Ollyan kerekdéd a' levele, mint a' kalán, az Ruculanak leveléhez-is igen hasonló. Misculantia salátában eszik: és a' Patikában elnek véle, egy kevesé csípős, mint a' Retek.

Coriander. Némellyek Bors fünek nevezik, de nem helyessen; hanem mi, csak Coriandernek nevezzük közönségessen. Ezt a' füvet, nem annijra a' füveért vetik, mint a' magváért. Coriander, akár minémű helyenn-is terem; de még-is inkább kedvelli az úy, és jó földet, s-meleg helyet: hogy nem mint az árnyékot. A' ki Coriandert akar vetni, leg-réghiebb magot vessen: csak hogy az, ne légyen férges, penészes, avagy meg-veszett, s-jobban nől. Ha azt akarod, hogy hamar ki-kellyen; két nappal előbb, minek-előtte el-veted az magot, ganéjozd-meg a' földet, ha lehet, juh vagy kechke ganéjval: s-az magot-is megáztasd.

Corian-

Coriander kóróban nőll-föl, magasága térdigvaló: sok ágai vannak, kíknek tetején, apró fejér virágocskák nőlnek bokrosan, s-azokbúl verhenyeges gömbölyű mag, egy kevesé gerezdes; a' ki ha megszárad, és meg-törik, jó illatú. A' levele csak nem ollyan, mint az bőröknek: chak hogy nem olly széles alúl. Föllyűl keskenyebb, nehéz palaczka szagú; azért, nem élnek véle se étkekben, se salátában: hanem az száraz magvával étkekben, húsban, halban, &c. meg-törve, vagy egészen. Azon kivűl, mikor húst, vagy mit effélét bé sóoznak, s-eczetet-is töltnek reá: ha meg-törve közíben hintik, igen jó szagot ád néki; sőt még a' bűdősségtűl-is meg-óltalmazza. Czukros confectumnak-is igen jó.

Ha ki sokat eszik az Corianderben, meg-bódíttya a' fejét: étel-után, igen segíti az emésztést; de úgy, hogy ha előbb meg-száraztyák, és az-után borba-, s-erős eczetbe tészik, s-abban 24. oráig áztattyák; azután ismét meg-száraztyák, és mindennapi orvosságnak el-tészik. Igen meg-indíttya az aszonyok nyavalyáját. Sőt a' mint írják, valamennij számú magot vészen-bé, annijszor.

Crocus Autumnalis, őszi Sáffrány. Ennek gyökere CXXIX.
hagyma formájú, kerekdéd, valamennijre lapos, vörhenyeges kártyával, és bőröchkével bé van vonva: az széki szép fejér, mint a' keményen sült tyukmonfejéri. A' levele vékony hoszúkás, a' földön el-terjed bokrosan; azok-közzűl, minek-előtte a' földbűl kinőllyenek közönségessen, búijk-ki alachon virág, fejér kékes, és valamennijre vörösses: ennek közepin

nől közönségesſen, három vörös ſzálacska, ritkán négy, s-őt, kinek a' teteje temérdekebb. Ez a' ſáfránynak haſzna: mert áz virághiát csak el-vetik. Ezeket a' ſáffrány ſzálakat, ki ſzakaſztyák a' virágbúl: de a' ki jól akarja, alúl a' fejérét, vagy sárgáját le-csipi róla; mert ez meg-keſeríti. Az-után, mingyárt meg-ſzáraztyák, papyroſra rakván; de nem az Napon, hanem az árnyékba, és nem nedves helyen: el-kőll egymáſtúl ſzélleſzteni, és gyakrabban meg-forgatni. De legjobb, ha mingyárt azon nap papyroſra rakják, és egy fa, vagy vas roſtára téſzik: akár ſzép tiſzta deſzkára, mind papyroſoſtúl, és úgy, az igen lagy-meleg kemenczébe téſzik; avagy tűz-helyre, s-hamar meg-ſzáraztyák. De reá kőll vigyázni, hogy meg ne égeſsék. Minek-utánna meg-ſzáraztyák, tegyék tiſzta iskátolában, vagy úy mázos fazékba, vagy bőr ſacskóban, s-úgy tarcsák ſzáraz helyen: hogy a' ſzaga ki ne párállyék. Némellyek, két vagy három őreg vörös hagyma fejet téſznek kőziben: s-meg nem hadgya veſzni.

CXXX. Az sáffrány győkeret, Sz: Iván nap-után, Sz: Jakab nap tájban, ſzáraz űdőben ſzedik-ki a' földbúl: és az-után, árnyékba meg-ſzáraztyák, ſzáraz helyen, három, vagy négy hétig: úgy hogy, Sz. Bertalan naptájban (de elsőben az sárbúl, és gazbúl ki-tiztítsák, csak hogy a' heiját le ne vonnyák) iſmét el-űltetik a' földben, mellyet jól meg-áſtak, és gereblyeltek, minden kővecsbúl, s-gyambúl ki-tiſztítottak. Nem kéván ugyan igen ziros földet; de jót, és valamennijre agyagoſt. Némellyek, abban a' földben űltetik őrőmeſt,

mest, a' hol vörös hagyma állott. Ennek pedig ültetésében, illyen módot tarchon, a' ki jól és hamar akar ültetni; Elsőben, ásson egy araszni mélyen, akár hoszattában az ágynak, akár széleſségére, két vagy más fél lábnij széleſségre egy vermet, vagy barázdát: kinek az allyát szépen meg-igyenesítse, és abban rendel rakja az sáfrány gyökeret, hegyével föl, négy vagy öt újnira egy máſtúl; az mint a' hagymák apróbbak, vagy nagyobbak. Mert ha el-akarja válogatni, az öregit-is külön, az aprajját-is külön ultetheti. De jobb, ha közte-közte ültetik, az aprókat-is; mert ezek, azon esztendőben nem virágoznak: hanem chak az öregek. El-végezvén az ültetéſsel egy részét az ároknak: ásson mingyárt annak melette meg más hasonló árkot, és azt a' földet, a' kit abbúl ki-ás, hánnya szép halkal ásóval, vagy kapával, az rendel rakot sáfrányra, hogy le ne döitse azt; és így, az előbbeni ároknak ültetését el-végezvén, mingyárt más árokja lészen az ültetésre, kivel hasonloképpen bánnyék, a' míg ültetni akar. Némellyek széles ágyba ültetik, némellyek CXXXI. keskenyben: úgy hogy, kezekkel minden felől elérhessék a' virághiát. Némellyek chak ollyan széleſsen chinállyák, mint a' közönséges ágyakat; de egy kevesé domboſsan a' közepin, és jó bárázdakat mellette, hogy a' víz rajta ne maradgyon: hanem, le-folyhaſſon róla. Azért örömest ültetik, a' kinek sok van, az szántó-földek-között, dombos helyen, a' ki egy kevesé lejtőre-alá szolgál, és a' Nap szünetlen éri; mert nem szereti az árnyékot.

Ha így el-ültetik az sáfránt, azon esztendőben

virágzik

virágzik az őrege, Sz: Mihály nap tájba; előbb vagy utánna, három, négy nappal kezdi-el a' virágzáſt, ha jó ůdő ſzolgál. Más fél, vagy két hétig virágzik legderekaſſabban. Első eſztendőben keveſet, másodikba jobban, harmadikba leg-jobban. Mindennap mikor a' Nap fől kél, le-kőll ſzedni a' virághiát: nem-is kőll várni, hogy tellyeſséggel ki-nijllyék. Ha ſok van, délután négy óra tájban iſmét le-ſzedhetni. Az-után, úgy bánnyanak véle, mint oda fől meg-írám. De ha lehet, nedveſen le ne ſzedgyék, avagy hamar megſzárazſzák a' virághiát; mert ha nedveſſen hadgyák virághiában az sáfrány ſzálat: le-mégyen a' ſzép sárga ſzíne.

CXXXII. Egy helyben a' fődbe, leg-alább három eſztendeig hadgyák: az az, minek-utánna hármadſzor virágzik. Az-után, a' mint mondám, Sz: Iván naptájban ki-ſzedik: és az meg-ſzaporodott fiait-is, elválaſztyák tůle. Ennek levelei, a' virághia-után nőlnek leg-jobban-ki, és egéſz teletſzaka zőlden maradnak: hanem nyárban ſzáradnak-el. Minek-előtte pedig virágzani akar, két vagy három héttel, az az, Septembernek elein, az meg-ſzáradott levelét, és más féle fűvét, a' ki azon az ágon nőlt, a' hol az sáfrány vagyon; ſzéles ásóval, vagy kapával le-kőll vakarni, hogy meg-láttaſsanak a' virághiai, mikor virágoznak; de meg ne sértsék a' győkerét. Egyéb munkát az sáfrány, nem kéván eſztendő-által.

Az sáfrány, igen meg-kévánnya az tiſztaságot: azért ha lehet, házas emberek, avagy más tiſztátalan ſzemélyek, ne bajmolódgyanak az sáfrány-kőrűl, ſe

ůlteté-

ültetésében, se szedésében; hanem tiszta gyermekek, és leánkák. Zíros, vagy meg-hájazott saruval se járjanak rajta: hanem inkább mezítláb. Az teheneket, juhokat, damaszokat se bochásák reá, főképpen nedves ůdőben: még a' ludakat se. Ha az nyúlak meg-rághiák a' zőld leveleit, főképpen télbe, mind el-vész annak gyökere. Az egerek, vakondakok, és varas-békák: igen nagy kárt tésznek, az sáfrány győkérben; mert az vakandokok, és varas-békák, lyukat chinálnak az egereknek, kik az sáfrány gyökereket elhordgyák. Azért machkát, egér-fogót kőll tartani, az egerek-ellen. Ha az vakandokok, és egerek likokban, hólt rákot tésznek, el-szaladnak onnét. De effele ártalmas kerti állatokrúl, bővebben szóllok ide-alá.

Az sáfránnak jóságát, abbúl ősmérhetni meg: CXXXIII
ha jól meg-festi az ember kezét, mikor egy kevesé meg-dőrgőlik véle; Es, ha erős illattya van, szép vőrős, nem fekete. A' kalmárok, néha olajt tőltenek reá, hogy többet nyomjon. Azt meg-ősmérhetni, ha egy papyrosochkára tészesz valami kevesét, és meg-száraztod a' tűznél; mert ha zíros, meg-tetszik az papyrosón. Az Magyar-országi, s-kiváltképpen Veszteniici, Trinchéni, és az Austriai jobb, a' több kőrnyék Országi safránynál: még az Franciainál-is.

A' sáfrány, igen segíti a' meg-emésztést a' gyomorban; meg-erősíti a' szívet, és gyomrot: tisztíttya a' vért: a' vizelletett ki-űzi. Azoknak igen hasznos, a' kik nehezen vésznek lélekzetett. De sokat nem kőll a' sáfrányban bé-venni; mert ártalmas; egy

drachmánál többet ne. Ha meg-törik az sáfránt, téjel s-kenyér-béllel öszve-keverik, és a' meg-dagatt kelíre kötik, meg-enyhíti a' fájdalmat, és meg-érleli az sebet. Az részegségtül-is, meg-óltalmazza az embert.

CXXXIV. *Cnicus* vagy *Cartamum*, Vad sáfrány. Más fél labnijra föl nőlnek a' kórói, kíknek tetein fejecskék nőlnek, mint a' Pápa fűnek: kíknek közepin jönnek-ki, sárga vörösses virág szálak, mint a' közönséges sáfrány szálai: kíket az parasztok szedik, meg-száraztyák, és sáfrány gyanánt élnek-véle az étkekben. A' magva hosszúkás, mint az Artichokának: de fejér, és szegletes. Minden esztendőben, magon vetik kikeletkor. Nem kéván semmi derekas munkát, se igen zíros földet: hanem inkább, meg-zírozza azt gyökerével.

Ezen-kívül, se fűvének, se gyökerének ninchen semmi haszna; hanem, az magvából chinalnak purgatiot, ki az Phlegmat igen ki-viszi. A' Publican madarak, igen szeretik.

CXXXV. *Cuminum*, Kömény. Közönséges fű Magyar-Országban: és sok helyeken, az réteken terem. A' hol pedig ninchen, a' kertben vethetni valami jó zíros földben, a' ki a' Napra vagyon fordítva: és így, nagyobb lészen a' magva: a' ki egy kevesé hosszúkás, jó szaga van, az íre édes csípősöcske. Agas-bogas kóróban mégyen, mint-egy más fél lábnijra. Az levelei hosszszak, vékonyok, és ritkák. A' virághiai a' tetején az ágaknak, fejéren nőlnek. Ezt a' magot, némellyek Majusnak elein vetik; Némellyek tél-előtt őszszel, mikor az Rozot vetik. Addig nem köll ötet öntözni, míg ki nem kél: hanem az-után. Első esztendőben nem

nem hoz magot; de az második, s-következendő esztendőkben eleget. Nem-is kell újjonnan vetni, se kapálni.

Igen élnek ételekben a' magvával: mind húsban, halban; főtben, sültben; bőchűben, gyümőlcsben, kenyérben, saitban, kolbászban, &c. mert igen egészséges, és kedves illatú. Sőt még a' győkerével-is főzhetni húst, halat, tyukfiat: avagy magánosan-is, mint az Caulirapit, Cardit, &c. írós vajjal, tehén hús lévvel-is. Meg-is ránthatni, ha előbb egy kevesé meg-főzik, le-szűrik a' levét, meg-hűtik, búza lisztben keverik, és vajba meg-rántyák. Salátának-is jó, ha úgy megfőzik: hidegen eczetet, fa olajt töltenek reá; mint az több győkérből chinált salátára.

A' Kőmény mag, ha észik: ki-űzi az emberbe föll-háborodott szeleket. Az has rágást, meg-csillapíttya: a' vizelletet föl-szabadíttya. Mikor az ember testén az ütéstűl, vagy veréstűl az vér meg-alusik: ha az kőmény magot meg-tőrik, és a' tűznél megmelegítik, s-hamar az verés-után, az sebre kőtik; elosztattya az alútt-vért.

Endivia, Endivia saláta, avagy Lúd láb: chak nem ollyanok a' levelei, mint az kőtőzni-való salátának; chak hogy nem ollyan széleſsek. A' kórója sirághia, nem igen kűlőmbőz a' katankóró virágjától: sőt még a' magva-is ollyan; chak hogy ennek fekete, amannak fejér. Két féle az Endivia. Eggik téli, másik nyári. Ezek közzűl-is eggik síma, másik fodor levelű. CXXXVI

A' Nyárit, és magnak-valót, idején kikeletkor vetik az ganajos ágyba, hogy korán el-űltethessék: és

Sz: Iván nap-tájban magot hozzon, kit azon esztendőben, télre-való Endiviának el-vethessenek; az többit pedig, nyárbann-is meg-eheſsék. Ezt a' magnakvalót, úyságra kőll vetni, és el-űltetni, mikor ennijhany levele léſzen. Noha maid jobb azt magnak elűltetni kikeletkor, a' ki télben, meg-maradott a' pinczében.

Azt pedig, a' kit télben, pinczébe akarnak tenni: avagy ősz-felé meg-ennij, Pünkősd-után-való legközelebb úyságra vétsék, dél-után három órakor, jó zíros és porhanyós főldbe jó sűrűven; úgy hogy, mikor tellyes négy levélben léſzen, akkor kővér főldben, két lábnijra egy máſtúl, a' ſinór igazában űltetteſſenek hóld-tőltére. Mikor pedig el-űltetik, egy kevés, apró, meg-rothatt ganéjt nyomjanak minden gyökérhez: és az-után főldel bé-födgyék, és egy kevés vízzel meg-öntőzzék: hogy meg-erősődheſsék. Minek-utánna tőkélleteſſen meg-nőlt, és minden-képpen meg-bokroſodott, és élni akar ember véle: őſzvekőll ſzedni a' leveleit, és azokkal kík a' főldőn hevernek, bé-borítani: a' hoſzſzú leveleit pedig bé-hajtani, és jól őſzve-kőtőzni pántal, vagy hás-fának a' hejával, avagy akár mivel; úgy hogy a' főld, a' ſzíves levelére ne meheſſen. Az-után, a' győkere mellett egy kis vermet áſsanak, és abban nyomják az Endiviát; de úgy, hogy főllyűl, a' hol az belső leveleit bé-haitották, egy kis kővecskét tegyenek, hogy a' főld az ſzékit ne érheſſe; mert egyébként meg-rothad. Az-után főldel jól bé-födgyék, hogy ki ne láſsék, és úgy hadgyák nyólczad napig, a' főld-alatt: az-után meg-sárgúl,

és meg-ehetni. Ha ezt meg-kezdik negyed nap múlván, még többet rakhatni-bé. Igy mindenikhez, valami veszőcskét gyukhatni: hogy meg-ismérjék, hol fekűsznek.

Némellyek nem csinálnak annij ceremoniat véle; CXXXVII hanem őszve szedvén leveleit, vagy mázos, vagy mázatlan fazekat burítanak reá, és alatta meg-sárgúl: ha egy kevesé a' fazék-kőrűl földdel bé-chinállyák az allyát, hogy a' levegő-ég, hozzá neférkezhessen. De meg-kőll látni, hogy száraz légyen az Endivia, mikor meg-kőtőzik, vagy bé-boríttyák.

A' kit télre akarnak meg-tartani, azt nem kőll előbb őszve-kőtőzni: hanem úgy hadni nőlnij, míg őszszel a' pinczében nem akarják vinni, akkor kőtőzzék őszve, a' mint előbb meg-írám. De dél-után kőll annak meg-lenni, mikor száraz az Endivia: és azután tegyék a' pinczében, nyers fővenyes földben; de elsőbe, egy kevesé meg-őntőzzék a' földet. Tegyék pedig ólly mélyen abban, mint az előtt a' kertben állott, chak jő sűrűven egymás mellé, hogy egymáſt támogaſsák. De az-után meg ne őntőzzék: mert el-rothadnak. Ha télben ennij akarnak belőle, egymás-után szedgyék-ki, vagy metéllyék-le. Mind azon által, ennijhány győkeret, meg-hadgyanak télben azok-kőzzűl a' pinczében; a' kit kikeletkor, magnak ki-ultetheſſenek a' kertben. Sz: Iván nap-tájban meg-érik, és mikor le-húll a' virághia, verjék-ki tiszta deszkán. Az jobb, a' kinek fejér a' virághia. A' Pinczében, igen meg-kőll óltalmazni az egerektűl. Minek-előtte a' pinczében viszik, nem kőll mingyárt

be-tenni a' földben: hanem egy kevesé kinn hadgyák árnyékos, és szellős helyen, hogy kichinnyé megfonnyadgyon, annál kevesebbé rothad-meg. Arra-is kell vigyázni, hogy csekélyebb földben ne ültessék annál, a' kiben az előtt állott: hanem tenyészőbben.

CXXXVIII. Endiviát nyersen saláta módgyára, akkor eszik, mikor meg-sárgúl; egyébként az zöld levelével mind húst, halat főznek, a' mint más kötözni-való salátával, avagy zellerrel: és főve, hidegen saláta módgyára.

Endivia, főképpen a' leve, ha meg-főzik használ azoknak, kiket a' sárga betegség bánt: és a' kiknek májjok igen keves. A' kik vért pőknek, ha két nap egymás-után éhomra, a' ki-facsart levét iszszák; megállíttya a' vér pőkést. Ha eczettel eszik, igen egészséges a' gyomornak. Ha pedig azt meg-törik, és bal felől a' mellyére kötik embernek: az szívnek ájulását, és fájdalmát meg-chillapíttya. Igen használ az száraz betegség-ellen, ha egy kevesé meg hadgyák fonnyadni, és a' levét iszszák.

CXXXIX. *Fœniculum*, Olasz kapor. Ez nem igen külömböz a' közönséges kaportúl: chak hogy széleslebbek a' levelei, és a' kórója-is nagyobb. Vannak ollyanok, a' kiknek igen temérdeken nőlnek a' szárai: és nyersen eszik azokat, kiknek magvok-is nagyobbak a' közönségesnél, kiket Olasz-Országból hoznak: noha immár Magyar-Országban-is el-szaporottanak, és szintén olly jó magok lével itt-is, mint másütt. De efféle öreg Olasz kaport, minden esztendőben ki-keletkor, hóldtölte előtt, újjonnan kell vetni.

Egyébként az közönséges Olasz kapor, minden féle

féle eget, földet, el-ſzenved; noha terméſzeti-ſzerént inkább a' meleget, hogy nem mint hideget: köves helyt, hogy nem mint igen zíros földet ſzeret. Agyagos földet, ſemmi-képpen nem kedvell: ki-keletkor, őſzſzel-is vethetni őtet, és a' tájbann-is el-ültethetni iffjantá, ha igen sűrűven nőlnek. Mind azon által, az édes Olaſz kaport, haſznoſſabb ki-keletkor magon vetni, hogy nem mint őſzſzel; mert így mind édeſſebb, s-mind nagyobb magú léſzen.

Az Olaſz kaport, jó ſzáraz földbe veſsék és ül- CXL.
teſsék, a' ki a' napra ſzolgállyon: a' mag-is friſs, és ne légyen egy eſztendőſnél igen ődőſſebb: és míg nőll, addig gyakrabban meg-kőll gyomiálni, míg jól föl-nőll; mert egyébként, a' gyomtúl meg-fojtatik. Ha azt akarod, hogy az olaſz kapor, jó édes légyen, tedd a' magvát ſzáraz fűgében, és úgy ültesd-el; avagy öntőzd-meg a' földet mézes vízzel, a' hová a' magot vetni akarod, avagy ebben áztaſd-meg a' magot, minek-előtte el-veted, és gyakrabban újicsd-meg a' vizet, s-keverd-meg. Némellyek azt tartyák, hogy édeſſebb léſzen, ha tél-előtt el-metſzik a' földig, és apró zíros tehén ganéit tőltenek reája.

Az Olaſz kaporral az étkekben ſzintén úgy élhetni, mint a' közönséges kaporral, mind levelével, s-mind magvával. az Miſculantiában, és Sásában-is. A' bokor magvának teteit, mikor uborkát, vagy más fűnek ſzárát bé-sózzák, köziben rakják: sőt magánoſsan-is ugyã ezt mind leveleſtűl, eczetbe bé-sózhatni, mint az uborkát. A' gyönge ſzárát, minek-előtte még magba nem ment, mind leveleſtűl az aſztalra adgyák,

adgyák, főképpen az öregnek: és azt nyersen eszik sóval, borsal, a' ki akarja olajt, eczetet tölthet reá. Az magvát-is frissen Augustusban ehetni.

Az Olasz kapornak mind magva, levele igen jó a' homályos látás-ellen; mert igen meg-tisztíttya, és élesíti a' szeme világát embernek, ha eszi. Azonkivül-is ha az gyönge levelébül, és szárábúl ki-facsarja a' levét, s-azt iszsza. Néha csak a' közönséges levelébül-is, avagy mézzel összve-kevervén, vizet égetnek, s-azt iszszák. A' szeleket-is, ha eszik, igen ki-ûzi. Az szoptató Aszonyoknak-is, igen meg-neveli a' tejeket.

CXLI. *Lactuca*, Saláta. Noha ez közönséges neve a' több füveknek-is, kíket nyersen, avagy füve hidegen szoktúnk ennij; mindazonáltal, vannak kivált-képpen-való fűvek-is, a' kíknek tulajdon nevek a' saláta név: kinek állattyárúl, és termetirûl nem szükség bőven szóllanom; mivel olly közönséges, hogy csak nem minden parasztember ösméri, és még a' gyermekek-is.

Ennijhány féle a' saláta, de kivált-képpen két közönséges külömbözés vagyon köztök. Eggijk együgyû, avagy paraszt: a' másik fejes, avagy tellyes. A' fejes saláta sok féle: némelly kerekdéd, némelly koszszúkás levelû. Az kerekdéd-is, a' ki magától föben mégyen mint a' fejes káposzta, és a' kit kivált-képpen fejes salátának hívnak, ennijhány féle; ugymint, a' kinek éppen zöld a' levele: némellynek valamennijre sárgább: némellynek a' külsö levelei vörösek. A' hoszszú levelû-is, a' kit kötözni-való salátának hívúnk; mert közönségessen nem mégyen magától

gátúl főben, hanem-ha őszve-kőtőzik a' leveleit: noha találkoznak ollyanok-is, a' kik magoktúl-is őszvemennek; és ezeket némellyek Magyar salátának-is hiják. Igen el-szaporodott immár más Országokbúl-is, úgy-mint, a' ki szép, nagy őreg, sárga, azt Romaynak nevezik. Az Mailandi, még ennél-is nagyobb, igen el-terjed a' földön, és mikor őszve-kőtőzik, szép sárga s-gyönge lészen. Ezek közzül-is némellyeknek hoszszú levelei vannak, némellyeknek kerekdédek, némellyeknek fodor, és csipkés levelei vannak: némellyeknek símák. Ollyanok-is találkoznak, kiknek levelei hasonlók a' tölyfának leveleihez: de szép sárgák, és gyöngék.

A' magvokrúl nehezen ősmérhetni-meg, mellijk CXLII.
másik: mert azok hoszszúkások, és a' végeken hegyecskék, némellyek fejérek, némellyek feketék, némellyek verhenyeges sárgák. Az saláta minek-utánna kóróban, és torzában mégyen, a' tetein apró sárga virágocskákat hoz, kiknek utánnok származnak a' magok; kiket, ha meg-érnek, mint-egy pölyhőcskében takar a' természet, és az-után a' szél el-fúija.

A' saláta jó zíros földet szeret, a' ki a' napra szolgállyon, és szabad légyen az árnyéktúl: és ha lehet, tél-előtt meg-légyen ásvá, és ganéiozva, de nem gereblyével igyenesítve. Ez a' tél-előtt-való ásás, és trágyázás, igen hasznos a' földnek: mert azt megpuhíttya, és alkalmaztattya, hogy a' mag könnyebben nőlhessen.

Hogy idején salátája légyen a' kertésznek, legjobb mód még föl nem találtatott annál, hanem hogy

a' ganéios ágyba veſsék télbe: akár Januariusnak végén, akár Februariusnak elején, közepén, a' mint az üdő engedi, kirül bőven írtam oda föl a' Virágos kertnek 11. Réſzében, n. 120. Iſmét ennek a' könyvnek 4. Réſz, §. 4. n. xxxvi. Haſonló-képpen a' Calendariumban n. 98. de ez a' vetés légyen hóld tőltelőtt, egy, két, három vagy négy nappal, avagy ugyan hóld tőltekor-is, csak jo Jelek ſzolgállyanak, mint ſokſzor emlekeztem felőle ez-előtt-is.

Ezen a' ganajos ágyon-kivül, mihelt a' földnek fagya ki-mégyen a' földbül, mingyárt vethetni jó zíros földbe ſalátát: és mikor egy kevesé meg-nőll, és a' föld nedves alkalmatos üdőben, a' hol igen sürü, kivonhatni, és el-plántálhatni, avagy meg-ehetni; hogy jó tágas helye légyen a' Salátának a' növéſre. Egyébként ha igen sürüven hadgyák, hamarébb magba-mégyen, és meg-agg, a' ki nem alkalmatos az ételre. Hogy pedig ezt el-távoztathaſsuk, és ſokáig fejeſſen meg-tarthaſſuk; igen jó hogy meleg, és ſzáraz üdőben öntözéſſel vigaſztallyák, leg-alább minden harmad napban, ha eső nem jár. Sőt némellyek el-mennek, s-egy kádban, vagy sáfban vizet tőltenek, abban tehén ganéit áztatnak, s-avval a' vízzel öntözik a' ſalátát, és igen meg-nőll. Haſonlo-képpen, ha néha-néha környős környül meg-kapállyák gyöngén, és nem hadgyák a' földet körülőtte igen meg-keményedni: búinábban nőll a' porhanyos földben. Sőt még jobb, ha egyſzer, kétſzer, el-vonnyák a' földet körülőtte, és más jó ganéios földel újittyák-meg.

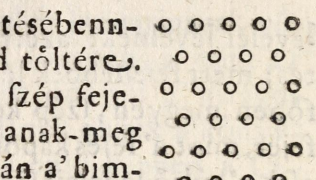
CXLIII. A' ki fejes, és kötözni-való ſaláta, annak ſok levelei

levelei lévélnek: azért ezeknek igen haſznál az ültetés; mert fejeſſebbek léſznek. A' vörös, minek-utánna főben mégyen, ſzép kemény belől, és sárga, avagy fejér, mint a' fejes kápoſzta; azért mikor ennij akarják, csak a' külső leveleit ſzaggattyák-el, és a' fejét ennijhány felé metſzik mind torzáſtúl. A' kötözött ſalátának a' torzáját meg-hámozzák, és a' sárga leveleivel eggyütt adgyák föl. Ha azt akarodhogy öreg és jó üzű fejes ſalátád légyen, mikor négy vagy öt, vagy több levélben vagyon, és el-akarod ültetni, fél lábnijra egymáſtúl ültesd a' ſinor igazában: és a' gyökere, s-az ſzára-körül tehén, kecske, vagy juh ganéit tégy, és a' gyökerét alúl vízzel öntözd-meg; ha dér, vagy kivált-képpen-való melegség ninchen.

Némellyek, hogy magba ne mennyen a' ſaláta, főképpen a' fejes, el-mennek: és mikor jól meg-nőlt, egy éles késſel meg-hasíttyák a' közép növését, és arra új fazékbúl-való jó ſzéles mázatlan cherepet téſznek: s-nem nőlhet föl a' torzája, hanem tellyes, és ſzép fejes léſzen.

A' kit a' ganajos ágyon-kivül vetnek, némellyek CXLIV.
öt nappal Husvét-előtt vetik reggel hét órakor, hóldtöltére, jó zíros meg-áſott földbe: és ha négy vagy öt levele léſzen, egy lábnijra egymáſtúl, a' ſinór-után ültetik avagy egy rendbe, avagy ſzegleteſſen, az-az, hogy mindenkor a' fölső renden eggyel több légyen, hogy nem mint a' máſodik utánna következendő renden: úgy hogy, minden négy gyökér közibe alúl egy eſsék, a' mint ide föl van jegyezve: a' melly

figurával más gyökereknek ültetésében-is díszesen élhetz. Ezt-is hóld töltére. Ezek közzül a' kik jó öregek, és szép fejesek lésznek, ennijhányat hadgyanak-meg magnak, és mikor a' virágok-után a' bimbók meg-kezdenek nijlni, meg-érett bennek a' mag; a' kik közzül fejes salátának azokat válaszák, kik a' tetején nőlnek a' saláta szárának. A' többit-is külömben szedhetik, és kikeletkor el-vethetik.



CXLV. A' ki Télre fejes salátát akar tartani, jó magot vessen Sz: Iván nap-tájban, meg-marad szép gyöngén őszig; akkor ásák-ki, és a' pinczébe vigyék, ott ültessék jó száraz fövenbe, hogy meg ne rothadgyon: így el-tarthatni kikeletig. Télbenn-is ehetni belőle; a' ki pedig jó magot, s-idején akar nevelni, hadgyon-meg ennijhány gyökeret közzülök, tavaszszal, minek-utánna nem félő a' dértül, ültesse-ki jó zíros földbe a' kertben, hóld töltére, és hadgya magba menni. Valami karóval-is meg-támogassa a' szél-ellen: és Sz: Iván nap-tájba meg-érik a' mag, mellyet hóld töltére köll le-szedni.

A' ki pedig azt kévánnya, hogy hamarébb meg-sárgúdnék, vagy fejérednék a' fejes salátája: azt a' ki magától főben nem mégyen, mikor jól tellyessen meg-nőll, őszve szedvén a' leveleit, kösse-őszve a' tetejét, ennijhány nappal előbb, hogy nem mint lemetsék, úgy hogy az eső víz bé ne szivárkozzék, s-meg-sárgúl, a' mint többször-is meg-mondottam. Némellyek pedig két nappal előbb meg-tekerítik a' gyökeréig, minek-előtte le-metszik. Másók föllyül fövent töltenek reája.

Ha

Ha jó szagú Salátát akar valaki nevelni, citromnak magva-közzé vesse. Avagy három nap áztassák valami jó szagú vízben a' magvát.

Azt írják némellyek, hogy egy saláta gyökérből, CXLVI.
sok külömb külömb féle fűvek nőlnek: ha egy kechke, vagy Bárány golyóbist vészen ember, azt ki-váija, s-abban saláta, torma, retek, mustár, basilicum, és több efféléknek magvokat tészen; ültesse két tenyérni veremben, födgye-bé jó ganéios földel, és gyakran öntözze-meg. Ha ki-kél, ennijhány féle fű nevelkedik egy gyökérből. Némellyek el-mennek, s-a' megnevezett pilulákból hármat vagy négyet meg-törnek, és a' közzé külömb külömb féle magokat kevernek, egy nedves ruhácskába kötik, s-úgy temetik-el: úgy bánnak-is véle, mint más féle salátával. Némellyek, a' gyökér-körül ki-nőlt levelét a' salátának le-szaggattyák, és minden levél helyében, külömb külömb féle magot gyuknak, és úgy födik-bé jó ganéios földel: ha ki kél, koronás salátájok lészen.

A' Salátát nyersen hidegen eszik közönségessen: húst, halat véle, és magánosán-is főzhetni, mind levelét, torzáját ha meg-hámozzák. Ezt bé-is sózhatni, mint az uborkát. A' fejessét meg-tölthetni, mint a' káposztát. Mihelt három, négy levele nőll, mingyárt ehetni míg meg nem agg. A' saláta igen jó a' póka fiaknak, és más apró csirkéknek, ha ételekbe vagdallyák.

A' saláta mivel hűvös és nedves természetű, nyárban igen kedves a' gyomornak; kinek ízetlenségét el-vészi, meg-hűvösíti, meg-lágijttya, álmot szerez: az szomjuságot el-vészi, az aszonyok tejét

neveli, főképpen ha árpa vízben meg-főzik a' levelét, s-annak a' levét iſzſzák az ſzoptatók. Ha Rozás borban meg-főzik, és iſzſzák, meg-állíttya a' gyomor fáját: és a'ki-facſart leve a' has rágáſt. A' ki gyakran ſalátát eſzik, a' homalyos ſzemet meg-tiſztíttya: a' bujaságot meg-zabolázza. Ha ki ſokat eſzik benne, meg-indíttya a' hasát: a' ki keveſet, meg-keméníjti. Az úton-járóknak igen jó ha éhomra eſzik: mert nem árthat nékik az idegen víz. A' ki ital-előtt eſzi, meg nem réſzegedik.

CXLVII. *Galamb-begy*, Mezei ſaláta. Ez a' ſzántó-földeken terem, és mihelt a' hó el-mégyen mingyárt nőll: avagy inkább a' hó-alatt-is ſzép zőlden meg-marad, és ſzedik: kerekdéd levelei vannak, de egy kevesé hoſzſzúkás. A' kertbenn-is vetik őſz-előtt, hogy mind őſzi, s-mind téli ſalátának ſzolgállyon. Jó ſaláta magánoſan, s-miſculantiabann-is.

CXLVIII *Lepidium*, avagy Naſturtium némellyeknél, Sáſa fű, vagy a' mint a' Németek hiják, Kres. Vékony fű, apró hasítékos ſzép zőld levelei vannak: csípős mint a' torma, vagy retek, de nem ſzinte olly erős, a' ſzára-is vékony, fejér a' virághia, a' magva vőrhenyeges, mint a' sárga violának; csak hogy nem ollyan lapos, hanem gőmbőlyűbb. Ennek vetésében nem ſzűkség a' hóldnak forgására igen vigyázni, ſe kiváltképpen-való bajmolodáſt nem kéván, hanem hamar ki-nőll: csak ſzintén hogy a' földet, a' kiben vetik jól, és tiſztán él-kéſzítsék, és ha kinek úgy tetſzik, barázdácskákban veſſe, jobban nőll; és az-után jól meg-roſtált földet veſſen reá. Hogy pedig jó idején légyen, a' ganéjos

ágyba

ágyba akkor veſsék mikor az ſalátát, hamar ki-nőll, és mingyárt ehetni az miſculantia ſalátában. Ha a' ganéjos földön kivűl vetik, valamennijre nedves földben veſsék: ha ſzáraz földben vetik, gyakrabban öntőzni kőll. Ha ki czifrára, vagy bőtűkre akarja vetni ezt a' fűvet, chinállyon ollyan czifrára vagy bőtűkre formált barázdácskákat a' földén: és abban veſſe a' magot sűrűven, arra a' formára ékeſſen nőll.

Sáſa fű igen jó a' miſculantia ſalátában, az étkekben nem igen elnek véle: hanem nyerſen friſ írós vajra, vagy más hideg ételre téſzik, mint a' petreſelymet. Sásákba igen jó.

Naſturtium aquaticum, Vízi sáſa fű: méllyet a' Németek Brun Kres-nek hívnak. A' forrás kútaknak, és friſ patakocskáknak ki-folyáſa-kőrűl terem. Két felől rendel el-oſztott kerekdéd levelei vannak: télbe-is zőld, ha bé nem fagy a' ki-folyás, idején kikeletkor leg-jobb: akkor a' levelének főlső réſze zőld, az alsó vőrős, az íze jó keſerű csípős. Azért miſculantia ſalátában, és magánoſan-is eczettel, fa olajjal, igen egéſséges. Hogy jó űzű légyen, nád-mézzel bőven meg-hínthetni. Leg-jobb télbe és kikeletkor ételre, mikor még győngébb. CXLIX.

Mind a' két féle Sáſa fű, meleg és ſzáraz természetű; azért igen jó Salátával eggyűtt. Mert ez hideg, és nedves lévén, egymáſſal timporállyák tulajdonságokat.

Nagy erejek vagyon az emberbe-lévő kőnek, és ſzeleknek ki-űzésére. Ha leveleit a' kerti kreſnek megtőrik, flaſtrom modgyára éleſztővel őſzve-keverik,

és

és a' tüzes kelísre kötik, kiváltképpen ha fris káposzta levélre kenik; el-oszlattya azt. A' geleszták-is megöli, főképpen ha a' levét méntából facsart lévvel-eggyütt iszszák. Ha illyen lévvel valaki meg-keni a' fejét, nem húll-ki a' haja: és ha lúd háijal öszve-keverik, mindenfakadékot, és korpát ember fejébül ki-üz. Ha ennijhány chöppöt a' fülében ereszt, a' kinek foga fáj, meg-allíttya azt. Ha egy zacskóba tészik a' magvát, és borba meg-főzik, s-azt kötik a' fájdalmas tagra, avagy a' fájó hasra, igen jó.

CL. *Pimpinella*, Pimpinella avagy Csaba üröm, a' mint némellyek nevezik: kinek a' földön el-terjett levelei vannak, egy szálon mind két felől ennijhány kerekdédek, csipkések a' karaján, szép zöldek, és egy kevesé hegyesek. Mikor magba akar menni, a' kórójának tetején apró vörös színü fejecskék nőlnek; kikben a' magocskák nevekednek; minek-utánna a' zöld virág szálacskái le-húllanak. Száraz földet szeret, es nap fényt: ha magon vetik, és jól meg-nől, el-ültethetni. Ennijhány esztendeig meg-tart, télben sem vész-el a' gyökere; kit, ha meg-bokrosodik, egymástúl el-szaggatván ültethetni.

Két féle a' Pimpinella: eggijk mezei, másik kerti; amannak nagyobbak a' levelei, de a' szaga s-ereje csak nem mind egy.

Pimpinellával a' misculantia salátában élnek, mikor még gyöngék a' levelei, sásákbann-is; de borba tenni, és róla innya kedvesebb. Mert annak jó dinnye szagot, és ízt ád: meg-is erősíti, mint-ha meg-fü-szerszámozták-vólna.

Pimpi-

Pimpinella, vagy a' mint némellyek nevezik deákúl *Sanguiſorba*, minden-némű vér folyáſt megállít az emberbe: kivált-képpen az Aſzonyoknak fölöttébb-való folyáſokat, s-az vér-haſt, ha valami lévben meg-főzik, és azt iſzſzák. Ha a' levelét meg-törik, és fláſtrom módgyára a'ſebre kötik, igen ki-ſzáraztya azt. Ha meg-ſzáraztyák, és porrá törik, annak-is haſonló ereje vagyon, kinek vérét-is meg-állíttya. Sőt a' kinek orra vére foly, csak kezében tarcha a' gyökerét, úgy hogy meg-melegűllyön, meg-állíttya azt.

Portulaca, Porcs fű. Két féle ez: eggijk kerti, CLI.
másik vad. Mind a' kettőnek kövér levelei vannak, és ſzárai. A' kertinek, kit ſzán-ſzándékkal vetnek nagyobbak, ſzéleſſebbek, föllyűl fényeſſek, alúl kevesé fejérlenek levelei. A' ſzára-is ennek temérdekebb, magaſſabban nőll, és egy kevesé vőrőſſes. A' vadnak (a' ki vetetlen imitt amott nől a' kertben, ſzőlőkben, és másútt-is) apróbbak a' levelei, és hoſzſzabbak, a' ſzára-is vékonyabb, vőrőſses, és a' földön el-terjed. Martiusban, Aprilisben, Juliusban vethetni jó ganéjos földben: avagy űltethetni, hogy jobban bé-gyökerezheſsék. Az-után magától-is el-ſzaporoſzik, nehezen-is veſzthetni-ki: de minden eſztendőben egy kevés ganéit hánnyanak reá. Ha ſzáraz nyár vagyon, meg-öntőzzék; azért bújnábban nőll, ha egy kevesé nedves helyre vetik. Ezen-kivűl, nem kéván ſemmi derekas munkát: hanem, ha igen sűrű, az aprajáit kivonnyák, és egy kevesé meg-kapállyák a' földet alatta. Más vetemények közzé-is vethetni, a' kik nem állanak igen sűrűven.

CLII. Porcs fűvel kiváltképpen az miſculantia ſalátában élnek, másban ételre nem igen; hanem a' ſzárát meg-főzhetik, mint a' Cardit. Porcs fű, ha eſzik, igen haſznál az ingadozó és meg-váſott fognak. Ha a' homlokára kötik embernek, meg-csillapíttya a' fő fáját. Ha a' köldökre: meg-öli az apró gyermekekben a' geleſztát. Ha a' levelet valaki a' nyelvére, vagy alája-teſzi, és ott tartya egy ideig: el-óltya a' ſzomjuságot, kiváltképpen a' hévségben. Ha a' gyújtován hideg-lélésben meg-törik, és árpa liſztel öſzve-keverik, s-a' máijára kötik embernek, igen jó. Ha megſzáraztyák, és porrá törik, mézzel öſzve-keverik: s-avval kenik a' meg-repedezett ajakat, meg-gyógijttya.

A' Réghiek mint az uborkát, bé-ſózták ezt a' fűvet, kiváltképpen a' ſzárát.

CLIII. *Pyrethrum*, Tárkony. Közönséges fű ez-is a' Magyar-orſzági kertekben; egy újni hoſzſzú levelei vannak, nem-is igen ſzéleſſebbek a' kis újnak ſzéleſségénél: a' ſzárai gyöngék elsőben, az-után meg-fáſodnak, s-egy ſingni magaſságra föl nőlnek. Az íze kedves erős csípősöcske, mint-ha borſos volna; de nem föllöttébb. Inkább ſzaporodik, ha a' gyökereit el-ſzaggattyák, és úgy ültetik-el kikeletkor, mikor jól megbokroſodik. Ennijhány eſztendeig, el-áll télbe, nyárba a' földben a' gyökere. Mikor télbe akarnak élni véle, nyárba mikor jól meg-levelezik metéllyék-el, és ſzárazſzák-meg. Haſonlo-képpen, ha még gyönge a' ſzára, és levele, metéllyék-le, ſózzák-bé mint az uborkát, télben élhetni véle.

Tárkony igen jó az étkekben, mind húſt, halat

véle

véle főzni: sültekbe-is, azokat tölteni, spékelni véle. Miſculantia ſalátában, sásákban-is kedves.

Ha ez a' Tárkony, kit Matthiolus *lib. 3. c. 71.* Pyrethrumnak nevez: igen jó a' fogfájás-ellen, ha a' gyökerét eczetbe meg-főzik, és melegen a' ſzájába tartya ember a' levét. A' hideg phlegmat-is ki-vonſza embernek fogából, fejéből. És ha borba vetik, s-a' nap fényre ki-téſzik: jó erős eczetet csinál belőle.

Rucula, avagy *Eruca*, kit némellyek Repczennek hínak; ennek levelei feketéllő zöldek, a' csutkájoknak tetején ſzéleſſebbek, és kerekdédebbek, és alább csak nem mint a' Reteknek, de símábbak; az íze erős csípős. A' miſculantia ſalátában, és sásákban jó. A' magvával, muſtár mag gyanánt élnek: kiváltképpen az vad Repczennek. Nem kéván magános munkát, csak tiſztan tarchák, se igen kövér földet: akár mikor-is vethetik. CLIV.

Nem kőll magánoſan ennij: mert igen meghevíti az embert. Haſznos az emíſztésnek, és gyomornak. Ha kit veſzővel, vagy oſtorral akarnak verni, igyék borban ennek a' magvából, nem érzi annijra.

Sinapi, Muſtár. A' kerti muſtár, az-az, a' kit kertben vetnek, ha a' levelét tekéntyük, három féle. Eggijknek, ſzéleſſeb levelei vannak, mint a' Repczennek; mivel ezt-is fejér Muſtárnak nevezik a' Németek, noha kiſſebbek ennek leveleinél. Másodiknak levelei hegyeſſek, metſzettek, és chipkés karéij vannak. A' harmadiknak, hoſzſzúkás keskeny levelei vannak. A' magvok két féle. Eggijk fekete verhenyeges, mint a' répának. A' másik fejér. Az mezei, avagy vad muſ- CLV.

tárnak-is feketéllő magva vagyon: és a' levelei mint az apró répának, az erejében nem sokat engedvén a' kerti mustárnak; az mellyek-közzül erősebb a' fekete. Az szántó-földeken, és azoknak megyéjén örömest terem.

CLVI. A' kerti Mustár, záros földet kéván, tél-előtt, vagy utánna vethetni: a' gyomláláſt és öntözést kedvelli, nem kell igen sűrűen vetni, hogy jobban kiterjedhessen; egyebként, maga el-veti magát: és a' hová egyszer bé-férkezhetik, nem könnyen veszthetik ki. őt esztendeig-is el-áll ez a' mag; de a' ki frissebb, az leg-jobb mind vetni, s-mind ennij. Arrúl ősmérhetni-meg, mellijk jó; ha mikor ketté harapják, és belúl zőld, nem fejér. Mert ha fejér, jele hogy réghi: se ennij, se vetni nem jó.

Ha ki ételre, vagy bé-csinálásra akarja a' Mustár magot, jobb ha el-palántállya a' ki-nőlt mustárt, úgy szebben, és nagyobban nőll. A' ki pedig vetni akarja tartani, csak azon helyen hadgya, mellyben vetették.

CLVII. Miképpen kőlleſsek pedig jó mustárt csinálni, meg-írom ide alább, mikor szóllok a' kerti veteményeknek, és gyűmőlcsőknek bé-csinálásárul. Egyébként a' mustárnak fűjével nem igen élnek: hanem a' magvából leveket csinálnak, mind húshoz, mind halhoz: kirúl az Szakách könyvben.

Ha kit a' gutta útőtt-meg, hogy nem szólhat, végyen mustár magot az szájába, és rághja, az nyelvealá-is: jobban léſzen túle. Hasonló-képpen, ha más taghja-is el-esett ettúl a' nyavalyától, tegye a' Mustármagot egy zacskóban, és borba főzze-meg, s-melegen

gen tegye azon fájó tagra. A' ki az álmos betegségtűl mélyen aluszik, annak tőrött mustár maggal dörgöllyék a' tenyerét, föl-sörkenik. A' mustár, igen tisztíttya embernek a' fejét, a' náthától; azért ha porrá tőrik, s-tabáka módgyára az orrába föl-szíja valaki, jól prüszent-utánna. Ha meg-főzik, és azt a' levet szájába tartya ember, a' fog fáját meg-enyhíti, főképpen ha hideg nedvességtűl származik. Ugyan ezen levet ha iszszák, meg-töri a' Calculust, avagy követ a' vesében. Az Aszonyoknak szokott nyavalyájokat, meg-téríti. A' hajat tisztíttya, és ki nem hadgya húllani. Ha meg-törik a' mustár magot, és a' forratlan mustban töltik, sokáig meg-tartya édességét; mert meg nem hadgya olly hamar forrani.

Spinacia, avagy *Spinata*, Spinácz, kinek nevérűl most itt nem disputalok haszontalanúl. Ez-is igen közönséges paréj Magyar-Országba, a' ki jól tud élni véle. Kinek levele hegyes, négy újni széles, alább keskenyeb és metszett, a' földön terjed-el, minek-előtte kóróba mégyen: az-után, a' kóróján apróbbak a' levelei, kik-között nőlnek kerekdéd fejér szabású magok, öregek mint a' pohánka mag, töviseések: vannak ollyan magok-is, a' kik nem töviseések, hanem valamenijre szegleteések. Ezek-is két-félék. Eggijk Hím: a' másik Nőstén. Csak a' hím hoz magot, a' másik magtalan marad. Mind télbe, nyárba élhet az ember véle, ha az hó bé nem födi: zöldön marad, semmi égbi háborútúl nem tart. A' vetésnek idejében sem válogat; hanem úgy köll őtet vetni, hogy egész esztendő-által el ne fodgyon. Azért minden hólnap- CLVIII.

ba vethetni, és gyakrabbann-is, ha az föld engedi; úgy hogy, ha egy ágybúl ki-fogy, mingyárt másba jól meg-nőlt légyen. Noha némellyek azt tartyák; ha ki azt akarja, hogy Bőjtbe légyen Spinátsza: Auguſtusba, Septemberbe, Octoberben veſsen, az-az, kis Aſzony havába, Sz: Mihály havába, Mind-ſzent havában. Ha ki nyárra kévánnya: veſſen Decemberbe, Januariusba, Februariusba, az-az, Karácson havába, Bóldog Aſzony havába, és Bőyt-elő hóban.

CLIX. A' Spináczot mentűl zíroſſab földbe vetik, annál kővérebben nőll: csak hogy elsőben igen sűrűven ne veſsék, és ſokáig metſzetlen a' földbe ne hadgyák; mert ha meleg kezd lenni, hamar magban mégyen. Azért ha jól meg-nőltek levelei, nem kőll ki-vonni gyökereſtűl, hanem le-metélni, és megént ki-nől magától. A' kibúl magot akarnak ſzedni, hadgyák-meg a' kerekdéd bokros kórókat, a' kik hímek: kiváltképpen a' féle magokbúl, a' kiknek ninchen tőviſſek.

Ha azt akarod, hogy ennijhány eſztendeig vetetlen maradgyon az Spinácz, első eſztendőben jó meg-ért magot kőll vetned: más eſztendőben magától nől, noha ennek a' magva erőtlenebb léſzen. A' Spináczot előbb nem kőll le-metélni, minek-előtte a' földbe jó erőtt nem vett; mert az idején-való metélles ártalmára léſzen, kiváltképpen tél féle. Ha pedig akkor le-metſzik friſſen, igen haſznos valami jó ganéjos földel bé-hínteni: haſonlóképpen mikor tél-után elsőben le-metéllik. Azért igen ſzükséges, hogy a' kertéſznek mindenkor kéſzen légyen effele jó apró rothatt ganéjos földe: mivel egyéb kerti veteményekre-

ményekre-is igen haſznos. Ha ki igen félti Spinátáját, hogy télben a' kegyetlen ſzáraz hideg meg ne vegye; dió fának levelével fődgye-bé, minek-előtte a' kemény derek bé-lépjenek. Szükség néha a' kis kertekbe-is, télre Spináczot vetni: azért a' réghi föl-magzottat ki-kőll gyökereſtűl vonni, és mingyárt megáſni az ágyat; de nem bé-vetni, hanem egy ideig állyon úgy vetetlen: az-után alkalmatos ůdőben télre bé-vethetni, és ſzebben, s-nagyobban nől benne az Spinácz. Ezen-kivűl-is ha ki azt akarja, hogy bújnán, és őreg levelekkel nőllyőn az Spinácz, kiváltképpen-való mód az: hogy tudnia illik, egy őreg sáffba, vagy kádba (a' mint a' helynek nagysága kévánnya) jó meg-rothatt Juh ganéjt tégyen, felénél tőbbet, és arra a' folyó-vízbűl merített vizet tőlchőn, és hadgya azon két nap; az-után ſzűrje-le a' vizet, s-abban 24. oráig áztaſsa-meg az Spinácz magot, és úgy míg nedves, veſse-el, nagy őregen nőll.

Az Spináczot minden-képpen paréi módra CLX.
főzhetni: igen jó az étekbe, és egéſséges, mind huſsal hallal, magánoſan-is főzhetni: Sásaban-is jó, de ſalátában nem élnek véle. Mikor főzni akarják, nem kőll ſok vizet reá-tőlteni: mert a' nélkűl-is igen nedves terméſzetű. A' ki ſokat eſzik benne, melancholiat ſzerez abban.

Az Spinácznak orvoſságárul, nem ſokat írtak a' réghiek; mert nem-is vólt igen őſmeretségekben. Mindazon által, igen haſznos azoknak, a' kik lélegzetet nehezen vehetnek, és gyakran horutnak: kiváltképpen ha az meg-főtt Spinácznak levében írós

vajat,

vajat, vagy mondola olayt tésznek, s-azt eszik, vagy iszszák.

IX. RÉSZ.

A' Káposztákrúl.

CLXI. NEm versengek itt heiába a' *Káposztának* nevérúl, honnan hivatik annak Magyarúl; noha némellyek arra akarják vonni, hogy az első föl-találóját ennek a' fűnek, *Kápnak* hitták: azért attúl vólna eredeti, mint-ha *Kaposzta* annijt tenne, mint, *Káp hozta.* Noha más ennijhány Nemzetek-is hasonló néven nevezik, ugy-mint, az kik a' Tóth nyelvvel élnek; a' Németek-is némelly tartományokba *kappis* avagy *kappes krautnak* nevezik.

Ez a' Magyaroknál olly közönséges palánta, hogy alig élhet az szegény ember a' nélkúl. Sőt a' savanyú káposztát, még az eleinktúl maradott névvel, *Magyar-Országh czímerének* szoktuk nevezni. Azért ennek állattyárúl sem szóllok sokat, mikor minden ember ősméri.

CLXII. *Brassica*, ennek szokták csak nem minden féle káposztát a' Deákok nevezni, noha közönségessen *Caulis* névvel élnek: hanem kiváltképpen az *Olasz káposztát* szoktuk mostani időben Brassicanak nevezni. A' káposzta ennijhány féle, úgy-mint, *Fejes káposzta, Olasz káposzta, Fodor káposzta, Haraszt káposzta, Vörös káposzta.* Ezek a' közönségessek. *Cauli fioli, Cauli rapi, Rapo cauli,* nem régen származtak-bé országúnkba. *A' Fejes káposzta*, magától mégyen főben, és belúl szép fejér, kemény, tömött, a' levelei símábbak a' többinél.

Vannak

Vannak illyen fejes káposzták, kiknek levelek szép vörös, és belül vörös fejér, főképpen a' Tótoknál, és Németeknél. Az *Olasz káposzta* zöld, a' levele fodor, a' ki jó féle, főben mégyen, mint a' más féle; de nem ollyan tömött, és kemény belől, hanem szép sárga, és gyöngéb az másiknál. Némellyek nem mennek főben, csak úgy leveleſen maradnak, a' kit fodor káposztának-is neveznek. Egyébként a' *Fodor*, vagy inkáb *Fodros káposztának* simábbak a' levelei, csak az szélek szép fodorított, mint az Strúcz tol, avagy ránczos, mint a' réghi fodrok. Ez keményebb a' másiknál, és nehezebben fő meg. Némellyeknek ezek közzül-is fejek lévél. *Haraszt káposzta* hoszszú szálakra nől, a' kiken apró, nem széles, fodros levelek nőlnek mind két-felől; az színe vagy zöld, vagy kék vörös: azért vörös káposztának-is híják. Ez-is igen kemény a' főzésre, hanem-ha meg-chípi a' dér.

Cauli fioli, az az, káposzta virág; mert a' közepiről a' levelei között, ollyan fejér sárga szép gyönge torzája nől, és föllyül bokros, mint a' virág, a' kit meg-szoktak főzni, és úgy enni: ennek levelei hoszszúkáſok és széleſek. *Cauli rapi*, annak levelei nem illyen hoszak, és hegyeſſek, hanem kerekdédebbek: kinek a' torzaia igen temerdeken meg-nől, s-azt szokták főzni, és enni. *Rapo cauli*, kinek a' gyökere répa, és a' levele káposzta, a' ki néha meg-is fejeſedik; azért mind levelét, gyökerét meg-főzhetni. De ez minálunk, még igen ritka. CLXIII.

Minden káposzta jó zíros, ganéios, és jól meg- CLXIV.
szántott, vagy kapált földet kéván, és ha lehet fekete,

porhanyós légyen ; mert az igen kemény agyagos földet, a' mint az sovány fövenyet sem kedvelli. Az káposzta magot, *Palánta* vagy *Rácza* magnak híják közönségessen ; a' kit, ha ember azt kévánnya, hogy idején el-palántalhassa, vesse az ganéjos ágyba ; kirül ennijhánszor emlekeztem oda föl mind az Virágos kertben, mind ebben, s-mind a' Calendariumban. Légyen pedig a' vetés Februariusban, vagy Martiusban, Aprilisben-is meg-lehet effele földben. Ezen-kivül pedig jó zíros ágyba vessék, mentül hamaráb lehet a' fagy miatt. Egyébként, Nagy hétbe szokták közönségessen vetni, némellyek úyságra, némellyek fegytára, az úyság-elött egy kevesé, hogy nagyobb feje legyen, és hamar magba ne mennyen. Pünközd, avagy Sz: Orbán nap tájban el-ültetni, ollyan földbe, a' kit kétszer ástak, vagy szántottak-meg, és jól meg-trágyázták : leg-alább, más-fél lábnira egymástúl ; minekutánna öt vagy hat levélbe mégyen. Mert ha igen iffjantan palántállyák, könnyen valami kövechke, vagy földechke a' szívére esik, és igen nagy akadályt szerez növésébe. Három vagy négy hét múlván, megént meg-kell kapálni, avagy a' földet körülöttök föl hánni : ha lehet, valamennijre nedves helyre ültessék, kiváltképpen a' vizek-mellett, hogy ha száraz ûdö jár, könnyebben juthassanak az öntözéséhez.

CLXV. Mikor el-palántállyák, igen jó, és szükséges, ha ki igen szorgalmatos akar lenni, hogy jó-kora vermet ásnak, avagy likat csinállyanak, és réghi meg-rothatt ganéit, jó földel elegijtettett tölcsének a' közepire, a' hol a' paránta fog állani : és azt szinte bé ne födgyek földel,

földel, hogy az-után-is több földet hárithassanak hozzá, és így hosszú torzája ne nőllyön. Ha pedig hosszú torzában akarna menni, a' fiatal palántákmellett, egy vermet kőll ásni, és szép gyöngén a' hosszú torzát meg-kőll haitani abban a' veremben, és földel bé-tőlteni, mint az szőlő bújtatást, hogy csak a' levelei állyanak-ki: és ha igen sovány vólna, megént valami kevés rothatt ganéit kőllene reá-tőlteni. Ha pedig az alkalmatosság úgy hozná, mind az ültetés, mind az illyen bújtatás hóld tőltekor lenne: akkor leg-szebb, és nagyob feje lévél a' káposztának, csak hogy mikor szükséges, a' földet néha-néha föl-hárítsák a' torzája-körül. A' káposztát, a' gyamtúl föl kőll szabadítani, ha igen száraz üdő nem jár.

A' káposztát gyakrabban kőll levelezni, hogy CLXVI.
szebb légyen, és jó izű. Az sárga leveleit, a' kíken lyuk vagyon, szorgalmatosan le-szedgyék, és ki-hánnyák: mert egyébként legyek, és hernyók teremnek rajtok. Azért mikor nyárba látod, hogy a' káposzta levelek igen kezdenek sárgúdni, jele az, hogy öntözésre van szükségek. Minden-féle káposzta igen kedvelli az öntözést; mert nedves, és zíros földet kéván. A' levelezés, kiváltképpen Sz: Jakab nap-tájban légyen.

Semmi-féle paránta, vagy káposzta magot, ne vessenek a' ki hat esztendősnél réghiebb; mert abbúl nem káposzta, hanem Retek, vagy Répa nől: mivel a' paránta mag, tovább meg nem marad erejében, őt, vagy hat esztendőnél.

A' káposzta inkább szereti a' hűvős, és friss eget, CLXVII.
hogy nem mint a' föl-őttebb-való heűséget; azért ha

lehet, olly helyre ültessék, a' hol reggel az nap vagy nem éri, vagy igen kevesé.

A' kápoſztát, ha ſzinte főben ment-is, nem kőll idején le-vagdalni: hanem meg kőll tartani, míg a' hideg bé nem akar lépni; hanem-ha vagy igen haſadna, vagy az rothadáſtúl féltő vólna, vagy a' mindennapi ſzükségre: és, ha mikor le-vagdallyák-is, ne vigyék mingyárt a' pinczében, hanem valami ſzáraz helyre rakják, hogy a' víz ki-folyhaſson belőle: és azután ſzárazon a' pinczében viheſsék, és őtt deſzkára, vagy maga torzájára a' deſzkan rakhaſsák, a' ki nyerſen télre meg-akarja tartani.

CLXVIII Ha pedig, magnak akarja valaki a' fejes kápoſztát meg-tartani, mind torzáſtúl gyökereſtűl kőll azt a' földbűl ki-vonni: és úgy az ſzáraz pinczében, ſzáraz fövennyel elegyitett földben ültetni. Némellyek chakotkin a' kertben, terdig, vagy aláb-való vermet áſnak ſzáraz földben, és abban temetik-el a' fejes kápoſztát mind gyökereſtűl: ki-keletkor megént ki-áſsák minekutánna nem félő a' kegyetlen derektűl, s-úgy ültetikel, hogy magot hozzon. Es noha csak a' torzájábúl-is (a' ki télben vagy a' kertben, vagy a' pinczében megmarad) magot vehetni; mind azon által, jobb az, kit a' fejes kápoſztárúl ſzednek.

Oſzſzel, mikor a' fejét a' kápoſztának le-vagdallyák, a' Torzáját némellyek földdel, és éretlen ſzalmás ló ganéval bé-fődik, és teletſzaka úgy hadgyák kikeletig: akkor ki-nijttyák, és megént idején meglevelezik, és fejechkeket hoz; avagy leg-alább gyönge csimákot. Kiket akár meg-főzik, mint az Olaſz kápoſztát;

poſztát; akár meg-fonnyaſztyák meleg vízben, mint az ſpárgát: és olaijal, eczettel, ſaláta módgyára eſzik, kivel az Olaſzok igen élnek, és Broccolinak híják. Haſonló-képpen, akár a' pinczében rakott torzából télben ki-nőtt gyönge növéſekkel, akár ki-keletkor az kertben hagyottakból, élnek.

Némelly egyűgyű paraſzt kertéſzek, a' kápoſzta torzát, mind otkin hadgyák télben, a' kápoſztás kertben el-veſzni, nem-is tudgyák ſemmi haſznát venni; de az jó gazdáſzonyok, a' gyökeréig le-metélik, főképpen a' kik temerdekebbek, és bé-hordgyák télre a' barom ſínak: meg-vagdallyák, s-korpában keverik, leg-inkább a' fejős teheneknek, mikor fejik. A' Pókáknak ha meg-hámozzák, s-apróra vagdallyák, s-úgy vetik eleikben, igen örömeſt meg-eſzik, s-meg-is jovúlnak tűle. Jól tudgyák azok, a' kiknél ſzűk a' téli eledel. Effele torza, főzni-is igen jó, csak nem ollyan, mint az Cauli rapi. CLXIX.

Ha ki azt akarja, hogy idején ki-kelet-után fejes kápoſztája légyen; veſſe-el a' paránta magot, mind fejes kápoſztából, s-mind Olaſz kápoſztából Sz: Jakab nap-tájban, és ha lehet, azon eſztendő-béli mag légyen, a' kit a' Németek, *Sz: Iakab palántájának* nevéznek: és ültesse-el Septemberbe, mint a' mas-féle palántát, meg-marad friſſen télbe oda ki: és ki-kelet-után idején leveles, és fejes kápoſztája léſzen; csak öntözéſsel (mikor kévántatik) és kapálláſsal táplállyák. Ezeknek leveleibűl, idején Podluskat-is főzhetni.

Ha ki jó ízű kápoſztát kéván, az az elſőben ki-nőlt leveleit alúl le-ſzaggaſsa; mert a' kik az-után nőlnek, jobb ízűvek léſznek.

CLXX. *Olasz káposzta, Fodor káposzta, Fodros káposzta*, nem kévánnak külömb bajmolódást: hanem mint a' több fejes káposztak, mind vetésekben, mind palántálásokban. Csak szintén, mivel gyöngéb természetüek, tél-előtt ki kell gyökerestül vonni őket, és avagy pinczében ültetni; vagy csak otkinn-is a' kertben, rendel egy-másra le-fektetni: de úgy, hogy minden renden a' gyökereket, külömben földel bé-hánnyák, télben-is otkin a' hó-alatt meg-marad. Ha pedig igen száraz tél vólna, hogy a' hó bé nem fődhetné, nem ártana egy kevés szalmát reá-hánni. Mikor főzni akarnak belőle, rendel hordgyák a' konyhára.

CLXXI. *Haraszt káposzta-is*, vagy kék káposzta, ugyanezen munkával meg-elegszik: de ez erősebb természettel bír; mert a' deret-is, havat-is, telet-is elszenvedi. Sőt akkor jó, mikor a' dér meg-chípi, és a' hideg meg-fonnyaszttya: édésebb-is, és gyöngébb lészen, s-könnyebben fő. Ha ki meg-is a' pinczében, vagy bóltban akarja vinni szabad véle.

A' Fejes káposztát bé-sózzák, avagy savanijttyák télre, kinek módgyát ide-alá meg-írom. Ismét aprítva, saláta módgyára eszik, vagy meleg vízzel meg-fonnyasztván: vagy sóval meg-gyúrván, hidegen eczettel, olajjal. Miként főzik pedig mind savanyú, mind nyers, mind Haraszt, s-mind Fodor, s-mind Olasz káposztát; kibűl salátát-is csinálnak; egy kevesé előbb meg-főzvén: bőven meg-lészen írvá az szakách könyvben.

CLXXII. *Cauli fioli*, kit Magyarúl-is csak ugyan annak szoktuk nevezni, igen jó zíros porhanyós földet szeret:

a' ganéos

a' ganéios ágyba leg-jobb ótet vetni, hogy hamarébb el-palántálhassák mikor a' több káposztákat, és palántákat: a' mint ennijhánszor immár meg-írtam. Az ő magva egy kevesé apróbb, a' fejes káposzta magnál, kit idegen Országbúl kell hozni; mert még föll nem találtak a' módgyát, miképpen itt a' mi országúnkban, jó magot hozhasson. Egyébként, a' ki még-is szorgalmatosabban akar az Caulifiolival bánni: az, minek-előtte a' ganéios ágyba vesse, idején az mint oda-föll, avagy leg-később Húsvét-előtt három héttel, egy étszaka áztassa-meg valami kevés borba a' magot: és hamaréb ki-kél. Nem-is kell gereblyével bé-gereblyélni; hanem egy újni széleſsegre jó fekete porhanyós földet föliben hínteni, és három nap egymás-után egy kevesé meg-öntözni, és a' ganéios ágyat bé-födni, míg a' mag cſirázni kezd. Az-után ki-nissák, mint az üdő engedi, és hadgyák nőlni míg négy, vagy öt levele léſzen: és így jó zíros, fekete, porhanyós földbe, majd két lábnijra egy-mástúl ultessék-el, hogy a' Nap a' gyökeréhez hathasson: és ez légyen hóldtöltekor.

Ennek-utánna, ha igen meleg kezdene lenni; a' gyökerénél áſsanak egy tenyérni vermecskét, azt jól el-rothatt zíros ganéival bé-tölchék, és minden másod nap állott vízzel meg-öntözzék; de nem az levelét, hanem cſak a' gyökerét, eſtve mikor a' Nap el-akar enyészni. Es így, Sz: Jakab nap-után két héttel, érett Caulifiolit lelhet ember. CLXXIII

Azokat pedig, a' kik igen későn érnek-meg, nyolczad nappal Sz: Mihály nap-előtt, vagy az-után,

mihelt

mihelt a' hidegtűl félő, a' pinczében ültessék-el fövenyben, és alkalmas földet hadgyanak a' gyökerekőrűl, mikor ki-ásák: Ha bé-ültetik-is, egy vagy két ásó apró ganéit vessenek a' gyökerére, és egy kevesé meg-öntözzék, hogy a' gyökere nedvesen maradgyon, de nem a' levelét: mert hamar meg-rothad. Es így, meg-nől a' pinczében, s- a' közepin szép sárga bokrétája nől, a' kit télben meg-főzhetni, a' torzájával eggyűtt.

CLXXIV A' ki idején kéván jó Caulifiolit, vesse-el a' magvát Sz: Jakab nap estin, avagy a' tájban, hóld-tőltekor, jó fekete porhanyós földbe, avagy fövenyesbe, s- még Sz: Mihály napig meg-levelesedik; a' kit deszkából csinált ládában ültetik-el fövenyes földben, és otkin hadgyák a' kertben, míg hideg nem kezd lenni. Az-után a' pinczében viszik, és a' mint lehet, gyakrabban szellőztetik, hogy meg ne füllyon: a' ki-kelet eljővén, s- a' kertben jó helyt készítvén néki, ki-viszik azt, és el-ultetik két lábnijra egy-mástúl; de azon kőll mesterkedni, hogy jól meg-rothatt apró ganét-is tegyenek hozza: és öntözesel, kapálgatással, és gyomlálással (a' mint oda-fől-is meg-van írva) forgódgyanak környűlőtte: és így, nyólczad nappal Sz: Jakab napja-előtt, érett Caulifiolit kaphatni. Az téli Caulifioli, ha az kertben meg nem bokrétásodott, meg-bokrétásodik a' pinczében, a' kinek sok levele van. Ha ennijhány bokretás gyökeret, meg-tarthat ember ki-keletig a' pinczében: ki-viheti magnak a' kertben, és kap ennijhány magot rajta; csak hogy jól meg-óltalmazza a' hidegtűl.

Az

Az Caulifiolit, csak föve eszik-meg: azt pedig magánosan, vagy húsal, hallal főzik. Kinek főzésének módgyárúl, bővebben az szakách könyvben.

Caulirapi, evvel-is a' bajmolódás, nem külömböz CLXXV.
a' több káposztáktól bajmolódásától, mind vetésében, s-mind ültetésében. Ez-is jó zíros földet szeret; a' levele kerekdédebb, széleslebb, hogy nem mint a' Caulifiolinak, ritkáb-is a' több káposztáknál. Az a' külömbözés, hogy mikor a' torzája nevelkedni kezd, az alsó leveleit gyakrabban le-szaggasák, hogy öregbedgyék a' torzája, és a' földet-is gyakrabban forgasák a' torzája-körül, földel-is föl-tölcsék a' temérdek torzájá-ig.

Télre ezt-is ki-kell ásni a' földbül, és a' pinczébe fövenyben el-ültetni. Mikor akarják, úgy főzzék a' torzáját, a' közepin-való gyönge levelecskéjével, az ki kivánnya, mint a' Caulifiolit; de elsőben, az temérdek heiát le-hámozza, akár magánosan, akár húsal, hallal, &c. Ennek a' magva nagyobb, hogy nem mint az több káposztáknak, vagy répáknak. A' mi Országúnkban-is jó magva terem: ki-keletkor ki-ültetik a' kertben, a' mint az több magnak-való palántákot.

Rapo Cauli. Ez-is mind főzésében, munkájában, CLXXVI
eggyez a' többivel: óltalmazásában-is, csak hogy inkább az répák-közzé számláltatik. Ugy-is főzhetni, bé-sózhatni, mint a' répát.

Közönségesen a' káposztának, kivált-képpen a' fejes, Olasz es fodor káposztának, nagy ellensége a' szőlő, és viszontag; azért se káposztát ne ültessenek közel az szőlő-tőhöz, se szőlőt a' káposztához; mert

ha meg-nőlnek, eggijk a' másiktúl el-távozik, nem-is lésznek olly tenyészők, mint ha távol vólnának egymástúl; kinek jelensége az, hogy ha a' fazékba, kiben főzik a' kaposztát, egy kevés bort tőltenek, az-után tovább nem fő a' káposzta, s- a' színét-is el-veszti. Innen írják azt-is, hogy ha ki azt akarja, hogy meg ne részegedgyék a' bor italtúl, egyék előbb ennijhány nyers káposzta levelet; némellyek az savanyú káposztárúl-is ezent írják: de én ezt senkinek nem tanácslanám; mert nem igen láttam hasznát. Egy szorgalmatos kertész, se szenvedgye a' meg-rothatt káposztát kertében; ne-is öntozzön semmi-némű füvet aval a' vízzel, kiben káposztát áztattak egy ideig, vagy főztek: mert az ő bűzivel meg-veszti az szomszéd füveket, és a' kit nedvesítenek a' levével. Hanem az Réz, vagy vas, vagy cherép fazekakat, és edényeket, kikben húst vagy más-féle ezkőzt főznek: és azokra rá égh, s-pőrkőlődik, ugy hogy nehezen moshatni-le, és tiszthathatni; nincz jobb, hanem efféle Olasz, vagy nyers fejes káposzta levet főzzenek benne, és aval mossák-ki.

CLXXVII. A' káposztának, kivált-képpen az Olasz káposztának sok orvosági vannak. Mert az első sótalan leve, kiben a' Haraszt káposztát főzik, meg-lágijttya embernek gyomrát, és meg-indíttya; a' kőhőgést meg-csillapíttya: jó hangos szavat szerez. Ha pedig nádmézet tészesz-belé, igen jó orvosság az melynek szorongatása-, és száraz-betegség-ellen. Hasonló-képpen szolgál effele közönséges káposztának leve-is, az megnevezett nyavalyák-ellen. Az második, avagy harmadik

dik leve a' kápoſztának, meg-keménijti hasát embernek. Ha a' kápoſzta magot lévben, avagy porrá tőrve adgyák-bé az apró gyermekeknek, igen haſznál a' geleſzta-ellen. Ha az nyers kápoſztának levével megkeni ember a' fejét, az le-eſett nyak-chapot fől-vonſza. Az ſzoptató Aſzonyok, ha Olaſz kápoſztának levével nedvesítik mellyeket, ſok tejet ſzereznek magoknak. Ha a' kápoſztának gyökerébűl hamut égetnek, és azt tyukmon fejérével ősſze-keverik, és reákőtik, meg-gyógijttya az égéſt; akár forró víztűl, akár tűztűl légyen. Minden dagadáſt, vagy ſebet az em- CLXXVIII.
bernek ſzájában, avagy torkában a' nyak-chap-kőrűl, el-oſzlat, és meg-gyógijt a' kápoſztából facſart lév, ha egy kevés olajt tőltenek-hozzá, és egy ideig az ſzájában tartya ember. Ha a' kápoſztát bor-eczetnek sőprűjében meg-főzik, két nyers tyukmon ſzékit, és egy kevés Róſa eczetet véſznek-hozzá, jól ősſzeverik, és keverik, s-flaſtrom módgyára a' kősſzvényes tagra kőtik: igen ki-vonſza annak fájdalmát. Haſonló-képpen, ha ugyan ezen lévben árpa liſztet, Coriandert, Rutát véſznek, és egy kevés ſoót, s-flaſtrom módgyára a' kősſzvényre kőtik. Más réghi ſebnek-is el-véſzi fájdalmát: ha meg-főzik a' kápoſztát, és mind leveſtűl által-verik, s-avval kenegetik az ſebet. A' kinn nagy hévség vagyon, akár hideg-leléſtűl, akár hagymáſztúl; tőrjőn kápoſzta levelet ősſze, és kősse magára, igen meg-hűvősíti.

Ha a' kápoſztából facſart levet, egy kevés borral CLXXIX.
ősſze-keverik, s-abban ruhát mártanak, s-nedveſsen a' fűle-kőrűl kőtik embernek: annak zúgását, és fáj-

dalmát el-vészi. Ha kit az dühös eb meg-mart, végyen káposzta levelet, vagy magot: törje-meg, keverje eczettel-öszve, és kösse-reá, ki-szija mérget. Ha pedig ugyan ezen káposzta levelet vésznek, és meg-tisztítván meg-száraztyák; s-az-után meg-főzik, s-azt adgyák innya a' dühös eb, vagy farkastúl meg-marottnak, meg-gyógyúl. A' ki-gyómarást-is, ha hamar káposzta levelet kötnek-reá, meg-gyógijttya. Ha meg-törik a' káposzta levelet, egy kevés tím-sooval, eczettel, öszve-keverik: meg-gyógijt minden rühet, koszt, fekélyt. Ha valami mérges gombát evett-vólna-is valaki; igyék káposzta levélbül faesart levet reá, nem árt néki.

CLXXX. Némellyek salétromot, vagy soós földet törnek-meg, azt meg-szitállyák; s-avval hintik-meg a' palántát mikor három levelü, és hamarébb meg-fő. Némellyék, hamuval hintik-meg: hogy a' hernyúk ne árthassanak néki, kirül ez-után.

X. RÉSZ.

Az Hagymákrúl.

CLXXXI AZ mi Országúnkban, a' minémü hagymákkal szoktúnk élni az ételben, és a' kerti vetemények-között, ezek: *Fog-hagyma, Vörös-hagyma, Pár-hagyma, Mogyoró-hagyma, Metélő-hagyma.*

Allium, Fog-hagyma. Közönségesen két-féle a' Fog-hagyma. Eggijk kerti, szelíd. Másik, vad fog-hagyma, mezei, kigyó-hagyma; de itt most ezekrúl az

az vadokrúl nem szóllok: noha némellyeket ezekközzűl-is, a' Paraſztok meg-eſzik, fő-képpen az aprókat, kik a' gyümőlcsős-kertekben a' fák-alatt, idején ki-keletkor ki-nőlnek, és ſzép gyöngék; hanem ſzóllok csak ſzintén a' kerti fog-hagymárúl. Ez-is két-fele. Eggijk őſzi; máſik ki-keleti, vagy nyári. Az őſzit, azért nevezek annak, hogy őſztzel űltetik-el. Az máſikat, hogy ki keletkor. A' fog-hagymának, igen nehéz bűdős ſzaga van; azért, némely Nemzetségek nem ſzeretik: némellyek pedig, igen kedvellik. A' fog-hagymának feje gerezdes, az-az, ennijhány őſzve-nőlt gőrözdőkbűl áll, kik egy kűlső fejér hártyával fődetnek-bé: az belső heiok vőrőſes, keményebb: az ſzéki belől ſzép fejér: alúl az egéſz főbűl apró vékony gyökerechkék nőlnek-ki. A' levele igyenesen fől-nőll, mint a' vőrős hagymának; csak-hogy nem ollyan kerekdéd űreges, mint ennek: hanem, valamennijre ſzéles, és vékonyabb.

A' fog-hagymát, nem magon ſzokták vetni; CLXXXII
mert igaz magva ninchen, hanem a' ſzárának tetején lévélnek néha egy hártyában bé-takarva ſok apró gőrözdőchkék, fő-képpen az őſzi fog-hagymákon, kíket mag gyanánt el-űltethetni; de három, vagy négy eſztendeig kőll várakozni, míg fejek nől. Azért, inkább el-kőll ſzaggatni egy-máſtúl az őreg gőrözdőket, és úgy gőrözdőnként űltetni a' földben, három vagy négy úyni távol egy-máſtúl: mélyen pedig két úyni ſzéleſségre. Az kit ki-keletkor űltetnek, az hóldnak nevelkedéſére, egy kevesé a' változás-előtt. Noha némellyek, inkább jovallyák az őſzi űltetéſt, tél-előtt;

de ebben kivált-képpen az helynek, és tartománynak alkolmatoſságára kőll nézni. Ide mi felénk, jobb a' ki-keleti. Az kinek ſok vagyon, mind a' kettőt meg-probálhattya. Ha őſzſzel űlteti, hamarébb győnge fog-hagymája léſzen, és tőbb magva. Vagyon ugyan bizonyos neme az őſzi fog-hagymának, kík olly nagyok levélnek, mint az őklőm: kíket Tőrők fog-hagymának-is hínak, és azt őſzſzel kőll űltetni.

CLXXXIII. Az űltetni-való gőrőzdőkben-is, válaſztáſt téſznek a' ſzorgalmatos kertéſzek: mert a' kűlső gőrőzdőket a' kík nagyobbak, és erőſsebbek, azokat válaſztyák az űltetesre; az belsőknek, mivel apróbbak, békét hagynak: noha a' Magyarok, mind egy-aránt űltetik. A' fog-hagyma, nem kéván kivált-képpen-való főldet: hanem kőzép-ſzerűt, és ha lehet, porhanyóſt. Nem-is igen vágyodik a' meſterséges bajmolódásra: hanem, hogy ki-keletkor és nyárban, gyakrabban gyomlállyák, és tiſztán tarcsák; mert nem ſzenved más fűvet őrőmeſt maga mellet: és ha igen ſzáraz űdő jár, meg-kévánnya az őntőzéſt-is.

CLXXXIV. Némellyek azt ítélik, hogy a' fog-hagymának erőſs ſzagát el-vehetik az űltetésével: tudnia-illik, ha őtet akkor űltetik-el, és ſzedik-ki, mikor a' hóld az főld-alatt van, és nem világoskodik. Némellyek meg azt ítélik, hogy ez keveſet haſznál: hanem leg-jobb, ha ſzáraz űdőben, őntőzéſsel gyakrabban ſegítik; mert a' fog-hagymának, a' kit nem őntőznek, erőſsebb ſzaga lévél, hogy nem mint a' kit őntőznek. Némellyek azt mondgyák, hogy jó ſzagot ád, ha egy nyers babot rág valaki, minek-utánna fog-hagymát

evett.

evett. Edes-is léſzen a' fog-hagyma, ha olivat, avagy olay-magot tőltenek-hozzá, mikor el-űltetik. De effele fog-hagyma, igen drága vólna Magyar-orſzágba.

Szent Ján nap-tájban, mikor a' fog-hagymának jól meg-nőlt a' ſzára, meg-kőtőzik azt: avagy egymás-kőzőtt őſzve-fonnyák: avagy a' mint némellyek, el-metéllik; némellyek meg-tőrik vagy le tapodgyák hogy nagyobb légyen a' feje. Jol-lehet némellyek, csak a' termeſzet folyására hadgyák. Némellyek, hogy nagyobb légyen a' fog-hagyma feje; a' gerezdet, mikor el-akarják űltetni, meg-likaſztyák, s-egy uborka magot gyuknak-belé, s-úgy űltetik-el.

Sz: Lőrincz nap-tájban, avagy a' hideg helyeken, Sz: Bertalan nap-tájban, mikor a' fog-hagyma meg-érett, ki kőll ſzedni a' főldből: és meg-ſzáraztani a' Napon, hogy az-után meg ne rothadgyon. Némellyek csomóba kőtőzik, és a' kéményben a' fűſtre függeſztik; de ez nem alkalmatos, fő-képpen ha azt el kőllene ultetni. Némellyek el-metéllik a' ſzárát, és ſzáraz helyen tartyák a' fejét. Némellyek egy kevés ſoós vízzel hintik-meg, s-úgy ſzáraztyák. De leg-jobnak ítelem, ha koſzorúba kőtik, őſzve-fonyván ſzárokat, s-úgy tartyák ſzáraz helyen: a' mint kőzőnségeſſen élnek Magyar-orſzágban véle. CLXXXV.

A' fog-hagymát nyerſen, főve-is eſzik mind húſsal, hallal, és némelly paréjban-is, az ſalátába-is, és sásákban: fő-képpen mikor zőld, és győnge feje, ſzára. CLXXXVI

A' kinek igen nehéz a' ſzaga, mikor más ember fog-

fog-hagymát evett, egyék ő-is, s-nem érzi annijra: avagy egyék mingyárt petreſelymet, avagy Olaſz kaport reá. Egyébként a' fog-hagymának ſzaga, erőſſíti azt a'ki eſzi; azt pedig a'ki véle jár, meg-erőtleníti: avagy ha véle verſent fút, avagy kőzel munkáloſzik hozzá. Azért, ha ki más ember lovával akar futtatni, adgyon fog-hagymát ennij a' maga lovának, s-meg-erőſſődik tűle: a' más ló pedig, a'ki-mellett fűt, meg-érezvén a' fog-hagyma ſzagot, el-lankad, s-elfárad, és nem-is futhat ollyan jól.

CLXXXVII. A' fog-hagymának igen ſok haſzna, és orvoſsága vagyon. A' többi-kőzőtt, azt irják felőle: hogy ha dárabra metéllik, és a' vakandok lynkába téſzik, ki-űzi onnét a' bűzi a' vakandokot. A' kik hideg, és nyálas terméſzettel bírnak, azoknak igen haſznos a' fog-hagyma; mert ez meleg, és ſzáraztó mind kivűl belől, ha élnek véle. Ha a' fog-hagymát diſznó háijal őſzve-tőrik, és avval meg-kenik a' tűznél embernek a' talpát, és az ágyba a' háta geréczit: el-véſzi a' hidegtűl ſzármazott hurutot. Az hideg rázáſa, avagy inkább a' csőmőr-ellen, nincs jobb orvoſságok a' Magyaroknak, mint-ha eczettel őſzve-tőrik, és avval dőrgőlik karjait, háta geréczit, nyak-ſzűrtét, és lapiczkáját: s-úgy el-oſzlattyák az alutt-vért a' bőre-alatt embernek. A' fog-hagyma minden-némű méreg-ellen jó, fő-képpen ha ki roſz posbatt, és egéſségtelen vizet ivott. Haſonló-képpen, a' mérges állatok maráſa-ellen ha borba iſzſzák, ha meg-tőrik, és a' dűhős eb marására flaſtrom módgyára kőtik; azért igen jó az úton-járóknak magokkal hordozni. A' fogfájás-ellen

tarcha

tarcha valaki az szájába, avagy csinállyon flastromot belőle, őszve-elegijtvén egy kevés lúd háijal, és tégyen a' fülének üregébe egy keveset a' felől, a' melly felől fáj. A' fog-hagymának igen nagy ereje vagyon, CLXXXVIII úgy hogy, ha ki törve, avagy egész gőrőzdőnként-is akár hová-is a' testére köti, föl-hójagoztattya azt, és sebet csinál rajta; azért, mikor így kivül akar valaki élni vele, mindenkor ollyan ezközt elegijtsen-hozzá, a' ki erejét meg-czáfollya. A' Pestis-ellen-is igen jó. Azt tartyák a' Doktorok, hogy ha ki estve két, vagy három fog-hagyma gőrőzdőt meg-tisztít, s-egészszen nyeli-el, minden nedvességet meg-emészt az ember gyomrában: és a' kőszvény-ellen-is igen jó. Ha a' fog-hagymát tejbe meg-főzik, és azt adgyák a' geleszták gyermekeknek (s-a' kíket ezen férgek-miátt az nehézség bánt,) meg-innya: el-űzi azt. Nem külőmben a' kővet-is, ha illyen tejet isznak. Az szeleket kiűzi, a' szomjúságot meg-oltya, hangos szavat szerez. Ha mézzel őszve-törik; koszt, rühet, fakadékokat, korpát az ember fejébűl ki-veszt, ha véle kenik.

Ha a' fog-hagymát vízbe meg-főzik, és azt a' CLXXXIX. damaszóknak meg-adgyák innyok, egy étszaka úgy meg-dagadnak túle, mint-ha ennijhány hétig hizlalták-volna; de ennijhány nap múlván megént el-múlik. Azért a' ki hízlalt ártánt akar venni, meg-lássa, hogy még ne csalatkozzék efféle mesterséggel.

A' fog-hagyma jobb űzű, és édésebb leszen, ha minek-előtte el-ültetik, egy egész nap édes mustba áztattyák; nagyobbak-is lésznek, ha két nappal az ültetes-előtt, tejben áztattyák.

A' ki örömeſt eſzi a' fog-hagymát, de az ſzagát nem ſzenvedheti a' ſzáijába az, kennye-meg nyers fog-hagymával a' tálat, a' kiben az étket föl-adgyák: s-az ételben meg-marad a' ſzaga; de a' ki abból eſzik, nem léſzen bűdös a' ſzája tűle.

CXC. *Cæpa*, *Cæpe*, vel *Cepa*, *Cepe*, Vörös-hagyma. Az Vörös-hagymának a' feje, nem gerezdekből áll, hanem rétes ſzeletekből: a' levele kerekdéd, üreges, kinek állattyárúl, mivel minden ember öſméri, nem ſzükség ſokat ſzóllanom. Kivált-képpen két-féle mi-nálunk. Eggijk, kinek vörös a' heia; máſik, kinek éppen fejér, a' kit külömben nem nevezhetünk, hanem, fejér-vörös-hagymának: a' ki magában nem ollyan erős mint amaz, nem-is olly könnyen nevelhetni ötet; azért ritkáb Magyar-Orſzágban. Egyébként terméſzetekben, s-munkálkodáſokban nem külömböznek.

A' vörös-hagyma, igen jó zíros, meg-kapált, tiſzta, porhanyós, jól meg-trágyázott földet kéván, a' ki az Napra fordíttatott, és valamennijre meleg: hogy így idején meg-erőſödvén, könnyebben el-tűrheſſe a' ſzárazat. Idején köll ötet vetni, mihelt a' földet áshatni, úgy-mint Januariusban, Februariusban, Martiusban; az-az, Boldog-Aſzon-havában, Böjt-elő-hóban, Böjt-más-hóban; hóld fogytára, ha az üdő engedi; mert a' vörös-hagymának más terméſzete van, hogy nem-mint az több veteményeknek: mivel az mi máſnak hóld-töltére jó, ennek ellenkező. Haſonló-képpen, az mi máſnak hóld fogytára nem jó, ennek haſznos.

CXCI. Ritkán köll az vörös-hagymát vetni; azért földet

det kőll kőzibe keverni. Más-féle magokat-is vethetni kőzibe, úgy-mint ſalátát, petreſelymet, csombort, paſternákát-is, &c. mint oda-fől-is jelentettem 5-dik Réſz. n. 46. ennek az kőnyvnek. Minek-előtte pedig el-veſsék, ha előb poshat ganéios vízben áztattyák, és meg-dagad, az-után meg egy kevesé meg-ſzáraztyák, s-úgy vetik-el: jobban, s-nagyobban nől. Némellyek el-mennek, s-egy vagy két nap lágy-meleg vízben áztattyák; az melly vizet négyſzer napjában letőltik, s-meg-újittyák, hogy az mag meg ne bűdőſsődgyék: s-az-után vetik-el jó főldben, a' kire egy úynira apró roſtálc ganét hintenek. Ha fél-lábnijra meg-nőll, és igen sűrű vólna a' vőrős-hagyma, ki kőll ſzaggatni a' sűrűét, (kit máshova-is űltethetni) úgy hogy, egy úynak ſzéleſségére légyen egy-máſtúl, és jobban nőlheſsen. Az vőrős-hagymát tiſztán kőll tartani, és néha-néha két ágú vékony kapáchkával, avagy az mint némellyek cselekeſznek, a' ſarlónak hegyével meg-kőll kapálgatni, hogy a' főld igen cserepes ne légyen kőrnyűlőtte, és kemény. Kikeletkor (mint oda-fől-is meg-mondám) mingyárt, mihelt a' főldnek fagya ki-mégyen (de úgy, hogy még a' téli nedveſség benne légyen) Veſsék a' vőrős-hagyma-magot, hóld-fogytára.

Két-féle vőrős-hagymát ſzoktak a' kertéſzek űl- CXCII.
tetni. Eggyket a' konyhára: máſikat magnak. A' kit eledelre akarnak űltetni, légyen az aprója-kőzzűl: hogy idején légyen a' ſzakácsnak vőrős-hagyma levele, és feje, s-meg ne fogyatkozzék abbúl. Ezt-is jó főldben kőll ultetni, de nem kőll mingyárt még mi-

kor apró ki-vonni; mert a' főldi geleſzták belé-bújnak a' likokban, és kárt téſznek a' tőbbinek-is. Hogy pedig magba ne mennyen efféle ültetett vőrős-hagyma; minek-előtte el-ültesſék, a' hegyét kőrőſztül meg-meſsék, és hóld fogytára ſzinte az Uyság-előtt ültesſék: és ha igen főlőtte meg-leveleznék, és ſzárába akarna menni, le-tapodgyák. Száraz üdőben kőll őtet ültetni s-vetni, és ſzáraz főldben-is: azért némellyek 20. nappal előbb meg-áſsák a' főldét, hogy jól meg-ſzáradgyon.

CXCIII. Az magnak-valót, az őregibül kőll válaſztani, a' ki ſzép kerekdéd, s-azt kőll el-ültetni jó főldben, fél-lábnijra egy-máſtúl: de ne mélyen a' mennyre lehet, és ha meg-keményeſzik a' főld rajta, meg-kapálgaſsák, és ſzorgalmatoſsan meg-gyomlállyák; mert ez igen ſegíti az nővésre. Ha pedig főlőtté ſok levelei vólnának, ennijhányat el-kőll venni; de ne kéſsel, hanem kézzel le-ſzakaſztani, azt pedig ſzáraz üdőben; mert esős üdőben a' víz belé-mégyen az üregében, és meg-rothaſztya a' vőrős-hagymát. Az magnak-való vőrős-hagymát, némellyek hóld nevelkedésére ültetik, és a' magvát-is akkor ſzedik-le. A' magvát pedig előbb le nem kőll ſzedni: hanem, ha jól meg-érett, tudnia-illik, mikor a' magva ſzép fekete, a' hartyájában, az melly kőzőnségeſſen Auguſtusba lévél. Némellyek hogy jobb magot nevellyenek, ha láttyák, hogy egy főbül ſok ſzára jőnne-ki, az melly, magot hozna, minek-előtte jól meg-nőlne, ennyhányát le-ſzaggattyák: hogy a' tőbbi jobban meg-érheſsék. A' magos ſzárát, hogy a' ſzél le ne

tőrje,

tőrje, pálczáczskákhoz kőll kőtőzni: az végre némellyek, két-két fejet tésznek egy veremben, és azokköziben egy pálczát, a' kihez kőtőzik. Némellyek nem gyuknak semmi karócskát melléje: hanem csak ennyhány nak szárát kőtőzik-őszve, a' kik egy-mást támogattyák.

Az magon kőlt vőrős-hagymának, Sz: Jakab nap-tájban, le szokták az szárát tapodni: hogy jobban nőlhessen a' feje. Efféle hagymát, az mint hogy nem egyszer s-mind érik: úgy nem kőll egyszer s-mind kiszedni. Leg-jobb jele a' meg-érésének az, ha szárad a' levele, avagy szára, és a' győkerénél igen lágy, és ha a' feje ki-kezd a' főldből bújni: a' ki illyen, szabadon ki-szedhetni, s-a' többit még ben hagyhatni, míg az-is jól meg-érik. Mikor ki-szedik, az melly főld a' győkerére ragadott, azt le-kőll venni; az-után száraz helyre tenni, míg derekassan meg-szárad a' szára, de ne az napra. Avagy koszorúban a' szárával kőtőzni, akár zúpokra, az mint mi-felénk: s-úgy szellős helyre föl-függeszteni. Némellyek, hogy meg ne rothadgyon az vőrős-bagyma, hév vízben mártyák: az-után a' napon meg-száraztyák, és úgy szárazon árpa polyvába rakják, hogy egyk ne érje a' másikat. De efféle főlőttébb-való szorgalmatosság, nem Magyar-Országba-való. CXCIV.

Anton. Mizaldus azt írja, hogy főlőtte nagy fejelészen a' vőrős-hagymának, ha vermet ásnak kőrűlőtte, és a' fejét főllyebb emelik és vonyogattyák: de úgy, hogy ki ne vonnyák a' földből. A' föld nem kedvelli, ha egy-más-után azon földbe-fog-hagymát, CXCV.

vőrős-hagymát, vagy más-féle hagymát vetnek: hanem változtatni kőll a' főldet.

A' vőrős-hagyma mind étekben, ſalátában, sásákban, fő-képpen mikor még zöld győnge; mind nyerſen sóval kenyérrel jó: némellyek meg-is sűtik, és ſaláta módgyára, hidegen eczettel, olayal eſzik.

A' vőrős-hagyma igen jó ízt ád az éteknek, akár rántvá, akár cſak úgy-is apróra metélve, és fővе: haſznál-is azoknak, a' kíknek gyomrokat, és ſzívek karayát el-fogta a' nyál, avagy nyers nedveſség; mert ki-véſzi a' phlegmát: de nem azoknak, a' kíkben ſok ſaár vagyon, ſzáraz és hév teſtel bírnak; mivel igen hevít, fő-képpen ha nyerſen eſzik. Egéſséges pedig, ha elsőben a' vízbe hánnyák, és petreſelyemmel eggyűtt főzik, vagy rántyák. Az ſzoptatóknak tejeket neveli. Az ételhez ízt ſzerez embernek. Iſmét artalmas annybúl ha nyers, hogy rettegő álmokat indít, és mély álmot, fő-képpen ha eſtve ſokat eſzik valaki benne. A' ſzemét meg-homályosíttya embernek, és viſzketteti az ő keſerűsége-által, mikor a' kőny-húllatáſt ki-vonſza. Az ő kedvetlen ſzaga, nehéz bőffentéſeket, és lehelletet ſzerez.

CXCVI. A' vőrős-hagymának mind azon által, ſok orvoſsági vannak, mind kivűl belől. Kivűl, ha annak ki-fachart levébűl ennyhány csőppőt az ember ſzemében bochátanak, minden maculáját, és más fogyatkozáſit el-véſzi. Hajat nevel, ha a' kopaſzok, és az kíknek a' koſztul el-ment hajok; evel gyakran kenik fejeket. Ha az ki-fachart levét kappan háijal őſzve-elegytik, s-avval kinek az el-ment bőrt: meg-neveli.

Az

Az égett tagra-is, ha paráz hamuban meg-sûtik az vôrôs-hagymát, s-úgy téſzik-reá, igen jó. Az éretlen keliſeket, és gugát, ha ennyhány fûgével, avagy mézzel ôſzve-tôrik, és reá-kôtik: meg-lágyttya, és meg-érleli. A' dûhôs ebek maráſa-ellen ha meg-tôrik, mézzel és sóval ôſzve-keverik, igen jó mikor reá-kôtik: haſonló-képpen más mérges allat-ellen-is. Vôrôs-hagymát ha borba vagy vízbe meg-fôzik, az-után meg-tôrik, és fa-olajba meg-rántyák, flaſtrom módgyára kôtik az gyermek-ágyas aſzonnak kôldôkére: meg-állíttya fájdalmát. Ha kinek genyetség foly a' CXCVII.
fûlébûl, abban egy keveſet bocsáſson a' levébûl, meg-tiſztíttya. Az sûketséget-is, és zúgását a' fûlének, elvéſzi. Ha az orrában fôl-ſzíja, meg-állíttya az orra vére folyását, és meg-tiſztíttya az agya-velejét. Ha paráz hamuba meg-sûtik, és fûgével, mézzel, avagy nád-mézzel eſzik, igen haſznos az melynek, és torok-nak nyavalyái-ellen; úgy-mint, a' fúladás, horut, és torok-gyk-ellen. Az peſtis-ellen fôlôtte haſznos, ha egy vôrôs-hagyma fejet véſzeſz, a' tetejét ſzépen ki-metſzed; az-után a' bélit és ſzékit ki-vájod, három vagy négy réſzre: tégy abban más-fél nehézék jó réghi tôrjéket, avagy egy jó mogyorónyt, és ha akarod fachary-belé lemonya levet, tégy Velenczei terpentinát-is egy keveſet hozzá, teddreá megént a' tetejét, takard-bé vizes ſzôſzſzel, sûsd-meg paráz hamuban, tôrd-meg mozárba, tôlcs három vagy négy kalán jó eczetet hozzá, fachard-ki a' levét, és add-meg a' peſtiſes embernek innya, hogy jól ízzadgyon utánna: a' kibûl pedig ki-fachartad a' levét, kôsd azt flaſtrom módgyára a' gugára.

Porrum,

CXCVIII. *Porrum*, Paár-hagyma: a' kinek ſzaga, ereje ollyan, mint a' vörös-hagymának, csak hogy a' feje nem ollyan nagy, ſe nem ollyan kerekdéd mint a' vörös-hagymának: hanem hoſzſzúkás, a' levele-is haſonlób a' fog-hagymának leveléhez: de ennél ſzéleſſebb, és hegyeſſebb, s-hoſzab-is, és vereſſebb: alúl ſok apró gyökerecskéje, vagy hajacskája vagyon, két-két levele nől mint a' vörös-hagymának: ennyhány fő nől egybe, kiknek közepin némelly ſzárakon nőlnek virágjai, és azokból fekete magva mint a' vörös-hagymának. A' paár-kagymát a' leveleért inkáb vetik, avagy ültetik, hogy-nem-mint az fejeért: noha evel-is ſzinte úgy élnek mint a' vörös-hagymával, kivált-képpen kikeletkor, mikor még a' vörös-hagymának akkora levele ninchen; azért a' paár-hagymát őſzel-is, kikeletkor-is el-ültethetni, és nagyob léſzen a' feje, noha nem ſzükség őtét ſokſzor el-ültetni; mert a' telet-is meg-állya: és ha valaki őtet télre a' pinczében el-ültteti, vagy a' kertben bé-fődi, ſzép gyönge sárga léſzen.

CXCIX. A' Paát-hagyma nem kéván olly zíros, és jól elkéſzített földet, mint a' vörös-hagyma, nem-is kőll őtet hóld fogytára vetni: hanem egy kevéſé az Uyság-után; avagy mikor ki akarja, hanem-ha magváért vetik: mert akkor őſzſzel vethetni, vagy Januariusba, Februariusba; de két eſztendeig nem hoz magot. Minek-utánna el-vetik, meg-kőll a' földet rajta tiporni, és három vagy négy nap úgy hagyni öntőzetlen. A' gyönge fiatal paár-hagymát, mingyárt eleinten gyomlálásal, és öntőzéſsel kőll ſeghiteni; mert

nem

nem kedvelli az szárazat. Ha pedig nem akarna jól nőlni, jó úy földet kőll reá-vetni, megént meg-erősődik.

A' ki télre akar véle élni, Auguſtusban, Septemberbe, és Octorberbe ültesse-el: az-az, Kis Aszonyhavába, Sz: Mihály-havába, és Mintszent-havába. A' ki pedig nyárra Aprilisben, Majusba, Sz: György és Pünkősd havába. Mikor el-ültetik, fövenyet keverjenek a' föld-közzé a' kiben ültetik, és job lészen; úgy ültetik őtet mint az fog-hagymát, egy-mástúl elszaggatván, négy úynira; és ha azt akarod, hogy nagyobbak legyenek, valami cserepet, vagy széles követ kőll alája-tenned: alúl az apró gyökerecskéit, és leveleinek hegijt el-metszened. Más-képpen-is meg öregbithetni a' paár-hagyma fejet, ha tudnia illik, meg-likaszтod azt valami árral, avagy tőrőkkel, és hasonló magot gyukſz-belé, s-úgy temeted-el. Avagy végy annij paár-hagyma magot, az mennij három-újjod-közze fér, és tedd egy réghi ruha fóltba, ázd-el a' földbe, és ganét tégy-reá, meg-öntözd mingyárt; s-az-után-is gyakran öszve-nől, és öreg fő lészen belőle. Petreselyemmel, és más több efféle vetemény maggal-is meg-probálhatod ezt; de én nem sokat bízom-hozzá. Némellyek mikor el-ültetik, el-metszik minden leveleit, az hagymájaig, es úgy borgasan-ültetik-el a' földbe; az-után egy kevés üdő múlván, mikor meg-gyökerezik, és levelezni kezd, megént újonnan ki-ásák s-el-ültetik, de mélyebben: szép fejér lészen, és kedvesebb. CC.

Egyébként a' paár-hagymával, mind étkekben,

s-másban-is úgy élhetni, mint az vörös-hagymával: s-még az orvoſsága-is nem külömböz. Azért lásd-meg ide-fellyebb, az mit a' vörös-hagymának orvoſságáról írtam.

Annak-fölötte, azt írják felőle; hogy ha az magvát a' meg-ſavanyodott, avagy meg-eczeteſedett borba téſzik, viſzſza-hozza az előbbeni jóságára: ha pedig idejében az hordó-borba töltik, meg-óltalmazza az eczeteſségtül azt.

CCI. *Cepa Aſcalonica*, Mogyoró-hagyma. Ennek a' feje kiſſebb, hogy-nem mint az több hagymáknak: a' végén egy-keveſé gömbölyű, az-után hoſzſzúkás, bokroſſan nől egy-másban, de nem ollyan ſzoroſſan mint a' fog-hagymának gerezdei: hanem el-vannak egy-máſtul válaſztva a' fejei, hanem a' végén a' gyökér ſzálakkal vannak öſzve-kapcsolva. A' levelei vékonyak és üreſsek, eggijk a' máſikból nől-ki. Az íze édeſſebb a' többinél, s-nem ollyan keſerű, s-nem-is olly nehéz ſzagú. Mikor el-ültetik, el-ſzaggattyák egy-máſtul a' fejeket, s-úgy ültetik-el. Jobb kikeletkor ültetni, mert tél-előtt ki-ſzokták a' földből ſzedni.

Nyerſen ſzokták közönségeſſen enni: noha az étkekben ſem igen roſz. Egyéb haſzna s-orvoſsága, eggyez a' vörös-hagymával.

CCII. *Porrum ſectile*, Metélló-hagyma, a' Németek ſznidt lauchnak nevezik. Ennek vékony üreges levelei vannak, mint a' mezei csűvék, egéſz eſztendő-által mind zöld, bokroſſan nől; azért ékes az ágyak karajjára ültetni: mert ezt tarolhatnijs, s-meg ſzépen föl-nől, sőt egyéb haſznát ſem véſzik, hanem le-metélik

télik leveleit, s-avval hintik-meg az ételeket, nyersen apróra metélvén. Az miſculantia ſalátában-is jó. Feje ninchen, hanem darabonként egy-máſtúl el-ſzaggatván, kikeletkor ültetik-el: ſzaporán nől, nem igen vetik magván, télbe-is kin-hadgyák a' kertben. Kiváltképpen-való orvoſsága ninchen.

XI. RÉSZ.

Az Gyökerekrűl.

SZóllok ezen Réſzben csak azokrúl a' gyökerekrűl, kikkel ételben ſzoktúnk élni; mert noha más kűlömb kűlömb féle gyökereket-is a' kertekben vetnek, vagy ültetnek, a' kik nem ennij valók, hanem inkább orvoſságért: de én azoknak békét hagyok, hogy űdőmet hejába ne tőlchem: azért légyen első CCIII.

Beta, Czékla. Három-féle kőzőnségeſsen a' czékla, *Fejér*, *Vőrős*, *Fekete*. A' *fejérnek* győkere csak nem ollyan, mint az repának. A' levele éppen zőld nagy ſzéleſs, kővér, temérdek inai vannak. Az *vőrősnek* győkere nagy őreg lévél, még az korontár répánal-is nagyobb némellijk, vőrősses ugyan kivűl, belől-is valamennyre. Némellyek pedig valamennyre vőrősſsek kivűl, belől egy réte vőrős, más réte fejér, s-meg vőrős s-meg fejér, mind úgy rendel, kit Tőrők vőrős répának nevezűnk. A' levelei ezeknek zőldek, de az ſzárai s-inai, vőrősſsek. A' kit *Feketének* mondanak, igen ſzép vőrős belől, mint a' ver: hanem kivűl a'

gyökerének heija valamennyre feketéllő, az-is temérdek szokott lenni a' jó földbe. Ennek levelei éppen vörösek, s- az inai-is. A' magvai mind ezeknek egy öreg kórón nőlnek, a' kinek sok ágai vannak: azokon apró levelei, a' kik között nőlnek göröndös magok, gömbölyük valamennyre, nagyobbak a' Spinácz magnál; a' kiknek igen vörösek az gyökerek, azoknak magvok egy-kevesé feketéllenek. Ezek kivált-képpen az vörös répák.

CCIV. Jtt mi-nálunk, jobb részére inkább minden esztendőben, kikeletkor hóld nevelkedésére ültetik a' czéklának magvát, jó zíros földben, és ritkán: de elsőben meg-áztattyák; noha más országokban őszszel, és télben-is vetik, ha az üdő engedi. Ha sűrűen találna nőlni, ki-kőll vonni a' hol sűrű, és oda-ültetni, a' hol ritka: hogy egy-aránt nőllyön. A' magva három esztendeig-is el-tart, és jó ültetni. Némellyek azt itélik, hogy három esztendős czéklának leg-jobb az magva: és ha ki jól akarja, azt szedgye; de ez talám a' fejér czéklárúl meg lehet, a' kit leg-inkább a' leveleért tartanak: és közönségesen télben-is kinn hagynak a' kertben. Az vörösnek pedig, a' kit télre kiszednek, és a' pinczében fövénbe tészik, leg-jobb a' magva; ha azt kikeletkor megént ki-ültetik, és őszelőtt meg-érik a' magva. Ha az fejér czéklának öt levele lészen, megént ki-vonnyák, s-meg el-ültetik, és alól a' gyökere-körül úy ganét raknak, s-megént földel föl-hánnyák: ha ki azt akarja hogy nagyobb légyen.

CCV. A' fejér czéklának a' levele jobban nől, ha ennyhánszor le-metéllik, avagy le-szaggattyák: és elsőben

ben a' két alsó levelét. Az levelezésben úgy kŏll evvel bánni, hogy a' gyŏkerét ki nevonnyák, avvagy igen meg ne ingaſsák. Az vŏrŏs répának ſem árt a' levelezés, így nagyobb léſzen a' gyŏkere. Minek-utánna le-ſzaggatták, vagy métſzétték a' leveleit, meg-kapálgaſsák a' fŏldet kŏrnyŭlŏtte, és fŏldel fŏl-tŏlcsék, ha ki-áll a' gyŏkere: és ha igen ſzáraz ŭdŏ jár, meg-is ŏntŏzzék ſzorgalmatoſsan, de nem csupa hideg vízzel, hanem valami zíros ganét kŏll a' vízben meg-áztatni, és avval ŏntŏzni, ha a' czéklát nem régĕ metſzették-le, és eső akar lenni. Nem-is kŏll a' vizet reá-tŏlteni, az mint kŏzŏnségeſsen ſzokott lenni, hanem az levele-alatt: a' diſznó ganéval áztatott víz, leg-alkalmatoſsabb vólna. Mikor immár kóróban futamodott, legjobb ha úy úy fŏldet hárítanak kŏrŭlŏtte: így megnŏlvén, jó magot hoz.

Mikor igen ſzáraz nyár lévél, meg-fáſodik a' CCVI. czékla, hogy ſemmi haſznát nem veheti az ember; akkor mindazonáltal, az alsó leveleit néha-néha ſzorgalmatoſsan le kŏll ſzaggatni, és a' damaſzoknak adni; azonban az ŏntŏzéſt ſem kŏll el-hagyni: és így más levelei nŏlnek, az kík jók léſznek paréjnak. Ha télre akarja ember a' czéklát bé-csinálni, gyakrabban kŏll levelezni, a' sárga ſzáraz leveleket le-ſzaggatván; mivelhogy evvel, és a' fŏldnek hozzá-hárításával, megújjudik a' czékla: és ſokkal jobb, s-kedveſebb léſzen télre.

A' ki azt akarja, hogy ſzép fejér czéklája légyen, CCVII. fŏdgye-bé friſs tehén ganéval a' gyŏkerét, hasítſa-meg a' ſzárát, tégyen cſerepet, vagy ſzéles kŏvet reá; a'

mint oda-föl a' salátára. A' ki pedig azt akarja, hogy a' fejér czéklából vörös légyen: töltsön a' gyökerére vörös bor söprüt; avagy palántálya olly helyre, a' hol a' verő-fény leg-inkább süt. Azt írják némellyek, hogy ha az czéklának szárát meg-óltyák; üdő jártára fa leszen belőle.

CCVIII. A' czéklának mind fejérnek, vörösnek levelét, jó paréj módgyára főzni: más-képpen nem-is igen élnek véle. Az sásában-is egésséges: és az misculantia salátában-is tehetik a' gyönge levelét, fő-képpen télbe, ékesíti. A' gyökerét-is meg-főzhetni mind répa módgyára, mind Caulirapi módra hússal, hallal; noha minálunk nem igen elnek véle, hanem a' Lengyeleknél. Mi-képpen kell pedig azt télre bé-savanytani, hogy salátának jó légyen: meg-leszen ide-alá írva, a' hol az veteményeknek bé-csinálásáról írok. Télre mikor a' czéklát ki-szedik a' földből, jó száraz üdőben légyen, és az öreg leveleit le-szaggasák, mint az több répáknak: minek-előtte a' tővenbe tészik.

CCIX. A' czékla magában igen saletromos, hanem, ha meg-főzik, minden saletromosságát el-veszti; azért gyöngén purgál, fő-képpen a' leve, ha eszik. Ha az vörös répát lenchével főzik, és annak levét isszák, megállíttya a' hasnak fölöttébb-való folyását. Ha ennek ki facsart levét az orrában szija valaki, és egy ideig ott tartya, igen meg tisztittya a' fejét és agya-veleiét. Azért a' Lengyelek a' főfáiás ellen igen élnek véle, és nagy hasznát vészik. Ugyan ezen ki facsart lévvel, ha ki gyakran mossa a' fejet, a' tetveket, sörtét, meg öli, a' korpat, és koszt ki vészti belőle. Ha a' gyökerét

hamuá

hamuá égetik, és mézzel ősſzve keverik, s-avval kenik embernek fejét, meg oltalmazza hogy az haya ki ne hűllyon. Ugyan ezen hamu ha eſznek belőle, el veſzi a' foghagymának bűdős ſzagát. Ha iſmét ezen ki facsart levet lépes mézzel mind ſonkolyoſtúl viaſzſzal ősſzve olvaſztyák, és tiſzta ruhara kenik, s-a' kemény dagadaſra kőtik, el oſzlattya aſzt. Ha az gyönge czéklát mind gyökereſtűl egy keveſsé meg főzik, és eczettel éſzik, igen meg hozza embernek ſzája izét, és az ételhez való kivanságát fől indittya, a' ſzomiuſagot meg óltya, nyárban az emberben le cſillapittya a' sárt. Ha a' czéklanak gyökerét meg tőrik, és a' borban téſzik, három óra alatt jó eczetté válik.

Naſturtium, Torma. Ennek a' gyökere hoſzſzu, CCX.
temerdekb a' petreſelyemnél, az ize erős, cſipős, keſerű, a' levele hoſzſzu, ſzéles mint az lóromnak, vagy ló-sóskának, de ſzép paſit ſzinű zőld, és cſipkés a' virágia apró, fejér, de nem vetik igen magon, hanem gyökeren űltetik, sőt ha aprora metellik-is a' gyökeret, és úgy űltetik el, főképpen a' főlit ha csutkaiaval el meczik, és le nyomott főldben űltetik jól ki nől, de kin kell a' csutkaiát egy keveſsé hadni. A' hova egyſzer beſérkezik, és gyökerezik, nehéz őtet onnan, ki veſzteni, kivaltképpen való munkát nem kiván; Szent Mihaly nap utan harom héttel, mikor a' levele le kezd hullani, jele hogy meg ért; azért a' ki télre akar vele élni, ki kell őtet a' főldből vonni vagy áſni, és a' pinczében fővenyben tenni. Kikeletkor gyűmőles oltó Boldogh Aſzony nap előtt a' ki meg maradott ki űltethetik a' kertben. Akkor a' torma erős, ha egy ke-

veſsé

veſsé meg csipi a' dér. A' Tormát mind húsſal, hallal, foűeis, nyerſennis eſzik a' mi orſzagunkban, hidegen eczettel igen jó a' Soba főtt halhoz, sásákbannis, és más levekben élnek a' levelével, kirűl eleget talalſz a' Szakács könyvben.

A' Tormanak orvoſságha legh inkabb az, hogy az embernek agyavelejét tiſztittya, és annak rekedését a' mint a' muſtár meg nyttya: azért kivaltképpen az gutta-ütésben, és nehéſségben igen jó, és ſegiti az hideg gyomrot az emésztéshez.

CCXI. *Paſtinacia, Paſternak.* Nem akarok itt heaban verſengeni ennek nevérűl, kirűl a' több Authorokis diſputalnak; azért a' magyar Dictionariombannis Paſtinaciát sárga repának nevezik: de ezekkel nem tartok, hanem inkabb Paſternáknak nevezem, a' mint ide mifelénk közönſegeſsen nevezik, és más idegen nyelvekennis.

A' Paſternáknak gyökere édes, hoſzſzukas, temerdekb az torma és petreſelyem gyökérnél, a' levelei hoſzſzu ſzáron nőlnek, él oſzoltattak ſok felé. Mikor magot akar hozni, hoſzſzu, es jó temerdek űres kórója nől, azon sárga bokros viraghia, az után a' magvavőrhenyeges, csak nem mint az Laboda parénak. Minden gyöker, de kivaltkeppen, az Paſternak meg kivannya, hogy jó méllyen áſsák meg a' földet, a' kiben vetik, és tiſztán a' kövektűl ki tiſzticsák, hogy annál alkalmatoſsabban alá-nőlheſsenek. Az friſs és ſzálas ganét nem kedvelli: hanem a' réghi, és jól megrothattat. Az vetésben nem köll a' magvát kémelleni; mivel ſok változáſok-alá vettetik. Ha pedig sűrűen

nűen kelne, az aprajját ki kőll vonni, avagy az-után a' ki magba akar menni: az levelét-is gyakrabban leszaggatni hogy nagyobb légyen a' gyökér.

Ennek el-vetésére, leg-alkalmatosab űdő a' ki- CCXII.
kelet, hóld enijszésére, az változás-előtt. Mikor kinőlnek, igen kedves nékiek a' szorgalmatos gyomlálás, és az gyamtul való ki-szabadulás; mert nagy ellenségek effele gyam: az nedvességet-is inkáb kedvellik az száraznál; mivel az nedvesség az alá-növésre szolgál, a' szárazság pedig, az magba menésre. Annakokáért, mikor szűkséges, ne kémellyék az öntözést tűlők.

Télre ezt-is ki kőll a' földbűl ásni, és a' pinczében fővenbe tenni, hogy az ember élhessen véle; a' magnak valót pedig, otkin hagyhatni a' kertben a' földbe.

Az Pasternákkal húst, halat főznek, mint az Petreselyemmel: noha a' Magyarok nem olly igen élnek véle, mint a' Lengyelek.

Egyéb orvosága ninchen, hanem ki-űzi a' vizelletet, az has rágást meg-csillapittya, és az aszonyok idejét meg-indíttya.

Patada földi alma. Ennek a' gyökere ollyan mint CCXIII.
a' répa, csak hogy csomós imitt-amott: magassan föl nől az szára: a' virágbia föllyűl ollyan mint az napután járó virágnak, csak hogy nem ollyan nagy, a' hová egyszer bé-ferkezik, nehéz onnan őtet ki-veszteni; azért nem szokták rendben vetni, vagy ültetni: hanem valahová félre a' kert szelin. Nem-is vetik igen magon, hanem a' gyökerén, a' kit ha darabonként metéllik-is, a' hol az szeme, avagy bimbója vagyon, úgy-is ki-nől.

Ki-keletkor ültessék ötet a' változáskor, mikor a' hóld enijszetben vagyon: nem kéván igen zíros földet, csak jót, és közép-szerént való eget. A' gyökerét négy úyni mélységre ültessék, és két vagy három lábnyra egy-mástul, hogy nagyob helyek légyen a' szaporodásra. őszszel a' mennyt akar ember, ki-áshat belőlle, és a' pinczében fövenybe rakja, hogy télben élhessen véle.

Egyéb haszнát nem vehetni, hanem az ételbe főzik mind húsal, hallal, s- maganosan-is mint az Caulirapit.

CCXIV. *Rapa, Repa.* A' Répa igen közönséges gyökér a' kertekben, és még az szántó-földekön-is eleget vetik: de mivel hogy ennyhány külömbsége van, azokrúl akarok valami kis oktatást adnom. Elsőben, leg-közönségesseb a' kerekdéd *Fejér repa:* az-is kétféle, apró, s- öreg. Az öreget köz névvel, *korontári repának* szokták, nevezni. Vagyon ezen kivül *Karó repa* fejér hosszszukás, édes, főképpen mikor meg-aszallyák. *Sárga Répa*, ennek az színe sárga, maga hosszszukás mint a' karó répa, noha ennél temerdekeb lével valamennyre. *Czukor répa* igen édes, apró vékony gyökere van, mint a' kis úya embernek.

CCXV. *Fejér répát*, a' kinek nagy szüksége vagyon reá, avagy ha szorgalmatos kertesz akar lenni, és az úyságokban gyönyörködik, kétszer vetheti: úgy-mint, idején kikeletkor; avagy későn télre. A' kit idején vetnek, az jó porhanyós földet kéván, a' ki az kikeleti szelek-által ki nem száradott; mert abban az üdőben a' száraz föld ártalmas néki: mert sok alkalmatlanságára

lanságára vagyon, mivel a' földi bolhák, a' férgek, az éretlen magba menés, származnak belőle. Azért erre igen reá kell vigyázni, és ha az Martius száraztó szelei igen uralkodnának, jobb volna Aprilisig várakozni, mikor egy kevesé a' föld meg-nedvesedik. A' magot pedig, jobb volna mingyárt az eső-után úy földra vetni, és éretlen lo ganeval bé-fődni, hogy az elől számlált alkalmatlanságokat, ha nem tellyességgel, de jobb részre el-távoztassák. Némellyek ezek-ellen el-mennek, és egy nappal előbb, minek-előtte vetni akarnak, a' répa mag-kőzzé kormot kevernek, és arra vizet, töltenek, s- úgy nedvesen más nap vetik-el a' magot. Mikor pedig a' répa valamennyre meg-erősödött, megént le-vonhatni a' ganét rola, egy kevesé az eső-előtt; de mingyárást meg-gyomlállyák, és az kerti kapáchkával tisztán meg-kapállyák, a' ki igen használ nékiek: mert rövid üdő-alatt, hamar megnőlnek.

Korontári répát, kit a' Németek Waſſer Rüben vizi repának hínak, avagy fejér apróbbat, a kit télre vetnek, nem minnyájan egy üdőben vetik; mert némellyek Sz: Kilian, az-az, nyólczadik napján Juliusnak, avagy Sz: Jakab havának, vetik; avagy inkább egy héttel az-után, az ó Kalendarium-szerént. Némellyek, Sz: Jakab nap-tájban, de nem egyszers-mind; hanem elsőben őt, vagy hat agygyal, az-után, egynéhány nap után meg többel, mivel igen félő, hogy az száraz szélbe meg ne tikkadgyon. Némellyek, Sz: Jakab nap előtt három nappal, és Sz: Jakab nap-után-is három nappal: néha pedig nyólczad nappal-is utánna, és CCXVI.

nem sokat gondolnak az hólddal-is, noha leg-jobb az óóságra. Némellyek, Sz: Margit Aszony nap-tájban, a' ki az ó Kalendarium-szerént, Sz: Jakab nap-tájban esik, a' kit leg-jobbnak tartanak.

CCXVII. Némellyek háromszor, némellyek négyszer szántyák-meg a' répa-alá való földet, őrömest abban a' földben vetik, a' kiben egy esztendővel az-előtt árpa vólt. Mikor nedves nyár vagyon, őrömest aprón-marad a' répa, és keserenyés; hanem, ha ki attúl fel, ne vesse a' repáját lapály helyre, hanem dombosra. A' répa őrömesben kedvelli a' meleg és száraz údőt, hogy-nem-mint az igen nedvest. Ha az répát ollyan ganéos földben vetik, a' kit nem régen trágyáztanak-meg, minek-előtte a' répának meg-szántották: a' répa taplós, és keserű lészen, főképpen ha Juh ganeival trágyázták.

CCXVIII. A' répa sokkal szebb, és jobb ízű, ha hideg, havas, és esős údő jár, hogy-nem-mint mikor meleg, és tiszta údő: azért a' hideg tartományokbann-is inkább tenyszik. A' ki nagy répát akar nevelni, metéllye-el a' levelét, hogy inkább a' gyökere nőllyön. Némellyek le-tapodgyák a' leveleit, és jobban nől a' gyökér. Némellyek a' répa-alá-való földet, Majusnak elein szántyák-meg előszőr; másodszor, három héttel Sz: Jakab nap-előtt, vagy kettővel, de mélyebben: harmadszor, mikor el-akarják vetni, és akkor meg-boronállyák, kitűl nagy répák lévélnek. Némellyek avval öregbítik a' répát, mikor még apró, és fiatal a' repa, az-az, egy úyni, akkor ki-ásák a' földből, és távúl ültetik egymástúl; az-után jó földel föl-töltik, és a' lábokkal jól meg-

meg-tapodgyák. Kinek nagyságárúl Plinius azt írja, hogy 40. fontos repát-is látott.

A' répa mag, a' kit vetni akarnak, ne légyen három esztendősnél üdősebb; mert csak repehén, vagy rosz káposzta válik belőle: mint a' káposzta, vagy palanta magbúl répa.

A' répát Octoberbe szokták ki-ásni, mikor a' CCXIX. gyökere ki-áll a' földbűl, és bé-hordani. A' ki télre akarja tartani, vagy chak garmadaba rakja, és fövent hánnyon reá; vagy veremben asa-el, vagy mustárnak levelével födgye-bé: de elsőben a' leveleit le-metéllye a' gyökérig.

A' répát közönségesen vízbe főzik húsal, szalonnával, vayal, vagy zírral meg-zírozzák. A' ki salátát akar belőle csinálni, süsse-meg elsőben paár-hamuba, hámozza-meg, metéllye szeletenként, tölchön olait, eczetet, soót reá. A' télbe ki-nőlt csimájával-is, a' ki gyönge, sárga főzhetni húst, halat, mint a' Cardival, vagy Caulirapival. Savanytanijs igen jó a' répa télre.

A' répának nem sok orvosága, avagy haszna vagyon, az ételen kivül; hanem, mikor embernek a' nádha a' mellyét el-fogta, ha azt meg-sütik, és a' levét ki-facharják, abban czukorcandlit tésznek, úgy melegen iszszák, igen használ. Azon-kivül, a' kőszvényes lábnak igen jó, ha a' répát meg-főzik, és annak levében főröztik. A' kés, és szablya csinálók, bizonyosnak tartyák, hogy ha ki kést, szablyát, kotszperdet, dákost, vagy mi effele fegyvert csinál: mikor meg-aczélozza, ha akkor háromszor, vagy négyszer a' répának levében, a' kiben meg-tört földi gelesztának vizét, vagy

levét elegyeterték, meg-óltya, vagy belémártya, vagy meg-áztattya; ollyan keménnyé válik, hogy még az leg-keményebb vasat-is meg-fogja, és olly könnyen metszi, mint az ólmot. A' retek levérűl-is hasonlót írnak. Hidgye a' ki akarja.

CCXX. *Karó répa*, a' ki hoszan alá-nől, jó édes, ez jól meg-kapált, vagy szántott földet kéván, ha porhanyós annál jobb, hogy mélyebben alá-nőlhessen; avagy úy földet, akar a' kőles és pohánka-kőzzé vesések: a' magot pedig, szép tiszta és apró földel őszve-keverjék, hogy annál ritkábban nőlhessen. Annak sem köll három esztendősnél reghiebnek lenni. Ha téjben, vagy édes mustban, avagy mézes vízben áztattyák előbb a' magot, minek-előtte el-vetik: édesebb lészen a' répa. Ha igen sűrűen nől, ki-vonhatni egy részét, s-máshova ültethetni. Meg-is köll két ágú kapáchkával szorgalmatosan kapálgatni, és gyomlálni. A' ki szép óreg, meg-hadgyák magnak.

CCXXI. Mikor a' karó répát vetni akarják, meg-köll várni, hogy a' földet az eső meg-nedvesítse, és így bújnában nől: de ne vesések árnyékba, mert ez nagy ellensége. A' karó répát, Novemberbe szokták ki-ásni, és fővenben a' pinczébe tenni télre. Avagy meg-aszallyák, némellyek a' kemenczébe, némellyek a' nap fényen, némellyek czérnára vonnyák, és föl-függesztik, kivált-képpen az aprajját; mert ez alkalmatosb az aszalásra.

Ennek a' repának magva, levele, ollyan mint az több meg-írt repáknak a' magva, apró, gőmbölyű, feketellő verhenyeges. Az ételekbe-is, és egyéb eledelbe

úgy

úgy élnek véle, mint a' többivel. A' haſzna ſem kűlömb; az apró gyermekekben geleſztát nevel, főképpen ha ſokat, és nyerſen eſzik, ſzeleket-is mint a' többi. Mindenben inkáb eggyez a' többivel. Ha valamelly marhának meg-törik a' lába csontyá, és a' repát meg-törik, vagy meg-főzik, s-rea-kőtik: meggyógyttya. A' repának levelével, télbe igen tartyák a' Nemetek a' marhát, az mint a' Calendariumban n. 228.

Sárga Répa. Ennek a' repának Deák nevérűl nem CCXXII. ſzükség heiában diſputalnom. Matthiolus *Siſernek* nevezi, kinek mind magva, levele, kűlömb a' többinél. A' levele apró, vékony, ſok egy ſzálon, csak nem mint az Olaſz kapornak: de valamennyre ſzéleſseb, és pázit ſzínű zőldebb. A' magva a' tetején terem ſok apró ſzálacskákon, lapos, pőlyhős, fejér ſzabáſu. A' gyökere sárga. Az sárga répa jó és haſznos az étekbe; táplállya-is az embert, kiváltképpen a' kik az munkában foglalatoſok. Az úy főldet igen ſzereti, ha mélyen, az-az, térdnyre áſsák, vagy ſzántyák fől, és jól meg-boronállyák. Haſonlóképpen, ha az kertben ágyakban vetik, jó mélyen köll azokat meg-áſni. Nagyob léſzen, ha gyakrabban le-metéllik leveleit.

A' ki-áſáſsal őſzſzel (kinek a' változásban kőllene lenni) nem köll igen ſietni: hanem míg el-ſzenvedheti a' hideget, hadgyák kinn; annál friſsebben marad télben a' pinczébe. Ha pedig jó ſzáraz főldben vagyon, a' ki az napra ſzolgál, kinn hagyhatni télbe ennyhányat a' főldbe: és kikeletkor élhetni véle, avagy magnak hagyhatni. Egyébként, a' mint az több répát

télbe

télbe fövenben tartyák a' pinczébe: úgy ezt-is. Némellyek, csak otkinn a' kertben ásnak egy vermet, és abban töltik az sárga répát: fövennyel vagy földel bé-födik, és szép frissen meg-marad teletszaka. Az sárga répának főzése, nem külömböz a' több répáknak főzésétül: húsal, szalonnával, némellyek jobb ízüven meg-eszik, ha téjbe, vagy téj-fölbe főzik.

A' sárga repát idején kikeletkor vetik, a' mikor az vöröshagymát. Ennek orvossága az, hogy a' vizelletet meg-indittya, az has-rágást meg-csillapittya, és az ételhez ízt ád. Az terhes aszonyoknak-is igen hasznos étel.

CCXXIII. *Czukor répa.* A' Németek ezt a' repáchkát némellyek Zucker Rüben / némellyek Geyerlein / nevezik. Bokrosan nől-majd egy arasznyra, a' levelei majd ollyanok, mint a' körös fának levelei, csak hogy símábbak annál; sok apró gyökerek nőlnek egy csoportba, vékonyak mint a' kis újom. Ezt a' gyökeret vethetni ugyan magon-is, de későre nevelkedik, és harmadik esztendőre alig élhetni vele; mert első esztendőben, csak levelecskéi nőlnek: második esztendőre, az-az, kikeletkor el-kell ültetni, és akkor bokrosodik: harmadikban nevelkedik; hanem, jobb a' gyökerét el-plántalni, és azon szaporitani, mivel kikeletkor Bőyt felé szokták őtet a' földbül ki-ásni, minek-előtte ki-kezd csirázni, az temerdekebb gyökereit le-törvén eledelre, az apraját pedig, a' ki bokros, két vagy három felé egy-mástul el-szaggatván, ültessék jó puha, porhanyós, és fövenyes földbe; jól meg-nőlnek, és szépek lésznek egy nyáron, s-egy télbe,

be, úgy hogy, megént élhetni véle; az aprajját pedig, télbenn-is a' földbe kőll hadni. Ha valaki télbe akarna véle élni, őszszel-is ki-áshatni az őregét, és a' pinczeben fővenbe tehetni.

Czukor répa inkább kedvelli az hideg tartománt, CCXXIV. hogy nem-mint az meleget. Munkát sem kéván máſt, hanem mint az Pasternak. Ha pedig igen száraz ůdő járna, főlőtte haſználna néki, ha jó nedves földdel föltőltenék. Ennek a' győkérnek, kiváltképpen való tulajdonsága az, hogy ha le metéllik az leveleit, nemnől az-után jobban, mint a' több győkerek. Azért nem kőll le-metélni, hanem inkább ha kóróba akar menni, meg-tekeritse ember a' szárát, és egy-másban kőtőzze. A' czukor répát vethetni, és plántálhatni mind kikeletkor, s-mind őszszel; de az én ítéletemszerént, jobb vólna őszszel magon vetni, és kikeletkor plántálni.

A' czukor repának igen jó édes íze vagyon, és mikor meg-főzik, ollyan edes, mint-ha mézet, vagy nád-mézet tettek vólna belé. Főzhetni pedig evvel a' győkérrel mind tyukfiat, tehén húſt, bárány húſt, &c. de előbb meg-kőll szépen moſni, és tiſztitani: jó ízt ád az éteknek, egéſséges és haſznos, erősítő étel, kiváltképpen ha kappan lévbe főzik. Magánoſan-is főzik hús lévben, írós vayal: ránthatnyis, de előbb egy kevesé meg-forraſztyák, és az hejját le-vonſzák. Saláta módgyára leg-inkább élnek véle, ha elsőben vízben meg-főzik, azt le-tőltven róla meg-kidegitik: és olayt, eczetet, tőltenek reá.

Más orvoſságát nem írják, hanem hogy az vizel-

letet ki-űzi, az ételhez kedvet szerez: egy kevesé száraz és meleg természetű. Az gyógyúlóknak szíveket erősíti: az sok hányás-után hasznos.

CCXXV. *Raphanus*, Retek. Elsőben a' Retek két féle: *Nyári*, és *Téli*. A' Nyári *Bécsi retek*, *Fejér*, *Fekete közönséges*. A' *Téli Fejér*, *Fekete*, *Vörös*. A' Reteknek levele, abban külömböz a' repának levelétűl; hogy ennek levelei símábbak, és zöldebbek: az reteknek pedig szőrősebbek, és daraboſsabbak, fejérebbek-is, és keskenyebbek. A' gyökere-is ki hoszszúkás, ki gömbölyű. Mikor a' kórója meg-nől, fejér kékes vióla formáju virágot hoz, a' kik-után hűvelkek nevelkednek: a' végén hegyesek, az kikben vörös kerekdéd, és egy kevesé lapos mag nől, erős ízű. A' Retek, meleg és száraz. ízű.

Bécsi Retek. Ezt a' Retket azért hiják Bécsi Reteknek, hogy Bécsből hozzák közönségesen a' magvát: noha ezek közzűl-is leg-jobb, a' kit Norinbergából hoznak, az ki kiváltképpen a' ganaios ágyban való retek mag: a' ki két, s-három hét-alatt úgy meg-nől, hogy meg-ehetik. Kirűl oda föl-is írtam n. 37. 38. azért a' kitűl lehet, és jól akarja, minden esztendőben onnét hozaſson; noha itt-is Magyar-Országban lévél a' féle reteknek magva: dehamar el-vész, és szükön terem, maga-is a' retek nem olly gyönge, hanem erős leszen, és nem nől olly hamar meg; mindazonáltal, ha ki meg-akarja probálni, tarcha-meg a' retket télre, és kikeletkor ültesse-ki magnak, mint az több retket.

CCXXVI. Bécsi retket leg-inkább ültetik a' ganaios ágyba, hogy idején lehesen úyságúl retke a' kertésznek. Ezt

pedig

pedig mingyárt Januariusnak végén, Februariusban, Martiusnak elein, el-vethetik, kirůl oda-fől az elébb meg-nevezett helyen, és máſutt-is ennyhánſzor. Ha a' magot egy kevesé meg-aztattyák, hamarébb ki-kél. Ezt ůlteſsék két vagy három úynira egy-máſtul, és gyakrabban ŏntŏzzék. Efféle Bécsi retket ennyhánſzor veſsenek a' telnek végén, és kikeletnek eleién, kůlŏmb fele ganeios ágyakbã, hogy ha egygyk el-fogy, mingyárt más légyen helyette. Haſonlóképpen az ganeios ágyon kivůl, vethetni illyen Bécsi retket kikeletkor, mihelt a' fagya ki-mégyen a' fŏldnek, és csak nem minden hólnapba más nyári retket-is; csak hogy a' Bécsi retket ſzűntelen kŏll ŏntŏzni, és ſokſzor napjában, főképpen ha az verŏ-fény ſzolgál, és mihelt el-ſzárad fŏllyůl az fŏld: és így, a' fergek ſem veſztegetik annyra el, gyŏngéb-is léſzen; de hamarébb-is meg-taplóſodik. Az igaz Bécsi fejér retkecskéknek vŏrŏſses a' tetejek, mint a' fejér repának, és két felŏl hartyácskájok nŏl-alá. A' ki az Bécsi retket a' ganeios fŏldbůl, más jó porhanyós fŏldbe akarja plántálni, avagy csak idején vetni, nagy ŏreggé válik.

Nyári Retek. Ezt Februariusba vetik, noha ritkán válik jó; mert ha ſzintén ſzép friſsen nŏl-is, de az héuség-miatt, vagy fergecskék nevekednek benne, vagy eretlen magba mégyen, hogy haſznát nem veheti ember; hanem, ha ki jól akarja, ollyan fŏldbe veſse, a' ki alúl nedves, és még-is a' nap-is ſzolgállyon reá; mert alúl a' nedveſség nem engedi, hogy hertelen nŏlheſsen a' Retek, és annál keveſebbet mégyen magba. Ehez az hóldra-is kŏll vigyázni; mert az CCXXVII.

minémű retket a' változásban vetnek, hamarébb magba mégyen, hogy nem-mint az mit más üdőben: azért leg-alkalmatoſsabb üdő az, ha egy nappal az úyság-előtt, avagy mikor ſzinte úyság akar lenni, akkor vetik-el a' magot, kiváltképpen ha jól el vagyon az föld kéſzítve; mindazonáltal, ugyan meg-kévánnyák az öntözéſt, ha ſzáraz üdő jár: mert igen kemény léſzen, és nem olly kedves az ételre, ha ſzintén magba nem mégyen-is.

Ezen-kivül a' retek jó puha, és porhanyós földet kéván, az kit ſzánſzándékkal jó mélyen áſtanak, és kitiſztitottanak, hogy alá-nőlheſsen, és könnyebben tápláláſt veheſsen.

CCXXIX. *Téli Retek.* A' téli retket némellyek Sz: Ján nap eſtin, vagy Ur nap eſtin, vagy Sz: Margit nap eſtin, avagy a' tájban vetik. Némellyek Auguſtusban; mert az hűvős és nedves üdőben temerdekebben, és tömöttebben nől a' retek, a' gyökere-is gyöngébb, nem olly taplós mint nyárban, és az héüſegben lével. A' retek mihelt a' földben vetik, mingyárt gyökerezni kezd; azért három hólnap múlván, mingyáráſt áshatni, és az leveleit le-metſzvén, télre a' fövenbe tehetni.

Ha ki édes Retket kéván, áztaſsa-meg a' magvát édes főtt borba, avagy tegye négy nappal előbb mézes vízben, minek-előtte el-akarja vetni. Ha pedig azt akarja, hogy ne légyen olly erős, ſoós vízzel öntözze-meg ennyhányſzor; mert az ſoós víz megfojtya a' fölöttébb való erőſséget. Azért eſzik közönségeſsen ſooval, és némellyek eczettel, s-olayal-is.

A' jó retket meg-ösmérheti ember a' levelérül, mert

mert mennél gyöngébb, és lágyabb a' levele, annál kedvesebb, és szelídebb a' gyökere-is. Hasonlóképpen az heja-is mennél vékonyabb, annal jobb a' Retek-is. Azért a' ki jó retket kéván, neveſsen abból a' magból, a' ki nyárban mingyárt a' magon vetett gyökérből ki-jön: hanem teletszaka tarchon-meg ennyhány retket a' pinczébe, és azt ültesse-ki kikeletkor, s-abból szedgye az vetni való magot. Az retket nem kell az szőlőben a' venijkék közzé vetni, avagy a hoz közel: mert a' retek fölötte igen gyűlöli az szőlő venykét, és el-űzi magától, hogy más felé fordúl; azért írják, hogy a' retek az részegséget meg-czáfollya, és a' bornak erősségét meg-enyhíti, és jobb részére el-távoztattya.

Azt írják a' retek és répa felől, hogy sokkal jobb CCXXX.
lészen, ha növésében a' leveleit le-szaggattyák; és ha lednek-mellé vetik, el-űzi a' földi bolhákat, és férgeket, a' kik benne teremnek. A' ki nagy retket akar nevelni, gyukjon egy árat föllyűl a' retekben az szívéig, még mikor fiatal, és a' földben vagyon: bochásson retek magot belé, és több likat-is csinálhat föllyűl rajta, s-magokat bocsáthat belé, földel födgye-bé, igen meg-nől a' retek tűle.

A' Retket nem szokták főzni, hanem nyersen enni, és közönségessen sóval, noha lépes mézzel-is Magyar-Országban. Antonius Mizaldus azt írja, hogy a' retekbe leg-jobb, és hasznosabb a' heya, főképpen ha friss, és nem igen réghi; azért nem kellene azokat követni, a' kik a' retket meg-hámozzák, a' heyát el-vetik, s-úgy eszik. A' retek igen hasznos az ember

gyomrának, segíti azt az emisztésre, főképpen ha sóval eszik étel-után; noha a' ki sokat eszik benne, bőffentéseket, és szeleket chinál abban. Jollehet némellyek azt tartyák, hogy nem a' retek csinállya az szeleket, hanem inkább ki-ûzi azokat. Azoknak pedig, a' nehéz szagú bőffenteseknek, és szeleknek eleiét veheti ember, hogy másoknak akadált ne szőrőzzőn, tudnia illik, ha egy szálacska Isopot eszik mingyárt a' retekre; avagy tőmjén, vagy még fűvét, Fekete gyopár fűvet. Akár indítsa magát a' hányásra, minekelőtte retket eszik egy kis fa olayal. A' sóka meghomályosíttya az embernek szeme világát, és az agyavelejének sem igen alkalmatos; azért estve nem igen jovallyák némelly Doctorok.

CCXXXI. Ezeken az kevés alkalmatlanságokon-kivûl, a' Reteknek sok számtalan haszna, és orvossága vagyon, kiváltképpen a' méreg, és mérges állatok-ellen. Ha valaki éhomra retket eszik, avagy csak a' hejját-is, semmi méreg nem árthat azon nap néki. Ha a' magvát meg-tőrik, fejér borral által-szűrik, és meg-iszszák, kiváltképpen való orvosság minden féle mereg-ellen: és más betegségek-ellen-is. A' reteknek ki-fachart leve, ha vízzel iszszák, hasonlókeppen minden méreg-ellen használ, leg-főképpen annak, a' ki mérges gombát evett. A' ki az retekből ki-fachart levével mossa a' kezeit, és dörgöli, akarmi-némű mérges állatot fogdoshat véle. Ha ki egy darabot a' Retekből, az scorpióra tészen, mingyárt meg-változik színében, s-azonnal meg-hal. Ha ki retket evett, és az-után az Scorpio meg-marja, nem árt semmit néki. A' retek,

hányást

hányáſt ſzerez emberbe; a' ki igen jó az méregnek kivetésére. A' ki hánni akar, etel-előtt egyék retket. A' ki vízből eſzi, annak haſznál a' vízi betegſeg-ellen, és a' föl-dagadott lépét meg-apaſztya: és ha a' ki-fachart levét édes borba a' fördő-előtt iſza, az ſárga betegséget el-űzi. Ha mézzel eſzik a' retket, meg-állíttya az hurutáſt: azont cſelekeſzi a' paráſolt magva-is, ha mézbe véſzik-bé, és cſendeſz lélegzetet ſzerez. Az ſzoptató aſzonyoknak, ha gyakran eſzik, ſok tejek léſzen tűle. CCXXXII. Az embernek ſzavát, meg-veſztegeti. A' kit igen meg-vertek, és kék a' teſte, tőrjön mingyárt retket, és kőſse-réa: meg-gyógyúl. A' retek, az embernek ábrázattyárúl minden féle mocskot, rútságot, ſzeplőt, s-még a' taghiaibúl-is ki-véſzen. Talám azért a' Muſquák mikor főrődnek, ſzintén úgy moſsak magokat a' retekkel: mint máſok a' ſzappannyal. Azonkivűl ők, csak nem minden betegsegek-ellen, Retekkel élnek. Az probált dolog ugyan, hogy ha valaki nagy hévséget ſzenved akár hideg-leléſtűl, akár Peſtistűl; ha a' fekete retket ſzeletenként metéllik, főllyúl sóval meg-hintik, és úgy kőtik a' talpára: igen kivonſza a' főlőttébb-való hévséget, és le-cſillapittya. Ezt pedig, ennyhánſzor úyitsák napjában. Nem kűlőmben, ha kin az peſtis vagyon, és illyen-képpen kőti a' gugára, igen ki-vonſza a' mérget. Az embernek fejébűl-is, ki-veſzti az ſerkéket, és korpát, a' haját-is meg-neveli, a' honnét ki-húllott.

Az vesének fáidalmi-ellen, és az ágyékban lévő kő, s-főveny-ellen, alig találkozik jobb orvoſság: CCXXXIII. hanem, hogy az ember minden reggel, és eſtve mikor

fekűnni

fekűnni akar menni, három kalánnal igyék a' féle fejér borbúl, kiben retek ſzeletek, és negyed réſze a' noſpolya magbúl tört pornak, leg-alább nyólcz oráig állott. Haſonló ereje van annak-is a' bornak, kiben apróra tört retek port áztatnak. Avagy ha csak apróra metéllik-is a' retket, és egy étſzaka azt borba áztattyák. Ha az retek levelét Olaſz kápoſzta gyanánt főzik, és meg-iſzſzák a' levét, meg-nyttya a' meg-rekedett lépet, és máyat. Ha az bűdős borba retket vetnek, minden bűzit el-véſzi.

Efféle orvoſságoknak leg-jobb a' Fekete Retek, kinek nagyobb ereje vagyon a fejérnél; egyébként az baimolodáſokban, ninchen ſemmi kűlőmbség.

A' Vörös Retekkel-is ninchen más munka, a' ki nem régen ſzármazott fölső Német-Országbúl, Erſek Urúnk ő Nága: kertében: állattyába-is ollyan, mint a' fejér hoſzſzúkás retek, csak hogy az ſz ne vörös kivűl belűl, mint a' czeklának; de nem ſzinte ollyan vér ſzínű. Az íze pedig csipős, mint a' több reteknek, a' levele-is ollyan.

CCXXXIV. *Rapunculus, Retkechke*, vagy *Rapontz*, a' kit a' Németek Rapunzellnek hinak: kinek az íze ollyan, mint az reteknek csípősőchke, és édeſechke, egy kis gyökerechke, vékonyabb a' kis úynál, a' közepin egy kevesé temerdekebb, fejér gyönge; minek-előtte kóróba mennyen hoſzſzúkás, a' földön el-terjett levelechkéi nőlnek, és akkor jó enny, az-után egy könyökni kóróban mégyen, főllyűl ágas, kiknek tetején vörőlses viola ſzínű virágok nőlnek: és egy kis fejechkében, apró fekete magok. Az ſzántó-földeken, ugarokon, dombo-

dombokon, réteken terem. A' kertekbe-is vetik, hogy nagyobb, és jobb légyen. Saláta módgyára eszik, avagy nyersen, rajta hagyván az apró gyönge leveleit: avagy meg-fonnyasztván meleg vízben, hidegen eczettel, olayal. Semmi más haszna ninch.

Tragopogon, *Barba hirci*, *Bak szakal*; egy közönséges fű Magyar-Országban, elég terem a' réteken, a' virágja szép sárga, mint a' sárga rozának, de gyöngébb annál, a' levele hosszúkás mint a' Sáffránynak, de széleſsebb annál; a' gyökere, feketéllő édes, kedves jó ízű, s-azért élnek ételekbe véle. Noha a' Magyaroknál nem igen láttám még, a' ki efféle csömögére üzött vólna; mindazonáltal, a' mikor máſt nem kaphat, ettül se ijedgyen meg. A' kórója-is ennek gyönge, sok íze van, az kiken levelek nőlnek; azt-is megtisztittyák, és nyersen sóval meg-eszik. Minek-utánna a' virágbia le-húll, egy pőlyhős bot nől rajta.

A' Bak szakálnak magvát, kikeletkor vetik jó földben, mikor a' sárga repát: mikor szükséges, meggyomlállyák, jobb és őregb leszen a' kertben. Ennek a' Bak szakálnak gyökerét, főzik bárány húsal, tyuk fival, hallal-is: jó ízt ád néki. Maganosan-is főzik vízbe, vagy tehén hús lévben írós vayal, mint az Cardit. Télben a' gyökere, ha meg-fonnyasztyák forró vizben, hidegen eczettel, olayal, saláta módgyára-is jó; de őszszel ki kőll szedni, mint az többit.

Az úy sebeket őszve-forrasztya, ha az levelébül ki-fachart levébe, avagy vizébe réghi, és őszve-gyúrt ruhácskát mártanak, s-azt kőtik-reá.

Scorzonera, avagy *Viperina*, az az, Mérges kigyó fű. CCXXXV.

Ez a' fű igen hasonló a' virághiában az Bak szakálhoz; azért ezt-is szinte úgy főzik, s-eszik, mint azt: csak hogy a' levelei szélesebbek, és majd egy arasszni hosszszak, a' földre le-hailottak. A' gyökere-is feketébb, és ágasabb, főképpen a' Spaniolnak; mert a' Ceh-Országhi, és Magyar-Országinak magános, és hosszszan alá-nől. A' magva, fejér hosszszú. Az sóppedékes erdőbe terem, nyárba virágzik.

A' mérges kigyó, és más mérges állatoknak marása-ellen, igen fő orvosság, ha az ki-fachart levelének, avagy gyokerének levét meg-iszszák, még a' pestisbe-is. Pestiskor ha minden nap egy darabot esznek a' gyökerében, meg-oltalmaz az infectiotúl, és minden féle méregtúl. Azoknak-is igen hasznos ezen lév, kiket az nyavalya tör. Ismét az sziv fájás, dobogás, rettegés, szédúlés, ajúlás-ellen-is igen jó; mert maga-is a' gyökér, ha eszik, a' bánatot el-úzi, és vigasztalást hoz. A' gyökerének teje, embernek szeme világhiát élesíti.

CCXXXVI. *Pseudoapios*, Földi mogyoró, fekete kivúl a' héya a' gyökerének, belől szép fejér, gömbölyű, a' szára föl nől mint az ledneknek, a' virághia mint az borsónak; de szép karmazin színű, és jó illattya van. A' kertbe ha últetik, jobb lészen: egyébként az szántó-földeken, a' gabona-között eleg terem, és az szőlőkbenn-is. Jó édes az íze; azért meg-eszik akár nyersen, akar meg-főzik egy kevesé, és hidegen saláta módgyára ecettel, olayal, akar másképpen főve. Hasonlóképpen élnek a' Mihálkával-is, kit némellyek turbulyának neveznek: ezek apró gömbölyű gyökerechkék, édes-

sek,

sek, az levelek mint az bőröknek: a' gyümölchös fákalátt, és az sövények-mellett örömest teremnek, idején kikeletkor.

Több más féle gyökereket-is föltalál eledelre az emberi elme: főképpen e' féle nyalánkságra vágyódó száynak íze.

XII. RÉSZ.

A' Földi Gyümölcsökről.

TErtem itt az földi gyümölchökön, nem azokat, a' kik a' fákon teremnek; hanem a' kik az föld színén, és füveken: úgy-mint *Uborka, Dinnye, Tök, Bab, Borsó*, és több illyen gyümölchök. CCXXXVII.

Cucumis, Uborka. Az uborkat még a' Gyermekek-is ösmérik Magyar-Országba; azért nem szükség annak le-írásában, az üdőt heában töltenem. Az uborka két féle. Eggyk apróbb, és rövidebb: az másik hosszú, és némellyk úgy nől mint a' kigyó; némellyk mint a' kürt horgasan; némellyk igyenesen el-nyúl: de a' mi Országunkba nem igen közönséges. Az uborka levelében, növésében, és virághiában igen eggyez a' dinnyével, és más munkájában-is; mindazonáltal, külömbség-is vagyon közöttök: mert az uborkának levele hegyesebb, zöldebb, és szőrösebb, és közönségesen nagyobb-is; a' magva-is az uborkának fejér, hosszúkás, hegyes: de a' dinnyének sárga, kerekdédebb föllyül a' levele, és sárgább. Mikor kinől-is a' két első levele nagyobb az uborkának, és zöl-

debb: a' dinnyének pedig sárgáb, és kisebb. Az sárga virágbia-is kisebb a' dinnyének. Eggyeznek abban, hogy mind az kettő fattyú virágot hoz, az-az, ollyat a' ki után semmi gyümölch nem lészen; mert a' kinn gyümölch lészen, minek-előtte ki-virágozzék, meglátszik mind az dinnye, s-mind az uborka rajta.

CCXXXVIII. Az uborka jó zíros, és puha földet kéván. Közönségesen Martiusban, az az, Böyt-más-hóban, és Aprilisben, Sz: György-havában, és többször-is szokták vetni ki hóld töltére, ki utánna. Nagyobbak lésznek, ha hóld töltére vetik: kisebbek, ha más üdőben. A' ki télre bé akarja soózni, s-azt kévánnya, hogy aprobbak legyenek, későbben vesse két, vagy három héttel, akár egy hólnappal-is, az az, Majusnak közepin. Az ki pedig idején akar uborkával kedveskedni, az vethet Februariusba-is, az az, Böyt-elő-hóba: de az jól meg-óltalmazza a' dértül, és hidegtül, kiváltképpen étszakára bé-födvén vagy deszkával, vagy szalmából csinált födéllel, valamíg a' dértül félő: nappal ki-nisa a' verő-fényre, vagy meleg esőcskére. Más-képpen-is idején uborkát nevelhetni, ha egy lábni mélyen, vagy mélyebben-is barázdát ásnak, és abban jó meleg ló ganét töltenek, azon-föllyül jó zíros meg-ért ganéival elegytett földet, és abban vetik az uborka magot: de ezt-is jól meg-kell óltalmazni a' hidegtül. Némellyek deszkából magasan ládát csinálnak, és azt töltik meg, mint a' ganéios ágyat: de sokkal magassabban; elsőben jó meleg ganéival, s-az-után, jó zíros fekete földel: s-abban ültetik az uborka, vagy dinnye magot jó sürüen, és egy likacskába hármat, vagy négyet tésznek:

nek: úgy hogy ha eggyk ki nem kelne, lenne más helyette. Ki-kél pedig így egy hét alatt, vagy hamar utánna; két héttel az-után, minek-utánna a' mag kikölt, el-plántállyák az uborkát, vagy dinnyét, és a' hová akarják által-ültetni; elsőben vermeket csinálnak egy lábni szélesen, és egy úyni melyen, és néha két annyt-is; azt az vermecskéket réghi jól el-rothatt ganéival föl-töltik: de a' közepit szabadon hadgyák, a' kiben a' gyönge dinnyét, vagy uborkát a' maga anyai földel, kiben az-előtt állott, palántállyák: de az apró gyökerekre igé reá-vigyáznak, hogy a' föld le ne hüllyő rólok. Azért annyt, és ollyan mélyen, a' mint mind a' két markokkal el-érhetnek, viznek-el, és addig el nem bocsáttyák kezekből, míg a' vermet nem érik, úgy palántállyák-el: és ha meleg, és száraz vólna, nappal valami árnyékot csinálnak nékiek, hogy a' verő-fény ki ne sülse, míg nem láttyák, hogy az gyökere meg-foganodott, és nőlni kezd.

Mások pedig el-mennek, kosárba vagy cserép CCXXXIX.
edénybe, jó zíros és nedves földbe vetik az uborka, vagy dinnye magot, és az szobába tartyák: ha a' verő-fény szolgál, avagy meleg eső, ki-viszik a' napra, étszakára meg bé-viszik, mind addig hordozzák míg nem féltik többet a' dértül, avagy hidegtül; az-után el-ásák a' földben a' kertbe mind kosárostúl, avagy cserepestúl éppen a' teteyéig, és gondgyát viselik szokás szerént, s-idején uborkájok, vagy dinnyéjek lészen. Ezek a' fölöttéb való szorgalmatosságok, meg-lehetnek úgyan a' hideg, és szük tartományokba, ahol kiváltképpen a' dinnye nehezen, avagy igen későn érik-

meg. De a' mi Országúnkba, ahol melegeb vagyon, és sokasága effele gyümölcsnek, nem látom igen szükségesnek lenni: mindazonáltal a' szorgalmatos kertészek, hogy idején, és úyságúl mind uborkájok, s-mind dinnyéjek lehessen: élnek itt-is az első, és második haimolodással, hogy idején, és alúl ló ganéival meg-töltött barázdában vetnek.

CCXL. Más közönséges vetésében-is az uborkának, jobbnak tartyák ha három, vagy négy magot vetnek egy lyukacskában, két lábnyra egy-mástúl: hogy im az uborka kedvellené a' fűet, és örömesben nőlne azok-között; de mi-nálúnk sűrűebben vetik, és ha igen sűrűen nől, ki-vonnyák egy részét, s- a' ki akarja, el-palántálhattya: a' többit pedig három úynira hadgya egy-mástúl, s-meg-is gyomlállya, s-meg-is kapálgattya, s-annál jobb. Minek-előtte el-vetik a' magot, meg-kőll vízben áztatni egy vagy két nap; és mikor el-vetik-is, nem kőll őtet száraz földben vetni: hanem mingyárt az eső-után, mert igen kedvelli az öntözést, nem úgy mint a' dinnye. Azért ha ki-kél, gyakrabban öntözzék őtet, főképpen. ha száraz űdő jár. Azt írják az uborka felől, hogy úgy szereti a' vizet, hogy ha valaki egy edént teli vízzel az uborka-közzé tészen: úgy magához szija azt, hogy más nap, két úyni heával találllya. Sőt ha ki hoszszú uborkát akar nevelni, avagy nyakas tőkőt, tégyen az uborka, vagy tők-alá, a' hol fűgnek, őt úyni szélességre tűle, egy edénbe vizet, mind utánna nől a' tők, avagy uborka; ha pedig ninch víz az edénbe, meg-horgúl, és nem nől hoszszattára. Ha ki még-is hoszszú uborkát kevánna,

kevánna, fúrjon egy hoſzſzú csévét, és gyukja-bé, mikor még kicſin, és vékony virágjában van; az uborka olly hoſzſzat nől, a' menny hoſzſzú a' chéve.

Azt-is írják az uborka felől, hogy fölötte igen fél a' menydörgeſtűl, és menykő ütéſtűl, és valamikor menydörög, mindenkor mint-ha ijettében megfordúl. Azért mikor illyen üdő van, nem jó ötet vetni. Es így, mikor ſok menydörges jár nyaratſzaka, ne várjon ember ſok uborkát: mert ha van-is elhervad, és el-véſz. Haſonló gyűlölsége vagyon a' fa olayal-is; azért a' hol ötet vetették, ne tegyenek oda közel fa-olayos edént: ſőt mikor vetik-is, vagy ültetik, ne forgolódgyanak fa-olayos kézzel-körűlötte, ha azt akarják, hogy bőven teremjen. CCXLI.

Az uborkát, nem akkor ſzoktuk az ételre le-ſzakaſztani, mikor meg-érett, és sárga: hanem, még mikor zőld, és éretlen közép-ſzerű, avagy apró. Nem-is ſzokták mi-nálunk főzni; noha talám más Országokban élnek véle: hanem nyerſen, mikor még zőld meg-hámozzák, ſzeletenként metéllik, és ſaláta módgyára sóval, eczettel, fa-olayal eſzik, föllyűl egy kis borſot hintenek reá. Más-képpen bé-sózzák, avagy eczetbe csinállyák, kinek módgyárúl ide alább. A' kit magnak hadnak, hadgyák jól meg-érni, míg narancs ſzínű léſzen a' heya, és meg-ſzárad a' ſzára: de az öregét válaſzſzák. Némellyek, minek-utánna le-ſzakaſztyák-is, az verő-fényre téſzik alkalmas ideig, hogy jobban meg-érjék a' magva, és két felől el-metſzik a' chúcsát. Azt írja Plinius, hogy nyerſen, és friſsen meg-tarthatni úyig-is az uborkát, ha árnyékba vermet

ásnak,

ásnak, és fövent hánnak belé, s-arra rakják az nyers uborkát: az-után száraz szénával bé-födik, és bőven földet hánnak reá. Az uborkát leg-alább minden két hétben, vagy egy hétben le-szedgyék, vagy akár mennyszer akarják.

CCXLII. Ezt a' gyümölchőt, nem igen egészségesnek tartyák a' Doctorok: mert az ő nedvességek, kiváltképpen ha sokat esznek benne, meg-vesztegetik az ereket emberbe, kibűl nehezen gyógyúlandó gyúitován hideg-léléses származnak. Mindazonáltal, ha a' magvát meg-főzik, s-meg-iszszák a' levét, a' megrekedett vizelletét embernek ki-űzi. Az belső hévségét a' vesének meg-hűvősíti. A' hideg-lelésben, az fölöttébb-való gyúladást, hévséget, és szomjúságot meg-enyhíti.

A' ki azt akarja, hogy az földi bolhák ne árcsanak az uborkának, gyukjon fekete gyópárt környös-környűl az uborka gyökere-körűl. A' ki mag-nélkűl kevánna uborkát, vagy tőkőt nevelni: az, mikor az uborkának szára meg-nőlt, csinállyon egy vermet melléje, és bűjtassa-el mint az szőlő-veszőt, úgy hogy csak a' hegye állyon-ki az földbűl, és hadgya megént nőlni; ha jól meg-nőlt, bújtassa megént úgy el, a' mint az-előtt. Ezt harmadszor chelekedgye, és ha megént meg-nől, metéllye mind le a' mi az földön vagyon, az első gyökerérűl, az másodikrúl-is, és csak a' harmadik növést hadgyameg: arrúl mag-nélkűlvaló uborka, avagy Tők fog nőlni.

CCXLIII *Pepo, Dinnye.* A' dinnyét sem ítéltem sok szóval le-ábrázolnom, és írnom: mivel ez-is közönséges Magyár-

Magyár-Orſzágban. Ez ennyhány féle; de kiváltképpen *Nyári*, avagy *Sárga dinnye*, mint az fől földön nevezik: *őſzi: telelő: gőrög dinnye.* Iſmét az héyokrúl, kűlömb-kűlömb féle nevek vagyon: ki *sárga síma*, ki *cser-hajú*, ki *fejér*, ki *zőld*, ki *czapa dinnye*, ki *bőr-hajú:* ennek kemény fejér a' bőre, a' béli zőld. A' többinek-is a' béli kinek fejér, kinek zőld, kinek sárga, kinek narancs ſzínű. Az *Olaſz-Orſzági* dinnyék, gyakrabban cher-hajúk, és némellyek olly rovácskoſok, mint-ha varaſok vólnának. Némellyek zőldős fejérek, a' bélik ſzép narancs ſzínű, és kemény, tőmőtt. A' levelek-is nagyobbak, és ſzéleſsebbek, hogy-nem-mint a' más félének. A' magvok-is közönségeſsen fejérek: de nem olly hegyeſsek, mint az uborkának. Vannak apró gőmbőlyű *muskatal dinnyék*-is. Sőt ollyanok ſzármaztanak moſtan a' mi Orſzágúnkba, apró gőmbőlyűek, mint az közép-ſzerént-való alma: az heya vékony mint az almának, a' magva-is ſokkal kiſsebb a' többinél: és mikor enny akarják, csak le-vonnyák a' kűlső heyát, s-úgy eſzik, a' ki akarja, mind magoſtúl. Az *őſzi dinnye*, jobb réſzére zőld hoſzſzúkás, fejér bélű. A' *Telelő* dinnye inkább sárga síma, és zőldes sárga, fejér bélű, és a' csúcsán mint-egy rovácskos pilise vagyon, ſokáig el-tart: főképpen ha hálóban, vagy kákából csinált kőtelekben fől-függeſztve tartyák: de ne igen hidegbe, hogy télbe meg ne fadgyon.

A' dinnye a' napot, és meleget igen ſzereti; azért CCXLIV
nem kőll őtet árnyékba vetni, avagy ollyan helyre, a' hol valami akadálya légyen, hogy a' nap reá ne ſzolgálhaſſon, ha lehet nap eſtig. Innen mentűl melegebb

az Tartomány, annál jobb dinnyéket nemez. Annakokaért a' hideg tartományokban, avagy meg nem érik a' dinnye, avagy igen későre, és ahoz-is sok mesterséggel, és baymolódásal juthatnak. Mivel pedig a' dinnyének, ollyan terméſzete vagyon, hogy leg-inkább úy, és nyúgott főldet kéván, s-nem ganéjoſsat, noha némellyek ollyan főldet ſem vetnek-meg, a' hol az Juhok, avagy kecskék állottanak, és ha jóval a' dinnye vetés-előtt föl-ſzántották, és jól őſzve-elegytettek a' főldel: de illyen főldbenn-is, jobb lévél második eſztendőben, hogy-nem-mint első eſztendőben. Némellyek el-mennek más Orſzágokban, és ſzáraz ſzalmát, avagy igen ſzáraz ganéit, avagy ſzáraz főldi bodzát még-égetnek, más forgáchal-eggyűtt: és annak hamujával a' főldet tél-előtt őſzve-elegytik, hogy télbe egy-máſt meg-emiſzſzék, és kikeletkor abban vetik a' dinnyét. Némellyek vas roſtely-által, jól megroſtállyák a' főldet, a' kiben vetni akarnak. De mind ezek fölőtt, leg-alkalmatoſsabb a' dinnyének-való föld a' pázit: ha tudnia illik, azt jól föl-ſzántyák, és minden gyambúl ki-tiſztittyák, nem chak a' hová vetnek; de még mellette-is, hogy a' perje, és más féle fű ki ne ſzija az főldnek zírját. Ha pedig a' kertben nem találtátik úy, vagy nyúgott föld, avagy pázit; a' barázdában, a' kiben vetni akarnak, onnét-kivűl a' pázitalúl hordanak főldet, s-abban vetik a' dinnye magot, nem belé gyukván, hanem óldalaslag fektetvén: azután ugyan ollyan főldet tőltenek reá-is. A' dinnye magot nem kőll igen sűrűen vetni, ſe igen távolabb három úyninál. Ha igen sűrű, ki-vonhatni, a' ki akadált

dált téſzen; ha igen ritka, máſt ültethetni-közibenn.

A' hideg tartományokban, avagy a' ki idejénn. CCXLV.
dinnyét kéván, úgy bánnyék véle, és annak vetésében, az mint oda-föl az uborkárúl írtam; veſse azt idején, és ganéval el-kéſzített földben, kirűl az ott írt tanúságot meg-olvashattya. Egyéb aránt, itt Magyar-Orſzágban, kiváltképpen a' Föl-földön, a' hol hóldokkal vetik, nem ſok czeremoniát cſinálnak véle. Az mint hogy a' vetésében ſem tartanak minnyájan egy űdőt; mert némellyek Húsvét-előtt két héttel: némellyek Nagy hétben vetik: ha az űdő és hidegek engedik. Némellyek Sz: György nap-táyban: leg-utólſzor, Sz: Gothárd napján, azaz, 5. Maij, Pűnkősd havának ötödik napjan. De jobnak ítélem, ha kűlömb-kűlömb űdőben vetik, s-nem mind egyſzers-mind, úgy hogy, ha eggyk nem ſzolgálna, az máſik reá érkeznék, a' mint a' Calendariumbann-is föl-jegyzettem n. 60. A' ki az hóldra akar vigyázni, job ha hóld fogytára, az úyság-előtt egy, vagy két nappal veſsen, avagy utánna negyed, vagy ötöd nappal. Az magvátis, kűlömb-kűlömb féle áztatáſsal akarják némellyek apolgatni, ki téybe áztattya harmad napig, és elsőben ollyan édes téyben téſzik, az kit azon eſtve fejtenek, abban-is hadgyák egéſz étſzaka: más nap megént leſzűrik, és friſs édes tejet tőltenek reá, hogy meg ne ſavanyodgyék: s-ezt harmad napig cselekeſzik, azután vetik-el. Némellyek édes borba, némellyek malosába, némellyek nád-mézes, vagy mézes vízbenn; némellyek a' téglát porrá törik, s-arra mézes vizet tőltenek, abban áztattyak, hogy édeſsebb légyen a' CCXLVI

dinnye. Hogy pedig szagosabb, külömb-külömb féle szagos vizet töltenek reá. De mind ezeket nem sokra bőcsüllöm: mert még ez ideig nem sok hasznát vettem; mind jobnak alitom, ha az maga természet-szerént-való munkálkodására hadgyák a' magot: és mikor jó meleg kikelet szolgál nékiek; nem-is köll a' földet ganajozni, kiváltképpen tehén, és ló ganéval: hanem csak jó úy, és nyúgott földben vetni. Noha szükséges, hogy előbb leg-alább egy nap, s-egy éyel friss vízbe áztassák-meg. Az sem meg-vetendő, hogy némellyek előbb ki-csiráztattyák a' magot, s-úgy ültetik-el, hogy hamarébb ki-kellyen. Abban pedig illyen móddal élnek: Egy vagy két gyapjúból csinált rosz süveget vésznek, akár Magyar, akár kalap légyen, és azt őszve-hajtyák, mint a' könyvet, s-abban rakják a' meg-ázott magot. Azt pedig lágy-meleg vízzel meg-öntözik, és ha meg-szárad, hasonlóképpen meg-nedvesítik, s-meleg helyre tészik, avagy étszaka meleg ágyba: így hamar ki-csirázik. Némellyek csak meleg ló ganéba tészik egy ruháchkába a' magot, s-vízzel meg-öntözik. Ezképpen más magokat-is ki cziráztathatni.

CCXLVII. Az dinnye magba-is valogatást tésznek; mert némellyek azt vészik vetni-való magnak, a' kinek kemény héa vagyon, és belül szép friss. Ismét a' ki elsőben jól meg-érett, és leg-közelebb esett a' gyökérhez. Mások azon mesterkednek, hogy leg-jobb, és szébb dinnyébül vegyék a' magot: noha némelly paraszt kertészek ollyan vélekedésben vannak, hogy az alá-való dinnyének az magvábúl-is jó dinnye terem;

de ez

de ez nem mindenkor helyes, mert a' dinnye mag meg-tartya a' faját: azért kőzőnségeſsen az jobb fajbúl, és jobb dinnye magbúl, jobb dinnyének kőll lenni, *cæteris paribus*. Azon-kivűl, azokat válaſztyák, kík a' kőzepiben fekűſznek a' dinnyének ſzinte a' csúcsáig. A' kík kemények, tellyeſek, nehezek, kíket a' vízben meg-probálhatni: mert a' kik alá-mennek, azok leg-jobbak. Azért némellyek, mihelt meg-eſzik a' dinnyét, és ki-véſzik a' magvát, mingyárt friſs vízben ki-moſsák az nyálábúl, és a' ki le-ſzál, azt meg-tartyák vetni, s-deſzkán vagy kővőn meg-ſzáraztyák a' napon: s-az-ntán zachkóba tartyák. Némellyek azt tartyák, hogy nem jó ki-moſni, hanem csak úgy kitiſztitani az húſos ínébűl, és úgy meg-ſzáraztani; de én ſemmi kűlőmbséget nem látok benne. Némellyek pedig azt jovallyák, hogy azt a' magot, a' ki leg-kőzelebb a' dinnyének heiához fekſzik, ne vegyék vetni. De mi-nálúnk ebben kevés válogatáſt téſznek: mindazonáltal, a' ki kényes kertéſz akar lenni, élhet efféle obſervatioval. Máſok a' dinnye magnak idejébenn-is ſcrupuloſuſok; mert némellyek azt kévánnyák, hogy egy eſztendőſnél ne légyen réghiebb az mag: máſok három, s-négy eſztendőſt kévánnak. De probált dolog, hogy ninchen jobb hét eſztendőſnél; noha némellyek azt tartyák, hogy mentűl űdőſsebb a' dinnye mag, annál jobb. De ezekkel nem vagyok egy ítéletben: mert minden teremtet állatnak, ſzabott határa vagyon.

Ezen-kivűl, ha ki, az ki-nőlt dinnyét el-akarja plántálni, úgy bánnyék véle, mint oda-fől az uborkárúl CCXLVIII.

meg-írtam. Annak-fölötte, a' ki jó öreg dinnyét akar nevelni, így bánnyék véle: mivel a' dinnyének ollyan természete vagyon, hogy a' minémű szára az első ízben ki-fakad, az soha gyümölchöt nem hoz, akar melly hoszan ki-nyújtózzék-is: hanem a' ki mellettenől; és ha ennek eleit nem vészik, nagy ártalmára lészen a' gyümölchnek. Azért mikor immár a' dinnyeöt, vagy hat levelében vagyon, és az első íz ki-mutattya magát, a' hegyét gyöngén ki-kell venni, nem a' körömmel le csípni, hanem az úyal ki-tolni. Az-után, hamar ki-nől az mellette-való szára, a' kinn meg fognak az apró dinnyéchkék látszani, a' ki nem ollyan hamar ki-fakatt vólna, ha mind egy-aránt hatták vólna nölni. Ismét arra-is köll vigyázni, hogy ezek az mellesleg-való szárak-is némellyek haszontalanok, és csak fattyú virágokat nemzenek, a' kit az szorgalmatos kertész réghi experientiabúl észbe-vehet. Azért idején le-törje, hogy az tenyészö szárak gyümölchéinek akadályt netegyenek az ö növésekben. Hasonló-képpen nagy hasznot tészen a' dinnyének, ha efféle magtalan virágokat le-szedi, és chak azokat hadgya rajtok, az kiken gyümölchöt lát. Efféle ágakat pedig, nem csak egyszer köll le-törni, hanem valamikor láttya az kertész, hogy igen meg-ágasodik, és csak bújnán fűben akar menni, s-avval a' gyümölchnek táplálását elvenni. Azért, ha ki még-is öreg dinnyét akar, egy száron ne hadgyon három, vagy négy dinnyénél: noha talám mi-nálunk többet-is hagyhat. Igy szép öreg dinnyéket nevelhet.

CCXLIX Az éretlen, és fiatal apró dinnyék nem szeretik, ha

ha ſokat érintik kézzel őket, avagy valamit alájok téſznek: mert csak tartoztattyák az ő növésekbe. Nem-is kőll a' dinnyét egyſzersmind meg-fordítani; mert meg-tekereſzik a' ſzára, és nem nőlhet ollyan jól: hanem csak laſsan, és egy-más-után. Haſonlóképpen mikor gyomlállyák, vagy kapállyák, vagy mikor érett dinnyét kereſnek, avagy ſzakaſztani akarnak: meg ne tiporják lábokkal a' fűves ſzárát; mert nem nől többet, hanem meg-ſzárad. Igy ha fől-hajtyák-is, hogy a' kapállásban a' győkeréhez férheſſenek, meg netekerítsék, hanem a' mint az-előtt fekűtt, viſza-helyhezteſsék. A' kapállás igen haſznos néki, főképpen, ha igen meg-ſzárad a' győkere-kőrűl a' főld, mikor nőlni kezd: de meg ne sérchék a' győkerét; meg-lehet ez háromſzor-is.

Az dinnyének őntőzésében, kűlőmbőznek az CCL.
Authorok, és kertéſzek; mert némellyek azt tartyák, hogy az uborkát gyakrabban meg-őntőzhetni: de a' dinnyét nem; mert víz ízű léſzen tűle. Némellyek azt ítélik, hogy a' dinnye több őntőzéſt kéván, hogy-nem-mint az uborka. De én a' dinnye gazdáktúl azt hallottam: hogy a' dinnyét nem kőll őntőzni, avagy igen ritkán. Azért, a' ki igen ſzáraz űdőben akarja őtet őntőzni, ne őntőzze mingyárt, mihelt ki-kél; hanem mikor valamennyre meg-erőſsődött: noha némellyek meg azt kévánnyák, hogy mingyárt mihént két levele vagyon őntőzzék: de úgy, hogy ſe a' levelét, ſe mikor a' dinnye nőlni kezd, meg ne érintſe ember a' vízzel a' dinnyét; mert keveſebbet nől. A' víznek pedig, nem kőll hidegnek lenni, a' mint friſsen

a' kútbúl

a' kútbúl meríttik: hanem állyon elsőben vagy két oráig a' napon. A' ki pedig igen szorgalmatos akar lenni, illyen öntözéssel éllyen, az-mint oda-föl-is megírtam: tégyen a' dinnyének tővemellé egy cserepet, vagy fazekat teli vízzel, és abban egy rongyot, avagy egy darab ruhácskát, kinek eggyk vége a' vízben, a' cserépbe légyen: másik vége pedig alá-függjön a' gyökerére: és igy, valamíg a' vizet éri a' ruhácska, mind addig csöppönként alá-szivárkozik a' gyökerére a' víz: s-meg nem nedvesíti se a' levelét, se a' gyümölcsét. Az öntözéssel pedig, addig kell élni, míg a' dinnye fele növésében lészen, avagy akkora mint az narancs; az-után, mikor érni kezd, meg-kell szűnni; mert akkor inkáb kévánnya az száraz üdőt, hogy-nem-mint az nedvességet. Noha mikor láttya az ember akkor-is, hogy száradni kezdene a' tőve-felé az üdőnek, vagy földnek szárazsága miatt, és még az szárain vólnának szép dinnyék, a' kíknek meg-kéllene érni: élhet akkor-is evvel a' mesterséggel, és segítheti az dinnyének tővét: egyébként jobb vólna, ha eső vizet tartanának a' cserépbe, és mikor el-fogyna, megént meg-töltenék.

CCLI. Egy nevezetes dinnyés Gazdászony Magyar-Országban, olly öreg dinnyéket nevelt, mint az öreg fejér tökök: s-olly gőrőzdősek-is vóltanak, kíknek bélek olly temerdek vólt, hogy alig érte ember által a' késsel, és csak igen kevés magvok vólt, de későre értenek-meg. Az, igy bánt vélek: Elsőben, pázitot szántatott föl, és jól ki-gyomláltatta, abban barázdákat csináltatott, és abban últette a' dinnye magot; ha pedig a' kertben alkalmatos pázitot, és úy nyúgott földet

földet nem talált: még-is az minémű barázdakban akart vetni, azokra a' pázitrúl hordatot földet, s-abban vetett. Máſodſzor, noha talám az mag-is kiváltképpen való vólt, mindazonáltal, ha lehetet, hét eſztendős magot vett, és azt egy nap, s-egy étſzaka, meg-áztatta friſs vízben: az-után, ruhával ſzépen meg-tőrúlte, hogy vizes ne légyen; az-után egygyenként mint-egy két úynira egy-máſtúl, óldalaslag rakta a' pázitos földbe: de nem gyukta hegyével alá, vagy fel, hanem pázitos földet tőltőttek főllyúl reá; mikor ki-kőlt, nem öntőztette, hanem a' gyökere-kőrúl gyakran fáchkával, vagy vaſachkával turkáltatta, hogy meg ne cſerepeſedgyek a' föld kőrúlőtte. Ha igen sűrűen nőlt, ki-vonyatta, a' hol ſzükség vólt. Iſmét mikor futamodni kezdett a' ſzára, az ki a' kőzepire kezdett nőlni, azt-is ki-bányatta, csak ſzintén azokat az ágakat hadta-meg, a' kik két felé nyúitóztak; metélt-is ugyan valamit rajtok: de még eddig nem tudhattam, kétség-nélkúl azokat az ſzárakat, kikrúl oda-fól-is meg-írám, hogy gyűmőlcsőt nem hoznak.

Haſonlóképpen kőll bánni vélek, ha fazékba ultetik-is.

Hogy meg-ősmérheſsed, ha meg-érett-e, avagy CCLII.
nem a' dinnye, azt kőll meg-gondolnod: hogy alig találkozik egy gyűmőlcs, a' ki olly bizonyos űdőt tartana érésében, mint a' dinnye; mert az ha előbb, vagy későbben le-ſzakaſztod, mindenik kár: és mivel a' dinnyén afféle apró ſzőrőchkék nőlnek, minek-utánna azok le-mennek, és ſzép sima a' dinnye, érni kezd akkor: meg-érett pedig, ha ſzép ſzíné van, vagy

sárga szabásu, és ha jó szaga van; és kiváltképpen, mikor az szára el-kezd válni a' dinnyéjétül, avagy inkább a' dinnye az szárától; és ha a' chucsán lágyúlni kezd, leg-ottan le-kell szakasztani, és nem kell tovább hadni rajta. Mert 24. óra-alatt, ha meleg üdő jár, immár el-érik, kiváltképpen az apró muskatal dinnye. Némelly dinnye zöldön marad, és mikor meg-érik sem sárgúl föllyül meg. Azért alúl tekintsék-meg: ha alúl a' mint fekütt, meg-sárgúlt szépen, meg-érett. Ha pedig tovább akarná küldeni ember, nem kell várni, hogy szinte meg-érjék; hanem mikor érni kezd, akkor le-kell szakasztani kézzel, s- nem késsel lemetszeni: mert a' vas ellenzi az érést, és az-után úgy meg nem érhetik. Leg-jobb a' dinnyét zab, vagy rozkőzzé rakni, s- úgy útra küldeni: némellyek szénakozzé, hogy meg ne törődgyék: némellyek, csak úgy rakják egy-más hátára. Ha valaki azt akarja, hogy hamar érjék, deszkát vagy követ, akár téglát tégyen alaja, mikor immár érni kezd. Némellyek óltatlan mesztet hintenek környös-környül a' dinnye-körül: és azt lágy-meleg vízzel meg-öntözgetik. Némellyek bé-is födik utánna a' dinnyét, hogy a' melegség ki ne párállyék: hanem a' dinnyére szolgállyon. Némellyek, mikor érni kezd, hogy hamarébb meg-érjék, egy késsel le-metszik az szárával, és egy tiszta száraz kőre ki-tészik a' napra: s- így egy nap jobban érik, hogy-nem-mint egy hétig a' tövén. Ha ki az érett dinnyét tovább akarná tartani, tegye szárász, hűvös pinczében.

CCLIII. A' ki idején vét dinnyét, meg-óltalmazza azt a' hidegtül, minek-utánna ki-kél, bé-födvén étszakára, kivált-

kiváltképpen mikor félő a' dértűl; de nem úgy, mint am a' Nemes Aſzony, ki az neſt ſubájával fődte vólt bé, hogy étſzaka meg ne vegye a' dér: azonban eljőttek éyel a' lopók, s-el-vitték az ſubát: és igy, mind a' ſuba oda vólt, s-mind a' dinnyét meg-vette a' dér; hanem vagy deſzkával, vagy ſzalmábul cſinált födéllel, az mint oda-föl ennyhány helyett meg-írtam.

Az melly Aſzonyok havi betegségekben vannak, nem köll azoknak a' dinnye-kőrűl forgolodniok: avagy csak közel-is hozzámenniek, a' hol dinnyét vetettek, avagy uborkát; mert a' gyűmőlcs meg-ſzárad, és a' ki meg-maradna-is, meg-keſereſzik, és alkalmatlan az ételre.

Ha ki azt akarja, hogy a' dinnyének ſemmi féreg ne árthaſſon; áztaſsa-meg a' dinnye magot, a' fűlbe facharó fűnek levében, minek előtte el-veti. Iſmét mivel apró chigák, és férgek igen meg-ſzokták a' dinnyét veſztegetni, azok-ellen chinály illyen vizet: végy egy darab égetlen meſzet, mint az őklőm, tedd azt egy vődőrbe, tőlcs egy jó akó eső vizet reá, és veſs egy marok soót belé, keverd jól őſzve, és mikor leſzállott a' méſz, tőlch-le róla a' vizet, és tarch-meg: és mikor a' férgek, hernyúk, vagy chigák meg-mutatyák magokat, cſinály egy roz kaláſzbúl sőprűchkét, márch-belé a' vízbe, hincsd-meg véle a' dinnyét; lehúllanak, és el-veſznek a' férgek.

A' Telelő dinnyevel ſinchen ſemmi kűlőmb bajmolódás, csak hogy tovább köll a' tőven hadni, hogy jobban meg-érheſsen. Ha pedig félő vólna az rothadáſtul, vagy ſzáradáſtúl, idejében le-ſzakaſzthatni, CCLIV.

és száraz helyen tarthatni: avagy föl-kötözve, szechkába-is sok ideig el-tarthatni.

Ha ki meg-akarja ismérni, mellyk a' jó dinnye: elsőben tekénchen a' színére, ha szép színű és termetű, a' kik-kőzzűl kőzönségessen a' cherhajúk, bőrhajúk, fejérek, jók válnak; az-után, ha jó szagok van, ha jó nehezek, és a' csutkájok jó temerdek vólt, ha csak egy kevesé lágyak a' csútkán. Némellyek gombos-tőt gyuknak belé, s-azon sziják-ki a' levét, s-úgy kostollyák, ha édes-e: de ez nem nagy mesterség.

Afféle mesterségekrűl, hogy a' dinnye, uborka, tők purgallyon, avagy mag-nélkűl teremjen, nem sokat tartok; azért föl sem jedzettem.

CCLV. A' dinnyét mi-nálúnk nem szokták főzni, csak szintén nyersen, és frisen eszik ebéd-után, a' több gyűmölcs-előtt az uraknál: a' kőzség a' mikor kaphattya. Az Olaszok pedig, ebéd-előtt. Mellyk jobb, azt én nem disputalom: jobb vólt mi-nékűnk, mikor szegény Magyar-Országban ehettűk, kiben most a' Pogány eb uralkodik.

Azt írják a' dinnyérűl, hogy ha ki azt akarja, hogy hamar meg-főyőn a' hús, vessen egy gerezd dinnyét a' fazékba: és hamarébb meg-fő. Egyébként a' dinnye, igen meg-indíttya az emberbe a' nyálat, s-kivonsza: a' fejet-is tiszttíttya: és ha el-szédűl, avagy elájúl, tarchák az orrához, és a' szagától megént eszére jőn. A' dinnye hűvősít, s-hasznos azoknak, a' kik hánni akarnak. Ha a' dinnye magot czukorka csinállyák, s-úgy eszik, avagy a' nélkűl, igen meg-indíttya az vizelletet: és a' fölöttébb-való hévséget a' vesének

sének meg-óltya; a' követ-is meg-tőri. A' magvából, ha egy kevesé meg-főzik, meg-tőrik, és tejet csinálnak belőle, és étszaka az álom-előtt meg-iszszák; igen jó az gyújtován hidegbe, és álmot szerez, főképpen ha fejér mákot tőrnek közibe, róza vízzel fől-ereszti, gyöngij port, s-más drága kövekből csinált porokat vetnek belé; az szivet-is igen meg-erősíti. A' heya a' dynnyének, minden mochkot, és a' verő-fénytől származott maculat, és szeplőt el-vészi: ha avval mosák, és dörgölik.

Görög dinnye, Deákúl *Anguria*. A' bajmolódásában CCLVI. nem külömböz a' dinnyétől, és uborkától: hanem a' levelében, és gyümölchében; mert a' levele nem ollyan széles, mint az uborkának, vagy dinnyének: hanē sok felé oszlott, és egy-mástúl el-választhatott: az szára, s-ágai alkalmasan hasonlók, a' virághiábann-is: a' földön el-nyúlnak. A' gyümölche nagy lévél némellyk, főképpen a' meleg tartományokban: kerekdéd, jobbára zöld; vannak fejér zöldesek, és mint-egy pettegetettek, kik gyakrabban vörös bélűek. Nem régen sárgák-is származtak Török-Országból, csak nem mint a' telelő dinnyék: csak hogy a' heyok síma, mint a' több görög dinnyéknek-is, nem-is görözdös. Az ízek, édes víz ízű: de nem ollyan kedves édes, mint a' más fele dinnyék. A' bélek némellynek fejér, némellynek vörös. A' magvok kinek fekete, kinek verhenyeges, kinek fejér feketével tarka, kinek tiszta fejér, főképpen az sárgának. A' formájok, mint az apró sárga tököknek.

A' Görög dinnyét arrúl ismérik-meg, mikor az

szára, avagy csutkája meg-kezd száradni, és ha könyű: egyébként, ha idejében le-szakasztyák-is, sokáig elál, és meg-érik: főképpen ha búzában, vagy rozba tészik. Az szecskába, fél esztendeig-is el-tarthatni. Ezt-is mi-nálunk csak nyersen eszik: de más Országokban meg-is főzik, mikor még éretlen. Noha Magyar-Országbann-is, szoktak liktariomot belőle chinálni, mint a' Citrombúl.

A' Görög dinnye hideg, és nedves természetű: azért igen meg-óltya az szomjúságot; a' forró hideglélésben igen használ, kiváltképpen a' kik nem a' nedvességnek bévségétűl, hanem, azoknak gonosságátul származnak: mivel a' görög dinnye elsőben, erősen meg nem indíttya embernek hasát; azért inkább használ azoknak, a' kik gyönge természettel bírnak karchúk, és vajúttak. A' görög dinnye magnak-is, ollyan ereje vagyon, mint más félének.

CCLVII. *Cucurbita, Tök.* Az Tök külömb-külömb féle, nem csak formájában, de állattyábann-is. Az *Nyakas tök* termetiben némelly ollyan hasas, mint a' bugyogós korsó: némelly golyvás-is, némelly hoszszú nyakú, mások hoszszak, és temerdekek mint a' dorong: ezekkőzzül, kik igyenesek, kik horgasak mint az szablya, úgy-is mint a' kürt. Ezek mind egy-néműek, az színekben zöldek. A' magvok-is külömbőz a' többitül; mert ezeknek magvok hoszszúkás, hátúl széleſsebb, elől valamennyre hegyes. A' levele nem szinte ollyan nagy, és zöld, mint a' más féle tőknek, hanem fejérebb. A' virághia-is, fejér, csillag formára oszlott.

A' nyakas tök mivel mind levelébe, mind gyümölchében

mölchében gorombáb az uborkánál, avagy dinnyénél: azért nem kéván annij munkát, és gyönge bajmolódáſt, mint azok; de több táplálāſt. Azért a' jól megkapált föld-mellett, jó nyúgott földet kéván, kiváltképpen úy ſzegéſt, a' kit jól meg-gyomláltanak. Egy kevesé későbben ültetethetni, hogy-nem-mint a' dinnyét; avagy uborkát; csak hogy meg-óltalmazzák a' hidegtül, és az napra fordítsák. Es mivel a' nyakas tők föl-foly, azért ötet az sövény-mellé ültesſék, vagy pálczákat gyukjanak-melléje, a' kinn föl-mehesſen.
A' tők magot meg-áztasſák, minek-előtte el-ültetik, CCLVIII
egy étſzaka: azok-közzül azt válaſzák, a' ki leg-jobb: a' pedig az, a' ki-le-ſzál; a' ki föllyül leveg, el-haitsák. Mikor ültetik, kettőt ültesſenek egy lábny veremben. A' vermek pedig, legyenek távul egy-máſtúl három, vagy négy lábnira. Némellyek, alá-fordíttyák hegyével a' magot: de jobnak ítélem ha föl, vagy óldalaslag, mint a' dinnye magot. A' ki külömb féle formájú nyakas tőkőt akar nevelni, azt a' magva-által véghezviheti. Mert az melly mag, a' nyakához közel vagyon, abbúl hoſzſzú tőkök nőlnek, a' mint az alsókbúl, de nem ollyan hoſzſzak mint azokbúl. A' ki közepiben fekſzik, abbúl kerekdédek; a' ki óldalaslag, abbúl temerdekebbek, és rövidebbek, a' kik alkalmatoſsabbak edénnek, akár mit-is benne tartani. Az melly magot meg-akar ember tartani, azt az első növésbúl vegye, és hadgya az ágán a' tőkőt, míg dér nem kezd lenni: az-után ſzakaſzſza-le, és ſzárazſza-meg a' napon, vagy a' fűſtön, külömben hamar meg-rothad a' magva.
Az melly tőkőt meg-akarnak enny, arra ollyan magot

veſsenek,

veſsenek, a' ki az nyakában nőlt, és hegyével föl-ültesſék; mert annál gyöngébb, és hoſzſzabb léſzen. Mindazonáltal, inkább meg-tartya akár mellyk-is a' formáját, ha ollyan formájú tőkbűl véſzik a' magot: a' hoſzſzúbúl, hoſzſzú léſzen; a' kerekdédbűl, kerekdéd, &c.

A' nyakas Tőkőt Magyar-Orſzágban nem ſzokták enny, sőt majd egyéb haſznát ſem véſzik: hanem, edényeknek tartyák, vizet meríteni, egygyet-máſt benne tartani, és több effele ezkőznek.

CCLIX. A' *több Tőkők*, a' kik nem fára folyók, hanem *hoſzſzan el-nyúlnak* a' földőn, ennyhány-felek: kiváltképpen az *őreg görőzdősők*, és *kerekdédek*, kiket Matthiolus *Indiai Tőkőknek* nevez. Ezek-kőzzűl némellyek éppen fejérek; némellyek vőrőſsek, zőld avagy fejér barázdákkal; némellyek zőldek, vőrős avagy fejér barázdákkal. Mind ezek olly nagyok lévélnek, mint a' kőzép-ſzerént-való saáff, és levelek, virágok, s-magvok-is nem igen kűlőmbőz; az levelek őreg ſzéles, csak nem-mint a' lapúnak: az virághiok őreg sárga, a' magvok fejér lapos, egy kevesé hegyes, mint a' gőrőgdinnye mag. Effele őreg kerekdéd dinnyét ſzokták a' Magyarok tőzni téyben, és más-képpenn-is, s-úgy enni: egyéb-ként a' kinek ſok vagyon, a' sőrtés marhát-is tartyák télbe véle. Az mint más-féle tőkőtis, csak ugyan azoknak kedvekért vetnek, a' kik *sárgák*, *zőldek*, *tarka-barkák*, *hoſzſzúkás temerdekek*: kiket megehetni ugyan, de nem olly jók, mint a' kerekdédek. Ezek ſem igen kűlőmbőznek levelekben, virágokban, magvokban, az főllyebb meg-írt ſejér, és vőrős tőkőktűl.

Más-

Más-féle apró, és külömb-külömb formájú tökök CCLX.
vannak, a' kíket inkább ékeſségért, hogy-nem-mint haſzonért vetnek: úgy-mint a' *koronáſok*, *sárga fejér ſzínűek*, *apró naranch ſzínű és formájú*, *lemonia* formájú, *körtvély* és *alma formájú*: kíket a' pólczra raknak, és két eſztendeig-is el-állanak; ezek a' fára-is, sövényre-is föl-folynak. A' Tök igen ſzereti a' vizet, kirűl azt írják, hogy ha egy edényben vizet téſznek-alája, öt s-hat úynira egy nap utánna-nól. Azért ha igen ſzáraz űdő jár, nem árt egy fazékba vizet tenni, és egy darab ruháchkát belé, hogy az-által, le-ſzivárkozzek a' víz a' gyökerére: az mint oda-föl a' dinnyérűl, és uborkárúl írtam.

Ha az közönséges töknek nyers levelével megkenik a' lovat, nem bántyák a' legyek, és bőglyök. Haſonló-képpen, ha az gyermek-ágyas-áſzonyok, emlőjöket meg-kenik véle, el-ſzáraztya tejeket. Ha a' Tök virágnak olayát veſzik, és azt alkalmas ideig a' napon tartyák, ha avval meg-kenik, a' vesének fájdalmát el-vészi: és a' fő fáját-is, a' ki az hévségtűl ſzármazik, fő-képpen az hideg-lelésben. Az forró hideglelésben, hatalmas orvóſság mind az héűségnek, mind a' ſzomjuságnak el-óltására, és a' meg-keményedett haſnak meg-lágytására a' töknek leve: mellyet úy fazékban, fojtott pecsenye módgyára víz-nélkűl főznek, s-abbúl ki-facharnak, s-úgy iſzſzák.

A' nyakas tökőt, akár mi-némű formában nevelhetni, és ahoz alkalmaztattya magát: haſonlóképpen az mit reá-írnak, mikor még fiatal, ſzépen meg-tetſzik az-után rajta.

CCLXI. *Pisum Borsó*, avagy *hüvelkes borsó*. Itten nem szőllők afféle borsóról, a' kit az szántó-földeken szoktak vetni: hanem, csak a' kit a' kertben ültetnek, hogy idején hüvelykes borsója légyen a' kertésznek; és avval úyságúl kedveskedgyék Urának. Ez illyen borsó ennyhány-féle; úgy-mint, *kétszer érő borsó: hejatlan borsó: fejér öreg, s-apró borsó: zöld borsó, verhenyeges* fejérrel pettegetett borsó, *fekete* borsó, *bokros borsó*. Efféle idején érő borsó, jó meg-kapált földet kéván, és jól el-készítettet, nyúgottat. Ennek vetésében, igen reá kell az hóldnak forgására vigyázni; mert alig találkozik egy kerti vetemény, a' ki inkább az hóldhoz tartana, mint a' borsó. Azért, nem kell őtet úy hóldra vetni, kivált-képpen az első fertályon: mert sokat virágzik, de kevés gyümölchöt hoz, fő-képpen ha igen zíros földben vetik; hanem hóld-tölte-után mingyárást, avagy az utólsó fertályon, egy-kevesé elébb az úyságnál, két vagy három nappal. Közönségesen azon mesterkednek, hogy Martiusban, az-az, böytmás-hó ban, a' kántor-előtt két nappal, avagy utánna két nappal vessék, avagy leg-föllyebb, Böyt negyedik vasárnapra: ha az üdőnek kemény volta engedi. Mert az borsó gyönge állat, és hamar meg-vészi a' hideg; azért, ha ki idejébben vét, meg-óltalmazza. Arra-is kell vigyázni, hogy jól bé-födessék a' földel, és jobb gyökeret verhessen. Némellyek azt ítélik, hogy leg-jobb Nagy Pénteken borsót vetni; némellyek pedig erre nem sokat tartanak, csak hogy Nagy hétben vethessék-el. Ez leg-inkább értetik az mezei borsóról.

A' borsó

A' borsó közép-szerű földet kéván, nem igen CCLXII.
zíroſsat; leg-jobban terem ott, a' hol ez-előtt répa
volt; ha pedig a' föld igen ſovány volna, ló ganét
hordhatnak reá, ki-után meg-szánthattyák, s-bé-
vethetik: de elsőben meg-kőll áztatni, hogy ki-
eſirázzék, és úgy hamarébb ki-nől. Sőt ha ki azt
akarja, hogy hamarébb meg-főijön a' borsó, mine-
előtte el-veti, áztaſsa-meg egy étſzaka ganéios víz-
ben, és veſse a' mint oda-föl meg-mondám, az hól-
nak utólsó fertállyán.

A' ki azt akarja, hogy idején hűvelkes borsója
légyen kertében, cselekedgye azt, a' mint oda-föl több
veteményekről-is meg-írtam: és csinállyon vermet,
vagy jó mélly barázdát, és azt alúl meleg ló ganéval
meg-tőlche; az-után jó földet reá, s-abban veſse a'
kétſzer érő borsót Februariusnak végén, vagy Mar-
tiusnak elején de jól meg-óltalmazza a' hidegtől, s-
idején hűvelkes borsója léſzen.

Ha az hűvelkes borsó ki-nől, nem kőll mingyárt CCLXIII
ágakat melléje gyukni: mert a' verőfént, a' kit ő igen
ſzeret, ellenzi; és így, nem csak növésében, de gyű-
mőlchözésében-is akadályt téſzen. Azért várakozni
kőll, míg valamennyre föl-huzalkodik, és eſzébe
véſzi ember, hogy magát föl akarja aggaſztalni, s-
akkor gyukjon ágakat melléje, mentől fölágaskodik
reá, és virganczabban nől, s-hamarébb-is virágzik.

A' borsó nem minden eſztendőben egy-aránt
terem; mert néha a' földtől, néha az űdőtől, néha a'
magtól el-fajzik: azért a' magnak-való borsót-is meg-
valogattyák. Elsőben a' hűvelkes kerti borsó, kinek

kivül a' hüvelke igyenes, és síma, azt nem jovallyák vetni-való magnak: hanem csak azt, a' ki kivül-is meg-tetszik, hogy el van egy-mástúl válaszva, és az hüvelkek igyenetlen. Némellyek, ugyan szemenként szedik a' jovát a' borsónak, a' kit el-akarnak vetni. Némellyek pedig a' férges, avagy muscás borsót-is kihánnyák: de mások azt ítélik, hogy a' féle borsó, az kit a' muskák meg-fúrtak, jobb vólna a' vetésre, és noha likas-is, de jól ki-kél: mivel e' féle férgek, közönségessen a' jovát válogattyák a' magnak.

CCLXIV A' borsót, mihelt meg-érik, a' hóldnak utólsó fertállyán avagy az változásban mingyárt ki kell az földbül venni, nem kaszálni, vagy aratni: mert hamar ki-húll az hüvelkébül, mikor ez meg-szárad; kivált-képpen ha valami eső jön reá, a' ki-után meg-dagad, s-annál inkább ki-húll. A' borsót, minek-előtte el-vetik, ha ki-hadgyák egy kevesé csirázni, hamarébb ki-kél. A' ki azt akarja, hogy két, három, s-négy óra-alatt ki-kellyen a' borsó, bab, dinnye, tök, uborka, &c. tegye a' magot meleg olajba, hadgya abban kilenez napig; az-után vegye-ki, szárazsza-meg, és mikor evvel az mesterséggel kedveskedni akar, ültesse jó földben: egy s-két óra-alatt ki-nől zöldesen. De ennek nem sok haszнát vészi.

A' ki szorgalmatos akar lenni, ennyhánszor vethet borsót nyaratszaka, úgy hogy egész Sz. Mihály napig, mind légyen hüvelkes borsója, a' kit mind az konyhára, s mind az asztalra adhasson: kivált-képpen, *kétszer érő borsót*, a' kit azért hívnak annak, hogy minek-utánna kikeletkor el-vetik, és nyarba meg-érik, megént

gént el-vethetni; és Sz: Mihály nap-tájban, jó fris hűvelkes borsót hoz. Ez fejér apró borsó. *Hejatlan borsó*, kinek nincsen kemény hártyája, hanem gyönge külső hea, kit mind hejastúl nyerſen meg-ehetni, kétféle: *fejér verhenyeges*, valamennyre pettegetett, öreg-is, apró-is; ezek inkább mind horgaſsak. *öreg s-apró fejér kerti borsó*, kinek kemény hártyája vagyon; *zöld borsó* apróbb, a' ki mindenkor meg-tartya az zöld ſzinét, ha meg-ſzárad-is; igen jó főzni. Ritka ez Magyar-Országba. *Fekete borsó*: ez nem főzni, nem-is ételre-való, hanem csak purgatiora, mint az sárffű mag: a' ki tizen-kettőt eſzik-meg éhomra belőle, jól ki-tiſztittya a' gyomrát. Azt-is írják felőlle, hogy az egereket el-űzi. Ez-is mindenkor feketén marad. Némelly borsók *bokroſsan* nőlnek, a' kiket meg-is ehetni: de nem kapnak igen rajtok. Mind ezeknek az borsóknak bajmolodáſokban, ninchen ſemmi kivált-képpen-való külömbözés. CCLXV.

Az hűvelkes borsót mind fővé, s-mind nyerſen eſzik: kivált-képpen az beatlant, mikor tudnia illik, még zöld, és ſzinte meg nem érett. Hűvelkeſtúl főzik, s-hea-nélkűl-is: fő-képpen mikor tyuk-fiat, húſt, halat főznek véle. Tehén-hús lévbenn-is írós-vajjal, és apróra vagdalt ſzalonnával igen jó. Az hűvelkes borsónak, egyéb haſznát az ételnél nem véſzik.

Cicer, Csicheri borsó. Ez mind állattyában, maguában, levelében, *&c.* külömböz a' több borsóktúl. Mert maguában nem ſzinte gömbölyű, hanem ollyan, mint a' Bagolynak a' feje, elől hegyes, hátúl temerdekebb. Azert némellyek Magyarúl, *Bagoly borsónak*-is hijak: CCLXVI

az belső hea darabos, a' külső avagy hűvelkje, szőrös borzatt: egy avagy kettő vagyon eggykbe, az szára fás, sok ágai nőlnek: de egy térdni magasságnál, nem igen nőlnek főllyebb. Ez két-féle: eggyk fejér, másik vőrős, avagy fekete szinű vőrős. Jó zíros főldet szeret, kikeletkor vetik, mikor eső esik, avagy nedves a' főld. Igen meg-soványíttya az főldet. Minek-előtte el-vetik, avagy ültetik, egy nappal előbb, lágy-meleg vízben meg-áztatsák: és előbb ki-kél, s-nagyobb lészen. Némellyek, hogy őregebb légyen, mind heastúl áztattyák ollyan vízben, a' kiben saletromot olvasztottak-el.

Ha ki azt akarja, hogy meg-érett csicheri borsóját, s-más-féle borsóját meg ne egyék az útonjárók, és csintalanoskodjak: őt nap egy-más-után, napkelet-előtt, ollyan vízzel öntőzze-meg, kiben vad uborka, és úrőm magot áztattak; meg-keseríti ugyan, de őt nap-alatt megént le-mossa a' harmat, és eső. A' csicheri borsót, mikor jól meg-érik, ki-vőnnyák, meg-száraztyák, s-ki-verik.

CCLXVII. A' csicheri borsót nyersen, s-főve-is eszik, kiváltképpen az Olaszok. Főve húsal, hallal; de leg-inkább levest csinálnak belőlle, egészszen főve. Egésséges étel ez, meg-tőri az emberbe a' kővet, és az vizelletet meg-indíttya. Főlőtte hasznos az száraz-betegség ellen, és a' kiknek a' szavok meg-veszett: noha szeleket indít az emberbe, és bújaságot; azért a' mén-lovaknak-is őrőmest adgyák. Az szoptatóknak tejeket neveli: fő-képpen ha meg-főzik, és az levét iszszák.

CCLXVIII. *Faba, Bab.* A' bab ennyhány-féle: a' ki nem

fára

fára folyó, nem nől igen magasat: hanem leg-föllyebb két könyöknit. A' szára erősebb, hogy-nem-mint a' borsónak: nem hajol a' földre, az ő hüvelkeijs, a' kikben a' bab lével, nem fügnek-alá, hanem föl-állanak. Az illyen babok, némellyek öregek hosszúkások, mint a' hüvelkem; némellyek közép-szerűek; némellyek apróbbak. A' szinek-is némellynek *vörös*: némellynek *fejér*: némellynek *verhenyeges*: némellynek fekete szabású. Hosszúkás közönségessen a' bab; akár mi-némű sovány földel-is meg-elégszik, sőt inkább terem affélébe, meg-is zírozza azt. Azért némellyek el-mennek, és az magtalan földet babbal vetik-bé: és mikor másodszor el-virágzott, le-szedik a' gyümölcsét, és az ekével meg-szántyák, hogy az szalmája a' földbe maradgyon: s- szinte annyt érnek véle, mint-ha meg-trágyázták volna. Es így, leginkább kedvelli a' tarlót, a' hol még a' földbe az szalma, és akár-mi gazos földet, a' kit nem munkálodtak; de hóld fogytára vesék, nem kőll mélyen a' földbe vetni. Ha ki-verik akár hol, szellős helyen tarcsák, ne nedvesen; mert ha egyszer a' nedvességet magához vészi, meg-férgesedik, és úgy ki-eszik a' belit, hogy az-után nehezen foganoszik-meg. A' babot az eső-után szedgyék-le; mert ha igen meg-szárad, ki-húll a' hüvelkébül, és el-vész.

A' bab mig virágzik, szereti az esőt, ha pedig elvirágzott, nem: hanem igen kevés nedvességet. A' babbal igen jó télben a' teheneket, és ökröket hízlalni: de elsőben soós vízzel, avagy folyó-vízzel meg kőll nedvesiteni: és az-után meg-főzni. Olasz-Országban,

a' lovak-

a' lovaknak-is adgyák abrak helyett. A' damaſzoknak-is igen jó, de elsőben, őregen meg-kőll őrletni, és vízzel őntőzni.

CCLXIX A' bab ember eledelere-is jó, és ſzűkségnek idején meg-őrlik, s-kenyeret cſinálnak belőle. Magyar-Orſzágban, nem igen főzik más-képpen, hanē csak fris vízben, és mikor fől akarják adni, akkor híntik-meg ſoóval, ezt-is kőzőnségeſsen bőjtbe. Noha más orſzágokban kűlőmbenn-is főzik: de elsőben ennyhány nap, meg-kőll áztatni lágy-meleg vízben, hogy valamennyre ki-cſirázzék. Nem kőll pedig ſzűntelen vízben lenni: hanem két vagy három nap, azután le-tőlcsék a' vizet, de meg ne hadgyák ſzáradni, hanem nedves légyen mindenkor: meleg helyen tarcsák, és hamar ki-kezd cſirázni. Ha ſalétromos vízzel meg-őntőzik, hamarébb meg-fő. Haſonlót probálhatni a' borsóval-is. Ha ki ezt magánoſsan eſzi, ſzeleket indít benne.

A' babnak csudálatos terméſzeti vagyon; azt írják felőle, hogy a' nappal eggyűtt forog, és annak forgásábúl, az orát-is nap-eſtig eſzébe-veheti ember, ha ſzinte nem ſzolgál-is a' verőfény. A' babot ha megtőrik, és a' gyermeknek kőldőkére kőtik, meg-őli a' geleſztát benne. Ha az bab ſzalmát, és a' kűlső heát hamuvá égetik, és oó háyal őſzve-keverik; az inaknak réghi fájdalmát, ha avval kenik, el-véſzi. A' kőſzvény-ellen-is jó, ha elsőben vízbe meg-főzik, megtőrik, s-oó háyal őſzve-keverik, és avval kenik. Az veréſtűl-való alutt-vért, és az aſzonyok emlőjében ſzármazott keliſeket, meg-gyógyttya a' bab liſzt; ha

diſznó

diſznó háyal őſzve-keverik, és flaſtrom módgyára reákőtik. A' bab liſzt, minden-féle mochkot el-véſzen az ember teſtérűl, ha avval moſsa, még a' verőfénytűl-való feketét-is.

Phaſeolus, *Tőrők bab*, avagy *Olaſz bab*, avagy *Fára folyó bab*. Ez-is ennyhány-féle. Némellynek vőrős virághia van, a' *babja ſzederjes*, &c. kirűl az virágos kert n. CXXXIII. Nagyobbak-is ezek a' tőbbinél: de nem igen alkalmatoſok az ételre, mert igen purgallya az embernek gyomrát. Vannak máſok apróbbak, a' kík *fejérek*, *vőrőſsek*, *feketék*, *sárgák*, és *vőrős kékkel*, vagy *feketével* pettegetettek. Mind ezek-kőzőtt, leg-jobbak az ételre, a' kík igen ſzép fejérek. Vannak igen *aprók-is*, nem ſokkal nagyobbak a' borsónal; csak hogy nem ollyan gőmbőlyűek. Ezek-is jók az ételre, kík Olaſz-Orſzágbul nem régen ſzármaztak a' mi Orſzágúnkba. Az Olaſz bab jó zírós, és meg-munkálodtatott főldet kéván; és jó tágas helyt, hogy mind ſzele, s-mind napja légyen; mert így, tőbb gyűmőlchőt hoz, hogy-nem-mint ha sűrűen egy ágyba vetnék. Efféle babok-mellé, hoſzſzú pólznákat kőll gyukni, hogy fől-folyhaſsanak reájok. Azért ha erkélyek, avagy lugaſok-kőrűl vetik: ſzépen bé-fogják, és árnyékot cſinálnak. A' fára folyó babnak levele, haſonló a' fára folyó harang virágnak leveléhez; csak hogy símább annál, és pázit ſzínű zőldeb: a' virágja pedig, mint az borsónak, valamennyre kékes. CCLXX.

Az Olaſz babot mi-nálúnk kikeletkor vetik, hóld fogytára, mint a' borsót: avagy leg-alább, tizen-őtőd nap múlván, az úyság-után; mert így tenyéſzőbbek CCLXXI

léſznek, és a' bolhák ſem árthatnak annyra nékiek, mint-ha úyságra vetették vólna. Mikor ki-kelnek, ha meg-kapálgattyák, és gyomlálgattyák, annál több gyümölchöt hoznak, és gyöngéb léſzen a' héyok. Az Olaſz bab-is, mint a' többi, ha egy nappal előbb minek-előtte el-vetik, ſalétromos vízben áztattyák; hamaréb meg-fő, és az muskák ſem bántyák.

Az Olaſz babot ennyhány-képpen főzik; noha Magyar-Orſzágban nem igen kapnak rajta. Elsőben, mikor még gyönge, és a' hüvelkébe vagyon, mind hüvelkeſtül meg-főzik, mint az hüvelkes borsót melegen. 2. Illyen gyöngét hüvelkeſtül-is főzik, és megnidegítik: az-után ſaláta módgyára eſzik olayal, eczetel, sóval. 3. Ugyan ezen hüvelkes babot meg-orraſztyák, és télre bé-csinállyák eczetbe, mint az uborkát. Ha ſzáraz, és meg-érett a' bab, ennyhány-képpen főzik, az mint erről az ſzakács-könyvben. De előbb ennyhány nap meg-kell áztatni, hogy megdagadgyon. Saláta módgyára-is hidegen eczettel, olayal, sóval, &c. NB. Az illyen Olaſz babot, nem kell sós vízben főzni, avagy míg fő, meg-sózni: hanem az-után.

Az igen apró Olaſz babot-is e'-képpen kéſzítik, a' kit egy kevesé később vetheti, hogy az hideg meg nevegye; de az-mellé nem kell póznákat, vagy veſzőt gyukni: mert nem nől igen magaſsan. Az Olaſz babnak virágja, igen meg-bódíttya az embernek agya-velejét: maga pedig ſzeleket ſzerez, és nehéz álmokat. Ha kit az ló meg-mart, és ſebe vagyon; rágja meg jól az Olaſz babot, és kőſse úgy az ſebre, s-meggyógyúl.

gyógyúl. Az aszonyok-is kendőt csinálnak belőle.

Fragaria, Fraga, Epery. Az Epery, noha nem szinte CCLXXII.
a' kerti vetemények-közzé-való gyümölch; hanem, inkább erdei, és mezei: mert a' Réteken, a' bokrok-között, a' szőlők lábjában, az sövény-mellett, eleget talál ember, mindazonáltal, ha a' kertben ültetik, és kivált-képpen-való bajmolódással bánnak véle, sokkal nagyobb, és édesseb lészen: a' ki az embernek hasznos, és egésséges eledele. Job volna ugyan, ha az ember ollyan gyökeret venne, a' ki immár az-előtt-is a' kertbe neveltetett, és szép öreg gyümölche vagyon: de ha ollyat nem kaphat, csak a' parlag szőlőből, avagy a' hol szép öreg levelű gyökeret talál; azt áltsaki, és ültesse-el kikeletkor a' kertbe, árnyékos helyen, jól meg-kapált földbe, de ne igen sűrűen: és ha megfoganoszik, leg-alább kétszer kapállya-meg: és ha gyümölche teremne, a' ki le-vonná a' fűét a' földre, gyukjon karócskákat-melléje, a' kihez kötözze mint az szőlőt. Ha az fű bé-nőlné, gyomlállya-meg: az hoszszan el-nőlt inait-is metellye-le, s-öregebb lészen. De leg-alább minden második esztendőben el-kőll plantalni, fő-képpen ha igen sűrű, és jól meg-nől. Az árnyék ollyan légyen, hogy érje-is néha-néha a' verőfény az eperjet, a' kit ha száradni kezdene, meg-is kőll öntözni. Tiszta fejér epery-is lével, és igen jó édes.

Az Eperjet nyersen szoktuk enni, a' kitűl lehet CCLXXIII.
borral nád-mézzel: némellyek citrom heyat-is aprón metélnek belé. Tortábann-is csinálhatni. Egyéb-ként ha eczetbe hánnyák, igen jó ízt ád néki: és a' kő, s-

arena-ellen, hatalmas fő orvoság; hasonló-képpen ha vizét vészik, avagy éget-bort csinálnak belőle. Az Epery kivált-képpen hűvösít, és a' szomjuságot elvészi. Azért a' kiknek héa gyomrok vagyon, és sárral bővelkednek: azoknak igen hasznos. Az mi-némű levet ki-facharnak belőle, igen jó a' fakadékok-ellen, kik az embernek orczáján, az májnak hévségétűl származnak: a' mint az szemnek homályosságát-is el-vészi; és az hévségtűl támadott folyásokat-is. A' levele, és gyökere, a' sebek, és kelisek-ellen jó. Az Aszonyok havi folyását, és vér-hast meg-állít: vizelletet indít: kivált-képpen ha borba főzik, s-reggel éhomra iszszák. A' sárgaság-ellen-is igen jó.

Az Eperynek illyen természeti vagyon: hogy noha szűntelen mind kigyók, békák, pókok, és másféle mérges állatok-is rajta csúsznak-másznak: de magához semmi mérget azoktúl nem vonszon.

Elég eddig, az földi vetemények gyümölchérűl. Ha mi gyümölcs még hátra-marad, a' fákrúl és chemetékrűl szedgyük azokat.

XIII. RÉSZ.

Némelly Veteményeknek, Gyökereknek, és Gyümölchöknek savanyításárúl, bé-soózásárúl, és csinálásárúl.

CCLXXIV. Nem szóllok itten a' Veteményeknek, gyökereknek, avagy gyümölcsöknek nád-mézbe, czukorba, avagy mézbe bé-csinálásokrúl: kiket Lictariumoknak, és Confectumoknak, avagy

avagy a' mint az együgyü Magyarok, confrejtnek nevezik; hanem, csak szintén azokrúl, a' kiket télre bé szoktak savanytani, avagy soózni, vagy más-képpen bé-csinálni.

Czéklát, avagy *vörös répát*, télre szoktak savanytani e' képpen: Végy szép vörös, avagy fekete színü vörös répát, a' mennyt akarsz: mosd-meg, hogy a' föld, és saár rajta ne maradgyon, tedd egy vas fazekba, főzd-meg, hogy az hejját le-hámozhasad a' kezeddel; előbb pedig az őreg levelét le-szaggasad, de ne a' közép levelét, az a' csutkáját se mesed-le előbb, minek-előtte meg-főzöd; mert a' víz belé-szivárkozik, és ki-vonnya a' szép vörös színét. Némellyek paráz hamuban takarják, és úgy sütik-meg, hogy le-vonhassák a' heát: de ez késedelmes. Némellyek, csak úgy tészik az sütő-kemenczébe: meg-sütik míg meglágyúl, hogy le-vonhasák a' hejját. Ha szépen megtisztítottad az czéklát, metéld kerekdéd szeletekre, jó vékonyan: de ne hadd így igen sokáig állani. Azután végy tormát, tisztícsd-meg, felét törd-meg a' mint szokás; felét metéld apróra szeletenként, ha nem temerdek, avagy koczka módra. Az-után végy egy tiszta edényt, a' kiben akarod savanytani: de ne legyen réz, fő-képpen ónatlan. Az-után az edénynek fenekére, hincs mind két-felé tormát, kőményt, anist ha akarod; fekete kőmény-is igen jó, és meg-törött Coriandert: rakd rendel a' répát reá, és minden egy, avagy két rend-után, hincs megént tormát, kőményt, &c. a' mint mondám, de ne fölöttébb. Ha mind bé-raktad az edényben, tölcs fele bort, fele eczetet reá,

de ne légyen igen erős eczet: mert el-vészi az szép vörös színét, és fejérebb lészen. Az-után nyomtasd-meg egy kevesé, hogy a' lévben ne levegjen a' répa; és vigyázz-reá, hogy a' lév, mindenkor föllyebb légyen a' répánál.

CCLXXV. Ha ki akarja, más fejér répát-is rakhat közibe, és czéklát-is. Hasonló-képpen, apró fejű vörös káposztát, avagy fejér káposztát; a' ki tömött, metsék elsőben két vagy négy felé, és a' torzáját-is hasítsák-meg. Job volna, ha előbb egy kevesé meleg vízbe meg-fonnyasztanák: igen szép vörös, és jó ízű lészen a' káposzta tűle. Efféle répát, és káposztát, a' sülthöz adgyák saláta gyanánt: avagy akár húshoz, akár halhoz.

Más-képpenn-is savanyttyák a' Lengyelek az vörös czéklát: a' meinny gyökeret akarnak, azt szorgalmatosan meg-tisztíttyák, és le-vakarják a' héját; az-után hideg vízbe tészik egy nap, és szépen meg-mosák; az-után az melly edényben, avagy fazékba akarják soózni, annak fenekére savanyú kovászt tésznek: és rendel rakják fölibe a' répát, míg meg-telik az edény; Ha ki akarja, káposztát-is rakhat közíben: az-után soós vizet töltenek reá, és meg-nyomtattyák. Ennek a' leve meg-sovanyoszik, mint a' káposzta lév, és szinte úgy főznek véle halat; szép piros lészen. Ha kinek tetszik, húst-is főzhet a' répájával, mint a' Cauli rapival. Télbe ezt-is vagy a' szobába, vagy a' pinczébe köll tartani, mint a' káposztát: hogy meg ne fadgyon. Ha az levében ki-vészesz, megént anny fris vizet tölcs-belé, hogy mindenkor teli légyen lévvel.

Hasonló-képpen savanythatod-bé, a' czéklának levelét-

levelét-is: és úgy élhecz-véle, mint a' savanyú káposztával; az levével-is hasonló-képpen.

Káposztát, az az, a' Fejes káposztát ennyhány- CCLXXVI.
képpen savanyttyák, vagy soózzák-bé, úgy-mint *Egészszen, Hasábosan*, vagy *Aprítva*. *Egeszszen* így savanyittyák: egy átalagot vésznek, avagy hordocskát, a' ki mennyt akar: azt szépen meg-mosák, és meg-forrázzák, mint a' több káposztákra-is így élnek a' hordókkal. Az-után a' fejes káposztát meg-tisztíttyák, elmetszvén a' torzáját, az őreg és temerdek leveleivel eggyűtt, míg az gyöngéb leveleit nem éri; ottan a' torzáját körösztül, vagy ennyhány szeletekre bémetszik. Az-után a' hordó fenekére, savanyú kovászt tésznek, és rendel rakják fölibe jó keményen a' káposzta fejeket, és meg-nyomják: mikor szinte teli a' hordó, a' más fenekét megént reá-verik, és jól bécsinállyák; az-után a' hordó száján soós vízzel teli töltik, s- meg erősen bé-csinállyák a' száját, és úgy tészik a' pinczébe gantárokra, mint a' borokat. Minden héten ennyhánszor hentergetik: és így, el-áll szépen két esztendeig-is.

Az *Hasábos káposztát*, ennyhány-képpen soózzák- CCLXXVII.
bé. 1. Csak magánosan le-metélvén az őreg leveleit (mint ide föllyeb) mind torzástúl az gyönge leveléig, az-után két-felé hasíttyák, avagy négy felé: a' Magyaroknál közönségesen két felé. A' torzáját pedig, a' ki benne marad, szeletenként bé-metszik, hogy az soó jobban meg-hathasa: az-után a' hordót tisztán ki-mosák, és meg-forrázzák: föllyűl valami lasnakkal, vagy más eszközzel bé-födik, hogy a' pára jobban

benne

benne maradhasson; az-után egy kevesé meg-száradván, a' fenekét savanyú kovászszal bé-kenik, avagy csak úgy tészik-belé, és tiszta rozzal meg-hintik, s-meg ennyhány torma gyökeret meg-tisztitanak, négy felé metéllik, s-azt-is a' fenekére hintik: jó keményen marad a'káposzta tűlök. Az-után bőven sóval ugyan azon fenekét meg-hintik, s-úgy rakják jó sűrűen megtömvén a' káposztát a' hordóban, míg meg-telik: meg-telvén a' hordó, lágy-meleg sós vizet töltenek a'káposztára, hogy avval éppen teli légyen. Az-után a' hordó fenékkel, vagy más tiszta deszkával bé-födik, és nagy öreg nehéz kövekkel meg-nyomtattyák. Ha az leve ki-folyna, föllyűl egy kis csapochkát csinálnak, és azon alá-csurogtattyák valami edénybe, és ismét ha szükség, reá-töltik, és meleg pinczébe tartyák; mert egyébként ha hidegbe leszen, meg nem savanyosik olly hamar.

CCLXXVIII. Ha ki azt akarja, hogy meg nevesszen az savanyú káposzta, és a' leve se nyúlósodgyék, avagy penészedgyék-meg, fúrjon alúl egy likacskát a' hordón, verjen egy csapocskát belé, és bocsássa egy öreg tekenőbe, és szűrje jól meg, s-megént reá-tölese a' káposztára. Ezt minden holnapban, leg-alább egyszer cselekedgye.

2. A' Hasábos káposztát, az aprított káposzta közibe-is rakják, s-avval eggyűtt sózzák-bé: tudnia illik, elsőben az el-készíttetett edényben alúl a' fenekén, aprított káposztát töltenek mint egy tenyérnire, s-azt sóval jól meg-hintik; az-után hasábos káposztát raknak rendel reá, azt-is meg-sózzák: az-után megént

aprított

aprított káposztát, s-meg sót reá: és mind így rendel, míg meg-telik az edény. Az meg-lévén, deszkát vagy hordó feneket tésznek föllyül reá, s-jól meg-nyomtattyák: meleg szobába három, vagy négy hétig tartyák: az-után a' pinczébe viszik. Ennek-is a' hordó fenekét, kovászszal meg-kenik.

Az *Aprított káposztát*, közönségessen így soózzák- CCLXXIX
bé: a' hordót el-készítik, a' mint oda föllyeb írám; a' fejes káposztát-is úgy tisztíttyák-meg, és két felé hasíttyák, a' torzáját-is szeletenként bémetszik: az-után aprittyák apróra akár csak késsel, és akkor a' torzáját-is ki-vetheti, de ez kesedelmes; hanem közönségesen káposzta metéllő széken, avagy deszkan, kinek közepit ki-metszik majd más-fel araszni szélességre: arra három, vagy hat, vagy kilencz éles vasat, valami reghi fegyverbül vernek egy-más-után: úgy hogy azok között, a' vékonyan metélt káposzta alá-húlbasson. Két felöl rámát csinálnak reá, a'ki között egy feneketlen láda mehessen, a' kiben rakják a' káposzta fejeket, s-úgy egy kézzel meg-nyomván a' káposztát, a' másikkal a' vasakon vonogattyák a' ládát: így szép apróra metéllődik a' káposzta, kinek alája dézát tésznek, vagy tiszta lepedőt. A' Németek, még jobb mesterséggel élnek; mert csak az fechka metéllő ládába rakjá a' káposzta fejeket, és eggyk kezével előbb előbb nyomozattya, s-a' másik kezével és a' kaszával metélli a' káposztát, mint az fechkát: és olly apróra, valamint akarja. Ugyan ezen ládába metélli szeletenként az vörös, és más-féle répát-is: de az öregbik úyjára vasbúl csinált hegyes gyüszüt vonszon, hogy el

ne messe az úyát; és így, sokkal hamarább aprithat, és
CCLXXX. szebben. Ez meg-lévén, a' hordónak fenekét, és az óldalát-is meg-kenik savanyú kovászal: az-után sóval meg-hintik. Némellyek kovászt sem tésznek belé, csak szinte (az mint oda-föl-is meg-irám) rosot hintenek, tormát, soót a' fenekére: az-után töltik-reá az aprított káposztát, valami egy, vagy két sáffal, azt tisztán ki-mosott lábbal jól meg-nyomják; avagy tömő fával jól meg-tömik, míg leve lészen, és azt a' levet ki-merik valami dézába; az-után megént káposztát töltenek belé, és meg-soózzák, s-meg-nyomják, és a' levét ki-merik. Ezt cselekesznek, míg szinte meg-telik a' hordó. Némellyek kömént, kaprot, és fenyő-magot-is hellyel hellyel hintenek közibe. Némellyek, hasogatott birs-almát-is mind heastúl, tésznek ennyhányat hözte-közte. Némellyek, szőlő levéllel födik-bé némelly rendeket, s-megént káposztát nyomnak reá: mikor pedig főzni köll, ki-vetik az szőlő levelet. Némellyek, egy kevés törött bor követis hintenek a' káposzta közibe: fölötte igen megsavanyittya azt. Mikor meg-telik a' hordó, és ha elegendő leve nincsen, megént reá-töltik a' ki-mert levet: ha ez sem volna elég, más fris vizet töltenek reá, hogy teli légyen vízzel. Az-után, öreg káposzta levelet raknak föllyül reá, és deszkával, vagy hordó fenékkel bé-födik: a' ki akarja, ezt-is meg-kenheti savanyú kovászszal. Az-után jól meg-nyomtattyák, nehéz kövekkel, és meleg pinczébe tartyák mingyárt elein, vagy szobába: ha föllyül ki-folyna a' leve, úgy cselekedgyél, mint oda föllyebb.

Ha ki

Ha ki hamar akarna savanyitani káposztát, hogy mingyárt főzhesse avagy úyságúl; avagy ha ollyan nem vólna: végyen savanyú kovászt, tőlchőn meleg vizet reá, áztassa-meg abban, avagy főzze-meg egy kevesé: az-után szűrje-le azt a' kovászos vizet, aprítsa-meg a' fejes káposztát, főzze-meg abban az vízben; és jó savanyú lészen tűle. A' ki idején akarna savanyú káposztát, soózza-bé egy dézába kovászal, és tarcha meleg helyen: meg-savanyoszik hamar. CCLXXXI

Némelly országokban a' parasztok, elsőben meg-főzik a' hasábos káposztát; az-után a' földben vermet ásnak, s-abban temetik mind hordóstúl a' káposztát: avagy azt a' vermet zúppal alúl, s-környős-környűl meg-rakják, s-abban tészik a' meg-főtt káposztát, keményen egy-más hátára, s-megént bé-födik szalmával, földet hánnak reá: meg-savanyoszik, s-úgy tartyák.

Uborkát-is ennyhán-képpen savanythatni. Mikor apró uborkát úyságúl idején kaphat ember, és azt myngyárt savanyúan akarná enny: messe-el két felől a' csúcsát, és messe-meg hoszattába a' közepit két felől, vagy mind a' négy felől; főzze-meg egy kevesé eczetbe, a' ki nem igen erős, tégyen közibe-is nyers kaport, avagy Olasz kőmént, a' ki még meg nem érett: soót-is vessen belé, és főzze eggyűtt. Ha savanyú az uborka, szedgye-ki a' fazékból, hidegítse-meg, és adgya föl mind kaprostúl. Ha mi meg-marad, el-tarthattya egy kevés ideig ugyan azon eczetes vízben, csak egy kevesé nyomtassa-meg. CCLXXXII

2. Ha ki tovább akarná tartani, és nem ollyan hertelen kévánná, nem szűkség meg-főzni; hanem

rakja rendel az uborkát az edénbe, és minden rend-után rakjon nyers kaport, és hintse-meg sóval, (tehet megy, vagy baraczk levelet-is közben) az-után tölchön erőtlen eczetet, vagy eczetes vizet reá, és nyomtassa-meg; hamar meg-savanyoszik, fő-képpen ha egy kevesé meleg helyen tartya. Meg-is metszheti, az mint oda-föl.

3. Nyárra-való uborkát, eczet-nélkül-is bé-savanytnak; tudnia illik, ha elsőben ki-mósák, és egy kevesé meg-száraztyák, el-metszik két felől az csútsat, és a' közepin egy kevesé két felől bé-metszik. Az-után rendel rakják az edénben, nyers kaprot közben, s-meg-is soózzák: savanyú kovászos vizet csinálnak, s-azt töltik-reá lágy-melegen, és meleg helyen tartyák; így hamar meg-savanyoszik.

CCLXXXIII. 4. Némellyek nyers kaport vésznek, és szőlő levelet, avagy baraczk levelet eggyütt: azt egy hordócskába, avagy fazékba rakják, arra megént uborkát: egy rendel az-után megént levelet, s-megént uborkát, míg meg-telik az edény. Az-után fris vízbe egy kevés soót vetnek, az mennyt a' tűznél a' fazekba a' húshoz vetnének: azt a' vizet az uborkára töltik, hogy azon-föllyül légyen, és kővel meg-nyomtattyák; így négy, vagy öt nap-alatt meg-savanyoszik.

5. Más módon-is soózzák: elsőben, egy edénybe tészik az uborkát, meg-öntözik eczettel, egy nap s-egy eyel úgy hadgyák; más nap egy tölgy-fa hordócskát vésznek, a' fenekét egy kevés savanyú kovászszal meg-kenik: az-után nyers kaprot, és nyers anis fűvet, akár olasz kaport rendel raknak a' fenekére: az-után

után meg egy rend uborkát, s-meg fűvet, az mint föllyebb meg-írám, míg meg-telik a' hordócska: szőlő levelet-is, s-annak gyönge csutkáját-is vehetnek hozzá. Az-után soós vizet csinálnak, azt reá-töltik, meg-nyomtattyák, és érni kezd: ugy hogy három, vagy négy nap múlván meg-savanyoszik. Némellyek, csak egy nap s-egy ejjel friss vízbe tészik az uborkát, ki-vonsza-belőle az nyers szagot, nem-is téznek kovászt belé; mert az, meg-nyálasíttya.

6. Franciában így soózzák-bé: elsőben szőlő CCLXXXIV levelet raknak a' fenekére, avagy baraczk levelet, avagy megy levelet, méb fűvet, Bors fűvet, és egy keves Coriandert: de leg-többet nyers kaport. Az-után egy rend uborkát, az-után megént fűvet, &c. sós vizet töltenek reá, a ki se igen soós, se sótalan ne légyen, mint mikor a' halat meg-soózzák: és effele soós víz-nélkül, a' ki az uborkán föllyül légyen, nem hadgyák; mert egyébkent meg-vész: meg-is kell nyomtatni, de ne fölötte igen.

7. Némellyek egy edenbe tészik, és édes fejér bor sőprűt töltenek-reá: az edént jól bé-csinállyák.

8. A' ki azt akarja, hogy télre, és csak nem újig, CCLXXXV. jó savanyú uborkája légyen, evvel a' móddal legjobban juthat-hozzá. 1. Mikor az uborkát le-szedik, (ha lehet az aprajját szedgyék) mossák-ki vízben: de ne hadgyák sokáig abban; hanem valami ruhára, vagy tiszta deszkára rakják, és három oráig hadgyák az napon meg-száradni. 2. Tölgy fából csinált hordócskát, úgy készítsék-el, mint a' bornak: ki-forrázzák szépen. Ha fel akós a' hordó, abóz egy fertály tím-

soót, az-az, negyed részét a' fontnak vegyenek: soót pedig hatszor annyt, és keverjék-őszve. 3. Evvel a' soóval, és tím-sóval, hintsék-bé jól a' fenekét az általagnak: arra rakjanak megy, baraczk, szőlő levelet, és nyers kaport, vagy Olasz kaport; az-után egy rend uborkát renddel, és jó szorosan, azt meg-hintsék a' meg-írt soóval; az-után megént kaport, s-levelet, az mint oda föl, míg meg-telik az edény. 4. Mikor mind berakták jó szorosan, töltsék teli közép-szerént-való eczettel, és csinállyák jól bé a' hordót, hogy a' leveki ne follyon, se az levegő-ég hozzá ne férhessen: föllyül pedig, hadgyanak egy likat rajta, hogy meglátthassák, ha teli-e lévvel; és ha szükség, minden harmad nap eczetet tőlcsenek-reá. Es mikor ki akarnak venni belőle, ha lehet villával, ne kézzel szedgyék, és alúl kezdgyék-el. Ha pedig egyszer meg-kezdik, és meg-nyittyák, tegyenek deszkát fölibe, és nyomtassák-meg egy kevesé: de úgy, hogy a' leve, mindenkor az uborkán föllyül légyen. Igy egész esztendeig, el-tart az uborka. Ha ki úgy akarja, nyers szőlő csutkáját-is vehet-hozzá, szeder-int, és a' kinek van, laurus levelet: igen jól meg-tartya.

Némellyek fele bort, fele eczetet vésznek; tím-só-nélkül, valami kevés borsot-is tésznek-hozzá, s-azt tőltik az uborkára, és jól bé-csinállyák a' hordot: hengergetik az-után vagy minden-nap, vagy egy hétbe ennyhánszor.

CCLXXXVI. Az hosszú uborkát-is, mikor még zőld, a' meg-nevezett módra kőll savanytani, csak hogy azt nem egésszen: hanem szeletenként szokták aprítani, és az-után soózni, a' mint elébb. 9. Né-

9. Némellyek, a' leg-apróbb uborkát szedik; az végre egy hólnappal, későbben vetik ezeknek magvát, hogy-nem-mint az több uborkának: és mikor ki-kél, az-után két héttel el-ültetik, és őszszel úgy meg-nől, hogy az dér-előtt le-szedhetik. Efféle uborkákat, a' meg-nevezett fűvekkel, és módon rakják az edénben: és soót, bor eczetet töltenek-reá annyt, hogy föllyül légyen az uborkán; mert egyébként meg-rothad. Az-után tedd olly helyre, a'ki se hideg, se meleg ne légyen: hat hétig ne bántsad, hadd állyon. Efféle apró uborkához borsot, szekfüvet, szerecsen dió virágot, és fa heat-is tehetsz. A' nagygyát az uborkának, némellyek meg-is hámozzák, s-úgy soózzák-bé.

A' *Tökőt*-is néhútt, mikor még gyönge, bé-soózzák: elsőben el-metéllik, és forró vizet töltenek reá, s-úgy hadgyák kinn egész etszaka: az-után megént meg-száraztyák, és erős soós vízben rakják.

A' *Salátának öreg torzáját*-is, úgy soózzák-be, mint CCLXXXVII az uborkát, csak hogy előbb szépen meg-hámozzák. Ha ki akarja, effele torzát az uborka-közzé-is rakhat, avagy magánosan: de eczetet tölchön reá. Az *Porcsfüvet*-is, avagy *Portulacat*. *Tárkont* mikor még gyönge. *Olasz Babot* mind hüvelkestül, azokat-is a' kik gyöngék. *Olasz kaport*. *Gyönge csimáját* az sárga répának, mikor szinte virágozni akarna. *Geniſtanak* a' gyönge ágait, gyönge virághjával eggyütt. *Caperlinek* bimbóit, minek-előtte ki-virágozzanak. A' gyónge *Spargat*-is hasonló-képpen, mint az uborkát. Némellyek így-is élnek a' Spárgával, hogy elsőben meg-hintik sóval a' spargat, és őszve-rakják, két napig úgy tartyák az árnyékba,

nyékba, hogy által-hatsa a' soó: az-után ha levet eresztett, avval a' lévvel meg-öntik, ha elegedendő nedvessége vagyon; hol pedig nincsen, soós vízzel megmosák, és meg-nyomtattyák, hogy a' víz ki-szivárkozzék belőle; az-után edénbe rakják, és levet töltenek reá, kinek két része eczet, egy része soóz víz: kaport, avagy Olasz kaport tésznek közibe, és egy kevesé meg-nyomtattyák, hogy föllyül légyen a' lev rajta.

CCLXXXVIII. *Archicsokat-is* soózhatni-bé, de elsőben felig meg-kell főzni, és minden leveleit le kell metélni, csak szintén a' bélit kell meg-hadni: az-után egy tiszta deszkára kell tenni, hogy meg-hidegüllyön, és száradgyon; az-után meg egy száraz ruhával nyomdki, ha mi nedvesség benne vagyon, tedd az edénben, a' kit hozzá készítettél, hínesd-meg egy kevés soós vízzel, tégy megént anny soót hozzá, hogy el ne olvadhasson, és föllyül légyen az archicsókán. Ezen föllyül tölcs két úyni magasságra olvasztott vajat reá, hogy a' levegő-ég hozzá ne férkezhessék: mikor megfagyott a' vay rajta, tedd egy bóltba, és född jól bé, hogy az egerek, és macskák kozzá ne férkezhessenek. Mikor főzni ki akarsz belőle venni, ennyhány vízben ki kell mosnod; az-után főznöd és készítened, az mint akarod.

Ez-képpen soózhatod-bé a' *spargat*, a' *zöld hüvelkes borsót*, hüvelke nélkül; a' *gombát*, és *szömörcsök gombát*. Hozzá láthatsz minden hólnapba, hogy valami hiba ne légyen benne. Az *szarvas gombát-is* sokáig el-tarthatod, ha elsőben jó erős borban meg-főzöd, soót, borsot, szekfüet tészesz hozzá: vedd-ki az-után a' tüztül,

tűztűl, és a' borbúl-is, tedd egy edénben, tegy soót, borsot, szekfüet, laurus levelet közíben, tölcs bor eczetet reá, fődd jól bé; és mikor élni akarsz véle, mosd-ki a' soóbúl, és készíchd-el a' mint akarod.

Oliva, avagy *Olay mag* formára soóz hatni az éret- CCLXXXIX.
len *szilvát*, *somot*, *kőként*, *Egrest*. Végy efféle éretlen szilvát, kőként, &c. mikor vörösödni, vagy kékűlni akar: ha le-szeded, tedd egy napig a' verőfényre, rakd az-után egy edénybe, tölcs soós vizet reá, rakj zőld Olasz kaport-is közibe, a' gyönge szárával eggyütt; nem árt, ha valamennyre apróra metéled-is az Olasz kapornak a' szárát: tegy laurus levelet-is közte-közte. Az-után jól bé-csinállyad az edényt, avagy hordócskát: és hadd állani valami három hólnapig. Ha élni akarsz véle, és igen soósnak tetszik, mosd-ki a' sóbúl: és add úgy az asztalhoz, mint az Olivát.

Ha igaz *Olay magot* akarsz hamar bé-soózni, végy óltatlan meszet 6 ℔. szépen meg-szitáld, vizet a' mennyi szükség, tölcs-reá: hogy ollyan híg légyen, mint a' kása. Ehez tölgy-fa szitált hamut 12 ℔. tölcs annyi vizet reá, a' mennyi szükség. Ebben az lévben tégy 25 ℔. szép olay magot, hadd benne 8. oráig, avagy leg-föllyeb tíz oráig: azonban ennyihánszor egy fácskával meg-forgasd, de meg ne sértsed. Vedd-ki az-után, és mosd-meg vízben: és igy, öt vagy 6. nap, áztasd fris vízben, mellyet gyakran köll változtatni. Az-után ki köll venni, és soós vízben tenni, az mellyben Olasz kaport apróra metéltek, főztek: és igy fazékban, soós vízben tartani.

CCXC. A' Fejér *Korontári répát-is*, igen szokták a' Németek savanyitani, és két-keppen. Elsőben meg-aprittyák, tudnia illik, a' répát: és szépen meg-hámozzák; az-után egy tenyérni széles deszkán, vagy sindelen közép-szerént, hat vagy hét, vagy a' mennyit akarnak éles vas, vagy bátok fogakat csinálnak, s-azon a' deszkan vonogattyák a' repát: és azok az fogak-között alá-húll a' metélt répa. Azért valami sáfot, vagy más edényt köll a' deszka-alá tenni: de elsőben, minek-utánna meg-hámozták a' répát, fris vízben köll hánni egy kevés ideig, hogy ki-vonnya a' keserűségét: s-az-után köll metelni. Némellyek, az szecska metéllő ládánn-is metéllik, a' mint az vörös répárúl oda-föl: de előbb az egész hámozott répát, azon a' ládán, szeletenként metéllik; az-után, meg azon szeleteket rakják a' ládában, s-úgy aprittyák. Az-után egy tiszta hordóba, vagy edénybe rakják: kézzel meg-nyomják, és tömő fával-is valamennyire; de nem olly igen, mint a' káposztát. Ha meg-telik az edény, tiszta temerdek vásznat terítnek-reá, a' mint az edénynek szélessége van: az-után tiszta deszkát fölibe, és valami kövekkel meg-nyomtattyák, de nem fölöttébb, s-úgy hadgyák két vagy három nap; az-után érni kezd, és tajtékozni, s-úgy köll fris vizet reá-tölteni, és a' tajtékot le-hánni. Ezt pedig, leg-alább minden héten egyszer meg-köll tiszticani, és a' taytékját le-hanni, s-fris vizet reá-tölteni, hogy föllyül légyen a' leve: jól meg-savanyodik. Nem-is köll se soó, se kovász hozzá.

2. Még ennél-is apróbban savanyittyák a' répát; azért a' ki azt kévánnya, vagy illyen aprított répát

végyen,

végyen, avagy egészszet: és azt őreg vágó késsel, igen apróra vagdallya, mentűl apróbra akarja. A' végre a' Németek, nagy őreg hoszszú, és széles vágó késeket tartanak, és mind a' két kezekben egygyet egygyet vésznek: és néki állanak ennyihányan egy hoszszú asztalon, s-úgy vagdallyák. Az-után úgy csinállyák-bé, mint a' más aprított répát: s-úgy-is bánnak véle. Igen jó étek vacsorára, ha iól meg-zsrozzák: jó kővér szalonnát, és bárány-húst tésznek közibenn.

CCXCI. Még egy füet nem akartam ki hadnom, a' kit a' Lengyelek Deákúl *Vrsi branca*, Lengyelűl *Bars*, Magyarúl *Medve talpnak* neveznek: elég terem a' szőlők lábjában, a' réteken, erdőkön, kertekbenn-is a' fák-alatt, itt mi-nálunk Magyar-Országban. őreg levelei vannak, mint embernek a' tenyere, el-osztva, kiknek egy úyni temerdek kővér üreges szára, majd két araszni hoszszú: nagyon el-terjed néha a' földön. Azt ők igen egésséges fűnek tartyák, mikor nyers paréj módra főzik a' betegeknek. Egyébként Majusban, vagy mikor nagy a' levele, és még kóróban nem ment, akkor szaggattyák-le a' leveleit, és a' napon meg-száraztyák. Némellyek, nagy őreg koszorúba kötik, úgy függesztik-föl, hogy meg-száradgyon: s-úgy tartyák szárazon. Az-után mikor élni akarnak véle, megsavanyttyák: ollyan lesz a' leve, mint a' káposzta lév, vagy keszőcze. Azért búza korpát vésznek, abbúl éleszt őt csinálnak, s-avval egy cserép fazékba, lassú tűznél, meg-főzik a' füet két vagy három oráig, vagy továb-is: és így, fél melegen tőltik mind kovászostúl egy fa edényben, és befődik: három nap-alatt meg-

kél, vagy savanyodik. Ha ki akarja, fel meleg vizet tölt-réa, avagy lőrét, az az, cigert, avagy bort-is.

CCXCII. Evvel a' cziberével, úgy élnek a' Lengyelek, mint mi-nálunk a' káposzta lével: és a' mit ebben főznek; abban-is meg-főzhetnek. Azon-kivül, vagy csak magánosan főzik ezt a' levet, a' füve-nélkül, fejéren tyukmonyat vervén belé: vagy téy-fölt töltvén. Hasonló-képpen főzhetni, ha apróra meg-vagdallyák a' levelét, és leveſt csinálnak belőle. Ennek-fölötte, húsal főzhetni, kivált-képpen velős csontal, tehén-húsal, Bárány-húsal, disznó-húsal, szalonnával: akár fejéren, s-akár nem. Ismét tyúkot, ludat, borjú bélt, lábat, heringet, csikot, más-féle fris, és száraz halat, gombát, és többeket főzhetni véle. Az ki útra akarja magával vinni, törjék-meg a' füvét, és keverjék-őszszve a' kovászszal, süsék-meg, és úgy el-viheti. Mikor pedig élni akar véle, estve tölcsön arra a' kenyérre lágy-meleg vizet reggelig: így meg-kél, és élhet véle. Ha azt akarja, hogy zöld légyen a' lév, törje-meg azt a' füvet, és tölcse a' főtt lévben.

Ezeken kivül ha ki más füvéket, gyökereket, vagy gyümölcsöket akarna be-soózni, vagy savanyitani: az föllyül meg-írt módokkal bánhatik vélek. Az éretlen lemoniat, narancsot, s-azoknak virághiait, soós vízben szokták bé-csinálni. Itt akartam írnom, miképpen kell jó Mustárt csinálni, az mint oda-föl n. CLVII. meg-ígértem: de azt, az szakách könyvre hadtam.

XIV. RÉSZ.

Az Vetemények ellenségi-ellen-való orvóſságok.

AZ Veteményeknek, minek-előtte tellyeſség- CCXCIII.
gel meg-érnének, ſok ellenségek vagyon: a' kík-által meg-veſznek, hogy haſznokat nem veheti az ember; és elsőben az égi-háborúk, fölőtte igen háborgattyák őket: úgy-mint, *kő-eső, hideg, meleg, zápor-eső, dér, Ragya, űſzőg*, és egyéb efféle levegő-égből ſzármazott alkalmatlanságok; kíkről moſt én itt nem ſzóllok. Mert azoknak, az Iſten orvoſságok, kíket könnyen el-veheti rólúnk, ha Iſtenes életünkel, tőredelmes ſzivvel eſedezünk ő Sz: Fölségének; noha ſok hamis, és Iſten-ellen-való babonáſságokkal, varázláſokkal, őrdöngőſségekkel-is akarják orvoslani a' kertéſzek, és egyéb bű-bájos emberek: kíket némelly könyvekben imitt-amott föl-találnak, és az Sátán tanitvanijtúl tanúltak. De efféle őrdögi, és a' termeſzet-ellen-való orvoſságokkal, nem hogy haſználnának: de inkább nagyobb kárt téſznek, mind a' magok lelkének; s-mind a' veteményeknek. Nem mondom azt, hogy ezek-ellen nem találtatnának Iſtenes, és az Anyaſzentegyháztúl bé-vett orvoſságok; (fő-képpen ha azok az égi-háborúk, valami boſzorkányok-által támadnának) úgy-mint, az Exorcismusok, az ſzentelt harangoknak meg-vonijáſi, Spanyór kereſzt, és más több efféle Szent Ereklyék: az kík-által, ſzemünkkel láttyuk, hogy az égi-háborúk meg-

csillapíttatnak, és el-űzetnek; hogy ne árthaſsanak. Találtatnak ugyan, terméſzet-ſzerént-való orvoſságok-is, némelly levegő-égből ſzármazott alkalmatlanságok ellen-is; de igen ritkák, fő-képpen a' kíknek titkos okai vannak, és a' csillagoknak, s-Planetaknak kivált-képpen-való egybe-foglaláſoktúl ſzármaznak.

CCXCIV. A' *Dérről* azt írják, hogy mikor véſzi eſzébe az ember, hogy dér akar lenni; imitt-amott a' kertben, rakjon-öſzve ennyihány ſzalma kévécskéket, avagy ſzáraz fűeket, akár apró ágakat, és gyúitſa-meg, hogy a' fűſti el-ſzélledgyen a' kertben: nem árthat a' dér, a' fűſt miatt. Haſonló-képpen ſzokták az el-metſzett venykéket meg-gyújtani, és a' fűſtit a' több ſzőlőre bocsáttyák: azt tartván felőle, hogy a' dér az-után meg nem véſzi az ſzőlőt, ezt pedig, kikeletkor cselekeſzik.

A' *Ragya* felől-is, (a' ki igen meg-veſztegéti a' füveknek s-virágoknak leveleket, virágjokat, gyűmölchőket) azt írják: hogy ha ökör ſzarvát, ló ganéival eggyűtt meg-gyújtanak, és annak fűſti ſzerte-ſzéllyel el-lepi a' kertet; meg-tiſztíttya az eget, és nem árthat a' ragya a' veteményeknek. Ez pedig kivált-képpen történik Sz: Margit, és Sz: Jakab nap tájba, mikor a' nap süt, akkor eſik csöppönként mint az igen apró eső, a' ki fölötte ártalmas még a' ſzőlőnek, komlónak, és más gyűmölcsöknek-is; mert mikor a' nap súgári efféle csöppökre ſzolgálnak, ki-vonſzák azt a' tenyéſző nedveſséget, és éleſztő párát, es csak ſzinte az erős, ſzáraz materia marad: a' ki ha az levelekre, virágokra, és gyűmölchőkre eſik, el-süti azokat, és tellyeſséggel meg-

meg-emészti; hanem-ha mingyárt, valami nagy záporcső le-mossa a' ragyát. Más veszedelmek-is vagyon, a' kit hasonló-képpen ragyának, avagy űszőgnek hívnak, és eszében sem vészi ember: hanem, mikor immár meg-lett; tudnia illik, mikor chendes űdőben a' nap szolgál, és tiszta étszakán, valami vékony és száraztó nedvesség a' győnge, és fiatal fűvekre szál: azokat meg-rágja, meg-égeti, és ki-sűti. De efféle égi-háború-ellen-való orvosságokrúl, itt nem akarok derekassan szóllani; hanem csak az állatokrúl, és csúszo-mászó férgekrűl: kik az veteményeknek, virágoknak, fáknak igen nagy ellenségek, úgy-mint:

Az *Vakandok*, főlőtte nagy kárt tészen az veteményeknek, és virágoknak; mert a' főldet ki-túrja, és így, noha meg nem rágja a' győkereket, de a' főldet, az kinek nedvessege-által élnek, el-vonsza alúlok, s-kőrűlőttők: azon-kivűl, az egereknek lyukat csinál, a' kik az győkerekhez férkezhessenek: és meg-rágják, s-meg-eszik azokat. A' kik ellen, még a' Régiek-is sok orvosságokat probáltak. Elsőben *Csuda fát*, (kit a' Deákok *Ricinus*-nak neveznek,) űltettenek, avagy magon vetettenek imitt-amott a' kertben, azt tartván: hogy a' hol az terem, meg nem marad a' Vakandok. Sőt ha a' levelét, a' vakandok lyukába gyukják, ki-szalad onnét. De ezt sokan probálták mostani űdőben, és semmit sem használt. Hasonlót írnak *a' Pápa fűrűl*, de ennek-is szinte annyi ereje vagyon. Némellyek a' *bodzának* győnge ágait, *fűstős hering fejet* gyukták a' lyukokban: avagy *golyobisocskákat* csináltanak *kender magbúl*, és *foghagymát*, *vőrős-hagymát* gyuktanak apró li- CCXCV.

kacskák-

kacskákban, a' vakandok lika-körül: úgy akarták kiűzni. Vóltanak a' kik meg-főzték a' *foghagymát*, és annak vizét tóltötték a' vakandok túrásában. Mások *füſtel* kergetik óket: egy dió héjat véſznek, azt megtóltik polyvával, kénkővel, ſzurokkal, és meg-gyújtyák, s-úgy gyukják a' likba: hogy a' füſtitül vagy meg-hal; vagy ki-mégyen. A' *kanóttal*-is úgy élnek: de a' több likakat bé-gyukják, hogy viſzſza ne jóheſſen a' füſt; hanem jól bé-ſzolgállyon. Evvel talám valamit végezhet az ember, ha meg-próbállya. A' búdós *Rák*-is, kit a' folyó-vízben fognak, és a' lyukban téſznek: keveſet haſznál. Hanem azt inkább jovallyák, hogy kikeletkor Martiusban, mikor a' bújaság ſarkallya a' vakandokokat, akkor fogjanak egy eleven vakandokot, azt tegyék két araſzni vas, vagy mázos cserép fazékba, áſsák-el eſtve-felé a' föld ſzínéig a' földbe: etſzaka meg-halván a' több vakandakok czinczogását a' vakandoknak, mind oda futnak, belé-eſnek a' fazékba, s-oda
CCXCVI. maradnak. Mindazonáltal, a' többinél leg-jobnak ítélem ezt, hogy a' kertéſz, mikor úy, és fris vakandok túráſt lát (fő-képpen mikor munkáloſzik rajta, és mozog a' föld) végyen egy ásót, vagy kapát kezében, és laſsan-laſsan mennyen oda, és várakozzék nagy csendeſséggel, és mikor láttya, hogy mozog a' dombocska, hertelen űſse-bé a' lapátot a' földbe; mind földeſtül ki-vetheti a' vakandokot, s-meg-foghattya. De úgy mennyen, s-állyon, hogy a' ſzél a' vakandoktúl reafúyon, az-az, a' ſzél ellenébe. órómeſt túrják pedig a' földet reggel, egy-kevesé nap kelet-előtt, csak nem nyólcz óráig: és eſtve, nap nyúgat-előtt egy-kevesé.

Iſmét

Iſmét az eső-előtt, és az eső-után mingyárt, mikor a' geleſztákat vadáſzſzák; az kík kedves eledelek. De reá-kőll vigyázni, hogy ſe járáſsal, ſe álláſsal valami zőrdőleſt ne csinállyon ember: mert igen jól hall, és mingyárt vagy el-mégyen, s-más-felé túr; vagy megvonnya jó ideig magát, s-halgat: de úgy-is meg-kőll várni, s-megént túrni kezd. Némellyek a' lapáttal, vagy őreg bottal kétſzer, háromſzor, meg-űtik az úy túráſt, s-igy meg-őlik avval az vakandokot, vagy meg-bódíttyák, és ki-vetik. Ha lábbal keményen bé-nyomják a' főldet, a' vakandok túráſon, és ha más lyuka nincsen, megént ki-jőn azon a' likon, s-meg-foghatni.

Némellyek azt ítélik, hogy leg-kőnnyebben ki-CCXCVII kergetik a' vakandokot a' kertből: ha három vagy négy helyen, avagy a' mennyi ſzűkség, a' kertnek nagyságához képeſt, fertályos általagot áſnak-el a' főldben, az akonájáig, hogy erőſsen állyon benne, és ne mozogjon; az-után egy hoſzſzú fával, mint-egy mosár tőrővel, verjék a' hordochkának fenekét, hogy zőrőgjőn: ez a' hang meſzſze által-hattya a' főldet, a' kitűl igen félnek a' vakandokok, és meſzſze el-futnak. Télbe, vagy mikor az ár-víz bé-mégyen a' kertben, akár az rétekre: akkor az vakandokok főllyűl laknak a' túráſokban; azt ha el-hányod, meg-őlheted őket. Kikeletkor pedig idején, a' hol nagy halmot látſz, kit a' vakandokok túrtanak, el-hidd hogy őtt van a' féſzkek: és ha azt elhányod, mind fiaſtúl ott leled. A' Cámphor ſzagát-is nem ſzenvedhetik, mint a' foghagymának, és vőrőshagymának: de ezeket apróra kőll metelni, s-úgy a' likokban tenni.

CCXCVIII. Két-féle az *Egér*, a' ki kárt téſzen a' gyökerekben. Egygyk házi: máſik kerti, avagi mezei. Az házinak, ſzeme, fûle, farka hoſzſzabb, és valamennyire nagyob a' kertinél: ennek pedig mind teſte, ſzeme, fûle kiſsebb, és a' farka kurtáb, némellyek nagyobbakis: de a' farkok kurtább. Az házi egeret némellyek a' Régiek-kőzzûl, efféle meſterséggel veſztettek-el: Téſztát csináltak liſztbûl, és meg-tőrött fekete hunyort kevertek kőzibe: s-azt hintegették-el imitt amott. 2. Vad uborkának magvát, fekete hunyort, és sárí tőkőt meg-tőrtenek, liſzttel őſzve-keverték, s-abbúl téſztát csináltak, s-azt hánták nékiek. 3. Tőlgy fábúl égetett hamut tettek a' lyukokba, kíket ha az hamu meg-ér, meg-koſzoſodnak, és meg-halnak tûle. 4. Vasport kevertek a' kováſz-kőzzé: a' ki azt meg-kóſtolta, meg-hólt tûle. 5. Szeder-innek győkerét, írós-vajat, kenyér-bélt, ſaitot őſzve-kevertek: avval étettek az egereket. 6. Fűſtőt csináltak Gálicz-kőbûl, fekete gyopárbúl, petreſelyemnek, és fekete kőménynek magvábúl: és avval kergették-ki őket. 7. Ha egy eleven egeret kaphattak, annak a' fejérûl le-nyúzták a' bőrit, s-úgy bocsátották-el a' többi-kőzzé: a' kik féltvén bőröket, mind el-ſzaladtak onnét. 8. Egy eleven egérnek, vagy Patkánynak (tiſzteſséggel mondván) bé-varrották az al-felét, kiben az eledel megrekett, és meg-dűhősődőtt, az a' többit-is mind kikergette, s-maga-is utánnok-ment, és a' többivel meg-dűhősődvén, meg-hólt. Ez probált dolog. 9. Haſonló-képpen, ha egy egeret meg-herélnek, és a' többi-kőzzé bocsáttyák: mindel-ûzi őket. 10. Ar-

ſeni

seni cumot, Arany glétet, és Mercuriumot, keverd-ősze: mess-le egy darab bőrt az szalonnárúl, szegezd valami deszkára, hincsd-meg ezekkel, és tedd eleikbe; a' ki benne eszik, meg-hal tülle. 11. Ha az egérnek, vagy Patkánynak csengetyűt kőtnek a' nyakára, es a' többihez bocsáttyák: mind el-űzi őket. Ha meg-égetik-is őket, nem szenvedhetik azt a' bűzt. 12. Ha apróra tőrött üvegét, avagy égetlen meszet, avagy égetett gypsust kevernek szalonnával, akár más-féle zírral jól ősze, s-eleikbe vetik: a' ki abban eszik, meg-hal tőlle. 13. Főzd-meg a' Tabákát vízbe, s-öntőzzed véle a' helyt, a' kol járni szoktak; és az szurdékba-is, a' hol a' likok lévél, gyuky valami tabáka-ágacskákat: el-űződ őket. Sok más kűlömb-kűlömb féle étetőket, és porokat írnak az authorok, kik meg-ölik a' házi egereket: kirűl hogy írják, másutt-is adatik alkalmatosság.

Hanem az mezei, és kerti egerek-ellen, hogy a' gyökereket meg ne rágják; elsőben Apuleus azt tanítya: hogy minek-előtte a' magot el-vetik, áztassák-meg tehén epében. 2. Jobb hogy Caniculakba szedgyenek bőrők magot, és azt hunyorral s-tésztával keverjék-ősze: akár vad uborkának, Belént, avagy Bolondító fűnek a' magvát; avagy keserű mondolát, fekete hunyort, eggykből annyt, mint máskból: tördősze, kevery lisztet belé olayal egygyűtt, és gyukd a' likokba, a' hová bújnak; mihelt meg-eszik, mingyárt meg-halnak tűle. 3. Ha laurus fának levelével, bégyukják efféle egereknek lyukokat; mikor ki akarnak jőni, ha csak meg-érintik-is fogokkal a' levelet, leg-

CCXCIX.

ottan meg-halnak tőle. 4. Avagy babot főzzenek valami mérges vízbe: és gyukják a' lyukokban. 5. Az minémű eledelt éſznek őrőmeſt, meg-óltott kén-esőt, és meg-égetett ólmot, akár hunyort, akár vas-port keverjenek abban. Plinius azt tartya, hogy ha a' menyétnek, avagy machkának hamuját meg-főzik, és abban áztattyák a' magot, minek-előtte el-vetik: nem bántyák az egerek a' gyökereket. Némellyek az Egereket egybe akarván gyűjteni, egy réz medenchébe olay mag sőprűt téſznek, és azt a' ház-közepire teſzik étſzakára: hogy-már mind oda-gyűlnek az egerek. Némellyek két, három, vagy több eleven egeret-is fognak; azokat jó magas fazékba téſzik, és környős-környűl, kőrős-fábúl tűzet raknak, és ha meg-melegſzik a' fazék, zibongani, és czinczogni kezdenek a' torkos foglyok: meg-halván azt a' többi, ſeg tségekre igyeneſsen a' tűznek futnak, s-oda maradnak.

CCC. Mind ezeknél jobnak tartom, ha az ember, egy vagy két jó egeréſző machkat ſzoktat a' kertiben, avagy házában, a' ki ſzűntelen vadáſzſzon; mert ha meg-érzik a' machkát, avagy mind el-mennek; avagy inkább ki nem jőnek a' lyukokbol: hanem ott veſznek. Az menyétet-is, igen jó egeréſző állatnak írják lenni.

Kűlőmb-kűlőmb-féle egér-fogókkal-is, el-veſztik az egereket: avagy a' féle ládáchka módgyára cſinállyák, mint az Olaſzok ſzokták, a' kiben a' csalóka deſzkán bé-mégyen a' pirított ſaytra, avagy ſzalonnára, s-oda csapja magát a' kelepczébe; avagy egy deſzkára, erős vas veſzſzőbűl cſinált csattal, csaptattya a' nyakát: Közönséges az, és a' kertben igen alkalmatos,

tos, mikor két déſzkát cſinálnak őſzve, hogy a' fölsőt föl-emelheſsék: a' közepire pedig vékony ſindelecskét, egy vagy két úyni ſzéleſset ſzegeznek, azt téſztával meg-kenik, arra kender magot híntenek: ezt a' ſindelecskét, egy madzagra kötött fa peczekkel, a' fölső deſzkára föl-pöczkölik: és arra követ, vagy téglát téſznek; úgy hogy, mikor az egér meg-érénti az ſindelecskét, hogy egyék: azonban néki ſzalad a' peczek, és a' fölső deſzka oda lapíttya a' nyomorúlt egeret. Joann. Bapt. Ferrar. flor. lib. 3. c. 3. az mezei egereket, ſzámſzeridgyal öli-meg. A' kinek kedve vagyon hozzá, meg-olvashattya.

Máſok, vízbe merítik-el őket. Egy jó mély fazekat, félig meg-töltenek vízzel, arra föllyűl polyvát töltenek, hogy éppen bé-burítſa a' vizet; az fazék karayára egy deſzkáchkát támaſztanak, a' kinn föl-meheſsenek az egerek: föl-menvén, meg-láttyák a' polyvát, és azt vélvén, hogy ott gabona vagyon, belé-ugranak: és az eledel helyett, jó italt lelnek. 2. Illyen fazekat véſznek vízzel, annak közepin a' karayát egy kevesé meg-váiják mind két felől, és abban igen gyöngén egy gombölyű fát téſznek, kinek mind a' két végét meg-hegyeſsítik, hogy a' vájásban bé-férheſsen: a' közepit, a' hol temerdekebb, téſztával bé-kenik, arra kender magot híntenek, és a' fazékra deſzkácskát, vagy ſindelt támogatnak, hogy reá-meheſsen az egér, mikor pedig a' közepire mégyen, hogy eheſsék, meg-fordúl-alatta a' fa, és a' vízbe-eſik az egér. Evvel a' két meſterſeggel, ha ki az kerti egerek-ellen akar élni; áſsa-el a' földbe karayáig a' fazekat, hogy az eledelre

meheſsen az egér. 3. Az fa tányérral-is, ollyan csalókát csinálnak; két-felől a' karaijára tőt, vagy fejetlen ſzegecsket vernek, és azt két fácska-közze-téſzik, az végső karaijára pirított ſajtot, vagy ſzalonnát gyuknak, egy edénbe vizet téſznek-alája, és a' tányérnak eggijk réſzét egy kevesé a' padra, vagy lóczára támaſztyák, hogy a' tányérra meheſsen az egér: és mikor a' végére mégyen az eledelre, el-fordúl-alatta az tányér, és a' vízbe eſik. Ha ki többet efféle orvoſságot akar az egerek-ellen, talál oda föl-is n. CXXXII.

Némellyek azt írják, hogy meg-vakúlnak az egerek, ha eb-tey fűet meg-törnek, téſztával, méz-sőrrel, borral őſzve-keverik; és eleikbe vetvén, ha abbúl éſznek.

CCCI. *Kígyók.* Csak nem minden-féle kigyó mérges állat, és némelly füeket meg-mérgesít: úgy-mint Bóldog Aſzſzony ágát, az az, Sabinát, boroſtyánt, Olaſz kaport. Futtyák pedig a' Foghagymát, tűzet, kőrös fát, bodza virágot. Gyakran el-bújik a' fűben, és megmarja az embert: a' fák-alatt-is, a' hol néha az ember nyúgodnék, meg-vonſza magát, fő-képpen a' mogyoró-fa-alatt; a' gyökerek-alatt-is likat csinál, és ott telel nagy ártalmával a' gyökereknek; azért el-kergethetni őtet fűſtel, ha Galbanum gyantát, ſzarvasnak, és kecskének ſzarvait, körmeit, ſzőrét, gyalog fenyőt, lilium gyökeret, ſtoráx gyantát, tormát, rutát, régi csipellős bőrt, avagy talpat a' tűzre téſzeſz, és fűſtöt csinálſz belőle. Tehetſz Isópot, búdős-követ avagy kénkövet, tárkont-is hozzá: ha mind ezeket őſzve-törőd, és apró golyobiſocskákat csinállz, azokat egy-más-után

rakod

rakod a' tűzre; ha meg-érzik a' szagát, mind el-mennek előle a' kigyók. Némellyek azt tartyák, hogy semmi mérges állat, nem maradhat a' Pomagránát fa mellett; azért a' csűrbe-is rakhatni, bátorságnak okáért. Azt-is írják felőle, hogy ha egy fekete gólyának a' tollával meg-űtik: nem mozdúlhat többé. Az Mogyoró-fárúl bizonyos, hogy a' melly részét, abbúl csinált pálczával meg-űtik, azt meg nem mozdíthattya. Hasonló-képpen, ha tölgy-fa levelet hánnak-reá. Több effele orvosságokat találsz oda-fel, a' vetemények hasznai-között. Ezen-kivűl, ha ki a' földi tőkőt meg-sűti, és melegen apróra metélli, nagy szaga lészen: kit ha a' kigyók, varas-békák, és más mérges állatok meg-érzenek, vagy el-mennek előle; vagy meghalnak. Igen jó az Udvarokba Pávákat, Darvakat, Gyólyákat tartani: mert ezeknek csak a' kiáltásoktúl-is, el-szaladnak a' kigyók: de nem a' kertben; mert kárt tésznek, fő-képpen a' Pávák. A' kőrös-fát, fölötte igen gyűlölik: és ha valakit meg-mart vólna-is a' kigyó, facharja-ki a' kőrös fa levelebűl a' levét, és azt igya-meg borba; vagy ha az hideg-lélés rajta vólna: eczetes vízbe. Az sebre-is tégyen efféle levelet.

A' *Varas-béka* kárt tészen a' kertbe, nem csak CCCII.
hogy likat ás az egereknek: de azért-is, hogy az ő mérges vizelletivel (a' kit mészsze el-főcskendez) fűeket, gyűmőlcsőket, szenát és más eledelt, megmérgesít nagy veszedelmével mind embernek, s-mind marhának. Sőt még az szájából-is olly mérges nedvességet ereszt, a' ki ha valamelly gyűmőlcsre esik, és az ember azt mosatlan, vagy tőrületlen meg-eszi: meg-is

hal

hal belé. Ezt-is ollyan orvossággal üzhetni el, mint a' kigyót: kivált-képpen földi tökkel. Ha az bojtorján füet meg-törik, és azt vízbe tészik, s-azt az vizet töltik az likokban: meg-halnak tüle. Aprilisbe szoktak igen ki-bújni az varas-békák, a' földbül: akkor kell azért őket egy hegyes fával által-verni, és a' sövénbe felgyukni, hogy a' napon meg-száradgyanak, és az-után el-tenni; mert igen jó orvosság a' Pestis-ellen. Hasonló-képpen a' kövek-is, a' kiket bennek találnak, minden méreg-ellen jó. Két kő lével az varas-békában, de nem mindenikben. Eggik a' fejébe, avagy inkább a' feje-után föllyül a' nyakába: másik a' hátán, az ágyéka-felé. A' ki az fejében vagyon, fejér: a' ki az hátán, feketéllő. A' hol a' kő vagyon, ott meg-hasad a' bőre; a' hol hasadék nincben, ott kő sincben. Ha ki az követ ki akarja venni belőle, tegye a' varas-békát a' hangya fészekbe: ennyhány nap múlva, le-eszik a' hüst róla, s-ott találja mind a' követ, mind a' csontyát.

CCCIII. *Madarak*-ellen, kik az kertben mind a' magokban, s-mind a' földben nagy kárt tesznek. Ha az vad foghagymát, avagy kertit meg-főzik, és apróra metéllik, imitt amott a' kertben el-hintik, avagy csak nyerssenis: a' melly madár eszik benne, meg-bódúl, és kézzel-is meg-foghatni. 2. Ha lapunak magvát, és tormentilla füvet meg-főznek borba, meg-vagdallyák, és más elédellel őszve-keverik, s-úgy vetik eleikben, fő-képpen télbe. 3. Arpa liszt-bül csinált kássában, árpát és Belén fünek magvát keverjenek: ismét ollyan gombát, kitül az ebek, macskák meg-halnak, vagdallyanak belé;

s-az

s- az madarak eleiben vesśék. Efféle el-bódúlt madarakat, meg-éleszthetni, ha eczetet tőltenek az szájába: meg-is ehetni. 4. Fejér hunyort, valamelly kőzőnséges eledelekben a' madaraknak keverjenek, és azt vessék eleikbe: ha ki benne eszik, mingyárt meg-hal. Hasonló-képpen, ha fejér auripigmentummal, az az, arany glettel, pohánkát vagy kőlest főznek, s- azt eleikbe-vetvén, meg-eszik: leg-ottan meg-halnak tűle. Ezeket az így meg-étetett madarakat, minden veszedelem-nélkűl meg-eheti ember. 5. Meg nem eszik a' magot a' madarak, ha búzát és fejér hunyort őszve-keversz, azt fejér borba meg-főződ; s-kőrnyős kőrnyűl el-veted a' kertbe. 6. Ha a' magot főt ráknak a' levében (de ne legyen soós) meg-áztatod, minek-előtte el-veted; a' mi ollyan magból nől, annak nem ártanak a' madarak. Nem kűlőmben, ha bor-sőprűben, és vízben áztattyák a' magot. 7. Némellyek, vagy tíz rákot vésznek, egy edénybe (a' ki teli vízzel) vetik, tíz napig a' verőfényen tartyák: s- avval a' vízzel, kétszer őntőzik-meg a' magot; elsőben, minek-előtte el-vetik: az-után, nyólczad nap-múlván: és efféle magot, nem csak a' madarak, de még más-féle ártalmas állatok sem bántyák. Kíkrűl oda-fől-is n. XLII. Az ijesztésre, kőzőnségesen valami hőlt madarat függesztenek-fel: a' ki az széltűl mozgattassék.

A' *Hernyu*-is, a' veteményeknek, virágoknak, fáknak leveleit, fő-képpen a' kík győngék, mind le-eszi. Hogy efféle hernyúk ne teremjenek, meg-nyerheted, ha az fák, és vetemények-kőrűl, szurkot, és bűdőskővet gyújtasz-meg, annak a' büzi nem engedi, hogy CCCIV.

hernyúk teremjenek. Ismét, ha az Spanyól violának a' magvából, avagy babjából hamut égetsz, és abból lúgot csinálsz: s-avval öntözöd a' veteményeket. Ismét, ha az kéménybül-való korommal elegyited a' magokat, és vízzel meg-öntözöd, hogy egy etszakán abban maradgyanak, s-más nap el-veted: azt tartyák némellyek, hogy avval meg-óltalmazzák a' veteményeket, a' hernyótul. Ismét, ha minek-előtte elvetik a' magokat, fülbe facsaró fünek levében áztattyák azokat, szabadok a' hernyóktul: ezt bizonyosnak tartyák. Ismét, ha azok a' vetemények-közzé, kik leginkáb szenvednek a' hernyóktúl: méntát, csicseri borsót, mustár magot, lendeket vetnek. Minekutánna immár meg-éledtek az hernyuk úrmót, fül fűvet, és Peszercze fűvet főzzenek; annak levével öntözzék a' veteményeket, s-el-veszneka' hernyúk tülök. A' Rák, természet-szerént-való ellensége a' hernyúknak; azért a' Régiek, imitt amott a' kertbe, folyóvízbül-való rákokat függeztettek-föl: még a' fákra-is, a' kíken a' hernyúk vóltanak; avagy hegyes pálczákba vonták. Az rák-vízzel, kit a' napra tészneк (a' kirül ide föllyebb írtam) ha minden nyólczad nap megöntözik, míg jól meg-nőlnek: igen el-veszti véle a' hernyúkat. Némellyek, szőlő venyikékbül égetnek hamut, s-azt harmad napig tartyák a' vízben: és avval a' vízzel öntözik a' veteményeket. Hasonlóképpen, a' füge-fának hamujábul csinálnak lúgot, abban áztattyák a' magot, a' vetés-előtt. Némellyek, sok hernyút főztek-meg kaporral eggyütt: minekutánna meg-hűlt a' víz avval öntözték a' kertet, s-úgy

kergették

kergették a' férgeket; de reá kőll vigyázni, hogy az illyen víz, a' kezere vagy orczájára ne eſsék embernek: haſonló-képpen, hogy egygyet ſe nyomjon-meg a' teſtén; mert mérges, és fakadékot cſinál. Némellyek, ennyihány marok foghagyma ſzárat, vagy fejet gyújtanak-meg, denevér ganéival egygyűtt, s-avval fűſtőlik-meg az egéſz kertet; avagy a' dió-fán termett gombával: avagy a' kecskének, ſzarvaſnak ſzarvából, kőrmébűl cſinált fűſttel: hogy a' ſzél az veteményekre, és fákra hajthaſsa a' fűſtőt. Leg-jobb a' hideg eső-után, CCCV. reggel meg-rázni a' kápoſztát, avagy fáknak ágait: mert az étſzakai hidegtűl, mint-egy meg-merevedtek; így hamarébb le-húllanak, és kőnyű őket lábbal megtapodni. A' ki nem reſtelli, minek-előtte meg-ſokaſodnak, ſzedgye-le őket minden-nap, az kápoſzta leveléről, és őllye-meg: hamar el-veſznek. Haſonlóképpen azokat a' leveleket, a' kík őſzve-ſugorodtak, s-pók-háló vagyon bennek, le-kőll ſzedni, és megégetni; mert azokban vannak a' hernyúk tojáſi, kík meg-eleveneſznek kikeletre. Nem kűlőmben az annyok-is télre, mint-egy bőr zá-kokban, és csuklyákban bé-vonnyák magokat, és imitt amott a' ſzuglyóban fől-függeſztik: hogy kikeletre ki-bújhaſsanak. Az fákrúl, a' kíken a' hernyúk pók-hálóbúl cſináltak magoknak féſzket, és télre oda rekeſztik tojáſokat: még ennyhány őſzve-font levelekkel-is bé-fődőzik: miképpen, és mikor kell le-ſzedni, meg-írtam a' Calendariumban n. 18. 46. 72. 257. télbe Januariusban, Februariusban: és micsodás ollóval, adatik az gyűmőlcsős kertbenn-is arrúl alkalmatoſság. Eſtve-is, mikor

a' nap el-enijſzik, eſinállyanak régi dirib darab ruhácskából fűſtöt a' fa-alatt: mind le-húllanak róla a' hernyúk. Hogy pedig a' fának ne árthaſsanak, alúl a' fának tőkéjét fa olaijal meg-kennyék: avagy mártſanak egy ruhát fa olajba, s-avval kőſsék környúl a' fát.

Kivált-képpen-való orvoſságnak tartották a' régiek, minden-féle hernyúk, és férgek-ellen: mikor valami fris bárány, Juh, vagy űrű bélt (a' kiben még a' ganéja-is benne vólt) a' földbe egy kevesé bé-áſtanak, s-föllyúl kevés földet hántanak-reá azon a' helyen, a' hol leg-több féreg, avagy hernyú ſzokott lenni; két nap-alatt mind reá-gyűltenek a' hernyúk és férgek. Az-után föl-áſták, és vagy máshova ki-vetették: vagy mind férgeſtűl, igen mélyen bé-áſták a' földben. Ezt kétſzer, háromſzor cselekedték: s-kiveſztették a' féle kárt tévő állatokat.

CCCVI. Az *Lepentyű*, vagy Lependék a' hernyúknak nemzője, vagy ſzűléje; tudnia illik, mikor nyárba ſemmi, avagy igen ritka eső jár: akkor leg-bújnábban teremnek nagy veſzedelmére a' káposztának, a' kinek levelére mikor reá ſzállanak, ahoz dörgölik tojáſokat, kikből hernyúk nevelkednek. Ha azért azokat kiveſzted, ezek ſem léſznek. Mivel pedig a' Lepentyűk igen ſzeretik a' káposztát, virágzó Iſopot, Gyűſzű fűet, Fegyuer liliumot, és több illyen virágokat; a' kikre eſtve felé, mikor le-akarnak nyúgodni, ſereggel űlnek, és el-aluſznak: akkor a' kertéſz járja-meg a' káposztákat, és efféle virágokat, s-a' hol láttya őket, fogja-meg az ſzárnyoknál, s-öllye meg. Igy három, vagy négy nap-alatt, mind ki-veſztheti őket.

Az

Az *Csigák* nagy kárt tésznek a' fákban, és fűvek- CCCVII.
ben: mert az ő nyálas nedvességek-által, igen el-
száraztyák a' fákat, és füeket. Teremnek néha ollyan
apró csigácskák-is, kiknek nincsen házikójok, a' kik
igen meg-eszik a' veteményeknek leveleit: kivált-képpen
meg-rágják a' káposzta levelet, az éretlen dinnyét s-
uborkát-is, meg-is fúrják, és el-vész. Ezek-ellen, fris
olay sóprelékkel, vagy korommal öntözik a' veteté-
nyeket: avagy cziczeri borsót vetnek közíben, a' ki
igen haszná az illyen állatok-ellen. Ezen-kivül, a' ki
szorgalmatos akar lenni, szedgye őket, akkor kivált-
képpen, mikor nedves étszaka, vagy reggeli harmat,
vagy hűvös üdő jár; akkor az eledelre igen ki-jönnek.
Hasonló-képpen az ősvényekrül eszébe-veheti, hova
bújtanak, és onnét-is ki-ásni.

A' *Földi Geleszták* barázdakat, és csatornákat fúr- CCCVIII.
nak a' föld-alatt, és a' gyökerekre tekerődzőnek, s-
avval el-veszti, és meg-rothasztyák őket: kivált-kép-
pen a' hol igen ganéios a' föld; mert ottan leg-inkáb
teremnek: azért ezeket meg-kőll ölni. Mikor eső
esik, s- azt meg-érzik efféle geleszták, a' nap el akarván
enyészni, akkor igen ki-bújnak a' lyukokból, és leg-
hamaréb meg-ölhetni: úgy hogy, egy estve, ennyhány
százat el-veszthetni. Kivált-képpen árthatni efféle
állatnak, az soós és szagos eszközzel, úgy hogy, ha csak
meg-illeti-is azt; meg-sugorosik, és meg-hal. Ha
tehén ganébúl csinált füstöt ereztesz a' likokban: ki-
bújnak. Hasonló-képpen, ki-kergethetni őket: ha ken-
der magot, és levelet vízben meg-főznek, és azt a'
vizet öntik likokban. Még annál-inkább, ha óltatlan

meſzet hév vízben, és azt tőltik-belé. De ezt nem az ágyakban, a' hol viragok, és vetemények vannak; hanem az útákon lévő likakban kőll tőlteni: mind annyi likakban tőlcs, az mennijt az ágyakon-kivűl találſz. Ha pedig a' fazékbúl, vagy a' virágos edényekbűl akarod ki-űzni: gyuky egy kis fácskát a' likában, és halkan veregesd-meg azon a' réſzen az óldalát az edénynek: más felől ki-bújik. Ha ſzáraz meleg űdőben áſsák-meg a' főldet, ſereggel találni a' főldőn-főllyűl: a' kíket ſzedgyék egy fazékba, s-veſsék a' tyúkoknak, igen meg-híznak tűle.

Leg-gonoſzabb, és ártalmasb a' *Fejér Geleſzta*, a' ki rővidebb, de temerdekebb a' máſiknál: némellyk *sárga*-is, némellyk *fekete*-is; a' kík a' fiatal virágoknak, palántáknak, és veteményeknek győnge ſzárokat el-rág-ják a' győkeréig, és ki-veſztik: azért ha véſzed-eſzedbe, hogy effele vetemények és virágok hervadni, és sárgúlni kezdenek, váid-ki győkeréig a' főldet győngén: és fel-találod a' torkos állatot; hogy pedig tovább ne máſzhaſson, és árthaſson, őld-meg: mert néha, még az archicsókáknak-is győnge ſzárait el-rágja a' főldben, és ki-ſzárad.

A' *Fűlbe máſzó bogár*-is kinek két ágú farka van, kárt téſzen a' fűekben, és győkerekben; mert bé-fúrja magát. Ezt ha ſeregeſtűl akarod fogni, gyúkj egy ágacskát a' főldben, vony abban valami ſzarvat, vagy diſznó kőrmőt, vagy temerdek nádat, akár chévét, hogy főllyűl bé légyen cſinálva, és egy kevesé főllyebb légyen a' főld ſzínyénél: mind belé-bújnak ezek a' férgek, és meg-őlhetni.

A' *Han-*

A' *Hangyák*, az ő likas halmokkal, nagy kárt tésznek a' kertekben, réteken, és a' gyümölcsös fákban. kivált-képpen: az veteményeket, virágokat ki-szárasztyák, a' magokat két-felől meg-rágják, hogy meg ne foganodgyanak. Azért azok-ellen, a' következendő fegyverrel kell hadakozni, a' régiek tanácsából. Ha ennyhányat kőzzülök a' halmoknál meg-égetnek, a' többi el-szaladnak a' bűzitül: noha ez nem olly bizonyos. Ha a' csigáknak házikójokat meg-égetik, és porrá törik storaxal eggyütt, s- azt az ő halmokban, és fészkekben hánnyák, mind el-szaladnak. Hasonlóképpen ha fekete gyopárt, és büdös követ porrá törnek, és azt a' likokban hintik. Ha Lasert (kit Magyarúl és Németül a' Patikákban, ördög szarnak neveznek) fa olaijal ősze-keversz, és avval öntözöd őket: mind meg-halnak. Nem külömben ha vad uborkának, vagy Belén fünek gyökerébül füstölik őket, lassú tűznél. A' virágoktúl, csemetéktül, és veteményektül el-távoznak, ha környülöttök fejér, és vörös crétával meghinted a' földet. Ha a' keserü babot meg-töröd, vízbe meg-főzöd, vagy tehén epével, szurokkal: vagy vörös cretát keversz-egybe az szurokkal, ha ezekkel megkened a' fának tőkéjét, nem mász-föl reá a' hangya: ha a' likokba töltöd-is, el-vesznek. A' téli zöldnek-is árnyékától, meg-merevednek. A' nap-után járó virágnak fűétül, ha vörös cretával, és hamuval eczetben ősze-keverik, és a' likokban öntik, meg-halnak. A' hamut, kivált-képpen nem szenvedhetik; azért, hogy a' mézre, és méh-kasra ne szokjanak: hincsék-meg környös környül hamuval a' méh-kast, reá nem mennek. CCCIX.

nek. A' Denevértűl-is igen félnek, kinek ha csak szárnyát tészik-is a' fészkekbe, ki nem mernek jöni; ha az szívét, tellyeséggel el-szaladnak. Az mint a' Babuknak, Bágolynak szivét sem szenvedhetik. Ha feketeő gyopárt, vörös hagymát őszve-törnek, és azt hintik az hangyák halmára: el-költöznek onnét. Azt az füet, kit Eb-téynek hínak: deákul Esula, vel Tithymalus, ha vízbe meg-főzik, és avval öntözik halmokat. Ha fél font kénkövet, valami cserépben a' tűznél el-olvasztanak: ahoz bor-kőbűl égetett soót, vagy hamubúl, mint-egy három, vagy négy unciat (egy uncia, két latot tészen) jól őszve-kevernek, míg meg-vörösodik; az-után vegyék-el a' tűztűl, és tőlcsék egy vizes deszkára; minek-utánna meg-keményeszik, törjék apróra, tegyék egy üvegbe, tőlcsenek annij kút vizet reá, az mennij elég, hadgyák rajta, míg szint vészen: avval a' vízzel öntözzék halmokat, vagy a' fáknak tőkéjét, s-el-veszik, avagy nem árthatnak. Ha selymet fa olayba áztatnak, vagy mártanak, és avval környűl-kőtik a' fát: nem mennek-által rayta a' hangyák; de ha meg-szárad, meg újjonnan köll meg-nedvesíteni. Ha cherével (kit a' csávált bőrrűl le-faragnak a' Timárok) környűl-hintik a' fát, vagy másutt a' hol vannak: meg-halnak tűleő.

CCCX. Az *Saáska* és *Szőcskő* nem igen kűlömböznek: emez kisebb, ama nagyob. Kárt pedig egy félét tészneк mind a' kertekben, mind a' réteken; mert a' füet, virágokat meg-emésztik: kivált-képpen mikor sokasága van. Ezek-ellen keserű babot, belén füet forrallyanak olay seprelékkel, és avval öntözzék, s- meghalnak:

halnak: ha ennyihányat meg-égetnek, annak szagától el-szaladnak a' többi: vagy meg-bódúlnak. Ha úrmót, hagymát, centaureat, vagy földi epét vízbe meg-főznek, s-avval öntözik, a' füeket nem bántyák.

Spanyól Legyek, avagy kőrös-fán termő legyek, Deákúl Cantharides, igen meg-eszik a' fának és fűnek leveleit, meg-is vesztik mérgekkel a' virágokat: az ember testén-is hójagot vonsznak, kivált-képpen a' ki az kőrös-fán, és fagyal-fán lével; nagy szaga van, zöld aranyas: el-veszthetni Galbanummal, az az, Syriai gyantával; avagy ha vad uborkának (a' kit szamár, vagy főcskendező uborkának-is hínak) gyökerébűl, régi tehén ganéval egygyűtt, fűstöt csinálnak. Jobb lesz, ha estve-felé, mikor az fák levelére le-telepednek, le-szedik: és meg-ölik.

A' *Földi bolhák*-is, fölötte nagy kárt tésznek a' kertben; mert mind el-vesztegetik a' gyönge palántákat, és más fiatal veteményeket: a' virágoknak-is bimbóit, úgy hogy, el-száradnak-utánnok. Kíktűl, ha meg-akarod óltalmazni ezeket; minek-előtte, az veteményt magokat el-akarod vetni, metéld apróra a' foghagymát, tőles vizet reá, hogy jól meg-lágyúllyon: azt a' vizet tőlcs a' magokra, a' kíket meg-akarsz óltalmazni: úgy-mint palanta, retek, répa, mustár, és több efféle magokra, hadd állyon egy kevesé rajtok. Az-után tőlcs-le, és vesd-el a' magokat, nem ártanak néki; de reá-vigyázz, hogy a' magok, a' foghagymának enyves nedvességétűl, ősszve ne sűllyenek: nem-is lészen szagok a' foghagymától. Hasznos az-is, ha idején vetik az illyen magokat: hogy idejében ki-nőllyon a' CCCXI.

szívek, avagy székek. 2. Ha fűl fűnek, avagy fűlbe-facharó fűnek levében áztattyák a' magokat, minek-előtte el-vetik: semmi-féle féreg nem árthat nékiek, mint az-előtt-is meg-írtam. 3. Némellyek, fejér mustárt vetnek az vetemények-kőzzé, kivált-képpen a' palánta-kőzzé. Ha az retket, és répát elegijtve vetik, azt tartyák, hogy nem árt a' bolha nékiek. 4. Ha mikor az hóld nevelkedik, ollyan vízben kiben czéklát, vagy kápoſztát főztenek, áztattyák a' magokat. 5. Ha az Belénd fűbűl ki-facsart levet, erős bor eczettel elegijted, és meg-öntőződ véle a' veteményeket, a' kíken lévélnek: meg-halnak tűle. Hasonló-képpen, ha az ürmőt, és más keserű füet vízbe meg-főződ, és avval hidegen öntőződ. Annijt nyersz avval-is a' vízzel, a' kiben fekete Coriandert, avagy fekete kőményt áztattál. 6. A' ki efféle bolháktúl, meg-akarja óltalmazni palántáját: minek-utánna el-vetette, hintse-meg az ágyat galamb, és kecske ganéval; vagy inkább tyúknak ganéjával, hamuval, vagy korommal.

CCCXII. A' *Pók-háló*-is, gyakran el-fogja főllyűl, és béboríttya a' veteményeket, és meg-nijrt ágakat; azért az ellen nincs jobb, mint-ha gyönge sőprűvel le-sőpri ember a' hol láttya, és el-tapodgya. Mert igen megfojtya a' veteményeket, és el-száradnak utánna.

Az *Chere-bogár*, a' fáknak gyönge leveleit, virágjait igen meg-rágja, és el-veszti. Sőt a' mint írják; ezeknek ganéjokbúl-is teremnek a' hernyúk. Majusban, kivált-képpen uralkodnak. Ezeket leg-inkább, a' jó hűvős eső rontya-meg. Ha pedig az nem járna, az szorgalmatos kertész minden-nap dél-táyba, rázza-

meg

meg a' fát, a' kinn lévélnek, és öllye-meg őket; avagy szedgye-fel, és hánnya a' kácháknak, igen meg-eszik. Kikrűl azt mondgyák, hogy mikor el-vesznek, a' földbe bújnak. Az ide fel meg-nevezett füstőkkel-is, el-kergethetni: a' kikkel más-féle férgeket a' fákrúl.

Az *Szúnyog*, noha nem tészen igen nagy kárt a' CCCXIII
veteményekben, virágokban, vagy fákban: de mind azon által, igen únalmas, és kedvetlen vendégek azoknak, a' kik nyárban az estveli, és reggeli gyönyorűséges szellővel és éggel, a' kertbéli sétálásban akarnának élni. A' kertésznek-is igen súlyos szorgos munkájában, illyen apró állatokkal hadakozni. Azért, kiváltképpen azok-ellen, füsttel köll harczolni: azt pedig tehén ganébúl, kénkőbűl, fekete kőmény magbúl, közönséges kőmény magbúl, őrvény-gyökérbűl, űrömből, rutábúl chinálhatod. Ismét, Galbanum gyantábúl, babbúl, gálicz-kőbűl. Ha ki azt akarja, hogy étszaka az ágyában, ne csípdezzék az szúnyogok: mártson két spongiát erős eczetbe. Eggyiket függesszze a' fejéhez: másikat a' lábához, nem szálnak reá. Hasonlóképpen, ha nyers, és virágzó kendert tészen valaki melléje, mikor fekűnni akar menni, el-kerűlik őtet az szúnyogok: akár vad, akár szelíd kender légyen; ha száraz kendert tészen-is az ágyában, nem mennek reá. Ha valaki magát tőmjénnel, eczettel, olajjal megkeni-is. Ha rutát vízben áztatnak, és avval a' vízzel öntőzik a' kertet, vagy házat, meg-halnak tűle. Akar bolha fűet vízben főzzenek-meg s-avval öntőzzék.

En-is ezekkel vetek véget, az veteményes kertrűlvaló íráscchkámnak: nem ketlem, hogy találkoznak

efféle dongó csípő szúnyogok, a' kik ítéletekkel, éles nyelvekkel, mardosni fogják ez én munkáchkámot. De a' kinek nem tetszik (eddig illyen sem vólt az Magyar nyelven) csinállyon jobbat, s-nem irégylem a' jámbornak. En a' közönséges jóért igyekeztem munkálodnom. Következnék a' Gyümölchös kertről-való íráſom; ha szelenczém, és irem vólna hozzá: kivel az könyv-nyomtatónak kezét, meg-kenhetném.



KÖNYV TÁR