

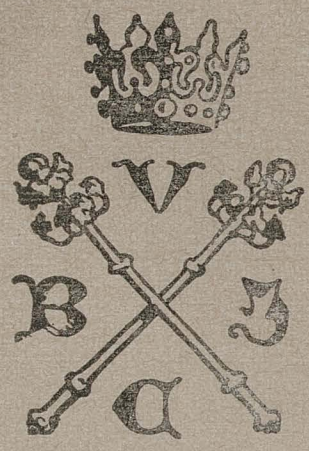
1584

Liczba inwentarza	1584
Szafa	40
Półka	a
Miejsce	18

(F III 37) 7.11.47

z
—
—
—

Ro
f
r
Ro
d
tl
Rel
g
k
K
s
P



587549

Mag. St. Dr.

papierze Hol: - - Zł. 7.
na kleiowym - - Zł. 6.
na wodnym - - Zł. 5.
Roboty około przedziwa, albo upra-
wa lnu, konopi, i innych roślin do
przedzenia zdalnych. Wiadomości
o chowie iedwabników, tudzież na-
uka oblechowaniu i maglowaniu pło-
cien, alla rustica Zł. 1. gr: 15.
Regestr SS. Ewanieliy, czyli krótkie
Homilie na wszystkie Niedziele Ro-
ku - - - - Zł. 2.
S-

siń-
15.
zo-
alla
7.
Zdy
ego
1.
cie-
ra-
ych
na-
ko-
na

Tun
ab
stic

w D

1584

1584/1

DOSWIADCZENIA

W GOSPODARSTWIE, OGRODNICTWIE,
REKODZIELACH, w LEKARSTWACH
WIEYSKICH &c:

Z ustanowionych na to po niektórych
Kraich Spoleczności Akademickich,
& różnych Autorów i Manuskry-
ptów domowych

ZEBRANE.

TOM I.

EDYCYA DRUGA.

Tunc naturæ rerum gratias ago, cum illam non
ab hac parte video, quæ publica est, sed secre-
tiora ejus intravi. Seneca Natural: Quest: Lib: 1.



W WARSZAWIE R. 1795.

w Drukarni Nadworney J. K Mei i P. K. E. Naroż.

XXI a. 59

587549

I

Bibl Jag

St. D. 4994. St. 1. 824 (142)



W S T Ę P.

GDY cała obszerność Natury rozumowi słabego, i krótko żyjącego człowieka za cel wystawiona jest, nie wieleby człowiek z iey poznawania pożytkował; gdyby każdy osobno dla siebie tylko poznawał, i myślał. Ale społeczny związek, i wzajemne udzielanie się zaradza znikomości wieku ludzkiego. Przez to człowiek jest mocnym, bogatym, i niejako nieśmiertelnym na ziemi, że wszystkich przeszłych wieków ludzie.

II.

myślili dla niego, a on też myśli dla wszystkich, co po nim nastąpią: że wszystkie Kraie najdroższe swoje produkta, przemysły, i doświadczenia iemu posyłaia, a on też swoje posyła dla wszystkich. Podła tylko chciwość swoje wynalazki ukrywa przed resztą ludzi, ale przez to pozbawia siebie tych nieśmiertelnych zysków, dla nikczemnego pożytku.

Potrzeba pobudza nas wszystkich do przemysłu, przemysłu sztuka urzęda, a praktyka wydoskonala, kończy, i do użytku wprowadza: można wiele myśleć i pisać o wszystkim, jednakże póty wszystko w niepewności zostaje, póki doświadczenie nie zakończy spory, i prawdy nie ukaze. A jako myśli ludzkie próżnoby ginęły w głowie myślącego. gdyby nie było sposobu mową, lub pismem obja-

wie innym; tak wszystkie najszcześliwsze doświadczenia partykularnego człowieka ginęłyby z jego osobą, gdyby podła zazdrość ukrywała je przed drugimi.

Dla tego w wielu Kraiach Europy ustanowione są Społeczności do zbierania różnych doświadczeń w Rolnictwie, Rękodzielnach, i sztukach, utrzymywane są Korrespondencye z nayodleglejszemi Kraiami, wysyłane Osoby jedynie wyznaczone do zwożenia takowych Produktów ze wszystkich stron Świata.

To Dzieło, po większey części wyięte i zebrane jest z takowych Społeczności, zawiera też wiele doświadczeń wyiętych i partykularnych Manuskryptów, i niektórych Autorów, którzy podobnym sposobem zbierali i zapisywali, cokolwiek

iv.

do użytku i potrzeb ludzkich szczególnie wynaleziono jest.

A jako najistotniejszy potrzeby ludzkie zależą na żywności, zdrowiu, i wygodach przyzwoitych, a tych dostarczają nam Gospodarstwo, Rękodzieła, i Lekarstwa domowe: przeto wszystkie doświadczenia na te trzy Klasy rozdzielone będą. Pierwsza, będzie zawierała doświadczenia Gospodarskie, a osobliwie o Rolnictwie i Ogradach; druga Klasa będzie zawierała Lekarstwa Domowe na różne niemocy wynalezione i używane; trzecia będzie zawierać różne doświadczenia i sekreta, ściągające się do Manufaktur i Rękodzieł, dla tego każdy Tomik, który będzie co Kwartał wychodzić z druku będzie podzielony na trzy części, z tych pierwsza będzie zawierać doświadcze-

nia o Rolnictwie i Ogródach; druga o Lekarstwach domowych; trzecia o Rękodzielach. Na końcu zaś niektórych Tomików będą przydawane zabawy Wiejskie, to jest: doświadczenia dla rozrywki bawiących się na wsi służące.

Wiele się znajdzie w tym zebraniu doświadczeń, które są wszystkim wiadome i używane, ale kładą się dla tego, ażeby będąc użytecznymi, przeszły do Potomności: bo to jest rzecz pewna, że odmiany czasów i Rewolucye zatraciły nam wiele wynalazków pożytecznych, które przez nieużywanie idą w niepaamięć, a nie będąc zapisane i w porządek ułożone, giną tak, jak gdyby nigdy nie były.

Ażeby zaś za pomnożeniem tego Dzieła i rzeczy w nim zawartych

VI.

nie było trudności w znalezieniu ka-
żdego doświadczenia, ostatni Tomik,
który wynidzie, będzie zawierał Dy-
kcyonarz, czyli ułożenie przez Alfa-
bet wszystkich doświadczeń, w ca-
łym Dziele znajdujących się.



CZĘŚĆ I.



CZĘŚĆ I.

O

GOSPODARSTWIE I OGRODACH.

Dziwna rzecz jest, że nayważniejszy przyługi, które przemyśl uczynił społeczności ludzkiej, nie są od niej tak poważane, jak są dla niej użyteczne. Rolnictwo, bez którego ziemia nie rodziłaby, tylko chwasty i ciernie, wydoskonala naturę, ozdabia wszystkie miejsca, gdzie tylko swoją rękę przyłoży,

dośćarczają wszelkich wygod, i nie-tylko potrzeby nieuchronne opatruje, ale też do uciech i wspaniałości nam służy. Z tym wszystkim, ludzkie, dzieląc na Klasy wszystkie sztuki i wynalazki, bardziey podobno uwiedzeni szlachernością rozumu swego, jak użytecznością pracy ludzkiej, tym sztukom, które się na myśleniu zaczynają i kończą, najpierwszy dali szacunek, a wszystkie te Profesye, gdzie więcey ręka dokazuje, w ostatnim policzyli rzędzie.

W rzeczy zaś samey, rozum ludzki pierwey zaczął pracować nad obmyśleniem potrzeb ludzkich, aniżeli nad sztukami pięknymi, że ta najpierwsza zabawa rozumu ludzkiego, więcey zależy na działaniu ręcznym, jak na myśleniu, czy dla tegoż społeczność ludzka ma iż klasę w rzędzie ostatnim? że niedostatek ludzi dobrze myślących przymusił do pracy ręczney, czy dla tegoż będziemy pogardzać tymi, których do-

wcip pewnieby umieścił w naysław-
niejszych Profesjach, gdyby los
fortuny odpowiadał ich dowcipowi?
Nie mamy tedy przyczyny bardziej
poważać te dowcipy, które oświeca-
ją nas pismami, aniżeli tę rękę, z któ-
rych odbieramy naysławniejsze w
życiu naszym pożytki, a gdy doświad-
czenie uczy, że ludzie swego obja-
śnienia, które mają z nauk pięknych,
prędzej używają na uszkodzenie lu-
dziom, aniżeli na ich pożytek; trze-
ba uznać, że nie masz nic przyzwoi-
tszego człowiekowi, jak obrócić swój
przemysł na tę zabawę, która za-
wsze jest z pożytkiem dla rodzaju
ludzkiego, a nigdy ze szkoda.

*Rozmaite sposoby robienia Chleba w róż-
nych Kraiach i Narodach.*

Jeżeli zadziwia nas przemysł ludz-
ki, który umiał tak dobrze użyć da-
rów Natury, dla wynalezienia ży-
wności dla człowieka; niemniej za

stanawiać nas powinna hojność Auctora Natury, który w każdym Kraiu dostarcza rozmaitych latorośli i płodów ziemi do pożywienia ludziom zdatnych. tak dalece, że nie masz tak dzikiego Kraiu, gdzieby ziemia nie miała czym wyżywić mieszkańców swoich.

Najpierwszy i najdawniejszy Chleb był z żołądki dębowey. Dawni Poetowie świadczą, że pierwszych ludzi żywność była z dębu.

Prima ceres ferro mortales vertere terram.

Instituit, cum jam glandes atque arbuta sacrae.

Deficerent sylvæ.... *Virgilius Geor:*

Contentique cibis, nullo cogente creatis.

Et quæ deciderant patula Jovis arbore glandes. *Ovidius.*

Jeżeli chcemy wiedzieć gatunek dębu, którego owoców używali lu-

dzie do żywności, są wielkie przy-
czyny do śladzenia, że ten nie był
różny od naszych dębów, chyba tyl-
ko, że nie był tak dziki i ostry.
Bo doświadczenie uczy, że każde
drzewo przez zaniedbanie dziczeie,
i wydaie owoce cierpkie. Wszystko
przyjemniejszye wyszło z rąk Natu-
ry; teraz ręka i praca ludzka po-
winna wszystko osładzać. Gruby i
dziki człowiek przestaie na dzikich
owocach, ale chcący łagodniejszego
pokarmu, dokłada pracy, przesadza,
szczepi, i ma lepsze owoce. Jeszcze
teraz zostały w Hiszpanii gatunki da-
wnych Greckich dębów, których o-
woce są przyjemne, które Plinius na-
zywa od iedzenia. *Quercus esculus.*

Naypowfzechniejszy chleb jest
ryż. Bo większa część Narodów te-
go używa zamiast chleba. Chiny,
Egipt, Persya, Indostan, większa część
Indyi Wschodnich, Japonia, Ziemia
Murzyńska, brzegi Afrykańskie, A-

meryka Południowa, nie mają innego chleba, tylko z ryżu.

W Azji najlepszy jest tyż Japoński, w Ameryce Karoliński, w Europie Włoski. W Toskanii używają ryżu do chleba, mieszając mąkę ryżową z pszenną, tym sposobem zrobiony chleb, ma białość osobliwszą i smak, ale prędko twardnieje. W naszych Kraiach, powszechnie ze zboża chleb robią, używając różnych gatunków zboża.

Zyto i Pszenica, są naysposzechniey używane. Zytny chleb jest nayzdrowszy i naysilniejszy, ale nie wszędy umieją go dobrze robić.

Proso, w niektórych Prowincjach Włoskich używa się do chleba, mieszając część prosa, część grochu Tureckiego, i część pszenicy; ten chleb jest ciężki, ale pożyteczny dla ludzi pracowitych. W Prowincjach Francuzkich, osobliwie w Gaskonii i Berry, robią chleb z samych Jagieł, mieląc ie na mąkę, i tym samym

Sposobem pieką chleb jak pszenny, tylko dla utemperowania przydają więcej soli. Można mieszać połowę mąki iaglaney do mąki pszenney, chleb tym sposobem zrobiony, jest bielszy, aniżeli sam pszenny.

Owies. w niektórych Kraiach Północnych używa się do chleba. Chleb owśiany sam przez się, jest ciężki, i nie ma dobrego smaku, ale mieszając mąkę owśianą z pszenną, robi się chleb bardzo poślaiący. W Anglii, Północne Prowincye, robią tym sposobem chleby owśiane. W Rosyi, lud pracowity, podeymnie naywiększe prace, używając pokarmu z samey mąki robioney z owsa prażonego: tę oni noszą z sobą w workach, chodząc po robocie; a gdy czas iedzenia przyidzie, nalewają wody do naczynia, do którey sypią sól, i mąkę owśianą, po zakłóceniu, robi się z tego masa, którą oni zaraz iedzą, i za tym cały dzień pracują.

Kukuruza, albo pszenica Tere-

cka, w niektórych Kraiach wchodzi do chleba. Doświadczono, że używanie chleba z Kukuruzy, jest prezerwatywą od konsumpcyi i suchot. To ziarno, jest wprowadzone z Ameryki, gdzie bardzo wiele sieją, osobliwie w *Mexico*. Teraz już powszechnie używane jest we Włoszech, osobliwie w Lombardyi, i Królestwie Neapolitańskim; w Polsce na Wołyniu, rodzi się obficie. Różne są gatunki Kukuruzy, jest biała, żółta, czerwona, czarna; ale najlepsza jest biała. W *Mexico*, robią z Kukuruzy nie tylko chleb, ale też ciasta i inne potrawy, mąka iey jest bardzo zdrowa, i łatwa do strawienia. Doktorowie Meksykańscy przepisują ten chleb w rozmaitych chorobach. W Południowych Prowincjach tego Kraiu, ieszcze i teraz znajdują się Narody niepodległe Hiszpanom, którzy prowadzą życie dzikie, nskłztałt Tatarów: Ci żyją samym pokarmem nazwanym *Bibacoa*, składa się on z Kukuruzy i mięsa. Robią

bią oni ten pokarm następującym sposobem: W dołach wykopanych w ziemi, robią z kamieni piece, na których dobrze wypalonych, kładną mięso surowe, to mięso posypują kukuruzą: na to kładną znowu kamienie gorące, z wierzchu ziemią przykładają, i tak trzymają póty, aż się wszystko dobrze upiecze. Tego pokarmu i Hiszpani niektórzy używają, i znają go bardzo smacznym i dobrym. Amerykanie używają do drogi famey mąki z kukuruzy, którą w potrzebie mieszają z wodą, i mają z tego i pokarm posilający, i razem napój, jest też z niej ta wyгода w drodze, że kukuruza pieczona włożona do wody oddala smak nieprzyjemny wody zesutey. W Toskanii Wieśniacy mieszają kukuruzę z pszenicą i z grochem Tureckim. W Lombardyi robią z kukuruzy Zupy bardzo dobre.

Tatarka, jest to zboże nuyżyteczniejszye co do Rolnictwa. Kiedy lato jest długie, można ją dwa razy

do roku zbierać, siejąc raz na początku Kwietnia, a zbierając na początku Lipca, drugi raz w Lipcu siejąc, a zbierając przy końcu Września: grunta też, osobliwie niskie, nietylko się nie wysilają przez to, ale owszem się naprawiają i czyszczą. Chleb z Tatarski jest smaczny i zdrowy, lubo nie jest biały. W Normandyi z mąki tatarskiej robią potrawę, mieszając mąkę z serem tartym, którą z masłem smażą.

Dla oszczędzenia zboża, można mieszać do chleba wiele innych latrości, ziół i korzeni. Doświadczone, że z Perzu (*Triticum repens*) uszzonego, można robić mąkę, którą mieszając do mąki ze zboża, można mieć chleb bardzo zdrowy i posilny. Można używać do chleba owoców róży polnej. We Włoszech pospolite są te owoce surowe. To drzewko jest bardzo pospolite, i łatwo się krzewi, którego rozmnożenie, mogłoby być bardzo pożyteczne. Robią

sakże mąkę ze słoneczników, susząc je w piecu i mieląc; w Toskanii używają tego dla oszczędzenia zboża. *Trifolium*, które na łąkach obficie rośnie, można także zbierać, suszyć, i mąkę z tego robić, która się używa do chleba w niedostatku zboża. Słowem, rozsądny i pilny Gospodarz, może wiele ziół i korzeni używać do żywności, zbierając ope swego czasu i mieszając do chleba. Tym sposobem nie tylko by Produktów z roli znacznie oszczędził, ale też zdrowieby swoje i życie przedłużył: wiele jest Narodów w Ameryce w Kraiach górzyfitych, gdzie ludzie żyją samemi korzeniami, i dzikiemi lato-roślami, a zdrowi są i trwalsi od innych, którzy zbożem się żywią.

Sposób, którego w Węgrzech używają do robienia chleba.

Zakwas, albo rozczynienie chleba, robią tym sposobem: Biorą pewną

miarę otrębów pszennych, które nalewają wodą z chmielem przegotowaną, mieszają to razem z chmielem, i kłócą póty, aż się zrobi z tego masy gęsta. Dają czasu dwie godziny, żeby ta masa fermentowała, albo narosła. Jak dobrze narosnie, robią z tego kulki okrągłe, które walaia w otrębach, żeby się nie kleiły jedna z drugą, i suszą latem na słońcu, a zimą na piecu, rozkładając je na sitach, albo na płótnie, narzynają jeszcze każdą kulkę na czworo, aby we środku dobrze wyschły. Potym w worze zawieszają te kulki pod dachem, albo na miejscu, gdzie nie masz wilgoci, które można konserwować przez cały rok.

Kiedy mają robić chleb, do pół korca mąki, biorą trzy takowe kulki, kładną do naczynia trzykwartowego, nalewają wodą wrzącą, i jak rozmokną, gniotą je, żeby się rozpuściły, trzymają w ciepłe, póki się nie zrobi fermentacya, i naczynie całe napelni tym zakwasem. Potym przez

lito leią, ten zakwas, do mąki przy-
dają wody ciepłej mierzając mocno,
żeby się mąka rozbiła, i zrobiło cia-
sto do pieczenia chleba. Dają czasu
dwie, albo trzy godziny, żeby cia-
sto dobrze narosło. Tym czasem się
piec przepala do chleba, który pie-
ką ordynaryjnym sposobem. Chleb
tym sposobem zrobiony, tę ma oso-
bliwość, że nigdy nie czerstwieje.

*Sposób, którego we Fran^cji używają
do konserwowania mąki.*

Nayprzód, zboże powinno być do-
brze wysuszone, kiedy się oddaje do
młyna. Po umieleniu, pakują mąkę
do skrzyni, albo do beczki, która
powinna być dobrze udeptana, i do-
brze zamknięta, żeby powietrze do
niej nie wchodziło. Niektórzy mie-
szają do mąki sól tartą z kminem.
Tym sposobem mąka się konserwuje
przez kilka lat, i nietylko się nie psu-
je, w naywiększey wilgoci, ale o-
wszem lepszego smaku nabiera.

To zaś doświadczono, że każda mąka im lepiej jest oczyszczona z otrębów, tym łatwiej się konserwuje, bo otręby najbardziej podlegają zepsuciu i goryczy.

Przygotowanie Zboża do Zasiawu.

Jeżeli zboże jest czyste, i nie ma żadney czarności, ani śmieci, dosyć jest umoczyć zboże w ługu niżej opisanym. Jeżeli zaś ma jakie skazy, potrzeba pierwey dobrze wymyć w wodzie deszczowey, albo rzeczney. Do robienia ługu, potrzeba wziąć popiołu z drzewa nowego, to jest: takiego, które nie było na wodzie, i wsypać ten popiół do wanny dużej, tak, żeby trzecią część wanny zajęły, na to nalać wody deszczowey, tak, ażeby do jednego funta popiołu, wchodziło dwie kwarty wody. Jak się zrobi ług, i zciecze z popiołów, trzeba go zagrzać, i przydać do niego wapna niegaszonego tyle,

ażebym nabrał białości. Sto funtów popiołu, a dwieście kwart wody wydadzą sto dwadzieścia kwart ługu, do których powinno wchodzić piętnaście funtów wapna; co wystarcza do namoczenia sześćdziesiąt korcy Pszenicy, to jest: do każdego korca dwie kwarty ługu, i ćwierć funta wapna wychodzi. Miałem ten ług przygotowany i zagrzany tak, żeby w nim rękę można utrzymać, trzeba wsypać zboże do koszyka, przez któryby woda przechodziła, i maczać w ługu, mieszając ręką, albo drewnem, żeby każde ziarno dobrze zmokło: potym wyjąć koszyk, z którego gdy ług osiąknie, zboże wysypać na stół, lub na płótno do suszenia, i tak kontynuować, aż póki całe zboże tym sposobem niebędzie zmoczone. Tak przygotowane zboże do zasiewu, nabiera żyźności, i doświadczone, że ten sposób tyle pożytku czyni, co dobry nawoz.

*Prezerwatywa dla zboża od śniści,
rdzy, i inney zarazy.*

Przed zasiewaniem do sześciu korcy zboża, weź trzy garce wapna niegaszonego, kwartę sadzów z kominna, i kwartę folii: posyp tym zboże, i przemieszaj. Potym trzeba pokropić zboże wodą gnoiową, żeby każde ziarno dobrze zmokło, zmoczywszy, trzeba rozsypać zboże, żeby oschło, i potym zasiewać.

Sposób wygubienia myszów polnych, i szczurów, która psują zboże, tak w polu, iako w Stodolach i Szpichrzach.

Rozmaite się wynaydują sposoby przeciwko myszom i szczurom. Nayskuteczniejszy jest ten: wziąć gąbki, albo hupki, którey do krzesania ognia, używają, pokrajać ią na drobne kawałki, usmażyć w tłustości, posypać solą z pieprzem, postawić tam, gdzie jest naywięcey myszów, i w

osobnym naczyniu wody. Myszy i szczury obiadłszy się gąbki smaczney, będą pić wodę, a przez to, gdy napecznieje w nich gąbka, będą pękać. Ten sposób naysposobniej używany jest od Kupców Zagranicznych we wszystkich Magazynach Zbożowych.

Sposób oczyszczenia Szpichrza od wszelkiego robactwa.

Na czterech kątach Szpichrza postaw fajerki z węglami rozpalonemi, na każdą z nich włóż po uncyi tytoniu mocnego; na środku zaś Szpichrza postaw pięć fajerkę, na której w naczyniu glinianym postawisz dwie uncye merkuryszu, albo żywego srebra. To zrobiwszy, trzeba pozamykać drzwi i okna (człowiek też żaden nie powinien się znajdować przez ten czas, bo ten dym jest szkodliwy.) Dym żywego srebra zmieszany z dymem tabacznym, zabija wszelkie robactwo, i gubi ich nasie-

na. Po kilku godzinach, trzeba przewietrzyć Szpichlerz, i potem sypać zboże.

Sekret osobliwszy na odpędzenie robaństwa, osobliwie gąsienicy z Ogrodów.

Między zagonami, na których jest Kapusta, lub inne warzywo, trzeba zasiać konopie. Doświadczono, że gdyby w bliskości naywięcey było gąsienic, do tego zagonu, który jest na około konopiami osadzony, żadna nieprzyidzie.

Chcąc zaś to robaństwo już będące wygubić, trzeba wziąć cały mrówiennik z mrówkami, i one wysypać na zagony, mrówki wypędzą robaństwo.

Sposób doświadczony na obronienie drzewa od robaństwa, które osiada na drzewach.

Trzeba nasmarować drzewo u dołu sadłem starym, potym strząść drze-

wo i gałęzie, żeby robaństwo opadło. To nie będzie mogło powrócić na drzewo przez miejsce nasmarowane sadłem.

Inny sposób.

Weź mydła czarnego, którego do chustu używają, i rozbił w wodzie w dużym naczyniu: tym polewaj warzywo, lub drzewa, gdzie są gąsienice. Najlepiej jest polewać po zachodzie słońca, albo przed wschodem, kiedy to robaństwo zamknięte jest w swoich workach. Jest to sposób doświadczony i niezawodny, przez który wszystkie robaństwa z nasieniem swoim wyginą.

Sposób wygubienia kretów, które psują łąki i ogrody.

Weź kilkadziesiąt orzechów Włoskich suchych, ale zdrowych, gotuj je w ługu przez trzy godziny, potym ponakraiawśaj każdy orzech na poło-

wę, do każdej iamki zrobioney przez kreta, włoż jedną część orzecha.

Sposób oczyszczenia roli z ziela nie potrzebnego i chwastu, który przeszkadza do wzrostu zboża.

Jak tylko na wiosnę wznidzie ziele na ugorze, trzeba zaraz to ziele skosić, za miesiąc jak odrośnie, trzeba znowu skosić, i tak czynić co miesiąc przez całe lato. Tym sposobem korzenie ziela wyfilą się tak, że przez kilka lat żadne zielko rość nie będzie. Prawda, że to jest sposób pracowity kosić ugor co miesiąc, ale w porównaniu z pożytkiem doświadczono, że ta praca Gospodarzowi z zyskiem się nadgradza.

Doświadczenie względem suszenia zboża.

Na Białey Rufi jest zwyczaj suszyć zboże w snopach przed młóceniem, do czego mają zrobione oso-

bne Sufzarnie, albo *Ofieci*. Jest kwestya u Gospodarzów, czy ten sposób szkodzi zbożu, czy pomaga? W Szwaycaryi, gdzie teraz po wielu miejscach używają sufzarniów, czyniono następujące doświadczenie. Odmierzono 284. garce jednego zboża, z tych połowę, to jest: 142. garce sufzono, a połowę zostawiono, jak było nie sufzone. Pokazało się, że w sufzeniu ubyło zboża po pięć od sta, to jest: niestawało do miary blisko pół-szofta garca. Kazano młóć osobno zboże sufzone, i nie sufzone; nie sufzone wydało więcej mąki, aniżeli zboże sufzone. Ale w pieczeniu chleba, mąka ze zboża sufzonego, wydała 210. funtów więcej chleba, aniżeli mąka ze zboża nie sufzonego.

Doświadczenie względem wyrabiania konopi przez społeczność Rolniczą w Bourges komunikowane Akademii Francuzkiej, i od niej approbowane.

Zwyczajny sposób wyrabiania ko-

konopi zależy na moczeniu ich w wodzie, jednak po naydłuższym moczeniu zawsze są twarde i szorstkie. Przez następujący sposób mogą być konopie tak miękkie i białe, jak len. Po zwyczajnym wymoczeniu i wypaździerzeniu konopi, trzeba brać po małej garstce, i kłaść do naczynia z wodą, niech tam mokną przez kilka dni: tym czasem trzeba je codziennie płókać i wyżywać, i znowu w tej samej wodzie zostawiać. Po kilku dniach dobywszy konopi z wody, trzeba wymyć w rzece, uprać, bić na desce, i znowu wypłókać. Tak wyrobione konopie, wyrównywiają lnom naypięknieyszym, i nie zostaje po nich, tylko trzecia część zgrzebienia.

Zapobieżenie zarazie bydła.

Weź z Apteki Jalapy w proszku, rozpuść ją w oliwie, i daj poćknąć bydłociu: nie dawaj mu iść po tym lekarstwie, aż we trzy godziny. Po-

tym weź ziela Kokornak, w Aptekach nazywa się *Aristolochia*, to gotuj w wodzie, i tę wodę codzień dawaj pić bydłeciu. To będzie purgować. Potym weź wołku żółtego uncyą, cynabru tartego pół uncyi, rozpuść wołk w naczyniu polewanym, tym trzeba oodzień okurzać bydłę.

Przeciwno wrzodom bydłecym.

Często się zdarza, że się robią guzy na języku i gardle u bydła, to znak jest, że na wrzody choruje. Na to trzeba jakimkolwiek naczyniem srebrnym nacierać guz aż do krwi. Potym wziąć trochę pieprzu, macierzanki, rozmarynu, utłuc to wszystko, i zmieszać w occie winnym, i tym nacierać język i gardło chorego bydła.

Przeciwno krwawey moczy bydła.

Kiedy się postrzeże ta choroba, trzeba wziąć garść krochmalu, rozpu-

ścić w wodzie i dać połknąć bydłeciu. Doświadczone, że we dwadzieścia cztery godziny choroba ustaie.

Sekret na ukaszenie Pszczół.

Kiedy pszczoła ukąsi, żeby nienastąpiła puchlina, trzeba wziąć główkę maku białego, rozciąć ją na połowę, i tym sokiem młecznym, który wychodzi z przeciętej makówki natrzeć miejsce to, gdzie pszczoła ukąsiła. Ból ustatnie, i puchlina nie nastąpi.

Rydel do kopania ziemi z mniejszą pracą.

Każda praca ręczna jest ruszanie materji: każde ruszanie materji podług reguł Mechaniki redukuje się do Machiny nazwaney: *Drąg dźwigalny*. Na tym fundamencie uważając zwyczajny sposób kopania ziemi uciążliwy jest, że ręce człowieka zastępują miejsce drąga dźwigalnego, a punkt podpory pada na biodra. Następujący spo-

sposób przenosi punkt ciężaru i podpory na rękojeść rydla.

Trzeba osadzić rydel na drzewie w kostkę obrobionym, długości mającym dzieścięć cali, lub dwanaście: w tym trzeba powydźrać dziury do wprawienia drugiego drzewa, mającego długości ośm cali, którego koniec wchodzący do pomienionego wydrążenia, powinien być dla mocy okuty żelazem. To drugie drzewo, albo rękojeść wprawiona, będzie służyć za drąg dźwigalny do wyrzucania ziemi.

Użycie tego prostego sposobu pokazało, że tenże człowiek może dłużej pracować w kopaniu ziemi, a mniej expensie siły własnej.

Sposób konserwowania piwa, lub innego napoju przez długi czas, żeby nie skwaśniało.

Trzeba w Czerwcu naszbierać korzeni ziela nazwanego *Benedykt*, które
Tom I. C

w Aptekach nazywają *Cariofilata*. Te korzenie trzeba porozrzynać, wysuszyć, i obszywszy w worek, wrzucić do beczki.

Inny sposób.

Trzeba zrobić z tarcie skrzynię dużą, żeby można w niej beczki stawiać jedną przy drugiej na położonych kamieniach, i między beczkami poprzekładać kamienie, żeby się jedna drugiej nie dotykała; potym całą tę skrzynię nasypać piaskiem, żeby się beczki pokryły na kilka calów. Tym sposobem można każdy napój konserwować przez kilka lat.

Sposób naprawienia piwa, kiedy zaczyna kwaśnieć.

Weź skorupy, od ostrygów, utłucz, wrzuc do beczki, żeby się piwo zbaczyło, jak się ustoi, zginie zupełnie kwas, ale to piwo trzeba zaraz wypić, bo prędko znowu się zepsunie.

Sposób wyklarowania Piwa.

Weź białków od jaja, i *Sal-tartari*, mieszaj to pomy, aż się zapieni, wlej do beczki, i znowu zmieszaj, aż się piwo całe dobrze zapieni. Powoli będą opadać drożdże, ale jak zupełnie opadną, piwo zrobi się klarowne i czyste, jak kryształ.

Karuk, albo klej rybi, osobliwie Rofsyjski, jest naylepszy do prędkiego ukłarowania Piwa. Trzeba funt karuku utłuc na drobne, i wrzucić go do jedney beczki.

Sposób robienia Piwa w prędkim czasie:

W Anglii po niektórych domach używają tego sposobu robienia piwa, kiedy go potrzebują na prędce.

Krają chleb na kawałki drobne, gniotą go, i używają zamiast siodu: po ugotowaniu, dodają chmiela, i po lekkiej fermentacyi, dają nieco czasu, ażeby się ukłarowało.

Sposób robienia piwa sosenkowego.

W Ameryce w Prowincyi Kanada, robią tego gatunku piwo następującym sposobem: Kładą do kotła porcięte z liściem gałązki sosnowe, nalewają wodą i gotują; potym przydadają żyta prażonego, albo ięczmienia, i znowu gotują. Po ugotowaniu, zlewają ten likwor do naczynia, ażeby się trochę ochłodził, dodają drożdży zmieszanych z cukrem. Takie piwo we dwadzieścia cztery godziny, staje się czyste i dobre do picia.

Przeestroga w bieleniu Płótna.

Zwyczajny sposób bielenia Płótna jest ten, że się płótno rozciąga na łąkach, i często się zmacza wodą, ażeby wilgoć rozwalniała, i oddzielała od płótna partykuły brudne, a ciepło słońca, żeby je wyciągało. Ale, że zbyt uczynna wilgoć i chłód, który jest w trawie, przeszkadza słoń-

cu do ciągnięcia partykuł brudnych, i psuje moc płótna, które przy takim bieleniu zawsze nadgnie. Doświadczone, że lepiej jest rozciągać płótno na piasku, albo na sznurach o kilka cali od ziemi podniesionych.

Sierp do przedzega żniwa.

W niektórych Kraiach żniwacy używają sierpów nie bardzo zakrzywionych, a na drugą rękę do zaięcia zboża, mają instrument drewniany podobnie zakrzywiony jak sierp, którego rękoleść przedziurawiona jest do wkładania palców: tym zakrzywionym instrumentem zagarnywiają więcej zboża, a zatym robota prędzej idzie.

Sposób konserwowania serów.

Kiedy ser zaczyna się psuć, trzeba go ponarzynąć, i do przerznięcia nasypać kredy, a po wierzchu masłem

nasmarować, żeby się kreda niewysypała. Ta kreda wyciągnie wilgoć, która jest przyczyną zepsucia. Kiedy się wkładnie robaństwo, albo mol, weź popiołu dębowego, i tym posyp sery, a wszelkie robaństwo zginie.

Napój jałowcowy bardzo zdrowy na lato

Do korca jagód jałowcowych, weź garść piołunu, nalej to wodą czystą. Jak poсто przez kilka tygodni, i uklarz się, zrobi się napój bardzo zdrowy, który im dłużej się konserwuje, tym bardziej się naprawia. Doświadczył skutku tego napoju Hrabia de Morst syn Henryka IV. który bardzo długo żył, używając tego za cąpój ordynaryiny.

Sposób oszczędzania Węgla, których się używa do ogrzania i gotowania.

Weź dwie części węglów tłuczonych, a trzecią część ziemi glin-

20

kowatey, albo gliny tłustey, zmieszay to razem, i z tey masy zrób cegielki, albo kulki okrągłe; jak wyschną, używaj ich zamiast węglów do przykładania na ogień, który w nich dłużej się trzyma, jak w samych węglach. Tego sposobu używają w Londynie do utrzymania ognia na kominkach.

Sekret, żeby mieć bakki szampiniony przez rok cały.

Zrób w piwnicy inspekt o dwa łokcie od muru, który inspekt napelnisz ziemią zmieszaną z gnoiem końskim i gołębim: trzeba także przydać do tego gnoiu sieć starą, albo przedzę, lub nici, i zmieszać z gnoiem. Ten inspekt powinien być zrobiony ukosem i stoczysto. Tym sposobem można mieć przez kilka lat zawsze szampiniony, tylko trzeba polewać wodą letnią, żeby przedzey weszły.

Lampa do konserwowania ognia.

Do szklanki wody wsyp soli tyle, ile może się zmieścić. Namocz w tey wodzie kłoty, które potym trzeba dobrze wysuszyć. Do pozostałej wody wley tyleż oleiu lnianego, albo rzepakowego, zmieszay to dobrze kłóćąc w naczyniu, i tym naleway lampy. Taka lampa mniej kopsi, a dłużej się pali.

Ratafia z kwiatów goździków ogrodowych.

Nazbieray kwiatu goździkowego, wybierając ten, który jest o czterech listkach, bo taki ma węcey w sobie essencyi, obierz ten kwiat, i w naczyniu szklanym naley wódką ordynaryną dobrą: można trochę przydać cynamonu i goździków: zatkawszy, lub obwinąwszy dobrze naczynie, trzymay w ciepłe miernym przez sześć tygodni. Potym, jak wódka wciągnie w siebie całą essencyą z

kwiatów, która jest bardzo przyjemna i zdrowa, zleisz ten likwor do innego naczynia, i przydawszy zwycajnym sposobem trochę cukru, będziesz konserwować, aż się dobrze ukłaruje.

Sposób wyprowadzenia karczaj przez ciepło artyficyjalne.

Trzeba wziąć beczkę ordynarylną, wybić w niej dno, i wewnątrz całą beczkę naprowadzić gipsem, dla przeszkodzenia weyścia wilgoci. postaw ją pod wyftawą, lub w szopie, gdzie powietrze nie jest zamknięte. Zrób do niej nakrywadło, w którym poprzekręcaisz dziurki i pozatykasz gwoździkami drewnianemi tak, żeby można było wymować te gwoździki, dla umiarkowania ciepła. Poza wieszay w tey beczce koszyki z jasionami, i Thermometr podług *Resumera*. Przykryj ją pokrywadłem, i na około obłóż gnoiem, dla utrzymania

ciepła, które miarkować będziesz od-
tykając, lub zatykając pomienione
gwoźdźniki drewniane. Ciepło powin-
no być zawsze około trzydziestu gra-
dusów na Termometrum, które mo-
żna powiększać do trzydziestu czte-
rech. W ciepłe trzydziestu dwóch
gradusów, wychodzą kurczęta we
dwadzieścia dni, niektóre później,
podług grubości skorupy jaja. Do-
świadczono, że tym sposobem rzadko
które jaje zepsuje się, i z równey
liczby iay więcey wychodzi kurcząt,
jak przez siedzenie kury: ale małe
trudniey wychować, z przyczyny,
że kurczęta po wyjściu z jaja, ie-
szcze potrzebują ciepła matki, nie-
mogąc znieść nagłych odmian po-
wietrza: na to wynaleziony jest na-
stępuiący sposób. Trzeba zrobić szu-
fladę nakształt pulpitu, jeden bok niż-
szy mającą: tę wewnątrz wybić fu-
trem, najlepiej skórą owczą: z boku
wyższego zrobić weyście dla kur-
cząt, będzie to dla nich ciepłe mie-

fzka
poch
do ś
będz
wać.

Spos

W

czy

czte

cora

nym

goci

znov

mo,

idzie

sobe

ciąg

Spos

L

neg

wrz

szkanie, którego pokrycie że jest pochyłe, dla tego im bardziej będą się do środka cisnąć, tym bardziej futro będzie dotykać ich grzbietu, i ogrzewać.

Sposób wyciągnięcia wilgoci z miazkania, albo z piwnicy.

Weź potafzu i *Sal-tartari*, i w naczyaniach glinianych porozstawiaj po czterech kątach izby, albo piwnicy: coraz mieszaj to patyczkiem drewnianym, a jak się znacznie nabierze wilgoci, wysusz na miernym ogniu, i znowu możesz kontynuować toż samo, aż póki zupełnie wilgoć niewyjdzie. Doświadczono, że tym sposobem jeden funt *sal-tartari* może wyciągnąć beczkę wody.

Sposób, żeby mieć groch zielony w zimie.

Latem nazbierawszy grochu zielonego, trzeba go ociągnąć w wodzie wrzącej, jak tylko woda się zagotuje.

ie, wysypać groch na sito, żeby wo-
da osiąkała, toż włożyć do pieca cie-
płego, i coraz poruszać, ażeby się
ziarna niepokleify. Po dwudziestu
czterech godzinach, jak uschnie do-
brze, wyjąć, i konserwować do zimy.

Sposób naprawienia wina zepsutego.

Trzeba wziąć chrzanu kilka ko-
rzonków, pokrajać na kawałki, i w
worku płóciennym na sznurku wpu-
ścić do beczki, chrzan wyciągnie
kwas i zły zapach wina, we dwa
dni trzeba dobyć worka, i wyrzuci-
wszy stary chrzan, nowego nakłaść,
i to póty kontynuować, aż póki się
wino nienaprawi.

Inny sposób.

Do sta garcy wina, weź garniec
pszenicy, gotuy tę pszenicę w wo-
dzie póty, aż ziarka zaczną pękać.
Jak ostygnie, wley do beczki z wi-
nem, i zatkay beczkę. po przero-
bienia i fermentacyi, kwas zginie.

Sposób, żeby wino w cieple nieskwaśniało.

Weź nasienia ziela nazwanego *Łuczek*, i wrzuć do wina. To nasienie, nie tylko zachowuje wino od zepsucia, ale też zepsute naprawia.

Sposób, żeby się wino przedko ukłarowało.

Weź wiorów z drzewa bukowego, i wpuść do beczki, wino we dwóch dniach zupełnie się ukłarunie.

*Sposób doświadczenia, czy wino nie ma przy-
mieszanej wody.*

Wrzuć do wina gruszek leśnych: kiedy te gruszki pływają po wierzchu, znak jest, że wino jest nie mieszane z wodą; a kiedy idą na dno, znak jest, że w winie znajduje się woda.

Inny sposób.

Weź trzcinkę cienką, albo słomkę, nasmaruj ją oliwą, i zanurz do beczki. Jeżeli po wyciągnięciu poka-

żą się krople przyłgnięte do flomki, znak jest, że do wina przymieszana jest woda.

Sposób wyciągnięcia wody z wina.

Trzeba wpuścić alunu rozpuszczonego do naczynia, w którym jest wino z wodą, potem wziąć kawał gąbki, napuścić ją oliwą, i tą gąbką zatkać naczynie, tak zatkałe trzeba obrócić, przez tę gąbkę woda się przesączy, a wino same w naczyniu zostanie.

Inny sposób.

Weź pęczek sitowia suchego, wsadź do beczki, to sitowie wyciągnie wodę, a wino zostanie. Tymże samym sposobem można doświadczać, jeżeli do wina nie przymieszano wody.

Sposób konserwowania wszelkiego napoju, żeby się w cieple nie zepsuł.

Do butelki na pół cała wley oli-

wy. Tym sposobem napóy, gdyby był i nie zatkany, ani zwietrzeie, ani z kwaśnieie, bo oliwa przeszkadza weyścia powietrzu zewnętrznemu. Tego sposobu używają we Włoszech, gdzie wina bardzo słabe, w naywiększe upały nie psują się.

Sposób zrobienia spirytusu winnego bez przepędzania przez Alembik.

Jeżeli wino jest samo przez się przykre do picia, można z niego zrobić Spiritus, tym sposobem:

Do dwóch funtów wina, weź jeden funt *Sal tartari*, zmieszay to z winem, cała moc wina wyidzie na wierzch, i robi się naymocniejszy spiritus, który trzeba z wierzchu ściągnąć do butelki. Chcąc, żeby był słabszy, mniej trzeba sypać *sal-tartari*, bo zawżze w proporcyi wagi tey soli, przybywa mocy, a ubywa miary spiritusu.

Wino Wiśniowe.

Weź dwanaście funtów najlepszych wiśni, ieden funt poziomków, trzeba to utłuc, i utłuczoną masę włożyć do prasy w worku płóciennym, dla wyciśnienia z niej soku. Ten sok wyciśnięty, niech postoi przez 24 godzin, potym wrzucisz do niego cztery uncye cukru białego tłuczonego. Jak się zacznie fermentować, trzymać go w naczyniu drewnianym przez 40. dni. Jak się ukłaruje, zlać do butelek, w krótkim czasie, zrobi się napój bardzo przyjemny, i podobny do wina.

Sposób preparowania Kasztanów dzikich do karmienia bydła, a osobliwie wieprzów.

Nasypawfzy do wanny kasztanów, trzeba nalać wodę, ażeby mokły przez kilka dni w wodzie, kasztany napęczniaią i zmiękną: po kilku dniach
trzeba

trzeba zlać pierwszą wodę, a świeżey nalać. Po czterech takowych operacyach, woda wyciągnie całą gorycz z kasztanów. Potym tłuką te kasztany, i robią z nich masę podobną do ciasta, którym karmią drobi, i wieprzów, po którym prędkiej się utuczy bydłę, aniżeli po zbożu.

Rozmaite używanie Kartosflów.

Pierwszy sposób: Chcąc zrobić mąkę z kartosflów, trzeba obmywszy je czysto, porznać na drobne kawałki, i suszyć w piecu nie bardzo napalonym, jaki jest piec po upieczeniu chleba. Tak ususzone trzeba zemleć tym sposobem, jak zboże się miele, i mieszać mąkę z mąką żytną, z takiej mąki zrobiony chleb jest posilniejszy i smaczniejszy, aniżeli sam żytny.

Drugi sposób: Trzeba gotować kartofle w wodzie; po ugotowaniu rozetrzeć, i do tej masy drugie tyle

przymieszać mąki, z tego można piec chleb i różne ciasta.

Trzeci sposób: Chcąc odebrać masę nayprzednieyszą z kartoflów, trzeba po kilka razy przemyć, i dobrze wyczyszczone utłuc na masę, tę masę włożyć do zolnicy, albo jakiegokolwiek naczynia drewnianego, nalać wodą czystą do połowy naczynia, i mieszać mocno. Przez to mieszanie oddzieli się naydelikatnieysza mąka, i opadnie na dół, a otręby i łuszcza zostaną na wierzchu, dla tego po zamieszaniu trzeba poczekać, ażeby się ta masa ustała, a potem wziąć sito, i tym zbierać z wierzchu fusy, czyli otręby. To, co się zbierze z wierzchu, można także nalać wodą, i po zamieszaniu wytłoczyć, wodę wyciśnioną wlać do naczynia pierwszego, a wytłoczyny oddać się wieprzom. Potym trzeba zlać wodę z wierzchu, na pozostałą mąkę znowu nalać wody, dla lepszego wyczyszczenia, i jak się ustoi, zlać wo-

dę, można też samo czynić trzeci i czwarty raz, pozostałą mąkę włożyć na płótno, ażeby wyschła.— Taka mąka co do delikatności przechodzi pszenną; a ma jeszcze tę własność, że im dłużej się konserwuje, tym lepszą się staje. Można z niej robić różne ciasta, chleb i krochmal. Doświadczone, że mieszając przez połowę mąkę kartoflową z pszenną, piekarze mają na jednym korcu mąki, cztery garce pożytku, z tej przyczyny, że mąka kartoflowa będąc cięższą, większą wagę chleba wydaje.

Robią z kartofli cienkie makarony Włoskie, albo *Vermicelli*, tym sposobem: Trzeba ugotowane kartofle obrać ze skóry, i oczyścić dobrze, utłuc na mąkę, i włożyć tę masę do instrumentu, którego używają do robienia tych makaronów: jest to *cylinder* blaszany, mający na końcu drobne dziurki, a drugi koniec otwarty, do którego wchodzi drewno do wy-

ciskania masy; z tey masy wychodzący przez drobne dziurki w cylindrze, robią się makarony, które u-
suszywszy, można konserwować
przez kilka lat.

*Sposób, żeby w krótkim czasie wino
młode, zrobiło się starym.*

Po zlanu na butelki wina, zatka-
niu i zalaniu ich smołą, każ kopać
dół w piwnicy głęboki na dwa, lub
trzy łokcie, im głębszy będzie dół,
tym prędzey się naprawi wino; za-
raz po wykopaniu dołu, ażeby zie-
mia nie ewaporowała, włoż tam bu-
telki z winem, i zasyp ziemią. Naj-
lepiej jest czynić to przy końcu mie-
siąca Marca, a dobywać z ziemi mo-
żna będzie w Listopadzie; przez te
ośm miesięcy wino tak się naprawi,
jak gdyby przez ośm lat było kon-
serwowane. Do tego doświadczenia
trzeba wybierać wina tłuste i nie fa-
brykowane; ziemia także, do któ-

rey się zakopują butelki, powinna być sucha, nie błotnista, a naylepsza jest taka, która ma w sobie tłuścność i saletrę.

Sposób zebrania pszczół leśnych.

W Hiszpanii wynaleziono następujący sposób do wyszukania osadów i roiów pszczelnych: trzeba wziąć glinki, albo jakiegokolwiek farby czerwoney, tym zafarbować wodę, i postawić przy źródle, gdzie pszczoły zwykły przylatywać do picia, w zafarbowaney wodzie umaczane skrzydła pszczoł dadzą sposobność do rozoznania ich, i do docieczenia, z którego są mieysca. Potym weź trzcinkę, albo kiy bzowy przedziurawiony wzdłuż, którego jeden koniec zatkay drewnem, do środka wpuściwszy cokolwiek miodu, a drugi koniec niech będzie otwarty; położyć ten kiy przy wodzie, gdzie się pszczoły napawają: wkrótce powchodzą

To zaś doświadczono, że każda mąka im lepiej jest oczyszczona z otrębów, tym łatwiej się konserwuje, bo otręby najbardziej podlegają zepsuciu i goryczy.

Przygotowanie Zboża do Zasiauw.

Jeżeli zboże jest czyste, i nie ma żadney czarności, ani śmieci, dosyć jest umoczyć zboże w ługu niżej opisanym. Jeżeli zaś ma jakie skazy, potrzeba pierwey dobrze wymyć w wodzie deszczowey, albo rzeczney. Do robienia ługu, potrzeba wziąć popiołu z drzewa nowego, to jest: takiego, które nie było na wodzie, i wsypać tego popiołu do wanny dużej, tak, żeby trzecią część wanny zajęły, na to nalać wody deszczowey, tak, ażeby do jednego funta popiołu, wchodziło dwie kwarty wody. Jak się robi ług, i zciecze z popiołów, trzeba go zagrząć, i przydać do niego wapna niegaszonego tyle,

ażeby nabrał białości. Sto funtów popiołu, a dwieście kwart wody wydadzą sto dwadzieścia kwart ługu, do których powinno wchodzić piętnaście funtów wapna; co wystarcza do namoczenia sześćdziesiąt korcy Pszenicy, to jest: do każdego korca dwie kwarty ługu, i ćwierć funta wapna wychodzi. Mając ten ług przygotowany i zagrzany tak, żeby w nim rękę można utrzymać, trzeba wsypać zboże do koszyka, przez któryby woda przechodziła, i maczać w ługu, mieszając ręką, albo drewnem, żeby każde ziarno dobrze zmokło: potym wyciąć koszyk, z którego gdy ług osiaknie, zboże wysypać na stół, lub na płótno do suszenia, i tak kontynuować, aż póki całe zboże tym sposobem niebędzie zmoczone. Tak przygotowane zboże do zasiewu, nabiera żyzności, i doświadczone, że ten sposób tyle pożytku czyni, co dobry nawoz.

*Prezerwatywa dla zboża od śnieci,
rdzy, i inney zarazy.*

Przed zasiewaniem do sześciu korcy zboża, weź trzy garce wapna nie gaszonego, kwartę sadzów z kominą, i kwartę folii: posyp tym zboże, i przemieszaj. Potym trzeba pokropić zboże wodą gnoiową, żeby każde ziarno dobrze zmokło, zmoczywszy, trzeba rozsypané zboże, żeby oschło, i potym zasiewać.

Sposób wygubienia myszów polnych, i szczurów, które psują zboże, tak w polu, iako w Stodolach i Szpichrzach.

Rozmaite się wynaydują sposoby przeciwko myszom i szczurom. Nayskuteczniejszy jest ten: wziąć gąbki, albo hupki, którey do krzesania ognia używają, pokrajać ją na drobne kawałki, usmażyć w tłustości, posypać solą z pieprzem, postawić tam, gdzie jest naywięcey myszów, i a w

osobnym naczyniu wody. Mysz i fczury obiadszy się gąbki smaczney, będą pić wodę, a przez to, gdy napecznieje w nich gąbka, będą pękać. Ten sposób naysposobniej używany jest od Kupców Zagranicznych we wszystkich Magazynach Zbożowych.

Sposób oczyszczenia Szpichrza od wszelkiego robactwa.

Na czterech kątach Szpichrza postaw faierki z węglami rozpalonemi, na każdą z nich włóż po uncyi tyfuniu mocnego; na szrodku zaś Szpichrza postaw piątą faierkę, na której w naczyniu glinianym postawisz dwie uncye merkuryuszu, albo żywego srebra. To zrobiwszy, trzeba pozamykać drzwi i okna (człowiek też żaden nie powinien się znajdować przez ten czas, bo ten dym jest szkodliwy.) Dym żywego srebra zmieszany z dymem tabacznym, zabija wszelkie robactwo, i gubi ich nasie-

na. Po kilku godzinach, trzeba przewietrzyć Szpichlerz, i potem wysypać zboże.

Sekret osobliwszy na odpędzenie robaństwa, osobliwie gąsienicy z Ogrodów.

Między zagonami, na których jest Kapusta, lub inne warzywo, trzeba zasiać konopie. Doświadczono, że gdyby w bliskości największej było gąsienic, do tego zagonu, który jest na około konopiami osadzony, żadna nieprzyjdzie.

Chcąc zaś to robaństwo już będące wygubić, trzeba wziąć cały mrówiennik z mrówkami, i one wysypać na zagony, mrówki wypędzą robaństwo.

Sposób doświadczony na obronienie drzewa od robaństwa, które osiada na drzewach.

Trzeba nasmarować drzewo u dołu sadłem starym, potem strząść drze-

wo i galezie, żeby robactwo opadło. To nie będzie mogło powrócić na drzewo przez miejsce nasmarowane sadłem.

Juny Sposób.

Weź mydła czarnego, którego dochuft używają, i rozbiy w wodzie w dużym naczyniu: tym poleway warzywo, lub drzewa, gdzie są gąsienice. Najlepiej jest polewać po zachodzie słońca, albo przed wschodem, kiedy to robactwo zamknięte jest w swoich workach. Jest to sposób doświadczony i niezawodny, przez który wszystkie robactwa z nasieniem swoim wyginą.

Sposób wygubienia kretów, które psują łąki i ogrody.

Weź kilkadziesiąt orzechów Włoskich suchych, ale zdrowych, gotuy je w ługu przez trzy godziny, potym ponakraiawszy każdy orzech na polo-

wę, do każdej iamki zrobioney przez kreta, włoż jedną część orzecha.

Sposób oczyszczenia roli z ziela nie potrzebnego i chwastu, który przeszkadza do wzrostu zboża.

Jak tylko na wiosnę wznidzie zielenie na ugorze, trzeba zaraz to zielenie skosić, za miesiąc jak odrośnie, trzeba znowu skosić, i tak czynić co miesiąc przez całe lato. Tym sposobem korzenie ziela wyfilą się tak, że przez kilka lat żadne zielenko rość nie będzie. Prawda, że to jest sposób pracowity kosić ugor co miesiąc, ale w porównaniu z pożytkiem doświadczono, że ta praca Gospodarzowi zyskiem się nadgradza.

Doświadczenie względem sużenia zboża.

Na Białey Rusi jest zwyczaj suszyć zboże w snopach przed młóceniem, do czego mają zrobione oso-

bne Sufzarnie, albo *Ofiaci*. Jest kwestya u Gospodarzów, czy ten sposób szkodzi zbożu, czy pomaga? W Szwajcaryi, gdzie teraz po wielu mieyscach używają sufzarniów, czyniono następujące doświadczenie. Odmierzone 284. garce jednego zboża, z tych połowę, to jest: 142. garce sufzono, a połowę zostawiono, jak było nie sufzone. Pokazało się, że w sufzeniu ubyło zboża po pięć odfta, to jest: nieftawało do miary blisko pół-szofta garca. Kazano mleć osobno zboże sufzone, i nie sufzone; nie sufzone wydało więcej mąki, aniżeli zboże sufzone. Ale w pieczeniu chleba, mąka ze zboża sufzonego, wydała 210. funtów więcej chleba, aniżeli mąka ze zboża nie sufzonego.

Doświadczenie względem wyrabiania konopi przez Spółczność Rolniczą w Bourges komunikowane Akademii Francuskiej, i od niej approbowane.

Zwyczajny sposób wyrabiania ko-

konopi zależy na moczeniu ich w wodzie, jednak po najdłuższym moczeniu zawsze są twarde i szorstkie. Przez następujący sposób mogą być konopie tak miękkie i białe, jak len. Po zwyczajnym wymoczeniu i wypaździerzeniu konopi, trzeba brać po małej garstce, i kłaść do naczynia z wodą, niech tam mokną przez kilka dni: tym czasem trzeba je codzień płókać i wyżywać, i znowu w tej samej wodzie zostawiać. Po kilku dniach dobywszy konopi z wody, trzeba wymyć w rzece, uprać, bić na desce, i znowu wypłókać. Tak wyrobione konopie, wyrównywiają lnom najpiękniejszym, i nie zostaje po nich, tylko trzecia część zgrzebienia.

Zapobieżenie zarazie bydła.

Weź z Apteki Jalapy w proszku, rozpuść ją w oliwie, i daj poćknąć bydłociu: nie dawaj mu ieść po tym lekarstwie, aż we trzy godziny. Po-

tym weź ziela Kokornak, w Aptekach nazywa się *Aristolochia*, to gotuj w wodzie, i tę wodę codzień dawaj pić bydłeciu. To będzie purgować. Potym weź wošku żółtego uncyą, cynabru tartego pół uncyi, rozpuść wošk w naczyniu polewanym, tym trzeba oodzień okurzać bydłę.

Przeciwno wrzodom bydłecym.

Często się zdarza, że się robią guzy na języku i gardle u bydła, to znak jest, że na wrzody choruje. Na to trzeba jakimkolwiek naczyniem srebrnym nacierać guz aż do krwi. Potym wziąć trochę pieprzu, macierzanki, rozmarynu, utłuc to wszystko, i zmieszać w occie winnym, i tym nacierać język i gardło chorego bydłęcia.

Przeciwno krwawey mocy bydła.

Kiedy się postrzeże ta choroba, trzeba wziąć garść krochmalu, rozpu-

ścić w wodzie i dać połknąć bydł-
ciu. Doświadczono, że we dwadzie-
ścia cztery godziny choroba ustaje.

Sekret na ukąszenie Pszczół.

Kiedy pszczoła ukąsi, żeby niena-
stąpiła puchlina, trzeba wziąć główkę
maku białego, rozciąć ją na połowę,
i tym sokiem młocznym, który wy-
chodzi z przeciętej makówki natrzeć
miejsce to, gdzie pszczoła ukąsiła.
Ból ustanie, i puchlina nie nastąpi.

Rydel do kopania ziemi z mniejszą pracą.

Każda praca ręczna jest ruszanie
materji: każde ruszanie materji po-
dług reguł Mechaniki redukuje się do
Machiny nazwaney: *Drąg dźwigalny*.
Na tym fundamencie uważając zwy-
czayny sposób kopania ziemi uciążli-
wy jest, że ręce człowieka zastępują
miejsce drąga dźwigalnego, a punkt
podpory pada na biodra. Następujący
spo-

Sposób przenosi punkt ciężaru i podpory na rękojeść rydla.

Trzeba osadzić rydel na drzewie w kostkę obrobionym, długości mającym dzieścięć calów, lub dwanaście: w tym trzeba powydrażać dziury do wprawienia drugiego drzewa, mającego długości ośm calów, którego koniec wchodzący do pomienionego wydrążenia, powinien być dla mocy okuty żelazem. To drugie drzewo, albo rękojeść wprawiona, będzie służyć za drąg dźwigalny do wyrzucania ziemi.

Użycie tego prostego sposobu pokazało, że tenże człowiek może dłużej pracować w kopaniu ziemi, a mniej expensue siły własnej.

Sposób konserwowania piwa, lub innego napoju przez długi czas, żeby nie skwaśniało.

Trzeba w Czerwcu naszbierać korzeni ziela nazwanego *Benedykt*, które
Tom I. C

w Aptekach nazywają *Cariofilata*. Te korzenie trzeba porozrzynać, wysuszyć, i obszywszy w worek, wrzucić do beczki.

Źnny sposób.

Trzeba zrobić z tarcie skrzynię dużą, żeby można w niej beczki stawiać jedną przy drugiej na położonych kamieniach, i między beczkami poprzekładać kamienie, żeby się jedna drugiej nie dotykała; potem całą tę skrzynię nasypać piaskiem, żeby się beczki pokryły na kilka cali. Tym sposobem można każdy napój konserwować przez kilka lat.

Sposób naprawienia piwa, kiedy zaczyna kwaśnieć.

Weź skorupy, od ostrygów, utłucz, wrzuć do beczki, żeby się piwo zbурzyło, jak się ustoi, zginie zupełnie kwas, ale to piwo trzeba zaraz wypić, bo prędko znowu się zepsuie.

Sposób wyklarowania Piwa.

Weź białków od jaja, i *Sal-tartari*, mieszaj to pòty, aż się zapieni, wlej do beczki, i znowu zmieszaj, aż się piwo całè dobrze zapieni. Powoli będą opadać drożdże, ale jak zupełnie opadną, piwo zrobi się klarowne i czyste, jak kryształ.

Karuk, albo klej rybi, osobliwie Rosyjski, jest najlepszy do prędkiego ukłarowania Piwa. Trzeba funt karuku utłuc na drobne, i wrzucić go do jedney beczki.

Sposób robienia Piwa w prędkim czasie:

W Anglii po niektórych domach używają tego sposobu robienia piwa, kiedy go potrzebują na pręde.

Krają chleb na kawalki drobne, gniotą go, i używają zamiast Rodu: po ugotowaniu, dodają chmiela, i po lekkiej fermentacyi, dają nieco czasu, ażeby się ukłarowało.

Sposób robienia piwa sosenkowego.

W Ameryce w Prowincyi Kanada, robią tego gatunku piwo następującym sposobem: Kładą do kotła porcięte z liściem gałązki sosnowe, nalewają wodą i gotują; potem przydają żyta prażonego, albo ięczmienia, i znowu gotują. Po ugotowaniu, zlewają ten likwor do naczynia, ażeby się trochę ochłodził, dodają drożdży zmieszanych z cukrem. Takie piwo we dwadzieścia cztery godziny, staje się czyste i dobre do picia.

Przeestroga w bieleniu Płótna.

Zwyczajny sposób bielenia Płótna jest ten, że się płótno rozciąga na łąkach, i często się zmacza wodą, ażeby wilgoć rozwalniała, i oddzielała od płótna partykuły brudne, a ciepło słońca, żeby je wyciągało. Ale, że zbyt duża wilgoć i chłód, który jest w trawie, przeszkadza Roś-

cu do ciągnięcia partykuł brudnych, i psuje moc płótna, które przy takim bieleniu zawsze nadgnie. Doświadczono, że lepiej jest rozciągać płótno na piasku, albo na sznurach o kilka calów od ziemi podniesionych.

Sierp do przedzega żniwa.

W niektórych Kraiach żniwacy używają sierpów nie bardzo zakrzywionych, a na drugą rękę do zaięcia zboża, mają instrument drewniany podobnie zakrzywiony jak sierp, którego rękojeść przedziurawiona jest do wkładania palców: tym zakrzywionym instrumentem zagarnywiają więcej zboża, a zatym robota prędzej idzie.

Sposób konserwowania serów.

Kiedy ser zaczyna się psuć, trzeba go ponarzynać, i do przerznięcia nasypać kredy, a po wierzchu maśm

nasmarować, żeby się kreda niewysypała. Ta kreda wyciągnie wilgoć, która jest przyczyną zepsucia. Kiedy się wkradnie robactwo, albo mol, weź popiołu dębowego, i tym posyp sery, a wszelkie robactwo zginie.

Napój jałowcowy bardzo zdrowy na lato

Do korca jagód jałowcowych, weź garść piotunu, należy to wodą czystą. Jak posto przez kilka tygodni, i uklarze się, zrobi się napój bardzo zdrowy, który im dłużej się konserwuje, tym bardziej się naprawia. Doświadczył skutku tego napoju Hrabia de Moret syn Henryka IV. który bardzo długo żył, używając tego za cypory ordynaryiny.

Sposób oszczędzania Węgla, których się używa do ogrzania i gotowania.

Weź dwie części węglów tłuczonych, a trzecią część ziemi glin-

20

kowatey, albo gliny tłustey, zmieszay to razem, i z tey masy zrób cegielki, albo kulki okrągłe; jak wyschną, używaj ich zamiast węglów do przykładania na ogień, który w nich dłużej się trzyma, jak w samych węglach. Tego sposobu używają w Londynie do utrzymania ognia na kominkach.

Sekret, żeby mieć betki szampiniony przez rok cały.

Zrób w piwnicy inspekt o dwa łokcie od muru, który inspekt napelnisz ziemią zmieszaną z gnoiem koniskim i gołębim: trzeba także przydać do tego gnoiu sieć starą, albo przedzę, lub nici, i zmieszać z gnoiem. Ten inspekt powinien być zrobiony ukosem i stoczyfio. Tym sposobem można mieć przez kilka lat zawsze szampiniony, tylko trzeba polewać wodą letnią, żeby przedzey weszły.

Lampa do konserwowania ognia.

Do szklanki wody wsyp soli tyle, ile może się zmieścić. Namocz w tej wodzie knoty, które potem trzeba dobrze wysuszyć. Do pozostałej wody wlej tyleż oleju lnianego, albo rzepakowego, zmieszaj to dobrze kłócąc w naczyniu, i tym nalewaj lampy. Taka lampa mniej kopci, a dłużej się pali.

Ratafia z kwiatów goździków ogrodowych.

Nazbieraj kwiaty goździkowego, wybierając ten, który jest o czterech listkach, bo taki ma więcej w sobie esencji, obierz ten kwiat, i w naczyniu szklanym nalej wódką ordynaryjną dobrą: można trochę przydać cynamonu i goździków: zutkawszy, lub obwinąwszy dobrze naczynie, trzymaj w ciepłe miernym przez sześć tygodni. Potem, jak wódka wciągnie w siebie całą esencją z

kwiatów, która jest bardzo przyjemna i zdrowa, zleisz ten likwor do innego naczynia, i przydawszy zwycajnym sposobem trochę cukru, będziesz konserwować, aż się dobrze ukларуie.

Sposób wyprowadzenia kurcząt przez ciepło artyficyalne.

Trzeba wziąć beczkę ordynaryiną, wybić w niej dno, i wewnątrz całą beczkę naprowadzić gipsem, dla przedzkodzenia weyścia wilgoci, postaw ją pod wystawą, lub w szopie, gdzie powietrze nie jest zamknięte. Zrób do niej nakrywadło, w którym poprzekręcaisz dziurki i pozatykaesz gwoździkami drewnianemi tak, żeby można było wyimować te gwoździki, dla umiarkowania ciepła. Poza wieszay w tey beczce kofzyki z jajami, i Thermometr podług *Reaumur'a*. Przykryj ją pokrywadłem, i na około obłóż gnoiem, dla utrzymania

ciepła, które miarkować będziesz od-
tykając, lub zatykając pomienione
gwoździki drewniane. Ciepło powin-
no być zawsze około trzydziestu gra-
dusów na Termometrum, które mo-
żna powiększać do trzydziestu czte-
rech. W ciepłe trzydziestu dwóch
gradusów, wychodzą kūrczęta we
dwadzieścia dni, niektóre później,
podług grubości skorupy jaja. Do-
świadczono, że tym sposobem rzadko
które jaja zepsuie się, i z równej
liczby jaj więcey wychodzi kūrczęt,
jak przez siedzenie kury: ale małe
trudniey wychować, z przyczyny,
że kūrczęta po wyjściu z jaja, ie-
szcze potrzebują ciepła matki, nie-
mogąc znieść nagłych odmian po-
wietrza: na to wynaleziony jest na-
stępujący sposób. Trzeba zrobić szu-
fladę nakształt pulpitu, jeden bok niż-
szy mającą: tę wewnątrz wybić fu-
trem, naylepiej skórą owczą: z boku
wyższego zrobić weyście dla kūr-
częt, będzie to dla nich ciepłe mie-

szkanie, którego pokrycie że jest pochyłe, dla tego im bardziej będą się do środka cisnąć, tym bardziej futro będzie dotykać ich grzbieta, i ogrzewać.

Sposób wyciągnięcia wilgoci z mieszkania, albo z piwnicy.

Weź potafzu i *Sal-tartari*, i w naczytach glinianych porozstawiaj po czterech kątach izby, albo piwnicy: coraz mieszaj to patyczkiem drewnianym, a jak się znacznie nabierze wilgoci, a jak się znacznie nabierze wilgoci, wysusz na miernym ogniu, i znowu możesz kontynuować toż samo, aż póki zupełnie wilgość niewyjdzie. Doświadczono, że tym sposobem jeden funt *sal-tartari* może wyciągnąć beczkę wody.

Sposób, żeby mieć groch zielony w zimie.

Latem nabierawszy grochu zielonego, trzeba go ociągnąć w wodzie wrzącej, jak tylko woda się zagotuje.

ie, wysypać groch na sito, żeby woda osiąkła, toż włożyć do pieca ciepłego, i coraz poruszać, ażeby się ziarna niepokleify. Po dwudziestu czterech godzinach, jak uschnie dobrze, wyjąć, i konserwować do zimy.

Sposób naprawienia wina zepsutego.

Trzeba wziąć chrzanu kilka korzonków, pokrajać na kawałki, i w worku płóciennym na sznurku wpuścić do beczki, chrzan wyciągnie kwas i zły zapach wina, we dwa dni trzeba dobyć worka, i wyrzuciwszy stary chrzan, nowego nakłaść, i to póty kontynuować, aż póki się wino nienaprawi.

Inny sposób.

Do sta garcy wina, weź garniec pszenicy, gotuy tę pszenicę w wodzie póty, aż ziarka zaczną pękać. Jak ostygnie, wley do beczki z winem, i zatkay beczkę. po przerobienia i fermentacyi, kwas zginie.

Sposób, żeby wino w cieple nieskwaśniało.

Weź nasienia ziela nazwanego *Łuczek*, i wrzuć do wina. To nasienie, nie tylko zachowuje wino od zepsucia, ale też zepsute naprawia.

Sposób, żeby się wino prędko ukłarowało.

Weź wiorów z drzewa bukowego, i wpuść do beczki, wino w dwóch dniach zupełnie się ukłaruje.

*Sposób doyscia, czy wino nie ma przy-
mieszanej wody.*

Wrzuć do wina gruszek leśnych: kiedy te gruszki pływają po wierzchu, znak jest, że wino jest nie mieszane z wodą; a kiedy idą na dno, znak jest, że w winie znajduje się woda.

Inny sposób.

Weź trzcinkę cieką, albo słomkę, nasmsruj ją oliwą, i zanurz do beczki. Jeżeli po wyciągnięciu poka-

żą się krople przyłgnięte do ślomki, znak jest, że do wina przymieszana jest woda.

Sposób wyciągnięcia wody z wina.

Trzeba wpuścić alunu rozpuszczonego do naczynia, w którym jest wino z wodą, potem wziąć kawał gąbki, napuścić ją oliwą, i tą gąbką zatkać naczynie, tak zatkałe trzeba obrócić, przez tę gąbkę woda się przesącza, a wino same w naczyniu zostanie.

Inny sposób.

Weź pęczek sitowia suchego. wsadź do beczki, to sitowie wyciągnie wodę, a wino zostanie. Tymże samym sposobem można doświadczać, jeżeli do wina nie przymieszano wody.

Sposób konserwowania wszelkiego napoju, żeby się w cieple nie zepsuł.

Do butelki na pół cała wley oli-

wy. Tym sposobem napóy, gdyby był i nie zatkany, ani zwietrzeie, ani z kwaśnieie, bo oliwa przeszkadza weyścia powietrzu zewnętrznemu. Tego sposobu używają we Włoszech, gdzie wina bardzo słabe, w naywiękŝe upały nie psują się.

Sposób zrobienia spirytusu winnego bez przepędzania przez Alembik.

Jeżeli wino jest samo przez się przykre do picia, można z niego zrobić Spiritus, tym sposobem:

Do dwóch funtów wina, weź jeden funt *Sal tartari*, zmieszaj to z winem, cała moc wina wyidzie na wierzch, i zrobi się naymocniejszy spiritus, który trzeba z wierzchu ściągnąć do butelki. Chcąc, żeby był słabszy, mniej trzeba sypać *Sal-tartari*, bo zawsze w proporcji wagi tey soli, przybywa mocy, a ubywa miary spiritusu.

Wino Wiśniowe.

Weź dwanaście funtów najlepszych wiśien, ieden funt poziomków, trzeba to utłuc, i utłuczoną masę włożyć do prasy w worku płóciennym, dla wyciśnienia z niey soku. Ten sok wyciśnięty, niech postoi przez 24 godzin, potym wrzuciłz do niego cztery uncye cukru białego tłuczonego. Jak się zacznie fermentować, trzymać go w naczyniu drewnianym przez 40. dni. Jak się ukłaruie, zlać do butelek, w krótkim czasie, zrobi się napój bardzo przyjemny, i podobny do wina.

Sposób preparowania Kasztanów dzikich do karmienia bydła, a osobliwie wieprzów.

Nasypawfzy do wanny kasztanów, trzeba nalać wodę, ażeby mokły przez kilka dni w wodzie, kasztany napęczniaią i zmiękną: po kilku dniach trzeba

trzeba zlać pierwszą wodę, a świeżey nalać. Po czterech takowych operacyach, woda wyciągnię całą gorycz z kasztanów. Potym tłuką te kasztany, i robią z nich masę podobną do ciasta, którym karmią drób, i wieprzów, po którym prędzey się utuczy bydłę, aniżeli po zbożu.

Rozmaite użycanie Kartoflów.

Pierwszy sposób: Chcąc zrobić mąkę z kartoflów, trzeba obmywszy je czysto, porznać na drobne kawałki, i suszyć w piecu nie bardzo napalonym, jaki jest piec po upieczeniu chleba. Tak ususzone trzeba zemleć tym sposobem, jak zboże się miele, i mieżać mąkę z mąką żytną, z takiej mąki zrobiony chleb jest posilniejszy i smaczniejszy, aniżeli sam żytny.

Drugi sposób: Trzeba gotować kartofle w wodzie; po ugotowaniu rozetrzeć, i do tey masy drugie tyle

przymieszać mąki, z tego można piec chleb i różne ciasta.

Trzeci sposób: Chcąc odebrać masę nayprzednieyszą z kartoflów, trzeba po kilka razy przemyć, i dobrze wyczyszczone utłuc na masę, tę masę włożyć do zolnicy, albo jakiegokolwiek naczynia drewnianego, nalać wodą czystą do połowy naczynia, i mieszać mocno. Przez to mieszanie oddzieli się naydelikatnieysza mąka, i opadnie na dół, a otręby i łuszcza zostaną na wierzchu, dla tego po zamieszaniu trzeba zaczekać, ażeby się ta masa ustała, a potem wziąć sito, i tym zbierać z wierzchu fusy, czyli otręby. To, co się zbierze z wierzchu, można także nalać wodą, i po zamieszaniu wytłoczyć, wodę wyciśnioną wlać do naczynia pierwszego, a wytłoczyny oddać się wieprzom. Potym trzeba zlać wodę z wierzchu, na pozostałą mąkę znowu nalać wody, dla lepszego wyczyszczenia, i jak się ustoi, zlać wo-

dę, można też samo czynić trzeci i czwarty raz, pozostałą mąkę włożyć na płótno, ażeby wyschła.— Taka mąka co do delikatności przechodzi pszenną; a ma jeszcze tę własność, że im dłużej się konserwuje, tym lepszą się staje. Można z niej robić różne ciasta, chleb i krochmal. Doświadczono, że mieszając przez połowę mąkę kartoflową z pszenną, piekarze mają na jednym korcu mąki, cztery garce pożytku, z tej przyczyny, że mąka kartoflowa będąc cięższą, większą wagę chleba wydaie.

Robią z kartofli cienkie makarony Włoskie, albo *Vermicelli*, tym sposobem: Trzeba ugotowane kartofle obrać ze skóry, i oczyścić dobrze, utłuc na mąkę, i włożyć tę masę do instrumentu, którego używają do robienia tych makaronów: jest to *cylinder* blaszany, mający na końcu drobne dziurki, a drugi koniec otwarty, do którego wchodzi drewno do wy-

ciłkiania masy; z tey masy wychodzącej przez drobne dziurki w cylindrze, robią się makarony, które u-suszwszy, można konserwować przez kilka lat.

Sposób, żeby w krótkim czasie wino młode, zrobiło się starym.

Po zlaniu na butelki wina, zatka-niu i zalaniu ich smołą, każ kopać dół w piwnicy głęboki na dwa, lub trzy łokcie, im głębszy będzie dół, tym prędzey się naprawi wino; za-raz po wykopaniu dołu, ażeby zie-mia nie ewaporowała, włoż tam bu-telki z winem, i zasyp ziemią. Nay-lepiej jest czynić to przy końcu mie-siāca Marca, a dobywać z ziemi mo-żna będzie w Listopadzie; przez te ośm miesięcy wino tak się naprawi, jak gdyby przez ośm lat było konserwowane. Do tego doświadczenia trzeba wybierać wina tłuste i nie fa-brykowane; ziemia także, do któ-

ney się zakopują butelki, powinna być sucha, nie błotnista, a naylepsza jest taka, która ma w sobie tłuściość i saletrę.

Sposób zebrania pszczół leśnych.

W Hiszpanii wynaleziono następujący sposób do wyszukania osadów i roiów pszczelnych: trzeba wziąć glinki, albo jakiegokolwiek farby czerwonej, tym zafarbować wodę, i postawić przy źródle, gdzie pszczoły zwykły przylatywać do picia, w zafarbowanej wodzie umaczane skrzydła pszczół dadzą sposobność do rozeznania ich, i do docieczenia, z którego są miejsca. Potym weź trzcinę, albo kiy bzowy przedziurawiony wzdłuż, którego jeden koniec zatkaj drewnem, do środka wpuściwszy cokolwiek miodu, a drugi koniec niech będzie otwarty; położyć ten kiy przy wodzie, gdzie się pszczoły napawają: wkrótce powchodzą

pszczoły do tego kija, pociągnięte zapachem będącego tam miodu. Gdy się to stanie, wypuszczaj po jednej pszczołę, i uważaj, gdzie leci, idź za nią, a gdy ją ztracisz z oczu, wypuść drugą, i tak będziesz czynić, aż póki nie dojdiesz do ula; znalazłszy ul, rozłóż ogień pod tym drzewem, gdzie są pszczoły, a na bliskim miejscu postaw ul próżny, wysmarowany pachnącym zielem i miodem, dym z jednej strony, z drugiej zapach ziół i miodu przyprowadzi wszystkie pszczoły do przygotowanego ula.

Sposób robienia piwa domowego.

Do barełki od sześciu garcy piwa, weź 4ry garce pszenicy, rozsyp ją na stole, pokrop wodą i zmieszaj, ażeby cała przemokła; trzymaj ją tak, co raz mieszając, aż póki ziarno niewypuści odrostków; potym trzeba ją utłuc w stępie, i utłuczoną masę na-

lawszy wodą, gotować w kociołku, albo w garczkach dużych, włożyć do tychże garczków pół funta chmielu, garsć piołunu, i garsć korzeni poziomkowych, niech się to wszystko gotuje przez pół godziny, potem przez sito przecedzisz ugotowany likwor, i zlejesz do barełki, w kilka godzin włożysz do teyże barełki trochę drożdży, zaktóciisz dobrze, i zostawisz przez pięć dni, ażeby się likwor przefermentował; po pięciu dniach, trzeba zlać do butelek, i dobrze pozatykać.

Konserwowanie śmietanki.

Chcąc, żeby przez cały tydzień śmietanka, która się co dzień zbiera, nie skwaśniała, trzeba pierwszego dnia zbieraną śmietankę ugotować, wrzuciwszy do niej kawał cukru, ugotowaną przelać do dużego garczka polewanego. Dotegoż garczka trzeba co dzień zbierać nową śmietankę, i mieszać z przegotowaną.

Doświadczenie uczy, że śmietanka z cukrem przegotowana, nie tylko sama się nie psuie, ale i inną świeżą utrzymuje od zepsucia.

Nowy sposób ukucia koni.

W Anglii doświadczone, że zwyyczajny sposób kucia koni, osłabia nogi koniom, zmiękcza ich kopyta, i przez zagwożdżenie, które często się trafia, daje okazję do kalectwa; dla czego tamże wynaleziono następujące obserwacye w ukuciu koni. Nayprzód: nie trzeba nigdy zbierać kopyta ze spodu, gdzie się kładzie podkowa, bo to narośnienie, które się znajduje pod kopytem, jest nutrymentem rogu końskiego, z tego kopyto twardnieje i mocy nabiera; dla tego tyle tylko używać trzeba żelaza do podkowy, ile potrzeba do pokrycia tego narośnienia, żeby nie odpadało. Potym podkowa powinna być zrobiona w formę pół Xię-

życa, mająca nie co więcej grubości od pęciny, to jest: w tyle nogi końskiej, cała zaś podkowa powinna być jak nacyieńsza; usnalów więcej się nie używa jak sześć, a najwięcej ośm. Ten sposób kucia koni wynaleziony jest przez Offycerów Angielskich, i po większej części już jest używany.

Sposób konserwowania przez długi czas ryby świeżey, lub mięsiva iakiego.

Weź duży fióy szklanny, nasmaruj go wewnątrz oliwą, albo masłem świeżym: do tego fióiu włóż rybę sprawną i pokraianą, przykryj papierem, i obwiąż; potym weź mąki iakieykolwiek, rozbij ją z białkami od iay, przyday syra hollenderskiego tartego na mąkę, zrób z tego masę, albo ciasto, którym oblepisz pokrycie fióiu. Ten fióy trzeba trzymać w piwnicy, albo na miejscu nie bardzo zimnym i nie bardzo

gorącym. Tym sposobem można konserwować rybę świeżą przez cały Kwartał, która tak będzie świeża, jak gdyby dziś była zabita.

Barometrum Gospodarskie.

Wiele w gospodarstwie zależy na tym, żeby dniem, lub dwoma dniami wiedzieć o odmianie powietrza; Trudność dostania dobrego i uregulowanego *Barometrum*, zawodne przepowiadanie Kalendarzów, dało okazją niektórym naturalistom do szukania w naturze samej doyscia przyszytej odmiany powietrza. Wynaleziono następujący sposób. Weź duży słoć szklanny, nasyp do niego piasku na dwa palce, resztę naley wodą, wpuść do tej wody, dwa, albo trzy piśkorze żywe, i przykryj słoć papierem. Zimą, kiedy ma być mróz, piśkorze leżą spokojnie na piasku u dna samego, kiedy zaś ma być odwilż, lub odmiana, kręcą się

po sioiu, i co raz do góry wychodzą; latem, takoz na pogodę leżą na dnie, a na deszcz do góry idą: jest to sposób zgadywania odmiany powietrza dniem, lub dwoma dniami nie zawodny, i po niektórych domach już używany.

Sposób leczenia kur od oparżywania, i innych zwyczajnych im chorób.

Kiedy kura zaczyna opuszczać skrzydła, znak jest, że będzie chorować: każda ich choroba zaczyna się od robaków na głowie, które z początku bardzo małe się pokazują, a potem rosną. Dla zapobieżenia temu i wygubienia tego robactwa, trzeba wziąć tłuszczu wielorybiey, albo warwolu, i tym smarować i nacierać głowę kury.

Sekret dla Pasterzow, żeby wilki trzody nie zjadły.

Jeden Pasterz w Finlandyi, wynalazł następujący sposób: wziął łaj:

na wilczego, moczył go w wodzie przez niejaki czas, tym nacierał gardło i boki bydłęcia, i doświadczył, że tam, gdzie naywięcey jest wilków, przez całe lato żadne mu bydło nie zginęło.

Krochmal z Kartoflow.

Trzeba wymyć dobrze kartofle w wodzie, wymywşy oskrobać z skóry, żeby na nich żadney plamy czerwoney nie było, potym trzeba je utłuc, albo utrzeć na tarcę, i utarte, wsypać do naczynia, nalać do tegoż naczynia drugie tyle wody, ile jest kartofłow, i zostawić przez niejaki czas, żeby woda naciągnęła w siebie naysubtelnieysze partykuły kartofłow. Maiąc używać krochmalu do chust, powoli zleiesz tę wodę, i w niey chusty będziesz krochmalic; można też same kartofle po kilka razy nalewać wodą, pòki potrzeba będzie do nakrochmalenia wszystkich

chust.
białos
niżeli

Masł

D
wał
na o
przez
ści r
wien
mala
ciera

Spos

Ja
go z
osob
dzie
Tak
niu

chust. Ta woda bardziej pomaga do białości chust, i lepiej krochmali, a niżeli ordynaryiny krochmal.

*Masło do zakleiania beczek, żeby nie-
ciekły.*

Do naczynia polewanego włóż ka-
wał sadła, albo słoniny, rozpuść to
na ogniu, weź popiołu przesianego
przez cienkie sito, wsyp do tłusto-
ści rozpułzczoney, i mieszaj dre-
wienkiem, żeby się z tego zrobiła
masła, tą masłą, jak zastrygnie, na-
cieraj szpary u beczki.

*Sposób konserwowania jajow kurzych,
żeby były zawsze świeże.*

Jak tylko kura znieśie jaja, włóż
go zaraz do zimney wody, którą w
osobnym na to naczyniu trzymać bę-
dziesz, i co dzień inną odmienisz.
Tak wszystkie jaja zaraz po znieśie-
niu do teyże wody wrzucay, które

po kilku tygodniach tak będą świeże, jak gdyby dziś były zniezione. To też doświadczono, że jaia zniezione w Październiku są naytrwalsze, i naydłużey można je konserwować.

Sposob robienia bulionu w tabliczkach, ktore się konserwują przez rok bez żadnego zepsucia.

Na wsiach, gdzie trudno jest mieć codzien mięso świeże, naypotrzebnieysze jest, i nayłecnieysze używanie tego sposobu. Weź ćwierć wołu, jedno ciele, barana, dwanaście kurów starych, albo indyków, wszystkie te mięsiwo oczyściwszy dobrze, i obrawwszy z tłuściości, tak, żeby nic tłuścigo nie było, włóż do kotła dużego, przydaj jeszcze nóżki cielece i baranie; weź także 12. funtów rogu jeleniego tartego, który osobno ugotowawszy w wodzie, wleiesz tę wodę do kotła, w którym jest mięsiwo; a resztę zimną wodą dopełnisz. To

zrob
kryw
kami
kotle
albo
dziel
rzym
wo,
się
sem
go d
kim
wyc
bez
śnie
szac
brac
szcze
go f
i gw
jak
ktor
ba t
niet
wied

zrobiwszy trzeba pokryć kocioł, pokrywadło oblepić ciastem, przycisnąć kamieniami, i okładając ogień przy kotle, gotować przez sześć godzin, albo i dłużej, aż poki kości nie odziedlą się od mięsa. Potym otworzywszy kocioł, trzeba wyjąć mięswo, i powyrzucawszy kości, w prasę wycisnąć z niego sok, tym czasem kocioł z resztą soku pozostałego od mięsa trzeba trzymać na lekkim ogniu, żeby ten sos nie ostygł, wycisnąć to mięso robi się jak drewno bez żadnego smaku, sok zaś wycisnięty, trzeba wlać do kotła, i zmieścić z pozostałym sosem; trzeba zebrać z wierzchu tłustość, jeżeliby jeszcze się znajdowała, do pozostałego sosu można przydać trochę soli i gwoździków tłuczonych; ten sos jak zastrygnie, obróci się w masę, którą pokrajawszy w tabliczki, trzeba trzymać na miejscu suchym obwinięte w papier. W potrzebie zaś nic więcej nie trzeba, tylko w wodzie

wrzącey rozpuścić mały kawałek tabliczki, mieszając łyżką, z tego zrobi się bulion, tak posilający, że w drodze, i na wsi można się obeysć bez używania innego mięsa.

Sposob robienia wodka z kartofli.

Rozgotuy w wodzie kartofle, i rozetrzy w teyże wodzie na masę, doday do tego wody wrzącey, i zakłóciwszy zostaw, żeby się fermentowało. Po trzech dniach, jak się przefermentuie, trzeba przecedzić sam likwor, a kartofle włożyć do Alembiku, i dystrylować, dolewając likworem. Ordynaryinie sześć garcy kartofli, wydadzą jeden garniec dobrej wodka.

Łacny Sposob rozcinania skal i kamieni.

Chcąc potężny kamień podzielić na części dla wydobycia go, trzeba pod nim w ziemi wykopać dół, w tym

w tym dole rozłożyć ogień i trzymać pòty, aż się kamień dobrze rozpali; potym weź sznur, umaczaj go w wodzie, i tym sznurem uderz rozpalony kamień, tyle razy na różnych miejscach, na wiele części chcesz go podzielić; kamień jak ostrygnie, sam się rozrysie na tych miejscach, gdzie były uderzenia sznurem mokrym.

Sposob oddalenia wilgoci z murów.

Trzeba dobrze ścianę wytrzeć chustą, potym oleiem orzechowym naprowadzić całą ścianę, jak wyschnie, drugi raz toż samo uczynić. Tym sposobem obwarowawszy wszystkie ściany, można być pewnym, że żadna wilgoć do środka mieszkania nie przejdzie.

Sposob, żeby w krotkim czasie utuczyć wołu.

Weź mąki owśianey kilka garcy, zrób z niey ciasto gęste, i przydawszy soli, porób galki tak duże, jak gęste jaie. To będziesz dawać wołu trzy razy na dzień, na początku daj jedną galkę, potym dwie, aż do pięciu, a potym za każdym razem po pięć. Tym sposobem przez dwanaście dni wół znacznie utyje.

Czokolata Gospodarska.

Trudność sprowadzenia Zagranicznych żywności dodaie im szacunku, ale nie dla tego są lepsze. Doświadczono, że następującym sposobem zrobiona Czokolata zdrowsza jest i poślnieysza, i smak ma podobny do zagraniczney. Zamiaśc Cacao, weź dobrej mąki pszenney dwie łyżki. i w garczku, albo w naczyniu do Czo-

kolaty postaw na węglach, mieszając na sucho, ażeby się masa dobrze zarumieniła; potym wleiesz filizankę wody, albo mleka, zawsze mieszając mąkę, przydasz cynamonu i cukru, i gotuy tak jak czekolată, jak się ugotuie, zabieliż żółtkiem od jaja.

Sekret na obronienie się w nocy od komorow.

Idąc spać, trzeba postawić w kominie latarnią szklanną z ogniem, tę latarnią zewnątrz trzeba nasmarować miodem przasnym, wszystkie komory, które naturalnie do ognia się zbierają, ulgną w miodzie tak, że odlecić od latarni nie będą mogły.

Sekret na wygubienie pluskwow.

Chcąc, żaby prędko wyginęły pluskwowy, albo w odmienionej stancyi, chcąc się od nich zabezpieczyć. weź

siarki i tytoniu do palenia, włoż to na faierkę z węglami i postaw przy łóżku, pozamykawszy okna i drzwi, sam wynidź (bo ten dym jest szkodliwy na pierś) w kilka godzin trzeba przewietrzyć izbę, w której można będzie spać bezpiecznie, Tym sposobem wyginie wszelkie robactwo, ale nie na długo, bo nasienie ich zostanie.

Chcąc zaś, żeby nasienie tego robactwa wygubić, weź półtora funta potażu, tyleż *oleum terebintinae*, albo olejku terpentynowego, pół funta wapna niegaszonego, ćwierć funta gryszpanu tartego, należy to wódką, i niech się dystryluje. Tym likworem trzeba smarować i naprowadzać szpary, w których mogą być pluskwy.

Doświadczenie wina, jeżeli jest fabrykowane.

Doświadczone: że każdy syrop wchodzący do fabrykowania wina,

jest *specifice* cięższy, jak woda: Na tym fundamencie chcąc poznać, czy wino fabrykowane jest, albo nie, bierze się wino do małej butelki, którą palcem zatkawszy, wpuszcza się do naczynia napełnionego wodą, w wodzie trzeba odjąć palec, ażeby wino wyszło do wody, jeżeli to wino idzie na dół, znak jest pewny: że jest fabrykowane, a jeżeli do góry to jest czyste.

Rezerwatywa dla bydła od wszelkich chorób.

Weź kwaterkę masta świeżego, szklanek octu winnego, można przydać cokolwiek oleju orzechowego, zmieszaj to wszystko w dobrym rosole, i zagrzawszy trochę, daj bydłeciu wypić na czczo: po wzięciu tego lekarstwa, nie trzeba dawać jedzenia, aż we cztery godziny. Wynalazca tego doświadczenia radzi, ażeby dawać takową kuracją dla by-

dła dwa razy na rok, raz na wiosnę przed wypuszczeniem bydła na łąkę, drugi raz w jesieni przed wzięciem na oborę.

Sekret na wygubienie wszelkiego robactwa w pokojach.

Weź liście orzechów włoskich, gotuj w wodzie przez godzinę, jak się dobrze ugotuje, zlej tę wodę, do której potem wycisniesz sok z liścia; tą wodą polewaj ściany i podłogę; doświadczoną: że to jest sposób najskuteczniejszy do wygubienia wszelkiego robactwa, i utrzymania czystości w pokojach.

Sposoby proste do wynalezienia źródeł w ziemi.

1. Rzecz jest doświadczona, że na wiosnę śnieg przędzey pufczy na tych miejscach, gdzie są źródła ukryte; zatem, kiedy na równinie wyda się

takie miejsce, że naokoło śnieg zofaie, a na środku go nie maź, można być pewnym, że tam się znajduje źródło.

2. Latem, kiedy dla wielkich upałów trawa pozołknie, w tych miejscach, gdzie trawa utrzymuje swoje zieloność i wigor, źródła się znajdują.

3. W jesieni i latem, osobliwie z rana można uważać na łąkach, kiedy jest rosa obfita: tam gdzie się źródła znajdują, rosa na trawie niebędzie.

Sposób robienia wódki z jabłek leśnych.

Trzeba najprzód jabłka surowe utłuc w stępie na masę, nalać tę masę wodą letnią, i naczynia przykrywszy, trzymać w miernym ciepłe przez kilka dni, żeby się masa dobrze przefermentowała; można też przydać korzeni jakich się podoba, dla dania mocy i smaku; potym trzeba przepędzić przez alembik ordynaryjnym sposobem.

*Jałowcowe piwo, nayzdrowszy napoy
wieyski.*

Do beczki takowego piwa wchodzi pół korca jagód jałowcowych dobrze dojrzałych, które naylepsze są, kiedy się zbierają na przy-mrozkach jesiennych: ćwierć siodu ięczmiennego, i dwa garce jabłek, lub gruszek leśnych gotowanych; trzeba gotować zwyczajnym sposobem siod i jagody, po ugotowaniu włożyć wszystko do beczki i dolać wodą zimną; w kilka dni ten likwor będzie mocno fermentować, potym zrobi się napoy klarowny, i bardzo zdrowy do picia; dodaie się także garść picinuu dla dania ostrości temu napoiowi, i dla oddzielenia ślaczneyzego oleiowych cząstek, które jałowiec w sobie zawiera.

*Leczenie Woiów na zamulenie od
iarzma.*

Woiy dostaia zamulenia i rany na karku, kiedy w siotę pracuią w iarzmi; temu się zaradza następującym sposobem: weź ziela nazwanege *Babki*, takż ziela *Rozchodnik*, liścia z drzewa morwowego, utłucz to, zmieszay z białkiem od jaja i przyłoż do rany na karku.

*Zapobieżenie najskuteczniejsze przeciwko
nosaciznie Woiów, lub Koni.*

Ta choroba przypada z tego, kiedy po długiej pracy bydłę nagle oziębnie, osobliwie stojąc na wilgoci; znaki tey choroby są: że bydłę mało ie, a z nozdrów płynie mu matura klijowata i zimna; oczy ma smutne, a szersć na nim nie leży gładko, ale jest nieco naieżona.

Naypierwszy sposób leczenia tey choroby zależy, ażeby trzymać by-

dlę w stajni ciepłej, i czynić mu jak najczęściej następujące kadzenie: weź rozmarynu, jagód laurowych, albo bobkowych i kadzidła; utłukisz to wszystko, włoż na fajerkę z ogniem i tym okurzay bydłę, któremu trzeba derką, lub płachtą nakryć głowę, ażeby dym wychodzący z fajerki nie szedł do góry, okna też stajni powinny być pozamykane, ażeby stajnia była pełna tego odoru: takowe kadzenie jest prezerwatywa bydłu od wszelkiej innej zarazy.

Potym weź nasienia rzerzuchy, maku, ziela nazwanego *mlecznik*, którego w Aptekach dostaniez, imbiru, gorzycy, korzenia ziela nazwanego *zębownik*, wszystkiego po równej części; utłucz to wszystko na drobny proszek, weź gęsie pióro, nasmaruy go mydłem i posypawszy tym proszkiem, włoż do nozdrza by-

dłęcia, to będzie znacznie ściągać wilgoć. Weź znowu jagód bobkowych, zmieszaj je z maślem, i zrobiwszy z tego plaster, okładaj tym około uszu i gardła bydłęcia. Na łeb bydłęcia przyłóżysz plaster następujący: weź ośm uncyi smoły żywicy, trzy uncyi terpentyny, dwie uncyi smoły czarney, roztopisz to wszystko razem w jednym garczku polewanym, i przydadz do tego korzenia kminowego, jagód bobkowych i kadzidła, utartych na proszek, wsińskiego po jedney uncyi i dodawszy trochę octu winnego, ugotujesz to: a jak ostygnie, zrobiwszy z tego plaster, przyłóżysz na łeb bydłęcia: a do picia daj w winie dekokcyą następującą: weź muszkatowey gałki, *spica-nardi* z Apteki, cynamonu, goździków, jagód bobkowych, imbiru, maku, kadzidła, wsińskiego po pół uncyi, co utarłszy na proszek, zmieszaj z miodem przasnym:

Sposoby zapobieżenia rozmaitym przypadkom, które się zdarzają wołom i koniom.

Na opuchliznę nogi.

Weź liścia bżowego, które utrzesz z sadłem wieprzowym, zrobiwszy z tego plastr, przyłóżysz do nogi chorey i obwiniesz.

Na zagwożdżenie.

Wynalazłszy miejsce, gdzie jest koń zagwożdżony, i wyjąwszy żelazo: weź terpentyny i oliwy, co rozpuściwszy na ogniu, wleiesz do ranny: potym wykroisz ze słoniny formę kopyta konińskiego, którą włożysz między kopyto i podkowę.

Na spadnienie kopyta.

Weź uncyą wosku, tyleż miodu i tyleż terpentyny: z tego zrobisz maść, którą obłożysz nogę bydłęcia: trze-

ba tę maść przykładać przez dwa tygodnie, potym wezmiesz aloesu, *mel rofsarum*, ałunu, każdego po pół uncyi, z tego zrobisz nową maść, którą takż trzeba przykładać do nogi. Potym dla przyspieszenia odróśnienia kopyta: weź trzy kwarty winnego octu, siedm uncyi wapna niegaszonego, tyleż miodu przasnego, co wszystko zmieszawszy, zagotujesz, tym obmyway nogę trzy razy na dzień.

Na rozpadnięcie rogu u wolu.

Weź sześć uncyi terpentyny, jedną uncją gummy Arabskiej, co rozpuścisz na ogniu: wezmiesz potym złamany róg, przyłożysz go na swoje miejsce i tą maścią obłożysz, obwinawszy chustą i obwiązawszy dobrze, zostawisz tak przez dziesięć dni: potym wezmiesz dwa białka od jaja i garść zgrzebiaenia lnianego,

które umoczywszy w białku, obwiniesz tym róg złamany.

Na zrosnięcie rozlupanego kopyta.

Weź starego sadła wieprzowego i tłustości koźley, zmieszawszy, zrobisz z tego plastr, którym obwiniesz kopyto i trzymać będziesz póty, aż zrosnie.

Kiedy Wół iadła nieprzyjmuie.

Weź dwa jaja i miodu przasnego, utłucz to, i zmieszaj dobrze, i daj wypić bydłciu; potym weźmiesz otrębów i zmieszasz z solą, i to będziesz dawać do iedzenia.

Na kaszel, który koniom przypada w drodze.

Weź mąki pszenney, przyday do niej trochę drożdży, żeby narosła, potym do tego przydasz wina i po-

robiwszy z tego ciasta gałki, będziesz dawał co dzień koniowi po jedney, lub po dwie, według ciężkości kaszlu.

Na utrzymanie Wołow przy zdrowiu i siłach.

Na początku wiosny będziesz dawał bydłęciu przez piętnaście dni, napój następujący: weź piętnaście uncyi cebuli czerwoney, którą drobno pokrajesz, przyday do tego trzy fanty korzeai pietruszki i trzy garści soli, wszystko to naleiesz siedmią kwartami wina czerwonego i zagotujesz; tego nepoju trzeba dawać co dzień z rana po pół-kwarty.

Na robaki końskie.

Kiedy koń rzuca się z niespokojnością, potnieje, gryzie sobie boki, pieni się, często pysek otwiera, znak jest, że choruje na robaki; temu

trzeba jak najszybciej zapobiegać następującym sposobem: weź piłowin żelaznych, zmieszaj z mąką i miodem przasnym, z tego porobiwszy gąłki, dawaj po jednej łykać koniowi.

Przeciwko chorobom owiec, pochodzącym z pastwiska mokrego i błotnistej.

Weź z Apteki olejku terpentynowego (*oleum terebintinae*) Nie dawaj owcom nic iść przez dwanaście godzin, potem na czczo będziesz dawał każdej po łyżkę tego olejku zmieszanego z wodą tak, żeby dwie części były wody, a trzecia olejku.

Na rzerzączkę końską.

Weź prochu cztery naboie od fuszy, albo pół uncyi, rozpuść w szklance wina i zakłóciwszy, day wypić koniowi.

Na

Na dychawicę.

Weź ziela nazwanego *ostrzyca*, wyciśnij z tego sok i dawaj pić koniowi.

Na poratowanie konia w jakiegokolwiek nieznaioney chorobie.

Weź po jedney uncyi cukru lodowatego i cynamonu, po dwie uncyi goździków i cukru faryny, zagotuj to wszystko w winie, w naczyniu kwartowym i day wypić koniowi.

Sekret, żeby się drobię chował i mnożył.

Na dziedzińcu gospodarskim, gdzie się ptactwo domowe bawi, każ wykopać doł i ceglami, lub kamieniami wybrukować; do tego dołu trzeba zlewać krew różnego gatunku bydła, które się białą w domu, wrzucać także wszystkie odrzynki z mięsa i flaków, które z kuchni wychodzą, przytym ptactwo będzie się utrzymywać i mnożyć.

Tom I,

F

*Sposob upieczenia drobiu, bez ognia i
rożna.*

Chcąc w drodze mieć w pojeździe upieczone kurczę, trzeba mieć żelazo okrągłe, grube na dwa cale, a długie na cztery cale, trzeba kazać zrobić futerał blaszany, do którego kurczę oprawione ma być wkładane: wyjeżdżając w drogę, weź szafwii, lub pietruszki, usiekay z masłem i tym kąż nadziać kurozę oprawionę, potem kąż rozpalić pomienione żelazo dobrze, włoż do środka kurczęcia, a samę kurczę do futerału blaszanego zamknij, które potym w drodze będziesz miał dobrze upieczone i gorące. Tego sposobu używają Officerowie na wojnie, nosząc z sobą swój obiad.

Zapobieżenie przeciwko zarazie owiec.

Nayczęściej zaraza owiec bywa z mokrey palzy, przez co owcom

gnią wnętrzości. Na zapobieżenie temu, w jesieni węz mrowiennik cały z mrówkami, z żywicą, która się tam znajduje, z kolcami, albo odrostkami drzewa i w worze włoż do pieca dla ususzenia, jak dobrze wyschnie, utłucz to wszystko na drobny proszek, który będziesz konserwować, zmieszawszy z solą; potym jak się zaraza, lub choroby częste pokażą w trzodzie, trzeba tym proszkiem posypywać owies i dawać owcom.

W Francyi Roku 1748. kiedy powszechnie panowała zaraza na owce, doświadczono: że ten jeden sposób był najskuteczniejszy.

W niedostatku mrowiennika, można od zarazy dawać pić owcom zmieszaną z solą urynę ludzką, które lekarstwo jest bardzo pomocne owcom na wszelkie zarazliwe choroby.

Sposob obchodzenia się z ospą owczą.

Owce chornią na ospę, równie jako i ludzie, często ta choroba całą trzodę zaraza i gubi; Dla zapobieżenia temu, jak się ta choroba pokaze, trzeba zaraz odłączyć chore, i ogrodzić ie na otwartym powietrzu, jeżeli latem, a zimą trzymać w osobney stajni postronney. Puszczają krew z karku owcy chorey, raz na dzień dają pić wodę osoloną, a do iedzenia nic więcey nie dają, tylko trochę otrębów solą posypanych; żeby się prędzey osp. ustala, można dawać połykać raz na dzień gałkę, tak dużą, jak orzech laskowy, zrobioną z równych części jagód bluszczowych i *ajsa fatida*.

Na kaszel owiec.

Waż migdałów słodkich, obierz ze skórki, utłucz ie w moździerzu, nalej winem, jak wino naciągnie w

siebie tłuściości z migdałów i ustoi się, tym winem trzeba dawać szprycowanie do nozdrzów owcy.

Strzyżenie owiec.

Czas najlepszy do strzyżenia owiec, jest na początku lata; po ostrzyżeniu trzeba nasmarować owce mascią zrobioną z wosku, oliwy i wina. Ta maść zachowuje owce od wszelkich krost i to sprawia, że po niej prędzej i delikatniejsza wełna odrasta.

Zapobieżenie przeciw chorobom zaraźliwym bydła.

W Prusiech Roku 1764. panowała zaraza na bydło rogate, w której nogi puchły bydlęciu, ta puchlina rozchodziła się do wnętrzości i bydło zdychało. Przypadkiem profsty sposób wynaleziony na zapobie-

żenie tej choroby, nayskuteczniej obronił od szerzącej się zarazy.

Jak tylko postrzeżono: że bydłę pokarmu nie je, i że mu nogi zaczynają puchnąć, okręcywano ogon bydłęcia sznurem, do którego uwiązywano główki czosnku, w kilka dni zaczynała płynąć ropa z nozdrzów bydłęcia, i puchlina z nóg zchodziła, do trzech dni potym to płynienie ustawało i bydłę przychodziło do zdrowia.

W Anglii, pod czas zarazy bydła kadzono stajnie roztopioną smołą, żywicą i wołkiem: co znacznie pomagało. Dawano też lekarstwa następujące: brano po jedney uncyi rogu jeleniego tartego i cynamonu, dwie uncyi cukru lodowatego, garść soli i szczypte senezu, gotowano to wszystko razem i dawano pić bydłęciu.

W innych Kraiach, w podobney zarazie dawano bydłu iabłka dzikie tłuczone i mieszane z ośsem winnym.

Najskuteczniejszy i najszybszy lek jest, zmieszać wódkę z octem winnym, i to dawać pić bydłciu i tymże samym kadzić w stajni.

Napay dla bydła pod czas zimna frogiego

Trzeba wziąć chmielu, albo samego drzewa z liściem, na którym chmiel rośnie, nalać to wrzącą wodą, która jak ostygnie, trzeba mieszać do tej wody, którą się bydło napawa; to umacnia bydło przeciwko zimnu: w niedostatku chmielu można zbierać szyszki sosnowe i ugotować je dobrze w wodzie, co tenże sam czyni skutek. Tym sposobem pewny gospodarz poratował swoje bydło, które dla ciężkich mrozów, ani wstać, ani na nogach utrzymać się nie mogło.

Na opuchlinę wolv i krów.

W Maju najszybciej bydło podlega tej chorobie, z przyczyny: że

po zimie, zakosztowawszy młodey trawy, która największą czyni fermentacją, nad tą nią się opycha; dla zapobieżenia temu, potrzeba bydłu, przed wypuszczeniem na trawę, dawać do połknięcia po jedney gałce dużej, jak kurza jaię, zrobioney z smoły, żywicy i wołku; doświadczone: że to bydłu ułatwia digestyę. Jeżeli zaś postrzeże się, że bydło już dośtało opuchlizny, na ten czas trzeba najprzód oblać bydłę wodą zimną, potym trzeba dać wypić połkwarty wodki prostej, zmieszaney z prachem.

Uprawienie słomy dla karmienia bydła.

W niedostatku siana, może bydź słoma równie użyteczna do pasienia bydła, uprawiając ją tym sposobem: słoma ma w sobie więcej soku posilającego, aniżeli siano, dla tego tylko: że jest twarda, bydło się odraża od iedzenia iey; dla czego trzeba ją utrzeć tak jak konopie, w tym samym

naczyniu, którym konopie paździerzą, potym trzeba wodą słoną pokropić ją; taką słonę bydło prędzey ie, aniżeli siano, i lepiej się tuczy.

*Sposob robienia wodki z orzechów
Włoskich.*

Do robienia wodki orzechowey, zbierają orzechy zielone, które obrawszy ze skorki, tłuką w moździerzu na masę, tę masę nalewają wódką prostą, i tak nalaną trzymają w cieple przez dwa miesiące; potym cedzą likwor przez chustę, dodają cukru, goździków i przefiltrowawszy, zlewają do butelek. Taka wódka ma być zdrowa na żołądek i bardzo przyjemna do picia.

Ratafia a la Provencale.

W *Provence* robią ją tym sposobem: zbierają goździki ogrodowe, między którymi wybierają kwiaty nakrapia-

ne, krają na drobne kawałki i nalewają wódką naymoocniejszą; trzymają to na słońcu przez piętnaście dni. Potym cedzą likwor przez chustę i wyciskają dobrze kwiaty, dają czasu do trzech dni, żeby się to ustało, jak się uklaruje, dodają syropu poziomkowego, albo też wyciskają sok z poziomków i usmażwszy w cukrze, wlewają do wódki; ta wódka umacnia żołądek, uśmierza kolki i nie zapala kwie.

Sposob utuczenia kapłona w dwóch godzinach.

Dwoma godzinami przed zabiciem kapłona, trzeba mu nakłaść do gardła masła, ażeby go łykał, potym trzeba go pędzać póty, aż się zmorgnie i upadnie, na ten czas rozeydzie się masło po całym mięsie, i w tym punkcie zabity kapłan, będzie miał delikatniejsze mięso, jak gdyby był długo karmiony.

Sposob ugaszenia ognia w kominie.

Kiedy się sadze zapalą w kominie, weź kawał siarki, albo nic siarczy-
stą, zapal ją i wrzuć do komina, *Acidum volatile* wychodzące z siarki za-
paloney odbiera sprężystość ogniowi
i nayprędzey gasi.

Rozmaite przynęty na ryby.

Można robić przynęty ze zboża,
a naybardziej z mąki owfianey, lub
ięczmienney, robiąc z niey ciasto i
mieszając różne zioła pachnące.

Bardzo dobra iest przynęta chleb
ugnieciony z miodem przasnym, do
którego trzeba przydać z Apteki *assa-*
fatida, która naybardziej ciągnie ry-
by. Rybacy następujący sekret ma-
ją za nayskuteczniejszy do przynę-
cenia ryby: robią gałki z sera tartar-
ego i zmieszanego z lagrem winnym,
te gałki powinny być tak duże,
jak ziarko grochu ogrodowego; Te

przynęte zarzucają na to miejsce, gdzie mają łowić ryby, godziną, lub dwiema przed zaciągnięciem. — Drudzy rzucają jeszcze drobne kawałki sukna czerwonego, dla pociągnięcia ryby do przynęty.

Sposob robienia krochmalu z trawy i z zioł.

Dla oszczędzenia zboża w niektórych Kraiach, różnych zioł używają do robienia krochmalu, korzenie i nasienie trawy, które włożone na ogień, nim się zapalą, wydają dym gęsty, którego zapach podobny jest do chleba zapalonego, mają w sobie mąkę zdatną do robienia krochmalu. Doświadczono: że wszystkie zioła gorzkie i pachnące mają w sobie takową mąkę.

Przesadzanie Drzew.

Pospolicie przesadzają się drzewa przy końcu jesienni; są jednak niektóre

re rodzaje drzew, które można pr e-
sadzać wśrząd lata; drzewa, które
zawsze są zielone, jako to: fośna,
jodła, albo świrczyna &c: Latem
przez niejaki czas nie rosno, a to w
ten czas, kiedy ich szyszki, albo kol-
ce, zupełnie już są dojrzałe; trze-
ba ten czas upatrzeć i w tedy prze-
sadzać, tym sposobem łączney się
przyimują, i mocniej się w korzenia-
ią, jak gdyby były przesadzane na
wiosnę.

W Anglii sposób przesadzania
drzew tak jest wydoskonalony: że
teraz drzewa owocowe mają już pra-
wie za rzeczy ruchome. Była ta pra-
ktyka, że cały sad o kilka mil prze-
wieziono, a to tym sposobem: W
jesieni kazano kopać rowy około ka-
żdego drzewa tak, żeby można by-
ło dobywać drzewa z korzeniami i z
ziemią, a gdy mróz ścisnął ziemię o-
koło korzeni, w ten czas windami do-
bywano drzewa razem z ziemią, i
na faniach przeprowadzano, i wsad-

dzano zaraz do dołów przygotowanych. Kiedy ziemia zaczęła pufzczać, zasypywano nową ziemią około korzeni, wszystkie drzewa dobrze się przyięły i w tymże roku miały owoce. Ale dla bezpieczeństwa latem odrastające gałęzie u wierzchu drzewa trzeba obcinać, bo to jest doświadczono: że korzenie drzewa idą w głąb ziemi w proporcji odrastających u góry gałęzi; a zatem, gdyby korzenie pierwszego roku w głąb nie szły i w dawney swojej ziemi zostaly, trzeba u wierzchu gałęzie obcinać.

Sposób przyspieszenia grubości i wzrostu drzewa.

Drzewa owocowe, a osobliwie śliwy i wiśnie, kiedy przyidą do grubości calowej, potrzeba przerznąć skóre od góry, aż do dołu, po przernięciu wypływa sok, a potem re-

bi się skórka cienka na miejscu przetrziętym.

Można tym sposobem zrobić incyzye ze trzech stron drzewa, zostawivszy tylko stronę od południa.— Tym sposobem drzewo przez dwa lata, nabierze tyle grubości, ile ma, ią infze przez lat sześć; ponieważ wiadomo jest: że drzewo rośnie zewnątrz, to jest: że część ta, która jest między skórą i drzewem, która się nazywa w historyi naturalney *liber*, co rok obraca się w drzewo: te przyroście po przepiłowaniu drzewa znaczne są i z tych porachować można, wiele lat ma drzewo; twardość skóry przeszkadza do wzrostu, dla tego im które drzewo twardszą ma skórę, tym później rośnie, ztąd przez pomienione incyzye daie się wolność drzewu do prędzszego rozpięcia i wzrostu.

Tego sposobu używają w Ameryce na brzołkwiniach i orzechach.

Sposób rozmnożenia drzewa, przez latorośle, płonki, albo korzenie.

W każdej płonce są zawiązki drzewa, które że są bardzo delikatne, zdarza się, że w ziemi psują się i gniją: i z tej przyczyny płonka się nie przyjmuje. Zaradza się temu następującym sposobem:

Weź pół funta terpentyny, półtora funta smoły ordynaryjnej i sześć uncyi aloesu tartego, trzeba to zmieścić i roztopić, i tym nasmarować tę część latorośli, która ma być wsadzona w ziemię.

Tymże sposobem postępować trzeba, kiedy się sadzą drzewka z korzeniem.

Sposób leczenia drzew słabych.

Z jakiegokolwiek przyczyny drzewo zaczyna psuć się, albo usychać, zawsze jest przez zepsucie foku ożywiającego, które zepsucie bywa, albo

bo dla zbytaczney obfitości soku na gruncie mokrym, albo przez obstrukcyą i zatkanie się tegoż soku podczas zimy tęgiey, lub fufzy wielkicy.

Do naprawienia cyrkulacyi soku, wynaleziony jest następujący sposób: trzeba przetrznąć skórkę drzewa wdłuż na trzy cale: weź kawał drewna twardego, długości trzy calowey, które trzeba zaostrzyć z jedney strony i włożyć do rany przetrznętey w drzewie. We trzy dni, jak się sok zbierze do rany, trzeba wyjąć drewno, którym przetrznienie założone było, opatrzyć ranę, wyczyścić, i znowu tymże drewnem założyć. Tym sposobem trzeba kontynuować operacyą przez miesiąc, opatruiąc i czyszcząc ranę co trzeci dzień; nakoniec, kiedy już rana będzie zupełnie czysta, po wyjęciu drewna, którym się zakładało; trzeba obłożyć gnoiem krowim, obwi-

nać płachtą, i tak zostawić, aż się rana zgoi.

Czas do takowych operacyi najlepszy jest na wiosnę, do pierwszych dni Lipca. Można takowe incyzye czynić na gałęziach, na pniu i nawet na korzeniach; ale nie trzeba czynić, tylko jedną incyzyą na tey samey gałęzi; także do incyzyi trzeba wybierać gałęź najzdrowszą, a incyzyi nie trzeba czynić z tey strony, która jest ku południowi.

Sposób leczenia drzew mchem obrośłych.

Mech, który rośnie na drzewie, przeszkadza do wzrostu drzewa, bo wyciąga z niego sok i tamuje transpiracyę, dla tego zwyczajnie obcinają mech na wiosnę; w Anglii zaś czynią to w zimie, kiedy mech kwitnie.

Rośnienie mchu na drzewie, jest znakiem słabości drzewa: dla zapobieżenia temu, wynaleziony jest następujący sposób: przed zimą zrobić dół na około drzewa, do którego

wlać pewną miarę żużynów, to jest: popiołu, albo fusów pozostałych od żugu. To nie tylko broni od obrażenia mchem, ale też pomaga do obfitości owoców.

Nowy wynalazek do zgubienia rdzy, gąsienic i wszelkiego robactwa szkodzącego drzewom, examinowany w Anglii przez Towarzystwo sztuk i rękodziel.

Kiedy gałąź zaczyna się psuć od robactwa, albo od rdzy, potrzeba szyćdem, albo cienkim świderkiem zrobić dziurę w gałęzi, nalać do niej żywego srebra, i dziurę drewnianym kołkiem zabić, we dwóch dniach wszystkie robactwo wyginie.

Zalążczenie drzew śliwowych, morelowych, wiśniowych &c: których owoce będą bez pestek.

Wybrawszy młode drzewko, zetnij je na łokiec od ziemi, ten pniak

rozłupay na połowę aż do korzenia: z jedney i drugiey połowy drzewa rozłupanego nożem, lub jakim instrumentem, trzeba wyiąć sam szrodek, który się nazywają serce drzewa, albo rdzeń. To uczyniwszy, ściśniesz rozłupane drzewo szpagatem, zwierzchu i na około nasmarowawszy terpentyną, obłożysz gnoiem. Przez rok, jak się drzewo rozłupane zrośnie zupełnie, zaszczepisz ordynaryinym sposobem drzewko śliwowe, lub wiśniowe &c: to tylko obserwując, a żeby gałązka, która się zaszczepia, była z takiego drzewa, które jeździe owoców nie wydawało. Tym sposobem zaszczepione drzewa przynoszą owoce bez pestek.

Sposób, żeby drzewa figowe wczesnie dożyźrzałe owoce wydawały.

Weź gnoiu gołębiego i oliwy, zmieszay to razem, żeby się mąsła zrobiła, to mąsą obłóż drzewo figowe,

które tym sposobem trzymane wyda owoce miesiącem wcześnię, jak inne.

Sposób dodania płodności drzewom owocowym.

Trzeba mieć beczkę dużą od piędziesiąt garcy, do której trzeba włożyć pół korca gnoiu gołębiego, albo owczego, tyleż krowiego, lub końskiego, weź także korzec sadzów, i wsyp do beczki, potym weź piolunu, ugotuy go w ługu, i wley do beczki; trzymay to przez cztery, lub pięć dni, co raz mieszaiąc drewnem, jak się ten ług dobrze przefermentuie, zrobiwszy dół na około drzewa, naleway nim cały dół, ażeby ług wsiąkaiąc, przeszedł, aż do korzeni drzewa. Jeżeli zaś postrzeżesz drzewo chore, które zaczyna usychać, każ głębszy dół wykopać, do którego wleiesz pozostałe na dnie

łuzyny, czyli fusy od pomienionego ługu.

Ten sposób nietylko dodaie płodności drzewom, ale też leczy je, i odgania wszelkie robactwo.

Sposób zasadzenia szparagów, żeby długo trwały.

Pospolity sposób zasadzenia szparagów, tę ma nie wygodę, że trzeba ich czekać przez lat dwie, a po kilku leciech, znówu drobnieją i giną. Pewny Francuz obserwował to: że inne rośliny im więcej mają korzeni, tym bardziej się krzewią, ale szparagi przeciwnie, za rozszerzeniem się korzeni, drobnieją dla tego: że całą moc soku ożywiającego korzenie wyciągają. Dla zaradzenia temu, kazał wykopać dół na trzy łokcie głęboki, który wybrukował kamieniami, potym nasypał ziemią, w tej ziemi posadził szparagi i zaraz miał grube i dobre przez

lat piętnaście. Przyczyna skuteczności tego doświadczenia ta jest: że kamienie nie dopuszczają rozrastać się korzeniom.

Sekret, żeby mieć w Marcu owoce na drzewie.

Na wiosnę, kiedy drzewa pączki puszczają, trzeba wykopać drzewo z korzeniem, zachowując cokolwiek przy korzeniu ziemi dawnej, obwiązać to drzewo i postawić w piwnicy i trzymać tam, aż do ostatnich dni Września. Na początku Października trzeba przesadzić do naczynia przygotowanego z ziemią, i tąż ziemią obsypać, trzymać przez całą zimę w ciepłe i co dzień polewać wodą deszczową, zaprawioną proszkiem *sal-amoniacum*. Drzewo w zimie zakwitnie, a w Marcu wyda owoce.

Sposób wygubienia robactwa na drzewie.

Kiedy robactwo obśładzie drzewo, i na nim pożera liście, trzeba kro-
pić drzewo wodą mydlaną, tym spo-
sobem: weź funt mydła czarnego,
którego do chuft używają, rozpuść
w wodzie ciepłej, potym przyda-
wszy zimney wody, umaczay w tym
miocłę i skrapiaj drzewo; robiąc to
co dzień, do trzeciego dnia robactwo
zginie.

*Sposób konserwowania przez długi czas
owoców, które są najsłabsze, iako to:
śliwki, morele, wiśnie &c.*

Weź słoý szklanny, ugrzey go przy
ogniu, włóż do niego owoce, któ-
re trzeba, żeby były zdrowe i po-
cierane, żeby na sobie nie miały
żadney wilgoci, przykryj ten słoý
papierem suchym, obwiąż dobrze,
a z wierzchu obłóż ciastem zrobic-

nym tym sposobem: weź maki ja-
kiekolwiek, zmieszaj ją z białkami
od jaia, przydad syra tartego tłu-
stego, najlepszy jest Hollenderki,
zrób z tego wśzytkiego masę, al-
bo ciasto, i tym okleisz dobrze po-
krycie sioiu, który postawisz w pi-
wnicy, albo trzymać będziesz na
mieyscu nie bardzo zimnym, i nie-
bardzo gorącym. Tym sposobem
można przez cały rok owoce kon-
serwować.





CZĘŚĆ II.

LEKARSTWACH DOMOWYCH.

Gdy większa część Ludzi wiejskich, których zdrowie powinno naybarziej interesować społeczność, pozbawiona jest naydzielniejszey pomocy od Doktorów i Aptek, los ich z tey miary byłby nayniezczęśliwszy; gdyby natura w ziołach i produktach teyże ziemi, na którey żyją, nieopatrzyła im skuteczniejszey pomocy.

Mówię skuteczniejszey pomocy, bo to pewna rzecz jest: że z za morza sprowadzane lekarstwa, tyle skutku w nas nie uczynią, ile czynią tym ludziom, którzy tamże się rodzą, gdzie i lekarstwa: a jako bydła lepiej się utrzymują pokarmem tejże ziemi, z której są rodem, tak i ludzie (bo się z tej miary nie różnią od bydła) skuteczniey utrzymują zdrowie swoje, produktami tego Kraju, w którym się rodzą, aniżeli sprowadzonymi z innego *Ciama*. Nie mają tedy przyczyny wieśniacy potępić los swój, względem utrzymania zdrowia i życia: jeżeli dołożą pilności w wyszukiwaniu na swoim gruncie sposobów ratowania zdrowia swego, których im natura obficie dostarczyła, zostawiwszy tylko ich pracy i doświadczeniu uskutecznienie i używanie.

*Kadzidło do czyszczenia powietrza w
pokoju.*

Zdrowie ludzkie naywięcey zależy od dobroci powietrza, którego co moment używamy. Do utrzymania dobroci powietrza i do oddalenia wszelkiego zepsucia, wynaleziony jest następujący sposób: weź korzeń dzięgielawy, inaczey się nazywa *Angelica*, przypal go i ususz w piecu, pokraiawszy na drobne kawałki; naley octem winnym, i niech tak postoi przez pięć dni; potym dla zakadzenia w pokoju, rozpal cegłę i na nią kilka kropel wpuść tego likworu. Doświadczone, że nie masz skuteczniejszego sposobu, do naprawienia naywiększey korrupcyi powietrza, i rozrzedzenia onego.

Lekarstwo na wszelką niestrawność.

Naywięcey chorób wieśniackich pochodzi z żołądka, których przy-

czyn
stałe
wym
jest
robi
jagó
tych
day
ley
dni,
ie,
że i
tacy
żyć
Cea
pał
alem
dłuż
się n

Leka

twie

czyną jest grubość potraw i niedostałe owoce. Dla zaradzenia takowym niestrawnościom, wynaleziony jest spiritus jałowcowy, który się robi następującym sposobem: weź jagód jałowcowych dobrze dojrzałych, utłucz je w moździerzu, przydad trochę drożdży piwnych i nalej wodą; trzymaj to przez kilka dni, aż póki się nie przefermentuje, ale naczynie powinno być duże i nie pełno nalane dla fermentacyi; potem trzeba tę masę włożyć do alembika i dystillować. = Chcąc mieć mocniejszy spiritus, i palący się, można go drugi raz przez alembik przepędzić. Ten spiritus im dłużej się konserwuje, tym bardziej się naprawia i mocy nabiera.

Lekarstwo na oczy, a osobliwie na spędzenie bielma.

Wielu Naturalistów i Lekarzy twierdzi: że żuść rybis, a osobliwie

szczupaka, bardzo pomaga na oczy. Za pomnożeniem innych Lekarstw, zaniedbano tego, co przypadkiem doświadczyło się: że jest nayskuteczniejszy.

Zona jednego Rzemieślnika, będąc ślepą przez sześć Miesiący, po użyciu wszelkich sposobów bez skutku, nakoniec pozwoliła synowi swemu, żeby iey wpuścił do oczu likworu wyciśnionego z żółci rybiey: zaraz poczuła wielki ból, który trwał przez pół godziny, potym się umniejszył, trwał jednak przez całą noc; na zaiutrz oczy zakleły się obfitą materią; przemywano oczy wodą czystą, przy którym przemywaniu zeszła kleiowata materia i bielmo spadło, a chora zaczęła widzieć światło. Na drugą noc powtórzono toż samo lekarstwo, ból oczu już był mniejszy, i w kilku dniach oczy zupełnie zdrowe zostały.

Lekarstwo domowe na Febrę.

Weź dwa raki żywe, włóż do garczka i nalej winem; tę raki powinny zostawać w winie przez całą noc, nazajutrz przed paroxyzmem trzeba wyjąć raki, a wino dać wypić choremu.

Na Febrę tercyanę.

Weź jedno granum oczu rakowych, pół granu *sal-amoniacum*, i jeden szkrupek myrry, zrob z tego wszystkiego proszek na trzy razy zażyć. Zażyj w winie jeden proszek przed paroxyzmem, drugi nazajutrz, trzeci na trzeci dzień.

Lekarstwo na spędzenie plam z twarzy.

Weź korzeń ziela nazwanego *Reta*, lukrecyi i troche anyżu, ugotuj to w wodzie, i tą wodą dwa razy

na dzień umyway twarz. Przez dwadzieścia dni plamy zginą.

Na inflammacyą oczu.

Weź białko od jaja, w którym rozpuścisz trochę kamfory i cukru, trzeba to wszystko dobrze rozbić na talerzu, aż póki się niezapieni; z tego robi się kataplazma, którą trzeba przykładać na oko chore. To przez jedną noc wyciągnie całą inflammacyą.

Pomada na utrzymanie i odrośnienie włosów.

Weź uncyą szpiku wołowego, i tyleż sadła nie solonego, włoż to do garczka i przystaw do ognia, jak się roztopi, przydaj uncyą oleiu orzechowego, z tego jak zaftygnie, zrobi się masa, którą co dzień trzeba pomadować włosy. Doświadczenie zapewnia, że takowa pomada najlepiej

lepiej
które
kiego

Sposób

We
ry d
wzyc
grubo
i przy
trzym
kryw
cztery
likwo
picie
godzin
zna z

Tyzan

We
bo pa
Ton

lepiej utrzymuie i umacnia włosy, które wypadac zaczynaia i do przedkiego odrosnienia pomagaa.

Sposob robienia domowej tyzanny na Reumatyzmy.

Wez garsc slazu, szczawiu, cykoryi dzikiej, i ziela borakowego, wszystkiego po garsci; pokray to grubo, wloz do naczynia glinianego, i przystaw do wolnego ognia, albo trzymay w popiele goracym, przykrywszy naczynie, przez godzin cztery, potym trzeba przecedzic ten likwor, i goracy pic z rana, po wypiciu trzeba lezec w lozku przez dwie godziny, po dwuch godzinach mozna zapic bulionem z cielęciny.

Tyzanna na reumatyzmy, podagre, scyatyke i wszelkie fluxye.

Wez ziela nazwanego paprot, albo paprotka, w Aptekach nazywa sie
Tom I. H

Palepodium; weź z Apteki Hermodaktylu, Chiny, albo korzenia Indyjskiego, ziela *Salsaparilla*, wszystkiego po cztery uncye, można przydać drzewa Indyjskiego, które w Aptekach nazywa się *Gwaiak*; utłucz hermodaktyl, a rełztę pokray, włóż to wszystko do naczynia trzygarcowego, wley do tego ośm kwart wody, a trzy kwarty wina białego: gotuy to tak długo, żeby się czwarta część wygotowała, oblepiwszy ciastem pokrycie naczynia, potem trzeba precedzić tę tyzannę i dolawszy wody i trzecią część wina, znowu gotować, aż się czwarta część wygotuje: toż samo znowu precedzić, i zlawszy do butelek, używać za napòy ordynaryiny, wypijając co dzień po dwie butelki kwartowe. = Przez te dni, kiedy się piie ta tyzanna, nie trzeba ieść mieka, bulionów tęgich, sałaty, ani owoców, i nie trzeba wychodzić na zimno.

ani
by u
mogł

W
dne u
ka o
zem,
która
bienia
gotow
białk
boku
tuem
dwan
ten p
i ból

W
snow
wa z

Nie maż żadnego reumatyzmu, ani scyatyki, ani fluxyi, na któreby używanie tey tyzanny nie pomogło.

Lekarstwo na bolenie boków.

Weż trzy grana fenesu tartego, jedną uncją białego maku, i trzy białka od jaja: wszystko to rozbiesz razem, weż przędzy ze lnu cienkiej, którą rozcielesz na chustkę dla zrobienia plastru, na to włożysz przygotowaną masę z fenesu, maku, i białków. Ten plastr przyłożysz do boku boleiącego, i obwiążesz płótnem w kilka razy złożonym, przez dwanaście, lub czternaście godzin, ten plastr wyciągnie krew zepsutą, i ból ustanie.

Lekarstwo na szkorbut.

Weż pączków, albo odrostków sosnowych, które na wiosnę, jak drzewa zaczynają zielenić, odraŃtaią: go-

tuy ich w wodzie przez kwadrans, jak to ostygnie, przyday starego wina tyle, ile jest wody, niech to stoi przez cały dzień; potym można przedzić, i z rana po łyżcę jedney używać.

Sposób proſty i nayskuteczniejszy na zatrzymanie żołądka w dyſſenteryach i biegunkach.

Weź jagód czarnych, które po borach rosną, nazywają się *borówki*, albo *czernice*, usuź te jagody, i suźzone ugotuy z wodą; tey wody daway po jedney łyżcę choremu z rana, w południe i na noc, przez jeden dzień niechybnie zatrzyma się żołądek. To jednak trzeba obserwować: że jeżeliby biegunka była od nieſtrawności, czego znakiem jest rznięcie w żołądku; tedy przed używaniem tego lekarstwa, trzeba dniem pierwey zażyć *rabarbarum*, dla wy-czyszczenia żołądka.

Lekarstwo domowe na wściekliwość.

Kiedy człowieka bydlę wściekłe pokąsa, weź szklanke octu winnego, łyżkę dobrą soli szarey, garść liścia róży polney, pięć kawałków czosnku, szczyptę piłowin żelaznych, utłucz to wszystko w moździerzu, przylewając po troszę octu winnego; potem przecedzisz wszystko przez chustkę, i wyciśniesz; z tego, co zostanie w chustce, zrobisz plastr i przyłożysz do rany, a likwor wyciśnięty dasz wypić choremu na czczo, po wypiciu nie powinien nic jeść, ani pić, przez trzy godziny, potem może zapić bulionem, a w godzin dwie iść obiad.

Sposób leczenia wściekliczny, publikowany przez Urząd wo Francyi, i powszechnie używany.

Jeżeli chory jest temperamentu krwistego, trzeba najprzód puścić

krew z nogi, lub z ręki, po wyczyszczeniu żołądka przez lekarstwo; trzeba moczyć nogi w miernie ciepłej wodzie z raną i wieczor po godzinie, i jak najczęściej obmywać ranę letnią wodą zmieszaną z solą morską; to przygotowanie uczyniwszy, jeżeli rana jest znaczna, trzeba na około oberznąć mięso, i bardziej ją rozgłębić przez incyzyę, potym znowu obmywać wodą zmieszaną z solą morską, albo z solą, która się w Aptekach nazywa *Sal ammoniacum*; zaraz po incyzyi trzeba na około rany z lekka nasmarować pomadą zmieszaną z merkuryuszem, i ranę zawinąć, przyłożywszy plastr naciągający *suppurativum*, albo *basilicum*. Tym sposobem regularnie dwa razy na dzień trzeba odwliąć ranę, obmywać ją wodą słoną, i plastr świeży przykładać, każdego dnia chory będzie brał lawatywy z wody ciepłej, do której przyda się trochę miodu przasnego, i dwie łyżki octu

60

winnego; a jeżeliby cierpiał nudności, i zbieranie się na womity, na ten czas można dać raz, lub dwa razy na womitowanie. Dwa razy na dzień, to jest: z rana i w wieczor będzie zażywać w tyfzczę wina po dwadzieścia kropel wodki nazwanej *aqua-luciae*: co jeżeliby nagły sprawowało skutek, tedy dosyć raz tylko na dzień zażywać. Weź cztery grana kamfory, dwa grana piżma, sześć granów saletry w proszku, zmieszaj to wszystko z miodem przasnym, i co dzień dawaj zażywać choremu; niech chory jak najczęściej pię wodę przegotowaną z kwiatem lipowym, do której przyda się trochę miodu przasnego i octu winnego. Jeżeli zaraza już zadawniona, czego znakiem jest w chorym awersya od wszelkiego napoju, na ten czas też samą wodą trzeba dawać lawatwy co cztery godziny. Przez czas kuracyi nie powinien chory używać żadnego napoju, ani pokarmu

zapalającego, ani mleczna, naylepszą są iarzyny i ogrodowiny.

Takowa kuracya powinna trwać pōty, aż się rana zupełnie zagoi. Po zakończonym leczeniu, pospolicie zoftaie w chorym ociężałość, i gruba melancholia: na to daie się co dzień *kinkina* w proszku, co trzeba kontynuować przez cały tydzień. Doza, albo wielość tych lekarstw powinna być regulowaną, stosownie do wieku i temperamentu chorego.

Bydłeta domowe, których życie użyteczne, jako to: konie, woły &c: podobnym sposobem mogą być leczone na wściekliznę, z tą tylko odmianą że zamiast incyzyi, lepiej jest żelazem rozpalonym wypalić mięso około rany, co dla człowieka byłaby rzecz nad to okrutna. Także do plastru naciągającego więcey terpentyny trzeba używać, mieszając do niej oliwy, albo oleiu orzech-

wego, do picia zaś nayczęściejey trzeba dawać wodę zaprawioną miodem, prząśnym i octem. Takowe bydła powinny być odłączone od innych przez sześć tygodni, ażeby się drugie bydło nie zaraziło.

Sposób poznania, ieżeli pies, który ukąsił człowieka, lub bydło, ieść zarazony wścieklizną, albo nie?

Po zabiciu psa, który ukąsił, weź kawał mięsa gotowanego, nacieray mocno tym mięsem garło i zęby zabitego psa, z ostrożnością, ażeby żadna kropla krwi nie padła na mięso, potym to mięso podasz psu zdrowemu, ieżeli ten pies zabity był wściekły, pies zdrowy nie przyimie tego mięsa, ale będzie burczeć i uciekać.

*Lekarstwo na kamień i zapalenie
nerek.*

Weź nasienia od marchwi dwie szczypty, włóż do imbryka, nalej wodą wrzącą, i zamiast herbaty, dawaj pić choremu po kilka razy na dzień; przez czas kuracyi, chory nie powinien jeść mięsa sionego, ani używać piwa, ani żadnego trunku gorącego.

*Lekarstwo na wszelkie puchliny, i rany
nawet grożące gangreną.*

Weź skorupę od jaja, wrzосу białego, garść piołunu i ruty: zmieszaj to wszystko, usiekaj na drobne kawałki i ugotuj w winie białym, tak aż się połowa wygotuje; potym trzeba precedzić likwor przez chustę, i konserwować w butelce. Tego likworu trzeba dawać choremu z rana na czczo po jednym kieliszku, po wypiciu, powinien leżeć w łóżku do-

brze okryty, ażeby nastąpiła transpiracya; tym sposobem trzeba kontynuować to lekarstwo przez cztery dni. Tym czasem, nie trzeba nic do rany przykładać, po czterech dniach, jak opuchlina zacznie zchodzić, i rana zacznie się ściągać, z lekka tylko trzeba obwijać ranę chustką konopianą.

Maść domowa na wszelkie rany, grożące gangreną.

Zmieszay razem trzy żółtka od jaja, włoż kwaterkę miodu przasnego i wley szklanę wina białego, przystaw to do ognia, i patyczkiem drewnianym mieszay pōty, aż wino zupełnie się wygotuie, a z reszty zrobi się maść gęsta, którą jak ostrygnie, przykładay do rany.

Lekarstwo na kołtun i parchy na głowie.

Weź dwie żaby ropuchy żywe, włóż je do garczka polewanego, oblep z wierzchu dobrze ten garczek, i trzymaj przy ogniu póty, aż żaby uschną zupełnie, jak uschną i ostrygną, utłucz je na proszek; Natrzyj dobrze głowę chorą sędłem wieprzowym, i tym proszkiem posypawszy, przykryj głowę pęcherzem, i obwiąż; przez dwadzieścia cztery godziny i kołtun odpadnie i parchy zginą.

Lekarstwo na paralizm.

Weź liścia brzozonego, utłucz je, zakrop lagrem winnym, i przykładaj na części ciała paralizem dotknięte: obwinąwszy chustą, ugrzeż lagru winnego, i obley z wierzchu; to uczyniwszy, połóżysz chorego na liściach brzozonych i przykryiesz go

tymże liściem, samą tylko głowę zostawiwszy wolną; gdy się chory znacznie pocić, dawać mu co pół godziny po kieliszku wody z winem na pół zmieszanym. Po dwóch godzinach, powinna się kończyć operacya.

To proste lekarstwo doświadczone jest we Francyi, gdzie kobieta przez siedm lat dotknięta paraliżem, przez jedną takową operacyą zupełnie zdrową została.

Lekarstwo doświadczone na robaki.

Weź skórkę pomarańczową, namocz ją w winie, i potym daj to wino wypić choremu, trzeba to kontynuować przez kilka dni; naylepsze są do tego skórki z pomarańcz gorzkich.

Na wapory i zawrot głowy.

Przez dwa dni idąc spać, trzeba pić kwiat lipowy, po dwie, lub trzy fili.

żanki; po dwóch dniach weźmiesz dobrej kamfory kawał duży, jak ziarko grochu, włożyłz do wody zdrowey, jak się zacznie rozpuszczać, wyrzuciwszy resztę kamfory, wypielz tę wodę.

Ratowanie dzieci po urodzeniu.

We Francyi jedne dziecko urodzone martwe, tak, że żadnego znaku życia niewydawało, przywrócone zostało do życia następującym sposobem: przyniuiący to dziecko, kazał go obwinąć chustami moczonemi w ciepłym winie, potym przyłożywszy mocno swoje usta do ust dziecka, wpuszczal dech do wnętrzości dziecka, nacierając ręką jego żołądek, dla poruszenia respiracyi; czynił to przez pół godziny: aż nakoniec dziecko z konwulsyami pierwszy raz oddechnęło, ale w krótcę znowu to oddychanie ustało, puls jednak lekki zaczął bić, kontynuowano znowu po-

mienioną operacją, wpuszczając oddech, za każdym razem dziecko częściej oddychać zaczęło, toż nakoniec zupełnie do życia przywrócone zostało.

Zapobieżenie ospie dziecinney.

U dawnych Narodów ospa nie była chorobą nieuchronną, którą u nas wszyscy ludzie odbywać muszą.

Teraz ieszcze u Żydów w Turczech mieszkających ta choroba jest bardzo rzadka; przyczynę tego naczynają ten zwyczaj, który oni od dawnych czasów powzięty zachowują: że jak tylko dziecko się urodzi, zaraz całe ciało nacieraiają solą, i potem wodą słoną obmywają. To być może: że sól z natury swoiey zachowująca od wszelkiej korrupcyi, przeszkadza wchodzeniu humorów, które są przyczyną tey choroby.

Zapobieżenie przypadkom przy odrastaniu zębów.

Kiedy dzieci przez częste płkanie oznaczają swoje cierpienie bólu, które im sprawiają w dziąsłach, zęby zaczynające wyrastać; na ten czas trzeba wziąć miodu przasnego, który powinien być czysty i biały, najlepszy jest do tego lipiec, i tym smarować dziąsła dziecinne. To usmierza ból i rozwalnia skórę na dziąsłach, że się łatwiej otwiera: a przez to zapobiega się tym konwulsyom i gorączkom, które dzieci cierpią przy odrastaniu zębów z niebezpieczeństwem życia.

Zapobieżenie, żeby nogi dziecinne niekoszlawiały.

Często się zdarza widzieć dzieci z koszlawami nogami, ten defekt nie jest dziełem natury, ale jest skutkiem nie bacznego piastujących: dla cze-

go

go
zpo
sklac
z pie
ley
wkle

Leka

N

ciem
zem
świe
u W
gelu
góln
Polk
wie
bież
mu
wać
ritul
nóg

pod

T

go daie się ta^oprzeftroga, ażeby zpowiiając nogi dziecinne, nigdy nie składać palców z palcami, ale piętę z piętą: niektórzy na to używają małej poduszki troygraniaftey, którą wkładają wiążąc nogi dziecka.

Lekarstwo na nabrzmiałość palców od zimna.

Nabrzmiałość palców sprawująca ciemno-czerwony kolor palców, i razem bardzo przykry ból z niejakim świerzbieniem złączony, nazywa się u Włochów *gelloni*, u Francuzów *engelures*, w naszym ięzyku nie ma szczególnego nazwiska, ale wielu jest w Polfcze, którzy to cierpią, osobliwie w jesieni i w zimie. Dla zapobieżenia tey chorobie, ci, którzy temu często podlegają, powinni używać rękawiczek zmaczanych w spirytusie winnym i pończoch, jeżeli u nóg toż samo cierpią.

W Szwecyi, gdzie naybardziej podlegli są tey chorobie, leczą się

następującym sposobem: biorą garść foli, nalewają wodą i w tym jak nayczęściey moczą ręce i nogi. We Włoszech, gdzie dla wilgotnego zimna naysposobniejszemu na rękę cierpią takową nabrzmiałość, w samey tylko ciepłej wodzie moczą ręce: to jednak obserwują, ażeby zupełnie nie gubić takowey nabrzmiałości, która, lubo jest przykra do cierpienia, ale jest znskiem wewnątrz dobrey krwi cyrkulacyi, gdyż przez to sama natura więcey pomaga do naprawienia krwi, aniżeli upufzczenie oney.

Sposób wyczyszczenia zębów i dziąsłów.

Waż jedną uncją myrry tłuczoney, łyżkę dobrą białego miodu przasnego, i trochę szaławii tłuczoney; zmieszaj to wszystko tak, żeby się z tego zrobiła mąka, którą trzeba nacierać zęby rano i w wieczor.

Na umocnienie zębów chwiejących się.

Weź jedną uncją myrry, zmieszaj z winem i oliwą, i tym co dzień płókać zęby; to lekarstwo jest także pomocne na robaki, które się w zębach znajdują.

Na umocowanie dziąsłów.

Weź dwa grana kleju wiśniowego, który rozpuścisz w winie czerwonym i tym będziesz płókać gębę; Albo weź korzeni od tabaki, utłucz je dobrze w moździerz, tak, żeby z nich sok wystąpił, w tym soku umoczysz chustę, lub bawełnę, i tym będziesz nacierać dziąsła; albo też weź liścia zielonego z drzewa śliwkowego, lub rozmarynu ugotuj to w occie winnym, tym często trzeba płókać gębę.

Lekarstwo na dziąsła zepsute, i na ruszające się zęby.

Weź liścia dębowego, ugotuj w wodzie, przydad do tego trochę spirytusu winnego, tym jak nayczęściej

płókały zęby. To lekarstwo jak proste jest, tak częstym, a nie chybnym doświadczeniem doznane i przyjęte.

Lekarstwo na skomę, albo zdrętwienia zębów.

Kiedy zęby zdrętwieją od jedzenia kwaśnych owoców, lub z innej przyczyny: trzeba wziąć szczawiu, albo migdałów, i to żuć póty, aż skoma ominie; można też z chleba żytnego zrobić gałkę, upalić ją na ogniu i tym zębami nacierać.

Sposób na odpędzenie pchlów.

Weź ziela rdestu, liścia od kapusty, liścia z drzewa olzowego, ugotuj to w wodzie i tą wodą polewaj podłogę.

Smny sposób.

Weź dębówin garbarskich, nakładnij ich pod materac i około łóżka.

Sekret na spędzenie marszczków z twarzy.

Weź z Apteki mirry utłuczoney na proszek, włóż ją na rozpaloną łopatkę żelazną, i przykrywszy głowę serwetą, trzymaj twarz nad tym dymem, do trzech razy co raz posypując mirry na rozpaloną łopatkę; potym nabrawszy do gęby wina białego, polewaj tym rozpaloną łopatkę, i nad parą twarz trzymaj, co trzeba powtarzać takż do trzech razy. Czyniąc takową operacją co dzień rano i w wieczór, niezawodnie do trzech miesięcy marszczki na twarzy zginą: zwiłaszcza, kiedy te nie są bardzo przez wiek zadawnione.

Ratafia wiśniowa na umocnienie żołądka.

Wybierz wiśnie naylepsze i naydoyźrzalsze, pouryway z nich gałązki, i nalej dobrym winem czerwonym, tak, żeby do funta wisien wchodziła kwarta wina; trzeba to trzymać w sioiu szklannym dobrze za-

tkanym na słońcu przez trzy tygodnie, zawsze na noc przenosząc do izby, ażeby wilgoć nie weszła. Po trzech tygodniach wyciśniesz sok przez chustę, i do tego soku wyciśniętego przydasz czwartą część spiritusu od wódki, i pół funta cukru i znowu przez drugie trzy tygodnie postawisz na słońcu. Po trzech tygodniach trzeba znowu precedzić likwor przez bibułę, albo przez płótno w kilka razy złożoną, i zlawfszy do butelki konserwować, a w potrzebie po pół kieliszka zażywać. Takowa Ratafia pomocna jest szczególnie na niestrawność żołądka, i na bólenie serca.

Sposób robienia octu czterech złodzieiów.

Weź piołunu samych wierzełkòw, rozmarynu, szałwii, mienty, ruty, wlszytkiego po pół-tory uncyi; kwiatu lawendowego dwie uncye, cynamonu, goździków, muszkatowey gałki, czosnku, wlszytkiego po dwa

grana, kamfory pół uncyi, można też przydać z Apteki *calamus-aromaticus* dwa grana; trzeba to wszystko pokrajać na kawałki i nalać octem winnym najmocniejszym, i postawić na słońcu, albo w miernym cieple, trzymając przez trzy tygodnie, potem trzeba przez bibułę przefiltrować likwor, i trzymać w butelce dobrze zatkaney.

Używa się przeciwko wszelkim zarazom, nacierając tym ręce i twarz, a w niebezpieczeństwie wielkim powietrza, trzeba tym izbę kadzić, i suknie okurzać.

Przygotowanie wanny aromatycznej, przeciwko reumatyzmowi, i na umocnienie członków.

Ugotuy w wodzie rzeczney zioła następujące: rozmaryn, cząbr, albo tym, lawenda, macierzanka, lebiotka, maieran, piołun, szalwia, mienta dzika, i inne zioła pachnące; potem trzeba zlać tę wodę, wy-

cisnąć ziola i przydać do zlaney wody trochę wódki prostey: i wlać do wanny przygotowaney.

Prezerwatywa od wszelkicy zarazy.

Ci, którzy często muszą odwiedzać chorych, ażeby jakiey zarazy w siebie niewciągnęli, powinni tę tylko mieć ostrożność, ażeby nie połkali śliny swoiey przez cały ten czas, kiedy są na tym powietrzu, gdzie się znayduią exhalacye z chorych wychodzące; nie zawodne doświadczenie i powszechne zdanie Doktorów naucza: że wszystkie zarazliwe cząstki powietrza, które się przez nozdrze, lub przez gębę wciąga, osiadają i zatrzymują się w ślinie w gębie będącey. Dla czego w takim razie radzą powszechnie trzymać w gębie, lub używać takich korzeni, które najbardziej ślinę pędzą, tę jak najszybciej zpluwając, a przy tym nacierając ręce i twarz ostem czterech zło-

dzieiów, można bydź bezpiecznym od wszelkiej zarazy.

Na spędzenie brodawek.

Weź oficyny surowey, jeden koniec tego drewna włoż na ogień, jak się drewno zacznie palić, z drugiego końca drewna wystąpi sok, tym fokiem trzeba smarować brodawkę; do trzeciego, lub czwartego razu brodawka odpada.

Inny sposób.

Weź skórkę cytrynową, namocz ją w occie winnym dystrylowanym, niech tak moknie przez dwadzieścia cztery godziny, potym wyimiesz ją i przyłożysz do brodawki; nie trzeba dłużej trzymać nad trzy godziny, na drugi dzień trzeba znowu przyłożyć tę skórkę i trzymać przez trzy godziny, toż samo ponawiając innych dni, aż póki brodawka nie zginie.

Lekarstwo na plynienie humorów z oczu.

Weź garść trybulki, ugotuy ją w wodzie zdroiowej, tą wodą, jak o-
fitygnie, często przemyway oczy.

Albo weź czystego miodu przas-
śnego, garść ruty zieloney, którą u-
tłukłszy w moździerz, wyciśniesz z
niej sok, ten sok zmieszany z mio-
dem trzeba wpuszczać do oka.

*Lekarstwo na umocnienie włosów, żeby
nie wypadaly.*

Weź nasienia od Pietruszki, utłucz
na proszek, tym proszkiem na noc
trzeba posypywać głowę, przez to
włosy umacniają się.

Na prędkie odrośnienie włosów.

Weź piołunu, szałwii, betoniki,
maieranu, rozmarynu, ugotuy te zio-
ła w wodzie, tą wodą często zmy-
way głowę, a włosy bardzo prędko
odrosną.

Drudzy obserwują sekret nastę-
pujący: trzeba wycisnąć sok z po-

krzy
grzel

Napr

K

ftwe
zdro
dla
zara
ftęp

T

niu
nę z
tkaw
spol
wa
nay
nie
żey
ty

L

krzywy, w tym soku umoczywszy grzebień, czesać głowę pod włos.

*Naprawienie kawy, żeby zdrowiu nie-
szkodziła.*

Kawa z natury swoiey jest lekarstwem, przez to tylko szkodliwa jest zdrowiu: że się gotuje zbyt tego, dla tego, żeby była mocniejsza; na zaradzenie temu wynaleziony jest następujący sposób:

Trzeba razem w dużym naczyniu nagotować kawy cienkiey, i onę zlawszy do butelki, i dobrze zatkawszy, zakopać w ziemię; tym sposobem przez tydzień nabierze kawa mocy i smaku, tak, jak gdyby naytężey ugotowana była, ale ta moc nie będzie szkodzić zdrowiu. Im dłużej kawa zostaje w ziemi zakopaną, tym więcej nabiera mocy.

Lekarstwo doświadczone, na truciznę z arszeniku.

Pięć osób we Francyi, które ja-

dły potrawę zaprawioną arszenikiem użytym zamiast mąki, gdy zaraz u-
czyły gwałtowne skutki tej trucizny,
uleczone zostały następującym spo-
sobem:

Zaraz dano im pić ocet winny
zmieszany z wodą, nastąpiły zna-
czne vomity, przez które wyszła
trucizna; potym dano połknąć ole-
iu anyżowego, który bardzo jest po-
mocny na takową truciznę, i tym
sposobem wszystkie z tych pięciu o-
sób do zdrowia przyszły.

Lekarstwo na nagnietki u nóg.

Weź główkę czosnku, włóż do po-
piołu rozżarzonego, aby się upiekł,
jak się upiecze tak: że będzie miek-
ki, przyłóż to do nagnietki na noc,
i obwiń chustą; powtarzając to do
trzech dni, gdyby był naybardziej
zastrzały nacisk, musi z korzeniem
odpaść.

Albo weź chleba białego, na-
mocz w wodzie ciepłej i na noc przy-

kłada
moc:

W
które
wych
nie i
niey

wiepi
zółte
ści,
glinia
się r
mieła
się z
jak o
wrzo

W
droż
smar

kładay do nagniotków, chleb ma tę moc: że ie rozmiękcza i wyciąga.

Lekarstwo na wrzody.

Wrzody, są to humory w ciele, które się psują, i zmieszane ze krwią wychodzą na wierzch; na zmiękczenie i wyciągnięcie ich nayskuteczniejszy jest następujące lekarstwo:

Weź maśła świeżego, tłustości wieprzowej, łoiu baraniego, wołku żółtego, wszystkiego po równey części, włóż to wszystko do tygielka glinianego, i rozpuść na ogniu, jak się rozpuści, przydasz trochę oliwy. mieszaj to drewnikiem, póty: aż się z tego zrobi maśsa gęsta. Tę maść jak ostygnie, trzeba przykładać do wrzodów.

Lekarstwo na krofty.

Weź szczawiu, maśła świeżego, i drożdży, ugotuy to w tygielku, i tym smaruy części okrostawiałe.

Proste lekarstwo na bolenie zębów.

Naygwałtowniejszy ból zębów w pół godziny ustatnie, za użyciem następującego sposobu: Weź chrzanu surowego, utrzyj go na tarcę, i wzięwszy szczyptę, przyłóż przez płótno do pulsu ręki tey, z której strony zęby bolą: trzymaj ten chrzan póty, aż zacznie naciągać, nie trzeba jednak nigdy dłużej trzymać nad pół godziny, bo chrzan naciągnie znaczny pęczek na ręce, który potym wielki ból sprawia.

W używaniu tego lekarstwa, trzeba to obserwować, ażeby niewiele chrzanu przykładać, i to przez chustę cienką, i nie długo trzymać: na wielu osobach doświadczywszy, że ten sposób w pół godziny odeymie ból zębów, jednemu skarżącemu się na zęby, radziłem toż samo lekarstwo, który nie wysłuchawszy odemnie pomienioney przestrogi, preferując uwolnienie się od bólu zębów

nad wszelką przykrość, kazał sobie całą rękę chrzanem obłożyć, i obwinąwszy ją poszedł do spania; ale w nocy, gdy zaczął chrzan mocno naciągać, gwałtu krzyczał od bólu, rozumiejąc: że mu na żart to lekarstwo poradziłem; ból jednak zębów zaraz ustał, i więcej nie powracał.

Lekarstwo na fluxye i ból dziąsłów.

Ochędostwo i zdrowie tego wyciąga, ażeby co dzień z rana płókać gębę; na uwolnienie się od fluxyi, trzeba wziąć łyżeczkę od kawy wódki lawendowej, zmieszać z wodą, i tym płókać gębę; to lekarstwo niewinne i proste, jest tak skuteczne: że kto tylko tego używał, żadney fluxyi nie doznaie.

Na wybielenie zębów.

Weź liścia hizopu, lebiotkę ziele, mienty suchey, wszytkiego po pół-

uncyi, rogu jeleniego, soli po jednym granie; włóż to wszystko do garczka i postaw na węglach ogniowych, jak się to zacznie palić, przydadz smoły, żywicy, i maku po pół grana, myrry szkrupuł jeden; utrzesz to wszystko na drobny proszek, i tym będziesz wycierać zęby.

Na toż samo proste lekarstwo.

Weź popiołu od tabaki paloney, albo weź pokrzywy suchey, spal na popioł, i tym popiołem wycieray zęby.



CZĘŚC III.



CZĘŚĆ III.

O ZABAWACH

Y RĘKODZIELACH WIEYSKICH.

Pisząc to dzieło, jedynie dla Gospodarzy i Wieśniaków, doświadczenia w rękodzielach, te tylko wybrałem, które bez zakładania kosztownych Fabryk, każdy czynny Gospodarz w domu praktykować może, łącząc z pożytkiem swoje zabawy na wsi: Przydałem też niektóre zabawki wiejskie, to jest: te doświadczenia, które lubo nie wchodzą do użytków i potrzeb nieuchronnych, ale odkrywając naturę rzeczy i zioł, które na wsi nogami deptujemy, czynią najmiłszą zabawę rozumowi, i najprzyzwoitszą człowiekowi przynoszą satysfakcyą, kiedy widzi: że przez docieczenie natury stworzenia, najprzyzwoiciey się bawi na ziemi, a przez takowe zabawy ży-

Tom I.

K

iąc przyżytoynie dla siebie, przez odkrycie sweich wynalazków żyie i dla drugih.

Sposób wyprawienia skór, którego używają ludzie prości w Ameryce.

Naypierwsza Fabryka w całym Narodzie ludzkim, była wyprawienie skór bydłęcych, któremi się ludzie odziewać zaczęli; z czasem różne do tego sposoby wprowadzone i wynalezione są, im bardziey rafinowane, tym kosztownieysze i trudnieysze do wykonania.

Nayprostszy i naydawnieyszy sposób został u Narodów dzikich. Ten, którego używają niektóre dzikie Narody Amerykańskie, ukazuje nam, że dawniey do wyprawy skóry zwierzęcey, lub bydłęcey używano mózgu tegoż zwierza, lub bydłęcia. W Kraiu *Luisiana*, gdzie się znajduje naywięcey sarn, i skóry sarnie w naywiększym są używaniu, pospółtwo używa mózgu sarniego do wy-

prawy skór następującym sposobem:

Po zdjęciu skóry, robią w niej na brzegach naokoło dziurki, potym moczą przez trzy, lub cztery dni w wodzie, w rzecę, lub w sadzawcę; po dobyciu z wody, na miejscu, gdzie słońce nie dochodzi, wyftawiają ramy, podług wielkości skóry, zrobione z drzewa, których nogi, czyli słupy na półtora łokcia w ziemię zakopują, ażeby te ramy prosto i mocno stały; też skórę mokrą rozpinają na tych ramach do suszenia, i rościągają ją do haczyków w ramach powbiłanych; odzieraiają rękoma szerść, a rełztę wygładzają nożami zrobionemi z krzemieni: ale to robią w ten czas, kiedy skóra po więkſzey części już oschnie, i zostanie tylko wilgotną.

Gotują tym czasem głowę sarnią, albo pieką przy ogniu, jak się ugotuje, lub upiecze, dobywają z niej mózgu, i tym namazują skórę ze środka, to jest: nie z tey stró-

ny, gdzie szersć była; tak nasmaro-
wana skóra, jak wyschnie, staie się
tak miękka, że nayprzednieyszey wy-
prawie wyrówna: tę tylko ma wa-
dę, że deszczu nie może wytrzymać,
że się kurczy, od wilgoci; na to u-
żywaią następującego sposobu: Te
skóry, które maią bydź exponowa-
ne na deszcz i wilgoc, nim namo-
czą, pierwey okurzaia dymem gno-
iowym; do tego kopia dół w ziemi
głęboki, na półtora łokcia, okrą-
gły, maiący diametru łokieć, lub pół-
tora łokcia, ten dół osadzaią na o-
koło drzewem cienkim, albo gałę-
ziami giętkimi, które u wierzchu
wiążąc, robia z nich nad dołem for-
mę kopuły, albo altany sklepioney;
do dołu, kładną węgle rozpalone,
które pokrywaią gnoiem krowim,
lub końskim, albo drzewem zgniłym,
lub inną materyą, która się płomie-
niem nie pali, a daie wiele dymu;
kiedy się już dym gęsty zaczyna pod-
nosić, w ten czas dopiero na gałę-

zie w kopule ułożone, kładną skórę mającą iść do wyprawy, i żeby dym nie wychodził z pod skóry, na około brzegów skóry narzucają tąż samą ziemią, która była wyrzucana przy kopaniu dołu, dziurki także jeżeliby się jakie zrobiły w skórze, białą bydlę, zatykają, lub zawiązują, tym sposobem okurzywszy skórę z jedney strony, przewracają ją, toż samo czynią z drugiey strony; potem niosą do rzeki do moczenia, jak się wyżej opisało.

Tak przygotowane i wyprawione skóry, wchodzą do wszelkiego użycia, nietylko w tamtym Kraju, ale i do Europy wiele ich wychodzi, których używają na obuwie, odzieniu, rękawice, pokrycie, pokrowce, i tam daley.

Te zaś skóry, które nie były okurzane sposobem wyrażonym, farbują różnemi kolorami, takowe skóry używają się na obicie, pokrycie stołów, krzesel &c:

Farbią tym sposobem: nayprzód, skrapiają lekko, albo odwilżają skórę, i rościągawszy ją na ramach, węglem na niej robią różne wzory: toż rozpuściwszy farbę w samey wodzie, naprowadzają skórę tak, ażeby wsiąkała, przeszła na drugą stronę farba, i ażeby odwilżony mózg, którym pierwey druga strona była nasmarowana, złączył się z farbą, która zaraz nabiera piękniejszego koloru, i tak mocno się trzyma, że się używaniem nigdy nie zetrze.

Sposób Angielski wyprawienia skór.

W Anglii wyprawiają skóry tym sposobem: jak tylko skóra wychodzi od Rzeźnika, zaraz świeżo wnoszą do ciepłej izby, i wieszają wzdłuż na ramach przygotowanych; ciepło izby powinno być prawie równe naturalnemu ciepłu bydłęcia, w teyże izbie konserwują dąb garbarski, ażeby się rozparzył; po czterech dniach zdeymują szersć ze skóry, potym

w rzecę płoczą ją, po wypłókanu wkładają do wanny, i nalewają wodą zmieszaną z mąką żytną razową; trzymają w tej wannie przez dzień i noc, ażebym dobrze napeczniała, potem używają dębu garbarskiego, w którym powinna być przez rok cały.

Przerabianie konopi na len.

Holendrzy do Fabryk płóciennych używają konopi, równie jak i lnu; przerabiają konopie tym sposobem: robią ług z popiołu, do którego bardzo mało mieszają wapna nie gaszonego, jak się ług ustoi, dodają osmą część mydła, kładną konopie do ługu tak przygotowanego, które mogą w nim przez godzin dwadzieścia cztery, potem w tymże samym ługu gotują przez godzin dwie, i suszą w cieniu, jak dobrze wyschnie, paździerzają i przędą.

Przygotowanie drzewa na Poiazdy.

Im dłużej suszone jest drzewo,

tym lepsze jest na poiazdy; do umocnienia zaś drzewa, i do uczynienia wytrzymalszym wilgoci i wszelkich odmian powietrza, wynaleziony jest następujący sposób: weź sadia, które się używa do smarowania poiazdów, roztop go na ogniu w naczyńiu glinianym, tym nasmarowane drzewo postaw na słońcu, jak wyschnie, znowu nasmaruy i wysusz na słońcu; tym sposobem przygotowane drzewo dwa razy dłużej trwa jak inne.

Sposób, którego używają Hollendrzy do bielenia płótna.

Płótna holenderskim sposobem bielone są mocniejszye i bielsze; Na wsiach osobliwie, gdzie wiele jest wody, można używać następującego sposobu:

Hollendrzy surowe płótno przekładają mydłem czarnym, którego do chustu używają, tak przełożone wkładają do wanny, którą pokrywa-

ią su
ny k
prze
wrza
trzy
doby
odsy
Bl
nata
płót
się w
nie
jak
such
leza
Se
T
gi,
Ang
Tala
swe
jega
tku

ią sukniem grubym: potym ugotowany ług z popiołów, leją do wanny przez sukno, resztę dolewają wodą wrzącą, nakrywają tę wannę, i tak trzymają przez sześć godzin: potym dobywają płótna, mydłą, płoczą, i odsyłają do blechu.

Blech, jest miejsce otoczone kanałami z wodą i ogrodzone: tam się płótno rościaga, i pompami skrapia się wodą przez trzy dni: to skrapianie wodą powinno być tak częste, jak prędko płótno wysycha, ażeby suche przez długi czas na słońcu nie leżało.

Sekret Angielski na dodanie mocy i trwałości skóróm.

Ten sekret jest tak wielkiej wagi, dla Publiczności: że Jan Bate Anglik, Autor Dzieła pod tytułem: *Tajemnice natury i sztuki*: przeprosza swego przyjaciela, że musiał wydać jego sekret dla powszechnego pożytku; w tym dziele pisze on: weź

skórę wyprawioną, i namocz w wodzie zaprawioney piłowinami żelaznymi, albo też w tey wodzie, która wychodzi z toczydła szlifierskiego, gdzie naywięcey jest drobnych partykuł z żelaza, lub stali: w tey wodzie powinna zostawać skóra, przez kilka dni; potym trzeba ją wysuszyć, i naprowadzić tłuścicią zwycaynym sposobem.

Naprowadzenie drzewa kolorem ciemnym.

Trzeba zgasić wapno nie gaszone w urynię, tym naprowadzać drzewo, jak zaschnie, trzeba wziąć soku garbarskiego, i tym zmywać pierwsze naprowadzanie, toż samo powtarzając drugi i trzeci raz, drzewo nabierze koloru.

Spůsob uprawiania Welny do Fabryk Sukiennych.

Gdy większa część Gospodarzów wiejskich, suknem domowey roboty się odziewa, nie więcey nie trze-

ba, t
ki po
w kra
nia p
spoda
fabry
kładn
inform
bryk
Po
potrz
która
czyni
to cz
spoa
Do
dzieś
górcy
jak fi
zna
tis d
winn
poty
na d
wioz

ba, tylko też same domowe fabryki powoli wydoskonalać, ażeby mieć w kraju tyle sukna, ile do używania potrzeba; co łatwo każdy Gospodarz bez zakładania kosztownych fabryk dokazać może. Dla czego, kładnę tu niektóre doświadczenia i informacye do wydoskonalenia fabryk sukniennych.

Po otrzymaniu owiec, najprzód potrzeba wełnę oczyścić z tłustości, która się w niej znajduje, i jest przyczyną ostrości i twardości wełny; to czynią w Fabrykach następującym sposobem:

Do kotła biorącego w siebie dwadzieścia garcy, nalewają dwanaście garcy wody, a cztery garce utyny, jak się to na ogniu zagrzeje: że można rękę utrzymać, kładną do kotła dzieśnięć funtów wełny, która powinna moknąć przez pół godziny, potem dobywają iey, i rozkładają na drabkach, ażeby oschła; potem włożywszy wełnę do kosza, płóczą

ią w wodzie ciekącej, ustawicznie rufzając kofz, póty, aż w nim okaże się sama czyłta woda, bez żadney piany, która się robi z tłustości wełny.

Tym czasem drugie dziesięć funtów wełny kładną do tegoż kotła, i moczą, tak, jak pierwsze: i tak się kontynuie póty, póki wystarcza przygotowaney wody do moczenia. Przez takowe uprawienie, wełna traci czwartą, lub piątą część swego ciężaru, podług tłustości wełny, ale staie się miękczeyszą, łacnieyszą do cienkiego przedzenia, i lepiej przyjmuie farbę.

Sposob farbowania sukna niebieskim kolorem.

Do kotła miedzianego, trzeba naląć wody zgniley, wziętey z jakiego bagna stojącego, albo w niedostatku takiej wody, można ją zrobić, mocząc siano w wodzie, aż do zgnioienia. Napelniwszy kocioł tą wodą, trzeba ją gotować przez pół-

tory s
da zle
ktorey
otręba
wodę
wrzug
tną k
zeby
patam
wody
derka
i tak
cztery
nach
nia s
do fa
wapna
krywa
ry pa
weys
C
odkry
kryć
poki
co fi

tory godziny. Tak ugotowana woda zlewa się do kadzi drewnianej, której dno powinno być posypane otrębami pszennej; Przelewając wodę z kotła do kadzi, potrzeba wrzucać do teyże kadzi farbę błękitną kawałkami, jeden po drugim, a żeby się rozpuszczała, i mieszać łopatomi drewnianemi; po przeianiu wody, nakrywa się każd sukrem, lub derkami, a żeby para nie wychodziła, i tak nakryta powinna stać przez cztery godziny; po czterech godzinach odkrywają każd dla wpuszczenia świeżego powietrza, i dodaje się do farby już rozmoczonej, trochę wapna gałzonego, i znowu się przykrywa, zostawiając u brzegu na cztery palce miejsce nie nakryte, dla weyścia powietrza.

Co trzy godziny trzeba znowu odkryć każd, wymieszać farbę i nakryć, co się robi po kilka razy, aż poki farba zupełnie się nie uprawi, co się poznaie tym sposobem: po

trzech godzinach, gdy się odkryje kadź, za uderzeniem w nią łopatą drewnianą, kiedy zaraz farba do góry idzie, znak jest, że już jest dobrze uprawiona; na ten czas kładnie się do farby próbka sukna, która powinna moknąć w niej przez godzinę. Jeżeli farba jest dobrze ugodzona, próbka sukna po wyjęciu z farby będzie mieć kolor zielonawy, a gdy poleży przez minutę na powietrzu, nabierze koloru błękitnego; jeżeli zaś próbka nie wydaie tych znaków, trzeba dobierać więcej wody, albo przydawać wapna, i znowu nakrytą kadź trzymać przez dwie godziny. Po uprawieniu dostatecznym kadzi, czyli koloru w niej będącego, kładzie się sukno, nakrywa się kadź, i trzyma się tak przez godzinę, lub więcej. To jest pierwsze przygotowanie sukna do farbowania.

Przy

W
tów
wiade
garcy
mey
farby
Ro
ry się
wody
troch
kilka
pietó
każde
tóry
pietó
gotow
żeby
czyft
a fus
kaw
niego
farbe
profz

Przygotowania Indyktu, albo farby
błękitney.

W dużych Fabrykach do sta fun-
tów indyktu, wchodzi trzydzieści
wiader wody, albo sto dwadzieścia
garcy; do małej partyi w teyże sa-
miej proporcji można umniejszyć
farby i wody.

Rozpuszczają farbę w ługu, któ-
ry się robi tym sposobem: nalewają
wody do kotła, do którego sypią
trochę otrębów pszennych, przydają
kilka funtów rety, i drugie tyle po-
piółów, w tey proporcji, ażeby do
każdego funta farby wchodziło pół-
tory uncji rety, a trzy uncye po-
piółów; gotują ten ług długo, po u-
gotowaniu dają czasu pół godziny, a-
żeby się ług ustał. Potym zlewają
czysty ług do naczynia drewnianego,
a fasy wyrzucają z kotła, i wypłu-
kawszy kocioł, znowu wlewają do
niego, podkładają ogień, i wrzucają
farbę do ługu, utłuczoną na gruby
proszek; utrzymuje się ogień lekki

pod kotłem, ażeby ług był gorący, ale żeby się nie gotował. Tym sposobem powinien się utrzymywać kocioł nakryty przez kilka godzin, przydając do niego po trochę wody wapiennej, to jest: tej, w której wapno było moczone; kiedy się już farba rozpuści tak, że nie będzie żadnych gruczołków na dnie kotła, trzeba zdjąć z ognia kocioł, nakryć go, a jak się ustoi, wpuścić próbkę sukna jak się wyżej opisało.

Tym sposobem można uprawiać ziemię błękitną, której się wiele znajduje na bagnach tłustych, i oney używać zamiast indychtu do farbowania sukna.

Przygotowanie wapna do kadzi Farbiarskiej.

Wapno, które się używa od Farbiarzóv powinno być gaszone tym sposobem: potrzeba kłaść do wody wapno nie gaszone kawałami, które gdy zaczną się burzyć, albo szumować,

wać, trzeba zaraz wyjąć, i do innego włożyć naczynia próżnego, gdzie wapno samo przez się powinno gasnąć, i rozsypać się; potym trzeba konserwować to wapno na miejscu suchym.

Przygotowanie wody, która się używa do sukna.

Trzeba nalać do kotła wody rzeczney, i gotować na ogniu wolnym; jak się dobrze zagotuje, przelewa się ta woda do beczki, do której nasypany otrebów, trzeba mieszać dobrze trzy, lub cztery razy na dzień; powinna być czwarta część otrebów, a trzy części wody; Trzeba czekać cztery, lub pięć dni, ażeby ta woda zakwaśniała.

Taka woda używa się nietylko do farby, ale też do moczenia sukna, nim pöydzie do farbiarni.

Farbowanie sukna czerwonym kolorem.

Nim się zacznie farbować sukno czerwonym kolorem, potrzeba go

przysposobić do przyjęcia tego koloru, gotując w wodzie wyżej opisanej, przydawszy do niej alunu, i *cremortartari*, lub zamiast tego, jakiegokolwiek kwasu.

Dalsze przygotowanie sukna do czerwonego koloru.

Do dwudziestu funtów sukna, bierze się pół-korca otrębów i wody tyle, ile potrzeba do zmoczenia pomienionego sukna: gotuje się to sukno w otrębach przez pół godziny; potem się dobywa, i rozwiesza się, ażeby osiakiło.

Przygotowanie farby Kermes, albo szarlatu Weneckiego.

Do kotła, w którym było gotowane sukno, trzeba nalać wody czystey, przydając do niej piątą część wody zgnitey, jak się wyżej opisało: cztery funty alunu Rzymskiego grubo utłuczonego, i dwa funty *Tartari rubri*; jak się to wszystko zago-

tuie, wkłada się do tego kotła sukno, i trzyma się przez trzy godziny, ruszając coraz sukno; potem trzeba wyciąć sukno, wycisnąć z lekka i powiesić na suchym miejscu, a żeby powoli wysychało.

Gdy sukno oschnie tak, że będzie jeszcze trochę wilgotne, do tegoż kotła zagrzanego tak, że woda w nim będzie letnia, trzeba włożyć dwanaście uncji *kermesu* utłuczonego na każdy funt sukna, albo wełny, jeżeli chcesz mieć szarłat w żywym kolorze, i gotować; jak się dobrze zagotuje kocioł, wkłada się sukno i gotuje się przez godzinę, potem się dobywa, i jak osłabnie, obmywa się w rzecznej wodzie.

Trwalszy jest kolor czerwony, kiedy się farbuje w wełnie przed uprzedzeniem, i trobieniem sukna; Można to poznać z przeciętej próbki sukna, kiedy na miejscu przeciętyna we środku pokazuje się białość,

znak jest, że sukno nie jest w wełnie farbowane.

Farbowanie sukna kolorem karmazynowym.

Do każdego funta wełny trzeba wziąć półtrzeci uncyi alunu, półtory uncyi *tartari albi*, i nalawszy wody w kotle ugotować, jak zacznie wrzeć, trzeba włożyć wełnę i gotować przez dwie godziny; potym trzeba wyjąć wełnę, z lekka wycisnąć, i zawiesić, ażeby trochę oschła.

Do farbowania wełny, weźmiesz farby czerwonej nazwanej *Coccinilla*, po jedney uncyi do każdego funta wełny, włożysz ją do tegoż kotle, w którym pierwej wełna gotowana była, postawisz kocioł na ogniu, a jak się zacznie gotować, włożysz wełnę, która powinna się gotować w tej farbie przez godzinę; po ugotowaniu, trzeba dobyć wełny i w wodzie rzeczney przepłókać.

W niedostatku farby *Coccinilla*,

moż
się p
Gum
prze
weź
Cons
ugot
ca w
wch
rzeń
prze
fty
Gum
czere
Trz
dwa
Gum
poty
go
czy
pró
Fo
by
się
be

można użyć *Gummi Lacci*, z którą się postępuje tym sposobem: Weź *Gummi Lacci*, utłucz ją na proszek, i przesiej przez cienkie sito, potem weź korzenia od ziela nazwanego *Consolida*, utłucz na grube kawałki, ugotuy w wodzie, tak, żeby do garca wody, dwa grana tego korzenia wchodziły. Trzeba gotować ten korzeń przez godzinę, po ugotowaniu przecedzić przez chustę, i likwor czysty wlać na utłuczoną i przesianą *Gummi-Lacci*, zaraz ten likwor zacerwienieje karmazynowym kolorem. Trzeba go trzymać w ciepłe przez dwadzieścia godzin, mieszając coraz *Gummi-Lacci*, która na dno opada; potem zleiesz ten likwor do większego naczynia, tak, ażeby w tym naczyniu trzy czwarte części zostały próżne, które dopełnisz wodą zimną. Po przelaniu tak przygotowanej farby do kotła farbiarskiego, farbuje się w niej sukno, lub wełna, sposobem wyżej opisanym.

Przygotowanie farby orzechowej.

Weź zieloney łuski z orzechów włośkich, włoż do kotła farbiarskiego, i nalej wodą; połowa, albo trzecia część wody powinna być, podług wyższego, lub ciemnieyszego koloru, który chcesz dać na suknie; trzeba to gotować przez pół godziny, a jak się woda zafarbuie dostatecznie, włożysz sukno, które obracać potrzeba póty, aż nabierze koloru takiego, jaki na nim mieć żądasz.

Można przydawać do łuski orzechowej, korę z drzewa olszowego, dla dania ciemnieyszego koloru.

Sposób farbowania sukna czarnym kolorem

Nim poydzie sukno do farby czarney, powinno być najprzód ufarbowane błękitnym kolorem. Do uczernienia weź sadzów dobrze przesłanych, drzewa indyjskiego, gotuj to przez kilka godzin; potym przydawaj trochę kuperwasu, będziesz miał czernidło do sukna, które trze-

ba g
fany

D

zna
ty, o
ftkie
goto
żne
kolor
miał

Farb

R

biale
klay
pow
czas
weź
loru
żey
drug
ucz
ażel
Po

ba gotować sposobem wyżej opisanym.

Do dania innych kolorów, można na wfi zbierać rozmaite kwiaty, owoce, trawę, &c: i z tego wżyskiego wyciśnięty sok przez prasę, gotować w kotle, i namaczając różne próbki sukna, można wybierać kolory, które się z tych soków formują.

Farbowanie sukna na dwie strony odmiennemi kolorami.

Rozciągnąwszy na ramach sukno białe, naprowadź z jednej strony kłajstrem pszennym, jak wyschnie, powtórnij toż samo, i daj czas, żeby dobrze wyschło; potem weźmiesz farby, jakiego chcesz koloru, i uprawioną farbą sposobem wyżej opisanym naprowadzisz sukno z drugiej strony: jak wyschnie farba, uczynisz toż samo drugi i trzeci raz, ażeby kolor dobrze się ujął sukna. Po wysuszeniu, trzeba sukno z ra-

mami do wody włożyć, kładąc stronę farbowaną na dół, a klaystrowaną na wierzch, i mocno w wodzie ruszać ramy, ażeby bieg wody zniósł zbytęcną farbę, ieżeli by gdzie się znajdowała; to zrobiwszy, zostawisz sukno z ramami w wodzie półty, aż klayster dobrze odmoknie i puści; potem dobędziesz sukna z wody, oczyścisz tę stronę, na której był klayster, i naprowadzisz innym kolorem, tak, jak pierwszą razą z drugiey strony robiłeś, naprowadzisz pierwey klaystrem stronę ukolorowaną, i będziesz kończyć robotę, spędzając klayster w wodzie sposobem wyżej opisanym.

Sposób zatwardzenia, czyli zahartowania ostrza nożów, i innych naczyń żelaznych do najtwardzszey roboty.

Nazbieray robaków ziemnych, utłucz ich, wyciśnij sok, zmieszay to z fokiem wyciśniętym z chrzanu.— Rozpal noż, lub inne naczynie, i

gasić w tychże przygotowanych sokach. Tym sposobem żelazo zahartowane tak stwardnieje: że można nim rznąć inne żelaza i kamienie.

Sposòb malowania, lub wyzlacania na szklankach.

Weź siemienia lnianego, utłucz go, i w worku płóciennym włóż do wody deszczowey, ażeby mokło przez cztery dni, potym włożysz z workiem do prasy, i wyciśniesz z siemienia sok tłusty i kleiowaty, którego trzeba używać do rozprowadzenia i tarcia farby, którą masz malować na szkło; odmalowawszy, co się będzie podobalo na szklancę, postawisz ją przy ogniu, utrzymując tyle gorąca, ile szkło wytrzymać może. Tymże samym sposobem można wyzlacać na szklancę, napuszczając szkło pomienionym sokiem z siemienia lnianego, i po wyzlóceniu ugrzewając szklankę przy ogniu.

Sposób odnawiania i ożywienia kolorów
na obrazach, obiciach, i innych malo-
widlach.

Chcąc przywrócić obrazowi początkowy lustr i żywość, a to bez żadnego naruszenia malowania, potrzeba wziąć cebulę białą, przetrząć ją na połowę i tym nacierać obraz, póty, aż się kolor zupełnie ożywi.

Sekret odkryty robienia farby cytrynowey Neapolitańskiej.

Weź dwanaście uncyi bleywasu, dwie uncye *antimonii*, pół uncyi *afanu*, i jedną uncją *sal-amoniacum*; wszystko to trzeba w moździerzu czystym dobrze utłucz, włożyć do garczka próżnego i trzymać na ogniu przez trzy godziny, zawsze tak utrzymując ogień, ażeby garczek nie nadto był rozpalony, ale żeby miał czerwony kolor; po trzech godzinach profzek, który zostanie w garczku, będzie farba szukana.

Sposób robienia lakieru ordynaryjnego.

Weź spiritusu terpentynowego, *spiritus-therebintinae*, smoły żywicy tyleż, rozpuściwszy smołę i przecedziwszy przez chustę, zmieszaj z spiritusem, i postawiwszy na węglach, daj tyle ciepła, żeby zawrzało; pęzelkiem, lub nóżką zajęczą naprowadź to, co masz lakierować: potem weź spiritusu winnego, i z lekka naprowadź, jak wyschnie, powtórnice toż samo uczynisz.

Lakier na lamperye, i inne drewno w pokojach.

Weź pół funta gummy Arabskiej, ćwierć funta *Sandaraka*, dwie uncye *Gummi-guttae*, ćwierć funta *Gummi-lacci*, i kwartę spiritusu winnego: włoż to wszystko do garczka polewanego i nalej spiritusem winnym; jak gummy rozmokną, mieszaj w garczku drewnkiem pòty, aż się wszystko rozpuści i zmieźa się z spiritusem; potem postawisz garczek na

wolnym ogniu, ażeby się z lekka zagotował, po zagotowaniu, potrzeba trzymać na wolnym ogniu, ażeby się gotował przez dziesięć minut. Odstawwszy od ognia, trzeba likwor przecedzić; tym likworem, pòki jeszcze ciepły jest, naprowadza się drzewo, które powinno być pierwej dobrze obmyte i wysuszone, inaczejby się lakier nie przyjął.

Po naprowadzeniu, trzeba dać czasu, ażeby lakier wysechł, jak dobrze zaschnie, można wołkiem z lekka natrzeć, i potym sukniem dobrze wytrzeć, co dodaie większego poloru i glansu.

Chcąc zaś, ażeby lakier był żywszy, po wysuszeniu, naprowadza się tymże lakierem, drugi i trzeci raz; tym sposobem dany lakier, bez nacierania wołkiem, sam przez się będzie miał nayprzednieyszy polor.

Chcąc zaś dać lakier w różnych kolorach, można farby z tymże lakierem utartej trochę przymieszać;

to jednak się obserwuie: że kiedy się daie kolor wysoki, na ten czas *gummi-gutta* wchodzić nie powinna; dla czego lakiery w ciemnych kolorach zawsze są żywsze, aniżeli w wysokich.

Lakier Chiński na drzewo.

Trzeba mieć butelkę ze szkła białego dobrze wyczyszczoną, i suchą, do tey należy spiritusu winnego, zostawiając trzecią część butelki próżną: weź *gummi-lacci* dwie uncye, i tyleż *Sandaraca*, utrzyj to na subtelny proszek i wsyp do butelki, którą zatkawszy dobrze, trzymaj na słońcu, albo w ciepłe miernym pomy, aż się gummy pomienione rozpuszczą tak: że na dnie sedymentu nie będzie; potym postawisz butelkę w cieniu, albo na miejscu chłodnieyszym, ale nie na wilgoci, i trzymaj przez kilka dni; jak się zacznie ten likwor rozdzielać, to jest: na wierzchu będzie jaśniejszy i przezroczystszy, a na dnie ciemniejszy, w ten czas do drugiey

butelki, takóž dobrze wysuszoney, trzeba powoli zlać z wierzchu iaśnieyszey likwor, któregó będziesz używać do lakierowania; na pozostały ciemnieyszey likwor, znowu się nalewa spirytus winny, i tak się z nim postępuie, jak pierwey, po zlaniu będziesz miał z tego podleyszey lakier. Trzeba ten lakier konserwować zawsze w dobrze zatkaney butelce.

Używa się tego lakieru tym sposobem: trzeba na słońcu ugrzać razem drzewo, które ma być lakierowane, i sam lakier z butelką, a żeby równe było ciepło w lakierze i w drzewie, potym z lekka umoczywszy pęzel, naprowadzać drzewo tak, a żeby wszędzie jednóstaynie się rozchodził; w suszeniu też trzeba obserwować, a żeby nie nadto tęgie było ciepło.

Takowy lakier daje się na drzewie samym, przez co drzewo nabiera ciemnieyszego koloru, a będzie się lśnić, jak szkło szlifowane: mo-

zna też dawać na drzewie pomalowanym jaką farbą, która potrzeba, żeby pierwej dobrze wyschła; przez to kolor ten sam zostanie, ale nabierze większego poloru.

Lakier najładniejszy do zrobienia.

Weź gryszpanu, utrzyj go z ośtem winnym, zebraną masę obłoż ciastem, z którego chleb się robi, i włoż do pieca, ażeby się upiekło tak, jak chleb się piecze, po wyjęciu z pieca, trzeba dobyć tę masę gryszpanu, i włożyć do wódki, jak się to rozpuści i ukłaruie, będzieś mieć z tego bardzo dobry lakier, którym naprowadziwszy, co się podoba, jak zaschnie, trzeba po wierzchu naprowadzić z lekka rozpuszczoną gumą arabską.

Lakier do naprowadzenia obrazów, ażeby się od kurzu nie psowały.

Weź cztery uncye gummy Arabskiej, należy ją wodą czystą, i po-

staw na ciepłym popiele, ażeby stała przez noc; z rana przecedzisz ją przez chustę, przydasz dwie łyżeczki od kawy miodu białego, albo Lipcu, połowę do tego lodowatego cukru, jak się to rozpuści, i ukłaruie, tym będziesz naprowadzać obrazy.

Sny lakier do tegoż.

Weź wódki, ile się podoba, cukru lodowatego, białków od jaia dobrze rozbitych, zmieszay to razem, jak się ustoi i ukłaruie, tym naprowadzay obrazy.

Sposób marmoryzowania ciemnym kolorem.

Weź siarki, wapna nie gaszonego, ferwaseru, łuski zieloney od orzechów włoskich, wszystkiego po jedney uncyi, namocz to wszystko razem, i tą masą naprowadź drzewo, które chcesz marmoryzować; Jak zaschnie, trzeba zakopać też same drzewo do gnoiu końskiego, i trzy-
mać

mać w tym przez ośm dni. Tym sposobem drzewo nabierze koloru marmurowego.

Sunny sposób.

Weź jakieykolwiek farby czarney, trzymay ją w gnoiu przez ośm dni, potym tą farbą natrzyj stolik, lub inne drzewo, które chcesz kolorować; po wierzchu można naprowadzić jakim lakierem dla dania poloru, albo w niedostatku lakieru, wypolerować wółkiem i sukniem.

Sposób robienia takiego lakieru, któremu by nieszkodziło polanie wodą gorącą.

Weź oleiu lnianego, i w garczku polewanym postaw na popiele gorącym, doday do tegoż oleiu czwartą część smoły żywicy, niech się to wżysztko rozpuszcza i zagotuje powoli na popiołach, oley będzie się pienić z początku, dla czego trzeba go póty gotować, aż piana zginie; potym trzeba go trzymać w

cieple na tychże popiołach pody, aż nabierze gęstości takiej, żeby się ciągnął jak nitka, po zamieszaniu; jeżeli jest nadto jasny, trzeba przydać smoły żywicy, i znowu zgotować.

Lakier tak zrobiony, może być używany do lakierowania każdej rzeczy, susząc go na słońcu, albo przy ogniu. Ma on tę własność: że nim naprowadzone wszelkie naczynia drewniane, nie psują się od wody gorącej.

Sekret do czyszczenia Obrazów zakopconych.

Weź dwie kwarty starego ługu, ćwierć funta mydła przedniego, które uskrobane, lub utarte, trzeba włożyć do ługu, i przydawszy pół kwarty wina, ugotować przy wolnym ogniu; jak się ugotuje, trzeba przedzić przez chustę, i niech ostygnie; w tym trzeba maczać pędzel, i na-

prowadzać obraz, jak zaschnie zno-
wu toż samo uczynić, nakoniec chu-
ftą czystą obraz dobrze wytrzeć.—
Dla dania więkzey żywości malo-
waniu, można ieszcze oleiem orze-
chowym naprowadzić.

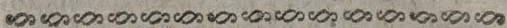
*Sekret, ażeby muchy na obrazach nie-
siadaly.*

Weź ziela, nazwanego łuczek, w
Aptekach nazywa się *Porrum capita-
tum*: namocz to ziele w wodzie,
niech moknie przez sześć dni; Tą
wodą naprowadzay obrazy.

Sposób, żeby się obrazy nie kopcily.

Weź oleiu orzechowego, albo lnia-
nego, który w sioiu szklannym, al-
bo w butelce postawisz na słońcu, i
trzymać będziesz pòty, aż się olej
wyczysci i uklaruje, zleiesz go do
innej butelki, zostawiając na dnie fu-
sy pozostałe, i znowu postawisz na
słońcu, ażeby się lepey uklarował,
uczynisz toż samo zlewając do in-

ney butelki, tym naprowadzay o-
brazy i malowania, które chcesz,
ażebym się nie kopcily.



Z A B A W Y W I E Y S K I E.

Sposób wyciągania Esencji z Kwiatów.

Każ zrobić skrzynię drewnianą, i
wewnątrz wybić blachą białą; każ
zrobić ramów kilka sztuk, któreby
wchodziły do tej skrzyni, te ramy
powinny mieć grubości na dwa pal-
ce, i na około mieć powbiiane ha-
czyki do przypinania płótna, na ka-
żdey ramie, trzeba naciągnąć płótno
bawełniane, które pierwey powinno

bydź dobrze w ługu wymoczone, u-
prane i wysuszone; jedną z tych ra-
mów płótnem naciągnionych włóż
na spód skrzyni, na niey ułóż kwia-
ty jednego gatunku, przykryj to
drugą ramą, na której znowu uło-
żysz inne kwiaty, i tym porządkiem
napelnisz całą skrzynie; na drugi dzień
trzeba powyimować te kwiaty, a in-
ne ułożyć, i tym sposobem konty-
nuować przez kilka dni. Kiedy już
zapach płótna będzie dosyć mocny,
wymiesz płótno, i złożywszy go,
włóżyysz do prasy, dla wyciśnienia
eſsencyi; ta prasa powinna bydź wy-
bita blachą białą; tego sposobu uży-
wają z temi kwiatami, których eſsen-
cyi nie można wyciągnąć przez dy-
fyllowanie, jakie są: tuberoza, ja-
żmin, i inne podobne.

Sposób konserwowania kwiatów.

Trzeba wziąć piasku rzecznego,
przeſiać go, potym przemyć dobrze

i wysuszyć; wziąć kwiat z gałązką i do naczynia podsypawszy przygotowanego piasku, włożyć i powoli piaskiem nasypać, układając porządnie liście i kwiaty, tak, ażeby cały kwiat był pokryty tym piaskiem. To naczynie z kwiatem trzeba trzymać przez kilka dni w miejscu mającym ciepła około 50. gradusów; gdy tym sposobem kwiat się zasuszy, trzeba go konserwować w naczyniu szklanym, utrzyma się na zawsze w swojej piękności, i kolorze pierwszym.

Naprowadzenie papieru różnemi kolorami.

Weź żółci szczupaka, przydad du niey, jakiey się podoba farby, żółc ta ma moc folwowania i rozpuszczania farby na naydrobnieysze partykuły, dla tego kolor mocno wpaia się w papier: że się nigdy nie zetrze.

Lakierowanie papieru do pisania.

Weź arkusz papieru czystego i nie chropowatego, rozciągnij go na gładkiej tablicy; weź gummy arabskiej, utrzyj ją na proszek, i tym nacieraj papier nożką zaięczą; potym weź ośm uncyi alunu, jedną uncją cukru lodowatego białego; ugotuj to w wodzie czystey, a jak ten likwor trochę ostygnie, gąbką w nim umoczoną zmaczaj i naprowadzaj papier z tej strony, z której był nacierany gummą; tym sposobem możesz brać wiele się podoba arkuszy, i zmoczone kłaść jeden na drugim; potym wszystkie razem włóż do prasy, i trzymaj przez pół dnia; wyjąwszy z prasy, rozwiń na sznurze każdy arkusz osobno, ażeby wyschły, jak wyschną, znowu wszystkie razem włóż do prasy, i trzymaj przez kilka dni; ale do pisania nie można używać tego papieru, aż we trzy, albo cztery miesiące.

*Doświadczenie zabawne przez materią
błyszcząca się, albo Fosfor.*

Weź jedno granum fosforu, pięć
szkrapułów oleyku goździkowego,
pół drachmy kamfory; jak się to po-
mieszca i postoi, zrobi się oleiek świe-
cący się; tym można pisać litery,
które się świecą w nocy, i cokol-
wiek się tym oleykiem naprowadzi,
w nocy zdaie się być w ogniu.

*Sposób robienia Fosforu, albo materii,
która się zapala na powietrzu otwartym.*

Weź cztery uncye miodu przasne-
go, i dwie uncye alunu w naczy-
niu glinianym, albo żelaznym ro-
spuść to na ogniu, i trzymaj pody,
aż się z tego zrobi maśsa gęsta, jak
zażygnie, porozrzynaj ją na dro-
bne kawałki, żeby wyschła; jak wy-
schnie, włóż to do bani szklanney,
jakię są retorty w Aptekach, i lek-
ko zatkać papierem, a banią zako-

pay do piasku, tak, żeby u góry nad banią było piasku na cal; obłoż to miejsce drewkami, i zapal; w tym ogniu powinna być bania przez pół godziny, albo dłużej; odgarnij potem ogień, i powoli dobądź tęgani z piasku. Tym sposobem robi się z pomienioney masy profzek, który można trzymać w szklanney butelce zatkaney, i z niey w potrzebie dobywać ognia.

Sposób dystrylowania ziół bez alembiku.

Weź garczek polewany, przykryj go płótnem ciekim, tak, żeby płótno wchodziło do środka garczka do połowy, około brzegów obwiąż to płótno sznurkiem, żeby nie spadło; do płótna wchodzącego w garczek nakładnij ziół, z których chcesz efsencyą wyciągnąć; potem weź talerz cynowy, ugrzej go dobrze przy ogniu, i połóż na ziołach, do tego talerza z wierzchu włóż popiołu go-

racęgo z węglami; tym ciepłem przeięte ziola, będą wypuszczać z siebie esencją, która przez płótno przeydzie do garczka.

Sposób odnawiania starych obrazów.

Weź wody wapienney, i umaczay w niey pęczel, wnaprowadź nią cały obraz, jak wyschnie, zrób toż samo drugi i trzeci raz: potym wytarty obraz odbierze swóy pierwszy kolor i żywość.

Odryśowanie różnych gatunkow motylów, nayżywsze i naynaturalnieysze.

Złóż we dwoie papier holenderki, który we śródku między złożeniem naprowadzisz wodą zaprawioną gumą; potym mając różne gatunki motylów, każdego skrzydła poukładasz na zmoczonym papierze, przykryiesz drugą stroną, i naciśniesz ciężarem jakim. Tym sposobem wszy-

stkie żyłki, i sam kolor wyciśnione
zostaną na papierze.

*Odrysowanie różnych gatunkow roślin,
ziół, &c:*

Trzeba mieć czernidło Drukarckie
i pilki, których się używa do nacie-
rania liter: jedną z tych natartą czer-
nidłem, trzymay w lewey ręce, a
prawą ręką weź listek, lub ziółko,
i równo połóż na niey, potym dru-
gą pilką przycisnij, nie odmieniałąc
pozycyi ziółka; weź papier czysty
złożony na dwoie, połóż na nim po-
mienione ziółko, lub listek, i przy-
krzywşy drugą częścią papieru, nacieray
kością, lub nożem; na je-
dneuy i drugieuy stronie złożonego pa-
pieru, wydrukuie się naydokładniey
całe ziółko.

*Sposob robienia syropow z jabłek, gru-
szek, śliw, &c:*

Pokraiane owoce włożywşy do
prasy, wycisnij z nich sok, ten sok

przystaw do ognia, żeby się gotował, zbierając z niego pianę, czyli szumowiny póty, aż zostanie sam czysty likwor, który zlawfzy do butelki, lub do słoju, trzeba konserwować, tem syrop bez cukru im dłużej się konserwuje, tym więkzey nabiera słodyczy; jest bardzo dobry dla chorych, mieszając go do zupy, lub do herbaty. Doświadczono: że można pszczoły nim wyżywić przez zimę, zamiast miodu. Tymże sposobem robi się syrop z marchwi.

Sposob naprowadzania papieru kolorami.

Do kwarty wody, weź łyżkę mąki pszenney naydelikatnieyszey, ugotuy to, i potym pęzlem naprowadź papier tą wodą, jak uschnie, zrobi się papier dychtownieyszey i jednoustayny; na papier tak przygotowany, możesz dawać kolor z farby w samey wodzie rozpuszczoney; tym sposobem naprowadzona farba, nie zciera się, i jednoustaynie się rozchodzi.

Naprawienie papieru, ażby nie przebiiał.

Weź kawał alunu, tak duży, jak orzech laskowy, rozpuść w wodzie czystej, i umaczawszy gąbkę w tey wodzie, zmaczay papier, jak wyschnie, będzie zdalny do pisania, i nie będzie przebiiał.

Sposob dania koloru czerwonego na drzewie.

Weź kółz duży, albo naczynie drewniane, u którego dno powinno mieć poprzewierciane dziurki, do tego naczynia każ nakłaść gnoju końskiego, i postaw na drugim naczyniu drzewnianym nie przedziurawionym; ten gnój trzeba co raz odkrapiać moczą końską. W tym, co będzie ściekać do naczynia, umaczawszy pęzel, trzeba naprowadzać drzewo, powtarzając toż samo po kilka razy, jak wyschnie. Tym sposobem zrobi się kolor ciemno czerwony, podobny do machonii, i przejdzie głęboko w drzewo.

Łny sposob kolorowania drzewa.

Weź wapna nie gaszonego, nalej wodą deszczową, niech tak stoi przez noc; potym przydawszy do tego trochę bryzelii, albo drzewa brazylijskiego, ugotuy przy ogniu, i tym naprowadzay drzewo.

Sposob robienia Microscopia, albo szkła powiększające.

Microscopia, albo szkła powiększające, naywiększą czynią zabawkę nawfi, gdzie mając pod ręką rozmaite robaczki, ziola, &c: można widzieć nayszczupleysze stworzenia, których okiem doyrzeć nie można, i dochodzić, jako Autor natury dziwny jest i niepocięty w niedoyrzaney szczupłości, jako i w naywiększey ogromności. Trudność w sprowadzeniu takowych instrumentów, można nadgrodzić następującym wynalazkiem:

Trzeba wziąć węglów rozpalo-
nych, i szczypcami żelaznemi trzy-
mać w jedney ręce kawał szkła, a
w drugiey rurkę Złotnicką, którą trze-
ba dymać na ogień, tak, ażeby moc
ognia zebrana w jeden punkt przez
dmuchanie padała na szkło. Tym
sposobem szkło zacznie topnieć, i spa-
dające krople będą formować kulki
szkłanne, tak duże, jak ziarka grochu;
takowych szkielek, trzeba zrobić z
kilkanaście, ażeby z nich można by-
ło jedno dobre wybrać; wybiera się
zaś tym sposobem: trzeba wziąć je-
dne szkielek, i trzymać na przeci-
wko jakiego obiektu, przybliżając,
lub oddalając, póty, aż się znajdzie
focus, albo miejsce, od którego pro-
mienie światła rozchodzą się; na tym
miejscu, gdy się ukaże obiekt po-
większony i jasny, znak jest: że szkiele-
ko będzie zdadne do *Microscopium*.

Koniec Pierwszego Tomu.

z D
inn
stal
bia
rob
dzi
Zag
na,
na
Nome
my
Nabo
ścio
Nabo
alla
Te
-
Nabo
i in
Nabo
alla
Nabo
iest
-
Nabo
rust



z Dzieła P. Jars, Encyklopedyi i z
 innych opisujących robotę żelaza,
 stali, sprzączek, pilników, blachy
 białey, &c: pomnożona, przypisami
 robot Kraiowych objaśniona, i trz-
 dziestą czterema Kopersztychami z
 Zagranicy sprowadzonemi ozdobi-
 ona, alla rust: na papierze klei: Zł. 27.
 na wodnym - - - - - Zł. 25.

Nomenklator w czterech Językach To-
 my II oprawny - - - - - Zł. 7.

Nabożeństwo podług obrządków Ko-
 ścioła S. Katolickiego, Zł. 2. gr. 15.

Nabożeństwo do Serca Jezusowego
 alla rustica - - - - - gr. sr. 3.

Tóż samo po Niemiec. alla rustica
 - - - - - gr. sr. 3.

Nabożeństwo do P. Maryi Łaskawey,
 i innych SS. alla rustica gr. sr. 3.

Nabożeństwo do S. Jozefa Kalasantego,
 alla rustica - - - - - gr. sr. 3.

Nabożeństwo za Dusze zmarłych, to
 iest: Zegarek Czystowy, alla rustica
 - - - - - gr. sr. 3.

Nabożeństwo do S. Onufryusza alla
 rustica - - - - - gr. sr. 3.

