



**Оцифрування наукової бібліотеки
Державного природознавчого музею НАНУ
Digitization of the scientific library of the
State Museum of Natural History of NAS**

Symon Jan Krystian Informacya Praktyczna o Paleniu Wodek Pędzeniu Dobrych Alembicowych Gorzałek y Likworow z Przyłączonemi Wraz Sposobami Robienia różnego Gatunku Przednich Essencyi. Na Pozytek Gospodarzom, Osobliwie zaś Pilarzum Ekonomicznym y Browaru Dozorccom / Jan Krystian Symon. – W Supraslu: Nakładem Tomasza Kóncewicza, 1796. – 65 s.

Примірник книги скачаний із сайту: <http://lib.smnh.org>

Постійне посилання на сторінку книги:

http://lib.smnh.org/books/symon_jan_krystian/

Download a copy of the book from the site:

<http://lib.smnh.org>

Permanent link to the book page:

http://lib.smnh.org/books/symon_jan_krystian/

Biblioteka Muzeum im. Dzieduszyckich
we Lwowie.

D. LV - 1.

nr. inwentarza

D. LV-1.

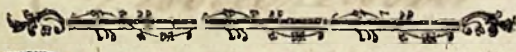
INFORMACYA PRAKTYCZNA

O
PALENIU WODEK
PĘDZENIU DOBRYCH
ALEMBIKOWYCH GORZAŁEK
Y LIKWOROW

Z PRZYŁĄCZONEMI WRAZ
Sposobami Robienia różnego Gatunku
Przednich Esencji.

NA
POZYTEK GOSPODARZOM,
Ofobliwie zaś Pitarzom Ekonomicznym
y Browaru Dezorcom.

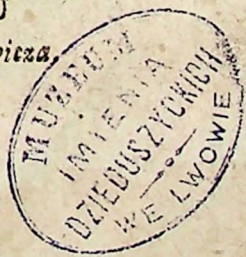
OPIŚANA Y WYDANA
PRZEZ
JANA KRYSZYANA SYMONA.



SUPRASLU

Nakładem Tomaszka Koncewicza.

Roku 1796.



Державний природознавчий
музей НАНУ
Наукова бібліотека

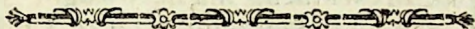


State Natural History
Museum NAS
Scientific library

56871
14895



PRZEMOWA



Informacya tu o paleniu wodek &c. daleko obszerniey napisana by bydź mogła, - gdyby krotkość dzieła dozwoliła. Nie jest ta wprawdzie sztuka nieznaiona w Polsce, lecz obfitość zboża, iako i inne okoliczności, poruczając powiększey części robotę tę żydom, sprawiły, iż wiele ielzcze tego pożytków ukrytych jest, przez których Ekonomiczna ta zabawa, daleko użyteczniejszą, i intratniejszą stałaby się. Palenie na wodek, i karmieniem bydła, może gotowe zbo-

a 2.

że



IV PRZEMOWA.

że przedzey, niżeli ordynaryiną przeduzą strawione bydz oobliwie, gdy się uważy, że pięćset Garców ipiritufu, daleko łatwiey, niżeli sto korców żyta przeprowadzić: Karmienie zaś bydła, iest tegoz częstką naypotrzebnieyszą, a z tym wszystkim poczęści, mało na to w Polskich naszych Browarach, ma się uwagi. Jeżeli zaś przy Gorzelni iestzcze i Browar będzie, można w samey rzeczy i większy iestzcze odnieść pożytek, gdyż tu, dogony, brahy, młoto, słomę, i wszystko iak nayużyteczniey obrocic można. Bydło użycza nam podobstatek rzeczy, ktòremi się pola polepszyć mogą, by więcey wydały urodzaiu. Słowem Gospodarstwo przynosi nieskończone pożytki, oobliwie gdy się wszystko w czasie i na przyzwoitym używa się mieyscu.

Nieopisałem tu wprawdzie pospolitych robot, lecz powszechne praktyczne przywiódłem informacye, według



PRZEMOWA. W

Według których uważny Gospodarz byłby napotym wstanie sadzenia lepiej o tych potrzebnych żywności zabawkach. Z własnego mam to doświadczenia; i wiele oraz widziałem w Polsce Gorzeln, a przeto i błędy w nich, docieczone do tej zażyłem pracy. Bylbym tu z ukontentowaniem plan. cały wyłożył Gorzeln, i wszystkie przywiódł sposoby, które przy wystawianiu pieców, Słodowni, Ozdówni, Staien, &c. uważać należy, gdyby to mało słowy i bez abryfu uczynić można było. Lecz niezbywa nam. na ludziach sposobnych do założenia onychże.

Opisanie Aquavitæ i pędzonych miedzich Alembikowych wodek dostateczne i bez Syropów podane, iakiem sam często robił; można je wprowadzić zrobić lepiej; lecz to przedzey pokazać, niżeli się opisać może, zaczym o tym zamilczałem. Opisanie Essencyi i Lekarstw jest tudzież szczerze i ostrze-



VI PRZEMOWA.

ostrzeżone, i można je mniejszym nakładem samemu sobie sporządzić, nizeli się u Aptekarzów kupuje, którzy częstokroć więcej nadgrody za swoją domagają się pracę. Może iż niektórym moim tym małym piśmem, osobliwie z Gospodarzów do gustu przypadłem. Pochwała ich będzie nadgodą mey pracy.





ROZDZIAŁ I.

O

SZTUCE PALENIA WODEK.

§. I.

Przedystillowawszy wyciągniony sok ze zboża, i wodą skropioną mąkę, iuż przez dostateczną fermentacją spirytusową, w piwo lub w wino, przekształconą, odbieramy w naczynie ognisty spiritus, lecz wiele ieszcze w sobie wody mający. Gdy zaś od tej wody nieco oddzielony i oczyszczony będzie, jmie wodki nabiera, zbior ten powszechny udziela nam po-





potrzebne niektóre uwagi, które w paleniu wodek mieć powinniśmy; a te są następujące;

1. Z czego można palić wódkę?
2. Jak potrzeba owoce, i urodzaie do tego przygotować?
3. Co trzeba przy fermentacyi czyli zarobieniu uważać?
4. Jak się pali wódka?
5. Jak się palona wódką doskonałą robi?
6. Jak się konserwuje otrzymana wódka?

Sześć tę pytania w Rozdziale tym, wyraźnie, krotko, lecz gruntownie, i z własnego doświadczenia wyłożyć zechcę.

§. II.

Odpowiedź na pierwsze pytanie, z czego można palić wódkę? bardzo łatwa; wszystkie albowiem, urodzaie wszystkie, każda mąka z ziarna, będąc dostatecznie rozpuszczona wodą, i w winną włożona fermentacją, może po tej skonczonej do tegoż używana być. To potym stanie się sposobem Gospodarzowi obrocenia na swój pożytek nietylko urodzaie, ale i famychże owoców, gdy mu gnić poczyna. Owoce trzeba tylko dobrze stęplować, i ciepłą rozpuścić wodą, dodawszy im potym nieco piwnych drożdży, aby zarobiły, po którym



tym zarobieniu najlepszą można z nich pę-
 dzić wodkę. W Polsce nie ma potrzeby rzucić się do zażywania inszych
 owoców, prócz znanego rodzaju zboża; z tym wszystkim zawsze jednak rzecz dobra,
 gdy Gospodarz wszelką swoją obfitość w owocach i Urodzaiach na swój pożytek obrocic
 potrafi. Chcąc zatem z owocu palić wodkę, trzeba do tego naydozrzałsze obierać, by-
 naymniey, na ich smak niezapatruiąc się. Te
 powinny być, iak można naylepiey zbite
 lub zgniecione, a przytym gorącą zmieszane
 wodą, aby nakształt ciałta iakiegoś stanęły.
 Co gdy powoli ochłodnie, nakształt mleka
 naturalnego ciepłego, przylewa się iednak lub
 kilka kwart dobrych drżdży piwnych, na-
 czynie się przykrywa, i tak długo stoi, poki
 zupełnie niewyrobi, i sok zklarownieje, też
 dopiero sposobem inszych się pędzi wodek.
 Cokolwiek się zostanie w wannie, zawsze na-
 żywność dla bydła i legoź tuczenia dobre.
 W krotkości powiedziało się to wszystko co-
 kolwiek potrzebowało uwagi; Gospodarz
 pilny, będzie łatwo wiedział, iak się w po-
 dobnych obeysć okolicznościach.

§. III.

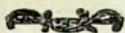




§. III.

*Jak się przygotowywać zwykły in szc urodz-
ie do palenia wodck? żadna mąka ze zboża, za-
den sok z ziemskich urodzaiów niewyda w
przód wodki, póki w spirytusowe niepojdzie
zarobienie czyli fermentacyą Ziarna potrze-
bne z zboża, różnego wyciągaią przygoto-
wywania, ieżeli takowey nabyć maią fer-
mentacyi. Doświadczenie uczy, iż więk sza
ich część, ślinistą i lipką w sobie pewną maią
materję, która w ich rozwolnicu iest prze-
szkodą niemalą, zaczym wprzód muszą bydź
rospufzczone tę zmełte ziarna, nim się spofo-
bnemi staną przyięcia, tey spirytusowey fer-
mentacyi. A do tego niemalz zaś in szego
spofobu, iak słodzenia zboża, przez co wy-
roftu nabiera fermentacyi, która wprawdzie
zmiękcza zboże, i w nim wzrastaiącą oży-
wia siłę, i uskutecznia; lecz i tu tylko do
pewney miary, i potrzebney wielkości sze-
rzyć się dopuścić trzeba, i pewnemi siłę tę
spofobami zaftanowić; to zaś wfzytko dla
rozwolnienia zboża, i przygotowania go do
wycięgnięcia przyfzłego sił z niego, a po-
nieważ natym naywięcey zawiffo, i Go-
spodarz każdy więcey pożytkuie, używa-
iąc do palenia wodek fczerego siodu, ni-
żeli*





żeli niesłodzonego i surowego biorąc zboża, zatył pokaze to krótko a wyraźnie.

§. IV.

Każdemu Piwowarowi i Gorzelnikowi wiadomo, iż zboże mające być słodzone, pierwey w wodzie moczone być powinno, aby powoli spęcniło. Takowe spęcnienie jest początkiem zepfucia ślinistej materyi, z czego się mąka składa. Pod czas takowego spęcnienia, trzeba wodę pokilka razy odmienić, świeżey dodawając, aby się zboże niezagrzało i w fermentacyą nieposzło. Lecz trzeba iefzcze bardziey ślinistą tę niszczyć materyę; ztąd spęcniłe to zboże wymuie się z wody, na wielkie się składa kupy, na mieyscu, gdzie wprawdzie wolne panuje powietrze, ale od gorąca i zimna zastionione. W kupach tych w krotce pocznie się ciepło, i maleńkie kły poczną się pokazywać. To jest dowodem zwolniałej ślinistej owej materyi mączaney, i na ten czas zwykło się mówić; iż się słod kli. Bardzo łatwo słod zepfuc się może. Skoro albowiem dłużej poleży, wyrastają liście, i gnć pocznie, a zatył i mączana materya zupełnie zginie. Jeżeli się zaś prędko prze-
rwie!





zwie temu wypuszczaniu kłów, rozwolnienie ślinistej tej materji niebędzie zupełne, co przeciwne jest naszej Informacji. Zaczynam rzecz naybezpiecznieysza, aby te kupy, skoro zboże kły wypuszczac pocznie, przetrzucić, by górne wraz z spodnim rość mogło, potym rozszerzac ie powoli, by przez to dostateczne rozszerzenie, i przewracanie częste, dalszemu kłom wypuszczaniu przeszkodzić. To gdy się stanie, trzeba się także starać zapobiedz zagrzewaniu się zboża, aby zniszczenie ślinistej materji zupełne nastąpiło, a nakoniec nieprzyrzuciła się zgnilizna. Zaczynam trzeba aby wyschło; lecz do palenia wodek mało natym zależy, czyli na powietrzu, lub na ozdorni wyschnie, byle nazbyt wysuszone niebyło. Na tym iedynie zawisło, aby w wyrastaniu dozór i pilność była. Dalej z opisaniem okoliczności robienia siodu nie rozszerzam się, gdyż przedwzięcie moje jest, dać tylko krotką a wyraźną o wszystkim, na mym własnym doświadczeniu zasadzającą się informacją.

§. V.

Wszelki mączany Ziemi urodzaj, lubo pierwey siodzonym niebędzie, wydać może wodkę, byle tylko wprzód.

IMO:



7

7mo: Zboże szrutowane albo z łuski ogo-
łoczone było.

zdo: Ciepłą i gorącą wodą zmieszane,
na rozwolnienie mąki.

ztio: Aby zwolniona ta mąka należycie
była rospuszczona, i przez dodane drożdży
w fermentacyą należycie wprowadzona. Je-
żeli się mało przyda wody, mąka niebę-
dzie dobrze rozwolniona, a zatym i mało
odbierze się wodki. Skoro wody wiele,
więcey w prawdzie odbierze się do palenia
kotłów, niewięcey przeto wodki, ileby się
odebrało, należytą miarę przydawszy wo-
dy. Jak wynaleść prawdziwą miarę wo-
dy doświadczenie to uczy. Trzeba uwa-
żać, ile się wody dodało materyi, i ile się
wodki odebrało. Jeżeli się przez takowe
doświadczenie prawdziwą wynalazło miarę,
zaczyn ją naznaczyć należy w wannie, z
czego się potym łatwo pozna, iak wysoko
materia w wannie bydz ma. Według mo-
iego doświadczenia do pułkorca miary Dre-
zdeńskiej, która się prawie zgadza z War-
szawką 20. i aż 21. Konwi pełnych wody
zażyłem, z których konwi każda 12. Kwart
w sobie miała, i ta proporcya każdego cza-
fu naylepsza była do należytego zarobienia
zboża. Lubo więc, iako się rzekło, wszy-
skie



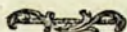


Ńkie mączanne urodzaie wodkę wydać mogą, zawsze iednak i daleko więcey wydaia słodzone; ten mający ieszcze pożytek, iż wodka takowa lepszego nabywa Ńnaku, i nie tak łatwo iak z niesłodzonego Ńię przypali zboża.

Tu trzeba mi wspomnieć o należytych sposobie zaczynienia czyli zarobienia szrotowanego iuż zboża. Zakładam, iż do kaźdego kotła pięć mamy wanien zarobionych, w którey z kaźdey, tyle można zarobić zboża, ile kto rażem palić zamysła. Słowem mau kocioł, w którym korzec cały palić można dorazu; zaczym do wanny zarobkowej przylewam w zimie konwi 4. pełnych wody zimney, a gorącey sześć; w lecie przeciwnie, 4. gorącey, a sześć wody zimney. Kocioł zatym napełnić trzeba wodą, podpalić dobrze, aby Ńię zagotowało. Do wanny zaś zarobkowej przyŃypuie Ńię korzec szrotowanego iuż zboża, lub srodu, który mocno Ńęplem wymieszać, lub wioŃtem należycie przerobić trzeba, aby Ńię grube z tego uformowało ciaŃto, i nic Ńię suchego niezoŃtało. Potym przykrywa Ńię wanna dobrze, i Ńoi dopóty, póki Ńię woda w kotle niezagotuie. Co gdy

Ńię





W pierwszym stanie, przylewa się w zimie z tej wody wrzącej konwi 18. w lecie zaś 16. na róz ciasto, a drugi sęplem lub wiossem dobrze toż przemiesiwa ciasto. Skoro się wwszystka wyleie woda, przykrywa się znówu wanna, i prawie przez pułgodziny tak postoi, raz lub dwa razy ją pod ten czas przemieszawszy. Znak dobrze sparzonego zboża iest, kiedy w pułgodzinę po zaprawianiu brunatne będzie, i słodkiego nabierze smaku, niezaś blade, śliniste, i kleiowate będzie, gdyż takowa robota łatwo przypalona byđź może. W pułgodzinę odkrywa się wanna, robota się dobrze przewraca, aby nieco ochłodła. We dwie godziny po zaprawianiu przylewa się wody zimney 20. lub też 24. konwi, aby nietylko robota rzadkości nabrała, ale i zupełnie ochłudła, by iey drożdże przydać można. Drożdże iezeli będą dobre, dosyc na konwi siedney, iezeli złe według proporcyi przydać trzeba. Skoro się iuż przyleią drożdże, trzeba całą masę kilka minut dobrze i mocno przerobic, potym przykryć, i tak zostawić. W kilka godzin potym, podobnym sposobem i druga się zaprawia wanna, i tak daley, każda późniew kilka godzinami, aby wyrobienie czyli fermentacya
nie.





niejednego kończyła się czafu. W wannach robią się znaki, dla rozeznania ile się wody przylało, aby tak napotym podobną rządzic się można miarą, a nie zawsze iey z trudnością wyszukiwać. Jeżeli po dwóch godzinach na wierzchney blachy powstanie piana, i zboże w górę się wzbiie, to będzie znakiem, iż wyrobienie dobre, i żadnego w robocie niebyłobłędu. Trzeba się atoli strzedz mocno, ażeby nieprzylewać drożdzy, poki robota dobrze nieochłodnie.

§. VI.

Trzecie pytanie uczynione: *Co trzeba przy wyrobieniu czyli fermentacyi uważać?* Odpowiedź pytania tego w siedmiu następujących obiasni się punktach, które pilnie uważyc potrzeba, jeżeli chcemy prawdziwy ten otrzymać pożytek w paleniu wodek, który nieochybnie otrzymać można z tej informacyi, punkta są te następujące.

1. *Trzeba, aby robota mająca poyść w wyrobieniu czyli w fermentacyę była dostatecznie rzadka.* Przestroga właściwa jest izgadzaiąca się z tym, com wyzey już wspomniał. Fizyczna, Chymiczna, explikacya byłaby podo-





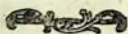
podobno obfzerna, i wielu bardzo z czytelników niepotrzebna, za tym o niey nie wspomina.

2. Do wyrobienia czyli fermentacyi trzeba powinien mieć stopień ciepła tak wewnętrzznego iako i zewnętrznego. Wewnętrzny stopień ciepła niemogę lepiej wyrazić, iako gdy rzeczę, żeby rzędzizna ta, która ma w zarobienie poyść tak ciepła była, iako mleko wydoione. Jeżeli się spodoba według Termometru doświadczyć, to według moiego doświadczenia znajdzie, iż ciepło takowe między 24. i 30. będzie gradusem, co Thermometrum *Reaumuricum* pokazuje; pierwszy gradus można w gorącym lecie, drugi w zimie uważać. Lecz trzeba i zewnętrznego strzedź ciepła. Zaczyn podczas lata trzeba, aby rzędzizna bardziej ochłodła, naprzykład do 24. gradusu, gdyż wewnętrzne ciepło zbytczne, a zatym i fermentacya czyli zarobienie zbytczneby było. Podczas zimy może robota cieplejzą zostać; iednak lepiej, aby mieysce to, gdzie zarobienie bywa, mogło bydź nieco przazane. Pomierne i srzednie zarobienie nayużytecznieysze jest; i ten jest, który przy zarobieniu naybardziej uważać należy; za-

b

czym





czym według rady moiej a bardziey według docieczenia wszelkich gradusow ciepła, tak wewnętrznego, iako i zewnętrznego, i to w każdym czasie roku, trzeba iak naysilniey przestrzegać.

3. *Robota czyli masa wzięta ogulnie trzeba aby na miejscu spokojnym stała*, wszelkie albowiem poruszenie lub strzęszenie zewnętrzne, nietylko może przeszkodzić wewnętrznemu zarobieniu, ale i zupełnie zniszczyć.

4. *Wanny tak trzeba aby sporządzone były, by masa do zarobienia podostatkiem miejsca miała*. Każda bowiem masa skoro fermentacyi nabędzie w górę idzie; a zatym skoro naczynie niebędzie dostateczne, wybiegnie.

5. *Zarobienie nietrzeba aby zupełnie od zewnętrznego powietrza ochronione było*. Wielki i pospolity prawie błąd jest, który ja w Polskich wielkich Gorzelniach sam uważałem, iż naczynia z robotą bynajmniey nieprzykrywaią. Nietrzeba wprawdzie wszyskiego zewnętrznego oddalić powietrza, ooby nastąpiło, gdyby kto masę tę zapakował





wał, przez co by się zarobienie zatrzymało; ale nietrzeba też i zupełnie na wolne wystawić powietrze, gdyż pod czas zarobienia nayprzednieyszeby niktęły cząstki, massa czczaby zoltała, i miłyby smak ow wina utraciła, który iest dobrego zarobienia znakiem. Zaczym trzeba aby robota przykryta była, dla zatrzymania czyistych owych lotnych cząstek.

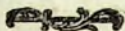
6. *Zarabiającey czyli fermentującey się masy* trzeba dostateczny dać czas, aby do swey doskonałości i końca doszła. Czas trzeba zważyć podług wielości masy, która zarobić ma, a bardziey ieszcze podług różnych gradusów ciepła, które się potrzegło. Y na to naybardziey baczności mieć potrzeba, iakom iuż wyżej namienił. Im prędzey się zarobienie skończy, tym słabsza wyrobiona massa. Im się zaś ostroźniey z tym obchodzi, i mocnieyze będzie zarobienie, tym mocnieyza i czyistsza będzie robota, co tu pokazac byłoby nazbyt obszernie, flowem iednak, czas, w którym pewna miara zboża, iezeli się we wszystkim dobrze obeszło, zarobić powinna będzie 40. lub 60. godzin.

7. *Trzeba ten moment czasu, w którym się zarobienie skończy pilnie uważać.* Punkt ten

b 2.

na-





nader potrzebuie uwagi, a tyma czasem ma-
 ło go kto uważa. Pospolicie mówią: że kie-
 dy robota zarabiała u wierzchu czysta i
 klarowna będzie iuż robota wyrobiła. Acz
 tym czasem doświadczenie mnie nauczyło,
 iż się iuż długo zaczękało, przez co nie-
 mało traci się wodki, lubo tego przyczyny
 nawet niewiemy. Zarobienie się kończy,
 skoro burzenie się ustaie, i w gorze będąca
 masha upada. Lubo albowiem i niektóre
 młota zostaną, u góry, masha a toli pod nie-
 mi czysta będzie, byle tylko dostatecznie
 wyrobiła. Jeżeli się zaś wychodzące ieszcze
 ukażą bulki, albo wewnętrzne iakie poru-
 szenie; albo też zapalona pod pokrywkę wło-
 żona zagaśnie świeca, ieszcze niewyrobiła
 zupełnie robota, zaczym trzeba aby ieszcze
 nieco postać. Skorą wyrobiła, a robota dłu-
 żey postoi, w krótce nabiera kwafu, a na-
 koniec, i w zgniliznę poydzie, przez co po-
 woli i znacznie ubywa wodki. Widziemy
 więc iako niedobrze postępują sobie ci, któ-
 rzy kocioł z iedney wanny dwa lub trzy ra-
 zy napełnić chcą. Każdy war trwa pospo-
 licie godzin osm, a zatym, pod ten czas ro-
 bota kwaśnieć poczyna, ofóbliwie gdy w cie-
 ple stoi, przez co wielka mnogość ginie mo-
 cy i tęgości. Jeżeli wiele jest kotłów, mo-
 zna





zna wielkie mieć wanny, ale i to tak, aby za jednym razem można dwa lub trzy kołty razem napełnić. Dozorca zatym każdy wielkich ofobliwie Gorzelnii wielką powinien mieć baczość na wszystkie takowe okoliczności.

§. VII.

Trzeba mi iezcze nieco oowych wspomnieć sposobach, przez które, otrzymana wodka, nim się oczyści, może i ofobliwzszego nabyć smaku, i według mniemania powszechnego mocnieyszą i żywszą bydź. Przez to rozumiem konfermentacyą, czyli współzarobienie; gdy pewne zioła, nasiona, korzeni, korzenia i tym podobne wraz z zaprawioną robotą zarobic dozwalamy, aby przez to różnych pachnących i gustownych otrzymać wodek, które znowu przez te podobne species filtrowane bydź powinny.

Przez korzenia, które gdy współ zarabiają, itaie się wodka mocnieysza y ognistsza, Piwowarowie umieją dobrze tego sposobu dla siebie używać, aby piwo mocnieysze było, tak iż dwa razy bardziey piane, niżeli bezkorzenne. Owszem same obchodzenie się z
ehmie-





chmielem do tego należy, to jest: Do umiejętności o konfermentacyi, przez co niemało się oszczędza korzeni y nasiona, przez które wodka pędzona być ma. Przytoczę tu przykład, który to bardziey objaśni. Zamierzaymy w korzec zarobionego zboża, dwie Kwarty, albo naywięcey 4. funty anyżu tłuczonego, w ten czas gdy się gorącą wodą zaprawi zboże, tak aby to razem zarobiło. To gdy się potym zwarzy, pierwfza zaraz wodka iuż mocno anyżowego nabierze smaku. Takową wodkę, przepędźmy iefzcze przez Alembik z anizem tłuczonym funtow 4. i kwartę przyrućmy soli, naylepszą anyżową mieć będziemy wodkę, Podobnie obchodzić się trzeba y ze wfzytkiemi innemi rzeczami, według ktorych smak wodce udzielić chcemy, lecz pierwey iednak, albo dobrze stłuczone, lub zkraiane byź muszą takowe zaprawy.

§. VIII.

Przystępuię teraz do tego pytania: *Jak się pali wodka z wyrobioney iuż masy czyli roboty?* Krotko opiszę ofobliwsze niektore sposoby, na ktore uwagi mieć trzeba:

1. *Robotę natychmiast w kosiol kłaść trzeba skero piana upadać poczyna, a robota klarownicie.* Do tego punktu należy to wfzytko, com wyżej iuż namienił.

2.





2. Kocioł nie trzeba bardzo napchnić, a robotę w nim tak długo mieszać, poki się nie zmierkuje, iż ciepło już poczyna większą część pędzić y wbić w górę. Gdy się robota zagrzeje, poczyna ślinista materya nabrzmiwać, która nie jest dostatecznie rozwolniona, y w górę się wzbija. Zaczym jeżeli kocioł nazbyt będzie pełny, zbiegać pocznie. Więc w kotle powinno się zawsze zostawić miejsce napółtorka prawie od brzegów począwszy, aby wzrastająca robota, ani się w szyję, ani w kapelusz pchała. Jeżeli się nie będzie mieszała robota, poki ciepło same poruszenie w niej nie sprawi, gąszcz zatym osiedzie nadnie. przypali się, zepsuie kocioł, y wodkę. Kocioł zawsze powinien być dobrze przykryty, gdyżby powoli lotne partykuły mknąć mogły; okoliczność przywiodła mnie do tego zamyśłu, bym całe odmienił doświadczenie. Zrobiłem należytą przyprawę, ialka przy warze piwa być zwykła; tę najprzód zfermentowałem dostatecznie, toż dopiero wlałem w kocioł. Skutek nad moje spodziewanie był; bom doznał żeni nietylko: (a: więcey otrzymał wodka:) b: ale kapelusz po nalaniu zaraz mogłem nałożyć, y zalepic: (c: od boiaźni, by się robota nie przypaliła, byłem wolny; d:) y wodka nakoniec przyi-





przyjemniejszego nabyła smaku. Lecz do tego samego siodu zażyć potrzeba, co przy wielkiej y porządnej Gorzelnii łatwo mieć można. Doświadczenie takowe ważniejszy jest, niżeli kto sobie imaginować może, lecz dla krotkości obszerniej otym mówić niemożę. To mi tylko ieszcze napomknąć należy, iż w ten czas można iuż nałożyć kapelusz, kiedy drewno u spodu, którym się miesza, tak gorące będzie, iż się go bez spaznienia siebie dotknąć niemożna.

3. *Skoro ciepło pocznie czystieyszą roboty cząstkę w gorę pędzić, na tych kapelusz nałożyć trzeba, y szparuyi go gliną, lub też ciostem dobrze zamazać.*

4. *Im się wolniej robota przy małym pędzi ogniu, tym mocniejsza y ognistsza będzie wodka. Spirytus palący się lotniejszy jest, niżeli insze czątki roboty, zaczym prędzey niżeli czątki wodne poydzie w gorę. Y ta jest przyczyzna, czemu pierwsza wodka mocniejsza jest, reszta zaś słabsza, a na koniec bladawa wypływa woda, która kwas niejakis w sobie ma, wodkę niesmakowną czyniący; atoli osobno zebrana, do zarobienia octu zażyta, dobry wyda ocet. Trzeba się ieszcze o to starać, aby wodka nigdy przez ciepłe szlary, gdyż się przez to najlepszy traci spirytus*





tus, co z zapachu samego doysć można. Temu piec dobrze wystawiony pomaga. Ordynaryjne piece mało się zdadzą do tego. Najlepiej zdarzyło mi się widzieć piece w Gorzelniach Xięcia Imci Woiewody Ruskiego.

§. IX.

5. *Ani kapelusz, a ni rury, przez które wodka idzie, trzeba aby gorące niebyły.* Jeżeli wspomniane części będą gorące, zatym spirytusowa cząstka wodki spalić się musi, a zatym y mniej y podleyszą odbierzemy wodkę. Y tu jest przyczyna, czemu się rury przez takowe przekładają naczynie, które się świeżą może zawsze napelnić wodą. Procz rur nakształt węża kręconych, którem widział w Gorzelniach Xięcia Imci Woiewody Ruskiego, które lubo do chędożenia ciężkie, do ochłodzenia jednak nayzdolniejszy; widziałem ieszcze długie koryto, przez które rury proste od niektórych przechodzą kotłow. Jednym końcem tego koryta świeża zawsze wpływa woda, a wypływa drugim. Sporządzenie takowe bardzoby dobre było, gdyby więcej rury w wodzie zostawało. Gdyż takowe koryto nad łokieć szerokie niebędzie, a zatym łatwo dorozumieć się można





zna, iż naymnieysza cząstka rur w wodzie zoftaie. Pożyteczniej więc daleko, aby podobne proste rury przekładane były przez ochładzające naczynie czyli wannę, podnad którą drewniana byłaby rynna, zktòrey wnią zimna wpływałaby woda; takiednak, aby przy każdej wannie czworogróniasta mała stała druga rynna spod dziurawy mająca. W takową rynnę będzie z wyższej świeża wpływała woda, a ztey przez otwartość spodnią w wannę wbuchała, a zatym ciepłą wodą w górę wbiała, którąby przez otwartość znowu w wannie zrobioną wypływała, przez co ftanie się, iż woda w wannie nigdy niezagrzeie. Co się tu rzekło o prostych rurach, to y okręconych rozumieć potrzeba.

Y forma pospolita kapelusza kotłowego niezdatna. w Chymii postrzeżono błąd, y poprawiono już formę. Lecz w Ekonomii trudno tego dokazać dla zwyczaju wziętego. Kapelusz każdy iedną powinien mieć rurę; ale potrzeba ieszcze, aby w kapeluszu samym pewna była rynna, wktòreyby się para y krople zebrawszy rurą spłynęły. Kotlarz każdy podobny kapelusz zrobić potrafi, skóromu się rzeknie, aby go nakształt Aptekarskiego lub niektórych Distyllatorów zrobić.

Zpro-





Próbować tylko należy, a zapewne tenże
sam, który i ja z doświadczenia mam, o-
trzyma się pożytek.

6. *Konew trzeba aby przykryta była, a
wodka przez filtrum czyli płotno w nie szła.*

Pierwsze zatrzymuję spiritus; drugie czy-
ści i klarowniejszą czyni wodkę. Jeżeli
wiele niedosfodzonego było zboża, zwykły
gruby i cuchnący olej wraz z wodką wy-
pływać, który się na filtrum czyli płotnie
maksztalt tłuściości iakiey zostaie, lecz prze-
ciwny mający zapach. A to zwykło bywać
kiedy wodka swòy smak tracić poczyna. Im
więcey siodu, tym mniej będzie podobnego
cuchnącego oleiu. Dowod, iak rzecz uży-
teczna wodkę z fzczerego zawsze palić
siodu.

7. *Przez doświadczenia czynicmi sobie pe-
wne prawidło; iak konew wiecka bydz powin-
na, z ile wodki do niey wpływać może. W tey
mierze smak pewność uczyni. Z korca iedne-
go zboża czyli siodu, można zawsze ode-
brać naczynie, któreby sio kwart czyli Gar-
zów 25. w sobie zamykało. Przy przepę-
dzaniu zawsze się smakiem rządzić należy,
zawsze lepiej postąpi sobie takowy, kto-
ry słabszą wodkę zbiera osobno, i powtor-
nie*





nie w kocioł wlewa. Skoro się wszystko spali, natychmiast kocioł otworzyć potrzeba, wylać niedogon, albo go też, przez korek mosiężny, który w kotle u spodu być powinien, wypuścić; kocioł, kapelusz. Y rury pilnie wyczyszczyć, aby wszelkiej pozbyły tłustości, któraby nie mało smak wodki odmienić mogła. Gorzelnicy żydowscy mają w Polsce ten zwyczaj, iż tylko wybiorą niedogon, i natychmiast świeżą leją w kocioł tenże robotę. Nietrzeba się zatym dziwować, iż wodka ich zawsze cuchnąca jest; a to dla tego pospolicie to robią, aby nałożywszy piec cały dREW, mogli przez to oszczędność iaką zrobić w tychże drwach.

§. X.

Piąte pytanie było; *Jak się otrzymana wodka doskonalszą robi?* Potrzeba tu różnicę położyć między wodką paloną, a przepędzoną, która się pospolicie aquavitæ zowie. Wodka czysta będzie, gdy z żadnemi sokami ieszcze pomieszana nie jest, konfermentacją § VII. wyiawszy. Skoro zaś iaka mieszanina nastąpi, już się pędzoną zowie wodką, czyli aquavitæ. Do doskonałości, czystey wodki trzy wymagają się
rze-





zeczy: a (aby czyſta i klarowna była; b)
uni kwaſna, ni oleiowata §. VIII.) (§. IX.
o ſmaczna; c) część ſpirytufowa mocniej-
za niżeli woda. Im więcej tych będzie
condycyi, tym mocniejſza będzie wodka.
Jeżeli od wody tak oczyszczona będzie, iż
ją dla mocy pić niemożna, traci już imię
wodki, a nazywa ſię ſpirytusem winnym.
Pokaże krótko ſpoſoby, które te własności
czyſtey wodki ſprawić mogą. Jeżeli chcemy
aby była czyſta, przez filtrum ją w konew
wlecić trzeba, które albo z kuczbaſi, albo z
dżukna bydź może. W pierwſzey diſtyllacyi
wiele kwaſnych i oleiowych znajdzie ſię
zajątek. Wodka nietylko takiż będzie mia-
ła ſmak, owszem i tyle ieſzcze wody, iż
jedwie część ową ſpirytufową rozeznać
można. Zaczynam w Gorzelniach rzecz ta-
kowaną niewodką lecz klarem nazywają. Aby
więc klar takowy oczyszczyć i dobrą z niego
robić wodkę, niemaſz inſzego ſpoſobu, tyl-
ko go znowu w lać w kocioł, i powoli przy
wolnym ogniu, któryby niebył ſpoſobny pę-
żnienia wodą w gorę, diſtyllować. Robota
takowa zowie ſię w Gorzelniach, czyścić
wodkę. Z tym wſzytkim czyſzczona tak-
owa wodka ieſzcze nie ieſt zupełnie oddzie-
lona od wody, i więcej niż $\frac{2}{3}$ w ſobie
WO-





wody mieć będzie, lubo ją czytą i pitą nazywają wódką.

Trzeba mi tu ieszcze niektóre przyczyny niedoskonałości czystej wódki przytoczyć, i sposoby na to opisać, co zapewnie bez pożytku iakiegoś niebędzie. Będzie czasem wódka mętna, co może być, iż nadto ciepła dystillowana. Będzie niesmaczna, co z przypalenia roboty być może. Na poprawienie pierwszego błędu, sposob jest zwycaizny, rzucić nieco soli w wódkę, niech tak kilka dni postoi, potem ją zfiltrować, saba atoli i podła będzie; zatym rzecz naylepsza przepędzić ją ieszcze raz, albo mocnym ją spiritusem zaprawić. Będzie miała smak niemity wódka dla przypalonej roboty, nie masz inzego sposobu na to, iako iey płokanie. To iest: trzeba Kocioł przez połowę napęłnić przypaloną wódką, a przez połowę wodą, poki mieszanina cała nie zbieleie. To dopiero przy wolnym trzeba dystillować ogniu, a zatym przypalony olej zostaie się w wodzie, a spiritus sam gorzałczany wypływa w konew. Wrzuciwszy ieszcze kilka kawałków chleba z sucho solą w kocioł oczyszczenie wódki lepsze będzie. Będzie nadto śmierdzącą wrzucają się cybule, lecz trze-





trzeba znowu umieć smak i zapach cebuli zagubić. Znalazłem i inſzy ieſzcze ſposob na oczyszczzenie wodka; to ieſt: Kiedy ſię w filtrum lub wleiek kładzie kawał chleba, na któryby ciekła wodka, przeciekając wiele nieczyſtości zoſtawuie, i ſmak miły nader udziela. Gorzelnicy niektórzy w ſekrecie to mają.

§. XI.

Oſtatnie było pytanie. *Iak ſię zachowuie otrzymana wodka?* z Doſwiadczenia wiadomo; że im dłużej wodka ſtoi, tym lepsz a y miłsza bywa. Tęgość ſię iej poprawia, kolor y ſmak polepſza. Lecz trawi ſię, y to znaczną Goſpodarzowi przynieść może ſzkodę, zatem trzeba, aby, ile moźności temu zapobiedz. Sposoby do tego ſłużące ſą naſtępujące.

1. Trzeba aby wodka w chłodnym bardzo ſtła mieyſcu. Bo ciepło wpędzając ordymarynie w gorę ſpirytus, wieleby przeto tegoż utraciła.

2. Naſtępuje zatem, aby najmnieyſze użpary w naczyniach iako naypilniey zaprawić.

3.





3. Trzeba, aby naczynia te zawsze były pełne, gdyż pełność przeskadza burzeniu się, a przeto y spirytusow utracie.

4. Uważać potrzeba nadobroć naczynia. Bo lubo iako naypilniey kto wszelkie zalepilby szpary, zostaną jednak w drewnie zawsze dziurki, przez, które spirytus gorzalczany ginąć może; zatym rzecz nayużytecznieysza, ieżeli kto stare, albo winne, albo gorzalczane ma beczki. Skoroby zaś kto nowych do tego potrzebował, trzeba aby ie wprzod dni kilka wodą gorącą napełnionych trzymał, aby się drewno spoilo y tey nadciągnęło wody. Skoro zaś wodką napełnione zostaną, postawić ie albo na wilgotnym miejscu, albo też ie często okropiac wodą, aby spirytus niezginął.

§. XII.

Lecz jakim sposobem może Gospodarz tym się bawiący naywięk/zy odnieść pożytek? abym o tym gruntowniey powiedział, trzeba wszystkie rozważyć okoliczności. Zadney nie-masz pracy z ktoreyby chcąc sobie Gospodarz uczynić pożytek więkzey wyciągającej pilności y uwagi nad Gorzelnią. Często się dla





dla tego pali blada w Polfczce wodka, że się nie wie, iak ze zbożem obeysć y postąpić sobie trzeba. Drzewo znayduie się w każdych prawie okolicach y tanio bardzo, a poczęści y wrachunek go wciągnąć nietrzeba. Prawda że niektóre okolice ubogie są w drzewa; lecz dziwno mi nie pomału, iż mając podostatek węgli ziemskich zażywać ich nieumieją. Gdzie stawy, bagniska y trzęsawiska są, tam zawsze pożytek mieć można, lub z tych węgli, albo też z infzych ogniſtych materyi, które nietylko do Browarow y Gorzelnii zażywać można, ale y do cegieł, wapna, y infzych robot ogniſtych. w Niemczech znayduią się wielkie Rudnie, do których iednak mało zażywają drzewa, ale naywięcey tych węgli. Ale nie iest tu moje przedsięwzięcie mowić o tym, dosyć natym gdy rzeknę, że w Polfczce wszędzie można palić wódkę z wielkim pożytkiem, byle tylko uwaga y stateczność przybyła. Pragnie iaki Gospodarz odnieść pożytek z swey Gorzalni, niech pilnie następujące rozważy sobie punkta.

1. Ile Korcow zboża w tydzień w Gorzelnii tego palić się może?

c

2.





2. w jakim porządku wszystkie roboty być powinny, jeżeli chce pewny otrzymać rachunek, by otrzymana liczba Korców zboża, mogła być co tydzień palona?

3. Ile była na miejscu przyzwoitym, na codziennym odchodzie czyli brahy żywić może?

Na Punkta te praktyczne dam moje uwagi.

Miarą: podług której pierwsze pytanie zezolwowane ma być, jest wielkość kotła. Biorę sobie, na przykład, korcowy kocioł Skoro się jeden odpali kocioł, Braha się wyczerpa, kocioł wyczyzcza, y robotą napętnia. Gdy się takowym sposobem cztery odpalą kotły, trzeba, aby kocioł był wyfzorowany, rury y kapelusz wychędożony, a otrzymana robota, czyli pierwsza wódka własna y dystillowana, zkąd znowu pospolitą y czystą odbieramy wódkę. Ta jeżeli jeszcze raz pędzona będzie, mocny odbierze się spiritus, gdyż trzecia prawie wody część zostanie. Kto do czyszczenia wódki inszy ma kocioł, takowy może właśnie tegoż czasu roboty obydwie pozostałe odbyć, gdy kocioł tym czasem z inszą się pali robotą y dystilluje. We 48. godzinach można cztery od-
pa-





palić kotły, y potym wodkę czterech tych kotłów razem pędzić, gdyż się na iedne palenie ośm pospolicie rachuje godzin, ale w tey mierze dzień y noc robić trzeba. Niepodobna mi dla krotkości dzieła wszelki porządek roboty tey ze wszystkiemi opisać okolicznościami, zaczym niektóre tylko przywiodę tu reguły, według których każdy Gospodarz rządzić by się mógł.

§. XIV.

Jeżeli w Gorzelnii iakiey pewna liczba korców zboża co tydzień palona być ma, trzeba, aby wszystkie roboty następującym szły porządkiem.

1. *Kotły w Gorzelnii trzeba, aby żadney nie-próżnowały minuty. Z tego idzie.*

2. *Abym w Gorzelniiach tyle było wanien, by każdego czasu robota druga gotowa do palenia była, skoro pierwsza z kotła wychodzi §. 5.*

3. *Wszystkie roboty, które nie są przy kotle w ten czas powinny się odbywać, gdy się pędzi kociół.*

C 2.

4.





4. Wszystkie cokolwiek się w Gorzelni zażywa, na takowym miejscu być powinno, xkądby bez przeszkody, pod czas potrzeby wzięte być mogło.

5. Nictylko woda, ale i robota sama, i braha, trzeba, byprzez rynny na miejsce swoje prowadzona była. Nietrzeba mi tu bynajmniey wspomnieć, iż przez to mniey się zażywa do pracy ludzi.

6. Trzeba więccy iak ieden mieć kocioł, ażeby można najmniey dwoie ludzi bez szkody trzymać przy Gorzelni. Jeden bowiem niezdola uczynić wszystkiemu zadosyć. Jeżeli dopiero ma wołać o pomoc, gdy się potrzebuie, nie tylko traci się czas nadaremnie, lecz też i przewłoka takowa może nieiedną przyspieszyć szkodę.

Względem karmienia bydła, czyli raczej względem brahy uważać potrzeba, czy się samą brahą karmić podoba, lub mieszaną z infzą używać paszą. Obydwie te rzeczy przy Gospodarstwie być mogą. W pierwszej okoliczności wiedzieć trzeba, że chcąc karmić rogatę bydło, trzeba prócz brahy, nieco słomy lubo paszy ieszcze założyć,





żyć. W pierwszym sposobie idzie wprowadzić tuczenie powoli, niżeli w drugim, lecz mięso do wędzenia sposobnieysze.

§. XV.

Rozumiem, iż mi za złe poczytano niebędzie, jeżeli błędy niektóre przy tuczeniu bydła wyłożę, i niektóre pożytki, które ztąd wyniknąć mogą, przywiode, co w następujących punktach, które podam, wykonam.

1. *Bydło które na karmieniu stoi, trzeba, aby było chędogo trzymane.* Wszelka nieochędożność i nieczystość jest zdrowiu szkodliwa; a zatym iak może być, kiedy niezdrowe będzie, a iako zaś może być zdrowe, kiedy nieporządnie i niechędogo będzie trzymane. Zaczynam stajnie nietylko chędogo trzymać potrzeba, i czyścić często, słomą suchą wyscierać; ale i same bydło myć, płokać, i ocierać, świniom zaś ofobliwie w karmniku będącym dwa razy w tydzień dozę *Antimonii crudi* czyli Szpicglas tłuczonego z brahą dawać trzeba; lecz na ten czas ani zrzec, ani pić się niedaie przez kilka godzin. Pożytek nader z tego wielki, i z doświadczenia approbowany. Takim spo-





spůsobem można sobie i zrogatym postąpić bydłem.

2. *Stajnie w których na karmienie stoi bydło, ani zbyt zimne, ani gorące bydź powinny.* Powietrze trzeba, aby miało zawsze odchod wolny i przychod. Zbyteczne ciepło sprawuje poty, a przez to umniejszaia się sity; zimno zaś odbiera ochoty do jedzenia. Powietrze także nieczyfte sprawuje choroby. Daie się tu ieszcze osobliwsza przestroga, to iest: aby stajnie przy gorących pokarmach zimniejszye, a przy zimnych cieplejsze były.

3. *Bydło takowe powinno zawsze dostateczny mieć pokarm czyli paszę, tak iednak, aby zawsze ochotę miało do jedzenia.* Jeżeli mu zbywać będzie na pokarmie, czas tycia iego przedłuża się. Skoro zaś tak się karmić będzie aby ochotę do jedzenia straciło, wiele się przez to paszy traci, a potem i same bydło poniewolnie chudnieć pocznie. Trzeba zatem następujące uważać punkta.

Nayprzód: W początkach zaraz nietrzeba nazbyt paszy sypać bydłociu. Potym trzeba też paszę powiększyć i polepszyć, aby





zby się było powoli przyzwyczało tyle iść, ile do karmienia iego pędzkiego należy.

Równor: Skoro się już przydzie do tego punktu, niotrzeba mu już paszę ową codzienną na raz wyfypać, lecz na kilka ją dzielić części, i tylko tyle dać, ile będzie miało ochoty doiedzenia.

Potrzcic: Trzeba tak paszę przygotować, aby żadnego uczucia szkodliwego nie sprawiła wżołądku zwierzęcym. Wszystkie furowe łuski owoców i urodzaiów sprawują w bydłęciu wielkie nadymania, jeżeli wprzód szrotowane niebędą, albo moczone, a nadymania te odbierają ochotę do iedzenia. Sol kuchenna między infzemi sposobami utrzymuje naybardziej ochotę w bydłęciu do iedzenia, którą choć raz na tydzień mieszaną z paszą dać można. Rogatemu bydłu wielce pomaga, kiedy się choć raz na tydzień natrze ięzyk iego solą i nieco podłym winem; która to okoliczność przy Gospodarstwie dobra i użyteczna.

§. XVI.

Czas przez który bydło karmione ma być, na trzy można pospolicie dzielić części





ści w Pierwszym przyzwyczają się do tuczenia. W drugim tuczy się i na pełney stoi paszy, w trzecim taż się pasza powoli iuż uymuie. Zaczym następujące z tego uczynić można przestrogi.

Nayprzód: Czas się bierze z doświadczenia, w którym bydło pewnego rodzaju na porządnym i dostatecznym tuczeniu bydź może. Naprzykład, wieprz dorosły, może w szczęściu, naywięcey w osmiu tygodniach dostatecznie karmionym być.

Powtorc: Długość czasu, w którym się ma do tuczenia przyzwyczać, tudzież się ma z doświadczenia; iako i wielkość czasu przez który na pełney stoi paszy; i nakoniec czas, przez który taż iuż uymuie się pasza.

Potrzcic: Waga i miara paszy, która się w pierwszym zwykła dawać czacie także z doświadczenia iest; mnogość paszy, która się codziennie w drugim daie czacie; i nakoniec mnogość paszy, ile się uymuie w trzecim czacie. Jeżeli się rachunek doskonały uczyni, doydzie się w krotce, iż czas oślatni z pierwszym się poniekąd zgodzi.

Do





Do Gospodarza pilnego należeć będzie do-
glądać, aby wzrost paszy codziennie iedna-
kowy był, co bardzo łatwo przy kaźdey
prawie Gorzelni bydź może.

§. XVII.

Ostatni punkt, na który Gospodarz ka-
żdy naywięcey uwagi mieć powinien, iest
pasza. Przy kaźdym prawie Gospodarstwie
wiele odchodzi rzeczy, które do tuczenia
bydła użyć można, niepuszczając się by-
najmniey na brahę przy Gorzelniach. In-
terencya tuczenia bydła kaźdego iest, aby
najlepszego mięsa i tłustości nabyło. Sposo-
by wprawienia w takowe mięso i tłustość
bydle następujące są: Jeżeli bydle ma bydź
mięiste, a nie tłuste, trzeba aby pasza kwa-
skowata była, a nie oleiowatego w sobie
niemiała. Ma zaś bydź tłuste, pasza ole-
owata bardziey niż kwaśna być powinna.
Wodaie nam przestroge rozrządzenie paszy
do tuczenia zdolney. Rozpatrzmy się w tym
tepię. Doświadczenie daje nam funda-
ment dzielenia tak mięso iako i tłustość w
mięsiistość i wodność. Wodna mięsiistość i
takowa tłustość, niemoze bydź tak trwała,
jak: mięsiistość czysta, y nigdy niebędzie tak
waż-





ważna, iak ta, z tego pierwszego łatwo do-
ciec można, czemu bydle, które tuczeniem
mięsa wodnego i takowey nabrało tłuściości
mniej do wędzenia i solenia zdadne. Pra-
wdy tę dają nam pokop utwierdzenia na-
stępującą przestrogę.

Jeżeli tuczenie ma być doskonałe, trze-
ba aby pasza tak sporządzona była, by mię-
so mięsistą, y takowąż sprawiła tłuściość.

Wodnista pasza jeżeli sama dawana bę-
dzie, niemoże takiego sprawić mięsa y tłu-
ściości; zaczym przy tuczeniu trzeba wodni-
stą paszę z infzą mieszać, któraby nietak
wodnista była. Aby się bezpiecniej w tej
mierze postąpiło, następujące uważać na-
leży informacye.

1. Młoto od waru skoro przez się dane
będzie, niemoże dobrego sprawić tuczenia;
sprawie wprawdzie mięso mięsiste, ale nie-
użyzcza tłuściości.

2. Braha przez się wzięta nieużyzcza do-
brego tuczenia, gdyż tylko mięso y tłuściość
sprawie wodną.





3. Rzepa, ktòrey mocno do tuczenia używają, wzięta przez się iest to zbyt podła pafza, będąc wodną nader.

4. Pafza sucha do tuczenia lepsza niżeli zielona.

Mogłbym więcey podobnych uwag y informacyi przywieść, lecz takowe bardziey do osobistej Ekonomii y nauki o niey służą, niżeli na to mieysce, zaczym do niey y to odsyłam.

ROZDZIAŁ DRUGI.

O Pędzeniu wodek y robieniu niektórych Likworow.

§. XVIII.

Wodka pędzona iest ta, która ~~uiz~~ z infzemii sokami i własnościami materyi zmieszana, iakich niemiała ta, z ktòrey się pędziła; y takowa daleko się inaczej pali, bo iuż z tą materyą, z ktòrey sokiem zmieszana została.

Sok





Sok takowy dla krótszego wyrażenia przywłaſzczonym y cudzym Gorzałczanym będeſz nażywał fokiem. Jeżeli pędzona wodka lepsza ma być, nietylko powinna mieć znaki dobrej czyſtey wodki, lecz y foki te przywłaſzczone y cudze powinny wódkę zdrowszą y ſmacznieyſzą uczynić. Kiedy Goſpodarz wódkę mieſza z fokami, ma bez wątpienia więkſzy wydatek. Ale wodka przedana wrocić go muſi, a przeto y cena wodki powiękſza ſię. Jeżeli więc takowa wodka niema być zdrowſza y ſmacznieyſza iak wodka czyſta, zaczym mieſzanina takowa popuſtaby raczey cenę niżeli podwyżſzyła. Miałbym tu obſzerne mieyſce czynienia uwagi względem różnych rodzajow pędzonych wodek y Likworow, iako y względem gatunkow różnych materyi, które ſię do tego pędzenia zażywać zwykły. Lecz to przeciwko memu zamiſłowi ieſt. Krótko tylko pokażę iakim ſpóſobem dobrą pędzoną wódkę, y Likwory nabyć można y oneż ſporządzić. Iakiego do tego trzeba naczynia Goſpodarzowi pilnemu to zoſtawuję; a raczey do przepiſu przyſtępuję, według którego ſobie poſtępując różne może dla ſiebie y ſwego pożytku otrzymać wodki.

§ XIX.





§. XIX.

Dubelt Anyżkowa Wodka.

Do tego należy wziąć funt 1. Anyżu, Kminku kramnego Łotow 4. Korzenia Fiałkowego Łotow 3. Y skorek cytrynowych Łotow 3. Na te pomieszane razem species, dobrze iednak wprzod pokraiane ztluczone, nalewa się spirytusu Garniec 1. a wody dwa, wraz z garścią foli, y tak noc iedną stoi w kotle. Nazaiutrz dystrylluie się przy wolnym węgielnym ogniu pōty, pōki smak spirytusu nieustanie, i krople białe nakształt mleka płynąć poczną. Zatym bierze się funt 1. Cukru y Garniec wody, co razem przez kwadrans iakowy gotować potrzeba, pianę dobrze zbierając. To gdy ochłodnie przylewa się do spirytusu tyle, ile do nadania słodkości należytey potrzeba. Potym na mieysce się wystawia chłodne, gdzie smaku nabiera. Ieżeli niebędzie nazbyt klarowna, zwykła się przez bibułę filtrować.

Do osłodzenia wodki można mieć przygotowanego w słaszach Syropu. Na to zwykło się bierać Cukru funtow 4. Wody zaś garcow 2. co się razem na wolnym ogniu przez kwadrans gotuje, a piana się pilnie zbiera. To ochłodnąwszy chowa się za zwyczaj w piwni-





alembik, lecz wodka niebędzie tak przyjemna, iako gdy się postąpi podług wyżej danego przepisu, lubo delikatniejszy będzie.

Kalmusowa Wodka.

Korzenia Kalmusowego ususzonego weź pół funta. Imbieru Łotow 2. y cztery Łoty skórek cytrynowych; co wszystko drobno pokraiawszy, przyley Garniec spirytusu, y postaw na trzy dni w wolnym cieple, potym przy wolnym przedystylluy ogniu, y osłodź podług upodobania.

Wodka Karmalitka.

Nabierz sześć pełnych garści liścia melissowego, Betoniki trzy, cytrynowych skórek Łotów 4. Gałek muszkatołowych y Koryandru po Łocie 1. Goździkow, y Cynamonu po Łocie 1. Do tego wszystkiego przyley dobrego wina Garniec, y dwie kwarty spirytusu; y to niech tak kilka dni w wolnym stoi cieple, a potym przy wolnym odciągnij ogniu, y osłodź iak się podoba.

§. XX.

Chimniczna powietrzna Woda.

Alantu korzeni nabierz Łotów, 3. Encyany, Imbieru, Cynamonu i Kardymonii po Łocie każdego, Jałowcu, i nasienia Koprzu włoskiego po Łocie 1. i puł Fiałkowe-
go



go korzenia. Lukrecyi po Łocie, 1. Szałwii, Majoranu, Jzopu, scabii po garści, wi-
na Francuskiego dobrego kwart 2. Spirytusu przedniego z Francuskiego wina kwartę,
zrzodłowej wody Garniec. To wszystko
pierwey dobrze potłukszy, pomieszay, wi-
na i spirytusu przyley, i tak potrzyмай dni
kilka; potym przylawszy wody przy wol-
nym dystilluy ogniu. Ośłodź rozpuszczo-
nym wprzód dobrze cukrem, i przyday sza-
franu, jeżeli chcesz, by żółtego nabyła ko-
loru. Jeżeli zaś kto chce lepszą mieć ie-
szcze wodę niech gran ośm przyrzuci pi-
żma wprzód iednak dobrze wodą świeżą i
cukrem zmoczonego. Można i nieco am-
bru rodzaj bursztynu przyrzucić, atoli ta-
kowy smak niekażdemu jest miły, a nie-
ktòrym niewiaśtom wcale szkodliwy.

Aqua Carminativa Saxonica.

Kalnesu dobrego węż Łotów 3. świeże-
go pomeranczowego kwiatu Łotów 2. Skò-
rek pomeranczowych i cytrynowych po 4.
Łoty. Lecz skórki te świeże bydź powin-
ne. Nasiona Epheu i Anyżowego po 3. Ło-
ty kopru włoskiego, kminu, koryandru po
3. Łoty każdego, Cynamonu Łotów 4. Ga-
łek Muszkatolowych Łotów 3. Kwiatu Mu-
szkatolowego 2. Łoty. Gwoździów Łot

d

I.



1. i puł na wszystkie te species dobrze wprzód skraiane lub z tłuczone naley spirytusu z wina Francuskiego kwart 2. i dni kilka w wolnym potrzymay ciepłe. Potym przyday ieszcze spirytusu dwie kwart i dystyluy. Cukru funt ieden w wodzie wprzód rozpuszczonego przyday, i wody tyle przyley, ile potrzeba wymaga.

Aqua Magnanimitatis, czyli Wódz wspanialości i odwagi.

Anyżowego spirytusu, trzy razy z świeżem pędzonego anyżem, nabierz Garniec. Liścia melissowego garści 3. żółtości z świeżych cytrynowych skórek, i cynamonu dobrego po 2. Łoty, Gwoździków Łot 1. Kardymonii i Kubeby po półlota, Korzenia, Cytwarowego Łotów 4. Małtyxu, Storaxu, Gummi, Benzoi po 3. Łoty. To wszystko pomieszawszy potrzymay dni ośm, i odciągniy potym, zawiesiwszy w alembiku piżma Gran 10. To pamięć wzmacnia, i muskuły, a dodania odwagi i śmiałości nawięcey pomagać ma.

Gdenjska dubeltowa Kminkowa, Wodka.

Kramnego czyli czarnego Kminu wziąć trzeba funt 1. Anyżu i Kopru włoskiego po 4. Łoty. Fiałkowego Korzenia Łotów 2. Cytrynowych skórek Łotów 4. Species te
trze.





żdego po 1. Łota. Pomarańczowych skórek dobrze z białego oberzniętych Łotów 8. Na to leie się dobrego spirytufu wodki Francuskiej kwart 2. i wody Garniec, dystrylluie się przy wolnym ogniu, słodzi się podług upodobania, i liścia się nieco złotego przyrzuca.

Ordynaryjna Kminkowa Wodka.

Tłuczonego Kramnego kminu nabierz funt 1. i Garniec dobrego spirytufu, a dwa wody przyley, przyrzuc fole garśc, i dystrylluy pòty, pòki mlęcznego nienabierze koloru. Ośłodź i rozpuść podług upodobania. Wystaw na zimno a lepszego nabierze smaku, i to o wszystkich wodkach rozumieć trzeba.

§. XXI.

Dobra żółdkowa Woda.

Weś mięty, melissu, Rzymskich Kamilionów każdego po garści dwie; korzenia Kalmusowego Łotów 2. Małtyxu Łot, 1. Jalcu, kramnego kminu, Kopru włoskiego i pomarańczowych skórek, każdego po 4. Łoty. Na to naley mocnego spirytufu Garniec 1. i ośm dni potrzymay. Odciaigni potym, i ośłodź. Można i Kawatek różowego zawieścić w alembiku sukna, aby ogniętego nabrała koloru.

Zic.





Zielona żołądkowa Woda.

Cynamonu dobrego nabierz Łotów, 3. Imbieru 2. Łoty. Kalmufu Łot 1. Galgan- tu małego, Gwoździków, Muszkatolowych gałek i kwiatu każdego po uncyi 1. Fiałko- wego korzenia uncyi, 2. Przyley spirytusu Garniec z wodki Francuskiej, i kilka dni potrzyмай, potym doday wody dwa garce i odciągniy. Do spirytusu przepędzonego, nim go osłodzisz, przyrzuc Rutę winney garść mięty i melissu ziela, i dobrze to wszystko zatkawszy w wolnym potrzyмай ciepłe po- ki farby nienabierze. Jeżeli dosyć zielone będzie, odley, i z filtruy przez bibułę i po- dług upodobania osłodź.

Arcyxiążecia Saskiego żołądkowa Woda.

Aaronowego korzenia i Kalmufu nabierz po ośm Łotów; korzenia Cytwarowego, any- żu i kopru Włoskiego po Łotów 4. Każde- go; co wszystko dobrze potłukszy i pokraia- wszy, przyley Garniec spirytusu z wodki Francuskiej, i trzy lub cztery dni tak po- trzyмай; przylawszy potym dwa garce wo- dy przedystylluy, rozpuść cukrem i wodą świeżą podług potrzeby.

Persyka.

Weź gorzkich migdałów funt 1. Które dobrze w moździerz potłukszy, przyley do- bre-





brego i czyżtego spirytusu i dwa garce wo-
dy, potrzyмай nieco, i przedystrylluy ofłodź
i rozpuść świeżą wodą. Jeżeli będzie kto
chciał, aby przyiemniejszy smak miała,
niech dobrego Cynamonu przyda Łot 1. i
tazem przepędzi.

Pomerańczowa Wodka.

Do Garca 1. spirytusu przyday funt skò-
rek Pomerańczowych z białego oberznię-
tych, i Łotów cztery małych Pomerańczy
zielonych drobno utłuczonych, przyrzuc so-
si garść, i dni kilka w wolnym potrzyмай
cieple, i przez alembik przedystrylluy. Z te-
go otrzymanego spirytusu nabierz kwartę,
wley na ośm Łotów skòrek Pomerańczo-
wych, i na dwa Łoty drobnie utłuczonych
zielonych Pomerańczy, i w wolnym cieple
niech to nabierze farby, wprzód jednak ośo-
dziwszy spirytus.

Pomerańczowa Wodka z Winem pędzona.

Pomerańczowych świeżych skòrek na-
bierz funtów 4. pokray ie drobno, i wsfyp w
gamiec spirytusu z wina Francuskiego, i dni
ośm potrzyмай. Przyley potym dwa gar-
ce dobrego Francuskiego wina, i wraz prze-
pędź przez Alembik zmieszay z cukrem w
wodzie rozpuszczonym. Jeżeli jeszcze mo-
cny będzie, można nieco Francuskiego przy-
lać wina.

Ksto.



Ratafia.

Wiśni dościgłych kwaśnych weź Garcy 4. lub 6. zbiy, i ztłucz ie należycie w moździerzu, postaw na dni dwa do piwnicy, aby się sok odłączył, który przez czystą chustę przepędziwszy, w butelkach zachoway Pełki, i ziarna z łuskami wsyp w kocioł, i należy na to garniec dobrego spirytufu z wodki Francuskiej, lub też dwa garce wodki Francuskiej wraz i z potrzebną wodą, i przedystylluy z tego dopiero spirytufu nabierz garniec 1. i z wspomnionego wiśniowego soku kwartę wprzód iednak rozpuściwszy w nim cukru funt, i to wszystko dobrze zmieszay, a rzecz skończona. Przy dystillacyi można nieco gwoździków i Cynamonu przyrzucić.

Ratafia z Pigwow.

Utrzyi na tarce pięknych i świeżych pigwy, sok przez sito wycisniy, a resztę weź w prasę. Skoro się ustanie sok, nabierz tyle czystego spirytufu z wodki Francuskiej, lub też wina, ile soku pigwowego, i do kwarty iedney przyday cukru łotów ośm, nieco Cynamonu, Gwoździków, kwiatu Muszkatołowego, i Koryandru, podług proporcyi, i to niech kilka czasów w wolnym postoi ciepłe, a potym w butelki zapakuy.

Rata-



Ratafia z Sellerów.

Nabierz nieco nasiona Sellerow i korzeni, a na funt tegoż nalej kwart dwie spirytusu, przyday cukru w wodzie wprzód rozpuszczonego Łotów 18. i niech tak ośm lub dni dzieścię postoi w wolnym cieple, potym zmierzay to pilnie, zfiltruy przez bibułę, i w butelkach zachoway.

§. XXII.

Rosolis.

Cynamonu węz Łotów 6. Muszkatolowych gałek Łotów 4. kwiatu Muszkatolowego, Galgantu, gwoździków, kwiatu Rozmarynowego, Lewandowego, różowego liścia, każdego po 3. Łoty. Kardymonii i Kubehy Łot 1. i $\frac{1}{2}$ potłucz to wszystko, i nalawszy garniec dobrego spirytusu, dni kilka potrzyмай, a potym dolawszy dwa garce wody, przedystilluy. Dopiero ufarbuy i osłodź.

Francuski Rosolis.

Nabierz naylépszego spirytusu winnego, lub wodka Francuski Garniec 1. Cynamonu przedniego Łotów 4. Gwoździków 2. Łoty; potłucz to wszystko drobno, i 24. godzin w spirytusie namocz; Rozpuść zatym 2. funty przedniego cukru w kwarcie wody; Coccionelle puł Łota potłucz, i 12. lub 15. kropel





pel wpuść oley Tartari, i spirytum vini re-
ctificatissimum przyday na wyciągnięcie do-
stateczne farby, we 24. godzinach piękną
nader odbierzesz farbę, do zaprawiania Ro-
ssolisu. Potym weźmiesz ambrugries gran
4. Piżma gran 2. utrzesz dobrze to z kan-
dysbrotem, wyciśniesz w szklanę, i doleiesz
Łot 1. Spirytum Rosarum, i potrzy masz
godzin 24. Potym zmieszasz z Rossolisem,
i przez chustę białą precedzisz.

Jałowcowa Wodka.

Do Garca spirytusu 1. a Wody 2. lub
też do trzech garców Wodki Francuskiej
weźmiesz funt 1. i puł Jałowcu, Fiałkowe-
go korzenia 2. Łoty; Gwoździków półtota,
co wszystko razem potłuksz, i zmieszawszy
w wolnym cieple dni kilka potrzyмай, a
potym przedystyllowawszy, osłodź podług
upodobania, i sokiem Jałowcowym zafarbuy.

Cynamonka.

Nabierz ostrego cynamonu Łotów 8. po-
krusz go drobno, i nalej dobrej wodki
Francuskiej dwa Garce, i jeden wody, wraz
z garścią soli, i tak potrzyмай dni ośm.
Potym przedystylluy to przy wolnym ogniu,
osłodź podług upodobania; rozpuściwszy zaś
wodą z filtry, i na zimno wystaw.

§. XXIII.



§. XXIII.

Mogłbym y infze iefzcze gatunki wodek y likworow tu przywieść, gdyby krotkość dzieła dozwoliła, i łatwieysze były sposoby ich robienia; a zatyto ominąwszy, niektóre tylko wspomnę iefzcze sposoby, których przy pędzeniu wodek zażywać się zwykło. A nayprzód względem rozpuszczenia cukru. Troiaki iest sposób gotowania cukru dobrze cukiernikom znaiomy, z których ieden to iest ciągły czyli niciany do nazzey zda się materyi, y takowy następującym się robi przepisem: pewna bierze się miara cukru, który im delikatniejszy tym lepszy, naprzykład funtow 2. wsfypię się w rądel lub tygiel, y kwarta czyfstej przylewa się wody, w garnuszku tym czasom białek się iaia miesza y rozbiia, y do rozpuszczonego wlewa się cukru. Gdy iuż cukier wrzeć pocznie, a piana w górę idzie; zbiera się też piana powoli, przylewa się nieco zimney wody, aby wfzytka weszła piana, y to pòty się dzieie, pòki tylko piany stanie, y dopiero cukier wre pòty, pòki ciągnąć się niepocznie; a potym się ochłodzi. Lecz nim się iefzcze do wodki wlewa, można tenże iefzcze cukier filtrować, iezeli by nieco był mętny; a wła-

wszy



wfzy go w fpirytus, dobrze go mieszać potrzeba, y na kilka dni odstawić.

Zwykły fię iefzcze y farbować wodki. Czerwony, brunatny, y żółty kolor można mieć z palonego cukru. Weź pół funta cukru, wfyp w nowy tygiel y fzmelcuy go nad węglami, a będziesz nayprzed miał żółty, a potym brunatno czerwony kolor. Skoro pożądanę otrzymasz kolory, przyley nieco wody, mieszay, y rozwalniay palony ten cukier.

Ale zwykły fię y infze do tego zażywać rzeczy. Na przykład: *Iafny y ciemny czerwony kolor* fprawuie drzewo fandałowe czerwone, Alcanna Korzeń, fuche mirtowe jagody; *Fioletowy* Turnefol, i Lakmus, *żółty*, Szafiran, albo żółty fandał; zielony, mięta, Melifz, weronika, y tym podobne ziela. Pomeraneczowe y cytrynowe wodki nabywają koloru z fuchych lub świeżych skórek. Wfzyftkie wodki y Likwory trzeba w zimnym lub chłodnym trzymać mieyscu; gdzie im dłużej ftoią, tym lepfze bywają.

ROZDZIAŁ TRZECI.

0 *Preparowaniu niektórych Effencyi y tynktur, iako y dobrych domowych Lekarstw.*

§. XXIV.





§. XXIV.

Następujące Essencye i tynktury, których preparowanie pokazać przedsięwziętem, mogą za najlepsze i najbezpieczniejsze lekarstwa domowe w różnych przypadkach z największym służyć pożytkiem. Z niektórych w prędkości można mieć i wódkę rozpuściwszy należycie ich wodą i cukrem osłodzwszy. Chymicy zwykli Im różne dawać jmiona. Jeżeli niektóre Likwory są ciemnozielone, ciemnobrunatne, lub czerwone, ale nieco przezroczyste, dają im jmię *Essencyi*, Przeciwnie mętne i czarne *Elixierem* się zowią. Między zaś tynkturami liczą wszystkie owe; które są w prawdzie farbowane, lecz przezroczyste. Tym czasem bierze się często jedno za drugie palenie. Wszystkie medykamenta za pomocą pewnych gradusów ciepła mieć się zwykły. Części plant i zwierząt niewymagają tak wyfokiego gradusu ciepła; iakiego minerały; iako i Tynktura Antimonii najlepsza bywa, kiedy spirytus vini ledwie kipieć niepocznie. Ziola mnieyszego potrzebują gradusu ciepła, niżeli drzewa i korzeni; i Essencye więcej tego wymagają ciepła, niżeli i tynktury. Lecz nie rozszerzam się nazbyt, gdyż przykaż-





Każdey Essencyi lub tynkturze potrzebny
oraz gradus ciepła pokaże.

§. XXV.

Poczynam od spiritum vini, z którym
można w krótkim czasie ze wszystkich ziół,
masion, drzew naymocniejszą przygotować
Essencyą.

Weź funt spiritum vini i przedystylluy
go w szklannym Alembiku z pięciu Łota-
mi Alunu. Otrzymany spiritus pądz po-
wtornie z 10. Łotami Alunu, i nakoniec
trzeci raz z 15. Łotami. Przez to staie się
tak tęgim tenże spiritus, iż w wiednym mo-
mencie wszystkich plant się y cnotę w sie-
bie nabiera, y ich dystylluie; oley rozwal-
nia, y znim się zmiesza. Lecz przestrze-
gam, aby takowy spirytus był rectificatif-
imus vini, bez wszelkiew wody. Takowy spi-
ritus będą tu nazywał spirytusem wyciąga-
jącym.

Spofob robienia Essentiam amaram.

Nabierz korzenia Anjeliki, biały pimpi-
nelli, y korzenia Lapathi acati każdego po
trzy Łoty. Koniczu, scordii Tanaceti bez
kwiatu każdego po Łotow 6.

Po-





Pokraiawfzy to wfzyftko drobno, odciągniy przy wolnym cieple przez kilka dni z fpiritum vini Effencyą. Spiritus na trzy cale wyżey bydź powinien nad Effencyą, i ciemnozielony bydź. Do każdego funtu tej zielony-tynkтуры przymieszay potym 4. Łoty Effencyi kamieniopalney. Effencya takowa wielce na żołądek pomocna, rozwalnia ślinę, spędza robaki, i do pozbycia fię odmiennych frębr pomocna, skoro wprzód żołądek dobrze przygotowany: Krwiści ludzie trzeba, aby fię z tym oftrożnie obchodzili.

Effencya Pimpinella alba czyli białey Pimpinelli.

Bierze fię puł funta korzenia białey Pimpinelli, kraie fię, lub tłucze nieco grubiey, i mocnego fię nalewa fpirytufu, i w wolnym cieple tak długo fię digeruie, poki fpirytus żółtoczerwony nieltanie. Effencya ta krwi nieburzy, utwierdza nieczułe wyparowania, pomaga we wfzyftkich iadowitych frębrach, i gorączkach, zapaleniach, i wielce pożyteczna na kafeł. Zażywa fię w wodzie lub Herbacie po 30. lub 40 kropel.

Tym





Tym samym właśnie sposobem można ze
wszystkich korzeni, drzew, ziół, skórek, i
zafienia, łatwo Essencją wyciągnąć.

*Essencya Castorea urob czyli przewodnika
Bobrowo.*

Weź pułkwarty dobrego spirytusu, stro-
mu Bobrowego 2. Łoty, kamfory Łot 1. bzu
czarzonego Łot 1. zmieszay to wszystko, i
przy wolnym ogniu odciągnij. Essencya ta
wielce pomocna macicy i na kolki; osobli-
wie położnicom biorąc ley po porodzeniu w
winie ciepłym 40 lub 50. kropel. Owszem
mogą tey Essencji zażywać przez cały czas
w ciąży będąc od początku poczowszy do
ostatniey godziny. Dozys sprawiedliwa jest
60. lub 80. kropel.

Tinctura Vitis polychrests.

Skutki tey tynktury w wielu już przy-
padkach potwierdzone.

Nabierz Aloe succotrina po Polsku Dria-
lkiew. Theriaca optima każdego po Łocie
x. i puł Szafranu puł Uncyi. Rabarbaru i
korzenia cytwarowego każdego po Uncyi 2.
Aga-





Agarici po Polsku modrzew Uncyą 1. Myr-
 zy Uncyą 1. korzenia Anjeliki, Encyanny
 czyli białey gorczycy, Dyptanu białego, i
 Tormentilli, Kamfory i stroiu bobrowego,
 każdego po Uncyi 1. i puł To wszystko dro-
 bno potłukszy, przyley kwartę spirytufu
 winnego, i potrzyмай dni kilka w ciepłe,
 poki spirytus ciemno - czerwonego nienabę-
 dzie koloru na ten czas odley go i z filtruy.
 Na resztę można ieszcze kwartę nalać spi-
 rytufu, i dni ośm w wolnym potrzyмай cie-
 ple, potym go z pierwszym zmieszać. Je-
 żeli kto tey Essencyi co ranek 60. lub 80.
 kropel zażywać będzie, takowy na 24. go-
 dzin prezerwunie się od wszelkich zaraźli-
 wych chorob i szkodliwego powietrza. Ma
 już który zarazę iaką w sobie, niech pełną
 łyżkę tey weźmie Essencyi, i dobrze się
 spoci, zapewne wraz z Boską pomocą nie-
 ma się czego obawiać. Krople takowe
 umacniaią ieszcze wszystkie wewnętrzne
 człaki, rznięcie uspakaią, i rozwalniaią
 żołądek, umnieyszaią słabosci, słowem są
 lekarstwem domowym w wielu bardzo przy-
 padkach.

Gorzkie żołądkowe Krople.

Weź Cardobenedicti, po Polsku ofet wło-
 ski. Tyfiącznika złotego, czyli Panaku, fu-
 mar-



rii, rzepniku, mięty, melissu każdego po
 5. garści, piołunu trochę, Pomeraneczowych
 2. Łotów 2. Rabarbaru Uncyą 1. Ko-
 zu i scordyi po garści dwie; to wszystko
 drobno posiekay, naley spirytusu winnego
 3. i dni 14. w wolnym potrzymawszy,
 przefiltruj przez płotno, a potym przez
 papier zfiltruj, y zachoway.

Kropke takowe umacniaią żołądek, żołąc
 poprawiaią, y dobry apetyt do jedzenia spra-
 wiaią. Zwykły się brać 40. lub 50. w wi-
 nku lub w wodkę przed stołem.

Essencya, Bursztynowa.

Nabierz drobno utartego Bursztynu Ło-
 6. pokrop go Liquore nitri fixi, y przez
 go tak potzymay, potym naley kwarte
 spiritus vini rectificatissimi na suchym y go-
 2. potażu pędzonego, potrzymay w zna-
 2. ciepłym dniu kilka póty, poki spiritus
 czerwono żółtego nienabierze koloru.

Liquor nitri fixi robi się, nabrawszy Sa-
 2. w tygielku go smelcowawszy przyrz-
 2. węgli poty, poki się zapalić nie prze-
 2.; na ten czas sol zostaje biaława, która

e

na-





Agarici po Polsku modrzew Uncyą 1. Myr-
zy Uncyą 1. korzenia Anjeliki, Encyanny
czyli białey gorczycy, Dyptanu białego, i
Tormentilli, Kamfory i stroiu bobrowego,
każdego po Uncyi 1. i puł To wszystko dro-
bno potłukszy, przyley kwartę spirytusu
winnego, i potrzymay dni kilka w cieple,
poki spirytus ciemno - czerwonego nienabę-
dzie koloru na ten czas odley go i z filtruy.
Na resztę można ieszcze kwartę nalac spi-
rytusu, i dni ośm w wolnym potrzymay cie-
ple, potym go z pierwszym zmieszać. Je-
żeli kto tey Essencyi co ranek 60. lub 80.
kropel zażywać będzie, takowy na 24. go-
dzin prezerwue się od wszelkich zaraźli-
wych chorob i szkodliwego powietrza. Ma
iż który zarazę iaką w sobie, niech pełną
łyżkę tey weźmie Essencyi, i dobrze się
spoci, zapewne wraz z Boską pomocą nie-
ma się czego obawiać. Krople takowe
umacniaią ieszcze wszystkie wewnętrzne
człaki, rznięcie uspakaią, i rozwalniaią
żołądek, unnieyszaią słabosci, słowem są
lekarstwem domowym w wielu bardzo przy-
padkach.

Gorzkie żołądkowe Krople.

Weź Cardobenedicti, po Polsku ofet wło-
ski. Tyściącznika złotego, czyli Panaku, fu-
mar-



arrii, rzepniku, mięty, meliflu każdego po
 garści, płotunu trochę, Pomeraneczowych
 Łotów 2. Rabarbaru Uncyą 1. Ko-
 czu i scordyi po garści dwie; to wszystko
 drobno posiekay, naley spirytusu winnego
 wart 3. i dni 14. w wolnym potrzymawszy,
 ciepło, przeley przez płotno, a potym przez
 filbę zfiltruy, y zachoway.

Krople takowe umacniaią żołądek, żołą-
 naprawiaią, y dobry apetyt do jedzenia spra-
 wnia. Zwykły się brać 40. lub 50. w wi-
 nie lub w wodcę przed stołem.

Essencya, Bursztynowa.

Nabierz drobno utartego Bursztynu Ło-
 zow 6. pokrop go Liquore nitri fixi, y przez
 moc go tak potzymay, potym naley kwartę
 spirytus vini rectificatissimi na suchym y go-
 rącym potażu pędzonego, potrzymay w zna-
 cznym ciepło dni kilka póty, poki spirytus
 czerwono żółtego nienabierze koloru.

Liquor nitri fixi robi się, nabrawszy Sa-
 litry, w tygielku go smelcowawszy przyrzu-
 caiąc węgli poty, poki się zapalić nie prze-
 stae; na ten czas sol zостаie biaława, która

e

na-





na powietrzu topnieie, y to iest ten Likwor.

Essencya ta Burfztynowa sprawuie poty, pomaga na frebry, służy macicy, y ulżenie w bolu głowy czyni, z tym wszystkim ostrożnie y rozumnie zażywać Iey trzeba, będąc zapalająca nieco. Służy ięszcze y do wszystkich ran y uderzenia, na podobieństwo Balsamicznych Lekarstw Iey używaiąc; lecz w tey mierze nie na Potażu pędzona bydź powinna.

Essentia Carminatiwa.

Weż Kalmufu lub Tatarskiego ziela, Anieliki czyli Dzięgielu, Cytwaru y Galgantu po 2. Łoty każdego, mięty dwie garści. Kamillow Rzymskich garść 1. Anyżu, Kopru włoskiego, Lubczyku. Każdego po pół Łota żółtości z Pomeraneczowych skórek 4. Łoty, żółtości z cytrynowych skórek 2. Łoty, Cynamonu 3. Uncyi. Kardymonii y kwiatu Muszkatołowego pół Łota każdego. Gwoździkow Uncyą 1. wszystko to utłucz, i na proch zetrzyi, pokrop spirytusem nitri dulcis; potym Anyżowego i Jałowcowego spirytusu przyley kwartę, potrzymay dni kilka w cieple i przefiltruy. Essencya takowa służy na zdęcie, rozwalnia ślinę, y rozpędza
wia-



wiatry zażywaiąc Iey po 60. kropli zrana i wieczorem w Herbacie, lub też w wodce Kminkowej po stole.

*Drewniana Effencya, czyli Essentia
Lignorum.*

Lignum Sanctum wziąć trzeba Łotow 6.
Lignum Sassafras Łotow 4. Lignum Santali rubrum & flavum po polsku laskołczego ziela czerwonego y żółtego Łotow 2. z każdego. Lignum Alòès, Lignum Rhodii, Lignum Iuniperi czyli Iałowcu każdego po Łotwie 1. Radix Chinæ, Radix Sassaaparillæ, każdego po 2. Łoty. To wszystko Likworem mitri fixi wprzod pokraiane będąc pokrapia się, y noc całą stać powinno. Potym tyle przedniego spirytusu winnego przylewa się, aby nad 3. cale był wyżey, y poty w ciepłe stoi, poki koloru Effencya ciemnoczerwonego nienabierze.

Jeſt to Effencya nader czyſzcząca krew, zatym na parchy, kroſty, y France, ſłowem ma wſzyſtkie zepſucia krwi zażyta bydź może.

Dobra zołądkowa Effencya.

e 2.

Na-





Nabierz Aaronowego korzenia Łotów 3. Cytwarowego i Tatarskiego czyli Kalmusowego Łotów 2. każdego. Weroniki, Melissu, mięty, i piołonu każdego po garści. Małych zielonych Pomeranńczy; białego Cynamonu, kramnego kminu każdego po 2. Łoty. To wszystko drobno posiekawszy, mocnego nalej spirytufu tak, aby na 3. cale był wyżey, i przez dni ośm niech to w wolnym wyciąga się ciepłe. Te same Essencya ta sprawuie skutki co, i Essencya Karminatywa. Dla osob krwistych można przymieszać nieco Spiritufu nitri dulcis lub Anodynu, i po 30. lub 50. zażywać kropel.

Przednia Pomeranńczowa Essencya.

Biorą się za zwyczaj skórki ze dwunastu świeżych Pomeranńczy, i tłuką się w miedzianym wrzasku wraz z winnokamienną solą, na ciasto, i kładzie się potym w sloy szklanny, zawiezuie się swinim lub cielęcym, pecherzem i szpilką się na dwóch przebiia miejscach. Kładzie się potym w ciepłe, lecz nie w takie gdzieby spiritus, którego się kwarta bierze, mógł się zagotować. Tam dni kilka postawszy, zlewa się, i filtruie przez bibułę.

Essen-



Effencya ta iest wielce doświadczonym lekarstwem na żołądek, i można Iey z wielkim pożytkiem przed jedzeniem i zrana po 10. lub 60. kropel zażywać. Strawności pomocna, kwas zbyteczny usmierza, i rozpuszczalnia, wiatry rozpędza. Naybardziej skutecznym Hypochondriacis czyli chorym na śledzionę pomaga.

Spirytus Rozany.

Podłego Cukru nabierz funtów 4. i we dwóch garcach czystey wody rozpuść. Przyjmieszay 4. garści posiekanych róż, dobrze umyć wprzód utłoczonych w garku i skoro się umyć fermentować poczety; Łyżek 2. przyjmieszay dobrych piwnych drożdży, i tak długo mieszaj się to fermentuie, póki pęcherze nie wstąpią; dopiero w małym przedystylluy to odcedzaj. A potrzymawszy spirytus ten w małym kielichu ośm w piwnicy, przepędź go powtornie, przyjmieszay 3. garści róż, i wody garniec przyjmieszay. Otrzymasz niezawodnie przeźroczysty pachnący spirytus, którego w wielu chorobach zażyć można.

Takim sposobem można z różnych pa-
chnących zioł i kwiatu otrzymać i prepa-
rować spirytus.

Wodka





Wodka Węgierska.

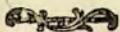
Do robienia tey wodki bierze się funt 1. i puł świeżego Rozmarynowego liścia, 12. lub 4. Łoty kwiatu Rozmarynowego. Garniec przylewa się spirytusu i dwa wody, i dystrylluie się z tym. Jeżeli zaś ieszcze težszy bydz ma, dodae się ieszcze funt 1. Liści Rozmarynowych, i dystrylluie się powrotnie.

Angielski Salutis Elixir.

Weź korzenia Salapy funt 1. i puł Liścia Sennesu puł funta, Anyżowego nasienia Łotów 6. nasienia Koryandru Łotów 4. skórek Pomeranżowych Łotów 2. i garniec spirytusu. Wszystko utrzyj na proch i utłucz, i na to wley spirytus, i 8. lub dni 10. w wolnym potrzyamay cieple, mieszaiać dobrze pod ten czas naczynie. Przedystylluy to potym przez bibułę, i zachoway na potrzebę. Jest to sposob otrzymania najwolniejszego stolca 50. lub 60. kropel w Herbacie zażywszy. W Anglii pod Imieniem Daffys Elixir salutis dobrze znaio-ma Essencya.

Syrop





Syrop Capillaire.

Nabierz Capilli Veneris, czyli włoski
sanny Maryi Łotów 2. Lukrecyi drobno po-
traianey Łotów 4. przyley kwartę wrzącej
wody, i dzień tak potrzyмай, potym prze-
cedź wodą przez płotno, wleј w rądel i za-
gotuy, i rozpuść cukru przedniego funtów 4.
Janę powitającą dobrze zbierz i zszumuy.
Kżoro się roztopił cukier niech się to ieszcze
gotuj lub minut 10. zagotuje. Gdy ochłodnie,
wymieszay wodki kwiatu Pomeranżowe-
go Łotów 4. i na potrzebę zachoway.



