

Biblioteka Muzeum im. Dzieduszyckich
we Lwowie.

D.LV-1.



**Digitization of the scientific library of the
State Museum of Natural History of NAS**

Symon Jan Krystian Informacja 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.

Download a copy of the book from the site:

<https://libsmnh.com.ua>

Permanent link to the book page:

https://libsmnh.com.ua/books/symon_jan_krystian/

nr. inwentyarza

D. LVII - 1.

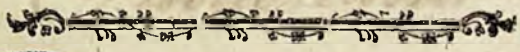
INFORMACYA PRAKTYCZNA

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 Tomasz Koncewicza.

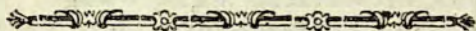
Roku 1796.

14895





PRZEMOWA



Informacya tu o paleniu wodek &c. daleko obszerniey napisana by być 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-

IV PRZEMOWA.

że przedzey, niżeli ordynaryną przedużą strawione bydz oſobliwie, gdy ſię uważy, że pięćset Garców ſpirituſu, daleko łatwiey, niżeli ſto korców żyta przeprowadzić: Karmienie zaś bydła, ieſt tegoż częſtką naypo-
trzebnieyſzą, a z tym wſzystkim po-
części, mało na to w Polſkich na-
ſzych Browarach, ma ſię uwagi. Je-
żeli zaś przy Gorzelni ieſzcze i Bro-
war będzie, można w ſamey rzeczy
i więkſzy ieſzcze odnieść pożytek,
gdyż tu, dogony, brahy, młoto, ſło-
mę, i wſzystko iak nayużyteczniey
obrocić można. Bydło użycza nam
podſtatek rzeczy, któremi ſię pola
polepſzyć mogą, by więcey wydały
urodzaiu. Słowem Goſpodarſtwo przy-
noſi nieſkończone pożytki, oſobliwie
gdy ſię wſzystko w czasie i na przy-
zwoitym używa ſię mieyſcu.

Nieopiſałem tu wprawdzie poſpoli-
tych robot, lecz powszechnie prakty-
czne przywiódłem informacye, we-
dlug

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 Gorzelni, a przeto i błędy w nich, docieczone do tej zażyłem pracy. Bylbym tu z ukontentowaniem plan. cały wyłożył Gorzelni, 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 pedzonych masyznych Alembikowych wodek dostateczne i bez Syropów podane, iakiem ja 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, niżeli się u Aptekarzy 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 tey 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, wyrażnie, 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 skonczoney do tegoż używana być. To potym stanie się sposobem Gospodarzowi obrocenia na swój pożytek nietylko urodzaie, ale i samych owoców, gdy mu gnić poczyna. Owoce trzeba tylko dobrze stęplować, i ciepłą rozpuścić wodą, dodawszy im potym nieco piwnych drożdzy, aby zarobiły, po którym

tym zarobieniu najlepszą można z nich pę-
 dzić wódkę. W Polsce nie ma wpraw-
 dzie potrzeby rzucić się do zażywania in-
 szych owoców, prócz znanego rodzaju z-
 boża; z tym wszystkim zawsze jednak rzecz
 dobra, gdy Gospodarz wszelką swoją ob-
 fitość w owocach i Urodzajach na swój
 użytek obrócić potrafi. Chcąc zatem z
 owocu palić wódkę, trzeba do tego
 najdozrzałsze obierać, bynajmniej,
 na ich smak niezapatruiąc się. Te
 powinny być, iak można najlepiej zbitę
 lub zgniecionę, a przytym gorącą zmieszane
 wodą, aby nakształt ciałta iakiegoś sta-
 nęły. Co gdy powoli ochłodnie, nakształt
 mleka naturalnego ciepłego, przylewa się
 jednak lub kilka kwart dobrych drożdży
 piwnych, naczynie się przykrywa, i tak
 długo stoi, poki zupełnie niewyrobi, i
 sok zklarownieje, też dopiero sposobem
 inszych się pędzi wódek. Cokolwiek się
 zostało w wannie, zawsze nażywność
 dla bydła i legoź tuczenia dobre. W
 krotkości powiedziało się to wszystko
 cokolwiek potrzebowało uwagi; Gos-
 podarz pilny, będzie łatwo wiedział, iak
 się w podobnych obeysć okolicznościach.

§. III.



§. III.

Jak się przygotowują zwykły inſze urodzanie do palenia wodki? żadna mąka ze zboża, żaden sok z ziemskich urodzaiów niewyda w przód wodki, póki w ſpirytufowe niepoydzie zarobienie czyli fermentacyą Ziarna potrzebne z zboża, różnego wyciągają przygotowywania, ieżeli takowey nabyć mają fermentacyi. Doſwiadczenie uczy, iż więkſza ich część, ſliniſtą i lipką w ſobie pewną mają materyę, która w ich rozwolniceniu ieſt przeskodą niemłą, zaczym wprzód muſzą być roſpufzczone tę zmełte ziarna, nim ſię ſpofobnemi ſtana przyięcia, tey ſpirytufowey fermentacyi. A do tego niemafz zaś inſzego ſpofobu, iak ſłodzenia zboża, przez co wyroſtu nabiera fermentacyi, która wprawdzie zmiękcza zboże, i w nim wzraſtaiącą ożywia ſiłę, i uſkutecznia; lecz i tu tylko do pewney miary, i potrzebney wielkoſci ſzeryć ſię dopuſcić trzeba, i pewnemi ſiłę tę ſpofobami zaſtanowić; to zaś wſzytko dla rozwolnienia zboża, i przygotowania go do wycięgnięcia przyſzłego ſi z niego, a ponieważ natym naywięcey zawiſto, i Goſpodarz każdy więcey pożytkuie, używając do palenia wodek ſzczerego ſłodu, niżeli



żeli niesłodzonego i surowego biorąc zboża, zatym pokaże to krótko a wyraźnie.

§. IV.

Każdemu Piwowarowi i Gorzelnikowi wiadomo, iż zboże mające być słodzone, pierwej w wodzie moczone być powinno, aby powoli spęcniało. Takowe spęcnienie jest początkiem zepsucia ślinithey 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 ślinitą tę niszczyć materyę; ztąd spęcniate to zboże wymuie się z wody, na wielkie się składa kupy, na mieyscu, gdzie wprowadzie 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 zwolnialey ślinithey owey materyi mączaney, i na ten czas zwykto się mówić; iż się słod kli. Bardzo łatwo słod zepsuć się może. Skoro albowiem dłużej poleży, wyrastają liście, i gnć pocznie, a zatym i mączana materya zupełnie zginie. Jeżeli się zaś prędko prze-
rwie!




rwie temu wypuszczaniu kłów, rozwolnienie śliniſtey tey materyi niebędzie zupełne, co przeciwne ieſt naſzey Informacyi. Zaczym rzecz naybeſpiecznieyſza, aby te kupy, ſkoro zboże kły wypuſzczac pocznie, przerzucić, by górne wraz z ſpodnim rość mogło, potym rozszerzać ie powoli, by przez to doſtateczne rozszerzenie, i przewracanie częſte, dalſzemu kłom wypuſzczaniu przefzkodzić. To gdy ſię ſtanie, trzeba ſię takżę ſtarac zapobiedz zagrzewaniu ſię zboża, aby zniſzczenie śliniſtey materyi zupełne nienafąpiło, a nakoniec nieprzyrzuciła ſię zgnilizna. Zaczym trzeba aby wyſchło; lecz do palenia wodek mało natym zależy, czyli na powietrzu, lub na ozdorni wyſchnie, byle nazbyt wyſuſzone niebyło. Na tym iedynie zawieſto, aby w wyraſtaniu dozór i pilność była. Daley z opifa- niem okoliczności robienia ſrodu nie rozszerzam ſię, gdyż przedwzięcie moie ieſt, dać tylko krotką a wyraźną o wſzytkim, na mym właſnym doſwiadczeniu zaſadza- jącą ſię informacją.

§. V.

Wſzelki mączany Ziemſki urodzay, lu- bo pierwey ſłodzonym niebędzie, wydać może wodkę, byle tylko wprzód.

imo:



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

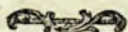
zdo: Ciepłą i gorącą wodą zmieszane,
na rozwolnienie mąki.

3tio: Aby zwolniona ta mąka należycie
była rozpuszczona, i przez dodane drożdży
w fermentacyą należycie wprawiona. 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-
su naylepsza była do należytego zarobienia
zboża. Lubo więc, iako się rzekło, wszy-
skie



ftkie mączanne urodzaie wodkę wydać mogą, zawsze iednak i daleko więcey wydaia słodzone; ten mający iefzcze pożytek, iż wodka takowa lepszego nabywa finaku, i nie tak łatwo iak z niesłodzonego się przypali zboża.

Tu trzeba mi wspomnieć o należytych sposobie zaczynienia czyli zarobienia szrotowanego iuż zboża. Zakładam, iż do każdego kotła pięć mamy wanien zarobionych, w którey z każdej, tyle można zarobić zboża, ile kto razem 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 się zagotowało. Do wanny zaś zarobkowej przyfypnie się korzec szrotowanego iuż zboża, lub srodu, który mocno stępem wymieszać, lub wiofłem należycie przerobić trzeba, aby się grube z tego uformowało ciafsto, i nic się suchego niezofało. Potym przykrywa się wanna dobrze, i ftoi dopoty, póki się woda w kotle niezagotuie. Co gdy
się



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 znnowu 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, nie zaś blade, śliniste, i kleiowate będzie, gdyż takowa robota łatwo przypalona być 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 ochłodła, 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 rządzić 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 drożdży, 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 uważać 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 wyrobienie czyli w fermentacyę była dostatecznie rzadka.* Przestroga właściwa jest izgadzaiąca się z tym, com wyżej już wspomniał. Fizyczna, Chymiczna, explikacya byłaby podo-



podobno obfzerna, i wielu bardzo z czytelników niepotrzebna, za tym o niej 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 rzecznę, 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. Podczas lata trzeba, aby rzędzizna bardziej ochłodła, naprzykład do 24. gradusu, gdyż wewnętrzne ciepło zbytne, a zatym i fermentacya czyli zarobienie zbytne byłoby. Podczas zimy może robota cieplej zoftać; jednak lepiej, aby mieyfce to, gdzie zarobienie bywa, mogło bydź nieco przegrane. Pomierne i strzednie zarobienie najużyteczniejszy jest; i ten jest, który przy zarobieniu najbardziej 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 naypilniey 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 nie trzeba 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. *Zarabiaiącey 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 postrzegło. Y na to naybardziey baczności mieć potrzeba, iakom iuż wyżej namienił. Im prędszy się zarobienie skończy, tym słabsza wyrobiona massa. Im się zaś ostroźniey z tym obchodzi, i mocnieysze będzie zarobienie, tym mocnieysza i czyistsza będzie robota, co tu pokazać 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 mało go kto uważa. Pospolicie mówią: że kiedy robota zarabiała u wierzchu czysta i klarowna będzie już robota wyrobiła. Acz tym czasem doświadczenie mnie nauczyło, iż się już długo zaczęło, przez co nie-mało traci się wodki, lubo tego przyczyny nawet niewiemy. Zarobienie się kończy, skoro burzenie się ustaie, i w gorze będąca masa upada. Lubo albowiem i niektóre młota zostaną, u góry, masa a toli pod niemi czysta będzie, byle tylko dostatecznie wyrobiła. Jeżeli się zaś wychodzące jeszcze ukażą bulki, albo wewnętrzne jakie porużenie; albo też zapalona pod pokrywkę włożona zagaśnie świeca, jeszcze niewyrobiła zupełnie robota, zaczym trzeba aby jeszcze nieco postąta. Skorą wyrobiła, a robota dłużej postoi, w krótcie nabiera kwafu, a nakoniec, i w zgniliznę poydzie, przez co powoli i znacznie ubywa wodki. Widziemy więc iako niedobrze postępują sobie ci, którzy kocioł z iedney wanny dwa lub trzy razy napełnić chcą. Każdy war trwa pospolicie godzin osm, a zatym, pod ten czas robota kwaśnieć poczyna, osobliwie gdy w cieple stoi, przez co wielka mnogość ginie mocy i tęgości. Jeżeli wiele jest kotłów, mo-
żna

zna wielkie mieć wanny, ale i to tak, aby za jednym razem można dwa lub trzy kołty razem napełnić. Dozorca zatym każdy wielkich ofobliwie Gorzelni 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 mocniejszą i żywszą bydź. Przez to rozumiem konfermentacyą, czyli współzarobienie; gdy pewne zioła, nasiona, korzeni, korzenia i tym podobne wraz z zaprawioną robotą zarobić 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 mocniejsza y ognistsza, Piwowarowie umieją dobrze tego sposobu dla siebie używać, aby piwo mocniejsze było, tak iż dwa razy bardziej piane, niżeli bezkorzenne. Owszem same obchodzenie się z
ehmie-



chmielem do tego należy, to iest: 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. Zamieszaymy 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 anieżem tłuczonym funtow 4. i kwartę przyrućmy soli, naylepszą anyżową mieć będziemy wodkę, Podobnie obchodzić się trzeba y ze wfzytkiemi innemi rzeczami, według których smak wodce udzielić chcemy, lecz pierwey iednak, albo dobrze stłuczone, lub zkraiane bydź muszą takowe zaprawy.

§. VIII.

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

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



2. *Kocioł nie trzeba bardzo napchnić, a robotę w nim tak długo mieszać, poki się nie zmiażdżenie, 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 wrażliwa robota, ani się w szycie, ani w kapeluszu pchała. Jeżeli się nie będzie mieszała robota, poki ciepło same poruszenie w niej nie sprawi, gęszcz zatym osiedzie nadnie. przypali się, zepsuie kocioł, y wodkę. Kocioł zawsze powinien być dobrze przykryty, gdyżby powoli lotne partykuły mignąć 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: więcej otrzymał wódki:) b: ale kapelusze po nalaniu zaraz mogłem nałożyć, y zalepic: (c: od boiaźni, by się robota nie przypaliła, byłem wolny; d:) y wódka 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 czyszczyć roboty częstkę w gorę pędzić, na tych kapelusz nałożyć trzeba, y szparuy ugo glinę, 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 in-sze części roboty, zaczym prędzey niżeli części wodne poydzie w gorę. Y ta jest przyczyna, czemu pierwsza wodka mocniejsza jest, reszta zaś słabsza, a na koniec bladawa wypływa woda, która kwas niejakiś 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 zostaje. Pożyteczniej więc daleko, aby podobne proste rury przekładane były przez ochładzające naczynie czyli wannę, podnad którą drewniana byłaby rynna, z której wnią zimna wpływałaby woda; takiednak, aby przy każdej wannie czworogronna mała stała druga rynna spod dziurawy mająca. W takową rynnę będzie z wyższej świeża wpływała woda, a z tej przez otwartość spodnią w wannę wbuchwała, a zatym ciepłą wodą w górę wbiiała, którąby przez otwartość znowu w wannie zrobioną wypływała, przez co stanie się, iż woda w wannie nigdy niezagrzeje. Co się tu rzekło o prostych rurach, to y okrzęconych 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, w którejby się para y krople zebrawszy rurą spłynęły. Kotlarz każdy podobny kapelusz zrobić potrafi, skoro mu 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-
 nici i klarowniejszą czyni wodkę. Jeżeli
 wiele niedośfodzonego było zboża, zwykły
 gruby i cuchnący olej wraz z wodką wy-
 pływać, który się na filtrum czyli płotnie
 nakształt tłustości iakiey zostaje, lecz prze-
 ciwny mający zapach. A to zwykło bywać
 kiedy wodka swój smak tracić poczyna. Im
 więcej siodu, tym mniej będzie podobnego
 cuchnącego oleju. Dowod, iak rzecz uży-
 teczna wodkę z fczerego zawsze palić
 siodu.

7. *Przez doświadczenia czynicmi sobie pe-
 wne prawidło; iak konew wiezka 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-
 zow 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 wszelkiedy pozbyły tłustości, któraby nie mała 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 jaką 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. wzięwszy. Skoro zaś jaka 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.
) ſmaczna; c) część ſpirytufowa mocniej-
 za niżeli woda. Im więcej tych będzie
 w kondycyi, tym mocniejſza będzie wodka.
 Jeżeli od wody tak oczyszczona będzie, iż
 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 ią w konew
 wlecić trzeba, które albo z kuczbaſi, albo z
 sukna bydź może. W pierwſzey diſtyllacyi
 wiele kwaſnych i oleiowych znajdzie ſię
 zaſtek. Wodka nietylko takież będzie mia-
 ła ſmak, owszem i tyle ieſzcze wody, iż
 ledwie część ową ſpirytufową rozeznać
 można. Zaczynam w Gorzelniach rzecz ta-
 kową niewodką lecz klarem nazywają. Aby
 więc klar takowy oczyścić i dobrą z niego
 zrobić wodkę, niemaſz inſzego ſpoſobu, tyl-
 ko go znowu w lać w kocioł, i powoli przy
 wolnym ogniu, któryby niebył ſpoſobny pę-
 zienia wodą w gorę, diſtyllować. Robota
 ta zowie ſię w Gorzelniach, czyścić
 wodkę. Z tym wſzytkim czyſzczona tak-
 ła wodka ieſzcze nie ieſt zupełnie oddzie-
 lona od wody, i więcej niż $\frac{2}{3}$ w ſobie



wody mieć będzie, lubo ją czytą i pitą nazywaią wodką.

Trzeba mi tu ieszcze niektóre przyczyny niedoskonałości czytley wodki przytoczyć, i sposoby na to opisać, co zapewnie bez pożytku iakiegoś niebędzie. Będzie czasem wodka mętna, co może bydź, iż nadto ciepła distylłowana. Będzie niesmaczna, co z przypalenia roboty bydź może. Na poprawienie pierwszego błędu, sposob jest zwycayny, rzucić nieco soli w wodkę, niech tak kilka dni postoi, potym ją zfiltrować, saba atoli i podła będzie; zatym rzecz naylepsza przepędzić ją ieszcze raz, albo mocnym ją spiritusem zaprawić. Będzie miała smak niemiły wodka dla przypaloney roboty, nie masz inzego sposobu na to, iako ley płokanie. To jest: trzeba Kocioł przez połowę napęłnić przypaloną wodką, a przez połowę wodą, poki mieszanina cała niezbieleie. To dopiero przy wolnym trzeba distylłowac ogniu, a zatym przypalony oley zostaie się w wodzie, a spiritus sam gorzałczany wypływa w konew. Wrzuciwszy ieszcze kilka kawałków chleba z sucho solą w kocioł oczyszczenie wodki lepsze będzie. Będzie nadto śmierdzącą wrzucaią się cybule, lecz
trze-



trzeba znowu umieć smak i zapach cebuli zagubić. Znalazłem i inszy ieszcze sposob na oczyszczenie wodki; to jest: 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. *Jak się zachowuie otrzymana wodka?* z Doświadczenia wiadomo; że im dłużej wodka stoi, tym lepsza y miłsza bywa. Tęgość się iey poprawia, kolor y smak polepsza. Lecz trawi się, y to znaczną Gospodarzowi przynieść może szkodę, zatym trzeba, aby, ile możności temu zapobiedz. Spofoby do tego służące są następujące.

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

2. Następnie zatym, aby najmnieysze użpary w naczyniach iako naypilniey zaprawić.



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 Polfcze wodka, że się nie wie, iak ze zbożem obeysć y postąpić sobie trzeba. Drzewo znayduie się wkażdych 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 Gorzelni zażywać można, ale y do cegieł, wapna, y infzych robot ogniſtych. w Niemczech znaydują 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 Polfcze wszędzie można palić wodkę 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 Gorzelni Iego palić się może?

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 dystrylowana, z kąd 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 dystryluje. 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 niepróżnowały minuty. Z tego idzie.*

2. *Aby w Gorzelniach 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 kocioł.*



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 rogate 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 niechędożność 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 osobliwie 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-



sposobem 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 umniejszają się sity; zimno zaś odbiera ochoty do jedzenia. Powietrze także nieczyste sprawuje choroby. Daie się tu ieszcze osobliwsza przestroga, to jest: aby stajnie przy gorących pokarmach zimniejszy, a przy zimnych cieplejsze były.

3. *Bydło takowe powinno zawsze dostateczny mieć pokarm czyli paszę, tak jednak, 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.

Rowtor: 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 też się pasza powoli już uymuie. Zaczym następujące z tego uczynić można przestrogi.

Nayprzód: Czas się bierze z doświadczenia, w którym bydło pewnego rodzaju na porządnym i dostatecznym tuczeniu być 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 też już uymuie się pasza.

Potrzcic: Waga i miara paszy, która się w pierwszym zwykła dawać czasie także z doświadczenia jest; mnogość paszy, która się codziennie w drugim daje czasie; i nakoniec mnogość paszy, ile się uymuie w trzecim czasie. Jeżeli się rachunek doskonały uczyni, dojdzie 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
mięsiste, a nie tłuste, trzeba aby pasza kwa-
śkowa była, a nie oleiowatego w sobie
niemiała. Ma zaś bydź tłuste, pasza ole-
owata bardziey niż kwaśna być powinna.
Wodaie nam przestroę rozrządzenie paszy
do tuczenia zdolney. Rozpatrzmy się w tym
kwesty. 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-
 cieć 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 mięsista, y takową sprawiła tłuściość.

Wodnista pasza jeżeli sama dawana bę-
 dzie, niemoże takiego sprawić mięsa y tłu-
 ścioci; 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;
 sprawiie wprawdzie mięso mięsiste, ale nie-
 użycza tłuściości.

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

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

4. Pasza 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 ~~u~~ z inszemi sokami i własnościami materyi zmieszana, iakich nie miała ta, z ktòrey się pędziła; y takowa daleko się inaczey pali, bo iuż z tą materyą, z ktòrey sokiem zmieszana została.

Sok



Sok takowy dla krótszego wyrażenia przywłaſzczonym y cudzym Gorzałczanym będe nazywał fokiem. Jeżeli pędzona wodka lepsza ma być, nietylko powinna mieć znaki dobrej czyſtey wodki, lecz y foki te przywłaſzczone y cudze powinny wodkę zdrowszą y ſmacznieyſzą uczynić. Kiedy Goſpodarz wodkę 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 popuſtały raczey cenę niżeli podwyżſzyła. Miałbym tu obſzerne mieyſce czynienia uwag 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 ſpobem dobrą pędzoną wodkę, 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.

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. Jeżeli 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 gotuie, a piana się pilnie zbiera. To ochłodnąwszy chowa się za zwyczaj w
piwni-



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

Kalmusowa Wodka.

Korzenia Kalmusowego ususzzonego 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 kwart spirytusu; y to niech tak kilka dni w wolnym stoi cieple, a potym przy wolnym odciągniy 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,
zrzdłowej 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 śinak niekażdemu iest miły, a nie-
ktòrym niewiaśtom wcale szkodliwy.

Aqua Carminativa Saxonica.

Kalnesu dobrego węź Łotów 3. świeże-
go pomeranczowego kwiatu Łotów 2. Skò-
rek pomeranczowych i cytrynowych po 4.
Łoty. Lecz skòrki 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. Gwoździków Łot

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 półłota, 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 naywięcey pomagać ma.

Gdenjska dubeltowa Kminkowa, Wódka.

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. Oślodź 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 Kamilów każdego po garści dwie; korzenia Kalmusowego Łotów 2. Małtyxu Łot, 1. Jalcwu, kramnego kminu, Kopru włoskiego i pomarańczowych skórek, każdego po 4. Łoty. Na to naley mocnego spirytufu Garniec 1. i ośm dni potrzymay. Odciağniy potym, i oślodź. Można i Kawalek różowego zawieścić w alembiku sukna, aby ogniſtego nabrała koloru.



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
potrzymay, potym doday wody dwa garce i
odciągnij. Do spirytusu przepędzonego, nim
go osłodzisz, przyrzuc Ruty winney garść
mięty i melissu ziela, i dobrze to wszystko
zatkawszy w wolnym potrzymay 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-
trzymay; przylawszy potym dwa garce wo-
dy przedystylluy, rozpuść cukrem i wodą
świeżą podług potrzeby.

Perfjka.

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



brego i czyſtego ſpirytusu i dwa garce wo-
dy, potrzymay nieco, i przedyſtylluy oſłodź
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 potrzymay
cieple, i przez alembik przedyſtylluy. 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 oſo-
dziwſzy ſpirytus.

Pomerańczowa Wodka z Winem pędzona.

Pomerańczowych świeżych skòrek na-
bierz funtów 4. pokray ie drobno, i wſyp w
garniec ſpirytusu z wina Francuſkiego, i dni
ośm potrzymay. Przyley potym dwa gar-
ce dobrego Francuſkiego wina, i wraz prze-
pędź przez Alembik zmieſzay z cukrem w
wodzie rozpuſzczonym. Jeżeli ieſzcze 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 czyłą chustę przepędziwszy, w butelkach zachoway Pełki, i ziarna z łuskami wsyp w kocioł, i naley 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.

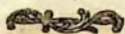
§. XXII.

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, przedystylluy. Dopiero ufarbuy i osłodź.

Francuski Rosolis.

Nabierz naylepszego spirytusu winnego, lub wodki 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 odbierziesz 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 przecedzisz.

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.

Mogłbym y infze iefzcze gatunki wodek y likworow tu przywieść, gdyby krotkość dzieła dozwoliła, i łatwieysze były sposoby ich robienia; a zatym to 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. wypuie się w rądel lub tygiel, y kwarta czyfzey przylewa się wody, w garnuszku tym czasem 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 wsfytka 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-
wfy

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 zpalonego cukru. Weź pół funta cukru, wfyp w nowy tygiel y fzmelcuy go nad węglami, a będziesz nayprzod 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* sprawuie 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.

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

§. XXIV.



§. XXIV.

Następujące Effencye 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 *Ejsencyi*. 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 Effencye więcey tego wymagają ciepła, niżeli i tynktury. Lecz nie rozszerzam się nazbyt, gdyż przy-

każ-

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 dystrylluie; oley rozwal-
nia, y z nim się zmiesza. Lecz przestrze-
gam, aby takowy spirytus był rectificatif-
imus vini, bez wszelkiew wody. Takowy spi-
ritus będą tu nazywał spirytusem wyciąga-
jącym.

Sposob robienia Essentiam amaram.

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

Po-

Pokraiawszy to wszystko drobno, odciągnij przy wolnym cieple przez kilka dni z spiritum vini Essencyą. Spiritus na trzy cale wyżej bydź powinien nad Essencyą, i ciemnozielony bydź. Do każdego funtu tej zielony-tynkturey przymieszay potym 4. Łoty Essencyi kamieniopalney. Essencya takowa wielce na żołądek pomocna, rozwalnia ślinę, spędza robaki, i do pozbycia się odmiennych febr pomocna, skoro wprzód żołądek dobrze przygotowany: Krwiści ludzie trzeba, aby się z tym ostrożnie obchodzili.

*Essencya Pimpinella alba czyli białey
Pimpinelli.*

Bierze się puł funta korzenia białey Pimpinelli, kraie się, lub tłucze nieco grubiey, i mocnego się nalewa spirytusu, i w wolnym cieple tak długo się digeruje, poki spirytus żółtoczerwony niestanie. Essencya ta krwi nieburzy, utwierdza nieczułe wyparowania, pomaga we wszystkich iadowitych febrach, i gorączkach, zapaleniach, i wielce pożyteczna na kaszel. Zażywa się w wodzie lub Herbacie po 30. lub 40 kropel.

Tym



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

*Essencya Castorea urob czyli przewodnika
Bobrowo.*

Weź pułkwarty dobrego spirytusu, stro-
nu Bobrowego 2. Łoty, kamfory Łot 1. bzu
szuszonego 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 iest
60. lub 80. kropel.

Tinctura Vite 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 spirytusu
 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-
 rytusu, 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 prezerwue się od wszelkich zaraźli-
 wych chorob i szkodliwego powietrza. Ma-
 iuż 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
 umacniają ieszcze wszystkie wewnętrzne
 człaki, rznięcie uspakajają, i rozwalniają
 żołądek, umnieyszają 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
 rek Łotów 2. Rabarbaru Uncyą 1. Ko-
 zu i scordyi po garści dwie; to wszystko
 drobno posiekay, naley spirytusu winnego
 art 3. i dni 14. w wolnym potrzymawszy,
 pole, przeley przez płotno, a potym przez
 siatkę zfiltury, y zachoway.

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

Essencya, Bursztynowa.

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

Liqueur nitri fixi robi się, nabrawszy Sa-
 rry, w tygielku go smelcowawszy przyrzu-
 cając węgli poty, poki się zapalić nie prze-
 wie; na ten czas sol zostaje biaława, która

e

na-



Agarici po Polsku modrzew Uncyą 1. Myrzy Uncyą 1. korzenia Anjeliki, Encyanny czyli białey gorczycy, Dyptanu białego, i Tormentilli, Kamfory i stroiu bobrowego, każdego po Uncyi 1. i puł To wszystko drobno potłukszy, przyley kwartę spirytusu winnego, i potrzymay dni kilka w cieple, poki spirytus ciemno - czerwonego nienabędzie koloru na ten czas odley go i z filtruy. Na resztę można ieszcze kwartę nalac spirytusu, i dni ośm w wolnym potrzymay cieple, potym go z pierwszym zmieszać. Jeżeli kto tey Essencyi co ranek 60. lub 80. kropel zażywać będzie, takowy na 24. godzin prezerwue się od wszelkich zaraźliwych chorob i szkodliwego powietrza. Ma iuż 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 przypadkach.

Gorzkie żołądkowe Krople.

Weż Cardobenedicti, po Polsku ofet włoski. Tyściącznika złotego, czyli Panaku, fumar-

arii, rzepliku, mięty, melisu każdego po
 garści, płotunu trochę, Pomeraneczowych
 Łotów 2. Rabarbaru Uncyą 1. Ko-
 rczu 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-
 wiają. Zwykły się brać 40. lub 50. w wi-
 nie lub w wodcę przed stołem.

Essencya, Bursztynowa.

Nabierz drobno utartego Bursztynu Ło-
 tów 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 *spiritus*
 czerwono żółtego nienabierze koloru.

Liquor nitri fixi robi się, nabrawszy Sa-
 litry, w tygielku go smelcowawszy przyrzu-
 cając 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 Tatarckiego 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. Gwoździków 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 Kminkowey 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 ciepłym stoi, poki koloru Effencya ciemnoczerwonego nienabierze.

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

Dobra żółdkowa 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 miedzierzu wraz z winnokamienną solą, na ciasto, i kładzie się potym w sloy szklanny, zawiezuie się swinim lub cielęcym, pęcherzem 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 jest wielce doświadczonym lekarstwem na żołądek, i można 1ey 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 będą; dopiero w małym przedystylluy to odcedzisz w lembiku. 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-
chających zioł i kwiatu otrzymać i prepa-
rować spirytus.

Wodka



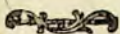
Wodka Węgierska.

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 utrzyi na proch i utłucz, i na to wley spirytus, i 8. lub dni 10. w wolnym potrzymay ciepłe, mieszaiąc 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 wrzącey
ody, i dzień tak potrzyмай, potym prze-
edź wodą przez płotno, wleż w rądel i za-
ptuy, i rozpuść cukru przedniego funtów 4.
janę poświęcającą dobrze zbierz i zszumuy.
koro się roztopił cukier niech się to ieszcze
i lub minut 10. zagotuje. Gdy ochłodnie,
zymieszay wodki kwiatu Pomeraneczowe-
Łotów 4. i na potrzebę zachoway.



