



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/

Biblioteka Muzeum im. Dzieduszyckich
we Lwowie.

D.LV-1.

Nr. 1176 Książka

D. LVII - 1.

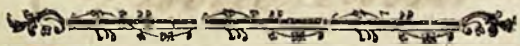
INFORMACYA PRAKTYCZNA

O
PALENIU WODEK
PĘDZENIU DOBRYCH
ALEMBIKOWYCH GORZAŁEK
Y LIKWOROW

Z PRZYŁĄCZONEMI WRAZ
Sposobami Robienia różnego Gatunku
Przednich Efsencyi.

N A
POZYTEK GOSPODARZOM,
Ofobliwie zaś Pitarzom Ekonomicznym
y Browaru Dezorcom.

OPISANA Y WYDANA
PRZEZ
JANA KRISTYANA STMONA.



SUPRASLU

Nakładem Tomasz Kōnciewicza.

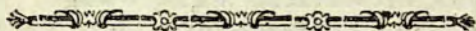
Roku 1796.



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-

że prędzey, niżeli ordynaryiną prze-
dużą strawione bydz ośobliwie, gdy
się uważy, że pięćset Garców spi-
ritusu, daleko łatwiey, niżeli sto kor-
ców żyta przeprowadzić: Karmienie
zaś bydła, iest tegoż częstką naypo-
trzebniejszy, 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 nayużyteczniej
obrocić można. Bydło użycza nam
podostatek rzeczy, któremi się pola
polepszyć mogą, by więcey wydały
urodzaiu. Słowem Gospodarstwo przy-
nosi nieskończone pożytki, ośobliwie
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

Widząc, których uważny Gospodarz byłby napotym wstanie sadzenia lepiej o tych potrzebnych żywności zabawach. Z własnego mam to doświadczenia; i wiele oraz widziałem w Pol-
szczyźnie 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, Ozdow-
ni, Staien, &c. uważać należy, gdyby to mało słowy i bez abrysu uczynić można było. Lecz niezbywa-
nam na ludziach sposobnych do założenia onychże.

Opisanie Aquavitæ i pędzonych
mniejszych Alembikowych wodek dosta-
teczne i bez Syropów podane, iakiem
mam często robił; można je wpraw-
dzie zrobić lepiej; lecz to prędzey po-
kazac, niżeli się opisać może, zaczyn-
am tym zamilczałem. Opisanie Essen-
cyi i Lekarstw jest tudzież szczerze i
ostrze-

VI PRZEMOWA.

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





ROZDZIAŁ I.

O

SZTUCE PALENIA WODEK.

§. I.

Przedystillowawszy wyciągniony sok ze-
zboża, i wodą skropioną mąkę, już
przez dostateczną fermentacją spi-
rytusową, w piwo lub w wino, przekształ-
coną, odbieramy w naczynie ognisty spiri-
ritus, lecz wiele jeszcze w sobie wody ma-
iący. Gdy zaś od tej wody nieco oddzie-
lony i oczyszczony będzie, jmie wodki na-
biera, 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, krótko, 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 nie tylko urodzaie, ale i samychże owoców, gdy mu gnić począną. Owoce trzeba tylko dobrze stęplować, i ciepłą rozpuścić wodą, dodawszy im potym nieco piwnych drożdży, aby zarobiły, po którym

tym zarobieniu naylepszą można z nich pę-
 dzić wódkę. W Polfcze niemasz w praw-
 dzie potrzeby rzucić się do zażywania infszych
 owocow, prócz znaioiego rodzaju zboża;
 z tym wfszystkim zawfsze iednak rzecz dobra,
 gdy Gospodarz wfszelką swoię obfitość wowo-
 cach i Urodzaiach na swóy pożytek obrocić
 potrafi. Chcąc zatym z owocu palić wódkę,
 trzeba do tego naydoyrzalsze obierać, by-
 naymniey, na ich smak niezapatruiąc się. Te
 powinne bydz, iak można naylepiey zbite
 lub zgniecone, 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 drażdży piwnych, na-
 czynie się przykrywa, i tak długó stoi, poki
 zupełnie niewyrobi, i sok zklarownieje, też
 dopiero sposobem infszych się pędzi wodek.
 Cokolwiek się zoftaie w wannie, zawfsze na-
 żywność dla bydła i legoż tuczenia dobre.
 W krotkości powiedziało się to wfszystko co-
 kolwiek potrzebowało uwagi; Gospodarz
 pilny, będzie łatwo wiedział, iak się w po-
 dobnych obeysć okolicznościach.

§. III.



§. III.

Jak się przygotowywać zwykły in szc urodzić do palenia wodck? żadna mąka ze zboża, żaden sok z ziemskich urodzaiów niewyda w przód wodki, póki w spirytusowe niepoydzie zarobienie czyli fermentacyą Ziarna potrzebne z zboża, różnego wyciągaia przygotowywania, ieżeli takowey nabyć maia fermentacyi. Doświadczenie uczy, iż więk szą ich część, ślinistą i lipką w sobie pewną maia materyę, która w ich rozwolnicu iest przeszkodą niemalą, zaczym wprzód muszą bydź rozpuszczzone tę zmielte ziarna, nim się sposobami staną przyięcia, tey spirytusowey fermentacyi. A do tego niemalz zaś in szego sposobu, 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 wielkości szczyć się dopuścić trzeba, i pewnemi siłę tę sposobami załanowić; to zaś w szysko dla rozwolnienia zboża, i przygotowania go do wycięgnięcia przyszłego sił z niego, a ponieważ natym naywięcey zawisło, i Gospodarz każdy więcey pożytkuie, używając do palenia wodek szczerego siodu, 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 spęśniało. Takowe spęśnienie jest początkiem zepsucia ślinistej materji, z czego się mąka składa. Pod czas takowego spęśnienia, trzeba wodę pokilka razy odmienić, świeżey dodawając, aby się zboże niezagrzało i w fermentacyą nieposzło. Lecz trzeba ieszcze bardziey ślinistą tę niszczyć materję; ztąd spęśniałe to zboże wyimuje się z wody, na wielkie się składa kupy, na mieyscu, gdzie wprowadzie wolne panuje powietrze, ale od gorąca i zimna zastronione. W kupach tych w krotce pocznie się ciepło, i maleńkie kły poczną się pokazywać. To jest dowodem zwolniałej ślinistej owej materji mączanej, i na ten czas zwykło się mówić; iż się słod kli. Bardzo łatwo słod zepsuć się może. Skoro bowiem dłużej poleży, wyrastają liście, i gnć pocznie, a zatym i mączana materja zupełnie zginie. Jeżeli się zaś prędko prze-
rwie!



rwie temu wypuszczaniu kłów, rozwolnienie sliństey tey materyi niebędzie zupełne, co przeciwne jest naszej Informacyi. Zaczym rzecz naybezpiecznieysza, aby te kupy, skoro zboże kły wypuszczać pocznie, przerzucić, by górne wraz z spodnim rość mogło, potym rozszerzać 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 sliństey materyi zupełne nienastąpiło, 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 zawisło, aby w wyrastaniu dozór i pilność była. Daley 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 urodzay, lubo pierwey siodzonym niebędzie, wydać może wodkę, byle tylko wprzód.

imo:



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

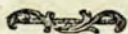
zdo: Ciepłą i gorącą wodą zmieszane,
na rozwolnienie mąki.

3tio: Aby zwolniona ta mąka należycie
była 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
kociołów, niewiecey 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,
zaczynam ją naznaczyć należy w wannie, z
czego się potym łatwo pozna, jak wysoko
materia w wannie być ma. Według mo-
iego doświadczenia do pułkorca miary Dre-
zdeńskiej, która się prawie zgadza z War-
szawską 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

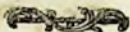


skie mączanne urodzaie wodkę wydać mogą, zawsze iednak i daleko więcej wydaia słodzone; ten mający ieszcze pożytek, iż wodka takowa lepszego nabywa finaku, i nietak łatwo iak z niesłodzonego się przypali zboża.

Tu trzeba mi wspomnieć o należytych sposobie zaczynienia czyli zarobienia szrotowanego już zboża. Zakładam, iż do każdego kotła pięć mamy wanien zarobionych, w którey z każdej, tyle można zarobić zboża, ile kto razem palić zamysła. Słowem mam kocioł, w którym korzec cały palić można dorazu; zaczym do wanny zarobkowej przylewam w zimie konwi 4. pełnych wody zimney, a gorącej sześć; w lecie przeciwnie, 4. gorącej, a sześć wody zimney. Kocioł zatym napełnić trzeba wodą, podpalić dobrze, aby się zagotowało. Do wanny zaś zarobkowej przyśypie się korzec szrotowanego już zboża, lub siodu, który mocno stępem wymieszać, lub wiośtem należycie przerobić trzeba, aby się grube z tego uformowało ciasto, i nic się suchego niezośtało. Potym przykrywa się wanna dobrze, i stoi dopóty, póki się woda w kotle niezagotuje. Co gdy
się



się stanie, przylewa się w zimie z tej wo-
dy wrzącej konwi 18. w lecie zaś 16. na
poż ciasto, a drugi sęplem lub wioślem do-
brze toż przemiesiwa ciasto. Skoro się
wszystka wyleje woda, przykrywa się zno-
wu wanna, i prawie przez półgodziny tak
postoi, raz lub dwa razy ją pod ten czas
przemieszawszy. Znak dobrze sparzonego
zboża jest, kiedy w półgodzinę po zapra-
wianiu brunatne będzie, i słodkiego nabie-
rze smaku, nie zaś blade, śliniste, i kleio-
wate będzie, gdyż takowa robota łatwo
przypalona być może. W półgodzinę od-
krywa się wanna, robota się dobrze prze-
wraca, aby nieco ochłodziła. We dwie go-
dziny po zaprawianiu przylewa się wody zi-
mnej 20. lub też 24. konwi, aby nie tylko
robota rzadkości nabrała, ale i zupełnie
ochłodziła, by iey drożdże przydać można.
Drożdże jeżeli będą dobre, dosyć na konwi
średniej, jeżeli złe według proporcji przy-
dać trzeba. Skoro się już przyleją droż-
dże, trzeba całą masę kilka minut dobrze
i mocno przerobić, potym przykryć, i tak
zostawić. W kilka godzin potym, podo-
bnym sposobem i druga się zaprawia wan-
na, i tak daley, każda później kilka godzi-
nami, aby wyrobienie czyli fermentacya
nie.



niejednego kończyła się cząs. W wannach robią się znaki, dla rozeznania ile się wody przylało, aby tak napotym podobną rzadzić 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 wyrobieńiu 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 tey informacyi, punkta są te następujące.

1. *Trzeba, aby robota mająca poyść w wyrobieńie czyli w fermentacyę była dostatecznie rzadka.* Przestroga właściwa iest izgadza iąca się z tym, com wyżej iuż wspomniał. Fizyczna, Chymiczna, explikacya byłaby podo-



podobno obfzerna, i wielu bardzo z czytelników niepotrzebna, za tym o niej nie wspominać.

2. Do wyrobienia czyli fermentacyi trzeba mieć stopień ciepła tak wewnętrznego iako i zewnętrznego. Wewnętrzny stopień ciepła niemogę lepiej wyrazić, iako gdy rzemie, żeby rzędzizna ta, która ma w zarobienie pójść tak ciepła była, iako mleko przydoione. Jeżeli się spodoba według Termometru doświadczyć, to według mojego 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 zewnętrzne strzedz ciepła. Zaczynam podczas lata trzeba, aby rzędzizna bardziej ochłodziła, na przykład do 24. gradusu, gdyż wewnętrzne ciepło zbytczne, a zatym i fermentacya czyli zarobienie zbytczneby było. Podczas zimy może robota cieplej być; zostać; jednak lepiej, aby mieysce to, gdzie zarobienie bywa, mogło być nieco grzane. Pomierne i srzednie 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 ogólnie trzeba aby na miejscu spokojnym stała*, wszelkie albowiem poruszenie lub strząśnienie zewnętrzne, nietylko może przeszkodzić wewnętrznemu zarobieniu, ale i zupełnie zniszczyć.

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

5. *Zarobienie nie trzeba 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. Nie trzeba wprowadzić wżyskiego 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, masha czczaby zoltała, i miłyby smak ow winu utraciła, który iest dobrego zarobienia znakiem. Zaczym trzeba aby robota przykryta była, dla zatrzymania czyſtych 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 prędzey się zarobienie skończy, tym słabsza wyrobiona masha. Im się zaś ostrożniey z tym obchodzi, i mocnieysze będzie zarobienie, tym mocnieysza i czyſtsza będzie robota, co tu pokazać byłoby nazbyt obszernie, ſłowem iednak, czas, w którym pewna miara zboża, ieżeli 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 zarabiająca u wierzchu czysta i klarowna będzie już robota wyrobiła. Acz tym czasem doświadczenie mnie nauczyło, iż się już 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 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 iakie poruszenie; albo też zapalona pod pokrywkę włożona zagaśnie świeca, jeszcze niewyrobiła zupełnie robota, zaczym trzeba aby jeszcze nieco postąta. Skorą wyrobiła, a robota dłużey postoi, w krótcie nabiera kwasu, a nakoniec, i w zgniliznę poydzie, przez co powoli i znacznie ubywa wodki. Widziemy więc iako niedobrze postępują sobie ci, którzy kociot z iedney wanny dwa lub trzy razy napełnić chcą. Każdy war trwa pospolicie godzin osm, a zatym, pod ten czas robota kwaśnieć poczyną, osobliwie gdy w cieple stoi, przez co wielka mnogość ginie mocy i tęgości. Jeżeli wiele jest kotłów, mo-
zna



zna wielkie mieć wanny, ale i to tak, aby za jednym razem można dwa lub trzy ko-
tły razem napełnić. Dozorca zatym każdy
wielkich osobliwie Gorzelni wielką powi-
nien mieć baczną na wszystkie takowe oko-
liczności.

§. VII.

Trzeba mi jeszcze nieco oowych wspo-
mnąć sposobach, przez które, otrzymana
wodka, nim się oczyści, może i osobliwszego
nabyć smaku, i według mniemania powsze-
chnego mocniejszy i żywszą być. Przez to
rozumiem konfermentacyą, czyli współzaro-
bienie; gdy pewne zioła, nasiona, korzeni,
korzenia i tym podobne wraz z zaprawioną
robotą zarobić dozwalamy, aby przez to ro-
żnych pachnących i gustownych otrzymać
wodek, które znowu przez te podobne spe-
cies filtrowane być powinny.

Przez korzenia, które gdy współ zarabia-
ją, staje się wodka mocniejszy i ognistszy,
Piwowarowie umieją dobrze tego sposobu dla
siebie używać, aby piwo mocniejszy było,
tak iż dwa razy bardziej piane, niżeli bez-
korzenne. 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. 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, pierwsza zaraz wodka już mocno anyżowego nabierze smaku. Takową wodkę, przepędźmy ieszcze przez Alembik z aniżem tłuczonym funtow 4. i kwartę przyrućmy soli, naylepszą anyżową mieć będziemy wodkę, Podobnie obchodzić się trzeba y ze wszystkimi innemi rzeczami, według których smak wódce udzielić chcemy, lecz pierwey iednak, albo dobrze stłuczone, lub zkrainane bydz muszą takowe zaprawy.

§. VIII.

Przystępuię teraz do tego pytania: *Jak się pali wodka zwyrobioncy już masy czyli roboty?* Krotko opiszę ofobliwsze niektóre sposoby, na które uwagi mieć trzeba:

1. *Robotę natychmiast w kosiol kłaść trzeba skero piana upadać poczyną, a robota klarowienie.* Do tego punktu należy to wszystko, com wyżej już namienił.



2. *Kocioł nie trzeba bardzo napchnąć, a robotę w nim tak długo mieszać, poki się nie zmiażdżenie, iż ciepło już poczyną większą część pędzić y wbić w górę.* Gdy się robota zagrzeje, poczyną ślinista materya nabrzmiwać, która nie jest dostatecznie rozwolniona, y w górę się wzbija. Zaczynam jeżeli kocioł nazbyt będzie pełny, zbiegać pocznie. Więc w kotle powinno się zawsze zostawić miejsce napółtłokcia prawie od brzegów poczynawszy, aby wzrastająca robota, ani się w szczyt, ani w kapelusz pchała. Jeżeli się nie będzie mieszała robota, póki ciepło same poruszenie w niej nie sprawi, gęszcz zatym osiedzenie nadnie. przypali się, zepsunie kocioł, y wodkę. Kocioł zawsze powinien być dobrze przykryty, gdyżby powoli lotne partykuły mknąć mogły; okoliczność przywiodła mnie do tego zamyśłu, bym całę 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 nie tylko: (a: więcej otrzymał wódki:) b: ale kapelusz po nalaniu zaraz mogłem nałożyć, y zalepić: (c: od boiaźni, by się robota nie przypaliła, byłem wolny; d:) y wódka nakoniec przyi-



przyjemniejszego nabyła smaku. Lecz do tego samego flodu zażyć potrzeba, co przy wielkiej y porządnej Gorzelni 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 górę pędzić, na tych kapelusz nałożyć trzeba, y szparuyić go gliną, lub też ciosem 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 górę. Y ta jest przyczyna, 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 szła rury, 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. Najlepsze zdarzyło mi się widzieć piece w Gorzelniach Xięcia Imci Woiewody Ruskiego.

§. IX.

5. *Ani kapelusz, a ni rury, przez które wódka idzie, trzeba aby gorące niebyły.* Jeżeli wspomniane części będą gorące, zatym spirytusowa cząstka wódki spalić się musi, a zatym y mniej y podleyszą odbierzemy wódkę. 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 częśćka rur w wodzie zoſtaie. Pożyteczniey więcdaleko, aby podobne proſte rury przekładane były przez ochładzające naczynie czyli wannę, podnad którą drewniana byłaby rynna, zktórej wnią zimna wpływałaby woda; takiednak, aby przy kaźdey wannie czworogroniaſta mała ſtała druga rynna ſpod dziurawy mająca. W takową rynnę będzie z wyżſzey świeża wpływała woda, a ztey przez otwartość ſpodnią w wannę wbuchała, a zatym ciepłą wodą w górę wbiła, którąby przez otwartość znowu w wannie zrobioną wypływała, przez co ſtanie 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 kaźdy iedną powinien mieć rurę; ale potrzeba ieſzcze, aby w kapeluſzu ſamym pewna była rynna, wktóreby ſię para y krople zebrałszy rurą ſpłynęły. Kotlarz kaźdy podobny kapeluſz zrobić potrafi, ſkoremu ſię rzeknie, aby go nakſtałt Aptekarſkiego lub niektórych Diſtyllatorów zrobić.

Zpro-



—próbować tylko należy, a zapewne tenże
—am, który i ja z doświadczenia mam, o-
—rzyma się pożytek.

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

Pierwsze zatrzymuję spiritus; drugie czy-
—ci i klarowniejszą czyni wódkę. Jeżeli
—wiele niedosłodzonego było zboża, zwykły
—gruby i cuchnący olej wraz z wódką wy-
—sływać, który się na filtrum czyli płotnie
—maksztalt tłustości iakiey zostaje, lecz prze-
—ciwny mający zapach. A to zwykło bywać
—ciędy wódka swój smak tracić poczyną. Im
—więcey siodu, tym mniej będzie podobnego
—cuchnącego oleiu. Dowód, iak rzecz uży-
—teczna wódkę z szczerego zawsze palić
—siodu.

7. *Przez doświadczenia czynicmi sobie pe-
—cne prawidło; iak konew wiezka bydz powin-
—na, z ile wodki do niey wpływać może. W tej
—mierze smak pienność 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 wódkę 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 wyczyścić, aby wszelkiey 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 jaką zrobić w tychże drwach.

§. X.

Piąte pytanie było; *Jak się otrzymana wodka doskonałą 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-

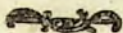


zeczy: a (aby czysta i klarowna była; b)
uni kwaśna, ni oleiowata §. VIII.)(§. IX.
smaczna; c) część spirytusowa mocniej-
za niżeli woda. Im więcej tych będzie
condycyi, tym mocniejszy będzie wódka.
Jeżeli od wody tak oczyszczona będzie, iż
dla mocy pić niemożna, traci już imię
wódki, a nazywa się spirytusem winnym.
Pokaże krótko sposoby, które te własności
czystey wódki sprawić mogą. Jeżeli chcemy
by była czysta, przez filtrum ją w konew
wstawić trzeba, które albo z kuczbai, albo z
łukna być może. W pierwszej destyllacyi
wiele kwaśnych i oleiowych znajdzie się
zrostek. Wódka nie tylko tak iż będzie mia-
ła smak, owszem i tyle jeszcze wody, iż
ledwie część ową Spirytusową rozemnać
można. Zaczynamy w Gorzelniach rzecz ta-
kową niewódką lecz klarem nazywają. Aby
więc klar takowy oczyścić i dobrą z niego
robić wódkę, niemasz innego sposobu, tyl-
ko go znowu wlać w kocioł, i powoli przy
wolnym ogniu, któryby nie był sposobny pe-
czenia wodą w górę, destyllować. Robota
takowa zowie się w Gorzelniach, czyścić
wódkę. Z tym wszystkim oczyszczona tak-
owa wódka jeszcze nie jest 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 czystey wódki przytoczyć, i sposoby na to opisać, co zapewnie bez pożytku iakiegoś niebędzie. Będzie czasem wódka mętna, co może bydź, iż nadto ciepła dystrylowana. Będzie niesmaczna, co z przypalenia roboty bydź może. Na poprawienie pierwszego błędu, sposob iest zwyczajny, rzucić nieco soli w wódkę, niech tak kilka dni postoi, potym ją zfiltrować, słaba atoli i podła będzie; zatym rzecz naylepszą przepędzić ją ieszcze raz, albo mocnym ją spiritusem zaprawić. Będzie miała smak niemiły wódka dla przypaloney roboty, nie masz inzego sposobu na to, iako iey płokanie. To iest: trzeba Kocioł przez połowę napełnić przypaloną wódką, a przez połowę wodą, poki mieszanina cała nie zbieleie. To dopiero przy wolnym trzeba dystrylować ogniu, a zatym przypalony olej zostaje się w wodzie, a spiritus sam gorzalczany wypływa w konew. Wrzuciwszy ieszcze kilka kawałków chleba z sucha 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 infzy iefzcze fposob na oczyszczzenie wodki; to ief: Kiedy fię w filtrum lub wleiek kładzie kawał chleba, na któryby ciekła wodka, przeciekaiąc wiele nieczyfłofci zostawuie, i smak miły nader udziela. Gorzelnicy niektórzy w fekre cie to maią.

§. XI.

Oftatnie było pytanie. *Iak fię zachowuie otrzymana wodka?* z Doświadczenia wiadomo; że im dłużej wodka ftoi, tym lepsza y miłsza bywa. Tęgość fię iey poprawia, kolor y smak polepsza. Lecz trawi fię, y to znaczną Gospodarzowi przynieść może fzkodę, zatym trzeba, aby, ile możności temu zapobiedz. Spofoby do tego flufące są naftępujące.

1. Trzeba aby wodka w chłodnym bardzo ftala mieyfcu. Bo ciepło wpędzaiąc ordymaryinie w gorę fpirytus, wieleby przeto tegoż utraciła.

2. Naftępuje zatym, aby naymnieyfze użpary w naczyniach iako naypilniey zaprawić.



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

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

§. XII.

Lecz jakim sposobem może Gospodarz tym się bawiący naywiękzy odnieść pożytek? abym o tym gruntowniey powiedział, trzeba wszytkie rozważyć okoliczności. Zadney nie-masz pracy z ktoreyby chcąc sobie Gospodarz uczynić pożytek większey 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 w każdych prawie okolicach y tanio bardzo, a poczęści y w rachunek go wciągnąć nietrzeba. Prawda że niektóre okolice ubogie są w drzewa; lecz dziwno mi nie pomału, iż mając podostatek węgla ziemskich zażywać ich nieumieją. Gdzie stawy, bagniska y trzęśawiska są, tam zawsze pożytek mieć można, lub z tych węgla, albo też z innych ogniistych materyi, które nietylko do Browarow y Gorzelni zażywać można, ale y do cegieł, wapna, y innych robot ogniistych. w Niemczech znaydują się wielkie Rudnie, do których iednak mało zażywaią drzewa, ale naywięcej tych węgla. Ale nie iest tu moje przedsięwzięcie mówić 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 tego 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 ieden 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.

Ieżeli w Gorzelni iakiey pewna liczba korców zboża co tydzień palona bydz ma, trzeba, aby wszystkie roboty następującym szły porządkiem.

1. *Kotły w Gorzelni 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 kole w ten czas powinny się odbywać, gdy się pędzi kocioł.*



4. Wszystkie cokolwiek się w Gorzelni zażywa, na takowym miejscu być powinno, skądby 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 więczy 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 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 nie tylko chędogo trzymać potrzeba, i czyścić często, słomą suchą wyscierać; ale i same bydło myć, płokać, i ocierać, świnom 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 położyć bytlem.

2. *Staynie w których na karmienie stoi bydło, ani zbyt zimne, ani gorące być powinno.* Powietrze trzeba, aby miało zawsze odchod wolny i przychod. Zbyteczne ciepło sprawuje poty, a przez to umniejsza się sity; zimno zaś odbiera ochoty do jedzenia. Powietrze także nieczyste sprawuje choroby. Daie się tu jeszcze osobliwsza przesiroga, to jest: aby staynie 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 jego 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



aby się było powoli przyzwyczało tyle iść, ile do karmienia iego prędszego należy.

Roztore: Skoro się już przyidzie do tego punktu, nie trzeba mu już paszę ową codzienną na raz wysypać, lecz na kilka ją dzielić części, i tylko tyle dać, ile będzie miało ochoty doiedzenia.

Potrzcie: Trzeba tak paszę przygotować, aby żadnego uczucia szkodliwego nie sprawiła wżółądku zwierzęcy. Wszystkie surowe łuski owoców i urodzaiów sprawiają w bydłęciu wielkie nadymania, jeżeli wprzód szrotowane niebędą, albo moczone, a nadymania te odbierają ochotę do iedzenia. Sol kuchenna między inżemi 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 było 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. Zaczynamy 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, naywięcej w osmiu tygodniach dostatecznie karmionym być.

Powtórę: 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.

Potrząć: Waga i miara paszy, która się w pierwszym zwykła dawać czasie także z doświadczenia jest; mnogość paszy, która się codziennie w drugim daie czasie; i nakoniec mnogość paszy, ile się uymuie w trzecim czasie. Jeżeli się rachunek doskonały uczyni, dojdzie się w krotce, iż czas ostatni z pierwszym się poniekąd zgodzi.

Do



Do Gospodarza pilnego należeć będzie doglądać, aby wzrost paszy codziennie iednakowy był, co bardzo łatwo przy kaźdey prawie Gorzelni bydź może.

§. XVII.

Ostatni punkt, na który Gospodarz kaźdy naywięcej uwagi mieć powinien, iest pasza. Przy kaźdym prawie Gospodarstwie wiele odchodzi rzeczy, które do tuczenia bydła użyć można, niepuszczając się bynajmniey na brahę przy Gorzelniach. Intencya tuczenia bydła kaźdego iest, aby najczystsze mięsa i tłustości nabyło. Sposoby wprowadzenia w takowe mięso i tłuszcz bydla następujące są: Jeżeli bydło ma być mięsiste, a nie tłuste, trzeba aby pasza kwaśkowata była, a nie oleiowatego w sobie niemiała. Ma zaś bydź tłuste, pasza oleiowata bardziey niż kwaśna być powinna. To daie nam przestrogę rozrządzenie paszy do tuczenia zdolney. Rozpatrzmy się w tym szczegole. Doświadczenie daie nam fundament dzielenia tak mięso iako i tłuszcz w miążsistość i wodność. Wodna miążsistość i takowa tłuszcz, niemoze bydź tak trwała, jak: miążsistość 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 poczek utwierdzenia na-
stępującą przestrogę.

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

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

1. Mioto od waru skoro przez się dane
będzie, niemoże dobrego sprawić tuczenia;
sprawie wprowadzie mięso mięsiste, ale nie-
użyteczna tłuściości.

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



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

4. Pasza sucha do tuczenia lepsza niżeli zielona.

Mogłbym więcej podobnych uwag y informacyi przywieść, lecz takowe bardziey do osobistej Ekonomii y nauki o niey służyć, niżeli na to mieysce, zaczyn do niey y to odsyłam.

ROZDZIAŁ DRUGI.

O Pędzeniu wodek y robieniu niektórych Likworow.

§. XVIII.

Wodka pędzona iest ta, która ~~uż~~ z inszemi sokami i własnościami materyi zmieszana, iakich nie miała ta, z której się pędziła; y takowa daleko się inaczej pali, bo iuż z tą materyą, z której sokiem zmieszana została.

Sok



Sok takowy dla krótszego wyrażenia przywłaszczonym y cudzym Gorzałczanym będą nazywał sokiem. Jeżeli pędzona wodka lepsza ma być, nietylko powinna mieć znaki dobrej czystej wodki, lecz y soki te przywłaszczone y cudze powinny wódkę zdrowszą y smaczniejszą uczynić. Kiedy Gospodarz wódkę miesza z sokami, 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 smaczniejsza jak wodka czysta, zaczynam mieszanina takowa popsułaby raczej cenę niżeli podwyższyła. Miałbym tu obszernie miejsce czynienia uwagi względem różnych rodzajów pędzonych wodek y Likworow, iako y względem gatunków różnych materii, które się do tego pędzenia zażywać zwykły. Lecz to przeciwko memu zamiłowaniu jest. Krótko tylko pokażę jakim sposobem dobrą pędzoną wódkę, y Likwory nabyć można y oneż sporządzić. Jakiego do tego trzeba naczyńia Gospodarzowi pilnemu to zostawuję; a raczej 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 wprzód pokraiane ztłuczone, nalewa się spirytusu Garniec 1. a wody dwa, wraz z garścią soli, 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 saszach 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 ochłodnawszy 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 ususzzonego weź pół funta. Imbieru Łotów 2. y cztery Łoty skórek cytrynowych; co wszystko drobno pokraiawszy, przylej Garniec spirytusu, y postaw na trzy dni w wolnym cieple, potym przy wolnym przedystylluy ogniu, y ośłodź podług upodobania.

Wodka Karmalitka.

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

§. XX.

Chimniczna powietrzna Woda.

Alantu korzeni nabierz Łotów, 3. Encyany, Imbieru, Cynamonu i Kardymonii po Łocie każdego, Jałowcu, i nasienia Koprę 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 iest miły, a nie-
którym niewiaśtom wcale szkodliwy.

Aqua Carminativa Saxonica.

Kalnesu dobrego weź Łotów 3. świeże-
go pomerańczowego kwiatu Łotów 2. Skò-
rek pomerańczowych 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



1. i puł na wszystkie te species dobrze wprzód skraiane lub z tłuczone należy 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 wspaniałości 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 odciągnij potym, zawiesiwszy w alembiku piżma Gran 10. To pamięć wzmacnia, i męskoty, 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.

trzeba nieco grubiey pokrajać i potłuc, a potym nakmin czarny kramowy spirytusu wlać, przyrzucić garść soli, i godzin 48. potrzymać, garcy dwa dopiero przylać wody, i dystillować tak długo, poki białosc nieiakaś płynąć pocznie, i krople smaku tracić. Zaty m siodzi się funtem cukru w wodzie wprzód dobrze rozpuszczonego, i wodka według zwyczaju rozpuszcza się.

Woda Złota.

Nabierz przedniego Cynamonu Łotów. 4. Kardymonii, kwiatu muszkatolowego i galek, Gwoździków, Imbieru, każdego po 3. Łoty. Kwiatu Rozmarynowego, Melissu ziela, Szałwii, każdego po Łotów 4. Anyżu i kopru włoskiego po Łocie 1. Drzewa Rodyjskiego 2. Łoty. Sandałowego Łotów, 3. Wszystkiego dobrze potłucz i pokray, spirytusu z wina Francuskiego przyley Garniec, i tak kilka dni postawszy, przedystilluy. Osłódź i rozpuść podług upodobania. Aby zaś tey wodzie lepszy dać kolor, a oraz przyczynę nazwiska iego, zwykło się kilka listków złota weń wsypać.

Woda Złota infzym sposobem.

Bierze się Łot 1. Gwoździków. Cynamonu Łot, 1. Muszkatolowych galek i kwiatu, korzenia siałkowego, Kubeby, ka-
d 2. zde-



żdego po 1. Łota. Pomarańczowych skórek dobrze z białego oberzniętych Łotów 8. Na to leie się dobrego spirytusu wodki Francuskiej kwart 2. i wody Garniec, dystryluie 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 spirytusu, a dwa wody przyley, przyrzuc soli garść, i dystryluy pòty, pòki młecznego 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. Jąłowcu, kramnego kminu, Kopru włoskiego i pomarańczowych skórek, każdego po 4. Łoty. Na to naley mocnego spirytusu Garniec 1. i ośm dni potrzymay. Odciągnij potem, i oślodź. Można i Kawałek różowego zawiesić w alembiku sukna, aby ognistego nabrała koloru.

Zic.

*Zielona żołądkowa Woda.*

Cynamonu dobrego nabierz Łotów, 3. Imbieru 2. Łoty. Kalmusu 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 przepędnionego, nim
go osłodziś, przyrzuc Rutę 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 osłódź.

Arcyxizęcia Salskiego żołądkowa Woda.

Aaronowego korzenia i Kalmusu 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.

Perfuma.

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



brege i czyſtego ſpirytusu i dwa garce wo-
dy, poſtrzymay nieco, i przedyſtylluy oſłodź
i rozpuść ſwieżą wodą. Jeżeli będzie kto
chciał, aby przyiemniejszy ſmak miała,
niech dobrego Cynamonu przyda Łot 1. i
razem przepędzi.

Pomarańczowa Wódka.

Do Garca 1. ſpirytusu przyday funt ſkò-
rek Pomarańczowych z białego oberznę-
tych, i Łotów cztery małych Pomarańczy
zielonych drobno utłuczonych, przyrzuc ſo-
li garść, i dni kilka w wolnym poſtrzymay
cieple, i przez alembik przedyſtylluy. Z te-
go otrzymanego ſpirytusu nabierz kwartę,
wley na ośm Łotów ſkòrek Pomarańczo-
wych, i na dwa Łoty drobnie utłuczonych
zielonych Pomarańczy, i w wolnym cieple
niech to nabierze farby, wprzód jednak oſo-
dziwſzy ſpirytus.

Pomarańczowa Wódka z Winem pędzona

Pomarańczowych ſwieżych ſkòrek na-
bierz funtów 4. pokray ie drobno, i wſyp w
garniec ſpirytusu z wina Francuſkiego, i dni
ośm poſtrzymay. 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.

Kto.

Ratafia.

Wiśni dościgłych kwaśnych weź Garcy 4. lub 6. zbiy, i ztłucz ie należycie w morderzu, postaw na dni dwa do piwnicy, aby się sok odłączył, który przez czystą chustę przepędziwszy, w butelkach zachoway Pestki, i ziarna z łuskami wsyp w kocioł, i naley na to garniec dobrego spirytusu z wodki Francuskiej, lub też dwa garce wodki Francuskiej wraz i z potrzebną wodą, i przedystylluy z tego dopiero spirytusu 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 ustatie sok, nabierz tyle czystego spirytusu 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 potem 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 dziesięć postoi w wolnym cieple, potym zmierzay to pilnie, zfiltruy przez bibułę, i w butelkach zachoway.

§. XXII.

Rosolis.

Cynamonu weź 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 oślodź.

Francuski Rosolis.

Nabierz najlepszego 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 rectificatissimum 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, wypiesz w szklanę, i doleiesz
Łot 1. Spirytum Rosarum, i potrzymasz
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 potrzymay, a
potym przedystyllowawszy, osłodzi 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 potrzymay dni ośm.
Potym przedystylluy to przy wolnym ogniu,
osłodzi podług upodobania; rozpuściwszy zaś
wodą z filtruy, 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 naszey zda się materyi, y takowy następującym się robi przepisem: pewna bierze się miara cukru, który im delikatniejszy tym lepszy, naprzykład funtow 2. wsypuie się w rądel lub tygiel, y kwarta czyfley 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 wszytka 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, ieżeli by nieco był mętny; a wła-
wszy

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

Zwykły się iefzcze y farbować wodki. Czerwony, brunatny, y żółty kolor można mieć z palonego cukru. Weź pół funta cukru, wfyp w nowy tygiel y szmelcuy 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 się y infuze do tego zażywać rzeczy. Na przykład: *Iafny y ciemny czerwony kolor* sprawuie drzewo sandałowe czerwone, Alcanna Korzeń, fuche mirtowe jagody; *Fioletowy* Turnesol, i Lakmus, *żółty*, Szafir, albo żółty sandał; zielony, mięta, Melisz, weronika, y tym podobne ziele. Pomeraneczowe y cytrynowe wodki nabywają koloru z suchych 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 Effencye i tynktury, których preparowanie pokazać przedsięwzięłem, mogą za najlepsze i naybezpiecznieysze 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 wprawdzie farbowane, lecz przezroczyste. Tym czasem bierze się często iedno 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. Zioła mnieyszego potrzebują gradusu ciepła, niżeli drzewa i korzeni; i Effencye więcey tego wymagają ciepła, niżeli i tynktury. Lecz nierozszerzam 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 naymrocznieyszą przygotować
Essencyą.

Weź funt spiritum vini i przedystylluy
go w szklannym Alembiku z pięciu Łota-
mi Ałunu. Otrzymany spiritus pądz po-
wtornie z 10. Łotami Ałunu, 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 dystilluie; olej rozwal-
nia, y z nim się zmiesza. Lecz przestrze-
gam, aby takowy spirytus był rectificatif-
simus vini, bez wszelkiew wody. Takowy spi-
ritus będę tu nazywał spirytusem wyciąga-
jącym.

Sposob robienia Essentiam amaram.

Nabierz korzenia Anjeliki, białey pimpi-
nelli, y korzenia Lapathi acati każdego po
trzy Łoty. Konieczu, 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 bydz powinien nad Essencyą, i ciemnozielony bydz. 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 frębr 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 nie stanie. Essencya ta krwi nie burzy, utwierdza nieczułe wyparowania, pomaga we wszystkich iadowitych frębrach, 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 zmasienia, łatwo Essencyą wyciągnąć.

*Essencya Castorea urob czyli przewodnika
Bobrowo.*

Weź pułkwarty dobrego spirytusu, stro-
mu Bobrowego 2. Łoty, kamfory Łot 1. bzu
muszonego Łot 1. zmieszay to wszystko, i
przy wolnym ogniu odciagniy. 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 Essencyi zażywać przez cały czas
w ciąży będąc od początku poczowszy do
ostatniey godziny. Dozys sprawiedliwa iest
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
1. i puł Szafranu puł Uncyi. Rabarbaru i
korzenia cyttwarowego 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 cieple,
 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 6o. lub 8o.
 kropel zażywać będzie, takowy na 24. go-
 dzin prezerwuię 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
 cząłki, rżnięcie uspakaią, i rozwalniają
 żołądek, umnieyszają słabości, słowem są
 lekarstwem domowym w wielu bardzo przy-
 padkach.

Gorzkie żołądkowe Krople.

Weź Cardobenedicti, po Polsku ofet wło-
 ski. Tyśiącznika 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,
 ciepło, przeley przez płotno, a potym przez
 wąską zfiltury, y zachoway.

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

Essencya, Burztynowa.

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

Liquor nitri fixi robi się, nabrawszy Sa-
 ry, w tygielku go smelcowawszy przyrzu-
 ąc węgli poty, poki się zapalić nie prze-
 mie; 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
Tormementilli, 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 6o. lub 8o.
kropel zażywać będzie, takowy na 24. go-
dzin przerwunie 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, rżnięcie uspakaiaią, i rozwalniaią
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-

ararii, rzepniku, mięty, meliſſu kaźdego po
garſci, płotunu trochę, Pomeraneczowych
Łotów 2. Rabarbaru Uncyą 1. Ko-
czu i ſcordyi po garſci dwie; to wſzyſtko
drobno poſiekay, naley ſpirytusu winnego
wart 3. i dni 14. w wolnym poſtrzymawſzy,
cieple, przeley przez płotno, a potym przez
ſiubę zfiltury, y zachoway.

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

Effencya, Burſztynowa.

Nabierz drobno utartego Burſztynu Ło-
tów 6. pokrop go *Liquore nitri fixi*, y przez
moc go tak potzymay, potym naley kwartę
ſpirytus vini reſtificatiſſimi na ſuchym y go-
rącym potażu pędzonego, poſtrzymay w zna-
cznym cieple 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-
ſtaie; na ten czas ſol zoſtaie biaława, która



na powietrzu topnieie, y to iest ten Likwor.

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

Essentia Carminativa.

Weż Kalmusu lub Tatarskiego ziela, Anieliiki czyli Dziegielu, 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 kwiaru Muszkatołowego pół Łota każdego. Gwoździków Uncyą 1. wszystko to utłucz, i na proch zetrzyi, pokrop spirytusem nitri dalcis; 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 San-
tali rubrum & flavum po polsku laskotczego
ziela czerwonego y żółtego Łotow 2. z każ-
dego. Lignum Alòès, Lignum Rhodii, Li-
gnum Iuniperi czyli Iałowcu każdego po Ło-
cie 1. Radix Chinæ, Radix Sassaaparillæ, każ-
dego po 2. Łoty. To wszystko Likworem
mitri fixi wprzod pokraiane będąc pokrapia-
nie, y noc całą stać powinno. Potym tyle
przedniego spirytusu winnego przylewa się,
aby nad 3. cale był wyżey, y poty w cieple
stoi, poki koloru Effencya ciemnoczerwone-
go nienabierze.

Jest to Effencya nader czyszcząca krew,
zatem na parchy, krosty, y France, słowem
na wszystkie zepsucia krwi zażyta bydz 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 spirytusu tak, aby na 3. cale był wyżej, i przez dni ośm niech to w wolnym wyciąga się ciepło. Te same Essencya ta sprawuje skutki co, i Essencya Karminatywa. Dla osób krwistych można przymieszać nieco Spiritusu 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 morderzku wraz z winnokamienną solą, na ciasto, i kładzie się potym w słoj szklanny, zawiezuje się swinim lub cielęcym, pecherzem i szpilką się na dwóch przebiia miejscach. Kładzie się potym w ciepło, lecz nie w takie gdzieby spiritus, którego się kwarta bierze, mógł się zagotować. Tam dni kilka postawszy, zlewa się, i filtruje przez bibułę.

Essen-

Effencya ta iest wielce doświadczonym lekarstwem na żołądek, i można iey z wielkim pożytkiem przed iedzeniem i zrana po 10. lub 60. kropel zażywać. Strawności pomocna, kwas zbytaczny uśmierza, 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. Przyjmiesz 4. garści posiekanych róż, dobrze je wprzód utłoczonych w garku i skoro się już fermentować poczęły; Łyżek 2. przykryj dobrych piwnych drożdży, i tak długo czekaj się to fermentuie, póki pęcherze nie będą; dopiero w małym przedystylluy to przelembiku. A potzymawszy spirytus ten przelej ośm w piwnicy, przepędź go powtornie, wydawszy 3. garści róż, i wody garniec przelawszy. Otrzymasz niezawodnie przelembik pachnący spirytus, którego w wielu chorobach zażyć można.

Takim sposobem można z różnych pachnących zioł i kwiatu otrzymać i preparować spirytus.

Wodka



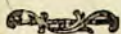
Wodka Węgierska.

Do robienia tey wodki bierze się funt 1. i puł świeżego Rozmarynowego liścia, i 2. lub 4. Łoty kwiatu Rozmarynowego. Garniec przylewa się spirytusu i dwa wody, i dystrylluie się z tym. Jeżeli zaś ieszcze teższy 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 Pomarańczowych Łotów 2. i garniec spirytusu. Wszystko utrzyj na proch i utłucz, i na to wley spirytus, i 8. lub dni 10. w wolnym potrzymay ciepłe, mieszając dobrze pod ten czas naczynie. Przedystylluy to potym przez bibułę, i zachoway na potrzebę. Jest to sposob otrzymania naysilniejszego stolca 50. lub 60. kropel w Herbacie zażywszy. W Anglii pod Imieniem Daffys Elixir salutis dobrze znaioma Essencya.

Syrop

*Syrop Capillaire.*

Nabierz Capilli Veneris, czyli włoski
sanny Maryi Łotów 2. Lukrecyi drobno po-
traśnianey Łotów 4. przyley kwartę wrzącej
wody, i dzień tak potrzyмай, potym prze-
cedź wodą przez płotno, wleń wrądel i za-
ptuy, i rozpuść cukru przedniego funtów 4.
Janę powstającą dobrze zbierz i zszumuy.
Kòro się roztopił cukier niech się to ieszcze
1 lub minut 10. zagotuje. Gdy ochłodnie,
wymieszay wodki kwiatu Pomeraneczowe-
go Łotów 4. i na potrzebę zachoway.



