Hasznos

Házi Jegyzetek.

Hasznos

Házi Jegyzetek.

Gyűjtögette

Fáy András.

1826.

Conv. Vetegodiensis
PP. Franciscanorum
S. 1876. Salvatoris

Pesten,
Füskúti Landerer Lajos betűivel.

Elő-Beszéd.

Hasznos Házi Jegyzeteimből egészen más süle-ki, mint a' mire czélzottam. Olly körömön kívűl feküdt akadály éré első dolgozásomat, mellyet se előre látnom, se meggyőznöm nem lehete, 's így a' másodikban veszendőbe kelle menni számos Jegyzeteknek 's másokkal pótlani azokat. Reménylem mindazáltal, így is nem tettem hálátlan munkát, 's nem nyújtok haszontalan könyvet Hazámnak; részemre pedig tanúság leénd ez arra, hogy ne ereszkedjek soha vakon, buzgóságom után Hazámban!

Ezen Jegyzeteknek fő része, Néhai Tekintetes Nemzetes és Vitézlő Bizaki Puky Pál Urnak, több T. Megyék' Táblabirájának hagyománya. Ezen kedves atyámfia, egy vólt Hazánk első Technologussai és Chémicussai közzűl; 's a' mennyi jeles esméretekkel birt elméje, szint annyi nemes tulajdonságokat rejtett szíve. Philosophusi elvonódásban élt említett kedvteléses tudományainak; 's csendes háznépe körének. A' Haza' nem csekély kárára, elébb elragadá, az érdemben 's nem érdemben egyaránt vakon gázló halál, mint gyűj-

tött Jegyzeteit, a' mint szándékoza, Világ eleibe bocsáthatta vólna. Én ezeket csak ráspolyozám és szerkeztetém, 's öszve-kötém azokkal, mellyeket hasonló kedvtelésből magam gyűjtögeték a' Hazában.

Lehetnek, kiknek különösnek fog tetszeni, hogy én a' ki Bellettriszti darabokat nyújtottam Közönségemnek, illyenbe fogtam. Ezeket azzal kívánom megnyugtatni, hogy a' h a s z n o s épen nem ellenkezik a' s z é p p e l. Czélom egyedűl a' használás, 's példa-adásommal másoknak serkentése, kik nálam többet nyújthatnának. Majd minden Magyar Ház bír egy két gazdasági, mivesi 's a' t. titokkal, 's azt elrejteni a' Házától, nem menthetetlen apáthia e'? vagy elrejteni akarni, csak azon silány kifogás mellett (a' millyenre vagy egy párra bukkanni magamnak is vólt szerencsétlenségem) hogy hit köti a' titok' tulajdonossát annak megtartására, nem szenny, nem kis-lelkűség e'? Hazámfiai eránt való tiszteletből, keveset vélek Hazánkban illyet; de Gyűjtő, Senkentő nintsen!

A' ki ezen szent czélokon kívűl, ne talán más mellékes czélt sejt igyekezetemben, szánom a' gyávát, hogy ő ön becses személye Scálájához szokván méregetni minden más személyt és tettet, nem hiheti azt, hogy vagynak emberek, kik magokon kívűl is tudnak czélt 's arányt választani, kiknek mejjeikben a' köz űgy tiszta heve, salak nélkűl is loboghat. Az illyen engem nem esmér, czáfomra pedig érdemetlen.

A' gáncs-lihegőt ezekre emlékeztetem:

Először. Ha vagynak Jegyzeteimben, egy részént hazaiak lévén, ollyak, mellyeket esmér, tekintse, hogy vagynak ollyak is, mellyeket nem esmér, 's a' mi egy előtt nem újság, más előtt lehet az.

Másodszor. Ha némellyeknek próbáik várakozásának meg nem felelnének, ne kárhoztasson mindgyárt; tanúljon valamit rólvni a' közbejöhető környűlményekre, szerek' 's próbatévők hibáira is. Egyébbaránt az illy Jegyzetek' Gyűjtője, mindent maga meg nem próbálhatván, többnyire csak a' mások hitelén kénytelen elmenni; de kötelességének teljesen eleget tett, ha ezen hitelt tehetsége szerint megrostálta, 's gyűjteményében minden mende-mondának, és babonának helyt nem adott.

Szép úgy élni-le az életet, hogy az emberiségnek valamit használhattunk. Ezen remény élesztett engemet ezen munkámban is; 's meg leszek jutalmazva, ha egy két egyenes lelkű hazámfia, kézszorítással tanúságot tesz arról, hogy nem hasztalan reményltem.

Kezdeni dicséret, nem kezdeni szenny 's henye restség;
Majd halad a' ki erösb, 's kezdésem dönti homályba.

Gazdasági Jegyzetek.

Jó illattal füstölgő Gyertyák' készítése.

Végy hat lat Benzoët, két lat Storax-Calamitát, egy könting (Quintel) Czukrot, két grán Ambrát, ugyan annyi Moschust, és fél quintli Carcarilla-hajat; ezeket törd porrá, és a' Tragantot nyálkássá tévén, ezen nyálkával tésztát csinálj az említett porokból, és formálj gyertyákat belölle, 's meg szárasztván, a' midön tetszik meg gyújthatod azokat.

Más módon. Végy egy font porrá tört hársfa-szenet, végy gummi animét, Sandaraccot, Mastyxot, Benzoët, mindegyikből két latot; jól porrá törvén keverd-el a' szénnel, 's tégy még hozzá négy lat folyó Storaxot is. Mind ezeket Tragantból készített nyálkával keverd és gyúrd öszve, 's formálj gyertyátskákat belőle. A' szereket tetszésed szerént változtathatod. Vehetel még temjént, ámbrát, fa-hajat, szeg-füvet, Ladanumot, vagy a' mit ezekből akarsz, közzéje.

Jó és lassan égő Gyertyát mártani.

Minden font vagdalt faggyúhoz vess fél lat öszve törött timsót, és olvaszd-fel ezzel, a' ren-

des szokás szerént; így márthatsz csendesen égő és nem futó gyertyákat belőle.

Gyertya-mártáskor Fagygyút tisztítani.

Az apróra vagdalt friss fagygyút, mintegy nyóltz fontot, egy negyed résznyi nehézségű vizet öntvén reá, csendes tüznél olvaszd fel; fel olvadván tiszta ruhán szürd által. Ezt a' meg szűrt fagygyút ismét egy negyed résznyi esső vizzel fel kell ereszteni. Ekkor vess bele egy lat Salétromot, egy lat Szalmiát, négy lat Timsót; 's ezt a' fagygyúval vegyített egyveléket addig főzd, míg nem bugyborékol, és egészlen meg nem csendesedik a' fövés közben; a' mikor el kell a' tűztől venni, és hideg helyre tenni, hogy meg fagyjon. Azután a' meg fagyott, és már tiszta fagygyút vedd-ki az edényből, és az alatta lévő vizet mint nem használhatót tőltsd-ki, 's a' tisztított fagygyút magánosan olvaszd-fel, és márts gyertyát belőle. A' beleknek, fele pamut-fele kender- vagy len-fonálból kell lenni; és a' mártás előtt különösen olvasztván fagygyút, kevés kámfort vess bele, 's a' gyertya-beleket ebbe itasd. Az e' szerént mártott gyertyák nem futnak, tisztán égnek, és két annyi idéig el tartanak.

Világosan és csendesen égő gyertyákat mártani.

Nyóltz font friss fagygyút apróra vagdalva, csendes tűznél két font vízzel ki kell sütni, és helyesen ki sütvén ruhán által szűrni. A' szűrt fagygyúhoz tőlts nyóltz font tiszta folyó vizet, egy lat Salétromot, egy lat Szalmiát, négy lat Timsót, és főzd mind addig, míg gondolatod szerént az egész vizet le nem főtte, és ismét szűrd-meg ruhán.

Bélnek leg jobb felét pamut-felét kenderfonalat venni; a' kész beleket mártsd olvasztott fagygyúba, a' mellyben egy kevés kámfort vetettél. Ha pedig minden font olvasztott fagygyúhoz négy lat fejér viaszt adhatsz, sokkal jobbak lesznek a' gyertyák.

Jó égő Gyertyát mártani.

Az, hogy jól égjen a' gyertya, inkább függ a' bélitől, mint a' faggyútól. A' gyertya-bél, legyen az kender, pamut vagy fonal, se keményen ne legyen öszve sodorva, se igen lágyan hagyva, se vastag se vékony, 's mindenek felett csomós ne legyen. Ha meg sodortad, mártsd kámforos égett borba, 's jól meg szárasztván, viaszszal, vagy viaszszal vegyített fagygyúval húzd meg. — A' mi a' fagygyút illeti: leg jobb fél rész marha, és fél rész juh-fagygyú együtt; 's kivált a' vese-fagygyú. Arra vigyázz, hogy régi avas, vagy épen dög-fagygyúból ne márts. — Hogy meg ne égjen 's feketedjen a' fagygyú, vizzel fözd-ki, 's hogy szép fejéren maradjon, vess egy kevés konyha sót 's timsót hozzá. — Némellyek jobbá 's keményebbé akarván tenni a' fagygyút, salétromot, szalamiát, üveget, gypszet, meszet, enyvet, 's több e' féléket tesznek belé; de ezek el-maradhatnak, söt gyakran kárt tesznek. A' gyertya-mártóba csak annyi meleg vizet önts, hogy a' gyertya-bél a' vizet ne érje, 's a' többit olvasztott fagygyúval töltsd-meg. Ha a' mártáskor fagygyúd fogyogat, ismét meleg fagygyúval ereszd-fel.

Közönséges Dohányból Knaszter-dohányt csinálni.

Végy két lat édes gyökér-Szirupot (Syrupus Liquiritii) egy egy lat ánis-magot, és szaszafraszt,

's ezeket egy két ittzés tiszta mázos fazékban, vizet töltvén belé, tedd-fel, 's gyenge tűznél annyira főzd-le, hogy csak harmadá maradjon. Ekkor ismét töltsd a' fazekat vízzel tele, 's újra gyengén fövesd-le. Ezen egyvelékkel locsold meg jól a' dohány-leveleket, rakd szorossan rakásra, hogy meg izzadjanak, azután szedd-fel, 's aprittasd meg. Ezen itten elő adott mérték alkalmasint elegendő fél mázsa dohányra.

Más javítása módja a' Dohánynak.

Fél mázsa dohányra végy egy lat czukrot, ugyan annyi gummi-storaxot, törd mozsárban a' mennyire csak lehet apróra öszve, a' törés közben tölts egynehány pohár fejér sert reá, 's tedd ezen egyveléket egynehány órára meleg helyre, hogy mind a' gummi jobban fel olvadjon, mind pedig hogy a' darabossa fenékre szállhasson; szűrd azután vékony szitán által, és nedvesitsd meg vele a' dohány-leveleket.

Varina-Dohányt csinálni.

Pakold a' dohány-leveleket hordóba; hamuzsirt, szilvát, és sert főzz egy óráig erős lúggá, 's ezt le szűrvén öntsd a' dohányra; négy hét múlva szárissd-meg.

Dohány-Pácz.

Áztasd huszon-négy óráig sós vizbe, azután töltsd-le róla, 's meg vágván fecskendezd-meg Cascarilla, és Szassafrasz-vízzel.

Lengyel Országi jó sajtot készíteni.

A' Lengyelek inkábbára Juh, és kecske-tejből készitenek sajtot, illy formán: mihelyt ki-fe-

jik a' tejet, azon frissibe tiszta üstben tüzhöz fel teszik, gyenge tűznél lágy melegen tartják, és egy darab gyomor-óltót is vetnek belé. Ekkor egy nagy lapotzkával mindég jobban jobban keverik, míg a' túró öszve nem veri magát, azután azt sajt-ruhába öntvén fel akasztják. Le szívárogván a' savó, jól öszve nyomják, vagy formába teszik, vagy prés alá szorítják, 's ott hagyják mint egy huszon négy oráig. Ekkor egy nap és egy éjjel sós vízben áztatják; mellyből ki vévén, szellős helyen jól ki-szárítják, 's szükségekre el-teszik.

Szék-só helyett, Szappan főzéshez hamut készíteni.

Némelly helyeken a' Széksó nehezen kapható; ezen esetben a' Széksó' hijányát néminémű képen így pótolhatod: Nyáron az úgy nevezett disznó-paréjt (Amaranthus hybridus) midőn fele érésében van, kaszáltasd-le, 's hagyd renden állani vagy két nap. Azután midőn fél száradásban van, gyűjtesd petrenczébe, 's égettesd-meg. Ennek hamvát hordóra nyomván, minthogy igen csipős erős lészen, széksó helyett használhatod. Mindazáltal ezen Surrogatum alkalmas vóltát a' további próba határozná-meg.

A' Szappan-főzés' mestersége, röviden.

Leg több függ a' jó erős lúgtól, mellyet így készíts: a' jó erős-főkép' venyige-hamut, lágy meleg vízzel nedvesítsd-meg annyira, hogy öszve-állhasson, nyomd a' hamut rakásra, csinálj hegyes halmot belőle, majd végy el a' halom' tetejéből egy keveset, hogy annak a' közepén gödröt áshass le felé. Ezt a' gödröt óltatlan mészszel jól rakd meg, és az elébb le vett hamuval

hányd-be a' meszet, hogy az jól be fedődjön. Azután szúrj lyukakat a' hamu-dombon egészen a' mészig, töltögess ezeken által a' mészre lágy meleg vizet, mind addig, míg az indúlni nem kezd, a' midőn a' lyukakat azonnal be nyomkodd, hogy a' mész a' hamu közepében magában emésztődjön. El olvadván a' mész, gyúrd azt a' hamuval öszve, öntsd fel a' lugzó edénybe, 's lágy meleg vizet töltvén reá, csorgasd le. E' lesz már, ha meszed is hamud is jó vólt, a' leg erőssebb lúg. Ezt tedd félre, 's tölts ismét vizet a' meszes hamura, ezt is csorgasd-le, 's ezen második lúgot is tedd-el. — Most már, minden nyóltz ittze lúgra két font szép fagygyút számitván, tedd-fel az elsőbb lúgot a' fagygyúval együtt üstbe a' tűzhöz, 's ha a' lúg igen erős vólna, ereszd-fel a' második lúggal. Igy főzd és kavard együtt mind addig, mig a' fagygyú a' lúggal nem eggyesült, mellynek ezek lesznek a' próbái: t. i. ha fa-lapotzkán kivéven belőle, fonalat ereszt, ha vízzel kevered jól fel olvad, ha nagy habokat hány a' fövés közben, és ha vízzel próbálván habot verhetsz vele. Ha ezen próbákat ki állja, jól van eggyesűlve a' faggyú a' lúggal, és ekkor vess egy két marok sót bele, kavard-meg jól és öntsd-ki formákra. — Lehet fagygyú helyett mindenféle zsírból, csontok' velőiből, sőt még olajból is Szappant készíteni; a' minthogy a' Velenczei Szappan' készítéséhez fagygyú helyett fa-olaj vétetik. — Ha igen fejér Szappant akarsz készíteni, az első lúgról le kell a' zsírt szedned, és ismét más friss lúgra öntnöd 's vele föznöd; némellyek a' kik igen fejérnek akarják a' Szappant készíteni, harmadik lúgba is főzik.

A' sárga vagy feketés viaszt meg-fejéríteni.

Csinálj egy fa tányér közepébe egy fogó fát, azután a' viaszt mázos lábasba fel olvasztván,

fogd fogójánál fogva a' tányért, 's ezt elébb vízzel meg nedvesítvén, mártsd az olvasztott viaszba, azután pedig ismét vizbe, és hántsd-le a' tányérról a' viasz-hártyákat; mellyeket fejér abroszokon vagy deszka-táblákon napra ki rakván, és hébe-hóba tiszta vízzel meg öntvén, tetszésedig fejéríthetsz a' nap-fényen.

Szappant selyem Ruha-mosáshoz készíteni.

Végy egy fertály font közönséges Szappant, 's ugyan annyi Velenczeit; mind a' kettőt egy serpenyőbe vakarván, önts reájok egy messzelynyi marha-epét, és kavard együtt mind addig, míg a' Szappan széllyel nem megy. Ekkor önts egy fél pohárnyi égett bort, és egy garas árú terpetint hozzá, főzd ezen egyveléket vagy fél óráig, vess egy lat konyha-czukrot is hozzá, 's ha a' tűznél fel duzzad, gyakran vond-el tőle, hogy lángot ne kapjon. Ha minden jól fel olvadt 's egyesült, vedd-el a' tűztől, egy kevéssé hűtsd-meg, 's töltsd-ki e'hez készitett edényeidre.

Lágy Csizma-feketítőt (Schuhwichs) csinálni.

Olvaszsz-fel egy fertály font fejér viaszt, a' Bécsi kormot egy serpenyőben addig égesd míg tűzzé nem válik; ezen kivűl egy kevés asztalos enyvet olvaszsz-meg egy kevés vizben, és egy meszszely sert forralj-fel. Mind ezeket külön-külön tévén meg, a' meg-olvasztott viaszt, enyvet, és ki égetett kínruszt, egy nagy diónyi szappant is vévén hozzájok, öntsd a' fel forralt serbe, és a' serrel együtt mind addig főzd, míg jól le fővén, elegendő sűrűsége nem lészen, melly után edényekre töltheted.

Kemény Csizma-feketítőt csinálni.

Végy törött gyantát egy fontot, apróra vagdalt viaszt egy fontot, Bécsi kormot nyóltz latot, gummi-mastyxot és temjént nyóltz nyóltz latot; mind ezeket jó mázos serpenyőben a' tűzhöz tévén, míg jól el nem olvadnak olvaszd és szüntelen keverd; azután formákba öntheted.

Zsizsik ellen a' Búzában.

Önts egy nagy fa edénybe tiz vagy több font zöld gálitz-követ, 's tőlts mintegy négy annyi forró vizet reá, egy fával addig keverd míg a' gálitz-kő egészen fel nem olvad. Ekkor egy seprőt márts-be ezen gálitz kő lúgba, 's a' Gabona-tárt minden felől fecskendezd-be, hogy sehol semmi szárazon ne maradjon. Meg száradván újra locsold-be, 's ezt mintegy háromszor ismételd. Ez bizonyos Orvosság a' Zsizik ellen.

Ez is hasznosnak találtatott: Végy sót egy fontot, Szalamiát, Timsót, Ürmöt, Rutát, Farkas-almát, mind egyikből fél fontot. Mind ezeket darabokra törvén, és vagdalván, nyóltz pint vízbe tedd-fel, felényire főzd-le, 's ruhán szűrd által. Ezen vízzel pamacsolj-be Gabona-táradban mindent, 's a' férgek bizonyosan elvesznek.

Búzát zsizsiktől és más férgektől meg-óvni.

A' cséplés vagy nyomtatás után ne szórd-fel a' búzádat; hanem pelyvástól együtt tedd-be a' gabona-táradba vagy Csűrödbe. Így esztendőkig is el áll, ha elegendő helyed van, és búzád' szalmája a' be hordáskor jó száraz vóit. Ha pedig ezen két környűlállás nincs meg nálad, tégy kutya-fa-gallyakat (Ramos frangulae) Búzád

közzé, mellyeket semmiféle féreg nem fog szenvedhetni.

Zsizsik ellen.

Tiz garas árú Moschust (Pézsma) ugyan annyi árú-olajjal vegyítvén, vele a' lapátot kend-meg, 's ezzel a' búzát forgasd-meg. Négy öt nap alatt mind el-vész a' Zsizsik.

Jónak mondják ellene a' macska-ganéjt is; mint azt is, ha zöld kendert raksz a' búzára, mellyre mind fel mász; 's így ki pusztíthatod.

Hogy a' borsó meg ne zsizsikesedjen.

Tégy száraz ló-ganéjt közibe.

Vagy: Jól meg szárasztván a' lencsét és borsót, keményen meg sózott vízzel locsold-meg', 's azon nedvesen tőltsd-be.

Keményítőt csinálni.

A' tiszta búzát meg daráltatván, hideg tiszta vízben áztasd mind addig, míg észre veszed hogy a' búza bele, lisztje egészen külön válik, és a' vizet tej színre festi. Ekkor tiszta zsákba öntvén, tapostasd-ki, 's öntsd hozzá egy kevés hideg vizet. Midőn a' szép keményítő liszt a' fenekére szállott, tiszta vízzel mind addig öblögesd, míg minden savanyúságát és szagát elveszti; a' midőn jól ki húzott abroszokra terítgesd, 's szárítsd-meg.

A' 'Sindelyt úgy el-készíteni, hogy könnyen gyúladó ne légyen.

Minekelőtte a' 'Sindelyeket Házad' tetejére, fel veretnéd egy darabig áztasd azokat tímsós,

vagy gálitzkővel fel-eresztett vízbe. Ez ha egészen meg nem óltalmazza is a' 'Sindelyeket az égéstől, de leg alább azt eszközli, hogy a' tűz könnyen beléjek nem akad, 's ha meg-gyúlnak is nem lángal égnek, hanem csak emésztődnek.

Korom-gyúladás ellen a' kéményben.

Ezt leg hamarébb és bizonyosabban el-óltthatod az által, ha azon Kémény alatt melly ki gyúladt, egy font büdöskő-fonalat, vagy csak magát a' büdös-követ valamelly vas-edényben szén-tűzön meg gyújtod.

Madár-lépet fa-gyöngyből készíteni.

Szedj tölgy-fa gyöngyöt a' mennyit akarsz, a' száráról koppaszd-le, öntsd valamelly edénybe, mellynek mint-egy negyed része üresen maradjon; az üres részt töltsd-meg vízzel, 's tűzhöz tévén, folytatott kavargatás között mind addig főzd, míg sűrű pép nem leszsz belőle. Azután egy tál hideg vízbe ki öntvén, mind addig mosogasd, míg minden haja és magva a' vízzel el nem öblítődik. Ha már télen madárra akarod használni, egy kevés fa-olajjal ereszd-fel, vas kanálban vagy serpenyőben tűznél gyengén olvaszd-fel, 's a' már készen álló vékony veszső csomóra öntsd-ki, 's a' kész lépeket madár fogásra rakd-ki. Nyárban a' lépet mézzel fel-eresztvén, 's jó vaskos veszszőkre öntvén, általok a' szobákban alkalmatlankodó legyeket ki-foghatod, pusztíthatod.

Lónak serényét, farkát, meg nevelni.

Végy egy akóra való folyó vizet, tedd nagy üstben tűzhöz, vess-bele jó négy marok diófalevelet, kerti liliom gyökérről két marok levelet,

hat veres hagymát, és egy font mézet. Mindezeket együtt addig főzd, míg felényire le nem fő. Ekkor le vévén az üstöt a' tűzről, két vagy három rétt hajtogatott ruhával takard-be azt, 's hagyd magában meg hűlni. Ezen lúgba mosogasd a' ló farkát, serényét 's meg nő.

Puska-por erejét meg-próbálni.

A' Puska-por jóságában az által bizonyosodhatsz-meg, ha a' színe kékes, és egy kevéssé veresesre játszik, ha apró és nem fényes, ha íze hideg csípős, ha újjaiddal a' tenyereden meg dörgöltetvén valamennyire öszve törik is, de kezedet meg nem feketíti; papirosra tétetvén 's meg gyújtatván sebesen 's egyszerre lobban, füsti egyenesen fel felé lebben, és a' papirost se meg nem gyújtja, se rajta maga után fekete szennyet nem hágy.

Hogy a' meszelés jobban meg-fogja a' falat.

Keverj a' mészbe egy marok sót, ugyan annyi hamut, és egy kevés eczetet, 's úgy meszelj vele.

Ezüst edényeket ki-főzni.

Bor-követ timsóval egyenlő mértékben vegyítve, tégy vízzel tűzhöz, 's az ezüstöt is belé vetvén, főzd együtt.

Puska-csőt ki-tisztítani.

Ha belől igen meg-rozsdásodott, eczetet önts belé, 's egy éjjel hagyd benne állani; más napra ki öntvén az eczetet, 's a' puska-veszszőre vagy körömre csepűt tekergetvén, lágy meleg vízzel mosd-ki. Ha pedig csak meg-szennye-

sedett csőd a' puska - portól, meleg vízzel is szépen le - tisztíthatod.

Húst nyárban a' büdösödéstől meg óvni.

Áztass egy vastag ruhát, keszkenőt erős eczetbe, és ezen eczetes ruhába takargatván a' húst, tedd - le a' pinczébe.

Kendert puhává és fejérré tenni.

Végy egy rész meszet, és két rész jó erős hamut, tőlts reájok meleg vizet, 's hagyd egy éjjel rajtok állani, míg erős lúggá nem válnak. Ezen lúgot csendesen és tisztán tőltsd - le, 's tedd félre. Most már a' Kenderrel így bánj: szedd a' kendert kötésekbe, 's mind a' két végét mind egyiknek kösd - meg, vagy csomót köss rajtok. Végy azután egy nagy üstöt, tégy ennek a' fenekére el - terítve szalmát, a' kendert hajtogasdbe egy abroszba, és az említett erős lúgot reá tőltvén mintegy öt óráig főzd. Ekkor ki vévén a' kendert, szárítsd - meg, és tiszta friss kút - vízbe ismét fel tévén, egynehány óráig főzd, majd kivévén szárítsd-meg, és ha még se lenne elegendő fejér, ezen munkát ismételd a' mennyiszer jónak látod. Még fejérebbé teheted a' kendert, ha a' lúgba egy kevés hamu-zsírt is vetsz.

Marha vagy Sertés - hús' be - sózásának és páczolásának módja.

E'hez tiszta 's alkalmas nagyságú és készületű hordódnak vagy edényednek kell lenni. A' húst a' marha' le vágása után a' szabad levegőn hűtsdki, és belőle a' meleg párázatot gőzölögtesd-ki. Ekkor darabokra vagdalván, Salétrommal vegyes sóval hintsd - meg előbb a' hordó fenekét, azután a' húst, 's ezt soronként meg sózván, jó ke-

ményen rakd egymásra, míg hordód vagy edényed meg telik. A' felső sort is jól meg sózván, tégy a' húsra egy fedelet, melly épen a' hordóhoz vagy edényhez illjen, 's jó terhes kövekkel nyomtasd-meg.

A' só mértéke a' húshoz képest ez: minden mázsa húshoz végy öt font sót, 's harmad-fél lat jó Salétromot. A' sertés-húshoz valamivel több sót is vehetsz. Valahányszor a' fentebb írt módon be-sózott húsból szükségedre veszel, mind annyiszor újra reá tedd a' hordó-fedelet, 's nyomtasd-le.

A' hús füstölés így megy-végbe: minden füstölni való húst elébb tiszta fa-edénybe tévén Salétrommal vegyes sóval hints-be, azután a' magából eresztett sós lével, két három nap alatt egynehányszor locsolgasd, 's így kéménybe füstre akaszd-fel. Füstön ne tartsd igen sokáig, ne hogy meg keményedjen; nevezetesen a' kolbászoknak elég két nap állani a' konyha-kéményben. Elegendőleg meg szikkadván a' hús a' füstön, szedd-le, 's meg törölgetvén, minden darabot meg szitált száraz hamuval hints-be, és szekrényre rakván, jó híves de nem nedves helyen tartsd. Ez a' hamu, mellyet a' főzés előtt könnyen le moshatsz, sokáig el tartja a' húst minden férgesedés nélkűl.

Ha a' hús sokára meg avasodván, az ételnek kedvetlen ízt adna, ezt így orvasolhatod: midőn vízzel fel tévén főzöd, szorgalmatosan szedd-le a' habját, és a' főzés közben, vess egynehány darab eleven szén-tüzet a' fazékba; ez a' szén az avas ízt magába fogja szívni, 's azt a' fazékból tisztán ki lehet szedni, vagy ha a' levinek hasznát nem akarod venni, öntsd-le az első szenes vizet, 's más vízben tedd-fel a' húst, melly módon még könnyebben el-veszti avas ízét.

*

Külső Ház-falat állandóan sárgára festeni.

Mintegy négy font közönséges gálitz-követ olvaszsz-fel nyóltz pint forró vízben. Ezen gálitz-köves vízből vegyíts a' meszelni való mész közzé, 's keverd vele jól öszve. Ekkor próbáld-meg egy darab falon ha elegendő sárga e? 's ha sárgábbnak akarod, több gálitzköves vizet öntsh-hozzá. Ezen meszelésnek az a' tulajdonsága, hogy soha a' falról le nem válik, sőt inkább a' fal-malterének is állandóbb meg-ragadást okoz.

Kék pecsétet zöld matériából ki venni.

Nedvesítsd-meg a' pecsétet óltatlan mészre öntött vízzel, és mosd-ki, azután hideg vízzel, vagy még jobb hamu-zsírral dörgöld, és mosd-ki.

Rozsdás fegyvereket ki tisztítani.

Végy tajték-követ, czín-hamut, és smirgelt; törd ezeket jól porrá, hintsd puha fára vagy pantófelre, és dörgöld a' szerszámot véle.

Porczellán, kő-agyag (Steingut) edényt 's a' t. kifőzni, hogy el ne pattanjon.

Egy üstnek a' fenekére tégy jó száraz szalmát, 's ezen szalmára rakván az edényeket, töltsd az üstöt vízzel tele, 's tüzelj alatta míg a' víz jól fel nem forrott; ekkor vedd-el az üstöt a' tűztől 's ha a' víz és edények magoktól meg-hűltek, szedd-ki. Az illyen ki-főzött edények akármi forrót töltsenek beléjek, nem pattannak többé széllyel.

Selyem kendőket és Nyakra-valókat ki mosni.

Ha nem nagyon szennyesek és zsírosok, csak tiszta korpát melegíts-fel tűznél, és ezen jó meleg korpával dörgölgetvén a' kendőket, két itató papiros között téglázd-ki meleg vassal. Ha pedig nagyon szennyes a' mosattatándó kendő, esső vízben főzz-fel velenczei vagy más jó-féle szappant, és ezen szappanos vízbe jól ki mosván a' kendőt, 's lágy meleg vízben ki öblítvén, tedd marha-epével vegyített égett borba, jól forgasd-meg benne, szépen ki-húzogatván száritsd-meg, és két, pálinkával áztatott ruha közzé tévén, meleg téglázóval vasald-ki.

Atlatzot mosni.

Hogy színét ne veszítse, bodzavirág levében mosd.

Zsákok' bélyegezésére fekete festéket csinálni.

A' Bécsi kormot keverd öszve Len-olajjal, tégy hozzá egy kevés sót és ezüst salakot (Silberglätte); ezeket törd és dörgöld jól öszve, 's kész a' festéked.

Őz és szarvas bőr-kesztyűket, nadrágokat 's a' t. ki-tisztítani.

Elébb a' hol mocskos, hideg vízben mosd-ki, azután egy rész sárga földet két rész fejér földet jól öszve törvén, cseppents közikbe egynehány csepp fa-olajat, de úgy hogy a' festék meg se nedvesedjen tőle; ezt az egynehány csepp olajat dörgöld közibe, ereszd-fel vízzel, 's a' kesztyűt nadrágot fesd-be véle, meg-száradván

pedig tiszta búza-korpával, kéz közt dörgöld-ki a' festéket belőle.

Megy-bort és megy-vizet készíteni.

A' megy-bort így készítsd: törd a' megyet és cseresnyét nagy mozsárban öszve, és rakd az a'hoz készített hordóba, tőlts jó-bort reá, és míg cseresnye-mag-ízt, és szép színt nem vesz magába, tartsd rajta. Azután szűrd-le más edénybe a' bort. Ezen megy-borból tégy egynehány ittzére valót tűzhöz, ereszsz-fel benne bőven czukrot, 's tőltsd a' többihez viszsza a' hordóba, mellybe egy zsatskóba kötve, fa-hajat, szeg-fűvet, 's tetszésed szerént való fűszert akaszthatsz.

A' megy-vizet pedig egyűgyüen csak így, készítik: a' száráról le-fosztott megyet naggyából öszve roncsolván, vizet tőltnek reá, 's egy nap kível hagyván, pinczébe le teszik. De jobb az egész megy-szemeket hordóra tőlteni, azt friss vízzel tele önteni, és mind addig napon hagyni, míg magát ki nem forrja; a' midőn le-teheted a' pinczébe.

Az égett-bornak színeket adni.

Az égett bort, csupán czukorral is lehet sárgára, világos és setét veresre, és barnára festeni, t. i. így: a' tört czukrot tedd-fel lábasban a' tűzre. Mihelyt jól fel-olvad sárga színt fog először mutatni, 's ha a' színe tetszik vedd-el a' tűztől, tőlts egy kevés vízet reá, keverd jól öszve, öntsd az égett borba, 's ezen czukros víz szép sárga színt fog az égett bornak adni. — A' többi színeket úgy kapod, ha a' czukrot tovább hagyod a' tűzön, de arra vígyázz, hogy meg ne égjen. Tört kék keményítővel viola színre, fodor-mentával pedig zöldre festheted; ha pedig

fa-hajat teszel az égett borba, mind színe mind szaga nyer vele.

Vakondakokat fogdosni.

Áss-le a' földbe valamivel mélyebben egy lábnál egy keskeny-szájú mázos fazekat, és tégy egy döglött rákot belé; mihelyt a' vakondok a' döglött rák szagát meg érzi, azonnal oda siet, belé esik, mellyből többé ki nem jöhet.

Vakonkodokat el-pusztítani.

Egy font törött fejér húnyor-gyökeret, nyólcz lat gálnafűvel (Helleborus faetidus) vagy három font árpa lisztel, hozzá tévén fél font mézet, és ugyan annyi édes tejet, csinálj tésztát és formálj abból golyóbisokat, és rakd azokat a' földbe fúrt lyukakba imide amoda.

Más mód: Végy egy fertály font disznó bablisztet, egy lat Grünspant, hat lat óltatlan meszet, tizenkét darab rákot, egy negyed rész font Terpetin-olajat. Ezekből csinálj tésztát és golyóbisokat 's tedd a' vakondok' járásába.

Patkoláskor a' hánykodó Lovat meg-állítani.

Ha a' ló a' patkolást nem állja, tégy a' fülébe egy gömbölyű béka-sót; azonnal csendesen meg-áll.

Narancs-hajat be-csinálni.

Vágd-ki a' narancs hajnak (melly jó érett narancsból való légyen) a' fejérét egészen, 's a' sárgáját tedd friss vízbe, mellyben két vagy három nap álljon, de a' vizet rajta mindennap újítsd, hogy keserűségét jobban elveszítse. Azután főzd

meg a' hajat vízben, hogy meg-lágyúljon, 's rakd rostára, hogy a' magába vett nedvesség le-szivárogjon. Ekkor végy czukrot, serpenyőben olvaszd-fel, a' hajakat hányd-belé, 's hagyd rajtok forrni a' czukrot. Melly meg-lévén, szedd-ki a' hajakat, rakd üveg edényekbe, és ismét czukrot forralván és sűrítvén meg, vedd-el a' tűztől azt, hűtsd-meg, és öntsd az üvegbe rakott narancs hajakra. Hogyha meg történne, hogy a' hajakra öntött főtt czúkor meg-lécsesedett volna, öntsd-le ismét serpenyőbe, 's főzd újra míg meg-sűrűdik, 's öntsd viszsza a' hajakra. E' szerént szoktak többféle gyökereket is czukorba be-csinálni.

Zöld diót be-csinálni.

A' zőld diót mint egy Junius' közepe táján szedd-meg, keresztűl-kosúl szurdáld-meg áztasd hat vagy hét napig vízben, 's azután főzd tiszta vízben míg jó puhává lessz, ki szedvén rakd rostára, 's minekutánna jól le-csorgott a' víz belőlle, rakd tiszta serpenyőbe, 's mézet vagy olvasztott czukrot tőltvén reá, ezzel együtt főzd; mellyben a' fővés után álljon mintegy két nap. Azután egyenként szedd-ki, szurdálj beléjek szeg-fűvet, vékonyra vagdalt fa-hajat, rakd széles üvegekbe, 's a' mézet vagy czukrot tűznél újra meg-sűrítvén, öntsd reájok.

Czitrom-port Limonádnak készíteni.

Facsarj czitromból négy lat tiszta levet, végy hozzá tizenkét lat czukrot, és tizenhat lat nehézségű bort. Mindezeket egy serpenyőben öszve vegyítvén, gyenge szén tűzön mind addig gőzőlögtesd, míg száraz formában nem mutatja magát. Ezt a' serpenyőből kivakarván, tégy hozzá négy lat, Czitrom hajhoz dörzsölt czukrot, 's ezt

amazzal jól öszve-törvén, dörgölvén, tedd egy tiszta dugós üvegbe. Ebből a' midőn tetszik, tehetsz egy pohár vízbe egy vagy két kés hegynyít, a' szerént a' mint ízlésed kívánja, 's kész úton, vagy akarhol Limonádéd.

Száraz Limonadét csinálni.

Egy font törött Czukorra nyólcz csepp Czitrom-olajat cseppentvén, három köntingnyi tisztitott borkővel kell öszve dörgölni és vegyíteni. Ez az úton igen nagy hasznú por, mert egy pohár vízbe egy keveset tévén belőle, akárhol leszen Limonádéd.

Élesztő Kovász.

Végy lisztet, és lanyhos vízzel, és elegendő ser élesztővel csinálj tésztát jó sűrűt, és sózd is meg. Két óra múlva kovászt tehetsz vele, és süthetsz zsemlyét vagy kalácsot, 's ennek a' tésztájából hagyj máskori sütésekhez mindég kovászt.

Élesztőt minden romlás nélkűl sokáig el-tartani.

A' jó sűrű élesztőt egy asztal-kendőbe takarván, egy hamuval félig meg-töltött edénybe tedd, és felűl reá egy arasztnyira ismét hamut hints, 's azt egy kevéssé nyomkodd is hozzá. Két nap múlva ki-szíván belőle a' hamu minden nedvességet, tészta formában fogod találni. Ebből a' tésztából formálj apró lapos pogácsákat, és azokat deszkán a' kemenczén szárítsd-meg. Megszáradván, egy zsatskóba fel-akasztva, szellős helyen tartsd, 's a' midőn használni akarod, áztass egy darabkát vízbe vagy téjbe, s bánj vele úgy mint a' friss élesztővel. Igy mindenkor lehet élesztőd.

Olly Tinctúrát készíteni, mellyet Keményítő helyett használhatsz (Wiener Waschblau).

A' jóféle Indigót törd-meg mennél apróbbra lehet, és a' nehézségéhez képest négy annyi gálitz-kő-olajjal öntsd-meg az Indigót; de hirtelen ne keverd öszve, hogy igen fel ne hevűljön. Ezen keveréket csendes és mérsékelt melegségű helyen, tizenkét óráig tartván, ezen idő alatt az Indigó alkalmasint jól fel fog olvadni. Ekkor harmintz annyi nehézségű vízzel ereszd-fel, de úgy, hogy mindég az Indigót töltsd apródonként a' vízbe, nem pedig a' vizet az Indigóra. Hogy pedig a' gálitz-kőnek rágó ereje el-veszszen, annyi jól öszve törött krétát hínts-belé, hogy többé a' gálitzkő ne sisegjen. A' kréta a' gálitzkő' ártalmas savával együtt fenékre fog szállni, és a' felűl maradandó kék lével minden ártalom nélkűl kékíthetsz, csak egynehány cseppet cseppentvén a' szappanos meleg vízbe. Ezen Spiritussal írhatsz is, festhetsz is.

Tojás-olajat készíteni.

A' keményre főtt tojásnak sargáját öszve morzsolván, tiszta serpenyőben mind addig tartsd, és kavard tűznél, míg meg nem olajosodik; ekkor tiszta zsatskóba tévén nyomd és préseld-ki. Ez jó, kivált cserepesedett ajakakra.

Rákokat könnyű szerrel fogni.

A' rákok különösen szeretvén a' világosságot, vagy hóld-világnál fogd őket, vagy setét éjszakán lámpással, vagy pedig égő fáklyával kell a' vízhez közelítned, 's a' szokott mód szerént fognod azokat.

Papírosból világos ablakokat készíteni.

Olvaszsz-fel egy serpenyőben két font Terpetint, viaszt öt fertályt, és bárány-faggyút egy fertályt. Ezek együtt fel-olvadván az olvadékkal kend-meg a' papirost, melly meg száradván szép világos lesz. — Ha a' vékony ki-húzott vásznat is e' szerént kened-be még tartósabb lesz.

Aranynak állitott Portékát meg-próbálni, ha az e?

Egy negyesre vágott tollat márts erős választó vízbe, 's cseppents a' próbálandó portékára belőle; ha a' le-törlés után fekete bélyeget hágy a' csepp maga után, nem igazi arany, minthogy az aranyat semmiféle savanyak nem rághatjak, ki-vévén a' Király-vizet (Aqua Regis) melly úgy készül, hogy a' választó vízbe egy kevés Szalmiak vettetik.

Beretva-fenő szíjjat készíteni.

Az igazi jó Bagaria-szíjjat, áztasd nyótez napig vizelletbe, 's ki húzván azt, száritsd-meg, a' barkás vagy is inkább bél-részét tajték-kővel dörgöld szép simára, azután vékonyan kend-be a' malom korong-vas alól vett fekete kenőtsel, 's pallérozott aczéllal terítsd 's egyengesd-el. Ez a' szíj mennél többet fensz rajta, annál alkalmatosabb leénd.

Száraz eczet-port készíteni.

A' tisztított bor-kőre, tőlts egy edényben, hogy el-lepje, igen kemény eczetet, 's nyáron a' nap-melegénél, télen pedig gyenge tűznél gőzölögtesd-le az eczetet egészen róla, 's újra tőlts hatszor vagy hétszer egy-más után friss eczetet

reá, de mindenkor szinte a' szárazságig el-gőzölögtetvén róla minden nedvességet. E' szerént úton, vadászaton, 's a't. mindenkor lészen eczet-porod, mellyből ha egy pohár borba egy kés hegynyit vetsz, azonnal jó eczetet csinálhatsz. Ha bor-köved nincs, veheted öszszel a' Szőllőnek meg-szárított 's porrá tört magvát, mellyel szint azon szerént bánj, mint a' bor-kővel; de a' porokat dugós üvegekben tartsd.

Rózsa-vízet főzni.

Végy egy font öszve-gyúrt és be-sózott Rózsa-levelekhez hat font vizet, tedd lombikba, 's mintegy felét húzd-le. E' szerént főzhetsz narancs-virágból 's más szagos fűvekből vizeket.

Chocoládét csinálni.

A' fáinabb Chocoladénak ez az egyvelékje; végy tizennégy font Cacaó-babot, Czukrot tizenkét fontot, fahajat nyóltz latot, vaníliát hat latot. Az alább valónak pedig ez: Végy cacaót tizenhárom fontot, ugyan annyi czukrot, fa-hajat két latot. Készítése módja ez: a' cacaó-babokat elébb tűznél serpenyőben, szüntelen kávargatván, pergeld-meg, míg a' külső haja újjaid között a' babokról le nem zsúrolódik. Azután a' pergelt cacaót törd porrá, vas-mozsárban, 's mozsarastól együtt tedd tiszta szén-tűz felibe, hogy meg-melegedvén, a' tőrőjével a' tűznél dörgölhessed. Midőn látod, hogy a' melegség által meg-olajosodott, tégy-belé porrá-tört czukrot és vaníliát, közben szüntelen dörgölgetvén; és midőn egyenlő tészta masszává lett, nyomogasd bádog-formákba.

Jó óltót készíteni.

A' Borjú-gyomorban lévő öszve ment tejes túrót ki-szedvén, meg-kell mosni, úgy magát is a' gyomrot. A' gyomrot jól be-sózván három napig hagyd a' sóban állani. Hat, keményre főzött tojást vagdalj igen apróra, és vegyítsd-öszve, a' gyomorból ki-vett, és ki mosott öszve túródzott tejjel; és ezen egyveléket tömd a' sóba állott gyomorba. Illy módon akaszd a' gyomrot egy ideig füstre a' kéménybe, 's ha jól meg-keményedett tartsd száraz szellős helyen. Ezen óltót ha használni akarod, vágj egy darabot belőle, 's azt egy pohár tejbe tévén, és kavarván öntsd a' többi óltani való tejbe.

Lábakat a' hidegtől meg-óltalmazni.

Áztass egy ruhát erős égett borba, 's pólyázd-be vele lábaidat, ezen felül pedig vagy két ív papírossal tekerd-be, 's úgy húzd-fel a' csizmáidat. Illy módon a' leg-keményebb hideget is nap számra ki-állhatod.

Igen jó szagú vizet készíteni.

Végy Rózsa-vizet három meszszelyt, narancs-virág-vízet másfél meszszelyt, majoránna-vízet egy meszszelt, jó égett bort fél meszszelyt, 's e' következő öszve tört szereket tedd hozzájok: Benzoët nyóltz latot, Storaxot hat latot, sárga Szandel-fát, Viola-gyökeret, Gummi-ladanumot, Fa-hajat, Szegfűvet, friss Czitrom- és Narancs-hajat mindegyikből két két latot. Mindezek nyóltz napokig együtt páczolódjanak, 's azután lombikon által, ereszd-le a' jó szagú vízet rólok. A' mit ezen vízzel meg-locsolsz különös kedves szagot kap tőle, 's ha egy kevés parázs tűzön,

egynehány cseppet gőzölögtetsz belőle a' szobában, ezt különös kedves szag tölti - el.

Mézes Kalácsot csinálni.

A' Materiálisták barna szirupot vesznek a' Czukor-fábrikákból, 's el-árúlják a' mézes-kalács-Csinálóknak. Ez a' barna szirup el-múlhatatlanúl szükséges a' mézes kalács-csináláshoz. Ezen siruppal csinálnak szitált rozs-lisztből tésztát; más tésztát pedig különösen hasonló lisztből mézzel, melly igen sűrű; és mind a' két nemű tésztából egyformán tévén öszve, azt egy fa-lapotzkával mind addig verik, míg csak egyenlő színt nem mutat a' tészta. Mellyre nézve késsel keresztül vagdossák azt, 's nézik: ha nincsenek e' barnás erek benne? Az így el-készült tésztát akár mindjárt, akár pedig több napi állás után is ki nyújtván, formákba nyomják, vagy szeletekre szabdalva, lisztel hintett pléhekre teszik, jól fűtött kemenczébe rakják, és a' pirúlásig benne hagyják. Szükség meg-jegyezned, hogy minekelőtte mind siruppal mind mézzel tésztát csinálnál, szükség, hogy mind a' kettőt, külön edényben tűznél fel-olvaszd, és egy kevéssé le-fözd, hogy meg-sűrűdjön, habját a' főzés közben szorgalmatosan leszedd, 's ha az egykevéssé megtisztúlt, és meg-hűlt, lágy melegen öntsd a' liszt közzé. Mennél jobb mézes kalácsot akarsz csinálni, annál több mézes tésztát és kevesebb szirupossat kell venned; de ha a' szirupos tésztát egészen ki-akarnád hagyni, soha jó mézes kalácsot nem süthetnél, mert az adja neki a' felkelést. —

A' Nórimbergaiak különösen készitik a' mézes kalácsot, t. i. a' barnábbhoz vesznek négy rész főtt mézet, és egy rész czukrot 's rozs-lisztet a' mennyi elegendő arra, hogy sűrű tésztát csi-

nálhassanak; tesznek némelly fű-szereket is belé mint szegfűvet, és fa-hajat. A' tésztát a' kisütés után a' kemencze' vállán szárítják. A' fejérebbhez pedig csak czukrot és tojást vesznek, 's ezzel tésztát csinálván, a' fellyebb írt módokon sütik, és szárítják.

Tarhót csinálni.

Ez magyar Gulyás-étel, mellyet az al-földi Gulyások így készítenek: Mihelyt ki-fejik a' tejet, fel-forralják és félre teszik azt. Ha lanyhásra hűlt, ki-vévén egy kevés tejet belőle, abba egy kevés óltót habarnak, 's úgy a' többihez öntvén, betakarva, magában meg-hagyják hűlni. Ha többször is csinálnak tarhót, már akkor semmi óltót nem tesznek a' tejbe, hanem csak az elébbeni Tarhóból vetnek egy darabkát, az említett mód szerént melegített tejbe; sőt hogy az óltót el-kerűlhessék, a' Tarhót tiszta fejér ruhába be-kötvén szellős helyre fel-akasztják, 's e'képen egész télen is el-tartják, és a' mikor kell óltnak véle; egy jó kés hegynyi elegendő lévén két ittze tej' be óltására is. Ezen étek csak aludt tej-neme, de sokkal kellemetesebb a' mi aludt tejeinknél, a' mennyiben itt a' tejfel nem szedődik le a' tejről, mint nálunk.

Sajtot és Túrót télre úgy el-tenni, hogy se meg ne penészedjen, se meg ne férgesedjen, és gyengén maradjon.

Csinálj rozs-lisztből vízzel sűrű pépet, 's ezzel kend-be a' sajtot, és tedd olly hellyre, hogy a' tészta meg-száradhasson rajta. A' túrót, minekutánna döbönökre nyomtad vólna, felűl hasonlóképpen kend-be ezen tésztával, 's hadd-meg száradni rajta.

Késeket és villákat, ezüst vagy réz nyelekbe be csinálni.

A' fejér Szurkot, porrá tört téglával egyenlő mértékben öszve vegyítvén, ezen porral tömd-tele az ezüst nyeleket, és egy kevéssé meg-tüzesítvén a' plengék' hegyes nyeleiket, nyomd-be a' tokokba.

Hogy vermedben búzádba ne kapjon a' Zsizsík.

Midőn a' verem tele tőltődött, tégy a' búza' tetejére egy darab kő sót, így nem féltheted, hogy a' zsizsik belé essen.

Eczetet mézes vízből.

Midőn a' köpűkből a' mézet ki-szeded, 's holmi mézes edényeket, és eszközöket tiszta vízzel le-mosol, ezen mézes vízet tűznél melegítsd-fel, és hordóba elébb eczet ágyat tévén, öntsd-rá a' fel-melegített mézes vízet, tedd meleg helyre, 's csak hamar jó eczet válik belőle. Még jobb ha bor-követ savanyú kovászszal öszve gyúrva teszel belé.

Üröm-taplót csinálni.

Szent János nap tájban szedd-meg a' fekete ürmöt, (Artemisia vulgaris) lúgban főzd-meg, timsós vízzel locsold-meg, padláson szárítsd-meg 's dörzsöld-öszve.

Szelíd gesztenyét sokáig el-tartani.

Áztasd huszon-négy óráig lágy meleg vízben, szárítsd-meg, azután homok közzé takard, a' pinczében; így tavaszig is el-tart.

Homályos és meg-kékesedett ablak-üvegeket meg-tisztítani.

Márts egy maroknyi csalánt esső vízbe, 's mindég frissebbel váltván-fel a' csalánt, dörgöld az üveget mind addig, míg meg-tisztúl, azután tiszta vízzel öblítsd-meg.

Hogy az olaj tartósabb égésű legyen a' lámpásban.

Egy font olajba vess fél-lat porrá tört óltatlan meszet, zurbold darab ideig öszve, 's hagyd csendes helyen állani mind addig, míg a' mész egészen a' fenékre nem száll. Ez az olaj azonkívűl, hogy soká tart, füstölgés nélkűl is ég.

Kén-gyertyát, és gyertyát gyújtó eszköz, Phosphor nélkűl.

Végy két rész oxidált savany-sót, mellyet a' Patikákban Sal acidum oxigenatum nevezet alatt árúlnak, egy rész Czinóbert, 's mind a' kettőt vízben felereszett gummi arabicummal csináld péppé; azután hasogass fenyőfából vékony kéngyertyákat, mellyeknek hegyeiket fel-olvasztott büdös-kőbe mártogasd. Ha meg-hűlnek, mársd ismét ugyan ezen hegyeiket a' le-írt mód szerént készített pépbe, és szárítsd-meg. Ezen így elkészített fátskákat ha gálitzkő-olajba mártod, azonnal lángot vetnek, 's gyújthatsz vélek.

Zöld éretlen Szilvát be-csinálni.

A' zöld Szilvát szárával együtt főzd fazékban mind addig, míg két három szilva a' fazék' tetejére nem jön; ezen vízben három egész nap álljon. Egy font szilvához végy egy font czukrot

mellyet egy meszszely vízben szirupṕá főzz. A' szilvát, le-szűrvén a' levet róla, eggyenként a' bőrétől nyúzd-le, 's a' czukor-szirupba mind addig főzd, míg által-látszó nem lész. Ekkor a' Szirupot róla le-tőltvén, rakd a' szilvát Confectes üvegekre, 's a' szirupot még sűrűbbre főzvén, öntsd reá.

Zöld éretlen meggyet be-csinálni.

Végy egy font zőld meggyet, félen a' szárait vágd-el, 's főzd egy fazék vízben míg meg nem lágyúl, de azomban el ne főjjön. Egy éjszaka hagyd fedő alatt ezen vízben állani. Ekkor egy font czukorhoz egy meszszely vizet tőltvén, csinálj szirupot belőlök, és a' le-csorgatott meggyeket főzd ezen szirupban mind addig, míg szépen meg-zőldűlnek. Ekkor tedd-félre a' tűztől, de más nap ismét főzd, míg egészen által látszatókká nem lésznek. Azután le-öntvén a' szirupot rakd a' meggyet üvegekre, főzd a' szirupot sűrűbbre, 's öntsd reá.

Rákot jó húsban tartani.

Ha tejjel, édes tejfellel és sajtal, vagy aprórа vagdalt szívvel, májjal tűdővel tartod, jó húsban lesz; hanem minden harmad napba friss hideg vízzel nyakon kell öntened.

Tejfelt, ha meg-romlott vagy meg-büdösödött, helyre hozni.

A' tejfelbe porrá tört timsót keverj.

Strachinó-Sajtot készíteni.

Az édes tejet, mihelyt ki-fejik, keverd öszve édes tejfellel, tűznél lágy melegre melegítsd-

fel; és a' tej mennyiségéhez képest óltót vetvén belé, a' jól öszve aludt tejet egy kanállal egészen verd péppé; 's így sajt ruhában fel-akasztván, hogy minden savója jól le-szívárogjon, és formába vagy kéregbe öntvén, a' tetején jól sózd-meg, 's ha meg-szárad a' felső teteje, fordítsd-meg, 's több részét is sózd-meg.

Büdösségre hajló Halnak roszsz szagát el-venni.

Ha meszsze földről kapván halat, vagy állott halat vévén, azon egy kevéssé kedvetlen szag kezd érzeni: tedd hideg vízbe, vess bele sót és korpát, és ezen sós korpás vízzel mosasd-ki jól a' halat, és illy formán háromszor frissített vízben háromszor mosván ki azt, tedd tűzhöz, 's a' fővés közben is vess a' fazékba egynehány darab fa-szenet.

Közönséges Piskótát csinálni.

Vedd húsz tojásnak a' fejérét, és verd habbá, továbbá tedd a' sárgájit is hozzájok; végy egy font czukrot, és egy font lisztet, keverd-jól öszve, és tőltséren által öntsd papirosra, hogy Piskóta formák váljanak belőle, szitálj a' tetejekre porrá tört Czukrot, és süsd-meg. A' papírosról még azon melegen kell le-szedni őket. Ugyan ezen massából jó Czvibakot is csinálhatsz, ha magas formába sütvén, azután szeletekre szeldelvén, ismét meg-szárítod kemenczében.

Más módon Czvibakot csinálni.

Húsz tojásnak a' fejérét egy fertály óráig szűnetlen verd habbá, úgy szinte a' sárgáját is különösen verd egy font czukorral, és kavard a' habbá vert tojásfejérek közzé. Ekkor vegyíts ezen keverékhez fél-font lisztet, öntsd-ki formákra,

egyenlő tűznél süsd-meg, ki-hűlvén szabd szeletekre, és pirítsd-meg megint a' kemenczében.

Cseh Czvibakot csinálni.

Végy egy font mont-lisztet nyóltz lat czukrot, ánis magot, és egy fertály font mandulát; Továbbá öt messzely tejfelt, hat tojás sárgáját, és két egész tojást 's fél meszszely élesztőt. Csinálj ezekből tésztát, melegen kelesd-meg, 's formákra öntvén, kend-meg felűl tojás' fejérével, gyenge tűznél süsd-meg, 's más nap fel-szeldelvén, pirítsd-meg.

A' Posonyi Czvibakot különös mesterséggel sütik az oda való Pékek, mellynek titkát, minthogy nagy gondal őrzik, még eddig nem lehetett tökélletesen ki-tanúlni.

Len- és Reptze-olajat meg-tisztítani.

Tíz font olajra tőlts négy lat gálitzkő-olajat, 's jól öszve kavarván, hagyd huszon négy óráig állani. Azután felényi langyos vizet tőlts hozzá, mint a' mennyi az olaj vólt, ismét kavard jól öszve, és hagyd meg-állapodni. Egy kevés idő múlva az alljára száll minden mocskossága az olajnak, és a' szép tiszta olaj a' tetején fog lebegni, mellyet is szépen le-önthetsz.

Kámfort el-tartani.

Hogy el-ne repűljön a' kámfor, kölessel vagy len-maggal hintsd-be jól; így több esztendeig is el-áll.

Mogyoró-olajat csinálni.

A' mogyoró-belet igen apróra öszve törvén, tőlts reá forró vizet, egy óra múlva törd-újra,

és préseld - ki. Három font mogyoró - bélből egy font olaj lesz.

Különös jegyzés kenyér sütésről.

Főzz tiszta - búza korpát elegendő vízben, 's ezen korpás vizet meg - szűrvén, vele dagaszd a' kenyérnek való tésztát; nem csak jobb ízű kenyér válik belőle, de azon felül szaporít is; mert a' korpában maradt tápláló mézgás, és nyálas részek fel - olvasztatván, a' kenyeret szaporítják és javítják.

Bonóniai kolbászt készíteni.

Végy négy font sertés - húst, három font marha - húst, egy font borjú húst, és egy font szalonnát, vagdald igen apróra a' húsokat, 's apró kotzkákra a' szalonnát, 's tégy hozzájok öt lat borsot, négy lat gyömbért, egy lat fa - hajat, egy lat szeg - fűvet és sót; ezeket jól öszve kevervén, töltsd disznó vagy marha - belekbe, és akaszd füstre, hol három egész hétig álljon, a' midőn száraz kamarában akaszthatod - fel.

Óltatlan meszet, maga erejében, messze földre el - vinni.

Ánglus, és Francz - Országokban az óltatlan mészre csak annyi vizet öntnek, hogy az széllyel omoljon; így a' meszet hordókra vagy zsákokra szedvén meszsze - földre el - hordják. Haza érvén 's használni akarván, halom - rakásokra hányják, 's ezen mész - halmokat ugyan annyi tiszta homokkal be - borítják. Ekkor a' homokon felül apránként vizet töltögetnek, mind addig, míg a' víz körűlötte futni kezd. A' mész csak hamar puffadni kezd, a' rakás meg - hasadozik, és füs-

tölög; de a' hasadásokat homokkal mindég be kell tömni, hogy a' mész magában emésztődjön. Ezen mészből a' bele vegyűlt homokkal együtt annyit tesznek a' malteres ládába, a' mennyi szükséges, 's a' környűl-állásokhoz képest meg több homokot tesznek hozzá, vagy ha igen gazdag malter kell, csak illy kövéren hagyják. Igy készítették a' Régiek a' magok maltereiket midőn várakat erősségeket építettek; mert a' mész' ereje, 's homokkal való helyes öszve-vegyítése, fő alapja az erős épitésnek.

Pályinka-főzéshez mesterséges jó élesztőt készíteni.

Az előtt való estvén, a' mint a' darát forrózni akarod, végy két font tiszta búza-lisztet, mellyet tiszta hideg-vízzel péppé ereszsz-fel. Azután tölts reá csak nem forró melegségű vizet, és élesztő forma hígságra ritkítsd-meg. Midőn annyira meg-hidegszik, hogy a' kezed elszenvedheti, vegyíts hozzá három ittze jó ser élesztőt (jövendőben pedig csak ezen mesterséges élesztőből vehetsz hozzá egy darabot) keverd az egész egyveleget jól öszve, és tedd jó meleg helyre. Ezen egyveleg csak hamar duzzadni kezd, 's más napra darádat be-savanyíthatod vele, szint azon módon, mint ezt a' rendszerént való élesztővel szoktad tenni. Ez hasonló erejű amazzal, azomban kevesebbe kerűl.

Vanília-Szulczot csinálni.

Végy öt tojás sárgáját, nyóltz lat tört czukrot, 's egy fertály óráig kavarván, tölts három ittze tejfelt közzé. Azután tűznél szüntelen kavarván, melegítsd-fel, de ne főjjön; ekkor vedd-el a' tűztől, és fél lat olvasztott viza-hojagot tévén közzé, kavard-fel, tégy hozzá vaniliát, és

szítán meg-szűrvén, öntsd csészékre, 's tedd hidegre.

A' Kávé-Szultz csak abban külömböz ettől, hogy egy fertály fontnyi tört pergelt kávé kell hozzá. — A' Chocoladé-Szultzhoz négy tábla Chocoládét végy, egy kevés tejbe fel-olvasztva.

A' Tengeri Szőllő-Szultzot így készítsd: A' tengeri szőllő' levét facsard-ki, fel-olvasztott és meg tisztított czukorba, egy kevés vízzel, fél lat olvasztott viza-hójagot tégy, 's ezeket öszve kevervén szűrd-meg, 's öntsd tálra vagy csészére. Így készűlnek eperből, málnából, cseresnyéből és meggyből Szulczok.

A' Czitrom-Szultz így készűl: végy tizenkét czitromot, és egy narancsot, a' sárgájikat reszeldle, 's leveiket facsard-ki. Azután végy tisztított 's olvasztott czukrot, 's egy kevés vízben fel-olvasztott fél lat viza-hójagot, szűrd-meg, öntsd edényekre 's rakd hideg helyre.

Szulczokhoz a' viza-hólyagot így olvaszdfel: egy jó tál Szulczhoz vehetsz mintegy két lat viza-hójagot, kissebbhez kevesebbet. Vagdald azt igen apróra, és mosd-meg, tedd tiszta serpenyőbe, tölts reá fél meszszelynyi vizet, 's igen gyenge tűznél főzd lassan, 's egy tiszta főző kanállal kavargasd. Ha fel-olvadt, szűrd tiszta gyenge ruhán által a' Szultzba, de a' maradékot ne nyomkodd-ki, hogy a' Szulcznak zavaros színt ne adjon.

Fagylaltakat (Gefrorenes) készítení.

Két ittze fagylalthoz végy tizenkét lat czukrot, tizenkét tojás' sárgáját, és egy egész tojást. Tedd ezeket egy réz edénybe, kavard fél óráig, tölts két ittze jó tejfelt hozzá, tedd gyenge szén

tűzre, főzd, és kavard mind addig, míg meg nem sűrűdik, de ne főjjön, mert úgy öszve-olvadna. Azután szűrd szitán által, és meg-hűlvén, tőltsd az erre készült czín-pixisbe, tégy vaníliát bele, 's a' szokott mód szerént fagylaltasd. Midőn már a' fagylalat sűrű, kanállal verd-öszve, 's dézsába jeget tévén, helyheztesd a' pixist a' jég' közepébe, 's forgasd sebesen a' jég között. A' jeget meg-is sózhatod, hogy tovább tartson. Midön már jó sokáig forgattad, rakd-be az egész pixist jéggel, 's nem sokára ki-szedheted a' fagylaltat. E' szerént csinálnak fagylaltakat kávéból, chocoládéból, dióból, mogyoróból, mandulából, narancsból, czitromból, eper és szederből, málnából, ananászból, tengeri szőllőből, meggyből, szilvából, cseresnyéből, almából, körtéből és szőllőből.

Czukrot tisztítani.

Végy egy tojás' fejérét, 's egy kevés vízzel öntsd a' czukorra, 's így serpenyőben tűzhöz tévén, olvaszd és főzd; de a' habját szorgalmatosan le-szedd.

Rák-zsirt készíteni.

A' rákokat tisztán meg-mosván, só nélkűl forrald-fel vízben, azután a' lábaikból, farkaikból, 's mindenünnen a' húsos részeket ki-szedvén, és a' veres hajakat mozsárban öszve törvén, (de a' törés közben egy darab írós vajat is tehetsz hozzá) tedd mind a' kettőt együtt egy tiszta serpenyőbe, végy belé hatvan darab hajhoz két font írós-vajat. Tedd szén-tűzre, 's fél óráig főzd és gőzölögtesd. Egy edénybe szitán által szűrd-meg, tedd hideg helyre, 's meg-fagyván a' zsír, szépen le-szedheted.

Málna - nedvet (Szaftot) készíteni.

Két ittze kifacsart málna-lévhez; huszonkét lat tört czukrot vévén, és fel - olvasztván, öntsd üvegekre, mellyeket hermeneuticè (hogy semmi levegő hozzájok ne férhessen) szurkolj-be.

E' szerént készíthetsz meggyből, eperből, baratzkból, almából és szílvából Szaftokat.

Az Alkermes - nedvet pedig így készítsd: az alkermest főzd-meg, és a' levét szitán által-szűrvén, két ittze lévhez tégy fél font czukrot, 's ismét főzd, míg meg-sűrűdik. Ha meg - hűl, öntsd edényekre.

Ugorkát sós - vízzel be - csinálni.

A' jól meg-mosott és törűlt ugorkákat rakd soronként egy hordótskába, mellynek az alljára elébb meggy - fa, és babér - leveleket, tettél. — Minden sor ugorkára paprikát és sót hintvén, így soronként rakd - tele a' hordót, töltsd - meg sziníg vízzel, 's be vervén a' száját, hempergesd-fel 's alá, 's tedd - le a' pinczébe, hol szintígy gyakran meg-mozgasd, és ha a' víz apadt vólna rajta, tőltsd-tele jó sós - vízzel. Némellyek a' vizet, minden hat ittzéhez egy marok sót vévén, fel - forralják, 's meg-hagyván hűlni, úgy öntik az ugorkákra. Sokan pedig forróan tőltik a' vizet reá, és tizenkét óra múlva le - öntik, ismét fel-forralják, és másodszor sőt harmadszor is forrón reá öntik. Némellyek egy kevés eczetet is tőltnek a' vízhez; mások bor - követ, és darabokra vagdalt szőllő - veszszőt hánynak az ugorka közzé, hogy kedves savanyúságot szerezzenek annak.

Egres vizet készíteni, szomjúság ellen.

Az egrest csutkájáról le-szedvén, törd-öszve, 's ki-facsart levébe tégy czukrot, tűznél egy kevéssé főzd-le, 's a' fövés vége felé tégy egy kevés czitrom' reszelt haját-is közibe. Azután csak hamar vedd-el a' tűztől, 's meg-hűtvén, öntsd üvegre. Ezen lévből keverj egy keveset friss vízbe, 's igen kedves savanyúságot fog neki adni, melly mind betegnek mind egésségesnek kedves lészen.

Méh-sert hamarjában csinálni.

Végy egy szerecsen-diót, és két lat fa-hajat, darabosan törd öszve, 's önts reájok mintegy hat ittze vizet. Igy főzd míg harmada le-nem fő; azután tégy belé fél font tiszta mézet, és ismét jó darab ideig főzd együtt, ha erősnek akarod csinálni, tégy egy kevés komlót is hozzá, 's meg-szűrvén, öntsd ki tiszta edényre.

Tükröt tisztítani.

Hintsd reá a' gyertya-hamvat, 's fáin rongyal dörgölgesd. Vagy: hárs-vagy szőllő venyige-hamvat kövön törj-öszve pályinkával, tedd pohárba, 's több pályinkát öntvén reá, zavard-fel; egy óra múlva a' híg pálinkát le-öntvén, a' pohár' allján maradt fáin hamuval dörgöld a' tűkröt.

Száraz Leves-táblák.

Végy tizenkét font nem felette kövér marha-húst, egy jó darab velős konczot, két borjúlábat, két vén tyúkot, (mellyet mozsárban kell öszve törnöd) fél quintli szerecsen-dió-virágot,

fejér borsot, gyömbért, mind egyikből húsz gránnyit, hat vagy hét darab babér-levelet. Mindezekre annyi vizet tőlts, a' mennyi szükséges lenne, ha tehen-hús-levest akarnál készíteni, 's főzd jó mázos fazékban, fedő alatt, egy egész nap, kavard, és a' habját szedegesd-le. Azután szűrdle a' levet, hűtsd-meg, a' zsirját szedd-le, a' levet pedig egy tiszta edényben főzd újra mind addig, mig meg nem sűrűdik. Ekkor tőltsd-ki tálra, 's meg-aludván, vagdald négy szegű táblákra. Mellyeket kenyér után rakj tiszta cserép edényen kemenczébe, és szárits-meg; hanem vígyázz, hogy meg ne égjen. E' szerént megszáradván, tedd-el száraz helyre, 's ha úton vadászaton levest akarsz enni, forralj fel vizet, 's el-vévén azt a' tűztől, vess belé egy pár illyen Leves-darabot, aprits zsemlyét vagy kenyeret belé, sózd-meg, 's kész a' leg-jobb levesed. Szárazon is el-olvad a' szádban, mint a' chocoládé, 's igen tápláló.

Negyven nyóltz óra alatt füstölt húst készíteni.

Olvaszsz-fel vízben annyi salétromot, mint a' mennyi só kívántatik a' hús be-sózásához; ebben a' vízben főzd a' húst, fövés közben forgasdmeg a' fazékban, és midőn a' víz jó formán lefőtt róla, akaszd füstre. Egy pár nap alatt szép piros lészen.

Szárított káposzta útra.

A' Muszka katonák táborozáskor ezt gyakorolják a' káposztával: A' savanyított káposztát jól ki-facsarják, hogy benne semmi lév ne maradjon, azután rostákra rakván tiszta lisztel és sóval meg-hintik, 's kemenczében meg-szárítják. Ezen szárított káposztát úgy főzik mint rendesen szoktuk, de sokkal több vizzel, mert nagyon meg-dagad.

Sonkát jó izűvé főzni.

Azt mondják, hogy ha midőn kenyeret szakajtnak, a' sonkát egy kenyér' tésztájában hempergetik, vele kiszakitják, 's addig sütik, a' meddig a' többi kenyereket, különös jó ízű lesz.

Erős maltert készíteni, Canalisokhoz és Híd-lábakhoz.

Az igen apróra tört kőből való lisztet három részt, azon módon készített egy rész mészszel, mint azt a' 37. levelen elő-adtuk, 's egy kevés vízzel csinálj maltert. — Ha pedig főld felett akarsz igen erős épűlethez maltert: végy egy rész e' fele meszet, és két rész folyó vízből való fövenyet; ha pedig azt nem kaphatsz, tehát más tiszta homokot, de a' mellyet előbb annyi vízzel megnedvesítettél, a' mennyit csak be-ihat. Ezen nedves homokot keverd a' mészhez, de több vizet belé ne adj; 's egyszerre csak annyi maltert készíts, a' mennyi egy napra elegendő, mert elkészítve állni neki nem jó.

Kis borjúval való gazdaságos bánás.

Majd csak nem egyedűl Magyar országban van meg az a' káros szokás, hogy a' borjúval hat heten túl is szopatják az annyát, 's ennél fogva sok tejet el-vesztenek, a' nélkűl hogy a' borjú is jobb vólna. Másutt a' borjút rendszerént hat hétre el-választják, abrakolják, darával korpával tartják, egy kevés tejet sok langyos vízzel felleresztve nyújtnak neki, míg egészen szénához, és abrakhoz szokik. Sokan mihelyt meg ellik a' Tehén, más nap tökélletesen el-választják tőle a' borjút, 's azt eleinte az annya' ki-fejt tejével

tartják, úgy hogy a' fejő legény vagy leány, a' zsajtár-tejbe ütvén a' keze' fejét, egy újját belőle ki-dugja, a' borjú fejét az újjához hajtja, mellyet az őrőmest szopogatván, apródonként a' fejő a' maga kezét és újját a' tejbe lejjebb lejjebb húzogatja; e' szerint a' borjút a' tej-ivásra hamar rá kapatja. Igy tartják a' borjút öt hétig puszta tejjel, azután a' tejet langyos vízzel korpával, leginkább zab-darával vegyítik, 's egy kevés jó hegyi-szénát vetnek eleibe, hogy idő-közben rágogathassa. Ha jó száraz istállód van, jobb szabadon mint kötve tartanod a' borjút.

A' Hollandusoknak vászon és czérna fejérítések' módja.

Áztasd a' vásznat nyóltz nap gyenge lúgban, azután mosd-ki, tedd-ki szélre, 's egy kevéssé meg-szikkadván, tedd savóba, mellyben egy pár nap álljon; ekkor mosd-ki, terítsd-ki, vagy-is álláskákra húzd-ki, és éjjel nappal hagyd kível, nappal gyakran meg öntözvén vízzel. Kevés idő alatt szépen meg-fejéredik. A' czérnát pedig főzd jó erős lúgban, szappannal mosd-ki, és ki-húzván gyakran öntözd-meg vízzel.

Meg-sárgúlt fejér ruhát ismét fejérré tenni.

Az illy ruhát nyóltz nap áztasd savanyú íróban, azután mosd-ki szappanos-vízben; ha még sem szép, áztasd és mosd-ki még egyszer, de az író épen ne legyen friss.

Egy fortély a' selyem-bogár-nevelésben.

Leg unalmasabb 's idő-vesztőbb munka a' selyem-bogár-nevelésben, azoknak tisztogatása, 's levelekről levelekre való rakosgatása. Ezt elkerűlöd, ha elegendő négy szegű fa-rámákat ké-

szítesz egyenlő mértékre, és azokat az eggyik óldalon sűrűn kötött hálóval be-húzogatod. Ezen be-hálódzott rámákra rakd az eperfa-leveleket, és bogarakat, 's ha ezek amazokat el-emésztették, tégy friss levelekkel be-hintett új rámákat amazoknak felikbe; mihelyt észre veszik a' bogarak a' friss leveleket, azonnal fel-másznak reá, 's az alsóbbakat ki-szedheted és tisztíthatod alóllok.

Vadász-Csizmára való kenőts.

Végy fél font fagygyút, nyóltz lat disznó zsírt, négy lat terpetin-olajat, négy lat viaszt, és négy lat fa-olajat. Ezeket olvaszd-öszve, az olvadás közben kavargasd, 's minekelőtte vele csizmádat meg-kennéd, ezt elébb tűznél melegítsd, 's ugyan csak tűznél jól kend-meg, a' mennyit csak be-ihatik belőle.

Különös jó Ánglus Csizma-feketítő (Schuwichs).

Végy só-spiritust négy latot, ugyan annyi gálitzkő-olajat, vegyítsd-öszve, és egy jó meszszely serbe vegyítvén, rázd öszve, azután nyóltz lat égetett Elefánt-csontot, hat lat szirupot, négy lat sárga czukrot, és egy czitromnak a' levét vegyítsd hozzá, rázd jól öszve, 's rakd butelliákra. Ez különösen dicséretes.

Ólcsóbb és szintúgy fínom Ánglus feketítő.

Végy négy lat égetett Elefánt-csontot, három lat szirupot, két lat vitriol-olajat, két vagy három garas árú sárga czukrot, és négy krajczár-árú fa-olajat. Az Elefánt-csontot tálban, fakanállal kevergesd a' fa-olajjal jól öszve, azután a' szirupot öntsd-reá, 's kavargasd, melly után a' vitriolt tőltsd-fel, de szüntelen kavargasd. Ekkor a' porrá tört sárga czukrot hintsd-belé,

's ezzel is jól meg-kavargatván egy ittze fejérbort, vagy sert vagy gyenge eczetet tölts-fel, 's öszve kevergetvén, kész a' Schuwichsod.

Duzzadó vagy korsó-sert (Plutzerbier) készíteni.

Végy egy ittzés korsót, forró vízzel forrózd-ki, azután hideg vízzel öblítsd-ki. Midőn már tiszta és jól ki-csorgatódott, vess azon korsóba egy kés-hegynyi czukrot, és egy kés-hegynyi tisztított bor-követ, jó friss dupla serrel töltsd-meg, puha dugóval jól fojtsd-le, 's a' dugójával lefelé fordítva, ásd-le a' pinczében száraz homokba; hadd álljon így három egész hetekig, ekkor ihatod.

Csíkot könnyű szerrel fogni.

Kőss borsó-szalmából egy zsúp-kévét; télen a' midőn a' csík-tartó mocsár helyek befagyva vagynak, vágj a' jégen egy léket, ereszd-be a' borsó-szalma-kévét a' vízbe, 's hagyd benne állni mintegy egy óráig. — Ekkor húzd-ki, 's a' meg-fogódott csíkokat rázd-ki belőle.

Közönséges Asztalos-enyvet készíteni.

Szerezz Szűtsöknél, és Tímároknál dirib darab bőröket, ezeket 's juh- és más csontokat jó tágas üstbe tévén, főzzed vízzel együtt vagy öt óráig; ekkor szedd-ki a' bele hányt csontokat, és hőr darabokat, és főzzed a' levét míg jól meg nem sűrűdött. A' felűl lebegő tajtékos zsírt gyakran le-szedvén, mind addig főzd, míg a' lév barna színt nem mutat; öntsd-ki azután tágas edénybe, 's tedd hideg helyre, hogy meg-kocsonyásodjon. — Ekkor vagdald vékony darabokra, és rakd-ki feszített hálóra szellős helyre, hogy jól meg-száradjon.

Az Asztalos-enyvet erősebbé tenni.

A' Párizsi Asztalosok timsóval vegyítik enyveiket, t. i. egy font enyvhez, mellyet a' szokás szerént fel-olvasztnak, ötödfél lat porrá tört timsót vetnek apródonként, nem egyszerre, mert így az enyv az edényből ki-futna.

Az Aczél' jóságának bizonyos próbája.

A' Pallérozott aczélt kend-meg választó-vízzel, két három minúta múlva tiszta vízzel öblítsdle; a' jó aczél a' választó-víz után fekete pecsétet hágy, a' vas pedig rozsda-színt. Mennél fainabb az aczél, annál hamarébb feketedik meg.

Jegyzés az új kocsi-tengelyek' kenéséről.

Leg-jobb az új tengelyeket eleinte híg marha-ganéjjal be-kenni, mivel ez azoknak minden hasadékaikon, és lyukaikon be-verődvén, azokat mintegy el-tölti, és meg-keményíti, 's a' zsírt és kenőtsöt is többé által nem ereszti.

Zsemlye-kovász.

Ezt a' Pékek így készítik: Ser-élesztőt, igen fejér lisztet, és főtt komló-levet tiszta edényben öszve kevervén, meleg helyen kelni hagyják, 's ezen élesztővel keletik a' zsemlye-tésztát. — A' kenyér is kellemetesebb ízű lészen, ha a' pár kovászhoz egy kevés élesztőt keversz.

Akármillyen roszszúl festetett ruha-materiát úgy kimosni, hogy a' színe ki-ne menjen.

A' Karton-fabrikákban ezen mosás módja alkalmaztatik: minden mosni valóhoz egy font-

hoz, huszon-négy ittze vizet tesznek-fel egy rézfazekban, elegendő tiszta búza-korpával, ezt a' vízzel öszve kavarván, tűz felett annyira fel-melegitik, hogy a' kéz alig állhassa. Ezen korpalúgban mossák mintegy fertály-óráig a' ruhát, míg minden szenny ki-megy belőle, de szappant épen nem vesznek hozzá. Ekkor tiszta vízben ki-öblítik, 's így soha semmi matériának a' színe ki nem megyen.

Rózsa-mézet csinálni.

Végy hat lat száraz rózsát, és azt három font forró vízzel meg-öntvén, hagyd három vagy négy óráig állani; azután meg-szűrvén, hat font tisztított mézzel főzd szirup forma sűrűségre.

Gyümölcsöt úgy be-csinálni, hogy még csak megse ránczosodjon.

Készíttess három, négy, 's több ittzés üvegeket, olly nagyságú szájjal, hogy akármi nagy baratzk be-férhessen rajta. A' jól meg-tisztított Gyűmölcsöket hányd az üvegekbe, hints reájok annyi törött czukrot, a' mennyivel rendszerént szokták a' gyűmölcsöket be-csinálni. Azután csináld-be alkalmas puha dugóval az üveg' száját, szurkold-be, 's a' gyümölcsel tőltött üvegeket tedd valami réz-fazékba, szalma-koszorúkra, tőltsd-meg vízzel, és tüzelj alatta, hogy a' víz fel-forrván az üvegben lévő gyümölcsöt is a' czukorral együtt forrásba hozza. Nehány minútai forrás után, hagyd a' vízzel együtt meg-hűlni, és szükségedre tedd-el. Ha salátának akarsz gyümölcsöt be-csinálni, úgy czukor nélkűl főzd.

Franczia Czvíbakot sütni.

Tíz lat czukrot, és hét lat mont-lisztet keverj habbá vert tíz tojás' fejérével, kavarj közzé

egy tojás' sárgáját is, de úgy, hogy elébb a' czukrot, azután a' lisztet vegyítsd-el, 's mindegyik vegyítés után jó fél óráig zurbold a' tésztamasszát. Ha jól öszve vegyült, öntsd-ki meg-vajazott formákba, felűl czukrozd-meg, gyengén süsd-meg, úgy hogy egész sütése csak tizenkét minútáig tartson.

A' pipázást ártatlanná tenni.

Iglicze vagy igricze-tövisnek (ononis spinosa) a' gyökerét vagdald dohány közzé, 's azt szívd; az íze sem lesz kedvetlen, a' dohány' ártalmát is el-veszi.

Dohányt jó ízűvé 's gyengévé csinálni.

Az aprított dohányt szitáld-meg, azután egy kevéssé locsold-meg, — nem pedig forrózd, — szilva-lével, vagy pedig ollyan vízzel, mellyben meggy-fa levél főtt. Azután házban száritsd-meg 's verd bödönre.

Hollándiai Thét készíteni.

Ha azon földi-epernek, melly a' Hegyek' tetején 's óldalain, nem pedig allyban terem, leveleit szobában meg-szárítod, 's skatulyára rakod, ollyan Théd lészen, melly a' Hollandiai Thével vetekedhetik.

Jegyzet a' kávéról.

Ha a' kávéra meleg vizet öntesz, 's e' szép czitrom-sárga-színt vesz magára, jó a' kavé. De ha barnát vagy zöldet, meg van rontva. Ekkor kivált ha büdös a' kávé, két forró vízbe mosd-ki azt, vagy a' pergeléskor egy pár veres-hagymát tégy közibe, mellynek a' külső haját lehúztad.

Attól ne tarts, hogy a' veres-hagyma' szagát a' kávé magába veszi.

Hogy a' főtt kávé tiszta legyen.

Ennek sok módja van; egy a' leg jobbak közzűl az, hogy midőn fél-pergelésben van, 's barnúlni kezd, közibe egy egész tojást üss, 's folyvást addig pergeld, míg a' tojás is mint a' kávé meg nem barnúl. Ez azért is jó, hogy a' kávé', szesze el-nem repűl.

Puncs-essentiát könnyű szerrel csinálni.

Végy tizenhat lat egésséges és érett czitromokból csavart levet (a' czitromot elébb meg-kell hámozni) mindjárt vegyítsd-fel ötven-hat lat Jamajka Rummal, zurbold jól öszve, egy butelliába öszve-öntve, hadd álljon negyven nyólcz óráig. Ekkor a' seprejéről (Szatzáról) le-tőltvén a' tisztáját, a' szatzát is itató papirosan ált-eresztheted. Azután külön egy font czukrot ugyan annyi forró vízben fel-eresztesz, 's azt egy tojás' fejérivel tisztává teszed, és amaz itallal öszve-vegyíted. Ha ezen essentiából egy részt, forró vízből pedig két részt veszel, a' leg-jobb Puncsod leszen, 's ezen essentia esztendőkig el-tart.

Puncsot csinálni.

Tizenkét lat czukrot nyólcz czitromnak a' sárga-hajához dörgölvén, ezen czukrot tedd egy tiszta edénybe, és azon nyólcz czitromnak a' levét is facsard reá, tőlts hozzá mintegy másfél meszszelynyi jó forró thét, és arakot, annyit a' mennyit tetszésed kivánja. Arak helyett vehetsz bízvást más jó erős égett bort is, és semmivel sem leszen alább való Puncsod.

*

Hidegen jó Rozsólist készíteni.

Vedd két narancsnak 's egy fél czitromnak a' sárga-hajaikat, vagdald-öszve, 's tégy hozzájok fél lat apróra tördelt fa-héjat, 's mintegy más-fél font öszve-tört sárga czukrot. Mindezeket rakd egy eczetes üvegbe, tőlts reájok öt íttze jó régi Szilvóriumot, 's jól be-pecsételve mint egy hat hétig kályhán vagy napon digeráld.

Üröm-essentiát csinálni.

Végy fodor-mentát három annyit mint másból, végy Pápa-fűvet, Centauriát, Macska-nádrát, (Nepeta Cataria) fejér, fekete, és bárány-ürmöt, Narancs-hajat. — Ezeket mind együtt páczold seprőből égetett erős pálinkába fél-esztendeig. Akkor ereszd-le lombikon, és a' melly pohárba vagy üvegbe csepeg, arra tiszta fejér ruhát tégy, hogy tisztán menjen által.

Rácz-ürmöst csinálni.

A' jobb fajtájú érett Szőllőt meg-szedvén; aggasd-fel, mint állani szokták el-rakni, vagy terítsd deszkára, hogy mintegy két hétig, leg-fellyebb háromig szikkadjon, 's a' szőllő a' víz-részeket ki-párologhassa. Ekkor a' Hordó' egyik fenekét fel-vervén, száját pedig be-csinálván, rakj egy sorozat-szőllőt czipkástól, — le-szemelni nem olly jó — 's reá egy sor-ürmöt, ismét szőllőt 's reá ürmöt; így folytatván mind addig, míg a' hordónak két harmada meg nem telik. Ekkor be-fenekelvén a' hordót, tőltsd a' szájáról tele két újnyi híjján, fáin ó-borral. Ha még ennyi híjjal is, a' szőllő-szemek' fakadozása miatt, az édességtől a' bor dagadozna; többet is ki kell szedni belőle, hogy forrásnak ne induljon, 's

úgy tartsd hijánosan. Ha meleg idő jár őszszel, tedd-le a' pinczébe; ha pedig hideg, hagyd-kint valami kamarában, vagy a' mi még jobb a' Jégveremben, hogy zajos forradásba ne jöhessen; de a' száját ne igen erőssen csináld-be. Tehetsz az üröm közzé egy kis mustárt törve, egy akóhoz mintegy egy marokkal vévén; vagy pedig hat 's hét karikás szelet-tormát, mellyek csípősséget adnak ürmösödnek. — Három négy vagy hat hétre — mennél tovább annál jobb — csapra üthetted. Még jobb Ráczosan orsóra venned (t. i. egy kis fúróval meg-fúrván a' hordó' fenekét, egy orsót dugj-bele, 's akkor vedd-ki mikor ereszteni akarsz) azért, hogy a' csap' lyukára sokszor rá jövén a' szőllő-szemek, veszszővel kellene azokat szurdálnod, hogy könnyebben jöhessen a' bor. Először is a' mint borodból alólról két vagy három ittzét vettél, tölts ugyan annyit fel reá felülről, azután jobb lesz a' többi; 's a' mint apródonként szeded vagy csapolod alólról, a' szerént töltögetheted felülről, ugyan azon jó ó-borból, mint a' mellyből csináltad, vagy más hasonlóból. A' bort butelliákra szedni nem sokat ér, mert nem igen állja. De ürmöt inkább keveset tégy belé mint sokat, mert ha nagyon édes lenne, azután is lehet a' szájján ürmöt be-tömni; de ha az ürömtől nagyon keserű, meg-édesíteni igen nehéz, ha csak ezt sok czukorral vagy malozsaszőllővel nem teszed. A' meg-töltögetést pedig addig folytathatod, míg ürmösöd ízét nem veszti. Utóljára míg még egy kis ízét érzed, a' szőllőt a' szájáról meg-dömötzkölheted keresztül-kosúl pálczával, 's borral meg-töltvén, hagyd úgy vagy egy hétig állani. Akkor vagy szedd-le, vagy idd-meg csak hamar egymás után. — A' seprejéből a' leg-jobb Pálinka készül. — Ha az ürmös nagyon találna forrni, haszonvehetetlen lesz, 's pálinkára vagy eczetre kell fordítanod. A' fejér szőllőből, fejér-borral, fejér ürmös vagy narancs

színű lesz; fekete szőllőböl veres borral, veres ürmöst; fekete szőllőböl fejér borral pedig fakó színűt vagy sillert lehet csinálni. Némellyek sok fű-szert tesznek bele; de így patikai ízt kapván, sokaknak kedvetlen.

Holmi be-főzött Nedveket (Szaftokat) vagy akármelly Szeszes folyó szert palatzkba így tégy-el:

Felyűl Brabantiai (Provence) fain olajat tölts a' butelliába, egynehány cseppet, mellyet a' használáskor mindég le-kell róla önteni. — Így esztendőkig is el-áll

A' Bort butelliákban fainúl el-tartani.

Lágy Cser-spont (Pantoffel-holtz) vagy más dugó helyett, csupán marha-hójaggal kösd-be a' butelliát. E' Sváb országban is tapasztaltatott; de a' Patikáriusok is észre vették, hogy így minden szeszes ital jobban meg-marad; mert csak a' víz' részei evaporálnak a' hójagon keresztűl, a' Spiritus pedig soha sem.

Champagniai bort butelliákba csinálni.

1-*ször.* A' Hordónak jó vasasnak kell lenni, mind a' két végin két két vas-rúd tartsa keresztbe a' hordó' dongáit, hogy ha a' bor forr a' fenekét ki ne vesse.

2-*szor* A' fejér mustot meg-kell szűrni; szítán által egy edénybe, hogy leg-kissebb mag ne legyen benne; úgy a' hordóba tölteni. E' meg lévén, a' hordó szája' fáját keményen be-verni, a' szaj-fának közepét ki-fúrni, belé nádcsővet tenni; úgy hadd forrjon.

3-*szor.* Februariusban egy akós hordót szépen meg-kell mosni, öt lat bor-követ és más-

fél font Czukrot bele tenni, úgy a' bort czúkorra és bor-kőre tölteni, de igen tisztán kell a' borral bánni, hogy fel ne zavarodjon.

4-szer. Augustusban a' Butelliákat, mellyek erőssek és egy egy újnyi vastagok legyenek', jól ki-kell mosni, minden butelliába két lat porrá tört czukrot tenni, 's a' bort csapon reá-bocsátani.

5-ször. A' Dugókat huszon-négy órával előre meleg vízbe áztatván, a' tele butelliákba fakalapátsal erőssen be kell verni, és erős dróttal a' butellia' nyakához csavarni, szorítani, sőt sróforni, hogy a' bor, forráskor ki-ne üthesse a' dugóját. Ezután hermeneuticè szurkold-le. Midőn már a' bor butelliákban van, homokba kell ezeket rakni, a' szájokat le-felé, a' fenekeiket pedig fel-felé fordítva.

A' Bor-csinálásról, Gotthárd és Hellenthal szerént, némelly Jegyzetek.

Három neme van a' forrásnak (Fermentatio); először Bor-forrás, másodszor Eczet-forrás, harmadszor Rothadás.

Fourcroy 's mások még több Forrás-nemeket-is vesznek-fel.

A' must Chemiai vizsgálás után áll: *először* vízből; *másodszor* Bor-kőből; *harmadszor* Czukor-mézgából; *negyedszer* Czukorból.

Víz nélkűl nem lehet Bor-forrás; innen az aszszú-szőllő ha víz nélkűl áll, eczetté válik. De a' sok víz is akadályoztatja a' forrást; innen a' sok vizet a' mustból ki-kell párologtatni; vagy a' szőllőt még szárán meg-szíkkasztani, szárítani.

A' czukor-mézga gyakran meg van némelly nemében a' Szőllőnek, azért édes is; de még is roszsz bort ád; mert még az nem czukor maga.

A' czukor a' fő rész, 's csak olly dolgok mehetnek borforrásba, mellyek czukorral bírnak. Mennél több a' czukor a' mustban, annál jobb bort ád. Innen ha a' mustba némellykor czukrot tennénk, kétség kívül jobb bort nyernénk. De akkor egyszer'smind leg-alább egy harmad résznyi bor-követ is kellene vetnünk a' mustba.

Az alkalmas bor-forráshoz leg-alább tíz grádusú meleg kell Reaumur szerént. Ha hidegebb a' Levegő, pokróczokkal, gyékényekkel takard a' kádjaidat, vagy a' mi még jobb fedeles kádakat tarts; melly utóbbiaknak azon hasznok is leszen, hogy a' forráskor annyi sok szeszt és erőt mustodból szét reppenni nem engednek. De minden esetben leg-tanácsosabb hideg időben mustod' forrását forrált mustal elő-segíteni, mert így egyenlőbben szaporábban keresztűl esik a must a' forráson, 's a' víz-részeket is könnyebben elpárologtatja, mellyre nézve erősebb bort készít. A' forralt mustot hoszszú csőn p. o. Lopó-tökön által, — mellynek felyűl a' fejéből el-vágtál, — ereszthetted a' kádad' fenekére; mert ha csak felűlről töltöd a' kádba, egyformán el-nem vegyűl. Arra-is figyelmezz, hogy nagy kádban nagyobb a' melegség; tehát hideg Szüretben alkalmasabb benne a' bor-forrás, valamint arra-is ügyelj, hogy hidegben többször meg-kavard kádjaidon a' mustot, mint melegben.

Ha nagyon meleg Szüretkor a' Levegő, földbe ásasd-le a' kádakat, árnyékos hideg helyre helyheztesd azokat, 's kivűlről hideg kút-vizzel is öntözheted, ne hogy felette zajos lévén a' forrás, a' bor-forrást eczet-forrássá változtassa. Ugyan ezen czélból elébb le-ereszigesd Hordóidat a' pinczébe.

Hordóidra nézve czeket jegyezd-meg: minthogy a' hordóban a' bor dagad és feszűl, jobb azt egy pár esztendeig fa-abroncsban hagyni, azután megvasaltatni. — Nagy hordóban mindég

jobb a' bor, annál fogva az álló hordókat, mellyek a' Pinczéből vagy Házadtól nem mozdúlnak, a' lehetőségig nagyoknak csináltasd. Minden Hordóidat hogy tovább tartsanak, kivűlről olajos festékkel festesd-be. Vas-abroncsaidat, hogy ne rozsdásodjanak, firnajszal vagy sűrűre főzött lenolajjal kenegesd-meg. Hordóidon leg-alább hat vas-abroncs legyen, mellyek közzűl a' két szélső, szélesebbre és vastagabbra hagyattasson, hogy ezeken feküdjenek a' hordók a' gadna-fán. Ha nagyok a' hordók, tanácsosabb keresztbe is a' fenekeiken vas rúdakat tétetni. — A' hordót úgy fektesd a' gadna-fára, hogy az alsó dongák alatt el-láss. — Uj hordóidat, hogy szűrhess beléjek, elébb készítsd-el azon módon mint alább elöadatik.

Ha pedig nem újak, szorosan vizsgáld-meg, hogy nem hibások é? illy módon: egy kis kalapácsal vagy nagy kúlcsal kopogtass itt ott a' hordó' fenekére, 's azonnal szagold a' hordó száját; vagy egész erődből fújj a' hordódba, 's azonnal tartsd a' szája lyukára orrodat, hogy a' ki-ütődő szagot érezhesd. Ha jónak találod a' hordó' szagát, leg-fellyebb még egyszer öblitsd-ki forró vízzel, mellybe közönséges sót olvasztottál fel, 's ki hagyván csorogni, hideg vízzel ki-mosod, 's szűrsz bele. Ha pedig hibás a' hordód, természetesen orvosolnod kell.

Egy új találmányt: mint kellessen a' dohos vagy más roszsz szagú hordót meg-orvosolni, ide teszek; többekre ki-terjeszkednem könyvetském' csekélysége miatt nem lehetvén.

Végy friss tehén-ganéjt, a' mint az, az állattól el-esik, 's eresd-fel lágy-meleg vízzel annyira, hogy ezen pép, egy jó nagy töltséren keresztűl mehessen. De elébb ezen vízbe olvaszszfel négy font sót, és egy font timsót, olly mennyiségben, hogy ez a' keverék mint egy tizenhatod részét töltse-meg az orvasoltatándó hor-

dónak. Ezt a' keveréket forrald egy darabig tűznél, de valami darab-fával szüntelen keverd, 's azon forrón öntsd a' hordóba, verd-be jól a' száját, 's öt hat minútáig emberül minden oldalra forgasd-meg. Ezt a' forgatást minden két órában ismételd, 's folytasd leg-alább ötször hatszor egymás után; de minden forgatás után nyisd-fel a' hordó' száját, a' midőn mindég csoportosan fog a' doh-szag ki-lökődni. Hatszori meg-forgatás és szellőztetés után verd-be újra jól a' Hordó' száját, 's hagyd állani huszon-négy óráig. Ekkor öntsd-ki belőle a' keveréket, mosd-ki friss hideg vízzel, 's újitsd ezen öblítést mind addig, míg a' víz egészen tisztán nem csepeg-ki a' hordóból. Az alatt pedig míg ezen öblitéseket teszed, tégy tűzhöz vizet 's olvaszsz-fel benne két font sót és fél font timsót, öntsd ezt azon forrón a' hordóba, forgasd-meg jól a' hordót vele, 's jól be-csinálván a' száját, hagyd állani. Két óra múlva öntsd-ki a' még meleges sós vizet, csepegtesd jól ki, verd-be jól a' hordó' száját, 's hagyd úgy állani míg bort tőltesz bele. Egyébb-aránt ha valamellyik álló részéből ezen keveréknek többet találsz is venni, mint elől-adtam, ne félj, hogy nagyot hibáztál; arra mindazáltal figyelmezz, hogy a' friss ganéj inkább Tehén-mint ökör-ganéj legyen, ámbár ebben sem gondolok nagy külömbséget.

Ha ki fogy hordódból a' bor, jól mosd-ki azt, hideg vízzel, mellybe apró kavitsokat vagy igen goromba homokot vetettél, hogy ez a' hordóra száradt seprőt le-vigye; e' végre nem árt ha a' második vizet benne gyakori meg-forgatás mellett egy darabig benne állni hagyod, hogy amazt róla le-olvaszsza. Jó ki-mosás után adj kén-füstöt hordódnak, tiszta de nem eczetes száj-fáját verd-be jól, 's tartsd se nedves se felette száraz helyen.

A' Pinczére nézve ezeket jegyezd-meg: Pinczéd egyforma mérsékletű legyen, külömben a' meleg ki-szélesítvén a' bort, a' hideg pedig öszve-szorítván azt, ezen mérsékletek' gyakori változások miatt a' bor apad, 's ezen apadás által üresedett hézakba sok levegő tolódik be, melylyet a' bor be-szíván eczetet, és erő helyett Levegői savanyt kap. Öt grádtól fogva tízig, Reaumur szerént, leg-jobb mérséklet a' Pinczékre nézve; külömben a' bornak második, vagy úgy nevezett *finom-emésztődése* vagy akadályoztatik, vagy zajos lesz.

Jegyezd-meg: hogy ezen második emésztődés adja-meg úgy szóllván a' bornak erejét, tüzét, jóságát. Mert a' czukor a' borban az első goromba forráskor nem szokott egészen fel-dolgozódni, hanem részszerént leül a' seprő közzé; 's csak a' második finom forráskor vagy emésztődéskor vegyül-el a' borral, 's többnyire még későbben, esztendők múlva. Innen mondják, hogy a' bor meg-eszi magát, 's így a' Hegy-alljai csinált borok, későbben kapnak édességet, melylyel eleinte nem birtak.

Ha Pinczédnek több ágai vagynak, úgy boraidat ne rakd egy ágba az ókkal, sőt ha módod van benne ugyan azon egy Pinczébe sé. Elegendő lég-lyukak legyenek a' Pinczéden. Ha a' földje vizes, fél lábnyira krétával, szén-hamuval, vagy vas-salakkal (úgy nevezett vas-szarral) hordasd-meg.

A' Borral való bánásra nézve ezekre ügyelj: Ha kedvező vólt az idő-járás, érett és tökélletes a' szőllő, 's szőllőd jó fekvésű, vagy a' nemesebb bor-termő helyeken fekszik, ne siess borod lehúzásával, mert mint említénk a' későbbi források által sokat nyerhet még a' bor' jósága; de ha szüretkor sok rothadt penészes szőllő csomoszlódott borod közzé, annál fogva egésséges seprőt nem reménylhetsz, 's az idő-járás se kedvezett,

vagy tán borod csekély kerti bor-termés, Gyertya-szentelő' táján jó kénfüstösen húzd-le kissebb hordókba; őszszel pedig másodszor butelliákba, hogy így mindég friss borod lehessen. Boroddal a' lehetőségig tisztán bánj, ruhád, szájfád, a' tőltögetéskor lopód, tiszták legyenek. Hordóidat tisztán tartsd, pinczédben káposztás-hordó, zöldség, tej 's a' t. ne legyenek. Hordóidat mindég tőltve tartsd, 's száj-fájokat jól le-verve. Martiusban, midőn a' szőllő-veszsző indúl, kivált Juniusban midőn virágzik, Augusztusban midőn második nedvében van, Septemberben midőn a' szőllő érik; és November' táján, midőn az őszi essőzések meg-erednek, rendszerént zajogni szokott a' bor is: illyenkor, valamint nagy szelekben, nagy égi haborúkban, és föld-indúláskor, végy-ki egy két ittzét a' hordódból, hogy buzgásának helyt adj; de ismét jól le-csináld a' száját, hogy a' levegő' ártalmas mérsékletét tőlök elzárhasd. — Tőlteléknek a' leg-jobb borodat vedd, 's ha pimpót találnál, szorgalmatosan le-szedd.

Ha az elő-adattakra figyelmezel, meg-mented borodat sokféle nyavalyáktól, mellyeknek orvoslásaikra számos és bizonytalan vóltok miatt itten egészen ki nem ereszkedhetek.

A' csapra ütött Hordóval való bánás' módja.

Tapasztalt dolog, hogy ha nagyobb Hordó üttetik csapra, 's az csak lassanként fogyasztatik, mind színét mind ízét el-szokta változtatni. Ezen a' bajon így segíthetsz: tégy a' Hordó' szájára tiszta fejér rongyot vagy gyólcsot két rétűen; ezt két harmad-rész sárga jó agyaggal, és egy harmad-rész szitált hamu-sárral, melly a' csapra ütött hordó-borával gyúratott öszve, tapaszdle jól, úgy hogy az agyag mind körűlötte mind felette a' rongynak a' hordó-szája' környékét egé-

szen el-lepje, és a' gyóles' szélei ne láttassanak. Ezután mihelyt meg-szárad a' sár, üss a' rongyon és sáron keresztül a' közepe' táján egy árat, hogy a' bornak szelelő lyuka legyen, és a' csapon jobban jöhessen; 's ezt csak akkor kell egy kis ideig ki-venned, 's nyitva tartanod ezen kis szelelő lyukat, míg csapolod a' bort; de mihelyt viszsza-csavartad a' csapot, azonnal dugd-be azt, akár magát az árat tévén belé, akár pedig más kis dugótskát csinálván hozzá fából. Egyébb aránt mindég benne tartsd, hogy semmi a' bor' erejéből ki ne gőzölögjön. Igy akármi lassan fogyasztod borodat, sem ízében, sem erejében nem fog veszteni fogytig leg-kissebbet-is.

Óvá tenni a' Hordót (Wein-grün.)

Tudni való, hogy a' vastagabb dongájú hordóba, a' szükséges el-készítés nélkűl, nem tanácsos bort szűrni, mert hordó-szagot kap a' bor benne. Hogy ezen kár ne érjen, új Hordóidat így készitsd-el: tégy beléjek porrá-tört Coriandrum-magot, önts reá forró vizet, dúgd-be a' hordók' szájait, forgasd-meg jól, 's hagyd bennek meg-hűlni a' keveréket. Azután bor-seprőn maradt sűrűs, de nem eczetes bort, vagy ha nem sajnálod más féle jó bort, egy tiz akos hordóra mintegy egy fertályt, forralj-fel, 's öntsd a' hordóba, zurbold és forgasd-meg; 's hagyd meghűlni benne. Ezen bor, eczetre még használható lesz, azután bátran szűrhetsz hordóidba.

Borhoz jóféle kén-füstölőt (anschlógot) készíteni.

Végy gyömbért, fa-hajat, ánis-magot, bor-követ, viola-gyökeret, temjént; mindegyikből egyformán. Mindezeket jól törd-eggyüvé, azután szabdalj egy ruhából hoszszas darabokat, és midőn azokat az olvasztott büdöskőn által hú-

zod, a' húzás' közben ezen fellyebb említett öszve-tört szerekkel hintsd-meg, és erős égett boron vond által.

Dohos hordót igazítani.

Fel-vévén a' fenekét, elébb jó vakaró-késsel, a' mint csak lehet, le kell mindent vakarni, 's azután óltatlan meszet vízben fel-olvasztván, ezen meszes forró vízzel ki forrózni, úgy azután egynehány rendbéli hideg vízzel ki-öblíteni. *Vagy*: mázold-be az egész belső részét a' hordónak jó csapó-földel, fejér-agyaggal, úgy álljon egy két hétig, míg a' föld a' dohosságát ki nem szívja. — Illyen dohos hordókba, jó, törkölyt bele-nyomni 's tapostatni; hogy a' törköly szívja-ki a' dohot. Minekutánna a' törköly ki-űrült belőle, forró-vízzel ki kell forrózni, és esztendőre bízvást a' leg-jobb mustodat bele szűrheted.

Különös Bor' neme.

Egy öt akós hordóba húzz-le négy akó szín-bort, a' több részét pedig öszve-csomoszolt, dér-csípte, jó tiszta érett kökénnyel töltsd-meg, magvát is bele töltvén. Ezen bor esztendeig hadd álljon jól be-dugva; melly idő alatt öszve érvén (a' mint egy szava-hihető ember állítá előttem) mind színére mind ízére nézve kedves lészen.

Részemről azt vélem, hogy ezen bornak különös kedvellőket kell keresni, 's alig ha megérdemli az esztendeig való várakozást.

Könnyű próba ha van e' víz a' borban?

Egy nád-szálat kenj-meg fa-olajjal 's üsd a' meg-próbálandó borba; ha víz van benne, cseppek fognak látszani rajta. *Vagy pedig*: egy darab gyapjat, vagy nedvesített gyapott-kanó-

czot ereszsz-belé, mellynek a' másik vége le-felé csüggjön; ha víz van a' borban, le csepeg rajta.

Bort meg-higgítni, ha tisztúlni nem akar.

Tíz akós hordóhoz végy más fél lat viza-hójagot, verd-meg jól egy balta-fokkal, 's el-nyújtván tedd tiszta hideg vízbe tizenkét óráig, azután ki-vévén apróra vagdald, és egy öblös edénybe tőlts bort reá, hadd álljon tizenkét óráig benne, a' midőn ismét kézzel szaggatván rontsolván a' víza-hójagot, tőlts újra több bort hozzá. Harmad' napra ha a' víza-hójag egészlen fel-olvadt, és egészen meg-kocsonyásodott, tőlts azon hordóból mellyet tisztítani akarsz, ezen víza-hólyagra egy jó dézsára valót, és rontsold alkalmatos tágas edényben jól öszve, hogy a' kocsonyás víza-hójag egészen eggyesűljön s' fel olvadjon a' bele öntött borral. Azért némellyek fára darab-lánczot kötvén oszlatják verik széllyel a' víza-hójagot. És úgy azon habosan tőltsd a' bort vissza a' hordajába. E' szerint a' leg-tisztátalanabb bort is szépen meg-lehet tisztítani.

Bort tisztává csinálni.

Egy jó darab Czukrot égess-meg vás tiszta serpenyőben, egy hoszszas vékony zsatskóba felkötve ereszd a' hordóba; negyed napra, míg a' czukor el-olvad, meg-tisztúl.

Nyúlós bort meg-javítani.

Jól be-dugván a' hordót, mellynek egy kis híjja legyen, egynehányszor hempergesd-meg, hogy jól öszverázódjon, azután az aknáját felvévén, egynehányszor nyers húst rakj reá. A' hús csupa penész lesz, de a' bornak minden nyúlósságát el-veszi.

A' gyenge bort meg-javítani.

Ha a' bor fél nap' butelliában állván, színét meg-változtatja, és sárgább vagy veresebb lészen, jele hogy gyenge. Ezen esetben húzd-le a' bort, kén-füstöt (anschlog) adván neki, de a' melly ne egy két óráig, hanem leg-alább tizenkét óráig álljon a' hordóban. Ekkor minden öt akóra egy fertály spiritus vini rectificatissimust önts-bele, 's jól verd-be a' száját.

Más mód.

A' leg-erőssebb bort húzd-le háromszor lombikon által, az az, csinálj belőle a' leg-keményebb égett-bort; (Spiritus vini rectificatissimus) ezen égett borból tölts egy vagy két ittzét a' hordóba, a' hordó' nagyságához képest többet vagy kevesebbet töltséren által csendesen, hogy az égett-bor a' bor' tetején úszszon. Ezen égett-bor igen nagy erőt, 's frisseséget ád a' bornak.

Savanyú bort meg-javítani.

A' leg-savanyúbb bort is helyre hozhatod magnésiával, mellyet a' Matérialistáknál kaphatni. Tehetsz elébb illyen egy veder meg-romlott boron próbát, hogy miképen és mennyi sokaságú magnésia hozhatja helyre? 's így annyit kell a' hordóba tenned, a' mint a' belőle ki-vett veder-bornak a' hordóba lévő borhoz képest való mennyisége kivánja.

Eczetes bort meg-javítani.

Ennek próbált orvassága ez: ált szitált hamu közzé darabokra szeldelt új szalonnát tégy, tölts-reá egy új nagy fazékba jó és minden ecze-

tesség' nélkül való új bort, és főzd addig; míg ollyanná nem lesz mint a' lencse. Ezt kend bőven ruhára, 's az eczetes ború hordót meg-tőltvén szinig, a' szalonnás ruhát a' dugójával olly formán szorítsd-le; hogy a' ruha a' bort érje. Ezután a' hordó' száját is kend körűl szalonnás hamuval, hogy semmi levegő hozzá ne férhessen, hagyd, így hat egész hétig, azután iihatod.

Ha a' Hordó valamelly hasadékon fut.

Olvaszd-meg a' fenyő-fa-szurkot, tőlts kőzibe hamut és faggyút, 's ezt mind el-kevervén kend-be vele a' hasadékot. *Vagy:* Tarts egy skatulyában szárított porrátört szilfa-levelet; 's ezt faggyúval vegyítvén', kend-be a' hordó-hasadékot.

Jó eczetet csinálni.

A' lencsére, melly ne pergelt hanem nyers legyen, tőlts finom erős eczetet, 's úgy álljon rajta három nap, azután fel-forralt bort, mikor hűlni kezd, önts az eczetre; mindennap megrázd, így kilencz nap múlva megérik.

Romlott eczetet javítani.

A' savanyú kovászt mézzel gyúrd öszve, szárítsd-meg, 's öszve-törve tedd az eczet közzé.

Bor- vagy Törköly-eczet' készítése módja.

Az édes Törkölyt, a' mint a' bort Szüretkor leszűröd róla, tőltsd egy fenn állított hordóba tele, elébb a' mennyire lehet, a' törköly vastag csutkáját ki-hányván. A' hordót egy három lábú székre állítsd a' kemencze mellé, 's fel-fedett fenekét vastag ruhával be-kötvén, arra három újnyi

vastagságnyira szitált hamut tölts, hogy az ereje ki ne mehessen. Igy hagyd míg a' Törköly magától meg-nem eczetesedik. Ekkor tölts-reá egy dézsa jó bort, akár ót, akár újat; 's mikor ez is jól meg-eczetesedik, tölts annyi bort reá, hogy az egész törkölyt el lepje. Ha ez is jól meg-eczetesedik, csapold-le a' fenekén, 's tartsd a' törkölyt kilencz napig lév nélkül. Ekkor újra tölts reá annyi bort, hogy a' törkölyt el-lepje; 's e' szerént, továbbra is a' mennyit tetszik annyit csinálhatsz.

Mustárt pecsenyéhez készíteni.

Végy nyólcz ittze tiszta édes mustot, és főzzed valamelly tiszta edényben jól meg; az alatt a' habját szorgalmatosan le-hányván, tégy hozzá, ha jónak akarod, fél czitrom-hajat, egy kevés fa-hajat, szegfűvet és egy fertály font czukrot is. Meg-főzvén, lanyhásra hagyd-meg hűlni. Végy azután öt ittze édes és öt meszszely keserű mustár-magot, tedd valami tiszta edénybe, és a' mustot szitán meg-szűrvén, öntsd a' mustárra, keverd jól öszve, és öntsd ollyan edénybe, mellynek a' száját be-dughadd; így sokáig el-tart.

A' Mustár-mártást el-készíteni, melly a' Franczia mustárral vetekedjen.

Két veres-hagymára, két fej foghagymára, és négy-öt öszve-vagdalt babér-levélre önts egy ittze bor-eczetet, 's fedő alatt főzd egy fertály óráig. Ekkor szűrd-által, tedd ismét tűzhöz a' levet, 's mikor leg-jobban forr, tégy bele négy lat barna, és négy lat sárga mustárlisztet. Azután a' keveréket egy lapos edényben fa-kanállal mind addig dörgöld, míg sűrű péppé nem válik; a' midőn mint-egy nyólcz-tíz-tizenkét

lat fáinúl porrá tört czukrot, fél quintli szegfűborsot, 's ugyan annyi fa-héjat, porrá törve vegyíts hozzá, 's jól be-dugott kő-vagy porczellán-edénybe tedd-el. Ezen mustár-mártás mennél régibb lesz, annál inkább veszti csípősségét, annál fogva edényedet jól dugva tartsd.

Szőllőt malozsa helyett használni.

Az érett gohért meg-szedvén, jól le-főtt mustba mártogasd, 's deszkára tévén, a' kemenczében aszald. Ezután szedd-le a' czipkájáról, 's rakd bödönbe.

Szőllőt meszszire el-vinni.

Rakd szetskába, minden sor-szőllőre egy egy sor-szetskát hintvén, 's szekered lassan menjen vele; úgy el-viheted, hogy még a' színe-is megmarad.

Szőllőt úgy el-pakolni, hogy meszsze földre el-lehessen vinni.

Egy hordó' fenekére bőven rakj szőllő-leveleket, és borítsd-be puha pakoló papirossal, úgy rakj száraz, és rothadás nélkűl való szőllő-gerézdeket szép rendel egész a' hordó' tetejéig, azután borítsd-be ismét szőllő-levelekkel, és azon felűl ismét papirosokkal; tedd-rá a' hordó' fenekét azon keresztűl vagy két egyenes darab kereszt-fát, és arra leg-alább-is egy mázsás követ. A' kő hadd álljon vagy tizenkét óráig rajta. Ez a' nehézség egy-aránt le-nyomja a' szőllőt. Azután a' hordó' felső abroncsait le-ütvén, tedd-be vagy két fenekét, és azt a' hijánosságot, melly a' fenék alatt van, tömd-meg akár csepűvel, vagy mohval, és a' több fenekét-is helyére beilletvén, az abroncsait verd-be.

Midőn rendel rakod a' fürtöket, a' hordót gyakran meg-kell rázogatni, hogy minden fürt helyet verjen magának.

Szőllőt el-tartani.

Mártogasd forró vízbe, 's úgy kötözd-fel.

Paradicsom-almát télre el-tenni.

Az érett, de meg-nem pattant Paradicsom-almát, czipkástól szedd-meg. A' bor-eczetet főzd, és hűtsd-meg, öntsd egy jó edénybe, rakd-belé a' Paradicsom-almát, 's egy kevéssé sózd-meg.

Gyümölcs' könnyű el-tartása' módja.

1) Tedd kölesbe, így még a' Szőllő is el-áll.

2) *Appert' módja:* a' gyümőlcs, zőldség, hús 's a' t. el-tartásában. Ezen módnak és titoknak, mellyért Appert tizenkét ezer forintokat kapott a' Franczia Ministeriumtól, a' veleje rövideden ebből áll. A' mit frissen el-akarsz tartani, tedd palatzkba, vagy korsóba, azt cser-spontal, (Pantofellel) és hójaggal a' lehetőségig jól dugd-be, 's úgy viseld gondját, hogy a' levegő tellyességgel belé ne mehessen; azután egynehány minútákig dugd forró vízbe az edényt.

Gyümőlcsöt soká el-tartani.

Szárítsd-meg jól a' vízi homokot, azután készíts egy hordót, a' mellyet emberűl be-lehessen csinálni; rakj ebbe egy sor-homokot, más sor gyümőlcsöt, újra homokot 's ismét gyümőlcsöt míg tele nem lesz a' hordó. Ekkor csináld-be ezt jól, 's akaszd úgy a' kútba, hogy a' víz ne érje, vagy pedig tedd nem felette nedves pinczébe; így mindenféle gyümőlcs sokáig el-áll.

Az almát sokáig el-tartani.

A' kézzel le-szedett almát tedd csepű közzé, valamelly nagy szekrénybe; így azonkívűl, hogy soká el-áll, attól se félhetsz, hogy az almákon valamelly kedvetlen szag fog érezni.

Vagy: Válaszsz olly helyet melly se nedves se száraz ne legyen, ács négy szegű gödröt rajta, rakd-ki deszkákkal, az ép, nem fóltos, nem ütődött almát rakd-bele, 's felűl-is deszkával fedd-be, azon felyűl pedig hányj reá földet; el-áll Júliusig is.

Más mód: El-áll soká fűrész-porban is, de ez szagatlan fából való legyen, 's közel hozzá baratzkot ne tégy.

Gyümölcsöt télre el-rakni.

Szedd-le a' szilvát, cseresznyét, baraczkot, 's a' t. úgy hogy egy kis czipkája-is maradjon, rakd-be szépen confectes üvegekbe, tedd reá a' jól hozzá készített cser-spontot; vastagon szurkold-be, 's meleg-vízbe áztatott hójaggal vond-vagy-is borítsd-'s jól kösd-be. Azután tedd hideg vízbe, 's mind addig tartsd a' tűznél, míg a' víz gyöngyözni kezd; ekkor vedd-el a' tűztől, de addig az edényből ki-ne vedd az üveget, míg a' víz meg-nem hűl; így el-áll tavaszig-is.

Veres-szilvát aszalni.

A' veres-szilvát meg-kell forrózni, azután napon ki-terítve meg-szárítani, 's úgy a' kemenczébe be-vetni, vagy aszalóra hányni.

Friss cseresznyét sokáig el-tartani.

A' cseresznyét kesztyűs kézzel kell szedni, confectes üvegbe rakni, be-spontolni, és jól be-

szurkolni; így jég-verembe, vagy jég közzé letenni, sokáig meg-marad.

Zöld borsót, babot, kukuritzát télre el-tenni.

Ezeket meg-tisztítván főzd vízben, de úgy, hogy egészen meg-ne főjjenek. Ekkor le-szűrvén rólok a' vizet, egy kevéssé szárítsd-meg, és kenyér után tedd kemenczébe, hogy ott jól ki-száradjanak; 's tedd-el zsatskóba száraz helyre. — Midőn főzni akarsz belőlök, elébb mint sem feltennéd, jól áztasd, és mosd-meg, hogy a' száradás rajtok meg-enyhüljön.

Zöld babot télre el-rakni.

A' zöld babnak két szélén lévő szálkákat lemetélvén, és meg-mosván, hordótskába kell rakni, mindenütt jól meg-sózni, és mentül jobban lehet le-nyomni, mint a' káposztát nehéz kővel le-nyomtatni, és pinczébe le tenni. Midőn belőle főzni akarsz, előtte való nap tiszta vízben kikell a' sósságot áztatni.

A' veres és fejes káposztát télre el-tenni.

Ezzel a' Bánátban így bánnak: Gödröt ásnak, a' káposztát tövestől ki-rántják, 's fejjel lefelé úgy csinálják-be a' gödör' felületén, hogy a' káposztának a' bojtos gyökere ki-lásson a' földből, 's róla reá akadhass a' káposztára; de azomban a' feje földet ne érjen. Így el-áll késő tavaszig-is.

Téli ugorkát eczet nélkül el-tenni.

Ha eczeted nincs, végy egy negyed rész akós hordóhoz fél-ökölnyi kovászt, 's aprítsd azt az edény' fenekére. Azután egy sor szőllő-leve-

let, 's öt-hat darab el-vagdalt tormát tévén, erre egy sor ugorkát, és paprikát rakj, melylyet egészen boríts-be ketté hasogatott vad almával. Illy sorokkal rakhatod meg az egész vannát, de többé kovászt közzé ne tégy. Ha meg-töltötted, önts reá hideg vizet a' mennyit be-vesz, tedd reá a' fenekét, 's nyomtasd-le mint a' káposztát, kővel.

Tök-káposztát télre el-tenni.

A' kovászt gyenge sós vízzel ereszd-fel, szitán szűrd-által, a' gyalúlt tök-káposztát verd-be jól egy bödönbe, ama levet tőltsd reá, 's nehéz kővel nyomtasd-meg. Úgy is jó ha csak a' bödön' kerületét rakod-is meg-kovászal.

Irós-vajjal való bánás.

Egy jeles Magyar Gazda-aszszony soha sem szokta, mint rendszerént szokás, az irós-vajat ki-olvasztani, hanem ha el-adás végett. Ő a' nyári köpűlést fogyasztotta leg-inkább, a' májusit pedig, és őszit mint leg-jobbat, téli szükségre hagyta, bödönökre verte, 's jól be sózta.

Hogy a' vaj meg ne avasodjon.

A' savanyú tejfelt tűznél főzni kell, és a' kihányott savóját, túróját mindég kanállal szedegetni, és azután köpűlni. Egynehány ütésre öszve megy, ekkor négy vagy öt vízbe-is meg-kell mosni.

Irós-vajat be-sózni, hogy sokára se avasodjon-meg.

Végy két rész konyha-sót, egy rész czukrot és egy rész salétromot, ezeket törd és vegyítsd jól öszve. Ebből az egyvelék sóból végy két la-

tol, tizenkét lat írós vajhoz, gyúrd jól öszve az írós-vajjal, és az így meg-sózott vajat tömd-jól erős cserép edényekbe. Leg-alább három hétig hozzá nem kell nyúlni, mig ezen só jól által nem járta a' vajat. Két esztendeig sem avasodik-meg e' szerént. Minek-előtte meg-sóznád az írós vajat, természetesen az írójából egynehány vízben jól ki kell mosnod.

Jegyzés a' Klenótzi és Liptai sajtról.

Hogy ezek soká lágyak és kedves ízűek legyenek, rakd-be ruhába, 's vagy három nap' bor-seprőbe áztasd, vagy pedig az asztalról levévén, mindenkor boros ruhával borongasd.

Némelly Jegyzések a' tejről.

1) A' fejésnek az eleje rítkább, mint az utólja.

2) Több tejet ád a' Tehén, ha egy órával a' fejés előtt friss vizet kap inni.

3) Arra vigyázz, hogy a' ki-fejt tejet meszsze ne kellessen vinned, mert gyenge rázódás által-is sokat veszt jóságából.

4) Ha azt akarod, hogy a' tejed öszve ne menjen, 's tovább tarthasd, vess egy darabka czukrot belé.

Lúd-toluról jegyzés.

Tudva lévő dolog, hogy a' hízott lúd' tolla ágynak sokkal alább való a' nem hízotténál; de ha amaz koppasztás előtt egy két nappal, egész napra, folyó vizbe eresztetvén, meg-fürösztetik, 's azután tiszta száraz helyen tartatik, hogy szépen meg-száradjon, szint olly' szép lesz a' tolla mint emezé.

Lúd - hizlalás módja.

Kösd vászon - ruhába a' lúdat; hogy csak a' nyaka és feje legyen ki, dugd-be a' füleit viaszszal, setét helyen akaszd-fel, 's naponként háromszor tömd árpa - darával, és szünetlen legyen víz egy edényben mellette; igen meg-hízik.

Apró pulykát és libát fel-nevelni.

Ez egy Csárdásnénak híres titka vólt: Az apró libákat és pulyka - fiakat, azontúl, a' mint ki-bújnak, minden harmadik éjjel kakuk - fűvön (kertin vagy mezein) de mindenkor frissen hálasd; ettől meg-erősödnek. — A' Libának pedig különösen az eledelét savanyú káposzta-lével locsolgassad; sőt két hetes korában apróra vagdalt savanyú káposztát vegyíts az étele közzé. Könnyen reá szoknak a' kis libák annyira, hogy egymás elől fogják kapkodni az ételt, 's rajta dög nélkűl fel-nevekednek.

Apró pulykát fel lehet nevelni úgy is, hogy a' kis pulykáknak a' hónaljok' allját, és a' fejeiket, Len-mag-olajjal vagy háromszor kend - meg, és néha adj nekik egy egy szem fekete borsot; mindjárt étetheted és itathatod utánna őket. — Vagy a' darájokat gyengén mint az ételt paprikázd-meg, és törött antimonium-crudummal hintsd-be. Igen jó ha czíczka-fark helyett vagdalt ruta-levelekkel vegyíted.

Hogy a' libák jól fel-nőjjenek: büdös követ, sót, és paprikát keverj öszve, 's minden héten kétszer vékonyra vagdalt szalonnát benne meghempergetvén, ezt add - be nékik. A' hol kutya nincsen, jó az ívó válútskájok' fenekére egy két heringet le szegezni, hogy arról igyanak a' libák vizet.

Apró - marha - dög ellen.

Közönségesen az apró marhát meg-menti a' dögtől, ha a' vizes válujába annyi óltott meszet vetsz, a' mennyi a' vizet meg-fejérítheti, 's azt hagyod neki inni.

Hogy az apró marha porhanyó és jó ízű legyen.

Főzés előtt való nap öld-meg, 's meg-koppasztván áztasd hideg vízben, mind addig, míg nyársra nem vonod, vagy főzöd.

A' vén kakast parázsá és gyengévé így teheted.

Tömj gégéjén a' begyibe egy jó kalán írós vajat apródonként, 's azután ereszd-el, kergettesd egy vagy két óráig szűnetlen, 's úgy öld-meg, jó parázs húsa lészen.

Sovány tyúkot huszon-négy óra alatt fel-hízlalni.

Végy sótalan írós vajat, olvaszd-fel tűznél serpenyőben, 's meg-hűlvén egy kevéssé, tőlts a' tyúk torkába egy jó evő kanállal, és hajtogasd fel 's alá. Neki melegedvén a' tyúk, ezen vaj valóságos tyúk-kövérséggé válik, 's egy-nehány óra múlva ismét cselekedj vele e' szerént; így huszon-négy óra alatt fel-hízik.

Tyúkokat tojatni.

Szőllő-törkölynek a' magvát kell velek étetni; de ne sokat egyszerre.

Tojást sokáig el-tartani.

Tedd rostába a' tojásokat, önts reájok forró vízet, azután szárítsd-meg, és babba vagy len-

csébe tedd-el; esztendeig is el-állnak. — *Vagy*: Tartsd meszes vízben.

Más módon: A' friss tojást ürű-hájjal kend-meg, 's tedd-el babba vagy lencsébe; úgy el áll hogy még apadása sem lesz.

Vagy: Főzz len-mag-olajat annyira, hogy ha belőle hideg vasra keveset tőltesz, méz-forma sűrűséget mutasson. Ezen meg-sűrűdött olajjal kend-meg a' tojásokat, és rakd azután híves helyre. Esztendő múlva-is szintén ollyan frissek lesznek, mint midőn oda tetted.

Gerslit soká el-tartani.

Ha sokat veszel falura, meg kell mosni, 's azután meg-szárítani; külömben moly esik belé.

Tarhonyát készíteni.

A' melly Tarhonyát jó ízűvé és sokáig el-állóvá kivánsz tenni, ne tégy bele tejet, mint rendszerént szoktak, mert attól meg avasodik; hanem mennél több tojást, és csak vizet.

A' nehéz fövésű lencsét, és borsót meg-főzni.

A' nehezen fövő főzelék (ki-vévén mindazáltal némelly esztendőket) többnyire meg-szokott főni, ha közibe, a' fazékba, egy darab vastag üveg vettetik.

Krumplit gőz által főzni, sertések' számára.

Egy üstöt tele vízzel csinálj-be a' katlanos kemencze' szájára; a' hordót, mellynek fenekén egynehány lyuk van fúrva alkalmaztasd az üst' felibe, úgy hogy a' hordó az üstöt ne érje, hanem a' kemenczén feküdjön 's közte, és az üst közt mintegy két újnyi hézak maradjon. A' hor-

dó' felső fenekén egy négy szegű lyuk legyen vágva, mellynek dugója van. Ekkor a' krumpli minden víz nélkűl belé töltődik, 's igen kevés fával meg-főződik, csak a' gőz által, melly egyszer's-mind nedvességet-is ád a' krumplinak.

Krumplí - Riskását csinálni.

A' krumplit keményítő formán el-készítvén, tojás' fejérével gyúrd öszve, azután szét dörgölvén szárítsd-meg.

Fagyott krumplit használhatóvá tenni.

Vidd meleg helyre, nyomd-ki présbe, vagy deszka közt a' levét, azután szárítsd kemenczében; de úgy, hogy meg ne süljön; akármire használhatod mint az elött.

Bodzák' hasznai.

Azt tartják, hogy ha földi bodza-seprővel sepertetik a' ház, a' bolha belőle ki-vész. Ha pedig a' fa-bodza levelének vízbe meg-főzött levével öntöztetik, mind ki-takarodik a' légy a' házból.

Más hasznos eszköz a' Bolhák' ki-vesztése ellen a' szobából.

Azt mondják hogy a' zöld ugorkának el-szórt hajától a' szobából ki-vesznek.

Némelly vetésbeli Jegyzetek.

A' jókori vetésről az tapasztaltatott, hogy ha szalmája csekélyebb-is, de a' szeme bizonyosan nehezebb és sikeresebb.

Az Esztendőnként, vagy két esztendőnként való csekélyebb trágyázás jobb és hasznosabb, mint a' ritkán való igen erős trágyázás.

A' Búza leg-jobban el-áll a' maga tokjában, és pelyvájában. Az igaz, hogy így több hely kell neki; de azomban sokkal vastagabban fel-lehet tőlteni mint a' tisztított búzat.

Egy híres Gazda' praxisa a' vetésben.

Hogy a' mag öszve ne csomósodjon, hanem egyenlően keljen, az el-vetett magot először keresztűl vas-boronával, azután pedig hoszszába tövis-boronával boronáltatta.

A' Búza-vetésnek leg-bizonyosabb módja.

Leg-jobb és leg-bizonyosabb: felét a' magnak alája, felét pedig felibe vetni a' szántásnak. Igy nedvesebbe, és mélyebben esik a' mag.

Lencse, Borsó-vetésről olly helyen, hol ritkán terem jó-fövő ázalék.

Május' közepe-táján vesd-el a' borsót, 's így Septemberben készűl-el. Az a' kettős hasznod lesz, hogy zsizsiket nem kap, 's jobb fövő lesz. Vetheted kukoritza közzé is. — Igy bánhatsz a' lencsével is. Ha pedig idején vetetted lencsédet, borsódat, még zöldjében le-kaszáld, 's csak két három óráig szárítván, rendén vagy szérűn még az nap nyomtattasd-el, 's azon igyekezz, hogy esső ne érje, mert meg-feketedik. Ezután szép napon ponyván szárítsd, sós vízzel öntözd-meg, és ismét szárítsd, 's dió-fa-levelet rakván közibe, mintegy Novemberig pinczében tartsd. Igy meg-is fő, zsizsikes sem lesz. Mindazáltal arra ügyelj, hogy mind ezen munkákat körűlte egy nap alatt el-végezd.

Hogy a' Lencse jól teremjen.

Két nap áztasd ganéj-vízben, és azon vizesen a' mint fel-dagad, vesd-el.

Bab-szárnak haszna.

Hall nevű Londoni Doctor, maga tapasztalásából azt adja elő: hogy a' Bab-szárat tizenkét napig vízbe áztatván, azután furkókkal meg-vervén szintúgy lehet használni erős fonalára nézve, mint a' kendert.

Új neme a' Matrácznak.

Kis Orosziban egy Plebánus próbát tett, a' kukuritzának belső fáin hajából, szépen megfosztva, matráczot készíteni; 's a' kik azt látták, állitották előttem: hogy szintúgy meg vólt a' pattanóssága, mint a' szőr-matráczna k.

Jegyzés a' Lencse-szalmáról.

A' Lencse-szalmát csak két nap-is egy más után ne étesd a' lóval, mert el-vásik a' foga tőle; hanem közbe szénát vagy árpa-szalmát.

Méh-dobolásról.

Ha méhedet ki-akarod dobolni, ezt eresztés után épen huszon egy vagy huszon két nap múlva tedd, ekkor nem találsz fiók-méheket a' sejtjeiben; mászszor pedig igen.

Hangyákat el-üzni.

Kend-körül a' gyümölcs-fát kulimázzal, vagy e' helyett madár-léppel; nem fognak a' hangyák fel-mászni. Végy hamut, óltatlan meszet, kéményről vakart kormot, 's hintsd-meg ezen egyvelékkel a' fa-allját, és azon helyeket, a' hol a' hangyák tartózkodnak, e' szerént, mind el-távoznak. Nem szenvedhetik a' büdöskövet is, és a' rák

levet mellybe rákok főzettek. Némellyek fogdosással is igyekeznek őket pusztitani t. i. tesznek az illyen hangyákkal meg-rakodott helyekre szűk szájú üvegeket palatzkokat, belől meg-mézelvén azokat; melly palaczkokba a' hangyák seregestől igyekeznek be menni, 's e' szerént el-őlheted őket. Vagy pedig, tégy valami húsos csontot a' hangya-zsombékba, azonnal sok ezeren meg-lepvén azt, vízbe márthatod és meg-ölheted őket.

Hangyát a' méh-köpűktől, fáktól 's a' t. el-tíltani.

Kötözz azon deszkákra, vagy fák' derekaira 's a't. roszsz háló-darabokat. Ugy szinte a' Hangya-zsombékokba hal-mosadékot önts, vagy haldarabokat vagdalj, mind szét széllled a' hangya. —

Vályogos épűlet-vakolásáról.

A' vályogos épűletet nem igen szokta állni a' meszes malter, kivált ha a' vályog 's belőle rakodt fal nem igen vólt ki-száradva. Ezen esetben így bánj: Csinálj kemény sárgás agyagból, gabona, vagy a' melly még jobb árpa-pelyvával vegyített 's a' malternél hígabb sarat. Ha már ez előtt vakolva vólt épűleted, azt egészlen veresdle, és ezzel a' sárral vakoltasd 's ha meg-szárad meszeltesd-be. Az ügyes kő-míves, kanalával és simítójával csinossá fogja tudni tenni az efféle vakolást.

Nagy és termés-kőből építeni.

Mivel a' nagy termés-köveket nem könnyen fogja a' malter, még ha bőven bánsz is a' mészszel, leg-tanácsosabb úgy épiteni, hogy csak annyi meszet ólts egyszerre nagy dézsákban, a' mennyit azon melegen fel-dolgozhatsz; így két

annyi ereje lesz meszednek 's idővel a' kövekkel eggyé válik.

Igen állandó Malter, vakoláshoz.

Két rész régen óltott meszet, egy rész líszté őrlött Gypszet és egy rész porrá omlott óltatlan meszet, kell a' rendes úton malternek készíteni, és csak annyit csinálni, a' menyit egynehány órák alatt fel-dolgozhatsz, hogy ismét vízzel ne kelljen ritkítani, melly ís nagy ártalmára lenne.

A' pecsétes Szobát ki-síkárolni.

Tőlts egy dézsa-vízbe egy fél verdung vitriol-olajat, azt t. i. a' melly éget és füstöl. Azután hoszszú nyelre csutakot kötvén, vékonyan mázolj a' vízből a' padlóra, 's azonnal más tiszta vízzel mosd-fel. Fel-szedi a' szennyet, 's ezt a' bolha sem szenvedheti.

Ha dézsád, teknőd fut.

Sótalan túrót meszet és tiszta búza-lisztet öszve gyúrván kend-bé a' hasadásokat.

A' Házi vásznat meg-fejéríteni.

A' vásznat szabd-ki annak, a' minek akarod, sőt meg is varrhatod, azután vizesen vastagon szappanozd-be, és vas-fazékban, folyó vízben főzd-meg, ezt kétszer, háromszor tedd, 's szépen meg-fejéredik.

Gyepen való helyesebb fejérítése a' vászonnak.

Minekutánna a' nyers vásznat szokás szerént be-áztattad, és azután meg-lugoztad, szükséges a' vásznat valami savanyú szerbe áztatni.

E' szerént végy árpa-darát négy fontot, és négy iltze forró vízzel öntsd-meg, tégy azután egy font savanyú kovászt hozzá, és így álljon hét vagy nyóltz napokig. Vagy pedig: nyóltzvan font vízbe önts apródonként egy font gálitzkő-olajat. És így akár eggyik, akár másik savanyított vízbe áztasd negyven-nyóltz óráig; ki-mosván, ismét lugozd-ki, húzd-ki a' nap-fényre hat egész napokig, majd ismét bánj az elébb elől adott mód szerént harmadszor-is, és azután húzd-ki a' nap fényre, míg tökélletesen meg nem fejéredett.

Ruhát molytól meg-őrizni.

Végy azon Gypsz-nemből a' Materiálistánál, mellyet Mária-Jegének (Frauen-Glas-nak) nevezznek, 's öszve-tört porával hintsd-meg a' ruha' prémjét.

Csizmát és Czipőt tartósokká tenni.

Új korában kend-meg len-mag-olajjal mind a' talpát, mind a' varrását; így lágyan-is tartja a' bőrt, tovább-is tart.

Csizma-talpakat tartósokká tenni.

Első mód: Ha a' csizma nyólczad napig száradhat, három evő kanálnyi firnajszhoz venni kell fél-kanál terpetin-olajat, 's ezeket öszve kevervén, meg-kell kenni, mind addig míg magába veszi, 's akkor gyenge meleg helyen p. o. napfényen tartani, hogy egészen meg-száradjon.

Második mód ez: Ha a' csizmát más nap felkell húznod: Végy folyó gyantát (Bern-Stein) vagy-is inkább annak az olaját (Bern-Stein-Öhl) vagy más kemény Lackot p. o. Kopál-Lackot, kend-meg vele a' talpát, 's száritsd gyenge széntűzön. Ha pedig be-szárad a' talpba, kend meg

újra, míg magába veszi, 's meg-száradván a' csizma, fel-húzhatod.

Harmadik mód ez: Az eggyik, vagy másik fellyebb írt mód szerént el-készitett talpat, t. i. minekutánna már annyi firnajszot szívott-be magába, hogy már többet be-nem vehet, hintsd-be száraz homokkal, míg egészen meg nem szárad, azt a' mennyire lehet verd-be kalapátsal a' talpba; ezt cselekedd mind addig, míg a' homok kés-foknyi vastagságnyira nem szaporodik; kend-meg egynehányszor a' kenőcscsel 's szárítsd-meg napon, vagy más meleg helyen.

Ha a' talp nagyon ki-van pallérozva, ráspollyal gyengén-fel kell vakarni, 's így vinni végh-hez a' fent írt munkát.

Csizmát az ált-ázástól meg-őrzeni.

Végy faggyút, disznó-zsírt, viaszt, egy forma mértékben, olvaszd-fel gyenge tűzön, 's az olvasztáskor tégy hozzá terpetin-olajat. Ezzel az egy kevéssé meg-melegített bőrt kend-meg, itasd-be tűznél, 's kend-meg még egyszer, főképpen pedig a' varrásokat.

Olly csizma-kenőts (Schuhwichs) melly a' csizma' vagy czipő' bőrét széppé, fényessé, és erőssé teszi.

Végy fél font leg-jobb Terpetin-olajat, fél font fejér viaszt, egy garas árú égetett elefánt-csontot, (combustum eboris). A' csinálás' módja következendő: végy elegendő bádog-edényt vagy más félét. Először tőltsd beléje a' Terpetin-olajat, és gyenge szén-tűzön hadd a' levegőn kipárologni, de úgy, hogy a' tűz az edényt ne érje. Minekutánna a' Terpetinnek kellemetlen szaga elenyészett, vedd a' fejér viaszt, és vékony szeletetskére metélvén ereszd-be a' Terpetinbe, hagyd úgy huszon-négy óráig, hogy jól el-olvadjon,

add az elefánt-csontot hozzá; úgy lassan lassan öszve megy. Hogyha a' bele dugott veszső egyenesen meg-áll benne, kész a' kenőcs; vedd azután a' kefét és kend-meg vele a' csizmádat, vagy czipődet, 's hagyd féi-óráig ki szikkadni. Minekutánna meg-szárádt, végy valami darab posztót, 's dörgöld véle; tiszta fényes, és tartós láb-belid lészen.

Be-sózott halat ki-áztatni.

Azon víz közzé mellyben a' halat áztatod, tégy egy kis szénát, 's minden sósságát ki-veszi.

Halat elevenen meszsze-földre vinni.

Tégy a' szájába egy jó falat pálinkás kenyeret, csináld-be jól egy tonnába, vagy egyébb edénybe, hogy a' levegőt tőle el-tiltsd. El-viheted három napi járó földre-is elevenen, minthogy meg-részegedvén a' pályinkás kenyértől, míg az edény szája fel-nem nyittatik, fel-nem éled.

Különös hal-sütés' módja.

Egy fazékl a alól hints sót, erre tégy vajba kevert, és fűszerszámmal hintett hal-szeleteket, ezekre ismét sót, 's erre újra hal-szeleteket, míg a' fazék meg nem telik. A' leg-felsőbb sor halra bővebben adj sót. Azután a' fedőt csirízeld a' fazékra, 's a' kenyérrel együtt tedd a' kemenczébe. Mikorra a' kenyér ki-sül, meg-sül a' hal-is, 's különös kedves ízű lesz; mert a' kissebb halnak szálkái egészen szét főnek, a' nagyobbé pedig kocsonyává lésznek.

Sódar-páczolás módja.

Azon melegen a' mint ki-vágják a' Sódarokat, verd-be igen erőssen e' következendő pácz-

speciessel: Végy p. o. nyólcz sódarhoz más-fél íttze porrá tört fenyő-magot, vegyítsd más-fél íttze sóval, 's két evő kanál salétrom-sóval, és fél meszszely öszve-tört fog-hagymával. Minekutánna ezen vegyűlettel jól be-verted a' sonkákat, rakd egymásra egy nagy dézsába, mindennap forgasd, 's a' levével öntözd-meg, 's minekutánna ezen páczban tizen-négy nap tartottad vólna, rakd füstre.

Egerek ellen.

Próbált orvosság egy meg-fogott egeret gyengén meg-pergelni, de hogy azomban éljen, 's el-ereszteni; mind el-takarodik az egér. Méltó vólna meg-próbálni: nem használna e' patkányok ellen is? ámbár néminemű állat-kínzással van egybe-kötve.

Ha a' Ház-zsúpozatját varjak rongálják.

Tégy a' Ház' zsúpozatjának hoszszába egynehány helyre egy egy veres hagymát, 's azontúl nem bántják többé. — Nehezen hihető. —

Poloskák ellen.

Azt mondják, hogy ha fel-aprított sárga répát ágyba, és ágy alá hintesz, el-vész tőle.

Más mód: A' mész közzé mellyel meszelsz, sót vegyíts. Ezen kivűl ó hájjal törj öszve kapucziner-port, 's házi bútoraidnak szerkezetjét kendmeg vele.

Más: Dió-fa leveleket jó bőven egy fazék vízbe tűzhöz tévén, fűrű lévre kell főzni, és a' nyoszolyákat vagy a' hol tartózkodnak, ezen lével meg-locsolni 's öntözni. Ez igen eggyűgyű, de bizonyos orvosság a' poloskák' ölésére, mel-

lyek ennek szagát 's ízét tellyességgel nem szenvedhetik.

Más: Vízi kaprot (Phellandrium aquaticum) hányj-el az ágyba imitt amott, ki vesznek a' poloskák belőle.

Más: Forralt vízben olvaszsz-fel zöld gálitzkövet, és ezen meleg gálitz-köves vízzel kell minden hasadékokat meg-nedvesíteni; ez által a' tojása-is el-vesz.

Patkányok ellen.

A' Spongiát apró darabokra vagdalván, rántsd meg zsírban, 's hányd a' patkányos helyre; valamelly edénybe vizet-is tévén nekik. A' mint a' Spongiát fel-falják, 's égető szomjokat vízzel elóltják, meg-dagad gyomrokban a' Spongia, 's meg-pukkadnak.

Némellyek javasolják ellenek a' fekete tyúk' tartását; de ezt állítani nem merem.

Ürgét ki-veszteni.

Meg-olvasztott büdös-kőbe márts ruhát, gyújtsd-meg, dugd az ürge lyukába, 's egy kis hantal fedd-be azt, mindjárt meg-fúl.

Kályha-kenöts.

Sót, hamut, gyúrj bor-eczettel sárrá, és azzal kend-be kályhádat; sem gőzi nem lesz; sem meg nem repedezik tőle. Mindazáltal ha vas a' kályha sót ne tégy belé, mert rozsdát csinál.

Más: Tojás' fejérével vas port vegyíts, 's azzal kend-be kályhádat.

Kályha-sár.

Száraz törött agyagot, tégla-port, porrá törött vas salakot, vagy vasport, kevés pelyvát,

friss marha-vért öszve-keverven sárnak csinálj; 's ha ezzel állítod öszve a' kályhádat, állandó lesz.

Vas-kályhát rozsdától meg-tisztítani, és meg-fényesíteni.

Végy úgy nevezett ólom-port, (Wasserbley) eczettel vagy borral dörgöld-el, vegyítsd tégla-porral, és ezzel dörgöld.

Gyertya-hamu' büdössége ellen.

Az el-készített gyertya-beleket mártsd először jó erős rózsa-eczetbe, 's egy darabig hadd ázzanak benne; azután jól ki-szárítván, úgy mártsd-meg, el-vesz minden büdössége.

Gyertyának szánt büdös faggyút így orvosold.

Vess abba az edénybe, a' mellybe a' faggyút olvasztod egy vagy két egész veres-hagymát; ez a' büdösséget magába veszi.

Mocskos, zsíros Palatzkot ki-mosni.

Ha a' szenny rendes mosással le nem akar róla menni, vess belé csalánt, 's lágy meleg vízzel zurbold.

Más módon: Törd-öszve a' tojás' haját, az itató papirost pedig szaggasd apró darabotskákra, 's ezeket be-vervén a' Palatzkokba, önts rájok lágy meleg vizet, és zurbold. Ezt vagy kétszer ismételd.

Jó a' fűrész-porra-is, vígyázva, forró vizet önteni, 's azzal zurbolni.

Régi üvegeket-is meg-lehet tisztítani.

Jó hamu-lúggal, vagy pálinkával, vagy vízbe áztatott fáin krétával. — Ha az üvegbe vala-

mi régi olaj bele hártyásodott, jó erős lúgban kell ki-főzni. Nyárban pedig friss csalán-levelekkel 's egy kevés vízzel zurbolni, 's meg-tisztúlnak. — A' szűk szájú üvegeket így kell kimosni.

Zsír és tenta-pecséteket ki-venni.

Tőlts a' pecsét' nagyságához képest, egy két csepp Spiritus-Terebintit a' ruhára, 's dörgöld posztóval vagy kenyérrel, 's ki-megy.

Más módon: Kend-be a' zsíros pecsétet vékonyan fagygyúval, 's egy kevéssé dörgöld, azután szappanos vízben mosd-ki.

Más: Némelly pecséteket ki-vehetsz tojás' fejérével habzott vízzel, vagy pedig úgy, hogy a' pecsétet tojás' sárgájával be-kenvén, hagyd egy kevéssé száradni, azután szappannal mosd-ki.

Más: Ha a' ruha sárga és pecsétes, törj öszve fejér szurkot, büdös-kő-virággal, ezt kösd ruhába, 's függeszd azon fazékba, mellyben a' mosó vizet melegíted; és ha még erre sem menne ki, főzd a' ruhát vele, de elébb szappanozd-meg.

Más: Posztóból a' pecséteket ki-veheted, ha a' meg-ölt csirke' forrózott meleg tollával dörgölöd.

Más: A' mocskot ki-veheted a' ruhából, ha fekete szappant dörgölsz reá, 's meg száradván lúggal ki-mosod, tiszta hideg vízzel pedig ki-öblíted.

Más: Zsíros pecséteket ki-vehetsz selyem-materiából ezzel: főzd-meg a' bodza-virágot fél folyó-vízbe, és fél eczetbe; ebbe mosd a' ruhát, 's majd száraz spongiával dörgöld.

Más: Pecsétes Reverendát, a' fekete selymet 's a' t. ki-moshatod a' búza-vagy rozs-szalma' főtt vizébe. Ez az éles materiát puhává-is teszi.

Más: A' kényes színű Ruhát, hogy ki-ne menjen, lágy meleg vízben mosd; a' nagyobb pecsétekre czitrom' levét cseppents, 's meg-sózván mosd-ki.

A' Tenta és egyébb pecséteket, ha korán éred, kend-be veres-hagymával, és szappannal; de ne forró vízben mosd.

Más módon: Ki-veheted a' tenta-pecséteket azon frissibe így: dörgöld-be a' pecsétet szappannal, azután egy pléh-kanálban egy kis sót forralj-fel eczetben, 's ezen sós eczettel mosd-ki a' pecsétet.

Más: Erős eczettel mosd-ki, azután szapponnal tiszta hideg vízben öblítsd-meg.

Más: A' tenta-mocskot a' fejér ruhából rozsda-porral és eczettel veheted-ki. — Ingből, anginétből, tenta-pecséteket úgy vehetsz-ki: hogy ezeket zöld salátával meg-dörgölvén, meleg-vízben mosd-ki.

Más: Mindenféle pecséteket ki-vehetsz a' ruhákból illy formán: Végy a' Patikában Kléeszaltzot, ezután egy bádog kanalat meg-melegítvén, de csak annyira, hogy a' ruhát meg-ne égesse, a' ruha' pecsétjét borítsd a' kanálra, felűl egy kevéssé meg-nedvesítvén a' pecsétet, hintsd felibe a' Klée-szaltzot; 's ez mihelyt elolvad, azonnal ki-megyen a' pecsét.

Más: A' kulimáz 's más efféle pecséteket leg-könnyebben ki-veszed, kivált ha korán éred, ha azokat homokkal dörgölöd. *Vagy*: A' Dekeczes pecsétet írós vajjal kend-meg, azután mosd-ki szappannal. Vagy pedig elébb terpetin-olajjal kell be kenni, 's azután vízzel ki-mosni.

Mindenféle pecsétek ellen: Jónak mondják a' ruhát, posztót 's a' t. édes tejben ki-mosni.

Tenta-csinálás' módja.

1) Igen ólcsót és jót lehet így csínálni: A' fekete gyűrű-fának (Acer tataricum) haját fél-

nap főzd vízben, midőn szép veres; szűrd-le más fazékba, tégy-belé gálitz-követ, 's még egyszer vele forrald-fel.

2) Olcsó fáin tenta Species: Végy négy lat Török-gallest, másfél lat Gálitz-követ, és három lat Gummi-Arabicumot. Ezekből a' két elsőt tűz-helyen szárítsd-meg, törd-liszté; az utólsót pedig, ha darabokban van, hasogasd-el, hogy palatzkba férjen. Ekkor mind a' három Speciest rakd palatzkba, egy ittze sert, vagy szükségből esső-vizet tőlts reája, 's kilencz nap múlva a' leg-jobb tenta lesz belőle. Kevés bor-vagy ser-szaporitással, kivált ha serből készült a' tenta, el-tart hat esztendeig-is.

3) Igen jó tenta' készítése módja ez: Végy hat lat Török-gallest, a' melly lyukatsos ne legyen, ezt töresd-meg a' Patikában apróra, mert úgy jobban ki-adja a' színét. Ehez végy két lat vas Gáliczot (Vitriolum martis) ezt is töresd-meg porrá, még annál jobb ha calcinált. — Ezeket annakutánna tedd egy ittzés új mázos tiszta fazékba; tőlts reá egy ittze bort; vagy inkább gyenge eczetet; 's forrald-fel tűznél egynehányszor. Ekkor tegyél bele két lat porra tört Arabiai-gummit, és valamint a' főzés közben, úgy ekkor-is (mikor már a' Gummi benne van) szüntelen kavard, míg a' gummi el-nem olvad, 's kész a' jó tenta.

Minekutánna a' fazékból az első lév le-szűrődött, másodszor-is lehet annyit belőle főzni, de ekkor még vagy egy lat vas-gáliczot tégybele. Ha a' tenta a' kalamárisba meg-sűrűdik, lehet reá jó bort tőlteni..

4) Jó-féle fekete tenta, melly soha sem penészedik: Végy két lat zőld gálitz-követ, két lat kék követ; ezeket egy fazékban tévén önts-hozzájok egy meszszely eczetet, és egy meszszely vízet 's forrald-fel tűznél. Ha fel-forrott, és benne a' sók fel-olvadtak, önts hozzá nyóltz lat por-

rá törött gallest, egy fával jól öszve kevervén tedd-ki a' tűztől csendes helyre, és ottan tizenkét óráig állván, szűrd-le tisztán valamely edénybe, 's ekkor vess-bele más-fél lat Gummi-arabicumot. Ez a' tenta mikor írsz vele nem a' legfeketébb, de egy minúta alatt az írás szépen meg feketedik. Ez a' leg-jobb módja a' tenta csinálásnak, csak hogy mind a' mértéket mind a' csinálásának módját mindenekben e' szerént kövesd. —

Kertészi Jegyzetek.

Kerti bolha ellen.

Némellyek az el-vetendő magokra büdös-kővirágot hintenek, 's azokat egy nap egy éjjel ezen büdös-kőbe tartván, úgy vetik-el. Mások magát a' plántát rostára szedvén, 's alatta gyenge szén-tűzre büdös-követ hintvén, ennek gőzivel jártatják-meg gyengén azokat, 's úgy ültetik-el. Használ száraz időben az-is, ha erős hamuval vagy porrá tört gypszel hinted-be plántáidat. Gyakran segít a' kéményről le-vakart korommal való be-hintés-is. — Ez-is jó: csinálj dohányból és fejér ürömből lúgot, 's ezzel, vagy csak igen savanyú káposzta-lével is locsolgasd plántáidat. —

A' Lúd-ganéjt verd vízben széllyel, és azzal öntözd az ágyakat. — Igen jó mód e' következ-

zendő: holmi darab-deszkákat, vagy léczeket, kenj-be kulimázzal, deketzel, vagy friss marhaganéjjal vegyített agyaggal, 's rakd a' plánta vagy káposzta közzé; ekkor vízzel ugrasd-fel a' bolhákat, mind a' deszkákra ugranak, 's rájok ragadván el-vesznek.

A' fáról le-veszteni a' mohot.

Meszes vízzel meszeld-be a' fát, a' meddig mohos, 's le-vesz róla.

Csalhatatlan szer, mindenféle ártalmas kerti férgek ellen.

Kenj-meg kényesős hájjal egy kócz-madzagot, 's ezzel tekergesd-körűl a' fákat; fel nem mász sem hernyó sem hangya, sem másféle féreg reájok.

Vagy pedig viaszból, meszes és széksós lúggal, csinálj szappant, ezen viasz-szappannal ereszsz-fel egy kevés vízben sublimált kényesőt, és egy kevés Terpetín-olajat. Ezen keverékkel nedvesíts-meg darab-papirosokat, és ide oda a' vetemény közzé rakogasd-el azokat; el-távozik minden féreg. Ezen kenőcsel a' Poloskákat-is ellehet űzni.

Az óltani való gallyakat meszsze-földre el-vinni.

A' száraz öszve tört agyagot ereszd-fel faolajjal, és sűrű sarat gyúrván belőle, a' gallyak' mettzett végét nyomd-bele, és rongyal kösdöszve; így meszsze el-viheted.

A' vén Gyümölcs-fákat élesztő szer.

Tudva lévő dolog, hogy az állati trágya, kivált a' friss, az élő fáknak nem igen hasznos; de

kivált a' kemény hajúaknak többnyire halálos, 's ez annál inkább, mennél tüzesebb a' trágya, és fiatalabb a' fa. Mind az által a' vén aggott gyümőlcs-fáknak, kivált a' lágy-hajúaknak, kis mértékben, nem csak hasznos, de valósággal szükséges az állati trágya, mellyet a' többek között kis mennyiségbe így concentrálj: t. i. végy fél-rész ganaj-levet, és ugyan annyi vizelletet, 's egy roszsz fazékban főzd-le annyira, hogy csak harmada maradjon. Ebből csak egy ittzényit tőlts esztendőnként a' fa töveire, 's az csudálatosan meg-újúl.

Fát termésre bírni.

A' Gyűrűzésen kívűl, (Ringelschnitt) a' mellyel való bánásban sok hibák eshetnek; jeles módja annak, hogy a' búja növésű fa termésrē bírattasson, az, a' mellyet Jaszkovich Úr, Rátz-Mililitsi Pap, Bács Vármegyében gyakorlott; t. i. tavasz' elején, Februarius' végével, a' vékony gyümőlcs-gallyakat, abroncs-formára a' fa' dereka felé hajtotta, és meg-kötözte. Ezen mód szintúgy hátráltatta a' fa' nedveit, 's azt termésre késztette.

Gyümőlcs-fák' allját kövérítő trágya, hogy termőbbek legyenek.

Mindenféle döglött marha', vagy juh' csontjait apróbbra törvén elegendő vízzel addig főzd, míg gondolod, hogy a' lév meg-kocsonyásodott. Ezen kocsonya-lével kell a' fák' allját meg-önteni, 's igen termők lesznek. De akarmi állatnak a' vére-is igen hasznos, és különös jó trágya; t. i. őszszel és télen, mindenféle állatnak, melly házadnál meg-ölettetik, a' vérét szedd-meg, 's öntsd a' fák-tövei körűl. Igen fogja nevelni gyü-

mőlcseid' nagyságát. Ugyan ezen trágya' neme hasznos a' spárga nemekre-is.

A' Fák' el-ültetéséről.

Többeknek tapasztalások után jobb a' tavaszi fa-ültetés mint az őszi; bár sokan ellenkezőt állitsanak-is annál fogva, hogy az őszőn, és télen-által le-hűlő esső, és hó-viz jól-tévőleg iszapolja-meg az új ültetésű fákat. Mert a' kivétel által természetesen meg-rongáltatik a' fa, kivált gyökereire nézve, melly rongált és beteg állapotban kell neki egész tavaszig, nagy veszedelmére maradni; a' tavaszi ültetésben pedig azonnal kezdheti a' fa, viszsza-pótló munkásságát.

Nagy fának által-ültetése' módja.

Ha nagy és öreg fát akarsz más helyre vinni, leg-bíztosabban bánhatsz így vele: Mintegy fél-réf diameterű körbe ásd körűl a' fát, 's kivévén az egyenesen le-szólgáló élet-gyökerét, minden más vastagabb óldal-töveit jó fél-réfnyi távolságra a' derekától, vagdald-el, 's a' főldet újra hányd-viszsza a' töveire, 's hagyd helyben még egy esztendeig. Az alatt az idő alatt az elmetszett vastag tövek új apró haj-szál gyökerkéket fognak hajtani, melyek az által-ültetés után a' fát bíztosan táplálni fogják.

Fát termékénnyé tenni.

Egy régi Hordóba tőlts tehén-ganéjt, és vizelletet, 's vegyíts közibe meszet, és kénykormot. Ezen vegyítékből tőlts-meg egy edényt, 's tedd azt közel a' fához, azután posztó-széllel csavargasd-körűl a' fa allját, 's a' végeit amannak ereszd az edénybe, hogy a' nedvesség közösűlésbe legyen a' fa kérgével.

Második mód pedig az: hogy őszszel vagy tavaszszal a' tehén-ganajos vizelletet mész vizzel (t. i. a' melly víz a' mész-óltás után, a' mész felett lebeg) és korommal fel-egyelítvén, a' fák derekait jól mosd-meg. Ez a' vegyíték a' férgeket-is el-öli.

Odvas vén fákat helyre-hozni.

Tömd-meg a' fa' odvát óltott mészszel; de a' melly leg-alább két három esztendős óltású legyen. Elébb lankadni fog a' fa; de azután életre kap.

Különös jó módja a' Gyümölcs-termesztésnek.

Sovárby azt javasolja: hogy mikor a' fa a' maga virágjából gyümölcsbe indúl, akkor gyakran öntöztessen meg. Mind több mind szebb gyümölcsöt fog teremni.

Fa-hernyó ellen.

Egy Magyar-országi orvos azt találta fel, hogy ha a' hordóbeli savanyú kaposztának már rothadni kezdő leveleit borítják a' fára, a' hernyó arról, már más napra el-takarodik. — Ezt több éveken keresztűl csalhatatlannak tapasztalta. —

A' Fa-hernyók ellen, sokan sok félét javasolnak, nevezetesen: hogy a' fa krétáztasson körűl; de ezt magam tapasztalásából tudom, nem igaz. — Olasz országban némelly helyeken, zsúpkötelekkel kötözik-meg a' fát, mellybe szívesen fészkelvén a' hernyó, későbben le-szedik, 's meg-égetik. — Alkalmasint leg-többet használ a' magvas kender pozdorjájával, vagy-is magházával füstölni a' fa alatt, mellytől mind döglötten húl-le a' hernyó.

Más mód; Estve és Reggel nap-kőltekor, és alkonyodatkor, nézd-meg hol csomódzanak a' hernyók a' fán, és póznára tollat kötvén, ezt len-vagy fa-olajba mártsd, és vele kend-meg a' hernyókat, más nap' mind el-száradva potyognak-le. Hanem vigyázva bánj a' dologgal, hogy a' fa ne rázódjon, külömben hamar leeresztik a' hernyók magokat. Ez csak azon esetre való, ha a' hernyó szét-mázolástól undorodsz.

Fatskákat 's oltványoket a' Nyúltól meg-oltalmazni.

Ezt egy Meusel nevű Sziléziai Tégla-vető találta-fel, 's jutalomért közönségessé tette. Ebből áll: Hatvan darab óltványhoz, végy egy negyed (Werdung) Puskaport, egynehány garas árú Assa-foetidát. Amazt jól porrá törvén, ezzel keverd öszve. Ekkor egy edényben tiszta agyagot, négy ittzényi meleg vízzel zurbolj, és a' Puska-porral, és Assa-foetidával jól keverj öszve. Ezzel a' kevertsel kend-meg a' fákat, három lábnyira a' földtől, valamely hozzá készitett ecsettel. Csalhatatlan; de azt még a' további tapasztalás mutatná-meg, hogy ezen erős szer a' fák' gyenge pórusain be-hatván, azoknak nem lehetne e' ártalmas?

Más: Vegyíts Terpetínt Dekeczel öszve, 's kend-meg vele őszszel a' fákat.

Más mód: hogy a' nyúlak az óltványokat meg-ne rágják, ez: marha-epét, érett sajtot, egy lövetnyi puska-port, hat fog-hagymát aprára törvén, és lágy marha-ganajt-is hozzá tévén, 's kevés vízzel fel-eresztvén, valami csutakkal az egész derekait a' fátskáknak kend-be vele, így nem tesz az óltványoknak a' nyúl semmi kárt. — Némellyek csak avas ó hájjal kenik-meg.

Más: Puska-port, kevés óltatlan mészszel öszve törvén, meleg vízzel hígra fel-eresztett agyaggal kell öszve keverni, és úgy ezzel a' gyümölcs-fa de-

rekát be-meszelni. Ennek a' szaga kedvetlen mindenféle állat előtt.

Verebeket a' fáktól el-tiltani.

Csalhatatlan eszköznek állíttatik, a' Német országban múlt Század' végével ki-jött Kertészújságban, a' verebek el-tiltására az: ha az ember a' fák és egyébb bokrok' koronájára, világos kék gyapjú-fonalat tekerget. Mi lehet az oka ennek, nem tudni; talám a' veréb az Indigó-szagot nem szenvedheti.

Verebeket a' kert ágyaktól el-tiltani: köss botra döglött rákot, 's tedd-ki az ágy közepébe.

Farkas-féreg; Pata-féreg ellen a' Kertekben.
(Gryllus, Gryllotalpa, Maulwurfsgrille.)

Egy kanál len-olajat önts egy cseber-vízbe; veszszővel csapkodd öszve, 's a' férgek' járásait locsold-meg vele; mind fel-jönnek a' föld' színére, 's könnyen el-ölheted. De ha kerted nagy, könnyebben hozzájok férsz; ha a' kert ágyak közzé deszkákat fektetsz. Éjjel a' férgek mind a' deszkák alá búvnak, mellyeket reggel fel forgatván, könnyen el-ölhetsz.

A' negyedi híres veres-hagymát így vetik.

A' jó kövér földet Karácson-tájban, a' mint az idő engedi, meg-szántván, a' veres-hagymamagot petrezselyemmel vegyest vetik-el; ez már akkor, mikor más veti a' hagymát, mogyorónyi nagyságú lesz. Eleinte sűrűnek látszik, 's a' petrezselyem csak tengődik, de elébb ki-szedetvén a' veres-hagyma, az azután kap-fel, és karnyi vastagságnyira nő.

Veres hagymát nagyra nevelni.

Tartsd a' veres-hagymákat egész télen által, a' meleg kemenczénél, ottan nagyon megfonnyadnak, és tavaszkor jó földbe el-ásván, nem hajtanak ugyan szárat, de a' kövér földbe úgy meg-nőnek, hogy egy fontosak-is fognak köztök találkozni.

Negyven-nyóltz óra alatt salátát termeszteni.

A' magot pályinkába áztasd, 's a' földet, mellybe jövénd galamb-trágyával, és el-porlott régi mészszel vegyítsd; tévén közibe egy kevés frissebb óltású meszet-is.

Dinnyét meg-nemesíteni.

A' Régiek száraz rózsa-levél közt tartották a' magokat, és úgy ültették-el; mások tejbe vagy mézes vízbe áztatták harmad nappal az ültetés előtt. Most Franczia-országban illy módot találtak fel: midőn már a' Dinnye éréshez készűl, a' levélnek alsóbb lapja alá szerecsen-dió, 's narancs-virág, vagy más fűszeres vizet tesznek csészében vagy tányéron, olly formán, hogy a' Dinnye' levelei annak a' szeszét magokba vegyék, és a' gyümőlcseikkel-is közöljék.

Szelíd-Gesztenyét óltani.

Leg-jobb Magyal-fába óltanod kivált szemzésre, melly által könnyebben foganszik.

Különös Rét-trágya.

Magam tapasztaltam, hogy semmi a' fűvet olly buján nem növeszti, mint a' tavasz' elején,

míg a' Rét a' hó-víztől nedves, vastagon el-hintett fűrész-por, a' hol mód van benne.

A' Hasítékba való óltásról Jegyzetek.

Több esztendei tapasztalásom után bizonyos az, hogy akkor majd csak nem csalhatatlan a' hasítékba való óltás, ha az óltó-ágak már Februarius' 20-ka táján le-törettek, 's földben vagy pinczében tartattak, de a' lágy magú gyümölcsfákra nézve nem elébb, mint Aprilis' elején; kemény hajúakra nézve természetesen elébb, midőn már a' fa-nedv egy kevéssé indúlóba van, óltattak-el. Mert így a' ki éhezett galy (csak épen ránczos, fonnyadt ne legyen) mintegy mohon kapja az anya-fa índúló nedvét.

Ribizlit óltani.

A' Ribizlit, vagy úgy nevezett tengeri szőllőt ólthatod: Megy-fának a' tetejébe, 's olly magasról a' maga apró gyümőlcsével igen kellemetes tekintetet ád. Nehezen foganszik, de hogy nem lehetetlen magam-is tanúja lehetek, a' ki egy illy meg-foganszott óltást magam láttam.

Szőllő-bújtásnak új neme.

Nézd ki Szőllődben a' leg-kövérebb helyet, 's ottan őszszel vagy tavaszszal, a' negyedik szemig töltsd-fel a' szőllő-tőket úgy, mint a' krumplit szokták; a' töltésen felyűl-is hagyj még egy két szemet a' veszszőkön, 's ezeken felyűl vágdel őket. Esztendő alatt a' leg-szebb gyökeret verik a' veszszők, 's őket szét-szaggatván, a' ritkább-helyekre el-ültetheted. Ezt a' módot a' sovány helyeken azért nem használhatod, mert ez a' bújtásolás' neme egy kevéssé meg-szívja az anya-tőkéket; de a' jó földben csak hamar helyre jönnek.

A' Bogdányi Németeknek módjok a' Szöllö-veszszö gyökereztetésében.

Ásnak egy négy szegű gödröt, egy forma mélységre. A' veszszőket egy forma mértékre veszik, 's a' vastagabb végeiket mind a' bötykőjiknél vágják-el. Ekkor két két százat tévén egy kévébe, azt mind gúzs'sal szorossan öszve kötik, és a' kévéket szorossan egymás mellé be-eresztgetik a' gödörbe. A' kévék a' vastagabb végeikkel állnak fel-felé. Ekkor fa- vagy víz-mohot tesznek felyűl a' veszszőkre, és ezen felyűl ganéjt, de érettet, melly már inkábbára földé vált, 's gyakran, kivált ha szárazság van, öntözgetik. Az illyen veszszőket rozs-virágzáskor, ha tudnillik tavaszszal rakták-be a' veszszőket, el-lehet ültetni. Ha akkor el-nem ültetődnek le-kell őket forgatni, hogy a' kis végeik álljanak fel-felé, 's így el-állnak őszig. Ezt magam láttam. Egy négy szeg fél-ölnyi gödörbe négy ezer veszsző be-fér.

A' Dohány' termesztésnek leg-jobb módja Hazánkban.

Ezen mód leg-inkább Gömör Vármegyében gyakoroltatik, a' gondosabb Dohány-termesztők által. Leg elébb-is azon igyekezz, hogy tökélletes, és jó érett magod legyen; mert csak ebből várhatsz tökélletes plántát. E' végre már virágzáskor válaszd-ki azon leg-erőssebb plántáidat, mellyeket mag-termőknek szántál, 's ezeken eggyenként leg-fellyebb csak kilencz-tíz tokot hagyj-meg. Midőn egy kevéssé meg-hasadnak a' tokok, vágd-le csendesen, 's vagy bennek szárazd két három nap a' magot, vagy pedig csendesen ki-pergetvén azt, papíroson. Forró meleg ágyba ne-vesd, se a' magot ne csirkáz-

tasd. Ha plántád kél, gyakrán szellőztesd a' meleg-ágy' ablakjait. Plántáidat ne igen öntözgesd, 's még a' ki-ültetés után-is, csak addig öntözd, míg meg foganszanak.

Dohányodnak a' földet már őszszel el-készítsd, jó mélyen fel-szántatván azt, hogy a' Dohánynak ártalmas pajod' tojása fel-forgattatván, meg-fagyhasson. Azon igyekezz, hogy dohánymagodat már Gergely-nap körűl el-vesd, hogy plántáidat Majus' elein már ki-ültettethesd, külömben el-késel vele; 's könnyen meg-esik, kivált ha az ídő sem kedvez, hogy tökélletességre nem fognak mehetni. Mihelyt meg-foganszottak plántáid, kapáld-meg őket; de csak kis kapátskával, és csupán csak a' töve körűl piszkáld-meg, hogy a' férget a' rendes kapálás által, míg plántáid gyengék, azoknak töveihez ne csald, 's alsóbb sárga leveleit hányd-el. Tíz-tizenkét nap múlva újra jó mélyen kapáld körűl, és már ekkor egy kevéssé tőltsd-is. Két hét múlva harmadszor kapáld, 's jól tőltsd-fel, a' földön fekvő alsóbb leveleket hányd-el, a' plánták' virágait pedig annyira el-csipkedd, úgy színte a' hónaly-leveleket annyira le-kotsozd, hogy egy egy kórón leg-fellyebb tíz-tizenkét levél maradjon. A' kottsozást szüntelen folytasd. Midőn dohányleveleid jól meg-babosodtak, a' szélei gyengén sárgúlnak, hegyeik pedig a' föld-felé konyúltak, jó meleg időben törd-le azokat, rakd fűlőbe negyven-nyólcz óráig; 's ekkor fűzd-fel háttal öszve ritkán, és akaszd árnyékos helyre fél-száradásáig, azután vagy három éjszakán, tedd harmatra, 's egyszer'smind egy két nap, napra. Mind ezek után tedd padlásra, 's Mindszentnap' táján simítsd. A' simítást borongós de ne ködös időben tedd, 's csomókba kötve nyomtasdle. —

Sarjú-dohányt hagyhatsz; de csak akkor midőn már anya-leveleid babosodni kezdenek.

Egyébb-aránt a' dohány-termesztésnek ez a' fő maximája: jókor ültesd, és a' mennyire lehet későn, 's jó éretten törd. Igy — ha fűlőbe nem rakod, 's csupa árnyékon szárasztod-is, píros lesz.

Némellyek kóróstól akasztják-fel a' dohányt, mások pedig midőn babosodni kezd, egy kis arasztnyira a' föld színe felett le-vakarják annak zőld haját. E' szerént a' dohány még a' szárán kezd sárgúlni, de egészen meg nem sárgúl. Ekkor tőből ki-vágják, és padon a' zsindely közzé, vagy egyebütt fel-akasztják. Sokat segít a' dohány' jóságára az-is, ha csomóidat eggyenként akaszthatod-fel a' padlásodon, vagy más jó szellős helyen. Végtére arra vígyázz, hogy mikor a' dohányodat szeded, vagy fűzéreidet hordozod, a' leveleket öszve ne rongyoltasd, valamint arra-is, hogy száradáskor dohányodat esső ne érje, melyre nézve borúlatkor jókor be-kapkodd. Leg-jobb ha szárasztó-színed van. Egy köbölnyi főld ád rend-szerént negyed-fél — négy mázsa dohányt. Ha meg-vágatod, megnyomva, sőt le-nyomtatva rakd döbönbe vagy hordóba.

Mívesi Jegyzetek.

Márványon ki-ülő betűket csinálni.

Írd a' szépen meg-tisztított márványra, lenolajból készitett firnaiszal azt a' mit akarsz, a' márvány' kerületét viaszszal pártázold-körűl, 's így

az egész írást öntsd meg-Választó-vizzel. A' hol a' márvány be nints írva, be-fogja magát a' választó-víz enni, a' betűk pedig ki-ülők maradnak. Ha a' választó víz eléggé be-ette magát, öntsd meg a' márványt hideg vízzel, 's moss-le róla mindent.

Berlini Kéket csinálni.

A' marha-vért tedd száradni meleg kemenczébe, meg-száradván törd mo'sárba porrá; azután végy Salétromot és bor-követ egy mértékben, és ezen két sót tiszta serpenyőbe tévén, tedd tűzre, hogy egy kevéssé fel-duzzadjanak, 's így törd őket porrá. Ezen porral vegyíts mintegy három font szárított vért, 's öszvesen tedd egy vas-serpenyőben tűzre, 's fuvogasd ezt, hogy a' vegyűlet jól meg-tüzesedjen. Ekkor ezen tüzes vért a' már előre el-készíttetett timsós lúgba öntsd-ki, 's benne óltsd-el. Ezen lúg-vizet öntsd-le, 's a' maradékot higgaszd (praecipitáld) e' következendő lúggal: végy t. i. mintegy hat lat gálitz-követ, pergeld azt tűzön sárgára, azután egy kevés meleg vízzel ereszd-fel, 's ebből tőlts, a' fellyebb érdeklett ki-vonatba vagy is maradékba. Így mindjárt ver magának a' fenekén valamelly zöldellő festékű, seprőt, mellyet egynehányszor tiszta meleg vízzel ki-mosván, szárits-meg. Ha ebből igen finom kéket akarsz csinálni, ezen meg-száritott festéket törd porrá, 's galitzkő-olajjal ereszd-fel. Ezen evő olaj egészen fel-olvasztja a' festéket, melly mihelyt meg-történik, hideg vizet tőlts reá, s' tőltsére itató papirost tévén, öntsd reá hadd szivárogjon-le. Ha le-szivárgott, ismét friss vizet öntsd reá, míg minden csípőssége el-nem vesz a' festéknek; így azután azt meg-szárítván, a' leg-szebb Berlini kéked lészen.

Kármint készíteni.

Mint egy hat pint tiszta esső-vagy hó-vizet, czín-vagy belől meg-czínelt edényben fel-forralván, nyóltz-lat véknyan tört Coccionellát vagy ís Cochenillt önts belé. Mihelyt ez egy kevéssé főtt, két könting (quintel) tisztított fejér bor-követ hints bele, 's mintegy nyóltz minútáig együtt főzd. Ekkor három köntingnyi öszve-tört Római timsót tégy hozzá, mellyel együtt, mintegy egy minútáig főhet. Ezután csendesen vedd-el a' tűztől, 's szorgalmatosan fel-ügyelvén, hogy por vagy egyébb gaz bele-ne húljon, tedd alkalmas helyre félre, míg meg-tisztúl. Ezen tiszta veres vizet egynehány magos üveg-edényekbe tőltsd, csendes, és tiszta helyre tedd, 's várd-el míg a' szép piros Kármin, fenekeikre-nem szállott az üvegeknek. Azután a' veresellő vizet róla csendesen le-töltvén, a' Kármint továbbra-is hagyd az üvegekben, míg meg-nem szárad. Siettetheted ezt azzal, hogy gyenge meleg helyre rakhatod az üvegeket. Ha meg-száradt festéked, alkalmatos eszközökkel kotord-ki. Így különös szép Kárminod lesz, mellynek párját a' bóltokban ritkán kaphatod.

Kék keményítőből szép kék festéket csinálni.

Nyóltz latnyi jól porrá tört kék keményítőt ereszsz fel egy ittze forró vízzel, 's darab ideig tartsd lágy meleg helyen. Majd tégy hozzá másfél köntingnyi Spanyol-Szódát (mellyet a' Patikában kaphatni), 's keverd vele szorgalmatosan öszve. Azután tedd az edényt csendes helyre, míg minden vastagabb részek a' fenekére nem-szállanak. Ekkor a' hig festéket itató papiroson ált' csepegtetvén, a' le-szívárgott szép kék nedvességet tőltsd tiszta mázos edényekre, 's napon vagy lágy meleg helyen szárítsd-meg.

Jó fekete Tentát csinálni.

Tégy hat lat öszve tört Gallest, és két lat közönséges gálitz-követ, két 's három ittzényi gyenge eczettel valamelly cserép-edényben tűzhöz, és egynehányszor forrald-fel; azután két lat Arabiai Gummit hints hozzá, vedd-el a' tűztől, 's meghűltvén tőltsd edényekre. Ez a' tenta azzonnal fekete, 's nem penészedik soha.

Más ólcsó, és finom Tenta-Species.

Négy lat Braziliai-fát (Brasilienholz) főzz harmadfél ittze esső-vagy folyó-vízben, mintegy fél-óráig. Ennek leszűrt levébe tégy két lat tört vas-vitriolt, vagy is úgy nevezett zőld Gálicz-követ, négy lat Aleppói Gallest, szintúgy megtörve, két lat Arábiai-Gummit és mintegy két lat Bor-Spiritust; de már ezen utóbbi négy szerekkel ne főzd az első szer-vizet. Ha meg-érik seprején a' tenta, butelliákra szűrheted; a' Braziliai fa-forgacsára pedig, másodszor is vizet öntvén, fel-tőltheted a' tenta-speciesre. Ezen tenta nem penészedik.

Veres Tentát csinálni.

Egy tojásnyi óltatlan mészre tőlts tiszta vizet, hadd álljon vagy három nap rajta, míg a' víz egészen meg-tisztúl. Azután a' tiszta vizet szűrd-le, és tégy annyi veres Berzsenyt belé a' mennyit elegendőnek vélsz. Igy a' bersennyel együtt álljon ismét egy nap, a' midőn tedd a' tűzhöz, és mintegy felényire főzd-le. Midőn a' tűztől-el veszed tégy egy kevés timsót és Gummi-Arabicumot hozzá. Csinálhatsz Czinóberből, is; t. i. törj egy kevés czinóbert kövön eczettel jól öszve, 's tégy hozzá fel-olvasztott Gummi-Arabicumot, és egy kevés vizet. A' festék' sűrűségét vagy ritkaságát tetszésed szerént mérsékelheted; ha pedig halaványabb

verest kívánsz, egyvelíts egy kevés ólom-krétát (Bleyweiss) vagy is úgy nevezett Görög-fejérthozzá.

Zöld tentát csinálni.

Végy destillált Grünspannt, törd-öszve, 's tőlts reá eczetet, hadd álljon vagy negyven-nyólcz óráig lágy meleg helyen. Ekkor tégy a' leg-fejérebb Arábiai-gummiból, és jóféle sáfrányból hozzá egy keveset, hagyd újra állani egy kevéssé, 's szűrd-le üvegekre.

Kék tentát csinálni.

Szedd-le a' friss búza-virágot (Centaurea Cyanus) a' száráról, 's mozsárban törd-meg, a' levét ruhán által facsard-ki, 's ereszd-fel eczettel 's Arabiai-gummival. Tehetsz hozzá egy kevés timsót-is.

Sárga tentát csinálni.

Ereszd-fel a' sáfránt timsós vízzel, 's tégy hozzá Arábiai gummit-is.

Tenta-pecsételet a' papirosról le-venni.

Egyvelítsd a' Mynsicht' Spiritusát (Spir. Mynsichti, mellyet a' Patikában fel-találhatsz) egy harmad-rész gálitz-kő-spiritussal, 's ezen egyvelékkel nedvesítvén-meg a' tenta-mocskot, azonnal tiszta friss vízzel mosd-le.

Tenta- és Rozsda-pecsételet a' fejér ruhából ki-venni.

Végy a' Patikában Sal-acetosellae essentiálét, 's ezzel a' pecsétet meg-dörgölgetvén, mosd-ki vízzel.

Más mód: E' következő eszközt készen tarthatod magadnak: Végy három lat sóska-sót, (sal acetosellae) hat lat esső-vizet, egy lat gálitzkő-olajat, egy lat Czitrom-levet. — Elébb a' Gálitzkő-olajat cseppenként vegyítsd-öszve a' vízzel, úgy tedd hozzá a' Sóska-sót és utóljára a' Czitrom-levet; és ezeket egy dugatlan üveg-edénybe tévén, a' Kemencze' melegénél olvaszd-fel a' sót bennek. Fel-olvadván ez, csendesen le-kell szűrni, és egy szűk szájú edénybe ki-czinteni.

Ezen nedvességgel kell a' tenta-és rozsda-pecsétet nedvesíteni, és dörgölni, míg be itta magát, és egynehány minúta múlva el-enyészik a' pecsét, s' azt tiszta vízzel szépen ki moshatod.

A' Rozsda-pecsétet káposzta lével-is ki veheted.

Aczélt keményíteni.

A' csinált aczélt melegítsd-meg tűznél, vedd-ki, 's egy rongyon által nedves sóval nyomogasd körűl, hogy a' sótól az egész aczél meg-fejéredjék. Ekkor tedd ismét tűzbe, 's midőn jól meg-tüzesedett, ismét vedd-ki, 's egy juh-szarval emberűl dörgöld-meg. Újra még egyszer tedd a' tűzbe, 's mind addig fújd alatta azt, míg egyenlő szép rózsa-színű tüzesedést nem mutat, ekkor vedd-ki, 's mártsd tiszta hideg vízbe.

Mocsok-szedő szappant készíteni.

Végy négy lat Velenczei szappant, nyóltz lat velentzei Terpetint, két lat gálitz-követ, két lat borkő-sót, négy lat marha-epét. Ezeket mind öszve egyelítvén, dörgöld és törd jól öszve, 's formálj golyóbisokat belőle. A' ruhán lévő pecséteket elébb nedvesítsd-meg meleg vízzel, azután ezen szappannal kend-meg, 's tiszta vízzel mosd-ki. —

Mocsok-szedő Szappan.

Végy fél-font jóféle szappant, olvaszd-fel két font-friss marha-epébe réz-edényben tűznél. Midőn fel-olvadt, tégy hozzá hat lat Velenczei terpetint, hat lat égett bort, két lat fain-liszté törött czukrot; ezekkel addig főzd, míg meg sűrűdik, és azután formákra öntsd-ki.

Mocsok-szedő kemény golyóbist csinálni.

Végy igen száraz tiszta szép fejér agyagot, törd-meg apróra, nedvesítsd-meg egy kevés czitrom-lével, 's tégy egy igen kevés hamu-zsírt-is hozzá; azután formálj ezen keverékből alkalmas golyóbisokat, 's szárítsd-meg. A' pecséteket először lágy meleg vízzel nedvesítsd-meg, azután ezen golyóbissal dörgöld-be, 's rajta szárítsd-meg, majd tiszta hideg vízzel öblítsd-ki.

Zsíros pecséteket tisztító golyóbís.

Nyóltz lat fejér-szappant, annyi erős égett borban fel-kell lágy meleg helyen olvasztani, a' mennyi a' szappan fel-olvasztására szükséges. Ezt a' szappan-olvasztékot öt vagy hat tojás' sárgájával öszve kevervén, és kevés terpentin-olajat, is adván hozzá annyi tiszta fejér agyaggal gyúrd öszve míg tészta-formájú nem leszen; és úgy csinálj belőle golyóbisokat. A' Pecséteket vízzel elébb jól meg-kell nedvesíteni, és úgy ezen golyóbisokkal dörgölni, 's ismét vízzel zsúrolni, mosni; míg a' pecsét tökélletesen ki nem ment. A' mosás által el-vesztett fényességét, hogy a' matéria viszsza kapja, egy kis vékony gummis vízbe kefét mártogatván, szőre mentibe keféld, 's úgy papirosokat tévén reá valami nehézséggel nyomtasd-meg.

Arany-Csipkét és Paszomántot ki-tisztítani.

Ehez először arany-szín festéket kell készíteni, melly-is ebből áll: végy jóféle sáfránt, és gummi-guttit, 's tedd alkalmas edénybe; tölts reá egy kevés égett bort, takard-be, hogy a' levegő hozzá ne férhessen, 's így álljon egy éjszakán által, más nap pedig egy vékony ruhán által szűrd-le. Most már a' Paszomántot mosd-ki, melly-is így megy véghez: Egy tiszta, mintegy két ittzés fazékban, tégy fel egy lat apróra vagdalt Velenczei szappant, esső-vagy folyó vízben, 's hadd legyen a' tűznél egy jó fertály óráig. Ekkor tégy bele hat kés-hegynyi mézet, 's ugyan annyi czukrot. Azután egy tojás' fejérét zurbolj öszve seprő-ágatskával, 's a' melly zsír válik belőle, azt öntsd a' szappanos vízbe; és addig keverd az egész masszát egy fával, mig tajtékká habbá nem válik. — Ezen szappanos vízben kell már az arany-csipkét vagy paszomántot az újjaid között gyengén ki-mosni, azután hideg vízzel leöblíteni, ki-húzogatni vagy egyengetni, 's úgy a' fellyebb írt sárga festéken keresztűl vonván, tüzes szén felett mintegy felényire meg-szárítani; azután pedig ruha közzé hoszszára hajtogatván présben tartani. Ha szükséges, többször-is keresztűl kell vonogatni a' sárga festéken.

Ezüst-csipkét 's paszomántot meg-újítani.

Ezeket is a' fellyebb elő-adott szappanos lévben kell jól ki-mosni; azután végy a' Patikában Glaciem Mariae, tedd azt jó égő szénre, legyen rajta három vagy négy óráig, ekkor le-vévén a' tűzről, a'mi szenny vólna rajta egy késsel vakard-le, 's törd finum porrá. Ezen porral hintsd-meg a' paszomántot, 's egy tiszta kefécskével dörgöld, mig tündöklő nem lészen, végté-

re egy darabka szarvas - vagy ős - kesztyű - bőrrel zsúrolgasd, 's így az újtól keveset fog külömbözni. —

Az *ezüst - sinórt* és ezüstöt áztasd pálinkával vegyest szappanos vízbe, de a' víz kevés legyen, 's szép fejér lesz.

Napkeleti gyöngyöt, ha meg - sárgúlt ki - tisztítani.

Ha csak szennytől sárga a' gyöngy, azt mosogatással - is helyre lehet hozni; de ha az mélyen belé ette magát, ekképen fejérítheted-meg: Rozs - lisztből dagasztott kenyér' közepébe gyúrdbe a' gyöngyöket, süsd - meg a' kenyeret mint rendesen, 's a' meg-sűltet két felé törvén, szeddki a' gyöngyöket, 's szépen meg-lesznek fejéredve azok.

Brilliántot tisztítani.

A' Piquet vagy más kártyát két-fele választván, a' darabos belsejével dörgölgesd.

Vagy: Szarvas - szarvnak igen finom porával, kis fáin kefe' segedelme által dörgölgesd.

Finom Spanyol - viaszt készíteni.

Ennek ez az egyvelegje: Végy Velenczei Terpetint tíz latot, gummi - lackot in tabulis huszon - négy latot, szép veres czinóbert tizen - hat latot. A' két elsőt olvaszd - el, 's midőn egészen fel - olvadt, akkor keverd belé a' czinóbert, 's így réz - vagy bádog - formába öntvén, azonnal mártsd vízbe. Ha felületes színe elegendő fényes nem vólna, eleven szén felett, fogó' segedelme által forgasd körös körűl, melly által szép fényességet kap.

Közönséges, durvább Spanyol-viaszt készíteni.

Végy közönséges Terpetint nyóltz latot, gyantát (Colophonium) tizenkét latot, vakart krétát tizenhat latot, Miniumot nyóltz latot, közönséges czinóbert két latot, 's készítsd a' fellyebb írt mód szerént.

Fekete Spanyol-viaszt készíteni.

Végy közönséges Terpetint tíz latot, gummi lakkot in tabulis tizen-nyóltz latot, vakart krétát nyóltz latot, Bécsi kormot egy garas árút.

Igen közönséges fekete Spanyol-viaszt készíteni.

Végy közönséges Terpetint nyóltz latot, gyantát tizenhat latot, vakart krétát húsz latot, Bécsi kormot egy garas árút.

Sárga Spanyol-viaszt készíteni.

Végy közönséges Terpetint tizenkét latot, gummilackot in tabulis tizenkét latot, auripigmentumot tizenkét latot.

Zöld Spanyol-viaszt készíteni.

Végy közönséges Terpetint tizenkét latot, gummilackot in tabulis tizennégy latot, auripigmentumot tizenkét latot, Berlini kéket tizenkét latot.

Mind ezeknek a' Spanyol-viaszoknak egy forma a' készitések' módja a' veressel; egyedül csak arra vigyázz, hogy a' szerek egy-más után olvadjanak-fel, 's ennél fogva elébb a' nehezen olvadókat tedd a' lábasba, 's így egymás után a' többit; a' festéket pedig utóljára keverd közikbe.

Kötsag-tollat ki-tisztítani.

Két lat vékonyra forgácsolt velenczei szappant, egy, négy vagy öt ittzés fazekban, essővagy folyó vízzel főzz egy fertály óráig. Azután el-vévén a' tűztől egy kanállal mind addig kevérd, míg habbá nem válik; melylyel is a' toll' mosása e' szerént esik meg: a' tollakat friss hideg vízbe mártván, és hoszszokban egy fejér táblán ki-húzogatván, azokat a' meg-írt szappanos lével jól nedvesitsd-meg, és ugyan ezen vízet rajtok húzogasd, hogy szennyek le-menjen. Azután ismét szappanozd, hideg vízben öblitsd-meg, újjaid között húzogasd-meg, és két száraz ruha közzé tévén a' szálaiket gyengén egyengesd széllyel. Majd hoszszában egy arányos szén-tüzet rakván, ezen szén' felibe tartsd, 's felette forgasd, míg szépen meg-nem borzasodnak. Ekkor egy kevés tört bűdösövet hints a' szénre, 's tollad annál fejérebb lészen; mellyet azután fel-akaszthatsz valamelly száraz helyen, hogy tökélletesen kiszáradjon.

Szagos füstölő Port készíteni.

Végy a' Patikában Benzoët, Storaxot, és Temjént, mindegyikből három latot, Gummi-animét egy latot; ezeket darabosan öszve törvén, egyvelitsd-öszve, 's füstölj velek.

Fejér finom Haj-kenőtsöt (Pomádét) készíteni.

A' leg szebb sótalan disznó-zsírt egyengesd egy széles cserép-tálban széllyel, tőltsd reá a' leg-keményebb bor-eczetet, melly egy darabig rajta álljon. Azután az eczetet le-tőltvén, helyébe hideg tiszta kút-vizet önts. Ezt ismét le-tőltvén újra eczetet, mellyre ismét hideg vizet töltögess,

úgy hogy ezen változtatást huszonnégy óra alatt mintegy ötször újítsd. Azután le-töltvén mind vizet mind eczetet, rakd a' zsírt a' tálból egy tiszta mázos fazékba, mellyet jól bekötvén, tégy meleg vízbe, olly formán, hogy a' meddig a' zsír vagyon a' fazékban, addig legyen a' fazék is a' vízben; 's most gyengén forrald-fel a' vizet, hogy a' zsír bent a' fazékban fel-olvadjon. Azután a' forró vízből a' fazekat ki-vévén, 's a' fel-olvadott zsírt ruhán által szürvén, tégy ezen meg-szűrt zsírhoz egy kevés czethal-velőt, (Spermaceti) egy kevés mandula-olajat 's egy diónyi fejér viaszt. Ezen szerekkel együtt ismét fazékba tévén a' zsírt, ereszd forró vízbe, 's tartsd benne míg minden fel-nem olvadt. Ekkor vedd-ki, öntsd széles tálba, 's szüntelen való keverés és zurbolás között önts-belé tetszésed szerént való szagos olajat, mellyel mind addig törd, keverd, míg a' massza meg-nem keményedik, a' midőn tégelyekre rakhatod.

Leg egyszerűbb módja a' Pomádé-csinálásnak.

A' sótalan Disznó-zsírt áztasd vagy öt nap vízbe, mindennap friss vizet tőltvén-reá; azután vagdald-fel, 's friss tejbe pároltasd tűzön, míg a' tej túróvá nem válik. Ekkor ezt a' tejes zsírt ereszd szitán által, 's rózsa-vízzel keverd, vagy kétszer azt rajta meg-újítván. Sok keverés után önts belé tetszésed szerint valamelly nemű szagos olajat, 's ezzel újra sokáig zurbold. Ekkor rakd apró teglyekre. Hogy lágy ne legyen, olvaszthatsz egy kevés fejér viaszt közibe.

Orcza-bőrt fínomító és szépítő Pomádé.

Ez egy a' leg jobbak és ártatlanabbak közzűl: végy spermacétit, mandula-olajat, szarvaszsírt (Hirschfett) és Kámfort, mindegyikből négy

garas árút, olvaszd-öszve, 's estvénként le-fekvés előtt kenekedj vele.

Jó kéz-Pomádé.

Fél lat keserű mandulát áztass eczetbe, míg a' haja le-nem válik; azután fányéron meg-szárítván, törd meg egy lat kámforral. Egy serpenyőben olvaszsz-meg egy lat Spermacétit, 's e'hez töltsd a' mandulát, és kámfort. Üss hozzá négy tojás' sárgáját, és vagy két kanál vízzel vegyítsd. — Mindezeket addig kavard egy kanállal, míg róla le-nem válik. Egyszerre sokat ne csinálj, mert könnyen meg penészedik.

Vagy: Végy két lat Spermacétit, fél negyed (Werdung) malozsa-szőllőt, fél negyed keserű mandulát, és egy nyólczad írós vajat. Egy kanál vízzel serpenyőben ereszd-fel a' vajat, azután a' Spermacétit tedd-bele, 's úgy a' többit; de a' mandula és malozsa-szőllő igen fáinúl meg-legyenek törve.

Kéz-por.

Végy a' Patikában pulverizált büdös-követ, 's azt keserű mandula-porral vegyítsd.

Kéz-mosó por.

Negyven-nyóltz lat hajalt keserű mandulát, huszon-hat lat liszté törött riskását, két lat florenczíai viola gyökeret, tizenkét lat bab-lisztet, egy lat bor-kő-sót, egy lat Jázmin-olajat vévén, 's mindezeket törve jól öszve keverven, szükségedre tartsd skatulában.

Nyakat, mejjet fejéríteni.

Tégy büdös-kő-virágot, mintegy négy krajczár árút egy meszszely fejér eczetbe. Ezt három

nap érleld (digeráld) napon vagy kemenczén, 's mosakodjál vele.

Fekete Tust csinálni.

Az égetett Bécsi kormot törd jól öszve, egy kevés kék Indigóval együtt ereszd-fel enyves vagy gummis vízzel, csinálj tésztát belőle, 's nyomd formákba. Némellyek egy kevés tejet és figét főzvén-meg vízben, ezen levet tőltik hozzá; de ez el-maradhat. Az egész mesterség abban áll, hogy a' Bécsi korom, és Indigó mennél finomabb porrá törettessenek; de csak mindenkor meszsze maradunk a' Chínai Tustól.

Tust feketét készíteni, más módon.

Jól ki-égetett kinruszt kövön gummis vízzel öszve dörgölvén, egy kevés ambrát, és egy parányi Berlini kéket dörgölj hozzá, és Tus formákra öntsd-ki. A' formákat egy kis viaszszal kell meg-dörgölni. E' szerént minden szinekből lehet Tust készíteni a' millyen félét akarsz; de azokhoz semmi egyébb gummis víznél nem kívántatik.

Vasat lágyítani.

A' vasat meg-tüzesítvén némellyek olajba vagy zsírba óltják-el, de ezt minden olaj, és zsír nélkűl-is véghez viheted így: a' vasat lassú tűznél tüzesítsd-meg, és be takarván vagy-is körűl-rakván téglákkal, magában hadd hűljönmeg a' tűzben, arra ügyelj, hogy a' vas' tüzességében külső levegőt hirtelen hozzá ne ereszsz, hanem lassan lassan magában hűljön-el; így akármi vasat meg-lágyíthatsz, nevezetesen a' drótozni való vas, és réz drótokat csak így lágyíthatod-meg, hogy töredékenyek ne legyenek.

Aczélt rézhez forrasztani.

Az aczélt kösd vas-dróttal a' rézhez, szúrj a' réz és aczél közzé egy vékony darabka roszsz ezüstöt, és tört bóráxal hintsd-meg; ekkor tedd szén-tűzbe, fúvótskával fúttasd, míg el-nem olvad; 's így szépen öszve forrad.

Ezüstöt öszve-forrasztani.

Ehez ezen forrasztóval élj: olvaszsz egy kis tegelyben két lat ezüstöt, és más-fél lat sárga rezet öszve; öntsd-ki, és verd vékonyra, 's használd a' forrasztásra.

Rezet forrasztani.

Ehez ezen forrasztóval élj: Végy négy lat sárga rezet, 's olvaszd-fel, úgy szinte más tégelyben olvaszsz-fel két lat czinket; vegyítsd ezeket öszve, és öntsd-ki seprőn által egy tál vízbe, mosd-ki jól, 's használd a' forrasztásra.

Meg-sárgúlt Elefánt-csontot ismét fejérré tenni.

Olvaszd-fel a' timsót tűznél vízben, 's ezen timsós vízben áztasd a' csontot mintegy egy óráig; azután kemény posztóval dörgölgetvén, takargasd egy darab ruhába, 's úgy hagyd magában meg-száradni.

Szarut vagy Csontot feketére festeni.

Választó vízben egy kevés ezüstöt fel-olvasztván, ezen olvadékkal (Solutio) kend-be a' csontot vagy szarut, vagy pedig írd reá belőle kedved szerént azt a' mit akarsz, mindenütt feketére fogja festeni.

*

Szarut és Csontot feketére páczolni.

A' fésű-csináloknak közönséges páczok ez: öt font óltatlan meszet vízzel, míg széllyel nem omlik, meg-locsolnak, 's ekkor két font miniumot vegyítenek közzé, és jó erős lúggal fel eresztik; de csak hogy mint egy sűrű pép maradjon. Ezzel kenik-be a' szarut, és mintegy huszonnégy óra múlva mossák le rólla hideg vízzel, és meg-szárítván, olajos posztóval meg-dörgölik.

Vasat és aczélt kékíteni.

Egy jól meg-tüzesített darab vasra, tedd a' jól ki-pallérozott vas- vagy aczél-munkát, és ha ez jól meg-kékűlt vesd-le hirtelen, vagy pedig még jobb; tartsd apró parázs-hamura mind addig, míg szépen meg-nem kékűl.

A' Puska-mívesek így barnítják-meg a' puska-csőket: be-kenik a' csőt választó-vízzel, és midőn már ettől körűl-rozsdásodott, olajjal be-kenik, és egy darab posztóval mind addig dörgölik, míg jól meg-nem szárad, mellyre ismét viaszszal vonogatják-meg, — 's újra posztóval simítják.

Ezüstöt fejérre ki-főzni.

Vegyítsd bor-kővel a' konyha-sót, 's vízben az ezüstel együtt ki-főzvén, emezt posztóval pallérozd-ki.

Fejér rezet csinálni.

Végy nyóltz rész veres-rezet, és fél rész Arsenicumot, 's ezeket Bóráxal, törött üveg-porral, szén-porral vegyítvén, olvaszd öszve.

Szobrok', Bálványok', Statuák' öntésére való massa.

Végy nyólcz rész veres rezet, egy rész czínt, két rész czinket, egy negyed rész sárga rezet, és öszve olvasztván öntsd formákba.

Tükröt csinálni.

Tégy ki-vont posztóra egy jól meg-tisztított üveg táblát, mellynek a' széleire viaszból pártázatot ragaszsz. Jó erős égett borban olvaszsz-fel Szalmiát, 's ezen olvadékkal kend-meg az üveget. Azután vékony táblátskákra vert czint rakogass az üveg táblára, gyapottal nyomkodd azt jól hozzá, és bőrön által szorongass reá annyi Kényesőt, a' mennyi elégséges, 's ezen kényesőt a' czínen tollal egyengesd-el. Ekkor tőlts lágy meleg vizet reá, melly egy két óráig rajta álljon; a' kényesőt a' mellymagába le-szalad, hagyd elhúlni. Némellyek vizet nem tőltnek reá, hanem e' helyett márvány-táblával nyomtatják-meg.

Fejér máz kályhákra, és fejér edényekre.

A' Fazekasok egy rész czin-hamuval (Zinn asche) öt rész igen fejér öszve tört béka-sót tesznek egy tegelybe, felűl konyha-sóval be-hintik, és jó erős tűznél fel-olvasztják; mellyből szép fejér fényes massza válik. Ezt keményen porrá sőt liszté törvén, vízzel fel-eresztik, 's vele a' már egyszer ki-égetett edényeket be-kenik, újra égetik, míg a' szép fejér máz rajtok el nem olvad. A' kályhát, is ezzel lehet be-kenni.

Selymet és Vásznat Karmazsín-veresre festeni.

Elébb főzd-ki a' selymet, posztót, vagy vásznat timsóból, és bor-kőből csinált lúgba, 's

úgy tedd festőbe. Carmoisin vagy-is Karmazsin-színhez: végy porrá tört cochenillt egy latot, 's ugyan annyi bor-követ, vízben tedd-fel a' tűzhöz, 's főzd a' festendő matériával együtt mind addig, míg kedved szerént meg-nem veresedett. Ha vásznat festeszsz, szükség egy kis választó vízzel fel-eresztned elébb a' chochenillt.

Selymet, Gyapjat, Vásznat veresre festeni.

Főzz veres Berzsent kút-vízben három egész óráig, veres levét tőltsd egy különös edénybe; ismét tőlts a' már egyszer ki-főtt forgátsokra más friss vizet, 's ezt is három óráig főzvén szűrd-le, és tőltsd az elébbeni le-szűrt első festékhez. Az edényt csendes helyre tévén tartsd ott mind addig, míg magában forrni, és poshadni kezd. Már ha festeni akarsz: tőlts szükségedhez képest ezen veres lévből valamelly edénybe, 's az elébb timsós vízbe áztatott materiát főzd ezen festékkel együtt gyengén; így ha több munkával is, de kellemetesebb veres festést tehetsz.

Sárgára festeni.

A' közönséges sóska-fa gyökerét apróra vagdalván, timsós vízzel főzd-meg; 's vele festhetsz. Ha ez nem tetszik, végy olasz-Repczét (Reseda Luteola, gelbe Wau) öt vagy hat fontot, mellyet zsatskóba tömvén, a' már vízzel-meg tőltött edényben akaszsz-fel, és egy kevés timsót is vetvén belé, a' matériát vele együtt főzd addig, míg kellemetes sárga színt nem mutat.

Barnára festeni.

A' meg szárított zőld dió-hajat tedd fel egy nagy edényben vízzel, 's főzd vagy fél-óráig. Azután tedd bele a' festeni valót, 's főzd egy kis

ideig vele, gyakran meg-forgatván, hogy egy eránnyosan fogja-meg a' festék. Ekkor hideg vízben öblöngesd-meg, 's fel-akasztván szárítsd-meg.

Feketére festeni.

Végy minden font materiához hat lat kékberzsenyt, hat lat Szumachot (Rhus folio ulmi, Gerberbaum, Färberbaum) négy lat gallest, egy marok vas-port, és egy marok éger-fa hajat (alnus); tedd mind ezeket egy nagy edényben vízzel tűzhöz, 's hadd főjjön ezen szerekkel együtt a' matéria mint egy két óráig. Ekkor töltsd megint tele az edényt vízzel, 's tégy nyóltz lat gálitz-követ hozzá, 's el-vévén a' tűztől tedd lágy meleg helyre, hol mintegy egy óráig álljon; a' midőn újra meg-töltvén az edényt vízzel, 's újra nyóltz lat Gálitz-követ tévén belé, tizenkét egész órákig álljon lágy meleg helyen. Ekkor vedd-ki a' materiát, tiszta vízben öblögesd-meg, és meg száradás végett akaszd-fel.

Zöldre festeni.

Ha kékre festett matériát sárga festékben, vagy sárgára festett matériát kék festékben főzöl, zöld színre fog az festődni.

Kékre festeni.

Főzd kék-berzsennyel a' matériát akképpen, a' mint fellyebb a' veres berzsennyel való festést elő-adtuk. Igen szép kékre Indigóval szokás festeni, de ehez annyi eszközök kivántatnak-meg, hogy ezeknek hijányok miatt ezen festést háznál gyakorolni nem lehet.

Asztalos-firnájszt készíteni.

Végy egy ittze Len-mag-olajhoz míniumot, umbrát, ólom-krétát, (Bley weis) ezüst salakot

(Silberglätte), és fejér gálitz követ, mindegyikből két-két latot. Mindezeket öszve törvén fözd az olajba mind addig, míg a' bele mártott gyenge talu meg perzselödik benne. Ekkor akár kenyérhajat akár pedig veres hagymát vetvén bele hagyd meg-higgadni, 's úgy használhatod.

Más Asztalos-firnisz.

Ha a' len-olaj' fözését restelled; tehát törd-meg nyers len-olajjal a' festéket kövön, és dörgölj belé utóljára egy két csipetnyi ólom-sót, (Bley Zucker) a' mit vele-festeszsz hamar meg-szárad.

Fényzö firnaiszt (Lackir-firniszt Lack-firniszt) csinálni.

Végy egy meszszely igen erös égett bort (Spiritus vini rectificatissimus), ehez egy lat Gummi Lackot; fél-lat Sandarachot; tedd ezeket egy üvegbe, 's meleg hamu felett olvaszd-széllyel.

Más féle fényzö firnaisz.

Végy egy font Terpetin-olajat, szép fejér porrá tört Mastyxot tizenkét latot, Velenczei vagy akár közönséges Terpetint tizenkét latot. Ezekből elöször a' Terpetin-olajat tedd tiszta mázos serpenyöbe tüzhöz, és csak ekkor midön már fel-melegedett, tedd a' mastyxot belé, 's midön ez is fel-olvadt, utóljára a' Terpetint; de mindég keverd, 's a' tüztöl el-vévén szürd ruhán által 's használd.

Marha-szarvat meg-lágyitani, és pallérozni.

Tedd a' szarvat igen erös hamuból készült lúgba, és áztasd ebben tizenkét óráig; ekkor ha még-elegendö lágy nem volna, tálba tévén forró

vízet önts reá, 's üsd tettzésed szerént való formába. — Pallérozása így esik meg: a' porrá tört Trippel-agyagot posztóra vévén, dörgöld vele, azután lágy, mint mogyoró- és hársfa szenet vévén, azzal dörgölgesd, 's utóljára farkas- vagy kutya-foggal fényesítsd.

A' Szarut olly puhává tenni hogy formába is lehessen nyomni.

Végy egy font óltatlan meszet, 's ugyan annyi hamu-zsirt, és két ittze vizet, és főzzed míg két harmada le nem főtt, meg szűrvén ruhán által, ezen lúgba hányj holmi aprólék reszelt szarvat, és két nap múlva, olajos kézzel szedd-ki, és gyúrd tésztává, 's nyomd formába.

Réz-edényeket belöl meg-czinelni.

Ezen czínelést minden házi Gazda-Asszony maga is véghez viheti. Az edényt elébb jól ki-kell mosni, és tisztítani. Azután annyi czínt vetvén belé; a' mennyivel gondolod, hogy meg-czínelődik, az edényt a' czínnel, hogy benne fel-olvadjon, tűzre tedd; vess ekkor bele vagy két csipetnyi öszve törött szalmiacot, és kevés gyantát, és ugyan akkor egy fátskára kötött kenderpamacsal hányd az edénybe minden felöl a' czínt. E' szerént szépen meg-czinelődik, és a' többi czínt, a' mi-nem szükséges, belőle, ki-öntheted.

Bádogosok' forrasztójok.

Egy lat czínt, egy lat ólmot, és két lat Bismuthot, együvé olvasztván, ez lészen a' forrasztó, mellyel, elébb a' forrasztó-réz-szerszámot meg-tüzesítvén, a' bádogot a' hol akarod öszve forraszthatod, és czín-tálaknak is füleiket fel-ragaszthatod, 's a' t.

Meg-czínelt vasról a' czínt le-venni.

Tüzesítsd-meg a' czínelt vasat; és azon tüzesen ki-vévén azt a' tűzből, dörgöld-meg jól egy darab szarv'al vagy marha-körömmel; azonnal le-fut a' czín róla 's a' vasat másra használhatod.

Régi nehezen olvasható Írást olvashatóvá tenni.

A' Gallest darabosan meg-törvén főzd vízben, 's ezen főtt lével nedvesítsd-meg az írást, és papirost; ha meg-szárad a' betűk azonnal szép feketén mutatják-ki magokat.

Aranyozott edényekről az aranyat le-venni.

A' porrá tört Bóráxra önts egy kevés vizet, 's ezen boráxos vízzel kend-be a' rezen való aranyozást, 's törött büdös-kővel hintsd-be. Tartsd azután tűz, felibe, hogy jól meg-tüzesedjen, és egy edénybe meleg vizet tőltvén, vesd-bele. Ekkor egyszer kétszer űsd-meg az aranyozott edényt, 's az aranyat róla nyúl-lábbal szépen le-seperheted.

Kardon, fegyveren kék írást csinálni.

A' pallérozott kardot elébb parázs-hamura tévén kékítsd-meg, jól meg-kékűlvén, írd-reá olajos firnajszal azt a' mit akarsz, szárítsd-meg, 's így meg-melegitett erős eczettel öntsd-meg az egész fegyvert; ott a' hol az írás esett, kéken fog maradni, egyebűtt pedig-könnyen le-tisztíthatod.

Aranyba foglalt köves munkát ki-tisztítani.

Egy lat büdös-követ egy lat Trippellel öszve törvén és kesztyű-bőrre hintvén, gyengén dörgöld a' drágaságot vele; a' gödrös helyeket pedig kis-finom kefétskére hintvén a' port, tisztítsd.

Poharat meg-aranyozni.

Olvaszsz-fel Bóráxot vízben, és ezen olvadékkal meg-kenvén az üveget, mihelyt az egy kevéssé szikkad, ragaszsz arany-füstöt reá, tömd a' poharat tele sóval, és elébb lassan melengetvén azt, tedd jó tűzbe, hogy az arany rajta megolvadjon, mellynél fogva hozzá fog ragadni.

Kámfor-Spiritust készíteni.

Vess egy meszszelynyi jó égett borba egy lat Kámfort, 's tedd lágy meleg helyre, hogy benne fel olvadjon. Még hasznosabb lesz ezen szer: ha a' Kámforos égett borbá egy darabka öszve tört velenczei szappant vetsz.

Igen jó-féle Ragasztó (Kitt.)

Végy szurkot, Büdös-követ, kulimázt, ezeket olvaszd-fel, és vegyítsd-öszve törött kovácsszarral, és minél elébb melegiben dolgozd-fel. Igen jó ragaszték ez, nedves helyen lévő köveket, pinczékben kazamátákban, öszve-ragasztani, félóra múlva ez a' ragaszték, kőhöz hasonló keménységet kap.

Ragasztó (Kitt) melly tüzet vizet ki-áll.

Egy meszszelynyi tiszta, és savanyú savóba, önts, elébb jól öszve habart fejérét három tojásnak, és annyi porrá tört friss óltatlan meszet hintsközzé, a' mennyi szükséges, arra, hogy kása-forma péppé sűrűdjön. Ezzel jó mind réz-, mind cserép-edényeket be-kenni, 's a' tűzben még keményebb, és állandóbb leénd.

Szappan-Spirítust készíteni.

Végy kétszer le-húzott égett bort (Spiritus vini rect.) másfél fontot, Levendula vizet fél-fontot, meg-faragott Velenczei Szappant hat latot, Borkő-sót egy köntinget. Mindezeket egy tágas gömbölyű üvegbe tévén, meleg helyen vagy nap fényen, vagy pedig télen kályha' vállán tartsd, míg a' szappan fel-olvad, azután ítató papiroson szűrd által. Ezen Spiritusnak sokféle a' haszna; vízzel egyelítve mosdhatsz vele, a' finom gyólcs, és selyem-féle ruhákat, meleg-vízbe öntve moshatod vele, habot verve belőle, beretválkozhatsz vele; orvosi ereje pedig kivált a' sérések' és ütések' dörzsölésében, és kötözésében esmeretes.

Arany-fényesítő szer.

Végy sárga víaszt öt latot, vas-rozsdát három köntinget, grünspannt három köntinget, bóráxot hat köntinget. Olvaszd-el elébb a' víaszt, azután hintsd ezen öszve tört szereket közibe 's kavard jól öszve. Arany-mívesek ezzel kénik-be az arany-munkát, és tiszta szén tűzre tévén, rajta fel-olvasztják, 's szépen le-törlik.

Sárga-rezet meg-fényesíteni.

A' Réz-mívesek a' jól ki pallérozott réz-munkát választó-vízzel nedvesítik-meg; de mihelyt meg-van kenve, azonnal friss hideg vízbe mártják, mert külömben, ha késel-ezen erős szer meg-rontja a' rezet.

Synpathetica Tentát csinálni, a' mellyel való írás csak akkor lásson ha más tincturával meg nedvesíted.

A' közönséges fekete tenta compositiója áll: zöld gálitz-kőből, és gallesből. Ha tehát ezen két

szerből külön külön tincturát csinálsz, és csak egyikével írsz; meg-száradván az írás, csak akkor lészen látszatós ha a' másikával meg-nedvesíted.

Magyar víz vagy Magyar-Királyné vize.

Végy Rozmarin-virágot tizenkét latot, jó égett bort három fontot; ezeket tizenkét óráig együtt páczóld, azután lombikon által, gyenge tűznél húzz-le két fontot róla. Ez igen hathatós szagló-víz.

Méh-fű-víz vagy úgy nevezett Karmelíták' Spiritusa.

Végy kerti méh-fűvet (Melissa Officinalis) más-fél fontot, czitrom-hajat nyóltz latot, koriandrom-magot tizenhat latot, szerecsen-diót, szeg-fűvet, fa-hajat, mindegyikből négy latot. Angelica-gyökeret két latot, jó égett bort nyóltz fontot, közönséges méh-fű vizet két fontot. Ezeket huszon-négy óráig együtt páczold, azután lombikon által mintegy két fontot húzz-le belőle.

Ebén-fát majmolni.

A' kék berzsenyt timsóval öszve főzvén, vele fesd-meg egynehányszor a' körte-fából készített munkát; azután eczetben páczold, vas-rozsda Tincturával kend-be, 's meg-száradván pallérozd-ki.

Rozsda-Tinctura, melly a' bőrt feketére festi.

Holmi rozsdás vasakat hányj erős eczetbe, 's egy kevés sót-is vess-belé. Szoktak némellyek egynehány darabka új kordovánt, vagy őszszel zöld dió-hajat-is vetni belé. Ezen lével szokták a' szíjjártók a' szíjjakat festeni.

Égett borból Lackot készíteni.

Tölts, a' háromszor le-húzott leg-keményebb égett borba négy lat mastyxot, és fél font sandarackot. Ezeket egy gömbölyű üvegbe tévén, vagy meleg homokba, vagy meleg vízbe, vagy erős nap-fényen tartsd mind addig, míg az égett borban fel nem olvadtak. Akkor vegyíts nyóltz lat sűrű terpetin-szurkot közzé, 's ismét melegen érleld míg fel-nem olvad.

Cacaó-vajat készíteni.

A' tűzön pergelt, és azután jól fel-melegített mozsárban tört Cacaó-babokat midőn már jól meg-olajosodtak, tedd vízzel tiszta edénybe tűzhöz, és addig főzd, míg zsírja a' tetejére jön; ekkor el-vévén a' tűztől tedd hideg helyre, hogy meg-fagygyon. Ezen vaj felette tápláló, 's mind ki-cserepesedett ajakakra, mind arany-ér' ki-csucsorodására igen hasznos.

Könyvkötők' csiríze.

A' fejér keményítőt egy kevéssé fel-ereszt-vén vékony enyves vízzel, 's arra annyi forró vizet öntvén a' mennyi elegendő, hints-belé egy kevés timsót; ezt az egyveléket szűnetlen addig kavard míg csirízzé lesz. Ezzel hidegen ragasztanak, bőrön vagy papiroson véknyan el-terítvén azt.

Más.

Egy font mosott krumplit meg-reszelvén tölts-hozzá egy edénybe hat font tiszta vizet, és főzzed szüntelen való kavarás közben, vedd-el

azután a' tűztől, és egy lat törött Timsót keverj apronként közibe, és kavard mind addig míg szép tiszta csiríz nem lesz belőle.

Ércz és más matéria-öntéshez formákat készíteni.

A' tiszta kavacs nélkűl való agyagot, mintegy harmad-résznyi szitált homokkal, 's egy kevés tört szénnel vegyítvén, vízzel gyúrd sűrű sárrá, 's nyomd belé vagy belőle a' kívánt formát. Ha tökélletesen meg-szárítottad, akármi érczet önthetsz belé.

Lágy pecsét-viaszt készíteni.

Egy font sárga viaszt hat lat terpetinnel, és egy lat fa-olajjal együtt, tiszta serpenyőben együtt jól fel-olvasztván, és ekkor, ha vereset akarsz két lat Czinóbert, ha zöldet, destillált és porrá tört grünspannt benne jól öszve kavarván, öntsd valamelly edénybe, és meg-hidegedvén, darabokra szabdald-el.

Ólom-krétát (Bleyweisz) készíteni.

Önts egy edénybe erős eczetet, ugyan azon edénybe vékonyra vert ólmot akaszsz-fel, de úgy, hogy az eczetet ne érje, s' tedd meleg helyre; az eczet-gőzi öszve fogja rágni az ólmot, 's fejér mésszé változtatni. Ezt törd-öszve, víz által tisztítsd-meg, 's öntsd formákba. Ezt nyereség kívánásból rendszerént fejér krétával szokták vegyíteni.

A' magyar bőr-készítésének új módja.

Timsós lúg helyett, végy száz-rész vízhez tíz-rész sót, és két-rész gálitz-kő-olajat, és ezen lúgba tedd a' meg-tisztitott nyers bőröket. Az-

tasd huszon-négy óráig benne. Azután vedd-ki, és szárítsd-meg. Ezen lúgba még más több bőröket-is rakhatsz, csak több friss sót, és gálitzkő-olajat tégy hozzá. Ezzel a' móddal időt-is nyersz, költséget is kímélsz.

Sárga és barna foltokat az ábrázatról le-venni.

Végy egy font jó bor-eczetet, tégy hozzá egy lat porrá tört timsót, és keverj hozzá annyi árpa lisztet, míg pép-formává nem válik; ezt ruhára kenvén kösd éjszakára a' foltra.

Kezeket gyenge fejérekké tenni.

Végy Spermacétit, és jóféle fa-olajat egyenlő mértékben, tűznél tiszta serpenyőben olvaszd-fel, egynehány csepp levendula-olajat cseppents közibe, és éjjelre ezen zsírral kend be kezeidet; húzz reájok kesztyűt, reggelre pedig mandula-korpával, és szappan-spiritussal mosdjál-meg.

Más finom, kéz- és ábrázat-mosó.

Ha kezed 's orczáid a' naptól el-sültek: Végy fél-meszszely tejet, vegyítsd-hozzá egy czitrom ki-facsart levét, és főzd, azután ruhán szűrd által, és válaszd-el a' túrójától. A' meg szűrt savóhoz tölts egy kevés égett bort. Ezen savóval mosakodj estve és reggel.

Jó szagú mosdó-por.

Végy nyóltz lat keserű és édes mandula-korpát, négy lat árpa-lisztet, hat lat riskása lisztet, két lat tört viola-gyökeret. Mindezeket vegyítsd-öszve, 's hogy finomabb legyen szitán ereszd-által. Ezen porhoz tégy még egy lat tisztított széksót, húsz csepp rózsa- és levendula-olajat 's kavard és dörgöld jól öszve.

Jó szagú mandula-szappan.

Egy font Alicanti szappant vakarj apróra, 's önis reá két ittze esső-vízet, 's réz-edényben, folytatott kavargatás között főzzed. El-olvadván a' szappan, csinálj keserű mandulából mandula-tejet, 's tégy belőle fél-messzelyt az említett szappanhoz. Midőn már annyira le-főzted, hogy a' kezedhez nem ragad, és tajték formává lészen, akkor vedd-el a' tűztől, de szüntelen kavard; és ha egy kevéssé meg-hidegedett, keverj közzé húsz csepp rózsa-olajat, tíz csepp Bergamotte-olajat, ugyan annyi levendula-olajat, 's vagy hat grán Pésmát (Moschust). Ha jól öszve keverted, tőltsd olly fa-skatulyába, mellynek a' feneke meg-legyen fúrva; száraz helyen szárítsd-meg, 's vagdald darabokra.

Jó szagú méz-szappan.

Egy fertály jóféle szappant le-vakarván, egy kevés rózsa-vízzel dörgöld-fel azt, hogy gyenge pép váljon belőle. Ekkor tégy hozzá felényi tiszta mézet, gyenge pár-tűzön mind addig gőzölögtesd, míg kenőccsé nem válik; a' midőn rakd edényekre, és mosódjál véle. Ez igen jól tisztítja a' bőrt.

Jó szagú bereiválkozó-por.

Az apróra tört fejér szappant szárítsd-meg, törd porrá, és két lat porrá-tört gummi-Arabicumot, úgy szinte egy lat tört Florentziai violagyökeret keverven közzé, cseppents Rózsa-olajat, Levendula-olajat, Bergamotte-olajat belé, 's tedd bádog szelenczébe.

Jó Pot-pourrit (szagosító edényt) csinálni.

Végy narancs-virágot, ró'zsát fél-fél fontot, majoránnát, temjént (Timian) Levendula-virágot, Rozmarint, Czitrom-fűvet, Jázmint, mind-egyikből négy latot, Florencziai viola-gyökeret, fa-hajat, szeg-fűvet, szerecsendiót, mindeggyikből egyegy quintlit. Ezen virágokat, míg igazi virágzásban vagynak, 's el-nem hervadtak, kell szedni, 's külön-külön öszve törvén, és vegyítvén tenni az arra rendelt edénybe. Minden szakasz közzé tűzön szárított, és porrá tört sót hints bőven, az edényednek pedig alkalmas fedele legyen, mellyet csak akkor fedj-fel, ha a' szobában kellemetes illatot akarsz gerjeszteni. —

Csinálhatsz tavasztól kezdvén őszig mindenféle szagos fűből, virágból, Pot-pourrit, ha azokat a' fellyebb írt mód szerént meg-sózod; de arra vígyázz, hogy azok szárazok legyenek, 's ne harmatosan vagy esső után szedődjenek, 's a' szagossabbakból kevesebbet végy, hogy eggyiknek-is ki-tetsző szaga ne légyen.

Fa-haj-vizet (Zimmet-Wasser) készíteni.

Fél font tört fa-héjra öt font vizet öntvén, gyenge tűznél lombikban melegítsd-fel, 's álljon így huszon-négy óráig. Azután nagyobb tűznél indítsd-meg, és húzz-le róla négy font vizet. E' szerént főzhetsz minden fűszerből, szerecsendió-virágból, szeg-fűből, calmusból, 's más szagos gyökérből vizeket.

Rózsa-Spirítust készíteni.

Harmintz font friss rózsa-levelekre önts harmintz font égett bort, és tíz font vizet, 's huszon-

négy óráig hagyd csendesen állni. Azután lassú tűznél húzd-le a' Spiritust. Ekkor a' lombikot kitisztítván, és a' le-húzott Spiritust ismét felöntvén, hányj belé harmintz font rózsát, és tíz font vizet, 's így megint gyenge tűznél az egész szagos Spiritust húzd-le. E' szerént csinálhatsz Levendula, Majóránna, Narancs-virág, Izsóp, és Rozmarin-spiritusokat.

Rózsa-olajat készíteni.

Huszon-négy font friss rózsa-levelet törj mozsárban öszve, és negyven-nyóltz font vízzel öszve keverván, tedd lombikba, mellyben huszon-négy óráig állván, a' vizet húzd-le róla. A' le-húzottat tedd hideg helyre, hol sűrű vajas matéria szedi magát öszve a' tetején; ez lészen a' rózsa-olaj. Ha a' le-húzás jól történik, a' huszon-négy font rózsa-levél egy quintli olajat fog adni, a' vize pedig jó féle rózsa-víz lészen.

Czitrom-fű-víz (Melissen-Geist.)

Végy Cardamomot tizenkét latot, tizenkét lat ánist, nyólcz lat szegfűvet, hat lat koriandrumot, és két lat szerecsen dió-virágot. Ezeket meg-törvén tedd egy mázos cserép edénybe, tégy hozzájok két lat fenyő-magot, két font száraz czitrom-fűvet, egy lat ízsópot, Angelica-gyökeret, és fejér ürmöt. Onts reájok harmincz-két ittze jó féle égett bort, 's nehány ittze kút vizet. Mindezek jól bekötött edényben álljanak nyóltz nap, 's azután húzd-le. Hogyha a' lombikban maradt szerekre még annyi vizet tőltesz a' mennyi Spiritust le-húztál, jó szagú vized lészen.

Aczélt és vasat tisztítani.

A' pallérozott aczélt czín-hamuval vegyitett palinkával tisztítsd, ha meg-rózsdásodott, porrá

tört smirgellel, vagy tajték-kő-porral dörgöldki, és hogy többé meg-ne rozsdásodjon, tőlts egynehányszor olvasztott forró ólmot fa-olajba, és ezzel az olajjal kend-be az aczélt vagy vasat. Ugy-is jó, ha reszelt apró ólomra fa-olajat önteszsz, 's vagy tíz nap rajta páczolod, és ezzel be-kened.

Aczélt, vasat, a' rozsdától meg-menteni.

Conte ezt a' módot találta-fel: öt rész lenmagolaj-firnajszt négy rész rectificált terpetin-olajjal jól keverj öszve, 's belőle spongiával, egy formán keverd-be a' meg-menténdőszerszámokat. A' be-kenés után olly helyen szárazd-meg, a' hol a' por nem lepi. Ezt lehet réz edényekre-is használni, 's még szebbek lesznek általa.

Más mód: Végy egy font fa-olajhoz fél font olvasztott ólmot. Ezt bele öntvén az olajba, kevés idő múlva vedd-ki, és az ekként meg-óltott olajjal kend-be a' meg-menténdő szerszámokat. — Jónak mondják a' vasat marha-csontvelővel-is be-kenni. — *Vagy:* áztasd egy darabig mész-vízbe.

Ragasztók vízben álló fa-csövekhez.

Végy szurkot, marha-vért, len-olajat, sűrű terpetint, liszté tört téglát, 's mindezeket vas serpenyőben tűznél meg-olvasztván, ezen olvasztott egyveleggel a' hasadékokat öntsd-be.

Vagy pedig: végy egy rész szurkot, fél rész gyantát, egy negyed rész miniumot vagy ezüstsalakot, egy negyed rész ólom-krétát, egy nyóltzad rész tégla-port; 's ezeket fel-olvasztván öntsd-be a' csőveket véle.

Vas kályhát öszve rakni való sár.

Végy egy rész finom fazekas-agyagot, két rész ki-égett cserép-darabokat, egy rész tűzön pergelt tiszta homokot; mind ezeket törd porrá, és friss marha-vérrel fel-eresztvén, csinálj sarat belőle.

Vagy: egy rész jó-féle agyagot, három rész hamut, két rész tégla-lisztet vízzel fel-eresztvén, csinálj sarat.

Fekete Páczok.

Óltatlan meszet ólts-be elegendő vízbe, 's a' meg-híggadt vizet más edényben gálitzkőre öntvén, a' fournirokat vagy esztergályozott darabokat ezen vízbe páczold.

Más: Kék berzsent, és hozzá fiatal éger fáról szedett fa-hajat, főzz jó darab ideig együtt, azután a' főtt levet le-szűrvén, tégy bele darabosan öszve tört gallest, gálitz-követ, marha-epét, kevés reszelt vasat, 's egy kevés eczetet. Ezen festékbe tedd, az elébb timsós vízben főtt fournirokat, 's egynehány óráig főzd lassadán; azután is álljanak még vagy két nap benne; így igen szép fekete színt kapnak.

Vagy: Végy darabosan tört gallest, főzd azt erős eczetben, rakd belé a' fournirokat, 's velek együtt főzd újra egy darabig; azután végy erős lúgot, tégy belé zöld dió-hajat, 's lágy meleg helyen ebben áztasd.

Pasztell-festéket készíteni.

A' szín-festéket törd kövön igen fáin gipszel öszve, és tejjel vagy mézes vízzel, vagy vízben fel-olvadt szappan-lével ereszd-fel, hogy sűrű tésztát csinálhass belőle. Formálj azután vékony rú-

datskákat belőlle, és száritsd meg. Ehez minden föld- és ércz-festékek alkalmatosak.

Rozsdás vas-, aczél-, és réz-eszközöket pallérozó Papirosok' készítése módja.

A' Smirgelt törd liszté, asztalos-firnajszal keverd tésztává; ezen ritkás tésztát szeletekre szelt papirosokra kenvén, és meg-szárítván, másodszor is újítsd-meg a' kenést, és sikárlóval simítsd el-rajta. Ezen meg-szárított papirosokkal a' puska- és egyébb szerszámokat fényesítheted.

Aczél-rúgókat meg keményíteni vagy is edzeni.

Holmi hitvány csizma-talpakat, és marhacsontokat szénné égetvén, törd porrá, 's a' munkát ennek porával jól be-hintvén tedd bádog pixisbe, kösd-öszve, 's papirossal-is be-borítván, felül agyaggal jól mázold-be, hogy leg-kissebb levegő-is hozzá ne férhessen. Igy tedd tűzbe, 's fúvó előtt az agyagos pixist annyira meg-tüzesítsd, hogy igazi veres szint mutasson, a' midőn óltsd el hideg vízbe. E' szerént az aczél munka se meg-nem vetemedik, se meg-nem repedezik.

Leg-erőssebb égett bort (Spir. Vini rect.) készíteni.

Végy jóféle égett bort tíz fontot, két lat porrá tört óltatlan meszet, tört fa-szenet tizenhat latot; ezek álljanak együtt huszonnégy óráig, azután lombikra öntvén, húzd-le, vagy-ha erőssebbnek akarod, tedd a' vele meg-tőltött üveg-lombikot vízbe, és úgy tüzelj gyengén alatta.

Opodeldoc készítése.

Vakarj hat lat fejér szappant apróra, olvaszd-fel egy font jóféle égett borban, szűrd-meg, és

szüntelen való keverés között önts-belé egy lat Rozmarin-olajat, mészszel készített szalamia-spiritust (Spir. salis ammon. Causticus) úgy szinte egy lat törött kámfort, rakd üvegekre 's puha dugókkal jól dugd-be.

Világos át-látszó Anglus szappant készíteni.

Végy két font közönséges fejér szappant, egy font erős égett bort, egy fertály font velenczei szappant, olvaszd-fel gyenge tűznél tiszta mázos fazekban, 's azon melegen szűrd ócska ruhán által. Ezen szűredékhez tégy harmad-fél lat destillált kömény-mag-olajat, 's öntsd-ki az ahoz készitett bádog-formákba, mellyek rend szerént három czoll hoszszuak, és egy czoll mélyek szoktak lenni. A' tele formákat rakd száraz helyre, hol meg-száradván könnyen ki-jönnek a' formákból. Ennek a' szappannak az a' tulajdonsága, hogy tiszta vízzel igen habzik 's keménysége miatt nem igen kopik. Kömény-mag-olaj helyett vegyíthetsz más szagos olajt is.

Por-szappant készíteni.

Két font közönséges szappant torma-reszelőn reszelj-meg, 's jól meg-száritván mozsárban törd-meg. Azután vegyíts hozzá hat lat fejér czukrot, egy font mandula-korpát, fél font viola gyökeret, 's egy lat Levendula-narancs-és czitrom-olajat. Ezeket vegyitsd jól öszve, 's rakd skatulyára.

Fejér ruhát állandóan jegyezni.

Két lat Fernambuk-forgácsot, egy lat timsóval, huszonnégy lat vízben főzz mind addig, míg csak nem felényire le-főtt. Ekkor meg-szűrvén a' festéket, egy lat gummit, és két lat porrá

tört Barna követ (Braunstein) keverj vele öszve, 's úgy jegyezd a' ruhát.

Fínom beretválkozó Szappan.

Egy font közönséges szappant, fél font velenczei szappant, négy lat hamu-zsírt, harmintz lat rózsa-vízzel, és tizenöt lat égett borral melegen olvaszsz-öszve, 's keverj közibe vagy két lat szagos olajat. Azután öntsd formába.

Rezet, és Ezüstöt fényesíteni.

A' rezet, ezen vegyítékkel dörgöld: a' büdős követ, krétával, és eczettel törd öszve; az ezüstöt pedig: fejérekké égetett juh-csontokkal dörgölgesd.

Fejér kesztyűket ki-mosni.

A' Kesztyűket tojás' sárgájával be-kenvén, íróba mosd-ki, 's ismét más tiszta íróba öblítsd-ki.

Ruhát rózsa-színre festeni.

A' Közönséges vagy is vad-sáfrányt jól-meg szárasztva, zsatskóba kötve, öt vagy hat nap vízben áztasd, és minden nap sulyokkal verve jól ki mosd. Ekkor a' sáfrányra eczetet önts, 's egy darabig tartsd rajta. Ebbe hirtelen bele mártván a' ruhát, facsard-ki, 's azonnal tiszta vízben mosd-meg; szép rózsa-színt fog-kapni.

Posztót, vásznat tenger-szín-zöldre festeni.

Tölts egy réz fazekba két vagy három meszszely eczetet, vess-bele vagy két maroknyi törött sót, és tedd az edényt meleg helyre, 's napjában egynehányszor tiszta fával kavard fel. Ha már

egynehány nap e' szerént állott, és meg-zöldült, tedd bele a' posztót, vagy vásznat, kavard benne, és huszon négy óra múlva vedd-ki, öblítsd-meg vízben, és szárítsd-meg.

Setét kényes színű ruhát ki-mosni.

Ollyan vízben kell, mellyben elébb korpát főztél-meg.

Vagy: egy pár garas árú szappan-gyökeret (Seifenwurzel) végy hozzá.

Hogy a' Házi bútorok fényzetjeket (Politur) meg tartsák.

Tiszta ruhátskát Len-mag-olajba mártván, a' bútorokat esztendőnként egyszer kenegesd, és dörgölgesd.

Fényesítő szer esztergályozott fákra.

Végy Séllakkot három latot.

Bor-Szeszt (Wein-Geisztot) egy meszszelyt.

Mastyxot egy negyed rész latot.

A' Séllakkot törd-öszve, 's a' többivel együtt tedd egy üvegbe, lágy meleg helyre; hogy öszve olvadjon. El-készűlvén a' vegyűlet, végy belőle egy kis rongyra, és sebesen hajtván az esztergályt, dörgöld, keményen vele a' fát.

Színt ád a' fának, a' választó-vízen, és faolajon kivűl, a' (Bimsenstein) darázs-utajak-kő-is, ha porrá töretvén külömb-féle eczetekben páczoltatik.

Botnak bőrnek való fényes Lack.

Tégy erős Bor-szeszbe (Weingeist) fekete Spanyol-viaszt, amaz ezt fel-olvasztja; azután kend-be vele a' mit lackozni akarsz.

Vászonra tett olaj-festést meg-tisztítani.

Kend-meg veres hagymával, 's törölgesd-meg, majd ismét egy kis fa-olajjal kend-be, 's ollyan lesz mint az új. *Még más módon*-is meglehet újítani az olajos festéseket t. i. egy darab spongiát erős eczetbe mártván-kell a' képet vele dörgölni, 's az után meg szárítani.

A' Festék-mázolásnak (Anstreicher Kunst) rövid elő-adása.

Nem czélom itten ezen mesterséget, egész ki-terjedésében, 's fel-emelkedésében elő-adni. Szándékom csak abban határozódik, hogy falun, 's pusztán, hol mindenkor mívest nem kaphatni, 's egyebütt-is kedv telésből, a' birtokos a' maga házánál vagy kertjében, ajtókat, ablakokat, zsalúkat, léczezete, 's a' t. kénye szerént meg-festhessen, vagy cselédjével meg-festethessen.

Minden-féle színnel, ki-vévén a' fekete kinruszt, és Engel róthot, kétszer kell mázolni; t. i: *Alap-mázzal*, és *Festék-mázzal*, minthogy az egyszeri mázolás sem állandóan, sem egyenlően meg-nem-fogja a' fát. Az első mázolást *Alap-mázolásnak*, nevezik (Grund, grundiren) mellyet is így készítnek:

A' Hegyi-krétát (Berg-Kreiden) a' Törökövön (Platte, Schieferstein) lassan lassan liszté törik, 's len-olajjal fel-eresztik, annyira, hogy zsíros legyen, 's mint a' tészta, darabokba ne álljon. Ekkor a' Törővel (Laufer) addig dörgölik, míg minden kásásságát el-veszti. Mellyre a' fa-késsel (Spachtel) öszve-hajtogatják, egy fazékba rakják, firnajsz-olajjal (firnisz) fel-eresztik, egy fátska-segítségével szüntelen keverik, 's ezután mázolnak vele. Az alap-festék huszonnégy óra alatt meg-szárad. Arúlnak készen-is illy Alap-festéket a' Matériálisták, fejér Alap-máz (Weiser Grund) név alatt.

A' második Mázt, vagy, is Festék-mázt így készitik: Akár a' festéket az ólom-krétával (Görög fejér,) Bleyweiss:) együtt dörgölöd széllyel a' kövön, 's minekutánna jól szét-törted ereszted-fel len-olajjal; akár pedig külön dörgölöd a' festéket olajjal, 's az ólom-krétát- is külön töröd olajjal, 's azután vegyited öszve a' fazékban. Ekkor firnajsz-olajat tőltesz közibe, 's egy kis fátska' segitségével jól fel-kevered. Mind a' festék, mind az ólom-kréta a' lehetőségig fáinúl szét-dörgöltessenek; mert ettől függ a' máz szép egyenlősége, és jósága.

Mennél világosabb a' szín, annál bővebb alap-máz szükséges neki; 's mennél világosabbra akarod hagyni, annál több ólom-krétát vegyits a' festék közzé.

Némelyek úgy készítik a' második mázt, hogy a' festéket ezüst-salakkal (Silber-glätte, Lithargyrium argenti) törik öszve, olajjal jól szét-dörgölik, fazékba szedik, 's egy kevéssé fel-forráljják. Ezen utóbbi módból az a' haszon, hogy az ezüst-salak jobban öszve-vegyűl a' festékkel, mintha ez firnajszal dörgöltetne öszve; mert a' firnajszba az ezüst-salak rendszerént nem szokott jól öszve-vegyűlve lenni; 's rendszerént fenekre száll, 's meg-ülepedik benne.

Ha a' firnajsz-olajat, is magad akarod csinálni, (mellyel mindazáltal nem sokat nyersz) azt így készitheted: A' len-olajat a' nevezett ezüst-salakkal (mellyből hat ittzéhez mintegy egy harmad rész font kell) mintegy egy nyolczad rész font fejér vitriolt is tévén belé, Kerten, vagy mezőn, hogy ha az olaj ki találna futni, kár ne essen, addig főzd, míg feketés, barna buborékot nem hány. Ha több az ezüst-salak, hamarébb el-megy a' mázolás' szaga.

A' mázolást így tedd: minekutánna az Alap-máz tökélletesen meg-száradt, könnyen járó kézzel, és spárgával be-kötött ecsettel, hogy nefer-

csegjen, mázold-fel a' második mázt, arra ügyelvén, hogy mindenütt egyenlően üssön-ki a' mázolás. Az elő adattak szerént ezek szükségesek a' mázoláshoz: Márvány-kő-lap, Márvány-törő, egy zsindelyből készült fa-kés, a' kétféle máznak két fazék, és két ecset.

A' Festék, firnajsz nélkül sokáig el-áll, de firnájszal csak két három nap. Ha hát festéked marad, hogy el-ne romoljon önts-reá vizet, 's az ecsetet, is tartsd-benne; külömben ez el-romlik, 's ki-mosni többé nem lehet. Az állott festéket, Alap-mázt, le-öntvén a' vizet, firnajszal kell felereszteni. Ha fazekadba belé száradt egyszer a' festék, bízvást készíthetsz belé más festéket, mert amaz többé nem-fog.

Leg közönségesebb Festékek nemei ezek; mellyeket azon nevezetekkel írok ide, mint a' mellyek alatt a' Materiálistáknál kaphatók:

1) *Zöld-Festékek*: Mitis-grün, és Augsburger-grün, (ezek fáinak) Neusohler-grün, és Berg-grün (ezek alább valók, és nem is sokat érnek, minthogy a' bennek lévő homokos forma darabosság miatt, finomúl nem dörgöltethetnek széllyel. A' zöld mázba több ólom-krétát tégy, mint más színű mázba, 's ezt halványabban hagyd, mert idővel mindég zöldebb zöldebb lesz.

2) *Veresek ezek:* Minium, czinóber (ezek drágábbak) ólcsóbb az Engelroth.

3) *Fekete:* a' Kinrusz, melly kétszeri mázolásra állandóbb- is fényesebb-is.

4) *Ezüst-szín*, ezt úgy készítheted, hogy az ólom-kréta közzé tégy egy kevés Berlini-kéket (Berlinerblau) és egy kevés feketét.

5) *Sárgák*, Stritzelgelb, melly ólcsóbb, de ólom-krétával kell keverned, a' Mineral-gelb drágább de nem kíván ólom-krétát.

6) *Kék*, végy Berlini-kéket, 's mérsékeld ólom-krétával. NB. A' világos-kék a' napon nem igen állandó.

7) *Fejér*, ehez csak ólom-kréta kell, vagy-is Görög-fejér. Ennek leg-inkább három nemeit használják, u. m. Venétziai, melly drágább, Hamburgi, melly ólcsóbb; és Hollándiai, melly legalábbvaló. Ha valamit fejér-színre akarsz mázolni, mák-olajjal vegyítsd az ólom-krétát, mert ha firnajszal vegyíted, idővel meg-sárgúl.

8) *Test-szín*, vegyítsd a' veres festéket, ólom-krétával.

9) *Viola-szín:* a' Barna-színt, mint a' millyen az úgy nevezett Kessel-braun, vegyítsd ólom-krétával, 's egy kevés Berlini-kékkel.

10) *Vas-szín*: Az ólom-krétát vegyítsd kinruszszal. —

11) *Barna*, a' Gold-szatinól er szebb és drágább, ólcsóbb a' Szatinóber, és Kessel-braun.

12) *Ha setét-kavé-színt* akarsz: vegyítsd az Engelróthot kinruszszal öszve.

Mihelyt vége van a' festék-törésnek, azonnal le-kell a' kő-lapot törölni fűrész-porral, korpával, vagy hamuval. Ha pedig már reá száradt a' festék, önts reá vizet, 's téglával, hamuval vagy darázs-kővel (Bimsenstein) dörgöld.

Beretvát, Penna-kést köszörülni.

A' marha-körmöt jól meg-mosván égesd-és törd-meg 's ecsettel szárazon kend sima szíjjra.

Vagy: A' Czínesektől végy Czín-port (Zinnasche) kend szíjjra, 's fend a' borotvádat rajta. Ha czín-port nem kaphatsz, kend-meg a' szíjjat szappannal, és dörgöld a' czín-kanalat hozzá.

Ló-szerszám-kenőcs.

Főzz-öszve Berzsent egy kis gálitz-kővel, kend-meg vele a' szerszámot, 's ha be-iszsza, kend-meg ismét hal-zsírral; ez kivált igás szerszámra igen jó.

Más: Végy Szappant és viaszt egy mértékben, 's főzd-meg vizben. Midőn hűl, tégy belé kinruszt, annyit hogy híg pép váljon belőle. Ha pedig egészen meg-hűl, verj-belé vagy két tojás' fejérét, keverd-el jól, és végre két ittzére négy kanál terpetin-olajat vévén, azt kanalanként öntsd-belé, 's mindég kevergesd; fényes-is lesz, 's esső sem árt neki.

Porczellánt öszve-ragasztani.

Végy Mastyxot fél-latot, viza-hójagot egy latot, enyvet tizenöt gránt, egy kanállal foghagymából csavart levet, egy meszszely égett bort. Mindezeket parázs-tűzön főzd, kevergesd míg öszve olvad, 's ragaszd vele a' porczellánt.

Porczellánt hamarjában öszve ragasztani.

A' két öszve ragasztándó darabokat annyira fel-kell melegíteni, hogy reája tévén valamelly vékony darabka Séllakkot, ez meg-puhúljon, melly meg-lévén öszve kell a' két darabot szorítani, és míg meg nem hűlt öszve-tartani; lehet öszve tört séllakkal-is be-hinteni.

Vagy: A' Porczellánt foghagyma lével megnedvesítvén, és öszve kötvén édes tejben meg kell főzni.

Üveget és Porczellánt öszve-ragasztani.

Tojás fejérével kend-meg a' törést, jó erős czérnával kösd öszve, és mindjárt, minekelőtte a' tojás fejére meg-száradna, forrald-fel tejben.

Más: Törd az óltatlan meszet porrá, márvány kövön, és vegyíts közzé tojás fejerét, 's erőssen dörgöld szét, hogy öszve ne túrósodjon; ezzel kend-meg a' töredék-darabokat, nyomd sőt kösd egymáshoz.

Más: Porrá törött kristály üveget, egy kevés miniummal vegyítvén, olajból készitett firnajszal kell fel-ereszteni, 's úgy vele az üveget öszve-forrasztani.

Más Ragasztó, Porczellán-edényekhez.

Olvaszsz-fel két qvintli porrá tört mastyxot, három lat rectificált égett borba; külön más edényben olvaszsz-fel egy lat vékonyra vert viza-hójagot, nyóltz lat pálinkában tűznél, és míg meleg, vegyíts ebbe a' viza-hójagba egy qvintli porrá törött Gummi-ammonicumot, töltsd-üvegbe, és az olvasztott mastyxot-is keverd közibe. Ez az egyvelék meg-hidegedvén meg-kocsonyásodik, és be-dugóztatván soká el-tart. Midőn ragasztani akarsz vele tedd edényestől forró vízbe, és fel-engesztelődvén a' massza, kend-meg vele a' törött edény fel-melegitett széleit, és öszve nyomván, kösd-öszve. Más napra ollyan keményen öszve lesz ragadva, hogy hamarább törik más helyen az edény, mint sem a' ragasztott helyen. —

Ablak-enyvet vagy-is olly Kittet készíteni, melylyel az Ablakosok az üvegeket rámákba enyvezik.

A' len-mag-olajat, ezüst-salakkal (Silberglätte) és umbrával vagy-is umbra-földel, ezen utóbbiakból öt latot vévén öt font olajra, főzd firnajszá. E' közzé vegyítsd a' porrá tört 's ált szitált hegyi-krétát, 's szét dörgölés által csináld keményes agyaggá. Ha nagyon lágyas Kitted; vegyíts több hegyi-krétát közibe.

Anglus Flastrom' készítése.

Egy lat kemény pálinkába, és két lat vízbe, olvaszsz-fel két lat viza-hójagot; azután fáin feke-

te tafotát feszíts-ki, és pemzlivel a' fel-olvasztott viza-hójagot kend-el.

Ártatlan és jó mosdó-víz.

Törd-meg a' riskását apróra, és fél font riskásához fél verdung le-hajazott 's külön tört keserű mandulát vévén, önts reá mintegy két ittze Mártiusi hó- vagy folyó-vizet, 's tartsd rajta huszonnégy óráig napon digerálván, 's a' bekötés' papirosát tővel meg-szurkálván; azután a' vizet szűrd-le, a' sűrűjét pedig ruhán nyomd-által, szedd palatzkokra, 's mosdjál vele. A' pimpóját gyakran le kell szedni.

Szeplő ellen.

A' szőllő-veszszőn ki-szivárgó nedvet szeddmeg, és azzal mosd az orczádat; igen hasznosnak mondják.

Cologniai vizet leg-eggyűgyűbben készíteni.

Egy ittzét akarván csinálni: végy Spiritus vini rectificatissimust ugyan annyit; de mennél erőssebbet. Erre tőlts két lat igazi Rozmarin-olajat; egy lat Bergamotte-olajat; három qvintli Olasz országi Czitrom-olajat; egy qvintli Levendula-olajat. — Mindezeket egy butelliába rázdöszve, hadd álljon egynehány nap' míg megtisztúl; ez a' leg-igazibb Cologniai viz, melly még finomabb lesz, ha, minekutánna a' Spiritus vini szén por által szagától meg-tisztíttatott, egy kis narancs virágon által-eresztetik.

Ólcsó és hasznos fog-por.

Egy szelet fekete kenyeret tégy eleven szénre, 's égesd szénné, szárít-meg hozzá vagy

két zsája levelet, ugyan annyi szegfű-borsot; mindezeket porrá törvén vegyitsd öszve, 's egy hétben egyszer dörgöld-meg vele kívűl belől fogaidat.

Ha fejér személynek a' varrás-közben keze izzad.

Tartson gyakran zöld leveli-békát a' kezében.

Szőllő-zsír és kenet.

Egy font jól ki-mosott, és minden víztől üres vaj, egy fertály sárga víasz, egy pint veres szőllő-must, egy ittze Rózsa-víz. Ezeket együtt lassú tűznél főzd-széllyel mintegy fél óráig. Ezután el-vévén a' tűztől tedd félre míg felűl öszveáll a' zsír. Ezt szedd skatulyára. Hasznos nem csak az ajakak' kenésére hanem sebekre-is.

Más módon: Végy tiszta szőllő-mustot hat latot, friss sótalan írós vajat két fontot, gyenge tűznél, míg a' nedvesség meg nem emésztődött, főzzed; tégy ekkor hozzá nyóltz lat sárga viaszt, 's el-vévén a' tűztől, midőn már hidegedni kezd, cseppents hozzá harmincz csepp pergamen-olajat. Ez a' zsír igen jó fel-pattogzott cserepesedett ajakakat és egyébb gyenge részeket-is kenegetni. —

Füstölő por.

Végy Gummi-mastyxt, Temjént, érett fenyő magot mindegyikből egy mértékben, és darabossan meg-törvén, vess szén tűzre belőlle.

Franciscanus-füstölőt csinálni.

Végy Gummi-benzoët két latot, Tömjént (Weinrauch) két latot, Mastyxot két latot, Storaxot egy latot, Ladanumot egy latot, Cascaril-

la-hajat fél latot. — Mindezeket porrá-törvén; húsz lat különösen igen fainúl pulverizált szénnel vegyítsd öszve. Azután két lat fel-olvasztott Gummi-tragantal, és egy meszszely vízzel csináld tésztává. Hanem a' Tragantot egyszerre ne tedd a' tűzhöz; hanem vagy tizenkét óráig, mig kocsonyává nem válik fazékban tartsd, hadd dagadjon. Ekkor formálj sulyom-formákat belőle, 's azokat deszkára rakván, vagy napon vagy kályhán szárítsd-meg.

Tajték-pipa' karczolásait le-húzni, és meg-sárgítni.

A' czín-mosó fűvet (Eqvisetum) mártogasd vízbe, és azzal dörgölgesd a' pipát, tiszta ruhával pedig törölgesd. A' hol pedig sárgítani akarod azt, czúkor füst felibe tartsd, egyébb részét a' pipának rongyal jól be-tekergetvén; hogy a' füst hozzá ne férhessen.

Némelly módjai a' Tobák-csinálásnak.

A' sárga Tobákot így készítheted: válogasd-ki a' leg-szebb sárga dohány-leveleket; ezeket fa-mozsárban, fa-törővel, hogy ércz ne érjen hozzájok, törd-meg a' lehetőségig finomúl, majd szitáld-meg finom sűrű szitán által, 's a' nyert tobákot rakd üvegbe, melynek száját emberűl be-csinálván, ásd ganéjba 's tartsd ott öt vagy hat hétig. Addig a' Tobák buzgásba (fermentatióba) jön, és szép sárga narancs színt kap.

Tobák-csinálás.

Némellyek a' dohánynak, rész-szerént válogatott leveleit, rész-szerént pedig, minekutánna már porrá van őrölve, akkor locsolják meg e' következő pácz-lével: Vesznek t. i. tizen öt

meszszely vízhez két font érett, és törött fenyőmagot, fél font Tamarindát, három négyed rész font sűrű szílva-levet, egy font czukor-syrupot, négy font sót, hat lat salmiacot, két lat calmusgyökeret, fél font hamu-zsírt, fél meszszely égett bort, egy meszszely eczetet. Ezeket jól együtt főzvén, vagy a' leveleket, vagy az porrá őrlött dohányt meg-locsolván, kézzel vagy fával öszve dörgölik, és ugyan azon lével ki-öblített tonnákra tömik, a' hol-is két-három hét alatt öszveérvén, apróbb edényekre szedik. — Mások pedig illyen helybe nem hagyható módon készített festék lével-is festik feketére a' tobákot: Tesznek egy edénybe másfél ittze vízhez egy font törött Gallest, egy font gálicz-kővet, és három fertály kék berzsent. Ezt egy óráig együtt főzvén, véle, midőn meg-hűlt, locsolják a' már ez előtt pácz-lével locsolt tobákot. — Némellyek ismét még különös szagot-is kívánnak a' tobákjokhoz adni; ehez képest vegyítenek közzé porrá tört viola-gyökeret, öszve törött Tonkababokat, vagy pedig szagos olajokkal úgymint: Jazmin, Bergamotte, Szegfű, Rhodusfa, és más fű-szerekből destillált olajokkal öszve vegyítik. E' szerént a' mód szerént a' fellyebb írt mértékhez képest, hol egyik hol másik szerekből többet vagy kevesebbet vévén, külömböztetik-meg egyik tobákot a' másiktól. Tesznek némellyek a' páczhoz mézet, bor-követ, 's vizelletből készített Spiritust-is.

Fínom Rappeè-Tobákot készíteni.

A' válogatott Dohány-leveleket reszeld-meg, 's azután hoszszú kemény papiros-zsatskókba (mint a' millyenek a' Puder-zsatskók szoktak lenni) jól be-kötve, ollyan vízbe tedd a' tűzhöz, mellyben sonkoly főtt, 's forrald benne mintegy öt-hat-hét minútáig. Akkor ki-szedvén a'

zsatskókat, 's belőlők a' Tobákot, terítsd-szét, hogy öszve ne álljon, 's ha egy kevéssé szikkad, tedd confectes üvegekbe. Ezekben, felűl egy kis hézakot hagyván, nyólcz nap egy más után rázogasd és érleld.

Sárga Tobákot kellemetessé tenni.

A' sárga Tobákot terítsd-ki papíroson, egynehány csepp fínom Tokajival fecskendezd-meg, azután tedd szelenczébe, (pixisbe) tégy reá fínom papiros-karimát (de ne itató papiros legyen) 's ezen felyűl egy egy karaj pék-kenyeret, más nap vedd-le a' kenyeret, 's a' leg-fínomabb sárga tobákod lesz.

Ezen Könyvecskében elő-forduló, ritkább Nevezeteket és Szereket tolmácsló kis Szótár.

Ambra. Egy Amerikai hasonló nevű fának (Liquidambar Styraciflua, Umber-baum) zsíros, fűszeres, és kedves szagú balzsama. Mexicó, és Virginia a' hazája. A' jónak: ált' látszónak, ragadósnak, és sárgás veresesnek kell lenni.

Arrak. Napkeleti Indiában, kókus-tejből, és Riskásából főtt igen erős pálinka. Nagyon megszokott közönséges pálinkával hamisíttatni, 's az ígazit csak erejéről lehet meg-esmerni. Leg jobb az, melly az Anglusok által Goából jön hozzánk; alább való a' Batáviai, mellyet a' Hollandok hoznak-be.

Auripigment. (Operment, Rauschgelb, Rother-Schwefel, magyarúl Kén-arany) olly ércz-neme, melly mint elő-postája az arany-érnek találtatik a' Bányákban. A' jónak ez a' jelensége: hogy fényljen mint az arany, könnyen törhető, ne felette kemény, 's tiszta sárgás színű legyen: a' halvány-sárga vagy zőldes-sárga, 's nem arany-fényességű, csekélyebb.

Barna-kő. (Magnesium, Braunstein) azon ércz-kő neme, melly adja az üvegnek tiszta fejér színét, innen üvegesek' Szappanjának neveztetik. Piemontban, Norvegiában, Svetziában ásattatik leg-inkább. Sziné fekete, szürkés, és ve-

resses. Van ércze is, de ennek még eddig csak chemica operatiókban vevődött haszna.

Benzoë. Egy, Napkeleti Indiában, nevezetesen Sziámban, és Szumátrában termő fának, Styrax-Benzoinnak, napon ki-szárított tej-nedve. Veresses-sárga, ált'látszó, fűszeres massza formában kerűl hozzánk. A' Gummi nemekhez tartozik. A' jónak: keménynek, veressesnek, ált'látszónak, sok ált-látszó fejéres fóltokkal 's csomótskákkal bírónak kell-lenni; a' barnás vagy épen feketés nem-jó.

Biszmúth. (Stannum, plumbum Cinereum, Wissmuth) Ezüst fejérből veresbe játszó, minden pengés nélkűl való, szívos de még is lágyas ércz' neme. Tűzben, már a' tüzesedés előtt felolvad, elébb mint az ólom, de később mint a' czín. Szax-és Cseh-országokból jön.

Bórax. A' természetes Bórax Persiában, Tibetben, 's déli Amerikában, tavak' fenekén crystallizálva találtató Só' neme. Színe szürkés-zöldes-fejér. Tisztítva a' Hollandoktól jön hozzánk.

A' jó Bórax nagy, fejér, és ált'latszó Crystallokban árúltatik. Ize csípős, lúg-ízű, 's külsőjére sokat vet a' timsóhoz és jéghez.

Bor-kő. (Weinstein) Ez a' bornak ki-forrása után, annak edényeire száradt Só-neme. Mennél fellyebb van a' hordóban annál jobb; de az édes borok Bor-köve nem sokat ér. A' magyar és Franczia Bor-kő leg jobb. Ez mennél keményebb, fejérebb, fényesebb, tisztább, kedvesebb savanyas ízű, és szagú, annál jelesebb.

Cacao. A' Cacao-bab hasonló nevű fa'termése, América' szárazán, 's a' Nyugot Indiai szigeteken. Leg jobb a' Caracassi új Spanyol-országban, melly nagyobb, vastagabb, keményebb, és púposabb a' többinél, ezüst-szinű porzattal hintetett, 's béle barnás olajos. Leg roszszabb a' Martiniquai. Minthogy pergelt lisztel könnyen meg-hamisítható, tehát vigyázz: hogy a'

Cacao ne poros, ne penészes legyen, 's rajta doh vagy avas szag ne érezzen. Féreg vagy moly keveset árthat néki, 's mennél régibb a' Cacao-bab, annál jobb; mert annál inkább elveszti kesernyét.

Cascarilla. Ez egy Croton Eleutheria nevű, 's a' Bahamászi Szigetekben termő fának keserű, csípős, és fűszeres haja. Leg jobb: az újnyi hoszszúságú, csőformára tekert, kívűl barna, belől rozsdás-színű, 's csillogó porokkal rakott, fűszeres kesernyés ízű, 's ha meg gyújtatik, balzsamos pézsma-forma szagú kéreg-darabokból alló cascarilla.

Cardemom. (Amomum Cardamomum) Gyömbér forma fű-szer, mellynek az íze Kámfor-forma hívellő. A' Ceyloni, és Malabáriai kis szemű Cardemomok leg jobbak, mellyek még hűvelykjeikben vagynak; 's ezekben a' szemeknek frisseknek, nem penészeseknek vagy féreg-fűrottaknak, vereseseknek, erős, és fűszeres szagúaknak kell lenni.

Czinóber. Ez kétféle, u. m: természetes vagy-is Hegyi Czinóber, egy kényesős ércz neme; és mesterséges, melly kényesőből, és kén-kőből készíttetik. A' Festők ezen utóbbit kivált a' finom Hollándiait, melly őrölve *Vermillon* név alatt jön, használják; de jobb darabokban venni mint porúl, mert ezen utóbbi, sokféle hamisításnak van ki téve. A' jónak: halvány veresnek, fénytelennek, 's apró tőforma szálakból állónak kell lenni.

Czink. Közép ércz az ólom, és Czink között. Színe kékes fejér, szívossága igen csekély, 's tüzesedés előtt meg-olvad. Leg jobb nálunk a' Goszlári, melly 8 — 14 fontos gömbőlyeg darabokban árúltatik. A' kissebbek jobbak; 's ugró ló-czímer van reájok nyomva,

Cochenill. (Coccionella) ez Amerikai, nevezetesen Mexicói, és Perúi, termésű, poloska nagy-

ságú, és formájú apró bogarkákból álló festék, mellyek belől finom veres porotskával vagynak el-telve. Eddig Európába Cadixon keresztül jöttek, szárított bőrökbe be-varva. A' jó cochenillnek: hamu-szín fényes színűnek, száraznak, nem könnyűnek, poratlannak, 's mintegy márványozottnak kell lenni. Nagy szaga ne érezzen, ha rágod, kesernyés és öszve húzó ízű legyen, 's a' nyálat azonnal szép veresre fesse. Egyébb aránt inkább végy szitáltat mint szitálatlant, mert némelly csalfa kereskedők fejér porocskával szokták be-hinteni, hogy a' portéka barnasagát, és feketeségét palástolhassák; mert ezen utóbbi, mellyet közönségesen *Nígrellának* neveznek, nem sokat ér.

Fernámbuc. Caesalpinia Echinata nevű fának a' forgátsa. Minthogy Braziliában terem, gyakran Brazíliai fa nevezetje' alatt is jön be; de a' közönséges Braziliai fánál drágább, és szebb pirosságú. Hasábokban, és forgácsokban jön hozzánk; ha sokra van szükséged, inkább az elsőt válaszd. A' jó fernámbucnak: egésséges, nem rothadt, vagy tenger-víztől romlott fájúnak, ha meg-hasítod sárgás-veresnek, 's csak továbbat igazi veresnek, 's czukor-édességűnek kell lenni.

Gálitz-kő. (Vitriol, Vitriolum) Ez a' kén-kő-savanynak érczekkel való öszve köttetéséből származott só. Ahoz képest, hogy millyen érczekkel köttetik öszve a' fent írt savany, sokféle. Kereskedésben leg-inkább három neme forog, u. m:

1-ször Zőld Vitriol (Eisen-Vitriol) mellyet rendszerént szokott a' Magyar, Gálitz-kőnek nevezni. Ebben a' savany, vassal van öszve kötve. Ez leg-inkább Goszlárból jön; 's szép Grünspan-színűnek ált'csillogónak, fanyar, 's öszve húzónak mint tenta, kell neki lenni.

2-szor. *Kék Vitriol.* (Cyprischer oder Kupfer-Vitriol) mellyet a' Magyar rendesen kékkőnek nevez. Ebben a' savany, rézzel van öszve kötve. Egy a' leg-jobbak közzűl a' Magyar Országi, nevezetesen a' Besztercze-bányai Zólyomban. A' jónak: világos szép tiszta csillogó színű Crystallokból kell állani; a' setétkék színű vagy formátlan crystallú darabok nem sokat érnek.

3-szor. Fejér Vitriol. A' savany ebben Czinkel van öszve kötve; Goszlár körűl készűl. Czukor forma darabokban árúltatik; színe sárgás fejér, de mennél keményebb, és fejérebb, annál jobb.

Ha azt akarod meg-tudni: hogy a' vitriolban vas van e' vagy réz? nyálazd-meg a' késplengét, a' vitriollal dörgöld-meg, 's ha ez azt meg-nem fogja vagy meg-nem veresíti, réz van benne. Ezen nemek közzűl leg-jobb a' Római, és Anglus vitriol ha pedig meg-veresíti, vassal készűlt, illyenek a' Goszlári, és Cyprusi.

Galles. (Gallae, Gallapfel) magyarúl Suskának nevezzük. A' Török-suska leg-jobb, melly kissebb, de keményebb, és nehezebb, külsője csutskós, nem pedig sima, színe zőldbe vagy kékb játszó, feketés, 's íze' ereje sokkal öszvehúzóbb a' miénknél. Leg jelesebb e' közt az Aleppói Suska, 's leg roszszabb a' Lengyel, és Magyar Galles, melly nagyobb ugyan, de könnyebb.

Grünspan. (Aerugo, viride aeris, Kupfergrün) magyarúl lehetne Réz-zőldnek nevezni. Calcinált rézből, vagy is réz-rozsdából készűlt festékneme. Franczia-országból leg-több jön kereskedésbe. A' közönséges Réz-zőldből készítettnek a' finomabb réz-zőld Crystallok; mellyeknek, ha jók, csont keménységűeknek, 's vagy világos zőldeknek, vagy, mint a' Franczia Rézzőld, szép kékes zőldeknek kell lenni, minden

fejér, és setét fóltok nélkűl. Izek ne sós, hanem maró legyen, 's főld vagy Törköly-seprő (mellyben készíttetnek) rajtok ne láttasson.

Gumminak. Nevezik némelly Plántáknak száradt nyáladékjait (Schleim)

Gummi Anime. A' Portugallok hozzák Indiából, hol az, egy fának a' szurka. A' jónak: olajosnek, sárgának, töredékenynek, 's fűszeres jó szagúnak kell lenni.

Gummi Arabicum. Arabiai Gummi. Ennek három nemei vagynak. Leg jobb köztök a' *Szenegall-gummi*, de nálunk ritthán kapható. Rendszerént hozzánk csak a' Barbariai jő, ezt is gyakran meg hamisítják, szilva-mandula-és baraczk-mézgával. Az igazinak: egészen fel-kell-vízben olvadni, 's az olvadéknak tisztának lenni. A' jó Arábiai Gummi tűzben dagad, de felnem olvad, inkább szénné válik, színe ált'látszó fejér vagy sárgás, 's íze édeses; a' keserű, mocskos, vereses-és feketés-színűt ne vedd.

Gummi Gutt. Ez egy Guttaefera nevű fának a' balzsama, Sziámban, és Ceylonban. A' Sziám szebb, és tisztább. A' sűrű, nem ált'látszó, jó száraz, kemény, töredékeny, 's a' törésen fényes-sárga, vagy pomarancs-színű, szagatlan Gummigutt leg-jobb; a' feketés pecsétes tisztátalan nem jó.

Gummi lac in tabulis. (Schellack, Scheibenlack) Széles táblátskákban jön hozzánk, 's mennél tisztább, ált'látszóbb, annál jobb.

Gummi Tragant. Egy Créta-és Candia-Szigetbeli bokornak, mellynek neve: Astragallus Cretensis, levegőn keményített sűrű nedve A' jónak: szép tej-fejérnek, öszve tekercséltnek, fényesnek, száraznak, szagatlannak, poratlannak, 's kedvetlen ízűnek kell lenni. A' feketés penészes szagú, nedveses, és mocskos, nem jó.

Gyanta. (Colophonium, Geigen-harz) Fa-szurokból, és Terpetinből készíttetik, minekutánna

azoknak olajjaik, Szeszeik ki-vonattak. A' Terpetinből készült-jobb, és tisztább mint a' szurok-gyanta, melly utóbbi leg-inkább Thuringiában készül. Az elsőt a' Patikákban nem Colophonium, hanem Terebintina cocta név alatt adják; mellynek is nagy, sárga ált'látszó darabokban kell lenni.

Hamu-zsír. (Lomentum, Potasche) A' három lúgsóknak egygyike. Hamuból készült fejér kemény Só-crystallokból áll, mellyek a' tüzet kiállják. A' goromba Hamu-zsír nem igen használható, hanem a' calcinált. A' magyar Hamu-zsír álkalmasint leg-jobb; melly kékes színű, szép hat oldalú Crystallokból áll, nyelvre téve erős égető ízű, gyenge tapintású, kivált a' Bakonyban égetett.

Indigo. Ez igen sokféle becsű. Közönségesen felosztatik Kelet- és Nyugot-Indiai Indigóra. Ama közt leg-jobb az, mellyet a' Hollandok Java' szigetéről hoznak-be, és a' mellyet a' Spanyolok Cadixon keresztűl nyújtnak; de ezen nemek nálunk nem igen kaphatók. Nálunk leg-közönségesebb a' Domingói, mellynek leg-jobb neme az úgy nevezett *Flott-Indigó.* A' jó Indigónak: viola színbe játszó setétkéknek, eleven fényes színűnek, poratlannak, könnyen törhetőnek, gyújthatónak, belől még szebbnek, 's fejér vonáskákkal vagy csillogó porocskákkal szövöttnek kell lenni. Leg-inkább pedig könnyű legyen, hogy vízbe vettetvén felűl úszon's mennél lejjebb száll annál gyanúsabb; a' mocskos kék pedig nem sokat ér. Az Indigó hasonló nevű Plántának (Indigo fera Tinctoria) a' le-szállított 's meg szárított sepreje.

Kopál. Ez egy Amerikai, Chínai, és Afrikai, Rhus-Copallinum nevű fának a' szurka. Legjobb neme az úgy nevezett *Pancopal*, melly apró esepp-forma darabkákban árúltatik. Az igazi jó Kopálnak: világos tiszta ált'látszónak kell lenni

mint tiszta víz-cseppek, tűzre vetve kedves balzsamos, nem pedig szurok-szagúnak.

Ladanum. (Ladan-gummi) Egy, Cistus Ladanifera nevű bokornak a' szurka. A' Cypriai, és Arabiai leg-jobb. Két nemei jönnek elő a' kereskedésben. A' jobbik: lágy, ragadós, feketés, vagy fekete zöldes színű, erős balzsamos ízű, 's kedves be-ható szagú. A' csekélyebb hoszszas tekertsekben jön hozzánk, kívűl darabos, belől csillogó részekből áll, száraz, kemény, nehéz, töredékeny, meg-lágyúl a' tűznél, de nehezen folyik; színe szürkés fekete, 's mind íze mind szaga csekélyebb.

Mária-jege. (Glacies Mariae Marien-glas Frauen glas, Szelenit, Gypszspat) Ez gypsz'neme. Úgy látszik, hogy ez még máí napig sínts tellyesen meg-határozva. Az igázi csak Russziából nevezezetesen Sziberiából jön. Mennél nagyobb táblákban árúltatik, 's mennél tisztább fejér, annál becsesebb. A' zöldes, vagy felette halvány, nem ált'látszó-fejér, melly törik nem hámlik, vagy hasad, vagy rozsda-foltos, nem jó. Nemellyeknél a' nem igazi hívattatik Mária-Jegének, melly nem olly ált'látszó, 's porrá törhető.

Mastyx. Ez a' meleg tartományokban termő Mastyx-fának (Pistacia Lentiscus) a' szurka. Száraz, töredékeny, czitrom-szín sárga szemecskékből áll. Chyo-szigeti leg-jobb. Mennél fejérebb, ált' látszóbb, annál jobb. A' jó Mastyx, ha meg ragad, mint a' fejér viasz meg-lapúl, 's fogaidnak enged; de ha Szandarakkal van vegyitve, ezen utóbbi pattogni fog alatta. A' szét-töredezettek, veressesek, vagy feketések nem jók.

Míniom. (Mennig) ólomból égetett veres festék' neme. Leg-több és leg-jobb jön Angliából. A' jónak: eleven veresnek, melly közel essen a' sárgához, nehéznek, száraznak, ha szét dörgöltetik finom porúnak, 's festésben fénylő színűnek kell lenni.

Olom-por. (Wasserbley) vagy-is inkább ólom-agyag. Ez új találmányú Molybdaen nevű ércznek a' köve. Olom-szürke, zsíros tapintású, lágy, 's vonást fog. Altenburgnál és Sziberiában ásattatik.

Pisklóltz. (Antimonium, Spiefsglas) Porrá törhető, tős, leveles, czín-forma hamu-szín ércz' neme, mellyből a' leg jobb fajta Hazánkban, és Erdélyben ásattatik. Mennél nehezebb, tősebb, és salaktól tisztább, annál jobb.

Rum. Nyugoti-Indiában, Czukor-nádból főtt erős Palinka. A' Jamajkai leg-jobb. Az Araknál gyengébb, de alkalmasint kedvesebb ízű.

Szandel fa. (Sandelholz.) Ennek a' fáját még mind ez ideig nem esmérik tökélletesen Európában. Három nemei fordúlnak meg a' kereskedésben: 1-szőr Fejér, mellynek mind íze mind szaga csekély. 2-szor. Sárga mellynek czitrom-színe, keserű fűszeres íze, 's rózsa-szaga vagyon. 3-szor. Veres, melly *Caliatur-fa* név alatt is esmeretes, leg közönségesebb és ólcsóbb nálunk. A' két első közt leg-jobb a' Malabári, az utóbbi közt pedig a' Coromandeli. Inkább hasábokban mint forgácsokban vedd a' fát, 's azt válaszd, melly belől nem rothadt, 's tenger-víztől nem romlott, színe pedig kívűl setét-veres, belől vér-szín.

Szalamia. (Salmiak, Ammoniakal Salz, Sal Ammoniacum) Savanyaknak, és reppenő Alkalinak öszve-köttetéseikből eredt mindenféle nemű közép só, így neveztetik. A' mennyiféle a' savany, annyiféle a' Szalamia-is. Ha csak átalljában Szalmiak neveztetik, azon közönséges Szalmiak értetődik rajta melly konyha-sóból, és Alkaliból készűl. Ez fejér, félig ált' látszó Crystallokból áll. A' Magdeburgi, és Braunschweigi leg-jobb; az Anglus és Brémai nem sokat ér. A' jónak: száraznak, tisztának, ált-látszónak, csípős ízűnek, meleg vízben könnyen fel-

olvadónak, 's ha meg-dörgöltetik erős szagúnak kell lenni. Ha sokat veszel, inkább a' kenyér formába csináltat válaszd, mint a' czukor forma süvegűt.

Szandarak. Fa-szurok, de mi fáról szedetik? még nem bizonyos. Halvány sárga, üveglő, mastyx forma, egy czolos lapos darabkákban jön Patikáinkba. Vízben nem olvad-fel, mint rend szerént a' szurkok szoktak, hanem égett borban. A' jónak: halvány-sárga, csepp-forma, tiszta, félig ált' látszó fényes darabokból kell állani, a'barnás pedig, fa-szálkákkal, vagy egyébbel vegyes, nem sokat ér.

Silberglätte. Ezüst-tajték, ezüst-salak. Ezüstnek de inkábbára ólomnak, az olvasztáskor felűl lebegő, barna por-forma tajtékjából készűl. Színe sárgás fejér. A' Magyar és Bánáti ezüst-tajték, melly egy kevéssé zöldes, leg-jobb.

Smiergel. (Schmergel, Lapis Smirites) magyarúl Vas-agyag. Egyik neme a' vas-adó köveknek, mellynek színe feketés, deres, törésen csillogó, igen kemény, 's barna veresset fog. A' Spanyol-Smiergel leg-jobb, melly egy kevéssé kékbe játszó veres-színű, 's itt ott aranyerecskék látszanak benne. A' jónak: nehéznek, kékes feketének kell lenni, melly aczéllal ütve sok szikrát hányjon. Roszsz, ha sok fejér vagy rozsda-szín erecskék vagynak benne.

Spermaceti. (Wallrath, Weiser-amber.) Egy tengeri Halnak (Physeter Macrocephalus, Potfisch) levegőn keményitett faggyú-forma zsírja. A' jónak: fényes fejérnek, lágyas símás tapintásúnak, olajban könnyen olvadónak, csekély szagúnak, 's kedvetlen zsíros-ízűnek kell lenni. A' sárgát és avas szagút, 's ne talán viaszszal hamisitottat ne vedd.

Szóda. Ez, a' három Lúgsók' nemeinek eggyike. Az Alicanti vagy Spanyol-Szódák közzűl, legjobb az úgy nevezett *Barill*; de már ma Ma-

gyar-Országban-is ollyat készítnek, hogy az a' Spanyolnak se sokat enged, azomba sokkal ólcsobb. A' jó Szóda ollyan forma nagyságú darabokban van mint a' kavits, száraz, kemény, kékes-szürke, 's peng ha keményhez ütöd; kivűlről lyukatsos, csípős, sós, 's lúg-ízű sok keserűség nélkűl. Az-is meg-kívántatik, hogy zöld kérge ne legyen, se pedig tisztátalan, 's meleg vízben könnyen fel-olvadván, seprőt ne verjen.

Stórax. Európa' melegebb részeiben, A'siában, és Afrikában termő Stórax-fának (Styrax Officinalis) a' gyantája. Nagy világos-barna darabokban jön hozzánk, többnyire Skatulyákban; 's csak a' fainabb, hójagokban. Majd mind Levánti portéka, de leg-jobb az Archipelagus' Szigetei. Leg-jobb az ollyan Stórax, melly sárgás, vagy vereses-barna, nem mocskos, nem Peruviai balzsam-szagú, 's ha meg-gyújtatik, egy darabig ég mint a' gyertya. A' száraz darabokban lévő Stóraxot, *Calamitának* nevezik, a' lágyast *Liqvidának.*

Szumach vagy Smakk (Rhus) hasonló nevű fabokor' részei. Leg-jobb Smakk a' Palermói Sziciliából, alább való a' Portugalliai vagy Olasz országi. A' jónak: frissnek, nem penész-vagy dohos szagúnak, száraznak és zöldes színűnek kell lenni. A' fejér, vagy barna, vagy szürkés mint állottak, nem sokat érnek.

Terpetin. A' Terpentin vagy-is Terpetin hasonló nevű fának (Pistacea Therebinthus, Terpentinbaum) a' szurka vagy-is Balzsama. Terem Persiában, Chinában, Indiákon, 's Afrika' egy részében. Ebből készűl a' Terpetin-olaj, Spiritus, balzsam 's a' t. A' Cyprusi és Venetziai leg-jobb de nem igen kapható. A' jó Terpetin: sárgás, tiszta, 's majd ált' látszó, balzsamos, kedves szagú és keserű izű sűrű matéria. Terpetin-olaj a' Franczia kivált a' Bajonni leg-jobb.

Ennek tiszta fejérnek mint forrás-víz, kemény áltható szagúnak, és sűrűnek mint a' méz kell lenni, melly Bor-Spiritussal egybe-től, tetvén, felűl úszszon, 's vele csak tartós zurbolás által vegyűljon-öszve.

Trippel. (Trippelerde) magyarúl Pallér-agyag. Ez egy porhanyó agyag vagy kő-neme, melly nevét Tripolistól kapta, a' honnan ez előtt leg-inkább hozattatott. Fejér-sárgás, és sárga szürkés szinű, lágy, de sovány, zsíratlan, vízben fel nem olvadó agyag. Ha ércz-munkákhoz dörgöltetik azoknak szineiket magára veszi. A' finom pallér-agyag sárga, lágy, finom tapintású, nem igen töredékény, 's nints közte homok.

Tamarinda. Ez hasonló nevű Indiai fa-(Tamarindus Indica) gyümő|csének a' béle, melly hordókra verve, olly forma masszában jön hozzánk mint a' szilva-leqvár. Ize édeses savanyú, bor-ízű. A' Keleti Indiai jobb és drágább is. E' szárazabb, feketésebb, kevesebb czipkájú, de nagyobb magú, savanyúbb és tartósabb bélű, mint a' Nyúgot-Indiai. Arra vígyázz: hogy penészes vagy igen nedves ne legyen.

Tajték-kő vagy Olasz-darázs-kő (Bims-stein, Pumex) fejér szürke lyukatsos, vízen úszó könnyűségű kő-agyag, melly tűzben meg-üveglik. Leg-inkább Sziciliából és Olasz-országból jön. Az jó: a' melly igen könnyű, tiszta, nem szenes, szét dörgölhető, igen lyukacsos, 's nem kis darabokban van.

Tonka-bab. (Tonca bohnen) fája még-esméretlen; a' babok hajastúl mandula-formák. Hajaik darabossak, vastagok; béleik kívűlről feketék, belől szürkések. Többnyire hajok nélkűl árúlják; gyakran fejér por van rajtok, és szagok balzsamos fűszeres. Főképpen a' Hollandok hozzák kereskedésbe.

Umbra. (Umber) Olasz-Ország' hajdani eggyik Tartományától, Umbrától vett nevezetű, barna agyag-féle festék-neme. A' Cyprusi, és Cologniai leg-jobb. A' jónak: nagy darabokban lévőnek, eleven barna-színűnek, nem kavicsosnak, vagy homokosnak, 's lágy tapintásúnak kell lenni. A' szürke nem sokat ér.

Választó-víz. (Aqua fortis, Scheide-Wasser) Éppen az a' mit a' Chemicusok Salétrom-Spiritusnak neveznek. Gálitzkőből, és salétromból destillláltatik. Erejére nézve több nemei vagynak; mert majd mindenféle mívesnek, a' ki vele dolgozik, más másféle erejű választó-víz kell. A' jónak olly erősnek kell lenni, hogy egy font belőle, tizenhat lat ezüstöt fel-bírjon olvasztani. Mennél erősebb, és tisztább a' választó-víz, annál jobb. Az Angluş, és Magyar Választó-víz a' leg-jobbak közzűl valók.

Vanília. (Epidendrum vanilla, Vanille) Szőllőtőforma fel-futó Plántának a' hüvelyke. A' leg jobb Mexicóból, és Peruból, Cádixon keresztűl jön hozzánk, melly-is keskeny hoszszú hüvelykű, lágy még-is töredékeny, ránczos, egy kevéssé lapos, setét barna, nehéz, zsíros, 's vereses bélű, ható kedves ízű, 's fűszeres szagú.

Víola gyökér. (Veilchen-oder Violen-Wurzel.) laposra nyomott, kemény, és nehéz, fejéres, gyenge kesernyés, erős ízű, 's kedves viola szagú gyökér. Leg inkább a' Toscániai Nagy Herczegségből jön. A' nagy darabú, ki-száradt, nehéz, kívűl belől szép fejér, tiszta, jó szagú, csípős keserű ízű, leg-jobb. A' vékony, ránczos, szagatlan, féreg-rágott, vagy penészes nem jó.

Víza-hólyag. (Hausen-blase) A' viza nemű halaknak (Accipenser) úszó hólyagjok. Leg-jobb az Accipenser stellatus' és Sturío' hólyagjaik; rosz-

szabb a' közönséges vizáé. Leg jobb [az orosz viza hólyag, melly kis, de szép fejér darabokban jön hozzánk; a' Magyar viza-hójag alább való; nagyobb darabú ugyan, de sárgás, és nem tiszta. A' jónak: szép fejérnek, félig áltlátszónak, tisztának, és szagatlannak kell lenni.

Mutató Tábla.

A

*

B

C

D

E

F

G

H

I

K

L

M

N

O

P

R

S

T

U

Z

V

Pesten,
Füskúti Landerer Lajosnál 1826.