

19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
0

SKARBNICZKA

dla

ziemianina i mieszczanina

czyli

wybór stu osobliwszych

i doświadczonych środków i przepisów.

*z Księgozbioru
Bralystawia Ławickiego*

Wydanie drugie

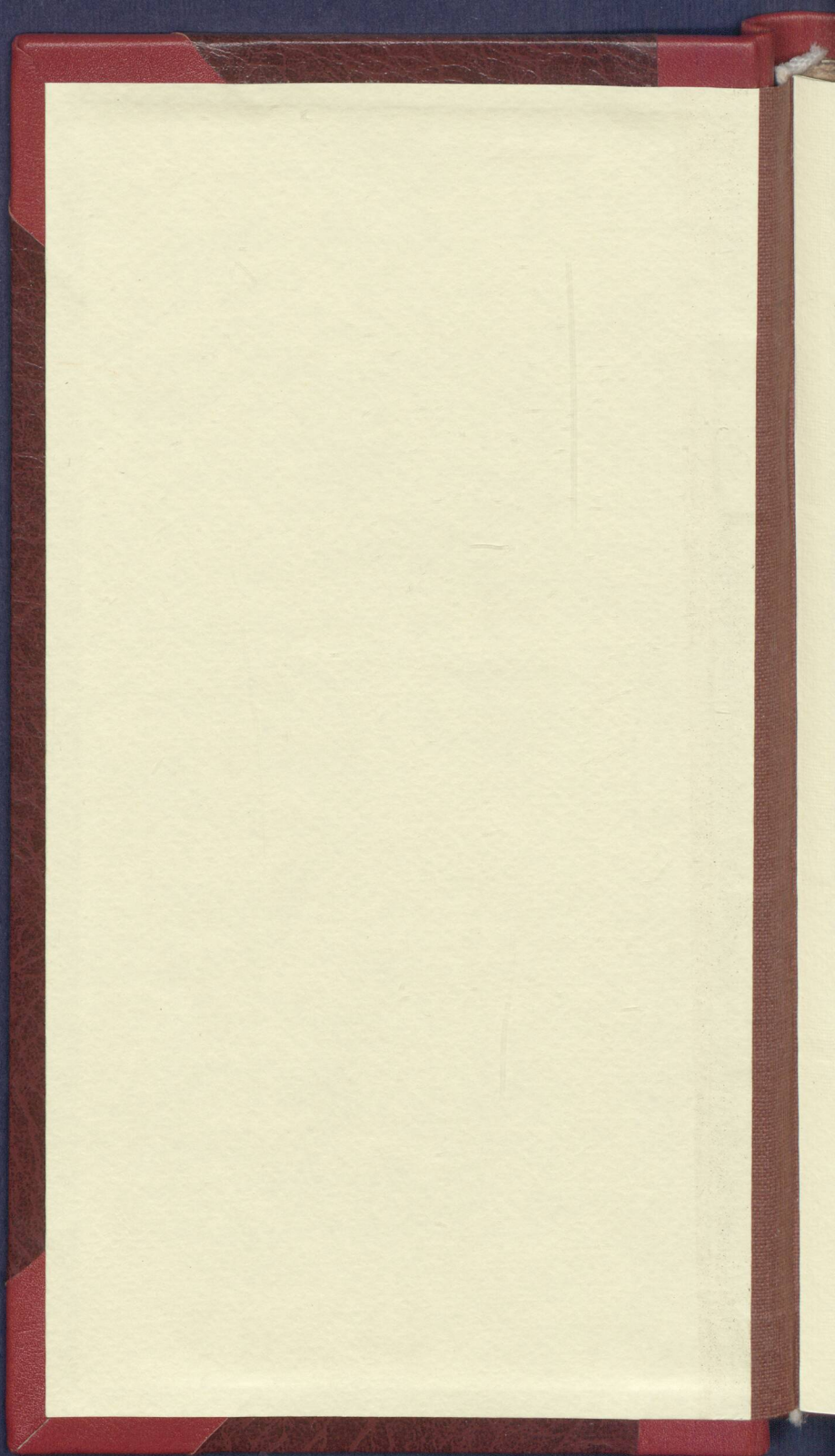
w Poznaniu.

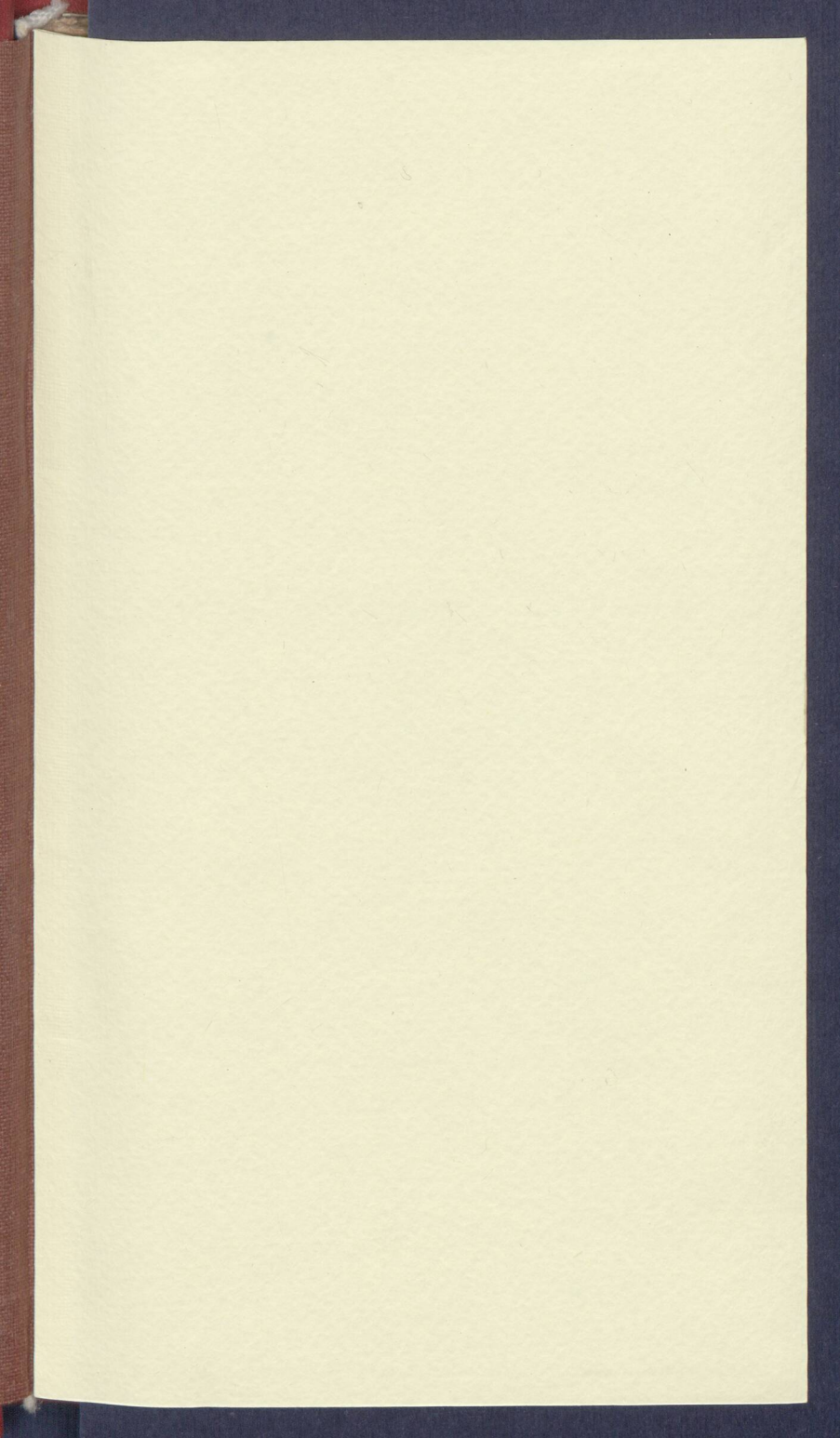
Nakładem J. A. Munka.

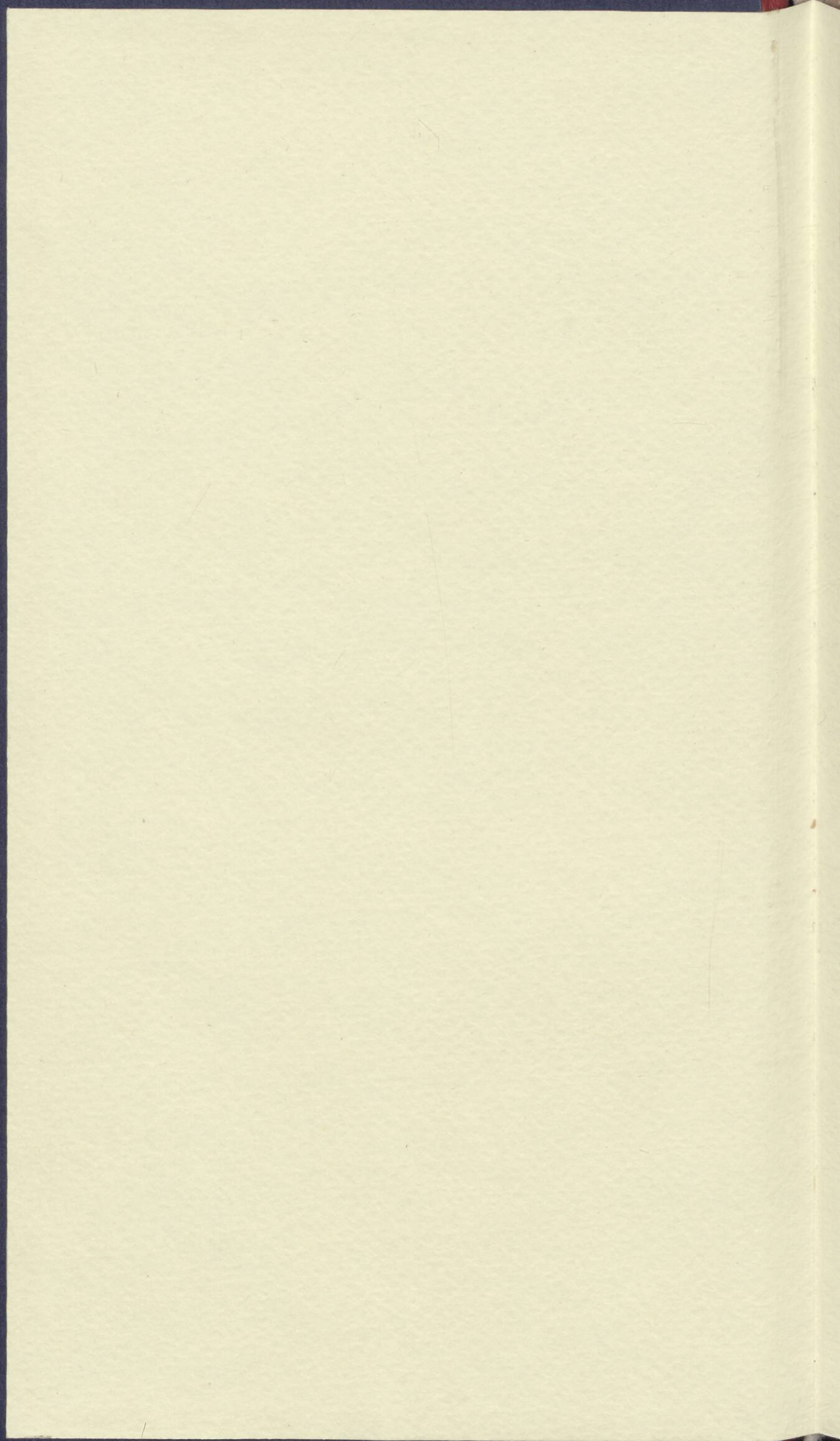
1822.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SKARBNICZKA







N. 15

0001

SKARBNICZKA

dla
ziemianina i mieszczanina

czyli

wybór stu osobliwszych
i doświadczonych środków i przepisów.



w Poznaniu.

Nakładem J. A. Munka.

1822.

A decorative border at the bottom of the page, consisting of a repeating geometric pattern of interlocking lines.

zi

i

SKARBNICZKA

dla

ziemianina i mieszczanina

czyli

wybór stu osobliwszych

i doświadczonych środków i przepisów.

*z księgozbioru
Bralystawa Sapiegi*

Ant. Dmochowski

w Poznaniu.

Nakładem J. A. Munka.

1822.

Spis rzeczy w tém dziełku zawartyach.

1. Woda blichowa za któręý pomocą nadzwyczaj biało mci, przedze, płótno i t. p. wybielać można.
2. Sposób aby naczynia gliniane były trwałe i na ogniu wytrzymałe.
3. Robienie octu winnego.
4. Bardzo trwałe powleczenie na drzewo.
5. Sposób poprawienia wina młodego i zbliżenia go do starości.
6. — utuczenia wołów cieląt i baranów w przeciągu czterech niedziel.
7. — wygubienia owadu.
8. — poprawienia wszelkich gatunków séra.
9. — żęby robaki w sérze się nie lęły lub do niego nie przychodziły.
10. Jakim sposobem rozróźnić żelazo polerowane od polerowanęý stali.
11. O atramencie. a) 6 sposobów robienia czarnego atramentu. b) Atrament czerwony. c) Atrament niebieski.
12. Dobre czernidło na buty i trzewiki.
13. Wino z gruszek kraiówych.
14. Sposób naśladowania wina szampańského.
15. O czekolacie, dla użytku gospodyń.
16. Trwały pięknego koloru czerwony atrament, który się w 40 lat bynajmnięý nie zmienia.
17. Sposób odświeżania śledzi.
18. Prosty i łatwy sposób robienia wody różannęý.
19. O sposobach wylęganía drobiu w każdęý porze roku.
20. Chemiczne krzesiwka.
21. Pozłota na żelazo, (na zimno.)
22. Sposób zapobieżenia aby naczynia szklanne nie pękały.
23. Pachnący do umywanía proszek.
24. Środek na komary.
25. Ochrona stali i żelaza od rdzewienia.
26. Poprawa mąki do chleba.

27. Czyszczenie rzepakowego oleju, aby się tak pięknie palił jak oliwa.
28. Trzy sposoby zachowania iaj.
29. Kompozycja do ostrzenia brzytw, i scyzoryków.
30. Francuski lakier do delikatnych robót z drzewa wynalazku T. Gill.
31. O plamach a) wygubienie plam pochodzących z kwasów. b) Wyprowadzenie plam tłustych. c) Wyprowadzenie plam wynikłych z materij tłustych. d) Wyprowadzenie plam z kawy, herbaty albo innych farbowanych płynów. e) Wygubienie plam od żelaza i rdzy.
32. Gałka do plam, przez Szaptala.
33. Polepszenie kwaszonéy kapusty.
34. Wygubienie plam atramentowych z podłogi.
35. Sposób wywabienia plam atramentowych z płótna, i perkalów białych.
36. Nowa żółta farba.
37. Pobielanie domowych naczyń miedzianych kuchennych i t. p.
38. Tani klejster dla fabryk płuciennych i introliatorów.
39. Przestroga względem mąki ze zboża od niepogody zepsutego.
40. Zboże w kopach zegrzane i nadpsute zdatnem do chleba uczynić.
41. Istota zapalna razem za hubkę i siarniczek służąca.
42. Nowy sposób ochrony istot zwierzęcych i roślinnych od zgnilizny.
43. Limoniada w proszku.
44. Masło z kartofli.
45. Pomada na popadane ręce w ziemie, tudzież do rozmiękczenia skóry na rękach.
46. Proszek na zęby, (z przepisu Hufelanda.)
47. Sposób odświeżenia suchych orzechów włoskich.
48. Sposób robienia mydlanego spirytusu, wielce użytecznego w stłuczeniach, kontuzyach, wywichnięciach, a nawet i lekkich romatyzmach.
49. Sposoby wygubienia szczurów i myszy.
50. Doświadczone sposoby wygubienia kretów.
51. Jak wywabić rdzę z polerowanego żelaza lub stałi i sposób robienia papieru do wywabiania rdzy.
52. Różne kity.

1. Woda blichowa, za której pomocą
nadmwyczaj biało nici, przędzy, płotno
i t. p. wybielać można.

Woda ta robi się następującym sposobem: do szklannéy kolby, której bania ma 6 cali średnicy, wsypuie się mieszanina z iednego funta soli kuchennéy, pół funta niedokwasu Manganu (Braunstein) 20 łutów kwasu siarczanego i 20 łutów wody. Zachować iednak trzeba tę ostrożność, ażeby nie lać odrazu kwasu siarczanego, ale go pierwéy roztworzyć powyższą ilością wody, wlewając go do niéy po odrobinie i za każdą razą wyczekując, póki nie wystygnie. Po ostudzeniu całej porcyi, wlewa się dopiéro kwas roztworzony do kolby, w której się iuż sól z braunszteinem znajduia; zatyka się szyia kolby korkiem w wosku zagotowanym i w środku przedziurawionym. W przebity otwór korka, wtyka się dwie szklanne rurki, iedna prosta krótka, naywięcéy trzy cale długości, druga zaś długa, zaraz od korka na trzy cale przegięta na dół, iak pospolicie rurki od czapki alembika, aby według potrzeby w osobne naczynie spuszczone być mogła.

Po wetknięciu przez korek pomienionych rurek do szyi kolby, oblepiaią się szpary iak naylepiéy ilem tłustym, albo szklarskim kitem,

aby podczas destylacyi nic nie parowało; i tak przyrządzona kolba stawia się na piecyku z rozrządzonemi węglami, w dunicy lub misce żelaznéy albo miedzianéy, piaskiem napełnionéy. Rurka krótka powinna się zatkać małym korkiem, któryby podług upodobania mógł być wymowany, dłuższa zaś na dół spadająca wpuszcza się do szklanego słoju aż do dna samego. Słój ten powinien być nalany 6 funtami wody deszczowéy, przez bibułę przefiltrowanéy, w którój się pierwéy $\frac{5}{8}$ funta dobrego potażu rozpuściło.

W krótce po dobrém rozgrzaniu się kolby zaczną się dobywać bańki, które wchodzi dłuższą rurką do słoja z rozczyntem potażu, nasycają go. Dopóki tylko pokazują się bańki, dopóty utrzymuje się kolba w gorącu, lecz skoro płyn gotując się nie rozwija już gazu; trzeba natychmiast odetknąć korek w małej rurce dla wpuszczenia powietrza do kolby. Odytkając należy się chronić pary, która jest szkodliwa.

Po zupełném wystudzeniu odstawia się woda z rospuszczonym potażem, nasyconą już gazem nadkwasu solnego, poczem przylewa się do niéy ieszcze czystéy rzecznejéy wody tyle, aby wszystko do 8 funtów wynosić mogło, i precedza się przez gęstą bibułę. Tym sposobem otrzymana już jest gotowa woda blichowa. Chcąc iéy użyć w potrzebie do wybielenia iakiéy rzeczy, czy to płótna niedobielonego, czyli nici szarych, lub czego bądź, bierze się takowéy funt 1 do 6 funtów czystéy precedzoney rzecznejéy lub deszczowéy wody, a zmieszawszy należyście, macza się w tym płynie rzecz mająca się wybielać; po upłynieniu kilku godzin, po-

każe się takowa w nadzwyczajnéj białości. Po czém nic iuż więcéy robić nie trzeba, tylko w czystéy przepłókać wodzie i wysuszyć.

2. Sposób aby naczynia gliniane były trwałe i na ogniu wytrzymałe.

Garnek zewnątrz massą glinianą za pomocą pędzla kilka razy posmarowany i wysuszony, a nakoniec olejem lnianym, po tém posmarowaniu, zwilżony, staie się w ogniu bardzo mocnym; albowiem glina połączona z olejem lnianym tworzy w ogniu massę nadzwyczajnéj tęgosci. Takie garnki mocniejsze są aniżeli drutowane.

Jeżeli garnek popękał, to potrzeba zrobić ciasto z pyłu ceglanego, bolusu albo gliny garncarskiéy z pokostem z oleju lnianego i namazuje się te rozpadliny.

3. Robienie octu winnego.

Chcąc słabe wino w mocny zamienić ocet, postąpi się iak następuie: 1. Wino ściagnąć do beczki z octu, tak, ażeby szósta część była próżną, po czém wziąć szóstą część czystéy wody podług wagi ile wino wynosi, a rozgrzawszy ją w cynowym kociołku do zagotowania, i wysypawszy do każdéy kwarty wina, ieden łut miałko tłuczonego cukru, ieden łut miałko tłuczonego niepreparowanego weinszteinu, włąć razem i z tém co się nie rozpuściło do wina w beczce będącego. Skłóciwszy wszystko razem należycie, zostawić beczkę z odetkanym otworem w ciepłéy temperaturze. Podczas fermentacyi, gdy iuż muchy octowe gromadzić

się zacząć, przylewa się czasem po odrobinie wódki, a po ukończonej fermentacji ściągnąć czysto od lagru. Tym sposobem z bardzo lekkiego wina można dobry i tęgi zrobić ocet.

2. Ktoby zaś dla swojej potrzeby życzył mieć ocet winny, niech kupi baryłkę tęgiego, iak może być najlepszego octu winnego, niech ściągnie część dwunastą na domową potrzebę a natomiast niech doleje winem. Nim się ściągniona dwunasta część octu wypotrzebuie, dolane wino, które w proporcji dwunastęj części, z iedynastu częściami najlepszego octu iest połączone, iuż w dobry zamieniło się ocet. Ile więc razy ta dwunasta część ubierze się z baryłki, tyle razy w miejsce iey przyleje się wina, a tym sposobem napełniana baryłka, zawsze najlepszego octu dostarczać będzie.

3. I z wódki można równie mocny i w niczem winnemu nieustępujący robić ocet następującym sposobem: Na baryłkę 48 kwartową bierze się pół funta białego weinszteinu, pół funta kwaśnego ciasta, dwa funty cukru, i 40 kwart czystej rzecznój albo deszczowój wody, rachuiąc dwa funty na iedną kwartę. Nim się to wszystko wleie do baryłki, trzeba ją pierwy do tego przysposobić, co się dzieie sposobem następującym: dwie kwarty tęgiego octu winnego, rozgrzać do zagotowania, a wlawszy do baryłki i zatkawszy takową, dopóty taczać, dopóki ocet wlany zupełnie nie wystygnie; po wylaniu octu nasiąkniona i zakwaszona baryłka, iuż iest przysposobiona do zarobienia octu. Gdy więc do tak przysposobionej baryłki powyżej przygotowana, wleie się mieszanina,

przemiesza się iak naydokładniéy, otwór przykrywa się kawałkiem płótna, a baryłka wstawia się w miernie ciepłe miejsce. Po ukończoney fermentacyi gdy płyn się wyklaruje, ściąga się zrobiony ocet do flaszek lub do inney baryłki.

4. Ocet podług następującego robiony sposobu ma wszelkie własności naylepszego octu winnego. W baryłkę dębową półosma albo osm garcy mieszczącą, która powinna być z dobrego octu, albo jeżeli nowa, gorącym wyparzona octem, wlewa się 20 kwart czystey rzeczney albo deszczowey wody i dwie kwarty dobrej i nie śmierdzącej okowity, iedna kwarta czystego praśnego miodu, ieden funt miałko utłuczonego czerwonego weinszteinu, i małą łyżkę soli kuchenney. Gdy się to wszystko należycie przemiesza, wstawia się baryłka w spokojne i miernie ciepłe miejsce, którego temperatura aby nie ulegała zmianom i nie była wyższą od 15 do 18 stopni Romiura. Otwór powinien być płatem gęstym płociennym przykryty. W równey temperaturze robi się ocet tegi iuż na początku drugiego miesiąca, w odmienney zaś lub zimney ledwo trzeciego lub czwartego. Po odbytéy fermentacyi i skladowaniu się octu, kiedy iuż zdaie się mieć moc należyta, odbiera się, ściągając lewarkiem szklanym, tegiego octu kwart dziewięć, a w to miejsce wlewa się tyleż rzeczney albo deszczowey wody i 1 kwartę dobrej czystey wódki. Odoigniony ocet raz zagotowany i przecedzony zachowuje się w flaszkach dobrze zatkanych na codzienny użytek, — może być nawet naydłużey bez szkody przechowywany. Jeżeli prze-

cedzi się przez filtrę z bibuły, będzie tak przezroczysty iak nayszystsza woda, koloru zaś blado żółtawego. Po pierwszém odebraniu octu, odbiera się już co miesiąc po kwart 9 i zawsze tyleż przylewa się wody i po kwarcie wódki. Tym więc sposobem zyskuje się rocznie z iednéy baryłki 108 kwart dobrego octu, które właściwie tylko 12 kwart wódki kosztują. Baryłka raz urządzona i ustawiona może przez wiele lat, bez przerwy dobry wydawać ocet, byle w należytej zostawała temperaturze. S. p. Gracyan Korwin (wydawca pisma peryod. Izys Polska, z którego ten artykuł wyjęty) ciągle bez przerwy przez lat 8 otrzymywał pomienioną ilość octu z iednéy tak zaprawionéy baryłki, na domowy użytek, przestrzegał tylko, aby woda przylewana czy to dęszczowa, czy rzeczna, przez bibułowe filtry cedzoną była, potem, aby nie brano ordynaryynéy szynkowéy wódki, ale czyszczoney węglem. Co dwa lata przydawał koło pół kwarty miodu i odrobinę ciasta kwaśnego. Ocet nie trącił nigdy wódką, ale miał zapach winny i smak przyjemny.

4. Bardzo trwałe powleczenie na drzewo.

Dwadzieścia cztery łuty kalafonii rozpuszczają się na ogniu w żelaznym tyglu z dodatkiem 12 kwart rybiego tranu i 3 do 4 laseczek siarki. Gdy kalafoniia i siarka już się stopiły i zupełnie są płynne, dodać trzeba brunatnéy, czerwónéy lub żółtéy okry, albo też innéy upodobanéy farby, pierwéy z olejem dobrze utartéy, tyle, ile do otrzymania ciemnego

lub iasnego koloru potrzeba będzie. Po czém macza się pędzel w téy gorący mieszaniu, i pociąga się nią drzewo pierwszy raz, iak można nacyieniey. Zostawiwszy ją tak przez parę dni iżby wyschła, pociąga się potém powtórnie. Cegła nawet pod tą kompozycyą, od skruszenia wielką ma ochronę, a na szczególnieyszą ieszcze ztąd zasługuie zaletę, iż nadzwyczajnie iest trwałą, i przez długi czas pożądaną czyni usługę.

5. Sposób poprawienia wina młodego i zblżenia go do starości.

Im więcéy wino ze swoich wodnistych części utraca, tym więcéy się doskonali, dla tego téż żaden sposób nie iest tak skutecznym do poprawy wina, iak utrzymywać go we szkle pęcherzem obwiązaniem. Pęcherz ma te własności, iż części wodniste przepuszcza, przeciwnie zaś spirytusowe zatrzymuie, przez co istota iego mocy w wysokiem przybierając stopniu, czyni go podobnym do wina, daleko starszego niżeli iest istotnie. Chcąc tym sposobem ulepszyć wino dosyć iest ponalewać go w flaszki z obszernemi otworami, albo ieszcze lepiéy w słoie, i poobwiązywać moenym pęcherzem. Po upłynieniu 8, 10, do 12 miesięcy, wino tak dalece się wyprawi, iak gdyby kilka lat stało.

6. Sposób utuczenia wołów, cieląt i baranów w przeciągu czterech niedziel.

Bierze się ćwierć wyki i tyleż drobno ukrajaney marchwi i miesza się do tego troche

*patrz uwagi Gospodarstwu K. St. Informacya o paleniu
Wodek 34. Doświadczenia w Gospodarstwie K. St.
Gospodarstwo wiejskie T. 2 K. 29.*

sieczki; tym karmi się ie często we dnie i w nocy, i za każdą razą daie się im pić, a tym sposobem wnet się utuczają.

7. Sposób wygubienia owadu.

Pewny dzierzawca w Pensylwanii (w Ameryce północney) dostrzegł, że ieżeli rośliny lub nasienie polane zostaną wodą, w któręj się kartofle warzyły, wszystkie owady, czyli to w iaięczkach, czyli iuż wykształcone niszczeią,

8. Sposób poprawienia wszelkich gatunków séra.

Na czyszczony w proszku weinsztejn dopóty leie się wino, dopóki ta mieszanina nie szumi, potem zwilża się nią płocienne chusty, temi obwiiia się sér i chowa w piwnicy. Po upłynieniu 24 godzin zwilża się znowu chusty, sér się obraca i tym sposobem powtarza się to według rozmaitości sérow blisko przez miesiąc. Zupełnie zeschłe i zepsute séry tym sposobem naprawiaią się i staią się smaczne,

9. Sposób żeby robaki w sérze się nie lęgly, lub do niego nie przychodziły.

Bierze się świętoianskie ziele (Hypericum) i kładzie się pomiędzy séry; a to niedozwoli lądź się robakom, ieżeli zaś są iakie, te poginą od tego ziele.

9

10. Jakim sposobem rozróżnić żelazo polerowane od polerowaney stali

Puściwszy na stal iedną kroplę rozlanego t. i. wodą rozcieńczonego kwasu saletrowego (serwaseru), a po kilku minutach spłokawszy go wodą, to czarna pozostanie plama. Na żelazie podobnież kwas saletrowy uczyni plamę, lecz ta nie będzie czarną, tylko szarą. Zawsze uważać należy, ażeby czy to stal, czy żelazo, które ma być próbowane ze rdzy naylepiędy oczyszczone było.

11. O Atramentcie.

I. Sposoby robienia czarnego atramentu.

a) Podług P Lewis.

Do dwóch funtów wody, bierze się 6 funtów gallasu, $5\frac{1}{2}$ kwintlów sinéy bryzelii, 2 łuty gumy arabskiéy i 2 łuty siarczanu żelaza (koperwasu); robota odbywa się przez gotowanie.

b) Podług PP. Vauquelin i Deyeux.

Pół funta tłuczonego gallasu nalewa się półgarcem wody, potem dodaie się cztery łuty siarczanu żelaza, który przez wolne prażenie na łopatce żelaznéy czerwieniejąc, mocno znie-dokwaszony został, tudzież 4 łuty przetłuczo-néy gumy.

c) Podług przepisu Doktora Bankroft w Londynie.

Gotuy 24 łuty tłuczonego gallasu, z 12 łutami sinéy bryzelii w wodzie czystéy rzecznéy lub dészczowéy, tak długo, poki się wygotu-

wywać nie zacznie; co gdy nastąpi, dolewać trzeba wodą po kilka razy tak, iż gdy się odgotnie i przecedzi aby płynu 4 kwart albo spory garniec pozostał. Do tego dekoktu przydad 10 łutów siarczanu żelaza (koperwasu) toż samo 10 łutów arabskiéy gummy ze 4 łutami lodowatego cukru, ażeby się wszystko należycie rozpuściło. Po czém gotowy atrament do dalszego zachoway użytku.

d) Podług P. Szaptal (Chaptal)

Ośm łutów tłuczonego gallasu z 4 łutami sinéy bryzelii, trzeba gotować przez godzin 2 w 10 funtach czyli 5 kwartach wody, dolewając czasem tyle ile wyparowało.

Potém rozpuścić w ciepłéy wodzie tyle gummy, ile się tylko rozpuścić może. Tożsamo osobno wyprażonego do czerwoności siarczanu żelaza, równie ile się da rozpuścić, i przydać pół łuta siarczanu miedzi (koperwasu niebieskiego.) Gdy te wszystkie płyny już przygotowane będą, rozpocznie się mięszanina w sposobie następującym:

6 sporych kwart wygotowanego gallasu z sinemi trzaskami;
 4 kwarty rozpuszczenéy gummy;
 4 kwarty rozczyntu siarczanu żelaza,
 zlewają się razem i dobrze zmięszają. Tym sposobem zrobi się dobry i czarny atrament, który żadnego nie formuje osadu.

e) Podług Richtera.

Na puł funta gallasu nieco grubo potłuczonego, nalac półtory kwarty zimnéy dęszczo-

wéy wody; niech moknie przez trzy doby; przez który to czas, kilka razy zakłucić trzeba. Odcedziwszy płyn, przydać 6 łutów utartéy gumy; po czém wsypie się 8 łutów siarkanu żelaza (koperwasu) z dodatkiem 5 łutów kwasu drzewnego. Atrament ten iest wyborny i nie psunie się, albowiem kwas drzewny zachowuje go od pleśni.

f) Atrament czarny, który zniszczony być nie może, podług Basseta.

Dwa łuty fernambuku gotować w 24 łutach wody z dodatkiem 1. łuta alunu; powinno się wygotować tyle, aby płynu 16 łutów zostało, poczem gdy się precedzi, przydaie się 1 łut gumy arabskiéy z 2 łutami miálko tartego czarnego niedokwasu manganu (Braunsztein.)

II. Atrament czerwony, podług Brauna.

Na dobry fernambuk (brazylię) nalać mocnéy wódki, która gdy z drzewa należycie farbę wyciągnie, precedzi się. Daléy osobno w wodzie rozpuści się guma z alunem i zmięsza się z czerwonym ekstraktem, a atrament gotowy zachowa się na użytek w zatkanéy flaszce. Zamiast alunu można wziąć rozlanego wodą kwasu siarczanego.

III. Atrament niebieski.

Jeden łut naylepszego z Guatimalo Indychtu utarlwszy na miálki proszek, wsypać do moździerzka szklanego, lub w porcellanową miseczkę, a odważywszy cztery razy tyle, t. i. 4 łuty dymiącego się kwasu siarczanego, wlewać go

cząstkowo do utartego indyktu, mieszając trzonkiem szklannym; w dwóch godzinach powinien się wlać wszystek kwas siarczany, a choćby i dłużey nie co, szkodzić nie będzie, byle nie w krótszym czasie. Szczególniey uważać trzeba, aby w mieszaniu mocne nie nastąpiło rozgrzanie, gdyż przez takowe utraciłaby farba ze swoiey piękności. Rozczyn ten powinien stać spokojnie przez 15 godzin w mierney temperaturze, po którym czasie rozlewa się wodą, wlewając nie wodę do rozczynu, ale rozczyn do wody, i to w małych cząstkach, aby się nie zagrzało. Ilość wody zawista od koloru, iakiego sobie kto życzy. Mniey wody, będzie kolor ciemniejszy, od większey zaś ilości będzie iasniejszy. Zwyczajnie bierze się 40 części wody na jedną część rozpuszczonego indyktu. — Tak roztworzona farba iest ieszcze za ostrą i przegryzałaby papier, trzeba iey więc odiać zbyteczny kwas przez dosypowanie mialko utłuczoney krédy. A że po wsypaniu takowey, zburzy się płyn cały, trzeba przeto brać nieco obszernieysze naczynie. Kréda powinna się dopóty dosypować, dopóki w bardzo mialkiem proszku na wierzch posypana, żadnych bulek wydobywać nie będzie. Po operacyi z krédą, postawi się w spokoyności przez 24 godzin, poczem zleie się ostrożnie, przecedzi przez bibulę i iako błękitny atrament zachowa się na użytek.

12. Dobre czernidło na bóty i trzewiki.

Pan Funke z nad Renu, znany chemik i technolog, podał następujący przepis do do-

bręgo czernidla na buty lub skórę. Na dobrą kwartę bierze się pół łota sadzy, 4 łuty faryny, albo poslednieyszego cukru, lub syropu, pół łuta mocnéj wódki, i to wszystko razem zmiészane wpuszcza się po trochu do dwóch funtów piwa albo octu. Po należytem rozpuszczeniu i zmiészaniu czernidło do użytku gotowe rozciera się szczotką na skórze lub butach, tak iak szwarc angielski i mocno się trze.

13. Wino z gruszek kraiowych.

Przyiemny ten i do wina szampańskiego zbliżający się napóy, w każdym domu, gdzie podostatkiem iest gruszek, robiony być może. Nayprzydatnieyszymi są do tego takie gruszki, które są słodkie i wiele zawieraią soku. Gruszki powinny być w zupełnym stanie dojrzałości i słodkie, gdyż z mało słodczyz mających i wino iest mniéj dobre; trą się one na tarłku, a po utarciu wyciska się miazga. Sok zléwa się albo do baryłki, albo do obszernego gąsiorka; otwór lekko przykrywa się płatkim. Tak nalany po 2 lub 3 dniach zaczyna fermentować, burzy się i piana występuje na wierzch. Gdy to wszystko ustanie i tak się uspokoi, iż piana niktne lub na dół opadnie, trzeba: czy to baryłkę czy gąsiór, innym iuż wyrobionym sokiem, który powinien być w zapasie dopełnić; a zatkawszy otwór, iak tylko można naylepiéy, postawić w chłodnéj piwnicy przez 4 lub 6 niedziel w spokoyności. Po upłynionym czasie, wypuszcza się wyklarowane wino kurkiem wkręconym we dno na 4 cale od spodu, ostroźnie, aby nie naruszyć lagru, zléwa się w bu-

telki, korkuie, obwiązuie drutém, i zalewa się smołką. Wino takowe iest bardzo przyjemne, dosyć mocne i mussuiące, tak, iż ma podobieństwo do wina szampańskiego. — Ktoby zaś chciał, aby to wino w beczce zupełnie wyrobiło, może go zostawić przez rok w beczułce, a tym sposobem utraci własność mussowania czyli burzenia się, a stanie się winem zwy czayném.

14. Sposób naśladowania wina szampańskiego.

Do beczułki 15 garcowéy ustawionéy sztorcem, nie leżacéy, daie się 16 funtów białego cukru, cztery cytryny ze skórką w talerzyki pokraiane, 8 łutów naylepszego gatunku rodzynków z ogonków obranych, które pierwéy palcami porózdziarać trzeba; na to wszystko na léy wina białego francuskiego, (n. p. Haut-Sautern, albo Haut-Barsac) pełną beczułkę, aby tylko na 2 cale do dna wierzchniego niedostawało, tak niech stoi przez 5 lub 6 godzin, aby się cukier rozpuścił. Zaszpuntuuy otwór, wywróć beczułkę i taczay przez pół godziny, aby się wszystko dobrze zmieszalo.

Potém stawia się beczulka na powrót sztorcem iak była, w mieyscu miernéy temperatury 14 stopni Romiura, otwór w dnie wyższém zatyka się korkiem, w którym przewiercona dziurka; w takową zakłada się rurka zagięta szklanna w formie lewarka. Tak wszystko urządziwszy, oczekuie się fermentacyi, która gdy ustanie, (co poznać można po tém, że mocna para rurką iuż nie ulatuje,) szpuntuie się otwór

dychtownie, aby nic nie wietrzało, i iak może być w naychłodniejszém stawia się piwnicy na 12 niedziel. Po tym czasie można u spodu kurek wkręcić i wino ściągnąć w butelki, które się zakorkują opleta drutem i zaleją smołą.

Po ośmiu niedzielach wystania się w butelkach, podobne jest zupełnie do najlepszego szampańskiego wina, które należyćie przytém mussuie.

15. O czekolacie, dla użytku gospodyń.

Kakao, ziarna podobne do migdałów pochodzące z owocu kształtu ogórkowego, po większych miastach można już dostać palone, lecz gdyby były tylko w stanie surowym, trzeba je prażyć na patelni do czerwoności prawie rospalonéy, tak długo przy nieustanném mieszaniu, póki nie nabiorą koloru czarno brunatnego. Prażenie to powinno się szybko odbywać, ażeby tłustość z kakao nie wydobyła się, lecz razem żeby się nie spaliły na węgiel. W tym stanie łatwo da się ziarno wyłuszczyć z łupiny, czy to palcami, czyli za pomocą drewnianego wałka.

Palone ziarna kakao, można bez wszelkiego dalszego przygotowania miało utłuc, zaprawić korzeniem i gotować na czekoladę, i żeby się dobrze rozplęły, należyćie przez kilka godzin przy miernym ogniu i z małą ilością wody gotować, na masę iednostayną iak ciasto, a dopiero potém przydać większą ilość wody, wina lub mléka, ażeby przy większém zawrzało gorącu. — Lepiéy jest palone kakao rozpostrzéc na gorącém blasze na papierze, aby

się ziarna rozpląnęły na masę, która cukrem posypana przez czas nieiaki prażyć się ieszcze powinna. Po wystudzeniu stwardnieie ta tafelka i z łatwością da się utrzyć na proszek.

Chcąc tego powtórnego uniknąć prażenia, można utłuc w gorącym moździerzu kakao i rostopić go w takowym.

Gotowanie czekolaty. Przy gotowaniu zaprawia się czekolata równą częścią cukru, albo nieco mnieyszą. Dopiero przy końcu gotowania dodają się przyprawy korzenne, gdyż wcześniéy wyparowałyby ich aromatyczna istota. Na funt kakao bierze się i lut wanilli i cynamonu, każdego po połowie, albo według gustu mniej lub więcéy wanilli. Przydawszy szaréy ambry można oszczędzić część drogiéy wanilli.

Posledniejszy gatunek czekolaty zwykł miewać przyprawę z gwoździków, kardamonu, imbiru, pieprzu albo innego korzenia.

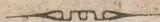
Ktoby chciał oszczędzać kakao, może mięszać czekolatę z przepaloną mąką pszenną albo ryżem, z palonemi migdałami i pestkami brzoskwinowemi, albo nakoniec z orzechami i kasztanami.

Przy gotowaniu czekolaty, trzeba się strzedz posuwać gorąca do wysokiego stopnia, aby za mocno nie wrzała, gdyż przez to nietylko traci część swoiéy mocy, ale nawet łatwo się zbiega. Przydatek cukru może ostatniemu złemu zapobiedz.

W wodzie najmniey czysto gotuje się czekolata, albowiem się w takowéy nie rozpuscita,

53. Octy francuskie a) *Vinaigre aux fines herbes de maille* b) *vinaigre à la Rovigolte*.
54. Sposób robienia węgierskiéy śliwownicy czyli wódki ze śliwek.
55. Sposób utrzymania iabłek i gruszek dłużej niż zwyczajnie.
56. Ogórki w occie marynowane.
57. Osobliwszy sposób uleczenia ran od zmii zadanych.
58. Sposób robienia wody kolońskiéy.
59. Sposób ochronienia roślin i drzew owocowych od owadów.
60. Mydło do umywania rąk.
61. Mydło do iedwabiu i cienkich materyy wełnianych.
62. Sposób wygubienia gąsienic.
63. Środek przeciwko płynieniu gummy z drzewa.
64. Sposoby ażeby włosy nie wypadały.
65. Sposoby ażeby włosy rosły.
66. Sposób czernienia włosów rudych.
67. Kit angielski do lutowania szkła, porcellany, massy kamiennéy, marmuru, metalu i t. p.
68. Choroba drobiu na oczy.
69. Jak skwaśniałe piwo osłodzić.
70. Sposób wzmocnienia złéy wódki bez dystyllacyi.
71. Sposób robienia dobréy musztardy.
72. Sposób przyspieszający uspienie.
73. Środek zabezpieczający przeciw pożarowi.
74. Sposób zachowania zboża bardzo długo od zepsucia.
75. Woda na chrapkę i inne gardłowe choroby.
76. Limoniada z porzeczek.
77. Sposób połknięte szpilki, ości lub inne rzeczy w gardle uwieźle prędko i z łatwością wydobyć.
78. Dobra pasza dla koni i bydła.
79. Woda pachnąca.
80. Trwały kit Thenarda.
81. Sposób leczenia słabych ócz.
82. Zapobieżenie, aby kwiat z drzewa nie spadał.
83. Sposób zachowania masła dobrego smaku.
84. Sposób ażeby kury wiele iay niosły.
85. Niektóre sposoby leczenia członków odmrożonych.
86. Sposób na romantyczne bolenie szyi i ból z narzemia muskułów i gruczołów.
87. Sposób żeby gąsienia nie zdychały.
88. Doświadczony środek na wzmocnienie żołądka dla ludzi w podeszłym wieku.

89. Sposób wygubienia much.
90. Jak drzewa przeciw mrozom ubezpieczyć.
91. Papier przezroczysty do rysowania.
92. Niebieska farba z borówek do farbowania płótna, przędzy i wełny.
93. Lakier na prędcę, który we dwóch godzinach wysycha.
94. Sposoby utrzymywania kopyt końskich dopomagania ich odrastaniu, tudzież leczenia wrzodów, brodawek i innych tym podobnych chorób.
95. Wyrabianie iasných i oszczędnie się palących świec łożiowych.
96. Niektóre użytki z kartofli. a) *Kartofle zamiast mydła*, b) *wyrabianie mąki z kartofli*, c) *chleb z kartofli tani i bardzo smaczny*, d) *kasza z kartofli*, e) *kluski z kartofli*, f) *pudding z kartofli*.
97. O owocach. a) *Powidła z jabłek*. b) *Galareta z jabłek*. c) *Jabłka suszone*. d) *Gruszki suszone*. e) *Suszenie śliwek*. f) *Sliwki zaprawne* g) *Powidła ze śliwek*. h) *Chowanie wiśni*. i) *Wiśnie suszone*. k. *Komput z wiśni w winie*. l) *Wiśnie zaprawne*.
98. Sposób na nagniotki.
99. Ośm doświadczonych sposobów na pluskwy.
100. Niektóre środki przeciwko pchłom.



Podpisany spodziewa się, że osobom, które w różnych stosunkach gospodarskich, nie mogą mieć zaraz potrzebny rady, albo iak się często trafia, drogą ją opłacać muszą, niniejszém dziełkiem wielką uczynił przysługę. Użycie podanych tu środków może wiele oszczędzić wydatków. — Niemożna lepiéy polecić téy książeczki, iak oświadczając, że wszystkie w niéy zawarte rady i sposoby wyjęte są z najlepszych tego rodzaju pisarzów, a szczególniéy z dziełka niemieckiego, które w przeciągu trzech tygodniu w Niemczech roskupiono, pomimo że w niemieckim ięzyku, znajduié się wielka liczba dzieł tego rodzaju.

Poznań, dnia 29. Lipca 1822.

J. A. MUNK,
Księgarz w Rynku pod
Nrem. 85

tylko przez cukier utrzymuje się w zawiesistości. Lepiej nierównie rozdziela się w mleku. W winie rospuszcza się najlepiej.

Im świeższa jest czekolata, tem jest smaczniejsza, dla tego też należy, kakao, tak iak i kawę, ile tylko można, zaraz po spaleniu wypotrzebować.

16. Trwały pięknego koloru czerwony atrament, który się w 40 lat bynajmniej nie zmienia.

Na cztery grana nayprzedniejszego karminu naleie się w małej flaszeczce cztery łyty gryzącego (causticum) spirytusu salmiakowego z przydatkiem 20 gran białej gumy arabskiej; co wszystko tak długo w spokoyności stać powinno, póki się guma nie rospuści; co gdy nastąpi, atrament gotowy do użytku.

17. Sposób odświeżania śledzi.

Dawne śledzie moczą się w świeżem mleku przez 24 godzin, przez co nabierają świeżości i przyjemnego smaku.

18. Prosty i łatwy sposób zrobienie wody różanej.

Kto ma wiele róż, niech naskubie kwiatu różanego, a rospostarliży czysty kawał płótna na misie tak, iżby nie dotykał spodu, nasypie się kwiatu, który przykryje się pokrywką szczelnie na miskę zachodzącą; nawierzchu téy pokrywki nasypie się węgla żarzących i utrzy-

muie się stopień gorąca dopóty, póki listki kwiatowe nieuschną; przez utrzymywane gorąco, poca się listki i wszelka wonna wilgoć przechodzi w parę, która spływa na spód misy pod płótno. Po wyschnieniu iednego nałożenia kwiatu, wyrzuciwszy suchy i zebrawszy wodę, nakłada się druga porcja i trzecią podług upodobania lub podług ilości róż.

19. O sposobach wylęgania drobiu w każdej porze roku.

Chcąc kury, kaczkę, gęsi, iędyki zniewolic do siedzenia na iaiach, robi się skrzyneczka stosowna do wielkości kury, kaczkę i. t. d. tak aby się w nię obrócić nie mogła. Tę skrzyneczkę napętnia się sianem w którym robi się gniazdo i w to kładą się iaia. Wsadzoną kurę przykrywa się z wierzchu ciężką, wielkości ięy odpowiednią deską, wszelako tyle tylko ciężką być powinna, aby nasadzona kura, gęś lub kaczkę, mogła ją zrzucić, gdyby chciała; potem wynosi się do ciemnej komory. — Bardzo często, a szczególniej z iędyczek, kur, i kaczek można już dnia następnego zdeymować deskę, a przecię iaie nie opuszczają. Więcę doznaje się trudności w przymuszaniu samców. Można tym sposobem zniewalać drób do wysiadywania po kilka miesięcy, a nawet i po lat kilka.

20. Chemiczne krzesiwka.

W podłuż łupane cienkie drewnianka maczają się na końcach w rostopionej siarce, a powlekaiają się po wierzchu ukwaszonym sola-

nem potaziu nieco cynobrem zafarbowanym. Tym celem bierze się 2 części ukwaszonego solanu potażu, 1 część cynobru i $\frac{1}{8}$ część gummy arabskiej, utrze się miałko i zmiesza z czystą wodą na rzadką masę. Drewnienka na dwie linie od końca w ślarce namaczane, po wystygnięciu nurzają się powtórnie w owęj massie ukwaszonego solanu potażu; lecz tylko na iedną linię. Ponieważ zrobienie ukwaszonego solanu potażu nie dla każdego jest łatwe, można go przeto dostać w aptekach; iedena kwintel téj soli wystarczy na 1000 drewienek.

Do zupełnego przyrządzenia bierze się małeńka flaszeczka; wsypuie się w nią odrobinę miałko utłuczonego Asbestu, i tyle się na niego wlewa kwasu siarczanego, aby nim przesiąkł. Flaszka powinna być dobrze zachodzącą zatyczką zatkana.

Chcąc wzniecić ogień, odetknie się flaszeczka, a wetknie się zaprawny koniec drewnienka, które wyciągnąwszy na powrót zapala się płomieniem, a wtedy do zapalania świecy użyte być może.

21. Pozłota na żelazo, (na zimno.)

Jedną część gummy arabskiej, 1 część salmiiaku rozpuscita się w wodzie, którą potem pociera się miejsce mające być pozłoczone, potem kładzie się na to listki złote, przyciska się je, a resztę ściera.

22. Sposób zapobieżenia, aby naczynia szklane nie pękały.

Naczynie szklane wkładają się w garnek, który napelniony wodą, przystawia się do ognia, potem naczynie to z wolna się ostudza. Chcąc żeby szkło większą jeszcze temperaturę wytrzymało, potrzeba je w oleju gotować. Tym sposobem można też fajanse hartować.

23. Pochnący do umywania proszek.

Francuskie białe marsylskie mydło postrużę się w cienkie trzaseczki i wysuszy się dobrze w bliskości pieca, poczem utrze się miałko i przesieie przez sito. 24 łuty tego mydlanego proszku zmieszają się z 3 łutami kalcynowaney i miałko tłuczonéy sody, a do mieszaniny takowéy przydaie się dwa łuty florenckiego siałkowego korzenia, 1 kwintel kardamonu, 30 kropel oleyku lewandowego, 30 berganutowego, 20 cytrynowego i 3 krople cynamonowego. Korzeń siałkowy, iako i kardamon powinny być na naydelikatniejszy proszek utłuczone. Oleyki zaś rozetrą się z cukrem. Gdy się wszystko należycie przemiesza, proszek chowa się w dobrze zatkanych flaszках,

Ten proszek może być i do golenia użyty.

24. Srodek na komary.

Nakadzanie galbanem rozpędza komary i zabija je.

25. Ochrona stali i żelaza od rdzewienia.

Angielscy rękodzielnicy, nurzają swoje gotowe wyrobki stalowe i żelazne, nim do handlu weyda, w wodzie wapiennéj, dla ochronienia ich od rdzy.

26. Poprawa mąki do chleba.

Węglan magnezyi poprawia mąkę do chleba w ilości 20 do 40 gran na ieden funt przymiészany. Bochenki z takim dodatkiem dobrze w piecu wyrastają; po wypieczeniu chleb jest lekki i pulchny, ma dobry smak i przez długi czas dobrze się utrzymuje. Lepsza mąka mniéj gran potrzebuje; zawsze atoli iak naylepiéj mąkę z magnezyą przed rozczynieniem wy-mięszać należy.

27. Czyszczenie rzepakowego oleiu, aby się tak pięknie palił, iak oliwa.

Naczynie gliniane napełnia się po połowie czystą świeżą wodą i oleiem rzepakowym. To wszystko przelewa się do drugiego takiegoż naczynia; z tego leie się na powrót do pierwszego, i tak się przez pół godziny przeliewanie z naczynia do naczynia, bez przerwy uskutecznia. Potém zostawia się wszystko w iednym naczyniu spokojnie, ażeby woda z wszystkiemi fusami na spodzie osiadła. Po dwóch godzinach zcerpuje się z wiérzchu oléy warzęcą ostrożnie do innego czystego naczynia, woda z fusami odlewa się precz, i na nowo

piérwsza rozpoczyna się robota, Im częściej to powtarzamy, tém piękniejszy i czystszy oléy otrzymujemy. W końcu oléy z ostrożnością zbiera się do dużej czystej glinianej rynki, przylewa cokolwiek wody i wstawia do pieca miernie rozgrzanego, aby zwolna odparował. Gdy ostygnie, zbiera się znowu z wierzchu czysty oléy warzącą, i w czystym naczyniu do użycia zachowuje. Tak oczyszczony oléy nie kopci i pięknie się pali.

28 Sposoby zachowania iay.

a) Maiące być zachowonemi iaia, zamykają się w naczyniu szklanném napelnionem wapnem z wodą na rzadko rozrobionem, a tym sposobem według doświadczeń można je zachować przez 10 miesięcy i więcej. Albo:

b) Rospuścić gumę arabską i powlec nią iaia a potem w prochu węglowym upakować; tym sposobem tak będą świeże, iż do wylężenia przydatne być mogą. —

c) Im gęstsza jest łupina na iaiu, tém się dłużej trzyma. Kiedy przeto iaie pokostem, albo inną powietrza nie przepuszczającą powłoką pokryjemy, nie łatwo się zepsuje. Ażeby zachowanie iay zabezpieczyć, nurzają się, kiedy są świeże w rozpuszczonym łoiu, który iednak nie może być gorący, ażeby je cienką powłoką z tłustości pokryć, i układają się w suchém naczyniu pomiędzy sieczką ze słomy lub siana, tak ażeby się nawzajem nie dotykały, przez co powłoka mogłaby się zepsuć. Potém się trzy-

małą w miejscu takim, gdzie żadnej zmiany ani ciepła ani zimna nie ma.

Jeszcze trwalsza powłoka robi się na iaiach, kiedy się w wodzie maczają, a potem mąką z gipsu posypują.

Jeżeli iaią przemarzły nie trzeba im dozwalać, aby same wytajały, przez coby nieochybnie zgniły, ale przez kilka godzin zostawiają się w wodzie zimnej, ażeby mróz wyciągnęła. Potem zaraz na użytek obrócone być powinny.

29. Kompozycja do ostrzenia brzytwy i szczyryków.

Bierze się miarko tłuczony szmergel i miesza się z tłustością lub pomadą, a tą masą powłoczy się pasek do ostrzenia brzytwy przeznaczony.

30. Francuski lakier do delikatnych robót z drzewa, wynalazku T. Gill.

Przedni jest lakier do dętych i innych instrumentów muzycznych i t. p. którego francuzi używają do robót furnirowanych; sporządza się zaś w ten sposób:

z 3 części szellaku,
1 — mastyksu,
1 — sandraku,
40 — spirytusu winnego,

nayprzód rospuszczają się mastyks i sandrak w spirytusie winnym, a na ostatku szellak.

31. O plamach.

a) Wygubienie plam pochodzących z kwasów.

Jeżeli niefarbowane materye lniane, bawełniane, iedwabne lub wełniane, zmoczą się płynami kwaśnemi, iako to: winem, octem, ponczem, lemoniadą lub piwem, to właściwie żadne ztąd nie powstaią plamy, tylko te zmoczone miejsca przestaią być czyste, a przez nabicie się prochem, zatrzymuią nieiaka brudną lepkość.

We wszystkich podobnych razach naylepiéy iest miejsca skażone w czystéy wypłókać wodzie, a plama zginie zupełnie.

Tylko splamienie winem czerwoném, sódkiem wiśniowym, jagodami i t. p. czyni tu wyiątek; gdy bowiem tego gatunku plamy oprócz kwasu zawieraią farbuiącą istotę, przeto takową z większą lub mnieyszą mocą, udziela się niefarbowanéy materyi. — Naylepszym w téy mierze środkiem iest użycie wody blichuiący (rozczynu przesolanu potażu; kali muriaticum oxigenatum). — Na zniszczenie takiéy plamy dosyć iest miejsce zafarbowane winem, wiśniami, lub czarnémi jagodami w czystéy przepłókać wodzie, a potém stósownie do wielkości plamy, rzeczonéy blichuiący wody kieliszek mniey lub więcéy z czystą rzeczną lub dészczową wodą roztworzyć, część splamioną zmoczać i tak naywięcéy przez 24 godzin zostawić, po którym to czasie plama zniknie zupełnie bez naymnieyszego uszkodzenia rzeczy, z której się plama wyprowadziła. Po zniknieniu plamy nic więcéy robić nie trzeba nad zwyczajne wypranie.

b) Wyprowadzenie plam tłustych.

Wszystkie tłuste materye iako to masło, łój, olej, oliwa, bulion, mléko, pot i wosk, mają tę własność, iż mocno wsiąkaia w tkaniny, zostawiają brudne plamy, które w rzeczach kolorowych nawet farby zakrywać zwykły.

Jeżeli splamienie nastąpiło na białych nie farbowanych tkaninach, albo też na farbowanych trwałemi czyli iak zowią stałemi farbami, natenczas najlepszym środkiem iest dobre w wodzie rozpuszczone mydło, albo spirytus mydlany do zniszczenia takich plam. Zazwyczaj bierze się do tego iedna część domowego mydła, rozpuszcza się w 8 częściach czystéy wody, a natarłszy temi mydlinami rzecz splamioną, wypłuknie się do czysta w wodzie, a wszystkie plamy odeyda bez uszkodzenia koloru.

Wtenczas tylko, jeżeli rzeczy splamione są nietrwałego koloru, to iest niestałemi kolorowane farbami, sposób powyższy odeymuiąc plamy mógłby razem zniszczyć i kolor; w takim więc razie innych sposobów użyć potrzeba.

Naywiększey ostrożności wymagaią materye iedwabne farbowane, iako to; kitayka, mora, gro de Neapel, atlas, lewantyna i t. p. W takim razie używaią się środki następujące:

1. Żółtek z iaia. Zmięszawszy go na wpół z wodą napoi się mieysce splamione, rościera się z lekka palcami, i w czystéy przepłuknie wodzie a plama tłusta zeydzie bez uszkodzenia farby.

2. Swieża żółć wołowa. Z tą postępuje się tym samym sposobem, iak z żółtkiem.

3. Przednie eteryczne czyli ulotne oleyki, szczególniéy włoski oleiek cedrowy, oleiek bergamutowy, lewandowy, rozmarynowy i rektyfikowany oleiek terpentynowy.

4. Jeszcze się lepiéy uczyni, rospuszczając oleiek bergamutowy w najmocniejszym wysokku, dopóki tylko da się rospuszczać (dobre rospuszczenie poznać można po przezroczystości spirytusu, skoro zaś zbieleie lub zmętnieie, już iest znakiem, że więcéy iest oleyku, niż spirytus rospuścić może; w takim razie łatwo poradzić przez cząstkowe dolewanie czystego spirytusu, póki nie stanie się przezroczystym.) Tak rospuszczonym oleykiem macza się płatek flanelowy, albo lepiéy ieszcze kawałek szaréy bibuły, i dopóty się takową zwolna miejsce splamione z lekka naciera, póki plama nie zniknie. Z tego to powodu tę samę usługę robi woda kolońska, iż ma w spirytusie rospuszczone eteryczne oleie. Dobrze iest kiedy pocieranie odbywa się w ciepłym miejscu lub piecu.

5. Czysta biała glinka. Utarłszy takową miálko, rozrabia się z wodą na gęsty rozczyń, którym się naciera materya i po nieiakiéy chwili wysusza; po wyschnieniu kładzie się we dwoie szara bibuła na to miejsce i gorącym powodzi żelazkiem kilka razy, naciskając zwolna. Tłustość przejdzie w glinę poczem takową tylko wytrzcć na sucho i szczotką przechędożyć do czysta.

c) Wyprowadzenie plam wynikłych z materyy żywicznych.

Materye żywiczne iako to: smoła, dzie-

gieć, i t. p. dla właściwéy ciągłości i lepkości trudne są do wyprowadzenia. Jeżeli się takowémi splamią białe niekolorowe rzeczy, lniane, bawełniane, iedwabne, wełniane, albo skóra, natenczas powtórzyć kilka razy natarcie w rospuszczoném mydle lub spirytusie mydlanym, w ostatku zaś w czystéy wypłókać wodzie. Z rzeczy lnianych i bawełnianych nayprędzéy plamy z żywicy i ze smoły, ługiem mydlarskim wyprowadzić można. Do tkanin zaś iedwabnych i wełnianych z naypomysłnieyszym skutkiem używa się gryzącego spirytusu salmiakowego.

Z kolorowych materyy naylepiéy się wyprowadzaią przez rospuszczony w spirytusie oleiek lotny n. p. lewandowy, cytrynowy i także rektyfikowany oleiek terpentynowy. Z wyrażonémi tu olejkami tak się postępuje przy plamach żywicznych iak przy wyprowadzeniu plam tłustych. Dobrze iest także po tém wszystkiém przepłókać splamione miejsce w wodzie zmieszanéy z żółcią wołową.

d) Wyprowadzenie plam z kawy, herbaty albo innych farbowanych płynów.

Na takie plamy naylepiéy iest czysta woda, jeżeli zaraz na świeżo rzecz splamiona wypłókaną być może. Jeżeli zaś plamy takowe zaschną, natenczas iuż większa w wyprowadzeniu zachodzi trudność. W takim przypadku trzeba pierwéy plamy w wodzie rzécznéy lub dészczowéy rozmiękczyć, potem w téyże saméy wodzie letniéy lub zimnéy przeprać, a na ostatku

wyplukać w wodzie z zagotowanymi przenicznymi otrębami, ostatnia ta robota odbywa się na gorąco ile tylko ręka wytrzymać zdoła.

Na iedwabnych materyach udaie się pomyslnie wywabienie plamy przez wypłokanie w wodzie zmieszanej z żółcią wołową.

Plamy atramentowe wywabiają się w ten sposób: miejsce splamione wypłukuje się czystą wodą, a potem naciera się wodą blichuiącą; tak natarta plama niech dopóty wilgotna leży, póki plama nie spełźnie; po czém iak zwykle czystą wypłucze się wodą. —

Chcąc zaś plamy z atramentu czarnego, na rzeczach kolorowych, wyprowadzić, jeżeli rzecz splamiona ma stałą farbę, natenczas dosyć jest napuścić plamę sokiem cytrynowym albo rozmoconą w wodzie solą szczawiową (Sauerklee-saltz,) a gdy po wolaém natarciu zniknie plama, wypłukać w czystéj wodzie.

Z materyy iedwabnych można tym samym sposobem wyprowadzić plamy, ale nayeściej razem z plamą puszcza i kolor.

e) Wygubienie plam od żelaza i rdzy.

Naciera się plama sokiem cytrynowym lub solą szczawiową, zostawia się przez godzin 2 po natarciu, a przepiera się rzecz splamiona w czystéj wodzie. Tym samym sposobem postępuje się z rzeczami powalanimi błotem, które zwykle zawiera cząstki żelaza.

Sposób przez który tkaninom kolorowym iedwabnym, bawełnianym i wełnianym, kiedy są zlane płynami mogącemi być farbie szkodliwými, pierwiastkowy kolor przywrócić można

jest ten. Jeżeli tkanina jest złana kwasami iako to: winem, octem, ponczem, a materya była koloru ciemno niebieskiego, fioletowego, lub błękitnego, z splamienia powstają czerwone plamy. Nayprzydatniejszy w téy mierze jest spirytus salmiiakowy roztworzony 3 lub 4 częściami wody.

Dość jest wziąć na gąbkę tyle roztworzonego spirytusu salmiiakowego, ile do wywabienia plamy czyli przywrócenia koloru przez wolne nacieranie potrzeba.

Należy zachować ostrożność, aby nie wziąć za wiele salmiiakowego spirytusu, gdyż żółte powstaną plamy; w takim razie można zaradzić przez lekkie odwilżanie w bardzo małej ilości sokiem cytrynowym albo octem, aż się właściwy pokaże kolor.

Gdyby farby niebieskie na wełnie, bawełnie, albo iedwabiu już spelzły, tedy można takowe na nowo naprowadzić płynem, z rozpuszczonego indychtu w kwasie siarczanym, wodą rozrzedzonym.

Niebieski ten płyn robi się następującym sposobem: 1 część miałko utartego indychtu rościera się z 4 częściami wzmocnionego kwasu siarczanego (oleum vitrioli) w szklannéy, porcellanowéy lub kamienney miseczce szklannym wałeczkiem, a gdy się po 24 godzinach indycht rozpuści, dolewa się podług ciężaru ośm razy tyle wody, i zachowuje do potrzebnego użytku.

32. Gałka do plam, (przez Szaptala.)

Ośm łutów białego marsylskiego lub we-neckiego mydła, rozpuszcza się w takiéy ilości

mocnego wysoku, ile do rospuszczenia potrzeba. Rozczyn ów mydlany miesza się z żółtkiem ze 4 lub 5 jaj, a przylawszy nieco terpentynowego oleyku, zagniata się z gliną przy foluszach używaną na ciasto, z którego daią się łatwo wyrabiać gałki.

Od téy gałki puszczaią wszystkie plamy wyiawszy ze rdzy i atramentu; szczególniéy zaś giną plamy tłuste.

Chcąc tych kul użyć do wywabienia plam odwilżaią się pierwéy w wodzie, dopiero naciéra się niemi rzecz splamiona i przepłókuie; ta robota powtarza się kilka razy póki plama nie puści.

Od płókania traci się zwykłe lustr i te mieysca mdle pozostaią. Zaradzaiąc temu pociąga się szczotką pierwéy namaczaną w wodzie, w którój się trochę gumy rospuściło; przy czém uważać trzeba, ażeby nie gładzić szczotką pod włos, ale iak barwa idzie. Po téy robocie położy się na powleczone mieysce wodą gumową, kawałek papieru, a na nim kawał sukna, które przyłożywszy ciężarem, poczeka się póty, póki rzecz wygumowana nie wyschnie.

33. Polepszenie kwaszonéy kapusty.

Kapusta bardzo się polepsza i dość długo się zachowuie, przez dodanie syropu, miodu lub cukru krochmalowego, wtenczas, kiedy kiszenie ustawać zaczyna.

34. Wygubienie plam atramentowych z podłogi.

Zlana podłoga atramentem, jeżeli woskowana nie jest, może być następującym sposobem oczyszczona. Do dwóch funtów czystej rzecznej wody wpuszcza się ćwierć funta wzmocnionego kwasu siarczanego kroplami zwolna; a gdy ten płyn, który się sam przez się rozgrzeje, ochłodnie, wlewa się do flaszki na dalszy użytek. W przypadku splamienia podłogi atramentem, najprzód wyszoruje się takowa ciepłą wodą z piaskiem bez ługu, a potem nalewa się owego roztworzonego z wodą kwasu siarczanego tyle, ile do przykrycia miejsca splamionego potrzeba; zostawiając w spokojności przez godzin kilka, póki plamy nie znikną; w ostatku wymywa się podłoga do czysta.

35. Sposób wywabienia plam atramentowych z płótna i perkalów białych.

Chcąc mieć w pogotowiu miksturę do wywabienia plam z bielizny, bierze się 3 luty soli szczawiowej, 6 lutów wody dészczewej, 1 lut kwasu siarczanego, 1 lut cytrynowego soku, wszystko się razem zmięsza: wpuszczając najprzód kroplami do wody kwas siarczany, potem sól szczawiową, a naostatek sok cytrynowy. Postawiwszy w szklannem niezatkanem naczyniu koło palonego pieca, zostawi się dopóty, póki się sól nie rozpuści; po czém gdy wystygnie, zleje się rzadkie zwolna i zachowa do użytku.

Zdarzy się potrzeba, to kilka kropel owego płynu wpuszcza się na splamione płótno lub perkal, naciéra się, aby wsiąkł dobrze, a po kilku minutach, gdy plama puści, przepłókuje się w czystéj wodzie. Ten sam sposób i na plamy ze rdzy przydatnym być może.

36. Nowa żółta farba.

Pewny chemik w Kopenhadze miał odkryć wyborną żółtą farbę, która posiada wielki stopień trwałości. Z kwitnących kartofli ścina on wierzchołki i roślaczka takowe celem wygniecenia soku. Namaczawszy bawełnianą tkaninę w tym soku przez 48 godzin, zfarbuje się pięknym czystym i trwałym żółtym kolorem. Tak ufarbowaną rzecz włożyć do zwyčajnéj niebieskiéj farby, nabierze ona przedniego zielonego koloru, który nie zblaknie.

37. Pobielenie domowe naczyń miedzianych kuchennych.

Wyszorowawszy iak nayczyściéj naczynie, rostopia się w niém tyle przedniéj cyny, ile do pobielenia potrzeba; po rostopieniu wysypie się miátko tłuczonego salmiiaku, ile we trzy palce wziąć można. Poczém zwitkiem grubych kłaków, czyli pakół, rościera się wewnątrz naczynia rostopiona cyna, tak dobrze, aż według potrzeby przystanie do miedzi. Gdyby się cyna nie naylepiéj chwytac chciała, można temu zaradzić przez dosypanie odrobiny salmiiaku. Rozumie się bowiem przez się, że im większe naczynie, tém więcéj cyny zatém

i więcéy salmiiaku potrzeba. Pobielaiąc naczy-
nia do potrzeby kuchennéy, trzeba brać iak
nayszycieyszą cynę angielską, bo iesli cyna
połączoną iest z ołowiem, natenczas zdrowiu
iest wielce szkodliwa.

38. Tani kleyster dla fabryk płócien- nych, introligatorów i t. d.

Wyplókawszy do czysta surowe kartofle,
rościeraią się na tartce; do funta rostartych do-
daie się 6 funtów wody; przystawione do ognia;
przy nieustanném miészaniu powinny się przez
kilka minut gotować. Poczém odstawiwszy
wsypuie się częściami i łut mialko tłuczonego
alunu, miészaiąc łyżką drewnianą tak długo,
aż się kléy klarowny uformuie; tym sposobem
ugotowany kleyster ma wszystkie dobre wła-
sności. Nawet po 6 miesiącach niezmienia się
bynaymniéy, i iest do wszystkiego przydatny.

39. Przestroga względem mąki ze zboża od niepogody zepsutego.

Przy użyciu takiéy mąki na chléb, bierze
się wodę do zagniecenia mniéy gorącą niż zwy-
czaynie, potrzeba też ciasto twardziéy wygnia-
tać, więcéy solić, mnieysze bochenki wyrabiać,
piec mocniéy rospalać, i chléb dłużéy w nim
trzymać. Im dłużéy chléb był pieczony, tém
mnieysze iest niebezpieczeństwo przy iego spo-
życiu. Chléb taki nie może także prędzéy, iak
we 3 lub 4 dni po wyięciu z pieca być pożywany.

40. Zboże w kopach zęgrzane i nadpsute zdatnem do chleba uczynić.

Pszenicę wsypać do naczynia, któreby trzy razy taką objętość zmieścić mogło; napęlnić wrzącą wodą; wymieszać dobrze i zebrać próżne ziarna, które na wierzch spłyną. Gdy woda ostygnie, w pół godziny wypuścić takową, zboże zimną wodą wyplókać, rozpostrzec bardzo cienko na posadzce w suszarni i przez częste mieszanie i obracanie dostatecznie wysuszyć.

41. Istota zapalna razem za hubkę i siarniczek służąca.

Stare gazety, papier wodny, bibułę i t. p. przeciągnij przez rosczyn saletry w wodzie i dobrze wysusz. Tak przygotowany papier nie tylko chwyta skrzesane iskry, ale się zapala iak siarka. Za kilka groszy można mieć znaczny zapas tego materyału; musi tylko w bardzo suchém miejscu być zachowany, inaczey nie sprawi pomyslnego skutku.

42. Nowy sposób ochronienia istot zwierzęcych i roślinnych od zgnilizny.

Istotę, którą zachować chcemy, włożyć trzeba w wodę przegotowaną, tak iżby się całkiem w niéy zanurzyła. W wodę takową wsypuie się pierwey cokolwiek opiłków żelaznych, należycie z prochu oczyszczonych. Żeby saś przyplyw powietrza atmosferycznego do teyże wody wstrzymać, nalewa się na wierzch tyle oleju, iżby cała iéy powierzchnia dobrze okryta

została. Gliniane naczynia są do tego nayprzydatnieysze. Mięso tym sposobem przez 7 tygodni zachowane, nic wcale ani ze swojego koloru, ani smaku i iędrności nie straci, ale zupełnie świeżemu się równa. Toż samo służy do ważyw różnego gatunku. Chcąc istotę w wodzie zanurzoną wydobyć do użycia, może to nastąpić bez zetknięcia iéy z oleiem, gdyż za nachyleniem, oléy na wierzchu będący, dla mniejszey swoiéy ciężkości gatunkowéy nayprzód spłynie. Opilki żelazne dla tego się dodają: iżby kwasoród, przez gotowanie z wody niezupełnie wypędzony, wciągały.

43. Limoniada w proszku.

Z całej cytryny skórka żółta zetrze się cukrem. Cukru takowego 12 łutów rozetrze się z iednym łutem kwasu weinszteinowego skrystalonego, w kamiennym albo szklanym moździerzyku na bardzo miałki proszek, który się w dobrze zatkanéy zachowa flaszce. Wziąwszy tego proszku mniéy więcéy w szklankę, rozprawi się go świeżą wodą miészaiąc łyżeczką, aby się rozpuścił; natychmiast zrobi się bardzo dobra orszada.

44. Masło z kartofli.

Kartofle świeżo ugotowane i obrane rozcieraiają się na miazgę. Massa ta dodaje się do śmietany, i masło iak zwyczajnie wyrabia w maślnicy. Gdy się kartofle połączą ze śmietaną, skrupi się takowa, masło się ubiie, wyćisnie, wypłoczce, i posoli. Dobroć tego masła zawisła od ilości przydanych kartofli. Równa

ilość śmietany i kartosli 'wyda bardzo dobre masło, które dla wytwornego smaku chociażby się nadać nie miało, dla uboższéj klasy zawsze smaczne i użyteczne być może.

45. Pomada na popadane ręce w zimie, tudzież do rozmiękczenia skóry na rękach.

Dwa łuty Spermacety rostopi się w miseczce porcellanowéj, na bardzo wolnym ogniu, a po odstawieniu od ognia, dodaie się i łut migdałowego olejku, 20 kropel olejku lewandowego, 10 bergamutowego i dwie krople gwoździkowego, wszystko się utrże razem należyście i zachowa do użytku w dobrze zawiązanych słoikach.

46. Proszek na zęby, (z przepisu Hufelanda.)

Jeden łut czerwonego sandałowego drzewa, pół łuta chiny, oboje na naydelikatniejszy proszek utłuczone i przez gęste sitko przesiane. Do téj ilości proszku 6 kropel gwoździkowego, tyleż bergamutowego olejku dodaie się dla zapachu. Kto ma dziąsła nabrzmiałe, łatwo krwawiące, skorbutyczne, może przydać pół kwintla alunu. Proszek ten iest dosyć przyiemny, niepsuiący glazury zębów i dosyć skuteczny.

47. Sposób odświeżenia suchych orzechów włoskich.

Wybieraią się iądra i polewaią gorącą wodą dobrze osoloną. Gdy woda ostygła, można

z iader tak łatwo skórkę obierać, iak gdyby orzechy były świeżo zebrane, które téż smak mają zupełnie świeżych orzechów.

48. Sposób robienia mydlanego spirytusu, wielce użytecznego w stłuczeniach, kontuzyach, wiwichnieniach, a nawet i lekkich romatyzmach.

W butelkę, która obiać może $2\frac{1}{2}$ funta wody, daie się czystego białego mydła domowego łutów 10, i dobréj mocnéj wódki $1\frac{1}{2}$ funta; przy czém uważać trzeba, aby mydło nie w kawałkach, ale w cienkich trzaskach kraiane było. Otwór butelki zawiąże się mokrym pęcherzem, a we środek wetknie się szpilka. Tymczasem wysławszy kociołek słomą i nalawszy go wodą, wstawia się butelka. Woda rozgrzewa się zwolna, a gdy ledwie ieszcze rękę w wodzie utrzymać można, zostawia się w téj temperaturze przez całą godzinę, potrząsając często flaszkę, aby się mydło rozpuściło, co ieszeli nastąpiło, otwiera się butelka, i przydaie się 1 łut czyszczonego potażu, a skłóciwszy dobrze wszystko razem, i zawiązawszy iak pierwéj butelkę, stawia się powtórnie w kociołek dla rozgrzania. Poczém gdy wszystko ostygnie i ustoi się, odlewa się czysty spirytus od mętów i zachowuie na użytek.

Ktoby sobie życzył mieć ten spirytus pachniącym, może przydać do niego oleyku lewandowego, bergamutowego i cytrynowego, z każdego po 8 kropel.

Można ieszcze mocniejszy otrzymać spirytus, biorąc zamiast 10 łutów $12\frac{1}{2}$ łutów mydła,

a do gotowego spirytusu dodać 8 łutów gryzącego spirytusu salmiakowego, tudzież 1 łut rozmarynowego oleykn.

49. Sposoby wygubienia szczurów i myszy.

a) Bierze się dwa funty siarczanu baryty (*Barytes sulphurica*,) tłucze się na mialki proszek, mięsza z $\frac{1}{2}$ funta bułki w młéku zmiękczonéy i w miękką lemieszkę rozrobionéy, dodaie się potém tyle mąki pszenney, aby można z téy zrobić ciasto, z którego robią się kulki i chowaią. Można te kulki bardziéy wabiącemi zrobić, ieżeli się ie potrosze okapie smażonym tłuszczem.

b) Smaży się gąbka w słoném maśle, gniecie się trochę między dwiema talerzami, kraie się na małe kawaleczki, i wrzuca się ie myszom w dziury. Myszy i szczury łakomo ie pożeraia; a ponieważ masło było słone, dostaią pragnienia; i dla tego potrzeba postawić wody. Im więcéy iest tych gości, tém większe przygotowanie zrobić należy. Gąbka w miarę iak mysz piie nabrzmiewa; żołądek rozciąga się nad zwyczaj, a zwierzę albo z głodu zdycha, albo żołądek rozpęka się.

c) Łapie się szczur żywcem w póląpkę, wpuszcza się go w worek i przez ten łapie się go za łeb; potém przewraca się worek, a szczura nurza się w mięszaninie z tranu i smoły, po czém puszcza się go. Ten na śmierć latać będzie, ponieważ zapach smoły iest nieznośnym dla tych zwierząt, dla tego téż i inne myszy i szczury puciekaią.

d) Mieszają się opilki żelazne z ciastem pszenném i z miodem, robią się z tego małe pigułki, albo téż posypuie się tylko w okruszynach około iam. Skoro myszy to zjadły, niezawodnie ginąć muszą, bo żelazo ściąga żyłki kiszek, a tak na zatwardzenie zdychać muszą.

e) Skrapiają się gałgany albo kawałki skóry terpentyną, i wkładają się w kryiówki i iamy szczurów. Ten zapach odpędza je niezawodnie; iednakże potrzeba to często powtarzać aby dopóty zapach ten utrzymać, dopóki ani iednego już nie będzie.

f) Chcąc szczury i kuny od kurników i gołębników odstraszyć, potrzeba w nie co rok sypać świeżo gotowane wieprzowe kości, a zamiar otrzyma pomyslny skutek.

g) Chcąc się zabezpieczyć przeciw zérowi myszy w stodołach, na ziemię, i między zboże mające być złożone w siasieki, posypuie się paproć albo zielona albo w cieniu suszona. Podobnym sposobem używa się z dobrym skutkiem dziewanna (*verbascum nigrum*.) Bierze się do tego cała roślina, naylepiéy zaś kiedy kwitnie.

50. Doświadczone sposoby wygubienia kretów.

Rospuszcza się cokolwiek stroiu bobrowego, (*Bibergeil*) kraie się świeża wołowina na drobne kawałki, zostawia się to w téy wodzie przez godzinę, aby naciagnęło; wymuie się, posypuie arsenikiem, wtyka się tu i owdzie w dziury kretów nowo wzniesione, i przykrywa

się też dziury dobrze kamieniem. Krety lizają za zapachem mięsa, zjadają je i otrute zdychają.

Czosnek jest tak przeciwnym dla kretów, że chcąc je oddalić, dosyć jest kilka kawałeczków włożyć w ich dziury. Albo:

Bierze się ćwierć funta mąki z fasoli, 1 łut gryszpanu, 6 łutów niegaszonego wapna, 12 raków i ćwierć funta olejku szpikanarodowego. Wszystko to tłuczesię i rościera na miazgę, potem leje się olejek szpikanardowy i na to trochę wody i z téj masy robi się ciasto. Z tego robią się kulki wielkości laskowego orzecha. Gdzie krety podniosły ziemię, tam zebrawszy ją łopatką w dziurę znajdującą się pod kupką kładzie się kulka i nazad ziemią przysypuie. Im dawniejsze są te kulki, tym przenikliwszym jest ich zapach; a dopóki ten jest choć najsłabszy, można być wolnym od kretów, które tego zapachu znieść nie mogą. Jeśliby się zaś które pokazały, natenczas to postępowanie powtórzyć należy. Gdzie zaś wiele jest kupek, tam nie koniecznie potrzeba kłaść kulki w każdą dziurę, dosyć będzie, skoro się to tu i owdzie uczyni.

Ten sposób równie na myszy polne jest bardzo skuteczny.

51. Jak wywabić rdzę z polerowanego żelaza lub stali i sposób robienia papieru do wywabiania rdzy.

a) Najprzód odwilża się rdza oliwą, poczem tryplem albo szmerglem, które się w oliwie rozrabiają, pociera się za pomocą drewnienka.

Tarcie żelaza twardym węglem drewnianym
czyści trochę zardzewiałe żelazo.

b) Thucze się w żelaznym moździerzku szkło
na najmniejszy pyłek. Tym pyłkiem za pomocą
cienkiego płótna pociera się plamy rdzy, a te
natychmiast znikną.

c) Podobnie można do chędożenia lub pole-
rowania żelaznych i stalowych naczyń, używać
papiéru do gubienia rdzy. Chcąc ten zrobić
bierze się bardzo miálki, pławiony szmir-
giel, iakiego po sklepach korzennych i po a-
ptekach dostać można. Szmirgiel ten rościera
się z pokostem olejnym na rzadko, i takowym
za pomocą pędzla, powleka się papier, który
iżn nieco tęgi być musi. Gdy arkusz przeschnie,
naprowadza się po drugi raz tą massą, a po
wyschnięciu walcuie się, co i na maglu uskutecz-
nić się może, dla wygładzenia powierzchni. —
Ponieważ proszek szmirglowy prędko osiada w
pokoście, przeto trzeba zawsze mięszać, aby
się równo rozdzielał. — Jeżeli powierzchnia tego
papiéru ma być żółtego koloru, trzeba dodać
okry żółtę, ięśli zaś czerwona, ziemi czerwonej
angielskięj (terra anglica), a ięśli czarna,
trochę sadzy angielskięj; bez przydatku tych
rzeczy będzie koloru szarego. —

52. Różne kity.

a) Kit do kleienia.

Bierze się 4 łuty terpentyny i 2 łoty wosku,
mięsza się oboie w naczyniu glinianém i topi
się na lekkim ogniu, zwolna bezustannie mię-

szaiąc. Potém dodaie się 8 łutów mialko utłuczoney siarki i nieco proszku z kamienia mialko utartego. Tym kitem smaruię się krawędzie stłuczonego naczynia i ściska się ie mocno, zostawia się tak, aż dopóki nieuschnie, potém kamieniem piaskowym wyciera się czysto zewnątrz znayduiąca się nieczystość, to nie będzie widać śladu stłuczenia.

b) Kit do szkła.

Bierze się nie bardzo stary sér owczy, trze się go mocno, potém dodaie się trochę niegasszonego wapna i białka, i mięsza mocno. Jest to naylepszy kit do szkła; lecz ponieważ nie długo się zachowuie, przeto tyle tylko należy go robić, ile na raz potrzeba. Albo:

Białe szkło, grysipan, i minium (Mennige) w równéy ilości mięszaią się z pokostem.

c) Kit do porcelany.

Rościera się mocno dobry angielski bleywas w gęsto gotowanym pokoście z lnianego oleiu i do tego dodaie się nieco minium (Mennige). Chcąc kitować, można do tego przydać trochę pokostu bursztynowego. Gdy skleione naczynie dobrze uschło, można w nie wlać na próbę wrzącéy wody, a kit tak mocno będzie trzymać, iak gdyby naczynie nie było skleione.

d) Kit do żelaza.

Żelazo w żelazo, albo żelazo w kamień wkitować.

Bierze się półosma łota miążkiego proszku z cegły świeżo i mocno wypaloney, 7 łutów miążko utłuczonego kamienia wapiennego albo kredy, 6 łutów szkła tłuczonego, 16 łutów zuzłów, półsiódma łuta czerwonego bolusu, ośm łutów zendry, półczwarta łuta opilków, 19 łutów miążko tłuczonego wapna, 3 łuty minimum, dwa łuty gleyty (Silberglätte,) to wszystko miesza się, a potém dodaie się oleiu lnianego tyle, ile potrzeba, aby te połączone proszki dały się ubić na tęgie ciasto, z którém się miesza nakoniec trochę pokostu z oleiu lnianego thukąc i gniotąc tę massę. Nim się tego kitu użyie należy mieysce maiące być kitowane oleiem lnianym posmarować.

Zamiast tego kitu może w wielu przypadkach służyć następujący, daleko prościeyszy: 6 części żółtęj garncarskięj gliny, 1 część opilków z oleiem lnianym, gniotą się na ciasto.

e) Kit do pieców, ogień wytrzymujący.

Mieszają się równe części rozrobionęj gliny i ciasta z czwartą częścią popiołu lub opilków, poczém ta massa miesza się z wapnem i krwią wołową.

f) Kit do drzewa.

Ośmnaście łutów niegaszonego wapna miesza się z szóstą częścią wody, przez co to zamienia się w proch. Bierze się trzecia część tego prochu, miesza się z 4 łutami żytnęj mąki i do tęg mieszanki dodaie się 4 łuty oleiu lnianego. A gdy wszystko dobrze się przez przewracanie pomieszało, dodaie się po trosze

reszta prochu z wapna, i robi się z tego ciasto; do tego dodaje się kwintel czystéy bawełny albo delikatnych pakul lnianych. Albo:

Dobrze rospuszczony kléy stolarski połączone z olejem lnianym daie dość dobry kit, który mocno wilgoć wytrzymaie.

g) Kit do okien.

Biorą się równe części krédy i bleywasu, i gniotą się z pokostem z oleju lnianego na ciasto. Niektórzy dodają do tego kalafonii, lecz przez to kit staie się kruchszym; lepiéy iest dodać terpentyny, która go ciąglejszym czyni.

53 .Ocety francuskie.

Wyborne aromatyczne ocety francuskie służące do sałat, przedniéy musztardy lub innych przypraw, robią pospolicie z bardzo tégich, przez wymrożenie wzmocnionych octów. Czy to winny prawdziwy, czyli sztuczny winny ocet, nalany w baryłkę lub gliniane naczynie, wystawiony w zimie na mróz, aby wymarzał do czwartéy części, iest już wzmocnionym octem; trzy bowiem części wody wymarznie a czwarta iako ocet zostaje. Ktoby zaś chciał mieć bardzo tégie ocet, może siedm części wody wymrozić, a osma tylko octu zostaje. Przebiwszy lód zlewa się ocet tégie na użytek i z takowego wyrabiaią się przyprawne ocety stołowe.

a) Vinaigre aux fines herbes de maille.

Zioła do tego octu użyte, powinny być świeżo zebrane, listki z ogonków oskubane

w miejscu przewiewnem wysuszone. Biorą się zaś w następującej porporcyi: dragunku czyli estragonu łutów 12, bazyłku łutów 4, liści bobkowych łutów 4, rokambułu łutów 8. Pokraiawszy to wszystko nieco grubo, włoży się do sporęj flaszki i naleje na to półtory kwarty wzmocnionego octu. Flaszka zatyka się mocno i wystawia się przez 3 lub 4 niedziele na słońce albo w zimie na miernie ciepłym miejscu. Potém przecedzi się przez płótno wygniatając pozostałość. Na ostatek przecedzi się raz ieszcze przez papier.

b) Vinaigre à la Rovigoite.

Do tego octu biorą się następujące rzeczy: dragunku czyli estragonu łutów 12, bobkowych liści łutów 6, dzięglu łutów 4, kaparów łutów 6, sardelów łutów 6, rokambułu łutów 6, cebulki szalotki łutów 4. Wszystko pokraie się zgruba, naleje się dwiema kwartami wymrożonego octu, zatka się dobrze we flaszce, trzyma się przez 4 niedziele w ciepłe, a potém iak pierwszy przecedza się i filtruje.—

54. Sposób robienia węgierskiej śliwownicy czyli wódki ze śliwek.

Sliwki a szczególniej zupełnie dojrzałe, łatwo kwaśnieją (fermentują). Kiedy zaś tę skwaśniałą masę dystyllujemy, otrzymujemy z nięj właściwego smaku wódkę, która się z czasem coraz bardziej polepsza. Do robienia téj wódki wybierają się pestki ze śliwek już zupełnie dojrzałych, potém się rościerają stępami. Massa potłuczona rościera się z wodą

w takiéy ilości, ażeby się z niéy zrobiła bardzo rzadka polewska, która w beczce spokojnie zostawiona, w krótkim czasie fermentować zaczyna.

Gdy się już fermentacya ukończy, co można poznać z tego, iż massa szumić przestaje, nabiera się w garniec do destyllacyi (kto w braku garnca w małej ilości destyllować zechce, może do tego użyć retorty lub alembika,) i pierwszy produkt, gdy już nic spirytusowego nie idzie, znowu się drugi raz destylluje. W miarę większój lub mniejszój odciagnionój ilości, otrzymuje się iak naturalnie tęższy lub słabszy produkt.

Kiedy śliwki na wódkę przeznaczone nie obrane są z pestek, ale z takowými potłuczone fermentują, na tenczas otrzymujemy wódkę, która do bazylijskiéy wiśniowéy co do smaku zupełnie iest podobną.

55. Sposób utrzymania jabłek i gruszek dłużej niż zwyczajnie.

Zbierają się te owoce najlepiéy w tenczas, kiedy z drzew zaczynają obłatać. Potrzeba ié ostrożnie zbierać i te tylko, które z siłą bardzo małą z gałązek obrywać można.

Tak zebrane owoce sypią się w komorze owocowéy na kupę, nakrywają się czystemi deskami lub matami, albo téż tylko sianem i tak się pocą, co się pospolicie w 3 lub 4 dniach dzieie, albo téż zostawia się owoc na kupie przez 3 dni dłużej, a potém się każdy owoc czystem sukniém obciera. Potém biorą się garnki gliniane polewane, i czysty piasek. Z piasku

tego wsypuje się na dnie garnka warsztwa na ieden cal grubo, i kładzie się na nią owoc, iednakowoż tak, ażeby każde iabłko lub gruszka na $\frac{1}{4}$ cala od drugich były odległemi; potém przykrywa się warsztwą piasku na ieden cal, i tak daléy, dopóki się naczynia nie napełni, w którym się znowu na wierzch sypie warsztwa piasku na $1\frac{1}{2}$ cala gruba.

Tak napełnione garnki przykrywaią się na wolnym przeciągu powietrza, w miejscu suchém i chłodném iednak takiém w którymby nie przemarzły.

Okolo tego czasu, kiedy się owoce za zwyyczaj iedzą, przeglądaią się garnki, wysypuiąc owoc, i piasek na przetak. Wybiera się dojrzały owoc do użycia, a tén który ieszcze nie zupełnie dojrzał, wkłada się na powrót sposobem powyżéy opisanym, dopóki swoiéy dojrzałości nie doydzie. Tym sposobem różne gatunki iabłek i gruszek aż do Lipca przyszłego roku utrzymywaé można.

56. Ogórki w occie marynowane.

Małe do włożenia w ocet przeznaczone ogórki czyszczą się dobrze, iednak nie przez płókanie, boby swoię korzenność straciły, a potém posypawszy ie solą, stawiaią się przez pół dnia w piwnicy, ażeby twarda skóra cokolwiek zmiękła. Nawet i sól wyciera się do suchości sukném. Wtedy polewaią się wizącym octem piwnym, i zostawiaią się w nim przez trzy lub cztery dni, potém się w tym samym occie aż do zagotowania się grzeią, poczem odlewa się ocet iako iuż niepotrzebny i ogórki się studzą.

Ażeby ie zaprawić, kładzie się na dno naczynia glinianego lub szklanego, kopru, liści bobkowych, kilka kawałków chrzanu, pieprzu, kardamonu, muszkatołowego kwiatu, lub innych korzeni, na to się kładzie warsztwa ogórków, i tak się przemieniaią warsztwy korzeni i ogórków, dopóki się naczynie nie napełni. Na reszcie nalewa się octu winnego dobrego, przewarzonego i wystudzonego, i zawiezuie się pęcherzem naczynie mocno, ażeby żadne powietrze nie wchodziło.

57. Osobliwszy sposób uleczenia ran od zmił zadanych.

Zbiera się przegniłe wiorzysko z podwórzea i gotuie się przez dwie godziny w wodzie. W takiéy wodzie odlanéy i nieco ostudzonéy, wpuściwszy wprzódy kilkanaście żab zielonych (rana esculenta), moczy się ranione miéysce (opuchłe). Te stworzenia będą doznawać w téy wodzie wielkiéy niespokoyności, zostawać przez kilkanaście minut w nieustannym ruchu, skupiając się ciągle w około nabrzmiatéy rany chorego; przez co zwolna iad w ranie zawarty w nie przechodząc, sprawi, że te się nadmą. Po niejakim czasie wyimuié się skaleczoną część z wody, gdy ta iest już znacznie zimna, a puchlina nieco zeydzie. Tę operacyą powtarza się kilkakrotnie, a puchlina co dzień się zmnieyszać i ból ustawać będzie. Powtarza się to przez tydzień mocząc raz na dzień, poczem puchlina zupełnie zniknie. Żeby zaś ranę zagoić, bierze się żywą kurę, rozkroi na dwie połowy, z których iedną zaraz, drugą

po kilku godzinach do rany przykładą. Rana zaczyna się ropic i wkrótce się zagoi. —

58. Sposób robienia wody kolońskiej.

a) Pan Härmstädt znany chemik podaje następujący przepis. Chcąc zrobić kwartę wody kolońskiej, bierze się kwartę czyszczonego przez węgle alkoholu, któryby trzymał próbę 50 na alkoholomierzu. Do tego przylewa się dwa łuty prawdziwego niefalszowanego rozmarynowego, ieden łut bergamutowego olejku, trzy kwintle włoskiego cytrynowego olejku i ieden kwintel olejku lewandowego. Wszystko to kłucić mocno we flasce póki płyn nie zrobi się przezroczystym. Ktoby miał sposobność oczyszczony od wszelkiéy odrazy spirytus ze czwartą częścią, podług wagi świeżego kwiatu pomarańczowego w wodnéy kąpieli odciągnąć, ten ieszcze lepszą otrzyma wodę daleko przyjemniejszego zapachu.

b) Rozmarynowy, cedrowy, bergamutowy, z kwiatu pomarańczowego i sam pomarańczowy, z każdego po kropel 12, nasienia małych kardymonów potłuczonego 1 kwintel, i 2 funty naytroskliwiéy wyczyszczonego alkoku. Z téy mieszaniny odciągnie się za pomocą kąpieli wodnéy trzy czwarte części, a odebrawszy spirytus będzie żadaną wodą kolońską.

59. Sposób ochronienia roślin i drzew owocowych od owadów.

Od dawna iest wiadomo iż krety, skoro się liścia bżowego w ich nory natka, z miey-

sca tego oddalają się; ale nie tak powszechnie znaną jest rzeczą, że jeżeli drzewa owocowe, krzewy kwitnące, zboże i inne rośliny, gałązkami bżowemi z liściem zielonym, obciągnięte zostaną; żadne owady takowych nienaruszą. Bardzo dobrą jest rzeczą odwarem z liści bżowych pokrapiać zawiązki róży i inne kwiaty, które zarazie i innym podlegają zniszczeniom.

60. Mydło do umywania rąk.

a) Mydło zwyczajne domowe, jest za ostre do umywania ciała, i dla swego zapachu nieprzyjemne. — Ażeby mydłu iego gryzącą ostrość odiać, kraie się drobno; nalewa świeżą wodą kilka razy, i znowu się suszy. Aby mu przyjemny zapach nadać, mięsza się z proszkiem korzenia fiałkowego, kalmusu, storaksu i z innymi proszkami pachnącemi. Łut pachnącego proszku, wystarcza do półfunta mydła. — Przez dodanie pachnącego olejku, n. p. bergamutowego, lub lewandowego, powiększa się zapach mydła, ostrość zaś iego zupełnie się łagodzi. Dodaie go się do mydła tyle, ażeby się wygodnie mogło ugnieść i na gałki wytaczać.

b) Proszek mydlany angielski do umywania rąk.

Suszy się $\frac{1}{4}$ funta drobno pokraianego mydła, i to na najmniejszy proszek zamienia. Z tym mydlanym proszkiem mięsza się dwa funty mąki pszennej, i 4 łuty miążko tłuczonego korzenia fiałkowego, do czego przydaie się kilka kropel olejku bergamutowego. Tak przyprawiony proch chowa się w flaszce.

61. Mydło do iedwabiu i cienkich materyy wełnianych.

Do funta mydła skrobanego, dodaie się półkwarty żółci wołowéy. Do téy massy przymieszać należy dwa łuty miodu przasnego, trzy łuty cukru i pół łuta terpentyny. Mięszanina ta rozpusza się na wolnym ogniu, dopóki się w iednostayną masę nie połączy, potém się przelewa do innego naczynia, suknem wilgotném wysłanego, i tak się studzi. — Mydło takowe, nieodbieraiące iedwabiu gładkości, służy także za pewny gatunek gałki do płam.

62. Sposób wygubienia gąsienic.

Rozwieszone nad wieczorem na poręczkach lub innych krzewach gałgany wełniane, obsiadają w noc gąsienice. Tym sposobem można ich tysiące każdego rana wygubić zbierając wczesnie te gałgany, i w wodę lub rowy robactwa z nich otrząsając; na noc znowu się takowe na swém miejscu rozwieszają.

63. Srodek przeciwko płynieniu gummy z drzewa.

Mięszanina z gnoiu końskiego, gliny, piasku i żywicy wstrzymuie płynienie gummy, która się dobrowolnie z kory drzew owocowych wysącza. Przed użyciem téy mięszaniny drzewo należycie oczyszczone być powinno.

64. Sposoby ażeby włosy nie wypadały.

a) Bierze się tyle francuskiéy wódki, ile potrzeba do zwilżenia włosów, kładzie się w nią

połowę lub według stosunku trzecią część dobrze ponadkraianę cebuli, i oboje rozgrzewa się. Tą wódką zwilżają się włosy, potem dobrze zczesują i dobrze czépkim lub czapką nocną okrywają. Najlepiéy jest robić to zwilżanie przed spaniem.

b) Bierze się 5 części szpiku wołowego, 2 części żółtego wosku, rozpuscita się na iak najwolniejszym ogniu, i dodaie się do tego wodnistego ekstraktu z chinu albo soku z jabłek borsdorskich.

c) Z chinu robi się dekokt i tym się włosy co wieczór myją.

d) Czysty szpik wołowy rozpuscita się na małym ogniu, takiednak, żeby nie był brunatny; do tego przylewa się kilka kropel bergamutowego olejku, i tém smarwie się włosy rano i na wieczór.

e) Toż samo pomnaża wzrost włosów, mycie pérzem w piwie odgotowanym.

65. Sposób ażeby włosy rosły.

Bierze się parę nóg wołowych, te rąbią się drobno, a potem przez 4 godziny wciąż gotują się z wodą w nowym garnku. Po ostudzeniu rosółu zbiera się tłuszcz, miesza się z kwartą dobrego starego wina przez godzinę, dodaie się tyleż świeżey tłustości baraniéy a dwa razy tyle tłustości wieprzowéy, i znowu przez pół godziny miesza. Potém dodaie się trochę olejku pachnącego który się podoba i zachowuie się tę pomadę w słoju porcellanowym

dobrze zawiązawszy. — Smarując pomadą dwa razy na tydzień włosy aż do skóry, te nie będą wypadać i będą pięknie rosły. —

66. Sposób czernienia włosów rudych.

Thenard udziela następującego przepisu do czernienia rudych włosów, 1 część gleyty ołowianey, pół części niegaszonego wapna i 1 część krędy miałko utrzeć, dobrze z solą zmieszać i z wodą na gęstą rozrobić miazgę. Tą massą cienko wysmarować papier przeznaczony do obwiąwania włosów; które gdy się zawiną i chustką obwiążą, po 4 godzinach już są poczernione. Zdiąwszy okrętki czyli papiloty, można włosy wymyć i wyczesać. Toż samo można na ciemno farbować solucją saletranu srebrnego mocno wodą rozlaną. Mieysca skóry, które niemają być farbowane, posmarują się mąką z wodą, albo białkiem po zwilżeniu rozczynem srebra, po ufarbowaniu zaś odmyte być mogą.

67. Kit angielski do lutowania szkła, porcellany, massy kamiennéy, marmuru, metalu i t. p.

Ćwierć łuta utartego mastyksu rozpuścić w półtora łuta naytęższego iaki być może wyskoku, w tym samym czasie pół łuta karuku rybiego, pokraiać drobno i rozpuścić go w czterech łutach pospolitéy gorzałki. Potém pół kwintla tłuczoney gumy amoniackiéy, utrze się z gorącym ieszcze rozpuszczonym rybiem karukiem, a nakoniec domiesza się rosczyn spiry-

tusowy mastyksu. Dopóki ta mieszanina jeszcze jest ciepła ma podobieństwo do mlecznego płynu, po ostygnięciu zaś podobna jest do galarety i w tym kształcie można ją bez zepsucia kilka lat przechowywać. Chcąc tym kitem skłéiać, wyżej wymienione rzeczy n. p. szkło trzeba takowe włożyć pierwéy w gorącą wodę, rozgrzać krawędzie mających się spaić kawałków, powlec je kitem i złączyć takowe należycie utrzymując w ciągłym ściśnieniu (n. p. przez stosowny ciężar, szruby lub t. p.) przez godzin 12. Kit ten podług zapewnienia Pana Buchnera, tak trzyma mocno, iż spoienie niepuści, a używszy siły, raczéy w inném przełamie się mieyscu. Że zaś można go raz zrobiwszy mieć zawsze w pogotowiu, że wygodnie daie się spaić, nie tak iak kit z białka i niegaszonego wapna zrobiony, który prędko twardnieje, przeto lepszy jest od innych. Wszelako tym angielskim kitem spaiane rzeczy niepowinny być na gorąco narażane, gdyż kit mógłby się rostopić.

68. Choroba drobiu na oczy.

Leczy się mieszaniną salmiiaku, kminku, i miodu, z czego, utarłszy wprzód dwie pierwsze istoty, robi się maść, którą się czasem oczy pociera.

69. Jak skwaśniałe piwo osłodzić.

Bierze się znane w aptekach oleum tartari per deliquium, i do szklanki pół funta piwa obejmującéy wpuszcza się 10, 15 i więcéy kropel, a to według tego, iak piwo jest mniéy lub więcéy kwaśne, i mięsza się łyżką. Piwo

rabiera zaraz dobrego smaku i można go pić.— Kto iest oddalony od apteki, może sobie sam ten likwör zrobić, a to gdy w naczyniu szklaném na pół funta potaziu naleie się dwa funty wody, co pół godziny dobrze się zamieszka a gdy po 24 godzinach dobrze się rozpuściły części solne, płyn ten do innéy flaszki przez czyste płótno przefiltruie.

70. Sposób wzmocnienia złéy wódki bez dystyllacyi.

Naylepszy sposób odięcia wody spirytusowi i wzmocnienia go, iest żeby mu dodać suchego potaziu. Ten wciąga w siebie wodną część wódki, rozpuszcza się, i iako osobny płyn osiada. Tak więc od tego osadu odłączony spirytus i na wierzchu znajdujący się, zlać należy. Ilość mającego być użytym potaziu zawisła od mniejszéy lub większéy ilości wody znajdujący się w spirytusie. — Chcąc ieszcze mocniejszy spirytus otrzymać, potrzeba w rozpuszczeniu pierwszéy ilości potaziu, dodać go więcéy i powtórnie trząść. W zimnie nie przyimuie spirytus soli alkalicznéy, i dla tego mieszaninę tę potrzeba czynić w miejscu ile być może nayzimniészém. Gdyby mimo to spirytus wziął nieco w siebie soli alkalicznéy natenczas, czyści się nalawszy go na trochę utarty alun i dobrze zamieszawszy; z téy bowiem mieszaniny uformuie się sól, która się w spirytusie nie rozpuszcza.

71. Sposób robienia dobréy musztardy.

Naywłaściwiéy bierze się do tego zółta zwyczajna gorczyca, utłucze się w żelaznym

moździerzu, a potem rozgrzeie się z lekka na paletni, póki wzięwszy w palce i ścisnąwszy, nie pokaże się olej. Dopiero odstawi się od ognia i wycisnie się mocno w prassie, aby oddzielić zawierający się w niéy olej. Poczém wycisniona już gorczyca tłucze się na bardzo miałki proszek i przesiéwa przez sito.

Teraz przygotuie się ocet ile być może naytęższy, naylepiéy kiedy przez wymrozenie wzmocony (zob. Sp. rob. octu). Na iednę kwartę tego tęgiego octu, bierze się drobno pokrajaných, i suszonych następujących ziół: 1 łut maieranu, $\frac{1}{2}$ łuta dragunku, 1 łut tymianu, 1 łut szałwii, tudzież 2 łuty rokambu. To wszystko powinno moknąć w pomienionym occie albo na słońcu, albo w mierném cieple za piecem, przez 3 do 4 dni, a potem przeciedza się przez płótno. Po odcedzeniu przystępuje się do istotnéy zaprawy musztardy. — Bierze się tłuczonéy gorzycy dwa funty, cukru pół funta, cynamonu, imbiru, gwoździków po $\frac{1}{2}$ łuta, kopru i kwintel, a gdy się wszystko dobrze z sobą umiesza, weźmie się tyle z owego preparowanego octu, ile potrzeba do zrobienia na miękkie ciasto, które w zamkniętém naczyniu w suchéy zachowuie się piwnicy.

Komu się podoba, może cukier wypuścić.

72. Sposób przyspieszający uspienie.

Naypewniejszy i nayłatwiejszy iest ten, żeby czoło dłonią pocierać; a iezeli za pierwszém tarcie nie nastąpi utrudzenie, to potrzeba kilkakrotnie tarcie powtórzyć.

73. Środek zabezpieczający przeciw pożarowi.

Zawiesz na wstrzymującym ogień pokoście, który jeżeli się nim drzewo pociągnie, nawet wtenczas zabezpiecza one przed zapaleniem, kiedy się w nim co na ogniu gotuje. Rozpuszcza się rybi lub zwyczajny klę w wodzie, przygotowawszy solucją alunu w wodzie; mieszają się te dwa płyny, i tą mieszaniną zwilża się rzecz, mająca być na ogień wystawiona. Jeżeli pierwsze pomazanie wyschło, pociąga się powtórnie. Tak upokostowane naczynia, mają być wytrzymałe na ogień.

74. Sposób zachowania zboża bardzo długo od zepsucia.

Doświadczony sposób zabezpieczenia zboża na długi czas od zepsucia jest ten, żeby omłociwszy go, nie wiać go, ale wraz z plewami zsytać w szpichlerzu. Jeżeli zboże było suche to ziarna przez wiele lat nie będąc nawet przewiewane, lecz ciągle w miejscu leżąc, zachowują się w plewach, bez najmniejszego uszkodzenia. Także myszy i szczury dla plew nie mogą ziarna uszkadzać.

75. Woda na chrapkę i inne gardłowe choroby.

Jest prosta herbata bzoowa, do której każdej części w usta mającej być wpuszczonej dodaie się jedną kroplę spirytusu salmiiakowego. Ten środek działa prędko i skutecznie; tylko

nie trzeba wpuszczać więcéy iak iednę kroplę spirytusu, a herbatę letnio używać.

76. Limoniada z porzéczek.

Z doyrzałych czerwonych porzéczek wy-
ciśniy sok przez chustę, weź do każdego funta
soku ćwierć funta przesianego cukru, wymię-
szay oboie w flaszce, ale tak, żeby nie było
pełno, a zatkawszy dobrze, wystaw na słońce, —
lecz kilka razy na dzień sok zamięszay. Można
go przez całe lato destyllować, i z wodą, za-
miast limoniady, nawet w chorobie skutecznie
używać.

77. Sposób połknięte szpilki, ości lub inne rzeczy w gardle uwięzłe prędko i z łatwością wydobyć.

Połknąwszy szpilkę, bierze się prędko na
wymioty, i natychmiast potem po trochu bia-
łek z 4 do 5 iay; a szpilki wnet wyidą.

Według doświadczeń lékarzów, połkną-
wszy ość, kość lub co podobnego, potrzeba
ieść tęgą lemieszkę (prażuchę), kluski lub kar-
tofle, a potem za pomocą letniéy wody spra-
wić wymioty; albo też pogryźć kawałeczek chle-
ba z masłem i tę żółtą masę posypawszy tabaką
położyć na ięzyku osoby, która iest w tym
przypadku. Drażliwość, której ztąd ięzyk do-
znaje, to sprawi, że się tenże ięzyk zegnje, a cała
szyja tak rozszerzy, że ość lub coś podobnego
z łatwością wydobyta być może.

Po połknięciu igły dobrze iest zażyć octu
z sokiem cytrynowym, ponieważ ten kończa-
tość przytępiając igłę mniej szkodliwą czyni.

Zagrzany koniec stoczka przytknięty do utkwionéy ości w gardle, przylepioną do siebie niekiedy wyciąga.

78. Dobra pasza dla koni i bydła.

Brzanka pospolita (*phleum pratense*) jest pospolicie w Anglii używana na paszę dla koni, gdzie o iak naywiększe onéy rozmnożenie tak dalece dbaia, iż nawet towarzystwo londyńskie ku zachęceniu przemysłu, za naywiększą zasianą ilość, na ten rok przeznaczyło nagrodę. We Francyi zaczęto ją i dla bydła z wielką używać korzyścią. Kluk opisując tę roślinę, i zapewne na obcem polegając podaniu, namienia, iż trawa ta nie jest bydłu przyjemną. Doświadczenia francuzów inaczéy przekonywaią. Pismo peryodyczne *Biblioteque physico Economique* z roku 1819 wyraża: iż zasiewanie téy rośliny na paszę dla bydła, zasługuie na naywiększą uwagę gospodarzów ziemiańskich, ze względu swoiéy użyteczności i łatwości rozmnażania się. Podług czynionych we Francyi doświadczeń okazało się: że zasiana na ziemi pulchnéy, niezmiernie wybuią i do znaczney wzbila się wysokości, na gruncie wilgotnym i mokrym, mniéy była buyną iednak dobrze się udała zasiana rowno z owsem, tak zwanym (*avena elatior*) na lekko przeoranéy roli zesza z nim razem naypiękniéy i wybuią. Zasiana na polu przeznaczoném na ugor, udała się przedziwnie, kolor iéy przez cały czas zieloności swoiéy nie stracił, aż do samego skoszenia; gruntu bynajmniéy nie wycieńcza. Godném jest podziwienia: iż zasiana na polu piaszczystém,

gdzie nic przyjąć się niechciało, i nic prócz rumianku nie rośło, zesła nad spodziewanie i do znaczney wybuiła wysokości. Toż samo na mokrym piaszczystym gruncie niezawiodła nadziei. Roślina ta rośnie u nas po polach i łąkach sama przez się; zasiewanie iéy iako łatwe i proste, przyniosłoby niemało korzyści, we względzie rolniczym.

97. Woda pachnąca.

Zamiast kadzidla i trociczek do użytku w pokojach, do meblów, draperyów, i t. d. bierze się:

- 2 funty cytrynowéy melissy,
- 1 funt korzenia tataraku, (szuwaru)
- 2 funty kwiatu lewandowego,
- 16 łutów rozmarynu,
- 2 — maioranu,
- 2 — mięty pipiryty,
- 16 — gwoździków, (korzennych)
- 2 — kassyi cynamonowéy,

Wszystko w stanie suchym gdy się pokraie i miałko utłucze, nalewa się 8 funtami czystego i mocnego spirytusu (wysokoju) a dodawszy 18 funtów wody, dystylluie się w miedzianym alembiku lub w szklannéy kolbie. Odciąga się téy pachnącéy wódki zwykle funtów 20, które się zlewa na flaszki i dobrze korkuie, dla użytku.

Chcąc z téy wódki zrobić użycie, bierze się na szcnotkę i skrapia pokoie lub inne przedmioty, albo nalewa się na miseczkę i stawia w bliskości pieca, a przez parowanie rozchodzi się zapach w całym pokoju.

Ma ieszcze do tego ta woda tę własność,

iż żadnych plam po sobie nie zostawia, iednakże strzedz się trzeba, ażeby nią lakierowanych rzeczy nie skrapiać, gdyż lakierowi szkodzi.

80. Trwały kit Thenarda.

Znany Chemik Pan Thenard w Paryżu, zaleca następującą kompozycyę do kitu, którym powleczone drewniane budynki wielkię nabieraią trwałości. Bierze się miałko utłuczony cegły 93 części, 7 części gleyty ołowianey, zmiesza się i rozrobi z oleiem, ażeby masa nie była gęstsza od miękkiego gipsu. Tą tedy masą, biorąc ją na kielnię mularską, tynkuią się ściany wcieraiąc ją należycie. Pomieniony kit gdy wyschnie zupełnie, ma być tak twardym: iż żelazo rysuie. — Zaleca go także Pan Thenard do powlekania glinianych i kamiennych naczyń, niemniey do zalepiania szpar, ażeby woda nie przesiąkała. Ta część czyli powierzchnia, która się ma powlekać, powinna być pierwę gąbka, zmaczaną w wodzie, odwilżona. — W przeciągu 3 do 4 dni wysycha ten kit należycie; gdyby się zaś po wyschnięciu pokazały rysy, na nowo tym samym kitem zaprawić ie trzeba. —

81. Sposób leczenia słabych ócz.

Jeżeli kto cięрпи zapalenie ócz lub płynie nie łez, lub innęy iakięy słabości w nich doznaie, może użyć następującego sposobu pewnie i szybko leczącego. Bierze się kawałek kadzidla, wsadza się na widelce i pali się nad świecą woskową. Palące się kadzidło, gasi się w kilku pełnych łyżkach rożannęy wody; to

zapalanie i ugaszanie powtarza się blisko trzydzieści razy. Tym sposobem nasycona ciecz precedza się przez kawałeczek płótna, i tak lekarstwo na oczy iest gotowe. Chcąc go używać, do kilku kropel dodaie się świeżego mleka, lepiéy ieszcze pokarmu, i trochę téy mięszaniny wpuszczą się w oczy przed spaniem.

Drugi sposób, na słabe czerwieniejące się i mocno łzy roniające oczy, iest następujący. Bierze się garsć ziarek pigwowych (Quittenkerne), tłucze się ie młotem, i nalewa się na nie wody, która powinna na nich ostygnąć i tak stać przez kilka godzin. Powstanie stąd płyn, którym kilka razy na dzień oczy myć należy, a czerwoność i płynienie z nich znikną. Jeżeli zaś oczy są tylko osłabione, natenczas biorą się z łuty świeżych liści rozmarynowych, kraią się, i nalewa się na nie 6 uncyy prawdziwéy wódki francuskiéy, która to mięszanina przez dwa dni zostawia się w flaszcze na piecu lub na słońcu. Potém trzeba płyn przeklarować, i do łyżki tegoż, dodaie się trzy łyżki czystéy wody studziennéy, i tą mięszaniną myią się oczy. Z czasem można brać coraz mniéy wody, a nakoniec samym tylko ekstraktem oczy zwilżać, albo zwilżonym w nim gałgankiem one przykrywać.

Czysta gorzałka, jeżeli nią codziennie powieki obmyiesz i zwilżysz, iest bardzo pomocną.

Wszystkie te środki nie są szkodliwe; dodać do nich ieszcze należy, że codzienne mycie z rana ocz zimną i czystą wodą i chłodzenie głowy za uszami iest bardzo pomocne do utrzymania ocz przy dobrém zdrowiu.

82. Zapobieżenie, aby kwiat z drzewa nie opadał.

Najczęściej zbytnie gorąco w drzewie, bywa przyczyną, że kwiat z niego opada; gdyż soki zaraz w korzeniu wypala i niszczy. Trzeba zatem odziemek, kiedy drzewo kwitnie, wodą obficie polewać, do czego 5 do 6 wiader wody wychodzi. Gorącość także sprawia, że zawiazki opadają. W tém jednak zdarzeniu nie trzeba drzewu dodawać wilgoci; iuż bowiem takową posiada z natury, albo iey naciągnęło przez poprzednie polewanie; staranie tylko mieć należy: aby ią utrzymać. Tym celem ziemia pod drzewem lekko się słomą ościela, aby wilgoć nie tak łatwo z nię wyparowała. — Na deszcz który w czasie kwitnienia drzew, kwiatowi iest szkodliwy, bardzo skuteczny iest środek, iezeli pilnie drzewem się trzęsie, aby krople deszczu nie długo w kwiecie zostawały.

83. Sposób zachowania masła dobrego smaku.

Bierze się 2 części soli, i część cukru i saletry i z tą mieszanią przerabia się masło i dobrze miesza. Do funta masła bierze się uncya, albo dwa łuty tego proszku dobrze zamieszanego, który się wgniata w masło czysto wypłukane, poczem iuż się go nie płucze. Masło staie się piękniejsze i smaczniejsze, lecz trzeba miesiącem wprzody wysmarzyć ie, nim go zaczniesz używać. Tu także ostrzedz należy, że najlepsze naczynia do przechowywania masła, są drewniane dobrze wyparzone.

84. Sposób ażeby kury wiele iay niosły.

Bierze się kwartę plew czyli łupin ze lnti, suszy się na gorącym piecu, trze się mialko i wsypuie w gotującą się wodę. Potém miészaią się z równą ilością otrąb pszennych, miészaią się dobrze ta massa i łączy się z mąką z żółędzi. Z téy miészaniny przez dodanie wody robi się ciasto, którem kury karmione i w lecie i w zimie iaia nieść będą.

85. Niektóre sposoby leczenia członków odmrożonych.

1. Spozrzegłszy że iaka część ciała iest odmrożona, a nawet gdy stąd pochodząca bolesna puchlina iuż iest zastarzała, ale ieszcze nie pękła, macza się kawałek płótna w miészaninie z ługu, popiołu i wysokoku terpentynowego (Terpentinegeist), obwiia się słaba część na noc i okrywa się innem płótnem, a ieżeli nazaiutrz nie ozdowieie, lekarstwo powtórzyć należy.

2. Jeżeli odmrożenie iest świeże, leczy się skutecznie świeżym gnoiem końskim, wysypawszy go w gorącą wodę. Moczą się nogi, iak tylko można wytrzymać, przykrywszy suknem wanienkę, a to tak długo dopóki ta miészanina nie ostygnie.

3. Jeżeli odmrożenie nie iest świeże, natenczas 1 część kalafonii, $\frac{1}{3}$ część wosku w nowém naczyniu glinianém na węglach rospuściwszy, dodaię się trochę oliwy i robi się maść, która na płótnie przyłożona, odmrożenie wyciągnie.

4. Bierze się wędzona słonina, kraie się w kawałeczki, wysmaża na węglach, leie się tłustość kroplami na kawałek lodu, i w wydrążeniu przez też krople w lodzie zrobioném, robi się kiykiem maść. Tą maścią, która się długi czas nie psuie, smarują się odmrożone członki codziennie i codziennie gałgankiem zawiaiają, tak długo, dopóki nie wyzdrowieją, co niekiedy i miesiąc trwa.

5. Jeżeli bąble z odmrożenia, bliskie są zrobienia się, albo się też zrobiły, natenczas bierze się pełną łyżkę łoiu baraniego, pełną łyżkę oliwy, i oboie letnie na ogniu rozgrzewa; poczem gdy tłustość ta nie jest gorąca, dodaje się żółtek świeżego iaia i robi się maść, którą posmarowawszy gałganek, codziennie się świeża przykłada.

6. Pięć lub 6 części spirytusu kamforowego, mieszaia się z 2 lub 3 częściami spirytusu szafranowego. W tey mieszaninie zmaczanem piorkiem, smaruje się część odmrożona codziennie trzy lub cztery razy, tak iżby posmarowany spirytus przez ciepło od pieca lub nieco oddalonych węgli dobrze wsiąkł. Drugiego dnia ustaie swędzenie i ginie puchlina, a trzeciego a naypoźniéy czwartego dnia odmrożone części będą uleczone, nawet wtenczas, gdy odmrożenie kilka lat przedtém miało mieysce. Jeżeli się rana otworzyła, nie trzeba iéy smarować tą mieszaniną, lecz tylko samym chłodzącym spirytusem szafranowym, albo ieszcze lepiéy wcale niesmarować. Jeżeli bowiem puchlina zginęła, to rana sama się ściagnie i zgoi. Kiedy się rany ściagnęły natenczas można ie spirytusem szafranowym smarować.

7. Skrobie się zwyczajna sucha kréda w oléy lniany, i robi się z tego maść, którą na gałganku często się na dzień świeżo przykładą. W kilka dni zginie odmrożenie.

86. Sposób na romantyczne bolenie szyi i ból z nabrzmienia mięskulów i gruczołów.

Cierpiący te dolegliwości skuteczny, bo doświadczony środek znajdzie w wstążce aksamitnéy na dwa palce szerokiéy, koloru czarnego, albo ieszcze lepiéy błękitnego, w indygo farbowanéy. Tę obszywa się na szyi, aksamitem do ciała. Odmieniając ją często, mimo zaziębienie szyi i przeciąg powietrza, ból więcéy się nie wraca.

87. Sposób żeby gąsięta nie zdychały.

Często się trafia, że młode gąsięta pospolicie około S. Jana schną i zdychają. Przyczyna tego iest w uszach, i nie inna iak tylko rój młodych muszek, które się coraz głębiéy w uszy i głowę wciskają, i tę chorobę sprawiają. Zapobiegając temu, przed S. Janem lub około tego czasu, smaruje się gąsiętom oliwą około usz, albo wlewa im się kropla tranu na głowę, i przez kilka dni po całej głowie rościéra; a tym sposobem będą wolne od téy choroby. Tym sposobem leczą się kury na pypcie.

88. Doświadczony środek na wzmo- cnienie żołądka dla ludzi w po- deszłym wieku.

Bierze się 1 łut dobrego cynamonu, 1 kwintel gwoździków i ćwierć funta przedniego bia-

tego cukru, tłucze się to bardzo mialko w moździerzu, i te trzy istoty miesza się, z dwoma pełnemi łyżkami suszonych czarnych jagód, w półtory kwartowéy szklannéy flaszce. Leie się na to kwartę nayprzedniejszego spirytusu, iakiego w dobréy gorzelni dostać można, i ta mieszanina wstawia się w zimie na piecu, w lecie zaś wystawia się na słońcu, i tak zostawia się przez kilka dni. Flaszka przykrywa się korkiem, albo obwiązuie pęcherzem w którym trzeba kilka dziurek szpilką zrobić. Po 6 lub 8 dniach filtruie się ten płyn, a ludzie sędziwi używają go łyżkę stołową, lub trochę więcej w pół godziny po obiedzie.

89. Sposób wygubienia much.

Bierze się proszek kwassyi (*Quassia-Pulver*) którego w aptekach dostać można, na ten leie się gorąca woda, i ten płyn osładza się mocno cukrem. Na 1 lut nalewa się 1 kwarta wody wrzącéy. Zabite muchy kilka razy na dzień zmiatać należy; wiele bowiem z nich nie zdechły, lecz są tylko w zawrocie, a zatém z czasem mogłyby przyiść do siebie.

90. Jak drzewa przeciw mrozom ubezpieczyć.

Jak tylko w iesieni zaczyna być zimno, oblewa się drzewo wodą obficie, ażeby korzenie zawczasu się przyzwyczaiły do zimna. Na wiosnę zaś obkładają się mocno śniegiem, przez co się ich silny popęd do puszczania i zawczesne kwitnienie wstrzyma. Zatém nastąpi,

że pączki niewcześniey rozkwitną, aż będą wolne od mrozów wiosiennych.

91. Papiér przezroczysty do rysowania.

Różne są sposoby nadawania przezroczystości papierom. Jedni rozłożywszy równo papiér cienki, skrobią na niego wosk iarzący, posypując nim cały papiér cienko i iak nayrówniey, przykładając drugim arkuszem, a posypawszy i ten cienkiemi oskrobowinami wosku kładą trzeci, czwarty i piąty, zawsze potrzasaiać woskiem. Na spodzie iak i na wierzchu, kilka arkuszy bibuły być musi. Wziąwszy żelazko od prasowania, lecz nie nazbyt gorące, posuwa się po całym papiérze przez bibułę, ażeby wosk we środku leżący rostopiwszy się, wszędzie równo przesiąkał papiér. Wosk zbytuczny przechodzi w bibułę; dla tego uważać należy, ile razy iedna bibuła naciągnie wosku, aby odmienić drugą. Strzedz się tu potrzeba, aby żelazko nie nazbyt było gorące i nieposkurczało papiéru, ani téż zbyt zimne, boby nierospuściło wosku. Papiér tym sposobem urządzony, to iest: ani zbyt chudo, ani zatłusto woskiem naprowadzony, i do tego cienki, staie się bardzo przydatnym do kopiowania brulionów, mapp, planów, wzorków i t. p. Zachowuie on białosc i można go w potrzebie lekkiemi naprowadzać tuszami.

W wielu mieyscach używaią go po biórach budowniczych i rysowniczych, iednakże zupełnie przezroczystym nie iest.

2. Ktoby chciał na prędcie z malowidła lub kupfersztychu zdéymować kontury, na tymże samém papierze wykończyć rysunek, czy to kolorowy czy bez farb, może wziąć papieru pięknego, na którym chce rysować, napuścić go olejkiem rozmarynowym lub lewandowym, a wyciągnąwszy między dwoma bibułami zbyteczny oleiek, aby papier niebył mokry, może przyłożyć do rzeczy, którą chce kopiować, a wszystkie odznaczy kontury; nawet i farbami robić można. Poczém położony ów papier między bibułą, straci swoją przezroczystość przez ulotnienie olejku, i do pierwszój swoiěj powroci białości.

3. Do iednego funta czysto rektyfikowanego terpentynowego olejku, wsypuie się pół funta mialko tartego Sacharum saturni; skłóciwszy dobrze we flaszce, stawia się w miejscu spokojném przez 24 godzin, a gdy się osiedzie, zlewa się ostrożnie od fusów oleiek terpentynowy czysty, i przydaie się do niego naylepszój, iaka być może, terpentyny weneckiěj funt ieden, która mieszanina ieżeli iest we flaszce, stawia się na ciepłym piecu, ieżeli zaś (co iest lepiěj) w kolbie szklanněj, stawia się zatkana na piasku gorącym, póki się terpentyna zupełnie nierospuści, poczém płyn ten do użytku przydatny zachowuie się od potrzeby.

Chcąc tym płynem napuszczać papier, kładzie się takowy na równěj czystěj desce i smaruje się dużym pędzlem równo po papierze, który tak równo ile być może nasmarowany, wiésza się na sznurku lub szpagacie w miejscu wolnym od pyłu, a po czterech dniach, gdy zupełnie wyschnie zdalny iest do użytku. Tym

spodobem zrobiony papier, przechodzi w swojej dobroci wszelki inny, ma bowiem przezroczystość zupełną miękkość i potrzebną giętkość.

Z początku daie się on czuć mocno olejkim terpentynowym, który iednak z czasem wywietrzeie. Ktoby iednak chciał, dodać mu zapachu, może przylać do rzeczonego lakieru, i łut lewandowého, i i łut bergamutowego olejku.

92. Niebieska farba z borówek do farbowania płótna, przędzy i wełny.

Do dwóch kwart świeżo wyciśnionego soku z borówek, przylęj iedną kwartę octu winnego doday dwa łuty utłuczonego alunu i pół łuta zendry miedzianey; to wszystko niech się razem zagotuje.

Po ustudzeniu, zamaczay w tym płynie przędzę lub płótno, wysusz na wolnym powietrzu, wypłócz w zimnej wodzie; a tym sposobem otrzymasz piękny i trwały kolor niebieski, który jeżeli chcesz mieć ciemniejszym, doday ieszcze do powyżsęj mieszaniny dwa łuty potłuczonych na proch dębówek. Zresztą przez wolne odparowanie płynu w mniejszym lub większym stopniu, kolory bledsze lub ciemniejsze podług życzenia otrzymanemi być mogą. Wełnę dobrze iest pierwéj w wodzie alunowey przysposobić.

93. Lakier na prędcie, który we dwóch godzinach wysycha.

Gdy sprzęt lub trumna iest gotową, powleka się nayprzód żądanym kolorem. Farba do tego uciera się z wodą, i z klejem dość gę-

stym należyście rozrabia; po czém się pędzlem równo naprowadza. Gdy to przeciągnięcie wyschnie, co w pół godziny nastąpi, pociąga się powtórnie samym tylko karukiem, i znowu się wysusza; co podobnież iak pierwéy, nad pół godziny czasu niezabierze.

Tym czasem sporządza się lakier pokostowy iak następuje. Ośm łutów weneckiey terpentyny, rospuszczają się w nowym garnku za pomocą miernego ciepła, do którey ieszcze pół łuta miałko startéy gummy sandaraki przydać należy, aby się razem z terpentyną rospuściła. Gdy to nastąpi dolewa się terpentynowego olejku tyle, ażeby cała massa rozrzedziła się do gęstości syropu. W ten czas naprowadza się ten lakier twardym cokolwiek pędzlem, z uwagą, aby się wszędzie równo chwycił. Ta iednak robota w ciepłéy izbie i ciepłym lakierem uskutecznią być musi.

Jeżeli farba dostatecznie karukiem się na-poila, wtedy dość iest raz przeciągnąć ją lakierem; będzie on sie iak szkło świecił, i wyschnie natychmiast.

94. Sposoby utrzymywania kopyt końskich, dopomagania ich odrastaniu, tudzież léczenia wrzodów, brodawek i innych tym podobnych chorób.

1. Bierze się miodu i oleju lnianego po dwa łuty; smalcu funt ieden; wosku i łoiu po ośm łutów; żywicy sosnowéy funt ieden; siarki i grynszpanu po iednym łucie, kapusty, rzepaku (*brassica napus*) pół funta; zresztą wielkich czerwonych i czarnych ślimaków tyle, co

do wagi, ile wszystkie powyższe mieszanki wynoszą. Slimaki zbierają się w miesiącach maju i czerwcu i napełniwszy takowemi garczek przesypują się solą, przez co zamieniają się w miazgę galaretową. Wtenczas trzeba je razem z miękkimi mieszankami, które się wyżej wymieniły, z wolna gotować: twarde mieszanki tłuką się tym czasem i wysypują w masę w chwili, gdy takowa na ogniu jest w zburzeniu. Skoro kipić zaczyna trzeba ją aż do zupełnego ostudzenia ustawicznie mieszać. Tę maść można zaraz używać lub ją zachować.

2. Wziąć pół funta wosku, po tyleż łoju ieleniego, szpiku wołowego i zielony kory bzowy; ćwierć funta liści krzewia jałowcu sabiny (*iuniperus sabina*) cztery łuty terpentyny, tyleż tłustości bursukowej i biały cybuli, cokolwiek mąki, i soli, i jeden łut gryszpanu, wszystko to razem na maść ugotować.

3. Bierze się pół funta żółtego wosku, jeden funt smoły szewskiéj czyli żywicy iodłowej, po tyleż masła i ieleniego łoju, pół funta terpentyny, pół funta zwyczajnéj oliwy, pół funta wyskwarzonego łoju, ćwierć funta soku cybulowego; wszystko razem w nowym garczku nad węglami gotuje się, aż się na maść zgęści.

4. Bierze się po pół funta żółtego wosku, żółtęj smoły i ieleniego łoju; jeden funt niesolonego masła, i tyleż terpentyny; wszystko w nowém naczyniu topi się nad węglami, aż do gęstości zwyczajnéj maści. Nim się tego środka użyje, trzeba chore kopyto opłówać. Chcąc

tęj maści nadać kolor zielony, dodaie się potrzebna ilość grynszpanu.

5. Bierze się baraniego łoju i białey smoły po iednym funcie; wosku i starego smalcu po ćwierć funta; wszystko razem się topi i mięsza dopóki massa potrzebnéy gęstości nie nabierze.

6. Bardzo skuteczną maść na kopyta końskie otrzymać można, biorąc oleyku bobkowego, oleyku iałowcowego, oleyku z glist ziemnych, i kwasu siarczanego, wszystkich w równych częściach, i tę massę w naczyniu glinianém nad ogniem zgęszczaiąc. Chcąc tego środka użyć, trzeba najpierwéy kopyto dobrze oczyścić i takowe piórem w téj maści umoczonem smarować; po tém kopyto rozgrzewa się gorącym żelazem, iżby maść lepiéy wsiąkała.

95. Wyrabianie iasných i oszczędnie się palących świeć łojowych.

Do świeć tego gatunku powinny być robione knoty z równých części bawelnianéy i lnianéy przędzy, któraby równo przędzona czy sta i bez wszelkich skaz i węzełków była, ieżeli przędza lniana iest domowéy roboty, uważać trzeba, aby była przebielona, bez brudu i nieskłaczonea. Na dobrych knotach wiele zależy; nie powinny one być niedokręcane ani przekręcane, tém mniéy powinny być chropowate lub kłaczyste, gdyż i nie równe wydaiają światło, i psuia świeće, topiąc ie. Wyrobite knoty maczaią się w mocnéy wódce czyli spirytusie, rospuściwszy w nim pierwéy trochę kamfory, gdy wyschną maczaią się powtórnie

w rostopionym wosku, i łoiu aby tą mieszaniną dobrze nasiąkły.

Łóy na świeće przeznaczony powinien się składać z równych części łoiu wołowego i baraniego czyli koziego. Do świec pięknych lanych, bierze się 2 części łoiu wołowego a 1 część baraniego łoiu; do świec maczanych przeciwnie 1 część wołowego a 2 części baraniego. Najlepiéy iednak dobierać łoiu świeżego nyrkowego; ze starego bowiem nie są tak dobre świeće.

Wytopionego na wolnym ogniu łoiu, pokraie się w drobne kawałki 24 funty i wrzuci do kotła, w którym 4 funty wrzącéy wody znajdować się powinno. W miarę parowania, wody świeżéy przylewać potrzeba. Nim się iednak łóy z wodą gotować zacznie, trzeba w ostatniéy rozpuścić: 3 łuty alunu, 4 łuty czyszczonego potażu i 16 łutów soli kuchennéy; z tak przyrządzoną wodą gotuie się łóy przez pół godziny, a gdy wyparuie woda, łóy przedza się przez płótno.

Chcąc tak przyrządzonym łoiem nalewać świeće, trzeba do niego przed wytopieniem przylać odrobinę wrzącéy wody, ale tak mało, ażeby knot nie naciągnął wilgoci. —

Świeće, któreby się o 3 godziny dłużéy od innych, téy saméy wagi, palić miały, następującym robią się sposobem: bierze się 8 funtów łoiu wołowego, 3 funty baraniego; a rozpuściwszy w iednym funcie wody 4 łuty soli kuchennéy, 1 łut saletry, $\frac{1}{2}$ łuta salmiiaku, tak się długo z tém wszystkiém łóy drobno pokraiany gotować powinien, póki woda nie wyparuie. Poczém massa ta kładzie się do drugiego

naczynia z wodą, w której $\frac{1}{2}$ luta saletry rozpuszczono, a gdy wyparuje woda, przecedza się łoś przez płótno i wyrabia na świecę. Topienie łośu powinno się w pobielanym odbywać kociołku, gdyż miedz niepobielana mogłaby masę zielono zafarbować.

96. Niektóre użytki z kartofli.

a) Kartofle zamiast mydła, używane do czyszczenia bielizny, przez P. Cadet de Vaux.

Następującym sposobem może być brudna bielizna bez ługu i mydła doskonale oczyszczoną: Moczy się najprzód takowa w dużej ilości zimnej wody, przez dwadzieścia cztery godzin, i przepłukuje, dla odjęcia, ile być może, nieczystości. Potem zanurza się na pół godziny w wodzie gorącej, wyimuje sztukę po sztuce, rosposciera, i miejsca brudne nacieraia się miazgą kartoflaną, do gęstości mydła ugotowaną. Znowu nurza się cokolwiek w gorącej wodzie, zmyka i wybiia płaską stroną kiianki, aby klę kartoflowy całą sztukę przeniknął. Wszystkę tym sposobem traktowaną bieliznę, kładzie się potem do czystej wody, w której przez dwa do trzech kwadransy gotować się powinna. W razie potrzeby, to działanie może być powtórzone. Wyiąwszy bieliznę po takowem zagotowaniu, trzeba ia w zimnej wodzie dobrze wypłókać, iżby wszystek klę kartoflowy wyciągnąć, po czém iest pranie ukończone. Doświadczenia te uczynione były w Paryżu pod dozorem Policji, i najbrudniejsza bielizna była tym sposobem w przeciągu dwóch godzin (zapewnie nie rach-

iąc w to poprzedniego przez dwadzieścia cztery godzin moczenia w zimnój wodzie) wypraną. Kuchenna bielizna straciła wszelki nieprzyjemny zapach, czego piorąc mydłem, dokazać nie można; na dziecinnój bieleznie zniknęły wszystkie plamy. (W wielu okolicach Niemiec, od niepamiętnych czasów używane są kartofle zamiast mydła do prania bieleziny). Trą się na ten koniec na miazgę, i surowo używają, tak, iak mydło.

b) Wyrabianie mąki z kartofli.

Gdy się kartofle do czystości wypłócą, oskrobia, i w kostki pół calowe pokraia, roskładają się do suszenia na lasach, albo w suszarniach, albo też w piecu. Po zupełnój onych wyschnięciu, i stwardnieniu, ażeby przez leżenie nie naciągnęły wilgoci, zaraz się mléc powinny, lecz uważać trzeba, ażeby kamień nie świeżo był kuty, ale już cokolwiek przetarty. Można je nasypywać do kosza i mąkę pyłować, iak się zwyczajnie dzieie przy mieleniu zboża. Mąka ta, mająca żółtawy kolor, może być zaraz pakowaną w beczki, i przez kilka lat przechowywaną. Można z niój samój czy to z przymieszaniam mąki wybornej i smaczny chleb wypiekać.

c) Chleb z kartofli tani i bardzo smaczny.

Obwarzają się kartofle, skrobia i przecierają przez gęsty durszlag. Do polewki wgniata się tyle mąki żytnój, ile jest potrzeba ażeby nabrała gęstości, zakwasza się to ciasto nie

przylewając wody. Przez przydanie trochę soli i kminku, powiększa się smak przyjemny.

Dobrze wyrobione ciasto, zostawia się przez dziesięć godzin, ażeby zarobiło, potem się przerabia z mąką ięczmienną dopóty, póki do przyzwyczajonej twardości nie dojdzie. — Potem się znowu dozwala ciastu do trzech lub czterech godzin robić, wprzód niżeli się z niego porobią bochenki i do pieca wsadzą. Piec powinien być gorętszym niż na zwyczajne ciasto z mąki. —

Chłodzenie bochenków powinno się dziać powoli. Jeżeli chleb z kartofli do chleba zwyczajnego podobnym uczynić chcemy, gotują się oskrobane kartofle na miłą polewkę, która przy gniecieniu równe części przyjmuje niepotrzebując dolewania wody.

d) Kasza z kartofli.

Sposób robienia jest następujący: Kartofle odwarzają się lekko, tak iżby jeszcze dosyć twardymi były, a jednak łatwo dały się krajać. Po obraniu ich z łupiny, i po pokraianiu w kostki, suszą się albo na lasach w suszarni, albo jeżeli nie wielka ich ilość, na gorącym piecu. Gdy już tak wyschną, iż zesklnieją i do pół przezroczystymi zostaną, natenczas już są do roboty przydatne. Zebrawszy więc przysposobioną i przygotowaną na kaszę ilość, oddaje się takowa młynarzowi, ażeby według swojej zręczności, grubszą i drobniejszą oddzielnie odebrał kaszę, przyczem i dwoiaka do innego użytku odejdzie mąka. Młynarz powinien pamiętać: ażeby na kaszę przysposobione kartofle puścić



na ostry wprawdzie, ale czysty, wolny od wszelkiego piasku kamień, i nie zabity otrębami, gdyż w przeciwnym razie cała by zepsuł robotę. Kasza ta do uwarzenia krótkiego czasu potrzebuje.

e) Kluski z kartofli.

Kluski z kartofli dobrze zrobione, są pożywniejsze i łatwiejsze do strawienia, niż zwyyczajne kluski z mąki. Gotują się kartofle nie zupełnie, ale tylko tak miękko, ażeby po oskrobaniu ich łatwo ztartemi być mogły; potem gniecie się polewka z jedną szesnastą częścią mąki podług wagi na gęste ciasto, dodaie się soli, pieprzu i ziół korzennych, i robią się kluski wielkości jabłka. Ażeby się zaś w wodzie nie rozplynęły, taczają się w mące wprzód, niżeli się gotują. Kiedy już na powierzchnią wody wypływają, znakiem iest, że się ugotowały. Przez przymieszanie grzanek z bułki, suszonego mięsa wołowego ztartego, śledzi wędzonych pokraianych, tartego séra, kluski te stają się szczególniéj smaczne.

f) Pudding z kartofli.

Pudding z kartofli robi się podług tych samych prawideł iak kluski.

Miękka klaystrowata massa kartofli, nabiera szczególniéj mocy żywności zwierzęcéj, przez dodanie tłustosci, przez co znajdujące się w niéj białko, staje się podobném do żółtka. Wolno w masle smarzone, paląc się na węgiel, zamieniają się łatwo na twardą massę, połączenie to

dzieie się ragularniéy w puddyngu pieczonym, iak następuie:

Gotuie się trzy czwarte części funta tartych kartofli, z dwoma łutami masła, albo świeżego łoiu dobrego, i dwoma łutami mléka w potrzebnéy ilości wody, do gęstości przyzwotitéy, i wypieka się ciasto należycie na patelni glinianéy.

Jeżeli puddyng ma być tęższy, bierze się zamiast mléka, albo ieszcze oprócz niego, równą ilość suszonego mięsa starego.

Jeżeli ma być ostrzeyszym, dodaie się oprócz mléka, około dwa łuty séra.

Przez dodanie suszonych śledzi potłuczonych, bez mléka, mięsa lub séra, puddyng nabiera przyiennéy ostrości.

Sposób robienia takiego puddyngu, podał Graf Rumfort.

97. O owocach.

a) Powidła z iabłek.

Sok z iabłek iest właściwie kwaśny i często bardzo cierpki, dla tego też także potrawa niezręcznie przygotowana, ma smak nieprzyiemny, jeżeli do niéy wiele cukru i korzenia nie dodano. Te drogie dodatki, które mimo tego właściwy smak przyiemny owocowi przythumiają, przez dobre przygotowanie iabłek mogą być oszczędzonémi, iabłka, powinny z siebie samych dosyć cukru wydać, ażeby swój kwas złagodzić, i przyzwote użycie korzennych skerek iabłkowych powinno iabłka zaprawić.

Sposobem który następuie, otrzymuiemy bez cukru i korzeni z iabłek powidła, które tak są

słodkie, iak gdyby były zaprawne! Po zbiorze iabłka wybierają się mnięcy piękne, zawczesnie dojrzałe i w ogólności wszystkie gatunki iabłek, których nie chcemy zachować, ani suszyć, na powidła: dosyć są zdatne do tego, ieżeli tylko są dojrzałe i niezepsute. Skórka się tylko z grubszych gatunków zdeymuje a zostawia się na delikatnięszych, ieżeli ma dobry zapach iako to, na borsdorfskich, szczecińskich, renetach, ażeby przeto marmelapzie przyjemny zapach nadać. Ziarka zostawiają się we wszystkich iabłkach, ponieważ się także i z nich cokolwiek korzenności wydobywa. Gdy powidła potém przez durszlak przecierać się mają, przeto części niezdatne do iedzenia, same się odłączają, i czas się oszczędza. Teraz iest czas iabłko od części zepsutych uwolnić, i takowe na cztery części rozkroić. Jeżeli można dostać pigw, potrzeba ie wkraiać do iabłek, ponieważ ich zapach zgadza się zupełnie z iabłkami, i iedna tylko pigwa zaprawia sto iabłek.

Jabłka pokraiane wsypują się do kotła, który powinien być dobrze wybielony, ponieważ kwas iabłkowy miedź i żelazo łatwo rospuszcza, wlewa się do nich trochę wody i przykrywszy ie dobrze, gotują się przy wolnym ogniu dopóty, dopóki nie zmiękną. Wprzód niżeli się zupełnie rozplyną, wlewają się do naczyn ażeby zupełnie wystygły.

Dnia następującego gotują się znowu powoli, i t. d. wtedy tak długo, dopóki zupełnie nie zmiękną, potém przeciskają się przez durszlak, i znowu się studzą na nowo.

Powidła wyciśnięte czyszczą się poraz trzeci przystawiają do ognia, gotują się powoli do gęstości i znowu się chłodzą. Przez to stają się znowu cokolwiek wodnistemi.

Nakoniec wkładają się do garnków, w których je zachować chcemy, i stawiają się w piecu po wysadzeniu chleba, ażeby zgęsty zupełnie. Robi się przez to na powierzchni skórka, która służy do tém lepszego ich zachowania.

Przez to powtórzone gotowanie, wydobywa się w iabłkach, iak gdyby przez sztuczne dojrzenie słodycz, a kwas coraz bardziéy ni-knie. Jeżeli zaś iabłka, iak się dziać zwykło, prędko i za iednym razem gotujemy, otrzymujemy kwaśne powidła. —

b) Galareta z iabłek.

Jeżeli iabłka zaraz po zebraniu ich wyciskamy, natenczas sok potrzebuie wiele cukru, ażeby syrop, albo galaretę otrzymać. Lepiéy jest zaczekać na zupełne dojrzenie, a przez zimę i na wiosnę galaretę robić. — Wybierają się do tego iabłka, które w zimie cokolwiek przemarzły, tłuką się i wyciska się z nich sok za pomocą prasy.

Sok ten paruiie się w obszerném naczyniu, w czasie tego można go przez dodanie soku cytrynowego oczyścić, i od piany uwolnić. Wreszcie odbywa się parowanie przy mocnym ogniu, dopóki się sok przez połowę nie wygotuie. I tak otrzymujemy syrop iabłkowy.

Jeżeli zaś trzy czwarte wyparuiemy, otrzymamy galaretę z iabłek, która się z skórkami cytronowemi zaprawia.

Kiedy do soku przed parowaniem tak długo dodaiemy krety, dopóki tylko wrzenie się pokazuje, a potem go znowu przez cedzenie z wapna oczyszczamy, wtedy otrzymuiemy sok słodki z ktorego można robić cukier.

Do galarety zaś potrzeba iest, ażeby przynajmniéy iedna część kwasu jabłkowego pozostała bo inaczéy swój właściwy smak traci.

Renety są do galarety naylepsze. Aby przy kraianiu i obieraniu jabłek zmianie koloru przeszkodzić, trzeba owoc i ręce w wodzie maczać, i noża z ostrzem srebnem użyć, iezeli się podoba.

e) Jabłka suszone.

Do komputów i duszeń z jabłek zielonawych, biorą się zwykle jabłka borsdorfskie, renety i peningi. Do suszenia oprócz borsdorfskich, rayskie, tak zwane bony, a kto lubi słodczye szare renety.

Chociaż nawet jabłka troskliwie wybieramy, znajduiemy ié przecieź, iezeli się zwyczajnym sposobem suszą twardemi, rogowemi i suchemi.

Smak dobry wolno upieczonego jabłka, pokazuje iuź, iż ażeby dobrą i korzenną potrawę z jabłek otrzymać, pieczenie onychże nie powinno być za prędkie. Złe nawet jabłka, można przez suszenie miłemi i dobry smak mającemi uczynić sposobem następującym.

Nie rozrznaią się jabłka, ale się z nich wykręcaią ziarnka dłutkiem do tego przeznaczoném; natenczas można całe ieszcze jabłko, przez następane z nim postępowanie co do smaku łatwiéy poprawić. Obieraią się ze skórki, która się wraz z wybranými ziarkami zachowuje.

Obrane ze skórki iabłka wsypują się do wrzącéy wody ażeby się trochę zagotowały i przewarzyły, iednakowoż tak, ażeby nie zmiękły, albowiem przez to rozgrzanie powinna się tylko doyrzałość iabłek uzupełnić.

I woda także któręy do obwarzenia użyto zachowuie się. Skoro się iuż obwarzone iabłka na pleciance do suszenia nasypią, wsadzaią się do pieca chlebowego, który mnięy rozgrzany być powinien, niż do pieczenia chleba. Nie można ich od iednego razu wysuszyć, ale się wymuią zaledwo przez połowę wyschnięte, aby znowu ostygły, a potém drugiego i trzeciego dnia dalęy suszą. Przez to odmienianie gorąca i zimna, wydobywa się smak winny w iabłkach.

Nakoniec dnia czwartego, maczaią się miękkie ieszcze iabłka w syropie iabłkowym, i wsadzaią się na nowo do pieca ażeby iuż zupełnie wyschły.

Syrop takowy otrzymuie się z części odpadaiących od iabłek, to iest: tłuką się skórki z iabłka w moździerzu, wygotownią się w wodzie, któręy do obwarzenia użyto, sok cedzi się przez sito włosiane, i paruie aż do gęstości syropu. Syrop ten dla mnogości potłuczonych ziarek i skorek, iest bardzo korzennym, i służy szczególnięy do nadania przesuszonym iabłkom dobrego zapachu, który przez odjęcie skórek i ziarek straciły.

Tym sposobem wysuszone iabłka podobne są do konfektu.

d) Gruszki suszone.

Suszą się pospolicie gruszki wielkie i dobrego gatunku berry, bonkrety i t. p. Obchodzi się z niemi prawie tak, iak z jabłkami, ażeby były słodkie. Skoro ze skórki obrane zostały, obwarzają się z lekka, i wsadzają przez dwa lub trzy dni następnie do pieca. Dnia dopiéro czwartego maczają się w soku gruszkowym i wysuszają zupełnie. Sok gruszkowy otrzymuje się ze skórek gruszkowych, i z wody któreyeśmy do obwarzenia gruszek użyli. — Tylko takie gruszki letnie, które się prędko psują, tak, iż nie ma czasu do obrania ich, suszą się w skórkach. Skórki te są bardzo twarde.

e) Suszenie śliwek.

Ponieważ suszenie śliwek na tém zawisło, żeby sok ich zgęścić, tak, iżby się stał podobnym do wlekącego się syropu, a ten wysycha kiedy ie prędko i od iednego razu suszymy, przez co śliwki stają się cierpkie i łykowate; przeto trzeba ie suszyć powoli, i na pół ususzone z pieca wyimować, a ostudziwszy, znowu wsadzać; a tak za drugiém wsadzeniem nabiorą swéy zupełnéy słodyczy.

f) Śliwki zaprawne.

Wsadzają się śliwki trzy razy do pieca chlebowego, i suszą się tak dalece, ażeby się pozmarszczały, ale ieszcze zupełnie miękkie były. Potém wkładają się do flaszki, i nalewa się wina białego, z połową wódki francuskiéy pomięszanego, tyle, ile miejsce pomiędzy śliwkami zaymuie, potém się zatyka flaszka mo-

eno korkiem. Jeżeli do wina dodamy korzeni, otrzymamy oraz przyjemną ratafią.

g) Powidła ze śliwek.

Im powidła ze śliwek częściej się gotują, tym są słodsze. Do tego śliwki dojrzałe, z których się już pestki wybrały, trzy razy przynajmniej gotują się i znowu chłodzą. W czasie ostatniego gotowania, kiedy już powidła zupełnie gęstnieją, wrzuca się do nich, dla nadania korzenności kilka ziarek ze śliwek, a przed odstawieniem ich od ognia dodaje się korzeni. Gdyby je wcześniej dodano, toby oleiek aromatyczny korzeni uleciał.

Jak tylko powidła ze śliwek, w garnkach, w których mają być zachowane, przez kilka dni postają, i zupełnie ostygną, stają się zupełnie wolnymi, chociaż nawet w gorącu już tęgiemi były. — Ażeby je przyzwocić zgęścić, gotują się jeszcze raz, wstawiając je w naczyniach do pieca chlebowego, po wysadzeniu chleba. — Wtedy robi się na powierzchni skórka, która zachowanie powideł ułatwia. Kiedy oprócz tego jeszcze kartkę cienkiego papieru, w gorzałce umaczanego, na wierzch położemy, na ten czas się żadna pleśń nie pokaże.

h) Chowanie wiśni.

Im twardszą i mulistszą jest wiśnia, tym mniej jest trwała; mocno kwaśna, soczysta i korzenna wiśnia, trwa najdłużej. — Jeżeli jednak wiśnie bardzo długo utrzymywać chcemy, obrywają się wprzód, niż zupełnie dojrzeją, i wsypują się do flaszki, która się zatyka korkiem,

a potém do wody w kotle wstawia. Rozgrzewa się woda, aż do zagotowania się, odstawia się od ognia i studzi. Potém blisko w kwadrans, wyimuje się flaszka z wiśniami, i zatkawszy ją dobrze chowa się w piwnicy. — Wiśnie takowe są nietylko słodkie, ale nawet bardzo długo trwają. Podobnym sposobem można także porzyczki, jagody winne i maliny zachować.

i) Wiśnie suszone.

Wiśnie powinny być na pleciankach powoli suszone, bo inaczej pękają i sok swój tracą. Piec przeto nie może być tak gorącym jak na inny owoc. Skoro się tylko na pół przepieką i zmarszczać się zaczną, wyimują się z pieca, ażeby wystygły. Po kilku godzinach znowu się do niego wsadza. Im częściej je rozgrzewamy i znowu chłodzimy, wprzód niż wyschną zupełnie, tém mięszszemi się stają. — Nakoniec potrzeba je na gorąco z pieca wyjąć, i znowu prędko na powietrzu ochłodzić, ażeby cukier wytopiony na powierzchni osiadł. Wtenczas nabierają wybornego blasku i dobrze się utrzymują.

k) Komput z wiśni w winie.

Kiedy już wiśnie kilka razy w piecu były, tak iż zaczynają się zmarszczać, wsypują się do flaszki i nalewają winem czerwonym, przylawszy do niego piątą część wódki francuskiej. Wsypawszy także cokolwiek korzeni, i zatkawszy naczynie mocno korkiem, komput ten przyjemny utrzymuje się przez lat kilka. Dodanie cukru nietylko jest niepotrzebne, gdyż już

wiśnie przez pieczenie dosyć słodkiemi się stały, ale nawet komputowi właściwy smak przyiemny odeymuie.

1) Wiśnie zaprawne.

Wiśnie obrane z ogonków, parzą się lekko, studzą się potem przez 8 do 10 godzin i znowu się gotują na nowo; to się powtarza do 4 lub 5 razy wprzód, niż się zagotują na gęsto. Potem dopiero dobrze się utrzymują. — Postępując tym sposobem, niepotrzeba cukru ani syropu; smak wiśniowy zostaje czystym, niefałszowanym, i niemając odrażającego kwasu, jest przyiemny.

98. Sposób na nagniotki.

Moczą się nogi w letniéy wodzie, ażeby nagniotek dobrze rozmiął; potem wyżyna się ostrym nożem korzeń, iak tylko można najgłębiéy, obciera się a na gałganku odpowiadającym wielkości nagniotku, rościera się zielona maść na nagniotki, którey w każdéy aptece za parę groszy dostać można i przywięzuie się plaster. Ta kąpiel i świeże przykładanie tak długo się powtarzają, dopóki się nieprzyidzie do tego, że nagniotek wraz z korzeniem wyrzuci się. Im starszy jest korzeń i im głębiéy siedzi, tym dłużej operacya ta ma miejsce.

Plaster składa się z 2 łutów żółtego wosku, 2 łutów gumy ammoniackiéy, i 3 kwintle mialko utłuczonego

Nayprzód się topi wosk, z którym potem dwie drugie ingrediencye dobrze pomieszczą należy. Albo:

Moczą się nogi w letniéy wodzie, ocierają i na nagniotki przykładają się, poniżej przepisany plaster, co 12 godzin, a w 3 lub 4 dniach będzie można nagniotek paznokciami wyciągnąć.

Plaster robi się w tén sposób:

Rospuszcza się 1 uncya galbanum (Galban-gummi) w occie, i tę ciecz ewaporuje się tak iżby była dobrze gęsta; potem miesza się pół uncyi paku lub smoły i dwie drachmy (empl. dyachilon simplex), i z tego robi się plaster.

Ten plaster służy także do gubienia brodawek na twarzy i rękach, z tą uwagą, że nim go się przyłoży, trzeba wprzód brodawkę mydłem dobrze wytrzeć, a potem obetrzeć.

99. Doświadczone sposoby na pluskwy.

a) Liście olszowe zielone lub suszone mieszają się z słomą mającą być włożoną w łóżko w którym to uprzykrzone robactwo zagnieżdżyło się. — Następujący sposób lubo nieco mierzalniejszy jest bardzo skuteczny. Suszą się liście i tłuczą na proch, który się miesza z wodą w takim stosunku, iżby z téy mieszaniny powstało ciasto płynne. Tém ciastem smarują się szpary łóża lub w ścianach, w których pluskwy znajdują się. Podłogę myje się wodą w której się te liście gotowały. Tym sposobem i pluskwy i ich iayka wyginą.

b) Rozpadliny i dziury w ścianach, łózkach i t. p. smarują się za pomocą piórka sokiem z fayki, w odlewce zbierającym się; a pluskwy zginą.

c) Bierze się 6 łutów żółci wołowéy, 1 łut skałoleiu (Steinöl), pół kwarty mocnego octu winnego i ćwierć kwarty mocnego ługu mydlarskiego. Wszystko to mięsza się dobrze w garku; a potem pędzlem w téy mieszaninie zmaczanym smarują się wszystkie kryiówki pluskiew, a te w przeciągu 4 dni wraz z zarodem zginą.

d) Smarują się łóżka szczególniéy zaś szpary albrotem (Wallrath), a pluskwy wyzdychają.

Podróźni, którzy od tego robactwa w dróździe dręczeni bywają, powinni mieć z sobą pudełeczko albrotu, i tym w nocy trochę posmarować ciało, szczególniéy szyję, ramiona, nogi i pępek, a tak przez wyziew tegoż albrotu zabezpieczą się przeciw gryzieniu pluskiew.

e) Bierze się zimowit ieszenny (colchum autumnale), który się w ieszieni na łakach, z liściami zbiera. Natarłszy tą rośliną mieysca i włożywszy liścia w szpary, pluskwy zaraz zginą i więcéy się nie pokażą.

f) Miesza się dobrze 1 część serwaseru z jedną częścią świeżéy żółci wołowéy, i tą mieszaniną smarują się za pomocą piórka szpary i dziury w których się pluskwy znaydują, a te wkrótce zginą.

g) Łut kamfory rozpuscita się w 11 łutach spirytusu terpentynowego i tym smaruje się łóżka i inne kryiówki tego robactwa.

h) Gotują się piołun i kolokwinta (Coloquinte) w wodzie i tą rozczynia się wapno, którem się ściany pociągają. — Także oliwa zmieszana z wapnem do bielienia ścian użytém, nie dozwala lędz się temu robactwu.

Chcąc pluskwy z meblów wygubić, trzebaie smarować oliwą, gdyż pluskwy tego nie lubią.

100. Niektóre środki przeciwko pchłom.

Ochędostwo jest środkiem nayspewniejszym od tego owadu. — Chcąc młody owad wygubić, dość jest podłogę, a szczególniéj szpary ukropem polewać. Jeszcze skuteczniéj jest wrząca woda z solą, koperwasem, salmiakiem, albo odwar roślin mocny zapach mających. Pokropiwszy prześcieradła albo łóżka odwarem piołunu, śmierdzącego rumianu, kolendry, bzu, ruty, kminu, kolokwintów i t. p. można być od uprzykrzenia bezpiecznym. Nacierając ciało piołunem albo obmywając go odwarem, uwolnimy się od tego owadu.

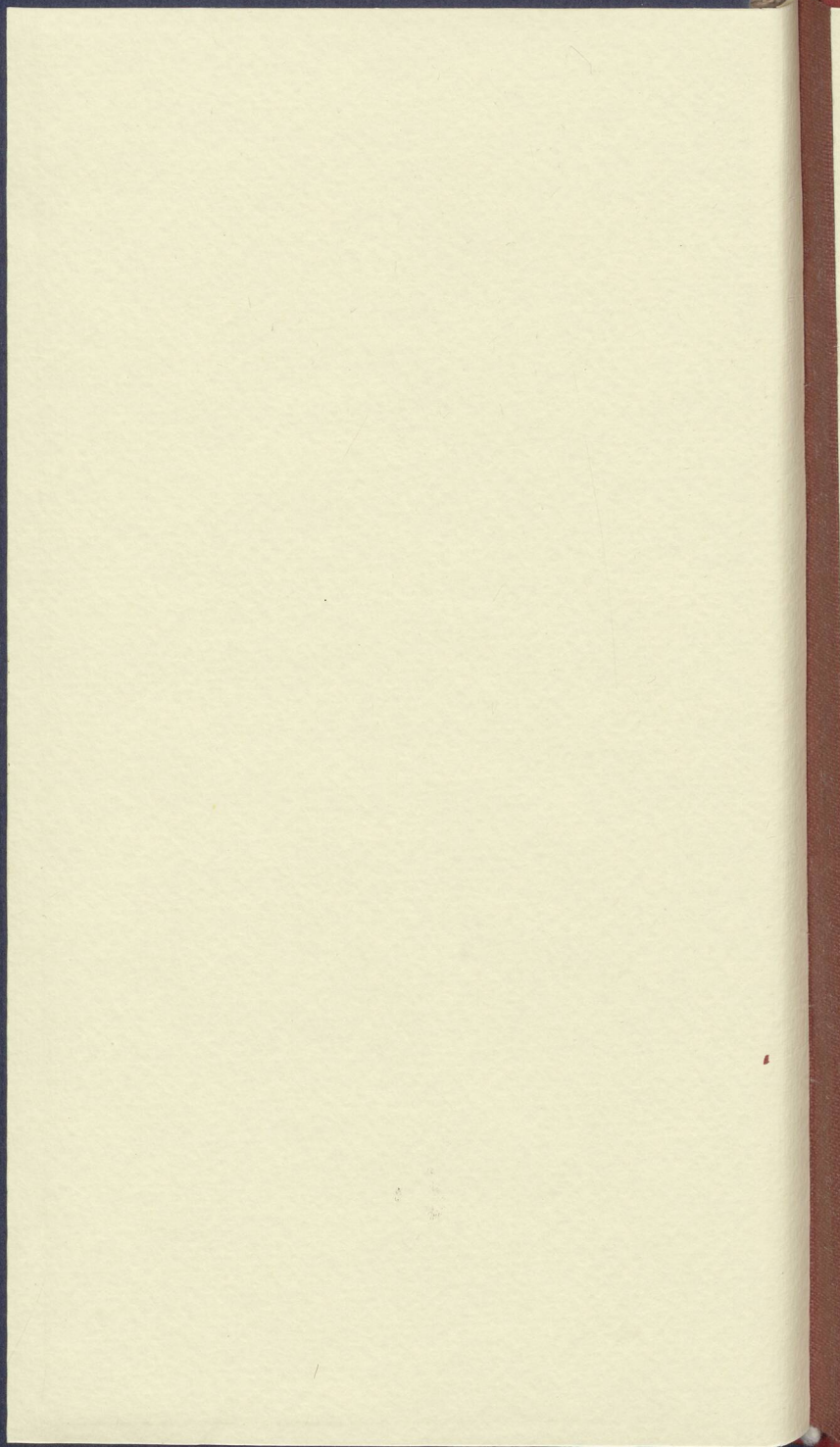
W materyach z mchu, pchły się nie trzymają: ale w słomie lubią się gnieździć. Dobrze jest mieszać do materaców słomę z mchem, piołunem i innemi mocno pachnącemi ziołami, w niewielkiéj ilości.

Psy i koty dość jest natrzeć tabaką, albo jeszcze lepiéj oliwą, lub piołunem, kolokwintami, anyżowym, albo z resztą smarować ostro pachnącemi olejkami.

Na iedno miejsce można pchły zwabić, stawiając garnczek wysmarowany krwią wołową, z sadzą zmieszaną; przy dnie trzeba zrobić dziurę, aby pchły weyście znalazły.

W Poznaniu,
drukowane u Karola Wilhelma Mehwalda.





300✓

513,60

