

21 8876
9513 61.171
ELŐL- Y ARO BESZÉD.

Nem csak a' jó erköltsökkel, 's más ditséretes szokásokkal tsinos, és minden dolgokat törvényes rendben folytató Nemzetségek; sőt még a' paraszt, durva, 's fene népek-is, mint-egy titkos meg-egye-zésből, és köz akarattól, a' jó erköltsöknek nemes tulajdonságival virágzó, 's betses érdemekkel fel-rüháztatott Aszszonyi nemes Nemet, eleitől fog-va mindenkor illendőül bertsüllék, és tisztelték. És ki-is lehetne az emberi nemzetben olly idegen, a' ki ezeket nem bertsüllé, 's érdemek szerént nem tisztelné? mert ha egyenes, és minden r'fz- re hajlás nélkül való íteletet akarunk tenni; az Aszszonyi nemes Nemben-is szembe-tünö-képen szemlélhetjük a' mi nemes emberi természetünknek tökéletességre mentt mivóltát; és az emberi-ségnek tulajdoni abban-is szinte olly grádusban munkáloznak; a' jó elmének sok hasznos szüle-ményjei vagynak, mint szintén a' férjfiakban. Sőt sokan értelemmel azoknál-is küllyebb hatnak: sokan a' böltesség' meg-tanulásának szerelme tüzevel is égnek; tudományokban sokra men-nek; a' jó példa adásokkal ékeskednek, egy szó-val; min' n-féle virtusokra olly alkalmatosok,

mint szintén a' férjfiak; és azokkal, akár melly közönséges tanítói, Királyi, és Császári székek is meg-ékesíthetnek, a' mint mind ezeket a' hofszás, és meg-éllemedet tapasztalás érésünkre-is bizonyítja. És így, a' nemes Aszszonyi Nem, nem csak az embereknek rendjekben, hanem bé-illenek sokan az okos, tanúltt, és tudós embereknek szeregekbe; sőt valld-meg irigy, és mardosó irigység! a' Királyi, és Czászári székekbe-is.

De sajnálni lehet valóban! hogy találtattak, sőt taláttatnak most-is a' férjfi Nem között olyak, a' kik a' nemes, és jó Aszszonyokat szeretetlenül említik; és sokan, az igazságoknak minden jussa ellen, azokat motkolják; sőt irásokkal-is közönségesen kissebíteni nem útálják, Illyen nevezetesen egy nevezetlen könyvnek írója, a' ki minden balgatatag igyekezetét arra fordította, hogy idétlen írásával, a' leg-jobb Aszszonyságokat-is az emberi nevezetre méltatlanokk lenni megmutassa.

Nem tzelom itt magamra venni a' nemes Aszszonyi rendnek ezen vakmerő ítélet ellen való mentéseket; noha azoknak (értem a' nemes virtusokkal tetézt Aszszonyságokat) mindenkor szíves tisztelőjök voltam: nem álhatam-meg mind-az-által, hogy azoknak mentsegekre valamit ne szóljak.

A' mi azt illeti, hogy némelley, hiba fűrkészsben éjjelt, 's napot együvé tévő emberek, az Aszszonyokat, minden külömbség nélkül, még tsak emberi nevezetre sem méltóztatják, azokat, tsak

tsak az itt következő sorotskák-is meg-tsáfolhatják:

„ A' józan okosság világossan tinitja; a'
 „ szemmel való minden-napi tapasztalás tsalhatat-
 „ lanúl bizonyítja: hogy, vulami tsak e' világra
 „ a' születés, vagy nemzés által bé-jön; a'
 „ mind olyan forsú, olyan rendü, olyan ne-
 „ mü, olyan természetü, mint szintén az, a' mi
 „ töl születik, vagy nemzettetik: „ és így, az
 ember embert nemz, vagy szül; nem ember nem
 embert, Mert ki látott valaha bagolynak sólyom
 fáját? Há már a' nemes Aszszonyi Nem, nem em-
 ber, a' mint a' felttebb említett Író állítá, úgy
 ő maga-is, Aszszony embertöl születtetvén, vagy
 származván, bizonyosan nem ember leszen. Ta-
 lám az illy emberek, a' kik az Aszszonyi nemes
 Nemet tsak állatnak tartják, bé-tekintettek a' Te-
 remtésröl írt könyvnek első részének 27-dik ver-
 sebe, holott a' szent író ezt mondgya: Teremté-
 az embert az Isten férfiúvá, és Aszszonyi állatá.
 de azzal, hogy a' bolts Teremtő az Aszszonyt ál-
 latnak nevezi, nem fosztja ám meg azt az embe-
 riségtöl; sem az emberi nevezetet arról le nem
 vonnya: hanem ezzel tsak a' ielentetik; hogy az
 az ember, a' ki az Istentöl teremtett, két ne-
 mü; az az, férjfi, 's férjfiné, vagy ember, 's ember-
 né. És ez a' nembéli külömbség, minden terem-
 tett, és érzékenységel bíró állatok, söt, a' termé-
 szet vizsgálók' értelmek szerént, még a' füvek; és
 plánták között-is meg-vagyon, cz az értelme te-

hát azon 'Sidó szónak-is, mellyel a' férjfi, és Afzszony neveztetik, t. i. a' neveztetik isch, az az férjfi, vagy ember, e' pedig ischa, az az férjfiné, vagy emberné. E' szerént-is, ha az olly emberek a' férjfiakról, az embri nevet le-nem vonhatják, szükséges következés, hogy az Afzszonyokról sem: mert az isch embert, az ischa embernéét téfzen. Tsak galamb a' hím galambnak társa, szintén úgy, mint maga a' hím galamb: vagy ha tudnék tisztább, szelídebb, és szebb madarat e' világon, ahhoz hasonlítanám a' jó Afzszonyokat! De mondom, maga a' bölts Teremtő sem fosztottu-meg az Afzszonyi nemes Nemet az emberi nevezettől; és tovább kell vala menni a' fenn említett Móses' könyvének olvasásában, avagy tsak a' második résznek 23-dik verséig, holott-is mindgyárt ezt láthatták volna: és neveztetik Afzszony embernek, mert férjfi embertől vétetett; ugyan az ötödik résznek második versében, mind a' férjfi, mind az Afzszony neveztetnek embernek. Azon 23-dik versből azt-is láthatták volna az Afzszonyokat motskoló emberek: monda Adám, immár találtam hozzám hasonló társat, ki az én tsontomból, és testemből való. Ládd-e az Afzszonyokat óltsárló! Adám Évát, magához hasonlónak mondja, társának mondja; az ő testéből valónak mondja; ha tehát Adámot embernek lenni nem tagadod, úgy Évát sem tughatod: mert Adámmal egy, az ő tsontjából, és testéből való; és az emberiségre nézve ahhoz hasonló: mivel min-

den dolog a'hoz hasonló, a' miből vagyon. Sőt, ha a' dolgot fel-nyíltabb szemmel vizsgáljuk; azt lehet itélni; hogy Éva' formáztatására nézve, még nemesebb volt az ő férjénél: mert ez, a' földnek porából, ama pedig Adámnak, már a' földből em-terré formáztatott részéből, az az: az ő ódala tsontjából formáztatott. Mind ezeknél nagyobb, méltóságosabb, ditsőségesebb, ez az Aszszonyi ne-mes Nemnek ditséretére szolgálóbb az; hogy a' férjsiat soha nem esmért, tiszta, és szeplötelen szüz, tol, a' Boldogságos Szüz Máriától születteték e' világ' meg-tartója: hadd legyen hát e' részben-is az Aszszonyi Neme e' pálmá!

Helytelenység abban-is ki-fogást tenni némel-tyeknek; hogy az Aszszonyokban sok szombetűnő liibák, és fogyatkozások vagynak: mert azokban nintsen olly rossz erköltsű, és olly hibás, melly-nek párját a' férjsi Neuben-is, épen azon fontban, mértékben, és formában nem találhatnál. Kleo-pátra bűja indulatú volt, meg-vallom; de hogy Antonius, annak a' Latorságban épen társa ne lett-vólna, azt sem tagadom: Lais Aszszony Ko-rintusban, Tais Athénásban ortzátlanok voltak, a' Histiória tanítja; de hogy ott szemtelen Pám-jiliusok-is voltak, azt-is bizonyítja. Volt hajdan Rómának Flórája; de volt, a' férjsiaknak gyalá-zatjokra, Nerója-is; volt egy Sertés Heliogabal-lussa-is: Voltak az Aszszonyok között-is hazájokat el-áruló Romildák; de voltak a' férjsiak között-is, még pedig számosabb számmal, 's hasonló hitetlek-

ségű Éneások, és Antenorok. Legyenek továbbá az Afzszonyok között némellyek, a' magok ékesítésekben olly módtalonok, hogy, ha lehetne, még a' tsillagokat-is magokra uháznák, mint ama' nevezetes Római Uri Afzszony Paula Lollia, kinek tsak egyszeri testén lévő öltözete kilentz-száz harmintz-hét ezer aranyokat érő vala; avagy mint Kleopátra Királyné, kinek két fulein függő két drága gyöngyei öt a) tonna aranyra betsültettek, vagy mint ama' Semirámis, kinek öltözeti Kintseinek, még az Itélet sem szabhat árrt, De mondgyátok-meg Afzszonyokat gyalázok! mivel jobbak e' részben-is némelly Férfiak? Szeneka „férjfi létére, a' férjfiak ellen így „ponaszolkodik: Minden jó erköltsket tes- „tünknek ékesgetésével el-rontunk; az Afz- „szonyok tzifrálkodásoknak mértékét meg-halad- „juk; mi férjak, olyan öltözetekbe öltözünk, „mellyek betstelen személyekhez illenek; és a' „mellyeket a' tisztességes Afzszonyok magokra „nem vennének. „Ama' bolond Néró, Pogány Romai Császár, többször öltözött ezüstbe, arany- ba; és tsupa drága kövekbe, mint selyembe, vagy bársonyba; és egyszer reá vett ruháját, ámbar melly drága lett légyen-is az, kétszer magára nem vette. Az illyenekben vagyon-e' hát a' férj- fiúi Nemnök, az Afzszonyok' betsületeket el-tapo- só-

(a) Az az hét-száz ötven ezer Magyar-forint egy tonna, ezt le-tzakasztván filéről, erzetben el-olvasztotta, 's Antoniusra köszönte: öt rouna arany tehát 750,000 forint.

só méltósága? Ha továbbá az *Afszfonyok* a' vendégség szerzésben-is olly pompások; hogy *asztali készületeiket a' természetnek kintscs Háza-is drágasággal alig győzze; de mivel jobbak e' részben-is a' Férjsiak; Semmivel; sőt ezek vesztegetéssel, torkossággal, telhetetlenséggel, ezer grádusokkal az *Afszfonyokat* fellyül haladják. Mert ha a' *Ninus'* feleségének huszonöt ezer forintokat érő tsészéjét tsudáljuk; a' *Vitellius'* ugyan huszonöt ezer arany árrú vatsoráló egy *Tálát* sokáját méltóbban kárhoztathatjuk: nem külömben *Heliogaballust*, kinek rend-szerént-való minden vatsorálája hetven ezer aranyokba-is került, *Hajdan Lukullus*, tsak egy magános, és minden méltóságon kívül való ember vala; még-is midőn a' többek között, egy különös mulató házában ebédel, vagy vatsorál vala; mindenkör-öt ezer aranyokba készült-fel az ebédje, vagy vatsorálása. Azt-is vetik a' szegény *Afszfonyok'* szemére, hogy mérgesek, hamar fel-lobbanók, mint a' puska por, morgók, zörgök, sémbesek, mind *hajdan Xantippé* szüntelen morga *Sokrates* férjére; de nem találhatni e' még mots-is a' *Férjsiak* között-is sok *Buziriseket*? (b) a' magok terhes feleségeiket-is meg-ölöbolond *Nérok*at?*

De abban hagyom már a' *Férjsiak* között való tromfolást, tudván azt, hogy minden öszve hasonlítás gyűlölséges; hanem, mint-hogy tsak egyedül a' szép virtus nemesíti-meg valóban mind

(b) Egyiptomi kegyetlen Király volt.

a' férjfiú, mind az *Afszonyi Nemet*; illendő hogy az *Afszonyoknak* virtusaikat, mellyekkel ők szintén a' természet kezdetétől, és az emberi társaságnak böltsőjétől fogva, szintén úgy virágoztak sokan, mint a' *Férjfiak*, közönségesen emlegessem, azoknak örök emlékezetekre, és az *Afszonyi Nemet* böltsőllő *Emberc'* szájainak bé-dugására. Ha fel-nyíltt szemekkel azokat a' virtusokat megtekintjük; nem találunk olly időt, sem a' világi dolgok' folyásainak olly környöl-állásit nem látjuk, mellyeknek mivóltokhoz képest, az *Afszonyi* virtus-is ki-ne tündöklöt volna. Márs, a' hadakozásnak *Istenc* ütközetre trombitát fúvat, az *Afszonyi* nemes virtus elő állván, vagy fegyverrel, vagy észszel, a' mint az alkalmatosság magával hozta, a' hadakozást vagy folytatta, mint néhai *Stzithiai* ditső eleinkkel *Sógorságos Amazonoknak*, és azoknak *Királynéjok'* *Pentesileánok* példájok világosan mutatja; vagy azt megakadályoztatta: békesség vólt, az *Afszonyi* nemes virtus kormányra ült, és a' dolgoknak folyásokut, 's hajójainak vitorláit, az okosság szelével lobogtatván, kivántt partra vezérlette. A' korcszény vallásért u döztetést, tömlötzöt, tüzet, kínzást, és végre szörnyü halált kellett szenvedni; ki-kelttek ezek a' gyenge edények-is; és mind azokat az *Istenc*ért, 's az *Istenc* segedelme által elis szenvedték. *Szemirámisnak* kardja olly nagy vala, hogy annak markolatját ötvenszer száz ezer ember markolta-meg; olly széles vólt, hogy

egész Asiót bé-lepte; olly hosszú volt, hogy szinte Indiákba bé-ért-va. Tomiris, a' Stizthák Királynéjok, midőn Czirust három-száz ezerekből álló taborával le-vágta; sejt-is egy vérrel megtöltött tömlőbe bé-vettete, ezt mondván: Czire lakjál jól vérrel, mint-hogy azt szomjúhoztad. Judit Afzszon Holofernesnek, az Assíriai ropant tábor fő-hadi-vezérjének, vagy Generálissánnak sejt-vette: mellyik Akhillesnek, mellyik Hektornak kezébe tett-vólna a' kard nagyobb tsapást, és a' tsapással nagyobb hasznot? midőn az egész Sidó népnek e' két tsapással győzedelmet szerze Judit Az zony. Meg-mutatta valójában, mennyire mehessen, és mit tehessen az Afzszonyi viélség amaz Európai harmadik Szemirámis, Ersébet Angliai Szűz Király Afzszony, a' midőn a' Spanyol Királynak második Főlepnak, mint-egy győzhetetlenséggel kevélykedő hajó seregét széllyelverte, 's a' tengerbe merítette. Ezt íratta t. i. az említett Király kevélységből a' maga hadakozó Hajóira: Hispano discas subdere colla jugo, az az: Tanúljad hordozni a' Spanyolnak jármát. De ugyan Ersébet-is ezt íratta a' maga hajóira: Fœmineo discas subdere colla jugo: az az: Tanúljad hordozni az Afzszonyi jármát. Ennek az Ersébet Szűz Király Afzszonynak 45. esztendői uralkodása alatt, Angliának arany napjait, hólta után pedig 17-dik Jakab Király alatt, ugyan annak hanyatlását egy haza-si így emlegeti: Rex erat Elifabeth, nunc est Regina Jacobus, az az:

Ki.

Király volt Ersébet, Jakab tsak Királyné. Ekkor telyesedett ám bé, a' mit hajdan Homerus monda: Minerva-Isten Afzszony, Mársot, a' hadakozásuak Istenét, a' földre tsapta.

Hajdan Német Országban-is az Afzszony népek szinte úgy fegyvert viseltek, mint a' Férjfiuk, 's szinte úgy az Ellenséggel vitézi módon meg-hartzoltak: sőt a' Leánynak addig férjhez-menni szabad sem volt, míg tulajdon kezeivel a' hartzon ellenséget nem ölt vólna. Jóvius nevezetű Iró azt írja (c) a' 26-dik könyvében, a' Magyar Afzszonyságok' örök ditséretére: hogy midon a' Törökök Székes-fejér-várát ostromlották, egy Magyar Afzszony egy Kaszával, két Töröknek egy tsapással fejeket vette: midon Egret egy Memhet nevezetű Basa, 1552-dik esztendőben megszóllotta, egy ifjú Afzszony, édes Anyával együtt, a' bástyán forgatódván Férje körül, és az Ura, halálos sebbe esvén, monda az Anya a' Leányának: Ier Leányom! temessiük-el az Uradat. Erre az ifjú Afzszony azt mondá: nints most ideje a' temetésnek; hanem meg-hólt Urának fegyverét ragadván, kedves Ura halálát, három Töröknek meg-ölésével tórolta-meg. Ezekután az Afzszonyi vitézségek után tegyük az Országoló méltóságot, és az Országokat igazgató okosságot. Sok Afzszonyok nagy ditsérettel viseltek ezt-is; sokan sok országot böltsen, és okossan igaz-

(o) Lásd a' Fejedelmek' serkentő óráját.

igazgattak, 's még ma-is igazgatnak. Méltó az emlékezetre Débora, a' ki az Izraelt sok időhig nagy kiegyességgel, és hasonló igazsággal, 's okossággal hormányozta. (d) Semiramis: amaz első Monárkiát, nagy, és épen férjfiúi okossággal igazgatta; Artemisia, Mausolusnak felesége úgy uralkodott Káriában hogy annak, mind igazgató okosságát, mind pompás Királyi ditsőségét, mind pedig a' Görögök ellen viselt dolgait a' Historiák ma-is ditsérettel, és tsudálkozással emlegetik. Mikor mentek Dániának hajói is vígabbán, és szerentsébben, mint midőn Magaréta ült azoknak kormányaikon? mikor volt e' mi nemes Magyar Hazánk-is hofszabb békessebben, mint ditsösségesen negyven esztendőig uralkodott Mária Terésia Király Asszonyunk idejében? mellyik Czár igazgatta a' Muszka Birodalmat bőltebben, szerentsébben, mint a' mostan uralkodó Czárné II-dik Katalin már 31. esztendőtől fogva? mellyik szerzett az Asszonyi Nemnek halhatatlanabb nemességet, és ditséretet, mint ez a' Fejedelmi virtusokkal tündöklött, és rész szerén' mots-is tündöklő két Asszonyosság? és a' leg-szebb, leg-kedvesebb, 's leg-nemcsébb Asszonyosságok között, kik felségeskedtek jobban ezeknél? annyira, hogy méltán, és ugyan valóban reájok ruházhatjuk ezt a' ditsérvő verset:

Míg

Míg hét erős sarkán fordul az öblös Ég;
 Míg az Égen amaz ölhatalan tűz ég;
 Míg a' fagyos tengert borítja a' sík jég;
 Ezeknek hirekben mind addig nem lesz vég.

Meg-esmérte hajdan Didótól, ama' híres Aszszonyiságtól építetett Kártágó Várossa-is az Aszszonyi Nemnek az ígagatásra való alkalmatos voltát, önként meg-vallván azt; hogy mindenkor többre ment-légyen az Aszszonyok' eiméjekkel, mind sem a' Vitéz Férfiaknak fegyverekkel: azért is a' Tanátsnak rendelése szerént, ő nálok a' Férfiak az útszákon, az Aszszonyok előtt, az útból kitértenek. Látzedemon Várossa-is olly hiszemben vala; hogy szinte olly szükségesek a' Közöséges Társaságnak boldogítására az Aszszonyok, mint az okos Fő vezérek a' hadaknak igazgatásokra: melly szerént; a' midőn a' Hazának dolgairól tanátskoztak a' férfiak, vélek együtt az Aszszonyi Személyek-is széket ültek; es mindenre, egyenlőül, és egy-aránt voksoltak. Az illy Aszszonyi virtusokból lett; hogy a' hajdani böltsebb Pogányok-is, a' jövendőlo Sibillákat Aszszonyi Nemnek képe alatt tisztelték, Pallást a' böltsefség Isten Aszszonyúnak, Júnót az Országoknak, gazdaságoknak előlülőjének; Czérest a' Veteményeknek, Vénust a' szeretetnek, Diánát a' vadászatnak 's a' t. Istenneikké rendelték: azt akarván mind czeikkel jelenteni; hogy az Aszszonyokban-is az előre, 's meszsze látó, és még a' jövendő kétséges ki-

kimenetelü dolgokról-is ítélhető okosságot megismérték, és illendőül meg-betsülték. Hazájokhoz is szinte olly nagy hűséggel viseltetik az Aszszonyi nemes Nem, mint szintén a' Férjfiúi. Kártá-gó Várossának jó Aszszonyai, kenderjek nem.lé-vén, a' magok hujáikból tsináltattak a' hada-kozó-hajókhoz meg-kivántatandó kötelket. Oh pél-da nélkül való nemes példa! Az Aszszonyi Nem-nek leg-főbb testi ékessége a' hajban áll, 's íme ezek nem gondolnak a' titkoltatni szokott kopasz-ság-gal-is: minden ékesség-jeket Hazájoknak meg-tartá-sában helyheztetik! Romának-is hajdan kintses tárházát a' terhes hadakozásak tellyességgel ki-fogyasztván, a' nemes Aszszonyok szint' ugy vetélked-tek, hogy fülön-függojeiket, gyöngyeiket, arany, és ezüst Lántzaikat nyakáikról, drága köves bog-lárjaikat melyeikről, arany peretzeiket karjaikról; egy szóval: minden-féle Aszszonyi ékességeiket Hazájok' fel-ségéltésére, és a' kadakozásnak foly-tatására ajándékul a' Római Tanátshoz önként fel-hordhassák. Avagy az illy példátlán, és szembe-tünő hűségekkel a' Római nemes Aszszonyok az egész világon akkor, 's azután-is éltt, és még most-is élő Aszszonyi Nemnek nem világ' végezeteig tartó ditsösségct szereztek-e'?

Említsek-e' olly Aszszonyságakat, kiknek ma-gos Tudományok ezen Nemnek méltóságát, és di-tsösségét szintén a' felleges égig fel-tornyozta? az áldott természet e' részben-is az Aszszonyokat minden-féle tisztcségesebb tudományoknak gya-

korlására, és a' külömb-féle nyelveknek meg-tanulására-is egyenlően a' Férjjiakkal alkalmazottossokká tette. Ha régi vers-szerző Afzszonyokat kívánsz látni, bővelkedett ezekkel hajdan Görög-Ország; kik közül sokan, észszel tellyes írásaikkal, még e' máii tudósoknál-is kedvet lelnek, u. m. Erinna, Mirsis, Korinna, Praksilla 's a' t. Ama' hatalmas, és mennydörgő Görög orátornak Periklesnek, egy Aspásia tudós Afzszony volt tanítója, a' bölts Plátó a' Görögök, és egyéb Nemzetségek között-is melly nagy méltóságú ember volt, az egész világ előtt nyilván vagyon; és ez a' Plátó, Isteni nagy elméjének-is nevezett a' Deákoktól; Ennek voltak két Afzszony tanítványai, u. m. Lásénia, és Aksiotéa: amaz éles, és mély elméjü, e' pedig nagy, és tsudálatos emlékezetü volt, annyira: hogy Plátónak egész Akadémiájában ezekhez hasonlók nem találtattak; Aristippusnak, a' bölts Sócrátes tanítványának-is vala egy Arété nevezetü Leánya, a' ki mind a' Deák, mind a' Görög tudományban olly tudós, és bölts volt, hogy az ötet halgatók azt ítelték jelöle, hogy az Attya lelke ment-vólna beléjé, a' mint-hogy írt-is negyven hasznos könyveket, u. m. a' gyermekek' nevelésekről; az Athénás-bélieknek hadakozásokról; a' méhekről 's a' t. Sőt az Attya halála után ez Akadémiában a' közönséges tanítói széket-is el-nyerte. Ennek nyomdokát követte Római Polgár Mesternek Silla nevezetü Leánya; ez-is közönségesen az Oskolákban deácul, és Görö-

rügül tanított. Szült még Róma továbbá tiszta életü Kornéliákat, és Hortenziákat, 's olly sok számú tudós Aszszonyokat, kik mérészlettek volna Görög-Országgal, mint akkor a' tudományoknak féjszkével, vetélkedni. Az ó, és új testámen-tomban pedig még Próféta Aszszonyok-is voltak, u, m. Mária a' Móses nénye: Débora, Hulda, és Anna Aszszonyok, Filep Apostolnak-is Proféta Leányai. Ha pedig e' mi időnkhez közelebb járunk; a' tudós Aszszonyoknak egész Seregére találunk. Ó melly szépek a' tudós Aszszonyoknak seregében ama' nevezetes három Annák! Szép Anna Komnéna, és az Allynak Aleksius Császár nak viselt dolgairól írtt 15. könyveivel; szép ama' Belgiumnak fényes tsillaga, Anna Schurmannia, mint a' sok külömb-külob-féle nyelveknek, még a' Sidónak, és Görököknek-is, mint a' festő, és metsző mesterségeknek tudásával, mint pedig a' tudós vilá-gat gazdagító sok féle írásival, a' Papokkal, és leg-hircsebb Professzorokkal volt levelezéseiről. Leg-jzebb pedig ama' Salmúriai Professornak Tanakvil-lus Fábernek Annája, kinek széles eszén most-is a' tudósok nemínémü örvendező bámulással tsudál-koznak. Ez az idő-is, a' mellyben élünk, nem olly meddő, 's nem olly rithák e' mi két magyar hazánkban-is a' tanúlt, és tudós Aszszonyok, mint a' fekete hattyúk, vagy a' sejér tsókák. Vagnak sokan, kik a' tudománynak tsak egy lótnyi való-ságt-is nagyobbra betsüllik a' fényes aranyak

fontos nehézségü sulybsságánál; 's a' gyakor olvasással annyira mennek, hogy a' nagy, és tudós férjfiakkal-is szembe szállni mérészlennek. Lórándfi Sulanna a' múltt századnak elején éltt, nagy kegyességü, és szép tudományü fejedelem Aszszony vala, a' ki, nem csak mások' munkájját botsáttatta világra; de írt maga-is illy titulus alatt: Móses, és a' Próféták; Petróczi Katalin írta a' 21. Liliomokat; Dániel Polikséna amaz Erdéli Fénix, még ifjú korában sokféle nyelveket magáévá tett, 's könyveket fordított; Betlen Katalin Aszszonyságnak sokféle hasznos könyvekkel rakott könyves-háza-is volt ezen folyó században; ez írta a' Bujdosásnak emlékezet kovét, és a' Védelmező paist. *Ez a' példa, mások előtt példa, és világos tükör volt; udvara mint egy jól rendelt Klastrom.*

A' tiszta tudománynak nagy hasznát vették az Aszszonyságok, és szüzek még hajdon-is a' kerefsztyénségnek kezdetében, mikor sokan a' Kristusért, a' Kerefsztyén vallásért szenvedtek. Azokban az időkben a' nagy lelküség, bátorság, hűség, az igaz hitben való állhatatosság, ő benne szinte olyan nagy mértékben tündöklött, mint a' férjfiakban; sőt másokat-is a' Kristus' hitében való állhatatos meg-maradásra serkengettek, 's példájokkal tanítottak-is. (e) Egy Czésárcsi Julitta

(e) Lásd ezekről: Iréneust, Laktántziust, Ambrósiust 's a' t.

litta nevezetű kerefsztyén özvegy Mártir Afzszony-
 ról azt írja ugyan azon Városnak a' 4-dik száz-
 ban éltt Puspokje Basilius: hogy midőn az említett
 Julitta a' kerefsztyén vallásért halálra vitetett, a'
 maga Afzszonyi Nemét illy nemes dítsekedéssel
 bútorította: „Legyünk mi-is állhatatosok óh Afz-
 „szonyok! mivel mi-is úgy, mint a' férjsiak, az
 „Istennek képerc teremtetünk; szinte úgy meg-
 „tisztelt minket-is a' Teremtő azzal a' fő tisztet-
 „séggel, hogy a' virtusokra alkalmasok lennénk;
 „és ez nem tsuda, mert a' férjsiaknak mindenek-
 „ben testvérjeik vagyunk. „ 's a' t.

Meg-vagyon végezetre a' nemes Afzszonyi
 Nemben az Angyali természetnek ama' tzimerc-is,
 a' lzüzesség, és a' fedhetetlen életnek tisztasága;
 meg-vagyon ama' leg-drágább, leg-szükségesebb
 ékesség, a' szelídség, tsendesség, és kegyesség
 annyira, hogy valóban igaznak tarthatjuk e' rész-
 ben-is ama' széles tudományú Grótzius szavát:
 Solent mulieres religiosiores esse, quam Viri: az
 Afzszonyok kegyesebbek szoktak lenni a' férjsiaknál.
 Vóltak, vagynak még ma-is Abrahánnak sok jó Sá-
 rái, szemfűl Leányi, Isáknak tsendes Rebekái;
 vagynak sok buzgó Máriák, sok szüntelen könyör-
 gö Annák, sok példás tisztaságú Susánuák, Hai-
 dan Kája, Tárkviniusnak Felesége-is olly fedhe-
 tetlen életű vólt; hogy ő róla Romában a' tisz-
 taságot szerető Afzszonyságok mind Kájáknak
 kívántak hivattatni; Lukrétzia, tisztaságának e-
 rőszakból esett motskát maga vérével, és halálá-

val töröltte-el; vagynak sok, magok férjeiken kívül, más férfsiaknak még csak lehelletket sem esmérő Biliák.

Azért-is, drága kegyes *Aszszonyságak!* az emberi társaságban a' fellyebb meg-írt nemesség-tek fényességével továbbra-is ragyogjatok, kivált kegyességgel az Isten eránt; házaitokban férjeitekhez minden gyanúságtól távúl járó tisztasággal; minden dolgaitokban pedig semmi rövidséget nem szenvedő gond-ssággal forgolódjatok. Elhalgatom már kedves *Aszszonyi nép!* a' ti virtusaitoknak több részeit; és a' jó *Aszszonyoknak* *Lajstromokból* többeket nem-is említek: mert ha gyenge pennámmal mindenenket le-írni akarnék, arra tellyességgel elégtelen volnék; és ához hasonló lennék, a' ki gondolatlan elméjével, vagy a' *Hibla mezején* a' méheknek, vagy a' *Flóra*' kertében a' virágokat, mind számba venni kívánná.

Tsak ezt mondom hát a' természetől, ama' jó édc *Anyától* külömb-küldömb-féle dolgokra adatott drága *tálemomaitoknak*, 's mind eddig lett írásomnak summájául az *Aszszony* nemes *Nemnek* ditséretére; az irigy, és rágalmazó nyelvek által arra ruháztatott illetlen, 's méltatlan *motskoknak*, az igazságnak *Spongyiájával* lejendő eltörlésére:

- „ Szép az égnek bőljén tsillagok' lámpása,
 „ Azoknak kedv szerző vidám mosólygása,
 „ Kissebb, 's nagyobb tüzzel égő ragyogása,
 „ 'S örök törvény szerént el-tzélzott állása.
 „ Szép Veszta föld' hátán termett virágokkal,
 „ Azoknak szájkából lehellett szagokkal,
 „ Smaragdot követő zoldellő ágakkal,
 „ 'S kintses tárházában fénylő gyémántokkal.
 „ Szép Márs tábora-is deli vitézekkel,
 „ Orofzlán szíveket viselő melyekkel,
 „ Ezer halált hozó vad Akhillesekkel,
 „ 'S poklot fel-prédáló mord Herkulesekkel,
 „ De mássát nem leled a' hibátlan szépnek,
 „ Hanem seregében az Afzszonyi népnek,
 „ E' példája ama' tökéletes képnek,
 „ Mellyet a' Virtusok tettek szépnek, 's épnek.
 „ Szép eredete-is, mint látjuk, Évából
 „ Formálta azt Isten, nem a' föld' sárjából,
 „ Hanem a' szép ember' ódala tsontjából,
 „ 'S szép Afzszony lett az illy szép matériából.
 „ Az Afzszony' szépségét Adám-is nagyolta,
 „ Mihelyt látta, mint magához tsatolta,
 „ Szeretjük az Afzszonyt mi-is mind-azólta,
 „ Nem-is ember, ki azt valaha rútolta,
 „ Kérkedj Férjfiú Nem! Mársal, és Pallásfal,
 „ Temérdek népeken fekvő országlással,
 „ Szívet zablán hordó ékesen szóllással,
 „ Vagy e' virtusoddal, vagy pediglen mással,

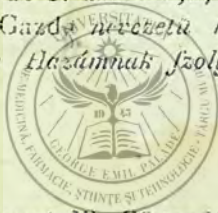
- „ Az Afzfzony népnek-is vagyon Minervája;
 „ Van Músák' nyelvével befélhető szája;
 „ Vólt kezében, van-is villogó sablája,
 „ Élet, 's halált hozó Királyi páltzája.
- „ Mi fzebb mint az Afzfzony Iúúz magánossággal?
 „ Nem ember, de Angyal talpig valósággal:
 „ Férjével-is szép az, 's páros tisztasággal,
 „ Szép házi kormányon ülő okossággal.
- „ Légyen hát ez a' *Nép* illő betsületben,
 „ Mind addig míg Férjfi léfzen ez életben;
 „ Eljünk véle, ő-is vélünk Izeretben;
 „ Vefzfzen-el, ki kárt téfz ez igyekezetben.

Mit mondotok már Afzfzonyokat gyalázok! ennyi tanú-bizonyosságoknál fellegre? ne átalakodjatok-meg továbbra-is bal vélekedésteiben: Sőt az ékesen szólásnak hajdani Attyával Czitzeróvával (f) valljátok-meg; hogy valami tsak híres nemes, és nevezets akár hol, 's akár kiben, mind annak az okosabbak előtt illendő betsülete vagyon. Aristoteles a' böltsességnek tetéjen ült: még-is a' virtusokkal fénylett nemes Afzfzonyokat ugyan azon voksal, mint a' Férjfiakat, halandó Isteneknek nevezte. Tanúljatok ezeknek követésre méltó példájokról; és meg-esmérvén ezen nemes Nemben is az áldott természetnek drága ajándékait, Atzidáliussal erre fakadjatok: Ugy-úgy, drága Afzfzónyságok! nem tsak emberek, hanem Angyalok-is vagytok.

Én-

(f) De Natura Deorum Libro 1mo.

Én-is ezen kis könyvetskét, az illy jó Asz-
szonyságoknak számokra, német nyelvből magyar-
ra a' végre fordítottam: hogy ebből, ha tsak
valamit-is, házi dolgaiknak tsinosságára, és tilz-
taságára szedegethessenek; a' magyárság, a' mel-
lyel irtam, szokásom szerént igen együgyü, és
világos: mert az illy kitsiny könyvhez, a' ma-
gossan járó, és bujálkodó beszéd, nem-is illet. Ha
miben ezzel a' Közönségnek, de kivált az Asz-
szonyságoknak szolgálhattam, az a' léssen, a'
mit szerentsémnek fogok-tartani: ígérvén magamat
arra; hogy ha az Ur akarándja, és élek; rövid idő
múlva, A' Jó Gazd, *névezetű* könyvnek fordítá-
sával-is Nemes *Elzámna*knak szolgálni kész leszek.



Debreczenben 1796-dik Elztendőben.

A' Fordító.



1.

*A' Lent , vagy kendert széppé, púhává, lágygyá,
gyengévé, és fejérré csinálni.*

Tölts vizet egy darab óltatlan mézre, és ugyan két annyi hamura, hagyd a' vizet egy éjtfzaka rajta állani; hogy abból erős lúg legyen, és azt osztán tisztán szürd-le. A' lennel, és kenderrel pedig így bánj: végy abból egy tele marokkal egy-szerre; köföld-meg a' két végét jól, valami madzaggal, hogy öfzve ne bomoljon, a' közepét pedig szélesítsd-ki, 's tedd valamely nagy üstbe, mellyben alól valami kevés szalma, azon fellyül pedig valami posztó legyen, mellyen a' lent, vagy kendert terítsd, vagy szélesítsd-el. (a) E' meg-lévén, ismét más rendbéli kendert, vagy lent, teríts az elsőre fellyül, és a' fenn-írt, és meg-szürtt lúgot töltsd osztán az üstben

(a) Nem határozza-meg a' könyvnek szerzője, hogy az illy kender, vagy len, a' ki-áztatás, vagy pedig a' tilolás után való legyen: azért ezt, a' fordító bizza az Afzszonyságokra, úgy bánván az-zal, a' mint jobban itélik a' dolgot.

ben lévő kenderre, vagy lenre, hogy az üst tele legyen. Az utánn főzsd erössen mint egy öt órákig. E' meg-lévén, vedd-ki osztán a' lent, vagy kendert az üstből, és a' napon meg-szárazstván, újra főzsd két óráig tilzta kút vízben 's újra szárazd-meg a' napon. Ha pedig azt akarod, hogy a' lened, vagy kendered még-is szebb legyen; tehát ezt a' meg-mondott módot, két, vagy három izben-is vedd-elöl. Midön osztán az utólsó mosás utánn a' lened, vagy kendered jól meg.száradt; törd-meg, és tilold-meg jól; az-utánn pedig, elsőben ugyan nagy, az-utánn kisebb gerebennel gerebeld-meg. Így el-készítvén, igen szép fényes, puha, és fejer fonalad léfzen az olly lenből, és kenderből. Ha pedig ennél-is szebb lent, vagy kendert kívánsz; tégy a' fenn említett lúgba hamu sirt-is.

2.

A' fejer Selyem fátyolt szépen meg-tisztítani.

Az illy színe hagyott fejer fátyolt egy éjt-szaka áztasd-bé téjbe, mellybe vakarj Venétziai szappant, melly abban a' téjben el-olvadhafson, és a' fátyolt által járhasa jól, 's minden motskát a' fátyolnak ki-szívhasa: de nem kell ám a' fátyolt kézzel dörgölni, mert a' fátyol úgy izéllyel-menne. Az-utánn vedd-ki a' téjből, tölts hideg vizet reá, 's itt-is vakarj szappant reá, és hadd álljon újra egy éjt-szaka a' vízben, ez elébbi mód szerént dörölgstván a' fátyolt. E' ké-

pen

pen bány mind addig véle, míg látod hogy minden mocsok ki-ment belöle; az-után tizta hideg vízen mind addig vondogáld által, míg minden szappan le-mégyen róla; tégy az-után egy kosárba valami tizta ruhát, melly valamennyire nedvesetske légyen; ezen a' kosáron szélesítsd-ki a' fátyolt jól, a' kosárt tedd egy serpenyőre, mellyben legyen elegendő büdös kö. Az-után ezt a' kosárt a' fátyollal együtt tedd egy désába, melly désát három, vagy négy réti ruhával fedd-bé: akkor gyútsd-meg a' serpenyőben lévő büdös követ, és tedd reá a' kis kosárt a' fátyollal együtt; takard-bé, hogy a' füst hadd járja jól által a' fátyolt; akkor vedd ki a' fátyolt, olly fejer léfzen, mint a' hó. E meg-lévén főzz fejer keményítőt, és a' fátyolt szép egyenesen egy tizta deszkára íeszítsd-ki, 's márts egy tizta spongyiát a' keményítőbe, és azzal a' fátyolt nyomogafsd a' deszkára; így a' deszkán meg-száradván, a' fátyol szép fejer léfzen; ha deszkád nem vólna, teríthedd a' fátyolt egy tizta ruhára-is, és a' fátyolon fellyül is teríts egy más tizta ruhát, 's az-után egy melegske téglázó vassal meg-szárafzthatod. Ha pedig a' fátyolon valami hójagotskák láfzanának a' keményítőtől, azokat egy nedves spongyiával ki-húzogathadd.

A fekete síma fátyolt igen széppé tenni.

Végy a' keztyü, vagy pántlika-tsinálóktól festéket, vagy feketétöt, mellyel a' fátyolt fésd-meg, és a' kezeddal veregesd-meg; az-után egy Spongyiával-is nyomogasd szép símán egy deszkán, hogy azon szép síma legyen; a' hol pedig hólyagotskák pattogzanak rajta, azokat dörgöld-ki jól a' spongyiával, és mennél kamarább megszárasztyán, szép tiszta fátyolod lészén.

A fekete fodor fátyolt ismét széppé tsinálni.

Ha az ilyen fátyol poros, seperd ki jól; 's áztasd-bé a' fellyebb említett keztyü-vagy pántlika tsinálók' festékekbe; az-után vedd-ki a' festékből, és mint a' ruhát szokták lapogasd-meg a' két tenyered között. És ha látod hogy már eléggé fekete, tekergesd-fel egy-aránt egy gömböjü, vagy mangorló fára, 's szárászd-meg, vagy a' napon, vagy a' meleg kementzénél; illy módal újra szép fátyolod lészén.

A fonalat a' főzés által szép fejről tenni.

Tölts-meg egy üstöt vízzel, abba tégy rozs korpát, 's hadd főjön meg jól; mosd-ki azon közben a' fonalat lúgban, az-után tiszta vízben, és jól ki-fórgatván tedd az üstbe, töltsd a' korpás

pás vizet jó forron reá, hadd abban a' fonalat mind addig, míg látod hogy már halaván színű; az-utann öntsd-ki azt, és tölts más vizet reá, kavargassd mind addig, míg a' fonál tiszta lészén, akkor mosd-meg vízben szép tisztánn. Az-utann végy egy hordotskát, mellynek semmi fenekenelegyen, ennek az oldalát furkáld-meg, hogy azon valamely rudatskákat álttal botosáthass; ezekre a' rudatskákra, vagy fogakra szélesítsd-ki a' fonalat szépen; tégy alól a' földre egy tserép téglát, és erre egy tserepet eleven szénnel, vess arra egy kevés bűdös követ, hogy annak füstje a' fonalat hadd járja által, lassan-lassan: a' füstölés közben pedig a' fonalat gyakran megforgassd, hogy a' füst mindenütt egy formán azt meg-járhassa: ha akarod, hogy még-is fejébb légyen a' fonál, vethetiz több bűdös követ-is a' tűzre; a' fonál tisztánn a' bűdös könek füstje által szép fejr lészén.

6.

Arany, és ezüst tsipkét, 's paszomántot ki-égetni.

Aze' féle tsipkét, vagy rojtot gömbölygessd jól öszve, és tedd egy Serpenyöbe, ezt pedig eleven lészénre, vagy tűzre, 's hadd tüzefedjen-meg jól a' Serpenyö; így a' tsipkének, 's egyéb ilyen paszomántnak fonalai el-égnek: e' meg-lévén vedd-ki a' Serpenyöt a' tűzből, hadd hűljön-meg, 's akkor az olly tsipkét, vagy paszomántot dör-
göld.

gölld szélyel a' kezeddél, azonnai az arany, vagy ezüst el-válík belöle, 's mofsd-ki vízben.

7,

A' Selymet, vagy fonalat, a' régi fon t aranytól, vagy ezüstöl ki-égetés nélkül el-választani.

Tsinály először jó erős lúgot, tser, vagy bikfa hamuból, 's tedd az arany, vagy ezüst tsipkét, rojtot, sinórt, fonalat; és több e' félét egy erős vázlon 'satskóba, hadd fővjön az említett lúggal együtt, mint-egy három, vagy négy órákig; fogod-tapasztalni, ha ugyan a' lúg elég erős vólt, hogy, a' selyem egészfzen ki-vált, és a' lúgtól meg-emézfztödött, s' tsak egyedül az arany, vagy ezüst maradott-még. Ha pedig még minden fonáltól meg-nem szabadúlt vólna; tölts új lúgot reá, hadd fővjön tovább-is: ha pedig már minden Selyem szálak meg-emézfztödtek, mofsd-ki az aranyat, vagy ezüstöt tisztán meleg vízben, válaszd-el a' talám míg meg-maradott fonál, vagy tzérna szálakat töle, és száraz -meg: és ez még jobb, mint a' ki-égetés: mert itt az ezüst, és az arany sárgán marad, és mind az, a' mi meg-aranyozva vólt; azon fellyül, az illy munka által nem-is apad úgy az ezüst, és arany, mint a' ki-égetés által.

Damaszt, pântlikát, selyem botost, vagy harisnyát, tsiphét, és egyéb e' félélt meg-tisztítani.

Végy első, vagy hó vizet, és e' közé felényi ökör epét, és ugyan annyi közönléges szappant, ezzel mosd-ki az említett matériákat; az után végy egy kalán mézet, és egy tojásnak a' fejrét, kenjed-meg vele; azután pedig mángorold-meg jól; meg-lészen elébbeni fényessége, és színe.

Vagy:

Lágyíts-meg egy krajtzár árú *dragántot*, (b) a' vizet egészlen meg-szűrítvén; azon vondáltal a' selyem, és egyéb jószágat, vagy matériát, és ezután terítsd-fel: ha me-szárad, tedd egy tiszta ruha közé, és téglázd-meg, de nem igen meleg vassal.

Az arany paszamántot meg-tisztítani.

Tégy matska-méz gyántát (gummi lakkát) három latot, sárkány vért fél nehezéket, fár-ga gyömbérnek (kurkumé) a' gyökerét fél nehezéket erős égett borba, hadd lágyúljanak benne jól meg: azután töltsd-le a' vizet szép tisztán, és az egészen veres lészen. Ezzel kene-gesd-

(h) Németül: *dragant*, deákül: *tragacanthum*, magyarul tsak egy tövis kőrő, mellynek gyántája vagon.

gesd-bé egy kis szörből való etsetkével a' pafzamántokat, mellyek meg-rozsdáfodtak; azután hordozz egy tüzes vafalót felette, de úgy hogy a' pafzamántot ne érje, hanem azt csak meg-melegítse; azonnal a' pafzamántok szépek lésznek. Ezen módon bánhatsz a' hímmel varrott munkákkal-is; ha pedig a' ruháról le-fzedett gombjaid vagynak; azokat dúgd egy úllába, kend-bé a' fenn említettekkel, tartsd a' pár tűz felibe távolyka, még meg-száradnak, és ezen módon a' gombjaid-is szépek lésznek.

Az ezüst pafzamántot, vagy hímmel varrott munkát, újra fejevé, és széppé tenni.

Az alabástrom követ tüzelítsd-meg erőssen pár tűznél, veddki tisztán egy fogóval a' tűzből, és óltsd-el közönféges pálinka', vagy égett borban; ez által ez a' kö lisztté lészzen (széllyel el-mégyen). Ebbe a' lisztté vált köbe márt az ember egy ruhátskát, 's azzal a' rozsdás pafzamántot, vagy tsipkét meg-veregeti, és egy bársony borostátskával meg-borostálja, és a' tűz felibe tartván, valamennyire meg-füstöli, 's ezen módon az említett pafzamántok, és tsipkék fejepek, tiszták, és szépek lésznek.

11.

Az aranyat, és ezüstöt ki-főzni, hogy annak újra szép színe legyen.

Törd-meg a' bor-követ; tölts arra ember vizelletet; és abban főzd-meg az aranyat, vagy ezüstöt: ez által szép aranyod, és ezüstöd lesz.

12.

A' fele arany, és fele ezüst tsipkét meg-tisztítani.

Végy egy borostát, vagy darab ruhátskát, akár puha bőrt, vagy irhát, és dörgöld azzal a' tsipkét, vagy rojtot csak lágy-meleg mondo-la korpával egy fehér len ruhán.

Az ezüst edényeket szépen meg-tisztítani, és fényesíteni.

Olvaszd-el a' timfót erős lúgban; hányd-le a' tajtékját; azután tégy szappant belé; azután egy kis gyenge len ruhátskával mosogasd azzal, vagy abból, az edényeket: szép tiszták, és fényesek lesznek.

14.

Minden-fele aranyból, ezüstből fontt, kímmele varrott meg-rozsdásodott tsipkéket, finórokat, és egyéb e' féleket meg-tisztítani.

Törj-öszve egy darab tiszta sárga bűdös-követ, két annyi Velentzei sárga vagy fehér föld-

del (c) ezeket egy síma dörfölő kövön, men-
nél apróbra lehet, dörgölgesd égett borral porrá;
e' meg-lévén száárazd-meg, 's azután újra törd
porrá; és egy fátyolon, vagy sűrű tiszta szitán
szitáld-által. Akkor végy egy lágy szörből va-
ló borostátskát; ütögesd azt ez említett porba
szárazon, és dörgölgesd lágyan az e' féle efz-
közökre, előre 's hátra, tsak hogy ne igen ke-
mény légyen a' dörgölgetés: mert úgy az arany-
ból, vagy ezüsből a' dörgölés által sok le-men-
ne. Fogod tapasztalni, hogy ez által a' fenn
említett dolgok szép fényesek lesznek.

Vagy:
Tsinálj tisztán meg-higgadt lúgot, végy egy
spongyiát, ezt mártsd abba, kend-bé azt jól
szappannal-is; nyomogasd azután azon spon-
gyiával a' meg-rozsdásodott aranyt, melly által
a' szappan tajtékozni fog, 's ugyan ez által a'
szennyet, és motskot ki-vehedd, annyira, hogy
újra szép, és tündöklő léssen, az arannyal, vagy
hímmel varrott munka. De vígyázz azomban;
hogy a' Tsipkét nem egy máson dörgöld, sem a'
spongyiát rajta nem előre, 's hátra hordozd,
mert úgy az arany meg-is kopik, meg-is feje-
dik. Ezen módon már tiszta, és fényes lévén
az

(c) *Trippel* németül, ezzel szokták a' katonák fegy-
vereiket fényesíteni; ezzel élnek az Ötvöfölk-is,
darabokban árölják a' kalimárokat.

az olly dolog, veregesd-ki egy tiszta ruha között, hogy a' mennyire lehet, száradjon-meg. Azután takargasd azt egy másik gyenge ruháskába, és tedd hamarjába egy meleg kementzére, hogy azon egézfzen meg-száradjon: mert ha valami kevés nedvesség maradna benne, rövid idő alatt újra meg-rozsdásodna. Ha pedig az arany néhol le-dörgölődött róla; áztass egy kevés matska méz gyántát, vagy *Gummit*, és egy kis Sáfrányt hideg vízben éjtfzakára; ebbe márts egy kis Spongyiát, 's azzal ütögesd-meg a' helyét, a' hol az arany le-dörgöltetett, vagy kopott volna, hadd száradjon-meg; akkor újra végy egy kis áztatott *Gummit*, a' melly az elsőnél sűrűbb, vagy vastagabb, 's azzal add-meg a' fényét, hasonló léfzen azután a' többihez. Ha pedig az arany valamire fel van varva, és azt mosni nem lehetne; akkor tsak végy száraz kenyéret, mellyet akkor vettek-ki a' kementzéből, és még meleg, azt vágd ketté, 's nyomd azt a' kenyéret melegen a' varrott áranynra, tartsd rajta még meg-hül, 's azután más meleg kenyérel újítsad mind addig, míg szép tündöklő, és fényes léfzen: de reá vigyázz, hogy a' kenyérel előre, 's hátra ne dörgölgesd.

Kézkenőket, selyem, és más matériákat meg-tisztítani, mellyeket ha a' matskák, kutyák, vagy egerek meg-húgyoztak volna, vagy a' bor miatt meg-motskojtak volna.

Végy szüz leány tejet, hívják a' Patikában: *Benzoé Tinctúr*, vagy *Spikinárd kenet*; ezt töltsd vízbe, és az olly motskos matériát tedd abba a' vízbe; az által tiszta lesz, 's elébbeni színe helyre jön: ha pedig régi az olly motsok benne, úgy vagy két nap-is hadd álljon az ollyan vízben.



A' Ser, és Kávé motskót a' ruhákból ki-venni.

Vess egy marok föl hideg vízbe, kavargasd öfzve jól, és abban mosd-ki az ollyan ruhákat; 's tiszták lesznek.

A' posztóknak fényjeket, színöket újra meg-adni, 's az efső-tseppeket azokból ki-venni.

Végy szüz leány tejet, *Benzoé Tinctúrt*; töltsd azt hideg vízbe, és azzal a' posztót áztasd-meg: azután végy egy borostát, mellyen a' posztó-nyíröké, és azzal borostáld ször' mentében, míg mintegy felényire meg-szárad; azután pedig egy fejr posztóval dörgölgesd szöre mentében.

18.

A' motskot a' fejér ruhákból ki-venni,

Tsinálj erős lúgot mélszából, főzd-meg jól, és meg-fövén töltsd egy ón kannába; a' motskot pedig kend-bé tzitrom lévvel, és tartsd azon meleg kannára: és ha egyszerre ki nem megyen a' motsok, próbáld többször-is.

19,

Ollyan vizet tsinálni, a' melly minden-féle motskot ki-vészen.

Olvaízd-el a' hamu-zsirt hideg vízben, és azt szúrd által ízítató papírofon, tölts ahhoz olly borkö levét, a' melly magában a' levegő égen megolvadt; nyomj akkor egynehány tzitrom' levét belé, és kavard öszve jól. Ezzel a' vízzel kend-bé a' ruhán lévő motskokat, ha selyem matérián vagyon-is: azután mosd-ki újra hideg vízben, tífza léfzen a' ruha.

20,

Motskot ki-vévő jó-féle golyóbist tsinálni.

Négy, vagy öt tojásnak a' fárgáját habard jól öszve; és pergeld-meg azt jó pár tűz felett, szüntelen kavarván, míg valamennyire megkeményedik. Akkor vedd-le a' tüzről, és tsinálj egy golyóbist belöle, jól öszve nyomván a' kezed között. E' meg-lévén, áztasd-meg a' motskot hideg vízzel, húzogasd-meg azt azon

golyóbissal, mint valami szapannal; 's azután még egyszer áztasd-bé vízbe, és dörgöld-ki a' motskot tizta len ruha közt gyengén: ha pedig posztóban vagy a' motsok, szőre mentében dörgölgesd azt simán, és szárazd-meg; tizta lészén.

21.

Olly különös szappant tsinálni, mellyel mindenféle motskot a' ruhából ki lehefsen venni.

Végy egy negyed rész font Venétziai szappant, 's ugyan annyi Venétziai terpentint, négy lat gálicz-követ, négy lat bor-kő sót, egy ökör epének negyedét: vakard a' Venétziai szappant apróra, és elegyítsd-öszve a' többekkel, hogy mind öszve-álljanak; tsinálj osztán azokból golyóbist, áztasd-meg a' motskot meleg vízzel, és dörgöld-meg jól azon golyóbissal, hogy azzal mintegy bé-kenve láttafsék; azután meleg vízzel mosd-ki, és lafsan szárazd-ki.

Vagy:

Elegyíts-öszve egy ökör epének felét két tojáshoz fejérével jól; tégy azután egy font égetett timfót, tizenkét lat törtt viola gyökeret, és egy kevés törtt sót hozzá, és ugyan annyi Spanyol szappant. Ezekből tsinálj golyóbisokat, 's azokat szárazd-meg árnyékban. Ha osztán ennek a' szapannak hasznát akarod venni; a' motskot nedvesítsd-meg vízzel, 's azt ezen szapannal dörgölgesd keménnyen: mikor osztán gondolod, hogy a' motsok már ki-ment belőle, mosd-

mosd-ki a' szappant-is tisztán, és szárazd-meg; ha pedig még-is tetzene benne valamely m^otsok; mosd-ki újra azon módon.

22.

A' régi, meg-avúltt, és a' színtt egészfzen el-lit-gyott bársonyt széppé tenni.

Az olly bársonyt apró szegekkel felzítst-ki egy deszkára, hogy ölzve ne zsúgorodjon, vagy ölzve ne mennyen: azután egy kevés Venétziai szappant vakarj meleg vízbe, 's végy egy spongyiát, azt mártst azon vízbe, és azzal mind addig dörgöld a' bársonyt, míg minden szenny belöle ki-mégyen: és ha már símának látszik, szárazd-meg újra a' spongyiával. E' meg-lévén, mosd-ki a' spongyiát forró vízben, hogy mind a' szenny, mind pedig a' szappan ki-mennyen belöle: ha jól meg-szárad a' bársony, mártst égett borban, és abban mind addig áztst, míg szép fekete lészén; de vigyázz arra, hogy egyszerre nagyon meg ne ázzon, hogy így könnyebben meg-száradhasson. Ha pedig már jól vagyon; a' spongyiát újra szárazd-meg, 's azzal a' bársonyt dörgölgesd; nagyon fog használni az olly régi el-avúltt bársonynak.

23.

Minden szennyes m^otskokat a' bársonyból ki-venni.

A' terpentína Spiritusból önts egy kevetet egy kis fejer polstóra; ezzel dörgölgesd

a' molskot szőre mentében mind addig, míg a' fzeny látzik.

24.

A' viaszt a' bársonyból ki-venni.

Tedd a' fejer lágy homokot egy tiszta serpenyöbe; hevítsd-meg annyira, míg majd tsak nem tüzesnek látzik; akkor ezen homokot töltsd egy tiszta ruhába, és azzal dörgölgesd a' molskot előre 's hátra, szála mentében a' bársonynak.

25.

Az el-sárgúltt len ruhákat, előbbeni szépségekre hozni.

Az illy fejer ruha gyakran vagy a' felet-tébb forró mosás, vagy a' hosszú állás miatt is meg-sárgúl, mellyen-is így segíthetsz, Végy egy nagy tserepet, vagy más edényt; töltsd-meg azt savós téjjel, a' melly már egynehány napokig állott, és jól meg-savanyodott; az illy téjbe tedd az olly sárga ruhákat, hadd légyenek abba egynehány napokig, és míg abban vagynak, gyakorta forgasd-meg: onnan azt kivévén, mosd-ki szapannal jól, lágy-meleg vízben: ki-fatsarván, a' mosás után, tsak gyengén, hagyd úgy állani egy éjtszaka, azután meg-szárazthadd, ha egyszerre elég fejer nem lenne, meg-próbálhadd másodszor-is.

A fejer tsipkét igen széppé tsindlni.

Aztasd-bé azt lágy meleg vízbe, és kend-meg vastagon jól szappannal, 's nyomtasd-meg valamivel, hogy szorólsabban légyen, hagyd pühúlni egy éjtfzaka; és más nap' nyomd-ki jól, hogy a' izenny a' nagyjából ki-menjék belöle: akkor végy más lágy-meleg vizet, 's kend-bé a' tsipkét jól öfzve a' kezeddal; takargasd öfzve azon ruhában, és tedd eleven szénre, vagy tűzre, hogy lalsatskán forrjon-fel: akkor az említett vízből újra mosd-ki tiszván: azután éjtfzákára teheted hideg vízbe, azután pedig a' napon meg-szárazszthatod.

A' ténta motskot a' fejer ruhából ki-venni.

Tedd a' fóska-fót, (tudják ezt mi, a' Patikában) hideg vízbe, hadd olvadjon-el abban; ezzel a' ténta motskot áztasd-bé, azután dörögöld-ki szappanyos vízzel, és szárazd-meg: azt sem fogod tudni, hol vólt a' motsok; de hírte-len kell ám ezzel bánni, mihelyt tudni-illik az olly motsok belé esik.

Ugyan a' ténta motskot a' rózsa-színű matériából ki-venni.

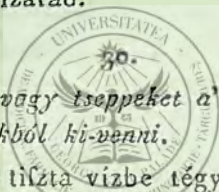
Mosd-meg az ollyan motskot gálitz-kő Spiritusfal; azután végy tiszta vizet, mellybe tölts Spi-

Spikinárd kenetet, (d) és abba tedd olztán a mi meg-motskolódott, meg fog jönni az^zelébbi színe.

29.

*Ugyan a' ténta' motskot a' posztóbból, és egyéb
gyapjú matériákból ki-venni.*

Elegyíts egy friss tojásnak fele részé köz-
zé harmintz, vagy harmintz-öt tsepp gálitz-kő
vizet; ezzel mosd-ki a' motskot; dörgöld-le azt
jól egy fejer posztóval a' szöre mentében, míg
csak meg nem szárad.



*Bor motskot, vagy tseppeket a' selyem, és gyap-
jú matériákból ki-venni.*

Egy kevés tiszta vízbe tegy egy kevés Sza-
lamia' Spiritust, azzal kend-bé jól a' motskot;
azután tiszta ruhával szárasd-meg.

31.

A' szőnyegekből minden-féle motskot ki-venni.

Elegyíts öszve közönléges, és jól meg-törtt
fót fekete szappannal, azzal dörgöld-meg jól a'
motskokat; ha meg-szárad a' szappan a' mots-
kokon, mosd-ki először lúgban, azután pedig
tiszta vízben.

32.

(d) A' Patikában a' neve: Benzoe' Tinsür.

A' szőnyeget szépen meg-tisztítani.

Verd-ki jól a' port azokból, mint a' szűts a' bőröket ki szokta verni; azután terítsd-ki, és egy seprő borostával seperd-ki: azután melegíts-meg egy tiszta ruhát eleven szén felett; és azzal mind addig dörgöld, még szenny látszik benne; e' meg-lévén, melegíts búza' korpát, azzal hintsd-bé, és valami vakarótskával, (mint a' Kalaposoknak szokott lenni) tsak alig vonogasd-meg, 's azután pedig ezen korpát belőlök seperd-ki. Ezen módon az ezüstöt-is; ha meg-motskofodott, új kenyérrel, vagy ruhában lévő korpával dörgölheted, és olyan léfzen mint az új.

Végy hat lat marha epét, és ugyan annyi szappant, és mézet; Spikinárd kenetet (benzoé tinctur) egy latot, gummit pedig a' mennyit akarasz: tedd ezeket mind együtt hideg vízbe, 's mosd-meg vélek a' szőnyeget, mind addig, míg semmi motsok nem látszik rajtok: azután terítsd-fel valamire, 's hadd száradjanak-meg, mint egy felényire; akkor fejer ruha között tedd valami fajtóba, vagy présbe, szépek léfznek.

A' régi aranyat, és ezüstöt újra széppé tenni.

Olvaszd-el a' Szalamiát gyermek vizelletében; és abban főzd-meg az arany, vagy ezüst edényt, olyan léfzen mint az új.

A' len', vagy kender' matériát meg-fejériteni.]

A' folyó vízből való vízbe vess estve marha ganéjt, és tedd abba az olly matériát, vagy tzérnát, hadd légyen abban 24. órákig: akkor vedd-ki, akaszd-fel valahova ki-mofás nélkül; azután, mikor a' Nap süt, mártsd-bé ugyan azon vízbe, mellyben az előtt állott. De a' lúg mindenkor erősebb erősebb légyen, és több több ganajt kell belé tenni; log-jobb ha a' gauaj-ve-rem előtt egy nagy gödrött tsinálfsz, hogy ha az első esik, a' víz mind abba folyjon. E' próbált dolog, és ollyan, a' melly által a' len materia ollyan fejérré lett, mint a' Hollandiai gyólt.

Minden-féle motshot a' gyapjúból való posztókból ki-venni.

Tsinálj bik-fa hamuból hideg flúgot, tégy abba egy kevés bor sepröt, és égetett tapasz-fárt, valamelly fütő kementzéből, tedd belé azon lúgba a' posztót, a' hol annak motska va-
gyon;

gyon; a' motskot a' víz ki fogja szívni, 's azután tiszta vízben ki-moshadd, és a' napon meg-szárazthadd.

36.

Ollyan víz, a' melly a' posztókból minden motskot ki-vefzen.

Végy négy untzia timfót, két kanta vizet; főzd mind addig, míg negyed' része el-fő; azután tégy hozzá Spanyol szappant, és tőhstöbb vizet hozzá: ezzel kenjed, és dörgöld osztán a' motskokat; és ha látod, hogy a' motskok többé benne nem tetszenek, szárazd-meg.

A' régi festett képeket szépen meg-újítani.

Először végy venyege, vagy szőlő-vefzfző hamunak erős lúgjából, négy latot; égetett timfót, salétromot, (még jobb a' bor-kő só,) mindenikből 12. latot: ezeket mind egygyütt tedd egy tiszta edénybe, és illendő vízben igen gyenge tűznél főzd-meg, és tégy hozzájok egy szeretsen diónyi apróra vakartt Venétziai szappautis. Ha már ezzel a' képeket meg akarod tisztítani: elfőben-is azokat a' portól szépen tisztítsd-ki, 's azután azon említett forró lúgba áztatott spongyiával mind addig dörgölgesd, míg minden szenny rólok le-mégyen; és fényefeknek látzanak. Akkor osztán hideg vízzel a' lúgot-is rólok le lehet dörfölni.

Vagy:

Vagy:

Elegyítsd-öszve; a' jól széllyel habarít tojás' fejerét fejer borral; abba áztass egy gyapjú rongyot; azzal dörgölgesd a' festett képeket mind addig, míg fényesek, meg-újultak, és szépek lesznek.

Vagy:

Olvaszd-el forró vizeletben egy kevés tiszta bor-kő sót; ebbe áztass egy spongyiát; és azzal mind addig dörgölgesd a' festett képeket, míg újaknak lenni látszanak. Ha pedig még-is szennyeseknek, és kormosoknak látszanak a' képek; az az oka, hogy a' vizelet igen gyenge volt: azért-is; jó venyegelúgot, és Venétziai szappant is kell hozzá-venni.

Az Elefánt tsontból tsináltt, meg-sárgúltt, vagy különbben-is meg-romlott eszközet, szépekké tenni.

A' dolog különb-külömb-féle módon lehet meg: először; ha azok kús nyelek 's a' t. az e' féléket tsak tedd hó alá, így-is mindjárt megszépünek, és fejerednek.

Vagy:

'Tedd a' fúz-fa hamúját igen erős venyege hamu lúgba, és az ilyen lúgba mind addig főzd a' meg-sárgúltt elefántot, még szép fejer lesz.

39.

A' selyem botofokat, harisnyákat meg-mosni.

Mosd-meg meleg vízben szappannal az ilyeneket, míg jól meg-tisztúlnak; azután vonogasd által mind addig hideg vízen, míg semmi szappan rajtok nem látszik. E' meg-lévén, hozass egy lat kék keményítőt, (Lakmusz németül) és abból végy egy mogyorónyt, azt tedd egy tálba, 's egy mezfzely vízben olvaszd-meg, hogy attól meg-kéküljön, ezen vízen vonogasd által a' botofokat, mind kívülről, mind belőlről, az az' ki, 's bé-fordítván azokat. Azután végy egy szén-tartó serpenyőt, abba tégy tüzet, erre a' tüzre vess egy darab hüdös-követ, hadd füstöljön; fordítsd-ki a' botofokat, hogy a' színek bé-felé legyen, tartsd a' hüdös-kőnek füstére őket, hogy a' füst belőlök a' láb-újjaknak helyén ki-mehessen. Akkor vond a' botost a' formára, hogy a' színe ismét kívül legyen, azután hordozz egy üveg líkárót rajta előre, 's hátra, mivel a' botofok még nedvesek: azutáu tedd-ki a' Napra, meg-száradváu ott, újaknak látszanak.

40.

A' fagygyú motskokat a' könyvekből, vagy papirokból ki-venni.

Tégy az illy motsokra egy kis fejer len ruhát először, arra azután hints puhán meg-törtt fejerítő meszet, (máznak-is, gyántának-is neve-

zik, deákül pedig gypsum): 's tedd-bé keményen a' könyvet, rövid idő alatt nem fog a' motsok látszani benne.

41.

Gyöngyöket téjben mosni, vagy tisztítani.

Füzd-fel a' gyöngyöket selyem-szátra ritkán; azután tedd téjbe, és egy jól meg-égetett tsuporban, (kis fazékban) főzd-meg, akkor vakarj belé Venetziái szappant: azután mosogasd a' gyöngyöket olly melegen, mint a' kezed elszenvedheti a' melegségct. Ez-is meg-lévén, dörgölgesd a' gyöngyöket hideg vízben valamely gyenge ruhátskával, 's fényesek lesznek a' gyöngyök: de a' selyem-fonálról, mind addig le ne vedd, még jól meg nem száradnak; mert különben bé-dugólnának a' lyukaik; és azon bajos lenne segíteni.

42.

A' meg-avúlt gyöngyöket szép fejérekké, és fényesekké tenni.

Az illy fárga, és avas gyöngyöket tedd egy darab tészta-ba; és mikor kenyeret sütnék, tedd-bé ezt-is a' kenyerekkel együtt a' kemenczébe: midön már gondolod, hogy az a' tészta meg-sült, vedd-ki, szépen fogod a' gyöngyöket látni benne.

Vagy :

Végy Május hóban, vagy Pünköst hóban harmatot, abban áztasd, és mofogasd vagy 15. órákig az olly avas gyöngyöket, fejérek lesznek.

Vagy :

Aztasd-meg a' galamb ganéjt timfós vízben, hogy az olyan légyen, mint a' pép; ezt osztán tedd egy üvegbe, mellynek negyed részét ez elfoglalja: azután tedd abba a' fárga, vagy avas gyöngyöket, de úgy, hogy a' gyöngyök abban a' pépben benn légyenek, nem fellyül, 's tedd valamelly meleg helyre a' sutba, vagy kementse' torkára, hadd álljon a' gyöngy abban négy hétig: azután vedd-ki, és tedd hideg timfós vízbe azon gyöngyöket, és szárazsd-meg, 's így szép gyöngyeid lesznek; és ha egyszerre nem hafználna, ezzel másodszor-is próbát tetház.

Vagy :

Végy le-eresztett (destilláltt) bor-etzetet; választó-vizet három latot, elegyítsd-öszve ezeket egy tágas tserép edénybe, tedd belé a' gyöngyöket, míg meg-fejérednek: akkor mindjárt vedd-ki, mert ha fokáig benne hagyod, szélyel-rágja az etzet; és szárazsd-meg a' napon.

Vagy :

Dörgöld a' gyöngyöket alabástrom porával, fejer klárisokkal, fejer bor-kő porral, római gálitz-kövel; ezek-is mind hafznofok erre. *Az gyöngyöt tsinálni mesterfégeffen: Vedd-ki a'*

halaknak fejeikből a' fejér köveket, vagy a' szemeiket, szárazd-meg, és törd porrá: azután ezen por közé tégy tojás fejerét, 's kavard mind addig együtt ezeket, míg mintegy tészta lészzen belőlök; ezen tésztaból osztán tsinálj apró golyóbifotskákat, és azokat disznó sertével lugassd által; azután pedig meg-szárazstván, téjben főzd-meg, és újra szárazd-meg; illy módon gyöngyre tészfel szert, ha nem a' jobbikra-is.

43.

Minden-féle drága köveket, és ékezségeket megtisztítani.

Vedd a' fiatal, vagy gyenge bárány fejeknek tsontjait; add azokat valamely Fazekasnak, hogy tegye a' kementzéjébe, és égesse-meg; azután ezen égett tsontokat törd apró porrá, és abból a' porból tégy valamely bőrre, vagy kis borostátskára, 's azzal dörgölgesd a' fenn nevezett eszközöket; olyanok lesznek mind a' tükör, a' port pedig valami etsettel, vagy gyenge, 's tiszta borostátskával ki-veheted belőlök.

44.

A' halavány tirkis könek szépszínét újra meg-adni.

Mi ez a' tirkis kő, tudják az Ötvöfök, 's tudják sok Afzszonyfágok-is: tedd az illy halaványkövet mondola-olajba, és hadd álljon gyenge melegen abban negyven-nyóltz órákig, meg-szépül-

Vagy:

Vagy:

Tedd az olly követ egy méts forma tserépbé; tölts reá édes mondola-olajt; 's tedd azon edényt lágy meleg hamuba kétnapig, szép leszzen.

45.

A' halavány klárisoknak elábbeni színüket meg-adni,

Végy két régi olasz diót, törd porrá, és közé dörfölj más-fél nehézek salétromot; töltsd olztán ezt egy gyapjú posztóra, 's azzal dörögöljed a' klárisokat, szépek lesznek.

Vagy:

Függeszd-fel a' klárisokat az árnyék-székbe, jól mélyen alá, hadd legyenek ott egynehány hétig, úgy-is szép veressek lesznek.

A' veres klárisokat meg-tisztítani, és szép fényesfekké tenni.

Dörföld-el a' Venetziái fejer, vagy sárga földet, (Trippel) fa-olajjal egy síma dörfölkövön jól; azután tedd egy festéknek való kis edénybe: vagy tálba, (ötvöföknél tégely) 's azzal dörögöld a' klárisokat, míg szép fényesek lesznek. Ha még-is szebbé akarod tenni; végy újra ugyan olyan földet, és azt dörföld-el egy márvány-kövön hideg vízzel; húzd a' klárisokat egy kis hegyes fára, 's ebből az el-dörfölt földből hints egy keveset valami púha bőrre,

és a' klárisokat azzal tisztogasd, a' port osztán egy kis gyenge ruhátskával le-törülhedd rólok.

47.

A' fárga viafzt fejeérré tsinálni.

Vakard apróra az illy fárga viafzt, és tedd-ki egy darabig a' Napra, kivált dél tájban, olyan fejeér lészén, mint a' hó. Akkor osztán olvaszd-meg a' tűznél, és tölts belöle a' mennyi néked tetfzik.

Vagy:

Darabold -széllyel a' fárga viafzt apróra; és egy deszkán, vagy ruhán tedd-ki a' Napra, mikor melegen lüt, Hintsd-meg vízzel, mint a' váfznat lszókták, és gyakran meg-forgatván, hagyd úgy mintegy nyóltz, vagy tíz napokig, és éjtszakáig: akkor fzen tűzön olvaszd-meg, és tégy hozzá egy font, és négy lat olvasztott bak-fagygyút, kavard-öfzve, tévén hozzá mintegy két untzia görög-fejért-is (bleiveifz) egy kis len ruhátskába; ezt nyomd a' viafzba, hogy meg-fürüdjön. Akkor tégy belé hét, vagy nyóltz tsepp spikinárd - olajt: azután medentzékre, vagy kis edénykékre ki-tölthedd.

48.

Hogy a' legyenek a' képeket el ne mötskolják.

Végy jó bort, vagy erős égett-bort, és egy kevés választó-vizet, ezeket elegyítsd-öfzve, és a' képeket dörgöld-meg vélek: nem bántják a' egyek.

49.

49.

A' ruhákat jó szagúkká tsinálni, 's a' mollyoktól meg-óltalmazni,

Végy levendula virágot, rózsa virág leveleket, majoránnát, bábir levelet, viola gyökeret, kálmufzt, (ennek deákúl, némntül, és magyarúl-is tsak az a' neve) mindenikből két nehézéket; szeg-füvet, szeretsen-dió virágot, fél fél nehézéket, ezeket tsináld darabos porrá, tedd egy kis zsatskóba a' ruhák alá.

50.

A' derék-allyakat jól meg-kenni, hogy a' toll bs-lölök ki ne menyen.

Főzz-meg két tele^o marok ürmöt, és a'hoz elegendő len-magot egy fazékban tiszta vízben: meg-főzvéⁿ fatsard-ki, és hadd álljon úgy egy éjtszaka: más' nap' tölts egy kevés vizet egy húsz itszés üstbe, töltsd az üstbe a' ki-fatsartt levét-is, és főzd-meg. Azon közben tsinálj egy negyed-rész véka jó-féle lisztből vízzel hígon tsirizt; és kavard azt a' hozzá-tett lisztet, mikor a' víz az üstben forr, egy vastag seprő' nyelével, tsak halkal, hogy semmi tsumófsága ne légyen; tégy egy fontnyi fű-szerfzámos bort, (e) és egy font vékony darabotskákra metélt viafzt

D 4

hozzá,

(e) Ennek németül a' neve *Cl. ret*, deákúl: *Vinum Hippocraticum*.

hozzá; ha a' viasz nintsen apróra vagdálva, meg nem olvad). Az ágy-kenőnek pedig egészen hígnak kell lenni, mint az aludt tej, és mind addig kavarni kell, még az üstben valami van, hogy meg ne tsonófodjon. Az illy derék-allyak el-tartanak száz éftendcig-is; és annyi kenő nyóltz derék-allynak-is elegendő.

51.

A' derék-allyakat a' mollyoktól, és egyéb férgek-től meg-óltalmazni.

Végy sár-tököt, szárasd-meg, 's törd porrá, vagy apróra; ezt elegyítsd olztán a' derék-allyba tett toll közé, meg fogja menteni a' mollyoktól, és egyebektől.

52.

Savanyú zánót-sót tsinálni, mellyel az ember a' ténta motskokat a' fejer ruhákból ki-veheti.

Törd-meg a' savanyú zánótot (f) füvestől, és szárastól egy fa, vagy üveg mozsárban; a' levét olztán fatsard-ki, a' melly veres fog lenni, és azt tedd egy jól bé-tsináltt üvegbe. Ezzel ki lehet minden ténta új motskokat venni a' gyólt, és fejer ruhából, meg-dörgölvén t. i. azzal, 's azután pedig ki-mosván vízzel. Ha e' nem elég, főzd-

(f) Németül: Sauerklésaltz, deákúl: *Trifolium acetosum*.

föld-meg azt egy. lárğa réz serpenyőben: eleinten nagyon fog tajtékozni, és azt a' tajtékot egy gyenge szitán verd-által; a' több nedvesléget pedig föld tovább, hogy annak csak egy negyed-része maradjon-meg: akkor ezt, a' mi meg-maradt, töltsd egy fa-tálba, és tedd a' pintzébe, vagy más híves helyre, így 24. óra múlva lárğa por, vagy nedvelség léfzen belőle, ennek a' vizelsét vessd-el, a' porát pedig tedd sejer papirosra, és hogy sokáig tartson, szárazd-meg; ez a' por mind a' tsipkéket, mind a' gyótsokat meg-tisztítja a' molsoktól, ha bé-hinted vele azokat.

Az üvegeket szépen meg-tisztítani.

Önts egy kevés vizet eleven szénre, vagy tüzes hamura, tartsad az üveget az abból felmenő gőzre, és mosd-ki annakutánna tiszta vízzel szépen az üveget. A' izoros nyakú üvegekbe, és butéliákba pedig, tégy csak egykeves vízzel együtt apróra törtt tojás-hajat; és rázogasd-meg jól a' vizet benne egynehányszor, azután öblítsd-ki hideg vízzel szépen; szépek, és világofak lesznek az üvegek.

54.

Az üvegeket a' molsoktól, és szennyektől meg-óltalmazni,

Minden hónapban mosd-ki az üvegeket hideg fős vízzel, akár kellenek azok, akár nem;

így semmi motskot nem kapnak, 's mindenkor tiszták lésznek.

55.

A' tükört, (vagy tükröt) szépen meg-tisztítani, és fényesíteni,

Ha a' tükör motskos, a' gyertya' hamvát fzedd-ki a' koppantóból, ezt tedd egy darab tiszta posztóra, és dörgölgesd azzal a' motskos tükört, míg fényes, és tiszta lészzen, azután törölgesd-meg egymás' tiszta posztóval, szép lészzen.

56.

Az el-törtt üveget öszve-enyvezni.

Végý tojás' fejejét, és óltatlan új mészét, a' melly még izéllyel nem ment egymástól, vagy darabban vagyon, ezeket kavard-öszve egymással, hogy mintegy téfzta légyen belölök, és ezzel enyvezd, vagy ragaszd-öszve az üveget, egy darabig el-tart.

Vagy:

Reszeld-meg a' régi kemény juh-fajtot egy reszelővel, elegyítsd-meg azt óltatlan mézszel, és tsináld túró-enyvvé habartt tojás' fejejével, ezzel enyvezd-öszve az el-törtt üveget.

Vagy:

Végý egy darabotska tiszta mástikfot, (gyánta' neme, esméretes a' patikában) dugd azt egy drótnak, vagy villának meg-tüzefített hegyébe, tartsd

tartsd a' gyertyára míg meg-olvad; kend akkor az el-törtt üvegre, és foglaló-ölvze azzal.

57.

Olly forrasztó eszköz, mellyel az el-törtt kantsókat, korfókat, tsészéket, és egyébeket ölvze lehet tsindlni.

Olvaszd-meg a' púhán meg-törtt Venetziái üveget; apróra törtt téglaport, szurkot, és törtt büdös-követ egygyütt, és kavard-ölvze jól: ekkor töltsd hideg vízbe, hogy mind jól ölvze-álljon: azután hevítsd jól meg az el-törtt darabokat, és ha a' forrasztó eszköz előre a' tüznél meg-olvasztódott, kend-meg véle az el-törtt darabokat, tedd egymásra, nyomd-ölvze erősen.

Vagy jó firnizt, vagy firnázot, (deakúl: *vernix*, foglaló kenő eszköz ez a' festöknél, és asztalosoknál) veres miniumot, hal-tsontot, umbrát, (kékes feketés föld) égetett tojás-hajat, téglaport, mindenikből annyit a' mennyit akarsz: ezekkel kend-meg az el-törtt darabokat; tedd-ölvze, és hadd száradjanak-meg. Olly erős lészzen az edény, mint vólt.

58.

A' fagygyút úgy ki-olvasztani, hogy kevés, vagy többire emmi se apadjon el belöle.

Vagdald a' fagygyút igen apróra; forralj vizet egy üstben, és mikor az nagyon forr
hányd

hányd-belé az el-aprított fagygyút, hadd olvadjon el jól: tarts pedig egy forró fazék vizet kézen, a' mellyből az üstöt újra meg-tölthetsed, ha abban a' víz el-fő. Végre, midőn a' fagygyú eléggé meg-főtt, akkor vedd-el az üstöt a' tüztől, és hadd hűljön-meg mind, az öntött fagygyút pedig vedd-le a' vízről, a' mint azon fellyül vagon, és tedd-el szükfégedre. Így nem fok fagygyúd vészett-el.

59.

Olly gyertyákat tsinálni, mellyek fokdig égjenek, 's tartsanak.

A' kéz gyertya-beleket nyomd fa-olajba, vedd-ki abból, és az olaj magában hadd tsepegjen-le rólok; azután mártsd a' fagygyúba az illy gyertya-beleket; fokkal tovább tartanak mint a' közönséges gyertyák.

60.

Sokdig égő, és jó szagú gyertyákat tsinálni.

Darabold-el a' szép fejer fagygyút apróra, azután egy üstben, vagy ferpenyőben pár tűzön gyengén olvaszd-meg; azután egy tiszta ruhán fatsard-által; de ne erőssen, hogy semmi motsok, vagy feketefég a' fatsarás által által ne menjen, töltsd azt hideg vízbe, a' mellyben hadd álljon, és azt tartsd-meg szükfégedre. Ha már ebből gyertyákat akaríz önteni, végy belöle három fontot, olvasztott szarvas fagygyút

gyút két fontot, és fejer vialzt, ezeket olvaszd-öfzve egy serpenyöben gyenge pár szenen, ekkor kavarj közé kilentz lat Szalamiát, és 24. vagy leg-felleyebb 30. kés hegyén Afzfzony-jeget, (g) de mind a' kettöt előre porrá kell törni, és jól öfzve-elegyíteni. Azután vedd-le azt a' tűzről, és hadd álljon egy kevésé, hogy meghüljön: azonban pedig a' fenn említett porokat az olvasztott fagygyúba kell tenni, és azt szüntelen azzal kavarni, 's úgy tölteni a' formákba; még töltetik-is, mindenkor kavarni kell, hogy a' por a' fenékre ne szálljon. Meg-hülvén a' formában a' gyertyák, ki lehet venni, 's álló helyre tenni. A' gyertya-belek pedig panutból valók legyenek, és vialzzal előre jól meg-vonogatva.

Öntött gyertyákat csinálni.

Végy 25. font olvasztatlan fagygyút, darabold-el apróra, olvaszd-ki jól, és hadd hüljön-meg egy kevésé: tégy jó két marok óltatlan meszet egy fazékba, és arra tölts hideg vizet. Végy olfán azon meszes vízből fél meszszelyt, és egy kevés égett-bort, 's ugyan egy krajtzár áru széllyel-törettetett kámfort, és éppen annyi *boráksot*, vagy *!arany - glézet*; ezeket először
mind

(g) Deákul: glacies Mariae, Németül: Frauenem, es-méretes a' Patikában.

mind kavard együvé, azután pedig mind öszve a' félig meg-hült fagygyúba, hadd főjjon újra egy darabig, és azután hadd álljon. Így állván az edényen kívül egy kevésbé, töltsd akkor a' gyertya formákba.

Vagy :

Tégy egy jó darab óltatlan meszet egy dézsába, arra önts apródonként négy, vagy öt itnze vizet, vagy többet-is, de úgy, hogy a' méz hirtelen meg ne teljen, és még két, vagy három itnze meg-maradjon, 's hadd üllepedjen-meg, míg a' víz meg-higgad. Azután végy égetett Salétromot, Szalamiát, Boráktot, és égetett timfót, mindeniket egy krajtzár árrút, két krajtzár áru kámforral együtt, ezeket törd meg mind jól, és tedd egy kis tsuporba, és önts igen erős égett bort belé mint egy öt köpölynyit; fedd-bé, és hadd forrjon-fel egy kis eleven tüzőn. Akkor vedd-ki a' tsuporból, és öntsd egy fazékba, 's e'hez 3 vagy 4 itnze vizet a' higgadt meszes vízből: ha a' víznek tajtékja volna, egy kis ruhán által kell szűrni. Egy mázsa fagygyúhoz, kell venni ebből a' vízből egy pintet, ötven fonthoz egy itszét 's a' t. Azon módon töltsd a' vizet a' fagygyúra, tedd a' tüzre, 's főzd addig, míg a' fagygyú szépen ki-olvad. E' meg-írt módon egy kevésbé meg-fővén, tedd-ki a' tüztől ha szintén még egészfzen el nem olvadt-is, kavargasd, míg a' darabotskák benne el-olvad-

olvadnak, azután hadd álljon, míg meg-hül. És ha már a' formák el-készültek, és a' belek belé vagynak vonva, töltsd-meg azokat tsendessen, de a' formákat tsordúltig ne töltsd: hadd álljon úgy, még a' fedelét le-veheted; szárazd-meg a' fagygyút a' fedélen; és ha a' gyertyák meg-hültek, a' formákból tsak újjaiddal-is ki-húzhatod: Ha a' bélek el-törnének, nyomd a' formát forró vízbe, de ne igen sokáig, és egy kevésbé rázogatd; a' gyertya mindjárt ki-jönn. Azután tedd ki a' szellőre, szép fejérek lesznek, és sokáig tartanak. A' fenn említett tsináltt víz el-tart ezten-deig-is, kivált ha a' kánikulai napokban nem tsinálódik. Az égett-bor azt tselelki, hogy a' gyertyák világosabban égnék; a' négy féle porok pedig a' gyertyákat keményekké tézik; a' mezes víz pedig azokat fejeríti. A' gyertya bélek tsupa pamutból legyenek, és fonál szál ne légyen hozzá sodorva, hanem tsak szálonként vehetíz hozzá, ha akarod. Ha akarod, hogy a' gyertyák igen világolsan égjenek, a' bélhez tsak egy szál fejerített fonalat végy. Neá vígyázz pedig, hogy a' fagygyút, mikor öntődik, nem kell sokat háborgatni, hanem igen tsendesen kell venni belőle; külömben folyó, és perzsegő léfzen a' gyertya. És ha az ember a' mérítéskor igen mélyen belé nyúl, nagyon megzavarodik: ha pedig már nintsen annyi fagygyúd; hadd álljon úgy, és a' vize hadd folyon-le,

le: akkor újra olvaszd-meg; és töltsd tele őket. Ha az utólsó igen sok pamutot nyelt volna bé; szürd által a' fagygyút egy kis ruhán, úgy újra hasznát veheted. A' gyertya-bélceket-is egy kevés fagygyúval meg kell kenni, és nem kell igen nagyon meg-fodorni, a' hozzá töltetett vizet lehet gyakran higgadt meszes vízzel meg-szaporítani; annyira, hogy tsinálhatsz abból öt, vagy hat mázsát-is. Ha pedig kánikulában kellene a' gyertyákat tsinálni, és semmi olyan tsináltt vizet nem volna: úgy tsak magát a' meszes vizet vedd: mert az olly vizet kánikulában nem lehet hozzá-tenni; és a' gyertyák mind széllyel-hafadoznak.



Igen jó móddal gyertyákat önteni; hogy egy szál 14. órákig-is el-tartson, és ne folyjon.

Végy hat font nyers marha fagygyút, egy font juh fagygyút; metéld apró darabokra, tedd egy réz üstbe; tölts reá egy fél meszfzely ember vizelletet, vels-belé egy krajrzár árú törtt salétromot, és egy marok sót, 's főzd-meg. Ha a' vizellet, melly a' főzés közben a' salétrommal, és sóval a' fagygyút derekassan meg-tisztítja, egészfzen el-fött, akkor kezd osztán a' fagygyú olvadni; és mikor már mind el-olvadt, töltsd egy tserép tá!ba, vagy valami más edénybe, mellyet először vízzel meg-áztass, és hadd hüljön-meg. Mikor már a' gyertyákat akarod

rod önteni; metéld-el azt a' fagygyút nagyotska darabokra, és olvaszd-meg másodszor-is tiszta üstbe; és tégy ehez-is egy krajtzár árú falétromot, 's ha már meg-olvadt, hadd főjjon egy kevésbé, míg fellyül a' fagygyún valami barnás tajték látszik; de ezt szedd-le tiszván a' tajtékfzedő kalánnal. Azután tedd-ki az üstöt a' tüztől, hogy a' forró fagygyú egy kevésbé megülepdedjen. Azon közben igazgasd-el az üvegformákat, a' bélekkel együtt, a' mellékhez tiszta fargás bélnek való pamutot végy, és ezek igen vastagok ne légyenek; a' béleket pedig így csináld: Végy négy, vagy leg-felgyebb hat réü gyertya-bélnek való fonalat, dörgöld-meg azt hideg fagygyúvat, és bötásd-által a' formán, fellyül, a' hol a' fagygyú bé-töhdik, dugj a' bél közé egy kis petzket, melly a' formát megtöltse; és húzd-meg a' belet alól jól feszessen, a' hol a' formának kis lyukában egy egézfzen kereken metszett fátskával meg-erölttetett, hogy a' bél a' formában egyenesen maradjon, 's a' fagygyúból-is semmi ki ne fusson. Ha már a' fagygyú valamennyire meg-hült, egy kalánnal töltsd azt a' formákba, melly kalán vasból légyen, és az első része valamennyire meghajtvá görben, 's a' fagygyú-is folyó; az öntés közben pedig a' formákat tsendefsen mártsd hideg vízbe, melly azt tselekfi, hogy a' gyertyák jobban el-váluak a' formáktól; és e' végre a' gyertya-mártás közben, egy edény-

ben hideg vizet kell tartani, melly edény olly hofzszú légyen, hogy abban a' formák hofzszú-
lágokra nézve el-térjenek, vagy férjenek. És
hogy ez-is jobb móddal lehelsen; tégy az olly
vizes edényre fellyül vékony deszkát, mellyen
mindenütt olly tágas lyukak légyenek, hogy a'
jormák azokon által, minden erőltetés nélkül,
a' vízbe belé botsáttathassanak.

62.

*Fa-bélü gyertyákat tsinálni, mellyek világosab-
ban, és jobban égnek mint a' más félek.*

Végy fenyő-fát: mert más fa erre nem al-
kalmatos; ezt fűrészszel vágd ollyan hofzszúra,
hogy az üveg formák szertént, abból valami,
mind alól, mind fellyül ki-maradjon. Ezeket osz-
tán hafogasd-meg, és a' kementzén szárazd jól
meg, vékony, és keskeny szálatkádba, és úgy
alkalmaztasd, hogy egy kevésbé vastagabbak
légyenek, mint a' rend-szerént való bélek. Az-
után egy késsel vakard-meg azokat olly véko-
nyokra, hogy midön a' pamuttal körül léfznek
véve, vastagságokra ollyanok légyenek, mint a'
közönséges bélek. Végy osztán pamutot, és az-
zal tekergesd körül azon fa-gyertya belet, hogy
így-is tsak annyi vastagságú légyen, mint a'
közönséges bél: alól a' bélt erőfítsd-meg va-
lamelley ahoz alkalmaztatott tövekkal; fellyül
pedig, a' hol a' forma tágas, készíts hozzá egy
fedőt, mellynek a' közepén egy kis lyuk légyen;

és

és úgy tedd azt a' formára, hogy a' fa-bél a' közepén belé menjen; külömben a' bél görbén maradna, és így a' gyertyák-is mintegy fél-öldalt állva égnének. A' fagygyú, vagy viafz, a' belé-töltés közben, mind a' fát, mind a' pamutot által fogja hatni; és a' meg-gyújtáskor egyenlő világos lánggal fog égni. A' többekre nézve, a' rendes gyertya-öntést tartsd-meg, mint fellyebb említettett. Az e'féle gyertyák jók, es hasznosok: mert a' fa meg-akadályoztatja a' lángot, a' pamut pedig mindenkor csak annyi zsírt szív magához, a' mennyi a' lánghoz elégséges. E' felett az illy gyertyák által sok más-féle gyertyát meg-tarthat az ember egész télen; csak hogy a' béleknek egyenlőségekre szorgalmatos gond legyen; és ha a' fa-bél valamennyire görbe találna lenni, azt a' görbelégén egy kevésse meg kell törni, vagy hajtani, csak hogy a' bélnek az által semmi kárt nem kell tenni.

64.

Szép viafz gyertyákat tsindlni.

Törd porrá az óltatlan meszet; tedd azt a' fagygyúba, mikor e' fő, a' méfz le-szálla' fenékre, a' fagygyú pedig fellyül marad. Ebből a' fagygyúból tégy egy negyed-rész fontot három annyi viafz közé: ebből léfzen osztán szép viafz öntött gyertyád.

Hogy a' gyertyák, és az olaj, mikor égnék, ne füstölögjenek, sem büdöfsék ne légyenek.

Előben áztasd a' bélt bor-etzetbe, azután azt meg-száraztván, tsinálj gyertyákat, vagy tedd azt a' métsesbe. Azonképpen, ha a' le-
tsepegetett (destillált) veres hagyma' levét a'
métsbe tészed, és arra olajt töltesz, semmi bü-
dös füstöt nem botsát.

Jó szappant tsinálni.

Végy 26. font fagygyúhoz, 16. mértze (h) hamut; áztasd-meg ezt egy fa edényben meleg vízben, míg azt öszve-gömbölygetheted, vagy öszve-állíthatod: azután végy egy mértze óltatlan mészre, és azt tedd a' meg-áztatott hamu-
nak közepébe; önts egy tele dézsa vizet a' mézre, fedd-bé a' meg-áztatott hamuval; és hadd álljon, míg a' méz egészen el-olvad; akkor mind kavard-öszve egymással jól, és tölts újra vizet reá. És ha még valamely egész darab méz volna köztte, az-is hadd menjen-széllyel. Végre tsinálj azon dézsán kereftül egy
erős

(b) Ez németül neveztetik *Simrinek*; e' bizonyos hogy mértéknek neme; de egy nyelvet-tanító-könyv, (Lexicon) sem határozza-meg; Lipliában úgy látszik, hogy térsen egy vékát.

erős rúdat, arra tégy egy rostát; ebbe a' rostába pedig öntsed azt az egymással jól öfzve-kavart hamut, és melzet, nyomd-öfzve azokat jól, tölts forró vizet reájok; a' lúg-pedig, a' melly le-foly, hadd álljon magában egy éjtfzaka. Más' nap' reggel végy az elfő lúgból egy kantát, (i) a' melly t. i. ki-folyt, és abból egy részt az üstbe tégy, vesd-belé a' 26. font fagygyút-is, mellyet először meg kell aprítani; és mind hadd főjjön három órákig, de szüntelen kavarni kell, hogy ki ne fufson. A' mi a' három kantalúgból meg-maradott, azt töltsd apródonként a' többihez az üstbe; és ez három órákig fővén, tégy-belé egy negyed-rész font sót, és főzd mind addig, míg a' lúg, és a' szappan egymástól el-válnak. Annakutánna merd - le a' lúgot fellyül, a' szappant pedig egy különös edénybe, míg az üst egészfzen ki-ürül; e' meg-lévén, tégy ismét friss lúgot az üstbe, belé-vetvén abba a' ki-meregetett szappant, hadd forrjon egy kevés ideig. Akkor végy újra egy negyed-rész font sót, és főzd újra egygyütt, míg a' lúg, és szappan egymástól el-válnak. Végre végy egy asztal-fiókot, mellyen lyukak vagynak által-fúrva; abba tégy egy ruhát, és meregesd-belé a' szap-

E 3

pant

(i) Ez Németül Ini, mérték' neme ez-is, többnyire annyi, mint nálunk a' kanta, az az, tíz itíze.

pant, 's kavargasd azt, míg meg kezd állapotni; hadd hűljön-meg éjtszaka, és más' nap' tablákra metélhedd, 's hasznodra fordíthadd. Menél többet kavarja pedig az ember, míg meghül; annál szebb darab szappana léfzen.

67.

Jó szagú szappant csinálni.

Végy két font Venetziái szappant, tört szegfüvet, fejer szantalum fát, mindeniket egy unctziát, farga rezet tíz árpa szemnyit: ezekből csinálj téltát rózsavízzel; tehetsz hozzá violagyökeret-is, egynehány tsepp szeg-fü, vagy fahaj olajjal.

Vagy:

Jó féle Venetziái szappant, vagy ha a' nincsen, tsak szép régi meg-száradt szappant varkarj egy kis késsel igen vékonyra; tölts erre új tehén-tejet, és dörföld-öszve jól, hogy semmi tsomófság ne maradjon benne; azután szürdáltal egy szitán, vagy szürő eszközön, 's tedd egy új serpenyöben egy kis pár tűzre, elegyíts hozzá porrá tört viola gyökeret, fahajat, szegfüvet, Spikinárd olajt, a' mennyit akarsz, tetzféd szerént, hogy jó szagú légyen: azután tégy fahaj olajt, rózsavíz olajt, levendula, és tiztrom olajt tetzféd szerént közé; kavard-öszve mind jól egymással, míg föni kezd. Jól reá kell pedig vigyázni, hogy meg ne gyúladjon: csinálj oljtán egy négy-szegü formá papirosból, 's töltsd abba.

Vagy:

Fejér bik-fa, vagy fejér nyír-fa hamuból való lúghoz, végy fele szarvas, fele ketske fagygyút; tölts arra ketske tejet, a' mennyit hozzá sziikfégesnek lenni gondolsz; tedd azt pár tüzre, és hadd főjjon jól öfzve; akkor vedd ki a' tüztől, és e' következendő olajokat tedd belé: rózsa', pergamen', bor-kö', és jázmin' olajat, mindenikből a' mennyi tetszik: forrald-meg négy egyfzer, azután öntsd négy szegü formákba, vagy ládátskába; és metélj tetzféed fzerént apró darabotskákat belőle. *Magam próbáltam.*



Jó szagú kéz mosó szappant csinálni.

Főzz-meg apróra vakartt Venetiai szappant fél fontot elegendő rózsa-vizben: végy ahoz 12. lat reszelt keferü mondolat; 8. lat pisztázia-dió olajt; 4. lat jó féle fejér nád-mézet, 2. lat bodza-virág etzetet, egy lat bor-kö olajt; 4. lat fejér lilium olajt; fél lat olva'ztott kámfoit, mondola olajjal; három nehézék porrá csináltt plajbászt, (görög fejér) fél lat tzet-hal' velejét, ambrát, pésmát, fa-hajat nád-mézzel el-dörfölve, mindenikből a' mennyit akarsz, és egynehány tsepp tzitrom olajt: ezeket mind elegyítsd-öfzve, és csinálj golyóbisokat belőlök tetzféed fzerént. Ezekből léfzen osztán a' jó szagú kéz mosó szappanod.

Olly jó szagú szappant, tsinálni, melly minden motskot az ábrázatból ki-véfszen.

Végy fejer jó féle tövis kóro gyántát, (k) áztasd azt két napig égett-borban, hogy meg-lágyúljon, ahoz áztass jó keményítöt egy más üvegben rózsá-vízben; és ebből tölts gyakran arra; és ha már ez mind a' kettő jól meg-lágyúlt, tedd együvé, és tölts ketske tejet reájok; kavard-meg jól, hogy tajtékos légyen, akkor tégy tzitrom levét belé; tehetsz kámfort, rózsá, pomagránát, és tzitrom-olajt-is belé, a' mennyit akarfz: azután egy kis gyenge tuzön valamennyire főzd-meg; azután pedig lskátulába önthedd, és darabokra metélhedd.

Jó, és kiváltképpen való pomádát, vagy pomádét tsinálni.

Hámozz-meg egynehány jó ízü almát, metéld-el azt egynehány darabokra; és azokat a' darabokat dugdosd-meg jó fa-héjjal, és szeg-füvel; tedd egy itfzés kannában; de úgy, hogy a' fellyebb légyen félignél almával; tégy hozzá két lat darabokra metéltt szeretsen-diót, négy lat

(k) Németül: *tragant*, deákül *tragacantha*, nevezetes a' Patikában.

lat Spikinárdot, és egy nehézék kámfort: tedd-
 öszve ezt mind, és töltsd-tele a' kannát egé-
 szen rózsá-vízzel, de először rakj fátuskákat
 a' kannába keresztül, hogy az almák fel ne
 vetődhesenek: azután kösd-bé a' kannát egy
 kis ruhával, és hadd álljon úgy. Azon közbe
 végy öt font új tiszta szalonnát, szeldeld azt
 apró darabotskákra, és olvaszd-meg gyenge tü-
 zön, hogy szép fejezen maradjon; azután töltsd
 hideg vízre, hadd hűljön-meg; azután mofog-
 gasd-meg gyakran hideg más vízben: az almá-
 kat pedig töltsd egy fazékba, 's tedd hozzájuk
 a' szalonnát-is, fedd-bé jól a' fazekat, és főzd-
 meg együtt. Ha ofztán akarod meg-tudni, hogy
 ha jól meg-főtt-é, vess egy tseppet abból a'
 tűzre, és ha nem pertzeg, hanem tsak szaga
 van, úgy eléggé meg-főtt. Akkor végy hat lat
 szép tiszta fejer viaszt, és vagdald széllyel azt
 egy medentzében; szürd hozzá egy ruhán által
 azt-is, a' mi a' fazékba meg-főtt; de tsak ma-
 gában hadd menjen-által, a' mi megyen, és ki
 nem kell nyomni, azután ezt tedd üvegbe. Az
 illyen *pomádé* a' kezeket simákká, és gyengék-
 ké tsinálja, 's a' szennyeket, és motskokat-is
 szépen le-vífzi, meg-gyógyítja az ajakak' pat-
 tozálit-is. De a' pomádét nem pufzta kézzel,
 sem réz, ón, vagy más eszközzel, hanem valami
 fából tsináltt lapátotskával, vagy kalánnal vé-
 gye-ki az üvegből az ember.

71.

Piros pomádét tsinálni.

Végy fél-font sárga viasz; 12. lat friss mosatlan vaj, egy negyed-rész font új fagygyút, fél font savanyú almát, négy lat ököryelvű füvet: olvaszd-meg a' vaj, hányd-le tisztán a' tajtékját, 's a' több említettek metéld-belé; és főzd-meg pár tüznél tsendesen egy itfze rózsavízben.

72.

Sárga pomádét tsinálni,

Tégy pár szénre tisztá serpenyőben fél font új vaj, hat lat sárga viasz, két lat mézet, egy itfze mustot: ha a' must már jól meg-főtt, vedd-ki a' tüztől, hadd hűljön-meg, és a' fazék-ból vedd-ki tisztán, 's hadd olvadjon-meg a tüzön egy tálban. Azután töltsd olyan edénybe, a' mellyben rózsavíz volt: de minekelötte valami edénybe töltenéd, a' tajtékját jól lehányd.

73.

Ostyát tsinálni.

Gyúrj négy lat tzinobriumot, vagy nyóltz miniumot, négy lat porrá törtt, és szitáltt krétát együvé; nyújtsd-ki azt, mint a' laskáuak való télytát; szaggasd-el gyűzfüvel, hadd száradjon-meg, 's ostyád léfzen.

Haj-port tsinálni.

Melegítsd-meg a' keményítőt egy meleg kementzén közép-szerűen; akkor törd apróra, és szitáld-által egy szőr szitán: tégy ehhez porrá törtt, és által-szitáltt viola gyökeret annyit, a' mennyi néked tetszik. Azután dörfölj-meg egy árpa szemnyi pésmát rózsá-vízben, és hintsd-meg azzal a' haj-port.

Vagy :

Végy porrá tsináltt bab-lisztet 12. latot, égett-borral el-készítettett keményítő lisztet egy fontot, szű-port (a' fából) 12. latot; tükörrel el-dörföltt pézsmát egy Skrupulust; (Patikai mérték, egy köttingnek harmada) ezeket elegyítsd-öszve, és azután egy tiszta fátyol szitán szitáld-által, 's tedd jó helyre - mennél tovább áll, annál jobb szagú lesz.

Vagy :

Mofsd a' tser-fa, vagy kökény-fa mohot mind addig vízben; míg minden szaga elmúlik; azután tedd egy fonott kosárba, akaszd-fel, és szárasd-meg a' levegő-égen jól: azután nedvesítsd-meg jó-féle rózsá-vízzel, 's újra szárasd-meg. Ha már jó szaga van, végy egy szén-tartó serpenyőt, abba vess *Storáksot*, *Spikinárd kenetct* (*Benzoe Tinctúr*) 's tedd azt eleven-szénre, hogy annak füstje még az abban lévő mohnak szagát el-hajtsa. Annakutánna tsináld azt vékony

kony porrá, és egy fontnyi ilyen porba elegyíts egynehány árpa szemnyi pésmát, és fahajat.

75.

A' haját, vagy szört valamelly helyrol el-vefzteni.

Égess porrá egy nadályt, és azzal a' porral kend azt a' helyet, a' mellyről a' haját, vagy szört el-akarod vezfzteni: soha sem nő-ki többé.

Vagy :

Vedd ötven, vagy hatvan tojásnak a' haját, törd azt apróra, és tsepegtess (destillálj) belöle vizet: ha ezzel mosod a' hajnak, vagy szörnek a' helyét, mind le-mégyen.

Vagy :

Törd-meg a' matska-ganéjt, és áztasd-meg erős etzelben; szárasd-meg annak fele részét; ezzel dörgöld a' hajnak, vagy szörnek helyét gyakorta; és kend reá azt a' mi meg vagy on áztatva. Ez által a' ször le-hull; és soha ki nem nő.

Vagy :

Végy arany glétet, (auripigmentum) bőrmefzet, mellyel a' Tímárok élnek, mindeniket egy-forma mértékben, rózsa-olajt, a' mennyi elég; ezeket elegyítsd-öszve; és azzal kend azt a' helyet, a' mellyről a' szört el-vefzteni akarod.

Vagy :

Kend-meg az olyan helyet szárnyas egérnek a' vérével; de a' szört, vagy haját először nyírd-le.

Vagy :

Vagy :

Tsinálj flastromot szurokból, melegítsd-meg ezt, és tedd azon helyre, erre a' haj, és szőr ki-fakadnak, 's többé nem-is nőnek; de ez igen nehezen e'lik; a' helyét pedig szorgalmatosan kenegesd új vajjal.

76.

Hajat nevelni.

Szárazsd-meg, és törd porrá a' méheket, vagy égesd-meg; azzal hintsd-bé a' kopasz helyet, a' hol akarod, hogy haj, vagy szőr nőjön, de hogy jobban meg-maradjon azon por a' kopaszfélon, a' kopaszfélot mézes vízzel kend-meg, és úgy hintsd reá az olly méh-port.

Vagy :

Végy le-tsepegtetett (destillált, lombikon lehotsáttatott) méz-vizet, ökör-fark kóró-vizet, kígyó', vagy vízi-kígyó' zsirját, a' mennyi tetszik mindenikből, ezeket elegyítsd-öfzve, és minden nap czzel fufulgesd magadat.

Vagy :

A' fárga, akár fejer vízi-töknek a' gyökerét áztasd-meg lúgban, és dörgöld gyakran azzal a' hajadat; hofzszú, és szép hajad lesz.

Vagy :

Tsinálj lúgot bik-fa hamuból, 's azzal mosd gyakran a' fejedet, így-is hamar meg-nő a' hajad.

Vagy :

Vagy :

Az ökör-fark kóró virágnak, és gyökernek
fzintén ezen hafzna vagyon, ha azt vízben meg-
fözöd, és a' fejedet azzal gyakran mofogatod.

Vagy :

A' nagy lapú gyökerét lúgba meg-fözvén ;
és azzal a' főt gyakorta mosván, úgy-is hamar
idő múlva szép, és hofzszú hajad léfzen.

Vagy :

Fözdmog a' málna gyökerét jó bőven lúg-
ban, azzal mosd a' hajadat.

77.

Hogy a' hajad el ne hulljon, vagy menjen.

Végy ketske-babot (l) égesd-meg ; és tsináld
porrá; és ezen porral hintsd-be gyakran a' fejedet,
mint a' haj-porral.

Vagy :

Mofad minden nap' a' fejedet vízi torma'
vízzel: nagy hafzna vagyon.

78.

Fekete haját nevelni,

Ha a' tser-fának a' haját vízben meg-fözöd,
és azzal gyakran a' hajadat mofod, fekete ha-
jad léfzen.

Vagy :

(l) Geifzbobne németül.

Vagy :

Fekete ónnal simogasd a' hajadat , vagy abból tsináltass fésűt ; azzal fésűlgesd gyakran a' fejedet ; meg-barnítja a' hajadat.

Vagy :

Sár-tök olajjal kenegesd gyakran a' hajadat, az-is barnítja.

Vagy :

A' dió fa' gombát égesd - meg , tedd diós olajba , azzal kend gyakran.

Vagy :

Főzz zsályát, és zöld dió-hajat vízben, ezzel mosd gyakran a' fejedet ; ettől el-vész a' ferke-is , a' lebet-is a' fön meg-gyógyítja , kivált ha poma gránát-hajat-is téfzel-belé ; ez a' fejér hajat-is barnítja.

Fejér hajat nevelni.

Mosd a' hajadat minden héten, leg-alább egyszer, olly sűrű szappanos vízzel, melly lúggal meg vagyon elegyítve ; azzal a' haj, lassan lassan meg-szökül, és meg-fejéredik.

30.

Fodor hajat tsindlni.

Tsináltass magadnak egy vas fésűt ; ezt melegítsd-meg jól, és azzal fésűld-ki a' hajadat napjában gyakran : ha gyakran így tselekezel, fodor hajat kapsz.

Petsétet, vagy kis fekete kerék fóltotskát tsinálni az ábrázatra.

Végy egy lat fejr viaszt, és tégy ahoz egy kevés terpentint; olvaszd-el mind a' kettőt együtt; és a' melly kenet ebből lészzen, kend fekete tafotára, vagy más gyenge fekete selyem matériára: midön osztán meg-szárad, a' petséket tetszéled szerént való nagyágokra ki-vághadd, 's oda teheted, a' hová akarod.

A' szömöldököt meg-feketíteni.

Nyírsd-el először a' szömöldököt egészen límán: azután végy egy káposzta torzsát, és égesd-meg azt a' közepénél, vagy éppen a' közepét; áztasd-meg azt nyállal, és kend azzal a' szömöldököt, olly hosszán mint volt, vagy tégy azzal egy fekete vonást; fogod hasznát tapasztalni.

Vagy:

Végy gallest, antimóniumot, a' mennyi tetszik; törd igen apró porrá; tedd azt réz, vagy tserép edénybe, süss abba valamelly tüzes, vagy meleg vasat; és a' vas abból valamelly fekete nedveséget húz-ki; azzal tetszéled szerént meg-festheted a' szömöldököt feketére.

83.

A himlöt az ortzáról el-üzni.

Olvassz-el három untzia rózsa-vízben három grán *sublimátat*, (m) és mofsad naponként azzal az ortzádát.

Vagy :

Mofsad gyakorta az ortzádát fertés téjjel, gyenge boröd léfzen, és mindeu mofsoktól tífzán marad.

84.

Az ábrázatot, és kezeket minden kendőzés nélkül szépeknek, és gyengéknek tenni.

Tégy egy edénybe hamu-zsír, és azt az edényt tedd a' pintzébe; ez a' levegő-égtől elolvad, és tífzta víz léfzen belöle; ezt szürd-ál tal egy' tífzta len ruhán, hogy az, a' mi a' hamu-zsírban nem tífzta, fenn maradjon. Akkor végy friss mondola olajt, és a' meg-olvadt hamu-zsír' levéből-is éppen annyit; ezeket ofztán töltsd egy szoros szájú, vagy nyakú üvegbe: azután végy két annyi égett-bort, mint ama' két féle, 's töltsd azokhoz. Kösd-bé ofztán ezt az üveget jól hójaggal, és tedd-ki nyárban tizen-két napig a' Napra, vagy télben a' meleg ke-

(m) Bizonyos kényesföböl készítettett orvofság' nevezete a' Patikában.

kementzére, de meg ne fövjön. Eneuk a' három félének olztán a' java az alatt fel-veti magát azon üvegben, mellyet egy kis más üvegbe kitölthetlíz; és olztán reggel, 's estve, ezzel az ortzádat, és kezedet, egy kis gyenge ruhát abba mártván, dörgölhedd; de elébb mindenkor az ortzádat, és kezedet rendes tiszta vízzel mossd-meg. Ezt próbálván gyakorta, szép gyenge ortzád, és kezeid lesznek. Ha az égett-bor jó szagú fűveken botsáttatik-le; úgy a' többit-is jó szagúvá téfzi.

85.

Jó szagú víz, melly az ortzát széppé téfzi, a' rántzokat-is el-űzi.

Végy olly vizet, melly valamelly malom' kerekéről foly-le, t. i. melly rontsolódott, vagy törödött; ezt szürd-meg tiszta ruhán, és töltsd egy mázos új fazékba, egy marok jól meg-mofott árpával együtt, főzd addig együtt, míg az árpa ki-fakadozik; akkor vedd-ki a' tüztől, hadd álljon egy darabig; azután ismét szürd-által egy tiszta ruhán egy üveg palatzkba; de úgy, hogy az üvegnek negyed-része ürehsen maradjon. E' meg-lévén, tégy egy itfze vízbe három tsepp Perúviai fejr balzsamot, és rázzad azt mind addig szüntelen, míg a' balzsamom a' vízzel egélszen egyé lesz, a' víz pedig zavaros', és egy kevésé fejrnek látfzik. Ezzel a' vízzel mossd

mosd magadat minden nap' egyszer, meg-mosván az ortzádat elébb friss kút-vízzel: tsudálatos hafznát fogod tapasztnai.

86.

Válogatott eszköz az ortza' rántzai ellen, nem különben annak motskai, és szeplőjei ellen.

Föld-meg a' porrá törtt, és friss tojáfsal öszve-vertt, vagy habartt timfőt egy tsuporban, szüntelen kavarván egy fa-lapotzkával, míg mintegy kenetté válik. Ezzel dörgöld-meg az ortzádat reggel, és estve: fogod hafznát tapasztnai.

A' szeplőt, el-veszteni.

Végy téj-felt, azzal kenegesd a' szeplőket, és a' nap-sütést estve, fogod hafznát tapasztnai.

Vagy:

Tölts a' bab, és bodza-virághoz, melly mindenik egy-forma mértékben légyen, ketske tejet, hadd álljanak ezek 24. órákig egygyütt: azután tsepegtesd; vagy ereszd-le, (destilláld) és azon vízzel tsinálj tésztát bab-lisztből, 's azzal kenő az ortzádat, hadd száradjon-meg magában az ortzádon; azután mosd-le; de gyakran tselekedd ezt.

F 2'

Vagy:

Vagy :

Ráig keferü mondolát, és dörgöld, vagy mofsad magadat véle; hathatófsan el-üzi a' szeplöt, és egyéb ortzán lévő motskokat; gyenge, és fejer bört-is tsinál. A' *papiros-olajnak*-is ezen hafzna vagyon.

38.

A' szömölsöt el-vefzteni.

Köss egy darabka szalonnát a' szömölsre, a' melly sem nem füstös, sem nem fös, hadd álljon azon 24. óráig, azután ásd-el azt, le-vévén róla, egy ganéj-dombba; mihelyt az abban el-rothad, tsudálatófsan a' szömölsök-is elmúlnak.

Vagy :

Végy füstöltt, és főzött szalonnát, azzal dörgöld gyakran a' szömölsöt; azután ugyan azon szalonnát szegez-d-fel egy helyre, a' hol ugyan a' Nap, de az első ne érje: mihelyt a' Nap' ereje azt meg-emészti, azonnal a' szömölsök-is el-vefznek.

Vagy :

Dörgöld azokat üti-fünek ki-nyomott levél: a' *veres tsigák*-is jók, és a' *nyers fából ki-szivárgó nedveség*, melly akkor szivárog, midön az a' tűzön ég, 's azzal kend-meg a' szömölsöt.

89.

Fog tisztító jó por.

Végy mézszé égetett tajték-követ két latot, fejér bor-követ egy latot, égetett timfót egy nehezéket, gálitz-kő spiritust négy tseppet, le-
vendula olajt hat tseppet, rózsa, és fzeg-fü olajt
négy négy tseppet, fa-héjjat négy gránt. Ezek
egybe kevertetvén, és a' fogakat vélek tisztogat-
ván, 's dörgölvén, azokat tisztán tartják, a' fog-
fájást-is enyhítik, és a' száznak büdöségét-is
el-vezzik.

Elegyíts-öszve égetett kenyeret, tajték-kö-
vet, égetett szarvas szarvát, és veres klárist egy-
mással, ezekkel dörgöld a' fogaidat gyakran.

Vagy:

Törj-öszve veres, és fejér klárist, rák-sze-
met-is, mindenikből egy latot, bóldog Afzfzony
iegét, (glacies Mariæ) sárkány-vért, fa-héj-
j it, és szeretsen-diót, mindenekből öt gránt, igen
apróra, 's azzal dörgöld a' fogaidat.

90.

A' tyúk-szemct el-vezteni.

Kenjed potyka' epéjével, el-múlik; úgy-is,
ha zöld vialzt tartasz egy darabig rajta.

Vagy:

Végy eb-tejet, (hívják így-is: hévféges
gummi-fa; deákúl *cuphorbia*, németül pedig

Volfsmilch) fű' neme ez; melly a' fővények, és szántó-földek körül terem, és tele van téjjel, égetős tsípősből áll; ennek erős ereje hathatósan el-üzi a' láb' dagadáfat, a' tyúk-szemet, és a' szömöltsöt, ha ezzel gyakran kenettetnek.

Vagy :

Törd-meg az *apró bojtort*ánt, sóval, és kemény bor-etzettel kavard-öfzve, és tedd a' tyúk-szemre, el-öli.

Vagy :

Tedd a' lábadat, vagy kezedet (a' hol van) meleg vízbe; hogy a' tyúk-szem meg-lágyúljon; akkor vágd-le a' keményjét egy éles késsel; de vigyázz, hogy valami eretskét meg ne lérts: akkor végy új nyúl kövérét a' veséjéről, kend azt egy kis ruhára, és ragaszd reá: ha 24. óráig rajta áll, vedd-le, és tégy újat reá; el-vész az unalmás tyúk-szem rövid idő alatt; ha új nyúl kövérét nem kaphatsz; vehetsz elöl régít-is.

Vagy :

Az álló, vagy folyó tók' fzélein szerezz, vagy keress-öfzve kilentz tsigát, melly mind hegyes legyen; e' mellé tégy kilentz fog-hagyma' gerézet; ezt törd-öfzve az említett kilentz tsiga' hufával; ezt hintsd-bé böven puska-porral; törd-öfzve jól, hadd legyen flastrom belöle, ezt kend ruhára, és kösd a' tyúk-szemre.

91.

A' gyermeknek véle született jegyét el-veszteni.

Vedd az olly kis gyermeknek első ganéjját; tartsd-meg azt a' pólájában, és azzal gyakran kenegsd azon jegyet, hadd száradjon-megraja, 's gyakran újítsad.

Vagy :

Törd porrá a' meg-égetett hal-tsonatot, dörgöld azzal a' jegyet, el-múlik, nem különben egyéb fakadé^hjai-is.

Vagy :

Dörgöljed az olly jegyet a' szülésnek más-fával, mindjárt a' gyermeknek születése után, tsak azzal-is el-múlik.

Vagy :

Dörgöld-meg tavalzfízal, mikor nyugodni akarsz menni, széllyel-nyomott eperrel; és mosd-le azt ugyan eper-vízzel.

Vagy :

Fatsard-ki a' vért meg-állító fűnek levelét: (fanguinaria) és a' pápa fűnek levelét, és azokkal kenegsd a' jegyet; el-múlik.

92.

Az ajakak' pattogásai ellen.

Tsináld írrá a' görög-fejért; (bleiveisz) viafz-olajt, rózsa-olajt, és ruta-olajt, végy egyyüvé; elegyítsd-öszve mind ezeket; és kenegsd vélek az ajakadat; használ az ellen a' lúd' kövérevel való kenegetés-is.

93.

Az ábrázatnak jó színt adni.

Törd porrá az Aran gyökeret, görög-fejért, (bleiveifz) mindenikből egy latot; rózsá-vízzel elegyítsd - öfzve; azzal dörgöld az ortzádat: szép, egélséges, friss, és fíma ortzád léfzen.

94.

Futofó mirigy ellen.

Végy kaput-nyak-füvet, vagy Spikinárdot; főzd-meg ezt ketske-téjben; azzal patsmagold a' dagadt eret; vagy egy szélefen ki-vert ónt tégy, vagy köss reá.

Végy olly ón golyóbist, mellyel már löttek, ezt széleflítsd-ki, 's azt kösd reá.

95.

A' gyermekekben lévö gelefzták ellen.

Tölts az el-vagdalt veres hagymára tífza vizet, hadd álljon rajta egy éjtfzaka; azt add-bé a' gyermeknek; ki fogja hajtani a' gelefztákat.

Vagy:

Főzd-meg a' veres hagymát téjben, és azt flastrom gyanánt tedd a' gyermeknek köldökére.

96.

Az orr' vér-folyást meg-állítani.

A' veres hagymát etzetben dörgöld-fzéllyel, 's tedd az orrodba, el-állítja a' folyást. ;

97.

A' szemnek jó gondját viselni: (Præservativa).

Ha a' szemednek homályoságát tapasztalod; végy azonnal a' füledben lévő fárból egy borsónyit, vagy kevesebbet; dörföld azt a' kis újjoddal a' szemednek szegeletébe; forgasd a' fejedet minden felé, fel, 's alá-is, nem különben a' szemedet-is: az a' fül-fár a' szemedet érdeкли; és tsípni kezdi; az által a' szem könnyezni kezd, de egyfzer'smind jobbúlni-is.

Vagy:

Minden reggel, és estve mossd a' szemeidet friss vízzel; *vagy* tsak a' vizelleteddel; *vagy* kámfor spiritussal.

Vagy:

Vágd-le egy fekete matskának a' fejét; tedd egy új fazékba, fedd-bé jól, égesd porrá: ebből a' porból fúvj a' szembe; lokat segít, még a' homályos szemén-is.

Kiváltképpen való jó flastrom, mellynek majd minden esetekben nagy haszna vagyon.

Végy tiszta fa-olajt, két, és egy fertály fontot, görög-fejért egy fontot, miniumot egy fontot, Venetziái szappant három fertály fontot. A' szappant először igen apróra kell vakarni, azután a' fa-olajjal öszve-tenni, és el-olvasztani, valamelly sárga rézből, vagy tserép edény-

ből való terpenyőben, tsendes tűzön. Az olvasztás közben, mind addig kavard, míg perzseg, mind addig valamely vizes motsok vagy on benne, mellynek a' tsendes főzés által mind el kell múlni. Azután tedd hozzá apródonként a' miniumot, és görög-fejért a' szüntelen való kaválás közben, 's főzd, míg meg-kezd barnulni, és elég fűrű lesz. Akkor dagald-meg a' kezedd, és egy skatujába tévén, viseld gondját. El-tart sokáig, és kiváltképpen való haszna vagyon. Ha a' gyomorra téfzed, azt erősíti; étel-kívánást szerez; használ a' vérről, a' veséket erősíti, ha a' hátadra, vagy a' vesék felébe téfzed; a' májnak hővlegét enyhíti, a' töréseket, és sebeket gyógyítja; a' hideg-vette tagokat enyhíti; minden féle daganatokat, fadadékokat, tüzes keléfekeket, fekélyeket, kelevényeket, és a' köszvény' fájdalmait-is enyhíti, 's el-űzi. *Illyen hasznú ez-is:* Vedd gyökerét a' szent Benedek' fűvének, és végy apró bojtortját, tetem tódó fűvet, és vad tzéklát gyökerestől, ezeket főzd-meg jól vízben, míg veres levek lesznek; ezzel mosd ofztán a' sebeket, 's magokat-is a' fűveket tedd a' sebre.

99.

Bátorfúgos flastrom, mind a' régi, mind az új sebekre.

Olvasz-meg két patikai lat (vagy 6. untzia) viazst, szurkot négy untziát; más fekete szurkot-

kot-is négy untziát, len olajt négy untziát, ter-
pentinát fél latot, bak-fagygyút fél latot: főz-
zed ezeket mind együtt egy kevélsé, 's tedd-el,
jó ír, vagy flastrom lészzen minden-féle sebekre.

100,

*A' forró víz, zsír, és tűz miatt lett égés ellen
jó orvosság.*

Tartsd a' meg-égett részt a' tűzhöz, hints
reá gyakran sót; ez fáj ugyan, de használ-is.

Vagy:

Kenegessd az égést rózsá-olajjal: ennek-is
hívefitő, és öfzve-húzó ereje vagyon.

Vagy:

Kavarj fa-olajt, és tojás' fejerét együvé,
's azzal kend az égést. Illyen ereje van az *aludt*
téjnek-is, ha az égést azzal bé-kötöd: de ví-
gyázz, hogy a' hójagokat hamar meg ne fa-
kafzd, mert nagy fájdalokat okozna az a' fa-
kafztás.

101.

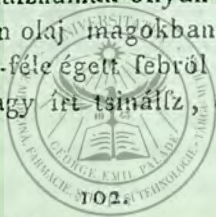
Égésről való jó ír, melly hamar gyógyít,

Ha már az égés, és a' forrófág a' most
említett módon ki-fzívattatott; akkor a' hója-
gokat-is ollóval fel lehet vágni, és az itt le-írt
írat reájok tenni: olvaszsz-el egy tiszta serpe-
nyőben egy olasz diónyi mézet, tégy hozzá
fél dió hajjal etzetet, és ugyan annyi len-olajt,
ezeket kavard-öfzve; és mikor majd szinte meg-
hül,

lül, üss hozzá két tojás székét, 's azzal-is kavard-öszve. Ezt tedd ofztán az égésre, 's e' mellett mosogassd az égést fött borsónak a'levével.

Vagy:

Végy egy lat szüz leány viaszt, (e' tsak tizta fejr viasz) egy lat szüz leány mézet, (es-is tsak tizta szín méz) és egy lat májusi vaját, ezeket elegyítsd-öszve egymással mértékletes melegfégnél; azután kend ruhára, és tedd az égésre. De a' fellyebb írtt mód fzerént az égést, és hévféget ki kell szívatni; külömben semmi orvolságak nem hafználnak olyan könnyen. Tsak a' viasz, és len olaj magokban együvé olvasztatva-is, minden-féle égett febről hafználnak, ha azokból írat, vagy írt tsinálz, és az égést vélek kötöd.



Jó szagú balzsamomot tsinálni.

Olvaszsz-öszve rózsá-írat; fejr viaszt, mindeniket fél untziát: ezek közé elegyíts le-vontt vagy le-tsepegtetett (destillált) fzeretsen-dió olajt hús árpa szemnyit, vagy 20. gránumot, ambrát hat gránumot. Ezekből léfzen a' jó balzsam számodra.

103.

Etzetet tsinálni eső-vízből.

Három, vagy négy lat bor-követ törj porrá; azt áztassd-meg igen jó féle erős bor-etzetben:

azután tsinálj abból apró pogátsátskákat, 's vessd azokat egy pint jó bor etzetbe, tégy hozzá egy árkus posta-papírost-is apróra szaggatva; e' fog lenni az etzet' ágya. Ezt osztántedd más nagyobb palatzkba, vagy edénybe, és töltsd-meg melegske első-vízzel, de ne igen tele; és tartsd mindenkor melegen. Nem árt néha egy kis nád-mézet-is belé-vetni; 's a' száját nem kell erősen bé-tsinálni.

104.

Az ökör, vagy tehén húst fokáig el tartani.

Tedd a' húst egy tálba, és tölts reá annyi savanyú tejet, hogy a' tej a' húson fellyül légyen. E' ki-szívja minden vérét a' húsnak; és így a' nagy levegőben-is el-tart nyóltz, kileutz, vagy úz napig-is, tsak hogy minden nap újítsd rajta a' savanyú tejet; az előbbnit pedig töltsd-le róla; jó ízű-is lészzen a' hús ez által.

105.

A' száraz húst, és sódorokat meg-óltalmazni, hogy semmi férgek, vagy mollyok beléjek ne essenek.

Az illy húst, vagy sódorokat le-vévén a' füstől, tedd egy tekenőbe, vagy kádba; azután tsinálj erős lúgot, töltsd azokra; 's mossd-meg jól; ezután tedd valami szellős helyre, a' hol meg-fzáradjanak. Így fokáig el-állanak a' sódorjaid, és a' füstös-húsaid.

A' szárnyas állatot úgy meg-ölni, hogy jó ízli legyen.

Az illy szárnyas állatnak, még meg nem ölnéd, tölts etzetet a' torkába egy kalánnal; akkor a' töltés után fogd-bé az orrát egy kevés-fé, hogy azon az etzetet ki ne adja: akkor ofztán öld-meg, sokkal jobb ízü étel lesz belöle.

Az ösztövér tyúkot hirtelen meg-hizlalni.

Végy sovány eleven tyúkot; 's más ki-fült tyúknak a' kövérét melegítsd-meg annyira, hogy annak melegégét az újjad el-állhassa; ebből tölts a' sovány tyúknak torkába, a' mennyit tölthetfz: azután a' tyúkot tedd egy záros helybe, kergesd abban mind addig, míg meg-hevülvén, le-esik. Akkor a' belé-töltött kövér-fég a' bőre, és húsa között meg-ülledik; azonnal messd-meg a' torkát, és vesd hideg vízbe, ez által a' kövér-fég a' húsa; és bőre között meg-állapodik, azután forrázd-meg, koppafzd-meg; sütsd-meg, 's a' soványból kövér tyúkod lesz.

A' tojásfokat sok ideig frissen el-tartani.

Rakd azokat sóba, vagy rostáltt hamuba, forgasd-meg gyakran azokat a' sóban, vagy hamuban; sokáig el-állanak romlás nélkül.

A' vajut sokdig frissen el-tartani.

Ez a' dolog a' bé-főzés által esik-meg, de ez imé különös: Végy az esztendőnek leg-jobb részében, úgymint Pünköst, vagy azután való hóban, vagy hónapban, új vajat; mossd azt mind addig, míg a' vajból csak tiszta víz szivárog. Ezt a' vajat osztán tedd egy kő, vagy ha a' nintsen, egy igen jól meg-mázolt, és égetett fazékba; de úgy alkalmaztassd, hogy a' fazék tele ne légyen vajjal, hanem annak fellyül üres-lége maradjon. Ezt a' fazekat azután a' vajjal együtt tedd egy tágas edénybe, mellyben víz legyen, még pedig a' víz fellyebb légyen azon nagy edényben, mintsem a' vaj a' másik kisebb edényben. Ez az oka, hogy miért nem kell a' fazéknak vajjal éppen tele lenni: mert a' forrásbéli ki-futás miatt semmi kár nem léfzen, mint a' főzés közben szokott lenni. E' meg-lévén, mennél lafsabban lehet, azt a' vizet, a' melly a' nagyobb edényben vagyon, tedd lágy meleggé, leg-alább olly meleggé, mint a' tej szokott lenni a' ki-fejéskor. Úgy-is meg-meligítheted, ha abból egy tsuporral ki-vészel, és ugyan helyébe annyi meleget öntesz. Ez által a' vaj tsendelsen meg-olvad; a' nehéz, és nedves része pedig alá-száll, vagy le-ülledik: azután a' tiszta vajon által-láthatsz, mint valamelly tiszta ó boron. Ekkor vedd-ki az edényt a' víz-

vízből, 's tedd valamely híves helyre, kotzogtván az edényt mind addig, míg a' vaj szinte meg akar állapotni: ekkor töltsd-el a' vajnak tiszta felfőjét, példának-okáért felét, vagy harmadát, a' mint annak tisztalága mutatja magát, és viseld gondját alkalmas edényekben, hofszas ideig el-tart; a' több nem tisztább részét pedig fordíthadd szükfégedre.

110.

A' vaját a' Hollandiaihoz hasonlóná tenni.

Tisztogass-meg egy font valamennyire régi Hollandiai sajtot minden mocsoktól, és kavard azt annyi tej-fel közé, a' mennyit mint egy nyóltz font vajnak ki-köpülésére a' szemed' el-intézése szerént szükfégesnek tarthatfz. A' sajtot először valami kevés tej-fellel kavard-el; és ha semmi csomósága nem látszik, akkor a' több tej-felt-is elegyítsd közé, és köpülld-ki azt a' szokás szerént. A' ki-köpült vajjal azután az elébb meg-mondott mód szerént bánj. lágy meleg vízbe tévén azt; szép, fárga, kövér, és olly jó ízű vajad -észen, mint a' valófágos, és leg-jobb Hollandiai vaj szokott lenni.

111.

A' vaját úgy bé-sózni, hogy egész nyáron-is el-tartson.

Tedd a' vaját egy tiszta tálba; tölts vizet reá; gyúrd-meg, hogy mindentéj, savó, tisztáta-

lan-

lanfág, és allja ki-menjen belőle, kétszer vagy háromszor-is jól: annakutánna töltsd-le a' vizét tiszván; kavarj egy font vajba két lat sót; törd-öfzve azt, vagy a' kezeddél, vagy fa kalánnal, hadd álljon a' pintzében, vagy valamelly híves helyen három, vagy négy nap; akkor újra vedd elől, és gyúrd-meg mind addig, míg semmi tarkafága nem látszik: azután nyomd-bé egy kis bik-fa hordóban jól, és keményen; a' fós víz hadd álljon fellyül rajta mintegy négy újnyira: azután tedd egy jó hideg pintzébe; 's mikor tetszik, végy szüklégedre belőle. Ezen módon tsinálnak Thuringiában minden fós vaját, a' melly valóban igen kedves, és jó ízű.

Az almát, és körtvélyt sokáig el-tartani.

Az új, és ép almákat, 's körtvélyeket jól, épen, és minden meg-fértődés nélkül száraz időben le-szedvén fájaikról, törölgessd-meg szép, és tiszta ruhával; a' meg-tisztítás után tedd száraz zabba, sokáig el-állanak.

Vagy :

Végy fa ládákat; azután végy valamelly folyó-vízből, vagy patakából fővényt, mosd-meg azt jól; azután pedig szárazd-meg, és tedd a' ládádba: ezeken fellyül rakd azután a' gyümölsöket, és ezeket ugyan olyan fővénnel fedd-bé: azután tedd a' ládákat száraz, de nem meleg helyre: illy módon a' gyümölsök sokáig

el-tartanak. De az illy gyümölcsök mint épek, és szárazok legyenek ám; és úgy rakattassanak a' ládába, hogy egymást ne ériék.

113.

A meg-száradott olasz diókat, könnyü fáradtság-gal, mint a' zöldeket, meg-hámozni, 's hajaiktól meg-tisztítani.

Az illyen diókat először vízben főzd-meg, (még jobb téjben) valamennyire tsak: ez-után könnyen meg-tisztíthatod a' hajaiktól.

Az olasz diókat sok ideig frissen el-tartani; hogy könnyen lehessen a' hajaikat levenni.

Tsinálj valamelly ládába ágyat az illyen dióknak ki fatsart, és száraz törkölyből, arra ragd a' diókat, de fellyül is törkölyel bé-fedd azokat.

Vagy;

Új, és friss fővénybe ársd-el az olyan diókat; de a' fővény igen nedves ne legyen: mert abban a' diók úgy ki-tsírádzzanának; és az-után keserűek lennének, mint az epe: mikor pedig azokat onnat ki-szeded; a' fővényétől mosd-meg.

115.

A gesztenyét sokáig frissen el-tartani.

Tedd száraz fővénybe, vagy száraz homokba; vagy tsak a' pintzében homokba; sokáig el-tartanak.

116.

A' tsereznyének, szilvának, és egyéb ilyen gyümölsnek Telen gondját viselni.

Fúrd-ki az eger-fát, melly olyan légyen mint a' tső, vagy *tsü*; az e' féle gyümölsöket tedd ebbe; de érttek, és minden ütődéstől, és más valamely hibától épek legyenek, és szárazok: azután az olly ki-fúrt fának mind két végén lévő lyukat tsináld-bé jól, és erősen valamely tsappal, hogy sem a' víz, sem a' levegő ég abba bé ne hathasson: azután vessd azt valamely kút, vagy más vízbe, hadd álljon abban Tél közepig; bontsd-fel akkor, épen találd a' gyümölsöt. Háföntő módon, ha az illy gyümölsöket nád-mézbe bé-tsináld, úgy-is el-tartanak.

A' szőlő gerezdéket sokáig el-tartani,

Az illy jól meg-értt fürtöket, mellyekben semmi rothadt nintsen, messd-le száraz időben a' tőkéjeikről; a' szárait mártsd olvasztott szurokba; azután az illy fürtöket két nap tedd-ki a' süto Napra; 's onnan valamely száraz polyvára, de úgy, hogy egymást ne ériék. Meg-hinthedd fellyül-is ritkán száraz, és szálas polyvával.

A veres hagyma gyökerű palántákat, vagy virágokat Tél közepben-is virágoztatni.

Illyenek ezek: nártzis, hidtziutus, ranunkulus, tulipánt, 's a' t. Igen jeles, és szép tálmány, melly már sok próbák, és tapasztalások által bizonyos-is; hogy az illyen virágok nem csak a' földben, hanem a' vízben-is virágzásra hozattathatnak, melly dolog e' szerént mégyen végbe: Végy egy valamennyire szoros, de nem magos, sem nem hofszú nyakú, akár pedig csak egy közönléges tsonka nyak nélkül való üveget; ezt töltsd meg tiszta kút vízzel; fedd-bé olztán ízelesen ki-vertt ónnal fellyül a' szájját, úgy hogy erősen hozzá álljon az üveghez: annak a' ki-vertt ónnak közepén tsinálj egy kis lyukat, a' virág' hagymájának, vagy gyökerének nagyságához alkalmaztatván, hogy, ha az tsírádzik a' vízben, azon lyukon a' tsírádzás által nyúlhalson, és néha új vizet-is tölthess abba az edénybe azon lyukon által. A' gyökök olztán az üvegben hofszú rojtotskákat nyújtanak; és a' leg-hidegebb Télben-is, a' házodban kedves Tavaszod lehet az említett virágokra néve. A' hagymáknak az üvegbe való bé-tevések meg-eshetik Mind-szent Havában, András, Karátsony, Bóldog-Afzszony, Böjt-elő havában, 's a' t.: meft nem köttetett az ember sem valamelly naphoz, sem pedig valamelly hónap-
1.oz;

hoz ; és ez tsak függ egyedül a' virágokkal e' képpen bánó embernek akarattjától. Mert minekutánna a' gyökerek a' vízben vagynak , mindjárt könnyen által láthatni ; hogy azok megindúlnak, 's tsírádzanak : és a' ki azt akarja, hogy András havában virágja légyen ; az a' hagymának, vagy gyökérnek az üvegbe tételére más időt válaszfzon ; mást ismét az, a' ki azt akarja, hogy Karátsony Havában légyen Szerentséje : az ilyen virághoz. Némellyek úgy teszik a' hagymát, vagy virág' gyökerét a' vízbe, vagy inkább az üveget úgy töltik-meg vízzel, hogy a' gyökér, és víz között egy újjnyi szélefségű köz maradjon : de így nehezen böldogúl az ember a' maga szándékában ; hanem mikor a' gyökeret fellyül a' lyukba teszed, töltsd-meg az üveget annyira vízzel, hogy a' gyökerek leg-alább az ő rojtjaikkal, avagy alólról mintegy félig formán magok a' gyökerek-is a' vízben légyenek. Ha pedig semmi ilyen virág-tartó üveged nintsen ; más egyéb edényt-is vehetsz erre elől, 's arra tsinálhatfz drótból valamelly rostélyotskát, vagy pedig fa petzketskéből-is ; és ezeket szurokkal, vagy valami más móddal az edényhez alkalmaztathadd ; tsak hogy erősen álljanak, és a' gyökereket azokon által, az edényekbe lehetsen tenni mintegy félig ; de egészfen a' vízbe ne elsenek. Ezek az edények ofztán a' gyökerekkel együtt a' házban álljanak ; de nem ízintén a' kementze mellett : mert a' gyö-

kerek kövéren indulván a' növésre, el-romlanak: azért jobb a' kementzétől távolyatska, és az ablakban-is meg-lehet, ha ott igen hideg nintsen. Az első víz, vagy gyenge folyó víz, az edényeknek meg-töltésekre leg-alkalmatosabb; de ne legyen sem igen meleg, sem igen hideg, hanem közép-szerű. Minden 24. órában ki kell az olyan vizet önteni, és ismét újat kell reájok tölteni; így az ollyatén hagyma forma gyökerű plánták hamarabb, és jobban nőnek a' vízben: de az illy gyökereket soha sem kell kivenni, mikor vizet töltenek az edényekbe, kivált ha már a' rojtjok, vagy gyökerek hozszú; hanem a' vizet csak tsendefen kell le-tölteni rólok; és ezen le-töltésre, és új víz töltésre magától-is találhat az ember módot. A' ízoba, mellyben az illy virágok vágnak, mértékletes melegségű legyen, hogy a' gyökerek sem meg ne fagyjanak, sem a' nagy melegség miatt igen kövéren nőni ne induljanak. Ha e'képpen a' virágodra szorgalmatosan vígyázol; fáradságodban fogsz gyönyörködni. De az illy virág-tövek nem arra valók többé, hogy a' kertben el-plántáltassanak: mindazáltal a' virágzás után szépen meg-száraztván, 's a' következő esztendőre meg-tartván, (a' mint némelyek állítják) újra a' földbe el-ültetethetnek, próbáld, ha használ.

A' Sót, valamelly sós húsból, vagy halból kivenni.

Az illy sós húst, vagy halat takargassd egy len ruhába, 's tedd a' homokba, hadd álljon ott egy éjtzaka; minden sója ki-szívódik belőle.

Mindenféle kontz' velöt, kövérseget, 'sirt és fagygyút el-készíteni, vagy meg-tszindlni; hogy az ember azt, jól, és maga valóságában sokáig el-tarthassa.

Vedd özlzel a' kontzokból a' velöt, a' kövérseget, 'sirt, vagy fagygyút; mindeniket külön; mosd-meg tiszta hideg vízben, hogy semmi vér, vagy tisztátallanság rajtuk ne tessék: olvazd-meg olztán gyenge tűzön mindeniket egy különös, és olyan edényben, a' melly olyan üstben állott, mellyben víz völt; tölts egy kevés bort, vagy rózsá vizet reá; szürd által egy tiszta ruhán; tartsd-meg azt egy ón edényben só nélkül híves helyen: de az illy velöt, 'sirt, fagygyút, és kövérseget, fiatal, és egészséges marhákból kelletik venni. Meg-lévén már e' szerezént olvasztva, tégy egynehány babír' vagy dió-fa' levelet belé; e' szagot ad néki, és el-telheted valamelly szellős helyre, hogy meg-nepe-nézfzesedjen; 's a' mikor kivántatik, szükségedre fordítádd:

121.

A vén, és kemény húst rövid idő alatt meg-lágyítani, 's meg-főzni.

A' melly fazékban az ilyen hús fő, vess az alá főt: *vagy*; vess azon fazékba kemény, vagy száraz kenyér-hajat, hadd fővjön az azon hússal; púha lészzen, és sokkal hamarább meg-fő, *némellyek* az ilyen húshoz, midőn főzik, kristály üveget tefznek a' fazékba.

122.

A' húsnak kelletlen, és vad bűzét, szagát, ízét el-venni, 's el-űzni.

Mikor az illy hús majd fele fővésében vagon a' tűznél, tedd-ki onnan a' szellőre egy óráig, akkor újra tedd azon húst vissza a' fazékba; készítsd, és főzd-meg eléggé, sokkal jobb lészzen.

123.

Elevenen, és szép pirossan a' rákokat az asztalra vinni.

Végy annyi rákot a' mennyit akarsz, tölts azokra jó égett-bort, gyűjtsd-meg azt rajtok; a' rákok mind veresek, 's pirossak lésznek, és még-is elevenen maradnak: akkor egy tálba teheted, bé-fedheted egy másik tállalal, 's az asztalra fel-adhadd. Ha a' tálal le-veszik rólok; új levegő eget érezvén, mind ki-másznak a' tálból.

A' lúdat meg-sütni, még-is elevenen tenni az asztalra.

Koppaszsz-meg egy lúdat egészszzen a' fejéig, és nyakáig; tsinálj kereken körülötte tüzet távolyról, hogy a' lúd meg ne fulladjon, hanem hogy tsendefsen süljön, a' lúdat fel kötözzvén nagy nyársra. A' hol a' feje vagyon; tégy oda egy edényt, abba tölts vizet, de a' melly víz mézzel, és sóval meg-elegyítve légyen, hogy azzal magát a' lúd éllesztgelse. Azután végy egynekány almát, azt rántsd-meg zsírban; azzal kegedsd-meg a' lúdat gyakran; a' tüzet pedig lassan lassan nyomogasd közelebb hozzá; a' melegség miatt gyakran íszik, hogy magát éllesztgelse; és mikor meg-hevül, meg-sül belölről-is. A' ki süti pedig, mindenkör a' szívét, és fejét hívesítse: mikor osztánrefzketni, és el-esni kezd, vedd-le, és tedd egy tálba; add a' vendégeknek enni, meg-sült, és még-is él, 's kiált, ha kivált valamit belöle vágnák.

A' lúdakat hamar, és hafznosan meg-hizlalni.

Tapasztalásból világos, hogy a' lúdak fokáig való hizlalás után-is nem igen kövérek: mellynek-is az az oka, hogy a' mit a' Hóld' nevelkedésével híztak, azt a' hízást a' Hóld' fogytával le - vetkezik. Ha azért

azt akarod, hogy a' lúdaid hamar meg-híz-
zanak; újság' idején egy szoros ólba zárd-bé,
's adj' annyi enni nekik, a' mennyit magok meg-
ehetnek. Az eledelek pedig legyen, ázott zab,
tengeri búza, vagy kukoritza, Sárga, vagy
murok répa. Fogod tapasztalni, hogy egynehány
elsőbb nap jól efsznek; de az-után kevéssel meg-
elégsznek. Mind-az-által, mindég legyen vala-
mi előttök, hogy ha kívánják, ehessenek min-
denkor; víz nélkül sem kell soha őket hagyni.
E' fzerént fogod tapasztalni, hogy 24-nap alatt
derekassan híztak; és akkor meg-is ölhedd: mert
a' hód fogytával, levetkeznek azt a' kövérsé-
get, és tovább tovább csak haszontalan tartanád.

*A' lúdat úgy hizlalni, hogy nagy májjok
legyen.*

Törd-meg az Antimoniumot, (magyarúl:
Spizkoltz,) és dörssöld-el igen puhára, az-után
tsinálj abból téztát, ebből pedig apró pogátská-
kat, vagy apró falatotskákat: az Antimonium
porát úgy kell alkalmaztatni; hogy egy lúd
abból egy nap mind-egy három kés hegynyit
vegyen-be a' háromszori töltésre. Továbbá töl-
heted a' lúdat csak tézta laskával, és tengeri
velis, csak hogy feletébb meg-ne töltsed, és
mindenkor inni valója legyen.

127.

Kakasokat herélni.

Midőn már a' kakasok annyira nőttek, hogy kukorikolnak; rekezd-bé 'öket valamely helybe, hogy 24. óráig semmit ne ehessenek, vagy ihalsanak; következő nap' a' testek metfzés által meg-nyittatik a' hasokon alól; annyira, hogy két újjal beléjek nyúlván, a' heréjek ki-vétettethessenek. Azután a' sebjecket bé kell varni, és egy kevés vajjal meg kell kenni. Azután a' tarajjokat, vagy taréjjokat, és szakallokat el kell vágni, ezeket sem árt egy kevés vajjal meg-kenni. A herélés után újra rekezd-bé, nem sokára pedig adj enni, és inni nékik. Ez a' kakasok' herellések pedig legyen inkább Pünköszt, és azt követő hónapban, míg az idő nem igen heves: a herélés ha jól esett, abból meg-tudhatod, ha a' tarajjok mög-halaványodik, 's nem kukorikolnak,

128.

A' kappanokat jól meg-hizlalni.

Koppaszd-le a' tollaikat a' fejeiken, és a' szárnyaik alatt, nem kü!ömben a' lábaik között: azután tedd azokat egy hizlaló helybe, vagy ketretzbe, melly úgy legyen készítve, hogy mindenik kappan magánolsan, és szorosán bé-zárva üljön, és meg ne fordulhasson. Elöl a' fejénck, és nyakának legyen egy nyílás, hogy
ehes.

ehetsen, és ihafson; hátul-is egy, hogy azon a' ganéjja ki-hulljon: és az illy ketretz egy letét kamarába tétetődjön; hogy a' kappanak semmi világosságot ne látsanak, hanem tsak midön enni, és inni adnak nékik, mellynek-is háromszor kell, bizonyos időben, egy nap meg-lenni. Az ételek pedig ez; apró golyóbifotskák, árpa, zab, vagy lentse lilztből, mellyeket meleg vízzel kell meg-tsinálni; ha tetszik, vághatsz e' közé valami kis murek répát-is: a' serbe áztatott kenyérral jól meg-híznak.

A' szarvas marhát jól meg-hizlalni,

A' gyalog-fenyő hamuból végy egy nyóltzad rész vékát, melly a' gyalog-fenyőnek zöld gyümölséből vagyon égetve, és ugyan annyi rozslisztet, 's ugyan annyi főt. Mikor arról gondolkozol-is, hogy a' marhát el-adjad, tsak egy kevés törtt bűdös-követ elegyíts a' meg-írtak közé; 's azt gyúrd-meg, és tsinálj nem igen híg tészta belőle; hogy öszve lehetsen gömbölygetni. Ennek a' tészta felét tedd-el a' pintzébe, a' más' feléből pedig tsinálj hofszútska golyóbifokat, olly nagyokra mint egy tojás, azokat tedd egy tálba, a' melegen hadd keményedjenek-meg. Ezekből a' golyóbifokból adj osztán a' hízó marhának minden nap hármát, estve, délben, és reggel, egyet egyet. Ha ez el-
fogy,

fogy, az el-tett téztából-is tsinálj illy golyóbi-
lokot, 's étessd-meg azokat-is a' hízó marháddal.

Vagy :

Tisztítsd-meg a' babírt, tölgy-fa fzenet, és
a' száraz földön *el-folyó borostyánt* mindenikből
egy fontot; ezeket törd-meg, és egymással ele-
gyítsd-öszve: oszd-el azt annyi felé, hogy a'
hízó marhának adhass abból minden nap' három-
szor egyenlő mértékben: el-kezdvén tudni-illik
egy hóld töltén a' másik hóld-töltéig; de e'
mellett ne kéméld a' lót-is a' hízótól. E'kép-
pen a' ma ha négy hét alatt kövérebb lészén,
mint az ember gondolhatná; de a' hónap el-
múlváu, mihdjárt el-add ám, vagy le-vágassd,
mert külömben a' másik hónapban el-apadna.

A' mirígyes fertéseket meg-gyógyítani.

Adj azon fertéseknek borostyán, vgy lau-
rus-fa gyümölsét enniek: de ezt előbb tör-
kölyel, korpával, és fekete téztával kavard-
öszve. Annál jobb, ha az italokba perje fü-
nek, vagy ördög bordája fünek a' gyökerét te-
fzed; hogy erről ihalsanak.

131.

Hogy a' tyúkok egész télen tojjanak.

Gyűjtsd-meg a' tsalánnak a' felső hegyét,
mikor már magvas, vagy magva vagyon; ezt
szá-

szárazd-meg, és korpában valami kevés vízzel kevervén, add a' tyúkoknak enni.

Vagy:

Tartsd őket kender maggal, attól - is jól tojnak.

Vagy:

Adj nékik, mikor tojni kezdenek, főtt zabot; de a' kenyér, árpa, és rozs e' végre nem hasznosok.

132.

Azt tselekedni, hogy a' tyúkok sokat tojjanak.

Dörföld széllyel apróra a' nyúl-ganéjt; ezt elegyítsd korpa közé egy kevés vízzel; tedd valamelly deszkára; hadd egyék-meg arról. Ezt tselekedvén vélek háromszor, vagy négyszer, bőven tojnak.

133.

Tsirkeket költetni, kottlós tyúk nélkül.

A' tyúk, vagy galamb-ganéjt törd, és rostáld-meg; takard abba a' tojásfokat; meleg helyen tartsd, hogy a' tojásfok egymást ne ériék: tégy közéjük tyúk-tollakat körös-környúl; forgasd-meg gyakorta; azután 20. nap múlva, mikor pipegni kezdenek; a' tojás' hajait nyisd-fel szép tsendelsen: mivel magok a' tsirkék által nem törhetik; és akkor tégy tyúkot reájok, hogy ki-kelvén, anyjok lehelsen a' takar-gatásokra.

Vagy:

Vagy ;

Takard a' tojásokat meleg ganéjba ; tégy minden harmad nap új meleg ganejt reájok hogy mindenkor egyenlő melegségben legyenek ; forgasd-meg gyakran a' tojásokat ; annak idejében ki-törik a' tojást a' tsirkék, és ki bújnak.

134.

Olly tsirkéket költetni, mellyek minden esztendőben a' magok színeket meg-változtatják ; 's más más tollúak lesznek.

Tégy olyan tojásokat a' kotlós tyúk alá, a' mellyeket *úldozó tsötörtökön* tojtak ; úgy olly stirkékre tézfel szert. Ez ugyan tsak babonaságnak látszik ; de tapasztaltt dolog sokaknál : és az illy tojások sokáig is tartanak, 's a' hideg sem árt nekik. NB. Még a' fordító sem irtt illy vizás dolgot : de ha ez igaz nem lenne-is, a' többit azért meg-vetni nem lehet.

135.

A' virágokat természetl színekben, és állapotjokban megszáraztani, 's el-tartani :

Mossd-meg szépen a' folyó vízben lévő fővényt, ezt az után a' napon szárazd-meg jól, és tisztán, az után pedig szitáld, vagy rostáld-meg. Akkor tsinálj magadnak egy ládát fábol, vagy meg-ónozott pléből. Ebbe tégy a' megmosott homokból vagy négy újjnyi vastagságút :
tedd

tedd osztán azokat a' virágokat abba a' fővény-
 be száraikkal együtt, úgy mint voltak a' ma-
 gok állapotjokban, az az : száraikkal alá; de
 vigyázz reájok, hogy egyik virág a' másikat
 ne érje. Azután egy töltésén által a' virágok'
 szárait azon fővényel töltsd-fel egészszén a' virá-
 gokig. Azután ismét lassanként tölthetfz a' vi-
 rágonon fellyül-is abból a' fővényből. E'kép-
 pen el-tehedd az olly ládát olly helyre, a' hol
 a' Nap süt, vagy meleg házban a' kementzéhez
 közel, 's hadd álljon ott négy, vagy öt hétig,
 's a' tzéodat el fogod érni. De az illy virágokat,
 mellyeket a' meg-írtt ládába teszel, akkor sza-
 kakfzd ám le a' tövekről, mikor nem nedvesek,
 és mikor egészszén még ki nem nyíltak; mert
 különben a' levelei el-hullanának. Ezen mó-
 don tehetfz-el tulipántokat-is; tsak hogy azok-
 nak magvok tartójokat ki kell előbb metszeni,
 míg a' ládába nem tétetnének. Továbbá: ne tégy
 igen sok virágot egy ládába; ha pedig tsak
 apró tsomó virágokat, vagy bokkrétákat akarfz
 el-tenni; e' végre végy tsak egy tágos szájú
 üveget, 's abba tedd, és így még hamarább
 el-éred tzéodat. Arra-is vigyázz utóljára, hogy
 az ollyan ládába tejendő virágoknak szárait,
 sem a' le-szakasztáskor, sem a' ládába való te-
 véskor, erősen meg ne szorítsd: mert az által
 a' levelei meg-sértetnének.

Tollakból szép virágokat tsinálni.

Végy szép fejer tollakat, valamelly lúdnak hátáról, és a' szárnya alól; vessd-el azok közül a' borzadtakat; a' több maradt tollakat pedig szépen nyírd körül, és ágasbogafítsd-ki, mint a' terménfzet szerént való szeg-füvek vagynak. Azután ugyan azon tollakat szedd-öfzve szép bokrosan, mint a' szép tellyes szeg-füvek magokban vagynak: és egy fü' helyébe végy öt, vagy hat tollatskát; az egyikbe köss valamelly rojtotska formát tollból, 's úgy alkalmaztassd, hogy az olyan légyen, mint a' terménfzeti szeg-fünek ékes rojtotskája, melly a' tollnak meg-fordításával meg-eshetik. Akkor kössd azt egy drót szálra, azután pedig négyet, vagy ötöt-is körül körül, hogy abból egy helyes szeg-fü forma légyen: azután végy egyes nagyobb tollakat, és megfordítva kössed azokat egy más után körös körül, de úgy alkalmaztassd, hogy a' kötési ne láttassanak, vagy ki ne tessenek; azután tsinálj hozzá egy kis viaszos papirosból, ki-ágasbogafított pihet, vagy pejhet, de először alatt vágd-el a' hofszú tollakat körül. Ha már ezeket tsepegetteteknek akarod tsinálni; végy egy ki-festő etsetetskét, 's azzal meg-tarkázhadd. Vethetz hozzá pirolítani való festő golyóbist, (kármin) vagy tzinóbriomot, vagy miniomot, és azt vízzel meg-tsinálván, a' tollakat azon

által vonhadd, De leg-jobb e' végre a' tzinóbriont édes téjjel meg-tsinálva, tsak hogy a' tollak még egészlzen kötetlenek legyenek, ki-vévén azokat, mellyeket már kárinnal meg-tsepegtettél, és azokat a' kötés utánn-is; egy kis etsetetskével meg lehet tsinálni: tsinálhatfz szegfüveket egészen tizta fejér tollakból-is. A' sárga tollakat így tsinálhadd: egy kis ruhába tégy olly kúkának porát, mellyel a' palatskokat szokták bé-dugni; kössd-bé az-utánn azt a' ruhát, tölts reá vizet, és egy olafz diónyi timsót hozzá, E' szép színt ad, és ebbe tedd a' virágot 48. óráig valamelly meleg helyen: tölthetfz hozzá etzetet-is, és több timsót-is adhatfz hozzá, kivált ha sárgára akarod a' virágot változtatni. A' setét sárgát festhedd órliánnal. (festék' neme a' festőknel) ebből tsak egy keveset törj-meg egy mosárban, vagy döröslő kövön, t. i. egy krajtzár árrút; e'hez tsinálj egy kis tizta lúgot, töltsd-reá, és főzsd-meg. Egy kevés idő múlva, é' meg-hülven, tedd-belé a' tollakat valamelly meleg helyen; az illyen festékből lehet Húsvéti tojást-is tsinálni; vagy ha semmi lúgod nem vólna, meg-próbálhatod ezt tsak timsóval-is. A' Vercsekhez végy: veresre festő fát, (Fernebok; vagy Brasiliai fát) egy krajtzár árrút, tölts erre vizet, hadd álljon rajta egy éjtzaka; az utánn tedd szénre, és egy olafz diónyi timsóval főzsd-meg, szürd-által egy kis ruhán, és tedd-belé a' tollakat, míg szépekké lesz-

lésznek. A' *setét vereshez* végy bersenyt, és úgy bánhatsz ezzel-is, mint a' fellyebb való színnel. Ha kivánod, hogy a' fellyebb említett *Ferrebok* még-is szebb légyen; áztassd-meg azt savanyú téjben, tégy egy kevés timsót-is hozzá; és ha valamennyire már meg-főtt, szürd-által egy kis ruhán, hadd hüljön-meg, 's újra tégy egy kis timsót, és gummit belé, ismét főzzd-meg egyfzer; szép tetfő színe fog-lenni: ebbe tedd olztán a' tollakat nem igen forróan, míg a' festéket jól bé-vezzik. A' *kékhez* végy: kék festéket; döröld-el azt egy kövön igen jól; ereszd-fel gummi vízzel, és azzal a' tollakat kend-bé. A' *rózsákhoz* mess leveleket tollakból, azokat kereken vágván olly nagyságúra, és formájúra, mint a' rózsá' levelek: hajtsd-meg azokat egy életlen késsel: akkor olztánú köss-fel két, vagy három ollyan leveletskét egy más mellé valamely drótra; tsinálj a' közepére sárga tolból olly kis sárga részt, mint a' rózsának közepében szokott lenni: mikor pedig a' rózsát kötöd, elsöbben az apróbb tollakat, az után a' nagyobbakat köföd a' száron fellyül, még pedig mind addig, míg helyes rózsá' formája lész. A' *fejér rózsákat*-is *kárminnal* felsd-meg, belölről tsak halaványon, a' szerént, mint a' fejér rózsá' szokott lenni. A' *pettegetetteket*-is *kárminnal* tsinálják, mellynek gummis vízzel kell-meg-tsinálódn. A' *zöld levelekhez* pedig fejér viafzt, és le-tsepeg-tetett (destillált) krispánt végy, egy kevés szu-

rágás port-is, hogy fényesebb légyen. Ezt egymással jól meg kell főzni, és öszve-olvasztani, azután egy kis ruhán által-szűrni, és a' papírost melegen a' festéken által húzni, nem külföldben hideg vízen-is.

137.

Jó szagú füstöt botsáló gyertyátskákat tsinálni.

Vedd-meg ezeket: Spikinárd kenetet (benzóé) öt latot, Storáksot nyóltz latot, laudánumot más fél latot, hárs-fa szenet 15. latot, mind ezeket elegyítsd-öszve; rózsza vízben pedig olvaszsz-el tövis-kóró gyántát, vagy tragántot: mind ezekből léssen ösztán az a' matéria, *majsa*, darab, a' mellyből az olyan gyertyákat formálhadd.

Vagy:

Végy benzóét, storáksot, mindeniket 8. latot, temjént 20. latot, laudánumot 12. latot, puhán meg-refselt gyalog-senyő-fát 10. latot, hárs-fa szénnek a' porát két fontot: mind ezeket együtt törd igen apró porrá: és tégy hozzájuk tragántnak a' gyántáját, 's tsinálj azután tetzféled szerént ezekből jó szagú füstöt botsáló gyertyátskákat. (n)

138.

(n) Mint az Elöl-járó Beszédemben emlitém: az illy patikai szerek, még nevezetesebbek régi neveiktől; azért-is azokat meg-hagytam, tudván azt, hogy kinek kinek ugyan tsak ezekért a' patikába kell szorúlni, a' hol az új nevekkal semmit sem érne.

Jó szagú füstölő port tsinálni.

Törd porrá az apróra metélt gyalog fenyőfát, paraditsom-fát, rózsafát, fárga szandalum-fa' haját, gummi elémit, szandarákát, gyántát, mástikfot, szeretsen-diót, szeg-füvet, mindenikből egy latot; benzoét, alá-való Stórák-fot, mindeniket két latot, tehetsz pészmát-is közéjek. Ezekből léfzen a' jó szagú füstölő porod.(o)

Más füstölő por.

Tsinálj porrá 4. lat szandalumot; benzoét, Stórák-fot, gyalog-fenyőnek a' fáját, mindeniket két latot; pészmát, és ambrát fél nehézéket.

Végy temjént, storák-fot, benzoét, három latot, gummi ánimét egy latot, rásolt gyalog-feuyőnek a' fáját más fél latot. Törd miud ezeket apró porrá, elegyítsd-öfzve; jó füstölő porod léfzen belölök.

Jó szagú pésma-almákat tsinálni.

Törd-meg a' Stóráks calamit, laudánumot, mindenikből más fél latot, egy meg-melegített

H 3

mó.

(o) Ezek-is olyanok.

mozsárban: azután tégy hozzá porrá törtt benzoét, gummi ánimét, mindeniket egy latot, szeg-füvet más-fél latot, szeretsen-diót, és virágját egy egy latot, paraditsom-fát, fa-héj-ját, viola gyökeret három három nehezéket, fa-haj olajt, szeg-fű olajt fél fél nehezéket, kifatsartt szeretsen-dió olajt egy nehezéket. Mind ezeket elegyítsd jól öfzve, és tsinálj golyóbi-fokat belőlök.

141.

*Kedves szagot tsinálni valamelly házban, észre-
vehető füst nélkül.*

Tsináltass magadnak egy edényt veres réz-ből, olyan formára, mint egy kis szarvatska, az allyja lehet három, a' magassága felé pedig mintegy két újjnyi szélelségű; és ez akár nagy, akár kitsiny légyen, mind egy. Fellyül a' meg-görbített hegyes részén ne légyen nagyobb nyílása, mint a' mellyen egy nagy gombos tön-
nek a' feje bé-térhetne: lehet fülét-is azon szar-
vatskának tsinálni. Azután tsinálj a' szén-tartó
edényben közép-szerű tüzetskét, és azon fellyül
helyheztesd a' szarvatskát: ha már ez eléggé
meleg, hajts-meg annak a' fenn-írtt szájatskáját,
és tartsd egy tsészébe, vagy *findsúba*, melly jó
szagú vízzel meg légyen töltve: ha a' melegfég
még igen nagy, nem kívánja azt bé-szívni a'
nevezett szarvatska; azért-is tedd-ki a' tüztől,
azután gyakran próbálgasd, míg azt magában
bé-

bé-szívni tapasztalod; és elég, ha annak csak felét, vagy harmad-részét szívja-is-bé magába; aztán tedd az edényt az elébbeni fűzre; és vidd bé a' szobába. Ha az a' vizet hevenyében kikádja magából, úgy a' szén még igen erős; ha pedig a' melegség éppen elegendő, úgy a' vízben lévő kedves szagot szép tséndelsen adja ki magából, mindaddig, míg a' nedvesség tart. A' többi munkája könnyű, és mintegy magától foly. E' féle jó illatot a' házhban tsinálni igen hasznos, kivált a' hol drága festett képek, szőnyegek, és e' féle ingó jószágok vagynak, mellyek a' porral való füstöléstől meg-károfolnak; még inkább nem szenvedik-el a' gyalogfenyő-fából való füstölést. A' kik az ő szobáikat ezzel a' gőzölő golyóbissal jó szagúakká akarják tsinálni; a'hoz tsepegtetnek rózsából, levendulából, citrom-hajból, naránts virágból, fa-hajból, szeg-fűből, és egyéb e' féle jó szagú szerekből való vizet. Egy kalánnyi ilyen víz, meg-tölt egy nagy házat jó szaggal.

142.

Büdös szék ellen.

Főzz Brafíliai borlót vízben, azzal kennd-meg a' falat, és a' nyofzolyákat.

Vagy:

Füstölld-meg a' falat, és a' nyofzolyákat büdös-kövel gyakorta, el-vefznek.

Vagy :

Végy gálitz-kő olajt, szurkos fenyő-olajt, és varga-festéket két krajtzár árút; tégy fa-olajt hozzájok, rázzd-öszve; ezzel kennd a' helyeket, el-vefznek.

Vagy :

Egy lat bor-követ törj porrá, és ugyan egy lat gálitz-követ, egy lat timfót, és két lat kámfort: tégy ezekhez egy lat terpentín-olajt, két krajtzár árú kényesöt, egy font len-mag-olajt; ezeket töltsd-öszve mind egy üvegbe, rázzd-öszve jól, és kenj-meg véle mindent, a' hol a' férgek vagynak, még a' tojáfaik-is mind el-vefznek.

Dörfölj-el negyed-rész font kényesöt, fél font szappant egy mázos edényben egy más között jól mind addig, míg a' kényesöböl semmi sem látzik, a' mellyre öt, hat óra kíván-tatik. Akkor tisztítsd-ki a' helyet, a' hol a' bü-dös-férges tartózkodnak egy ótska kéf-sel; és a' helyeket kend-bé ezzel a' kenötsel; sok eszten-dokig békéségben maradhatfz miattok.

Vagy :

Kend a' helyeket csak rothadt tzitrom' le-vével, ez-is használ.

Vagy :

Végy hét nagy fog-hagyma fejet, ezt me-téld apróra, tedd egy tiszta fazékba, ugyan azon fazékba tégy böven marha ganéjt, tégy belé

belé két lat tört bűdös-követ, és tölts hozzá három lat fa-olajt, és egy fél mészely erős etzetet; főzzd-meg ezeket mind együtt erőssen. Ezzel osztán melegen kend-meg a' férgek' helyét egynehányszor.

Vagy:

Törd-meg a' sállját, tölts reá etzetet, és len-olajt, kend ezzel a' helyeket.

Vagy:

Végy ökör, vagy juh-epét, elegyítsd-öfzve len-mag-olajjal, azzal kend.

Vagy:

Bűdös-követ törj, főzd-meg tsak vízben, az-is el-vefzti őket.



Végy egy botot, vagy darab páltza forma fát, kend-meg azt róka, vagy-tövises díznónak a' zsírjával; ezt tedd-le egy helyre a' házban, arra a' bolhák mind reá gyűlnek; kapd-fel azt a' botot, 's vessd a' tűzbe.

Vagy:

Gyűjtsd-meg a' bolha-füvet, akár a' tsumort, pólast, putnok-füvet (mind egy-forma erejek vagon) a' házban, mind el-vefznek a' szagától.

Vagy:

Főzz ürmöt, és koriándrom magot vízben, 's azzal lotsold a' házat.

A' tetveket meg-ölni, el-hajtani, 's vefzteni.

Égessd hamuvá a' sárga gyopárt, tsinálj lúgot belőle, 's abban mosd a' fejedet; mind a' tetvek, mind a' serkék el-vefznek.

Vagy:

Ha a' téjnek savójába etzetet töltesz, és egynehányszor abból iszol, úgy meg-menekedsz a' tetvektől, hogy azok többé nem háborgatnak. Ha pedig etzethe meg-mártod a' fejér ruhádat, 's azután meg-szárasztván, reád véfzed, úgy sem bántanak. Ez a' hafzna vagyon a' *timfónak*-is



A' ruhából ki-vefzteni a' tetveket.

Törd porrá a' sárga gyopárt, elegyítsd-meg egy kevés etzettel, és fa-olajjal, hogy olyan légyen mint az ír; ezzel kend a' helyeket, a' hol meg-telepedtek.

Vagy:

Az útas szoktassa magát arra, hogy minden reggel fa-olajba mártott egy falat kenyeret egyék-meg; ment léfzen azoktól.

A' ruhákat a' mollyoktól meg-örizni.

Tégy ürmöt, és viola gyökeret böven oda, a' hol a' ruhák vagynak; a' *Zeller* levélnek-is ezen hafzna vagyon.

Vagy:

Vagy:

Füstöld a' ruhákat minden fertály esztendőben pészma-fü' magjával. *Vagy:* köss kámfort egy kis ruhába, és tedd a' ruhák alá.

147.

A' legyeket el-hajtani.

Égess tök-levelet a' szobában, ettől megdöglenek, a' mellyek a' házban vagynak; és egy fem jönn többé bé a' házba, míg az a' izag tart.

Vagy:

Törd meg az ürmöt, főzd meg egy kevésé téjjel; és a' házban kis tserép, vagy egyéb edényben rakogassd el; mind megdöglenek, mellyek ezt megkóstolják.

Vagy:

Nyúl' epéjét téjjel meg-elegyítvén, és a' szobában le-tévén; ki-mennek a' izagától-is a' legyek.

Vagy:

Törd meg az esméretes fejer maszlagot apróra; töltse reá tejet, a' mellyek azt megkóstolják. mind megdöglenek tőle; tsak a' bor-is téjjel megfözve megöli őket.

148.

A' patkányokat, és egereket megölni, el-vefzteni, el-hajtani.

Az egér maszlagot, (arsenicum) és Veneztiai üveget törd porrá együtt; tégy hozzá egy kevés lisztet, és egy kevés nád-mézet-is: tsinálj ebből apró kis pogátsákat; tedd oda, a' hol az ege-

egerek szoktak járni, tsak hogy gyermek, kutyá, matska, vagy valamelly szárnyas állat oda ne mehessen; azok, a' mellyek abból esznek, mind el-vesznek

Vagy :

Végy óltatlan mézet, ezt törd porrá; legyen az a' méz törve mintegy két kalánnal, és szintén annyi porrá törtt örvény gyökeret, búza, vagy zab lisztet-is annyit, négy kalán nád-mézet, egy kalán húnnyort, mind ezeket keverd-össze, hadd legyen belőlök tészta forma; tedd azon helyre, a' hol az egerek, és patkányok járnak; de tégy egy tserépben vizet-is oda; abból esznek, ebből pedig isznak, 's mind el-vesznek az étel, és ital után.

Vagy :

Kenj szekér-kenőt, és madár-fogó lépet az egerek', és patkányok' lyukaikra, a' hol ki, 's bé-járnak: ha azt meg-érik, mindjárt el-mennek onnan; mert a' lábaikon nem szenvedhetik az olly kenőtsöt.

Vagy :

A' farkas répa, ökör-fark-kóró, bolha-fü, ezek tsak szagjokkal-is el-űzik az egerket; és ha azokhoz járnak, meg-is ölik.

149

Egereknek való apró pogátsa.

Végy egy kevés búza-lisztet, egy kés hegynyi egér mafzlagot, és egy kevés marha-zsirt, azokból tsinálj egynehány pogátsákat.

150.

150.

*A' fából való eszközöket a' szűtől meg-óltalmazni,
és azoknak szép színt adni.*

Főzz dió-fa levelet, a' diónak zöld hajá-
val együtt lúgban, és kend-bé azzal a' fa-esz-
közöket; de először a' portól tisztogasd-meg;
azután, ha meg-szárad, kend-meg dísznó zsír-
ral, és egy posztóval dörgöld-meg jól.

151.

Azt tselekedni, hogy a' tűz valakit meg ne égessen.

Elegyíts együvé pészma-füvet, (p) és tojás'
fejérét; 's azzal kend meg a' kezedet.

Hogy a' kakas ne kukorékoljon.

Köss a' nyakába valamelly zörgő karikát,
ha tsak venyegéből is; el-hagyja a' kukorékolást.

Vagy:

Vágd-el a' nyelvének hegyetskéjét, soha
többé éjtszaka nem kukorékol; de azért semmi
egyébb baja nem lesz a' kakasnak.

153.

A' tolvaj méhehet el-üzni.

Egy kis tálba tégy valamelly kevés mézet,
ezt tedd a' méh-kasba, vagy köpübe; a' kas'
szájába pedig tsinálj bodza-fából egy kis tsü-
vets-

(p) Benkő József Úr nevezi savanyús hufszának.

vetskét, de úgy, hogy az a' tsüvetske hátul a' kast ne érje: így, azok a' tolvaj méhek azou a' tsüvön bé-mennek, de az-után vízfza nem mehetnek, 's el-vefznek.

154.

A' nyúlakat a' kertekből, hogy a' káposztát, és egyéb zöldséget ne bántsák, el-fzoktatni.

Végy egy krajtzár árrú ördög-fzart, és egy negyed rész font difznó hájjat; égefisd-ki ennek a' kövérjét, elébb apróra el-darabolván: e'hez tégy egy lövetnyi puska-port, és egy kalányi bétsi-kormot; ezt mind együtt egynéhányszor forrald-fel; az-után hidegítsd-meg; olyan lészen mint valamely ír, és a' plántákat ezzel kenegfisd-meg: a' fzagától el-fzoknak onnán a' nyúlak.

155.

Hogy a' lábaid tétben meg-ne fázzon.

Mossad a' lábaidat minden reggel jó erős égett borban; a' kaptzádon alól papírossal takard-bé a' lábaidat; tölthetsz a' tsizmádba-is valamély kevés égett-bort: nagyon el-vefzi a' hideget, és annak erejét.

136,

Trágyából meleg ügyat tsindálni, az idején való vetésre.

Válaszsz a' kertedben egy olyan helyet, a' mellyre a' nap leg-elsöbben, és leg-tovább süt;
vagy,

vagy, a' hová a' nap estvélig szolgál. Ass ott, még öfzfzel két fingnyi mélységű gödröt, olly hofzfzan, és szélessen, mint néked tetszik; ezt foglald-bé defzkákkal, úgy; hogy a' defzkázat két defzka szélességű légyen egy máson, De ezt ugyan öfzfzel fedd-bé szalmával, náddal, pozdorjával, vagy széles ló trágyával, hogy egész télen a' hó, eső, fagy, és hideg néki ne árthasson. Bőjt elő hónapnak elején ofztán azt, a' mivel bé-fedted, zedd-le róla, 's töltsd-meg a' gödröt hofzfzú szalmás meleg ló ganéjjal; tömd-meg jól, hogy öfzfze álljon, és hadj a' ganéjon fellyül mint egy más fél arasztnyi ürességet; öntözzd-meg a' ganéjt egy-néhány veder vízzel; és ofztán hordj azon fellyül megrostált, és jó fekete, vagy kövér földet. Ez a' föld-is, jobb ha ollyan, mellyet öfzfzel e' végre el-kézfítettél, 's télbe a' hidegtől meg-öriztél. Annyi földet hordj pedig a' gödörbe, hogy az meg-teljen, és öntözzd-meg ezt-is vízzel, hogy egy kevéssé le-szálljon. Hadd álljon úgy egy-néhány napig, de fellyűj bé-fedd defzkával, vagy gyékénnyel, hogy a' hideg ne ártson néki: az alatt a' ganéjból-is az igen erős gőzök kigözőlögnek. Ekkor ofztán vethetsz belé a' mit akarfsz, de takaróját-is kézfíts, hogy éjtszakára, vagy nappal-is a' hidegben bé-fedhessd.

Vagy:

Vagy:

Válaszsz a' kertedben olyan helyet, a' hol a' fal, ház, magas folyosó, vagy múlatfágra való bokros hely által, a' hideg szelek megtartóztatnak, a' mellyet a' Nap ér majd egész nap. Ulyen helyen tsinálj három, vagy négy lábnyi mély vermet a' *virágoknak*; a' *konyhára* valóknak pedig, úgymint: olasz-káposzta; karalábé; dinnye; és ugorkáknak, öt lábnyi mélységűt. A' mi pedig a' gödörnek hosszúságát, és szélességét illeti, az kinek kinek tetszésében áll, 's a' helynek mivóltához alkalmaztathatja. Elkészülvén a' gödör, annak mindenik szegeletében áss-le egy egy vastag karót, és a' kétoldalában is, a' gödörnek hosszúságához képest kettőt, 's hármát is. Deszkázt-bé osztán a' fenekétől fogva, szép egyenlisen venddel, a' karókhoz szegezvén a' deszkákat, úgy alkalmaztassd a' deszkázást; hogy az magósabb legyen a' kert földjénél fél linggel; a' dél felől való része pedig alacsonyabb mint az északi valamitskével, hogy a' Nap' ereje annál jobban megfekhessen rajta. De ezt jobb, és hasznosabb Őszel elvégezni: mivel Tavaszszal, a' fagyás miatt nem mindenkor dolgozhatik az ember. Némelyek a' deszka helyett, kö-fallal tsináltatnak ilyen meleg ágyakuak valót, a' melly ugyan költségesebb, és tartóbb; de a' fából valóknak jobbak: mivel a' kövek némelly hidegféget botsátanakkal magokból; és a' kövek között is fok meleg

fég

féleg el-mégyen. Ellenben a' jól öszve-foglaltt deszkák a' melegséget meg-tartják. A' fenekét-is a' meleg ágynak jól bé kell deszkázni, hogy alólról a' vakandokok abba bé ne mehessenek; ha pedig a' vakandokoktól nem kell tartani, az illy költség el-maradhat. A' föld, melly a' meleg ágyba hordatik, még öszfzel el-készítettessen, és polyvával, vagy más illyennel bé-takartafson. Így el-készítettvén a' gödör, töltsd-meg azt új, és meleg ló ganéjjal, egynehány nap azután, midön látod, hogy a' ganéj füstöl, taposd-meg jól, és hordj még többet reá, hogy fellyül más-fél lábnyi híjja légyen. Ha a' ganéj igen száraz vólna, lotsolóból lágy meleg vízzel meg-öntözheted. E' már mind meg-lévén, a' jól el-készítettett, rostáltt, és öszfzel el-takartt földet hord fellyül a' ganéjra, még pedig úgy, hogy a' ganéjon fellyül a' föld légyen egy jó arasznyi vastagságú, és gereblyével egyenessen el-tsinálva, Azután a' ganéjnak nagy hévfege el-múlván, az ágyat bé-vetheted; és minekutánna a' magok ki-kele- nek, a' gyomtól meg-tisztogassd; ha pedig né-melly magok, úgymint hónapos retek, 's egye- bek, nagyon sűrűen keltek vólna, a' ki-gyomlá- lás által segíthetsz rajtok: mert a' sűrűség ártal- mas vólna. Azonban a' meleg ágyat kívülről, a' mennyire a' föld ízínét meg-haladja, körös-kö- rül jó ganéjjal meg kell rakni, hogy a' hidega' meleg ágyba bé ne hathafson; a' belé vetett magokat, és veteményeket-is, néha néha meg

kell-lotsolni, és ezt tselekedni délben leg-jobb, mikor a' nap melegen süt, tsak hogy ekkor-is a' hideg vizet meleggel elegyítsd valamennyire, mert az igeu hideg ártalmas a' gyenge plántátskáknak. A' mi már a' meleg ágynak *fedelét*, vagy takaróját illeti, azt így készítsd-el: végy hofzszú tsépeltt rozs' szalmát, vagdalld-el a' fejét, vagy kaláfszát, és foglalld létz közé vas fzegekkel; légyen pedig egy tenyérsnyi vatsagságú ez a' szalmából való fedél, és a' meleg agynál mint szélessebb, mint hofzszabb. *Más módja* a' meleg ágy' takarónak ez: az olly' olly' fellyebb említett rozs' szalmát, erős kötő madzaggal, fonállal, vagy spargával tekerd-körül, vagy köfs-öfzve egy egy maroknyit, tudni-illik annak a' két végét, és közepét-is kössdmeg; illyet annyit tsinálván, mennyi a' meleg ágyat, mind hofzszúságára, mind szélességére nézve bé-takarhassa; ezeket a' tsomókat olztánn kötő madzagokkal újra öfzve foglalhadd, melly olly' olly' öfzfe hajható lélzen, mint a' gyékény, és a' meleg ágyakat vélek bé-takarhadd, le-veheted, öfzfe hajthatod, a' mint a' dolog kívánja. Ha kedved tartja, 's költeni akarsz, tsináltathatsz üveg tábla takarókat-is, a' meleg ágyaknak szélességek, és hofzszúságokhoz képest, és ezek a' veteményeknek nagyobb meleget-is szolgáltatnak fellyülről: ha pedig nagyon melegítenének; fel-lehetne az illyeneket nyitni. De az illy ablak' rámák kemény fákból tsináltassa-

sanak ; és úgy tovább tartanak : azonban , ha illy üveg táblák vagynak-is ; még-is éjtízakára meg-kívántatik gyakran a' fuzalmás takaró , vagy ha az nintsen , a' dészka , külömben a' hideg az üvegen éjtízaka által-hatna , és a' gyenge palántáknak meg-ártana ; nem külömben a' magok' ki-keleseknek .

Más meleg úgy , mellyet újabb újabb ganéjjal lehet értetni , ez : Ass meleg ágynak való gödröt illendő helyen a' kertedben . (lehet más bátorságos helyen-is) olly füzélest , és hozfüzüt , a' minémül néked tetfzik ; de a' gödörnek mélysége légyen leg-alább-is három lábnyi ; ezt félig töltsd-meg , alkalmas , és meleg ló ganéjjal , 's taposd-meg jól : e' meg-lévén , az említett gödrön keresztül tsipálj erős fákat , olly ritkán , hogy minden fa között légyen három újnyi üresség ; ez-is meg-lévén , azon keresztül tétetett fákön fellyül-is hordj , alkalmas meleg ganéjt , mint-egy egy lábnyi magosságnyt ; ezt tömd-meg , lotsold-meg , azután pedig hordj reá elegendő földet , a' mellybe vess magokat ; a' keresztül lévő fák között említett három újnyi üresség arra való ; hogy az alatt lévő ganéjnak melegsége-is , azok között , a' felsőre által-hason ; a' keresztül való rekefztés pedig arra ; hogy ha már , mind a' felső , mind az alsó trágyának melegsége el-múlt-vólna ; tehát az alsót , a' gödörnek két végén lyukat hagyván , vas villával ki-lehessen-fzedni , és helyére , újabb ganéjt tenni ,

tenni, melly 'a' fellőre meleget szolgáltatson. De azon gödörnek két végén lévő lyukak mindenkor bé légyenek ám tsimálva, és tsak olly' életben bontsd-ki, mikor a' ganéjt újítani akarod. Lchet egy olly' ládát-is tartani, me y a' gödörnek egyik végén bé-tér, 's a' régi ganéjt alólról ki-vévén, a' ládát pedig újal, és meleggel tele rakván, bé lehessen tenni. Az illy munkával a' meleg ágyak felfőbb részében lévő dinnyék, ugorkák, és minden egyéb vetemények egészfzen meg-újúlnak, 's meg frifsülnek.

Még-is más Móda, melly által a' meleg ágyban lévő, 's meg-hidegedett ganéj újra fel-melegítteheik, ez: Ha veszed-éltre, hogy a' meleg ágy' trágyája már meg-hidegedett; ássd-körül azon meleg ágyat olly mélyen, a' mint abban a' trágya vagon, és úgy, hogy mindenütt ki-telések azon meleg ágyban lévő ganéjnak oldalai: akkor rakd körül azt új, és meleg ganéjjal vastagon, és ez azon meg-hidegedettet szépen meg-melegíti: ezt osztánn, tudni-illik ezen körül rakott ganéjt, földdel bé-fedd, és abba-is valamit vethetsz, úgymint: falátát, zellert, karalábét, és egyebet.

Meg-jegyzés: Azok a' meleg ágyak, melyekbe az ember hónapos retket, 's egyéb ezekhez hasonló zöldségeket akar vetni, nem ablakokkal, hanem tsak deszkákkal, vagy rozszalmából tsináltt fedelekkkel fedettefsenek-bé hideg

deg éjtzaka, vagy hideg nappal: mert az ablak alatt a' palánták igen el-lankadnak, 's elfonnyadnak; a' deszkák alatt pedig fokkal tövösebben, és tartósfabban nőnek. Rajtam törtéنت dolog; hogy mikor a' plánták már annyira nevedtek, hogy majd plántálni valók voltak, azoknak nagyobb részek, alatt, a' gyökereiknél meg-feketedtek, 's el-romlottak. E' miatt sokat fárasztottam magamat, hogy annak okát hi-tanúlhassam, és ennek a' roszfsznak elejét vehessem: idővel osztánn nagy sokára ezt tanúltam; hogy az illy esetben ezt kell tselekedni: az illy' roszfsz dolognak orvoslására végy leg-šoványabb földet, úgymint homokot, vagy agyagot, fővényt egy-forma mértékben; ezeket elegyítsd jól öfzve, és egy újnyi vastagon, egy sürü rostán rostáld, az olly plánták közé: ez ugyan valamit használ; de egélffszen azokat a' palántákat meg nem gyógyítja. Azt-is tapasztaltam káromon: hogy mind a' száraz, mind a' nedves időben szem-látomást a' karalábék, olasz, és fejes káposzták, faláták, és egyéb e' félék el-rotadtak; és a' féle kövér földből a' leg-szebb violák-is leg-szebb növényekben ki-dültek tövök-ből; nem külömben a' veres hagymák el-rotadtak, midön már majd érésekhez közelítettek. *Ennek okát abban találtam, hogy az előbbeni esztendőben, az illy említett veteményeknek leveleik fel nem szedettek, hanem ott maradván; az időnek visszontagsága miatt, ugyan*

ott el-rothadtak, 's a' földet nagyon meg-kövéritették; azért-is a' Tudomány ez: az igen kövér, és ganéjos föld a' fean említett palántának nem hasznos; és azért-is a' meleg ágyra a' sovány földet jobban ditsérem, példának okáért, ilyen föld az, a' melly nem a' föld szinén fellyül vagyon; hanem alól, mint-egy egy arasznyira; ezt rostáld-meg, 's ezt hord a' meleg ágyadra. Említem ezt-is: ha a' plánták sűrűen kelnek-ki, gyomlálással meg-kell-ritkitani, és nagyon melegben azokat soha ne tartsd, különben a' gyökereik meg-égnek, és az illy bajnak nem mindenkor a' föld az oka.

Uj módi meleg ágy, melly nem olly költséges, de a' meleget sokáig megtartja.

Az eddig le-írt meleg ágyak jók ugyan, de költségesek, és a' melegségek-is hamar elmúlik: azért ímé ide írok egy különöst: keress a' kertedben egy száraz helyet, a' mellyre a' nap szolgál; és az illy dél felé fekvő száraz helyen tsinálj egy vermet a' földben, mellynek szélessége négy, hosszúsága pedig tizenhat lábnyi légyen. Ezt töltsd meg olly Tímár' vagy Varga tserrel, melly nem régen vagyon a' tseres gördörben, tudni-illik, öt vagy hat naptól fogva: a' tser légyen azon gördörben három arasznyi vattagságú, és keményen légyen megtapodva; de vigyázz, hogy a' tserben semmi tso-

mós-

mósság ne maradjon; e' meg-lévén, takard-be-
 defzkákkal; de itt még-jobbak az üveg táblák:
 (ha vagynak) mert a' napnak meleg sугárjai
 azokon jobban által-hatnak a' tserre, és azt
 jobban-is meg-melegítik, 's az abba tétetett tserép
 edényekben lévő magokat hamarább növése
 indíthatják. De gondod légyen reá, hogy a'
 tsert lágy meleg vízzel gyakorta meg-nedvesít-
 sed, de egyfzerre felettébb-ne; hogy a' víz ál-
 tal ne fusson rajta, és ez által meg ne hidegül-
 jön; ha pedig ugyan tsak a' tser sokára meg-
 hidegülne, újat kell-alá tonni. Némellyek az
 illy meleg ágyat úgy-is tsinálják, hogy minek-
 utánna fél singnyi magossan tsert tesznek a'
 gödörbe, szalmát tesznek belé a' tseren fellyül,
 arra ismét egy singnyi magossan tsert, végre,
 mikor a' tser meg-melegszik, jó földet töltenek
 reá, a' mellybe osztánn az ugörkák, dinnyék,
 és plánták rakattathatnak. A' szalma arra való,
 hogy a' tser annál hamarább meg-melegedjen,
 és a' melegség ezttendeig-is el-tartson.

158.

*Kivált-képpen való tobák füvekről, mellyel min-
 den féle náthában lehet élni.*

Végy három untzia majoránnát, bétónikát,
 és szek-fü virág' gyökeret egy egy untziát, hú-
 nyor' gyökeret három untziát, tsombort egy la-
 tot, levendula' virágot egy nehezéket, gyöngy
 virágot, rózsát, ro'smaring' virágot, két két ma-

rokkal, római szeg-füvet, vagy kamomillát két marokkal. Ezeket mind törd-öfzve porrá, úgy téfel szert az említett tobákra.

§ 159.

Jó etzetet tsinálni.

Végy jó erős etzetet, szeg.füvet, Spanyol borsót, és egy kevés sót; ezt a' három félét tsináld-öfzve, tedd koválfzba, rakd a' hordótskába apródonként; ez jó etzetet tsinál.

160.

Vízből, borból, és sörből etzetet tsinálni.

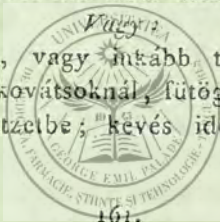
Aztass-meg a' leg-erősebb bor-etzetben két lat bor-követ két nap; ezt tedd azután egy pint erős bor-etzetbe, szaggass-el egy árkus pósta papiroost apróra, vagy egy darab tiszta ruhát, vagy tiszta vastag papiroost, tedd hozzá: e' léfzen mindenik etzetnek az ágya. Tölts ofztánn erre első vizet a' hordóba, de egyszerre ne fokat; így első vízből etzeted léfzen. Törj porrá bor-követ, tsináld azt jó etzettel téfztává, de az etzetben hadd álljon tíz nap; akkor vedd-ki, 's szárasd-meg; törd-meg újra, és erős bor-etzeibe tedd, sót harmadszor-is ezt tselekedd véle. Tsinálj azután golyóbifokat belöle, akár tsak porrá törd; 's ebből a' porból tsak egy kés hegyén tégy egy pohár borba, rövid idő alatt jó etzet léfzen. Élhetsz ezzel, kivált az úton. Az olyan bor kö-por, nagy hordó bort, vagy fert-

fert-is etzetessé tsinál. Az éretlen szőlő-fürtöket szedd-meg, a' leveket fatsard-ki, szürd-által szitán, tölts közé jó bor-etzetet, hadd álljon vagy négy nap, 's újra szürd-meg, jó etzeted lészzen belöle. Ha egy darab árpa kenyeret tészel a' boros, vagy feres hordóba, kevés napok alatt meg-favanyítja.

Vagy:

Tégy sót, borsót, és kovászt a' borba, kavard-ölvve jól, jó tsípös etzeted lészzen; a' kovász, pirított kenyér, és pergelt borsó-is, serbe tételödvén, kevés idő alatt etzetet tsinál.

Melegítsd, vagy inkább tüzesítsd-meg a' nagy vasat a' kovászonál, fütögesd ezt gyakorta a' gyenge etzetbe; kevés idő alatt jó lészzen az etzet.



161.

Minden-féle színü etzetet tsinálni.

Veres etzet: Tölts jó etzetet a' pipatsra, mindjárt kevés idő múlva veres etzeted lészzen. *Kéket* tsinálni: tölts jó etzetet a' búza-virágra, vagy a' kék violára; de a' violának kék leveleit szedd, törd-meg valamennyire kö-mozsárban; abból vedd-ki, tedd egy ón tálba, mellyben erős bor-etzet vagyon; melegítsd-meg így a' szén tűz felett; így meg-melegítve fedd-hé egy másfik ón tállal, és 24. óráig tedd-el; azután egy kevés idő múlva újra melegítsd-meg

azon tálát csak valamennyire, fatsard által egy ruhán egy más tálba, az-után tégy egy üvegbe papíros között meg-szárasztott más viola' leveleket, és azokhoz egy darabka nádmézet, erre töltsd ofztánn az által nyomott etzetet, tedd-el ezt az üveget, fokáig el-áll. *Rózmaring virág etzet*: Tégy egy üvegbe egy marok rózmaring virágot, melly közt semmi zöld ne legyen, és ugyan négy lat *kubébat*: két lat meg-mosott, és ismét meg-szárasztott afzfú mazsola szőlöt, három hozzfú indiai borsot, egy nehezék fa haját, egy kevés kákát, és *galgántot*, mindeniket apróra metélvén; egy kevés, de igen jó bor etzetet tölts mind ezekre, tedd-ki a' napra; 's néha néha rázzd-meg. *Rózsza etzet*: Szedj veres rózsza bimbókat, mellyekről a' sárgájokat, és fejérjeket hányd-le: ezeket szárazd-meg mint a' fellyebb mondott viola leveleket; tölts-meg ezekkel egy üveget félig, tégy hozzájok egy kevés török borsot, szeretsen dió virágot, egy kis fa haját, és egy-néhány szeg-füvet; ezekre tölts jó bor etzetet, és az üveget jól bé-tsinálván, tedd-ki a' napra. Igen jó mártogatni való léfzen belőlök, sőt orvosságnak-is jó. *Szeg-fü etzet*: Szedd-meg e' végre a' veres szeg-füveknek leveleiket, szárazd-meg, és tedd egy üvegbe: tégy belé egy kevés szeg-füvet, 's fa haját, tölts reá jó bor etzetet, 's tedd-ki ezt-is a' napra. Illyen módon készíthetsz: *rúta*, *levendula*; és más sokféle etzetet; a' *gyümöltsökből*, a' *vi-rá-*

rágokból-is, mint: földi eperj: cperi, fái, és mezei szederj, tseresznye, tengeri szőlő, tzitrom, és narants virágokból-is 's a' t. De mindeniknek a' gyökerét, és viragját, előre meg-kell száraztani; különben az etzet meg-penészesedik. A' gyümölcsöket pedig, úgy-mint, a' szedreket, és egyéb e' féléket egy darabig erős etzetben meg-kell áztatni, hogy meg-veresedjenek, akkor szürd által egy ízítató papíroson; az-után tedd el az etzetet szükségedre.

162.

Körtvély mustot tsinálui, mellyel az ember bor helyett élhet.

Végy mustot a' jó körtvélyekből, mellyek mindigárt a' fokról lett le-fzedések után meg-saj-toltattak, annyit, a' mennyi néked tetszik. Ezt töltsd ütsbe, és főzd meg, míg annak mint-egy harmada el-fő; az-után töltsd egy fa edénybe; mellyet jól bé-tsinálhatfz, hogy abban meg-hül-jön, és sepreje a' fenékre szálljon. Az-után töltsd azon fött mustot egy tizta, és szertsen dióval meg-ánslogott hordóba; de úgy, hogy a' seprejéből semmi hozzá ne mennjen; tsináld te-le a' szájáig, és függesz egy lat törtt fa haját, és ugyan annyi szeg fűvet egy kis gyenge ru-hátskába belé. Utóljára, tsináld-bé a' száját az illy 12, vagy 15 itzés hordótskának; hogy a' tajtékja sohol ki-ne mehessen; hadd álljon így a' pintzében egy fejtály esztendeig: jó ital leszzen.

Vagy:

Vagy :

Ha azt még jobbá akarod tsinálni, végy mintegy 50, vagy 60. itfze mustot a' leg-jobban meg-értt körtvélyből; tedd azt mindjárt a' sajtolás után egy nagy üstbe, mellyben harmad-részét főzsd-el: tégy egy itfze tajtékját, elhánytt mézet egy kis zsatskóba, egy lat fa-hajjal együtt, ugyan annyi szeg-füvet, édes gyökeret, és bodza virágot két két latot, gyömbért egy latot, és egy nehézék szeretsen-diót belé: azután az üstből töltsd egy tiszta fa edénybe, hadd hüljön-meg, mintegy felényire; azután tiszáld-bé ezen fött mustot egy más jó hordóba; azután tégy egy zsatskóba fa-hajat, és édes gyökeret egy egy latot, ezt függeszd-fel benne: hagyd így állani egy darab ideig, a' hordó száját jól bé-tsinálva; igen jó ital leszén, és el fog állani három, 's négy esztendeig-is.

163.

Gyümöltsből tartós mustot tsinálni.

Szedd-le a' veresfes vad körtvélyeket, mikor érni kezdenek, hadd álljanak egynehány napokig; végy ezekhez jó vizet, és fél megszely égett-bort, de ha lehet, ez-is gyümöltsből főzetett legyen. Hagyd meg-poshadni, vagy savanyodni, de a' seprejéről le ne vedd. A' leg-zavarosabb must-is a' szelid gyümöltsből tiszta leszén, ha azt ki-forrása után még egyszer, egy harmad résznyi vad körtvély mustal meg-hagyod

gyod forni, olly reá vígyázással, hogy az első forrását a' főzés által addig tartóztassad, míg egészen meg-öregszik, minekelötte a' vad körtvélyek meg-érnek, hogy bé ne bözözhessen, a' második forrás előtt. Ezen módon meg-marad a' mustnak édefsége: ha pedig nem ért gyümölcsök azok, a' mellyekből mustot akarsz csinálni, hagyd az olyanokat egynehány nap heverni, vagy állani, és ha nem egy félék a' gyümölcsök, úgy nem kell tartani, hogy az olly gyümölsből való must egy jó hordóban, és pintzében el-változzon. Az almából való must meg-kívánja; hogy igen erős égett-borból tölts valamit hozzá, mikor forr; ha akarod hogy sokáig el-tartson.

A' meg-romlott bort helyre hozni, vagy meg-jobbítani.

A' hordónak nagyságához képest, tégy jó formán egy kis hoszfú zsatskóba tizta búzát; azt botsássd a' boros hordóba fel-függesztve: ez egynehány napok alatt, a' bornak rozsfízét, és szagát magához szívja; és a' bor meg-javúl.

165.

Az avas boron segíteni.

Az illyen bort vedd-le jó bor seprőre; azután forgasd-meg jól az áfzkon a' hordót, a' melly-be

be az avas bort le-vetted; hogy azon jó seprő mindenütt azt meg-járhassa; és mennél jobb ja' seprő, a' bor-is az által jobb lészzen; hadd álljon ezen hordóban két, vagy három hétig; 's az-után vound-le más tiszta hordóba, mellyben már seprő ne légyen; nem árt egy kevés égett bor ánslogot-is néki adni.

Vagy:

A' reteknek gyökerét, és haját fúzzd-fel tzer-nára, botsátsd a' hordóba, hogy a' bort érje fel-függesztve; a' bornak savanyúságát, és roszíz avasságát magához szívja, és el-vefzi; de ezt gyakran próbálgasd;

Tölts-meg egy palatkozot, korsót, vagy kulatsot égett borral tele, azt függeszd-fel a' boros hordóban, hogy ez-is a' bort érje; fokot javít a' boron.

166.

Hogy a' bor meg-ne virágosodjon.

Bóráksot (arany glétnek neme az ötvösök-nél, pórisonak hívják) törj apróra, és három marok égetett sót, azt tedd egy tseber borba: az-után nyílsd-fel a' hordó szájját, hagyd] úgy egy hétig; az-után pedig tsináld-bé; nem fog meg-virágosodni.

Vagy:

Tégy a' hordóba száraz virágjatt a' szőlőnek.

176.

167.

A' nagyon meg-ánslogolt boron segíteni.

Üjontába tojt tojasokat függefz-fel a' hordó-ban ; de úgy, hogy azok a' hegyessebb végeikkel legyenek alá, és a' borba bé-merítve : ez által fok bűdös-kő a' tojásra ragad : mennél többször próbálsz, annál több hasznát tapasztalod.

168.

Olly ánslog, melly a' borokat mindenkör tisztán tartja : sőt a' meg-romlottakat-is meg-javítja.

Olvaszsz-el három font bűdös-követ egy vas serpenyőben ; az-után gyűjtsd-meg azt, hogy nyoltzad része hadd égjén-el belőle ; akkor óltsd-el, és más tállal fedd-bé ; és töltsd le-eresz-tett (destillált) bor etzetre, 's abban hadd hűljön-meg. Ezt a' bűdös követ másodszor-is olvazd-meg, és le-eresz-tett (destillált) bor etzetben el-óltáván, hadd álljon : harmadszor-is olvazd-meg ; és egy lat híggá tsináltt bor kö olajt tolts-belé, 's kavard öfzve : ez-után a' bűdös követ töltsd-ki, olly eső vízbe, mellyben valami kevés rózsa víz vagyon, 's hadd hűljön meg abban. Az-után a' vizet el-kell tölteni, és a' bűdös követ, új vízzel még egyszer meg-mosni ; ez arra való, hogy abba valamelly metéllékek mártathassanak ; és ezek papírosból metéltetnek, és kétszer az olvasztott bűdös kövön által

vonattatnak: ezzel a' bűdös-kövel való élésben elég leg-felleyebb egy lat egy tseber borhoz. Ha pedig a' bor zavaros, nyúlós, bűdös, vagy penészes volna, akkor tehetsz két latot egy tseber borhoz; hadd álljon olztán az ilyen bor; de 14. nap múlva vedd-le, egy más', szinte ezen bűdös-kövel meg-füstöltt, vagy ánslógos hordóba.

169.

Az etzetes, és savanyú boron segíteni.

Törj-meg egy font bor-követ, egy lat szeg-füvet, egy lat fa-hajat, és egy lat gyömbért apróra: ezekben üss tojás' fehérét, 's kavard-öfzve jól; ezeket mind töltsd a' hordóba, és egy hafított fával a' hordóban a' borral együtt kavargassd; el-múlik a' bornak etzetesége, és savanyúsága.

A' melly bornak a' hordótól roszsz íze, vagy szaga vagon, segíteni azon.

Hafogass-meg egy nagy birs-almát; de úgy, hogy a' meg-hafogatott részek egymástól el ne váljanak, azért egy fonállal körül-kötheted, és így a' hordóba fel-függesztheted, de a' bort csak alig érje. Ezt hagyd a' hordóban egy darab ideig; a' penészt, a' roszíz ízt, és a' szagot magához szívja, 's a' boron nagyon segít.

Vagy:

Vagy;

Piríts-meg egy vastagon szeltt darab rozskenyeret héjjastól; még jobb tsak a' haja vastagon: ezt vessd melegen a' hordóba: nem árt e' mellett babirt két pénz árút, és kerti tziprus fát egy újnyi hofzfúfágút egy kis tizta ruhába kötni, és a' hordóban fel-függeszteni. El-hetsz a' sellyebb meg-írtt büdös-kövéel való füstöléssel-is.

171.

Bor-kő sót tsinálni, melly által a' savanyú, vad ízű, és etzetes borokat meg-jobbítani lehet.

Végy annyi bor-követ, a' mennyit akarsz, e'hezképest, a' mennyi bor-kő sót akarsz tsinálni; ezt tedd egy jól meg-mázoltt fazékba; tégy egy fedőt reá, és kend-bé mindenütt jól lárral. Ezt a' fazekat ofztánu add egy fazekasnak, hadd tegye a' maga égető kementzéjébe, és égesse-meg jól; így az abban lévő bor-kő hamuvá lész, és azt a' hamut mossd-ki ofztánu meleg vízzel; ezt a' vizet szürd-által, (vagy mint most szólnak) filtráld-meg, hadd sűrűdjön meg újra egy serpenyőben, vagy üstben, mint a' só. Ezt a' sót még egyszer forró vízzel olvaszd-el, hogy jó fejer legyen, és újra szürd-által, hadd légyen ismét száraz só belőle. Ha már vad ízű, savanyú, és etzetes borod vagyon, végy-ki abból egynehány itzfét, abba tégy abból a' sóból, hadd olvadjon-el benne annyi, a'

K

men-

mennyit gondolsz elégnék lenni, ezt a' bort töltsd ofztánn a' hordóba; fogod a' bornak jobbúlását, azon órától fogva tapasztalni.

172.

Minden-féle édes borokat, mellyeket tsinálnak tserefsznyeéből, almából, lirs-almából, tzitromból, 's a' t. rövid, és könnyű úton, 's hamarjában mindenkor tsinálni

A' minémü bort akarasz a' nevezettek közül hamarjában tsinálni; hozassd-meg a' Patikából azoknak szirupjokat; ezekből tölts a' borba annyit, a' mennyit akarsz, és gondolsz, hogy az által olyan ízű léljen; és mikor a' bort tapon a' kannába, vagy palatzkba veded, benne lévén már az olyan szirup, rázogassd-meg jól azon edényt, vagy töltsd kétfzer, vagy háromszor egyik palatzkból a' másikba; így öfzvelegyedik a' borral a' szirup, 's tetzféled szerént való borod léljen; sőt ha bőv kezű Patikáriusra akadsz, az illy borokból meg is pénzelheted magadat, kivált a' Dámák' kompániájokban.

173.

Muskataly ízű bort tsinálni.

Öfzfel, minekelötte a' bor meg-formna, fonnyalzd-meg a' skárlát festő magot, vagy *álkermest*, mogyoró-fa forgátsal mustban: ezt tedd ofztann olyan hordóba, mellyben az előtti muskatály szőlő bor állott; így meg-léljen kívánfágod.

Vagy:

Vagy :

Bodza virágot szárazon, és ugyan így koriándrum magot tégy egy hosszú keskeny zsatskóba, mint az ürmöt szokták, ezt ereszd a' hordóba, mellyben már must vagyon; hagyd benne, míg a' bor meg-forr; így-is el-éred tzelodat.

174.

A' bort jól el-tartani, hogy meg ne változzon, míg sokáig tsapon vagyon.

Szedj tiszta szép hamut tiszta len ruhába; hajtsd-ölvve a' ruhát, és mártsd kút vízbe; fatsard-ki, azután takard-ki, és terítsd-ki a' hordó szája felett jó lszélelzen: azután tedd reá az aknáját, és azzal együtt tsináld-bé jól, hogy az aknán alól légyen a' homokos ruha.

Jó kökény bort ssinálni.

Mind-szent, és András havában, vagy hóban, szedjél kökényt; azt a' meleg kementzén egy kevelsé fonnyalzd-meg; és azután magostól törd-ölvve; töltsd a' hordóba, mellyben bor-is vagyon, és kavard-ölvve jól valami bototskával: mind magostól. Egy zsatskód-is légyen, mellybetégy, hogy jobb szaga légyen, szeg-füvet, és fa-hajat, és az meg-törtt kökényből-is, ezt-is tedd a' hordóba, és borba; 's hagyd úgy állani egy hétig; Igen jó szagú, egészséges, és sokáig tartó lszén. Ezzel ditsekednek, és gyönyörködnek a' Burgundiaiak.

K 2

176.

176.

Jó ürmös bort tsinálni.

Végy két marok ürmöt, pápa-füvet, vad gyömbért, vagy *Tzitvárt*, fejér jó szagú tisztes füvet, eper füvet, barna betónikát, vérónikát, isópot, zsallyát, tsillag füvet, szarvas nyelvű füvet, örvény gyökeret, szeg-fű szagú gyökeret, kálmusz gyökeret, és fa-hajat, mindenikből két latot, szeretsen diót-is fél latot, Mind ezeket vagdald-öszve egy kevelsé; tedd zsatskóba, és függeszd-fel egy 50, vagy 60. itfzés hordóba a' mustban.

Olly ürmös bor, melly gyomrot erősit, és a' köhögést szünteti.

Tizen-öt pint borhoz szerezsd-meg ezeket: ürmöt, máj-füvet, tüdő-füvet, (pulmonaria) mindenikből egy marokkal; pápa-füvet, ezer jó füvet, méz-füvet, vérónikát, földi eperj füvet, barna bétónikát, majoránnát, kálmusz gyökeret, vagy e' helyett szarvas nyelvű füvet, isópot, mindenikből fél marokkal; kattang - kóró gyökerét, örvény-gyökeret, szent Benedek fűvét, tsába íre-fű gyökeret, (bába íre-fűnek-is nevezik) mindenikből egy latot, isópot-is fél marokkal. Mind ezeket tedd egy zsatskóba, azután egy kis hordóba, töltsd reá a' fenn megírt bort; hagyd állani egy darabig, azután igyad
apró-

apródonként minden ebéd előtt egy egy pohárral: fogod tsudálatos hafznát tapasztni.

178.

Hogy a' bor meg ne romoljon, annak clejct venni.

Tégy szent László gyökerét. (gentiana) a' borba, meg nem romlik hamar, és el-áll fokáig akármelly hordóban.

179.

Hogy a' bor penészes, és virágos ne légyen.

Mikor a' hordó' száját fel.nyitod, tölts-be lé egy font jó fa-olajat; sem penészes, sem virágos nem leszén, míg a' bor azon hordóban tart.

Törd-meg a' bóraklot porrá, és vessed a' borba.

Égess-meg három marok sót egy tiszta serpenyőben, vessed a' hordóba, 's tsináld-bé a' száját.

Vagy:

A' penészes borba függeszsz egy marok kék búza virágot, magához szívja a' penészt.

180.

A' bornak minden roszsz ízét, és szagát el-venni.

Gyújts-meg egy darab fenyő-fát, a' melly nyers; és azt égve tedd a' hordóba, ez el-vevzi a' bornak minden roszsz ízét, és szagát.

K 3

181.

181.

A' bornak jó, és szép színt adni.

Rozs kenyérből dörfölj morzsát, ezt törtt fővel elegyítsd-öfzve; tedd egy zsatskóba, és függeszd a' borba.

Vagy:

Végy két kanálnyi úti-fü vizet, és két kálán fejr lilium vizet; vehetsz leg-jobb égett bort-is ezekhez, (aqua vitæ a' Patikában; gyöke-rekből tsinálják, destillálják) ez a' bornak jó színt ad, és sokáig el-tartja a' bort.

Vagy:

Tégy zöld úti-füvet a' borba; ez a' bort széppé, és tisztává tétzi.

Édes bort tsinálni, melly egész esztendeig a' maga édeségét meg-tartja.

Nikor a' bor forni kezd, vagy inkább must, akkor egy darab szalonnát tégy egy zsatskóba, és azt függeszd-fel a' hordóban, hogy a' mustban benn légyen: tsináld-bé a' hordó' száj-ját, és tsak egy kis lélekző lyukat hagyj rajta: így meg-marad a' bor az elfő forrásában, és édes, 's tizta lészen.

183.

A' bort édesen el-tartani.

Must korában tégy-belé három, vagy négy font fekete ónat, édesen marad.

184.

184.

A' zavaros bort tisztává tsinálni.

Mossd-meg az ürömmek gyökerét szépen ;
tedd a' borba , mindjárt segít rajta.

Vagy :

Vedd egynehány tojásnak a' fejerét, azt
kavard valamelly tálban , vagy üvegben ; erre
tölts ugyan annyi tiszta bort , ezt-is kavard öfz-
ve jól , vagy az üvegben rázogassd együtt : újra
tölts hozzá bort , 's ezzel-is rázogassd , 's azután
töltsd a' hordóba , 's tsináld-be a' száját.

185

Arany színű bort tsinálni.

Vedd-le a' bort a' seprőjéről más jó tiszta
hordóba , és azon hordóba tégy előre tiszta zab
szalmát egynehány marokkal , az a' bornak a-
rany színt ad.

186.

A' nyúlós boron segíteni.

Vond-le először a' bort ; azután végy egy
vás serpenyöt , és enyvét , hogy azzal a' serpe-
nyöt meg-kend ; tégy a' serpenyöbe tojás' feje-
rét , egy lat tört gyömbért , égett-bort , sót , hadd
égjen porrá mind ez a' serpenyöben : azután
végy apróra tört zsallyát , apró szeretsen-diót ,
és szeg-füvet ; ezt mind tedd egy zsatskóba , és
függelzd a' borba.

K 4

187.

187.

Tserefznye-bort tsindlni.

Vedd levét a' tserefznyének, a'hoz végy egynéhány itfze mézet, egy lat szeg-füvet. egy lat galánga gyökeret, (mi ez tudják a' Patikában, az az: Kínában termő gyökér) egy lat fa hajat: ezeket mind törd apróra, tedd egy kis zsatskóba, függeszd a' tserefznyés borba; a' mézet pedig olvaszd-meg egy üstben; tölts a' tserefznye lévből 3, vagy 4. itfzényit hozzá, hogy együtt olvadjanak-meg: azután hadd hüljön-meg; és azután töltsd a' hordóba a' több tserefznye lévvvel együtt.

Pálinkát, vagy is égelt bort főzni.

Ezt fok féle módon, és fok féléből-is főzik; úgymint gabonából, búzából, árpából, rozsból, szilvából, bor, és ser-sepréből, 's a' t. A' kik gabonából főzik, vesznek egy nagy üstöt, a' mellybe két, három, és négy tseber víz-is belé mégyen: ezt vízzel meg-töltik, tüzet tsinálnak alá, hogy meg-melegedjen, de ne főjön: azután tesznek egy fél véka szaladot egy kádba, vagy hordóba; reá töltik a' meleg vizet, kavarják jól, mint a' ser-főzésben szokták; azután ahoz a' szaladhoz tesznek egy fél véka darabosan daráltt búzát, vagy árpát; (a' rozs erre jobb) öfzve - kavarják jól egymással, hogy
fem-

femmi tsemótságok ne légyen. Erre a' nagy üstben meg-maradott vizet, melly mintegy két, vagy három tsebernyi légyen, jól meg-melegítve reá töltik; azután erősen bé-takarják, 's úgy hagyják három, vagy négy óráig állani: azután fel-nyitják újra, és meg-hütik egy tseber vízzel, 's jól meg-kavarják újra. A' mi keményen öszve-füлтt, azt kézzel el.dörgölik egymástól, és új seprót téfznek belé, mint a' ferrel való bánásban; azután három, vagy négy nap, míg meg-üllededik, bé-takarva tartják, hogy az alatt savanyodjon, és keljen. Ebből léfzen ofztánn a' le-tsepegtetésre, (destillálásra) vagy mint fzóllnak, a' le-botsátatásra való matéria. Mikor már a' pálinka-fözök ezt főzni akarják; előfzör a' matériát a' kádban jól öszve kavarják, hogy az furún ne maradjon, hanem illendö ritkán légyen; és meg-töltenek azzal egy réz, és belöl mázos, vagy ónozott pálinka főző üstöt, melly ugyan egy pálinka főző katlanba el-készítve légyen, hogy az az üst mintegy három negyed-rész formán tele légyen, egy negyed-rész ürefsen maradjon: azontúl tüzet gyújtanak a' katlanban az üst alá; és mikor a' matéria meg-melegedni kezd, egy fa kavaró lapáttal szüntelen kavarják, kivált az üst' fenekén, hogy femmi hozzá ne égjen. Mikor már a' szüntelen való kavarás után a' kavaró lapát alatt (mellyet észré lehet venni) meg-hevültt annyira, hogy a' kéz a' melegléget el

nem állja; akkor tudják, hogy ideje van, a' réz sífakot, a' mellynek tsüvei egy hordó hideg vízen által nyúlnak, az említett üstre fel-tenni; és azt, a' hol öszve-foglalódik, fárral bé-kenni; vagy ruhátskával, papirossal, mellyre ragasztó tsiriz, vagy kovász vagyon kenve, körül tsínálni. Mikor osztánn a' sífak meg-kezd hevülni, a' kementzét tele dugják fával, és annak két lyukát alatt kövekkel bé-rakják, hogy a' tűz ne igen erőssen hajtsa; és ne igen nagyon, vagy sebessen tsepegjen. Ha a' szükség kívánja, fári-is vesznek elöl, az említett lyukaknak bé-tsináláfokra; ha pedig a' tűz meg-lafsódott, és lafsan foly a' tsüveken, akkor a' kétlyukakat valamennyire ki-nyitják, míg a' tsepegés egy száma szál vastagságának látzík. Ebben az állapotban hagyják osztánn járni, míg a' le-folyásnak egy-forma jó íze van, és erős, mellyet a' főzők a' gyakor köstolással meg-tudhatnak. Midön már minden ereje le-tsepegett, a' tüzet meg-szüntetik, és a' mellett jól reá vigyáznak, hogy ki ne fusson az edényből, a' mellybe tsepeg, hanem azt fel-tölthetsék, hogy semmi-is haszontalanúl el ne fusson. Ha még a' főzőknek több matériájok-is vagyon, azt-is ezen módon tsepegtetik-le.



189.

A' pálinkát, vagy égett-bort meg-tisztítani.

Először meg-tisztítják a' pálinka-főzők a' réz, és belől meg-ónozott pálinka-főző üstöt, a' lifakkal, és tsüvekkel együtt, szép tisztán: és hogy az annál jobban meg-eshelsen, körül tekernek egy hofzú botot rongyal, vagy tsepüvel, és azzal a' tsüveket jól ki-mofsák; azután pedig friss tiszta vízzel meg-öblítik. Tiszta lévén illy módon az üst, és egyéb ahoz kívánandó; a' főzők az első le-jarást az üstbe töltik, és mennél többet, annál jobb: mert mennél üresebb az üst, annál több apad el a' pálinkából; vetnek azért még egy fél mértze sót belé, némelyek függesztenek egy telezsatskó hamut-is a' só helyett; mert a' sótól, és hamutól minden mofsok, a' mi a' pálinkában vagyon, a' fenékre le-fzál; és azt tselekeszi, hogy a' pálinka a' tisztulás' idején tisztább léfzen; színe-is jobb, és szebb léfzen. Hogy pedig kedvesebb íze-is légyen a' pálinkának, vagy égett-bornak; a' főzők tesznek hozzá a' tisztulás' idején, három, vagy négy tsába íre, vagy bába íre fűnek, (pimpinella) és ürömnök szárait, és ugyan babirt-is két marokkal. Azután erősen reá teszik a' lifakot az üstre, minekelötte tüzet raknának az üst alá; bé-sárosván a' foglaláfokat igen jól; meg igazítják a' tsüveket-is a' hordón által, melly hideg vízzel tele van, és

edé-

edényeket tesznek a' tsepegtető helyére. Fel-gyújtják ofztánn a' tüzet a' katlan alatt, és mikora' sílak a' tsüveken meg-hevülni kezd, bé-dugják alatt a' katlan' lyukait mihelyt tsepegni kezd; és ha talán vastagon folya, a' katlannak füstölő lyukait, mellyek fellyül az üst körül vagynak, hasonló módon bé-tsinálják. Helyesnek tartják azt-is; ha az ember szüntelen vastag ruhákat hideg vízben meg-áztatván, azokat fellyül a' sífakra teszi: mert ez a' sífaknak meghütése, és hogy a' sífaknak tsüvei hideg vízzel meg-töltöt' hordón menek által, arra való; hogy a' meleg *Spiritusok*, vagy erősségek, mellyek a' pálinkából a' tűz által fel-hajtatnak, szépen meg-lüvöfödjenek; és hogy a' pálinka sem égett büzü, sem rozsfz ízű ne legyen, és mennél tsendesebb tűz vagyon alatta, annál jobb. A' mi már le-folyt, azt gyakran meg-is szokták kóstolni, és hogy ha az erőlse már le-folyt, és gyengébb kezd folyani, azt tsepegtetni meg-szünnek, és a' tsepegtető edényt alóla el-vezik, hogy a' gyengével az erős egybe ne zavaradjon. A' javát töltik egy kis hordóba, vagy más edénybe, tsak hogy nem újba, hanem olyanba, a' mellyben már pálinka, vagy bor vólt, mivel az új fa, vagy tserép edények, a' pálinkának erejét magokba szívják; vagy leg alább az olly' új edényeket előtte lágy meleg vízzel meg kell tölteni: bé-tsinálják azután a' pálinka tartó edényeknek szájjait, hogy az erceje el ne menjen,

és

és hafzonra el-teszik. A' meg-tisztítás után ki-öntik a' vizet, a' melly az üstben maradott: mert az illy üst' fenekén maradott motskos víz, fár, és moslék, nagyon bé szokta magát az üstbe enni.

Meg-jegyzések: A' búza leg-több, és leg-jobb pálinkát erefzt; azután a' rozs, de ez a' le-erefztéskor az üsthöz hozzá ég, ha jó vigyázás nints reá; azután az árpa; a' zab leg-kevesebb, és leg-rofszabb pálinkát erefzt. Az árpából tsináltt szalad-is jó pálinkát botsát, tsak hogy szalad ízüt: ha az ember egy kevés zabot elegyít a' búza közé; tudni-illik mintegy tizenhatod résznyit, mint a' búza; így igen alkalmas, és jó pálinkát erefzt. A' pálinka-főzők a' gabonát tsak darabossan öröltetik-meg, és nem apróra; a' lisztet pedig ki-fizítájják belöle; az edény, mellyben a' gabonát először meg-tsinálják, és a' ki-főzésre el-készítik, igen savanyú ízü légyen; és ha nem savanyú, koválszal kenik-meg. Ez az útja, és módja a' gabonából való pálinka főzésnek.

190.

Ser-sepröböl pálinkát főzni.

E' végre a' pálinka-főzők vesznek ser-sepröt, és ebből-is, mint a' bor-sepröböl, jó pálinka szokott lenni: töltik az illy ser-sepröt, a' réz, és belöl meg-ónozott üstbe, melly a' katalnba sárral belé van ragasztva; tsak hogy az

üst



üst mintegy harmad' része formán itt-is üresen maradjon; és fával tüzet tsinálnak a' kattanban, és az üstben való seprőt meg-kavarják fa kavará lapotzkával; mellynek az alsó vége szélelebb, mint a' felfő, és az üstnek mélységénél-is hosszabb, és mind addig kavarrják, míg az üstből ki akar futni: akkor hamar ki-vonják a' tüzet a' kattan alól, hogy a' tűz, és láng olly nagyon ne hajthassa; fel-teszik a' sisakot az üstre, a' tsüveit meg-igazítják a' hordón által, melly hideg vízzel tele van, annak foglalálit is bé-ragasztják jól, vagy körül rakják ruhával, vagy papirossal, mellyre tsiriz van kenve; avagy körül tekerik valami rongyot, mellyet először seprőbe mártottak: tesznek olztánn edényeket ki, a' mellyben folyjon a' pálinka, ilendöképpen igazgatván a' folyást, a' tüzet-is, hol nagyobb, hol kisebb mértékben mind addig, míg az, a' mi a' seprőben vagon, le-tsepeg, mellyet a' főzők észre vehetnek. Egy keveset vesznek a' tálatskába, azt a' tűzbe öntik, és ha pertzeg, vagy szuftorékol és lángot sem vet, a' tüzet meg-szüntetik, és az edényekbe le-folytatt edénybe töltik, 's gondját veszik. A' mi az üstben maradott, azt valami nagy puttonba, vagy tekenőbe ki-töltik: mert nagyon használ az illyen a' fertést hizlalni való moslékot ezzel meg-elegyíteni: azután ismét más seprőt töltenek az üstbe, és mindenben a' fellyebb meg-írít módon bánnak véle. Igy bánnak

nak a' harmadszori főzéssel-is, míg a' le-tse-
 pegtetés által a' tisztításra elegendendőt gyűjte-
 nek. A' *tisztításról*: e' végre-is ki-tisztítják az
 üstöt, sífakat, és tsüveket fűzéken, mint fellyebb
 említetett; és vesznek szeg fűvet, gyömbért,
 kálmulz gyökeret, fa-hajat, borsot, és több
 egyéb fű-szerfzámokat, ha lokat akarnak reá
 költeni, apróra vagdalván, és ölzve-törvén, 's
 egyelítvén mind ezeket; nem árt egy kevés fű-
 is közé tenni, némellyek vesznek hozzá porrá
 égetett bor-követ-is, azt az üstbe vetik, és reá
 töltik a' fellyebb említetteket; a' sífakat az
 üstre teszik, a' tsüveket-is a' hordón által el-
 egyengetik, a' foglalásait bé ragasztják a' sífak-
 nak, 's edényt télnék alá, a' mellybe foly: az
 erejét, vagy *Spiritusát*, tsak gyenge tűznél ín-
 dítják-meg, a' tartékjától, falakjától el-vonják,
 míg az ízéről élvezre veszik, (hogy lok allja,
 vagy falakja jönn utánna: akkor abba hagyják, 's
 el-fzedik az edényeket alóla, a' mellyekbe foly,
 és el-teszik jó helyre. A' főzők reá szoktak
 vgyázni, hogy a' tűz helyesfen égjen; és foly-
 vást, szép tsendefsen, ne igen sebefszen folyjon
 a' pálinka: mert az igen erős tűz miatt, rakás.
 fal omlik-ki a' seprő a' tsüveken az edényekbe,
 és kárt télnen; de az ilyen kárt így orvosolják:
 ha tapasztalják, bogy előlről a' tsüveken füst kezd
 ki-menni, akkor a' tűz igen erős, és nagyon for-
 ral; azt azonnal el-hárítják, vagy meg-óltják: kü-
 lömben az, a' mi az üstben vagyon, ki-omlik.

Az

Az első le-eresztés közben csak apró fátuskákkal tüzelnek, és szénnel, 's jól meg-avúlt fa-gyökereivel, vagy tuskókkal, mellyek még jobbak, ha senyvedtek: mert tovább tartanak; de a' második tisztításra csak alá-való szénnel élnek. A' főzők örizkednek a' tisztítás közben, hogy a' sílakoknak tsüvegikhez közel ne menjenek gyertyával, vagy tüzzel; mert félő, hogy a' tűz által tetemes kár következhetne, 's minden fadaradság füstbe menne.

191.

Hogy kell meg-próbálni, ha a' pálinka jól készült-e?

1-ly: először: Ha azt az ember meg-gyűjti, és úgy el-ég, hogy semmi belőle nem marad. *2-szor.* Ha valamely abba mártatott, és meg-gyűjtött ruha azzal együtt meg nem ég. *3-szor.* Ha olajt tseppentven belé, az azonnal fenékre szali, és ha rázzák-is, fel nem jön. *4-szer.* Ha az ember egy kalánba, vagy lat mértékbe puska-port télzen, és égett-bort reá tölt, és azt meg-gyűjtya. Tovább: az égett-bor, spiritus, nem, meg-romlott borból, vagy ollyannak seprejéből, hanem leg-jobb fejér, vagy veres borból, vagy annak seprejéből, először egy üstibe, azután egy üveg lombikba tétettetik, mellynek a szája hat retü írni való papiroossal, azzal-is olajossal, vagy meg-áztatott dísznó hójaggal,
egy

egynehányszor körül vagyon tekerve, gyenge tűznél egynehányszor le-vonattatik.

192.

Az alá-való ánisos pálinkát meg-javítani.

Végy tizenkét itnze gabona', vagy rózs' pálinkához három font meg-törtt ánis magot, két lat gálitz-követ, egy marok közönséges sót, hadd ázzanak ezek együtt egy éjtszaka: más nap reggel erezd-le (destilláld) a' szokás szerént, még a' fejeje jön, akkor hagyd abban; és édesítsd-meg sziruppal tetszésed szerént; azután hadd álljon a' pintzében, míg meg-tisztúl. A' köményes pálinkához végy két marok kömény' magot, az ürömshöz három fertály fontot; a' méh-füveshez, négy marok száraz méh-füvet; az angyélikáshoz, három fertály font angyélika' gyökeret, kálmusoshoz, három font kálmust; a' tzitvaroshoz egy, és fél font Vénétziai tzitvart, apróra metélvén, és egy éjtszaka belé-áztatván; a' fa hajashoz, egy fertály font fa hajat; a' szeg-füveshez tíz lat szeg-füvet, és mindenik mellé, mint fellyebb meg-mondatott, egy egy marok sót, három font sziruppal, vagy juleppel, (nád mézzel öszve-főtt nedvesség) meg-édesítvén.

193.

A' pálinkának minden félc színt adni.

Zöldet tsinálhatsz méh-füvel, medve-talpú-tövis-füvel, fodor mentával, és új alma' jövé-sével

sével, mindeniket helyesen megszáraztván, és egy 'satskóba tévén, a' tsúvök alatt-való edényben függezd-fel; *Veressel* festhetsz pirossítóval (torna solis) veres ökörnyelvű fűnek gyökérével, vagy veres Indiai fával (Sandalum), és *Kurkumé* gyökérrel, vagy sárga gyömbérrel; *kéket*, búza' virággal; *szeg-fű szint*, szeg-fűvel; *fa' haj szint*, fa' hajjal: mindeniket belé kellett áztatni.

194.

Jó gabona' pálinkát tsinálni.

Aztalsd-meg a' gabonát, akár mi féle legyen az, vagy egy kevésse nedvesítsd-meg, azután verd rakásra, míg ki-tsírádzani kezd; akkor terítsd széllyel egy-mástól, hogy megszáradjon: azután törd-meg apróra, és tedd egy nagy kádba, lágy meleg vizet tölts-reá, 's kavard-öszve jól, hogy olyan legyen mint a' moslék. Azután egy kevés ser' seprőt kell belé-tenni: és azonnal kezd munkálódni, vagy kelni, forrni; a' porrá égetett bor' kö', és egy kis savanyú kováznak-is ez az ereje vagyon, a' forrást ezek-is segítik. E' meg-lévén: hadd álljon úgy, hogy minden rútságot ki-hányjon, vagy ki-forrjon magából, és meg-savanyodjék; ekkor már az üstbe teheted. Az üstben-is addig kell kavarni, míg föni kezd, és az ereje, vagy szaga fel-mégyen; ekkor tedd-reá a' sisakot, kend-bé annak módja fzerént mindenütt jól; és addig jártasd,
még

még egészfzen le-jár. Ekkor az üstöt a' sílak-jával, és tsüvével együtt újra jól ki kell mosni, tisztítani, és hideg vízzel ki-öblíteni, minekelötte a' pálinka másodszer helyre hozódik: azután azt az először le-folytt pálinkát belé kell tenni; és azt még egyszer le-eresztteni: 's így lészzen a' pálinkád. Jószágát így próbáld-meg; végy egy kis hoszszú üveget, abba végy a' pálinkából, és ha rázván, az üvegben buborékozik, jó a' pálinkád.

195.

A' gabona-pálinkának rosfsz ízét el venni.

E' végre végy szölo-velszö hamuját, és porrá égetett bor-követ, közönléges sót, és fahamut is két, vagy három marokkal: ezeket tedd a' pálinkába, és hadd álljon abban, 's dolgozzon; minekelötte le-tsepegtetnéd, vagy le-eresztetnéd másodszer, tedd mind együtt az üstbe; minden rosfsz íze el-vész.

196.

Jó akovitát (aqua vitæ) tsinálni.

Végy három pint akár melly néked tetfö pálinkát, de kivált jó szilva-pálinkát: azután végy más-fél lat fa-hajat, fél nehezék fehér borsot, más-fél lat szeg-füvet, egy narantsnak, vagy izitrómnak apróra metéltt haját, és egy font fekete száraz erdei vad tseresznyét; ezt törd mind apróra, hogy majd olyan légyen,

L 2

miat

mint a' terjék, elegyítsd-öszve előre mind eze-
ket, és tedd a' mozsárba marokként, és a'
meg törtett azonnal töltsd mindenkor a' pálinka-
főző lombikba, hadd álljon vagy 14. napig egy-
máson; meg-rázogatván minden nap' kétszer.
Azután pergelj-meg három font nád-mézet al-
kalmas serpenyőben, tölts más-fél mészszely
kökény-vizet, és egy fél mészszely rózsá-vizet
reá; tedd a' tűz felébe, tégy egy ezüst kalánt
belé; higgassd meg, vagy olvaszd-meg a' nád-
mézet a'képpen, és hányd-le jól a' tajtékját:
ha már szép tisztá, tölts még tefzfésed lizerént
kökény-virág', vagy rózsá-vizet belé, hogy
annál hamarabb meg-litjjon; azután öntsd egy
nagy tálba, töltsd-közé a' fű-szerfzamos pálin-
kát tsendeszen, hogy a' fű-szerfzám, a' só, és a'
zavarosza hátra maradjon; és tedd azt annak
utánna a' meg-tisztított lombikba, függeszlj egy
gránunnyi pézsmát, és ugyan annyi *ambrát*,
egy gyenge ruhátskában egy madzagra az áko-
vítába.

197.

Jó olasz hurkákat, 's kolbászokat csinálni.

Négy font sertés húst vagdalj igen apróra,
három font marha húst, egy font borjú húst,
és más-fél font új szalonnát; ezeket mind tedd-
öszve; azután végy nyóltz lat borsot, négy
lat gyömbért, egy lat szeg-fűvet, egy lat sze-
retsen-diót, 's mind ezeket törd igen apróra, és

a' fenn nevezett húsokkal kavard jól öfzve, főzzd-meg illendő módon: ezzel töltsd-meg azután a' sertés, vagy marha-beleket; azután szárasd-meg a' füstön vagy három hétig; onnan le-vévén, tedd egy száraz élés-kamarába.

Vagy:

Végy 25. font kövér, és ösztövért sertés-húst egvivé, más-fél font lőt, és nyóltz lat törtt borsot. Ezeket egy pint jó féle fejer, és piros borral, és egy font dísznó-vérrel gyúrd-öfzve jól, és tömd a' belekbe, de egy asztal-kendővel körül-tekerd, hogy ki ne hafadozzanak a' vastagságok miatt; kötő-madzaggal-is így kötözgethedd körül, és azután a' füstre fel-függeizthedd, hogy meg-száradjanak: azután dörögöld-meg őket valamennyire fa-olajjal, tedd egy tserép edénybe, fedd-be jól, sokáig el-tartanak. Ha a' hurkák igen felzelsen vagynak meg-töltve, egy gombos tővel szurkáld-meg, úgy a' só jobban meg-járja, 's tovább el-állanak.

198.

Más füstre való hurkákat tsinálni.

Az illy kiváltképpen való hurkáknak tulajdonlágaiik ezek: 1-szor, hogy azok ízép *veressek* legyenek. 2-szor veres fejerrel elegyesek. 3-szor nem igen kemények, és nem igen szárazak, hanem ízép púhák, és könnyen vághatók legyenek, mint a' szalonna; és mikor meg-metfzik, leveleknek láttatsanak. 4-szer: jó ízek, és szagok

L 3

le-

légyen. 5-ször hogy fokáig el-álljannak, és azokat az ember nyárban-is jó ízűen ehesse. Holott ellenben az ő hurkájaikról ezeket panaszolják némelleyek 1. hogy azok halavány színűek, mint a' fajt. 2. hogy semmi kövérlegek nintsen. 3. hogy szárazok, és olyan kemények, mint a' tsont. 4. hogy a' hús a' belekben tágan vagyon, és meg-apadt. 5. hogy avas, és penészes ízek vagyon; mellyből következik, hogy fokáig el sem-is állanak; mivel a' húsnak üregeiben a' férgek könnyen meg-teremhetnek; következés szerént az ember az ilyen hurkákuak nem-is örülhet: hogy azért jó hurkád légyen, ezeket tselekedd. 1-ször: A' disznó-húst olly apróra vágd; és úgy meg-törd, hogy az majd ollyan légyen, mint a' pép; és e' végre a' húst előre széllyel kell metélni, és minden inakat, erős hártyákat el-választani, hívált ha a' sertés nagyon vén: mert az illy meg-törtt húsból jobb hurka lesz, és jobban öszve-is áll, és semmi ollyan ürekség nem marad a' hurkáiban, mint a' szél-hó Jagok, mellyeket egy hegyes villával meg-szurkálván, el lehet hárítani: e' szerént, a' hol semmi üres hely nem marad, ott a' rothadásnak semmi helye-is nintsen, sem a' férgeknek. 2-ször. A' kolbászhoz semmi kövér húst ne végy, de ha az ösztövért jól öszve-vagdaltatott, az új szalonnából egy darabot kotz-kátsan metélj hozzá, tsak hogy apróra; hintsd azt az ösztövért húrra, és azokat törd egymással

sal jól öfzve, így a' hurka tarka léfzen, mint-ha festett volna. *3/szor*. Az el-tartására, ízére, és ízínére nézve, sálétrommal élj; tégy hozzá egész borsot, és egész kubébat-is *4/szer*: ha a' hurkát akarod szaporítani, végy azokhoz jó marha' húst, de fiatal marhának húsát, mellyet az inaktól, és hártváktó jól meg-tisztíts; de a' sok vén marha' hús a' hurkákat meg-szárazítja. *5/szor*: a' hurka' metéllő, vagy húst vágó azon igyekezzen, hogy a' hús' vágásra sok időt szánjon, és azt ugyan derekassan meg-vágja; az után a' kurkákát-is olly fészessen tömje, valamint tsak lehet; és ha némelly bél szélyel-hasadna-is, mint ez meg-esik az állott, és száraz beleken; ugyan tsak, nem mindeniken. *6/szor*: Ha szorosson töltik a' hurkákát, az olyanokból nem lesznek levesek, és a' füstön nagyon öfzve-asznak, 's kevés marad-meg belőlök, én azért az illy kolbászokért, az erős, újj, és vastag marha' belet meg-nem venném; a' disznó' bélek a' kemény töltést, és erőltetést ritkán állják-ki; és így a' borjú' belek jobbak erre a' dologra; mert ezek ízínekre, ízekre, és erősegekre nézve a' többeknél jobbak; és ha az ember ezeket valamennyire a' szellőn meg-fonyasztja, annál alkalmatossabbak lesznek a' megtöltésre. *7/szer*: meg-lévén már a' hurkák, függedd fel a' füstre; de vígyázz, hogy igen keményen meg-ne füstölődjenek; azután, tedd-ki a' szellőre, a' szellő mint egy meg-érleli őket;

a' füstölés pedig tsak arra való, hogy a' nedvesség ki-menjen az által a' hurkákból, melly miatt meg-szoktak rohadni. *8/zor*: Ha már a' mértékletes szellőn meg-száradtak, vidd azokat valamelly hűvös helyre; és ha penész kapnának, újra a' szellőre kell ki-tenni. Ha a' töltésben hiba esett, vagy pedig a' bélek szárazok voltak; úgy a' füstölés által meg-tágúlnak, a' hajok le-válik, és az üregekben hamar férgek lesznek, a' hurkák meg-változnak, színeket, és ízeiket-is el-hagyják. Melly közönséges bajnak el hárítására e' következőket tartsd-meg: Végy egy égo viasz gyertyát, vagy, ha e' nintsen, vehetsz közönséges gyertyát-is; járd annak lángjával tisztán azokon a' helyeken körül, a' hól a' hurkának haja meg-tágult; az azonnal keményen öszve-szorúl; de vigyázz, hogy a' haját nagyon meg-ne égélsd: és így, az ember, semmi féregtől vagy más bajtól nem félheti: a' melegség a' levegő eget ki-hajtja, a' hól meg-szorúlt, az apró lyukakon (porusokon) által, melly a' hurkáknak hajokban van; 's egyszer'smind, a' beleket öszve-rántzosítja; következés-képen, a' hurka szép síma lesz, és feszes, a' mint kívánod; Akkor osztán azokat újra a' szellőre ki-tehedd; vagy ha még így sem biznál hozzájok, meg-eheted. De azt sem tagadhatni, hogy a' füstnek nemi is sokat segíthet az ilyen hurkákon. Az *igen meleg* füst nem hasznos; az *igen kevés* vagy gyenge

gyenge füst alkalmatosságot ad arra, hogy a' hurkák meg-büdösödjének, kivált, midőn a' hurka' töltés után hamar meleg következik: azért is a' hurkák magossan függelzessenek fel a' füstölés' idején, hogy a' tűzhöz közel ne legyenek: a' szüntelen-való melegség azt se lekefzi; hogy annál hamarabb el-hagyják a' ízneiket; a' hideg füst hasznossabb-is, mint a' meleg. *Meleg füst* az, melly valóságos lángaló tűzből jön; *hideg* az, melly minden féleből jön úgy-mint, gazból, ganéjból, forgátsból, és az is, midőn a' lánggal égő fa vízzel meg-hintetik: javallom azért az ilyen hurkákat szeretőknék, hogy a' hurkákat ne tegyék olyan füstre, melly a' főzésnek idején szolgál a' hurkákra; hanem a' főzés után tsuálhat tetfzése szerént hideg füstöt, úgy a' főzés előtt, vagy pedig különös konyhán, forgátsból, és egyebekből; azért nem kell pedig a' füstölést mindjárt a' hurkáknak meg töltések után el-hagyni; mert meg-történhetne, hogy mindjárt hideg következvén, a' hurkáknak lévő vér, meg-fagyna, és így, a' hurkák el-romlanának, 's mindjárt oda lennének. Az ilyen hurkáktól ugyan nem aunyira kell tartani, de tsak ugyan jobb, ha reájok gondviselés vagyon, és néha néha a' füstölés alól próbául ki-vezzik, vagy a' füst fogó által a' füstöt rólok el-fordítják.

Ollyan üveg golyóbisokat tsinálni, mellyek úgy látszanak, mint-ha be-vólnának firnátzolva, gyantázva, és a' háznak ékességére szolgálnak.

Végy az üveg lutában golyóbisokat szép fejer üvegből, de a' mellyeket mindjárt bé-köss, hogy semmi por öket ne érje. 2/szor: metélj-ki apró képetskéket, és virágotskákat. Illyeket találfsz a' képeket árulóknál. 3/szor: tsinálj pergamena' enyvet, mint majd alább meg-fogod-látni; ezt töltsd a' golyóbisba, hogy azt belölről mindenütt körül fussa, és reá ragadjon; a' többit töltsd-ki belöle. 4/szer: dugd-belé ofztánn a' szájján a' ki-metszet képetskéket, és figurákat, vagy ki-rajzolásokat, és valami drótotskával úgy intézzd, hogy azok az üvegre ragadjanak, míg pedig úgy: hogy a' festett részek az üvegen által ki-tessék. 5/szor: Végtére végy apróra törtt görög fejért, (blaibáfst) tölts azt-is valamelly töltésén a' belöl nedves golyóbisba, tsendelsen forgafsd körül, míg az mindenütt reá ragad, és ezen módon a' golyóbis kéfzen léfzen; a' többi görög-fejért pedig abból ki-rázhatod, és a' másikhoz előveheted: e' mellet a' golyóbis' lyukát jól bé-tsináld, hogy semmi por belé ne mehessen, így mindenkor szépen fog-maradni. A' pergamena' enyvet a' hoz meg-tsinálni: kérj a' könyv-kötőtől borjú' bőr apró metélléket, olyan pergamemből, a' mellybe az könyveket kötik, mert az

író

író pergamena erre nem hasznos; ebből enyv
léfzen, mellyet egy ruhán által-szürvén, élhetsz
véle a' fellyebb meg-írtt dologban.

200.

*A' rézzel nyomtatott képeket, akár festettek,
akár nem festettek legyenek, a' szobáknak éke-
sítésekre valamelly üvegre tenni, és hátúl
fejér, vagy festett allját tsinálni; hogy sem a'
portól, sem a' legyektől meg ne motskoltassanak.*

Végy a' kép-árulóktól szép Ország' abro-
szait, vagy mappájit, és más képeket tetfzéd
lizerént, messd-ki azokat, és azután a' fel-
lyebb nevezett pergamena enyvvel ragaszd szép
fejér üvegre, hogy a' festett része az üvegen
által szépen meg-tessek, és mindenütt az üve-
get szépen meg-feküdj; vagy az üveghöz áll-
jon, hogy semmi darabossága ne legyen, 's szá-
razd-meg jól. 2-szor. Ha akarod, hogy az allja
fejér legyen, olvaszsz egy kis tizta edénykében
fejér viafzt, és kavarj abba egy dörfölő-kövön
apróra törtt Venetziái görög fejért, vagy hlei-
veifzt; és ha már a' meg-higúlt, márts belé
egy szörből, vagy hajból tsinálttetsetet, 's kend-
bé véle az egész üveget, hogy szép fejérnek tes-
sék. 3-szor. Hogy pedig az allja festett legyen,
végy a' kékhez szép Berlíni kék festéket; a'
vereshez tizinobriumot; a' zöldhöz krispánt; a'
fárgához arany-glétet, auripigmentumot; a' feke-
téhez Bétsi-kormot, mellyhez a' fárga viafz-is
elég

elég jó. Ha már az üvegeket rájátskába tsinálsz; hátul egy kis deszkátskával, vagy findellyel, vagy vastag papirossal bé-tsinálsz, a' háznak nagy ékességére szolgál, és sem a' legyek, sem a' por bé nem motskolhatják; az üveget pedig tsak vízzel kell meg-mosni.

201.

Rézre metszett rajzolásokat, képeket, és az országok' abroszait üvegre tenni.

Az a' féle rézzel nyomtatott képeket mind két' feől választó-vízzel, egy festő etsetetskével kend-bé, és ugyan terpentína olajt hozzá, öszve-kavarván e' kettőt. Ezt az elegyített eszközt, vagy *mikszitúrát* kend az üvegre egy festő etsettel, mellyre t. i. az képet akarod tenni, szép tsendelsen, és jól meg-melegítve; azután a' képet tedd reá nagy vigyázással, és tisztán; de vigyázz, hogy semmi rántza ne eisen, reá-nyomkodván a' nedves újjaiddal szép símán a' képet az üvegre; azután a' nedves újjaiddal dörgölgessd a' képet szép tsendelsen, azzal a' papiros le-mégyen, a' kép pedig az üvegen, szépen által-látszatva meg-marad.

202.

Féjéritő gyántából, mázból, vagy mézből (gypsum) minden-féle színeket, és képeket tsinálni.

Végy, berfenyt, és valami kevés timfót, főzd-meg ezeket vízben valamelly szívósennyvel együtt: mikor látod, hogy már az szép ve-

res, és erős, azon mázot tsináld-meg véle, a' mint szokás, és azt töltsd a' formákba, 's hadd meg-keményedni, és simítsd-meg szapannal. Így a' képek szép pirolsák, és fejérek lesznek. E'képpen tsinálhatsz minden-féle színüket, melyek olly szépek lesznek, mintha márványból tsináltad volna.

203.

Minden-féle matériákat így mosni; hogy a' vizet meg-tartsák, 's által ne botsáfsák.

Tégy együvé két font len-olajt, ezüst glé-tet négy latot, porrá törtt umbrát ugyan annyit egy tserép fazékba; töltsd reá az olajt; hadd fővjön gyengén három óráig, hogy az ember a' fővését lássa; ha meg-hült, és a' matéria rá-mára ki vagyon fezfítve; kend reá ezt az elegyítést; (mikszúrát) de mindenkor ki kell tenni a' szellőre száradni, tsak hogy semmi nap-fény reá ne süfsön, sem más hēvfég, vagy melegfég reá ne hafson: azután egy fa késsel vagy kétfzer simogassd-meg.

204.

Gyümölsöket viaszból tsindlni: melyek a' természetükhöz hasonlók.

Esztergároztass magadnak púha fából alma, szilva, körtvély, tseresznye, és egyéb formákat; ezekbe dugj egy vas drótot, szárok helyett; azután a' viaszt olvaszd-el; és ha azt akarod, hogy

hogy a' gyümölcsek szépek legyenek, e' végre
 a' vialsz fehér legyen, és az illy el-olvasztott
 vialszba, tégy fárga gyömbért, (kurkumé) és te-
 pentinát hogy a' színek tellyes legyen: azután
 ebbe mártsd-bé a' gyümölcsöket egymás után,
 hagyd a' tseppeket alá-futni, a' szárok felé;
 függeszd-fel őket egy madzagra, míg meg-símül-
 nak; ha a' fájaik ki-tetszenének, még egyszer
 mártsd-belé a' gyümölcst formákat; azután pe-
 dig fessed e'képpen: Végy fehér enyvot, a' mi-
 némüvel a' könyv-kötők élnek, fele víz, és fele
 pálinkában, de az az enyv először a' pálinká-
 ban lágyljon 12. óráig; azután hadd főni fél
 óráig; végy egy kevelét egy kalánba, és hadd
 hüljön-meg; ha öfzfe-áll, úgy jó, 's tedd-ki
 onnat egy kis tálatskába, és tégy hozzá egy
 spanyol flastromot, tedd egy darabig szén-tüz-
 re, és hadd fővjön egy kevéssé, hogy a' színe
 ki-menjen; egy kis ruhán szüörd-áttal egy má-
 fik tálatskába; a' mi pedig a' ruhátskában ma-
 radott, tölts arra a' fehér enyves vízből, hogy
 az ereje, a' mi még benne van, egészfszen ki ne
 menjen belöle; végy egy krajtzár árú keményít-
 öt-is, azt-is tedd hozzá, és ez a' kék festék
 lesz a' szilvákhoz, Ha gondolod hogy elég,
 azt-is futtassd által egy más' tálba, és abból tsi-
 nálhatz fekele tseresznyéket; a' veres festékbe
 az almák, körtvélyek, 's a' t. tsak félig mártód-
 nak belé; a' tseresznyék pedig egészfszen, 's hogy
 meg-száradjanak 24. óráig nem kell hozzájuk
 nyúl-

nyúlni: azután a' tiszta enyves vízben kell körül forgatni, hogy szép símák legyenek. A' *tserefsznyék*hez végy szép világos timsót, gömbölyü golyóbisotskákat vakarj belöle; hogy szép világossak legyenek, egy kis hideg vízbe tedd, és a' vízben dörgöld a' kezeddal; azután hamar egy száraz ruhával szárogafsd-meg, és tiszta vas drótból hofszú szárapakat metélvén, 's egyik végét égő gyertyára tartván, és szaporán a' timsó szemetskékbe dugván, és egy kevésé tartván, míg meg-hül, azután egyiket a' másik után el-lehet tenni, míg e' formán mind el-készül. A' zöld *szőlő fürtökhöz* hasonló módon tsinálhatfz szemeket így; végy egy darabotska fehér viafzt, olvafzd-el azt, és elegyíts hozzá egy kevés terpentínát, egy borsónyi törtt krispánt, olvafzd-el együtt; de nem sokáig, megfeketedik; külömben: ha látod hogy még nem elég, tehetfz hozzá több krispánt; ha pedig igen zöld, végy hozzá egy kevés sárga viafzt. Mindenekben pedig a' természeti színekre kell vigyázni; és midön a' szemetskék meg-mártátlak, tsomónként kell öket, mint a' természeti fürtöket, egy szőlő velzfzöre kötni, és egy etsettel tiszta enyves vízzel bé-kenni, hogy fényeséget vegyenek. A' *fekete fürtökhöz*, végy szép tiszta fazékasnak való agyagot, vagy sárt; tsinálj abból kerek golyobisokát nagyokra, és kisinyekre; a' szárait pedig melfd-ki veres réz drótból egy újuyira, 's mindeniknek az egyik vé-

végét hajtsd-meg, hogy a' szemetskékben erős-
 sen álljanak; szárasd-meg a' napon, vagy a'
 kementzénél; végy egy kisdéd fazekat, vagy
 tsuprot, tégy abba fél font gyantát; a' tiszta
 szurokból pedig egy negyed rész fontot, olvaszd-
 el együtt, csak hogy forró ne légyen, különben
 bűdös lenne: ha akarod, hogy a' fürtök *kékek*
 legyenek, kavarj közé kék fővetlen keményítőt;
 ha akarod, hogy *veressek* legyenek, törd-meg
 a' lakka golyóbist szép tisztán, és kavard kö-
 zé, tehetsz egy darabotska sárga viasz-is közé,
 és ha már meleg, mártsd belé a' szemetskéket,
 és forgasd egy kevéssé körül-körül, hogy le-
 follyon; azután üssd szaporán hideg vízbe, meg-
 keményednek, 's ölzve kötheted, mint a' zöld
 fürtöket. Utóljára pedig egy etsettel kend-bé
 abból a' festékből, a' mellyel a' szilvákat meg-
 festetted: köss egy kevés kék keményítőt egy
 kis ruhába, tartsd pár tűzre, hogy annál jobban
 folyóbb légyen; tartasd valakivel a' fürtöket,
 mivel hogy még nedvesek, tartsd a' bé-kötött
 tsomátskát ellenekbe, ütögefsd egy késen reá,
 hogy a' por reájak hulljon; a' szilvákkal hason-
 ló módon tselekedjél. Az öfzi, és tengeri baratz-
 kokat, spanyol meggyeket, mikor a' viaszba
 mártogatod, kenegesd-meg egy etsettel, len o-
 lajból csináltt firnáztizal; függezd-fel egy fer-
 tály óráig; vonogasd-meg egy száraz etsettel,
 hogy a' festék mindenütt meg-tessék rajtok, és
 a' gyümölsöt áztassd-meg: metélj, hogy bőveb-
 ben

ben tégy, fejér, sárga, és test szín tseppeskéket 's más féléket-is, igen apróra; verd által egy vékony szitán, tsak hogy mindenik festéket külön; és tisztítsd-meg a' szitát a' borostával szépen; a' meg-metélt tseppeket pedig, tedd-el egy iskatulyába; tartsd a' gyümöltset mind addig, míg a' festék rajta meg-szárad, külömben nem tartya-meg a' színét; tégy egy kés hegyinit a' test színű gyapjúból, vagy tseppből azon helyre, a' hol a' baratzkok ki-vagynak metzve; ütögesd a' szárát egy késsel, hogy a' festék erőssen a' gyapjuba ragadjon, vagy a' gyapjú inkább abba, külömben le-hull, ha meg-szárad; az oldalán pedig, sárga, és fejér gyapjával külön színre festheti, vagy, (mint szólnak) meg-fatírozhatja az ember. A' tengeri baratzkokat épen ezen módon lehet készíteni, tsak hogy arany, és tzitrom színű gyapjút végy hozzájuk, azután a' levelek-is a' szeréut tsinálódának, és köttetnek reájok.

205.

Olly éjtszakára való gyertyát tsinálni, a' málly 150 óráig-is el-tart.

Végy az illyen gyertyához egy fejér üveg pohárt, melly egy itzés légyen; emék közepében egy kis fenyő fából tsinált kin-gyertya forma fát tégy, mellynek vastagsága, és hosszúsága olyan légyen, mint-egy erős retze' hőtő tű, és azt először égett borban áztasd-meg, azután

M

egy

egy kis meg-törtt kámforral, mint valami enyvvel dörökl-meg, és pamuttal tekergessd körül; az alsó végére pedig vonj egy kis ón pléhetskét, mint-egy két g-rasnyi nehézségűt, mellynek a' közepén egy kis lyuk légyen, és a' mellybe a' kis fátska erőssen telé tsinálódjon. E'képen tedd az üvegbe; es a' gyertyáknak fellyebb meg-írtt matériájokból tölthetsz az üvegbe, 's mikor meg-hül, kéfzen vagyon az illy fokáig tartó gyertya, és nem kell sem hamvát el-venni, sem reá vigyázni; hanem minden ártalom nélkül mind addig ég, míg az ember akarja, és a' matéria az üvegben tart.

A' sárga réz edényeket jól meg-fényesíteni.

Törd porrá a' büdös követ, ezt elegyítsd négy anayi fejer törtt kréta közé, tisztítsd-meg először a' réz edényt a' motsoktól, azután végy egy kis tiszta ruhát, vagy posztót, vagy bőrt, 's ezzel dörgöld a' réz edényt; azt a' bőrt, vagy posztót a' fenn nevezett porba mártogatváp, vagy ütögetvén: Az edényed olyan fényes lesz mint az új.

Vagy:

Kend-bé az o'ly edényeket bor kö olajjal, azután dörgölgesd tiszta posztóval, és ezen módon a' vas-edények-is meg-tisztúlnak.

207.

Hogy, és mikor kell le-venni a' borokat, hogy jól el-álljanak.

Ha az északi szélnek meg-szűnése után vo-nódnak-le; úgy nem fornak-fel, sem hód' fogytánn; ha pedig a' le-vonás hód' nevedé-sekor csik, meg szoktak etzetefedni. A' borok mellyek száraz helyen teremnek, Karátsony u-tánn; a' más félék pedig Mind-szent' nap után vétefsenek-le: a' mellett reá kell vígyázni, hogy a' hód a' föld alatt légyen; arra-is, hogy a' boroknak le-vételek ne essen akkor, mikor a' rózsák, és szőlő-fák virágoznak. A' le-vevés után mindenkor gyengébbek lesznek a' borok, mint az előbb voltak.

208.

A' sert sokáig el-tartani, hogy meg ne etzete-sedjen.

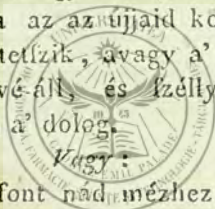
Mikor a' ser forr, akkor tsak pápa-fü gyö-keret tégy belé, míg a' forrása tart: azután el-tart a' ser igen sokáig, sőt eszténdeig-is min-den meg-etzetefedés nélkül.

209.

A' nád-mézet minden-féle bé-tsináltthoz jól meg-higgasztani, 's tisztítani.

Végy három font nád-mézhez, a' szerént, a' mint annak fejrésége, vagy barnafága va-
 N 2 / gyon,

gyon, három, vagy négy tojás', fejejét; habard azt fejer tajtékká, egy habaró seprütskével, egy jó mázos fazékban, hozzá tévén fél mezfzely vizet: olvalzd-el a' nád-mézet egy sárga réz serpenyöben, verd-le a' tajtékját fellyül róla, és hadd azt jó, és nem füstölö pár-tüzön ad-dig föni, míg a' tajtékja mintegy ragadós, vagy likerés nedveségnek látszik; akkor szürd-által egy tiszta posztón, vagy ruhán, vagy zsá-kon; 's főzsd-meg újra a' meg-tisztított nád-mézet, hogy olly sűrű legyen mint a' szirup, és tseppents néha egynehány tseppet egy ón tányérra; és ha az az újaid között valamen-nyire likerésnek tetűzik, avagy a' tányéron mint a' liktárium öfzvé-áll, és széllyel nem foly, helyeszen vagon a' dolog.



Tölts négy font nád-mézhez, és három to-jásnak a' fejerjéhez fél mezfzely hideg vizet; habard azt a' medentzében, míg tajtékká vá-lik; és tedd a' nád-mézet a' tojás' fejerjével együtt egy sárga réz serpenyöbe, 's tölts még egy itfze vizet reá, hadd föni a' fellyebb em-lített mód szerént; és szedd-le a' tajtékját jól, tzürd-által azt egy posztón, 's főzsd-meg újra.

216.

Birs-alma liktáriumot tsinálni.

Hámozzd meg a' jól meg-értt, és sárga birs-almákat, metéld-ki a' magvokat, és mind azt,

a' mi ki-tisztítani való belölök ; magokat pedig a' birs-almákat négy négy darabokra vagdald-el : azután főzsd-meg egy serpenyőben jó kút vízben jól, míg ki-hafadoznak, 's azután verd-által egy fűrű szitán. Végy azután a' *kilentz font* birs-almához a' leg-jobb, és meg-törtt nád-méz-ből három fontot, kavard-meg jól, 's tedd gyenge tűz felibe, hadd fővjön, és kavard egy fa lapotzkával fokáig, hogy semmi a' serpenyő-höz ne ragadjon. Tehetsz belé, ha tetszik, törtt fa-hajat, szeretsen-diót, és gyömbért ; kavard-ölvve egy fa-lapotzkával, és főzsd-meg új-ra fűrűen, azután töltsd valami kőből való formákba, vagy kis iskatulákba, hadd hűljön-meg, 's tedd-el szükfédre. E' szerent lehet csinálni ; *baratzk, körtvélly, és más gyümöltsökből álló liktáriumokat-is.*

Birs-almákat bétsinálni.

A' meg-hámozott birs-almákat metéld-négy, vagy öt darabokra-is ; vagdald-ki a' hélet, és magva-tartóit ; a' javát pedig vessd jó hideg vízbe : azután főzsd-meg ugyan jó vízben igen ól ; és azután azon vizet szürd-le rólok, és a' hely-ut töltés reájok fejer bort, hadd fővjenek abban igen fokáig, míg majd nem széllyel főnek. Azután vedd-ki a' tüztől, hadd szivárkodjanak-le egélzen, és záradjanak-meg. Végre végy egy fontnyi birs-almához 12. lat nád-

mézet, és higgaszd-meg sűrű sziruppá, 's add-meg a' birs-almáknak ízeket fa-hajjal, és meglyuggatott szeg-füvel: azután tedd nád-mézes üvegekbe, és a' szirupot töltsd reájok.

212.

Narants-essentzia, melly minden folyó, olvadó, és híg nedveségekből álló jó szagokat fellyül halad.

Végy egy pint jó égett borhoz 24, vagy 30. narantsot, vagy izitromot; szép vékonyan a' hajait hámozzd-le, és semmi fejréséget rajtok ne hagyj: metéld igen apróra a' le-hámozott ha-jaikat, és tedd egy üveg lombikba, és a' pint égett-bort töltsd reá, ha'd tsepegjen-le három hét alatt a' Nap fényen, vagy a' meleg kemen-tzénél; de minden nap' öszve-rázogassd; így jó leszén, és semmi egyéb nem kell hozzá, hanem fél font, vagy ha igen édelsen akarod, egy font nád-méz; és azt fél meszfzely vízzel a' tűzön addig kell főzni, míg egélszen meg-higgad: a-azonban minden motskot a' tajtékkal együtt jól le kell hányni róla; végre pedig meg-hűteni, és az égett-borra, tölteni, egymással jól öszve-rázni, és végre szívtató papiroson által-botsá-tani. Lehet 12. paraditsom magot, és öt egész szeg-füvet belé-tsepegtetni (destillálni) a' ki pe-dig az illy essentziát igen erőssé akarja tsinálni, az égett-bort, melly három hétig a' narantsok-kal le-tsepegett; a' lombikba tegye, és mind
ad.

addig folytassa (destillálja) míg zavarosson kezd folyni; a' le-folyás után pedig, a' meg-higgasztott nád-mézet reá töltheted.

213.

Jó féle baratzk lóv, vagy persico.

Törj-meg fél font baratzk magot darabosan, tölts reá egy pint égett bort, és ugyan annyi jó ó bort, hadd úgy állani egy éjtszaka; azután erá d-le, destillald, mind addig, míg ereje vagyon. Olvasz-el osztánn két font nád-mézet, más fél pint vízben, elegítsd azt hidegen a' le-vett égett borba, és szürd által egy szívtató papiroson; azután töltsd egy üvegbe, és fűgelfzd fel, fél lat tört pastétom festöt (cochenille) benne, egy kis gyenge ruhában, míg az égett bor meg-festődik, és szép színe lélzen.

213.

Fog fájásról jó házi orvosság.

Vágd apróra az egéls sáfránt, vagdalj a' hoz egy fejer hajú veres hagymát; ezt a' két félét elegyítsd ölzve jól, és kölsd egy gyenge ruhátskába; és ha a' fog-fájás bal felől vagyon, kölsd azt a' jobb karodon lévö ér-verésre, vagy pulsusra; ha pedig jobb felől, tehát a' bal karodon lévöre, 's hadd ott állani 24 óráig, fogod hafznád tapasztalni.

215.