

Vagy:

Végy gálitz-kő' olajt, szurkos fenyő olajt, és varga festéket két krajtzár árrút; tégy fa' olajt hozzájuk, rázd-öfzve; ezzel kend a' helyeket, el-vefznek.

Vagy:

Egy lat bor-követ törj porrá, és ugyan egy lat gálitz követ, egy lat timsot, és két lat kámfort: tégy ezekhez egy lat terpentín olajt két krajtzár árrú kényesöt, egy font len' mag' olajt; ezeket töltsd-öfzve mind egy üvegbe, rázd-öfzve jól, és kenj-meg véle mindent, a' hol a' férgek vagynak, még a' tojásaik-is mind el-vefznék.

Vagy:

Dörsölj-el negyed rész font kényesöt, fél font szappant, egy mázos edényben egy más között jól, mind addig még a' kényesőben semmi sem látszik, a' mellyre öt, hat óra kívánatlik. Akkor tisztítsd-ki a' helyet, a' hol a' bűdös-férgék tartózkodnak egy ótska késsel; és a' helyeket kend-bé ezzel a' kenőssel; sok ezten-dökig békességben maradhatfz miattok.

Vagy:

Kend a' helyeket tsak rodhadt tzitrom' levél, ez-is hafznál.

Vagy:

Végy két nagy foghagyma' fejet, ezt metéld apróra, tedd egy tizta fazékba, ugyan azon fazékba tégy böven marha ganéjt, tégy béle

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

Vagy:

Törd-meg a' 'Sállyat, tölts reá etzetet és len' mag 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-öket.

-143-

A' balhák, vagy bolhák ellen.

Végy egy botot, vagy darab páltza forma fát, kend-meg azt róka' vagy tövisses dífznónak a' 'Sirjával; ezt tedd-le egy helyre a' házban, arra a' bolhák mind reá gyűlnek; kapd-fel azt a' botot, vedd a' tűzbe.

Vagy:

Gyújts-meg a' bolha-füvet, akár a' tsomort, pólast, putnok füvet (mind egy forma erejek vagyon). A' házban, mind el-vefznek a' fzagától.

Vagy:

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

144.

A' tetveket-meg-ölni és el-hajtani 's veszteni.

Égesd hamuvá a' Sárga gyopárt, tsinálj lúgot belőle, 's abban mosd a' fejedet; mind a' tetvek, mind a' Serkék el-vezznek.

Vagy:

Ha a' téjnek favójába etzetet töltesz, és egynéhányszor abból iszol; úgy meg-menedz a' tetvektől, hogy azok többé nem háborgatnak. Ha pedig etzetbe meg-mártod a' fejér ruhádat 's az-után meg-fzárasztván read vészed, úgy sem bántanak. Ez a' haszna vagyon a' timsónak-is.

145.

A' ruhából ki-vezteni 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' hól meg-telepedtek.

Vagy:

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

146.

A' ruhákat a' molyoktól meg-örizni.

Tégy ürmöt és viola gyökeret bőven oda, a' hól a' ruhák vagynak; a' Zeller levélnek-is ezen haszna vagyon.

Vagy:

Vagy:

Füstöld a' ruhákat minden fertály ezten-dőben 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 meg-döglenek, a' mellyek a' házban vagynak; és egy sem jön többé bé a' házba, még az a' szag tart.

Vagy:

Törd-meg az ürmöt, föld-meg egy kevésé tejjel; és a' házban, kis tserép vagy egyéb edényben rakosgasd-el; mind meg-döglenek, mellyek ezt meg-kóstolják.

Vagy:

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

Vagy:

Törd-meg az esméretes fejér mazlagot apróra; tölts reá tejet, a' mellyek azt meg-kóstolják mind meg-döglenek tőle; csak a' bor-is tejjel meg-fözve meg-öli őket.

148.

A' pathányokat, és egereket meg-ölni, el-vezteni, el-hajtani.

Az egér mazlagot (arsenicum) és Venéziai üveget törd apróra együtt; tégy hozzá egy kevés lisztet, és egy kevés nád-mézet-is: tsinálj ebből apró kis pogácsákat; tedd oda, a' hól az

ege-

egerek szoktak járni, csak hogy, gyermek, kutyá, matska, vagy valamely szárnyas állatt oda ne mehessen; azok, a' mellyek abból esznek, mind el-vesznek.

Vagy:

Végy óltatlan mézet, ezt törd porrá; légyen az a' méz törve, mint egy két kalánnal, és szintén annyi porrá tört örvény gyökeret, búza, vagy zab lisztet-is annyit, négy kalán nád mézet, egy kalán húnnyort, mind ezeket keverd, öfzve, hadd légyen belőlök tészta forma; tedd azon helyre, a' hól 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 szeker kenőt, és madár fogó-lépet az egerek' és patkányok' jukaikra, a' hól ki, 's béjárnak: ha azt meg-érik, mindgyárt el-mennek onnan: mert a' lábaikon nem szenvedhetik az olly kenőtsöt.

Vagy:

A' farkas répa, ökor fark-kóró, bolha-fü, ezek csak szagjokkal-is el-üzik az egereket; és ha azokhoz járnak, meg-is ölik.

149.

Egereknek való apró pogátsák.

Végy egy kevés búza lisztet, egy kés hegynyi egér mazlagot, és egy kevés marha 'sirt, ezekből tsinálj egy-nehány pogátsákat.

150.

150.

A' fából való eszközöket a' szítól meg-oltalmazni, és azoknak szép színt adni.

Főzz dió-fa' levelet, a' diónak föld hajával együtt lúgban, és kend-bé azzal a' fa eszközöket; de először a' portól tisztogasd-meg; az-után, ha meg-fárad, kend-meg disznó 'sírral, és egy posztóval dörgöld-meg jól.

151.

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

Elegyíts együvé pésma fűvet, (n) és tojás fejerét; 's azzal kend-meg a' kezedet.

152.

Hogy a' kakas ne kukorékoljon.

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

Vagy:

Vágd-el, a' nyelvének hegyetskéjét, soha többé éjtzaka nem kukorékol; de azért semmi egyéb baja nem léfzen a' kakasnak.

153.

A' tolvaj méhket el-üzni.

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

n) Benkő József Úr, nevezi: Savanyús butszának.

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

154.

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

Végy egy krajtzár árrú ördög-fzart, és egy negyed rész font difznó hájjat; égesd-ki ennek a' kövérjét, elébb apróra el-darabolván: ehez tégy egy lövetnyi puska-port, és kalánnyi bétsi-kormot; ezt mind együtt, egynéhányzor forrald-fel; az-után hidegítsd-meg; olyan léfzen mint valamelly ír, és a' plántákat ezzel kenegetsd-meg: a' fzagától el-szoknak onnan a' nyúlak.

155.

Hogy a' lábad télben meg-ne fázzon.

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

156.

Trágyából meleg ágyat tsindlni, az idején való vetésre.

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

vagy, a' hová a' nap estvéig szolgál. Ass ott, még öfzfzel két fingnyi mélységü gödröt, olly hofzfzan, és szélessen, mint néked tetfzik; ezt foglald-bé defzkákkal, úgy, hogy a' defzkázat két defzka szélességü légyen egy másón. De ezt, ugyan öfzfzel fedd-bé, fzalmával, náddal, pozdorjával, vagy fzálás ló trágyával, hogy egész télen, a' hó, eső, fagy, és hideg néki ne árthasson. Böjt elő hónapnak elején ofztán, azt, a' mivel bé-vedted, szedd-le róla, és töltsd-meg a' gödröt, hofzfzú, fzalmás, meleg ló ganéjjal; tömd-meg jól, hogy öfzfze álljon, és hadj a' ganéjjon fellyül, mint egy más fél araszt-nyi ürességet; öntözd-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 olyan, mellyet öfzfzel e' végre el-készítettél, 's télbe a' hidegtől meg-örizté. Annyi földet hordj pedig a' gödörbe, hogy az meg-teljen, és öntözd-meg ezt-is vízzel, hogy egy kevésse le-fzálljon. Hadd álljon úgy egynéhány napig, de fellyül bé-fedd defzkával, vagy gyékénnyel, hogy a' hideg ne ártson néki: az alatt a' ganéjból-is az igen erős gözők, kigözőlögnek. Ekkor ofztán vethetsz belé a' mit akarfsz, de takaróját-is készits, hogy éjtzakára, vagy nappal-is, hidegben bé-fedhesd.

Vagy:

Vagy:

Válaszsz a' kertedben olyan helyet, a' hol a' fal, ház, magos folyosó, vagy mulatságra való bokros hely által, a' hideg szelek megtartóztatnak, a' mellyet a' nap ér, majd egész nap. Illyen helyen tsinálj három, vagy négy lábnyi mély vermet a' *virágoknak*; a' *konyhára* valók-nak pedig, úgy-mint: olasz káposzta; karalábé; dinnye; és ugorkáknak, öt lábnyi mélységűt. A' mi pedig a' gödörnek hozzfűsűságát és szélés-ségét illeti, az, kinek-kinek tetfzésében áll, 's a' helynek mi vóltához alkalmaztathatja. Elkészülven a' gödör, annak mindenik szegeletében áss le egy-egy vastag karót, és a' két oldalában is, a' gödörnek hozzfűsűságához képest, kettőt, 's hármát-is. Defzkázd-bé ofztán, a' fenekétől fogva, szép egyenessen rendel, a' karókhoz szegezvén a' defzkákat, úgy alkalmaztatván a' defzkázást; hogy az, magossabb légyen a' kert földjénél, fél linggel; a' dél felől való része pedig alatsnyabb, mint az északi, valamitskével, hogy a' nap' ereje, annál jobban megfekhessen rajta. De ezt jobb, és hafznossabb öfzfzel el-végezni: mivel tavafzfzal, a' fagyás miatt nem mindenkor dolgozhatik az ember. Némelyek a' defzka helyett, kö-fallal tsináltatnak illyen meleg ágynak valót, a' melly ugyan költségessebb és tartóbb; de a' fából valók jobbak: mivel a' kövek némelly hidegséget botsátanakki magokból; és a' kövek között-is fok meleg-ség

ség el-mégyen. Ellenben, a' jól öfzve-foglalt defzkák a' melegséget meg-tartják. A' fenekét-is a' meleg ágynak jól bé-kell defzkázni, hogy alólról a' vakandokok abba bé-ne mehessenek; he pedig a' vakandoktól nem tarthatni, az illy költség el-maradhat. A' föld, melly a' meleg ágyba hordatik, még öfzfzel el-kézfűttetvén és polyva' vagy más illyennel bé-takartassék. Igy el-kézfűttetvén a' gödör, töltsd-meg azt, új és meleg ló ganéjjal, egy-néhány nap az után, midön látod, hogy a' ganéj fűstől, taposd-meg jól, és hordj még többet reá, hogy fellül más fél lábnyi hijja légyen. Ha a' ganéj igen száraz vólna, lotsolóból lágy meleg vízzel meg-öntözheted. E' már mind meg-lévén, a' jól el-kézfűttetett, rostált, és öfzfzel el-takart földet hord fellyül a' ganéjra, még pedig úgy, hogy a' ganéjon fellyül, a' föld, légyen egy jó arafznyi vastagságú és gereblyével, egyenessen el-tsinálva. Az után, a' ganéjnak nagy hévsége el-műlván, bé-vetheted; és minek-utánna a' magok ki-kelnek, a' gyomtól meg-tifztozgasd; ha pedig némelly magok, úgy mint hónapos retek, 's egyebek; nagyon sűrűen keltek-vólna, a' ki-gyomlás által segíthet'z rajtok: mert a' sűrűség ártalmas vólna. Azomban, a' meleg ágyat, kívülről, a' mennyire a' föld színét meg-haladja, körös-körül, jó ganéjjal meg-kell-rakni, hogy a' hideg a' meleg ágyba bé-ne hathasson; a' belé vetett magokat és veteményeket-is, néha néha meg-kell-

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 igen hideg ártalmas a' gyenge plántátskáknak. A' mi már a' meleg ágnak *fedelét* vagy takaróját illeti, azt így készítsd-el: végy hofzfű tsépelt rózs' szalmát, vagdald-el a' fejét vagy kaláfszfát, és foglald létz közé vas szegekkel; légyen pedig egy tenyérnyi vastagságú, ez a' szalmából való fedél, és a' meleg ágnak mind szélessebb, mind hofzfűbb. *Más módja*, a' meleg ágy' takarónak ez: az olly, fellyebb említett rózs' szalmát, erős kötő madzaggal, fonállal, vagy Spárgával tekerd-körül, vagy kösd-öfzve, egy egy maroknyit tudni-illik, annak a' két végét és közepét-is kösdmeg; illyet, annyit tsinálván, melly a' meleg ágyat, mind hofzfűságára, mind szélességére nézve bé-takarhassa. Ezeket a' tsomókat öfztán, kötő madzagokkal újra öfzve foglalhadd, melly olyan léfzen, öfzve hajható, mint a' gyékény, és e' meleg ágyakat vélek bé-takarhadd, le-veheted, öfzve hajhatod, a' mint a' dolog ki-vánja. Ha kedved tartja, 's költeni akarfz, tsinál-tathatsz, üveg tábla tákarókat-is, a' meleg ágyaknak szélességek' és hofzfűságokhoz képest, és ezek, a' veteményeknek, nagyobb meleget-is szolgáltatnak fellyülről: ha pedig nagyon melegitenének, fel-lehetne az illyeneket nyitni. De az illy ablak' rámak, kemény fákból tsináltas-

sanak; és úgy tovább tartanak: azonban, ha illy üveg táblák vagynak-is; még-is éjtszakára meg-kívántatik gyakran a' szalmás takaró, vagy ha az nintsen, a' défzka; külömben a' hideg, az üvegen éjtszaka által-hatna, és a' gyenge palántoknak meg-ártana, nem külömben, a' magok' ki-keleseknek.

Más meleg ágy, mellyet újabb, újabb ganéjjal lehet értetni, ez: Ass meleg ágnak való gödröt illendő helyen a' kertedben, (lehet más bátorságos helyen-is) olly szélest és hofzfűt, a' minémü néked tetfzik; de a' gödörnek mélysege, 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 kereftül tsinálj erős fákat, olly ritkán, hogy minden fa között légyen három újni üresség; ez-is meg-lévén, azon kereftül tétetett fákon fellyük-is hordj alkalmas meleg ganéjt, mint-egy egy lábnyi magosságnyit; ezt tömd-meg, lotsold-meg, az után pedig hordj reá elegendő földet, a' mellybe vess magokat. A' kereftül lévő fak között említett *három újni üresség* arra való; hogy az alatt lévő ganéjnak melegsége-is, azok között, a' felsőre által-hasson; *a kereftül való rekeftés* pedig, arra; hogy ha már, mind a' felső, mind az alsó trágyának melegsége el-múlt-vólna; tehát az alsót, a' gödörnek két végén jukat hagyván, vas vellával ki-lehessen-fzedni, és helyére, újabb ganéjt tenni,

tenni, a' melly a' felsőre meleget szolgáltatson. De azon gödörnek két végén lévő jukak, mindenkor bé-légyenek ám tsinálva, és tsak ez illy esetben bontsd-ki, mikor a' ganéjt újítani akarod. Lehet egy olly ládát-is tartani, melly a' gödörnek egyik végén bé-tér, 's a' régi ganéjt alólról ki-vévén, a' ládát pedig újjal és meleggel tele-rakván bé-lehessen tenni. Az illy munkával, a' meleg ágyanak felsőbb részében lévő dinnyék, ugorkák, és minden egyéb vetemények egélszzen meg-újulnak, 's meg-frissülnek.

Még-is más Mód, melly által a' meleg ágyban lévő 's meg-hidegedett ganéj újra fel-melegíttethetik, ez: Ha vélszed-észre, hogy a' meleg ágy' trágyája már meg-hidegedett; ásd-körül azon meleg ágyat, olly mélyen, a' mint abban a' trágya vagyon, és úgy; hogy mindenüt ki-tessék azon meleg ágyban lévő ganéjnak oldalára: akkor, rakd-körül azt, új, és meleg ganéjjal vastagon, 'és ez, azon meg-hidegedettet szépen meg-melegíti: ezt olztán, tudni-illik, ezen körül rakott ganéjt, földel bé-fedd, és abba-is valamit vethetfz, úgy-mint: salátát, 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 rózsfalmából tsinált fedelökkel fedettessenek-bé hideg

dege éjszaka, vagy hideg nappal: mert az ablak alatt, a' palánták igen el-lankadnak 's elfonnyadnak; a' deszkák alatt pedig sokkal tövessebben és tartósabban nőnek. Rajtam történt dolog; hogy mikor a' plánták már annyira nevekettek, hogy majd plántálni valók voltak, azoknak nagyobb-részek, alatt, a' gyökereiknél meg-feketedtek, 's el-romlottak. E' miatt sokat fárasztottam magamat, hogy annak okát ki-tanúlhassem, és ennek a' roszsznak elejét vehessem: idővel olztán nagy sokára ezt tanúltam; hogy az illy esetben ezt kell tselekedni: az illy roszsz dolognak orvoslására, végy leg-soványabb földet, úgy-mint, homokot, vagy agyagot, fővényt egy forma mértékben; ezeket elegyítsd jól olzve, és egy újnyi vastagon, egy sűrű rostán rostáld, az olly plánták közé: ez ugyan valamit hafznál; de egélszzen azokat a' palántákat meg-nem gyógyítja. Azt-is tapasztaltam káromon: hogy mind a' száraz, mind a' nedves időben szem-látomást, a' karalábék, olasz és fős káposzták, saláták és egyéb e' félék el-rodhadtak; és a' féle kövér földből, a' leg-szebb violák-is leg-szebb növényekben ki-dültek tövök-ből; nem különben a' veres hagymák el-rodhadtak, midőn már majd érésekhez közelítettek. Ennek okát abban találtam, hogy az előbbeni olztendőben, az illy említett veteményeknek leveleik fel nem szedettek, hanem ott maradván; az időnek viszontagsága miatt, ugyan

ott el-rodhadtak, 's a' földet nagyon meg-kövéritették; azért-is a' Tudomány ez: az igen kövér és ganéjos föld, a' fenn említett palántáknak nem hafznos; és azért-is, a' meleg ágyra, a' sovány földet jobban ditsérem, példának okáért, ilyen föld az, a' melly nem a' föld színén fellyül vagyón; hanem alól, mint-egy egy arasztnyira, ezt rostáld-meg, 's ezt hord a' meleg ágyadra. Említem ezt-is: ha a' plánták sürűen kelnek-ki, gyomlálással meg-kell-ritkítani; és nagyon melegben azokat soha ne tartsd; különben a' gyökereik meg-égnék; és az illy bajnak, nem mindenkor a' föld az oka.

• 157.

Új módi meleg ágy, melly nem olly költséges, de a' meleget sokáig meg-tartja.

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 vagyón a' tseres gödörben, tudni-illik, öt vagy hat naptól fogva: a' tser légyen azon gödörben három arasztnyi vastagságú, és keményen légyen megtapodva; de vigyázz, hogy a' tserben semmítso-

mós-

mósság ne maradjon E' meg-lévén, takard-bé deszkákkal; de itt még-jobbak az üveg táblák: (ha vagynak) mert a' napnak meleg sugárjai azokon jobban által-hatnak a' tserre, és azt jobban-is meg-melegítik; az abba tétetett tserép edényekben lévő magokat hamarább növéssre indíthatják. De gondod légyen reá; hogy a' tsert lágy meleg vízzel gyakorta meg-nedvesítsed, de egyszerre felettébb-ne; hogy a' víz által ne fusson rajta, és ez által meg ne hidegüljön. Ha pedig ugyan tsak a' tser sokára meg-hidegülné, újat kell-alá tenni. Némellyek az illy meleg ágyat úgy-is tsinálják; hogy minekutánna fél singnyi magossan tsert téfznek a' gödörbe, szalmát tesznek belé a' fzeren fellyül, arra isnét egy singnyi magossan tsert; végre, mikor a' tser meg-melegszik, jó földet töltenek reá, a' mellybe osztán, az ugorkák, dinnyék, és plánták rakattathatnak. A' szalma arra való, hogy a' tser annál hamarább meg-melegedjen, és a' melegség fél eztendeig-is el-tartson.

• 158.

Kivált-képpen való tobák füvekből, mellyel, minden féle náthában élhetni.

Végy három untzia majoránát; bétónikát, és szek-fű virág' gyökeret egy egy untziát, hűnyor' gyökeret három untziát, tsombort egy latot, levendula' virágot egy nehézetet, gyöngyvirágot, rózsát, ro'smaring' virágot, két két marok-

I 4

rok-

rokkal, római fzegfüvet, vagy kamomillát két marokkal. Ezeket mind törd-ölvve porrá, úgy téfzel szert az említett tobákra.

* 159.

Jó etzetet tsinálni.

Végy jó erős etzetet, fzeg-füvet, Spanyol borsot, és egy kevés sót; ezt a' három félét tsináld-ölvve, tedd kováfzba, ragd a' hordótkába apródonként; ez jó etzetet tsinál.

* 160.

Vizből, borból és Serböl etzetet tsinálni.

Aztass-meg a' leg-erösebb bor' etzetben két lat bor követ két nap; ezt tedd az után egy pint erős bor etzetbe, szaggass-el egy árkus posta papírost apróra, vagy egy darab tífzta ruhát, vagy tífzta vastag papírost, tedd-hozzá: e' léfzen mindenik etzetnek az ágya. Tölts ofztán erre eső vizet a' hordóba, de egyfzerre ne sokat; így esőből etzeted léfzen. Törj porrá bor követ, tsináld azt jó etzettel téfztává, de az etzetben hadd álljon tíz nap; akkor vedd-ki, 's szárazd-meg; törd-meg újra, és erős bor etzetbe tedd, sőt harmadfor-is ezt tselekedd véle. Tsinálj az után golyóbisokat belöle, akár tsak porrá törd; 's ebből a' porból, tsak egy kés hegyén tégy egy pohár borba, rövid idő alatt jó etzet léfzen. Elhetfz ezzel, kivált az úton. Az olyan bor' kö por, nagy hordó bort, vagy

sert-

fert-is etzetessé tsinál. Az éretlen szölő fűrtöket 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 léfzen belöle. Ha egy darab árpa kenyeret téfzel, a' boros vagy feres hordóba, kevés napok alatt meg-savanyítja.

Vagy:

Tégy sót, borsot, és kováfzt a' borba, kavard ölvve jól, jó tsípös etzeted léfzen; a' kováfz, pirított kenyér és pergelt borsó-is, ferbe tétetödvén, hamar idő alatt etzetet tsinál.

Vagy:

Melegítsd vagy inkább tüzesítsd-meg a' nagy vasat a' kovátsoknál, sütögesd ezt gyakorta a' gyenge etzetbe; hamar idő alatt jó léfzen az etzet.

* 161.

Minden-féle színü etzetet tsinálni.

Veres etzet: Tölts jó etzetet a' pipatsra, mindgyárt kevés idő múlva veres etzeted léfzen. *Kékét tsinálni:* tölts jó etzetet a' búza' virágra vagy a' kék violára; de a' violának kék leveleit szedd-le, törd-meg valamennyire kö-mószárban; abból vedd-ki, tedd egy ón táalba mellyben erős bor etzet vagyon; melegítsd-meg így a' fzen tűz felett; így meg-melegítve fedd-bé egy másik ón táallal, és 24. óráig tedd-el. Azután egy kevés idő múlva újra melegítsd-meg

I 5

azon

azon tálat csak valamennyire, fatsard által egy ruhán egy más táliba. Az-után tégy egy üvegbe, papíros között meg-száraztott más viola leveleket, és ához egy darabka nádméz; erre töltsd olttán 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 légyen, és ugyan négy lat *kubébat*, két lat meg-mosott és ismét meg-száraztott alszú ma'sola szőlőt, három hozszú indiai borsot, egy nehézék fa hajat, egy kevés kákát és *galgántot*, mindeniket apróra metélvén; egy kevés, de igen jó bor etzetet töltsd mind ezekre, tedd-ki a' napra, 's néha néha rázd-meg. *Rózsa etzet*: Szedj veres rózsa bimbókat, mellyekről a' sárgájokat és fehérjeket 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' hajat 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-füvek leveleiket; szárazd-meg, és tedd egy üvegbe: tégy belé egy kevés szeg-füvet, fa hajat; tölts reá jó bor etzetet, 's tedd-ki ezt is a' napra. Illyen módon készíthetfz: *rúta*, *levendula* és más fok féle etzetet; a' gyümölcsökből a' vi-
rá-

rdgokból-is, mint: földi eperj, eperj, fái és mezei szederj, tseresznye, tengeri szőlő, tzitrom és narants virágokból-is 's a' t. De mindeneknek a' gyökerét és virágját, 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 szivtató papíron; az-után tedd-el az etzetet szükségedre.

162.

Körtvély mustot tsinálni, mellyel az ember bor helyett élhet.

Végy mustot a' jó körtvélyekből, mellyek mindgyárt a' fákról lett le szedések után meg-sajtoltattak, annyit, a' mennyi néked tetfzik. Ezt töltsd üstbe, és főzd, még annak mint-egy harmada el-fő; az-után töltsd egy fa edénybe, mellyet jól bé-tsinálhatfz, hogy abban meg-hűljön, és a' Sepreje fenékre szálljon. Az-után töltsd azon fött mustot egy tizta és szeretsen dióval meg-ánszógolt hordóba; de úgy, hogy a' Seprejéből semmi hozzá ne miennjen; tsináld te-le a' szájáig, és függefz egy lat tört fa hajat és ugyan annyi szeg füvet egy kis gyenge ruhátskában belé. Utóljára, tsináld-bé a' száját, az illy 12, vagy 15 itfzés hordótskának; hogy a' tajtéjja fohol ki-ne mehessen; hadd álljon így a' pintzében egy fertály elztendeig; jó ital léfzen.
Vagy:

Vagy:

Ha azt még jobbá akarod csinálni; végy mint-egy 50, vagy 60, itlze mustot, a' legjobban meg-ért körtvélyből; tedd azt mindgyárt a' fajtolás után egy nagy üstbe, mellyben harmad részét főzdel: tégy egy itlze tajtékját elhányt mézet egy kis 'Satskóba, 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: az-után az üstből töltsd egy tiszta fa edénybe, hadd hüljön-meg, mint-egy felényire; az-után csináld-bé ezen főtt mustot egy más jó hordóba. Az-után tégy egy 'satskóba fa hajjal és édes gyökeret egy-egy latot, ezt függess-fel benne: hagyd így állani egy darab ideig, a' hordó száját jól bé-csinálva. Igen jó ital lesz, és elfog állani három 's négy elztendeig-is.

163.

Gyümölből tartós mustot csinálni.

Szedd-le a' veresses vad körtvélyeket, mikor érni kezdenek, hadd álljanak egynéhány napokig: végy ezekhez jó vizet és fél mészely égett bort, de ha lehet ez-is gyümölből főzött legyen. Hagyd-meg porhadni vagy savanyodni, de a' Seprejéről le-ne-vedd. A' legzavarosabb must, a' szelíd gyümölből tiszta lesz; ha azt ki-forrása után még egyszer, egy harmad résznyi vad körtvély mustal meg-hagyod

gyod főrní, olly reá vigyázással, hogy az első forrását a' főzés által addig tartóztassa, még egészen meg-öregszik, minek-előtte a' vad körtvélyek meg-érnek, hogy bé-ne bőrözhessen, a' második forrás előtt. Ezen módon meg-marad a' mustnak édessége: ha pedig nem ért gyümölbök azok, a' mellyekből mustot akaríz csinálni; hagyd az olyanokat egynéhány nap heverni, vagy állani és ha nem egy félék a' gyümölbök: úgy, nem kell tartani, hogy az olly gyümölből való must, egy jó hordóban és pintében el-változzon. Az almából való must meg-kívánja; hogy igen erős égett borból tölts valamit hozzá, mikor forr; ha akarod hogy sokáig el-tartson.

164.

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

A' hordónak nagyságához képest, tégy, jó formán egy kis hofszú 'satskóba tiszta búzát; azt botsásd a' boros hordóba, fel-függesztve: ez egy-néhány napok alatt, a' bornak rozszízét és szagát magához szívja; és a' bor megjavul.

165.

Az avas boron segíteni.

Az illyen bort vedd-le jó bor seprőre; az-után forgasd-meg jól az áfkon a' hordót, a' melly

bé

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

Vagy:

A' reteknek gyökerét és haját fűzd-fel tzer-nára, botsásd a' hordóba, hogy a' bort érje fel-függeftve; a' bornak lavanyúságát és rozfsz avasságát magához szívja és el-velzi; de ezt gyakran próbálgasd.

Vagy:

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

• 166.

Hogy a' bor meg-ne virágosodjon.

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

Vagy:

Tégy a' hordóba száraz virágjait a' Szölönek.

176.

167.

A' nagyon meg-ánslogolt boron segíteni.

Újontába tojt tojásokat függefz-fel a' hordó-ban; de úgy, hogy azok a' hegyesebb végeikkel légyenek alá, és a' borba bé-merítve: ez által lok büdös-kő a' tojásra ragad: mennél többször próbálsz, annál több hafznát tapasztalod.

168.

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

Olvaszfz-el három font büdös-követ egy vas Serpenyőben; az-után gyújtsd-meg azt, hogy nyoltzad része hadd égjen-el belőle; akkor óltsd-el, és más tállal fedd-bé; és töltsd, le-ereftett (destillált) bor etzetbe, 's abban hadd hüljön-meg. Ezt a' büdös követ, másodszor-is olvazd-meg, és le-ereftett (destillált) bor etzetben el-ólván, hadd álljon; harmadszor-is olvazd-meg, és egy lat híggá tsinált bor kö olajt tölts-belé, 's kavard öfzve: az-után a' büdös követ töltsd-ki, olly eső vízbe, mellyben valami kevés rózsa víz vagy on, 's hadd hüljön meg abban. Az-után a' vizet, el-kell tölteni, és a' büdös követ, új vízzel még egyfzer meg-mosni. Ez arra való, hogy abba valamelly metéllékek mártathassanak; és ezek papírosból metéltetnek, és kétfzer az olvasztott büdös kövön által

170.

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

169.

Az etzetes és Savanyú boron segíteni.

Törj-meg egy font bor követ, egy lat szeg-füvet, egy lat fa haját, és egy lat gyömbért apróra: ezekbe üss tojás fejejét, 's kavard öfzve jól; ezeket mind tölts a' hordóba, és egy hasított fával a' hordóban a' borral együtt kavargasd; el-múlik a' bornak etzetessége és Savanyúsága.

170.

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

Hasogass-meg egy nagy birs almát; de úgy, hogy a' meg-hasogatott részek egy mástól 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' penélt, a' roszfz ízt, és szagot magához szívja, 's a' boron nagyot segít.

Vagy:

Vagy:

Piríts-meg egy vastagon szelt darab rozskenyeret héjjastól; még-jobb tsak a' haja vastagon, ezt vedd melegen a' hordóba: nem árt e'mellett, babírt két pénz árrút, és kerti tziprus fát egy újjnyi hozfzúságút, egy kis tisztá ruhába kötni, és a' hordóban fel-függeszteni. Elhetfz a' felgyebb meg-írt büdös kövel való füstöléssel-is.

171.

Bor kö sót tsindlni, melly által a' Savanyú, vad ízű és etzetes borokat meg-jobbítani lehet.

Végy annyi bor-követ, a' mennyit akarfz, ehez képest, a' mennyi bor-kő sót akarfz tsindlni; ezt tedd egy jól meg-mázolt fazékba; tégy egy fedőt reá; és kend-bé mindenütt jól sárral. Ezt a' fazékat ofztán add egy fazékasnak, hadd tegye a' maga égető kementzéjébe, és égesse-meg jól; így az abban lévő bor-kő hamuva léfzen, és azt a' hamut mosd-ki ofztán 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 egyszor forró vízzel olvafzd-el, hogy jó feje légyen, és újra szürd által, hadd légyen ismét száraz só belőle. Hamár vad ízű, savanyú és etzetes borod vagon, végy-ki abból egy-néhány itfzét, abba tégy ebből a' sóból, hadd olvadjon el benne annyi, a'

K

men-

mennyit gondolsz elégnek lenni: ezt a' bort töltsd ofztán a' hordóba; fogod, a' bornak jobbúlását, azon orától fogva, tapafztalni.

172.

Minden-féle édes borokat, mellyeket tsindlnak, tserefsznyéből, almából, birs-almából tzitromból 's a. t. rövid és könnyű úton, 's hamarjában mindenkor tsindlni.

A' minémü bort akarsz a' nevezettek közül hamarjában tsindlni; hozasd meg a' patikából azoknak Sirupjokat; ezekből tölts a' borba annyit, a' mennyit akarsz, és gondolsz, hogy az által olyan ízű léfzen; és mikor a' bort tsapon a' kannába vagy palatzkba véfzed, benne lévén már az olyan Sirup, rázogasd-meg jól azon edényt, vagy töltsd kétfzer, vagy háromfzor egyik palatzkból a' másikba; így öfzve-ellegyedik a' borral a' Sirup, 's tetfzésed szerént való borod léfzen; sőt, ha bőv kezű Patikáriusra akadsz, az illy borokból meg-is pénzelheted magadat, kivált a' Dámák kompániájokban.

173.

Muskataly ízű bort tsindlni.

Öfzfzel, minek-előtte a' bor meg-forna, fonnyazd meg a' Skárlát festő magot, vagy *álkermest*, mogyoró fa forgátsal mustban: ezt tedd ofztán olyan hordóba, mellyben az előtt is muskataly ízű bor állott; így meg-léfzen kívánságod.

Vagy:

Vagy:

Bodza virágot szárazon, és ugyan koriándrum magot tégy egy hofzfű keskeny zsatskóba, min az ürmöt szokták, ezt erefzd a' hordóba, mellyben már must vagyon; hagyd benne, még a' bor meg-forr; így-is el-éred tzélotad.

174.

A' bort jól el-tartani, hogy meg-ne változzon, még fokáig tsapon vagyon.

Szedj tífza fzfep hamut, tífza len ruhába; hajtsd öfzve a' ruhát, és mártsd kút vízbe; fattsard-ki, az-után takard-ki, és terítsd-ki a' hordó fzfája felett jó fzfélessen: az-után tedd reá az aknáját, és azzal együtt tsindald-bé jól, hogy az aknán alól légyen a' homokos ruha.

175.

Jó kökény bort tsindlni.

Mind-fzent és András havában, vagy hóban, fzedjél kökényt; azt a' meleg kementzén egy kevésse fonnyazd-meg; és az-után magostól törd-öfzve: töltsd a' hordóba, mellyben bor-is vagyon, és kavard öfzve jól valami bototskával, mind magostól. Egy 'satskod-is légyen, mellybe tégy, hogy jobb fzfaga légyen, fzfeg-füvet és fa hajat, és az meg-tört kökényből-is, ezt-is tedd a' hordóba és borba; 's hagyd úgy állani egy hétig. Igen jó fzfagú egéfzséges, és fokáig tartó léf en. Ezzel ditsekednek és gyönyörködnek a' Burgundiaiak.

K 2

176

176.

Jó ürmös bort tsindlni.

Végy két marok ürmöt, pápa' füvet, vad gyömbért, vagy *Tzitvárt*, fejér jó szagú tisztes füvet, eper füvet, barna bétónikát, véronikát, tsópot, 'sallyát, tsillag füvet, szarvas nyelvü füvet, örvény gyökeret, szeg-fü szagú gyökeret, kálmufz gyökeret, és fa haját, mindenikből két latot, szeretsen döt-is fél latot. Mind ezeket, vagdald ölzve egy kevéssé; tedd 'satskóba és függefzd-fel egy, 50 vagy 60 üfzes hordóban a' mustban.

177.

Olly ürmös bor, melly gyomrot erősít, éskö a' hőgést szünteti.

Tizenöt pint borhoz szerezd-meg ezeket: ürmöt, máj-füvet, tüdő füvet (pulmanaria) mindenikből egy marokkal; pápa' füvet, ezer jó füvet, niéz füvet, véronikát, földi eperj füvet, barna bétónikat, majoránát, kálmufz gyökere, vagy e' helyett, szarvas nyelvü füvet, isópot, mindenikből fél marokkal; kattang-kóró' gyökerét, örvény-gyökeret, szent Benedek fűvét, tsába íre-fü gyökeret, (bába íre-fünek-is nevezik) mindenikből egy latot, isópot-is fél marokkal. Mind ezeket tedd egy 'satskóba, azután egy kis hordóba, töltsd reá a' fenn megírt bort; hagyd állani egy darabig, az-után igyad

apró-

apródonként, minden ebéd előtt egy-egy pohárral: fogod tsudálatos hafznát tapafztalni.

178.

Hogy a' bor meg-ne-romoljon, annak elejét venni.

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

179.

Hogy a' bor penészes és virágos ne legyen.

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

Vagy:

Törd-meg a' bóráksot porrá, és vesd a' borba.

Vagy:

Égess-meg három marok sát egy tiszta serpenyöben, vesd a' hordóba, 's tsináld-bé a' száját.

Vagy:

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

180.

A' bornak minden rozfsz izét és szagát el-venni.

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

K 3

181.

181.

A' bornak, jó és szép színt adni.

Rozs kenyérből dörsölj morsát, ezt tört sóval elegyítsd öfzve; tedd egy 'Satskóba, és függezd a' borba.

Vagy:

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

Vagy:

Tégy zöld úti fűvet a' borba; ez a' bort széppé és tisztává téfzi.

182.

Édes bort tsindlni, melly egész esztendeig a' maga edességét meg-tartja.

Mikor a' bor forni kezd, vagy inkábbb must, akkor egy darab szalonnát tégy egy 'satskóba, és azt függefzd-fel a' hordóban, hogy a' mutsban benn légyen: tsináld-bé a' hordó száj-ját, és tsak egy kis lélekző jukat hagyj rajta; így meg-marad a' bor az első forrásában, és édes 's tiszta léfzen.

183.

A' bort édesen el-tartani.

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

184.

184.

A' Zavaros bort tisztává tsindlni.

Mosd-meg az örömnek gyökerét fzeppen; tedd a' borba mindgyár fejr rajta.

Vagy:

Vedd egy-néhány tojásnak a' fejrét, azt kavard valamelly tálban vagy üvegben; erre töltö ugyan annyi tiszta bort, ezt-is kavard öfzve jól, vagy az üvegben rázogasd-együtt: újra töltö hozzá bort, 's ezzel-is rázogasd, 's az-után töltö a' hordóba, tsináld-bé a' száját.

185.

Arany színt bort tsindlni.

Vedd-le a' bort a' szepröjéről, más jó tiszta hordóba, és azon hordóba tégy előre tiszta zab szalmát egy-néhány marokkal, az a' bornak arany színt ad.

186.

A' nyúlós boron segitoni.

Vond-le előfzör a' bort; az-után végy egy vas serpenyöt, és enyvet, hogy azzal a' serpenyöt meg-kend; tégy a' serpenyöbe tojás fejrét, egy lat tört gyömbért, égett bort, sót, hadd égjen porrá mind ez, a' serpenyöben: az-után végy apróra tört 'sallyát, apró szeretsen diót, és fzeg fűvet; ezt mind tedd egy 'satskóba, és függezd a' borba.

K 4

187.

187.

Tseresznye bort tsindlni.

Vedd levét a' tseresznyének, ához végy egynéhány itlze mézet, egy lat szeg-füvet, egy lat *galanga* gyökeret, (mi ez? tudgyák a' Patikában, az-az, kínában termő gyökér) egy lat fa haját: ezeket mind törd apróra, tedd egy kis 'satskóba függezd a' tseresznyés borba; a' mézet pedig olvaszd-meg egy üstben; tölts a' tseresznye lévből, 3 vagy 4, itlényit hozzá, hogy együtt olvadjanak-meg: az-után hadd hűljön-meg; és az-után töltsd a' hordóba a' több tseresznye lévvel együtt.

188.

Pálinkát és égett-bort főzni.

Ezt, fok féle módon és fok féléből-is főzik úgy-mint: *gabondból, búzából, árpából, rozsból, szilvából, bor és ser seprőből* 's a' t. A' kik *gabondból* főzik, véfznek egy nagy üstöt, a' melly-be, két, három és négy tseber víz-is belé mégyen: ezt vízzel meg-töltik, tüzet tsinálnak alá, hogy meg-melegedjen, de ne fővjön; az-után téfznek egy fél véka szaladot, egy kádba vagy hordóba; reá töltik a' meleg vizet, kavarrák jól, mint a' Ser-főzésben szokták; az-után, a' hoz a' szaládhoz téfznek egy fél véka darabosan darált búzát, vagy árpát; (a' rozs erre jobb) öfzve kavarrák jól egymással, hogy
fem-

femmi tsomósságok ne légyen. Erre, a' nagy üstben meg-maradott vizet, melly mint-egy, két vagy három tsebernyi légyen, jól meg-melegítve reá töltik; az-után erőssen bé-takarják, 's úgy hagyják három, vagy négy óráig állani: az-után fel-nyitják újra, és meg-hűtig, egy tseber vízzel, 's jól meg-kavarrák újra. A' mi keményen öfzve sült, azt kézzel el-dörgölik egymástól, és új seprőt téfznek-belé, mint a' ferrel való bánásban; az-után három, vagy négy nap, még meg-ülledik, bé-takarva tartják, hogy az alatt savanyodjon és keljen. Ebből léfzen ofztán a' le-tsepegtetésre, (destillálásra) vagy mint szólnak, a' le-botsáttásra való matéria. Mikor már a' Pálinka főzők, ezt főzni akarják; előfzör a' matériát a' kádban jól öfzve kavarrák, hogy az, sűrűn ne maradjon, hanem illendő ritkás légyen; és meg-töltenek azzal egy réz, és belől mázos, vagy ónozott pálinka főző üstöt, melly, ugyan egy pálinka főző katlanba el-készítve légyen, hogy az-az üst, mint-egy három negyed rézf formán tele légyen, egy negyed rézf üressen maradjon: azontúl, tüzet gyújtanak ákatlanban, az üst alá; és mikor a' matéria meg-melegedni kezd, egy-fa kavarró lapáttal szüntelen kavarrák, kivált az üst fenekén, hogy semmi hozzá ne égjen. Mikor már, a' szüntelen való kavarrás után, a' kavarró lapát alatt (mellyet éfzre vehetni) meg-hevült annyira, hogy a' kéz, a' melegséget el-

nem állja; akkor tudják, hogy ideje van, a' réz sisakot, a' mellynek tüvei, egy hordó hideg vízen által nyúlnak, az említett üstre fel-tenni; és azt, a' hól öfzve foglalódik, sárral bé-kenni; vagy ruhátskával, papírossal, mellyre ragasztó tsiriz, vagy kováfz vagyon kenve, körül tsinálni. Mikor ofztán a' Sisak meg-kezd hevülni; a' kementzét tele dugják fával, és annak két jukát, alatt kövekkel bé-rakják, hogy a' tűz ne igen erőssen hajtsa; és ne igen nagyon, vagy sebessen tsepegjen. Ha a' szükség kívánja, sárt-is véfznek elől, az említett jukaknak bé-tsinálásokra; ha pedig a' tűz meg-lassódott, és lassan foly a' tsüveken, akkor a' két jukat valamennyire ki-nyitják, még a' tsepegés, egy szalma szál vastagságának látfzik. Ebben az állapotban hagyják ofztán járni, még a' le-fojásnak, egy forma jó íze van, és erős, mellyet a' főzők, a' gyakor kostolással meg-tudhatnak. Midőn már minden ereje le-tsepegett; a' tüzet meg-szüntetik, és a' mellett jól reá ví-gyáznak, hogy ki-ne fusson az edényből, a' mellybe tsepeg, hanem azt fel-töltsék, hogy femmi-is hafzontalanúl el-ne fusson. Ha még a' főzőknek több matériájok-is vagyon, azt-is ezen módon tsepegtetik-le.

A' Pálinkát, vagy égett bort meg-tisztítani.

Elsőzör, meg-tisztítják a' Pálinka' főzők a' réz, és belől meg-ónozott pálinka' főző üstöt, a' sisakkal és tsüvekkel együtt, szép tisztán; és hogy az, annál jobban meg-eshessen, körül-tekernek egy hoszfú botot rongyal, vagy tsepüvel, és azzal a' tsüveket jól ki-mossák; az után pedig friss tiszta vízzel meg-öblítik. Tiszta lévén illy módon az üst, és egyéb a' hoz kívántatandó; a' főzők, az első le-jarást, az üstbe töltik, és mennél többet, annál jobb: mert mennél üressebb az üst, annál több apad-el a' pálinkából: vetnek azért még egy fél-mértze sót belé, némelleyek függefztenek, egy tele 'satskó hamut-is, a' só helyett; mert a' sótol és hamutól, minden motsok, a' mi a' pálinkaban vagyon, a' fenékre le-fzall; és azt tselekefzi, hogy a' pálinka, a' tisztálás' idején tisztább léfzen; színe-is jobb és szebb léfzen. Hogy pedig kedvessebb íze-is légyen a' pálinkának, vagy égett bornak; a' főzők téfznek hozzá, a' tisztálás idején, három vagy négy, tsába' íre, vagy bába' íre-fünek, (pimpinella) és ürömmek szárait, és ugyan babírt-is két marokkal. Az után erőssen reá téfzik a' sisakot az üstre, minek-elötte tüzet raknának az üst alá; bé-sárofván a' foglalásokat igen jól; meg-igazítják a' tsüveket-is, a' hordón által melly hideg vízzel tele van, és edé-

edényeket téfznek a' tsepegő helyére. Fel-gyújtják ofztán a' tüzet a' katlan alatt; és mikor a' sisak, a' tsüveken meg-hevülni kezd, bé-dugják alatt a' katlan jukait, mihelyt tsepegni kezd; és ha talán, vastagon folyna; a' katlannak füstölő jukait, mellyek fellyül, az üst körül vagnak, hasonló módon bé-tsinálják. Helyesnek tartják azt-is; ha az ember szüntelen vastag ruhákat hideg vízben meg-áztatván azokat síma; léfzen-és felzes | a' mint kívátrod. Akkor fellyül a' sisakra téfzi: mert ez a' sisaknak-meg hütése, és hogy a' Sisaknak tsüvei, hideg vízzel meg-töltött hordon mennek által, arra való; hogy a' meleg *Spiritusok* vagy erősségek, mellyek a' pálinkából, a' tűz által fel-hajtatnak, szépen meg hűvösödnek; és hogy a' pálinka sem égett büzü, sem roszfz izü ne légyen; és mennél tsendessebb tűz vagon alatta, annál jobb. A' mi már le-folyt, azt gyakran meg-is szokták kóstolni; és hogy-ha az erősse, már le-folyt, és gyengébb kezd folyni; azt tsepegtetni meg-fzünnek, és a' tsepegő edényt alóla el-vézik, hogy a' gyengével, az erős, egybe ne zavarodjon. 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, előre lágy meleg vízzel meg-kell-tölteni: bé-tsinálják az után a' pálinka' tartó edények-

nyeknek szájjaikat, hogy az-ereje el-ne menjen és hafzonra el-tézfik. A' meg-tisztítás után ki-öntik a' vizet, a' melly az üstben maradott: mert az illy üst fenekén maradott motskos víz, sár, és moslék, nagyon bé-fzokta magát as üst-be enni.

Meg-jegyzések: a' búza, leg-több és leg-jobb pálinkát erefzt; az után a' rozs, de ez a' le-erefztéskor az üsthöz hozzá ég. Ha jó vígyázás nints reá; az után az árpa; a' zab, leg-kevesebb és leg-roszfzabb pálinkát erefzt. Az árpából tsinált szalad-is jó pálinkát botsát; tsak-hogy szalad ízüt: ha az ember egy kevés zabot elegyít a' búza közé tudni-illik; mint egy tizen hatod 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-fzítálják belőle; az edény, mellyben a' gabonát előfsör meg-tsinálják, és a' ki-főzésre el-kélfzítik, igen Savanyú izü légyen; és ha nem savanyú, kováfszal meg-kenik. Ez az útja és módja a' gabonából való pálinka' főzésnek.

190.

Ser' sepről pálinkát főzni:

E' végre, a' pálinka' főzők, véfznek ser' sepröt, és ebből-is, mint a' bor' sepről, jó pálinka' fzikott lenni: töltik az illy ser sepröt, a' réz és belől meg-ónazott üstbe, melly a' katlanba, sárral belé van ragafztva; tsak hogy az üst

üst, mint egy harmad része formán itt-is üresen maradjon; és fával tüzet tsinálnak a' katalanban, és az üstben való seprőt meg-kavarják fa-kavaró lapotzkával; mellynek az alsó vége fzelesebb, mint a' felső, és az üstnek mélységénél hofzfzabb-is; és mind addig kavarják; még az üstből ki akar futni: akkor hamar ki-vonják a' tüzet a' katalan alól; hogy a' tűz és láng olly nagyon ne hajthassa; fel-tézik a' sisakot az üstre, a' tsüveit meg-igazítják a' hordón által, melly hideg vízzel tele van; annak foglalásit is bé-ragasztják jól, vagy körül rakják ruhával, vagy papirossal, mellyre tsiriz van kenve, avagy körül tekerik valami rongyal, mellyet először seprőbe mártottak: téfznek ofztán edényeket-ki, a' mellyben folyjon a' pálinka, ilendő képen igazgatván a' folyást, a' tüzet-is, hol nagyobb, hol kisebb mértékben, mind addig, még az, a' mi a' Seprőben vagyon, le-tsepeg, mellyet a' főzők észre vehetnek. Egy keveset véfznek a' tálatskába, azt a' tűzbe öntik, és ha pertzeg, vagy sufztorékól, és lángot sem vet; a' tüzet meg-fzűntetik; és az edényekbe le-folytat edénybe töltik, 's gondját viselik. A' mi az üstben maradt, azt valami nagy puttonba, vagy tekenőbe ki-töltik: mert nagyon hafznál az illyen, a' sertést hizlalni való moslékot, ezzel meg-elegyíteni: az után ismét más seprőt töltenek az üstbe, és mindenben a' fellyebb meg-írt módon bánnak véle. Igy bánnak

rak a' harmadszori főzéssel-is, még a' le-tsepegetés által, a' tisztításra elegendőt gyűjtenek. A' *tisztításról*: e' végre-is ki-tisztítják az üstöt, sisakot, és tsüveket fzepen, mint fellyebb említett; és véfznek fzeg-füvet, gyömbért, kálmulf' gyökeret, fa' haját, borsot és több egyéb fű-fzerfzámokat, ha sokat akarnak reá költetni, apróra vagdalván és öfzve-törvén 's egyeltvén mind ezeket; nem árt egy kevés sót is közé tenni, némelleyek véfznek hozzá porrá égetett bor követ-is, azt az üstbe vetik, és reá töltik a' fellyebb említettek; a' Sisakot az üstre téfzik; a' tsüvöket-is a' hordón által el-egyengetik; a' foglalásait bé-ragasztják a' sisaknak, 's edényt téfznek alá a' mellybe foly: az erejét, vagy *Spiritusát*, tsak gyenge tűznél indítják-meg, a' tajtékjától, salakjától el-vonják, még az ízéről észre véfzik, hogy sok alljassa, vagy salakja jön utánna: akkor abba hagyják, el-fzedig az edényeket alóla, a' mellyekbe foly, és el-tézik jó helyre. Az főzők reá fzohtak vigyázni, hogy a' tűz helyesen égjen; és folyvást, szép tsendessen, ném igen sebessen folyjon a' pálinka: mert az igen erős tűz miatt, rakással omlik-ki a' seprő a' tsüveken az edényekbe, és kárt téfzen; de az illyen kárt, így orvosolják: ha tapasztallják, hogy előlről a' tsüveken füst kezdki-menni, akkor a' tűz igen erős, és nagyon forral; azt azonnal el-hárítják, vagy meg-óltják: külfömben, az a' mi az üstben vagyon, ki-omlik.

Az

Az első le-erésztes közben csak apró fátskákkal tüzelnek, és szénnel, 's jól meg-avúlt fa' gyökereivel, vagy tuskókkal, mellyek még jobbak ha senyedtek: mert tovább tartanak; de a' második tisztításra, csak alá-való szénnel élnek. A' főzők őrizkednek a' tisztítás közben; hogy a' Sisakoknak tsüveikhez közel ne menjenek gyertyával vagy tüzzel: mert féltő, hogy a' tűz által tetemes kár következhetne, 's minden fáradság füstbe menne. }

191.

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

Igy, először: ha azt az ember meg-gyűjtja, és úgy el-ég, hogy semmi belőle nem marad, 2szor ha valamely abba mártatott és meggyújtatott rúha azzal együtt meg nem ég. 3szor: ha olajt tseppentvén belé, az, azonnal fenékre száll, és ha rázzák-is, fel nem jön. 4szer: ha az ember egy kalánba, vagy lat mértékbe puska port tézzen, és égett bort reá tölt, és azt meg-gyűjtja. Továbbá, az égett bor, Spiritus, nem meg-romlott borból, vagy ollyannak a' seprejéből, hanem leg jobb, fejr vagy veres borból, vagy annak seprejéből először egy üstbe az után egy üveg lombikba tétettetik, mellynek a' szájjá, hat rétű írni való papírossal, azzal-is olajossal, vagy meg-aztatott dífznó hójaggal, egy

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

192.

Az alá-való ánisos pálinkát meg-javítani.

Végy tizenkét itfze, gabona' vagy rózsa' pálinkához, három font meg-tört ánis magot, két lat gálitz-követ, egy marok közönséges sót, hadd ázzanak ezek együtt egy ejtízaka; más nap reggel eresz-le (destilláld) a' szokás szerént, még a' fejrje jön, akkor hagyj abban; és édesítsd-meg siruppal tetfzésed szerént; az után hadd álljon a' pintzében, még meg-tisztúl. A' köményes pálinkához, végy két kömény' magot, az ürmöshöz három fertály fontot; a' méh-füveshez, négy marok száraz méh-füvet; az angyélikáshoz, három fertály font angyélika' gyökeret, kálmusoshoz, három font kálmust; a' tztiváros-hoz egy és fél font Vénétziai tztivárt, apróra metélvén, és egy éjtízaka belé-áztatván; a' fa' hajashoz, egy fertály font fa' haját; a' szeg-füveshez tíz lat szeg-füvet, és mindenik mellé, mint fellyebb meg-mondatott, egy egy marok sót, három font siruppal, vagy juleppel, (nád mézzel öfzve-fött nedvesség) meg-édesítvén.

193.

A pálinkának minden féle színt adni.

Zöldet tsinálhatfz méh-füvel, medve-talpjütövis-füvel, fodor méntával, és új alma' jövésével

sével, mindeniket helyesen meg-száraztván, és egy 'satskóba tévén, a' tsüvös alatt-való edényben függezd-fel; *Veresset* festhetisz pirossítóval (torna solis) veres ökör nyelvű-fünek gyökérével, vagy veres Indiai, fával (Sandalum) és *Kurkumé* gyökérrel, vagy sárga gyömbérrel; *kéket*, búza' virággal; *szeg-fü szint*, szeg-füvel; *fa' haj szint*, fa' hajjal: mindeniket belé kell-áztatni.

194.

Jó gabona' pálinkát tsindlni.

Aztasd-meg a' gabonát, akár mi féle légyen az, vagy egy kevésbé nedvesítsd-meg, az után verd rakásra, még ki-tsírádzni kezd; akkor terítsd széllyel egy-mástol, hogy meg-száradjon: az után törd-meg apróra, és tedd egy nagy kádba, lágy meleg vizet tölts-reá, 's kavard-ölvé jól, hogy olyan légyen mint a' moslák. Az után egy kevés ser' sepröt 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-savanyodik; ekkor már az üstbe teheted. Az üstben-is addig kell kavarni, még főni kezd, és az ereje, vagy szaga fel-megyén; ekkor tedd-reá a' sisakot, kend-bé annak módja szerént mindenütt jól; és addig jártasd,
még

még egézfűzen le-jár. Ekkor az üstöt, a' sisakjával és tsüvével együtt újra jól ki-kell-mosni, tisztítani, és hideg vízzel ki-öblíteni, minekelőtte a' pálinka másodszor helyre hozódik: az után azt az először le-fojt pálinkát belé-kell-tenni; és azt még egyszer le-erészteni: 's így léfzen a' pálinkád. Jóságát így próbáld-meg; végy egy kis hofszú üveget, abba végy a' pálinkából, és ha rázván, az üvegben buborékozik; jó a' pálinkád.

195.

A' gabona' pálinkának roszsz ízét el-venni.

E' végre: végy szőlő vefzfő hamuját, és porrá égetett bor követ, közönséges sót, és fa' hamut-is két, vagy három marrokkal: ezeket tedd a' pálinkába, és hadd álljon abban, 's dolgozzon, minekelőtte le-tsepegtetnéd vagy le-erésztenéd másodszor: tedd mind együtt az üstbe; minden roszsz íze el-vész.

196.

Jó akovitát (aqua vitæ) tsindlni.

Végy három pint akár melly néked tetfző pálinkát, de kivált jó szilva' palinkát: az után végy más fél lat fa' haját, fél nehézék fejér borsot, más fél lat szeg-füvet, egy narantsnak vagy tzitromnak apróra metélt haját, és egy font fekete száraz erdélyi vad tseresznyét; ezt törd mind apróra, hogy majd ollyon légyen,
L 2 mint

mint a' terjék, elegyítsd-öfzve előre mind ezeket, és tedd a' mo'sárba markonként, és a' meg-törtet, azonnal töltsd mindenkor a' pálinka főző lombikba, hadd álljon vagy 14. napig egy máson; meg-rázogatván minden nap kétszer. Az után pergelj-meg három font nád-mézet alkalmatos serpenyőben, tölts más fél mezfzely kökény vizet, és egy fély mezfzely rózsa' vizet reá, tedd a' tűz felébe, tégy egy ezüst kalánt belé; higgasd-meg, vagy olvaszd-meg a' nád' mézet a' képen, és hányd-le jól a' tajtékját: ha már szép tífzta, tölts még tetfzésed szerént kökény' virág', vagy rózsa' vizet belé, hogy annál hamarabb meg-hűljön; az után öntsd egy nagy tálba, töltsd-közé a' fű-fzerfzamos pálinkát tsendessen, hogy a' fű-fzerfzám, a' só és a' zavarossa hátra maradjon; és tedd azt annak utánna a' meg-tífzított lombikba, függetsz egy gránumnyi pésmát, és ugyan annyi *ambrát*, egy gyenge ruhátskában egy madzagra az ákóvitába.

197.

Jó olasz hurkákát 's kolbászokat tsindlni.

Négy font sertés húst vagdalj igen apróra, három font marha' húst, egy font borjú' húst, és más fél font új szalonnát; ezeket mind tedd-öfzve: az után végy, nyólz lat borsot, négy lat gyömbért, egy lat szeg-füvet, egy lat zereetsen diót, 's mind ezeket törd igen apróra, és

a' fenn nevezett húsokkal kavard jól öfzve, sózd-meg illendő módon: ezzel töltsd-meg az után a' Sertés' vagy marha' beleket; az után szárazd-meg, a' füstön vagy három hétig; onnan le-vévén tedd egy száraz élés kamarába.

Vagy:

Végy 25 font kövér és öfztövért sertés húst együvé, más fél font sót, és nyóltz lat tört borsot. Ezeket, egy pint jó féle fejer és piros borral és egy font dífnó' vérrel gyúrd-öfzve jól, és tömd a' belekbe; de egy alztal kendővel körül-tekerd, hogy ki-ne hasadozzanak a' vastagságok miatt; kötő madzaggal-is így kötözgethedd körül, és az után a' füstre fel-függethedd, hogy meg-száradjanak: az után dörögöld-meg őket valamennyire fa' olajjal, tedd egy tserép edénybe, fedd-bé jól, sokáig el-tartanak. Ha a' hurkák igen fefzessen vagynak meg-töltve, egy gombos tüvel szurkald-meg, úgy a' só jobban meg-járja, 's tovább el-állanak.

198.

Más fustre való hurkákat tsindlni.

Az illy kivált-képen való hurkáknak tulajdonságaik ezek: 1/szor, hogy azok szép veressek legyenek. 2/szor veres fejerrel elegyesek. 3/szor nem igen kemények és nem igen szárazak, hanem szép púhák, és könnyen vághatók legyenek, mint a' szalonna; és mikor meg-metfzik, leve-seknek láttastanak. 4/szer: jó ízek és szagok

L 3

lé

légyen. 5/zor hogy sokáig el-álljanak, és azokat, az ember nyárban-is jó ízűen ehesse. Holott ellenben az ő hurkája ikról ezeket panaszolják némellyek 1. hogy azok halavány színűek, mint a' sajt. 2. hogy semmi kövérségek 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 sokáig el-sem-is állanak: mivel a' húsnak üregeiben, a' férgek könnyen meg-teremhetnek; következés szerént, az ember az ilyen hurkáknak nem-is örülhet: hogy azért jó hurkád légyen, ezeket tselekedd. 1/zör: A' difznó' 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 hárttyákat el-választani, kivált, ha a' Sertés nagyon vén: mert az illy meg-tört húsból jobb hurka lesz, és jobban öfzve-is áll, és semmi ollyan üresség nem marad a' hurkában, mint a' szél hójagok, mellyeket, egy hegyes villával meg-szurkálván, el-lehet hártítani: e' szerént, a' hól semmi üres hely nem marad, ott a' rothadásnak semmi helyje-is nintsen, sem a' férgeknek. 2/zor a' kolbászhoz, semmi kövér húst ne végy, de ha az öfztövért jól öfzve-vagdaltatott, az új szalonnából; egy darabot kotz-káfsan metélj hozzá, tsak hogy apróra; hintsd azt az öfztövért hústra, és azokat törd egy más-sal

sal jól öfzve, így a' hurka, tarka lesz, mint-ha festett volna. 3/zor. Az el-tartására, ízére és színére nézve, salétrommal élj; tégy hozzá egéfsz borsot és egéfsz kubébat-is 4/zor: ha a' hurkákat akarod szaporítani, végy azokhoz jó marha' húst, de fiatal marhának húsát, mellyet az inaktól és hárttyáktól jól meg-tisztíts; de a' sok vén marha' hús, a' hurkákat meg-száraztja. 5/zör: a' hurka' metéllő, vagy húst vágó, azon igyekezzen, hogy a' hús' vágásra sok időt szánjon, és azt ugyan derekassan meg-vágja; az után a' hurkákat-is olly felzessen tömje, valamint tsak lehet; és ha némelly bél széllyel-hasadna-is, mint ez meg-esik az állott és száraz beleken; ugyan tsak, nem mindeniken. 6/zor Ha szorossan töltik a' hurkákat, az ollyanokból nem lesznek levesek, és a' füstön nagyon öfzve-afznak, 's kevés marad-meg belőlök. En azért az illy kolbászokért, az erős, új, és vastag marha' belet meg-nem venném; a' difznó' belek, a' kemény töltést és erőltetést ritkán állják-ki; és így a' borjú' belek jobbak erre a' dologra; mert ezek színekre, ízekre, és erősségekre nézve a' többeknél jobbak; és ha az ember ezeket valamennyire a' szellőn meg-fonyasztja, annál alkalmatossabbak lesznek a' megtöltésre. 7/zor: meg-lévén már a' hurkák, függezd fel a' füstre; de vigyázz, hogy igen keményen meg-ne füstölődjenek: az után tedd-ki a' szellőre, a' szellő mint egy meg-érleli őket; a'

a' füstölés pedig tsak arra való, hogy a' ned-
 vesség ki-menjen az által a' hurkákból, melly
 miatt meg-fzoktak rohadni. *8/szor*: Ha már a'
 mértékletes szellőn meg-fzáradtak, vidd azokat
 valamelly hűvös helyre; és ha penészt kapná-
 nak, újra a' szellőre kell ki-tenni. Ha a' töl-
 tésben hiba esett, vagy pedig a' belek száraz-
 zok voltak; úgy a' füstölés által meg-tágúlnak,
 a' hajok le-válík, és az üregekben hamar fér-
 gek léfznek, a' hurkák meg-változnak, ízínket
 és ízeiket-is el-hagyják. Melly közönséges baj-
 nak el-hárítására, e' következendőket tartsd-
 meg: Végy egy égő viaz gyertyát, vagy, ha
 e' nintsen, vehetsz közönséges gyertyát-is; járd
 annak lángjával tisztán azokon a' helyeken kö-
 rül, a' hól a' hurkának haja meg-tágúlt; az
 azonnal keményen öfzve-fzorúl; de vígyázz,
 hogy a' haját nagyon meg-ne égesd: és így,
 az ember, semmi féregtől vagy más bajtól nem
 féltheti: a' melegség a' levegő eget ki-hajtja.
 a' hól meg-fzorúlt, az apró jukakon (poruso-
 kon) által, melly a' hurkáknak hájokban va-
 gyon; 's egyfzer'smind, a' beleket öfzve-
 rántzosítja; következés-képen, a' hurka szép
 síma léfzen-es fefzes, a' mint kívánod. Akkor
 ofztán azokat újra a' szellőre kj-tehedd; vagy
 ha még így sem biznál hozzájok, meg-eheted.
 De azt sem tagadhatni, hogy a' füstnek neme-
 is sokat segíthet az ilyen hurkákon. Az *igen*
meleg füst nem hafznos; az *igen kevés* vagy
 gyenge

gyenge füst, alkalmatosságot ad arra, hogy a'
 hurkák meg-büdösödjének, kivált, midőn a' hur-
 ka' töltés után, hamar meleg következik: azért-
 is a' hurkák magossan függefztessenek-fel a' füs-
 tölés' idején, hogy a' tűzhöz közel ne-lé-
 gyenek: a' szüntelen-való melegség azt tse-
 lekefzi; hogy annál hamarább el-hagyják a' íz-
 neiket; a' hideg füst hafznossabb-is, mint a' me-
 leg. *Meleg füst* az, melly valóságos lángaló
 tűzből jön; *hideg* az, melly minden féleből jön-
 úgy-mint, gazból, ganéjból, forgátsból, és az-
 is, mint a' lánggal égő fa vízzel meg-hintetik:
 javallom azért az ilyen hurkákat szeretőknek,
 hogy a' hurkákat ne tegyék olyan füstre, melly
 a' főzésnek idején szolgál a' hurkákra; hanem
 a' főzés után tsinálhat 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-történ-
 hetne, hogy mindjárt hideg következvén, a' hur-
 kákban lévő vér, meg-fagyna, és így, a' hur-
 kák el-romlanának, 's mindjárt oda lennének.
 Az ilyen hurkáktól ugyan nem annyira kell-
 tartani, de tsak ugyan jobb, ha reájok gond-
 viselés vagon, és néha néha a' füstölés alól
 próbául ki-véfzik, vagy a' füst fogó által, a'
 füstöt rólok el-fordítják.