

265.916





M A G Y A R
HÁZI GAZDAASSZONY.

SZERZETTE

N. NAGYVÁTHY JÁNOS,

TS: ZALA VÁRMEGYEI

TÁBLABÍRÓ.

MÁSODIK KIADÁS.



Lincol.

PESTEN, 1830.

PETRÓZAI TRATTNER J. M. ÉS KÁROLYI ISTVÁN
KÖNYVNYOMTATÓ INTÉZETÉBEN.

A' bölts Asszony építi az ő házát: de a' bolond az önnön
kezeivel elrontja azt.

Salamon Péld. 14: 1.



265916



Chelino



ELŐBESZÉD.

Harmintz esztendeje szintén, a' mikor a' Házi-Gazdasszony elkészítését megigérttem. Sok idő! úgy hogy az egészen megöregedett addig, míg kitanúlt. E' nem tsuda: mert egy jó Gazdasszonytól sokat kívánnak a' Férjek. Én itt magamat érttem, és nekem kellett olly hosszú időt a' tanulásban eltöltenem, hogy a' kezdőknek tétovázás nélkül megmondhassam: Ezt tedd, 's így csináld. A' sok tudakozódás, a' sok probatétel, és hibás útmutatások, a' kedvetlen megcsalattatáson felül minden mellelegvaló időmet megemésztették.

De mind ezt nem sajnálom, ha fáradozásimat a' Magyar Asszonyságok, mint Anyák, vagy Házi-Gazdasszonyok jónak találják, és nekik Leányaik kitanítását e' részben megkönnyítem.

A' mi ezen Könyvben van, az meg van több Asszonyságok által 's magam házánál többször próbálva, és nagy részben Magyar Asszonyságok fogásai. Az idetartozó Magyar Írókban pedig sem egész, sem szoros megválogatás; és Hazai fogás még-inkább nem találtatik.

Azok az Asszonyságok, a' kik engem hol itt, hol ott, hol ebben, hol amabban útba vezettek és házi igazgatásaik által a' Hazának, ez vagy

amaz vidékében magokat mások előtt érdeme-
sekké tették, rá fognak azon számos fogásokra
esmerni, a' mellyeket tőlök írtam le, és a' mel-
lyeket kérésemre megpróbáltak, sőt meg is iga-
zítottak.

E' szerint az én Hazámbeli Asszonyságok-
nak is van mivel büszkélkedni. Van nekik kire-
kesztőleg tulajdon, van köz, van olly fogások
is, a' mellyet más országbeli Asszonyságoktól
tanúltak, rámára vontak, és meg is javítottak.

Ezt a' hazai érdemet azok az Írók, a' kik
az én jégtörésem után a' Magyar Szépnem gazd-
asszonyságán javításokat fognak tenni, soha el
ne mozdítsák szemek elöl, így meszszebb fog-
nak menni, és az Asszonyságok magok fogják
öket, azokba útasítani, a' mellyek még elma-
radtak, vagy nálam híjjánosan vannak feljegyezve.

Nagyváthy.

E L S Ő R É S Z.

A' Gazdasszonyyságról közönségesen.

I. SZAKASZ.

Serkentő (Emlékkönyv)

az Esztendőnek 12 Hónapjaiban.

Januarius.

A' fejeér cseléd az Országnak nagy részében újj esztendőkor változik. Tudván ezt a' gazdaszszony, az elmenendőktől még az ugy nevezett csonka héten mindent, a' mit nékiek a' mult esztendőben ilyenkor használás, vagy gondviselés végett Inventariom szerint kezökre adott, kérjen elő, és vizsgálja meg darabról darabra, mellyik, vagy mitsoda minémü karban van. Vegye számba, kinek mivel tartozik még bére' fejében, és azt pontosan fizesseki.

2. Azon eszközöket, és szereket, mellyek el koptak, szakadtak, vástak, vagy romlattak, az Inventariomból kikell törülni, s azoknak árát az elköltözö cseléd béréből semmi módon sem kell kifogni. Az előrenézö gazdaszszony a' gon-

datlan, és vigyázatalanul kárttevő cselédet akkor intse meg okos mérsékléssel, mikor a' vigyázatlanság gyakran történik; de ezért bérét el ne huzza; mivel gyakran a' legnagyobb vigyázat mellett, és akarat nélkül is meg esik a' kártétel. Van olyan cseléd is, a' ki azon való mérgében, hogy ötet gazdaasszonya valamiért megdorgálta, mindent, a' mi kezébe kerül, öszve vissza hány, 's vet, melly boszuságában sok kárt tesz. Ha ezt a' Gazdasszony látja: legokosabban cselekszik, ha az illy cselédet útnak ereszti, és a' kártételt béréből kifogja. A' hol a' cseléden nem olly könnyű a' kiadás: a' mérgest, mikor megcsendesedett, szép móddal meg kell inteni: sok megjobbúl: de sok nem. Itt mit kell, vagy szoktak az Asszonyságok cselekedni? ha én tőlök kérdeztem: elnevelték magokat. Ezt én elértettem, de jobbat nem tanátsolhattam az ő módjoknál: a' mellyben mindazáltal mértékletesnek kell lenni igen nagyon. Ez az Asszonyokat szépekké teszi, és a' cselédek közt is az Asszonyságok jó hírét, 's nevét terjeszti. Ezért pedig méltó a' kártételről, és tevőre is megfélekezni.

3. Sok házaknál szokás az is, hogy az elmenő cselédeknek ládájokat a' Gazdasszonyok megkeresik. Ezt nem kell az elmenetelkor cselekedni. A' tolvajságot, a' gondos Gazdasszony egyszeriben észre szokta venni, és azt, a' mi elveszett, nyomon keresi, és nem az esztendő végén. Jó mindazáltal az elmenőket meginteni, hogy a' mi nem [az]övék, elvinni ne merjék.

4. Midőn az újj cseléd helyre áll: a' gazdasszony annak mindent maga adjon a' kezére darabonként, és felírva.

5. A' mellyik magát jólviselte: azt a' szegődségen felül illik valamivel megis ajándékozni.

Ennek a' gazdasszony bizonyosan nem sokára hasznát fogja tapasztalni.

6. Legelső oktatása a' legyen a' cselédnek, hogy azon eseteket, és gyengeségeket, a' melyeket előbbi Asszonyának házában tapasztalt, annyival inkább pedig az ollyakat, a' melyeket nemis látott, és nemis igazak, és másoknak tudni nemis szükség: a' háznál a' megmaradt cselédeknek beszélgetni, nem-is illik, nem-is szabad. A' melly Asszony az illyeket nem tsak megengedi; hanem azokban gyönyörködik is, tudja meg, hogy vele a' szószátyor cseléd elmente után; sőt előbbis, hasonlóan fog cselekedni.

7. A' gazdasszony az elmenőknek szabadlevelet adjon, és ha tőlök mindent átvett, és kifizette: őket magánál ne engedje időzni; mert az újjaknak előre elveszik a' kedvét.

Egy részről a' cseléd eránt való kölcsönös kötelesség; más részről pedig a' cseléd tartó közönség eránt való emberség szükségképpen megkívánja, hogy az elmenendő cseléd szabadlevelében, melly által tudniillik előbbi szolgálatja', és szám adása' terhétől felmentetik, egyszer'smind annak magaviselete, ügyessége, és erkölce is pontos igazsággal feljegyeztessék. Igen nagy gyengeség, sőt még vétek is ezt a' jó cseléd től, a' ki arra méltó, meg tagadni, vagy más részről a' vásott erköltsü cselédet könyörülésből származó igazságtalan ajánlással még inkább elrontani, és véle másoknak is terhökre lenni.

8. A' szegődség-könyvbe be kell írni az újj cseléd nevét, hazáját, kötelességét és bérét készpénzben, vagy ruhában, 's mellyik mit vett ki abból foglalóul, vagy előpénzül.

9. Az újj cselédet a' Gazdasszony először szép móddal igazítsa útba, és mondjon meg min-

dent; hogy szokott tselekedni, 's mutogassa meg neki, hol mi áll?

10. A' mult esztendőről mintegy bírálja meg magát, az az járjon végére, miből mennyivel vett-be többet, mellyik szükségét értebe kevessebbel, mint mászszor, és mi vólt az egész költőség?

11. A' gazdát most kell kérni, hogy a' jégvermet töltesse meg jéggel.

12. A' káposzta ezen időben megszokott fagyni: tehát azt őrizni, és minden héten kétszer felbontatván, a' rothadtat lehányatni, és a' nyomó deszkát hideg vízzel megmosatni szükséges. Ha igen keserű, levét le kell szedni, és rá gyenge sós vizet kell tölteni.

13. Az ugorkás tonnákat is körül kell vizsgálni, és ha látja a' gazdasszony, hogy az ugoroka lágyúl: szűrje le a' levét, és mint először, töltsön rá jó eczetet, kétannyi borral egyelítve, lágymelegen.

14. A' zöltségpintzéket is szellőztetni, és tisztogatni kell ezen időben, 's a' rothadt leveleket, kivált a' magnak való plántákról, tisztán lemetélni.

15. Ha á' bor- és gyümölcseczet megérett, leszürettetvén, és ki főztetvén, fa edényekbe töltve több esztendeig eláll.

16. Ha valamellyik tehén megborjazott; azt jó fűszeres apró hegyi szénával, és langyos lisztes moslékkal kell táplálni, hogy legyen mitől tejelni; és a' borjút is gyengén meg vakartatni minden nap legalább kefével: másként megtetvesedik. A' száraz fekvés, és megvakarás a' tehénnek jóllétére is szint ugy megkívántatik, mint maga a' jó tápláltatás. Általlyában véve a' tisztaság itt is fél élet.

17. A' ritkábban kellő vas, réz, és bádog-
edényeket elől kell szedetni, és a' ro'sdától ki-
tisztíttatni, és ezt egyik fertályban sem kell el-
mulatni, mint szinte a' rézedények megtzinez-
tetéséti. A' rosdát a' borseprő lerágja.

18. A' tűzrevaló vigyázás nagyobb ezen hó-
napban, a' mikor a' hideg nagy lévén, a' tűzelés
is legnagyobb. Azértis a' kéményeket megse-
pretni, és a' hamut jól kiégettetni szükséges
ugyan; de tüzesen hordóba vagy padlásra vinni
nem kell engedni. Ugyan a' tűz miatt a' gazd-
aszszony mindenkor legutó menjen feküdni, és
legidejében keljen fel, 's minden estve meg-
nézze, hogy van a' tűz a' konyhában öszvetakarva,
és a' kályhák szája bétsinálva.

19. Mikor az idő hideg, nem annyira szo-
kott ugyan a' főzelék, és liszt megromolni; mind-
azáltal a' gondos Aszszony ezen hóldnapban sem
mulatja el azokat megszitáltatni, vagy rostál-
tatni, hogy ezen munka által meg szellőztessenek,
és megfrissüljenek.

20. A' füstre aggatott húst, és szalonnát,
ha a' füst azokat jól megfogta, le kell szedni,
és hideg szellős helyre felaggattatni.

21. Szokások ugyan sok Gazdaszszonyoknak
hogy egész télen nem lugoznak (vagy párolnak);
de e' nem jó gazdaszszonyság: mert a' motskos
szenny a' rakáson heverő ruhába nagyon beeszi
magát, 's azt megeszi; tehát akármelly nehezen
essék is, ezen holdnapban is párolni szükség,
és legalább az asztali, törölő, előkötő, és más
ilyes ruhákat nem lehet zsirosan hevertetni.

22. A' férjfi cselédnek a' hosszú estvéken,
ha nints egyéb dolga annál, hogy a' konyhában
dohányozzék, a' Gazdaszszony adjon munkát,
köttesen szakasztókat, fonasson pár, és sajtszá-
raztókat, borító kast, kotroczt; szemethordó,

és tojástartó kosarakat. Ha fonni tudnak, mint a' felső vármegyeiek, erre is rá kell őket hajtani: az apróbb gyermekek pedig mor'soljanak kukoritzát, 's foszszanak tollat, és a' melly fonál ki van párolva, a' ki reáér, csak gombolyítsa.

23. A' jó Gazdaszszonyok azt tartják, hogy a' jó égő száraz fa, zsirzó helyett van a' konyhában: tehát a' Gazdát czirókálják, hogy a' jövő télre való fát most hordassa meg, és felvágatván, rakassa ölbe. Rendszerint egy kályhára négy öl, és az ollyan konyhára, a' hol ebédet, és vatsorát főznek, minden héten kenyeret sütnék, és lugoznak, vagy párolnak (Vasban szapulnak) három kályhát, vagy 12 öl fát szokás számlálni. Ha kemény tűzi fánk vagyon, tehát akkor az említett mennyiségnek fele's legfellyebb kétharmad része is elég, 's ezen utóbbit akkor is bátran sinormértékül vehetjük, ha tüzelő fánk vegyesen kemény és puha fából áll, mint p. o. bikk, cser, gyertyán, nyir, szil, eger, tölgy, hárs, nyár, 's más efféle fanemekből. Ez által a' gondosság által a' könnyebbségen kívül azt is nyeri a' Gazdaszszony, hogy kevesebb fával beéri a' szükségét: mert a' nyersből mindenkor két annyi kell a' tűzre rakni.

24. A' fársángnak a' szorgalmatos Gazdaszszony örülni szokott (noha a' cseléddel több baja van mint mászszor); mert ha aprómarhát (baromfiat) nevelt a' mult nyáron, vaját gyűjtött, diót, mogyorót megtakarított, ugorkát, káposztát savanyított, tojást gyűjtö, 's rozmarint plántált, most mindennap pénzt vásárol belőlök. Erre nézve egymást éri nála a' hizó póka, lúd, rétze, kappany, 's a' t. Ez takarékoság.

25. A' fonást ezen holdnapban el kell végeztetni jobbára, és Februárban tsak tzéznát lehet visszálni; mert már az estvék rövidek.

26. A' gyümölcstös kamarára, és élésházra egyébkor is ugyan; de kivált ilyenkor kettős gondja van a' Gazdaszszonynak, hogy a' beszorult levegő, vagy kemény megfagyás rothadást ne okozzon. A' tisztogatás egy a' legjobb szerek közül. Hogy a' hagyma, 's egyéb meg ne fagyjon, melegebb helyen kell tartani, míg az idő kemény.

27. A' tsínos Aszszonyt leghamarább a' konyhából szokták megítélni: errenézve minden héten Szombaton délután a' tűzpadot, ha kigödörösödött, megtapasztassa, és kimeszeltesse, és a' fa edényeket megköporoztassa, a' czint meg-siklőztassa, és a' rezet meszes lúggal mosassa.

28. A' melly ruhák ritkábban viseltetnek, bizonyosan molyt szoktak kapni: vagy ha a' szoba nedves, az állásban megrothadnak; azért is azokat télben minden holdnapban legalább egyszer ki kell veretni, keféltetni, és szellőztetni; nyárban pedig minden 14 naphan egyszer.

29. Ha azt akarja a' Gazdaszszony, hogy a' tejből, és tejfelből bizonyos haszna legyen, a' tejes fazekakat legfellyebb minden héten egyszer kifőzesse, kiszáraztassa, és a' tejet lágymelig helyen tartsa, hogy felit felyesse.

30. Vagynak még ezeken kívül több, és egy hónapban négyszer is előforduló kötelességei a' Gazdaszszonynak, ugymint a' szitáltatás, kenyérsütés, sóőrletés, szappanyozás, köpülés, 's a' tyúk ólak kitisztítása 's a' t. Ezekről sem kell tehát megfelejtkezni.

31. Ha némelly esztendőben megesik, hogy a' rétzék, 's ludak gunárzani kezdenek: jobban kell azokat tartani: de nem meghízlatni; mert a' kövér lud nem tojik, és a' kövér tojásból ritkán leszsz zsiba, vagy liba. A' ludaknak a' szárnyokat meg kell tépni, hogy el ne repüljenek

gunározni. Ezt azomban okos mérséklettel kell cselekedni, 's elég e' célra, ha a' ludnak mind a' két szárnyából csak három-négy középtoll vettetik ki. A' szélső tollakat nem kell bántani; mivel ezek arra valók, hogy átalok a' lud szárnya illendően a' testhez szoríttassék, és le ne essék, melly által a' lud ön teste' bétakarására alkalmatlaná tétetnék.

32. Elöl kell venni végre a' jegyző-könyveket, és összevetni, mi volt ezen hónapban a' jövedelem, 's minekutánna a' mészáros kifizetetik, a' húsért, és egyébért mire megyen az egész költség? megtudni.

33. Ha a' malmoknak jó vize van, köles, és árpakását, el nem kell felejtetni egész esztendőre valót tsináltatni.

Bőjtelő (Februarius) Hava.

1. A' múlt hónapban elvégezvén a' Gazdaszszony a' fonatást, most minden kezeket a' megpárolásnak és gombolyításnak állítson, hogy a' vászon a' favirágzaskor fejeztőre mehessen.

2. Minthogy gyertyánál nehéz, és késedelmes a' gombolyítás; esténként jobb fonogatni kaptzakötéshe, és egyéb házi szükséghez való külömbféle tzérnákat; és azokat, mig fagyos éjjelek járnak, megfejeztetni.

3. A' mint a' Gazdaszszonynak üressége érkezik, szedesse elől a' zsákokat, ponyvákat, törő, sütő, és szakasztó ruhákat; a' roszszakat mustrálja ki, a' hibásakat foltoztassa meg, és szabjon újjakat, 's béllyegezze meg azokat.

4. Néha már Februariusban a' ludak, és tyukok tojni kezdenek; ezekre tehát gondnak kell lenni, hogy a' tojás a' fészken megne fagyjon; vagyha nem tojnakis még: de azért a' tyuk, és lúdókat ki kell tisztíttatni, és fészket ké-

szíttetni mind a' tojásra, mind az ülésre nem árt: mert most még ráérnek a' cselédek.

5. Az idején való plánta magvak alá is már most meleg ágyakat kell tsináltatni, és a' hónap végével a' dohány, és palánta magokat beléjek vetni; a' mint a' kinyílás mutatja magát.

6. Míg a' tavaszi szántás elkövetkezne, a' Gazdát kell szépen kérni, hogy a' kertnek ez, vagy amaz tábláját trágyáztassa meg, vágasson vesszőt, és karót, a' sövényeket igazíttassa helyre 's a' t.

7. Néha már ezen korban a' föld fagya ki is mégyen; tehát a' kertnek azon részét fel kell ásatni, a' melybe pástinák, mák, petreselyem, vereshagyma, sárgarépa, és saláta mégyen, és bevetni: noha ez ritkaság. A' pastinakot, mákot, és sárga répát, ha a' kertben a' föld már ősszel felásattatott, és elegyengettetett, még a' hóval bélepett földre is biztosan ellehet hinteni, melly magvak azután a' lassanként csappanó hóval a' földbe vonulnak, és annak olvadó termékeny nedvével megázva, a' melegítő tavasz ereje által idején kikelnek, és gazdagon nevedednek. De már a' tavaszi saláta, és vereshagyma vetésére, és ültetésére nyílt idő, és száraz föld kívántatik.

8. Már most a' 6—8 hetes borjúkat ételre is kell szoktatni, megvakartatni, és a' fejéshez gondosan hozzá látni. Mind a' megellett, mind az elletlen teheneket most szükség jobbotska szénával, sarjával, és elegendő sóval táplálni, hogy mind erejek, mind tejek meggyűljön.

9. Külömben a' mi a' múlt hónapban a' 7, 8, 9, 10, 14, 16, 22, 23. 's a' t. szám alatt mondatott, többnyire ezen hónapbanis mind előfordul; azért azokat munkába vetetni megne felejtkezzék a' Gazdaszszony.

10. Hogy a' tojások igen kövérek ne légyenek, nem kell a' tojó baromfiakat olly gazdagon tartani, mint a' múlt hónapban, a' mikor gunárzottak.

Böjtmás (Martius) Hava.

1. A' ludakat már ezen hónapban megülte-
tik. Az fő törvény, hogy a' költőfészek kéz alatt,
és lágymeleg helyen legyen: és egy lúd alá 6-7
tojásnál többet soha sem kell tenni. Vesztegetés
valamelly kotló baromfi alá, legyen az lud, ká-
csa, tyuk, vagy póka, több tojást rakni kiköltés
végett; mint a' mennyit a' kotló költő anya saját
izzó testével jól befödhetvén, ki költhet. A' ki
több tojást rak a' kotló baromfi alá, mintsem a'
mennyit annak heves teste illendőképén megme-
legíthet, az önként megkárosítja magát, és gyak-
ran kénytelen azt tapasztalni, hogy a' mag tojás-
nak nagyobb része elzárul.

2. Ha az idő a' múlt hónapban nem szolgált:
most sem késő a' kész meleg ágyakat bevetni, és
a' hideg éjjelek ellen szalmafedelekkkel betakarítani.

3. A' mindenféle veteménymagokat szedje
elől a' Gazdaszszony, és ha Februariusban nem
lehetett, most már vetni kell az idején valókat.

4. A' kertet már fel kell sorban ásítani, és
ha a' föld valamennyire megmelegedett: a' szo-
kott vetemény magokkal egymás után bevettetni.
Hogy annál jobban nőjjenek, meg kell porhálni
a' foghagymát, és kint telelt kel, és kártosíol pa-
lántákat: de ez csak az igen jó esztendőben es-
hetik meg.

5. A' kender, len, káposzta, és dohány alá
szántt földet másodszor ezen hónapban is meg kell
jó apróra szántatni.

6. Még a' nyirfa nem himbózik, szívósabb
természetű. Erre nézve most kell ágakat szedet-

ni, és azokból egész esztendőre való seprőket köttetni.

7. A' pókák már ezen hónapban elkezdenek tojni. Tehát a' Gazdaszszonyok a' tojásokat beszedessék alólok mindennap, és mivel még ilyenkor idején volna azokat megültetni, az idejénvaló tojásokat haszonra lehet fordítani, és a' későbbieknek híves helyen gondjokat viselni.

8. Mihelyt száraz, meleg napfények szolgálnak, a' szobákat szükség kiporozni, az ágyi, és egyéb ruhákat kiszellőztetni; sőt sokan a' szobákat már ilyenkor kiis meszelik.

9. Mentől inkább melegszik az idő: annál szükségesebb a' savanyó káposztát megmosatni, és friss sós vízzel élesztgetni, ha lágyúlni talál.

10. A' magnak való fejeskáposzta, kel, káraláb, kártifol, veres, fejer, és sárgarépák, rettek, hagymák már ilyenkor sokszor tsiráznak, és ha azokat friss levegő nem éri, megfúlnak, és rothadnak. Ezért is a' Gazdaszszonyok a' zöldségpintzéket szellőztessék, vagy ha a' föld, és idő engedi, ültetessék ki a' csirzás előtt.

11. A' borfejtéskor egy edény seprőt félre kell tenni, és gondját viselni. Ennek egész esztendőben többször vesszük hasznát, ha vagy a' marha' lába kifitzamodik, vagy a' vas edényeket akarjuk tisztíttatni.

12. A' Martiusi hóvíz betses. Ezt, mentől későbbi, annál többre betsülik azok a' Gazdaszszonyok, a' kik szagos, és egyéb vizeket akarnak égetni: mert az ilyen víz igen tiszta, nints annyi só, salétrom, kövérség, 's rothadt test benne, mint az esővízben.

13. Mártius végén már a' szalonnát és húst le kell szedni, és tiszta zsúp közé ládákra vagy hordókra felszeidelve, hideg helyre eltenni.

14. Ha az idő kinyílt, mint néha lenni szokott:

a' vászon fejeztést el kell kezdeni. A' nyári fejeztés erőtlenti a' vásznat.

15. Mentől idejében lehet, a' kolompért el kell rakatni; és ezen hónap végénél tovább halasztani káros: a' kik őszszel rakják, és bétértés által a' kertiföldben a' fagyás ellen videlmezik, azután pedig az idő kinyiltával a' napnak, és verőfénynek szabad befolyására méltatják, nem csak korább, hanem még több almát is szednek alóla.

Szent György (Aprilis) Hava.

1. Mentől száraz - szelesebb napfények járnak: annál inkább kell sietni a' karókat leveretni, és a' vásznat rájuk feszítvén megfejeztíteni. A' gyepre terítés nem jó; mivel a' felázott gázos gyep nedveit magába szívja, és annál később, és nehezebben fejeztedik.

2. Legnagyobb foglatatosságot kíván a' kert ebben a' hónapban; azért is míg a' hó leve bent van a' földben, salátavetés, borsórakás, paprika, és zeller, veres répa, káposzta, kel, karaláb, és kártifiól vetés ezen hónap elején túl nem haladhat: de ha lehet, Józsefnap körül legjobb vetni. Hogy ezen plánták addig megis erősödjenek, míg az erősebb melegek a' balhát el nem szaporítják: palántamag alá a' trágyázott föld nem jó: mert balhát nevel; az erdei gyep, vagy parlag föld legjobb: azért ezt jókor meg kell hozatni szekérrel.

3. A' magnak való káposztator'sákat, és gyökereket, szegfűvet, auriculát, ibolyát, és tubarózsát, rozmarint, 's a' t. ha már a' dértől nem lehet félni, ezen hónap közepén legfelebbis kiültetni szokás.

4. A' fűtésnek vége lévén, a' szobák kifejeztését veszik a' Gazdaszszonyok munkába, és
min-

mindent, a' mit a' téli szenny megmotskolt, úgy kitisztítják, hogy szinte ragyog rajta a' tsinosság.

5. Ezen hónapban már ismét egy fertály esztendő múlik el; tehát a' rézedényeket körül kell nézni, a' romlottakat a' rézmívesnek eltse-rélni, újjakat készíttetni, a' kopottakat meg-tíz-neztetni, a' czinyedényeket, ha kiolvadtak, uj-jonnan öntetni, és az öntözőkannákat beöntetni szükséges.

6. Ugyan most van annak is az ideje, hogy a' lószőr-vánkosok kiszáraztassanak, és ha nagyon öszveestek, a' nyeregjártó által kifőzettenessnek, és a' párnákba bétömettessenek. A' pelyhes, tol-lás derékallyakat, párnákat, fő allyakat 's a' t, a' napfényen a' Gazdaszszonyis kiszellőztetheti, sőt ha a' toll régi: kifőzetheti, és ez által meg-frisselheti. A' pelyhes derék- és fejjally az izzad-ság nedveit, és a' füllött szoba' nedveit nagyon hathatósan magába veszi. Minthogy pedig az em-beri testből kitakaródott nedvek, és gőzök az élet alul fel vagynak szabadulva, úgy tekintet-hetnek, mint valóságos tisztátalan szerek, mellyek az egészségnek mind annyi romlásra készítő szerei. Ugyan azért a' szellőztetés, és hasonló tisztoga-tás, melly által ezen szerek elpároztatnak, az emberi egészség fentartására szükségképpen meg-kívántatik. Ugyan azért a' gondos Házanya e' dol-got folyvást szeme előtt tartja.

7. Már most búzáti is kell mosatni, száraz-tani, és örletni a' szítás malomba küldeni.

8. A' megüresedett kápo-ztás-, répás hordó-kat, ugorkás-, és etzetes tonnákat vízzel jól kikell áztatni, mosatni, és kiszáraztva tiszta száraz hely-re fenekeivel, és fedeleivel, 's fáival együtt eltenni.

9. A' zöldség-, és tejes pintzék kisepretnek, a' homok, és föld kitakartatik belőlök, a' falak

a' penésztől, és nedvességtől megtisztítatnak, és tökéletesen kiszáraztatnak.

10. Ha minden hónapban nem, de legfeljebb minden fertály esztendőben bekéri a' szorgalmas Gazdaszszony a' külömbféle mesteremberektől, és boltosoktól a' contókat, és őket múlhatatlanul kiis fizeti.

11. Az Élészházban mindent rendre meg kell minden fertály kezdetével nézegetni, és a' mi hibázik: jó előre, 's a' legjobb helyen beszerezni; ne hogy mindennap póltránként kellesség ezt, vagy amaszt szerezni, 's a' Jegyzőkönyveket előlvén, öszvesummálni, ebből, vagy amabból a' múlt fertályban mennyi költ el, vagy mennyivel érte be; 's a' mint találja, a' szerént teszen a' fogatkozásokról rendelést a' jövő fertályra.

12. Sok helyen Szent-György napkor van szokásban, hogy a' cselédek változnak. E' szerént a' mi a' változó, és helyébe jövő cselédről Januarius hónapnak 1. száma alatt mondatott, itt ismét haszonra kell fordítani. De a' tseléd fogadást senkise hagyja a' körmére égni; külömben olyant lesz kénytelen befogadni, a' ki senkinek se kell. A' vidéki szokásra mindazáltal vigyázni kell.

13. Ezen időre már a' baromfi szinte ipi'seg a' jó Gazdaszszony' udvarában: de vigyázni kell, hogy a' gunárosné, vagy a' cseléd ezek körül véghez vigye szorgalmatosan, valami szükséges. Külömben nem nagy Gazdaszszonság sokat költetni, ha a' szaporod ott gondatlanság, vagy tudatlanság miatt, nagy részént eldöglik. Az ólakat, és üloket minden 14. napban ki kell tisztítatni.

14. Kukoritzát, dinnyét, és ugorkát ezen hónapban szükség vetni, vagy rakni, és ha az idő jó, nem kell nekik Szent György napjatis megvárni egészen: sietni mindazáltal velek nem társos.

15. Már most a' marha legelőre jár; de minthogy még nem mindenütt van mit harapni: reggel, és estve jó szénátskát, korpát adasson annak a' Gazdaszszony, 's mindeniknek a' szájját mosassa ki minden hónapban sós etzetes vízzel, 's keféltesse, 's mosassa meg mind nagyját, mind apróját gyakrabban: megfogja látni hogy ennek jó haszna leszsz. Gyakran a' házi barom izlő életeszközei beiszaposodnak úgy, hogy a' Marha az eledelnek izét nem érezvén, eledel kívánságát elveszti, nem eszik, és ez által elromlik. Ennek legjobb első orvoslása abban áll, hogy a' barom szája, jelesen pedig száj padlója, és nyelve sós, vagy eczetes vízzel jól kimosattatik, és az iszap-tól megtisztittatik. Ez után az állat ízérzése helyre áll, eszik, és újra idülni kezd.

16. A' melly ludak nem hordoznak zsibát Aprilisben először megmellyeztetnek. Ezen munkánál vigyázni kell, hogy a' baromfi' teste a' fellette gyors, és szapora tépés által megne sértes-sék, és bőre ki ne szaggattassék, a' mit a' tapasztalatlanok gyakran véghez visznek.

17. A' pókákat ezen hónap elején megültes-sék a' Gazdaszszonyok, hogy a' pókafajak Május elején már nevedjenek, és a' szebb napokon bogarászni mehessenek.

A' melly Gazdaszszonynak Szent György napkor ilyen renden van a' háza; megérdemli hogy a' Férje szeresse és betsülje.

Pünkösöd (Május) Hava.

1. A' hosszabb napokon a' varrás könnyebb, és szaporább. Errenézve a' Gazdaszszony a' maga, férje, gyermekei, és cselédje szükségére fehér ruhákat szabjon, 's a' fejértselédetis külömbféle ruhák' varrásával foglalja el.

2. A' kertben a' gaz még jobban, és hamarabb gyarapodik, mint a' kertivetemények; tehát, a' kik nem varranak, azokat a' gyomlálásra kell azonnal hajtani, mihelyt a' föld megázván, a' fűvet gyökerestől ki lehet szakasztani.

3. Ezen hónap' végén a' Lent- és Kendermagot igyekezzék a' Gazdaszszony jó sűrűen elvettetni; mert mentől sűrűbben kelnek: annál vékonyabbak lesznek a' szálak. Egy holdba négy köből magot szokás hinteni, 's a' tyúk ganajnak ezen földeken lehet legjobb hasznát venni.

4. Most az idő még gyakran változván, a' pókafjakat különös gonddal kell nevelni: külömben az ilyenkor jönni szokott hideg eső, szelek előlik azokat, ha kint felejtjük: sőt annál tsendesebb eső verje is ilyenkor azokat, igen veszedelmes: azért is előre fedél alá kell őket hajtani.

5. A' mi baromfi, és egyéb állat megdöglik a' háznál: a' Gazdaszszony azt a' kertbe vitesse, és a' fák allyába, ha nagyobbak felvagdálva ásassa el. Külömben a' kutyák ezen szoknak a' baromfi evésre.

6. Sok, tavasszal nagy ezen hónapban a' szárazság; tehát előre kell gondoskodni, és a' kert öntözésére, vagy az esővizet szükség hordóra szedni, vagy ha ez elfogy, kút-vizet hordatni és estvéneként a' veteményeket megöntöztetni. A' szappany, és konyha öbliték is igen kövérit, ha a' kert földje azzal megöntöztetik: de nem ott a' hol valami vetemény van: mert ennek árt. Azomban mind ezen folyadékok, mind pedig a' ganéjnak sós leve is, ha vízzel illendőképpen felhigittatnak, szemlátomást elősegítik a' plánták' nevedését, és gyarapodását; ezen kívül pedig a' plántákon élődő, és azokat emésztő számtalan férgeket, és bogarakat, mellyeknek lugsavok által kegyetlen hasmenést okoznak, előlik. E' czél-

ból szokták az értelmes tapasztalt kertészek a' plántákat hamuval, és állott mészporral behinteni, vagy gyenge sós vízzel meglocsolni.

7. Már ezen időben a' kukoritza, fokhagyma, borsó, és idején való káposzta palánta jó neven veszik, ha töveik környékét a' tselédek megporhálják, és hordóbavaló fejes, és kelkáposzta, karaláb, és zeller plántákatis raknak, 's a' sűrűen vetett vereshagymát kiszedik, és elplántálják. Tzukorborsót, télre való ugorkát, és későbbi salátát ismét kell vetni.

8. A' dohányt is most van az ideje, hogy a' kövér, és porhanyó földbe elplántáljuk.

9. Illyenkor a' ház körül mind a' moslék, és savó, mind a' szőlőkben, kertben, és kerítések mellett a' tsorbóka, tsalán 's a' t. szaporodván, sertéseket szokás a' hidlásra vetni, és szüretre bőrös petsenyének való süldőket javítani kezdeni.

10. Ha a' fejer tseléd rá ér: jól tselekszi a' Gazdaszszony, ha őket a' szőlő kötésre, és búza gyomlálásra is fordítja.

11. Ha a' szeder, vagy eperfa már gyenge leveleket hajt, a' selyembogár tojásokat ki kell keletni, és ezek' tenyésztetésével a' gazdaságot előmozdítani. A' selyembogár' tenyésztése, és gondviselése rövid idő alatt, és csekély fáradsággal, melly a' legfinomabb, 's leggyengébb személynek is csak mulatságára vagyon, szép jutalommal kedveskedik. Ennél fogva a' nehéz munkára alkalmatlan kezeket igen okosan erre fordítja a' szorgos Gazdaszszony.

12. Ezen hónapban már a' parlagi rózsa, gyöngyvirág virítnak; azért is etzetnek, és víznek velót szedetni kell; mint szinte a' bodzafa virágját, székfüvet (Camillen) és búza virágot is megszedeti a' gondos Gazdaszszony több féle házi hasznaiért, és azokat jó helyre félreteszi.

13. A' tehenek fejéséből ezen hónapban legnagyobb a' haszon: azért is a' fejőedényeket tisztíttatni, és a' fazékokat kifőzni, gondjának tartsa a' Gazdaszszony, 's azon igyekezzék, hogy télre, és pénzrevaló vaját most gyűjtsön; még pedig elegendő fű van a' mezőn, addig válaszsza el a' borjúkat is az annyoktól. Így nem esdeklenek a' téj után 's felis veszik magokat.

14. Hogy a' tehenek annál jobban tejeljenek: különös gondnak kell rájuk lenni, és mentől inkább nevededik a' hőség, annál inkább elnem kell mulatni őket reggelenként megitatni, és estvéreis; megvakartatni, szájjokat kimosatni, és sőt nyalatni vélek minden Szombaton itatás után. Ha a' marha, legyen az tehén, vagy más akarminémű barom, itatás után, vagy magányosan, vagy pedig darával vegyítve mérsékelt mennyiségben sőt kap; tehát attól ételkivánása gyarapodik, emésztő szereit erősödnék, szóval az állat szemlátomást javul. De, ha száraz idő jár, 's a' marha izgató, 's felette erősítő, és fűszeres eledellel él; akkor előbb kell néki sőt, vagy sós darát adni, és az után megitatni. Erre mértékletes egészséges hastisztulás, és tágulás következik, melly által gyakran igen tetemes károknak könnyen eleje vétetik.

15. A' vászonfejéritést továbbis kell folytatni, és ha az megszáradván, ismét megöntöztetik, 's éjjelre is, ha az udvar kerített, a' karókon kívül hagyatik, annál hamarabb megfejéredik.

16. Sok esztendőben igen rövid az ősz, és hideg; azért jobb a' tavalyi magvas kendert most eláztatni, eltöretni, és meggyarattatni, felényi munkást is megkiméll ezzel e' Gazdaszszony, és szebb a' szála.

17. A' tavaszi áradások a' halászatot segítvén, a' Gazdaszszony pontyokat száraszt, és füstöl a' téli szükségre sok helyen.

18. Ha a' télre való fejes káposzta palántát Pünkösöd tájban elraktuk: tizennégy nap múlva meg kell porhálni; de kifoldozni negyed napra bátran lehet. A' kifoldozást el nem kell mulasztani; mivel a' plántáknak egy része nem foganszik meg, némelly részét pedig a' férgek megmarván, kiemésztik, 's kár volna a' drága termő földet üresen hagyni!

Szent Ivány (Junius) Hava.

1. Míg a' napok hosszak: a' fejjérreha varrást tovább is egész szorgalommal szükség folytatni, és ebben, 's a' jövő hónapban elvégezni.

2. A' ludaknak ezen időre ismét megnőtt a' tollak, tehát őket ismét meg kell jó vigyázással mellyezteni, hogy a' tollal együtt bőrök lene szakasztassék. Húsz lúd egy font pelyhet szokott adni. A' libákat aratás után lehet csak mellyeszteni.

3. A' hosszú meleg napokon mindenféle tészta nemeket szoktak a' Gazdaszszonyok télre készíteni, kiszárasztani, és szellős helyre kosárkákban félre rakni. Nem gondolná az ember, mitsoda nagy könnyebbsége az a' Gazdaszszonyoknak, hogy a' téli rövid napokon levesbe való tészta gyurással nem kell az időt töltetni, és a' tojásis ritka: most pedig elég van.

4. A' ruhákat, matrátzokat, pelyhes ágynakat most ismét ki kell porozni, és a' motsokból az erős napfényen kipárolni.

5. A' kaszálás békövetkezővén, szénát gyűjteni a' fejer tselédet is el lehet, 's el is kell sok házaknál küldeni.

6. Már ilyenkor a' rozs is kihányván a' búza közt a' fejét, a' Gazdát kell abban segíteni, hogy a' Gazdaszszony házi cselédjeit küldje ki a' rozs fejeknek kivágására, és a' konkolynak kiszagga-

tására legalább a' magnakvalóból. Minthogy csak a' tiszta mag mentheti meg az embert a' többek között a' gyomlálás' vesződéséges munkájától, és csak abból várhat a' Gazdaszszony kenyérnek, és más egyéb tészta eledelnek való jó és tiszta jószágot; ezen munkát semmi módon el ne mulasztja, sütt kötelességének tartsa azt sürgetni, és mennél pontosabban végbe vitetni. A' csormolyás, konkolyos, kigyóhagymás 's t. e. buzából rossz izü kenyér, és más sütemény, 's egyéb tészta étel készül, mellyek pedig a' Gazdaszszony-nak éppen nem lehetnek kedvére.

7. Télrevaló kelt, és karalábot most kell vetni, más részről pedig a' vetemény magokat megszedni, és jövődre eltenni.

8. Az aratók tartása a' Mezei Gazdaszszony-nak legtöbb gondot adván, előre kenyérnek való lisztet őrlet: főzeléket, árpa, és köleskását, zsirt, szalonnát, füstölt hust, savanyúkáposztát 's a' t. előkészét, és a' Gazdával e' részben tanátskozik.

9. Mind ennyi gondjai köztis a' jó fonó, szövő Gasdaszszony megnézi a' lenjét, és ha azt fűvesnek találja, kigyomláztatja, és felállongattatja az eső után.

10. Sok helyen van az a' szerentse, hogy a' réteken elegendő köménymagot lehet szedetni; ezt tehát ezen hónapban elsemis mulatja a' Gazdaszszony. Miért adna azért is kész pénzt a' takarékos Gazdaszszony, a' mit házi szükségére ingyen gyűjthet-bé?

11. A' tseresnyét, tengeriszőlőt, és meggyet a' téli szükségre most kell szedetni, és kit megszáraztatni, kit befőzni, 's az élésházba félretenni.

12. Sok helyen szokásban van a' birkák fejése, tehát a' Gazdaszszony most nyomat gomyát, és azt hordókra túrónak benyomatván, a' vásárra, és a' munkásoknak tartására összevegyüjti.

13. A' bab , és borsó már most folyásnak indulván , a' Gazdaszszony bab , és borsó karókról téssen rendelést : és a' kotlós tyukokat megülteti , hogy őszi csibéji legyenek.

14. A' csibék közül a' magnak valókat most kell már kijelelni , és a' kakasokat kappannak herélni.

15. A' húsos , és szalonnás hordókat fel kell bontani ha valamellyik nem rothad , vagy olva-e ? ha olvad , egy két napra kéménybe , a' hol nem tüzelnek . fel kell aggatni , és ismét elrakni sőt sósvízzel megis szokás mosni , és így kiszelölt tni.

16. A' fejős tehenek ezen hónap vége felé megszoktak a' legelőben szorúlni , és a' szomjúság miatt tsappanni ; tehát a' Gazdaszszony ennek elejét vegye , a' teheneket az udvaron hálassa , reggel , és estve megitatassa ; szájjokat kimosassa , 's ha lehet megferesztesse , és a' kertből mindenféle zöldséget haza hordasson nekik estvére , és a' sőt kivált most el ne vonja tőlök egy héten is.

17. A' Süldőket , a' mennyire lehet , kint kell futkároztatni , és engedni , hogy a' sárban vízben feredjenek : mert az idő is , 's vérekis forró lévén , ezen állatok megtsappannak . Azértis a' hidas mellett kerítésnek is kell minden udvarban lenni , és abban sárnak 's víznek.

18. Ezen hónapban már a' selyembogarak békötik magokat , és megkívánják magok körül a' legnagyobb vigyázást . Nehogy befonatkozás végett ide oda kóválogjanak , 's az által mind selymőknek , mind pedig erejőknek nagy részét elvesztegetni kényteleníttessenek , legjobb tanyájokra leveles sűrű gallyakat rakni , mellyek között természeti ösztönöknél fogva kedvök szerint könnyen , és szaporán befonatkozhatnak . Ezt Bá-

nátban Verseczen, és vidékein, valamint Fejértemplomban is igen ügyesen cselekszik a' selyembogár tenyésztő szorgos Gazdaszszonyok.

19. A' Dinnyét, és ugorkát ezen idő tájban megszokás porhálni, és a' sárgadinnyét meghe-relni. Jobb, hogy a' dinnye plánta kevesebb gyümöltsöt teremjen, melly tökéletesen kiformalódik, jó illattal, és izzel kedveskedik, mint sem hogy több, de izetlen kobákokat neveljén. Némellyek a' fejeskáposztát Junius végével először megtöltik.

20. Most van az ideje, hogy a' Gazdaszszony csigáskertet állíttat vászonból, tsigákat szedet, és azokat még magokat békötik, salátával hizlalja, és télre félreteszi. Még náddal jól, és elég magosan békerített gödrökben is tarthatni a' csigákat, mellyeket nyáron langyos nedves időben a' kertek, és gyepük mellett igen csekély fáradsággal öszve lehet gyűjteni. Ez által is nem megvetendő hasznót hajthat a' szorgos Gazdaszszony, kivált ha a' csigás kertbe mindenkor elég zöltséget vettet, nehogy külömben az éhező állatok a' kerítésből kimászni, és ha észre nem vétetnek, elillantani kényteleníttessenek.

21. A' hyacinth, narcis, és tulipán hagy-mákat Sz. Iván napkörül kiszedni szokás, és Sz. Márton napig hűs, száraz helyen tartani. A' rozmarin ágakatis most már jó lebújtani, de meggyeczetet is most kell tsinálni.

22. Ez, és a' következő meleg hólnapokban a' tiszta lisztet szükség ritka szitán általejteni, a' hüvelyes főzelékeket is kirostálni; és a' meglágyult tavalyi confecteket megszárogatni. 's a' t.

Szent Jakab (Julius) Hava.

1. A' háznál a' keményítőre gyakor szükség lévén, a' Gazdaszszony válaszsza ki ahhoz a' leg-

öregebb szemű, és vékony héjú búzát, tisztogassa, mosassa meg: a' tejeztetés után pedig nyomattassa ki, és a' keményítőt jól kiszárasztva, legye száraz híves helyre; három pozsonyi mérőből egy mérő jó féle, és 16—20 font barna keményítő szokott lenni. A' megmaradott törkölyt a' kinyomás után a' tyúk, sertés, és tehenek édesdeden megeszik.

2. Az aratás itt lévén, a' terítő ponyvákat, és a' zsákokat elől kell szedni, és a' hibásokat jó előre kifoldoztatni.

3. A' kajszinbaratzk; spanyolmeggy, cseresnye, és málna, most lévén legjobb divatjokban, mindenikből kell szedetni, és télre befőzvé, üvegekre rakni. A' szárasztást mindenk tudják.

4. A' Boldogaszszony, vagy gömbölyű szilva is ezen, 's a' jövő hónapban szokott érni; tehát minthogy ezt szárasztani nem lehet, hordókra kell szedetni pálinkának.

5. A' dohányt már most kotsozni szükség, és a' virág bunkókat letördeltetni: sőt egy úttal a' legalsó négy levelet is szükség leszakasztani, és felfűzetvén megszáritani, melly alja dohány név alatt mint kora termés szaporán elkél. Dohányért sok jó segédet kap a' Gazdaszszony.

6. Kel, karalább, és kártifiol magokat Julius elejénis szoktak vetni, és még ezek Oktoberben meg is érnek, ha Augustus elején elplántáltatnak, 's jó idejek jár.

7. Julius első hetében a' két legfellyebb három esztendő sáfrány hagymákat kikell ásatni, és száraz szellős helyen tartani Augustus utolsó hetéig, a' midőn újra elásatnak kilentz tzól mélységre, sorjában. Julius utolsó két hétjében pedig jó a' szekfű bújást elkezdeni, és Augustusban is folytatni.

8. Szent Jakab nap körül vessenek a' Gazdaszszonyok az üres ágyakba kerékrépa, és téli-retek magot. Ezek még November elejére megnőnek.

9. A' fokhagymát kiszedvén koszorúba szükség fonní, megszáraztatva, és megtisztogatva.

10. A' mély kerti vetemény magok zséndülni kezdenek, lemetéltessenek, és tokjokban megszáraztatván, tétessenek félre.

11. Az aratóknak kedves eledelek a' tésztával savanyított ugorka; tehát azt már ilyenkor mindennap savanyítani kell; meghagyván a' szárán a' legelső szép ugorkákat magnak. Alig képzelheti az ember, mély kellemetes frissítő eledelet nyújt a' hév nyárban ezen olcsó készítmény. Színte ohajtja azt az izzadó munkás, 's tőle valóban megenyhül.

12. A' virágos kender, és len ezen hónap végével közönségesen tökéletességre mennek; tehát azokat ki kell növetni.

13. A' nyári hónapokban igen nagy lévén a' tűz veszedelme, a' Gazdaszszony a' kéményeket megsepresse, és az udvaron az arra rendelt lajtbán mindenkor vizet tartson készen.

14. A' későbbi kelésből való kakasokat most szokás kappanoknak heréltetni.

15. Augustus utolsó hétjében télre való ugor-kát is szükség lévén elrakni, a' Gazdaszszony most már jóféle borettet szaporítson előre, hogy ennek vagy nem léte miatt az elrakás elne késsék; vagy pedig erőtlen, és gyümölts etzetre ne kellessék szorúlni.

16. A' kútat ezen idő tájban ismét ki kell meríteni fenékig, és a' sárt belőle kibányatni; 's a' mint a' káposzta aratás idején kifogy a' hordókból, az üres edényeket a' kutnál tele kell tölteni, és jól kiáztatni. Arra azomban ügyelni

kell, hogy a' faedények mindenkor tellve legyenek vízzel; különben felpattognak, elkorhadnak, és elromlanak. Ezt az udvaron a' tüzi veszedelem ellen tartandó kádokra nézve is pontosan meg kell tartani.

17. Sok helyeken Szent Mihály napkor van a' Tselédváltozás. Ehezképest a' változók helyébe másokat keresni, vagy fogadni szükség. A' közel, és ugyan azon, vagy szomszéd falúbeliek eránt meg kell előbbi Asszonyaikat kérdeztetni, ha ezt, vagy azt megtartják-e, vagy azok bementették-e rendesen szolgálatjokat: különben harag fogja a' megfogadást követni. A' városokból, vagy távolról jötteket kezesség, vagy szabad levél mellett kell megfogadni. Igen jónak a' jele az: ha a' cseléd kínálkozik; és nem a' Gazdaszszony hívogatja azt.

18. Az esztendőnek harmadik fertályját ezen hónap ismét elkezdvén, egyszer'smind a' Gazdaszszonyt arra serkenti, hogy az élésházat vizsgálja meg, mi ment ki abból a' múlt fertályban, és mennyi, és miből mi maradt, mellyik lesz elég, mellyik nem; 's a' mint a' szükség hozza magával, tegyen a' jövőndőről előre rendelést.

19. Nem különben elől kelletik venni a' Jövedelem, és költség Jegyzőkönyvét is, és megfontolni, miből, mennyi pénz jöhet bé a' jövő fertályra, mire mennyi kívántatik, miben volt vesztegetés, és mint lehetne kevesebbel beérni. A' boltosok, és egyéb mesteremberek contójit is, és a' mészárosok rovássait be kell kérni, és szoros számot vetvén, a' kinek mi jár, mulhatatlanul kifizetni. Ez után kiki készebb a' szolgálatra, és mindenik tellyes erővel arra törekszik, hogy a' jó fizető Asszszonyságnak mennél készebb, és tetszőbb szolgálattal kedveskedhessék.

20. Julius elején ismét szoktak a' gazdaszszonyok egy-két tikot megültetni, hogy az őszre

gyenge tsibéjik legyenek: de a' pókák másodszori megültetéseket nem javaslom; mivel a' pókafiak nagyon kényesek lévén, a' folyvást hidegebbre változó őszi időt ki nem állhatják, és a' számokra megkivántató élelem is fogy.

Kisasszony (Augustus) Hava.

1. A' lennek, és Kendernek töretése, és tiltatása ezen hónapban legmulthatatlanabb foglalatosságra legyen a' Gazdaszszonynak.

2. Legtöbb ideje van a' Gazdaszszonynak ezen hónapban a' varrásra, száraz tészta tsinálásra 's a' t. tehát azt folytassa.

3. Már a' múlt hónapban megszedett Boldogaszszony szilva ezen időre a' hordókban megérett, a' mellyet mihelyt észre vesz a' Gazdaszszony, az égetéshez hozzá fogjon; külömben ha a' szilva-törköly annyira megforr, hogy etzet szagot gőzöl ki magából; felével is kevesebb pálinkája fog tsepegni. Ezt a' házi szükségre való, és konyhabeli égetésről kell érteni. Itt égetik a' Gazdaszszonyok a' meggyet is ki.

4. Nagy Asszony nap körül a' tyúkok még egyszer elkezdenek tojni, azért is az ekkori, mint késő tojásokat télre el kell tenni búzába, vagy rozsba, de olyan szobapadlására, a' melly téiben nem fűlik. Itt minden egyéb mesterség nélkül legjobban megmaradnak.

5. A' plántált vereshagymának szárai megsárgulván, arra emlékeztetik a' Gazdaszszonyt, hogy azt a' földből ki kell már ásatni. De egyszersmind az őszi palántákat is elkelletik most plántálni, sőt meg is porhálni, ha megfoganszottak.

6. Idején van az olyan Gazdaszszonynak karalábja, fejes, és kelkáposztája, a' ki ezen hónap végével veti, és October elején elplántálván

télen által kinthagyja a' kertben. Sőt a' tzikoria és endívia vetésnek is most van az ideje. E' még October végére megbokrosodik, és télre ellehet rakni.

7. Többféle körtvély nemek menvén tökéletességre, el ne mulassa a' Gazdaszszony az arra valókat liktáriomnak megszárogatni, és a' felesleg valót a' téli szükségre megaszalni, 's félretenni.

8. A' durántzi, és hosszú vagy besztertzei szilva is kezdi a' férgesit húllatni: ezt tehát a' Gazdaszszony a' cselédekkel szedesse hordókra, és ősszel égesse ki a' konyhában kevesenként. Igaz ugyan, hogy a' férges hulladozó gyümölcsből kevesebb, és nem is a' legjobb pálinka készül; minthogy mindazonáltal ez akkor készül, midőn reája legnagyobb szükség vagyon a' cselédek számára, méltán meg érdemli a' szorgos Gazdaszszony ügyelmét, a' ki tudniillik mindenkor azon vagyon, hogy semmit se hagyjon kárba veszni.

9. Az ugorkás tonnákat megabrontsoltatván, a' télre valót kell beléjek eltenni,

10. A' nyomtatás, és tséplés is elkezdetvén, szükséges a' felezetet vagy otsút, és rostaallyát meggyűjteni, és a' baromfiak számára eltenni. A' télihagyás malatzok is jó neven veszik ezt a' gondosságot.

11. Augustus utolsó hétjében a' kiásott sáfrány hagymát újra el kell ültetni. Így az Octoberben fog virágozni. A' sáfrány nem kedveskedik mindjárt első esztendőben gazdag gyümölcset; hanem második, és harmadik esztendőben. Ezért el ne vesse kedvét a' Gazdaszszony, ha sáfránya első esztendőben ritkán virít. A' következő két esztendő majd kipótolja azt, a' mit az első esztendő megtagadott; mert második, 's

harmadik esztendőben 20 — 30 annyi terméssel kedveskedik, mint első esztendőben. Egy nagy tapasztalású Gazda (Heintl) szerint egy hold sáfrány második virágzása által évenként 10 font szárított tiszta fűszert ad.

12. A' káposztát most ismét megkelletik kapáltatni, töltetni és az alsó leveleket a' tehéneknek naponként szedetni, és a' dohányból, a' mi érett, leszaggatni, fülöbe rakni, és pórékra fűzven, megszáraztani.

13. Az üröm, kerti, és jó féle seprőszedetésnek most lévén ideje, a' Gazdaszszony ezt is szedessen, 's a' mihez ingyen juthat, ne vegye pénzen.

14. A' vargánya vagy tinóorrúgomba ezen, és a' múlt hónap esőzések után szokott teremni. Ebből kell tehát télre valót szárasztani. Valamint minden más gombában, ugyan ebben is szerfelett garázdálkodnak a' kukaczkok. Erre nézve nagyon jól cselekszi a' ház' védangyala, az okos Gazdaszszony, ha a' vargányát fiatal, 's tiszta korában szedeti meg, és így aszalja-meg házi haszon vételeire. A' férges gomba az egészségnek nagy kárára vagyon.

15. Még a' napok melegek, és hosszabbak, az ágyi ruhák és öltözetek kiszellőztetését, varrást, szabást, fonni valók kivonását, száraz tészta tsinálást, tisztogatást 's a' t. tovább is kelletik folytatni, 's a' főzelékeket, úgymint lentsét és borsót beszerezni.

Szent Mihály (September) Hava.

1. Legelső gondja a' legyen a' Gazdaszszony-nak ezen hónapban, hogy még Szent Mihály napig szappannak, a' jövő Therésia napra pedig gyertyának való faggyút gyűjtsön a' mészáros, és ha ezt kezére veheti, főzzön annyi szappant, a' mennyi most esztendeig elég lesz.

2. A'

2. A' nyári gyümölsből való pálinkaégetés még most is, és egész serénységgel folytattassék, ha rá érünk.

3. A' hosszú szilva már most tökéletes érett lévén, a' szépét hámozni, köménymaggal meghinteni, dió, 's mondobabéllal megtömven, liktáriomnak kell száraztani, más részét befőzni, 's a' felesleg valót megaszalni, vagy hordókra pálinkának szedetni szükséges. Ugyan az őszi baratzkkal is ezt szokták a' Gazdaszszonyok tselekedni.

4. Míg derek nem járnak: télre való szőlőt is kell szedetni, és hogy tovább elálljon, valamennyire a' napon megfonnyasztani. Beis szokták a' szőlőt főzni tsemegének, és szőlő 'sirtis tsinálnak abból ezen hónapban közönségesen.

5. A' magvas kendert, ha magvát megérlelte, ki kell növetni, magvát kitespelní, 's a' szálakat kévékbe kötve jó helyre, a' hol az egér nem jár, elrakni a' jövő Májusig, és akkor eláztatni, 's eltsapni, a' mikor az hamarabb, 's szebben is ázik, 's könnyebben is törik az idő melegsége miatt.

6. A' ludakat most harmadszor szokás megmellyeszteni, hogy, míg a' hidegek bekövetkeznek, újra megpelyhesedjenek.

7. A' dohányt tovább is szedni, füllőbe rakni, és porékra fűzni szükséges.

8. Az őszi gyenge sarjú kövér tejet tsináln, 's a' legyek is veszni kezdvén, a' Gazdaszszony most nyomasson télre való kövér sajtot, 's veressen turót vendelekre: jó leszsz böjtben előlvenni.

9. Szent Mihály nap előtt még egyszer kikkell a' szobákat, és konyhát meszelni, minden fa edényeket megköporoztani. a' vasedényeket a' rózsdától megtisztíttatni, a' rézedényeket meg-

tzineztetni, a' tzeit megszikkolni, az üvegeket kifözetni, az ablak karikákat megmosatni, és a' nyoszolyákat kiforrázni, székeket, kanapét kipáltázni, ágyi ruhát kiszellőztetni, 's a' t.

10. Az őszi vagy telelő gyümölcsöknek leszedetése, beszerzése és télre való alkalmas elrakása nem kevés gondot adnak ilyenkor a' Gazdaszszonynak; sőt a' kintelelő palántákat is u. m. téli salátát, kelt 's a' t. ezen hónap végén el kell plántálni. Azon gyümölcsöket, melyeket elakarrunk tartani, vigyázva kell megszédni, nehogy megüldvén, sérvet kapjanak, és a' romlásra előre elkészíttessenek. Erre nézve az értelmes jó Gazdasszony kosarakat köttet, ezeket póznákra kötteti, 's azokkal gyűjti ősze esés nélkül az eltartandó gyümölcsöket. A' vendégnek egészséges gyümöltsel való megtisztelése is egyik szép foglalatossága a' derék, és kellemetes házi Asszszonynak, 's ennél fogva erre is méltó ügyelnie.

11. Az őszi vetéshez is búzát, kétszerest, 's rozst kelletik már most jó előre rostáltatni, mosatni; szárasztatni, és szitáltatni is télre való ilyenkor szükség elegendőt; hanemha meleg vízben vagynak a' malmok, a' melyek be nem fagnak; de még ilyen helyen is jó az előrevaló gondoskodás. Az állott lisztből több kenyér leszsz, és tésztának is szaporább.

12. A' kukoritzát, ha a' Gazda letőreti, és haza hordatja, a' Gazdasszony kötelessége leszsz azt tselédjeivel feltisztíttatni, felkötőztetni, 's a' magnak való a' legérettebb fejekből különválasztatni, 's eltenni.

13. Sok részeiben az Országnak Szent Mihály hétjében szokás szüretelni: tehát ilyenkorra már a' Gazdasszszonynak készen legyenek etzetes, és törkölyös hordóji, 's kádjai, hogy etzetnek

való szemet, és égettbornak való törkölyt lehes-
sen mibe félre tenni.

14. A' tselédesebb házaknál almaetzetet is szokás sajtolni; sőt vagynak olly vidékek is, a' hol az erdőkben sok vadalmát, és körtvélyt gyűjthetni, melyekből pedig nagyon jó eczet készűl, kivált a' cselédek számára. Az illy haszon vételről sem kell ám elfelejtkezni!

15. A' nyúlsomból, és leányomból is lehet hatalmas etzetet készíteni; azon kívül hogy azt mind kettőt be is szokás tzuokkal főzni tsemegének, és télben használni.

16. A' sérény Aszszonyok már most ludakat is hizlálnak a' magok szükségére, 's pénzre is.

17. A' nyers diót most van az ideje, hogy a' Gazdaszszonyok elrakják homokba.

18. Nagyobb részén Szent Mihály napkor szokták a' cselédek szolgálatjokat felmondani, és osztan új esztendőkor változni. Ez igen jó szokás: mert így bizonyosan talál a' Gazdaszszony szakátsnét, 's konyhaszolgálókat: mivel télen es-
vén a' változás a' tselédek napszámmal nem segíthetnek magokon. Azért ezt jó lesz minden Gazdaszszonyának e' maga házában szokásba hozni igyekezni.

10. A' hónapnak végével a' méhek leöletvén, a' Gazdaszszony a' maga asztalára, és egyéb szükségére a' legszebb lépeket félre teszi, a' többit kiolvasztja, és a' viaszszat kisajtolja, 's pénzre fordítja, vagy kész gyertyáért felcseréli. Elég kár, hogy az idétlen szokás a' méz, és viaszgyűjtő szorgos állatokat előli. Nem kérhető az az értelmes Gazdaszszony, ha vallyon a' munkás méhek nem hajthatnának é továbbá is hasznat? — Igen is, és még az ő gyengéd érzése adhat hathatós tanácsot arra, hogy azoktól időnként csak

a' gyűjtemény' feleslege vétessék el; magok pedig további haszonvételre életben tartassanak.

20. A' jóféle sáfrány ágyakat ki kell gyomlálni, és jó előre felásván, meggereblyélni, hogy a' jövő hónap elején annál könnyebben virágozzanak, és az egész tábla tiszta legyen.

Mind Szent (October) Hava.

1. A' szüret sok helyeken Octoberben tartatik; azért annak, a' mi a' múlt September hónapnak 14-dik számja alatt mondatott, itt is hasznát kell venni: a' hol sáfrányt termesztenek, ott már reggelenként a' virágokat szedni kell, és a' szálakat tűznél megszáraztani: pirosabb leszsz.

2. A' szüreteléssel együtt járó bajoknak vége lévén, a' Gazdaszszonynak legnevezetesebb foglalatossága az éléskamarának kitisztítása, száraztása, és télre való mindenféle eleségekkel meg rakása. Ez egy józan megítélést, és megfontolást kívánó dolog: mert a' mint mondják; üres kamarának gyenge a' Gazdaszszonya; de ellenben az is hiba, ha az kelletinél rakottabb, úgy hogy feleis elvesz a' bennelévő holminek. Ugyan rá-mára vonja hát a' Gazdaszszony, hogy ilyen házhoz miből, és mennyi kívántatik, hol lehet azt legjutalmasabban beszerezni, és mi van benne olyan, a' mi a' szükségen fellül van, és hol, 's mikor lehetne azt leghasznosabban pénzre fordítani. Vallyon a' veres, és fokhagymát nem jó volna e most valamellyik vásárra küldeni.

3.) A' múlt September végével azt mondot-tam, hogy egész télrevaló gabonát kell a' malomba küldeni, tehát ha az most a' molnárnál van, meg kell néki mondani, hogy búzakását, és darát se felejtse el tsinálni.

4.) Végre ha a' liszt a' malomból haza ke-rült, azt a' gondos Gazdaszszony, minekelőtte liz-

tes ládákra nyomná, tekenőkre önteti, megszáraztja, és megis szitáltatja, hogy meg ne dohosodjék, vagy tsomósodjék.

5.) Mig a' hajdinát (Kruppának, vagy pohánkának is hívják) a' hideg meg nem tsipi; addig kell a' malomba küldeni, és belőle hajdina lisztet, és darát tsináltatni. A' hajdina kása nem csak egészséges; hanem egyszer'smind kellemetes eledel is. Erről tehát a' jó házi Aszszony annál kevesebbé felejtkezik el, mennél bizonyosabban tudja hasznos lételét. A' gyengélkedő embernek ez legtermészetesebb eledele, melyly azomban az erősebbeket is hathatósan táplálja. A' tapasztalás szerént a' melyszorulásban sinlődőknek nagyon jó élelmet ad; a' kiket pedig a' jó szívű Házanya gyámolítani mindenként iparkodik.

6.) A' Gazdaszszony gyertyabelet sodrasson, és annyi gyertyát mártson, a' mennyivel a' jövő tavaszig képesen be érje. Ha egyszerre sokat márt: folyó leszsz, és szaporátlan.

7.) Már most az éjjeli derek a' tsipkét is megpuhitván, azt is szedessen a' Gazdaszszony, és télre főzesse bé, ha benne módja van, Hetsepsnek is hívják. A' ró'sának emé' kellemetes gyümölcseiből a' jó Aszszony még kellemetesebb főzetet állít elő.

8.) Mig a' fűtés be nem következik, a' kályhákat, és sütő kementzét meg kell tapasztatni.

9.) A' faedényeknek mosására a' köpor a' Gazdaszszonynak elkerülhetetlenül szükséges; tehát míg el nem fagy, azt is be kell szerezni, ugyan úgy kell a' felégett konyha megtapasztására, 's a' füstölő kályha bekenésére agyagot hozatni, és polyvával öszvegyuratván, kiszáraztani, és az elkövetkezendő szükségre félre tenni. Mig pedig meleg verőfények járnak, és a' fonás el

nem kezdődik: mindenféle fonni való szert meg kell gerebenelni és jól elkészíteni.

10.) A' felesleg való baromfiakat, a' meghizlalásra, és tenyészésre rendeltetteken fellül, ha csak bőven nincs rostaallya, felezete, korpája, kukoritzája, most kell eladni, vagy ha azok eldöglöttek, télrevalókat beszerezni.

11.) A' mint egy részről a' gondos Gazdaszszony az éléskamarát megtölti: úgy más részről a' zöldségpintzétis kitisztíttatja, a' póltzokat helyre igazíttatja, homokot, és földet hordat belé, és a' gyökeres veteményeket, zellert, petrezselymet, tormát, veres, sárga, és tövesrépát, reket, karalábit, kártifiólt, tzikoriát 's a' t. kiszedetvén a' kertből, feltisztítva a' jövő télre berakja, vagy a' miye ezek közül hibázik pénzenis beszerzi. Azomban alig képzelhetni, legalább a' tiszteletre méltó, és megbetsülhetetlen Magyar Aszszonyok közül, olyant, a' ki maga nem termesztene mint házanya olly szereket, mellyek anyáskodására elkerülhetetlenül sükségesek. A' szép léleknek az ég, és föld nyitva vagyon.

12.) Simon Judás nap körül már a' fejes, és kelkáposztát is felszedeti a' Gazdaszszony; a' fejest begyalúttatja, és hordókra savanyítja, a' kelt pedig, és a' magnak valókat a' kertbe szép rendel elrakja, és szalmával a' hideg ellen betakarja.

13.) A' káposzta után a' kerékrépát gyalúttatja, és savanyíttatja be a' Gazdaszszony. Ez is egy nevezetes téli eleség, ha tejfel van hozzá, és disznóhús. Az áldott Természet éppen ott kedveskedik vérfrissítő élelmekkel, a' hol a' vérsenyvedés uralkodik. A' káposzta, és répa a' legbecsesebb vérfrissítő elelmek. Ezeket tehát a' jó szívű Gazdaszszony gondjára méltatja. Illyen a' káposzta, répa, torma 's t. m.

14.) Minthogy a' sertés 11—12 hetekig szo-

kott meghizni, most van az ideje, hogy a' Gazdaszszony annyit hanyasson hidlásra a' húsosabbakból, a' menyinek szalonnája, zsírja, hájja, és húsa esztendeig elegendő. Ezen hizlalásra a' tököst, kolompért 's a' t. háza hordassa, 's árpát is daráltasson míg a' vizek nyitva vannak.

15.) A' kertekben megmaradott leveles káposztát, és külömbféle torzsákat kémélve be kell hordatni a' fejös teheneknek.

16.) A' fűtés elkövetkeztén, a' kéményeket ki kell sepretni, és a' rokkákat vagy guzsalyokat az esztergályossal helyre igazíttatni 's a' t.

17.) Az utolsó fertályt ezen hónap ismét elkezdvén, a' Mészáros, báltosok, és egyéb mestere emberek Contóját bekelletik kérni, és számot vetvén, a' kinek mi esik, kifizetni.

18.) Ha tavasszal nem lehetett, még most sem késő halat szárasztani, és füstölni télrevalót.

19.) Ezen Hónapban a' gesztenye tökéletességre megyen: azértis a' Gazdaszszony a' legépebbeket válogassaki, és a' napon megszáraztván, terítse fel szellős helyen a' padlásra, és gyakran kevertesse meg; vagy rakja homokba. A' gesztenye a' homokban olly zsenge, és fris állapotban marad, mint ősszel szokott lenni, midőn a' fáról lehulladozik. Sok Gazdaszszonyok pedig a' fondorjában bent hagyják és száraz helyen hordóba nyomva tartják, 's használják. Én tsak a' fa alatt hagyom, és gazzal, 's a' maga levelével vékonyan beterítvén, télen által használom. Ezt is magyar Aszszony találta Tiszt. Kis Jánosné nem régen.

20.) A' fogházgymát October végén' el kell duggatni, és idején tavasszal megporhálni, nagyobb leszsz a' feje.

Szent András (November) Hava.

1.) Míg el nem következik a' fagy, a' Gazdaszszony az egész veteményes kertet felásassa. Ennek kettő a' haszna: egyik az, hogy a' föld megpuhul, és meghizik; a' másik pedig az, hogy tavasszal, mihelyt legkisebb jó napok szolgálnak, puhán fel lehet újra ásni.

2.) Az elkészített fonó szereket elől kell szedni, és elrendelni, ki fog fonni szála lent, virágoskendert, magvast, szösz, és kitsoda tsepüt 's a' t.

3.) Ha maga a' Gazdaszszony nem érkezik: a' fonók közé rendelni kell egy első fonót, a' ki a' többieknek mind serény, mind jó munkájokra vigyázzon.

4.) A' gyermekekkel, és nevedékekkel kukoritzát kell estvéként morzsoltatni, 's ha ebbe bele unnak, vagy már eleget morzsoltak, tollat fosztatni 's a' t.

5.) A' Gazdát arra kell emlékeztetni, hogy a' maga tselédjeit a' kertnek trágyázására fordítsa: kivált a' spárgát, és sáfrányt felülről bé kell trágyával teríttetni, és, tavasszal felszedvén, más ágnak kövérítésére vinni.

6.) A' béresnek faragjanak sütő lapátokat, szénvonókat, sulykokat; tsináljanak hizlaló kotroztokat, kössenek szakasztó vékákat, és fonjanak borító, 's méhkasokat, törjenek hajdinát, és kölest; vágjanak szetskát, és öröljenek só. 's a' t.

7.) Ezen hónap elején már a' marha istállóját helyre kell igazíttatni, kitisztítani, és a' marhák telettetésére elkészíttetni.

8.) A' fűtést nagyon könnyebbíti az, ha a' Gazdaszszony az abrónsfaradékat, és egyéb forgátsot egész nyáron meggyűjtötte; de ha ebben mód nem volt, a' szolgálégynek most kötöz-

zenek szalmából, nádból gyújtani való tsóvákat, tsatéból mosogató tsutakokat, és pemeteket. 's a' t.

9.) Mihelyt olly ködös napok járnak, hogy a' pórékon függő dohány megereszkedik, vagy meg lanyhadik, azt a' tselédekkel estvéneként kellett simíttatni, tsomóba köttetni, és minekutánna a' rakásban illendően megforrott, és megérett, bálókra rakatni.

10.) A' sertések ezen, 's a' jövő hónapban szoktak malaczozni; tehát a' Gazdaszszony a' felesleg valót kopaszsa meg, és füstölje fel.

11. A' sertések a' hidláson mennél közelébb vannak a' meghizáshoz, annál kényesebbek, és megkívánják a' Gazdaszszonynak maga szemét; azért is szükséges száraz almot vettetni alájuk, a' hidlást kitisztíttatni, a' vállut minden étetés előtt ki akarítani, és friss sósvízzel itatni hetenként.

12.) A' kotrotzokban hizó ludakra, rétzékre, kappanokra, és pókákra nézve a' tisztaságot, rendes eledelt, és tsendességet gondosan meg kell tartani.

13.) A' téli gyümölts a' pintzékben ilyenkor leginkább romolván, a' rothadtat ki kell válogattatni. Ezt másszor is meg kell tenni; mivel a' rothadt gyümölcs az épet is elrontja.

14.) Az éléskamara ha nedves meleg, a' zsizsik, és egyéb férgek majd mindjárt elszaporodnak: azért is a' lisztet a' ládákban megkeverni, a' főzelékeket megrostálni, a' száraztészát, és gyümöltsöt kiszellőztetni, a' penészt mindenről letisztítani, a' port lesepreni, szemetet kivettetni, és a' befőzöttéket, vaját, sajtot, zsirt, mézet, szappanyt, keményítőt 's a' t. a' t. megvizsgálni, el nem lehet mulatni. Ha a' sajt megtalál keményedni, azt így kell ismét megfrisselni: t. i. végy salétromot, és azt tűzön megpuffaszt-

ván ereszd fel fejr borral, és főzd együtt mind addig, míg a' salétrom megtsendesedik. Ekkor veddle a' tüzről, és engedd meg hidegülni. Továbbá márts bele egy tiszta ruhát, és ezzel gombolyítsd be a' sajtót, 's tedd le a' pintzébe. Huszonnégy óra múlva hozd fel, és a' ruhát levévén, ismét megáztatva terítsd a' sajtra, a' melly ettől jó izű, 's ismét puha leszsz.

15.) A' fonóktól Szombaton estve minden héten számon kell kérni a' fonalat, és meg nem engedni, hogy egyiknek fonása a' másikéval összekeverdjék. Erre nézve a' motólákat, és tsörlőkarikákat vagy orsókat számmal is meg kell jegyezni, így e' szerint magokkal megítéltetni, mellyik font szebbet és többet.

16.) Ha nyárban tsigás kertjében nem nevelt a' Gazdaszszony tsigákat, tehát még most télre valót eleget lehet a' gyermekekkel, míg hó nints, a' mogyoróbokrok, és sövények, 's garádják alatt szedetni. Ugyan most kell vizáról is rendelést tenni, és a' bőjti napokra bépáztolni.

17.) A' savanyú káposztával, míg meg nem érik, legtöbb bajja van a' Gazdaszszonynak: mert a' sós viz hol a' hordóneszi ki magát, hol felül folyki, hol pedig a' hidegség miatt épen nem akar érni, ha ellenben igen meleg a' kamara: hamar ellágyúl 's a' t. Erre nézve reá gyakor szem kívántatik, és tisztaság.

18.) Ezen hónapban a' tyúkokat jobbskán kell tartani, és a' kik a' friss tojást kedvellik, a' tojókat trágyával kirakott ólakban tartják. Így hamarább elkezdik a' tojást, ha meleg helyen legelnek, kivált pedig a' jértzék, ha az ősz hoszsza, kint is tojnak. Arra azomban vigyázni kell, hogy a' meleg után sovárgó tyukok az istállóba, különösen pedig a' jászolba ne szok-

janak; mert ez által tollokkal és ganéjjokkal a' maraha eledelét elgazolják, és tetemes kárt okoznak.

10. Mihelyt egy két orsó fonál készen van, azt mindjárt le kell matóllálni, hogy a' nyál ne egye.

Karátsony (December) Hava.

1. Ezen hónapban mind azon munkák egész szorgalommal tovább is folytattatnak, a' mellyek a' múlt hónapban végre nem hajtathattak, u. m. a' fonás, dohány-simítás, baromfiak, és sertések hizlalása, pálinka égetés, tollfosztás, gyümölcs válogatás 's a' t.

2. Mentől több a' tüzelés ilyenkor, annál nagyobb kémellés, és tüzre való vigyázás, 's kémények tisztítása kívántatik.

3. A' tyukokról a' múlt hónapban is megjegyzettem, hogy jobb tartás, kakas, és meleg szobák nélkül nem tojnak. Erre nézve a' Gazdaszszonyok e' részben se fősvények, se restek nem lehetnek. A' kendermagtól hamarább kezdenek tojni, és a' tojások is nagyobbak; de ha azok egyszer elkezdenek tojni szűkebben lehet őket táplálni.

4. Már most több féle égett borai lévén a' Gazdaszszonynak készen, ítélje meg, mi kell a' maga házi-szükségére, és mit adhat el pénzen, és kinek? úgy e' a' mint van, vagy pedig rozsolinak tsinálva? a' mit legjobbnak tapasztal. azt tselekedje.

5. A' korán ellő tehenek a' jobb tartást megkívánják; azért is ha azt akarjuk, hogy meg ne tsaponjanak, 's borjaik is erősebbek legyenek jobb eledelt szükség nekik adni, és a' fejösökekkel együtt étetni. Általában véve mindenkor több, és táplálóbb élelemmel kell tartani a' ter-

hes, és szoptató marhát; mivel illy állapotban nem csak saját tápláltatását, hanem magzatját is kell eszközölnie, sőt még a' ház' számára is tejet csurrantania.

6. Tamás, (néha Miklós) napja tájján eljő a' disznó-ölés ideje. Erre nézve ahoz a' Gazdaszszony előre elkészül; sőt örlet, füstölni gyalogfenyő bokrokat hozat, tekenőket és dézsákat megáztat, kitisztíttat, hurka, és kolbász töltőket elkészít, petzkeket faragtat, majoránnát, czitromot, foghagymát, borsot töret, tisztíttat. Így mindeneket előre elkészítvén, a' sertéseket leöleti, feltisztíttatja, kiáztatja, besózza, megmázsálja, és a' zsirt kiolvasztja. 's a' t. Szalonát hágy az ügyes Gazdaszszony, a' mennyivel egész esztendő által beéri. Erre a' konyhában gyakran szüksége vagyon, midőn nyulat, vadkácsát, baromfiat, vagy más pecsenyének valót szalonnával kitűzve süttet. Egyébbaránt a' vastag ételnek némelly nemeire is reá illik a' perkelt, vagy kövesztett szalonna, 's a' forrón öntött saláta is ugy jó, ha perczcel készíttetik.

8. A' Szent Innepek elközelítvén, elegendő fűteni, és főzni való fát kell a' szolgálkkal apróztatni, a' fejer tselédek pedig meszeljék ki a' tűzpadot, mossák ki ruhájokat, és az edényeket tisztogassák meg. Tudom hogy a' padlat sem marad mosatlan.

II. SZAKASZ.

A' Gazdaszszonyság' közönséges Reguláji.

§. 1.

A' szolgalmatos, és eszes Gazdaszszony disze az egész háznak.

A' szorgalmatosság a' konyha, házibutorok, edények, élésház, gyermekek, és cselédek tiszt-

taságából; az eszeség pedig a' beszerzésből, ki-méllő kiadásból, ételben, italban, felkelésben, lefekvésben, és a' mindennapi munkák okos felosztásában való szoros rendtartásból, mint valamelly tükörből kitetszik. Mellyrenézve, ha valamelly házhoz bementemben ezeket látom, tudom előre, hogy itt a' Gazdaszszony szorgalmatos, és eszes is, és ezen a' házon Isten áldása van.

§. 2.

A' tisztaság szeretetre méltóvá teszi a' Gazdaszszonyt.

A' melly Aszszony tiszta, nem tsak hogy férjének, és jó barátinak gyönyörűsége; de még a' tseléd is örömet szolgálja, főztét jó ízű eszi, és megtelik egyszer'smind éránta szeretettel, és tisztelettel. A' hol ellenben a' tseléd, 's gyermekek fészületlenek, szennyes szurkosok, mint-ha a' tűz alól szalasztották volna el, az étel tsak keverék, kutya, matska az ágyon, 's kanapén hever; 's a' patyolatkendő szennyes a' Gazdaszszony' nyakában, 's a' szoknyája zsiros 's a' t. nem tudom ki indulna éránta szeretetre, és tiszteletre.

§. 3.

Nem a' tzifra öltözet teszi a' házi Gazdaszszonyt széppé.

A' melly házban mindennap gálában van a' Gazdaszszony: többnyire a' ház' tájéka gyászbán szokott lenni: a' hol ellenben a' Gazdaszszony mindennapi ruhában jár, 's a' mi közönséges öltözet rajta van, ha nem pompás is; mert ez mindennapi viseletnek nem is illik; sőt könnyelműséget árul el, ha kopott is; de mellette tiszta, 's 's vízzel simított haján (a' zsir, hajpor helyett)

a' fésű nyoma látszik, az ilyen Aszszony valóban szép, 's a' foltos ruhais jobban illik neki, mint amannak a' bibor.

§. 4.

A' Gazdaszszonynak példájára néznek-a' cselédek, és gyermekek.

A' hol a' Gazdaszszony későn szokott felkelni, déli álmot aludni, idején feküdni menni; ott bizony a' tselédek sem igen alkalmatlankodnak futkozásokkal a' szomszédoknak. A' gyermekek is, mint a' majmok, a' mit látnak, azt örömet tselekszik, és az ilyenkori képzelések állandóan megmaradnak; 's ha annál keményebben megbüntettetnek is ezekért, ritkán hagyják el. Ellenben a' hol a' tseléd látja, hogy a' ház Asszonya mindenben első, ott úgy fog gondolkodni: bizony ha az Aszszonyom ezt, 's ezt megteheti, 's nem restelli, nekem se török el bele a' tsontom. Igen méltó, hogy ezt a' Gazdaszszony szívére vegye, és mindenkor szeme előtt tartsa. Általa nem csak saját becsületét, és boldogságát eszközli, hanem gyermekeit is a' munkásságra szoktatja, és cselédjeitől jó utmutató példája által biztos szolgálatot nyer. Hazánk Szépeinek tiszteletére legyen mondva, ők ezen felséges kötelességöket nagy részén leg nagyobb pontossággal tellyesítik.

§. 5.

A' szünet nélkül való perlés, verekedés nem bizonyosága a' jó Gazdaszszonyságnak.

Igaz ugyan, hogy van sok rossz tseléd, és mintegy hozzá van szoktatva a' szidáshoz, mint a' rossz kotsis kezében a' ló a' korbátshoz; de azért az eszes Aszszony mégsem örömet tselek-

szi ezt; hanem békességes türéssel, példával, oktatással, és szelidséggel, 's maga rangja megtartásával igyekezik a' rossz tselédet is jó útra hozni: 's ha e' nem használ, akkor fordítja a' vastag végét, vagy más tselédet keres. Igen vad és embertelen gondolat az, hogy a' vásott erköltsű cselédet nem lehet megjobbítani. Meglehet biz azt, csak okosan, és szelíden bánjunk vele. Egy bölcs Aszszonymnak egyetlen egy szép szava többet ér e' tekintetben, mint másnak hosszasán tartó heves pattogásai. A' cseléd is érzi az emberiség' jussait; ugyan azért emberséges oktatással, és józan intéssel kell véle bánni.

§. 6.

A' Gazdaszszony első személy a' házban.

A' melly Gazdát az Isten jó Gazdaszszonnyal megáldott, örömet, és háládatos szívvel általadja annak a' ház belső igazgatása elsőségét, és ezt a' betsületet nem irigyli a' Gazdaszszonymnak, tudván, hogy ennek jó híre neve együvé van az övével kötve; sőt mivel az Aszszonyok jobban esmerik az Aszszonym természetét, és hajlandoságit: a' belső tseléd fogadása, és kormányozása egyenesebben őket illeti. De vigyázzon az Aszszony, hogy a' Gazdának ezen bizodalját, 's engedelmességét meg ne sértse. A' melly férjfi az ilyen háznál mindenben belekottyantik, magának tulajdonítsa, ha Aszszonya előtt betsületét jégre tévén, végtére Tulipán Pannának tartatik.

§. 7.

A' legeszessebb Gazdaszszony is tanátskozik a' Gazdával.

Az okos Aszszony úgy nézi a' Gazdaságot, mint egy lántzot, a' melyben mindenek renddel

folynak. Errenézve a' Gazdával egyet ért; elintézik előre, hogy a' mostani körülállásokban, mellyik munka elébb való, mitsoda erő van hozzá, és mellyik kormányozza ezt, 's a' másikat mellyik? Sőt minthogy senki sem elegendő bölts, és erős magának, a' Gazdaszszony megtudakozza a' Gazdát, hogy ez, vagy amaz hogy fog az ő rendelkezéseivel megegyezni.

§. 8.

A' kíméllés nem fösvénység.

Ha a' Gazdaszszony a' költséget a' jövedelemmel minden esztendőben, sőt minden fertályban szorossan öszve nem veti; hanem tovább nyújtódzik, mint a' lepedő ér: a' Gazdaság esztendőről esztendőre nem fel, hanem alá fog menni. Ellenben a' ki a' mire szüksége nints, ha egy pénzen adják is, meg nem veszi, 's kellestinél fellebb nem költ, 's nem ad ki semmit sem pénzben, sem eleségben, hanem mindenből éppen csak annyit, a' mi tisztességesen elegendő; de veszendőbe semmit sem hagy menni: az ilyen aszszony kíméllő, de azért nem fösvény, 's az ilyen okosságot nem lehet hibának tartani; sőt ha a' Gazdaszszony nem tsak beéri azzal, a' mi je van; hanem esztendőről esztendőre marad is meg valamije; megérdemli, hogy a' Gazda őt úgy nézze, mint bekereső társát. A' kíméllést szint úgy tekinthetni, mint a' keresésnek egyik okos ágazatját. Elég ember van, a' ki szorgalma által sokat keres; de sokat is költ, 's fáradsága' jutalmát elvesztegetvén, semmije sintsen. Az ilyen embernek csak takarékos Gazdaszszonyra vagyon szüksége, és azonnal szerencsés.

§. 9.

A' takarékosság is egy része a' bekeresésnek.

A' takarékoságnak ez a' szegeletköve: kintsinyből lesz a' nagy, és kevésből a' sok. A' takaré-

karékos Gazdaszszony e' szerint minden legkisebbet is megtakarit, vagy félre tesz könnyű a' késztelővenni: és nem fut, vagy küld minden aprólékért a' szomszédba. A' ki ezt cselekedni nem szégyenli, megbizonyítja, hogy ő gondatlan, rest, egy szóval nem takarékos.

§. 10.

A' Gazdaszszony a' Gazdával egy erszényt tart.

A' jó Gazdaszszonytól nem kívánja az okos Gazda, hogy neki minduntalan minden krajtzáról számoljon: de ellenben az okos Gazdaszszony szintúgy örül rajta, ha a' Gazdának bemutathatja a' maga szorgalmatosságának, és takarékoságának gyümölsét. Ha mindazáltal a' Gazda olly szerentsétlen, hogy a' pénzt nem tudja betsülni, sőt adósságot tsinál; okossan tselekszi a' Gazdaszszony, ha az erszénynek maga viseli gondját. Ezen eseten kívül, ha az Aszszony mindent pénzre igyekezik is fordítani; de keresetéből semmit be nem mutat, és keresetjének semmi látatja sins: az illyen Aszszony nintsen a' híjjába valóság' gyanúsága nélkül, 's tsak azért titkol'el mindent a' férjétől, mert fél, hogy az haszontalan költségeit szemére fogja hányni.

§. 11.

Ha a' Gazdaszszony nem érti a' maga kötelességét, nem lehet az igazgatásban szerentsés.

Sok házakban lehet ollyan félig tanúlt, vagy gondolatlan Aszszonyokat látni, a' kik, mihelyt véghez vitte valamellyik tselédje ez, vagy amaz munkáját, azonnal elkezdenek lármázni; nem tetszik, nem jól van. Ez nagy hátra maradás a' Gazdaságban, és onnan származik, hogy világossan vagy meg nem tudják a' tselédnek parantolni, vagy restellik, hogy ezt miképpen kell

tenni; hanem csak a' hibát veszik észre, hogy nem jól van. Ezeknek tehát a' tanulás, és előre való meggondolás javasoltatik.

§. 12.

A' Gazdaszszony a' Gazda dolgában nem avatja magát szükségén kívül.

Ha a' Gazda a' maga foglalatosságát érti, 's véghez viszi, nem szükség, hogy a' Gazdaszszony a' maga ezer, meg ezer aprólékos dolgairól elfelejtkezvén, a' nagyobbakba ártsa magát. A' ki egyszerre két nyúlat kerget: egyiket se fogja meg; és elég betsület az a' Gazdaszszony-nak, ha a' maga dolgaiba szorgalmatosnak, és eszesnek találtatik: úgy kell mindazonáltal ezt a' tzikkelyt érteni, hogy a' Gazdaszszony soha se zárassék ki a' Gazda dolgainak tudásából; sőt a' Gazda ezt önként tartozik közleni vele ara az esetre, ha őt' vagy betegség, vagy halál érné's a' t.

§. 13.

Lehetetlen, hogy a' Gazdaszszony maga vigyen mindent véghez.

A' Gazdaszszonyságnak olly számtalan tárgyai vagynak; hogy ha a' Gazdaszszony vas erővel birna is; még se bírja maga mind megtenni, vagy ha szinte megbirná is; rá nem ér azokra. Szelességnek, és indulatoskodásnak a' jele hát az, mikor a' Gazdaszszony a' tselédet a' munka közben megpofozza, 's a' mellől eltaszítván maga tselekszi. Megmutatni igenis; hogy tegye, 's ezt, vagy amazt hogy vigye kevesebb erővel véghez, a' Gazdaszszony kötelessége: a' többit osztán, ha jól útba igazíttatik, 's utánna vigyázás van, véghezviszi a' tseléd. Az indulatoskodás által a' legjobb cselédet is elronthatjuk, és ez által másoknak is kárt tehetünk. Ettől a' szelíd érzésű Gazdaszszony őrizkedik. A' tudatlanságot nem



illik büntetni; a' rossz akaratot pedig senkiről sem szabad feltenni.

III. S Z A K A S Z.

A' fejer cseléd választásáról; fogadásáról, béréről, tanításáról, igazgatásáról, és megnyítéséről.

§. 14.

A' sok cseléd tartás nem gazdaság, 's nem könnyebbség.

Mentől több a' száma a' cselédnek: annál több a' heverő kenyérevő a' háznál, 's annál bajosab a' velekváló vesződség. Az okos Gazdaszszony tehát körü'nézi a' maga foglalatosságait, és annyi tselédet tart tsak, a' mennyivel dolgait tisztességesen véghezvitetheti; 's kelletinél többet tsak pompáért nem tart. Nints most az az idő, hogy midőn a' Familiák elszaporodván, kintsiny a' jószág, 's kisebb annak jövedelme, tsak parádaért egy mást érje a' Komorna, Inas's a' t.

§. 15.

Megkell választani a' cselédet.

A' Gazdaszszonynak eszes volta egyikből abból esmerszik meg, ha háza' állapotjához képest alkalmas tselédet tud választani. A' megválasztás ezekből áll.

1. A' ki miben gyakorolta magát, továbbá is azon foglalatosság mellé alkalmaztassék; külföldben magára haragudjék az olyan Gazdaszszony, a' ki a' konyhaszolgálot komornának, 's a' komornát szakátsnénak megfogadja, 's tőle azt kívánja egyszeriben, hogy főzni tudjon.

2. Ép, egészséges, és a' munkára gyors, erős legyen a' választandó személly; külföldben a' rö-

vidlátók nem varni, a' soká alvók nem tehenet fejni, és a' gyermekek nem vizhordásra, 's kenyér sütésre valók.

3. Hűséges legyen; máskülömben a' szomszédaszszony mindég megtudja gyengeséginket, és a' házi tolvajtól lehetetlen őrizkedni.

§. 16.

Annak idejében kell cselédet fogadni.

A' tselédben ha nem mindenikben is, de csak ugyan jobb részén meg van az a' gyengeség, hogy a' legjobb helyet is megunja; sok pedig maga lévén rosszsz, a' Gazdaszszonyt rosszszalja. Némelly helyen ellenben az Aszszony erkölcsös, a' tseléd ki nem állja, és így a' változás bizonyos lévén, másnak fogadásáról kell gondoskodni. A' fogadásban ezekre vigyázzon a' Gazdaszszony:

1. Távól helyről, ha elkerülheti, még bizonyosság levél mellett is ritkán fogadjon tselédet; jöttmentet pedig, a' kinek se hazája, se bizonyosságlevele nintsen, ha ingyen szolgálna, se kell befogadni.

2. Időn kívül (hanem ha rosszsz erköltse vagy halál miatt) a' cselédet nem kell változtatni, inkább annak idejéig tűrni kell; mert a' bizonyos, hogy a' betsületes cseléd, ha tüzet raknak is a' hátán, kiszolgálja az esztendő, és így időközben csak rosszszat lehet a' rosszsz helyett fogadni: e' pedig annyit téssen, mint ebben gubát tserélni.

3. Ha csak lehet, azon kell igyekezni, hogy új esztendőkor teljen a' cseléd ideje, és Szent Mihály napkor a' szolgálat felmondása. Így könnyebb cselédet találni: mert télben nem ad neki minden bokr szállást.

4. Két egy testvér leány gyermeket, vagy az Annyát leányával nem tanátsos befogadni azért: mert a' vér esmeretséget, az esméretség

bizodalmat, a' bizodalom bátorságot, és a' bátorság független engedetlenséget szokott szülni.

§. 17.

A' munkás méltó a' bérére.

Mikor a' Gazdaszszony cselédet fogad: annak bérét világosan meghatározza: *Szegődött bér osztott kontz*, és kötelességét is elejébe terjeszse, 's ezeket tartsa meg:

1. A' fizetésen kívül se ne ajándékozza a' cselédet, se ne ígérjen semmit: mert arra rátámozskodik a' tseléd, 's ha kinemadatik néki érdemetlenségéért: nem magát, hanem a' Gazdaszszonyt tartja rossznak, jobb inkább elmenetelével a' jót megjutalmazni, vagy fizetését megjavítani esztendőnként.

2. Minden cselédnek a' neve, szolgálatja, 's bére mennyisége beirassék a' szegődség'könyvébe, 's e' szerint mindeniket minden fertály végével, de elébb soha se, egy krajtzárig ki kellfizetni.

3. A' fizetés kész pénzben határozottassék meg, és állandóan. Ezen vehet a' cseléd magának ruhát, 's a' millyet vészen, ollyat visel; nem panaszkodhatik a' Gazdaszszonyra. De ezt nehéz véghezvinni: noha igen jó lenne. Nálunk tudniillik már köz divatban vagyon, a' nagy vásárokat ide nem értvén, hogy a' cseléd részszerént kész pénzben, részszerént pedig ruházatban kapja ki bérét. Ha már így kell lenni a' dolognak, határozza meg a' Gazdaszszony a' kedvetlenség elkerülése végett a' veendő ruhának az árát, és azután azon a' cseléd' sáját választása szerint vegye meg; ha külömben jónak találja. A' cseléd nem ért, sőt nem is érthet úgy a' vevéshez, mint az ügyes Gazdaszszony.

4. Annak a' Gazdaszszony végére járjon, hogy azon vidékben, a' hol ő lakik, mit szoktak

ez, vagy amaz cselédnek fizetni, és ennél fellebb ne hágjon; de el se vonjon semmit: mert különben a' cseléd-fogadást megnehezíti magának,

§. 18.

Az új cseléd, ha annál eszesebb is, még is tudatlan elejinte.

Valahány ház: annyi szokás. A' cselédis tsak azt tudja, a' mit gyakorlott. Itt tehát ezekre vigyázzon a' Gazdaszszony:

1. Jobb meg sem fogadni az igen tudákos, és maga akaratján járó cselédet: mert a' cselédet nem azért fizeti a' Gazdaszszony, hogy a' maga kényjén, hanem hogy az Aszszonya akaratján járjon.

2. Mikor valamit rá akar bizni: tudakozza meg tőle, hogy ő eddig mint szokott tselekedni; ha jó, helybe kell hagyni, ha pedig nem jó, világosan meg kell neki magyarázni, és mutatni kétszeris. Egy szóval:

3. A' ki azt akarja, hogy jó cselédje legyen: azt tanítsa a' maga kezéhez, 's ha megtanúlt, betsülje meg érdeme szerint, és soha elébbeni tudatlanságát, 's a' velevaló jóltételt ne hányja szemére.

§. 19.

Mentől több kezek dolgoznak a' háznál, annál szükségesebb az igazgatás.

A' házi boldogságnak előmozdítása egy olyan főtárgy, a' mellyre minden munkáknak intézve kell lenni. Ha pedig minden ember azt tsinálja; a' mi néki tetszik; majd zavarodás esik a' sorban, és idő megválasztásában; majd sokszor véghez viszik a' kisebbet, és a' nagyobbát elmellőzik. Az igazgatást tehát úgy vezesse a' Gazdaszszony:

1.) Hogy a' serkentő, útmutatása szerint előre tudja, mit kellessék az időnek ezen 's ezen részében mindennek előtt munkába vétetni.

2.) Feloszszá, kirekire személlyesen minden nap a' munkát hogy így mindegyik cseléd tudván mi van ő rá bízva, és mellyik nap? egyik a' másakra ne támaszkodják, 's a' sok szakáts közt szózatlan ne maradjon az étel.

3.) Minden estve megnézzé a' Gazdasszony, ki miképen vitte ezen a' napon végbe kötelelességét; és a' hibát nyomon mégigazittatván, a' jó munkáról tegyen ditséretet.

4.) Mentől kényesebb, és sijetőbb munka van a' tselédek kezén: annál vigyázóbbnak kell a' Gazdasszornynak lenni. Illyenkor hát vegyen kötni valót a' kezébe, és forogjon egész nap a' dolgozók között, 's a' ki mit nem jól tesz, annak a' szokott módot mutassa meg.

§. 20.

A' cselédnek fenítékben való tartása szükséges.

A' szükségtelen lágyságból függetlenség szokott rendszerint következni, és a' rosszszaság sokszor olly nagy a' Cselédben; hogy ha azt a' Gazdasszony elnézi: rossz lesz a' következtése; tehát hogy a' Gazdasszony ezen kötelelességét is jól értse, e' következendőket tartsa meg:

1.) Ha a' Gazdasszony annyira elfelejtkezik magáról, hogy a' cselédeknek jádzó társává teszi magát, azokkal terétsel, embert szóll, 's hujabavalóskodik: a' cselédek tsak hamar félre teszi a' tőle való függést, tiszteletet, és engedelmességet, 's bolondot tsinálnak belőle.

2.) A' szüntelen perlekedő, és indulatoskodó Gazdasszornyra tsak hamar rá esmér a' cseléd, és még abban töri a' fejét; hogy tehessen ollyat, a' mivel a' Gazdasszonyt megboszonthassa.

3.) A' maga gyengeségeinek tanúivá, és eszközeivé soha se tegye a' Gazdaszszony a' cselédet; különben vagy nem meri azt többé fenyegetni; vagy ha fenyeget: azt tudja meg, hogy a' cseléd boszszút fog rajta tenni, és azt egy kis tóldalékkal kiis trombitálja.

4.) A' hizelkedő, hazudozó, és árulkodó cselédnek ne engedje meg a' magához való bejárást; mert így a' jó cseléd elkedvetlenedik, és az igazat se mérészli előtte bemondani. Az olyan házi Aszszony pedig jobb ha kibúvik a' világból, a' ki egyebet nem hall a' hizelkedésnél, és a' hazugság bölsőjében rengettetik.

5.) Verésre tsak igen ritkán kell szorúlni, és akkor is ugyan meggyőzni a' cselédet engedetlensége felől, különben a' büntetés tsak gyűlölséget hágy maga után; és az ilyen Gazdaszszonynak elmegyén a' hire, és még cselédet is nehezen talál. Midőn a' felpattant Gazdaszszony a' cselédet boszuságában szidja, 's veri nem csak meg nem jobbítja azt, hanem még inkább rosszabbá teszi. Azt gondolja t. i. a' cseléd, hogy Gazdaszszonya nem érdem szerint, hanem mérgében bünteti őtet, melly gondolatban azután annál inkább meg erősedik, ha őtet későbbén a' hirtelenkedő Gazdaszszony kérleli. A' fenyegetés mindenkor csendes józan meggondolással tétessék, a' hibához legyen mérsékelve és kegyetlenséggé soha se váljék.

6.) Ha a' gazda valamellyik fejr tseléddel egy két szót szól, abból nem mindenkor következik rossz: de ha szinte gyarlóság volna is a' dologban; a' cselédet azért soha se kell meg is szollítani; hanem magánosan a' Gazdát megletzkézni: különben a' fenyegetés miatt az illy cseléd a' Gazdának fog árulkodni. Így pedig vége hossza soha se lesz a' házikeresztnek.

7.) A' rossz társaságot a' fejérselédnek nem kell meg engedni. Erre nézve a' férjfi cselédek-től külön szobában legyen lakások, és hálások, 's a' Gazdaszszony lefekte előtt, 's reggel is jó idején megnézze, ha otthon, és a' maga helyén fekszik e a' cseléd. Az éjjel kijáró cselédet nem kell tartani.

IV. S Z A K A S Z.

A' házi belső rendtartásról.

§. 21.

A' rendtartás a' dolognak lelke.

Ha a' cselédek tudják, hogy a' háznál ilyen, vagy olyan rendtartás, és mindennek bizonyos ideje, 's helye van: annál könnyebben megszokják, és tanulják a' munkát, 's az engedelmességet. De a' melly háznál e' nints: a' cseléd minden parantsolaton panaszkodik, és minden rendelést boszszontásnak nézván alig hiszi, hogy az ideje kiteljék 's elbútsuzik.

A' házi rendtartásnak ezek a' tárgyai:

1.) A' felkelésnek, és lefekvésnek bizonyos ideje, és órája mind télen, mind nyáron.

2.) A' fölüstökömözés, ebéd, uzsona, és vatsorának meghatározott órája.

3.) Az ételnek, és itálnak megállított száma, neme és készítése módja.

4.) Az asztali, és ágyi ruhának bizonyos időben való feltserélése.

5.) A' személyes foglalatosságoknak a' cselédek közt való felosztása.

6.) A' szomszédoknak, és hirhordó aszszonyoknak a' konyhába való járások megszorítása.

7.) A' házibutoroknak az esztendőnek bizonyos részeiben való megtisztítása.

8.) A' szapulásra, és lugozásra kiszabott bizonyos napok.

9.) A' kenyérsütésnek minden héten való meghatározott előfordulása.

10.) Az Isteni tisztelet gyakorlása, és a' tiszteességes mulatság megengedése.

11.) Az éléskamarának felhányása, és megtöltése.

§. 22.

A' felkelésnek, és lefekvésnek bizonyos órájának kell lenni.

Ha a' cselédek ehhez nem szoktattatnak: magoktól elalusszák a' fejés, kenyérdagasztás, fűtés, és motskos edények felmosása idejét, 's ha a' Gazdaszszony azért dorgálódzik: magokat e' részben éppen nem tartják hibásoknak, 's a' fenyíték foganat nélkül fog maradni. Erre nézve elmulthatatlan a' jó rendnek behozása, a' melly ebből áll:

1.) Téli napokon keljenek fel a' cselédek öt orakor, hatig végezzék az imádkozást, fűtést, fésűlködést, mosdást, és seprést, ettől fogva fonjanak, és menjenek fejni; nyoltzkor hozzanak vizet, rakjanak tüzet a' konyhán, készítsék a' früstiket, és magokis falatozzanak. Nyárban pedig a' felkelés ideje a' nappal együtt lehet négy orakor, 's minekutánna megfejték: a' kertben, ha szárazság van, hordjanak vizet; öntözzék meg a' veteményeket, seperjék ki a' folyosókat, konyhát 's a' t. és früstikeljenek.

2.) A' lefekvés idejét szintúgy szükséges meghatározni, télben p. o. fonjanak 11. óráig; és nyárban tizig' végezzék el a' felmosogatást 's a' t.

3.) E' szerint a' Gazdaszszony minden estve kiadhatja a' gyertyát a' nélkül, hogy vesztegetés essék: mert felszámolhatja, hány helyen fog, és hány óráig gyertya égni.

4.) A' Gazdaszszonynak azonban magának kell legelőbb felkelni, és legutoljára feküdni menni, hogy láthassa, hogy a' konyha öszveseperve, a' kálbák szájja betsinálva, és a' kapuk bezárva, a' mellynek a' kultsait vegye magához, hogy a' cseléd éjjel ne tsaponghasson.

23.

Az evést bizonyos időre szükség meghatározni.

Ebben ezeket jegyezze meg a' Gazdaszszony:

1.) Valamint a' mindennapi munkát; úgy az ételt is ki kell a' cselédnek adni; mert a' természet ha nemha új erőt veszén, a' munkát nem bírja; újj erőt pedig az étel, és az a' mellett való nyugalom ad.

2.) A' Gazdaszszony mindenkor előbb végezze a' maga asztalánál bizonyos órákon az evést, és azután üljönle a' cseléd mind azért, hogy semmi veszendőbe ne menjen, mind pedig azért, hogy a' Gazdaszszonynak ideje legyen a' cselédek ételét, és evések módját megtekinteni. A' nagy házaknál, a' hol a' cselédek számára külön főzetni szokás, a' cselédek előbb esznek, mint az Uraság. A' Komornák, és egyéb belső cselédek azonban itt is későbbben ebédelnek abból, a' mi az Uraság asztaláról lemegyén.

3.) Azért is szükség még az evésre bizonyos órát rendelni, hogy a' cseléd a' munkából erre az időre haza jöhessen, vagy ha nem jöhet, félre lehessen portióját tenni. Itt a' Gazdával ismét egyet kell érteni u. m. a' ki a' nagyobb mezei munkát szokta kormányozni.

Az ételnek száma, minémüsege, mennyisége, és készítése módja meghatározást kíván, azért is:

1.) El legyen a' Gazdaszszonynál rendelve, és azt a' cselédnek is jó tudni, hogy hétköznap

hányféle ételhez ülnek; és hányhoz Innep napon; ki kap bort, és mennyit? mindennap e', vagy tsak Innepeken?

2.) A' legokosabb Gazdaszszonyt is ez a' dolog próbálja meg legjobban: mert tapasztalás kívántatik ahoz, hogy ilyen 's ilyen ételhez, ebből, vagy amabból ennyi 's ennyi személyre, mennyi kívántatik, hogy a' cseléd se ne koplaljon, se ne vesztegessen.

3.) Az egyféle ételre rá un a' természet; azért is jó azt kitsinálni, hogy télben mellyik napon; és nyárban hasonlóképpen mitsoda féle ételek fognak az asztalra adatni?

4.) A' maradékot nem kell a' moslékba önteni, sem hogy azt a' cselédek kutyanak, vagy esmérösseinek adhassak, megengedni; hanem el kell tétetni, 's gondját viselni a' jövő evés idejéig. A' házi szegény pedig meglegyen nevezve, hány legyen, 's mellyik napon: ezen kívül nem szükség a' Gazdaszszonymnak az egész világhoz jóltévőnek lenni, 's nem is lehet.

5.) Az új Gazdaszszonyok leginkább hibáznak (kivált ha egyik vidékből a' másikba mennek férjhez) az ételek készítése módjában. Erre nézve az illyesek az odavaló tapasztalt Gazdaszszonyoktól tanulják ki, hogy ezen a' részen mint tartják a' cselédet? hogy szokás ez, vagy amaz ételt itt készíteni? 's a' t. Így ha ezt követi: a' cselédnek meg ne engedje a' válogatást, 's ez vagy amaz ételnem kívánását.

6.) Az ételkészítésben a' jó izre, és különös tisztaságra főképen kell vigyázni. A' hol e' megvan: ritkán szokott a' cseléd morogni.

§. 25.

A' cselédek asztali, és ágyi ruhájokat bizonyos idő múlva fel kell tserélni.

A' gondos Gazdaszszony az asztali, és ágyi-

ruhákat minden esztendőben megszokta mustrálni; és újjakat annyi számmal szabni: hogy az asztalabroszokat minden héten egyszer; a' törülköző, és törülő ruhákat kétszer; az ágyi ruhákat pedig minden 14 napban tisztákkal fel lehessen tserélni. A' cseléd azt nem kívánja, hogy ezek tizfrák, és vékonyak legyenek; hanem azt, hogy rongyos, és szurkosak ne legyenek. A' jó lúgban az ilyen 'siros ruhák szépen megkelnek, 's minden szappany nélkül meg is tisztúlnak.

Hogy pedig a' tzélt ezen tistaságban annál könnyebben el lehessen érni; a' Gazdaszszony meg ne engedje, hogy a' cselédek, mikor esznek, vagy az ételt eldöntsék; vagy azzal egymást lótsolják. A' szebb rend' megtartása kedvéért ahhoz szoktassa a' cselédet, hogy mindenik, és mindenkor a' maga szokott helyén üljen, és egyik legyen közülök kenyérszelő, a' másik pedig osztó, és bontó 's a' t.

§. 26.

Kinek kinek tudtára kell adni a' maga személyét egyenesebben illető foglalatosságokat.

Ha a' cseléd a' háznál mindenek: ezer meg ezer zavarodás nélkül nem folyhat a' Gazdaság. Azért is:

1.) Még a' szegődségkor meg kell mondani közönségesen kinek mi leszsz a' kötelessége fő, vagy első képen.

2.) Kiki ezen kötelességéhez képest naponként mit vegyen munkába, meg kell mondani. A' huzamosan tartó nehezebb, és könnyebb foglalatosságokat az értelmes Gazdaszszony cselédjei között okos mértékkel oszsa fel, hogy így a' munkában a' cseléd tehetsége, és ügyessége szerént egy aránt részt vegyen. Egyébként a' cselédek között gyűlölség, és kedvetlenség, az Asz-

szony eránt pedig bizodalmatlanság támad. A' nehéz munka után a' könnyebb munka mulatság, és nyugvás gyanánt szolgál.

3.) Ki miről tartozik számot adni, és felelni. Ehezképest kifeji a' teheneket, ki fűt, kinek kezén állanak az asztali készületek, ki sepri, és tisztogatja a' belső szobákat, és tisztítja az ágyi ruhákat 's a' t.

4.) A' pintze, és éléskamara kultsai magánál legyenek a' Gazdaszszonynál; és hanemha igen megpróbálva valakire lehet azt bízni; úgy mindazáltal akkor is, hogy a' felvigyázás a' Gazdaszszonynak fentartassék.

5.) Egyre se kell sok félét bízni: mert sok cseléd a' magáéra se tud gondotviselni: hát az Aszszonyáéra hogy tudna elegendőképen gondoskodni.

6.) Minden fertály esztendő végével elől kérje a' Gazdaszszony a' cselédtől mind azt, a' minek gondviselését rá bízta, és darabról darabra mutattassa elől magának, mi karban vagnak? és nem kell mindent az esztendő végére halasztani.



§. 27.

A' cselédeknek a' szomszédokkal való tizimborálását meg nem kell engedni.

Az emberi gyarlóság annyi ra erőltet némely személyeket, hogy mindent elkövetnek, tsakhogy a' cseléddel meg esmérkedhessenek. Erre nézve:

1.) Tellyességgel meg nem kell engedni, hogy a' cseléd a' szomszédba járjon fonóba, vagy beszélgetni: mert így bizonyosan elfog romlani, és ha meg nem vesztegetődik is: de legalább elkedvetlenedik: mert a' mi egész életünk Protokoloma a' szomszéd aszszonyoknál van; és ab-

ból a' cselédnek mindent elbeszélnek, 's olyan-
nal is tele verik a' fejét, a' mi talán egyszer
megesett, de többé nem történik rajtunk.

2.) Az is szokások még némelly szomszédok-
nak, hogy holmi tsapodár, 's hirharang aszszon-
yokat tartanak, a' kiket a' szomszédba szántszán-
dékkal is elküldenek vizsgálódni, hírt vinni 's a' t.
A' melly Gazdaszszonynak a' maga házi békes-
sége kedves: az ilyen személlyeket pemetel-
tesse ki a' konyhából: mert a' cselédet is ezek
tsábitják, 's a' cseléd is mindég szokott nekik
vagy egy tojást, vagy lisztetskétadni; sőt sok he-
lyen a' házassági boldogságis ezek által bomlik fel.

3.) Minden Helységnek meg vagynak a' maga
szegényjei, és nyomorúltjai. Ezeket legokossab-
ban tselekszi a' Gazdaszszony, ha házához nem
járatja; hanem minden héten bizonyos napon
enniek küld, vagy ha a' házhoz mennekis: annak
is meghatározott ideje legyen, 's a' Gazdaszszony
maga határozza meg, mivel segítsék őket 's a' t.

4.) Az idegen, és esméretlen személlyekre
nézveis jó olyan rendet tartani a' háznál, hogy
valamellyik cselédre legyen az bizva, hogy az
illyes embert, ha a' Gazdával, vagy Gazdasz-
szonnyal van valami dolga; a' konyhába be ne
fogadja; hanem jelentsebe, 's kivált ha a' Gazd-
aszszony maga van: addig a' szobától el ne tá-
vozzék, míg erre parantsolatot nem ad az Asz-
szony: mert az idegen ember ijedséget, 's kártis
tehet illyenkor.

§. 28.

*A' ház tisztításának bizonyos idejének, és
számának kell lenni. Ezt így szokás el-
intézni.*

1.) Ha a' szobák deszkázva vannak: a' pal-
latok múlhatatlanul legfelebb minden hónapban

egyszer kőporral, 's meleg vízzel kimosatnak. Kisebb házakban ezek a' rendes idők u. m. Karátsony, Húsvét, Pünkösöd, és Kiss-Aszszony hetei.

2.) A' kisebb faedények, és a' mindennap kézen forgó vas, réz, bádóg, és üveg edények minden szombaton délután megtisztíttatnak, a' konyha megtapasztatik, és kimeszeltetik.

3.) A' Gazdaszony' felkelése előtt a' konyha, pitvar, és folyosók mindennap, az udvar pedig minden szombat estve kisépretnek.

4.) A' kimeszelést, és ablakok megmosását Májusban, és Septemberben múlhatatlanul meg kell tenni. Így ha ezen dolgok elvagynak bizonyos időre határozva, a' Gazdaszszony a' maga dolgait úgy intézheti, hogy ezekre is rá érnek, és mintegy neki készülhetnek a' cselédek.

§. 29.

A' ruhák' mosása sem igen ritkán, se gyakran nem lehet: azértis:

1.) A' cselédnek bizonyos időt kell arra engedni, hogy a' magok kevés, apróbb öltözőiket, úgymint előkötényt, nyakba, és zsebbevalókat minden Pénteken estve béáztathassák, és szombaton kimoshassák, estve pedig megfolttozhassák.

2.) Az asztali ruhák, lepedők, vánkoshéjak, törölőruhák legfellebb minden hónap végével szombaton estve béáztathatnak, és Hétfőn meglugoztatván, kedden kimosathatnak.

3.) Az apróbb ruhák, ingek, keszkenők, kötények, 's a' t. minden 14 naphan egyszer t. i. szombaton hó vízbe, vagy tiszta lúgba, néha savóba béáztattassanak, 's Hétfőn szappanyoztassanak ki: mert az ilyen vékony, é fehér ru-

hákat minden a' szenny, mind pedig kivált a' keményítő nagyon eleszik, 's meg is sárgítják.

4.) A' Gazdaszszony a' maga házi ruhájit együtt soha se engedje a' cselédekével lugoztatni, és szapúltatni. Ennek a' rendtartásnak sok oka van; de én ide nem irom bizonyos okból.

§. 30.

A' kenyérsütés minden Héten előforduló dolog a' háznál. Azokra nézve:

1.) Nagy okosság az, ha Gazdaszszony a' malomból haza hozott lisztet megszárasztván, egyszerre megis szitáltatja, hogy azzal a' sütés-kor ne bajoskodják. Így a' szitáltatásnak is neki készül előre.

2.) Ha a' sütőszolgáló minden babonát félretévén, Pénteken 8 óra után kovászt tesz, két három óra közt bédagaszt, Szombaton viradtára ki is fog a' kenyér sülni.

3.) Egyszerre se sokat, se keveset nem kell sütni. A' kevés sütésnek az a' hibája, hogy sok időt vesznel, fát veszteget, és a' lágy kenyér jobbanis fogy: a' nagy sütésből ellenben hasonló, és az a' kár van, hogy ha a' kenyér régi: igen megszárad, megsavanyodik, 's penészedik; melly miatt a' cseléd felét is elhányja, vagy pedig izetlensége miatt nem eszi, 's annál több főtt ételt kíván. Az ügyes Gazdaszszony csak hamar észre veszi az illendő középszert, mellyet azután sinormértéknek tartand.

4.) Ha a' kenyeret elzárják a' cseléd előtt: vége hossza nints a' Gazda, 's Gazdaszszony kisebbitésének; ha pedig el nem zárják, a' bizonyos, hogy sok cseléd maga is telhetetlen, de vesztegetőis. Errenézve a' nagy házaknál legjobb a' cselédnek bizonyos számú gabonát adni, és a' konvhat magara bizni: a' középszerűeknél pedig

a' kenyeret fontszámra süttetni, vagy legalább fontszámra vágatni ki, 's így egész napra kiszabni két fontjával. Így 365 napra vagy egész esztendőre esik 730. font kenyér a' melly 9. köből rozsból bőven kitelik, 's rá se mégyen: mert egy köből rozsnak szokott maradni 60 font lisztje, ehez, pedig 30 font vizet töltvén, legalább is leszsz belőle 85 font Kenyér. Ennél számlálja fel bár akarki, több esik egy személyre az esztendő alatt felsütött rozsból, akarmint vigyázzon is a' cseléd kenyerezésére. Némelly cseléd több, másik pedig kevesebb kenyeret kívánván, még jobb, ha mindennapi szokásban lévő ételhez annyi kenyér adatik, mennyivel a' cseléd a' Gazdaszszoy' tapasztalása szerint bééri.

§. 31.

A' közönséges és házi Isteni tiszteletre rá kell a' cselédeket hajtani.

Ha mindenek az előlszámlált módok szerint elvannak valamelly háznál rendelve, még arra is lehet időt szabni, hogy a' cseléd a' Templomba menésre is ráérkezik: azértis

1.) A' Gazdaszszony elrendeli, mellyik cseléd menjen kis, vagy öreg Misére, és mellyik Vasárnap, és mellyik délelőtti, vagy utánni Prédikátzióra.

2.) A' lefekvés, és felkelés' idején is meg kell kívánni, hogy a' cseléd mindenik a' maga módja szerint mindennap véghezvigye imádságával Istene eránt való kötelességét. Erre a' Gazdának, 's Gazdaszszonynak példája legjobb ösztön. A' templomban, ugymint a' vallási gyakorlásnak szent helyén sok jót lát, és hall a' cseléd, melly nékie erkölcsi épülésére szolgál, hibáit megjobbítja, és jó szandékát gyarapítja; pedig a' töb-

bek között leg inkább ettől függ a' cselédnek haszonvétele.

3.) Innepnapokon két Templom után a' tiszteességes, és ártatlan mulatságot a' cselédnek meg kell engedni. Ez által annak mind teste, mind elméje megfrissül, és a' munkára alkalmasabb leszsz.

§. 32.

Az élésházat annak idejében fel kell hányni (inventálni) és megtölteni.

E' nélkül a' legszebb Gazdaszszonyis botlik: azért is

1.) Hogy maga magát megbírálván bizonyosan megtudhassa, ha kiméllő volt e, és maradt e' meg valami, a' mit nyereségnek leheszen tartani? az Élésházat szükség minden esztendő végével legfellebb, a' kitől pedig kitelik, minden fertályban egyszer egészen felhányni.

2.) Ehezképest a' kiadásnak, és bevételnek Jeyyzökönyvei a' Gazdaszszonynak elkerülhetetlenül szükségesek, a' mellyeket több esztendőkről összevetvén, mint a' tükörben megláthatja, mellyik esztendőben ment fel ebből vagy amaból kevesebb, vagy több?

3.) A' melly Gazdaszszony ezt restelli: lehetetlen hogy az élésházat is illendően, és annak idejében megtudná tölteni. Ebben ha az okos szem megvizsgálná sok hires Gazdaszszonyokat fogna a' vesztegetők osztályába által tenni; a' kik abból, a' mit soká tartani nem lehet, bőven, a' mi pedig elállana, keveset takarítanak be; 's a' mit annak idejében, 's szokott helyén jutalmasan meglehetne szerezni: majd két annyi költségen vásárolják meg.

4.) A' felhányást úgy lehet intézni, hogy mindeneket meg kell nézni minden fertály végén az élésházban, és azzal összevetni, a' mennyi

volt a' beszerzéskor, 's így a' kisebb summát kivévén a' nagyobból, penna nélkül is felvetni: ebben a' fertályban mi költ el, több e' vagy kevesebb mint a' harmadikban és miben esett a' vesztegetés? Ha ez az öszszevetés megesik: úgy lehet csak okosan, és gazdaságosan épen annyit beszerezni, hogy a' Gazdaszszony se kárt ne valljon, se időközben meg ne fogyatkozzék.

V. S Z A K A S Z.

A' házibútorok, jövedelem, konyha, szegőség, és naturáliák' jegyzőkönyveiről.

§. 33.

A' Gazdaszszony egyik részét tudományának a' jegyzőkönyvekből meríti.

Ha az embernek csak egyféle szüksége volna, soha se kellene a' Gazdaszszonyságot se tanulni, sem erre a' végre jegyzőkönyveket tartani, de az ember dolga nem így van. Ennek téli, és nyári ruha kell, az is pedig többféle; eledele a' Természetnek Országiból számlálhatatlan, és különböző mind idejére, mind izére nézve. Egyik hamarabb romlik, mint a' másik; egyikből több kell, mint a' másikkól; és a' házi társaság is több, vagy kevesebb személylekből álló, a' mellyek nem egyformán emésztenek, és az esztendőnek változásához képest különböző eledellel élnek. Abban áll tehát a' Gazdaszszonyságnak egyik lelke, hogy ezeket illendően bétudja szerezni, és kiméllve kiadni.

Ezt a' beszerzés, és mértékletes kiadás módját mástól se lehet hamar megtanulni; hanem vagy kárt kell vallani, vagy az elébbi időnek a' következővel való öszszevetéséből megokosodni. Erre pedig csak a' segíti a' Gazdaszszonyt, ha tetteit napról napra feljegyzi.

§. 34.

Ráér a' Gazdaszszony a' jegyzőkönyvek vezetására.

Minden munka csak addig nehéz, míg az ember magát abban nem gyakorolja; 's addig nem érkezik valamit naponként megtselekedni: míg a' rendtartást a' háznál bé nem hozhatván, minden dolga tövelhegygyel össze áll; de ha ezeket elintézi: a' rá nem érkezés panaszsa meg fog szünni.

§. 35.

A' jegyzőkönyveknek neve, formája, és különös haszna.

1. Az elrendelt házban legelső könyve a Gazdaszszonynak a' házi butorok könyve, vagy Inventariom.

2. Haszna ezen könyvnek abban áll, hogy belőle minden órában megláthatja a' Gazdaszszony minden bútorait, mitsoda karban vannak, mellyik veszett, és mi az árra ennek vagy annak 's meddig tartott?

3. Formája ezen könyvnek negyed forma, és négy öt árkus papiros a' nagyobb házaknál is elég hozzá. A' beleírás Új Esztendőkor egyszer esik meg esztendőben. A' butorok a' magok Clasisok szerint egymás után és sorban szoktak beírni, illy formán:

Házibutorok Könyve 1831. Esztendőre

A' házi belső mobiliák.							Hány darab.
Nro	Neve	Ki kezénn áll	Mikarban van.	Mikor szerez-tetett.	Mi az árra.		
					For. kr.		
1	P.szek	A' Kul-né.	Ujegészen	1829	25.		2
2	Asztal		Régi.	1800	8.		9
3	Nyója		Kő. szerü	1807	4.		8

NB. 1. Ezen számok 1, 2, 3, azt mutatják, hogy a' házibutorok ezen numerusokkal vagynak megbéllyezve, vagy jegyezve.

2. A' házi belső mobiliák után mehetnek:

Az ágyi ruhák,

Asztaliruhák,

Asztalikeszület, kés, kalán sőtartó 's a' t.

A' vászon, és gyolts.

Az öltözőruhák.

Fejérruha.

Üvegek.

3. Ezek mind különös lapokra egyenként béirattatván, következhetnek azután.

A' konyhabéli faedények.

Tserépedények, portzellán, tatai, steingut 's a' t.

Tzin, vas, réz, és bádgedények.

4. Ezek után következhetnek,

A' szerszámkamarába valók.

Az Éléskamarába valók.

A' pintzebeli,

Szekérszin és,

Istállóbeli edények, szerszámok, és eszközök

§. 36.

A' jövedelemkönyv világosabb, ha titulusokra vagyon osztva: mert így a' Gazdaszszony láthatja, mellyik hónapban, és napon miből mennyit vettbe?

Formája ilyen lehet p. o.

Jövedelemkönyv 1830. Esztendőre.

Bébevés a' baromfiakból.					
Hónap	Nap	Miből		For.	kr.
Januarius.	8	Tojásból.		1.	20.
	12	Két hizott Ludért		1.	15.
	18	Tollért Fontja a kr. 36.		3.	

A' másik lapra jöhet osztán

2. tehenek jövedelme ú. m. turó, vaj, tej, tejsel, sajt, borjú, bőr, 's a' t.

3. Kert jövedelme, ú. m. sárgarépa, ugor-ka, 's a' t.

4. Gyümölcstőskert jövedelme ú. m. száraz, vagy nyers alma, szilva, dió, 's a' t.

5. A' Gazda ersényjéből kész pénzben.

6. Külömbféle aprólékokból.

Ámbár ezen könyv titulusokra leszs is szag-gatva, még is lehet azért oldalakat, és által vitt oldalakat tsinálni, 's így az egész jövedelmet öszszesummázni.

§. 37.

A' mint egy részről a' Gazdaszszony a' maga jövedelmit feljegyzí: úgy más részről költségeit is minden héten kétszer, u. m. szerdán, és szombatón felírja. Erre a' végre konyha, vagy költségkönyvet is szokott tartani.

Ez a' könyv nem arra való, hogy ebből a' Gazda minden krajtzár eránt számot vegyen a' Gazdaszszonytól; és a' mellyik az ilyen Feleséggel így akar tselekedni: nem érdemli a' jó Gazdaszszony Feleséget. Ez hát tsak magának a' Gazdaszszornak szolgál tselekedetének, és gondoskodásának egy részről sinormértékéül; más részről pedig bizonyoságául. Tudom én azt, hogy a' magát kedveltetni tudó Gazdaszszony erőltetes nélkül is bemutatja azt jó férjének a' végett; hogy abból megláthassa, hogy az ő felesége egy takarékos talpig derék Aszszony.

A' nagy házaknál a' költség könyv több részekből állhat, és ez a' Városokban leginkább szükséges; a' hol kenyeret, zsemlyét, húst, halat, gyertyát, és szappanyt, 's a' töb. rovásra, vagy tzedulára, hordatnak. A' Mezeigazd-

asszszonynak erre nints szüksége, a' ki a' maga szükségeit többnyire maga készíti: azértis a' mit kiad készpénzben: elég neki azt ilyen forma könyvbe feljegyezni:

Konyha, vagy költségkönyv 1830.

Hónap.	Nap	Megnevezése a' költségnek.	fl.	kr.
Janua.	1	Egy borjúfej — — —	—	24.
	2	Egy oka! Riskása. — — —	—	20
	3	Aprólékok — — —	—	4.

Oldal Summa — 48.

1. Ezenkönyvbe mindenféle költségeit béirhatja a' Gazdaszszony, és az esztendő, vagy fertály végével mind összesummázhatja.

2. Megláthatja egyszer'smind belőle, mire költött ezen hónapban, fertályban, vagy esztendőben többet, vagy kevesebbet, mint másszor?

3. Hogy ez annál könnyebben megeshessék: külön helyre, vagy egy hónapban, sőt fertályban is csak egy Summában teheti ki a' Mészárszékbe, mesteremberekre és boltosokra való költséget, a' mint velek számot szokott vetni, és őket kifizetni. p. o. Januariusban elhordatott 180 font húst, és tesz az ára 9 for.

4. Ha a' tselédeket is a' Gazdaszszony fizeti, a' szegődségkönyv' Summáját is a' végére lehet ezen könyvnek az esztendő végével tenni, és így együtt mind az egész költséget összevetni.

§. 38.

A' szegődségkönyvnek tartása-is szükséges a' Gazdaszszonynak.

Ennek vezetésére ezeket jegyezze meg a' Gazdaszszony, hogy:

1. Minden tselédnek egy egy lapja, vagy levele legyen ezen könyvben.

2. Ujj esztendőkor, vagy a' mikor a' tseléd beszegődik: azonnal ezen könyvbe beírassék annak neve, hazája, a' ki érette kezes, vallása, kötelessége, és egész fizetése.

3. Ha lehet (a' mint másutt is mondtam) az egész bért kész penzben kell kiadni: de ha az nem lehet: azt még is meghatározza a' Gazdaszszony legalább; hogy a' szegődött ruhának táxája is mindjárt a' szegődségkor megállíttassék azért, hogy ha a' tseléd idő közben változik, a' ruha helyett annak árrából annyit lehessen a' tselédnek kiadni, a' mennyit megszolgált. Így p. o.

Szegődségkönyv 1831. Esztendőre.

1830. Octobernek harmadik napján fogadtam meg Orosz Valláson lévő, Dolgos Katit, Görömbölyről Jámbor András kezessége mellett konyhaszolgálónak, kinek esztendeje kezdőzik 1. Januariusban 1831. és tart ugyan 1. Januariusig 1798. fizetése pedig e' lészen:

	For.	kr.
1. Rész pénze: - - -	8	
2. Két hosszúing négy garasos vászonból a' kettőhöz 8. réfet vévén, vagy e' helyett varrással együtt.	2	
3. Egy pár fejelés tzizma.	1	30
4. Egypár ujjsizma vagy e' helyett. - - -	3	—
5. Előkötény kettő, négy rőf házi vászonból, rőföt 6 garássával véve, vagy e' helyett. - - -	1	12

Melly fizetésért a' konyhabéli minden előforduló dolgokat megtenni, télben a' kalyhákat fűteni, fenni, és a' kertben ásni; 's a' t. tartozik.

Ezen szegődség fejében kivett a' fenti irt napon Előpénzül: - - - For. — kr. 20.

4. Ezen Szegődséget párban a' tselédnek is ki kell adni, és valamikor valamit kiveszen, azt nem tsak a' szegődségkönyvbe, hanem konventziójába is be kell írni.

5. A' tselédnek a' kész pénzt mindenkor a' fertály végén, és elébb sohase, kelletik kifizetni.

§. 39.

A' naturáliák könyve tartása a' Gazdaszszonyt a' jövőendőbeli beszerzésben nagyon megkönnyíti. Ebből ungyanis

1. Ki lehet látni, hogy ezen fertály esztendőben mennyi bor, liszt, szalonna, 's a' többi költ el, és így a' jövő fertályra ugyan ennyit kell beszerezni, vagy ezen 's ezen okon több kell, vagy ennyivel kevesebb elegendő leszsz.

2. A' mit pénzen nem veszen is a' Gazdaszszony: lehet folyó árrán felvenni. Ebből által fogja mind ő, mind a' Gazda látni, mennyi pénz kellene házának fentartására, ha mindent készpénzen kellene beszerezni, és így a' Gazdaszszony a' maga szorgalmatosságával mit keresett-bé?

3. Ezen könyvbe tsak azt kell beírni naponként, a' mit a' Gazdaszszony summásan beszerez; de a' mit kiad, (mivel mérni, vagy számolni nem lehet mindennap) elég leszsz a' fertály vagy legalább az esztendő végével a' bevételt minden oldalon összesummázni.

4. E' meglóván, az élésházbéli maradékot kelletik felhányni, és a' miből mennyi maradt, a' fellyebbi Summának aláírni.

5. A' maradékot ha a' bevételből a' Gazdaszszony kihúzza: meglátja egyszeriben, hogy hány ezer tojás, köből Búza, akó Bor, hány font Kávé, Tzukur 's a' t. mentfel házánál fertály, vagy egész esztendő alatt; és így jövődöre is ennyit, vagy a' maradékhoz kevesebbet kell szerezni Formája ezen könyvnek ez:

1. Hogy az egy nemre tartozók, egymás mellett álló Rubrikákba irassanak.

2. Azért is az egész könyvet több Titulusokra, és oldalakra kell elosztani. p. o. Bor. Liszt. Gabona. Eleség. Naturálék. Házi szerek. Hus. Hal. Gyümölts. 'Siradék. Szárnyas állat. Matériális-taszerek. Készitmények. Háziesszközök. Ruhák. Asztalikészület. Edények. Bőrök 's a' t.

3. A' mi ezen titulusok alá tartozik, ugyan alá is irássék. p. o. A' Bor alá kell irni: Asztali, Cseléd, Ürmös, Tokaji, Ménesi, Champaniai bor. Etzet. A' Ruhák alá tartoznak ágyi, asztali, és fejer ruhák. 's a' t

4. Minden darabnak az árrát, és ennek summáját hátul be kell irni.

6. Az ilyen könyveknek vezetéséből arra mentek már a' Gazdaszszonyok, hogy legalább a' minden háznál szükséges Naturáliáknak mennyiségét egy, vagy több személyre egész esztendőt által meglehetősen bizonyossággal előre megtudják határozni p. o.

1. Kenyérnek egy személyre két fontot szám-lálván; kivántatik esztendőt által 730. font kenyér. Ez pedig kitelik 9. Pozsonyi köből rozs-ból, 'vagy kétszeresből, és így minden Tselédre ennyit kell különösen számlálni. A' ki búzake-nyeret eszik: egy személyre hat Pozsonyi köb-löt számlál. Ezen a' lábon áll az úri asztalok kenyere felvetése, és más eleségek kiadása. A'

munkásokra ez bővebben van kiszabva a' Gazda tisztben.

2. Tésztáételnek minden négy személynek egyszeri ételére kívántatik két font liszt, a' mellyhez egy font vizet, és három tojást tévén, lesz belőle három font tészta, és így egy személyre $\frac{3}{4}$ font. Esztendő által pedig feltévén azt, hogy a' tseléd háromszor eszik téstátsat minden héten: 156. ebédre négy személyre kívántatik két fontjával véve, 312. font liszt, a' melly 5 Pozsonyi köből tiszta buzából bőven kitelik; mert egy köből buzából szokott lenni fejtér liszt 64. font. E' szerént egy személyre téstáételnek esztendőt által kell számlálni $1\frac{1}{4}$ Pozsonyi köből tiszta buzát.

3. A' főzelékekkel szintigy kell bánni, és a' bizonyos, hogy fél itze főzelékekkel egy ételét a' legnagyobb ehető ember is beéri: de rendszerint egy itszét három tselédre szokás kiadni: így ha egy hétben háromszor kell is azt kiadni, egész esztendőre kell egy személyre 156. itze borsót, lentsét 's a' t. számlálni, a' melly téssen épen két Pozsonyi köblöt, a' melly áll 78. itzéből akar ki megmérje is. Ezek kiméréséhez mértéket kell tartani; és nem fontot.

4. Minden egy személy ételére megsózására kívántatik egy lat só, és így esztendő alatt 12 font.

5. Vajból kell minden száraz ételhez egy személyre 2 lat, és így 152. böjtinapra 5 font.

6. Egy font szalonna, ha kiolvasztatik: ad 20. lat zsírt, és ez húsz emberre elég; következőképen öt szalonnás ebédet vagy vatsorát adván minden hétre kell esztendő által vagy 260. ételre húsz emberre 260. font szalonna, vagy egy emberre 13 font.

7. Tehén, és sertés húsból három emberre egy fontot szokás adni, és így esztendőt által, vagy 213. napra egy személyre 71. font.

8. A' savanyú káposztát is úgy szokták felvetni, hogy egy személynek egyszeri ételére fél itzét számlálnak, minden hétben háromszor, és így esztendő által, vagy 156 Ebédre, 78 itszét, a' melly téssen $1\frac{1}{4}$ Pozsonyi akót, és 40 derék fej káposztából kikerül igen bőven.

9. Az etzetetis így szokás kivetni, hogy a' Gazdaszszony egy hétben háromszor főzet savanyú ételt, és egy ittze jó etzet tiz ember ételéhez elég, így 156. ebédre 10 Embernek 156 vagy egynek 15 itsze.

10. Minden font kávéból leszsz 40 tsésze jó kávé. Már minden napra két tsészét számlálván egy személyre: a' fog esztendő által 730 tsészét vagy 12 font kávét tenni, és kell hozzá 20 font tzukor.

11. A' fagyú is egy a' nevezetesebb házi szükségek közül. A' bizonyos, hogy 40 font fagyúból kikerül tisztességesen 250. szál, egy láb hosszúságu gyertya, és mindenik eltart, ha a' béli tsak 12. szál lenszöszből van, hat óráig. Így 40 font fagyú, vagy 250 szál gyertya elég 1500. órára, vagy öt egész Hónapra két szobában, a' hol öt órakor meggyújtják, és égetik 10. óráig éjtszaka.

12. A' tűzifából, ha száraz, és apróra van vágva, kívántatik egy konyhához egész télre, vagy első Novembertől fogva Szent-György napig, 4 öl: egy rendes konyhára pedig, a' mellyben ebédet, vatsorát főznek, minden héten egyszer kenyeret sűtnék, és lugoznak, három kályhát, vagy 12 öl fát kell számlálni.

M Á S O D I K R É S Z.

A' Házi Gazdaszszony' Munkájiról.

I. S Z A K A S Z.

A' kenyérsütésről.

§. 40.

A' Debretzeni, Miskóltzi, Komáromi, Nagy Szombati, Szegedi, és Rima Szombati kenyerek még az Idegenek előtt is esméreteresek és betsesek. Tudják hát, a' mi Magyar Aszszonyaink a' kenyérsütés' mesterségét, és így nem is szükség azt a' Házi Gazdaszszonyban leírni. De mivel azt sem mindenik tudja, sőt egész vidékek vagynak, a' hol a' kenyérsütés igen rossz lábón áll: 's a' ki nem tanulta, nem tudhatja; sőt a' ki tanulta is, hamar elfelejt valamelly fogást: ezek kedvéért ide írom azt, a' mit imitt-amott a' jó kenyérsütő Aszszonyoknál tapasztaltam, 's szegény házamnál több ízben megprobáltattam.

§. 41.

Jó kenyérnek azt tartjuk, a' melly dombo-rú, héjja sem igen lágy, se kemény; sárga, vagy barna: de nem fekete égett; nints elválva a' béli-től: a' béli szívós, és nem elmorzsálható. Ha a' bélit bényomják: ismét magától feduzzad: inkább apró sűrű, mint igen lyukatsos, jóízű, nem savanyú több napok múlva is; a' tejet fel-issza, mint a' szivats, vagy spongyia: ha a' fe-nekét megütik ököllel, az egész kenyér egyaránt megrendül, és dobog.

§. 42.

Hogy a' kenyérben az előszámlált tulajdon-ságok meglegyenek, a' készítésben való fogásokra szükség vigyázni. Ezek a' Fogások előlfordulnak:

1. A' kenyérnek való búza megválasztásában és elkészítésében.

2. A' jó őrlésben, 's következésképen a' jó lisztben.

3. A' kovásznak jóságában.

4. A' dagasztásban, jó vízben; megsózában.

5. A' szakasztásban.

6. A' kementzének jóságában, és jó fűtésében.

§. 43.

Mentől jobban megvan a' búza választva: annál jobb lesz az abból készítendő kenyér is: és ha ezt nem választhatja meg a' Gazdaszszony: akármilyen híres sütő legyen is; kenyere hibás lesz. Erre a' dologra a' kinek módja van benne: ezeket jegyezze meg:

1. A' gyp, köves, agyagos, és magas helyen termett búza mindenkor atzélóssabb (a' mint szokás mondani) és a' lisztje sikeresebb, mint a' lapáj és trágyázott földben termett. Az alföldi őszi, és tavasz-búza; úgy szinte a' Bánáti búza legjobb, és legnehezebb.

2. Ha zsengés korában van a' búza learatva: a' szeme annak pirosabb, fényesebb, és lisztje sikeresebb, mint a' halavány, és igen elérett búzáé. Ezt nem csak Hazánkban, hanem más Országokban is, jelesen Franczia Országban, folyvást tapasztalták, és ezért a' Francziák az élelemnek való búzát azonnal letakarítják, mihelyt a' szeme nem tejes, hanem téstássá vagyon válva.

3. A' piros szín mellett az is megkívántatik, hogy az gömbölyeg, apró, vékony hejjú, és olyan tömött szemű legyen, hogy az harapás közben egyszerre ketté pattanjék, 's el ne lapuljon. Nehézsége egy ilyen Pozsonyi köbölnek 80—90 fontot szokott nyomni,

4. Ha valaki tésztának rágja: kevés, és igen vékony a' korpája; a' tésztája pedig két arasztra is elnyúlik, 's hosszabbra is. A' sütő aszszonyok, ha lisztet vásárlanak, azonnal próbára veszik annak kölömbféle nemeit, 's előbb egy kis darabka tésztát csinálnak belőle, 's úgy veszik meg azt, a' mellyik sikeresebb; mert ebből szelb, jobb, és még táplálóbb kenyér is készül.

5. Nem gajos, fűmagos, nem dohos, se nem egészen újj, se nem régi; fél, egy, másfél, és legfelebb két esztendő. Azomban, ha a' búza fült kemenczékben annyira megszáráztatik, hogy csirázó tehetsége megfojlik, akkor több esztendőig épségben eláll, és kellemetes kenyér válik belőle, ha különben tiszta száraz helyen tartatik. Illy állapotban sem meg nem dohosodik, sem a' zsiszik beléje nem esik. De vetni nem jó; mert nem kélki.

§. 13.

Ha az e' képen megválasztott búzával, a' Gazdaszszony, és Molnár jól bánnak: jó lisztje fog lenni, és sok. Tehát az őrlés, és liszt körül ezeket szükséges megtartani:

1. A' búzát, ha annál tisztábbnak látszik is, nem árt megmosni, kiszárasztani, és jól megrostálni. Az üszög, és föld a' mosás által kimegy; a' konkolyt, és követ kézzel ki lehet hányni; a' fűmagokat, és gajt pedig vágórostával kell kivenni: mert ezek teszik a' lisztet barnává, és a' kenyeret rozsízűvé, 's egészségtelenné.

2. A' megmosott búzának, ha zsengésen őrletik meg: sárgás lesz a' lisztje; és nem lehet olly soká tartani, mint mikor a' búza szárazon őntetik a' garatra. Ennek a' lisztje fejeőbb, de a' tésztája egyforma mind a' kettőnek; még is telre tanátsossabb száraz, és nem megvizezett búzát őrletni.

3. A' molnárnak nem kell megengedni, hogy újjonnan vágott kövel öröljön; külömben sok kőpor és korpa beletörik a' lisztbe. A' lisztet a' színéről, szagáról, és arról meglehet esmérni, jó vagy nem; ha egy marokkal, a' kezedbe összeszorítván, egy kevésbé ugyan szemes: de azért özszeáll; nem barna; és nints pergelt szaga.

4. A' malomból hazakerült lisztet nyomon ki kell teríteni száraz, hives helyen tekenőkben, és gyakran megforgatni, kiszárztani, és úgy (ha szítálva van kivált) nyomon vagy rostán, vagy ritka szítán általejteni.

5. A' szítált lisztet ezután sokáig ellehet tartani, ha alacsony és széles ládákra gyengén betöltetvén, felül egy abroszszal beterítettetik; és az abrosz ismét fél, vagy egy újni vastagságra lágy sóval megterítettetik. Sokan csak minden héten felkeverik.

6. Kenyérnek mindenkor jobb a' jó kétszeres: azaz, a' mellynek két része búza, és egy harmada roz. Az ilyen kenyér nem olly hamar szárad meg. A' lisztlángból sült kenyér már más nap éles. Ha a' Gazdaszszony a' lisztlángot a' zsemlye, és czipó lisztekkel özszekeveri: a' kenyér tovább lesz jó ízű, és három négy nap is még tűrhető. Semmi sem teheti a' fejer búza-kenyeret olly tartósan puhává, és jó ízüvé, mint a' krumpli, ha az a' búza liszttel képesént vegyítettetik; de sokat nem kell a' tésztába keverni; mert az által a' kenyér szapanyossá válik.

7. Hogy a' Gazdaszszonyok sokszor ok nélkül ne vádolják a' molnárt a' liszt' kevés voltáról: legjobb a' búzát fontszámra altaladni, és a' lisztet is úgy kívánni vissza. A' melly malmokban csak laposan vagy parasztosan (az az egyféle lisztet) örtenek: ott legjobb mérték az, hogy az a' mérték a' mivel a' zsák tele vólt; lisztel is

megnyomva tele teljék a' vámon fellül. A' szítás, vagy pitlis molnároktól e' következő Tábla szerint mindent számon lehet kérni.

Búza Örlés

Rosz Örlés.

Ha egy Pozsonyi küböl nyom.	Lesz belőle Liszt.				Hijánosság.	Korpája lesz.	Leszsz belőle.			
	Fekete.						Hijja.			
	Czipóliszt.							Korpája.		
	Zsemlyeliszt.								Dertze.	
	Liszt-láng.									Szidált Liszt.
Ha egy Pozsonyi küböl nyom.										

F o n t.

F o n t.

75			48	9	15	3	70.	54	4	10	2.
76			50	8	15	3	71.	55	4	10	2.
77			52	7	15	3	72.	56	4	10	2.
78			54	6	15	3	72.	57	4	10	2.
79		36	17	9	14	3	74.	59	3	0	2.
80		39	16	8	14	3	75.	60	3	0	2.
81		42	15	7	14	3	76.	62	3	9	2.
82		45	14	6	14	3	77.	63	3	9	2.
83	15	26	17	9	13	3	78.	65	2	9	2.
84	18	26	16	8	13	3	79.	66	2	9	2.
85	21	26	15	7	13	3	80.	68	2	8	2.
86	24	62	14	6	13	3	81.	69	2	8	2.

+

§. 45.

A' kenyér jó ízét, tartósságát, és szép formáját a' jó kovász tsinálja. Ezen dologban szükség e' következő jegyzésekre vigyázni:

1. Tudományomra a' jó kenyérsütő Gazdaszszonyok két féle kovásszal élnek: egyiket a' Tisza mellett párnak vagy élesztőnek, a' másikat pedig a' Dunán túl záporkának vagy tzögnek nevezik németesen. A' párt sütnivalónak is hívják.

2. A' pár nem más, hanem a' kenyér szakasztáskor a' sütőtekenő oldaláról levakart ková-

szos tészta, komlívizzel forrózott búzakorpával összegegyúrva, és darabokra szaggatva: szokás t. i. egy nyoltzad rész köből korpát megforrázni komlós vízzel, és négy font kenyértésztával azután meggyúrni. Ezen gyuradék úgy hagyatik 24 óráig; és akkora darabokra, a' millyen a' gyermek fél ökle, elszaggattatik, és pár száraztóra rakatván, jó melegen megszáraztatik, és a' jövő szükségre félretétegetik. A' friss pár azomban mindenkor jobb, és erősebb, mint a' régi: két három hétig mindazáltal jó állapotban megmarad: de a' harmadik sütés alkalmatosságával tanácsos ismét kovászt hagyni, és mást tsinálni. Némelyek ősszel, és tavasszal szoktak fél fél esztendőre valót tsinálni: de ezt én nem találtam jónak.

4. A' záporka hasonlóképpen a' sütésből meghagyott híg tészta, a' mellyet a' zsemlye sütők, és a' kik egy hétben többször sütnék, fazékba szoktak tenni, és hideg pintzébe letenni. Megesik, hogy ezen tészta nagyon megforr magában, és így ha nem frissitik: nem savayú, hanem etzetes, rothadt, és hasznavehetetlen leszsz. Azért is szokás belé illyenkor egy kis lisztet tenni, és vízzel feleresztvén, elkeverni. Így; egy két napra ismét megfrissül. Jóságára nézve ha friss, mind a' kettő egy forma. A' záporkát ujonnan így készítik a' Gazdaszszonyok: hogy nyoltz lat komlóra töltenek két itze vizet, és főzik addig, míg a' víznek egy harmad része elfő. Ezzel a' vízzel két font lisztet megkevernek, és ezt bétakarván, megengedik savanyodni, és vele kovászt tesznek, ha sütni akarnak. A' jövő sütésre is ezen komlós tésztából szokás egy portiót fazékba eltenni, és komlívizzel újra feleresztvén, vele sütni. Némelyek a' komlós vízzel kevert tésztát, minekutánna megkölt, öregén összegegyúrnák; megszáraztják; és ha sütni akarnak, darabokra tördel-

vén, komlós vízzel megöntik, és feláztatják, mint a' párt szokás. Ez is jó mód. Ezt a' Somogyban sütnivalónak hívják. Még jobb ha a' komlót a' Gazdaszszony csak leforrázza; mert ez által nem párolg el annyi fűszeres, és balsamos illatja, mint a' főzés által. Minthogy a' komló egészséges fűszer, és élesztő, Hazánkban pedig az erdőkben, ligetekben, szőlő és kert gyepük körül önként bőven terem, igen jól tselekszi a' szorgos Gazdaszszony, ha azt virágzása után, minekelőtte magva megérne, pirulta kezdetén megszedeti, száraz árnyékon, nehogy a' verőfény az erejét, elvegye, megszáritja, és így szükséges hasznovételre zatskóba tömvén tiszta száraz helyre elteszi.

§. 46.

E' szerint már a' maradt hátra, hogy a' kenyérsütés módját irjam le, a' melly e' következő fogásokban áll:

1. Azon az estvén, midőn másnap reggel kenyeret akar a' Gazdaszszony sütni: legelsőben is párt áztat; az az, a' felebb említett párt apró darabokra eltördeli, lágy meleg vízzel, a' mint az ember keze feje könnyen elállja, felereszti, és meleg helyre teszi, 4 — 6 órakor, és hogy a' leve el ne folyjon: a' fazékat egy tálba állítja. Mennyisége a' párnak annak friss voltától nagyon függ; közönségesen mindazáltal 60 font liszthez, (a' melly körülbelöl egy Pozsonyi köből búzának a' lángja) két ítés fazékba két jó öszszemaro párt szokás tenni. Mikor megkölt ezen pár: felduzzad a' fazék tetején, és folyni kezd, és két itszénél több leszsz, — de ha fel nem duzzad: tsak ki kell önteni, és a' szomszédban más kovászt kérni.

+ 2. Míg a' pár megkel: a' Gazdaszszonyok a' lisztet megszitálják, és ha az hideg, megmelegi-

tik a' szobában; nyoltz órakor pedig egy harmad részit a' sütni rendelt lisztnek a' sütőtekenőnek egyik végébe nyomják, benne gödröt tsinálnak, a' két ágú fáta' liszten felül teszik, és a' párszűrő, vagy lófarkból szövött szitán a' megkölt párt betöltik; három itsze lágy meleg vízzel melegeyítik, és a' párt, vagy sütnivalót gyengén kifatsarván, a' kovásztévő lapitzkával a' lisztet erősen elkeverik. A' kovászt körülbelől olyan nagyra tsinálák, mint az egész sütésnek $\frac{1}{8}$ része, hetakarják vánkosokkal, vagy más meleg ruhával, és így hagyják tsendesen egész 6 — 8 óráig a' szerint, a' mint a' szoba melegebb, vagy hivesebb. Mint a' zsemlyesütők a' záporkát, sok Gazdaszszonyok a' párt is komlósvízzel egyelik. Ettől a' kenyér, ha a' tésztája kétszer, sőt háromszor is megdagasztatik könnyebb, és ritkább szokott lenni; de hamar megsavanyodik, vagy meg is keseredik, ka tsak a' kovászt reggel, mikor dagasztani készülnek, hideg vízzel le nem öntik.

3. Éjfel után két három órakor a' Gazdaszszony fe'kel, megnézi a' kovászt; és ha az közel van a' megkeeléshez és megkezd repedezni: tüzet rak, és dagasztani való vizet melegít, és bele sót olvaszt. A' melly viz inni legjobb: sütni is legjobb. A' kútvíznél jobb a' forrásviz. A' víznek egy harmad résznek kell közönségesen a' lisztkez képest lenni, úgy hogy ha a' liszt 60. font, a' víznek kell lenni 20 itszének, vagy egy Pozsonyi köbölhöz képest 25. itszének; de már a' kovászba öntött hat itsze vizet ebbe bele kellek számlálni. A' só ha több; nem annyit árt, mint ha kevés, azért is egy mázsa lisztkez 1 $\frac{1}{4}$ font sót szokás tenni, vagy a' melly mind egy; egy Pozsonyi köbölhöz három fertály fontot. Némmelleyek egy fontot is bele tesznek, és így kiszakasztanak 60 font lisztből, egy font sóból,

és 20 itsze vízből 9 kenyeret, a' melly mindenik legalább 8 fontot nyom. Ez a' mérték, (midőn 60 font liszthez hat itsze kovászviz, és 15 itsze dagasztóvíz vétetett) a' szitált rozs, vagy kétszer búza liszthez van tsínálva: mert a' fejeérkenyéréshez, a' melly tiszta búza lángja nem megy felennyi kovász, és dagasztó víz. A' veres kalászu tarbúzaliszt mindazáltal még is több vizet kíván, mint a' közönséges fejér kalászu búza liszt. Nincs kelletlenebb étel a' sótalan kenyérnél bár melly jól legyen egyéb ként készítve. Ez szinte kifordul az evő' szájából, 's kénytelenségből alig eheti azt. De az el sózott kenyér sem jó ám, és szintolly egészségtelen, mint a' sótalan. Erre nézve a' sőt illendő mértékben, jól el ázva, és el keverve kell a' kenyérbe tenni. Nagyon kelletlen az olly kenyér, mellyből egy harapás sótalan, más harapásnak a' sejtjei pedig tele vagynak nyálsóval.

Rendszerint a' fejér kenyérhez veszen a' süttő Aszszöny házi szükségre 40 font lisztet, egy jó öszszemarok párt két itszés fazékba áztat, és ezt ugyan két itsze vízzel feleresztí; dagasztani pedig 12 itsze vizet melegít, fél font sőt bele olvaszt, és kiszakaszt belőle 10 Kenyeret, a' melyek közül egyik egyik hat fontot nyom.

4. Mikor a' sós víz már e' képpen készen van, kitakarja a' Gazdaszszony a' kovászt; és ha látja, hogy a' kovásztésztának bekezd esni a' teteje, vagy megrepedezik: az egész sütni rendelt lisztnek két harmad részét együvé veszi; a' kovásztésztával elkeveri, és két ököllel először tsedesen, az után pedig mind szaporábban dagasztja.

5. A' dagasztásnak az a' tzielja lévén, hogy a' liszttel a' kovásztészta egészen elégyedjék, a' dagasztó személy a' tésztaiba szűnés nélkül tászigálja be egyik öklét a' másik után, és azon-

ban a' kezét mindenkor kiterjesztve húzza ki. Ha nagy a' tészta: gyakran két három felé is elmetszi azt, és külön dagasztja, 's többször a' tekenő oldalához üti, hogy annál jobban megragadják a' részek egymást, 's többször egyik oldalról másikra fordítván, mind addig hintgeti liszttel: míg az egész fent maradott harmad rész liszt bele nem megy. Ha a' tészta igen kemény: több víz kell bele; és ha a' tészta sóatlan, sót is kell a' vízbe tenni. Ha liszt tsomók vagynak a' tésztában: még nem jó a' dagasztás, és hogy ezt annál jobban észre lehessen venni; a' tésztát gyakran megmetszik késsel; a' melly ha egyenlő: vége van a' dagasztásnak. Ebbe egy jó óra betsületesen bele szokott telni a' legerősebben dagasztó kezében is. Ekkor a' tésztát összegombolyítják, meglisztezik, és a' sütőabroszal körös körül szépen leszorítván, a' támasztókövel megtámasztják, hogy a' tészta el ne mászson, betakarják melegítő ruhákkal, és mintegy másfél, vagy két óráig tsendesen így hagyják.

§. 47.

Másfél vagy két óra múlva a' Gazdaszszony ismét talpra áll, és a' meleg szaksasztókat a' magok különös sütő ruháikkal együtt a' tekenő körül sorba rakja; a' tésztát kibontja, 's ha látja, hogy a' tészta felduzzadt; imitt amott megrepedezett; és a' közepe alá kezd esni, a' kementzét begyújtatja, és maga a' szaksasztáshoz fog; de ha a' fa nyers: hamarább kell begyújtani. A' kukoritzás vagy kolompéros rozs tésztának a' dagasztás után mindjárt kell fűteni kezdeni. Mind a' kettő húzomos, és erős fűtést kíván.

A' kenyérsütő kementze fűtéséhez legjobb az az eledel, a' melly sebes lángal ég. Az eszten-deig száradott egerfa legelső, második a' bikfa,

és úgy jön osztán a' száraz gyertyánfa. A' szalma, és nád, ha valaki vele egyenlően tudja a' kementzét fűteni, mint az alföldi Magyar Menyetske, legjobb szer. A' fűtésben a' legnagyobb mesterség abban áll, hogy a' fa a' kementzében mindentelé egyszerre lángolván, a' kementzének minden részeit egyaránt melegítse. Ha a' sütőkementze nem jó: a' legszebb bűzából, 's tésztából se leszsz soha szép kenyér. A' kementze jósága ezekben áll:

1. Jobb ha annak belső világa tsaknem egészen kerék, és nem tojás gömbölyű; mivel a' lángot jobban ösztetartja.

2. Nagyságát a' házi szükség határozza meg. Ha a' fenék kerekiségének átmérője (Diameter) harmadfél, vagy három láb széles: bele lehet rakni könnyen 10 — 12 darab tizenkét fontos kenyeret. Nem jó; ha a' kenyér a' falhoz közel esik.

3. A' boltozatnak mindjárt a' fenéknél kell elkezdődni, hogy az egy lapos árkust tsináljon. Magassága a' boltozatnak 16 — 18. tzol, vagy a' mellyben egy középszerű ember, hanyatt fekvén, a' két karját magának a' gyomrára teszi, és könyökével a' bolthajtást eléri, és ez a' legjobb mérték a' praxisból.

4. A' kementze szája nagyságának számszerben kell a' boltozat' nagyságával lenni: közönségesen a' középszerű kementzék száját 9 — 10. tzolmagosra, és 16 tzol szélesre szokás hagyni.

5. A' Kementze szájja felett épen a' bolthajtás magasságával egyező lineában vagyon egy lyuk, a' melly két □ tzólt térszen. Ezt hívják tseresznyegnek, és arravaló, hogy a' lángot nevelje, és a' füstöt kivezesse: Ezenkívül az én sütőkementzéken vagyon még mind a' két oldalról a' bolthajtáson végig nyúló léleklik. Ezek kezdődnek bent a' kementze farában földszint, és

a' bolthajtáson végig vezettedvén, a' kementze szája felett két oldalról kijönnek, és ara valók, hogy a' lángal égést is segítik: de egy úttal; ha a' kenyér berakás után, a' meleg kistsínynek találtatik: bedugatván, azt neveli. Ha pedig igen meleg a' kementze; a' dugók kihuzatván, a' meleg mérsekeltethetik. Ez igen szükséges dolog a' kenyársütéshez; mert különben, ha nagyon heves a' fűtés, elég a' kenyérnek külső nagy része, és a' belsejét is meg keseríti. Ha lassan kezd a' kenyér pirulni, akkor a' lyukat békell dugni, és még az izzó tüzet is a' sütő kementze szája előtt felkell halmazni, és még lángolóval is nagyobbítani.

6. A' kementze fala vastagsága legalábbis egy láb. Legjobb a' falakat négy szegeletű, egy két láb hosszú faragott homok kövekből tsinálni; de a' követ jól meg kell választani; mert némellyik széllyel pattan a' nagy tűzben. A' téglafal hamar hevül; a' kemény kő nehezen melegszik.

7. A' kementze száját a' konyha vagy szoba ajtajával soha se kell egyenes lineába ejteni; mert a' berohanó szél nem fogja a' kementzét egyenlően füllené engedni: hamar is meghidegíti, és sokkal több fát elemészt.

8. A' kementze fenekét legjobb fazékas agyaggal, és vas salakkal jól kiverni; keményen kiégetni, és így eltart több esztendeig. A' friss fenekű kementzében jobban kisül a' kenyér, mint a' régiben. A' kő fenék nehezen melegszik, és nehezen is hevül; tehát vagy sületlen hagyja a' kenyeret, vagy megégeti. A' kementze szája felé mindazáltal az agyag hamar kiszokott gödrösödni. Tehát ide jó lesz négy szegeletű 1 1/4 töl vastag téglát tétetni.

A' szakasztásnak fél órá alatt véghez kell menni, és a' fűtésnek egy óra alatt. Ha tehát a' Gazdaszszony 3 órakor megdagasztott: négy órakor elgyújtja a' kementzét; és öt órakor legfelebb a' szakasztáshoz fog. Ez az idő a' rozs, és 10 — 12 fontos kenyérhez van szabva: az apró fejer kenyérhez kevesebb fűtés kell.

A' szakasztás alkalmatosságával minden kenyér tésztája újra meggyúratik, oldalról oldalra fordítatik, és minekutánna gömbölyeg formát vett magára, a' szakasztóba vettetik, mellyben előbb a' szakasztó ruhák, hogy a' kenyértészta hozzájuk ne ragadjon, liszttel gyengéden meghintetnek. Hány legyen a' kenyér, és egyik egyik hány fontos: a' Gazdaszszony tetszésétől függ. A' négy fontos házi fejer kenyerek legszebbek, de nem mindenkor leggazdaságosabbak, ha a' héjjok égett, és el kell hányni.

A' szakasztóban a' jó tészta újjra dagadni, és kelni kezd, ha a' hidegség meg nem háborítja. Ez a' szakasztókban való kelés egy fertály óra alatt megesak; és ha az alatt a' kementze el nem készül: a' kelés megállapodik, és a' kenyér a' kementzében nem leszsz domború. Azért is a' mint a' Gazdaszszony a' szakasztást elvégezi; azonnal a' kementzéhez lát, és a' mint látja a' tésztát a' szakasztóban emelkedni: a' tüzet széltsítja, lángolóval megfuttatja; és végre a' tüzet kihúzza; a' kementzét kipemeteli; és a' három újjával dertzelisztet tsipvén fel: azt a' kementze szájába beteszi. Ha azt megfeketedni tapasztalja a' kementze igen forró; és egy két pillantásig hevülni engedi. Ha a' liszt fekete fejéren marad, a' kementze nem eléggé füllött meg. Ha pedig az csak megbarnúl: épen elegendő megleg a' kementze; és ekkor a' bábát a' kenyérbe beszúrja, meggyújtja, és egyiket a' másik után a' lapáton

behányja. Ha látja tovább, hogy a' kementze a' kenyeret nem fogja, az az a' kenyér benne nem nő, és a' héjja nem sárgul; a' tüzet a' kementze szájánál, a' mint már mondtam, feltornyozza, 's lángolótiis gyűjt reá, a' melly a' külső hideg levegőt is kizárja, a' belsőt is nagyítja. Az igen heves fűtés után ez, mindazáltal semmit se használtsak a' felső héjját égeti meg a' kenyérnek; de a' fenekét szalonnásan hagyja. Ellenben az igen meleg kementze hirtelen leszorítja a' kenyeret, megégeti, és a' héjját elválasztja a' bélitől. Ezen hamar kell azzal segiteni, hogy a' cseresnyeg, vagy a' kementze szája felett való lyúk kibontassék, és a' tűz a' kementze szája előtt lenyomassék. A' próbált kenyér sütők csak arra vigyáznak ha a' kementze boltozatja feje e a' fűtéstől? ha nem feje; még lángolót kell belevetni. X

Ha már a' Gazdaszszony azt látja, hogy a' Kenyér héjja pirosodni kezd, 's a' kenyér felduzzad, a' kementze száját annyira betsinálja, hogy a' melegség még egynehány minútáig egyenlő legyen.

A' tizenkét fontos rozs, és kukoritzás kenyér három; a' nyoltz fontos másfél, legfellyebb két óra; a' hat fontos 50 minuta; az öt fontos három fertály; és a' négy fontos fél óra alatt megszkott sülni. Ezentúl a' kenyér nem süli; hanem szárad és elromlik.

A' megsülest az óra mértéken kívül az Aszszonyok abból próbálják meg, hogy kirántják a' kementzéből a' kenyeret ököllel megverik a' fenekét; és ha az reng; megmossák tisztavizzel; és még egy két minutára viszsza teszik. Ez a' megmosás fényessé teszi a' kenyér héjját.

Végre a' kenyér kiszűlvén, azt a' Gazdaszszonyok lágy meleg helyre vagy éllel öszveállon-

gatják, vagy tsak lerakják, és két rét hajtott abroszszal betakarják, hogy az lassan - lassan hevüljön el; különben a' héjja elválík a' bélitől.

Én a' timsót, élesztőt, bort, vereshagymát a' kovászból elhagytam azért, hogy több jó kenyeret láttam azok nélkül sülni, 's legalább harmadnap múlva nem savanyodtak meg. A' timsót minden esetre el is kell hagyni; mivel általa a' kenyér fojtóssá, szorítóva, és egészségtelenné tétetik.

A' rossz kenyér hibái: a' laposság, a' melly az igen elkeléstől van, az öszvezsugorodott gömbölyegség a' kevés keléstől, és igen forró kementzétől; a' lyukatsosság a' sok kovásztól, a' fenéken való szalonnásság a' kementze feneke hidegségétől, és a' meg nem keléstől; és végre az igen tömött sűrű bélűség a' sok vízzel való dagasztásból, és kevés kovászból származik.

III. S Z A K A S Z.

A' len, kender, fonál, és szövetésről.

§. 48.

A' len, és kender-termesztés a' Mezei Gazdát illeti: én azért a' házi Gazdaszszonynak foglalatosságait tsak a' megérett lenen, és kenderen kezdem, és a' munkát e' következő sarkalatokra osztom:

1. A' len, és kender kinövése.
2. Amannak megröfölése.
3. Eláztatása, és kivetése.
4. Elvágása, eltilolása, és gerebenelése.
5. Megfonása felmotollálása, és szöveteése.

§. 49.

Sokan vagynak olyan értelemben, hogy ha a' len, és kender a' mezőn egészen meg nem

érik: a' szála annál puhább leszsz. Erre nézve azt mind a' kettőt igen zsengés, vagy zöldes korában kinövik; és következésképen a' magnak megérését is megelőzván, magnak valót másutt, és ritkásan vetnek. Én ebben a' dologban azt tapasztaltam, hogy a' zöldes len, és kender puhább; de erőtlenebb, és két annyi föld kell hozzá, és lenmagot pénzen kell venni; azonban ha Pünkösöd heti, egész Urnapig, sőt tovább is száraz: és így kendert nem lehet vetni; de kell, és aratás felé eső jár: bátran lehet vetni, és Szent Mihály hetiben nem egészen megérve kinöni. Szála szép leszsz: de mag semmi, vagy igen kevés, és tsak némelly esztendőben. E' rajtam többször megesett. Az Uri Ászszonyoktól mind a' kettő kitelik. A' szegényebbeknek azt javaslom, hogy míg a' tengelyek nem egészen sárgák; a' kinövetést nem lehet elkezdni. A' Hollandusok gyóltsa legerősebb, és finumabb, pedig egészen megvárják, míg a' mezőn a' len megsárgul. A' szálonként való növény szaporálanabbnak látszik: de mivel e'képen a' rövid szálak a' hosszaktól megválasztathatnak: nints belőle annyi kár; mint a' markonként való növényből, a' melly noha szaporább; de azután még is meg kell válogatni, és sok szál is elszitálódik általa.

A' kinőtt markot vagy apró kenderrel, vagy tsaté kötéllel kötik együvé, és ezzel a' len szálát nem fogyasztják.

§. 50.

A' kinőtt kenderrel különbözőképen bántanak. Némellyek előbb megszárazsztatják, és azután eláztatják. Mások azon nyersen mindjárt a' vízbeviszik. A' dologban nints mit választani: és lehet mind a' két módot követni.

A' lennel szintígy tselekesznek, némellyek épen nem száragatják; hanem fésűvel, vagy ritka

gerebennel, még az nap elszaggatják a' lennek a' fejét; és ez az a' mit mi rőfölesnek nevezünk. Mások pedig megszáraztva tépik le a' fejét.

A' rőföles úgy szokott megesni, hogy egy hosszabb széknél a' két végére mint a' gereblye, fésűk szegeztetnek fel. Ezen fésűnek fogai 3 től hosszú, és sima szegek, egy egy sorban van 16. és egyik fog a' másiktól egy fertálytörlőre van a' talpba beeresztve. Már a' széknél két végén két Aszszony ül, egyik egyik mellett két gyermek áll, a' kik közül egyik a' rőfolni való lent adogatja a' kezébe; a' másik pedig a' meg-rőföltet veszi által tőle, és ismét laza kékékbe köti.

Vége lévén a' rőfölesnek, a' leszaggatott magos fejek rakásba öszszenyomatnak egy ponyván, mellynek végei felhajtva a' lenmag betakartatik, és szalmát is lehet felül teríteni. Itt a' lenmag annyira, a' mennyire szükséges, megfűlik, megérik és egynehány nap múlva hihasad a' tokjából. Itt a' fűlésre szemesen kell vigyázni, hogy a' mag meg ne égjen, és meg ne fuljon; mert azután többé kinem kél, és olaj is avas lesz belőle. A' magvas kendernek gyökerei elvágatván, a' markok fejjel öszszeboríttatnak, megtapodtatnak, és 8 — 9 nap múlva a' mag a' fejekben megérik. A' fűlés után a' markok kite-rittetnek, és eltsépeltetnek. A' mag különválasztása után az eláztatás következik: melly dologra meg kell jegyezni.

1) Nem jó sem a' lent, sem a' kendert fa közé öszsze szorítani magánosan: hanem minden sor marok közzé szalmát kel teríteni, és felül is szalmával bőven beborítani. Így az ázás egyenlőbb, és szaporább. A' fa közé való foglalás azért jó, hogy a' kendert, vagy lent (ha az árvíz elragadja is) valahol egészen kiveti, és meglehet

találni: és ennél fogva karóval a' földhöz két három helyen leszegeztethetik.

2. A' len leszegeztetvén a' tó fenekéről felszedett sárral mind addig terheltetik, míg azt a' víz négy újjnyi vastagságra elborítja.

Ez az iszap a' lent szürkéve, vagy kékessé tsinálja; és az ilyen lenvászon leghamarább megfejededik, a' mint az aszszonyok tapasztalták.

3. A' sebesen folyó fővényes hideg források nem jók lent, és kendert áztatni; de az egészszen álló, és eső vizből öszszegyült, és rothadt vizek se jók. Ha a' folyó viz oldalt ásott gödrökbe kivétetik úgy: hogy a' tóba egy felől mindég tsörgedez, más fel pedig hasonló mértékben leszivárog, legjobb.

4. Mentől melegebb a' víz, és lágyabb: annál hamarább kiázik a' len, és kender. Mellyre nézve már 5—9 nap múlva a' felső, és alsó kévékből próbaszálakat kell húzni; és ha a' fája már töredékeny; a' szálak pedig szépen, és végig lefoszlanak: a' kivetést nem kell halasztani. Jó minden esetre egy keves próba lent, és kendert szárítani, és jó szározan eltörni. Ekkor már nyilván tapasztalhatni, ha a' len, és kender szálai vagy rostjai elég puháke, vagy pedig talán élesek, és meg további azást kívánnak. A' kivetés a' kévének kioldozásában és megmosásában s kiteregetésében áll.

Mások a' lent, mint a' Szepességiek, és Lengyelek nem áztatják, hanem elébb napfényen tökéletesen megszárasztván a' harmatra éjjelre kiterítik, míg megfoszlik. A' harmatos éjjelnek Augustusban, és Septemberben járván legbövebben, a' szárazáztatás ezen hónapokra halasztatik; és e' miatt (mivel már a' napnak ilyenkor gyenge az ereje) a' törés vagy tilolás meg nem eshetik; hanem ha a' len minden éjjel fűtött

kementzékre rakják és a' mi egy éjjel megszáradt; azt más nap eltsápják. A' lenszáraztó kementze egy bolthajtásra tsinált 10. láb hosszú, 10. láb széles, és 5 láb magas szoba, a' mellybe először fával; a' következő napokban pedig pozdorjával tüzelnek, míg annyira megmelegszik, hogy azt az Ember könnyen elállhassa, a' ki a' rudakat vagy sráglyákat felaggatja, és a' kévéket rájuk teregeti.

Mi nálunk a' len, és kender Julius végén érik; 8—9 nap kiázik, és a' forró napokban kiszárad: azért a' száraz áztatásra nints szükségünk; noha megvallom: hogy az árnyékban való szárazítás után a' lenszálak nem olyan erőtelenek, mint a' forró napon száraztattak; és nem is olyan élesek.

§. 51.

A' kivetett lennek, és kendernek további munkája az eltsapás (vágás). Erre többféle módok vagynak. Némeltyek sulykokkal, mások tilókkal, és különösen készített Machinákkal törikkel azt. A' tiló, ha jól van készítve, és a' cseléd tud vele bánni: legkönnyebb; és nem is megvető szerszám. A' közönséges tilók két éles deszka közt egy nyelvet szenvednek. A' törő tiló tágasabb, a' simítótiló pedig szűkebb. A' Banáti Oláh aszszonyok, a' kik pedig a' kender termesztésében, elkészítésében, fonásban, úgy nem különben a' szövésben, és varásban igen nagy ügyességgel bírnak, a' kendert egy a' végén villásan ketté hasított vastag rud' hasadékjában egy tenyérszerű szélességű, és fél ujnyi vastagságu, valamennyire tompásélesre faragott lapiczkával törikkel, és pedig elég csinosan.

A' mesterséges tiló úgy van készítve, hogy annak vállúja négy igen simán és tompa-élesre

faragott deszkákból van összeveeresztve; hátulsó része valamelly erős ágasba, és eleje hasonló erős, és mozoghatatlan lábba van bésüllyesztve. Ha mozog, vagy enged: a' szálakat elszakítja. Nyelve ezen vállúnak körtvély, vagy vadalmafa; három élű úgy hogy az alúl fekvő vállukba könnyen bemenjen fél tölönyira; ha alább megy, szakaszt. Ez is egyik szélesebb, a' másik szűkebb.

Már a' ki ezen szerszámmal tilolja a' lent: ne a' maga erejével verje a' nyelvet, hanem mint egy azt csak felemelje, és leejtse, hogy a' nyelv a' maga nehézségével törjön; sőt a' markot is a' tilónak nem a' közepére, hanem mindenkor a' farka alá vesse, és minden ütés után kirántsa, hogy a' pozdorja kihuljon. Az eltörésre a' legforróbb napokat kell választani: és mihelyt a' nap délutánni öt óra felé lekezd hajolni; a' munkát abban hagyni. A' megtörött kendert másodszor simítani szokás.

§. 52.

A' kender, és len jó termését a' jó esztendő, és jó mivélés hordozza. A' hol valamellyik hibázik: ott a' termés is hibázni fog. A' jó föld és jó mivélés tőlünk függ. Az esztendő az Ur Isten áldása. A' hol tehát nints a' kendernek, és lennekvaló alatsony, nedves, kövér, szemes puha föld: ott a' Gazdaszszony hijjában erölködik, és ha az esztendő felette száraz: ott a' jó föld is keveset használ. Ha minden jó; úgy a' termés így fog kijönni:

1. Egy 1200 □ öles holdba négy Pozsonyi köből magot szokás hinteni: de a' ki kapa után veti: egy Hódba 1 $\frac{1}{2}$ köb. untig elég.

2. Négy köből kendermagról leszsz virágos kender 500. olyan kéve, a' melly mindenik négy marokból áll.

3. Minden ilyen két kéve ad egy font pozdorjás kendert, és így 500. kéve 250. fontot.

4. 250. font pozdorjásból leszsz szála kender tisztán meggyaratva 120 — 125 font, és 80 — 83 font tsepű vagy kóltz.

5. A' magvas leszsz legalább 600 kéve, és itt is minden két kéve megad egy font pozdorjást és így tovább.

6. A' len három köből magután szokott lenni 400 kéve, és minden négy kéve ad egy font pozdorjás lent, és így 400 kéve 100. fontot, a' melly ha meggerébeneltetik: leszsz 50 font szála, és mintegy 20. font szös, és 30—40 font kóltz. A' hol a' lent, vagy kendert a' jég megüti: ott az a' tiló alatt el fog szakadni.

§. 53.

Az eltörést az elsimitás követi. De a' kik a' kendert, és lent élesnek találják, azt az eltörés után, és simítatlan megszokták puhítani. Némelly helyeken kendertörő malmokkal élnek, mint Borsodban, és Hevesben láttam. Mások pedig, a' hol ilyen malmok nintsenek, mint a' Dunántúl a' pozdorjás kendert, és lent nagy sulykokkal törik vagy verik. Sokan pedig el is simítják, és így hordóra tapodtatván, megnyomtatják, és 1. 2. esztendő múlva gerebenelik el. Ez mind a' három jó mód. De jobbnak találtam a' töretésnél, és hevertetésnél; a' másodszori áztatást. Annak ez a' módja, és én is ezt követem: ✚

1. A' Gazdaszszony a' megtörött vagy elvágott lent, és kendert azon pazdorjásan apróbb markokra osztván; lágyan öszve fonja és végén tsomót köt.

2. Minekutánna minden lenét vagy kenderjét elkészítette: szép sorral lerakja egy mély

és széles dézsába mind addig, míg az edény tele tölt: fenekére szalmát téven elébb.

3. A' mennyi akós volt a' dézsa: annyi font száraz tyúk ganajat szedet öszve, és azt ruhába kötve felül a' lenre teszi, mint a' hamút a' lugzóra szokás. E' meglévén lágy meleg szappanos vizet veszen, és azt felül önti a' lenre, deszkát teszen rá, és kövel megnyomtatja, mint a' káposztát szokás Végre a' kenderes csebet kiteszi a' napra, és éjjelre a' lágy meleg cseléd házba viszi, hogy a' meleg egyenlő legyen. Öt — hat napmúlva a' kender, vagy len igen bűdös, és elkezd buborékolni. Ha ezt látja a' Gazdaszszony, az edényt ki kell bontani, a' bűdös vizet leeresztetni, és a' tik ganáját kivetni, és helyébe tiszta meleges lúgot tölteni a' kenderre. Más nap a' lúgot le kell eresztetni, és a' kendert tiszta vízben jól kimosni. Ha meg esik, hogy a' len, kivált a' felső, nem keltmeg, és nem szép sárga: a' lent kiszedvén, a' mi felül vólt, alól kell rakni és lúgot öntvén rá, harmadnapig ismét áztatni, de ez ritkán esikmeg, hanem a' len olly szépen megkél, mint a' sárga viaszsz. A' mosó tiszta hideg vízben mind addig öblöngesse az ázott kendert; míg a' víz egészen tisztán foly le róla. E'kor gyengén kilehet tsafarni, száraztó kötéltre teregetve árnyékban megszáraztani; ha megszáradt elkell tilólni, vagy meg kell simítani; és úgy meggerebenelni. Ez a' mód tsalhatatlan, és általa a' kender megpuhul: de erőtlenebb nem lesz. A' gerebeneléshez erős napfényt, de tsendest kell választani.

Én magam azt a' probátis tettem már több izben a' tyúk ganéjjal, hogy a' vizet nem melegítetttem semmit; hanem tsak hidegen öntöttem a' lenre, és erősen megnyomtatam; harmadnapmúlva megforgattattam, és hatod napra kimosattam, és a' Magyar Országban termett lent

úgy elkészítettem, mint akármellyik külső len; de a' trágyás földben termett lent mindég szakadóbbnak találtam.

A' gerebenről azonban azt tartsa meg a' Gazdaszszny, hogy azt nem a' tzigánnyal kell szokás szerint tsináltatni, vagy viaszért a' Sonkolyostól betserélni, hanem legjobb lakatossal, kemény atzélból pallérozva. Három ilyen finom gereben kívántatik a' kivonáshoz. Az első tsak közönséges, vastagabb, szegeletes, de simán pallérozott fogakból áll. A' másodikban már rövidebb, sűrűbb, és jóval vékonyabb fogak vannak: lehet mondani hogy egy Holló pennánál nem vastagabbak. A' harmadik ismét vékonyabb, rövidebb, és sűrűbb fogú.

Ezen gerebenek egy szál deszkára felsrófoltatnak, és a' legkönnyebb kezű tanult Aszszonyok ülnek mellé, és a' mit az első a' ritka gerebenen megvont: azt a' másodiknak adja, ez a' harmadiknak; a' kinek kezében már olly pua ha, és vékony szálú a' len, és kender; mint a' selyem. Ebből lehet osztán olyan darab fonatfonni, a' mellyet a' Gazdaszszony gyűrűskéjén keresztül lehet vonni. Némellyek a' már meg gerebeneltt kendert, és lent még kemény kefével is meg kefélik, melly által annak szálai igen tisztáva, és gyönyörű simává, és fényessé válnak.

§. 54.

A' lennek' és kendernek elkészítése után következik annak megfonása. Hogy kell megfonni, azt a' gyakorlás tanítja; és én itt a' dologról tsak némelly jegyzéseket teszek.

1. Mellyik fonál jobb, az e', a' melly pergőrokkán, vagy gu'salyról orsóval fonatik: ítélje meg maga a' Gazdaszszony. Én azt tartom, hogy

a' melly cseléd az orsóval szép egyenlő, és erős fonalat tanúlt fonni: nem kell rokkára fogni, és a' ki a' rokkán ezt tanulta: nem kell orsóra szorítani. A jó rokkán a' jó fonó több, és jobb fonalat fon, mint a' rossz fonó akar rokkán, akar gusalyon fonjon. Azomban igen jó, ha ki a' gyalog orsón jól tud fonni; mert azon jártában 's keltében is dolgozhatik, 's addig is, míg a' szőlő, vagy föld művelésére, vagy meg pillantására megy, sok szép fonalat ereszt.

2. A' rokka nem mindenik egy formán húz, tehát a' mellyiken szokott valamellyik személly fonni, tovább is ugyanazon egy rokkán fonjon; mert míg a' másikhöz hozzá szokik: addig sok perczers fonalat ereszt, és sokat elszakaszt.

3. A' mint egy részről a' fonálnak jó ága a' jó kéztől és rokkától függ: úgy más részről a' lennek erős, vékony púha, és hosszú szála, 's annak a' gu'salyra való alkalmas megtepegetése, vagy a' mint nevezik, ágyazása hordozza. Erre is gyakorlás, és vigyázás kívántatik, nem könyv. Rendszerint egy font kender ad $\frac{3}{4}$ font nyers fonalat, és a' len (ha igen jó, és tiszta) egy fontot szokott adni; ha hibás: egy fontról nem lesz több $\frac{3}{4}$ font nyers fonálnál. Ha a' pergő rokka húz: az orsájának karikáját kell nagyobbra tsináltatni. Így kevesebbet fordul. Ha pedig a' fonalat sodratlan hagyja, a' karikát kell kisebbre venni. Legjobb kétféle orsót tartani minden rokkához.

4. A' melly Gazdaszszony azt gondolja, hogy a' fonás a' Gazdaszszonyságnak különös hasznos része: nagyon megtsalódik, 's a' ki pénzen veszi a' lent, 's azt hasonlóképen pénzért fonatja, és szöveti: még sokkal drágábbá keríti a' vásznát; mert mi nálunk sok helyen kitsiny a' népesség: és így igen drága a' kézi munka. A'

fonást tehát, kivált azokon a' vidékeken, a' hol a' földmivelés, báromtartás, és szőlőmivelés a' legnevezetesebb gazdálkodás, és az ember kevés, úgy kell venni, mint a' téli, és mellestegvaló munkát, a' mellyet a' Gazdaszszony maga, és szolgálói a' hosszú estvéken megtehetnek; 's a' ki az ekkorri fonással megelégszik: az azt nyeri általa, hogy maga vigyázzván mindenre, jobbatka fonalat fon, és fonat; mint a' pénzes fonó; 's lassanként annyit fon, hogy mikor szabni kell, és leányát férjhez adja: egyszerre nem kell sok pénzt kifizetni.

5. Jó fonálnak azt tartjuk, a' mellynek egyenlő a' szála, nem görtsös, vékony, erős, és se nints igen megsodorva, se tágon hagyva. Ha a' Gazdaszszony 10 — 12 szálát külön vesz, egy más-mellé tartja; kezét rajta végig húzza, és egyszerre megrántja: megfogja esmerni, mellyik vékonyabb, sodrottabb, görtsösebb, és gyengébb.

6. A' legjobb fonó után is vigyázni kell, hogy egyforma lenből egyforma szálakat tsináljon. Külömben a' vászon igen egyenetlen lesz; sőt mind ezen vigyázás mellett is minekelötte a' fonál a' takáts kezébe adatna: azt szükséges összeválogatni. (

7. Mihelyt a' fonók egy orsót telefonnak; azt azonnal le kell szorgalmatosan motóllálni; külömben a' nedves fonál a' karikákon megpállik, és megrothad. Közönségesen egy jó fonó, (ha a' len, és a' rokka jó) hat nap alatt megfon egy font igen vékony fonalat, vagy minden nap hat latot. A' kender már szaporább, és 10 — 12. latot szokás a' szép kenderből napjában fonni.

8. Minekelötte a' takáts kezébe menne a' fonál, kivált a' kerder fonál: azt megszokták kotyolni. Ez így megyen véghez: hogy özszeséggel a' fonalat egy tseberbe (sajtár, dézsza) rakják;

sütős meleg vízzel megöntik, lábbal az edénybe huzomosan tapossák, és innen kivéven jó féle szitált hamuban darabonként meghempelygetik. Ezután a' párló sajtárba (lugzó) zab szalmát tesznek, és egy alacsony széket belé állítanak, és erre is szalmát tesznek. E' meg lévén a' hamuban jól megforgatott fonalat darabonként a' székre rakják, két rétet hajtván mindeniket. Ha az egész fonál már mind benn van a' párlóban, forró vízzel, némellyek gyenge lúggal, köröskörül megöntik (ez a' víz lehet egy akó) és pokrozzal, vagy több rétre hajtva pönyvével vastagan, és szorosan betakarják, és így hagyják 12 óráig. Ekor kibontják, a' patakon ki mossák, és megszárasztják. Sokan még egyszer a' többi szennyes ruhával együtt megpárolják, kimossák, megszárasztják, és felgomboiítják. Ezt a' fejezítést én magam gyakorlom. Lennek azonban nem tanácsos.

A' fonál a' fejezés által elveszt nehézségéből minden egy mazzán 12 — 15 fontot. Ha vastag a' fonál, szárazan elveszt 20 — 25 fontot. Ha mind azon által már a' gyarítás előtt az említett módon megpáczoltatott, és megfejezített a' kender, és len; tehát kevesebb a' veszteség. Ezen veszteséget a' nyálnak kell tulajdonítani, mellyel a' fonál szálak fonattattak. Ez tudnillik a' párolás által felocsul, és a' fonálból a' mosás által kivétetik.

§. 55.

A' elkészült fonál végre a' takátsnak általadatik; de mikor az a' vásznat haza hozza; ritka Gazdaszszony az, a' ki vele meglelgedjék; 's közönségesen mindenik azt mondja, hogy keveset adott az ő fonáláról a' takáts.

Ha a' fonalat font számra adjuk a' takátsnak: azt kívánjuk hogy az a' belőle szövött vasz-

not is annyi font számmal adjaviszsza; a' ki ezt megis cselekszi, de a' szemes Gazdaszszony mégis tsak rítkán elégszik meg azzal; jól tudván hogy a' font számot, ha a' takáts akarja, legkönnyebb a' vászonnal megüttetni.

Ezen örökös pernek, ha nem vége szakasztására is, legalább annak könnyebb elintézésére én itt némelly Jegyzéseket kívánok tenni, és közre botsátani.

Az egész mesterség e' következő sarkakon áll, és a' ki hasznát akarja venni, mindeniket tellyesíteni köteles. Ezt a' módot a' Tsehek találták, és valóban jó:

1. A' szövetendő vászonnak szélessége a' takáts bordájának réf számától függ.

2. A' mennyi szál fonál van a' vászon hosszúságában: ugyan annyi a' béleis; és így hogy meglehessen tudni, ennyi fonálból mennyi vászon lesz? vagy ennyi Vászonban benne van e az adott fonál? szükséges, hogy az egész darab fonálnak mind szála, mind hosszúsága vagy réf száma állandó, és tudva lévő legyen. Ehez képest.

3. A' matólla akár kézi, akár forgatható legyen: négy egész réfnél inkább egy két újjnyi-val nagyobb legyen kerületben; de kisebb tellyességgel ne; az az a' matolláról levett fonálnak egész hossza bőven megüsse az egész négy réfet.

4. A' motóllára a' fonál szám szerint, és nem gondolomra vettessék fel: az az: egy darab fonál álljon 12 pászmából (Strendel), egy pászmába pedig tétessék 20 Kötet (Gebind) és egy kötetbe 20. szál fonál. A' fog tenni öszveséggel 19200. réf hosszú szál fonalat, és neveztetik egy darab fonálnak, és mindeniket e' szerint kell felmotóllálni.

5. Ha már a' darab fonalak így vannak elkészítve, a' következő tabellában könnyen ráakad

a' Gazdaszszony, hogy ennyi darab fonálból húszas, harmitzas, vagy hatvanas vászon mennyi leszsz? Vagy ha a' vászon készen van: 's a' takáts megmondja, hányasba szőtte azt: hasonlóan meglehet tudni, hány darab fonál ment bele? ha külömben a' vászon egyenlő, az az: keresztbe szint olly sűrűen fekszenek a' szálak, mint hosszában p. o.

Keresdki ezen tabellában, hányasba akarod a' vásznat szövetni, és most tegyük fel, hogy huszonnégyesbe. Ezen a' lineán húzd az újjodat alább alább míg arra a' számra akadsz, a' mennyi a' te fonalad. Ekkor keresztbe mennj az újjoddal bal kézre, 's legszélről ott találod a' réf számot 's ennyi vásznad leszsz. Ha tehát a' fonál 6. darab, azt megtalálod ezen táblának utolján a' Huszonnégyes rubrikában a' * mellett. Innen balra ha kimégy a' két ** mellett megtalálod a' réf számot 60; leszsz tehát hat darab fonálból huszonnégyes vászon 60 réf.

Más példa: Akarod tudni, ha a' haza hozott 45 réf vászonban bent van e' minden fonalad? Ekkor keresdki, hányasban parantsoltad szőni, 's a' vászon végén való köteteket, és szálakat összeszámálván, úgy találod, hogy negyvenesben. Ezzel felülről kezdván a' + mellett megtalálod a' negyvenes rubrikát, a' mellyen alább jösszsz mind addig, míg a' vásznad réf számával a' kettős ++ mellett egy aránt leszel, és a' mi akkor az újjod alatt van, annyi darab pászma, és kötet fonál van a' vászonban t. i. 7. darab, és 6 pászma.

Más példa: Neked 15 egész darab fonalad van, 's akarod előre tudni, hogy negyvenyoltzas vászon hány réf leszsz belőle? Tehát tedd az újjodat a' 48-as rubrikára jöjj alább alább; egyszer végre érsz, és ott a' legnagyobb szám 12 darab. Ugy de neked 15 darab van: tehát

menj vissza fellyebb, míg a' 3 számra nem akadsz; ekkor tedd össze a' kettőt, t. i. 12, és 3 leszsz 15. E' meglévén a' 12 darabnál menj balra, 's ott találsz 60 réfet; így tégy a' 3 számnál is: és ott találsz 15 réfet. Ha a' kettőt összeadod, leszsz a' vászon 15 darabról negyvenyoltzasban 75 réf: lásd a' szövés tabellát az A. betű alatt.

6. Hogy ezen Tabellában mindenre reá akadj, jól megjegyezd, mellyik lineába eső számok jelentik a' darab fonalat, t. i. minden három sor között az első sor darabot jelent, a' második pászmát, a' harmadik pedig kötetet, vagy ígét: mert így is nevezik sok Magyar Aszszonyságok.

III. S Z A K A S Z.

A' vászonfejéritésről, és a' fehér ruha szapuláról, és lugozásáról,

§. 56.

A' fejérités ezeken a' sarkokon áll, 1-ször hogy a' vászon szép fehér legyen, 2-or erős maradjon, 3-or mentől kevesebb költségbe, és időbe kerüljön az. Ezen sarkalatokhoz képest már több módokat találtak fel a' Természetvizsgálók; de én megvallom, hogy még olyan mód, a' melly azen sarkalatoknak meg felelvén, a' Gazdaszszonyok kezébe adható volna, tudtomra egy sinsz. A' mellyek legoltsóbbak, és könnyebbek, azok sok időt kívánnak. A' harmar fejéritők vagy a' vásznat gyengítik el, vagy költségesek. A' Berthollet találmannyát annyira vitték Born, és Beckerchin, hogy az már (noha nagyobbatska költséggel) közhasznúvá lehetne. Ezen fejérités módja nálam megvagyon, 's ott irtam le, midőn vele minden részben tsalhatatlan pro-

bákat tétettem 1793. esztendőben, és azt láttam, hogy a' karton 16; a' len, és kender vászon pedig 24. óra alatt tökéletesen megfejeiredett, és erősebb maradt, mint a' közönségesen feje-
rített vászon. A' felső Vármegyékben haszonnal lehetne ezen fejeítő műhelyt felállítani; sőt Horváth Ország szélénis a' Somogyban; mint-hogy a' Horváthok igen sok vásznat szőnek. Só, Magnésia, és Vitriól olaj kell hozzá.

De minthogy költeni ilyen jószágra nehéz: nekem pedig csak egy malmom sinsz, a' mellyet kallóvá lehetne változtatni: a' marad hátra, hogy csak azon fejeítés mellett kell tovább is megmaradni, a' melly ha szinte több időbe is, de legalább könnyű, és kevés költségbe kerül; 's a' vászn sem rontja: e' pedig a' közönséges mód:

§. 57.

A' Hollandusok fejeítése még eddig a' közönséges módok közt legjobbnak tartatik: a' pedig ezen fogásokból áll.

1. Az egyenlő vég vásznakat levelekre szépen öszvehajtogatják, és egy tágas fa edénybe lerakják, 's felül töltenek osztán rá vagy tiszta, vagy pedig felényire rozs lisztel, vagy korpával megegyelített vizet, míg elborítja a' vásznat, és egy fa fedéllel azt leszorítják, hogy fel ne vehesse a' víz. Ha már ez a' leszorított vászon annyira megkelt, hogy többé buborékot nem hány fel: kivesszik, tiszta folyó vizben kirázzák, és ismét igen kitsiny négy szegeletre öszve hatják, és a' kallóban mintegy félóráig kallólják.

2. A' kallóból kivisszik a' gyepre, tövekekre feszítik, és megszáraztják.

3. Az alatt pedig egy üstben olly erős lúgot tsinálnak, hogy minden akó vízhez négy font

hamuzsirt törnek porrá, és $\frac{1}{4}$ óráig együtt főzik. Némellyek a' hamuzsirt fűzfa hamuval is szaporítják.

4. Ezen lúgot mintegy 6 óráig hagyván higgadni, és meghidegedni, belőle más ilyen lúgot készítenek, hogy két akó vízhez tesznek két font szappanyt, és 8 itszét az elébbeni erős lúgból.

5. Ez a' lúg készen lévén, a' megszáradott vásznakat ismét öszvehajtogatják, és egy nagy kádba szépen lerakják, a' lúgot lágyra melegítik, rá töltik, és egy fatszizmás emberrel eltapodtatják mindenik sor vásznat. Kevés idő múlva ezen lúgot a' tsapon leeresztik, s már jobban megmelegítik, és ismét a' vászonra öntik egymás után 10 — 12szer; a' mellybe fél nap bele telik. Utoljára a' lúgot egészen felforralják, és úgy öntvén a' vászonra, 3 — 4 óráig rajta hagyják.

6. E' meglévén, a' lúgot letsapolják, és a' vásznat kivévén, reggel a' harmatos gyepe tővekekre kifeszítik, és félnap gyakran megöntöztvén, meg nem engedik száradni: délután pedig már tsak akkor öntözik, ha megszárad. Éjjelre kint hagyják szárazon, ha harmat száll; különben éjjelre is megöntözik. A' többi napokon osztán tsak akkor, és annyszor öntözik, a' mint megszárad, esőben épen nem lotsolják.

7. Negyed nap múlva leveszik, tiszta vízben kirázzák, és megkallólják, és ezt mind addig minden negyed-ötöd napban így tsinálják, míg a' vászon megfejeiredik. A' kallolást a' Magyar Gazdaszszonyok lapiezkázással pótolják ki. Öt hét alatt, ha száraz napfények járnak, vége van a' fejeítésnek. Hanem minthogy az első lúgot el nem öntik, azt minden lugozáskor megerősítik, legalább minden akó vízhez 1 font hamuzsirt tévén ismét; utoljára pedig 2 fontot minden akóhoz.

Hányas a Váson.	O.	20.	21	24	26	28	30	32	34	36	38	40	42	44	46	48	50	54	56	58	60
Ref.	0 Darab.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.	2 Pásma.	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3
	0 Kötet.	1	4	6	8	10	12	14	16	18	0	2	4	6	8	10	14	16	18	0	0
2.	0 D.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2 P.	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	6
	0 K.	2	8	12	16	0	4	8	12	16	0	4	8	12	16	0	8	12	16	0	0
3.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	3	3	3	4	4	4	5	5	5	6	6	6	6	6	7	7	8	8	8	9
	0	3	12	18	4	10	16	2	8	14	0	6	12	18	4	10	2	8	14	0	0
4.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	4	4	4	5	5	6	6	6	7	7	8	8	8	9	9	10	10	11	11	0	0
	0	4	16	4	12	0	8	16	4	12	0	8	16	4	12	0	16	4	12	0	0
5.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1
	5	5	6	6	7	7	8	8	9	9	10	10	11	11	0	0	1	2	2	3	3
	0	5	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
6.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	6	6	7	7	8	9	9	10	10	11	0	0	1	1	2	3	4	4	5	6	6
	0	6	4	16	8	0	12	4	16	8	0	12	4	16	8	0	4	16	8	0	0
7.	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	7	7	8	9	9	10	11	11	0	1	2	2	3	4	4	5	6	7	8	9	9
	0	7	8	2	16	10	4	18	12	6	0	14	8	2	16	10	8	12	6	0	0
8.	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
	8	8	9	10	11	0	0	1	2	3	4	4	5	6	7	8	9	10	11	0	0
	0	8	12	8	4	0	16	12	8	4	0	16	12	8	4	0	3	8	4	0	0
9.	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
	9	9	10	11	0	1	2	3	4	5	6	6	7	8	9	10	0	1	2	3	3
	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2
10.	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
	10	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	0	1	3	4	5	6	6
		10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



	20	21	24	26	28	30	32	34	36	38	40	42	44	46	48	50	54	56	58	60
15.	1 Dar. 3 P. 0 K.	1 3 15	1 6 0	1 7 10	1 9 0	1 10 10	2 0 0	2 1 10	2 3 0	2 4 10	2 6 10	2 7 10	2 9 0	2 10 10	3 0 0	3 1 10	3 4 10	3 6 0	3 7 10	3 9 0
20.	1 8 0	1 9 0	2 0 0	2 2 0	2 4 0	2 6 0	2 8 0	2 10 0	3 0 0	3 2 0	3 4 0	3 6 0	3 8 0	3 10 0	4 0 0	4 2 0	4 4 0	4 6 0	4 8 10	5 0 0
25.	2 1 0	2 2 5	2 6 0	2 8 10	2 11 0	3 1 10	3 4 0	3 6 8	3 9 0	3 11 10	4 2 0	4 4 10	4 7 0	4 9 10	5 0 0	5 2 10	5 7 10	5 10 0	6 0 10	6 3 0
30.	2 6 0	2 7 10	3 0 0	3 3 0	3 6 0	3 9 0	4 0 0	4 4 0	4 6 0	4 9 0	5 0 0	5 3 0	5 6 0	5 9 0	6 0 0	6 3 0	6 9 0	7 0 0	7 3 0	7 6 0
35.	2 11 0	3 0 15	3 6 0	3 9 10	4 1 0	4 4 10	4 8 0	4 11 10	5 3 0	5 6 10	5 10 0	6 1 0	6 5 0	6 8 10	7 0 0	7 3 10	7 10 0	8 2 0	8 5 10	8 9 10
40.	3 4 0	3 6 0	4 0 0	4 4 0	4 8 0	5 0 0	5 4 0	5 8 0	6 0 0	6 4 0	6 8 0	7 0 0	7 4 0	7 8 0	8 0 0	8 4 0	9 0 0	9 4 0	9 8 0	10 0 0
45.	3 9 0	3 11 5	4 6 0	4 10 0	5 3 0	5 7 10	6 0 10	6 4 10	6 9 0	7 1 10	7 6 0	7 10 0	8 3 0	8 7 10	9 0 0	9 4 10	10 1 0	10 6 0	10 10 0	11 3 0
50.	4 2 0	4 4 10	5 0 0	5 5 0	5 10 0	6 3 0	6 8 0	7 1 0	7 6 0	7 11 0	8 4 0	8 9 0	9 2 0	9 7 0	10 0 0	10 5 0	11 3 0	11 8 0	12 1 0	12 6 0
55.	4 7 0	4 9 15	5 6 0	5 11 0	6 5 0	6 10 0	7 4 0	7 9 10	8 3 0	8 8 0	9 2 10	9 7 0	10 1 0	10 6 0	11 0 0	11 5 10	12 4 0	12 10 0	13 3 10	13 9 0
Dar. 60.	5 0 0	5 3 0	6 0 0	6 6 0	7 0 0	7 6 0	8 0 0	8 6 0	9 0 0	9 6 0	10 0 0	11 1 0	11 6 0	12 0 0	12 6 0	13 1 0	13 7 0	14 0 0	14 6 0	15 0 0

**

8. A' lugozásnak vége lévén, egy hónap, vagy öt hét alatt a' vásznat a' kallóba viszik, és kimosván megszáraztják, s megmángolják.

9. Az igen finom gyoltsokat az utolsó kallás után savóba áztatják némellyek 6 — 7 napig, és onnan kivéven kiszappanyozzák tiszta lúgos vízzel, mint a' mi Asszonyaink a' fejérruhát, megkeményítik, és megmángolják.

10. Ezt a' fejtérítés módot én nem egyszer láttam Austriában S ve ch a t o n, és H i m m b e r g e n a' kártonműhelyek körül; de a' savót elhagyták, s azzal élni nem is láttam egyébütt, hanem M ö t h l i n g e n b e n, a' hol batizt szöttek, és fejtérítettek némelly Helveták. Ezen fejtérítéssel mind azok az Asszonyosságok élhetnek bátran, a' kik 1-ör szépet szőnek, 2-or a' kik a' kallót közel érik. A' hamuzsirra, és szappanyra való költséget, ha öt hat Asszonyosság öszsze áll, meg sem lehet érzeni.

§. 58.

Alsó Saxoniában a' Brémai Hertzegségben a' R e h d i n g i e k könnyebb móddal, és 14 nap alatt fejtérítenek. Ezt a' módot én a' Mezei Gazdában leirván, több Asszonyosságok megpróbálták, és jónak találták; tehát itt ismét közönséggé teszem. A' dolog így mégyen véghez:

1. A' vásznat két féle képen szokták némellyek a' fejtérítésre elkészíteni. Némellyek azt, minekelőtte a' fejtérítéshez fognának, tsak meleg vízbe áztatják, és megnyomtatják; ötöd napra pedig kimossák. Mások ellenben lúgba áztatják, a' mellyet jó hamúból tsinálnak; és 4 — 5 napig megnyomtatva tartják benne. Hogy a' lúg erősebb legyen: fejtér ürmöt raknak minden vég vászon közzé, vagy

2. A' lúgba friss tehén trágyát kevernek bővetskén, bele teszik a' vásznat, megnyomtatják, és az edényt betakarják, és 68 óráig így tartják. A' vászon ez alatt az idő alatt meg kél a' napfényen, vagy meleg szobában. Ha az idő hideg: négy—öt napra kel meg. A' megkeelés után a' vászon azon tsunyán a' fejerítőre kifeszítettetik, és mindannyiszor megöntöztetik folyó vízzel, a' mennyiszer megszárad, arra vigyázván, hogy a' vászon mindenütt feszesen álljon, és ma ezzel, hónap a' más színével fordíttassék a' napra.

3. A' hol még a' lúg bent van: ott a' harmattól estve feketés folt támad. Ha már ez egyszer sehöl sem látszik, a' melly két három napra megesik: a' vászonnal hasonlóképen kell tselekedni, mint elébb. Két három nap múlva ezen munka harmadszor is elől fordul.

4. Háromszori beáztatás, és tiszta megszáraztás után már a' vászon tsak tiszta meleg vízbe áztattatik egy éjjel, és más folyó vízben kisulykoztatik. Ezen munkában már 7—8 napok telnek el.

5. Végre a' vászon rendszerint kilugoztatik, a' mint minden háznál szokás, hogy a' lúgnak erősnek kell lenni, és ezen végrejűh, vagy tyúk ganajat is szokás a' hamuval összekeverni. A' kilugzott vászon ismét a' fejerítőre vonatik, és öntöztetik mind addig, mig a' lúg, vagy folt mindenünnen kimegy. E' szerint a' fejerítésben 14 napok telnek el. Ha eső, vagy igen forró, 's rekkenő napok járnak: a' vásznat beszedik, és kint nem hagyják; külömben az igen porhanyó lesz. A' tyúk ganajból is tsak 2'4 fontot kell mindenakó lúgba tenni, másként igen erős lesz, és eleszi a' vásznat.

6. Ha a' viz nem jó: a' vászon későn vagy soha se lesz fejer. A' nem jó vizet arról lehet

megesmerni: hogy abban a' lentse, borsó meg nem fő, a' palaczkot megfogja, és a' szappany tőle nem habzik.

7. Mentől szárazabb, és szelesebb napfények járnak: annál hamarabb fejeződik a' vászon. Illyen idők pedig akkor szoktak járni, mikor a' gyümölcsfák virágoznak, és így a' tavaszi fejezés szaporább. A' forró Canicula puhává, de nem fejérré teszi a' vásznat, és igen elerőteleníti.

§. 59.

Még egy fejezés módot teszek esmeretessé, mellyet legkönnyebbnek tartok. Ez így vagyon:

1. Legelsőben megpárolok, vagy lugzom, a' mit fejezteni akarok, és kimosatván, karókra feszítem, és egynehány nap öntöztetem.

2. Négy — öt nap mulva réz fazékba (üstnek is hívják) feléig vizet töltök, és ebbe kétfont kovás, vagy lakatos szenet apróra megtörve teszek, és a' vízzel jól elkeverem. Ebbe a' szenes vízbe teszek azután egy vég vásznat olly tágon, hogy az a' fazékhoz ne égjen: főzöm egy óráig, és egy lapitzkával gyakran megkeverem. Végre kiveszem, és kimosatom. A' hol kalló van igen hasznos a' vásznat a' parolás után is, és mikor a' szenes vízből kivettem is megkálolni.

3. Ha a' vászon az egyszeri főzés után nem elég fehér: még egyszer megpárolok, megkáloltatom, és szenes vízben megfőzván, újra a' kallóba küldöm. A' len vászon hamar fejeződik. A' szen, midőn a' fejezendő vászonnal főztetik, azt a' szolgálatot teszi, hogy a' vászonak barnás zöldes nyálkáját magába szívja, és így attól a' vásznat megtisztulni segíti.

4. Kiszabott, és beszegett asztalabroszokkal, kendőkkel, és czérnákkal ezt a' fejezés mó-

dot megpróbálván, igen szaporának találtam minden kallatás nélkül.

§. 60.

Franczia mosás módja.

1. Minden szennyes ruha úgy fejéredik meg, ha a' lúg a' zsirt, és motskot felbírja arról olvasztani. Ehez idő, lúg, és mértékletes melegség kell. A' főzés, dörgölés inkább rontja a' ruhát. A' jó lúg az egyedül, a' mi fejérit. A' szappany is csak azért fejérit, hogy az van benne, a' mi a' lúgban, t. i. hamuzsir. Ha a' lúg mértékletes meleg: kár nélkül felrágja a' zsirt: de ha forró: még beégeti azt a' ruhába.

2. A' melly víz a' jó szappanyt fel nem olvasztja, és habbá nem változtatja: szennyes ruhát mosni nem jó. Ha a' víz jó: a' lúg is jobb lesz belőle. A' folyó, eső, és hóvíz szappanyozni legjobb. A' kútvíz ritka helyen jó. A' jó vizet, ha eső nints, messziről is szükség meghozatni. Hogy a' kigyúrni való víz, 's az áztató víz is annál jobban fejéritsen: a' mosónék az eső, vagy hóvizes hordóba egy 's két köből szitált hamut is beöntenek 's lúgos vizet tartanak. Ha a' vizet a' hamus hordóból felmosták: a' hamut kiöntik, jó vízzel megtöltik, és mint elébb újj szitált hamúval gyenge luggá tsinálják. Ez egy igen jó rendtartás a' háznál. Az ilyen gyenge luggal szokás a' festett ruhákat is hidegen szappanyozni.

3. A' szép mosást a' jó szappany is tsinálja. A' lágy, ragadós, nehéz, és zsiros szappany nem jó. Az ösztövér, fehér, és könnyű Debreczeni, Ketskeméti, és Szegedi szappany a' Velenceivel vetélkedik.

4. A' szennyes ruhák legelsőben jó, és tiszta vízbe beáztattnak. Az áztatás 48 óráig, 's

továbbis szokott tartani: és minél tovább ázik a' szennyes: annál fehérebb lesz.

5. A' Franczia mosónék fehér lúggal, és csak kevés szappannal élnek. A' fehér lúg szitált bikk, gyertyán, fűz, vagy egerfa hamúból (sőt barlang kóróból is) készülhet, a' dohány hamu pedig, minthogy több hamuzsirrál bővelkedik mindenkinél jobb, csak égett föld, konyha, vagy kályha tapasz ne legyen benne. Az illyen hamut egy olly edénybe kell önteni, a' mellynek fenekén tsap van. Az edény fenekére tiszta szalmát, vagy második feneket szokás tenni, hogy a' hamus víz, vagy lúg tisztán, és nem sárosan folyjon ki a' csapon. A' hamut meg kell tapodni, és vizezni soronként, 's úgy feltölteni vízzel. Legalább 12 óráig áll a' víz a' hamun, hogy a' sót magához szívhassa a' hamuból, és úgy eresztetik le valami sajtárba. Ha a' lefolyó lúg nem fehér, nem tiszta és nem sikos: újra a' hamura öntetik, és másodszor eresztetik le.

6. A' 48 óráig vízben ázott ruhákat a' Fr. mosóné legelőször is kigyúrja, és azután szappannal minden darabot hidegen bedörgölvén, lágy meleg fehér lúggal megönti, és kéz közt dörgöli szaporán, de nem erősen. Ha a' ruha fain, nem igen szennyes, jól kiázott, és a' lúg elég erős: egy szappanyozásra is megtisztul. Ezt meg is próbálja a' mosóné azzal, hogy a' ki mosott darabb ruhát tiszta hideg vízben kirázza. Ha a' ruha e' kor nem fehér: újra bedörgöli szappannal, friss lúggal megönti, és gyengén mossa.

7. Soha egy lében két három darab ruhánál többet ki nem dörgöl: hanem félre önti az alábbvaló ruhákhoz.

8. Minden kiszappanyozott ruhát utóljára, ha lehet, tiszta folyó vízben kell kirázni. A' tiszta folyóvíz a' bent maradott szappanyt kiveszi,

Meg kell jegyezni: Ez a leírt Franczia szappanyozás csak az asztali, ágyi, és külső öltöző ruhák mosására való: a' vastag, zsíros, szennyes, vagy megsárgúlt ruhákat pedig ki kell lúgozni (párolni).

A' Magyar Asszonyok mint párolják a' zsíros ruhákat, minden Gazdasszony tudja; én is tudom. De az igen nehéz, sok tüzelést, párló sajtárt (lúgzó, szapuló), rézfazék égetést, öntöző fazékat, feltalpallást, sok időt, sok szappanyt 's a' t. kíván, és gyakran tüzet támaszt. Ennél tehát sokkal könnyebb, és óltsóbb párolás módjáról kellett gondolkoznom. E' pedig

*A' tűz nélkül való párolás, vagy
lúgozás.*

§. 61.

Mi vezetett engem ennek feltalálására, nem szükség leírni. Azt el nem tagadom, hogy Chap-tálnak a' Magyar Kurirban közrebotsátott négy szavain indúltam el, és mind addig tettem a' próbákat, míg a' legzsirossabb konyha, és cseléd ruhákat is minden tüzelés nélkül, tartósan, és könnyen el nem találtam megfejéíteni.

Ha ezt a' Magyar Asszonyok közönségesen beveszik, tudom jót is mondanak rám, és a' Hazában is esztendőnként fél millio ölfával több megmarad. A' párolás módja ez:

1. Télben a' meleg cselédházban, nyárban pedig az udvaron kell és lehet párolni.

2. A' vastag, zsíros, és szennyes ruhát nem lehet, 's nem is kell össze keverni a' megszennyesedett fehér, és finom ruhákkal: hanem

3. A' 'sirossakat más, és a' finom ruhákat is más fa edénybe kell rakni, és felül vizet töltvén így áztatni 48 óráig. Ezt hívják beáztatásnak.

4. Negyven nyóltz óra múlva mind a' két féle ruhát hideg vízben egymás után ki kell gyúrni. Ez mondatik kigyúrásnak.

5. A' kigyúrott ruhát, ha sok, és zsíros, az esmeretes párlóba (Lugzó) kell szélessen összehajtogatva rakni, a' vékonyát pedig cseberbe, nagyobb szapulóba beteregetni: és ezt mondjuk a' ruhát felrakni azon vízesen. T

6. A' felrakott ruhákra, t. i. a' vastag szenyésekre lágymeleg vizet szükség tölteni, és ezen felül annyi szitált hamut teríteni, mint közönségesen az Aszszonyok szoktak, mikor forró lúggal párolnak. Midőn már a' hamu is be van, egy vastag cseléd abroszra terítve, a' párlóba téve a' ruhán felül: a' hamu meleg vízzel megöntöztetvén, az abrosz szegeleteivel betakartatik, és az ide szabott deszkákkal beboríttatik, és 30 — 80 font kővel, vagy tuskóval leszoríttatik, vagy lenyomtatatik, mint a' betaposott káposzta.

7. A' béasztatott, kigyúrott, és felrakott finom ruhákra víz helyett tiszta, vagy fejer lugot kell önteni, de hamut semmit, a' deszkákkal beborítani, és megnyomtatni 30 — 40 font teherrel, a' mint a' ruha sok, vagy kevés, és a' párló nagy, vagy kitsiny. Ezt hívjuk párolásnak.

8. Ez a' fejer lúg tsak lágy meleg legyen.

9. A' finom fejer ruha a' meleg szobában, vagy a' napfényen elkezd tsak hamar buborékolni gyengén. Ez jele a' ruha megkelésnek.

10. Ha már semmi buborék nem látszik a' ruhát borítva, és lenyomva tartó vizen: megkölt a' ruha a' párlóban. Rendszerint a' finom ruha 5 — 6 napra, a' vastag pedig 6 — 7 napra megszokott kelni.

11. Ezt látván a' Gazdaszszony, a' vastag 'siros ruháról utolsó nap estve leereszti a' hamu lúgot, felforalja, és a' ruhára melegen visszatölti,

és 6 — 8 óráig rajta tartja. Ez a' melegített lúg a' 'sirt fellágyítja, és könnyen moshatóvá teszi a' ruhát. A' fehér ruháról nem szükség a' lúgot leeresztteni, 's felforralni.

12. Ha az idő rossz volta miatt látja a' Gazdaszszony, hogy mosni nem lehet: mind a' kétféle ruháról leereszti a' lúgot, kiönti, és helyette vizet töltvén fel, a' mosást elhalaszthatja harmad napig is. †

13. Mikor a' Gazdaszszony ráérkezik a' vastag 'siros ruhákat a' patakon, vagy akárhol, a' hol eddig mosni szokott, mosassa ki rendszerint: megtartván azt, hogy a' sulyokkal, (lapitzka) tsak gyengén kell kivált a' viselt ruhát verni. Az ütés, ha vas kalapáts által lessz is, a' ruhát fejérré nem teszi, hanem a' jó lúg; és a' dörgölés is tsak arra való, hogy a' lúg a' ruhának minden rántzába bevegye magát. A' vékony finom ruhákat a' háznál szokás rendszerint kiszappanyozni, és azután a' folyón, vagy patakon kirázni.

14. A' finom ruhákat rendszerint úgy szappanyozzák a' Gazdaszszonyok, hogy a' tiszta lúgba szappanyt vakarnak, felforralják, és lágymeleget a' tekenőbe kiterített ruhára öntik, és kéz közt gyengén dörgölik.

15. Egy szappanyos lévben három négy darab finom ruhánál nem kell többet dörgölni.

16. Az e' képen tűz nélkül párolt ruhából sokból, úgy kimenyen a' szenny, motsok, 's a' t. hogy szappannyal épen nem is kell bedörgölni; de ha megesne, hogy a' sebbevalókból, vagy az ingek gallérjából valami folt jól ki nem ment: azt szappannyal be kell dörgölni kétszer, háromszor, és rá fris erős lúgot öntvén húzomosan, de gyengén kéz közt dörgölni.

17. A' tentát, gyümölslevet, 's a' t. a' lúg se így, mint én mondom, sem az Asszonyok

forró lúggal való párolása ki nem viszi egyszeriben; hanem idő múlva. Tapasztalásból tudjuk, hogy a' gyümötslevet, millyen a' többek közül a' veres bor is, legbizonyosabban a' napfényen való fejeítés által vehetni ki az asztali, és más egyéb ruhából.

18. Meg kell jegyezni, hogy festett ruhát, a' fejjel csak beáztatni se kell, nem hogy párlóba együve rakni, vagy együtt szappannyozni. A' lúg a' legjobb festéket is felolvasztja; és ez az után a' fehér ruhát is megfogja.

19. Azt fogják sok Asszonyságok gondolni, hogy a' ruha a' hosszas áztatás által össze rothad, vagy azt a' lúg megeszi. Nem kell félni semmit; egyik se fog következni. Az ilyen hideg, vagy lágy meleg lúg szintúgy nem eszi a' kendert, lent, és pamutot, mind a' jó Debretzeni szappany. A' forró lúg öli meg a' ruhát idő nap előtt, és a' motskot is beégeti. En húsz esztendőttől fogva viselek 12 batiz nyakravalókat, és még most sints sok bajjok ezen párolás által. Nem engedné azt meg, se betsületem szeretete, se lelkem esmérete, hogy ámitsak, vagy kárt tegyek. Azért is bátran hozzá kell fogni: Betsületemet kötöm hozzá.

Haszna ennek a' tűz nélkül való párolásnak ezekben áll.

a) A' ruha igen tiszta, fehér, és tartós utánna.

b) Olly kevés szappany kell hozzá, hogy negyed résznyivel be lehet a' házi szükségét érní, és ez sok forintot megtart az erszényben esztendőt által csak a' közép házaknál is.

c) Sok szekér, vagy öl fát megkimél, megfogják az Asszonyságok tapasztalni.

d) A' párló sajtár vagy lugzó ezentúl 30. 's több esztendeig is el fog tartani, minthogy azt semmi forró lúg sem fogja össze görbíteni.

e) Ha a' Gazdasszony erre a' napra mosónét nem kaphat, az idő rossz, vagy halott esik a' háznál, a' mosást két három napra is ellehet halasztani, a' mint mondtam.

f. A' tüztől nem kell félni senki se önti le magát, vagy mást a' forró lúggal, és a' szolgáló más dolgot tehet. Sok fazék megmarad, a' ruha szabb lesz, és tovább tart. 's a' t.

Egynehány Asszonyságok már a' dolgot praxisba vették, jönnek találták, és ősz fejemet megkoszorúzták sok fáradozásomért, és ez nekem elég. De ha kik a' forró lúggal való öntözés mellett akarnak tovább is maradni, azoknak azt javaslom, hogy egy óráig csak lágy meleg lúggal öntözzék a' ruhát, azután pedig legfelebb csak két óráig forróval, és hagyják így a' ruhát melegen más nap reggelig. Az magában, kivált megnyomtatva, szépen meg fog kelni.

IV. S Z A K A S Z.

A' Keményítő tsinálásról.

§. 62.

A' keményítő a' Házi-Gazdasszonynak olyan szükséges, hogy ha azt maga nem tudja, vagy restelli készíteni: a' rosszatis két áron kénytelen megszerezni: mert a' tisztaságot szeretvén, a' fejez öltözör ruhát, a' melly a' szépnemet különösen ékesíti, tsinosítani keményítő kell.

A' Gazdasszony ezt maga szokta minden esztendőben egyszer a' maga házi szükségére tsinálni. Hogy tehát ezt az is megtehesse, a' ki még nem próbálta: imé a' legkönnyebb módot, a' mellyet a' magam házáznál gyakoroltatok, ide iktatom.

1. Hány font keményítő megyen fel esztendőt által valamelly magános házi szükségre: azt

a' Gazdasszony legjobban tudja: feleslegvalót pedig, vagy két esztendőre valót csak azon esetre tsinál: ha egy részét pénzre akarja fordítani, vagy a' termés hibásan mutatván magát, jó, óltsó, és tiszta, nem üszögös búzához nints reménység.

2. A' szükség tudva lévén, mindenkor hárommannyi búzát kell megáztatni, mint a' kérdésben lévő keményítő fontszáma: mert a' búzának egy harmad' része szokott csak keményítő lenni: úgy hogy három Pos. köből ad mind össze egy Pos. küblöt, vagy 240 font buza, 80 font keményítőt: de az áztatásban, kinyomásban, és magában a' búzában ne legyen ám hiba: külföldben a' keményítő felényi se lessz. A' konkolyból, és vadborsóból (bükkönyből) soha se lessz keményítő.

3. A' legtisztább búza közt is az a' legjobb, a' melly legnagyobb szemű, tömött, vékony, és halovány héjjú. Az illyen búzának több a' lisztje és kevesebb a' Sikere, a' mi kenyérhez jó: de keményítőnek nem kell. A' tavasz-búzából több a' keményítő, és fejérebbs, de keményebb. Azértis egy köből tavaszihoz két köből Őszi szokás keverni. Némelleyek két rész búzát, és egy rész Őszi árpát egyelítenek össze: mások pedig fele búzát, és fele tenkelyt vesznek. Ez mindenik jó mód: mert a' tenkely igen fejr, az árpa pedig igen lisztes. Jobb még isakár Őszi akár tavaszi búzából, tenkelyből, vagy árpából külön készíteni keményítőt; mivel nem egyformán, és nem is egyenlően puhulnak, és tejeseznek meg, a' mi pedig kivált a' keményítő mennyiségére nézve, megkívántatik. A' kolompér a' ruhát eszi, és hajpornak épen tisztátalan. Ezt azomban csak úgy tehetjük fel, ha a' kolompírkeményítőt nem mossuk elég tisztára; mert ha mind addig mosattatik, még üllepedése után a'

viz egészen tisztán szürödik le róla, igen jó, és alkalmas a' ruha' keményítésére.

4. A' búza minekelõtte beáztatatnék, azt meg kell vágó rostával rostálni, és azután kéz közt meg mosni minden sártól, portól, és üszögtõl. A' jó lágy vízben való áztatás igen szaporítja a' keményítõt; a' kemény víz pedig kevesit; mert a' szemeket keményíti. Lágy víznek azt hívják, a' melly igen tiszta, semmi ize, és szaga nints, 's a' mellyben a' paszuly, borsó, lencse könnyen megkovad, és puhára fõl. A' melly víz édes, nádizü, sárizü, 's az üveget megfogja, vagy fejr, és nem általlátszó, mind kemény a' benne lévõ testek miatt. Az esõ, hó, folyó, és forrás viz, leglágyab szokott lenni.

5. Némelly Gazdasszonyok a' megmosott buzát megszáraztván; malomba küldik, és újj vágott éles kõvön gömbölyü darának tsináltatják, és a' darát keményítõnek. Ha a' molnár sokat el nem törne belõle: nem sok hujja lenne a' más módhoz képest; a' keményítõ pedig fejérb: mivel a' korpából semmi se egyeledik bele, és a' buzaszemnek sikere, és tsirája is a' korpába megy a' melly mind a' kettõ sárgás színü. Azonban megvallom, hogy én ennek semmi hasznát nem tapasztaltam; sõt kárát: mert száz falusi molnár közülis alig tud egy vesztegetés nélkül, gömbölyü, tiszta darát tsinálni.

6. Én minekutánna a' buzát megmosattam, azonnal tiszta, és lágy, vagy folyóvízbe beáztatom. Az edénynek olly nagynak kell lenni, hogy a' búzan felül annyi viz férjen bele, hogy azt a' legszárazabb búza se ihassa fel egészen, és az ázásközben ne kellessék újj vízzel szaporítani. Akkor kell a' beáztatáshoz fogni, mikor már a' napok jó melegek.

7. A' keményítőnek jósága a' fejérségben, és apró részekben áll. Ezen végre abba a' vízbe a' mellyel a' dézsában a' szemek áznak, minden 3. Pos. köből búzához fél font timsót, és ugyan annyi konyhasót lehet keverni. Ezt a' vizet azután (ha sáros lessz is) az ázás után, a' kik több ször tsinálnak keményítőt, ötször hatszor is használják a' szemek megáztatására. A' ki ezt nem akarja, minden nap leszűri a' vizet a' szemrői, és frisset tölt arra. Amaz drágább, ez pedig fáradságosabb. Én az elsőbb móddal élek.

8. Ha az idő meleg: a' búza rendszerint 10. nap alatt tökéletesen megtejesedik; de ha hives 12 naps bele kerül. Erre nézve meg kell a' szemeket próbálni; és ha a' Gazdaszszony azokat az újjaival széltnyomván, úgy találja hogy a' tej egészen kifoly a' megnyomott szemből, és tsak a' héjja marad az újja közt: az áztatásnak vége van, és a' kinyomáshoz kell fogni.

9. A' kinyomás két féle képen szokott meg-esni, vagy taposó zsákban, vagy kezekkel való kitsafarás által. Én magam elsőben az egész törkölyt kevesenként lábbal megtapodtatom, mint az aszszúszöllőt szokás, és ezt az után kézzel kitsafartatom. Az első tejes levet külön edénybe szűröm mint sárgást; azután pedig az egész kitsafart törkölyt zsákba töltetem, lágy meleg tiszta vízzel jó bőven megöntöztetem, és tapodtatom mind addig, valamig tiszta víz nem jön le a' zsákról; a' levét más különös edénybe töltetem; ez fejérebbe az elsőnél. A' taposó dézsa tölgyfából van, erős a' feneke; alatsony, és szeles; és áll egy háromlábú széken, a' mellynek lábai között egy dézsa áll. Ezen dézsára egy sűrű lószőrből kötött szitát helyhetek szorosan, és a' taposó dézsa lyukas fenekén ezen a' szitán foly a' tejes lé az alsó dézsába: a' mellyből osztán más nagyobb

alatsony, és széles dézsába vagy tekenőbe által-töltetik. Mások a' szita helyett flanell zatskóval élnek, és a' levét ezen szűrik meg. Ezis jó, de pénzbe kerül.

10. Az igaz, hogy a' taposás, és kitsafarás szaporátlan munka: de azért a' már feltalált ma-lomravaló költséget még se javaslom egy magá-nos Gazdaszszonynak: mert noha szaporább ve-le a' munka, de hamar kopván egymás ellenébe forgó fatengelyei, a' törkölyt nem nyomják jól ki.

§. 63.

A' leírt módszerint az egész megáztatott bú-zából kitaposott tejes lé, rendszerint két külö-nös tágas, és inkább széles dézsákra, vagy te-kenőkre szokott töltetni, és tiszta vízzel feleresz-tetni, t. i. egyikben van a' legelőször kinyomott sárgás lé, a' másokban pedig az utolsó tapsás, a' melly fellyebbvaló. Mit kelle ezen két rendbéli tejes lével tsinálni, e' következő jegyzésekből kitetszik.

1. Huszonnégy óráig tsendesen kell mind a' két edénybeli levét tartani, és akkorra a' kemé-nyítő az edénynek fenekére leszálván, a' viz azon felül tisztán marad.

2. Ezt a' tiszta vizet tsapon tsendesen lekell a' keményítőről mind addig folytatni, mig tejes nem kezd lenni, és a' megmaradott törköllyel együtt a' sertésnek vagy tehénnek adni. A' te-kenőhöz nem kell csap; hanem csak egyik végét felemelni.

3. Ezen lefolyt víz felébe más tiszta víz töltetik a' keményítőre, és hogy annak minden részeit eljárván, savanyúságát, ragadosságát, és motskát kiszivhassa; egy kisdéd fa szénvonóval (a' Balaton mellett kuruglyának hívják) az edény fenekéről egészen felkevertetik. E' meglévén 24

óraig tsendesen hagyatik, és akkor vele épen azt tselekeszsük, a' mit először: mind addig, míg minden víz olly tisztán jön le, a' mint feltöltetett. Ezt nevezik édesítésnek. Három legfelebb négyszeri felöntött tiszta víz a' keményítőt egészen megédesíti.

4. A' megédesítés végre menvén, az edények fenekéről a' keményítő késsel nagyobb négyszegletű darabokban felszeletik, vagy ha híg: vas-kalánnal kimeríttetik, ruhával betakart asztalra rakatik, és az abroz alatt tökéletesen kiszáraztatik. A' napfény sárga színt szokott neki tsinálni. Hogy hamarabb száradjon, és meg ne penészedjék: mindenik darab egyik oldaláról a' másikra fordittatik.

5. Végre száraz, híves helyre elrakatik, és ha rá szükség van, az apróbb mor'salékok, és szennyesebb darabok hajpornak töretnek, és megszítáltatnak. A' festett ruhákat az allyasabb keményítővel szokás keményíteni, és a' vékony fehér ruhákhoz a' legfejérebbe használtatik. Ha valaki azt akarja, hogy készített hajpora ropogjon, a' keményítőt öntözze meg jó erős égett borral vékonyan; szárítsa meg, és úgy töresse meg pornak. A' kolompírból is lehet keményítőt készíteni, melly. a' mint már említve vagyon, ha jól készíttetik, nagyon jó szolgálatot tesz. Egy Pos. mérő tiszta, 's lisztes kolompírból könnyen kikerül 16 — 20 font keményítő. Ennek készítése nagyon könnyű, és annál is inkább meg érdemli, hogy megemlíttessék; mivel általa a' szegényebb sorsu Gazdaszszony könnyen kipótolhatja, és pedig mindenkor, midőn kívántatik, a' pénzen veendő keményítőt.

A' kolompír keményítő pedig így készül:

1. A' keményítőnek való kolompír jó tisztára megmosattatik, hogy a' sártól, portól és más

tisztátalanságtól megmenekedjék, mellyek különben a' keményítőbe keveredvén, azt barnává, élessé, és kelletlenné tennék.

2. Az így megmosott kolompír torma reszelőn melly minden közönséges háznál találatik, megreszeltetik, önként értetődvén, hogy a' torma reszelőnek szinte mint az edényeknek is, mellyekben a' reszelés, kidörgölés, és mosás eszközöltetik, tisztáknak kell lenni.

3. Ezen reszelt jószág tiszta vízben, és tiszta edényben kézközött mind addig dörgöltetik még belőle a' keményítő kiválván, csupa rosttá, vagy kanaffá nem válik.

4. Az egész vegyületet tiszta ruhán által meg kell szűrni, mellyen a' keményítő, vagy liszt ugyan áltmegy a' vízzel együtt, de a' kolompír törköly fönt marad.

5. A' leszűrt tejes víz maradjon békében, még benne a' keményítő meg nem száll; akkor pedig töltessék le a' keményítőről a' tisztátalan viz, 's töltessék reája friss tiszta viz, 's kevertessék össze vele erősen a' keményítő, ismételtessék ezen munka mind addig; még a' keményítő egészen meg nem tisztul, fényessé, és fejjerré nem válik. Ezután ugy bánhatni vele, mint a' gabonakeményítővel.

V. SZAKASZ.

A' Szappanyfőzésről.

§. 64.

A' mit a' Gazdaszszony a' maga házából ki-kerithet, vagy legalább fáradságának bérít megnyerheti. azt nem kell mástól venni. Illyen a' szappany is. Ennek főzéséhez ha szinte némelly szereket sőt ha mind pénzen kell is beszerezni:

általa a' Gazdaszszony azt nyeri, hogy a' tsinálásért nem ad pénzt, 's legalább jó házi-szappanyt főz, a' mellyhez képest a' vásári többnyire hibás. Hogy tehát ezt a' szándékot annyival könnyebben ki lehessen vinni, a' szappanyfőzés mesterségét ide irom:

1. Jó szappanynak azt tartjuk, a' mellynek íze gyenge, és nem tsipős; színe fejér; teste síkamló, száraz, ösztövér, és nem zsiros, a' szabad levegőn megszárad, és a' vízben a' nélkül, hogy zsirrú váljek, egészen felolvad. Ennek főzéséhez.

2. Megkivántatik a' hozzátartozó szereknek jó megválasztása, a' mellyek a' lúg, zsír, só, és mész, és ezeknek a' főzés által való illendő össze kaptsolása.

3. A' Gazdaszszony a' maga házánál ezen végre meggyűjti a' jó hamut, a' hulladékzsirt; és mivel ez nem minden háznál szaporodhatik annyira, hogy a' szükséghez képest elegendő szappany kikerüljön belőle: a' mészárostól jókor, öszkezetén a' friss fagygyút beszerzi. Igen okosan cselekszi a' Gazdaszszony, ha e' végre a' csontokat félre rakatja, és annak idejében, midőn ugy is tüzelni kell, azoknak zsirját kifőzeti. Ez olly jó szer a' szappanyfőzésre, melly a' legjobb fagygyunak sem enged. Majd minden háznál annyi csont elhull, a' mennyi a' ház' szükségére megkivántató szappanynak legalább is két harmadrészt kiállíthatná. Azon főzés vagy sütés által, mellyel mi a' csontos hust élelemre megfőzzük vagy megsütjük, egy ötöd része sem olvad ki a' tsontzsirnak. A' többit tehát gondatlanul elszórni, vestegetés. Erről akarkit meggyőz egy kevés fáradságba, és majd semmi költségbe sem kerülő próba.

4. Jó hamú az, a' mellyben legkevesb szén és egyéb gaz van; legkevesebb szene van pedig a' gyertyán, eger, nyir, bodza, fűz, és mindenek felett a' bikkfának. Ehez képest a' melly Gazdaszszony ezekkel tüzel: a' hamvokat a' kementzében jól kihagyja égni; de minden két nap mulva kivonatja, és a' jövő szükségre félreteszi. A' fagygyú mentől frissebb, annál fejérb szappanyt ad. Frissében kell hát azt beszerezni, és ha még nyers volna, felaggatni, és a' szél által megszikkasztani módjával.

§. 65.

A' szereknek megszerzése után következik a' lúgnak készítése, és az alatt a' fagygyúnak felmetélése, kiolvasztása és a' pörtzöknek kisajtólása.

A' lúgnak tsinálásához ezek szükségesek:

1. Egy felül szélesebb fenyőfa, vagy bikkfa dézsa, a' mellynek két feneke van. Az alsó rendszerint bevan az oldal dongáknak ontrájába, vagy a' mint mások nevezik tsinjába eresztve; a' második pedig csak egy olyan kerék deszka, a' melly a' lúgos dézsának, alól mind szűkebb-szűkebb oldalai kerületjébe annyira leszoríttathatik, hogy közte, és az alsó rendes fenék közt, mintegy hat töl üresség maradjon. Ezen mindenkor kivehető fenék több lyukakkal átvan furkálva, és az alsón csak egy lyuk van, vagy mindjárt a' fenék felett az oldalon kinyitva, és benne tsap a' lúgnak kifolyására.

2. E' készen lévén a' hamúnak beáztatása vetetik munkába. Mennyi hamut kell beáztatni: azt a' szükség, és a' lúgos dézsának, vagy csebernek nagysága határozza meg. Három Pos. köből hamuhoz képest a' lugozonak öt tetézvékásnak, vagy négy tetéz Pos. köblösnek kell lenni. Legbátorságosabb úgy tselekedni, hogy több lú-

got tsináljon a' Gazdaszszony inkább, mint keveset. Errenézve az alatt is; míg a' szappany föl; lehet a' lúgot folytatni, ha az elébbi tsinálás kevésnek látszik. Rendszerint 40 font fagygyúhoz először négy köből szitált hamut szokás elkészíteni, és egy köből jó féle, nem homokos, és köves meszet, és 25 fonthoz ennek felét; és ez elégis.

3. A' hamut egy rakásban szépen össze kell nyomatni, és ha elébbeni lúg nints: közönséges vízzel meglotsolni gyakrabbsn, hogy az a' vizet beihassa. Mikor már ez így megnedvesített: a' közepében egy nagy lyuk ásatik, és a' friss darabos mész beletöltetik, kevésbé meglotsoltatik, és mihelyt gőzölögni kezd: hamuval etakartatik gyakrabban, hogy az ereje bentmaradjon, és tsendesen lotsoltatik mind addig, míg a' mész porrá nem válik, és a' hamú is egészen meg nem ereszkedik. Ha igen lágy, sáros találna lenni: száraz hamuval kell mérsékelni, Ezen dologban rendszerint három óra bele telik.

4. A' hamu a' mészzel így elkészítettén, a' lúgos egy erős három lábú székre tétetik olly magasan, hogy a' lúgnak befogására egy más kisebb edény alá férjen. Némellyek tsak a' földre teszik, és alatta gödröt ásván: a' lugost ebbe teszik. A' lugos nagy dézsá' lyukatsos feneke továbbá tiszta szalmával egy tenyérsnyi vastagságra megterítettik, és a' rakás meszes hamu egyvelgest bele hordatik, és minden sor mértékletesen körülnyomatik mind addig, hogy fellül tsak mintegy 8 töl üresség maradjon, a' melly vízzel szinig töltetik; és mintegy egy óráig így hagyatván a' tsapja kinyittatik, és a' lúg folyni kezd.

5. Ha ez a' lúg nem tiszta, vagy erős nem volna: ismét feltöltetik a' lugoóra, és másodszor eresztetik a' hamun keresztül. Tehát a' lú

got mindjárt meg kell próbálni, ha elég jó é? Színe ennek olyan, mint a' szép bor, az ujjá közt az embernek igen sima; ha tollat bele mártanak forrósan, a' pehely mindjárt lekoppad a' tolról, és a' friss tojás egészen felül úszik benne, és le nem ül.

6. Egy leve a' hamúnak lefolyván, ismét vízzel megtöltetik a' lugos, és a' második lág foly, a' melly már valamivel gyengébb. Ez mind annyiszor előlkezdethetik, míg a' Gazdaszszony-nak négy—öt akó tiszta lágja nints; és ha ez is kevés kezd lenni: friss hamúból és mészből ismét lágot szaporít.

7. Az alatt, míg a' lág így foly: a' Gazdaszszony minden 'sirt, és megavasodott faolajat előlszed, és egy kevés gyenge laggal feleresztvén kiolvasztja, és más gömbölyű fenekű rézfazékban, vagy üstben, a' mint nevezik, az apróra metélt fagygyút kiolvasztja, de a' nyers fagygyút elébb fel kell forralni, vagy meg kell kövesztetni: 's a' pertzétis kitsafarja. A' fagygyút hát jobb előre elkeszíteni a' többi 'sirral együtt, mint a' gyertyaöntéshez szokás. A' kinek kedve vagyon igen szép, tiszta fejer szappanyt készíteni, tisztítsa meg jól a' zsirt, fagygyut, olajt, minek előtte a' főzéshez fogna. Ezen megtisztítás nem igen nagy vesződségbe kerül. A' megolvadt zsír, vagy fagygyu, szinte mint az avas olaj is lágy meleg vízbe töltetvén, azzal erősen öszvekevertetik. Ez által a' víz a' kövérségben volt idegen részeket, a' poshadt nyalkát, enyeket, és más efféléket magába veszi, és a' zsiradékot megtisztítja.

§. 66.

Már most a' főzés következvén, ezeket tartuk meg:

1. Az olvasztott fagygyú kisebb darabokra metéltetvén, sokságához képest kisebb, vagy

nagyobb üstbe tétetik, és a háznál szaporodott, 's már kiolvasztott zsír is hozzá egyelítettvén, lúggal az üstnek mint egy közepéig feleresztetik, és gyenge tűznél felolvasztatik, arra vigyázván a' gyakrabbi keverés által, hogy a' fagygyú elolvadjon: de az üsthöz ne égjen. Mennyi legyen a' lúg a' fagygyúhoz képest, azt nem szükség méretskélalni; hanem csak arra vigyázni, hogy mielőtt felkezd habzani, ismét friss lúg töltsék a' fagygyú közé. Ezt már nem szükség keverni is, és a' felhabzás ezzel meg nem állítatik, hanemha hideg lúggal.

2. Eleintén a' fazék alatt nem kell erősen tűzelní, hanem azon lenni, hogy a' lúgos fagygyú folytában egyenlően forrjon.

3. Három, négy órai forrás után a' fagygyú a' lúggal öszve áll; és megsűrűdik, mint a' híg pép. Ezt ha látja a' Gazdaszszony: a' keverőfát bele mártja, kiveszi, és engedvén hevülni, megvizsgálja, ha a' fáról leválik e? Ha e' megvan;

4. A' híg szappany megsóztatik törött közönséges konyhasóval. A' só arra való, hogy a' kövérség a' lúgtól különváljék. Errenézve mennyi só kell bele, én meg nem határozom; hanem azt mondom, hogy vessen bele a' Gazdaszszony elsőben egy, vagy fél marokkal, 's ha látja, hogy a' szappany felhabzik, és a' fazék színén tajtékká válik a' forrás által: ezt a' tajtékot kalánnal leszedheti, és formába töltheti. Ez ritka, vagy könnyű szappany fog lenni, és ebből lehet azután kezet, 's ortzát mosni, borotválkozni való szagos szappanyt csinálni. Ha le nem válik a' keverő fáról: töltsön belé ismét lúgot; tegyen megint annyi sót belé, mint előbb; de a' keverőfát gyakrabban mártsa belé, és nézze meg, ha a' lúg tisztán lefoly e' a' fáról, és a' szappany különmarad e' felragadva. Ha nem tiszta a' lefolyó

lúg: megint annyi söt, és lúgot kell a' fazékba tenni, mint előbb, minden elkeverés nélkül, és ismét azon módon megpróbálni.

5. Ha egyszer látja a' Gazdaszszony, hogy a' keverőfára ragadott szappany már kemény, és a' lúg magánossan lefoly róla: a' szappany eléggé megfőtt. Ez egy óra, és így már mind öszvefőtt, hat óra alatt gyakrabban megszokott esni; de néha 9 — 12 óra is bele telik a' hibák miatt.

6. A' megfőzésnek más próbái is vagynak úgymint:

a) Végy egy kalánnal egy tányérra a' szappanyból, 's ha kezd hivülni: az újjoddal tapogasd meg. Ha az újjod nem 'siros; jól van a' főzés: de ha 'siros, sózni, lúggal szaporítani, és még főzni kell.

b) Egy két tseppet tseppents eleven tűzre; és ha látod, hogy az lángot nem vet, és nem füstöl, hanem csak felpuffad, vagy felhabzik: jó a' fővés, és így a' szappany is.

c) Némellyek egy kalánnal hideg vízbe vetnek belőle; és ha az leül: eléggé megfőttnek tartják a' szappanyt.

7. Ezeket a' próbákat megtévén, a' tüzet az üst alól ki kell húzni, és úgy hagyni a' jövő éjtszakán, míg meghidegszik, 's reggel kivenni, elmetélni, és szellős helyen megszikkasztani.

8. A' ki formába akarja önteni: a' szappanyt reggel közép erősségű lúggal ereszsze, és olvaszsa fel, a' Formákat veres, vagy sárga földel kenye meg, és töltse belé a' szappanyt. A' formának a' feneke lyukatsos, hogy a' lúg lefolyhasson a' szappanyról 's a' t.

§ 67.

A' mi földünkön, söt az Idegenek előtt is igen hires, és a' tiszta faolajból tsinált Velen-

tzei szappannyal vetekedik a' széksóval készült Debreczeni szappany. Tehát hogy ez is közre menjen, a' mint magam láttam, tsinálása módját ide írom: A' kiknek több tudományok van felöle: írják le bővebben, és a' hol én hibázok, ott tegyenek jobbítást. Ez a' dolog közhasznú, és egyenesebben Hazánkat illeti; azért is megérdemli, hogy mások is dolgozzanak benne.

A' Debreczeni szappanyhoz széksó, mész, konyhasó, és fagygyú kívántatik.

A' Széksó Magyar Országnak több részeiben is terem ugyan: de kivált a' Kis Kunságon, Csongrád, Békes, Bihar, és Szabolts Vármegyékben, a' hol azt az emberek tavasszal, és ősszel nap felkölte előtt, vagy borongos napokon szedvén, Debretzenben, Szegeden, Ketskémethen eladják.

A' jó Széksó fejer, tömött, darabos, szemes, erősen sós, a' vízben felolvad, a' nedvességet magához húzza, és ha tiszta: kevés sárja marad.

A' ki jó szappanyt akar főzni: a' legtisztább széksót választja, és 40 font fagygyúhoz, legalább is kell 15—20 font széksó: a' sárosabból pedig alig elegendő fél Pos. köből is. A' bizonyos, hogy ha a' széksó hét rész: akkor a' mésznek kell lenni két résznek, vagy 7 fonthoz kell 2 font jó féle mész, (némellyek óltott meszet vesznek) és így 40 font fagygyúhoz: 15—20 font széksó, és 7 font mész.

A' széksót a' mésszel összekevervén, azt a' Gazdaszszony vagy tsak forró tiszta vízzel, vagy elgyengült hamúlúggalt felereszti. Ha erősségét akarja megpróbálni: egy tsomó gyapjút ráz meg benne; és ha a' lúg öszve aluszik mint a' téj; jónak a' jele; és már azt leszűrven, félreteszi.

Továbbá az olvasztott fagygyút beteszi a' rézfazékba széksó lugot tölt rá, és tsendesen fel-

forralván, főzi 4 — 5 óráig, a' mint felyebb beszéltem.

Ha a' fagygyú már összeállott a' lúggal: felhabzik, és friss széksó lúgot nem enged magába tölteni. Ekkor hát azt tselekszi a' Gazdaszszony, hogy ezen keveréket leereszti a' réz, vagy vasfazékból tsapon, és az allyát is kimeringéli. E' meglévén a' lúgot leszűri, és a' szappanyt meg vizszatölti a' fazékba, friss széksó lúggal felereszti, ismét ha kigőzöl; szaporítja, és lassanként Konyhasóval sózogatja mindaddig, míg a' kövérségtől a' széksólúg egészen tisztán, külön nem válik.

Ezek szerint a' Debreczeni szappany e' két-tőben különbözik a' közönséges szappanytól, hogy 1. Hamulúg helyett széksólúg töltetik apródonként a' fővő fagygyúra. 2. Hogy a' fővő fagygyúlúg négyszer, ötször is letsapoltatik a' vas, vagy részfazékból, és annyszor friss lúggal feleresztetvén, 6 — 10 óráig is főzetik.

§. 68.

Talán rossz neven venné tőlem a' szép nem, ha egy úttal a' különösebb mosdani való szagos szappanyok tsinálását halgatással elmellőzném. Erre nézve némellyeket, a' mellyeket jobbaknak tartok, ide iktatok:

1. Végy jóféle fejer szappanyt 8 latot, metöld el igen vékony szeletekre, tedd egy kő mosárba, tölts rá sziumézet 8 latot. Ugyan borkő olajat 1 latot; ismét rózsza vagy egyéb szagos vizet, a' mit szeretsz 3 latot: keverd, és törd együtt mind addig, míg téstává nem válik, és ekkor nyomd bé egy tiszta edénybe, kösd bé a' szájját, és a' mikor tetszik mosódj vele.

2. Végy jóféle szappanyt 16 latot, és félellyi rózsza vízben törd téstává, tedd tüzre egy

kis tiszta újj mázos serpenyőben, és főzzed gyengén szüntelen való keverés közt mind addig, míg a' rózsavíz egészen kigőzölög belőle.

Ekkor keverj bele apróra törött violagyökeret 2 latot, bablisztet 2 latot: ismét tölts rá egynéhány 30 — 40 tsepp bergamott vagy más jószagú olajat, keverdel, tsinálj belőle golyóbisokat, tekerdbé őket pamutba, rakd gyenge meleges helyre, és ha megszáradnak, kend meg kívül jó illatú olajjal, 's mosódj vele.

3. Végy fejer szappanyt 2 fontot, és apró szeletekre metélvén, tedd egy üvegbe, tégy hozzá viola gyökeret 1 font. Gumi Benzóét 8 lat. Storaxot 4 lat. sárga szándelt 4 lat. szegfűvirágot 1 latot, két három késhegyyni törött fahéjjat, ugyan annyi törött tzitrom héjjat, és egy szerepsendiót, mind jó apróra törve, és ereszd fel három ittze tiszta erős égett borral. Minekutánna ezek öt napig együtt áztak, keverj közéjek egy kevés hajport, tölts hozzá egy kevés rózsavizet, és 6 tojas fejerit, 's vízben felolvasztott Gummitrágántot, keverd fel jól, és ezen téstából tsinálj golyóbisokat, és úgy bánj véle, mint az előbbiekről mondtam. Ez legdrágább, és tsak egy kedve tölt Dáma tsinálhatja.

Némellyek szoktak még ehhez tenni apróra törött mandolát, bergomattolajat, ámbrát, és pézsmát. Ezt nevezik Bononiai szappannak: Olaszul Savonetti: de készen ugyan illyet nem talál senki.

4. A' borotválkozni való szappanyt így tsinálják a' Gazdaszszonyok Férjeik számára:

Végy szappanyt, a' mennyi tetszik, és apróra metélvén, tedd egy tiszta serpenyőbe, tégy hozzá rózsá, levendula, és majoránnavizet tetszés szerint egy forma mértékkel, tedd gyenge tüzre, míg a' szappany elolvad. Ekkor keverj hozzá viola

gyökeret, Tzitrom - vagy narants héjjat porrá törve, mindenikből egyegy quintlit, és szegfűvirágot másfél quintlit, és szűnés nélkül kevergetvén, tölts felül Rószavízben felolvasztott szép fejer Arabiai Gummit, és mikor már megsűrűdött, 's a' tűzről levétetvén meghűlt, kend meg a' kezedet akarmelly szagos olajjal, 's tsinálj golyóbisokat belőle, takard pamutba, és gyenge melegen szárazd meg.

Ezen szappanyokhoz legjobb ez a' könnyű tajték szappany, a' mellyről fellyebb szóllottam.

Gyenge szakállhoz a' szappany spiritus legjobb, de erőshöz semmit sem ér.

A' ruha tisztító golyóbisokról (Stedffugel) alább leszsz szó.

VI. S Z A K A S Z.

A' Gyertyamártásról.

§. 69.

A' gyertya egy a' legközöségesebb háziszerek közzül: még is huszadik háznális alig talál az Ember jólégő gyertyát, és egyik, egy a' másik pedig más hibával küszködik.

Jó gyertyának azt tartjuk, a' melly fejer, nem pertzeg, nem foly, nem lobog, se nem pislog; hanem tartós, és egyenlően végig vígan ég füst, és bűdösség nélkül.

Ezen említett jóságot a' jó bél, jó fagygyú és helyes mártás vagy öntés tsinálják. Ezekről szöllok tehát sorjában, és a' mit magam legjobbnak találtam, ezennel közhaszonra botsátom.

§. 70.

A' gyertyabél körül ezeket szükség a' Gazdaszszonynak megtartani:

1. A' pamut egy a' legjobb gyertyabélnek való matériák közzül; de ha az megvan fejerít-

ve, és nem egyeulően fonva, vagy pozdorjás: a' gyertyája pislogni fog, és nem fog vigan égni. Errenézve a' legszebb pamutfonalat sem árt erős bor etzetben 24 óráig megáztatni, és megszáraztani.

2. Második gyertyabélnek való matéria a' középszerű fejerített, és jól kimosott len, vagy lenszösz fonál: de ennek is a' legjobb fonót kell választani, hogy a' fonál egyenlően megfonasék: mert ha egy helyen vastagabb, és sodratlan, ott a' gyertya lobogni: ha pedig imitt amott vékonyabb, és igen sodros, ott pislogni fog. A' len gyertyabél tartósabb közönségesen véve a' pamutnál. Mellyhezképest:

3. A' Gazdasszonyok az asztalra, és olvasó embernek való gyertyához két szál pamuthoz egyiket lent vesznek, vagy két szál lenhez harmadikat pamutot olly végből, hogy a' pamut a' világosabb, és vigabb égést segítse; a' len pedig a' lobogást, és hamar égést mérsékelje.

4. Hány szálat kellessék egy gyertyabélhez venni, meghatározni nem lehet: annyi mindzáltal bizonyos, hogy ha a' gyertyabél a' faggyúhoz képest vékony; nem fogja a' körülragadott faggyút megemészteni. Innen a' gyertya folyni fog; ha pedig a' bél kelletinél vastagabb: igen hamar égeti a' faggyút; és így lobogni is fog, tartatlanis lessz. Errenézve az én tanátsom a' próbálatlan Gazdasszonyokhoz az, hogy elébb: mintsem a' mártáshoz fognának, próbára mártsanak, vagy öntsenek egy két szál gyertyát, egyiket kevesebb, a' másikat több faggyúval, és abból ítéljék osztán meg, mitsoda vastagra lehessen a' belet, vagy a' gyertyát hagyni. Vékony lenfonálból, vagy pamutból 12 szál két rét hajtva elég; vastagból 8—9.

5. Konyhára, istállóba, és tselédházba, a' hol fonnak, tartósabb a' gyertya, ha a' bele len, kender, és valamivel vékonyabb.

6. A' sodrás is hordozza a' gyertyabelet: mert ha az igen tág: a' gyertya lobogni fog, és ha imitt amott egy két szál fonál különválnak a' gyertyában a' többtől: az hamar beégeti magát a' faggyúba, és azt lefolyatja. Ha pedig igen sodrott: a' gyertya pislogni fog, noha tovább tart. Azértis azon kell igyekezni, hogy minden szál fonál tágan, a' mennyire csak lehet, egymást mindenütt érje.

7. A' megsodrott gyertyabeleket vagy ruhába fogott tiszta, vagy viasszal kevert faggyúval kellett jók megvonogatni. Ez arravaló, hogy a' faggyúból a' vizet ne vehesse magához, a' melytől a' gyertya pertzegni fog, és a' szálakat is összebb tartsa, hogy a' mártás alatt egymástól el ne válhassanak.

8. Mitsoda hosszúra hagyassék a' gyertyabél: azt a' gyertyamártó edények mélysége, és a' formák hosszúsága határozza meg; a' melyeknél mindazáltal jóvalis hosszabbra szokás öt hagyni: mert a' megsodrás, és összemenés, 's a' gyertyának füle, $\frac{1}{4}$ rész hosszúságát elveszi. Rendszerint 15 tzol hosszú fonálból, ha megmártatik, lessz a' gyertya hosszúsága 12 tzol: és ha a' fonál 12 szálával van véve, 40 font faggyúból lessz ilyen hosszú szál gyertya 250 vagy egy fontba 8 szálat vévén, 31 font gyertya.

9. A' kész gyertyabélt sütős meleg faggyúba kell először tenni, vagy benne gyengén meforralni, és minekutánna meghidegedett: veszszőkre fűzni, és kiegyengetni.

§. 71.

Harmadik jóságát a' gyertyának a' jó faggyú, és jó mártás hordozza. Ebben ezekre kell vigyázni:

1. A' faggyú mentől frissebb, annál jobb lesz a' gyertyája; de a' zsirja kevesebb. A' régi száraz faggyú szaporább, feje, de folyó, és ez a' régen mártott gyertyában is tapasztalható.

2. A' füves marha faggyuja lágy és sárgás, a' száraz eledellel tartott marháé pedig keményebb és fejebb; és ez jobb is. Ehez képest a' késő őszi faggyú sokkal jobb, mint a' nyári; és a' téli jobb, mint az őszi magában: de ezen mind lehet segíteni.

3. Azértis ha a' Gazdasszony a' késő őszt a' gyertyamártással be nem várhatja: vegyen a' füves marha faggyújához fele, vagy egy harmad rész juh vagy birka faggyút, és mind kettőt külön megolvasztván, zsirját töltse együvé, 's mártsa fel. Ettől a' gyertya keményebb és feje gyertyákat lehet önteni, mint a' legszebb viasz gyertya, kivált üveg formákba öntve.

4. Némelly házaknál esztendőt által kétszer szoktak gyertyát mártani: t. i. Szent Mihály, és József napkor, részszerint az elfogyás, részszerint pedig a' régi gyertyának folyóssága miatt. Ha a' Gazdasszony ráér: e' nem rossz szokás; de a' ki rá nem ér, mártson egyszerre egész esztendőre valót, és a' gyertyákat szellőn megsikkasztván, rakja zsúp, vagy szalma közzé ládára, és tegye hives száraz helyre. Így gyertyája feje marad, nem lesz folyó. A' tavaszi faggyúból mártott gyertyák igen fejérek, kivált ha fele birka faggyú van a' marha faggyúhoz keverve.

5. A' faggyúnak megolvasztása megkívánja a' Gazdasszony szemességét, nem tsak a' támadható gyúladás miatt; hanem azért is, hogy ha

erős tüzet gyújt a' katlanban: a' zsirja kevesebb is lesz, feketébb is. Ehezképpest a' megkövesztett 's metélt faggyút is magánossan soha se kell üstbe tenni, hanem legalább hat, hét ittze tiszta vizet alól tölteni. Ez a' faggyút sem engedi a' fazékhoz égni; a' zsirt se megpergelődni. Ha azomban azon szerencsétlenség találna történni, hogy a' faggyú meggyúladna; tehát nem kell azt vízzel óltani, mivel ez által a' veszedelem még nagyobbá tétetik; hanem inkább hűlt faggyút, melly e' végre készen tartatik, kell hozzá tölteni. Ez a' hevességet mérsékli, és a' gyuladási forróság pontjánál alább szállítván, a' veszedelmet elhárítja. Ekkor egy fuvással is el olthatni a' lángot, de egyszer'smind a' tüzet is elkell takarítani az olvasztó edény alól. Azomban jobb vigyazni, mintsem a' veszedelemmel való küzdesre szorulni.

6. A' lassú olvasztás után az első zsír mindenkor legtisztább, és fejeőbb; azért is azt külön le kell meringélni, és a' jobb féle gyertyák mártására félretenni, és megsózni. Az allyja barnább, és az utólja fekete. Ezeket a' fütők, és tehenészek számára mártja a' Gazdasszony; sőt még azt is hozzá keveri, a' mi a' pörtzökből a' sajtolás által kinyomatott.

7. A' kiolvasztott faggyút némellyek sokféle szerekekkel megkeverik, és ez által többféle végeket igyekeznek elérni; nevezetesen a' tartósságot, fejérséget, keménységet, és egyenlőbb vigégést. Én részemről megvallom, hogy ezen keverékre soha se szorúlok, és azon fogások által, a' mellyeket eddig előlbeszéllettem, mind ezen végeket elérem.

8. Ha a' faggyút a' Gazdasszony egyszer megolvasztotta, megsózta, és megsűrte: ne engedje soha megfagyni; hanem azon frissen már-

tsa fel. Mentől többször fagy meg a' fagyú, és olvasztatik meg: annál folyóbb lesz a' gyertyája, ha tsak birka faggyúval nem egyelíti. Olvasztott fagyút gyertyának ne vegyen senki a' kalmároktól: mert az folyni fog, minthogy többnyire régi.

9. Némellyek sót, és egy kevés égetett tim-sót szoktak a' leszűrt faggyúba tenni. Ezt én magamis legjobbnak tartom arra a' végre, hogy a' víz a' faggyútól egészen különváljék, és a' tsunyaság a' fazék fenekére alá taszítottassék. Egyéb hasznát nem tapasztaltam. A' salétrom, és hamuzsir épen ezt tselekszik, csakhogy a' hamuzsir a' faggyúnak némelly részét szappannya változtatván, a' vízzel vegyíti, és így a' Gazdaszszonytól ellopja.

10. A' megolvasztott faggyút némellyek formában öntik; mások pedig gyertyamártóban megmártják. A' formák üvegből, czinből, és jó keményfából legjobbak. A' vadkörtvély, vagy berkenyefából tsinált formákat valóban lehet használni. Ezt az asztalosok szokták tsinálni két táblából; a' mellyeken a' gyertyának helye ki van völgyelve, és ha mind kettő öszveszorítottik sróffal, az egész gyertya helye a' két félből öszveáll. Egy formába 20 lyukak szoktak egymás mellett lenni. Mikor valaki gyertyát akar önteni, a' gyertya helyeit, vagy völgyeket faolajba mártott ruhával, a' mellyet az újja hegyire vesz, végig megdörgöli: de úgy, hogy a' faolaj sehól se marad láthatóképen: más különben a' gyertya ettől zsiros lenne, a' melly nem szép. Így a' forma ellévén készítve, az öszve srófoltatik két végről; minekutánna a' gyertyabelek bele vonattak; a' faggyú igen lágy melegséskén bele öntetik, megrázatik hogy, a' lyuk mindenütt tele teljék, és más nap reggelre félretétegetik; a' mikor

a' gyertyák sebes rántással belőle kiszedetnek. Ez a' mód azért is jó, hogy estvéként, a' többi munkának hátramaradása nélkül lehet használni, és a' gyertyais utánna szép sima, és az egész forma se kerül többbe 10 — 12 forintnál, 's száz esztendeig is eltarthat.

11. A' kik a gyertyát önteni nem akarják, gyertyamártóval élnek. Ez is fából legjobb. A' kinek e' sints, a' katlanon állni szokott kerék tenekű, és szájjú rézfazékban is márt gyertyát. Így t. i. Egy gyenge vesszőskére felhúzogatja a' beleket, és a' vessző két végét összekezi. Ekkor olyan karikásan állanak a' belek, mint a' fazék szája, 's egyszerre beis mártatnak abba. Községes nagy tserép fazékban is láttam így gyertyát mártani.

12. A' kik rendes fa gyertyamártóval élnek, arra vigyáznak:

a) Hogy abban a' faggyú mindenkor egyforma meleg legyen; erre nézve azt pokróttal körül tekerik.

b) Míg a' Gazdasszony az asztalra való gyertyáját meg nem mártja, addig meleg vizet a' mártóba csak annyit tölt, a' mennyi a' hidegülő faggyút ugyan megmelegíti, de a' belet meg nem vizezi; másképen pertzegős lesz a' víztől.

c) Mikor a' vesszőkön függő gyertyabél 2-3 szor bemártatott a' fagyúba, azt a' mártó végig meghúzogatja egyenként, hogy egyenes, és sima legyen minden szál, és ezt mentől inkább nem restelli, mind annál egyenlőbben fog a' faggyú ráragadni.

d) A' gyertyabeleket, minekelőtte először faggyúba mártatnának, sorba kell nézni, és a' melyik kisodródott, összebb sodorítani; a' melyik pedig igen sodrós: tágitani szükség. Külöm-

ben a' mint fellyebb is mondám, a' gyertya attól lobogó; ettől pedig tsípás fog lenni.

e) A' mikor a' mártóban a' faggyú hideg-
szik: abból a' gyertyára egyszerre sok szokott
felragadni, kivált ha a' mártóból tsendesen, és
nem frissen kirántatik. E' miatt a' gyertyának
alsó vége is vastag bunkós lessz. Ezen a' Gazd-
asszony azzal segít, hogy a' gyertya végeit for-
ró vízbe ereszti, a' melly a' faggyú vastagságát le
olvasztja. Azon faggyú, mellyet a' forró víz le
olvaszt, nem vesz kárban; mert azt ismét a' többi
közé szűrhetni, vagy olvaszthatni.

f) A' mártóban valamint a' faggyú egy rész-
ről hideg, úgy más részről igen meleg se legyen,
mert különben azt is le olvasztja a' gyertyáról,
a' mi elébb ráragadt.

g) A' szép zöld gyertyákat úgy szokták fes-
teni, hogy minekutánna mind szépen megmár-
tódta, utóljára fennhagy a' Gazdasszony egy két
ittze faggyút, hozat a' Patikából, vagy Matériá-
listától jó féle réz rosdát, *Flos viridis aeris*
vagy *Grünspánt* egy két latot, és ezt vízzel apró-
ra megtöreti, kiszáraztja, és újjra vagy olajjal,
vagy faggyúval elkevervén igen fainúl szelt dörgöl-
teti. Így osztán ezt az igen igen fainúl márvány
kövön megtört zöld festéket a' fennhagyott fagy-
gyúba tölti, meg melegíti jól 's végre a' mártóba
meleg vizet töltvén, a' zöld faggyút felül önti,
és a' gyertyákat sorban bele mártja egyszer két-
szer, de többször nem tesz jót.

h) Ha a' szoba igen hideg, vagy a' gyertyák
hirtelen hideg helyre vitetnek: meghasadóznak,
a' melly azt rosszra, és ruttá tsinálja. Errenézve
a' mártószobának tsak lágymelegnek kell lenni,
és az ablakait zárva tartani szükség; nehogy a' szél
kárt tegyen. Az igen meleg szobában későre fagy
meg a' gyertya annyira, hogy ismét bemártani le-
hessen. Ez hát késedelmet okoz.

VII. SZAKASZ.

Az Etzetsinálásról.

§. 72.

Etzet nélkül egy konyha se lehet el, és azt a' Gazdasszonyok készítikis, hol nagyobb, hol kisebb szerentsével. Mellyre tehát tsak kevés jegyzést teszek:

1. Etzetet senkise tsinál, hanem maga a' természet készíti azt mind azokból a' testekből, a' mellyekben először a' megforrás által bort, vagy Spiritust tsinált, és mihelyt ez a' spiritus már különvált: másik forrás támad; a' melly ezt etzetté változtatja, és végre ha meg nem akadályoztatjuk, az etzetet szél oszlatván, megrotthatja. Innen:

2.) Haszontalan képzelődés az, hogy az eső, 's hó vizből, ha bele lentsét teszünk, majd jó etzet lessz; mivel e' közül egyikben sints semmi bor Spiritus, a' mellyet további munkája által a' Természet etzetté változtathatna.

3.) E' szerint az etzetágyakra sints egyéb szükség, hanem hogy a' rájok töltött bort hamarabb által viszik az etzetesedésre, mint maga a' Természet tselekedné.

4) A' melly bor legkeményebb, abból etzetis legjobb lessz.

5.) Etzetet a' boron kívül lehet tsinálni gabonából, serből, gyümöltsből, mézből, téjből, és görögdinnyéből, 's földibodza terméséből. A' többi sokféle eper, manna, gyöngyvirág, levendula, és rózsa etzetek tsak annyiban mondatnak ez, vagy amaz etzetnek; hogy ezek fordittatnak etzetágyinak, és a' kész etzetnek szagot, és izt adnak.

§. 73.

A' borettet a' legdrágább, és legjobb. E' körül ezeket szükség megtartani:

1.) A' bor magától is etzetté válik, mihe-lyest melegebb helyen tartatik, mint a' bor természetes melegsége. A' hol tehát a' Reaumur melegmérője a' huszadik gráditson áll; ott a' bor magában is etzetté változik.

2.) E' szerint nem szükség neki lágy kenye-
ret, kovászt, malosaszőlő-tsutkát, lentsét, ku-
koritzát, paprikát aláhányini; sőt ez annyiba ká-
rosis, hogy ha a' bor rajtok soká áll: az etzetet
egy kevés észre nem vett meghevülés által meg-
rothasztják, és egészen elerőtelenítik; vagy leg-
alább az etzetnek valami kedvetlen ízt is adnak.

3.) Hogy mindazál al a' bor annál hama-
rább általmen en a' megetzetesedésre: úgy szokás
tselekedni, hogy a' borosdedény, átalag bődön-
ke, vagy akarmi más, akarhonna szerzett e-
tzettet megtöltetik, és a' szája tsak gyengén té-
tetikbe, hogy a' levegőnek mindenkor szabad be-
menetele legyen; de valami tisztátalanság bele
ne hullhasson. Már ha a' Gazdasszony ezen etze-
tet használván, azt akarja, hogy el ne fogyjon.
szürjele butelliákra egy harmad részét, és töltse
meg a' hijját jó borral annyira; hogy a' mutató
ujjával elérje, s tsinálja be gyengén a' szájját.
Ha a' melegség a' szobában olyan nagy, hogy
a' Reaumur melegmérője a' 20-dik grádit-
nál áll benne: ezen betöltött bor 10 — 14. nap
múlva etzetté válik: és így egy harmadrészt is-
mét le lehet vonni. Így ha az etzetes hordó meg
nem fagy, vagy kelletinél fellyebb meg nem he-
vül, a' Gazdasszony a' borettetben soha fogyat-
kozást nem lát. Ezt a' jegyzést a' többi minden-

féle etzetekre nézve is lehet használni. Az erőtel-
len, és elromlott bor etzetet nem tsinál: hanem
a' jót is elrontja.

4.) A' kik újonnan tsinálnak etzetet: sok-
szor a' tölgyfa etzetes hordóba csak betöltik a'
bort egy harmadrésznyire, s beteszik a' mondott
melegségű helyre, vagy a' napra; 14 — 20 nap-
ra a' bor etzetté válik; a' mikor megint egy har-
madrészt bor töltetik bele, és ugyan annyi idő
múlva az utolsó harmad rész. Az új hordó, ha
jó etzettel megforráztatik; ugyan ezt tselekszi. A'
kik a' dolgot siettetni akarják: a' hordóba 10 —
12 itsze erős etzetet töltenek, és ehez egy har-
mad rész jó bort, és így tovább.

5.) A' boretzt körül még az is megjegyzés-
re való, hogy a' hijjánosságot csak borral kell
megtölteni; és így ha az első etzet ép, egészséges
borból volt tsinálva; azután is mindig csak azt
kell venni. Így az etzetize nem fog változni. De ha
az etzetes edény most ép borral, majd megetze-
tesedni igyekezővel; vagy tsigérrel (lőrével) vagy
vadalma vízzel töltetik helyre: az etzetis elébb
ízit elvesztvén, elgyengül; és végre elromlik.
Errenézve én jobbnak tartom a' hibás borból
tsinált etzetet is inkább ép borral töltenimeg,
és a' romlott bort a' gyümölcs, vagy más etze-
tes edénybe tölteni. Az igen erős boretzt az
üvegeken nem kell soká tartani: hanem butel-
liákra fejtven, jó pintzébe homokba tenni, és
használni. Külömben az erős etzet az üvegeken
elébb vastag kotsonnyát tsinál, és azután el-
romlik.

De ha az etzet megfőzöttetvén, ez által a'
benne volt nyálkától, tojás fejrétől, és más ide-
gen részekről megtisztítatik; számos évekig rom-
latlanul eláll, sőt még időről időre tisztábbá,

kellemetesebbé, és jobb izüvé is válik, ha a' levegőtől elzárva tiszta, mérsékelt helyen tartatik.

§. 74.

A' boretzet után következik a' gyümöltsetzet;

1.) Sok helyen ezen végre a' vad almát, és körtvélyt fordítják a' Gazdasszonyok. Ez is jó: de ha mód van benne; legtanátsosabb jó izü, és érett almát; 's körtvélyt akar édes, akar savanyú legyen az, ezen végre használni. Tsinálása módja ez, hogy az alma, vagy körtvély apróra megtöretik, sajtóban erősen kinyomatik, és kifolyt leve egy fenekű hordókra szüretik. Az alma, és körtvélylé magában is etzetté válik ugyan a' jó napfényen, vagy meleg szobában; de hamarabb voltáért egynehány ittze jó, és kész etzetet szokás közé keverni. A' két fenekű hordóbeli etzetet 5 - 6 - 10 nap egymás után, szükség meghempergetni, 's a' hempergetés után a' szájját megtágítani. E' nélkül az alma lé két esztendeig is elvan a' pintzében és etzetet nem kap; mert a' melegség kitsiny, és kevés levegő járhat bele. Az egy fenekű hordó legjobb, és tsak fedéllel kell takarni.

Hazánkknak némelly vidékein vagynak olly közhasználatu erdők, mint a' többek közül Vasban Jánosházán, mellyekben sok vad gyümölcs terem. A' Természetnek ezen adományát megvetni esztelenség volna. Azért is igen okosan cselekszi a' népség, hogy a' vad almát, és körtvélyt érett korában megszedvén, sulykokkal megtöri, kisajtolja, és edényekbe szürvén, házi szükségére etzetté. Ha a' vad körtvély megpuhulva törettetik meg, és így sajtoltatik ki, levéből még bor is meg lehets jóságu készül; ebből pedig annál jobb etzet válik.

2.) Az érett szőlőből, nyúlsomból, kökény-

ből, és megyből is jó etzeteket tsinálnak a' Gazdasszonyok. Készítések különbözik az elébbemintől; és így mégyen véghez: A' mondott gyümöltsökkel valamelly edény félig, vagy $\frac{1}{3}$ részre megtöltetik, tsomoszlóval a' gyümölts megtöretik, hogy meglevesedjék. Ekkor vízzel feleresztetik, és minden befojtás nélkül melegre helytetik, 's három, négy rét ponyvával, 's pokróttzal felül betakartatik a' melegségnek egyenlőbb megtartására. Rét három hét múlva a' viz a' gyümöltsnek levét magához veszi, és etzetté válik, a' mellyet le lehet szűrni valamelly tonnába, 's a' törkölyre még egyszer lehet, de mármost csak felényi vizet töltetni. Minekutánna ezis megérett, levonatik, és meleg helyre tételik, a' hol magátólis megerősödik; de ha közzé égnehány ittze bor etzet töltetik, annál tűzesebb lesz.

A' gyümölts etzetről meg kell jegyezni, hogy mihelyest az megérik: le kell fejteni; és a' sárját alólla kivenni: és ezt más idén se kell elmulatni.

§. 75.

A' hol se bor, se gyümölts bővsége nints, gabonából tsinál a' gazdasszony etzetet; a' mi így esik meg:

1.) Az árpa, vagy búza, vagy mind kettő egyenlő részekből összekeverve, megöntöztetik vízzel, és hideg földre elterítettik, hogy kitsirázzék. Ha már kitsirázott, megszáraztatik jól, és megdaráltatván beáztatik, mint mikor pálinkát akarunk égetni. Hatvan font darált máltzra, két annyi vizet szokás tölteni jó melegen; de nem egyszerre, hanem először csak annyit, hogy tisztességesen elborítsa a' szemeket, és elkevertetik erőse. Fél óra múlva a' többi viz egészen felül

öntetik ugyan melegen, és így hagyatik keverés nélkül 3 óráig.

2.) E' meglévén az egész leve leszűretik, és ha az olly meleg, hogy az ember keze feje könnyen elállja: belékevertetik 2 — 4 itnze élesztő, és forrani hagyatik, és tajtékja, vagy habja leszedetik, mert ez az az élesztő. Továbbá vastag ruhákkal felül betakartatván, 24 óráig így marad. Ekkor megszűretik tisztán a' seprőjétől, hordóra töltetik, és szája jól betakartatván, 14 napra kész az etzet.

3.) A' ser magában is illyen etzetté válik, hanem a' komlótól keserű lesz. Erre nézve a' serbe eleven szemet szokás bőven megoltani. Ez a' mesterség a' sernek nyúlósságát, és keserűségét elveszi, 's a' megmelegedés az etzetesedést is sietteti.

§. 76.

Még a' mondottakon felül más etzetek is vagynak p. o.

1.) A' mézetzet. Ez úgy készül, hogy midőn a' méhkasok felteretnek, minden edények kiöblitetnek vízzel; sőt az elmetélt viassz táblák is megáztattnak. Továbbá a' méz olvasztáskor a' tajtékis leszedetik, és ezen vízbe kevertetik. Mikor már jó tsomó mézes víz együtt van, a' tűzhöz tétetik, és addig forraltatik, míg harmad része elfő; ha e' megvan, és elhevül, edénybe töltetvén, etzetté válik, a' mellyen ugyan eleinten a' méz szag megérzik; de idővel azis elenyészik. Az Alföldön ez is jó.

2.) A' virág, és fájnabb gyümölts etzetek csak annyiban neveztetnek így: a' mennyiben a' rájok töltött borral a' magok ízeket, és illatjokat közlik. E' végre a' rózsát, lavendulát, gyöngy, vagy Sz. György virágot, és a' szőlő virágot szo-

kás rend szerint használni. A' szőlő virágtól valamint a' bornak, úgy az eczetnek is felette kellemetes hathatós illatja származik. A' virágokat először minden száraiktól meg kell tisztítani: mert ettől az etzet keserű lessz; és azután árnyékban megszáraztatván, üvegre rakni, jó boretzetet rátölteni félig, 's végre tele. A' tsupa boris etzetté válik rajtok a' jó melegen. Ezen drága etzetek azonban csak addig tartják meg ízeket, és illatjokat, míg az első bor van rajtok. Mind azon által nem csak virággal, hanem még jóillatu gyümölcsökkel is szokás az etzetet fűszerezni. Illyenek: a' szamócza, vagy földi eper, málna, som, csipkebogyó 's t. m. mellyeknek kellemetes illatját az etzet magába veszi, ha rajtok áll.

A' Gazdasszonyok ezekkel úgy bánnak, hogy első leveket, minekutánna meg vagyon érve, lefejtik butelliákra, és félre teszik; az ágyokat pedig közönséges boretzet helyett használják, vagy megint frisset tsinálnak.

§. 77.

Az etzettsinálás után annak gondviselése a' fő dolog: mert valamint a' Természet az idevaló testeket az égettbor kifejtődése után az etzetesedésre által viszi: úgy az etzetesedésből a' rothadásra megy által. Azon kell tehát lenni, hogy a' Gazdasszony a' Természetnek ezen rendes munkáját meghátráltassa. Errenézve ezeket jegyeze-meg:

1.) Etzetnek üveg, kő, mázatlantserép, és faedényeket kell csak tartani. A' réz, vas, czin, és ón egészségtelenítik az etzetet.

2.) Az etzetet legtanácsosabb levonni üvegekre, és madzagon vizes fazékba beaggatván, egy óráig főzni. Míg a' fővés tart, a' butelliák szája nyitva van; de minekutánna elhűlt, viasszal ke-

vert szurokkal betsináltatik, és több esztendeig eláll benne az etzet.

3.) Némellyek az igen erős etzetet úgy tsinálják, hogy mikor fagylaló idő van, vas abroncsos tonnában kiteszik az etzetet, a' mi viz van benne, megfagy, és a' tiszta etzet közepén fagyatlan marad: a' mellyet látván, a' nyársat megtüzesitik, vele az etzet jegét általszúrják, és a' nyomán az etzetet kitöltik, 's butelliákra szűrik. Ez a' legjobb etzet a' világon. Mások pedig lombikba töltik, és igen gyenge melegen letsepegtetik, mint a' pálinkát szokás. Ezis jó mód: a' Patikákban láttam.

VIII. SZAKASZ.

A' Fejős tehenekkel való bánásról,
és vajtsinálásról.

§. 78.

A' Házi szükség elősegállítására minden Gazdasszony tart fejős teheneket, ki többet, ki kevesebbet. Ennek haszna a' borjú nevelés, tej, tejfel, és vajtsinálás. De vajmi kevés tehén fizeti meg a' rávaló költséget, és jutalmazza meg a' velevaló bajlódást!

§. 79.

Első haszna a' tehenek tartásának a' borjú, a' melly haszon ezen a' két nevezetes sarkalaton áll: a). Hogy a' borjú rendes időben essék. b). Illendően tápláltassék, és egész nevedése ideje alatt gondjaviseltessék. Első sarkalat tehát az, hogy a' borjúk jó időben essenek. A' tehén 9. hónapig hordozza terhét; ha tehát Szent György nap körül megfolyat: Januariusban haza jön a' borjú; és ez ha fősvénységből, vagy értetlenség

ből hibát nem ejtünk, a' legjobb idő. Erre nézve a' Gazdasszony e' dologban ezeket jegyezze meg:

1.) Mikor a' tehén már közelget a' borjúzáshoz, azt nem csak nem kell, ha lehetneis, Decemberben fejni, hogy a' benne lévő magzatot illendően táplálhassa, hanem mind az ellés előtt, mind utánna három négy héttel, a' legjobb tápláló eledellel táplálni. Káros hiba tehát az, mikor a' mi Asszonyaink arról ditsérik ez, vagy amaz tehenet, hogy azt mind addig lehet fejni, míg más nap le nem borjúzik. Illyen tehenek vagynak; de az Asszonyok ditsérete mellett rendszerint mindég kisebb borjút ellenek, mint azok, a' melyek a' leborjuzás előtt 6—8 héttel önként elapadnak.

2. Az Istállóban külön rekesztékben kell az illyen terhes tehenet tartani, és neki kedvezni, hogy a' többi fíjatal, vagy meddön maradt marhák ne rughassák, öklelhessék, és kergethessék: más különben az ütés, kergetés, és taszigálás miatt, ha elvetéllés nem is, de nehéz ellés, és erőtelen borjú következik.

§. 80.

Ha a' tehén leborjazik, a' Gazdasszonyok nem egyképen bánnak a' borjúkkal. Némellyek

1. Hogy azt az anyja szeresse, vagy örmestebb nyalja, lágy sóval bedörgölik. Ez a' tselekedet, ha belőle az a' haszonis következik, a' mit Salchow ír, hogy az illyen borjú nem kap dögöt, nem volna haszontalan fárodózás: de ez nem igaz.

2. Sokan addig a' borjút nem hagyják szopni, míg az anyját meg nem fejik. Ezt a' tejet petztejnek nevezik, és elöntik E' káros tselekedet. A' Természet ezt orvosságul adta a' borjúnak; azértis azt veleki kell szopatni. Ez a' tej fogja a' borjút lakszálni, és gyomrát kitisztítani.

Minden emlős állat tudniillik valamelly ragadós szurkos tisztátalanságot hoz beleiben a' világra, melytől azután a' Természet' bölts rendelkezéséből annyának sárgás nyúlós elsőteje által tisztítatik ki. Ha mindazonáltal, a' mint rendszerént történni szokott, ezen tej nagyobb bővségben meggyülik a' tehén tölgyében, úgy hogy azt néha szinte kifeszíti; jól cselekszi a' Gazdasszony, ha, minekutánna a' borjú belőle jóllakott, kifejezi, és azt a' borjus tehennek adja, melly tőle enyhülést, és tisztulást nyer.

3. Ha a' tehennek teje nints: mint gyakran megesik, a' Gazdasszony azon légyen, hogy ezen borjút, kivált ha szép, más tehén alá szoktassa, vagy más alkalmas módon táplálja. Illyen a' börtsets, a' mellybe lágy meleg tejet töltünk, és a' borjával szopatjuk.

4. Némellyek a' borjút épen nem engedik szopni; hanem az ételre kaptják, a' tejet magok hasznára fordítják, és azt mondják, hogy a' borjú szopás nélkül hamarább és nagyobbra nő. E' nem igaz: A' szomszédom ezt több esztendőig gyakorlotta, és végtére úgy elrontotta svajtzer teheneit, hogy az esztendő borjút is könnyen bele lehetett tenni egy oldaltarisznyába. Most is él, de a' Svajtzéria oda van.

5. Mások mihelyt a' borjú 8—10 napos, azt lemetszetik. Ezis hiba: mert még illy hamar az Anyja se jöhet jól tejre. Kivált pedig az előhasú tehenek, ha egy Hónapnál elébb lemetszik alólok a' borjút; és a' tehén tölgyét elmúlatják megtörni, vagy megtöretni a' borjával; vagy elapadnak, vagy jóltejelők soha se lesznek. Ezáltal fajúlnak el leghamarább a' legjobb Svajtzer tehenek is.

§. 81.

Második sarkalatja a' borjú nevelésnek az, hogy az illendően tápláltassék, és nevedése ideje alatt gondjaviseltessék. Ezen dologra ezeket szükség megjegyezni:

1. Ha a' borjú addig szopik, míg a' foga kinem nő, vagy az anyja el nem rugja maga alól; és annyit, 's akkor, a' mikor neki tetszik: tapasztalás szerint nagyobb, és erősebb lesz. Így vagyon ez a' gulyabeli borjúkban. A' kinek a' tejre nints szüksége; az e' képen legkevesebb fáradsággal nevel szép borjút; de ez nem minden szegény Gazdasszonytól telik ki, 's nem is téríti meg a' téj' hasznát.

2. A' hol a' Svájtzeria árendában van: a' borjúk rendszerint hitványok, görhesek, és kistsinyek maradnak: mert a' Svajtzeros, hogy az árendát megfizethesse: tsak a' téjre vigyáz, és nem a' borjúra. Innen tsak az utolsó tsepp tejetis kifeji a' marhából, és akkor ereszti alá a' borjút. Nyoltz hét múlva pedig Contractus szerint egészen elválasztja a' tsetstől. Ez se jó gazdaság, és épen ez által romlik el a' marha.

3. Legjobb a' közép uton járni, az az, a' borjút 12—14 hétig rendesen hagyni szopni; de az alatt ételhez szoktatni. Ha a' borjú már eszik is: nem kíván annyi tejet.

4. A' borjúk eledele a' gyenge sarjú, korpá, lágymeleg árpalisztes víz, gyenge fű, saláta, lóher, lutzerna. Ezeket a' hat hetes borjú is megeszi, és megtanúl rajtok enni. Sok a' száraz szénán, és sarjun kezd enni.

5. A' melly borjúk mészárszékre rendeltettek: egy hónapig szopnak, még pedig bőven. Vagynak, a' kik a' borjúkat e' végre meg is hiz-

lalják, ha tudniillik látják, hogy a' hizlalásra költendő téj ez által jobban meg fizettetik.

6. Tsudálja az ember, melly szépen nőnek a' borjúk, ha őket a' szolga mindennap megvakarja, és olykor megmossa.

7. A' fiatal testnek nevedekését sok mozgással kötötte együve a' Természet. Ebben hát nem kell ellenkezőt tselekedni; hanem önként megengedni, hogy a' borjúk az udvaron mindennap kiugrálhassák magokat.

8. Ha tsordában jár a' borjú: reggelis, és estveis meg kell etetni, de ha lehet (nyárban kivált) istállóban nem kell hálalni, hanem kint az udvaron. A' kötélén álló borjú elrángatja magát.

9. A' Nyár elején, vagy szinte őszfelé esett borjúkat nem méltó nevelni. Elszokta őket, kivált a' csordában és gulyában a' bogár emészteni.

10. Nagyon hibáznak azok a' Gazdák, a' kik a' heverő marhát rendszerint rossz eledellel szokták teleltetni: és ez az oka, hogy a' Svajtzéria 3—4 esztendő alatt elaprósodik. Én más vélekedésben vagyok, és a' fejős marhát jól kívánom táplálni, ha azt akarom hogy jól tejeljen; és a' borjúknak is közellegelőt, és jó eledelt rendelék, hogy testekre nézve-is meg-nőjjenek. Rendszerint egy fejős tehénre első Novembertől fogva Szent György napig, egy 8—10 mázsát nyomó szekér jó Szénát, ugyan annyi árpa, vagy zab szalmával öszverázva, és 10 másza tiszta Sárjút, vagy lóher szénát kell számlálni, és ebből minden napra két portiót kiadni, az az egy etetésre 8 fontot. Ez megy 180 nap alatt 30 másza száraz eledelre, a' melly három négy marhas szekér terhe. Ha bővebben telik: annál jobb, kivált ha a' tél hosszú.

A' sóból egy fejős tehénre esztendőt által

8 — 10 fontot szokás adni, és egy borjúra 4 fontot.

A' teheneket első Májustól fogva első Septemberig háromszor szokás fejni, és azután napjában tsak kétszer, 's a' szerint étetni, és itatni; és minden téli nap egyszer megvakarni. A' fejés mindég az itatás után kezdődik.

§. 82.

Második haszna a' szarvasmarha tenyésztésnek a' tej. A' tej, tejfel, és vajtsinálást én a' P. Tenyésztetőből irtam itt által. Ez nekem ket-tős költség: de minthogy némellyek a' Gazdát, mások pedig tsak a' Gazdasszonyt fogják megsze-rezni: egyiket, vagy a' másikat nem lehet ide, vagy oda igazítani: azért is ide is kénytelen voltam beiktatni:

A' tejnek mind soksága, mind jósága az ele-delnek minémüségétől, és az okos bánástól függ. Egyik a' másik nélkül üresen hagyja a' sajtárt, vagy fejőkét. A' legfüvesebb mezőben legelő te-héntől is keveset fej az értetlen cseléd: és ha el-lenben annál többet fejis valaki; de ha a' téjjel nem tud, vagy restell jól banni; igen kevés tej-felt, és még annál kevesebb vajat fog gyűjteni. Errenézve a). A' fejés körülvaló szemességeket, b.) A' téjjel való bánást, tejes edényeket, és te-jes pintzéket c.) a' tejfel körül szükséges fogáso-kat, és d) végre a' vajtsinálást adom elő.

§. 83

Ha a' fejésben hibák követtetnek el: a' Gazd-asszony mind a' marhában, mind annak hasz-nában megkárosodik; azért is:

1. A' fejésre olyan személlyeket kell választani, a' kik azt értik, és nem restelik.

2. Mikor a' marha a' meleg napokban talán

a' legelőről fáradtan haza érkezett, nem kell mindjárt fejni, hanem megkötni, és megpróbálni, ha nem éhes e' vagy szomjúsé? ha szomjús: megkell itatni; és valamit enni vetni; 's mintegy 1 órai nyugvása után megfejni, 's mindenek felett arra vigyázzon a' fejő személy, hogy mikor fejni akar, a' tehenet még ne haragítsa; hanem inkább imitt amott simogassa, és vakargassa-meg, hogy ez által is a' test tsiklandós gyönyörűségbe jöjjön; külömben nem adjale a' tejet egészen, legalább nem mindenik.

3. A' fejő személy soha a' nélkül az istállóba ne induljon fejni, hogy sajtárjába lágy melegske vizet ne töltsön, a' mivel a' tehen tölgyét megmoshatja, és hogy egy kevés irósvajat ne ragasszon a' fejőke szélére; a' mellyel a' tsetseket megsimítsa, kivált tavasszal, a' mikor a' hideg szél azokat megszokta hasogatni.

4. Meg nem kell engedni, hogy a' fejő személy kenyeressen a' fejés alatt: mert a' tej a' kovászos kenyér mor'sától mindjárt össze kezd savanyodni; kivált pedig hamút, timsót, czukrot nem kell a' tejes edénybe ejteni: mert így a' tej meg nem alszik, és így feli ném lesz.

5. Mikor még a' marha tölgye igen tele van: tsak igen gyengén kell azt húzni; máskülomben a' hör, és test megrepedvén, a' marha a' fájdalom miatt rúg, és öklel.

6. Arra kell, kivált az előhasú teheneket szoktatni, hogy őket étel, és borjú nélkül is lehessen fejni: sőt a' leborjazás előtt tölgyeiket gyenge fogással, és vonogatással arra készíteni szükség, hogy tsiklandósak ne legyenek.

7. Ha a' tehenek a' háznál legeltetnek: arra kell főképen vigyázni, hogy azoknak a' fejés után is a' tsendes kérődzésre elegendő nyugalom engedtessek. Így a' tej mind jobb, mind több.

Sok Gazdasszony azt gondolja, hogy a' tejnek soksága az eledel bővségétől függ. Erre nézve megszidja a' csordást, hogy a' marhát jobb jobb darab legelőre nem kergeti minden órában; holott inkább azt kellene kívánni, hogy mikor marháját jól tartotta; engedje azokat nyugodni.

8. Ha a' legelők közel vagynak, vagy a' marhák a' háznál legeltetnek: háromszor lehet nyárban fejni. Ez által a' marha, a' mint sokan tartják, nem soványodik el, korántis; sőt a' fejőke telik utánna. Ugyan is:

a) A' tej a' köztáplálásra, és vérré szánt nedvből válik külön, és a' tölgyekben öszvegyül. Már ha azt vagy a' borjú ki nem szopja, vagy ki nem fejjük: vagy a' nedvesség készítő edények felisszák; vagy a' tej elfoly.

b) A' testbenvaló nedvesség mentől gyakrabban kimerítettetik, annál hamarabb, és nagyobb mértékben igyekezik magát helyreépíttetni. Így van a' tejjelis.

c) Az is bizonyos, hogy a' melly úton valamely nedvesség megszokta a' kijárást, másszor is arra kívánczik. A' ki magát érvágáshoz szoktatta, a' vér ismét azon az uton igyekszik kimenni. Mikor a' tej a' tölgyekre szokott egyszer, mindég csak ott akar kimenni.

9. A' borjazás előtt a' fejést négy — öt héttel abban kell hagyni: mert már ekkor a' fajzat a' tehénben nagy, és táplálására bővebb eledelt kíván. Maga a' tehén is már ilyenkor elszokta a' borjút maga alól rugni: de sok 6—8 héttel előbb elapad.

10. Sok Gazdasszonyok panaszkodnak azon, hogy a' tehén le nem adja a' tejet; sőt nem is engedi magát fejni, kívált borjú nélkül. Az ilyen tehén fajtát ki kell a' majorból tsapni. A'

Hö n e r t vizes ponyvája, bár többször ráterítetem az ilyen tehenre, nekem nem használt soha.

11. Mikor a' tseléd a' tehenet feji: a' tölgyekből a' legutólsó tsepp tejétis kifejje, ha már a' borjú nem szopik: mert ha valami bent marad, a' tölgyek felszáradnak, vagy a' tej megtűródzik. Ha a' meleg nagy: ez hamar megesik; és a' tehen tölgye megkeményedik. Melly miatt a' tehen nem tsak többé semmi tejet sem ad, hanem még a' tölgye is kifakad.

A' köztapasztalás bizonyosan megmutatta azt, hogy azon téjnek, mellyet akármi nemű fejős márháink, legyenek azok tehenek, vagy birkák, adni szoknak, az eleje higabb, és savósabb; az utólja pedig sűrűbb, turósabb, és kövérebb. Ha az elsőben csurrantott meszszele téjnek $\frac{1}{10}$ része tejfel, akkor az utánna fejt meszszele téjnek leg alább is $\frac{1}{7}$ része tejfel, és illy arányban szaporodik az utóbbi fejés haszna. Melly szerént kiki általláthatja, melly nagy veszteség származik azon lustagságból, ha a' cseléd a' fejős marhát csak addig feji, mig az könnyeden csurgatja tejét, 's a' javát pedig, melly szűkebben, de sűrűbben folyik, a' tölgyben hagyja.

12. A' fejésben a' tisztaságra mindenek felett kell vigyázni: mert a' tej olly kényes portéka, hogy tsak legkissebb szennytől is megromlik. Mellyre nézve a' tejes edényeket tisztán kell tartani nevezetesen a' fejősajtárt, és a' tejes fazékat. Ezeket ki is szokás tsalán, vagy kakukfű vízben minden hétben főzni, és a' napfényen, vagy meleg kementzében erősen kiszáraztani.

13. Mentől kevesebbet izzad a' tehen: annál több tejet ad. Mellyre nézve a' jó eledel mellé, a' mint felebbis mondottam, a' nyugalom, és a' közellegelő megkivántatik. A' gyakor itatás, a' jó viz, és mindenek felett a' sónyalatás minden

két hétben, azt tselekszik, hogy a' marha jóízűen eszik, iszik, és jól emészt. A' jó ételnek, 's rendes emésztésnek a' jó tej a' következése. A' jó tejet abból lehet megismerni: a). Igen fejér b). Kedves szagú, c). Ha a' nagy körmödre egy tseppet teszel: szélt nem foly; hanem gömbölyűen megáll. A' kékes tej vizes, vagy az edények megtágulása miatt valami kevés vér egyledett belé. Mikor a' tehéntől vért fejtünk, sőt annak a' vizellete is véres, nem a' boszorkányok rontották azt meg; hanem a' csordás: mert friss tölgy, Birs, Eger, vagy bikkfa levéllel legeltette a' csordát, vagy a' tehén igen kimelegedett. Ki kell az ilyen tejet fejni, és etzettel egyelítve a' téhénnel megitatni. De a' tehenet kár mogoró páltzával megkinozni, inkább a' csordást szükséges meglasnakolni, miért restelt jó helyen legeltetni. Némellyek az ilyen téhénnek semmit sem adnak enni; hanem savót kéthárom nap inni. A' kék tej is az eledeltől van.

§. 84.

A' fejésbeli szemességet elvégezvén, a' tejjel, tejfellel való bánás, és tejes edények minémüségé következik.

A' tejből a' háziszükség elősegállításán kívül három nevezetes haszna lehet a' Gazdaszszonyoknak: 1). A' tejjel, és tejfellel 2). A' vajjal, 3). A' sajttal való kereskedés. Errenézve minden téhéntartó Gazdaszszonz számot vessen előre, melyik végre lehetne a' helynek fekvéséhez képest a' téhéntartásnak legnagyobb hasznát venni? A' népes városokban, vagy az azokhoz közel fekvő falukban bizonyos, hogy a' téjből, és tejfelből nagyobb a' haszn, mint a' vajból, és sajtból; mert a' városokban az ízlés, és az étel, 's italbeli gyönyörűség nagyobb lévén, mint a' fala-

kon, bizonyosan a' tejet, 's tejfelt bőven megfizetik a' lakosok. A' távolvaló mezőségekben a' vajból, és sajtból van csak nem egyedül a' haszon. A' sajtsinálás azonban több munkát kívánván, a' mellyre a' Gazdasz zony rá nem ér; több darab tehenei mellett jobb ha majorost tart, és a' sajtozást arra bizza.

§. 85.

A' tej három nevezetes, és egymástól különböző részekből áll. Vagyon benne 1. olaj, 2. túró, 3. víz. Az olaj az, a' miből vaj, a' túró, a' miből sajt, a' víz a' miből savó leszsz.

A' tejet ha csak magára hagyjukis, két részre válik t. i. megalszik, és fölít felveti. A' megaludt savóból sajtot tsinálunk. Hogy a' savó megaludjon, a' kívántatik rá, hogy elébb megsavanyodjék. A' megsavanyodást mindenféle savanyókkal lehet előmozdítani: etzettel, tzitrom levél, borkövel, kovásztésztával, borjú gyomrával 's a' t. A' megsavanyodás azt tselekszi, hogy a' túró a' víztől külön szakasztatik. A' téjnek megaltatására ugyan mind egy, akárminő savanyú szer fordíttassék; de a' sajtnak kellemetesebb íze végett még is jó e' dologban is okos választást tenni. Nálunk a' szopós borjunak gyomrában megaludt, és savanyodott nedv, vagy megszáritott gyomor iszap vétetik rend szerént; de a' kik kellemetesebb ízű sajtot akarnak készíteni, azok más olító szereket használnak. A' téjoltó Galajnak, melly plánta Hazánkban gyomként is ugyan bőven terem, kisajtoltt leve legjobb téjoltó, 's töle a' sajtnak kellemetes íze vagy. A' külföldi híres sajtsinálók ezzel szokták a' tejet megoltani.

§. 86.

Hogy ezek a' részek egymástól különszakadjanak, ezekre kelletik vigyázni:

1. A' tejet tiszta edénybe töltjük, hogy a' tejfel különváljék a' savótól, és túrótól. Ez könnyen megesik: mert az olaj a' vízben csak el van keverve, és nints felolvadva. Mellyre nézve ha a' tej nem háborgattatik: az olaj, mint a' savónál természetszerint könnyebb rész, magában felemelkedik a' téjnek színére. A' mértékletes melegség ezt a' felemelkedést nagyon segíti; de ha az nagyobb, mint kellene: a' savó az olajat felolvasztja, és belőle külön nem lehet választani mesterség nélkül.

2. Az ón, és rézedényeket tejes edényeknek nem tanátsos tsinálni: mert a' mint mondám a' tejnek különös savanyúja van, melly az ólmot felolvasztja; e' pedig nem egészséges; hanem valóságos méreg, melly bár nem egy csapással is, de lassanként annál bizonyosabban megemészti az ember' egészségét, és azzal együtt életét. A' fa edényeknél nints egy is jobb, ha nem restelli a' cseléd minduntalan tisztítani. A' mázos fazékok igen egyformán veszedelmesek, mint az ólomedények. A' mázatlan vagy vászonfazékok (a' mint a' Magyar Aszszonyok nevezik) azért nem jók, hogy a' tej magát lyukaikba bevévén, megsavanyodik; és tőle az édes tej is kovászt, vagy inkább a' forrásra, 's savanyodásra késztető élesztőt kap; lehet mindazáltal rajtok segíteni. A' vászonfazékokat megszoktuk tsendesen tüzesíteni, és lágy sóval behinteni. A' só itt mintegy üveggé válván, a' lyukakat bedugja, és a' fazékat megsimítja; úgy hogy semmi tej többé belé nem mehet. A' méregtől se lehet tartani: mert az agyagban, és konyhasóban az nem szokott lenni.

3. Formájokra nézve az edények közönségesen hosszú, és szűk nyakú fazékok szoktak lenni. A' mi valóságos tejfel vesztegetés. Ugyan is az olaj természeti könnyűsége által felemelkedvén,
igen

igen tsendesen jönfel a' fazék tetejére, és apródonként. Már e' szerint a' legkisebb dolog is megakadályoztatja a' feljövést. Ha a' fazék hosszú, vagy magas, látni való, hogy míg az olaj egészen a' színig verekedhetik: a' savó sokat felolvaszt belőle; a' mellyből többé külön nem válik mesterség nélkül; annyivalinkább, ha a' fazék oldala kiálló, és a' nyaka szük; tudnivaló, hogy az oldal környékéről felemelkedett olaj résztskék a' behajló tserépbe megütközvén, nem tsak fel nem vethetik magokat; hanem még alányomattatnak, a' hol a' savótól felolvasztatnak.

Legjobb hát a' tejes edényeket úgy készíttetni, hogy azok 1) igen alatsonyak, 2.) felfelé mind szélesebbek légyenek mint a' virágos cserépek, hogy a' tejfel rövid úton minden megakadás nélkül felemelhesse magát. Én a' Majorosoknál fatepsikre láttam az édes tejet tölteni; a' juhászoknál pedig igen lapos tekenőkre.

4. Nem minden helyen, és mindenkor, se nem minden tej egyformán veti fel a' folit. Néha 12., másszor pedig 24 — 36 órára alig válik a' tejfel külön a' savótól. Abban áll tehát a' teifel gyűjtésnek minden mestersége: hogy a' Gazdaszszony ezt az idő pontját megtudja hiba nélkül, a' mellyben a' tejfel egészen különvált a' savótól. Itt mind a' késedelem, mind a' hirtelenség veszedelmes: mert a' savó minden módon felolvasztja, és magához kaptsolja a' vaját. Én úgy tapasztaltam, hogy a' Gazdaszszonyok akkor tartják a' tejfelszedésre az időt alkalmatosnak, mikor már a' tejfel buborékos. E' káros rendtartás: mert mikor valamelly folyótest, ser, vagy bor már buborékját hányja: forrásban vagyon; és így a' tej is mikor már buborékol: forr és savanyodik. A' felezésben pedig ezt soha sem kell várni. Bizonyosabb jel az, mikor a' tej már ké-

külni, vagy zöldülni kezd. A' meleg mérőt is segítségül lehetne itt venni, külömben jobb inkább hamarább, mint később felezní. Összel is jobb sietni rendszerint, mint nyárban. Az őszi tejfel hamar megszokott keseredni, 's a' belőle tsinált vaj is.

5. Sokszor tapasztalják azt a' Gazdasszonyok, hogy a' tejnek semmi föle sints, és a' szomszédasszonyt tartják olyan boszorkánynak, a' ki mataka képiben a' tehénnek hasznát elvette.

E' tsak bába lelte babona. A' tejnek más baja van. Nem vették itt el a' tehénnek hasznát; hanem a' marha rosszúl legelt: Ha nagy a' nyári meleg; vagy hives esős napok járnak, 's a' legelőis lapályos, vagy bozótos: a' tej kevés is, zsíratlan is. Néha a' tej jó, de föle nints még is: mert a' tejes fazékakat resteljük kivakargatni, kifőzni, és kiszáraztani; ha pedig az elébbi tejből egy kis savanyú túró a' fazék oldalán vagy fenekén maradt: már a' tej kovászt kapván, magában felforr és a' fölét soha fel nem veti többé olly bőven, mint kellene.

6. Sokszor már az edények is tiszták, mégis tsak nints föle a' tejnek. Ha a' meleg nagy: a' tejes pintzék megmelegesznek, a' tej egyszerre össze megy; és a' tej kövérit a' savó felolvasztja: ekkor már oda van a' tejfel. Ezen kárnak tsak úgy vesszük elejét, ha jó tejes pintzét tsináltunk. A' jó pitzében a' Reaumur melegmérője a' 10 — 16 gráditson áll. Illyen a' jó tejes pintze is; és ha egyéb baja nints a' tejnek: ebben fel is fogja a' fölét vetni. A' kitől e' kinem telik: a' tejes kamarában tartson egy nagy dézsát, 's töltsön belé hideg kútvizet, 's rakja belé a' tejesfazékakat. Ezt én magam több forró napokban jónak találtam. Ha a' levegő igen hives, mint ez is sokszor megesik: igen soká, néha harmad-

napra is alig veti fel a' tej a' fölöt, 's az is kevés. Ha ezt a' Gazdaszszony észreveszi: lágy meleg helyre kell a' tejes fazékokat általtetni; de az fő törvény legyen, hogy az egy helyről más helyre tevés-sel a' tej az edényben legkissebbet is megne mozdúljon: mert így a' mi felakart is jönni, ismét lemegy, és a' savóval összeáll. A' melegítés úgy esik meg: hogy a' tejet (a' mint szokás) edényekre szűrik, és leteszik, hogy a' fölöt felvessé. Tíz óra múlva, mikor a' tejjel magát feladta, hanem kevés az; az egész tejes fazékat egy más, vízzel addig töltött edénybe botsátják, hogy a' víz éppen a' közepéig érjen fel a' beeresztett tejes edénynek. Itt azt meg kell tartani: hogy a' tejes fazék úgy eresztessék be a' másik edénybe, hogy az oldalak, vagy fenekék sehol egymást ne érhék. És így valami madzagon függ.

Továbbá ezt a' két edényt meleg kályhára teszik, és lassan mindaddig melegítik, míg a' tejjel egészen feladta magát, és a' tej alól kék, és ritka. A' tsendes meleg a' tejselt egészen fel emeli; úgy hogy egy szűrő kalánnal azt egyszerre le lehet venni. Ebből a' fáradságból kettős a' haszon: 1. Hogy a' tejselt megnyerjük. 2. Úgy megsűrítjük, hogy a' többi tejselnek tsupa fűszer helyett szolgál; mert, kivált ha a' tejes pintze nem jó: az ilyen megmelegített tejselt egy hétigis ellehet tartani, és nem hogy megkeseredne; de még a' mindennap szedett tejselt sem engedi megkeseredni; ha azzal együvé töltetvén, mindennap friss edénybe általtétetik mind addig, míg annyit gyűjtünk, hogy a' köpülő már megtelik.

7. A' hol több tehenet fejnek, több a' tejs, ha a' tej több föle is több van. Illyen helyen mindennap köpülnek, és a' tejsellel nints semmi baj; de a' szegény embernél egy hétig se lehet köpülni. Így

pedig a' tejjel megkeseredik, és vaj is kevés lesz belőle. Errenézve azt kell tselekedni, hogy a' két nap gyűjtött tejfelt harmadnap múlva a' tűzhöz kell tenni, és felforralni. Ha egyszer felforr: le kell a' tűzről venni, meghagyni hívülni, és a' többi tejfelt két három nap ismét ehhez tölteni, míg egy köpülésre elég lesz. A' legnagyobb gondosság abban áll, hogy az ilyen kétféle tejfelt mindennap más tiszta edénybe kell által tölteni.

8. A' kik kávéhoz jó édes tejfelt akarnak fel adni, azt tselekszik, hogy előttevaló estve megszedik a' tejnek a' fölét; és felforralván, elteszik reggelre, és reggel más friss édes tejfelt töltvén hozzá, azt ismét felforralják, és úgy adják kávéhoz.

9. A' kiknek az édes tejure szükségek van, hogy az hirtelen össze ne menjen, egy kis timsót vetnek bele, vagy a' mi jobb, czukrot. Mikor dörgés készül, vagy van: akkor megy a' tejfel össze. Tehát ilyenkor vessen az Asszonyosság egy kis czukrot a' tejfelbe. A' timsó, szinte mint a' hamuzsir, és széksó is a' savany szert, melyet a' levegőből a' tejjel, vagy általyában a' tej magába vévén, általa megsavanyodik és megalszik, elnyeli, és így a' savanyodást gátolja. De a' tejnek kelletlen ízt ad; ugyan azért ezen szeret jobbat el kerülni, 's helyettek a' mennyire lehetséges, a' legtisztább czukrot használni; mely a' tej meg alvását szint gátolja, 's annak az ízét pedig nem teszi kelletlenné.

§. 87.

Harmadik nevezetes haszna a' szarvas marha tenyésztetésnek a' vajtsinálás, és a' hol a' tehéntartásnak hasznát tejben, és tejfelben pénzé nem lehet tsinálni: a' vaját egy hasznos gazdálko-

dási mód. E körül ezen nevezetesebb tárgyak fordulnak elő:

- 1) A' köpülők minéműsége.
- 2) A' köpülésbeli szemesség.
- 3) Az írósvajnak kimosása, és
- 4) Hosszabb időre való elrakása.

A' tejfelből csak igen könnyű fáradsággal vajat lehet köpülni. Mellyrenézve nagyon lehet tsudálni, hogy a' világ olly későn tanulta meg a' vajtsinálás módját. A' régi írók között Herodotus írja legelőször, hogy a' Scythák lótéjből vajat tsináltak. Ugyan ezt írja mintegy 200 Esztendővel későbben Hippokrates. Nem sokkal ő utánna Anaxandrides Poeta azt írja, hogy a' Cötys Király házában az Iphicrates lakadalmában vajat ettek a' vendégek. Aristoteles sokat írt a' tejről, a' sajtok nemeiről, és savóról; de a' vajról ingyen nem is álmodik. Már a' Romaiak tsináltak vajat; de étel gyanánt csak a' parasztok éltek vele Plinius bizonyága szerint. Ezen iskolai tudákos eszméltetést nem is hoznók elő; hanem illetné legalább is résznyire nemzeti Gazdálkodásunkat. Lám tehát a' lófejű szittyák készítettek Herodotus bizonyága szerint vajat! Ezt a' Magyarok is folyvást gyakorolták, sőt máig is gyakorolják, és a' tejbe vajba förösztés, mint az élet módjából vett köz mondás jól tartást tesz, mellyel a' szives Gazdasszony háznépének kedveskedik.

§. 88.

A' vaj a' tejfelből csak mozgatás segítségével áll össze. Ezen rendes mozgatásra már többféle eszközök vannak a' gazdák kezein. A' kisebb majorokban a' fennálló, és felfelé szűkebb szájú köpülő esméretes, a' mellyben a' tejfelt a' cselédek egy a' hordó magasságához alkalmaz-

tatott rudatskával taszigálják; a' rud' végére egy által furkált fa karika van húzva, a' mellynek kiterjedése a' köpülő bővségénél köröskörnyül tsak egy fertály tzóllal kissebb, hogy az edény oldalába meg ne akadjon.

Második neme egy rendes formájú hordótska, a' melly két tengelyen forgattatik. Belső része keresztben vagy tsak hosszában botsátott, 's általfurkált deszkátskákkal van megszaggatva. Ezzel az eszközzel a' nagyobb majorokban szokás élni.

Meg kell azonban mind a' kettőről jegyezni, hogy:

1. Egyikből sem elég tsak egyet tartani a' majorban; hanem kettő három kívántatik t. i. kissebb, és nagyobb; mivel a' tejfelnek bővsége nem mindenkor egyenlő. A' soknak nagyobb edény kell; a' keveset pedig nagy edényben kár nélkül nem lehet köpülni.

2. A' fennálló köpülőt félig, vagy kevéssel fellyebb szokás tejfellel tölteni, és a' tengelyen forgó hordónak egy harmad részén üresen kell hagyni, hogy a' teleség a' mozgásnak ellent ne álljon.

3. Minden köpülés után kikell őket erősen forrázni, hogy legkissebb savanyú iró se maradjon bent, és jól kiszárastani.

§. 89.

A' köpülésben ezekre kell vigyázni:

1. Legjobb mindennap megköpülni a' szedett tejfelt, ha van: mert a' tapasztalás tanítja, hogy mentől frissebb a' tejfel, a' vajis annál frissebb, jobb ízű, és tarthatóbb fog lenni.

2. A' legértelmesebb személyt kell a' köpülő mellé állítani. A' fennálló köpülőben szaporább, és egyenlőbb taszigálást kell tenni; de ellenben

a' tengelyen forgó hordót nem szaporán, hanem csak mind fogytig egyenlően szükség fordítani. Ezt az egyenlő ütest, vagy forgatást igen szorosan meg kell tartani, és még azért se szabad félbenhagyni, hogy a' kihánytt tejfelt vissza lehessen rakni a' köpülőbe; hanem ez maradjon utólja felé, mikor a' cseléd már a' tejfelnek élesebb zuhogásából észreveszi, hogy a' vaj nagyobb részünt összement.

3. A' vajnak feleis az iróban marad, ha a' tejfel a' köpülőben jobban megmelegszik, mint annak rendszerint való melegsége volt a' betöltés előtt. Ez a' megmelegedés négy okokból származik. a) Ha a' köpülő vagy meleg napfényen száraztatván, vagy meleg vízzel kimosattatván, el nem hívül addig tökéletesen; még a' tejfel bele töltetne. b) Ha a' szoba meleg. c) Ha a' levegő meleg, és égi háború akar lenni. d) Ha a' köpülő igen szaporán veri a' hadarót egymásután, és nagy erővel. Mellyre nézve a' Gazdasszony a' köpülőt megtapogassa, és nem elébb töltse bele a' tejfelt, hanem mikor már azt kezefejével hidegnek érzi. A' szobának azt a' részit válassza, a' melly leghívesebb. Nyári napokon mindenkor napfelkölte előtt, legalább egy órával fogjon a' dologhoz, a' mikor a' levegő hidegsége a' pintzék rendszerint való hidegségével egyezik. Kanikulában én gyakran láttam délben is köpülni, de mindenkor hideg pintzében, vagy jégveremben.

4. Ha mindennyi szemésség mellett is meg-
esik, hogy a' tejfel össze nem akar menni: nints egyéb hátra (ha t. i. a' meleg idő van gyanúságban) hanem hogy a' tejfelt töltse ki, és a' köpülőt töltse tele hideg kút vízzel, a' mellytől az csak hamar meghívül, vagy pedig a' mi még ennél sokkal jobb: a' köpülőt minden tejelestől bortsássa valami hideg vízzel addig megtöltött

edénybe, míg a' tejjel magasságával egyezik, és vessen a' vízbe egy összemarok sót. A' só a' hidegséget neveli. Sőt azis megesett rajtam, hogy a' köpülőbe egy darab jeget vetettem. Ez a' hirtelen való meghidegedés minden egyéb mestersegeknél hathatósabb, de rá kell vigyázni, mikor van a' pont, a' mikor már a' tejjel meghidegedett.

5. Télben épen ellenkező okból nem akar a' tejjel összemenni; a' miatt tudniillik, hogy az igen hideg. Illyenkor hát nem azon kell lenni, hogy a' tejjel meghidegedjék, hanem hogy meleget kapjon. Sokszor úgyis elérjük tzelunkat, ha a' köpülőt forró vízzel kiöblöngetjük. Ha e' nem használ: a' köpülőt tejsfelestől a' tüztől távolag kell forgatva megmelegíteni.

6. Abból észreveheti a' Gazdasszony, hogy szükség e a' mondott segedelmekhez nyúlni, vagy pedig csak a' szapora ütés hibázik; ha a' köpülőnek fejét levévén, megnézegeti. Ha már azon sárga tseppek láttatnak: nem sok ütéssel össze fog a' tejjel menni, és csak a' hadaróval kell szaporán, de nem sebesen dolgozni.

7. Mikor égi háború akar következni, és a' levegő rekkenő: épen nem kell a' köpüléshez fogyni: mert a' tejjel nem megy össze nagy munka, és vesztegetés nélkül.

§. 90.

Mikor a' tejjel összement: még igen távol van attól, hogy vajnak lehessen nevezni. Vajnak akkor hívjuk, mikor már az irótól, és minden egyéb tisztátalanságtól megszabadult. Ezt a' köpülő nem tselekedheti. Ki kell tehát az összeállított vajat venni, és egészen elkészíteni. A' mi így szókott megesni:

A' vaj egy széles tálba tétetik, és hideg vízzel mind addig szivatik, míg a' víz egészen tisztán le nem jön a' vajról. Jobb mindazáltal a' vajat tiszta kézzel a' vízben gyúrni, 's marisgatni, hogy a' víz minden részekre bevehesse magát, és az író kimossa; a' melly ha benn marad: a' vajnak kevés napok múlva avas ízt okoz.

Itt egy nevezetes kérdés adja elő magát t. i. miképen lehetne az írósvajat darab ideig eltartani megkeseredés, vagy penész nélkül. Sokan azt tartják, hogy ha az író hideg vízzel a' vajból tökéletesen nem tsak kimosatik; hanem mindennap kétszer megújított friss vízbe helyheztetik; a' megmosott vaj minden változás nélkül darab időig eltart. Mások ellenben azt állítják, hogy ha az írósvajat soká megakarjuk tartani, épen nem kell vízzel kimosni, hanem tsak szárazan mind addig gyúrni, míg legkissebb víz jöni le róla. Én próbáltam mind a' két módot téli napokon, és ezeket tapasztaltam. 1) Ha az írósvajat vízben kimosattam; és friss vízben tartottam: nem igen sokára megfejéredett. A' fejr szint pedig nem igen kedvellik semmiféle vajban a' Gazdasszonyok. 2) A' vaj 5 — 6 hetek múlva szagatlan volt ugyan; de izre nézve keserűséget kapott. 3) Mikor szárazon gyúrtam össze minden mosás nélkül: tovább tartott frissiben; hanem egyszerre, a' mikor nem is gondoltam, úgy megavasodott, hogy az ember orrát tekerte a' szaga. Harmadik módra kellett tehát vetemednem, a' mellyet azóltais tsalhatatlanúl jónak tapasztaltam. A' vajat tudniillik szárazon keményen meggyúrtam hideg helyen, és az egész tsomót ellápitottam, és vékonyan szitált sóval meghintettem, 's egyenlően öszvegyúrtam, öszvevertem, és félretettem. Négy hét múlva a' vajat édes téjjel kimosztam; 's vele mintegy megdagasztottam.

Ebből a' lett, hogy a' tejjel meggyúrótt vaj mindenkor úgy megfrissült, mintha csak akkor köpülték volna. Ezzel a' mesterséggel az avas vajból is csináltam friss írósvajat, és az érett túróból friss gyenge túrot. Az édes tejjel még jobb a' tejnél. A' szakácsokat láttam, ha írósvajra volt szükségek a' tészta művhöz: az olvasztott vaját kalánnal törni víz közt egy tálban: de mondom, jobb a' víznél az édestej.

§. 91.

Ha a' Gazdasszony a' vajjal nagy kereskedést folytat: nem érkezik arra, hogy a' vaját tejjel gyúrogassa. Olyan módról kell hát gondolkozni, a' melly által a' vaj minden gyúrogatás nélkül esztendeig is éláll. Illyen mód a' besőzés a' mellyre ezeket tartjuk meg:

1) A' mi Gazdasszonyaink a' besőzés mellett a' vaját ki is szokták olvasztani, és ezt olvasztott vajnak nevezik. Az olvasztás igen szemes Gazdasszony kezébe való: mert csak kevéssé legyen is a' megmelegítés nagyobb, mint kelletik: a' vaj kozmát kap. A' ki hát csak ugyan olvasztott vaját akar télre gyűjteni: az olvasztást így tegye meg: A' vajas fazekat (az üveg legjobb) bortsássabé madzagon felfüggesztve más nagyobb, vízzel megtöltött edénybe; de úgy hogy a' két edény egymást sehol se érje; és tegye olly gyenge tűzhöz, hogy a' vaj reggeltől fogva késő estvéig mindég melegedjen; és végre gyenge forrásnak kezdjen indulni; a' mikor a' melegről el kell venni. Minekutánna a' vaj a' meleg vizes fazékban elolvadt: a' sárját le kell szedni, és minekelőtte ismét megfagyna: más tiszta edénybe elszűrni; és a' fenékre leszállott vajsárját különválasztani. Ez a' mód igen jó: mert a' vaj mindenünnen egyenlően melegedvén a' víztől, szé-

pen megolvad ; és kozmát se kap. Ha a' vaj a' vizes fazékban hirtelen forrásnak indul : a' vizet egy kevés hideg vízzel meglehet hidegíteni, de a' vajba, vagy egy kis hideg vajat, vagy tiszta hideg vasat kell bele botsátani ; de igen tsendesen, hogy a' vaj megne gyúljon.

2. Jobb az a' mód, melly szerint az irósvaj szitált salétrommal, és sóval egyenlően meghintetvén keményen meggyúratik, és az edénybe minden olvasztás nélkül táblánként erősen béveretik. Ezt a' felső Vármegyeieknél és Lengyelnél láttam elsőben. Ez a' Burkusoknál, és más német Nemzeteknél köz divatban vagyon, 's valóban követésre méltó házi gazdálkodási fogás.

3. Az edények akár fából, akár mázatlan tserépből legyenek, minekelőtte a' vaj beléjek tétetnék, salétromos sóval vastagon meghintetnek. Magát a' vajat is jobb inkább mindenkor vastagon sózni, mint vékonyan ; tsakhogy a' só jól elegyelíttessék a' gyúrás által a' vaj közt.

4. Mikor már az edény tele van vajjal verve : tetejétől fogva egészen a' fenekéig vékony vesszővel sűrűen megfúratik, a' melly fúráson a' salétromos sós víz végtől végig leszolgálhasson. A' sós vizet olly erősen szükség tsinálni, az az a' meleg vízbe mindaddig kell a' kétféle sót hányni, míg az úgy megsűrűdik, hogy a' friss tojás benne le nem ül. Ezzel a' sós vízzel eresztetik osztán fel, úgy szóllván, a' vaj az edényben ; a' miből által lehet látni, hogy a' vajnak egyszerre hasznát venni nem lehet, minthogy fellelte sós. Hivészen hát a' szakáts egy két fontot a' sós vajból, és tiszta vízzel szivatja mindaddig, míg a' vajról lejövő víz sósnak éreztetik. Szaporábban megy a' dolog, ha a' vajat fa kalánnal

viz közt töri egy lapos tálban, mint a' pomádát szokás. Az így készített vaj igen friss, és jó ízű. Pestre illyet hordanak a' Lengyelek.

5. A' ki az illyen hesózott, 's ismét kimosott vajból egészen friss írósvajat kíván tsinálni: tegyen belőle annyit, a' mennyit akar a' köpülőbe töltött friss tejjel közé; és verje együvé; hanem arra vigyázzon, hogy a' betétel épen akkor essék, mikor a' vaj össze akar állani.

§. 92.

Ha a' Gazdasszony azt akarja felvetni: Mi haszon lehet egy jó fejőstehénből, és mi jobb? Az e' ha az édes tejet adja el ittzenként, vagy jobb ha túrónak önti az összement tejet, és a' felit elárulja? A' vagy pedig gazdaságosabb, ha a' tejet megaludni engedvén, sovány túrónak azt kiönti, és a' tejselt vajnak köpüli össze? vagy az a' mit a' Svajtzerek gyakorlanak, hogy az édes tejbe borjúgyomor-savanyút töltvén, azt minden felestől kövérsajtnak tsinálja.

Ezen dologra ezeket kell megjegyezni:

1. A' legjobb tehenet se lehet 280 napnál tovább fejni. Ha a' nyári jó napokat a' téli vékonyan tejelő napokkal mérsékeljük: azt látjuk; hogy a' legjobb tehenis egy nap 5 ittze tejjel többet nem ad: és így 9 hónap alatt (minden nap 5 ittztét vévén) 1400—1500 ittztét. Ezért mi esik? 6 krajtzárral vévén minden ittztét: lesz az édes tejből a' jövedelem 140—150 fl. Ez a' többinél legkevesebb munkával való haszonvétel, és a' népes városokban megeshetik.

2. Hat ittze jó tejről lejön két ittze tejjel; és így 1400. ittzeről 466 ittze tejjel. Már most vegyükfel, hogy ittzejét a' tejjelnek el lehet adni mindennap 18 krajtzáron: lesz a' tejjel eladás-

ból 150 — 140 fl. nyereség, és a' sovány túró, a' melly minden 4 ittze tejből tsak egy fontot vévén, fontját 6 xral lessz a' túró eladásból való haszon 900 ittze aludt tej után (mert elis apad, elis lotsolódik 34 ittze) 225 font nyers túró. vagy 150 font vendelbe vert száraz túró. Amanak az ára 6. Krajtzárral lesz fl. 11. és 45 xr. Az egész jövedelem 150 fl.

3. Ha a' tejselből vaját tsinálók, és az öszszement tejből túró, vagy sajtot: így kell a' hasznót felvetni:

Három, legfellyebb négy ittze jó tejselből szokott lenni egy font írósvaj, és így 466 ittzeből 118 font. Adnak fontjáért 24 xr. és így 118 font írósvajért 47 fl. Tegyük hozzá a' túrónak az árát per 11 fl. lessz az egész jövedelem legfelebb 60 fl. És ez a' legrosszabb gazdálkodás: mégis legközönségesebb: minthogy városaink is kevesek, és vajunk is nem elég az Országnak.

4. Tehát a' Svajtzerek rendszerint sovály, de némellyek, a' kik okosabbak: kövér sajtot tsinálnak az egész 1400 ittze tejből, és azt tapasztalják, hogy négy ittze tejből minden fölivel együtt, lessz 350 font friss sajt: de ha megszárad egy harmad része elapad: és marad tsak 232 font kövér sajt. Ennek az árra 8 garassal vévén fontját, teszen 92. forintot. És a' távollévő falukon ez a' legmeglehetősebb gazdálkodás módja a' Svajtzériákkal, vagy Csirákkal.

Még a' házitenyésztést gyakorló Asszonyok kedvéért ide irok egy Praxist. Tudnivaló az, hogy a' ház édes tej, tejsel, írósvaj. s a' t nélkül nem lehet. Tudva van az is, hogy századik helyen se lehet eladni a' tehén hasznát tejül, tejfelül, és hogy kitsiny Gazdaságban kövér sajtot se lehet tsinálni: tehát a' marad hátra, hogy az Asszonyok az öszszement tejet túrónak kiöntik:

és minthogy a' túrót se adhatják el azon frissen: kénytelenek azt vendelekre leverni, és fenekeiket több helyen, a' savónak tsorgására kifurdalván, eltenni, és hőjtbén, lehet mondani, tsak elvesztegetni: mert nem jó, hanem bűdös, és rothadt többnyire.

Azt kell hát tselekedni, hogy a' friss túrót golyóbisokba össze kell nyomni, és napon, vagy füstön jól megszáraztani. Mikor ezek meggyűltek: illy szárazon apróra öszve kell vágni: vendelekre verni tömötten sorban, és jól meg paprikázni, 's illendően megsózni, édes tejjel vagy savóval igen gyengén megöntözni, és kövel lenyomtatni. Savó helyett egy meszszely bor még jobb egy vendelhez. Az illyen túró igaz tsak fele lessz a' frisstúrónak: de egy áron kél a' kövér sajtal.

Láttam továbbá a' mura közben Magyar és Horváth Asszonyoktól közönségesen egy különös sajt vagy túró csinálása modjátis, és méltónak tartom mind azon házakra nézve megjegyzeni, a' mellyek több cselédet, vagy munkást kénytelenek tartani. A' mód ez:

Az édes tejet az Asszonyságok borjú gyomor savanyúval mególtják, gyenge tűznél melegítik, míg az szépen megturószik, és közönséges turós sákba kiöntik (némelylek a' savót róla leszűrven a' gyenge turót kézzel igen apróra elmor'solják elébb), vizét kicsorgatják, és egy 10—12 fontos kövel mind addig nyomtatják, míg a' turóból minden viz kiszivárogván, a' mennykő sajt össze áll (mert így nevezik).

E' meglévén a' 'sákból a' sajtot kiveszik, és a' vesszőből fonott szekrénybe, ugyan font cserényekre elrakják, és megszárazstván használják. A' szekrény egészen fűz vesszőből van fonva négy lábokra, hogy a' szél benne a' sajtot sza-

hadon fújja. Ezen végből a' sajtokat eleintén mindennapis megfordítják egyik oldalról a' másikra. A' szekrény a' ház üstökjében van helyhetve kívülről lakat alatt az egész szigetben és tovább is Horváth-Országban. Úgy gondolom, hogy ez a' fogás ugyan a' Horváth Uri Asszonyságok találománya, és némellyek különösen jól is készítik.

Mentől frissebb a' sajt, és kövérebb az édes tej, a' mellyből készült: az íze annál kedvesebb édes-savanyú, és porhanyó. Ezen végre a' házi belső téli szükségre Kis-Asszony napkor kezdik az őszi tejből készíteni. Hogy pedig az édeses kedves íz rajta inkább megmaradjon: a' tűzről levett gyenge túrót, minekelötte az elmor'soláshoz fognának, igen vékonyan szitált sóval meghintik. Ez egyébbaránt Szalának magyarvidékein a' Csohány, s Badacsony vidékein is szokásban vagon; sőt a' Szala vármegyei Gazdaszszonyok olly sajtot oltanak, és készítenek, melly a' Pármai sajtnál alig tartathatik alább valónál. Ezt Diszelben, hogy több példát ne említsünk Gyulakeszi mellett mind a' közbirtokosok, mind pedig a' tehetősebb haszonbérlok' házánál láthatni, és tapasztalhatni.

Hogy a' sajt igen meg ne keménykedjék, míg gyenge: írósvajjal (némellyek tsak édes tejjel) gyakrabban megkenik. De ha mégis igen megtalál száradni: én a' fellyebb feirt salétromos boros ruhával burogom.

A' tiszamelléki Magyar Asszonyságok' tarhó csinálások is ide tartozik: annyivalis inkább, hogy az minden úgy nevezett fagylaltak (Sultz) nemei közt legtermészetibb, és kedvesebb ízű reggeli fálatozás, vagy Regonna (Frühstück) és más részeiben édes hazánknak egészen esmeretlen nyári hivesítő tej neme.

Készítését Borsod Vármegyében hajdan így láttam a' falukon, és a' Miskolczi piacon minden nyári reggel árulni.

A' Gazdasszony az esteli, és reggeli édes tejet minden felestől, két három lábasban, vagy fazékban gyengén főzi. Ha a' fazék már ebéd tájira egy harmadát elfőtte, és a' tej sűrűdni kezd: az egyik fazékból a' kettőt teletölti, és újra főzi gyengén. Majd csak hamar ismét elfővi, vagy kigőzöli a' két tejes fazék egy jó részét: a' melyet a' Gazdasszony látván egyiket a' másikkól tele tölti, a' tüztől elveszi, és elhadja hidegedni annyira, hogy a' kifejt friss édes tej melegjével egyezik. Ekkor leviszi a' pintzébe, leássa a' tejes fazekat színig homokba, és a' főtt tejbe egynehány csepp, vagy egy kávéskálán borjúgyomor savanyút ereszt, a' mint a' tej, több, vagy kevesebb. Ettől a' főtt tej megalszik, mint a' kotsonya; és ha jól kigőzölgött belőle a' fővés közben a' víz, semmi savója se lesz három napigis. Másnap reggel felhossa a' Gazdasszony a' megaludt főtt tejet, kalánnal eldarabolt lágy búza kenyérre rakja, mint az aludt tejet szokás, és belőle olly kedves izű a' Regonna, vagy U'sonna, hogy akarkik megnyalja a' száját utánna. Ez az a' Magyar Asszonyságok Sultza (magyarúl Tarhó). Ime a' jó Magyar Asszonyok is tudnak hát fagylalt eledelt készíteni, pedig olly fagylalt eledelt, melly a' leg együgyűbb és legtermészetesebb módon készül, és valóságos tej-kocsonya, melly a' fűszeres plántának a' tehén által készített leg kellemetesebb szerzeménye lévén, minden más mesterkélt fagylaltakat fellyül halad. Mennyire meg van a' Magyarban az eredetiség!

IX. S Z A K A S Z.

Az égettbor, rozsolis, punts, ratafia, és szagos-vizek készítéséről.

§. 93.

Az égettborot én annyiban a' Gazdasszony foglalatosságai közé számlálom, a' mennyiben a' ház szükségére a' meggyet, baratzkot, szilvát, és más gyümölcsöket kiszokta égetni; sőt némely részét pénzéis teszi. Valóban a' Gazdasszony a' ki örömet kedveskedik házi népének, hasznát elősegíteni semmi termést sem hágy haszontalan el veszni; hanem tellyes erővel azon van, hogy mindenből, a' miből lehetséges, valamit készít, a' mivel a' közélet haszonvételét gyámolyíthatja. Ennél fogva a' háztartásra pálinkát is készít, 's erre legalább is a' hulladazó gyümölcsöt igen hasznosan alkalmaztatja. Semmitsem hágy a' jó Házanya kárba veszni! Azomba a' nagyobb mértékű, és kereseti fő cikkelyként gyakorlandó pálinka főzés a' Házigazda dolga. Így tehát nem ereszkedem abba, mitsoda haszonnal, móddal, és formával lehetne nagy pálinkaházakat felállítani. Ezen tzielhoz képest, némelly jegyzéseket teszek, a' konyhabeli égetésre a' Gazdasszonyoknak és szólok:

- 1) A' kazánokról, és a' tüzelő konyháról.
- 2) Az égettbornak való testek' elkészítéséről.
- 3) Az égetésről.
- 4) A' Rozsolis, ratáfia, és punts tsinálásról.
- 5) Némelly szagos virág vizek' égetéséről, a' mellyek a' közházaknál patika nélkül is találtatók.

§. 94.

Matériájokra nézve nem volna rossz, ha a' mi fazekassaink tserépből tudnák jutalmazsan,

állandóan, 's tisztán, a' nagyobb, és kisebb Lombikokat összeállítani; de mivel még ez tsak kívánság; kénytelenek vagyunk a' rézkazánokkal megelégedni, noha őket drágállom is, nemis tartom egészségeseknek egészen. Közönségesen körültek ezek szükségesek a' megjegyzésre:

1. A' kazánt tisztán, és nem görtsösen kell a' rézmívessel tsináltatni; az ilyen munkát könnyebb tisztítani.

2. Formájokra nézve a' kazánok jobbak, ha szélesebbek, mint magasak, és derekok egyenlő kerék, nem pedig kartsúk, és a' nyakok nem igen szűk, mint közönségesen szokás: mert ezekben a' gőz az oldalakban megütköztven visszafoly a' törköly közzé. Erre nézve:

3. A' sipkája is majd szint olyan széles legyen, mint a' dereka, és tsak igen rövid, és vastag nyaka. Erre nézve a' nyaka' behajlását olyan lassan kell bevezetni, hogy a' gőz egyenesen a' sipkában ütköztven, ennek hirtelen legörbülése által a' cseppek a' csőbe folyjanak. Azomban az ilyen széles sipkát a' ki tsináltatja, magasabbra hagyassa, mind rendszerint szokás, két tőllal: mert különben igen egyenesen szolgálván bele a' meleg: a' gőz nehezebben fog cseppekké válni.

4. Nagysága a' kazánnak, seprő, törköly, és gyümöltés égetéshez, és a' Gazdasszony erejéhez képest 1 és legfeljebb 1 1/2 akós lehet. A' drágább italoknak, mint a' rozsólis, eper, kajszin, őszibaratzk, meggy, cseresznye, és a' szagos vizek égetésére, a' gazdasszonyok réz, vagy bádóg 10-12 itszés lombikot tartanak. Tsévesse, vagy hűtője e'nek egy kisdud üst, a' melly a' lombik sipkája' nyakához van forrasztva, és belőle a' melegvizet tsapon le lehet eresztetni.

5. A' tsőkre azt jegyzem meg, hogy azon végek, mellyen a' sipkával összeragadnak, tág, széles legyen, és alább alább minél szűkebb. Mentől hosszabbak a' tsők, és mentől nagyobb részek van szüntelen hideg víz alatt: annál több lesz az égettbor. Két akós kazánnak 4 1/2 lábra kell a' tsők' hosszúságát hagyni.

6. A' katlan, mellyen a' kazán áll, csak ritka helyen van jól tsinálva. Ha az igen szűk és alacsony, és a' kazán igen mélyen le mehet bele: a' lángnak nints elég helye a' megforgásra. Ha a' szél egyenesen befújhat a' katlan' száján: a' láng hátra fog szolgálni, és a' kazánt csak hátul forralja. E' miatt jóval is kevesebb lesz az égettbor. Ha tehát a' fazék csak épen a' fenekéről melegszik, a' törköly benne gyakran megis ég már akkor, mikor még a' többi része hideg: úgy kell tehát a' katlan boltozatját tsinálni, hogy a' fazékat egészen a' füléig leereszteni lehessen, és így a' melegség a' törkölyt köröskörül érje, és ne csak a' feneke melegedjék, és a' szél bele ne fújjon.

7. Ha a' katlant olyan helyen lehet tsinálni, a' hol a' víz (ha a' szükség kívánja) magától tsatornán befolyhat a' Csévesbe, vagy Csöskádba: a' munkát nagyon segíti. A' Cséves 2 akós kazánhoz öt akós, és magas szokott lenni, nehogy benne a' víz fenekéig melegedjék. A' lombikok csak vas lábon állanak: de jobb ha kicsiny katlan rakatik hozzájuk.

§. 95.

Égettbornak mind jók azok a' gyümölcsök, a' mellyeknek édes levekből valami bort lehet a' forrás által készíteni. Illyen a' szőlő, szilva, baratzk, meggy, alma, körtvély, gabona, kolompér, és földi bodza termése 's a' t. mind ezen

gyümölcsökben benne van ugyan az égettbor: de úgy bepólálva, hogy mesterség nélkül a' többi testektől külön választani nem lehet. Ez a' mesterség egyik a' megforrás, a' másik a' tűz. E' nélkül égettbor nem lessz. Hogy tehát az égetésre ezek a' testek elkészüljenek, ezeket kell megtartani:

1. A' szőlő, vagy ennek leve a' must, míg meg nem forr: nem ád égettort; és mentől egyenletlenebbül forrott meg, 's régibb valamelly bor: annál kevesebb Spiritust lehet a' tűz által belőle kihúzni. Errenézve ha valaki szinbort akar: na kiégetni, azt válassza, mentől újabb, és mentől nagyobb edényben mehetett egyszerre forrásba.

2. Mikor a' borok Mártziusban seprőjőkről levonatnak, a' seprő már tele szívta magát spiritussal. Errenézve míg azt ismét ki nem gőzölgi magából: az égetéshez kell fogui. A' régi seprő erőtelen.

3. A' törköly a' seprővel ellenkező természetű; mert ha csak elébb meg nem forr, valamint a' must: nem ád égettort. Ennek megforrásával nem egyformán bálnak a' Gazdasszonyok, Némellyek a' törkölyt nagy gödrökbe betapodják, szájját betsinálják, és mintegy November végén, vagy későbbis felbontják; és részenként kiégetik. Ez a' mód, ha a' legjobb rész mustot elnem inná, némelly tekintetben nem volna legrosszabb. Mások azt vagy levesen, vagy a' kisajtolás után kádakra tapodtatják, és szájokat sárral betapasztatván, majd tavaszig is így tartják, és a'kor égetik. Itt sokszor az a' kár, hogy a' törköly megpenészlik, és etzetesedik: a' hol pedig már etzet van: a' Spiritusnak nagy része elenyészett.

4. Mentől húsosabb a' szőlő, annál több lessz belőle az égettbor. A' vizes esztendőbéli

termés, éretlen, vagy rothadt szőlőtörköly kevesebb spiritust ad. Minden 10 akó jó törkölyből egy akó, az az 64 Itsze égettbor lehet várni: ha rossz 12—14 akó ad ennyit. A' seprővel is így van a' dolog. A' jó bornak gyökeresebb a' seprője, és 8 akó, 64 Itsze égettbor ad; különben ennyi spiritushoz 10—12 akó seprő kívántatik, jó erejű 4 akó színborból rendszerint egy akó égettbor szokott lejönni. De itt azt meg kell jegyezni, hogy ha valaki tiszta bort éget ki: a' moslékját, a' melly az égetés után a' kazánban marad, nem kell kiönteni: mert ebből, ha hozzá tsak kevés itsze jó etzet töltetikus, a' melegen jó etzet lessz 14 nap alatt.

Ebből egyszersmind kitetszik, hogy az égettbor készítéssel az eczet főzést hasznosan öszve foglalhatni; a' mire azáltal határoztatik el az okos Gazdaszszony, ha látja hogy a' borából készüendő pálinka, és eczet azon kívül, hogy jobban, és bizonyosabban is elkél, mintsem a' bor maga, még tüzelés', és fáradság' jutalmát is meg téríti. Erre előprobák kívántatnak, 's nem jó vaktában hozzá fogni. Ott, a' hol a' bor bőven terem ugyan, de még sinsz olly nagy divatban, mint a' pálinka, mint p. o. a' többek között a' Bánáti Oláhoknál, ezen nyerekedés nem volna haszontalan.

§. 96.

A' szilyorium egy a' legnevezetesebb égettbor nemek közül. E' körül ezek a' megjegyezni való dolgok:

1. Minden szilva jó ugyan a' kiégetésre, még a' kökény, és sózókais; de a' mellyiknek sűrűbb édes a' leve: több spiritust ad. A' nyári, gömbölyű, nagy szemű Boldog asszony, durántzi,

és hosszú, vagy a' mint mások nevezik Berzen-
tzei szilva legtöbb spiritust adnak.

2. Mentől érettebb ez a' gyümölcs; és egyen-
lőbben megforr: annál bizonyosabban le jön 5
akóról egy akó Silvorium. De ha a' szilvakazán,
vagy az égetés rossz: 11-12 akó ad egyet.

3. Jól tselekszik ugyan a' Gazdák hogy a'
férges szilvát hordókra szedetik; de elégedjenek-
meg, ha 10—12 akó, 64 Itsze Szilvoriumot fog
adni.

4. A' szilvához nem tanácsos egyebet, kaj-
szin, és szőrös baratzknál keverni, és az almát,
's körtvélyt jobb külön edényekbe szedetni; mert
míg az alma megforr: addig a' Szilva megrot-
had, és nem ad égettort.

5. A' hol sok a' szilva: idő is sok, és hosz-
szas kívántatik annak kiégetésére, és míg egyik
hordóról a' másikra kerül a' sor, addik a' szilva
elérlik, és erejét elveszti. Illyen helyen nem a'
Gazdasszony a' Pályinkás, hanem az Árendás:
és több 's nagyobb kazánjai vagynak.

§. 97.

Az almából, és Körtvélyből is lehet égett-
ort kihúzni; de ehezis némelly fogások szüksé-
gesek úgymint:

1. Az alma, és körtvély mentől érettebb,
annál jobb égettort ad. A' körtvélynek sokkal
erősebb a' pályinkája. Errenézve a' rothadt almát
jobb Etzetnek kisajtolni, mint Égettornak főzni.

2. Az alma, és körtvély igen nehezen forr
meg egyenlően; sőt a' megforrás a' rothadással
úgy együtt jár, hogy a' szemes Gazdasszonyt is
megtsalja. Erre nézve úgy szokás vele bánni;
hogy az alma valami vállúban apróra megtöre-
tik, az után hordóra töltetik, és gyakrabban meg-
kevertetik, míg meglevesedik; és forrni kezd.

Némellyek a' megtört almát kisajtolják, és a' levet egyfenekű hordóra töltvén, ha megforrott, kiégetik. Az első mód könnyebb, és több pálinkát ad. Jó leves érett alma 8—9 akó ad 6 $\frac{1}{4}$ Itsze égett bort. Ott, a' hol sok vad gyümölcs terem, 's belőle etzet sajtoltatik, a' vadalma, és körtvély törkölét is kifőzik. Az illy helyeken a' tüzelés rendszerént csekélységbe kerül, 's így a' fa' értékét a' bor kevesebb pálinkátska is megteríti.

§. 98.

A' gabonábólis szoktak égett bort főzni. A' búza legtöbbet ad; a' kukoritza pedig legjobb izüt. A' jó rozs sem utolsó, kivált egy harmadrésznyire búzával, vagy árpával megkeverve. Ez a' Zsidók dolga, nem a' Gazdasszonyé.

§. 99.

A' Földibodza gyümöltseis megérdemli, hogy a' Gazdasszony a' Ház-szükségére kiégesse. Erre ezek a' jegyzések szükségesek:

1. A' Földibodza mikor egészen fekete: lemetéltetik gerézdestől, és hordókra hordatik.

2. A' hordó a' napfényen áll, gyengén betakarva, a' gyümölts tsomoszlóval összetöretik, és napjában kétszer is megkevertetik.

3. Meg kell várni, még megforr; különben mint más gyümöltsbőlis, ebből se lehet spiritust kihúzni. A' megforrást a' tetején való buborékok, és valami bor szag eléggé megmutatják; de megetzetesedését nem kell várni. Egy akós lombik legalkalmasabb hozzá, és a' tsendes tűznél való égetés, mint a' fain Szilvoriumhoz. Ize leginkább közelit a' gyümöltsök közül a' Szilva Spiritushoz. 10 12 akóból egy akó Pálinka szokott tsepegni. Hogy semmi szaga ne maradjon: másodszor, összetört baratzk, vagy szilva magra öntetik fel a' kazánba, és gyengén égettetik.

§. 100.

A' hol más gyümölts nints: a' kolompérból is szoktak Spiritust égetni. Az alföldi fekete ritka földben bőven megterem, és mivel ott se erős törköly, sem egyéb gyümölts nints: a' házi szükségre lehet égetni. Ezeknek kedvéért leirom az elkészítés módját: mert készítettlen, vagy nyersen égetni, bűdös is, kevésis.

1. A' kolompér laposra megmetéltetik, és szellős helyre kiterítettven, megszáraztatik, annyira; hogy nedvességét és kedvetlen szagát levelezze.

2. E' meglévén, száraztóra töltetik, mint az árpa máltz. Itt megszáradván, malomba megy, és megdaráltatik. Száz font nyers kolompérból 25 font darált szokott kikerülni.

3. Tizenkét font daráltra szokás először lágy meleg vizet tölteni, mint egy 50 itszét, és ezzel kevertetvén, kevés idő múlva ismét annyit forróan. Minekutánna két óráig így áll: ismét töltenek reá 180 itsze vizet hidegen, hogy az egész keverék tsak olly meleg légyen, mint a' kifejett téj.

4. Ekkor élesztőt tesznek bele, mint a' gabona daráltba, a' mitől 48 óra alatt megforr, a' mikor kīégettetik, mint a' gabona, és ad kétszeri leeresztésre 16 itsze jó izű égett bort 1814-ben láttam; de magam nem próbáltam, és tudom, hogy az alföldiek is: inkább gabonát égetnek, mint kolompért. Ha gabona nints: a' kolompér is jó; annyival inkább, hogy az alföldön igen bővön fog teremni, ha a' gazdák ennek termesztését beveszik magokhoz, mint a' Nemes Runság elkezdette.

§. 101.

Az égetésre ezek a' jegyzések szükségesek:

1. A' lombikot, vagy kazánt soha se kell egészen tele tölteni; különben azt a' tűz felemelvéen, a' tsön kifolyatja; hanem egy bak arasztot, vagy a' kazán behajlásáig üresen kell hagyni.

2. A' megtöltés után a' Hütő, vagy Csévés helyre igazíttatik, és színig hideg vízzel megtöltetvén a' kazán alá erős lángoló tűz gyújtatik. Hogy a' törköly a' kazánhoz ne égjen, többször megkeverik az égetők. Ha már a' kazán' válla olly meleg, hogy a' tapogató kéz e' nem állja: a' sipkát rá kell tenni.

3. Hogy a' gőz sem a' sipka, sem a' tsők' összeeresztéseken ki ne mehessen: a' nyílás betapasztatik. A' tapasz így készül: végy égetett agyagot, törd apróra, és keverd meg lenolajjal, a' mellyben fejer plajbászt egyelítetted. Némellyek vizes ruhával tekerik által. Amaz jobb ennél; de drágább.

4. E' meglévén sebes lángoló tűzzel kell a' törkölyt forralni. Azután pedig, mikor már a' törköly felforrott, a' katlan szájját kell téglával kissebbre venni, és tsak a' földszint hagyni egy kis likat, hogy a' pártüz el ne fúljon, és a' meleg egyenlő maradjon. Végre pedig ez is bedúgatik, és a' hizagok betapasztatván; a' kazán a' katlanak egyenlő melege által fő, gőzöl, és tsepeg. Ha a' lassú fővés megtalálna állani, a' téгла előtöt ki kell nyitni, és a' tüzet eleveníteni.

5. Ha a' fazékban nagy a' meleg: a' gőz tsepekké nehezen válik; azért is az égető a' sipkát, és csöket minduntalan megtapogatja, és ha igen melegeknek érzi, több rétekre össze hajtott hideg vizes ruhával betekeri, vagy teríti. Ha a' csök füstölnek: hirtelen a' tüzet kell kirántani. Ha sebesen tsorog a' pályinka, a' sipkát kell vizezni.

6. A' mi először folyni szokott: az igen ke-

serű, és erős: közönségesen ugrónak hívják. A' másodszori égetéshez szokás az ugrót keverni. En az ugrót soha sem veszem külön.

7. Még az égettborba mártott pamut a' gyertyánál lángot kap, addig mindég lehet a' kazánt folytatni; de ha meg nem gyúlad: kibontatik a' fazék, és kimosatik minden égetés után. Együttal a' hűtőben is meg kell kézzel próbálni a' vizet. Ha az meleg: először tsak fenekig fel kell keverni. Ha ismét meleg; ki kell belőle meríteni, és hideg vízzel, vagy darab jéggel meghidegíteni.

8. Az egyszeri égetés után az égett bor gyenge: azért is, másodszor is a' kazánra szokás azt felönteni, és még egyszer kiégetni. Ennek jószágát azzal próbálják meg a' Gazdasszonyok, hogy az üveget megrázzák jól. Ha az égettbor színén semmi folt vagy takony nintsen, és habzik, vagy gyöngyszem forma tartós buborékokat tsinál; azt elég erősnek tartják: de ennél jobb mód az, ha az ember egy üveg poharat veszen, és égett bort tölt bele, ezt előbb megmértvén meggyújtja, és minekutánna elégett: megméri a' vizet, ha nem többé egy harmad részénél a' betöltött égettbornak. Ha több: gyenge a' pálinka és nem hetven próbás: ha kevesebb, igen erős. Így kétféle égetést is egy munkával meg lehet próbálni; és ha egyik igen erős, a' másik igen gyenge, bátran össze lehet tölteni.

9. Sokszor megesik vigyázatlanságból, hogy az égettbor, kozmát kap, vagy megfüstösödik, a' mint nevezik. Ez onnan van, hogy a' törköly a' fazékhoz hozzáég, és e' miatt a' Spiritus büdös, és rossz ízű. Ezt ha tapasztalja a' Gazdasszony: válogassa ki a' konyhán a' legjobban kiégett szeneket, és apróra megtöretvén, szitálja meg. E' meglévén, a' füstös égett bort elegyítse meg vízzel, öntse fel a' kazánba, és beléke-

vervén, egy jó össze marok szénport, még egyszer tsendes tűznél folyassa le. A' szén a' kozmát magához veszi, és az égettbor jó izű lesz. Némellyek a' szén helyett egy darab jó házi kenyert, és 8. Itsze spiritushoz négy lat hamuszirt tesznek, egy hétig így áztatják, és azután még egyszer letsepegtetik. Ez 'Sidó fogás.

§. 102.

A' Magyar Gazdasszonyoknak különös tulajdonságok a' Vendégeknek szivesen látása; de ha mindent pénzen kell venni: sokba kerül sok Háznak a' szivesség. Erre nézve hogy a' Gazdasszony se rosszért, se pedig azért, a' mi a' maga házá-
tól kikerül, pénzt ne adjon, szükségesnek látom némelly nevezetesebb rozsolisok jobb készítése módját itt megjegyezni. A' rozsolis tsinálásra ezen fogások szükségesek:

1. A' rozsolis az égett bortól gyengeségével, édességével, és illatjával különbözik. Erre nézve ha az égettbor ezen három tulajdonságokkal fel tudjuk ruházni: ő is mindjárt rozsolis lesz. Gyengeséget ad neki a' viz, édességet a' tzukor és jó illatot a' fűszer. Megvizezni, és megédesíteni legkönnyebb, de illatot adni neki, nem mindeknek egy módon szoktak.

2. A' fűszerek vagy kemények, vagy virágok. A' keményeket (minémű a' szegfűvirág, szetsendió, fenyő, kömény, ánizs, baratzk, mandola magok) meg szokták törni, és vízzel egyeltett égett bort rájuk töltvén, harmad napig áztatni t. i. minden négy itsze jó égett borhoz egy itsze hó, eső, vagy főtt forrásvizet szokás tölteni: mikor pedig már ezen Fűszerek' illatját magához vette: lombikra töltetik, és tsendes tűznél kiégettetik.

3. Rozsolisnak mindenkor legalább három-

szor leeresztett tiszta és kedves ízű égett bort kell fordítani.

4. Ha a' rozsolist virág szagúvá akarjuk tenni, minémű a' rózsa, és narants virág, 's héjja 's a' t. nem szükség újjonnan letsepegtetni lombikokból; hanem a' virágokra tsak jó égett bort töltünk megvizezve, és a' Reaumür mértéke szerint 80 gráditsig megmelegítjük, és azután itatós papiroson által szűrjük.

5. A' rózsa-rozsolis igen ritka. Ezt úgy tsináljuk, hogy a' legpirosabb rózsákat megszedjük, üvegbe tesszük, és rá vízzel egyelített égett bort töltünk, és gyengén megmelegítjük. Minekutánna a' rózsa egészen meghalaványodott, 30—40 tsepp vitriol spiritust töltünk rá. Ez a' rózsának eléb-beniszép színét meghozza, a' mikor azt megszűrjük, és a' rozsolis rózsa színű és illatú lessz.

6. Hány féle fűszer kevertessék együvé: az a' Gazdasszonytól függ. A' Perszikóba nints egyéb öszve törött baratzk, keserű mandola, és szilva magoknál. Ezeket némellyek forróvízzel, borító hártájiktól elébb megtisztítják, mintsem megtörnék; mások pedig tsak minden héjastól öszvetörik; és így készítik, hogy 8 itsze jó égett borhoz vesznek 40 lat baratzk magot, és ezt apróra megtörvén, az égett bort reá töltik, 's 24 óráig meleg helyen tartják, és azután kiégetik.

Minden esetre jobb, ha a' baratzk, mondola, és szilva mag előbb borító hártájától megtisztíttatik, 's azután törik meg a' mondott haszonvételre. Az említett magvak hártájában tulajdon nemű rágó keserűség vagyon, melly az egésségnek ártalmára tétetik az italba.

A' Rozsolisoknak piros színt így szokás adni, hogy egy kevés lakmuszt tesznek az égett borba, minekelőtte az olvasztott tzukorral megédesítenék, és azután megszűrlik,

7. Az a' nevezetes Ratáfia nem egyéb, hanem kisajtolt jó illatú alma, cseresnye, meggy, baratzk, birsalma, manna, eper, citrom, vagy narants lévvél, viz helyett meggyengített finom égettbor, a' mellyet osztán fa héjjra, szegfűre, és coriándrumra feltöltünk, 's 24 óráig így hagyván megszűrjük, és megédesítjük.

8. Mellyik fűszerből mennyi kell, az a' Gazdasszonytól függ; hogy mellyik illatot akarja a' rozsólison éreztetni; és ebből többetskét vesz, de sokat egyikből se kell. 3-4 kés hegynyi egyből egyből egy itsze égettborhoz elég.

9. Ezen módok szerint elkészítettván a' rozsólisnak való égettbor, a' megédesítés marad hátra. Ez úgy esik meg, hogy egy tsészébe tesszünk két tojás fejerét, és kevés eső, vagy hó vizet töltvén hozzá, vesszőtskével tajtéknak habarjuk. Ezentúl a' tzukrot darabokra vagdalván, vízzel meglágyítjuk, tiszta edényben tűznél megolvasztjuk, a' tojás tajtékot beleöntjük, keverjük, felforraljuk, és a' tajtéktól megtisztítjuk. Végre egészen meghagyván hidegedni flanellposztón általszűrjük, és a' fűszeres égettborba töltünk belőle annyit, hogy édes légyen. Egy font tzukorral négy itsze rozsólist meglehet édesíteni.

10. A' kedvesebb italok közzé tartozik még a' Punts is. Ezt sokféleképpen készítik. A' közönséges mód ez: Végy hat édes narantsot, és ugyan annyi citromot, hámozd meg, és fatsardki a' levét, tölts hozzá két itsze jó égettbor, és hat findzsa theát, olvassz meg hozzá két itsze vízben egy font czukrot, és két tojás fejeré tajtékját, szürd meg, és melegen add asztalra.

De még jobb, és kellemetesebb izü lesz ezen ital, ha narancs, vagy citrom czukorral készítettik. A' narancs, és citrom czukor a' közönséges fejer czukorból az által készül, ha a'

czukor az említett gyümölcsök héjjához dörögletetik. Ekkor tudniillik a' narancs, és czitrom héjban lévő fűszeres jó illatu olajt a' czukor magába veszi, melyet azután az általa édesítendő itallal is közöl.

11. Az úgy nevezett Királypuntsot így tsinálják: Veddle hat narantsnak, és annyi czitromnak a' héjját, és ezt tiszta borból égetett égettbortban áztasd négy nap, azután olvassz 3 font czukrot, és azt tisztítsd meg négy tojásfejére tájtékjával, és hat itsze vízzel. Töltsd reá a' czitrom héjjas égettbort, és edénybe tedd el nyóltz hétig, a' mikor itatós papiroson szürd által, és fele vízzel vagy theával feleresztvén, szürd butelliákra, 's a' mikor kell melegítve add asztalra.

§. 103.

A' mandola tej egy nevezetes háziszor hőség ellen: de sok helyen nints patika, nints mandola, vagy a' beteg nehezen várja, míg megkésűl. Tehát hogy ebben a' Gazdasszony rövidséget ne lásson; és minden órában készíthesse: ide írok egy könnyű, és jó módot, a' melyet magamis gyakorlok. Veszek t. i. 2 font mandolát, forró vízzel meghántom a' hártájától, megtöröm apróra, és hat itsze vízzel feleresztvén, kiszívatom; végre megsűröm vastag ruhán, és tzukorral inyem szerint megédesítem. 6 löt mandolából tsinált tejhez rendszerint egy loth czukor kívántatik. E' meglévén tiszta edénybe töltöm, és tűznél tsendesen mind addig főzöm, ha egész nap tartis, míg még nem sűrűdik szirup formára. Ha e' meg van: hidegen ezen mandola szirupot edénybe töltöm; bekötöm; és hives helyre elteszem. Ha rá szükségem van: előlveszem, és egy evőkalánnyit vízzel felkeverek, 's mandola tejem egy pillantás alatt van.

§. 104.

A' rózsaméz, szappanspiritus, és szőlőzsir olyan Házi orvosságok, a' melyekre esztendő által több, mint egyszer van a' háznak a' külső sebekre nézve szüksége. Errenézve, hogy illy közönséges szereknek készítéséért ne kellessék sok helyekben messzire a' Patikába küldeni, készítéseket módját ide írom:

1. A' Rózsamézhez végy szép száraz piros Rózsát 6. Loth. Tölts reá forróan forrás vizet 3. Font. és hagyd így három óráig állani; az után szürd által itatós papiroson, és tégy bele szín mézet 6. Font. és főzzed mind addig, míg szirupnak megsűrűdik, s ugyan töltsd üvegre, és tedd hives száraz helyre.

2. A' szappan spiritushoz végy közönséges házi fejer szappant, és meteld apróra 6. Loth. Tölts reá erős tiszta égett bort. 1 $\frac{1}{2}$ Font. Tégy hozzá levendulavizet. 1 $\frac{1}{2}$ Font. Hamuzsirt 1. köntinget. és keverd együtt mind addig, míg ezek összeolvadnak, és megszűrven töltsd üvegbe.

3. A' Szőlőzsirhoz, a' mellyel a' szél által kifújt szájj széleket, és megrepedezett tsatsbimbókat kenik, végy fekete szőlő levét 3. Loth. Friss Irósvajat 8. Loth. és főzzed együtt gyenge tüznél mind addig, míg a' vize mind kigőzölög. Ekkor megszűrven, olvassz bele sárga viasszat. 4. Loth. Hogy kedves szagú legyen, lehet belé rozsa, vagy más szagos vizet tölteni két három latot, és egy kevés safránytis.

§. 105.

A' szagosvizeknek mitsoda hasznokat tudják

a' Gazdasszonyok venni: én arról nem szóllok; hanem csak megelégszem némellyeknek égetése módját előladni.

1. A' levendula, bodzavirág, i'sóp levelek, rozmarin, zsállya, majoránna, tzitromfü, kapor, fodormentha'sa't. mind egy forma mértékben, és módon égettetnek víznek p. o. Vegyük a' levendula vizet, és ebből végy szépen megszárogatva levendulát, vagy e'nek virágját 1 Font. Tölts reá Mártiusi hó, vagy esővizet 8 Font. áztasd egynéhány óráig: tedd lombikba, és gyenge tűznél tsepegtesd le felét, és töltsd üvegre.

2. A' rózsavízhez a' legszebb parlagi, vagy Kerti Rózsa levelekből szedj. - 1 Font. Ez lágy sóval gyengén begyúratik egy fazékba, és 14 napig pintzében, vagy más száraz, hideg helyen, jól bekötve így áll. Akkor feleeresztvéni, igen igen tiszta (mint az eső, Mártiusi hó, és forrásvíz) vízzel, lombikba töltetik, és kiégettetik.

3. A' fekete cseresznye vízhez a' cseresznye megszáraztatik, és minden magostól öszvetöretvéni belőle 1 font: rátöltetik tiszta forrás, vagy eső víz 8 font, és minekutánna 12 óráig így állott, lombikba tétetik, és kiégettetik.

4. Az úgy nevezett Magyar Királyné vizét így készítik: Végy négyszer leeresztett égettbor három részt: rozmarin virágot (a' levele szinte úgy jó) két részt: a' kettőt tedd egy üvegbe, dugd be szorossan, és tartsd meleg helyen ötven óráig; azután tsepegtesd le lombikból, mint a' rózsavizet, 's mást szokás. A' köszvényesek minden héten 1-szer egy köntinget szoktak belőle bevenni éhgyomorra, és vele minden nap mosdani. Erről a' vizről azt írják Erzsébet Királyné, a' Robert Károly Felesége neve alatt, hogy egy esméretlen remetétől tanulta,

és úgy meg szépült tőle, hogy ötöt, noha 72 esztendőös volna, a' Lengyel Király megkérlette, a' mi épen nem igaz a' Historiákból; de hogy a' szép Magyar asszonyt szebbé teszi: azt tagadni nem lehet.

Vagynak még más számos jó illatu kerti, és mezei virágok is, mint a' lilium, szegfű, széles ménta, Kakukfű, mellyekből az előterjesztett mód szerint kívánságához képest kellemetes mosdó vizet párolhat a' szorgos Gazdasszony. A' szőlő virágból készült szagos viznek felette kellemetes vidító illatja vagyon; de ez sokba kerül; mivel általa sok gyümölcs semmivé tétetik.

X. SZAKASZ.

A' gyümölcsök befőzéséről, és zöldségek télrevaló betsinálásáról.

§. 106.

A' külömbféle gyümölcsöket a' Gazdasszonyok vagy egészen zöld, és éretlen, vagy pedig zsendült korokban szokták üvegekre betsinálni, és felyül rájok czukrot, vagy, a' mint kitől kitélik, szinmézet, vagy forralt édes mustot tölteni. Hogy a' gyümölcsök ezeket meg ne változtassák, s' forrásba ne menjenek: ezen leveket különösen kelletik hozzájuk elkészíteni. Ezekről tehát némelly jegyzéseket fogok sorjában tenni.

§. 107.

A' gyümölcsök betsinálásához a' czukor e' képen készítettetik el:

1. Mindenkor azt a' czukrot kell venni, a' mellyik legtisztább, és keményebb. A' konyha czukrot soká kell tisztítani. Melly szerint a' mit az árrában nyerünk, a' mértékben elveszítjük.

2. Minden font gyümölcs betsinálásához ugyan annyi font cukor kívántatik. A' ki kevesebbet tesz: a' betsináltat ujjonnan kell neki nem soká betzukrozni, ha tovább akarja azt tartani: és így a' rest többet jár, a' fősvény többet költ.

3. A' cukrot apróbb darabokra kell vagdalni, és vízzel meglágyítani. E' meglévén, széles, alacsony edényben tűzhöz tétetik, és tsendesen felolvasztatván, végre felforraltatik, és tájkja lehányatik. A' ki még jobban meg akarja tisztítani, tojás fejerit habar belé, a' mint felyebb elöl adtam. Rendszerint 3 font cukor megtisztításához 5—6 tojás fejére kívántatik, és egy font-hoz kettő.

4. Az e'képen megtisztított cukrot a' gyümölcsök külömbféle betsinálásához ritkábban, vagy sürűbben kell a' tűznél befőzni. A' legelső gráditsa a' cukor megsűrítésének az, midőn egy sima forgátsot bele mártván, arról a' cukor mint a' czérna elnyúlik: de végre elszakadván tseppé válik. A' másik grádits az, midőn a' cukor addig forr a' tűznél, míg gyöngy forma apró huborékokat kezd felhányni, és olly nyúlós, hogy többé el nem szakad, és tseppé nem válik. Ez az a' grádits, a' mellyet a' gyümölcsök kívánnak.

§. 108.

A' szinmézzel, ha a' Gazdasszony azt jól elkészíti, és a' mi a' maga házatól kitelik, pénzen nem akarja venni: szintúgy betsinálhatja gyümöltseit, mint a' tzukorral. Erre ezeket kell megjegyezni:

1. Mikor a' méheket felverik, a' legfejérbh méz táblákat kell kivagdalni, és külön edénybe szedni. A' rajméz ilyen szokott lenni.

2. Az ilyen mézet tsak gyenge meleg helyre

kell edényestől tenni, hogy magában minden tűz nélkül szivárogon ki a' lépből. Némellyek e' mézes edényt meleg vizes fazékban függesztik fel, a' hola' méz a' víz gyengébb melegétől felolvad, és sárját felveti, a' mellyet le kell szedni más haszonra.

3. E' meglévén, a' szinméz eleven szénre tétetik, igen gyengén melegítettik mind addig, míg szagát, és ízét le nem vetkezi. Hogy a' méz a' szagát egészen levesse, míg a' gyenge tűzön fő: ötször is kell bele tiszta tüzes vasat mártani, és minden félfont mézre egy evő kanál égett bortölteni a' vassal való tisztítás után; és lassan gőzölgötetni, míg elkezde megsűrűdni. Ez által a' gyenge főzés által úgy megtisztul, és sűrűdik a' méz, hogy alkalmas lesz a' külömbféle gyümölcsekre való feltöltésre, sőt kávéhoz is lehet használni.

§. 109.

Némelly Gazdasszonyok tsak édes forralt mustba szokták a' gyümölcseket betsinálni, és azzal ezen végre így bánnak:

1. Szüretkor a' legérettebb, és édesebb gerezek külön szedetnek, és sajtóba tétetvén, a' mi le' először minden nyomás nélkül kifoly: azt a' Gazdasszonyok külön edénybe magok szükségére elszűrik.

2. A' birsalmának betsinálására fekete szőlő levét szokás venni, a' többiekhez pedig fejeér szőlőt.

3. Az így megszedett must alacsony, és széles megtzinezett rézedényben a' tüzre tétetik, és sebes lángnál mind addig forraltatik, míg minden sárját felhányván, a' melly kalánnal leszedetik, egészen meg nem tisztul és illendően meg nem sűrűdik. Arra azonban vigyázni kell, hogy a' must a' rézedényhez ne égjen.

Természetes dolog, hogy a' heves forrás által a' must lefőlj, és hogy tehát azt időről időre ki kell pótolni, és fel kell tölteni. Továbbá a' sebesebb forralást csak eleintén kell eszközölni; midőn pedig a' must sűrűdni indul, arra kell figyelmezní, hogy folyvást csak lassu tűznél forradogáljon. Egyébbaránt könnyen megkozmásul, és ekkor a' csemege' készítésére, 's a' gyümölcs' bécsinálására alkalmatlanná fétetik; mivel a' kozmás szagot, és izet senki sem kedvellné, 's az a' megfrissülés helyett undorodást okozna. Arra tehát igen szemesen ügyelni kell, hogy a' szőlő méz meg ne kozmásodjék; hanem épségben maradjon.

4. A' ki azután ebben gyümöltsöt akar eltenni: megfűszerszámozza gyengén fahéjjal, és szegfűvirággal 's a' t.

§. 110.

Ezen három édességek közzül valamellyikkel, a' mint kitől kitelik, vagy ízit kedvelli; be szokták a' Gazdasszonyok az almát, körtvélyt, birsalmát, szilvát, kajszinbaratzkot, meggyet, diót, mandolát, somot, nyúlsomot, éretlen szőlőt, tengeri - szőlőt, málnát, szedret, epret, tsipkét, és rőzsát tsinálni: de a' mint ezek a' gyümöltsők különbbfélék; és az izekben való gyönyörködés is más: nem egyképen bánnak velük. Én a' nevezetesebbekből tsak egy egy módot adok elől a' kezdők kedvéért, a' kik egy két próba után több módokat is fognak találni.

1. Az alma betsinálás ezen fogásokból áll:

a) A' melly almák legjobb illatúak, és kedves savanyú ízek van: azokat legjobb betsinálni. Illyen a' mársántzker, sóvári, tafota, és vajalma.

b) Nem kell a' fán ezen gyümöltsőknek tökéletes megéréseket megvárni; hanem jó zsendült

korokban leszedni kézzel; külömben az igen el-
érettek, nem levesek.

c) Az almát éles késsel, és könnyű kézzel si-
mán meg kell hámozni, kétfelé hasítani, és tor-
zsáját, 's magvát kivetni, 's azonnal hideg vízbe
vetni egyiket a' másik után.

d) Az alma mind meg lévén hámozva, meg-
fontoltatik, és a' mennyit nyom, annyi font czuk-
rot kell hozzá tisztítani az előladott mód sze-
rint; de igen frissen kell a' vízből való kiszedés-
sel bánni: mert külömben az alma szeletek meg-
feketednek. Erre nézve két személy is kívánta-
tik ehhez, a' kik a' kivett almát igen frissen ki-
meringelvén, asztalkeszkenőben a' víztől meg-
szikkasszák, és mentől hamarább a' czukorba,
vagy mézbe vessék.

e) Be lévén az alma a' tzukorba rakva, abban
kevéssé megfőzetik, és kalánnal kiszedetvén, egy
tálba rakatik szépen egy más mellé, és a' czukor
még tovább is forraltatik a' tűzön, még az al-
malé kigőzölög belőle.

f) Végre a' meghevült alma szép sorral üve-
gekre rakatik, és a' sűrű czukor lágymelegen rá-
töltetik, 's viaszba mártott papirossal, minek-
utánna tökéletesen elhívült, szájja beköttetik, és
híves száraz helyre félre tétetik. A' viaszas pa-
pirost úgy tsináljuk, hogy a' legszebb, és tömöt-
tebb árkusokat két személy által eleven szénre
tartatjuk, és magunk az olvasztott viaszat ekkor
horostával rá kenjük.

II. A' körtvély betsinálása így esik meg:

a) Az olyan körtvélyeket kell választani, a'
mellyek nem kövesek, nem fojtósak, és nem
felette levesek. Az így nevezett torzsátlan (má-
sok ezt Kármán, Budai, és Borsódban Császár
körtvélynek hívják) Császár, és külömbféle Ber-
gamottok és Izenberg, míg igen el nem érnek,

és az apró muskatál szagú körtvélyek betsinálni legjobbak.

b) Hámozása, vizbehányása 's a' t. úgy esik meg, mint az almáné; de a' czukorban valamivel tovább kell főzni. Ha már annyira megfőtt, hogy tövel ki nem lehet venni: kiszedetik a' czukorból, és elhévülése után üvegbe rakatik, és czukorral feleresztetik.

III. A' birsalma betsinálása úgy van, hogy a' szobában, vagy padláson szépen megsárgodott almák először is a' gyapjoktól posztóval megtöröltetvén, meghámozzatnak, és nyomon négy felé hasogatva, és torzsáiktól, 's magvaiktól megfosztva, hideg vízbe rakatnak. Innen kiszedetvén félrerakott magvaik, és torzsájok vízzel feleresztetik, és felforraltatik. Az után a' meghámozott birsalmák ezen forróvízben jó lágyra megfőzetnek. Mikor megfőttek: szitára kitöltjük, és egyik szeletet, a' másik után fahéjjal, és tzitrom héjjal megtűzzük, megfontoljuk, és minden fonthoz ugyan annyi czukrot tisztítunk. Ebbe az almákat behányjuk, és kalánnal alá nyomkodván, fedve tartjuk; különben nem marad pirosan. Ha már lágyra megfőttek: kiszedjük, szép sorral tálba rakjuk, a' czukrot továbbá ez első grádsig megsűrítjük, és az üvegre rakott almákra felyül töltjük.

A' birsalmából száraz liktáriumot is szoktak a' Gazdasszonyok tsinálni, a' melly abból áll, hogy a' meghámozott, és elmetélt szeletek vízben mind addig főzetnek, míg péppé nem válnak. Ekkor a' pép szitára töltetvén, azon által töretik, mint a' szilvatzibere, és kevés édes musttal feleresztetvén, ismét főzetik míg egészen megsűrűdik. Ekkor tepszikekre töltetik, ha tetszik czukorporral, fahéjjal, kivált szegfű borsal megkevertetik, és a' kenyér kiszedése után, kementzében meg-

száraztatik, szeletekre metéltetik, és konfektnök eltéttetik.

IV. A' meggyet ekképpen tsinálják bé a' Gazd-asszonyok:

1. A' legkedvesebb izűek, és húsosabbak megszedetvén minden szárástól, száraik egy köröm hosszúságára meghagyatnak, és minden két fontra, egy font szitált czukor számláltatik.

2. Végre a' meggyből egy öszvemaroknyi egy tiszta serpenyőbe tétetik eleven szénre; de hogy meg ne égjen gyengétskén szüntelen kevertetik egy tiszta fával. Mikor már a' meggy a' tűzön elkezd sikoltani, egy evőkalán czukor porral megkevertetik, és ez így tart mind addig, míg a' czukor felolvad, és a' meggy meglevesedik, és megpuhúl.

3. Ha e' meg van, tajtékszedő kalánnal kivétetik, és tiszta edénybe töltetik, 's helyébe a' serpenyőbe más öszvemarok vettetik, és mint az előbbivel, ezzel is mindenben úgy bánunk.

4. Ha ekképen már minden meggyet megfőztünk: a' levét letöltjük, és azt a' serpenyőbe a' többihez visszaöntjük, 's forraljuk, míg kevésé megsűrűdik. Ekkor a' meggyet üvegre töltjük, és a' levét lágy melegen felyül ráöntjük, betsináljuk, 's elteesszük.

V. A' szilvák közül az apróbb szeműeket szokás mézbe betsinálni. Illyenek a' mi nálunk esméretes markolya-szilva, fejërgömbölyű (Reineclaude) 's a' t. Némellyek ezen szilvákat egész éretlen, és meghámozva; mások pedig tsak 'sendült korokban, és minden héjastól szokták beczukrozni. A' fejërek, vagy zöldesek mindég héjastól készítettnek. E' végre minden szem tövel imitt amott megszurkáltatik, és egy fonthoz, jó három fertály font czukor az első gráditsig megforraltatván, a' szilva bele tétetik, és leg-

alább nyoltzszor felforraltatik, 's tajtékja lehá-nyatik, 's gyakran megforgattatik. Mikor a' szilva már illendően megfőtt: felényire elhívülve a' czukorból kiszedetik, és üvegre rakatván, a' czukor egészen hidegen ráöntetik. A' szilváról közönsé-gesen meg kell jegyezni, hogy az üvege szájját három nap múlva lehet csak bekötni, és azt ak-kor is tövel megszokás lyuggatni.

A' szilvát be is főzik lágy liktáriomnak azon módon, mint legközelebb a' birsalma liktáriom-ról mondtam.

A' kék szilvákat zölden, vagy igen 'sengés korokban színmézbe is szokták némelly Gazd-asszonyok betsinálni. Ezzel úgy bánnak, hogy fél éretten megszedik, felforraltják, és hirtelen hideg vízbe töltvén meghámozzák, magostól, vagy azt kivetve, tiszta színmézzel 's valami fű-szerszámmal elborítottják, üvegre teszik, és használják.

VI. A' kajszin baratzkot egészen zölden, vagy érett korokban is szokták betsinálni. Zölden így bánnak vele:

1. Még akkor megszedik, mikor egész nagy-ságra megnöttek ugyan; de még semmi kemény magjok nintsen.

2. Ollyan hideg vízbe megáztatják, melly-ben valami kevés tiszta borkő van felolvasztva, és ebből végre kiszedvén, szemenként megtöröl-getik.

3. E' meglévén, egy font baratzkhoz ugyan annyi czukrot vévén, a' kettőt öszve keverik, és széntüznél addig főzik, míg meglágyúl. Ek-kor szűrőkalánnal kiszedik; a' czukrot a' máso-dik grábitsig befőzik, és csak nem egészen elhi-degedve a' baratzkos üvegre feltöltik.

Az érett kajszinbaratzk betsinálása ettől né-mellyekben különbözik, és így esik meg:

1. A' baratzkot estve megszedjük, meghámozzuk, magjokat kivetjük, és szitált czukorral meghintvén, egy edényben más napig így hagyjuk, míg magának levet ver.

2. Egy fontra egy font czukrot tévén, együtt lángon forraljuk, míg t. i. a' czukor minden habját, a' mellyet le kell szedni, felhányja; de nem keverjük, hanem hogy megne égjen, meg szokás fordítani a' lábasban körül.

3. E' meglévén, a' tűznél megsűrítjük a' czukrot a' második gráditsig.

4. Mikor ezt látjuk: levesszük a' tűzről; elhagyjuk hidegülni; magjokat megtörjük, megfejtjük, és minekutánna mézben felforraltuk: beléjük visszarakjuk, és üvegbe betsináljuk. Ha kevesebb czukrot adunk neki: íze, és szaga jobban megmarad; de nem lehet soká tartani. A' kik liktáriumnak sürüre befőzik, minden fontra 2 font czukrot olvasztanak, vagy hintenek bele.

VII. Az éretlen diókat barnán, vagy fejérenis szokás czukorba betsinálni. Az elsőhöz Szent János nap után tsak hamar megszedetnek a' zöld diók, és tövel imitt amott által szurkáltatván, 12 napig hideg vízben áztattatnak, de rajtok a' vizet minden nap kell [változtatni. Mikor már keserőségeket levetkeztek: vízben megfőzetnek nem igen lágyra; és szitára kitöltetvén, megszáraztatnak; és fahéjjal 's citrommal kirakattatnak. E' meglévén üvegbe rakjuk, és valami szeretsendió virágot is rakván közzé, czukrot olvasztunk, és azt a' második gráditsig befőzvé, a' dióra töltjük 's a' t.

A' diót fejéren így szokás betsinálni t. i. mikor már a' dió nagyságára nézve egészen megnőtt: de még héjja lágy, és béle taknyos: megszedjük, és zöld héjját egész a' fejéréig lehámozván, hideg vízbe hányjuk. Minekutánna így

két nap ázott: fele bor, és fele vízben megfőz-
zük nem igen lágyra; kiszedvén megszikkaszt-
juk, megfűszerezzük, mint a' barna diót szokás;
egy fonthoz ugyan annyi czukrot olvasztunk, be-
le hányjuk a' diót; felforraljuk; kiszedjük, üveg-
re rakjuk; és a' czukrot tovább sűrítvén, lágy-
melegen rátöltjük 's a' t.

VIII. A' zöld és éretlen mandolát több féle
módon szokás befőzni. Én a' legkönnyebbet írom
tsak le. Ez így esik meg:

1. Mikor már a' mandola egészen megnőtt;
de még diója lágy: megszedetik, és borköves
vízben, vagy hamú lúgban megáztatatik, míg
posztóval minden szőrit le lehet törölni. A' melly

2. Megesvén, a' mandola szitán megszárad,
és így egy kevés rózsá vizzel, 's minden font,
egy font czukorral egyelítve tűznél lágyra meg-
főzetik; és kiszedvén, üvegre rakatik.

3. A' czukor pedig a' második gráditsig meg-
sűrítettvén, a' mandolára lágy melegen felönté-
dik, és így tovább.

IX. A' somot, és berberitzát, vagy Nyúlso-
mot, egy módon szokás befőzni. A' legközösé-
gesebb mód ebben áll:

1. Minekutánna a' gyümölcs szépen megpi-
rosodott; de még nem puha, vagy ívott: meg-
szedetik szemenként; és a' ki úgy akarja, a' sze-
meket meghasítván magvokat kiyeti.

2. Két font somhoz, és berberitzához har-
madfél font czukrot kell olvasztani, és a' gyü-
mölsöt benne addig forralni, míg a' czukor az
első gráditsig megsűrűdött, és a' som megpiro-
sodott. Ekkor

3. Levétetik a' tűzről, tájtékja lehányatik,
egy óráig hívülni hagyatik, és ismét felforral-
tatik. Legrövidebb út pedig ez mind a' kettőre
nézve, hogy minekutánna felforrott a' czukor-

ban, egy czintálba kitöltetik, és meghidegszik, a' leve pedig ismét felforraltatik, míg megsűrűdik, és igen lágy melegen a' somra töltetik. Ha egynéhány nap múlva az üvegben a' som leve igen megritkúl: leszűretik, és sűrűbbre főzetvén, ismét az üvegbe visszatöltetik.

X. Az éretlen szőlőt, vagy egrest így lehet betsinálni:

1. Mikor a' szőlőszemek már megnőttek, de még nem puhák, a' tengelyéről lefosztatnak, és meghasíttatván, magjok kinyomatik, és vízben tsendesen felforraltatik a' mellybe egy tsipetnyi só, vagy salétrom vettetik, hogy a' szemeknek zöld színe megmaradjon.

2. Minekutánna megfőtt: a' tüzről levéve, elhagyatik, jól betakarván, hidegülni.

3. Az alatt minden font szőlőhöz képest, másfél font czukrot teszünk a' tűzhöz, a' mellyhez egy kevés kitsáfart éretlen szőlőlevét keverünk, a' mellyben t. i. a' czukor felolvadhat. Mellyet midőn látunk:

4. A' szőlőszemeket bele vetjük; felforraljuk, és szűrőkalánnal kimerítvén, a' czukrot a' második gráditsig befőzzük, és az üvegre töltött egresre töltjük.

X. A' tengeri szőlő, vagy ribizli betsinálásához sok tzeremonia nem kell, hanem Cukor, a' mire nem érdemes.

1. A' kik igen soká nem akarják tartani: minden fonthoz egy font czukrot olvasztanak, és a' szemes tengeriszőlőt benne addig főzik, míg megsűrűdik.

2. Némellyek tsak mézben főzik, és ennél nemis erdemel többet: de ha idővel megleveseedik; ujja meg kell főzni.

X. A' Málnával (Himbeer) így bánnak: Megszedjük a' Málna szemeket, és megfontolván,

minden fonthoz egy font czukrot olvasztunk: a' melly mikor legjobban forr, a' Málna belevetetik, és kevéssé megforrván, szűrő kalánnal ismét kimerítettetik, 's üvegbe tétetik; a' czukor pedig a' második gráditsig befőzve, végre a' Málnára feltöltetik. Ha egynehány nap múlva a' leve megritkúlna: le kell szűrni, és ismét sűrűre főzni.

XI. A' tsipkét vagy rózsafa piros gyümölcstét, a' ki akarja czukorba betsinálni: épen úgy tselekedjen vele, mint a' somról mondatott: de ennél betesebb a' csipkevelő vagy liktáriom, a' mellyet e' képen szoktak az Asszonyok készíteni:

1. Megszedetik a' vad rózsafáról a' tökéletesen megérett tsipkéket. Némellyek megvárják, míg a' dér megtsipi. Mások pedig tsak két tál közé leteszik a' pintzébe, míg megpuhúl, vagy ívik.

2. Ha e' megvan, lágy meleg vízzel megloztolva általtörik szűrőszítán.

3. Ehez némellyek czukrot olvasztanak, és ezen törött sűrű levet bele keverik, és kevéssé főzik. Mások a' czukrot porrá töretik, és vele a' tsipkének általtört, igen sűrű levét vastagon meghintik, úgy hogy két fontra, három font czukorlisztet számlálnak, és üvegbe benyomják.

Itt megjegyzést érdemel az, a' mit a' szakácsok állítanak, hogy tsipkevelőt tsak egy oldalra, vagy jobbra, vagy balra kell keverni; különben nem lesz piros.

XII. Az Austriaik a' mustárt így szokták befőzni: hogy a' fekete, és fehér mustárból egyenlő mértéket vesznek, és minekutánna különösen, vizben egy kevéssé dagadni hagyják: megörlik, és az alatt az édes mustott valami kevés citrom héjával megfűszerszámozva, főzik mind addig, míg meg nem sűrűdik. Ha ez a' must meghidegedett: előbb a' fekete mustár port keverik belé. azután pedig a' fehérből annyit, a' mennyi az el-

sőbbet megszeli. Ha a' mustár megtalálna sűrűdni: ismét mustot töltenek rá.

XIII. A' kisebb házakra nézve még a' szőlőliktáriomról tesztek szót azért; mert ez óltsó, és mindenféle tézstasüteménybe igen jó. Főzése így van: Az édes, húsos, és vékony héjjú szőlőgerizdekről a' szemek lefosztatnak, és ezeknek magjok kinyomatván köröm közt, tsak a' Szőlőhusos héjja, és leve tétetik tazinezett réz lábasba, és gyengén addig főzetik gyakor keverés közt: míg megsűrűdik. Egy nap, ritkán elég a' megfőzésre. Ha már olyan sűrű, mint a' tört lentse, meghagyjuk hidegedni, és üvegbe elteszszük. Muskátli-levél porral meghintve igen kedves szagot kap. Illyen a' szőlővirág, és apró bazsalikom.

§. 111.

Közönségesen minden befőzöttelekről meg kell e' következő jegyzéseket tartani:

1. A' ki ezektől eleint a' czukrot kiméli: az ízben nyer, de ha tartani akarja: utóbb két annyi czukor megy fel reájok.

2. Minden befőzöttet meg kell, kivált elejint nézni; és a' mellyik penészedni kezd: azt ismét a' második grádsig megsűrített tzukorban fel kell forralni. A' minek pedig igen higgá lesz a' leve: sűrűbbre kell főzni leszűrve.

3. Az üvegeket hives száraz helyen kell tartani, három rét papirossal, a' mellyek közzül egyik mindenkor olvasztott viaszba mártott legyen, jól bekötve.

4. A' papiros tövel általlyukgattatik az edény száján, és a' mellyiket a' leve felveti: abba visszanyomatik.

5. A' melly Gazdasszony ezeket először készíti: kitsinnyel tegye a' próbát; míg a' gyakor-

lás által keze megkönnyebbedvén, beletanúl mindenképen: de a' tsinálásmódját bátran követheti; mert én ezt többszöri próba után irtam le a' Keszthelyi Kástélyban, ama Nagy Gazdasszony G. Festetits Györgyné, született Saller Judith útmutatása után.

§. 112.

A' Kerti zöldségeket is beszokták a' gondos Gazdasszonyok télre gyűjteni, és némellyeket nyersen pintzékre raknak, vagy a' kertben szalmás trágyával betakarva kint hagynak; másokat pedig megszáraztanak, vagy hordókra savanyítanak. A' zöldségeknek az első mód szerint való eltevése közönséges; azért is én arról semmit se szólok; hanem a' megszáraztásra, és besavanyításra teszek csak némelly jegyzéseket.

1. A' leveles plánták közül némellyeket, minéműek a' kártifol, kél, és fejeskáposzta, saláta, spárga, endivia, spinát, 's a' t. meg kell mintha mindjárt főzni akarnánk, haszontalan leveleitől, és gyökereitől tisztítani, és hideg vízzel minden tsunyaságból kimosván, szellős helyre szikkadás végett kiteríteni. E' megesvén, őket ritkán, egy más mellé rostába rakjuk, és a' sütőkementzében annyira megszáraztjuk, míg a' levelek az ember ujjai közt mint a' portobák, és az inak mint a' pozdorja szélt törnek. Továbbá levisszük a' pintzébe, vagy ködös éjjelenként fedél alatt kint helyhetjük, mint a' dohányt szokás, mikor beakarjuk simítani, míg megereszkednek. Ekkor papiros közzé takargatván ládára rakjuk, és télben, midőn főzni akarjuk, hideg vízben darabig áztatjuk; és tűznél megfőzzük, mintha akkor hoztuk volna a' kertből. Némellyek a' vízben, a' mellyben ezen száraz zöldségeket a' főzés előtt megáztatják, egy kevés salé-

tromot olvasztanak el, a' mi némellyeknek eleven zöld színt ad. A' kementze csak jó meleg legyen, de ne pergeljen.

II. A' hüvelykes vetemények közzül a' borsót is zöld gyenge korában megszedve, és feltisztítva, hasonló módon megszáraztják. De a' físzulyát, vagy zöld babot előbb félig kevéssé sós vízben megszokták főzni, azután megszáraztják, és szellős helyre felötik. Vagynak Gazdasszonyok, a' kik a' zöld babot szépen megtisztítják, elaprózzák, és egy réz fazékban felényi puhaságra, tiszta vízben megfőzik. Végre szitára kitöltvén a' vizet róla kitsorgatják; lágy sóval jó erősen meghintik, és hordótskákba mint a' savanyúkáposztát benyomják, fenekét reá teszik, és kővel megnyomtatják. Ha mit főzni kivesznek belőle, hideg vízbe előbb kiáztatják.

III. A' Herékrépát túl a' Dunán a' Magyar-Gazdasszonyok is meghámozzák, hideg vízben megmosák, begyalúlják mint a' káposztát, hordóba valamelyes közben hintett sóval gyengén tapodják, megnyomtatják, és mint a' káposztát télben használják:

IV. A' zöld ugorkákat nem egy féle képen szokás télre tonnákra besavanyítani. Én a' többi közzül ezt a' módot a' Gazdasszonyok körül legjobbnak tapasztaltam, mellyszerint:

1. Augustus vége felé a' legsimább apró, és egészen éretlen ugorkák megszedetnek olly vigyázással, hogy a' szára mindeniken rajt'hagyassék.

2. Továbbá a' Gazdasszony tiszta vízbe mind addig hány lágy sót; míg a' vízben a' friss tojás felül nem libeg. Ha e' készen van: az ugorkát bele hányja, és harmad napig szívatja a' sós vízzel.

3. Ekkor kiszedvén a' vízből, kevéssé megszikkasztja, tonnába megyfa, vagy szőlő levelet terítvén, szép sorral berakja, minden sor közzé

tészen paprikát, fekete borsot, és egynehány gyömbért 's a' t. 's felülis hasonlóképen ugyan ezen szerekből valamellyikkel, vagy egyvelgest beborítja.

4. E' meglévén, jó borettetet forralnak és harmad résznyire vízzel meggyengítvén, lágy melegen az ugorkára feltöltik.

5. A' tonnát mindennap kétszer a' földön meghempergetik egész 14 napig; de az alatt többször kibontják, és megnézik, ha nem gyenge-e az etzet, vagy nem nyúlós é? mert ha így van: a' levét lekell szűrni, friss sósvízzel kiáztatni, és ezt ismét leszűrven, igen lágy meleg vizes etzetet rá tölteni. Ezt mind akkoris kell tselekedni, mikor látjuk, hogy az ugorka tavasz felé lágyulni kezd.

Az így besavanyított ugorka fogytig igen szép zöld a' nélkül, hogy veres krajtzárt vetnénk az etzetbe, vagy azt czinezetlen réz edényben forralnánk fel, a' mellyet a' ma:ok veszedelmére sok értetlen személyek tselekesznek.

A' réz tudniillik a' savanyokban, és így az eczetben is résznyire felolvad, és rozsdává válik, melly a' leg veszedelmesebb emésztő mérgek közé tartozik.

6. Én a' magam házánál így tselekszem:

1. Az ugorkát az I-ső szám szerint megszedem, és meggyűjtöm, míg egy tonnába elegendőt szedhetek, nem várván semmit a' két Asszony nap közre.

2. Megmosom hideg vízben a' sártól, és megválogatom, hogy ütődött, és rozsdás közé ne keveredjék.

3. Egy nagy fazékba vagy faedénybe beöntöm, és:

4. Jó bor etzetet teszek a' tűzhöz, mellynek fele nyers bor; felforralom, és bele szegfűbor-

sot teszék fél marokkal. Forróan a' nyers ugorkára töltöm, és betakarom, 's így hagyom egy óráig.

5. Ekkor kisedem, és elhagyom hidegedni: hidegen a' tonnába szorosan berakom a' 3. szám szerint; és azon boros etzetet lágy melegen rá-töltöm, és a' szájját betsinálom; mindennap kétszer sebesen, és hosszasan hempergetem: a' szájját gyakrabban felveszem; ha hítja esett: ugorkával, és boros etzettel megtöltöm, és 14. nap múlva pintzébe teszem. Ez az ugorka igen jó ízű, szép libaszin zöld, és újjig eltart, és ezt a' borral gyengített etzet tselekszi. Jóságáról felelek.

A' cselédeknek is jól esik, ha néha egy kevés savanyú zöltséget kaphatnak télen, és tavasszal. Erre nézve számokra az éretlen, 's még egészen zsenge dinnyét, és tököt, mellyek gyakran még késő ősszel is teremnek, de érett korra már ugy sem juthatnak, meg kell szedetni, és mint az ugorkát besavanyítani. Ezt cselekedhetni a' paradicsom alma zöld gyümölcsseivel is. A' kik kóstolták, azt vallják, hogy mind ezek hasonlítanak az ugorkához.

§. 113.

A' fejes káposztának besavanyítása minálunk minden házban tudva lévő dolog: de mégis nem minden háznál talál az ember jó ízű káposztát. Errenézve, én a' mit körülötte tapasztaltam, ide iktatom:

1. A' káposzta fejek Simon Juda nap körül torzsáikról lemetéltetvén, azon éjjel kint hagyatnak, míg kiizzadják magokat.

2. Ezentúl a' lazától megtisztítottván, legalább 6 nap száraz hideg helyen fonnyadni hagyatnak, és úgy osztán:

3. Belső torzsájok kimetszetvén, begyalultatnak, és hordókba erősen, és sorjában kevesenként húzomosan betapodtatnak: azért kell pedig ez a' húzomos, és egyenlő tapodás, hogy ha a' taposó lába mélyen betsúsz imitt, amott; a' szálak elszakadnak, és nem nyomják egymást jól.

4. Be lévén a' káposzta tapodva, megnyomtatatik, és vízzel feltöltetvén így tartatik, míg megkezd esni, és keserű levét felveti, a' melyet le kell egészen folytatni, és úgy osztán helyette, lágy meleg sós vizet tölni; de a' taposáskor nem kell sózni. Ezentúl mértékletes hideg helyre kell kitenni; különben a' meleg helyen hamar elérik, és ellágyul: az igen hidegben pedig megfagy; és továbbá felengedvén megrothad.

5. Míg a' káposzta érik: vigyázzon a' Gazdasszony, hogy a' sós víz rajta mindenütt egyenlően legyen, és ha az le talál folyni: friss sós vizet töltsön rá; de megkóstolja, és ha elég savanyú, csak hideg vizet kell rá tölni, és nem sósat, mert így keserű sós lesz. Ha a' hordó egyszerre meg nem telik 2—3 hét múlva is tele lehet bátran tapodtatni, szinte úgy jó lesz.

6. A' fedelét és nyomofájit minden héten kétszer hideg vízzel meg kell a' káposztás hordónak mosatni, és a' rothadt szálakat tisztán lehányjni.

7. Ha a' pintze Május felé melegszik: a' káposzta előbb savanyúságát, azután pedig keménységét elvesztvén, megrothad. Ha ilyenkor a' Gazdasszony csak legkisebbet is észre vesz: a' pintzét éjjel nyitva tartsa, és a' káposztának régi levét letsapolván, töltsön rá hideg vizet, és ezt 12 óra múlva ismét leeresztvén, friss sós vízzel eressze fel a' hordót. Egyébként igen jó e' célra a' friss, és tiszta korpasavó, vagy keszöcze is.

Ettől a' káposzta újra megkeményedik és megsavanyodik.

8. Ha késsel metszik a' káposztát, szebb, mintha úgy gyalúlják. Az Űri asztalok számára fejesen kell azt betapodni nagyobb részint; és csak annyi gyalúltat teríteni minden sor feje, hogy a' taposó lába alól a' fejek el ne gördülhessenek. A' fejeket ha a' Gazdasszony főzni akarja, olyan vékonyan megmetéltetheti, mint a' sáfrány.

9. Ha a' káposztára a' Gazdasszony nagy terhet teszen, és levet nem tölt, a' mint mondtam: a' káposzta megmelegszik, és meglágyulván elrothad: hát csak mértékletesen kell azt fogytig terhelni.

XI. SZAKASZ.

A' Sertéshizlalásról és leölésről.

§. 114.

A' konyha moslékot, savót, és korpát, 's a' t. kár volna a' háznál haszonra nem fordítani; annival inkább, hogy a' sertés olyan állat, a' melly ezeket édesden megevén, rajtok megnő, meghúsosodik, és a' Gazdasszony fáradságát petsenyéjével, 's szalonnájával megjutalmazza. Hogy az illetén gazdálkodás módjában való nevezetesebb fogások is tudva legyenek: elől fogom adni:

1. A' sertéseknek a' háznál való nevelését.
2. Azoknak szalonnára való meghizlalását.
3. Leölését, és aprólékjának haszonra való elkészítését, és eltsinálását, mint Gazdasszony illető foglalatosságokat.

§. 115.

A' melly Gazdasszony csak négy fejőstehenet tartis: már a' savón, kivált falú-helyen, a' kony-

hamoslékon, korpán, és tsalánon, és egyéb hualadékon kitarthat egypár süldőt, és egy fijasdisznót három malattzával együtt; és ez elegendőis. A' göndör szőrű rátz, vagy gitzadisznókat legjobb tényésztetni: mert szelídek, és igen zsírossak; hamar is híznak. A' mi sima szőrű sertésink ingyen sem érnek a' rátz disznóval.

1. A' gondos Gazdasszony tehát, a' tavalyi Őszi malatzokból konyhája nagyságához képest, kiszakaszt kettőt, hármat, és a' háznál neveli, vagy ha őket a' falú seregével jártatjais: legalább estve, és reggel mindennap jól tartja.

2. Mig a' malatz nevededik: addig bezárva tartani, vagy hizlalás végett, hidlásra hányni, nem gazdaság: mert a' nevededésben lévő test az eledelt nem a' kövérségre, hanem a' növésre fordítja. A' magokat jobban bíró házaknál mindazáltal lehet, és jó is egy két süldőt bőrospetse nyének jobbatskán tartani, és ősz kezdetén hidlásra vetni.

3. Ha a' fijas-disznó (göbe) a' háznál tartatik: míg nagy hasú, nem kell megengedni, hogy a' cseléd annak az orrát verje a' moslék keverő fával, mint szokás: mert ettől elvetél,

4. Ha a' pályinka moslékot a' malatzokkal akarjuk megétetni, melegen nekik ne adjuk, és vízzel-mindenkor megelegyítettessük: mert ez igen heviti a' sertéseket.

5. A' keményítő tsinálástól megmaradó víz, és törköly, konyhamosadék, és megsavanyodott savó, akar magokban, akar korpával összekeverve, jó eledele a' sertésnek hidegen.

6. A' moslékot nem árt minden hétben egyszer vékonnyan megsózni.

7. A' hideg tiszta vizis egy szükséges dolog a' sertés nevelésben. Mellyrenézve azt minden nap kell az étel után a' vállúba töltetni.

8. A' sertésnek egy nevezetes nyavalyája a' torokdagadás, a' mellyet mások tsiknak neveznek. Ennek jobb elejét venni, mint akkor orvosolni, mikor már az elhatalmazik. Errenézve nyárban, minden héten kell egyszer a' sertések' moslékjába fél marok közönséges hamut, minden sertésre különösen keverni; télben pedig egy hónapban egyszer. Ha pedig a' nyavalya már látható, a' sertésnek a' nyelve alatt való eret kell megvágnia, és azután neki földitőknek kitsáfart levét salétrommal, vagy puskaporral elkeverve, a' torkába tölteni. Ha nints közel a' földitők, el is maradhat, és a' salétromosviz elég.

§. 116.

Minekutánna a sertések elegendő nagyságra megnöttek; és két, legfellyebb három esztendősek: a' nyár elején hidlásra kell őket hányni. Én Májusban hidlásra hánynom, és Kisasszony napig moslékkal, savóval és korpás, vagy daráltal hintett tsalánnal husosítom. A' melly dologban ezen jegyzéseket kell megtartani:

1. A' hidlásnak jó fedele legyen: mert úgy tapasztaljuk, hogy a' befolyó eső, 's hó víz a' sertéseket tetvesekké tsinálja. A' hidlás mellett kerítés legyen, a' mellybe a' víz bele folyván, a' sertés tetszése szerint heverhessen, és a' mikor akarja, a' sárból a' hidlásra mehessen.

A' sertésnek, mint igen heves vérű állatnak nagyon jólesik a' fürdés; hizlalására pedig, mint-hogy általa a' bőre meglágyul, igen hasznos; mert így annak sejtjei jobban ki tágulnak, fel-duzzadnak, és a' Zsirnak elválasztására készebbekké tétetnek.

2. A' hidlást igen tisztán kell tartani; mert ámbár a' sertés a' fürdőt szereti; de még is a' maga ganéjában nem örömet kever.

5. Hidlásra azok a' sertések hányassanak fel, a' mellyek a' többek közt leghúsosabbak, és 2—3 esztendősnél nem vénebbek; mert a' kiherélt vén kan, vagy göbe (kotza) a' sok eledelt meg-eszi, de tökéletesen soha meg nem hizik: sőt a' kiherélt vén kan többnyire tetvesis.

4. Az etetést bizonyos időre, és mértékre kell fel osztani. Ehez képest, minthogy a' hidlás-ra felhányt sertés 24 hetek alatt megis nő, megis szokott hízni: 12 hétig tarthatjuk őket minden-féle mosadékkal, savóval, őszvevágott, és kor-pával kevert tsalánnal, labodával, lóherrel, tök-ke, dinnye héjjal, ugorkával, és húllotfőtt gyü-möltsel. A' mi az időt nézi: legjobb a' napot négy részekre felosztani, és kevesenként a' serté-seket napjában négyszer, ötször étetni t. i. reg-gel 6—10 orakor, és délután mikor a' mosoga-tásnak vége van 1 és 2 óra közt, és estve 5 és 6 óra közt.

5. A' sós vízzel; tiszta hideg vízzel való ita-tás, a' mint felebb mondám, és a' hamus mos-lék a' hizóktól se maradhat el.

6. A' melly cseléd a' hizóknak enni hord: a' vállut elébb, mintsem az eledelt belétöltené, mindenkor kitisztítsa, és a' moslékot melegen soha se vigye a' sertésnek.

7. A' hizósertéseket soha se kell koplaltat-ni: külömben egymást marják. Ha mindazonál-tal mégis marakodnak, vagy külön kell őket re-keszteni, vagy mellettek lenni, míg esznek.

8. A' hidlás ajtaját a' kerítés felé, késő őszig nem kell bezárni, hanem engedni, hogy a' hi-zók tetszéseik szerint lejöhessenek a' sárba fered-ni, és magokat kireszelni. Sőt ha a' meleg nagy: az udvarra is ki kell eresztetni, hogy itt a' viz-ben heverközzenek meg minden héten kétszer, háromszor.

9. Kisasszony napig már a' sertések meghú-
sosodtak: ha a' tsalánt korpával, daráltal meg-
hintettük. Már tehát a' valóságos hizlaláshoz kell
fogni. Ebben több módok vagynak. Az árpa
daráltból tiz hétre minden sertésre 15. Posonyi
köblöt kell számlálni, és így napjában négy éte-
tésre, minden sertésnek hat tetéztet itszét, mos-
lékkal vagy savóval jó hígan feleresztve, ha pedig
daráltatni nem akarjuk: még nagyobb terhet
húzunk magunkra, azt t. i. hogy az árpát főve
kell a' disznónak adni: mert szemesen meg nem
hizik 30 köbölnél kayesebbel. A' kukoritza ennél
hizlalóbb, és könnyebb, és egy sertésre 12—14
tsős, vagy 6 Pos. köből szemes kukoritza elegen-
dő tiz hétre, mellyből napjában egy sertésre 5.
6. itsze szem jut. Eleinten többet is megeszik, de
utóljára ezt is nehezen. A' kukoritza tavalyi, és
száraz legyen; az idejét tsak kihugyozza a' sertés.
Ötször kell azt napjában etetni u. m. három négy
órákor reggel 8 órákor; délben mosogatás után
moslák az ebéd, és 5. 6. órákor kukoritza. A' ki
restelli: nem öl négy mázsás disznót, mint én.

10. A' kolompérral való hizlalás legoltsóbb.
Ez úgy esik meg, hogy minden két Pos. köből
kolompérhoz egy köből kukoritza, vagy másfél
köből árpadara kevertetik, és így egy sertésre
tiz hét alatt 8 Pos. köből főtt kolompér, és négy
köből szemes kukoritza, egy napra pedig minden
sertésre 18—20 itsze: mert a' disznó nem eszi
a' kolompért szárazon, minthogy a' fogához ra-
gad. Tehát hígan kell neki a' daráltat tsinálni, és
ebbe hányni 20—30 főtt kolompért egy disznó-
ra. Így lehet kolompérral hizlalni: de másképen
nem, mellyet ha a' Gazdasszony három portzió-
ra feloszt: egy sertésnek egy etetésre fog jutni;
négy tetéztet. Az ilyen keverttől nintsen ugyan
a' sertéshusnak semmi ollyas kedvetlen ize, vagy

szaga; de ha valaki kételkedne benne, a' hizlalás két utolsó hetében, adhatta' sertésnek főttárpa, vagy kukoritzsa szemet.

11. Azt általlyában meg kell jegyezni, hogy minden hizó marha, 's így a' sertés is elejéntén leveesebb eledellel tápláltassék, hogy meg ereszkedjék, és teste meglágyulván kitáguljon; azután pedig keményebb, és táplálóbb eledelt, jelesen szemes jószágot kapjon; mellytől hignedvei meg kövéredjenek, és megkeményedjenek.

§. 117.

A' sertések Szent Miklós vagy Tamás nap tájjára meghívván, ha az idő kemény: a' Gazdasszony az öléshez minden edényeket elkeszített, sőt örlet, petzkeket faragtat, és némelly fűszereket meghozat, és a' sertéseket leöleti.

A' leöletett sertéseket szőreiktől, és koszmóiktól mi nálunk nem egy képen szokták megtisztítani. Némellyek azokat perzselik, és azt tapasztalják, hogy a' tűz által mintegy félig megsült szalonna, a' sózás után keményebb, ikrásabb, fejeőbb, és jobb ízű lesz. Mások a' sertéseket koppozzák forró vízzel. Ez a' mód jó, és igen tiszta, 's szapora; de azt még is minden Gazdasszonynak javaslom, hogy minekutánna a' sertéseket megkoppasztatta; szalmalángalis háromszor, négyszer futtassa meg, mig t. i. a' szalonnabőr szépen megpirosodik. Így a' szalonnája olyan jó lesz, mint ha csak perzselték volna.

§. 118.

A' felbontott sertéseknek szalonnája, és 'sódorai a' legdrágább részek, és ezeknek illendő betsinálások, és gondviselések egy nevezetes foglalatossága a' Gazdasszonynak. Errenézve itt se fog ártani, ha az újjabbak kedvéért némelly jegyzéseket teszék:

1. Az esztendős, vagy másfélesztendős süldőknek legbetsesebbek a' sódorai, és sunkái: azértis a' melly Gazdasszony ezekben gyönyörködik: egy két süldőt bizonyosan is hizlaljon.

2. A' vastag szalonnát a' megállapodott idejű három esztendős sertések adják.

3. Mind a' szalonnának, mind a' sódoroknak jó izit, szép színét, és tartósságát a' kiáztatás, besózás, és befüstölés adják.

4. Mihelyt tehát a' sertés felbontatik: szalonnája a' tekenőre; és sódarai külön edénybe, hideg vízbe hányassanak, hogy a' víz a' vért, és taknyot, a' mellytől a' hús sárga, avas lessz, kiszívja. Ez meglévén, szitált, égetett sóval a' szalonnát jól bé kell dörgölni, és 48. óráig így a' sóban tartani.

5. Mikor e' megvan, a' szalonna újra besóztatik, és megmázsáltatván, a' mi mennyit nyom; feljegyeztetik, és úgy osztán szellőre köttetik; két hét múlva pedig füstre köttetik. A' gyalog fenyőfa füst legközönségesebb. Sokan nem füstölik; hanem tsak szellőztetik.

6. A' füstölést tsak addig kel folytatni, míg a' füst a' szalonnát mindenütt megfogja, és megkeményíti, azután pedig a' füstről szellős hideg helyre felköttetik, és itt marad egész tavaszig, a' midőn lemetéltetik, újra minden darab megmázsáltatik, hogy a' gazdasszony tudhassa mennyit apadott a' szalonna, háj, és hús, Rendszerint egy mázsa kövér szalonna 9, 10. a' háj 6. és a' hús 15-20 fontot szokott apadni. E' meglévén a' szalonna zsúp közé, ládákra, vagy hordókra rakatik és hives helyen gondjavisseltetik.

7. A' 'sódorok készítése egy kevéssel több fáradságot kíván: azértis mikor azok a' sósvízben már jól kiáztak: újra lágy sóval bedörgöltetnek, kivált a' tsontok mellyéke, és üres helyek, melly-

ben egy kis salétrom, ha tetszik szegfűborsis kevertetik. A' salétrom pirossá teszi a' 'sódort. E' meglévén, nagyobb tsontjai kivétetnek, és a' hús sajttal megnyomatik; hat óra múlva innen kivétetik, más oldalára fordíttatik, és ugyan annyi órákig újjra a' sajtóba szoríttatik, a' hol is szépen megkeményedvén, azután füstre köttetik, mint a' szalonna 's a' t. A' ki ezt resteli sózzabé salétromos sóval, és tartsa a' sóban 5 — 6 nap: azután fagylalja a' padláson 10 — 12 napig. Innen kösse a' füstre, és tartsa ott egy hétig 's a' t.

8. Ha avasodni kezd, a' mi nyári meleg időben könnyen meg eshetik, tehát tiszta frissavóban meg kell áztatni, és kimosván verőfényen meg kell szárítani. A' savó ki szivja belőle az avasságot, és kellemetessé teszi azt.

XII. S Z A K A S Z.

A' szárnyas állatok' tenyésztetéséről.

§. 119.

A' szárnyasállatok' tenyésztetése egy a' Házi - Gazdasszony legnevezetesebb foglalatossági közül; tartis mindenik több vagy kevesebb baromfiat; de olly szerentsétlen vagyok, hogy igen kevéssé akadhattam olyanra, a' ki ezt a' munkát értelemmel vezetvén, valaha felvetette volna, hogy hány köből eleséget emészt meg egy darabb esztendőt által, 's következésképen van e' haszon az aprómarha tenyésztetésén?

E' nélkül pedig úgy jön ki a' dolog, hogy ha egy esibe, vagy kátsa hatszor megeszi is a' maga árát: a' Gazdasszony még is nyertesnek tartja magát, ha egynehány darabot fel tud nevelni. Igaz ugyan sok helyen, én magam is megvallom, hogy a' baromfi tenyésztetés nem hasznos: de elkerülhetetlen szükséges. Így léven a' dolog, meg-

érdemli, hogy a' nevendék leánykák, és fiatal Gazdasszonyok az okosabb és próbáltabb Gazdasszonyoktól ezt a' foglalatosságot különös szorgalommal megtanulják, a' kiknek nevezetesebb fogássikat könnyebítés kedvéért ide iktatom:

Négy neme van a' mi közönségesen tenyésztetni szokott szárnyas állatinknak t. i. a' tyuk, lúd, rétze, és póka. Ezeket mi húsokért, zsirjokért, tojásaikért, és tollaikért neveljük. Ezekhez képest különösen, és egyenként fogok én is a' velek való jobb bánásra jegyzéseket tenni.

§. 120.

A' tik, vagy tyuk a' fátzánok seregébe tartozik, és ha az ember jól felveszi, valóban, ám-bár több bajjal járis, mégis mindkettőt együtt tenyésztetheti: annyival inkább, hogy a' fátzán kakasoktól származó tikok már meg is szelédülnek, és igen egy forma tartást kívánnak; mégis drágábbak, és húsok jobb izűk. Körülöttök tehát ezeket tartsuk meg:

1. Tikot legkisebb költséggel lehet az olyan helyen nevelni, a' hol az udvar tágas, a' mező, a' csűr, trágya istálló, szalmáskert, és szemetdombok közel vagynak. A' hol e' nints: ezt az állatot tanátsosabb másoktól pénzen beszerezni, és meghizlalni, mint tenyésztetni.

2. Ülők, és kerített major nélkül nem sokra megyen a' legjobb Gazdasszonyis. Ezeknek jószágára több dolgok kívántatnak u. m. hogy udvara tágas, és szellős legyen, külömben a' tikok feje, a' rekkenő melegekben, megdagad, és ettől eldöglének. A' tisztogatás, és az ülők környékének homokkal való megtérítése, a' mellyben a' tikok feredvén, a' tetvektől magokat megszabadítják; egy fő dolog. Ha a' major körül árnyé-

kos bodza, és szederfák vagynak: sokat nyer a' Gazdasszony; és ezek a' legjobb nyári ülük, de melléjük egy szál gömbölyű rúdból, a' melyet több keresztül bortsátot vesszők osztanak fogakra, lajtorjátskák vagynak támasztva, a' melyeken a' tik könnyen, de a' geriny nehezen me' et fel. Ezekre a' tikok nyárban, ha jól szoktatjuk, éjjelre felülnek, nappal árnyékok alatt, a' homokban ferednek, gyümöltseikkel élnek, és bogarásznak. Az ülőket úgy kell rudakból tsinálni, hogy egyik tik a' másik felett ne ülhessen.

3. A' tojó ól külön van rekesztve a' közönséges ülő helytől. Ebben több tiszta kasok vagynak több póltzokra szép sorban rakva. Közönségesen négy öt tikra egy fészket szokás számolni, minthogy ők hamar elejtvén tojásaikat, egymásnak hamar helyet tsinálnak. A' tojó ólakba sem mi másféle heverő tiknak, baromfinak nints bejárása, ablakai kitsinyek, és poltzai legfellyebb három sorral álván egymás felett, minden oldalon vékony lajtorjátskák állanak, a' melyeken a' tikok feljárnak. Formájok az ülőbeli lajtorjákkal egyezik.

4. A' téli tojóól megint más, és melegebb ennél. Némellyek azt a' marha Istáló végében tsinálják, és ettől tsak létezekkel rekesztetik el, hogy a' melegség belőle, a' tikólba szolgálhasson, de a' tikok a' marha istálóba által ne mehessenek. Mások pedig különös téli tik, és tojóólat tartanak, a' mellynek feneke egy lábnyira meg van hosszú trágyával hordva, kivált pedig a' falak melléke belőlről, három láb magasságra van feltöltve. Ha a' trágya hidegszik: a' régi kihordatik, kivált a' falak mellől; és frissel feltse-reltetik. Az illyen ólaknak az a' haszna, hogy a' tikok benne egész télen tojnak. Egy öt öl hosszú, három széles, és 10 láb magas épület a' legna-

gyobb házakhoz is elegendő. Az egész épület három contignatióból áll. A' föld szint való tsak négy láb magas, kétfelé van rekesztve. Az egyik vége ludaknak, és réztéknek ismét kétfelé van rekesztve. A' másik vége pedig, a' melly rendszerint 2 1/2 öl hosszú, friss trágyával ki van rakva. Ebből megyen fel egy kis laitorja, a' mellyen a' tikok a' második contignatióba felmennek tojni, a' hol a' tojó kasok sorban vannak rakva, és ez is tsak négy láb magas. A' harmadik contignatióban 2 láb a' fal magassága, és a' többi a' fedél. Itt hálnak a' baromfiak.

5. A' gunárosné vagy majorosné a' tojó kosarakat minden héten kitisztítja, és friss szalmát, vagy szénát tészen a' fészkekbe. A' tojást minden nap felszedi eggyenkívül, és reggel a' tojós tikokat sorban tapogatja, és a' mellyik tojós: nem eresztiki a' többiekkel az étetés után; hanem által teszi a' tojó ólba. Egy két bevetés után a' tikok magoktól is önként belemennek ezen ólba.

6. Legjobb a' tikokat dobszóhoz szoktatni; és azzal hívni enni együvé. Ettől a' lármától a' gerínyek, és rókák futnak: kivált ha a' dobszó közt néha megsréteztetnek, a' tikok pedig enni jönnek.

7. A' tikok közt vannak különböző természetűek; némellyek mindennap tojnak, és rendszerint 14—15 nap múlva kotyolnak. Ez a' legjobb fajta, és ha a' Gazdasszony baromfiat akartenyésztetni: ilyen fajtára tegyen szert. Általában esztendőnt által egy ilyen jó fajtú tikra 60—70 tojást lehet számlálni; közönségesen pedig a' Gazdasszonyok úgy számolnak, hogy egy tik után egyre másra 40 tojást, és 6—9 felnevelt tsibét várnak: különben az ételét se fizeti meg; a' melly minthogy napjában kétszer eszik: 1/2 köből árpa vagy búza, vagy 1 köből búza al-

lya mégyen fel egy tikra, a' legjobb helyen is, esztendő tálal.

8. Mártiusban már közönségesen a' kotyoló tikokat meg szokták ültetni, egy egy alá 12—13 tojást tévén. A' tojásnak frissnek kell lenni, és kakastól valónak: mert a' kakas nélkül esett jérte tojása ki nem kél, 's a' régi sem. Erre nézve a' kiköltteni való tojásokat legalább esztendő s tikok után kell szedni; gyertya- vagy fényes nap világnál megnézni; és a' mellyik általlátszó tiszta: jónak tartatik. Némelleyek vízbe eresztik a' tojásokat, és a' mellyik le nem üll, nem tesz tik alá: mások pedig a' tojásnak üres végét nyelvek végével tapogatják meg; a' mi meleg, vagy hamar általmelegszik, jónak tartatik, mert a' takaró hártýája ép; ha pedig az elszakadt, mint sokszor megesik: soha ki nem kel, és rendszerint hideg szokott lenni; és az ember nyelvéen is meg nem melegszi. A' gömbölyű tojásból jérték lesznek.

9. A' kik korán kívánnak csibéket költetni, de kottós tikjok nints: megrészegített kappanokkal, és pókákkal szokták a' tiktojásokat kiköltetni. Ez veszödséges és sokszor szerentsétlen. Mások pedig hogy a' tikok kotyoljanak, zabot perkelnek, és azt adják nekik enni 14 napig, és ez jobb mód ugyan: de nem tsalhatatlan. A' melly tikok a' leirt ólakban telelnek, és tojnak: már illyenkor meg is szoktak kotyolni, erőltetés nélkül. De idején költő fajt tikokis vagynak, és erre kell inkább szert tenni.

10. A' tojásoknak a' tik, vagy póka alá rakásában arra kell vigyázni, hogy azok egymás mellé, és nem egymásfelibe helyhessenek a' költő kasban. A' hegyes végűekből kakasok lesznek. A' páros, vagy páratlan szám tsak babona.

11. A' tik közönségesen 21 napig szokta a'

tojást ülni, de ezen dologban arra kell vigyázni, hogy a' költőtik tsendes, és setét helyen legyen, a' fészkekről napjában egyszer vétesse lenni, ha jóllakott ismét kézzel szükség a' fészkekre tenni: mert sok tik magától vagy soha, vagy későn megy fel. Ez alatt a' tojás két rét kajtott ruhával takartassék bé, hogy el ne hidegedjék. Ez egy igen szükséges rendtartás. Az Egyiptomi már Francia Országban is munkába vett csibeköltetés meleg kementzékben minálunk soha se lesz jó: mert a' mi hideg levegőnk az anya nélkül való csibéket megöli. Én próbáltam.

12. A' tsibéket az első 14 napig főtt, és apróra vágott, vagy megdarált kukoritza, és köleskásával lehet étetni; de mindenkör hidegen. A' friss vízben, és aprószemű homokban a' borítókasok körül soha se legyen fogyatkozás. Ezt eszikis a' baromfiak, és ferednekis benne.

A' homok a' szárnyas állatoknak igen szükséges, hogy azok a' felvett, kivált keményebb szemes eledelt megemészthessék a' zuzájokban. Ennél fogva azt azok már természeti ösztönöknél fogva felkeresik, és felszemelik.

13. A' tavaszi tsibék akár kakasok, akár jértzék legyenek, ha őket megakarjuk hizlalni, Szent János nap tájban kiheréltetnek. Erre a' dologra próbált személyt kell választani: mert a' rosszúl herélt kappanak a' tikokat nyomorgatják; a' herélt jértzék pedig értetlen Asszony keze után elnyomorodnak. Ezt könnyebb egyszer, kétszer, jól megnézvén megtanulni, mint leírni. A' bizonyos hogy a' kiherélt jértzék húsa igen puha, és jóízű szokott lenni, kivált a' mellyik fátzán kakastól fajzott; és hogy kiherélése könnyű; mivel csak a' püspök falatja felett való borsó forma görvélyt kell lemetszeni. Ezt a' balaton mellett tikördögjének hívják: másutt tik szemérmének;

és ez igaz is. A' seb-helyet irós vajjal kenik meg, vagy hamuval hintik be. Ez a' régi Rómaiak Pou-lárdja.

14. A' tikokat három esztendő's koroknál tovább nem kell a' majorban tartani; mivel azután nem tojnak, noha költeni jobb a' vén tik, mint a' fiatal, és a' kakast két esztendő's koránál.

15. A' tikok az árpát mindenek felett kedvellik, a' búza rosta allyát is szeretik; de a' rozstól megfoszosodnak, legbizonyossabban pedig pipet kapnak, ha csak nekik meg nem főzik. A' gömbölyű borsó főve legszaporább eledele a' tikoknak. A' kinek sok terem, bár próbálja meg.

16. Mikor a' tikok tollaikat hullatják: elhagyják a' tojást; a' melly mintegy His Asszony naptól Szent Márton napig tart. Errenézve némelly Gazdasszonyok tavasszal a' kotlósokat a' mikor külömben se tojnak, megszokták tépni, és ez által a' természetet megelőzni. Ez a' tselekedet néha, és némelly tikokkal jól jön ki; de én megvallom, hogy jobbnak találom a' tikokat jobbatskán tartani, és Novemberben már a' fellyebb leírt meleg tikólban tartani; és minden 15—20. tiknak egy kakast adni. Ha az ősz hosszú: e' nélkül is tojnak. Ha a' palláson hálnak a' tikok, mint a' Somogyban a' füstön: idejében elkezdik a' tojást. Tavaszra is megszoktak a' tikok bádgyadni; tehát ilyenkor is bővebben szükség őket táplálni, és a' betegeket boros kenyér morzsával, vagy savanyú káposztával étetni: a' nyers alma, és annak héjja is orvosság a' tiknak.

17. Ha a' tojós tikok eledelébe törött tojás, tsiga, és rák héjja kevertetik: azok többet tojnak; a' kender, és len magtól pedig a' tojások nagyobbak lesznek. A' törkölyis segíti a' tojást: de kimosva.

18. A' tikok tenyésztetéséből származó konyhabeli legnagyobb haszon a' tojás: de az a' baj van vele, hogy noha rá a' Gazdasszonynak mindenkor egyformán van szüksége: mégis a' tikok azt nem mindenkor egyforma bőséggel tojják. Errenézve két Asszony nap között, a' mikor még a' tikok meglehetősen tojnak, meggyűjtik a' Gazdasszonyok a' friss tojást, és a' téli hónapokra elrakják. Én ebben a' dologban azt tapasztaltam, hogy ha a' tojás nem friss, és a' takaró hártája megszakadt; minden mesterséges elrakás haszontalan. Errenézve a' ki tojást akar télre elrakni: azon próbákat, a' mellyeket fellyebb a' 8 szám alatt előadtam, itt is mind haszonra fordítsa. A' bizonyos, hogy ha a' tojás ezen próbákat kiállja, a' hideg búzában az olyan szoba padlássán, a' mellyet nem fűtnek, üres végével aláfordítva, egész télen épségben megmarad. Mások csak póltzokra sort rakják: de úgy hogy egymást ne ériék, és ez legjobb mód. Egy szál deszkán, ha az kilyuggattatik, és a' tojások hegyes végeikkel bele állongattatnak: egymás mellett több száz elfér. Én csak búzában tartom. Sok helyen szalmából fűzött bötykös, szük száju kosarakba, mellyeket Vasban kópiczna neveznek, szokás a' télre való tojást rakni, és szájokat bédugva szalmával béfödve tartani. Egyébb aránt rétegenként hamuba rakva legjobban el állanak; mert a' hamu a' levegőt, mellynek béfolyásától megáporodhatnának, és elzárulhatnak tőlök egészen elzárja.

19. A' kappanoknak, és herélt jértzéknek hizlalását a' népes városbéliek már olyan tökéletességre vitték, a' minél már fellyebb menni, nem hamar lehet. Az ő módjok így van:

a) A' hizlaluivaló baromfiat setét, tsendes,

és olly szoros helyre rekesztik: a' hol annak megfordulni lehetetlen.

b) Az eledel köleskása, vaj, és tej, és egy kappan megeszik 16 nap alatt három font kásalisztet, 12 lat vaját, és 6. font tejet. E' szép pénz.

c) Ebből napjában esik egy kappanra köleskása 6. lat, vaj 3. könting, és tej 12 lat:

d) A' köleskását lisztnek szokás megörletni, és vajjal, 's vízzel egy tekenőben tésztának öregegen összevegyúrni. Más nap reggel ezen meggyúrt tészta ismét meghintetik kásaliszttel: és kemény tésztának kiszaggattatik a' fellyebbi mérték szerint minden kappanra, úgy hogy abból egy napra jusson 18. lat tészta. Ezen tészta ismét

e) Elszaggattatik három egyenlő részre, minthogy a' kappanok háromszor esznek napjában, és mindenik rész ismét apró hosszas golyóbisokra, mintegy szeretsen diótska.

f) Reggel négy, és öt óra közt az egy harmad rész tésztából tsinált golyóbisok édes téjben mártatván, a' kappannak begyiibe letolatnak, egyik a' másik után.

g) E' meglévén minden egy kappannak válójába négy lat édes téj töltetik italúl. Ez a' munka délben, és estvéli hét órakor előfordúl, és mindennap így megy egész 16 napig.

h) Könnyebbség kedvéért húsz kappanhoz, három egész, és három fertály font kásalisztet, és 15 lat vaját vízzel egyszerre összevegyúrnak, és hét egész, és két fertály font édes tejet egy napra elkészítenek, és apró formákat tartanak, a' mellyben a' golyóbisokat egyszerre nyomják és a' tejet kimerítik.

20. Másutt láttam, hogy a' sárgarépat, vagy kolompért megfőzik; és kukoritzá, vagy árpaliszttal összevegyurván, abból apró golyóbisokat formálnak; és velek a' kappanokat három hét

alatt szint olyan jól meghizlalják. A' ki nem res-telli; és a' jobb ízt szereti, 's pénzeis van: az elsőbb mód jobb: de igen borsos. Én csak főtt kolompérral tartom őket, és kövérek, és szabadon járnak.

21. A' tikoknak sokféle nyavalyájok szokott érkezni. A' tisztátalan víz, és főtelen rozs, pépet és hasmenést szerez nekik. A' pépet éles késsel lehet metszeni, és a' sebet sós etzettel egyszer kétszer megmosni.

A' hasmenés, és fejek megdagadása akkor környékezi leginkább őket, mikor tollaikat akarják hullatni. A' megvedlés vagy megvetkezés minden állatra nézve, különösen pedig a' baromsíra nézve kényes időpont. Ha valamikor; ekkor bizonyosan megkívánják a' jobb tartást, és ápolgatást. Ekkor a' természet náluk a' kiszolgált külső takarót ujjal pótolja ki, a' mit egyenesen a' test nedveiből vihet végbe. Az apróra vágott savanyúkáposzta, és vízben megáztatott asszúberkenye ezek ellen orvosságok; sőt a' kéményből kiséprett koröm, és borban áztatott fekete kenyér is: mindenek felett pedig a' hangyatozás, Praeservatívák. A' megtetvesedés ellen kopasz testeik írós vajjal, köszvényes lábak tik hájjal kenegettetnek.

§. 121.

A' pókák nevelése, és hizlalása sokakban megegyezvén a' tikokéval, erre a' dologra csak e' következő különös jegyzéseket teszem:

1. Tíz tojó pókához egy gunárt szokás adni; különben ha több ennél a' nőstény: a' gunár össze zsugorodik, és nem hághat illendően.

2. A' gunárok két esztendősnél ne legyenek idősebbek: mert sarkantyújuk ezentúl igen megnevekedvén, a' nőstények hátát igen összeha-

gatják. A' tojók három esztendeig szolgálhatnak. Ezentúl tojni se jők, és meghizlalva is igen kemény húsúak.

3. Egy nőstény póka 12—18 tojást szokott adni; de a' fiatalok 8—9 nél ritkán tojnak többet, és ezeket is, ha elegendően nem vigyázunk utánok, mint külön szoros helyre elduggatják. Rendszerint minden pókára esztendőt által való kitarására 1 Pos. köből szemes kukoritzát kell számlálni. Én magam így tselekszem: de egész télen hideg főtt kolompérral étetem őket háromszor napjában, és szabadon jártatom. E' től meghízhatnak. Ha azonban nagy a' fagyás: akkor szemet adok nekik, kivált estvére: mert a' kolompér könnyen megfagy ilyenkor a' begyekben. Az árpa főtelen nem jó; sem a' pókának, se kivált a' zsibáknak.

4. A' tojó póka mikor az utolsó tojást tojja; többnyire vagy a' fészken marad; vagy mind untalan megszokott lippenni, és ezzel a' Gazdaszszonynak tudtára adja, hogy ő költeni akar.

5. A' mint a' pókák tojnak: a' Gazdasszony a' tojásokat minden nap öszveszedeti a' fészekről és a' leghegyesebb 's tekervényesebb végüeket, a' mellyekből mind gunárok szoktak lenni, hideg száraz helyre elrakja a' megültetés idejéig. De minthogy a' póka szanaszél elszokta a' tojássát duggatni: mindeniket reggel sorban kell nézni, és a' mellyik tojós: bent kell hagyni.

6. Egy póka alá rendszerint páratlan szám, úgymint 13 tojást szokás tenni azért: mert a' pókának hosszú keskenyes teste lévén, két tojást a' farkával illendően meg nem melegithet. Az öreg nőstény póka jobb költeni, mint az esztendő. Az utolsó, vagy fenék fészek tojást nem kell kiköltés végett a' póka alá tenni.

7. A' pókákat, a' kik ólakban, vagy szobák-

ban ültetik meg: a' fészkeknek tsendes, setét helyet választanak és egyik fészket a' másiktól elrekesztik. A' kik pedig ligetes térségeken szabadon szokták a' pókákat kiköltetni: erre nem vigyáznak; hanem a' ládákat a' mellyek a' póka testéhez vagynak deszkákból öszveszegezve, lerakják sorban a' szabad ég alatt; és az ilyen költést jobbnak tapasztalják a' Horváth Országi és Slavoniai Gazdasszonyok. Én az első módot követem, mint költség nélkül valót, és bizonyost, a' mi hűsebb levegőnk miatt.

8. Mivel a' pókák igen gyengék: a' tojó anyákat Aprilis elején ültetik meg. E' szerint 28—30 nap múlva Május elejére kikelnek a' tojások.

9. Az ülésnek 21-dik napján a' tojásokat sorban kell nézni, és a' mellyek kotyognak: bátran ellehet vetni: mert ezekből semmi se lessz.

10. Míg a' pókák ülnek: 24 órában tsak egyszer szokás a' tojáról, étetés végett leeresztetni: és az alatt a' tojásokat betakarni. A' mikor pedig már a' póka fíjak az utolsó napban a' tojásokat kivágják, tsak 48 óra múlva eresztetik le az ülő póka a' fészkekről; külömben mind öszvetapossa fíjait: de legjobb a' kikölteket alóla elvenni, és toll közzé rostába tenni, és melegen tartani addig, míg mind kipesdülnek.

11. Hogy az Anya melegen tarthassa fíjait: azokat vagy több, vagy mind egy Pókához kell adni, a' szerint a' mint több, vagy kevesebb a' pókafi.

12. Az első 24. óráig a' kis pókáknak semmit sem szoktak enni adni; hanem azután, apróra metélt, öregén főtt tojást egész három napig. Némelly Gazdasszonyok az etetés előtt 1—3. szem fekete borsot is adnak be a' pókafiaknak, és lábaikat égett borban megmossák. Svétziában

pedig mihelyt a' tojásból kikelnek: egy szem borsot kapnak, egészen hideg vízbe mártatnak, és az annyok alá visszatétetnek: úgy tapasztaltatván, hogy ezen szerek által ezen gyenge állatok kák erősödni szoktak. Én az elsőt tselekszem: de főtt tojást soha sem adok.

13. A' három napos pókafiak eledele kukoritza kása édes téjben főzve; hidegen, apróra vágott, főtt tsalánnal keverve, egész míg nem hét hetések. Némelly tapasztalt Gazdasszonyok a' tsalán helyett salátát, vagy fejrható laput vágnak a' pókák eledelébe, és ezen felnövesztik őket. Én magam a' tsalán levelét lefosztatom, megfőzetem, és téjben főtt kukoritza darával elkevertetem és napjában 8—10 szer ezzel étetem egész 7 hétig; és ez a' legjobb mód. Ha a' tsalán elfogy: gyenge Lutzernát vágatok, és főzetek, és mindég van egy compánia pókám. Slavoniában Czitz, vagy Egerfarkfü (*Achillea Mille folium*) az eledelfü.

14. Némellyek mind ezen kása nemek helyett jobbnak tartják a' paprikát, tehéntúrót, vagy aludttejet. Nem kell hinni: egy sem jó.

15. Az én legnagyobb titkom a' póka nevelésben a' 13. szám alatt leirt eledelen kívül az: hogy a' póka fiakat meleggel tartom. Ez így van, —hogy a' cseléd szobában, a' mellyet reggelenként mindennap befűttetek, két három széles cseber van. Ebbe alúl sarjút tesztek, és gyakran frissel feltserélem. Erre a' kis pókákat minden este az Annyok alá felrakom, lepedővel betéritek, és eleinten 10 napig itt étetem reggel, és csak akkor szedem le egyenként, mikor már kipt jó meleg van; és a' harmat elszáradt. Ha hideg szél fúj, vagy esik: vagy csak akar: legelső gondom az, hogy a' pókákat behajtatom: és az annyok alá rakatom. Külömben négy öt napos ko-

rokban már a' meleg gyepen kintjárnak , és vizet isznak

16. Mikor a' pókafiak már nagyobbodnak: eleinten mindég vigyázat alatt hajtának annyakkal együtt, a' midőn szép napok vannak, a' zöld legelőre bogarászni; de minden órában haza hajtának és megétettetnek. Az olyan hely legjobb, a' melly homokos. Ha e' nints, ezt tartani kell még is az udvaron; mert ebben a' pókafiak örömost ferdének, és elnyújtózva hevernek. Ha ezekre vigyáz a' Gazdasszony, és a' pókafikat szinte mind addig, míg a' himlő kinem veri, az anyok alatt melegen hálátja, a' megázástól őrzi, száz pókából öt hatnál több el nem vész: mondom — nekem mindenkor sok van, minden babona nélkül.

17. Sokszor kivált a' forró melegekben a' pókák megbádjadnak. Ilyenkor hát mint a' tikoknak boros kenyeret szoktak nekik ételül adni; és ezt én is így tselekszem.

18. Az eladásra szánt gunár pókákat épen azon módon szokás meghizlalni, mint fellyebb megjegyzettem, azzal a' külöbséggel, hogy egy hizó pókának egyszeri jó tartására 12 lat köleskása lisztet, és más fél lat vaját szokás vízzel összevegyúrni, és 8 lat édes tejet inni adni.

E' szerint egy pókának 24 napi hizlalására kívántatik mindössze 9. font köleskása liszt, egy egész és nyoltzad rész font vaj, és 16 font tej. Én csak főtt kolompérral etetem egész télen, és szabadon jártatom, a' mint mondám. Ha napjában egyszer kétszer kukoritzátis vettetek nekik: annál hamarább meghiznak a' kolompér mellett.

19. A' pókák ha kiheréltetnek: hamarább hiznak, húsoz puhább, kivált a' herélt nőtény pókáké. Miképen kell a' nőtényeket kiherélni fellyebb megmondottam.

§. 122.

A' ludak tenyésztetéséhez sok helyen több szerentséjek van a' Gazdasszonyoknak, és kevesebb fáradságban, 's költségbenis kerül a' libák felnevelése. Ezen dologban hát annál kevesebb jegyzésekkel beérem:

1. Ludakat legszerentsébben nevelnek azok a' Gazdasszonyok, a' kiknek udvaraikhoz közel tsendes folyóvizek, vagy tavak vagynak, és pázsitos legelők feküsznek. Illyen helyen a' ludakra kevesebb eleség megy, és mégis jóval is nagyobbra nőnek, mint azok, a' mellyek szárazon neveltetnek.

2. Közönségesen 6—8 tojóhoz egy gunár kívántatik, és mind kettőt Karátson tájban zabbal jobbatkán kell tartani, hogy Januáriusban annál nagyobb tüzzel gunározzanak, és Februáriusban tojjanak. A' tojás idejéhez azonban közel, lehet a' tartás valamivel soványabbis; hogy a' tojások igen kövérek ne legyenek. A' kolompért a' ludak nem szeretik úgy, mint a' tikok, pókák, és rétzék: az árpától pedig a' zsibáim többször eldöglöttek, míg arra nem akadtam, hogy főve adjam nekik.

3. Mentől idejébben kelhetnek ki a' zsibák: annál inkább nem fognak nyárban döglenni.

4. Az esztendő's ludak későbbbenis kezdik, és kevesebbet is tojnak, mint az öregebbek. Erre nézve a' tenyésztésnek két 's három esztendőset kell tartani, hetet, nyóltzat.

5. Rendszerint egy lúd 8—10 tojást szokott tojni, és általában egy lúd után hat zsiba felnevelését kell várni. Tehát ha a' Gazdasszonynak több tojója vagynak: az elsőbb esett tojásokat konyhára fordíthatja; és a' későbbieket a' megültetésre; de azonban addigis, míg a' megülte-

tés ideje elkövetkezne: a' tojásokat hives, száraz helyen kell tartani. A' ludakat egyszerre kell mind megültetni: különben ha egyik elébb kikel: a' másik a' tojáról lekel, vagy a' fíjait a' tojásból kihúzza.

6. Egy lúd alá 7—8 tojást lehet szép sorral egy más mellé rakni, hogy a' lúd mindeniket illendően melegithesse: de minden fészek ellegyen a' másiktól rekesztve; másképen egyik, a' másik fészkére megy, és a' maga tojása meghidegszik. Így a' ludat jobb meleges szobában megültetni, hogy szemmel tarthassa az ember: de mégis sokat nem kell őket háborgatni.

7. Az ülés idején jobb a' ludakat minden 24 órában egyszer a' tojáról levenni, mint magára a' lúdra bízni: mert megeshetik, hogy a' lúd nem megy hamar a' fészekre, és a' tojások meghidegesznek.

8. Némellyek az ülés ideje alatt, a' melly rendszerint 28—30 napig tart, a' ludakat a' tojáról minden ötöd nap leveszik, és megferesztik. Ezen tselekedetben e' kettőre vigyázván, hogy az alatt a' tojások betakartassanak, és a' lúd hasa, mikor a' tojásra ismét feltétetik, viizes ne legyen. Ezt én próbáltam, de hasznát nem tapasztaltam.

9. A' hónapnak utólján a' tojások megpróbáltatnak, és a' mellyik nem mozog, bátran elvettetik, mint záp.

10. A' mint a' zsibák a' tojásból kikelnek: azokat a' Gazdasszonyok a' lúd alól kivévén, pelyhes fazékban megszokták szárasztani.

11. Az első 24 órában nem szokás a' zsibáknak enni adni, hanem az azután következő három napban kenyér morzsát, és apróra metélt öreg tojást kapnak, a' melly közzé (ha már találni lehet) apróra vágott tsalánis kevertetik.

Többnyire míg mezőre nem mehetnek, gyenge pásitos gyepet szokás nekik haza hordani, a' mellről a' gyenge füvetskét letsipkedik. Későbbben a' zsibák eledele kukoritzakása megfakadoztatva, és tsalánnal, salátával, és egyébbel keverve. Ha nagyobbatskák, az éretlen gyümöltsöt, és dinnye héjat, vágott káposzta levelet, és ugor-kát megkorpázva, jó izűn megeszik.

12. Mihelyt a' zsibák 6—8 naposok: az anyokkal együtt a' pá'sitra hajtassanak.

13. A' szárazon nevelt libáknak mind addig, míg megtollasodnak, bőven kell estve, és reggel enni adni, minekelőtte a' mezőre mennének: külömben rakásra döglenek. Has menésben tserfa héjrról szokás őket itatni, és a' tetvesség ellen fejek, és fülök táját írósvajjal, vagy faolajjal megkenni. Ha a' melegek nagyok: a' zsibáknak a' torka, és feje megszokott dagadni, és ebben elis vesznek. Erre nézve láttam ilyenkor mindeniknek két három gyűszűtske égettbotot beadni, és azutánis dohány hamuba kevert szalonátskát vetni ételül, a' mitől megfrissülvén, ismét enni kezdettek. A' fejér üröm írósvajjal öszvegyúrva hasonló gyomor erősítő orvosság a' bádjadt zsibáknak.

14. Az idei zsibákat nem kell ezen esztendőben megmellyeszteni: mert ez által mind a' növésben, mind a' hizásban meghátráltatnak: de ezt nekem ritka Gazdasszony hiszi el, 's fogadja meg. — Lásza.

+ 15. A' zsibák közzül mellyik a' tojó, vagy gunár, arról esmerik meg a' Gazdasszonyok, hogy a' gunárnak vastagabb a' szava, és hosszabb a' nyaka, mint a' tojónak.

16. A' ludakat rendszerint, és régtől fogva kukoritzával és árpadarálttal hizlalják a' mi Gazdasszonyaink. Némelleyek ugyan sárgarépa-

ból, vagy főtt kolompérból árpa vagy kukoritzadarálttal keverve tsinálnak golyóbisokat, és ennek a' vizét, a' mibe áztatják, megszokták sózni.

17. A' zsidók, a' hizó ludakat setét, tsendes helyen lepedőben felkötik, a' mellyen a' lúd faránál egy lyukis van, a' ganajnak kihullatására hagyva; külömben fülöket viasszal bedukják, és szemeiket kiszurják. Sokan az árpamáltzot megdarálják, és megvizezve háromszor adják napjában a' hizó ludnak, és a' vizes edénybe éles fővenyetis kevernek, a' melly az emésztést nagyon segíti. Más zsidó-asszonyok pedig azokat főtt sárgarépból, vagy kolompérből, és megmáltzozott árpadaráltból, vagy kukoritzalisztból tsinált golyóbisokkal duggatják. Hogy a' lúdnek a' májja annál nagyobb legyen, antimonium crudumot törnek, és minden negyed nap, egy kés hegynit kevernek minden lúdnek az ételébe.

18. Egy lúdnek legnagyobb kihizlalására 20—30 font tiszta Kukoritzát, vagy főtt árpát szokás három hétre számlálni. Közönségesen egy lúdnek esztendeig való kitartására, kivált vizek, és legelő gyepek körül, két Pos. köből korpát, és zabot egy köblöt szokás számlálni. Télben a' kolompéron eltengenek, de meg nem hiznak.

19. Jobb a' ludakat soha se mellyeszteni, kivált ha hizlalni akarjuk; de ha kik ettől el nem állanak: ám mellyesszék esztendőskoroktól fogva, Aprilisban, Juliusban, és Szent Mihály napkor; de ilyenkor őket jobban tartásák.

§. 123.

A' rétzék vagy kátsák nevelése a' ludakéval többnyire megegyezvén, abban tsak egy két jegyzést látok szükségesnek lenni:

1. Tiz tojóhoz egy gátsér szükséges. Rendszerint a' rétzék Februariusban elkezdenek toj-

ni, és egy egy 30—40. tojik: de olly rossz természetű, hogy a' tojássát elhullatja; ha a' Gazdasszony nem vigyáz. Egy rétzének egész eszten-dőt által való táplálására két Pos. köből búza-korpát, és 16 font száraz kukoritzát, vagy főtt árpát szokás számlálni. E' szerint egy rétze, mint sokatevő állat, egészen megeszi magát, ha-nem a' nyereség a' tojásból, és betses petse-nyéből lessz. Mások a' szem helyett, korpával tengetik, és egy darabra két köblöt számlálnak. A' malom gáta, és folyó vizek mellett, keve-sebbe kerül a' lud, és rétze tenyésztetés. Télben a' kolompértől nagyon meghiznak, ha az darált-tal hintetik.

2. A' melly tojások legfrissebbek: azokat kell tik, vagy póka alá rakni.

3. Mihelyt a' rétzefiak kikelnek: mindjárt vizet kívánnak. Errenézve az első napokban azt nekik alaton tál, vagy válútskában tartani kell. Eledelek fakadozott kukuritzza, vagy köleskása. Ha nagyobbak: a' búza korpával kevert tsalán-nal, lutzernával, salátával, dinnye héjjal, mint a' ludakis könnyen felnőnek. A' rozskorpától is mondják: de leginkább a' viznek nem lételétől; köszvényt kapnak, és elvesznek. A' ki az ud-varában pókát nevel; nints a' réztéhez szerentséje, mert azt a' pókák öszvevagdalják sokszor.

4. Fijatal korokban, a' mint a' vizre men-nek, vagy onnan haza jönnek, jól kell őket tartani; másképen egyre húllanak; még pedig gyengék, a' hideg eső is megöli őket.

XIII. SZAKASZ.

A' levesbe való száraz tészta-tsiná-lásról.

A' Magyar Asszonyságok e' következőket meggondolván:

a) Mennyire hordozza a' jó leves az ebédnek és vatsorának valóságát.

b) Melly nehéz azomban a' levest mindennap kétszer változtatni.

c) Mitsoda idő vesztés télben kivált levesbe való tésztát gyúratni, és

d) Melly szük illyenkor az ide 'szükséges tojás: oda mentek, hogy Sz. Iván nap körül, a' mikor mind a' meleg nagy. mind a' tojás bőven található, egész télre szükséges levesbe való tésztát tsinálnak és szárogatnak.

Az említett levesbe való tésztát így készítik a' gondos Assonyságok:

1) A' Sz. György nap körül örletett, és így már nem friss lisztlámból (Mund = Mehl) mi helyt Juniusban, elébb vagy később száraz meleg napot látnak: hárman négyen fele tojással és vízzel, a' mellybe egy kevés jó féle sáfrányt szokás törni, annyi tésztát gyúrnak egyszerre, a' mennyit délelőlt kiszaggathatnak, elnyújthatnak, megsodorhatnak és külömb formákra megtsinálhatnak. Egy font liszt elég dolgot ad egy személynek egy dél előtt.

2. A' liszt meggyúrása mindenkor úgy mén, mint mikor rendszerént levest e való tésztát gyúrnak az Asszonyok: az az több vagy kevesebb tojást ütnek bele, sáfrányos vízzel meghigítják, és megsózzák. Jobb izü lessz a' leves, ha a' tésztában több a' tojás. mint a' víz.

3. Hogy a' meggyurt tészta birtelen meg ne száradjon, borba mártott és kitsafart asztalkendővel betakartatik.

4. Az egyik személy a' tésztát e' szerént metéli vagy nyújtja el a' táblán, a' mint abból metéltet, lúdgégét, apró tsigát, gerstlit, lapiskát (Slecfedl.) galambot, galambkosárt vagy akármit akar tsinálni.

5. A' metélthez (laska mátsik) az egyik személy a' sodrófával a' leveleket tsinalja olyan nagyra, mint a' legnagyobb czin vagy portzellán tányér; a' másik meglisztezi, két levelet egymásra tesz és öszvehajtogatja, mint a' közönséges laskát szokás: a' harmadik igen éles vékony késsel és könnyű kézzel megmeteli, és a' negyedik tsomónként felvévén megrázintja, és ujjaival a' szitára karika vagy peretz formára igazítja, és a' szita megtelvén a' melegre viszi, és vékony ruhával betakarja, hogy hirtelen száradjon de meg se feketedjék.

6. A' lúdgégét orsóval sodorítják öszve rovátékos deszkátskán és egyenként egy'úttal a' szitára vetik.

7. A' lapiska többféle nemeihez a' tészta hasonlóan vékonyra kinyújtatván tészta sarkantyúval kisebb vagy nagyobb □ szegletekre elmetéltetik.

8. Az apró tsiga kés hegygel sodortatik gömbölyes hosszúra a' rovátékos deszkátskán. Ha olyan apró mint a' kifakadozott riskása: annál szebbnek tartatik.

9. A' gerstlit vagy tészta darát torma reszelőn szokás apróra reszelni.

10. A' galambotskákat négy szegletekre metélt apró levél tésztából nyomogatják az Aszszonyok öszve a' gyermekek papiros galambja formájára.

Mind ezen tészta mivekről meg kell tartani:

a. Ha borongós és hűs az idő: tésztát tsinalni nem kell; mert későn száradván megsavanyodik.

b. Igen jól ki kell mindeniket és hirtelen száraztani: azért is tsak vékonyan kell a' szitára teríteni.

c. Ha megszáradtak: papiros közzé fehér

vessző kosárkákra szükség tölteni, és száraz hűs helyeken tartani. A' mellyek nem olly töredékenyek mint az apró tsiga, gerstli és lapiska 's a' t. papiros zsatskókban is elállanak szépen egy felkötött kosárban.

d. Ezen nyári gondosság által az Asszony-ságok több órákat és több száz tojást megkémelnek: a' mi mind a' kettő igen betses télben.

XIII. S Z A K A S Z.

A' Selyemhernyók' tenyésztetéséről.

§. 124.

A' selyemhernyók tenyésztetése, minthogy mindössze is tsak hat hetekig tart a' velekváló bajlódás: mind azon Gazdasszonyoknak hasznos, a' kik több cseléddel lévén, a' széna takarással, kukoritzta töltéssel, és szőlőmunkával Májusban, és Junius elején mint szükségesebb és nagyobb dolgokkal, nintsenek elfoglalva. Egyébb aránt a' selyembogarakkal való bánás olly könnyű, tiszta, és mulatságos foglalatosság, hogy az még a' kényesebb izlésű kisasszonyokkához is hozzájuk illik, a' kik pedig más erős munkáktól fel vagy-nak mentve, ez által pedig rövid időn szép somma pénzt szerezhhetnek, és még is egyszersmind más egyébb finom munkáikat is folytathatják mellette. Továbbá ezen foglalatosságot a' más munkákra még erőtlen gyermekek is hasznosan gyakorolhatják, ha reája meg taníttatnak, és valóban jól cselekszi a' szorgos Gazdasszony, ha a' gyermekeknek is alkalmatosságot nyújt arra, hogy a' házi gazdálkodás járára jó eleve munkálódjanak, és gondviselésök költségének legalább egy részét megtérítsék. — Azoknak tehát,

hogy a' haszon fáradozásoknak megfeleljen: a' hernyókkal való bánásra némelly szükségesebb jegyzéseket teszek u. m.

1. Mikor a' Gazdasszony legelőször szándékozik selyemhernyókat nevelni: okosan tselekszik, ha tojásokat a' Nemes Vármegyék selyem-Inspectoritól szerez: a' kikis bizonyos taxáért, ha ez eránt nálok magokat jelentik, annyi latot adnak, a' mennyi kívántatik. Rendes ideje ezen tojás kiosztásnak Aprilis.

2. A' melly vidékben 100, kilentz, tiz esztendőszederfák, vagy eperfák vagynak, ki lehet azok leveleivel két lat tojásból kelendő hernyókat tartani, és ennyi tojáshoz legalább 5—6 mázsa levelet kell számlálni. A' szederfáról meg kell tartani hogy közönségesen mindenkor annak levelével tartják a' selyem-hernyót, a' melly fejér gyümölsöt terem: de én megvallom, hogy a' fekete szederfa levelétől még nagyobbaknak, tömöttebbeknek, és fejérbbeknek találtam a' galétákat, vagy selyemgolyóbisokat, mellyekbe tudniillik a' selyemhernyó befonatkozik. Ezt tapasztalta Salvatore Berthesenis, és ezt Londonban, 's Párisban megjutalmazott próbatételeivel megis bizonyította.

3. Két lat tojáról, ha a' kiköltésben hibát nem ejtünk, 60—100 font nyers galéta szokott közönségesen lenni. E' szerint minden Gazdasszony megítélheti, mennyi tojást szerezzen, hogy levéllel, hellyel, és cseléddel meggyőzhesse.

4. Hatvan, vagy száz font nyers galétából, ha megszárad: lessz 15—25 font. Mellyből háromezer nyers, vagy ötszáz száraz galéta, ha jó tömött, és kemény: ad egy font selymet, vagy a' mi mindegy; 12—14 font nyers, és 3. font száraz galétáról leszokott jönni, egy font

selyem; egy font selyemből pedig lehet szőni 10 réf tafotát.

5. Egy font alább való nyers galétának 20 és a' jobb félének 40 xr. az árra, vagy egyremásra 26—27 xr. E' szerint 60 fontért, a' mi egy lat tojásból szokott lenni, beveszen a' Gazdasszony 26 xrijával 26 forintot, — vagy ha jó féle: fontját 40 xr. számlálván, 40 forintot ezüstben. E' pedig mindjárt elég egy Cseléd fizetésére. A' ki pedig a' galétákat maga fogja legombolyítani 60 font nyers galétáról fog 5 font Selymet kapni; a' mellyért a' Felséges Kamara, fontját 7 $1\frac{1}{2}$. forintjával bevévén, fog fizetni 37. Forintot és 30 krajtzárokat, vagy a' jobbféléért, fontját 10 forintjával számlálva 50 fl. ezüstöt. Ezen Calculusokat Budán, és Perlakon tettem 1795-ben.

§. 125.

A' jó tojásnak esmértető jelei ezek: a) feketés, de fényes, b) zöldes, c) veresses, d) és barna tarka. Ha pedig az ember körmével megfakasztja: az roppanik, és valami tiszta folyó nedvesség folyki belőle. Az illetően tojásokkal való munka ezekben határoztatik meg:

1. Aprilis végén, vagy Május elején, mikor már a' szederfák fakadni kezdenek, a' tojásokat jó közönséges borban kell egy óráig áztatni, és azután megszikkasztván, a' napra kiteríteni a' kikelés végett. Némellyek pedig úgy tselekesznek, hogy a' napon, vagy tűznél két lóször, vagy pehely vánkost egyenlően megmelegítenek, és a' tojásokat igen ritkán közé töltetik. Ha a' vánkusok meghidegesznek, a' tojások kivéttvén, ismét megmelegíttetnek, és két, három nap múlva minden tojások kikelnek.

2. Mentől egyenlőbb a' meleg: a' tojások

annál egyenlőbben kelnek, és mentől egyenlőbb a' kikelés; annál erősebbek lesznek a' hernyók.

3. Erre a' végre jobban tselekszi a' Gazdasszony, ha a' kikelt hernyókat, gyenge szederfa leveleken, a' mellyre mindjárt felmásznak, felszedi, és póltzra, fenyőmaggal megfüstölt papiroson kiteríti, 's a' harmadnapi kikeléssel hasonlóan tselekeszik; de őket fogytig külön poltzon tartja egymástól. Azt azonban itt szorosán meg kell tartani, hogy a' hernyókat kézzel, vagy tollal, soha senki ne seperje össze; hanem csak levéllel hintsebé, erre rámásznak, és ezen oda lehet vinni, a' hova tetszik.

§. 126.

A' kikelt hernyók négyszer vetkeznek ki bőreikből: melly idő alatt, mintha megdöglöttek volna, alusznak: és ez minden hat, hét nap alatt elkövetkezik. Ezen kivetkezés, vagy álom a' hernyókban bizonyos változást okozván; a' hernyók táplálása, és a' velek való bánásis megváltozik. Ehezképest ezeket átaljában szükséges lessz körülöttök megtartani.

1. Az első kivetkezésig: vagy álomig, a' melly 6—7 nap múlva szokott elkövetkezni, igen gyenge, és az nap szedett friss levéllel kell kevesenként, minden két órában a' hernyókat meghinteni. Második kivetkezésektől fogva pedig mindenkor egy nappal elébb szedett, és nem az napi friss leveleket esznek.

2. Az első kivetkezéstől fogva a' másodikig, napjában háromszor szokás enni adni, a' második alvástól a' harmadikig négyszer; a' harmadiktól a' negyedikig, ötször; és a' negyediktől fogva, míg magokat be nem kezdik kötni, hatszor, hétszer a' mint a' Gazdasszony látni fog-

ja, hogy megint megették a' levelet, és őket koplaltatni veszedelmes.

3. Ha az idő esős; a' leveleket lepedő közt kell mind addig rázogatni, míg a' víztől meg nem szikkadnak, és azután vékonyan tiszta hives helyre kiteríteni. A' megpállott, vagy vizes levél nekik halálos. Nem különben veszedelmesek azok a' levelekis, a' melyek a' letsonkázott fának ideji és első hajtásin nevednek, és igen kövérek, vagy vizesek.

4. Minden ötöd, hatod nap múlva, a' mikor a' hernyók az alváshoz készülnek: kevesebbet kell nekik enni adni, mint más napokon.

5. Akármelly egyenlően keltekis ki a' hernyók a' tojásból; mégis nem egyszerre fognak elaludni, és az álomból felkelni. Errenézve a' felébretteket legjobb egyszeriben más póltzra altatni, és a' tovább alvókkal többé öszve nem keverni: mert az a' következő alvásban megint nagy botránkozást tenne, midőn a' még nem alvók, ezeken keresztülkasúl mászkálnának, a' melyeket ilyenkor csak illetniis veszedelmes.

6. Igaz ugyan, hogy a' hernyóknak ilyen különválogatása által, a' tágasság mindenkor nagyobbodik; de ha ez az ok nem volna, a' mint a' hernyóknak testek nevednek; a' szerint nekik a' tágosságotis kell nagyobbítani.

7. A' tiszta száraz fekvés hordozza a' hernyók egészségben való megmaradását. Errenézve alólok a' tunyaságot napjában kétszeris el kell tisztítani; különben ha még ezen tisztátalansághoz nedves levél, és levegőis járul: a' mikor már a' hernyók legszebbek; és magokat mindenórán be akarják kötni: akkor dagad a' testek, és fejek össze; egészen megsárgul; és megdöglenek.

1. Némelly esztendőben Májusban, kívált

mikor a' rozs virágzik, igen hideg szelek, és esők uralkodnak. Illyenkor hát a' szobát melegíteniis szükség; a' melly úgy esik meg, hogy a' Gazdasszony egy tiszta szenelőben pár tüzet, vagy a' konyhán igen kiégett szenet viszen a' szobába, és ezzel a' levegőt megmelegíti. Azonban a' hives levegőről azt meg kell jegyezni, hogy az a' hernyóknak semmitsem árt, hanem hogy azok annál későbbben kötikbe magokat, és tovább kell őket táplálni.

9. A' szélről ellenben igen kell őrizni. Azértis az ablakokat délután, és a' déli részen lehet csak napjában egy, vagy két óráig nyitva tartani. A' hangyák is igen ártanak a' hernyóknak tsipésekkel: Ezeket tehát a' szobából ki kell irtani, és ha csak egy döglött vanis a' hernyók közt, azt az elevenek közül nyomon követni. A' legyek is összehajszolják.

10. A' nedves gőzös szobais veszedelmes: tehát illyen házban vagy nem kell hernyókat tartani; vagy ha ez néha megtörténik: köveket kell megtüzesíteni, és őket bor etzettel megöntözni; s ha az idő szépen meglágyul: az ablakokat felnyitni.

11. A' kivetkezésből származó betegségeket a' hernyóknak nagyon könnyíti a' szobának jószagú füvekkel való kifüstölése: azért is illyenkor fenyőmaggal, Thimiánnal, vagy Hakukfűvel, Rozmarrinnal, vagy Levendulával ki kell azokat füstölni.

§. 207.

Mindennap mitsoda állapotban legyenek a' hernyók, és miképen kellessék velek bánni: e' következő tabellából meg lehet nézni:

Májusnak 15-dik nap án ha kikelnek a' hernyók a' tojásból: a' reggeli kikelés már dél után eszik.

16. Már fel lehet őket a' papirosról, vagy vászonról, a' mellyen kikelték, szedni; noha ez még ez nap elis maradhat.

17. Legjobb ezen a' napon őket felszedni, és a' magok evő helyekre elrakni papirosra; a' holis maradnak egész első kivetkezésekig.

18. Alább hagynak az evésben.

19. Épen semmitsem esznek, tehát hozzájuk se kell nyúlni.

20. Alusznak, némellyek pedig ki is vetkeznek.

21. Rendszerint már ezen a' napon reggel sokan kivetkeznek, és dél után enni kezdenek. Ezeket tehát külön kell válogatni, és a' többinek békét hagyni.

22. Igen erősen esznek.

23. Hasonlóképen, és a' mint nevedkednek, hogy szorosan ne legyenek; több poltzokra tétetnek.

24. Elkell őket helyheztetni több felé.

25. Alább hagynak az evésben.

26. Épen semmitsem esznek.

27. Másodszor vetik le bőreiket, és a' reggeliek dél után enni kezdenek. Errenézve ismét ki kell az evőket válogatni kezdeni, és ez.

28-ban is így tart, a' mikor ismét erősen esznek.

29. Igen esznek.

30. Alább hagynak az evésben.

31. Épen semmitsem esznek.

Junii 1. Harmadszor vetik le bőreiket, és minden úgy mégyen, mint 21 és 27. Máji.

2. Erősen esznek, a' mikor megint tágosabb, és külön poltzokra kell őket rakni.

3. Ez a' munka folytattatik.

4. Alább hagynak az evésben.

5. Épen semmitsem esznek.

6. Negyedszer vetik le bőreiket.

7. Erősen esznek, és hatszor hétszeris kell enniek adni, 's kiválogatván tiszta helyre tágosan által rakni.

8. Ezen munka folytattatik.

9. Hasonló körülöttök a' foglalatosság.

10. A' mellyeknek lábaik általlátszók, és sárga színeket, világos test színre változtatják, 's fejeket feltartván, helyet keresnek, külön kell szüntelen válogatni, és össze kötött nyir, vagy tölgyfa gallyakra, vagy kékébe kötött venyikékre tsendesesen tölteni, hogy azokon magokat befonyják.

11. Hasonló a' velekvaló munka.

12. és 13-ban már kezdik magokat befonni; de némelleyek három napis mászkálnak az ágaikon, míg munkához kezdenek, és sok leis esik a' töldre. Errenézve szükséges a' szoba földjét fíreszporral, vagy szalmával, 's galljakkal megteríteni. Mintegy 7—8 nap telik abban, míg a' hernyók fonásokat elvégzik: a' melly idő alatt, gyakran ki kell a' szobát füstölteni, és a' tikoktól, 's egerektől őrizni: mert a' tikok a' hernyót eszik, az egerek pedig a' galétákat rágják össze.

Tized napra a' beszövés kezdetétől fogva már erőszak nélkül kosarakra kell a' galétákat szedni. A' tiszta fejérek legbetsesebbek, utánna a' szalmasárgák; ezek után az aranysárgák; a' zöldesek legalábbvalóknak tartatnak.

A' Galétáknak összesedésektől fogva közönségesen 12 nap múlva (a' mint az idő melegebb, vagy hidegebb) a' hernyók a' galétában pillévé, vagy lepkévé változván, magokat kirágják, és a' selymet elrontják. Azértis ezen 10. 12. nap alatt ezekre kell vigyázni:

1. Legelsőbenis a' mának valókat kell kiválogatni, olly egyenlőmértékkel, hogy annyi le-

gyen a' tojó épen, mint a' gunár. Ezt kétképen esméríkmeg a' Gazdasszonyok t. i. vagy Hernyó, vagy Galéta korokban. A' mikor a' hernyók már negyedszeris kivetkeztek bőreikből; és magokat befonni készítik; a' Gazdasszony azt nézi, melyik rövid, vastag, és mind a' két végre tömpe. Ezek tojó pillék fognak lenni. A' galétáknak is ez a' jegyek; a' mellyek pedig hosszabbak, és mind két végről hegyesek, azok gunárok lesznek.

2. A' ki tehát két lat tojást akar hagyni, száz hosszú hegyes, és száz gömbölyű galétát tartozik különválogatni, és czernára felfüzni: de csak fent kell a' tőt szűrni, hogy a' selymenáltal nem enjen, és a' bent lévő hernyót meg nesértse.

3. E' meglévén, a' többi galétákat azonnal el kell küldeni a' selyem gombolyító házakhoz, és eladni. A' melly Gazdasszonyok pedig magok akarják a' galétákat legombolyítani: azokat a' hernyók megszedése után, mindjárt kezdjék megszáraztani, a' melly végre legjobb mód egy kistiny szobát tartani minden ablak nélkül. Ebben van egy kementze, a' mellybe egy vassfazék tele vízzel beállítatik. A' kementzeszájja kintvan a' Szobán, hogy a' füst kint maradjon. Ez így készen lévén, a' kementze felett, két három nád, vagy vékony vesszőből fonott cserény felfüggesztetik, és a' galéták ráterítettén, a' kementzét be kell gyújtani, és a' vas, vagy réz fazékat a' kementze hátán lévő katlanba beeresztetni, és körültapasztani, hogy a' fazék mellett semmi füst be ne mehessen a' szobába. E' szerint a' víz elkezd forrni, és párologni. Ez a' nedves meleg gőz, ha a' szoba ajtaja bevan téve: a' tserényekre terített galétákat általjárja, és a' pondrót bennek megöli. Melly ha meg esett: száraz, szellős helyre kell őket ismét tserényekre kiteríteni, hogy penészt nekapjanak, és megválogatván, a'

mint az idő engedi, legombolyítani; külön a' fehér, és külön a' sárga galétákatis. De mivel ehhez több szerszám, és kitanúlt fonószemélyek kívántatnak, én még most nem javaslom, hogy a' Gazdasszony bajoskodjék vele; hanem adja által a' selyemgombolyítóba, és maga tegyeel az érettekjáró pénzt.

4. A' magnak hagyott és czérnára fűzött galétákból 10—12 nap múlva a' pillék magokat kirágják; a' mikor a' gunárok a' tojókkal összeeresztetnek papiroson, vagy vásznon, és napjában többször elválasztatván egymástól, más nap a' gunárokat el kell hányni, és a' tojókat vászonra általtetni, a' mellyen egy egy, 10—12 óra alatt, mintegy 400 tojást fog tojni.

5. Végre a' pillék a' tojást elvégezvén, a' tojásos vásznat lágy meleg, jóféle veres borban kell September elején mártogatni, és kivévén, flanélba tekerni, és így mindenestől ismét borba eresztetni, és egy óráig benthagyni. Ekkor mind ki kell venni, és a' tojást a' vászonról késsel tsendesesen lefaragni. A' tojás ezentúl, még egyszer lágymeleg borba töltetik, és a' mi lenem ül, mint rossz elhányatván, a' mi fenékre leszálolt: ruha közt árnyékban megszáraztatik; és palatzkban hives száraz helyre a' jövő tavaszig félretétegetik. Ezt a' módot én Perlakon Mazoccató Úr igazgatása alatt láttam, és dolgoztam ki 1794. 1795-ben: és nem lehet hogy hibázzék.

Azujabb időkben a' selyem bogaraknak szabad ég alatt egyenesen az eperfákon való tenyésztését is próbára vették. Hazánkban jelesen Posonyban Gróf Della Portané négy esztendei szorgos igyekezete által nyilván megmutatta azt, hogy a' selyem bogaraknak szabad ég alatti tenyésztést, és meghonnosítása nem csak lehetséges, hanem való is. Ő 1829 esztendőben

50,000 selyem bogarat tenyésztetett a' szabad ég alatt, mellyeknek galétái az eperfák gyenge ágait selyem gyümölcsként lehajtogatták.

XIV. S Z A K A S Z.

A' szobák, öltözőruhák, és külömbféle edények tisztításáról.

§. 128.

A' Házakban a' tisztaság legnagyobb ékeség, és a' legjobb házi orvosság. A' Házak tisztántartása a' falak kimeszelésében, az ártalmas, és tsunya bogarak kiirtásában, és a' külömbféle edényeknek, és eszközöknek, tisztogatásában határoztatik meg. Errenézve a' Gazdasszonyoknak e' részben is némelly haszonvehető, és könnyebb megtartásravaló dolgokat terjesztek elejekbe.

1. A' Szobáknak legnagyobb tisztasága abban áll, ha benne az eszközök nem porossak, és a' falak nem szennyesek. A' por mind az eszközöket elemésztí, mind pedig a' gyenge melynek veszedelmes. A' mi közönséges sepregetésünk akar borostával, akar pedig czirok, vagy üröm seprőkkel essékmeg; a' háznak ezen fogatkozását még nagyobbítja, nem pedig kisebbíti. Errenézve a' kik a' tisztaságot, és egészséget kedvellik, vegyékbe legalább a' magok szobáira nézve azt az Anglus Asszonyok keféjét, a' melly mint a' téli karkesztyű spongyiából drótra öszve van hajtva, és egy villa forma, két ágú nyelben tengelyen forog; kívülről pedig ketske szőrrel kevert pamuttal be van boritva. Ez a' seprő, mikor vele sepreni altarunk, vizbe mártatik, és a' feleslegvaló, egy nadzagnak megrántásával belőle kinyomatván, minden

port magára felveszen, és nem engedi felrepülni a' falakra.

2. A' melly házaktól ez ki nem telik, noha három forint az ár: legalább azt tselekedjék, hogy a' deszka pávimentomokat fűrész porral meghintvén, megöntözzék, és az ablakokat, 's ajtókat kinyitogassák. Kivált pedig télben leginkább van ezen dologra szükség. Azértis a' seprést éppen akkor kell kezdetni, mikor a' kályha fülük. Így az ablakokon erősebben megyenbe a' szél, és mind a' port, mind a' kályha gőzzét kitesapja: de ezen idő alatt a' lakosoknak nem kell ezen szobában lenniük.

3. A' pornak eltávoztatására a' nagy házaknál a' szobák fenekei posztóval szoktak bevonatni; de ez valóban az Anglus seprő nélkül szintúgy port tsinál, és a' lábak melegebben való tartásánál egyebet keveset használ.

4. A' pávimentomok köpporral való gyakor kisikárolása igaz, hogy a' tisztaságot nagyon segíti; mindazáltal ha tsak arról a' köpor jól fel nem szedetik vizes ruhával, és a' pallatdeszkák vizes fűrészporral még egyszer kinem dörgöltetnek, maga után sok port hágy; a' melly az eszközökön megtelepi, és a' szemnek, 's melynekis ártalmas.

5. A' téglával kirakott szobák legtisztátalanabbak, és egészségtelenebbek: mert spongyiás természetekkel a' nedvességet magokba vévén, azt szüntelen gőzölgik, kopnak, poroznak, balhát szaporítanak, és soha által nem melegedvén, a' lábakat fázlaltatják; és ezáltal hasrágást okoznak. Errenézve ezt jobb kihányatni, és a' házföldjét jó erős agyaggal, a' mellybe szén, téglapor, homok, és marhavér kevertetett, kiverni. Az ilyen töltés olly kemény, mint a' tsont, és száraz.

§. 120.

A' falak' tisztán tartására három nevezetesebb módok vagynak szokásban ú. m. a' kifestés, spalirok, és a' meszelés. A' festett szobákat tisztán tartani nem igen lehet: mert rajtok repedések lesznek, a' mellyek, pókok, és bűdös-
férgek barlangjai. Illyenek a' selyem, vászon, és papiros spalirokis. Tehát a' meszelés az, a' melly, ha jól megy véghez, minden együgyűség mellett is, legjobban megfelel a' maga tzeljének; de a' körül ezeket meg kell tartani:

1. A' mész mentől frissebb égetés, annál jobb: az igen megégett mész lemegy:

2. Mikor a' meszet mególtják a' Gazdasszonyok: a' vizet tőle épen ne kiméeljék; különben az meg ég, és a' falról lemegyen.

3. A' régen óltott mész, kivált ha a' hideg is megtsipi; igen erőtelen, és a' falatt meg nem fogja: az igen elégett mészis mind a' ruhára ragad.

4. A' sáros, vagy homokos mész, a' melly óltatlan korában sárga, éles és ritka, semmitsem ér.

5. Minden esetre, ha annál jobbis mikor meszelni akarunk: a' meszett szükséges megkövériteni. Illyen kövéritő szerek a' vér, tej, savó, tojásfejére, és konyhasó. Húsz itsze mészhez elég négy itsze tej, vagy egy fertály font lágysó. Ezt akármellyiket bekeverjük a' mészbe: az attól egy kevésbé sárgább lesz, de úgy megerősödik, hogy minekutánna a' falon megszárad: forró vízzel se lehet levenni, sem az esső kívülről le nem mossa. A' Konyhákatis illyen sós mésszel kell meszelni; és ha felégnek, ezen tassa-
passzal megmázolni: Végy egynehány font jó agyagot, szárazd, és megtörvén, szitáld meg; keverj bele minden víz nélkül hig téhen trágyát,

egy két marok rozslisztet, törött vassalakat, és egy kevés timsót; gyúrd össze jól és agyagos vízzel tsináld olly híggra, hogy vele lehessen tapasztani. Ez a' tapaszt egy kevés idő múlva olly kemény lessz, mint a' kő.

6. A' mész, a' mellyel a' falat kenjük, mentől ritkább, annál jobb; és jobb a' falat ilyen ritka mésszel inkább háromszor meszelni, mint a' sűrűvel egyszer.

7. Hogy a' mész a' falat jól megragadja, minden portól meg kell tisztítani, és a' zsirt, 's füstöt forróvízzel lemosni.

8. Mentől hirtelenebb szárad a' meszelés; a' mész annál erősebben megragad. Erre nézve a' szobát ilyenkor beis fűtik a' Gazdasszonyok: de a' meszelőnek a' feje fog fájni.

§. 130.

A' meszelés alkalmatosságával, a' melly esztendőben kétszeris, t. i. Májusban és Septem-berben szokott meggesni, hogy az ablakok kinyitásával, nehéz szagát elvegyük így attul az ablakokat, képeket, tükröket, és egyéb faedényeket is meg kell tisztogatni, a' melly dologban ezeket lehet megtartani:

1. Az ablak karikákat háromféle képen szokták tisztítani. Némellyek tiszta hideg vízzel mind addig mossák, míg meg nem tisztúlnak, és árnyékban megszáraztván, tiszta flanállal megdöröglik. Sokan a' karikákat kiszedetik, és kifőzik. A' fejrblajbász megtörve, és égettborral feleresztve legkönnyebb módot szolgáltat az ablak fiokok megtisztítására: mert az ablakot nem kell kibontatni, ólmoztatni, 's a' ketté hasadt üvegeket kivetni. Minekelőtte az üvegeket ezen égettborral flanélba, vagy spongyiába szedve tisztítani kezdenénk: folyóvízzel, és tsutakkal meg-

moszuk szépen. A' bleiveisz nem lehet sok: mert megragadja az ólmot.

2. A' tükröket úgy szoktuk tisztítani, hogy a' kék keményítőt cinhamuval megkeverjük, és folyóvizben posztóval az üvegre dörgöljük.

3. Az asztali üvegeket hamus, és oltatlan meszes vizben forraljuk, míg meg nem tisztulnak. Így az olajos butelliákis megint újjak lesznek. Legbizonyosabb az, ha az olajos üvegbe fazekas agyagot rázunk, vízzel jól feleresztve.

4. Valamint a' szoba gyakran egészen kitisztítatik: úgy szükséges, kivált télben a' Levegőtis megtisztítani. A' nedves rothadt levegő mind az egészséget, mind az eszközöket megrontja. Errenézve legjobb a' levegőnek a' szobákon keresztül járást engedni. Az oldalszobák, ha bennük kályha nints: mindenkor nedvesen tartják a' levegő eget, és bennük minden megpenészedik: azértis fűteni szokott szoba mellé, nem fűthető oldalszobát soha se kell építeni: mert itt minden tisztogatás haszontalan.

5. A' kályháknak leporozása, és jó megtapasztása mind a' házi eszközök, mind a' levegő tisztaságát segíti. A' kályhatapaszt jó agyagból apróra vágott lentsepüből, porrátört szurokból gyúrnák egyenlő mértékben öszve tiszta vízzel, és mikor a' kályha hideg, megtapasztatnak vele a' nyílások, és a' szoba nem lesz füstös.

6. Ha a' szobába a' levegő romlott: a' kifüstölés a' veszedelmet csak elpalástolja; de meg nem orvosolja: ha a' levegő tiszta: nem fog ártani a' szobákat télben gyakran ezen füstölővel kifüstolni. Végy t. i.

1. Rózsát, koriándrumot, fenyőmagot és levendula virágot mindenikből fél lat.

2. Storax 2 lat, mastix 1. lat, fejér tzu-

kor 2 lat, jól kiégetett szenet 7 1/2 lat, és tragantot 1/4 lat. Mind ezen szereket

3. Jól porrá kell törni, és elébb a' tragántot rózsá vizben felolvasztván, mind együvé téstának gyúrni, és belőle apró három szegű gertyákat nyomni, meggyújtani, és a' szobákat vele kifüstolni. Ez az az úgy nevezett *Franciscanedi*.

Leg oltsóbb, és egyszersmind leg egészségesebb füstölő szer a' gyalog fenyő' forrása. Ez tudniillik szárazan a' lyukatsos füstölő serpenyőbe rakattatván meg gyujtatik, 's vidáman lobogván gyenge, és kellemetes párat bocsát, melly a' levegőt tisztítja, és még a' leggyengébb melynek sints ártalmára.

§. 131.

A' tisztaság továbbá a' molynak, légynek, bűdösféregnek, bolhának, trütsőknek kiirtásában áll. Ezen dologban ezeket tartsa meg a' Gazdasszony:

1. Minden ilyen férgek az igen erős szagú szerektől leghamarább elvesznek: de ezt általjában mondani annyi, mint az egész szobát megundokítani, és magátis kivált a' gyenge fejű személyet erős főfájásba ejteni. Tehát:

2. A' ruha moly ellen jó a' prémes, és gyapjú ruhákat nyárban, mikor szeles napok vannak, minden 14-napban, télben pedig minden hónapban kiszellőztetni, kifésülni, és kefélni. E' meglévén pedig Máriaüveget (*Frauenglas*) igen apróra megtörvén, vele a' prémekek töveit meghinteni, és vesszővel sűrűen megveregedvén, az ágyba, a' matrátz közé tiszta ruhába kötve, különkülön, minden darabot elrakni. Így merem mondani, hogy a' moly nem sok kárt fog tenni. A' száraz levendulavirág zsatskók a' ruha

közt, legbizonyosabb, és könnyebb szolgálatot tesznek a' molynak meggátolására.

3. A' legyek ellen nints jobb, mint reggel az ablakokat 6—7 órától fogva nyitva tartani 8—9 óráig. Ha az idő szép mind kitakarodnak melegedni: délután is öt órától hatig nyitva kell tartani, és a' mi reggel bentmaradt, délután kimegy. A' ki az ablakokat nem akarja nyitogatni, vagy szép idők nem járnak; és a' legyek igen megsokasodnak a' szobában; ledögleszti őket a' Quassia Extract. Ez három annyi mézbe keverve, az ablakba téve a' legyeknek halálos, és más állatnak ártatlan: a' patikában oltsón lehet venni. Ebből azomban tisztátalanság származik; mert a' legyek mindenüvé széllyel hullanak, az edényekbe, asztalra, almáriomra, székekre, ágyakra 's t. e'. potyognak. Jobb ellenek az ablakráma'kra szunyoghálót vonni, mellyen a' levegő ugyan szabadon jár, de a' legyeket, és szunyogokat kizárja. A' szunyogok nem annyira tisztátalanságot okoznak, mint álmatlanságot, és fájdalmat. Ezen végre láttam őket kánforral kifüstölteni. A' kánforszag nekik halálos; de legjobb mikor a' marhatsorda jön, és az estvéli harmat leakar szállani, az ablakokat bezárni: mert ezek az állatok a' nedvességtől, és szélről félvén, éjtszakára örömet bűvőhelyet keresnek: ha esőt éreznek mind az ablaknak esnek, és ki lehet eresztetni.

4. A' bűdösféreg, vagy palatzka ellen 100 meg száz mérget próbáltak már, kivált a' nagy városokban. Én részemről a' mindennapi sepregetésnél, és pipa füstnél jobb, és bizonyosabb, 's ártatlanabb szert nem tudok. A' kik a' dohányfüstöt magánosan nem szenvedhetik, keverjék azt Kaskarillával, mint a' Törökök. Ez jó szagot ad. és egy font vágott dohányka elég egy kés hegy-

ni törött Kaskarilla. A' földibodza, üröm, zsállya, levendula, 's a' t. igen erős szaggal birnak, és a' kik nem szokták, meg nem szenvedhetik a' házban: de végtére még is kiölik a' tsimászt; tsak az ágyakba kell rakni. A' melly házban a' bűdösféreg már igen elhatalmazott; láttam elevenkényesőt zsirba keverni, és vele a' nyoszolyákat, 's székeket meg kenni, 's attól a' férgeket eldöglenni: de a' kényeső az ember testébe igen béveszi magát, és az árt.

A' fejeürömnek kitsafart leve, szagatlan faolajba keverve, a' hol éri, a' bűdösférgeket hasonlóan előli.

A' Paprika füstis halálos mindenféle házi férgeknek, és kivált a' rák füsti; de ezen szerekkel nem a' szobában kell a' nyoszolyákat füstölteni, vagy ilyenkor nem kell bentlenni.

A' galamb, tik, és fetskefészkek ezen állatokat nagyon szaporítják, mint a' kutyák a' balhát. Azértis galambot a' szobában, 's folyosokon tenyésztetni, egyéb tisztátalanság mellett, annyit téssen, mint palatzkát szaporítani.

5. A' balhák a' harmatos, és ragadós egerfa levélre mondatnak ragadni. Erre nézve azzal a' szoba földjét minden estve behintik a' Gazdasszonyok, és reggel kiséprik. Ötször hatszor egymásután meglehet ezt tselekedni, nem sokban kerül. A' nedves, poros, hives, és pusztá szobákban legjobban elhatalmazik ez az állat. Annyi a' Természetből bizonyos, hogy a' férgek, bogarak az igen erős szagot nem szenvedhetik. Tsak illy dolgok hoz lehet tehát a' bolhák ellen is folyamodni. Az üröm, földibodza, izzop, zsállya, muskátli bizonyosan elkergetnék őket: de a' kutya, és a' hosszúruha megint vissza hozzák őket.

6. A' trütskók is elhatalmaznak sok házak-

nál, és az embert aludni nem hagyják. Ez ellen a' Gazdasszonyok édes borban, vagy tejben elevenkényesőt kevernek, és leteszik estvéneként azon helyekre, a' hol a' trütsök jár; mellyből ha iszik, megdöglik. Némellyek Bétsikormot kevernek kenyérrel öszve, és ezt adják a' trütsöknek enni, hogy elvessenek. De mindezeknél bizonyosabb az, ha mezei trütsköt visz el a' házba. Ez ellensége a' házi trütsöknek, és ezt bizonyosan kiis öldösi.

§. 132.

Az edények tisztátalansága, nem csak undorodást, és tsömört szerez; de sokakban káros, és mérges is. Errenézve itt némelly jegyzéseket szükségesnek látok:

1. Az arany edényeket égett boros sáfránnyal szokták a' szennytől posztóval dörögölni, tisztítani, és festeni.

2. Az ezüst késeket, kalanakat, kannákat s a' t. némellyek csak szitált tiszta hamuval, és folyóvízzel áztatott posztóval dörögölik; mások pedig a' krétát megtörik, megszitálják, és vízben megáztatván a' krétásvizet leszűrik és az alját kiöntik. A' kréta, a' vízből leül az edény fenekére, és ekkor igen fain, és nem éles. Posztóra szedve, kár nélkül lehet azzal az ezüstöt dörögölni. Ha szappanyt olvasztunk erős égettborban, és az ezüstöt ezzel mossuk, szépen megtisztul. Mind ezeknél jobb a' sóska-só. (Klee-Salz.) Ezt meg kell apróra törni, az ezüstöt megvizezni; és ezen sóval meghintvén, fél óra múlva tiszta posztóval megdörögölni.

3. A' rézedények legveszedelmesebbek. ha nem tiszták, és tiszta tinnel nintsenek megfuttatva. Kivált etzetet, etzetes ételt, vagy faolajat benne eltenni halálos méreg. Az etzet után

mindég rézvirág, vagy rézrosda (grünspan) marad az edény oldalán. Errenézve ezeket szorgalmatosan kell tisztítani. A' rézedényeket kívülről erős borettzel meglotsolják, és azután szitált hamuval vagy téglaporral dörgölik. Belől a' czinzést a' hamu, téglaliszt, köpor mind leviszi. Ezt tehát nem kell engedni. Az erős mész lúg legjobb a' czinhez. Ha a' rézedények a' tűznél megfeketednek: tehát savóba kell őket 48 óráig áztatni, és akkor agyagos vizet, a' mellyben egy kevés bor-ettzet is van vévén, ezzel megmosni, míg fényes nem lessz. A' kik igen fényesen szeretik a' rézedényeket: azok egy font erős hamu lugba két lat timsót kevernek, és kevésé együtt felforralván, az edényeket vele mossák, és napon megszáraztják. A' sárga rézet etzettel meglotsolják, és szitált oltatlan mésszel dörgölik.

4. A' vasedényeket ha nem tisztítjuk: a' rozda eszi meg. Ezt a' jó Gazdasszony meg nem engedi; hanem az apróbbakat mindennap köporral, vagy hamuval megfényesítteti: azokat pedig, a' mellyek ritkán kellene: minden fertály végén 48 óráig borseprőbe áztatja, és köporos hamuluggal erősen megdörgölvén, a' napon megszáraztja. Ez egy igen ditséretes tisztítás módja.

5. A' portzellán edényeknek nints jobb a' tiszta meleg víznél. Errenézve mindjárt újjkorokbanis, mint akarmelly más mázos tserépedényt is, legjobb vízben megfőzni, így a' hideg, vagy hirtelen meleg, nem hasítja el őket.

§. 133.

A' színes ruhák is sokszor kapnak olytén motskokat, a' mellyeket nem könnyű kár nélkül kivenni. Errenézve itt némelly módokat feljegyzek:

1. A' viasz, szurok, zsír, és kalamász sok-

szor az egész újj ruhát is viselhetetlenné teszik. Tehát igen jó őket ruhából kár nélkül kitudni venni. Ehez képest mihelyt valamelyik a' ruhára tseppenik, hideg vízzel meg kell lotsolni, és a' vastagát késsel levakarni. E' meglévén a' pertsétet terpetin olajjal be kell itatni, és így gyenge eleven szénre tartván, köröm közt megdörgölni. A' faggyús, vajás, és olajos ruhát nemis kell tüznél melegíteni, hanem tsak terpetinolajjal bekenni, és köröm közt dörgölni. De e' még tsak meglágyítja a' motskot a' ruhákban, de ki nem veszi; tehát továbbá motsok tisztítóval kell meglotsolni, kefétskével vakarni, és végre tiszta vízzel kimosni. Ha valamelyik ruha ezen titztítás után meghalaványodott: égettborral kell meglotsolni a' foltot, és a' színe vissza jön. A' motsoktisztítót így tsinálják: Egy lat Velentzei szappanyt vakarj, vagy metélj igen vékony szeletekre, és egy messzely patak, vagy kifolyó forrásvizben főzd el egészen. Ha meghidegedett, egy tojasnak a' sárgáját törj meg két ágú vesszőtskével, és tölts rá a' szappanyvizből a' mennyit akarsz. Ebbe a' tojasos szappanyvizbe márts egy kefétskét, és dörgöld vele a' motskot, már az akarmiből származott, és akarmi matériában van, kiviszi mind, tsak úgy tselekedj, a' mint mondtam, hogy a' zsirt viasszat, szekérkenőt, lágyítsd meg elébb terpetinolajjal, dörgöld köröm közt, és azután ezen most leirt tojasos szappanyvizzel mosdki. Végre tiszta vízzel öblitsdki. Sőt a' zsirt terpetinnélkülis kiveszi. A' szappany vizet tedd el, és ha foltot akarsz kivenni vele, mindenkor egy meghabart fris tojas sárgájára tölts belőle.

6. A' száraz motsoktisztítót így tsinálják, és ez a' rozsdán, és téntán kívül, mindent kiveszen. Egy darabka Debretzeni szappanyt megva-

karva, hányd erős égettborba. Ha elolvadt: tégy belé 6 tojás sárgáját összeverve. Ezzel gyúri össze egy darab fehér agyagot, és kevesenként a' gyúrás közben tsepegtess bele egy lat terpen- tin olajat. Ha összegyúrtad, szárazd meg. Ha fol- tot akarsz vele kivenni, a' foltot vizezdmeg, és dörgöldbe kétszer, a' leirt motsoktisztítóval, 's engedd megszáradni. Ha megszáradt keféldki.

A' rozsdát a' gyóltsból, és pamutból legkön- nyebb sósavanyúval (*Acidum muriaticum*) kiven- ni. Vizezdmeg t. i. a' rozsdát, és tseppents rá sósavanyút, vízzel meggyengítve, és tartsd a' ru- hát a' tűz felibe: kimegy a' rozsdá. Illyen a' vi- triól savanyuis: de 50 tsepp vízhez, csak egy tsepp vitriol savanyút kell venni.

A' téntát meg kell jól vizezni a' ruhában, és vízzel gyengített választóvizet kell rá tseppen- teni.

7. A' fehér selyem kesztyűt, kaptzát 's egye- bet, hideg vízben szokták kiszappanozni, és a- zon vizesen bűdöskő füstre tartják, kiöblitik, a' vizét kinyomják, és mind addig mángorolják, míg megszárad.

8. A' színes pántlikákat, selyem keszkenő- ket igen igen lágy meleg vízbe áztatják félnap; és onnan kivévén, egy sima tiszta deszkán hideg vízzel, és szappannyal gyengétskén bedörgölik, tiszta vízben mind addig öblöngetik, míg a' szap- pany egészen kimegy. Mikor e' meg van: már akkor készen kell lenni a' tajtéklúgnak, és abban kimosatván, vízzel kiöblittetik, és félszáradás- tól fogva mángoroltatik, míg egészen megszárad. A' tajtéklúg így készül: Végy 4 itsze esővizet, és vakarj bele 3 lat Velentzei szappanyt, főzd fél óráig, és akkor a' tüztől elvevén, tégy bele 2 lat konyhatzukrot, és keverd tiszta fával mind addig, míg ez egészen tajtékká nem válik.

9. A' fejbőr vékony kesztyűket, ha nem igen molskosok, tsak lágy meleg édes tejben szokás kimosni: de ha szennyesek: jó féle szappant kell édes tejben egészen tajtéknak verni. E' meglévén egy flanel darabot bele mártván, a' tiszta deszkára kifeszített kesztyűt a' szárától fogva végig az ujjáig mindég egy nyomon, de vissza felé soha se mossad vele, míg minden szennyje kimegy. Ha ezt látod, öblítsd ki édes tejben, és terítsd vagy forró napfényre, vagy meleg kályhára, hogy igen hirtelen száradjon; 's mikor felénél már jobban megszáradt, dörgöld ízenként két kezéd közt, míg megfejeeredik, és puha lessz, és úgy mánorold meg, hogy fényes legyen.

A' Svétziai vagy veresbőr kesztyűke. mossad fejbőr szappannal lágy melegske vízben mind addig, míg megtisztúlnak. Ekkor tiszta vízben kiöblöngtetvén, áztasd bé egy éjtszakára etzetbe, és reggel kivévén, minekutánna árnyékban megszáradt; búza korpával dörgöld mind addig; míg megpuhúl.

XV. SZAKASZ.

A' kerti zöldségekről.

§. 134.

A' kerti, vagy konyhazöldségek öt rendre oszlanak közönségesen: Az

I-ső rendet teszik azok, a' mellyeknek leveleiket használjuk; és ide tartozik a' nyári, és télisaláta; káposzta nemek, spárga, sóska, spinát 's a' t.

II. A' mellyek gyökerekkel, répájokkal, és hagymájokkal táplálnak; mint a' sárga-, tzukor-, kerék-, és veresrépa, retek, veres-, és fokhagyma, pástinák, petrezselem, zeller 's a' t.

III. Azok, a' mellyek virágjokért termesztetnek: mint a' *Hauliflora* vagy Kárfiól, és jóféle sáfrány.

IV. A' mellyeknek használható magjaik vannak mint a' borsó, bab, *coriandrum*, mustár, mák.

V. Azok, a' mellyek husos, 's leves kobakos, vagy bogyós gyümöltsöt teremnek, mint a' dinnye, ugorka, eper, 's a' t. Ezek közül tsak a' szükségesebbekre, adok némelly közönséges, és különös jegyzéseket.

§. 135.

Általában a' zöldség termesztéshez megkívántatik, hogy:

1. A' kert késő ősszel, korán tavasszal, és harmadszor mindenféle vétes előtt felásassék.

2. A' kert hat táblákra szakasztatván, minden ősszel legalább egy tábla, sőt ha telik, és a' föld sovány, vagy igen agyagos, kettő megtrágyáztassék.

3. Éretlen zsiros trágyával soha se kell trágyázni: mert az kevesebbet használ, és többet árt, 's a' férget szaporítja. A' két három eszten-deig hevert, és minden ősszel, és tavasszal apróra vágott porganaj legjobb, és ezt egy tenyér vastagán, sőt bővebben is lehet teríteni. A' friss tikganaj tsak a' gazt szaporítja: de ha tovább hever, és apróra vágatik, igen jó. A' forgáts trágya általában kertben nem jó; és ha tsak egészen földé nem vált: bizonyosan hangya fészek, és nem kövérit.

4. Ha a' kert régi, a' trágyázás semmitse használ. Azértis az ilyen kerteket az erdőkből, másunnan gyepföldel kell 8—12 iznyi vastagon, trágya helyett megteríteni, és egy idén ötször hat-szor felásni, hogy a' gaztól megtisztuljon. Ha az illy föld sovány, meg kell porganajjal keverni.

5. Ha gyepföldet nem bír a' Gazdasszony behordatni, és kertje a' régiség, vagy kövérség miatt nem akar teremni: fel kell azt legalább két láb mélyen ásni ősszel; és porganajjal vastagon megkeverni. Az ilyen alólról felforgatott, és megtrágyázott föld ismét sok esztendeig fog teremni. A' melly kertben a' foghagyma kipállik: jele hogy az igen kövér.

6. Általában a' sűrű vetés, vagy ültetés, a' kertekben nem jó.

7. Jó magot vagy hazabeli kertészekről: vagy a' Pesti, Posonyi, és Bétsi boltosoktól kell venni, és nem a' szomszédoktól kérni, vagy a' házallóktól vásárolni.

§. 136.

1. A' leveles zöldségek közt első a' saláta. Ez a' plánta ha száz változásokból állis: mégis csak két rendre oszlik, u. m. nyári, és téli salátára. A' nyárit ősszel, és tavasszal minden holnapban vetik, és kiplántálják. Nyárban már nints hozzá szerentse, nem is betses. A' téli salátát Sz. Mihály hetében vetik, és Novemberben, vagy a' ki akarja Mártiusban, vagy sokszor Aprilis elein elplántálja; hamar fejbe megy. Egyik bokor a' másiktól egy lábnyomra legyen: gyakran kell porhálni: de a' földet nem kell a' levelek közzé pergetni, és öntözni nem lehet restelleni. Ezt a' négy jegyzést minden saláta fajtra nézve szükség megtartani.

2. A' káposzta nemek sokak: de a' Gazdasszonynak csak e' négyre van leginkább szüksége: u. m. fejes, kel, kárfiól, és karalábra. Termesztése mind a' négynek egyforma, és kövér, nedves, de nem vizes földet szeret. Körülötte a' Gazdasszony ezeket jegyezze meg:

a) Mind a' négy nemek elszoktak fajúlani. A'

fejes káposztát hat esztendőnél tovább ritka helyen lehet egyféle magról egyenlő haszonnal vetni. A' kel, és kivált a' karaláb magot, minden harmadik vetésre ujjonnan kell meghozatni. Kárfiól magot ritkán lehet 10 esztendőben is egyszer a' magunk terméséről szedni üvegház nélkül. Ha az ősz hosszú, és meleg, igenis.

b) Mind a' négyet gyp, vagy égett földbe kell vetni, és ha lehet a' mezőn. A' trágyás földben többnyire a' balha megeszi. A' balha ellen nints jó orvosság. A' legjobb az, ha napjában 5—6 szor megöntözzük, mikor a' nap süt: de ha borongós idő jár semmitse használ, sőt árt. Későbbben jobbnak találtam a' kikelt gyenge palántát a' balha ellen 8—10 órakor gyékénnyel betakarni, és azt délutáni 4 óráig rajttartani.

c) Jósef nap tájban kell először vetni, ha az idő engedi, és Aprilis elején ismét: mert könnyen plánta nélkül marad a' Gazdasszony, ha csak egyszer vet. Télre valót, kelt, karalábot, és kárfiólt Junius közepén kell vetni; és ha nints hozzá szerentse: két hét múlva újra kell vetni; és Augustus elején elplántálni. Az őszi, és igen koránvaló vetés üveg ablakok nélkül, sőt még így is hijjában való törekedés; mert ezek a' plánták meleg, kövér időt kívánnak a' vigan növeszre: és nem szeles vagy hideg napfényt. A' magot ritkásan kell vetni, és a' tenyérrel jól lenyomogatni, kivált ha a' föld ritka természetű, és felyül osztán puha földdel egy kisújni vastagon heteríteni, és újra végig nyomogatni. Így egyenlően kikél mindenik.

d) Mindenik aláításóval kell a' földet háromszor felásatni, a' mint felyebb mondtam, és nem szántani, vagy kapálni.

e) Olly ritkán kell plántálni, hogy egyik a' másiktól jó két lábnyomra essék: de a' lábnyo-

mot a' legnagyobb férjfi csizmáról vegyék az Asszonyságok, és nem a' magok czipellőiről.

f.) Az elplántálás után 10—14 nap múlva meg kell porhálni. Két hét múlva pedig gyengén feltölteni. Mig fejbe nem megy: többször kell kapálni, és a' gaztól tisztítani. Öntözni csak akkor hasznos, ha a' nagy szárazság miatt ki akar égni: egyébkor az öntözés csak férget, és hangyát szaporít.

g) Mikor fejbe kezd menni a' fejes, és kel, a' kárfiól pedig virágozni akar: a' sok levelet alólról le kell szedni, ha sok az eső.

3. A' spárga. A' ki ezt akarja termesztetni, ezeket tartsa meg:

1. A' spárgás ágyakat, mikor már a' kórók megszáradtak, késő ősszel meg kell kaszálni, ásóval kártétel nélkül jó mélyen felásni, és hosszútrágyával jól megteríteni, és így hagyni tavaszig.

2. Tavasszal, mihelyt az idő nyílik, a' trágyát le kell róla húzni, és igen vigyázva megásni. A' ki porhanyóval terítette be; azt ássa alá, és ne húzza le.

3. Ha már hajtási vagynak: egy bokorról egy két szálat le lehet metszeni, valamivel a' földszinén alól: és idő múlva ismét így tselekedni: A' ki kiméllés nélkül lemetéli minden hajtásit, a' spárga ágyat elpusztítja. Azon kell tehát lenni, hogy minden bokorban hagyassék három négy erős szál: mert ezeken él a' spárga. Ezeket nyáron se kell lemetсени egész késő őszig, a' mikor már megszáradnak.

4. A' gaztól, vagy gyomlálás, vagy kapálás által egész nyáron igen tisztán kell tartani.

5. A' ki először a' kertbe bevinni akarja: a' földet készítse el hozzá: Ez úgy esik meg, hogy a). Az ágyakat ki kell mérni, két lábnyom szélesen, és ugyan két lábra kiásni b). Ezen árok

fenekét egy lábnyomig vagy venyitsével, vagy szalmás trágyával keménnyen meg kell végig tapodni *c*). Ezen felyül jó földet kell 5—6 ujjnyi vastagon teríteni *d*). Ezen jó földre lehet osztán a' gyökereket lerakni *e*). Egy bokorni legfeljebb is tsak három tövet lehet letenni. *f*). Egyik bokor a' másiktól jó két lábnyomra esik *g*). A' ki tövet nem kaphat, a' helyett a' *d*). betű szerint 3—4 szem magot teszen egy bokorba, és vékonyan földdel betakarja. Ha már a' plánta nagyobbatska: lehet a' gödörbe, vagy árokba több földet hányni, a' gaztól tisztán tartani, és télre trágyával beteríteni. Ez minden idén így megy míg a' vetett spárga negyedfüre nem jut: a' mikor már a' hajtások vastagok *h*). Asztralravalót tehát a' negyedik idén lehet rólok lemetélni azzal a' vigyázással, a' mellyet elébb a' 3. szám alatt javasoltam. Ide egyéb mesterség nem kell.

4. A' sósikáról azt jegyzem meg, hogy azt minden 3-dik idén ki kell szedni, és tágasan más-hová elültetni: külömben elborítja a' perje.

§. 137.

A' második rendben álló gyökér, és hagma zöldségeket többnyire ősszel vetik, vagy rakják: de bátorság okáért tavasszal is kell más-hová vetni. Azonban minthogy ezen zöldségek igen esmereteseek, én tsak egy két tapasztalásimat írom ide egymás után.

1. A' sárgarépat, pástinákat, és petreselymet késő ősszel is vetik, és tavasszal is korán. Az őszivetés sárgarépának nagy része felszokott magvazni. A' friss trágyázott földben a' féreg meg-rágja, és furdalja. A' középszerű puha földben mind a' három jobban nő. Olly ritkán kell vetni; vagy mikor már nagyotskák úgy meg kell ritkítani, hogy megkapálni lehessen. Ettől vas-

tagodik mind a' három, de az semmitse segít rajtok, hogy némellyek megkaszálják sőt ez által a' helyett hogy gyökerek nevededne, erejüket a' leveledzésre, melly a' nevededésre elkerülhetetlenül szükséges, kényteleníttetnek fordítani, és a' gyökér gyarapodásában hátra maradni.

2. A' zellermag igen későn és nehezen kel ki. Azértis ruhába kell kötni, napjában kétszer vizbemártani, meleg szobában felakasztani: és így 10 napig tsiráztatván, valami edénybe ritkásan elvetni. Ha annál apróbbis, megszokott fogamodni: tsak öntözzük meg. Sok kertészek mikor már nagy: hogy a' gyökere annál nagyobb legyen, éles késsel körül metélik. E' semmit se használ, és hijjábanvaló munka. Jobb kétszer sőt háromszor puhán megporhálni.

3. A' kerékrépát, és téliretket a' mezőn jó puha földbe vetni legjobb. A' vetésrevaló idő Margit hete. Vetni ritkán kell: de megporhálni mind a' kettőt szükséges. A' répa úgy jó; ha a' földön felül nő: azértis a' porháláskor épen nem kell feltölteni. Ha eldől, annál jobb. Ellenben a' retek puhább, ha a' föld alatt nő. A' madarak mind a' kettőnek a' magját igen szeretik: azértis hálloval kell beborítani. Kerékrépát tavasszal szokás vetni, és aratásig megnő a' jó földben. Ha sűrű, ki lehet szedni, és elplántálni. A' friss trágát egyik se szenvedí.

A' vereshagymát ősszelis vetik: de ehez ritkán van szerentse. Korán tavasszal legjobb vetni. Ha sűrűn kelt, ki kell szedni, és elplántálni. Így igen nagyra nő: de nem kell restelleni, több ízben megporhálni. A' kövér, puha, és nedves földet igen szereti: de a' trágától keserű. Tsak földszint szokás vetni, és nem kell gereblyélni: hanem kézzel bényomkodni, vagy deszkával letapodni. Az esős hideg esztendőt éppen nem szereti.

A' fokhagymára tsak e' kettőt jegyzem meg
 1. Magnak mindenkor, a' leggerizdesebb nagy fejeket kell választani, és minden cikket, vagy fokot külön ültetni. 2. A' trágyát nem szereti, a' régi igen kövér kertekben megpoklosodik. A' középszerű földet leginkább kedvelli. Tavasszal mikor már négy tzól magas, kézzel kell megporhálni: mert a' kapa igen gyenge, és kényes gyökereit megsérti. Így pedig tsak elfonnyad nem sokára. Már mikor nagyobb: bátran lehet kapávalis porhálni. Ha nagy a' szárazság, tavasszal: estve meg kell öntözni, és reggel úgy kézzel puhán megporhálni az ujjaiddal. Így lessz fokhagyma elég.

§. 138.

A' virágtermő kerti zöldségek közt első a' kárfiol. Termesztése a' többi káposzta nemekkel egyezik egészen: a' mellyről már fellyebb vólt szó. Különösen ezeket tartsuk meg róla:

a) Igen kövér földet, és nedves meleg esztendő szeret.

b) Egyszerre virágozván, nem kell sokat vetni egy izben belőle: hanem inkább többször.

c) Ha sok a' virágja, és a' Gazdasszony se elnem adhatja, se megenni nem győzi: metéljele, és a' felesleg leveleitől megtisztítván, állongassa a' pintzében homokba. Így még két hétig is el áll.

d) Nem kell hinni, hogy van idején érő, vagy téli kárfiol. E' tsak pénz tsalás, bátran lehet vetni, akarmellyiket: a' dolog mind egyre megy.

e) Ha késő ősszel a' Juniusi vetés kárfiol igen szép: de nem akar virágozni; nem kell megijedni. Ki kell tövestől szedni a' földből, és haszontalan nagy leveleit letépvén, a' pintze földjére 6—8 tzól vastagon terített földbe sűrűn

egymás mellé kell ültetni. Ha a' pintzén ablak vagy lélekzölyük van, szépen kivirágzik: ámbár rózsái apróbbak: de egész böjt közepig eltart, és jó. Kitsiny helyet foglal. A' kinek zöldségpintzeje van (Cinsaf), egész télen kárfioljais lehet.

A' virágtermő zöldségek közé tartozik másodsor a' jó féle sáfrán. Ennek hagymája van: köből számra árúlják. Gyönyörködtető, és kedves kertivetemény. A' mi Hazánkat igen szereti, és tsak a' vizenyős földben szokott elveszni. A' porhanyó jó földben gyönyörködik: de a' trágyázást nem szereti, hanem ha azt felülteritjük, mint a' spárgára nézve mondtam.

A' kik először akarják termesztését bevinni kertjeikbe: hagymát Junius kezdetétől fogva Augustus végéig szerezzenek: mert Junius végefelé kiszokták a' kétesztendőseket ásni, és Augustus utolsó hetében ismét elültetni.

Rendszerint ágyakba szokták ültetni, három kapanyomot számlálván végig egy ágyban, szorosan egymás mellett.

A' kapanyomokat széles szájú kapával kell húzni 8 töl mélyen, és minden annyi helyre, a' mellyet egy kapavágás maga után hágy: öt hagymát kell letenni minden sor nélkül de távolabb egymástól. A' soros ültetést az egerek elhordják könnyen. A' fentültetést ditsérni kezdte egy Pap Ur: de a' következése káros lett mindenütt: mert az egerek elhordták, a' gazt nem lehetett közzülok a' nélkül felkapálni, hogy a' munkás a' hagymákat el ne metélte volna, és második nyáron az elültetés után, tsak nem a' földszinére feltolta magát a' hagyma a' növés által, minthogy hagymájának semmi kapaszkodó gyökere nints. Azért hát 8—9 tölnyi mélyen bátrabban lehet ültetni.

A' kinek téглаagyaghól áll kerti földje; és

azt trágával kénytelen termékennyé tenni: hijában vesződik a' sáfrány termesztéssel, mint én. A' régtől fogva mivelte kertekben jót teszen: és az alföldi fekete ikrás földben haszonnal lehet holdszámra is a' mezőn termesztetni.

Ha ki a' sáfrány hagymákat Augustus utólján elülteti: a' földet a' gyenge porhálással minden gáztól tisztán tartsa. Sz. Mihály naptól fogva elkezd a' sáfrány virágozni. A' virágja olyan mint az őszi kükörtsé: de a' közepén három szál veres bajússza van: és ez a' sáfrány. Korán reggel kell a' virágokat kosárba mind leszedni, és folyvást kiszedni belőlök a' sáfrányt.

A' kiszedett sáfrány szálakat, meleg vattalán hirtelen kell szárasztani, de nem megégetni. Ez a' hirtelen szárasztás pirosan hagyja a' sáfrányt, 's fűszeres vidító illatjától sem fosztja meg.

Az elvirágzás után megszenvedi a' sáfrány-hagyma, hogy vékonyan porhanyó trágával megterítettessék a' földje: de a' vastag, és szalmás trágát senkinek se javaslom: mert az egerek ebbe veszik a' meleg kedvéért magokat; és innen beis ásván magokat, a' hagymát elhordják.

Tavasszal, ha az idő kinyilik: a' sáfrány-ágyakat meg kell porhálni, és a' gáztól tisztán tartani egész nyáron. Én ezen ágyakban Májustól fogva, a' midőn a' sáfrány zöld sássa elszokott száradni, salátát, vagy guggós czukorborst szoktam kár nélkül termesztetni.

Ha már a' sáfrány két őszen egymás után egy helyben virágzott: a' harmadik idén azt innen fel kell ásni Junius végén, vagy Julius elején; és száraz, szellős helyen elterítve tartani szinte Augustus utolsó hetéig: a' mikor újra elültetetik más hasonló jó földű ágyakba. Hagymája igen szapora, és ellehet a' feleslegvalót adni.

§. 139.

A' gyümöltstermő zöldségek közzé tartozik a' dinnye, ugorka, paprika, eper's a' t.

1. A' dinnye a' gyepföldet szereti, és nem a' trágyázottat. A' hol a' ragya közönséges tsapás: nints a' dinnyéhez 20 esztendő alatt is kétszer, háromszornál többször szerentse. Az alacsony, és agyagföldet se szereti. A' száraz hideg, vagy esős esztendő ellensége.

Vetése ideje Sz. György naptól fogva, Gothárd napig tart. A' homokos, de jó keverésű földbe tsak Gothárd napkor vetik. Ha a' hideg szél a' gyenge plántákat megtöri, azok elnyomórodnak, és nem nőnek.

A' sárga dinnye mag mentől régibb, annál termékenyebb. A' zöld vagy görög dinnye mag ellenben, mentől frissebb, annál jobb. A' sűrűséget épen nem szenvedik, sem a' plántatövek, sem az elfolyó inak.

A' magokat borban, édes téjben vagy esővizben beáztatni se nem árt, se nem használ semmit. Sőt ha a' föld hideg, és száraz: a' megáztatás veszedelmes, és ki nem kel:

Az általplántálás által egészen elkésik; ha annál korábban vettetikis, ha tsak tojás héjba nem vetjük, és minden héjjastól ki nem ültetjük. Az ültetéskor a' tojás héjbat se kell megtörni, hanem mikor a' magot belevetjük: a' feneket lehet kifúrni. Ezen a' likon a' plánta gyökere kimegy, és a' tojás héjt magáról lassan lehasítja.

A' dinnyét míg nem kezd virágozni, öntözni meglehet: de azután tsak a' legnagyobb szárazságban szenved meg a' vizet.

Ha a' plánta már két tsuklóból áll: a' hegyit körömmel el kell tsipni. Így majd az olda-

lakról nőnek újj inak, és ezek hoznak gyümöltsöt. Míg nem virágzik: az óldalinakatis el kell tsipkedni. De ezt tsak a' sárga dinnyével kell tselekedni. A' Görög dinnyéhez hozzá se kell nyúlai: hanem róla tsak a' sok gyümöltsöt leszedni. Három dinnye elég egy inon: külömben egyik se nő meg illendően. Így van ez a' sárgával is.

A' sárga dinnyéről még azt meg kell jegyezni, hogy a' ragya ellen, a' töveket földel be kell takarni, mint a' tökkel szoktunk tselekedni. Sőt a' hosszú inakat, minden gyümölts után, hasonlóan földdel le kell borítani. Így a' ragya nem tsinál annyi kárt.

Követ, téglát tenni a' zsendülő dinnye alá, többet árt, mint használ: mert hidegít. Ha azonban az érésakor sok eső jár: egy darab deszkátskára lehet a' gyümöltsöt tenni, és a' napnak forgatni. Ez száraztis, és nemis hidegit annyira.

2. Második gyümöltstermő zöldség az ugor-ka. Ez a' kövér földet megszenvedi. Kétszer szokás vetni; elsőben, mikor a' hidegek megszűn-ven, a' föld már meleg. A' hideg földben a' mag elrothad. Másodszor Május közepén vetjük: és e' lessz a' hordóbavaló. Felfolyatni bálthajtású vesszőkre igen javaslom: többis szebbis így a' gyümöltsé.

Magnak minden bokorban a' legelső, és legsimább, 's nagyobb ugorkákat kell meghagyni. A' késő gyümöltsöknek üres a' magja. A' gyakor porhálást szintúgy, mint a' dinnye, és feltöltést, vagy töve' betakarását, igen szereti mind addig; míg a' kapával közzé lehet férti.

3. Harmadik gyümöltstermő zöldség a' paprika. Ennek a' magja igen nehezen kel ki: azért is egy tserépbe rakásra kell azt tölteni, és jól megöntözvén földdel betakarni. Hat nap múlva elkezd tsirázni: a' mikor el lehet, el is kell a'

föld közt keverni, hogy igen sűrű ne legyen. A' hidegtől igen fél: azért is míg a' fagyások meg nem szűnnek, a' napfényre ugyan ki lehet tse-repestől tenni: de kiülletni nem tanácsos.

Azonban a' vigyázó Gazdasszonynak ritkán fagy meg a' dinnyéje, ugorkája, és paprikája: mert éjjelre betakarja az ilyen ágyakat száraz szalmával csak vékonyan.

Ide tartozik még a' paraditsom alma is, mellynek leves husos érett gyümölséből jó, és kellemetes mártást készítenek a' Gazdasszonyok. A' paraditsom alma érett magvai, minekutánna a' husos gyümölséből kinyomattatván, megszáritattak, szinte mint más egyéb plánta magvak, télen száraz tiszta helyen tartatnak, tavasszal pedig vagy egyenesen oda, a' hol gyümölsöz-niek kell, másfél lábnyi távulságra 2—3 ujnyi mélségre elrakattatnak, vagy pedig már kora ta-vassszal a' szobában medenczékbe vettelvén, mi-dőn már a' fagytól nem tarthatni, elplántáltatnak. Egyébbaránt ez nem kényes plánta, és ugy mi-veltetik, mint a' kolompér, mellynek ugy is test-vér rokona.

XVI. SZAKASZ.

A' virág termesztéséről.

Közönségesen a' virágokról meg kell tartani, hogy a' mostan trágyázott földet ugyan egy sem, de a' kövér porhanyó fekete földet mindenik szereti: és hogy a' virágzás idején az öntözést mindenik megkívánja. Ha sok eső, vagy igen forró szárazság jár: a' magjaik elromlanak.

§. 140.

A' kerti virágok, a' mellyek kedves illat-jokkal, és szépségekkel kedveltetik magokat, kö-

zönségesen két rendre osztathatnak, t. i. tavasziakra, vagy hagyma termőkre, és nyáriakra. Mind a' kétféléket, vagy hagymáikról, vagy magjaikról szaporítjuk. Vagynak ugyan olyanok is köztők, a' mellyeket bújtunk, mint a' szegfü, vagy tsak letörött ágaikat lebökjük a' földbe, a' millyenek a' sárga, és téli ibolyák.

1. Hagymatermők leginkább ezek: a) hiáztint, narcis, jonquill, tatzet, amarillis, tubarósa, tulipán, liliom. Mind ezeknek hagymáikat Sz. Márton nap tájban kell, puha földbe és 8—9 tzól mély árkokba egyenként, és 8—10 tzól távul egymástól ültetni, az egy tubarósát kivéven, a' mellyet tavasszal ültetünk ki.

Mikor a' keskeny árkok készen vannak, a' fenekekre igen érett fekete földet, sőt egészen földé vált trágyát is lehet, két újjnyi vastagon teríteni, és a' hagymákat ebbe gyengén a' töveikkel alá fordítva benyomkodni. Ha már minden hagyma illy módon mind sorban le van duggatva: a' kiásott, vagy másunnan hozott jó földet rájuk terítjük dombosan, hogy a' víz lefolyjon rólok: mert ezt éppen nem szeretik. Erre nézve sokan a' vargatsert a' szemetről felszedik, és az árkok fenekére is, a' betakarás után a' föld színére is ezt terítik, hogy a' vizet begyák. Megvallom, hogy ez nekem nem tett jót.

Ha az idő kinyilik: kézzel kell a' földet ezen virág hagymákon elmorzsálni: a' kapa soknak elvágja a' föld alatt való szép hajtását. Az említett virágok Sz. István napig, már elébb elvirágozván, leveleiket vagy sássaikat sárgává változtatják. Ekkor hát a' hagymákat ki kell ásni, és száraz hús helyre kiterítve tartani Sz. Márton napig. A' hiáztint ezek közt, dupla, vagy telyes virágjaiért legbetsesebb. Van köztök fejer;

testszin, rózsaszin, setét vagy király piros, világos, és setét kék, sárga 's a' t.

A' tuberosa (*Polianthes Tuberosa*) a' virágok között csak nem legpompásabb, és illatosabb. A' szimpla Septemberben, a' dupla pedig Octoberben virágzik, és ritkán megy tökéletességre az agyagban. Ezért is én így bánok vele. Már Mártius elején a' hagymáit beáztatom vízbe 48 60 óráig és tserepekbe elültetem, meleg szobában tartom csak a' földön míg nem tsirzanak; a' mikor már ablakba rakom a' napfényre, vagy a' tornáztba, ha meleg az idő. Mikor már semmi dértől nem félek: a' kertbe a' legmelegebb helyre tserepestől együtt elültetem. A' gyakor öntözést meg' ivánja. Mikor elvirágzott: késő ősszel kiszedem a' hagymáit, 's tövét, és sássát elmetélvén hives száraz helyen tartóm egész télen; hogy se meg ne fagyjon, se ne hajtson. A' hajtás elerőteleníti. Mind ezen virághagymákat ellehet szedni egymástól, mint a' fokhagymát, és külön ültetni. A' tuberosák közt a' fejérek legközönségesebbek; a' téglaszinűek, és hamvas kékek legbetsesebbek. Magját csak igen ritkán érleli meg, a' mellyről lehet szaporítani újj színűeket. A' homokban korábban nyílnak.

II. A' nyári, vagy magvaikról szaporítható virágok közt legnevezetesebbek a' szegfű; a' nyári, téli, és sárga ibolyák, Hollandiai *Auricula* 's a' t.

a) A' szegfűről ezeket a' jegyzéseket tapasztaltam legméltóbbaknak:

1. A' hideget minden virágok közt legjobban kiálják: kivált a' mellyeket magról vetettünk, és még nem virágoztak.

2. Magot mindenkor a' fél, és egész dupláról kell szedni. Négy esztendőben rendszerint van egy olyan, a' mellyben még az egész dup-

láknak is találkozik magjok. Egyébkor úgy tselekszem, hogy mindenkor tartok egynehány tserepekben szegfűvet. Ha látom, hogy virágzaskor, és magéréskor Juliusban sok eső jár: a' szegfűveket berakom fedél alá, hogy az eső ne, de a' nap érhesse. Így tselekszem mikor nagy forróság vanis Sz. Iván naptól fogva Julius végéig. A' forróság idején olly helyre teszem, hogy 10 órától négyig a' nap ne érje; egyébkor pedig az eső, szél, harmat, és gyengébb napfény érhesse. Így jóféle magot minden idén szedek, bár nem sokatis.

3. Ezen magvakból minden tavasszal vetek, a' midőn már éjjeli fagyások nem járnak egy kis ággyal, és az innen nőtt plántákat a' nyári három holnapokban, ha az idő nedves, 9—10 tzól távól egymástól, sorban, a' hol akarom, hogy a' jövő nyáron virítsanak, elültetem, és egész télen kinthagyom: kivéven az igen kövér, göndör, és széles levelűket. Ezeket másutt teleltetem.

4. Ezen magról költ szegfűveket esztendőskorokban, mikor szárba indulnak megtépem, és minden tőn legfelebb tsak 4 virág szárát hagyok, és karótskákhöz kötözöm.

5. Mihelyt virágzani kezdenek: a' szimplákat, ha tsak valami igen ritka formájok nem volna, mind kihányom. Így tselekszem a' többiekkel is, ha tsak ordinárik, mint a' konkolyvirágszin, megyszín 's a' t: és tsak azokat hagyom meg, a' mellyek különösen szépek. Ha ezek meghagyatnak: a' szépeketis elkortosítják a' virágzaskor.

6. A' virágokat ugyan közönségesen, de kivált a' szegfűveket én úgy nézem, mint új házassokat, a' kik között, mind a' menyasszony, mind a' vőlegény a' virágzaskor a' legszebb, és illatosabb ruhába öltöznek. Ekkor én magam szoktam a' vőlegénynek a' legszebb mátkát ad-

ni: a' nemző port t. i. a' melly a' virág fenekén szokott lenni, a' rojt végeinn, igen keskeny, és sima késetskével 9—és 10 óra közt délelőtt levakarom, és a' legszebb menyasszonynak két szál fejr, és görbe karjaira kenem. Így ez megterhesedvén, a' legszebb maradékot fogja maga után a' magvakban hagyni. Illy módonn, kivált a' fejr szegfűvet, sárgává, tarkává hamuszinné, feketévé 's a' t. lehet a' többféle virágok nemző porával tenni. Legbizonyosabb a' féldupla virágú nöstények karjait így megkenni: mert az ilyenek bizonyosan hoznak magot. A' melly virágból magot akarunk venni: a' mellől a' többi virág bimbót azon az egy ágon körömmel lecsipni kell.

7. A' menyegzőnek vége lévén, a' magok nőnek, mérnek, és megszedetnek. Ha e' megvan: a' kórók késsel lemetéltetnek, és a' bokrok között azok, a' mellyek szép fajok, és vékony, de megfásodott sarjazásaik vagynak, mind a' földből földestől, megsértés nélkül, mind a' tserepekből kivétetnek, és olly helyre ültetnek, a' hol a' nap 10 órától fogva, délutánni 4 óráig nem éri. Tiznap múlva t. i. Augustus első hetében a' vékony sarjak mint a' szőlővesszők lebujtatnak. A' bujtani való vékony, hosszú, de fás sarjakat, a' közepén egyik tsuklónál, épen a' völgyig igen éles késetskével be kell metszeni, és innen a' másik tsuklóig felhasítani. Ha e' megvan, egy fa horgotskával, a' kézzel megásott gödrötskének fenekére, le kell a' bujtást egyenesen a' földbe tővekelni hasításnak a' bokor töve felé eső végénn: és a' sarjat felfelé, 's a' felhasított szálkát egyenesen, mint a' karót szokás, aláfelé igazítván, földdel gyengén körül nyomogatni. Az a' felhasított kis száлка 3—4 hét-re gyökeret hajt: de sokszor hatra, nyóltzra,

8. Ezen bujtások October közepén éles kés-sel az anyatövekről lemetéltetnek, és minden földestől, ha lehet, kivétetvén cserepekbe, vagy ládába ültetnek. A' kinek olyan szobája van, mint a' Pr. Gazdának I-ső darabjában a' plánták' nevedezéséről mondtam, és úgy bánik a' szegfűvekkel, mint ugyan ott leirtam, az ezen bujtásokat késő ősszel beviheti, és kiteleltetheti. De a' kinek nints: ás a' kertben, és a' délfelé való oldalon hosszabb, és hat láb széles gödröt, a' mellysége 2 $1\frac{1}{2}$ láb. Ennek fenekét terítse meg 10 tzol vastagságra jó földdel, ültesse bele szegfűveit, és felül deszkákkal beborítván, fedjebe szalmával. Az ilyen fedél, a' mint másuttis mondtam, tsak épen a' föld színén fekszik: de azért szellőzik. Sőt készakarvais kell nyilást rajta hagyni dél felől hosszasan; hogy a' matakák béjárhassanak egerészni: mert az egerek igen szeretik a' szegfűvet rágni. Ha az idő meleg, mint néha Februariusbanis, egy két órára szükséges, és jó, a' fedelet leszedni, és így a' virág töveket megszellőztetni. Karalábotis ültetek közéjük. Míg e' megvan, az egerek azt eszik.

9. Elfelejtém elébb ezt mondani, hogy egy bokorról, ha az annyátis megakarjuk tartani: 3—4 bujtást lehet tsak tsinálni: különben minden sarjazásit lebujthatod.

10. Ha a' szegfűvek így kiteleltek: Aprilis végén kiültetheted őket 10—12 tzolra egymástól, ha akarod tserépbe, vagy pedig a' virágos táblába: tizennégy nap alatt megfogamodnak. Fa alá azonban semmitse kell az árnyék kedvéért ültetni: mert ott rekedt a' levegő a' reggeli, és estvéli nap fény, a' mi pedig minden ültetéshez szükséges, nem éri, és a' harmat nem ujjíthatja.

11. Tavasztól fogva egész Augustus első hétig szokták a' virág kedvellők a' lebökni való

sarjazásokat kérni, sőt lopni is egymástól. A' be-
tsületes ember inkább ad, mint sem valaki e'
miatt lopásra vetemedjék. Az ilyen ágak véko-
nyak, és fásak, a' tavalyi hajtásból: az ideji
gyenge zöld sarjazás semmitsem ér egész Julius
vége feléig. Ezeket csak az ujjaink nyoma után
szoktuk 1 1/2 tzólnyi mélyen ültetni, és puha
földdel körül nyomni. Nem szükség hát a' végét
megrágni, meghasítani, és zab, vagy árpa sze-
met közzé tenni. Így szaporítjuk a' sárga ibolyát,
és rozmarint. A' hely azonban, a' hova ültetjük
öket, olyan legyen, mint fellyebb, a' 2 és 7. szám
alatt leirtam. A' földet nedvesen lehet körültek
tartani: de nem vizesen; a' viz elrothasztja.

III. Az ibolyát minden Asszony veti: azért-
is csak egy két szót teszek róla.

A' nyárit háromszor szokták vetni, t. i.
Mártius elején meleg ágyba, Aprilis végén, és
Május közepén, hóldtöltén, és mikor már erős
a' szára, elplántálják, kettőt kettőt egymás el-
lenébe, és I. labnyira egymástól.

2. Sárga ibolyais van dupla, és mégis ma-
got hoz: de jegyezd meg, hogy mikor magot
hoz, akkor a' virágja ritkán dupla; a' mikor pe-
dig dupla: akkor magja ritkának van. Leg szebb
az a' fajta, a' melly sárga veres, és lebökés (Stu-
pfen) által kell szaporítani.

3. Mikor virágzanak: a' szimpla ibolya a'
duplával öszvehajtatik inkább, mint köttetik. A'
nöstény a' szimpla, és a' hím a' dupla, A' bo-
garak erről a' nemzőport amarra elszokták vinni.

A' ki magját veszi: megvárja hogy jól meg-
érjenek a' hüvelyek; a' megéretteket leszedheti,
vagy bokrostól kiveheti. Ridörgölni nem kell ta-
vaszig. Száraz szellős helyen szépen megérnek,
és megszáradnak. NB. Az ibolya elfajúl: tehát
a' magot változtatni kell.

IV. Vagynak olly virágaink is, a' mellyek elszaggatott gyökerek által szaporodnak leginkább: mert magotis hoznak némelly jó esztendőben. Illyenek

a) A' Hollandiai Aurikula. Ezt tavasszal a' mennyi csirja van, annyifelé lehet szakasztani, és elültetni. Illatja igen kedves, a' virágja pedig mind más más színű lesz, ha magról vetjük. Vagy szobában kell teleltetni, vagy virágárokban, mint a' szegfűről mondtam.

b) A' Gyöngyvirág kedves szagáért, gyöngyfejr virágjáért a' ligetektől már a' kertekbe lépett. A' ki spaliroknak a' virágágyak mellett a' puspángnál jobban szereti: úgy vigye a' kertbe, hogy tavasszal 3—4 szegeletre messeki a' földből késsel, minden földestől, 4—5 ujjnyi mélyen, és vigye be, 's ültesse 6—7 tőzra egyik bokrot a' másiktól. Igen hamar elszaporodik, mint a' torma. Majd minden idén kell fogyasztani. Ha akarod: az ásóval figurákra igazíthatod. Ha nem igen sűrű: sok a' virága.

Ezeket a' jegyzéseket részint a' magamkorú öregeknek, hogy ne érezzék az öregség terhét, részint pedig a' szép Nemnek kedviért irtam ide; úgy tapasztalván, hogy azok, a' kik a' virágokban gyönyörködnek: mindenkor szelídebb természetűek, tisztábbak, nyájjassabbak, és finomabb izlések van, mint másoknak. Intem mindazáltal őket előre, hogy a' házalló külső országi emberektől ne vegyenek szegfűmag helyett, hagma magot, 's fekete, 's zöld, sárga rózsá helyett csipkefát. Vegyenek az esmeretes kertesektől, és azoktól, a' kik az Ujjságokban kimerik portékájokat nyomtattatni, és a' vevőknek minden idén hírüladni.



Förgymutató.

Aprilis	16-9.
Augusztus	20-22.
Október	280.
Bátház ellen	255.
Baromfi hízlalás	227.
Befőzés	199.
- jegyzeték	205.
- chikóral	192.
- mértel	194.
- mustal	195.
- alma	196.
- Körte	197.
- borsalma	198.
- meggy	199.
- Szilva	—
- Kajszömbörcsik	200.
- — Zöld	—
- — érett	201.
- dió.	—
- mandula	202.
- som	—
- nyulsom	—

bejőze's egres	203.
— ribizli	—
— málna himpés	—
— csitke	204.
— mustár	—
— szőlő	205.
Borjonevelis	149.
Búza megválasztása	79.
Büdöskénis	255.
Cselid sok nem jó	51.
— választás	—
— figedais	52.
— munkais	52.
— új	54.
— igazgatóis	—
— fenyegetés	59.
— fölkelis	58.
— enése	59.
— étel szama	—
— asztal ságyitukájai	60.
— foglalkozais	61.
— kíméltatásai	62.
— isteni tisztalítás	66.
Csitke	220.
Csukor ekésidése bejőze'sre	193.
December	142.

Binnye	274.
Exeterinálai	142.
Egyetből.	177.
Elsházai leltárolni	67.
Existenciális	257.
Lebvevius	12.
Ligei	154.
Lokhagyma	268.
Loltokkivessé	259.
Loldibodra	183.
Gardaszonny házdisze	44.
— listasága	45.
— öltözete	—
— példája	46.
— jövlése	—
— első a házban	47.
— tanáriszokás a gardaival	—
— kímélése	48.
— takarékosága	—
— exszenye	49.
— értelme	—
— nem avatkozó	50.
— nem mindertehető	—
— jegyzőkönyve	68.
— — vezetése	69.
— — alakja	—
— bevezetőkönyve	74.

Gyertyamárta's	124.
Gyöngyvirág	280.
Hagymavirágok	274.
Házibeleneltartás	57.
Háztisztítás	62.
Ibolya	279.
— sárga	—
Januarius.	3.
Julius	26.
Junius	22.
Kályhatisztítás	252.
Kaposita	262. 209.
Kapjanok.	225.
Kárpól	268.
Katán	177.
Kemeni Rejósága	88.
Keménytőkeszítés	120.
Kender	92.
— töké's	98.
— fona's	100.
— skövés	102.
Kenyersütes	65. 78.
— módja	84.
— Kovász	82.
Kerekrepa	207. 267.
Kertgyökértisztítás	260.
Konyhameszeles	251.

Köjüles kellekei	166.
Köjülo minémüsig	168.
Legyek ellen.	253.
Len.	92.
Liszte.	80.
Lud.	232.
Majus	19.
Mandolatorj	190.
Martius	14.
Meszeles	251.
Mosoktisztiti Malak.	259.
Moly.	254.
November	40.
October	26.
Örles	80.
Barrika	272.
Baradi somalma	272.
Borizellantisztitais	258.
Bulykarevelis, hiltalais	227.
Pice	225.
Petek teli	267.
Pixedenij tisztitais	257.
Rozda kiveres	260.
Rozsolis	186.
Ruhamosais	64.
Sapranj	269.
Salata	262.

Sargarepa	266.
Siska.	—
Sparga	265.
Selyemhernyók	229.
Septimber	32.
Sódor	217.
Sörté's nevelés	211.
— hixlala's	212.
— öle's	216.
— fölbontás	217.
Staka'stás	90.
Stalagtisztatás	260.
Stalonnakésztés	217.
Stalnyasállatok	218.
Stalattéssta csinálás	227.
Stappanfűzés	126.
Stegfű	275.
Stegősej'könyv	72.
Stilnali	187.
Stohatisttaság	229.
— levegű romlott	252.
— fergék kiirtása	254.
Tehénfövedelem	172.
Tej	154.
Tejesfűtők	160.
Tejföl	161.
Tojás	228.
Tüülsök	256.
Tubakó'ssa	275.

Tükörtisltitais		259.
Tüktaasta's		219.
— ültetés		222.
Ugor ka eltervés	207.	242.
Üregtisltitais		259.
Vajkisskites		168.
Vasfedinytisltitais		258.
Vaslonfekerites		106.
Vöröshagyma		267.
Zeller		—
Zöldsegeblakais		206.
— termestés		262.



1870

1871

1872

1873

1874

1875

1876

1877

1878

1879

1880

1881

1882

1883

1884

1885

1886

1887

1888

1889

1890

1891

1892

1893

1894

1895

1896

1897

1898

