

58

M. G. S.

Kort Beskrifning

Om

Stickel- eller Krusbärs-  
Gustars Ans och Seytta,

Med Wederbörandes Minne/

Under

Oeconom. PROFESSORENS, Kongl. Swenska Wet-  
senshafs Academiens / och Upsala Wetensk. Societ.

LEDAMOTS/

Samt nu warande Phil. Fac. Dec.

**St: PEHR KALMS**

Inscende,

För Magister Krantsen/

Utgifwen och förswarad

af

**ERIC E. WIDENIUS,**

Söder-Finne.

I Åbo Acad. Större Lärosal den 27. Julii e.m. 1757.

\*\*\*\*\*

ÅBO, Tryckt hos DIRECT. och Kongl. Boktr. i Stor-För-  
stendömet Finland, JACOB MERCKELL.

332

*H. L. Ford*



Högtwälsborna. Fru. Riks-Grefwinna.

S R S.

CATHARINA. EBBA.

H O R N.

Nädigsta. Fru.

S D E R.

Höga. Utt.

Lysande. Dugd.

Och. Skarsinniga. Länckekraft.

Förtråde. Wäl.

Längt. Sirligare. Kader.

Och. Artigare. Meningar,

Ut. Påse.

Un.



An.  
Min. Ringa. Hand.  
Och. Öfswade. Fjäder.  
Kunnat. Rista.  
Dock. Har.  
Nådiga. Fru. Riks. Grefwinnans.  
Utmärkta. Nåd.  
Hwarmed.  
Min. Kära. Faders. Wälgång.  
Blifwit. Befordrad.  
Gifwit.  
Min. Backlande. Och. Twelkande. Hand.  
Driftighet.  
U.  
Sätta. Et. Så. Högt. Namn.  
För.  
Detta. Omogna. Snillefoster.  
I. Förtröstan.  
U. En. Nådes. Eråla. Åfwen. Faller.  
På. Den.  
Som. Til. Sin. Åska.  
Med. Allerdjupaste. Wördnad.  
Har. Nåden. Ut. Framlestwa.

Högtwälborna. Fru. Riks. Grefwinnans.  
Nådiga. Frus.

Underdån. ödmjukt Tjenare  
ERIC E. WIDENIUS.



Kongl. Maj:sts  
Tro-Tjenare och Capitaine  
Af  
Lif-Dragoune-Regementet,  
Samt Riddare af Kongl. Svärds-Orden,  
Wälborne H E R R  
CARL FREUDENFELT.

Kongl. Maj:sts  
Tro-Tjänare och Ryttmästare  
Wid Adels-Fanan,  
Wälborne H E R R  
MAXIMILIAN CARPLAN,

En synnerliga ynnest J, Günstige Herrar, mig welat be-  
affkilda kunde, mycket mindre uttrycka den wördnad, som uplä-  
är beredt at uptaga wilsan för wärcket, har jag wägat med  
gen detta för en Tolet af min djupa erkänsla. Min önskan  
i tid och i ewighet grönskande med allsköns wälsinelse. Jag

Wälborne och Hög-  
E.

Ldmjufaste  
ERIC E.



Kongl. Maj:stz  
Tro-Tjenare och Capitaine  
Af  
Lif-Dragouns-Regementet,  
Wälborne H E R R  
C A R L D I D R O N.

Kyrkoherden  
i Uskela, Salo och St. Bertil,  
Samt  
Probsten öfwer derunder lydande Contract,  
Högärewördig och Höglärde H E R R  
C A R L M E L A R T O P O E U S,

missa, är större, än at min swaga Fand den på tilbörligt sätt  
gar uti mit inre. Doch i betrachten af Edert Adelmob, som  
Edra Widbeprista Namn pryda detta ringa arbete. Upta-  
är, at den Högsta Försynen täcktes gjöra Eder Lycksalighet  
framhärdat med ouphörlig wördnad

ärewördige Herrar  
der

Tjenare  
WIDENIUS.



## SONNET.

\* \* \*

\* \* \*

**H**lustwa parcker Elis nögder,  
 Jag hörde tala nytt i går:  
 Si Pallas uppå Pindi högder  
 Med gröna Lagerfransar står,  
 At fröna dem som witterlek  
 Ha' öfwat utan list och swef.

**H**u wisar nu i Etickelbären,  
 Hwad nytta Skapar'n i dem satt.  
 Si! deras Skötsel I nu lären;  
 Si! deras ans i drick och mat  
 I Medicin si deras art!  
 Si! detta blef af Flora swarf.

\* \* \*

\* \* \*

**J**ag långtab' med förundran meta  
 Din jag nå'n bland dem kända  
 (skull)  
 Så kom Fru Flora mig at möta,  
 Beprydder med sit gröna Gull.  
 Och sade, at En Egen Wän  
 Förtjenre ock en Lager än.

**S**å är, min Wän, du på de spä-  
 ren,  
 Dem många lärda swänner trädt;  
 Du nalkas dig den lustwa wären,  
 Hwartil Din slit har tidigt nått.  
 Din Lärdom, Dina Wannarön  
 Få tack ock af det wärda Rjön.

\* \* \*

\* \* \*

**I**st! sade jag, hwad är I talar,  
 Hwad har han gjort för denna  
 frank?  
 Han har besökt de Lärdas Salar,  
 Och för som bäst Minervas lang.  
 Han har i Bokwett nått sin tid  
 På Wetenskaper jatt all ijd

**J**ag altså mycken lycka önskas.  
 Din iwälgång blomstre tidt och  
 sent!  
 Din lager utan slut må grönskas.  
 Dit hjerta blifwe städse rent  
 Mot den, som til sin döde säng  
 Wil wara Din högttrogna dräng.

DAVID H. DEUTSCH.

I JE





## I Jesu Namn!

**S**ed allt det, som GUD skapade, hade han tvåanne Hufvud-affichter. Den ena war Creaturens Lycksalighet, den andra Hans här- lighets och Majestats uppenbarande. Den se- nare winnes genom den förra; men ingendera förutan de skapade tingens kannedom. Menniskan är det ad- laste creatur uppå vårt Jordaklot. Hennes lycksalighet är för- nämligast pålyst. Henne åligger åfven såsom begåfvad med en förnuftig Ande, at förskaffa sig denna creaturens nö- diga kannedom. Ibland allt annat, är Ortriket ganska wål inråttadt efter bägge dessa affichter. Det innehafwes af en o- räknelig myckenhet utaf de tåckaste Inwånare. En stor del af dem äro skilda fins emellan til skapnad, nåring och nytta. Hwar och en af dem är et så fullkomligt måsterstycke, at in- gen åndelig wågar eller förnår dyligt åstadkomma. Hwar och en har med sig en ganska stor nytta på margfaldigt wis. Så länge människan ej har sig denna bekant, kan hon omögel- gen komma til åtnjutandet af denna, af Skaparen pålystade Lycksaligheten. Fölgachteligen winnes ingendera af skapelsens



affichter. Utderföre: så wist som GUD, såsom det aldradt faste wäsendet, ej wil hafwa ändamålet, utan at tillika fordra medlen, genom hwilcka det winnes, så plichtig är ock menniskan, at lära sig kända örternas nytta. Underligt och tillika beklageligt är, at menniskjorna ej bättre och med större flit i acht tagit denna skyldigheten, hwars noga fullgjörande likwäl på otaligt sätt förörker deras Lycksalighet. Sedan de i den menniskliga lefnaden oumgängeligaste nyttor blifwit bekante, har man ej wärdat sig om at upleta flera. Ja, om också någon, som haft mognare eftertancka, något arbetat härupå, och således kommit at weta några flera nyttor, hafwer han merendels sielf allena behållit de samma för sig; så at ingen, eller åtminstone ganska få andra, wetat dem. Nu har man börjat wara något eftertancksammare. Åtskillige *nationer* arbeta med all flit uppå denna wetenskapens upkomst. I wårt kära Fädernesland upmuntras hwar och en, at gjöra sit til, at richita densamma. Åtskillige wittre män hafwa gjordt det ymnigt: Män, hwilkas högsta nöije varit, at arbeta uti en wetenskap, som så omedelbarligen har sin nytta i det allmänna lefwernet. Den *juderande* ungdomen tager dessa Heders-mäns *exempel* sig til eftersyn, och winlägger sig om, at hwar på sit sätt hjälpa hertil. Härat har stedt, at åtskilligt, som til äfventyrs i många år ej varit bekantare, än at en eller annan wetat ders af, nu blir allmänt kunnogt, och gifwes ut genom trycket: åtskilliga nya försök gjöres: med et ord: man uppsöker, hittar och gör dageligen nya nyttor allmänna. Den lust jag har at på detta sätt tjena mitt Fädernesland, har förantlat mig, at wid detta tillfälle utwälja närwarande ämne. Jag wäntar hos en del, om denna afhandling inga blidare omdömen, än de på wårt Moders-mål utkomne *Disputationer* ofta hertil haft; Ty man kan ju ej wänta bättre af dem, hwilka hafwa en lust, at tadla allt; utgifwe de först hwad som utan fel är, och klandre ej förr andras. Men om den förnuftiga läsarens benägenhet at



at mildt öfverser med de fel, som af hastighet och emot min wille  
ja, kunnat inflyta, försäkrar mig hans ädelmod.

S. 2.

**T**ickelbärs- eller som det hos Uplänningen heter, Krusbärs-  
Bustar, finnes igen nämde uti Herr *Archiaterens* LINNÆI  
*Flora Svecica* andra edition N:o 280 (och uti den första wid  
N:o 195) der den kallas

RIBES (*uva crispa*) *ramis aculeatis, baccis glabris, pe-  
dicellis bractea monophylla.* Af C. Baubinus får den namn af  
*Grossularia simplicis acino, vel spinosa sylvestris*, och af de måsta  
andra gamla *Botanicis: Uva crispa.*

Til de anmärkningar, som i bem:te *flora Svec.* läses om  
denna bustar, wil jag lägga följande, neml. at den wäl först  
kommit ifrån Utrikes något mera til Gødder belägna orter;  
men är nu mera så wan wid vårt *climat*, at den intet tager  
skada af någon köld. Hwarföre den också redan wäret will  
på åttskillige ställen i Sverige. Men är deremot en ganska  
sällsynt ört i de warmare orter, så at den med mycken möda  
och slit *cultiveras* i deras trädgårdar. Af försök finner man,  
at den ätes af Getter och Hästar, men ej af Kor eller får.  
Deras skola ock taga bären til godo. Är ibland de första bu-  
skar, som om wäret slå ut sina löf. Finnes af skiljachtig färg,  
och skiljachtig smak; samt skiljes äfwen mycket til storleken; ty  
samliga slag äro, hvars bär i storlek näppeligen gifwa efter  
små Walnötter.

Den *propageras* på åttskilligt sätt, såsom 1:mo. Genom  
fröns utsäende om hösten eller ock om wäret, uti god jord,  
eller en gammal mull- eller dref-bänck; Då plantorna upkom-  
mit, hålles de flitigt rena från ogräs, och watnas i mycket  
tort wäder: när de stått här 1 eller 2 år, kunna de flyttas  
ut, anten på en säng til 5 a 6 *quarter* från hwarandra, eller



och på det ställe man wil hafwa den beständigst stående; detta  
 flyttande sker anten om hösten i *October*, efter löffallet, eller  
 och om våren i *April*, innan deras löf spruckit ut: buskar på  
 detta sätt af frön framskaffade, äro gemenligen mycket frucht-  
 bärande, om de handteras rätt. 2:do. Genom qvistars plan-  
 terande; hvilka man, då de äro unga och raka, får unge-  
 får  $1\frac{1}{2}$  *quarter* långa af buskan, om våren, innan löfven fått  
 spricka ut. De affurna qvistarna sättes i god lös jord, wid  
 på 3 tum djupt, en aln eller mera ifrån hwarandra. Dessa  
 qvistar böra ei tagas af gamla rtmärglade, utan af friska  
 stammar, och sådana, som bära mycken och frön frucht. Wid  
 qvistens nedsättande achtar man, at barcken ej skufwas af,  
 om man annors wil at det skal lyckas: Man utväljer  
 hålst härtill et ställe så belägit, at plantorna kunna hafwa So-  
 len från des upgång, til kl. 9. eller 10. f. m. men så deref-  
 ter komma at stå hela dagen i skugga; dese nedsatte qvistar  
 watnas så ofta, som man ser, at jorden börjar blifwa litet  
 torr, på det de skola taga rot; de nedre utskott på sidorne  
 knipas med fingren warsamt af, på det den må drifwas at  
 skjuta i längd. Från ogräs ränsas de flitigt; här så de stå  
 2 a 3 år, hwar efter man kan sätta på det ställe, man wil stän-  
 digt hafwa dem. Buskar af så fatta qvistar blifwa nästan de  
 måst och starkast fruchtbärande, då de annors tilböriligen skö-  
 tas. 3:io. Et annat sätt är, at om våren böija de qvistar,  
 som man framdeles wil affåra, til jorden, tvinga dem at  
 ligga der qwar med en i jorden satt krok, sätta på de ned-  
 böjda något mull, och låta således ligga til en annan vår,  
 watnandes samma mull, så snart den börjar bli litet torr,  
 samt ränsa från ogräs, då den delen som legat i jorden, ska-  
 git ut några rötter. Man får qvisten då af ungefär 1 a  $1\frac{1}{2}$   
*quarter* ofwanför jorden, och sedan planterar i god fet och  
 lös jord. Hwarpå de watnas så snart mulden börjar  
 blifwa litet torr, til des man af löfvens frodighet märcker,  
 at



at de tagit rot. Jorden hålles fet, lucker, lös och i synnerhet fri för ogräs. Efter par år ömsas quistarna, ifrån det stället, de först blifwit satte, uppå et annat. 4:20. Genom det man uptager en stor buska, och delar den i flera delar, doch så lagande, at hwar del får rot med sig; men buskar på detta sätt förökte, blifwa ej gjerna så fruchtbärande, som på de 3 förra sätten. Man utplanterar dessa buskar, at hålst stå på listerna emellan Appel-Päron- eller andra frucht-trån, så länge samma trån äro små; ty annors skulle mycken jord komma til spillo; emedan sådana trån böra planteras, ej mindre än 12, 15 a 20 alnar ifrån hwarandra. Der kan man ställa dessa buskar, antingen uti *espalier*, eller spika wid en vägg, eller på många andra angenäma sätt; i synnerhet äro Stickelbårs buskar ganska tjenlige, at planteras til häckar omkring fångarna inom trågården. Ty de komma lätt up, slå tätt ut tefningar, och utwidga sig; med sina taggar förhindra de all genomfart. Man kan ock plantera dem wid sidan af trågården, eller på wiåa andra fångar. Om man wil, at de skola bära sköna och stora bår, böra de sättas i god, lös, litet sandblandad ej waturusur jord, hwilken en gång hwart år bör warasamt upgräfwat kring dem; samt hwart annat år bör på deras rötter läggas och warsamt nedgräfwat god fet jord, eller till mull förwandlad gödning efter boskap. Om man wil hafwa skön frucht på dem, böra de aldrig planteras uti skuggan af andra trån, utan de böra stå på et sådant ställe, der Sol och luft fritt få komma til dem. Man ser i somliga trågårdar, at nästan alla häckar äro af Stickelbårs buskar. De wåra och låta klyppa sig någonsin så wäl, som häckar af *buzbom*, *Spiraea*, *Carpinus* eller något annat tråd; men nyttan af dem är olika, och wida öfwerträffande den man kan hafwa af de andra trån och buskar; ty uti dessa wåra en stor myckenhet af Stickelbår, hwaraf man kan hafwa tilräckelig, både til egit Hushåll och at meddela sina wänner. Utaf det



De genom klippande komma at wåra tått, mögna en stor del utaf baren, som wåra inuti buskan och skuggan, mycket sent. Här af har man den förmån, at man kan hafwa tillita mogna bår, och gröna kartar en stor del af Sommaren; ty de, som wåra utantill, mogna snart och tidigare; men de inuti sent. Denna fördel winnes desutom derigenom, at man planterar dem på Söder, Öster eller Väster och Norra sidorna af hus eller planck. Ty då blir den frucht, som wårt på Södra sidan först, den på Östra eller Västra dernäst, och den på Norra sidan sist mogen. Men ehuru man igenom föregående klippande tyckes hafwa hwariehandas förmåner, hwad baren tidigare och senare mognande angår, samt desutom winner häckar af täckt utseende, så är doch detta på wist sätt mindre fördelachtigt. Ty genom sådant årligit klippande twingas buskarna at slå ut en myckenhet qwistar, hwilka genom det de wåra tått tillsammans, lämna intet rum emellan sig at Sol och luft, hwarigenom buskarna innot kort tid börja få ganska få lår, och de samma hel sent mogna, samt, hwad storleken angår, dubbelt mindre, än då buskan fått stå oklippt; desutom blifwa baren uti en sådan ofta klippt buska på långt när aldrig så wålsmakeliga, som då de af Sol och luft få mera upwärmas och omgifwas. Den som derföre wil hafwa en myckenhet Sticketbår, samt de samma mycket stora och wålsmakeliga, måste, sedan han förskaffat sig en god art och af stort slag, samt sedan han gjödt och årligen omgräfwit dem, som ofwan omtalat är, ei tillåta dem med qwistarne wåra för tått, utan hwar wår utgalla de qwistar, som anten blifwa mycket gamle, eller ehest komma för tått tillsammans, på det Sol och luft må hafwa så mycket öpnare tilgång til at mogna och fullkomna fruchten. Om man wore nödsakad at förskaffa sig buskar eller qwistar om hösten ganska sent til at plantera först om wåren derpå: förwaras de förra i et kallt rum, och der med rötterna hålst i mull orörde.

De



De senare lägges i en låda: denna hålles öfwer vinteren ej i något varmt rum, utan anten i et kallt hus, eller i en snödrifwa på norra sidan af hus eller något dylikt; på det de må vara friska til des de planteras. Stickebärs- buskarna hafwa den egenkap, at de efter 8, 10 a 12 år anten aldeles dö ut, eller åtminstone så bortäldras och af sig komma, at man har ingen särdeles nytta af dem mera. Derföre måste man hafwa andra unga i förråd, hvilka man förut kan på någon tjenlig säng upamma, och sköta 2 a 3 år, och sedan sättja i stället, när de andra gamla dö ut och upryckjas; doch at stället för ut, der den gamla buskan stådt, med god, fet och wäl brunnen gjödnings jord wäl omlages och skötes. Som denne busken är nästan af alla den första, at om wären slå ut sina löf dem han ock behåller bland de senaste om hösten: så är han ock derföre ganska tjenlig, at bruka til häckar i kryddgårdar; emedan han ej allenast helt bittida om wären ger et täckt utseende, genom sina gröna löf, då måst alla andra trån och buskar ännu stå bara och nakna, utan förskaffar ock på norra sidan skydd för de wårter, som äro planterade straxt öfderom en sådan häck, i det des täta och myckna löf, då afwärja de falla wädren. Med stängers sättande på sidorna, kan man ock drifwa denna buska at skjuta til öfwer par alnars högd.

S. 3.

Denne med så ringa möda sköta wårt har likwäl mångfaldig nytta, hwaraf jag en och annan wil anföra: des mogna frucht ätes rå med stor begärlighet; och har man sålwan hört, at någon haft den ringaste olågenhet af des åtande. Den är ock en af de behageligaste fruchter i våra krydd- och trädgårdar, som uti skön smak näppeligen gifwer efter Utlänningens bästa windruswor, och nästan kan användas til så mång



mångfalt nytta, som desamma. Och som Stickelbärs buskar hållt hålla til godo et norrt *climat*, och skyr för de hetare, så kunde man med skäl kalla Stickelbär för Nordens drufwor. Hvad fågnad är icke, at wid desas mogna gån i en kryddgård, upfyld af de samma, eller at hafwa en myckenhet af denna wälsmakande frucht, at sätta fram för sina wänner och gäster? Omogna fruchten kokad i fjödt- eller fisk-soppor, gör maten behagelig genom sin söfura smak. En annan skön rätt tilredes af de omogna bären sålunda: Man tager bären, då de äro gröna, kokar dem litet, håller så af wätinet, stöter dem, at de blifwa til en mos, kryster samma mos genom et sifte; då skinet utan på bären, och frön, som äro uti dem, blifwa qware, och rena mosen går genom siften; man lägger sedan så mycket säcker man behagar i denna mos, och blandar det med gräddda, då mjölken tjocknar litet, men ej ystas, emedan säckret, man förut lagt, i bären, hindrar desamma; man lägger sedan *canèl* deri, och hwispar alt tilhopa, då det blir en skön rätt om sommaren at äta, ja, en af de härligaste och wälsmakeligaste. (a)

Krus- eller Stickelbärs mjölk tilredes således; man förwäller bären uti litet wän, at syran någorlunda kan förminsas, sedan hålles wätinet wäl af, och bären kokas eller stufwas sönder med säcker, *canèl* och *citron* skal; när de äro kalla, lägges de på fat med söt säckerblandad grädda öfwer. (b)

Utaf desä bär gibres ock den *delicata*ste torta (c) och det på mångahanda sätt, alt som en behagar: et sätt är, som följer: Man gör en deg som til en annan torta, kastar den ut, och lägger uti pannan: lägger sedan hwarfals Stickelbär, säcker, *canèl* och riswit bröd, til des pannan blifwit full. Det måste wara nog säcker deruppå, elles är det för surt. Sedan gör man et läck af samma deg, krusar det wackert ut, och sätter uti ugnen at bakas (d). Flera sätt til at



at baka denna torta, finnes igen uti *Egerins Hushållsb.* p. 187. Med liten förändring af hvad nu om torta är anfört, göres afwen af de mer eller mindre mogna stickelbår den skönaste och wälsmakeligaste *Pudding*; man ser i England och annorstädes utom lands, at afwen sjelfwa bonden, (som ock är ganska mohn, at plantera dessa buskar) wäl för en hel månads tid har gemenligen hwar dag en rätt af *Stickelbår*, anten hans hustru då gjordt deraf *Pudding*, torta, *Pankaka*, mos, eller på något annat sätt lagat mat deraf.

*Marmolad* göres af dessa bår på följande sätt: Först tages stenarna ur dem, sedan gör man en säcker sirap, och låter den koka wäl up; Derpå lägges båren deruti, och kokas så länge, at det blifwer så tjockt, at man kan skära det med knif, när det blifwer kallt; då ser det rödligt ut, och är färdigt (e). Wåra *Fruentimber* weta ock på många andra sätt at bereda sköna moser häraf.

*Tuslyttade* äro de ock en mycket angenäm rätt. Tilredningen sker på följande sätt. Tag *Stickelbår*, medan de äro gröna, för än de blifwa mogna, stick i kors uti hwart bår; wil man taga kärnan ut, kan man ock. Tag watten, och låt koka up, lägg sedan båren uti, med litet salt, som först lägges i *Kettelen*, at de begynna häfwa up sig från botten; tag så up dem, och slå dem uti et käril, och låt stå dem wäl igentäckta, til dess de blifwa kalla: sedan slå friskt watten up på dem, och låt stå til dess man tycker at alt saltet är wäl utdragit; då haf tilreds kokat säcker, som håller sitt prof, tag båren och håll watten af dem, och slå halsparten watten och halsparten säcker tillsammans, och låt det koka up, slå det sedan på båren, och låt dem dermed stå et dygn: tag då åter den fasten aldeles af båren, och slå nyklarvat säcker dertil och låt åter koka up, at det har sitt prof, lägg då båren uti säcker, och låt dem sachteligen koka, och när det synes, som de wilja begynna sjuda wid brådden, tag *kettelen* ofta af elden,



den, och skaka om, at bären blifwa aldeles jämna. Man måste gå sachteligen til wärcka härmed, at bären ej kramas eller gå sönder, och achta grant uppå dem, då de koka. När man ser at de begynna spricka, tager man dem af, och står sachtelig i sit kåril, och förwarar dem. Således kokas de tre gångor, tils de äro så, at säckret blifwer altid tjockt. (f) *Dalman* uti *Redd.* p. 181 gifwer et fortare och behändigare sätt wid handen, til at sylta in dessa. Tag (säger han) stora krus bår halfmogna, och tag kärnorna ut, lägg dem i watern, tag säcker i en kettil, och  $\frac{1}{2}$  stop watern til 3 skp. Säcker. Låt det koka tils det blir som en sirup. Tag så bären utur watern, och lägg dem uti säckret, låt koka, tag dem så ut med en skumles i et annat kåril, och låt sirapen wäl koka in. Lågg så bären deruti, och låt dem bli kalla jämte säckret, lägg dem sedan i burckar, så äro de färdiga.

Men et ännu lättare och bättre sätt at kunna hålla *Stickelbär* hela året friska i *bouteiller* utan någon vidare kostnad, är det som följer. *Stickelbären* afplockas i torr wäder, så snart de äro fullwårte men ännu ej mognе, stjeltar och tops par rånser noga bort, fylles sedan i stop *bouteiller*, som hafwa wida halfar, hwilcka täppas lindrigt med goda korkar, och efter bröddgräddning sättas i en bakugn, samt genom omwårting så bewakas, at de alla få lika wärma. Men så snart det märckes, at bären genom wärmans wärkning sunkit wid påß  $\frac{1}{2}$  i *bouteillen*, tages den ut och med all skyndsambhet tils korkas på det starkaste. Korkarna afskåras sedan jämt wid mynningen, och öfversmåltas med hårt beck eller harts; då *bouteillerne* ställes i förwar på något torr ställe, tils man behöfwer bären. (h)

*Anmärkning:* I stället för bakugn kan man lika beqwämt och nästan beqwämare betiena sig af en gryta, den man sätter måst full med watern på elden, har en eller flera *bouteiller* deri, lägger halm eller hsemellan *bouteillerne*, samt stenar på halmen, at *bouteillerne* ej må-



go stölas eller flyta upp, utan stå stadige, och låter så starkt koka; förcken sitter hel löst i *bouteille*'s halsen, at luften från bären må wid kokningen af värmen drifwas ut. När bären ned-  
 funckit til  $\frac{1}{2}$  del, gör man som förmålt är. Af dessa så tilredda och  
 förwarade bär, kan man sedan tilreda hwarjehanda moser och råtter.

Hela vinteren öfwer kan man förwara Krusbär til *Jal-  
 lad*, om man fyller en *bouteille* wäl förckad och hartsad, ned-  
 säncker så altsammans uti en brunn, tils man wil nyttja dem. (i)

(a) Raj. Hist. 1485. (b) Prof. Kalms Amer. Resa. P. II. p. 801.  
 (c) Egerins Kökb. p. 141. (d) Raj. Hist. 1485. (e) Eger. Kökb. p.  
 187. (f) Eger. Kökb. p. 304. (g) Eger. Kökb. p. 284. (h) Baron  
 Hårlemans Resa. 1750. p. 135. (i) Trotz. Skogsb. 222.

S. 4.

**W** Sticckelbär präpas och et ganska härligt Win. En-  
 gelsman *Bradley* anförer derom i sin *Countr. house wife*  
*pag. 98*. At Sticckelbärs win är et af de bästa, starkaste  
 och ömrogaste i hela England: At det i wäl förckade *bouteil-  
 ler* många års tid kan förwaras i källare, med den förmån,  
 at det tiltager i godhet, och at det icke skal vara sämre, än  
 winet, som wäper på bärget *Malaga*, så framt det rätt tilre-  
 des. Om tilredningen gifwer han följande beskrifning. När  
 bären äro så wida mogna, at deras inra saft är söt, saft ska-  
 len äro ännu något syrlige och tjocke, afplockas bären i tort  
 wäder, krosas uti et tvenligt sten- eller träkärl, med en trä-  
 stötare; men får ingalunda röras med *metall*. Uti en tagel-  
 posa inneslutas 3 kannor hwar gång af dessa krosade bären, då  
 saften genom stark präkning uttrwingas. Doch tages i acht at  
 präkningen ej blifwer så stark, at kärnorna gå sönder. Til  $\frac{1}{2}$   
 kannan saft, lägges 3 st: p. pudersäcker, som omröres til des-  
 alt blifwer wäl uplöst, hålles sedan uti et rent och något djupt  
 trä- eller stenkärl, så at det blifwer fullt; och ställes i et swalt  
 rum. Är kärillet af 15 til 18 kannors innehåld, måste det stå  
 i 2 a 3 weckors tid at klarna. Lappas sedan wahrsamt ut,



så at intet grunnigt blifwer upbrödt. Det uttömde kårillet sköljes wäl rent ifrån dräggen, och winet slås deri å nyo, at stå i 3 månader at klaras, om det är 15 til 18 kannor i kårillet; men innehåller det 25 til 30, så måste det stå 4 eller 5 månader, innan det bör fyllas i *bouteiller*. Det är bättre, at hafwa för mycket än för litet i kårillet; ty i det senare faller klaras det wäl snarare, men surnar och lätteligen, eller tager någon annan osmak, innan det hinner fyllest sätta sig; men i det förra håller det sig bättre.

Ett annat behändigt sätt är, som Herr *Baron Brauner* beskriwer uti sin nyf tryckta skrift: At tilreda winer af inländsk frucht p. 1. som sker sålunda: Tag 6 lispund bär, kräsa dem wäl sönder, hwilket sker bäst mellan Wallar, som finnes beskrifwit i min bok om Äker och Augstjöttsel, eljest blir en stor del okräsad; slå på dem en kanna eller mer efter behag godt källwattn, låt det stå et dygn i kallt rum eller källare i öpit kåril, tag dem sedan up, präsa och sila saften från genom linne, at det måtte blifwa klarare, än som sker genom ylle, lägg til hwarje kanna saft et skålpund toppsäcker, och sedan det är uplöst, fyll på anckar til  $\frac{3}{4}$ , sprunda och harsa rätt wäl, och låt det ligga 3 eller 4 weckor, så är det färdigt, at slå fyllnings winet uti af samma slag, hwilket i et mindre kåril bewaras til den ändan. Men om det ännas på *bouteiller*, så behöfwer man ej fyllnings win, utan kan alt aftappas; doch är bättre at lämna på kårillet, och tappa der af efter behof. *Bouteillerna* fyllas ej längre än til halsen, korkas och och harsas wäl, samt lutas sedan full i källaren. Wären til detta winet tages, när de äro i begrep at mogna, ty när de äro hel mjuka och söta, så klaras winet nödigt. Kärnorne så ej krosas, eljest får det från och mindre behagelig smak, hwilken förekommes, om man under gäsningen lägger i anckaret en hand full swarta winbärsblader, hwilka äfwen at dricka gifwa en angenäm smak,



smak, en hand full på fatet. Man har ej at fructa, at detta win skal skämmas eller öka sin syra, utan det är ganska warachtigt, och tar ständigt til i styrka och godhet. Har man starckt och säkert käril, så fylles det aldeles, ty dessa böra gåsa ej med samma håstighet som de röda. Desz egenkap är, at wara kylande, wattendriswande och magstärkande. I smak och färg har det mycken likhet med moslerwin, drieffes fördenksfull med säcker. Den som ej wil wäga mer än hälften säcker, tager emot hwart ff. p. ½ Skedblad god ölgäst, utan at smaken deraf särdeles blir ändrad. Ju starckare man önskar det, desz mindre watern tages, och mera säcker. Flera sätt at gödra win af Sticckelbår, kunna fås igen uti *Eger. Kofb. p. 308. Raji. hist. 1485. Worliage vinet. Britann. p. 166. Meagers art of gardening p. 81. The new art of making English wines p. 32. Mortimer husbandry p. 565.* Af mogna Sticckelbår, wäl utpräfsade, och med watern blandade, samt wäl jäste, brännes et Brån-win som uti godhet och behagelig smak näppeligen gifwer efter det Franska. Jemför *Wortidgê Husb. p. 116.* Af winet som blifwit präfsat af dessa bår, eller ock af de sönderkramade bårn, tilredes på ätskilligt sätt *Ätticka.* Engelsmannen *Ellis* berättar uti sin *House wife p. 244.* följande sätt mycket: Tag ungefär et stop bår, som börja blifwa mogna, slå derpå 2 kannor kokhet watern, låt det stå 14 dagar, rörandes det wäl om hwar dag: präfsa dem sedan genom något glesst linne, eller annat glesst tyg, och slå den utpräfsade saften, deri man lagt et ffälwpund groft säcker, uti et litet döch starckt anckare, at stå i Solen: på sprundhället lägges en låfslapp, at ute stänga flugor, &c. och derpå en tegetsten: man får sedan höra huru det fräser och bullvar: Sålunda lämnas det at stå tils *fermentation* eller jäsendet är förbi, under hwilket en myckenhet skum småningom sätter sig deruppå; detta plår ske inom 3 weckors tid, hwaresfrier det får astappas, och förwaras til brukande i något tjenligt wät



wältittäpt käril. Denna ätticka är ganska skarp, och tjänar at bruka til insyltande, så wäl som någon annan. Hon möglas eller tjocknar ej, och borde ingen, som har tillfälle at få den wara förutan.

S. 5.

**N**ästerst wil man orda om Sticklebärs nytta och bruk i *Medicin*. Omogen frucht kokad i soppor är god för dem, som hafwa hefig feber; ty bären äro kalla och *astringerande*. *Choleriska*, heta och med galla upfylta kroppar kunna derföre på mångahanda sätt hjälpas genom dessa, uti *tincturer* och soppor, så wäl då de äro friska, som då de äro suka. Omogna fruchten säges också wara hälsosom för hafwande *quinor*: den gifwer matlust. Efter *Matthioli* berättelse hindrar den all magans *profluvium*, i synnerhet *Diarrhae*, *Dysenterie* och *passio iliaca*. Den *recommenderas* också emot allahanda *haemorrhagiam*, *Gonorrhoeam*, och *fluorem album*. Den brukas och med nytta emot allahanda *inflammationer* och *Erysipelatis*. *Raji. hist. 1485*. Men dockliwäl hålles icke för rådeligt, at äta omogna Sticklebär til någon myckenhet, de må tilredas på hwad sätt som hållst, i synnerhet för dem som hafwa kalla och för wäder utsatta magar; ty de säges åstadkomma *colique* och bullrande i magen, och kunna med sin syra söndra och skada de inra tunna hinnorna i buken *Raji. hist. 1485*. De *recommenderes* också i pest tider til nyttjande. Se *Lind. pest. 42*.

Somliga är gjöra hwarjehanda flärilar, både *Phalaenae* och *Papiliones*, stor skada på dessa buskar, i det dese *insecters Erucæ* eller maskar upåta alla löfwen, då bären affalla, och buskarne ibland löpa fara, at af tilstötande torka gå ut, utom det ohyggeliga utseende de få. Nu har man sig ej befunnit något lätt och säkert sätt at förekomma detta onda. Swafvelrök dödar wäl eller fördrifwer maskarne, men gör lika

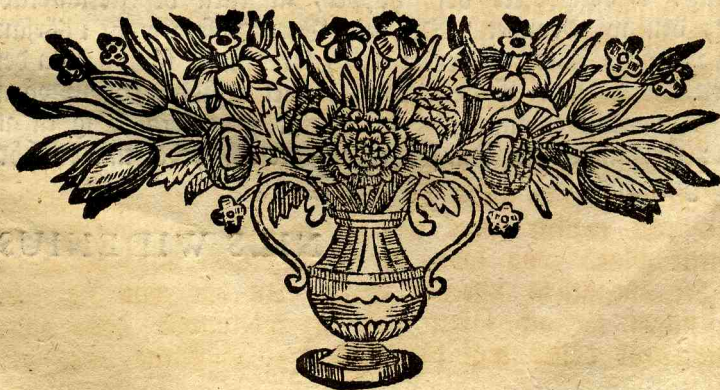


15. Eccah II  
Kal

\*\*\* ) 15 ( \*\*\*

lika skada åt busken, som siesiva massen; saltvatn påstånkt du-  
ger o. k. ej; pläckande är här säkrast, men ganska besvärligt  
och kostsam; Om man om morgonen bittida, efter en kall  
rågnig natt lägger lakan under buskarne, och så slår på quis-  
starna, falla maskarna lätt och i myckenhet ned, och kunna  
så i tämmelig mängd samlas och utrotas.

De se äro, Min Läsare, de få och magra anmärkningar  
jag wid denna så lätt *cultiverade* och nyttiga ört hunnit gjö-  
ra, hwilka en kringsturen tid ej tillåtit föröka och med zirligare  
ord utstofera. Jag har endast nämndt en och annan nytta,  
men nödgats gå en myckenhet förbi. I medlertid lärer min  
Gunstige Läsare, af hwad nu hel kort anfördt är, lätteligen finna,  
at denna sig hos oss utbindande värt förtjenar både mera och  
allmännare skötsel, befordran och kärlek, än hittills skedt; då  
den merendels varit inskränkt inntom några få Trä; och  
Krydd gårdar i Städerna, och ej hunnit mångenstäds  
ut på landet. Utomlands ser man ej sällan äfwen  
wid Bondgårdarna en myckenhet af  
denna, planterad.





## Kärafte Broder!

**N**är lärda världen låg i trycker tyster kossa:  
Man näpplig såg ett prof utaf des kloka wett.  
Men si nu har wår tid undkommit denna boija.  
Den Gyll'ne frihet har åt Wittre wingar gett.  
Min Brox! Du hunnit ock, i detta lagn framskrida  
De trappor har du trädt, där Lärda Månner all  
Med Arbet, Huswudbry och möda måste strida.  
Minervas lager Dig, som dem, ock fröna skal.

HINRIC WIDENIUS.

## Utsfelige Broder!

**E**d en hjertelig sågnad ser jag Dig, min Broder, tråda  
i de foispår, som syfta åt wisberens tempel. Min glädje  
fördublas, då jag besinnar, det denna wäg aldrig blifwit utan  
belöning. Ty ehuru den med många hwarfa törnen är be-  
swårlig: wederqwecker dock hoppet, at råka de efterlångtade  
rosor, den wandrande. Du min Broder, som ej är i början,  
utan närmare slutet af denna wäg, lærer snart få inhämta den  
ljuswa skörd, som af de genom idoghet utsädde frö upwåxa.  
Jag kan altså ej annat än af hjertat gratulera Dig til alt  
detta: Önskandes at Din förtjenta lager och heder må ouphör-  
ligen grönskas.

NILS WIDENIUS.