

1757  
M. G. S.  
Kort Beskrifning

Om

Stickel- eller Krusbärs-  
Bustars Ans och Syntta,  
Med Wederbörandes Minne/

Under

Oeconom. PROFESSORENS, Kongl. Swenska Wets-  
sensKaps Academiens / och Upsala Wittenst. Societ.

LEDMODES/

Samt nu warande Phil. Fac. Dec:

St: PEHR KALMS

Inseende,

För Magister Kranssen/

Utgifwen och försvarad

af

ERIC E. WIDENIUS,

Söder: Finne.

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

\*\*\*\*\*

ÅBO, Tryckt hos DIRECT. och Kongl. Post. i Stor: Förs-  
stendömet Finland, JACOB MERCKELL.

Högwälborna. Fru. Kils-Brefwinna.

S R S.

CATHARINA. EBBA.

HORN.

Mädigsta. Fru.

Docentem. PROFESSORIS. Rongt. Eminentis. Duce  
tertijsque Academijs. et Upsala. Societ.  
Societ.  
Societ. in rebus Phil. Fac. Doc.

ERICUS ERICUS

Got Magister Rector

S R S.

Höga. Utt.

Ufsande. Dugd.

Och. Skarpsinniga. Tändekraft.

Fördrade. Wäl.

Långt. Zirrigare. Kader.

Och. Artigare. Meningar,

Utt. Wäse.

Ubo Acad. Societ. Rongt. Eminentis. Duce  
tertijsque Academijs. et Upsala. Societ.  
Societ. in rebus Phil. Fac. Doc.  
Societ. in rebus Phil. Fac. Doc.  
Societ. in rebus Phil. Fac. Doc.

An.

Min.  
Min. Ringa. Hand.  
Och. Döswade. Fjäder.  
Kunnat. Rista.  
Doct. Har.  
Nådighsta. Fru. Riks. Grefswinnans.  
Utmärkta. Nåd.  
Hwarmed.  
Min. Kåra. Faders. Wålgång.  
Bliswit. Besordrad.  
Giswit.  
Min. Wacklande. Och. Erwekande. Hand.  
Driskighet.  
Ut.  
Sätta. Et. Så. Høgt. Namn.  
För.  
Detta. Omogna. Snillefoster.  
I. Förtröstan.  
Ut. En. Nådes. Stråla. Åshwen. Faller.  
På. Den.  
Som. Til. Sin. Åska.  
Med. Allerdjupaste. Wördnad.  
Har. Nåden. Ut. Framleswa.

Høgtwålborna. Fru. Riks. Grefswinnans.  
Nådighsta. Frus.

Underdån. & ödmjukte Tjenare  
ERIC E. WIDENIUS.

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

Kongl. Maj:stz  
Tro-Tjänare och Ryttmästare  
Wid Adels-Saman,  
Wälborne H E R R  
**MAXIMILIAN CARPLAN,**

**D** En synnerliga ynnest J, Gunstige Herrar, mig welat be-  
affkilda kunde, mycket mindre uttrycka den wördnad, som uplä-  
är beredt at uptaga wiljan för wärcket, har jag wägar med  
gen detta för en Told af min djupa erkänsla. Min önskan  
i tid och i ewighet grönstande med allsköns wälsinelse. Jag

Wälborne och Höga  
E.

Ödmjukaste  
ERIC E.

Kongl. Maj:stz  
Tro-Tjenare och Capitaine

af

Lif-Dragoune-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,

Högåretwördig och Höglärde H E R R

C A R L M E L A R T O P O E U S,

wisa, är större, än at min swaga hand den på tilbörlligit sätt  
gar uti mit inre. Doch i betrachten af Edert Adelmød, som  
Edra Widtbeprista Namn pryda detta ringa arbete. Upta-  
år, at den Högsta Försonen täcktes gjöra Eder Lycksalighet  
framhårdar med ouphörlig wördnad

åretwördige Herrar  
der

Tjenare  
WIDENIUS.

## SONNET.

\* \* \*

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

**H**an wisar nu i Ettelbären,  
 Hwad notta Skapar'n i dem satt.  
 Si! deras Slötsel J nu läven;  
 Si! deras aus i drick' och mat  
 I Medicin si deras art!  
 Si! detta blef af Flora swar't.

\* \* \*

**J**ag längtad' med förundran weta  
 Din jag nå'n bland dem kanna  
 (skull',  
 Så kom Fru Flora mig at möta,  
 Beprydder med sit gröna Gull.  
 Och sade, at En Egen Wån  
 Förtjente ock en Lager ån.

**S**å är, min Wån, du på de spår-  
 ren,  
 Dem många lärda swänner träd;  
 Du nalkas dig den husfrua wären,  
 Swartil Din slit har tidigt natt.  
 Din Lärdom, Dina Mannarön  
 Så tack ock af det warda Kjön.

\* \* \*

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

**D**ig altså mycken lycka önskas.  
 Din walgång blomföre 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.

J IC=



# I Jesu Namn!



Ed alt det, som GUD skapade, hade Han tvåanne Hufvud-affichter. Den ena war Creaturens Lycksalighet, den andra Hans härlighets och Majestäts uppenbarande. Den senare winnes genom den förra; men ingendera förutan de skapade tingens kännedom. Människjan är det ädelaste creatur uppå vårt Jordaklot. Hennes lycksalighet är förnämligast påsyftad. Henne åligger åfwen såsom begåfwad med en förnuftig Anda, at förskaffa sig denna creaturens nödiga kännedom. Ibland alt annat, är Ört-riket ganska wäl inråttadt efter bägge dessa affichter. Det innehafwes af en oräknelig myckenhet utaf de tåckaste Juwånare. 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 ingen åndelig wågar eller förmår dyligt åstadkomma. Hwar och en har med sig en ganska stor nytta på margfaldigt wis. Så länge människjan ej har sig denna bekant, kan hon omögeligen komma til åtnjutandet af denna, af Skaparen påsyftade Lycksaligheten. Fölgachteligen winnes ingendera af Skapelsens

affichter. Alldersföre: så wist som GUD, såsom det asdrawis  
 fäste wäsendet, ej wil hafwa ändamålet, utan at tillika fordra  
 medlen, genom hwilcka det winnes, så plichtig är ock mennis-  
 skian, at lära sig känna örternas nytta. Underligt och tillika  
 beklageligt är, at människjorna ej bättre och med större flit  
 i acht tagit denna skyldigheten, hwars noga fullgörande likwäl  
 på otaligt sätt fördrer deras Lycksalighet. Sedan de i den  
 människliga lefnaden oumgängeliga nytter blifwit bekante, har  
 man ej wärdat sig om at upleta flera. Ja, om också någon,  
 som haft mognare estertäncka, något arbetat häruppå, och så-  
 ledes kommit at weta några flera nytter, hafwer han merens-  
 dels sielf allena behållit de samma för sig; så at ingen, eller  
 åtminstone ganska få andra, wetat dem. Nu har man börjat  
 wara något estertäncksammare. Åtskillige *nationer* arbeta med  
 all flit uppå denna wettenskapens upkomst. I wårt kära Fä-  
 dernesland upmuntras hwar och en, at göra sit til, at rich-  
 ta densamma. Åtskillige wittre män hafwa giordt det ynnigt:  
 Män, hwilkas högsta nöije warit, at arbeta uti en wettenskap,  
 som så omedelbarligen har sin nytta i det allmänna lefwernet.  
 Den *studerande* ungdomen tager dessa Heders-mäns *exempel*  
 sig til estersyn, och winlägger sig om, at hwar på sit sätt hiel-  
 pa hårtil. Härat har skedt, at åtskilligt, som til äfventyres i  
 många år ej warit bekantare, än at en eller annan wetat der-  
 af, nu blir allmänt kunnogt, och gifwes ut genom trycket: Åt-  
 skilliga nya försök gjøres: med et ord: man uppsöker, hittar och  
 gör dageligen nya nytter allmänna. Den lust jag har at på  
 detta sätt tjena mitt Fädernesland, har föranlåtit mig, at wid  
 detta tilfälle utwälja närwarande ämne. Jag wäntar hos en  
 del, om denna afhandling inga blidare omdömen, än de på  
 wårt Moders-mål utkomne *Disputationer* ofta hårtil haft; Ty  
 man kan ju ej wänta bättre af dem, hwilka hafwa en lust, at  
 tadla alt; utgifwe de först hwad som utan fel är, och klandre  
 ej för andras. Men om den förnuftiga läsarens benägenhet  
 at



at mildt öfverse med de fel, som af hastighet och emot min vilja, kunnat inslyta, försäkrar mig hans ädelmod.

§. 2.

**S**tickelbärs; eller som det hos Uplåtningen heter, Krusbärs; Buskar, finnes igen nände 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, pedicellis bractea monophylla.* Af *C. Baubinus* får den namn af *Grossularia simplicis acino, vel spinosa sylvestris*, och af de måsta andra gamla *Botanicis: Uva crispa.*

Till de anmärkningar, som i bem:te *flora Svec.* läses om denna buska, wil jag lägga följande, neml. at den wäl först kommit ifrån Utrikes något mera til Söder belägna orter; men är nu mera så wan wid wårt *climat*, at den intet tager skada af någon köld. Hwarföre den också redan wäret will på åtskillige 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. Örrar skola ock taga bären til godo. Är ibland de första buskar, som om wären slå ut sina löf. Finnes af skiljachtig färg, och skiljachtig smak; samt skiljes äfwen mycket til storleken; ty somliga slag äro, hwars bär i storlek näppeligen gifwa efter små *Walnötter*.

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

ock på det ställe man wil hafwa den beständigt stående; detta flyttande sker anten om hösten i *October*, efter löffallet, eller ock om våren i *April*, innan deras löf spruckit ut: buskar på detta sätt af frön framskaffade, äro gemenligen mycket fruchtbårande, om de handteras rätt. 2:do. Genom qwistars planterande; hwilka man, då de äro unga och raka, skär ungefär  $1\frac{1}{2}$  *quarter* långa af buskan, om våren, innan löfwen fått spricka ut. De affkurna qwistarna sättas i god lös jord, wid på 3 tum djupt, en aln eller mera ifrån hwarandra. Dessa qwistar böra ei tagas af gamla utmärklade, utan af friska stammar, och sådana, som bära mycken och skön frucht. Wid qwistens nedsättande achtar man, at barcken ej skufwas af, om man annors wil at det skal lyckas: Man utwåljier hålst hårtill et ställe så belägit, at plantorna kunna hafwa Solen från des upgång, til kl. 9. eller 10. f. m. men så derefter komma at stå hela dagen i skugga; desse nedsatte qwistar 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 rånas de flitigt; här så de stå 2 a 3 år, hwar efter man kan sätta på det ställe, man wil ständigt hafwa dem. Buskar af så satta qwistar blifwa nästan de måst och starkast fruchtbårande, då de annors tilböriligen skötas. 3:io. Et annat sätt är, at om våren böija de qwistar, som man framdeles wil affkåra, til jorden, twinga dem at ligga der qwar med en i jorden satt krok, sätta på de nedbögdta något mull, och låta således ligga til en annan vår, watnandes samma mull, så snart den börjar bli litet torr, samt rånas från ogräs, då den delen som legat i jorden, slagit ut några rötter. Man skär qwisten då af ungefär i 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:ro. 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 föröfkte, blifwa ej gjerna så fruchtbårande, som på de 3 förra sätten. Man utplanterar dessa buskar, at hålst stå på listerna emellan Appel- Påron- 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 wägg, eller på många andra angenåma sätt; i synnerhet äro Stickelbårs buskar ganska tjenlige, at planteras til häckar omkring fångarna innom trågården. Ty de komma lätt up, stå tätt ut telningar, och utwidga sig; med sina taggar förhindra de all genomfart. Man kan ock plantera dem wid sidan af trågården, eller på wiså andra fångar. Om man wil, at de skola bära sköna och stora bår, böra de sättas i god, lös, litet sandblandad ej watusur jord, hwilken en gång hwart år bör warsamt upgräfwas kring dem; samt hwart annat år bör på deras rötter läggas och warsamt nedgräfwas god fet jord, eller till mull förwandlad gödning efter bostap. 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 klippa sig någonsin så wäl, som häckar af buskom, *Spiraea*, *Carpinus* eller något annat tråd; men nyttan af dem är olika, och wida öfwertråffande den man kan hafwa af de andra trån och buskar; ty uti dessa wåra en stor myckenhet af Stickelbår, hwaraf man kan hafwa tillräckeligt, både til egit Hushåll och at meddela sina wänner. Utaf det

de genom flippande komma at wåra tått, mogna en stor del utaf båren, som wåra inuti buskan och skuggan, mycket sent. Håraf har man den förmån, at man kan hafwa tillika 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 plan- te ar dem på Söder, Öster eller Väster och Norra sidor- na 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 flippande tyckes hafwa hwariehanda förmåner, hwad bårens tidigare och senare mognaende angår, samt des- utom winner häckar af täckt utseende, så är doch detta på wist sätt mindre fördelachtigt. Ty genom sådant årligit flippande twingas buskarna at stå ut en myckenhet qwistar, hwilka genom det de wåra tått tillsammans, lämna intet rum emellan sig at Sol och luft, hwarigenom buskarna inno- m kort tid börja få ganska få lår, och de samma hel sent mogna, samt, hwad storleken angår, dubbelt mindre, än då bus- kan fått stå oklipt; desutom blifwa båren uti en sådan ofta klipt buska på långt när aldrig så wålsmakeliga, som då de af Sol och luft få mera upwärmas och omgiffwas. Den som derföre wil hafwa en myckenhet Stickebår, samt de samma mycket stora och wålsmakeliga, måste, sedan han förskaffat sig en god art och af stort slag, samt sedan han gjödt och årlig- gen omgräfuit dem, som ofwan omtalat är, ei tillåta dem med qwistarne wåra för tått, utan hwar wår utgalla de qwis- tar, som anten blifwa mycket gamle, eller eljest komma för- tått tillsammans, på det Sol och luft må hafwa så mycket öfnare tilgång til at mogna och fullkomna fruchten. Om man wore nödsakad at förskaffa sig buskar eller qwistar om hö- sten ganska sent til at plantera förstom wåren derpå: förwaras de förra i et kallt rum, och der med rötterna hålft i mull orörde.

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 dyligt; på det de må vara friska til deßde planteras. Stickebärs-buskarne hafwa den egenskap, 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. Dersöre måste man hafwa andra unga i förred, hwilka 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 förut, 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 dersöre ganska tjenlig, at bruka til häckar i kryddgårdar; emedan han ej allenast helt bitida 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 skygd för de växter, som äro planterade straxt Söderom en sådan häck, i det deß täta och myckna löf, då afwärja de kalla wädren. Med stångers sårlande på sidorna, kan man ock drifwa denna buska at skjuta til öfwer par alnars högd.

§. 3.

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

mångfalt nytta, som desamma. Och som Stickelbårs buskar hållt hålla til godo et norrt *climat*, och styr för de hetare, så kunde man med skäl kalla Stickelbår för Nordens drufwor. Hwad fågnad är icke, at wid desas mognande gå in i en kryddgård, upfylld af de samma, eller at hafwa en myckenhet af denna wälsmakande frucht, at sätta fram för sina wänner och gäster? Omogna fruchten kokad i fjött- eller fiff-soppor, gör maten behagelig genom sin sötsura smak. En annan skön rätt tilredes af de omogna båren sålunda: Man tager båren, då de äro gröna, kokar dem litet, håller så af watnet, stöter dem, at de blifwa til en mos, kryster samma mos genom et sifte; då skinet utan på båren, 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 grädda, då mjölken tjocknar litet, men ej yttas, emedan säckret, man förut lagt, i båren, 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 Stickelbårs mjölk tilredes således; man förwäller båren uti litet watn, at syran någorlunda kan förminska, sedan hålles watnet wäl af, och båren 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 dessa bår gjöres ock den *delicatste* 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 pannen: lägger sedan hwarstals Stickelbår, säcker, *canèl* och riswit bröd, til des panna blifwit full. Det måste wara nog säcker deruppå, elies 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 anført, göres äfwen af de mer eller mindre mogna stickelbår den skönaste och wälsmakeligaste *Pudding*; man ser i England och annorstädes utom lands, at äfwen 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; D 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.

*Zusyltade* 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 kåril, och låt stå dem wäl igentäckta, til des de blifwa kalla: sedan slå friskt watten up på dem, och låt stå til des 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, så det sedan på båren, och låt dem dermed stå et dygn: tag då åter den saften aldeles af båren, och slå nyklarvat säcker deruti 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 siuda wid brådden, tag *Kettelen* ofta af elden,  
B
den,

den, och skaka om, at bären blifwa aldeles jämna. Man måste gå sachteligen til wärcka härmed, at bären ej kramas eller gå sönder, och akta grant uppå dem, då de koka. När man ser at de begynna spricka, tager man dem af, och slår sachtelig i sit kåril, och förwarar dem. Således kokas de tre gångor, tills de äro så, at säckret blifwer alltid tjockt. (f) *Dalman* uti *Redd.* p. 181 gifwer et kortare och behändigare sätt wid handen, til at sylta in dessa. Tag (såger han) stora krusbår halfmogna, och tag kärnorna ut, lägg dem i watten, tag säcker i en kettil, och  $\frac{1}{2}$  stop watten til 3 st.p. Säcker. Låt det koka tills det blir som en sirup. Tag så bären utur watten, och lägg dem uti säckret, låt koka, tag dem så ut med en skumlef 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 burkar, så äro de färdiga.

Men et ännu lättare och bättre sätt at kunna hålla *Stickelbår* hela året friska i *bouteiller* utan någon vidare kostnad, är det som följer. *Stickelbären* afplockas i tørt wäder, så snart de äro fullvärte men ännu ej mogne, stjekar och toppar rånfes noga bort, fylles sedan i stopps *bouteiller*, som hafwa wida halsar, hwilka täppas lindrigt med goda korkar, och efter bröddgräddning sättas i en bakugn, samt genom omwårling så bewakas, at de alla få lika wärma. Men så snart det märckes, at bären genom wärmans wärckning sunkit wid påß  $\frac{1}{2}$  i *bouteillen*, tages den ut och med all skyndsamhet tilkorkas på det starkaste. Korkarna afkåras sedan jämt wid thynningen, och öfwermåltas med hårt beck eller harts; då *bouteillerne* ställes i förwar på något tørt ställe, tills man behöfwer bären. (h)

*Anmärckning:* I stället för bakugn kan man lika beqwämt och nästan beqwämare betiena sig af en gryta, den man sätter måst full med watten på elden, har en eller flera *bouteiller* deri, lägger halm eller hö emellan *bouteillerne*, samt stenar på halmen, at *boutaillerne* ej mås



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

Hela vinteren öfver kan man förvara Krusbär til *Jal-  
lad*, om man fyller en *bouteille* wäl korkad och hartsad, ned-  
säncker så altsammans uti en brunn, tills man wil nyttja dem. (i)

(a) Raj. Hist. 1485. (b) Prof. Kalm's Amer. Resa. P. II. p. 801.  
(c) Egerins Kokb. p. 141. (d) Raj. Hist. 1485. (e) Eger: Kokb. p.  
187. (f) Eger. Kokb. p. 304. (g) Eger. Kokb. p. 284. (h) Baron  
Härlemans Relä. 1750. p. 135. (i) Trotz. Skogsb. 222.

S. 4.

**A**f Stickelbär präfas och et ganska härligt Vin. Eng-  
elsman *Bradley* anförer derom i sin *Countr. house wife*  
*pag.* 98. At Stickelbärs win är et af de bästa, starkaste  
och ömrogaste i hela England: At det i wäl korkade *bouteil-  
ler* många års tid kan förvaras i kallare, med den förman,  
at det tiltager i godhet, och at det icke skal wara sämre, än  
winet, som wäyer på bärget *Mataga*, så framt det rätt tilres-  
des. Om tilredningen gifwer han följande beskrifning. När  
bären äro så wida mogna, at deras inra saft är sött, fast ska-  
len äro ännu något syrlige och tjocke, afplockas bären i tork  
wäder, krosas uti et tjenligt sten- eller träkäril, med en trä-  
stötare; men får ingalunda röras med *metall*. Uti en tagel-  
posa inneslutas 2 kannor hwar gång af dessa krosade bären, då  
saften genom starkt präkning uttwingas. Doch tages i acht at  
präkningen ej blifwer så stark, at kärnorna gå sönder. Til  $1\frac{1}{2}$   
kanna saft, lägges 3 sk:p. pudersäcker, som omröres til dess  
alt blifwer wäl uplöst, hålles sedan uti et rent och något djupt  
trä- eller stenkäril, så at det blifwer fullt; och ställes i et swalt  
rum. Ar kärillet af 15 til 18 kannors innehåld, måste det stå  
i 2 a 3 weckors tid at klarna. Tappas sedan wahrsamt ut,

så at intet grummet blifwer uprördt. Det uttömde kårillet sköljes wäl rent ifrån dräggen, och winet slås deri å nyö, at stå i 3 månader at klarna, om det är 15 til 18 kannor i kårilet; 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 förlitet i kårillet; ty i det senare fallet klarnar det wäl snarare, men surnar ock 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 nyss tryckta skrift: At tilreda winer af in-  
**ländsk** frucht p. 1. som sker sålunda: Tag 6 lispund bär, fråga dem wäl sönder, hwilket sker bäst mellan Balsar, som finnes beskrifwit i min bok om Åker och Angstjöttsel, eljest blir en stor del okråhad; slå på dem en kanna eller mer efter behag godt kallwattn, låt det stå et dygn i kallt rum eller källare i öpit kåril, tag dem sedan up, präga och jula 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  $\frac{2}{3}$ , sprunda och hartsa 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 astappas; doch är bättre at lämna på kårilet, och tappa der af efter behof. *Bouteillerna* fyllas ej längre än til halsen, korkas och och hartsas wäl, samt lutas sedan full i källaren. Bären til detta winet tages, när de äro i begrep at mogna, ty när de äro hel mjuka och söta, så klarnar winet nödigt. Kårnorne få ej korkas, 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 fruckta, 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 kåril, så fylles det aldeles, ty dessa böra gåsa ej med samma häftighet som de röda. Desz egenkap är, at wara kylande, wattendrifwande och magstärkande. I smak och färg har det mycken likhet med moster-win, drickes fördenskull med säcker. Den som ej wil wäga mer än hälften säcker, tager emot hwart  $\frac{1}{2}$  Skedblad god ölgäst, utan at smaken deraf särdeles blir ändrad. Ju starckare man önskar det, desz mindre watten tages, och mera säcker. Flera sätt at göra win af Sticckelbår, kunna fås igen uti Eger. Kolb. p. 308, Raji. hist. 1485. Worliage winet. 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 watten blandade, samt wäl jäste, brännes et Brän-win som uti godhet och behagelig smak näppeligen gifwer efter det Franska. Zemför Worliage Husb. p. 116. Af winet som blifwit präfsat af dessa bår, eller ock af de sönderkramade bårn, tilredes på åtskilligt sätt Atticka. Engelsmannen Ellis berömmar uti sin House wife p. 244. följande sätt mycket: Tag ungefär et stop bår, som börja blifwa mogna, lå derpå 2 kannor kokhet watten, låt det stå 14 dagar, rörandes det wäl om hwar dag: präfsa dem sedan genom något glesst linne, eller annat glesst tyg, och lå den utpräfsade saften, deri man lagt et skålvund groft säcker, uti et litet doch starckt anckare, at stå i Solen. på sprundhålet lägges en lärftslapp, at ute stänga flugor, &c. och derpå en tegelsten: man får sedan höra huru det fräser och bullrar: Sätunda lämnas det at stå tills fermentation eller jäsandet är förbi, under hwilket en myckenhet skum småningom sätter sig deruppå; detta plår ske innom 3 weckors tid, hwarester det får aftappas, och förwaras til brukande i något tjenligt

wäl tilståpt kåril. Denna årticka är ganska skarp, och tjänar at bruka til insyltande, så wäl som någon annan. Hon möglas eller tjoeknas ej, och borde ingen, som har tilfalle at så den wara förutan.

S. 5.

**Q**Uterst wil man orda om Stickelbårs nytta och bruk i *Medicin*. Omogen fruekt kokad i soppor är god för dem, som hafwa hezig feber; ty bären äro kalla och *adstringerande*. *Choleriska*, heta och med galla upfylta kroppar kunna derföre på mångahanda sätt hjelpas genom dessa, uti *tincturer* och soppor, så wäl då de äro friska, som då de äro sjuka. Omogna fruchten säges också wara hälsosom för hafwande *grwinor*: den gifwer matlust. Efter *Mathioli* 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 rådeligit, at äta omogna Stickelbär til någon myckenhet, de må tilredas på hwad sätt som helst, 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 *recommenderas* också i pest tider til nyttjande. Se *Lind. pest. 42*.

Somliga är gjöra hwarjehanda fiårilar, 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 tilståtande torka gå ut, utom det ohyggeliga utseende de få. An har man sig ej beaktat något lätt och säkert sätt at förekomma detta onda. Swafiretrösk dödar wäl eller fördrifwer maskarne, men gjdr lika

lika skada åt busken, som sieswa masken; saltwatn påstånckst du-  
ger ock ej; pläckande är här säkrast, men ganska beswårligt  
och kostsam; Om man om morgonen bittida, efter en kall  
råguig natt lägger sakan under buskarne, och så slår på qwi-  
starna, falla maskarna lätt och i myckenhet ned, och kunna  
så i tåmmelig mängd samlas och utrotas.

Deße äro, Min Läsare, de få och magra anmärkningar  
jag wid denna så lätt *cultiverade* och nyttiga ört hunnit gjö-  
ra, hwilka en kringskuren tid ej tillåtit föröka och med jirligare  
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 utbiudande wårt förtjenar både mera och  
allmännare skötsel, befordran ock kärlek, än hittills skedt; då  
den merendels warit inskränckt innom några få Trä- och  
Krydd gårdar i Städerna, och ej hunnit mångenståds  
ut på landet. Utomlands ser man ej sällan äfwen  
wid Bondgårdarna en myckenhet af  
denna, planterad.



## Käraste Broder!

**N**är lärda werlden låg i trycker tyster koijsa:  
Man näplig säg ett prof utaf des floka wett.  
Men si nu har vår tid undkommit denna bojsa.  
Den Gyll'ne frihet har åt Wittre wingar gett.  
Min Broor! Du hunnit ock, i detta lugn framskrida  
De trappor har du trädt, där Lärda Männer all  
Med Arbet, Huswudben och möda måste strida.  
Minervas lager Dig, som dem, ock Eröna skal.

HINRIC WIDENIUS.

## Älskelige Broder!

**M**ed en hjertelig sägnad ser jag Dig, min Broder, tråda  
i de fotspår, som sista åt wishetens tempel. Min glädje  
fördublas, då jag besinnar, det denna wäg aldrig blifwit utan  
belöning. Ty ehuru den med många hvarsa törnen är be-  
swärlig: wedergwecker dock hoppet, at råka de efterlångtade  
rosor, den wandrande. Du min Broder, som ej är i början,  
utan närmare slutet af denna wäg, lärer snart få inhämta den  
ljuswa skörd, som af de genom idoghet utsädde frö upwåra.  
Jag kan alltså ej annat än af hjertat gratulera Dig til alt  
detta: Önskas at Din förtjenta lager och heder må ouphör-  
ligen grönskas.

NILS WIDENIUS.