

2

M. S. 3.
✓ Beskrifning öfwer
Swarta
Sinbårs-Buskars
nytta i Hushålningen,

Med Wederbörandes Samtycke,

Under

Theologiæ Doctorens Oeconomiz PROFESSORENS samt
Ledamotens af Kongl. Swenska Wetenskaps Academien

Herr PEHR KALMS
Inseende,

För Lager-Krantsen utgifwen och försvarad

3
Öfbo Academiens Öfre Läro Sal den 20. Junii 1772 e. m.

Af

CARL MEURLING

Österbotninge.

Å B O

Tryckt hos JOHAN CHRISTOPHER FRENCKELL.



§. 1.

Då den Allsmåttige och Allwise Guden gaf werlden och hwad däruti är, sin warelse, så skedde sådant ej af en blott slump och händelse, utan hade Han därwid sina wisa och heliga affikter: den som nekar detta, han betager det wisaste Wäendet en heder som hwar ock en förnuftig menniskja tillagd warder, hwilken aldrig företager sig något utan skäl och orsaker. Guds hustru andamål med alltings skapelse gick i sonnerhet ut på twänne ting: Han hade dels sina Höga Egenskapers uppenbarande, dels ock menniskioflågtets lockjalighet til driffiädror, om jag så får tala. Skal den sednare affikten winnas, så åligger det menniskjorna, såsom de ådlaste af jordens inboggare, at förskaffa sig kundskap och kannedom i de öfriga skapade tingen, i hwilken händelse jämwäl Guds Härliga Egenskaper warda uppenbare, det Han ock med skapelsen påsoftade. Stadnar man med upmärksamhet wid Ortriket, at förtiga annat, så finnes, at äfwen det är inrättat efter oswannämde affikter. Det hyser uti sig en otalig myckenhet inwånare, som tåsta med hwarandra i såring, och tillika på det tydligaste predika för oss om et stort, obegripeligt, Allsmåttigt, och Förståndigt Wäsendet. At förtiga de behagligheter som finnas i plantornas rike, hwilka ock äro stora nog,
hafwa

hafwa de en nytta med sig som är mångfalt större. Så länge menniskan ej har sig denna bekant, kommer han aldrig til ån-
 nutande af den, af Skaparen påsyttade, lyckaligheten. Och
 således winnes ej fullkomligen någon af Guds affikter med ska-
 pelsen. Utan någon motsäjjelse finner man då nödwändigheten
 at förskaffa sig inrikt uti Wetenskapen om örterna; om annors
 den nytta skal of tillfalla, som de söra med sig. Allt bemödan-
 de i denna delen bör ej falla of beswärligt, emedan et noga
 fullgjörande af denna skoldigheten, på mångfalt sätt fördubblar
 vår lyckalighet. Swarta Winbärs Buskar med deras frukt
 hafwa, som mycket annat, det ödet at wara för mer än mån-
 ga menniskjor okända. Och oansedt dese buskar wara i nog
 ansenlig myckenhet wildt hos of här i Finnland, är dock anta-
 let af dem, som ej weta göra sig någon nytta af dessa bär,
 wida wagnar öfwerstigande dem, som hafwa sig detta bekant.

Jag har derföre trodt dessas nytta wara så stor, at den
 förtienar för Allmenheten omtalas. Hos mången mindre för-
 ständig gör jag mig ej hopp om blidare omdömmen om detta
 arbete, än de Disputationer ofta nog haft, som förut på mo-
 ders målet blifwit utgifne: dock tror jag mig winna ursäkt hos
 en och hwar af dem som detta ringa arbete med mogit genom-
 läsande behaga hedra, och hwilka ej så hafwa tilgång på de
 böcker, hwaruti om dese buskar handlas.

§. 2.

Swarta Winbärs- eller Tistron buskar kallas af Herr
 Archiatern och Riddaren von Linne i sednare edition af
 des Flora Svecica §. 207. *Ribes inerme*, floribus oblon-
 gis racemis pilosis. At Prof. *Tillands* uti des Catalogus
 på de örter som finnas omkring Åbo, får den namn af *Ribes*
fylvestre buccis nigris. Finnarne kalla dessa bär förnämligast

gåst *Ludinmarja*, men på somliga orter ock *vitsa mustica*; i norra delen af *Österbotn* heta de *Hiestanar*.

Öfwarmående buskar wåra wildt i *Lappmarken*, *Tärneå*; *Österbotn*, *Finnland*, *Helsingland*, *Sverige*, *Switserland*, *England*, samt här och där i *Norra America*. Desutan planteras de til ymnighet i trädgårdar. Af försök har man funnit, at löfwen åtas af *Kor*, *Får*, och *Getter*, samt understundom af *Hästar*, med *Swin* är ej försökt om de åta dem eller ej. Denna ört mistänkes wäl af någre för någon giftig egen skap, men mångfallig erfarenhet har wist, at en sådan tancka är ogrundad. Bären och bladen hafwa en symmerlig lukt, ej aldeles olik wåaglöf lukt. Den planteras mångenstäds til häckar i kryddgårdar, hwilket måst göres för frugten skull, es medan den ej är särdelestjenlig til stängsel i thy den icke låter wäl klippa sig. Bären af denna ört åtes råa, och hålles af åttfilliga *Förnåma* i stort wärde, på somliga ställen åta bönderna dem sällan eller aldrig, utan lämna dem orörda. Bladen brukas både wid gurkors och swampars insyltande.

§. 3.

Wimbärs buskar propageras på mångfalt sätt, såsom 1:0 genom fröens utsäende. 2:0 Genom affkuruu qwistars planterande, 3:0 Genom afläggningar, eller at qwisten af en wärande buska em wåren, så snart jorden blir redig, nedböjes til marken, och med en tråkrök håstas wid den samma, samt betäckes med god fet mull, dock at ändan af qwisten lämmas up i dagen, då den i jorden warande delen deraf inom et års förlopp slår ut rötter, hwilken qwist nästa året derefter kan så afföras, at den nya roten blir qwar wid den ändan af qwisten, som man lämnat upp i dagen; dese planteras sedan ut på de ställen man wil hafwa dem at stå. 4:0 På det sättet at man
 uptr

uptager en buska, hwilken delas i flera delar, dock så at hwar del får rot med sig. Af de 3 första planterings sätt sås de bäst bärande buskar; det fjärde eller sidste är sämst af alla. Wil man hafwa mycket och stora bär på dessa buskar, böra de hwart tredje år så tillräckeligen god jord af wäl brunnen Boskaps gödning omkring sina rötter: de böra ock ej planteras på mycket torra ställen.

För öfrigit, såsom dese Winbärs buskar äro ganska nära släcta med Stickel, eller Krusbärs busken, så hänwises den Gunstige Läsaren til Cat. Mag. Eric Widenii Disput. om Stickel- eller Krusbärs buskars ans och nytta utgifwen här i Åbo 1757, där deras ans omständeligen utföres. Jag wil nu widare föreställa en och annan nytta af dessa swarta Winbärs buskar.

§. 4.

Et förträffeligt Mos tilredes af förnämnda bär; härmed tilgår på följande sätt. Sedan man förskaffat sig dessa bär, rånas de wäl, läggas i en Malmgryta at koka i sin egen saft, utan tillsats af något annat wätt; under kokningen frammas de med en slef i affikt at wäl kunna präsa saften ur dem; sedan tages grytan af elden; bären tillika med saften lägges i et rent linkläde, hwarigenom all saften frammas ut i et annat rent kåril, at endast skinneti af bären tillika med fröen blifwa qwar i linklädet, detta kastas bort; men utpräskade saften användes så, at til hwart qwarter saft tages et skålpund Säckor, hwilket sönderslagit lägges i saften; denna hålles i en Malmgryta, och sättas på elden at koka så länge til des saften börjar blifwa så tjock som et Mos, då tages den af elden, slås i rena sten- eller glasburckar, bindes wäl öfwer, och förwares. Wil man hafwa detta mera wälsmakligt så lägges något Canel och Muskotblom

Stekblomma i grytan, sedan bären blifwit ditlagde; då får saften lukt och smak af dessa krydder. Sedan saften blifwit utkrammad, kastas det tjocka så af bären som krydderna bort, at man måtte få et rent Mos. Andra stöta krydderna sönder, och lagga dem i grytan, då saften och säckret läggas dit samt låta dem förblifwa i Moset.

§. 5.

Et annat sätt at göra svart Winbärs Mos: Bären som böra vara wäl mogna, sönderkramas med en Tråsked uti något stenkårell, hwarefter allsammans lägges i en hårduks posa, hwilken hänges öfwer en stenskal, at saften får sawlas deri; sedan måtes med en glasburck huru högt saften stiger, då et wätt pappers stöcke sättes til märke på burken; hwarefter saften hålles ur, och slås så mycket riswit säcker uti igen, som saften warit, hwilken nu blandas med säckret at det sednare må något smälta; derpå slås det i en Malmgryta, hwilken sättes på en lågande eld, at få tre eller föra starka upsiudningar; dock lyftas grytan mellan hwar:e gång af elden, at kokningen litet stadnar, och at man må kunna aptaga skummet med en sked af Silfwer. Burken bör vara wäl warm i hwilken det slås. Om det då är jämt med märket som sättes på burken, när saften slogs i den samma, så är det tillräckeligt kokadt; men stiger det öfwer, så är det för litet, och då kan det slås tillbaka, at än få en stark upsiudning. Jämsför Madem. *Wargs* hjälpsreda edit. 4. pag. 479.

§. 6.

Mjöd tilredes af swarta winbär på följande sätt: Til en kanna honning tages fem kannor watn; honungen kokas först för sig sielf och skummes wäl; när sedan den nämde quantiteten af watn kokar rätt starkt, hålles honungen däruti, då siar dedelen bör afkoka; sedan slås det i ett rent smakande kåril at kalna; man lägger då fyra och et halft stop wäl mogna och nyligen afplåckade swarta winbär i et halfankare, dijt lagen, då

Då han blifwit wäl kall, åfwen hålles; ankaret bör ligga i et kallt rum med löst sprund en fiorton dagar, men hwarannan dag omröras med en björkspade; sedermera sprundas ankaret wäl och föres i en källare, der det bör ligga stilla i sex weckor, då det sedan kan astappas på bouteiller, hwilka forkas wäl.

Se Madem. Wargs Hjelpreda 4. edit. pag. 493. och 494.

§. 7.

Åf ofta nämnda bår präkas Wiin på flere sätt; jag wil endast anföra et eller annat: et ganska godt wiin göres sålunda. Til et halst ankare, hwari win förut warit, tages fyra och et halst stop wäl mogna och ränsade bår; fem kannor watn kokes hwari lägges fem skålpund säcker: watnet kokas tills fiärdedelen är infokad, under kokningen skummes det wäl; sedan slås det i en ren säf eller annat kårill som ej har någon osmak, i hwilken det sedan står öfwer natten at swalna: följande dagen slås detta watn på båren, hwilka äro lagda i förenämde ankare; sprundet sättas löst på det samma; fiorton dagar bör det så gåsa håri, hwar dag omröres det en gång wäl med en björkspade. Om ankaret efter fiorton dagar ej är fullt, fylles det med kokadt, dock sedan kallnat watn; hwarpå det sprundas och hartas wäl. Est. r 6 weckor kan det tappas af på bouteiller. Tapphållet på ankaret sättas något högt up, at ej båren wid astappandet måga göra någon olägenhet.

Et annat sätt at göra win af dese bår: de samlade wäl mogna båren sönderpräkas; til tre pund deraf tages 9 stop kyllwatn, som infokat til tredjedelen, slås sommarljumt på de kråfade båren, och ställes i en säf et dygn uti et kallt rum, något täkt. Derrpå tages båren up ur saften, kramas wäl, stötes ån en gång, då saften åter utkramas, och slås til den förra. Detta silas alt genom en hopsydd påse af Boij eller annat glest ylle, at det gröffsta grumlet går ifrån. Til hwarie kanna af denna saft lägges et skålpund pudersäcker eller groft toppsäcker; slås så på et ankare så snart säckret är wäl smält; sprun

sprundas och hartsas ganska wäl, och lägges i Källaren. Om
 Karet får ej fyllas närmare, än til et knapt qwarter ifrån sprun-
 det; då i et mindre kårill fyllnings win af samma slag åfwen
 wäl täpt, spares, hwilket efter fiorton dagars förlopp fylles på
 det stora kårillet, och täppes wäl som tilföre. Under gäsning-
 gen måste man dageligen heit noga se efter, at ej minsta dy-
 ning spörjes på hartsningen, på det winet ej måtte taga syra
 til sig. Rena och starka winkåril nyttjas hälst härtil. Iu
 sednare det astappas, desto bättre blir winet. Efter tre måna-
 der kan man utan skada lägga det i bouteiller, hwilka straxt
 böra wäl korkas och hartsas. Detta win gifwer söga de wäl-
 smakande utländska winer efter uti smak och godhet sedan det
 fått ligga et år. Detta har åfwen nog styrka at sätta blodet
 i gäsning, ja det må med skäl räknas för et af de hälsosamma-
 ste winer. På stort kåril kan det årligen fyllas til, så mycket
 man afdruckit, allenast det förut blifwit astappat och skilt ifrån
 första gästen. Se Herr Baron *Brauners* inländska winer,
 pag. 3 och 4.

§. 8.

Om dessa swarta Winbår tillages ock et godt watn kallat
 swart Winbårs watn. Lågg fyra och en half kanna wälrens-
 sade bår i et rentsmakande halstankare, koka godt kall- eller brun-
 watn, hwilket skummes wäl, när detta är Sommarljunt, slås
 deraf så mycket på båren, at ankaret blifwer så när fullt; då
 bör det ligga i et rum twänne dygn med löst sprund, samt om-
 röres en gång om dagen med en Björkspada. Sedermora slås
 et qwarter Franskt brånwin däruti, då ankaret bör blifwa fullt,
 det täppes wäl och böres i Källaren, där det blifwer liggande
 ungefärligen sex weckor innan det astappas. Se Madem. Wargs
 Hjelpreda 4:de edit. pag. 494.

Et annat sätt at tilreda Winbårs watn: de mogna båren
 rånas wäl och läggas i et ankare, sedan tager man godt kall-
 eller brunswatn, hwilket kokas så länge, at allenast hälften
 lämnar

lämnar qwar efter kofningen, detta bör få blifwa kallt, sedan slår man så mycket deraf på baren, at det blifwer ena hälften bär och andra hälften watten uti kårillet. Detta röres om flera gånger; kårillet sprundat igen, och lämnas at stå i tre weckor, efter hwilkas förlopp man kan dricka deraf: wil man sätta litet säcker uti blir detta en så mycket mer behaglig och smaklig dryck jemför Madame Egerins kofbok pag. 317. Dese watten äro en skön dryck uti Febrar. Somliga, at göra detta watten mera wälsmakligt, lägga deri hwarjehanda krydder, men för dem som hafwa fragt bröst, äro gemenligen de watten bäst, som aldeles utan krydder tilredas på föregående sätt.

§. 9.

Ut Winbärs bladen fås et Thée det bästa man wil önska sig. Bladen samlas uti Junii eller Julii Månader, torras i skugga, förwäres och nyttjes när man så behagar. Det Utländska Théet är nu et af det nödwändiga wi böra hafwa, men om et ofta bruk af denna dryck är hällosamt det lämnas jag derhån: skulle ej den enskilda kroppen taga skada deraf, så skadas likwäl hela Rikskroppen genom en nog stor summa penningar som til utlåningen årligen utgå, emedan en förwänd wana gör at wi sätta det Utländska Théet framsför det wi kunde hafwa af inländska örter.

Hos hwar och en, som wet huru Utlåningen tilreder sit Thée, borde med rätta upkomma en den största affko för detta kram; och twärtom borde en sådan förskaffa sig denna drycken af de örter, på hwilka wi hafwa öfverflöd inom Rikets gränser. Ibland dessa får jag räckna Swarta Winbärs bladen, to af dem fås et bröstet samt niurarna renande och lättande Thée. Se Herr Assessor Haartmans Läk. bok 2 edit. pag. 349. Och brukas detta Thée med säcker och mjölk hela året, i synnerhet höst, winter och wår emot gickt med stor nytta. Jemför Herr Asses. Davelii Socken Apotbek pag. 107.

Bladen af Winbärs buskar färga bränwin, at man til färgen

färger ei kan skilja det från Franst brännvin. *Linn. flor. suet.*
2 edit. §. 207.

Ligger man et par gröna groiskar af denna buska uti en
bouteille Franst win, får detta måst samma smak som Mos-
sel win. Se Herr Arch. och Ridd. von *Linnes Skänsta*
Resa pag. 387.

Med bären färgas högröde sålunda: Tag swarta *Wino*
bär, stöt dem sönder, präsa ut saften, sila dem genom et Klä-
de. Tuget, som skal färgas, alunbetes, torckes, och doppas i
förenämde saft. Se *Linders Sw. Sörg.* pag. 45.

Vi beöfka ganska begärligen denna buskens blommor un-
der des blomstertid; dertfore är på de orter, där Vi hålles, en
myckenhet af dessa buskar: et skönt förråds hus för dessa nytta-
ga Insecter.

Wid Bockaps pest och andra swära bockaps sjukdomar är
förträffeligit, at taga swarta *Wino*bärs blad och stjekar, koka
dem i all den dryck, som skal gifwas bockapen, och i den, hwari
de skola intaga de botemedel man brukar emot sjukan. Måns-
gen har nästan endast härmed räddat sin bockap. Jemför me-
ra derom *Sauvages* anmärkningar öfwer Bockaps sjukkan uti
Vivarais pag. 30. 31. 32. och Herr *Ass. Haartmans* beräk-
telse uti *Wettensk. Acad. Handl.* 1758. pag. 54. 56. 59.

Om denna buskens och des bärs margfalliga nytta i Me-
dicine tillåter min fringskurna tid mig ei at något orda; jag
lämnar samma göromål dertfore til andro. Jmedlertid wil jag
wisa den som har lust, at något se deraf, til Herr *Assess.*
Haartmans Läkare och andra edit. pag. 24. 48. 56. 57. 70.
122. 145. 146. 147. 185. 187. 195. 196. 197. 200.
201. 233. 255. 268. 287. 302. 323. 329. 351. 352. 360.
366. 370. 375. Herr *Archiat. och Ridd. Rosen von Rosenst.*
oms *Barnasjukdomar* 3 edit. pag. 241. och Herr *Assess.*

Darelii *Sohn.* *Apothek* pag. 107.

