

Astronomi

För Året

Ester vår Frälsares Christi Födelse,

I 7 4 9.

Eil STOCKHOLMS Horizont,

Belägen 59 grad. 20 min. Norr om Äquatorum
och 1½ tids min. Öster om Upsala Observatorium.

Utgiften

Efter Hans Krongl. Majts nädigste Rådgande

Af Des Wetenskaps Academie.



Stockholm, tryckt hos LARS SALVIUS.
Exemplaret saljes häftat och stukit för 6 öre Kruppi:nt.

Sol- och Månen's Förmörkelser.

Af s. sådane, som i år infalla, blifwa de
2 sidsta hos osz på klar himmel synlige.

Den första skjer i Månen, den 12 Dec.
som i Stockholm först märkes kl. 7: 55 min.
om aften. dēs rätta begynnelse blir kl. 8: 3-
min. stiger til $4\frac{1}{2}$ tum eller tolfte delar af
Månen's twålinie kl. 9: 13 min. och slutes
kl. 10: 23 min. så at 7 à 8 min. där-ester,
den samma aldeles försvunnit.

Den andra syns i Solen, den 28 Dec.
i nordra delen af Africa och västra af
Asien nästan total och ringformig, men här
i Europa större och mindre, alt' ester som
Länderne äro mer eller mindre söder ut be-
lägne. Sj war horizont kan (om lusten är
klar) observeras dēs första överjan kl. 9: 41
min. största tilltagande på nedra sidan til $6\frac{1}{2}$
Solens XII delar kl. 10: 47 min. och sista
partet kl. 11: 54 min. allt för middagen.



B

Beskrifning om Öl.

Watn är säkert den naturligaste drycken, som
man ser af allehanda djur, och altså otvist-
agtigt den första, som människorna brukat. Mjölk
lärer och ofelbart warit den andra drycken, som
människorna antagit, lärde af mödan, då de
fördt sina hjordor i bet, öfwer de brännande sk-
nor i Söderlanden. Winet Noachs upfinning,
är väl, rätteligen brukat, en färträffelig dryck:
men angriper nog hårdt människans kropp. Alla
deze ofte förlja bloden; men watn besyrnerligast:
mjölken föder mera, och winet upmuntrar mera.
År altså warnet den förnämsta drycken, at upspäda
maten och läcka blodet; men warnet är så olik-
ta, och af så många slag, som jordmonerna, och
altså på många ställen osmakeligt och stadeligit.
Hvars före människorna sett, genom örters och
fröns upfkokande med watnet, gera det smakeliga-
re och sundare: men som en sådan dryck, ester
några dagar, surnar och hårdnar, har folket up-
furnit, at förekomma denna genom besta örters
tilläggande och jästning, hvarigenom ölet upkom-
met, som förmenes först uti Egypten, fast det
redan hos Giöthar och Tyskar, vid Christi födel-
se var bekant.

Öl

Vi göres, som hvar wet, af watn, malt,
humbla, jäst, hvilka hvar för sig böra betrags-

tas.
Watnet är olika til Landet och årstiden, och
detta är största orsaken til den myckna åtskilliga-
heten, som är emellan öl och öl. Dersöre haf-
wa merendels de, som bo i berglänte ländar, sär-
som i våra Bergslagor, bättre öl, än nära til
hafivet. Måst alla brunnar i Stockholm blifwa
salta af uppsjö, och åfven sjelfwa själén i Måla-
ren, och fast salta watnet rinner tilbakas, torde
dock häraf hånda, at Stockholms ölet får sin e-
gen smak, som knapt kan winnas af samma Må-
stare och materialier vå et annat ställe. Den som
sedt watnet i Hamburg, lärer finna orsaken, at
och Hamburgar ölet har sra smak: och huru osma-
feligit watn, genom brygg kan blifwa drägeligare.

Malt gjöres hos os af korn; hos få af hwete;
men sällan af hafra; minst af råg: men uti In-
dierna endast af rijs.

Humlen är et fälsamt uptog, som icke varit
bekant hos de gamla, hvem hade kunnat tro, at
dena örten, skulle blifwet så oumgångelig til den
sota drycken, som kokas af malt, at man med
humle, skulle göra honom best, endast för huss-
håll

hållningen skull, och at desto längre bewara det
för hårdnad. Imedlertid har man nu funnit af
förfarenheten, at churu nära slägt humlen är med
hampa, skada dock humlens kådagtiga delar längt
mindre, äro och wida tjänligare til dricka, än
Porsen, som förut i Sverige brukades och gjor-
de mycken huswidwärck. At jag ej må tala om
Baggessöta, Watuklöfwor och malört, som fatti-
ga undertiden bruка för humla.

Gästen är måst enahanda, han gör drickat håll-
fösmmare och starkare. Han nederslår de gröfs-
re particlarna til botnen, sedan han dem länge är
betat, blifwer altså drickat klarare och renare,
samt förhindrar furnaden; ty den som dricker
huska eller osjälv dricka, lärer märka, at drick-
sat, ej längt derefter, stiger up med sura rap-
ningar. Buttelbir eller öll, som är qwaft i deg
gjäsning, och os i bouteiller med långa halsar
och hårdt tilhåpt, gifwer mycket wader, spräcker
osfa bouteillen, och i magan utspänner inålwor-
na, samt skadar både dem och njurarna. Man
har i London sedt eu Soldat, som, efter hållen
wakt, hastigt lagit uti sig en bouteille Buttelbir;
men strax derefter fådt en farlig colique och på
3:dje dagen dött: då den samma blifvit öpnad,

blifwa

hafwa tormarna lüp ut utur buken helt upbläste.
Fässningen är en granlaga sak vid alt öhl, och
kommer det noga berpå an, huru warmt drickat
är, då jästen inlägges. Hetsjäst blifwer det, då
jästen lägges uti brygget, medan det ännu är,
helt hett. Härav blifwer drickat mycket fint, starkt
och klart, samt behåller fraggan eller rosen hela
tiden i bågaren: men gör halsbränad eller ock en
faslig hufwudvärck. Balljäst warder drickat, då
jästen lägges uti, sedan det blifvit helt kalt. Det
ta blifwer aldrig gjerna rätt klart ol, och då det
sättes i kärllet en liten stund, uti et warmt rum,
begynner det något litet jäsa och sätta jäst på bö-
nen. Detta gör mindre hufwudvärck, drifwer
starkt af: men med jästen skadar magan. Ljum-
jäst kallas det, då jästen inlägges, när brygget
är så mycket kalt, at fingren, som deruti sticces,
känner drickat neder uti ljumt; men liksom en tall
ring öfverit. Detta blifwer det bästa och hälso-
sammaste ølet, som besynnerligen brukas i våra
Bergslagor.

Utom alt detta, måste drickat / som skal blifwa godt,
vara brygt af godt malt. Rökt malt gör brunt och min-
dre smakeligt ol. Det bör ock vara väl först, om det
skal väl bekomma vår Kropp. Det bör drickas kvarken
för först, eller på upphällningen, at icke jästen må graver
magen, vilket Durchlopp, Colique; Besynnerligen bora
de;

de, som af sten eller podager dro plågade, här före nega-
gra sig. Jag vet exempel på en, som af en enda tunn-
kanna färt en mjäldstot, som än i dag, efter 15 år läres
wata: ty det första drickat, med jästen, gör mycket vä-
der, utspänner intestina, som en gång utmidgade, hväle-
ligen kunnna hänta sig. Dricker någon särskilt dricka el-
ler buska, och der til åter något annat, som gör väder,
han har svårt at undvika Maran följaende vatten. Ut-
ländska Nationer plåga lägga osäkert kalf i sitt dricka,
hvarigenom drickat blir snart klart; men det varstä är,
at eu stark Skjörbjugg af sådant dricka aglas, som oftast
stannar i wattusot, eller på armat fätt dödar. Agte sig
dersöre för uppsöwatten eller saltwatten, eho som är rädd
om sin hälsa. Någare brukा sätta en Bouteille med Gräs-
nevin, utan propp, uti Farer, då ölet jäser, hvilket är
intet annat, än at själala wettet ifrån sina gäster. Moc-
ket bäst dricka däruppar bränaden, torkar och magrat
Kroppen, och disponerar honom til Wattu och Wädersot.
Starkt dricka, och alt förstärkt, gör Kroppen däst och
tung, samt på sluter andetappa. Surt ol gör magstryra,
pufigdet, blekhet, colique och mjäldstot. Härav följer
huru noga et godt ol bör tillagas, hvartil fördras både
wetenkap och förfarenhet, utom goda ingredientier;
men decigenom kan man också vinna en drick, som är
längt häntligare än all annor, för vår Nation, och be-
synnerligen för dem, som hafta tilbörlig och laglig mo-
tion, eller ock strängare arbete. Et sådant ol tässar med
vin om präferencen, så til klarhet och smak, som nötta
och hvälfrefnuad, häfti då det är något gamult. Icke
försäkra drickat podager, som vinet allment gör; ta
man var exempel af de största stensuidare, at ibland tur-
sunda, som blifvit Furne för sten, var näppeligen en ens-

da varit fölbtinkare, utan mätt alla vindrinkare. **V**an på ölet får fara njurarna, och således mycket biver-
ger, at svenpashen ej få lätt få rotta sig. Et godt dricka
upphitsar icke blödet, som vinet, och föder längt mera,
det man ser på starka öldrinkare, som fast de litet där,
ändock ärö fete. Gör alltså ölet kroppen fet, som vinet
den samma utvägslar. Den ofantelige Gåsen, lilla
Cajanus fallad, som visstes i Amsterdam, var således fet
hjord, endast genem öl. Ölet disponerar mindre til lung-
fot en vinv, mindre til Febrar och andra skadelige ob-
struktioner. Men at öl lastas, hälft af de förra åmare,
kommer icke så an på ölet, sem mera på öldrinkarne.
Det bästa brukadt til östverflöd slader, och är öl en dryck,
som ej mycket bör recommenderas för de förmämre, och
dem som lefwa utan motion; ty så mycket ölet dem fas-
dar, gagnar det andra, sem ärö i fullt och dageligt ar-
bete. Icke doget starkt öl om hettofte sommariden;
men der emot, om wintertiden, wärmer det ansenligent
dem, sem ärö på resor, och mer än någor antio dryck.

Öl recommenderas icke för dem, som ärö dässe, pu-
sige, fete och sickerbjugsfulle; men deremot, bekommer
det, i lika grad, dem väl, sem ärö magre och utterkro-
de. Alt öhl stådat krypp och sjål, säs i andre starka
dryckar, dock om man i någon dryck skulle någon göng
vara östverflödig, östvervinnnes det lättare och med min-
dre fara af öl, än andra starka drycker. Starka arbete-
re mäste battra godt öl, em de stola uthärdas; ty uts-
watten, Thé och Coffé blifwa de urmärglade. Alwawab
rudrickare ärö magre, och alla öldrickare fete. Et starkt
dricka mäste waramt continueras af den, sem icke ha-
ver litet stark kropp; ty det gör alla wässer uti ej se-

ga, ved mycket stem på tunga och tänder, hvilket Bergs-
männerna ofta bitit i gräset, sedan de låtige brukat öls
Curen. Den som efter mycket slåp kommer i ro, och
dageligen dricker en Fanna starkt öl, samt soffwer efter
midbagen, utan at arbeta, han bryter snart nacken af
sig.

Utlandsta öler behöftva icke at förfisfas för våre
Sweuffa magar; ty det vere at gå ösver Sjön estes
watten. Ångelska ölen kro starka och mångabanda: men
blifwa flere genom blanningsar, som ofta skada. Hol-
ländsta Molot gischar väl mera stum, men aldrig den
smak, sem vårt. Dansiger Prysing är väl god för
den, sem södt och slagit sfg: men nog mägtig. Tys-
karnas Garley stixpat nog och deras Kyddad Kniss-
nach gör snart full. Brunswiger Wummis kan väl
vara tjänlis i matthet och syra; men stadar nerversa,
eburu hon kan föras ösver linien. Breyhahn gör mer
vatnigt, än annat öl. Japonesernas öl af ris är väl
kyddat och starkt: men gör gicht och kallvis. Sahlu
ölet i Sverige gör wida ösver dem alla. Finsta Kuran
är tjock och nästan mjölfärgad, och Kokas med glöggade
stener: Kan alltså icke vara hälsosamt; dock är denne
dryck, mästredelen, denna siden obekant i Finland, och
bruks på Øsel och andra Ryska Provincier. Råneölet
på Gotland gör den, sem dricker, ofta helt blind, så
länge ruset warar, hvilket kommer af stjädret (Tolium)
sem växer i kornet. Galentara (Millesolium) som Li-
ma Bonden under tiden bruker på sit öl, uprörer blod-
det och gör enom nog wimmerkantis. Bitterölet, af öl
och malört, kan så mycket mindre vara godt, som Källans
mästarne merendels med malörtens, på detta sätt ten-
ra et hårdt och förstamit dricka. Klepparsölet, som
Mingo

lägge förts i hafvet, har genom motion merendels blifvit finare, smakligare och hälsosamare, län där det tas gits.

Det konimer mycket derpå att, at drickat är rätt brugt och af goda ingredientier, och at det brukas af folk, som äro i dageligt arbete, då öfverträffar det alla andra gjorda drycker, och är tienligast för en svensk mage, helst utom hetaste Sommardagarna. Människans lis och hälsa hänger så mycket på dricka, som på maten; ty är bryggarekonsten ej den sämsta. Det är gansta besvärlig, at resa på de orter, der folket ej lärt brygga; utan at man vid hvarv ombytte af drickat, skal frukta för ny sjukdom. Ingredienter och omkostnader äro de samme til et stödt och smakeligt, som til et vånujaktigt och skadeligt öl, och det, som gör åtskillnaden, består endast i bryggerstaus konst. I värld Fädernesland, brygges, på någre ställen, bättre öl, än man lätteligen kan finna på något annat ställe i Europa och wore unskeligt, at denna konsten wore almänt bekant. Det wore värdt, at hvar studerande ungling wiste konsten at brygga et godt glas öl, och at baka en god kaka bröd; en konst, som är gansta wichtig för Nationen, och lärd på et par dagar; härigenom kunde veteusapen snart utwidga sig, öfver hela landet, til invåuarenas förmån. Det är fram för en fullvuxen flicka, at det stånd, at hon hself behöfver se på maten och drycken, som gisster sig utan at rätt förstå dese zine nödige præparationer.



Innewarande års Marknader i Swea- och Götha-Rike, samt Finland.

I JANUAR. Mångab.

Schilstuna och Söderhamn, den 2. Sker-
ninge, den 4. Nyköping, Skara, Raumo,
Borgo, Falcköping, Taxashus, Glomans, Ingas-
torp, Torpa och Ydre, den 6. Söderköping och Hob-
jeby, den 7. Hudvikswall och Åsferfund, den 9.
Mariäfred den 10. Westerwik, och Töntköping,
den 11. Linköping, Wennersborg, Entöping
och Östhammar, den 13. Södertelje, den 14.
Åbo, Helsingfors, Wimmerby och Gränna, den 19.
Uppsala-Distingen, den 23. Norrköping, Chri-
stianstad, Borås, Hedmora, Sköfde, Nykstad,
Helsingfors, Åmål, Karislejo, Lommaryd och
Söllefteå, den 25.

Uti FEBRUAR.

Hofswa och Åtved, den 1. Varberg, Mari-
stad, Sigtuna, Thorshälla, Vadstena, Kong-
backa, Rejaneborg, Frösön, Lojo och Virmo,
den 2. Swinsund, den 4. Linköping, och Ron-
neby,