

Almanacka

För Skott-Året

Efter Gräfsarens *CHRIST* födelse,
1796.

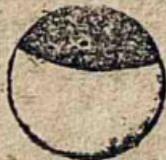
Till LUNDS Horizont,

Eller 55 grad. 42 min. Nol-högd, och 19 $\frac{2}{3}$ tids
min. Meridian-stilnad Väster omr Stockholms
Observatorium.

Efter Kongl. Maj:ts Nådigste Stad=
gande, utgifwen

Af Des Vetenskaps - *Academie.*

Mån-Förmodelse
den 14 Dec.



STOCKHOLM,

Tryckt hos JOHAN PEHR LINDH.

Exempl salies häftadt och skuret för i Skilling Banco.

efter, så att Tillnaden imellan Hennes wisande och Solens Upp-
eller Nedgång icke alltid är så stor, som i föregående Tassa ut-
satt finnes, så hörer Pendel-Kulan i förra händelsen strufwas
en eller annan härsmen Med och i den senare Upp.

Om nyttan af hwarjehanda Bår.

af

Författaren till Nya Swenska Eco-
nomiska Dictionären

Herr Economicus-Intendenten Fischerström.

Nåstan allestädes på Landsbygden finnes till-
gång på åttillige slags Bår. Likwål wet man
i allmänhet icke att draga behörig nytta af dessa
den goda Naturens gåfwor. Förstår man wäl
annat än att äta Pären af buskarne, när till-
fälle ej genast gifwes till affalu, eller att sul-
ta dem med Säcker som är kostsam och af minsta
nödwändighet? Men att bereda deras safter, att
insamla, torrka och förwara dem på ett sådant, att

deras smak ej förloras, därom byses förre ofun-
nighet. An man vill föreställa sig.

Alle willdtwärande Bär kunna på ett eller
annat sätt tjäna för vår hushållning. På sina
ställen finnes öfverflöd af wisa Bär-sorter, och
till hämtningen behöfves ej andre än små Barns
dagswerken.

Swad Winbär eller Ribb, Stickelbär, Hals-
ton, Björnbär, Berberis, med flere angår, skulle
hwar och en, som har ett stycke jord, kunna sjelf
skaffa sig ett anseeligt förråd af desse söna Bär;
ty buskarna hålla till godo mager och stenig jord,
om de ej få någon bättre. De låta plantera sig
om Wäghren, blott genom telningar eller qwistar,
hållst wid murar eller plank mot Sol-sidan, då
de ganska willigt tillwära.]

Äf desse så wäl som af Smultron eller Jord-
bär, af Blåbär, Obon, Fingon eller Ardsön,
Traubär, med flere, när de äro mogna och friska,
kunde smaklige och hälsosame drycker winnas att
tillagga i Källan för Win; eller kunde af dem ett godt
Dricka

Dricka bryggas, eller så wanligt Dricka med dem
göras mera Sundt och wälsmakande. Den fattig-
ge kunde med sådane Bär, jänkte en ringa del
malt och Säd genom kokning erhålla en hälsosam
dryck. Äfwen utan någon tillsats och utan någon
kokning, kunde watten ur dåliga Brunnar och
Källor, med sådane Bär göras både smakligt och
hälsosamt.

Den starkaste Attika kan tillagas af utträs-
kad Winbärs-saft, som till alla delar skall finnas
svarande emot den utländska dyra Win-Attikan.
Berberis, och Stickelbärs-saft rått tillredd, kan
nyttjas i matredning, i Punche, och nästan till
allt, där Citron-saft brukas. Huru äro icke flere
Bär-safter, när de blandas uti watten, läskande,
äfwen för Gjuklingar! Huru wedergwärande äro
icke desse safter, när de med tillsats af god rensad
Honung kokas till Mos.

Det skulle bidraga till Sädens besparing, om
Brånwin mera allmänt tillreddes af Bär. Till-
verkningen sker både med fördel och med mindre
arbete. När af en tunna Drelbär kan bekommas
9 eller 10 kannor Brånwin; af Stickelbär lika så

mycket; af Enbår ännu mera, kan det wäl löna
mödan. Det wärsta är, at man hittills med så
litet afswar winlagt sig om Bår-wärterns planter-
ring, att stora myckenheter af smaklige Bår så-
kan kunna bekommas. Men så gifwes desto stö-
re tillgång af Enbår, hwilka merendels onyttigt
förtorrkas och bortfalla. De kunde åtminstone
användas till Brånwins-bränning. Man bör
då först blöta dem ett par dagar, då watten sedan
afhållas och imedertid förwaras. Därefter söm-
nerslötas de med tråd-flubbor, att det liknar en
gröt, som strax öses i mäsfnings-karet, och med
påslaget warmt watten arbetas en god stund då
Enbårs-wattnet, som förwarades, tillslås. En fjer-
dedels tunna Hafre-agnar, eller som bättre är
en ottondels tunna måltat hafregrope, bör till-
blandas, och förfäres med tillmäsfning och brän-
ning, såsom med såd brukligt är. Wid sielfwa
bränningen bör likwäl en ylleduk nyttjas att låta
mäsfningen löpa genom, hwaruti olian stamlar,
och en sådan duk brukas äfwen wid klarningen.—
Om till wanlig bränning af Såd, stark Enlag
nyttjades wid inmäsfningen i skället för watten,
kulle såkert mera brånwin bekommas.

Det

Det är illa att allmogen ej kommit i wana,
att samla de uti flere hånseenden så nyttige En-
bår. Det sker ganska lätt. När båren äro mog-
ne, lägges under busken grofwa dukar eller mats-
tor, då den med en kapp åflappad faller de mog-
ne Båren, hwilka af någre barn kunna till en
half tunna samlas på en dag, sedan med en
Wanna rengöras, därefter på ett golf utbreddas
under par weckor att något torrkas; Såljas se-
dan till Apothekare, Bryggare och Brånwins-
brännare, om man ej will använda dem sielf.
Men Landtmannen kan behöfwa dese Bår till så
mycket. — En kappe Malt och twänne tunnor
Enris-lag kunna gifwa den Föttige ett godt dries-
ka. — Med Enbårs-Mos borde hwar Landts-
winna vara förskedd. Det är af bepröfwad nyt-
ta i flugghosta, förkylning och wattensot. Det kan
beredes lätt af krossade Bår, hwilkas saft utkokas,
silas och till Mos infokas, som Säckrar sig, när
det någon tid i glaserad stenkrufa fått stå till-
tåpt.

Fläder. eller Hyllebårs-Mos tillredes på
samma sätt. Den som nyttjar detta och Enbårs-

Mos, Höst- och Vårstiden, enstant eller på
bröd, skall förwara sig mot flere sjukdomar. —
Blåbärs-Mos är äfwen helsosamt, och utbredt
på brödstifwor tjänar till en maträtt. Men wid-
lidfgheten förbjuder att här anföras allt hwad af
friska och torra Bär kan för hushållningen tillre-
das. Däröfwinnes upplysning uti nya Econo-
miska Dictionären 4:de Delen.

Om man i allmänhet wille och förstod att
torrta och handtera Winbär, Stickelbär, Hallon,
Blåbär och Plommon, skulle både Russin, Corin-
ter, Swebbon och Bruneller sällan eller aldrig be-
höfwa införskrifwas. Till torrkning af hwarje-
handa frukt äfwen af Trädgårds-saker, bär man
hafwa Torrk-Ållor, hwilka gbras såsom fönster-
ramar, med styft spänd och fastspikad wäf, samt
trå-listor öfwer och under. I brist däråf brukas
flata stenfat, eller ock stekpannor, allenast desse
beläggas med papper, eljest kan järnet gifwa fruk-
ten en elak smak. På sådane torrk-Ållor utbredas
mogne, wäl rånsade Bär, påsättas uti lagom het
ugn, där bröd förut blifwit bakadt. Under jämn
wärma böra de ofta omröras, och noga esterses
att de ej brännas; förwaras sedan uti rona papp-
pers-

persirutar att nyttias i Soppor och annan
matredning, med mera fördel och bättre smak än
de skräpiga Russin och Corinter som i de fleste
Kryddbodas försäljas.

Goda Swebbon kan, med lika lätthet, hwar
och en skaffa sig, som har goda Plommon, wäl
mognade. Desse läggas på Torrk-Ållor och insät-
tas i en affwalnad bakugn, att de få 2 eller 3
dagars långsam torrkning, under hwilken tid de
böra ofta omröras, att blifwa jämt torra. När
detta är beställt äro ock Swebbonen färdige. Wä-
re största röda Plommon gifwa så kallade Ca-
trin-Plommon. De andre röda, gifwa bättre
och jämnre Swebbon.

Bruneller lika så goda som de Utländska,
funna med ringa möda beredas, då man har för-
råd af de stora, gula, äggformiga Plommon. Det
förstår sig att de böra vara wäl mognade, men
ej mjuka, och alldeles ofskadde. Beredningen sker
på samma sätt som med Swebbon. Likwäl med
den flitnad, att skinet eller huden afdrages,
hwilket sker lätt om de ett par dagar förut legat
utbredde på halm; de flyfwas sedan och stenarne
ut-

tagas. Så snart de i affwalnad ugn blifwit
skinntorrade, wändas de om, och när de blifwit
något styfnade, uttagas de, och läggas på rena
dukar i ett varmt rum en eller par dagar, hvars
efter de hårdt inpackas i läder eller askar, med
waxpapper omgifne. De böra således få stå nå-
gra dagar med tyngd ofwanpå. Förwaras sedan
uti kallt rum.

