

DZIENNIK KRAKOWSKI.

SOBOTA dnia 9 Sierpnia.

1834 roku.

N^{er} 26.

PRENUMERATA:

Półrocznazłp: 30.

Kwartalna..... — 15.

TECHNOLOGIA.

Sposób robienia jabłeczniku; rzecz wyjęta z pamiętnika Technologicznego, pod tytułem:

P I A S T.

Dojrzałe jabłka ogrodowe, przekrawają się na wpół i składają na jedną kupę, na której przez 24 godzin leżeć powinny, dla usposobienia się do prędzej fermentacji. Po upłynięciu tego czasu, rozbijają się w stępach na drobne kawałki, a potem wygniatają prassą (jak do oleju) w worach wełnianych z cienkiej kuczbał dla odebrania z nich soku. Sok takowy zlewa się w otwartą kadkę i zostawia w niej, dla potrzebnej ewaporacji przez 24 godzin, poczem się zlewa w beczki po winie lub jabłeczniku, wykadzone dobrze siarką; — następnie, lekko grubym końcem szponta nakrywa się, aby w nie nie niewpadło. Tak w piwnicy bez poruszania przez 2 tygodnie przereczona ciecz zostawi się, który to czas potrzebny jest do fermentacji.— Po upłynięciu tego czasu, szpunt który tylko grubszym końcem otwór zakrywał, wsadza się zupełnie cieńszym końcem, jak zwykle do zatkania, a sok z kadką zostawia się w spokojności aż do następującej jesieni, czyli przez rok cały na swoim lagrze, poczem stacza się win-

ne beczki także wysiarkowane lub zlewa do butelek i jest zdalny do picia.

Tym sposobem robiony jabłecznik przechowuje się przez wiele lat, jest mocny i bardzo smaczny. Nakrycie otworu beczki podczas fermentacji szpuntem, może być zastąpione czémkolwiek lekkim, bo w tedy, o to tylko idzie aby co bądź otworem niewpadło; lekko zaś tenże zatkany być powinien, bo gdyby w ciągu fermentacji związek z powietrzem zewnętrznym w punkcie otworu szpuntowego był przerwany, beczka mogłaby pęknąć. — Dobrze jest także mieć oprócz fermentującego soku w beczce, tenże sam sok fermentujący, w mniejszym naczyniu naprzykład w gąsiorze czyli w butli szklanej garncowej; zdarza się albowiem, że po mocnej fermentacji, beczka która była pełna, cokolwiek opada; natenczas dla dopełnienia jey, dolewa się tym sokiem który jest w zapasie.

Można także robić jabłecznik, dodając do 3ch części jabłek przekrawanych, 4tą część gruszek, lecz napóy takowy wyrabia się tylko w jesieni, a w końcu Marca lub jeszcze lepiej na początku Kwietnia, to jest w tenczas właśnie, gdy na wiosnę soki w jabłoniach i gruszkach

w górę podnosić się zaczynają ściąganie się. — Ściaga się zaś z beczki w której fermentował, i przez zimę stał, nie w drugą beczkę, lecz wprost do butelek, które potem dobrze zaszpuntować należy. Napój takowy już jest na wiosnę do picia dobry, a nawet mussować będzie.

Tym sposobem robiony jabłecznik, zupełnie wyrównywa zagranicznemu (*Cidre*), którego tak obficie w Szampanii, Normandyi, a dziś w Niemczech, prawie za ordynaryjny napój używają. Co większa że napój z gruszek i jabłek robiony, cydrem zwany, ani tego smaku, ani trwałości niema, i pod każdym względem jest daleko niższej wartości, a niżeli napój wyżej opisany, tak dalece, że Anglię mniej dbają o wino, gdy mają tak przyrządzony jabłecznik. Trunek ten jest bardzo przyjemny, nieupajający, na kamicę osobliwie skuteczny. — W tomie 1. Izys z r. 18 $\frac{3}{4}$ karta 383 czytamy: że leczenie kamienia w okolicy nadreńskiej na tem jedynie zawisło, aby chory pił jabłecznik najmniej 4ry razy dziennie, a im słodsze są jabłka użyte na wyrob, tym skutek pewniejszy; — to jeszcze dodać należy, że miejsca któremi wychodzi rozdrobiony kamicę, dla ulżenia cierpiącemu balsamem (Trachkłowskim) nacierają się.

Sposób robienia gruszczeniaku czyli wina z gruszek krajowych.

Czterdzieści garcy soku z samych gruszek ogrodowych wyciśniętego, i tym sposobem przygotowanego jak się w przepisie o jabłeczniku powiedziało, nalewa się w beczce kwaterką jak naczystszego spirytusu zbożowego, albo z wycieczyn gruszkowych robionego i tak zostawi się aby fermentowało. Po 2eh tygodniach fermentacyi, bierze się połowa tego soku i gotuje dopóki go połowa nieubędzie; poczem zmieszana się z sokiem w beczce pozostałym niegotowanym,

dopóki jest jeszcze na ciepło. Następnie pomieszawszy obydwie te soki, zlewa się je do mniejszej beczki siarkowanej, aby była pełna; i zostawia się ją w spokojności, aż do czasu ściągania w inne naczynia czyli butelki. Czns ten może nastąpić po 16 tygodniach i gruszczenik wtedy jest zdalny do picia; lecz im dłużej stoi, tem lepiej się wytrawi i staje się trwalszym w przechowaniu. Gruszczenik tym sposobem robiony jest bardzo smaczny, słodki i zbliża się w smaku zupełnie do wina włoskich.

Albo: — Gruszki słodkie w zupełnym stanie dojrzałości będące, (gdyż z mało słodyczy mających i wino mniej jest dobre,) trą się na tarle, a po utarciu wyciska się miazga. Sok zlewa się albo do baryłki, albo do obszernego gąsiorka, otwór lekko przykrywa się płatkami. — Tak nalany po 2eh lub 3eh dniach zaczyna fermentować, burzy się i piana występuje na wierzchu. Gdy to wszystko ustanie i tak się uspokoi, iż piana zniknie lub na dół opadnie, potrzeba baryłkę lub gąsiorek, innym już wyrobionym sokiem, który mieć zawsze należy w zapasie dopełnić, a zatkawszy otwór, jak tylko można najszczelniej, postawić w chłodnej piwnicy, nie poruszając przez 4 lub 6 tygodni. Po upłynieniu tego czasu, zlewa się wyklarowane wino z gruszek ostrożnie (aby nienaruszyć lagru) w butelki, korkuje, obwiązuje drutem i oblewa smolą. Przyjemny ten i do wina szampańskiego zbliżający się napój, w każdym domu, gdzie zwłaszcza podostatkiem jest gruszek, robionym być może. Najprzydatniejsze do tego wyrobu są gruszki słodkie i czyste.

Ktoby zaś chciał, aby to wino zupełnie w beczce wyrobiło, może zostawić nietknięte przez rok cały, a tym sposobem utraci własność burzenia się czyli mussowania i stanie się zwycajnym winem.

Zupełne naśludowanie wina Szampańskiego.

Do beczółki pietnastogarcowej sztorcem czyli dnem do góry ustawionej, daje się szesnaście ~~lib~~ cukru białego, cztery cytryny ze skórką w talerzyki pokrajane, ośm łutów najlepszego gatunku rodzenków czysto obranych, które pierwey palcami rozdzierać należy: na to wszystko nalewa się wina białego francuzkiego naprzykład *Haut-sauter* albo *Haut-barsac* przez pięć lub sześć godzin, aby się cukier rozpuścił; zaszpuntowawszy otwór, wywraca się beczółka, i tacza się przez półgodziny, aby się wszystko dobrze zmieszało. Potem stawia się beczółka znów sztorcem jak była wprzódy w miejscu mierney temperatury wynoszącej 14 stopni ciepła podług termometru Reaumura, otwór w dnie wyższem zatyka się korkiem, w którym jest przewiercona dziórka, w którą wkłada się szklanna rurka zagięta w formie liwarka. Tak wszystko urządziwszy, oczekuje się fermentacyi, która gdy ustanie (co łatwo można poznać, skoro mocna para rurką przestaje się wydobywać) zaszpuntuje się otwór szczelnie, aby plyn niewietrzał, i ile tylko można w nychłodniejszy stawia się piwnicy na 12 tygodni, po tym czasie można uspođu korek zwykle do ściągania cieczy używany wkręcić, wino w butelki stoczyć, które zakorkowawszy, drutem się oplecą i smolą zaleją; — po 8 tygodniach wystania się w butelkach, otrzymamy wino zupełnie naylepszemu szampańskiemu podobne, które należycie przytem musuje.

NIEKTÓRE UŻYTKI Z KARTOFLI.

1) *Kartofle do czyszczenia bielizny, zamiast mydła używane przez P. Cadet de Vaux następującym sposobem:*

Brudna bielizna bez ługu i mydła doskonale oczyszczona, moczy się nayprzód w dużej ilości zimney wody, przez dwadzieścia cztery godzin

i przepłucze dla odjęcia ile byż może nieczystości. Potem zanurza się na pół godziny w wodzie gorącej, i wycisnie sztukę po sztuce, rozpościera i mieysca brudne nacierają się miazgą kartoflaną, do gęstości mydła miękkiego przygotowaną, znowu zamacza się cokolwiek w gorącej wodzie i wybija płaską stroną kijanki, ażeby kley kartoflany rozrzedzić; ze wszystką tak postąpiwszy bielizną, kładzie się potem takową do czysteywody, w której przez dwa do trzech kwadransy wywarzyć się powinna. Wrazie potrzeby działanie to powtarza się szczególniey gdy bielizna po wywarzeniu nie dość czystą być się okaże.

Wyiąwszy bieliznę po takowem wygotowaniu, trzeba w zimney wodzie wypłókać, iżby wszystek kley wyciągnąć, poczem jest pranie ukończone. Doświadczenia te w Paryżu pod dozorem Policji mieyscowej czyniono z bardzo pomyślnym skutkiem, okazało się bowiem że naybrudniejsza bielizna tym sposobem w przeciągu dwóch godzin (nielicząc w to zapewne poprzedniego przez dwadzieścia cztery moczenia w zimney wodzie) była wyprawna. Kuchenna bielizna straciła wszelki nie przyjemny zapach, czego dokazać nie można, pierąc mydłem, a na dziecinney bieliznie zniknęły wszystkie plamy. W wielu okolicach Niemiec, od niepamiętnych czasów używane są kartofle zamiast mydła do prania bielizny. Trą się na ten koniec miazgę i surowo nawet używają się jak mydło.

2) *Wyrobienie mąki z kartofli.* — Przerabianie kartofli na mąkę, czy to do wypiekania chleba, czyli do łatwego przechowania na użytek z mniejszym kosztem, jest ważnym w gospodarstwie przedmiotem. — Rozmaite w tey mierze czyniono doświadczenia, i różnych używano sposobów, wszakże naylepszy ze wszystkich jest następujący. Gdy się kartofle do czystości wypłuczają, oskrobia, w

Wypale
iz
Pomieszc
Biały na

kostki półcalowe pokrają, rozłożą się do suszenia na lasach, lub w suszarniach, albo w piecu. Po zupełnem wyschnięciu i stwardnieniu, ażeby kamień nie był świeżo kuty, ale już cokolwiek przetarty. Można je nasypywać do maki pyłowanej, jak się zwyczajnie dzieje przy młeleniu zboża. Mąka mająca kolor żółtawy, może być zaraz pakowana w beczki i przez kilka lat bez zepsucia przechowywana. Można z niej samey, czyto z przemieszaniem innej mąki wyborney i smaczny chleb wypiekać.

(Dalszy ciąg użytków z kartofli nastąpi.)

Wiśnie Suszone.

Wiśnie mają być zwolna na pleciankach suszone, inaczej bowiem pękają i sok swój tracą, piec przeto nie powinien być tak gorący, jak na inny owoc. Skoro się tylko na pół przepieką, i zaczną się marszczyć, wyjmą się z pieca ażeby wystygły. Po kilku godzinach powtórnie wsadzą. Im częściej je rozgrzewamy i znowu chłodzimy, przed zupełnem wyschnięciem, tem się stają miększemi. Dobrze jest także na gorąco z pieca wyjąć i nagle na powietrzu ochłodzić, ażeby cukier wytopiony, osiadł na powierzchni, tym to sposobem nabierają wybornego blasku i dobrze się utrzymują.—

Komput z wiśni w winie.

Kiedy już wiśnie kilka razy w piecu były, tak iż zaczynając się zmarszczać, w sypując się do flaszki i nalewają winem czerwonym, przylawszy do niego piątą część wódki francuzkiej. Wsypawszy także cokolwiek korzeni, i zatkawszy naczynie mocno korkiem, tak przyrządzony komput utrzymuje się przez kilka lat. Dodanie cukru nie tylko jest niepotrzebne; po-

nieważ wiśnie już przez pieczenie dosyć słodkimi się stały, ale nadto pozbawiłoby wyrób komputowy właściwego i przyjemnego smaku.

PODZIĘKOWANIE.

Wśród prześladowań losu, w pośród dotkliwego ucisku, gdzie nawet życzliwi zdają się stronić od prawdziwie potrzebujących wsparcia — wśród narzeszcie dręczących utrapień, na dokończenie których, jeszcze nagła choroba (Typhus) żony i dwojga dzieci, grożąca im niezawodną śmiercią przypadła; znalazłem bezinteresowną przychylność W. Felixa Szczepanowskiego Dra Medycyny i Chirurgii. — A jeżeli wdzięczność, ten jedyny zakład przepelnionych uczuć, naywłaściwiej maluje wielkość długu i wywzajemnienia na całe życie zaciągnionego, to pewnie zawdzięczenie tych, którzy doznałi Twey łaskawey i skuteczney pomocy lekarskiej.

SZANOWNY MEŻU! Nież dziękczynień połączyć chcielibyśmy w tém publiczném podziękowaniu — niechay Twą skromność i ludzkość nieobraża wyraz niewygastęły wdzięczności; pochodzi on z równie szczerých jako i przepelnionych uczuć tych, którzyby Cię szczęśliwym na zawsze widzieć chcieli.

Kraków d. 4 Sierpnia 1834 r.

E. i M. Misiurscy.