

nieWinny



smak miłości do alkoholi

Małgorzata Blach-Margos
Małgorzata Iżykowska

Wypisy źródłowe dotyczące przepisów na miłe podniebieniu zapasy w komorze i piwnicy wydobyte z książki znajdującej się w zbiorach Archiwum Państwowego w Opolu
(Akta miasta Nysy [1251-1945], sygn. 604, rękopis datowany na 1855 rok)

nieWinny

smak miłości do alkoholi

Wypisy źródłowe dotyczące przepisów na miłe podniebieniu zapasy w komorze i piwnicy
wydobyte z książki znajdującej się w zbiorach Archiwum Państwowego w Opolu
(Akta miasta Nysy [1251-1945], sygn. 604, rękopis datowany na 1855 rok)

nieWinny smak miłości do alkoholi



Wypisy źródłowe dotyczące przepisów na miłe podniebieniu zapasy w komorze i piwnicy
wydobyte z książki znajdującej się w zbiorach Archiwum Państwowego w Opolu
(Akta miasta Nysy [1251-1945], sygn. 604, rękopis datowany na 1855 rok)

Małgorzata Blach-Margos
Małgorzata Iżykowska



Archiwalne Źródła Tożsamości, 3

RECENZENT

Jarosław Bogacki

REDAKCJA WYDAWNICZA

Aleksandra Starczevska-Wojnar

PROJEKT GRAFICZNY, SKŁAD

Mirosław Słomski

Copyright

ARCHIWUM PAŃSTWOWE W OPOLU



ISBN 978-83-956475-0-5 (książka)

ISBN 978-83-956475-1-2 (pdf)

ISBN 978-83-956475-2-9 (epub)

ISBN 978-83-956475-3-6 (mobi)

Nakład: 500 egzemplarzy

Opole 2020



ISBN 978-83-7126-376-7 (książka)

ISBN 978-83-7126-377-4 (pdf)

ISBN 978-83-7126-378-1 (epub)

ISBN 978-83-7126-379-8 (mobi)



SPIS TREŚCI

Wstęp	7
O winach, winnicach i winiarzach w zasobie Archiwum Państwowego w Opolu.....	7
Charakterystyka źródła	36
Zasady wydania	38
Uwagi do tłumaczenia	39
Zusammenfassung.....	39
Wykaz monet, miar i wag	40
Wykaz skrótów	41
Bibliografia	43
Wykaz ilustracji	48
Tekst oryginału z tłumaczeniem	50
Słowniczek	198
O winnicach	210



fol. 1

Wstęp

O WINACH, WINNICACH I WINIARZACH W ZASOBIE ARCHIWUM PAŃSTWOWEGO W OPOLU

Wśród napojów, które w dziejach ludzkiej cywilizacji odegrały szczególną rolę, najwybitniejsze miejsce przypada winu. Znanie od niepamiętnych czasów, na wszystkich kontynentach, w niezliczonej liczbie rodzajów, towarzyszyło człowiekowi przez tysiące lat. Uważane jest za trunek rozweselający, dodający odwagi nieśmiałym. Przydaje twarzom rumieńców, a mowie płynności. Umila wszelkie spotkania, towarzyszy ważnym okazjom w naszym życiu, ułatwia nawiązywanie kontaktów międzyludzkich. Byleby tylko nie użyć go w nadmiarze.

W dziejach cywilizacji ludzkiej pojawiło się w tak zamierzchłej przeszłości, że trudno określić, kiedy zostało świadomie sporządzone po raz pierwszy. Z siódmego tysiąclecia p.n.e. pochodzą pierwsze odkrycia archeologiczne z gór Zagros w Iranie, które świadczą o wytwarzaniu i przechowywaniu wina¹. Można przypuszczać, że znane ono było już 6 tys. lat p.n.e. na terenach dzisiejszej Gruzji, Armenii, Azerbejdżanu. Było obecne w kulturze starożytnej Mezopotamii, Fenicji i Egiptu, Grecji i Italii. „Nowożytna nauka sięga korzeniami do czasów hellenistycznych sympozjonów, których nieodłącznym składnikiem było wino. Z dionizyjskiego natchnienia powstał teatr” – pisał Krzysztof Kowalski².

Przez stulecia spożywano je w całej Europie, a jeśli pozwalały na to warunki klimatyczne – także produkowano z owoców lokalnych winnic lub sadów (wina owocowe). Wino mszalne służyło celom kultu, a zatemstawiano wina w wielu klasztorach. Około roku 1000-1200 istniały już winnice na terenach Polski, północnych Niemiec, Belgii i Holandii. Po roku 1050 uprawiano winorośl w Czechach, w okolicach Pragi i Litomierzyc, około 1100 winnice pojawiły się na Morawach. W Polsce uprawiali winorośl benedyktyni i cystersi, a pierwsza wzmianka o istnieniu upraw winogron w okolicach Łęczycy pochodzi z roku 1136. Arabski geograf Al-Idrisi stwierdza w roku 1154, że Polska posiada winnice i rozmaite drzewa owocowe³. W Tyńcu pewne wzgórze do dziś nosi nazwę *Winnica*, a dokumenty i wspomnienia jeszcze z XVIII wieku poświadczają, że rosły w tym miejscu winogrona, lecz coraz bardziej zaniedbywane zdziczały. Liczne miejscowości w dawnej Polsce

(od XII do XVI wieku), w których istniały winnice, wymienia Zygmunt Gloger⁴.

W okolicach Opola wina produkowano zapewne w dawnych stuleciach, gdy zimy bywały łagodne, a lata ciepłe. Prawdopodobnie wzgórze w Winowie świetnie nadawały się do uprawy winorośli, a sama nazwa miejscowości jest pozostałością tamtych odległych czasów⁵. „W roku 1254 jest mowa o ogrodach owocowych na przedmieściach. Mamy też wiadomość o istnieniu winnic” – pisze Władysław Dziewulski w monografii naszego miasta⁶. Podobne wzmianki znajdujemy w obszernych opracowaniach historii Śląska⁷. Jednak już wcześniej, bo od X wieku kwitło w Opolu piwowarstwo⁸. Upodobanie raczej do piwa niż do wina, udokumentowane jeszcze w XIII wieku, ponieważ tak właśnie uzasadniano niechęć do podjęcia wyprawy krzyżowej w 1221 roku⁹, sprawiło, że Opole zasłynęło raczej z uprawy chmielu (wieś Chmielowice), produkcji piwa i licznych pracujących w mieście browarów.

Nazwa Winowa, obecnie dzielnicy Opola, notowana jest już w roku 1421 w postaci *Wyna*. Pod taką nazwą znana była wieś przez następne stulecia. W XIX wieku pojawiają się zapisy *Winow*, *Winów* (1845 i 1864), potem także *Winau* (1886). Po 1945 roku powrócono do nazwy *Winów*. Nazwa *Winów*, a także pochodne od niej: *Wiński Potok*, *Wiński Kanał*, wpisują się w szereg nazw związanych z winem, winoroślą, które spotykamy licznie w całej Polsce: *Winiary*, *Winiarki*, *Winnica*, *Winniczka*, *Winna*, *Winne*, *Winogród*, *Winowno* itp. Dawne miasto Wińsko w województwie dolnośląskim, wzmiankowane po raz pierwszy w 1218 roku¹⁰, także zawdzięcza nazwę oraz wizerunek herbu hodowanej tam niegdyś winorośli. Winów rozciąga się na kilku malowniczych wzgórzach, z których jedno nazwano *Weinberg*, zapewne właśnie od znajdującej się tam dawno temu winnicy. „Według danych historycznych uprawiano tu winorośl” – czytamy o Winowie w *Słowniku etymologicznym nazw geograficznych Śląska*¹¹. Pieczęć gminna Winowa w minionych wiekach nosiła znamienity wizerunek winorośli¹².

„Za doby Piastów, gdy przywóz wina z południa Europy napotykał wiele trudności,

⁴ Tamże.

⁵ Zachowany w zbiorach Archiwum Państwowego w Opolu plan Winowa z 1791 roku nie przynosi już zapisów mogących stanowić ślad istniejących tam niegdyś winnic, jednak zawiera ciekawe polskie nazwy terenowe, a także nazwiska właścicieli lub dzierżawców poszczególnych działek. Zob. Archiwum Państwowe w Opolu (dalej: APOp), nr zespołu 1191 *Rejencja Opolska*, Mapy i plany XII, sygn. 96.

⁶ W. Dziewulski, F. Hawranek [red.], *Opole: monografia miasta*, Opole 1975, s. 72.

⁷ K. Popiołek, *Historia Śląska od pradziejów do 1945 roku*, Katowice 1972, s. 33.

⁸ Tamże, ss. 50-51.

⁹ R. Kiernowski, *Życie codzienne na Śląsku w wiekach średnich*, Warszawa 1977, s. 75.

¹⁰ B. Snoch [opr.], *Ilustrowany słownik dziejów Śląska*, Katowice 1991, s. 156.

¹¹ S. Sochacka [red.], *Słownik etymologiczny nazw geograficznych Śląska*, t. 15, Opole 2011, s. 85. Zob. też: H. Borek, *Górny Śląsk w świetle nazw miejscowych*, Opole 1988, ss. 75, 247.

¹² A. Starczewska-Wojnar, *Odcisnięta pamięć wspólnoty. Prawne i komunikatywne funkcje pieczęci gmin wiejskich na przykładzie zachodnich powiatów rejencji opolskiej w latach 1816-1933*, Opole 2020, katalog pieczęci nr 1340, 1341.

¹ R. Marcinek, *Rex vinorum. Z dziejów węgryzacji w dawnej Polsce*, Warszawa 2015, s. 17.

² K. Kowalski, *Amfory, beczki, butelki. Szkice z dziejów wina*, Warszawa 1988, s. 12.

³ Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. 4, Warszawa 1978, s. 439.



fol. 2

zakładano w wielu miejscach na stokach gór nachylonych ku południowi winnice w celu posiadania wina czystego na potrzeby mszalne, a może i dla owocu winogrodu¹³ – pisał Zygmunt Gloger. O realiach XIII wieku pisze natomiast Ryszard Kiersnowski: „Osadzony w Trzebnicy specjalista winiarz, imieniem Swarysz, wolny był od wszelkich innych posług i świadczeń; jego jedynym obowiązkiem było pielęgnowanie winnicy, zajęcie, jak widać uprzywilejowane, a dające wówczas pewne efekty tak na Śląsku, jak w Małej i Wielkiej Polsce, a nawet na Mazowszu. Klimat wtedy był nieco cieplejszy, a może i wymagania nieco mniejsze, przynajmniej do czasu nasilenia się przywozu win obcych pod koniec XIII i w XIV wieku”¹⁴.

Hodowla winorośli i wytwórstwo wina na naszych ziemiach ma jakoby związek z przybyłymi do Opola w roku 1228 zakonnikami, „białymi braćmi”, nazwanymi tak od barwy habitów¹⁵. W tamtych czasach białe habity nosili norbertanie (premonstratensi), posiadacze z górą dwudziestu wsi w okolicach Opola. Może znajdował się wśród nich także Winów?



fol. 3



fol. 4

Uprawa winorośli na naszych terenach nie była w owych czasach niemożliwa. Na lata 700-1300 datuje się w Europie okres zwany Małym Optimum Klimatycznym,

¹³ Gloger, s. 439.

¹⁴ Kiersnowski, s. 54.

¹⁵ Anna Pobóg-Lenartowicz w rozdziale pracy *Opole: dzieje i tradycja* wspomina, że w roku 1228 przeniesiono z Rybnika do Czarnowas klasztor norbertanek. Była to fundacja księżnej Ludmiły, matki księcia Kazimierza I. Zob. B. Linek, K. Tarka, U. Zajączkowska [red.] *Opole: dzieje i tradycja*, Opole 2011, s. 32. W *Historii Śląska* zaś czytamy, że klasztor w Rybniku, ufundowany ok. 1205 roku, przeniesiono w 1230 roku do Czarnowasów koło Raciborza. Zob. M. Czapliński, E. Kaszuba i in., *Historia Śląska*, Wrocław 2002, s. 75. W obu wypadkach jest jednak mowa o zakonach żeńskich.

gdy średnie roczne temperatury powietrza były o 2-3° wyższe niż w wiekach od XVI do połowy XIX¹⁶. Nic więc dziwnego, że winorośl mogła się rozwijać i przynosić sporo wartościowych owoców. Zakonnicy hodowali winorośl, zbierali dojrzałe winogrona i wyłaczali z nich moszcz, który przelewano do beczek. W jaki sposób wyłaczano moszcz z winogron? Pokazują to liczne ilustracje pochodzące ze średniowiecznych kodeksów. Zgniatanie owoców stopami ma tę zaletę, że nie powoduje ono miażdżenia pestek, dzięki czemu wino nie staje się gorzkawe. Nawiąsem mówiąc, technika ta ma znacznie starszy rodowód, niż możemy sobie wyobrazić: dokumentuje ją na przykład malowidło egipskie z grobowca Nakht, pochodzące z ok. 1500 r. p.n.e.

Zamknięte w beczkach wino dojrzewało przez dłuższy czas, a gdy nadawało się do spożycia, można było go użyć w celach liturgicznych. W kościele podczas każdej mszy dokonuje się Przeistoczenie, gdy chleb staje się Ciałem, a wino – Krwią Chrystusa. Ta pamiątka Ostatniej Wieczerzy stanowi istotę i centrum wiary katolickiej. Metafora krzewu winnego,



fol. 5

¹⁶ S. W. Czaja, *Ekstremalne zjawiska hydrologiczne i meteorologiczne w rejonie Opola od XVI do połowy XX wieku* [w:] M. Lenart, A. Starczewska-Wojnar [red.], *Odra – rzeka wspomnień i wyzwań*, cz. 1, *Ocalone dla przyszłości. Odrzańska droga wodna: studia i materiały*, Opole 2018, s. 24.



fol. 6

którym jest Chrystus, oraz jego uczniów jako latorośli przez dwa tysiąclecia przemawiała do wyobraźni chrześcijan. „Liczba wzmianek o winie i winorośli w całej Biblii wynosi około 140” – czytamy w *Encyklopedii wina*¹⁷. Nie dziwi zatem, że wino właśnie, spośród wszystkich napojów, zostało w kulturze chrześcijańskiej Europy tak bardzo wywyższone. Zakonnicy, posiadłszy sztukę winiarstwa, przygotowywali każdego roku zapas wina, aby wystarczał do celebrowania mszy aż do następnych zbiorów.

Z czasem umiejętność uprawy winorośli i wytwarzania trunku posiadli także ludzie świeccy. Nauczono się sporządzać rozliczne odmiany win, z najrozmaitszych szczepów winorośli, o cechach zależnych m.in. od liczby dni słonecznych w ciągu roku, składu gleby, na której rosną winne krzewy, sposobu nastawiania wina, wiedzy i umiejętności winiarzy. Wytwarzano wino nie tylko z winogron, ale też z innych owoców, które dojrzewały w ówczesnych sadach, głównie z jabłek.

W wielkich miastach, jak Kraków, od połowy XV wieku wina na potrzeby mszalne i do użytku świeckich dostarczali kupcy – winiarze. Były to już na ogół trunki sprowadzane z południa – z Czech lub z Węgier. Zygmunt Gloger stwierdza: „Do czasów Zygmunta III wina stawiano u nas tylko na stołach dygnitarzy i ludzi bogatych, a u ziemian jedynie na Rusi i w dni uroczyste”¹⁸. W XIV i XV wieku konsumentami wina bywali ślascy mieszczaństwo. „Obok win tańszych, śląskich (gubińskiego i średzkiego), można było nabyć wino węgierskie, włoskie (szczególnie z Rivoli), austriackie czy bawarskie”¹⁹ – pisze Jan Drabina. W XIV-wiecznym Wrocławiu oferowano, poza już wymienionymi, także wino miejscowe. „To ostatnie, jak się zdaje, nie miało nadmiernego wzięcia – przypuszcza Ryszard Kiersnowski – za to piwo świdnickie cieszyło się największym uznaniem”²⁰.

Winnice na Śląsku znajdują niejedno potwierdzenie w materiałach archiwalnych, zgromadzonych w Archiwum Państwowym w Opolu. Z dnia 23 maja 1404 roku pochodzi pergaminowy, spisany w języku niemieckim akt, w którym książę niemodliński Bernard, pan Strzelec, nadał rycerzowi Adamowi z Olesna w dziedziczne posiadanie winnicę oraz piec do wypalania wapna. Zwolnił również samego rycerza oraz jego następców od płacenia podatków²¹.

Z górą sto lat później, w roku 1511, znów winnica staje się darem, tym razem księcia śląskiego Jana, znanego jako Jan II Dobry²², pana Opola i Głogówka, dla Jana z Mochowa za wierną służbę. W akcie wskazano, że winnica znajduje się przy grodzkiej bramie w Głogówku, a obdarowany i jego potomkowie mają prawo jej używać, sprzedawać ją

¹⁷ Ł. Fiedoruk, *Encyklopedia wina*, Bielsko-Biała 2012, s. 10.

¹⁸ Gloger, s. 440.

¹⁹ J. Drabina, *Życie codzienne w miastach śląskich XIV i XV w.*, Wrocław 1998, s. 23.

²⁰ Kiersnowski, s. 143.

²¹ APOp, nr zespołu 2671 *Akta miasta Olesna*, sygn. 1.

²² Okres panowania księcia Jana Dobrego obejmuje lata 1476-1532.

lub zastawiać. Dokument ten spisano w języku czeskim²³. Nawiasem mówiąc, ten sam Jan Dobry oraz jego brat Mikołaj jeszcze w roku 1492 sprzedali pewnemu kupcowi wrocławskiemu trzy beczki wina węgierskiego po 49 guldenów za beczkę²⁴. Niewykluczone, że takich transakcji mogło być więcej.

O hodowli winorośli na XV-wiecznym Śląsku mogą zaświadczyć zapiski rocznikarzy polskich, którzy notowali na przykład, że „w 1484 r. winorośl wyrosła tak bujnie, iż za jedno kurze jajko można było otrzymać całe wiadro dojrziałych gron”²⁵.

W położonym między Opolem a Wrocławiem Brzegu istniała posiadłość, później także karczma, zwana *Weinberg* – ‘winnica’, której nazwa zapewne nawiązuje do faktycznie uprawianej niegdyś w tym miejscu winnicy²⁶. Brzeg musiał być ważnym centrum handlu winem, ponieważ kupcy sprowadzający wina do miasta wielokrotnie zwracali się do księcia z prośbą o ochronę ich praw i przywilejów. Świadczą o tym pisma z lat 1558-1617, które znajdujemy w zasobie naszego Archiwum²⁷.

Od XVI wieku warunki klimatyczne w środkowej Europie zmieniały się znacznie, średnie temperatury roczne z czasem spadły, dlatego okres między XVI a połową XIX wieku nazwano z kolei Małą Epoką Lodową²⁸. Wówczas do krajów położonych na północy zaczęto na szerszą skalę sprowadzać wina z południa. Wykorzystywano w tym celu drogę lądową, a tam, gdzie było to możliwe, także spław rzeczny. Przewóz win w beczkach na wozach, po słabo zagospodarowanych drogach, nie był ani łatwy, ani bezpieczny. Wina z południa były więc drogie, dlatego raczyli się nimi jedynie ludzie majątni: szlachta i magnateria, a także bogaci mieszczaństwo. Do Polski sprowadzano wina na dwór królewski, głównie węgierskie i francuskie.

Jeszcze w połowie XVI wieku Śląsk „na środkowym Nadodrzu zieleniał winnicami, choć wino było, jak powiada głogowianin Cureus, «średniej jakości»”²⁹. W ciągu dwóch stuleci od XVI do XVIII wieku uprawa winnic poświadczona jest w okolicach Zielonej Góry³⁰. Stopniowe niszczenie winnic przypisywano wówczas nie powolnym zmianom

²³ APOp, nr zespołu 8 *Akta miasta Głogówka*, sygn. 48.

²⁴ Z. Boras, *Książęta piastowscy Śląska*, Katowice 1974, s. 316.

²⁵ Kiersnowski, s. 15.

²⁶ Jeszcze w 1819 roku figuruje w aktach Brzegu „właściciel winnicy Brems”, zob. APOp, nr zespołu 1248 *Sąd Obwodowy w Brzegu*, sygn. 13044, bp. „Weinbergs-Possession” pojawia się także w jednostce z roku 1849, zob. tamże, sygn. 4820, bp.

²⁷ W roku 1558 karczmarze proszą o wycofanie postanowień nowo wprowadzonego regulaminu sprzedaży wina w karczmach, mniej widać dla nich korzystnych, zob. APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 3464, bp. Prawa do sprzedaży wina w mieście były zapewne naruszane przez nielegalnych handlarzy, skoro w roku 1566 karczmarze znów wystosowują suplikę do księcia, prosząc o ochronę ich przywilejów, zob. tamże, sygn. 3462, bp. Kilka dokumentów z lat 1608-1617, dotyczących spraw wyszynku piwa i wina, znajduje się także w: tamże, sygn. 930, bp.

²⁸ Czaja, s. 24.

²⁹ E. Małczyńska, *Życie codzienne Śląska w dobie odrodzenia*, Warszawa 1973, s. 9.

³⁰ Popiołek, s. 130.



fol. 7, 8

Wir Bihard von goes gundin herzog zu fulbenberg und hure zu Scharz. Bekennen und tun kuns offentlich mit dezim bneffe
allm dyen an sehen. adu. hony leyn. Das wir an gesehen habm steten und getrahm dynt. des Eibau knecht Adamis lautricher zu
Kosnuberg. den her. vns offte und dieke getulich. und vnuordrossen geton und begereit hat. und noch begereit mag getulich in zu
kinnstigen geiten. so habe wir vns und zeynen rechen nochkomeligen. erlich und etlich gegeben. vns Hoffstat zu Kosnuberg.
in der Stat. dydo gelegen ist. innewerung der mawen. ten den. weingart. oben auf dem alden. kalkofen. mit aller freyunge. zuachorunge.
breyt und lang in alle dar. moße alße an vns komen ist. und gebaldmst von vns. vor. jany. mit garan. freyunge. an alle schosse an
alle wache und an alle bescharige. Mit sulcher. hurschafft gewisse. zu. wunnen. dy mit. zindentlicher. wozen. benennen. mochte. in und
etlichlich. und mit namen. das der Stat. vner. dozalst. zu Kosnub. kuns zu den. obgeranten. Adam. adu. mit. zeyn. nochkomeligen.
in zeyne. hildose. zu Kosnub. kuns. zugebaten. hat. von der Stat. wegen. in und etlichlich. und der obgerante. Adam. adu. zeyne. nochkomeligen.
linge. ganze. mach. halben. habm. zullay. in. in. und. zulassen. und an. den. nota. zuwenden. so. ze. all. best. kinnen. adu. moget. von. vns
und. von. allm. vns. nochkomeligen. in. gebunden. Mit. vorkunde. das. bneffe. vor. segit. mit. vns. anhangenden. In. gesegit. da. gegeben. ist.
zu. Scharz. noch. dy. gebut. in. gebunden. in. den. noch. in. den. in. an. dem. nach. stin. freitag. vor. dem. Ewigage. Trinitatis.
dobe. gedwest. zu. vns. Eibau. und. hony. getrahm. her. Bihard. stiel. An. ko. stiel. An. wola. Koppouost. vns. Bieffe. Jeshke.
Koppouost. Franke. Eibau. und. Simon. vns. Caplan. und. schreyer. den. dez. bneffe. besolt. wart. und. andm. Eibau.
leben. in. den. auch. wol. zugebunden.

fol. 9

Wannst zozie mlofti w Slon. kunge. dy. a. korneho. hlohona
ze. Wymawame. tiemo. listem. w. obeg. dy. sten. a. slon. bnde. ze.
gme. wzhledli. nawiane. a. kstawigne. Shyby. Slonwice. panosse. Jana. z. gmoth.
wa. kterg. nam. gnil. atem. pilnige. gmiti. moht. an. gnestal. y. dal. gme. am.
lofti. nasse. dawame. tiemo. listem. tohoz. Jana. gmoth. y. ge. feby. potomby. a.
elisse. wozugig. a. gnn. potwugig. tu. zahradi. nasse. malu. wmmiglu. pzed.
stem. nassen. hlohona. pzed. hradst. brami. lony. serpsin. toz. zahr.
pzyklus. pzyklus. y. pzyklus. dat. ze. pzyklus. zahradi. malu. in.
mgy. pzyklus. jany. a. ge. feby. potomby. a. elisse. ludu. moht. mieti.
dy. wzyati. prodati. zastawiti. wmmie. a. diegnie. asedicti. nafve.
a. pzyklus. feby. lony. a. wzyati. obratiti. y. gme. nasy. z. dala.
poradeno. bylo. welno. adu. platow. kobot. pzyklus. y. gme. wzyati.
obagnosti. pzyklus. gmiti. a. pzyklus. tozo. pzyklus. kunge. kto. listu. roz.
kzali. gme. zarysiti. feby. dan. w. dy. pzyklus. leta. wzy. a. dy.
wzyati. Slonwice. wzyati. nasse. mlofti. Jan. z. Zewre. Sjepana.
dan. a. dy. wzyati. kobot. a. Jana. Shmeha. kome.

fol. 10

[illegible][illegible]

4
 Fürberichtigte Hoffschreiner hinst. gedachte hore,
 ihren jüngsten gnaden sind von der restliche schuldige
 und rechtliche dinst am aller demit zuveran bracht.
 Gedachte hinst und hore. Einem f. g. als von dem gedachte
 hinst und hore, geben von dem und rechtliche dinst zuveran
 demnach ein Einrede satz. ungeschick ein der vorgangenen,
 eine Abrechnung mit dem Hainrich von angestanden, verliesen
 dem von dem hinst und hore. (die von zu verliesen und dem die
 verliesen das verliesen. verliesen.) der hinst und hore. it hinst und hore
 von der von dem auch zuveran dinst. demnach, eine Einrede
 ration, gegen einem f. g. und rechtliche dinst. hinst und hore.
 dem. Gedachte hinst und hore, von alldem hore. of der
 demnach alldem hinst und hore. demnach, eine Einrede
 von, got lassen abladen, so got er das gelt vom abladen ge
 geben. verliesen gelt dem gelt. zu demnach, eine Einrede
 geltte den hinst und hore, und nach dem, von dem
 von dem got wollen auf sein. So got man einen hinst
 satz. von 10 hinst 15 of vom hinst und hore, und der
 2. zuveran dinst, als dem got hore. von dem got hinst
 demnach, eine Einrede satz. von dem der vorgangenen. gen
 lict, gegen got zuveran dinst. das von der vorgangenen. der
 von der Stadt verliesen. eben so viel vorgangenen, als der
 von dem hinst und hore, verliesen von dem hinst und hore
 das von dem gelt vom hinst und hore, und demnach, eine Einrede
 nicht, von dem hinst und hore. l. f. g. haben, und erklündigt
 von es dem andern umhingendes dinst gehalten wird,
 so haben auch l. f. g. von dem hinst und hore von dem der vorgangenen
 demnach, eine Einrede. gedachte hinst und hore, das von der vorgangenen
 so von dem hinst und hore, nach dem abladen nicht verliesen
 mit dem hinst und hore, und demnach, eine Einrede. l. f. g.
 auf die vorgangenen der vorgangenen zu hinst und hore, verliesen
 von auch gegeben und nach dem, und demnach, eine Einrede

1556
 239

2

L. F. B. werden uns bescheid thun. Im gunden bedanken
Insond L. F. G. noch ein gange die verlosse den doro. die auf
widerwird noch L. F. G. gefallen zu ordnen vorbehalten.
Ist doch thun an L. F. G. unsere landesherrliche und demütige
L. F. G. wolle uns bey unserer alten gerechtigkeit gnädige werthe
bedenken. Dann L. F. G. können gnädig befinden. Wenn wir
die wirne so wirn verheirathen zu gleicher weise denen so wirn
gehören. vorgaben sollen. so können wir den einstand thun.
die teglich wegen finen und solch gelt nicht geben dorfften. nicht
gleich verheirathen. Darvorn den folgen wirne. das wirn den be-
trieb (den wirn im kintzen doren bestimmen geben) ganz vor-
weisen. Wirne. So wirne wirn nicht allern. als die wirn mit
wirne handeln. pfanden laden. sonder es wirne auch gemeiner
Stadt. an dem einnehmen. zollen. aber auf stunde gelde. ab-
ganz gezeigern. Vorher den dorchaben L. F. G. werde selbst
im gundiges bedanken nehmen. und uns L. F. G. unsere gehörne
verordnen. an unserer nachfolge gnädig helfen besondern
das wirn im selbigen ebrighen besitz mit vermindert möglich
werden. Das wollen wirn im aller landesherrlichkeit. noch
unsern hochten vorrechten mit lob und gutt. landesherrlich
gezeigern im aller demüt. Reges L. F. G. wolle verordnen
und got dardallens thigen vor L. F. G. langes leben und glückseli-
ges Regiment herrlich biszen.

L. F. B.

gehörne
verordnen.

Unsere pflicht. durch künig.
für. Heinrich langes und
wirdel mactens.

240

fot. 15, 16

Bartholdus
Johannes
Johannes
Johannes

Nach dem geländeten Weinwasser oben, allmählig
Zugabe von Wasser und Weinbrannt, Oporto, Sekt
Lafayette, Zucker, das nach 1/2 St. Zk. nach der Wein-
gattung, Bitter, gewürzt wurde, meist Weinwasser auf.

Estimada
 Señal de agradecimiento
 J. de la Cruz y V. de la Cruz

fot. 17, 18, 19

fot. 20



for. 21

klimatycznym, które z perspektywy życia pojedynczego człowieka były niezauważalne, lecz innym czynnikiem: „Oto człowiek popełnia wobec ziemi matkobójstwo, bo przez pracę górnictw człowieka giną winnice, którymi przecież opiekuje się Bacchus, wyjaławiają się pola, na co i Cerera narzeka”³¹.

W Opolu w tym czasie dominowało wino węgierskie, a jego konsumpcja była wysoka, gdyż wszelkie sprawy polityczne czy handlowe załatwiano „przy suto zakrapianych ucztach. Mamy na przykład informacje, że gdy do Opola przybywał główny poborca od piwa, przedstawiciele władz miejskich wypili z nim (w celu pozytywnego załatwienia sprawy) raz 3 garnce, innym razem 5,5 garnca wina węgierskiego. Najwięcej wina wypito w związku z przyjazdem przedstawicieli króla polskiego i samego władcy do Opola w połowie XVII wieku – z zachowanych rachunków wynika, że wypito wówczas 22 garnce wina” – pisze Anna Pobóg-Lenartowicz³². Wiadomo ponadto, że także mieszczanie brzescy spożywali wino w znacznych ilościach, np. w roku 1669-1670 aż 3369 wiader³³. Z badań nad rachunkami miasta Brzegu z lat 1649-1675 wynika, że „na życzenie księcia i rady miejskiej przywożono do miasta również lepsze gatunki win: reńskie, mołdawskie i greckie; służące w czasie przyjęć, podróży i poselstw księciu i jego urzędnikom”³⁴. Konsumpcję wina dokumentuje także fotografia archiwalna, wykonana przez Gretę Hoffmann między rokiem 1934 a 1938, na której widnieje opatrzona napisem cegła, tkwiąca w murze nyskiego budynku. Napis brzmi: „Weinschenke 1645 MC Bader 1645”, ponadto znajduje się tam wizerunek dwóch skrzyżowanych kluczy. Oznacza to, że w Nysie w połowie XVII wieku działał „szynk winny”³⁵.

Po zagarnięciu Śląska przez Prusy ziemie pilnie zagospodarowywano zgodnie z poglądami Fryderyka II Wielkiego, który wolał się wprowadzaniem w życie rozlicznych własnych koncepcji dotyczących gospodarki. W Archiwum odnaleźć można odpis dokumentu z roku 1776, w którym król oświadcza, że hodowla winorośli na Śląsku jest jak najbardziej możliwa i będzie usilnie wspierana przez państwo³⁶. Pod koniec XVIII wieku zapewne rzeczywiście powstawały nowe winnice w Brzegu, o czym świadczą akta z lat 1776-1778, wśród których znajduje się wykaz drewna, potrzebnego do budowy tłoczni wina, stodoły i ogrodzenia wokół winnicy w Briegischdorf (Brzeska Wieś, Brygidki, dziś Brzeg, ul. Starobrzezka)³⁷. Jednak wina powstające w tym okresie na Śląsku nie były wysoko cenione. „Te pili pobożni mnisi, lepsze, butelkowane alkohole pozostawiając

³¹ P. Niavis, *Iudicium Jovis*, cyt. za: Maleczyńska, s. 42.

³² A. Pobóg-Lenartowicz, *Od opola do Opola. Popularna historia miasta*, Opole 2017, s. 56.

³³ B. Golonka, *Finanse miasta Brzegu w ostatnim ćwierćwieczu panowania Piastów (1649-1675)*, Opole 1980, ss. 85-86.

³⁴ Tamże, s. 85.

³⁵ APOp, nr zespołu 20 *Akta miasta Nysy*, sygn. 256.

³⁶ APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 1963, s. 1.

³⁷ Tamże, s. 24.



for. 22

dla gości”³⁸. O brzeskich winnicach, „ogrodach winnych” i posiadłości zwanej Weinberg wspominają liczne dokumenty zgromadzone w aktach miasta Brzegu, datowane na lata 80. XVIII wieku³⁹.

W aktach archiwalnych znajdujemy także ciekawe materiały poświęcone sprawie pewnego karczmarza brzeskiego, Johanna Gottlieba Steynmanna, który w roku 1808 dostarczył do francuskiego lazaretu wojskowego wina za kilkanaście tysięcy talarów. Do 1810 roku walczył o zapłatę za dostarczony towar, skonsumowany zapewne przez rannych i chorych podopiecznych lazaretu. Sprawa ta oparła się aż o króla Prus⁴⁰. Nawiasem mówiąc, potomkiem karczmarza Johanna Gottlieba Steynmanna był prawdopodobnie niejaki Johann Christian Steynmann, którego podpis znajdujemy w aktach pod zapisem receptury na ocet winny z 1834 roku⁴¹.

Historie takie jak przykre doświadczenie karczmarza z żołnierzami francuskimi mogły się zdarzać częściej, jak bowiem czytamy w opracowaniu o dziejach naszego miasta: „Dużo wina przekazywano także dowódcom wojsk stacjonujących w Opolu, najczęściej

³⁸ Linek, Tarka, Zajączkowska, s. 76.

³⁹ APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 1963, ss. 117, 121.

⁴⁰ Tamże, sygn. 4484, s. 47.

⁴¹ Tamże, sygn. 3134, s. 6.

fol. 27, 28



fot. 29, 30

in Linden, Kreis Strieg
Grenzangeh
im Auftrage des kaiserlichen
Landes
und verläßt:
Die Annahme des kaiserlichen
nächst dem kaiserlichen Auftrage
und zwanzig Striegischdorf, Anfang
des kaiserlichen, im kaiserlichen
nächst dem kaiserlichen 1869, im kaiserlichen
Achtzehnhundert neun und sechzig
Thaler und fünfzig Pfennige, wofür
am neunten April Achtzehnhundert
und sechzig im
kaiserlichen Hundert Thaler 500 wofür
am neunten Juli kaiserlichen Hofes mit 1000 wofür
ein Tausend Thaler,
am neunten kaiserlichen Hofes mit 369 wofür
bei Hundert neun und sechzig
Thaler
gekauft worden ist.
Es haben sich hiermit kaiserliche Achtzehnhundert
neun und sechzig Thaler und allen kaiserlichen
von

było to 5 wiader wina na osobę. Szczególne wymagania mieli dowódcy wojsk francuskich stacjonujący w Opolu na początku XIX wieku. Sprowadzano dla nich egzotyczne owoce, a także szampan. Według relacji osób przybywających do Opolu mieszkańcy naszego miasta «pili kilka razy na dzień» i oddawali się «wesołemu pijaństwu do późnej nocy». W tej sytuacji nie dziwią nas też statystyki pokazujące mnogość restauracji, karczem i gospód funkcjonujących w Opolu na przełomie XIX i XX wieku. Przy każdej większej ulicy było ich nawet kilka⁴².

Wracając jeszcze do spraw brzeskich, wypada nadmienić o dość licznych, nie wymienionych dotąd XIX-wiecznych aktach dotyczących spraw winiarskich w tym mieście. Na przykład akta gruntowe z roku 1837 opisują „sogenannten Süssenbachschen Weinberg”, której właścicielem był Friedrich Heinrich Eugen⁴³. O sprzedaży winnicy w Brzegu traktuje akt z 1866 roku⁴⁴.

Ważnym ośrodkiem winiarstwa śląskiego w ubiegłych stuleciach był Grodków⁴⁵ oraz Głogówek, w którego herbie do dziś znajdujemy trzy winne grona i trzy noże z wygiętymi ostrzami, przeznaczone do przycinania winorośli⁴⁶. Część miasta Głogówka nosi wspomnianą wcześniej nazwę Winiary. Opolskie archiwum zaś dysponuje planem Głogówka z roku 1811, na którym w centrum miejscowości widnieje winnica (Wein-Garten) oraz droga zwana Wein-Gasse⁴⁷. Powszechnie używane nazwy wciąż nawiązywały do winiarskiej przeszłości miasta, podobnie jak wizerunek winorośli na pieczęci gminnej ze wsi Weingasse⁴⁸.

Warto wspomnieć także o innych miastach w obrębie dzisiejszego województwa opolskiego, w których rozwijał się dawniej handel winem. Do miast tych należały Głubczyce, z których pochodził akt z lat 1904-1935, przechowywane w Archiwum pod zbiorczą nazwą „Verkehr mit Wein”⁴⁹. W powiecie głubczyckim znajdowały się również miejscowości Alt Wiendorf i Neu Wiendorf, których pieczęcie gminne zawierały wizerunek winorośli⁵⁰. Z Krapkowic pochodzi nawet – nieczęsta w naszych zbiorach – fotografia archiwalna, na której widnieje budynek tamtejszego magistratu oraz sklepu z winami, znajdującego się



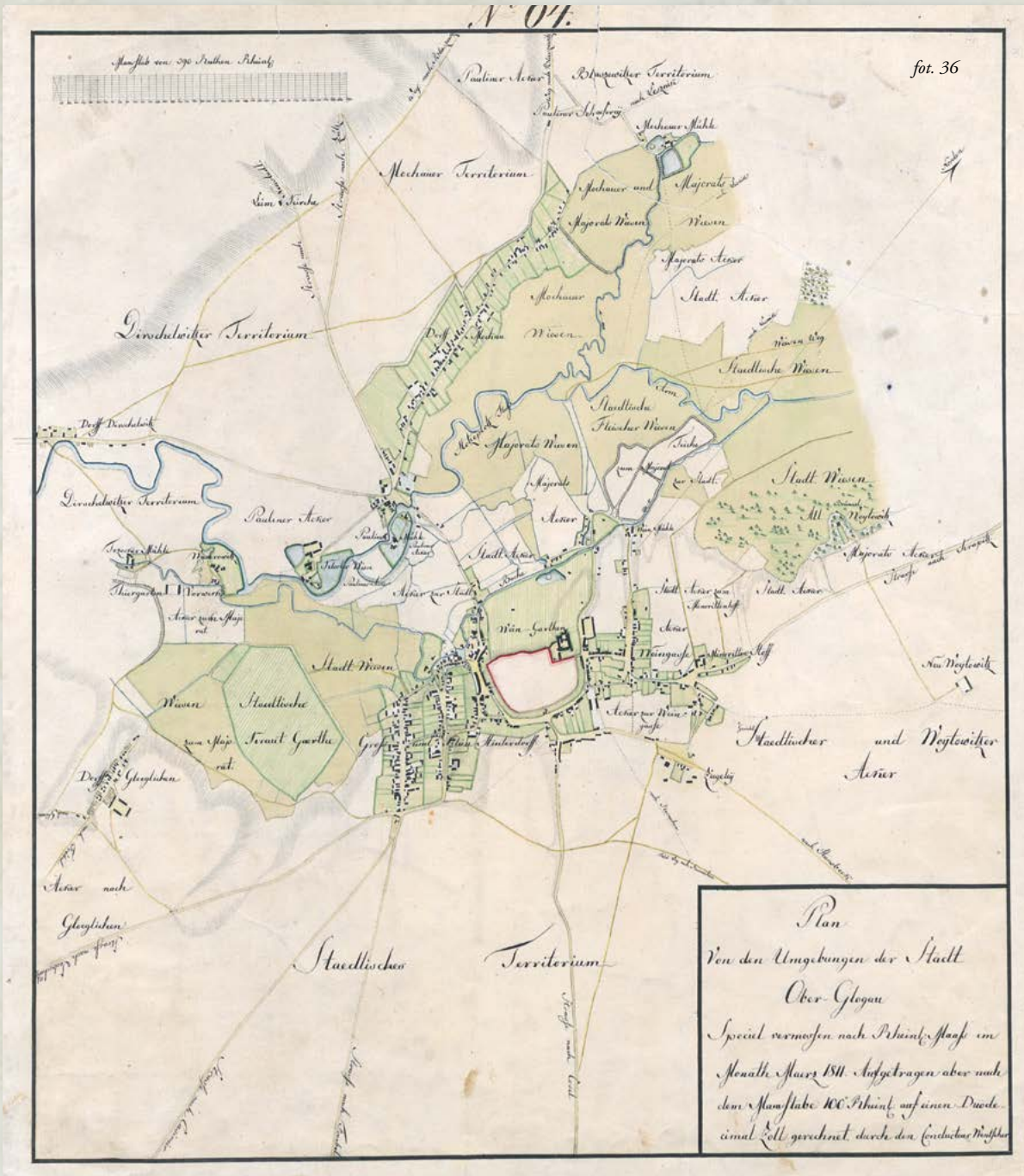
fol. 31



fol. 32, 33



fol. 34, 35



fol. 36

na parterze tego samego budynku⁵¹.

Tymczasem Opole było także ważnym ośrodkiem handlu, a kupcy sprowadzali wina często z odległych krajów. Akta archiwalne związane z tematyką win i innych trunków dotyczą zarówno win produkowanych na miejscu⁵², jak i przywożonych z zagranicy⁵³. Handel winem mógł być niezwykle opłacalny, skoro ze środków pozyskanych dzięki takiej działalności można było wystawić jedną z piękniejszych budowli naszego miasta. Jak pisze Anna Pobóg-Lenartowicz: „Budownictwo willowe rozwijało się też na Pasiece, zwłaszcza po przyłączeniu jej do Opoli. Do dziś swoją urodą zachwyca [...] Villa Academica (której właścicielem był Wilhelm Schreiber, właściciel składu win – dziś Uniwersytet Opolski)”⁵⁴. Dodajmy, że budynek ten pochodzi z pierwszych lat XX wieku (1910 rok).

Handel napojami alkoholowymi wymagał jednak zezwolenia władz w postaci koncesji, którą nabywano na określony czas. Kopie takich koncesji znajdują się w opolskim Archiwum⁵⁵. Do dziś zachowały się także szkice obrazujące układ pomieszczeń w niektórych działających na terenie Opoli szynkach. Okazuje się, że w szynku u Piechatzka przy Malapanerstr. (dzisiejsza Ozimska) można było – w zależności od gustu konsumentów – skorzystać z „izby winnej” albo „izby piwnej”⁵⁶. Urządzenie piwnicy winnej w karczmie czy w przetwórni alkoholu było obwarowane niełatwymi do spełnienia warunkami, przepisy jednoznacznie i surowo piętnowały wszelkie próby działania poza ustalonymi granicami⁵⁷. W aktach poświęconych tym zagadnieniom

⁵¹ APOp, nr zespołu 152 *Archiwum hr. Praschmy z Niemodlina*, sygn. 1689.

⁵² Desygnacja wszystkich wyprodukowanych win, zob. APOp, nr zespołu 22 *Akta miasta Opola*, sygn. 2039.

⁵³ Rozporządzenie zapobiegające defraudacji podczas importu wina węgierskiego oraz założeniu nieopodatkowanych składów wina, zob. tamże, sygn. 2041. Do licznych zachowanych akt dotyczących wyszynku wina i innych alkoholi należą np. jednostki: tamże, sygn. 2078 (wyszynk należący do kupca nazwiskiem Jussek), sygn. 2079 (wyszynk Hentschela) i in.

⁵⁴ Pobóg-Lenartowicz, s. 32.

⁵⁵ Zob. np. APOp, nr zespołu 22 *Akta miasta Opola*, sygn. 2067, ss. 60-61. Akta dotyczą wyszynku wina i piwa oraz restauracji ulokowanej w Opolu na Przedmieściu Odrzańskim (Odvorstadt).

⁵⁶ Tamże, sygn. 2068, s. 121a. Zob. też tamże, sygn. 2134, s. 28. Znajduje się tam m.in. plan szynku na rogu ulic Krakauerstr. i Malapanerstr., dzisiejszych Krakowskiej i Ozimskiej.

⁵⁷ Zob. *Weingesetz. Vom 7. April 1909*, APOp, nr zespołu 2 *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1215, ss. 41-46; *Bekanntmachung, betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Weingesetzes. Vom 9. Juli 1909*, tamże, ss. 20-24 i nast.



fol. 37

znajdujemy na przykład wzory „ksiąg piwnicznych”, w których miały być zapisywane wszelkie działania podejmowane przy przechowywanych trunkach: zakupy, czyli sprowadzanie win w beczkach i w butelkach, ich ilości, następnie przypadki sprzedaży poszczególnych rodzajów win. Wiemy także, iż wszelkie składy win i innych trunków były kontrolowane, a protokoły pokontrolne trafiały do Starostwa Powiatowego w Opolu⁵⁸. W latach 20. XX wieku rozporządzenia policyjne dotyczące działalności oberż i szynków były nie tylko drukowane w lokalnej prasie w języku niemieckim, ale także tłumaczone na język polski. Znajdujemy w aktach z 1922 roku rękopis takiego przekładu, a także jego wersję drukowaną⁵⁹. Rok później, znów w wersji dwujęzycznej, opublikowano kolejne rozporządzenie, w którym trunki noszą nazwę „napojów gorących”⁶⁰.

⁵⁸ Tamże, ss. 150-164; także: APOp, nr zespołu 2 *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1216.

⁵⁹ APOp, nr zespołu 2 *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1216, bp. Wersja drukowana ukazała się na łamach „Opolskiego Orędownika Powiatowego” („Oppelner Kreisblatt”), nr 37, z dnia 13 września 1922 roku.

⁶⁰ Tamże, bp; „Opolski Orędownik Powiatowy” („Oppelner Kreisblatt”), nr 43, z dnia 25 października 1923



fol. 38

Przestrzegano pilnie, aby alkohol trafiał do konsumentów jedynie zgodnie z obowiązującym prawem. W latach 1938-1939 w Administracyjnym Sądzie Okręgowym w Opolu prowadzona była sprawa niejakiej Anastasii Wolter, która została ukarana grzywną za nielegalny handel piwem i winem⁶¹. Prokuratura w Kluczborku zaś rozpatrywała w 1912 roku sprawę Georga Schwietzera, który popełnił wykroczenie względem „Wein- und Nahrungsmittelgesetz”⁶².

Wśród akt archiwalnych poświęconych hodowli winorośli znajdujemy m.in. broszurę wydaną w 1875 roku, poświęconą zwalczaniu filoksery w winnicach⁶³. Filoksery winiec

roku. Rozporządzenie to zmieniono znów w styczniu 1924 roku i opublikowano w „Opolskim Orędowniku Powiatowym” nr 4, z dnia 24 stycznia 1924 r.

⁶¹ APOp, nr zespołu 3791 *Administracyjny Sąd Okręgowy w Opolu*, sygn. 1189, ss. 3-4.

⁶² Ustawa o winach i żywności. Zob. APOp, nr zespołu 671 *Prokuratura w Kluczborku*, sygn. 715.

⁶³ APOp, nr zespołu 2 *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1305, bp. Broszura wszyta między akta nosi tytuł *Die Reblaus (Phylloxera vastatrix)*, a opracował ją dr Ludwig Wittmack.

(*Phylloxera vastatrix*), mszyca o długości ciała około 1,5 mm, okazała się niezwykle skutecznym szkodnikiem winorośli. Żerując zarówno na korzeniach, jak i na liściach roślin, powoduje w krótkim czasie ich żółknięcie i zamieranie. Zawleczona z Ameryki do Europy w 1863 roku⁶⁴, nie miała w nowym środowisku wrogów naturalnych, dlatego w ciągu kilkunastu lat rozmnażała się bez przeszkód, aż w końcu doprowadziła do zniszczenia większości europejskich winnic. Zanim wyhodowano nowe, szczepione na odpornych podkładkach krzewy, a te dały pierwsze dobre plony, wybuchł kryzys ekonomiczny, a następnie II wojna światowa. Dopiero po wojnie przystąpiono do pracy nad poszukiwaniem plennych odmian winogron i skutecznych środków ochrony roślin⁶⁵. Wydanie wspomnianej broszury w roku 1875 świadczy o świadomości zagrożenia, jakim była filoksery, jednak na Śląsku jej praktyczna użyteczność była pewnie niewielka.

Handlarze i karczmarze opolscy, podobnie jak ich koledzy po fachu w licznych miastach całej Europy, wykonywali własne mieszanki z rozmaitych trunków, dodawali do win wonne przyprawy lub różne zioła, aby poprawić i uszlachetnić smak i aromat. Używano w tym celu rozmaitych „korzeni” przywożonych ze wschodu. Były to na przykład dobrze znane „pieprz i rodzyunki, szafran i liść bobkowy, imbir i gałka muszkatołowa”⁶⁶, ale i takie jak galangal czy pieprz kubeba, które dziś dopiero powtórnie odkrywamy po wiekach zapomnienia. Oczywiście, zabiegi ulepszania smaku i zapachu trunków pozwalały drożej sprzedać produkt słabej jakości.

Wina zakupione przez polskich handlarzy czy karczmarzy nie mogły być zgodnie z prawem rozcieńczane ani w inny sposób zmieniane przez dodatek różnych substancji. Winiarze poznańscy składali przysięgę, że „[...] te wina wszystkie, którekolwiek na ten czas w mojej piwnicy mam, tak jako teraz w sobie są same zachowane, onych niczem przetwarzać nie będę, ani zatrzymanym albo niekisiałym winem słodzić go nie będę, żeby łagodniejsze a zatym odbytniejsze było, ażeby mi na nie cenę droższą uczyniono”⁶⁷. Pełną rotę przysięgi przytacza Zygmunt Gloger w *Encyklopedii staropolskiej ilustrowanej*. Z treści jej wynika, że próby „udoskonalania” nie najlepszej jakości win, ratowania trunków nieudanych lub psujących się były handlarzom dobrze znane i zapewne szeroko stosowane.

W XVI i XVII wieku znane były na polskich stołach liczne gatunki zamorskich win: hiszpański alikant i petercyment, francuskie d’Anjou, bomol, kanar, macedoński muszkatel, jedno z najdroższych win – witpacher i wiele innych. Małmazyją zwano „z wyspy Kandy [Krety] wino rokoszne”⁶⁸, wedle zapisu Łukasza Gołębiowskiego. O winie zwanym „maślacz” wspominają Gołębiowski i Gloger, a nazwa ta jest polskim przekształceniem

⁶⁴ A. Domine, *Wina*, Ożarów Mazowiecki 2008, s. 26.

⁶⁵ Tamże, s. 13.

⁶⁶ Kiersnowski, s. 143.

⁶⁷ Gloger, s. 438.

⁶⁸ Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory, przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad [...]*, Warszawa 1830, s. 109.

węgierskiego słowa „maszlasz”, nazwy wina tokajskiego. Stare wino, jak pisze Gloger, nazywano „popielem”, „Popiel bowiem symbolizował w Polsce starożytność”⁶⁹. Powiedzenie „trącić myszką” w znaczeniu ‘być starym, dawno nieaktualnym’ odnosiło się pierwotnie właśnie do starego wina.

Obok win rozmaitych gatunków, sprowadzanych z krajów o cieplejszym klimacie, używano jednak także win zaprawnych, czyli wzbogacanych smakowo. W dokumentach i literaturze dawnych wieków odnaleźć można ich nazwy: wspomniany przez Reja rozekier⁷⁰ zapewne pachniał różami, wino granatowe – „na owoc granatu nalane”. Winem „przyprawnym” był „hipokras” czy „małmazyja hypsymowana”, mirtem przyprawiano wino zwane „mirtynkiem”.

Przepisy na „zaprawianie” win stanowią główną część rękopiśmiennej księgi z zasobu Archiwum Państwowego w Opolu, pochodzącej z zespołu nr 20, *Akta miasta Nysy*, o sygn. 604. Księga ta, spisana po niemiecku, należała zapewne do nieznanego dziś z nazwiska nyskiego mieszczanina, który handlował nie tylko winami, ale też wyrobami tytoniowymi. Znajdują się w niej setki receptur, częściowo zaszyfrowanych, nie tylko na różnorodne „zaprawne” wina, ale także na sporządzanie nalewek oraz tzw. „sosów”, w których moczone liście tytoniu przed zwijaniem ich w cygara.

W księdze znajdujemy liczne przepisy na wina, których smak ulepsza się za pomocą aromatycznych ziół i przypraw. Do dziś, zwłaszcza zimą, przyrządza się grzane wino z dodatkiem owoców cytrusowych, cynamonu, goździków i innych smakowitości. Konsumentów na ogół nie gorszy fakt, że podstawą tego napoju jest zwykle wino nie najwyższej jakości.

Wierzono także w lecznicze własności różnych win ziołowych i sporządzonych na ziołach nalewek. W słowniku Lindego znajdujemy na przykład następującą informację: „Wino borakowe tym jest użyteczne, którzy są krwi obciążały, serca chorego, abowiem wilość a zamutek oddalaia”⁷¹. Przepisy nyskiego kupca winnego zawierają czasem podobne uwagi dotyczące działania poszczególnych trunków na zdrowie człowieka, np. o podwójnym wermucie: „Pomaga na bóle brzucha, gorączkę żółciową i dużą ilość śluzu w żołądku”⁷² lub o napoju owsianym: „Ten napój jest lekiem uniwersalnym na wiele chorób – usuwa wszystkie wewnętrzne zanieczyszczenia, oczyszcza płuca i wątrobę. Jest też dobry na gorączkę i kolkę, ale przede wszystkim na bóle głowy i podagrę”⁷³. Mniej czy bardziej wiarygodne, są dzisiaj nie tyle dowodem skuteczności sporządzonych napojów, ile raczej świadectwem sposobu myślenia ludzi w dawnych stuleciach.

⁶⁹ Tamże, s. 440.

⁷⁰ „Prawdopodobnie tak nazwanem od zaprawy różanej”. Tamże, s. 182.

⁷¹ S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 6, Warszawa 1814, s. 711.

⁷² Przepis nr 101.

⁷³ Przepis nr 136.

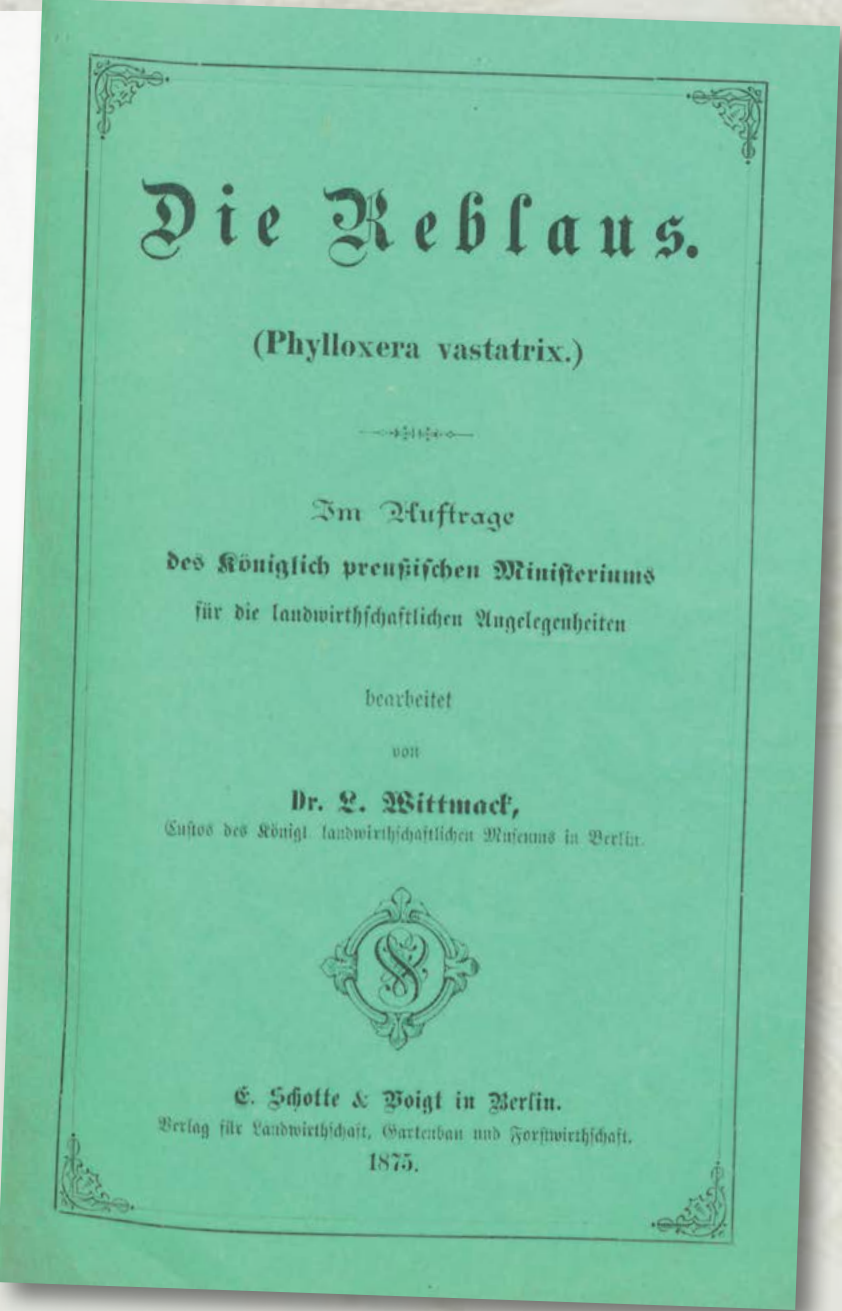
Z tejże książki dowiadujemy się także, jak z czerwonego wina zrobić wino białe, jak sprawić, by wino mętne stało się klarowne, jak wreszcie zepsute, o przykrym zapachu wino uczynić znów zdatnym do picia. Domyślamy się, że wszystkie te sposoby miały służyć temu, aby wino nadające się tylko do wylania za wszelką cenę sprzedać klientom. Do wina zalecano więc dodawać np. sproszkowany alabaster, mleko, cukier, sól, białka jaj, ocet winny, prażony piasek, potłuczone szkło, ałun, a nawet związki ołowiu. Substancje służące do „oczyszczania” psujących się win, zawierające toksyczny ołów, zwano wówczas „srebrną glejtą”. Trzeba jednak dodać, że pod koniec tej samej książki znajdujemy zapisy, w których nie tylko nie zaleca się stosowania tych środków, ale wręcz nazywa się je „zbrodniczym fałszerstwem”. Nawet nieoceniony słownik Lindego przychodzi z pomocą w tej sprawie. Otóż już w pierwszym jego wydaniu z 1814 roku znajdujemy następujący cytat: „Likworem tym można dociec, jeżeli wino, albo inne rzeczy, ołowianami przygotowaniami są zaprawione”⁷⁴. Zdawano więc sobie sprawę, że dodatek ołowiu do wina to wolno działająca trucizna.

Z tym więc zastrzeżeniem, aby nie ufać nadmiernie starym przepisom na „naprawianie” win, oddajemy do rąk Czytelników naszą publikację. Mamy nadzieję, że jeśli nie wartość użytkowa starych receptur, to świadectwo historyczno-kulturowe, jakie stanowią, usprawiedliwiają w pełni nasz pomysł przełożenia ich na język polski i wydania drukiem.

⁷⁴ Linde, s. 759.



fol. 47



fol. 48



fol. 49



fol. 50

Gärungslose Früchteverwertung

Zeitschrift für die Praxis in Haus und Schule, in Anstalt u. Verwertungsbetrieb. / Unter Mitwirkung zahlreicher Fachleute des gesamten deutschen Sprachgebietes herausgegeben v. Prof. Dr. Kochs, Berlin-Dahlem, Anstaltsleiter Josef Baumann, Obererlenbach, Dr. H. Polzer, Berlin-Dahlem.

Jährlich 6 Hefte: 3 Mark; von 10 Stück an 2,50 Mark. Verlag „Auf der Wacht“, Berlin-Dahlem, Postfach-Nummer Berlin 9386.

Wie beurteilt man unsere Zeitschrift?

Der Obstbau, Stuttgart: ... Ausnahmsweise eine Zeitschrift, die als Bedürfnis anzusprechen ist und der es vorbehalten bleibt, die so nötige Aufklärung auf dem immerhin neuen Gebiet in weiteste Kreise zu tragen. ...

Der Obst- und Gemüsebau, Berlin (herausgegeben vom Reichsverband des Deutschen Gartenbaues): ... wird die immer notwendige Verbindung zwischen Wissenschaft, Technik und Praxis herstellen. Wir glauben, sie jedem Interessierten empfehlen zu können. ...

Gärtner-Vörte, Schweidnig: ... Allen Praktikern für Obst- und Traubenverwertung, allen Obst- und Weinbaubehörden, Schulen und Vereinen, welche dauernd auf dem laufenden bleiben wollen, sei sie zum ständigen Bezuge empfohlen! ...

Neue Zürcher Zeitung: ... Verdient auch weitestgehende Beachtung der auf dem Gebiete der alkoholfreien Obstverwertung tätigen Fachleute. Es liegen hier recht vielversprechende Anfänge zur Lösung des Problems der gärungslosen Früchteverwertung vor, die eine Übertragung auch auf Schweizer Verhältnisse zulassen. ...

Schweiz: Nationalverband gegen die Schnapsgefahr, Zürich: ... Es ist fein, wie umsichtig darin versucht wird, die Frage der Traubenverwertung zu fördern ...

Das Land, Berlin (Organ des Deutschen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege): ... empfehlen wir ganz besonders ... viel Wissenwertes und viele praktischen Anregungen ...

Bayerische Kolonialwaren- und Feinkost-Rundschau, München: ... Die Zeitschrift füllt ohne Zweifel angesichts der Erkenntnisse des hohen Gesundheits-, Nähr- und Genusswertes des „flüssigen Obstes“ eine bisher fühlbare Lücke aus ...

Annales antialcooliques, Paris: ... Vor allem lese man die prächtige Zeitschrift „Gärungslose Früchteverwertung“ und besonders das Mai-Juli-Heft 1930 — mit einer Fülle praktischer Hinweise und anregender Beschreibungen! ...

Der Sport, Basel: ... „Flüssiges Obst“ ist Muskel- und Nervennahrung für Sportler und Turner. Aber beste Art der Herstellung unterrichtet diese Zeitschrift. ...

Die Volksernährung, Berlin: ... füllt eine bisher fühlbare Lücke aus ...
Bürttembergische Lehrerinnen-Zeitung, Stuttgart: ... sei besonders den Hauswirtschaftslehrerinnen aufs wärmste empfohlen! ...

Für unsere Schwestern, Dresden: ... Der einfache und der größere Haushalt kommen darin in gleicher Weise zu ihrem Rechte. ...

Blätter für Volksgesundheitspflege, Berlin: ... wird viel Segen stiften ...
Snadauer Blaukreuzbund, Hamburg: ... Die alkoholfreie Obstsaftbereitung hat staunenswerte Fortschritte gemacht. ... ganz vorzügliche Zeitschrift ...

Weitere zustimmende und empfehlende Besprechungen haben u. a. gebracht:

Der Deutsche Weinbau, Bad Dürkheim; Das Weinblatt, Neustadt a. d. S.; Der Weinbau, Weinsberg; Das Weinland, Wien; Der Wegweiser im Obst- und Gartenbau, Nürnberg; Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau, Dresden; Rheinische Monatschrift für Obst-, Garten- und Gemüsebau, Bonn; Obst-, Wein- und Gartenbau, Halle a. d. S.; Sächsisches Gärtnerblatt, Dresden; Der Gartenfreund, Mannheim; Blätter für Kleingartenbau, Frankfurt a. M.; Der Gartenfreund, Budweis; Der Dorfbote, Budweis; Der Kleingärtner, Berlin; Unsere Siedlung — Neues Wohnen, Breslau; Mein Sonntagsblatt, Neu-Tilsheim; Jungvölk, Sarnen.

Der Lebensmittelhändler, Plau i. Thür.; Landesprodukt-Zeitung, Düsseldorf; Konserven-Zeitung, Braunschweig.

Münchener Medizinische Wochenschrift; Ärztliche Mitteilungen, Leipzig; Zeitschrift für Gesundheitsverwaltung und Gesundheitsfürsorge, Berlin.

Blätter für Wohltätigkeit, Stuttgart; Wohlfahrtsblätter für die Provinz Hannover; Pommerische Wohlfahrtsblätter, Stettin; Volkswohl, Sarnen.

Die Landfrau, Gotha; Die Schweizer Hausfrau, Basel; Die neue Hausfrau, Godesberg; Frauenhilfe, Potsdam; Haus — Garten — Landwirtschaft, Berlin; Soziale Berufsarbeit, Berlin; Mitteilungen des ADG, Berlin.

Die Zeitschrift „Gärungslose Früchteverwertung“ und alles einschlägige Schrifttum liefert rasch, Auskünfte erteilt gerne: Verlag „Auf der Wacht“, Berlin-Dahlem. Postsch.: Berlin 9386

Bei Ihnen vorfinden? Den Inhalt von Wacht. (Wie ganzlegende Kannei und typische Bismarcken zur Erklärung schicklicher Verhältnisse.)
24 Seiten, 100 Bild NBR 13.—

Verbreitungen:
1 Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
2 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
3 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
4 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
5 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
6 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
7 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
8 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
9 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
10 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
11 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
12 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
13 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
14 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
15 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
16 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
17 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
18 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
19 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
20 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
21 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
22 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
23 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
24 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
25 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
26 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
27 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
28 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
29 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
30 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
31 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
32 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
33 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
34 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
35 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
36 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
37 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
38 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
39 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
40 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
41 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
42 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
43 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
44 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
45 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
46 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
47 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
48 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
49 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
50 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
51 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
52 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
53 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
54 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
55 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
56 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
57 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
58 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
59 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
60 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
61 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
62 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
63 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
64 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
65 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
66 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
67 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
68 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
69 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
70 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
71 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
72 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
73 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
74 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
75 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
76 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
77 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
78 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
79 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
80 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
81 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
82 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
83 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
84 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
85 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
86 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
87 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
88 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
89 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
90 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
91 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
92 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
93 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
94 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
95 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
96 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
97 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
98 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
99 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
100 Seiten, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—

Flugblätter und Plakate:
1. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
2. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
3. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
4. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
5. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
6. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
7. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
8. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
9. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
10. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
11. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
12. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
13. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
14. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
15. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
16. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
17. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
18. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
19. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
20. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
21. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
22. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
23. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
24. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
25. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
26. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
27. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
28. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
29. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
30. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
31. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
32. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
33. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
34. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
35. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
36. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
37. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
38. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
39. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
40. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
41. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
42. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
43. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
44. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
45. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
46. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
47. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
48. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
49. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
50. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
51. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
52. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
53. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
54. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
55. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
56. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
57. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
58. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
59. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
60. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
61. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
62. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
63. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
64. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
65. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
66. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
67. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
68. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
69. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
70. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
71. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
72. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
73. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
74. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
75. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
76. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
77. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
78. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
79. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
80. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
81. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
82. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
83. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
84. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
85. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
86. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
87. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
88. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
89. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
90. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
91. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
92. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
93. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
94. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
95. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
96. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
97. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
98. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
99. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—
100. Seite, in Vorbereitung: 100 Bild NBR 1.—, 100 Bild NBR 8.—

31. — 50. Tausend.

„Flüssiges Obst“

immer mehr begehrt und geschätzt.

Die Ärzte empfehlen es als hervorragendes Erfrischungsgetränk, zur Muskel- und Nervenstärkung für Gesunde, Kinder und Kranke, vor allem als unerlässlich bei fieberhaften Erkrankungen. Die „Gärungslose Früchteverwertung“ ist zu einer wichtigen Sache für Volksgesundheit und Volkswirtschaft geworden.

„Flüssigen Obst“ sind alle interessiert (u. a.)

Der Haushalt: als Verbraucher und (teilweiser) Selbsthersteller.
Die Schule: als Förderin und Trägerin neuer Erkenntnisse.
Industrie und Handel: erhalten neue Absatzmöglichkeiten.
Obstbauern, Winger, Kleingärtner: finden auskömmliche Wege der Verwertung.

Der Arzt: erhält hier hochwertige, natürliche Heil- und Nährmittel.
Die Wohlfahrtspflege: kann anstelle von Gefährlichem Besseres und Gesünderes empfehlen.
Die Gaststätte: vermag den Wünschen ihrer Gäste zu entsprechen.

Als Fachverlag bieten wir für alle Stellen und Kreise (für alle Möglichkeiten und Bedürfnisse) reichhaltiges

Schrifttum und Anschauungsmaterial
gärungslosen Früchteverwertung,

sei es über Herstellung, Vertrieb, Organisation oder zur Aufklärung und Werbung. Wir verlegen die anerkannte Fachzeitschrift „Gärungslose Früchteverwertung“ (jährlich RM 3.—) und arbeiten eng zusammen mit den zuständigen Stellen des Reiches, z. B. mit der Hauptgeschäftsstelle für gärungslose Früchteverwertung, Berlin-Dahlem, der Lehr- und Versuchsanstalt für gärungslose Früchteverwertung, Ober-Erlenbach b. Frankfurt a. M., den Zentralen des Obst- und Gartenbaues, der einschlägigen Industrie usw.

Wir senden gern Proben unserer Veröffentlichungen. Zu jeglicher Auskunft ist unser (gemeinnütziger) Verlag jederzeit bereit.

Verlag „Auf der Wacht“ Berlin-Dahlem, Werderstr. 16
Fernsprecher: G 6 Breitenbach 2545/46 — Postfachkonto: 9386 Berlin

CHARAKTERYSTYKA ŹRÓDŁA

Niniejsza pozycja ma wprawdzie charakter popularnonaukowy, lecz należy podkreślić, że tekst publikowanego tutaj źródła został oddany według ogólnie przyjętych zasad edytorskich. Co więcej, wzbogacenie transkrypcji niemieckiego oryginału o przekład na język polski oraz liczne ilustracje sprawia, że jest to publikacja ciekawa dla szerszego grona odbiorców.

Tekst źródłowy został zaczerpnięty z jednostki należącej do zasobu Archiwum Państwowego w Opolu, która wchodzi w skład zespołu nr 20 *Akta miasta Nysy* [1251-1945]. Zbiór ten liczy ogółem 1791 jednostek aktowych z zakresu administracji ogólnej i miejskiej, np. umowy kupna-sprzedaży, potwierdzenia przywilejów lub nauki, księgi miejskie czy też akta obyczajowe i gospodarcze. Do zbioru tego zaliczają się także materiały odzwierciedlające życie kulturalne miasta, czyli afisze i plakaty teatralne. Na szczególną uwagę zasługuje jednak źródło, z którego zaczerpnięto prezentowaną tutaj treść – zostało ono opatrzone sygnaturą 604 i liczy 265 stron, które oprawione są w tekturę brązową okładkę. Na stronie tytułowej widniał dawniej napis „Notizen”, który można jeszcze dzisiaj częściowo odszyfrować. Zgodnie z przyjętymi zasadami tytuł ten odpowiednio uzupełniono i brzmi on: *Notizen* [przepisy dot. wina, tabaki i inne]. Księga ta ma wymiary 22 x 34 cm i datowana jest na 1855 rok.

Nysa zwana „Śląskim Rzymem”⁷⁵ jest jednym z najstarszych miast śląskich. Biskup wrocławski Jarosław Opolski otrzymał kasztelanję otmuchowską wraz z sąsiednimi dobrami od swego ojca Bolesława I Wysokiego. W testamencie Jarosław zapisał Nysę oraz inne wsie swoim następcom. Kiedy w 1477 roku kolegiatę przeniesiono z Otmuchowa do Nysy, w mieście zapanały wręcz idealne warunki dla rozwoju rzemiosła artystycznego czy też handlu. W wieku XVII powstało tutaj kolegium jezuickie Carolinum, do którego uczęszczał urodzony 23 maja 1886 roku w Nysie pisarz i krytyk literacki Max Hermann – który zwie się później Max Hermann-Neisse. Miasto słynęło nie tylko z bibliotek, w których znajdowało się wiele zabytków piśmiennictwa polskiego, ale także z teatru, który otwarto uroczystie 14 października 1852 roku dziełem Carla Gutzkowa *Zopf und Schwert*⁷⁶.

⁷⁵ W mieście znajdują się nie tylko liczne budowle sakralne, fontanna Trytona (1701 r.), wzorowana na rzymskiej Fontana del Tritone, ale także kolegium jezuickie Carolinum.

⁷⁶ *Geschichte des Stadt-Theaters in Neisse. Festschrift zur Feier des 50jährigen Jubiläums des Theaters*, Nysa 1902, s. 20.

Położone nad brzegiem Nysy Kłodzkiej miasto szybko stało się ważnym ośrodkiem handlowo-rzemieślniczym. Marek Grygorowicz podkreśla, że Nysa to obok Wrocławia „drugi ważny węzeł komunikacyjny na Śląsku, utrzymujący kontakty z Czechami i Węgrami na południu oraz polskimi Toruniem i Gdańskiem na północy”⁷⁷. I to właśnie między innymi z dostaw węgierskiego wina płynęło najwięcej dochodów. Sytuacja zmieniła się diametralnie, kiedy król pruski Fryderyk II wprowadził wysokie cło od przywozu trunków z ziem austriackich⁷⁸, w wyniku czego handel winem upadł.

Nysa, jak wiele innych miast, nękana była wojnami, zarazami i klęskami żywiołowymi. Miasto poniosło dotkliwe straty w wyniku wojny trzydziestoletniej, a w trakcie II wojny światowej połowa jego terenu legła w gruzach i niemal całe śródmieście zostało wtedy zniszczone.

Liczne świadectwa tej historii znajdziemy właśnie w zespole *Akta miasta Nysy*. Janina Domska we wstępie do inwentarza wyżej wymienionego zespołu wspomina, że nie zachowały się informacje na temat funkcjonowania kancelarii miejskiej i archiwum miejskiego. Z zebranych przez nią informacji wynika, że w 1851 roku spisano akta znajdujące się w magistracie. Kompletowaniem i inwentaryzowaniem tychże akt zajmował się również w latach 1838-1872 August Kastner. Do budynku Wagi Miejskiej materiały zostały przeniesione w 1930 roku, kiedy to Erich Graber rozpoczął inwentaryzację całego archiwum miejskiego. Sporządzony przez Grabera inwentarz miał zawierać dwa tomy, ale jak wspomina Janina Domska: „zachował się tylko tom pierwszy zawierający rejestry dokumentów, spisy ksiąg miejskich, urbarzy oraz akta różne: testamenty, kontrakty, umowy i inne”⁷⁹.

Pod koniec II wojny światowej, a dokładnie 1 marca 1945 roku cały zasób archiwalny został ewakuowany do majątku Horm Thomasów w Sudetach Czeskich⁸⁰. Po wojnie stopniowo odzyskiwano archiwalia i odbudowywano archiwa. Archiwum Państwowe w Katowicach⁸¹, które swoim zasięgiem obejmowało środkowo-południową część Opolszczyzny, i Archiwum Państwowe we Wrocławiu⁸², do którego należała północna część – to pierwsze archiwa powstałe na Śląsku. W 1950 roku powstały cztery oddziały powiatowe, m.in. Powiatowe Archiwum Państwowe w Opolu. Pod jego pieczę przekazano Archiwum Miejskie w Opolu, utworzone 1 stycznia 1948 roku.

Nyskie materiały archiwalne, które w czasie wojny znalazły się na terenie czeskim, zostały w 1947 roku oddane władzom polskim, a do Wojewódzkiego Archiwum Państwo-

⁷⁷ M. Grygorowicz, *Historia Nysy*, <http://www.nasza.nysa.pl/historia-nysy/2/historia-nysy.html>, 01.10.2020.

⁷⁸ Tamże.

⁷⁹ J. Domska, *Wstęp do inwentarza zespołu Akta miasta Nysy*, Opole 1999, s. 5.

⁸⁰ Tamże, s. 6.

⁸¹ A. Rybarski, *Działalność archiwów państwowych w latach 1945-1947*, „Archeion” 1948, t. XVIII, ss. 235-239.

⁸² M. Bieliński, *Rozwój sieci archiwalnej w Polsce Ludowej w latach 1944-1947*, „Archeion” 1955, t. XXIV, s. 8.



wego w Opolu przekazywane były w kilku partiach. W latach 1951-1955 trafiły do niego akta cechowe i miejskie z Wojewódzkiego Archiwum Państwowego w Katowicach, zaś w 1960 roku około 3 m. b. akt przekazało Archiwum Państwowe we Wrocławiu⁸³.

Do lipca 1958 roku zespół nosił tytuł *Magistrat Neisse* – został on zmieniony na *Akta miasta Nysy* zgodnie z zarządzeniem Naczelnej Dyrekcji Archiwów Państwowych Nr 17 z dnia 1 lipca 1958 roku.

ZASADY WYDANIA

Niniejsza publikacja zawiera przepisy i porady związane nie tylko z winem (np. jak uratować zwietrzałe lub stęchłe wino w 24 godziny lub jak nadać winu kolor), ale także dotyczące przyrządzania różnego rodzaju alkoholi (np. jak przygotować dobrą okowitę lub nalewkę pomarańczową), czy też przepisy na wybrane smakołyki (np. jak zrobić czekoladę, tort biszkoptowy lub tort jabłkowy) i wiele innych (np. jak zakonserwować czekoladę, przepis na marynowane śledzie lub jak zrobić sok wiśniowy). Niemniej jednak, biorąc pod uwagę objętość źródła, musialiśmy dokonać pewnego rodzaju selekcji i pominąć niektóre przepisy i notatki autora, w tym głównie receptury dotyczące tabaki, sosów do tabaki, czy też leków na różne choroby. Wszelkie pominięcia zostały odpowiednio oznaczone w tekście.

Niniejsze wydanie opracowano w oparciu o *Projekt instrukcji wydawniczej dla źródeł historycznych XIX i początku XX w.* przygotowany przez Ireneusza Ihnatowicza⁸⁴.

W niektórych przypadkach zdecydowałyśmy się jednak na odstępstwa od zaleceń Ihnatowicza. Użyte przez autora oryginału słownictwo specjalistyczne z botaniki i innych dziedzin wiedzy skłoniło nas do zastosowania wiernej transliteracji tekstu i rezygnacji z zalecanego w instrukcji modernizowania pisowni⁸⁵. Wydanie to może zatem okazać się ciekawym źródłem dla germanistów i z tego też powodu nie wprowadzono zmian w interpunkcji⁸⁶.

Zachowany został również ogólny kształt tekstu, a początek każdej nowej strony oznaczono zgodnie z Instrukcją Ihnatowicza par. 44. Nie zachowano natomiast alineacji tekstu⁸⁷.

Kierując się charakterem wydania zrezygnowano z zalecanego przez Ihnatowicza roz-

wiązywania wszystkich skrótów występujących w tekście⁸⁸. Aby nie zaburzyć czytelności tekstu, wszelkie wyjaśnienia, konieczne dodatki i rozwiązania skrótów umieszczone zostały w przypisach. Dzięki temu czytelnik może skoncentrować się na treści, a w razie potrzeby sięga do zamieszczonych poniżej objaśnień.

Z tego też powodu błędy popełnione przez autora tekstu pozostawiono w postaci oryginalnej i zrezygnowano z proponowanego przez Ihnatowicza w par. 55 oznaczania błędów za pomocą znaków [s] lub [ss]. Wszelkie uwagi związane z niepoprawnym zapisem wyrazu – ale też tylko tam, gdzie zapis budzi wątpliwości co do znaczenia – umieszczono w przypisach, aby nie komplikować obrazu tekstu.

Dodatkowo ujednolicono sposób numeracji poszczególnych przepisów – autor oryginału nie był w tym przypadku konsekwentny. W tekście występowały różne formy, jak np. 1), 2..., 3, itp. W transkrypcji tekstu przepisy, które w oryginale nie zostały ponumerowane, otrzymały kolejny numer, zgodnie z przyjętą zasadą, że wszystkie dodatki autorek pisane są kursywą w nawiasie kwadratowym.

Wyrazy lub zdania dopisane przez autora nad wersem, na marginesie lub w innym miejscu zostały włączone do tekstu i oznaczone przypisem. W transkrypcji nie odwzorowano liter oraz wyrazów skreślonych przez autora. Wszystkie odstępstwa również zostały oznaczone w przypisach.

Autor oryginału posługuje się czasami wyrażeniami archaicznymi bądź też gwarowymi, których odczytanie i znaczenie budzi wątpliwości. W związku z tym miejsca nieczytelne oznaczono kursywą trzema kropkami w nawiasach kwadratowych, a nie, jak zaleca autor instrukcji, tyloma kropkami, ilu mniej więcej liter brak⁸⁹. Natomiast, gdy sposób odczytania słowa nasuwał wątpliwości, możliwe rozwiązanie ze znakiem zapytania podano w nawiasach kwadratowych. Wszelkie dopiski i uzupełnienia dokonane przez autorki pisane są kursywą w nawiasach kwadratowych.

Niniejsze wydanie zawiera oprócz transkrypcji tekstu również jego tłumaczenie, mimo iż instrukcja Ihnatowicza sugeruje drukować tekst obcojęzyczny w brzmieniu oryginału nie dodając tłumaczenia⁹⁰. Ten zabieg ma na celu poszerzyć grono odbiorców oraz pokazać, że archiwalia to nie tylko stare dokumenty i świadectwa historii, ale także pamiątki życia codziennego.

Wydanie zostało ponadto wzbogacone o liczne fotografie przedstawiające nie tylko składniki poszczególnych przepisów, ale także winnice. Dlatego też na końcu książki zamieszczono informacje na temat winnic, z których pochodzą ukazane w niniejszej publikacji zdjęcia.

⁸⁸ Tamże, par. 36-37.

⁸⁹ Tamże, par. 53.

⁹⁰ Tamże, par. 66.

UWAGI DO TŁUMACZENIA

Pomimo wszelkich starań, wierny przekład treści źródła nie zawsze okazał się możliwy. Użyte przez autora wyrażenia archaiczne bądź też gwarowe trudno odnaleźć w dostępnych dziś słownikach niemiecko-polskich. Co więcej, niektóre słowa budziły duże wątpliwości co do ich znaczenia w kontekście zdania – nie wspominając już o przekładzie. Autor rękopisu użył na przykład takich nazw jak: „Jesus Christ” (orliczka), „Heiliger Geist” (dzięgiel), czy też „Himmelschlüssel” (pierwiosnek lekarski), których zapewne spodziewalibyśmy się w innym kontekście, niż w przepisie na gorzkie wino czy wódkę węgierską.

Dlatego tłumacząc tekst korzystano głównie z drugiego i trzeciego wydania *Dokładnego niemiecko-polskiego słownika* Krzysztofa Celestyna Mrongoviusa⁹¹, czy też *Wielkiego słownika niemiecko-polskiego*⁹² Jana Piprka i Juliusza Ippoldta. Dużą pomocą okazały się również *Handbuch der Fremdwörter*⁹³ Friedricha Erdmanna Petri’ego oraz słowniki specjalistyczne, np. *Allgemeiner Schlüssel zur Waaren- und Producten-Kunde* Carla Courtina, *Appetiti-Lexicon oder alphabetische geordnetes Auskunftbuch über alle Speisen und Getränke sowohl gewöhnlicher Art als des Luxus* Franza Gräffera, czy też *Neues und vollständiges, allgemeines Waaren-Lexikon* Johanna Christiana Schedela i wiele innych.

W tłumaczeniu użyto głównie współczesnych terminów, chociaż tam, gdzie było to możliwe, zastosowano wyrażenia korespondujące z okresem powstania źródła, przykładowo „Scharley” u Mrongoviusa tłumaczone jest jako „oman kosmaty”, ale to także „Scharlachkraut”, czyli „szałwia”. Z tego też powodu przypisy w przekładzie nie zawsze odpowiadają przypisom w transkrypcji oryginału.

Aby tekst stał się czytelny, niektóre długie zdania zostały podzielone na krótsze, a interpunkcję dostosowano do obowiązujących współcześnie zasad języka polskiego.

Niektóre przepisy składają się zaledwie z kilku wyrazów lub równoważników zdań, co znacznie utrudnia tłumaczenie. W innych zaś przypadkach budowa zdania jest tak zagnatwana, że trudno stwierdzić, co właściwie autor miał na myśli. Dlatego też problematyczne

⁹¹ C. C. Mrongovius, *Dokładny niemiecko-polski słownik. Ausführliches Deutsch-Polnisches Wörterbuch*. Zweite vermehrte und verbesserte Auflage, Königsberg 1837; C. C. Mrongovius, *Dokładny niemiecko-polski słownik. Ausführliches Deutsch-Polnisches Wörterbuch*. Aufl. 3. Neu bearbeitet und ansehnlich vermehrt von Dr. W. Wyszomierski, Königsberg 1854.

⁹² J. Piprek, J. Ippoldt, *Wielki słownik niemiecko-polski*, t. 1, A – K, Warszawa 1969; J. Piprek, J. Ippoldt, *Wielki słownik niemiecko-polski*, t. 2, L – Z, Warszawa 1970.

⁹³ F. E. Petri, *Handbuch der Fremdwörter in der deutschen Schrift und Umgangssprache. Mit einem eingefügten Namendeuter und Verzeichnis der fremdsprachigen Wortkürzungen*, Leipzig.

fragmenty zostały pominięte i odpowiednio oznaczone, a wszelkie wątpliwości co do tłumaczenia opisano w przypisach.

W przypadku źródła tak bogatego w wyrażenia specjalistyczne postanowiono na końcu wydania zamieścić słowniczek, w którym zebrano wspomniane wyżej słownictwo.

ZUSAMMENFASSUNG

Ohne Zweifel spielt Wein in der Geschichte der menschlichen Zivilisation eine ganz besondere Rolle – man denke nur an Dionysos, den griechischen Gott des Weines und der Fruchtbarkeit und die berühmten Dionysien oder an die Transsubstantiation, also die Wandlung von Brot und Wein in den Leib und das Blut von Jesus Christi während der heiligen Messe.

Spuren dieser jahrhundertelangen Weinkultur finden wir auch im Bestand des Oppelner Staatsarchivs [*Archiwum Państwowe w Opolu*]. Zu den Unterlagen der Stadt Rosenberg [*Akta miasta Olesna*] zählt ein Dokument, datiert auf den 23. Mai 1404, in dem Bernhard – der Herzog von Falkenberg – dem Ritter Adam aus Rosenberg einen Weinberg zuteilt⁹⁴. Den Weinkonsum dokumentiert auch eine Fotografie, gemacht von Greta Hoffmann zwischen 1934 und 1938, die einen Backstein darstellt, der in der Mauer eines Gebäudes in Neisse steckt. Besonders an diesem Backstein ist die folgende Aufschrift: „Weinschenke 1645 MC Bader 1645” sowie die Abbildung von zwei gekreuzten Schlüsseln, was bedeutet, dass es in Neisse in der Mitte des 17. Jahrhunderts eine Weinschenke gab⁹⁵.

In den Unterlagen der Stadt Neisse [*Akta miasta Nysy*] finden wir außerdem noch eine andere interessante Position – ein Notizbuch⁹⁶ aus dem Zeitraum um 1855, das womöglich einem Neisser Bürger gehörte. In diesem befinden sich viele interessante Rezepte, unter anderem zur Weinverschönerung, Bereitung von Tabaksoßen oder eines Habertrankes.

Weil aber die Zeit und der große Arbeitsaufwand uns die Herausgabe des ganzen Notizbuches nicht erlaubten und wie der Titel der vorliegenden Publikation *Der (Un)schuldige Geschmack der Liebe zum Alkohol* verrät, konzentrierten wir uns hauptsächlich auf die Rezepte für alkoholische Getränke.

Im vorliegenden Werk finden Sie also die Transkription der ausgewählten Textpassagen sowie deren Übersetzung ins Polnische. An dieser Stelle ist anzumerken, dass der Text gemäß den bei der Edition von historischen Quellen geltenden Regeln gestaltet wurde.

⁹⁴ Archiwum Państwowe w Opolu (dalej APOp), nr zespołu 2671 *Akta miasta Olesna*, sygn. 1.

⁹⁵ APOp, nr zespołu 20 *Akta miasta Nysy*, sygn. 256.

⁹⁶ APOp, nr zespołu 20 *Akta miasta Nysy*, sygn. 604.

Hierbei handelt es sich um das *Projekt instrukcji wydawniczej dla źródeł historycznych XIX i początku XX w.* von Ireneusz Ihnatowicz⁹⁷.

Wir hoffen, dass die Veröffentlichung von archivarischen Quellen dazu beiträgt, dass Archive nicht nur als Hüter historischer Überlieferung oder weltabgewandte Stätten verträumten Sammelns und Ordners angesehen werden, sondern als kultureller Treffpunkt und historische Fundgrube.

WYKAZ MONET, MIAR I WAG

Achtel – pol. achtel. Dawna jednostka miary objętości podawana w litrach, 1/8 część większej jednostki. W Augsburgu miara cieczy 0,147 l, w Norymberdze 0,143 l, 1 achtel = 1/8 beczki = ok. 19-21 l; achtel stary – 134-140 l; achtel nowy – 155-163 l; achtel pruski – 3,75 l; achtel austriacki – 7,69 l.

Buch – libra, czyli funt.

Dekagramm – pol. dekagram. Miara wagi używana w latach 1871-1884: 10 g.

Dekas – dawna miara wagi w Badenii: 0,5 g.

Eimer – pol. wiadro. Dawna jednostka objętości mierzona w litrach. W Prusach miara wina (przed 1816 r.) 68,76 l; (1816-1871) 68,702 l.

Elle – pol. łokieć. Miara długości funkcjonująca w krajach niemieckojęzycznych.

Finger – pol. palec. Dawna miara długości w Saksonii: 1,77 cm.

Fuder – dawna miara cieczy. Wynosiła np. w Prusach 4 oksefty = 824,4 l, w Saksonii, Hamburgu i Bremie = 6 omów (niem. Ohm). W zależności od terenu, fuder liczył od 800 do 1800 l.

Kanne – pol. dzban. Miara objętości podawana w litrach. W Niemczech (1868-1877) 1 litr.

Gran – pol. gran. Jednostka miary używana w aptekarstwie, o ciężarze ziarenka pieprzu.

Loth – pol. łut. Dawna jednostka masy używana w Europie. Kupcy i mincerzy stosowali ją do określania wagi monet i wagi probierczej srebra. 1 łut = 1/32 funta. Jego wartość, w zależności od stulecia i miejsca, wynosiła od ok. 12 do 17 g.

Maas – mały ciężarek do ważenia cennych towarów w Holenderskich Indiach Wschodnich.

Może oznaczać także miarę lub kufel.

Mäsel – niem. Maß(e)l – pol. kubek. Miara objętości mierzona w l. Na Śląsku 1,46 l. Ale także miara zboża – można go podzielić na 8 kubków lub 16 półkubków.

Ohm – dawna miara cieczy, najczęściej wina. Wynosiła np. w Badenii 150 l, w Hamburgu 144 l, w Prusach 137,404 l lub w Rosji 147,591 l. Słowo „Ohm” tłumaczone było przez Mrongoviusa jako „beczka wina” lub „kufa”.

Oxhoft – pol. okseft. Dawna miara objętości dla win i alkoholi. Najczęściej 1½ Ohma = w Prusach 206,105 l.

Pfund – pol. funt. Dawna jednostka masy o zróżnicowanej lokalnie wielkości; funt karoliński = ok. 0,409 kg; w Królestwie Polskim (1819-49) funt nowopolski = 0,405 kg. Najczęściej wynosiła pomiędzy 0,4 a 0,5 kg.

Quart – pol. kwarta, ćwiartka, ćwierć. Dawna jednostka miary, stanowiąca ¼ podstawowej jednostki. W Bremie i Dolnej Saksonii dawna miara zboża, zaś w Prusach dawna miara cieczy licząca 1,145 l.

Quatier – pol. kwarta. Dawna miara cieczy, w szczególności wina i piwa w północnej części Niemiec, np. w Hamburgu = 0,906 l.

Quentchen – pol. kwintel, kwinta. Dawna niemiecka jednostka ciężaru wynosząca ¼ łuta; niem. „ein Quentchen” – bardzo mało.

Scheffel – pol. szefel, korczyk. Dawna jednostka miary zboża. Od 1 stycznia 1871 r. w Niemczech mierzyła 50 l.

Schock – pol. kopa; 60 sztuk.

Stoff – pol. półgarncówka. Dawna miara cieczy, w szczególności wina. Przed 1840 r. = 0,337 l.

Stübchen – miara czterech garnców albo dzbanków, czterogarncówka.

Unzen – pol. uncja. Jednostka masy lub objętości płynów. Stosowana także jako jednostka wagi metali szlachetnych. W latach 1837-1871 w krajach niemieckojęzycznych 29,232 g, a od 1872 r. 31,103 g.



WYKAZ SKRÓTÓW

Bout. – niem. „Bouteille” – pol. butelka

br – niem. „braunes” – pol. brązowy

Brdtwein, Brandw – niem. „Brandtwein” – pol. wódka

Cordem. – niem. „Cordemomen” – pol. kardamon

d – niem. „Dekas” – dawna miara wagi w Badenii: 0,5 g lub skrót od „Dekagramm” – miara wagi używana w latach 1871-1884: 10 g

D. – niem. „Doppel” – pol. podwójny

D°, D°, d° – niem. „dito” – pol. jak wyżej

d° – niem. „dito” – pol. jak wyżej

engl. – niem. „englisch” – pol. angielski

ff., f. – niem. „feinen” – pol. drobnego

Franz. – niem. „Französischer” – pol. francuski

g – niem. „gran” – pol. gran

gebr. – niem. „gebrannt” – pol. palony

gest. – niem „gestossen” – pol. potłuczony

Gol. – niem. „Goldener” – pol. złoty

Hochl. – niem. „Hochländische” – pol. wyżynne

l. – niem. „langen” – pol. długiego

lb – łac. „libra” – niem. „Pfund” – pol. funt

Magdeb., Magd. – niem. „Magdeburger” – pol. magdeburski

M. Blumen, Macis Blum. – niem. „Macis Blumen” – pol. kwiat muszkatołowy

Mac. Nüsse, m. Nüsse – niem. „Macis Nüsse” – pol. gałka muszkatołowa

Musc. – niem. „Muscat” – pol. muszkatołowy

⁹⁷ J. Tandecki, K. Kopiński, *Edytorstwo źródeł historycznych*, Warszawa 2014, zał. 5, ss. 385-412.



NB. – niem. „nebenbei” – pol. co więcej

N° – niem. „Nummer” – pol. numer

od. – niem. „oder” – pol. albo

ord. – niem. „ordentlich” – pol. solidny

Parad. Körner – niem. „Paradiese Körner” – niem. „Meleguetapfeffer” – pol. aframon
madagaskarski

Pomerr. Schaaalen, Pomr. Schaaalen – niem. „Pommerranzen Schaaalen” – pol. skórki
pomarańczy

präp., präpar. – niem. „präparierten” – pol. spreparowany

Quent. – niem. „Quentchen” – pol. kwinta

Qrt, Qt. – niem. „Quart” – pol. kwarta

Rosm. – niem. „Rosmarin” – pol. rozmaryn

ß – niem. „Scheffel” – pol. szefel, korczyk

u, u. – niem. „und” – pol. i

u. s. w. – niem. „und so weiter” – pol. i tak dalej

v. – niem. „von” – pol. z, od

Viol. Wurzel, Violen W. – niem. „Violen Wurzel” – pol. korzeń kosaćca

w., weiss. – niem. „weißer” – pol. biały



Bibliografia

Źródła rękopiśmienne:

Archiwum Państwowe w Opolu (APOp)

nr zespołu 2 *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1215-1216, 1305.

nr zespołu 8 *Akta miasta Głogówka*, sygn. 48.

nr zespołu 20 *Akta miasta Nysy*, sygn. 256, 604.

nr zespołu 22 *Akta miasta Opola*, sygn. 2039, 2041, 2067-2068, 2078-2079, 2134.

nr zespołu 152 *Archiwum hr. Praschmy z Niemodlina*, sygn. 1689.

nr zespołu 671 *Prokuratura w Kluczborku*, sygn. 715.

nr zespołu 1191 *Rejencja Opolska*, Mapy i plany IX, sygn. 20,
Mapy i plany XII, sygn. 96,
Wydział I, sygn. 296.

nr zespołu 1240 *Starostwo Powiatowe w Grodkowie*, sygn. 359.

nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 930, 1963, 3134, 3462, 3464, 4484, 4820.

nr zespołu 1248 *Sąd Obwodowy w Brzegu*, sygn. 2167, 12839, 13044.

nr zespołu 1802 *Starostwo Powiatowe w Głubczycach*, sygn. 556.

nr zespołu 2671 *Akta miasta Olesna*, sygn. 1.

nr zespołu 3791 *Administracyjny Sąd Okręgowy w Opolu*, sygn. 1189.

Literatura:

ADELUNG J. Ch., *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen*, cz. 2, F – L, Wien 1808, s. 1899.

ADELUNG J. Ch., *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen*, cz. 3, M – Scr, Leipzig 1798.

Allgemeine deutsche Real-Encyclopädie für die gebildeten Stände, t. 2, Bo – C, Leipzig 1827.

Allgemeine Realencyclopädie oder Conversationslexikon für das katholische Deutschland, t. 7, Regensburg 1848.

ARCT M., *Słownik ilustrowany języka polskiego*, t. 1-3, Warszawa 1916.

ARKELL J., *Wino: wszystko, co musisz wiedzieć, aby ocenić rodzaj i jakość wina oraz wybrać odpowiednie na każdą okazję*, Ożarów Mazowiecki 2009.

BEBAK M., FIJOŁEK M., *Zioła – naturalne lekarstwa z pól i ogrodów*, Warszawa 2017.

BIELIŃSKI M., *Rozwój sieci archiwalnej w Polsce Ludowej w latach 1944-1947*, „Archeion” 1955, t. XXIV, ss. 6-14.

BORAS Z., *Książęta piastowscy Śląska*, Katowice 1974.

Brockhaus Conversations-Lexikon, t. 1-8, Amsterdam 1809, Leipzig 1811.

Brockhaus Handbuch des Wissens in vier Bänden, t. 2, F-K, Leipzig 1924.

Brockhaus’ Kleines Konversations-Lexikon, t. 1, Leipzig 1911.

CIEŚLAK J., *Domowy wyrób win owocowych, miodów pitnych, wódek, likierów, cocktailów*, Warszawa 1978.

COURTIN C., *Allgemeiner Schlüssel zur Waaren- und Producten-Kunde oder vollstaendiges Woerterbuch aller wesentlichen, als Handelsartikel vorkommenden Natur-Erzeugnisse aus dem Reiche der Thiere, Pflanzen...*, Stuttgart-Wien 1835.

CZAJA S. W., *Ekstremalne zjawiska hydrologiczne i meteorologiczne w rejonie Opola od XVI do połowy XX wieku* [w:] LENART M., STARCZEWSKA-WOJNAR A. [red.], *Odra – rzeka wspomnień i wyzwań*, cz. 1, *Ocalone dla przyszłości. Odrzańska droga wodna: studia i materiały*, Opole 2018, ss. 24-43.

CZAPLIŃSKI M., KASZUBA E. i in., *Historia Śląska*, Wrocław 2002.

DOMINÉ A., *Wina*, Ożarów Mazowiecki 2008.

DOMSKA J., *Wstęp do inwentarza zespołu Akta miasta Nysy*, Opole 1999, ss. 3-9.

DRABINA J., *Życie codzienne w miastach śląskich XIV i XV w.*, Wrocław 1998.

DZIEWULSKI W., HAWRANEK F. [red.], *Opole: monografia miasta*, Opole 1975.

FIEDORUK Ł., *Encyklopedia wina*, Bielsko-Biała 2012.

FLÄMITZER J. M., *Praerogativa Austriacorum Meritorum: Oder Eine kürztliche adumbration, in welcher so wol die hoch erheblich presanten Motiven in genere, so dermalen bey Lebzeiten glorwürdigst regierenden Käyserlichen Majestät Leopoldi Invictissimi*, Nürnberg 1690.

GALAS A., GALAS A., *Dzieje Śląska w datach*, Wrocław 2001.

GAWŁOWSKA A., HALAREWICZ A. i in., *Atlas przypraw. 70 gatunków aromatycznych roślin*, Warszawa 2018.

Geschichte des Stadt-Theaters in Neisse. Festschrift zur Feier des 50jährigen Jubiläums des Theaters, Nysa 1902.

GLOGER Z., *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, ze wstępem J. KRZYŻANOWSKIEGO, t. 1-4, Warszawa 1978.

GOLIŃSKI M., WRZESIŃSKI W., *Dolny Śląsk. Monografia historyczna*, Wrocław 2006.

GOLONKA B., *Finanse miasta Brzegu w ostatnim ćwierćwieczu panowania Piastów, 1649-1675*, Opole 1980.

GOŁĘBIEWSKI Ł., *Domy i dwory, przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad [...]*, Warszawa 1830.

GRÄFFER F., *Appetit-Lexicon oder alphabetische geordnetes Auskunfbuch über alle Speisen und Getränke sowohl gewöhnlicher Art als des Luxus*, Wien 1830.

GRUN P. A., *Schlüssel zu alten und neuen Abkürzungen: Wörterbuch lateinischer und deutscher Abkürzungen des späten Mittelalters und der Neuzeit mit historischer und systematischer Einführung für Archivbenutzer, Studierende, Heimat- und Familienforscher u. a. Nachbildungen der Originale*, Limburg an der Lahn 1966.

GRUN P. A., *Wörterbuch lateinischer und deutscher Abkürzungen des späten Mittelalters und der Neuzeit mit historischer und systematischer Einführung für Archivbenutzer, Studierende, Heimat- und Familienforscher u. a. Nachbildungen der Originale*, Insingen 2011.

HAHNEMANN S., *Apothekerlexikon*, dz. 2, cz. 2, Leipzig 1799.

HALAREWICZ A., *Atlas ziół. Kulinarne wykorzystanie roślin dziko rosnących*, Warszawa 2015.

HALLIDAY J., JOHNSON H., *Wino. Sztuka i nauka*, przekł. R. PIWOWARSKI, Warszawa 2008.

HOLL F., *Wörterbuch Deutscher Pflanzen-Namen oder Verzeichniß sämmtlicher in der Pharmacie, Oekonomie, Gärtnerei, Forstkultur und Technik vorkommenden Pflanzen und Pflanzentheile nach ihren Provinzial – und systematischen Namen, nebst Angabe der lateinischen, wie auch der Stellung im künstlichen und natürlichen System*, Erfurt 1833.

KABATC E., *Vinum sacrum et profanum. Wino w kulturze. Wino w naturze. Wino na naszym stole*, Warszawa 2003.

KIERSNOWSKI R., *Życie codzienne na Śląsku w wiekach średnich*, Warszawa 1977.

KITOWICZ J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, wstęp M. DERNAŁOWICZ, Warszawa 1985.

KORTA W., *Historia Śląska do 1763 roku*, Warszawa 2003.

KOWALCZYK R. W., *Era Fryderyka II. Narodziny pruskiej potęgi gospodarczej w XVIII stuleciu*, Katowice 2018.

KOWALSKI K., *Amfory, beczki, butelki. Szkice z dziejów wina*, Warszawa 1988.

KWAK J., *Miasta księstwa opolsko-raciborskiego w XVI-XVIII wieku*, Opole 1977.

KWAPISZ E., *Robimy wino dobre domowe: enologia dla hobbystów: 100 przepisów*, Łódź 2019.

LAMER-ZARAWSKA E., KOWAL-GIERCZAK B., NIEDWOROK J. [red. nauk.], *Fitoterapia i leki roślinne*, Warszawa 2012.

LEMERY N., *Vollständiges Materialien-Lexicon*, Leipzig 1721.

LUEGER O., *Lexikon der gesamten Technik und ihrer Hilfswissenschaften*, t. 4, Stuttgart-Leipzig 1906.

LUEGER O., *Lexikon der gesamten Technik und ihrer Hilfswissenschaften*, t. 6, Stuttgart-Leipzig 1908.

LINDE S. B., *Słownik języka polskiego*, t. 1-6, Warszawa 1807-1814.

LINEK B., TARKA K., ZAJĄCZKOWSKA U. [red.], *Opole: dzieje i tradycja*, Opole 2011.

MAŁECZYŃSKA E., *Życie codzienne Śląska w dobie odrodzenia*, Warszawa 1973.

MANSFIELD S., *Domowe alkohole. Wina, miody, nalewki, piwa, kwas chlebowy*, Warszawa 2014.

MARCINEK R., *Rex vinorum. Z dziejów węgryzna w dawnej Polsce*, Warszawa 2015.

Meyers Großes Konversations-Lexikon, t. 13-15, Leipzig 1908.

MORGENSTERN-SCHULZE J. K., *Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushalt selbst besorgen will, aus eigner Erfahrung ertheilt von einer Hausmutter*, cz. 2, Frankfurt-Leipzig 1785.

MORRIS S., *Przyprawy świata. Ilustrowany przewodnik*, przekł. A. KANIA, Warszawa 2003.

MRONGOVIVS C. C., *Dokładny niemiecko-polski słownik. Ausführliches Deutsch-Polnisches Wörterbuch*. Zweite vermehrte und verbesserte Auflage, Königsberg 1837.

MRONGOVIVS C. C., *Dokładny niemiecko-polski słownik. Ausführliches Deutsch-Polnisches Wörterbuch*. Aufl. 3. Neu bearbeitet und ansehnlich vermehrt von Dr. W. WYSZOMIERSKI, Königsberg 1854.

MYŚLIWIEC R., WĄWRO R. [red.], *Winorośl i wino: wiedza i praktyka*, cz. 1-2, Jasło-Rzeszów-Kolbuszowa Dolna 2018-2019.

NIEMANN F. A., *Vollständiges Handbuch der Münzen, Maße und Gewichte aller Länder der Erde*, Quedlinburg-Leipzig 1830.

NOWAK B., WICHMAN B., *Księga win*, Gliwice 2007.

NOWAK Z. T., *Zioba z polskich łąk*, Kraków 2017.

PETRI F. E., *Handbuch der Fremdwörter in der deutschen Schrift und Umgangssprache. Mit einem eingefügten Namendeuter und Verzeichnis der fremdsprachigen Wortkürzungen*, Leipzig.

PIERER H. A. [wyd.], *Pierer's Universal-Lexikon der Vergangenheit und Gegenwart oder Neuestes encyclopädisches Wörterbuch der Wissenschaften, Künste und Gewerbe*, t. 1-19, Altenburg 1857-1865.

PIPREK J., IPPOLDT J., *Wielki słownik niemiecko-polski*, t. 1-2, Warszawa 1969-1970.

PISCHL J., *Destylaty alkoholowe: wytwarzanie, teoria i praktyka*, przekł. J. GILEWICZ, Warszawa 2010.

POBÓG-LENARTOWICZ A., *Od opola do Opola. Popularna historia miasta*, Opole 2017.





POPIOLEK K., *Historia Śląska od pradziejów do 1945 roku*, Katowice 1972.

RICHEN M., *Idioticon Hamburgense oder Wörter-Buch, zur Erklärung der eigenen, in und um Hamburg gebräuchlichen Nieder-Sächsischen Mund-Art*, Hamburg 1775.

RYBARI A., *Działalność archiwów państwowych w latach 1945-1947*, „Archeion” 1948, t. XVIII, ss. 218-263.

SCHADEL J. Ch., *Neues und vollständiges, allgemeines Waaren-Lexikon oder deutliche Beschreibung aller rohen u. verarbeiteten Produkte, Kunsterzeugnisse und Handelsartikel*, t. 1-2, Offenbach am Main 1814.

SCHUSTER M., *Degustacja win. Praktyczne wprowadzenie do sztuki degustacji*, Warszawa 2000.

SENDERSKI M. E., *Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie*, Podkowa Leśna 2016.

SILNICKI T., *Z dziejów kościoła w Polsce. Studia i szkice historyczne*, Warszawa 1960.

SKIBICKI Z., *Nalewki – kordiały – likiery oraz inne domowe spirytualia. Ponad 200 przepisów plus niezliczona ilość wariantów*, Pelplin 2016.

SKINNER M., *Wino – moja pasja*, Warszawa 2006.

STADTMÜLLER K. i K., *Słownik techniczny, część polsko-niemiecka*, t. 1, A-Ó, Poznań 1936.

STARÝ F., JIRÁSEK V., *Rosliny lecznicze*, przekł. A. OSTROWSKI, Warszawa 1982.

SZYDŁOWSKA M., *Atlas nalewek polskich. Receptury – składniki – porady*, Warszawa 2018.

TANDECKI J., KOPÍŃSKI K., *Edytorstwo źródeł historycznych*, Warszawa 2014.

VERDENHALVEN F., *Alte Meß- und Währungssysteme aus dem deutschen Sprachgebiet. Was Familien- und Lokalgeschichtsforscher suchen*, Insingen 2011.

VOGEL W., *Piwo warzone w domu*, Warszawa 2008.

WILHELM G. T., *Beschreibung, Anwendung und Abbildung der vorzüglichsten, gegenwärtig gebräuchlichen Arzneypflanzen*, in zwey Bänden, t. 2, Wien 1821.

ZAJĄCZKOWSKA U., *Opole: historyczno-kulturowy spacer po mieście*, Regensburg-Potsdam 2013.

ZRALY K., *Kurs wiedzy o winie*, przekł. T. SZMAJTER, Poznań 2019.

ŻYWCZAK K., *Nalewki i wina lecznicze. Receptury, właściwości zdrowotne, zalecenia*, Warszawa 2018.

Źródła internetowe:

Aaronowa broda, <http://www.osinski.ibi.uw.edu.pl/?page=dictionary&word=Aaronow%C3%A1%20broda&id=1015>, 28.07.2020.

Achtele, <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3865515/achtele.html>, 15.07.2020.

Bugloss, <https://en.wikipedia.org/wiki/Bugloss>, 21.07.2020.

Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation, Paryż 1772, ss. 218-219, https://fr.wikisource.org/wiki/Dictionnaire_portatif_de_cuisine,_d%E2%80%99office,_et_de_distillation/EAU, 31.08.2020.

DOROSZEWSKI W., *Słownik języka polskiego*, <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/fary-na;5427178.html>, 03.02.2020.

FISCHER D., *Lebensmittelliste: Kräuter und Gewürze*, <http://ausgraeberei.de/meine-buecher/kochen-wie-im-mittelalter/lebensmittel-im-hochmittelalter/lebensmittelliste-kraeuter-und-gewuerzel/>, 21.07.2020 r.

GOGOLIŃSKI W., *Cahors*, <https://czaswina.pl/artukul/slownik/cahors/>, 8 maja 2017.

Gorzelnie sadownicze i owocowe. Produkcja destylatów owocowych, <http://www.pacovske.cz/pl/homepage/default/2068/produkcja-destylatow-owocowych>, 04.08.2020.

GRYGOROWICZ M., *Historia Nysy*, <http://www.nasza.nysa.pl/historia-nysy/2/historia-nysy.html>, 01.10.2020.

Habertrank, http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?single=DWB&mode=Volltextsuche&hitlist=&patternlist=&lemid=GH00383, 28.07.2020.

Lackmus, <https://buecher.heilpflanzen-welt.de/Hahnemann-Apothekerlexikon/l/lackmus.htm>, 12.12.2019.

LEE S., *Geschichte des Donnerskirchner Weinbaus*, <http://www.chronik-donnetskirchen.at/index.php?id=77>, 23.06.2020.

Lutherwein, <https://glossar.wein-plus.eu/lutherwein>, 23.06.2020.

Potasu wodorowinian, <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/potasu-wodorowinian;3961006.html>, 17.08.2020.

Plagner, <https://glossar.wein-plus.eu/plagner>, 01.07.2020.

SCHÄFER M., *Wein fürs Kulturerbe*, <https://www.welt.de/print/wams/nrw/article110319409/Wein-fuers-Weltkulturerbe.html>, 27.06.2020.

DE VINCENZ A. / HENTSCHEL G., *Das Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache*, Göttingen-Oldenburg, <http://diglib.bis.uni-oldenburg.de/bis-verlag/wdlp/polnisch/wajnsztyn.pdf>, 27.08.2020.

Vinum mutum, [https://www.zedler-lexikon.de/index.html?c=blaettern&zedler-seite=ze480832&bandnummer=48&view=100&seitenzahl=0832&dateifomat=1&view=150&supplement=0%27\)](https://www.zedler-lexikon.de/index.html?c=blaettern&zedler-seite=ze480832&bandnummer=48&view=100&seitenzahl=0832&dateifomat=1&view=150&supplement=0%27)), 01.07.2020.

Weinmutter, <https://glossar.wein-plus.eu/weinmutter>, 18.06.2020.

Wykaz ilustracji



1. Pieter Casteels I (ok. 1605-1682/1683), *Chłopskie bachanalia*, ok. 1650, Muzeum Narodowe w Warszawie, fot. Piotr Ligier
2. Szkic Winowa z 1791 roku, APOp, Plan von dem Vorwerk Winow, Rejencja Opol-ska, zesp. nr 1191, Mapy i plany XII, sygn. 96
3. Pieczęć gminna z Winau (Winów, powiat opolski), 1833, APOp, nr zespołu 178, *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 413, bp.
4. Pieczęć gminna z Winau (Winów, powiat opolski), 1934, APOp, nr zespołu 178, *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 413, bp.
5. Wyobrażenie malowidła z grobowca Nakht, rys. Katarzyna Iżykowska
6. Zakonnik w białym habicie, rys. Katarzyna Iżykowska
7. Wyrób wina na dawnych ilustracjach, rys. Katarzyna Iżykowska
8. Wyrób wina na dawnych ilustracjach, rys. Katarzyna Iżykowska
9. Bernard, książę niemodliński, pan Strzelec, nadaje rycerzowi Adamowi z Olesna w dziedziczne posiadanie winnicę [...], 23 V 1404; APOp, nr zespołu 2671 *Akta miasta Olesna*, sygn. 1
10. Jan, książę śląski, pan Opola i Głogówka, w zamian za wierną służbę daje Janowi z Mochowa i jego dziedzicom winnicę leżącą przy grodzkiej bramie w Głogówku [...] 1511, APOp, nr zespołu 8 *Akta miasta Głogówka*, sygn. 48
11. Wzmianka z 1819 roku o właścicielu winnicy w Brzegu, nazwiskiem Brems, APOp, nr zespołu 1248, *Sąd Obwodowy w Brzegu*, sygn. 13044, bp.
12. Akt dotyczący posiadłości Weinberg w Brzegu, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 4820, bp.
13. Prośba karczmarzy brzeskich z 1558 roku o wycofanie postanowień nowo wprowadzonego regulaminu sprzedaży wina w karczmach, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 3464, s. 1.
14. Prośba karczmarzy brzeskich z 1558 roku o wycofanie postanowień nowo wprowadzonego regulaminu sprzedaży wina w karczmach, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 3464, s. 2.
15. Suplika karczmarzy brzeskich z 1568 roku, dotycząca handlu winem, APOp, nr zespołu 1242, *Akta miasta Brzegu*, sygn. 3462, s. 1
16. Suplika karczmarzy brzeskich z 1568 roku, dotycząca handlu winem, APOp, nr zespołu 1242, *Akta miasta Brzegu*, sygn. 3462, s. 2
17. Suplika karczmarzy brzeskich dotycząca prawa do handlu winem z 1617 roku, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 930, s. 19

18. Suplika karczmarzy brzeskich dotycząca prawa do handlu winem z 1617 roku, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 930, s. 20
19. Suplika karczmarzy brzeskich dotycząca prawa do handlu winem z 1617 roku, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 930, s. 21
20. Pismo karczmarzy brzeskich dotyczące „szynków winnych”, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 930, s. 22
21. Transport wina, fot. Małgorzata Iżykowska
22. Album z widokami Nysy i okolic wykonany przez Grete Hoffmann, APOp, nr zespołu 20 *Akta miasta Nysy*, sygn. 256, s. 38
23. Odpis dokumentu króla Fryderyka Wielkiego o hodowli winorośli na Śląsku, 1776, APOp, nr zespołu 1242, *Akta miasta Brzegu*, sygn. 1963, s. 1
24. Odpis dokumentu króla Fryderyka Wielkiego o hodowli winorośli na Śląsku, 1776, APOp, nr zespołu 1242, *Akta miasta Brzegu*, sygn. 1963, s. 2
25. Wykaz drewna potrzebnego do budowy tłoczni wina, 1777, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 1963, s. 24
26. O brzeskiej posiadłości zwanej Weinberg wspominają dokumenty datowane na lata 80. XVIII wieku, APOp, zesp. nr 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 1963, s. 117
27. Rachunek za wino, które karczmarz Steymann z Brzegu dostarczył żołnierzom francuskim do lazaretu wojskowego w roku 1808, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 4484, s. 47
28. Przepis na ocet winny, [1802] 1834, APOp, nr zespołu 1242 *Akta miasta Brzegu*, sygn. 3134, s. 6
29. Odpis dokumentu z 1787 roku, w którym mowa o winnicy (Weingarten) w Brzegu, APOp, nr zespołu 1248 *Sąd Obwodowy w Brzegu*, sygn. 1963, s. 121
30. Akt, w którym mowa jest o sprzedaży winnicy w Brzegu (Briegischdorf, Brygidki), 1869, APOp, nr zespołu 1248 *Sąd Obwodowy w Brzegu*, sygn. 2167, k. 5v
31. Herb Głogówka, APOp, nr zespołu 1191 *Rejencja Opolska*, Wydział I, sygn. 296, s. 25
32. Pieczęć gminna z Weingasse (obecnie część Głogówka, powiat prudnicki), 1868, APOp, nr zespołu 1551 *Starostwo Powiatowe w Prudniku*, sygn. 181, bp.
33. Pieczęć gminna z Weingasse (obecnie część Głogówka, powiat prudnicki), 1897, APOp, nr zespołu 1551 *Starostwo Powiatowe w Prudniku*, sygn. 181, bp.
34. Pieczęć gminna z Alt Wiendorf (Pomorzowiczki, powiat głubczycki), 1866, APOp, nr zespołu 1802 *Starostwo Powiatowe w Głubczycach*, sygn. 14224, k. 24a
35. Pieczęć gminna z Neu Wiendorf (Stara Wieś, powiat głubczycki), 1866, APOp, nr zespołu 1802 *Starostwo Powiatowe w Głubczycach*, sygn. 14224, k. 76
36. Plan Głogówka z roku 1811, APOp, nr zespołu 1191 *Rejencja Opolska*, Mapy i plany IX, sygn. 2
37. Sklep winiarski w Krapkowicach, APOp, nr zespołu 152 *Archiwum hr. Praszmy z Niemodlina*, zesp. nr 152, sygn. 1689

38. Dzisiejsza Villa Academica, której dawnym właścicielem był Wilhelm Schreiber, właściciel składu win, fot. Jerzy Stemplewski
39. Koncesja na wyszynk wina w Opolu, APOp, 1889-1898, nr zespołu 22 *Akta miasta Opola*, sygn. 2067, s. 60
40. Koncesja na wyszynk wina w Opolu, APOp, 1889-1898, nr zespołu 22 *Akta miasta Opola*, sygn. 2067, s. 61
41. Rozporządzenie policyjne dotyczące handlu napojami alkoholowymi, przekład na język polski, rękopis, APOp, 1910-1935, nr zespołu 2 *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1216, bp.
42. Lista kontrolowanych składów alkoholu w Szczepanowicach, 1903, APOp, nr zespołu 2, *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1215, s. 157
43. Plan szynku przy Malapanerstr. (dzisiejsza Ozimska) w Opolu, APOp, 1889-1899, nr zespołu 22 *Akta miasta Opola*, sygn. 2068, s. 121a
44. Plan szynku na skrzyżowaniu Krakauerstrasse i Malapanerstrasse (dzisiejszej Krakowskiej i Ozimskiej) w Opolu, APOp, 1862-1896, nr zespołu 22 *Akta miasta Opola*, sygn. 2134, s. 28
45. Akta sądowe dotyczące sprawy kobiety nielegalnie handlującej alkoholem, APOp, 1938-1939, nr zespołu 3791 *Administracyjny Sąd Okręgowy w Opolu*, sygn. 1189, k. 3-4
46. Przepisy policyjne z lat 1922-1924, dotyczące karczm i szynków, wydane w wersji dwujęzycznej w ówczesnej prasie lokalnej, APOp, zespół nr 2 *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1216, bp.
47. Zaprawianie win, rys. Katarzyna Iżykowska
48. Broszura poświęcona żerowaniu filoksery na winorośli, APOp, nr zespołu 2 *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1305, bp.
49. Broszura poświęcona żerowaniu filoksery na winorośli, APOp, nr zespołu 2 *Starostwo Powiatowe w Opolu*, sygn. 1305, bp.
50. Okładka książki z przepisami na wina i nalewki, APOp, nr zespołu 20 *Akta miasta Nysy*, sygn. 604
51. Materiały organizacji zajmującej się przeciwdziałaniem alkoholizmowi, lata 30. XX wieku, APOp, nr zespołu 1802 *Starostwo Powiatowe w Głubczycach*, sygn. 556, s. 17
52. Materiały organizacji zajmującej się przeciwdziałaniem alkoholizmowi, lata 30. XX wieku, APOp, nr zespołu 1802 *Starostwo Powiatowe w Głubczycach*, sygn. 556, s. 18
53. Materiały organizacji zajmującej się przeciwdziałaniem alkoholizmowi, lata 30. XX wieku, APOp, nr zespołu 1802 *Starostwo Powiatowe w Głubczycach*, sygn. 556, s. 19
54. Materiały organizacji zajmującej się przeciwdziałaniem alkoholizmowi, lata 30. XX wieku, APOp, nr zespołu 1802 *Starostwo Powiatowe w Głubczycach*, sygn. 556, s. 21
55. Materiały organizacji zajmującej się przeciwdziałaniem alkoholizmowi, lata 30. XX wieku, APOp, nr zespołu 1802 *Starostwo Powiatowe w Głubczycach*, sygn. 556, s. 22

s. 37. Martin Ferdinand Quadal (1736-1808), *Przy winie*, 1786, Muzeum Narodowe w Warszawie (fot. Krzysztof Wilczyński)

s. 45. Christoffel Jacobsz van der Laemen (1606/1615 – 1651), *Scena rodzajowa – w gospodzie*, 2 ćw. XVII w., Muzeum Narodowe w Warszawie (fot. Krzysztof Wilczyński)

s. 52. Alexander Adriaenssen (1587-1661), *Martwa natura z krewetkami i krabami na cynowym talerzu*, Muzeum Narodowe w Warszawie (fot. Krzysztof Wilczyński)

s. 56. Przechowywanie wina w winiarni w Jastrzębiu-Zdroju, fot. Marta Szlachta

s. 193. Jan Cybis (1897-1972), *Koszyk z jabłkami i butelką wina*, 1955, Muzeum Narodowe w Warszawie (fot. Krzysztof Wilczyński)

s. 199. Nieznany malarz holenderski, *Martwa natura – owoce na stole*, XIX w., Muzeum Narodowe w Warszawie (fot. Piotr Safjan)

s. 202. Alexander Coosemans (1627-1689), *Martwa natura z owocami i kukurydzą*, XVII w., Muzeum Narodowe w Warszawie (fot. Piotr Ligier)

s. 207. Adolphe Jean Baptiste Bayot (1810-1866), *Dawne kochajmy się przy węgrzynie. Pasek u Tyszkiewiczza. Ilustracja do „Pamiętników” Paska*, 1851-1856, Muzeum Narodowe w Warszawie

s. 211. Winnica Cassiopeia, Jastrzębie-Zdrój, fot. Krzysztof Nieślańczyk

s. 212. Winobranie w winnicy Cassiopeia, Jastrzębie-Zdrój, fot. Marta Szlachta

s. 213. Winnica Cassiopeia, Jastrzębie-Zdrój, fot. Krzysztof Nieślańczyk

s. 214. Winnica Aries, Rudziczka k. Pszczyny, fot. Marta Szlachta

s. 215. Winnica Terra Constantino, Mikołów-Śmiłowice, fot. Monika Giza-Guc

Pozostałe fotografie wykonali: Małgorzata Blach-Margos, Katarzyna Iżykowska, Małgorzata Iżykowska, Magdalena Knieja, Aleksandra Starczewska-Wojnar

Wykorzystano także zdjęcia z galerii internetowej Pixabay (www.pixabay.com)





Tekst oryginalny z tłumaczeniem

1

Schöne oder Kläre zu präpariren, womit man zähigte, schwere oder trübe Weine, schön, hell und klar machen kann.

Nimm $\frac{1}{4}$ ¹ Hausblase², klopfe sie recht weich, daß sie zerblättert, lege sie in eine irdene³ Schüssel, und gieß Brunnen Wasser drauf, laß es 12 Stunden weichen, dann drücke sie mit den Händen rein aus, zerpfücke es klein, und gieß so viel Wein darauf, daß er überstehet, laß es 24 Stunden quillen, und rühre es fleißig um, gieße einigemal Wein nach. Wenn es wie Gallert aussiehet, so drücke es durch einen leinen Sack oder Serviette, das Uebrige laß wieder in Wein quillen, und behandle es eben so, so bekommt man die Schöne oder Kläre und kann nach Belieben gebraucht werden.

¹ Skróć od łac. libra – niem. Pfund, pol. funt. Jednostka masy, której miara była różna nie tylko w państwach, ale także miastach. Najczęściej wynosiła pomiędzy 0,4 a 0,5 kg (P. A. Grun, *Schlüssel zu alten und neuen Abkürzungen: Wörterbuch lateinischer und deutscher Abkürzungen des späten Mittelalters und der Neuzeit mit historischer und systematischer Einführung für Archivbenutzer, Studierende, Heimat- und Familienforscher u. a. Nachbildungen der Originale*, Limburg an der Lahn 1966, s. 199; F. Verdenhalven, *Alte Meß- und Währungssysteme aus dem deutschen Sprachgebiet. Was Familien- und Lokalgeschichtsforscher suchen*, Insingen 2011, ss. 42-43).

² Hausenblase – karuk, klej rybi (Mrongovius, s. 378). Otrzymywany jest z wysuszonych pęcherzy rybnych, w szczególności bielugi i jesiota. W piwowarstwie klej rybi występuje w postaci płatków i stosowany jest jako środek klarujący w produkcji wina i piwa (W. Vogel, *Piwo warzone w domu*, Warszawa 2008, s. 108).

³ W znaczeniu „gliniana”.

[s. 1]

*Von Zubereitung verschiedener ausländischer Weine.
O przygotowaniu różnych zagranicznych win*

Co zrobić, aby tegie, ciężkie lub mętne wina były ładne, jasne i klarowne

Weź $\frac{1}{4}$ ¹ karuku² i rozbijaj go tak długo, aż bardzo zmięknie i będzie odpadać płatkami. Następnie włóż go do glinianej miski, zalej go wodą studzienną i pozostaw do nasiąknięcia na 12 godzin. Potem wyciśnij go rękoma, rozbij na kawałki i zalej taką ilością wina, aby wino go pokrywało. Pozostaw całość na 24 godziny – niech pęcznieje. Często mieszaj i dolej kilka razy wina. Kiedy będzie wyglądał jak galareta, wyciśnij przez lniany worek lub serwetę. Pozostałą część wrzuć znów do wina, aby pęczniała i obchodź się z nią właśnie tak. W ten sposób uzyskasz piękny wygląd lub klarowność wina i możesz go używać do woli.

¹ Skróć od łac. libra – niem. Pfund, pol. funt. Jednostka masy, której miara była różna nie tylko w poszczególnych państwach, ale także miastach. Najczęściej wynosiła pomiędzy 0,4 a 0,5 kg (P. A. Grun, *Schlüssel zu alten und neuen Abkürzungen: Wörterbuch lateinischer und deutscher Abkürzungen des späten Mittelalters und der Neuzeit mit historischer und systematischer Einführung für Archivbenutzer, Studierende, Heimat- und Familienforscher u. a. Nachbildungen der Originale*, Limburg an der Lahn 1966, s. 199; F. Verdenhalven, *Alte Meß- und Währungssysteme aus dem deutschen Sprachgebiet. Was Familien- und Lokalgeschichtsforscher suchen*, Insingen 2011, ss. 42-43).

² Otrzymywany jest z wysuszonych pęcherzy ryb, w szczególności bielugi i jesiota. W piwowarstwie klej rybi występuje w postaci płatków i stosowany jest jako środek klarujący w produkcji wina i piwa (W. Vogel, *Piwo warzone w domu*, Warszawa 2008, s. 108). O karuku czytamy w słowniku Lindego: „Karuk jest to przedni klej z wywarzonych błonek i tylnych kości wyzowych [węzowych]”; „Z pęcherza, skóry i trzewów gotowanych wyza [węza] robią klej karukiem, ichtiocolla, zwanym” (S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 1, cz. 2, G-L, Warszawa 1808, s. 970).



Schwere trübe und zähigte Weine hell und klar zu machen.

Nimm auf ein Faß von 4 Ohm¹ zwey Maaß²

[s. 2]

präparirte Hausblase, oder sogenannten Bereitzel³, thue es in eine Weinkanne, gieße sie halb voll Wein, schütte es stets aus einer in die andere eine halbe Stunde lang, daß es recht schäumt, gieß es dann ins Faß, und schlag es mit der Schlagruthe gut durch einander, daß es recht schäumt, fülle daß Faß voll und schütte 2 Loth⁴ gestoßenen Alabasterstein⁵ oben hineien, und spünde es feste zu, nach 12 Stunden hat man schönen hellen und klaren Wein. Acht Tage nachher stich ihn von der Mutter⁶ oder Hefen auf ein anderes Fass, daß zuvor mit Einschlag⁷ wohl eingebrannt, so kann es zum Lager⁸ liegen und versilbert⁹ werden.

¹ Dawna miara cieczy, najczęściej wina. Wynosiła np.: w Badenii 150 l, w Hamburgu 144 l, w Prusach 137,404 l lub Rosji 147,591 l (O. Lueger, *Lexikon der gesamten Technik und ihrer Hilfswissenschaften*, t. 6, Stuttgart-Leipzig 1908, s. 773; P. A. Grun, *Schlüssel zu alten und neuen Abkürzungen...*, Insingen 2011, s. 41). Słowo „Ohm” tłumaczone było przez Mrongoviusa jako „beczka wina” lub „kufa” (C. C. Mrongovius, *Dokładny Niemiecko-Polski Słownik*, Königsberg 1854, s. 561).

² Maas – mały ciężarek do ważenia cennych towarów w Holenderskich Indiach Wschodnich. Może oznaczać także miarę lub kufel (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 13, Leipzig 1908, s. 10).

³ Środek używany do oczyszczania wina (M. Richen, *Idioticon Hamburgense oder Wörter-Buch, zur Erklärung der eigenen, in und um Hamburg gebräuchlichen Nieder-Sächsischen Mund-Art*, Hamburg 1775, s. 164).

⁴ Łut – dawna jednostka miary masy używana w Europie od średniowiecza do końca XIX wieku. Kupcy i mincerzy stosowali ją do określania wagi monet i wagi probierczej srebra. 1 łut = 1/32 funta. Jego wartość w zależności od stulecia i miejsca mogła wynosić od 10 do 50 gramów. W Polsce wynosiła 12,65625 grama.

⁵ Alabaster – odmiana gipsu. Nazwa pochodzi od nazwy egipskiego miasta „Alabastron” (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 1, Altenburg 1857, s. 251).

⁶ Drożdże winne, winny lagier, wajsztan, kamień winny. Osad formujący się w beczce podczas fermentacji wina (Mrongovius, ss. 531-532; *Weinmutter*, <https://glossar.wein-plus.eu/weinmutter>, 18.06.2020; A. de Vincenz / G. Hentschel, *Das Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache*, Göttingen-Oldenburg, <http://diglib.bis.uni-oldenburg.de/bis-verlag/wdlp/polnisch/wajnsztyn.pdf>, 27.08.2020).

⁷ Przyprawa, zaprawa do wina (Mrongovius, s. 248). U Lindego jest „zaprawa – zaprawianie potrawy i to, czy ją zaprawiają; przyprawa” (Linde 1814, t. 6, s. 758).

⁸ Można tłumaczyć jako „skład”, czyli magazyn, lub „legary”, czyli podkładki pod wino w piwnicy (Mrongovius, s. 468). Ze względu na przyimek z rodzajnikiem określonym „zum” (zu dem) logiczne wydaje się, że chodzi o umieszczenie wina w składzie / magazynie.

⁹ Spieniężyć (Mrongovius, s. 855).

Jak zrobić z win ciężkich, tęgich i mętnych wina jasne i klarowne

Na jedną beczkę o pojemności 4 beczek wina¹ weź dwie miary

[s. 2]

spreparowanego karuku lub środka klarującego² i wlej go do dzbana na wino, który należy napełnić do połowy winem. Następnie przelewaj z jednego dzbana do drugiego przez pół godziny, aby się dobrze speniło. Potem przelej do beczki i różgą do ubijania mocno ubij, aby się dobrze speniło. Napełnij beczkę, wsyp na wierzch 2 łuty³ potłuczonego alabastru⁴ i dobrze zaszpuntuj. Po 12 godzinach wino będzie pięknie jasne i klarowne. Zaś po ośmiu dniach od tego momentu ściągnij wino do innej beczki, którą wcześniej dobrze wypalono zaprawą do wina⁵, oddzielając je tym samym od kamienia winnego⁶ lub drożdży. Tak może leżeć w składzie i zostać sprzedane.

¹ W oryginale „Ohm” – dawna miara cieczy, najczęściej wina. Wynosiła np. w Badenii 150 l, w Hamburgu 144 l, w Prusach 137,404 l, w Rosji 147,591 l (O. Lueger, *Lexikon der gesamten Technik und ihrer Hilfswissenschaften*, t. 6, Stuttgart-Leipzig 1908, s. 773; P. A. Grun, *Schlüssel zu alten und neuen Abkürzungen...*, Insingen 2011, s. 41). Słowo „Ohm” tłumaczone było przez Mrongoviusa jako „beczka wina” lub „kufa” (C. C. Mrongovius, *Dokładny niemiecko-polski słownik*, Königsberg 1854, s. 561).

² W oryginale „Bereitzel” – środek używany do oczyszczania wina (M. Richen, *Idioticon Hamburgense oder Wörter-Buch, zur Erklärung der eigenen, in und um Hamburg gebräuchlichen Nieder-Sächsischen Mund-Art*, Hamburg 1775, s. 164).

³ Łut – dawna jednostka masy używana w Europie od średniowiecza do końca XIX wieku. Kupcy i mincerzy stosowali ją do określania wagi monet i wagi probierczej srebra. 1 łut = 1/32 funta. Jego wartość w zależności od stulecia i miejsca wynosiła od 10 do 50 gramów. W Polsce wynosiła 12,65625 grama.

⁴ W oryginale „Alabasterstein”. Odmiana gipsu. Nazwa pochodzi od nazwy egipskiego miasta „Alabastron” (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 1, Altenburg 1857, s. 251).

⁵ Proces wypalania beczki zaprawą opisano w przepisie nr 36.

⁶ W oryg. „Mutter” – winny lagier, drożdże winne, wajsztan, kamień winny. Warstwa drożdży, osadu formującego się w beczce w wyniku fermentacji wina (Mrongovius, ss. 531-532; *Weinmutter*, <https://glossar.wein-plus.eu/weinmutter>, 18.06.2020; A. de Vincenz / G. Hentschel, *Das Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache*, Göttingen-Oldenburg, <http://diglib.bis.uni-oldenburg.de/bis-verlag/wdlp/polnisch/wajnsztyn.pdf>, 27.08.2020).

Wein, der lang, trübe oder zähig worden, auch dabey blau aussiehet, wieder zu helfen.

Fülle einen reinen Zober¹ mit diesen Wein, und schlage ihn mit einem neuen Besen so lange bis ihm daß zähe vergehet, thue dann den zerschlagenen Wein in ein Faß, daß mit Einschlag gut ausgebrant ist, und wenn es bald voll ist, so nimm auf ein Fuder²

[s. 3]

oder 6 Ohm oder 12 Eimer³ Wein, 6 Loth Salz und 3 mal so viel Sand, mache das Salz warm in einen Kupfernen Tiegel, daß es braun aussiehet, und der Sand auch warm, thue es zusammen in das Faß geschlagenen Wein, schlage es mit der Schlagruthe wohl durch einander bis der Schaum aus dem Spunde fährt. NB.⁴ Der Wein kann vorhero ehe das Salz herein kommt wohl durchgeschlagen werden, so zerstreuet sich daß Salz und Sand desto beßer mitten unter den Wein, 6 Quart⁵ aufgesottene⁶ Milch⁷, wo kein Waßer dabey und der Room⁸ abgenommen worden, thue auch Bereitzel dazu, gieß es wohl durcheinander, so lange es Dich dünket, mach es feste zu, daß es keine Luft hat und laß es einige Tage stille liegen. Der Wein soll wieder gut werden ist er klar geworden, so stich ihn auf ein rein Gefäß dann muss er hell und klar bleiben.

¹ Ceber – duże naczynie, otwarte od góry, z dwoma uchami, o kształcie okrągłym lub podłużnym, w którym trzymane są ciecze lub przenoszone z jednego miejsca na drugie (Mrongovius, s. 945; *Pierer's Universal-Lexikon*, t. 19, Altenburg 1865, s. 663).

² Dawna miara cieczy. Wynosiła np. w Prusach 4 oksefty = 824,4 l, w Saksonii, Hamburgu i Bremie = 6 omów (niem. Ohm). W zależności od terenu liczył od 800 do 1800 l (O. Luegner, *Lexikon der gesamten Technik und ihrer Hilfswissenschaften*, t. 4, Stuttgart-Leipzig 1906, s. 203; *Brockhaus Handbuch des Wissens in vier Bänden*, t. 2, F-K, Leipzig 1924, s. 135; Verdenhalven, s. 19).

³ Pol. „wiadro”. Dawna jednostka objętości mierzona w litrach. W Prusach miara wina (przed 1816 r.) 68,76 l; (1816-1871) 68,702 l (Verdenhalven, ss. 15-16).

⁴ Skrót od niem. „Nebenbei”.

⁵ Kwarta, ćwiartka, ćwierć (Mrongovius, s. 595). W Bremie i Dolnej Saksonii dawna miara zboża, zaś w Prusach dawna miara cieczy licząca 1,145 litra (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 13, Altenburg 1861, s. 739; Verdenhalven, s. 45).

⁶ Ugotowane (Mrongovius, s. 343).

⁷ Stosowane jest do usuwania tanin z białych win (S. Mansfield, *Domowe alkohole. Wina, miody, nalewki, piwa, kwas chlebowy*, Warszawa 2014, s. 37).

⁸ W znaczeniu „Rahm” – śmietana.

Jak ratować wino, które stało się mętne lub gęste, a jego kolor wpada w niebieski

Napełnij czysty ceber¹ tymże winem i roztrzep je nową miotłą do momentu, kiedy nie będzie już gęste. Takie wino wlej do beczki, którą wcześniej dobrze wypalono zaprawą do wina. Kiedy beczka będzie pełna, weź na 4 oksefty²

[s. 3]

lub 6 beczek wina, lub 12 wiader³ wody 6 łutów soli i 3 razy tyle piasku. Podgrzej sól w miedzianym tyglu, aż zbrązowieje. Piasek też powinien być ciepły. Następnie dodaj sól wraz z piaskiem do beczki roztrzępanego wina i dobrze wymieszaj za pomocą różgi do ubijania, aż piana zacznie wydostawać się ze szpuntu. Co więcej, zanim dodasz do wina sól, możesz je jeszcze raz porządnie przecedzić, wtedy sól i piasek rozproszą się lepiej w winie. Teraz weź 6 kwart⁴ ugotowanego mleka⁵, do którego nie dodano wody i z którego zdjęto śmietanę. Dodaj do tego środek klarujący i przelewaj z naczynia do naczynia, dopóki paruje. Potem dobrze zamknij, aby do środka nie dostało się powietrze i odstaw na kilka dni. Wino będzie znów dobre, kiedy odzyska klarowność. Wtedy przelej je do czystego naczynia – powinno zostać jasne i czyste.

¹ Duże naczynie, otwarte od góry, z dwoma uchami, o kształcie okrągłym lub podłużnym, w którym trzymane są ciecze lub przenoszone z jednego miejsca na drugie (Mrongovius, s. 945; *Pierer's Universal-Lexikon*, t. 19, Altenburg 1865, s. 663).

² W oryg. „Fuder” – dawna miara cieczy. W zależności od obszaru stosowania fuder mógł zawierać od 800 do 1800 l; w Prusach – 4 oksefty (O. Lueger, *Lexikon der gesamten Technik und ihrer Hilfswissenschaften*, t. 4, Stuttgart-Leipzig 1906, s. 203; *Brockhaus Handbuch des Wissens in vier Bänden*, t. 2, F-K, Leipzig 1924, s. 135; Verdenhalven, s. 19).

³ W oryg. „Eimer”. Dawna jednostka objętości mierzona w litrach. W Prusach miara wina, licząca przed 1816 r. 68,76 l, w latach 1816-1871 – 68,702 l (Verdenhalven, ss. 15-16).

⁴ W oryg. „Quart”. W Bremie i Dolnej Saksonii dawna miara zboża, zaś w Prusach dawna miara cieczy licząca 1,145 litra (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 13, Altenburg 1861, s. 739; Verdenhalven, s. 45).

⁵ Mleko stosowane jest do usuwania tanin z białych win (S. Mansfield, *Domowe alkohole. Wina, miody, nalewki, piwa, kwas chlebowy*, Warszawa 2014, s. 37).



Verschollterter¹ oder verschlagenen Wein in 24 Stunden lauter und klar zu machen er sey so trübe als er wolle.

Nimm Chrystallensaltz so man in der Apothecke bekommt, pulverisire es ganz klein

[s. 4]

thue eine gute Handvoll in eine Pfanne und mache es über Feuer glühend, thue das Pulver bald ins Faß, und spünde es feste zu, in 24 Stunden besiehe den Wein ob er klar geworden, gieb acht, daß er nicht so weggeschickt werde, sondern ziehe ihn auf ein anderes Faß, welches mit Einschlag vorher zugerichtet werden muß.

¹ Verschollt – 2 os. l. mn. Indikativ Präteritum Aktiv czasownika „verschallen”. Niem. „Der Wein ist verschalt“ – wino zwietrzało (*Verschollt*, <https://www.wortbedeutung.info/verschollt/>, 20.04.2020; Mrongovius, s. 849).

Wenn ein Wein nicht will schön werden, denselben zu helfen.

Nimm zu ein Stück Wein

2 Loth gebr.¹ Alaune

2 „[Loth] Silberglätte²

4 „[Loth] gest.³ Alabasterstein.

stoße solches wohl durch einander, schlage es gut durch, thue es in den Wein und spünde es feste zu in 24 Stunden ist er schön.

¹ Skrót od „gebrannten”.

² Blei(II)-oksid – tlenek ołowiu (II). Dawniej określany jako „srebrna glejta” lub „srebrna piana” (Mrongovius, s. 696).

³ Skrót od „gestossenen”.

Jak uratować zwietrzałe lub stęchłe¹ wino w 24 godziny, aby było czyste i klarowne ~ nawet jeżeli jest bardzo mętne

Weź kryształki soli, które można kupić w tej postaci w aptece, i sproszkuj je.

[s. 4]

Porządną garść tego proszku wsyp na patelnię i rozżarz nad ogniem. Proszek dodaj do beczki i mocno ją zaszpunktuj. Po 24 godzinach sprawdź, czy wino zrobiło się klarowne. Uważaj, aby wina w tej postaci nie wysłano, i przelej je do innej beczki, którą trzeba wpierw przygotować za pomocą zaprawy do win.

¹ W oryg. „verschlagen”.

Jak uratować wino, które mimo wszelkich starań nie chce się poprawić

Na sztukę¹ wina weź:

2 łuty palonego alunu

2 „[łuty] srebrnej glejty²

4 „[łuty] potłuczonego alabastru.

Powyższe składniki dobrze wymieszaj, przecedź i dodaj do wina. Dobrze zaszpunktuj i w przeciągu 24 godzin wino będzie znów dobre.

¹ W oryg. „Stück” – sztuka, kawał. Dawna jednostka masy stosowana zazwyczaj dla masła, oznaczająca 1 kg (Mrongovius, s. 580; Verdenhalven, s. 57).

² Tlenek ołowiu (II). Dawniej określany jako „srebrna glejta” lub „srebrna piana” (Mrongovius, s. 696).

6

Trüben und rostigen Wein in 24 Stunden schön zu machen.

Nimm Bereitzel soviel als gewöhnlich und 3 Maaß oder 6 Quart Milch, davon der Room abgenommen, ½ th Alabasterstein und 4 Loth weiß Kupferroth darzu, dieß alles ins Faß gethan und gut durch geschlagen vollgemacht und gut verspündet in 24 Stunden ist er schön.



[s. 5]

Jak uratować mętne i rdzawe¹ wino w 24 godziny

Weź tyle środka klarującego, co zwykle, i 3 miary lub 6 kwart mleka, z którego zdjęto śmietanę, ½ th alabastru i do tego 4 łuty białego miedzianego koloru². Te wszystkie składniki dodaj do beczki i dobrze przecedź wino. Napelnioną po brzegi beczkę dobrze zaszpuntuj. W ciągu 24 godzin wino odzyska piękny wygląd.

¹ W oryg. „rostigen” – rdzawe. Przymiotnik ten ma wiele znaczeń i może oznaczać, że: 1. wino ma rdzawy kolor; 2. w winie znajdują się rdzawe kryształki, czyli osad; 3. wino zawiera żelazo lub inne metale; 4. wino jest stare.

² W oryg. „4 Loth weiß Kupferroth”.

7

Den Wein Couleur¹ zu geben,

geschlage 1 th Raffinad Zucker in Stücken, thue ihn in einen Keßel von Kupfer, gieß drei Löffel Weineßig darauf, setze es aufs Feuer, und laß es schmelzen, rühre es fleißig um, und probirire auf einen Teller einige Tropfen, ob er schwärzlich aussieht und bitterlich schmecket ist er so, so gießt man 1 ½ th Maaß Wein hinein, läßt es bei steten Feuer die Hälfte ein kochen, dann kalt werden und in Bout.² gefüllt, so kann man ihn nach Belieben gebrauchen.

¹ Z francuskiego „kolor”.

² Skrót od „Bouteille”.

Jak nadać winu kolor

Rozbij 1 th cukru rafinowanego w kawałkach, włóż go do miedzianego kociołka i polej trzema łyżeczkami octu winnego. Kociołek postaw na ogniu, aby cukier się rozpuścił, często mieszaj. Nalej kilka kropli na talerz i sprawdź, czy nie jest czarny i nie smakuje gorzko. Jeżeli posiada te właściwości, to zalej go 1 ½ th wina. Wygotuj połowę na stałym ogniu. Po wystygnięciu przelej do butelki i używaj według uznania.



8

Zu vernehmen ob der Wein Rost ist.

Zapfe aus aus¹ jeden Faß, einen Eimer

[s. 6]

und setze ihn 4 bis 6 Stunden weg, daß er stille steht, ist der Wein Rost so wird er wie Blut so roth, sonst kann man es an der Farbe sehen ob er nach Rost ist.

¹ Tak w oryginale.

Jak sprawdzić, czy wino jest rdzawe

Ściągnij z każdej beczki wiadro wina

[s. 6]

i odstaw na 4 do 6 godzin. Jeżeli wino jest rdzawe, to będzie czerwone jak krew. Zazwyczaj można poznać po kolorze, czy jest rdzawe.

9

Franz¹ Brdtwein² von dem Rost zu helfen.

Nimm zwey Stübchen³ Milch, laß sie sieden und kalt werden, dazu nimm von eingen Eiern das weiße⁴, und die Schaalen, auch 3 oder 4 Hand voll gebranten Sand ½ Stübchen Bereitzel, schlage es wohl durch in etlichen Tagen ist er wieder gut.

¹ Skrót od „Französischer”.

² Skrót od „Brandtwein”.

³ Miara czterech garnców albo dzbanków, czterogarncówka (Mrongovius, s. 742).

⁴ Stosowane jest od stuleci w winiarstwie podczas procesu klarowania, ponieważ nie tylko zmniejsza mętność wywołowaną przez białka i taniny, ale także nie zmienia koloru napoju. Dzięki białku jajka kurzego można się też pozbyć gorzkich substancji z wina (Mansfield, s. 36).

Jak uwolnić wódkę francuską od rdzy

Weź dwie czterogarncówki mleka, doprowadź je do wrzenia i ostudź. Do tego weź białko z kilku jajek¹ i skorupki, także 3 lub 4 pełne garście palonego piasku, ½ czterogarncówki środka klarującego, dobrze przecedź i za kilka dni wódka będzie dobra.



¹ Stosowane jest od stuleci w winiarstwie podczas procesu klarowania, ponieważ nie tylko zmniejsza mętność wywołowaną przez białka i taniny, ale także nie zmienia koloru napoju. Dzięki białku jajka kurzego można się też pozbyć gorzkich substancji z wina (Mansfield, s. 36).

Rothen Wein blanck zu machen.

Wenn der Wein eine rothgelbe oder rothe Farbe hat, so nimm auf ein Fuder Wein 4 Stübchen aufgesottene Milch (durch den Wein, so aber zuvor von den Hefen abgezogen sein muß)¹ laß sie kalt werden und den Room weggenommen, nach dem er eine rothe Farbe hat, nim auf 6 Quart durch geschlagenen Bereitzel, gieß solchen mit

[s. 7]

der Milch, durch den Wein, so aber zuvor von den² Hefen abgezogen sein muß, wird dann wohl durchgeschlagen, vollgefüllt und feste zugespündet, daß es keine Luft hat, so wird er schön und blanck. Wenn er dann einige Tage gelegen hat, so ziehe ihn wieder ab, als dann daß Faß nach Belieben vollgemacht, vorhero aber mit Einschlag ausgebrandt, so bleibt der Wein desto standhafter.

¹ W oryginale autor użył nawiasu kwadratowego. Zmieniono na nawias zwykły, aby nie zaburzyć czytelności tekstu.

² Litera „d” mocno przekreślona.

Jak sprawić, aby czerwone wino stało się białe

Kiedy wino ma czerwono-żółtawy lub czerwony kolor, weź na 4 oksefty wina 4 czterogarncówki ugotowanego mleka (przez wino, ale wcześniej musi być ściągnięte z nad warstwy drożdży)¹. Następnie pozostaw do wystygnięcia i zdejmij śmietanę. Kiedy będzie już miało czerwony kolor, weź 6 kwart przetartego środka klarującego, przelej tenże z

[s. 7]

mlekiem przez wino, ściągnięte wcześniej z nad warstwy drożdży. Teraz trzeba wino dobrze przecedzić, napełnić nim beczkę i dobrze ją zaszpunktować, żeby nie było dostępu powietrza. Wtedy wino będzie piękne i białe. Kiedy wino już położy kilka dni, ścięgnij je i napełnij nim beczkę według uznania. Pamiętaj jednak, że beczkę należy wypalić zaprawą do win – wtedy wino będzie trwałe.

¹ W oryginale autor użył nawiasu kwadratowego. Zmieniono na nawias zwykły, aby nie zaburzyć czytelności tekstu. Uwaga zamieszczona w nawiasie dotyczy prawdopodobnie dalszej części przepisu, gdyż pojawia się także na następnej stronie.

*Rothen schielichten¹ Wein als Brunnenwasser wieder blanc zu machen.*

Nimm auf ein Faß von 4 Ohm, 12 Maaß² frisch gemolkene Milch, wo kein Wasser dabey ist, siede sie, laß sie 12 Stunden stehen, und schäume den Room davon ab, gieße dann 2 Kannen³ präpar:⁴ Bereitzel dazu, schlage es eine ½ Stunde wohl durch einander, gieße es dann ins Faß, es muß aber zuvor 2 Kannen Wein herausgenommen werden, daß es sich gut durch einander schlagen läßt, hernach gieß es voll, und schütte 2 Loth gest. Alabaster-

[s. 8]

stein oben auf, mache es feste zu, in 4 Tagen ziehe ihn wieder auf ein Faß, wo weißer Wein drauf gewesen ist, ist er zu weiß, so setze beim Abziehen 1/8 Kanne Couleur dazu so wird er gold gelb

¹ Słowo prawdopodobnie utworzone od „schillern” – lśniący, mieniący się.

² Znak zapytania na marginesie.

³ Miara objętości podawana w litrach. W Niemczech (1868-1877) 1 litr (Verdenhalven, ss. 27-28; Mrongovius, s. 432).

⁴ Skrót od „präparierten”.

*Jak sprawić, aby lśniące czerwone wino było znów białe*

Weź na jedną beczkę o pojemności 4 beczek wina 12 miar świeżo wydojonego mleka, które nie zawiera wody. Mleko odstaw na 12 godzin, zdejmij śmietanę i dodaj do niego 2 dzbany¹ spreparowanego środka klarującego. Następnie dobrze mieszaj przez pół godziny, a potem przelej do beczki. Przed przelaniem należy wyjąć 2 dzbany wina, aby resztę można było dobrze wymieszać. Potem nalej do pełna i wysp na wierzch 2 łuty potłuczonego alabastru,

[s. 8]

i mocno zamknij. Po 4 dniach przelej do beczki, w której było białe wino. Jeżeli wino będzie zbyt białe, dodaj przy ściąganiu 1/8 dzbana [...]², wtedy wino będzie złotożółte.

¹ W oryg. „Kannen”. Miara objętości podawana w litrach. W Niemczech (1868-1877) 1 litr (Verdenhalven, ss. 27-28).

² W oryg. „Couleur”. Może: 1. „Coleur” (fr.) – kolor (jakaś substancja barwiąca), lub 2. „Collioures” – Roussillonwein – wina z regionu Roussillon (J. Ch. Schedel, *Neues und vollständiges, allgemeines Waaren-Lexikon oder deutliche Beschreibung aller rohen u. verarbeiteten Produkte, Kunsterzeugnisse und Handelsartikel. A bis L*, t. 1, Offenbach am Mayn 1814, s. 240; J. Ch. Schedel, *Neues und vollständiges, allgemeines Waaren-Lexikon oder deutliche Beschreibung aller rohen u. verarbeiteten Produkte, Kunsterzeugnisse und Handelsartikel. M bis Z*, t. 2, Offenbach am Mayn 1814, s. 265).

Rothen Wein weiß zu machen. 2^{te} Art.

?¹ Stich das Faß von der Mutter ab, und nimm auf 1 Oxhoft² 6 Quatier³ Milch und ord:⁴ Bereitze!; schlage es wohl durch, bis der Schaum aus dem Spunde fährt, laß ihn dann stille stehen, so wieder blanck und schön.

¹ Na marginesie podwójnie podkreślony znak zapytania.
² Dawna miara objętości dla win i alkoholi. Najczęściej 1½ Ohm = w Prusach 206,105 l (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 15, Leipzig 1908, s. 277).
³ Kwarta – dawna miara cieczy, w szczególności wina i piwa, w północnej części Niemiec, np. w Hamburgu = 0,906 l (*Pierers Universal-Lexikon*, t. 13, Altenburg 1861, ss. 740-741; Mrongovius, s. 595; Verdenhalven, s. 45).
⁴ Skrót od „ordentlich”.

Jak zmienić czerwone wino w białe. Drugi sposób

?¹ Ściągnij wino znad osadu i weź na 1 okseft² 6 kwart³ mleka i solidną porcję środka klarującego, wymieszaj porządnie, aż piana wypłynie ze szpuntu, a potem odstaw. W ten sposób wino stanie się czyste i białe.

¹ Znak zapytania na marginesie, podwójnie podkreślony.
² Niem. „Oxhoft” – dawna miara objętości dla win i alkoholi. Najczęściej 1½ Ohm = w Prusach 206,105 l (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 15, Leipzig 1908, s. 277).
³ Dawna miara cieczy, w szczególności wina i piwa w północnej części Niemiec, np. w Hamburgu = 0,906 l (*Pierers Universal-Lexikon*, t. 13, Altenburg 1861, ss. 740-741; Verdenhalven, s. 45).

Rothe Weine, die ihre Farbe verlohren, wie ihnen wieder zu helfen.

?¹ Nimm auf 1 Oxhoft 4 Loth Ternisolis² nachdem man den Weine eine hohe Farbe geben will. Dieses thut dem Wein keinen Schaden, erhalt davon einen sehr guten Geschmack, und hat der Wein den Geruch verlohren, so kann man ihn mit Scharley³ und Flitterblumen⁴ helfen,

[s. 9]
wie von den reihnischen Weinen gemeldet werden wird, brennet ihn mit Musc.⁵ Nüssen ein.

¹ Na marginesie.
² Prawdopodobnie nazwa własna wina pochodzącego z okolic włoskiego miasta Terni, w regionie Umbria.
³ Oman kosmaty (Mrongovius, s. 641). Także „Scharlachkraut” (*Salvia horminum*) – szalwia powabna (*Pierers Universal-Lexikon*, t. 15, Altenburg 1862, s. 94).
⁴ Fliederblumen.
⁵ Skrót od „Muscat”.

Co zrobić, kiedy czerwone wino straciło swój kolor

?¹ Na 1 okseft weź 4 łuty „Ternisolis”², za pomocą którego chcemy nadać winu szlachetny kolor. Ten zabieg nie zaszkodzi winu, wręcz przeciwnie – wino będzie dobre w smaku. A jeżeli wino straci smak, to można go odzyskać za pomocą omanu kosmatego³ i kwiatów bzu⁴,

[s. 9]
tak jak czyni się to w przypadku win reńskich, należy wypalić⁵ z gałką muszkatołową.

¹ Na marginesie.
² Prawdopodobnie nazwa własna wina pochodzącego z okolic włoskiego miasta Terni, w regionie Umbria.
³ Tłum. według Mrongoviusa (Mrongovius, s. 641). Być może chodzi o oman wielki (*Inula helenium* L.), roślinę z rodziny astrowatych, wykorzystywaną od starożytności w kuchni i w lecznictwie. Kłącze i korzenie mają własności wykrztuśne i żółciopędne. Także „Scharlachkraut” (*Salvia horminum*) – szalwia powabna (*Pierers Universal-Lexikon*, t. 15, Altenburg 1862, s. 94). Jeden z gatunków szalwii (*Salvia* L.), uważanej za uniwersalną roślinę leczniczą i wzmacniającą organizm. Pokrewny gatunek, szalwia lekarska (*Salvia officinalis* L.) jest znanym lekiem na dolegliwości układu trawiennego, pomaga w nieżytach dróg oddechowych, działa bakteriobójczo i leczy trudno gojące się rany.
⁴ Prawdopodobnie mowa o kwiatach bzu czarnego (*Sambucus nigra* L.).
⁵ Autor rękopisu nie sprecyzował, co tak naprawdę należy wypalić. Zapewne chodzi jednak o wypalenie beczki, zanim wlejemy do niej wino.



Rothen Wein zu machen.

Nimm auf 1 Oxhoff 2^{te} Ternisolilis in Wein gegossen, so wird er in etlichen Tagen so roth wie Wein de graves¹ 2.

¹ Graves – region winiarski w francuskiej gminie Bordeaux.

² Litera „s” przekreślona.

Jak zrobić czerwone wino

Na 1 okseft weź 2^{te} „Ternisolis” i wlej do wina. Po kilku dniach wino to będzie tak czerwone, jak wino z regionu Graves

Rothen Wein von Franzbrandwein zu machen.

Nimm Klereth Kraut¹ und 1 Stübchen Brandwein, laß es 4 Tage und Nächte stehen, zuweilen ungerührt, dann durch einen filtrir Fleck² laufen lassen dann einen ½^{te} Brassillien holz³ laß es mit Franz Brandwein so lange kochen, bis das die Farbe kommt.

¹ Może „Klettenkraut” – lebiodka (J. Ch. Schedel, *Neues und vollständiges, allgemeines Waaren-Lexikon oder deutliche Beschreibung aller rohen u. verarbeiteten Produkte, Kunsterzeugnisse und Handelsartikel. A bis L*, t. 1, Offenbach am Mayn 1814, s. 282).

² Może w znaczeniu „Filtrirsack” – cedzidło.

³ Rotholz / Brasilholz – brezylia (Mrongovius, s. 186). Rodzaj drzewa pochodzącego głównie z Brazylii, z którego pozyskiwany jest czerwony barwnik (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 3, Altenburg 1857, s. 224).

Jak zrobić czerwone wino z wódki francuskiej

Weź lebiodkę¹ i czterogarncówkę wódki. Odstaw na cztery dni i nocę – nie mieszaj. Następnie przelej przez cedzidło i weź ½^{te} brezylii². Gotuj wódkę francuską z tym drewnem tak długo, aż pojawi się kolor.

¹ W oryg. „Klereth Kraut”.

² Rodzaj drzewa pochodzący głównie z Brazylii, z którego pozyskiwany jest czerwony barwnik (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 3, Altenburg 1857, s. 224).



16

*Rothe Weine wie die gehalten werden müssen,
sie mögen Nahmen haben wie sie wollen.*

Die Bionischen¹ Weine, Franz oder grobe Landweine, falsche, blaue, rothe, und wie die rothen. Weine auf der Mutter liegen blei-

[s. 10]

ben, müssen stets voll Holz sein, daß sich oben am Spunde nicht Rahm oder Band ansetzen, denn durch dem² Rahm verliert er den Geruch und Geschmack, wie auch die Farbe. Wenn ein Faß angestecket oder davon gefüllet wird so nehmet eine frische Citrone besteckt sie wohl mit Gewürznelken, und hängt sie oben ins Spundloch mit ein wenig Blei, daß sie mitten im Faß hängt, so hält sich der Wein schön und gut, rother Wein wird nicht mit Einschlag ausgebrant. –

¹ Bionomie – bionomia. Nauka o podstawowych prawach życia (J. Piprek, J. Ippoldt, *Wielki słownik niemiecko-polski*, t. 2, A-K, Warszawa 1969, s. 333).

² Tak w oryginale.

Jak przechowywać czerwone wina, bez względu na ich nazwę

Wina bioniczne, francuskie, czy też ciężkie wina krajowe, fałszywe, niebieskie, czerwone i te podobne do czerwonych. Wina, które leżakują w beczkach wraz z kamieniem winnym, [s. 10]

muszą być stale wypełnione drewnem, aby u góry przy szpuncie nie osadziła się śmietana lub [...]¹, ponieważ przez śmietanę wino traci zapach, smak, jak też i kolor. Jeżeli beczka jest tym zarażona lub napełniona, weź świeżą cytrynę, wbij w nią goździki² i powieś ją w dziurze szpuntowej wraz z odrobiną ołowiu, aby wisała dokładnie w środku beczki. Wtedy wino będzie się dobrze trzymać. Czerwone wina nie wypala się zaprawą do win³.

¹ W oryg. „Band” – związek, wstęga, pas, tom, część, obręcz, oprawa (Mrongovius 1837, s. 108). Znaczenie niejasne, być może chodzi o pleśń.

² Goździki – nierozwinięte, suszone pąki kwiatowe goździkowca korzennego lub wonnego (*Syzygium aromaticum*), zwanego też czapetką pachnącą. Od tysiącleci używane jako wonna przyprawa. Olejek goździkowy stosowany jest także jako lek w stanach nieżytyłów nosa, gardła i jamy ustnej.

³ Autor rękopisu ma tutaj pewnie na myśli beczkę, w której przechowywane było wino.

17

Verdorbenen stinkenden Wein gut zu machen.

Nimm auf 1 Oxhoft solchen Wein ½ Stoff¹ Lavendelwasser, schlage es durch den Wein, und schütte 2 Loth präp:² Alabasterstein oben herein, so ist er probat.

Zweite Art.

Nimm ein Stück Brodt so erst gebacken und noch warm ist, schneide die Unterkruste davon ab, lege es dann, so heiß auf das Spundloch, ziehet den Geschmack nach

[s. 11]

sich, und bringet den Wein seinen vorigen Beschmack³ wieder.

¹ Sto(o)f – półgarncówka. Dawna miara cieczy, w szczególności wina. Przed 1840 r. = 0,337 l (Verdenhalven, s. 56; Mrongovius, s. 733).

² Skrót od „präparierten”.

³ Tak w oryginale.

Jak naprawić zepsute, śmierzące wino

Na 1 okseft takiego wina weź ½ półgarncówki wody lawendowej, wymieszaj z winem i wsep na wierzch 2 łuty spreparowanego alabastru. W ten sposób wino będzie się znów nadawało do użytku.

Drugi sposób

Weź kawałek świeżo upieczonego i jeszcze ciepłego chleba, odetnij dolną część skórki. Następnie połóż tak przygotowany chleb na dziurę szpuntową – wyciągnie przykry posmak [s. 11]

i przywróci winu jego poprzedni smak.



18

Wenn der Wein nach dem Faße schmecket wie ihm zu helfen.

Nimm ein Bündlein Salbey, thue es in ein Tuch und hänge es in den Wein, nimm eine dischene Wurzel klein gestoßen und herein gelegt probatum est.

Jak ratować wino, które ma posmak beczki

Weź wiązkę szaławii, zawiń ją w chustę i zawieś w winie. Następnie weź korzeń wężownika¹, roznieć go na małe kawałki i włóż do wina. Probatum est.

¹ Rdest wężownik (*Polygonum bistorta* L.), roślina z rodziny rdestowatych, jej kłącze ma własności lecznicze, m.in. przeciwkrwotoczne, przeciwzapalne i przeciwbakteryjne.

19

Wein, der einen bösen Geruch zu helfen.

Nimm eine Handvoll Salbey und so viel Hopfen, und eine große Galgandwurzel von einander geschnitten, in ein Säckchen gethan und ins Faß gehangen, so vergehet der böse Geruch, muß aber auf ein ander Faß abgestochen werden.

Co zrobić, kiedy wino ma przykry zapach

Weź garść szaławii i tyle samo chmielu¹ oraz duży korzeń galgantu². Korzeń należy pokroić i z pozostałymi składnikami włożyć do woreczka, który należy zawiesić w beczce. W ten sposób można pozbyć się nieprzyjemnego zapachu. Wino to należy jednak ściągnąć z beczki i wlać do innej.

¹ Chmiel (*Humulus* L.), rodzaj roślin pnących z rodziny konopiovatych, w Polsce rodzimy gatunek chmiel zwyczajny (*Humulus lupulus* L.), którego szyszki wykorzystywane są jako surowiec w produkcji piwa, leków i kosmetyków. Ma własności przeciwwirusowe, przeciwbakteryjne i przeciwgrzybicze. Wspomniany w przepisie chmiel hiszpański był zapewne sprowadzany z zachodniej Europy.

² Galgant – galangal, zwany także galganem lub galgantem, przyprawa o ostrym, pieprzno-imbirowym smaku, mieszanka sproszkowanych kłączy kilku roślin z rodziny imbirowatych, np.: *Alpinia galanga*, *Alpinia officinarum*, *Kaempferia galanga*.

20

Jak przywrócić spleśniałemu winu jego naturalny smak

Weź po garści [...] i widłaka², ¼ łuta drobno pokrojonego cynamonu³ i trochę ciepłego chleba, który właśnie wyjęto z pieca – skórka powinna być dobrze wypieczona i brązowa. Wszystkie składniki włóż do woreczka i zawieś go w beczce.

¹ W oryg. „Bostillenkraut”. Nie odnaleziono tłumaczenia i znaczenia.

² W oryg. „Gülgengürtel”. Prawdopodobnie widłak goździsty (*Lycopodium clavatum* L.), roślina z rodziny widłakowatych, trująca. Wykorzystywany w ziołolecznictwie jest wysuszony pyłek zarodnikowy tej rośliny, który ma własności odkażające drogi moczowe, pomaga w chorobach wątroby, a także bywa stosowany jako zasyпка w schorzeniach skóry.

³ Cynamon – suszona kora cynamonowca cejlońskiego (*Cinnamomum verum* J. Presl), drzewa z rodziny wawrzynowatych, od wieków używana jako wonna przyprawa. Wyciągi z kory cynamonowej stosowane są także jako środek rozkurczowy, w dolegliwościach trawiennych, przy braku łaknienia.

Schmlichten Wein seinen natürlichen Geschmack wieder zu geben.

Nimm Bostillenkraut, Gülgengürtel¹ jedes² eine Handvoll, ¼ Loth Zimmt klein geschnitten, und ein wenig warmes Brodt, so aus dem Ofen kommt, die Rinde so wohl braun gebrand ist, zusammen in ein Säckchen gethan, und ins Faß gehangen.



¹ Może „Gürtelkraut” – Bärlappe – widłak (Schedel A-L, s. 434).

² Przekreślona litera pomiędzy „j” i „e”.

[s. 12]

Sauer versholtenen Wein einen guten Geruch zu geben.

Nimm ½th Annies, ½th Recollissirer, ½ Loth Zucker, und von dem Wein ½ Quart stets frisch durch gemischt, knäte es mit den Händen gut zusammen, thue es in einen leinenen Beutel mit ein wenig Bley, daß es zu Grunde gehet, so wird der Wein schön und von guten Geschmack.

21

Jak nadać kwaśnemu winu ładny zapach

Weź ½th anyżu¹, ½th substancji wiążącej², ½ łuta cukru oraz ½ kwartę świeżo wymieszanego wina. Składniki dobrze zagnieć rękoma i włóż do lnianego woreczka z odrobiną ołowiu, aby całość poszła na dno. Tak wino stanie się ładne i będzie miało dobry smak.

¹ Biedrzeńec anyż (*Pimpinella anisum*), roślina z rodziny selerowatych, znana od średniowiecza aromatyczna przyprawa i lek o działaniu wykrztuśnym, rozkurczowym, moczopędnym. Pomaga zwalczać pasożyty, odkaża skórę.

² W oryg. „Recollissirer”. Recoller (fr.) – sklejać, zaklejać, zlepiać. Niemieckie zakończenie słowa wskazuje chyba na substancję wiążącą.



Wein zu helfen der seinen Geschmack durch das Faß verlohren.

Diesen ziehe auf ein reines¹ Faß, so mit Einschlag zubereitet ist, und hänge von Scharleykraut, Salbeybluth, und Spanischen hopfen etwas hinein.

¹ Słowa „ein reines” zostały w oryginale napisane razem i oddzielone pionową kreską.

Jak pomóc winu, które straciło smak przez beczkę

Wino ściagnij do czystej beczki, przygotowanej za pomocą zaprawy. W beczce zaś zawieś: oman kosmaty, szalwię i hiszpański chmiel.

Rheinischen oder Fränkischen Wein so ganz verdorben, und den natürlichen Geschmack verlohren, zu helfen.

Nimm auf ein Fuder Wein 2 Stübchen Jungfer Honig, und hänge von Scharley und Fliederblütthe etwas hinein, lege die Weine an einen warmen Ort, oder setze Feuer vor beide Boden
[s. 13]

schlage ihn 3 Tage 6 bis 8 mal durch, bis er in Arbeit kommt, wenn er arbeitet, muß man Acht geben, daß er nicht zuviel arbeitet, und probire solchen, wie sich der Geschmack anläßt. Wenn man glaubt er habe genug gearbeitet, so ziehe ihn auf ein anderes ausgebrantes Faß, bis er wieder in Arbeit kommt. Und so er die Rostikeit nicht ganz ausgearbeitet, kanst du Milch zu der Hausblase nehmen, nachdem der Wein Rost, schlage es in dem Faße wohl durch, daß sich die Bereitzel in dem Faße zertheilet, nur schlage ihn nicht zu sehr, sonst kommt er wieder in Arbeit. Ist man fertig, so wird es feste zugemacht und einige Tage ruhen lassen. Dann wird er schön, hell und klar, bekommt seinen natürlichen Geruch, wenn er gestrichen so ziehe ihn wieder ab.

Probatum est.

Jak uratować całkiem zepsute reńskie i frankońskie wina, które straciły naturalny smak

Na 4 oksefty wina weź 2 czterogarncówki miodu lipowego i zawieś w nim oman kosmaty i kwiaty bzu. Wina połów w ciepłym miejscu lub rozpal ogień pod nimi.

[s. 13]

Przez 3 dni przelewaj wino od 6 do 8 razy, aż zacznie pracować. Kiedy już wino zacznie pracować, należy uważać, aby nie pracowało zbyt długo. Spróbuj wina, aby sprawdzić jego smak. Kiedy uznasz, że wino pracowało już wystarczająco długo, to ściagnij je do innej wypalanej beczki, aż znów zacznie pracować. A jeżeli wino nie straciło rdzawości, możesz dodać mleka do karuku. Kiedy wino będzie rdzawe, rozmieszaj te składniki dokładnie w beczce, aby środek do oczyszczania dobrze rozprowadził się w winie. Nie mieszaj jednak zbyttnio wina, bo znów zacznie pracować. Kiedy już skończysz, szczelnie zamknij beczkę i odstaw na kilka dni. Wtedy wino stanie się ładne, jasne, klarowne i odzyska swój naturalny zapach. Kiedy beczka będzie wypełniona po brzeگی winem, ściagnij je znowu. Probatum est.

25¹

Hochländische² und Fränkische Weine, weil sie von Natur süß sind, wie ihnen zu helfen, wenn sie den süßen Geschmack verloren haben.

[s. 14]

Nimm auf ein Hochländer Oxhoft 8 Stübchen Jungfer Honig oder weißen Syrob koche es in einen irdenen Topfe mit reinen Brunnenwaßer, schäume es ab, laß es kalt werden thue es in den Wein, schlage es wohl durch einander, der blancke Wein muß vorher von der Mutter abgezogen werden, richte ihn mit Bereitzel ein wenig zu und liegen laßen. Wollt ihr ihn verführen, so muß er abgestochen werden, ist es Hochl.³ Wein so könnt ihr ihn auf der Mutter laßen, und also präpariren.

Der rothe Wein stärket sich selbst nach der Mutter, und soll seinen natürlichen Geschmack wieder bekommen.

¹ Brak numeru 24.

² W skład win Bordeaux wchodzą także tzw. „hochländische Weine”, jak Gaillac, Bergerac, St.-Foi, Frontignac, Cahors i Muscateller (*Allgemeine deutsche Real-Encyclopädie für die gebildeten Stände*, t. 2, Bo bis C., Leipzig 1827, s. 95).

³ Skrót od „Hochländischen”.

¹ Jak uratować tzw. wina wyżynne² i wina frankońskie, które są z natury słodkie, a jednak straciły swój słodki smak.

[s. 14]

W przypadku białych win wyżynnych weź na okseft 8 czterogarncówek miodu lipowego lub białego syropu. Gotuj w glinianym garnku z wodą studzienną. Następnie zdejmij pianę i zostaw do wystygnięcia. Potem dodaj do wina i dobrze wymieszaj – białe wino należy wcześniej ściągnąć znad osadu. Przygotuj wino ze środkiem klarującym i niech tak poleży. Jeżeli chcecie je rozprowadzać, to musicie ściągnąć je z beczki. Wina wyżynne mogą zostać w beczkach wraz z kamieniem winnym i potem należy je odpowiednio przygotować.

Czerwone wino wzmocni się samo dzięki kamieniowi winnemu i powinno odzyskać swój naturalny smak.

¹ Brak numeru 24.

² W oryg. „Hochländische”. W skład win Bordeaux wchodzą także tzw. „hochländische Weine”, jak Gaillac, Bergerac, St.-Foi, Frontignac, Cahors i Muscateller (*Allgemeine deutsche Real-Encyclopädie für die gebildeten Stände*, t. 2, Bo bis C, Leipzig 1827, s. 95).

26

Einen absonderlich schmeckenden Wein zu machen.

Nimm ein rein Faß, und schütte darcin von den besten Weinhefen Brandwein 1 Loth Mastix¹ und ¼ Loth Campher dazu gethan, den Brandwein in Faß angestecket und zugespündet, muß aber dem Faß oft Luft geben, sonst könnte der Boden heraus-springen

[s. 15]

und so lange damit verfahren, bis die Materiä darin ver-brandt, dann thue den Wein in das Faß, so wird der Wein gut schmecken und bleiben.



¹ Mastyks – naturalna żywica o specyficznym, gorzkawym smaku i właściwościach leczniczych, dodawana do likierów, a także słodczy, ciast, dżemów i napojów.

Jak przyrządzić osobliwie smakujące wino

Weź czystą beczkę, wsyp do niej najlepsze drożdże winne, wódkę, 1 łut mastyksu¹ i 1 łut kamfory². Beczkę wódki nawierć i zaszpuntuj. Do beczki trzeba często doprowadzać powietrze, w innym przypadku może wybić dno.

[s. 15]

Postępuj w ten sposób tak długo, aż zawarta w niej materia się spali. Następnie wlej wino do beczki – wino będzie miało świetny smak i pozostanie dobre.

¹ Mastyks – naturalna żywica o specyficznym, gorzkawym smaku i właściwościach leczniczych, dodawana do likierów, a także słodczy, ciast, dżemów i napojów.

² Kamfora – organiczny związek chemiczny, otrzymywany z drewna cynamonowca kamforowego (*Cinnamomum camphora* Ness et Eberm.), wykorzystywany jako składnik maści rozgrzewających i środek przeciwbakteryjny. W średniowiecznej Europie stosowano kamforę jako składnik słodczy.





*Wein¹, der zu fett und nicht genug gestrichen
oder klar werden will.*

Etwas Bereitzel von 6 Eiern das Weiße, thue solches in
den Wein, so muß er sich stärken und hell werden.

¹ Przed słowem „Wein” przekreślona liczba „27”.

*Wino¹, które jest za gęste, nie wypełnia beczki
aż po brzegi i nie chce stać się klarowne*

Weź trochę środka klarującego – w tym przypadku
białko z sześciu jajek – dodaj je do wina. W ten spo-
sób wino powinno się wzmocnić i rozjaśnić.

¹ W oryg. przed słowem „Wein” przekreślona liczba „27”.

27

Dem Wein Farbe und Mildigkeit zu geben.

Nimm in ein Stück Wein 20th braunen Syrob und
6th präparirten Bereitzel mische es wohl durch einan-
der und thue es ins Faß, dann durchgeschlagen bis er
schäumt als dann zugespündet und ruhen lassen.

Jak nadać winu kolor i łagodny smak

Na jedno¹ wino weź 20th brązowego syropu i 6th
spreparowanego środka klarującego. Wszystko do-
brze wymieszaj, wlej do beczki i mieszaj tak długo,
aż powstanie piana. Potem zaszpuntuj i odstaw.

¹ W oryg. „ein Stück” – sztuka. Autor rękopisu nie sprecyzo-
wał, czy chodzi o jedną butelkę, czy o jedną beczkę wina.

28

*Rheinischen & Fränkischen Wein Feinheit
und schönen Geruch zu geben.*

Hierzu gebrauche die Blütthe von Johannisbeeren, die
man im Frühjahr bekommt, und von selbiger nach
Gutdüncken¹ soviel als nöthig ist, und hänge es ins
Faß. NB. Die Weinblütthe ist auch vortrefflich dazu.

¹ Od niem. „Gutdenkend” – dobrze myśląc.

*Jak nadać reńskiemu i frankońskiemu winu
delikatność i ładny zapach*

Potrzebujesz do tego kwiatów porzeczki, które moż-
na nabyć wiosną, i tychże tyle, ile trzeba. Następnie
zawieś je w beczce. Co więcej, kwiat winorośli rów-
nie dobrze się do tego nadaje.

Franz oder Franckenwein den Rheinischen Geruch zu geben.

Nimm ein Säckchen, thue die Köpfe von Scharley und Brasilicken etwas Coriander und eine Handvoll Fliederblüthe und noch etwas Scharley, hange¹ solches zusammen ins Faß.

¹ Tak w oryginale.

Ein herrliches Kunststück, wenn ein Wein will aufstoßen, wie ihm vorzukommen ehe er sich breche oder trübe werde.

Laß von guten Stahl, so tief ein Faß sein mag, einen Stab machen, wenn man nun an den Wein vermercket, das er sich reget oder brechen will, oder anfängt zu zerren, so laß den Stab glühend heiß machen, und stoß ihn in's Faß, sollte es gleich prasseln, so schadet es nicht: sondern der Wein erschrickt. Laß Du den Stab eine Nacht darinen liegen, den andern Tag nimm ein ander Faß, welches wohl mit Einschlag bereitet ist, ziehe ihn fein rein ab, spünde es wohl zu, das keine Luft dazu kommt, und laß es liegen. Durch dieses Mittel kann

[s. 17]

man den Wein zuvor kommen, wenn er aber schon brauset, kann ihn nicht geholfen werden sondern muß seine Zeit ausliegen, als dann kann man ihn mit guten Bühnespähnen auch auf mancherley Art mit Brandwein oder wie vom naßen Einschlag beschrieben stehet helfen.

NB. Dies Mittel für das Aufsteigen der Weine, selbiges durch Stahl abzuhelpfen, ist nicht erfahren worden, daß es jemand gewußt

[s. 16]

Jak nadać winu francuskiemu lub frankońskiemu zapach wina reńskiego

Weź woreczek i włóż do niego główki omanu kosmatego i brezylię¹, trochę kolendry² i pełną garść kwiatów bzu, i jeszcze trochę omanu kosmatego. Następnie zawieś woreczek w beczce.

¹ W oryg. „Brasilicken”. Może chodzi o „Brasilienholz” – brezylię. Rodzaj drzewa amerykańskiego wykorzystywany do farbowania na żółto i czerwono (Schedel A-L, s. 168).

² Kolendra siewna (*Coriandrum sativum* L.), roślina z rodziny selerowatych, której liście i nasiona stanowią przyprawę o specyficznym smaku. Ma własności rozkurczowe, moczopędne i wiatropędne, pobudza apetyt.

Wspaniała sztuczka, kiedy wino chce odbić¹, jak temu zapobiec, zanim się złamie² lub zmętnieje

Bez względu na to, jak głęboka jest beczka, zleć wykonanie pręta z dobrej stali. I teraz kiedy zauważysz, że wino się rusza lub chce się wyłamać, lub zaczyna się szarpać, każ rozgrzać do czerwoności pręt i wbij go do beczki – nie przejmuj się, kiedy zacznie trzaskać. To nie zaszkodzi, a wino się uspokoi. Jeżeli zostawisz pręt przez noc w winie, to weź na drugi dzień nową beczkę przygotowaną za pomocą zaprawy. Ściągnij do niej wino, dobrze ją zaszpuntuj, aby nie dostało się do niej powietrze i odłóż. W ten sposób

[s. 17]

uratujesz wino. Ale kiedy już się pieni, nie można mu pomóc – wówczas musi odleżeć swoje. Wtedy można mu pomóc przy użyciu worów tarcicy, czy też w różny sposób za pomocą wódki albo jak opisano – mokrą zaprawą.

Ponadto ustalono, że przepis na podnoszące się wino i sposób, jak temu zapobiec za pomocą stali, nie był nikomu znany.

¹ W oryg. „aufstoßen” – wybić, odbić. Niem. ein Faß aufstoßen – wybić dno beczki. Chodzi tutaj o proces, w wyniku którego wino zaczyna się podnosić.

² W oryg. „breche” – złamie się. Może w znaczeniu „zepsuć się”.



Eine wohl approbierte Kunst, wenn ein Wein soll zum Zapfen gehen, daß er nicht kahmig wird, bis auf den letzten Tropfen.

Drey Tage zuvor, ehe Du den Hahn ins Faß steckest, so gieß in das voll Faß von 4 Ohm einen Löffel voll Spiritus Vini¹ oder 1/8 Qrt² Franzbrandtwein, mache es Spundvoll, doch daß es nicht überläuft und spünde es feste zu, hat er drey Tage gelegen, so stecke den Hahn ins Faß, und bohre neben dem Spund ein klein, stecke ein Zäpfchen herein, daß man dem Wein beim Zapfen Luft geben kann, so wird der Wein bis auf's allerletzte Maaß in guten Stande bleiben.

¹ Spiritus Vini – spirytus winny.

² Skrót od „Quart”.

Aprobowana sztuka, kiedy wino ma być ściągnięte, aby nie plesniało aż do ostatniej kropki

Trzy dni wcześniej, zanim wbijesz kurek do beczki, wlej do pełnej beczki o pojemności 4 beczek wina łyżeczkę winnego spirytusu lub 1/8 kwarty wódki francuskiej. Napełnij beczkę aż po szpunt, ale uważaj, aby się nie przelało, i dobrze zaszpuntuj. Kiedy beczka poleży trzy dni, wbij kurek i wywierć obok szpuntu małą dziurkę. Włóż do niej czopek, aby doprowadzić do wina powietrze podczas toczenia z beczki. Wtedy wino pozostanie aż do ostatniej miary w dobrym stanie.

[s. 18]

Gefrorenen Wein wieder gut zu machen.

Nimm Bereitzel als ord: 2^{te} Mostermehl und 2 Handvoll Salz, 2 Loth Bibernellwurz¹ alles in's Faß gethan, binnen 4 Stunden ist er wieder in vorigen Stande.



¹ Bibernell – krwiściąg łąkowy (Mrongovius, s. 171); także „Pimpinella” – biedrzyńiec (Brockhaus' Kleines Konversations-Lexikon, t. 1, Leipzig 1911, s. 202).

Jak uzdatnić zamrożone wino

Weź środek klarujący i solidne 2^{te} mączki gorczycowej¹ lub dwie pełne garście soli, 2 łuty korzenia biedrzyńca². Wszystkie składniki włóż do beczki i w ciągu czterech godzin wino wróci do swego stanu pierwotnego.

¹ W oryg. „Mostermehl”. Gorczyca (*Sinapis* L.), kilka gatunków roślin z rodziny kapustowatych, z których najbardziej popularna jest gorczyca biała (*Sinapis alba* L.). Działa przeciwzapalnie i przeczyszczająco, dlatego stosuje się ją w niezbytach przewodu pokarmowego. Okłady z nasion pomagają w bólach reumatycznych. Szeroko stosowana przyprawa do przetworów, składnik musztard i pieprzu ziołowego.

² Zapewne biedrzyńiec anyż.

Wein, wo Waſſer dazzu gekommen iſt, zu helfen.

Nimm auf ein Fuder oder 12 Eimer 3 Maaß Franz oder Rheinischen Brdtwein¹ gieße es in's Faß, feste zugemacht, verzehret das Waſſer.

Wo Salzwäſſer hinzugekommen iſt, nimm zu einen Oxhoft 2 Stübchen Milch und 3 Stübchen blanck Bereitzel ſo iſt er gut.

¹ Skróť od „Brandtwein“.

Wie man den Geſchmack am Wein am beſten erkennet wenn man kaufen will.

Nimm friſch Brunnenwaſſer, ſpühle den Mund rein aus, und iß etwas Brodt mit friſchen Brunnenwaſſer, ſo kann man den Geſchmack vernehmen. Auf Käſe, Brandtwein, Zucker, Taback Knoblauch kann man keinen Wein probiren.

Jak uratować wino, do którego doſtała ſię woda

Weź 4 okſefty lub 12 wiader 3 miary francuskiej lub reńſkiej wódki. Wlej do beczki i dobrze zaſzpuntuj – ſtrawi wodę.

Tam, gdzie doſtała ſię woda ſolona, weź na jeden okſeft 2 czterogarncówki mleka i 3 czterogarncówki ſródkla klarującego. W ten ſpoſób wino będzie dobre.

Jak najlepiej wyczuć smak wina, które mamy zamiar kupić

Weź ſwieżą wodę ſtuden-ną, wypłucz nią jamę uſną i zjedz trochę chleba ze ſwieżą wodą ſtuden-ną – w ten ſpoſób można doſwiadczyć smaku. Nie można próbo-wać wina po: ſerze, wódce, cukrze, tabace, czosnku.



Extract guten Einſchlag zu machen.

Nimm 6 bis 8 th geſtoßnen Schwefel, thue ihn in einen unglasir-ten Napf oder Pfanne, ſetze es aufs Kohlfeuer, daß er ſchmelzet, allein mache das Feuer nicht zu ſtarck, ſonſt brennet der Schwe-fel und wird ganz ſchwarz. Dann nimm gelbliche Leinwand oder Pappier ſo viel wie nöthig iſt ſchneidet es 2 Finger¹ breit und ½ Elle² lang ziehe ſolches durch den geſchmolzenen Schwefel und ſtreue von den nachfolgenden Species auf beiden Seiten, laß es kalt werden, ſo bleiben die Kräuter drauf, dieſer Einſchlag wird zum Wein und zur Erhaltung der Fäßer gebraucht.

Species³ zu obigen Einſchlag.

2 Loth Salmiac	2 „ [Loth] Zimmt
4 „ [Loth] Fenchel	2 Loth Neegel⁷
2 „ [Loth] v.⁴ Weyrauch	2 „ [Loth] Annies
2 „ [Loth] Kampfſer	2 „ [Loth] Macis Nüſſe
1 „ [Loth] Pfeffer	2 „ [Loth] Coriander
½ „ [Loth] Roffzucker⁵	1„ [Loth] oder 1 Handvoll blaue
2 Loth Macis Blum⁶	und gelbe Violenblumen

[s. 20]

Dieſe Species werden alle klein geſtoßen und geſchnitten und wohl unter einander melirt.

¹ Dawna miara długości w Saksonii: 1,77 cm (Verdenhalven, s. 18).

² Miara długości funkcjonująca w krajach niemieckojęzycznych. Pol. „łokieć“.

³ Posiekane, wysuszone i zmieszane zioła, zioła mieszane (Mrongovius, s. 706).

⁴ Prawdopodobnie skrót od „von“.

⁵ Przypuszczalnie „raffinierter Zucker“.

⁶ Muskatblüte, Macisblüte, Macisblume, zwana także Folie, Flores macis. Pomarańczowo-żółta lub brązowa mięsista membrana, która otacza gałkę muskatołową pod zewnętrzną, suchą skorupą (Allgemeine Realencyclopädie oder Conversationslexikon für das katholische Deutschland, t. 7, Regensburg 1848, s. 427).

⁷ Gewürznägel, Gewürznägelein, Gewürznelken, Nelken – goździki.

Ekstrakt na dobrą zaprawę

Weź od 6 do 8 th rozdrobnionej siarki, włóż do nieglazurowanej miski lub rondla i postaw na rozpalonych węglach, aby się roztopiła. Ogień nie powinien być za mocny, aby siarka się nie paliła i nie stała się czarna. Następnie weź żółtawe płótno albo papier – tyle, ile będzie potrzeba – i potnij na szerokość 2 palców i długość ½ łokcia i przeciągnij je przez roztopioną siarkę. Następnie posyp obie strony niżej wymienionymi składnikami i pozostaw do wyschnięcia – w ten sposób zioła pozostaną na paskach. Taka zaprawa jest używana do wina i do utrzymania beczek.

Mieszane zioła do wspomnianej zaprawy:

2 łuty salmiaku¹	2 „ [łuty] cynamonu
4 „ [łuty] kopru włoskiego²	2 łuty goździków
2 „ [łuty] kadzidłowca³	2 „ [łuty] anyżu
2 „ [łuty] kamfory	2 „ [łuty] gałki muskatołowej
1 „ [łut] pieprzu	2 „ [łuty] kolendry
½ „ [łuta] rafinowanego cukru	1 „ [łut] lub jedna pełna garść
2 łuty kwiatu muskatołowego⁴	niebieskich lub żółtych kosaćców⁵.

[s. 20]

Te składniki należy roznieść, pokroić i dobrze wymieszać.

¹ Salmiak – potoczna nazwa chlorku amonu, nieorganicznego związku chemicznego. Stosowany jest jako lek wykrztuśny, a także jako środek spulchniający i konserwujący produkty spożywcze.

² Koper włoski, fenkuł włoski (Foeniculum vulgare Mill.), roślina z rodziny selerowatych, której nasiona działają leczniczo w przypadku niżyrtów przewodu pokarmowego. Używa się ich także jako przyprawy o zapachu anyżu. Fenkuł ma działanie napotne i przeciwgorączkowe, pomaga w przypadku uporczywego kaszlu.

³ Kadzidla, inaczej kadzidłowiec (Boswellia serrata Roxb. ex Colebr.), drzewo z rodziny osoczynowatych, z którego pozyskuje się wonną gumożywicę, służącą po zestaleniu jako kadzidło.

⁴ W oryg. „Macis Blum”. Pomarańczowo-żółta lub brązowa mięsista membrana, która otacza gałkę muskatołową pod zewnętrzną, suchą skorupą (Allgemeine Realencyclopädie oder Conversationslexikon für das katholische Deutschland, t. 7, Regensburg 1848, s. 427).

⁵ Kosaciec żółty (Iris pseudacorus L.), może także kosaciec bródkowy (Iris germanica L.) lub kosaciec syberyjski (Iris sibirica L.), roślina z rodziny kosaćcowatych. Kłęczą niektórych kosaćców, znane dawniej pod nazwą „korzeń fiołkowy” ze względu na zapach przypominający fiołki, wykorzystywane były w lecznictwie ludowym i przy sporządzaniu perfum.

Einen naßen Einschlag zu machen, für gute malgelbare¹ oder zu gerichte² Weine.

Nimm ½ Maaß von den besten Franz oder Rheinschen Brandweine gieß ihn in einen neuen verglaßirten Topf, nimm die nachfolgenden angezeigten Species stoße sie ganz klein, und temporire solche in den Brdtwein, rühre sie wohl durch einander, daß sie im Brdtwein verzehren oder verweichen, thue solches in ein leeres Weinaß, welches rein ausgespielt und an der Sonne getrocknet worden ist, als dann nimm ein leinen Tüchel, stecke es an einen Flecken und zünde den Brandtwein darin an, daß er brennet, bohre ein Löchlein in daß Faß, daß es Luft hat, sonst stößet es den Boden heraus. Wenn es ausgebrant so mache daß Löchlein wieder zu, laß es drey Tage liegen, so ziehet sich der Dampf in's Faß, und wird ganz wohlriechend

[s. 21]

von den Gewürzen, man hat es sich's oft bedient und ist ein sehr guter Einschlag. Ein unschmackhafter Wein gewinnt einen guten Geschmack davon, dieses Gewürz kann man auch in Most gebrauchen, daß er damit abjähre.

- Species zum naßen Einschlag.
- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Loth Zimt | 1 Loth Annies |
| 2 „ [Loth] Ingber | ½ „ [Loth] Pfeffer |
| 1 „ [Loth] Mac: ³ Nusse | 1 „ [Loth] Viol. ⁷ Wurzel |
| 1 ½ „ [Loth] Parad: ⁴ Körner ⁵ | 1 „ [Loth] Neegelein |
| 5/2 „ [Loth] M. ⁶ Blumen | ½ „ [Loth] Mastix. |

stoße solches ganz klein und mische es gut dann thue es in den Brandtwein wie oben erwähnt.

¹ Poprawnie „mangelbare”.
² W znaczeniu „do potraw”.
³ Skrót od „Macis”.
⁴ Skrót od „Paradise”.
⁵ Meleguetapfeffer – aframon madagaskarski. Inaczej aframon rajski (*Aframomum melegueta*), roślina z rodziny imbirowatych, rosnąca na tropikalnych obszarach Afryki. Ostre w smaku i aromatyczne nasiona aframonu stanowią cenną przyprawę.
⁶ Skrót od „Macis”.
⁷ Skrót od „Violen”.

Jak zrobić mokrą zaprawę dla dobrych deficytowych win lub win podawanych do potraw

Weż ½ miary z najlepszych wódek francuskich lub reńskich i wlej ją do powleczonego glazurą garnka. Następnie weż niżej wymienione składniki, rozdrobnij je i umiarkowanie dodawaj do wódki. Dobrze wymieszaj, aby w wódce zostały strawione lub zmiękczone. Całość przelej do pustej beczki na wino, którą dobrze wypłukano i wysuszono na słońcu. Następnie weż lnianą chustę, włóż ją w jedno miejsce i podpal wódkę, aby się paliła. Potem wywierć dziurkę w beczce, aby miała powietrze, bo inaczej wypchnie dno beczki. Kiedy się wypali, zatkaj dziurkę i odłóż beczkę na trzy dni, w tym czasie para wsiąknie w beczkę i sprawi, że będzie ona ładnie pachnieć

[s. 21]

przyprawami. Zaprawa ta jest bardzo dobra i często się ją wykorzystuje. Dzięki niej niedobre w smaku wino staje się smaczne. Tej przyprawy można też używać do moszczu, aby przydała mu lat.

- Mieszane zioła do mokrej zaprawy:
- | | |
|---|----------------------------|
| 1 łut cynamonu | 1 łut anyżu |
| 2 „ [łuty] imbiru ¹ | ½ „ [łuta] pieprzu |
| 1 „ [łut] gałki muszkatołowej | 1 „ [łut] korzenia kosaćca |
| 1 ½ „ [łuta] aframonu madagaskarskiego ² | 1 „ [łut] goździków |
| 5/2 „ [łuta] kwiatu muszkatołowego | ½ „ [łuta] mastyksu. |

Powyższe składniki rozdrobnij i dobrze wymieszaj, a następnie dodaj do wódki, jak wspomniano wyżej.

¹ Imbir lekarski (*Zingiber officinale* Rosc.), roślina z rodziny imbirowatych, której kłącze służy jako przyprawa o ostrym smaku, stosowana do wypieków i niektórych alkoholi. Jako lek sprawdza się głównie przy przeziębieniach i bólach żołądka. Pobudza odporność organizmu.
² Inaczej aframon rajski (*Aframomum melegueta*), roślina z rodziny imbirowatych, rosnąca na tropikalnych obszarach Afryki. Ostre w smaku i aromatyczne nasiona aframonu stanowią cenną przyprawę.

Wein so auf den Eßig sticht, die Säure zu benehmen. Jak pozbawić kwasu wino, które zalatuje octem

Ziehe den Wein in eine Wanne, und nimm auf ein Ohm ½ th weiße feine gestoßne Kreide, streue sie oben herum, und schlage es dann so ½ Stunde mit einem neuen Besen wohl unter einander, laß es 2 Stunden stehen ziehe ihn auf ein anderes reines mit Ein-

[s. 22]

schlag ausgebranntes Faß, mache es, wie es beim Trüben Wein beschrieben, so ist er wieder gut, und kann in 8 Tagen wieder abgezogen werden.

Ściągnij wino do wanny i weź na jedną beczkę wina ½ th drobno pokruszonej białej kredy. Rozsyp ją na powierzchni i mieszaj dobrze całość nową miotłą przez pół godziny, a następnie odstaw na 2 godziny. Później ściągnij wino do czystej,

[s. 22]

wypalonej zaprawą beczki i postępuj jak w przypadku mętnego wina. Wtedy wino będzie dobre i można je znów ściągnąć w ciągu 8 dni.

Pastert zu machen. Jak przygotować „Pastert”¹

Nimm eine fette Piepe¹ spanischen Wein ziehe 10 Stübchen davon ab, und nimm dann 4 Stübchen süße Milch, laß sie sieden und kalt werden, und nimm den Rahm weg, thue 20 th Candis Syrob dazu, schlage es durch, nimm die Milch 2 Stübchen Bereitzel 4 Handvoll fein gestoßen Glas, mische es damit binnen 8 Tagen wirst du die Kunst probat finden.

Weż grubą pipę² hiszpańskiego wina i ściągnij 10 czterogarncówek tego wina. Następnie weź 4 czterogarncówki słodkiego mleka, uwarz je i odstaw – niech wystygnie. Zdejmij śmietanę, dodaj 20 th syropu kandyzowanego i przecedź. Potem weź mleko, 2 czterogarncówki środka klarującego, 4 pełne garście drobno potłuczonego szkła i zmieszaj jedno z drugim. W ciągu 8 dni uznasz tę sztukę za sprawdzoną.

¹ Prawdopodobnie nazwa własna. Nie znaleziono znaczenia i tłumaczenia.
² Rodzaj długich hiszpańskich beczek na wino lub olej (Mrongovius, s. 581).

Auf eine andere Art.

Auf eine Piepe nimm 4 Stübchen Morgenmilch, siede sie laß sie kalt werden und nimm den Rahm davon weg, gieße ein Stübchen Bereitzel in die Piepe. Dann nimm von Muscus¹ a Sucat² 8 Gran³ und 4 Loth Camöhl, stoße beydes, thue es in ein gut leinen Säckchen und hänge es in den Wein gieße daß Faß voll, wird oder giebt einen herlichen Pastert.

¹ Zibeth – piżmo zybetowe, zybet. Tłuszcz o woni aromatycznej, wydzielany z gruczołów wiewióry (ssaka azjatyckiego), służył do wyrobu pomad i pachnidel (M. Arct, *Słownik ilustrowany języka polskiego*, Warszawa 1916, t. 3, s. 659; J. Ch. Schedel, *Neues und vollständiges, allgemeines Waaren-Lexikon oder deutliche Beschreibung aller rohen u. verarbeiteten Produkte, Kunsterzeugnisse und Handelsartikel. M bis Z*, t. 2, Offenbach am Mayn 1814, s. 592).

² Succade (fr.) – sok, zakonserwowane lub utrwalone w cukrze owoce.

³ Jednostka miary używana w aptekarstwie, o ciężarze ziarnka pieprzu (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 7, Altenburg 1859, s. 538; Verdenhalven, s. 21).

Inny sposób

Na jedną pipę weź 4 czterogarncówki porannego mleka, uwarz je i odstaw – niech wystygnie. Zdejmij śmietanę i wsyp do pipy jedną czterogarncówkę środka klarującego. Weź 8 gramów „Muscus a Sucat”¹ i 4 łuty olejku kamforowego². Roztłucz oba składniki, włóż do dobrego lnianego woreczka i zawieś w winie. Beczkę napełnij po brzegi – powstanie wspaniały „Pastert”.

¹ Muscus – piżmo zybetowe, zybet. Tłuszcz o woni aromatycznej, wydzielany z gruczołów wiewióry (ssaka azjatyckiego), służył do wyrobu pomad i pachnidel (M. Arct, *Słownik ilustrowany języka polskiego*, t. 3, Warszawa 1916, s. 659; Schedel M-Z, s. 592). Sucat – Succade (fr.) – sok, zakonserwowane lub utrwalone w cukrze owoce.

² W oryg. „Camöhl”. Możliwe jest kilka tłumaczeń: 1. Kamalienöl – olej z nasion kamelii, 2. Kamillenöl – olejek rumiankowy, 3. Campheröl – olejek kamforowy.

Malvasier¹ zu machen so schön ist.

Nimm 30th Syrob und 3 Theile Brunnenwasser laß es wohl siedlen. Nimm von 8 Eiern das Weiße, schlage es wohl durch und thue es in den Keßel und schäume es wohl ab, thue 2th trockne Rosmari hinein, und 1 Stunde mit kochen lassen, dann heraus, und in den Bereitzel gethan, ist ein guter Malvasier.



¹ Słodkie wino tłoczone ze specjalnej odmiany winorośli o nazwie „malvasia”, której nazwa nawiązuje do nazwy miasta Napoli di Malvasia (Monemvasia), położonego w Lakonii – historycznej krainie w starożytnej Grecji (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 13, Leipzig 1908, s. 194).

[s. 23]

Jak przyrządzić dobrą małmazję¹

Weź 30th syropu, 3 części wody źródlanej i uwarz je. Potem weź białka z 8 jajek, dobrze przecedź, włóż do kotła i zbierz pianę. Dodaj do tego 2th suchego rozmarynu² i gotuj razem przez godzinę, a później wyjmij rozmaryn. Po dodaniu środka klarującego otrzymamy dobrą małmazję.

¹ Słodkie wino tłoczone ze specjalnej odmiany winorośli o nazwie „malvasia”, nazwanej tak od nazwy miasta Napoli di Malvasia (Monemvasia) położonego w Lakonii – historycznej krainie w starożytnej Grecji (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 13, Leipzig 1908, s. 194).

² Rozmaryn lekarski (*Rosmarinus officinalis* L.), krzew z rodziny jasnotowatych, pochodzący z obszarów śródziemnomorskich, uprawiany także w Polsce. Aromatyczne liście i pędy działają odkażająco i pobudzająco, uważane są za środek poprawiający pamięć. Pomocne także w bólach mięśni i stawów.



Alandwein¹ zu machen.

Auf ein Ohm nimm 24 Loth Aland, laß ihn rein waschen u² kleinschneiden, thue ihn in ein Faß, bis solcher durch einander gearbeitet, dann bekommt er eine schöne Farbe, wird gut und wohlschmeckend. Ist er zu starck so wird er mit andern aufgefüllt, je älter desto gesünder zu trincken. Er ist gut vor kurzen Othen³ und vertreibt alle unnütze Feuchtigkeit.

Auf eine andere Art.

Nimm 10 Stübchen Wein, 2th Alandwurzel ½th Citronschaalen 3 Handvoll Hirschzunge⁴ und 3 Handvoll Tausendgüldenkrautsblumen⁵.

¹ Wino omankowe (Mrongovius, s. 41).

² Skróót od „und”.

³ W znaczeniu „Atem” – dech.

⁴ Stonogowiec (ziele śledzionowe) (Mrongovius, s. 406).

⁵ Tysiącznik.



[s. 24]

Extract von Aland zu machen.

Nimm 4 Loth Aland
1 Qrt Franzbrandtwein
1 Loth Citronschaalen
½ Handvoll Vergißmeinnicht
1 Handvoll Tausendgüldenkrautblumen, thue es zusammen in einen neuen Topf 4 oder 5 Tage ein wenig an's Feuer gesetzt und wohlzugebunden und durch Maculatur filtrirt.

Jak przyrządzić dobre wino omankowe

Na beczkę wina weź 24 łuty omanu, każ go dobrze umyć i drobno pokroić. Następnie włóż go do beczki, aż dobrze się przefermentuje, wtedy wino będzie miało piękny kolor i będzie smaczne. Jeżeli będzie za mocne, dopełnij beczkę innym winem – im starsze, tym zdrowsze do picia. Jest dobre na problemy oddechowe i przepędzi całą zbędną wilgoć.

Na inny sposób.

Weź 10 czterogarnców wina, 2th korzenia omanu, ½th skórki cytryny, 3 garście stonogowca¹ i 3 garście kwiatów tysiącznika².

¹ Stonogowiec – roślina z rzędu paproci, jęczyznik (M. Arct, *Słownik ilustrowany języka polskiego*, Warszawa 1916, t. 2, s. 784). Jęczyznik zwyczajny (*Asplenium scolopendrium* L.), paproć z rodziny zanokcicowatych. W Polsce pod ochroną.

² Tysiącznik, inaczej centuria pospolita (*Centaurium erythraea* Rafn.), roślina z rodziny goryczkowatych, używana w lecznictwie od starożytności. Uważano ją za lek na wszelkie choroby i środek leczący rany; dziś jeszcze wykorzystywana jest w mieszkach ziół stosowanych na zaburzenia trawienia, a także jako środek dezynfekcyjny, np. w płynach do płukania ust. Stanowi ważny składnik w produkcji alkoholi, przede wszystkim wermutu.

Jak przyrządzić ekstrakt z omanu

Weź: 4 łuty omanu
1 kwartę wódki francuskiej
1 łut skórek cytryny
½ garści niezapominajek
1 garść kwiatów tysiącznika i włóż wszystkie składniki do nowego garnka. Odstaw na 4 lub 5 dni obok ognia, dobrze zawiąż i prze-filtruj przez makulaturę.

Nimm auf ein Ohm 6 Loth Wermuth 2 Loth Avige 3 Loth Cardebenediktenkraut¹ 1 Loth Aland 2 Loth Wachholderbeeren, gieß Wein darauf, wieder zu bitter, so thue mehr dazu.

Na beczkę wina weź 6 łutów wermutu, 2 łuty [...]¹, 3 łuty drapacza lekarskiego², 1 łut omanu, 2 łuty jagód jałowca³ i zalej winem. Jeżeli będzie za gorzkie, dodaj więcej wina.

¹ W oryg. „Avige”. Nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.
² Drapacz lekarski (*Cnicus benedictus* L.), roślina z rodziny astrowatych, pochodząca z basenu Morza Śródziemnego, o działaniu wzmacniającym organizm. Zwalcza niestrawność, reguluje przemianę materii, działa bakteriobójczo. Niegdyś wierzone w jej skuteczność w leczeniu gruźlicy.
³ Jałowiec pospolity (*Juniperus communis* L.), krzew z rodziny cyprysowatych, którego jagody stanowią przyprawę. W przeszłości stosowano go jako uniwersalny lek na wiele chorób, wierzone w jego zbawienne działanie podczas epidemii cholery. Działa grzybobójczo i antybakteryjnie, również na szczepy odporne na antybiotyki.

¹ Benediktenkraut – drapacz lekarski.

Mieszane zioła na 1 ½ beczki cierpkiego wina

- | | |
|--|--|
| ½ th liści stonogowca | 1/16 th konwalii ⁴ |
| ½ „ th / liści tysiącznika | ¼ „ th / sasafras ⁵ |
| ¼ „ th / miodunki ¹ | 1/8 „ th / wiesiołka powabnego ⁶ białego |
| 1/8 „ th / winorośli | 3 łuty jagód jałowca |
| ¼ „ th / rozmarynu | 1/8 th rabarbaru ⁷ |
| 1/8 „ th / korzenia kosaćca | 1/16 „ th / gałganu |
| ¼ „ th / liści ostu ² | 1/16 „ th / angielskiej lukrecji ⁸ |
| 1/8 „ th / kwiatów lawendy ³ | |

¹ Miodunka plamista, inaczej lekarska (*Pulmonaria officinalis* L.), w Polsce rzadko spotykana, lub miodunka ćma (*Pulmonaria obscura* Dumort.), w Polsce pospolita, pokrewne rośliny z rodziny ogórecznikowatych. Ziele obu gatunków pomaga w odtworzeniu tkanki płuc w przypadku zwapnień spowodowanych gruźlicą.
² Prawdopodobnie oset zwisły (*Carduus nutans* L.), ostrożeń warzywny (*Cirsium oleraceum* L.) lub ostrożeń polny (*Cirsium arvense* L.), roślina z rodziny astrowatych, o kłujących liściach, które w dawnych wiekach uważano za skuteczny lek na kolkę.
³ Lawenda (*Lavandula* L.), rodzaj roślin z rodziny jasnotowatych, o silnym, trwałym zapachu, głównie lawenda wąskolistna, inaczej lekarska (*Lavandula angustifolia* L.), o kwiatach stosowanych jako przyprawa do potraw, składnik kosmetyków oraz środek odstraszający owady. Ma właściwości przeciwskurczowe, uspokajające i antyseptyczne.
⁴ Konwalia majowa (*Convallaria majalis* L.), bylina kłączowa z rodziny konwaliowatych, uprawiana jako roślina ozdobna o charakterystycznie pachnących dzwonkowatych kwiatach, trująca.
⁵ Sasafras lekarski (*Sassafras albidum*), drzewo z rodziny wawrzynowatych, pochodzące z Ameryki Północnej. Zawiera olejki eteryczne o zapachu odstraszającym mole, dlatego jego drewno służyło do wyrobu skrzyń i szaf na ubrania. Korzenie i drewno uznawane były za surowiec leczniczy, z liści pozyskiwano czerwony barwnik. Sasafras używano jako środka napotnego, odkażającego, pomocnego w bólach reumatycznych, poprawiającego nastrój i działającego przeciwdepresyjnie. Dziś wiadomo, że ma właściwości kancerogenne.
⁶ Wiesiołek powabny, inaczej okazały (*Oenothera speciosa* Nutt.), roślina spokrewniona z bar dziej znanym wiesiołkiem dwuletnim (*Oenothera biennis* L.), z którego nasion wytłacza się olej uchodzący za lek obniżający ciśnienie krwi oraz regulujący poziom cholesterolu, odtruwający i wzmacniający organizm. Jest też pomocny przy schorzeniach skóry, zwłaszcza w atopowym zapaleniu skóry.
⁷ Prawdopodobnie rabarbar lekarski, inaczej rzewień lekarski (*Rheum officinale* Baill.), roślina z rodziny rdestowatych, wykorzystywana w medycynie tradycyjnej. Z rabarbaru ogrodowego (*Rheum rhaponticum* L.) sporządzano wina owocowe.
⁸ Lukrecja gładka (*Glycyrrhiza glabra* L.), roślina z rodziny bobowatych, której korzenie zawierają słodką glicyryzynę. Działa rozkurczowo i wykrztuśnie, pobudza przemianę materii, pomaga leczyć wrzody żołądka i dwunastnicy.

Species zu einen rechten guten Bitter
oder Kräuterwein auf ein Oxhoft.

- 1 Loth Aland Wurzel
- 1 „ [Loth] Angelica
- 2 „ [Loth] Süssholz.
- 1 „ [Loth] Violenwurzel
- 1 „ [Loth] weißen Zimmt
- 2 „ [Loth] Zimtholz
- 2 „ [Loth] br¹ D° D° [Zimtholz]
- 4 „ [Loth] Wermuth
- 2 „ [Loth] Lungen oder Leberkraut
- 2 „ [Loth] Ehrenpreis² 2 Loth Isop
- 2 „ [Loth] Fünf Fingerkraut
- 2 „ [Loth] Rosmarie
- 2 „ [Loth] Wachholderbeeren
- 4 „ [Loth] Löffelkraut
- 4 „ [Loth] Rhabarber
- 8 „ [Loth] Pomr.³ Schaaalen
- 8 „ [Loth] Citron Schaaalen.

Diese Species klein gemacht in's Faß gethan und mit Wein vollgefüllt, etliche Tage wohl umgerührt dann 8 Tage ruhen lassen, so hat man einen gesunden herrlichen Wein. Bey dem Verzapfen kann man ihn mit Spanischen Wein oder geläuterten Zucker versüßen.

¹ Skróót od „braunes”.
² Przetacznik (*Veronica* L.), rodzaj roślin z rodziny babkowatych, obejmujący około 450 gatunków. Do celów leczniczych wykorzystywano zwykle przetacznik lekarski (*Veronica officinalis* L.), zwany także przetacznikiem leśnym. Miał pomagać w przypadku gruźlicy, reumatyzmu i artretyzmu. Leczono nim wszelkie zapalenia i nieżyty układu oddechowego, choroby związane z drogami moczowymi, a także niedomagania wątroby.
³ Skróót od „Pommerranzen”.

Mieszanka ziół na beczkę dobrego wina gorzkiego lub ziołowego

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 łut korzenia omanu | 2 „ [łuty] przetacznika ⁴ |
| 1 „ [łut] dzięgla ¹ | 2 łuty hyzopu ⁵ |
| 2 „ [łuty] lukrecji | 2 „ [łuty] pięciornika ⁶ |
| 1 „ [łut] korzenia kosaćca | 2 „ [łuty] rozmarynu |
| 1 „ [łut] białego cynamonu | 2 „ [łuty] jagód jałowca |
| 2 „ [łuty] kory cynamonu | 4 „ [łuty] warzęchy ⁷ |
| 2 „ [łuty] brązowej D° ² D° [kory cynamonu] | 4 „ [łuty] rabarbaru |
| 4 „ [łuty] wermutu | 8 „ [łutów] skórek pomarańczy |
| 2 „ [łuty] miodunki lub wątrobnika ³ | 8 „ [łutów] skórek cytryny |

Te składniki drobno pokrój, wrzuc do beczki i napełnij ją winem. Kilka dni dobrze mieszaj i odstaw potem na 8 dni – w ten sposób otrzymasz zdrowe i wspaniałe wino. Podczas ściągania można je dosłodzić hiszpańskim winem lub oczyszczonym cukrem.

¹ Dzięgiel lub arcydzięgiel (*Angelica* L.), rodzaj bylin z rodziny selerowatych; najbardziej znane gatunki lecznicze to dzięgiel litwor (*Angelica archangelica* L., syn. *Angelica officinalis* L.) oraz dzięgiel leśny (*Angelica sylvestris* L.). Oba mają działanie rozkurczowe, regulujące działanie układu pokarmowego, uspokajające. Pierwszy z nich jest ponadto surowcem cukierniczym, kandyzowane pędy używane są do ozdabiania tortów i ciast.
² Skróót od „dito”.
³ Wątrobnik – dawna nazwa przylaszczki pospolitej (*Hepatica nobilis* Mill.), rośliny z rodziny jaskrowatych. Nazwa łacińska oraz dawna polska odnosi się do kształtu liści, kojarzącym się z płatami wątroby.
⁴ Przetacznik (*Veronica* L.), rodzaj roślin z rodziny babkowatych, obejmujący około 450 gatunków. Do celów leczniczych wykorzystywano zwykle przetacznik lekarski (*Veronica officinalis* L.), zwany także przetacznikiem leśnym. Miał pomagać w przypadku gruźlicy, reumatyzmu i artretyzmu. Leczono nim wszelkie zapalenia i nieżyty układu oddechowego, choroby związane z drogami moczowymi, a także niedomagania wątroby.
⁵ Hyzop lekarski (*Hyssopus officinalis*), roślina z rodziny jasnotowatych, o przyjemnym, gorzko-korzennym aromacie, wykorzystywana w przemyśle perfumeryjnym oraz jako przyprawa do potraw i do likierów. Ma własności wykrztuśne i moczopędne, ułatwia gojenie się ran.
⁶ Pięciornik (*Potentilla* L.), rodzaj roślin z rodziny różowatych, tutaj prawdopodobnie pięciornik kurze ziele (*Potentilla erecta*), mający właściwości lecznicze. Pomaga w zatruciach pokarmowych, działa ściągająco, bakteriobójczo i przeciwzapalnie. Z kłączy pozyskiwano dawniej barwnik do farbowania tkanin na żółto i czerwono.
⁷ Warzęcha, także warzucha – dawna nazwa chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*), rośliny z rodziny kapustowatych, używanej jako dodatek do potraw lub jako lek o własnościach grzybobójczych, bakteriobójczych i wykrztuśnych, pomocny w schorzeniach wątroby, w bólach reumatycznych i zaburzeniach trawienia.





Bitter-Wein id. est Kräuterwein auf ½ Ohm.

- Nimm 3 Handvoll Cardebene. Kraut
3 Handvoll Tausendgüldenkraut
1 g² Ehrenpreis
1 „ [g] Isop
1 „ [g] Ochsenzungenkraut³
1 „ [g] w. Anton
1 „ [g] Hirschzungenkraut
1 „ [g] Wachholderbeeren
1 „ [g] Tertian-Wurzel⁴
- 1 „ [g] Neegel
1 „ [g] Citron Schaaen
9 d⁵ w.⁶ Lebe Blumen⁷
9 d Frauenhaar⁸
9 d Aland
6 „ [d] Hundläuffte⁹.



¹ To jest, to znaczy.
² Skróć od „Gram”.
³ Farbownik lekarski (*Anchusa officinalis* L.), roślina z rodziny ogórecznikowatych, znana także pod ludowymi nazwami: wołowy język, wołowe ziele, której ziele i korzeń stosowane było jako lek wspomagający gojenie się skóry i tkanki kostnej, przyspieszający przemianę materii, przeciwzapalny i przeciwnowotworowy. Zawiera czerwony barwnik używany niegdyś do barwienia alkoholi (F. Holl, *Wörterbuch Deutscher Pflanzen-Namen oder Verzeichniß sämtlicher in der Pharmacie, Oekonomie, Gärtnerei, Forstkultur und Technik vorkommenden Pflanzen und Pflanzentheile* ..., Erfurt 1833, s. 267).
⁴ Fieberkraut-Wurzel – korzeń zimnicznika (Mrongovius, ss. 756 i 297; S. B. Linde, *Słownik języka polskiego. Tom VI i ostatni U-Z*, Warszawa 1814, s. 936).
⁵ Skróć od „Dekas” – dawna miara wagi w Badonii: 0,5 g lub skróć od „Dekagramm” – miara wagi używana w latach 1871-1884: 10 g (Verdenhalven, s. 14).
⁶ Skróć od „weiß”.
⁷ Leberblümchen – przyłuszczka pospolita.
⁸ Wielowłós, złotowłós – rodzaj mchów.
⁹ Cykoria podróżnik (*Cichorium intybus* L.), roślina z rodziny astrowatych, o działaniu wzmacniającym organizm, likwidującym zaburzenia trawienia, a nawet przeciwrakowym (G. T. Wilhelm, *Beschreibung, Anwendung und Abbildung der vorzüglichsten, gegenwärtig gebräuchlichen Arzneypflanzen, in zwey Bänden*, t. 2, Wien 1821, s. 358).

**Składniki na ½ beczki gorzkiego wina
~ to znaczy wina ziołowego**

- Weź 3 garście ostu
3 garście tysiącznika
1 g¹ przetacznika
1 [g] hyzopu
1 [g] farbownika lekarskiego²
1 [g] wiesiołka powabnego białego
1 [g] jagód jałowca
1 [g] korzenia zimnicznika³
1 [g] goździków
1 [g] skórek z cytryny
9 dag białych kwiatów przyłuszczki pospolitej
9 dag złotowłosu
9 dag omanu
6 „ [dag] cykorii podróżnika⁴



¹ Skróć od „gram”.
² Farbownik lekarski (*Anchusa officinalis* L.), roślina z rodziny ogórecznikowatych, znana także pod ludowymi nazwami: wołowy język, wołowe ziele, której ziele i korzeń stosowane było jako lek wspomagający gojenie się skóry i tkanki kostnej, przyspieszający przemianę materii, przeciwzapalny i przeciwnowotworowy. Zawiera czerwony barwnik używany niegdyś do barwienia alkoholi (F. Holl, *Wörterbuch Deutscher Pflanzen-Namen oder Verzeichniß sämtlicher in der Pharmacie, Oekonomie, Gärtnerei, Forstkultur und Technik vorkommenden Pflanzen und Pflanzentheile* ..., Erfurt 1833, s. 267).
³ Zimnicznik – popularna nazwa tarczycy pospolitej (*Scutellaria galericulata* L.), rośliny z rodziny jasnotowatych, o działaniu moczopędnym i przeciwzapalnym. Ma także własności uspokajające.
⁴ Cykoria podróżnik (*Cichorium intybus* L.), roślina z rodziny astrowatych, o działaniu wzmacniającym organizm, likwidującym zaburzenia trawienia, a nawet przeciwrakowym (G. T. Wilhelm, *Beschreibung, Anwendung und Abbildung der vorzüglichsten, gegenwärtig gebräuchlichen Arzneypflanzen, in zwey Bänden*, t. 2, Wien 1821, s. 358).

47

Wermuth Wein zu machen.

Jak przygotować wermut

2 g. Wermuth 2 g. Neegel
u. 2 Loth Angelicka Wurzel da-
rauf 1 Blanck Franz oder Rheini-
schen Wein.

2 g wermutu, 2 g goździków
i 2 łuty korzenia dzięgla zalej
1 białym winem francuskim lub
reńskim.



49

Guten schwarzen Kirschwein zu machen.

Behandle ihn wie den Kräuter wein¹, und nimm auf 1 Ohm 12 th abgetrocknete
oder 2 Korbe grüne abgepflückte Kirschen, welche man mit dem Kern stößt,
dann in's Faß gethan, 2 th bittre Mandeln, 1 th Citronen & ¼ th Pommerranzen
Schaalen dazu², schneide alles klein, rühre es acht Tage lang alle Tage einigemal
um, hänge in ein Säckchen folgende Species in's Faß

2 Loth Neegel

2 „ [Loth] Zimmt

2 Loth Cardemomen

2 „ [Loth] w. Zimmt.

Wenn man glaubt daß er starck genug sey, nach dem³ Geschmack des Gewürzes
so nimt man es heraus und versüßt ihn beim Verzapfen mit Geläuterten Zucker.

¹ Tak w oryginalne.

² Litera „g” poprawiona na „d”.

³ Tak w oryginalne.

48

Huppe Gras Wein zu machen.

Jak przygotować wino „Huppe Gras”¹

Zu einen Maaß Rheinischen Wein nimm

12 Loth Canöhl¹

½ „ [Loth] Neegel

2 Loth Ingber

1 g. Blumen X. v. 3.²

Dieses ein wenig gestoßen daß er durch den
Sack läuft, als dann 1 Maaß Milch mit darunter
gegoßen.

¹ Caneel – cynamon.

² Skrót nieznany.

Na miarę reńskiego wina weź:

12 łutów cynamonu

½ łuta goździków

2 łuty imbiru

1 g kwiatów „X. v. 3.”²

Składniki dobrze rozdrobnij, żeby przenikały
przez tkaninę worka. Następnie wlej do tego
jedną miarę mleka.

¹ Przejęto z oryginału.

² Tak w oryginale. Skrót nieznany.

Jak zrobić dobre czarne wino wiśniowe

Traktuj to wino jak wino z ziół. Na jedną beczkę wina weź 12 th wysuszonych lub 2 kosze
jeszcze zielonych wiśni, które należy rozgnieść razem z pestkami i włożyć do beczki. Następ-
nie weź: 2 th gorzkich migdałów, 1 th cytryn i ¼ th skórek pomarańczy. Te składniki pokrój na
małe kawałki i dodaj do wiśni. Całość mieszaj kilka razy dziennie przez osiem dni. W beczce
zawieś woreczek z następującymi składnikami:

2 łutami goździków

2 łutami cynamonu

2 łutami kardamonu¹

2 łutami białego cynamonu.

Wyjmij woreczek, jeżeli jesteś przekonany, że wino jest już na tyle mocne i przyprawy są
w nim wyczuwalne. Wino można dosłodzić po ściągnięciu z beczki oczyszczonym cukrem.

¹ Kardamon – przyprawa sporządzona z nasion rośliny o nazwie kardamon malabarski (*Elettaria cardamomum* L.), należącej do rodziny imbirowatych, o łagodnym, korzennym aromacie. Pobudza apetyt, jest dodawany do wódek i likierów.





[s. 28]

Kirschwein auf eine andere Art.

Auf 1 Ohm nimm ½ Tanne¹ Kirschen, presse den Saft heraus stoße die Kerne klein, in's Faß gethan, gieße weißen oder rothen Wein darauf, rühre in 3 bis 4 Tage wohl untereinander, hänge ins Faß ½ Loth Nee-gel, ½ Zimmt 1 Loth Cardemomen

¹ Tak w oryginale. Może chodzi o „Kanne” – dzban lub „Tonne” – tona. Biorąc pod uwagę proporcje innych składników, raczej chodzi o dzban.

50

Inny sposób na wino wiśniowe

Na beczkę wina weź ½ dzbana¹ wiśni, wyciśnij sok i rozbij pestki. Włóż do beczki i zalej białym lub czerwonym winem. Przez 3 lub 4 dni dobrze mieszaj, a w beczce powieś woreczek z następującymi składnikami: ½ łuta goździków, ½ cynamonu i 1 łutem kardamonu.

¹ W oryg. „Tanne”. Może chodzi o „Kanne” – dzban lub „Tonne” – tona. Biorąc pod uwagę proporcje innych składników, raczej chodzi o dzban.

Auf eine dritte Art.

Nimm auf 1 Oxhafft soviel Kirschen, daß es halbvoll wird stoße sie mit den Kernen und nimm 3^{te} bittre Mandeln dazu, stoße sie und gieß die hälfte Cahors¹ und ½ Cotbes² Wein darauf, hänge 3 Loth Zimmt und 3 Loth Neegel hinein, so kannst schon davon zapfen, man bedient sich hierbey des geläuterten Zuckers.

¹ Czerwone wino z południowo-zachodniego regionu Francji. Nazwa „czarne wino z Cahors” pochodzi od jego czerwonej, niemal czarnej barwy. To kultowe wino jest wytrawne i bardzo ekstraktywne (W. Gogoliński, *Cahors*, <https://czaswina.pl/arttykul/sloownik/cahors/>, 08.05.2017; Schedel A-L, s. 196).

² Coteweine – tak nazywane są białe i czerwone wina, produkowane we francuskiej części kantonu Berno. La Côte to winnice położone wzdłuż jeziora Genewskiego (Schedel A-L, s. 253).

51

Trzeci sposób

Na 1 okseft weź tyle wiśni, aby był do połowy pełny. Wiśnie rozgnieć razem z pestkami, weź 3^{te} gorzkich migdałów i także je rozbij. Następnie wlej połowę wina Cahors¹ i ½ wina Cote². W beczce zawieś woreczek zawierający: 3 łuty cynamonu i 3 łuty goździków, i w ten sposób możesz już ściągać wino z beczki, posługując się przy tym oczyszczonym cukrem.

¹ Czerwone wino z południowo-zachodniego regionu Francji. Nazwa „czarne wino z Cahors” pochodzi od jego ciemnoczerwonej, niemal czarnej barwy. To kultowe wino jest wytrawne i bardzo ekstraktywne (W. Gogoliński, *Cahors*, <https://czaswina.pl/arttykul/sloownik/cahors/>, 8 maja 2017; Schedel A-L, s. 196).

² W oryg. „Cotbes”. Coteweine – tak nazywane są białe i czerwone wina, produkowane we francuskiej części kantonu Berno. La Côte to winnice położone wzdłuż jeziora Genewskiego (Schedel A-L, s. 253).

Citron-Wein zu machen.

Nimm auf 1 Ohm 200 Stück Citronen /id est¹ frische/ schäle sie ab, schneide sie klein, und thue sie in den Wein, gieß Rheinischen oder Spanischen Wein drauf laß es etliche Tage liegen, so wird der
[s. 29]

Wein einen schönen Geruch und Geschmack bekommen.

2 Loth braunen Zimmt

2 „ [Loth] Cardemomen

2 „ [Loth] w. Zimmt & 2 Loth Neegel

Diese Species hänge einige Tage in's Faß so hast du einen guten Citronwein. Die abgeschälten Citronen preße aus, fülle den Saft in Bout., gieß etwas Baumöhl oben darauf, so bleibt der Saft gut und frisch und kannst ihn zur Speise gebrauchen,² Der Wein kann mit Zucker oder Spanischen Wein versüßt werden.

¹ To jest.

² Tak w oryginalne.

*Lutterwein¹ zu machen.*

Nimm auf ¼ Ohm ¼ Loth Zimmt, 1 ½ Loth Cardemomen, stoße es, und ¼ Pfund² Farin³, setze es 24 Stunden in eine hölzerne Kanne, gieß Rheinischen oder Franzwein drauf, rühre es wohl um und decke es gut zu, dann gieße solches mit den aufgegoßnen Wein durch einen Beutel in das Virtel Ohm Stück, so hat man einen guten Lutterwein.

¹ Wino z regionu winiarskiego Donnerskirchen w kraju związkowym Burgenland (Austria). Pochodzi ono z 1526 roku. Określenie „Lutherwein” wywodzi się od faktu, że mieszkańcy Donnerskirchen byli wyznawcami religii reformatora Marcina Lutra (1483-1546) i dopiero ze względu na silne represje wrócili do wiary katolickiej (*Lutherwein*, <https://glossar.wein-plus.eu/lutherwein>, 23.06.2020; S. Leeb, *Geschichte des Donnerskirchner Weinbaus*, <http://www.chronik-donnerskirchen.at/index.php?id=77>, 23.06.2020).

² Jednostka masy podawana w gramach. Także jednostka objętości podawana w litrach, czy też jednostka powierzchni winnic (Verdenhalven, ss. 42-44).

³ Faryna – rodzaj grubego cukru w postaci mąki (Mrongovius, s. 288). Lub: mączka cukrowa nierafinowana (W. Doroszewski, *Słownik języka polskiego*, <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/faryna;5427178.html>, 03.02.2020)

Jak przygotować wino cytrynowe

Na beczkę wina weź 200 sztuk świeżych cytryn, obierz je ze skórek, drobno pokrój i włóż do wina. Zalej je winem reńskim lub hiszpańskim i odstaw na kilka dni, wtedy
[s. 29]

wino będzie miało ładny zapach i dobry smak.

2 łuty brązowego cukru

2 „ [łuty] kardamonu

2 „ [łuty] białego cynamonu i 2 łuty goździków.

Powyższe składniki zawieś na kilka dni w beczce – w ten sposób otrzymasz dobre wino cytrynowe. Wyciśnij obrane ze skórki cytryny, a sok przelej do butelek. Na wierzch wlej trochę oliwy – wtedy sok będzie dobry i świeży, i można będzie używać go do potraw. Wino można posłodzić cukrem lub winem hiszpańskim.

Jak zrobić wino luterzańskie¹

Na ¼ beczki wina weź ¼ łuta cynamonu, 1 ½ łuta kardamonu i rozbij te składniki. Następnie weź ¼ funta faryny² i wsyp na 24 godziny do drewnianego dzbana, wlej reńskie lub francuskie wino, dobrze wymieszaj i przykryj. Potem przelej zawartość dzbana przez worek do beczki o pojemności ¼ beczki. W ten sposób otrzymasz dobre wino luterzańskie.

¹ W oryg. „Lutterwein”. Wino z regionu winiarskiego Donnerskirchen w kraju związkowym Burgenland (Austria). Pochodzi ono z 1526 roku. Określenie „Lutherwein” wywodzi się od faktu, że mieszkańcy Donnerskirchen byli wyznawcami religii reformatora Marcina Lutra (1483-1546) i dopiero ze względu na silne represje wrócili do wiary katolickiej (*Lutherwein*, <https://glossar.wein-plus.eu/lutherwein>, 23.06.2020; S. Leeb, *Geschichte des Donnerskirchner Weinbaus*, <http://www.chronik-donnerskirchen.at/index.php?id=77>, 23.06.2020).

² Rodzaj grubego cukru w postaci mąki (Mrongovius, s. 288). Lub: mączka cukrowa nierafinowana (W. Doroszewski, *Słownik języka polskiego*, <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/faryna;5427178.html>, 03.02.2020).





[s. 30]

Lutter Frans Extract.

Nimm 1 Stübchn Franzbrdtwein und 2 Loth Curdemomen thue solches in ein Gefäß laß es einige Tage stehen, seige¹ es durch, ist ein schöner Extract.

¹ Seihen – cedzić, filtrować, przecedzać (Mrongovius, s. 688).

Ekstrakt z wódki francuskiej Lutra

Do pojemnika wlej czterogarncówkę wódki francuskiej i wsyp 2 łuty kardamonu. Odstaw na kilka dni. Następnie przecedź i otrzymasz wspaniały ekstrakt.

Nun folgen die vielerley Gewächse und wie die Weine genennet werden der Unterschied der Fässer und wie groß sie sind.

Erstling, Die Bourdegiser¹, die Lagun-Gunschen² und Armackenweine³ haben einerley Faß, die Oxhöfte halten 1 ½ Ohm und noch was mehr, vor Lagunsche Oxhöfte sind Riegel gemacht, und Lagunscher Wein fällt etwas lieblich weinreich und starck. Diesen Wein läßt man längstens bis März auf der Mutter liegen, sonst wird er leicht rost, wenn er abgezogen, so muß er erst bereitet werden, auf 1 Oxhofft nimm 1 ½ Stübchen Bereitzel

[s. 31]

schlage den Spund fest zu, und der Wein soll morgen schön und klar sein, ist er aber rost, so muß Milch dazu genommen werden, und wird wie der roste Wein behandelt. Hat er einige Wochen auf den Bereitzel gelegen, so stich ihn in ein andres mit Einschlag ausgebrantes Faß, halte ihn Spundvoll, so bleibt er immer gut.

¹ Bordeaux – stolica francuskiej prowincji Guienne. Jedno z największych i najpiękniejszych miast handlowych we Francji. Okolica jest znana przede wszystkim z produkcji win (*Brockhaus Conversations-Lexikon*, t. 1, Amsterdam 1809, ss. 165-166).

² Château La Lagune – jedna ze znanych winnic Bordeaux.

³ Armagnac, armaniak – białe wino gaskońskie, francuski winiak (Schedel A-L, s. 51).

Teraz kolej na różne rośliny, jak nazywają się wina, czym różnią się beczki i jakiej są wielkości

Po pierwsze, wina Bordeaux¹, „Lagun-Gunschen”² i Armagnac³ mają z jednej strony beczkę, oksefty o pojemności 1 ½ beczki i trochę więcej. Oksefty „Lagunsche”⁴ posiadają rygiel, wina te są słodkie, mocne i zawierają dużo winogron. Te wina powinny leżakować w beczce wraz z kamieniem winnym najdłużej od marca do maja. W przeciwnym razie wino będzie miało rdzawy kolor. Po ściągnięciu trzeba je przygotować: na 1 okseft węż 1 ½ czterogarncówki środka klarującego

[s. 31]

i dobrze zabij szpunt. Rano wino będzie ładne i klarowne. Jeżeli jednak wino będzie miało rdzawy kolor, to należy dodać mleka i postępować jak w przypadku rdzawych win. Kiedy wino już przez kilka tygodni poddane było klarowaniu, ściągnij je do innej beczki, wcześniej wypalonej zaprawą. Beczka powinna być wypełniona winem aż po szpunt, wtedy wino pozostanie dobre.

¹ Bordeaux – stolica francuskiej prowincji Guienne. Jedno z największych i najpiękniejszych miast handlowych we Francji. Okolica jest znana przede wszystkim z produkcji win (*Brockhaus Conversations-Lexikon*, t. 1, Amsterdam 1809, ss. 165-166).

² Tak w oryg. Château La Lagune – jedna ze znanych winnic Bordeaux.

³ Armaniak – białe wino gaskońskie, francuski winiak (Schedel A-L, s. 51).

⁴ Przejęto z oryginału.

56

Franz-Weine.

Die Oxhöfite haben eine kleine Vastage¹ und halten etwas mehr als ein Ohm, haben einen lieblichen Geschmack, sind von Natur süß und dürfen nicht lange auf der Mutter liegen.

¹ Fastage – baryłka (Mrongovius, s. 289).

*Wina francuskie*

Oksefty mają małą baryłkę i pojemność nieco większą niż om. Wino ma słodki smak – z natury jest słodkie i nie może długo leżakować w beczce wraz z kamieniem winnym.

57

Holländische Weine.

Die Oxhöfite fallen spitzig, und auf dem Boden ist eine Hand gebrant, sie halten ohngefähr 5/4 Ohm und sind Zuckersüße, man kann ihn nicht lange auf der Mutter lassen, weil er durch die Süßigkeit lang¹ wird.

¹ Zähle – geste (J. Ch. Adelung, *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen*, cz. 2, F – L, Wien 1808, s. 1899).

Wina holenderskie

Oksefty opadają ostro¹, a na dnie wypalona jest ręka, zawierają mniej więcej 5/4 oma. Wino to jest bardzo słodkie i nie może zbyt długo leżakować w beczce wraz z kamieniem winnym, ponieważ przez swoją słodycz stanie się gęste.

¹ W oryg. „fallen spitzig” – znaczenie niejasne.

58

Bourdegisier Weine.

Diese Fässer sind unterschiedlich einige Oxhöfite halten 2 einige ½ Ohm und

[s. 32]

fallen etwas spitzig. Unter diesen Weinen fallen viele als Muscat oder Muscatteller und sind sehr süß von Natur. Dies sind die kostbarsten und rarsten Weine.

Wina Bordeaux

Beczki są różne – niektóre oksefty mają pojemność 2, zaś inne ½ oma

[s. 32]

i opadają trochę ostro. Do kategorii tych win należą muszkaty i muszkatele, które są z natury bardzo słodkie. To są drogocenne i rzadkie wina.



Die Passaracken², Vantisten³ und Pastackenweine

Diese haben fast einerley Fasslage, die Oxhöffte halten nicht ganz 1 ½ Ohm, die Oxhöffte sind auf Pordener Manier gebunden, äußerst süß, weinreich und hitzig.

¹ Brak numeru „59” w tekście. Uzupełniony przez autorki.

² Może od „Passarine” – rodzaj włoskich rodzynek (Schedel)

³ Moulin á Vent – francuski obszar uprawy wina.

Wina „Pasarak²”, Moulin á Vent³ i „Pastack²”³

Te wina mają taką samą baryłkę, a oksefty mają pojemność niecałych 1 ½ oma. Są związane na sposób „Porden”⁴, niezmiernie słodkie, mocne i zawierają dużo winogron.

¹ W oryg. „Passaracken”. Może od „Passarine” – rodzaj włoskich rodzynek (Schedel M-Z, s. 147). Nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.

² W oryg. „Vantisten”. Moulin á Vent – francuski obszar uprawy wina.

³ W oryg. „Pastackenweine”. Nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.

⁴ W oryg. „Porden Manier”. Nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.

Franzweine, /die nicht hitzig sind/.

Diese sind die Darsamweine¹, die Oxhöffte halten 2 Ohm, liegt er lange auf der Mutter so wird er lang, ist er das schon, so verfare mit ihm wie bey N^o 23.

Wina francuskie, które nie są mocne

Chodzi tutaj o wina z suszonych owoców. Oksefty mają pojemność 2 omów. Jeżeli to wino będzie długo leżakować w beczce wraz z kamieniem winnym, to stanie się gęste. Jeżeli już jest gęste, to postępuj z nim tak, jak opisano pod numerem 23.

¹ Darren – suszyć. Może chodzi o wina z suszonych owoców.



Weine de Grave¹.

Darunter sind viel rothe, die Oxhöffte sind eine Vasslage² wie die Bourdegiser und halten 1 ½ Ohm.

¹ Region Graves jest starym regionem winiarskim, należącym do regionu winiarskiego Bordeaux. Jako „Graves” określa się też czerwone i białe wina Bordeaux (Schedel A-L, s. 425).

² Zob. „Fastage”.

Wina Graves¹

Wśród tych win jest wiele win czerwonych. Oksefty są baryłkami, jak te z Bordeaux, i mają pojemność 1 ½ oma.

¹ Region Graves jest starym regionem winiarskim, należącym do regionu Bordeaux. Jako „Graves” określa się też czerwone i białe wina Bordeaux (Schedel A-L, s. 425).

[s. 33]

Weine de Orlean¹.

Diese Oxhöffte halten 2 Ohm: sind äußerst milde, weinreich und vortreffliche Sommerweine.

¹ Orleans – bardzo stara odmiana białego wina rozpowszechniona w Niemczech do XIX w. Legenda głosi, że Karol Wielki przywiózł to wino z Francji nad Ren (M. Schäfer, *Wein fürs Kulturerbe*, <https://www.welt.de/print/wams/nrw/article110319409/Wein-fuers-Weltkulturerbe.html>, 27.06.2020).

Wina Orleans¹

Te oksefty mają pojemność 2 omów. Wino jest bardzo delikatne i zawiera dużo winogron. Jest to idealne wino letnie.

¹ Orleans – bardzo stara odmiana białego wina rozpowszechniona w Niemczech do XIX w. Legenda głosi, że Karol Wielki przywiózł to wino z Francji nad Ren (M. Schäfer, *Wein fürs Kulturerbe*, <https://www.welt.de/print/wams/nrw/article110319409/Wein-fuers-Weltkulturerbe.html>, 27.06.2020).

Paten Camacken¹ Weine.

Diese Oxhöffte sind kurz und dick und auch bis 2 Ohm.

¹ Może chodzi o portugalski szczep Camarate.

Wina „Paten Camacken”¹

Oksefty są krótkie i grube i mają pojemność do 2 omów.

¹ Tak w oryg. Nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.



*Camacken weine*¹

Unter diesen Weinen sind viel gefeuerte und stumme Weine² die Oxhöfite halten ½ Ohm und ist fast wie ein Bourdegiser- Wein.

¹ Tak woryginalne.
² Vinum mutum, Vinum sussucatum (łac.) – moszcz, określany także jako „nieme wino”, które jest stale słodkie (Vinum mutum, <https://www.zedler-lexikon.de/index.html?c=blaettern&zedlerseite=ze480832&bandnummer=48&view=100&seitenzahl=0832&dateiformat=1&view=150&supplement=0%27>), 01.07.2020).

*Wina „Camacken”*¹

Wśród tych win występuje wiele takich, które są winami niemymi² i mocnymi³. Oksefty mają pojemność ½ oma, a wino jest podobne do win Bordeaux.

¹ Może chodzi o portugalski szczep Camarate.
² Łac. Vinum mutum, Vinum sussucatum – moszcz, określany także jako „nieme wino”, które jest stale słodkie (*Vinum mutum*, <https://www.zedler-lexikon.de/index.html?c=blaettern&zedlerseite=ze480832&bandnummer=48&view=100&seitenzahl=0832&dateiformat=1&view=150&supplement=0%27>), 01.07.2020).
³ W oryg. „gefeuerte” – palące, mocne. Nie odnaleziono dokładnego znaczenia i tłumaczenia. Może chodzi o wyczuwalność dużej zawartości przypraw lub alkoholu.

Oessinen und Colurvenweine.

Diese sind mehrentheils in Pipen und halten 3 Ohm, worunter viel gefeuerte und stumme.



Wina „Oessin”¹ i „Colurven”²

Te wina przechowywane są w większości w pipach o pojemności 3 omów. Przy czym wiele tych win jest mocnych i niemych.

¹ W oryg. „Oessinen”. Nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.
² W oryg. „Colurvenweine”. Nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.

Greta Weine.

Dieses sind mehrentheils gefeuerte und stumme die Oxhöfite halten 1 ½ Ohm, alle die hier einbrechen können auf einerley Art bereitet werden mit Schönmachung lang blau rost¹ und was ihnen
[s. 34]
sonst noch mangelt, brenne sie alle mit Einschlag aus, /allein Vor-sicht wird jederzeit empfohlen./

¹ Dopisane nad „und”.

*Wina „Greta”*¹

Te wina są w większości mocne i nieme, a oksefty mają 1 ½ oma. Wszystkie te, które mogą się złamać², są przygotowywane na jeden sposób przez poprawianie³. Bez względu na to, czy są gęste, mają niebieskawy bądź rdzawy kolor lub
[s. 34]
dolega im coś innego, należy wypalić beczkę zaprawą (ale zawsze należy uważać).

¹ W oryg. „Greta Weine”. Nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.
² Zacząć się psuć.
³ W oryg. „Schönmachung” – upiększanie. Może chodzi o uszlachetnianie lub oczyszczanie wina.

Spanischeweine¹, wenn sie aus Spanien kommen, wie sie müssen gehalten werden.

1^{stens} kann man Malt Spanischen Wein oder Peter Simon² genant, nicht länger auf den Zapfen liegen laßen, als bis Monat März.
2^{tens} stärkeet sich der Wein gewöhnlich auf den Herfen, wenn es nicht geschehen ist, so nimm auf eine Piepe 1 Stübchen Bereitzel, schlage es wohl durch, laß keinen Einschlag darauf brennen, denn er ist an sich hitzig. Ist das Faß voll, so schlage es feste zu, ist er hell und klar, so ziehe ihn wieder ab, so wird er schön bleiben. NB. Mit Canari und Pastertwein kann man es eben so machen.

¹ Tak w oryginale.
² Nazwa tego wina pochodzi od nazwiska pewnego Holendra, który zwał się Peter Simon i przywiózł do Hiszpanii sadzonki reńskiej winorośli, które tam zostały zasadzone. Wino to jest bardzo słodkie (J. M. Flämitzer, *Praerogativa Austriacorum Meritorium: Oder Eine kürztliche adumbration, in welcher so wol die hoch erheblich presanten Motiven in genere, so dermalen bey Lebzeiten glorwürdigst regierenden Käyserlichen Majestät Leopoldi Invictissimi*, Nürnberg 1690, s. 69; F. Gräffer, *Appetit-Lexicon oder alphabetische geordnetes Auskunftbuch über alle Speisen und Getränke sowohl gewöhnlicher Art als des Luxus*, Wien 1830, s. 147).

Spanischen Wein wieder aus der Arbeit zu bringen.

Nimm von einen alten Käse die Krostē wirf sie herein, es hilft

Jak należy przechowywać wina hiszpańskie, kiedy pochodzą z Hiszpanii

Po pierwsze, hiszpańskie wina „Malt” zwane też „Peter Simon”¹ nie mogą leżeć w beczce dłużej² niż do marca.
Po drugie, wino zazwyczaj wzmacnia się na drożdżach, ale jeżeli to nie nastąpiło, to na jedną pipę weź czterogarncówkę środka klarującego i dobrze przecedź. Nie pozwól wypalić beczki zaprawą, ponieważ wino jest samo w sobie mocne. Kiedy beczka będzie pełna, dobrze ją zabij. A kiedy wino będzie jasne i klarowne, ściagnij je znowu, a pozostanie ładne. Co więcej, w przypadku win „Canari” i „Pastert” możesz postępować podobnie.

¹ Nazwa tego wina pochodzi od nazwiska pewnego Holendra, który zwał się Peter Simon i przywiózł do Hiszpanii krzewy reńskiej winorośli, które tam zostały zasadzone. Wino to jest bardzo słodkie (J. M. Flämitzer, *Praerogativa Austriacorum Meritorium: Oder Eine kürztliche adumbration, in welcher so wol die hoch erheblich presanten Motiven in genere, so dermalen bey Lebzeiten glorwürdigst regierenden Käyserlichen Majestät Leopoldi Invictissimi*, Nürnberg 1690, s. 69; F. Gräffer, *Appetit-Lexicon oder alphabetische geordnetes Auskunftbuch über alle Speisen und Getränke sowohl gewöhnlicher Art als des Luxus*, Wien 1830, s. 147).
² W oryg. „auf dem Zapfen liegen”. Niem. Zapfen – kurek, czop, jednak niem. Wein vom Zapfen ausschenken – podawać wino z beczki.

Jak przerwać pracę wina hiszpańskiego

Weź skórkę ze starego sera i wrzuć ją do beczki – to pomaga.



Spanischen Wein wenn er molkig ist, ihn zu helfen.

Ziehe ihn von der Mutter ab, und nimm 1 Stübchen Bereitzel, 4 Loth Glas 4 Loth geb. Alaun 4 Loth Silberglätte und 4 Loth w. Vitriol¹, stoße solches zusammen wie Mehl, thue es in die Piepe, gut durchgeschlagen, vertreibt die Molcken², und ist probat.

¹ Dawna nazwa stężonego kwasu siarkowego.
² Kapalka – wodnista część mleka (Mrongovius, s. 525). Kapalka to także nazwa serwatki (S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, Warszawa 1808, t. 1, cz. 2, G-L, s. 951).

Jak uratować hiszpańskie wino, kiedy jest mętne jak serwatka

Ściagnij wino znad osadu i weź: 1 czterogarncówkę środka klarującego, 4 łuty szkła, 4 łuty palonego alunu, 4 łuty srebrnej glejty i 4 łuty białego witriolu¹. Roztłucz te składniki, aby miały konsystencję mąki. Następnie wysp je do pipy i dobrze przecedź – tak pozbędziesz się kapalki². Ten sposób jest wypróbowany.

¹ Dawna nazwa stężonego kwasu siarkowego.
² Wodnista część mleka (Mrongovius, s. 525). Serwatka (S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, Warszawa 1808, t. 1, cz. 2, s. 951).

Spanischen Wein von Sauer zu bereiten, sie mögen molckig oder zähe sein.

Behandle ihn wie sauren Wein, mit Milch und Bereitzel, ziehe ihn auf ein ander Faß, das mit naßen Einschlag bereitet, man kann ihn auch mit ½ Ohm stummen verschneiden¹.

¹ Wein verschneiden – udoskonalić wino, przymieszać lepszego wina (Mrongovius, s. 852).

Jak przygotować hiszpańskie wino z kwasnego ~ może być serwatczane i gęste

Obchodź się z nim jak z kwaśnym winem – zastosuj mleko i środek klarujący. Ściagnij je do innej beczki, która została przygotowana mokrą zaprawą. Można też domieszać ½ oma niemego wina.

71

*Spanischen Wein von Sauer zu bereiten er mag
molekig oder zähe sein. 2^{te} Art.*

Ziehe den Wein in eine große Bütte¹, und nimm auf eine Piepe 6 Handvoll gesiebte Asche 4 Handvoll geschabte² Kraide, thue es in den Wein, und schlage es mit einem Besen gut durch einander, bis er bitterlich schmecket, dann laß ihn ½ Stunde stehen,

[s. 36]

und ziehe ihn fein sauber auf ein ander Faß nimm 6^{te} Syrob, 2 Maaß Waßer ½ Maaß guten Brantwein, thue es mit einer guten Bereitzel in die Piepe und schlage es ½ Stunde gut durch, laß es 3 Stunden ruhen stich es wieder ab, und so ist er gut.

¹ Dziezka – garnek bez uszu na mleko (Mrongovius, s. 196; W. Doroszewski, *Słownik języka polskiego*, <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/diezka;5424886.html>, 03.02.2020).

² Schaben – skrobać, trzeć (Mrongovius, s. 635).

*Jak przygotować hiszpańskie wino z kwasnego
~ może być serwaczane i gęste. Drugi sposób*

Ściągnij wino do dużej dziezki¹ i weź na jedną pipę 6 garści przesypanego popiołu, 4 garście startej kredy. Dodaj te składniki do wina i dobrze wymieszaj miotłą, aż będzie smakowało gorzkawo. Wtedy odstaw na pół godziny

[s. 36]

i ściągnij delikatnie, zachowując czystość, do innej beczki. Następnie weź 6^{te} syropu, 2 miary wody, ½ miary dobrej wódki i przelej z dobrym środkiem klarującym do pipy. Mieszaj porządnie przez pół godziny i odstaw na 3 godziny. Później ściągnij – w ten sposób znów będzie dobre.

¹ Garnek bez ucha na mleko (Mrongovius, s. 196; W. Doroszewski, *Słownik języka polskiego*, <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/diezka;5424886.html>, 03.02.2020).

72

*Spanischen Wein, so rost ist, und hohe Farbe hat,
wie ihn zu helfen.*

Er kann mit Milch und Bereitzel bereitet werden, dadurch bekommt er seine naturliche Farbe wieder und verliert die Rostigkeit.

Spanische, Pastert Canari Weine auch Seckt leiden keinen Einschlag, auch die das Spanische Wappen führen. Diese Weine sind von Natur sehr hitzig und setzen leichte Band.

*Jak uratować hiszpańskie wino, które jest rdzawe
i ma podejrzaną¹ kolor*

Można je przygotować z mlekiem i środkiem klarującym – dzięki temu odzyska swój naturalny kolor i straci rdzawość. Wina hiszpańskie, „Pastert Canari” i musujące nie znoszą zaprawy, także te noszące hiszpański herb. Te wina są z natury bardzo mocne [...]².

¹ W oryg. „hohe”. Można tłumaczyć jako: subtelny, wysoki (w sensie „mocny”), sędziwy (w sensie „stary”).

² W oryg. „und setzen leichte Band” – znaczenie niejasne. Może chodzi o tworzenie się pleśni na powierzchni wina.





Wie Sektweine gehalten werden.

Diese wenn sie lange auf der Mutter liegen, werden molkig, und bekommen eine hangende Couleur, wenn dieses ist, so nimm auf 1 Oxhofft, 2^{te} Kreide, ½^{te} geb. Kalk ¼^{te} Pottasche¹, stoße es klein, auch eine Schüssel weißen Sand, thue solches zu sammen in den sauern Wein; laß ihn 24 Stun-

[s. 37]

den auf den Kalk Kreide und Pottasche liegen, nur nicht länger, zuvor muß aber der Wein von der Mutter abgezogen worden sein Hernach² stich den Wein von den Kalck u. s. w.³ wieder auf eine reine Piepe, und nimm Spanischenmutterwein⁴ auf eine Piepe ½ Ohm schlage es gut durch einander, thue solches 4 Tage nach einander, laß ihn 3 Wochen auf der Mutter liegen, daß er durchstreicht, denn nach der Mutter vergeht ihn der Kalk und Kreide Geschmack & Geruch, siehet man daß er durchstrichen ist, so ziehe ihn ab, und bereite ihn mit ord: Bereitzel, hat er eine hohe Farbe, so nimm Milch daz, schlage ihn ein wenig durch, daß er in Arbeit kommt, ziehe ihn wieder ab, auf eine reine Piepe oder Oxhofft wo kein saurer Wein drauf gewesen ist, so hilft er sich wieder auf und kann verkauft werden. Probatum est

¹ Potaż, potasz. Otrzymywany dawniej z popiołu drzewnego węglan potasu.

² Tak w oryginale.

³ Skrót od „und so weiter”.

⁴ Mutterwein – tak potocznie określa się słodkie wino, którym leczone są dolegliwości matek (J. Ch. Adelung, *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen*, cz. 3, M – Scr, Leipzig 1798, s. 350).

Jak przechowywać wina musujące

Te wina, kiedy znajdują się w beczce wraz z kamieniem winnym, stają się mętne i zmieniają¹ kolor. W tym przypadku weź na 1 okseft 2^{te} kredy, ½^{te} palonego wapna, ¼^{te} potażu², rozbij na drobne kawałki. Weź także miseczkę białego piasku, zmieszaj wszystkie składniki i dodaj je do kwaśnego wina. Niech leży przez 24

[s. 37]

godziny na wapnie, kredzie i potażu, ale nie dłużej. Wcześniej należy ściągnąć wino znad osadu. Następnie ściągnij wino znad wapna itd. do czystej pipy. Na jedną pipę weź ½ oma hiszpańskiego „Mutterwein”³ i dobrze wymieszaj. Postępuj w ten sposób przez 4 dni z rzędu i niech wino przez 3 dni jest w beczce z kamieniem winnym, aby przeszło zapachem. Dzięki kamieniowi winnemu ustąpi smak i zapach wapna oraz kredy. Kiedy zauważysz, że wino straciło smak i zapach kredy oraz wapna, to ściągnij je i przygotuj z porządną porcją środka klarującego. Jeżeli będzie miało mocny kolor, dodaj mleka i mieszaj, aż zacznie pracować. Następnie ściągnij wino do czystej pipy lub okseftu, w którym nie trzymano kwaśnego wina – wtedy się poprawi i może być sprzedawane. Probatum est.

¹ W oryg. „hangende”.

² Otrzymywany dawniej z popiołu drzewnego węglan potasu.

³ W oryg. „Spanischenmutterwein”. „Mutterwein” – tak potocznie określa się słodkie wino, którym leczone są dolegliwości matek (J. Ch. Adelung, *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart*, cz. 3, M – Scr, Leipzig 1798, s. 350). Może też chodzić o hiszpański kamień winny.

Brandwein-Extract, ein besonders Feuer, Stärke, und Geruch zu geben.

Nimm eine Flasche von 4. Kannen Brantwein, und hänge folgende Species in einen Beutel in die Flasche, binde sie

[s. 38]

wohl zu, daß kein Geruch vergehet, laß es 24 Stunden stehen, drücke dann den Beutel aus, und hänge ihn wieder hinein, so kanst du 4 Tage damit verfahren. Ist der Geschmack zu starck, so gieße etwas in eine Flasche und thue reinen Brantwein darauf so kann man nach Gutachten, durch eine gewisse Dosis auch andern Brantwein einen guten Geschmack und Geruch geben, je länger er steht desto beßer wird er.

Species zum Extrackt.

2 Loth Cardemomen

2 „ [Loth] Ingber

1 „ [Loth] Neegel

2 „ [Loth] w. Zimmt

1 Loth l.¹ Pfeffer

½ „ [Loth] Viol Wurzel

2 „ [Loth] Scharley Blumen

2 „ [Loth] Jesus Christ².

Laß dieses gut stoßen, klein schneiden und

melire³ es untereinander.

¹ Skróć od „langen”.

² Jesus Christ-Wurzel – Pteris – orliczka (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 10, Leipzig 1907, s. 251).

³ Mischen – mieszać (Mrongovius, s. 513).

Jak nadać nalewce¹ szczególny ogień, moc i zapach

Weź jedną butelkę z 4 dzbanów wódki i zawieś w niej woreczek z niżej wymienionymi składnikami. Dobrze zawiąż

[s. 38]

butelkę, aby żaden zapach się do niej nie dostał i odstaw na 24 godziny. Później wyciśnij woreczek i zawieś go ponownie w butelce, te czynności możesz powtarzać przez 4 dni. Jeżeli smak będzie za mocny, odlej troszkę do butelki i zalej czystą wódką – w ten sposób można według uznania odpowiednią ilością nadać innej wóдке dobry smak i zapach – im dłużej stoi, tym będzie lepsza.

Składniki ekstraktu:

2 łuty kardamonu

2 „ [łuty] imbiru

1 „ [łut] goździków

2 „ [łuty] białego cynamonu

1 łut długiego pieprzu²

½ „ [łuta] korzenia kosaćca

2 „ [łuty] kwiatów omanu kosmatego

2 „ [łuty] orliczki³.

Te składniki dobrze potłucz, drobno pokrój i wymieszaj ze sobą.

¹ W oryg. „Brandwein-Extract” – ekstrakt z wódki, esencja. Przepis wskazuje jednak na to, że chodzi o nalewkę.

² Pieprz długi (*Piper longum* L.), roślina z rodziny pieprzowatych, rosnąca w Indonezji. Jej podłużny owocostan osiąga do 5 cm długości, jest nieco mniej aromatyczny, ale ostrzejszy od pieprzu czarnego.

³ Orliczka (Pteris), rodzaj paproci, hodowanych dziś niemal na całym świecie, jedynie jako rośliny ozdobne.



Goldgelben Brandwein zu machen.

Dazu bedient man sich der Wein Couleur oder des sogenannten gebranten Zuckers.

[s. 39]

Blut rothen zu machen.

Nimm 2 bis 4 Loth rothen Tornisol¹, thue ihn in eine 2 Kannen Flasche, und gieß weißen starken Brantwein drauf, wirf 12 Stück ganze Neegel dazu. Wenn er nun hoch ist in Couleur, so färbe andern Brandwein damit, und thue auch eine Dosis dazu, so bekommt man einen guten sehr schönen Brandtwein. Himmelblau und grünen Brdtwein², kann man von grünen und blauen Tornisol zu bereiten wie Ersterer.

¹ Torna Solis (łac.) – Lackmus (niem.). Znany i produkowany w Holandii materiał farbujący w postaci podłużnych kostek, bezzapachowy, o ostrym, długo utrzymującym się smaku. Najlepszy jest ten czysty, o ładnym niebieskim kolorze (*Lackmus*, <https://buecher.heilpflanzen-welt.de/Hahnemann-Apothekerlexikon/l/lackmus.htm>, 12.12.2019).

² Tak woryginalne.

Jak przyrządzić żółtozłotą wódkę

W tym celu należy użyć koloru wina lub tak zwanego palonego cukru.

Jak przygotować czerwoną jak krew wódkę

Weź od 2 do 4 łutów lakmusu¹, włóż go do butelki o pojemności dwóch dzbanów, wlej do niej białą mocną wódkę i dodaj 12 sztuk goździków. Jeżeli po tym jego kolor będzie mocny, to zabarw nim inną wódkę, i dodaj do niej także dawkę – w ten sposób otrzymasz ładną wódkę. Błękitną lub zieloną wódkę można przygotować z zielonego i niebieskiego lakmusu, tak jak w pierwszym przypadku.

¹ Znany i produkowany w Holandii materiał farbujący w postaci podłużnych kostek, bezzapachowy, o ostrym, długo utrzymującym się smaku. Najlepszy jest ten czysty, o ładnym niebieskim kolorze i lekki (*Lackmus*, <https://buecher.heilpflanzen-welt.de/Hahnemann-Apothekerlexikon/l/lackmus.htm>, 12.12.2019).

Plangangie¹ Stummen Wein oder süßen Most 4 bis 6 Jahr süßen zu erhalten.

Nimm ein Faß, da weißer Wein drauf gelegen, schaure es wohl aus, und laß es an der Sonne trocknen, wenn dies geschehen, so brenne es etliche Tage mit Einschlag ein, bis es nicht mehr brennt, dann setze einen großen hölzernen Trichter ins Spundloch, beschmire die Tille und Spundloch gut, das keine

[s. 40]

Luft heraus kommt, darin stecke durch durch² die Trichtertille in's Faß, so viel als gemachlich will herein gehen, von weiden Häseln oder bircknen Spießrut- hen, allein so daß sie über den Trichter herausreichen, ist dies geschehen so eile mit den süßen Most von der Presse in den Trichter gieße aber so, daß der Trichter immer voll ist, dann bekommt er nur einmal Luft, und der Dampf fährt heraus do ist alles umsonst.

Wenn nun das präparirte Faß spundvoll ist, so spinde es feste zu, laß es 24 Stunden ruhen, dann probire den süßen Most, ob er so hell wie Brunnenwasser ist, und die Hefen sich gelagert haben, ist er so, so ziehe ihn eben so wieder ab, und richte dich beim neuen Faß und Trichter nach dem Ersten, es darf aber ja kein trübes mit unterlaufen, dann hänge ein Säckchen mit ½th im Backofen gedörrten Senf oder Mostrich hinein, stöße es zu Mehl

[s. 41]

laß es 4 Wochen darin, dann nimm es ohne aus zu drücken³ wieder heraus weil er sonst trübe werden würde, so es raus ist, halte das Faß gleich zu, daß es nicht Luft bekommt, er darf auch mit keinen andern Wein aufgefüllt werden, sonst kommt er in Arbeit, und säuert, man kann ihn auch alle ½ Jahre abziehen

1) Vor der Weinblüthe

2) Vor der Weinlese aber stets auf die erste beschriebene Art, dabey sey ver- sichert, wenn es so gemacht wird, wie vorgeschrieben, so dauert derselbe 4 bis 6 Jahr als ein vortrefflich süßer und wohlschmeckender Wein, je älter, desto gesünder und delicates ist er zu trinken, und ist einen süßen Franzwein gleich. Probatum est.

¹ Prawdopodobnie synonim odmiany winorośli Vulpea. Ta odmiana pochodzi z Rumunii i ma ponad 100 innych nazw, np. Modrina, Zorza Wieczorna, Bleda Cerna itd. (<https://glossar.wein-plus.eu/plagner>, 01.07.2020).

² Tak w oryginale.

³ Tak w oryginale.

Jak utrzymać słodycz win niemych Plagner¹ lub słodkich moszczów od 4 do 6 lat

Weź beczkę, w której było białe wino, dobrze ją wyszoruj i zostaw do wysuszenia na słońcu. Gdy już beczka będzie sucha, wypalaj ją przez kilka dni z zaprawą, aż nie będzie się już palić. Następnie włóż do szpuntu duży drewniany lejek, nasmaruj dobrze tuleję i szpunt, aby nie

[s. 40]

wydostała się ani odrobina powietrza. Potem włóż do beczki przez tuleję lejka tyle, ile się uda włożyć prętów leszczynowych² lub witek brzozy, w taki sposób, aby wystawały z lejka. Gdy już to uczyniłeś, pospiesz się z moszczem z prasy i wlej go do lejka, tak aby lejek był ciągle pełny – jeśli choć raz do beczki dostanie się powietrze, a na zewnątrz wydostanie się para – wtedy cała praca pójdzie na marne.

Kiedy już tak spreparowana beczka jest pełna, dobrze ją zaszpuntuj i odstaw na 24 godziny. Po tym czasie spróbuj słodkiego moszczu, czy jest tak jasny jak woda ze studni, a drożdże opa- dły. Jeżeli tak jest, ściagnij go znowu i w przypadku nowej beczki i nowego lejka, postępuj tak jak poprzednio. Uważaj, aby nie wlać nic mętnego. Potem zawieś w beczce woreczek zawiera- jący ½th wysuszonej w piekarniku i roztluczonej na mąkę musztardy lub gorczycy,

[s. 41]

i zostaw go na 4 tygodnie w beczce. Później wyjmij woreczek nie wyciskając go, bo w przeciwnym przypadku wino stałoby się mętne. Beczkę zamknij natychmiast po jego wyjęciu, aby nie dostało się do niej powietrze. Nie można też dolać żadnego innego wina, bo wino w beczce zacznie pracować i stanie się kwaśne. Można je też ściagać co pół roku.

1) Przed kwitnieniem wina.

2) Przed winobraniami należy zastosować sposób pierwszy; jest gwarancja, że jeśli postąpimy, jak zalecono, to od 4 do 6 lat będziemy mieli doskonałe, słodkie i smakowite wino – im starsze, tym zdrowsze i delikatniej się je pije, i jest podobne do słodkiego wina francuskiego. Probatum est.

¹ Prawdopodobnie synonim nazwy odmiany winorośli Vulpea. Ta odmiana pochodzi z Rumunii i ma ponad 100 innych nazw, np. Modrina, Zorza Wieczorna, Bleda Cerna itd. (*Plagner*, <https://glossar.wein-plus.eu/plagner>, 01.07.2020).

² W oryg. „weiden Häseln”. Niem. Weide – wierzba, zaś niem. Hasel – leszczyna. Może chodzi o pręty leszczy- nowe lub gałązki wierzby.



Wein-Essig zu machen.

Auf einen Eimer nimmt man den 3^{ten} Theil alten Weineßig mit der Mutter, macht ihn warm, nur nicht siedend, thut

[s. 42]

ihn ins Faß in Acht Tagen gieße warmen Wein 10 a 12 Kannen dazu. NB. bohre zwey Zapflöcher in die Boden, ist der Wein darin, so verwahre 24 Stunden Spund und Zapflöcher, dann öffne sie, lege auf den Spund ein Brecht, und laß es 8 Tage so liegen, wenn das Brecht oben naß ist, so ist er gut, ist es nicht so, so ziehe einen Keßel voll1 davon, mache ihn warm, und gieß in wieder herein, laß ihn so 8 Tage ruhen, hänge von Anfange bis zu Ende ein Säckchen mit Spanischen Pfeffer hinein, thue nach ¼ Jahr neuen Pfeffer hinein. Will man Eßig in Töpfen machen, so müssen sie unglasirt sein. In Ermanglung des Weineßigs oder Mutter nimmt man zum Anhang vor 2 g. Hausbacknen Sauerteig bereite ihn 4eckig wie ein Kuchen bestreiche ihn und knete ihn mit Franzbrandtwein durch einander, laß ihn im Backofen aus dorren und thue ihn ins Faß. Probatum est.

¹ Słowo „voll” dopisane nad zdaniem.

Jak przygotować ocet winny

Na wiadro weź 3 części starego winnego octu z kamieniem winnym, podgrzej go, ale nie warz, wlej

[s. 42]

go do beczki i po ośmiu dniach dolej do niego 10 lub 12 dzbanów ciepłego wina. Poza tym wywierć dwa wypusty w dnie, jeżeli w beczce jest ocet winny, to zabezpiecz na 24 godziny szpunt i wypusty, następnie je otwórz, na szpunt połóż deskę i niech leży tak przez 8 dni. Kiedy deska będzie od góry mokra, wtedy ocet winny jest dobry, a jeżeli tak nie jest, to ściągnij pełny kocioł, podgrzej go i wlej ocet winny ponownie do beczki i niech odpoczywa tak przez 8 dni. Od początku do końca w beczce powinien wisieć woreczek z papryką roczną¹, a po ¼ roku należy wymienić jego zawartość na nową. Jeżeli chcesz zrobić ocet w garnkach, muszą one być bez glazury. W przypadku braku octu winnego lub kamienia winnego, bierze się jako dodatek 2 g przygotowanego w domu kwasu². Podziel go na 4 części, tak jak ciasto, posmaruj go wódką francuską i zagnieć. Pozostaw do wysuszenia w piekarniku i włóż do beczki. Probatum est.

¹ W oryg. „Spanischer Pfeffer”, czyli papryka roczna (*Capsicum annuum* L.), roślina z rodziny psiankowatych, której owoce spożywane są jako warzywo lub – suszone i zmielone – traktowane jako przyprawa do potraw. Zawierają kapsaicynę, która nadaje im ostry smak. Jako roślina lecznicza używana głównie zewnętrznie, jako czynnik rozgrzewający w bólach reumatycznych i nerwobólach.

² Sauerteig – kwas (Mrongovius, s. 634). Dzisiaj „zakwas”.

[s. 43]

Himbeer u. Johannisbeerwein wird wie der Kirschwein gemacht¹.

Wino malinowe i z czerwonej porzeczki robi się tak samo jak wino wiśniowe¹.

¹ Pominęto przepisy ze stron 43-45.

¹ Pominęto przepisy ze stron 43-45.



[s. 45]

Persico.¹

1 Quartier² Franz oder 2mal distillirten Kornbrantwein, 1/8 gest. bittere Mandeln, dieses zusammen in eine Bouteille gethan, 24 Stunden an der Sonne oder warmen Ofen distilliren laßen, so dann durch einen barchenen³ Beutel clarificiren laßen, ¼th Zucker dazu gethan, und 1 Gran Muscus, damit er einen guten Geruch bekommt.

Persyko¹

Weź 1 kwartę wódki francuskiej lub 2 razy destylowanej wódki palonej z żyta, 1/8 zmiażdżonych gorzkich migdałów i włóż wszystko do butelki. Wystaw do destylacji na słońce lub wstaw do ciepłego piekarnika na 24 godziny. Następnie przelej przez barchanowy woreczek, dodaj ¼th cukru i 1 g piżma², aby trunk miał ładny zapach.

¹ Brzoskwiniowa wódka, pestkowa wódka (Mrongovius 1834, s. 453).

² Piżmo – wydzielina z gruczołów piżmowca syberyjskiego (*Moschus moschiferus*), czasem innych zwierząt, o silnym zapachu amoniaku. Odpowiednio spreparowany służy do utrwalania różnych zapachów. Był szeroko stosowany w przemyśle perfumeryjnym.

¹ Brzoskwiniowa wódka, pestkowa wódka (Mrongovius 1834, s. 453).

² Kwarta (Mrongovius, s. 595).

³ Barchent – barchan. Rodzaj bawełny (Mrongovius, s. 133).



*Batafia.*¹

1 Qrt Brandtwein 1 g Caneel, Neegel 1 Schock², Coriander, soviel man mit 3 Fingern fa-
ßen kann, dieses wohl gestoßen, nebst ¼ ^m schwarzen Kirschen zusammen in eine Flasche
gethan, 24 Stunden in der Wärme distilliren laßen, zuweilen umgerührt, als dann clarifi-
cirt, und 4 Unzen³ oder 8 Loth Zucker

[s. 46]

und 1 Gran Muscus dazu gethan, so ist er fertig, Auf⁴ solche Art können gemacht werden,
Himbeer, und Johanisbeerwaßer Kirschbrantwein, und andre rothe Gewässer.

¹ Ratafia – słodka nalewka owocowa. Przepis na ratafię uwzględnia zalewanie wódką warstw różnych owoców.

² Kopa (Mrongovius, s. 665).

³ Jednostka masy lub objętości płynów. Stosowana także jako jednostka wagi metali szlachetnych. W latach 1837-1871 w krajach niemieckojęzycznych 29,232 g, a od 1872 r. 31,103 g (Verdenhalven, s. 59).

⁴ Tak w oryginalne.

*Ratafia*¹

1 kwarta wódki, 1 g cynamonu, goździków 1 kopa, kolendry – tyle, ile można
ująć trzema palcami. Wszystko dobrze roztluczone, wraz z ¼ ^m czereśni daj
do butelki i pozostaw na 24 godziny do destylacji. Od czasu do czasu mieszaj,
przecedź i dodaj 4 uncje lub 8 łutów cukru

[s. 46]

i 1 g piżma – gotowe. W ten sposób można przyrządzić wódkę malinową,
z czerwonych porzeczek, czereśni i innych czerwonych roślin.

¹ W oryg. „Batafia”. Ratafia to słodka nalewka owocowa. Przepis na ratafię uwzględnia zale-
wanie wódką warstw różnych owoców.

Zimmt-Wasser.



1 Quart Brantwein, 3 d Zimmt, hiermit wird wie mit vorigen verfahren.

Wódka cynamonowa

1 kwarta wódki, 3 dag cynamonu – z tymi składnikami postępuj tak, jak
w poprzednim przepisie.

*Rosolis de Turino*¹

1 Quart Brantwein, 6 d Zimmt, 1 Schock Neegel, 3 Finger voll Coriander und eben
soviel Annies.

¹ Najlepszy rodzaj wódki rosolis. Głównymi składnikami tego likieru są: cytryny, pomarańcze, cynamon
i pestki brzoskwiń (*Brockhaus Conversations-Lexikon*, t. 4, Amsterdam 1809, s. 337). Rosolis Vodka jest wytwa-
rzana ręcznie w Fabryce Likierów, Rosolisów i Rumów Alfreda hr. Potockiego w Łańcucie. Pierwsze rosoli-
sy wytwarzane były w XIV wieku przez włoskich alchemików, a ich nazwa oznaczała „rosę słoneczną”. W XVII
wieku ich receptura trafiła do Polski (<https://darwina.pl/wodka/20047-rosolis-vodka-5900595006614.html>).

*Rosolis z Turynu*¹

1 kwarta wódki, 6 dag cynamonu, 1 kopa goździków, 3 palce pełne kolendry
i tyle samo anyżu.

¹ Najlepszy rodzaj wódki rosolis. Głównymi składnikami tego likieru są: cytryny, pomarańcze, cynamon
i pestki brzoskwiń (*Brockhaus Conversations-Lexikon*, t. 4, Amsterdam 1809, s. 337). Rosolis Vodka jest wytwa-
rzana ręcznie w Fabryce Likierów, Rosolisów i Rumów Alfreda hr. Potockiego w Łańcucie. Pierwsze rosolis-
y wytwarzane były w XIV wieku przez włoskich alchemików, a ich nazwa oznaczała „rosę słoneczną”. W XVII
wieku ich receptura trafiła do Polski (<https://darwina.pl/wodka/20047-rosolis-vodka-5900595006614.html>).



L'eau cordiale.

Nehmet 3 Flaschen, jede von 1 Qrt in die erste thut:

1 Quart Spanischenwein, 1 g. Sal salvia¹ laßet sie an einen kalten Ort 24 Stunden unumgerührt stehen.

in die Zweite.

1 Quart Franz oder 2 mal destil- lirten Kornbrantwein

in die Dritte

1 Qrt Brdtwein, 3 d Zimmt. Diese letztere

[s. 47]

beiden stellet man an einen war- men Ort 24 Stunden, rühret sie zuweilen um, so dann clarificiret alle 3 Flaschen zusammen, bis sie ganz ganz² klar sind, hernach thut 12 Unzen Zucker 1 Gran Muscus, 1 g Zibleth³ 1 g Ambra⁴, und wenn man will, 12 Blatten geschlagen Gold ganz klein ge- schnitten.

¹ Salbei – szalwia.

² Tak w oryginale.

³ Zibeth – piżmo zybetowe, zybet (Mrongovius, s. 942).

⁴ Wydzielina z przewodu pokarmo- wego kaszalotów, o silnym, trwałym za- pachu, stosowana dawniej jako składnik perfum i w medycynie. Prawdziwą szarą ambrę można było znaleźć w kawałkach na wybrzeżach tropikalnych wysp lub wy- łowić z morza (*Pierer’s Universal-Lexikon*, t. 1, Altenburg 1857, s. 396).

Eau cordiale¹

Weź 3 butelki, każda o pojemności 1 kwarty i do pierwszej daj:

1 kwartę hiszpańskiego wina, 1 g szaławii i odstaw w zimne miejsce na 24 godziny nie mieszając.

Do drugiej butelki daj:

1 kwartę wódki francuskiej lub 2 razy destylowaną wódkę paloną z żyta.

Do trzeciej butelki daj:

1 kwartę wódki, 3 dag cynamonu. Te ostatnie

[s. 47]

dwie odstaw w ciepłe miejsce na 24 godziny, mie- szając ich zawartość od czasu do czasu. Następnie przefiltruj wódkę ze wszystkich 3 butelek, aż bę- dzie całkiem klarowna. Potem dodaj 12 uncji² cu- kru, 1 g piżma, 1 g piżma zybetowego, 1 g ambry³ i jeżeli chcesz – 12 płatków rozłuczonego złota, bardzo drobno pokrojonego.

¹ Eau cordiale to trunek sporządzany z kwiatów jaśminu, cytryn i kolendry, słodzony syropem. Istnieje też wersja desty- lowana z wiśni z dodatkiem goździków i cynamonu, uważana za lek „przeciw złemu powietrzu” (czyli na zarazę), wspoma- gający trawienie, zwłaszcza po spożyciu surowych warzyw, działający przeciw wiatrom, pomocny „na kolkę spowodowaną przeziębieniem” (*Dictionnaire portatif de cuisine, d’office, et de distillation*, Paryż 1772, ss. 218-219, https://fr.wikisource.org/wiki/Dictionnaire_portatif_de_cuisine,_d%E2%80%99office,_et_de_distillation/EAU, 31.08.2020).

² Jednostka masy lub objętości płynów. Stosowana także jako jednostka wagi metali szlachetnych. W latach 1837-1871 w krajach niemieckojęzycznych 29,232 g, a od 1872 r. 31,103 g (Verdenhalven, s. 59).

³ Wydzielina z przewodu pokarmowego kaszalotów, o silnym, trwałym zapachu, stosowana dawniej jako składnik perfum i w medycynie. Prawdziwą szarą ambrę można było znaleźć w kawałkach na wybrzeżach tropikalnych wysp lub wy- łowić z morza (*Pierer’s Universal-Lexikon*, t. 1, Altenburg 1857, s. 396).



Jak przygotować białą czekoladę

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 2 th mąki ryżowej | 1 g ambry |
| 1 ½ „ ^{/th/} otrąb migdałowych ¹ | 1 „ ^{/g/} piżma |
| 2 g cynamonu | 1 „ ^{/g/} piżma zybetowego |
| 1 „ ^{/g/} goździków | 12 uncji cukru |
| 1 „ ^{/g/} szafranu ² | 1 g wody różanej. |

[...]³

¹ Produkt uboczny pozyskiwany podczas produkcji olejku migdałowego (*Pierer’s Universal-Lexikon*, t. 10, Altenburg 1860, s. 816).

² Szafran – najdroższa na świecie przyprawa składająca się ze znamion słupka kwiatu krokusa uprawnego (*Crocus sativus* L.), jako lek obniża ciśnienie, działa przeciwskurczowo. Aromatyzuje i barwi na żółto potrawy i napoje.

³ Pominięto jeden przepis.

Chocoladeblance.

- | | |
|---|-------------------------------|
| 2 th Reissmehl | 1 Gran Ambra |
| 1 ½ „ ^{/th/} Mandelhlee ¹ | 1 „ ^{/Gran/} Muscus |
| 2 g. Zimmt | 1 „ ^{/Gran/} Zibleth |
| 1 „ ^{/g./} Neeegel | 12 Unzen Zucker |
| 1 „ ^{/g./} Saffran. | 1 g Rosenwasser. |

[...]²

¹ Mandelkleie – otrąbki migdałowe. Produkt uboczny pozy- skiwany podczas produkcji olejku migdałowego (*Pierer’s Univer- sal-Lexikon*, t. 10, Altenburg 1860, s. 816).

² Pominięto jeden przepis.

[s. 48]

Biscuit Torte.

- | |
|--|
| 1 ½ th Kraftmehl ¹ |
| 1 ½ „ ^{/th/} Zucker |
| 2 Stück Citronen |
| 30 Eier. |

¹ Krochmal, mączka (Mrongovius, s. 454).

Tort bischoptowy

- | |
|--------------------------------|
| 1 ½ th mąki ryżowej |
| 1 ½ „ ^{/th/} cukru |
| 2 cytryny |
| 30 jajek |

Apfel Torte.

- | |
|--|
| 1 ½ Mäsel ¹ Mehl |
| 1 ¾ th Butter |
| ½ „ ^{/th/} Zimmt |
| ¼ „ ^{/th/} Corinthen ² |
| 3 Eier. |

¹ Maß(e)l – miara objętości mierzona w l. Na Śląsku 1,46 l. Ale także miara zboża, którą można podzielić na 8 kubków lub 16 półkubków (Verdenhalven, s. 36; F. A. Nie- mann, *Vollständiges Handbuch der Münzen, Maße und Gewichte aller Länder der Erde*, Quedlinburg-Lepzig 1830, s. 185).

² Małe, drobne rodzyнки, koryntki. Rodzaj drobnitkich rodzynek z Koryntu (Mrongovius, s. 452).

Tort jabłkowy

- | |
|---|
| 12 kubków ¹ mąki |
| 1 ¾ th masła |
| ½ „ ^{/th/} cynamonu |
| ¼ „ ^{/th/} koryntek ² |
| 3 jajka. |

¹ W oryginale „Mäsel”. Maß(e)l – mia- ra objętości płynów mierzona w l. Na Ślą- sku 1,46 l. Ale znany także jako miara zboża – można go podzielić na 8 kubków lub 16 półkubków (Verdenhalven, s. 36; F. A. Nie- mann, *Vollständiges Handbuch der Münzen, Maße und Gewichte aller Länder der Erde*, Quedlinburg-Lepzig 1830, s. 185).

² Rodzaj drobnitkich rodzynek z Ko- ryntu (Mrongovius, s. 452).

88

Chocolade zu conserviren

Chocolade soviel man hat ganz klar gerieben, in eine Pfanne gethan, gieß etwas Waßer dazu, daß es zergethet, dann nebst geläuterten Zucker in eine andere Pfanne gethan laß es kochen, und verfahren wie beim andern.

Jak zakonserwować czekoladę

Czekoladę, bez względu na to, ile jej masz, dobrze zetrzyj i wyłóż na patelnię. Dolej trochę wody, aby się rozpuściła. Potem wraz z oczyszczonym cukrem przelej na inną patelnię, doprowadź do wrzenia i postępuj jak z innymi.

89

Morschen¹ zu machen.

Nimm 1 ^{lb} Zucker koche ihn zur Consistenz bis er spinert, als dann rühre ¼ ^{lb} geschäl-

[s. 49]

te und geschnittne Mandeln hinein².

1 Quent.³ Zimmt, Negel & Cardemomen jedes 1 ½ Quent. hinein⁴ alles gröblich gestoßen und unter den warmen Zucker gerührt, und alles geschwinde in die Formen gegossen, dann ist es fertig Man kann auch eingemachte Schalen als Pommeranzen & Citronat hinein thun ehe man sie ausgießt.

Jak przygotować kruche ciastka

Weź 1 ^{lb} cukru i gotuj go tak długo, aż się roztopi¹. Następnie dodaj ¼ ^{lb} obranych

[s. 49]

i pokrojonych migdałów, i wymieszaj.

Dodaj kwintę² cynamonu, 1 ½ kwinty goździków i tyle samo kardamonu – wszystkie składniki powinny być z grubsza rozłupane i zmieszane z ciepłym cukrem. Całość szybko przelej do form – i gotowe. Przed przelaniem można dodać kandyzowane skórki pomarańczy i cytryny.

¹ Mürbe – kruche (*Morsch*, http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?sigle=DWB&mode=Volltextsuche&lemid=GM07577#XGM07577, 28.04.2020). Mürbeteig – kruche ciasteczka.

² W rękopisie wyraz ujęty w ramkę.

³ Skrót od „Quentchen” – kwintel, kwinta. Czwarta część lita (Mrongovius, s. 596).

⁴ Wyraz dopisany nad zdaniem.

¹ W oryg. „spinert” - nie odnaleziono dokładnego znaczenia i tłumaczenia.

² Czwarta część lita (Mrongovius, s. 596).



Kirschsaft zu machen.

Die Kirschen werden abgebeert, und nebst den Kernen in einen Mörser wohl zerstoßen, alsdann in ein thönern Geschirr geschüttet, eine Nacht stehen lassen, daß es den Geschmack von den Körnern bekommt, hernach durchgepreßt und den durchgepreßten Saft durch ein dreyeckiges Säckchen, von Beuteltuch wie es die Müller brauchen, durchlaufen lassen, daß er klar wird. Wenn solches geschehen, so rechnet man auf 1 Kanne Saft 1 th Zucker, der Zucker muß durch kalt Waßer gezogen werden, daß er das Waßer an sich zieht, so bald als

[s. 50]

er zergangen, setze ihn über Kohlen und laß ihn sieden, schäume ihn ab. Wenn nun der Zucker gut gekocht und stark ist, so wird er vom Feuer genommen und sachte in den Saft gegossen, der Saft muß gerührt werden, daß der Zucker nicht zusammen läuft, setze diese Mischung in den Keller, daß er verjährt und fülle es dann in Flaschen, verwahre sie gut mit Pfropfen¹.

NB.^o ist das Beuteltuch klar, so darf man den Saft nicht durch Löschpapier filtriren.

¹ Zatycka, korek (Mrongovius, s. 579).

Jak zrobić sok wiśniowy

Oberwij wiśnie i rozbij je porządnie w móżdzierzu wraz z pestkami. Następnie wsep je do glinianego naczynia i odstaw na całą noc, aby nabrały smaku pestek. Potem przetrzuj i ten wyciśnięty sok przelej przez trójkątny woreczek – z płótna pytlowego, jakiego używają młynarze – aby stał się klarowny. Kiedy to już uczyniłeś, weź na 1 dzban soku 1 th cukru – cukier musi być zmoczony wodą, aby przyciągał wodę. Kiedy tylko cukier się

[s. 50]

rozpuści, postaw go nad ogniem i niech się warzy, po czym zdejmij pianę. Kiedy cukier już jest dobrze uwarzony i mocny, zdejmij go z ognia i wlej powoli do soku – sok należy mieszać, aby cukier się nie zwarzył. Tę miksturę wstaw do piwnicy, aby nabrała lat i dopiero wtedy przelej do butelek, i dobrze zakorkuj.

Ponadto, kiedy płótno pytlowe jest czyste, nie można soku filtrować przez bibułę.





Pommeranzen Wein zu machen.

Zu einen Faß von 20 Kannen nimt man 100 Stück bittre Pommerranzen, welche rein geschält, und die Kerne alle in wendig heraus genommen werden, so daß nur der Saft und das Marck zu gebrauchen, doch muß man etwas von den abgeschälten Schaalen dazu thun, dieses wird in ein rein Faß gethan, worin

[s. 51]

schon Wein gewesen ist. Hirauf nimt man einen reinen verzinnten Keßel thut 18 Kannen rein Brunenwaßer hinein, und setzt selbiges aufs Feuer, wenn es dann anfängt lau zu werden so thut man 15th Zucker hinein, fängt es an zu kochen, so nimm von 5 bis 6 Eiern des Weißen, thue selbiges in den Keßel, laß es eine Stunde kochen, und schäume es soviel wie möglich ab, nimm es dann vom Feuer, und laß es abkühlen, thue es dann, in das erwähnte Faß zu den Pommeranzen, und nimm 3 bis¹ Kannen guten Franz oder Rheinwein dazu, doch muß das Faß nicht ganz voll, sondern noch ein wenig Raum übrig sein, daß es jähren kann als dann brauchet man 3 a 4 Löffel voll frische Hefen, und stellt es damit, der Spund darf auch auch² nicht fest zugemacht, sondern bloß locker darauf gelegt werden, so läßt man es 10 bis³ 14 Tage liegen, und dann in gute starke Bouteillen⁴ gefüllt, und fest zugemacht und verbunden, als dann in

[s. 52]

einem kühlen Ort gesetzt und 8 Tage stehen lassen, so kann man nach Belieben davon trincken. Es kann sich auch dieser Pommeranzenwein wohl ein ganzes Jahr halten, und ist so wohl gesund als angenehm zu trincken.

[...]⁵

¹ Tak w oryginale.

² W rękopisie wyraz ujęty w ramkę.

³ „10 bis” dopisane nad zdaniem.

⁴ Butelka, flaszka (Mrongovius, s. 184).

⁵ Pominięto zapisy ze stron 52-61.

Jak zrobić wino z pomarańczy

Na beczkę o pojemności 20 dzbanów weź 100 sztuk gorzkich pomarańczy. Obierz je dobrze ze skórki i wyjmij z nich wszystkie pestki, tak żeby użyć tylko soku i miąższu. Trzeba jednak dodać trochę obranych skórek – należy je dać do czystej beczki, w której

[s. 51]

było już kiedyś wino. Następnie weź czysty ocynowany kocioł, wlej do niego 18 dzbanów czystej wody ze studni i postaw na ogniu. Kiedy woda będzie letnia, dodaj 15th cukru. Kiedy zacznie się gotować, weź od 5 do 6 białek jaj, dodaj do kociołka i gotuj przez godzinę. Usuń tyle piany, ile ci się uda, zdejmij kociołek z ognia i odstaw do wystygnięcia. Później przelej zawartość kociołka do beczki z pomarańczami i weź od 3 do [...]¹ dzbanów dobrego francuskiego lub reńskiego wina. Beczka nie musi być jednak pełna, wręcz przeciwnie – musi w niej być jeszcze trochę miejsca, aby wino mogło dojrzewać. Potem potrzeba 3 lub 4 łyżek świeżych drożdży, aby je nastawić. Szpunt nie może być mocno zamknięty – ma być tylko lekko przyłożony. Całość zostaw tak od 10 do 14 dni, a potem przelej wino do dobrych, mocnych butelek, dobrze je zamknij i zawiń. Później

[s. 52]

odstaw na 8 dni w chłodne miejsce – można je pić według uznania. Wino pomarańczowe można przechowywać przez cały rok – jest ono zdrowe i miło je się pije.

[...]²

¹ Wartości nie podano w oryginale.

² Pominięto zapisy ze stron 52-61.



Zur Bereitung des Bischoffs-Extract nimmt man des besten Landweins ZE.¹ 10 Kannen.

Gröblich gestoßen und durch einen Durchschlag geschlagen un reife² Pommeranzen 1 ½ ^{lb}, geschnittene und ausgeschälte Pommeranzenschaalen 1 ^{lb} a 1 ½ ^{lb} von 4 Citronen das frische und 4 Loth Zimmtblüten³ 2 a 4 Loth Negel ebenfalls fein gestoßen. Diese Species werden gemischt in einem steinern Krug gethan 8 Tage lang auf einen warmen Ofen gestellt. Der Krug selbst aber muß mit einer feuchten Schweinsblase verbunden sein, und in in⁴ der Mitte der Blase einige Stecknadeln eingestochen werden, damit er nicht zerspringt. Wenn die Extraction vorbey ist welches sich leicht durch die Bitterkeit verräth, so wird der Extract außgereßt, und durch weißen Flanell gegoßen, damit das Pulver[r]ichte welches beim Auspreßen mit durchgeht, zurück bleibt.

[s. 63]

Zu dieser Flüssigkeit rechnet man 1 Qrt derselben 2 ^{lb} Meliszucker, den man in den Extrack bey der Wärme in einen verbunden Krüge auflösen läßet, und dazu man vorher 1 Quent.⁵ Citronöhl mit Zucker abreibt und drunter mischt. Sobald die Auflösung des Zuckers völlig ist, wird der erkaltete Bischoff Extract in Bout. von beliebigen Größe gefüllt.

[...] ⁶

¹ Może to skrót od „zum Einem”, ale skrót ten może też być związany z winem i mieć inne znaczenie.

² „un reife” dopisane nad zdaniem.

³ Zimtnelken – Flores Cassi (łac.) – kwiat cynamonu. Nie chodzi tutaj dosłownie o kwiaty cynamonu, ale o pak kwiatowy prawdopodobnie cynamonu cejlońskiego (łac. *Laurus cinnamomum*), który swoim kształtem przypomina goździk (S. Hahnemann, *Apothekerlexikon*, dz. 2, cz. 2, Leipzig 1799, ss. 475-477; C. Courtin, *Allgemeiner Schlüssel zur Waaren- und Producten-Kunde oder vollstaendiges Woerterbuch aller wesentlichen, als Handelsartikel vorkommenden Natur-Erzeugnisse aus dem Reiche der Thiere, Pflanzen...*, Stuttgart-Wien 1835, ss. 936-937).

⁴ Tak w oryginalne.

⁵ Skrót od „Quentchen”.

⁶ Pominięto zapisy ze stron 63-68.

[s. 62]

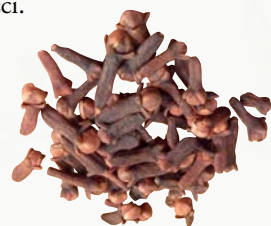
*Aby,przygotować ekstrakt z kruszonu¹, wez 10 dzbanów najlepszego wina regionalnego [...]*²

Weż 1 ½ ^{lb} z grubsza potłuczonych i przeciśniętych przez durszlak niedojrzałych pomarańczy, 1 ^{lb} lub 1 ½ ^{lb} odciętych i pokrojonych skórek pomarańczy, świeży miąższ z 4 pomarańczy i 4 łuty kwiatów cynamonu³, 2 lub 4 łuty goździków – również drobno rozłuczonych. Te składniki wymieszaj, wsyp do kamiennego dzbana i odstaw na 8 dni na ciepły piec. Sam dzban musi być połączony z wilgotnym pęcherzem świńskim, a w środek pęcherza należy wbić kilka szpilek, aby się nie rozprysnął. Kiedy ekstrakcja się skończy – wskazuje na to lekka goryczka, wyciśnij ekstrakt, przelej przez białą flanelę, aby pozbyć się proszku, który pozostał podczas wyciskania.

[s. 63]

Na 1 kwartę tej cieczy weż 2 ^{lb} cukru melisowego⁴, który trzeba rozpuścić w ekstrakcie podgrzewając go w obwiązany dzbanie. Wcześniej dodaj jeszcze 1 kwintę olejku cytrynowego zmieszanego z cukrem. Kiedy cukier się rozpuści, wystudzony ekstrakt z kruszonu wlej do butelki o dowolnej wielkości.

[...] ⁵



¹ Napój z czerwonego wina, soku pomarańczowego, owoców i kawałków lodu.

² W oryginale „ZE.”. Może to skrót od „zum Einem”, ale skrót ten może też być związany z winem i mieć inne znaczenie.

³ Flores Cassi (łac.). Nie chodzi tutaj dosłownie o kwiaty cynamonu, ale o pak kwiatowy prawdopodobnie cynamonu cejlońskiego (łac. *Laurus cinnamomum*), który swoim kształtem przypomina goździk (S. Hahnemann, *Apothekerlexikon*, dz. 2, część 2, Leipzig 1799, ss. 475-477; C. Courtin, *Allgemeiner Schlüssel zur Waaren- und Producten-Kunde oder vollstaendiges Woerterbuch aller wesentlichen, als Handelsartikel vorkommenden Natur-Erzeugnisse aus dem Reiche der Thiere, Pflanzen...*, Stuttgart-Wien 1835, ss. 936-937).

⁴ W oryginale: Meliszucker – cukier melisowy (K. i K. Stadtmüller, *Słownik techniczny, część polsko-niemiecka*, t. 1, A-Ó, Poznań 1936, s. 80).

⁵ Pominięto zapisy ze stron 63-68.



93

[s. 69]

Wein-Brandtwein.
Wein-Caneel.

Auf 1/8, zieht man 6 ½ Stoff /schon einmal abgezogen/ 2^{te} rothen Caneel und 7^{te} feinen Zucker zum zurichten.

Wino-Wódka
Wino cynamonowe

Na 1/8, ściagnij 6 ½ półgarncówki (już raz ściągniętego), 2^{te} czerwonego cynamonu i 7^{te} drobnego cukru do przyrządzenia.

94

Wein-Persico¹.

Auf 1/8^{tel} 3^{te} Perich Körner², 3^{te} Kirschenstein, 2^{te} bittre Mandeln, und 7^{te} fein Zucker zum zurichten.

¹ Likier przygotowywany z pestek brzoskwiń i gorzkich migdałów (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 12, Altenburg 1861, s. 847).

² Biorąc pod uwagę składniki, jakie potrzebne są do przygotowania persyko, chodzi o „Pfirsichkörner” – pestki brzoskwiń.

Persyko¹

Na 1/8 weź 3^{te} pestek brzoskwiń², 3^{te} pestek wiśni, 2^{te} gorzkich migdałów i 7^{te} drobnego cukru do przyrządzenia.

¹ Likier przygotowywany z pestek brzoskwiń i gorzkich migdałów (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 12, Altenburg 1861, s. 847).

² W oryg. „Perich Körner”.

95

Wein-Pommerantz.

Auf 1/8^{tel} 3 ½^{te} Pommeranzschaalen das weiße ausgeschnitten, und 6 ½^{te} fein Zucker zum zurichten.

Wino pomarańczowe

Na 1/8 weź 3 ½^{te} skórek z pomarańczy, wytnij ich białą część, i 6 ½^{te} drobnego cukru do przyrządzenia.



96

Wein-Citron.

Auf 1/8^{tel} 100 Stück frische geschälte Citronen, die Schaale ganz klein ausgeschnitten und abgezogen, und mit 6 ½^{te} [ff.]¹ Zucker zugericht.

¹ Skróót od „feinen”.

Wino cytrynowe

Na 1/8 weź 3 ½^{te} świeżo obranych ze skórek cytryn – skórkę obierz cienko i zdejmij – i przyrządź z 6 ½^{te} drobnego cukru.



[s. 70]

Wein-Kümmel

Auf 1/8^{tel} 3 ½^{te} Kümmelsaamen /Polnischen/ und 6 ½^{te} [ff.] Zucker zum zurichten.



Wino kminkowe

Na 1/8 weź 3 ½^{te} nasion kminku (polskiego¹) i 6 ½^{te} drobnego cukru do przyrządzenia.

¹ Zapewne autor podkreśla w ten sposób, że chodzi o kminek zwyczajny (*Carum carvi* L.), nie o kmin rzymski, inaczej kumin (*Cuminum cyminum* L.).

97

Wein-Annies

Auf 1/8^{tel} 4 ¼^{te} Magdeb.¹ Annies und 6^{te} feinen Zucker zum zurichten.

¹ Skróót od „Magdeburger”.

Wino anyżkowe

Na 1/8 weź 4 ¼^{te} magdeburskiego anyżu¹ i 6^{te} drobnego cukru do przyrządzenia.

¹ Biedrzyeniec anyż (*Pimpinella anisum*) uprawiany był w środkowej Europie od średniowiecza i dobrze znany, być może więc podkreślenie, że ma to być anyż magdeburski, odnosi się do innej rośliny – anyżu gwiazdzystego zwanego badianem (*Illicium verum* Hook. f.).

98



Wein
-Mastichin.

Auf 1/8^{tel}
3 3/4^{lb} Masty
klein gestoßen,
in ein Haartuch
gebunden, und
abgezogen, und
mit 8^{lb} Zucker
zugericht.

Wino mastyksowe

Na 1/8 weż 3 3/4 drob-
no rozbitego mastyksu,
zawiąż w chustę, ściagnij
i przyrządź z 8^{lb} cukru.



Doppelten Wermuth.

Nimm Wermuthkraut und Knoppen¹ einen ziemlichen Theil
Tausendgüldenkraut 2 Hände voll Gentiamwurzel², 2 bis 3
Loth Aloe, Sucriatrin 1 Quent., thue es

[s. 71]

zusammen in ein Glas, welches ein großes Mundloch hat, gieß
nach Verhältniß Brandtwein drauf, laß es in gelinder Wärme
stehen, hernach drücke es durch ein Tuch und gieß es durch
grau Maculatur Pappier, hiervon kann man des Morgens 40
bis 50 auch 60 Tropfen mit Wein oder Bier einnehmen, und
ist sehr gut vor bösen Magen, Gallenieber und Magenschleim.



¹ Knospen.
² Enziane (łac. Gentiana) – goryczka.

Wein-Cordimomen

Auf 1/8^{tel} 1/2^{lb} gestoßene
Cardimomen und 7^{lb} fei-
nen Zucker zum zurichten.
NB. Zu allen diesen Sorten
muß man den französischen
Brantwein rest abziehen,
und nicht zu genau das kein
Nachlauf ein¹ kommt.

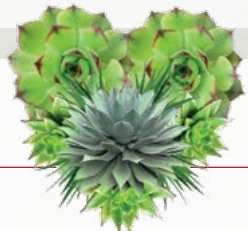
Wino kardamonowe

Na 1/8 weż 1/2^{lb} rozbitego kardamonu i 7^{lb} drobnego cukru
do przyrządzenia.

Ponadto. Przy wszystkich tych rodzajach win trzeba ściagnąć
resztę francuskiego wina, i to nie za dokładnie, aby nie pojawił
się pogon¹.

¹ Podczas rektyfikacji destylat rozdziela się na 3 frakcje: przedgon, frakcję
właściwą i pogon. Aby oddzielić przedgon i pogon od właściwego destylatu,
konieczne jest sprawdzanie smaku destylatu. Pogon zawiera kwas octowy i ole-
je fuźlowe, które można rozpoznać po nieprzyjemnym zapachu (*Meyers Großes
Konversations-Lexikon*, t. 14, Leipzig 1908, ss. 361-362; *Gorzelnie sadownicze
i owocowe. Produkcja destylatów owocowych*, [http://www.pacovske.cz/pl/home-
page/default/2068/produkcja-destylatow-owocowych](http://www.pacovske.cz/pl/home-
page/default/2068/produkcja-destylatow-owocowych), 04.08.2020).

¹ Dopisane nad zdaniem.



Podwójny wermut

Weż ziele piołunu¹ wraz z pąkami kwiatowymi, dość dużą część ziela tysiącznika, 2 garście korzenia
goryczki², od 2 do 3 łutów aloesu³, 1 kwintę [...] ⁴. Włóż

[s. 71]

wszystko do szklanki, która ma duży otwór, i zalej odpowiednią ilością wódki. Odstaw w przy-
jemnie ciepłe miejsce, potem przeciśnij przez chustę i przefiltruj przez szary gruby papier. Można
spożywać rano od 40 do 50, ale też 60 kropli z winem lub piwem. Pomaga na bóle brzucha,
gorączkę żółciową i dużą ilość śluzu w żołądku.

¹ Bylica piołun (*Artemisia absinthium* L.), roślina z rodziny astrowatych, o intensywnie gorzkim smaku, trująca. Dzia-
łanie lecznicze zewnętrzne piołunu polega na zwalczaniu pasożytów skóry i łagodzeniu bólów reumatycznych, stosowany
wewnętrznie pobudza czynność przewodu pokarmowego.

² Korzeń goryczki pozyskiwany jest z goryczki żółtej (*Gentiana lutea* L.), rosnącej w górach południowej i środkowej
Europy. Działa leczniczo na układ pokarmowy, wzmacnia organizm.

³ Aloes zwyczajny (*Aloe vera* L.), bylina pochodząca z Afryki i Azji Mniejszej. Roślina o silnym działaniu przeczysz-
czającym, używana głównie w przemyśle kosmetycznym. Dawniej wykorzystywano ją jako okłady na trudno gojące się
rany, oparzenia i odmrożenia.

⁴ W oryginale „Sucriatrin” – nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.

Datteln Brandtwein.

Auf 1/8 ^{tel} 3 th Datteln thue die Steine weg Engelsüss¹ ½ th, Langen Aland Wegwarth² Wurzel jedes ¼ th, Leberkrautblumen, Salbey Lavendel jedes 2 Händevoll, ziehe es gemächlich ab, mache es süß mit Farinzucker nach Belieben. Es ist gut vor Engbrüstigkeit, Schwindsucht und Lungensucht.



¹ Baumfarrn – paproć, paprotka (Mrongovius, ss. 258 i 135).
² Cichorium intybus (łac.) – cykoria podróznik.

Wódka daktylowa

Na 1/8 weź 3 th daktyli, wyjmij pestki, ½ th paprotki¹, długiego omanu², korzenia cykorii podróznika – z każdego składnika ¼ th, kwiat wątrobnika, szałwię, lawendę – z każdego 2 garście. Powoli ściągnij i posłodź według uznania faryną. Pomaga na duszności, suchoty i chorobę płucną.

¹ Paprotka zwyczajna (*Polypodium vulgare*), roślina z rodziny paprotkowatych. W Polsce stosowano dawniej jej kłącza jako lek na gruźlicę.
² Oman wielki (*Inula helenium* L.), roślina z rodziny astrowatych, której kłącze jest surowcem leczniczym. Ma działanie wykrztuśne i żółciopędne.

Ein köstliches Brustwasser ohne zu distiliren.

Gieß 6 Stoff 2 mal abgezogenen¹ (distilirten)² Brandwein auf nachstehendes Gewürz. Rhabarber, Aland-Wurzel Rosmarienkraut, Salbeikraut jedes ¼ th, Cassia Ligni [s. 72]

Caneel Auryn³ Cordemomen Muscatenblumen jedes ½ th, Boncke Zell Wurzel 5/8 th, Datteln [Juinbce?]⁴ jedes 1 th, Feigen Rosinen und Corinthen, jedes ½ th, weis Candisbrodt⁵ ¾ th. Mache alle Ingredientien klein, thue sie in obenbeschriebene 6 Stoff Brandwein, verbinde es und laß es an einen warmen Ort stehen. Will man es süßer haben, so thue mehr Zucker darin. Soll es gefärbt werden so nimm Radix Alkanum⁶.

¹ Dopisane nad zdaniem.
² Tak w oryginale.
³ Aurin – konitrut lekarski, inaczej zwany błotnym.
⁴ Jujubae – Brustbeeren – głożyna pospolita. Owoc głożyny przypomina kształtem średniej wielkości śliwkę, skórkę ma czerwoną, a miąższ jest żółty i delikatny, smak ma słodki (N. Lemery, *Vollständiges Materialien-Lexicon*, Leipzig 1721, kol. 584-585; Schedel A-L, s. 508).
⁵ Zuckerbrodt – ciasteczko cukrowe.
⁶ Radix (łac.) – Wurzel; R. Alcannae – Alkannawurzel – korzeń alkanny, czerwienicy (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 16, Leipzig 1908, s. 559).

Pyszna woda na piersi służąca bez destylacji

Wlej 6 półgarncówek 2 razy ściągniętej (destylowanej) wódki i następujące przyprawy: rabarbar, korzeń omanu, rozmaryn, szałwię – z każdego ¼ th, gałązki strączyńca¹, [s. 72]

cynamon, konitrut błotny², kardamon, kwiat muszkatołowy – z każdego ½ th, 5/8 th korzenia [...]³, daktyli i owoców głożyny⁴ – 1 th, ¾ th białych ciasteczek cukrowych. Wszystkie składniki rozdrobnij i wsup do wyżej wspomnianych 6 półgarncówek wódki. Połącz składniki i odstaw w ciepłe miejsce. Jeżeli chcesz, aby wódka była słodka, to dodaj więcej cukru. Jeżeli chcesz nadać jej kolor, to użyj korzenia alkanny⁵.

¹ Strączyniec ostrolistny, inaczej kasja lub senes (*Senna alexandrina* L., *Senna angustifolia* L.), roślina drzewiasta z rodziny bobowatych, o liściach działających przeczyszczająco.
² Konitrut błotny (*Gratiola officinalis* L.) – roślina z rodziny babkowatych, trująca, stosowana dawniej w medycynie ludowej jako środek pomocny w chorobach skóry i hemoroidach.
³ W oryg. „Boncke Zell” – nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.
⁴ W oryg. „Juinbce”. Jujubae – Brustbeeren – głożyna pospolita. Owoc głożyny przypomina kształtem średniej wielkości śliwkę, skórkę ma czerwoną, a miąższ jest żółty i delikatny, smak ma słodki (N. Lemery, *Vollständiges Materialien-Lexicon*, Leipzig, 1721, kol. 584-585; Schedel A-L, s. 508).
⁵ Alkanna barwierska (*Alkanna tinctoria* L.), roślina z rodziny ogórecznikowatych, z której korzenia pozyskiwano czerwony barwnik służący do farbowania tkanin i barwienia słodczy oraz likierów.



*Von allerhand doppelten Brandt Wein.*

Wenn man reinen doppelten Brandtwein will machen, so ziehet man von 1 Ohm $\frac{5}{8}$ ¹ ab, das ist Spiritus, selbiges halte man zum Gebrauch. Will man nun $\frac{1}{2}$ Ohm distilliren, füllet man $3\frac{1}{2}$ Achtel¹ auf, nimmt $3\frac{1}{4}$ Achtel /weg/², dann kann man seinen $\frac{1}{2}$ Ohm zu jeder Zeit wieder voll machen.

¹ Dawna jednostka objętości podawana w litrach, 1/8 część większej jednostki. W Augsburgu miara cieczy 0,147 l, w Norymberdze 0,143 l, 1 achtel = 1/8 beczki = ok. 19-21 l; achtel stary – 134-140 l; achtel nowy – 155-163 l; achtel pruski – 3,75 l; achtel austriacki – 7,69 l (Verdenhalven, s. 10; *Achtel*, <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3865515/achtel.html>, 15.07.2020).

² Nad wyrazem w nawiasie dopisano „ab”.

Każdego rodzaju podwójna wódka

Kiedy chcesz przygotować czystą podwójną wódkę, ściagnij z 1 oma $\frac{5}{8}$ – to jest spirytus, tenże trzyma się do użytku. Jeżeli chcesz teraz destylować $\frac{1}{2}$ oma, napełnij $3\frac{1}{2}$ achta¹, zabierz $3\frac{1}{4}$ achta – wtedy możesz w każdym czasie napełnić swoją $\frac{1}{2}$ oma.

¹ Dawna jednostka objętości podawana w litrach, 1/8 część większej jednostki. W Augsburgu miara cieczy 0,147 l, w Norymberdze 0,143 l, 1 achtel = 1/8 beczki = ok. 19-21 l; achtel stary – 134-140 l; achtel nowy – 155-163 l; achtel pruski – 3,75 l; achtel austriacki – 7,69 l (Verdenhalven, s. 10; *Achtel*, <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3865515/achtel.html>, 15.07.2020).

Doppelten Annies.

Auf $\frac{1}{2}$ Ohm, 12^{te} Annies und 24^{te} fein Farin.

Podwójna anyżówka

Na $\frac{1}{2}$ oma 12^{te} anyżu i 24^{te} drobnej faryny.



[s. 73]

D.¹ Pommeranzen.

Auf $\frac{1}{2}$ Ohm 12^{te} feine Pommerranzenschaalen das Weiße ausgeschnitten und 24^{te} Farin.

¹ Skrót od „Doppel”.

Podwójna wódka pomarańczowa

Na $\frac{1}{2}$ oma 12^{te} cienkich skórek pomarańczy – białą część należy usunąć – i 24^{te} faryny.

107

Kümmel.

Auf ½ Ohm 12 th Gol.¹ Kümmel
und 24 th Farin.

¹ Skrót od „Goldenen”.

Kminkówka

Na ½ oma 12 th złotego kminku¹ i 24 th fa-
ryny.

¹ Złotego koloru są nasiona kminu rzymskiego,
zwanego kuminem, złoty jest kumin po zmieleniu,
w odróżnieniu od ciemniejszego kminku, możliwe
więc, że ten składnik receptury ma na myśli piszący.

108

Doppel Citron.

Auf ½ Ohm 15 th reine Citro-
nenschaalen klein geschnitten
24 th Farin will man frische Ci-
tronen nehmen so braucht man
200 Stück, selbige schält man
ganz dünn, leget sie in Spiritus
über Nacht, hernach ziehet man
ab und mit 24 th Farin zugericht.

Podwójna cytrynówka

Na ½ oma 15 th czystych, drobno pokro-
jonych skórek cytryny, 24 th faryny. Jeżeli
chcesz wziąć świeże cytryny, to potrzeba ich
200 sztuk. Należy je bardzo cienko obrać
i zalać spirytusem na noc. Następnie ścia-
gnąć i przyrządzić z 24 th faryny.

109

Cordemomen.

Auf ½ Ohm 1 ½ th gestoßene
Cordemomen 3 Loth Cubeben¹
und 24 th Farin.

¹ Rodzynki wielkie (Mrongovius,
s. 203).

[s. 74]

Kardamonówka

Na ½ oma 1 ½ th roztluczonego kardamonu,
3 łuty wielkich rodzynek i 24 th faryny.





Ball-Wasser.

6 th Citronschaalen	3 th Coriander
3 „ ^{/th/} Dillsaamen	2 „ ^{/th/} Annies
1 „ ^{/th/} Feigen	1 „ ^{/th/} Rosienen
1 „ ^{/th/} Datteln	¼ „ ^{/th/} rothen Caneel
¼ „ ^{/th/} Cordemomen	1/8 „ ^{/th/} Kreidnägel ² .
¼ „ ^{/th/} Mac. ¹ Nüsse	

24th Farin zum zurichten, hierzu kommt soviel Spiritus, wie zum andern doppelten, zum halben Ohm.

NB. Von diesen Gewürz kann man ½ Ohm Brustwaßer distilliren, wenn man 5/8 Brandtwein drauf gießt mit 16th Muscat.

¹ Skrót od „Macis”.
² Kruidnagel – czapetka pachnąca, goździkowiec korzenny.



Wódka balowa

6 th skórek cytryny	3 th kolendry
3 „ ^{/th/} nasion kopru	2 „ ^{/th/} anyżu
1 „ ^{/th/} fig	1 „ ^{/th/} rodzynek
1 „ ^{/th/} daktyli	¼ „ ^{/th/} czerwonego cynamonu
¼ „ ^{/th/} kardamonu	1/8 „ ^{/th/} goździków.
¼ „ ^{/th/} gałki muskatołowej	

Do przyrządzenia weź 24th faryny. Tutaj należy dodać tyle spirytusu, jak do innych podwójnych, na pół oma.

Poza tym – z tych przypraw można destylować ½ oma wody na piersi służącej, kiedy zalejesz 5/8 wódki 16th gałki muskatołowej.



[s. 75]

Carl Kayser Wasser.

Nimm folgende Ingredientien, Rosenblätter, Majoran, Melis Rosmary Blumen Lavendel jedes 1 ½ Handvoll, Caneel 2 Loth, 1 Quent. Musc.¹ Nüsse, Macis Blüte, Neegel jedes 1 ½ Loth Cordimomen 2 Loth, die Gewürze stoße, die Kräuter klein geschnitten zusammen in 3 Stoff Franzbrantwein geweiht, und in 1 Stoff Waßer 2 Tage und Nächte stehen lassen, dann gemächlich abgezogen mit Kohlen.

NB. Ohngefähr ein ½ Stoff abgenommen.

¹ Skrót od „Muscat”.

Woda Cesarza Karola

Weź następujące składniki: płatki róż, majeranek¹, melisę², rozmaryn, kwiaty lawendy – z każdego 1 ½ garści, 2 łuty cynamonu, 1 kwintę gałki muskatołowej, kwiat muskatołowy, goździki – z każdego 1 ½ łuta, 2 łuty kardamonu. Przyprawy rozłucz, a zioła drobno pokrój i namocz w 3 półgarncówkach wódki francuskiej i 1 półgarncówce wody. Odstaw na 2 dni i 2 noce, potem powoli przepędź na węglu³.

Poza tym ściągnięto ½ półgarncówki.

¹ Lebiodka majeranek (*Origanum majorana* L.), roślina z rodziny jasnotowatych, znana jako przyprawa od starożytności. Ma pikantny smak, jest szeroko stosowana w kuchni, a także do aromatyzowania likierów i nalewek. Pomocna w nieżytach dróg oddechowych i układu pokarmowego.
² Melisa lekarska (*Melissa officinalis* L.), roślina z rodziny jasnotowatych, o lekko cytrynowym aromacie. Służy jako delikatna przyprawa w kuchni, do sporządzania napojów, a także w produkcji likierów. Ma własności rozkurczowe i uspokajające.
³ W oryg. „abgezogen mit Kohlen”.



Doppelten Caneel

Zerbrich 4 th fein rothen Caneel ganz klein schütte ihn in ein Gefäß, gieß 1/8^{tel} rein Waßer darauf, laß es 3 a 4 Tage weichen, fülle es noch 1/8^{tel} Waßer darauf. Zieh 1 ¼ Achtel Caneel Waßer ab, laß den Caneel in Grapen¹, gieß 3 1/8 Spiritus drauf, ziehe 1/8^{tel} Caneel ab, schmelze 30^[...] fein Farin mit 1/8^{tel} Caneel Waßer, und richte es zu.

¹ Żelazny garnek lub garnek z nóżkami z żelaza (*Pierer's Universal-Lexikon*, t. 7, Altenburg 1859, s. 549).

Podwójna cynamonówka

Połam 4 th subtelnie czerwonego cynamonu na drobne kawałki, wysp go do pojemnika, zalej 1/8 czystej wody, odstaw na 3-4 dni, aby zmiękł, i dolej jeszcze 1/8 wody. Ściągnij 1 ¼ achtle wody cynamonowej, zostaw cynamon w żelaznym garnku, zalej 3 1/8 spirytusu, ściągnij 1/8 cynamonu. Następnie rozpuść 30 th drobnej faryny z 1/8 wody cynamonowej i przyrządź.



Jak destylować Goldwasser¹

Na achtel weź następujące przyprawy:

- | | |
|--|---|
| 1 th magdeburskiego anyżu | 2 łuty skórki cytrynowej |
| ½ „ th / gałganu | 2 „ ^[łuty] [...] ⁴ |
| ¼ „ th / fig | 1 „ ^[łut] wielkich rodzynek |
| 6 łutów korzenia lukrecji | 1 „ ^[łut] dzięgla |
| 4 „ ^[łuty] czerwonego cynamonu | ½ „ ^[łuta] kardamonu |
| 2 „ ^[łuty] goździków | ½ th kminku |
| 2 „ ^[łuty] korzenia kosaćca | ¼ „ th / rodzynek |
| 1 „ ^[łut] D° d° ^[korzenia kosaćca] | 5 łutów kwiatów muskatołowych |
| ½ „ ^[łuta] gałki muszkatołowej | 4 „ ^[łuty] kopru włoskiego |
| 1 „ ^[łut] bukwicy ² | ¼ „ ^[łuta] rabarbaru |
| 2 „ ^[łuty] imbiru | 2 „ ^[łuty] skórek pomarańczy |
| 2 „ ^[łuty] korzenia omanu | 2 „ ^[łuty] daktyli |
| 1 d° ^[korzenia] cytwarowego ³ | 1 „ ^[łut] korzenia tataraku ⁵ . |

Ściągnij jak przyjęto – nie dodawaj jednak cukru. Na 1 półgarncówkę weź 1 th prawdziwego złota i pokrój je drobno.

[s. 76]

Gülden Wasser zu distilliren.

Auf ein Achtel folgendes Gewürz:

- | | |
|--|--|
| 1 th Magdeburger Annies | 2 Loth Citronschaalen |
| ½ „ th / Galgand | 2 „ ^[Loth] Genuly |
| ¼ „ th / Feigen | 1 „ ^[Loth] Cubeben |
| 6 Loth Lacritz Holz | 1 „ ^[Loth] Angelica |
| 4 „ ^[Loth] roth Caneel | ½ „ ^[Loth] Cardemomen |
| 2 „ ^[Loth] Neegel | ½ th Kümmel |
| 2 „ ^[Loth] Viol Wurzel | ¼ „ th / Rosienen |
| 1 . ^[Loth] D° d° ^[Viol Wurzel] | 5 Loth Musc. Blumen |
| ½ „ ^[Loth] Musc. Nüsse | 4 „ ^[Loth] Fenchel |
| 1 „ ^[Loth] Betonick ¹ | ¼ „ ^[Loth] Rhabarber |
| 2 „ ^[Loth] Ingber | 2 „ ^[Loth] Pomerr. ³ Schaaen |
| 2 „ ^[Loth] Aland Wurzel | 2 „ ^[Loth] Datteln |
| 1 Zwitw. ² d° ^[Wurzel] | 1 „ ^[Loth] Kallmus Wurzel |

Ziehe es ab wie gebräuchlich, setze aber keinen Zucker zu auf 1 Stoff nimm 1 Buch⁴ ächt Gold und schneide es klein.



¹ Betonie – bukwica (Mrongovius, s. 164). Bukwica zwyczajna, bukwica lekarska, czyściec lekarski (*Stachys officinalis* L., syn. *Betonica officinalis* L.), roślina z rodziny jasnotowatych. Liście, ziele i kłącze są skuteczne w leczeniu zaburzeń trawienia, zatruc pokarmowych, biegunek. Pomaga w nieżytach gardła, dolegliwościach wątroby i dróg moczowych, przy bezsenności i bólach głowy.

² Może skrót od „Zitwerwurzel” – korzeń cytwarowy (H. Różański, *Rhizoma Zedoariae* – kłącze ostrzyżu cytwarowego, <https://rozanski.li/1079/rhizoma-zedoariae-klacze-ostrzyżu-cytwarowego/>, 29.07.2020).

³ Skrót od „Pommerranzen”.

⁴ Libra, czyli funt (Mrongovius, s. 193).

¹ Pol. „złota woda”. Danziger Goldwasser – mocny, ziołowo-korzenny likier wytwarzany w Gdańsku.

² Bukwica zwyczajna, bukwica lekarska, czyściec lekarski (*Stachys officinalis* L., syn. *Betonica officinalis* L.), roślina z rodziny jasnotowatych. Liście, ziele i kłącze są skuteczne w leczeniu zaburzeń trawienia, zatruc pokarmowych, biegunek. Pomaga w nieżytach gardła, dolegliwościach wątroby i dróg moczowych, przy bezsenności i bólach głowy.

³ W oryg. „Zwitw.”. Cytwar, także cytwarnica (*Kaempferia*), rodzaj bylin z rodziny imbirowatych. Niektóre źródła podają, że nazwę „cytwar” stosowano również dla wrotyczu pospolitego (*Tanacetum vulgare*). Najbardziej prawdopodobne wydaje się jednak, że w tym wypadku chodzi o Zitwerwurzel, Zitwer lub Weiße Curcuma (*Curcuma zedoaria* L.), czyli ostrzyż cytwarowy, roślinę z rodziny imbirowatych, rosnącą w tropikach, której kłącza wykorzystywane są w kuchni jako warzywo i przyprawa. Ma działanie rozkurczowe i pobudza trawienie.

⁴ W oryg. „Genuly”. Nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.

⁵ Tatarak zwyczajny (*Acorus calamus* L.), bylina z rodziny tatarakowatych, znana także jako ajer lub tatarskie ziele. Przywędrował do Europy z Azji prawdopodobnie jeszcze w średniowieczu. Aromatyczne kłącze służy jako przyprawa i lek, wykorzystywane jest także w przemyśle kosmetycznym. Wykazuje działanie przeciwmoczkowe, usprawnia trawienie, uspokaja.

Rosolis¹ Brandtwein.

Auf 1/8^{tel} nachstehendes Gewürz:

[s. 77]

1 ½ th Magd.² Anies

3 Loth Galgand.

1 ½ „ [Loth] Macis. Blumen

3 Loth roth Caneel

1 ½ „ [Loth] Cardimomen

1 ½ Laudanum³.

Eine Handvoll trocknen Majoran, Isop und Rossmarj Kraut, zwey Finger voll Ingber. Ziehe es gelinde ab, und richte es mit 6 th fein Farin zu.

¹ Delikatna wódka, a raczej aromatyzowany likier (*Brockhaus Conversations-Lexikon*, t. 4, Amsterdam 1809, s. 337).

² Skrót od „Magdeburger”.

³ Kozi lep, laudanum – lekarstwo łagodzące ból (Mrongovius, s. 475). Prawdopodobnie sok krzewu śródziemnomorskiego (*Cistus ladaniferus* L.) z rodziny posłonkowatych (*Cistaceae*), używany w lecznictwie od starożytności (*Słownik polszczyzny XVI wieku* – wersja elektroniczna, <https://spxvi.edu.pl/indeks/haslo/61439>, 29.08.2020).

Rosolis

Na 1/8 weź następujące składniki:

[s. 77]

1 ½ th magdeburskiego anyżu

3 łuty gałganu

1 ½ „ [łuta] kwiatu muskatołowego

3 łuty czerwonego cynamonu

1 ½ „ [łuta] kardamonu

1 ½ laudanum¹.

Garść suchego majeranku, hyzopu i rozmarynu, szczyptę imbiru. Przepal lekko i przyrządź z 6 th faryny.

¹ Kozi lep – lekarstwo łagodzące ból (Mrongovius, s. 475). Prawdopodobnie labdanum – sok śródziemnomorskiego krzewu, czystka żywicowego, inaczej ladanowego (*Cistus ladanifer* L.), używany w lecznictwie od starożytności. Uważano go za środek leczący m. in. zapalenie stawów, nieżyty i zapalenia układu oddechowego, pomocny przy biegunkach i zaburzeniach miesiączkowania.

Pommeranzen-Brandtwein.

Auf ein Ohm schlechten Brandtwein nimm 12 th Pomr. Schaaen, muß aus liefern 1/8 ^{tel} zugericht mit 16 th Muscebad¹.

¹ Muscovado Zucker – nierafinowany cukier trzcinowy o ciemnobrązowej barwie.

Wódka pomarańczowa

Na 1 om niedobrej wódki 12 th skórek pomarańczy, trzeba wydać 1/8, przyrządzić z 16 th cukru Muscovado¹.

¹ Nierafinowany cukier trzcinowy o ciemnobrązowej barwie.





116

Cordemomen.

Auf ein Ohm schlechten Brandtwein 2^{te} Coriander in Grapen mit abgezogen, dann ½^{te} gestoßene Cordem.¹ in das Ohm geschüttet und zugericht mit 16^{te} Zucker.

¹ Skróót od „Cordemomen”.



Kardamonówka

Na 1 om niedobrej wódki 2^{te} kolendry, pędź w żelaznym garnku. Potem wysyp ½^{te} roztluczonego kardamonu do wspomnianego wyżej oma wódki i przyrządz z 16^{te} cukru.

117

Kümmel.

Auf ein Ohm schlechten Brandtwein 12^{te} Kümel, muß ausliefern 1/8^{tel} zugericht mit 16^{te} Muscebade.

Kminkówka

Na 1 om niedobrej wódki 12^{te} kminku, trzeba wydać 1/8, przyrządzić z 16^{te} cukru Muscovado.

118

Süßsen Caneel.

Auf 1 Ohm schlechten Brandtwein 2^{te} Coriander
[s. 78]

mit abgezogen, dann zum zurichten 1^{te} gestoßenen Caneel in 1 Ohm geschüttet und 1^{te} Muscebade, soll er recht roth sein, so nimmt man Sandel nach belieben.

Słodka cynamonówka

Na 1 om niedobrej wódki 2^{te} kolendry
[s. 78]

razem destylowane, potem do przyrządzenia wysyp 1^{te} roztluczonego cynamonu do wspomnianego 1 oma wódki i 1^{te} cukru muscovado. Jeżeli ma mieć mocno czerwony kolor, to trzeba dodać drzewa sandałowego¹ – według uznania.

¹ Drzewo sandałowe – wonne drewno sandałowca białego (*Santalum album* L.), drzewa z rodziny sandałowcowatych, rosnącego m.in. w Indiach, Chinach, Indonezji.

119

Süsssen Anies.

Auf 1 Ohm schlechten Brandtwein 2^{te} Magdeb. Anies, muß ausliefern 1/8^{tel} zugericht mit 16^{te} Muscebade.

Słodka anyżówka

Na 1 om niedobrej wódki 2^{te} magdeburskiego anyżu, trzeba odlać 1/8 i przyrządzić z 16^{te} cukru muscovado.

120

Kraidnägeln.

Auf 1 Ohm schlechten Brandwein 2^{te} Coriander, damit abgezogen, dann 1/2^{te} gestoßene Kraidnägeln in Ohm geschüttet und mit 16^{te} Coriander¹ Muscebade zugericht, zur Farbe 1^{te} rothen Sandel.

¹ W rękopisie wyraz ujęty w ramkę.

Goździkówka

Na 1 om niedobrej wódki 2^{te} kolendry, razem destylowane. Potem wsep 1/2^{te} potłuczonych goździków do wspomnianego oma wódki i przyrządź z 16^{te} kolendry, cukru muscovado. Aby uzyskać kolor, weź 1^{te} czerwonego drzewa sandałowego.

121

Stark Anies.

Auf 1 Ohm füllet man 11/8^{tel} auf, 14^{te} Annies muß aus liefern 7 1/2 Achtel zugericht mit 2 1/2 Achtel Wasser² ohne Zucker

¹ Napisane nad „16/8”, które zostało przekreślone.

² W rękopisie wyraz ujęty w ramkę.

Mocna anyżówka

Na 1 om napełnij 11/8, dodaj 14^{te} anyżu, odlej 7 1/2 achta i przyrządź z 2 1/2 achta wody bez cukru.



122

Biała cynamonówka

Na 1 om napełnij 11 achtlów i dodaj 2^{te} rozłuczonego białego cynamonu, należy odlać 7 1/2 achta i przyrządzić z 2 1/2 achta białej¹ bez cukru.

[s. 79]

Weissen Caneel.

Auf 1 Ohm füllet man 11 Achtel auf und 2^{te} gestoßen weißen Caneel, muß ausliefern 7 1/2 Achtel, zugericht mit 2 1/2 Achtel Weißer¹ ohne Zucker.

¹ W rękopisie wyraz ujęty w ramkę.

¹ W oryginale „Weißer” – prawdopodobnie chodzi o wódkę.

*Machandel.*

Auf 1 Ohm füllet man 11 Achtel auf und 1/2 Scheffel¹ Machandel Birnen, muß ausliefern 7 1/2 Achtel zugericht mit 2 1/2 Achtel ohne Zucker.

¹ Szeffel, korczyk (Mrongovius, s. 642). Dawna jednostka miary zboża. Od 1 stycznia 1871 r. w Niemczech liczyła 50 l (Verdenhalven, s. 49).

Jałowcówka

Na 1 om napełnij 11 achtlów i dodaj 1/2 szefla¹ jagód jałowca, trzeba odlać 7 1/2 achta i przyrządzić z 2 1/2 achta bez cukru.

¹ Dawna jednostka miary zboża. Od 1 stycznia 1871 r. w Niemczech mierzyła 50 l (Verdenhalven, s. 49).

123

[s. 80]

Melis¹ Brandtwein.

Auf 1 Ohm schlechten Brandtwein folgendes 1^{te} 2 Me-liskraut 1/2^{te} Pfefferkraut 1/2^{te} Huderampkraut³ muß geben 7/8^{tel} zugericht mit 3/8^{tel} Waßer und 16^{te} Muscebade.

¹ Saccharum melitense (łac.) – Maltesischer Zucker – cukier melisowy. Przepis wskazuje jednak na to, że chodzi o melisę.

² Skrót od „Scheffel” (Grun, ss. 269-270).

³ Prawdopodobnie „Hunderippe” – babka lancetowata (Pierer's Universal-Lexikon, t. 8, Altenburg 1859, s. 618; Schedel A-L, s. 483).

Wódka z melisy¹

Na 1 om niedobrej wódki weź następujące składniki: 1 szefel melisy, 1/2 szefla pieprzycy², 1/2 szefla babki lancetowatej³. Trzeba dać 7/8 przyrządzone z 3/8 wody i 16^{te} cukru muscovado.

¹ W oryg. „Melis” – saccharum melitense (łac.) – Maltesischer Zucker – cukier melisowy. Przepis wskazuje jednak na to, że chodzi o melisę.

² Pieprzycza siewna, inaczej rzeżucha ogrodowa, rzeżucha siewna (Lepidium sativum L.), roślina z rodziny kapustowatych, bogata w witaminy, spożywana jako warzywo o ostrym smaku. Z nasion wyciączano także olej. W przepisie brak informacji, czy chodzi o świeże rośliny, susz, czy też nasiona.

³ W oryg. „Huderampkraut”.

124



125

Fenchel.

Auf ein Ohm 10th Fenchelsamen, muß ausliefern 7/8^{tel}, zugericht mit 16th Muscebade und 3/8 Waßer 1th Engelsuss¹.

¹ Baumfarrn – paproć (Mrongovius, s. 135).

Nalewka z kopru włoskiego

Na 1 om 10th nasion kopru włoskiego. Trzeba odlać 7/8, przyrządzić z 16th cukru muscovado i 3/8 wody, 1th paproci¹.

¹ Prawdopodobnie paprotka zwyczajna.

126

Rosmari Brandw.¹

Auf 1/8^{tel} schlechten Brandtwein 1 1/2th Zwißverwurzel² und mit 4th Muscebade zugericht.

¹ Skrót od „Branntwein”.
² Prawdopodobnie chodzi o rozmaryn.

Wódka z rozmarynu

Na 1/8 niedobrej wódki 1 1/2th rozmarynu¹ i przyrządzić z 4th cukru muscovado.

¹ W oryg. „Zwißverwurzel”.

127

Wermuth Brandtw.

Auf ein Achtel 3/4th Wermuth Knospen mit abgezogen, und mit 3th Muscebade zugericht.

[s. 81]

Wódka z piołunu

Na 1 achtel 3/4th pąków piołunu, destyluj razem i przyrządzić z 3th cukru muscovado.





Flodenderbeer-Brandtwein.

Auf ein Achtel 2 ^{te} Flodenderbeeren, ½ ^{te} Raporter¹, hiezu kommt kein Zucker. Es ist gut vor die Rose² und reinige das Blut.

¹ Przypuszczalnie „Rapontica” – wiesiołek (Mrongovius, ss. 539 i 599).
² Erysipel – róża. Choroba zakaźna skóry wywoływana przez paciorkowce (*Pierer’s Universal-Lexikon*, t. 14, Altenburg 1862, s. 358).

Wódka z owoców bzu¹

Na 1 achtel 2 ^{te} owoców bzu, ½ ^{te} wiesiołka², nie dodawaj cukru. Jest dobry na różę³ i oczyszcza krew.

¹ Bez czarny (*Sambucus nigra* L.), także m.in. dziki bez, bez hebd, krzew z rodziny piżmaczkowatych, o kwiatach i owocach jadalnych po przetworzeniu w wysokiej temperaturze. Kwiaty działają napotnie, wykrztuśnie i przeciwzapalnie, stymulują odporność organizmu. Były także wykorzystywane w leczeniu cukrzycy. Owoce pomagają w migrenie i biegunkach, nerwobólach i reumatyzmie. Współczesne badania potwierdzają działanie przeciwwirusowe i przeciwbakteryjne ekstraktu z owoców lub liści.
² W oryg. „Raporter”. Przypuszczalnie chodzi o niem. „Rapontica” – wiesiołek (Mrongovius, s. 539 i 599).
³ Choroba zakaźna skóry wywoływana przez paciorkowce (*Pierer’s Universal-Lexikon*, t. 14, Altenburg 1862, s. 358).



Schlagwasser.

Nimm Lavendelblüth 4 Händevoll, Lilien, Convalien, Lindenblüt jedes 2 Händevoll, Beningenblumen, Rosmariblumen, Bttüsgelblumen¹, jedes 1 Handvoll Botonge, Salbey, Melis, Majoran, jedes 1 Handvoll, Bertramwurzel 1 ½ Loth, Violen W.² 1 ½ Loth Beningen W. 1 Loth, Citronschaale 1 Loth, Zimmt, Cubeben, Cordimomen Galgand, Paris „, Paris Korner³, Muscatennuss & Blumen, Neegel, weiss.⁴ Senf jedes 1 Loth. Fenchel & Coriander, jedes ½ Loth, Beningensaamen ¼ Loth. Alle diese Species zerschnitten [s. 82]

und zerstoßen, und in 2 Stoff Franzbrandtwein und ein Stoff Wasser geweicht, 2 Tage & Nächte stehen lassen, dann ganz sacht distilliret und ohngefähr 1 Stoff abgenommen.

¹ Może „Betula / Birke” – brzoza (Schedel A-L, s. 119).
² Skróć od „Wurzel”.
³ Paradieskörner – aframon madagaskarski (D. Fischer, *Lebensmittelliste: Kräuter und Gewürze*, <http://ausgraeberei.de/meine-buecher/kochen-wie-im-mittelalter/lebensmittel-im-hochmittelalter/lebensmittelliste-kraeuter-und-gewuerzel/>, 21.07.2020).
⁴ Skróć od „wissen”.

Wódka wzmacniająca¹

Weź kwiaty lawendy – 4 garście, lilie, konwalie, kwiaty lipy² – 2 garście, kwiaty [...] ³, kwiaty rozmarynu, kwiaty brzozy⁴– 1 garść, [...] ⁵, szalwę⁶, melisę⁶, majeranek – 1 garść, korzeń bertramowy⁷ 1 ½ łuta, korzeń kosaćca 1 ½ łuta, korzeń [...] ⁸ 1 łut, skórki cytryny 1 łut, cynamon, rodzyunki wielkie, kardamon, gałgan, aframon madagaskarski, gałkę i kwiat muskatołowy, goździki, gorczycę białą – 1 łut. Koper włoski i kolendrę – ½ łuta, nasiona [...] ⁹ – ¼ łuta. Wszystkie te składniki pokrój [s. 82] i potłucz, i namocz w 2 półgarncówkach francuskiej wódki i 1 półgarncówce wody. Odstaw na 2 dni i 2 noce. Następnie powoli destyluj i ściagnij około 1 półgarncówkę.

¹ Także: wódka serdeczna, wódka paralizowa (Mrongovius, s. 632).
² Lipa drobnolistna (*Tilia cordata* Mill.), drzewo z rodziny lipowatych, którego kwiaty o delikatnym zapachu mają własności napotne i uspokajające.
³ W oryg. „Beningenblumen” – nie odnaleziono znaczenia oraz tłumaczenia.
⁴ W oryg. „Bttüsgelblumen” – nie odnaleziono znaczenia oraz tłumaczenia.
⁵ W oryg. „Botonge” – nie odnaleziono znaczenia oraz tłumaczenia.
⁶ W oryg. „Melis” – cukier melisowy. Biorąc jednak pod uwagę pozostałe składniki, chodzi raczej o melisę.
⁷ Bertram lekarski, pięściennik lekarski (*Anacyclus officinarum* Hayne), roślina z rodziny astrowatych, stanowiąca przyprawę o ostrym smaku. Uważana za pomocną w problemach z pamięcią, działa regenerująco na ciało człowieka, ma własności antydepresyjne.
⁸ W oryg. „Beningenwurzel” – nie odnaleziono znaczenia oraz tłumaczenia.
⁹ W oryg. „Beningensaamen” – nie odnaleziono znaczenia oraz tłumaczenia.

Ungarisch Wasser.

Nimm 1 th Rosm.¹ Kraut, 3 Loth Rosmari
Blüthe 2 Loth Borage²
2 Loth Buglossen³
2 „ [Loth] Rosenholz
1 „ [Loth] Cardemom
½ th Lavendelblüth
2 „ th Rosenblum
1 Loth Cubeben
3 „ [Loth] Sandel
¼ „ [Loth] Camphor
½ th Lellien Couvalien⁴
2 Handvoll Viol. Blum.
2 Händevoll Himmelschlüssel⁵, 2 Händevoll
Salbey, 2 Hände voll Botanic⁶ & Majoran.
Diese Sachen alle abgeschnitten, und zersto-
ßen, und in 4 Stoff Brandtwein eingeweicht,
3 a 4 Tage stehen, dann abgedistilirt und
2 Stoff abgenommen.

¹ Skróót od „Rosmarin”.
² Herzfreudboretsch (*Borago officinalis* L.) – ogó-
recznik lekarski (S. Hahnemann, *Apothekerlexikon*, dz. 1,
cz. 2, Leipzig 1795, s. 415).
³ Bugloss – określenie roślin z rodziny ogóreczniko-
watych. Możliwych jest kilka wersji tłumaczenia. Prawdopobnie chodzi o *Anchusa officinalis*, czyli farbownik
lekarski (*Bugloss*, <https://en.wikipedia.org/wiki/Bugloss>, 21.07.2020).
⁴ Prawdopodobnie „Maiglöckchen” – konwalie,
które należą do rodziny roślin liliowatych.
⁵ Echte Schlüsselblume (*Primula veris*) – pierwios-
nek lekarski.
⁶ Roślinoznawstwo. Biorąc pod uwagę cały tekst,
autor ma na myśli jakąś konkretną roślinę, której nie
udało się autorkom ustalić.

Węgierska woda

Weż 1 th rozmarynu, 3 łuty kwiatów
rozmarynu, 2 łuty ogórecznika lekar-
skiego¹
2 łuty farbownika lekarskiego
2 „ [luty] drzewa różanego
1 „ [lut] kardamonu
½ th kwiatów lawendy
2 „ th kwiatów róży
1 łut rodzynek wielkich
3 „ [luty] sandałowca
¼ „ [huta] kamfory
½ th konwalii
2 garście kwiatów kosaćca.
2 garście pierwiosnka lekarskiego²,
2 garście szaławii, 2 garście [...] i ma-
jeranku.
Wszystkie te składniki pokrój, po-
tłucz i namocz w 4 półgarncówkach
wódki. Odstaw na 3-4 dni, przedesty-
luj i zabierz 2 półgarncówki.

¹ Ogórecznik lekarski (*Borago officina-
lis* L.), roślina z rodziny ogórecznikowatych,
zawiera magnez i potas, działa moczopędnie,
przeciwzapalnie i łagodnie uspokajająco.
² Pierwiosnek lekarski (*Primula veris* L.),
roślina z rodziny pierwiosnkowatych, ziele wy-
korzystywane jest w leczeniu przeziębień, po-
maga przy grypicy, zapaleniu oskrzeli, pylicy
płuc.
³ W oryg. „Botanic” – roślinoznawstwo.
Biorąc pod uwagę cały tekst, autor ma na my-
śli jakąś konkretną roślinę, której nie udało się
autorkom ustalić.



Cubeben.

Auf 1/8 ^{tel} ¾ ^{te} Cubeben gestoßen und zuge-
richt mit 6 th Farin.

Wódka z wielkich rodzynek

Na 1/8 ¾ roztluczonych rodzynek wielkich
i przyrządź z 6 th faryny.

[s. 83]

Calmus-Brandtwein.

Auf 1/8 ^{tel} schlechten Brandtwein 2 th Cal-
mus Wurzel, ¼ th Ingber ¼ th Viol. Wurzel,
alles grob gestoßen und distilirt.
NB. Ohne Zucker.

Wódka z tataraku

Na 1/8 niedobrej wódki 2 th korzenia tataraku,
¼ th imbiru, ¼ th korzenia kosaćca – wszystko
potłucz na grubsze kawałki i przedestyluj.
Nie dodawaj cukru.

Angelica Brandtwein.

Auf 1/8 ^{tel} schlechten Brandwein 3 th Ange-
lica Wurzel, zugericht mit 3 th Muscabade.

Wódka dzięgielowa

Na 1/8 niedobrej wódki 3 th korzenia dzięgla,
dopraw 3 th cukru muscovado.

Lorbeer Brandtwein.

Auf 1 Achtel 2 th Lorbeeren, thue die Schaa-
len davon, nimm ½ th Engelsüss, ½ th Galgant ½ th
Viol Wurzel, zugericht und ohne Zucker.
[...]¹

¹ Pominieót przepis.

Wódka bobkowa¹

Na 1 achtel 2 th bobków, obierz je ze skórek,
weż ½ th paprotki, ½ th gałganu, ½ th korzenia
kosaćca. Przyrządź bez cukru.
[...]²

¹ Z jagód drzewa wawrzynu (Mrongovius, s. 493).
² Pominieót przepis.



135

Wermuth ohne zu destilliren.

Man nimmt Wermuth Kraut und Knoppen, thut sie in ein Gefäß, gießt schlechten Brandwein darauf, läßt es stehen, bis es grün ist., Es ist gut für's Fieber und den Maagen.

Wermut bez destylacji

Weź liście i pączki piołunu, włóż je do pojemnika, zalej niedobrą wódką i odstaw, aż wódka będzie miała zielony kolor. Wermut jest dobry na gorączkę i żołądek.



Wahre Zubereitung des Habertrancks¹.

1 ½ ^m frischen Haber, eine gute Handvoll frische Cichorien Wurzel, 12 Maaß Brunnen, so aus der Erde oder Bächen quillt, einen glaßirten Topf, thue die Wurzele in kleingeschnittne Scheibchen hinein, den Haber auch dazu, er muß aber zuvor 5 bis 6 mal rein-gewaschen werden, gieße noch 12 Maaß darauf, laß es die Hälfte einkochen, gieß'es durch ein Tuch daß der Haber und die Wurzel[n] zurück bleiben, laß es nochmals aufwallen thue dazu 1 Loth Salbrünellen² und 3/8 ^m Moscovade Zucker, dann nim es vom Feuer, laß es Tag und Nacht zugedeckt stehen, gieß es dann sachte ab, in reine Bout., daß die niedergesetzte Matiriae, sich nicht unter den Tranck mische, mache es feste zu, setze es in einen Keller, dann kann man davon trincken Frühjahr und Herbst, am besten ist es aber im Hund 8 tagen³.

[s. 85]

Gebrauch und Kräfte dieses Tranks.

Von diesen Tranck trinkt man Morgens nüchtere 2 oder 3 Stunden vor der Mahlzeit, 2 Becher voll, und 3 od.⁴ 4 Stunden nach der Mahlzeit wieder 2 Becher. Es wird [1]⁵ Tage nach einander continuirt, die Kranken dürfen nur einen Becher trincken, wer zur Verstopfung geneigt ist, der kann zuvor eine gelinde Purganz einnehmen. Dieser Tranck ist eine Universal Arzney in allerhand Kranckheiten, vertreibt alle innerliche Unreinigkeiten, reinigt Lung & Leber, wie für Fieber und Colick., hauptsächlich aber Kopfschmerzen und Gichtflüße.

¹ Napój przyrządzany z ugotowanego owsa lub kaszy owsianej (*Habertrank*, http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?sigle=DWB&mode=Volltextsuche&hitlist=&patternlist=&lemid=GH00383, 28.07.2020).

² Może chodzi o „Salpeter” – saletra (J. K. Morgenstern-Schulze, *Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushalt selbst besorgen will, aus eigener Erfahrung ertheilt von einer Hausmutter. Zweyter Teil*, Frankfurt-Lepizig 1785, ss. 56-57).

³ Raczej „in rund 8 Tagen” – po 8 dniach.

⁴ Skrót od niem. „oder”.

⁵ Z zapisu w oryginale trudno jednoznacznie stwierdzić, czy chodzi o 4, czy o 14 dni.

Jak naprawdę przygotować napój owsiany¹

1 ½ ^m świeżego owsa, porządną garść świeżego korzenia cykorii podróżnika, 12 miar wody źródlanej – takiej, która wypływa z ziemi lub ze strumienia. Do pokrytego glazurą garnka włóż pokrojony na małe kawałki korzeń oraz owies – trzeba go jednak wcześniej od 5 do 6 razy opłukać. Wlej jeszcze 12 miar wody źródlanej i niech połowa odparuje. Następnie przelej przez chustę, tak aby owies i korzeń na niej zostały. Doprowadź jeszcze raz do wrzenia i dodaj 1 łut saletry² i 3/8 cukru muscovado. Później zdejmij garnek z ognia, przykryj go i odstaw na 1 dzień i 1 noc. Następnie przelej powoli do czystych butelek, aby osad zgromadzony na dnie nie zmieszał się z trunkiem. Mocno zamknij butelki i umieść je w piwnicy. Napój można pić wiosną i jesienią, ale najlepszy jest po 8 dniach.

[s. 85]

Zastosowanie i moc tego napoju

Napój ten pije się rano 2 lub 3 godziny przed posiłkiem – 2 pełne kubki – i 3 lub 4 godziny po posiłku – znów 2 kubki. I tak przez następne 14 dni. Osoby chore mogą wypić tylko 1 kubek, osoby mające tendencje do zatwardzeń mogą zażyć wcześniej nieco purgansji³. Ten napój jest lekiem uniwersalnym na wiele chorób – usuwa wszystkie wewnętrzne zanieczyszczenia, oczyszcza płuca i wątrobę. Jest też dobry na gorączkę i kolkę, ale przede wszystkim na bóle głowy i podagrę.

¹ W oryg. „Habertrank” – napój przyrządzany z ugotowanego owsa lub kaszy owsianej (*Habertrank*, http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?sigle=DWB&mode=Volltextsuche&hitlist=&patternlist=&lemid=GH00383, 28.07.2020).

² W oryg. „Salbrünellen”. W innych przepisach dodawana jest na tym etapie przygotowania napoju owsianego saletra (J. K. Morgenstern-Schulze, *Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushalt selbst besorgen will, aus eigener Erfahrung ertheilt von einer Hausmutter. Zweyter Teil*, Frankfurt-Lepizig 1785, ss. 56-57).

³ Środek przeczyszczający.

Rezept zu bittern Brandtwein.

1 ½ Loth weiße Entian Wurzel	1 ½ „ [Loth] Abbis D° [Wurzel]
1 ½ „ [Loth] Baldrian D° [Wurzel]	1 „ [Loth] Sassafras
1 ½ „ [Loth] Meister D° [Wurzel]	1 ½ „ [Loth] Rhabarber
1 ½ „ [Loth] Aland D° [Wurzel]	1 g. Rosmaris
1 ½ „ [Loth] Olsineti D° [Wurzel]	1 Loth w ³ . Calmus
1 ½ „ [Loth] Diptam D° [Wurzel]	10 Stück Lorbeeren
1 ½ „ [Loth] Heiligen Geist ¹ D° [Wurzel]	¼ Loth Paradies Körner.
1 ½ Loth AaronWurzel ²	
[s. 86]	
1 Loth Cardebenedicten-Kraut	1 Loth Hollunderblüte
1 ½ Loth Bibernell	1 ½ „ [Loth] Angelica
1 ½ „ [Loth] w. Zimmt	1 ½ „ [Loth] Ehrenpreis
11 Zehen rothen Knoblauch	1 ½ „ [Loth] Rauthe ⁴
31 Stück Wachholderbeeren	1 ½ „ [Loth] Sauerhamph ⁵
4 Loth kleine Rosien	1 ½ „ [Loth] Tormenti ⁶
12 Stück Feigen	1 ½ „ [Loth] Wermuth
	1 ½ „ [Loth] Folie Senne ⁷ .

Alle diese Stücke klein geschnitten und 4 Kannen Kornbrandtwein drauf gegoßen.

¹ Heiligegeistwurzel – Angelika – dzięgiel (Mrongovius, s. 381).
² Tak w oryginale.
³ Skrót od „weißen”.
⁴ Ruta zwyczajna (*Ruta graveolens* L.), roślina z rodziny rutowatych, o gorzkim smaku i intensywnym zapachu. Używana bywa jako środek rozkurczowy i moczopędny, obniża też ciśnienie krwi. Ma własności przeciwbólowe i uspokajające, wiatropędne i żółciopędne. Zwalcza pasożyty układu pokarmowego. Uzyskiwano z niej dawniej żółty barwnik. Jest znanym dodatkiem do niektórych koniaków, likierów i wermutu.
⁵ Sauerampfer – szczaw.
⁶ Blutwurz – pięciornik kurze ziele (Schedel A-L, s. 504).
⁷ Folium Sennae – liść senesu.



Przepis na gorzką wódkę

1 ½ łuta korzenia goryczki białej	1 ½ „ [łuta] D° [korzenia] dyptamu ⁴	1 ½ „ [łuta] rabarbaru
1 ½ „ [łuta] D° [korzenia] waleriany ¹	1 ½ „ [łuta] D° [korzenia] dzięgla	1 g. rozmarynu
1 ½ „ [łuta] D° gorysza miarza ²	1 ½ łuta korzenia obrazków ⁵	1 łut białego tataraku
1 ½ „ [łuta] D° [korzenia] ałunu	1 ½ „ [łuta] D° [korzenia] czarcikęsa łkowego ⁶	10 sztuk bobków
1 ½ „ [łuta] D° [korzenia] [...] ³	1 „ [łut] sasafrasu	¼ łuta aframonu madagaskarskiego.
[s. 86]		
1 łut drapacza lekarskiego	4 łuty małych rodzynek	1 ½ „ [łuta] ruty ⁷
1 ½ łuta biedrzeńca	12 sztuk fig	1 ½ „ [łuta] szczawiu ⁸
1 ½ „ [łuta] białego cynamonu	1 łut kwiatów czarnego bzu	1 ½ „ [łuta] pięciornika kurzego ziele
11 ząbków czerwonego czosnku	1 ½ „ [łuta] dzięgla	1 ½ „ [łuta] piołunu
31 sztuk jagód jałowca	1 ½ „ [łuta] przetacznika	1 ½ „ [łuta] liści senesu ⁹ .

Wszystkie te składniki pokrój na małe kawałki i zalej 4 dzbanami żytniówki.

¹ Waleriana, inaczej kozłek lekarski (*Valeriana officinalis*), roślina z rodziny kozłkowatych, z której wyciągi działają uspokajająco i ułatwiają zasypianie.
² W oryg. „Meisterwurzel”.
³ W oryg. „Olsineti” – nie odnaleziono znaczenia i tłumaczenia.
⁴ Dyptam jesionolistny (*Dictamnus albus* L.), inaczej gorejący krzew Mojżeszowy, roślina z rodziny rutowatych, bylina silnie aromatyczna, zawierająca wiele olejków eterycznych. W upalne dni ulatniające się olejki po zbliżeniu ognia mogą nawet krótkotrwale zapłonąć, stąd popularna nazwa rośliny. Dyptam ma własności lecznicze, uważano go niegdyś za środek odtruwający i przeciwpasożytniczy, regulujący trawienie i wzmacniający organizm, jest także wykorzystywany w przemyśle perfumeryjnym. W Polsce objęty całkowitą ochroną.
⁵ Roślina określana także jako „Aaronowa broda” (*Aaronowa broda*, <http://www.osinski.ibi.uw.edu.pl/?page=dictionary&word=Aaronow%C3%A1%20broda&cid=1015,28.07.2020>).
⁶ Czarcikęs łkowy (*Succisa pratensis*), roślina z rodziny przewiertniowatych lub szczeciowatych. Polska nazwa (podobnie jak nazwy tej rośliny w wielu językach europejskich) nawiązuje do łac. *Morsus diaboli*, pol. ukąszenie diabła, co ma związek z dawnym, szeroko rozpowszechnionym podaniem, iż diabeł chciał pozbawić ludzi tej rośliny, uważanej za lek przeciwko zarazie, i pogryzł jej korzenie. Pan Bóg jednak sprawił, że roślina rozwijała się dalej. Czarcikęs ma własności moczopędne, uważano ją także za skuteczny lek na kaszel i choroby skórne.
⁷ Ruta zwyczajna (*Ruta graveolens* L.), roślina z rodziny rutowatych, o gorzkim smaku i intensywnym zapachu. Używana bywa jako środek rozkurczowy i moczopędny, obniża też ciśnienie krwi. Ma własności przeciwbólowe i uspokajające, wiatropędne i żółciopędne. Zwalcza pasożyty układu pokarmowego. Uzyskiwano z niej dawniej żółty barwnik. Jest znanym dodatkiem do niektórych koniaków, likierów i wermutu.
⁸ Szczaw zwyczajny (*Rumex acetosa*), roślina z rodziny rdestowatych, której ziele, owoc i korzeń regulują przemianę materii, mają właściwości przeciwgrzybicze i przeciwpasożytnicze. Przyspiesza gojenie ran, hamuje objawy alergii i łuszczycy.
⁹ Senes – nazwa surowca leczniczego pozyskiwanego z kilku gatunków krzewów (*Senna alexandrina*, *Senna angustifolia*, *Senna obovata*) z rodzaju *Senna* (także *Cassia*). Liście i owoce tych krzewów działają przeczyszczająco, pobudzają skurcze jelit.

Gebacknen Ingber zu machen.

Nimm 4 Loth Gummi Tragant¹, so eine Nacht eingeweicht, und alsdann in einen Mörser gerieben wird, alsdann
5 th Puder
3/8 „ ^{/th/} gest. Ingber
3 th Farin
½ Loth Saffran.
Dieses wird alles in einem Mörser gerieben u zusammen gethan, bis er gut ist, und es wird noch bey dem Reiben Puder nachgethan bis er gut ist.

¹ Guma tragakantowa.

Jak przygotować pieczony imbir

Weź 4 łuty gumy tragakantowej¹, namocz ją przez noc i zetrzyj w moździerzu, a następnie weź:
5 th pudru
3/8 „ ^{/th/} rozłuczonego imbiru
3 „ ^{/th/} faryny²
½ łąta szafranu.
Wszystkie te składniki zetrzyj w moździerzu i wymieszaj razem, aż uznasz, że jest już dobrze. Podczas ścierania dodaj jeszcze pudru.

¹ Guma tragakantowa, także tragakanta lub tragant, lepka substancja, wytwarzana przez zachodnioazjatyckie drzewo traganek gumodajny (*Astracantha gummifera* Podl.), szybko twardniejąca na powietrzu, pozbawiona smaku i zapachu. Rozpuszczalna w wodzie, tworzy z wodą galaretowatą masę, dzięki czemu można ją stosować do produkcji zawieszin, kremów i maści.

² Mączka, w znaczeniu: mączka cukrowa, rozdrobniony cukier.

Morschellen¹ zu machen.

½ Loth Zimmt 1 Qt² Negel 1 Qt Galgand, die 3 Stück eingeweicht, und klein geschnitten. ¼ Loth Macis Blum.³ ¼ Loth m.⁴ Nüsse, 2 Loth Mandeln, geschält. ¼ „ *[Loth]* Ingber, ¾ th Zucker gesotten bis er von Spattel fliegt, als dann thue das Gewürz herein, rühre es unter einander, gieß es in die Form, und zerschneit es weil es noch warm ist, thue auch ein wenig Kornblum und Rosenblätter zerschnitten unter das Gewürz.

¹ Morselle – morsele, morszele. Lekarstwo zmieszane z cukrem, o kształcie podłużnych prostokątów (J. Ch. Adelung, *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen*, cz. 3, M – Scr, Leipzig 1798, s. 291; S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. II, cz. I, M-O, Warszawa 1809, s. 141).

² Skrót od „Quart”.

³ Skrót od „Blume”.

⁴ Skrót od „Macis”.

[s. 87]

Jak przygotować morszele¹

½ łąta cynamonu, 1 kwarta goździków, 1 kwarta gałganu – namocz te 3 składniki i pokrój na małe kawałki. ¼ łąta kwiatu muszkatolowego, ¼ łąta gałki muszkatolowej, 2 łuty migdałów (obratych), ¼ łąta imbiru, ¾ th cukru (gotowanego tak długo, aż zleci ze szpatułki). Następnie dodaj przyprawę, wymieszaj, przelej masę do formy i pokrój, kiedy jest jeszcze gorąca. Do przyprawy dodaj też trochę kwiatów chabru² i pokrojonych płatków róży.

¹ Lekarstwo zmieszane z cukrem, o kształcie podłużnych prostokątów (Adelung, s. 291; S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. II, cz. I, M-O, Warszawa 1809, s. 141).

² Chaber bławatek (*Centaurea cyanus* L.), roślina z rodziny astrowatych, o właściwościach moczopędnych, żółciopędnych i przeciwzapalnych. Napar z płatków kwiatów łagodzi stany zapalne oczu. Barwi likiery i nalewki na niebiesko.



Neunerley Gewürz zu machen.

9 Loth gest. Lorbeeren
 2 „ *[Loth]* Radix Zedoariae¹ 4 g
 1 ½ „ *[Loth]* f.² Zimmt
 ½ „ *[Loth]* Macis Blum
 9 Loth Ingber
 2 „ *[Loth]* Galgange 1 1/2 g
 1 ½ „ *[Loth]* Neegal
 ½ „ *[Loth]* Saffran.

1 Loth Zimtblüte anstatt m. Nüsse.

Diese 9 Stück werden in einen Mörser zusammen gut gerieben. NB. Es muß alles zuvor gestoßen sein.

¹ Zitwerwurz – korzeń cytrynowy.

² Skrót od „feinen”.

Jak przyrządzić dziewięć rodzajów przyprawy

9 łutów rozłuczonych bobków
 2 „ *[łuty]* korzenia cytrynowego 4 g
 1 ½ „ *[łuta]* drobnego cynamonu
 ½ „ *[łuta]* kwiatu muskatołowego
 9 łutów imbiru
 2 „ *[łuty]* gałganu 1 ½ g
 1 ½ „ *[łuta]* goździków
 ½ „ *[łuta]* szafranu.

1 łut kwiatu cynamonowego zamiast gałki muskatołowej.

Tych 9 składników zetrzyj dobrze w morderzu. Na marginesie – wszystkie składniki trzeba wcześniej dobrze rozłuć.

Brustküchel¹ zu machen.

1 th Zucker, 1 Loth Viol Wurzel gestoßen 2 Loth Kraftmehl, den Zucker gesotten mit ¼ Quart
[s. 88]

Wasser, bis er vom Spattel fliegt wie Federn, als dann thue die Viol. Wurzel u Kraftmehl herein, und rühre es so lange bis es gerinnt, daß er auf dem Becken nicht mehr fließt, hernach gegoßen. Wenn es zu sehr geronnen, mit ein wenig Wasser angesprengt, und über dem Feuer zergehen lassen.

¹ Kołaczek aptekarski, kołaczek od kaszlu (Mrongovius, s. 192).

Jak przyrządzić kołaczek aptekarski

1 th cukru, 1 łut korzenia kosaćca (rozłuczonego), 2 łuty mąki ziemniaczanej. Cukier gotuj z ¼ kwarty

[s. 88]

wody, aż będzie spadał ze szpatułki jak piórka. Wtedy dodaj korzeń kosaćca i mączkę, i mieszaj tak długo, aż się zetnie – żeby nie pływał w miednicy. Następnie wylej. Jeżeli masa za bardzo się zetnie, spryskaj ją wodą i rozpuść nad ogniem.

Cichorien zu überziehen

3 ^{lb} Cichorien und 3 ^{lb} Zucker. Die Wurzel reingeschabt, und den Kern heraus, das Auswendige hernach weich gesotten, nach diesen daß Waßer abgegoßen und abkühlen lassen, als dann den Zucker dicke gesotten, und die Wurzel herein gethan und so lange gesotten, bis er dicke genug ist, mit einem hölzernen Spattel solange ohne Feuer gerührt, bis es trocken ist.

Stern-Küchel zu machen.

1 ½ Loth Lucretien¹ Safft, ¼ Loth Tragant², ½ ^{lb} Zucker u ¼ ^{lb} Stärka, ½ Loth Süßholz klein gestoßen, den Tragant und Lucretian in Mörser gethan, und ein wenig ge-

[s. 89]

arbeitet, die Stücke, den Zucker und daß Süßholz³ unter einander gemengt, nach und nach in dem Mörser gethan, und wohl durchgearbeitet, ist es trocken, so gieß einwenig Waßer nach, wenn es zu einem Teige geworden; hernach auf dem Tische⁴ länglich aus gewirckt, und wie kleine Pfeffernüße geschnitten und gemacht, alsdann das Sternchen drauf gedrückt.

[...] ⁵

¹ Süßholz – lukrecja.
² Tragakant – naturalna bezbarwna i bezzapachowa żywica niektórych gatunków traganka. Używana dawniej w cukiernictwie lub przy praniu koronek (*Brockhaus Conversations-Lexikon*, t. 8, Leipzig 1811, s. 405).
³ W słowie „Süßholz” „y” poprawiono na „ü”.
⁴ „auf dem Tische” dopisane nad zdaniem.
⁵ Pominięto przepisy ze ss. 90-110.

Jak pokryć warstwą cukrową cykorię podróżnika

3 ^{lb} cykorii podróżnika i 3 ^{lb} cukru. Korzeń oskrob do czysta, wyjmij środek, a zewnętrzną część korzenia gotuj, aż będzie miękka, odlej wodę i odstaw do wystygnięcia. Następnie gotuj cukier, aż zgęstnieje, włóż do niego korzeń i gotuj tak długo, aż będzie dosyć gęsty. Zdejmij z ognia i mieszaj drewnianą szpatułką, aż wyschnie.

Jak przyrządzić ciasteczka w kształcie gwiazdek

1 ½ łuta soku z lukrecji, ¼ łuta tragakantu¹, ½ ^{lb} cukru i ¼ ^{lb} mąki ziemniaczanej. ½ łuta lukrecji rozłucz na drobne kawałki. Tragant i lukrecję włóż do moździerza i trochę je ubij.

[s. 89]

Te kawałki zmieszaj z cukrem i lukrecją. Powoli wysypuj do moździerza i dobrze ubij. Jeżeli masa będzie za sucha, to dolej trochę wody. Kiedy powstanie już ciasto, wyrób je na stole na kształt prostokąta. Pokrój i postępuj jak w przypadku piernikowego orzecha. Następnie odcisnij w nim gwiazdkę.

[...] ²

¹ Naturalna bezbarwna i bezzapachowa żywica niektórych gatunków traganka. Używana dawniej w cukiernictwie lub przy praniu koronek (*Brockhaus Conversations-Lexikon*, t. 8, Leipzig 1811, s. 405).
² Pominięto przepisy ze ss. 90-110.



Guten Aquavit¹ von ord: Kornbrandtwein ohne Feuer Blase² oder Abziehzeug zu machen.

1. Persico.

Auf eine Dresdner Kanne³ Kornbrantw⁴ nimmt man 6 Loth bittere Mandeln.
6 „ [Loth] Zucker
2 Quent. Cremortartari⁵
3 Lorbeerblätter



Nota.

Die bittern Mandel werden mit der Schaale so fein gestoßen als möglich, alsdann in eine Flasche gethan, den Brandtwein drauf gegoßen, und 24 Stunden an einen temperirten Ort stehen lassen, doch ja nicht fest zugestöpfelt, die Lorbeerblätter werden wohl getrocknet, u. so wie der Zucker u. Cremortartari recht klein gestoßen. Nun wird eine Tüte von Löschpappier in einen Trichter auf eine Kannenflasche gesteckt, die trocknen 3 Species wohlmelirt in die Tüte gethan, als dann wird der Brandtwein mit den Mandeln nach u nach darauf gegoßen, wenn diese zweimal filtrirt worden, so ist er gut.

¹ Okowita – aqua vitae (łac.) – woda życia. Alkohol produkowany ze zbóż lub ziemniaków, destylowany przynajmniej trzy razy.
² Destillirblase – alembik. Szklane naczynie laboratoryjne służące do prostej destylacji parą wodną surowców zielarskich (Mrongovius, s. 176).
³ Dawna miara substancji płynnych, której wartość była tereno-wo różna, równa nieraz kwarcie. Tak np. 6 dzbanów lipskich = 7 dzbanów drezdeńskich, zaś 4 dzbany drezdeńskie = 3 berlińskie kwarty (*Pierer’s Universal-Lexikon*, t. 9, Altenburg 1860, s. 278).
⁴ Dopisano nad zdaniem. Skrót od „Kornbranntwein”.
⁵ Cremor tartari (łac.) – kamień winny, potasu wodorowinian, kwaśny winian potasu. Osad powstający w kadziach podczas fermentacji soku gronowego (*Potasu wodorowinian*, <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/potasu-wodorowinian;3961006.html>, 17.08.2020).

Jak przygotować dobrą okowitę¹ z porządnej żytniówki bez alembiku i destylacji

1. Persyko

Na jeden dzban drezdeński² żytniówki węz: 6 łutów gorzkich migdałów.
6 „ [łutów] cukru
2 kwinty kamienia winnego³
3 liście laurowe

Nota.

Gorzkie migdały wraz ze skórką potłucz tak drobno, jak tylko się da, wysp do butelki, zalej wódką i odstaw na 24 godziny do pomieszczenia o stałej temperaturze. Jednak nie zakorkuj butelki za mocno. Liście laurowe dobrze potłucz – tak jak cukier i kamień winny, czyli na drobne kawałki. Teraz włóż torebkę z bibuły do lejka i umieść go w butelce o pojemności jednego dzbana⁴. Wspomniane 3 suche składniki dobrze wymieszaj i wysp do torebki. Następnie stopniowo zalewaj wódką z gorzkimi migdałami. Wódka będzie dobra, kiedy prze-filtrujesz ją dwa razy.

¹ Aqua vitae (łac.), czyli woda życia. Alkohol produkowany ze zbóż lub ziemniaków, destylowany przynajmniej trzy razy.
² Dawna miara substancji płynnych, której wartość była w zależności od obszaru różna, równa nieraz kwarcie. Tak np. 6 dzbanów lipskich = 7 dzbanów drezdeńskich, zaś 4 dzbany drezdeńskie = 3 berlińskie kwarty (*Pierer’s Universal-Lexikon*, t. 9, Altenburg 1860, s. 278).
³ Osad powstający w kadziach podczas fermentacji soku gronowego (*Potasu wodorowinian*, <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/potasu-wodorowinian;3961006.html>, 17.08.2020).
⁴ W oryg. „Kannenflasche”.

2. Ratafia.

Auf eine Dresdner Kanne wird genommen.

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 8 Loth gebackne Kirschen. | 8 Loth Zucker |
| 2 „ [Loth] neue Würze ¹ | 2 Quent. Cremortartari |
| ½ „ [Loth] Zimtblüte | 1/16 ^{tel} Loth Negel. |

Die Kirschen werden mit den Körnern zu einen Brei gestoßen in eine Flasche gethan, und den Brandtwein drauf gegoßn, nicht fest zu gestopfelt, an eine temporirten Orte 24 Stunden stehen lassen, die andern 5 Species werden alle wohl pulverisirt ebenfalls in die Tüte, so in den Trichter auf eine Flasche gestellt, gethan als dann den Brandwein mit den Kirschn drauf gegoßen, und es schadet nichts wenn man ihn 2 mal durch laufen läßt.

¹ Wahrscheinlich geht es um grünes Ingwer.

[s. 112]

2. Ratafia

Für jeden Eimer dresdener Honig:

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 8 Pfund gebackener Himbeeren | 8 Pfund Zucker |
| 2 „ [Hut] grüner Ingwer ¹ | 2 Quinten Kalkstein |
| ½ „ [Hut] Blütenzucker | 1/16 ^{te} Pfund Nelken. |

Himbeeren zusammen mit den Körnern zu einem Brei zerstoßen in eine Flasche geben, und den Brandwein darauf gießen, nicht fest stopfen, an einen temporären Ort 24 Stunden stehen lassen, die anderen 5 Spezies werden alle fein pulverisiert ebenfalls in die Tüte, so in den Trichter auf eine Flasche gestellt, gegeben, dann den Brandwein mit den Himbeeren darauf gießen, und es schadet nichts, wenn man ihn 2 Mal durchlaufen läßt.

¹ W orig. „neue Würze“. Grüner Ingwer – getrocknete Früchte des Ingwerkrauts (Pimenta dioica), Gewürz mit scharfem, bitterem Geschmack und aromatischem Geruch, aus Amerika. Bittert im Mund und wirkt abführend.

3. Pommeranzen.

Für einen Dresdner Kanne kommt,

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 4 Loth grüne Pommeranzen | 8 Loth Zucker |
| ½ „ [Loth] eng. Gewürz ¹ | ½ „ [Loth] Cremortartari |

eine Meßerspitze Cardemomen, 1 Meßersp.² Cubeben. Die Pommeranzen werden fein gestoßen

[s. 113]

und genau so damit verfahren, wie bei den 2 ersten Sorten. Die andern 5 Species werden ebenfalls pulverisiert, wie bei den ersten gezeigt, in die Tüte geben, und den Brandwein mit Pommeranzen, wenn er 24 Stunden gestanden, drauf gießen, daß durchlaufen lassen, wenn dies 2 Mal geschehen dann ist es gut.

¹ Piment – grüner Ingwer (Meyers Großes Konversations-Lexikon, Bd. 15, Leipzig 1908, S. 887).

² Abkürzung von Meßerspitze.

3. Nalewka pomarańczowa

Für jeden Eimer dresdener Honig:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 4 Pfund grüner Orangen | 8 Pfund Zucker |
| ½ „ [Hut] grüner Ingwer | ½ [Hut] Kalkstein |
| 8 Pfund Zucker | ½ [Hut] Kalkstein |

schneide Kardamom, schneide große Pfefferkörner. Orangen fein zerhacken

[s. 113]

und gehst genau so, wie in den beiden vorherigen Fällen. Die übrigen 5 Zutaten müssen ebenfalls zerhackt werden, wie in den vorherigen Rezepten, geben sie in die Tüte und gießen den Brandwein mit Orangen, wenn er 24 Stunden gestanden hat, darauf gießen, daß durchlaufen lassen, wenn dies 2 Mal geschehen dann ist es gut. Nach dem zweifachen Filtern wird der Wein gut sein.





4. *Zimmt.*

Auf eine Dresdner Kanne

6 Loth Zucker

½ „ *[Loth]* Cremortartari

1 Loth eng. Gewürz

¼ „ *[Loth]* Zimmtblüte

Alle 4 Species werden recht fein pulverisiert, in die vorher beschriebene Tüte gethan den Brandtwein gleich drauf gegoßen. 2 bis 3 mal durchlaufen lassen, dann ist es fertig.

4. *Nalewka cynamonowa*

Na jeden dzban drezdeński weź:

6 łutów cukru

½ „ *[łuta]* kamienia winnego

1 łut ziela angielskiego

¼ „ *[łuta]* kwiatów cynamonu

Wszystkie cztery składniki sproszkuj, wsyp do wspomnianej już wcześniej torebki i zalej zaraz wódką. Przefiltruj od dwóch do trzech razy i wódka będzie gotowa.

5. *Nelken.*

Dazu wird auf eine Dresdner Kanne genommen.

6 Loth Zucker

¼ „ *[Loth]* Negel

1 Loth eng. Gewürz

½ „ *[Loth]* Cremortartari

Die 4 Species werden ebenfalls recht feingestoßen, und in die beschriebene Tüte die in den Trichter auf eine Flasche gestellt gethan, den ord: Brandtwein gleich drauf gegoßen, zwei auch dreimal durchlaufen lassen dann ist er fertig.

5. *Nalewka goździkowa*

Na jeden dzban drezdeński weź:

6 łutów cukru

¼ „ *[łuta]* goździków

1 łut ziela angielskiego

½ „ *[łuta]* kamienia winnego

Wszystkie 4 składniki także sproszkuj i wsyp do wspomnianej wcześniej torebki, znajdującej się w lejku na butelce. Zalej zaraz dobrą wódką. Przefiltruj dwa lub też trzy razy i wódka będzie gotowa.



6. Garbe¹.

Zu eine Dresdner Kanne kommt.

4 Loth Garbe	6 Loth Zucker
½ „ [Loth] Cremortartari	1/8 „ [Loth] Cubeben
1/8 „ [Loth] Cardemomen	1/16 „ [Loth] Galgand Wurzel

Die 6 Species werden ebenfalls auf das feinste pulverisirt, auf vorige Art in den Trichter mit der Tüte gethan, den Brandtwein gleich drauf gegossen, zwei auch 3 mal durchlaufen laßen, als dann ist er gut.

¹ Krwawnik pospolity (*Achillea millefolium* L.), pospolita roślina zielna z rodziny astrowatych, o pierzastych liściach i drobnych białych kwiatach zebranych w baldachy. Stosowany od wieków jako lek na hemoroidy i wrzody, także współcześnie słynie z właściwości przeciwbakteryjnych i przeciwzapalnych. Uważano go za lek przeciwkrwotoczny, stąd jego polska nazwa.

6. Nalewka krwawnikowa

Na jeden dzban dreźnieński węż:

4 łuty krwawnika ¹	6 łutów cukru
½ „ [łuta] kamienia winnego	1/8 „ [łuta] rodzynek wielkich
1/8 „ [łuta] kardamonu	1/16 „ [łuta] korzenia gałganu

Tych 6 składników również sproszkuj i tak jak wcześniej wsyp do lejka, w którym znajduje się torebka. Zalej zaraz wódką, przefiltruj dwa lub trzy razy i wódka będzie dobra.

¹ Krwawnik pospolity (*Achillea millefolium* L.), pospolita roślina zielna z rodziny astrowatych, o pierzastych liściach i drobnych białych kwiatach zebranych w baldachy. Stosowany od wieków jako lek na hemoroidy i wrzody, także współcześnie słynie z właściwości przeciwbakteryjnych i przeciwzapalnych. Uważano go za lek przeciwkrwotoczny, stąd jego polska nazwa.



Anmerkung.

1. Das alle angezeigte Species so fein gestoßen werden als möglich.
2. Das gutes graues Löschpappier zu den Tüten genommen wird, und keine Löcher u. Schlitzen drinn sind.
3. Das die Tüte vorsichtig gemacht wird, damit nichts von den Species durchgeht.
4. Die Flaschen worin der Brandtwein zuletzt kommen soll, müssen nicht allein rein und klar sein, sondern auch von Waßer trocken sein, sonst wird der Aquavit bl[in]d und unansehnlich.
5. Zwischen den Trichter und der Tüte müssen Federkielen oder Speiler[ch]en Holz gesteckt werden, damit es desto eher durchlaufe.

[s. 115]

6. Die 3 ersten Sorten werden in den 24 Stunden, da sie vorher stehen etliche mal umgeschüttelt.
7. Wenn sämtliche Aquavite durchgelaufen und fertig sind, so kann auf jede Sorte noch etwas schlechten Brandwein gegossen werden, wird auch noch gut.
8. Ein jeder nach seinen Belieben und Geschmack die vorgeschriebene Dosis proportionirlich vermehren oder vermindern, nach dem er ihn stärker oder schwächer süßer oder nicht zu süße haben will.
9. Die Species müssen nicht alt oder verlegen sein, auch damit sie nicht verriecken gut verwahrt werden.
10. Kann man auch statt des weißen Zuckers Farin Zucker nehmen.

Uwagi

1. Wszystkie wymienione składniki należy rozłuc tak drobno, jak to tylko możliwe.
2. Do torebek należy użyć dobrej bibuły – nie może mieć dziur ani rozcięć.
3. Torebkę należy zrobić ostrożnie, aby żaden ze składników się nie przedostał.
4. Butelki, do których ostatecznie ma być przelana wódka, muszą nie tylko być czyste i przejrzyste, ale także dobrze osuszone z wody. W innym przypadku okowita będzie matowa i niezachęcająca.
5. Pomiędzy torebką a lejek należy włożyć stosiny pióra lub drewniane szpikulce, aby okowita szybciej spływała.

[s. 115]

6. Pierwsze trzy rodzaje należy w trakcie tych 24 godzin, ponieważ wcześniej stoją, kilkanaście razy potrząsnąć.
7. Kiedy wszystkie okowity przelały się i są gotowe, to można do każdego rodzaju okowity dolać jeszcze nieudobry wódki – też jeszcze będzie dobra.
8. Każdy może według własnego uznania i smaku odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć zalecane dawki – wszystko zależy od tego, czy woli się mocniejszą lub słabszą, słodsza lub mniej słodką okowitę.
9. Składniki nie muszą być stare lub zleżałe. Aby nie straciły zapachu, trzeba je też dobrze przechowywać.
10. Zamiast białego cukru można użyć także faryny.

Mann nimmt z. E.¹ 11 Quart guten reinen Kornbrandtwein, darauf 3 Loth Nelcken, welche vorher klar gestoßen und 24 Stunden vorher in ein

[s. 116]

halb Quart Waßer eingeweicht, setzet dieses entweder in die Sonne, oder auf einen lauen Ofen, dieses thut man zusammen in die Anröhre und in wendig recht reine Blase. Darzu 1 ½ Quart Waßer, verkleidet es gut, und macht ein gelindes Feuer darunter, so daß es zum laufen kommt. Aber man muß erstlich sehr wohl Acht geben, daß es nicht überläuft, wenn es anfängt zu laufen, kommen gemeiniglich einige Tropfen ganz weiß, zweitens wenn es helle kommt nimt man dieses weg, dann läßt man 6 Quart herunterlaufen, doch muß man auf die [Le]tzten kosten, so lange es noch Stärke hat nimmt man es, welches auf den guten und schlechten Brandtwein ankommt, oder wenn es zu heiß gelaufen, wird es auch weniger. Zu diesen siedet man in 4 Quart Waßer 2 ½ ^{lb} oder auch nur 2 ^{lb} Zucker, läßt es bald ein Quart einsieden, wenn es kalt ist, gießt man es durch Löschpappier und dann unter den Brandtwein, doch vorhero nicht alles denn es muß probiret

[s. 117]

werden, ob er zu starck oder recht ist. Will man eine Farbe haben, so brennet ¼ ^{lb} Zucker filtrirt ihn, und gießt ihn drunter, es kommt nun aufs probiren an, ob er zu starck oder zu schwach ist, und so macht man es mit der Garbe oder andern Einschlag, wenn die Garbe recht reine ist, nimmt man auf diese Proportion 4 Loth, sonst wird es gemacht, wie mit den Andern, nur daß man ein ganz Quart Waßer zum Einweichen nimmt, und dann nur zum Auffüllen ein reichlich Quart. Mit Kohlen geht es am Besten, die Garbe wird auch gestoßen.

Oder auf folgende Art.

Man nimmt auf 18 Dresdner Kannen Kornbrandtwein 1 ^{lb} Garbe in ein Quart Waßer geweicht, dann 5 ^{lb} Zucker in 6 Quart Waßer gesotten, und ein Quart laßen einsieden, und dann nach befinden den Brandtwein süße gemacht.

¹ Skróć od „zum Einen”.

Okowita z krwawnika

Po pierwsze weź 11 kwart dobrej czystej żytniówki, na to 3 łuty goździków, które wcześniej rozłuczono i zamoczono na 24 godziny

[s. 116]

w ½ kwarty wody. Wystaw to na słońce albo postaw na letnim piecu. Następnie wlej całość do [...] ¹ lub do czystego alembiku. Dodaj 1 ½ kwarty wody, dobrze zalep naczynie gliną i rozpal pod nim lekki ogień, tak aby zaczęło pracować. Na początku trzeba jednak uważać, aby roztwór się nie przelał. Kiedy zaczniesz ciec, zwykle kilka kropel jest białych. Po drugie, kiedy zaczynają ciec jasne krople, trzeba je ściągnąć. Następnie trzeba spuścić 6 kwart, jednak wskazane jest, aby cały czas kosztować roztworu. Tak długo, jak ma moc, trzeba je brać ², co zależy od dobrej lub złej wódki, lub jeśli będzie za gorąca, to będzie jej mniej. Do tego trzeba uwarzyć w 4 kwartach wody 2 ½ ^{lb} lub też tylko 2 ^{lb} cukru, z czego 1 kwarta się wywarzy. Kiedy całość wystygnie, przelej ją przez bibułę i zmieszaj z wódką, ale nie wszystko na raz, bo trzeba wpierv spróbować,

[s. 117]

czy okowita nie jest za mocna lub czy jest dobra. Jeżeli chcesz nadać jej kolor, to rozpuść ¼ ^{lb} cukru, przefiltruj go i wlej go do okowity – teraz wszystko zależy od kosztowania, czy jest za mocna, czy za słaba. I tak też postępuje się z krwawnikiem lub inną przyprawą. Kiedy krwawnik jest dość czysty, weź na tę proporcję 4 łuty, a później postępuj jak przy innych okowitach. Trzeba tylko wziąć całą kwartę wody do namoczenia i później tylko do napełnienia porządną kwartę. Najlepiej użyć węgla, a krwawnik trzeba też rozłuc.

Inny sposób

Na 18 dzbanów drezdeńskich wódki weź 1 ^{lb} krwawnika zamoczonego w 1 kwarcie wody. Potem 5 ^{lb} cukru zagotowanego w 6 kwartach wody. Jedną kwartę wywarz, a potem posłodź wódkę według uznania.

¹ W oryg. „Anröhre” – nie odnaleziono dokładnego znaczenia lub tłumaczenia. Prawdopodobnie chodzi o specjalną rurkę.

² W oryg. „so lange es noch Stärke hat nimmt man es” – fragment niejasny, prawdopodobne znaczenie jest następujące: Dopóki cieknie wódka o wystarczającej mocy, należy ją pozyskiwać.





Nelcken Aquavit zu machen.

ganze Nelken 2 Loth, pr.¹ 6 d weißen Ingber, 6 d Pommr.schaalen², 9 d w.³ Zimmt Galgand-Wurzel 6 d, Conchenille⁴ 8g 6 d, Cubeben 9 d, Aland Wurzel 3 d, Viol Wurzel 9 d Cordemomen 9 d, 3 d Fenchel 4 th Zucker 6 d langen Pfeffer, 3 d Anies. Dieses kann zu 19 bis 20 Qrt genommen werden.

[s. 118]

Conchenille ist die Farbe und wird in ganz starcken Spiritus gethan. Die ganze Würze wird etwan in ein Qrt Waßer gethan, und 2 mal 24 Stunden drauf stehen lassen.

¹ Skrót niezany.

² Skrót od „Pommeranzenschaalen”.

³ Skrót od „weißen”?

⁴ Koszenila – szkarłatne robaczki do szkarłatnego farbowania (Mrongovius, s. 201). Do połowy XIX wieku pozyskiwano czerwony barwnik do farbowania tkanin z larw czerwca polskiego (*Porphyrophora polonica*). Używano go również do barwienia napojów alkoholowych.

[...] ¹ [s. 124]

Starcken Wein zu machen.

1 th Galgan 2 Händevoll Isop, 1 Handvoll Majoran stoße in Mörser, dazu 1 Maaß gebranten Wein besser Spiritus Vini, also in ein Faß ehe es gähret, so wird es gut.

¹ Opuszczono zapisy ze ss. 118-123.

Jak przygotować okowitę goździkową

2 łuty całych goździków, [...] ¹ 6 dag białego imbiru, 6 dag skórek pomarańczy, 9 dag białego cynamonu, 6 dag korzenia gałganu, 8 g 6 dag koszenili², 9 dag rodzynek wielkich, 3 dag korzenia omanu, 9 dag kosaćca, 9 dag kardamonu, 3 th cukru, 6 dag długiego pieprzu, 3 dag anyżu. Można użyć z tego od 19 do 20 kwart.

[s. 118]

Koszenila to środek barwiący i należy go wsypać do mocnego spirytusu. Wszystkie przyprawy należy wsypać do 1 kwarty wody i odstawić 2 razy na 24 godziny.

¹ W oryg. „pr.” – skrót niezany.

² Szkarłatne robaczki do szkarłatnego farbowania (Mrongovius, s. 201). Do połowy XIX wieku pozyskiwano czerwony barwnik do farbowania tkanin z larw czerwca polskiego (*Porphyrophora polonica*). Używano go również do barwienia napojów alkoholowych.

Jak przygotować mocne wino

1 th gałganu, 2 garście hyzopu, 1 garść majeranku – potucz w móżdzierzu. Dodaj do tego 1 miarę wódki lub lepiej spirytusu winnego. Całość wlej do beczki, zanim zacznie fermentować – w ten sposób będzie dobre.



Recept Nix zu machen.

Koch 2 Kannen guten rothen Wein, ½ th Zucker reibe 1 Citrone dar auf ab, und thue sodann den Zucker in den kochenden Wein, ist er aufgelöst, so thue ½ Loth ganzen Zimmt in Stückchen zerbrochen hin ein, und laß jedoch nur ein Wall darüber schlagen, hierauf nimm ein Fleckchen, gieß dadurch dieß Getränke in eine Terrine, und schneide obige Citrone in zwey Hälften hinein, dann ist der Nix fertig. Soll er auf Fläschen gefüllt und aufgehoben werden, so darf die Citrone nicht hinein geschnitten werden, sondern erst dann, wenn er wieder aufgewärmt und getrunken wird manche thun neben den Zimmt auch Gewürznelcken hinzu, es geschiehet das aber nur wenn man geringen Wein dazu genommen und denselben nicht schmecken laßen

[s. 125]

will. Dann muß es auch etwas mehr Zucker, dazu, im Fall es schlechter Wein sein sollte. Der Topf in welchen der Wein gekocht wird, darf nicht ganz voll davon sein.

Jak przygotować „Nix”¹

Ugotuj 2 dzbany dobrego czerwonego wina. Weź ½ th cukru, zetrzyj do tego 1 cytrynę i dodaj cukier do gotującego się wina. Kiedy cukier się rozpuści, dodaj ½ łuta kory cynamonu połamanej na kawałki i doprowadź całość do wrzenia. Następnie weź szmatkę, przelej przez nią napój do wazy, przekrój na pół wspomnianą wyżej cytrynę i wrzuc ją do wazy – wtedy napój jest gotowy. Jeżeli chcesz go rozlać do butelek i przechowywać, wtedy nie możesz do niego wkroić cytryny. Wkrój ją dopiero wtedy, kiedy podgrzejesz i będziesz pił napój. Dodaj do niego oprócz cynamonu także goździki, ale tylko jeśli użyłeś lichego wina i „Nix” nie jest zbyt smaczny.

[s. 125]

Trzeba dodać również trochę więcej cukru, jeżeli wino nie jest dobre. Garnek, w którym będziesz gotować wino, nie może być pełny.

¹ Tak w oryginale. Prawdopodobnie nazwa własna. Współcześnie w podobny sposób przygotowuje się grzaniec.

*Ohne Feuer und Abziehhalse einen guten und doch wohlschmeckenden wohlfeilen Brandwein in der Geschwindigkeit zu machen.**1. Persico.*

Zu einer Kanne Kornbrandtwein Leipziger Maaß, nimt man 6 Loth bittre Mandeln 6 Loth Zucker, ½ Loth Cremortartari 3 Loth Lorbeerblätter. Die bittern Mandeln werden mit den Schaaalen ganz fein gestoßen, in eine Flasche gethan und eine Kanne Kornbrandtwein darauf gegossen, Nun stelle man die Flasche, nachdem man sie ganz locker zugestöpselt hat, 24 Stunden an einen temperirten Ort. Die Lorbeerblätter müssen gut getrocknet, und so wie der Zucker und cremortartari zum feinsten Pulfer gestoßen werden. Dann mischt man diese 3 Species unter einander, thut sie in eine filtrir Tüte von Löschpappier, und gießt den Brandtwein mit den Mandeln drauf. Wenn man ihn auf diese Art 2 mal filtrirt hat,

[s. 126]

so ist er fertig. Sollte er zu starck sein so kann man noch etwas bloßen Brandtwein dazu gießen.

*Jak bez ognia i alembiku szybko przygotować dobrą w smaku wódkę**1. Persyko*

Na jeden dzban żytniówki miary lipskiej weź 6 łutów gorzkich migdałów, 6 łutów cukru, ½ łuta kamienia winnego, 3 łuty liści laurowych. Gorzkie migdały wraz ze skórką potłucz drobno, wsyp do butelki i zalej jednym dzbanem żytniówki. Lekko zakorkowaną butelkę odstaw na 24 godziny do pomieszczenia o stałej temperaturze. Liście laurowe muszą być dobrze wysuszone i tak jak cukier i kamień winny potłuczone na drobny proszek. Następnie wymieszaj te 3 składniki, wsyp je do worka filtracyjnego z bibułki i zalej wódką z migdałami. Jeżeli przefiltrujesz ją w ten sposób dwa razy,

[s. 126]

to będzie gotowa. Jeżeli persyko będzie za mocne, to możesz jeszcze dolać trochę zwykłej wódki.





2. Ratafia.

Zu einer Kanne Kornbrandtw.¹ nimt man
8 Loth gebackne Kirschen
8 „ [Loth] Zucker
2 „ [Loth] Semen Amoni²
¾ „ [Loth] Cremortartari
½ [Loth] Zimtblüten
½ „ [Loth] Nelken

Die Kirschen werden mit den Kernen zu einem Brey gestoßen in eine Flasche gethan und den Brandtwein drauf gegossen, dann stöpselt man die Flasche locker zu, und läßt sie 24 Stunden an einen temperirenden Ort stehen. Nun schüttet man die übrigen 5 Species, die man recht trocken zum feinsten Pulver gestoßen hat, in die Filtrirtüte, und gießt dann den Brandtwein mit den Kirschen drauf, wenn man ihn 2 mal hat durchgelaufen lassen, dann ist er fertig.

¹ Skróć od „Kornbranntwein”.
² Piment – ziele angielskie (Schedel M-Z, s. 389).

2. Ratafia

Na jeden dzban żytniówki weź:
8 łutów pieczonych wiśni
8 „ [łutów] cukru
2 „ [łuty] ziela angielskiego
¾ „ [łuta] kamienia winnego
½ [łuta] kwiatów cynamonu
½ „ [łuta] goździków

Wiśnie wraz z pestkami potłucz na papkę, wlej do butelki i zalej wódką. Butelkę lekko zakorkuj i odstaw na 24 godziny do pomieszczenia o stałej temperaturze. Następnie wysyp pozostałych 5 składników, które wcześniej porządnie wysuszono i potłuczono na drobny proszek, do torebki filtrującej i zalej wódką z wiśniami. Kiedy przefiltrujesz całość dwa razy, ratafia będzie gotowa.

[s. 127]

3. Pomerranzen.

Zu einer Kanne Kornbrandtwein nimt man 4 Loth trockne Pommeranzenaepfel, 8 Loth Zucker, ½ Loth semen Amoni ½ Löth Cremotartari, Cardemomen & Cubeben von jeden eine Meßerspitze voll, Die Pomerranzen werden fein gestoßen und in eine Flasche gethan, dann den Brandtwein drauf gegossen und 24 Stunden an einen teporirenden Ort gestellt. Die ubrigen 5 Species werden fein pulverisirt ins Filtrum gethan den Brandtwein drauf gegossen, nachdem er zweymal durchgelaufn ist, ist er fertig.

3. Wódka pomarańczowa

Na jeden dzban żytniówki weź 4 łuty suchych pomarańczy¹, 8 łutów cukru, ½ łuta ziela angielskiego, ½ łuta kamienia winnego, kardamon i rodzyнки wielkie – z każdego składnika szczyptę. Pomarańcze drobno potłucz i wysyp do butelki, potem zalej wódką i odstaw na 24 godziny do pomieszczenia o stałej temperaturze. Pozostałych 5 składników sproszkuj, wysyp do filtra i zalej wódką. Napój będzie gotowy, kiedy przefiltrujesz go dwa razy.

¹ W oryg. „trockene Pommeranzenaepfel”.

149

4. Zimmt.

Auf eine Kanne Kornbrantw. 6 Loth Zucker, 1 Lth.¹ Samen Amoni, ½ Lth Cremortartari ½ Zimtblüte. Alle 4 Species werden recht fein gestoßen, und den Brandwein drauf gegoßen, wenn er zweimal filtrirt worden, ist er fertig.

¹ Skróť od „Loth“.

4. Cynamonówka

Na jeden dzban żytniówki weź 6 łutów cukru, 1 łut ziela angielskiego, ½ łuta kamienia winnego, ½ kwiatu cynamonu. Wszystkie 4 składniki drobno potłucz i zalej wódką. Napój będzie gotowy, kiedy przefiltrujesz go dwa razy.

149

5. Nelken.

Auf eine Kanne Kornbrantw. 6 Lth Zucker 1 Loth Samen Amoni ½ Lth Nelken, ½ Lt¹ Cremortartari. Diese 4 Species werden fein gestoßen, und damit wie bey dem vorigen verfahren.

¹ Skróť od „Loth“.

5. Goździkówka

Na jeden dzban żytniówki weź 6 łutów cukru, 1 łut ziela angielskiego, ½ łuta goździków, ½ łuta kamienia winnego. Te 4 składniki drobno potłucz i postępuj, jak przy wcześniejszych przepisach.

149

6. Kümmel.

Auf eine Kanne nimmt man 4 Lth. Kümmel, 4 Loth, Zucker ½ Lth Cremortartari, 1/8 Lth Cubeben 1/8 Lth Cardemomen 1/16^{vel} Radix Galange. Diese 6 Species werden recht fein gestoßen, ins filtrum gethan, dann gießt man den Brandwein drauf, und läßt ihn etliche mal durch laufen.

6. Kminkówka

Na jeden dzban weź 4 łuty kminku, 4 łuty cukru, ½ łuta kamienia winnego, 1/8 łuta rodzynek wielkich, 1/8 łuta kardamonu, 1/16^{ca} korzenia gałganu. Tych 6 składników drobno potłucz, wsyp do filtra, potem zalej wódką i przelej ją kilka razy.



[...]¹ [s. 194]

Rezept Heringe mariniren.

Man nehme 24 Stück Heringe, diese werden rein gewaschen, dann 24 Stunden lang eingewässert, nachher werden sie abgezogen u. reingemacht, besonders von den schwärzlichen Schleim gereinigt. Nun legt man sie in einen Topf; kocht $\frac{3}{4}$ Kanne guten Weineßig ab, mit etwas Neuwürze Pfeffer Nelken & Thimian, Zimt auch einige Lorbeerblätter, gießt solches ganz kalt darauf. Die Heringe werden Schichtweise in den Topf gelegt, und zwischen jeder Schicht frische Citronen Scheiben, fein geschnittne Zwiebeln und die Heringsmilch² gelegt. Der Roggen³ wird durch aus weggelaßen, weil er einen unangenehmen Geschmack verursacht. In 2 Tagen sind sie völlig gut und durchzogen. Im fall es alte Heringe sein sollten so muß man sie erst in schlechte Milch einweichen, so sind sie dann ganz den neuen ähnlich.

¹ Pominęto zapisy ze ss. 128-193.

² Płyn nasienny śledzia.

³ Roggen – ikra.

Przepis na marynowane śledzie

Weź 24 sztuki śledzi, umyj je i zamocz na 24 godziny w wodzie. Następnie ściągnij skórkę i oczyść śledzie – szczególnie z czarnego śluzu. Oczyszczone śledzie włóż do garnka. Ugotuj $\frac{3}{4}$ dzbana dobrego octu winnego wraz z zielem angielskim, goździkami, tymiankiem, cynamonem oraz kilkoma liśćmi laurowymi. Po wystygnięciu zalej tym śledzie ułożone w garnku warstwami. Pomiedzy każdą warstwą śledzi ułóż warstwę ze świeżych plasterków cytryny, drobno pokrojonej cebuli i mleczka¹. Z ikry można zrezygnować, ponieważ powoduje nieprzyjemny posmak. Po dwóch dniach śledzie będą dobre i zamarynowane.

Jeżeli śledzie będą stare, to trzeba je wpierw zamoczyć w kwaśnym mleku, wtedy będą jak świeże.

¹ Płyn nasienny śledzia.



Man ohngefährn 3 ^{te} 12 Loth Cacao

3 „ ^{te} 12 „ *[Loth]* Zucker

- „ *[3^{te}]* 2 „ *[Loth]* Zimmt

1 „ *[Loth]* Nelken

½ „ *[Loth]* Cardemomen

1 Quent. peruanischen Balsam¹.

Nun erhitzt man einen eisernen Mörser über Kohlen, etwas starck, jedoch nur so starck, daß man innerhalb auf dem Boden deßselben die Hand wenigstens nur einige Augenblicke erleiden kann. Ist dies geschehen so nimmt man den Mörser vom Feuer herunter, zerstößt die Cacaobohnen, und hält mit dem Stoßen so lange an, bis der Mörser zu erkalten anfängt. Nun fährt man mit erhitzen und stoßen so lange fort, bis die Maße fein genug ist. Nun erhitzt man den Mörser wieder, so, daß die Masse wie Suppe fließt, schüttet dann dem Zucker hinzu

[s. 196]

jedoch nur nach und nach, dann den Balsam, und zuletzt die Gewürze, welche vorher gemischt werden. Wenn nun diese Masse, welche wie ein Teig ist, unter einander gearbeitet ist, so wiegt man ab und thut ihn in formen², schlägt ihn fest.

NB. Noch ist zu bemercken, daß man die Formen, vorzüglich im Winter, vorher etwas erwärmt, damit sich die Masse besser ausschlagen läßt.

¹ Perubalsam – balsam peruwiański. Wydzielina uzyskiwana przez mechaniczne uszkodzenie kory drzewa woniawca balsamowego (*Myroxylon balsamum*), który rośnie w Ameryce Południowej. Kora drzewa jest wprawdzie zmiękczana przez uderzenia, następnie po kilku dniach podgrzewana i po upływie kilku dni zdejmowana. Balsam peruwiański ma ciemnobrązowy kolor, pachnie przyjemnie wanilią i benzoese, a smak ma ostry i gorzkawy (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 15, Leipzig 1908, s. 635).

² Tak w oryginale.

Jak zrobić czekoladę

Weź mniej więcej: 3 ^{te} 12 łutów kakao

3 „ ^{te} 12 „ *[łutów]* cukru

- „ *[3^{te}]* 2 „ *[łuty]* cynamonu

1 „ *[łut]* goździków

½ „ *[łuta]* kardamonu

1 kwintę balsamu peruwiańskiego¹.

Teraz rozgrzej żelazny moździerz nad ogniem, trochę mocniej, ale tylko tak mocno, abyś mógł na jego spodzie położyć dłoń przynajmniej na kilka chwil. Gdy już to uczyniłeś, zdejmij moździerz z ognia, potłucz w nim ziarna kakao – rozbijaj je tak długo, aż zauważysz, że moździerz powoli stygnie. Kontynuuj dalej z podgrzewaniem i tłuczeniem, aż masa będzie wystarczająco delikatna. Teraz podgrzej znów moździerz, tak aby masa konsystencją przypominała zupę. Wsyp do masy cukier,

[s. 196]

ale stopniowo. Następnie dodaj balsam, a na koniec przyprawy, które wcześniej trzeba wymieszać. Kiedy masa, która teraz ma konsystencję ciasta, będzie dobrze wymieszana, odważ ją, przelej do form i mocno ubij.

Poza tym. Należy jeszcze wspomnieć, że formy – szczególnie zimą – trzeba podgrzać, aby móc lepiej ubić masę.

¹ Wydzielina uzyskiwana przez mechaniczne uszkodzenie kory drzewa woniawca balsamowego, który rośnie w Ameryce Południowej. Kora drzewa jest wprawdzie zmiękczana przez uderzenia, następnie po kilku dniach podgrzewana i po upływie kilku dni zdejmowana. Balsam peruwiański ma ciemnobrązowy kolor, pachnie przyjemnie wanilią i benzoese, a smak ma ostry i gorzkawy (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 15, Leipzig 1908, s. 635).



[...]¹ [s. 203]

Weinproben.

Die einfachsten und sichersten Mittel zur Entdeckung der Weinverfälschung sind folgende.

1. Will man sehen, ob ein sogenannter weißer Franzwein ein natürlicher oder ein künstlich zusammengesetzter ist; so bringe man ein kleines Fläschchen mit dem verdächtigen Wein gefüllt, auf das Waßer, so daß die Mündung des Fläschchens in das Waßer taucht und senkrecht darauf ruht. Da der

[s. 204]

natürliche Tischwein specifisch leichter als das Waßer ist, so muß er im Fläschchen bleiben, und es darf kein Tropfchen in das Waßer fallen. Stellt man im Gegenheil daß Fläschchen in das Waßer, so muß das Waßer den Wein herausdrücken, das Fläschchen aber mit Waßer füllen, und der Wein auf der Oberfläche des Waßer's schwimmen, ohne sich mit denselben zu mischen; was besonders mit rothen Wein sehr gut aussieht.

2. Das Ueberschwefeln der Weine entdekt sich, wenn man ein Stückchen feines Silber in den Wein wirft. Da die Schwefelsäure eine größere Verwandtschaft zum Silber als zum Weine hat, so verbindet sie sich

[s. 205]

mit jenen, und es wird schwarz.

3. Tröpfelt man Weinsteinöhl in den Wein, und dieser wird trübe und milchartig, so hat er Zusatz von alkadischen Erden.

4. Die Verfälschung mit metallischen Kalcken, zB.² Bleizucker ect. zeigt Hahnemanns Weinprobe. Man gieße von derselben oder von einer wohlbereiteten Schwefelleber³ einen Eßlöffel voll in 6 Loth Wein. Erfolgt ein brauner Niederschlag, so ist Bleikalck⁴ vorhanden. Bei dicken rothen Weine übergieße man einen Theil mit einen gleichen Theile Milch, filtrire die Mischung durch Löschpapier, und der Wein wird ganz hell und farbenlos werden, wodurch man die Mischung recht bemerckt.

¹ Pominęto zapisy ze ss. 197-203.

² Skrót od „zum Beispiel”.

³ Wątroba siarczana, siarczyk potażu (Mrongovius, s. 678).

⁴ Bleioxid – najstarsza znana biała farba do ciała o szerokim zastosowaniu.

Próby wina

Najłatwiejsze i najpewniejsze środki, aby sprawdzić, czy wino nie zostało sfalszowane.

1. Jeżeli chcesz sprawdzić, czy tak zwane białe francuskie wino ma naturalny lub sztuczny skład, to ustaw małą buteleczkę z podejrzanym trunkiem na wodzie, tak aby główka butelki była zanurzona w wodzie i leżała na niej pionowo¹. Ponieważ

[s. 204]

naturalne wino stołowe jest specyficznie lżejsze niż woda, to powinno pozostać w buteleczce i ani jedna kropla nie powinna wpaść do wody. Jeżeli jednak postawisz buteleczkę w wodzie, to woda musi wycisnąć wino – buteleczka napełni się wodą, a wino będzie pływało na jej powierzchni, nie mieszając się z nią; co w szczególności dobrze wygląda w przypadku czerwonego wina.

2. To, czy wino jest przesiarkowane, można sprawdzić, wrzucając do niego kawałek dobrej jakości srebra. Ponieważ kwas siarkowy jest bardziej spokrewniony ze srebrem niż z winem, to połączy

[s. 205]

się ze sobą i [srebro] szernieje.

3. Jeżeli do wina dodasz kilka kropli oleju winnokamiennego, a wino stanie się mętne i mlekopodobne, to ma ono dodatek ziem alkalicznych.

4. Sfalszowanie wina metalicznym wapniem, np. octanem ołowiu (II) itd. można wykryć za pomocą próby Hahnemanna. Wlej pełną łyżeczkę tejże² lub dobrze przygotowanego siarczku potażu do 6 łutów wina. Jeżeli wystąpi brązowy osad, to w winie znajduje się tlenek ołowiu. W przypadku gęstego czerwonego wina zalej jego część taką samą ilością mleka. Przefiltruj tę mieszankę przez bibułę, a wino stanie się bardzo jasne i bezbarwne, po czym można rozpoznać mieszanekę.

¹ W oryg. „und senkrecht darauf ruht” – leżała pionowo. Słowo „leżała” sugeruje jednak pozycję poziomą butelki.

² Ze zdania wynika, że chodzi o „próbę Hahnemanna”.

Die Behandlung der Weine von der Kelter¹ an bis zum gewöhnlichen Gebrauch gehört dem Weinhändler, beruht auf besondern Kenntnißen – der verschiedenen Weine, deren weitläufige Entwicklung einige Bände anfüllen, und hier also keine Platz finden würde. Nur wie man mit einem Wein verfähret, der die erste Behandlung bereits erlitten hat, will ich hier in der Kürze berühren; da es leider gar zu viele Weinkäufer giebt, die ganz unwissend darin sind.

Sobald der Wein ankömmt, ist es rathsam, ihn sogleich in den Keller auf ein zum Abzapfen geschicktes Lager zu legen, das Faß anzustecken

[s. 207]

und aufzuschlagen, und den Spund nur leise wieder drauf zu stecken, und so zwei Tage liegen lassen; alsdann, wenn die durch die Bewegung unterwegs erregte Gährung wieder gestillet und der Wein ruhig geworden ist, zapft man das Fäßchen auf einmal ganz auf Bouteillen, macht selbige mit neuen Stöpseln fest zu und legt sie auf einen kühlen Ort im Keller.

Will man aber das erhaltene Faß aufheben, so schlägt man es dennoch auf, und füllt es auf, und wiederholt diese Auffüllung alle 14 Tage, damit ja kein leerer Raum im Faß bleibt.

Es giebt schwere rothe französische Weine, die einen solchen reichlichen Schleim, und Farbestoff haben,

[s. 208]

daß sie, wenn sie lange auf Bouteillen gefüllet sind, an den Wänder Gefäße einen rothen Absatz absetzen: dieses hat zu Vermuthungen von Verfälschungen Anlaß gegeben, welche aber ganz grundlos sind. Man darf nur diesen Satz untersuchen lassen, und man wird finden daß es ein rother vegetabilischer² Farbestoff, starck mit Weinstein vermischt, ist; beides Bestandtheile der Trauben. Dieses Absetzen dienet aber selbst zur Veredlung der Weine. Wenn man die Bouteillen ein Paar Tage vor dem Gebrauch aufstellt, so fällt der Satz zu Boden, und man kann den Wein ganz hell abgießen, welcher dadurch

[s. 209]

weit besser als zuvor, wird.

Nun wollen wir zu dem wirklichen Verfälschungen übergehen. Es werden im nördlichen Deutschland so genannte weiße Franzweine verkauft, die den Ort ihrer Geburt nicht angeben können und aus folgenden Gemisch bestehen: Vin de Graves, Ceres, sonstige weiße Bordeaux Weine, sächsische Weine, Rosinnen, Zucker, Spiritus vini und dergleichen.

Jak obchodzić się z winem

Opieka nad winami przed tłocznią i aż do normalnego użytku należy do winiarza i opiera się na szczególnej wiedzy dotyczącej różnych win, ich obszernym rozwoju, czyli wiedzy, którą można by zapłacić kilka tomów, a tutaj nie ma na to miejsca.

Chcę tylko krótko wspomnieć, jak postępować z winem, które doświadczyło już pierwszej obróbki, ponieważ jest bardzo dużo kupców wina, którzy nie mają takiej wiedzy.

Zaraz po tym, jak wino dotrze, jest wskazane, aby położyć je w piwnicy na przysposobionych do tego legarach, beczkę trzeba nawiercić

[s. 207]

i rozbić. Szpunt zaś wsadzić cicho z powrotem i zostawić tak na dwa dni. Następnie, kiedy przez ten ruch uruchomiona po drodze fermentacja zostanie zatrzymana, a wino się uspokoi, należy je ściągnąć w całości z beczki i rozlać do butelek. Butelki trzeba mocno zakorkować i ułożyć w chłodnym miejscu w piwnicy.

Jeżeli chcesz jednak zachować otrzymaną beczkę, to mimo wszystko też ją rozbij, napełnij ją i powtarzaj to napełnianie co 14 dni, aby w beczce nie pozostało ani skrawka pustego miejsca.

Są też ciężkie czerwone francuskie wina, które mają obfity śluz i pigment, i

[s. 208]

jeżeli są za długo trzymane w butelkach, to na ściankach naczynia osiada czerwony osad. To pozwala przypuszczać, że doszło do sfalszowania wina, ale przypuszczenie to jest bezzasadne. Można zbadać tenże osad i stwierdzi się, że jest to roślinny pigment, mocno zmieszany z kamieniem winnym – oba składniki to części winogron. To osiadanie służy uszlachetnianiu wina. Kiedy kilka dni przed użyciem postawisz butelkę, osad opadnie na dno i można wtedy przelać wino, które stanie się przez to

[s. 209]

o wiele lepsze niż wcześniej.

Przejdźmy jednak do prawdziwego fałszowania wina. W północnych Niemczech sprzedawane są tak zwane białe wina francuskie, co do których nie można stwierdzić kraju ich pochodzenia i stanowią mieszaninę następujących składników: win Graves, Ceres, pozostałych białych win Bordeaux, win saksońskich, rodzynek, cukru, spirytusu winnego i tym podobnych.

¹ Tłocznia.

² Roślinny (Mrongovius, s. 823).

Wenn diese verschiedenen Stoffe durch die Gährung zersetzt, und alles in Wein verwandelt ist, dann wird es sehr schwer, sie³ Gemisch zu untersuchen. Außerdem halten sie die Probe der specifischen Probe nicht. Da die Probe sehr leicht und bequeme ist, so wollen wir den Anfang mit ihr machen.

[s. 210]

Jeder natürliche Tischwein muß specifisch leichter als das Waßer sein bringt man also ein kleines Fläschchen mit diesen Wein gefüllt auf das Waßer, so das die Mündung des Fläschchens ins Waßer tauchet und senkrecht darauf ruhet, so muß er in Waßer bleiben, und es darf kein Tropfen ins Waßer fallen. Stellet man aber im Gegentheile das Fläschchen in's Waßer, so muß das Waßer den Wein herausdrücken das Fläschchen aber sich mit Waßer füllen und der Wein auf der Oberfläche des Waßers im Glase schwimmen, ohne sich mit dem Waßer zu mischen, welches besonders mit rothen Wein sehr gut aus siehet und zu welchem Endzweck ich einen schönen Aparat erfunden habe.

[s. 211]

Eine sehr schädliche und leider nur zu häufige Verfälschung ist, das Ueberschwefeln der Weine. Die Wirthe & Weinschencken stecken oft ein Faß an, daß für ihren Verzapf zu groß ist und des wegen zu lange dauert; um also das Kahnen⁴ und Abfallen der Wein zu verhindern, brennen sie ihn täglich auf. Durch die öftere Wiederholung die Manipulation, wird nun der Wein schwefelsauer er greift alsdann die Brust an, fällt starck auf die Nerven, macht Kopfweh, ruinirt den Magen usw.⁵ Um nun einen solchen Wein zu probiren, darf man nur ein Stückchen fein Silber in den Wein werfen, und im Fall der Ueberschwefelung wird das Silber schwarz.

Die Schwefelsäure hat eine größere Verwandtschaft zum Silber, als zum

[s. 212]

Wein, verläßt ihn also, um sich mit jenen zu verbinden, und stellt in dieser Verbindung einen Silbervitriol⁶, vor. Bei den rothen Weinen findet das Schwefeln weniger statt, weil diese Säure alle vegetabilische Farbstoffe zerstört, der rothe Wein auch das lange Zapfen überhaupt nicht wohl vertragen kann.

Allein bey den französischen rothen⁷ Weinen ist eine andere Verfälschung nur zu häufig im Gange, besonders in unserer Nachbarschaft. Die schwachen herben lothringer Weine werden gefärbt mit Cahors, Roussillon, Beni Carlos ect: ihre Säure durch alkalische Erden, auch manchmal Bleikalck, absorbirt, mit Spiritus Vini starck gemacht. Wie unnatürlich, wie schädlich ein solches Gemisch ist, kann jeder selbst beurtheilen.



Jeżeli te różne składniki rozłożą się w wyniku fermentacji i wszystko zamieni się w wino, to będzie bardzo trudno zbadać tę mieszaninę. Poza tym nie wytrzymają one próby specyficznej próby¹. Ponieważ ta próba jest bardzo łatwa i wygodna, to zaczniemy od niej.

[s. 210]

Każde naturalne wino stołowe jest specyficznie lżejsze od wody. Jeżeli więc umieścimy małą buteleczkę napełnioną tymże winem na wodzie, tak że otwór buteleczki zanurzy się w wodzie, a buteleczka będzie leżała pionowo na wodzie. Wtedy wino powinno pozostać w butelce i ani kropla nie może wpaść do wody. Jeżeli zaś postawimy buteleczkę w wodzie, to powinna ona wypchnąć wino, a buteleczka powinna napełnić się wodą. Wino zaś powinno pływać na powierzchni wody w szkle, nie mieszając się przy tym z wodą. Szczególnie ładnie wygląda to z czerwonym winem i z tego powodu wymyśliłem też ładną aparaturę.

[s. 211]

Przesiarkowanie wina – bardzo szkodliwa i niestety częsta metoda fałszowania wina. Gospodarze i wyszynki wina często napoczynają beczkę, która jest za duża, aby ściągnąć wino i dlatego ściąganie trwa z reguły za długo. Aby więc zapobiec powstaniu kożucha i opadnięciu wina, podgrzewają je codziennie. W wyniku powtarzania tej manipulacji, wino zawiera dużo kwasu siarkowego, który atakuje płuca, wpływa silnie na nerki, powoduje bóle głowy, rujnuje żołądek itd. Aby teraz spróbować takiego wina, można wrzucić do niego kawałek dobrego jakościowo srebra i w przypadku przesiarowania wina, srebro poczernieje.

Kwas siarkowy jest bardziej spokrewniony ze srebrem niż

[s. 212]

z winem, opuszcza je zatem, aby połączyć się ze srebrem, a z tego połączenia powstaje tlenek srebra. Przy czerwonych winach siarkowanie występuje rzadziej, ponieważ ten kwas niszczy wszystkie roślinne pigmenty, a czerwone wino nie znosi długiego spuszczenia.

Już tylko przy francuskich czerwonych winach dochodzi często do innego rodzaju fałszerstwa – szczególnie w naszym sąsiedztwie. Słabe wytrawne wina lotaryńskie są farbowane winami: Cahors, Roussillon, Beni Carlos itd. Ich kwaśność absorbowana jest przez ziemię alkaliczną, czasami też przez tlenek ołowiu, a mocy nadaje się mu za pomocą spirytusu winnego. Jak nienaturalna i jak szkodliwa jest ta mikstura, może każdy sam osądzić.

¹ Przetłumaczono dosłownie z oryg.: „die Probe der specifischen Probe”.





[s. 213]

Den Zusatz von Alcadischen Erden erkennt man, wenn man Weinsteinöl in den Wein tröpfelt, und er trübe und milchartig wird. Den Zusatz von Spiritus vini erkennt man, wenn man etwas Wein aus einer tubelirten Retorte⁸ destilirt, wo in der Tubulatur⁹ ein Thermometer steckt, und die Hitze bis 200 Grad Fahrenheit gibt; geht bei dieser Hitze Spiritus über, so ist es zugesetzter, der natürliche, als Bestandtheil eines jeden Weines bedarf 212 Grad als den Siedepunct, um überzugehen.

Allein unter allen bekannten Verfälschungen der Weine ist keine für die Gesundheit so schädlich, als die mit Bleykalck, als ZB. Bleizucker¹⁰, Silberglötte¹¹, Bleiweis¹² ect.; Alle Bleikalcke sind wahre schleichende Gifte, und bringen auszehrende Kranckheiten hervor.

[s. 214]

Bekanntlich ist der Hauptfehler eines Weines von einen schlechten Jahrgang, Mangel an Zuckerstoff, und Menge an Säure; um diese zu absorbiren, werden metallische Kalcke, besonders Bleizucker zugesetzt; dieses Mittel ist leider so wirksam, daß man Eßig damit versüßen kann; allein die Chemie giebt uns auch hier ein Mittel, diese Verbrecherische Verfälschung zu erkennen.

Man nimmt einen Eßlöffel voll von Hahnemanns Weinprobe (oder von einer wohlbereiteten Schwefelleber) und gießt es in 6 Loth Wein; erfolgt ein brauner Niederschlag, so kann man auf die Gegenwart eines Bleikalcks schließen. Um diesen Niederschlag besonders in dem dicken rothen Weine sichtbar zu machen,

[s. 215]

ist es nothwendig ihm seine Farbe zu nehmen. Zu diesen Ende übergießt man einen Theil Wein mit einen gleichen Theil Milch filtrirt die Mischung durch Löschpappier, und der Wein wird ganz farbenlos werden, in welchen Zustandt man den Niederschlag recht bemercken kann.

Da aber diese Verfälschung von vielen Obrigkeiten criminell behandelt wird und es auch verdient, Naturbestandtheile im Wein sich aber vorfinden könnten, die eine solche Erscheinung möglich¹³ machen, so giebt es ein Mittel, die Gegenwart des Bleies mit Gewißheit zu bestätigen. Man raucht einen Theil Wein bis zur Trockenheit ab, schmelzt den Bodensatz in einen Tiegel mit zwei Theilen des schwarzen Flußes¹⁴ zusammen, bis man ein Körnchen Blei erhält, welches wieder hergestelltes Blei ist¹⁵.

⁸ Retorta – okrągłe naczynie szklane z długą szyjką, które pełni funkcję chłodnicy. Używane było niegdyś do destylacji.

⁹ Tubulus (łac.) – Röhrchen, Tubulatur – krótkie szyjki zatykane korkiem na kuli retorty (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, t. 19, Leipzig 1909, s. 791).

¹⁰ Octan ołowiu, cukier ołowiany.

¹¹ Silberglätte – Blei(II)-oxid – tlenek ołowiu(II).

¹² Biel ołowna, węglan ołowiu.

¹³ Tak w oryginale.

¹⁴ Flußpulver – środek służący do stapiania metali (Mrongovius, s. 304).

¹⁵ Pominięto zapisy ze stron 216-265.



[s. 213]

Dodatek ziem alkalicznych można rozpoznać dodając do wina kilka kropli oleju winnokamiennego – wino stanie się mętne i mlekopodobne. Zaś dodatek spirytusu winnego można rozpoznać, destylując wino w retorcie² z rurką, przy czym w rurce znajduje się termometr, a temperatura sięga 200 stopni Fahrenheita. Jeżeli przy tej temperaturze spirytus się wyleje, to znaczy, że go dodano. Punkt wrzenia naturalnego spirytusu, który jest częścią każdego wina, to 212 stopni.

Jednak spomiędzy wszystkich znanych sposobów fałszowania wina, żaden nie jest tak szkodliwy dla zdrowia, jak ten z tlenkiem ołowiu, np. octanem ołowiu, tlenkiem ołowiu (II), węglanem ołowiu itd. Wszystkie tlenki ołowiu to wolno działające trucizny, które wywołują wycieńczające organizm choroby.

[s. 214]

Jak wiadomo, głównym mankamentem wina ze złego rocznika jest brak słodczy i dużo kwasu. Aby ten kwas absorbować, dodaje się metalicznego wapnia, w szczególności octanu ołowiu (II). Ten środek jest niestety tak skuteczny, że można nim posłodzić ocet. Jednak sama chemia daje nam tutaj metodę, aby wykryć to zbrodnicze fałszerstwo.

Weź pełną łyżkę winnej próby Hahnemannna (lub dobrze przygotowanego siarczku potasu) i wlej do 6 łutów wina. Jeżeli wystąpi brązowy osad, można wywnioskować obecność tlenku ołowiu. Aby uwidocznić ten osad w gęstym czerwonym winie,

[s. 215]

trzeba odebrać winu jego kolor. W tym celu zalej część wina taką samą ilością mleka, przefiltruj całość przez bibułę, a wino stanie się bezbarwne – w tym stanie można dobrze zauważyć osad.

Ponieważ to fałszerstwo uznawane jest przez zwierchników za przestępstwo i na to też zasługuje, to w winie można spotkać naturalne składniki, które umożliwiają takie zjawisko. Istnieje jednak sposób, aby stwierdzić z pewnością obecność ołowiu w winie. Wypal część wina aż do suchości, rozpuść osad w tygł z dwoma częściami czarnego proszku do stapiania metali³, aż otrzymasz ziarenko ołowiu, co z kolei jest odzyskanym ołowiem⁴.

² Okrągłe naczynie szklane z długą szyjką, które pełni funkcję chłodnicy. Używane było niegdyś do destylacji.

³ W oryg. „schwarzer Fluss”.

⁴ Pominięto zapisy ze stron 216-265.





Słownikzek

A

Aaronwurzel – obrazki, Aaronowa broda

Abbis – czarcikęs łąkowy. Czarcikęs łąkowy (*Succisa pratensis*), roślina z rodziny przewiertniowatych lub szczeciowatych. Polska nazwa (podobnie jak nazwy tej rośliny w wielu językach europejskich) nawiązuje do łac. *Morsus diaboli*, pol. ukąszenie diabła, co ma związek z dawnym, szeroko rozpowszechnionym podaniem, iż diabeł chciał pozbawić ludzi tej rośliny, uważanej za lek przeciwko zarazie, i pogryzł jej korzenie. Pan Bóg jednak sprawił, że roślina rozwijała się dalej. Czarcikęs ma własności moczopędne, uważano go także za skuteczny lek na kaszel i choroby skórne

Abziehlase – alembik

Alabasterstein – alabaster. Odmiana gipsu. Nazwa pochodzi od nazwy egipskiego miasta Alabastron

Aland – oman wielki (*Inula helenium* L.), roślina z rodziny astrowatych, której kłącze jest surowcem leczniczym. Ma działanie wykrztuśne i żółciopędne

Alandwein – wino omankowe

Alandwurzel – korzeń omanu

Alaune – ałun

Aloe – aloes zwyczajny (*Aloe vera* L.), bylina pochodząca z Afryki i Azji Mniejszej. Roślina o silnym działaniu przeczyszczającym, używana głównie w przemyśle kosmetycznym. Dawniej wykorzystywano ją jako okłady na trudno gojące się rany, oparzenia i odmrożenia

Ambra – ambra. Wydzielina z przewodu pokarmowego kaszalotów, o silnym, trwałym zapachu, stosowana dawniej jako składnik perfum i w medycynie. Prawdziwą szarą ambre można było znaleźć w kawałkach na wybrzeżach tropikalnych wysp lub wyłowić z morza

Angelica – dzięgiel lub arcydzięgiel (*Angelica* L.) – rodzaj bylin z rodziny selerowatych; najbardziej znane gatunki lecznicze to dzięgiel litwor (*Angelica archangelica* L., syn. *Angelica officinalis* L.) oraz dzięgiel leśny (*Angelica sylvestris* L.). Oba mają działanie rozkurczowe, regulujące działanie układu pokarmowego, uspokajające. Pierwszy z nich jest ponadto surowcem cukierniczym, kandyzowane pędy używane są do ozdabiania tortów i ciast

Annies – anyż. Biedrzyeniec anyż (*Pimpinella anisum*), roślina z rodziny selerowatych, znana od średniowiecza aromatyczna przyprawa i lek o działaniu wykrztuśnym, rozkurczowym, moczopędnym. Pomaga zwalczać pasożyty, odkaża skórę

Aquavit – okowita. Alkohol produkowany ze zbóż lub ziemniaków, destylowany przynajmniej trzy razy

aufgesotten – ugotowany

Auryn – Aurin – konitrut lekarski. Konitrut błotny (*Gratiola officinalis* L.) – roślina z rodziny babkowatych, trująca, stosowana dawniej w medycynie ludowej jako środek pomocny w chorobach skóry i hemoroidach

Avige – drapacz lekarski (*Cnicus benedictus* L.), roślina z rodziny astrowatych, pochodząca z basenu Morza Śródziemnego, o działaniu wzmacniającym organizm. Zwalcza niestrawność, reguluje przemianę materii, działa bakteriobójczo. Niegdyś wierzono w jej skuteczność w leczeniu gruźlicy

B

Baldrian – waleriana, inaczej kozłek lekarski (*Valeriana officinalis*), roślina z rodziny kozłkowatych, z której wyciągi działają uspokajająco i ułatwiają zasypianie

Barchen – Barchent – barchan. Rodzaj bawełny

Bereizel – środek używany do oczyszczania wina

Bertramwurzel – korzeń bertramowy. Bertram lekarski, pierściennik lekarski (*Anacyclus officinarum* Hayne), roślina z rodziny astrowatych, stanowiąca przyprawę o ostrym smaku. Uważana za pomocną w problemach z pamięcią, działa regenerująco na ciało człowieka, ma własności antydepresyjne

Betonick – Betonie – bukwica zwyczajna, bukwica lekarska, czyściec lekarski (*Stachys officinalis* L., syn. *Betonica officinalis* L.), roślina z rodziny jasnotowatych. Liście, ziele i kłącze są skuteczne w leczeniu zaburzeń trawienia, zatruc pokarmowych, biegunek. Pomaga w nieżytach gardła, dolegliwościach wątroby i dróg moczowych, przy bezsenności i bólach głowy

Bibernellwurzel – korzeń krwisiągu łąkowego

Bittere Mandeln – gorzkie migdały

Bleikalck – Bleioxid – najstarsza znana biała farba do ciała o szerokim zastosowaniu

Bleiweis – biel ołowiana, węglan ołowiu

Bleizucker – octan ołowiu, cukier ołowiany

Borage – Herzfreudboretsch – ogórecznik lekarski (*Borago officinalis* L.), roślina z rodziny ogórecznikowatych, zawiera magnez i potas, działa moczopędnie, przeciwapalnie i łagodnie uspokajająco

Bouteille – butelka

Brasilicken – prawdopodobnie brezylia



Brassillienholz – Rotholz / Brasilholz – brezylia. Rodzaj drzewa pochodzący głównie z Brazylii, z którego pozyskiwany jest czerwony barwnik

Bttüsgelblumen – kwiaty brzozy (prawdopodobnie od „Betula” – brzoza)

Bütte – dziezka. Garnek bez uszu na mleko

Bugloss – określenie roślin z rodziny ogórecznikowatych. Możliwych jest kilka wersji tłumaczenia. Prawdopobnie to *Anchusa officinalis*, czyli farbownik lekarski (*Anchusa officinalis* L.), roślina z rodziny ogórecznikowatych, znana także pod ludowymi nazwami: wołowy język, wołowe ziele, której ziele i korzeń stosowane było jako lek wspomagający gojenie się skóry i tkanki kostnej, przyspieszający przemianę materii, przeciwzapalny i przeciwnowotworowy. Zawiera czerwony barwnik używany niegdyś do barwienia alkoholi

C

Cahors – czerwone wino z południowo-zachodniego regionu Francji. Nazwa „czarne wino z Cahors” pochodzi od jego ciemnoczerwonej, niemal czarnej barwy. To kultowe wino jest wytrawne i bardzo ekstraktywne

Calmus – tatarak zwyczajny (*Acorus calamus* L.), bylina z rodziny tatarakowatych, znana także jako ajer lub tatarskie ziele. Przywędrował do Europy z Azji prawdopodobnie jeszcze w średniowieczu. Aromatyczne kłącze służy jako przyprawa i lek, wykorzystywane jest także w przemyśle kosmetycznym. Wykazuje działanie przeciwskurczowe, usprawnia trawienie, uspokaja

Campher, **Camphor** – kamfora. Organiczny związek chemiczny, otrzymywany z drewna cynamonowca kamforowego (*Cinnamomum camphora* Ness et Eberm.), wykorzystywany jako składnik maści rozgrzewających i środek przeciwbakteryjny. W średniowiecznej Europie stosowano kamforę jako składnik słodczy

Candisbrodt – Zuckerbrodt – ciasteczko cukrowe

Candis Syrob – syrop kandyzowany

Cassia Ligni – gałązki strączyńca. Strączyniec ostrolistny, inaczej kasja lub senes (*Senna alexandrina* L., *Senna angustifolia* L.), roślina drzewiasta z rodziny bobowatych, o liściach działających przeczyszczająco

Cardebenediktenkraut – liście ostu. Prawdopodobnie oset zwisły (*Carduus nutans* L.), ostrożeń warzywny (*Cirsium oleraceum* L.) lub ostrożeń polny (*Cirsium arvense* L.), roślina z rodziny astrowatych, o kłujących liściach, które w dawnych wiekach uważano za skuteczny lek na kolkę

Cardemomen – także Curdemomen, Cordimomen – kardamon, przyprawa sporządzona z nasion rośliny o nazwie kardamon malabarski (*Elettaria cardamomum* L.), należącej do rodziny imbirowatych, o łagodnym, korzennym aromacie. Pobudza apetyt, jest dodawany do wódek i likierów

Cichorien – cykoria podróżnik

Cichorien Wurzel – korzeń cykorii podróżnika

Citrone – cytryna

Citronenschaalen – skórki cytryny

Cochenille – koszenila. Szkarłatne robaczki do szkarłatnego farbowania. Do połowy XIX wieku pozyskiwano czerwony barwnik do farbowania tkanin z larw czerwca polskiego (*Porphyrophora polonica*). Używano go również do barwienia napojów alkoholowych

Convalien – konwalie

Cordimomen – także Curdemomen, Cardemomen – kardamon

Coriander – kolendra siewna (*Coriandrum sativum* L.), roślina z rodziny selerowatych, której liście i nasiona stanowią przyprawę o specyficznym smaku. Ma własności rozkurczowe, moczopędne i wiatropędne, pobudza apetyt

Corinthen – mały, drobny rodzynek / koryntki. Rodzaj drobniotkich rodzynek z Koryntu

Cotbes – Cotes – wino pochodzące z regionu winiarskiego Côtes du Rhône-Villages, położonego we Francji w dolinie Rodanu

Couleur – kolor

Cremortartari – kamień winny, potasu wodorowinian, kwaśny winian potasu. Osad powstający w kadziach podczas fermentacji soku gronowego

Cubeben – rodzyнки wielkie

Curdemomen – także Cardemomen, Cordimomen – kardamon

D

Datteln – daktyle

Dillsaamen – nasiona kopru

Diptam – dyptam. Dyptam jesionolistny (*Dictamnus albus* L.), inaczej gorejący krzew Mojżeszowy, roślina z rodziny rutowatych, bylina silnie aromatyczna, zawierająca wiele olejków eterycznych. W upalne dni ulatniające się olejki po zbliżeniu ognia mogą nawet krótkotrwale zapłonąć, stąd popularna nazwa rośliny. Dyptam ma własności lecznicze, uważano go niegdyś za środek odtruwający i przeciwpasożytniczy, regulujący trawienie i wzmacniający organizm, jest także wykorzystywany w przemyśle perfumeryjnym. W Polsce objęty całkowitą ochroną

Dischene Wurzel – korzeń wężownika. Rdest wężownik (*Polygonum bistorta* L.), roślina z rodziny rdestowatych, jej kłącze ma własności lecznicze, m.in. przeciwkrwotoczne, przeciwzapalne i przeciwbakteryjne

E

Ehrenpreis – przetacznik (*Veronica* L.), rodzaj roślin z rodziny babkowatych, obejmujący około 450 gatunków. Do celów leczniczych wykorzystywano zwykle przetacznik lekarski (*Veronica officinalis* L.), zwany także przetacznikiem leśnym. Miał pomagać w przypadku gruźlicy, reumatyzmu i artretyzmu. Leczone nim wszelkie zapalenia i nieżyty układu oddechowego, choroby związane z drogami moczowymi, a także niedomagania wątroby

Einschlag – przyprawa, zaprawa do wina

Engelsüss – Baumfarrn – paproć, paprotka zwyczajna (*Polypodium vulgare*), roślina z rodziny paprotkowatych. W Polsce stosowano dawniej jej kłącza jako lek na gruźlicę

Englisches Gewürz – Piment – ziele angielskie

Entian – goryczka biała

F

Farin – faryna. Rodzaj grubego cukru w postaci mąki. Mączka cukrowa nierafinowana

Federkielen – stosiny pióra

Feigen – figi

Fenchel – koper włoski, fenkuł włoski (*Foeniculum vulgare* Mill.), roślina z rodziny selerowatych, której nasiona działają leczniczo w przypadku nieżyttów przewodu pokarmowego. Używa się ich także jako przyprawy o zapachu anyżku. Fenkuł ma także działanie napotne i przeciwgorączkowe, pomaga w przypadku uporczywego kaszlu

Feuer Blase – Destillirblase – alembik. Szklane naczynie laboratoryjne służące do prostej destylacji parą wodną surowców zielarskich

Filtrir Fleck – Filtrirsack – cedzidło

Fliederbeeren – owoce bzu

Flitterblumen – Fliederblumen – kwiaty bzu

Folie Senne – Folium Sennae – liść senesu. Senes – nazwa surowca leczniczego pozyskiwanego z kilku gatunków krzewów (*Senna alexandrina*, *Senna angustifolia*, *Senna obovata*) z rodzaju *Senna* (także *Cassia*). Liście i owoce tych krzewów działają przeczyszczająco, pobudzają skurcze jelit

Frauenhaar – wielowłos, złotowłos. Rodzaj mchów

Fünf Fingerkraut – pięciornik

G

Galgand, **Galgange** – Galgant – galangal, zwany także gałganem lub gałgantem, przypra-wa o ostrym, pieprzno-imbirowym smaku, mieszanka sproszkowanych kłączy kilku roślin z rodziny imbirowatych, np.: *Alpinia galanga*, *Alpinia officinarum*, *Kaempferia galanga*

Garbe – krwawnik pospolity (*Achillea millefolium* L.), pospolita roślina zielna z rodziny astrowatych, o pierzastych liściach i drobnych białych kwiatach zebranych w baldachy. Stosowany od wieków jako lek na hemoroidy i wrzody, także współcześnie słynie z właściwości przeciwbakteryjnych i przeciwzapalnych. Uważano go za lek przeciwkrwotoczny, stąd jego polska nazwa

Gentianwurzel – Enzianwurzel – korzeń goryczki, pozyskiwany jest z goryczki żółtej (*Gentiana lutea* L.), rosnącej w górach południowej i środkowej Europy. Działa leczniczo na układ pokarmowy, wzmacnia organizm

Gewürznelken – goździki. Nierozwinięte, suszone pąki kwiatowe goździkowca korzennego lub wonnego (*Syzygium aromaticum*), zwanego też czapetką pachnącą. Od tysiącleci używane jako wonna przyprawa. Olejek goździkowy stosowany jest także jako lek w stanach nieżyttów nosa, gardła i jamy ustnej

Grapen – żelazny garnek, garnek z nóżkami z żelaza

Gülgengürtel – prawdopodobnie widłak goździsty (*Lycopodium clavatum* L.), roślina z rodziny widłakowatych, trująca. Wykorzystywany w ziołolecznictwie jest wysuszony pyłek zarodnikowy tej rośliny, który ma własności odkażające drogi moczowe, pomaga w chorobach wątroby, a także bywa stosowany jako zasypka w schorzeniach skóry

Gummi Tragant – guma tragakantowa, także tragakanta lub tragant, lepka substancja, wytwarzana przez zachodnioazjatyckie drzewo traganek gumodajny (*Astracantha gummifera* Podl.), szybko twardniejąca na powietrzu, pozbawiona smaku i zapachu. Rozpuszczalna w wodzie, tworzy z wodą galaretowatą masę, dzięki czemu można ją stosować do produkcji zawiesin, kremów i maści

H

Habertrank – napój owsiany

Hausblase – Hausenblase – karuk, klej rybi. Otrzymywany jest z wysuszonych pęcherzy rybnych, w szczególności bieługi i jesiotra. W piwovarstwie klej rybi występuje w postaci płatków i stosowany jest jako środek klarujący w produkcji wina i piwa. O karuku czytamy w słowniku Lindego: „Karuk jest to przedni klej z wywarzonych błonek i tylnych kości wyzowych [węzowych]”; „Z pęcherza, skóry i trzewów gotowanych wyza [węża] robią klej karukiem, ichtiocolła, zwany”



Heiliger Geist – Heiligegeistwurz – Angelik – dzięgiel

Heringsmilch – sperma śledzia

Himmelschlüssel – Schlüsselblume – pierwiosnek lekarski (*Primula veris* L.), roślina z rodziny pierwiosnkowatych, ziele wykorzystywane jest w leczeniu przeziębień, pomaga przy grypach, zapaleniu oskrzeli, pylicy płuc

Hirschzunge – stonogowiec, roślina z rzędu paproci, jęczyznik. Jęczyznik zwyczajny (*Asplenium scolopendrium* L.), paproć z rodziny zankocicowatych. W Polsce pod ochroną

Holunderblüte – kwiat czarnego bzu. Bez czarny (*Sambucus nigra* L.), także m.in. dziki bez, bez hebd, krzew z rodziny piżmaczkowatych, o kwiatach i owocach jadalnych po przetworzeniu w wysokiej temperaturze. Kwiaty działają napotnie, wykrztuśnie i przeciwpalnie, stymulują odporność organizmu. Były także wykorzystywane w leczeniu cukrzycy. Owoce pomagają w migrenie i biegunkach, nerwobólach i reumatyzmie. Współczesne badania potwierdzają działanie przeciwwirusowe i przeciwbakteryjne ekstraktu z owoców lub liści

Hopfen – chmiel. Rodzaj roślin pnących z rodziny konopiowatych, w Polsce rodzimy gatunek chmiel zwyczajny (*Humulus lupulus* L.), którego szyszki wykorzystywane są jako surowiec w produkcji piwa, leków i kosmetyków. Ma właściwości przeciwwirusowe, przeciwbakteryjne i przeciwgrzybicze. Wspomniany w przepisie chmiel hiszpański był zapewne sprowadzany z zachodniej Europy

Hunderampkraut – prawdopodobnie Hunderippe – babka lancetowa.

Hundläuffte – cykoria podróżnik

I

Ingber – Ingwer – imbir lekarski (*Zingiber officinale* Rosc.), roślina z rodziny imbirowatych, której kłącze służy jako przyprawa o ostrym smaku, stosowana do wypieków i niektórych alkoholi. Jako lek sprawdza się głównie przy przeziębieniach i bólach żołądka. Pobudza odporność organizmu

irdene – gliniiany

Isop – hyzop lekarski (*Hyssopus officinalis*), roślina z rodziny jasnotowatych, o przyjemnym, gorzko-korzennym aromacie, wykorzystywana w przemyśle perfumeryjnym oraz jako przyprawa do potraw i do likierów. Ma właściwości wykrztuśne i moczopędne, ułatwia gojenie się ran

J

Jesus Christ – Jesus Christ-Wurzel – Pteris – orliczka

Johanissbeerenblütthe – kwiat porzeczki

Juinbce – Jujubae – Brustbeeren – głożyna pospolita. Owoc głożyny przypomina kształtem średniej wielkości śliwkę, skórkę ma czerwoną, a miąższ jest żółty i delikatny, smak ma słodki

Jungfer Honig – miód lipowy

K

Kahnen – Kahmen – powstawanie kożucha na trunkach

Kalk – wapno

Kelter – tłocznia

Kirschen – wiśnie

Kornblum – kwiaty chabru. Chaber bławatek (*Centaurea cyanus* L.), roślina z rodziny astrowatych, o właściwościach moczopędnych, żółciopędnych i przeciwzapalnych. Napar z płatków kwiatów łagodzi stany zapalne oczu. Barwi likiery i nalewki na niebiesko

Kraftmehl – krochmal, mączka

Kreide – kreda

Kreidnägel – Kruidnagel – czapetka pachnąca, goździkowiec korzenny

Kümmel – kminek

L

Lacritz – lukrecja

Langer Pfeffer – pieprz długi (*Piper longum* L.), roślina z rodziny pieprzowatych, rosnąca w Indonezji. Jej podłużny owocostan osiąga do 5 cm długości, jest nieco mniej aromatyczny, ale ostrzejszy od pieprzu czarnego

Laudanum – kozi lep, laudanum. Lekarstwo łagodzące ból. Prawdopodobnie labdanum – sok śródziemnomorskiego krzewu, czystka żywicowego, inaczej ladanowego (*Cistus ladanifer* L.), używany w lecznictwie od starożytności. Uważano go za środek leczący m.in. zapalenie stawów, nieżyty i zapalenia układu oddechowego, pomocny przy biegunkach i zaburzeniach miesiączkowania

Lavendelblumen, Lavendelblüth – kwiaty lawendy (*Lavandula* L.), rodzaj roślin z rodziny jasnotowatych, o silnym, trwałym zapachu, głównie lawenda wąskolistna, inaczej lekarska (*Lavandula angustifolia* L.) o kwiatach stosowanych jako przyprawa do potraw, składnik kosmetyków oraz środek odstraszaający owady. Ma właściwości przeciwskurczowe, uspokajające i antyseptyczne

Lavendelwasser – woda lawendowa

E’au Cordiale – Eau Cordiale, trunek sporządzany z kwiatów jaśminu, cytryn i kolendry, słodzony syropem. Istnieje też wersja destylowana z wiśni z dodatkiem goździków i cynamonu, uważana za lek „przeciw złemu powietrzu” (czyli na zarazę), wspomagający trawienie, zwłaszcza po spożyciu surowych warzyw, działający przeciw wiatrom, pomocny „na kolkę spowodowaną przeziębieniem”

Lebe Blumen – Leberblümchen – przylaszczka pospolita

Leberkraut – wątrobnik, dawna nazwa przylaszczki pospolitej (*Hepatica nobilis* Mill.), rośliny z rodziny jaskrowatych. Nazwa łacińska oraz dawna polska odnosi się do kształtu liści, kojarzącym się z płatami wątroby

Lilie Convaillie, **Lellien Couvalien** – konwalia majowa (*Convallaria majalis* L.), bylina kłączowa z rodziny konwaliowatych, uprawiana jako roślina ozdobna o charakterystycznie pachnących dzwonkowatych kwiatach, trująca

Lilien – lilie

Lindenblüte – kwiat lipy. Lipa drobnolistna (*Tilia cordata* Mill.), drzewo z rodziny lipowatych, którego kwiaty o delikatnym zapachu mają własności napotne i uspokajające

Löffelkraut – warzęcha, także warzucha – dawna nazwa chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana*), rośliny z rodziny kapustowatych, używanej jako dodatek do potraw lub jako lek o własnościach grzybobójczych, bakteriobójczych i wykrztuśnych, pomocny w schorzeniach wątroby, w bólach reumatycznych i zaburzeniach trawienia

Lorbeerblätter – liście laurowe

Lorbeeren – bobki. Jagody drzewa wawrzynu

Lucretien – Süßholz – lukrecja

Lungenkraut – miodunka plamista, inaczej lekarska (*Pulmonaria officinalis* L.), w Polsce rzadko spotykana, lub miodunka ćma (*Pulmonaria obscura* Dumort.), w Polsce pospolita, pokrewne rośliny z rodziny ogórecznikowatych. Ziele obu gatunków pomaga w odtworzeniu tkanki płuc w przypadku zwapnień spowodowanych gruźlicą

M

Machandel – jałowiec pospolity (*Juniperus communis* L.), krzew z rodziny cyprysowatych, którego jagody stanowią przyprawę. W przeszłości stosowano go jako uniwersalny lek na wiele chorób, wierzoło w jego zbawienne działanie podczas epidemii cholery. Działa grzybobójczo i antybakteryjnie, również na szczepy odporne na antybiotyki

Macis Blume – Muskatenblüthe, Macisblüthe, Macisblumer zwana także „Folie”, Flores macis – kwiat muszkatołowy. Pomarańczowo-żółta lub brązowa mięsista membrana, która otacza gałkę muszkatołową pod zewnętrzną, suchą skorupą

Macis Nüsse – gałka muszkatołowa

Majoran – majeranek, lebiodka majeranek (*Origanum majorana* L.) – roślina z rodziny jasnotowatych, znana jako przyprawa od starożytności. Ma pikantny smak, jest szeroko stosowana w kuchni, a także do aromatyzowania likierów i nalewek. Pomocna w nieżytach dróg oddechowych i układu pokarmowego

Magdeburger Annies – anyż magdeburski

malgelbare – mangelbare – deficytowy

Malvasier – małmazja. Słodkie wino tłoczone ze specjalnej odmiany winorośli o nazwie „malvasia”, nazwanych od miasta Napoli di Malvasia (Monemvasia), położonego w Lakonii – historycznej krainie w starożytnej Grecji

Mandelhlee – Mandelkleie – otrąbki migdałowe. Produkt uboczny pozyskiwany podczas produkcji olejku migdałowego.

Mastix – mastyks. Żywica naturalna, pozyskiwana z balsamu wyciekającego z drzewa pistacji kleistej. Służy do sporządzania werniksu, stosowanego do utrwalania malowideł. Ma gorzkawy smak i właściwości lecznicze, dodawana do likierów, a także słodczy, ciast, dżemów i napojów

Meisterwurzel – Meisterwurz – gorysz miarz (Peucedanum ostruthium Koch), roślina z rodziny selerowatych, lecznicza. Jej kłącze pomaga w przypadku zaburzeń trawiennych i w niedomaganiach wątroby, uważano je także za lek przeciw nerwicom i stanom stresowym, a nawet środek mający zastosowanie w przypadkach delirium tremens

Melis – Saccharum melitense (łac.) – Maltesischer Zucker – cukier melisowy, ale także melisa

Meliskraut – melisa lekarska (*Melissa officinalis* L.) – roślina z rodziny jasnotowatych, o lekko cytrynowym aromacie. Służy jako delikatna przyprawa w kuchni, do sporządzania napojów, a także w produkcji likierów. Ma własności rozkurczowe i uspokajające

Meliszucker – cukier melisowy

Milch – mleko. Stosowane jest do usuwania tanin z białych win.

Molcke – kapałka. Wodnista część mleka

Morschellen – morszele. Lekarstwo zmieszane z cukrem, o kształcie podłużnych prostokątów

Morschen – Mürbe – kruche

Mostermehl – mączka z gorczycy. Gorczyca (*Sinapis* L.), kilka gatunków roślin z rodziny kapustowatych, z których najbardziej popularna jest gorczyca biała (*Sinapis alba* L.). Działa przeciwzapalnie i przeczyszczająco, dlatego stosuje się ją w nieżytach przewodu pokarmowego. Okłady z nasion pomagają w bólach reumatycznych. Szeroko stosowana przyprawa do przetworów, składnik musztard i pieprzu ziołowego

Muscat Nüsse – gałka muszkatołowa

Muscebade, **Muscabade** – Muscovado Zucker – cukier muscovado. Nierafinowany cukier trzcinowy o ciemnobrązowej barwie

Muscus – piżmo, wydzielina z gruczołów piżmowca syberyjskiego (*Moschus moschiferus*), czasem innych zwierząt, o silnym zapachu amoniaku. Odpowiednio spreparowany służy do utrwalania różnych zapachów. Był szeroko stosowany w przemyśle perfumeryjnym

Mutter – Weinmutter / Weinhefen – drożdże winne, winny lagier. Osad formujący się w beczce przy fermentacji wina

N

Neegel – goździki (zob. Gewürznelken)

Neue Würze – ziele angielskie, suszone owoce korzennika lekarskiego (*Pimenta dioica*), przyprawa o ostrym, gorzkim smaku i aromatycznym zapachu, pochodząca z Ameryki. Łagodzi wzdęcia i kolki, słabo odkaża

O

Ochsenzungenkraut – czarka. Ziele do farbowania

Othen – Atem – dech

P

Paradise Körner, **Paradies Körner**, **Paris-Paris Körner** – Meleguetapfeffer – aframon madagaskarski, inaczej aframon rajski (*Aframomum melegueta*), roślina z rodziny imbirowatych, rosnąca na tropikalnych obszarach Afryki. Ostre w smaku i aromatyczne nasiona aframonu stanowią cenną przyprawę

Perich Körner – Pfirsichkörner – pestki brzoskwiń

Peruanischer Balsam – Perubalsam – balsam peruwiański. Wydzielina uzyskiwana przez mechaniczne uszkodzenie kory drzewa woniawca balsamowego (*Myroxylon balsamum*), który rośnie w Ameryce Południowej. Kora drzewa jest w pierw zmiękczana przez uderzenia, następnie po kilku dniach podgrzewana i po upływie kilku dni zdejmowana. Balsam peruwiański ma ciemnobrązowy kolor, pachnie przyjemnie wanilią i benzoesem, a smak ma ostry i gorzkawy

Persico – persyko, likier przygotowywany z pestek brzoskwiń i gorzkich migdałów

Pfeffer – pieprz

Pfefferkraut – pieprzyca. Pieprzyca siewna, inaczej rzeżucha ogrodowa, rzeżucha siewna (*Lepidium sativum* L.), roślina z rodziny kapustowatych, bogata w witaminy, spożywana jako warzywo o ostrym smaku. Z nasion wyłaczano także olej

Pfropfen – zatyczka, korek

Piepe – pipa. Rodzaj długich hiszpańskich beczek na wino lub olej

Pomerranzen – pomarańcze

Pomerranzen Schaalen – skórki pomarańczy

Pottasche – potasz. Otrzymywany dawniej z popiołu drzewnego węglan potasu

Purganz – potaż, purgansja – środek przeczyszczający

R

Radix Alkanum – Alkannawurzel – korzeń alkanny, czerwienicy. Alkanna barwierska (*Alkanna tinctoria* L.), roślina z rodziny ogórecznikowatych, z której korzenia pozyskiwano czerwony barwnik służący do farbowania tkanin i barwienia słodczy oraz likierów

Radix Zedoariae – Zitwerwurzel – korzeń cytwarowy. Cytwar, także cytwarnica (*Kaempferia*), rodzaj bylin z rodziny imbirowatych. Niektóre źródła podają, że nazwę „cytwar” stosowano również dla wrotyczu pospolitego (*Tanacetum vulgare*). Najbardziej prawdopodobne wydaje się jednak, że w tym wypadku chodzi o Zitwerwurzel, Zitwer lub Weiße Curcuma (*Curcuma zedoaria* L.), czyli ostryz cytwarowy, roślinę z rodziny imbirowatych, rosnącą w tropikach, której kłącza wykorzystywane są w kuchni jako warzywo i przyprawa. Ma działanie rozkurczowe i pobudza trawienie

Raffinad Zucker – cukier rafinowany

Raporter – Rapontica – wiesiołek

Ratafia – ratafia. Słodka nalewka owocowa. Przepis na ratafię uwzględnia zalewanie wódką warstw różnych owoców

Rauthe – ruta zwyczajna (*Ruta graveolens* L.), roślina z rodziny rutowatych, o gorzkim smaku i intensywnym zapachu. Używana bywa jako środek rozkurczowy i moczopędny, obniża też ciśnienie krwi. Ma własności przeciwbólowe i uspokajające, wiatropędne i żółciopędne. Zwalcza pasożyty układu pokarmowego. Uzyskiwano z niej dawniej żółty barwnik. Jest znanym dodatkiem do niektórych koniaków, likierów i wermutu

Recollissirer – substancja wiążąca, zagęszczająca

Retorte – retorta. Okrągłe naczynie szklane z długą szyjką, które pełni funkcję chłodnicy. Używane było niegdyś do destylacji

Rhabarbar – rabarbar, prawdopodobnie rabarbar lekarski, inaczej rzewień lekarski (*Rheum officinale* Baill.), roślina z rodziny rdestowatych, wykorzystywana w medycynie tradycyjnej. Z rabarbaru ogrodowego (*Rheum rhaponticum* L.) sporządzano wina owocowe

Roffzucker – raffiniertes Zucker – cukier rafinowany

Roggen – Rogen – ikra

Room – Rahm – śmietana

Rosenblätter – płatki róży

Rosenblum – kwiaty róży

Rosenholz – drzewo różane

Rosenwasser – woda różana

Rosmari – Rosmarin – rozmaryn lekarski (*Rosmarinus officinalis* L.), krzew z rodziny jasnotowatych, pochodzący z obszarów śródziemnomorskich, uprawiany także w Polsce. Aromatyczne liście i pędy działają odkażająco i pobudzająco, uważane są za środek poprawiający pamięć. Pomocne także w bólach mięśni i stawów

Rossolis – rosolis, głównymi składnikami tego likieru są: cytryny, pomarańcze, cynamon i pestki brzoskwiń. Rossolis Vodka jest wytwarzana ręcznie w Fabryce Likierów, Rosolisów i Rumów Alfreda hr. Potockiego w Łańcucie. Pierwsze rosolisy wytwarzane były w XIV wieku przez włoskich alchemików, a ich nazwa oznaczała „rosę słoneczną”. W XVII wieku ich receptura trafiła do Polski

S

Saffran – szafran, najdroższa na świecie przyprawa składająca się ze znamion słupka kwiatu krokusa uprawnego (*Crocus sativus* L.), jako lek obniża ciśnienie, działa przeciwskurczowo. Aromatyzuje i barwi na żółto potrawy i napoje

Salbey – szalwia

Salbrünellen – Salpeter (prawdopodobnie) – saletra

Salmiac – salmiak. Potoczna nazwa chlorku amonu, nieorganicznego związku chemicznego. Stosowany jako lek wykrztuśny, a także jako środek spulchniający i konserwujący produkty spożywcze

Sal savia – Salbei – szalwia

Sandel – Sandelholz – drzewo sandałowe, wonne drewno sandałowca białego (*Santalum album* L.), drzewa z rodziny sandałowcowatych, rosnącego m.in. w Indiach, Chinach, Indonezji

Sassäfras – sasafras lekarski (*Sassafras albidum*), drzewo z rodziny wawrzynowatych, pochodzące z Ameryki Północnej. Zawiera olejki eteryczne o zapachu odstraszaającym mole, dlatego drewno służyło do wyrobu skrzyń i szaf na ubrania. Korzenie i drewno uznawane były jako surowiec leczniczy, z liści pozyskiwano czerwony barwnik. Sasafra-su używano jako środka napotnego, odkażającego, pomocnego w bólach reumatycznych, poprawiającego nastrój i działającego przeciwdepresyjnie. Dziś wiadomo, że ma własności cancerogenne

Sauerhamph – Sauerampfer – szczaw

Sauerteig – zaczyn

schaben – skrobać, trzeć

Scharley – oman kosmaty. Być może chodzi o oman wielki (*Inula helenium* L.), roślinę z rodziny astrowatych, wykorzystywaną od starożytności w kuchni i w lecznictwie. Kłącze i korzenie mają własności wykrztuśne i żółciopędne. Także „Scharlachkraut” (*Salvia horminum*) – szalwia powabna. Jeden z gatunków szalwii (*Salvia* L.), uważanej za uniwersalną roślinę leczniczą i wzmacniającą organizm. Pokrewny gatunek, szalwia lekarska (*Salvia officinalis* L.) jest znanym lekiem na dolegliwości układu trawiennego, pomaga w nieżytach dróg oddechowych, działa bakteriobójczo i leczy trudno gojące się rany

Schlagwasser – wódka wzmacniająca, serdeczna, paraliżowa

Schwefel – siarka

Schwefelleber – wątroba siarczana, siarczyk potażu

Semen Amoni – Piment – ziele angielskie

Silberglätte, Silberglötte – Blei(II)-oxid – tlenek ołowiu (II). Dawniej określany jako „srebrna glejta” lub „srebrna piana”

Silbervitriol – Silberoxid – tlenek srebra

Spanischer Pfeffer – papryka roczna (*Capsicum annuum* L.), roślina z rodziny psiankowatych, której owoce spożywane są jako warzywo lub – suszone i zmielone – traktowane jako przyprawa do potraw. Zawierają kapsaicynę, która nadaje im ostry smak. Jako roślina lecznicza używana głównie zewnętrznie, jako czynnik rozgrzewający w bólach reumatycznych i nerwobólach

Spiritus Vini – spirytus winny

Süßholz – lukrecja gładka (*Glycyrrhiza glabra* L.), roślina z rodziny bobowatych, której korzenie zawierają słodką glicyryzynę. Działa rozkurczowo i wykrztuśnie, pobudza przemianę materii, pomaga leczyć wrzody żołądka i dwunastnicy

T

Tausendgülden – tysiącznik, inaczej centuria pospolita (*Centaureum erythraea* Rafn.), roślina z rodziny goryczkowatych, używana w lecznictwie od starożytności. Uważano ją za lek na wszelkie choroby i środek leczący rany; dziś jeszcze wykorzystywana jest w mieszkach ziół stosowanych na zaburzenia trawienia, a także jako środek dezynfekcyjny, np. w płynach do płukania ust. Stanowi ważny składnik w produkcji alkoholi, przede wszystkim wermutu

Tausendgüldenkraut – liście tysiącznika

Tausendgüldenkrautsblume – kwiat tysiącznika

Tertian-Wurzel – Fieberkraut-Wurzel – korzeń zimnicznika. Zimnicznik – popularna nazwa tarczycy pospolitej (*Scutellaria galericulata* L.), rośliny z rodziny jasnotowatych, o działaniu moczopędnym i przeciwzapalnym. Ma także własności uspokajające



Thimian – tymianek

Tormentil – Blutwurz – pięciornik (*Potentilla* L.), rodzaj roślin z rodziny różowatych, tutaj prawdopodobnie pięciornik kurze ziele (*Potentilla erecta*), mający właściwości lecznicze. Pomaga w zatruciach pokarmowych, działa ściągająco, bakteriobójczo i przeciwpalnie. Z kłączy pozyskiwano dawniej barwnik do farbowania tkanin na żółto i czerwono

Tornisol – łac. Torna Solis – niem. Lackmus. Znany i produkowany w Holandii materiał farbujący w postaci podłużnych kostek, bezzapachowy, o ostrym, długo utrzymującym się smaku. Najlepszy jest ten czysty, o ładnym niebieskim kolorze

Tragant – tragakant. Naturalna bezbarwna i bezzapachowa żywica niektórych gatunków traganka. Używana dawniej w cukiernictwie lub przy praniu koronek

Tubulatur – rurka. Krótkie szyjki zatykane korkiem na kuli retorty

V

Vastage – Fastage – barylka

vegatibilische – roślinne

Vergißmeinnicht – niezapominajka

vergläſirt – glasiert – pokryty glazurą

verschneiden – polepszyć, przymieszać lepszego wina

verschollterter – verschallen – wywietrzeć

versilbern – spieniężyć

Violenblumen (gelbe) – Kosaciec żółty (*Iris pseudacorus* L.), może także kosaciec bródkowy (*Iris germanica* L.) lub kosaciec syberyjski (*Iris sibirica* L.), roślina z rodziny kosaćcowatych. Kłącza niektórych kosaćców, znane dawniej pod nazwą „korzeń fiołkowy” ze względu na zapach przypominający fiołki, wykorzystywane były w lecznictwie ludowym i przy sporządzaniu perfum

Violen Wurzel – korzeń kosaćca

W

Wachholderbeeren – jagody jałowca

Wegwarth – cykoria podróżnik (*Cichorium intybus* L.), roślina z rodziny astrowatych, o działaniu wzmacniającym organizm, likwidującym zaburzenia trawienia, a nawet przeciwrakowym

Weinblütthe – kwiat winny

Weinessig – ocet winny

Weinracke – winorośl

Weißer Anton – wiesiołek powabny biały, inaczej okazały (*Oenothera speciosa*), roślina spokrewniona z bardziej znanym wiesiołkiem dwuletnim (*Oenothera biennis* L.), z którego nasion wyłacza się olej uchodzący za lek obniżający ciśnienie krwi oraz regulujący poziom cholesterolu, odtruwający i wzmacniający organizm. Jest też pomocny przy schorzeniach skóry, zwłaszcza w atopowym zapaleniu skóry

Weißer Calmus – tatarak biały

Weißer Senf – gorczyca biała

Weißer Zimmt – biały cynamon

Wermuth – piołun, bylica piołun (*Artemisia absinthium* L.), roślina z rodziny astrowatych, o intensywnie gorzkim smaku, trująca. Działanie lecznicze zewnętrzne piołunu polega na zwalczaniu pasożytów skóry i łagodzeniu bólów reumatycznych, stosowany wewnętrznie pobudza czynność przewodu pokarmowego

Weyrauch – kadzidłowiec (*Boswellia serrata* Roxb. ex Colebr.), drzewo z rodziny osocznowatych, z którego pozyskuje się wonną gumożywicę, służącą po zestaleniu jako kadzidło

Z

Zibleth – Zibeth – piżmo zybetowe, zybet. Tłuszcz o woni aromatycznej, wydzielany z gruczołów wiwery (ssaka azjatyckiego), służył do wyrobu pomad i pachnidel

Zimmt – cynamon. Suszona kora cynamonowca cejlońskiego (*Cinnamomum verum* J. Presl), drzewa z rodziny wawrzynowatych, od wieków używana jako wonna przyprawa. Wyciągi z kory cynamonowej stosowane są także jako środek rozkurczowy, w dolegliwościach trawiennych, przy braku łaknienia

Zimmtblüten – Zimtnelken – łac. *Flores Cassi* – kwiat cynamonu. Nie chodzi tutaj dosłownie o kwiaty cynamonu, ale o pąk kwiatowy prawdopodobnie cynamonu cejlońskiego (łac. *Laurus cinnamomum*), który swoim kształtem przypomina goździk.

Zimmtholz – kora cynamonu

Zober – ceber. Duże naczynie, otwarte od góry. Z dwoma uchami, o kształcie okrągłym lub podłużnym, w którym trzymane są ciecze lub przenoszone z jednego miejsca na drugie

Zwißverwurzel – prawdopodobnie rozmaryn



O Winnicach



W skład *Winnych Konstelacji* wchodzi trzy winnice: *Cassiopeia*, *Terra Constantino Sotto Dorado* i *Aries*.

Winnica *Cassiopeia*, której właścicielem jest Krzysztof Niesłańczyk, powstała 15 maja 2010 roku i znajduje się w Jastrzębiu Zdroju w dzielnicy Bzie Górne. Na powierzchni 600 m² posadzono około 350 krzewów – głównie odmian winorośli właściwej *Vitis vinifera*. Rośliny posadzono w kilkunastu rzędach ukierunkowanych północ-południe, co pozwala na optymalne i równomierne nasłonecznienie krzewów w ciągu całego dnia. Wszystkie czynności związane z roślinami, począwszy od wiosennego cięcia aż do zbiorów, odbywają się ręcznie.

Uprawiane odmiany: Riesling, Gewürtztraminer (na wina białe), Cabernet Dorsa, Regent (na wina czerwone i różowe) oraz Palatina, Arkadia, Muscat Bleu (na wina deserowe). Z uprawianych odmian produkuje się wino jakościowe zgodnie z tradycyjną sztuką winiarstwa, dbając o każdy szczegół, aby wino było naprawdę wysokiej jakości.

Nazwa winnicy nawiązuje do widocznego nad nią gwiazdozbioru nieba północnego, którego najjaśniejsze gwiazdy tworzą figurę zbliżoną do litery W. Według mitologii greckiej Cassiopeia była piękną, lecz zarozumiałą królową Etiopii, a legendarne wierzenia przedstawiają ją jako kobietę zarozumiałą i samolubną. Winorośl, podobnie jak grecka mityczna bohaterka, jest piękną i samolubną rośliną, z którą należy obchodzić się ostrożnie, ale jednak odważnie i stanowczo, bo tylko wtedy odwdzieczy się owocem najwyższej jakości.

Winnica *Terra Constantino Sotto Dorado*, której właścicielami są Monika i Michał Guc, znajduje się w Mikołowie-Śmiłowicach, w uroczym zakątku Górnego Śląska. Krzewy zostały posadzone w 2017 roku na terenie pochylonym w kierunku zachodnim. Obecnie powierzchnia nasadzeń wynosi 5 arów i na tym obszarze uprawiane są cztery odmiany winorośli: Solaris, Muscaris, Zweigelt, Dornfelder.

Sama nazwa Terra nawiązuje do włoskich pomysłów, gdyż na winnice we Włoszech mówi się „terra”. Constantino – to Konstanty, syn właścicieli. Dorado – to gwiazdozbiór złotej ryby.

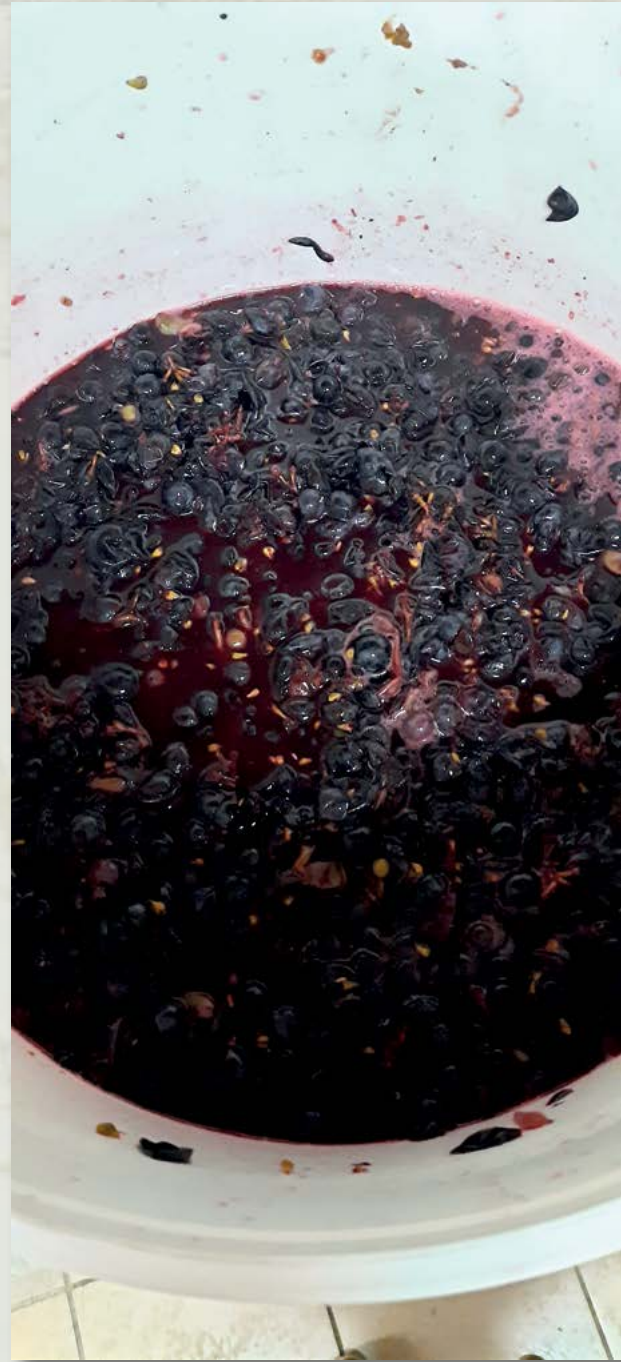
Właściciele tej winnicy, tj. Monika i Michał, zainspirowani włoskimi zielonymi wzgórzami, postanowili wybudować w Mikołowie dom w stylu tokańskim, a w swoim ogrodzie zamiast iglaków posadzić w 2017 roku winorośl, mając tym samym włoskie widoki z okna swojego domu. W ten sposób stworzyli oni kawałek Włoch w Mikołowie.

Trzecia winnica, wchodząca w skład *Winnych Konstelacji*, to najmłodsza, a zarazem największa z trzech winnic. Powstała ona w 2020 roku w miejscowości Rudziczka k. Pszczyny. Jeden z właścicieli – Jan Szlachta – jest kucharzem. Poszukując do swoich potraw zacnych trunków, które podkreśliłyby ich smak, wpadł na pomysł założenia własnej winnicy. Tym sposobem powstała winnica *Aries*, która już niebawem wzbogaci zbiór *Winnych Konstelacji*.

Winnica *Opole* to przedsięwzięcie rodzinne, prowadzone przez ojca Piotra Kondzielę i dwóch synów, Mateusza i Adriana. Jak wskazuje sama nazwa, winnica znajduje się w dzielnicy Opola – Wróblinie, niedaleko wolno płynących rzek Odry i Małej Panwi. Pierwsze krzewy winorośli, które pan Piotr posadził kilka lat temu, miały posłużyć do zrobienia jednego dymionu domowego wina. Z czasem panowie zaczęli je dosadzać i ten proces trwa do dziś – posadzili już parę tysięcy krzewów i wszystko wskazuje na to, że to nie ostatnie. Winnica jest odzwierciedleniem ich wspólnej pracy, siły a przede wszystkim wsparcia.

Produkowane są tu: Riesling, Solaris, Seyval Blanc, Sauvignier Gris, Muscaris, Muskat Odesskij (wina białe), Pinot Noir, Cabernete Cortis (wina czerwone) i Rondo (wino różowe).

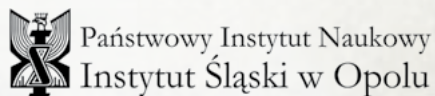








Archiwalne Źródła Tożsamości, 3



ISBN 978-83-956475-0-5 (książka)

ISBN 978-83-956475-1-2 (pdf)

ISBN 978-83-956475-2-9 (epub)

ISBN 978-83-956475-3-6 (mobi)

ISBN 978-83-7126-376-7 (książka)

ISBN 978-83-7126-377-4 (pdf)

ISBN 978-83-7126-378-1 (epub)

ISBN 978-83-7126-379-8 (mobi)



POD REDAKCJĄ NAUKOWĄ
Mirosława Lenarta

KOMITET REDAKCYJNY
Małgorzata Iżykowska
Sławomir Marchel
Aleksandra Starczewska-Wojnar

Copyright
ARCHIWUM PAŃSTWOWE W OPOLU

Jednym z głównych zadań archiwistyki jest zachowywanie pamięci o dorobku kulturowym poprzednich generacji, ale również upowszechnianie wiedzy o przeszłości, utrwalanie pamięci o niej lub też przywracanie do pamięci społecznej zjawisk, wydarzeń i tekstów je opisujących. Publikacja pani Małgorzaty Błach-Margos oraz pani Małgorzaty Iżykowskiej wpisuje się bardzo dobrze w tę szczególną rolę opolskiej archiwistyki. Jestem o tym głęboko przekonany, że znajdzie ona czytelników wśród historyków kultury, kulturoznawców, biochemików, wytwórców napojów alkoholowych, winiarzy, osób zainteresowanych kulturą i historią Śląska, ale także – po prostu – wśród koneserów trunku, który łączył ludzi od wielu tysięcy lat.

dr Jarosław Bogacki, Instytut Językoznawstwa UO

