

WALLENSTEEN, JOHAN PETER

**Underwisning om saltpetters kokning
samt saltpetter-jords igenkänning och
anläggning, inlemnad i Kudby sockenstuga,
af J.P. Wallenstein ... Neuwo saltpetarin
keitämisestä ja myös, saltpetari-maan tund**

Stockholm
1805 :

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>

WALLENSTEEN, J. P.

Talensk.
Kem. Tellv.
(Kor.)
1700^o-1829

Undervisning
Om
Saltpetterens Kötning

Samt

Saltpetter-Jords
Igenkänning och Anläggning,
Inlemnad i Rudby Sockenstuga,
Af

J. P. WALLENSTEEN,

Prost i Rudby.

Neuvo

Saltpetarin Keitämisestä

ia myds,

Saltpetari-maan

Tundemisesta ja Tygdrakenuresta

Sisällejärety Rudbyn Pitäjätupaan

J. P. WALLENSTEENiltä,

Promasti Rudbyssä.

Stoekholmisa,

Präntäty Kuning:sesa Suomalaisesa Präntisä,
Direktorin Joh. A. Carlbohmin tykänä, 1805.





Shuru knappast någon gifwes i denna Församling, som icke sjelf sett den Saltpetterskökning, jag utan allt biträde af Saltpettersjudare, nyligen verkställt, och med hwilken jag icke på det nogaste samtalat om allt hwad till kökningen hörer, will jag dock på fleres begäran lemna derom följande undervisning, att, af den som behagar, få läsas i Socknestugan.

Till några Lisp. Saltpetters kökning behöfwes ej andre kår, än dem hwar en äger i sitt hus. Brån. eller brygg-panna eller kittel, ett wanligt kår, så, balja, eller från salt rengjorde sill- eller strömmings-sjerdingar. Än mindre behöfwes nya anstalter för att koka allenast ett halft Lisp., och aldraminst för att koka några skåp.; sådant kan ske i en mindre panna eller gryta.

Sedan karet blifwit satt på en bock, så högt, att en så eller balja går derunder, på des botten lagd en rost af kåppar med gran- eller annat ris deröfwer, för att hindra jorden tillräppa afwinningen; samma kår nästan fylle med den bästa Saltpetterjord och hwarstals spisaska, slås derpå brunns- eller annat sump- eller pbl-watten, att det står wäl öfwer jorden. Har man tillgång till aska, kan deraf blandas ända till en sjerdedel mot jorden. Utan all aska fås allenast litet Saltpetter ur jorden, och denne ofta så oren, att han smälter wid minsta



Waikka tässä Seurakunnassa aiwan ha-
wat löyty, jotka ei itse ole nähneet
kuinga minä ilman Saltpetarin kei-
täjän avulla nykyisin olen Saltpetaria wal-
mistanut, ja joidenka kansa minä en tarckam-
masti ole kekkustellut kaikissa kuin keittämisehen
tule; niin tahdon minä kuitengin uisammain
anomisen jälkeen, siitä jättä seuraavaisen neuvon,
luettomaksi Pitäjän-tuvassa sildä kuin tahto.

Muita astioita ei tarvita muutambain
leiwissäin Saltpetarin keittämisexi, kuin jokoi-
sen huonessa löytyvät. Potto-eli Beygu-panna
eli kattilata, tavallista ammea, saarvia, bals-
jua, eli suolasta puhdistetuita silli- eli silacka-
nelikoita. Sitä vähemmin uusia neuvoja ai-
noastans puolen leiwissäin keittämisexi tarvitaan,
ja kaiktiin vähemmin muutambain naulain wä-
mixturehen, kuin vähemmässä pannussa eli pa-
dassa tapahtua taita.

Sitten kuin ammet on pukiin eli jalkain pääl-
le pandu niin forkialle, että saarwi eli basju sen
alla seisoa taita, sen pohjalle kapuloista kuurna
pandu, kuusen- eli muulla haolla sen päälle, että
misexi maata tukitsemasta weden poisjoutua;
sama ammet kille täytetään parhalla Saltpetari-
maalla ja warwittain toron tuhalla, löydään
senpäälle lähde- eli muuta allicko- eli kulju- wettä,
niin, että se hywin maan yli seisoo. Jos tuhtaan
päälle waraa löydyis, niin siitä nejenneen o-
saan asti maata vastaan, sekoitetta taitaan.

sta fuktiga wäderlek. Källwatten är till Salt-
petters utlakning mindre tjenligt.

Nästföljande dag astappas detta watten; nytt watten påslås och astappas, och om jor-
den är god, påslås och astappas för tredje gång
gen watten; annars icke.

Karet tömmes och annan jord med affa
blandad lägges deri lika som förut; det först
på förra jorden astappade wattenet slås först der-
på; sedan det 2:dra; sist det tredje, och efter-
åt nytt watten ur brunnen eller pölen. Den
första luten bör då wara stark nog, om annars
jorden warit god.

På 3:de karet slås då allenast den efter-
gående luten, hwart kar efterföljes med friskt
watten.

På lika sätt fortares med så många kar
man sjelf behagar att anställa kokning efter,
till den myckenhet Saltpetter man åstundar.
Jordens godhet bestämmer beswäret och winsten.
Denna godhet känner hwar och en sjelf af de
omdömen Saltpetterssjudare gifwit derom då de
deraf kokat.

Den således utlakade luten låter man stå
några dagar i sina kårer orörd, för att sätta
till botten den orenlighet, som kunnat medföl-
ja

Ilman kaiteta tuhvata ainoastans wähen
Salpeteria maasta saadan, ja sitäkin usein
niin ruojaisna, että se wähemmäskin kaste-
itmasa poisfulaa. Lähdewesi on wähemmin
keltwollinen Salpeterin ulostiuuttamiseri.

Jälkenseurawaisella päiwällä tämä wesi
uloslasteraan, uutta lyöddään siian, ja poisla-
stetaan; ja jos maa hywä on, päällelyöddään
ja poislasteraan wettä wiellä kolmannen kerran,
mutta muutoin ei.

Ammet ryhjenetään, ja jällens täytetään
muulla tuhwalla sekoitetulla maalla niin kuin
ennengin; se endisestä maasta ensin poislaster-
tu wesi, waletaan ensin sen päälle, sitten se
toinen, erällens se kolmas, ja wiellä sen jälkeen
uutta wettä kairwosta eli kuljusta. Se ensim-
mäinen lipiä on silloin kylläri wäkewä, jos
muutoin maa hywä ollut on.

Kolmandeen ammehen ainoastans edellä
kähwäinen lipiä waletaan; joka ammet jälken-
wirutetan puhtaalla wedellä.

Samalla muoto mänerätän niin monen
ammein kanka, kuin sen tahdotun Salpeterin
paljouden jälkeen keittä mjetän. Ja on se it-
se maan hywyyys joka waiwan ja woiwon mää-
rä. Tätä hywyytä itse kulin siitä todistuksesta
runde, kuin Salpeterinkeittäjä, siitä keittä-
sens andaneet owat.

Se niin muodoin ulostiuuttettu lipiä,
mahtapi likuttamata muutamat wuorokaudet
seisoa astioisans, että se lika kuin ammeista
myö.

Ja ut koret. Bäst är att på desse kåril hafwa tapphål 2 tum från botten, för att ut dem kunna tappa luten i kokpannan, utan att uppgrumla orenligheten. En wid och grund panna kokar fortare med mindre wed än en djup och trång.

Pannan eller Kittelen bör wara inmurad till besparing af wed och winnande af jämn kokning. Dragrör under kårilen öka åfwen eldens hetta och bespara wed. Kokningen får ej wara stark — af stark kokning förflyger mycket Salpetter, och är mer om pannan kokar öfwer bräddarne.

Under kokningen affkummas litigt den på luten uppflytande orenligheten. Denna slås i en liten korg, stående på kappar, lagde öfwer pannan, att den medföljande luten må återvinna i pannan.

Så fort luten infokar, påspådes annan lut. Men på det ej kokningen må affylas wid hwar påspåding, så ställes på pannans brädd en så eller fjerding, fylld med lut. I ett tapphål på densamma 2 tum ifrån botten, sättes en halmudd och en swicka. Derigenom rinner sakta i pannan så fort, som behöfves. Den under tappålet qwarblifwande luten i såen, innehåller merendels nedfunken orenlighet, som icke får komma i pannan. Den borthålles i särskilde kåril. Luten i pannan hopkokas slut
till

myötäseurannut liene, ennättäis pohjaan lasse-
dua. Parasta on, että tappi läpi näitä assi-
oisa on kapi tuuma pohjasta, että niistä lian
sowaisemata, lipiä keitto-pannuhuun lastetta
taittan. Wäljä ja matala pannu wähemmi-
lä puilla pikemmin kiehuu, kuin sywä ja
kapia.

Puiden säätämiseksi ja tasaisen kiehumis-
sen woittamiseksi, niin pannu eli kattila tarwi-
tis olla sisälle murattu. Hengi läwet astiain alla,
lisäwät myös rulen kuummutta ja säätäwät
puita. Kiehuminen ei saa olla ylöw kowa, ko-
wasta kiehumisesta paljon Salpeteria pois
suitsuttaa, ja vielä enemmän, jos pannu wjer-
ten yli kiehuu.

Keittämisen alla, se lipiän päälle koho-
wainen ruoja ahkerasti poiswahdotetan, ja sy-
dään yhteen, kapuloiden päälle pannun yllisen
asetettuun koriin, että se myötäseurawainen li-
piä mahdais pannuun takaisin juosta.

Niin pian kuin lipiä sisälle kiehu, niin
muuta lipiä lisetään; mutta että keittämys ei
mahdais joksaitfen lisännyksen alla kylmennyä,
niin lipiällä täytetty saawi eli nelikko pannun
wierehen asetetan. Tappiläpeheen sen päälle
2. tuuma pohjasta, pannan olki tuppo ja hen-
gi läpi, jonga kaurta hiljallen tarpen jälkeen
pannuhun juogepi. Se tappiläwen alla jääwä
lipiä, on enimmittain pahias wajonnut lika,
joka pannun ei saa tulla, waan poiskaadetaan
erinnaiseen astiaan. Lipiä keitetään pannussa

religen till den styrka, att en droppe deraf, fälld på glas, tallrik eller knif, stelnar så snart han fallnar. Men på det Saltpettern ej må förbrännas på bräddarne i den större pannan, då luten deri börjar minska, kan sluteliga hopkokningen ske i en mindre. 100 kannor utlakningslut, hopkokas till 2 a 6 kannor, allt efter lutens godhet och styrka. Vid slutet af denna hopkokning lägger sig ofwarpå luten en brun och klar hinna, bestående af koksalt, som noga affkummas.

Denna sålunda hopkokade lut öses i en så eller fjerdning för att få sätta orenlighet eller koksalt till botten och kring lanternerna. Saltpettern sätter sig icke för än luten blir swal. När hon blir tjum, aftappas hon genast genom det 2 tum öfver botten warande tapphål, helst i Koppar- eller stenkärl. Efter 2 eller 3 dagar, som hon stått stilla orörd, afhålles hon ur des- sa kärl; kärlet ställas derefter på kant, att luten måtte wäl få afrinna af Saltpettern. Koksaltet, som satt sig till botten och kring lanternerna i fjerdningen är ganska salt — duger till insaltning, men icke att blandas med Saltpettern: Det är fyrkantigt, likt en tärning, stort som större och mindre gryn — sprakar likt annat salt i elden — Saltpettern är deremot långspirig, brinner i elden utan att spraka.

sihen wälewyyteen asti, että pisara sirtä, kla-
sin, talrickin eli weitsen päälle langetettu, hyyty
niin pian kuin se jähty. Mutta että Salpe-
tari, sen suuremman pannun wierihin ei mah-
dais palaa, koska lipiä rupia wähenemään, niin
lopullinen keitos taita wähemmästä tapahtua.
100. kannua lipiä kookoonkeitetään hyytydens
ja wälewyydens jälkeen, haman 2:teen eli 6:teen
kannuun asti. Tämän kookoon keitoren lopulla,
yri mayankarwainen, kirkas ja keitto-suos-
ka sisällens pitkäwäinen kalwo itsens lipiän
päälle lastepi, jota tarckasti pois otettaman
pitä.

Tätä niinmuodoin kookoonkehutettua li-
piätä, laodaan yhteen saamiin eli nelikohon,
että lika ja keittosuola saapi lastendua pohjalle
ja wierille. Saltpetari itsiens ei lastee en-
nen kuin lipiä jähty. Koska se häälöy, laste-
taan se kohta sen 2. tuuma pohjalda olewai-
sen toppiläwen kautta, kernahimmin kupari- eli
kivi astiaan. 2:den eli 3:men päivän perästä
kun se liikuttamata seisonut on, poiskadetan
se näistä astioista, jotka sitten asetetaan kulmain
päälle seisomaan, että lipiä mahdais hyytyä
Saltpetarista poisjuosta. Keittosuola joka on
nelikon pohjalle ja wiertien ymbäri itsens istu-
tanut, on warsin suolainen — kelpapi suolami-
seri, waan ei sekoittamiseri Saltpetarin kansa:
Se on neliskulmainen, tärningin kaltainen,
sauri niin kuin krouwinmat ja hjenommat kry-
nit, prässky niin kuin muu suola wakkiosa —

Den lut som blir öfrig, kallas moderlut. Om man icke will gömma henne till nästa års fokning, kan hon omkolas och Saltpetter fås derur, på det sätt, att stark lut af spisaska sås litet i sänder deri. Luten blir deraf lifasom mjölkblandad, derpå uppspädes hon med litet watten och ställes orörd några dagar i en fierding eller så: Örentligheten sätter sig då till botten — den klara luten astappas och inkolas under skumning, till des en droppe deraf stelnar på glas, tallrik eller jern så snart han kallnar — hon ställes sedan lika som ofwansföre är sagt att kallna. Med den lut, som hårefter öfverblifwer, sedan hon affatt sin Saltpetter, kan fortfaras på samma sätt flere gånger, så länge något är qwar deraf.

Detta är hela den konst, som så mången imbillat sig wara större, än att någon den kan lära, och detta är ock hela det arbete, som gjort så mycket bryderi och fruktan för att det angripa, så många förslag att det verkställa.

På ofwansfrefne sätt har jag af 4 last jord, hemtade annorstädes ifrån, då jag sjelf icke haft någon, hwardera innehållandes 3 kubik alnar, fått 16 skålp. ganska god Saltpetter, som efter nu warande pris, minst kan wär-

Saltpetari on sitäwastaan pitkänomainen, ja pölä präistymätä tulesta.

Se ylitse jääpä lipiä kutsutaan emälipiäxi. Ellei sitä tulewan vuoden keittohon sästetä tahdota, niin se jälleen taittaan keitetää, ja Saltpetaria sillä lailla siitä saada, että se wähitellen lisätään toron tuhwan lipiällä. Lipiä tule siitä niin kuin olis se maidolla sekoitettu, sitten se wädellä wähen lisätän, ja seisokuttamata muutambia päiwä nelikösa eli saawisa: Likaisuus lasse silloin pohjalle, se kirkas lipiä uloslasketan, ja wahdorupen alla kofonkehutetan sivi, kuin pisara siitä, hyryä klastin, talrickin eli raudan päälle niin pian kuin se jähy — se asetetan sitten niin kuin ylembänä sanottu on jähymän. Sen lipiän kansa kuin ylitseen jääpi, sitten kuin se Saltpetarians andanur on, taittan usiammat kerrat samalla lailla mänetettä, niin kauran kuin jotakin siitä jäsjillä on.

Siinä koko se taitto seisopi, jota moni on teeskellyt suuremmaksi kuin että se keneldäkän oppitta taittais, ja siinä koko se työ onbi, kuin niin paljon huolda on markansaattanut, pelwoista että siihen ruweta, niin monia neuwoturia sen tekemisestä.

Ylembänä mainitulla muoto olen minä 4:stä mualda tuoduista maa kuormista, kossa itselläni sitä ei löytnyt, kukiin kuorma 3:sta kubik kynästä, saannut 16:dä nautaa warstin hywää Saltpetaria, kuin nykisen hinnan jäl-

ken,

wärderas till 5 Riksd. Men af starkare jord, hade kunnat blifwa 32 skåp. När man afräknar 1 Riksd. 24 skill. Banko, som Kronan betalar för Lisp., är hela beswäret och omkostnaden derwid icke wärd en plåt. Hela kokningen med den panna jag har, 27 tum wid och 14 tum djup, innehållande 47 kannors rymd, påstod i 3 dagar. Af wed åtgief en wanlig bår. Sedan om qvällarne ett par tråd woro underlagde, dör och spjell tillstängde, fick pannan koka om nätterna, utan tillsyn, så länge hon kunde. Om morgonen skedde ny underändning. Således är denna Saltpetterskatt af alla den minst kostsamma och minst kostiga att utgå. Saltpettersjorden lider aldrig miswärt, lik andra näringar, den tillskapar och förökar sig sjelf — Om olägenheten nekär någon att hafwa den under sina hus, kan den med liten anstalt göras annorstådes så god man will — hwarom följande afhandling.

ten, wähhimmäyikin taittan arwata sitten Riikin talarin. Mutta wäkwämmästä maasta olis 32. naulaa taitanut tulla. Koska 1. Riikin talari 24. skill. Banco rahasa kuin Kruunu leiwittästä mayaa, poisluetan, niin koko waiwa ja kustannus tässä, ei plätuakan mayaa. Koko keitos minun pannullani, joka on 27. tuuma awara ja 14 tuuma syvä, wetäin 47. kannua, päälle seiso 3 päivää. Niistä kului tavallinen paart. Sitten kuin muutamat puut ehtoisilla tulit al lepanduixi, owi ja spelli suljetuxi, niin pannu öinä sai ilman peränkatandota kiehua niin kauwan kuin se taissi. Namuisilla uusi allerwiritys tapahdui. Niin muodoin tämä Saltpetarin wero kaikista on se wähemmin kulutta wainen ja wähemmin konstikas ulostehtää. Saltpetari-maa ei koskaan kärsi katowuotta niin knin muut elatus keinot, se kaswa ja karttu itsestän — Jos jollakulla olis se wastus, ettei hänen huoneens alla Saltpetarin maara löydyis, niin se wähhällä waiwalla taittan muualla tehtää niin hywäxi kuin tahdotan — Josta seurawainen neuwo.

 Ruin



Saltpetter. Jords

Igenkänning

och

Anläggning.

All sand eller sandmylla under Bodar, Es-
gar, Fåhus, men i synnerhet under Stall, in-
nehåller Saltpetter, så framt den icke hindras
att våra deri, af bottenlyra i jorden, af tak-
dropp, rågn eller flodvatten. Där så finnes,
måste det, om belägenhet medgifver, afledas med
diken. All slags lerfri sand, men i synnerhet
saltsjö sand, utgör det huswudsafeligaste i Salt-
petter-jord. Man finner äfwen Saltpetter starkt
våra i den sand, som blifwit upplagd till fyll-
ning på troshötnar i hus, men aldeles inter
i den deri blandade torf eller jord. Vera är der-
sill orjientligast.

Uf



Kuinga Saltpetari-maa

Lunnetan

ja

Syödraketan.

Raikki hietä ja hjetainen mulda Vittain, Lu-
gin, Nawettoin ja erinomattain Hewois-tallein
olla, sifällens pita Saltpetaria, ellei se muu-
toin estera kaswamasta siinä, pohjan haparu-
resta maasa, rästästä, sarehesta eli weden pais-
sumuksesta. Josa tainkaltaisia löhyt, niin ne
jos tita myödenanda, ojilla poistalutettaman
pita. Raikki sawitoin hjeta, ja erinomattain
fuolaisen meren, on se kelwollisin Saltpetarin
maa. Saltpetari löhytän myös hywin kaswa-
wan hjedasa, kuin rähtöxi crossipohjain päälle
huoneisa pandu on, waan ei suingan niisa sen
kansa sekoiteruisa turpeisa eli muusa maasa. Sa-
wi on siihen kaikken wöihin kelwollinen.

Sii-

Af Saltpetterssudares tätare återkomst eller
 längre bortowaro, deras mer eller mindre lö-
 nande forskning, och det omdömme de gifwit om
 hwarje ställe, kan hwar en sielf dömma om sin
 Saltpetter-jords egenkap. Man kan ock pröf-
 wa den på följande sätt: En wanlig tratt,
 hwars pip blifwit löst tilltäppt med rent blås
 eller linne, fylles med jord. Batten hålles der-
 på till des några droppar gå derigenom, som
 fälde på rent Glas, Postelin, en sten-tallrik
 eller blank knif, ställes att orörde få bortdun-
 sta. Om, sedan de borttorkat, de lemna stri-
 mor efter sig, lika som några tät intill glaset,
 postelinet &c. liggande små här, så innehåller
 jorden Saltpetter, efter dessas gröfve eller finare
 beskaffenhet, större eller mindre myckenhet.
 Små prickar som sätta sig emellan Saltpetter-
 strimorna, wisa hwad proportion af koksalt ock
 så finnes i jorden. Wisa sig aldeles inga stri-
 mor, utan endast prickar, så innehålles i jor-
 den ingen Saltpetter, utan endast Koksalt, och
 så twärtom. Då man gjort försök med flere
 slags jord, blir man genom jämförelsen en upp-
 lyst kännare af de olika jordarternes mer eller
 mindre bördighet af Saltpetter.

Där husens belägenhet på berg, eller på
 fur eller sankt wall, eller endast på lergrund,
 hindrar Saltpetterens wäxt under demsamma,
 Fun.

Siiik, jos Saltpetarinkeitajät tihheimän
 owat palajanneet eli kauwemman poisolleet,
 heidän suuremmasta eli wähemmästä saalistans,
 ja siitä todistuksesta kuin he kustakin paikasta
 andaneet owat, taita kufin itse arwata Salt-
 petari-maans latua. Muutoin see seurawaisella
 tavalla koetelda taittaan: Tawallinen tratti jon-
 ga piippu puhtailla rohtimilla eli aiwinaisella
 on löyhästi tukittu, täyretään maalla. Wettä
 päällekaadetaan sipi, että muutamet pisaret sen
 läpitsen tiuckawat, jotka langeretut puhtaan
 flasin, postlinin, kiwi-talrickin eli firekaan weit-
 sen päälle, asetetaan liikuttamata pois kuit-
 man, jos he sitten jälkeensä jättäwät muutam-
 bia pjenden karwain kaltaisia ranneita flasin
 eli postlinin w. päälle, niin maa näiden ran-
 nein krouwinman eli hjenomman laadun jäs-
 ten, enemmin eli wähemmin Saltpetaria si-
 sälläns pitä. Vienet pilkut kuin Saltpetariran-
 nein wälille itsiäns panewat, näyttäwät pal-
 jouden keittosuolasta kuin myösk maasa löyty.
 Ellei ranneita ensingän jäs, waan ainoastans
 pilkujä, niin keittosuolaa waan ei Saltpetaria
 maasa löyty, ja toisin wastaisesa tapauksesa.
 Koska uftammat maan-ladut koetellaan, niin
 yhteensowittamisen kaurta hywin opitaan tunde-
 maan, kuinga erinnäiset maanladut sisälläns pi-
 täwät enemmin eli wähemmin Saltpetaria.

Koska Saltpetarin kaswo huondein alla es-
 stetään siitä, että he taita makawat kallijoin-,
 eli happamen- eli wajowaisen-, eli ainoastans sa-

fanna, utan husens ombyggnad eller flyttning, Saltpetter-lador anläggas med så litet besvär och kostnad, att de rikt skola betala företaget. Till besparing af byggnad och taf derpå, anläggas dessa lador tät invid en husvägg, på det sätt, att derinvid uppstånges af gårdset och stark stafwer en aflång fyrkant, till den längd man behagar, af 4 till 8 alnar eller mer, samt 3 till 4 alnars bredd, och wid på 2 alnars höjd. I denna instängsel lägges lerfri sand, hälst från Saltjön, med något deri inblandad ruten halm, eller vuttet gräs eller agnar efter lin- och hamp-bräkning, eller stjellar af tobaks- eller kåt-land, eller waf och gräs, uppkastadt i sjöstranden, eller sophögar, bykassa, mur- och tegelstens-grus, eller hwad hälst man af dylikt kan åga tillgång till, tillika med något får- eller höns-gödsel. Sanden bör dock alltid utgöra rådande ämnet. Allt detta hopblandadt, lägges till en höjd af 1 eller 2 alnar wid ena ändan eller sidan inom stängseln. Rum måste vara åt andra ändan eller sidan till denna jordblandnings omkastning. Om härunder lägges en botten till en fjerdedels eller en half alns höjd ifrån marken, så tät af gårdset eller stockar, att ingen jord rinner igenom, så bewarar han icke allenaft Saltpetter-jorden ifrån fryra, utan ock genom det blifwande draget under Saltpetter-jorden, befordras Saltpetterens svarare tillwäp. Detta allt betäckes med ett emot husväggen snedt stående taf af halm, bräder

wi perusturen päällä, taitaan huonden sitred-
 mänd, Saltpetari-latoja niin wäähällä waiwal-
 la ja kustannuspella tehtää, että he rikkaasti e-
 desottamusta palkitsewat. Rakennusen ja katon
 sen päälle säätämisexi, nämät labor asetetaan
 tikille huonen seinää, sillä muoto, että siinä
 aidaxista ja wahoista seinäxistä ylösaidataan
 nyi pitkänomainen neijäkulma, siihen pituuden
 kuin tahdotaan, 4:stä 8:peen kynnärään asti,
 eli enemmän, ja 3 eli 4 kynnärää lewitä, ja
 ympärins 2 kynnärää korkia. Tähän aittuureen
 pannaan sawitöinda hjeta, kerrahammui suo-
 la-merestä, johonga sekoitetaan jotain määränyt-
 tä oskija, eli määrännytä ruohoa, eli kaunoja,
 pellawan- ja hampun toukuruksen jälken, eli war-
 ret Supaki- ja kalimaissta, eli järwen rannoilla
 ylösheitettynyttä kabiloja ja ruohoja, eli suhjuja,
 peso-tuhkaa, muuri- ja tiilikiwien soraa, eli mi-
 tä hymans tainkaltaisista löytyne, ynnä jotain
 lambain eli kanain sonda. Eninosa piteä kui-
 rengin aina oleman hjeta. Paiteki tämä pan-
 naan yhtensekoitettuna 1:den eli 2:den kynnärän
 korkeuteen, yhteen päähän eli wierelle aiturin
 sifälle. Toisessa päässä eli wierellä tarwitse sia
 löytää, tämän maan-sekoituksen mullistamisexi.
 Jos tämän alla pannaan niin tihti pohja ai-
 daxista eli hirsistä, neijäs osa eli puoli kynnärä
 massa, ettei joku maa sen läpi poisjuore, niin
 wariellaan senkautta ei ainoastans Saltpetari-
 maa happanemassa, waan edesautta myös tuu-
 lenweto Saltpetari-maan alla, Saltpetarin

bråder eller yter, och tillstänges åfwen på alla sidor, att hwarken rågn, snö eller sol åtkommer Saltpetter-jorden. En öfning lemnas, hållt på norra sidan där stuggan är starkast, för att derigenom inkasta urin efter människor och boskap, dyng, brunswatt, bykasta, byk-lut, sopor, diskwatten eller hwad hållt för afstråde man får, som annars aldrig kommer till nytta, men här använde, gifwa Saltpetter. Denna lilla plantlada anlägges dertfore nära till hands wid mangården, för att med så mycket större beqwåmlighet kunna ditkasta dese dageligen blifwande afstråden. Saltpetter-jorden skall deraf alltid hållas fuktig, men icke mycket wåt, så att hon genomfilas deraf och Saltpetteren utdrages. Ömskylas tillika denna således hoplagde jord 4 till 6 gånger om året, så blir hon så Saltpetter-stark, att hon kan affokas hwart annat år. Men liggande orörd eller öf-skydad, kan hon icke affokas oftare, än hwart 6:te eller 7:de år. En dylik anlagd plantlada kan ses wid mitt Boställe.

När af ett last jord om 3 kubik alnar kan fås 8 till 9 skåp. Saltpetter, om wid utlakningen tillräckelig spis eller potaska nyttjas, så behöfwes till den årliga Saltpetter-skatten för ett helt hemman, samt, för att åfwen så Saltpetter till husbehof och något till försäljning,
alle

pikaisembata kasvamista. Tämä peitetään yh-
 dellä huonen seinää vastaan kallellans seisowai-
 sella katolla oljiista, laudoista eli hylkylaudoista,
 ja suljetaan myös ylönn ymbäri, ettei sade, lu-
 mi eli auringo sa tulla Saltpetari-maahan.
 Laucku jätetään kernahimmin pohjan puolelle ku-
 sa warjo wäkewin on, että sen läpi taittan si-
 sälle heittä ihmisten ja älkänden kusta, sonda-
 allieko wettä, peso tuhkaa ja lipiää, lakai-
 stusia, diski-wettä, eli mitä hylkyä hywäns,
 kuin muutoin ei kofkan hyödytyxyri tule, waan
 tässä anda Saltpetaria. Tämä pikkainen Plan-
 tu-lato raketan sentähden tiki kāsille miespihaan,
 että nämät päiwelliset hylkyt sitä näpiämmästä
 sinne heitettää taittaan. Saltpetari-maa pitää
 sillä aina tuorena pidettämän, mutta ei ylönn
 mätkänä niin että se siittä läpitsen siilitan, ja
 Saltpetaria uloswedetään. Jos tämä niin muo-
 doin kokonpandu maa siinä siwusa 4:stä 6:teen
 kerran asti wuodessa lapioitellan, tule se niin
 Saltpetari-woimakari, että se joka toinen wuo-
 si keitettää taittan, mutta liikuttamata eli la-
 pioittamata, sitä ei taitta keitettää usemmin
 kuin joka 6:des eli 7:mes wuosi. Senkaltainen
 Plantu-lato saadan nähtää minun Boställisäni.

Koska jokaisesta 3 kubik kynnärän maa-kuor-
 masta saadaan 8:stä 9:peen nautaan asti Salt-
 petaria, jos muutoin kylläri toton tuhkaa eli
 potaskua prukatan; niin kokonaisen Talon wuo-
 risen Saltpetari-werohon, ja myös omari tar-
 peri, ja jotain myytäväxi, ainoastans tarwi-
 taan

allenast 4 till 5 last jord, på detta sätt upp-
 lagde och stötte. Vid hvar kokning deraf hware
 annat år, har man omkring 2 Lisp. Saltpet-
 ter, och dertill af Kronan 1 Riksd. 24 Skill.
 i Banco, som gör 2 Riksd. 12 Skill. i Riks-
 gåld för hware Lisp. man lemnar i skatt. Stör-
 re anläggning ger rikare belöning, den som
 derom ästundar underrättelser, finner den i de
 widlyftigare beskrifningar, som flere kännare i
 detta ämne utgifwit. Ofwanstående är skrifwit
 för dem af Allmogen, som igenom industri och
 utan kostnad wela håldre bespara än försingra
 sina små tillgångar. Rudby församling af 87½
 hemman, skulle för inköpet af sin Skatt-Salt-
 petter 43½ Lisp. och tillika med förlusten af hwar
 Kronan dershöre betalar, förlora årligen minst
 400 Riksd. Riksgäld, som, då annan industri
 icke tillbakabringa dessa pengar, skulle sluteligen
 aldeles urmatta Soken. Olyckligast för Riket
 om Saltpettern skall bli en import-wara, ut-
 draga våra pengar, öka vår handels under-
 wigt. Bäst att sielf koka och sielf winna. Be-
 hålla pengarne både i Riket och i Soken.

raan 4 eli 5 kuorma, tällä lailla ylös pandua ja korjattua maata. Jokaisen keiton jälkeen siitä joka toinen vuosi, saadan liki 2 leiwiskää Saltpetaria, ja vielä siihen tygö jokaisesta leiwiskästä kuin werosa annetaan, Kruunulda 1 Riikin talari 24 skill. Bancosa, kuin teke 2 Riikintalaria 12 skill. Riikin welka Rahasa. Suurempi laitos rickammaasti palkitse; joka siitä opetusta halaja, saapi sen niissä lawiammissa edeskirjoituyissa, kuin usiammat tundejat tässä ainesa ulosandaneet ovat. Tämä on kirjoitettu niille yhteisessä Kansasta, kuin huolen pidolla ja ilman kuluja fernammin tahtomat säästä kuin tuhlatatä räpäätä waratans. Rudbyn Seura- lunda 87½ Talosta, kadotais werosaltpetarins 43½ leiw. sisälle ostamisen ynnä mistamisen kautta siitä kuin Kruunu sen edestä maxapi, wuotisesti wähimmäyrikin 400 Riikin talaria Riikin welka rahasa, jotka, koska nee muulla toimella ei takaisin saatetta taitta, lupoyi kokonans häwitäis Pitäjäätä. Rowin onnetoin se Waldakunnalle o- lis, jos Saltpetaria pidäis Ulkomailla sisälle tuo- taman, ja se niinmuodoin uloswedäis meiden rahamme, ja lisäis kaupamme sortoa. (Handels underwigt). Parasta on, että itse keittä ja itse woittaa. Sällyttä rahan sekä Waldakunnasa että Pitäjäätä.

The first part of the book is a history of the
 city of London, from its foundation to the
 present time. It is written in a plain and
 simple style, and contains many interesting
 particulars of the city's growth and
 improvement. The second part is a
 description of the city's government and
 laws, and the third part is a history of
 the city's trade and commerce. The book
 is a valuable work, and is highly
 recommended to all who are interested
 in the history and government of London.

www.books2ebooks.eu