

ИСКУССТВО
В СЯКІЯ
ПОВАРЕННЫЯ ТРАВЫ
И
КОРЕНЬЯ

СУШИТЬ И ВЪ КАРТУЗЫ ВЯЗАТЬ,

Сообщенное

Иоганномъ Жоржомъ Кйзеномъ,

Торимскимъ Паспоромъ,

вЪ

Лифляндіи.

Издание третье.

154342...



ВЪ МОСКВѢ,
ВЪ Университетской Типографіи,
у Н. Новикова, 1783 года.





ИСКУССТВО

*Всякія поваренныя травы и коренья
сушитъ и въ картузы вязать.*

I.

Сіе сушеніе и въ картузы вя-
заніе дѣлается 1) со вся-
кими возможными сѣспными
правами и кореньями, огородны-
ми и лѣсными, кислыми и не-
кислыми. 2) Оныя удерживають
краску, вкусъ, силу и нѣжность,
и пролеживають въ сѣмъ состо-
яніи долгое время. 3) Онѣ усы-
хають по 3, 2 и 1 лопу и еще
менѣе изъ фунта; почему ихъ
удобно и хранишь и сѣ собою
возишь можно. 4) Смѣшеніе
шого, что кушанье собственно
представляеть, сѣ другими ра-
стѣніями и прянымъ зельемъ,
кои при вареніи обыкновенно
кладушь, можешь въ приугошо-



вленіи карпузовѣ сдѣлано бытъ.

5) Такимъ образомъ могутъ онѣ большею частію въ 5, 10 и 15 минутъ совершенно свариться, и 6) дѣло можеть какъ большимъ, такъ и малымъ количествомъ производимо бытъ.

2.

Сіе въ сушеніи искусство умножитъ напредъ питательныя средства шѣмъ, что съ онымъ не только излишекъ поваренныхъ шравъ, какъ то часто шеперь дѣлается, гнилости предавать и отъ собираемыхъ осенью кореньевъ срѣзываемую шраву бросать не будучъ, но еще больше дикихъ растѣній собирать и множитъ огородныхъ разводить захопящя: ибо можно ихъ 1) во всякое годовое время дома, въ дорогѣ, на полѣ и на водѣ столько имѣть, сколько кому захочеться. 2) Годящя шравы и коренья почти для всякаго



каго кушанья изъ живѣшнаго владычествва, ежели ихъ кшо имѣетъ; а имѣютъ ихъ всегда шеперь. 3) Замѣняютъ онѣ также ошъ часши и недосшашокъ въ хлѣбѣ и въ голодные годы, бывающъ очень ксшати, по крайней мѣрѣ можно при нихъ гораздо меньшамъ количествомъ хлѣба довольствовашься; почему ихъ и огороднымъ овощемъ называютъ, и 4) всякому шо пріятно, когда его сполѣ изъ году въ годъ зеленѣ бытъ можешъ.

Оно умножаетъ пишашельныя средшва 1) наиздоровѣшимъ и цѣлебнѣйшимъ аршикуломъ: ибо кушанье изъ шравнаго владычествва ешъ первое кушанье для челошъка: оно сохраняетъ кровь при нашуральномъ ея движеніи и смѣшеніи, и въ особливосши заквашенною своею, чрезъ заквасу полученною балзамическою кислотшію, сверхъ

ного еще при худой водѣ, худомѣ влажномѣ воздухѣ, заразительныхѣ болѣзняхѣ и вредной многой ѣдѣ мясѣ соленыхѣ, весьма полезно и пригодно. Еще кушанье изѣ правнаго владычества есть во многихѣ обстоятельствевахѣ пищательнымѣ и цѣлительнымѣ средствомѣ вмѣстѣ, которое предварительно и цѣлительно дѣйствуетѣ; 2) наивышшимѣ и пріятнѣйшимѣ, 3) наилегчайше и надежнѣйше сыскиваемымѣ и 4) теперь чрезѣ сушеніе и вязаніе вѣ каршуды наудобнѣйше съ собою возимымѣ и сберегаемымѣ аршикуломѣ.

3.

Главное вѣ семѣ сушенія искусствѣ понятіе состоишѣ вѣ томѣ, чтобѣ какѣ шекучія, такѣ и швердыя части не были какѣ либо сожжены, или отѣ гнилости подорчены, но удержались бы вѣ своемѣ натуральномѣ

со-



состояніи и только бы однѣ
водяныя частицы изъ нихъ вы-
дыхли. Чрезъ что самое кра-
ска, вкусъ и сила въ цѣлости
остаются, и препаратъ въ ва-
реніи опять легко и совершенно
напучивается: ибо выгнанныя
изъ него водяныя частицы шѣмъ
легче опять въ неповрежденные
свои старыя скважинки вслу-
пишь могутъ.

4.

Смотря по тому, какъ ко-
шорое расшѣніе рыхловашаго и
водянаго, или смолянистаго, ма-
сличнаго, мокрошнаго, или му-
чнаго сложенія, шеряетъ оно въ
сушеніи отъ своей тяжести
много, или мало.

5.

Вознамѣрясь теперь гово-
рить объ одномъ только пова-
ренномъ садѣ, раздѣляю я пре-
параты на три класса, то есть:

на огородные овощи, салатъ и пряное зелье.

Къ садовымъ, или огороднымъ овощамъ принадлежащъ впервыхъ заквашенные, какъ :

1) Рубленая кислая капуста. Варящъ изъ нее не только обкновенное кушанье щи, но кладущъ ее еще съ сухарями, или безъ нихъ, въ воду, для сдѣланія себѣ изъ того кислаго прохладительнаго напишка, или поправленія худой воды; остатокъ ѣдящъ, и оной походитъ на солдатской калчалъ.

2) Заквашенная по образцу Рускихъ крестьянъ свить, ревенные листьа, лѣсные и огородные хмѣльные ошросшки, чертополохъ, свекла съ листьами, брюква съ листьами, рѣдечные листьа, рѣпа съ листьами, лѣсной и садовой щавель, нортулакъ, кербель, лебеда, салатъ, солнцева сестра, спинащъ, вся
кад

кая капуста сама и опростки
 ея, какъ-то сѣрая, бѣлая, са-
 фоя, Верзингерская и перовая
 капуста и проч. изъ сихъ дѣла-
 ются изъ иныхъ весьма вкусныя,
 кислыя зеленыя шравныя по-
 хлѣбки. Ибо закващиваніе шравъ,
 кромѣ капусты и свеклы, вообще
 Нѣмцу неизвѣстно еще.

3) Нѣмецкая шапкованная
 капуста.

4) Полкочнями заквашенная
 сѣрая капуста, сафоя и пр. въ
 кошоромъ случаѣ Россійской ма-
 нерѣ Финляндскому предпочи-
 тается.

5) Въ укусу моченыя, всѣ
 подъ No 2 означены. Похлеб-
 ка изъ нихъ бываетъ кисла.

Вовторыхъ несоленые, или
 свѣжіе сушь :

1) Всѣ шѣ, кои выше подъ
 No 1 означены.

2) Цвѣтная капуста и бро-
 коль.

3) Спаржа.

4) Молодые гороховые и бобовые стручья.

5) Молодой горохъ Италіанской, Турецкой и проч. бобы, изъ которыхъ Испанской горохъ, коего Ботаническаго имени нигдѣ я найти не могу, особливо пріятностію отличается. У него листъ, какъ у *Sanguisorba*, или Италіанской пимпернелъ, а маленькой бѣлой 3 цвѣтъ, какъ у донной травы.

6) Петрушка, морковь бѣлая и красная, пуспорнакъ, всякое коренье и красное и желтое, рѣпа, свекла, брюква, шаршуйфель, земляныя яблоки и проч.

7) Тыква. Сія усыхаетъ до полулоша изъ фунта, напучивается въ варивъ опять даже до удавленія; а однако удерживаетъ натуральной свой вкусъ съ сладостію.

8)

8) Свѣжій горохъ , чечевица и бобы, вмѣсшѣ сѣ ихъ приправою. Берется на одного чело-вѣка ошѣ 1 до 2 лошовѣ, и по-жлебка изѣ шого, кошорая вѣ 10 минушѣ поспѣваетшѣ, ничѣмѣ свареной изѣ сырыхѣ плодовѣ не уступаетшѣ.

До салата надлежатъ:

Колодезной кресѣ, порченая помочѣ, ложечная права, рѣдь-ка, селлерей, зеленые Индѣй-скіе перечные спруки, свекла, шаршуффель и вѣ особливоспи спаржа и хмѣльные отроспки, моченой вѣ укусѣ. и Нѣмецкой лукѣ, шарлошы, или Француз-ской чеснокѣ, цвѣшовыя голов-ки, Индѣйской кресѣ, Шпанской чеснокѣ и крупной лапушникѣ, стебловой спержень и цвѣшовыя головки и проч.

До прянаго зелья надлежатъ:

Лукѣ простой, лукѣ Нѣ-мецкой, пуре Нѣмецкой лукѣ,
мѣла



мѣлкой лукѣ, дикой лукѣ и дикой
чеснокѣ, кресѣ, молодые спруки
Индѣйскаго перцу, можжевеловыя
ягоды, кевесѣ, васильки, драгунѣ,
змѣиная шрава, Шпанской че-
снокѣ, кудрявая мяша, икопѣ,
каендель, розовые листьѣ, шал-
фея, маеранѣ, чаберѣ, пшпру-
шка и селлерейныя листьѣ, сѣн-
цо шрава, укропная шрава, гор-
чичная шрава, бузиновой цвѣтѣ,
спаржа, совина спрѣла, особливо
Италіянская, чернобыльникѣ, са-
харной корень, земляныя грибы,
(которое теперѣ только просто
сушатѣ и вяжутѣ) земляныя
яблоки, сморчки, капарсы, ци-
тронная кора, моченой вѣ уксу-
сѣ и Нѣмецкой лукѣ. Онѣ всѣ
прешворяющіяся вѣ порошокѣ.
Искусному повару не шрудно бу-
детѣ чрезѣ разныя испытыва-
нія во всякихѣ сложеніяхѣ до-
машнихѣ сихѣ пряныхѣ зелій хоро-
шій вкусѣ произвести и навикѣ
вѣ ономѣ получишь. Чшо

Что онѣ для насѣ полезнѣе
суть, нежели воспочныя, того
никшо не оспоришѣ, умалчивая,
что многія изѣ нихѣ по анги-
скорбутической своей силѣ, осо-
бливо на морѣ и вѣ полѣ, при-
годны бывають. И смѣло на-
дѣюсь, что сей способѣ сущес-
твіа къ большому употребленію
внутренняго прянаго зелья пущѣ
отворитѣ. Задача сѣ награжде-
ніемѣ, на срокѣ 2, или 3 годовѣ
данная, дѣломѣ, можетѣ бышѣ,
воспоспѣшествовалабѣ, и сіе же
бы самое шѣмѣ благовременнѣе
подадо причину завести фабри-
ку сѣ внутренними пряными
зельями.

6.

*Открытие сіе принесетѣ
пользу.*

1) Флошамѣ и пришомѣ 1)
шѣмѣ, что корабельной харчѣ
пріашиѣйшимѣ, цѣлебнѣйшимѣ и
цынгу предваряющимѣ и ее ле-
чащимѣ



чащимъ аршикуломъ умножитъ. Ибо въ особливости заквашенныя растѣнія балзамическою своею кислотію влажной морской воздухъ, выдохновенія поль многихъ въ шѣсномъ мѣстѣ совокупно находящихся людей прилипчивыя болѣзни и застоявшуюся, а часто и гнилую свѣжую воду, обѣжъ заквашенныя и свѣжія ядѣнія соленыхъ мясъ менѣе вредительнымъ и смертоноснымъ дѣлаютъ. Сверхъ того еще подаетъ открытіе сіе всякому народу потъ аршикулъ, къ которому онѣ привыкъ съ малолѣтства. Сему любимое въ Россіи какъ у иностранныхъ, такъ и у природныхъ изъ кислой капусты и зеленой травы дѣлаемое кушанье щи: оному Нѣмецкую шапкованную капусту, другому свѣжія травы, и опять другому обое вмѣстѣ, умалчивая, что она и повелишелямъ

лямъ на корабляхъ все то почи, что только изъ правнаго владычества вкуснаго имѣть можно, доставляетъ. Наши по движенію какъ на водѣ, такъ и на сухомъ пуши любятъ лучше бѣсъ хорошо, нежели худо; онѣ имъ нужнѣе, нежели намъ; имъ то труднѣе доспается, и не осталось никакой причины, для чегобъ солдашъ однимъ солдашскимъ харчемъ пишался, то есть только тѣмъ, что Богъ, яко Создатель нашъ, насъ питающій, по правосудію своему даетъ, а и не тѣмъ также, что Его благость дарствуетъ. Разность есть очень чувствительна, хотя я иногда, а особливо ежели то далѣе продолжаться имѣетъ, кусокъ мяса, или вещицы одной свареную съ тѣмъ вкусную похлебку предъ собою имѣю. 2) Она служилъ флошамъ чрезъ скорое вареніе еще тѣмъ, что кора-



корабельной народѣ шѣмѣ чаще
нужную споль на морѣ теплую
ѣству имѣшь можешѣ, поколику
долгимѣ два и при часа продол-
жающимся вареніемѣ такѣ много
дровѣ и свѣжей воды не издер-
жится.

2) Плывущимѣ вѣ Индію,
вѣ Гренландію за сельдяною
ловлею и другимѣ купеческимѣ
кораблямѣ, не меньшежѣ служи-
лобѣ шо и для Агличанѣ, от-
правившихся не давно кѣ южно-
му полюсу.

3) Военнымѣ людемѣ вѣ
полѣ и вѣ походѣ лошадь везешѣ
вѣ дващцаши пудахѣ такихѣ
препаратовѣ запасу прошивѣ 4
и 300 пудѣ свѣжихѣ распѣній,
и человекѣ сѣ однимѣ фунтомѣ
можетѣ провизіи нести сѣ со-
бою на два мѣсяца вѣ карманѣ.
Никогда не можно вѣ полѣ и вѣ
походѣ всего того исправныхѣ
распѣній достать, что дома
обы-

обыкновенно имѣется. Часто до-
станешъ либо мало, либо же ни-
чего; а хощя маркишанты одно
и другое для продажи держашъ,
то однако они ихъ часто изъ
шакъ далекаго мѣста привозяшъ,
что то для большей части лю-
дей очень дорого бываешъ. Си-
мижъ высушенными замѣняешся
все то и кромѣ того, что они
у маркишантовъ будутъ деше-
влѣ. Множество народа само, или
въ надлежащее время запасашъ-
ся можешъ. Наконецъ выигры-
ваешся скорымъ свареніемъ вре-
мя, вода и дрова, въ чемъ
часто недостатковъ имѣшъ. слу-
чаешся, особливо въ послѣднихъ
двухъ въ степи, гдѣ часто дол-
го того мѣста искашъ надобно,
въ кошоромъ колодезь копанъ
лъзя, и гдѣ вмѣсто дровъ толь-
ко лошадиной калъ жечь должно.
Наши воины могушъ, возвращаясь
изъ своихъ побѣденосныхъ Ту-
рецкихъ

Б

рецкихъ

рецкихъ походовъ, всему бытъ свидѣтели. Сожалѣю, что я сей жертвы ихъ заслугамъ изъ своей малой часши за два года до сего принести не могъ.

Можно впредь въ Апрѣлѣ и Маѣ мѣсяцахъ дикихъ травъ, лѣсныхъ хмѣльныхъ опросковъ, сениши, чершополоху, коихъ возами собирать можно, столько тысячъ пудъ засушить, сколько кто захочетъ. Земледѣлецъ за послѣднѣя много насъ поблагодарилъ, ежелибъ мы его овсовое, или ячменное поле отъ нихъ очистиши, или ихъ у него купили.

4) Гарнизону въ крѣпости во время осады.

5) Караванамъ, кои харчъ свой и воду на верблюдахъ тащить должны.

6) Путешествующимъ шамъ, гдѣ свой харчъ при себѣ имѣть должно, и шамъ, кои не очень достаточны.

7)

7) Всѣмъ хозяевамъ , а особливо тѣмъ , кои худые , или вовсе никакихъ погребовъ не имѣютъ.

8) Трактирщикамъ , которые чрезъ , по менѣе вареныхъ кушаньевъ на неопредѣленное время , а часто и совсѣмъ напрасно и съ убыткомъ себѣ готовишь спанушь. Они свѣжихъ расстѣній будучи впредь только мѣсяца на два въ погребу запахать , а остальное къ тому времени , какъ всякое наилучшій свой вкусъ имѣетъ , засушивать , чтобъ тѣмъ на цѣлой годъ заготовиться. Натурально гостинникъ чрезъ то также дешеваѣ бытъ можетъ.

9) Бѣднымъ , чтобъ имъ можно было съ меньшимъ количествомъ хлѣба прожить. Лифляндской крестьянинъ сѣбѣ даетъ вдвое болѣе хлѣба прошивъ Нѣмецкаго : ибо его состояніе не

дозволяешъ , кромѣ малаго дѣла
 капусты , брюквы , гороху и
 бобу , похлебки спроишь ; еже-
 либѣ онѣ эшо могѣ дѣлать , и
 пошому ихѣ на долгую зиму
 себѣ въ запасѣ засушивалѣ , то
 сказашъ не можно , сколькобѣ ты-
 сячъ ласповѣ ржи ежегодно лиш-
 ку вывозимо было . Ласѣ со-
 держишѣ въ себѣ 45 лотовѣ Риж-
 скихѣ , а 1000 фуншовѣ хлѣба ,
 или шесть оныхѣ ласповѣ счи-
 тается на одного рабочаго чело-
 вѣка : сколько сошѣ тысячъ
 уроженцевѣ ѣдятѣ хлѣбѣ здѣсь ?
 Чшо можешѣ причесѣся для му-
 жескаго и женскаго пола , моло-
 даго и спараго , вообще на чело-
 вѣка ? Однако , чшобѣ не ошой-
 чши ошѣ дѣла , шо ошкрышѣ
 принесѣ .

10) Новые аршикулы и ку-
 печесѣству , особливо въ Россіи , въ
 южныхѣ кошорой провинціяхѣ
 многія изѣ нашихѣ огородныхѣ
 ра-

растѣній въ лѣсу распушѣ , и
почши безѣ шруда разведены
быть могушѣ , какѣ-то спаржа ,
арпишоки и проч. Я причисляю
сюда одинѣ членѣ и изѣ живош-
наго владычества : раки , коихѣ
я не давно для сдѣланія изѣ
нихѣ раковаго масла засушить
искалѣ. Тысяча раковѣ усыпа-
юшѣ до 10 и 15 фуншовѣ ; а
изѣ сихѣ дѣлается ошѣ 20 до
30 фуншовѣ совершенно хоро-
шаго и вкуснаго раковаго масла.
Вѣ Россіижѣ находишся довольно
шакихѣ мѣстѣ , въ копорыхѣ
раковѣ ни переѣсшѣ всѣхѣ , ни
вывести оныхѣ неможно. Сушить
можно ихѣ , ежели кто захочешѣ ,
и возишѣ въ самую Индію ; да
есколько еще , кромѣ шой , ешѣ
шакихѣ земель , въ копорыхѣ
ихѣ вовсе не имѣешся ?

Симѣ образомѣ можно сдѣ-
лашѣ шо , что мы своимѣ со-
ощечесшвеннымѣ , въ другихѣ ча-
Б 3 сшяхѣ



стяхъ свѣта обрѣшающимся ,
еще свои шравныя произращенія
сухими доспавлять въ состояніи
будемъ. Нашура и воображенія
согласуются между собою, чтобъ
намъ нашу природную ѣству
въ чужой странѣ , какъ лѣкар-
ствомъ , такъ и лакомствомъ
дѣлать. Въ приморскихъ купе-
ческихъ городахъ ставятъ передъ
насъ иностранные купцы вообще
одно и другое изъ своихъ дома-
шнихъ кушаньевъ. Я думаю ,
что въ Батавіи кушанье изъ
сѣрой капусты только бы у
богатыхъ на столъ ставилось.

Сего теперъ довольно бу-
детъ для показанія пуши , по
которому пользу отъ сего от-
крытія сыскашь можно. Мнѣ
должнобъ было то для начала
еще самому сдѣлать.

7.

Всякой домовищецъ можетъ
изъ всѣхъ расшѣній заготовить
для

для себя , что и сколько онъ
хочетъ ; однако не должно деше-
визны изъ наблюденія выпу-
скашь , дабы неспособность , или
корыстолюбіе , публику худо и не-
число приготовленными , или
и вредными и ядовитыми ра-
сшѣніями обременить не могли.
Можно сіе по меньшей мѣрѣ съ
начала , однако на урочное вре-
мя привилегированной фабрикѣ ,
которая подѣ наирачисельнѣй-
шимъ присмотромъ состоишь ,
дозволишь , и каршуги должны
печатью оной снабжены бышь.

8.

Уповательно , что и офици-
цины поводѣ отъ того возмущъ
шравы свои и кореня лучше
высушивашъ и ихъ въ каршу-
гахъ вѣсомъ въ извѣстныхъ ун-
ціяхъ сохраняшь . Чрезъ что не
только выиграшь будешь въ
томъ , что спеціи сильнѣе ста-
нушь , но можно будешь еще и

Б 4

про-



продавать ихъ дешеваѣ: пошому чшо они въ каршузахъ, гораздо долѣе продерживаться будутъ. Пришомъ въ оффицинѣ, гдѣ они и безъ того передъ кушаньемъ разрѣзывающа, легче ихъ нарѣзывать свѣжихъ, нежели сухихъ. Теперь ихъ сушатъ прежде на воздухѣ въ пѣни, а пошомъ еще въ печи. Я временемъ въ курительныхъ порошкахъ столь же совершенные розовые листочки находилъ, иakovы мои у меня сушь. Конечно попалъ кшо ни есть на правой путь, или была шо обыкновенная скучная работа въ кошлѣ. На воздухѣ блѣднѣютъ они, хошя красиѣе остающа при солнцѣ; однако теряютъ они тогда много запаха.

9.

Такимъ образомъ врачевныя травы моглибъ составить 4 классъ, шакъ какъ благоуханный,



ный, каковый естъ оранжевой
цвѣтъ, розовые цвѣты, яминъ
Issops, змѣиная трава, кипа-
рисъ, марумъ верумъ, ромашки
цвѣты и лисья, молодые бе-
резовые лисья, предъ всѣми
особливо синель и проч. 5, а къ
справнымъ чаямъ принадлежащія
б, въ кошоромъ случаѣ специ
надъ паромъ кипяшковымъ въ
ситѣ сперва засушиваются для
ошнѣнія у нихъ пошлѣваго пра-
внаго вкусу и запаху. Опробуй
то только съ молодыми барба-
рисовыми лисьями, то будешь
имѣть пріятной чай, кошорой
походитъ на настоящій; но ошѣ
несущеныхъ того не лѣзя дѣ-
лать. Старые лисья суть ки-
слы; однако дѣлается изъ нихъ
хорошій чай въ горячкахъ, и
они чрезъ сушеніе какъ вкусомъ,
такъ и запахомъ становящся
гораздо пріятнѣе. Найдешь раз-
ность сію во всѣхъ справныхъ
Б 5 чайхъ;



чайхъ: ибо сушеніе есть нѣко-
 торой родъ варенія, и можешъ
 бышь подкрѣпляетъ теперъ оное
 наши споль древнія патріотиче-
 скія желанія, чщобъ намъ Евро-
 пейской чай пить, въ самомъ
 дѣлѣ изрядной грудной чай изъ
 иссопу, шакъ называемой Браун-
 швейгской, здоровой чай изъ
 Овендела, хвалимой весьма въ
 кровавой рвотѣ и чахошкѣ и изъ
 Беллина; равномѣрно изъ звѣро-
 бою Иванъ да Марья, шакъ на-
 зываемаго Нѣмецкаго чая, сушь,
 когда они пожаряшся, или за-
 сушашся, хороши для пишья,
 какъ самая сколько несочная,
 сполько цѣлебная шрава фума-
 рія шеряется въ пріятную горь-
 кую прошивность, съ кошорою
 шравной чай пить надобно; ли-
 шаетъ оной шѣмъ же опяшь хо-
 рошаго его дѣйствія. Между
 шѣмъ хотя легко предвидѣшь мо-
 жно, что употребленіе жареныхъ
 скоро

скоро всеобщимъ сдѣлается; однако споль же легко предвидишся и то, что корыстолюбивые станутъ продавать какую ни есть тайную композицію; а Полиція должна и здѣсь вредное сумозбродство пресѣкать.

Ежели по такъ, что листы мецерей, вареные въ винѣ, кромѣ того, что слабятъ, суть особливимъ лѣкарствомъ въ запорѣ мѣсячномъ, то не годишся ихъ въ водяномъ пару жарить, а поставъ для того порожній кошеле на легкой огонь, положи въ него листья, и обмѣщивай ихъ, поливай съ перемѣшкою винограднымъ виномъ по шѣхъ поръ, пока они зеленую свою краску пошеряютъ, и жарь ихъ такъ. Пришла мнѣ шеперь на память анекшода новопостроеннаго въ сихъ годахъ Имперскаго города Гамбурга вода изъ находящейся тамъ рѣки, луга, или по воздуху



духъ гонитъ мѣсячное чрезвычайно сильно и производитъ шѣмъ въ женщинахъ особливую плодородность. Я желаю, чѣмъ важное сіе обстоятельство ближе изслѣдовано было.

Ю.

Кто случая не имѣетъ въ побачной фабрикѣ видѣть, какъ карпузы дѣлаются, тотъ можетъ тому изъ слѣдующаго описанія научиться: сдѣлашь четвероугольный ящичекъ въ листъ, поллиста, въ четвершку, въ осьмушку листа сверху и снизу безъ крышки. Послѣ сего дѣлають четвероугольную жестяную воронку, котораябъ вся чрезъ форму проходила. Сію вокругъ обивають бумагою, изъ которой карпузу быть надобно, и вкладываютъ его съ нею въ форму. Наполняютъ ее препаратомъ, которому прежде въ микромъ мѣстѣ нѣсколько ошвигнушь



гнушь надобно, чшобѣ онѣ нѣ-
сколько стягисѣ спалѣ, и вда-
вливають сіе свободно въ ворон-
ку входящимѣ песшикомѣ такѣ
крѣпко, какѣ кто захочетѣ. А
понеже между шѣмѣ не ошѣ вся-
каго шребозать можно карпузы
дѣлашѣ, то простой человѣкѣ
скашываетѣ себѣ древесную кору,
или дѣлаетѣ деревянные сосуда-
цы; но скоро сыщется довольно
такихѣ людей, кои формы дѣ-
лашѣ и на рынокѣ приносятѣ
могутѣ. Кѣ новому ремеслу вы-
искиваются скоро новые люди.
Можетѣ также изѣ сего суше-
нія шравѣ вообще либо еще осо-
бливой промыслѣ произойти, или
огородники совокупяшѣ то сѣ
своимѣ искусствомѣ, кои впро-
чемѣ малой свой хлѣбѣ очень
шрудно доставать должны; а
сіе состояніе ихѣ поправилобѣ.
Сколь часто принуждены они и
шеперь то, чшо они на рынокѣ
при-



приносятъ и не распродаютъ ,
завялое выбрасывать ; и сколь
часто садятъ они , не зная ,
какъ великая изъ того будетъ
имъ выручка , очень много , или
мало.

II.

Въ заключеніе хочу я еще
о началъ и происхожденіи оп-
крытія сего слова два сказать ,
и для чего практическая часть
сихъ листковъ не издалеко ско-
ро послѣдовать имѣетъ.

Слышно было за нѣсколько
времени , что въ Англіи Нѣмец-
кую шапкованную капусту вве-
ли на корабляхъ отъ цынги ,
что невѣроятнымъ казалось
быть , чтобы сей новой корабель-
ной харчъ отъ портящаго мор-
ского воздуха , да еще въ лѣтнее
время , когда онъ надобенъ , уцѣ-
лѣть могъ , когда мы хозяева
въ сіе время свои ледники на
храненіе оныхъ употребляли дол-
жны.

жны. Извѣстіе изъ Архипелага о рубленой кислой капустѣ на нашемъ флотѣ подкрѣпило сомнѣніе, и я дѣлалъ сперва съ симъ, а потомъ съ онымъ опытъ, чѣмъ ихъ сушить. Я попалъ послѣ на лукъ, какъ пряное коренье изъ сихъ двухъ кушаньевъ; и такъ поступилъ я отъ одного къ другому, что мой погребъ только изъ зимняго запаса имѣлъ въ себѣ покой; за истинну подтвердишь осмѣлился, что ни одна травка не исключалась, которую помянутымъ образомъ сушить было не лѣзя со вступленія весны. Продолжалъ я дѣло съ тѣмъ, что мнѣ парники и огородъ давали далѣе, и не только на всѣ травы, одни огурцы и репшизы, выключая сдѣланное всеобщее заключеніе подтвердилось, но еще мало помалу дѣло само такъ далеко исправляясь начало, что



что 1) препараты не варятся болѣе, какъ прежде, на подобіе сырыхъ растѣній, отъ 2 до 3 часовъ, но въ 5, 10 и 15 минутъ, по большей мѣрѣ въ полчаса поспѣваютъ, и еще припомъ мягче и вкуснѣе бывають, особливо заквашенныя и въ уксусъ намоченныя менѣе своей кислотности теряють; 2) что они отчасти особой пріятной вкусъ принимаютъ; 3) болѣе концентрируются, и чрезъ то болѣе своею тяжестью теряють и въ меньшее мѣсто вобратиться могутъ; 4) еще лучше въ влажномъ воздухѣ усущиваются; 5) что изрядное заквашиванье Россійскихъ крестьянъ почти повсемѣстнымъ сдѣлаться можетъ, чрезъ которое пріятнѣе смѣшеніе кислаго, сладкаго и прянаго происходитъ. Вздумалъ теперь же я, что впредь и цы, тронамъ за очень вкусныя кушанья

шанья благодарить будетъ должно, когда ихъ въ сіе заквашиванье класть станушъ.

Теперь какъ растѣнія въ огородахъ всѣ одно по другому показываться начинаюшъ, по можешъ бытъ еще что ни есть выищется, которое меня приведетъ въ состояніе искусство о приуготовленіи, сбереженіи и употребленіи всѣхъ и каждого растѣнія такъ полное сообщить, что я шѣмъ, кои за его послѣ меня болѣе примутъ, по я довольно дамъ въ руки матерій; однако вижу я напередъ, что я много особливыхъ открытій опустить долженъ.

Но я долженъ въ семъ предварительномъ увѣдомленіи пошчасъ главную вещь означить и шѣмъ столько напередъ сказать, что публику въ состояніе приведетъ симъ пишательнымъ средствомъ по крайней мѣрѣ на

В

перъ



первой случай въ нуждѣ пользо-
ваться, то есть :

Сушеніе сіе производится не
на солнцѣ ; а хотя бы и по-
было, то однако въшерѣ и на-
сѣкомыя нѣкоторое препятствіе
тому чинилибѣ, и дѣло осенью
и зимою, когда оно большею
частію производимо бытъ мо-
жетѣ, за недостаткомѣ солнеч-
наго сіянія совсѣмѣ бы ѡстано-
вилось, а по крайней мѣрѣ часто
пресѣкаемо было. Оно не дѣ-
лается на воздухѣ, которой бы
равномѣрно помѣшателенѣ былѣ,
когда онѣ въ дождливую пого-
ду влаженѣ становишся и ко-
гда зимою мерзнетѣ, шакже не
дѣлается то и въ печи, гдѣ
мало мѣста, при чемѣ и те-
плоша весьма шочно измѣрена
бытъ должна, и чшобѣ вообще
затрудненіе очень великимѣ сдѣ-
лало ; но должно то чинишся
шакѣ, гдѣ теплоша снизу при-
хо-

ходитъ, надъ растѣніемъ же держаться не можеть, и слѣдовательно тожъ въ точнѣе измѣренной теплотѣ нѣтъ нужды, толькобъ не было очень жарко, а то имѣть можно на горничныхъ и цоваренныхъ печахъ, на лежанкѣ за нужду, также на очагѣ, на которомъ огонь былъ, гдѣ однако то помѣшательство, что онъ не вездѣ равно горячъ и сушеніе кухни препятствуетъ. Кто много наготавливать хочетъ, тому должно себѣ ровную низенькую печь особливо для того сдѣлать.

12.

Старинное искусство, дорожной буліонъ сдѣлать, также устрицы, шампиніоны сушить, могло бы чрезъ сіе теперь еще дѣйствительнѣйшимъ сдѣлаться. Офицеръ можетъ провизію для многихъ кушаньевъ на долгое время въ маленькомъ мѣшечкѣ. везти
сѣ



съ собою и имѣетъ нужду
только еще въ сухаряхъ и соли.
Ежели естъ у него еще хлѣбъ и
вареное холодное мясо, вешчина
окорочная, сало свиное, соло-
нина, масло и проч. которыя
нарочно долго продерживающся,
то можетъ онъ первую сію на-
добность жизни еще и пріят-
нымъ образомъ вкушать. На-
добно только дешевизну доро-
жнаго буліону, устрицъ, шам-
пиніоновъ и проч. столькожъ
мало изъ наблюденія выпускашь,
какъ и сушеныхъ правъ, дабы
безвѣстное корыстол біе вред-
наго чего не учинило.

К О Н Е Ц Ъ.

