

фон Шварценберг Иоганн Георг Эйзен

**Искусство всякия поваренныя
травы и коренья сушить и в
картузы вязать**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Э1

Э1 **Эйзен ф.**
Искусство всякия поваренныя травы и коренья сушить и в картузы вязать / фон Шварцен-
берг Иоганн Георг Эйзен – М.: Книга по Требованию, 2023. – 36 с.

ISBN 978-5-521-39056-4

ISBN 978-5-521-39056-4

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



СІЯТЕЛЬНЫЙ ГРАФЪ,

МИЛОСТИВЫЙ ГОСУДАРЬ!

Сїи листочки готовяпся выптм
въ публику, для показанїя оной
новаго питательнаго средства, ко-
рое ей въ многоразличныхъ слу-
чаяхъ пользу приносить можетъ. Но
скорѣйшее принятїе онаго требуетъ
того, чтобъ я вмѣстѣ и доказа-
тельство о его добротѣ изъяснилъ.

Ваше Сїятельство удостоили
мои препараты, приказанїемъ при-
нести оныя на столъ Вашъ, и они
получили благоволенїе. Да еще
припомъ сами сдѣлали заключенїе
ко всеобщей пользѣ.

Вотъ доказательство, ко-
рымъ мое намѣреніе вездѣ защи-
щаться будетъ, и я совершенно
въ томъ увѣренъ, что Вы, милости-
вый Государь, нигдѣ охотнѣе сви-
дѣтелемъ не бываете, какъ гдѣ
что касается до благотворенія.

Я тѣмъ съ истиннѣйшимъ по-
чтеніемъ есмь

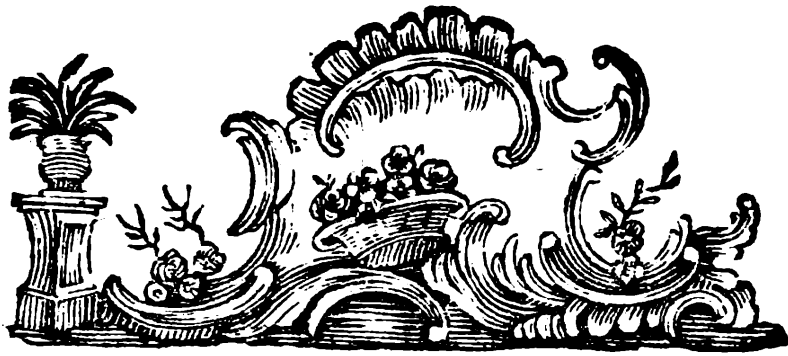
Вашего Сіятельства

МИЛОСТИВАГО МОЕГО
ГОСУДАРЯ

Въ Тормѣ

15. Іюня.

Всепочтѣннѣйшій слуга
Ейзенъ.



ИСКУССТВО

*Всякія ловаренныя травы и ко-
ренья сушить и въ карпузы
вязать.*

I.

Се сушеніе и въ карпузы везачіе дѣлает-
ся: 1.) Со всякими возможными свѣсп-
ными п р а в а м и и кореньями, огородны-
ми и лѣсными, кислыми и не кислыми. 2.)
Оныя удерживаютъ краску, вкусъ, силу и
нѣжность, и пролеживаютъ въ семь со-
стояніи долгое время. 3) Онѣ усыхаютъ
по 3. 2. и 1. лопу и еще менѣе изъ фун-
та: по чему ихъ удобно и хранишь и съ
собою возить можно. 4) Смѣшеніе того,
что кушанье собственно представляеть,
А 4 съ

съ другими распѣнїями и прянымъ зельемъ, кои при варенїи обыкновенно кладутъ, можетъ въ приуготовленїи карпузовъ сдѣлано быть. 5.) Такимъ образомъ могутъ онѣ большею частїю въ 5. 10. и 15. минутъ совершенно свариться, и 6.) Дѣло можетъ какъ большимъ, такъ и малымъ количествомъ производимо быть.

2.

Сїе въ сушенїи искусство умножитъ напредъ питательныя средства тѣмъ, что съ онымъ не только излишекъ поваренныхъ правъ, какъ то часто теперь дѣлается, гнилости предавать, и отъ собираемыхъ осѣнью корѣньевъ срѣзываемую праву бросать не будутъ; но еще больше дикихъ распѣнїй собирать и множитъ огородныхъ разводить захотѣются: ибо можно ихъ 1.) во всякое годовое время дома, въ дорогѣ, на полѣ и на водѣ, столько имѣть, сколько кому захочется. 2.) Годятся правы и коренья почти для всякаго кушанья изъ животнаго владычества, ежели ихъ кто имѣетъ; а имѣютъ ихъ всегда теперь. 3.) Заменяютъ онѣ также опіасни и недостапокъ въ хлѣбѣ, и въ голодные года бываютъ очень къ стапи; по крайнѣй мѣрѣ можно при нихъ гораздо меньшимъ количествомъ

чествомъ хлѣба довольствоваться: по чему ихъ и огороднымъ овощемъ называютъ, и 4.) Всякому по пріятно, когда его столъ изъ году въ годъ зеленъ быть можетъ.

Оно умножаетъ питательныя средства: 1.) Наиздоровѣйшимъ и цѣлѣбнѣйшимъ арпикуломъ: ибо кушанье изъ правнаго владычества, есть первое кушанье для человѣка. Оно сохраняетъ кровь при напуральномъ ея движеніи и смѣшеніи; и въ особливости квашенною своею, чрезъ квасу полученною бальзамическою кислотію; сверхъ того еще при худой водѣ, худомъ влажномъ воздухѣ, заразительныхъ болѣзняхъ и вредной многой вѣдѣ мясъ соленыхъ, весьма полезно и пригодно. Еще кушанье изъ правнаго владычества есть во многихъ обстоятельствахъ питательнымъ и цѣлительнымъ средствомъ вмѣстѣ, которое предварительно и цѣлительно дѣйствуетъ; 2.) Наизыяцшимъ и пріятнѣйшимъ; 3.) Налегчайше и надежнѣйше сыскиваемымъ и 4.) Теперь чрезъ сушеніе и вязаніе въ карпузы наудобнѣйше съ собою возимымъ и берегаемымъ арпикуломъ.

3.

Главное въ семъ сушеніи искусствѣ понынѣ состоитъ въ томъ, чтобъ какъ
шекуція

текуція , такъ и твердыя части не были какъ либо сожжены, или опъ гнилости порчены; но удержались бы въ своемъ натуральномъ состоянїи , и только бы однѣ водяныя частицы изъ нихъ выдыхли. Чрезъ что самое краска, вкусъ и сила въ цѣлости остаются, и препаратъ въ варенїи опять легко и совершенно налучивается; ибо выгнанныя изъ него водяныя частицы тѣмъ легче опять въ него введеныныя своимъ старыя скважинки впусить могутъ.

4.

Смотря по тому, какъ которое растѣнїе рыхловатаго и водянаго , или смолистата . маслянаго , мокропнаго или мучнаго сложенїя тѣряетъ оно въ сущенїи опъ своей тяжести много или мало.

5.

Вознабѣрясь теперь говорить объ одномъ только поваренномъ саду , раздѣляю я препараты на три класса, то есть: на огородные овощи, салатъ и пряное зелье.

Къ садовымъ или огороднымъ овощамъ принадлежатъ во первыхъ заквашенные какъ:

1.) Рубленая кислая капуста. Варятъ изъ нея не только обыкновенное кушанье щи, но кладутъ ее еще съ сухарями или
безъ

безъ нихъ въ воду, для сдѣланія себѣ изъ того кислаго прохладипельнаго напитка, или поправленія холодной воды. Остатокъ бѣяпъ, и оной похоитъ на солдапской калалъ.

2.) Заквашенная по образцу русскихъ крестьянъ снѣпъ, ревенныя листья. Лѣсные и огородные хмельные отпрыски, чернополохъ, свекла съ листьями, брокка съ листьями, рѣдечныя листья, рѣпа съ листьями, лѣсной и сазовой щавель, портулакъ кривель, лебеда, салапъ, солищева сестра, спинапъ, всякая капуста сама и отпрыски ея, какъ то сѣрая, бѣлая, сафоя, везингерская и перовая капуста и проч. изъ сихъ дѣлаются: изъ иныхъ весьма вкусныя, кислыя и зеленыя травныя похлебки. Ибо заквашиваніе травъ кромѣ капусты и свеклы, вообще нѣмцу неизвѣстно еще.

3.) Нѣмецкая шапкованная капуста.

4.) Полкочнями заквашенная сѣрая капуста, сафоя, и проч. въ которомъ слугавъ Россійской манѣрь Финляндскому предпочтается.

5.) Въ укусовъ моченыя, всѣ подъ № 2. означены. Похлебка изъ нихъ бываетъ кислая.

Во вторыхъ, несоленныя или свѣжія супы:

1.) Всѣ

1.) Всѣ тѣ, кои выше подѣ Но. 1. означены.

2.) Цвѣтная капуста и броколь.

3.) Спаржа.

4.) Молодые гороховые и бобовые спручья.

5.) Молодой горохъ Италіанской, Турецкой и проч. бобы, изъ которыхъ Шпанской горохъ, коего ботаническаго имени ни гдѣ я найти не могу, особливою пріятностію отличаетъ. У него листъ какъ у sanguiforba, или Италіанской пимпернелъ а маленькой бѣлой 3. цвѣтъ какъ у донной травы.

6.) Пепрушка, морковь бѣлая и красная, паспернакъ, всякое корѣнье и красное и желтое, рѣпа, свекла, брюква, шаршуфель, земляные яблоки и проч

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

8.) Свѣжей горохъ, чечевица и бобы вмѣстѣ съ ихъ приправою. Берется на одного человека отъ 1. до 2. лошковъ, и похлебка изъ того, которая въ 10. минутъ поспѣваетъ, ни чѣмъ свареной изъ сырыхъ плодовъ не уступаетъ.

До салата надлежатъ:

Колодезной кресъ , порченая помочь ,
ложечная права, рѣдка , селлерей , зеленые
Индѣйскіе перечные спруки , свекла , пар-
тафель , и въ особливости спаржа и хмѣль-
ные отроспки , моченой въ укусъ и Нѣ-
мецкой лукъ , шарлоты или французской
чеснокъ , цвѣповыя головки , Индѣйской кресъ ,
шпанской чеснокъ и крупной лапушникъ ,
спебловой спержень и цвѣповыя головки ,
и проч.

До прянаго зеля надлежатъ:

Лукъ простой, лукъ нѣмецкой , шуре
Нѣмецкой лукъ , мѣлкой лукъ , дикой лукъ и
дикой чеснокъ , хресъ , молодые спруки
Индѣйскаго перцу , можжевелевыя ягоды ,
кервесь , васильки , драгунъ , змѣиная права ,
Шпанской чеснокъ , кудрявая мяпа , икопъ ,
каендель , розовыя листься , шалфея , май-
ранъ , чаберъ , пепрушка , и селлерейныя
листься , сѣнцо права , укропная права ,
горчичная права , бузиновой цвѣпъ , спаржа ,
совина спрѣла особливо Италіянская , чер-
нобыльникъ , сахарной корень , земляные
грибы , (копорые теперь только про-
сто сушатъ и вяжутъ :) земляные ябло-
ки , сморчки , капарсы , цыпронная кора ,
моченой въ укусъ и Нѣмецкой лукъ .

Онѣ

Онѣ всѣ претворяются въ порошокъ. Искусному повару не трудно будетъ, чрезъ разныя испытыванія во всякихъ сложеніяхъ домашнихъ сихъ пряныхъ зельй хорошей вкусъ произвести, и нѣвыкъ въ ономъ получить.

Что онѣ для насъ полезныя суть, нежели воспоныя, пюго никто не оспоритъ, умаливая, что многія изъ нихъ по анти-скорбупической своей силѣ, особливо на морѣ и въ полѣ пригодны бывають. Я смѣло надѣюсь, что сей способъ сушенія, къ большому употребленію внутренняго прянаго зелья путь отворишь. Задача съ награжденіемъ на срокъ 2, или 3 хъ годовъ данная, дѣло, можетъ быть, воспоспѣшествовалабъ; и сіе же бы самое нѣмъ благовременнѣе подало причину завести фабрику съ внутренними пряными зельями.

6.

Открытіе сіе принесетъ пользу:

1.) Флотамъ и при томъ 1) нѣмъ, что корабельной ханчъ прѣшнѣйшимъ, цѣлѣбнѣйшимъ и цынгу предваряющимъ и ес-лѣдцимъ арпипуломъ умножитъ. Ибо въ особливости заващенные расптѣнія больз-мическою своею кислотію влажной морской воздухъ, выдохновенія поль многихъ въ
нѣс.