



ИСКУССТВО

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

1.

Сіе сушеніе и въ картузы вязаніе дѣлается 1) со всякими возможными сѣбспыными правами и кореньями, огородными и дѣсными, кислыми и некислыми. 2) Онѣя удерживаютъ краску, вкусъ, силу и нѣжность, и пролеживаютъ въ семъ состояніи долгое время. 3) Онѣ усыхаютъ по 3, 2 и 1 лоту и еще менѣе изъ фунта; почему ихъ удобно и хранишь и сѣ собою возить можно. 4) Смѣшеніе того, что кушанье собственно представляетъ, сѣ другими растѣніями и прянымъ зельемъ, кои при вареніи обыкновенно кладутъ, можетъ въ приугошо-



вленіи карпузовъ сдѣлано быть.
5) Такимъ образомъ могутъ онѣ
большею частію въ 5, 10 и 15
минути совершенно свариться ,
и 6) дѣло можетъ какъ боль-
шимъ, такъ и малымъ количе-
ствомъ производимо быть.

2.

Сіе въ сушеніи искѹсство
умножитъ напредъ питапельныя
средства тѣмъ , что съ онымъ
не только излишекъ поварен-
ныхъ правъ , какъ то часто
теперь дѣлается , гнилости пре-
давать и огнь собираемыхъ
осенью корнейвъ срѣзываемую
праву бросать не будутъ , но
еще больше дикихъ растѣній со-
бирають и множае огородныхъ
разводятъ захопятся : ибо мо-
жно ихъ 1) во всякое годовое
время дома , въ дорогѣ , на полѣ
и на водѣ столько имѣть, сколь-
ко ко му захочется. 2) Годятся
правы и корни почти для вся-
каго



каго кушанья изъ животно-го владычества, ежели ихъ кто имѣетъ; а имѣютъ ихъ всегда и теперь. 3) Замѣняютъ онѣ также опъ часпи и недостапокъ въ хлѣбъ и въ голодные годы бывающъ очень кспапи, но крайней мѣрѣ можно при нѣмъ гораздо меньшимъ количествомъ хлѣба довольствоваться; почему 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) наиздоравливающимъ и цѣлебнѣйшимъ артикуломъ: ибо кушанье цзъ правнаго владычества есть первое кушанье для человека: оно сохраняетъ кровь при натуральномъ ея движеніи и смѣшеніи, и въ особеннѣйшій заквашенною своею, чрезъ заквасу полученною балзамическою кислотію, сверхъ



шого еще при худой водѣ, худомѣ влажномѣ воздухѣ, заразительныхѣ болѣзняхѣ и вредной многой ѣдѣ мясѣ соленыхѣ, весьма полезно и пригодно. Еще кушанье изѣ травяного владычества есть во многихѣ обстоятельствахѣ питательнымѣ и цѣлительнымѣ средствомѣ вмѣстѣ, которое предзарительно и цѣлительно дѣйствуетѣ; 2) наивящимѣ и прилпнѣющимѣ, 3) наилегчайше и надснѣйше сыскиваемымѣ и 4) теперь чрезѣ сушеніе и влзашіе вѣ картузы наудобнѣйше съ собою возимымѣ и сберегаемымѣ аршикуломѣ.

3.

Главное вѣ семѣ сушенія искусствѣ понятіе состоитѣ вѣ томѣ, чтобѣ какѣ псечія, пакѣ и швердыя части не были какѣ либо сожжены, или отѣ гнилости попорчены, 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 тѣмъ
легче опять въ неповрежденные
свои старыя скважинки всту-
пить могутъ.

4.

Смотря по тому, какъ ко-
торое растѣніе рыхловатаго и
водянаго, или смолянистаго, ма-
сличнаго, мокротнаго, или му-
чнаго сложенія, теряетъ оно въ
сушеніи отъ своей тяжести
много, или мало.

5.

Вознамясь 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 принадлежатъ въпервыхъ заквашенные, какъ :

1) Рубленая кислая капуста. Варятъ изъ нее не только обыкновенное кушанье щи , но кладутъ ее еще съ сухарями , или безъ нихъ , въ воду , для сдѣланія себѣ изъ того кислаго прохладительнаго напитка , или поправленія худой воды ; остатокъ ѣдятъ , и оной походитъ на солдатской калчаль.

2) Заквашенная по образцу Рускихъ крестьянъ снить , ревенные листья , лѣсные и огородные хмѣльные отростки, чертополохъ , свекла съ листьями, брюква съ листьями , рѣдечные листья , рѣпа съ листьями, лѣсной и садовой щавель , портулакъ , кервель , лебеда , салатъ , солнцева сестра , спинатъ , всякая

кая капуста сама и отростки
 ся, какъ-то сѣрая, бѣлая, са-
 фоя, Верзингерская и перовая
 капуста и проч. изъ сихъ дѣла-
 ются изъ иныхъ весьма вкусныя,
 кислыя зедеңгыя правныя по-
 хлебки. Ибо заквашиваніе травъ,
 кромѣ капусты и свеклы, вообще
 Нѣмцу неизвѣстно еще.

3) Нѣмецкая шашкованная
 капуста.

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

5) Въ укусѣ моченыя, всѣ
 подѣ Но 2 означены. Похлеб-
 ка изъ нихъ бываетъ кислаѣ.

Вовторыхъ несоленые, или
 свѣжіе суть :

1) Всѣ тѣ, кои выше подѣ
 Но 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 Шпанской горохъ, коего Бошаническаго 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, пусторнакъ, всякое коренье и красное и желтое, рѣпа, свекла, брюква, шаршуфель, земляныя яблоки и проч.

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

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

До салата надлежатъ :

Колодезной крессъ , порченая помочь , ложечная трава , рѣдька , селлерей , зеленые Индѣйскіе перечные струки , свекла , таршуффель и въ особенности спаржа и хмѣльные отростки , моченой въ уксусъ и Нѣмецкой лукъ , шарлоты, или Французской чеснокъ , цвѣшовыя головки , Индѣйской крессъ , Шпанской чеснокъ и крупной лапушникъ , стебловой спержень и цвѣшовыя головки и проч.

До прянаго зелья надлежатъ :

Лукъ простой , лукъ Нѣмецкой , пуре Нѣмецкой . лукъ ,
мѣл--



мѣлкой лукѣ, дикой лукѣ и дикий чеснокѣ, кресѣ, молодые струки Индѣйскаго перцу, можжевельновыя ягоды, кервесѣ, васильки, драгунѣ, змѣиная трава, Шпанской чеснокѣ, кудрявая мята, инопѣ, касндель, розовыя листья, шалфея, маеранѣ, чаберѣ, петрушка и селлерейныя листья, сѣноцо трава, укропная трава, горчицная трава, бузиновой цвѣтѣ, спаржа, совина стрѣла, особливо Италіянская, чернобыльникѣ, сахарной корень, земляныя грибы, (которое теперь только просто сушатѣ и вяжутѣ) земляныя яблоки, сморчки, капарсы, цитронная кора, моченой вѣ уксу-сѣ и Нѣмецкой лукѣ. Онѣ всѣ превворяются вѣ порошокѣ. Искусному повару не трудно будетѣ чрезѣ разныя испытыванія во всякихѣ сложеніяхѣ домашнихѣ сихѣ пряныхѣ зелій хоро-шій вкусѣ произвести и навыкѣ вѣ ономѣ получить. Что