

N A U K A
O POWSZECHNYM
ROSLIN SUSZENIU
C Z Ę Ś C I.

*O jarzynach, Salatach, i Korzeniach
Warzywnych, iakim sposobem suszo-
ne i w Pąpier pakowane być mają.*

DLA POMNOŻENIA SPOSOBOW WYŻYWIE-
NIA SIĘ DO DRUKU PODANA

P R Z E Z

JANA JERZEGO EISEN

*Tormeńskiego w Insłantach Pałtora,
wolney ekonomiczney w Petersburgu
Spółeczności Towarzystwa.*

WYKŁAD Z NIEMIECKIEGO

POWTORÉ WYDRUKOWANY.

Ex Libris Longe



Missionis Domus

Diastolae

w WARSZAWIE

1818.

u P. DUFOUR Konf: Nadw: Druk J. K.
Mci, Dyrek: Druk: Korp: Kad:

M. DCC. LXXXIX.

Am. X. Lapiniewicz

*Szacunek i pożytek suszenia
roślin.*

Suszenie iarzyńy równie iako i zioł
lekarskich nie iest rzeczą nową. Od
dawnego czasu wiedzą ludzie suszyć
szpinak, szczaw, pietruszkę, kopr,
groch zielony w strączkach i bez strą-
czkow, fasolę, rzepę, karczochy &c.
Wieśniacy Finlandscy ku Laponii mie-
szkający suszą także liście kapuścian-
ne. Takowe suszenia są moim zda-
niem równie dawne, iak robienie śia-
na z trawy.

Rozumiem tylko, że sztuka, którą
tu opisuję, iest nowa z następujących
miar.

Imo. Ze podaę powszechną roślin
suszenia naukę, rozciągnioną do wszy-
stkich zgoła na potrawy służących rze-
czy ogrodowych, i zioł, tak domo-
wych iako też i polnych, kwaszonych
i nie kwaszonych.



zdo. Ze sposób mój suszenia doskonały zachowuje roślinom suszonym farbę, smak, moc i właściwą przyiemność, a przytym że mogą być mocniej wysuszzone.

3tio. Ile wiedzieć mogę nowym jest wynalazkiem pakowanie w papier suszonych rzeczy, które tym sposobem nie zabierając wiele miejsca, łatwo od podróżnych zabrane być mogą. Upakowawszy je mocno, zabiega się doysciui powietrza, wilgoci, pleśni, nie zaszkodzi im, ani kurz, ani pajaki, ani muchy, ani inne robactwo. Smak swój w paczkach papierowych dłużej zachowują. Rzeczy służące do zrobienia potraw i używane w gotowaniu zamiast korzeni, razem upakowane być mogą, naprzykład: przymieszay do zielonego grochu razem i liścia pietruszki; do siekaney kwaśney kapuśty pieprzu, kminku i cebuli &c. do słodkiej kapuśty trochę muszkatowego kwiatu. Na supę z zieleniny zmieszay

razem szczaw, szpinak, endywią, sałatę, trybulę, szparagi, pietruszkę i felery z korzeniami i liśćmi; pory, szczypior, borak, estragon, bazylikę. &c. Różne przepisy służą do zrobienia z zieleniny smaczney supy. Na przykład na skorbut: Weź warzęchy (*cochlearia*) boboniku (*becabunga*) każdego po funeie iednym, rzeżuchy wodney i ogrodowey każdej po pół funta, ostrożkow (*flores calcatrippæ*) albo niedoyrzałego ich nasienia ieden łot. Dla zmnieyszenia goryczy i dodania smaku supie przyłoż ostu, podagryczniku (*Podagraria*) sałaty, endywii po pół funta: estragonu, boraku, bazyliki, trybuli &c. po łocie iednym. Cebuli, rokambuśu, porow, szczypioru, które z nich będzie na dorędziu puł funta. I takim sposobem na biegunkę krwawą, na chorobę, *arthritis vaga* zwaną, supy właściwe zgotować można. Jeżeli można zrobić sobie z kuchni lekarstwo

zdaie się, iż ieden jest ten moy sposób. Nie lepiejże byłoby pożywać supę z ziołkami smaczną, a niżeli pić ziołka prosto odgotowane i tyzanny, kiedy i bez tego iść potrzeba? takowey medycyny praktyka byłaby nowym chemii rozdziałem.

4to. I to rzecz nowa, że z suszoney zieleniny i korzeni warzywnych potrawa robi się w kwadransie iednym, a naydłużey w poł godziny, co w obozie, w drodze albo na morzu wielką będzie wygodą, dla oszczędzenia dREW przez krotkie gotowanie, i wody studzienney na okrętach drogicy.

5to. Na ostatek suszenia roślin dzieło iak nayobfzerniey rozprzeźtrzenie łatwo jest, a znane dotąd suszenie w piecach rowney łatwości mieć nie może.

Powszechnie roślin suszenie pomnaża sposoby wyżywienia się, mogąc używać suszonych, kiedy o świeże trza-

dno, i kiedy według czasu wcale ich niemasz, staną się suszone większą potrzebą, a z tey przyczyny więcey się zbierze polnych i około ogrodow więcey będzie starania; z naci odrzynanych w iesieni, dla przechowania zimowego, iako to rzepy, rzodkwi, burakow, marchwi, kuczmorki, kalarepy cykoryi, pietruszki, selerow &c. już nie tak sła wyrzuci się za rzecz niepotrzebną, ale wysuszy się, mniej się zachowa do złych piwnic i mniej zgnie. Co na targu przedać ogrodnikowi nie trafi się, to on nie wyrzuci, iako zwiędłe, ale wysuszy. Będzie on z większą pilnością około ogrodowin swoich pracował, kiedy nie tylko świeże ale i wysuszone będzie mógł sprzedać.

Pomnaża ieszcze takowe suszenie sposób wyżywienia się z strony zdrowia, bo potrawy z ogrodowin są naypierwszym pokarmem człowieka, utrzymując krew w naturalnym iey sta-

nie; a ofobliwie służy zielenina kwasowata przy nieuchronnym zażywaniu wody niezdrowey, przy powietrzu wilgotnym i zgniłym, przy zaraźliwych chorobach, przy szkodliwym a zbyt cznym mięsa iedzeniu, a tak są razem i pokarmem i lekarstwem. Ten więc artykuł iest naycelniejszy między sposobami wyżywienia się; zdrowie pomnaża, iest nam nayprzyjemniejszy, iest między wszystkimi pokarmami naylżeyszy i naypewniejszy do nabycia, a przez suszenie łatwo przewieziony i chowany być może. Schowałem naprzykład w komorze wilgotney paczkę selerow suszonych z nacią i mocno ugnięcionych, w drugim roku dobywszy ich, znalazłem równie piękne, zielone i białe, a oblawszy takowe talerzyki ukropem, ledwo nie tak dobre i piękne iak świeże doznałem.

Nie chwale ja tę sztukę dla próżney iakowey okazałości, i owszem czynię

to z nieiakiem przymusem, ale iednak z powinności, ażebym pożyteczney oczywiście rzeczy ziednał tym przedsię w powszechnym przyięciu iey zaletę. Wszakże według zwyczaju nie mamy za złe, kiedy nam gospodarz o potrawach swoich wszystko powie, co tylko wie, że gościom sprawi apetyt.

Takowe suszenie przyda się wielce imo. Na morzu, gdy strawa na okrętach przyjemnemi, zdrowemi i chorobom żeglarskim, iako to skorbutowi zabiegającemi i leczącemi potrawami pomnoży się; albowiem kwaszone ogrodowiny pomocnym swoim kwasem, równie iako i do sałaty służące, przeszkadzają złym skutkom pochodzącym z wilgoci morskiego powietrza, z exhalacyi znaczney liczby ludzi w szczupłym mieyscu będących na kupie, zabiegają zaraźliwym chorobom, szkodliwości zastarzałej i prawie zagniętej wody studzienney; nadto też ogrodo-

winy tak kwaszone iako i kwasu nie-
 mające umniejszą złyh skutkow po-
 chodzących z i dzenia słonego mięsa
 i słonych ryb. Ze sposobu łatwego su-
 szenia roślin każda nacya zyskuje ko-
 rzyść dobierania sobie takich ogrodo-
 win, do których z młodości jest przy-
 zwyczajona. W Rosyi podobają się
 barzcie z kwaśney kapusty i z ziele-
 niny zrobione, fczu nazwane, innym
 przypada do gustu fama kwaśna kapu-
 sta, drugim słodkie ogrodowiny, a in-
 ni na ostatek i kwaśne i słodkie lu-
 bią. W przeciągu długiego czasu,
 oczywista jest różnica, czyli ia same
 mięso, ryby świeże i solone, groch,
 kaszę mam do iedzenia, czyli też ro-
 żne przy tym iarzyny, do których
 jestem przyzwyczajony mieć mogę.
 Równie też:

zdo. Takowe suszenie pożyteczne
 będzie okrętom kupieckim, a osobli-
 wie płynącym do Indyi, Grænlandyi,
 także rybakom śledzi &c. Przyiaciela

meo, z Anglii do Polu południowe-
 go płynącego Xiędza Förstera, rad-
 bym był wiedział opatrzonego takie-
 mi suchemi ogrodowinami, ażeby nie
 był przymuszony szukać w ziemi, DEL-
 furgo, rzeżuchy i pietruszki, iako
 osobliwego skarbu i lekarstwa na skor-
 but. Dałbym przez to okazyą mężo-
 wi temu ciekawemu i sprawnemu przy-
 wiezienia z tamtych Kraiow roślin ia-
 kich rzadkich wyfuszonych. Zda mi
 się, że w przyszłym czasie będzie
 można obeysć się bez ziołka przeciw
 skorbutowi w Szpicberku flużącego.

3tio. Przyda się także suszenie ro-
 ślin Woytku w polu i marszu będące-
 mu. Jeden koń uciągnie we dwudzie-
 stu pudach ogrodowin suchych; tyle
 co 400. albo 800. pudow zaważyłyby
 świeże, a żołnierz może mieć na ie-
 den albo dwa miesiące prowizyą w
 kiefzeni. Tym sposobem on w ka-
 żdym czasie i mieyscu byłby iaryzną
 opatrzony. Nie tylko markietani mo-

gliby mieć na przedanie suszone warzywo, ale Officer i żołnierz spofobność znajdzie dostania iey. Nie mam przyczyny dłużej rozszerzać się nad tym przedmiotem; odwołuję się raczey do każdego, co czasem nadto, a czasem żadney w tey mierze nie miał wygody. Przypominam tylko, że w obozie dość często schodzi na czasie, wodzie i drzewie, a suszona iarzyna prędko się uwarza.

4to. Przyda się także suszenie roślin Garnizonom w fortecach obleżonym, które z ogrodów swoich kuchennych w takową porę pożytku mieć żadnego nie mogą.

5to. Karawanom żywność swoją z sobą wożącym, kwaszone ogrodniny mniej od innych czyniąc pragnienia, są naybardziej zdatne.

6to. Karczmarzom, którzy powinni wszystko mieć na dorędziu dla prędkiego iść gotowania.

7mo. Gospodarze, którzy albo żadnych, albo złe piwnice mają, będą potym chowali zielone ogrodniny na dwa tylko miesiące, a resztę wysuszą iefzcze w ten czas, kiedy naylepszy w nich iest smak, ażeby się opatrzyć na cały rok i iarzynny swoy skład w iedney szafce zamknąć mogli. Rzepę, która oprócz tego nie długo się konserwuje i gębkowata się robi, i iarmuż iezli parę razy przemarznie, zaraz w iesieni suszyć trzeba, a zachowaią smak rownie iak i świeże. Chociaż kto ma i dobrą piwnicę, a nie ma pomerańczarni, opatrzy się iednakowoż suszoną pietruszką, liściem z felerow, szczawiem, szpinakiem, sałatą, endywią, trybulą, portulaką, szczypiozem, borakiem, estragonem, bazyliką, biedrzeńcem (*Pimpinella*) koprem, szparagami, i będzie mieć każdego czasu supę niemi zaprawną. Rownie potrzeba suszyć zaraz po iesieni rokambuł, cebulę, pory, ponie-

waż pognieć dośyć zielonych przez zimę, a powyrasta ku wiosnie. Suszone szparagi daleko są lepsze od forfowanych w zimie na inspektach. Zeby na wiosnę nie zabrakło ogrodowiny, nim się nowa pokaże, sufzy dobra gospodyni zaraz w jesieni zapas słodkiey kapufty, a osobliwie zieloney Włoskiey, kalafiorow, brokoli, kalarepy, różnych korzeni, kartosli i dyniow &c. na całe lato chrzanu, kapufty kwaśney, burakow kwaszonych fikanych. Dla osób niemających zębów, a chcących dla orzeźwienia się ieść sałatę z rzodkwi, usufzy ją zaraz w jesieni, a potem zetrze na proszek.

8vo. Ubogim także wygoda, gdy opatrzą się przez wiosnę aż do zimy rozmaity suszczoną iarszyną i polną zieleniną, mieć będą z niey nie tylko potrawę smaczną, ale i oszczędzenie chleba; i latem nawet suszone ogrodowiny są przy niedostatku chleba zdrowsze od świeżych, nie tak łatwo sprzą-

wiać biegunkę. Jak wiele posilańcey zieleniny marnie zgniło, ktoraby ususzona mogła być pokarmem być pod czas ostatniego głodu, który prawie w całej Europie rozszerzył się był? W przyszłym czasie ubodzy mogliby mieć tyle przezorności, aby o rozmaite ogrodowe i polne korzonki starali się, one sufzyli i w potrzebie miętko ugotowane z ciastem mięszali dla oszczędzenia mąki. Naywiększy niedostatek żywności bywa od wiosny aż do żniwa, i w ten to właśnie czas bardzo pożyteczna byłaby iarszyna suszczona z przeszłej jesieni, iako to kartosle, rzepa, marchew &c.

9no. Powszeczne to suszenie roślin, powinnyby się stać nowym handlu artykułem, czy to względem ogrodowin dziko w niektórych mieyscach rodzących się, iako szparagi w Kraiach Rofsyjskich południowych i w Polfcze na Podolu, czy też względem zasiewanych i zasadzanych z umysłu w

ogrodach, czyli też względem obficiey dla handlu rozmnożyć się mogących. Obywatele od Miast oddaleni, nie mogąc daleko prowadzić świeżych iarzyn, ponieważ przewozka cenę ich przewyższałaby, sadzić będą wiele kapusty. Osady Saratowskie, Ukrainkie i inne postarają się o rozmnożenie karczochow, kalafiorow, brokoli, kuczmorki, bobu Tureckiego, grochu cukrowego, chrzanu, rokambułu, kukurudzy, pieprzu Indyjskiego melonow &c. które wysuszwszy przywozić z łatwością będą do Petersburga, Narwy i Rygi tym końcem, abyśmy innym Nacyom na pożywienie w okręgach przynajmniej przedawać ie mogli dosyć tanie. Rosyjski kwas, nazwany szczu, znalazł, podług zdania mego, drogę wejść po całym świecie za powszechny pokarm na okręgach: ile że fuszona zielenina nie jest podleysza od świeżey, a kto zechce więcej łożyć kosztu i pracy, będzie miał

miął ieszcze smaczniejszą. Cudzoziemcy zwykli do tey potrawy łatwo przyzwyczaić się, czemuż nie potrafiliby tegoż samego zrobić w domu. Wiele z naszych południowych Kraiow jest w niedostatku drzewa, iednakże tam chleb pieką, a każdy piec może do fuzzenia roślin przyspesobiony być z pożytkiem, ośobliwie w Rosyi, gdzie sztuka piecow stawiania jest w największey doskonałości. Wieśniak wystawi mi piec iakiego żądam. Chciałbym, żeby kto z Petersburga albo Moskwy starał się był o naznaczoną w Berlinie nadgrode za wynalazek najlepszego pieca. Niemieccy nasi garnarze nie biorą się do naśladowania tey sztuki poprawioney, i znośniej im jest, że Jarosławscy odbierają im zarobek od lat iedenastu, niżeli żeby co nowego wymyśleć mieli. O tym robieniu piecow uczyniłem zmianę umyślną, ażebym dał Cudzoziemcom pożyteczną o nim wiadomość. W mo-

im dawniey wydanym doniesieniu wspomniałem też o suszonych rakach na robienie masła czerwonego do sup, ale profzek od tych rakow nie długo konserwował się. Dostyc już o pożytku suszenia roślin mowiłem, życząc tylko, ażeby ten sposob w prędcie był w powszechnym używaniu.

Teraz przystępuję do uwiadomienia o samym suszeniu. Produkta suszone są powszechnie dobre: część ich będzie lepsza po suszeniu, iako to, siekana kwaśna kapusta, siekane kwafzone buraki &c. inne zaś nie będą podleyzemi od świeżych. Ostatniey zimy rozdałem w samym Petersburgu blisko tyśiąca paczkow ze sto gatunkow roślin suszonych zawieraiących, które dawane były na stoły u Kraiowych i Cudzoziemskich Ministrow z powszechną approbacyą.

Wyznaię iednakże, iż suszenie takowe nie jest ieszcze przywiedzione do ostatniey swoiey doskonałości, gdyż

ja sam zaprzatając się nim co raz nowe pożytki i sposoby wynayduję. Jak wielu innych pomysła o polepszeniu iego? Dopiero jest pułtora roku, iako po odebraney wiadomości, że Angielczykowie chcą przeciw skorbutowi wprowadzić na flotę swą używanie kwaśney kapusty, i że nasza flota nie mogła na Archipelagu konserwować kapusty kwaśney, zacząłem znowu myśleć o tym dziele od początku iego. Wszakże i my Gospodarze musimy ją zaraz na wioinę zachować w lodowni od zepsucia się.





N A U K A

O POWSZECHNYM

ROSLIN WARZYWNYCH

S U S Z E N I U

C Z E S C I.

ROZDZIAŁ I.

Ogólne opisanie takowego suszenia.

Istotny zamiar w suszeniu warzywa polega na zapobieżeniu, aby ani wodniste cząstki rośliny suszyć się mającey przez zgnóienie, ani trawiające przez spalanie nie zepsuły się, lecz w

naturalnym swoim stanie utrzymane zostały, a same tylko wodniste cząstki iak naydoskonaley wyparowały. Tym sposobem zachowa się suszoney iarzynie kolor, smak, moc i przyiemność, i tak sporządzona narosnie znowu i łatwo w gotowaniu, gdyż wypędzone wodniste cząstki tym snadniey powroczą do własnych swoich przebrodek nieburzonych. Roślina z wodnistych, żywicznych, tłustych, kleiowatych albo mącznych cząstek złożona, utracą mniej lub więcej z ciężaru swego przyrodzonego, a funt iey ieden wyschnie do 4. 3. 2. 1. i poł tota. Do tego ostatniego stopnia atkuje w suszeniu dynia.



ROZDZIAŁ II.

Różne sposoby suszenia.

Zaden sposób nie jest w tym zamiarze mniej zdalny iak zwyczajny w cieniu suszyć albo na wietrze. Rośliny schną tu powoli, chcą mieysca przestronnego i przy dozorze mozołu znacznego; za wilgotną odmianą powietrza namokną znowu i wiele tracą w kolorze, smaku i siłach swoich. Można w piecu suszyć albo po wysadzeniu chleba, albo rozgrzewszy go umyślnie. Wszakże takowe suszenie pracowite, raz dla niewygody w przewracaniu i doglądaniu roślin, a potym i dla szczupłości pieca samego, ktoremu trudno trafić wymierzony stopień ciepła, paląc w nim umyślnie w pierwfzey okoliczności nie zawsze za iednym razem uschną rośliny, a w drugiey przytrafi się częstokroć toż samo, albo też spalą się. Dotąd

te były pospolicie używane suszenia sposobu, i nie dziw że się ani w powszechności, ani w wielkiej partyi, nie udawały. Rośliny zawieszając w izbach wiązkami, jest iedno, co one kurzem, muchami i pałkami zaplugać. Suszenie na ognisku, gdzie się drzewo paliło, jest nie tylko przeszkodą w kuchni, ale też i ognisko nie ma iednostaynego ciepła i gdzie ogień palił się, tam będzie zbyt gorąco. Na gzymsie pieca bardzo dobrze schnie. Ale w małej wcale partyi. Tam należy suszyć gdzie rośliny ani gnić, ani palić się, a tak długo leżeć mogłyby poki dobrze nie wyschną.

Osobliwie zdalny jest do tej roboty pułpiecyk Rossyjski, leżanka nazywany, albo zwyczajne rury w pomarańczarniach. Kto skutecznie suszyć zechce, powinien sobie wystawić piec z listami horyzontalnemi z cegieł około trzech stop miary Ryńskiej wy-

foki. Trzeba zrobić według szerokości i formy pieca ramę, któraby na wierzchu tegoż pieca leżała, poprzeciągać ją grubemi sznurkami, przykryć ją potym płótnem i na nie kłaść rośliny, które suszyć potrzeba. Powyżej pieca zawiesi się drabina z gęstemi szczeblami, na którą rośliny jeszcze wilgotne z pieca zdjęte, aby się nie przypaliły stawiają się w sitach, albo ramach dla ostatniego wysuszenia. Niektora zielenina kładzie się zaraz na tę drabinę i tak dobrze wysycha na niej iak na piecu. Ziołka i kwiaty łatwo schnące, iako to liście z roży, z trybuli, pietruszki &c. gorczyca, groch cukrowy schną wygodnie i dostatkim w gorącej izbie w łazni ogrzewanej bez dymu w ozdówni &c. Białe jarzyny, iako to kalafiory, szrodek od brokoli, cebula, rokambul, rzodkiew, chrzan &c. należy nim bynajmniej zwiędnieć całe świeże rozścielać na piec gorący, a zachować

białość zwyczajną świeżym takowym ogrodninom. Zwiedniawszy zaś pierwey, będą po ususzeniu brunatne, a w gotowaniu łykowate.

Wydany w przeszłym roku sposób B. Puimareta służący do suszenia żyta, aby piece piekarskie zrobić z wierzechu płasko i na nich komorki do suszenia stawić, wzniecił we mnie myśl radzenia Policyi, gdyby tę rzecz na piekarzow zdała, ponieważ piece ich bywają codziennie wypalane, a tak suszeniu temu dogodzi iedno ciepło, które oprócz tego nie służy im na żaden inny pożytek. Ubodzy ludzie zbieraliby polną zieleninę i przedawaliby piekarzom, równie iak i ogrodnicy, coby nad potrzebę mieli. Gospodyni niemogąca albo niechcąca iarzyn suszyć na swoje potrzebę, posłałaby ie do piekarza. Chleb dla żołnierzy i suchary z zieleniną robić, iest oprócz tego rzecz piekarzom przyzwoita.

I na słońcu schnie dobrze, a niektóre rośliny udaia się piękniey ieszcze, niżeli iakimkolwiek innym suszenia sposobem, bez utraty, iak dotąd mniemano, mocy ich; na co obmyśleć sobie iacno można rusztowanie pożyteczne w przeciagu miesięcy letnich.

Zeby zaś flotę i Woyisko na długi czas żywnością z suszoney iarzyny opatrzyć, trzebaby tą robotą zatrudnić się powszechnie, ażeby w każdym mieście i dostatkim kupić iey można; i aby ta sztuka żołnierzom, gospodarzom i piekarzom znaioma była, powinnaby od zwierzchności postanowiona być fabryka, do ktorey umyślnie eo raz inszych pomocników okręty, regimenta i wszystkie Prowincye posyłałyby, ażeby ten pokarm iak naysprzedzey był zażywany w powszechności. chcąc zaś i lud wieyski nakłonić do opatrywania się suszonymi iarzynami, niechby fabryki rozsyłały po Prowincyach biegłych iuż ludzi w zbieraniu i suszeniu roślin. Wyni-

kłaby iefzcze fposobność ułatwiająca fufzenie roślin powszechne z wybudowania publicznego pieca do pieczenia chleba w kaźdey wfi, a to z powodu oftrożności ogaia i ofzczędzenia drew, nad którym piecem mogłaby być fufzarnia iarzyn w zrobionej na wierzchu komorce.

Na fufzenie w wielkiej mnogości iarzyn potrzeba wystawić długi piec, a na wierzchu tego zrobić fufzarnią, do ktorej ochraniając ludzi od przykrości gorąca wfuwałyby się z boku ramy z rozefłanemi roślinami. Piece nad Renem i w innych okolicach do fufzenia owoców używane, domyślam się, iż byłyby na ninieyszą potrzebę zdatne. Nie widziałem ich, ale znam z opifania.

Jak iuż wyraziłem, piece z cegieł tylko powinny być ftawiane, i mnieyszym daleko expenfem chcąc im dać twierdze, nie żelazne kłamry, ani drot, podam pewny fposob. Widziałem przed

rokiem wystawiony przez mularza Derptkiego piec ceglany, który tykiem z młodey lipy na trzy ćwierci cała fzerokim był związany, i dowiedziałem się nie dawno, iż ta twierdza tak dobrze fłuży iak i żelazna. wfzakże płótna, któremi piece bywają oblekane nie palą się, więc tym mniej tylko w murze ukryte; chyba w przypadku rozpalenia całego muru. W niedostatku tyka lipowego, ktorego w puftyniach tylko nie ma, można wziąć wierzbowego tyka, albo gibkich świeżych fzczepek iodłowych. Między kaźdy rząd cegieł takie tylko z przodu włożone, a na fpodzie zagięte ftanie za doskonałą twierdżę. Uważając mały koszt w wystawieniu pieców; fposobność fufzenia na ramach w gorących izbach rozftawionych; a nawet i na fłońcu okaże się iawnie, iż ta robota nie iest kosztowna, i ile kto zechce rozfzerzyć ją potrafi.

ROZDZIAŁ III.

O konserwacji Roślin Warzywnych suszonych.

Aby zachować iarzynie nabytą suchość, trzeba imo. Naczynia w któreby się pakowała. 2do. Pakować tym sposobem, aby mało miejsca zabierała, a więc łatwiej na morze i do obozu przesyłana być mogła. 3tio. Aby do niej kurz, pierze, pałączy, pałki i inne robactwo dojsć nie mogło. 4to. Aby nie zwilgotniała i nie spleśniała. 5to. Aby mole w niej nie załęgły się.

Takowe naczynie może być z papieru zrobione, nazwę go obwolutą. Można w niej wiele w szczupłości pomieścić i tym sposobem konserwować i przewozić. Nie dojdzie ani kurz, ani muchy, pałki, ani wilgoć,

a przez niedoyscie wilgoci i powietrza, mole się nie załęgną. Jarzyny które ukropem oparzone były przed suszeniem, tym bardziej się iestże ścieśniają i tym mniej wilgoci przyjmują, iako to: kalafior, brokoli, biała kapusta, rzepa, pietruszka, marchew, pasternak, kuczmorka, (*Sifer album*) skorcowera. Zabiega się oprocz tego molom i pleśni, przymieszając trochę utłuczonego pieprzu, a do infzych cebuli, kminku, czosnku, ialowcu utłuczonego, korzenia biedrzeńca (*Pimpinella*). W żeglowniu gdy droga iest daleka, naprzykład do Indyi, można ładunki z suszonymi roślinami od zepsucia zachować w blaszanych cyną zalanych skrzyniach, albo w beczkach smolą wylanych. W domu chować ie można w szafce na przegrodkach. Może zbytne zalecam te ostrożności, ponieważ dochodzę z różnie suszonych iarzyn w przeszley iestieni, i umśnie niedbale

fchowanych, że im wilgoć nie wiele zaszkodzi, aby tylko upakowane będąc w obwoluty papierowe, jeżeli doydzie ich wilgoć w sklepie lub komorze wilgotney, ładunki takowe przy piecu wysuszone znouu dobrze zostały.



ROZDZIAŁ IV.

O pakowaniu w Obwoluty papierowe.

Kto nie miał sposobności widzieć w tabaczných fabrykach, iak się paczki papierowe robią, nauczy się z następującego opisanía. Trzeba zrobić skrzyneczkę czworograniastą tey wielkości, ktorey zechcesz mieć ładunki, z wierzchu i z dołu otwartą iak forma cegielna. Do całego arkusza papieru powinna skrzyneczka ta być długa 9. calow miary Ryńskiej, w świetle z iedney strony calow $4\frac{1}{2}$. a z drugiey $3\frac{1}{2}$. szeroka. Do potarkuszowych ładunkow, calow 6. długość $3\frac{3}{4}$. $2\frac{1}{2}$. szerokość, a do ćwierć arkuszowych paczek $4\frac{3}{4}$. cali długość, $2\frac{1}{2}$. szerokość. Potym należy mieć niby lewkę blaszaną czworograniastą, ktoraby przez całą formę sięgała i letko w nią wsuwała się. Około tey

leyki obkłada się papier z ktorego paczka zrobić się ma, zlepią się lakiem albo kleystrem i wkłada się to wszystko do formy. Gdy fufzone rośliny zmiękną już cokolwiek w piwnicy, albo komorze wilgotney, a kwaśne octem trochę skropiwfzy, wtłocz w leykę tłuczkiem wolno wchodzącym, tak mocno iak zechcesz. Można by namowić ludzi, którzyby formy takowe wnet na sprzedaż nosili. Ubo-dzy mogliby warzywo swoje fufzone w worki, w kory z drzewa zdjęte, albo w naczynia drewniane mocno pakować. Na ostatek można też paczki robić bez wyżej opifaney formy, okleiwfzy na czworograniastym drewnianym słupku papier, zrobi się z niego worek, w który fufzone rośliny ręką wtłoczysz.



R O Z D Z I A Ł V.

*Zawierający Przestrożę ważną
dla Policji.*

Robotę fufzenia roślin oddawfzy do nieograniczoney woli każdego, aby bez żadnego porządku fufzyć i sprzedawać mógł swoje produkta, robota takowa utraciłaby w prędcie swoją wartość: ponieważ niedbałość, nieczyfłość, nieumiejętność, i zbyteczna chciwość zysku, wkrótce napełniłyby publiczność podłemi i nieczyfłemi rzeczami fufzonemi, do których mogłyby przymieszane być ziołka laxujące, szaleństwo sprawujące i iadowite; w takim bowiem upakowaniu trudnoby było rozeznąć z wierzchu i środka ieżeli co, podeyrzanego nie weszło do paczki. Z tey przyczyny każdy fufzone warzywo robiący na sprzedaż, powinienby mieć od zwierzchności pieczęć dla znaczenia nia swoich pa-

C ij

czkow. Miałby tym sposobem pożytek tym większy, im większy pożytkę pieczęć jego kredyt, i im bardziey uśiłuie lepszością towaru swego zalecie się. Trzebaby wszelako pod wielką karą zakazać używania cudzey pieczętki. Zapakowanych iarzyń doświadcząć można dobroci za pomocą świaderka rurczastego.



ROZDZIAŁ VI.

Jako wszystkie zielenina i korezenie warzywne, każde według swego gatunku suszone być mają.

JARZINY KWASZONE.

Siekana kwaśna kapusta.

Biorą się głowy kapufty białey; albo co się od głów kapufty zостаie, choćby i same zielone liście, na co kogo stanie. Lepszego smaku i kruchości jest kapusta kwaszona żółta, albo zielona. W lecie można kwaśić rozsądę, i na ten koniec siać iey dostatkim na wiosnę. Gdyby się podług zamyśłu nie ze wszystkim udało, wystarczy przynajmniey na sadzenie. Można też ku iesieni rzędy, na których sałata albo inne ogrodowiny były, w

na ten czas już są uprzątnione, zaślać rozsadą. Bardzo przyjemną iafnozieloną będziesz mieć kapuścę, po S. Janie zaraz pozostałe rozmaite nasiona kapuściane, iako to, kalafiorow, brokoli, włoskiey kapufty żółtey i zieloney także i białey pomieszane zaślawczy rzadko, a potem razem ukwasłwszy. Do tych wszystkich gatunkow kapufty, przyłączam i kwaśne siekane buraki z nacią, z których równie przyjemny barzecz bywa. Toż samo probowałem z rzepą i miałem z niey przyjemną kwaśną supę, ale ponieważ ona w suszeniu twardnieje, można się bez niey obejść. Kwazzenia kalarepy i brukwi nie doświadczalem. Pierwsza nie źle zda mi się smakować będzie, ale nie bez kosztu; z drugiej trudno co dobrego zrobić, chyba dla człowieka niedelikatnego gustu i przy pomyślnym urodzaju białey kapufty; wolno iednak spróbować.

Moje najlepsze supy robię z kwazzoney Włoskiey kapufty i burakow.

W siekaniu kapufty strzedz się trzeba aby siekaczem nie narąbać wiele do kapufty trzasek z bokow naczyńa drewnianego w którym się kapuścą sieka.

Wszystkie iarzyńy kwaśić trzeba bez soli, ażeby one mniej przyciągały wilgoci: iakoż zrobione tym sposobem będą smaczniejszy i: prędzey ugotują się. Trudno będzie w ubiianiu doczekać się wody, iednak należy wstrzymać się od solenia, i ubiiać poty, poki woda nie wystąpi. Prześyp dostatkiem kminku, jagodami kwaśnemi na błotach między mchem rosnącemi (*Vaccinia Palustris*) berberyssem, jabłkami leśnemi, albo cytryną w talerzyki pokraianemi, a jeżeli chcesz i iatowcem. W tym zamiarze możesz też bardziey kwaśić, niż zwyczajnie, abyś mniej bierąc tey kwazzoney iarzyńy, dosyć zakwa-

sił supy, a na poprawienie wody zepsutej na morzu, albo innym jakim niedostatku, aby iey nie wiele wyszło. Jeżeli zwyczajnie dwóch tygodni czasu trzeba na kwaszenie kapusty, w moim zamiarze można kwaszenie do miesiąca przedłużyć. Niektorzy znajduią przyjemniejszy smak w kwaszonej iarzynie, gdy razem i cebula z nią kwasi się. Dla żołnierzów aby ieszcze kwaśniejszy zrobić, przy ubijaniu lub deptaniu kapusty, trzeba żytnią mąką przesyrywać. Dla większej łatwości w pisanu nazywać będę kapustą, wszystkie tym sposobem kwaszone iarzyny.

Kto zechce kwaszoną kapustę suszyć, i na morzu, w drodze, w obozie żywać, gdzie czas, woda i drzewo drogie, powinien przed suszeniem w poł ugotować ią w rądlu dobrze pobielanym, a ieszcze lepiej w glinianym garku, przylawszy tak mało kwasu iak tylko można. Chcąc zaś

mieć kapustę przyjemniejszą i kwaśniejszą, trzeba ią gotować w mocnym occie, a ieszcze lepiej w winnym, do którego przyłożysz skorek cytrynowych, jeżeli ma być podobny do kwasu cytrynowego. Włożyć potym tę kapustę na ramy ustawione nad piecem i często ią przewracać trzeba. Sufz razem cebulę pokraianą w cienkie talerzyki i przemieszaj do niej według upodobania jałowcu całkiem, kminku i pieprzu utłuczonego. Nakrop trochę octem, a kogo na to stanie, sokiem także cytrynowym, berberyflowym, porzyczkowym, albo malinowym. Profzek tylko z czosnku, przyjemniejszy niż kto uwierzy sprawujący smak. nie powinien prędzey być przyfypany, aż na stole, ponieważ lubo zapachem swym suszone warzywo w paczkach przeymie, w gotowaniu wszelako zupełnie wyparuie. Tym czasem zda się ten zapach na przeczyszczenie powietrza na okrę-

taś i w obozie w zagańczonych zaraźliwych chorobach. Zmięszawszy już dobrze z temi wszystkimi dodatkami kapustę, i pokropiwszy ją w tę miarę, aby w garści ściśniona znowu za otworzeniem ręki rozsypała się, iak najmocniej w papier zapakowana być powinna.

Do zażywania domowego, obeydziesz się bez przymieszania zwyżz wyrażonych rzeczy i możesz kapustę mniej kwasić. Jednakże mocne kwaszenie i przymieszanie korzeni, nie tylko na morzu i w obozie kapustę zdrowszą i skorbutowi przeciwnieyszą robi, ale też wiele do długiey iey konserwacyi dopomaga. Mam ieszcze więcej niż od roku kapustę, którą umyślnie częścią w piwnicy, częścią na oknie trzymałem, a nie postrzegam, aby się nadpsuła.

Chcąc ją gotować, powinna woda, albo rosół z krupami dobrze wrzeć, gdy kapustę włożyysz, tym sposobem

będzie miększa. Ta reguła służy do wszystkich sulszonych iarzyń, więc raz na zawsze o niey czynię wzmiankę. W Rossyi nikomu nauka moja o gotowaniu supy z kapusty nie jest potrzebna, gdyż ona od Imperatorskiej kuchni do garka nayprostszego Obywatela jest powszechna.

Im kwaśnieysza, smacznieysza, i zdrowsza jest moja kapusta, tym szkodliwsza się staie, gotowana w źle pobielanym ładu. Różne spasmodyczne choroby, a nawet i appoplexya z iedzenia takowey wynikać mogą. Chciałbym po tyfiac razy tę przestrożę powtorzyć, w tym moim piśmie. Może każdy swoje ładu sam pobielic. Nayprzod wykrob takowe nożem czysto; roztop salsmiaku w trofze wody; nasmaruy nią wykrobane mieysca, piorem; niech wyschnie naczynie. Roztop nakoniec cyny Angielskiej, a roztopioną wlawszy w naczynie do- brze rozgrzane na węglach rozżarze-

ných, pakułami gdzie należy porozcieray.

Uważałem za ofobliwy sposób gotowania barszczu (szczu) że nigdy na mocnym ogniu, tylko na wolnym przy węglach, albo najlepiej w piecu gotować się powinien. Zwyczajnie bierze się do niego dosyć wody, a im kwaśniejszy jest, tym więcej będzie supy, i tym mniej wyidzie kapufty; z tey przyczyny mówiłem, że żołnierz mając funt ieden kwaśney fuszoney kapufty, mieć będzie przez ieden albo dwa miesiące codziennie swoy barszcz czyli szczu. Cała moc z tey kapufty wchodzi w supę, która orzeźwia i chłodzi, a częstokroć pomaga przeciwko febrze, biegunce i innym chorobom, czego ja na drugich i na sobie z okazji febry pochodzącey z zepsucia żołądka doznałem. Mam ją za zdatniejszy pokarm dla Szpitalow, niżeli ięczmienne albo owiane kłiki, ponieważ ona powietrze oczyści i

zgniliźnie zabiega. Gdzie Doktorzy zakazują kwaśnego i słonego pokarmu, tam kwas taki powiększey części zda się, ofobliwie gdy choroba pochodzi z zgnilizny krwi: wszakże w podobnych okolicznościach sam ocet co raz bardziey na pomoc bywa brany, chociaż tyleż balsamiczney własności nie ma iak nasz kwas; zacoż tedy nie zażywać zamiast octu takowego barszczu? W Rosyi nazywają kosztownym i delikatnym szczu, które bywa gotowane z rozmaitym mięsiwem, ofobliwie z wołowiną, a zaprawione przegotowaną szynką; śmietaną kwaśną i dostatkim cebuli. Przykłada się też fuszonych grzanek, trochę proszku z fuszonego rokambułu, który smak pomnaża, gdyby nim tylko talerz troche posypał się. Z włożoney w wodę kapufty kwaśney fuszoney, zrobi się napoy usmierzaący pragnienie, i woda zła naprawia się nią, namoczywszy w takowey wodzie suchary, smaczniey się ziedzą.

Ten kwas (szczu) troche osolony znalazł w używaniu osobliwą aprobacją, i wierzyć można, że on na morzu i w obozie zażywany będzie w przyszłym czasie, zwłaszcza w niepogody i gorąca, bardziey niż herbata.

Nim skończę pisać o tej Rossyjskiej potrawie, muszę ieszcze namienić okoliczność należącą do siania kapusty, która częstokroć ogrodnikom czyni wiele przykrości, ta zaś iest: robaczki małe zjadające rozsadę młodą z ziemi wychodzącą. Probowawszy bezskutecznie różnych sposobow, przysła mi przed trzema laty myśl szczęśliwa, abym młodą rozsadę wyszła z ziemi skrapiał wodą wapienną, iakiey do bielenia ścian zażywamy. Zaraz robactwo to zaniechało obić rozsadę, która daley rosła bez przeszkody. Ile wiedzieć mogę iest to iedynym zabezpieczeniem przeciw szkodliwemu robactwu ogrodowemu, wapno nie psuie

zieleniny młodey ogrodowej, i owszem ziemię poprawia.

O suszeniu zieleniny sposobem wieśniakow Rossyjskich

Wziąć ostu (*carduus vulgaris*) ani nadto młodego ani też starego, ponieważ w iedney i drugiey własności stwardnieie: przyzwoitego gatunku mieć można przez całe lato, ile razy rola gdzie uprawi się. Chmielu wypustkow z ziemi świeżo wyszłych, koziey brodki (trago pogon) podagriczniku, babki z szerokim liściem (*Plantago latifolia*) i inney dzikiey zieleniny do iedzenia zdatney, czy to kaźdey z osobna, czyli iak się znajdzie zmieszana. Przemyi ią, i gdy wyschnie pokray grubo, oparz, włóż w naczynie, przysyp trochę żytney mąki i miészay przylewając tyle kwasu, aż nabędzie stopnia gęstości podobney do lejącego

się ciasta, i ażeby włożywszy płaską łyżkę nabiegło w nią trochę polewki. Postaw to naczynie w ciepłej mier- nie izbie o podal od pieca, przykryi dobrze, rano i wieczor wynieśzay i w kilku dniach skwaśnieie. Ponieważ zaś na wioinę bywa trudno o cebulę, gdy suszoney nie ma, możesz zamiast oney wziąć szczypioru albo inney ce- bulney naci i razem kwaścić: wyciśniy potym trochę wszystkie te ukwaszone rzeczy, włoż na płaski piec, susz czę- stokroć przemieszając, a spiekłe do kupy porozcieray. Niektora zieleni- na łatwo się rozciera, iako to młody chmiel, kozia brodka i babka: ofet zaś i podagrycznik kleią się do kupy.

Pakując one w papier, trzeba skra- piać kwasem z nich wyciśnionym i przydać trochę tłuczonego pieprzu i kminku. I gdyby nie w utratę nie poszło, a robota twoia zrobiła się tym lepsza, gotuy resztę wyciśnionego kwasu, poki nie zgęstnieje na kształt

pato-

patoki, i mieszay do niey tyle wy- ciśnionej suchey zieleniny, aż stwar- dnieje i utłuc się da na proszek, któ- ry proszek przyłącz do całej twej preparaty.

Takowa polna zielenina smaczniey- sza ieszcze będzie, gdy zamiast kwa- su i żytney maki, następującym spo- sobem zakwasisz ją. Skrop mąkę ze siodu zrobioną ukropem, nakryi i zo- staw przez parę godzin. Potym naley na nią tyle ukropu, ile zechcesz ją mieć mocniejszą lub słabszą, wrzuc też ze dwa rozpalone kamienie, i przykryi niech postoi ieszcze dwie go- dziny. Naostatek przecedź przez dur- szlak albo sito i wyciśniy należycie sio- dziny. Tę zieleninę kwaszoną gotuy iak kwasną kapustę, przydawszy ie- czmienney albo owśianej kaszy, kto- ra nie tylko smaczniejszy i poślniejszy robi supę, ale też i gęstszą, przez co kapusta albo zielenina zarowno zmieszana trzyma się i na dół nie opa- da z tey mieszaniny.

D

Kwaśne do sup służące suchary zrobione z szatkowaney kwaśney kapusty, burakowych korzeni i naci, osetu, młodego chmielu, podagryczniku, koziey brodki, babki i innych tym sposobem kwaszonych zioł i korzeni, iako to liścia z kapusty, rzeppy i rzodkwi, z kalarepy z liściem i bez liścia, rozłady &c. Kwaszą się one kwasem z żyta albo słodową mąką. Można też po części, iak wyżej opisane, kapustę, buraki, buraki z nacią same przez się kwaścić.

Kiedy żołnierz mało ma czasu, a chciałby swoje iarzyiny ufuszone schować, powinien co ma ukwaszonego wziąć, przylać drożdży albo kwasu rozczynnego chlebowego i zmieszać z mąką ięczmienną na ciasto, a jeżeli nie dostanie ięczmienney, to z żytną mąką przymieszawszy kwasu, upiec potym iak chleb, i upiec z niego suchary. Nie będą one wprawdzie z żytną mąką zrobione tak smaczne.

Mają takowe suchary więcy w sobie chleba a niżeli iarzyiny.

Chcąc w wielkiey partyi robić takowe do sup służące suchary, naprzykład dla woyska, trzebaby na ciasto mieszać siekaną kwaśną kapustę i inne czy to kwasem, czy mąką żytną, czy też brzeczką zakwaszoną zieleninę z własną iey kwaśną polewką i trzema ćwierciami ięczmienney a iedną żytnę mąki, upiec chleb, i porobić z niego suchary.

Ażeby gustowi iednakowym smakiem nie czynić przykrości, można by różne gatunki sucharów takowych do sup służących obmyślić, dobierając zieleniny różnego rodzaju. Wyjąwszy przypadek w którym takowe suchary przeciw niektórym chorobom, naprzykład skorbutowi, iednakowy zawsze skład miećby powinny. Kwaśna taka *materia medica* nie przyda się nikomu lepiej iak lekarzom Rossyjskim, gdzie pospolstwo przyzwyczai-

ione jest od młodości do kwasow.
Spodziewam się że wkrótce takowe
supy będą miane za lepsze w szpi-
talach, niż proszki, essencye, deko-
nty &c.

Kto zechce te suchary mieć peł-
niejsze zieleniny, smaczniejszy i kwa-
śniejszy, niech weźmie samey ię-
czmienny mąki, a zieleninę kwaszoną
i wysuszoną rozwolnić w piwnym occie
jeszcze lepiej w winnym, i potym
niech z nią upiecze suchary.

Do wszystkich tych sucharów trze-
ba przydać cebuli, czy to kwasząc,
czy też przymieszając, także kminku,
iałowcu i trochę pieprzu.

Względem zieleniny należący do
zrobienia sucharów supnych, nie iey
nie szkodzi, gdy się iak płacek upie-
cze: oparzywszy ią bowiem, można
drobno posiekać i ukwaśić, a suchą
kwasem albo octem odwilżyć.

Chcąc suchary w papier pakować,
należy je potłuc na grubym proszku,

ażeby nie wiele miejsca zabierały.
W gotowaniu nie trzeba do nich przy-
sypywać kaszy, gdyż mąka iey miey-
sca zastępuje. W obozie więc sucha-
ry są żywności artykułem wygodnym,
zawierającym w jednej massie wszystko
co wchodzi do supy oprócz mięsa i foli.

O kwaszonej Niemieckiej szat- kowaney kapuście.

Równie i ta bez foli zaprawia się:
przydają do niej jagod kwaśnych, al-
bo iabłek, kminku i iałowcu, a gdy
do obozu albo na okręty robi się, po-
winna być mocno ukwaszona. W su-
szeniu tak z nią obeyść się trzeba,
iak z siekaną kwaśną kapustą. Aby pię-
kna i biała została, postaw ramę na
dwa cale wyżej od wierzchu pieca,
rozścielaj na niej kapustę rzadko i
przewracaj często. Gdy zechcesz ią
w papier pakować, zakrop octem, a-
by trochę więtką została i w pako-

waniu nie kruszyła się. Przymieszay także pakując cebuli suchay, kminku tłuczonego, ialowcu i trochę pieprzu. Robiąc kapustę dla żołnierzy należy pamiętać nie tylko o smaku ale i o cenie. Gotuje się tak iak świeża kapusta, i potrafi każdy Kucharz sporządzić ią podług swego upodobania: lecz na okrętach i w obozie trzeba tym kwaśniejszy kapusty, i powinnyby tam gotować się z mąką albo kaszą przy obfitym sosie, gdyż takowy na tym tu miejscu wielce jest pożyteczny.

O KAPUSCIE OPIEKANEY.

Ta robi się rozmaitemi sposobami.

W Rosyi wypalaia chlebną piec, okrywaią potym całe iego dno drzewem, kładą co tylko można głów kapusciannych wzdłuż na dwoie przerniętych i zostawiają aby się w swoim własnym upiekły soku. Potym wymiuią ie, pakuią mocno w naczynia

i stawiają do chłodney komory, aby się tam ukwasiły. Ten iest naylepszy sposob opiekania kapusty, ale chcąc ią do ufuszenia lepiej przygotować, trzeba ią potrzymać w miernie ciepłej izbie przez dwa tygodnie, aby się należycie ukwasiła.

W Insfantach zwykli pokraiano na dwoie głowy kapuscianne wodą oparzać, a iak ostrygną układać i mocno w statek pakować, a tak w zimney komorze do kwaszenia zostawiać. Niemcy kwaszą kapustę w ciepłej izbie.

W Finlandyi ludzie wieyscy oparzaia także wodą gorącą. Ale zamiast pakowania w naczynie, wkopuią w ogrodzie swoim w doł okrągły, fzeroki na pułtora łokcia, tarcice wprost stojące, nakształt wysokiey fasły, w który doł tarcicami ocębrowany pakuią kapustę, mocno udeptuiąc ią. A gdy w zimową porę chcą ią gotować, sekierą tyle wyrębiają, ile im trzeba

Chcąc tę kapuścę suszyć, trzeba albo liście iey rozebrać albo grubo posiekać. Wreszcie zaś tak z nią postąpić, iak się uczyło o szatkowanej i siekanej kapuście. Mają niektórzy kapuścę tym sposobem sporządzoną za smaczniejszy.

Można i z takiej kapuści suchary dobre do supy służące robić, ile z ukwaszoney Rossyjskim sposobem. Opiekałem także nie dawno osiet i babkę. Ale nie wiem dotąd co z nich będzie, zostawiono takowe nieporznięte i mogłyby się najlepiej zdać na suchary służące do sup.

O iarzynach niekwaszonych.

Wszelkie ogrodowiny, i zielenina mogą być suszone. Ogorki tylko nieudawały się dotąd suszone. Tym czasem opiszę sposób suszenia gatunkow naypożyteczniejszych i uczynię nayprzed tę ważną przestrożę: Ze wszy-

skie ogrodowiny jeżeli nie mają brudnemi i szarami zrobić się w suszeniu, ale zostać białe, nie powinny bynajmniej być wzięte zwiedłe, ale iak nayspieszniej być złożone na piec, iuż dobrze rozgrzany, a tymże samym sposobem obeyść się należy i z oparzonemi aby gnić nie miały czafu.

Kalafior, poobryway gałązki z pnączka i porozkraway raz albo więcej według grubości ich. Głaby same gdzie miętkie poobieray i poprzekraway w talerzyki. Oparz dobrze i włoż na ramę, która cokolwiek odstawać powinna od pieca. Piec niech iuż będzie gorący, żeby kalafior nie miał czafu ani wędnieć, ani gnić, ale aby raptem schły. zprobnę w przyszłym czasie suszyć to warzywo całkiem.

Sam kwiat kalafiorow brunatnieje pod czas suszenia, ale w gotowaniu zrobi się znowu białym. Trzeba po ususzeniu potrzymać ie w miewseu

wilgotnym nim się upakuia w papierowe obwoluty, a po upakowaniu należy paczki takowe znowu wysuszyć.

Mając gotować kalafior, oparz je wrzącą wodą, poki znowu nie wybieleią. a wodę brudną odrzuć; gdyby w tey wodzie pośtały, nie łatwo dadzą ugotować się miętko. Te suszone kalafior nie będą po ugotowaniu tak pozorne dla oka iak świeże, ale ieżeli się dobrze ugotuią, nie wiele świeżym ustąpią w smaku i przyiemności. Na morzu i w obozie będą one dosyć smaczne.

Brokoli z figury swoiey zdaie się być poprawionym we Włoszech iarmużem. Niemcy nazywaią go *Braunkohl*, *Brohnikohl*, *Brokohl*, i iest podobieństwo że z Niemieckiego wzięte iest słowo Brokoli. Jest to wysmienita kapuściana ogrodowina, umieiać ją sporządzić; szkoda że zamało znaioma iest. Urzyna się wierzchołek z brokoli, środek dobry do iedzenia,

a pniaczek wypuści wiele gałązek drobnych do włożenia w supę, albo na sałatę. Wypuszcza nawet gałązki i w piwnicy. Szrodek z głąbu porznięty na talerzyki i gałązki można suszyć. Oboygą przed suszeniem oparzać nie trzeba; tylko podobnież susz nagle iak kalafior. Do upakowania niech z wilgoci będą więtkie, a po upakowaniu, paczki z niemi przesuszzone; kucharze nie oparzaia brokoli przed gotowaniem, aby woda z nich smaku nie wyciągnęła naylepszego.

Kalarepa podobno ma nazwisko od *Caulis* i *rapa*. Wybiera się tylko część zielona i miętka i w kostkę się kraie rownie.

Brukiew powinna być w kostkę kraiiana, oparzona i suszona. Przed gotowaniem tak kalarepa iak brukiew nie powinno się oparzać, dosyć na obmyciu ich ciepłą wodą, przystaw zaraz do ognia.

*Włoska kapusta zielona, żółta
i kędzierawa.*

Oparzywszy pokray grubo i włoż na ramę. Ufuszoną położyć na mieyscu wilgotnym, aby się zrobiła wietka, a w pakowaniu przesypany ją tłuczonym muszkatowym kwiatem i pieprzem, przyday też fuszoney cebuli, wysusz paczkę nim schowasz.

Jest to ieden z naylepszych fuszienia artykułow. Ta kapusta zostaje w swoim właściwym smaku i jest daleko lepsza od świeżey, która z piwnicy dobywa się na wiosnę. Wreszcie gotuje się iak świeża i nie trzeba iey oparzać przed gotowaniem. Przystaw się do ognia w wrzącej wodzie, gdyż w zimney stwardnieje iak tylko i nie narosnie choćby się naydłużej gotowała.

*O różnych kapuścianych roz-
sadach.*

Jarmuż gdy przemarznie ma nabierać słodczy, poobmykay liście z głąba i pokray miętki frodek w talerzyki. Wysusz na ramach albo w gorącej izbie albo na piecu. Przywroć wietkość i pakuy w obwoluty papierowe, które znowu przesuszysz.

Parzyć iarmuż tak iak białą kapustę, aby w gotowaniu prędzey zmiękł, ieszczem nie doświadczał. Powinno by się dobrze udać, owszem i lepiej. Niech więc fuszony, będzie przed gotowaniem oparzony, a błękitną z niego wodę odley. Z ukontentowaniem widzi się na ten czas iak iarmuż fuszony i pakowany, do pierwszego swego pozoru powraca.

Kto iarmuż sadzi, niech się postara o piękny brunatny i kędzierawy iego gatunek. Dwa pożytki sadzenia iarmużu.

mużu namienić tu muszę. Pierwszy wpoł wyroślemu ułamawszy środek czyli serce i liście, nabędzie gałązek nowych i rozrośnie się w krzak. Drugi pożytek wybraawszy rozładę na przefadzenie, posiey na tym mieyscu iarmuż, i nie przefadzay go, a uda się bardzo miętki. W tych kraiach gdzie gospodarstwo jeszcze niewydoskonalone, gdzie nie ieden 5. lub 6. mil posyła do lasu, wypaliwszy swoy na zrobienie pola, na takiey nowiznie, po Inflancku, wypalonym polu, z pożytkiem sieie się rozłada. Wszelki gatunek kapufty urodzi się słodzy i smaczniejszy na takiey roli. Naybardziej tedy radzę spróbować siania na niey iarmużu i brokoli. Przynajmniej nie trzeba obawiać się tam tyle robactwa: ale od zaiącow trzebaby płotem ogrodzić.

Rzepa, pietruszka, marchew, pasternak, kuczmarka, kozia brodka, skorconera powinny być mocno oparzone

częścią w kostkę, częścią w talerzyki pokraiane i czym prędzey na gorącym piecu rozłożone. Suche a nieodwilżone zapakuy w ładunki. Maiąc one gotować, nie trzeba parzyć, tylko obmyć ciepłą wodą.

Szczaw, szpinak, kurza stopa (*Portulaca*) lebiodka, endywia, cykorya, warzęcha, bobownik, estragon, bazylika, ofet, rapontyka, sałata, i inna tłusta a wilgotna zielenina, ciężko suszyć się daie, aby kolor swoy utrzymała. Jeżeli pierwey oparzy się ukropem, w kupę się zlepi. Naylepiey uczynisz: pokraiaawszy liście rozłóż na ramach nie zbyt grubo w ciepłej izbie, jeżeli nie chcesz podiać pracy rozkładania listek po listku, albo też posiekane grubo fusz na piecu.

Młode burakowe liście, ćwikła, a naybardziej trybula, pietruszka, liście felerowe, rzeżucha, gorczyca, byllica, biedrzeniec, kopr, borak, ruta, młoda pokrzywa, babka, podagry-

eznik, kozia brodka, kwiat od gorczycy, szczypior i podobna niesoczysta zielenina, uschnie częścią oparzoną i drobno posiekana, częścią zaś surową pokrajaną albo i całkiem, pierwsza oparzona na piecu w sporym cieple, druga w gorącej izbie na ramach. Schnie ona dobrze na mocnym także słońcu. Przed pakowaniem niech taka zielenina nabierze wietkości na miejscu wilgotnym.

Każdy gatunek iey przeznaczony do sup osobno się pakuje. Ale wolno i pomieszane pakować, aby na morzu, w obozie i w podróży mieć wszystko w kupie co służy do zrobienia sup dobrych.

Dla żołnierzy na okrętach służących można takową suszoną zieleninę pakować między suchary, sposobem wyżej o kwaśnych supach opisanym. Naprzykład na supę przeciwną skorbutowi, warzęchę, bobownik, gorczycę, liście burakowe, ćwikłę, ofet, szczy-

szczypior, albo iakie wyznaczają lekarze.

Abym ieszcze nieco o zażywaniu wyrażoney zieleniny namienił, przydaię, że iey tak zażywać można iak świeżey, to iest: dusić w gorącym piecu szczaw, szpinak, lebiodkę, ofet (który smakuie iak szpinak) liście od rapontyki, ćwikłę, młodą pokrzywę, babkę, (która ma smak rozfady) podagrycznik (który ofobliwey iest zieloności) kosią brodkę i kwiat z gorczycy. Do sup bierze się tłustosz albo kurza noga (portulaka) endywia, cykorya, warzęcha, bobownik, estragon, bazylika, sałata, liście burakowe, rzeżucha, gorczyca, biedrzeniec czarny, (pimpinella sangvisorba) kopr, borak, szczypior, i każda zielenina, która w piecu dusić się zwykła.

Więcey nie wspomnę o zażywaniu tey zieleniny. Dobrzy kucharze, życia naszego dobrodzieie, potrafią lepiey odemnie rozrządzić nią. Wszyst-

ko com dotąd o gotowaniu fuszzonego warzywa wyraził, i co powtarzać iefzcze o nim będę musiał, dla niewiadomych w sztuce kucharskiej i nieumiejących sobie poradzić uczyniłem.

Jeszcze powiem o młodych pokrzywach, w zamiarze fuszzenia ich, iż przez ośm tylko dni są młode i miętke. Przemyi, oparz, drobno posiekay, i fusz czym prędey. Przestrzedz iednak trzeba, iż dłużej gotować się powinne. Może lepiej byłoby młode pokrzywy posiekane gotować nie oparzywfy ich.

Młode buraki, korzeń i nać oparzone, posiekane, fuszone i w piecu duszone mają smak prawie bobu Turckiego; lecz powinne być dobrze oparzone przed gotowaniem, aby smak burakowy wyciągnęła z nich woda. Tym końcem trzeba buraki gęsto śiać, i wybierać iedne na fuszenie, aby drugie zostawione w ziemi do iesieni, tym sporsze urosły. Czerwone pod-

biąg się powszechnie lepiej. Burakowa strawa iest smaczna, i naturalną swą słodyczą tuczająca, iako też i skorbutowi zabiegająca. Ja zalecam ią osobliwiey, ile że robota około burakow ogrodowa i inna nie iest trudna.

Szparagi. Wierzchołek tylko długości palca bierze się i zaraz kładzie na ramę nad piecem stojącą. Czyli oparzone, czyli nieparzone szparagi fuszyc lepiej iest, nie wiem. Wsupie probuiąc nieparzonych fuszonych i duszonych, doznałem że dobre. Trzeba one ukropem oparzyć przed gotowaniem i wodę tę odrzucić. Zielone wierzchołki szparagow wpoł wyrosłych, czyli przerosłych, ktore zrzynane nie bywają, są do supy iefzcze bardzo dobre po ufuszeniu. W wielu Prowincyach Rossyjskich, w iedney części Polki, na Wołoszczyźnie i innych miejscach rosną szparagi dziko, i rownie mają być dobre iak i nasze ogrodowe. Tam pożyteczniej

byłoby fufzyć takowe iak u nas, gdzie nie bez pracy przychodzą. Ufufzyscy, trzeba im przywrócić wietkość na wilgotnym mieyscu, i w pakowaniu pieprzem przepufzyć.

Groch cukrowy z strączkami, zwykły się brać wcale młody do fufzenia, ale lepszy wpoł dorosły, czyli iak zwyczajnie gotowany świeżo bywa. Nie trzeba go namaczać po ufufzeniu, gdyż nie łatwo ugotowałyby się miętko. W łuszczce zaś fufzony, kwaśnieie i brudnieie przez parę wychodzącą z ziarek, lepiej więc groch wyłuszczony fufzyć osobno w gorącej izbie na ramach, a strączki na gorącym piecu. W pakowaniu układać ie razem; nie mocno pakuy, aby koloru zielonego nie utraciły. Maiąc gotować strączki ukropem dobrze oparz,

Zaden artykuł między fufzonym wazrywem nie był dla mnie trudniejszy przeszłego lata od grochu cukrowego.

Mam ieszcze całe paki grochu, który w fufzeniu nie udał mi się. Dobroć w strączkach odemnie pożądana jest ta: aby trochę więcej niż wpoł dojrzałe, równie iako i groch, piękne i zielone zostały, i bez moczenia w iedney godzinie ugotowały się miętko.

Groch cukrowy bez strączkow, ma być iak inż namieniłem, fufzony bez oparzenia na ramach, w izbie gorącej, albo też na piecu miernie wypalonym. Oparzany i fufzony będzie zielenśzy, ale też twardszy w gotowaniu.

Fasoli albo Bob Turecki, groch szablasy, nie oparzając go rozerzniy w dłuż na dwie części, a dla prędszego ufufzenia posiekay na kawałki w poprzek. Nie trzeba ciałno pakować, aby nie zrobił się błady. Groch szablasy koniecznie oparzyć dobrze przed gotowaniem trzeba:

Obadwa te gatunki bynaymniej niezwiędłe fufzyć nagle trzeba na piecu,

jeżeli kolor im właściwy chcesz zachować. Rama powinna na dwa cale być podniesiona wyżej nad piec, aby się nie przypaliły. Można też suszyć w poł dojrzałe ziarka Włoskiego i Turckiego grochu, który do bobu prostego jest podobniejszy.

Któż groch szablasy w swoich gatunkach chce mieć wcześniej, niech go sieie na inspektach, aby w poł Maia mógł być przefadzony, gdyby słoma jego była nawet piędziowej długości, oba te gatunki jak groch mają być suszone.

Groch, soczewicę i bob, rozgotuy na papkę. Gdy na dno garka upadnie i woda nad nią ustoi się, wyley na serwetę rozpostartą na sicie i zostaw tak długo, aż woda wszystka wycieknie; gąszcz rozłóż na ramę do suszenia. Wodę odlaną z przecedzoną zmieszawszy, gotuy z pietruszką, felerami i galganowym korzeniem, aż na papkę. Przecedź przez durzłak,

dodaj trochę kwiatu muszkatowego i pieprzu, pomieszay z pierwszą zupełnie suchą papką i ususz obie razem. Utlucz suche grubo i przymieszay, jeżeli dla podróżnych na morzu, których zechcesz korzeni, iako to, pietruszki, liścia felerowego, estragonu, bazyliki, boraku, iednym słowem co ci podoba się.

Aby groch, soczewica i bob mieć wszędzie, i przez cały rok, wiadomo każdemu, iż bez suszenia umyślnego obejdzie się. Suszyć wszelako można tę leguminę dla umniyczenia wagi, dla ściślejszego upakowania, dla ugotowania w kwadransie, i na ostattek dla oszczędzenia na okrętach wody lądowej w długim gotowaniu, którego taka legumina potrzebuie.

Kartofle i bulwy, obgotuy aby dały się obłupić, rozetrzyj na papkę, którą rozłóżysz na ramach, a gdy uschnie potłucz na gruby proszek na kształt kawy. Wolno też ususzona

papkę połamać na kawałki, podług każdego wygody w pakowaniu. Ponieważ łupina od pieczonych kartoflow jest dobra do iedzenia, mając sutfzyć ie dla woyska, dosyć będzie na obmyciu ich czyстым. Obiedwie te leguminy nie są trwałe w lecie; ażeby więc dla ubogich ludzi w tey części roku w ktorey im iak naytrudniey o chleb, pomoc z nich mieć, kartofle powinneby być sutfzenia artykułem naycelnieyszym.

Bulwy (*Tubera*) tę mają zaletę, że raz zasadzone same się krzewią i raz na zawsze rosną, chociaż innego starania około nich nie będzieś miał, procz corocznego iednego przeorania ziemi tey, na ktorey rosną. Możesz tę robotę na wiosnę podiać i razem bulwy zbierać, a tym sposobem odbędzieś dwie roboty razem. Czyliż nie dosyć wielka przyczyna rozmnożenia tego warzywa, ktore mało pracy potrzebuie?

Dynię dobrze ugotuy na papkę, rozetrzey i tak iak kartofle ususz. Połam placek suchy na kawały, niech wilgocią mieysca cokolwiek odmięknie i pakuy w ładunki z papieru, ktore znowu przesufzysz przy piecu. Dynię tak sutfzonę, trzeba przed gotowaniem oparzyć ukropem, dobrze rozetrzeć i gotować z mlekiem i z masłem a pieprzem zaprawić. W gotowaniu dziwnie narosnie i konserwuje swoy naturalny smak i słodycz. Tymże sposobem można sutfzyć marmeladę z jabłek; z winnych będzie naylepsza. Gotuią się z wodą i z winem, a zaprawiaią się na stoł cynamonem i pieprzem.

Agrest niedożyrały. Dożyralego brać na tę potrzebę nie dobrze, ponieważ skorka iego i nasienie twarde. Gotuy agrest poki nie popękaią się jagody, co wnet nastąpi; rozgnieć na papkę, zmieszay z trochę ięczmienney maki, susz na piecu, i potym utłucz

na proszek. Można też suszyć w piecu całkowite jagody na sitach, albo rzefiotach po wyjęciu chleba.

Maliny. Jedne i drugie po ususzeniu, gotuy w wodzie z winem i na stoł z grzanką daway, zaprawiwszy cynamonem i cukrem. Można też z obydwóch tych owoców zrobić fok dobry do pieczystego.

Kardow, korzenia kopru Włoskiego; Duńskie kapufty (*borecole*) Murciańskie kapufty (*covès murcianus*) nie mogłem na doświadczenie dostać.

Ze w Holandyi suszą spody od karczochów jest rzecz pewna. Zapomniałem ich sadzić w przeszłym roku, ale mniemam, że te spody pierwey trzeba oparzyć i potem czym prędzey na ramach nadpiecowych suszyć. I całe karczochy tym sposobem suszyć się dadzą. Kto wie, iak wiele nie znajdzie i obmyśli się ieszcze takowych Artykułów suszyć się mogących. Ale tym

czasem dosyć na poprzedzających wiadomościach.

S a ł a t a.

Regułą jest iedną zdrowia, aby żadnego pieczystego nie iść bez sałaty; ponieważ ona wraz z octem rozwalnia żołądek i chyl poprawia. Wiele jest osób tak lubiących sałatę, że równie iak moi ziomkowie Frankonowie, moi sąsiedzi Szwabowie i ja, iadamy nie sałatę dla pieczeni, ale pieczeni dla sałaty, i dla tego kolki nie wiele znamy. Ale iakże ona musi być smaczna w obozie, a ieszcze smaczniejsza na morzu płynąc do Indyi &c. ? Rozdzielmy na części iey opisanie.

imo. Trzeba oparzyć tyłą wody ile sałata może naciągnąć, aby znowu narosta, ostudzić, i zaprawić oliwą, octem i pieprzem.

Siekana i szatkowaną kwaśną kapu-
stę, opiekane i kwaśne buraki.

2do. Oparz, odley wodę, ostudź i
zapraw oliwą, octem, solą i pie-
przem. Siekaną kapuścianą sałatę,
iako prędko świeżo posiekasz, nie cze-
kając aż zwiędnie na ramy włożyłz,
a po usufzeniu wietką trochę zrobi-
wszy, pakuy w ładunki z papieru, przy-
dawłszy trochę pieprzu.

Liście tłustofzu, warzęcha, bobo-
wnik, rzeżucha, sałata, szparagi, chmie-
lu dzikiego wierzchołki; korzenie fe-
lerowe ze środkiem naci, endywia,
wierzchołki z brokoli, cykorya mogą
być razem zmieszane i zaprawione.

3. Na wolnym ogniu gotuy dobrze
nakrywszy, z octem i z masłem, albo
też z octem i słoniną w kostki rznę-
te. Rznęta sałatę z białey, zieloney,
żółtey i kędzierawey Włoskiej kapu-
sty, liście tłustofzu, warzęchę bobo-
wnik, rzeżuchę, sałatę, wierzchołki
chmielu dzikiego, endywią, cykoryą

&c. można iedno z drugim w różney
proporcji mieszać.

4. Rzodkiew rznęta w talerzyki i
raptem suszoną, a potem na proszek
tłuczoną, namocz w zimney wodzie,
aby napęczniała, i zapraw oliwą, o-
ctem, solą i pieprzem. Dla osob bez-
zębnych, chcących żołądek pokrzepić,
jest ta sałata wyborna. Takowa rzod-
kiew zachowuje całą swą ostrość, po-
winna więc w iefieni być suszona świe-
żo. Papier na iey paczki powinien
być wołkowany, aby żadna wilgoć
nie doszła, ktoraby ostrość rzodkwi
ulotliwą rozwolniła. Naylepiey iednak
w butelkach się zachowa. Niżej opi-
sany chrzan może tymże sposobem
służyć za sałatę przeciw skorbutowi.

5. Rozmiękcż octem i wodą słoną,
sałatę suszoną, przyday trochę soli i
iedz zaraz, albo też przymieszay oli-
wy. Do tego gatunku sałaty należą:
Nasionie rokambułu (*cepa ascalonica*
vel sterilis) pory, cebula, głąby łó-

pianu, niedoyrzały agrest, niedorośnięte strączki pieprzu Indyjskiego, grzyby, niedoyrzałe melony, i dynie i wszystkie gatunki soloney podobney sałaty. Pęczniewią one po większej części tak doskonale, iak gdyby nigdy sufzone nie były. Tym sposobem solona cebula sufzona, kiedy iey dostatkem mieć można, stanie szczególniej za wymienitą sałatę na okrętach i w obozie. Rokambuś jest wprawdzie delikatniejszy, ale też więcej kosztuie.

Lubo sposób solenia jest powszechnie znaiomy, nie zawadzi jednak namienić iakim ia sposobem cebulę i rokambuś solić zwykłym. Obłup cebulę i pokray ią w poprzek w talerzyki, rokambuś zaś weź z łuską w całości. Jedno i drugie namocz w słoney mocno wodzie, i trzymay w niey cebulę przez 24. godzin, a rokambuś przez 48. godzin. W ten czas dopiero rokambuś obłup, gdy przez wodę słoną

łuska zwolnieie i odstanie. Jedno i drugie opłocz w czystey wodzie, aby sol po większej części znowu wyszła. Oparz wrzącym octem cebulę, która w cienkie talerzyki była pokraiana, raz, rokambuś zaś wzięty całkiem, trzy razy. Niechay w occie tak długo leżą, aż ocet zacznie słygnąć. Na koniec włoż cebulę i rokambuś w słoy, albo w polewany garnek, przymiešzay do nich bobkowego liścia, kardamonu, gwoździków, Angielskiego ziela, pieprzu całkiem, estragonu, i co ci się zdawać będzie. Wley także sam ocet na nie i zostaw. Wkrótce sucz na ramie nad piecem, a gdy uschną, skrop octem, zapakuy w ładunki z papieru i przesusz.

Można też i z papki sporządzić sałatę, zwłascza zrobioney z agrestu i iabłęk, iak wyżej opisałem. W cieplejszych Kraiach można papki, czyli marmelady takowe mieć z pigwów i inszych owoców.

O Korzeniach.

Nauka moja o powszechnym roślin
fuszeniu, może będzie tak szczęśliwa,
że wiele rodzących się w naszym
Kraiu zioł i korzeni, zastąpią zagranic-
zne korzenie aromatyczne. Zycze-
my sobie tego skutku pożytecznego
od dawnego czasu, i nie od rzeczy
jest zdanie twierdzące, iż domowe
rośliny przyzwoitsze są naszej natu-
rze, a niżeli zagraniczne. A gdy
sprawa o zagranicznych korzeniach
aromatycznych nie jest udecydowana,
ani niemasz okryślenia w jakiej mie-
rze dla każdego kraiu są pożyteczne,
opowiem ktore rośliny aromatyczne
są lepsze do fuszenia, aniżeli się do-
tąd o nich w ogólności mniemało.
Każdy tu postrzeże, co tylko wzglę-
dem moiej umiejętności ograniczoney
jest nowego, spodziewam się więc,
że ośoby odemnie więcej wiadomości
mające

maiące doświadczenia moje rozszerzać
będą.

Smarze, od dawnego czasu znane
są, lecz fuszone na piecu staną się
daleko smaczniejszy, od fuszonych
dawniejszym sposobem na powietrzu.
Doświadczyłem oprócz tego, że się
w papierowych paczkach daleko le-
piej konserwują. Zostaw je na wil-
gotnym miejscu, aż zmiękną trochę,
przymieszay trochę pieprzu w pako-
waniu. Nie probowałem ieszcze od-
parzyć smarze przed pakowaniem.

Bylica, znana jest także dawno;
lecz widziałem dotąd fuszoną w wią-
zkach tylko. Weź młodą niezupełnie
rozkwitłą bylicę, poobrywaj kończy-
ste małe listki, ususz na piecu i za-
pakuy. Bylica i smarze może na słoń-
cu ususzylby się dobrze.

Chrzan znają w Rosyi od dawnego
czasu fuszony. Ja go kraię w po-
przek w talerzyki, a czasem wzdłuż

cienko, w iesieni i na wiosnę, i nagle suszę. Potym go na proszek tłuć i przesiwać przez gęste sito. Ten proszek pakować trzeba w woskowany papier, aby ostrość ulotliwa przez doyscie wilgoci nie rozwolniła się w chrzanie; naylepiey się zachowa w butelkach. Gospodarz może podczas wiosny opatrzyć się na całe lato chrzanem; że zaś chrzan nie ma mocy w lecie, a suszony iey nie traci, ostatni wygodnieyszy, nawet i ztąd, że naydrobnieysze korzonki iego zdadzą się na suszenie. Jeżeli proszek z chrzanu chceż octem zaprawić, namocz go pierwey w zimney wodzie, żeby narost, a moc iego zaraz odnowi się.

Kuczmorka (*Sifer album*) znana iest także, rownie z nią obeysć się należy, z tą odmianą, że ią oparzyć pierwey trzeba wodą dla łatwieyszego skorki zdjęcia. Zapakuy ią w prosty niewoskowany papier. Ten korzeń

trudny iest do rozmnożenia, ponieważ nasienie iego tak ciężko wschodzi. że częśc weydzie iednego, a częśc drugiego dopiero roku. O czym w moim własnym ogrodzie przekonałem się.

Biedrzeniec, kopr, estragon, bazylika, liście z pietruszki i selerow, borak, zawsze bywały suszone. Spōsōb suszenia ich opisałem przy iarzynach.

O cebuli iest powłzecznie wiadomo, że do zaprawy naywiękzey liczby potraw zażywana bywa. Jey niedostatek na wiosnę czyni kucharzom przykrość poki szczypioru nie masz. W podroży większa z nią niewygoda, gdyż w zimie marznie ona, a na wiosnę wyfycha. Pokraiana cebula wzdłuż w kilka dni nie uschnie; przeciwnie zaś przedzey od kaźdey inney iarzyny wyschnie pokraiana w poprzek w talerzyki. Mając ią suszyć trzeba wziąć nie zwiedłę i nagle suszyć.

Podobnie szalotty, pory, szczypior. Szczypior powinien bydź drobno kra-

iany i raptem sufzony. Gdy słońce najmocniej grzeie, tych ogrodowin za pomocą iego ciepła możesz sobie przysposobić obficie. W pakowaniu postąp iak wyżej przy innych iarzynach namieniłem. Rownie i z rutą obeydziesz się, którą niektorzy iedzą z chlebem i masłem.

Bulwy. Sufzenie ich przy iarzynach opisałem, tu ich tylko dla korzennego smaku wspominam.

Wierzchołki zielone od szparagow w poł wyrosłych iak sufzyć, opowiedziałem wyżej przy szparagach. Tu tylko powtarzam, iż na zaprawę potraw zdadzą się.

Niedoyrzałe strączki pieprzu Indyjskiego, pokray w poprzek w talerzyki i sufz nagle na piecu. Może z nich bydź zaprawa potraw.

Rokambuł albo czosnek z nasieniem, iest daleko od ordynaryinego przyiawnieyszy. Rownie iak iest prezer-

watywą podczas panujących zaraźliwych chorob, osobliwie w obozie, a ieszcze bardziey na morzu, tak też iest zdrowy przydany do mięsiwa niestrawnego sprawującego wiatry albo rznięcie. Naprzykład pieczyłte baranie, gęsie i kacze.

Pokray rokambuł w poprzek w talerzyki, ufufz nagle i stłucz na profzek. Można ten profzek w szkłe na stoł dawać, aby iak sol i pieprz był do gustu każdego na pogotowiu.

Mogę na tym mieyscu przypomnieć: macierzankę, skorki cytrynowe, iałowiec, bzowy kwiat, na profzek utłuczone, i co kto odemnie więcej zna.

Namienić ieszcze muszę, że zamiast odwilżenia sufzonych roślin, odstawić takowe do piwnicy, można one skropić wodą, w tę miarę aby łatwiey ciasno pakować się dały, byleby po upakowaniu znouu przesuszyły się paczki dobrze.

O suszeniu różney karmiącey zieleniny, niektorey zdatney do iedzenia, odchodzącey między plewidłem; także o zieleninie ogrodowej w lecie iako mniej potrzebna wyrzucaney; i naci od korzonkow odcinaney i podlejszych liści bydłu i ptaśtwu na paszę dawanych, o tym wszystkim tyle tylko powiem, że mogąc każdego roku dla ubogich przydać się, nie należy ciepła po upieczeniu chleba w piecu zostającego tracić daremnie, lecz chleb wyiąwszy napełnić zaraz piec takową zieleniną. Można ją też zacząć suszyć na słońcu a skończyć w piecu. Ze takową zielenina dobra jest w zimie dla bydła, wie każdy, ale nie każdemu znaioma jest zdatność iey na pokarm tuczący ptaśtwo gdy oparzy się i posypie trochę mąki. Co się takowey ziele-

niny uzbiera w późney iesieni, można natłoczyć w naczynie i wstawić w świeżą wodę na wierzch, aby zielenina nie zagrzała się i nie fermentowała. Tym sposobem można wiele zboża oszczędzić.

Koniec Części pierwszej.

