

ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ

ХОЗЯЙКАМЪ

РУКОВОДЯЩІЙ КЪ РАЦИОНАЛЬНОМУ

УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ВКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ:

- I. Суть кухни и ученіе о видѣ, по Отти, Уэлъ и Молешоту.
- II. Основаніе кулинарнаго (кухоннаго) искусства, по занесенію доктора Шула и известнаго гастронома—хозяина Н. А. О—ваго.
- III. Приготовленіе кушанствъ, съ уясненіемъ, какую и въ какомъ количествѣ нужно выдать порцію, вѣрныя мѣры.
- IV. Кондитерское дѣло. — Пирожное. — Маршмелое. — Варенье. — Кремъ. — Шпаде. — Компоты. — Торты разныхъ сортовъ и видовъ.
- V. Мучныя кушанья. — Пирогъ. — Кулебяки. — Блины. — Крендели и т. п.
- VI. Разрѣзка мяса, заготовленіе пропана въ прикѣ и т. д.
- VII. Метростель предметовъ животнаго и растительнаго.
- VIII. Прачка, стирка и чистка бѣлья различными способами и выводка пятенъ, крахмаленіе и утюженіе. Сохраненіе и вѣтка бѣлья.
- IX. Натриваніемъ. Различные средства для вывозки пятенъ изъ всевозможныхъ предметовъ. Чистка бархата, кружевъ, шелка и проч.
- X. Мытье. Приготовленіе различныхъ сортовъ мыла, явасу, мыла, мыльницы, промывныхъ водъ и проч. Ученіе, какъ приготовить въ бѣльницѣ и мѣломъ мыло; душистые уксусы.
- XI. Сметанъ. Различные варенія, сиропы, сушенныя плоды, и проч.
- XII. Соленіе и копченіе мяса, рыбы и проч.
- XIII. Молочное хозяйство; молоко, сливки, творогъ, сметана, приготавливаніе различныхъ сыровъ, масла—выясненіе его приготавливанія.
- XIV. Ухолъ, разведеніе и леченіе домашнихъ птицъ.
- XV. Нѣтъникъ. Разведеніе, уходъ и содержаніе комнатныхъ растений.
- XVI. Сидль. Уходъ, содержаніе и разведеніе всѣхъ сидельныхъ растений.

МОСКВА.

Типографія Ф. Югансонъ, на Новой Басманной, д. Соколовой.

1873.

СОДЕРЖАНИЕ КНИГИ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

Суть кухни и учение о пище по Отто Улу и Молешоту.

	Стр.		Стр.
Вступленіе. Задача кухни.	1	Кухонный огонь	48
Химическій строительный ма- териалъ тѣла.	7	Химическіе процессы кухни.	51
Питательныя вещества при- роды	12	Кухонныя яды	60
Пищевареніе.	17	Вкусъ	64
Питаніе	33	За столъ	68
Достоинство питательныхъ веществъ	42	Исторія кухни и ѣды.	75
		Пища разныхъ національно- стей	80
		Народная кухня и ея значеніе.	84

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

Основанія кулинарнаго (кухоннаго) искусства.

Главныя основанія кухоннаго искусства	89	Различное соленіе	108
Печка	90	Приготовленіе мяса	111
Плита	91	Таблица показывающая за сколько дней до употребле- нія должно быть пригото- влено мясо.	112
Говядина	96	Таблица показывающая сколь- ко времени должно жарить и варить то или другое мясо, а также рыбу и огородные овощи	113
Выборъ провизіи.	96	Сколько времени должно ва- рить огородныя растенія въ холодной водѣ	113
Наиболѣе выгодная покупка провизіи (гастрономическій календарь).	98	Необходимая кухонная посуда	115
Заготовленіе провизіи въ прокъ и сохраненіе оной.	99		
Овощи.	100		
Сохраненіе плодовъ	102		
Сохраненіе и приготовленіе въ прокъ мяса и рыбы.	103		
Рыба	106		

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

Приготовление кушаньевъ.

	Стр.		Ст
Бульонъ	123	Пироги, кулебяки, постеты	
Консоме и супы (40 сортовъ)	123	и проч.	263
Русскія горячія: борщи, щи,		Постныя кулебяки, пирожки,	
похлебки, рассольники, ок-		вотружки и проч.	270
рошки, ботвинный перогъ		Пудинги	271
(23 сорта).	139	Каша	278
Постныя горячія (рыбныя и		Пирожное.	282
грибныя) 17 сортовъ	149	Льца, творогъ, сметана. . . .	291
Холодныя кушанья (скором-		Бланманже, кремъ, пломбиръ,	
ныя)	156	кисель и проч.	293
Майонезы.	163	Мороженое.	301
Пастеты	165	Желе	305
Холодныя кушанья (постныя)	168	Пены, комлоты, монсседуаны,	
Соусы (скоромныя).	175	бисквиты и проч.	307
Соусы (постныя)	209	Торты, пироги	311
Жаркое (скоромное)	219	Пряники и куврижки	313
Жаркое (постное) (264)	228	Булки, сухари, куличи, крен-	
Зелень и овощи.	234	дели, бабы и пасхи.	315
Мучныя кушанья (блины). . . .	254	Разрѣзка мяса и украшеніе	
Оладьи.	257	стола и блюдо	321
Тѣсто (постное).	258		

<http://daretsz-lib.ru/>

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

СУТЬ КУХНИ И УЧЕНИЕ О ПИЩЕ.

И-
У-
1916

СУТЬ КУХНИ и УЧЕНІЕ О ПИЩИ

по ОТТО УЛЭ и МОЛЕШОТУ.

ВСТУПЛЕНІЕ.

Задача кухни.

Между высшими интересами человечества и естественными науками существует самая тѣсная связь, дѣлающая эту отрасль западной наукой жизни по преимуществу, самой производительной и плодотворной наукой. Какъ изъ крохотнаго зерна развивается величественное дерево, точно также, но только несравненно скорѣе, мысль, вышедшая изъ реторты химика или изъ подъ микроскопа физиолога, при успѣшномъ уходѣ техника вырастаетъ въ промышленность, которая, измѣняетъ характеръ цѣлыхъ странъ и народовъ, вызываетъ изъ ничего тысячи фабрикъ и занимаетъ сотни тысячъ рабочихъ рукъ. Припомнимъ соду, важную составную часть мыла и стекла. Когда во время континентальной системы нужда навела на мысль добывать соду изъ поваренной соли, а не изъ золы морскихъ растеній, никто не подозрѣвалъ до какихъ размѣровъ разовьется въ наше время эта промышленность, а равно и другія созданныя или оживленные ею. Никому даже и во снѣ не снилось, чтобъ когда нибудь могли возникнуть заводы, выдѣлывающіе до 6000 центеровъ сѣрпой кислоты единственно ради добыванія соды, и что одни котлы, употребляемые на этихъ фабрикахъ займутъ цѣлое рудокопное производство, — платиновые пріиски въ Россіи. Точно также никто не могъ подозрѣвать что изъ побочнаго, пренебрежнаго продукта соды, соляной кислоты родится новая отрасль промышленности, бѣлѣніе хлоромъ, которому въ свою очередь будутъ обязаны своимъ цвѣтущимъ состояніемъ бумагопрядильныя фабрики, этотъ жизненный первъ Англій. И эта мысль не ограничивалась одними про-

мыслями и ремеслами, она распространила свое пліяніе и на домашнюю жизнь, даже на самое консервативное учрежденіе—стирку бѣлья.

Высокая задача естественныхъ наукъ состоитъ въ томъ, чтобъ поднять уровень умственной жизни даже въ самыхъ низшихъ слояхъ и облагородить природу разумнымъ взглядомъ на ея проплетенія. Въ мірѣ не должно оставаться ни одного темнаго уголка, куда бы наука не пролила съ своимъ свѣтомъ. Пришло время и ей вмѣшаться въ дѣла домашней кухни.

Но мѣсто ли наукѣ въ кухнѣ? Да сохранитъ насъ Богъ отъ повара-химика, который вмѣсто вкусныхъ блюдъ будетъ угощать насъ химическими соединеніями! И безъ того уже наука отняла много очарованій у жизни; она угрожаетъ свести все на цифры, формулы и машины; пусть же хоть кухня останется въ нѣжныхъ рукахъ разумной хозяйки! Прожили ли же наши предки, отъ которыхъ мы наследовали нашу кухню, цѣлыя тысячи-лѣтія безъ нашей химіи, а время ихъ было небѣднѣе даже чуть ли не богаче великими поэтами, мыслителями, художниками, героями, государственными людьми. Да и мы стали тѣмъ, что мы теперь только благодаря не научной кухнѣ нашихъ отцовъ.

Не тоже ли самое говоритъ и крестьянинъ-земледѣлецъ, къ которому наука начала только стучаться въ дверь и заявлять свои права на его ниву; и говорить онъ это до тѣхъ поръ, пока не останется одинокимъ и голоднымъ съ своей наследственной мудростью среди роскошныхъ нивъ своихъ сосѣдей. Онъ точно тоже отвѣчаетъ на призывъ науки: мои отцы наживали себѣ состояніе были довольны и счастливы безъ вашихъ нововведеній, безъ вашей химіи. Ему конечно можно бы на это отвѣтить: правда, наши отцы жили и при дурномъ хозяйствѣ, но теперь тѣ времена, когда сотни тысячъ людей погибали отъ голода и болѣзней должны были забыты и можемъ сказать забыты какъ забыто и то, что намѣстакъ гдѣ теперь процвѣтаютъ города и кишитъ миллионное народонаселеніе въ прежнія времена жили только тысячи и стояли уединенныя деревушки.

Земледѣлецъ, удобряя поле съ цѣлью получить богатую жатву поступаетъ совершенно разумно, обращаясь къ наукѣ за совѣтомъ какимъ образомъ долженъ поступить онъ, чтобъ жатва была богаче. Мы ѣдимъ для того чтобы жить и не разумно ли заботиться о томъ какъ ѣсть и что есть, чтобъ жить лучше и дольше? Не лучше ли слѣдовать примѣру осмотрительнаго земледѣльца и заранѣе обратиться за совѣтомъ къ наукѣ, чѣмъ ждать пока необходимость заставитъ призвать ее на помощь, когда будетъ уже поздно. Если мы заболѣваемъ отъ нищи, то приходится допустить вмѣшательство науки въ кухню. Почему же не принять мѣръ, чтобы предупредить или, по крайней мѣрѣ, сдѣлать рѣже такіа насильственные вмѣшательства?

Такъ какъ на самомъ дѣлѣ мы ѣдимъ, чтобъ жить, то значитъ умѣнье приготовить кушанье есть умѣнье жить. Мы ѣдимъ не

только для того, чтобъ утолить чувство голода, по также и для того, чтобъ доставить тѣлу строительный матеріалъ и вознагра- дить его потери. Жизнь есть непрерывный рядъ созиданій и раз- рушеній, рядъ постоянныхъ разложеній и соединеній вещества, и это потому, что жизнь есть непрерывная дѣятельность, непре- рывное развитіе силъ, которое невозможно безъ истребленія ве- щества. Отдѣльные организмы, такъ какъ вообще природа не творитъ новаго вещества, а только видоизмѣняетъ оное, и могутъ слѣ- довательно существовать только въ такомъ случаѣ, когда есть приходъ свѣжаго матеріала. Такимъ образомъ человѣкъ поперемен- но умираетъ и возрождается. Каждое мгновеніе изъ его тѣла вы- дѣляются частички и возвращаются въ общее дело природы. Тѣ- ло гордаго человѣка все занято у вѣшняго міра. Оно ничто иное какъ видоизмѣненная кровь, кровь есть видоизмѣненная пища, а пища слагается изъ тѣхъ же началъ, на которыя тѣло распадает- ся послѣ смерти. Пища есть тотъ самый матеріалъ, который химически перерабатывается въ тѣлѣ, и изъ котораго возникаетъ вся масса постоянно-разрушающихся органовъ.

Мы ѣдимъ также для того, чтобъ быть способными работать. Изъ пищи не только образуются мышцы, сухожиліе и кости силь- наго работника, но также мозгъ поэта, мыслителя, государствен- наго человѣка. Слѣдовательно, какова пища таково и тѣло, кото- рое въ свою очередь вліяетъ на характеръ и на сердце. Превос- ходство англійскаго работника надъ изчуреннымъ и лѣнивымъ ирланд- цемъ, померанскаго поселвина надъ силезскимъ трачемъ обуслов- ливается не случаемъ и не національными различіями, а избыт- комъ мясной пищи надъ картофельной. Дикость етомапа, который ѣсть землю.—мягкость и неподвижность травояднаго индуса, же- стокость и безпокойный нравъ Съверо-американскаго охотника за- висятъ не отъ однихъ климатическихкихъ условій и племенныхъ раз- личій. — Иная пища — иные нравы, а вслѣдствіе того и иной взглядъ на вещи. Не даромъ говоритъ греческое преданіе, что употребле- ніе въ пищу коккоса заставляетъ забывать родину. Стоитъ припомнить гибель карфагенскихъ и германскихъ полчищъ на пло- доносныхъ поляхъ Італіи..

Изъ этого мы уже видимъ, что кухня дана высокая задача. Она создаетъ работника-тѣло и орудіе мысли, головной мозгъ, питаетъ и смягчаетъ страсти, наполняетъ сердце гордостью и энергіей или ослабляетъ оное до унынія. Не разъ въ шутку говорилось, что желудокъ порождаетъ революціи, но можно сказать серьезно, что кухня имѣетъ болѣе глубокое и важное значеніе въ исторіи наро- довъ, чѣмъ думаютъ обыкновенно. На основаніи этого значенія кухни, создающей здоровье и вліяющей на жизнь, даже на самую высокую ея сторону, хозяйка не должна гнушаться удѣломъ назнача- емымъ ей обычаемъ. Наука, изслѣдовавшая человѣческое тѣло и его составныя вещества, только одна и можетъ научить кухню, какія вещества необходимы для постояннаго созиданія постоянно

разрушающагося тѣла и какія изъ нихъ заключены въ кушаньяхъ приготовляемыхъ кухней.

Но если необходимо въ настоящее время вмѣшательство науки въ кухню, то это еще не значитъ, чтобы люди могли знать только при посредствѣ химическаго анализа, что имъ нужно ѣсть и пить для поддержанія здоровья, бодрости духа и тѣла. Кухня есть продуктъ цивилизаціи; только у дикихъ нѣтъ кухни. Она давно уже представляетъ химическую лабораторію, хотя хозяйка и не подозревала этого. Приготовляя кушанья, она варила, жарила, смѣшивала пищу съ солью и кислотами. Все это ничто иное какъ химическіе процессы, при посредствѣ которыхъ пища становится удобоваримѣе; т. е. питательныя вещества растворяются или освобождаются отъ своихъ нерастворимыхъ оболочекъ. Еслибы въ данномъ случаѣ наука только освятила и возвела бы въ правило то, что до сихъ поръ давалъ опытъ; еслибы она объяснила и осмыслила тѣ приемы, которые ввелъ слѣпой обычай, то я тогда ея вліяніе было бы чрезвычайно важно, ибо придало бы разумное значеніе грубому ремеслу. Но польза науки въ настоящемъ случаѣ несравненно значительнѣе. При самой большой опытности случается дѣлать ошибки и такихъ ошибокъ встрѣчается много въ нашей кухнѣ, что доказывается очень частыми и нерѣдко основательными жалобами на тѣлесную и духовную вялость нашего поколѣнія, на первичность женщинъ и хандру мужчинъ. Въ этомъ случаѣ можетъ помочь только наука и помочь именно чрезъ посредство кухни, конечно на сколько это еще возможно. Безъ всякаго сомнѣнія наука совершенно безсильна тамъ, гдѣ свирѣпствуетъ голодъ. Она не превратитъ Сахару, въ роскошный садъ, хотя превратила много несчастныхъ равнинъ въ плодоносныя ливы.

Но кухня должна удовлетворять не только научнымъ, но и эстетическимъ потребностямъ человѣка; т. е. она должна заботиться не только о доставленіи матеріала для построенія тѣла, но и доставлять известнаго рода наслажденія. Мы ѣдимъ не для того только, чтобы существовать, но и для того, чтобы наслаждаться. Для этого человѣкъ имѣетъ особенный органъ чувства—вкусъ.

Сущность каждаго изъ органовъ чувствъ заключается въ томъ, чтобы воспринимать возбужденія и впечатлѣнія вѣшняго міра. Здоровое и нормально развитое чувство должно рѣшать, что пріятно или непріятно нашему организму, что согласно или несогласно съ гармоніей цѣлаго. Органы чувствъ можно назвать органами изящнаго, а наука объ изящномъ принадлежитъ къ области искусства. Такимъ образомъ и вкусъ есть органъ прекраснаго и справедливо сѣверо-германскій провинціализмъ называетъ кушанья пеккусными, а прекрасными. Не менѣе справедливо говорятъ объ искусствѣ готовить кушанья и объ искусствѣ печь.

Но для того, чтобы сужденія чувства были вѣрны нужно его воспитывать и развивать. Тотъ, кто видитъ плохія каррикатур-

ныя картины, или тотъ кто слышалъ съ дѣтства одни лишь раздражительно нестройные звуки, едва ли когда либо будетъ въ состоянiи оцѣнить по достоинству художественныя произведенiя живописи и музыки. Точно также человекъ, который постоянно ѣсть картофель или одинъ ржаной хлѣбъ, никогда не будетъ имѣть тонкаго вкуса. Грубость или извращенiе вкуса заслуживаетъ по своимъ послѣдствiямъ болѣе вниманiя, чѣмъ извращенiе всякаго другаго изъ органовъ чувствъ, ибо нашъ вкусъ долженъ выбирать строительный матеріалъ для нашего тѣла. Человекъ вкусомъ возвышается надъ грубой чувственностью; онъ превращаетъ химическую лабораторiю кухни въ художественную мастерскую, удовлетворенiе животнаго инстинкта, въ эстетическое наслажденiе. Конечно хорошо, когда веселый разговоръ примѣшивается къ удовольствию стола; когда звуки музыки раздаются за торжественнымъ обѣдомъ, или когда острое слово за стаканомъ вина возбуждаетъ умы къ спору; но одно забвенiе еще не уничтожаетъ животныхъ инстинктовъ. Гармонiя болѣе глубокая, чѣмъ эти шумные звуки, облагораживаетъ наслажденiе, — гармонiя тихая и скрытая, для которой нужны болѣе восприимчивыя чувства, чѣмъ для голоса, говорящаго уху. Еслибы ѣда имѣла для насъ значенiе только въ смыслѣ питанiя, то благоразумiе вставило бы слѣдовать предписанiямъ физиологовъ и употреблять въ пищу только бѣлокъ и казеинъ, крахмалъ и жиръ въ ихъ простѣйшихъ формахъ. Мы были бы должны вернуться къ суровому образу жизни первобытныхъ народовъ и быть можетъ чувствовали бы себя вполне счастливыми при этихъ условiяхъ жизни, прамѣромъ этому могутъ служить румяныя щеки дѣтей, которыя съ такимъ наслажденiемъ ѣдятъ кусокъ черстваго хлѣба. Тогда единственною разниою въ пищѣ обуславливали бы климатъ и почва, заставляя Гренландца обращаться къ тюленьему жиру, Индуса — къ рису, Араба — къ финику. Тогда Европеецъ, подражая Арабу или Азіатцу довольствовался бы овощами и плодами, хлѣбомъ и мясомъ въ ихъ естественномъ видѣ, не пуская въ ходъ всего своего искусства для того чтобъ изобрѣтать тѣ сложныя, пряныя и очень часто нездоровыя кушанья, которыя встрѣчаются въ кухнѣ всѣхъ цивилизованныхъ народовъ. Эта роскошь не есть слѣдствiе моды или извращенiя природы, а естественное послѣдствiе развитiя чувства, открывающаго намъ таинственную гармонiю природы, недоступную ни зрѣнiю, ни слуху. Вкусъ не лежитъ на поверхности какъ глазъ, не останавливается на предчувствiи сущности вещей, но проникаетъ въ глубь, въ самое существо предметовъ, куда не могутъ проникнуть даже самыя тщательныя научныя изслѣдованiя. Химiя не знаетъ различiя между рейнскимъ и мезельскимъ виномъ, между Рюдейсгеймеромъ и Гогхеймеромъ; реактивы и вѣсы не могутъ отличить табака Фурипаса отъ Порторики, или гавапскаго отъ домингскаго, но для вкуса невозможны такiя ошибки. Тонкость вкуса не зависитъ отъ соображенiя; она обуслов-

живается близкимъ отношеніемъ нашимъ съ природою посредствомъ этого чувства. Возбужденія вкуса зависятъ отъ опредѣленныхъ отношеній, отъ законовъ химическаго средства. Мы исполняемъ безсознательно эти законы: кухонное искусство слѣдуетъ этимъ законамъ, часто вовсе не зная ихъ: гастрономъ возмущается укло-неніями отъ этихъ законовъ, но не можетъ дать себѣ отчета по-чему. На основаніи этой связи становится понятнымъ національ-ное различіе различныхъ кухонь, которое также естественно, какъ и національное различіе живописи и музыки. Дикіе народы лю-бятъ простыя отношенія, ихъ кухня также груба, какъ груба ихъ музыка. вмѣстѣ съ цивилизаціей является потребность въ болѣе трудныхъ и сложныхъ комбинаціяхъ; является желаніе услож-нить простую гармонію, выразить богатую разнообразную жизнь не только въ живописи или музыкѣ, но даже въ кушачьяхъ. Безъ всякаго сомнѣнія это стремленіе можетъ привести и къ излише-ствамъ, къ злоупотребленіямъ, къ искусственности, къ безобраз-ной роскоши, какъ въ области музыки, такъ и въ области кух-ни. если только этими стремленіями не будетъ руководить серьез-ный голосъ науки.

И такъ, мы видимъ двѣ великія задачи, которыя должна рѣ-шить кухня въ сообществѣ съ наукой. Первая задача, которую мы назвали научной, состоитъ въ томъ, чтобъ изучить въ чемъ нуждается тѣло, найти между веществами пищи его строитель-ный матеріалъ, смѣшивать эти вещества въ правильныхъ отно-шеніяхъ и готовить къ формѣ самой доступной организму. Вторая задача — эстетическая. Она должна изслѣдовать законы вкуса, согласить ихъ съ условіями страны и образомъ жизни на-рода и черезъ то постичь тайну національной кухни. Безъ посл-каго сомнѣнія, науку занимающуюся рѣшеніемъ этихъ задачъ нельзя пайти между факультетскими предметами университетовъ, но между домашними науками она должна занять почетное мѣсто. Эту науку можно назвать *химіей кухни*.

ГЛАВА ПЕРВАЯ.

Химическій строительный матеріалъ тѣла.

Кто хочетъ строить вновь, долженъ разрушить старое. Эта поговорка имѣетъ великое значеніе въ вѣчномъ круговращеніи природы, продолжающемся безъ перерывовъ. И организмъ можетъ возобновляться, т. е. питаться только при тѣхъ же условіяхъ: его ткани должны постоянно разрушаться, чтобъ созидаться вновь. Каждую минуту человѣкъ мѣняется не только въ нравственномъ отношеніи, т. е. по своимъ мыслямъ, ощущеніямъ и дѣйствіямъ, но и физически, по составу веществъ, входящихъ въ его тѣло. Рука, которой я теперь пишу, глазъ, которымъ я смотрю завтра же будутъ другими и скоро въ нихъ не останется атома вещества, составляющаго ихъ въ настоящую минуту. Эта истина смутно чувствовалась въ древности и стала какъ бы народнымъ вѣрованіемъ. «Человѣкъ возобновляется чрезъ семь лѣтъ» и Жанъ-Поль увѣковѣчилъ эту мысль въ своей «*Unsichtbare Sage*». Съ тѣхъ поръ паука возвела это вѣрованіе, это предчувствіе на ступень истины. Съ вѣсами въ рукахъ она слѣдила шагъ за шагомъ за веществомъ по многочисленному ряду его превращеній, доказала неразрушаемость и несоздаваемость матеріи и тѣмъ ввела въ жизнь законъ вѣчнаго обмѣна вещества. Понятно, что семилѣтній срокъ, въ который возобновляется человѣческое тѣло, не имѣетъ никакого смысла; срокъ этотъ принадлежитъ къ тѣмъ мистическимъ числамъ, которымъ народное суевѣріе во все времена придавало особенное значеніе, ни чѣмъ не оправдываемое. Наукѣ еще ни удалось опредѣлить этотъ срокъ, но во всякомъ случаѣ, она знаетъ, что онъ несравненно короче семилѣтняго.

Однѣ изъ новѣйшихъ физиологовъ сказали, что законъ обмѣна веществъ былъ могилой для ученія объ таинственной жизненной силѣ. Съ тѣхъ поръ вмѣсто жизненныхъ явленій на сцену выступаютъ химическіе процессы. Теперь животный организмъ представляется ему совершенно ясно, какъ химическая фабрика или лабораторія. Правда, возрѣніе это многими, и пожалуй даже справедливо, считается слишкомъ матеріальнымъ, но только одно

оно даетъ возможность опредѣлить въ тѣлѣ задачу питанія и установить понятіе объ немъ, какъ о рядѣ процессовъ, которые нормальнымъ пополненіемъ утратъ организма служатъ не только къ поддержанію жизни, но и къ продолженію оной. Конечно сравненіе прихода съ расходомъ еще не совершенно возможно; въ противномъ случаѣ уже и теперь легко бы было изъ количества и свойства потерь опредѣлить количество и природу веществъ необходимыхъ для тѣла, другими словами изъ расхода опредѣлить весь приходъ.

Разсматриванье хозяйства какой нибудь фабрики въ данномъ случаѣ очень уясняетъ сущность дѣла. Напр. на содовой фабрикѣ входящія вещества: поваренная соль, сѣрная кислота, мѣль и каменный уголь (или дрова), а продуктъ, т. е. расходъ — сода, сѣрная кислота и сѣрнистый кальцій. Изъ количества фабричныхъ продуктовъ каждый заводчикъ можетъ совершенно точно опредѣлить сколько пошло на нихъ сыраго матеріала. Быть можетъ химикъ и не заглядывая на фабрику по свойству ея продуктовъ былъ бы въ состояніи совершенно точно опредѣлить и природу употребленнаго сыраго матеріала. Можно ли дѣлать подобныя опредѣленія относительно человѣческаго тѣла? Попытки уже были дѣланы; полагали, что изъ конечныхъ продуктовъ обмѣна веществъ, изъ потерь и выдѣленій тѣла можно вывести необходимое количество прихода. Нѣкоторое время считали возможнымъ узнать количество пищи необходимой для поддержанія тѣла по количеству мочевины, угольной кислоты и солей выдѣляемыхъ организмомъ. Заключение по видимому должно быть вѣрно: потери должны быть восполнены для того, чтобъ тѣло осталось неизмѣненнымъ. Но если мы будемъ придерживаться прежняго сравненія, то окажется, что тѣло — совершенно своеобразная химическая фабрика. Сама она и всѣ ея машины строятся изъ постоянно прибывающаго матеріала. Если нѣтъ этого прихода, то задерживается и ходъ ея машинъ: онѣ работаютъ лѣнивѣе, издерживаютъ менѣе матеріала, производятъ меньше веществъ. Пословица говоритъ: «по одежкѣ протиравать ножки»; природа слѣдуетъ этой пословицѣ. Если давать ей щедро, она и расходуетъ щедро, но если приходъ бѣденъ, она тоже становится экономной. Слѣдовательно по выдѣленіямъ конечно можно узнать количество прихода, но нельзя опредѣлить сколько именно необходимо прихода для опредѣленной естественной дѣятельности тѣла.

Когда увидали, что съ этой стороны всякій выходъ отрѣзанъ, что здѣсь невозможно опредѣленіе нормальнаго количества пищи, необходимой для человѣка, то нѣкоторые изъ естествоиспытателей снова обратились къ опыту, стараясь изслѣдовать что именно есть здоровый и сильный человѣкъ. Мы вовсе не желаемъ бросать тѣни на этотъ методъ изслѣдованія, но также не хотимъ оставить и научнаго рѣшенія нашего вопроса послѣ неудачи первой односторонней попытки, которая показала, что это рѣше-

не гораздо труднее и запутаннее, чем мы думали сначала. Во всяком случае тело не представляет такой простой фабрики как содовая, назначенная для производства одного только продукта. Человеческий организм производит громадное количество продуктов, огромное количество самых разнообразных химических веществ, которые мы должны узнать по их составу, значению и образу происхождения. Для нас без всякого сомнения еще не достаточно выбирать из всех питательных веществ, доставляемых нам природой, только те, из которых могут образовываться эти химические продукты тела; нам, кроме того, нужно узнать и химические процессы организма, а они также многочисленны и разнообразны, как и произведения их. Недостаточно признать белок и сахар необходимыми составными частями вещества употребляемого в пищу; в буковом дереве этих частей сколько же как и в рисе, но буквое дерево не могло бы служить строительным материалом для нашего тела, потому что питательное вещество заключено здесь в нерастворимых волокнах древесины. Без всякого сомнения, из составных элементов тела и из его строительного материала мы можем узнать элементы нашей пищи, можем узнать питательные вещества, но для того чтобы решить какое именно количество этих веществ необходимо для нашего организма, мы должны проследить все видоизменения их при химических процессах организма, а пока этого не будет сделано, мы по необходимости должны будем обращаться к опыту и обычаям.

Для того чтобы узнать основательно из чего построено наше тело мы должны обратиться к его разложению и разрушению.— Эту задачу решает только смерть, разрывающая все узлы жизни. Мертвое тело распадается на составные части и вѣтер разносит эти части во все стороны; одни только кости противостоят нѣсколько времени враждебному влиянию, но и они наконец превращаются в кучку земли. Таким образом человек распадается на землю и воздух, так как тело его составилось из воздуха и земли. От него остается один только пепел, тот пепел, который нѣкогда, когда еще тела умерших хранились как святые в могильных урнах был золою. Что же такое это зола? Уже целое столѣтіе из нее готовится вещество находящееся в каждом доме и знакомое самым бедным людям— фосфор зажигательных спичек. Зола человека состоит большей частью из фосфорно-кислой извести. Химик может указать только на незначительное количество других веществ, напр. углекислой извести и планктонаго шпату, окиси железа и марганца, на слѣды кремневой кислоты и на нѣкоторыя щелочныя и земляныя соли (если они нерастворимы и непромыты жидкостями), именно фосфорно-кислая и углекислая, поваренную соль и хлористый калий. Вещества унесенныя в воздух это те химическія элементы, которые распространены повсюду и обусловли-

ваютъ круговое движеніе всей мировой жизни: кислородъ, водородъ, углеродъ и азотъ. Они перешли воздухъ въ видѣ воды, угольной кислоты и амміака, а вмѣстѣ съ ними поднялась и сфера, химически связанная съ водородомъ.

Но эти немногіе элементы въ ихъ первоначальномъ видѣ не могутъ составить человѣческаго тѣла. Состоитъ человѣкъ не изъ воздуха и земли, а изъ составныхъ частей того и другаго. Въ разнообразныхъ сочетаніяхъ этихъ немногихъ простыхъ веществъ заключается тайна животнаго организма. Своеобразный характеръ организма именно въ томъ и выражается, что строительный матеріалъ для тѣла долженъ быть приготовленъ известнымъ образомъ. Животному для приготовленія пищи нужны другія животныя, нужны растенія. Жизнь человѣка выходитъ изъ могилы, поддерживается смертью;—жизнь человѣка идетъ совершенно тѣмъ же путемъ.

Только въ известныхъ соединеніяхъ эти элементы и соли могутъ сдѣлаться способнымъ матеріаломъ для построенія тѣла, и поэтому мы должны изучить все химическія соединенія въ самомъ тѣлѣ, чтобъ имѣть возможность вывести заключенія о томъ, которые могутъ служить для пищи. Даже на основаніи понятій пріобрѣтенныхъ въ обыденной жизни, мы можемъ замѣтить, что наше тѣло заключаетъ въ себѣ много различныхъ составныхъ частей: мышны, кожу, волосы, кости, хрящи, мозгъ и нервы. Мы едва понимаемъ, какъ могутъ все эти части образовываться изъ немногихъ первоначальныхъ веществъ, которыя мы видѣли въ разлагающемся тѣлѣ или въ его золь. Но удивленіе наше становится несравненно сильнѣе, когда пожъ анатома разрѣзываетъ передъ нами это тѣло или когда микроскопъ анатома показываетъ намъ тайну повидимому его безразличныхъ атомовъ. Какое множество разнообразныхъ образованій въ кусочкѣ мяса величиной съ булавочную головку! Мы видимъ густую сеть тонкихъ первичныхъ волоконъ; каждая точка имѣетъ особую оболочку, наполненный мякотью каналъ, и по всей вѣроятности каждая изъ этихъ частей имѣетъ особый химическій составъ. Съ этой нервною сетью переплетается другая, состоящая изъ едва видимыхъ кровелоспыхъ сосудовъ, венъ и артерій, переходы которыхъ другъ въ друга незамѣтны даже подъ микроскопомъ. Масса, въ которой развѣтвляются эти нервы и жилы, представляетъ рядъ, тоже отдѣльныхъ образованій. Мы замѣчаемъ мышечныя волокна лежащія рядами какъ нитки бисера, заключенныя въ отдѣльныя оболочки; эти волокна исчерчены поперечными полосками. Между ними лежатъ соединительная ткань, клѣточки жира и жидкость, обволакивающая все эти части. Какъ могло бы произойти все это разнообразіе веществъ изъ пищи, еслибы она не заключала готоваго матеріала? Какъ согласить это разнообразіе съ однородностью происхожденія и ограниченнымъ числомъ основанныхъ элементовъ?

Чтобы открыть адѣсь простыя группы веществъ, переработка которыхъ произвела все это безкопечное разнообразіе, мы должны обратиться къ изслѣдованію крови, общему источнику образованія всѣхъ частей нашего тѣла. Эта жидкость почти на 80° состоитъ изъ воды; строительный матеріалъ тѣла частию растворенъ въ ней, частию же плавааетъ въ видѣ красныхъ или безцвѣтныхъ шариковъ, или маленькихъ чечевице-образныхъ тѣлъ. Въ химіи эти тѣла называются бѣлковинными тѣлами, солями и жирами. Бѣлковинныя тѣла, изъ которыхъ преимущественно состоятъ кровяные шарики и кровяная жидкость, представляютъ самыя важныя элементы во всемъ организмѣ, и мы находимъ ихъ во всѣхъ частяхъ тѣла въ самыхъ разнообразныхъ видоизмѣненіяхъ. Они составлены главнымъ образомъ уже изъ извѣстныхъ четырехъ осковныхъ тѣлъ: кислорода, углерода и азота, но большей частию, какъ напр. въ бѣлкѣ, соединены съ серой и фосфоромъ, а перѣдко и съ фосфорно-кислой известью. Бѣлокъ этотъ мы снова находимъ въ мозгу и нервахъ, въ печени и почкахъ, а равно и въ казеинѣ молока. Тотъ же бѣлокъ мы встрѣчаемъ въ фибринѣ крови, въ мышцахъ даже въ роговомъ веществѣ нашей кожицы, въ нашихъ волосахъ и ногтяхъ, но встрѣчаемъ его уже болѣе богатымъ кислородомъ. Наконецъ, мы замѣчаемъ въ клеевомъ веществѣ костей, хрящей, сухожилій, связокъ и во всей массѣ соединительной ткани, связывающей отдѣльные органы тѣла въ особенности же мышцы съ кожей. Жиры, съ которыми мы встрѣтились при изслѣдованіи крови проникаютъ почти во всѣ ткани тѣла. Самое большое количество жира находится подъ кожей лица и въ глазницѣ, подъ кожей сѣдалища, въ женскихъ грудяхъ, въ мозгу костей, въ головномъ мозгу, наконецъ жиръ встрѣчается и въ роговомъ веществѣ, именно въ волосахъ. Красивая полнота дѣтскаго и женскаго тѣла, блескъ глазъ, гладкость кожи зависятъ отъ жира. Въмѣстѣ съ жиромъ встрѣчается въ тѣлѣ и сахаръ. Его мало въ крови, въ печени количество его гораздо значительнѣе и всего больше въ молочѣ грудныхъ железъ. Вліянія и огромнаго вліянія сахара на составъ тѣла отвергать нельзя, ибо по повѣннымъ изслѣдованіямъ онъ, подъ вліяніемъ казеина превращается въ молочную кислоту распространяющую во всѣхъ тканяхъ, даже въ волосахъ и хрусталикѣ глаза. Наконецъ, въ строеніи тѣла припимаютъ большое участіе различныя соли. Фосфорно-кислая известь найденная въ человеческой золь въ соединеніи съ небольшимъ количествомъ плавиковога шпата и фосфорно-кислой магнезіи, придаетъ твердость нашимъ костямъ, зубамъ, волосамъ и ногтямъ. Кровь переноситъ эту соль и въ мышцы. Въ дѣйстви ее до нѣкоторой степени замѣняетъ угле-кислая известь; но по мѣрѣ того какъ бѣлковинныя тѣла, содержація фосфоръ, теряютъ его при переходѣ въ клеевое вещество костей, угле-кислая известь замѣняется фосфорно-кислою. Далѣе, въ хрящахъ мы встрѣчаемъ хлористый

калій и фосфорно-кислый натръ. Наконецъ въ волосахъ встрѣчаемъ мы даже желѣзо крови, — волоса содержатъ въ себѣ тоже самое вещество, которое образуетъ песокъ подъ нашими ногами, глыбшъ, которымъ играетъ ребенокъ, они содержатъ — кремневую кислоту. И вода играетъ немаловажную роль въ строеніи тѣла: она помогаетъ образованію сухожиль и хрящей, упругихъ связокъ и мышцъ, даже оболочекъ глаза. Мозгъ, порождающій мысль и мышцы, способствующія работѣ человѣка, представляютъ собою самыя богатая водою ткани нашего организма.

И такъ, человѣческій организмъ строится изъ бѣлковинныхъ тѣлъ, жировъ и солей, слѣдовательно ихъ то мы и должны отыскивать въ пищѣ приготовляемой кухней, если кухня хочетъ служить къ поддержанію тѣла. Но эти вещества должны встрѣчаться въ пищѣ въ такомъ видѣ, чтобъ химическая дѣятельность тѣла была въ состояніи освободить ихъ отъ оболочекъ и усвоить ихъ организму.

ГЛАВА ВТОРАЯ.

Питательныя вещества природы.

«Прежде мы могли жить въ невѣденіи, потому что были довольны и счастливы, но въ тревожное время, которое мы теперь переживаемъ конечно нужна помощь науки.» Такими словами, по разсказу одного французскаго генерала, утѣшаютъ себя арабы, которые не могутъ уже теперь удержать цивилизаціи далеко отъ своихъ шатровъ. Но повсе не нужно отправляться въ арабамъ, чтобъ услышать подобныя вещи; онѣ нередкость и у насъ. И у насъ наука должна только помогать бѣдѣ, происшедшей отъ легкомыслія, невѣжества или лѣни. Въ счастіи ее не хотятъ знать и призываютъ только въ нуждѣ. Самое общее примѣненіе этого правила встрѣчается именно тамъ, гдѣ дѣло идетъ о поддержаніи и питаніи нашего организма. Наука здоровья, медицина, есть, по общему мнѣнію, наука для больныхъ, а не для здоровыхъ; слѣдовательно къ ней должно обращаться только въ нуждѣ. Но уже давно настала нужда: со всѣхъ сторонъ грозятъ болѣзни; обычай, образъ жизни плвуютъ ихъ за собою. Аптеки болѣе не помогаютъ — явный признакъ, что въ машинѣ (мы будемъ продолжать называть такъ нашъ организмъ), что-то не такъ, не ладится. Должно быть матеріалъ, т. е. наша пища, — негоденъ. А между тѣмъ каждый желаетъ (да и какъ не желать?) жить какъ можно долѣе и быть здоровымъ.

Чѣмъ тутъ помочь? Съ тоской вспоминаемъ мы о томъ состояніи счастья и покоя, о томъ блаженномъ состояніи (какъ называютъ время первобытнаго невѣденія и дикости), когда человѣкъ еще незнакомый со всѣми обольщеніями цивилизаціи слѣдовалъ толь-

ко своимъ естественнымъ инстинктамъ и бралъ пищу непосредственно изъ рукъ природы. Но несвозвратно прошло для насъ это счастливое время! Не только нашъ вкусъ, но и самая окружающая насъ природа съ тѣхъ поръ измѣнилась, плоды стали лучше, животныя разнообразѣе. Мы принуждены жить въ тревожное время, бороться съ тысячами соблазновъ и не можемъ отъ нихъ избавиться, если не убѣжимъ въ пустыню. Да и могли ли бы мы жить въ первобытномъ состояніи, какъ и теперь еще живутъ дикари отдаленныхъ странъ? Намъ пришлось бы выбирать только между мясомъ, иногда даже человѣчьимъ и плодами или древесной корой. Неужели дикій кашибаль или сонный индусъ могутъ служить для насъ идеаломъ. Или быть можетъ намъ слѣдуетъ обратиться къ опытности мудрыхъ грековъ и римлянъ, которымъ столько удивлялись и которыхъ такъ восхваляли? Не закотѣли ли бы вызвать къ существованію законы Дракона и пріучить свой вкусъ къ отвратительному черному супу Спартацевъ. Не можетъ ли дать намъ уроковъ роскошный столъ римскихъ патриціевъ, употребившихъ рвотное для насыщенія своего обжорства? Нѣтъ, опытъ не даетъ намъ удовлетворенія въ этомъ дѣлѣ. Животный инстинктъ можетъ руководить только дотѣлѣ, пока человѣкъ остается на степени животного. Но какъ только цивилизація начинаетъ руководить вкусомъ, обычай становится закономъ. Мы слишкомъ горды, чтобъ желать вернуться къ животному состоянію, но и не хотимъ подчиниться слѣпому обычаю. Нашимъ единственнымъ убѣжищемъ можетъ быть только наука.

Наука уже сказала намъ изъ какихъ элементовъ состоитъ наше тѣло; она должна научить насъ, гдѣ найдти эти элементы, необходимые для организма. Этими элементами могутъ быть только настоящія питательныя вещества, которые служатъ строительнымъ матеріаломъ для тѣла.

Опредѣленіе элементовъ изъ которыхъ строится организмъ, облегчается тѣмъ, что въ крови мы въ некоторомъ образомъ видимъ въ жидкомъ состояніи смѣсь веществъ изъ которыхъ состоитъ тѣло прежде чѣмъ путемъ многообразныхъ измѣненій оно превращается въ органы послѣдняго. Не такъ легко было бы найти эти необходимые строительные матеріалы въ той разнообразной смѣси веществъ, которая человѣкъ принимаетъ въ пищу. Подобное открытіе равнялось открытію такого типа питательнаго вещества, въ которомъ соединилась бы всѣ существенныя свойства пищи, и которое одне замѣняло бы собою всѣ пищевыя вещества, взятыя вмѣстѣ. Такой собирательный пищевой тѣлъ существуетъ на дѣлѣ въ молоко матери, которымъ питался поверожденный ребенокъ. Замѣчательно, что человѣкъ питается молокомъ именно въ томъ періодѣ жизни когда всѣ ткани организма развиваются особенно быстро, и когда слѣдовательно процессъ созиданія тѣла выраженъ особенно рѣзко. Въ комъ, какъ не въ ребенкѣ, жизнь видна особенно ярко и живо? И если такую текучую жизнь способно поддержи-

вать молоко, то оно безъ сомнѣнія должно заключать въ себѣ всѣ вещества, изъ которыхъ развивается самый источникъ жизни—кровь. Следовательно, именно въ молоко мы и должны искать главные питательные элементы.

Не должно однако обманывать себя кажущейся простотой состава этой жидкости. Кровь тоже оказалась намъ простою, а между тѣмъ мы нашли въ ней много совершенно различныхъ веществъ. Они есть и въ молоко. Въ немъ уже давно извѣстны какъ составныя части—творогъ и масло, кромѣ того сладковатый вкусъ молока заставляетъ предполагать въ немъ присутствіе сахара. Содержаніе воды въ молоко конечно извѣстны каждому, и мы узнаемъ отъ химика новаго только то, что въ молоко есть минеральныя соли, именно фосфорнокислыя кали и магнезія, поваренная соль, хлористый калий и даже небольшое количество желѣза. Но всего поразительнѣе огромное сходство молока и крови. Въ послѣдней находятъ бѣлокъ, жиръ, сахаръ и соли, а въ молоко тѣ же части, только въ другой пропорціи и въ иной формѣ,—казеинъ, масло, молочный сахаръ и тѣ же соли. Въ этомъ обстоятельствѣ выражается та связь, которая постоянно существуетъ между составными частями пищи и крови или, что все равно, между пищевыми и строительными веществами организма. Это же сходство указываетъ, какія собственно вещества въ массѣ принимаемыхъ нами въ пищу составляютъ питательныя вещества въ тѣсномъ значеніи этого слова. Этими веществами будутъ, конечно, элементы общіе молоку и крови, т. е. бѣлковинныя тѣла, жиры, сахаръ и нѣкоторыя соли.

Когда насыщается источникъ материнскаго молока, природа открываетъ всѣ свои сокровища человеку, и онъ находитъ замѣну утраченнаго въ новыхъ веществахъ, представляющихъ тѣ же элементы, только въ иной формѣ и въ иномъ смѣщеніи. Въ жизни открываются новые источники наслажденій и ребенокъ поддается ихъ вліянію. Разнообразіе жизни обуславливаетъ разнообразіе питательныхъ веществъ. Еслибы попробовать устроить такого средняго человѣка, въ которомъ, такъ сказать, сдвинулись бы всѣ индивидуальности и всѣ особенности не только внѣшнихъ формъ, но и ощущеній характера, возрѣній на вещи и т. п., то этого всего легче можно бы достигнуть, давая въ пищу одно только молоко. Но можно ли выдумать, что либо болѣе отчаянное, какъ такая однообразная безстрастная жизнь, съ которой вмѣстѣ съ пыломъ сердца долженъ бы быть угаснуть и огонь человѣческаго ума? Человѣкъ не даромъ живетъ въ мірѣ веществъ; вещества дѣйствуютъ на него и изъ нихъ слагается его тѣлесный составъ. Различіе внѣшнихъ вліяній, пищи и духовнаго развитія взаимно обуславливаютъ одно другое.

Если разнообразіе пищи основано на требованіяхъ самой жизни, то мы не должны уклоняться отъ задачи найти эти общія пищевыя вещества въ богатой сокровищницѣ природы. У насъ есть

уже ключъ для распознаванія питательныхъ веществъ, именно известное сходство и согласіе составныхъ элементовъ пищи съ элементами крови, въ которую эти вещества должны превратиться. Следовательно у насъ есть прямое указаніе на животное царство. Здѣсь мы находимъ въ большомъ изобиліи бѣлковинныя тѣла въ видѣ яичнаго бѣлка пищи и крови, въ казеннѣ молока, фибринѣ мышцъ и наконецъ въ очень близкой формѣ, по крайней мѣрѣ по количеству азота, въ роговомъ веществѣ и въ клѣвѣ переполокъ, хрящѣ, сухожилий, связокъ. Въ такомъ же изобиліи мы встрѣчаемъ здѣсь жиры, не только въ видѣ масла въ молокѣ, но и въ различныхъ соединеніяхъ твердаго стеарина, мягкаго маргарина, жидкаго олеина, которые распространены по всѣмъ животнымъ тканямъ; даже въ самомъ сухомъ мясѣ-въ мясѣ голубей встрѣчается до 3% жира. И хотя за исключеніемъ молока мы находимъ въ крови и въ печени животныхъ очень мало сахара, за то во всякой животной пищѣ находимъ въ достаточномъ количествѣ соли, необходимыя для нашего тѣла, фосфорныя и сѣрнистыя соединенія, поваренную соль, хлористый калий, желѣзо и известь. И если бы было недостаточно такого количества солей, которыя заключены въ животной пищѣ, то вода, которую мы пьемъ восполнила бы этотъ недостатокъ. Нашъ организмъ имѣетъ потребность въ водѣ для живаго обмѣна веществъ, несмотря на то, что въ каждомъ мясѣ даже въ яйцахъ мы уже поглощаемъ отъ 60 — 70% процентовъ этой жидкости.

Но неужели для нашей пищи мы должны довольствоваться исключительно животнымъ царствомъ? Это было бы необходимо, если бы растительное царство не представляло ни одного изъ питательныхъ веществъ, которыя служатъ для образованія крови. Такое обстоятельство не соответствовало бы стройному порядку природы, которая въ вѣчномъ своемъ движеніи проводитъ вещества изъ почвы въ тѣла растений и животныхъ, а изъ нихъ обратно въ почву. Намъ известно, что растенія извлекаютъ своими корнями много веществъ изъ земли и даютъ животнымъ известь и гали, поваренную соль и магнезію, фосфорную кислоту и желѣзо. Намъ также известно, что въ растительныхъ цвѣточкахъ образуется жиръ и сахаръ, и что крахмалъ растеній въ животномъ организмѣ можетъ превращаться въ жиръ. Но могутъ ли растенія давать бѣлокъ, самое существенное изъ всѣхъ питательныхъ веществъ? Конечно, мы видимъ что множество животныхъ питается только травою кореньями и зернами, и что они точно также имѣютъ и мышцы и мозгъ, какъ и плотныя животные, кромѣ того намъ известно, что въ ихъ мышцахъ заключается бѣлокъ, одинаковый съ нашимъ. Не обладаетъ ли стало быть животный организмъ способностью производить бѣлокъ какимъ нибудь таинственнымъ процессомъ? Мы ограждены отъ подобныхъ загадокъ и чудесъ, благодаря великому научному открытію доктора Мульдера.

Поразительно сходство въ свойствахъ извѣстныхъ растительныхъ и животныхъ веществъ, напр. свертыванье отъ жара и растворимость свернушагося вещества отъ вліянія въ которыхъ кислотъ, именно уксусной, побудило уже *Йоганна Мюллера* назвать всё эти вещества бѣлковинными тѣлами. Но только *Мюльдеръ* показалъ основаніе этого сходства въ ихъ частномъ составѣ. Онъ доказалъ, что всѣхъ этихъ веществахъ существуютъ одни и тѣже тайныя отношенія между простыми элементами: кислородомъ, водородомъ, углеродомъ и азотомъ, и даже полагалъ, что нашелъ основное вещество, изъ котораго происходятъ другія чрезъ прибавленіе извѣстнаго количества кислорода, сѣры и фосфора. Вещество это онъ назвалъ *протениномъ* т. е. первымъ и высшимъ въ ряду ограниченныхъ тѣлъ. Въ этой важной теоріи *Мюльдера* припелъ, какъ обыкновенно говорится случай. Исслѣдуя теши съ практической цѣлью для одного фабриканта изъ Роттердама въ 1835 году, онъ нашелъ въ шелкѣ вещества, которыя по своимъ свойствамъ очень похожи на бѣлокъ, фибринъ и клей. Более подробное сравненіе ихъ съ бѣлковинными тѣлами крови и тѣми же веществами растеній окончательно установило это сходство. Правда *протенинъ Мюльдера*, встрѣченный съ такимъ энтузіазмомъ всѣми, которымъ было дорого рѣшеніе вѣчной загадки жизни, уже давно опровергнутъ новѣйшими изслѣдованіями науки. *Протенинъ* былъ созданіемъ воображенія. Но великій фактъ, открытый *Мюльдеромъ* и до сихъ поръ стоитъ во главѣ ученія о питаніи. Растительные и животные бѣлки въ сущности совершенно тождественны, не только по свойствамъ, но и по самой природѣ. Травоядныя животныя употребляютъ такую же пищу какъ и плотоядныя. И тѣ и другія питаются бѣлкомъ, но первыя берутъ его у растеній, а послѣднія у животныхъ; самый же бѣлокъ въ обоихъ случаяхъ одинъ и тотъ же. Въ такихъ простыхъ непритязательныхъ словахъ высказалъ *Мюльдеръ* въ 1838 году одно изъ самыхъ важныхъ открытій, произведшее переворотъ въ наукѣ о жизни. Плодомъ этого открытія явилась великая мысль, высказанная *Молешотомъ*, въ слѣдующихъ словахъ; растенія имѣютъ свойство готовить изъ простыхъ веществъ воздуха и продуктовъ разложенія земли, изъ углеродной кислоты, амміака и гумусныхъ кислотъ тѣ органическія соединенія, безъ которыхъ самые высшіе органы растеній и животныхъ не могли бы ни существовать, ни проявлять свою жизненную дѣятельность?

Такимъ образомъ, мы находимъ въ растеніяхъ всё питательныя вещества человеческого организма, и даже самыя важныя бѣлковинныя тѣла. Конечно читателю будетъ очень трудно узнать ичный бѣлокъ или казеинъ молока въ веществѣ гороха или легуминахъ бобовыхъ, въ эульмисинѣ миндалей, орѣховъ и масляныхъ сѣмянъ, въ растворимомъ и не растворимомъ бѣлкѣ овощей и въ клейковинѣ хлѣбныхъ зеренъ; ему придется или повѣрить на слово химику или убѣдиться силой собственныхъ мышцъ, взятыхъ преи-

мущественно изъ этихъ веществъ. Но если эти вещества обуславливаютъ по преимуществу питательность растеній, то рядомъ съ ними находится еще группа трехъ веществъ, принимаемыхъ тѣломъ въ изобиліи и столь же необходимыхъ для организма, какъ и бѣлковинныя: — это сахаръ и растительная клетчатка, которая можетъ переходить въ крахмалъ, какъ въ слѣдствіе химическихъ жизненныхъ процессовъ, такъ и искусственными средствами. Эти три вещества, почти исключительно свойственныя растительному міру, замѣняютъ въ болѣе обширномъ смыслѣ, чѣмъ можно думать съ перваго взгляда, жиры животнаго міра. Что же касается до послѣднихъ, то мы можемъ найти въ растеніяхъ однокорныя съ ними образованія только въ маслѣ нѣкоторыхъ сѣмянъ, плодовъ и корней. Можно ли бы было откармливать домашнихъ животныхъ травой и сѣномъ, сѣмяннами и кореньями, еслибы не существовало тѣсной связи между клетчаткой и крахмаломъ растеній и образованіемъ жира у животныхъ?

Передъ нами новое затрудненіе. Правда, мы находимъ простыя питательныя вещества человеческого организма распространенными почти по всей природѣ, но видимъ ихъ въ самыхъ разнообразныхъ отношеніяхъ и соединеніяхъ. Бѣлковинныя тѣла и жиры встрѣчаются преимущественно въ животномъ, а сахаръ и крахмалы въ растительномъ царствѣ. Какъ выбирать намъ пищу и какое значеніе придавать различнымъ родамъ опой? Можетъ ли рѣшить этотъ вопросъ одинъ составъ и простое смѣшеніе пищевыхъ веществъ, или здѣсь играютъ роль и различіе изъ природнаго происхожденія, или, быть можетъ, имѣетъ не мало важное значеніе и творительная дѣятельность человеческого организма? Во всякомъ случаѣ, прежде всего, необходимо изучить перемѣны, которымъ подвержены въ человеческомъ тѣлѣ различныя пищевыя вещества, потому что, чтобъ опредѣлить значеніе извѣстныхъ пищевыхъ веществъ и родовъ пищи, необходимо знать не только количества составныхъ частей крови, котораго мы не въ состояніи дать, но и большую или меньшую ихъ способность къ этому превращенію, слѣдовательно нужно знать не только степень питательности, но и степень удобоваримости вещества.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

Пищевареніе.

Нѣтъ ни малѣйшаго сомнѣнія, что кухня имѣетъ или по крайней мѣрѣ должна бы была имѣть дѣло съ пищевареніемъ; въ болѣе и чаще пищахъ болѣзней, происходящихъ отъ разстройства пищеваренія, вина справедливо падаютъ на кухню. Но что обыкновенно разумѣютъ подъ пищевареніемъ, или изъ чего заключаютъ объ его правильности или неправильности, т. е. разстройствѣ, — до

такой степени нелѣпо, что можетъ быть объяснено только совершенной путаницей понятій, доставшихся намъ въ наслѣдство отъ того времени, когда царяло полное незнаніе относительно процессовъ нашего собственнаго тѣла. Простаго и—если угодно—грубаго сравненія человѣческаго организма съ фабрикой,—сравненія положеннаго въ основу нашихъ разсужденій, уже достаточно для того, чтобъ доказать несообразность народнаго воззрѣнія. Чтобы мы сказали, еслибъ кто нибудь захотѣлъ угадать производство и продукты фабрики по кучамъ мусора и всякихъ остатковъ? Конечно, въ нѣкоторыхъ случаяхъ онъ былъ бы правъ, еслибъ изъ уменьшенія количества остатковъ вывелъ невыгодное заключеніе относительно порядка и дѣятельности фабрики. Онъ могъ бы приписать это или небрежности въ удаленіи изъ фабрики сора или уменьшенію подвоза сыраго матеріала. Но во многихъ случаяхъ и противоположное заключеніе могло бы быть вѣрнымъ. На самомъ дѣлѣ, на фабрику могли доставлять матеріалъ болѣе чистый или способъ обработки могъ быть усовершенствованъ, такъ что вообще пропадало бы гораздо менѣе матеріала. Въ обояхъ этихъ случаяхъ слѣдствіемъ было бы уменьшеніе остатковъ. Совершенно тоже бываетъ и съ человѣческимъ организмомъ. Дѣло не въ количествѣ выброшенныхъ ненужныхъ веществъ, а въ количествѣ употребленнаго матеріала, вошедшаго въ тѣло. Пищевареніе есть только начало образованія крови. Мы не можемъ вывести никакого заключенія объ работѣ на фабрикѣ, не зная устройства ея машинъ, не зная цѣлаго ряда превращеній, чрезъ которыя долженъ пройти сырой продуктъ, пока не получится конечный продуктъ производства; точно также мы не можемъ судить о пищевареніи и удобоваримости пищи, пока не получимъ понятія о строеніи пищеварительныхъ снарядовъ и о тѣхъ видоизмѣненіяхъ, чрезъ которыя проходятъ пищевыя вещества прежде, чѣмъ сдѣлаются составными частями крови.

Сравненіе человѣческаго организма съ фабрикой кажется матеріалистическимъ и неосновательнымъ; требуютъ по крайней мѣрѣ чтобъ дано было мѣсто и невидимому двигателю этой фабрики—жизненной силѣ. Но физиологія не находитъ такого двигателя. Пускай припомнимъ крикъ, поднявшійся въ то время, когда наука осмѣлелась упичтожить классическій міръ боговъ, когда она двинула землю и изгнала прекрасныхъ богинь изъ ихъ жилищъ—воздуха и воды! Жизненная сила есть послѣдній остатокъ этого классическаго міра, а потому нѣтъ ни малѣйшаго преступленія отрицать ея, когда одно только невѣжество еще приносить фаніамъ этому невидимому божеству нашего тѣла. То, что состоитъ изъ вещества земли можетъ получать движеніе и жизнь только отъ вещественныхъ силъ. Мы уже не вѣримъ въ настоящее время въ жизненную силу, управляющую органическими процессами нашего тѣла, и значитъ ли это слишкомъ дерзко приближаться къ чудесамъ жизни, если открывать одинъ за другимъ тѣ могущест-

вепные, начертанные съ самаго начала законы природы, какъ въ движеніи міровъ, такъ и въ странствованіи частичекъ крови по занутому кухнямъ нашего тѣла?

Пускай многіе сожалеютъ о томъ, что вмѣстѣ съ предрасудками исчезаетъ изъ жизни поэзія, пускай даже пѣкоторые естествоиспытатели стараются спасти суевѣріе, ради идеи прекраснаго, и осуждаютъ только безобразные или вредные предрасудки, — я думаю, никто не желалъ бы вернуться къ тому времени, когда вѣрили, что въ человѣческомъ тѣлѣ гнѣздятся демоны и болѣзни пищеваренія приписывали чорту, поселившемуся въ кишкахъ. *Парацельсъ* первый попытался свести все явленія въ человѣческомъ тѣлѣ вообще и пищеваренія въ частности на естественныя причины, именно на химическіе процессы. Но опытъ въ то время былъ такъ еще бѣденъ, что не удовлетворилъ такого пыллагаго ума, какъ *Парацельсъ*, которому хотѣлось найти объясненіе все му. Тогда онъ обратился къ какимъ-то фантастическимъ безтѣлеснымъ существамъ, принимая существованіе въ воздухѣ силфовъ, въ водѣ нимфъ и ундинъ, въ огнѣ саламандръ, какъ болѣе или менѣе совершенныхъ духовъ; и для пищеваренія онъ создалъ особеннаго духа, котораго называлъ *Археемъ*. Этотъ *Архей* отдѣлялъ въ желудкѣ питательныя вещества отъ непитательныхъ и вредныхъ, превращалъ ихъ въ кровь и поддерживалъ такимъ путемъ питаніе и жизнь человѣка. *Архей* жилъ независимо отъ воли человѣка, такъ сказать своею собственною жизнью, имѣлъ свои страсти и капризы, свои болѣзни и слабости. Его лѣзь причиняла лихорадки, запальчивость-горячки, а когда онъ становился слабымъ и старымъ, то былъ вынужденъ предоставлять вещества и органы тѣла самимъ себѣ и обыкновенному концу всѣхъ вещей—разложенію. Это страшное ученіе было логическимъ слѣдствіемъ тогдашняго возрѣнія на міръ, когда во всемъ искали цѣли и намѣренія и видя границы человѣческой воли не могли объяснить этого иначе какъ противодѣйствіемъ другой воли. Для насъ подобный *Архей* не имѣетъ смысла; наука поколебала предположеніе о безусловно—свободной нашей волѣ, доказавъ намъ, что мы находимся подъ постояннымъ вліяніемъ вещественныхъ силъ, которыя могутъ производить въ насъ перемѣну и во многихъ случаяхъ отражаются на самой волѣ. Наука умертвила *Архея* и замѣнила его различными жидкостями, которыя, слѣдуя химическимъ законамъ, однѣ могутъ сдѣлать величайшее изъ дивныхъ дѣлъ—превратить въ кровь мясо и хлѣбъ, траву и корни.

Ничто не запрещаетъ намъ входить въ мастерскія, въ которыхъ происходятъ эти чудеса. Напротивъ самая забота о здоровьѣ вводитъ насъ туда. Мы должны изучать границы этой чудесной силы и отнять у кухни возможность давать нашему желудку такія вещи, изъ которыхъ онъ не смотря на содѣйствіе этой силы не въ состояніи сдѣлать и капли крови. Задача кухни должна состоять въ томъ, чтобъ приготовленіемъ пищевыхъ веществъ, находящихся

въ природѣ, дать возможность химическимъ процессамъ пищева-
ренія перевести эти вещества въ кровь.

Пищевареніе начипастся вмѣстѣ съ принятіемъ пищи и состоитъ
частію въ измельченіи и растыраніи оной, частію въ прибавленіи
къ пищѣ извѣстныхъ жидкостей, подѣ влияніемъ которыхъ съ
одной стороны образуется бродъ, а съ другой выделяются не-
нужные остатки этого процесса. Легко понять, что необыкновен-
ное разнообразіе пищи, предоставленной животнымъ, и веществен-
ное различіе органовъ ихъ тѣла должны обусловливать такое же
разнообразіе формъ пищеварительнаго аппарата. Слѣдовательно,
понятно, что пищевой каналъ не можетъ быть одинаковымъ у пло-
тояднаго и травояднаго животнаго. у того, которое находится въ
павѣстной раковинѣ и у мягкотѣлой, мясистой лягушки. Поэтому
въ ряду видоизмѣненій различныхъ органовъ едва ли можно найти
большія противоположности, чѣмъ въ органахъ пищеваренія. Пе-
реходъ отъ простой зрительной перепонки микротѣльныхъ живот-
ныхъ и червей къ мозаическимъ глазамъ насекомыхъ и къ худо-
жественному устройству человеческого глаза, едва ли болѣе рѣзокъ,
чѣмъ переходъ отъ пищевого аппарата курьезнаго медузника,
втягивающаго пищу черезъ кожу своего тѣла, или отъ простаго
кишечнаго канала инфузоріи къ сложному пищеварительному аппа-
рату человѣка. У человѣка онъ тянется на 30 футовъ въ длину,
состоитъ изъ огромнаго числа каналовъ и перепончатыхъ мѣшковъ,
снабженъ особыми мышцами и железистыми органами.

Для насъ станетъ совершенно понятно, какая тѣсная связь су-
ществуетъ между устройствомъ пищеварительныхъ снарядовъ и
свойствомъ пищи и то, какимъ образомъ наука могла вывести за-
ключеніе насчетъ образа жизни исчезнувшихъ животныхъ, если мы
обратимъ вниманіе на важную роль, которую играетъ чисто ме-
ханическій отдѣлъ этого аппарата (жевательный) въ пышемъ ряду
развитія животнаго міра. Пища прежде всего попадаетъ въ ротъ
и растирается въ его полости движеніями челюстей. У большин-
ства млекопитающихъ животныхъ челюсти усажены зубами, и эти
зубы представляютъ одинъ изъ самыхъ важныхъ признаковъ для
распознаванія группъ и видовъ млекопитающихъ. Хотя животная
и растительная пища (какъ мы видѣли выше) одинаково способны
созидать животный организмъ, но оба рода пищи требуютъ раз-
личнаго механическаго приготовленія. Во всякомъ случаѣ мясо ближе
къ крови по своему составу, чѣмъ растеніе, у котораго, кромѣ того, веще-
ства, соотвѣтствующія кровянымъ, заключены въ твердые и тягучія
оболочки. Слѣдовательно, для измельченія растительной пищи тре-
буются болѣе твердые и грубые зубы, чѣмъ для мясной, для ко-
торой нужны болѣе острые и тонкіе зубы. Коренные зубы, на
долю которыхъ достается преимущественно жеваніе и растыраніе
пищи, имѣютъ у животныхъ, питающихся травой или хлѣбными
растеніями, широкіе вѣнчики, съ неправильными бороздками на
свободной поверхности. Эти бороздки происходятъ отъ неравно-

нѣрнаго распредѣленія твердой глазури, и слѣдовательно отъ неравнонѣрнаго стиранія жевательныхъ поверхностей. Кроме того боковое движеніе обуславливаетъ то химическое жеваніе, которое мы замѣчаемъ у жвачныхъ и копытныхъ животныхъ. На оборотъ, если коренные зубы узки и жевательная плоскость имѣетъ острый или зубчатый край, то это служитъ явнымъ указаніемъ на мясную пищу; въ этихъ случаяхъ не происходитъ боковыхъ жевательныхъ движеній, но болѣе сильное опусканіе и подниманіе челюстей въ видѣ движенія ножницъ. Конусообразныя возвышенія на коренныхъ зубахъ показываютъ, что они назначены для дробленія твердыхъ оболочекъ насѣкомыхъ, а совершенно покрытые глазурью зубы, возвышающіеся въ видѣ плоскихъ бугровъ указываютъ на растираніе нижнихъ частей растений. Чѣмъ рѣзче выраженъ характеръ зубовъ, тѣмъ однообразнѣе пища животного; на оборотъ, смѣшанный ихъ характеръ, какъ напр. у медвѣдя заставляеть предполагать и смѣшанную пищу. Но по однимъ кореннымъ зубамъ нельзя рѣшить вопросъ о родѣ пищи животного; часто передніе зубы еще рѣзче опредѣляютъ этотъ характеръ. У травоядныхъ животныхъ передніе зубы или рѣзцы, служащіе только для захватыванія и перваго разрѣзыванія пищи, обыкновенно бываютъ отдѣлены отъ коренныхъ широкимъ промежуткомъ; у плотоядныхъ же въ этомъ промежуткѣ мы видимъ большой острый клыкъ, служащій для держанія и разрѣзыванія добычи. Только у нѣкоторыхъ травоядныхъ толстокожихъ мы встрѣчаемъ такой же клыкъ, употребляемый ими для защиты. Сравните зубы собаки и лошади и у васъ не останется ни малѣйшаго сомнѣнія въ различіи рода пищи обоихъ животныхъ. Разсматривая ровный и полный рядъ зубовъ человѣка съ его рѣзцами и клыками, передними и задними коренными зубами, мы не найдемъ въ немъ сходства съ хищнымъ характеромъ зубовъ собаки, но не согласимся и съ тѣми, которые хотять осудить человѣка на растительную пищу, чтобы приписать ему вмѣстѣ съ лѣнивой кровью овцы и ея кроткій характеръ. Устройствомъ органа всего вѣрнѣе опредѣляется его назначеніе.

Этимъ взаимнымъ отношеніемъ между пиццей и жевательнымъ аппаратомъ, опредѣляется еще болѣе важное и мало кому извѣстное значеніе пищи даже для физіологій животныхъ и людей. Недаромъ путешественники въ чертахъ лица дикихъ народовъ стараются прочесть питаются ли они мясомъ или растеніями. Тяжелый жевательный снарядъ и сильное его движеніе, необходимыя для измельченія мяса, требуютъ сильныхъ мышцъ, а сильныя мышцы требуютъ въ свою очередь большой крѣпости и большого развитія частей черепа, къ которымъ они прикрѣпляются. Слѣдовательно уже черепъ несетъ отпечатокъ пищи. Френологи часто были вводимы въ ошибки особенностями черепа, зависѣвшими исключительно отъ механическихъ причинъ, и искала въ нихъ мѣстопробыванія различныхъ особенностей ума и характера. Именно,

въ сильномъ развитіи задней части черепа они видѣли признакъ животныхъ стремленій, опираясь въ этомъ отношеніи на различіе между родственными дикими и домашними животными, напр. на сильно отодвинутую къ задн. расширенную затылочную часть черепа у тигра и волка въ противоположность той же части (болѣе короткой и узкой) у собаки и кошки. Однако условія равновѣсія въ распредѣленіи частей тѣла объясняютъ это гораздо проще. Тяжелыя челюсти и страшные зубы тигра и волка должны были обуславливать собою сильное развитіе задней части черепа, наоборотъ, при длинныхъ, но легкихъ челюстяхъ травоядныхъ животныхъ такой противовѣсъ становится совершенно излишнимъ. Тоже самое мы находимъ въ человѣческихъ черепахъ: и здѣсь задняя часть головы, тѣмъ болѣе отодвинута назадъ, чѣмъ сильнѣе выдаются впередъ челюсти. Затѣмъ оренологія помѣстила, и на первый взглядъ довольно вѣрно, самые дикіе изъ человѣческихъ инстинктовъ — именно стремленіе къ грабежу и убійству, въ височную область. На самомъ дѣлѣ эта область всего сильнѣе развита у хищныхъ животныхъ, но разумѣется это зависитъ отъ сильнаго развитія жевательныхъ мышцъ. Чѣмъ больше масса послѣднихъ и чѣмъ тяжелѣе нижняя челюсть, тѣмъ больше должна быть поверхность костей. Поэтому у дикихъ плотоядныхъ животныхъ здѣсь развились даже возвышенія на кости, у травоядныхъ они постепенно исчезаютъ; а у человѣка встрѣчаются только въ видѣ легкихъ линий. На этомъ же основаніи въ черепѣ бобра сильно развита височная область, хотя въ характерѣ его нѣтъ ничего провождающаго; она велика у него именно потому, что ремесло бобра требуетъ сильныхъ зубовъ и могучихъ жевательныхъ мышцъ.

Но каково же должно быть вліяніе устройства жевательнаго аппарата на тонкое выраженіе человѣческаго лица, въ которомъ малѣйшее уклоненіе уже производитъ непріятное впечатлѣніе, напоминая сходство человѣка съ тѣмъ или другимъ животнымъ. Но эти черты составляетъ даже невыгодное понятіе объ его духовной сторонѣ. Я обращаю вниманіе только на значеніе подбородка, о которомъ Лафатеръ сказалъ, что «чѣмъ больше подбородка, тѣмъ больше человѣка». Не менѣе важную роль играютъ губы. Тутъ дѣло идетъ не только о противоположности между толстыми надутыми губами негра и прямыми тонко очерченными губами каледонскаго племени, во всѣхъ отношеніяхъ стоящаго выше негра, но и болѣе вѣжныхъ отбѣнкахъ, о мягкихъ изящныхъ линияхъ у умныхъ поэтическихъ натуръ и полнотѣ крупныхъ губъ невѣжественнаго гуляки.

Связь между всѣми частями организма до того тѣсна, что самый простой механическій аппаратъ владетъ свой отпечатокъ на самыя благородныя черты. И если уже форма человѣческаго тѣла есть рядъ причинъ и послѣдствій, то конечно тоже самое можно сказать и о строеніи его тѣла, слагающагося изъ веществъ, употребляемыхъ имъ въ пищу.

Если хотятъ растворить кусокъ мѣла въ уксусѣ, то сначала растираютъ, или скоблятъ мѣлъ, чтобъ дать кислотѣ какъ можно болѣе точекъ соприкосновенія; тоже происходитъ и въ организмѣ, когда твердыя вещества пищи приготовляются къ пищеваренію. Мы уже видѣли, что у всѣхъ высшихъ животныхъ находятся особые аппараты для механическаго измельченія пищи и что аппараты различны смотря по роду пищи. Еслибъ эти жевательные аппараты одинаково дробили и размягчали пищу, то конечно и химическій процессъ пищеваренія не требовалъ бы существенныхъ различій въ устройствѣ пищеварительныхъ органовъ. Достаточно бы было простаго мѣшка, который принималъ бы пищевую кашичу; посредствомъ прибавленія известныхъ жидкостей она претерпѣвала бы здѣсь всѣ степени химическихъ превращеній, и развѣ нужно бы было только различіе въ длинѣ пищеварительнаго канала, соответственно болѣе или меньшей продолжительности химическихъ актовъ у различныхъ животныхъ. На дѣлѣ мы и видимъ величайшее сходство въ устройствѣ пищеварительныхъ спарядовъ у высшихъ животныхъ. Возьмемъ для сравненія внутренности человѣка и собаки. Кромѣ болѣе длинны кишечнаго канала (у человѣка онъ въ 5 разъ длиннѣе всего тѣла, а у плотоядныхъ только въ 3—4 раза) едва-ли найдется между ними каналъ нибудь разнѣца. Долѣе трудноваримость растительной пищи выражается во первыхъ болѣе длиною кишечнаго канала у травоядныхъ животныхъ. Обыкновенно длина его въ 11—12 разъ, а у овцы даже въ 28 разъ болѣе длины самаго тѣла. Здѣсь, вслѣдствіе того, что растительная пища болѣею частью тверда и мало растворима, мы находимъ и причину другаго уклоненія; такъ какъ она въ короткое время пребыванія во рту и между зубами не можетъ быть вполне растерта и размягчена, то у многихъ травоядныхъ животныхъ и кишечный каналъ занимается этимъ механическимъ процессомъ. Для этой цѣли служатъ обыкновенно мѣшкообразныя расширенія, такъ называемый рубецъ, рукавъ и кишка, въ которыхъ остается нѣкоторое время и размягчается неразжеванная пища. Отсюда она или поступаетъ въ настоящій желудокъ, сычугъ, или отрыгается снова для болѣе тщательнаго пережевыванія.

Такое увеличеніе количества желудковъ необходимо еще цѣлому другому классу животныхъ, у которыхъ нѣтъ зубовъ, и гдѣ ихъ не имѣя замѣняютъ крѣпкія роговыя челюсти, какъ напримѣръ птицамъ. У нихъ въ нижней части шеи пищепріемникъ расширенъ въ перепончатый мѣшекъ, ведущій въ желудокъ и называемый зобомъ. Онъ всего сильнѣе развитъ у зерноядныхъ и его нѣтъ только у страуса и у нѣкоторыхъ птицъ, питающихся рыбой. Но пребыванія въ зобу еще недостаточно для полнаго приготовленія къ химическимъ превращеніямъ; передъ переходомъ въ настоящій желудокъ пища переходитъ еще въ такъ называемый перепончатый или железистый желудокъ, который лежитъ въ кон-

цѣ пищева. Знѣсь те начинается собственно химическое вліаніе извѣстныхъ желудочныхъ жидкостей. Желудокъ у нѣкоторыхъ породъ птицъ долженъ еще кромѣ того принимать участіе и въ химическомъ дробленіи пищи. Сильный мышечный желудокъ зерноядныхъ птицъ вмѣстѣ съ твердымъ почти хрящеватымъ покровомъ его стѣнокъ во нѣкоторой степени представляетъ жевательный аппаратъ, который сильными сокращеніями можетъ растирать пищу. Такъ какъ пищеводный каналъ у птицъ чрезвычайно коротокъ, то такое тщательное приготовленіе пищи для нихъ чрезвычайно важно, и потому у нихъ кишечный каналъ имѣетъ слѣдые отростки, задерживающіе быстрое выведеніе не вполне свареной пищи.

Всего сложнѣе пищеварительный аппаратъ у тѣхъ травоядныхъ млекопитающихъ, которые известны подъ названіемъ жвачныхъ. Независимо отъ особеннаго устройства коренныхъ зубовъ и чрезвычайной длины кишечнаго канала, они имѣютъ еще четвертый желудокъ, въ которомъ пища задерживается долгое время для химическихъ превращеній. Изъ пищевода грубо разжеванная пища поступаетъ сначала въ большой рубецъ, подлѣ котораго лежитъ второй меньшій желудокъ рубецъ. Изъ этихъ желудковъ пища снова возвращается въ ротъ и вновь пережеванная поступаетъ уже въ третій желудокъ—книжку, въ которой слизистая оболочка образуетъ продольныя складки въ формѣ листовъ. Наконецъ отсюда пища поступаетъ въ четвертый настоящій желудокъ—сынузъ, котораго слизистая оболочка отдѣляетъ кислый желудочный сокъ и слѣдовательно служитъ для химическаго превращенія. Такъ какъ всѣ три первые желудка непосредственно сообщаются съ пищеводникомъ, то можетъ показаться загадочнымъ выборъ, который дѣлаетъ между ними пища; но эта загадочность объясняется просто механическимъ дѣйствіемъ пищи. Нижняя часть пищевода отъ входа въ рубецъ до отверстія книжки образуетъ желобъ, края котораго при обыкновенныхъ условіяхъ сближены до соприкосновенія, такъ что образуютъ закрытую книжку. Механическое давленіе грубо разжеванной пищи раздвигаетъ края этого канала и заставляетъ пищу падать въ два первые желудка, тогда какъ жидкости и разжиженная послѣ отрыганія пищевая масса свободно проходятъ по закрытой трубкѣ въ третій желудокъ. Сильное сокращеніе первыхъ двухъ желудковъ обуславливаетъ отрыганіе жвачки. При этомъ пища сначала попадаетъ въ описанный желобъ, изъ котораго часть ея выжимается для дальнѣйшаго пищеваренія, а остающійся пищевой комъ отрыгается червеобразнымъ движеніемъ пищевода въ ротъ.

Такъ какъ у человека нѣтъ ни зоба птицъ, ни сложнаго желудка жвачныхъ, то онъ долженъ употреблять сильнѣе въ дѣло свой жевательный аппаратъ. Въ пищѣ человека мы встрѣчаемъ ту же твердую пластичку корней и зеренъ, которая не дѣлается растворимѣе отъ искусственнаго приготовленія пищи. Кромѣ того,

самъ человѣкъ очень часто ухитряется превращать легковаримое мясо въ твердыя, неуступчивыя волокна. Поэтому, послѣднее жеваніе и глотаніе пищи, которое очень часто случается къ сожалѣнію, бываетъ очень часто источникомъ болѣзней. Нужно на самомъ дѣлѣ имѣть бараній желудокъ, чтобъ безнаказанно выносить такое послѣднее глотаніе. Въ тѣлѣ нѣтъ органа, который существовалъ бы даромъ. Хотя мы и предоставляемъ кухнѣ, въ урокъ вкусу, почти все механическое приготовленіе пищи, и хотя въ искусство безспорно способно превращать несваримыя и даже ядовитыя вещества въ здоровую пищу, но конечно эта помощь не можетъ дойти до того, чтобы сдѣлать излишнюю дѣятельность органовъ жеванія. Чисто механическіе процессы могутъ быть воспроизведены искусственно, но жеваніе не есть только механическая дѣятельность, оно въ тоже время представляетъ начало химическихъ пищеварительныхъ процессовъ.

Вѣроятно читателю случалось наблюдать, что хорошо вымеченный хлѣбъ, при долгомъ жеваніи, становится все слаще и слаще. Мысль о сахарѣ не могла придти ему въ голову, потому что онъ зналъ, что сахара въ хлѣбѣ нѣтъ, а между тѣмъ это дѣйствительно былъ сахаръ, только образовавшійся въ полости рта изъ хлѣбнаго крахмала, который при печеніи сдѣлался почти растворимымъ. Химія научитъ насъ, что превращеніе крахмала въ сахаръ происходитъ преимущественно подъ вліяніемъ нѣкоторыхъ веществъ, которые называются бродами. Такое вещество находится и въ полости рта, въ той водянистой жидкости, которую называютъ обыкновенно слюной, и которая происходитъ отъ смѣшенія продуктовъ трехъ различныхъ паръ железъ: околоушной (между ухомъ и нижней челюстью), подчелюстной и подъязычной (подъ угломъ нижней челюсти и подъ языкомъ). Это вліяніе слюны распространяется на все крахмалистыя пищевыя вещества, и превращеніе крахмала въ виноградный сахаръ есть только первая ступень пищеварительныхъ измѣненій крахмала и условіе для поступленія его въ составъ организма. На этомъ основаніи слюной особенно богаты травоядные и между ними жвачныя. На оборотъ жидкая водянистая слюна плотоядныхъ по видимому предназначена только для разжиженія пищи и облегченія глотанія.

Измельченная зубами и смоченная слюной, пища скатывается въ комъ и проталкивается языкомъ за переднія небныя дуги въ глотку. Вслѣдъ затѣмъ смыкаются заднія дуги и мягкое небо закрываетъ входъ кому въ заднія носовыя отверстія; одновременно съ этимъ поднимается и верху основаніе языка и затыкается голосовая щель надъ гортаннымъ хрящемъ, черезъ что устраняется возможность для пищи попадать въ дыхательное горло, что грозило бы опасностью для жизни. — Спертый со всѣхъ сторонъ, пищевой комъ скользитъ подъ небной занавѣской черезъ гортанный хрящъ и, попадая въ полость глотки, уже выходитъ изъ подъ вліянія воли. Кольцеобразныя мышцы пищевода непроизвольными сокращеніями

жа прегоняють пищу по направленію къ желудку, къ началу тѣхъ химическихъ превращеній, путемъ которыхъ образуется кровь.

Кто не знаетъ какое громадное значеніе придается желудку во ивннн народа! Двѣ трети болѣзней сваливаются на него и развѣ только нервы раздѣляютъ съ нимъ иногда печальное преимущест- во быть причиною всѣхъ тѣлесныхъ страданій. Конечно такой взглядъ на желудокъ основанъ на преданіи, и если мы такъ час- то слышимъ про слабость и спазмы желудка, то именно это и слу- житъ доказательствомъ пояснаго и мистическаго представленія, су- ществующаго у большинства, насчетъ дѣятельности и болѣзней это- го органа. Но въ главныхъ чортахъ нельзя назвать несомнительной ту важность, которую придаютъ желудку и кишечному каналу въ дѣлѣ здоровья. Онъ на самомъ дѣлѣ бываеъ иногда источни- комъ болѣзни, только мы не должны представить его вліяніе не- посредственнымъ. Мы можемъ вредить желудку, вводя въ него не удобоваримыя вещества, но въ тоже время мы гораздо больше вре- димъ составу цѣлаго организма, строящагося изъ продуктовъ дѣ- ятельности нашего желудка.

Для того, чтобъ избѣгнуть этого зла, мы сначала должны уз- патъ дѣятельность желудка, его внутренніе процессы, изучить его свойства, если хотимъ вѣрно судить о значеніи пищевого веществ- ва для нашего тѣла. Мы уже знаемъ, что настояція питатель- ныя вещества распространены во всей природѣ, и едвали есть на свѣтѣ какое нибудь животное или растеніе, въ которомъ бы во- все не было этихъ важныхъ составныхъ частей. Разница въ раз- личныхъ родахъ пищи, повидимому сводится на одно количествен- ное отношеніе этихъ частей. Зубы одинаково разжевываютъ вся- кую пищу и наша глотка не заботится о свойствахъ проглатывае- маго куска. Но въ желудкѣ и въ кишкахъ начинается судъ пады питательностью вещества. Здѣсь рѣшается вопросъ о томъ, бу- дутъ ли химическіе процессы пищеваренія въ состояніи добыть изъ принятаго внутрь матеріала тѣ важные продукты, которые состав- ляютъ органической составъ нашего тѣла или не будутъ.

Беремъ два пищевыхъ вещества: пшеничную муку и отруби. Въ обоихъ заключенъ богатый запасъ растительнаго бѣлка и жира, въ отрубяхъ этихъ веществъ даже больше чѣмъ въ мукѣ. Обра- тимся къ желудку, чтобъ онъ выдѣлалъ эти вещества и превра- тилъ ихъ въ кровь. Мы ссылаемся здѣсь на авторитетъ париж- скаго химика Миллона, который хотѣлъ осчастливить Европу смѣсью муки и отрубей, какъ новымъ питательнымъ веществомъ. Желудокъ говоритъ: мнѣ легко сдѣлать кровь изъ муки, но съ отрубями я справиться не могу; у меня не хватаетъ ни силы, ни терпѣнія, чтобъ отдѣлить въ нихъ бѣлокъ отъ твердой клѣтчатки. Обратитесь къ химику или еще лучше къ желудку быка, приспо- собленному къ подобной работѣ, и возьмите у послѣдняго въ за- вѣзъ мяса, но не требуйте отъ меня невозможныхъ вещей.

Чтобъ не подвергаться непріятности часто слышать подобныя отвѣты отъ желудка, — а онъ ихъ дастъ не словомъ, а дѣломъ, — постараемся лучше узнать впередъ на какую работу онъ способенъ и какія измѣненія можетъ онъ произвести въ питательныхъ веществахъ, сходныхъ между собою по сущности, но различныхъ по формѣ.

Все, что извѣстно въ народѣ и даже въ образованныхъ кружкахъ о дѣятельности желудка, ограничивается его механической работой. И даже объ этомъ предметѣ составляютъ себѣ очень преувеличенное понятіе, приписывая желудку такое дробленіе и растираніе пищи, какое происходитъ только въ сильномъ мышечномъ желудкѣ утокъ и куриць. Конечно на его долю приходится и механическая работа, но она ограничивается незначительными сокращеніями и расширеніями, которыми пища сначала приводится въ круговое движеніе вдоль стѣнокъ желудка, а потомъ вталкивается въ кишечный каналъ. Какъ все другія движенія, такъ и это, происходитъ отъ дѣйствія мышцъ. Для этой цѣли желудокъ снабженъ слоемъ мышечныхъ волоконъ, которыя окружаютъ его и иногда переплетаются между собою. Мышечный слой лежитъ между внутренней, бархатистой слизистой оболочкой и наружной, гладкой, серозной. Желудокъ и весь кишечный каналъ связаны съ такъ называемой брюшиной, которая сверху прикрѣплена къ грудобрюшной преградѣ, а сзади къ позвоночнику. Поэтому движенія кишечка возможны только благодаря складчатымъ придаткамъ этой брюшины, которые мы называемъ брыжейками. Сокращенія желудочныхъ мышцъ, которыми обуславливаются волнообразныя движенія желудка, идущія сверху внизъ (эти червеобразныя движенія называютъ перистальтическими) совершенно независимы отъ нашей воли. Въ здоровомъ состояніи они недоступны и нашему сознанію, мы ихъ ощущаемъ только при болѣзненномъ усиленіи ихъ, передъ рвотой. Рвота происходитъ при особенно сильномъ сокращеніи выхода желудка, сопровождаемомъ сжатіемъ брюшныхъ мышцъ и грудобрюшной преграды. Движенія эти не всегда происходятъ отъ непосредственнаго раздраженія самаго желудка, но часто отъ вѣшнихъ и отдаленныхъ причинъ, напр, отъ удара подъ ложечкой, отъ сильнаго кашля, погруженія въ холодную воду, раздраженія неба или языка, но особенно при страданіяхъ мозга и разстройствѣ первой системы, какъ чувственное явленіе. Рвота происходитъ какъ отъ извѣстныхъ рвотныхъ средствъ, такъ и отъ сильныхъ нервныхъ потрясеній; для нея довольно иногда представленія предметовъ, возбуждающихъ отвращеніе въ насъ.

Но самая главная и всего менѣе извѣстная работа желудка представляетъ химическій характеръ. Изъ многочисленныхъ цилиндрическихъ железъ, покрывающихъ его поверхность, постоянно выдѣляется кислотатый желудочный сокъ въ такомъ изобиліи, что ежедневное количество онаго достигаетъ $\frac{1}{10}$ части вѣса всего тѣла. Въ нашемъ организмѣ дѣйствіе кислаго желудочнаго со-

ка на пищу происходит влѣдъ за дѣйствиємъ на нее щелочной слюны. Намъ уже извѣстно, что главную роль при первомъ превращеніи пищи, т. е. при переходѣ крахмала въ сахаръ, играетъ въ слюнѣ особенное свойственное ей броидло. Въ желудочномъ сокѣ, рядомъ съ молочной и соляной кислотой, мы встрѣчаемъ новое могучее броидло, такъ называемый *пепсинъ*, который и составляетъ собственно пищеварительное вещество.

Особенность тѣхъ замѣчательныхъ тѣлъ, которыя мы называемъ броидлами или ферментами, заключается въ томъ, что въ противоположность общимъ химическимъ процессамъ они разлагаютъ вещества, не обнаруживая никакого сродства съ продуктами разложениа; они дѣйствуютъ какъ бы однимъ своимъ присутствіемъ, оставаясь неизмѣненными въ вихрѣ вызванныхъ ими превращеній. Цѣлый котелъ молока свертывается отъ небольшого к с чка телячьего сычуга. Въ этомъ случаѣ передъ глазами происходитъ маленькій образецъ пищеваренія. Пепсинъ телячьего желудка, въ соединеніи съ его молочной кислотой произведетъ свертыванье казеина молока. Можно еще нагляднѣе произвести искусственное пищевареніе, если вышелачиваньемъ желудка животнаго добыть изъ онаго желудочный сокъ. Прибавляя къ нему при извѣстной температурѣ кислоты, можно видѣть, какъ кусочки мяса и яичнаго бѣлка перевариваются въ немъ словно въ живомъ желудкѣ. Они распадаются, становятся прозрачными и наконецъ расплываются въ густую, мутную пищевую кашину, — послѣдній моментъ пищеваренія въ желудкѣ подъ вліяніемъ постоянно отдѣляющагося пепсина.

Въ желудкѣ растворяются и перерабатываются преимущественно бѣлковинныя пищевыя вещества, даже свернувшійся бѣлокъ и казеинъ, свертывающійся въ самомъ желудкѣ не могутъ противостоятъ растворяющему дѣйствию желудочнаго сока. Влѣдъ съ раствореніемъ происходитъ и существенное измѣненіе ихъ свойствъ: они теряютъ способность свертываться отъ жара. Но въ своемъ вещественномъ составѣ бѣлокъ остается неизмѣненнымъ, даже содержаніе воды и сѣры остается въ немъ тоже, что и прежде. Повидимому для бѣлка достаточно такого растворенія, чтобъ перейти въ кровь въ видѣ питательнаго вещества. Черезъ нѣсколько часовъ послѣ ѣды, бѣлокъ большею частью уже исчезъ изъ пищевого канала и даже тѣ частички, которыя перешли въ кишки, уже растворились вліяніемъ желудочнаго сока и стали годными для питанія.

Но не всѣ пищевыя вещества такъ уступчивы къ вліянію желудочнаго сока. Мышечныя волокна, хрящи, кости, также какъ и свернувшійся казеинъ только размягчаются въ немъ и становятся студенистыми. Небольшое количество костянаго клея и студея переходить въ питательный кровяной потокъ; но большія массы противостоятъ растворяющей силѣ желудка и кромѣ тошноты, которую производятъ, вредно дѣйствуютъ на питаніе и

здоровье. Древесная клетчатка и роговое вещество даже не размягчаются въ желудочномъ сокъ; перья, волосы, косточки и кожица плодовъ выходятъ изъ желудка безъ всякаго измѣненія, жилы дѣлаются жидкими вслѣдствіе высокой температуры, тонкія оболочки, въ которыхъ заключены жировыя части молока, лопаются и жиръ сливается въ крупныя капли. Но этимъ и ограничивается ихъ измѣненіе. Превращеніе крахмалистыхъ веществъ которое началось уже во рту подъ вліаніемъ слюны, продолжается и въ желудкѣ; но, повидимому, кислый желудочный сокъ мало вліяетъ на этотъ процессъ. Крахмалъ превращается въ виноградный сахаръ, который непосредственно или послѣ предварительнаго превращенія въ молочную кислоту, поступаетъ въ кровь. Вода и спиртные напитки, соли и кислоты, которыя мы принимаемъ во внутрь въ животныхъ и растительныхъ веществахъ, въ особенности въ плодахъ, или которыя приготовляемъ искусственно, какъ напр. уксусъ не претерпѣваютъ ни малѣйшаго измѣненія въ желудкѣ и тотчасъ же поступаютъ въ кровь черезъ всасываніе.

Не смотря на важное значеніе, которое приписываютъ желудку въ пищеварительныхъ процессахъ человѣческаго организма, процессъ пищеваренія далеко въ немъ не оканчивается. Правда, въ желудкѣ готовится жидкая пищевая каша, но въ ней еще плаваютъ жиръ; крахмалъ только еще отчасти превращенъ въ сахаръ или молочную кислоту, да и эти моменты превращенія имѣютъ мало значенія для питанія, потому что продукты ихъ встрѣчаются только въ небольшомъ количествѣ въ крови. Чтобы получить значеніе строительнаго матеріала для человѣческаго тѣла жиръ и крахмалъ должны подвергнуться дальнѣйшимъ измѣненіямъ. Кишечный каналъ есть мѣсто, гдѣ завершаются пищеварительные процессы и главнѣйшими двигателями являются здѣсь жидкости, желчь и сокъ поджелудочной железы.

Кишечный каналъ, къ которому обыкновенно относятся презрительно и которому приписываютъ не болѣе какъ значеніе капала, приготовляющаго и выводящаго испражненія, есть изогнутая разнообразнымъ образомъ трубка въ 25—26 фут. длиною и 1—2 дюйма въ діаметрѣ. Уже такая значительная длина указываетъ на важность кишокъ, но эта важность выражается еще рѣзче ихъ строеніемъ. На границѣ перехода въ двѣнадцатиперстную кишку бархатистая слизистая оболочка желудка принимаетъ иной характеръ. Съ поверхности ея начинаютъ подниматься малелькія складки, которыя становятся все выше и выше и принимаютъ наконецъ форму такъ называемыхъ кишечныхъ ворсинокъ; ими усѣяна вся внутренняя поверхность тонкихъ кишокъ. Эти ворсинки покрыты слоемъ цилиндрическихъ плѣтокъ, пронизаны густою сѣтью кровеносныхъ сосудовъ и заключаютъ начало тѣхъ важныхъ лимфатическихъ протоковъ, которые всасываютъ изъ кишокъ питательныя жидкости, чтобъ передать ихъ крови. Однако эти протоки не имѣ-

ютъ отверстій. Чтобъ попасть въ нихъ вещества должны пройти черезъ рядъ клітокъ покрывающихъ ворсянки. Какимъ же образомъ проникаютъ крахмальныя зернышки и капельки жира черезъ этотъ кліточный слой?

Опускаясь изъ желудка въ двѣнадцатиперстную нишу, пищевая кашка непосредственно подвергается вліянію желчи и сока поджелудочной железы. Обѣ эти жидкости суть продукты самыхъ значительныхъ железъ въ тѣлѣ: печени и поджелудочной железы. Первая вѣситъ отъ 4—5 фунтовъ, имѣетъ до 12 дюймовъ ширины и занимаетъ не только всю правую сторону брюшной полости, но переходитъ и въ лѣвую. Органъ этотъ при пейскомъ пониманіи его цѣлительности игралъ важную роль въ народныхъ предрассудкахъ. Ганъ его состоитъ изъ густой сѣти желчныхъ каналовъ и кровеносныхъ сосудовъ, переплетенныхъ между собою. Они наполняются кровью изъ кишекъ посредствомъ воротной системы: изъ этой крови выдѣляется желчь, идущая чрезъ желчные протоки снова въ кишки, и, такъ сказать, очищенная кровь выходитъ изъ печени черезъ большую полую вену въ сердце. Желчь, которой ежедневное количество у взрослого человека доходитъ до полутора кварты есть зелено-желтая жидкость горькаго вкуса. Ея химическій составъ былъ предметомъ многихъ изслѣдованій въ послѣднее время. Она состоитъ изъ двухъ желчныхъ кислотъ *гликохолевой* и *таурохолевой* въ соединеніи съ содой. Обѣ кислоты очень богаты углеродомъ и нѣсколько похожи на жирныя кислоты, но съ другой стороны, содержащія азота и сѣры, напоминаютъ бѣлковинныя тѣла. Сверхъ того въ желчи находятся щелочная слизь, бурый и зеленый пигменты, которые, вливаясь въ кишки, получаютъ смолистый характеръ, и наконецъ огромное количество воды.

Важное значеніе желчи въ дѣлѣ питанія человеческого тѣла доказывается опасностью болѣзни печени и страшной худобой животныхъ и человека, у которыхъ выдѣленіе желчи почему либо задержано или же выдѣляется желчь выводимая черезъ искусственное отверстіе наружу. Гнилый противный запахъ испраженій и даже дыханія указываетъ на значеніе желчи, какъ предотвратителя гніенія. Но несравненно важнѣе ея вліяніе на жиры.

Многочисленныя наблюденія доказываютъ, что величина поступленія жира въ кровь имѣетъ опредѣленные границы, такъ что при излишнемъ введеніи онаго въ кишки этотъ излишекъ выдѣляется наружу черезъ прямую кишку неизмѣненнымъ. Изъ этого можно бы вывести заключеніе, что поверхность кишокъ можетъ всасывать только опредѣленное количество жира. Но такъ какъ съ другой стороны опыты доказываютъ, что при выведеніи желчи наружу всасыванье жировъ почти совсѣмъ прекращается, то ясно что количество всасываемаго жира находится въ прямой зависимости отъ количества выдѣляемой желчи, приготовляющей жиръ къ всасыванью. Въ чемъ же заключается это приготовленіе? Если жиру приходится пройти сквозь перепонки, пропитанныя водой,

какъ въ нашихъ кишкахъ черезъ клѣточный слой, покрывающій ворсинки, то: или жиръ долженъ быть раздробленъ въ водянистомъ растворѣ въ такія мелкія капельки, т. е. образовать эмульсію, чтобъ онѣ были едва видимы въ лупу или микроскопъ, или же омылиться съ помощью щелочей. И то и другое происходитъ въ тѣлѣ; такъ называемые средніе жиры образуютъ эмульсію, а жирныя кислоты омыливаются. Въ обѣихъ формахъ жиръ встрѣчается и въ лимфатическихъ сосудахъ и въ крови воротной вены; сюда же онъ могъ попасть только изъ кишекъ.

Кто рисовалъ акварелью, знаетъ какъ трудно покрыть равномерно краской жирную бумагу. Но стоитъ прибавить въ краску каплю шучьей желчи, чтобъ сдѣлать жирную бумагу совершенно годной для рисованья. Свойство желчи не омыливать жиры, а дробить ихъ на чрезвычайно мелкія капли, которыя могутъ пройти черезъ оболочки клѣточекъ вмѣстѣ съ водянистымъ пищевымъ сокомъ и обуславливаетъ важность ея значенія для перевариванья жировъ.

Въ эмульсированіи (дробленіи) жировъ принимаетъ участіе и жидкость, отдѣляемая поджелудочной или панкреатической железой. Эта железа имѣетъ отъ 6—7 дюймовъ въ длину, 2—2½ дюйма въ ширину; по своему строенію она похожа на слюнные железы, лежитъ за желудкомъ, и идетъ въ направленіи къ позвоночнику до селезенки. Поджелудочный сокъ, прозрачная клейкая жидкость, богатая бѣлками, имѣетъ еще другое назначеніе, именно разлагать несваримые жиры и превращать ихъ въ жирныя кислоты, дабы они, омыливаясь, могли пройти черезъ стѣнки кишокъ. Это происходитъ преимущественно въ нижней части тонкихъ кишокъ, гдѣ подъ вліяніемъ щелочнаго кишечнаго сока, постоянно отдѣляемаго пищевыми железами, кислота пищевой кашицы, сдѣлавшаяся неясно желтой отъ примѣси желчи, мало-по-малу уличтожается и начинаетъ преобладать щелочный характеръ. Растворенныя жирныя мыла всасываются тонкими кровеносными сосудами и переносятся въ воротную вену, раздробленные же жиры переходятъ, повидному, преимущественно въ лимфатическіе сосуды.

Но крахмалистыя вещества еще не приведены къ послѣднему моменту пищеваренія. Желчь, поджелудочный и кишечный сокъ довершаютъ этотъ процессъ. Вещества эти изъ желудка поступили въ кишечный каналъ, частью въ видѣ неизмѣненнаго крахмала, частью же въ видѣ винограднаго сахара и молочной кислоты; уже въ двѣнадцати перстной кишкѣ подъ совместнымъ вліяніемъ желчи и поджелудочнаго сока начинается полное превращеніе крахмала въ молочную кислоту; но поджелудочный сокъ въ нижней части тонкихъ кишекъ завершаетъ послѣднее измѣненіе тѣмъ, что молочную кислоту превращаетъ въ масляную и даетъ ей возможность переходить въ жиръ, при дальнѣйшемъ ходѣ образовательныхъ органическихъ процессовъ.

Теперь пищевареніе кончилось. Глѣнокъ, казеинъ и фибринъ, растворенные желудочнымъ сокомъ, почти исчезли изъ тонкихъ кишекъ; крахмалистыя вещества превращены въ большую частью въ сахаръ, молочную и масляную кислоты, и въ видѣ жира, перешли вмѣстѣ съ другими свободными жирами въ кровеносныя и лимфатическія сосуды. Напитки путемъ всасыванья перешли черезъ стѣнки желудка и кишокъ или непосредственно, какъ вода, спиртъ, соли и растительныя кислоты, или же послѣ предварительнаго разложенія на составныя части, какъ напр. молоко, мясной отваръ, пиво и вино. Тысячи тонкихъ сосудовъ протянули свои сѣти на длинномъ извилистомъ пути, чтобъ брать питательныя соки во время медленнаго движенія пищевой кашицы. Остатки веществъ годныхъ для строенія организма всасываются послѣдними ворсинками толстой и слѣпой кишокъ. Остается тягучая масса, окрашенная желчью въ бурый цвѣтъ—смѣсь несваренныхъ остатковъ пищи, напр. роговаго вещества, растительной или древесной клѣтчатки съ желчью, сдѣлавшейся смолистой, кишечной слизью и мало-по-малу отдѣлившимся продуктами разрушенія тканей. То что выходитъ черезъ прямую кишку есть уже мертвое вещество, конечно, если въ ткани не было введено излишка пищи; въ противномъ случаѣ выбрасываются паружу остатки мышечныхъ волоконъ, сухожильй, жировой клѣтчатки или зеренъ крахмала, которыхъ химическія силы пищеварительнаго аппарата не въ силахъ были переработать.

Химическій растворяющій процессъ длился отъ 1—4 часовъ. Ежедневно переходитъ такимъ образомъ въ питательную жидкость отъ 2—3 фунтовъ пищи и 3—4 фунт. жидкостей. Духовный человекъ т. е. его голова, его воля, его сознательная душа, ничего не знаетъ о чудесахъ, происходящихъ внутри его тѣла. Только начало и конецъ доводится до сознанія. Голодомъ и жаждой выражается пустота лимфатическихъ сосудовъ, в которой она даютъ знать мозгу чрезъ нервную систему. Не механическое раздраженіе вслѣдствіе пустоты желудка служитъ источникомъ чувства голода; голодь чувствуется и при полномъ желудкѣ, если вещества употребляемыя въ пищу, непитательны и несваримы, тогда какъ при здоровой пищѣ и послѣ окончанія пищеваренія голода долго не чувствуется. Смѣсь всей массы крови, вся машина организма, поддерживаемая желудкомъ, производитъ это ощущеніе. Чудо питанія не ограничивается тѣмъ, что пища въ измѣненномъ видѣ можетъ свободно проходить черезъ стѣнки кишечнаго канала и поступать въ организмъ. Надъ ея дальнѣйшими судьбами виситъ еще завѣса—мы не знаемъ какимъ образомъ питательныя соки превращаются въ кровь, а кровь въ различные органы. Съ окончаніемъ пищеваренія начинается новый, чудесный процессъ—питаніе, органическое созиданіе тѣла.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ.

Питаніе.

Благодаря соединенной дѣятельности естественныхъ испытателей, процессъ пищеваренія въ послѣднее время сталъ совершенно яснѣе, за исключеніемъ только немногихъ сомнительныхъ пунктовъ. Но превращеніе пищевого сока въ кровь, а крови—въ мясо, кости и сухожилія—настоящая сущность питанія до сихъ поръ остается для насъ тайной. Явленіе это такъ удивительно, что еще въ древнія времена возбуждало вниманіе и было источникомъ народныхъ суеверій. Чтобъ объяснить непонятную питающую силу крови и ея таинственнѣе движеніе, останавливающееся только послѣ смерти, ничего, конечно, нельзя было выдумать болѣе пріятнаго, какъ пресловутую жезденную силу, магическое имя которой давало возможность не ломать головы.

Крови приписали отдѣльную жизнь и даже посягнули на священные права сердца, относя его удары только къ вліянію периодически переливающейся крови. Здѣсь не мѣсто входить въ разборъ прежняго ученія, посмотримъ насколько удалось наукѣ съ ея трезвой точки зрѣнія объяснить таинственные явленія процесса питанія.

Пищевареніе приготовило питательный сокъ; но онъ еще заключенъ въ каналѣ, въ стѣнкахъ котораго нѣтъ никакихъ отверстій, сообщающихся съ тканями тѣла. Правда, мы видѣли, что сѣтъ многочисленныхъ тонкихъ сосудовъ стелется по стѣнкамъ кишечнаго канала и должны были предположить въ нихъ органы для всасыванія питательнаго сока. Но кровяные и лимфатическіе сосуды также замкнуты со всѣхъ сторонъ и не представляютъ отверстій со стороны стѣнокъ кишечнаго канала. Какъ вообразить себѣ посредствующее вліяніе сосудовъ при такихъ условіяхъ, а однако безъ нихъ жизнь стала бы невозможной.

Мы должны внимательно рассмотреть это явленіе. Наполнимъ кусокъ кишки или пузырь краснымъ виномъ и положимъ его въ воду. Спустя немного времени мы увидимъ воду окрашенной: следовательно вино прошло сквозь пузырь. Кроме того, легко замѣтить, что пузырь надулся, какъ будто хочетъ лопнуть; значитъ и въ него прошла вода и даже въ большемъ количествѣ, чѣмъ вышло изъ него вина. Это замѣчательное явленіе въ физикѣ называютъ *эндосмосомъ*. Всякій разъ, когда какія бы то ни было жидкости различной плотности или различныхъ химическихъ свойствъ (которыя однако могутъ смѣшиваться между собою) раздѣлены какой нибудь, на видъ не пористой, стѣнкой, напр. растительной или животной перепонкой, пузыремъ, кускомъ кишки, каучуковой или даже гнисовой пластинкой, то черезъ эту стѣнку немедленно начинается двойное теченіе жидкостей на встрѣчу одна дру-

гой. При этомъ обыкновенно теченіе бываетъ слабѣе отъ болѣе жидкой къ болѣе плотной, — отъ воды къ сахарному, соляному или бѣлковинному раствору, отъ спирта къ водѣ и т. п.

Тоже самое явленіе ежеминутно происходитъ въ громадныхъ размѣрахъ въ природѣ и создаетъ незамѣтно для насъ великую тайну жизни — тѣла растеній и животныхъ.

Процессы питанія и созиданія тѣла конечно несравненно сложнѣе процессовъ питанія и созиданія растеній, но и здѣсь основой всему служатъ тѣ таинственныя движенія, которыя распространяясь медленно по тонкимъ каналамъ или изъ клѣточки въ клѣточку, обновляютъ вещества и поддерживаютъ круговое движеніе жизни.

Сѣтъ чрезвычайно многочисленныхъ сосудовъ пронизываетъ складки слизистой оболочки желудка и ворсинки кишокъ. Эти сосуды всегда наполнены жидкостью, одни кровью, другіе лимфой или млечнымъ сокомъ; стѣнки ихъ состоятъ изъ чрезвычайно тонкихъ перепонокъ и только покрыты небольшимъ и рыхлымъ слоемъ клѣточекъ; слизистая оболочка кишечнаго канала тоже постоянно проникнута жидкостью. Слѣдовательно здѣсь тоже долженъ происходить постоянный обмѣнъ, обоюдное теченіе между веществами сосудовъ съ одной стороны и кишечнаго канала съ другой. Какъ корни растеній, которыми впитываетъ оно живительную влагу, вдаются въ землю, точно также вдаются во внутреннюю полость кишокъ многочисленные ворсинки.

Питательныя вещества, принявъ при помощи кишечныхъ соковъ жидкій составъ, въ состояніи раствора переходятъ частью непосредственно сквозь клѣточки, покрывающія ворсинки и сквозь ихъ цѣльную оболочку въ тонкіе кровяные сосуды, частью же въ особыя лимфатическіе сосуды, лежащія внутри ворсинокъ. Такимъ образомъ, для питательныхъ веществъ сразу представляются два пути, которыми они могутъ перейти въ общее кровообращеніе: одинъ изъ этихъ путей представляетъ лимфатическіе или млечные сосуды, сплетающіеся узлообразно нѣ такъ называемыя брызжеечныя лимфатическія желѣзки, которыя однако постепенно соединяются въ большіе стволы, и, въ небольшомъ разстояніи отъ сердца, вливаются въ лѣвую подчлюничную вену однимъ стволомъ. Другой путь представляютъ тонкіе кровеносные сосуды, которые хотя и переходятъ скоро въ полую вену, но однако въ печени снова развѣтвляются, и такимъ образомъ лишь окольнымъ путемъ передаютъ сердцу воспринятые чрезъ посредство полной вены питательныя вещества.

Млечные и лимфатическіе сосуды свойственны не одному кишечному каналу, но развѣтвляются тонкими сосудами и сѣтками во всѣхъ частяхъ тѣла и имѣютъ своимъ назначеніемъ всасыванье питательной жидкости и переносъ ее въ общее кровообращеніе не только изъ однихъ питательныхъ веществъ кишечнаго канала, но также и изъ соковъ, пронизывающихъ ткани. Жидкость, находя-

щаяся въ лимфатическихъ сосудахъ, безцвѣтна, то прозрачна, то мутнаго вида, какъ въ млечныхъ сосудахъ кишекъ, отъ присутствія въ ней множества жировыхъ капель. Въ ней плаваютъ маленькія безцвѣтныя тѣльца, похожія на кровавые шарикъ. Чѣмъ больше эта жидкость приближается къ кровеносной системѣ, тѣмъ болѣе она сама начинаетъ походить на кровь, ея волокнистая приобрѣтаетъ свойство свертываться внѣ сосудовъ и ея тѣльца мало-по-малу краснѣютъ подъ вліяніемъ особаго, содержащаго желѣзо, окрашивающаго вещества крови. Кажется, что это превращеніе совершается преимущественно въ узловатостяхъ, такъ называемыхъ лимфатическихъ железъ, значеніе которыхъ по отношенію къ питанію достаточно знакомо всѣмъ наблюдавшимъ золотушныя болѣзни.

У низшихъ животныхъ, даже у рыбъ и птицъ, существуютъ особыя лимфатическія сердца, сокращеніями которыхъ лимфа вгоняется въ вены. У человека, какъ и у всѣхъ млекопитающихъ, подобныхъ сердецъ не существуетъ. За то тутъ лимфатическіе сосуды покрыты множествомъ сократительныхъ волоконъ и постоянными червеобразными сокращеніями, жидкость передается изъ лимфатическихъ сосудовъ въ грудной протокъ. Обратное движеніе лимфы невозможно, благодаря множеству клапановъ, придающихъ лимфатическимъ сосудамъ свойственный имъ четко-образный видъ; лимфа движется по направленію къ млечному грудному протоку и какъ только сокращеніе превращается, сосудъ открывается снова и тотчасъ вытекаетъ новая лимфа, которая и перегоняется послѣдующими сокращеніями все дальше и дальше. Этому поступательному движенію лимфы содѣйствуютъ тѣлодвиженія и измѣняющееся давленіе прилегающихъ частей. Съ ослабленіемъ перистальтическаго движенія кишекъ ослабѣваетъ и дѣятельность лимфатическихъ сосудовъ. Она также останавливается и при недѣятельности мышцъ. При продолжительномъ сидѣньи или лежаньи ноги набухаютъ, вслѣдствіе того, что просочившаяся сквозь стѣнки сосудовъ кровавая сыворотка, обыкновенно втягиваемая лимфатическими сосудами, въ слишкомъ большомъ количествѣ, накопилась въ тканяхъ.

Впрочемъ, питательный сокъ втягиваютъ не одни лимфатическіе сосуды; кровеносные сосуды также втягиваютъ въ себя водный растворъ бѣлковины, волокнины и солей. Въ нихъ тоже совершается быстрый обмѣнъ веществъ, прекращающійся лишь при совершенномъ уравненіи обѣихъ жидкостей (кровенной и кишечной) и начинающійся вновь, какъ только кровь въ своемъ быстромъ обращеніи лишится приобрѣтенныхъ ею веществъ. Кровью переносятся множество постороннихъ веществъ изъ кишекъ въ печень: жиръ, сахаръ, соли и т. д.

Такимъ образомъ кровь представляетъ жизненный потокъ, приготовляемый изъ всосанныхъ питательныхъ соковъ. Кровь есть такое жидкое тѣло, которое въ формѣ бѣлковины и легко свертыв-

вающейся волокнины кровяной сыворотки, а также въ формѣ красныхъ, уругихъ, плоскихъ кровяныхъ тѣлецъ содержитъ весь матеріалъ животнаго организма. Все, что всасывается изъ кишекъ, притекаетъ къ сердцу либо чрезъ посредство лимфатическихъ протоковъ и млечнаго груднаго пути, либо чрезъ кровеносные органы полой вены и черезъ печень. Благодаря біенію сердца, кровь изъ него разсылается во все органы тѣла, въ которыхъ и совершается удивительный процессъ новообразования и питанія. Но откуда кровь паходила въ сердце она еще не обладала этимъ удивительнымъ свойствомъ, нужны весьма разнообразныя превращенія, чтобы она могла превращаться въ мясо и кости. Изъ праваго предсердія, черезъ которое кровь вошла въ сердце, она сначала должна направить свой путь черезъ правый желудочекъ къ легкимъ, откуда возвратится въ лѣвое предсердіе, затѣмъ перейти въ лѣвый желудочекъ, изъ котораго она и начинаетъ свое обращеніе по всему тѣлу. На этомъ пути, сплошь до самыхъ волосныхъ сосудовъ органа совершается весь удивительный процессъ питанія. Тутъ принимаютъ участіе множество железистыхъ органовъ, то выдѣляя постороннія тѣла, то образуя особыя жидкости, необходимыя для дѣятельности органовъ. На этомъ же длинномъ своемъ пути кровь въ то же время собираетъ и все остатки разлагающагося тѣла, — такъ какъ вездѣ съ новообразованиемъ связанъ и процессъ разложенія, — и удаленіемъ этихъ мертвыхъ частей крови занимаются особыя органы. Наконецъ то, что не пошло на питаніе тѣла, всасывается другими тонкими волосными сосудами и сосудами лимфатическими, возвращающими этотъ оставшійся матеріалъ въ сердце, представляющее собою центръ всего круговорота.

Одинъ древній философъ въ жидкостяхъ видѣлъ основную причину всякаго бытія; химія нашего времени въ жидкомъ состояніи тѣлъ призываетъ основное условіе, при которомъ только и возможно взаимное вліяніе веществъ одно на другое; новое подтвержденіе этому мнѣнію мы находимъ въ процессѣ питанія организма. Органы и ткани, необходимыя для проявленія жизни, воспроизводятся только изъ жидкихъ растворовъ органическихъ веществъ, только состояніемъ ихъ растворенія обусловливается тотъ неисбѣжный процессъ обмѣна веществъ, который мы называемъ питаніемъ. Тѣло разлагается, и его устарѣлыя, выдѣленные составныя частицы замѣняются новыми, способными къ дальнѣйшему продолженію жизни; все старое должно быть удалено изъ организма; къ издержавшимся органамъ и тканямъ должны быть доставлены новыя частицы. Поэтому необходимъ постоянный протокъ чрезъ все ткани тѣла, который могъ бы одновременио принимать въ себя все негодное и замѣнять его годнымъ — выносить и подвозить. Чтобы попасть въ этотъ протокъ пища должна находиться въ жидкомъ состояніи; плотныя ткани, чтобы быть выдѣленными, должны превратиться въ жидкость. Кровь по отно-

шенію къ жизни играетъ ту же роль, какъ рѣки и моря по отношенію къ жизни народовъ и государствъ. Живость сообщеній какъ тутъ, такъ и тамъ служитъ мѣриломъ здоровья и жизненной силы.

Чрезъ пищевареніе питательныя вещества превращаются въ составныя части крови; кровь доставляетъ ихъ въ сердце. Мы не могли прослѣдить этого превращенія шагъ за шагомъ. Мы видѣли что безцвѣтныя лимфатическія тѣльца постепенно краснѣютъ на пути къ сердцу и начинаютъ походить на кровяные шарики, но это превращеніе оканчивается только ихъ возвращеніемъ изъ сердца. Мы видѣли, что въ печени долженъ совершаться другой таинственный процессъ, а также, что вся кровь, идущая изъ кишокъ и насыщенная веществами должна подвергнуться тому же процессу; мы тогда уже могли догадаться, что здѣсь печень играетъ роль сторожа, обязаннаго наблюдать за тѣмъ, чтобы всѣ постороннія или даже вредныя вещества, неосторожно всосавшыя тонкими венами кишокъ, были заблаговременно задержаны, выдѣлены или разрушены. Дѣйствительно, печень представляетъ собою мѣсто приготовленія красныхъ кровяныхъ тѣлецъ. Въ ней они пріобрѣтаютъ то желѣзо, безъ котораго невозможно ихъ дальнѣйшее развитіе. Печень какъ будто обладаетъ особеннымъ сходствомъ съ металлами и какъ въ печени садовой улитки и въ некоторыхъ раковъ и рыбъ выдѣляется мѣдь, такъ точно въ печени человека собираются частицы желѣза и идутъ на образованіе кровяныхъ шариковъ. Кроме того въ печени образуется большое количество винограднаго сахара, который уносится отсюда кровью въ сердце, и который, во всякомъ случаѣ, играетъ немаловажную роль въ процессахъ превращенія, совершающихся въ крови. Наконецъ, тутъ же, въ кровяныхъ сосудахъ печени, быстро разлагаются всѣ самыя сильныя животныя и растительныя яды, какъ то яды змѣй и урари, которымъ индѣйцы смазываютъ свои стрѣлы, такъ что благодаря этому тотъ же самый ядъ, который при внесеніи въ кровь произвелъ бы неминуемую смерть, будучи проглоченъ, остается совершенно безвреднымъ.

Но какъ ни удивительны всѣ эти, частью еще необъясненные процессы, посредствомъ которыхъ кровь переходитъ въ составныя части тѣла. Основаніемъ всему служитъ жидкій растворъ бѣлковины, жира, сахара и солей, въ которомъ образуются клѣточки и ядра, и изъ этихъ то простыхъ клѣточекъ должно образоваться все разнообразіе тканей человеческого тѣла. Кровь идетъ въ сердце, а отъ него черезъ развѣтвленіе сосудистой системы, во всѣ части организма, гдѣ сквозь стѣнки тончайшихъ сосудовъ просачивается въ ткани и обновляетъ ихъ. Сердце же представляетъ собою только полую мышцу, толстокожій мѣшокъ, мышечныя волокна котораго своими періодическими сокращеніями выжимаютъ содержащуюся въ немъ жидкость. Сердце не что иное какъ механический двигательный аппаратъ, снабженный клапанами.

Этого удивительнаго превращенія, которое претерпѣваетъ кровь въ промежутокъ между своимъ возвращеніемъ и обратною высылкою въ организмъ, мы никакимъ образомъ не можемъ приписать одной механической дѣятельности сердца. Жизненный сокъ, этотъ вступивъ въ сердце темнымъ синеваго-краснымъ, является вновь уже свѣтло краснымъ. Гдѣ произошла эта перемѣна, что произвело ее и что она означаетъ?

Это превращеніе вводитъ насъ въ новую область вопросовъ. Сердце вовсе не такой простой аппаратъ, который бы съ одной стороны припималъ кровь, а съ другой непосредственно снова вынускалъ ее. Оно состоитъ изъ двухъ закрытыхъ полостей, между которыми положительно не существуетъ никакого прямого сообщенія. Только окольнымъ путемъ кровь можетъ изъ правой половины сердца переходить въ лѣвую, изъ которой она расходуется по всему тѣлу. Во время этого пути отъ одной половины сердца къ другой въ короткій промежутокъ, который кровь проводитъ внѣ сердца, съ ней совершается рядъ явленій, разъясняющихъ чудное превращеніе темно красной крови въ свѣтлокрасную. Мѣстомъ этого чуднаго превращенія служатъ легкія.

Когда кровь входитъ въ правую половину сердца, то встрѣчаетъ тутъ перегородку, вслѣдствіе которой должна ограничиться тѣснымъ пространствомъ одного предсердія; затѣмъ когда мышцы этого предсердія начинаютъ сокращаться, то въ перегородкѣ открывается особый клапанъ, посредствомъ котораго открывается доступъ въ одновременно расширяющійся правый желудочекъ. Сильныя мышечныя стѣнки этого желудочка, при своемъ сокращеніи въ свою очередь приподнимаютъ особый клапанъ и вгоняютъ кровь черезъ легочную артерію въ легкія. Тутъ кровь разливается по тонкой сѣти волосныхъ сосудовъ, оканчивающихся на тонкихъ, но упругихъ стѣнкахъ легочныхъ пузырьковъ, гдѣ она приходитъ въ соприкосновеніе съ воздухомъ, который мы втягиваемъ въ себя при каждомъ вдыханіи.

Дыхательный процессъ совершается безсознательно вслѣдствіе расширенія и стягиванія грудной клѣтки, подобно бычачьему пузырю. Но воздухъ, который мы вдыхаемъ совершенно непохожъ на тотъ, который мы выдыхаемъ. Опытъ давно научилъ насъ тому что дыханіе человѣка и животныхъ въ замкнутыхъ пространствахъ измѣняетъ воздухъ и дѣлаетъ его негоднымъ для дальнѣйшаго дыханія, дыханіе затрудняется, и наконецъ кончается всеми болѣзненными признаками, которые сопровождаютъ смерть отъ задушенія, повѣшенія или потопленія. Новѣйшая наука открыла причины этого въ избыточномъ присутствіи въ органахъ дыханія углекислоты, заступившій мѣсто живительнаго кислорода. Мы выдыхаемъ углекислоту и воду, а вдыхаемъ кислородъ; азотъ же воздуха не принимаетъ никакого участія при процессахъ совершающихся внутри насъ и служитъ какъ бы къ разбавленію кислорода, такъ какъ мы выдыхаемъ азотъ неизмѣненнымъ.

Кислородъ—основной элементъ пламени, углекислота и вода, его послѣдніе продукты. Представляетъ ли пламя дѣйствительную эмблему жизни, такъ какъ нашимъ дыханіемъ обуславливается даже настоящій процессъ сгаранія? *Лаеуазье*—первый призналъ въ пламени нѣчто болѣе одной эмблемы жизни и сталъ изучать его; тогда мѣсто сгаранія крови стали отыскивать въ легкихъ. Кровь, богатая горючими матеріалами, приходитъ въ легкихъ въ столкновеніи съ кислородомъ воздуха, что могло сторѣть сгораетъ, и пагрѣтая такимъ образомъ кровь разноситъ эту пріобрѣтенную ею теплоту по всему тѣлу. Однако скоро открыли, что углекислота существуетъ уже нѣ самой крови раньше, чѣмъ она попадаетъ въ легкія. Такимъ образомъ легкія не могли болѣе считаться животными печами и стали разсматриваться какъ мѣсто обмѣна между послѣдними продуктами сгаранія тѣла и свѣжимъ кислородомъ. Этотъ обмѣнъ газовъ черезъ тонкія стѣнки кровеносныхъ сосудовъ и легочныхъ пузырьковъ долженъ совершаться по тѣмъ же законамъ, по которымъ всасывается лимфатическими и кровеносными сосудами питательный сокъ въ кишечныхъ стѣнкахъ.

Насыщенная кислородомъ кровь, свѣланная свѣтло-красною вслѣдствіе выдѣлившейся кислоты, изъ волосныхъ сосудовъ легкихъ возвращается обратно въ лѣвую половину сердца и тутъ, при посредствѣ такихъ же сокращеній и клапановъ, при какихъ она оставила правую половину, пробѣгаетъ предсердіе и желудочекъ и разносится артеріями по всему тѣлу. Тутъ, и особенно въ толстыхъ волосныхъ сосудахъ, которыми оканчиваются артеріи по всѣхъ тканяхъ тѣла и совершается важный процессъ сгаранія, и развитіе тканеобразовательныхъ веществъ, результатъ этого медленнаго сгаранія.

Кровяные шарикъ, содержащее окрашивающее вещество крови, особенно жадно поглощаютъ кислородъ воздуха, вслѣдствіе чего измѣняется ихъ цвѣтъ. Они разносятъ этотъ кислородъ во всѣ ткани тѣла и тѣмъ обуславливаютъ его питаніе. Мало-по-малу кровяныя тѣльца распадаются, окрашивающія ихъ вещества разлагаются и кислородъ ихъ освобождается. Прежде всего этимъ кислородомъ овладѣваетъ бѣлковинное вещество, которое старая, превращается въ волокнину, а ей обзапы мышцы своимъ происхожденіемъ. Казениъ представляетъ собою другой продуктъ сгаранія. Кислородъ лишаетъ бѣлковину крови ея фосфора и сѣры, которыя онъ превращаетъ въ фосфорную и сѣрную кислоты, соединяющіяся въ соли съ натромъ, содержащимся въ крови. Лишенная же фосфора и сѣры бѣлковина и есть казеніъ. Клей и дающія оный ткани, основное вещество костей, соединительной ткани, хрящъ и легкія опять такя лишь высшія степени окисленія бѣлковины. Такимъ образомъ, при посредствѣ дыханія, образуются изъ крови мышцы, кости, сердце и легкія. Вмѣстѣ съ бѣлковиною, жирами и водою и даже быстрѣе ихъ выдѣляются изъ крови сояи. Вслѣдствіе особыхъ свойствъ сродства фосфорнокислота и

Фосфорокислая известь осаждаютъ въ костяхъ зубовъ фосфорно-кислый черноземъ и хлористый калий въ мышцахъ, желѣзо и кремневыя кислоты въ волосахъ и въ роговыхъ тканяхъ. Такимъ образомъ ткани приобретаютъ плотность и крѣпость.

Однако жизнь не только строить и творить, но и разрушаетъ. Черезъ стѣнки волосныхъ сосудовъ кислородъ проникаетъ въ ткани и тутъ продолжается тотъ процессъ старанія, при посредствѣ котораго составныя части крови превращаются въ ткане-образовательныя вещества. Основныя формы тканей распадаются при ихъ стараніи. Мышечныя волокна распадаются на частицы болѣе богатыя кислородомъ; эти вещества обратнаго перерожденія попадаютъ въ кровь и сгораютъ при новомъ доступѣ кислорода, сперва въ мочевую кислоту, а потомъ и въ мочевину. Сахаръ и жиры также сгораютъ. Кислоты молочная, масляная, уксусная, муравьиная, янтарная, щавелевая — представляютъ собою различныя степени этого процесса старанія, и послѣднимъ его продуктомъ бываютъ углекислота и вода.

Мертвыя окисленные вещества должны быть выдѣляемы наружу. Изъ тканей она удаляются волосными сосудами вещь. Особые органы собираютъ и выдѣляютъ изъ крови эти продукты окисленія, и кровь, освобожденная отъ нихъ и снабженная новыми питательными веществами, возвращается къ сердцу. Органы назначенныя для этого процесса выдѣленія, называются железами. Легкія тоже представляются намъ въ видѣ железъ. Углекислота, перешедшая изъ тканей въ венозную кровь, вступая въ кровяной жидкости въ углекислый натръ, который жадно поглощаетъ ее и при этомъ превращается въ углекислую соль натрія. Въ легочныхъ пузырькахъ эта углекислота снова выдѣляется, обмѣнивается на кислородъ и при дыханіи выдѣляется вмѣстѣ съ водяными парами и служитъ въ пищу растеніямъ. Почки представляютъ намъ другаго рода железы, выдѣляющія продукты окисленія мясныхъ волоконъ. Наконецъ, множество маленькихъ железокъ содержатся въ кожѣ и подкожной клетчаткѣ.

Здѣсь лежатъ салныя железки, благодаря жирному, маслянистому выдѣленію которыхъ, кожа постоянно сохраняетъ свою мягкость и гибкость; тутъ же лежатъ и потовыя железы, которыхъ нрѣдко содержится до 2000 на квадратномъ дюймѣ; онѣ выдѣляютъ нѣсколько кисловатый потъ, содержащій много солей, уксусную кислоту и маслянистыя кислоты; наконецъ черезъ стѣнки кровяныхъ сосудовъ кожи просачивается много жидкости. Соленая жидкость слезъ, хотя и есть ничто иное какъ слабый растворъ поваренной соли, тѣмъ не менѣе и онъ выдѣляется особыми железами.

Такимъ образомъ вся жизнь человека есть постоянный обмѣнъ веществъ, обусловливаемый принятіемъ пищи и стараніемъ, ищевареніемъ и дыханіемъ. Не только легкія и ткани, но даже и кровь дышетъ, а все что дышетъ стараетъ.

Жизнь есть превращеніе матеріи, постоянный, непрерывный обменъ, отдѣльные переходы и превращенія котораго напрасно старается уловить наблюдатель. Теплота, какъ результатъ жизненныхъ процессовъ можетъ служить мѣриломъ жизни, такъ какъ она служитъ мѣриломъ обмена веществъ. Во время сна и голода, обменъ вещества становится тише и при этомъ уменьшается и жизненная теплота; работа и хорошая пища увеличиваютъ и то и другое. Когда теплота постоянно утрачивается спаружи, вслѣдствіе климата и погоды, то она должна постоянно возстановляться самимъ организмомъ изъ пищи.

Часто говорятъ объ краткости человѣческой жизни, вовсе не подозрѣвая какъ дѣйствительно быстро пролетаетъ жизнь человѣка. Въ одну минуту кровь обтекаетъ все тѣло человѣка, а въ тридцать дней все тѣло улетучивается и уносится въ воздухъ. Голодъ убиваетъ въ теченіе двухъ недѣль и голодающій утрачиваетъ въ это время $\frac{2}{3}$ всего своего вѣса. Въ теченіе 30—35 дней, а не въ семь лѣтъ, какъ думали по времена Жанъ Поль Рихтера, совершается полное возобновленіе человѣческаго тѣла.

Кухня имѣетъ свою цѣлью поддерживать и управлять этимъ обменомъ веществъ. Мы видѣли, что человѣкъ находитъ повсюду въ органической природѣ годныя для него питательныя вещества, и что даже въ растеніяхъ содержится бѣлковина и крахмалъ, перерабатываемая въ пищу. Тѣмъ не менѣе кухня не должна относиться равнодушно и безразлично къ выбору пищи. Достоинство пищи весьма различно по своимъ внѣшнимъ свойствамъ. Вещество, которое почти непосредственно можетъ перейти въ кровь имѣетъ совершенно иное значеніе, чѣмъ то, которое должно претерпѣть множество превращеній передъ переходомъ въ кровь какъ составная часть, или же такое, которое не можетъ даже быть переварено. Достоинство питательныхъ веществъ можно измѣрить и по способности составныхъ частей принимать участіе въ образованіи тканей. Питательное вещество въ концѣ концовъ измѣряется лишь тѣмъ насколько оно способно образовывать. Вслѣдствіе этого можно наконецъ измѣрить и количество питательныхъ веществъ, необходимыхъ для поддержанія жизни. Кухня должна знать эту жизнь для того, чтобы поддерживать ее и только дѣйствуя на основаніи знанія она можетъ удовлетворять въ одно и тоже время требованьямъ здоровья, вкуса и нравовъ.

ГЛАВА ПЯТАЯ.

Достоинство питательныхъ веществъ.

Природа представляетъ намъ безконечное разнообразіе питательныхъ веществъ. Мы повсюду встрѣчаемъ вещества способныя перейти въ составныя части организма. Не существуетъ ни одного растенія, которое не содержало бы крахмала и сахара, ни одного животнаго безъ бѣлковины и жира и гдѣ только есть вода, тамъ непременно содержатся соли, могущія питать наши мышцы, хрящи и кости. Отличіе, которое прежде дѣлали между растеніями и животными, нынѣ не признается наукою. Растенія содержатъ также и бѣлковинныя вещества или, могущія замѣнять бѣлковину, волокнину и растительный клей. Хотя растенія содержатъ мало жировъ, тѣмъ не менѣе, сахаръ и крахмаль, какъ мы уже видѣли, могутъ превращаться въ жиръ.

Въ пѣкоторомъ смыслѣ все произведенія природы могутъ считаться питательными веществами, т. е. содержать въ себѣ вещества, могущія служить въ пищу, но нужна особенная таинственная сила, чтобъ превратить эти вещества въ мясо и кровь. Необходимы особые органы, перерабатывающіе пищу, выдѣляющіе питательныя вещества и передающіе ихъ организму. Достоинство пищи опредѣляется свойствами органовъ пищеваренія, а также свойствами и содержаніемъ питательныхъ веществъ. Животныя въ этомъ случаѣ поступаютъ по инстинкту, т. е. по своей природной способности, не терпящей никакого уклоненія въ своемъ типическомъ характерѣ и которая у нихъ выражается вкусомъ. Человѣку въ этомъ помогаетъ еще и наука, онъ утончаетъ свой вкусъ и при посредствѣ кухни дѣлаетъ и менѣе доступныя питательныя вещества удобоваримыми.

Первымъ условіемъ всякой пищи должна быть питательность. Конечно, существуетъ весьма мало животныхъ или растительныхъ веществъ, которыя не содержали бы хоть какихъ нибудь питательныхъ частицъ, но количество этихъ частицъ и смѣшеніе оныхъ до того многообразно, что нельзя безнаказанно предоставить одному опыту рѣшить вопросъ объ ихъ относительномъ достоинствѣ. Своими изслѣдованіями надъ питательными веществами химія принесла неоцѣненную пользу, не только по отношенію къ сохраненію здоровья, но и въ экономическомъ отношеніи. Пища—деньги; она творитъ людей и рабочія силы. Но цѣнность питательнаго вещества опредѣляется не одною рыночною цѣною, а также и процентнымъ содержаніемъ питательныхъ веществъ.

Бѣлковина, какъ мы уже видѣли, принадлежитъ къ главнымъ питательнымъ веществамъ; она образуетъ мышцы и ткани, нервы и мозгъ человека. Корни, листья и сѣмяна растеній содержатъ бѣлковину, также какъ мясо, молоко и яйца животныхъ, но только въ другомъ видѣ.

Слѣдующая таблица покажетъ до какой степени бываетъ различна пропорція, въ которой эти, такъ называемыя, протворительныя вещества находятся въ лицѣ относительно количества содержащейся воды.

Сравнительная таблица питательныхъ веществъ, въ сѣвѣжѣ состоянн, по отношенію къ количеству содержащейся въ нихъ бѣлковины.

Питательныя вещества.	Бѣлковины. %	Воды. %
Швейцарскій сыръ	62	29
Яичный желтокъ	15 ³ / ₄	81 ¹ / ₂
Яичный бѣлокъ	12 — 14	85
Мясо млеко-питающихъ	14 — 11	77
Мясо рыбъ	12 — 14	80
Коровье молоко	6 ³ / ₄ — 7 ¹ / ₄	82 ¹ / ₄ — 85 ¹ / ₂
Ослиное молоко	1 ¹ / ₂ — 2 ¹ / ₂	90
Женское молоко	2 — 5 ¹ / ₂	86 — 91 ¹ / ₂
Пшеничная мука	11 ² / ₄ — 19 ¹ / ₄	12 ² / ₄ — 13 ³ / ₄
Ржаная мука	10 ¹ / ₂ — 16	13 ³ / ₄ — 14 ² / ₃
Рисъ	3 ³ / ₄ — 6 ¹ / ₄	15
Ячмень	12 ¹ / ₄ — 15 ¹ / ₃	13 ³ / ₄ — 16 ³ / ₄
Горохъ	24 ¹ / ₂	13 ¹ / ₂ — 19 ¹ / ₂
Бобы	24 ³ / ₄	13 ¹ / ₂
Чечевица	26 ¹ / ₂	13
Бѣлый картофель	2 ¹ / ₂	75
Красный картофель	2 ¹ / ₂	69
Морковь	1 ¹ / ₂	86
Брюква	1 ³ / ₅	86 ³ / ₄
Лукъ	1 ¹ / ₂	92 ³ / ₄

Помеѣ важна для нашего организма другая группа питательныхъ веществъ, названная нами жиробразователями. Эти вещества не только обуславливаютъ накопленіе жира въ клѣтчаткѣ между мышцами и внутренностями, не только служатъ горючимъ матеріаломъ для процесса дыханія, но въ тоже время служатъ пищею мозгу, нервамъ, мышцамъ кожи и железамъ. Мясо животныхъ — главный источникъ жира; но хотя онъ содержится въ самомъ тощемъ мясѣ тѣмъ же менѣе и тутъ замѣчается большое разнообразіе. Въ мясѣ груди на 100 частей содержится жира:

У быка	21 ³ / ₄ частей
» теленка	10 ¹ / ₂ »
» барана	9 ¹ / ₄ »
» козули	8 »
» зайца	5 ¹ / ₃ »

» курицы	7	»
» гуся	8	»
» утки	9	»
» голубя	3	»

Пока растительное царство принимали за лабораторію, служащую для приготовления пищи, и пищевареніе у животныхъ лишь процессомъ всасыванія готовыхъ питательныхъ веществъ, животный жиръ считался единственнымъ источникомъ жира и растенія могли доставлять его лишь небольшимъ количествомъ масла, содержащагося въ сѣмяпахъ, а также содержащимся въ нихъ еще меньшимъ количествомъ воска, при чемъ, однако, оставалось не объяснимымъ, почему животные не жирѣютъ. Въ настоящее время, когда мы знаемъ, что пчелы сами превращаютъ сахаръ въ воскъ, что гуси сами готовятъ жиръ изъ крахмала хлѣбныхъ зеренъ, и свиньи изъ крахмала картофеля, то мы тѣмъ самымъ открыли въ сахарѣ и крахмалѣ растеній непосредственный и важный источникъ для образованія жира. Содержаніе такихъ крахмалистыхъ веществъ представляетъ намъ въ растительномъ царствѣ такое же значительное разнообразіе въ достоинствѣ питательныхъ веществъ, какъ и содержаніе бѣлковины въ царствѣ животномъ. Если представить сравненіе между жиро-и кровообразовательными силами этихъ пищевыхъ веществъ, то мы увидимъ въ нихъ почти совершенную противоположность. Питательныя вещества, содержащія больше всего бѣлковины въ тоже время всего меньше содержатъ крахмала и на оборотъ.

Сравнительная таблица сухихъ питательныхъ веществъ, показывающая количество содержащагося въ нихъ крахмала и бѣлковины.

Питательныя вещества.		Крахмалъ и сахаръ %	Бѣлковинн. вещество %
Рисъ		83 ³ / ₄	7 ¹ / ₂
Маисовая мука		77 ³ / ₄	13 ² / ₃
Пшеничная мука № 1		65 ¹ / ₆	19 ¹ / ₄
» » № 2		67	13 ¹ / ₂
» » № 3		54 ³ / ₄	22
Ржаная мука № 1		61 ¹ / ₄	12
» » № 2		54 ³ / ₄	17 ³ / ₄
Чечевица		39 ¹ / ₂	30 ¹ / ₂
Горохъ		38 ³ / ₄	28 ¹ / ₂
Бобы		37 ³ / ₄	28 ¹ / ₂
Картофель		72	10

Третью существенную часть нашей пищи составляютъ неорганическія вещества, такъ называемыя соли Онѣ входятъ не толь-

но въ составъ нашихъ костей и зубовъ, но содержатся также въ кровяныхъ шарикахъ, мышцахъ и волосахъ. При опредѣленіи относительнаго достоинства питательныхъ веществъ должно принимать въ соображеніе и эти соли, хотя онѣ такъ обыкновенны, что встрѣчаются во всѣхъ веществахъ растительнаго и животнаго жира. Тотъ кто при животной пищѣ не употребляетъ соли, которымъ наполнены мышцы, кто ѣстъ сухую говядину или даже солонину, конечно скоро почувствуетъ недостатокъ въ щелочныхъ соляхъ важныхъ для крови и мышцъ. Кто придерживается растительной пищи, содержащей мало бѣлковинныхъ веществъ, питаніе того будетъ неполно, не только отъ недостатка бѣлковины, но также отъ недостатка фосфорно-кислой извести, желѣза и проч.

Но достоинство пищи опредѣляется не одною только питательностію, а также формою и растворимостью въ какой она предлагается органамъ пищеваренія; словомъ, степень переваримости пищи играетъ важную роль. Изъ самой сущности процессовъ пищеваренія вытекаетъ, что всего труднѣе должны перевариваться тѣ вещества, которые по своему составу разнятся отъ составныхъ частей крови. Поэтому животная пища переваривается легче растительной. По той же самой причинѣ масло переваривается легче чѣмъ сахаръ; такъ какъ послѣдній долженъ сперва превратиться въ жиръ, тогда какъ масло уже содержитъ въ себѣ всѣ составныя жировыя части. По той же причинѣ морковь переваривается легче картофеля, такъ какъ въ ней уже содержится сахаръ, который обращенъ изъ картофельнаго крахмала уже вслѣдствіе пищеваренія.

На переваримость пищи, кромѣ ея химическихъ свойствъ, вліяютъ еще твердость, плотность и множество другихъ условій, неподлежащихъ химическому изслѣдованію, но имѣющихъ немаловажное значеніе въ физиологін.

Таблица различныхъ питательныхъ веществъ по отношенію къ ихъ переваримости.

Питательныя вещества.	Переваривается въ:	
Вареный рисъ	1	часть
Варенныя сливыя почки	1	»
Взбитыя яйца	$1\frac{1}{2}$	»
Жареная дичь	$1\frac{1}{2}$	»
Вареный саго	$1\frac{3}{4}$	»
Кипяченое молоко	2	»
Сырыя яйца	2	»
Жареная печень быка	2	»

Питательныя вещества.	Переваривается въ:
Свѣжее молоко	$2\frac{1}{2}$ часъ
Индѣйскій пѣтухъ	$2\frac{1}{2}$ »
Дикій гусь	$2\frac{1}{2}$ »
Перосецокъ	$2\frac{1}{2}$ »
Жареный картофель	$2\frac{1}{2}$ »
Устрицы	$2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ »
Яйца въ смятку	3 »
Жареная говядина	$2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ »
Вареная говядина	$3\frac{1}{4}$ — $4\frac{1}{2}$ »
Соленая говядина	$3\frac{1}{2}$ — $5\frac{1}{2}$ »
Биѳетскесъ	3 »
Сырая ветчина	3 »
Свѣже-просольная свинина	$3\frac{1}{2}$ — 6 »
Жареная свинина	$3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ »
Душоная баранина	3 »
Баранье жаркое	4 — $4\frac{1}{2}$ »
Пирожное	3 »
Топленое масло	$3\frac{1}{2}$ »
Свѣжій пшеничный хлѣбъ	$3\frac{1}{2}$ »
Пареный картофель и брюква	$3\frac{1}{2}$ »
Сосиски	$3\frac{1}{2}$ — 5 »
Крутыя яйца	$3\frac{1}{2}$ — $5\frac{1}{2}$ »
Старый сыръ	$3\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ »
Бутербродъ съ кофе	$3\frac{3}{4}$ »
Сухой хлѣбъ съ кофе	4 »
Вареная курица	4 »
Телятина	$3\frac{3}{4}$ — $5\frac{1}{2}$ »
Говяжій супъ	4 »
Баранье сало	$4\frac{1}{2}$ »
Вареная капуста	$5\frac{1}{2}$ »
Варенныя жилы и бычачье сало	$4\frac{1}{2}$ »

Слѣдовательно, пищевареніе въ желудкѣ совершается среднимъ числомъ въ 3—4 часа времени. Легко переваримыя овощи: шпинатъ, спаржа, плоды, горохъ и бобы, ячменная и овсяная каша обыкновенно перевариваются въ 1— $1\frac{1}{2}$ часа; салатъ, бѣлая капуста, лукъ, хрѣнь, морковь — черезъ 3—4 часа, орѣхи, грибы, миндаль, изюмъ, фрукты, кожица и скорлупа плодовъ съ косточками, ягоды, жилы, кожа, кости и бѣлковина крутосваренныхъ яицъ перевариваются и всасываются кишечными каналами въ болѣе продолжительный періодъ времени. Отъ прибавленія масла и жира всякая пища становится трудно переваримой, поваренная соль и пряности, какъ то: перецъ, корица, горчица, рѣдька, канорцы, вино и ликеры, старый сыръ и сахаръ способ-

ствують пищеваренію; кислоты, теплая вода принадлежатъ къ веществамъ задерживающимъ оное.

Переваримость конечно еще не рѣшаетъ вопроса о достоинствахъ питательныхъ веществъ; питательность не опредѣляется какою либо одною составною частию пищи. Одна поваренная соль, хотя она и принимаетъ участіе въ образованіи крови, тѣмъ не менѣе не можетъ считаться питательнымъ веществомъ но и одна бѣлковина, жиръ и сахаръ одинаково недостаточны питательны. Безъ жира и солей, и при избыткѣ бѣлковой пищи мы точно также умерли бы съ голода. Следовательно питательность веществъ зависитъ отъ относительнаго количества частей входящихъ въ составъ пищи. Лучшей пищей будетъ та, которая по своему составу подходитъ къ составу тѣла. Такою пищею представляется мамъ молоко грудныхъ дѣтей. На 86—90% воды оно содержитъ болѣе 3% казеина, 4¼% молочнаго сахара, 2½% масла и ¼% солей именно: фосфорно-кислыхъ, хлористаго калия и поваренной соли. Для человѣка всего естественнѣе питаться пищею, содержащею въ себѣ на 5 частей жирно-образовательныхъ веществъ, одну часть бѣлковинныхъ.

Этому требованію всему ближе удовлетворяютъ хлѣбъ и мясо; они представляютъ собою какъ бы твердое молоко. Въ обоихъ заключаются бѣлковинныя вещества и кровяныя соли. Но мясо содержитъ жиръ, а хлѣбъ только крахмалъ и не много сахара, по этому хлѣбъ, особенно сухой, переваривается труднѣе чѣмъ мясо. Въ тоже время хлѣбъ содержитъ мало, а мясо много воды. По этому мы могли бы питаться однимъ мясомъ, но должны бы были умереть, еслибы стали питаться однимъ хлѣбомъ безъ жира и воды. Но ни одна пища не представляетъ менѣе выгоднаго состава, какъ картофель. Картофель содержитъ очень много воды, но за то, кромѣ крахмала, содержитъ мало бѣлковинныхъ веществъ, еще менѣе солей и вовсе не содержитъ столь важныхъ для организма фосфорно-кислыхъ солей. Еще менѣе выгодный составъ представляютъ намъ овощи, въ которыхъ кромѣ того содержится весьма мало и жирно-образовательныхъ веществъ. Кофе и чай, употребленіе которыхъ стало въ послѣднее время столь распространеннымъ, вовсе не могутъ быть причислены къ питательнымъ веществамъ. Все ихъ значеніе состоитъ въ заключающихся въ нихъ алкалоидахъ *кофеинъ* и *теинъ* способствующихъ усвоенію организмомъ неудобоваримой пищи. Еще менѣе заслуживаютъ названія пищи всѣ спиртные напитки. Будучи восприимчивы кровью безъ всякаго измѣненія, они почти вполне стараются въ пей и при этомъ разливаютъ большое количество теплоты, но кромѣ того отличаются своимъ вреднымъ вліяніемъ, раздражая органы пищеваренія, мозгъ и нервы. Алкоголь обыкновенно признается экономическимъ средствомъ относительно затраты органическихъ силъ, но, говоритъ Молешотъ: «водка играетъ роль веселя, дапаго на здоровье, который постоянно отсрочивается за

невозможностью уплаты, работникъ рассчитываетъ проенты, а не самый капиталъ и банкротство всего организма неизбежно.»

Такое значительное различіе достоинства питательныхъ веществъ прямо наводитъ насъ на ту мысль, что цѣнность пищи не можетъ быть опредѣлена рыночною цѣною и цѣною ея производства. Дешевая пища можетъ оказаться очень дорогою, если она бѣдна содержаніемъ. Какой толкъ въ томъ, что изъ фунта костей выходитъ такое же количество бульона, какъ изъ четырехъ фунтовъ говядины, если все достоинство супа заключается въ трудно переваримомъ костяномъ клѣбѣ? Что толку въ томъ, что отруби содержатъ клейковины и жира вдвое болѣе, чѣмъ пшеничная мука, если для того, чтобы переварить эту пищу необходимо крѣпкій желудокъ рабочаго? Достоинство пищи измѣряется единственно количествомъ тѣхъ солей, которыми она снабжаетъ насъ. Поэтому, не смотря на свою дороговизну горохъ дешевле картофеля, а мясо дешевле гороха.

Что выработала наука должно служить въ кухнѣ. Кухня должна помогать органамъ пищеваренія въ раздробленіи и раствореніи пищи, при помощи варенія и жаренія, при помощи химическихъ и физическихъ процессовъ, кухня должна искусственно приготовить смѣсь изъ разрозненныхъ въ природѣ матеріаловъ должна обмѣшивать и замѣшать составныя части, когда пища сама по себѣ слишкомъ односторонняго состава. Если слишкомъ часто подаваемое намъ кушанье становится противно, это не признакъ избалованнаго вкуса, а внутренній протестъ неудовлетвореннаго организма.

ГЛАВА ШЕСТАЯ.

К У Х О Н Н Ы Й О Г О Н Ъ.

Огонь есть основаніе всего кухоннаго искусства. Въ химіи самое лучшее средство для растворенія и размягченія, для соединенія и разложенія веществъ теплота—огонь. Растворить, химически видоизмѣнить—вотъ задача кухни, эта задача, говоря проще, состоитъ въ томъ, чтобы изъ простыхъ матеріаловъ природы приготовить питательную и вкусную пищу для нашего организма.

Огонь есть всегда результатъ какого нибудь химическаго процесса, называемаго сгараніемъ и этотъ процессъ состоитъ въ соединеніи горючихъ веществъ, какъ напр. углеводородистыхъ частицъ съ кислородомъ. Въслѣдствіе накалыванія этихъ тѣлъ происходитъ свѣтъ, а въслѣдствіе сгаранія теплота. Наши открытые очаги устраиваются необыкновенно дурно. Отъ 15 до 20% тепло-

ты, при дурномъ устройствѣ тяги, теряется въ видѣ не разложенныхъ газовъ и не сгорѣвшихъ углеродистыхъ частицъ, послѣднихъ въ дыму, причемъ, кромѣ того, вслѣдствіи дурно устроенныхъ трубъ, вредно дѣйствуютъ на легкія кухарки и портятъ кушанье. Отъ 75 до 80% всей теплоты совершенно теряется, не дѣйствуя на горшки и котлы, въ видѣ нагрѣтой струи воздуха. Такимъ образомъ лишь $\frac{1}{2}$ всей теплоты достигаетъ своей цѣли.

Вода, какъ извѣстно, кипитъ при 80% К. Въ открытыхъ сосудахъ вода или какая нибудь другая водянистая жидкость не имѣетъ никогда, даже при самомъ сильномъ кипѣніи болѣе 80%. Если на кипящую жидкость будетъ тѣмъ не мѣнѣе дѣйствовать болѣе высокая температура, то весь ея избытокъ пойдетъ на образование паровъ; жидкость только скорѣе испарится и при этомъ часто уноситъ съ собою лучшія, тончайшія и питательнѣйшія частицы, что легко узнается по извѣстному кухонному запаху. Мгѣше, будто кушанья вслѣдствіе такого быстрого варенія скорѣе послѣвуютъ и становятся мягче — совершенно ошибочно. Кушанье при этомъ становится лишь хуже и водянистѣе. На самомъ же дѣлѣ нужно только поддерживать кипѣніе для чего достаточно $\frac{1}{2}$ количества той теплоты, которая довела воду до кипенія.

Хотя эти потери и неудобства, происходящія вслѣдствіе разгара и охлажденія огня слишкомъ сильною струею воздуха, неполное стараніе и несовершенное употребленіе его теплоты казались неизбежными, однако наука, сдѣлавшая такъ много для техническихъ знаній, и тутъ можетъ указать намъ на многія возможныя и существенныя усовершенствованія.

Мы не станемъ здѣсь пречислять всѣ дѣйствительныя и воображаемыя улучшенія, которыя уже сдѣланы въ нашихъ очагахъ и другихъ кухонныхъ аппаратахъ. Достаточно упомянуть только о нѣкоторыхъ.

Въ открытыхъ кухонныхъ горшкахъ нагрѣваніе невозможно выше 85% К. Однако болѣе высокая температура была бы далеко не лишнею для нѣкоторыхъ кушаньевъ, напр. для стручковыхъ плодовъ, картофеля и говядины; во всякомъ случаѣ всѣ эти кушанья гораздо скорѣе бы поспѣвали. По этому старанія нашихъ кухарокъ не лишены смысла и вся ошибка лежитъ лишь въ ошибочно примѣняемыхъ средствахъ. Если бы возможно было приспособить не безвредно улетучивающуюся съ дымомъ теплоту къ нагрѣванію пищи — это было бы существеннымъ улучшеніемъ и экономіею. Такое средство дѣйствительно существуетъ, состоитъ только плотно закрыть горшокъ крышкою, чтобы паръ не могъ улетучиваться, и чтобы избытокъ теплоты не былъ бы постоянно потрачиваемъ на непрерывное образование новаго пара, по увеличивалъ бы его напряженіе и повышалъ температуру. Закрытый паръ можетъ быть нагрѣваемъ до необычайно высокой температуры и потому при закрытыхъ горшкахъ можно

бы было превратить даже кости и дерево въ пищу. Конечно, такая высокая температура была бы излишнею. Но при посредствѣ клапана, открывающагося при вѣстномъ напряженіи, температура легко можетъ держаться въ горшкѣ постоянно на одинаковой высотѣ. Такие горшки уже давно существуютъ во Франціи и въ Англіи, и извѣстны подъ именемъ *каменновыя горшковыя* или *пищеварителей*—дигестеровъ.

Существенное улучшеніе нашего кухоннаго очага возможно только при усовершенствованіи топлива. Результатъ, достигаемый сжиганіемъ, зависитъ отъ того, какъ будетъ полное сгараніе содержащихся въ горючемъ матеріалѣ веществъ. Существенное улучшеніе должно состоять въ томъ, чтобы напередъ можно было отдѣлять горючіе газы отъ не горючихъ и присоединять къ первымъ кислородъ воздуха въ достаточномъ количествѣ для ихъ полного сгаранія. Примѣненіе горючихъ газовъ на фабрикахъ въ домашнемъ хозяйствѣ основано на этомъ принципѣ.

Ни одинъ горючій матеріалъ, даже свѣтильный газъ не способенъ самъ по себѣ къ такому полному сгаранію. Колотъ, обыкновенно покрывающій потолокъ и стѣны комнатъ, освѣщаемыхъ газомъ, доказываетъ, что часть углерода, придававшего пламени въ бѣлокапильномъ жиру его свѣтящуюся способность, сгорѣла не вполне.

Еслибы было возможно сдѣлать все пламя такимъ, какова его нижняя часть, то этимъ былъ бы достигнутъ его желаемый идеаль. Этого можно достигнуть на одинъ только моментъ, если затупить пламя, вслѣдствіе чего сохраняющаяся нѣкоторое время высокая температура продолжаетъ выдѣлять горючіе газы, притокъ воздуха тоже продолжается, а притекающій кислородъ не истрачивается. Того же самого можно достигнуть, если пропускать газы черезъ воронкообразную трубчю, содержащую пучокъ тонкой проволоки. Проволока, быстро охлаждаемая мѣшаетъ пламени развиваться къ низу и такимъ образомъ газы имѣютъ время вполне смѣшаться въ воронкообразной части трубки съ кислородомъ воздуха. Пламя при этомъ бываетъ блѣдно—голубоватаго цвѣта, такъ какъ свѣтлое пламя возможно только при неполномъ сгараніи; пламя это не коптитъ и имѣетъ очень высокую температуру, которая становится тѣмъ выше, чѣмъ пламя шире и топше, потому что при этомъ возможенъ самый полный доступъ кислорода.

На этомъ устройствѣ основаны все газове аппараты, простѣйшее устройство которыхъ представляютъ подвижныя газове жаровни. Онѣ состоятъ изъ трехъ частей, находящаяся въ соединеніи съ упомянутою выше воронкообразною трубкою, въ которой пробѣгаетъ газъ—проводная трубка и находится нѣсколько слоевъ проводочной сѣтки. Открывая и закрывая кранъ, можно совершенно произвольно управлять притокомъ газа и такимъ образомъ то уменьшать, то увеличивать пламя. Подобное же уст-

ройство имѣютъ и усовершенствованныя кухонныя печи, которыя можно поставить близь каждаго очага и которыя часто снабжены печками для жаренья резервуарами для нагрѣванія воды, грѣлками и жаровнями для кофе.

Примѣненіе этихъ газовыхъ печей представляетъ во всякомъ случаѣ существенное улучшеніе для кухни, какъ относительно своей стоимости, такъ относительно удобства, чистоты и цѣлесообразности. Можно приготовить бифтексъ въ 2 минуты съ $\frac{1}{4}$ куб. фут. газа; ведро воды можно довести до кипѣнія съ 1 куб. фут. газа въ $4\frac{1}{2}$ минуты; 10 фунт. кофе можно изжарить въ 20 мин. съ 15 куб. фут. газа; самое большое жаркое можно приготовить въ $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ часа. Если принимать стоимость газа какова она въ Берлинѣ, бифтексъ обойдется въ $\frac{1}{8}$ коп., ведро воды въ $\frac{1}{8}$ коп. 10 фунт., кофе въ 2 коп.—все это цѣны, которыя невозможны ни при какомъ другомъ горючемъ матеріалѣ. А какое удобство. Къ хозяйкѣ приходитъ гость, которому какъ можно скорѣе хочется выпить чашку кофе. Она ставитъ свою грѣлку на столъ привинчиваетъ каучуковую трубку, насыпаетъ кофе въ жаровню въ нѣсколько минутъ кофе изжаренъ, сваренъ и поданъ. А какой опрятность въ кухнѣ! Ни дыму, ни сажѣ, ни запаха, ни духоты. Намъ скажутъ, что это роскошь, но роскошь извинительна, когда она избавляетъ насъ отъ грязи и непріятной работы, въ тоже время сберегая деньги и время.

ГЛАВА СЕДЬМАЯ.

Химическіе процессы въ кухнѣ.

Читатель, конечно, успѣлъ уже убѣдиться, что кулинарное искусство для достиженія своей главной цѣли, т. е. приготовленія здоровой пищи, не можетъ обходиться безъ научныхъ химическихъ свѣдѣній.

Съ чисто научной точки зрѣнія между кухней и химическою лабораторіею существуетъ большое сходство. Самыми сильными средствами растворенія считаютъ воду и огонь; средствами разложенія—кислоты и соли. Главное дѣло кухни варить, а потому огонь и вода ея главные элементы. Цѣль варенія растворить твердыя вещества, причемъ прежде всего имѣется въ виду отдѣлить растворимыя составныя части отъ нерастворимыхъ, питательныхъ отъ испортительныхъ. Это всего лучше объясняется примѣромъ. Мы уже видѣли, что горохъ и чечевица очень питательныя вещества, содержащія много бѣлковины и крахмала. Мы

варимъ горохъ и чечевицу въ водѣ и затѣмъ снимаемъ нерастворимыя оболочки съ размяченнаго внутренняго мучнистаго содержимаго; оболочки эти состоятъ изъ весьма крѣпкой и плотной клетчатки, которая почти вовсе не переварива и потому, ежели бы мы не удаляли ее, то пищеварительныя жидкости, какковы, слюна, желудочный сокъ и сокъ поджелудочной железы и кишечный вовсе не имѣли бы доступа къ самымъ мучнистымъ частямъ гороха. По этому, почти непереваримые горохъ и чечевица, будучи сварены, превращаются въ переваримую и весьма питательную пищу.

Впрочемъ вареніе, жареніе и печеніе не только процессы растворенія, но и процессы чисто химическіе; ими не только выдѣляются питательныя вещества, но часто даже приготавлиются вновь. Мы послѣдуемъ за кухаркой и прослѣдимъ съ чисто химической точки зрѣнія приготовленіе кушаньевъ.

Кусокъ говядины кладутъ въ горшокъ холодной воды и немного нагреваютъ. Въ началѣ вода принимаетъ красноватый цвѣтъ, но вотъ она закипѣла, утратила свою прозрачность, помутилась и начинаютъ всплывать хлопья, собирающіеся на ея поверхности въ видѣ пѣнки. Послѣ продолжительнаго кипѣнія получается свѣтлая, желтоватая жидкость, тогда какъ говядина, утрачивая свой прежній видъ, распадается въ сѣроватыя, сухія, твердыя волокна. Очевидно, что при этомъ произошли важныя измѣненія.

Припомнимъ прежде всего, изъ какихъ составныхъ частей состоитъ свѣжая говядина. Мы находимъ, что мышцы состоятъ изъ волоконны, имѣющей видъ тончайшихъ волоконъ, связанныхъ другъ съ другомъ соединительною тканью въ особые пучки, съ примѣсю небольшого количества упругихъ волоконъ. Затѣмъ въ ней паходится особый сокъ, наполняющій всѣ промежутки между волокнами и содержащій въ растворѣ различныя соли, сахаръ, молочную кислоту, бѣлковину и креатинъ съ двумя другими сходными съ нимъ соединеніями. Наконецъ—кровь, содержащаяся во множествѣ тонкихъ кровеносныхъ сосудовъ и придающая мясу его красный цвѣтъ. Вода, въ которую опускаютъ говядину, растворяетъ въ себѣ прежде всего кровь и мясной сокъ. Отъ нагреванія твердая волокнистая постепенно превращается въ два новыя соединенія, изъ коихъ одно, подобно бѣлковинѣ легко растворяется въ водѣ. Наконецъ растворяется соединительная ткань и превращается при вареніи въ клей. Такимъ образомъ, вся говядина наконецъ превратилась въ твердую, нерастворимую, и потому безвкусную, волокнистую массу и въ жидкость, содержащую бѣлковину, клей и соли, и въ которой плаваютъ растопленный жиръ. Что происходитъ далѣе съ этою жидкостью лучше всего можно наблюдать надъ варенымъ яйцомъ. Яйцо по большей части состоитъ изъ бѣлковинныхъ веществъ, жирнаго желтка, водянистаго бѣлка и трудно растворимой содержащей сѣру бѣлковины, облегающей въ видѣ тонкой оболочки жидкій бѣлокъ. Известно,

что подъ вліяніемъ кипятка бѣлокъ свертывается. Подобный же процессъ совершается и при вывариваніи мяса. Бульонъ дѣлается мутнѣ, появляются коричневыя хлопья, вслѣдствіе свертыванья бѣлковины, окрашенной веществомъ крови; кухарка постоянно снимаетъ эти хлопья бѣлковины, всплывающіе на поверхность въ видѣ шѣпки.

Впрочемъ не таково обыкновенное приготовленіе мяса въ нашей кухнѣ. Но слѣдуетъ всегда поступать такимъ образомъ, если хочешь получить прѣпкій питательный бульонъ. Конечно въ пищу идетъ только $\frac{1}{8}$ часть питательныхъ веществъ и остающаяся затѣмъ волокниста, содѣржащая въ себѣ еще много питательнаго, составляетъ существенное дополненіе къ бульону, хотя конечно имѣетъ мало вкуса и трудно переварима. Впрочемъ въ каменныхъ горшкахъ и эта волокниста можетъ быть превращена въ студень, годный въ пищу. Но этотъ студень вовсе не слѣдуетъ смѣшивать съ пахощимся въ продажѣ, такъ называемомъ, крѣпкимъ бульономъ, приготовляемымъ изъ костей и разнаго рода обрѣзковъ, и состоящій изъ чистаго клея; клей этотъ весьма трудно переваривается и почти вовсе не питателенъ.

Цѣль, съ которою обыкновенно постепенно нагреваютъ воду съ содержащейся въ ней говядиной состоитъ главнымъ образомъ не въ химическомъ измѣненіи, а въ полученіи раствора всѣхъ растворимыхъ или дѣлающихся растворимыми при кипѣніи составныхъ частей говядины. Сочные куски говядины, такъ часто подаваемые за обѣдомъ, нисколько не похожи на вываренную говядину. Но въ этомъ случаѣ говядина кладется уже не въ холодную воду, а прямо въ кипятокъ. Первымъ результатомъ такого внезапнаго нагреванія ея поверхности бываетъ сокращеніе волоконъ, вслѣдствіе чего очень мало говяжьего сока выступаетъ наружу. Но вскорѣ въ наружныхъ слояхъ говядины бѣлокъ свертывается и образуетъ нерастворимую оболочку, предохраняющую внутреннія части отъ доступа воды. Большая часть говяжьего сока, клей, соли, молочная кислота, креатинъ и волокниста — сохраняются при этомъ безъ всякаго измѣненія, хотя бы подъ вліяніемъ болѣе высокой температуры бѣлокъ продолжала свертываться все болѣе и болѣе. Бульонъ получается весьма слабый за то говядина сохраняетъ всю свою питательность и вкусъ. Таже цѣль, т. е. сохраненіе въ говядинѣ всѣхъ ея существенныхъ веществъ достигается при жареніи. Въ этомъ случаѣ точно также имѣется въ виду подвергнуть говядину дѣйствию быстрого нагреванія, причемъ внѣшніе слои ея быстро стягиваются, бѣлокъ свертывается и говяжий сокъ не успѣваетъ выступить наружу. По этому сочные бифштексы и бараны котлеты всего лучше готовить надъ сильнымъ огнемъ, особенно при помощи описанной нами газовой жаровни. Жиръ или масло также мѣшаютъ выступанію говяжьего сока и предохраняютъ говядину отъ слишкомъ большаго высыханія. Но при жареніи совершаются другіе про-

цессы, придающіе жареной говядинѣ особыя преимущества передъ вареной. При этомъ совершается процессъ разложенія. Темный цвѣтъ жаркаго происходитъ главнымъ образомъ, частью отъ образовавшихся пригорѣлыхъ веществъ, частью отъ разложенія окрашивающаго вещества крови. Цвѣтъ этотъ указываетъ на образование предохранительной оболочкы, недопускающей выхода говяжьего сока. Другой процессъ разложенія совершается съ жирами. Вслѣдствіе непосредственнаго соприкосновенія съ щелочною кровяною сывороткою, особенно отъ содержащагося въ ней углекислаго натра, они превращаются въ болѣе растворимыя въ мылоподобныя соединенія. Но главнѣйшее измѣненіе происходитъ вслѣдствіе появленія уксусной кислоты. Эта кислота помогаетъ растворенію и перевариванію бѣлковинныхъ веществъ, особенно волокнины. Это образование уксусной кислоты — главная причина почему жареная говядина переваривается легче вареной. Кромѣ того не нужно забывать, что и бѣлковина не вполне свертывается, такъ какъ жаръ не проникаетъ до самыхъ внутреннихъ частей говядины. Поэтому, говядина бываетъ часто еще съ кровью, такъ какъ окрашивающее вещество не успѣваетъ разложиться при температурѣ недостигающей еще и 70° К.

Поваренная соль производитъ почти одинаковое дѣйствіе съ уксусной кислотой; т. е. содѣйствуетъ растворенію бѣлковинныхъ веществъ и трудно растворимыхъ жировъ. Но говядина солится съ ипою цѣлью, именно для защиты ее отъ гніенія. Первое дѣйствіе соли на говядину дѣйствительно одинаково съ быстрымъ нагрѣваніемъ. Волокна стигиваются и часть говяжьего сока выступаетъ наружу. Соль растворяется въ этой жидкости и при этомъ нерѣдко вытягиваетъ изъ говядины $\frac{1}{3}$ всего содержащагося въ ней сока. Конечно при этомъ говядина теряетъ свою питательность и вкусъ, и исключительное употребленіе въ пищу солонины вредно для здоровья и можетъ произвести извѣстную опасную болѣзнь моряковъ—скорбутъ. Но во всякомъ случаѣ соль предохраняетъ говядину отъ гніенія.

Подобное же предохранительное дѣйствіе на говядину оказываетъ и копченіе посредствомъ дыма или древеснаго уксуса. Вліяніе это основывается на свойствахъ креозота содержащагося въ нихъ и вступающаго съ бѣлковиною и клеємъ говядины въ особаго рода трудно растворимое соединеніе, долго противостающее разложенію.

Процессы, которымъ въ кухнѣ подвергаются питательныя вещества, почти все почти преимущественно подготовительный характеръ. Кухня беретъ на себя часть работы, принадлежащей нашимъ органамъ пищеваренія; она увеличиваетъ при помощи растворовъ и химическихъ превращеній питательность и переваримость пищи. Но гораздо разнообразнѣе и важнѣе тѣ процессы, которымъ должны подвергнуться питательныя вещества, по своему составу менѣе подходящія къ нашему организму. Чтобы повѣсть эти процессы намъ необходимо познакомиться съ тѣми удивительными из-

мѣненіями, которымъ подвергаются растенія подъ вліяніемъ ежедневныхъ и случайныхъ причинъ.

Мы знаемъ, что яблоки изъ твердыхъ и жесткихъ дѣлаются мягкими и сладкими, если пролежатъ нѣсколько мѣсяцевъ; напротивъ, морковь, если она полежитъ становится твердою. Мы также знаемъ, что питательность картофеля измѣняется съ каждымъ мѣсяцемъ: отъ августа до декабря количество крахмала увеличивается отъ 10 до 17 $\frac{1}{4}$, отъ декабря же до мая въ такой же пропорціи уменьшается.

Если растирать съ водою свѣжій картофель или пшеничную муку и затѣмъ выжимать жидкость, то при ея спокойномъ состояніи осаждаются мучнистыя хлопья. Это крахмаль, одна изъ самыхъ важныхъ составныхъ частей сѣмянъ и клубней. Другая составная часть остается въ видѣ клейкой тягучей массы; это бѣлковинная волокнина или такъ называемая клейковина. Только небольшая часть растворимой растительной бѣлковины осталась въ жидкости. Если постепенно нагревать слегка смоченный крахмаль то образуются твердые рогообразныя кусочки, которые будучи облиты кипяткомъ, превращаются въ студень и благодаря своему сходству съ сердцевинной саговой пальмы, называются фальшивымъ саго. Конечно, все это не химическія измѣненія крахмала. Но крахмаль, какъ кажется, химически измѣняется если его жарить въ сухомъ видѣ. При этомъ должно было произойти непременно какое то существенное измѣненіе, такъ какъ жареный крахмаль или крахмальный клей обладаетъ совершенно новымъ свойствомъ растворяться въ холодной и горячей водѣ въ видѣ слизистой жидкости, тогда какъ простой крахмаль въ холодной водѣ не набухаетъ, а въ горячей только разбухаетъ. Такое же видоизмѣненіе крахмала получается при прибавленіи нѣсколькихъ капель сѣрной кислоты въ горячій клейстеръ; клейстеръ становится жидкимъ и по удаленіи сѣрной кислоты мѣломъ, превращается при высыханіи, въ особенное вещество, папоминающее намъ Gummi arabicum и вишневый клей. Но этому превращенію крахмала въ клей остается еще совершить самое важное изъ всѣхъ этихъ превращеній.

Если прибавить къ крахмальному клейстеру сѣрной кислоты и продолжать кипятить его, то мало по малу образуется прозрачная клейкая жидкость, которая по удаленіи сѣрной кислоты сладка на вкусъ, и есть не что иное какъ сахарный растворъ. Такимъ образомъ, сначала крахмаль превратился въ клей, затѣмъ этотъ клей т. н. декстринь превратился въ сахаръ. Въ чемъ состоитъ это превращеніе—химія не знаетъ до сихъ поръ. Крахмаль, декстринь и сахаръ имѣютъ совершенно одинаковой химической составъ и единственное различіе между ними состоитъ въ томъ, что подъ вліяніемъ сѣрной кислоты измѣняется относительное расположеніе частицъ углерода, кислорода и водорода другъ къ другу.

Но кромѣ этого измѣненія крахмала въ сахаръ возможны и другія его превращенія. Вслѣдствіе того рода бѣлковиныя вещества, какъ животнаго, такъ и растительнаго царства, обладаютъ замѣчательнымъ свойствомъ какъ бы сообщать и другимъ веществамъ начавшіяся въ нихъ процессы разложенія. Подъ вліяніемъ известной температуры они производятъ такъ называемый процессъ броженія. Подъ вліяніемъ этого броженія сахарный растворъ превращается въ новое тѣло, называемое алкоголемъ или спиртомъ. Тутъ подъ вліяніемъ клейковины или дрожжей начинается настоящее химическое разложеніе. Сахаръ распадается на алкоголь и углекислоту, которая и улетучивается въ видѣ пузырьковъ газа. На это разложеніе происходитъ при низкой температурѣ 10—20°; при болѣе же высокой температурѣ 30—40° происходитъ другое разложеніе. Результатомъ происходящаго въ послѣднемъ случаѣ броженія является молочная кислота и слизистое, клейкое вещество. Но и алкоголь можетъ, въ свою очередь, быть подвергнутъ дальнѣйшимъ разложеніямъ. Во всѣхъ случаяхъ усиливающихъ средство алкоголя въ кислороду воздуха, алкоголь превращается въ уксусъ. Образование уксуса есть результатъ не понапрасну старанія алкоголя, однако процессъ этотъ требуетъ присутствія какихъ нибудь веществъ, притягивающихъ кислородъ воздуха и уступающихъ его алкоголю. Этотъ процессъ можетъ идти еще далѣе, если уксусъ въ свою очередь будетъ соединяться съ кислородомъ, причемъ получится постепенно сперва муравьиная, затѣмъ щавелевая, и наконецъ угольная кислота.

Для всѣхъ этихъ столь разнообразныхъ процессовъ превращенія крахмала въ декстрины, сахаръ, молочную кислоту, алкоголь и уксусъ—достаточно, какъ мы видѣли, одной теплоты и присутствія нѣкоторыхъ азотистыхъ кислотъ или азотистыхъ веществъ. Соединенія эти содержатся во всѣхъ питательныхъ веществахъ растительнаго царства. По этому всѣ подобныя превращенія въ кухнѣ будутъ зависеть отъ второстепенныхъ условій или умѣнья повара.

Всѣ вещества растительнаго происхожденія, какъ-то: стручковые плоды, картофель, рисъ, мука содержатъ крахмалъ, клейковину и бѣлковину. Главная цѣль варенія состоитъ въ томъ, чтобы разрушить трудно растворимыя оболочки и освободить питательныя вещества. Подъ вліяніемъ высокой температуры клеточныя оболочки разрываются и частью растворяются въ водѣ. По этому иногда самое качество воды имѣетъ важное значеніе для кухни. Вѣдь, конечно, известно, что отъ колодезной воды стручковые плоды твердѣютъ, хотя содержащаяся въ нихъ бѣлковина вообще легко растворима въ кипящей водѣ. Колодезная вода содержитъ известь, которая при кипяченіи соединяется съ бѣлковиною и образуетъ весьма твердое вещество. Поэтому слѣдовало бы въ кухнѣ, какъ и въ лабораторіяхъ варить пищу на рѣчной или дождевой водѣ.

Въ большинствѣ случаевъ бываетъ достаточно, если оболочки варимыхъ плодовъ просто разорвутся. Затѣмъ кипятокъ продолжаетъ свое дѣйствіе на самое содержимое. Крахмалъ разбухаетъ, бѣловина растворяется; сахаръ плодовъ и корней, эфирныя масла пряныхъ растений и луковицъ, кислоты и соли всякаго рода зелени выдѣляются и обусловливаютъ собою вкусъ и питательность приготовляемой пищи. При этомъ часто нѣсколько крахмала превращается въ декстрины или сахаръ, но дальнѣйшихъ превращеній, особенно въ молочную кислоту и алкоголь, обыкновенно не успѣваютъ совершиться. Однако при долгомъ стояніи сладкихъ и мучнистыхъ кушаній, помимо нашего желанія, образуется молочная кислота, они дѣлаются кислыми, т. е. переходятъ въ слизистое броженіе; молочную и масляную кислоту парочно образуютъ въ кислой капустѣ, въ соленыхъ огурцахъ и т. д., вѣроятно подъ влияніемъ соли.

Въ очень сладкихъ кушаньяхъ, какъ напр. въ вареньи можетъ иногда начаться само собой спиртовое броженіе и наконецъ даже образоваться уксусная кислота. Во время же самаго варенія частью отъ слишкомъ высокой температуры, частью отъ недостатка времени, подобные процессы не успѣваютъ совершиться. Но если не эти, то успѣваютъ совершиться другіе процессы во время варенья нѣкоторыхъ опощей, корней и плодовъ. Такимъ образомъ, иногда сокъ ихъ при охлажденіи свертывается въ особаго рода студень, чего не дѣлается съ свѣже выжатымъ сокомъ. Такой случай представляютъ намъ артишоки и рѣпа, и преимущественно вареные плоды. Въ этомъ случаѣ дѣйствительно совершилось химическое превращеніе и даже образовалась новая кислота. Въ этихъ корняхъ и плодахъ содержится особое вещество, называемое сердцевиною плода и оно-то при вареніи превращается въ слизистый студень, играющій столь важную роль въ желе и вареньяхъ хорошихъ хозяекъ. Эта слизистая кислота маскируетъ собою и уменьшаетъ кислый вкусъ зрѣлыхъ плодовъ. Въ самыхъ зрѣлыхъ плодахъ содержатся особыя кислоты, часто весьма острыя на вкусъ, какъ-то: лимонная кислота въ лимонахъ, малинѣ и виноградѣ, яблочная кислота въ яблокахъ, грушахъ, абрикосахъ, персикахъ, крыжовникѣ и смородинѣ; винная кислота въ виноградѣ и въ винныхъ ягодахъ и такъ далѣе. Кислоты эти содержатся въ большемъ количествѣ въ зрѣлыхъ плодахъ, хотя только не зрѣлые на вкусъ кажутся намъ кислыми.

Весь этотъ рядъ химическихъ процессовъ, при которыхъ крахмалъ обращается въ уксусную и угольную кислоту принимаетъ участіе при приготовленіи нашего обыкновеннаго хлѣба, главнаго изъ нашихъ растительныхъ кушаній и древнѣйшаго предмета кулинарнаго искусства.

Съ самаго древняго времени печеніе хлѣба считалось первымъ признакомъ цивилизаціи. Дикія, кочующія племена, хотя вслѣдствіе скотоводства и дѣлаются осѣдлыми, но пекутъ хлѣбъ тогда, ког-

да начинаютъ земледѣліемъ. Это успѣхъ цивилизаціи: люди стараются овладѣть природными силами, искусственно производить всевозможные процессы для того, чтобы питаться и дѣлать свою пищу питательнѣе и лучше.

Нашъ хлѣбъ и наши пироги дѣлаются изъ муки и воды, изъ муки, молока, яицъ, жира и сахара. Какимъ же причиною того, что тѣстообразная масса превращается въ губчатую, столь способствующую нашему пищеваренію, вслѣдствіе легкаго доступа нашей слюны по всемъ ея частицамъ! Причина этого лежитъ во множествѣ воздушныхъ пузырьковъ, которые могутъ быть искусственно введены въ тѣсто, что и дѣлается хозяйками, хотя и безсознательно, когда онѣ сильно мѣсятъ и взбиваютъ тѣсто. Вода также можетъ быть причиною этой рыхлости, такъ какъ при нагреваніи вода испаряется и образуетъ множество пустотъ. Масло подобно водѣ можетъ испаряться вслѣдствіе нагреванія и образовывать пустоты, вслѣдствіе которыхъ тѣсто дѣлается рыхлымъ. Но высшая степень рыхлости достигается тѣмъ, что стараются произвести пузырьки воздуха внутри самаго тѣста, при посредствѣ выделяющихся газовъ. Особенно хорошо дѣйствуютъ въ этомъ случаѣ углекислыя соли, улетучивающіяся при нагреваніи или выделяющія отъ дѣйствія кислотъ углекислоту. Углекислый аммиакъ и кислый углекислый натръ, смѣшанный съ нѣсколькими каплями обыкновенной соляной кислоты особенно способны разрыхлять тѣсто. Соляная кислота изгоняетъ угольную кислоту натровой соли, и соединяясь съ остающимся натромъ образуетъ безвредную поваренную соль. Но не смотря на всю цѣлительность и выгоду нашихъ разрыхляющихъ средствъ вполне оправдать ихъ употребленіе нельзя, ибо онѣ рѣдко встрѣчаются въ продажѣ совершенно чистыми. Въ замѣнъ этого сама природа предлагаетъ совершенно безвредный химическій процессъ, называемый *броженіемъ*.

Мы уже видѣли, что существуютъ особыя бѣлковиныя вещества — дрожжи, имѣющія свойство превращать сахаръ въ спиртъ и углекислоту или въ молочную и уксусную кислоты. Дрожжи эти, какъ известно, можно получать на пивоварняхъ. Но для чернаго хлѣба обыкновенно пользуются другаго рода броженіемъ, такъ называемымъ кислымъ тѣстомъ, для котораго сначала приготавливаютъ густую кашу изъ пшеничной муки и ставятъ ее въ теплое мѣсто, по прошествіи трехъ четырехъ дней начинаютъ выделяться пузырьки воздуха, непріятнаго кислотатаго запаха; это признакъ, что вся масса приобрѣла свойство превращать сахаръ въ молочную кислоту. Спустя еще 3 или 4 дня тѣсто начинаетъ приобретать пріятный спиртовой запахъ; оно уже превратилось въ дрожжи, способныя разложить сахаръ на спиртъ и угольную кислоту. Еще черезъ нѣкоторое время тѣсто снова получаетъ кислый запахъ, происходящій отъ уксусной кислоты, въ которую превратился спиртъ, и въ которую и все тѣсто способно теперь превратить и сахаръ.

Но всякое подобное образование молочной кислоты, спирта и уксусной кислоты возможно только тамъ, гдѣ есть сахаръ, а въ тѣстѣ его не содержится. Въ тѣстѣ содержится крахмалъ и клейковина въ свою очередь содержащая діастазъ, обладающій свойствомъ преарщать при нагрѣваніи крахмалъ въ декстринь; этотъ декстринь имѣетъ сходство съ лишневымъ клеемъ или съ такъ называемою арабійскою камедью. Это то діастазъ и превращаетъ въ сахаръ, который во время броженія, происходящаго въ тѣстѣ, превращается въ спиртъ или уксусную или угольную кислоту.

Тѣсто, какъ извѣстно, *подымается* въ печи, что и служитъ признакомъ образованія газовъ, спирта и угольной кислоты—при употребленіи дрожжей, или уксусной и молочной—при употребленіи кислаго тѣста. Отдѣляющіеся пузырьки газа задерживаются *вмѣстѣ*, вслѣдствіе чего оно разбухаетъ и дѣлается рыхлымъ. Во время нагрѣванія въ печи процессъ броженія прекращается, газы улетучиваются, а пустоты въ которыхъ они находились остаются, ежели только стѣнки ихъ приобрѣли достаточную плотность. Если же жиръ въ печи недостаточенъ или тѣсто содержитъ слишкомъ много воды, то стѣнки этихъ пустотъ не затвердѣваютъ и хлѣбъ отъ того становится липкимъ и слизистымъ, что особенно часто случается съ чернымъ хлѣбомъ.

Но во время печенія хлѣба кромѣ разбуханія происходитъ въ немъ и другія измѣненія. На это указываетъ намъ коричневый цвѣтъ его корки. Сладкій вкусъ бѣлаго хлѣба свидѣтельствуетъ о присутствіи въ немъ сахара, кислый вкусъ чернаго хлѣба о присутствіи уксусной кислоты, а горьковатый вкусъ хлѣбной корки вѣроятно тоже свидѣтельствуетъ о какомъ нибудь существенномъ измѣненіи, происходящемъ во время печенія.

Мы уже видѣли, что крахмалъ на огнѣ не обугливается непосредственно, а сначала превращается въ декстринь, и частью въ сахаръ, и это-то превращеніе и совершается съ крахмаломъ на поверхности шелкаго рода печеній. Декстринь и сахаръ перевариваются *легче* и питательнѣе крахмала, а потому весьма основательно поступаютъ давая больнымъ и дѣтямъ одну мякоть безъ корокъ, тѣмъ болѣе, что тѣ же люди совершенно основательно готовятъ для больныхъ сахарную воду и прибавляютъ къ бульону поджареную муку.

Тѣ же процессы, какъ и при печеніи хлѣба, повторяются и при всякомъ родѣ печеніяхъ, пирожныхъ, пироговъ, мучныхъ кушаній и пудинговъ. Крахмалъ постоянно превращается въ декстринь и сахаръ, корка пригораетъ и вслѣдствіе этого притягиваетъ воду изъ воздуха или изъ мякоти, хотя бы ихъ хранили въ закрытыхъ сосудахъ. Но наши пирожныя содержатъ еще другія составныя части, именно: сахаръ, молоко, яйца, пряности и жиръ. Вслѣдствіе этого химическіе процессы тутъ разнообразнѣе, и образуются многія вещества, которыя хотя и увеличиваютъ ихъ пріятный вкусъ, но за то уменьшаютъ ихъ переваримость. Такимъ процес-

самъ особенно подвержены молоко, яйца и жиры. Продукты этихъ разложений, въ которыя переходитъ при нагрѣваніи какъ масло такъ и жиры, содержащіяся въ яйцахъ, миндаляхъ, шоколадѣ, наравнѣ съ маслами пряностей составляютъ главную причину почему пирошки обыкновенно трудно перевариваются. Это чистый ядъ для дѣтей. Прежде сахаръ считался для нихъ всего вреднѣе. Но сахаръ едва ли вреденъ для желудка и всего менѣе для сердца, Все зло въ кондитерскихъ, съ маленькими средствами изготовляющихъ приманчивыя лакомства, раздражающія и извращающія вкусъ самыхъ затвердѣлыхъ желудковъ содержащимися въ нихъ приными жирами и маслами. Наука хотя и признаетъ всякаго рода сладкій хлѣбъ совершенно безвреднымъ для дѣтей, но въ то же время признаетъ вредныя свойства всѣхъ жирныхъ и пряныхъ пирожныхъ. И такъ, и кухни приходится имѣть дѣло съ ядами.

ГЛАВА ВОСЬМАЯ.

К у х о н н ы е я д ы .

Если бъ, говоря о кухонныхъ ядахъ, мы стали толковать главнымъ образомъ о вредѣ жирныхъ пирожныхъ, пастъ имѣли бы право осмѣять. Мы въ этомъ случаѣ стали бы похожи на тѣхъ проповѣдниковъ воздержаній, которые запрещаютъ даже невинное употребленіе спиртныхъ напитковъ, признавая ихъ ядовитыми. Съ этой точки зрѣнія, конечно весьма односторонней, все можетъ оказаться ядомъ, такъ какъ стоитъ злоупотреблять Любою пищею, чтобъ она оказалась вредной. Даже хлѣбъ, если питаться только однимъ имъ, можетъ причинить голодную смерть; даже кусокъ сыра разстроитъ желудокъ. Никто не станетъ оспаривать, что заключенные въ рабочихъ домахъ заболѣваютъ отъ недостатка животной пищи и что наказаніе на хлѣбъ и на воду можно сравнить съ присужденіемъ къ голодной смерти. Известно, что въ Ирландіи и Силезіи ежегодно заболѣваютъ и умираютъ тысячи людей вслѣдствіе картофельной пищи. Давно уже известно, что тяжелая пища развиваетъ у дѣтей золотуху, что при слишкомъ раннемъ употребленіи разгорячающихъ напитковъ останавливается тѣлесное развитіе дѣтей, что ихъ органы пищеваренія ослабѣваютъ, слишкомъ рано пачинается половое развитіе, и что наконецъ обыкновеннымъ результатомъ откормливанія дѣтей бываютъ низкоростъ и хилость. А между тѣмъ мы поминутно встрѣчаемъ родителей, которые только о томъ и стараются, чтобъ откормить дѣтей своихъ, какъ говорится, на убой. И дѣйствительно — это убійство.

Впрочемъ, и не стараясь приписывать ядовитыя свойства всему, мы тѣмъ не менѣе должны сказать, что жирныя пироги дѣйствительно вредны. Жиры вообще не слишкомъ удобоваримы, а продукты ихъ разложенія очень трудно перевариваются; и такимъ образомъ, кухонное искусство, при помощи своихъ процессовъ дѣйствительно придаетъ жирнымъ ядовитыя свойства.

Все жиры обладаютъ свойствомъ притягивать изъ воздуха кислородъ, сперва едва замѣтно, а потомъ все сильнѣе и сильнѣе; известно, что вещества напитанныя льнянымъ масломъ могутъ загораться сами собою, при этомъ жиры измѣняются въ своихъ свойствахъ, становятся гуще и даже засыхаютъ въ видѣ твердой смолистой массы. Въ такомъ видѣ жиры могутъ годиться на смазку колесъ, но уже ни какъ не въ пищу. Подъ вліяніемъ сырости и теплоты жиры начинаютъ разлагаться. Большая часть жировъ содержитъ особыя кислоты, находящіяся въ самомъ тѣсномъ соединеніи съ *глицериномъ*; такъ напр. масло содержитъ масляную кислоту, напроповую, каприновую и каприловую кислоту. Такимъ же соединеніемъ особыхъ кислотъ съ глицериномъ представляются и тѣ жидкія составныя части масла и кристаллизующіяся части (стеаринъ); первыя изъ нихъ обуславливаютъ мягкость масла лѣтомъ; послѣднія — твердость онаго зимой. При разложеніи жировъ эти соединенія распадаются. Жирныя кислоты выдѣляются и обуславливаютъ противный запахъ и ѣдкій вкусъ прогорѣвшихъ жировъ. Подобныя же жирныя кислоты образуются при разложеніи казеннаго масла въ старомъ сырѣ, и въ этомъ случаѣ особый пронизательный запахъ сыра происходитъ отъ валериановой кислоты. Кроме того при поджариваньи жировъ разлагается глицеринъ и образуются особыя вещества ѣдлагаго свойства. Эти пригорѣлыя жиры, утративши часть своего водорода чрезъ стараніе, въ слѣдствіе этого преобладаютъ углеродомъ, которымъ обуславливается извѣстный коричневый цвѣтъ пригорѣлаго масла, сала и т. д. Вездѣ, гдѣ образуются эти продукты разложенія, — переваримость кушанья уменьшается.

Мы не станемъ говорить здѣсь объ ядовитыхъ грибахъ и мухоморахъ, которые, попавъ иногда на кухню вмѣстѣ съ хорошими, могутъ нанести серьезный вредъ, какъ не станемъ заигрывать ядовитыми алколоидами, которые найдены химиками во многихъ растенияхъ. Это завело бы насъ очень далеко; тогда какъ эти яды хотя иногда и наносятъ вредъ, но это случается сравнительно рѣдко, исключая быть можетъ салапина картофеля. Бывали случаи, когда не только отдѣльныя семейства, но цѣлыя заведенія, напр. тюрьмы заболѣвали отъ употребленія въ пищу сквернаго картофеля, толстая шелуха котораго содержитъ огромное количество салапина. Молодой картофель, содержащій въ себѣ больше воды, чѣмъ старый, обыкновенно считается вреднымъ, между тѣмъ старый даже проросшій картофель считается безвреднымъ, тогда какъ именно въ этихъ росткахъ и развивается опасный

ядь. Мы не станем пугать читателей и знаменитым колбасным ядомъ, развивающимся въ старой колбасѣ или указывать на зараженное пузырчатою глистою свиное мясо, какъ не станемъ говорить о знаменитыхъ трихинахъ, — ибо всѣ эти яды должны быть знакомы кухнѣ и не могутъ быть названы опаснѣйшими: злѣйшіе враги тѣ, которые дѣйствуютъ въ тайнѣ и такихъ враговъ кухня имѣетъ большое количество.

Многія вещества поступаютъ уже отравленными въ кухню вслѣдствіе ихъ поддѣлки или подмѣси изъ видовъ коммерческой выгоды.

Вы садитесь за столъ, вамъ подаютъ кофе, но, во первыхъ вода на которой онъ сваренъ не чиста. Кромѣ солей и кислотъ она содержитъ еще массу органическихъ веществъ, частицъ мертвыхъ животныхъ и растеній, живые водоросли, грибы, инфузорій, червей, личинки и яйца насекомыхъ.

Вѣроятно она взята изъ колодца, находящагося близъ помойной ямы, клоака или даже кладбища, потому что въ ней можно замѣтить слѣды продуктовъ разложенія и азотнокислыхъ солей. Чтобы хоть сколько нибудь уменьшить ея дурныя качества слѣдовало бы смѣшать ее съ небольшимъ количествомъ уксуса, который убиваетъ животные организмы, или профильтровать, чтобы осадить животныя вещества; если же вода очень тиниста, то прибавить нѣсколько квасцовъ или растертаго горькаго миндаля.

Но и самый кофе не можетъ похвастать своимъ достоинствомъ. Для удобства его часто покупаютъ въ лавкѣ уже изжареннымъ и смолотымъ и въ немъ очень много цикорія. Мы сейчасъ это докажемъ. Если палить на этотъ кофейный порошокъ холодной воды, то она немедленно окрасится, что не должно быть, если кофе чистъ; если къ этой цикорной водѣ прибавить нѣсколько желѣзнаго раствора, то въ ней никогда не образуется того буровато-зеленаго осадка, какъ въ настоящемъ кофе. Но даже и самый цикорій не чистъ въ свою очередь и онъ поддѣлывается жженой пшеницей, желудями, пустарнакомъ, желѣзной ржавчиной, тертымъ кирпичомъ, опилками краснаго дерева, подгорѣлой лошадиной или бычачьей печьюю.

Но васъ только обманываютъ, а вашего пріятеля просто отравляютъ. Его зеленый чай подкрашенъ и подкрашенъ самими китайцами, которые впрочемъ дѣлаютъ это только въ угоду иностранцамъ, сами же никогда ни пьютъ подкрашеннаго чая. Его прекрасный цвѣтъ зависитъ главнымъ образомъ отъ порошка шіеса и ядовитой берлинской лазури, которой пошло 1 лотъ на 7 ф. чаю. Однако это еще не единственная поддѣлка, въ хорошемъ кантонскомъ чаѣ заключается еще 45% землястыхъ частицъ, водной окиси свинца, морской пѣны, камеди, зеленаго купураса а наконецъ часть листьевъ была уже въ употребленіи, высушена и вновь смѣшана.

Вы замѣяете чай шоколадомъ, но дѣло отъ этого не становится лучше. Вы радуется, что онъ сталъ такимъ густымъ отъ варки, а онъ обязанъ этимъ не какао, а камеди и скверному крахмалу; плавающія въ чашкѣ жирныя капли произошли не отъ какаоваго масла, а просто отъ подмѣси бараньяго сала или оливнаго масла. Наконецъ пріятный красновато коричневый цвѣтъ можетъ зависить не только отъ невяныхъ веществъ, какъ напр. красный охры, а также и отъ ядовъ, какъ-то сурика или киновари.

Въ мелкомъ сахарномъ пескѣ, которой иногда употребляется изъ экономіи, кромѣ того что онъ поддѣланъ мукой, можно еще замѣтить цѣлый легионъ сахарныхъ акаровъ, идущихъ тебѣ въ ротъ. Въ бѣломъ сахарѣ вся поддѣлка, покрайней мѣрѣ ограничивается альбуминомъ бычачьей крови.

Не считайте чистымъ и молоко вливаемое вами въ кофе. Вы положительно, думаете, что оно разведено водой.—Конечно 25% воды, влитой въ молоко не повредила бы вамъ, но что бы скрыть эту воду, къ молоку примѣшали еще муки, крахмалу, теріака, гипса и даже тяжелата шпата.

Ислѣдованіе хлѣба съ масломъ не усилить вашего аппетита. Конечно крахмалъ хлѣбный безпредель, за то квасцы прибавленные къ нему, чтобъ сдѣлать его бѣлѣе и тяжелѣе могутъ повредить. Часто квасцы прибавляются даже не хлѣбниками, а еще мучными торговцами. Что ваше масло не особенно чисто, полагаемъ вы не станете спорить, но вы все думаете только о казеинѣ, водѣ и соли, которымъ увеличиваютъ объемъ его, а не о тертомъ картофелѣ, мукѣ, даже мѣлѣ, гипсѣ, тяжеломъ шпатѣ, при помощи которыхъ это увеличеніе гораздо дѣйствительнѣе. Въ немъ даже можетъ оказаться ядовитая соль цинка, если оно было приготовлено въ цинковыхъ сосудахъ, что часто дѣлается для увеличенія его вѣса. Но ваше масло такого красиваго желтаго цвѣта! Вы думаете, что это травяное или майское масло, но оно можетъ быть подкрашено. Для этого употребляется совершенно безвредный орлеанъ; жаль только что онъ встрѣчается въ продажѣ не иначе, какъ смоченный мочею.

Но довольно мы не станемъ говорить, что колбаса часто дѣлается изъ мяса большихъ животныхъ; что толченый перецъ почти всегда смѣшанъ съ перцовой пылью, т. е. продуктомъ метлы въ перцовыхъ плантаціяхъ, а паенскій даже съ сурикомъ, а уксусъ съ сѣрной кислотой. Въ пиво чтобъ сдѣлать его болѣе опьяняющимъ кладутъ зерна кукульбана, квасцію чтобъ сдѣлать его горче, испанскаго перцу и вибрю чтобъ сдѣлать его крѣпче, наконецъ даже соли и табаку, чтобъ оно больше вызывало жажду: а въ Англіи нѣсколько времени назадъ клали даже стрихнинъ $\frac{1}{2}$ грана котораго причиняетъ смерть. Вы думаете что безвреденъ кондитерскій пирогъ—ошибаетесь: онъ поддѣланъ углекислымъ натромъ, который почти всегда смѣшанъ съ ядовитымъ сѣрнокислымъ натромъ.

Но еще разъ довольно объ этомъ. Еслибъ мы стали перечислять всё подмѣся, чтобъ устрашить тебя, читатель, — тебѣ пришлось бы почти умереть съ голоду. Мы хотимъ обратить здѣсь вниманіе, только на одно обстоятельство, на которое оно все еще не довольно обращено: именно на употребленіе мѣдной и оловянной кухонной посуды.

Полагали и даже наука подтверждала это, что нелуженная мѣдная посуда не вредна еслибъ даже въ ней варились кислая кушанья, но новѣйшія изслѣдованія, именно Блейнеля въ Вѣнѣ признали это ошибочнымъ. Пиво, и еще болѣе кислая капуста, свѣжія сливы и черносливъ уже послѣ одного часа варки содержатъ значительное количество мѣди. Даже мясо посредствомъ своихъ кислотъ молочной и мясной сильно растворяетъ мѣдь, и вода, содержащая небольшое количество поваренной соли при продолжительномъ состояніи даетъ сѣрый и зеленоватый осадокъ, отчасти растворимыхъ мѣдныхъ солей. Хуже всего когда красятъ огурцы въ зеленый цвѣтъ, паря ихъ вмѣстѣ съ мѣдной монетой или оставляя ихъ на 24 часа въ мѣдной кастрюлѣ. Въ кухнѣ случается также отравленіе свинцомъ, именно вслѣдствіе дурной глазури или муравы глиняныхъ горшковъ.

Не надо успокоивать себя мыслию, что при этомъ только малое количество мѣди или свинца поступаютъ въ желудокъ. Отравленія мѣдной посудой вовсе не рѣдкость, но они не всегда узнаются и еще рѣже дѣлаются извѣстными публикѣ. Многія продолжительныя болѣзни желудка можетъ быть происходить отъ металлическаго отравленія; многія заболѣваютъ отъ этого и даже не подозреваютъ, что причины болѣзни и смерти слѣдуетъ искать въ кухнѣ и кастрюлѣ. Поэтому, еще разъ, должно помнить что кухня имѣетъ прачебныя обязанности, что она служить не одному только вкусу, еще менѣе глазамъ, но физическому и нравственному здоровью.

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ.

Вкусъ.

«Человѣкъ ѣсть не для того только чтобъ жить, а и для того, чтобъ наслаждаться. Пища—потребность человѣка, ѣда—его наслажденіе. Вслѣдствіе потребности онъ рабъ животнаго позыва, наслажденіе возвышаетъ его на степенъ свободнаго существа.»

«Питательность пищи опредѣляется, какъ мы видѣли, химіей, но химія наука новая, еще едва знакомая кухнѣ. Кто же говорилъ нашимъ предкамъ, что они должны ѣсть, чтобъ быть здоровыми и

сильными? Еслибъ человѣку приходилось посылать въ химическую лабораторію все, что ему захочется съѣсть—ему пришлось бы плохо; но природа устроила ему особый химическій аппаратъ, который испытываетъ и разлагаетъ кушанья, какъ самый ловкій химикъ. Правда, люди долгое время не знали ничего объ этомъ химикѣ, котораго они носятъ на языкѣ, и который есть самый надежный и неподкупный судья, называемый чувствомъ *вкуса*.

Наслажденіе человѣка основывается на свободной, гармонической дѣятельности всѣхъ органовъ. Такимъ образомъ, отъ дѣятельности органовъ вкуса происходитъ наслажденіе, принадлежащее, правда, не къ самымъ возвышеннымъ и благороднымъ, за то къ самымъ общимъ и естественнымъ. Не должно считать это наслажденіе пустымъ. Питаніе тѣла, говоритъ Розенкранцъ, которое есть вмѣстѣлице проявляющагося духа, можно ли считать столь незначащимъ, чтобы не смѣть отдаться наслажденію имъ на одну минуту? Вкусъ имѣлъ большее вліяніе на исторію цивилизаціи, чѣмъ какое либо другое чувство; еще и теперь вкусъ отдѣляетъ народы гораздо рѣзче, чѣмъ горы и рѣки, законы и нравы; только узкій каналъ отдѣляетъ питающихся супами и соусами французовъ отъ пожирающихъ ростбифы и пуддинги англичанъ, а какую неизлѣдимую пропасть положилъ между ними вкусъ!

То что входитъ въ желудокъ должно выдержать двойное испытаніе; оно должно отвѣчать требованіямъ, установленнымъ химіей для питанія человѣка и въ тоже время удовлетворить потребностямъ вкуса. Лабораторія и языкъ не всегда сходятся въ своихъ рѣшеніяхъ, и если мы хотимъ, чтобы не вышло вреда изъ этого столкновенія, то сначала должны познакомиться съ находящимся внутри насъ химическимъ судьей, его мѣстопребываніемъ и границами его могущества и права.

Читателю покажется страннымъ, если мы скажемъ, что только недавно узнали чѣмъ ощущаютъ вкусъ. Каждый ребенокъ знаетъ, что языкъ нашъ есть органъ вкуса. Но съ одной стороны это вовсе не такъ безусловно вѣрно, потому что и слизистая оболочка глотки, именно въ задней ея части, противъ корня языка и на передней части мягкаго неба — сѣдалище чувства вкуса, а кончикъ языка даже неспособенъ ни къ какимъ ощущеніямъ вкуса. Съ другой стороны, мы знаемъ, что чувствительность каждаго органа связана съ опредѣленными нервами, распространяющимися по его поверхности. Три большія пары нервовъ, выходящихъ изъ совершенно различныхъ частей мозга, посылаютъ свои вѣтви къ языку и ощущающимъ частямъ ротовой полости. Которая изъ этихъ паръ принадлежитъ ощущенію вкуса и какое назначеніе двухъ другихъ?

Если какому нибудь животному перерѣзать одну изъ этихъ паръ, — нервы, распространяющіеся въ мускулахъ языка, то все его движенія прекращаются; языкъ вываливается изъ рта, животное искусываетъ его при жеваніи, громко воевъ отъ боли, но не можетъ освободить его изъ зубовъ. Если разрѣзать вѣтви второй пары,

выходящей изъ такъ называемаго тройничнаго нерва, то наступаетъ совершенная потеря ощущенія. Животное не чувствуетъ раскаленной проволоки, не чувствуетъ пожара, которымъ рѣжутъ языкъ, но одна капля колоквины вызываетъ чувство отвращенія. Наконецъ, если перерѣзать третью пару — языко-глоточные нервы, то въ движеніи и чувствительности языка не произойдетъ никакой перемѣны, но ощущеніе вкуса уничтожится.

Стало бытъ каждая изъ этихъ трехъ паръ имѣетъ особыя отправленія, но каждая изъ нихъ служитъ для того, чтобъ доставить намъ наслажденіе вкуса. Язычный нервъ даетъ намъ знаніе о присутствіи на языкѣ кусочка пищи, нервъ распространяющійся въ мускулахъ языка заставляетъ языкъ захватывать этотъ кусокъ и передвигать его по своей поверхности, наконецъ языкоглоточный нервъ производитъ во время этого передвиженія и проглатыванья куска своеобразное ощущеніе вкуса. Маленькія бородавочки или сосочки на поверхности языка принимаютъ послѣдніи нѣжныя нити обеихъ чувствительныхъ нервовъ; большіе же, конусообразныя сосочки, находящіеся на задней части языка, принимаютъ нити языкоглоточнаго, а меньшіе грибовидныя или штевидныя на кончикѣ языка — нити подъязычнаго нерва.

Языко-глоточный нервъ, единственный ощущающій вкусъ, не даетъ никакихъ развѣтвленій къ кончику языка, потому то кончикомъ и не ощущается вкуса. Но, скажутъ намъ, даже ребенокъ умѣетъ различать лижетъ ли онъ соль или сахаръ. Это дѣйствительно правда; но должны ограничить эту способность только различаніемъ соленого и кислаго, вслѣдствіе распространенія чувствительности въ безчисленныхъ маленькихъ осязательныхъ сосочкахъ на кончикѣ языка; такъ какъ языкъ одаренъ чувствами осязанія и осязаніе это самое тонкое во всемъ человѣческомъ тѣлѣ. Осязаніе пальцами можетъ почти возмѣстить слѣпоту, а кончикъ языка чувствуетъ еще различіе тамъ, гдѣ уже перестаютъ осязать пальцы, и такъ какъ за этимъ ощущеніемъ очень скоро слѣдуетъ настоящее вкусовое ощущеніе, то мы и принимаемъ одно за другое.

Но только на задней части языка, только при передвиженіи куска по первой поверхности корня языка, глотки и неба наступаетъ настоящее ощущеніе вкуса; только вломятъ различается соленое и кислое, а горькое и сладкое впервые и исключительно здѣсь. Ребенокъ вмѣсто сахара лизнулъ соли; пока соль находилась на кончикѣ языка ребенокъ еще улыбался, но какъ только соль начинаеть двигаться по языку ребенокъ начинаетъ гримасничать. Для того, чтобъ ощутить вкусъ вещества оно должно быть жидко или растворено влагой рта. Мы не различаемъ вкуса неразстворимыхъ тѣлъ, напр. металовъ. Отъ химическаго состава веществъ зависитъ степень и родъ возбужденія или вкуса. Всего лучше даютъ вкусу знаніе о себѣ кислоты, щелочи и соли. Простыя тѣла, необнаруживающія рѣзкихъ химическихъ свойствъ — какъ

напр. вода — безвкусны, и если раздражаютъ какъ жидкія тѣла, вкусовые нервы, то имѣютъ слабый вкусъ.

Какъ велико разнообразіе химическихъ соединеній, такъ велико и разнообразіе ощущеній вкуса. Когда мы говоримъ только о сладкомъ и горькомъ, то это свидѣтельствуеетъ только о бѣдности нашего языка. Тамъ гдѣ крестьянинъ чувствуетъ вкусомъ только вино и табакъ, знатокъ различаетъ сотни сортовъ по годамъ и мѣсторожденію. Даже задняя часть языка чувствуетъ иначе, чѣмъ средняя и передняя; то что на передней части имѣетъ соленый, кислый или лилантный вкусъ, на задней дѣлается горькимъ или ароматическимъ. Тонкость вкуса зависитъ и отъ температуры пищи, продолжительности и образа прикосновенія къ органамъ вкуса. Наконецъ самыя свойства вкушаемыхъ веществъ имѣютъ вліяніе на тонкость сужденія вкуса. Мы не чувствуемъ вкуса сахара при раздраженіи его во 100 разъ; напротивъ поваренная соль чувствуетса еще при раздраженіи въ 500 разъ; а стѣнная кислота и стѣнная кислота хина при миллионномъ.

Истинственное совершенно чистое различіе существуетъ между сладкимъ и горькимъ.

Чувство вкуса подвержено не одной ошибкѣ. Въ своей дѣятельности, состоящей въ допесеніи мозгу о химической природѣ веществъ, оно также слабо и неосторожно, какъ и всякое другое чувство. Ошибки вкуса часто производятся расстройствами пищеваренія: извѣстенъ горькій или кисловатый вкусъ, который въ подобныхъ случаяхъ принимаетъ во рту всякая пища. Но и болѣзнь нервовъ могутъ причинять ошибки вкуса, прекращая проводимость нервовъ или приводя ихъ въ особенно раздражительное состояніе.

Существуетъ также искусственное притупленіе вкуса, вслѣдствіе раздраженія его одностороннимъ и неумѣреннымъ употребленіемъ острой и прищой пищи. Но въ тоже время вкусъ можетъ быть развитъ и образованъ, какъ и всякое другое чувство, и даже болѣе. Такъ какъ чувство это совершенно индивидуально и присуще каждому, то съ возрастомъ оно даже замѣняется, сообразно пзмѣненіямъ, происходящимъ въ строеніи тѣла, а именно въ кишечномъ каналѣ.

Для ребенка доступны только простыя вкусовые ощущенія; взрослый нуждается какъ въ разнообразіи пищи, такъ и въ разнообразіи вкусовыхъ ощущеній. Сладкій вкусъ сахара при излишнемъ употребленіи становится для него противнымъ, мучительны кушанья подъ конецъ дѣлаются безвкусными, острый доводитъ ощущеніе до боли. Однообразная пища не только вызываетъ отвращеніе, но и дѣйствуетъ притупляющимъ образомъ на тѣло и духъ. Задача кухоннаго искусства состоитъ въ томъ, чтобъ заботиться о правильномъ развитіи и сохраненіи вкуса. Слѣдовательно, поваренное искусство можно въ двойномъ смыслѣ назвать прикладной химіей: оно служитъ во первыхъ, питанію, во вторыхъ, вкусу. Удовлетвореніе требованій вкуса и питанія должно быть его главной и конечной цѣлью.

ГЛАВА ДЕСЯТАЯ.

За столъ!

Есть люди, не имѣющіе ни малѣйшаго понятія о томъ, что можно радоваться обѣду, старающіеся поскорѣе кончить съ ея и обрающащіе на него такъ мало вниманія, что часто не помнятъ вечеромъ, что ѣли за обѣдомъ; для нихъ ѣда, вмѣсто пріятнаго, прекраснаго наслажденія, кажется непріятнымъ тягостнымъ дѣломъ и они исполняютъ его, право, весьма скотоподно. И нерѣдко это тѣ самые люди, которые живутъ только для того, чтобы имѣть возможность ѣсть и живутъ человѣчно только во время ѣды. Кроме того, есть люди, стѣсняющіеся ѣсть изъ чистой сентиментальности, жалѣющіе о томъ, что обречены на такую низкую обыкновенную потребность. Есть люди, которые не могутъ ѣсть жареной птицы только потому, что видѣли ее живую.

Ѣда — наслажденіе, во время котораго мы всего болѣе принадлежимъ настоящему. Оттого веселость и удовольствіе — гегія стола. Гибель и досада никогда бы не должны садиться съ нами за столъ и даже серьезность — плохая гостья; а слезы отравляютъ нищу. Жанъ-Поль совершенно справедливо говоритъ, что ѣда дѣлается человѣческой только въ обществѣ другихъ. У всѣхъ народовъ и во все времена человѣчность этого наслажденія была сопряжена съ обязательностью, и не надо быть философами, чтобы указать основаніе этого въ самой человѣческой природѣ.

Прежде, чѣмъ сѣсть за столъ, должно устранить всякую заботу и сомнѣніе. Забвеніе — первая забота за столомъ. Минутельный можетъ захворать за полнымъ столомъ и захвораетъ отъ опасеній за свое здоровье.

Первыя требованія, въ которыхъ сходятся физиологическая и вкусовая хамія, состоятъ въ томъ, чтобы кушанья были жидки, достаточно мягки и теплы. Только растворимыя и жидкія кушанья могутъ перевариваться, имѣютъ вкусъ и кроме того жидкость необходима для нашего организма, ибо служитъ въ желудкѣ къ разжиженію пищевой кашицы, къ всасыванію питательнаго сока, къ разжиженію крови. Поэтому гдѣ за обѣдомъ не достапетъ супа, его не можетъ замѣнить принтіе воды, и оно бываетъ полезно только тогда, когда трудно переваривающіяся, жирныя кушанья требуютъ всей растворяющей силы желудочнаго концентрированнаго сока. Противъ питья за обѣдомъ вина и пива, физиологія не можетъ привести никакихъ основательныхъ доводовъ. Только при чрезмѣрномъ употребленіи алкоголь этихъ напитковъ можетъ довести до свертыванья бѣлковинныя вещества пища и этимъ помѣшать пищеваренію. Но при умѣренномъ употребленіи напитки

эти производятъ болѣе продолжительное задерживаніе пищи тѣмъ, что алкоголь ихъ соединяется со вдохнутымъ нами кислородомъ и замедляетъ стараніе тканей. Благоцѣтельное значеніе этого вліянія извѣстно каждому путешественнику. Принятіе нами теплой пищи не есть только дѣло вкуса, но въ тоже время и физиологическая потребность. Горячее и холодное не производятъ на языкѣ вкусового ощущенія, но при холодной температурѣ клей и жиръ въ пищу свертываются и труднѣе перевариваются, наконецъ холодныя кушанья отнимаютъ теплоту у желудочныхъ и кишечныхъ жидкостей и тѣмъ вдвойнѣ затрудняютъ раствореніе.

Наконецъ мы дошли до требованій, высказываемыхъ физиологіей о вкусахъ сообразно свойственной имъ природѣ. Физиологія заботится только о томъ, чтобъ происходилъ обмѣнъ веществъ. Она требуетъ, чтобъ питательныя вещества нашей пищи находились въ такомъ отношеніи другъ къ другу, чтобъ соответствовали составу нашей крови и была бы приспособлены къ покрытію расходовъ нашего тѣла. Это общее требованіе, но въ частностяхъ оно подвергается существеннымъ измѣненіямъ вслѣдствіе образа жизни, погоды, климата, даже темперамента.

Мы уже почти научились узнавать достоинство нашей пищи относительно питательности. Мы раздѣлили питательныя вещества на азотистыя и безъазотистыя, на бѣлковиныя и жиробразователи, короче сказать—на мясо и овощи. Но хотя мясо содержитъ почти въ 40 разъ болѣе бѣлковинныхъ вещей чѣмъ овощи и также превышаетъ ихъ по содержацію жира, однако въ томъ, что мы называемъ овощами содержится много, что по своей питательности близко подходитъ къ мясу. Первое мѣсто занимаютъ стручковые плоды, богатые казеинымъ или бѣлковиннымъ веществомъ наравнѣ съ крахмаломъ, камедью и сахаромъ. Въ злакахъ, мукѣ, хлѣбѣ мы находимъ двѣ трети бѣлковинныхъ веществъ мяса, хотя крахмалъ далеко превосходитъ ихъ по содержацію. Но бѣлковина исчезаетъ въ картофелѣ, рѣпѣ и всякаго рода кореньяхъ. Здѣсь преобладаетъ вода, а жиробразователи составляютъ отъ четвертой до пятой части ихъ массы. Собственно въ овощахъ, въ капустѣ, кореньяхъ, салатахъ, спаржѣ и шпинатѣ вода составляетъ по вѣсу болѣе $\frac{9}{10}$, жиробразователи исчезаютъ, между тѣмъ, какъ органическія кислоты получаютъ здѣсь важное значеніе. Наконецъ въ плодахъ, огурцахъ и дыняхъ къ кислотамъ присоединяются и соли, а на мѣсто крахмала и клеточнаго веществъ являются камедь и сахаръ.

Изъ этихъ разнообразныхъ областей кухни должна выбирать намъ кушанья для составленія обѣда. Она должна выбирать такимъ образомъ, чтобъ недостающее одному кушанью дополнялось другимъ, непереваримость одного вознаграждалась переваримостью другаго.

Соединеніе мяса и овощей есть лучшее украшеніе стола. Чего не достанетъ овощамъ то дополняетъ мясо. Бѣдными бѣлковинной

овошами замѣняется лѣсъ мяса, содержащаяся въ первыхъ водахъ умѣряетъ пригонъ бѣлковинныхъ веществъ, наконецъ ихъ кислоты, растворяющія бѣлковину мяса, увеличиваютъ переваримость пищи и разжижаютъ кровь.

Но мясо и овоши очень обширныя конятія. Говядина, безъ сомнѣнія, одно изъ благороднѣйшихъ питательныхъ веществъ. Когда она сырая, то въ ней находятся всѣ требуемыя питательныя вещества по количеству и формѣ совершенно соответствующія потребности питанія. Но покидая кухню, она становится иною. Правда, на столѣ она является мягкой и вкусною; она доставила красивый на видъ и вкусный супъ; но посмотримъ, что произошло съ нею. Для полученія хорошаго напара кухарка залила на мясо воды и постепенно ее нагрѣла. Сначала вода окрасилась мяснымъ жидкимъ сокомъ и кровью; когда вода начала кипѣть окрашивание это прекратилось, вода стала мутной, образовались густыя хлопья, которыя кухарка тщательно снимала ложкой. Эти хлопья, эта ифаа — растворившаяся бѣлковина мяса, зато множество соединительной ткани отъ варки превратилось въ клей. Что же мы имѣемъ въ кускѣ говядины, поданной на столѣ? Довольно твердыя, едва переваримыя мясныя волокна, изъ которыхъ самый лучшій желудокъ едва можетъ приготовить немного мяса и прови. Что же находится въ пресловутомъ наварѣ. Много воды, нѣсколько клею, жира и очень мало бѣлковины, темнаго кореньевъ, рису или лапши и т. д. Часто едва удастся спасти осьмую часть питательныхъ и переваримыхъ веществъ мяса.

Мы не въ какомъ случаѣ не можемъ назвать мясомъ только что опиненную, переваренную и вываренную, безсочную и безсильную волокнистую ткань, изъ которой нужно приготовить разжиженный, и часто кажущійся вкуснымъ, только вслѣдствіе различныхъ приправъ, супъ. Точно также не должны считаться мясомъ тоненькіе ломтики, исчезающіе какъ призрачное блюдо возлѣ колосальныхъ блюдъ картофеля. Овоши безъ мяса или съ однимъ подобіемъ мяса могутъ быть оправданы только тамъ, гдѣ кухаркой бѣдность.

Обратимся къ нашему мѣщанскому обѣду. Многія хозяйки думаютъ, что требованіе доставлять каждый день мясо, особенно въ дорогое время, очень велико. Хорошо, но пусть же въ такомъ случаѣ онѣ выбираютъ хорошую замѣну овоша, а такую замѣну онѣ могутъ найти въ стручковыхъ плодахъ. Правда, стручковые плоды очень трудно переваримая пища; но когда имъ предшествуютъ легкіе супы или когда ихъ сопровождаетъ зелень, какъ капуста или овоши, и возбуждаетъ пищевареніе своими солями или сытами, то они составляютъ совершенно хорошую ѣду.

Но вѣдь и рыба мясо! думаетъ иная хозяйка и подаетъ блюдо рыбы послѣ жидкаго супа. Но рыба не въ полномъ смыслѣ мясо. Въ ней находится едва $\frac{3}{4}$ питательнаго мышечнаго вещества обык-

новеннаго бычачьяго мяса, она содержитъ почти на $\frac{1}{10}$ больше воды, множество фосфора, не легко свертывающагося и трудно переваримаго жира. Рыба менѣе питательна, но переваривается труднѣе мяса. Поэтому она необходимо нуждается въ дополненіи мяснымъ наваромъ или крѣпкимъ гороховымъ супомъ. Но и мучное кушанье отличная ѣда, и мы вполне съ этимъ согласны. Пусть только хозяйка не думаетъ, что можно удовольствоваться если она прибавитъ къ нему одинъ жидкій супъ, или чтобъ можно было переварить его въ сопровожденіи тяжелыхъ стручковыхъ плодовъ или приготовленнаго изъ нихъ супа.

Мясо и зелень, мясной наваръ и стручковые плоды, жаркое и салатъ, гороховый супъ и рыба съ картофелемъ, рыба и мучныя кушанья,—вотъ составленія, которыхъ нечего стыдиться хозяйкѣ, если бы она угощала за своимъ столомъ даже физиолога.

Это совершенно обыкновенныя физиологическія требованія, а мы упомянули, что существуютъ еще совершенно особенныя. Безъ сомнѣнія! Различно естество юноши, мужчины и старца, различенъ и обмѣнъ веществъ и потребности наши сообразно съ образомъ жизни, темпераментомъ и временемъ года. Слѣдовательно, столъ долженъ быть приготовленъ различно, смотря потому садится ли за него молодой или старій, ученый или ремесленникъ, смотря потому дуютъ ли вокругъ насъ суровыя зимнія вьюги или теплыя лѣтніе вѣтры. Кровь и ткани юноши образуются иначе, чѣмъ у мальчика, обмѣнъ веществъ у него сильнѣе, больше отложенія фибрина въ мускулахъ, клей дающаго вещества въ кожѣ и ногтяхъ, а поваренная соль вытѣсняетъ известковыя соли въ зубахъ и костяхъ. Если кровь его выдѣляетъ болѣе тканей, то она нуждается и въ болшемъ притоцѣ питательныхъ веществъ. Пища юноши должна быть сильна; главныя ея элементы—мясо, хлѣбъ и стручковые плоды. Въ старцѣ, напротивъ, ослабѣваетъ обмѣнъ веществъ, органамъ его цѣпенѣтъ. Жиръ исчезаетъ, какъ подъ кожей, такъ и въ мозгу, соли берутъ перевѣсъ въ костяхъ. Выдѣленіе уменьшается, разложеніе слабѣетъ; сухія ткани едва нуждаются въ обмѣнѣ веществъ. Съ этимъ уменьшеніемъ обмѣна веществъ рука объ руку идетъ ослабленіе пищеваренія. Только наиболѣе переваримыя кушанья: нежирное мясо, дичь, мясной наваръ, молодая зелень и богатая сахаромъ коренья должны составлять пищу старика, въ сопровожденіи возбуждающихъ и вызывающихъ пищевареніе приностей и спиртныхъ напитковъ. Далѣе, обмѣнъ веществъ у того, кто работаетъ заступомъ или молоткомъ другой, чѣмъ у работающаго перомъ или кистью. Поэтому столу ученаго приличествуютъ питательныя но легко переваримыя кушанья, не жирное мясо, молодая зелень и коренья, легкій хлѣбъ, тогда какъ для трудно переваримыхъ стручковыхъ плодовъ, богатаго фибриномъ мяса и клейковиннаго хлѣба наиболѣе подходящее мѣсто на столѣ рабочаго.

Памъ остается теперь узнать о требованіяхъ вкуса, чтобъ испро-

бовать, какимъ образомъ, подъ совмѣстнымъ руководствомъ физиологиче-ского и вкуса, можно приготовить обѣдъ, который былъ бы здоровъ и вкусенъ и въ равной степени удовлетворялъ бы и доктора и гастронома.

Говорятъ, у вкуса свои законы, и это совершенная правда: одному правится то, что въ другомъ возбуждаетъ отвращеніе. Сущность вкусового ощущенія, какъ и всякаго чувствительнаго воспріятія, основана на раздраженіи нервовъ. Это объясняетъ намъ одно изъ первыхъ и общихъ требованій вкуса, употребленіе возбуждательныхъ средствъ, которыя готовятъ наши органы вкуса къ воспріятію и ощущенію самыхъ слабыхъ и нѣжныхъ кушаньевъ.

Все народы земли отъ полюсовъ до тропиковъ, за исключеніемъ нѣкоторыхъ сѣверныхъ охотничьихъ народовъ, самоёловъ, камчадаловъ и нѣкоторыхъ индѣйскихъ племенъ Сѣверной Америки знакомы съ употребленіемъ соли.

Это могущество и повсемѣстность инстинкта сочли просто — на-просто достаточнымъ для объясненія потребности въ поваренной соли. Доказали, что поваренная соль существенная составная часть нашей крови. Но одно присутствіе поваренной соли въ тѣлѣ не есть еще доказательство необходимости ея введенія, тѣмъ ме-нее, что кровь грызуновъ, которые, конечно, не солить свою пищу, нисколько не бѣднѣе ею. Доказали дѣйствительно, что поваренная соль принимаетъ дѣятельное участіе въ пищевареніи, умножая отдѣленіе желудочнаго сока. Но собственно разложеніе поваренной соли внутри организма еще не доказано.

Насколько еще досихъ поръ темпо физиологическое значеніе при-нятія соли, настолько же мало оно въ отношеніи вкуса. Здѣсь соль — ключъ, который открываетъ органъ вкуса, производя съ одной стороны болѣе обильное отдѣленіе слюны и слизи и влѣд-ствие этого сильнѣйшее раствореніе пищи, съ другой стороны возбуждая нервы языка къ болѣе быстрой дѣятельности.

Подобное же значеніе имѣютъ и пряности; онѣ также возбуж-даютъ какъ вкусъ, такъ и пищевареніе. Онѣ дѣлаютъ языкъ воспримчивымъ и облегчаютъ пищевареніе усиленнымъ притокомъ желудочнаго сока. Но каждое возбужденіе требуетъ осторожности, такъ какъ чрезмѣрное возбужденіе истощаетъ. Умѣренное употре-бленіе возбуждающихъ средствъ можетъ дѣйствовать благодѣ-тельнымъ образомъ, и горчица въ состояніи изощрять память и мыслительную силу. Но излишекъ представляетъ намъ совершенно иную картину.

Прибавленіемъ въ пищу пряностей, раздраженіемъ органовъ вкуса достигается возбужденіе къ самодѣятельности. Только по-верхностный человекъ можетъ считать ничтожной дѣятельность вкуса. Вкусъ приготовилъ путь наукѣ, такъ что современной физиологиче-ской нужно пайти только основаніе и доказательства тому, чему вкусъ научилъ въ теченіи столѣтій и тысячелѣтій. Мы убѣ-

димся въ этомъ, разсмотрѣвъ нѣкоторыя соединенія кушаньевъ, представляемыя намъ обычаемъ.

Кому хлѣбъ съ масломъ не кажется вкуснѣе одного хлѣба? И физиологъ доказываетъ намъ, что мы правы, правъ и бѣднякъ старающійся замѣнить масло саломъ или жиромъ, правъ и ребенокъ, которому хочется булки съ медомъ. Физиологъ показываетъ намъ, что крахмалъ хлѣба легче превращается въ организмъ въ жиръ, когда его ѣдятъ съ жиромъ, что сахаръ своимъ превращеніемъ въ молочную кислоту и усиленнымъ отдѣленіемъ желудочнаго сока облегчаетъ перевареніе хлѣба. Такимъ же образомъ объясняютъ нашу склонность ѣсть картофельъ съ масломъ. До тѣхъ поръ, пока будетъ существовать салатъ мы не можемъ представить его иначе какъ приготовленный съ масломъ и уксусомъ. Физиологъ снова оправдываетъ насъ, такъ какъ масло и уксусъ въ одинаковой степени дѣйствуютъ на клеточное вещество салата, превращая его въ сахаръ. Салатъ безъ масла и уксуса — принадлежность лелей и травоядныхъ четвероногихъ. Но какъ объяснить себѣ это удивительное согласіе вкуса съ физиологическими потребностями питанія? Законы вкуса почти не изслѣдованы и сокрыты въ сосочкахъ языка; наука до сихъ поръ считала униженіемъ заботиться о тайнахъ повареннаго искусства и прихотяхъ вкуса.

При научной темпотѣ, скрывающей законы вкуса, будетъ трудно хотя до нѣкоторой степени сладить съ лабиринтомъ кушаньевъ покрывающихъ въ теченіе года мѣщанскій столъ. Мы должны удовольствоваться бѣглымъ образомъ. Сущность вкусового возбужденія химическая. Вкусъ требуетъ противоположностей. Эти контрасты вообще совпадаютъ съ тѣми, по которымъ физиологическій законъ питанія производитъ взаимное дополненіе питательныхъ веществъ. Животное и растительное царство образуютъ полюсы. Но вкусъ дѣлитъ иначе и утопченнѣе, чѣмъ потребность питанія. Хотя онъ вообще къ мясу прибавляетъ зелень, къ жареному салатъ, жиръ и сахаръ къ мучнистымъ, кислоты къ мяснымъ кушаньямъ, но онъ производитъ еще другія различія между родами мяса, зелени, кислоты и жира, что каждая хозяйка знаетъ понавыку. Вкусъ допускаетъ скопленіе противоположностей, если они представляютъ переходы, допускаетъ сыръ и мясо при бутербродѣ, картофельъ и каштаны при мясѣ и зелени; но рѣшительно противится скопленію сходныхъ вещей: масла и жира, или сыра и рѣдвыи и воспрещаетъ слишкомъ рѣзкія противоположности.

Основаніе этихъ вкусовыхъ контрастовъ и ихъ цѣлесообразныхъ соединеній находится во внутренней, матеріальной природѣ кушаньевъ. Различіе возбужденія производимаго мясной и растительной пищей зависитъ не отъ бѣлковины или фибрына мяса, не отъ крахмала или клеточнаго вещества зелени. Природа сама одѣлила различнымъ вкусомъ вещества, приготовляемыя ею въ пищу человѣку. Вкусъ приностей зависитъ отъ летучихъ маселъ;

вкусъ плодовъ отъ свойственныхъ имъ кислотъ; отъ соединеній такихъ кислотъ съ эфирами — букетъ тонкихъ винъ. Чай и кофе обязаны своимъ общимъ физиологическимъ дѣйствиемъ одной и той же составной части ихъ, кофеину или теину, но имѣютъ различный вкусъ. Вкусъ проявляется только при смѣшеніи. Спаржа и картофель содержатъ оба свойственныхъ имъ составныя части, спаржевую и яблочную кислоту. Хотя вкусъ одного и можетъ напомнить гостроному вкусъ другого, но никому не придетъ въ голову ѣсть вмѣсто одного другое, потому, что смѣсь ихъ различна. Если мы можемъ заключать объ особенностяхъ вкуса по разнообразію составныхъ частей, то не имѣемъ права заключать о сходствѣ вкуса по одинаковости составныхъ частей, напр. по содержанію марганца въ картофелѣ и каштанахъ, спаржѣ и цвѣтной капустѣ, салатѣ и инбирѣ, чаѣ и вишѣ.

Посмотримъ же теперь на источники, откуда берется у насъ наша пища, откуда она получаетъ свои вкусовые и питательныя вещества. Животныя и растенія получаютъ свои составныя части изъ воздуха и почвы; погода, отношенія свѣта и тепла опредѣляютъ выборъ и количество воспринимаемыхъ ими веществъ.

Мы чувствуемъ вкусъ почвы, даже родины, даже образа жизни и суеты нашей пищи. Гострономы утверждаютъ будто могутъ по вкусу узнать на какой ногѣ стоялъ гусь, чѣмъ былъ удобренъ плодъ и съ какой стороны подвергался солнечнымъ лучамъ. Въ этомъ есть доля правды. Въ груди быстролетающей птицы мясо тверже, чѣмъ у лѣнивыхъ обитателей нашихъ птичьихъ дворовъ. Мясо быстрыхъ лѣсныхъ звѣрей тоньше и богаче фибриномъ, чѣмъ мясо домашнихъ животныхъ. Баранъ въ горныхъ мѣстностяхъ вкуснѣе, чѣмъ въ равнинахъ; на сочныхъ пастбищахъ Англии быкъ даетъ иное мясо, нежели при откармливаньи въ хлѣвахъ. Какая разница между ароматическимъ вкусомъ молока и сыра горныхъ коровъ и жидкимъ водянистымъ молокомъ, которое доставляютъ пасущіеся на сырыхъ лугахъ коровы! Какая разница между весеннимъ и зимнимъ масломъ, между клевернымъ масломъ и масломъ отъ сквернаго сѣна!

Въ растеніяхъ еще рѣзче выказывается сила климатическихъ и почвенныхъ вліяній. Известно, что нѣкоторыя страны отличаются хорошимъ вкусомъ своей зелени. Слава гентской спаржи, брюссельской красной капусты, дорнинскихъ орутковъ, суассонскихъ бобовъ, овернского гороха, эрфуртской цвѣтной капусты и тельтовской рѣпы не есть исключительная заслуга культуры, но по большей части слѣдствіе свойственной почвы. Различныя произведенія виноградниковъ служатъ тому лучшимъ доказательствомъ. Но погода также вліяетъ на наши съдобные плоды. Подобно тому какъ растенія юга крѣпче, слаще и ароматнѣе водянистыхъ растеній сѣвера, такъ же точно сухіе и теплые годы даютъ болѣе вкусную и питательную пищу, чѣмъ сырые, и когда къ дороговизнѣ и недостатку,

присоединяется очень часто незначительная питательность употребляемой пищи.

Такъ со всѣхъ сторонъ существуетъ полное согласіе между вкусомъ и питаніемъ, между языкомъ и желудкомъ. Языкъ требуетъ раздражающихъ веществъ, приностей, желудокъ употребляетъ ихъ на свои собственные интересы. Языкъ требуетъ противоположной, желудокъ употребляетъ ихъ на удовлетвореніе своимъ собственнымъ надобностямъ. Разнообразіе веществъ, котораго требуетъ языкъ, соответствуетъ разнообразію веществъ, необходимыхъ для питанія.

ГЛАВА ОДИННАДЦАТАЯ.

Исторія кухни и ѣды.

Понятно, что исторія поварскаго искусства начинается съ открытія огня; но какъ бы ни была она стара, ея пачало соотвѣтствуетъ настоящему нашихъ пылѣвшихъ первобытныхъ сыновъ природы. Уже самые невѣжественные народы умѣли жарить мясо на вертелахъ, конечно деревянныхъ. Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ имѣлась глина, дѣлали большіе глиняные горшки, въ которыхъ варились всѣ кушавья; тамъ же, гдѣ глины не было, вырывали въ землѣ яму, разводили въ ней огонь и затѣмъ вляли мясо между раскаленными камнями, или же кипятили посредствомъ подобныхъ камней воду, заключенную въ деревянныхъ, каменныхъ или глиняныхъ сосудахъ. Но уже съ самыми невѣжественными началами повареннаго искусства начинается роскошь: сперва подмѣшиванье приностей къ пищѣ, затѣмъ приготовленіе спиртныхъ напитковъ, у однихъ изъ молока, у другихъ изъ плодовъ и кореньевъ и вмѣстѣ зарождается страсть къ пьянству, къ которому земледѣльческія и охотничьи племена Америки также преданы, какъ и негры береговъ Африки.

Разница между народами употребляющими мясо и употребляющими растенія, которая и теперь обуславливается климатомъ и мѣстностью, обнаруживается довольно рано. Гомеровскіе герои, ѣдяшіе бычачье и овечье жаркое, не смотря на свою суровость и силу, считаютъ игру на лютнѣ и пѣніе украшеніемъ пиршества. Мы видѣли древнихъ египтянъ, приготовляющихъ пищу изъ риса или стручковыхъ плодовъ, изъ овощей или корней и только въ торжественныхъ случаяхъ изъ рыбы или верблюжьего мяса. Далѣе мы видимъ древнихъ римлянъ, главную пищу которыхъ составляла каша изъ ржаной или пшеничной и овсяной муки. Болѣе утонченное поварское искусство вышло изъ Азіи; греки заимство-

вали его у персовъ, римляне у грековъ. Громадная богатства, награбленная римлянами со всѣхъ концовъ свѣта, возвели поваренное искусство у нихъ до высшей степени роскоши, которой оно быть можетъ никогда уже не достигнетъ. Но роскошь римскихъ столовъ, даже и на высшей степени своего блеска сохраняетъ характеръ ужасной грубости: не вкусъ пищи, а ея драгоценность составляла ея достоинство. Чтобы возвысить это достоинство кушанья украшали драгоценными каменьями и перлами; и не только пища, но и золотыя блюда, на которыхъ она подавалась и невольники, которые ее подавали, были отдаваемы въ подарокъ гостю. Въ этой роскоши римлянъ дѣйствительно было нѣчто невѣроятное.

Тѣ же самые римляне, которые только отъ побѣжденныхъ грековъ выучились печь хлѣбъ, во времена *Ливія* имѣли уже 6 сортовъ хлѣба и столъ, состоящій изъ трехъ блюдъ; первое составляли яйца, устрицы и другія возбуждающія аппетитъ вещи, второе называлось главнымъ, и наконецъ третье—десертъ—состояло изъ плодовъ и печеній. Уже *Лукуллу* одинъ такой обѣдъ стоилъ 10,000 талеровъ. Слѣдовательно *Катонъ* старшій имѣлъ уже полное право удивляться, какъ можетъ существовать государство, въ которомъ рыба стоитъ дороже быка. Но роскошь должна была возрасти еще болѣе. *Вителлій*, котораго Тацитъ выразительно называетъ царской свиньей, въ 7 мѣсяцевъ промоталъ на одно кушанье 42 м. талеровъ. Королю Верусу одинъ только ужинъ стоитъ 250,000 талеровъ. Но безсмысленнѣе всѣхъ въ этомъ отношеніи поступалъ *Геліогabalъ*. Недовольный однимъ мотовствомъ на пищу, онъ соединилъ съ своими пирами лотерею, которая каждому гостю давала 10 верблюдовъ, медвѣдей или страусовъ, или же 10 фунтовъ золота, и осыпалъ своихъ гостей такимъ количествомъ рѣдкостныхъ и драгоценныхъ цвѣтовъ, что нѣкоторые изъ нихъ дѣйствительно были задуманы. Никто бы не повѣрилъ, что одинъ пиръ того времени стоилъ дороже вооруженія цѣлой арміи, если бъ не знали, что самое обыкновенное блюдо состояло изъ мозговъ фламандца, языковъ павлиновъ и полугаевъ, и что сооружали великолѣпнѣйшія и колоссальнѣйшія зданія для откармливанія рыбъ разныхъ морей, птицъ разныхъ родовъ, сурковъ, павлиновъ, устрицъ и улитокъ.

Но оставимъ эту сумасбродную роскошь, которая не имѣетъ ничего общаго со вкусомъ и лишь противорѣчитъ требованіямъ питанія: она не только развратила римскія желудки, но и разорила римское государство. Обратимся къ болѣе воздержаннымъ предкамъ германцевъ. Плиній и Тацитъ рассказываютъ, что пищу ихъ составляли будто бы лѣсные плоды, острый кисель и кислое молоко. Но эти извѣстія не точны. Про древнихъ галловъ мы уже знаемъ совершенно другое. Главныя основанія галльской кухни составляли измельченныя травы, сваренныя въ деревянныхъ чашахъ и разставленныя на бычачьихъ шкурахъ, разостлан-

ныхъ въ лѣсу, кленки изъ ржаной муки и куски говядины, изжаренной на угольяхъ. Вотъ описаніе составленное *Атенеємъ* въ концѣ II ст: «Пища галловъ, говоритъ онъ, состоитъ изъ небольшого количества варенаго и жаренаго мяса, пища эта приготовлена чисто и аппетитно, но они ѣдятъ ее не совсѣмъ опрятно. Руками кладутъ они въ ротъ мясо громадными кусками, подобно львамъ, и затѣмъ разрываютъ его зубами. Если какой-нибудь кусокъ противится этой операціи, то они его разрѣзываютъ довольно близко ото рта ножикомъ, который они постоянно носятъ на боку. Окружающія ихъ рѣки и два моря доставляютъ имъ рыбу, которую они приправляютъ солью и уксусомъ. Масло у нихъ въ незначительномъ употребленіи, такъ какъ оно довольно рѣдко. Ко всѣмъ своимъ напиткамъ они примѣшиваютъ тминъ». Любимымъ мясомъ древнихъ германцевъ было свиное. Свиной они держали не только въ деревняхъ, но и улицы городовъ были полны имъ. Филиппъ, внукъ Людовика Толстаго, погибъ въ Парижѣ отъ свиной, которая попала подъ ноги лошади и была причиною того, что лошадь взбѣсилась.

Съ тѣхъ поръ какъ германцы вошли въ болѣе тѣсную связь съ римлянами, они начали перенимать всѣ тонкости римской кухни. Во времена первыхъ франконскихъ королей пиръ, при всей умѣренности, имѣлъ уже совершенно римскій видъ. Начиная съ сырой или въ видѣ салата зеленью для возбужденія аппетита, причемъ пили вино и ѣли яйца; второе блюдо состояло исключительно изъ мяса, сложеннаго въ видѣ вмерзшихъ пирамидъ, и адѣсъ свиное мясо все таки оставалось на первомъ планѣ; третье—было десертъ изъ печени и плодовъ.

Карлъ Великій своими распоряженіями касательно воздѣлыванья садовыхъ фруктовъ и зелени способствовалъ улучшенію нѣмецкой кухни. Самъ онъ былъ умеренъ; ѣлъ 4 блюда в пятые дичь, лакомство между этими блюдами составляли телачьи почки, шучьи хвосты, головы султанскихъ рыбъ и гусиная кожа. Вообще же вкусъ нашихъ предковъ до XIII вѣка представлялся еще очень грубымъ. Во время Іоанна Безземельнаго ѣли морскихъ тюленей; во время трубадуровъ—китовъ, между тѣмъ какъ селедки едва только въ XII ст. вошли въ употребленіе въ Нормандіи.

Съ Крестовыми Походами, какъ для науки и общественной жизни, такъ и для кухни начинается новая эпоха. Крестоносцы привезли съ собою съ Востока великолѣпные плоды: вишни, сливы, персики; они узнали индійскія пряности, которые при тогдашней тяжелой пищѣ были необходимы. Но суровость даже въ пищѣ осталась преобладающимъ характеромъ среднихъ вѣковъ. О массивности средневѣковыхъ пировъ можно получить понятіе изъ слѣдующаго: на свадьбѣ герцога фонъ-Ландлута съ польской принцессой, во время Фридриха III, въ теченіи осьми дней было съѣдено: 3,000 венгерскихъ быковъ, 62,000 куръ, 5,000 гусей, 75,000 раковъ, 75 кабановъ, 162 оленя; выпито было 170 бочекъ

ландшутского и 270 иностранного вина. Этот праздник стоилъ слишкомъ 70,000 дукатовъ. Конечно тутъ были тысячи гостей и на свадьбѣ герцога Эбергардта I изъ Вюртемберга, число ихъ простиралось до 14.000. Если прибавить къ этому рѣдкія, выставлемыя на показъ, кушанья, пастеты, изъ которыхъ высканивали карлики и шуты, искусственныя сооруженія въ видѣ церквей и башенъ, наполненныхъ музыкаптами, мистическія игры, пѣсни трубадуровъ попеременно съ комедіями собакъ и обезьянъ, то мы увидимъ передъ собой полную суровую и безвкусную картину средневѣковаго міра.

Эту роскошь, подчасъ переходившую всякія границы, князья того времени старались обуздать строгими законами, изъ которыхъ они и прелаты были исключены. Точно предписывалось что ѣсть. Богатымъ разрѣшено было ѣсть два блюда и два рода говядины, мѣщанамъ и ремесленникамъ только на пирахъ дозволялось ѣсть говядину, въ остальное же время они должны были довольствоваться молокомъ, масломъ, и зеленью. Свѣжее мясо само по себѣ воспрещалось, ибо на сколько въ древніи времена было его много, на столько въ средніе вѣка стало мало. Съ наступленіемъ зимы убивали быковъ и овецъ въ огромномъ количествѣ и зимою соленая говядина должна была замѣнить свѣжую. Въ Англіи во время *Генриха VII* почти во весь годъ не ѣли свѣжаго мяса, и еще въ царствованіи *Елизаветы* обыкновеннымъ завтракомъ ея придворныхъ данъ былъ кусокъ жесткой солонины и кружка пива. Даже во время *Карла II*, къ концу XVII ст., англійская аристократія по цѣлымъ мѣсяцамъ не ѣла свѣжаго мяса, кромѣ рыбы и дичи: мясо же было такъ дорого, что едва половина народонаселенія Англіи ѣла его два раза въ недѣлю.

Болѣе уточенное поваренное искусство вышло изъ Италіи, а именно изъ Венеціи, которая, познакомившись съ Востокомъ, а въ особенности съ роскошнымъ дворомъ Византійской Имперіи, узнала высшее блаженство кухни. При дворахъ нашъ эта роскошь подъ часъ угрожала принять древне-римскіе размѣры. Кушанья были надушены драгоценными духами и на столахъ павъ снова появились языки полугаевъ.

Еще одинъ шагъ и мы очутимся въ настоящемъ, но прежде чѣмъ сдѣлаемъ этотъ шагъ, оглянемся еще на нѣкоторыя второстепенныя обстоятельства въ исторіи кухни нашихъ предковъ. Пусть исторія расскажетъ намъ все перемѣлы происшедшія въ убранствѣ стола и въ качествѣ столовой посуды.

Во времена Гомеровыхъ героевъ все сидѣли вокругъ общаго стола на простыхъ скамьяхъ. Этотъ простой обычай вскорѣ былъ вытѣсненъ персидскимъ обычаемъ ѣсть полулежа. По тремъ сторонамъ стола раскладывались подушки, четвертая осталась для прислуги.

Гости, лежали обратившись другъ къ другу спинами, на лѣвомъ боку, голова была обращена къ столу, или наружу, и правой ру-

той доставали себѣ кушанье. Римляне наслѣдовали этотъ обычай отъ грековъ, а древніе германцы, которые до того сидѣли на свѣзкахъ сѣна вокругъ низкихъ столовъ, переняли его у Римлянъ. Во времена Θεодосіа Великаго лежали даже на самыхъ столахъ, имѣвшихъ форму полумѣсяца. Но скоро нѣмцамъ этотъ восточный обычай показался неудобнымъ. Уже во время франковскихъ королей были заведены деревянные стулья, для князей покрытые подушками. Этому времени принадлежитъ истинно нѣмецкій обычай сажать попарно мужчинъ и женщинъ, каждая пара получала общую мяску и общій бокалъ. Низкій столъ велѣдъ за этимъ былъ замѣненъ болѣе высокимъ; онъ сначала былъ грубъ; только выровнень, но у знатныхъ его скоро начали покрывать кожами, изъ которыхъ въ XVI ст. получали начало скатерти. Салфетки знали уже и Римляне. Каждый гость приносилъ ихъ съ собою, но только вовсе не съ эlegantной цѣлью, а чтобъ завертывать въ нихъ болѣе понравившіяся кушанья и отсылать ихъ домой. Для настоящаго же употребленія за столомъ онѣ впервые были употреблены въ Реймсѣ, хотя существовали уже во время Карла V и порою были такъ дороги, что ихъ подносили королямъ въ видѣ подарковъ. Ложекъ конечно не знали народы не ѳвшіе суповъ; греческіе боги и герои ѳли пальцами. Ножи впервые заведены Галлами, вилки же принадлежатъ къ новѣйшимъ изобрѣтеніямъ. На одномъ пиру у *Филиппа Красиваго*, изъ Бургундіи, мы впервые слышимъ о вилкахъ и ножахъ, которые были распределены такъ, что мужчина и сидѣвшая рядомъ съ нимъ дама получали первый — ножъ, а вторая — вилку. Въ Англіи и Германіи вилки вошли въ употребленіе гораздо позже, и *Марія Стюартъ* ѳла еще пальцами. Наконецъ мѣсто тарелки долгое время замѣняли ломти хлѣба, которые сначала замѣнялись деревянными кружками, позже глиняными и муравлепными и наконецъ металлическими тарелками.

Обѣдъ принадлежитъ къ обычаямъ болѣе новаго времени. Древніе знали одинъ только ужинъ. Обѣдъ произошелъ изъ завтрака. Такъ напр. въ XVI ст. обѣдали въ 8 часовъ утра, только во времени Людовика XIV стали садиться за столъ въ 11 часовъ, и даже въ Англіи, въ царствованіе Елизаветы, это время считалось самымъ обыкновеннымъ для ѳды. Въ то столѣтіе, и когда началась революція, начали, по крайней мѣрѣ, въ вѣдшихъ сферахъ общества обѣдать въ 2 и 3 часа а нынче въ Парижѣ обѣдаютъ пераьше 6, а въ Англіи часто пераьше 10 часовъ вечера. Но правъ тотъ философъ, который сказалъ: «для богатыхъ самымъ лучшимъ временемъ ѳды будетъ, когда они проголодаются, для бѣдныхъ же — когда у нихъ будетъ что поѣсть».

ГЛАВА ДВѢНАДЦАТАЯ.

Пища разныхъ національностей.

Пища разныхъ народовъ, ея приготовленіе, составъ и способъ употребленія служатъ выраженіемъ не только ихъ историческаго развитія, обычаевъ, вкуса, даже знанія, но и выраженіемъ климата, почвы, въ особенности природы, которая вмѣстѣ съ людьми произвела и съѣстные припасы.

Въ противоположность животнымъ человекъ названъ всеяднымъ, и дѣйствительно въ царствѣ животныхъ и растеній нѣтъ ни одного продукта, который бы хотя однимъ народомъ или однимъ человекомъ не употреблялся бы въ пищу. Даже минеральное царство не составляетъ исключенія, какъ это доказываютъ земледѣльцы Лапландцы, Тунгусы, Отоманы, Яванцы, и Негры. Можно дѣйствительно удивляться странной прихотливости вкуса. Но это разнообразіе и выборъ пищи вовсе не случайное: оно основано на разнообразіи необходимой для организма пищи и на разнообразіи, съ которыми природа распредѣлила питательныя вещества.

Растительное царство уже само по себѣ отдано во владѣніе человека; оно надѣляетъ его своими плодами и сѣмянцами. Нигдѣ оно не производитъ отвращенія и притомъ въ питательности растеній является явѣстная законность, и если въ одномъ сѣмянѣ больше бѣлка, чѣмъ въ другомъ, въ одномъ корнѣ больше крахмала, то разнца эта во всякомъ случаѣ незначительна, и можетъ зависѣть отъ рода растенія или отъ климата, которому оно принадлежитъ. Каждая страна имѣетъ свои хлѣбныя растенія, свои плоды, свои овощи, свои съѣдобныя корни, и между всѣми народами господствуетъ замѣчательное согласіе во вкусѣ относительно питательныхъ веществъ растительнаго царства. Только нѣкоторыя страны дѣйствительно бѣдны растительными питательными веществами, и ихъ можно причислить къ самымъ несчастнымъ на земномъ шарѣ, такъ обитатели ихъ принадлежатъ къ самымъ неразвитымъ племенамъ. Такія жалкія мѣстности мы находимъ въ Австраліи, гдѣ не встрѣчаемъ ни одного истинно хлѣбнаго растенія.

Совершенно иначе относится человекъ къ царству животныхъ. Оно богаче, виднѣе и разнообразнѣе въ распредѣленіи питательныхъ веществъ. Едва ли мы найдемъ хоть одинъ видъ животного, который бы, зная одному народу отвращеніе къ себѣ, не служилъ бы другому лакомствомъ.

Бросимъ бѣглый взглядъ на пищу различныхъ народностей. Главными украшеніями китайскаго пира служатъ акуловые плавники и рыбы желуди, полунасыженные яйца куръ и утокъ, кро-

ты и летучія мыши, лягушки и морскія улитки и наконецъ супъ изъ большихъ гусеницъ или куколокъ шелкоядныхъ червей, лишенныхъ коконовъ. Посмотримъ каковы праздничныя кушанья истинно-австралийской кухни. Супъ изъ хвостовъ кэнгуру, жаркое и рагу изъ различныхъ видовъ сумчатыхъ, вимбаты и язвицы, двуутробки и летучія бѣлки, промежуточные блюда изъ мышей, змѣй и улитокъ, десерты изъ червей и гусеницъ, именно изъ большого бѣлаго червяка, называемаго *коберра*. Другую, едва ли менѣе странную и болѣе привлекательную, пищу встрѣчаемъ мы на глубокомъ сѣверѣ, какъ за столомъ начальника Чукчей, такъ и за столомъ знатнаго Гренландца. Тюлений жиръ и «Неракукъ», т. е. неподвергнутое еще жвачкѣ содержимое желудка сѣвернаго оленя, китовая кожа, наръзанная въ кубическіе куски совершенно чернаго цвѣта, китовыя нѣба, къ которымъ еще прикрѣпленъ китовый усъ — вотъ блюда, для которыхъ нуженъ истинно чукотскій языкъ и желудокъ. Полусырое и полуразложившееся тюленье мясо, гнилой китовый хвостъ, сырая печенька моржа или сырое замороженное оленье мясо, наконецъ солепая брусника смѣшанная съ желудочнымъ сокомъ оленя или съ рыбьимъ жиромъ, моченая клюква съ медвѣжьимъ корнемъ, яицами разныхъ періодовъ высиживания и рыбьимъ жиромъ, уложенныя въ мѣшокъ изъ тюленьей кожи все это не очень располагаетъ насъ къ гренландскому столу. Чтобъ убѣдиться въ разнообразіи и странности лакомствъ различныхъ народовъ намъ едва ли нужно говорить объ абисинцахъ упивающихся кровью и пожирающихъ сырое мясо или готентотахъ и бушмевахъ ядящихъ стрекозъ, пчелъ и муравьевъ.

У первобытныхъ народовъ свободнѣе и веселѣе опустошаютъ область питательной природы, ни одинъ видъ, ни одно семейство изъ животнаго царства не остается пощаженнымъ. Тутъ не щадятъ и человѣкоподобныхъ обезьянъ, и лазающія обезьяны и ревуны, скачущія и цѣпкохвостыя обезьяны служатъ не только лакомствомъ неграмъ Сенегала и Гамбіи и индѣйцамъ Ориноко и Лаплаты, но украшали даже рынки Рио-Жанейро. Не гнушаются даже противными летучими мышами и летучій лемуръ, несмотря на его противный вкусъ, съ большимъ аппетитомъ пожирается уроженцами индѣйскаго архипелага. Лисицы употребляются болѣею частию въ арктическихъ странахъ; лѣвивцевъ ѣдятъ въ Гвианѣ, воиучекъ и луговыхъ собакъ ѣдятъ сѣверо-американскіе индѣйцы; собаки и кошки составляютъ любимое кушанье въ Китаѣ, Запгвсбарѣ, Гвинеѣ, въ Новой Зеландіи и Новой Голландіи. Малайцы пожираютъ тигровъ уже ради одной смѣлости, изъ пацтеръ и дикихъ кошекъ дѣлаютъ въ Лузіанѣ жаркое. Львиное мясо ставится кабрами наравнѣ съ телячьимъ, а медвѣжья ветчина и лапы давно считаются лакомствомъ у цивилизованныхъ народовъ.

Зайцевъ и кроликовъ ежегодно истребляется великое множество; жители Альпъ и путешественники по Альпамъ не гнушаются жир-

нымъ жаркимъ изъ сурка. Каждому читавшему романы Купера извѣстно, что сѣверо-американцы ѣдятъ бобровъ, которые къ ужасу зоологовъ католическою церковью причислены къ постной пищѣ. Бѣлку ѣдятъ на берегахъ Миссури; дикобразъ составляетъ для напскихъ голландцевъ, готтентотовъ, австралійцевъ, гудзонскихъ охотниковъ и даже итальянцевъ чрезвычайно важную статью за столомъ. Кроты и мыши составляютъ любимое кушанье эскимосовъ, китайцевъ, пегровъ Сенегамбіи и даже жителей Мартиники; китаецъ выше всего на свѣтѣ ставитъ кротовый супъ или рагу изъ кротоваго мозга.

Семейство жвачныхъ всего щедрѣе снабдило пародныя кухни. Быки, овцы, олени, козы, косули, олени, лоси, антилопы, даже лошадь не является бесполезной въ кухнѣ. Извѣстно также, что осель занималъ почетное мѣсто въ древне римской кухнѣ, и теперь еще колбаса изъ ослиного мяса составляетъ любимое кушанье итальянцевъ.

Значительную часть нашей мясной пищи доставляетъ семейство толстокожихъ. Съ распространеніемъ христіанства свиное мясо получило право гражданства на всемъ земномъ шарѣ; въ одномъ штатѣ Огайо ежегодно съѣдаютъ $\frac{3}{4}$ милліона свиней. Даже слоны, посороги и гипопотамы употребляются въ пищу. Ноги слона, приправленные пальмовымъ уксусомъ и кайенскимъ перцемъ считаются на Цейлонѣ однимъ изъ лучшихъ блюдъ. Жиръ слона и гипопотама замѣняютъ бушменамъ — масло.

Въ доставленіи жира тюлени и китовыи могутъ состязаться съ толстокожими. Языку, печени и сердцу морскаго льва и моржа приписываютъ даже превосходный вкусъ. Кожа кита считается вкусной даже еврпейцами. Хвостъ манати или морской коровы считается на африканскимъ берегу лакомствомъ и жиръ ея замѣняетъ масло. Дельфинъ или морская свинья украшала англійскіе столы, и теперь еще употребляется британскими моряками какъ хорошая противускорбутная пища.

Изъ птицъ мы упоминаемъ только о курицахъ и плавающихъ птицахъ, изъ которыхъ послѣднія съ ихъ ворванными породами безкрыловъ, тенгвиновъ, гагаръ, буревѣстниковъ и т. д. доставляютъ такой богатый матеріалъ для кухни, что на одномъ Вестмапсерѣ ежегодно селятъ до 20,000 буревѣстниковъ. Исключая коршуна, едвали хоть одна птица пощажена человѣческой жадностью. Галокъ, воронъ, вороньевъ ѣдятъ не только сѣверные дикари, но даже пѣмецкіе земледѣльцы. Фламинги, цапли, аисты доставляли древнимъ римлянамъ любимыя тонкія кушанья. Понугаи доставляютъ бразильцамъ вкусныя супы; арабы, абиссинцы и шангаллы ѣдятъ строусовъ, австралійцы казауровъ; китайцы даже глѣзды ласточекъ. Пѣвчія птицы доставляютъ богатую добычу для кухни.

Съ пресмыкающимися кухни сдружилась не менѣе. Конечно, змѣи употребляются преимущественно австралійцами, неграми, индѣй-

цамя, но супъ изъ ужей еще и понынѣ считается въ Италіи укрѣпляющей пищей. Французы извѣстные любители лягушекъ, а въ Китаѣ онѣ цѣнятся очень высоко. Негры въ Суринамѣ ѣдятъ даже отвратительныхъ птицъ, и даже саламандры въ Мексикѣ доставляютъ дань кухнѣ.

Черепихи принадлежатъ къ самымъ уважаемымъ лакомствамъ, и печень Новоголландской черепихи превосходитъ, какъ говорятъ, своей нѣжностью знаменитую страсбургскую гусиную печень. Мясо каймана сравнивается съ телтипой или молодой свиной, въ Маньялѣ аллигаторъ продается за очень высокую цѣну. Въ Индустанѣ, Цейлонѣ, Востъ-Индіи любятъ мясо игуаны—этой отвратительной зубастой ящерицы. Яйца большей части пресмыкающихся пожираются точно также съ большимъ аппетитомъ.

Говори о рыбахъ, мы только спросимъ какихъ не ѣдятъ? Протививѣе всѣхъ акулы, но и тѣ предлагаются на рынкахъ, а плавники и хвосты акулъ составляютъ лакомство для Китайцевъ. Въ Шотландіи также ѣдятъ два вида акулъ.

Панцырные и раковидныя, благодаря хорошему вкусу, до сихъ поръ въ большомъ уваженіи. Обыкновенныя и морскія раки, крабы и креветы вездѣ считаются лакомствомъ. Изъ раковинъ употребляются въ пищу не однѣ устрицы. Трудно переваримыя каракатицы вмѣстѣ съ восьминогами лолито до сихъ поръ употребляются въ Греціи въ различнѣйшихъ видахъ. Къ этому еще присоединяются гребешки, сердцевиды, сверлящія раковины, шпаны, ракушки и громадныя тридапны. Еще многочисленнѣе употребляемая въ пищу улитки. Приготавливать супы изъ улитокъ, какъ питательное средство для грудныхъ больныхъ,—старый обычай.

У нѣкоторыхъ народовъ и пачкомыя занимаютъ видное мѣсто въ кухнѣ. Гусеницы жуковъ употребляются въ большомъ количествѣ: такъ въ Остъ-Индіи и Бразиліи ѣдятъ личинки пальмаго долгоносика, на Явѣ личинки майскихъ жуковъ; древніе римляне ѣли личинки жука олея. Жареныя куколки шелкопряда черви составляютъ въ Китаѣ одно изъ тонкихъ блюдъ; многочисленныя гусеницы и куколки бабочекъ потребляются въ Калифорніи и новой Голландіи живыми, кузнечики употребляются въ пищу нѣкоторыми арабскими племенами, маврами, павгалами, готтентотами, въ Монголіи и Китаѣ, иногда молотыми и печеными въ видѣ хлѣба, иногда же солеными или копчеными, вареными или жареными. Жители Тимора приготавливаютъ изъ личинокъ ичелы особенное блюдо. Муравьи, особенно термиты и ихъ личинки, употребляются въ Гвианѣ, Бразиліи, на Ріо Negro и Кассиявиари, Бушменами и Неграми изъ Сьера-Ліона, частью сырыми или копчеными и жареными или въ видѣ супа. Пауки, именно крестовики, у Бушменовъ составляютъ лакомство. Тли, которые цѣликомъ покрываютъ листья извѣстной породы деревъ въ Каоко, собираются тамошними уроженцами и восхваляются ими какъ одно изъ лучшихъ блюдъ. Но у иныхъ народовъ это

отвратительное лакомство заходить еще дальше: Индѣйцы на Миссури, Готтентоты, жители Лисьихъ Острововъ, Новой Зеландіи, Отанты и др. востребляютъ даже животныхъ заводящихся на ихъ собственномъ тѣлѣ.

Однимъ словомъ, нѣтъ ни одной животной породы, которая бы не платила дани кухни народовъ. Уже у древнихъ римлянъ морскіе ежи были въ большомъ почетѣ ради ихъ вкусныхъ личинокъ. Треканты составляютъ одну изъ главныхъ отраслей торговли между Индіей и Китаемъ. Пескожилы продаются даже на неаполитанскихъ берегахъ. Даже полипы вошли въ человѣческую пищу черезъ антиій, которыхъ привозятъ на марсельскіе и итальянскіе берега. Дождевые червяки, какъ говорятъ, употребляются въ пищу на Ваццименовой землѣ; микроскопическія же инфузоріи съѣдаются вмѣстѣ съ шведской горной мукой и съѣдомой самарантской глиной.

Да, велико разнообразіе вкуса у различныхъ народовъ!

ГЛАВА ТРИНАДЦАТАЯ.

Народная кухня и ея значеніе.

Намъ остается только бросить бѣглый взглядъ на различіе пищи у разныхъ народовъ. Мы уже говорили, что вліяніе пищи на индивидуальность гораздо важнѣе, чѣмъ обыкновенно полагаемъ и полагаютъ еще до сихъ поръ. Мы безъ всякаго преувеличенія могли сказать, что родъ пищи вліяетъ на самый ходъ исторіи, на развитіе народа, на его цивилизацію.

Прежде всего мы обратимся къ дикарямъ. Но именно здѣсь мы всего менѣе находимъ вѣрныхъ подтвержденій только что высказанной нами мысли. Ни гдѣ мы не найдемъ большей разницы физиономій и характеровъ, образа мыслей и обычаевъ, даже въ языкѣ, не смотря на общій источникъ происхожденія, какъ между жителями острововъ Тихаго Океана. Здѣсь дикіе людоеды Разбойничьихъ острововъ живутъ съ кроткими и добродушными обитателями острововъ Дружбы. А между тѣмъ здѣсь пища проще и однороднѣе, чѣмъ гдѣ либо! Но конечно чѣмъ глубже проникаетъ невѣжество тѣмъ меньше становится значеніе пищи. Надъ дикимъ господствуютъ только стихійныя силы природы. Цивилизація хотя и не дѣлаетъ человѣка совершенно свободнымъ, но устраняетъ непосредственное вліяніе природы. Поэтому только крайняя противоположность мясной и растительной пищи вліяетъ на образованіе характера дикарей; всѣ тонкія отличія уничтожаются преобладаніемъ грубой силы. Но и здѣсь рѣзко выступаютъ другъ передъ

другомъ контрасты. Тутъ мы видимъ креткаго, веселаго Отаитянина, украшающагося цвѣтами, витающагося бананами, кокосовыми орѣхами и свининой; тамъ лѣниваго безнравственнаго жителя Сандвичевыхъ острововъ, любимѣйшую пищу котораго составляетъ сырая рыба и пивъ—кислосладкая каша, приготовленная изъ клубней растенія морро, и любимѣйшее питье котораго составляетъ ава приготовленная изъ одуряющаго перца и по своему дѣйствию могущая быть сравнена только съ страшными вулканами этихъ острововъ. Наконецъ, рядомъ съ ними видимъ страстнаго Новозеландца, который можетъ быть не задолго передъ тѣмъ пилъ кровь своего непріятеля.

Полное значеніе питанія становится яснымъ только у цивилизованныхъ народовъ. Мы вступаемъ на почву страны, которую привыкли считать источникомъ всего фантастическаго и таинственнаго, — страны, которая представляетъ намъ картину народа изолированнаго, застывшаго въ тысячелѣтнихъ формахъ, но все еще мощнаго, богатаго и высокообразованнаго. Эта страна Китай. Китаецъ дѣтски кротокъ, чистосердеченъ, чистоплотенъ и доволенъ, притомъ бережливъ и степененъ, прилеженъ и дѣятеленъ, какъ ни одинъ народъ въ мірѣ; но въ то же время онъ недовѣрчивъ и забитъ политически — рабъ. Онъ не понимаетъ домашнего счастья и домашнихъ добродѣтелей, но онъ знаетъ наслажденіе въ сладострастїи, онъ погружается въ него съ утонченностью, напоминающею однихъ только римлянъ. Если будетъ искать общаго выраженія китайскаго характера, то онъ окажется безвкусной пестротой. Та же пестрота составляетъ главный характеръ его кухни. Китаецъ ѣстъ все то, что можетъ прїобрѣсть. Соколы, филипы, орлы, аисты, мясо старыхъ рабочихъ воловъ, лошади, свиньи, собаки, кошки, крысы, мыши продаются вездѣ открыто и составляютъ любимѣйшую пищу. Къ этому присоединяется умѣнье китайскихъ поваровъ съ небольшимъ количествомъ предмстовъ приготовить самыя разнообразныя кушанья. Обыкновенный обѣдъ состоитъ изъ 12 — 15 блюдъ, праздничный же болѣе чѣмъ изъ 80.

Теперь мы вступаемъ въ кухню другаго народа востока — Турокъ. Здѣсь мы встрѣчаемъ подобную же пестроту блюдъ, подобную же страсть все смѣшивать, подобное же искусство готовить тотъ же рисъ на десять ладовъ. Всѣ блюда жирны съ громаднымъ количествомъ перца, мясо до такъ й степени разварено и прожарено, что при обычаѣ не употреблять вполнѣ его легко разрываютъ пальцами. Но пестрота турецкой кухни отлична отъ китайской. Она не происходитъ отъ обжорства, отъ неостепенности ихъ роскоши, она есть слѣдствіе бѣдности, которая старается пополнить недостатокъ въ разнообразїи питательныхъ веществъ разнообразїемъ ихъ приготовленія. Национальныя блюда турокъ состоятъ изъ баранины и риса. Куры, рыбы, овощи, мелкіе арбузы, фрукты, сыръ и т. д. служатъ только для приправы или маски-

ровки этихъ двухъ блюдъ. И характеръ турокъ также различается отъ китайскаго. Они хотя и пестрый какъ ихъ кухонная карта— смѣсь высокоумія и лжи, великодушія и жадности, достоинства и подлости, но такъ какъ турки самый умеренный изъ всѣхъ народовъ, то во всемъ характерѣ ихъ замѣчается известная трезвость и торжественная серьезность. Последней особенностью питанія и характера турокъ будетъ употребленіе ими табаку, которому они молча и мечтая предаются по цѣлымъ днямъ и часамъ.

Теперь мы вступаемъ на почву уточненнаго повареннаго искусства. Здѣсь, какъ и во всемъ касающемся культуры, Франція является на первомъ планѣ. Ея кухня такъ далека отъ всякой рѣзкости и грубости, какъ характеръ самаго народа; она легка, разнообразна, умно смѣшана, она пикантна но пуста, какъ ея искусство. Англичанинъ называетъ француза супоѣдомъ или лягушкоѣдомъ. Франція страна суповъ, соусовъ и салатовъ. Тутъ соусъ придаетъ значеніе мясу, тамъ салатъ образуетъ самостоятельное блюдо. Подобную же кухню мы встрѣчаемъ у Итальянцевъ и Испанцевъ, только пища еще легче, умереннѣе и бѣднѣе мясомъ, но вмѣстѣ съ тѣмъ пикантнѣе и болѣе раздражающая. Но и характеры этихъ двухъ народовъ имѣютъ нѣчто сходное между собою. Если мы станемъ искать объясненія для серьезности испанца и чувственной беззаботности итальянца въ ихъ кухнѣ, то мы его найдемъ въ противоположности между стручковыми плодами и мучной пищей этихъ обѣихъ народностей.

Рѣдко такой узкій проливъ, какъ каналъ между Англіей и Франціей раздѣлялъ такіе рѣзкіе контрасты. Здѣсь веселый легкомысленный французъ, тамъ грубый прованскаскій и гордый англичанинъ; здѣсь видимъ супы и соусы, тамъ кровавые раббиты, жирные пуддинги, супы изъ чернахъ, безвкусные пастеты изъ ревеня; здѣсь легкое французское вино, тамъ тяжелыя вина Испаніи и Мадеры, джинъ, водка, крѣпкій портеръ. Ни въ одной странѣ Европы не истребляется столько мяса какъ въ Англіи, и вѣроятно основательно приписываютъ длинныя, выступающіе зубы англичанъ вліянію ихъ жесткой мясной пищи, точно также испорченныя зубы турокъ — ихъ мягкой пищѣ.

У нѣмцевъ нѣтъ національной кухни, какъ нѣтъ ее и у русскихъ, или вѣрнѣе русскіе утратили свою національную кухню, какъ утратили многое съ того времени какъ вошли въ тѣсныя сношенія съ западомъ.

Нашъ бѣглый обзоръ народныхъ кухонь оконченъ. Непременнымъ результатомъ является тѣсная связь между пищей и характеромъ. Далѣе же заходить мы не можемъ, не можемъ принимать питаніе за единственный источникъ характера. Новозеландецъ отъ растительной пищи не сдѣлается отаитяняномъ; англичанинъ отъ французскихъ суповъ и соусовъ не сдѣлается французомъ.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

**ОСНОВАНИЯ КУЛИНАРНАГО (КУХОННАГО)
ИСКУССТВА.**

<http://laretz-libRARY.ru>

ГЛАВНЫЯ ОСНОВАШЯ КУХОННАГО ИСКУССТВА.

—Во первыхъ, м. г., кухня вовсе не можетъ быть и не должна называться искусствомъ, говорятъ мнѣ поклонники искусства для искусства, которыхъ и по сіе время осталось еще слишкомъ достаточное количество, и которое ни въ заоблачныхъ мечтаніяхъ ничего не хотятъ знать, презрительно относясь ко всему, что прямо относится къ практической жизни, ко всему, что существенно необходимо для нашего существованія, безъ чего мы не можемъ существовать: ко всему реальному. — Вы профанируете святое искусство!. Развѣ кухня тоже, что музыка, живопись, поэзія?. Вы глубокой невѣжда!

—Мм. гг.! отвѣчу я, — вы, вѣроятно, не подозреваете, какое важное значеніе имѣетъ въ жизни человѣка кухня. — Отдавшись всецѣло умозрительнымъ мечтаніямъ, вы пренебрегаете всѣмъ, что необходимо для поддержанія жизни. Для васъ все равно, что вы ѣдите: разваренныя ли мочалы. или сочное питательное мясо, хотя въ тоже время вы не можете отрицать, что последнее несравненно вкуснѣе первыхъ. Но самый процессъ приготовленія для васъ не представляетъ никакой существенной важности. Это глубокая ошибка! Кухня, т. е. пища, вліяетъ не только на жизнь человѣка, но и на его нравственное и умственное развитіе. Желудокъ мы можемъ назвать нашимъ повелителемъ. «*Познай самого себя!*» говоритъ греческая пословица, а я скажу: «*Познай что ты пьш*», и будешь здоровъ и долготѣнъ на земли. Поэтому самому мы имѣемъ полное право назвать умѣнѣе готовить кушанья искусствомъ, мы даже имѣемъ право поставить оно выше всѣхъ другихъ искусствъ, служащихъ для услажденія нашей жизни, ибо пища есть не только наслажденіе, — чего многіе не хотятъ признать, — но и необходимое условіе развитія нашихъ физическихъ и интеллектуальныхъ качествъ.

Надѣюсь, что вы, читатель, а главнымъ образомъ вы, моя прелестная читательница, которой предназначена роль хозяйки дома съ полнымъ и должнымъ вниманіемъ прочитали первый отдѣлъ этой книги, составленный по извѣстному сочиненію Отто Улэ? Если вы обратили на этотъ отдѣлъ должное вниманіе, то легко могли

убѣдиться, что приготовленіе пищи должно быть основано не только на законахъ химіи и физиологіи, но также и на правилахъ искусства. Мы, конечно, не станемъ повторять объясненія главныхъ основаній кухни, вполнѣ выясненныхъ въ первомъ отдѣлѣ нашей книги. Мы не станемъ говорить ни объ условіяхъ питанія, ни о сущности пищевыхъ веществъ, разнообразныхъ до безконечности, ибо все это уже объяснено нами прежде, но остановимся на минутку на томъ, что необходимо знать каждой хозяйкѣ, т. е., на томъ, чѣмъ обуславливается питательность и вкусъ различныхъ кушаньевъ и что собственно необходимо для кухоннаго (кулинарнаго) производства, дабы оно на самомъ дѣлѣ было искусствомъ, доставляющимъ истинное и одно изъ высочайшихъ наслажденій человѣку, въ то же время удовлетворяющимъ всѣмъ условіямъ питанія. Затѣмъ мы скажемъ нѣсколько словъ о необходимыхъ принадлежностяхъ кухни. Эта статья самая капитальная, безъ которой все дѣло выйдетъ плохо. Прибавимъ нѣсколько словъ и о выборѣ провизіи. Главная задача кухни состоитъ въ вареніи и жареніи; повидимому это дѣло вовсе не хитрое; каждая кухарка насмѣется вамъ въ глаза или пожалуй обидится, если вы скажете ей, что она не умѣетъ варить или жарить.

— Да развѣ я варю, отвѣтитъ она вамъ. — Печка варитъ.

Печка.

Вотъ въ томъ то и дѣло мн. гг., что ваше пристрастіе къ печкѣ и къ горшкамъ, какъ мы могли убѣдиться изъ многолѣтняго опыта, и какая то боязнь и даже ненависть, ни чѣмъ не оправдываемая, къ плитѣ, и портитъ все дѣло. Въ печи, въ этомъ допотопномъ изобрѣтеніи, сколько намъ извѣстно, можно, дѣйствительно только *печь*, да и то немногія блюда, напр. черный хлѣбъ, квасъ, пироги (далеко не всѣ сорта) лепешки, щи, различные похлебки, жареную говядину, баранину, телятину, крупную птицу, каковы: гусь, индѣйка и пр. О соусахъ приготовленныхъ въ печкѣ не можетъ быть и рѣчи, какъ не можетъ быть рѣчи о хорошемъ, настоящемъ бульонѣ, а не о той бурдѣ, которая очень часто подается подъ названіемъ супа, между тѣмъ соусы придвуютъ разнообразіе столу и верѣдко посредственную провизію превращаютъ въ очень вкусное кушанье; иногда дурной соусъ (какимъ онъ и долженъ быть, будучи приготовленъ въ печкѣ) испортитъ и превосходную провизію.

Всему свое мѣсто и время. Это изрѣченіе умное, какъ польза болѣе правѣеимое къ ядѣ и питью. Докажемъ примѣромъ: водка, напр., хороша передъ закуской и передъ обѣдомъ, а лафитъ во время иля, пожалуй послѣ обѣда; если же мы поступимъ обратно съ этими продуктами, т. е. лафитъ выпьемъ передъ ѣдой, а во время обѣда ставемъ накачивать свой желудокъ водкой, то можетъ выдти прескверная штука. Супъ и блины хороши горячіе, а зернистая икра, салатъ, огурцы, заливное — холодными; мороженое

должно быть настоящимъ мороженымъ, распустившееся — оно отвратительно; ростбивъ восхитилецъ когда онъ не персжаренъ, въ соку, гадохъ и вреденъ, когда высушенъ; недоваренную рыбу ѣсть невозможно и т. д. Это, мм. гг. говоритъ очень умная книжка, составленная любителямъ благъ міра сего. Правда въ этой книжкѣ не толкуется о фанзертахъ, гротанахъ, канцумеяхъ и т. п., но за то она учитъ искусству ѣсть здорово, вкусно и дешево, а это и должно быть главный задачей кулинарнаго искусства, о которомъ большинство даже поповъ а не только хозяевъ и кухарка имѣетъ очень смутное понятіе.

П л и т а.

Съ печкой мы дѣло окончили. Другое дѣло плита. Она имѣетъ то несравненное преимущество передъ печкой, что на пей можно готовить что угодно и когда угодно, тогда какъ въ печкѣ можно готовить только въ извѣстные моменты: въ послѣдней можно кипятить (но не варить), когда она топится, жарить — или вѣрнѣе нарпть — когда протопятся, послѣ истопа въ печкѣ не скипятите и воды, стало быть не сварите яйца въ смятку; вовремя точки не изжарите и бекаса — сжечь можно. А что вы подѣлаете съ печкой, когда одно блюдо (хоть супъ) должно готовить 5—6 часовъ, а другое 5—6 минутъ? Въ этихъ случаяхъ почтительницы печей поступаютъ двоякимъ образомъ: онѣ или приготовляютъ кушанье за ранѣе, а потомъ минутъ за 10—15 передъ подачей сунуть его разогрѣть (на разогрѣтый биштексъ, котлеты, дичь, цинцита — просто варварство); или прибѣгаютъ къ лучинкамъ и къ тагану. Этотъ второй способъ лучше перваго, хотя во многихъ случаяхъ тоже далеко неудовлетворителенъ: ибо, во первыхъ жаркое можетъ пропахнуть дымомъ, точно такимъ же дымомъ, какой исходитъ изъ самовара, когда его разводятъ, а не тѣмъ дымомъ, который подымается съ углей отъ сова падающаго на нихъ съ котлетъ или биштекса, жарящихся на ратирѣ. Во вторыхъ, огонь подъ таганомъ касается не всѣхъ частей сковороды равномерно; а потому и жаркое, глядишь, въ одномъ мѣстѣ перешло, а въ другомъ сыро. Съ плитой же этого ни въ какомъ случаѣ случится не можетъ; а потому она истинно полезное и благодѣтельное изобрѣтеніе въ особенности для тѣхъ, кто любить поѣсть, что называется, всласть; о людяхъ, для которыхъ все равно ѣсть ли разваренныя лыки или сочную говядину мы говорить не намѣрены; извѣстно что замоскворѣцкія кухарки торжественно увѣряютъ что супъ или щи съ мочалама и тараканами несравненно *скусье*, чѣмъ чистый и прозрачный бульонъ. Вѣдь ѣдятъ же китайцы соусы и рагу изъ крысъ да еще не нахвалятся; по моему — привожу здѣсь русскую поговорку — у всякаго свой вкусъ: кто любитъ арбузъ, а кто соленый хрящикъ, —

никто въ томъ не укащикъ. Мы съ ними спорить не станемъ, но плита, опять таки, по нашему, первое дѣло.

Увѣряютъ, конечно не испытавъ на практикѣ, что плита требуетъ много дровъ. Но такое понятіе совершенно несправедливо, а еслибы это было и такъ, то развѣ излишнее потребленіе дровъ не вознаграждается тѣмъ, что всякое кушанье изготовленное на плитѣ несравненно вкуснѣе изготовленнаго въ печкѣ? Но, повторяемъ, это мнѣніе несправедливо. Плита требуетъ вообще менѣе дровъ, чѣмъ печь. Дѣло въ томъ, что дрова подъ плитою слѣдуетъ класть толще, такъ какъ они горятъ медленнѣе, а въ этомъ вся и штука. Подъ плитой вы можете развести какой угодно огонь и усилить его и ослабить, а въ печи этого сдѣлать невозможно; между тѣмъ для нѣкоторыхъ кушаньевъ требуется попеременно то слабый, то сильный жаръ, чему печь ни въ какомъ случаѣ не въ состояніи удовлетворить. При этомъ должно замѣтить, что плита должна растапливаться тогда, когда уже вся провизія готова, а равно и посуда, въ которой эта провизія должна вариться и жариться, иначе произойдетъ суматоха, потеря времени, и конечно потеря топлива, а дѣло все таки не будетъ спориться.

Полагаемъ рѣдкому изъ насъ не приходилось видѣть бухонную суматоху передъ стряпнею; печь уже растапливается, а провизія еще въ погребѣ, часто даже на рынкѣ; посуда не вымыта и т. д. Понадобился горшокъ, а онъ съ третьеводнишними шами или кашей; понадобилась ложка соли — кухарка бѣжитъ въ лавку; понадобилась сковорода для скоромныхъ котлетъ, а въ ней третьяго дня жарил леща въ постномъ маслѣ... Помните же, что когда начинаете стряпать, все необходимое должно быть уже приготовлено: провизія принесена; посуда вымыта, вычищена и т. д.

— Но гдѣ же тутъ в при чемъ, м. г., здѣсь кулинарное искусство, замѣчаютъ намъ прелестныя читательницы, для которыхъ эта книга собственно и предназначается. — Все это давно извѣстно и вы только переливаете изъ пустаго въ порожнее! добавляютъ они ироническимъ и въ то же время нѣсколько обиженнымъ тономъ.

— Позвольте, позвольте! все будетъ въ свое время и въ своемъ мѣстѣ. или, какъ говорятъ г. Кречинскій г. Расплюеву: «погоди, и въ острогѣ посидишь и Владимірки не минувешь!» Но понятно, что намъ до Владимірки нѣтъ ни малѣйшаго дѣла, да теперь и трактъ ужь не тотъ, а дѣло въ томъ, какъ бы дешево и хорошо поѣсть, чтобъ не сказать съ однимъ неизвѣстнымъ авторомъ одного тоже неизвѣстнаго стихотворенія

«Въ животѣ у мужика пусто.

«Дорога пынче и кацута;

«Когда подешевѣютъ овощи,

«Станемъ ѣсть мы все свѣжіе щи!»

Стало бытъ и намъ приходится ѣсть свѣжіе щи только тогда, когда дешевы овощи. Печально! А между тѣмъ ѣсть хорошо во-

все не такъ дорого, какъ объ этомъ думаютъ. Можно съ увѣренностью сказать, не боясь впасть въ ошибку, и конечно не принимая въ расчетъ Плюшкиныхъ, что въ большинствѣ семействъ истребляется провизіи болѣе, чѣмъ бы слѣдовало, а, не смотря на это, столъ у нихъ все таки дуренъ. Дѣло въ томъ, что изъ живыхъ стерлдеи можно сварить такую уху, которую и въ ротъ не возмешь; можно французскіе трюфели превратить въ уголья и они будутъ хуже русскихъ, а ужъ хуже русскихъ трюфелей ничего быть не можетъ; можно котлету отъ пятидесяти рублеваго теленка приготовить такъ, что ее и не разжуешь, и можно дать кусокъ бифштекса (штука недорогая), который будетъ таять во рту, тарелку бульона, за который что въ ротъ, то спасибо и т. д.

Но вы ошибетесь, если вздумаете взять количествомъ провизіи. Относительно супа излишекъ мяса и кореньевъ положительно испортитъ все дѣло; отъ большаго количества кореньевъ онъ запахнетъ латинской кухней, т. е. — аптской, а отъ излишка мяса обратится въ студель. Вотъ приготовленіе бульона по рецепту нѣкаго повара Н. В. Г — ма, помѣщенному въ книгѣ изданной по методѣ г-жи Авдеевой подъ заглавіемъ:

НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА,

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ 1046 ПРАВИЛЪ, СОСТАВЛЕННАЯ РУССКИМЪ
ПОВАРОМЪ Н. В. Г...МЪ.

Вотъ что говоритъ русскій поваръ Г — мъ о приготовленіи бульона: «Вопервыхъ (часть 1, стр. 17), должно изгостовить по обыкновенному бульонъ изъ обрѣзковъ свѣжей говядины, телятины и баранины, и раздробивъ костей 10 ф. бычачьихъ, 7 ф. телччихъ и 3 ф. бараньихъ, палить 20 штофами воды, варить въ продолженіи 5 часовъ, снимая дочиста пѣну, процѣдить сквозь чистую салфетку; въ то же время, во-вторыхъ, дополовины поджаривъ 8 ф. говяжьего сѣжку, небольшую переднюю часть телятины и переднюю же часть баранины, двѣ курицы и одного гуся, — всю эту поджареную провизію опустить въ приготовленный прежде, какъ выше сказано, бульонъ и, прибавивъ туда еще 2 фун. ветчины, варить нѣсколько часовъ сряду; потомъ положить туда же разныхъ чищеныхъ и шинкованныхъ кореньевъ, какъ-то: по 3 корня сельдерея и петрушки, по два корня маркови и рѣпы, небольшой коцапъ капусты, 2 лавровыхъ листика, 4 головки гвоздики, 15 зеренъ перца бѣлаго, нѣсколько мускатнаго цвѣта, немного имбирю и все это еще уварить часа четыре. Когда же вса эта смѣсь хорошо уварится, вынуть мясо, снять жиръ и процѣдить сквозь частую салфетку. Наконецъ, этотъ бульонъ надо варить снова, пока его останется отъ 4 до 3 штофовъ и опять процѣдить. Чтобъ бульонъ былъ свѣтелъ, то во время варки онаго, стоитъ только прибавить ко всему сказанному фунтъ свиного сала.

«Примѣчаніе. Этотъ бульонъ съ пользою можно давать ново-
брачнымъ къ завтраку.»

Каковъ рецептъ! Конечно, если сварить по этому рецепту бульонъ, то онъ обойдется не дешевле рубля тарелка, если взять мало-мальски порядочную провизію, а во вторыхъ, такого бульона къ столу не подаютъ, а имѣется онъ въ столярныхъ заведеніяхъ и извѣстенъ подъ названіемъ *клея*, т. е. такого вещества, которое въ пищу ни въ какомъ случаѣ употребляться не можетъ и не должно, ибо клей самъ по себѣ вовсе непитателенъ.

Изъ этого должно заключить, во первыхъ, что во всемъ нужна пропорція; а во вторыхъ, что всему свое время. Это важнѣйшая сторона экономіи. Если, напр., въ апрѣлѣ, когда давно уже кончились морозы, вы вздумаете ѣсть свѣжую сестрину, то она и дорога и плоха; лѣтомъ еще дороже; осенью заяцъ русакъ и вкусенъ и дешевъ, потому что сытъ и жиренъ, весной же онъ ни куда не годится и дорогъ, потому что рѣдокъ (бѣзьякъ во всякое время года нигуда не годенъ). Что можетъ быть безвкуснѣе раннихъ крошечныхъ циплятъ, а между тѣмъ нѣкоторыми они считаются очень деликатнымъ блюдомъ, вѣроятно потому, что страшно дороги. Далѣе мы будемъ говорить о томъ, что изъ провизіи въ какое время года должно покупать, чтобъ соблюсти экономію въ хозяйствѣ; конечно, въ этомъ случаѣ мы будемъ имѣть въ виду главнымъ образомъ городскихъ жителей, такъ какъ деревенскіе часто должны довольствоваться тѣмъ, что у нихъ подъ руками.

Также должно принять за правило, даже за аксіому, что самая дорогая провизія есть въ тоже время и самая дешевая. Но подъ словомъ дорогой провизія, мы вовсе не разумѣемъ прихотные продукты. Мы говоримъ о предметахъ первой необходимости, каковы, напр. мука, мясо, капуста, огурцы, овоць, рыба (общеупотребительная а не 25 руб. стерляди) и т. д. Если я, напр., купилъ бѣлые грибы положимъ по 60 коп. за фунтъ, а вы по 40, то не думайте, что этимъ вы едѣлали экономію; напротивъ, ваши грибы обошлись вамъ дороже чѣмъ мнѣ; потому что я положу во щи десять, а вы должны положить ихъ двадцать, и при этомъ еще мои щи будутъ вкусны и ароматны, да и самый грибокъ съѣшь съ удовольствіемъ; а отъ вашихъ не будетъ ни того ни другого, а самые грибы будутъ походить на поджареную пробку.

Если вы положите въ кастрюлю 4 фунта мяса (на 6 человекъ) у васъ будетъ и превосходный бульонъ и прекрасная говядина; а положите пять фунтовъ плохаго мяса—получите и супъ плохой и мясо дрянное. Если же положите пять фунтовъ въ горшокъ, то вмѣсто супа у васъ будетъ мутная бурка, а вмѣсто мяса—дыки. Такъ и во всемъ.

Есть еще одно очень важное обстоятельство, способствующее вкусу кушанья и имѣющее также свою экономическую сторону, именно: должно стараться, чтобъ каждое кушанье было подано во время. Биштекъ, напр., изжаренный за полчаса до подачи,

теряетъ половину своего достоинства, необходимо, чтобъ онъ былъ съ пыла; салатъ сдѣланный до обѣда, а не во время его, никуда негодится; согрѣвшіеся соленые огурцы тоже не очень вкусны; теплая зернистая икра на 75% хуже холодной; растаявшее мороженое или желе рѣшительно противны.

Экономическая же сторона заключается въ томъ, что если вы приготовите салатъ сразу и къ обѣду и къ ужину, то за ужиномъ его нельзя будетъ взять въ ротъ и сдѣловательно вы будете вынуждены его бросить; изжаренный по утру картофель къ вечеру превращается въ нѣчто среднее между мыломъ и деревомъ и т. д. А потому должно распорядиться такъ, чтобъ къ ужину (замѣтимъ, что ужинать вообще вредно) оставались только такіе кушанья, которыя хороши и холодныя; къ нимъ преимущественно принадлежатъ всѣ жаренія (кроме бифштекса), заливныя, котлеты, окрошка, винегретъ, и вареная рыба.

Изъ всего вышеозначеннаго можно вывести слѣдующія правила, которыми ни въ какомъ случаѣ пренебрегать не должно:

1) Не должно думать, что увеличенное количество провизіи улучшаетъ кушанье. Во всемъ нужна пропорція.

2) Нужно знать въ какое время года, что удобнѣе и выгоднѣе получать для стола.

3) Кушанье должно подаваться своевременно, и

4) Принять за правило, что самая дорогая, т. е. самая лучшая, провизія, есть въ тоже время самая дешевая.

Сдѣлаемъ нѣсколько общихъ замѣчаній о способахъ варенія и жаренія; послѣднихъ въ одной поварской книжонкѣ насчитывается, кажется, до сорока, но намъ извѣстенъ только одинъ, заключающійся въ томъ, чтобъ сохранить въ жареномъ мясѣ, по возможности, весь сокъ; а чтобъ сохранить сокъ необходимо всякое мясо ставить въ началѣ жаренья на самый сильный огонь.

Цѣль варенія, напротивъ совершенно иная. Цѣль эта: выварить изъ мяса какъ можно болѣе питательныхъ частицъ (мы говоримъ о мясѣ варящемся для бульона и суповъ), а потому мясо кладется въ самую холодную воду, которая постепенно нагревается на слабомъ огнѣ и только послѣ 3—6 часовъ варки доводится до кипѣнія. Если же вареное мясо предназначается для особаго блюда, какъ напр. разварная говядина, то оно прямо опускается въ кипятокъ. Почему это такъ дѣлается, мы скажемъ въ своемъ мѣстѣ, когда будемъ говорить о приготовленіи кушаньевъ. Теперь же сдѣлаемъ нѣсколько замѣчаній о томъ какое мясо, собственно говядина, идетъ для извѣстнаго рода приготовленія и просимъ обратить особенное вниманіе на эти замѣчанія, такъ какъ отъ сорта мяса зависитъ все.

Г-жа Авдеева въ одномъ изъ своихъ знаменитыхъ по части повареннаго искусства сочиненій (К. Авдеева 500 кушаньевъ изд. шестое. С.-П. 1860 г.) говоритъ:

«Самая лучшая часть говядины для супа—грудинна» (стр. 35).

Извѣстно, что говяжья грудина состоитъ изъ жира и хрящей; что мяса въ ней относительно хрящей и жира самое незначительное количество: едва наберется пятая часть; а потому супъ изъ грудинки будетъ представлять слѣдующій видъ: внизу кастрюли вода съ кореньями, а сверху плавающее сало и только; потому что навара отъ сала быть никакого не можетъ. Таже госпожа Авдеева увѣряетъ, что можно сварить супъ изъ *каплуна* (В. Авдеева стр. 33); хотя всѣмъ извѣстно, что подобнаго супа никто никогда не варитъ, кромѣ поваровъ, издающихъ подобныя книжонки, такъ какъ вмѣсто супа выйдетъ тоже жирная бурда съ неприятнымъ запахомъ гречишной муки, которой откармливаютъ каплуновъ.

Мы поименуемъ здѣсь части говядины и скажемъ какая часть для какого блюда преимущественно употребляется, и просимъ обратить хозяекъ на наши замѣчанія особенное вниманіе, ибо, какъ мы сказали, отъ выбора говядины зависитъ вся суть, весь вкусъ кушанья.

Г о в я д и н а.

- 1) Для бульона: огузокъ (середина), щупъ, ссѣкъ, кострець.
- 2) Для шей, похлебокъ, борща: край, огузокъ къ хвосту, грудина (кто охотникъ до жиру), покромка отъ филея.
- 3) Для жарнаго: филей, край.
- 4) Для разварной говядины: кострець, затылокъ отъ филея, огузокъ къ хвосту.
- 5) Для духовой—тѣже части, что и для разварной.
- 6) Для битковъ и рубленныхъ котлетъ можно употреблять всѣ части говядины, исключая оцель жирныхъ и жилистыхъ.
- 7) Для отбивныхъ говяжьихъ котлетъ: край.

При этомъ слѣдуетъ замѣтить, что говядину ни въ какомъ случаѣ не должно вымачивать, ибо отъ этого говядина теряетъ самыя наилучшія свои части, а только окатить ее холодной водой. Въ первомъ случаѣ, то есть при вымачиваньи говядина будетъ безвкусна и супъ не наваренъ, а во второмъ мы получимъ и вкусную говядину и прекрасный супъ, конечно если будемъ придерживаться тѣхъ условій, о которыхъ говорили выше, т. е. если будемъ во всемъ соблюдать пропорцію; та пропорція какая принята нами въ этой книгѣ, рассчитана нами на 6 персонъ. Это тоже слѣдуетъ замѣтить.

Теперь мы хотимъ сказать нѣсколько словъ о выборѣ провизіи и о томъ, какую въ какое время года удобнѣе и выгоднѣе покупать.

В ы б о р ъ п р о в и з і и.

Говядина. Должна быть розоваго цвѣта и имѣть бѣлый жиръ.

Масло. Необходимо чтобъ масло было безъ горечи и безъ посторонняго запаха. Если вы не имѣете возможности имѣть каждый день свѣжее масло, то советуемъ сохранять его въ со-

леною водою на погребѣ и притомъ такъ, чтобы масло не всплыло наверхъ, и было бы погружено все въ воду; для этого должно имѣть особенную кадочку съ деревяннымъ крестомъ, который вставляется въ кадочку довольно туго и опускается по мѣрѣ надобности, надавливая масло и не давая ему всплывать наверхъ.

Грибы. Сухіе бѣлые грибы должны быть сухи, бѣлы, не червивы, что легко увидать, и не имѣть большихъ корней. Средній грибъ (величиною въ серебряный рубль) лучше крупнаго и даже очень мелкаго.

При выборѣ свѣжихъ грибовъ должно обращать вниманіе на корни, которые должны быть тверды и не изъѣдены червями. Если едренъ корень, то и шляпка хороша. Осенній грибъ всегда лучше лѣтняго.

Рыба. Если рыба живая, то чѣмъ она вертливѣе, бойчѣе, тѣмъ лучше: если рыба сонная, то глазъ ея все таки долженъ быть не впалый, а на выкатѣ, подъ жабрами должно быть красно, а не блѣдно: иначе значитъ, что рыба заснула давно, и мясо ея будетъ дрибло, волокнисто, а иногда и совсѣмъ негодно. Мороженая рыба должна быть крѣпка какъ камень, а не талая; цвѣтъ ея долженъ быть въ разрѣзѣ чистый а не темный. Мелкая рыба должна имѣть бѣлую блестящую чешую.

Дичь. Мы говоримъ, главнымъ образомъ, о такъ называемой красной дичи, о той неописанной сладости, которая называется дупиелемъ, бекасомъ, гарнипомъ и вальдшнепомъ. Чѣмъ свѣжѣе эта дичь, тѣмъ мягче ея носъ и ноги; у давно убитой она высыхаютъ; глаза плавиваются и какъ бы соевѣмъ пропадають; кожа на брюшкѣ, подъ крыльями и къ хвосту зеленеетъ. Надо стараться выбирать дичь жирную и не разбитую, а потому лучше покупать уже ошпапаную дичь, которую въ Москваѣ можно легко достать въ Охотномъ ряду. Тоже самое можно сказать и объ остальной дичи, между которой первое мѣсто занимають, конечно, рабчики. О способахъ жаренья дичи мы будемъ говорить особливо, въ отдѣлѣ кушанья.

Зелень. Всякая зелень должна быть зелена, едрена, безъ гнилыхъ и вялыхъ листьевъ. Фасоль и гороховые стручки не должны имѣть на себѣ крапинокъ. Цвѣтную капусту должно выбирать бѣлую, какъ матовое серебро, не загнившую, *сливную*, т. е. чтобы отростки ея не желтели, а представляли бы одну сплошную какъ бы единую массу. Кочны простой капусты должны быть бѣлы, крѣпки и тяжелы, а не проковы. Огурцы должны быть зеленаго цвѣта, крѣпки и безъ патонъ. Картофель нужно выбирать чистый, не паршивый; при изломѣ онъ долженъ легко ломаться и быть желтаго цвѣта, какъ бы походя на линовый медъ, т. е. изломъ его долженъ быть шероховатый а не гладкій.

Но при этомъ мы должны замѣтить, что научиться по лянжкѣ выбору провизіи дѣло почти невозможное; поэтому, мы ограни-

чились только самым главнымъ, снова напоминая, что самая дорогая (лучшая) провизія есть въ тоже время самая дешевая.

Наиболѣе выгодная покупка провизіи.

ГАСТРОНОМИЧЕСКІЙ КАЛЕНДАРЬ.

Прежде всего, замѣтите, читатели, что мы дѣлаемъ эти замѣчанія главнымъ образомъ для жителей Москвы. Жители провинціальныхъ городовъ и деревни находятся въ исключительныхъ условіяхъ, и было бы трудно, а пожалуй невозможно, опредѣлить съ точностью, что и въ какое время для нихъ наиболѣе выгодно покупать, такъ какъ наша матушка — Русь растянулась на такое безконечное пространство, что есть такіе города, отъ которыхъ, по выраженію незабвеннаго Сквозника — Дмухановскаго, «хоть сколько времени скачи, ни до какого государства не доскачешь». Начинаемъ:

Говядина. Можно имѣть во всякое время года, но лучшую и дешевую все таки съ Успеньяго дня до Великаго поста. Въ Великій постъ говядина, особенно филей, дороже.

Телятина. Лучшая и дешевая привозится къ Святой педѣлѣ, потомъ къ Петрову дню и къ Успенію.

Дичь. — Главный привозъ рябчиковъ и тетеревей начинается съ установившагося зимняго пути до ростоцели; но на Святой и до мая можно имѣть превосходно сохращенную дичь; что же касается дупелей, то ихъ надо покупать съ Успенія до конца сентября, не ранѣе и не позднѣе. Бекасы и гаршнепы начинаютъ ширѣть съ сентября до заморозковъ.

Каплуны. Появляются съ конца августа и идутъ вплоть до весны; къ веснѣ же зарываються въ ледь.

Баранина. Русская (лучшая) баранина преимущественно хороша съ половины іюля до сентября.

Свинина. Парную, т. е. самую лучшую, свинину можно (въ Москвѣ) имѣть во всякое время года, почти по одной и той же цѣнѣ; сосиски, и ветчина также продаются въ продолженіе всего года.

Рыба. Живую рыбу, исключая налимовъ, ловъ которыхъ начинается съ половины сентября и продолжается до весны, можно имѣть во всякое время года. Кто любитъ щуку, тотъ долженъ ѣсть ее въ полную воду, когда щука, по выраженію охотниковъ, въ голубомъ перѣ. Мороженную рыбу начинаютъ подвозить по зимнему пути и особенно къ масляной.

Грибы. Лучшие, особенно бѣлые грибы, начинаютъ появляться болѣею частью со второй половины августа и идутъ до заморозковъ. По этому любителя грибовъ должны обращать вниманіе на время года.

Тампиконы. Можно имѣть всегда, потому что разведеніе ихъ идетъ очень успѣшно.

Зелень и овощи. Можно имѣть почти во весь годъ, но разница въ цѣнѣ огромная. Весной за фунтъ фасоля можно заплатить рубль и два за фунтъ, а лѣтомъ пять копѣекъ. Мѣра огурцовъ въ іюль и августѣ стоитъ иногда копѣекъ 10 — 15, а въ февралѣ за одинъ огурецъ съ вастъ возьмутъ рубль и полтора и т. д.

Относительно закусокъ можно сдѣлать слѣдующія замѣчанія:

Мини появляются съ конца августа.

Семга (настоящая, а не лососина) съ ноября.

Икра (паюсная) привозится въ февралѣ и мартѣ; зернистая въ октябрь.

Сырз и колбасы (итальянскіе) съ открытіемъ навигаціи.

Сельди — тоже съ открытія навигаціи.

Устрицы получаютъ весной и осенью.

Заготовленіе провизіи въ прокъ и сохраненіе оной.

Сохраненіе грибовъ. Очистите грибы какъ слѣдуетъ (совѣтуемъ избѣгать червивыхъ, дряблыхъ и придерживать бѣлыхъ), переложите ихъ, откиньте ихъ на рѣшето и дайте обсохнуть; потомъ положите въ кастрюлю, посолите и поставьте на огонь, на которомъ держите приблизительно около полчаса, пока грибы дадутъ свой сокъ. Послѣ этого раскладывайте грибы въ стекляныя широкогордыя бутылки, изъ подъ трюфелей, каперсовъ, оливокъ... Надо укладывать плотно, но не мить грибовъ; крупные можно разрѣзывать на двое, даже на четверо. Но безъ всякаго сомнѣнія какъ плотно вы не уложите грибы между ними все таки будутъ находиться пустыя пространства, наполненыя воздухомъ, который необходимо вытѣснить, такъ какъ отъ присутствія воздуха грибы непременно испортятся, — а для этого поступите слѣдующимъ образомъ: наполненные грибами бутылки поставьте въ кастрюлю, налитую до половины водой, переложивъ оныя, чтобъ не разбилась, соломой. Эту кастрюлю поставьте на плиту и доведите воду до кипѣнія. Теплота вытѣснитъ воздухъ изъ банокъ. Предварительно вы должны заготовить пробки, куски бычачьяго или какого другаго пузыря и растопить смолу. Затѣмъ, когда вода хорошенько вскипитъ, закупорьте бутылки, не вынимая однако оныя изъ горячей воды; выньте ихъ, положите на нихъ пузырь, затяните горлышки веревкой и засмолите. Приготовленные такимъ образомъ грибы вынесите въ холодное мѣсто и храните для употребленія; приготовленіе же подобныхъ грибовъ очень просто, именно: выложите грибы въ кастрюлю, влейте стаканъ густыхъ хорошихъ сливокъ (подразумѣвается, что бутылки фунтовныя) и прокипятите грибы раза два — три: грибы готовы. Можете, если любите, положить лавроваго листа и горошчатого

перцу, но вообще мы советуем избѣгать излишняго употребленія пряностей, которыя по нашему мнѣнію, только портятъ дѣло. Вотъ какъ просто приготовленіе въ прокъ грибовъ, продукта, какъ извѣстно, чрезвычайно нѣжнаго, слабаго, подверженнаго скорой порчѣ и быстрому разрушенію, что весьма естественно, такъ какъ главная составная часть грибовъ—бѣлковина или попросту *бллокъ*, въ чѣмъ вы можете удостовѣриться, обратившись къ химіи, — наукѣ, какъ извѣстно каждому образованному человѣку, весьма основательной и точной.

Сохраненіе зелени. Зеленый горошекъ. Его можно сохранять въ двухъ видахъ: въ стручьяхъ (лопатки) и въ зернахъ. Фасоль слѣдуетъ шинковать какъ она обыкновенно шинкуется для стола; вскипятить $\frac{1}{2}$ ведра воды, прибавя 2 ложки соли и 1 золот. селитры; положить шинкованную фасоль въ кипятокъ, дать вскипѣть одинъ разъ, откинуть на рѣшето, чтобъ стекла вода, поставить на ночь въ печь въ рѣшетѣ, высушить и сохранять. Точно также поступаютъ и съ горошкомъ, который слѣдуетъ хранить въ сухомъ мѣстѣ.

О в о щ и.

Спаржа. Обдать спаржу кипяткомъ, откинуть на рѣшето, опустить толстые концы въ холодную воду; потомъ уложить спаржу слоями въ горшокъ, пересыпая каждый слой солью, толченымъ перцемъ, гвоздикомъ, корицею и ломтями лимона; залить смѣсью изъ равныхъ частей уксуса и воды и закупорить. Передъ употребленіемъ вскипятить разъ въ чистой подѣ. Также можно сохранять спаржу, предварительно очистивъ оную отъ кожи и укладывая въ простыя не широкія, но высокія банки. Въ послѣднемъ случаѣ необходимо какъ и при сохраненіи грибовъ, чтобъ не было доступа воздуха.

Артишоки. Отъ нихъ сохраняютъ одни лишь донышки.

Цикорій. Для того, чтобъ сохранить цикорій слѣдуетъ обобрать зеленые листья, оставить одну середину, опустить въ кипятокъ, дать вскипѣть нѣсколько разъ, а потомъ откинуть на рѣшето. Положить въ горшокъ слой цикорію, слой соли и т. д. пока горшокъ не наполнится. Умять, насыпать слой соли толщиной въ чалець, залить растопленнымъ масломъ и хранить для употребленія въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ бы не мерзло.

Разные коренья. Морковь, порей, петрушка, сельдерей, рѣпа, пастернакъ, земляная груша сохраняются въ подвалѣ или въ сухомъ тепломъ погребѣ, зарытыя въ песокъ. Коренья укладываются рядами, засыпая каждый рядъ сухимъ пескомъ. Послѣдній слой долженъ быть толще предыдущихъ.

Рѣпа. Очистить рѣпу, и класть ее рядами въ кадку, пересыпая солью, покрыть кружкомъ и поставить въ сухой погребъ.

Картофель, свекла, морковь. Положи картофель на слой углей и закрой его такимъ же слоемъ, потомъ опять положи картофель, а на него уголья и т. д. Такимъ образомъ картофель можетъ быть сберегаемъ цѣлый годъ. Способъ этотъ пригоденъ также для свеклы и моркови.

Картофель можно сберегать и инымъ образомъ. Снявъ кожу, нарежь картофель тоненькими ломтиками, положи на рѣшето и послѣ обѣда поставь въ печь до другаго дня; если картофель не высохнетъ, то поставь его въ другой разъ. Когда же онъ совершенно высохнетъ высыпай его въ мѣшокъ и храни въ сухомъ мѣстѣ. При употребленіи налить холодною водою и варить на легкомъ огнѣ. Этотъ способъ сохраненія даже лучше перваго.

Сыжая капуста. Спустивъ съ кочней верхніе листы, вышинкуй капусту довольно крупно, потомъ обдай кипяткомъ и дай стоять часъ, затѣмъ откинь на рѣшето, чтобы стекла вода. Когда вся вода стечетъ, разровняй капусту по рѣшету (накладывать ее должно не толсто, а такъ, чтобы слой былъ пальца въ два толщиною) поставь въ печь въ вольный духъ; когда капуста высохнетъ, сложи въ банки или въ бумажные картузы и храни въ сухомъ мѣстѣ.

Кислая сушеная капуста. Разложи въ вольный духъ капусту на рѣшета слоями пальца въ два толщиною, дай совершенно стечь рассолу, поставь въ печь, въ вольный духъ, и хорошо высушивъ, сложи въ картузы или банки. Такимъ образомъ можно приготовить всѣ поваренныя травы и корни.

Шарлотъ. Очисти лукъ, сложи въ горшокъ, налей воды и поставь въ вольный духъ; вечеромъ вынь, откинь на рѣшето, разложи въ банки и облей слѣдующимъ рассоломъ: возьми поровну уксусу и воды, прибавь соли, лавроваго листа, гвоздики, перцу и вскипяти; банки завяжи и снеси на погребъ.

Щавель. Перебери, вымой въ водѣ, отожми хорошенько, сложи въ кадку, налей соленой воды, закрой брускомъ, придави камнемъ и поставь на погребъ. Также готовится шпинатъ.

Турецкіе бобы. Перебери, вымой, прокипяти въ рассолѣ раза три, откуда, разложи въ банки и вынеси на погребъ.

Кислая капуста. Сними верхніе листы, вырѣжь качерыжки, остальное изруби, посоли по вкусу, положи анису, укропнаго семени и тмвну; набей этою капустою чистую кадку, заложь капустными листьями и брускомъ и навали камень. Если погода теплая, то кадку поставь на погребъ, пока не закиснетъ капуста; если же погода холодная, то оставь кадку въ теплѣ, чтобы капуста закисла. Точно также готовится шинкованная капуста, съ тою только разницею, что ее не рубятъ, а шинкуютъ, для чего выбираютъ тугіе кочны.

С о х р а н е н і е п л о д о в ъ .

Плоды съ сѣмянами сохраняются въ сухомъ тепломъ подвалѣ; въ противномъ же случаѣ, если подвалъ сыръ, то плоды могутъ легко загнить. Что касается плодовъ съ косточками, то весьма немногіе изъ нихъ могутъ быть сохраняемы.

Яблоки и груши. Въ подвалѣ, въ которомъ сораняютъ яблоки и груши, надобно имѣть достаточно половъ, на которыхъ плоды укладываются такимъ образомъ, чтобъ они не касались другъ друга. Если плоды уложены такимъ образомъ, надо осматривать ихъ по временамъ, чтобъ отбирать тѣ, которые начинаютъ портиться, ибо послѣдніе могутъ легко произвести гнилость въ остальныхъ.

Если нельзя устроить половъ, то можно уложить плоды рядами на сухой соломѣ, перекладывая каждый рядъ соломой же. И въ этомъ случаѣ необходимо осматривать ряды, чтобъ отъ испортившихся плодовъ не загнили остальные.

Если нужно сохранить значительное количество плодовъ, и нельзя ихъ защитить отъ вліянія холода, то плоды складываются въ большія кучи въ сухомъ мѣстѣ. Наружные ряды погибнутъ отъ вліянія воздуха и холода и образуютъ слой, который защититъ остальные ряды отъ этихъ двухъ началъ разрушенія.

Персики. Можно сохранять персики, если не совершенно свѣжими, то покрайней мѣрѣ довольно хорошими, обмакивая ихъ въ чуть теплый растопленный воскъ, что бы образовался на нихъ родъ коры, и укладывая въ свѣжемъ, прохладномъ мѣстѣ.

Виноградъ. 1. Дай винограду обсохнуть и старайся собрать его въ сухое время; осмотри гроздья, отрѣзывая ножницами испорченныя ягоды или плотно лежащія одна около другой. Сдѣлавъ это, панижи гроздья на нитку и колѣсъ или на гвоздья, вбитыя въ потолокъ, или на натянутыя веревки; надо замѣтить, что гроздья вѣшаютъ вѣтками внизъ, что бы ягоды висѣли на оборотъ, иначе онѣ будутъ жать одна другую.

2. Перебравши виноградъ, какъ сказано выше, насыпь въ боченокъ слой сухихъ отрубей, положи на оный слой винограда, такъ что бы кисти не дотрагивались одна другой; засыпь ихъ снова отрубями и опять положи слой винограда, поступаая такимъ образомъ, до тѣхъ поръ, пока не наполнится весь боченокъ; послѣдній слой отрубей долженъ быть, также какъ и первый, толще остальныхъ. Наполнивъ боченокъ, закупорь его какъ можно лучше и храни въ прохладномъ мѣстѣ; кромѣ отрубей можно употреблять сухое просо или сухіе деревянные опилки.

Смородина. Сохраняется точно также, какъ виноградъ.

Дыни. Они сохраняются въ ящикахъ, наполненныхъ золою, въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ; дыни, которыя предназначаются для сохраненія, должны быть собраны за сутки до укладки въ ящики и быть не совсѣмъ зрѣлыми.

Арбузы. Сохраняются также какъ дыни.

Можно также, хотя это уже совершенная роскошь и прихоть, сохранять свѣжими разныя ягоды: малину, вишню, клубнику, морошку и т. п.

Сохраненіе и приготовленіе въ прокъ мяса и рыбы.

Солонина. Надѣмся, повторяемъ мы вслѣдъ за авторомъ той самой хорошей книжки, о которой мы уже не разъ говорили, и которая учить ѣсть здорово, вкусно и дешево, — надѣмся, милостивые государи и государыни, что вы не прочь скушать хорошенькій кусочекъ солонины, хоть бы на пр. подъ хрѣномъ. Мы не только надѣмся, но даже вполне убѣждены въ этомъ, но дѣло въ томъ, смѣемъ васъ увѣрить, что въ продажѣ дѣйствительно хорошей солонины не существуетъ, а происходитъ это вслѣдствіе вотъ какихъ обстоятельствъ: торговцы заготавливаютъ солонину съ осени, когда бываетъ большой пригонъ скота и говядина, слѣдовательно, дешева, — заготавливаютъ они солонину на весь годъ, а починаютъ чапы на Святой недѣлѣ. Естественно что торговцы для приготовления солонины должны употребить болѣе соли и селитры, иначе мясо скоро испортится; но за то солонина дѣлается жестка, солона, и суха, ибо, лежа долго въ рассолѣ, вымокаетъ, утрачиваетъ самую существенную часть — сокъ. Хорошая солонина должна заготавливаться не болѣе какъ мѣсяца на два, во время которыхъ можно приготовить другую кадочку.

Самое приготовленіе солонины очень просто.

Главное дѣло должно обратить вниманіе на выборъ мяса и не жалѣть лишней копѣйки на фунтъ; пожалѣете — и все дѣло испортите. Лучшія части для солонины есть, конечно, филей, край, кострець и огузокъ къ хвосту, а не середина огузка, которая суха. Промывъ куски мяса (куски чѣмъ больше тѣмъ лучше), и отскобливъ съ костей пожомъ кровь, натирайте ихъ солью съ селитрой (на два пуда говядины достаточно 5 — 6 фунтовъ соли и 5 — 6 зол. селитры). Селитру надо тщательно истереть въ порошокъ и какъ можно лучше перемѣшать съ солью. Затѣмъ кладите говядину рядомъ и плотно въ кадочку; сверхъ перваго ряда кладите второй и т. д. Когда все это сдѣлаете, т. е. когда уложите въ кадочку всю говядину, дайте мясу постоять въ комнатѣ часовъ 10 — 12, а потомъ вынесите въ погребъ. Дней черезъ двадцать солонина будетъ готова. Само собою разумѣется, что куски должны быть соразмѣрны вашему семейству: въ пять, де-

сять и болѣе фунтовъ, и, какъ мы сказали, большой кусокъ всегда сочнѣе; приготовленная такимъ образомъ солонина превосходна не только горячая, но и холодная съ хрѣномъ.

Ветчина. Ветчину сначала солятъ также какъ солонину, съ тою только разницею, что въ ветчину никогда не кладутъ духовъ, и посоливши, перекалываютъ верхніе окорока внизъ, а нижніе наверхъ, перетирая при этомъ каждый окорокъ рассоломъ, какой окажется въ кадкѣ; переложить такимъ образомъ нужно раза три, потомъ наложить кружокъ съ камнемъ и поставить нѣ прохладномъ мѣстѣ. Когда ветчина просолится, ее очищаютъ отъ соли и вывѣшиваютъ на чердакъ, гдѣ свободно продувается вѣтеръ. Такая ветчина называется провѣсной. О копченіи ветчины мы не станемъ говорить, ибо для этого необходимы коптильни, устройство которыхъ не для всѣхъ возможно и не вездѣ удобно.

Языки. Можно класть для солки вмѣстѣ съ солоненой, или же поступать слѣдующимъ образомъ: посолить языки въ муравленномъ горшкѣ, закрыть кружкомъ, наложить камень, поставить такъ на трое сутокъ; потомъ сдѣлать слабый растворъ, вскипятить и вылить его на языки.

Полотки. Гуси и индюки. — Распластайте гусей или индюковъ по хребту на двѣ половины, натрите ихъ хорошенько солью съ селитрой и положите въ кадочку или корчагу; дней черезъ десять будете имѣть превосходный продуктъ для стола. Приготовление этихъ полотковъ очень просто: сварите и подавайте къ обѣду съ хрѣномъ, какъ солонину. Нѣкоторые любители коптятъ полотки, но это не особенно хорошо и притомъ же копченые полотки идутъ только для закуски.

Гуси въ уксусѣ. Разбейте гусей на части, сварите ихъ въ уксусѣ съ солью и оставьте такъ на сутки; потомъ выньте гусей, уложите ихъ въ горшокъ, а уксусъ скипайте съ перцемъ, гвоздикомъ и лавровымъ листомъ и вылейте на гусей; дайте остынуть, завяжите и отнесите на погребъ.

Прозрѣлая говядина. Возьми сколько хочешь говядины, снимите съ костей, нарежьте длинными кусочками и облейте горячимъ рассоломъ, взявъ на ведро воды $\frac{1}{4}$ фунта соли; вынесите въ прохладное мѣсто, дайте постоять сутки, выньте говядину изъ рассола, наложите на веревочки и повѣсьте въ прохладномъ мѣстѣ. Когда куски говядины высохнутъ, отнесите ихъ въ сухое и прохладное мѣсто.

Гусиныя печенки. Вынувъ печенки изъ убитыхъ гусей, положите ихъ въ холодную воду; дайте вымокнуть, выньте ихъ и положите въ парное молоко, перемойте, разрежьте на куски, приправьте солью и перцемъ, обваляйте въ мукѣ и обжарьте въ маслѣ, не переворачивая; потомъ положите печенки въ муравленный горшокъ и держите въ погребѣ. Употребляются для пастетовъ или для соуса.

Дупеля и бекасы. Если вы, мой читатель, охотникъ, и у васъ за употребленіемъ остается еще дичь, именно дупеля и бекасы, которые необходимо должны быть жирны, ибо худые и тощие не

годятся, то распластайте ихъ, выньте со вздохомъ внутренности, натрите, какъ сказано выше, солью съ селитрой, положите въ банку дня на три или четыре, а потомъ прокоптите слѣдующимъ образомъ: положите на шестокъ русской печи можжевельнику, т. е. не можжевельныхъ ягодъ, а самыхъ прутьевъ, и жгите этотъ можжевельникъ понемногу; въ самой жъ трубѣ повѣсьте хоть на палецъ просолившихся дупчелей и бекасовъ, обернувъ предварительно каждого въ бумагу, промасленную свѣжимъ коровимъ масломъ. Въ бумагу слѣдуетъ завертывать для того, чтобъ полотки не почернѣли и не имѣли бы слишкомъ ужъ сильного запаха дыма. Копченье должно продолжаться часовъ 10 — 12, чѣмъ медленнѣе, тѣмъ лучше. Дупчелиные полотки составляютъ довольно вкусную и притомъ же рѣдкую закуску къ водкѣ.

Рябички, тетерева, куропатки. Московскіе и петербургскіе торговцы сохраняютъ эту дичь на лѣто очень просто: въ концѣ зимы, когда подвозятся самые лучшіе, т. е. сибирскіе тетерева и рябички, отбираютъ изъ нихъ самыхъ полныхъ, чистыхъ перомъ, неразбитыхъ, укладываютъ тѣсно въ желѣзные котлы, накрываютъ эти котлы крышками, зарываютъ въ ледъ на погребу, и не смотря на то, что птица и безъ того мерзлая, замараживаютъ ее еще селенъе, т. е. обсыпаютъ котлы солью и завертываютъ какъ формы съ мороженымъ. Такимъ образомъ сохраняемая дичь остается свѣжею до слѣдующей зимы, т. е. до подвоза новой дичи. Это самый лучший способъ храненія дичи.

Индѣйки, гуси, утки. Этихъ птицъ тоже подъ конецъ зимы хорошо замороженныхъ окунаютъ въ воду и выставляютъ на дворъ, чтобъ вода замерзла. Такой пріемъ повторяется до тѣхъ поръ, пока кругомъ всей птицы образуется довольно толстая кора; послѣ чего живность выносятъ, въ погребъ и зарываютъ въ ледъ или въ снѣгъ до востребованія. Хорошо также, уложивъ живность въ вадопку, залить оную молокомъ и крѣпко заморозить, а потомъ зарыть на погребѣ въ ледъ.

Маринованныя куропатки, утки, гуси и пр. Изжарьте но не пережаривайте птицу; разрѣжьте ее на куски произвольной величины, лучше на такіе, какіе подаются къ обѣду и уложите въ стеклянныя банки. Банки советуемъ брать небольшія, а соответствующія вашей семьѣ или кружку вашихъ знакомыхъ, такъ чтобъ банна была достаточна на одну, много на двѣ подачи. Потомъ возьмите хорошаго уксуса, — советуемъ покупать финляндскій, который и хорошъ и не дорогъ, — вскипятите его раза три, четыре съ прибавкою трехъ—четырехъ листовъ (на банку) лаврового дерева, пяти—шести гвоздикъ, 20—30 зеренъ черного горошчатого перца и столовой ложки соли. Когда изжаренная птица остынетъ, залейте ее вышеозначеннымъ, тоже холоднымъ, уксусомъ, накройте банки промасленными (коровьемъ или прованскимъ масломъ) бумажными кружками, сверхъ которыхъ наложите размоченный коровій пузырь, затяните веревкой и отнесите для сохраненія въ холодное мѣсто—

въ подвалъ или погребъ. Банки слѣдуетъ наливать какъ можно полнѣе, равно и мясо должно укладываться какъ можно болѣе плотно. Приготовленные такимъ образомъ жирные осенніе чирята — превосходны какъ закуска.

Сохраненіе сѣжей сырой говядины. Уложи нѣсколько кусковъ говядины въ жестяныя коробочки, залей увареннымъ бульономъ (нужно, чтобъ бульонъ былъ почти такъ густъ, какъ жидкій кисель); припаяй крышки и поставь коробки въ песокъ, который нагрѣвай въ теченіе двухъ часовъ до 108° ; потомъ вынь коробки и сдѣлай на одной изъ сторонъ отверстіе, которое черезъ нѣсколько минутъ заливается оловомъ, и операція кончена.

Яйца. Ихъ сохраняютъ довольно долгое время въ просѣянной золѣ, но еще лучше укладывать ихъ въ новый горшокъ и заливать растопленнымъ барашемъ жиромъ. Можно также класть ихъ въ известковую воду, и когда они покроются известью, вынуть и дать обсохнуть; нужно держать ихъ въ сухомъ мѣстѣ и предохранять отъ дѣйствія воздуха.

Рыба.

Заливная осетрина. Сварите осетрину до снѣлости, снимите съ нея кожу и оберите кости съ хрящами; послѣ этого изрѣжьте рыбу ломтями и уложите плотно въ широкія, низкія банки. Величина банокъ должна соответствовать семейству, на одну, на двѣ подачи, не болѣе. Кожу, кости, хрящи, съ прибавкой ершей или судака, варите въ томъ же отварѣ, въ которомъ варились осетрина; прибавьте также въ этотъ отваръ хорошаго уксуса (на десять стакановъ воды одинъ стаканъ уксусу). Уксусъ подливается тогда, когда осетрина уже сварилась и вылита; можно въ это желе, во время его варенія, прибавить два—три лавровыхъ листа, педры (желтой кожицы) тѣсно срѣзанной съ лимона и горошчатого перцу. Само собою разумѣется, что соль кладется по вкусу во время варки осетрины. Все это т. е. кости, хрящи и мясная рыба, разваривается въ дрызгъ, процеживается сквозь чистую салфетку и оттягивается яичными бѣлками или паюсной икрой. Чтобъ желе было лучше и крѣпче, во время варки слѣдуетъ прибавить на десять стакановъ золотниковъ шесть осетринаго клея. Оттяжка икрой производится слѣдующимъ образомъ: икру должно хорошенько истолочь въ деревянной или каменной ступкѣ и положить въ процеженное желе, которое слѣдуетъ поставить на слабый огонь — плиту или таганъ, — и довести до кипѣнія; потомъ дать отстояться, вновь пропустить сквозь салфетку, и когда остынетъ, заливать имъ банки съ осетриной. Сверхъ всего этого, когда все окрѣпнетъ, полить немного распущеннаго коровьяго или прованскаго масла, такъ чтобъ масло закрыло поверхность банки, которую должно заливать желемъ какъ можно полнѣе. Въ заключеніе всего за-

вязать бумагой и пузыремъ, какъ показано выше, вынести на погребъ, зарыть въ свѣгъ и хранить для употребленія. Будучи приготовлена такимъ образомъ осетрина, сохраняется свѣжею цѣлою лѣто и доставляетъ превосходное кушанье. Также можно приготовить свѣжую бѣлугу, судаковъ и т. д. Советуемъ только судака выштрошить, вымыть, но не счищать съ него шелуху, ибо послѣдняя придаетъ крѣпость желе, потому что есть ничто иное какъ клей или по крайней мѣрѣ содержитъ въ себѣ много клея.

Маринованные судаки. Можно также мариновать судаковъ, стерлядей и т. д. но это уже не то, хотя и не дурно въ своемъ родѣ для закуски. Сымите съ судака кожу, распластавъ его вдоль на двѣ части, отымите кости, разрѣжьте на куски, которые, обмакнувъ въ сбитое яйцо и посоливъ, заваляйте въ сухаряхъ и поджарьте на сковородѣ въ коровьемъ или прованскомъ маслѣ, послѣ этого уложите въ банки, налейте киплячимъ съ лавровымъ листомъ, перцемъ и гвоздичой уксусомъ и держите на холоду въ погребѣ.

Соленая осетрина, бѣлуга и севрюга. Отганывъ рыбу, выпотрошить, снять слизь, нарѣзать звѣньями, вымыть въ холодной водѣ, дать ей стечь, а потомъ вытереть куски. На 20 фунт. соли положи $\frac{1}{4}$ фунт. селитры, смѣшай. Приготовленною солью патирай каждое звѣно рыбы и укладывая въ вадошки слоями, усыпавъ дно солью и положи на оную слой хмѣлю. Когда наложивъ половину карочки, то насыпь еще слой хмѣлю, и продолжай укладывать, пока посудина будетъ полна, а сверху насыпь слой хмѣлю потолще, закрой кружкомъ, наложи камень, держи въ холодномъ мѣстѣ, а весною и лѣтомъ на льду. Головианы должно солить въ особенныхъ посудинахъ.

Соленые судаки, щуки, сими и др. При солениі шукъ, судаковъ, сигаевъ и другой крупной рыбы должно наблюдать слѣдующее: распоровъ брюхо, выпотрошить, но не распластывать и чешую не снимать. Потомъ посоливъ положить въ чистую кадку, дно которой посыпать сначала солью, наложивъ полную кадку, закрой оную кругомъ, наложи гнетъ и поставь кадку въ холодномъ мѣстѣ, а лѣтомъ заруби въ ледъ. Соль лучше употреблять не поваренную, а бузупъ, который слѣдуетъ промыть въ холодной водѣ, высушить и истолочь. На пудъ рыбы соли должно класть два съ половиной фунта; селитры примѣшивать не слѣдуетъ.

Маринованные угри и налимы. Выпотрошить рыбу, нарѣзать кусками, обжарить въ маслѣ, остудить. Вымазать чистый боченокъ прованскимъ масломъ, заложить дно душистыми травами и пряностями; положить на нихъ рядъ рыбы и снова закрыть травами и пряностями, потомъ опять рядъ рыбы, рядъ травъ и т. д., пока не наполнится боченокъ; закрыть травами же и пряностями залить какъ можно поднѣе уксусомъ съ масломъ, закупорить, поставить боченокъ въ сухое и холодное мѣсто и въ теченіе недѣли ежедневно боченокъ встряхивать.

Сливъ съ угрей снять солью.

Балыки и провальская рыба. Вырѣжь у осетровъ изъ сливы толстыя кѣста, пересыпь солью съ селитрой, накрой кружкомъ и наложь камень; черезъ три дня переложи нижніе куски вверхъ, а верхніе внизъ, перетирая при этомъ рассоломъ, какой окажется въ кадкѣ. Когда балыки просолятся, очисти соль, повѣсь на воздухъ, а потомъ прокони.

Провесная рыба не коптится.

Различное соленье.

Соленые огурцы. Перебравъ огурцы, чтобы не было въ нихъ порченыхъ, перемыть и сложить въ кадки или боченки, перекладывая душистыми травами: укропомъ, чабромъ, эстрагономъ и смородинымъ листомъ, прибавляя если угодно чесноку, (что, между нами, очень вкусно). Потомъ приготовить рассоль, рассчитывая по 1½ фунта соли на шѣру огурцовъ, вскипятить, остудить и налить онымъ огурцы. Впрочемъ, рассоль можно и не кипятить, а палить сырымъ. Если огурцы посолены въ боченкахъ, то ихъ закупориваютъ, а если въ кадкахъ, то кладутъ сверху кружки, а на нихъ гнетъ.

Огурцы въ тыквѣ. Вырѣзанъ у сырыхъ тыквъ сверху кружочки, вычисти изъ оныхъ мякоть; потомъ, отобравъ небольшихъ зеленыхъ огурцовъ безъ пятенъ, накладывай оныя въ тыквы, въ которые положи немного тыквеннаго мяса, эстрагона, чабру и укропа; закрывъ тыкву вырѣзанными кружками, свяжи ихъ толенькою бичевкою крестъ на крестъ и клади въ кадку, засыпая каждый рядъ тыквъ огурцами, въ середину положи свѣжихъ лимоновъ и закрывъ травю положи сверху кружки и поставь на ледъ. Взять хорошей колодезной воды, рассоли ее такъ, какъ обыкновенно солятъ огурцы; дай стоять рассолу два часа, и палей имъ сквозь сито кадку. Когда тыквы наполнятся и на верху покажется рассоль, положи кружки съ гнетомъ, такъ чтобы рассоль былъ сверху этихъ кружковъ, которые обтирай два раза каждую недѣлю. Кадки должны всегда находиться во льду.

Какъ солить огурцы безъ воды. Перемынь 600 шт. хорошихъ безъ пятенъ огурцовъ, дай съ нихъ стечь водѣ; потомъ перемишь 500 шт. огурцовъ похуже, положи ихъ въ кадку и руби ихъ сѣчкой какъ капусту; затѣмъ посоли изрубленные огурцы 3 фунт. соли. Приготовивъ чистую дубовую кадку по количеству огурцовъ, въ которой должно быть верхнее и нижнее дно, клади въ нее огурцы плотнѣе; когда накладешь рядъ, засыпай рублеными огурцами, такъ чтобы этого ряда не было видно и посыпь мелкимъ укропомъ и эстрагономъ, поступая такимъ образомъ до самаго верхняго кружка, сверху закрой укропомъ, эстрагономъ, смородинымъ листомъ и закупорь кадку плотнѣе обручной травой.

Затѣмъ просверливъ въ среднѣмъ отверстіе влей въ кадку оставшіяся отъ изрубленныхъ огурцовъ рассоль и засмоли, конечно сначала закупоривъ.

Маленькіе огурчики въ уксусъ. Перемойте хорошенько маленькіе огурчики, отбросьте испорченные, положите въ чистую простыню или скатерть, перебросьте солью и перетрясите. послѣ этого насыпайте въ банки, перекладывая эстрагономъ. Кто любитъ, можетъ въ баночку, фунта на два, положить по одному стручку зеленого перца, который придастъ, хотя острый, но пріятный вкусъ, и заливайте вскипяченнымъ съ одною лишь солью и уксусомъ рассоломъ. Уксусъ, конечно долженъ быть крѣпкій. Мы совѣтуемъ употреблять англійскій, который стоитъ отъ 1 р. 30 до 3 руб. сер. за ведро.

Ликюмъ. Для ликюлей употребляются почти всѣ корнеплодные и стручковые овощи, какъ-то: цвѣтнал капуста, морковь, рѣпа, гороховыя стручки, свѣжяя фасоль, спаржа, лукъ шарлотъ (это одна изъ лучшихъ вещей), донышки артишоковъ, кукуруза, помидоры и даже чеснокъ и стручковый перецъ. Эти два послѣднія произведенія природы очень хороши, но только для охотника. Всѣ овощи приготовленные для ликюлей должны быть отборныя и сначала ихъ должно отварить въ хорошо посоленной водѣ, и затѣмъ откинуть на рѣшето, уложить въ банки и залить вскипяченнымъ съ солью уксусомъ. Затѣмъ закупорить банки, завязать пузырьки и составить на погребѣ. Вотъ и всѣ приготовленіе, какъ видимъ самое нехитрое. Но дело въ томъ, чтобъ всѣ овощи не были переварены, а также и не были сыры. Поэтому необходимо каждую овощъ варить отдѣльно, ибо одна, какъ напримѣръ, спаржа, фасоль, горохъ поспѣваютъ въ 10—15 минутъ; а другія — кукуруза, напримѣръ, не поспѣетъ и въ часъ, сухая фасоль (бобы) тоже потребуетъ продолжительной варки. Въ этомъ послѣднемъ условіи и заключается вся трудность; однимъ словомъ, необходимо вниманіе, которое требуется во всѣхъ и вездѣ.

Домашніе оливки. Ихъ готовятъ изъ кизила. Набери ягоду кизила когда они начинаютъ краснѣть, перемой и вари, пока не сдѣлаются довольно мягки, а потомъ откинь на рѣшето. Возьми штофъ ренскаго уксуса, положи въ него ложку соли и чайную ложку сахару и вари въ теченіе получаса. Сливъ съ огня, вылей въ чистую посудину, остуди, сложи въ банки ягоды, пересыпая эстрагономъ, гвоздикомъ и лавровымъ листомъ, залей уксусомъ, въ которомъ варились ягоды, закупори и держи въ холодномъ мѣстѣ. Черезъ два мѣсяца ихъ будетъ можно употреблять. Въмѣсто кизила можно употреблять тернъ, но лучше садовый, чѣмъ дѣсной.

Отварные грибы. Приготовленіе такъ называемыхъ отварныхъ грибовъ очень просто. Главное надо стараться выбирать грибъ самый крѣпкій, не червивый и преимущественно бѣлый. Положите грибы въ кастрюлю, хорошенько посолите, налейте водой и налейте въ теченіи получаса. Послѣ этого откиньте грибы на рѣше-

то, чтобъ вода стекла, и они сдѣлались сухи, положите въ банки и налейте вскипяченнымъ уксусомъ, конечно съ перцемъ и другими пряностями; какъ то: лавровымъ листомъ, гвоздикомъ и т. п. Уксусъ во время кипяченія слѣдуетъ посолить.

Рыжики. Такъ какъ рыжики очень песчанисты, то прежде всего ихъ слѣдуетъ хорошенько перемыть; затѣмъ разобрать ихъ на два—три сорта; большіе и средніе вымой, дай стечь водѣ, положи на дно кадки укропу, посыпь солью, положи два ряда рыжиковъ и опять посыпь солью; когда кадка наполнится до половины, положи опять укропа, а потомъ накладывай снова рыжики, какъ выше сказано, пока не наполнится кадка; сверху наложи укропа, наложи кружокъ и навали камней; поставь на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, а потомъ отнеси на погребъ. Меньшіе рыжики перемой, положи въ слабый рассоль, вари въ теченіи получаса и, откинь на рѣшето, чтобъ обсохли. Смѣшавъ равныя части уксуса и воды, прибавь соли, лаврового листа, гвоздики, эстрагону укропу и кипяти въ теченіи получаса; остуди и налей этимъ уксусомъ рыжики уложенные въ банку; если рыжики не скоро понадобятся, то залей сверху прованскимъ масломъ; закупори и поставь въ погребъ.

Грузди. Разбери груздя на сорта, перемой, налей холодною водою, оставь въ ней на сутки, вынь изъ воды, откинь на рѣшето, чтобъ вода стекла; положите на дно кадки укропа, а на него два ряда груздей, посыпь солью и т. д., пока не наполнится кадка, сверху снова положите укропу, накрой кружкомъ, наложи камень, поставь на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, а потомъ вынеси на погребъ.

Моченныя яблоки. Перебери и вымой яблоки; сложи ихъ въ кадку или въ боченокъ, пересыпая эстрагономъ. Свари рассоль, считывая по $\frac{1}{4}$ фунта соли на ведро воды; прибавь во время варки темного эстрагону и базилики, остуди рассоль, вылей въ яблоки, закупорь ихъ и поставь въ холодное мѣсто. Приготавливаютъ еще такой рассоль: на ведро воды кладутъ два фунта меду или патоки, $\frac{1}{4}$ фунта соли, эстрагону и кипятятъ въ теченіи получаса; затѣмъ, остудивъ растворъ, наливаютъ оный въ яблоки.

Груши и бергамоты. Перемой и положи груши или бергамоты въ кадку, перекладывая ряды соломой и облей слѣдующимъ растворомъ: на 1 ведро воды положи 3 фунта меду или патоки и $\frac{1}{4}$ фунта соли, 2 бутылки уксусу, эстрагону, вскипятите хорошенько, остуди и влей на груши или бергамоты.

Арбузы. Перемой нѣсколько несильныхъ арбузовъ, положи ихъ въ чистую кадку и переложивъ чистою ржаномъ соломой; когда кадка будетъ полна, то накрой соломой же, на которую положи кружокъ съ небольшимъ гнетомъ. Колодезную воду рассоли такимъ же образомъ какъ для огурцовъ (полагая на ведро воды 1 фунтъ соли), налей рассоль въ кадку на арбузы и поставь въ погребъ или подвалъ.

Вишни и крыжовникъ. Перебери ягоды, обрѣзавъ у вишенъ вѣточки до половины, а у крыжовника засохшій пѣтокъ, уложи въ банки и облей слѣдующимъ растворомъ: на ведро воды положи 4 фунта меда или патоки, $\frac{1}{4}$ фунта соли, 2 — 3 бутылки уксуса, горчицы и гвоздики, свари, остуди, вылей на ягоды, закупори и вынеси на погребъ.

Смородина. Перебери бѣлую или красную смородину, и не снимая съ вѣтокъ, сажки ее пучками, уложи въ банки и налей тѣмъ растворомъ, какой употребляется для вишенъ.

Малина и виноградъ. Перебери малину и виноградъ, сложи въ банки и налей слѣдующимъ растворомъ: возьми одну бутылку уксуса, 4 бутылки воды, 4 ложки соли, 5 фунтовъ сахару, горчицы и гвоздики, свари, остуди, налей малину или виноградъ, закупори плотнѣе банки и вынеси на погребъ.

Брусника. Перебери ягоды, вымой ихъ, сложи въ кадку и налей слѣдующимъ растворомъ: на ведро воды возьми 2 фунта меда или патоки, 2 ложки соли, гвоздики и корицы, вскипяти, остуди и вылей на ягоды.

Абрикосы въ уксусѣ. Возьми не совсѣмъ спѣлыхъ абрикосовъ, сними кожуру, и вынь косточки. Возьми ренскаго уксуса, прибавь сахару (1 $\frac{1}{2}$ бутылки уксуса 2 фунта сахару), вскипяти, снимая пѣну, и горячій вылей на абрикосы, закрой и оставь до другаго дня; слей сокъ, прокипяти снова, снимая пѣну, и опять вылей на абрикосы. На третій день снова слей сокъ, прибавь $\frac{1}{2}$ фунта сахару, прокипяти, снимая пѣну, положи абрикосы и свари, потохъ остуди, сложи въ банки, закупори и держи въ холодномъ мѣстѣ.

Точно также можно готовить вишни, сливы и др. плоды: но для вишенъ рассоль дѣлается не такъ сладокъ, именно: на 1 $\frac{1}{2}$ бутылки уксуса берется только одинъ фунтъ сахару. Въ остальномъ поступаютъ совершенно одинаково; единственная разница въ томъ, что косточекъ изъ вишенъ не вынимаютъ, а только обрѣзаваютъ вѣточки.

Преместная читательница, если вы любите хозяйство, если оно васъ интересуетъ, а оно должно интересоватъ васъ, вы безъ сомнѣнiя не оставите безъ вниманiя этого отдѣла нашей книжки, предназначенной собственно для васъ. Вы также обратитѣ должное вниманiе и на слѣдующiя практическiя замѣчанiя, относящiяся ко употребленiю на кушанье и приготовленiю мяса, и того сколько времени должно вариться мясо и огородныя овощи.

Приготовление мяса.

Проще всего должно замѣтить, что мясо не слѣдуетъ употреблять тотчасъ послѣ убоя, ибо тогда оно будетъ жестко. По этому его оставляютъ висѣть нѣсколько дней, но срока опредѣлить

невозможно: онъ зависить отъ времени, года, отъ погоды, возраста и состоянія убитаго животнаго.

Мясо молодыхъ животныхъ, чтобъ сдѣлаться мягкимъ, не требуетъ столько времени, какъ мясо животныхъ старыхъ; мясо, предназначенное для варки, держится вывѣшеннымъ на воздухѣ однимъ днемъ меньше, чѣмъ мясо предназначенное для жаренаго.

Вотъ приблизительная таблица, показывающая, какъ надо распоряжаться съ мясомъ различныхъ животныхъ, дабы сдѣлать его годнымъ для употребленія; при этомъ слѣдуетъ замѣтить, что во всякомъ случаѣ должно сообразоваться съ выше сказанными условіями и обращать особенное вниманіе на то, какое мясо употребляется: жирное или худое, ибо послѣднее требуетъ больше времени, чтобъ сдѣлаться мягкимъ.

Таблица, показывающая за сколько дней до употребленія должно быть приготовлено мясо:

Роды мясъ.	Лѣтомъ.	Зимомъ.
Олень или серна	4 дня.	8 дней.
Кабанъ	6 »	10 »
Зяцъ	3 »	6 »
Фазанъ	4 »	10 »
Полевой тетеревъ	4 »	10 »
Глухой тетеревъ	6 »	14 »
Рябчикъ	4 »	6—8 »
Бальдинецъ	3—4 »	»
Говяжье или свиное мясо	3 »	6 »
Телятина	2 »	3 »
Индѣйка	4 »	8 »
Гусь	4 »	8 »
Каплувъ	3 »	6 »
Старая курица	3 »	6 »
Цеплята и голуби	2 »	4 »
Утка	3 »	6 .

Такъ какъ всякое жаркое должно быть готово лишь къ самому обѣду, и такъ какъ ни мясо ни овощи ни въ какомъ случаѣ не должны быть переварены, то мы и прилагаемъ здѣсь таблицу, разумѣется таблицу приблизительную, сколько времени должно жариться или вариться, то или другое мясо, а также рыба и разные огородныя овощи.

Таблица, показывающая сколько времени должно жарить и варить то или другое мясо, а также рыбу и огородные овощи.

Варить.	Часы.	Минуты.
Говядину (10 фунт.)	4	»
» копченую	5	»
Солонину	4	45
Говяжьи лэвки свѣжіе	4	45
» » копченые	6	»
Телятину	2	»
Телячью голову и ножки	2	»
Баранину	3	»
Ягнjenка	1	30
Свинину	3	»
Копченую ветчину	3	30
Свиную голову	4	»
Оленину	4	»
Дикую козу	2	30
Дикую свинью	3	15
Кабанью голову	4	»
Зайца	2	»
Индѣйку	3	30
Калдуна	2	45
Курицу	2	45
Циплять	1	30
Голубей	2	45
Гуся	2	45
Утку	2	45

Варить огородныя растенія въ холодной водѣ.

Артишоки	2	»
Капусту сафой	1	30
» бѣлую	2	»
» кислую	2	30
Морковь молодую	1	15
» старую	2	»
Петрушку	1	15
Пастернакъ	1	45
Кольраби	1	15
Брюкву	1	30
Рѣпу	1	30
Горохъ сахарный, стручковый	1	30
Бобы	1	45
Картофель	»	10
Спаржу	»	30

Въ горячей воды.

	Часы.	Минуты.
Шинвать	»	15
Горохъ зеленый	»	45
Турецкіе бобы въ стручкахъ	1	30
Бобы огородные	1	30
Цвѣтную капусту	»	»
Сельдерей	»	15

Варить рыбу.

Щуку	»	20
Карпію	»	15
Карасей	»	10
Леща	»	25
Угря	»	»
Форель	»	8
Судака	»	10
Окуней	»	10
Линя	»	12
Раковъ	»	15

Сколько времени жарить разнаго рода мясо.

Говядина въ 10 фунтовъ	2	30
» » 5 »	1	30
Четверть баранины въ 5—6 фунтовъ	1	30
» » въ 4 »	1	»
Телятины фунтовъ 10—12	2	30—3 ч.
Свинина фунтовъ въ 6—7	2	30
Большой поросенокъ	2	30
» малый	2	»
Большая дичь отъ 10 до 15 фунтовъ	2	2 ¹ / ₂
Заяцъ	1	20
Большая индѣйка	1	30
» малая	»	45
Кулярдка и балмунъ	1	»
Ципленокъ, смотря по величинѣ отъ 15 до	»	45
Гусь	1	15
Фазанъ и рябчикъ отъ 30 до	»	45
Тетеревъ	»	45
Бекасъ	»	20
Дупель, смотря по сытости отъ 20 до	»	30

	Часы.	Минуты.
Гаршениъ	»	15
Вальдишениъ	»	15
Всѣ малыя пташки отъ 10 до	»	20

Понимается, что время варенія и жаренія расчитано на плиту, не на печь, въ которой, какъ мы сказали, можно только жарить и печь, а не жарить и варить.

Существуетъ еще способъ для жаренья: вертѣль. Кусокъ мяса или птица, изжаренныя на вертѣлѣ, для истиннаго гастронома—верхъ наслажденія, но, увы! вертѣль штука хлопотливая, требующая величайшаго вниманія, а потому мы и не станемъ здѣсь говорить о немъ, а быть можетъ поговоримъ въ отдѣлѣ кушаньевъ.

Намъ остается сказать еще нѣсколько словъ о необходимыхъ принадлежностяхъ кухни въ настоящемъ, хорошемъ хозяйствѣ, что мы сейчасъ и сдѣлаемъ.

Необходимая кухонная посуда.

Вопервыхъ, кухня должна быть просторна, хорошо освѣщена и находится недалеко отъ столовой. Главное дѣло — плита, которая должна быть устроена по возможности ближе къ окнамъ, потреблять какъ можно меньше дровъ и давать какъ можно болѣе тепла, что до нѣкоторой степени достигается, какъ мы сказали въ началѣ, тѣмъ что подъ плиту дрова кладутся самыя крупныя, чтобъ они горѣли медленно. Кроме лампы посрединѣ кухни, надобно устроить нѣсколько маленькихъ лампочекъ по стѣнамъ; свѣтъ со- вѣтуетъ набѣгать, какъ потому, что онѣ плохо освѣщаютъ, такъ и потому, что оливаютъ, и сало можетъ попасть въ кушанье.

Плита должна быть обширна, съ навѣсомъ надъ печю, чтобы испаренія не распространялись по кухнѣ.

Посрединѣ кухни долженъ стоять большой дубовый столъ, на немъ рубятъ, шингуютъ, убираютъ кушанья; его должно держать въ совершенной чистотѣ, ежедневно мыть и скоблить ножомъ; кроме этого стола надобно имѣть еще 1—2 маленькихъ.

Кухонная посуда для плиты дѣлается преимущественно изъ красной или желтой мѣди, противъ чего возражаетъ Отто Ула, сочинитель нашей кухни. Желѣзная или чугунная эмальированная посуда ни въ какомъ случаѣ не можетъ сравняться съ мѣдной. Последнюю только должно лудить одинъ или два раза въ годъ и ежедневно чистить спаружи. Эмальированную также должно содержать въ опрятности, на эмаль рѣдко когда выдержать болѣе года, а ввести новую или новую или слишкомъ дорого стоитъ, такъ что чрезъ годъ или полтора приходится вновь заводить посудой.

Поэтому, кастрюли непременно должны быть мѣдныя. Для небольшого семейства достаточно имѣть:

- 1 большую кастрюлю для супа;
- 2 средних для жареного, душеного мяса и соусовъ;
- 3—4 маленькихъ;
- 1 шумовку для сниманія пѣны.
- 2—3 друшлака изъ жести;
- 3 чугунныхъ сковороды различной величины;
- 2 камешныхъ противня;
- 2 желѣзныхъ;
- Сотейниковъ и плафоновъ мѣдныхъ вылуженныхъ сколько кастрюль;
- 2 желѣзныхъ листа разной величины для мелкаго печенья;
- 1 форму для мороженого при ней кадошка съ отверстіемъ на боку.
- 2 рѣшета.
- 3 сита разной величины;
- 1 сито шелковое;
- 2—3 ножа различной величины;
- 1 вилка;
- 1 желѣзная лопаточка для гласированія.
- 1 каменная ступа;
- 1 желѣзная »
- 1 мѣдная »
- 1 сѣчка для рубленія мяса;
- 1 вѣвченъ для сбиванія сливокъ, бѣляковъ и т. п.
- 1 камешное блюдо для воздушныхъ пироговъ;
- 1—2 мѣдныхъ тазика для кампотовъ и варелья;
- 2 длинныя кастрюли съ рѣшотками для разварной рыбы.

Нѣсколько жестяныхъ формъ для заливнаго, желе, крема и т. д.

Устройство русской печи всякому извѣстно, а потому распространяться о ней нечего; и такъ какъ мы заявили уже себя врагами этого допотопнаго изобрѣтенія, то если и помѣщаемъ здѣсь описаніе необходимой для нея посуды, то дѣлаемъ это скрѣпя сердце, и только потому, что есть у насъ на Руси еще не мало почитательницъ горшковъ и ухватовъ, которыя пожалуй даже обидятся, если мы умолчимъ объ ихъ фаворитахъ.

Итакъ, во первыхъ, посуда для русской печи преимущественно глиняная: горшки. Горшковъ слѣдуетъ имѣть:

- 1 большой для супа;
- 1 большой для щей, рассольниковъ и т. п.
- 1 средній для душеного мяса и соусовъ (да избавить васъ Аллахъ отъ приготовленія соусовъ въ горшкахъ!)
- 3—4 маленькихъ;
- 3—4 муравленыхъ разной величины для молочныхъ кушаньевъ.
- 2 котелка разной величины;
- 1 котелокъ или горшокъ на воду для мытья посуды;
- 1 большой котелъ;
- 3—4 ухвата;
- 2 сковородника;
- 1 кочерга;

- 1 лопата для хлѣбовъ;
- 1 квашенка;
- 2 корытца, въ которыхъ рубятъ напусту, яйца, мясо для пачинокъ;
- 2 парожныя доски для раскатыванія тѣста;
- 2 глиняныхъ банки для опары;
- 1 деревянная большая банка для мытья посуды;
- 2—3 маленькія.
- Нѣсколько деревянныхъ ложекъ;
- 1 уползеникъ;
- 1 локань.

Примѣчаніе. Мѣдную посуду, какъ мы уже сказали, надобно ежедневно чистить снаружи; глиняную мыть и ставить на ночь въ печь.

Вотъ и все, мои прелестныя читательницы. Я исчислилъ главныя принадлежности кухни; но есть еще много мелкихъ, о пріобрѣтеніи которыхъ хорошая хозяйка позаботится по мѣрѣ въ нихъ надобности.

Итакъ, мы покончили собственно съ кухней и теперь перейдемъ къ описанію приготовленія различныхъ кушачьевъ; на первомъ планѣ мы поставили такія кушачья, приготовленіе которыхъ не представляетъ особенныхъ трудностей, не требуетъ чрезвычайныхъ хлопотъ и глубокаго искусства повѣйшихъ Каремовъ. При этомъ просимъ замѣтить, что количество имѣющей отпускатся провизіи мы будемъ рассчитывать на *шесть* человекъ, отступая отъ этого правила только въ нѣкоторыхъ экстренныхъ случаяхъ, т. е. когда соблюсти эту пропорцію рѣшительно невозможно; когда напр. жарится гусь, индѣйка или другая большая птица, которую ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ разрѣзать.

За тѣмъ, для любителей разныхъ экстраординарныхъ названій мы приложимъ описаніе нѣкоторыхъ вычурныхъ блюдъ, хотя во всякомъ случаѣ не обѣщаемъ финзертовъ, крутоновъ, куцмановъ и т. п., сообщаемыхъ въ позабытой «Семейной, обще доступной, поваренной, кондитерской и хозяйственной книгѣ», изображенной г. Степановымъ, ибо эта общедоступная поваренная, кондитерская и хозяйственная книга для того и была напечатана, чтобъ, прочитавъ оную, каждый съ горестью всматривалъ руками и воскликнулъ: «Премудрость! Это Литва. Она къ намъ съ неба упала».

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУШАНЬЕВЪ.

<http://laretz-kulinarium.ru>

ПРИГОТОВЛЕНІЕ КУШАНЬЕВЪ.

I.

Б у л ь о н ь.

Бульонъ есть основаніе всѣхъ суповъ, похлебокъ и вообще такъ называемаго горячаго. Самое капитальное произведеніе природы для питанія человѣка есть мясо; одно изъ самыхъ питательныхъ и вкусныхъ мясъ есть говядина; самыя основныя блюда изъ говядины есть бульонъ, жареная и разварная говядина.

Ничего не можетъ быть вкуснѣе, здоровѣе и питательнѣе тарелки хорошо приготовленнаго бульона и куска жареной или разварной говядины. Это альфа и омега всѣхъ блюдъ для всѣхъ возрастовъ обоюго пола, начиная съ годовалаго ребенка и кончая сѣдовласымъ старцемъ; но, въ свою очередь, ничего не можетъ быть такъ пережареной въ подошву или переваренной въ лыки говядины; нельзя также безъ отвращенія смотрѣть на бурду, попяющую горшкомъ, коверхъ которой плаваешь на вершокъ сала, — бурду, носящую названіе супа.

А между тѣмъ приготовленіе бульона очень просто. Во первыхъ для того, чтобъ имѣть вкусный ароматическій бульонъ, говядину ни въ какомъ случаѣ не должно вымачивать, какъ это обыкновенно дѣлается нашими стряпухами, а только окатить холодной водой.

Обмывъ говядину и помывъ въ кастрюлю, поступаютъ слѣдующимъ образомъ:

На фунтъ мяса слѣдуетъ налить $2\frac{1}{2}$ фунта или, что почти одно и то же, полторы бутылки самой холодной воды, прибавляя: одну морковь, одну репу, каждую въ $\frac{1}{4}$ фунта, одну луковицу и сельдерею или полкорешка петрушки. Въ луковицу можно воткнуть

одну гвоздичку. Хорошо на 3 фунта говядины положить полфунта, но еще превосходнее рябчика, снявъ филе и избивъ въ ступѣ кости. Филе отъ рябчика могутъ пойти на кнель, майонезъ, котлеты....

Мы уже сказали, что въ примѣрныхъ обѣдахъ будемъ рассчитывать на шесть человѣкъ, а потому и здѣсь, говоря о моркови и рѣпѣ по $\frac{1}{4}$ фунта, мы имѣемъ въ виду взять три фунта говядины (по $\frac{1}{2}$ на человѣка), на которую слѣдуетъ $4\frac{1}{2}$ бутылки воды, изъ чего выйдеть шесть тарелокъ превосходнаго бульона.

Соли, конечно, должно класть по вкусу. Но хотя русская поговорка и говоритъ, что «недосоль на столѣ, а пересоль на спинахъ», однако въ этомъ случаѣ поговорка ошибается, ибо не все равно посолить ли, примѣрно, супъ, во время варки или когда онъ уже поданъ и разлитъ по тарелкамъ. На кусокъ вареной говядины насыпьте хоть полпуда соли, но солоины изъ нея не сдѣлаете, изъ свинины не создадите ветчины. Все дѣло по времени.

Выбравъ такую кастрюлю, чтобъ все взятое для бульона, то-есть мясо, корни, вода, заняло $\frac{2}{3}$ ея вместимости или никакъ не болѣе $\frac{3}{4}$ (для того, чтобъ бульонъ не могъ *уйти*), поставьте кастрюлю на самый слабый огонь, такъ, чтобъ въ теченіе 5—6 часовъ бульонъ ни разу не вскипѣлъ, а чтобъ говядина, такъ сказать, прѣла въ водѣ. Только послѣ пятичасовой такой тихой варки можно дать бульону прокипѣть, а потомъ поставить на плиту такъ, чтобъ онъ, какъ выражаются повара, — *перебирался*, то-есть, чтобъ только одна часть кастрюли и то самая незначительная чуть-чуть кипѣла. Если во время тихой варки вы замѣтите, что бульонъ захочеть закипѣть, то подбавляйте по-немногу самой холодной воды. Вообще надо принимать за правило: подливать столько воды, сколько выпрѣетъ и выкипитъ бульона, то-есть, чтобъ кастрюля была полна на столько, на сколько она была полна въ то время, когда ее ставили на плиту. Говядину пожимайте изрѣдка, полегоньку, деревянною ложкой; накапливающую пѣну снимайте мутовкой, жиръ славливайте ложкою. Когда придетъ время обѣда, выньте изъ кастрюли мясо, процедите бульонъ сквозь чистую салфетку или тряпку въ миску и подавайте.

Къ такому бульону подаютъ отдѣльно яйца въ мѣшечекъ, гренки изъ бѣлаго хлѣба. Недурно также бросить въ бульонъ минуты за двѣ за три листочки молодого шавеля или пусторняка; хорошо положить и кнель. Но приготовленіе кнели сопряжено съ нѣкоторыми трудностями, ежели желаете, чтобъ она дѣйствительно была хороша; плохую не стоитъ и дѣлать.

Вотъ какъ готовится хорошая кнель:

Возьмите по равной части (по $\frac{1}{4}$ фунта):

- 1) телячьего или куриного (бѣлаго) протертаго сквозь рѣшето мяса, истолченнаго прежде въ ступѣ,
- 2) мякны бѣлаго хлѣба, смоченнаго бульономъ,
- 3) сливочнаго масла.

Стирайте все это въ каменной ступѣ деревяннымъ пестомъ, прибавивъ два—три яичныхъ желтка и половину бѣлка.

Для пробы сдѣлайте изъ такой смѣси шарикъ и пустите въ кипятокъ, чрезъ минуту попробуйте; если шарикъ вѣрнокъ, прибавьте масла, если распускается—желтка

Когда пропорція для кнели пайдена, то берите ее на столовую серебряную ложку, сдавите сверху ножомъ, опущеннымъ въ кипятокъ и опускайте ложку въ кипящій бульонъ; когда кнель готова, снимайте ее съ ложки и кладите особо на блюдо; она раскладывается по тарелкамъ уже въ то время, когда уже разливаютъ бульонъ. Хорошо воткнуть въ средину каждой кнели по небольшому ломтику французскаго трюфели. Для разнообразія можно въ половину массы, приготовленной для кнели, положить цѣплого протертаго полусыраго шпината, отчего кнель выйдетъ зеленого цвѣта.

На бульонѣ, сваренномъ вышесказаннымъ способомъ, можно готовить чрезвычайно разнообразныя супы. Мы опишемъ приготовленіе нѣкоторыхъ изъ нихъ наиболѣе употребительныхъ и менѣе сложныхъ.

КОНСОМЕ И СУПЫ.

1) Консоме изъ куръ.

Сварить бульонъ изъ куръ (на 6 человекъ одной курицы достаточно); взять одинъ фунтъ мягкой говядины или куриныхъ филеевъ; изрубить мелко, истолочь въ каменной ступѣ; взбить яичныхъ бѣлковъ (на каждую курицу по 2 бѣлка), смѣшать, выложить въ кастрюлю, развести куринымъ бульономъ и варить на легкомъ огнѣ, подливая по столовой ложкѣ холодной воды, пока бульонъ не очистится; процѣдить сквозь салфетку и употреблять.

В Ы Д А Т Ь :

Куриного бульона столько, сколько объедаетъ человекъ.

Говядины или кур. филеевъ 1 ф.

Яичныхъ бѣлковъ по два на каждую курицу.

2) Консоме изъ рябчиковъ.

Очистить рябчиковъ, половину истолочь съ костями въ ступѣ, прибавя немного изрубленной говядины или телятины; взбить яйцо, смѣшать съ истолченою массой, развести бульономъ, вскипятить часто мѣшая; обжарить другую половину рябчиковъ до полуспѣлости, опустить въ кипящій бульонъ и варить, пока не очистится консоме, процѣдить и подавать.

В Ы Д А Т Ь:

Рябчиковъ по 1 на каждаго чел. Яиць 1 или 2.
Бульона столько тарелокъ, сколь- Масла 2—3 ложки.
ко обѣдаетъ человекъ.

3) Супъ съ макаронами.

Приготовить бульонъ, какъ сказано выше; за полчаса до подачи бросьте въ готовый бульонъ $\frac{1}{2}$ фунта мелкихъ макаронъ и кипятите тихонько. Чтобъ супъ былъ чистъ, обдайте предварительно макароны кипяткомъ и тотчасъ его слейте. Къ такому супу идутъ тертый сыръ, особенно пармезанъ, подаваемый особо. Хорошо также поджаренные, тоненькіе ломтики бѣлаго хлѣба посыпать тертымъ пармезаномъ, и минутъ за шесть до подачи супнуть ихъ въ шкафъ или печь. Такіе гренки замѣняютъ пирожки.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 фунта. Луковицу 1.
Моркови и рѣпы по 1 шт. Макаронъ $\frac{1}{2}$ фунта.
Сельдерею 1 шт. или петруш. $\frac{1}{2}$. Сыру, по количеству обѣдающихъ.

4) Супъ съ вермишелью.

Приготавливается точно также, какъ съ макаронами, съ тою только разницею, что вермишель опускается въ бульонъ не за полчаса, а минутъ за 10—15 до подачи. Къ нему также идетъ всякій сыръ, кромѣ зеленого.

5) Лапша.

Приготовить лапшу слѣдующимъ образомъ: замѣсить тѣсто на 1 яйцѣ и такомъ-же количествѣ воды, натереть его покруче, раскатать въ тонкіе листки, пересыпать мукою, дать обсохнуть, свернуть каждый листикъ въ трубочку, нашинковать острымъ ножомъ. За полчаса до обѣда опустить въ кипящій бульонъ, прокипятить хорошенько и подавать. Это настоящее народное русское кушанье.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 фунта. Муки 1 фунтъ.
Луку 1 шт. Яйцо 1.
Петрушки и сельдерею по $\frac{1}{2}$ шт.

6) Супъ съ рисоуь.

Приготовить обыкновенный бульонъ; сварить отдѣльно рисоуь, откинуть на рѣшето и опустить въ приготовленный бульонъ, можно подбить супъ 2 желтками, предварительно разбавленными въ 2 или 3 чайныхъ чашкахъ остуженнаго бульона; прокипятить и подавать.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 фунта.	Рисууь отъ 1 до 1½ чайн. чашки.
Сельдерею и петрушки по 1 небольшому корню.	Желтковъ 2.
	Луковицу 1.

7) Супъ съ клецками.

Приготовить бульонъ, за полчаса до обѣда стереть до бѣла 3 ложки масла; прибавить 3 желтка, 1 яйцо; муки 2 или 3 ложки; смѣшать хорошенько; за 5 минутъ до обѣда опускать клецки съ чайной ложки, прокипятить и подавать.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 фунта.	Масла 3 ложки.
Петрушки и сельдерею по небольшому корню.	Желтковъ 3.
Луковицу 1.	Яйцо 1.
	Муки 2—3 ложки, для клецокъ.

8) Красный супъ.

Изрѣзать на ломтики говядину; отбить ее, обложить этими ломтиками дно и стѣнки кастрюли, вымазавъ ихъ сначала масломъ; прибавить изрѣзанныхъ кореньевъ, луку, порею, жарить потихоньку; когда говядина приметъ темнокрасный цвѣтъ, влить мяснаго бульона; вскипятить, чтобъ бульонъ былъ краснаго цвѣта, процѣдить и подавать съ гренками.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины для жарен. 2 ф.	Бѣлый хлѣбъ.
» для бульона 2 ф.	Масла.
Петрушки, сельдерею, луку, порею по 1 шт.	

9) Супъ съ капустой (au chou).

Это не щи, а чистый бульонъ, въ которомъ сварена капуста. Возьмите 2 или 3 кочешка (смотря по величинѣ) цвѣтной или какой другой капусты, очистите верхніе листья, оставивъ только середину кочней, разрѣзавъ каждый на четыре или на двѣ части, и когда бульонъ уже очищенъ отъ пѣны, т. е. часа черезъ три положите въ него кочешки капусты. Вотъ и все.

10) Супъ изъ спаржи.

Нарѣзать спаржу небольшими кусочками и обдать кипяткомъ. Между тѣмъ варить какъ обыкновенно бульонъ вмѣстѣ съ кореньями, и когда онъ почти поспѣетъ, вынуть говядину, бульонъ процѣдить, а потомъ оттянуть. Положить въ кастрюлю опаренную спаржу и говядину и дать совсѣмъ поспѣть. Можно влить рюмки двѣ мадеры.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 фунта.	Спаржи $\frac{1}{8}$ фунта.
Моркови и рѣпы по 1 шт.	Мадеры 2 рюмки.
Сельдерею или петрушки 1 шт.	

11) Супъ жюльонъ.

Нашинковать мелко и обжарить въ маслѣ лукъ; нашинковать и также обжарить въ маслѣ морковь, петрушку (однѣ только верхній слой, ноо середка тверда), сельдерей, порей; обдать кипяткомъ и положить въ приготовленный бульонъ. Когда коренья сварятся, опустить нашинкованный щавель и салатъ и прокипятить. Выбрать коренья въ суповую чашку, а бульонъ процѣдить и потомъ вылить на коренья.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 фунта.	Порею 2 шт.
Морковь 1 шт.	Щавеля $\frac{1}{2}$ фунта.
Луку 1 шт.	Латука 2 шт.
Петрушки 2.	Масла 2 ложки.
Сельдерею 2 шт.	

12) Супъ изъ телячьихъ почекъ.

Изрѣзавъ двѣ луковицы, изжарить ихъ въ маслѣ. Нарѣзать ломтиками телячьи почки, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ лукомъ

и тоже обжарить. Когда почки поспѣютъ, всыпать горсть муки, развести приготовленнымъ бульономъ, положить нашинкованныхъ соленыхъ огурцовъ безъ кожи и сѣмечекъ, отварныхъ грибовъ, посолить; прибавить горошчатого перца и дать поспѣть. Передъ подачею посыпать мелко нарубленною зеленью петрушки.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины для бульона 3 ф.
Телячьихъ почекъ 2—3 шт.
Соленыхъ огурцовъ 5 шт.

Муки 1 ложку верхомъ.
Отварныхъ грибовъ 1 ложку.
Горошчатого перцу 10 зеренъ.

13) Супъ изъ циплять по англійски.

Обжарить въ маслѣ двѣ цѣльныя луковицы; прибавить двухъ циплять, ветчины, моркови сельдерей и порею; накрыть крышкой и слегка обжарить. Всыпать муку, осторожно размѣшать, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ, пока не поспѣютъ циплята и ветчина. Передъ подачею, процедить черезъ салфетку.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 фунта.
Ветчины $\frac{1}{2}$ фунта.
Циплять 2.
Луку 2 шт.

Моркови 1 шт.
Сельдерей и порею по 1 шт.
Муки 2 ложки.
Масла 3 ложки.

14) Супъ изъ телячьей печонки, по нѣмецки.

Нарѣзать мелко лукъ и обжарить его; нарѣзать ломтыками шницъ и телячью печенку и положить ихъ въ кастрюлю такъ: слой шницъ, слой печенки, и т. д. покрыть обжареннымъ лукомъ, посыпать перцемъ, посолить, накрыть крышкой и держать на легкомъ огнѣ, пока не выкипитъ весь соусъ. Тогда всыпать муки, налить бульону и проварить. Печенку вынуть, а бульонъ процедить; передъ подачею опустить печенку въ бульонъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины $2\frac{1}{2}$ ф.
Печонки телячьей $1\frac{1}{2}$ ф.
Шницъ 1 ф.
Перцу по вкусу.
Лавроваго листу 3 шт.

Петрушки, моркови, сельдерей по 1 штукъ.
Масла 1 ложку.
Муки 2 ложки.
Луку 2 шт.

15) Супъ съ фаршемъ.

Приготовить какъ обыкновенно бульонъ и процѣдить его вторично. Сдѣлать фаршъ слѣдующимъ образомъ: вынуть изъ говядины жилы и перепонки, обрѣзать жиръ, мелко изрубить, прибавить размоченнаго хлѣба, порубить снова, положить два яйца, перцу, соли и отвареннаго рису, смѣшать хорошенько, надѣлать шариковъ и отварить въ солёной водѣ. Передъ подачей опустить фаршъ въ бульонъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Рису 1 чашку.
Петрушки, сельдерею и луку по 1 шт.	Хлѣба бѣлаго половина.
Для фарша, говядины 1 ф.	Перцу по вкусу, яйцо 2 шт.

16) Супъ ушки.

Приготовить какъ обыкновенно бульонъ. Изрубить мелко говядину, безъ жира, жилъ и перепонокъ; искрошить луковицу, смѣшать съ рубленой говядиной, слегка поджарить, посыпать перцемъ, посолить и остудить. Замѣсить тѣсто на одномъ яйцѣ, раскатать его какъ можно тоньше, нарѣзать восьмью четырехугольниками, положить на середину каждаго изъ нихъ по немногу фаршу и защипать такъ, чтобы вышли треугольники, согнуть и, соединивъ два угла, слѣпить. Опустить въ кипящій бульонъ за полчаса до обѣда; когда поспѣютъ, подавать.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Петрушки и луку по 1 шт.
---------------	--------------------------

ДЛЯ УШКОВЪ.

Говядины 1 ф.	Муки 1 ф.
Масла 1 ложку.	Яицъ 1 шт.
Луку 1 шт.	Перцу по вкусу.

17) Супъ изъ телячьей головки (à la tortue).

Этотъ супъ одинъ изъ самыхъ дешевыхъ и вмѣстѣ съ тѣмъ самыхъ вкусныхъ; приготовленіе его не сопряжено съ большими трудностями. Возьмите телячью, ошпаренную и очищенную головку, положите въ кастрюлю, налейте холодной водой и варите до тѣхъ

поръ, пока головка сдѣлается совершенно мягкой. Можете прибавить говядины, телятины или курицы—все это не испортитъ (курицы, конечно лучше). Положите также моркови, рѣпы и петрушки или сельдерея, луковица тоже не мѣшаетъ. Когда головка поспѣетъ, выньте ее изъ бульона, снимите съ костей мясо, изрѣжьте его въ небольшіе кусочки, не выключая мозга и языка; съ послѣдняго, понятно, вы сдерите шкуру. Половину всего этого, изрѣзавъ также и коренья, положите въ бульонъ, предварительно процѣдивъ его сквозь рѣшето, а не сквозь салфетку; другую же половину мяса припустите съ сливочнымъ масломъ до красна и также положите въ бульонъ. Очень пріятно прибавить пятковъ изрѣзанныхъ мелко шампиньоновъ. Когда супъ уже готовъ, то непременно влейте въ него небольшой стаканъ мадеры, хересу или лиссабонскаго. Англичане кладутъ въ этотъ супъ кайенскій (красный) перецъ, но онъ очень крѣпокъ и къ нему необходимо привыкнуть. Хорошо также на миску табого супа положить столовую ложку соли подъ названіемъ *savil*.

Къ этому супу идутъ слоеные пирожки.

В Ы Д А Т Ь:

Телячью головку 1.	Сливочнаго масла 2 лож.
Говядины или телятины 1½ ф.	Шампиньоновъ 5 шт.
Моркови и рѣпы по 1 шт.	Мадеры или хересу 1 ст.
Петрушки или сельдерею 1 шт.	Кайенскаго перца по вкусу.
Луку 2 шт.	Сол 1 ст. ложку, при подачѣ.

17) Супъ изъ рябчиковъ.

Растопить въ кастрюлѣ кусокъ масла и обжарить въ немъ трехъ пѣлыхъ, выпотрошенныхъ и вымытыхъ рябчиковъ. Когда они поспѣютъ, вынуть ихъ и положить по ½ фунту телятины и ветчины, двѣ луковицы, сельдерею и петрушки, влить стаканъ бульона, въ которомъ разведена горсть муки и дать всему этому принять красноватый цвѣтъ. Между тѣмъ истолочь въ ступѣ спички и ножки рябчиковъ, и также опустить ихъ въ кастрюлю; налить столько бульона, сколько нужно имѣть супа, кипятить, пока все хорошо уварится и процѣдить. Вынуть жижи изъ груденокъ и истолочь послѣднія въ ступкѣ; распустить ½ ф. масла, положить пять яичныхъ желтковъ и три бѣлка, толченая грудки, двѣ горсти тертаго хлѣба, полстакана сливокъ, немного соли и смѣшать все хорошенько. Сдѣлать клецки, спуская ихъ съ серебряной ложки въ кипящій супъ и снимать пѣну. Цѣлыхъ рябчиковъ раабить на части и положить въ миску, также какъ и клецки, которыя вынуть изъ супа друшлакомъ, а самый бульонъ процѣдить сквозь сито.

Если клецки очень нѣжны и развариваются, нужно прибавить еще желтокъ; если крѣпки, — немного масла.

В Ы Д А Т Ь:

Рибчиковъ 3 шт.	Масла $\frac{1}{2}$ ф.
Телятины и ветчины по $\frac{1}{2}$ ф.	Желтковъ 6 шт.
Луку 2 шт.	Бѣлковъ 3 шт.
Сельдерею и петрушки по 1 шт.	Хлѣба бѣлаго $\frac{1}{2}$.
Муки 2 ложки.	Сливовъ $\frac{1}{3}$ стакана.
Говядины 2 ф.	

18) Французскій супъ.

Нашинковать капусту, морковь и репу; прибавить пять мелкоизрубленных шампиньоновъ, хорошенько обжарить, налить приготовленный бульонъ и дать покипеть.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Петрушки и сельдерею, луку по 1 шт.
Капусты $\frac{1}{2}$ кочна.	Масла 3 ложки.
Рѣпы и моркови по 2 шт.	Шампиньоновъ 5 шт.

19) Супъ изъ шарлота.

Сварить въ соленой водѣ лукъ-шарлотъ, снять верхнюю кожицу, обвалить въ муку и обжарить въ масле. Нарѣзать бѣлый хлѣбъ ломтями, обмазать въ бѣлокъ, положить на каждый ломтикъ по луковичкѣ и поставить въ печь. Когда эти гренки подсохнутъ, положить ихъ въ миску и налить приготовленнымъ бульономъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Муки 1 ложку.
Петрушки и сельдерею по 1 шт.	Хлѣбъ бѣлый 1.
Шарлоту 20. лот.	Бѣлковъ 1—2 шт.
Масла 2—3 ложки.	

20) Супъ printanier.

Взять всякихъ кореньевъ по равному количеству, щавеля, салата, нарѣзать все тонкими и узенькими полосками, а лукъ ломтями; обжарить коренья въ масле, смѣшать съ салатомъ, зеленью, горошкомъ, верхушками спаржи и шарлотомъ, которые сначала слѣдуетъ обдать кипяткомъ. Налить бульономъ и держать на огнѣ, пока супъ покипитъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Саяата $\frac{3}{4}$ ф.
Петрушки, моркови, рѣпы, порею, сельдерею, луку, пастернаку по 1 шт.	Спаржи $\frac{1}{2}$ ф.
Масла 2—3 ложки.	Горошку $\frac{3}{8}$ ф.
	Шарлоту 10 шт.
	Щавелю 1 горсть.

21) Супъ изъ брюссельской капусты.

Сварить бульонъ и процѣдить вторично. Снять кочашки капусты со стебля, отварить въ соленой водѣ и откинуть на рѣшето. И за полчаса до обѣда опустить ихъ въ бульонъ и дать разъ вскипѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Шампиньоновъ 7—9 шт.
Петрушки, сельдерею по 1 шт.	Масла 1—2 ложки.
Луку $\frac{3}{2}$ шт.	Яицъ 1 шт.
Моркови 1 шт.	Сухарей 2—3 шт.

22) Супъ Виндзоръ.

Нарѣзать кусочками уже изжаренныя тельчьи ножки; положить въ кастрюлю, залить бульономъ и поставить въ умѣренно-теплую печь или въ горячую золу. Нарѣзать кореньевъ, обдать кипяткомъ, сварить въ бульонѣ и тоже поставить въ горячую золу. Отварить въ бульонѣ перловую крупу и макароны. Не задолго до подачи обжарить въ сливочномъ маслѣ муку и развести приготовленнымъ заранѣе бульономъ; развести сливками желтки и, подбивъ этимъ бульонъ процѣдить. Положить въ миску ножки, макароны, перловую крупу и коренья, влить процѣженный бульонъ и стаканъ репвейна.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Сливочнаго масла 2 ложки.
Петрушки, моркови, сельдерею и луку по 2 шт.	Муки 1 ложку.
Порею 1 шт.	Желтковъ 4 шт.
Перловыхъ крупу 1 чашку.	Сливокъ $\frac{1}{2}$ бутылки.
Макароны $\frac{1}{4}$ ф.	Репвейна 1 ст.

23) Супъ калья съ огурцами.

Нарѣзать коренья и соленыхъ огурцовъ, обдать кипяткомъ; положить въ кастрюлю, прибавить ципяты, залить бульономъ и дать кипѣть. Слить бульонъ, прибавить огуречнаго рассола, оттянуть

бѣлкомъ и процѣдить сквозь сѣлѣтку. Вылить супъ въ миску и опустить корни и разбитыхъ на части цицлятъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Соленыхъ огурцовъ 5 — 6 шт.
Петрушки, сельдерею и луку по 1 шт.	Цицлятъ 2 шт.
	Огурочнаго рассола 1 ст.

24) Супъ rot-au-feu.

Положить въ горшокъ говядину (попремѣнно отъ костреца), налить водою и поставить вариться, снимая пѣну; когда пѣны уже не будетъ, бульонъ процѣдить, а говядину, вымытую въ теплой водѣ положить опять въ горшокъ, тоже вымыть; налить полученнымъ бульономъ, и когда закипитъ посолить и держать на легкомъ огнѣ. Черезъ два часа опустить обжаренную курицу, опшаренныхъ кореньевъ, печеную луковицу, нашингованную тремя гвоздиками, накрыть крышкою и варить, пока говядина не сдѣлается мягка. Тогда говядину и курицу вынуть, а супъ процѣдить, снявъ съ него жиръ. Подавать съ говядиною и кореньями.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 5—6 ф.	Рѣпы, сельдерею, порею и петрушки по 1 шт.
Курицу 1 шт.	Луку 1 шт.
Моркови 4 шт.	

Эта пропорція на двѣнадцать персонъ. Супъ этотъ потому и называется Rot-au-feu, что онъ варится не на плитѣ, а въ печкѣ, въ горшкѣ.

Читатель могъ видѣть изъ всего того, что было сказано нами о приготовленіи суповъ, что всѣ они на одинъ покрой, что ихъ можно разнообразить до безконечности, прибавляя то кореньевъ, то грибовъ, то дичи и т. п. и что главное основаніе всѣхъ этихъ суповъ есть тотъ самый бульонъ, о которомъ мы говорили въ началѣ. Но кромѣ этихъ суповъ есть еще такъ называемыя пюре, которыми мы теперь и займемся, перейдя затѣмъ къ описанію приготовленія собственно русскихъ горлчихъ.

П Ю Р Е.

Верхъ совершенства этого рода суповъ составляетъ супъ пюре *A la Reine*—по справедливости называемый королевскимъ и приготовляемый преимущественно изъ дичи—рябчиковъ или тетеревей. Блюдо это хотя уже нѣсколько роскошное, но все-таки не очень дорогое, особенно когда дешева дичь.

25) Супъ пюре изъ дичи.

Возьмите двухъ жареныхъ, но не пережареныхъ рябчиковъ, или одного тетерева (это будетъ уже много похуже), снимите съ костей бѣлое мясо (филей) и избейте въ каменной ступѣ деревяннымъ пестомъ такъ, чтобы получилась масса, похожая на тѣсто; положите ее въ чистый бульонъ и вскипятите разъ, тщательно помѣшивая деревянной ложкой. Оставшіяся кости и черное мясо избейте въ желѣзной ступѣ, прибавьте сюда разливальную ложку бульона и тоже пропустите сквозь рѣшето въ супъ; это дѣлаетъ супъ болѣе ароматнымъ. Если вы прибавите къ этому полсотни свѣжихъ или сухихъ, разваренныхъ до мягка (въ бульонѣ) протертыхъ же каштановъ, то получите превосходнѣйшій супъ, который, какъ мы сказали, по справедливости названъ королевскимъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины для бульона 3 ф.
Рѣпы и моркови по 1 шт.
Рябчиковъ 2 шт. или
Тетерева 1 шт.

Сельдерею для бульона 1 шт.
Масла сливочнаго 1 ложку.
Каштановъ 50 шт.
Можно влить $\frac{1}{2}$ ст. мадеры.

26) Супъ пюре изъ раковъ.

Этотъ супъ тоже одинъ изъ превосходныхъ и недорогихъ, если готовящій его сдѣлаетъ все со вниманіемъ и не полѣнится.

Сварите сотню раковъ въ соленой водѣ (раковъ, конечно, нужно класть въ кипятокъ), очистите шейки и клешни, оставьте штукъ двадцать череповъ покрупнѣе, а все остальное истолките въ желѣзной ступѣ и протрите сквозь рѣшето; что не протретъ и, положите въ кастрюлю съ кускомъ свѣжаго сливочнаго масла и припустите (минуть 10) на плитѣ; потомъ влейте столовую ложку бульону, прокипятите и также протрите сквозь рѣшето. Оба эти пюре выложите въ бульонъ, который можете варить изъ всевозможныхъ мясъ. Морковь, рѣпу, петрушку и сельдерей слѣдуетъ парѣзать ломтиками или звѣздочками, потому что корни изъ этого супа не выбрасываются, какъ изъ чистаго бульона. За полчаса до подачи опустите въ супъ черепа начиненные фаршемъ; въ каждый черепъ вложите очищенную шейку, а остальные, равно какъ и клешни, положите уже прямо въ супъ. Фаршъ для раковаго супа готовится точно также какъ и для кнели, съ тою только разницею, что вмѣсто телячьяго или куринаго мяса берется мясо судаковъ, окуней, ершей....

В Ы Д А Т Ь:

Говядины или телятины 3 ф.
 Или же курицу 1 шт.
 Рѣпы, моркови,
 Сельдерей, петрушки по 1 шт.
 Раковъ 100 шт.

Масла сливочнаго 2 ложки.
 для фарша:
 Сливочнаго масла и рыбы сколько
 по нужно.

27) Супъ пюре изъ налимовъ, ершей и т. п.

Снимается съ костей сырое мясо, толчется въ каменной ступкѣ, протирается сквозь рѣшето и минутъ за 10—14 до обѣда опускается въ чистый куриный бульонъ. Пропорцію здѣсь опредѣлить трудно; все дѣло въ томъ, какую вы возьмете рыбу: мелкую или крупную.

28) Супъ пюре изъ гороха.

Размочите, сварите до мяка и протрите сквозь рѣшето $\frac{1}{2}$ сухаго англійскаго горошка (можно дѣлать и изъ свѣжаго). За четверть часа до обѣда положите протертый горошекъ въ процеженный уже бульонъ, а передъ самой подачей вылейте въ супъ чашку хорошихъ сливокъ и посыпьте столовую ложку мелкаго сахару, разумеется все хорошенько перемѣшавъ.

Къ гороховому супу, вмѣсто пюре, хорошо подавать рисъ приготовленный слѣдующимъ образомъ: возьмите чайную чашку рису, перемойте его въ нѣсколькихъ водахъ, положите въ кастрюлю съ кускомъ сливочнаго масла и щепотью соли и поставьте на плиту. Рисъ должно безпрерывно помѣшивать ложечкой, чтобъ онъ не пригорѣлъ. Когда рисъ хорошенько зарумянится, налейте въ кастрюлю чистаго бульона и варите рисъ до слѣдости, но не переваривайте, словомъ варите рисъ такъ, чтобъ онъ рассыпался, если положите его на тарелку, а не былъ бы комъ. Откиньте рисъ на рѣшето и поставьте въ шкафъ или печь чтобъ онъ просохъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины для бульона 3 ф.
 Рѣпы, моркови, сельдерей по 1 шт.
 Англійскаго горошка $\frac{1}{2}$ ф.
 Рису 1 чайную чашку.

Масла сливочнаго $\frac{1}{4}$ ф.
 Бульона 1 стаканъ и соли по
 вкусу.

29) Супъ пюре à la Margot.

Положите въ кастрюлю горячее пюре изъ картофеля, который должно сварить сначала въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и протереть, а потомъ развести молокомъ или бульономъ, растереть,

прибавить сливочного масла, размешать, положить столько же пюре изъ куръ, развести бульонъ и подогрѣть. Пюре изъ куръ готовится слѣдующимъ образомъ:

Приготовить курицу, обернуть масляной бумагой, изжарить (лучше, конечно, на вертелѣ); остудить, снять съ костей, изрубить, положить въ кастрюлю, подливая бульона, протереть сквозь частое сито, влить собу какой получится при жареніи, прибавить кусокъ сливочного масла, ложку сливокъ и соли по вкусу.

В Ы Д А Т Ь :

Говядины $2\frac{1}{2}$ фунт.
Петрушки, сельдерею, луку
по 1 шт.

Сливочного масла 1 ложку.
Пюре изъ картофеля и куръ
по равной части.

30) Супъ пюре изъ ветчины.

Обрѣзать жиръ, сварить ветчину, истолочь, подливая бульону, протереть черезъ сито, прибавить немного пюре изъ лука, приготовить такимъ образомъ: обжарить въ маслѣ лукъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить на очень горячую печь. Когда лукъ поспѣетъ, переложить его въ кастрюлю, влить немного вина, покрыть крышкой и держать на очагѣ, пока лукъ не сдѣлается совершенно мягкимъ. Протереть сквозь сито, посолить и смѣшать съ сливочнымъ масломъ. Затѣмъ положить красного соуса и ложку пюре изъ амурныхъ яблоковъ, развести бульономъ и протереть черезъ салфетку; подогрѣть, влить полбутылки кипяченой мадеры и положить четверть фунта сливочного масла.

Пюре изъ амурныхъ яблоковъ готовится слѣдующимъ образомъ:

Нашинковать 2 корня петрушки, 2 моркови, 2 сельдерея, 2 порей, 2 лубовицы, обжарить въ маслѣ, не давая однако имъ покраснѣть; положить къ нимъ 30 амурныхъ яблоковъ, прибавить полстакана бульону и варить на слабомъ огнѣ, пока не поспѣютъ амурныя яблоки. Снять съ огня, протереть сквозь сито и выварить до надлежащей густоты.

В Ы Д А Т Ь :

Говядины 2 фунт.
Петрушки, сельдерею луку
по 1 шт.
Ветчины 1 фунтъ.

Масла сливочного $\frac{1}{2}$ ф.
Пюре изъ лука
Краснаго соуса
Пюре изъ амурныхъ ябл.

по 1 ложк.

31) Супъ пюре изъ куръ.

Запечь двухъ куръ, приготовить изъ нихъ пюре, прибавить желтковъ, бѣлаго соуса (смотри о приготовленіи бѣлаго соуса

дальше), размешивать и дать послыть. Обрѣзки и кости отварить въ бульонѣ; когда сварятся, снять остальной бульонъ и варить до спѣлости. Между тѣмъ остудить приготовленное пюре, истолочь, влить немного еще бѣлаго соуса и протереть сквозь частое сито. Передъ подачей развести процеженнымъ уже бульономъ, подогрѣть, непрерывно мѣшая, и отпускатъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины $1\frac{1}{2}$ фунт.

Петрушки, сельдерей и луку по 1 шт.

Куръ 2 небольшихъ

Яичныхъ желтковъ 3 шт.

Бѣлаго соуса и сливочнаго масла.

32) Супъ пюре изъ перепеловъ.

Очистить три перепелки, половину обжарить и приготовить изъ нихъ пюре, какъ готовится оно изъ куръ, съ тою только разницею, что вмѣсто сливокъ вливается соевъ изъ трюфелей или шампиньоновъ. Кости и обрѣзки обжарить, влить бѣлаго вина около половины бутылки, держать на огнѣ въ теченіи часа, прибавить краснаго соуса и обрѣзковъ отъ трюфелей или шампиньоновъ (если таковыя имѣются); варить до спѣлости, потомъ процедить. Развести полученнымъ паваромъ приготовленное пюре; сдѣланный фаршъ отварить въ соленой водѣ и опустить въ пюре.

В Ы Д А Т Ь:

Перепелокъ 3 шт.

Масла 1 ложку

Бѣлаго вина около бутылки

Очистковъ трюфелей и

Шампиньоновъ сколько есть

Краснаго соуса 3—4 ложки.

Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$.

Яицъ 1 или 2.

Масла сливочнаго $\frac{1}{3}$ ф.

Сливки $\frac{1}{2}$ ст.

33) Супъ пюре изъ зайцевъ.

Взять приготовленнаго зайца; снять мясо съ костей; филей нарезать ломтиками и обжарить; остальное мясо изрубить мелко, обжарить, истолочь и протереть сквозь сито. Кости положить въ кастрюлю, прибавить 1 ф. говядины или, если есть, 1 ф. обрѣзковъ и костей отъ дичи, говядины и т. п., посолить, положить лавроваго листа, горошчатого перцу, коренья, налить водою пополамъ съ квасомъ, положить нарезанна сметаны и держать на огнѣ, пока поспѣетъ, а потомъ процедить. Пюре изъ зайца смешать съ равнымъ количествомъ пюре изъ перловыхъ крупъ, которое готовится съ бульономъ и сливочнымъ масломъ; затѣмъ развести приготовленнымъ отваромъ, подбить сметаною, сливочнымъ масломъ и отпускатъ съ обжареннымъ филеомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Зайца 1 небольшого.	Лавроваго листа 1 шт.
Масла 2 ложки.	Перцу 10—15 зеренъ.
Говядины 1 ф. или костей и обрѣзковъ отъ жаренаго 1 ф.	Петрушки, сельдерей, луку по 1 шт.
Сметаны 1 ст.	Масла сливочнаго 1 ложку.
	Щуре изъ перловыхъ крупъ.

34. Супъ пюре парижскій.

Обжарить въ маслѣ мелко изрубленную ветчину и коренья; когда они совсѣмъ поспѣютъ, положить краенаго соуса и держать на огнѣ, пока не разварятся коренья. Тогда протереть сивозъ сито, развести бульономъ и снова протереть черезъ салфетку, приправить лимоннымъ сокомъ и вскипяченной мадерой.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 ф.	Моркови, порея, рѣпы по 1 шт.
Ветчины 1 ф.	Лимонъ 1.
Масла 2 ложки.	Мадеры 1 ст.
Петрушки, сельдерей, луку по 1 шт.	Краснаго соуса 1 ст.

35. Супъ пюре изъ рѣпы.

Обжарить въ маслѣ мелко изрѣзанную рѣпу, влить бульона и варить, накрывши крышкой. Когда рѣпа едѣляется мягкой, положить немного бульона, протереть сивозъ сито, развести бульономъ, подогрѣть; подбить сливочнымъ масломъ и влить вскипяченной малаги. Можно положить мелкаго сахару по вкусу.

В Ы Д А Т Ь:

Петрушки, сельдерей, луку, мор- кови по 1 шт.	Сливочнаго масла 1 ложка.
Рѣпы 10 шт.	Малаги 1 ст.
	Мелкаго сахару по вкусу.

36. Супъ пюре Джексонъ.

Развести бульономъ приготовленное пюре изъ картофеля, вскипятить, прибавить сливочнаго масла и подбить желтками, которые развести сливками.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Щуре изъ картофеля
Петрушки, сельдерей, луку и моркови по 1 шт.	Желтковъ 3 шт.
	Сливковъ $\frac{1}{2}$ ст., сливочнаго мас. 1 л.

37) Супъ пюре изъ рѣпы со сливками.

Изжарить въ сливочномъ маслѣ рѣпу и 1 луковицу, положить немного бешамели или сливокъ, развести бульономъ и протереть сквозь сито; подогрѣть (положить, если угодно, сахару), влить сливокъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 ф.	Рѣпы 10—12 шт.
Петрушки, сельдерей, моркови по 1 шт.	Мелкаго сахару 1 лож.
Луку 2 шт.	Сливокъ 1 ст.
	Бешамели или сливокъ 1 ст.

38) Супъ пюре изъ телячьей печени.

Нашинковать лукъ, нарезать ломтиками шпикъ и телячью печеньку; положить сначала въ кастрюлю лукъ, потомъ шпикъ, а на него печеньку; сверху положить лавроваго листа, горошчатого перцу, накрыть и варить на слабомъ огнѣ, пока весь сокъ выкипитъ. Затѣмъ всыпать муки, прибавить бульона и держать на огнѣ, пока не образуется довольно густой соусъ. Выбрать все изъ кастрюли, изрубить, истолочь, протереть сквозь частое сито, развести горячимъ бульономъ и подавать съ гренками.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 ф.	Телячью печеньку 1
Петрушки и сельдерей по 1 шт.	Лавроваго листа 2—3.
Луку 2 шт.	Перцу 10—15 зеренъ.
Шпикъ 1/2 ф.	Муки 1 1/2 ложки.
Масла 1 ложку.	Хлѣба и масла для гренковъ.

39) Супъ пюре изъ шпинату.

Сварить и протереть шпинатъ, прибавить бѣлаго соуса и развести приготовленнымъ бульономъ. Передъ подачей положить соли и сливочнаго масла, подбить двумя желтками, разведи оныя сливками и подавать съ гренками.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Сливочнаго масла 1 л.
Петрушки, сельдерей, луку и моркови по 1 шт.	Желтковъ 2 шт.
Шпинату 2 ф.	Сливокъ 1/2 ст.
Бѣлаго соуса 2 ст.	Хлѣба и масла для гренковъ.

40) Супъ пюре изъ тыквы.

Приготовить пюре изъ тыквы слѣдующимъ образомъ: очистить тыкву, снять верхнюю кожу, изжарить въ маслѣ, накрывъ крышкой, протереть сквозь чистое сито и жарить, чтобъ получилась довольно густая масса; посолить, прибавить сливокъ; затѣмъ распустить масло, всыпать муки, размѣшать, положить пюре изъ тыквы, вылить постепенно вскипяченное молоко и держать на огнѣ (помѣшивая), пока супъ не сдѣлается довольно густъ.

В Ы Д А Т Ь:

Пюре изъ тыквы.

Муки 1—2 ложки.

Молока столько тарелокъ, сколько
обѣдасть человѣка.

Надо замѣтить, что всѣ такъ называемые супы и пюре можно также готовить изъ спаржи, земляныхъ грушъ, чечевицы, бобовъ, и т. п. и они должны быть достаточно густы.

РУССКІЯ ГОРЯЧІЯ.

БОРЩЪ, ЩИ, ПОХЛЕБКА, РАЗСОЛЬНИКЪ, ОКРОШКА, ВОТВИНЬЯ.

41) Щи изъ кислой капусты.

Это такое обыкновенное кушанье, приготовить которое считается сущей бездѣлицей; но щи шамъ розъ, а инья хотъ бросъ. Кто хочетъ ѣсть дѣйствительно хорошия щи, тотъ долженъ послѣдовать нашему совѣту. Во первыхъ для приготовления щей потребно двѣ кастрюли; въ одну изъ нихъ вы положите фунта четыре говядины, (крал, огузка съ хвостомъ или костреца), морковь, рѣпу и двѣ или три луковицы; ежели прибавите къ этому полфунта сырой пекоченой ветчины, то поступите очень благоразумно; въ другую кастрюлю вы положите капусту, мелко на мелко изрубленную сѣчкой въ корытѣ и небольшою кусочекъ грудники (въ фунтъ или менѣе). Капусту должно накрыть и упаривать, безпрестанно помѣшивая и подливая бульона, чтобъ не пригорѣла. Когда бульонъ будетъ уже очищенъ отъ пѣны (часа черезъ 3), то выложите въ него капусту и продолжайте варить. Кто любитъ можно, положить во щи *подпашку*, то есть ложку муки, разведенную бульономъ, но всего лучше бросить при началѣ варенія въ бульонъ десятокъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ: расквашаться не будете.

Ко шамъ идетъ преимущественно: гречневая каша, салникъ, чивенья: гречневой кашей кишки, ватрушки, о приготовленіи которыхъ будетъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины для бульона 4 ф. . Капусты 2 ф.
 Грудины говижей 1 ф. Грибовъ сухихъ бѣлыхъ 10-12 шт.
 Ветчины 1/2 ф. Муки 1 ложку.

42) Кислая щи изъ свѣжей капусты.

Вымыть 3 фунта говядины и, положивъ въ горшокъ вмѣстѣ съ капустою, налей квасомъ пополамъ съ водою и поставь вариться. Когда говядина почти посидѣтъ, прибавь кореньевъ, а за полчаса до обѣда заправь мукою съ масломъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф. Луку 1 шт.
 Капусты 1 кочанъ небольшой. Муки 1/2 ложки.
 Петрушки, сельдерей по 1 шт. Масла 2 ложки.

43) Лѣнивыя щи.

Эти щи получили свое названіе вѣроятно потому, что приготовленіе ихъ необыкновенно просто и легко.

Возьми три или четыре фунта говядины, вымой, положи въ горшокъ, посоли, налей воды и, конечно, поставь въ печь, ибо безъ печи ничего неподѣлаешь. Сливай иѣну; разрѣжь кочанъ капусты на куски, обдай кипяткомъ и дай постоять съ полчаса, потомъ откинь на рѣшето. Вынь говядину, процѣди бульонъ, положи въ горшокъ луковицу, петрушки и моркови, сверху положи говядину, налей бульонъ и поставь вариться, не давая слывать. За часъ до обѣда подправь мукой съ сметаной. Передъ подачей посыпь рубленой зеленью петрушки.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3—4 фунта. Муки 2 ложки.
 Капусты 1 небольшой кочанъ. Сметаны 1 чашку.
 Луку, петрушки, моркови по 1 шт. Зелени петрушки.

Къ этимъ щамъ идетъ также чеснокъ, пахтертый на корочку черного хлѣба, конечно, если чеснокъ вамъ по вкусу.

44) Бѣлыя щи.

Обжарить мелко изрубленный лукъ, положить кислую капусту и также обжарить; прибавить муки и сметаны, развести бульономъ, обжарить утку, сосиски, кусокъ говядины (вынуть изъ бульона), опустить все это во щи и держать на слабомъ огнѣ; вынувъ утку,

сосиски и говядину, подбить желтками со сметаной, посолить рубленой зеленью и подавать, разбивъ утку на части.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 ф.	Муки 1 ложку.
Утку 1 штуку.	Масла 3 ложки.
Луку 1 шт.	Сметаны 1 ст.
Сосисекъ 6 шт.	Желтковъ 3 шт.
Капусты кислой 3—4 ст.	Зелени петрушки.

45) Солдатскіе щи.

Говядины 5 ф., ветчины 1 ф., капусты рубленой $1\frac{1}{2}$ ф., луку, обжареннаго въ маслѣ, 2 шт.; положить все это въ горшокъ, налить водою и варить, снимая пѣну; накрыть крышкой и упаривать въ теченіе 2 часовъ: Когда поспѣютъ, разбить говядину на части и опустить во щи.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 5 ф.	Луку 2 шт.
Ветчины 1 ф.	Масла 1 ложка.
Кислой капусты $1\frac{1}{2}$ ф.	

46) Зеленые щи.

Они варятся изъ крапивы, щавелю, разсады. Изъ разсады, если долго не ѣшь свѣжихъ щей, они довольно вкусны. Разсаду должно сначала поварить особо, а то щи могутъ получить горечь. Откинувъ воду, изрубить разсаду, но не мелко, не такъ, какъ крапиву или щавель, а кусками въ першокъ длиной. Къ этимъ шамъ идетъ сметана и ватрушки.

Щавель должно сварить, изрубить, а если старъ, то протереть, положить въ бульонъ и варить. Кусокъ ветчины и здѣсь дѣло не испортить, а улучшить.

Къ щавельнымъ шамъ подаютъ сметану и крутыя яйца.

Съ крапивой поступаютъ точно также, но только ее не протираютъ, потому что она должна быть самой молодою, тотчасъ послѣ стаянія съ полей снѣга. Конечно зелень должна быть предварительно перемыта въ нѣсколькихъ водахъ.

В Ы Д А Т Ь:

Щавелю, крапивы или разсады 2 фунта.	Масла 2 ложки.
Говядины 4 ф.	Сметаны.
Кореньевъ по 1 шт.	Яиць,
	по числу ѣдающихъ.

47) Борщъ.

Борщъ варится изъ рубленой свѣжей капусты и шинкованой свеклы. Бульонъ готовится изъ разныхъ мясъ: говядины, гуся или утки, ветчины и сосисекъ. Все дѣло въ томъ, что мясо не слѣдуетъ класть все вдругъ, а по очереди, потому что для говядины, чтобъ она сварилась, нужно 5 - 6 часовъ, для ветчины 2, для утки часъ, а для сосисекъ достаточно полчаса. Для шести человекъ достаточно двухъ фунтовъ говядины, одного ветчины, половины утки и три пары сосисекъ.

Въ борщу подаютъ сметану; некоторые предпочитаютъ съ перцемъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 ф.
Ветчины 1 ф.
Утку $\frac{1}{2}$ шт.
Луку 1 шт.

Капусты $\frac{1}{4}$ кочня.
Свеклы 3—4 шт.
Сосисекъ 6 шт.
Масла 2 ложки.

48) Малороссійскій борщъ.

Въ Малороссіи варить борщъ на суровцѣ, т. е. на квасу, который не упариваютъ въ печкѣ. Приготовление малороссійскаго борща: слѣдующее: положить въ горшокъ мелко шинкованной свеклы, петрушки, луку, полкочна капусты, обдать все это кипяткомъ, а потомъ воду слить. Положить говядину, налить суровцомъ и несколько разсолонъ посолить и поставить вариться. Между тѣмъ отварить до половины готовности свиную грудинку и положить ее въ борщъ. За полчаса до объѣда развести муку остуженнымъ бульономъ и вылить въ борщъ. Передъ подачей положить сметаны и обжаренныхъ сосисекъ и посыпать рубленнымъ укропомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.
Свиной грудинки 1 ф.
Свеклы 3—4 шт.
Капусты $\frac{1}{4}$ кочня.

Петрушки, луку по 1 шт.
Муки 2 ложку.
Сметаны $\frac{1}{2}$ стакана.
Сосисекъ 6 шт.

49) Борщъ съ виномъ.

Нашинковать печеную свеклу; налить опую приготовленнымъ бульономъ, положить собу изъ 1 лимона, бѣлаго вина и посыпать укропомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Лавроваго листу 3 шт.
Свиной грудники 1 ф.	Перцу 10—15 зеренъ.
Свеклы 3—4 шт.	Лимонъ 1.
Луку 1 шт.	Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Петрушки 1 шт.	Зелени укрупна.

50) Борщъ съ утками.

Обжарить въ маслѣ шинкованные коренья и кочанъ капусты; когда коренья вполонину поспѣютъ, влить бульону и несколького рассолу, положить половину обжаренной утки, кусокъ говядины, сухихъ грибовъ и дать всему поспѣть. Потомъ вынуть утку, нарезать ее кусками, а борщъ подбить желтками со сметаной, послать. Подавать съ изжаренными сосисками, ветчиной и сметаной.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 ф.	Луку и петрушки по 1 штук.
Утку 1 шт.	Сухихъ бѣлыхъ грибовъ 2 шт.
Свеклы 3—4 шт.	Желтковъ 3 шт.
Капусты 1 небольшой кочанъ.	Сметаны $\frac{1}{2}$ ст.
Сосисекъ 6 шт.	Ветчины 1 ф.

51) Бураки.

Это тотъ же борщъ, только менѣе жирный. Въ бураки кладется только говядина и свекла шинкованная, хотя не мѣшаютъ и сосиски, квасъ тоже идетъ. Для того, чтобъ бульонъ былъ пріятнаго краснаго цвѣта, минуты за двѣ, за три до подачи влейте въ кастрюлю подстакана соку, выжатаго изъ сырой свеклы, натертой на теркѣ.

Въ буракамъ тоже подаютъ сметану или перецъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Свеклы 3 шт.
Сосисекъ 6 шт.	Сметаны.

52) Разсолъникъ.

Возьмите половину пропорціи воды и половину огуречнаго рассола, но не изъ малосольныхъ, а соленыхъ огурцовъ. Положите туда курицу или пару цыплятъ, моркови, петрушки, нарезанныхъ ломтиками и варите какъ обыкновенный бульонъ. Понятно, что курица уваривается скорѣе говядины (старая часа въ три—въ че-

тыре; молодая въ два); сверхъ этого возьмите соленыхъ огурцовъ, очистите съ нихъ кожу, раскатайте ихъ вдоль на четверо, вырѣжьте сѣмечка и бросьте, огуречное мясо изшикуйте и когда очистите бульонъ отъ пѣны, бросьте въ кастрюлю. Въ такой супъ (за часъ до подачи) очень хорошо положить изрѣзанныхъ въ небольшіе куски фунтъ телячьихъ почекъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.
Бурицу 1 шт.
Цицлять 2 шт.
Моркови 1 шт.

Петрушки 1 шт.
Огурцовъ 5—6 шт.
Телячьихъ почекъ 1 ф.
Огуречнаго рассола.

53) Разсольникъ изъ говяжьихъ почекъ.

Возьмите одну или полторы (смотря по величинѣ) почки; разрѣжьте ихъ на куски величиною въ грецкій орѣхъ, положите ихъ въ холодную воду, чтобъ они вымокли въ теченіи часа; перекинувъ почки еще въ другой водѣ, кладите въ кастрюлю съ прибавкой двухъ фунтовъ говядины (огурца или востреца) одной моркови, двухъ луковиць, корня петрушки или сельдерея и варите въ извѣстной пропорціи воды. Вынувъ почки, бульонъ процѣдите сквозь салфетку; хорошо прибавить стаканъ огуречнаго рассола.

В Ы Д А Т Ь:

Почки 1—1½ шт.
Говядины 2 ф.
Морковь 1 шт.

Луку 2 шт.
Сельдерея или петрушки 1 шт.
Огуречнаго рассола 1 стаканъ.

54) Разсольникъ съ поросенкомъ.

Вскипятить разъ поросенка, разбитаго на кости. Переложить въ холодную воду, вымыть, изрѣзать кусками и положить въ кастрюлю; налить тою водой, въ которой онъ отваривался, процѣдя предварительно этотъ отваръ, посолить, положить коренья и огурцы и дать поросенку послѣть. Передъ подачей коренья и поросенка выбрать, а бульонъ процѣдить, смѣшать съ вскипяченнымъ рассоломъ, и оттянувъ бѣлками подавать къ столу.

В Ы Д А Т Ь:

Поросенка 1.
Петрушки, сельдер., луку по 1 шт.
Огурцовъ соленыхъ 10 шт.

Бѣлковъ 1—2 шт.
Огуречнаго рассола по вкусу.

54) Потроха (гусиные).

Съ потрохами много возни, потому что ихъ необходимо хорошенько очистить отъ перьевъ и пуху, а лапки (самая-то сладость) ошпарить кипяткомъ, содрать съ нихъ шкуру и обрубить ногти. Варить потроха должно съ прибавкой говядины, удвоенной порціей кореньевъ (рѣпы не надо) и съ двумя, даже тремя стаканами огуречнаго рассола. При этомъ должно замѣтить, что всѣ горячія, которыя варятся съ огуречнымъ рассоломъ, солить не слѣдуетъ.

В Ы Д А Т Ь:

Гусиныхъ потроховъ 1.
Говядины 2 ф.
Петрушки 2 шт.

Сельдерею и моркови по 2 шт.
Огуречнаго рассола 2 ст.

55) Р у б ц ы.

Дешевое, но превосходное блюдо, требующее, однако, довольно много хлопотъ. Рубцы лучше брать не обобранные, т. е. съ жиромъ; они хотя и дороже, но за то и несравненно вкуснѣе обобранныхъ. Вырѣзавъ изъ рубцовъ толстыя мѣста (фунта 3), парите съ прибавкой двухъ фунтовъ говядины отъ огузка, двухъ луковицъ съ гвоздикой, моркови и сельдерея или петрушки. Когда рубцы будутъ довольно мягки (часовъ черезъ пять), выньте изъ бульону, половину ихъ изрубите въ корытѣ мелко намелко и положите опять довариваться часа на два: чѣмъ мягче, тѣмъ лучше; остальное изрѣжьте кусками, длиною хотъ въ палецъ. Сверхъ того приготовьте для рубцовъ кнель, которую и положите въ кастрюлю за полчаса до обѣда. Въ кнель для рубцовъ положите щепотъ перцу. Главное, рубцы должны быть хорошо вымыты и ошпарены, чтобъ отскоблить съ нихъ жесткую шкуру и отбить непріятный запахъ. Чисткой рубцовъ должно заняться наканунѣ того дня, когда ихъ хотятъ ѣсть, иначе они затрудняютъ васъ.

В Ы Д А Т Ь:

Рубцовъ 3 ф. необобранныхъ.
Говядины 2 ф.
Луку 2 шт. съ 2 же гвоздикъ.

Моркови 1 шт.
Сельдерея или петрушки по 1 шт.
Кнели.
Щепотъ перцу.

56) П о х л е б к а.

Похлебка есть не что иное какъ картофельный супъ. Советуемъ одно: не брать для похлебки слишкомъ молодого картофеля, пото-

му что онъ довольно безвкусенъ. Когда выльете похлебку въ миску, то не жѣшаетъ сбрызнуть (конечно не миску, а похлебку) мелко изрубленной зеленью петрушки.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.
Картофелю 2 ф.

Рѣпы, моркови и сельдерею по 1 шт.
Зелени петрушки.

57) Б и г о с ъ.

Положить въ кастрюлю шинкованную капусту, свинину, ветчину, влить немного воды и варить, пока свинина и ветчина не сдѣлаются мягки. Тогда ихъ вынуть, а капусту упаривать, пока не выкипитъ весь бульонъ. Обжарить въ маслѣ шпикъ, наръзанный кусочками, прибавить мелко искрошелпаго поджареннаго луку, посыпать муки, размѣшать, влить бульону и уварить. Передъ подачею положить свинину и ветчину.

В Ы Д А Т Ь:

Свинины 2 ф.
Ветчины 1 ф.
Шинкованной капусты 3 ст.
Луку 4 шт.
Масла 2 ложки.

Муки $1\frac{1}{2}$ ложки.
Шпикъ $1\frac{1}{2}$ ф.
Говядины или костей для бульона
1 — $1\frac{1}{2}$ ф.

58) С о л я н к а.

Нарѣжь ломтиками говядину, ветчину, лукъ и огурцы, обжарь въ маслѣ вмѣстѣ съ кислой капустой и налей хорошимъ бульономъ. Выбери изъ селедки кости, пскроши и, положи въ солянку, подлей квасу, посыпь укропомъ, положи капорцевъ, оливокъ и разныхъ кореньевъ и дай поспѣть. Подавая на столъ, заправь сметаною.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины $\frac{1}{2}$ ф.
Ветчины $\frac{1}{2}$ ф.
Луку 2 шт.
Огурцовъ 5 шт.
Селедку 1.

Сухаго бульона $\frac{1}{4}$ ф.
Кислой капусты 2 ст.
Масла 2—3 ложки.
Петрушки, моркови, сельдерею
 $1\frac{1}{2}$ корня.

Капорцевъ и оливокъ по 1 ложкѣ. Сметаны $\frac{1}{2}$ ст.

59) О к р о ш к а.

Къ числу людей если не горячихъ, то все-таки жидкихъ, которыя иногда съ большимъ успѣхомъ замѣняютъ горячія, принад-

лежатъ окрошка и ботвинья. Оба эти блюда подаются обыкновенно лѣтомъ во время жары, потому что и ботвинья и окрошка должны быть поданы холодными, прямо со льда; теплая окрошка теряетъ половину своего достоинства, а ботвинья просто противна. Известенъ анекдотъ Талейрана, которому знаменитый Каремъ, не зная, что ботвинья подается холодной, подавъ ее горячей, какъ супъ. Когда спросили Талейрана, какъ онъ находитъ это русское кушанье, то онъ послѣ многихъ отговорокъ обозвалъ горячую ботвинью свиннымъ лимонадомъ, и онъ былъ совершенно правъ.

Мы приводимъ здѣсь рецептъ окрошки, хотя и довольно сложный, но за то во всѣхъ отношеніяхъ превосходный, можно сказать безукоризненный. Вотъ этотъ рецептъ:

Возьмите полтора фунта варенаго или жаренаго (послѣднее вдвое лучше), мяса курицы, телятины, тетерева или зайца, т. е. по $\frac{1}{2}$ ф. каждого; изрубите мясо мелко на мелко, а еще лучше натрите его на крупной теркѣ, очистите отъ кожи и сѣмячекъ пятокъ свѣжихъ огурцовъ и также изрубите ихъ помельче, съ прибавкою небольшого количества укропа и зеленаго лука. Сварите въ крутую 3—4 яйца, бѣлки изрубите, а желтки сотрите со столовой ложкой французской горчицы и тремя ложками прованскаго масла. Сварите десятка три раковъ, шейки и клешни оторвавъ, очистите, а все остальное тщательнo истолките въ желѣзной ступкѣ; разведите стаканомъ или двумя квасу и протрите сквозь рѣшето. Все это положите въ миску и хорошенько смѣшайте, разведите двумя или тремя бутылками квасу или хорошими кислыми щами.

В Ы Д А Т Ь:

Разнаго мяса $1\frac{1}{2}$ ф.	Французской горчицы 1 ст. лож.
Огурцовъ свѣжихъ 3 шт.	Прованскаго масла 3 ложки.
Яиць 3 — 4.	Раковъ 30 шт.
Немного зеленаго луку и укропа (по вкусу).	Квасу или кислыхъ щей 2 — $2\frac{1}{2}$ бутылки.

Хорошо положить немного чесноку, но это — для охотника.

Приводимъ еще рецептъ окрошки, менѣе сложной, но за то и далеко не такъ вкусной, какъ предыдущая; ибо должно замѣтить, что самая лучшая окрошка готовится изъ рыбчика, тетерева и курицы по равной части; а самая безвкусная изъ говядины, хотя и послѣднюю ѣсть можно, особенно, въ случаѣ нужды. Итакъ:

60) Другая окрошка.

Нарубить какъ можно мельче жареную говядину и вареную ветчину, яйца, свѣжіе огурцы, зеленый лукъ, смѣшать, посолить, положить сметаны, развести квасомъ или кислыми щами и посыпать укропомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины жареной $\frac{1}{2}$ ф.	Зеленаго лука.
Ветчины вареной $\frac{1}{2}$ ф.	Сметаны 3—4 ложки.
Ляцъ 2—3 шт.	Зелени укропа.
Свѣжихъ огурцовъ 2—3 шт.	Квасу или кисл. шей 2—2 $\frac{1}{2}$ б.

61) Постная окрошка.

Нарѣзать небольшими кусками, огурцы, корнишоны, отварные грибы, грузди, рыжики, яблоки, сливы, сварить и нарѣзать свеклу, картофель, бобы. Стереть масла съ горчицей, пока необразуется родъ соуса, смѣшать все, что изрѣзано, и развести квасомъ, передъ подачей прибавить рубленаго зеленого лука, петрушки и кусокъ льда.

В Ы Д А Т Ь:

Огурцовъ 3—4 шт.	Яблоковъ 2 шт.
Корнишоновъ 3—4 ложки.	Сливъ 7—8 шт.
Отварныхъ грибовъ	Картофелю 5—6 шт.
Груздей.	Свеклы 1—2 шт.
Рыжиковъ.	Масла 3 ложки.
Зеленаго лука, квасу.	Горчицы 1—1 $\frac{1}{2}$ ложки.

62) Ботвинья.

Приготовление этого блюда самое нехитрое: полфунта вареной изрубленной зелени свекольника или шпината, пятокъ очищенныхъ отъ кожи и сѣмечекъ мелко изрѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ, нѣсколько вѣтокъ изрубленнаго укропу, а для охотника тертаго хрѣна и щепоть зеленаго луку; шесть тарелокъ квасу или, что еще лучше кислыхъ шей, да шесть ломтей вареной рыбы—осетрины, севрюги, бѣлуги, лососины, даже судака—вотъ и все. Но если рыба и квасъ хороши, то ботвинья дѣйствительно ничѣмъ не замѣнима въ лѣтніе жары. Рыба къ ботвиньѣ подается свѣжая и малосоленная, но первая, понятно, не выдержитъ будетъ вкуса. Хороши также провѣсная бѣлорыбца и балыкъ. Очищенные раковыя шейки и клешни придаютъ много вкуса ботвиньѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Свекольника или шпинату $\frac{1}{2}$ ф.	Квасу или кислыхъ шей 6 тар.
Огурцовъ 5 шт.	Рыбы 6 ломтей.
Укропу.	Раковыхъ шеекъ и клешней.
Хрѣна и зеленаго луку по 1 щеп.	Масла прованскаго 1 ч. ложку.

63: Холодникъ польскій.

Нарѣзать свѣжіе огурцы, положить сметаны, прибавить огуречнаго рассола, рубленой зелени петрушки, эстрагона, кервеля, крутыхъ яицъ, раковыхъ шеекъ, посолить, положить перцу, сахару, зеленаго луку и тертаго хрѣна, развестъ квасомъ и поставить на ледъ.

В Ы Д А Т Ь:

Огурцовъ 5—6 шт.
Сметаны 4—5 стак.
Огуречнаго рассола 1 ст.
Зелени петрушки и другихъ по 1 щепотѣ.

Яиць 3 шт.
Раковъ 30 шт.
Сахару 1 чайную ложку.
Перцу, хрѣна, зел. луку по 1 щеп.
Квасу 2—2½ бутылки.

ПОСТНЫЯ ГОРЯЧІЯ.

(РЫБНЫЯ И ГРИБНЫЯ).

64) У ж а.

Самая лучшая уха, какъ всякому извѣстно, есть стерляжья; но она представляетъ то неудобство, что очень дорого обходится, по крайней мѣрѣ въ нашей первопрестольной столицѣ. Но если вы живете по близости одной изъ тѣхъ рѣкъ, которыя славятся стерлядями, то, приготовляя уху, поступайте такимъ образомъ:

Налейте въ кастрюлю воды (на шесть человекъ 4½ бутылки), положите одну луковицу, соли, десятка 3—4 мелкой рыбы (ершей писсарей, окуней) и разварите все это, какъ говорится, въ дрызгъ; потомъ процѣдите бульонъ сквозь сито и оттяните, чтобъ онъ былъ чистъ и прозраченъ какъ вода. Оттяжка ухи производится такимъ образомъ: истолките въ каменной ступѣ ¼ фунта наюспой мкры, бросьте ее въ бульонъ и поставьте кастрюлю на слабый огонь; когда закипитъ, снимите съ плиты, дайте минутъ пять постоятъ и процѣдите бульонъ вторично сквозь салфетку въ чистую кастрюлю. Ъ поставьте на плиту и доведите до кипѣнія; между тѣмъ стерлядь должна уже быть приготовлена, то есть выпотрошена, очищена отъ слизи, натерта лимоннымъ сокомъ и разрѣзана на куски; когда бульонъ закипитъ, опускайте въ него стерлядь и варите ее минутъ 25—40, смотря по величинѣ кусковъ. Мелкая рыба, какъ вываренная и куда негодная, конечно, выбрасывается. Можно влить стаканъ мадеры.

В Ы Д А Т Ь:

Мелкой рыбы 30—40 шт. Луквицу 1.
Стерлядей смотря по величинѣ. Паюсной икры $\frac{1}{4}$ ф. Мадеры 1 ст.

65) Монастырская уха.

Очисти 10 карасей, 10 окуней, 10 ершей и 10 пескарей; у ершей со спинки кости срѣжь, выпотроши, перемой, стараясь, чтобы не раздавить желчь; окуней и карасей разрѣжь пополамъ и, взявъ кастрюлю по пропорціи рыбы, налей водой; очисти кореньевъ, нашинкуй ихъ и, положи цѣлыя двѣ луквицы, вскипяти одинъ разъ; цѣну очисти; потомъ положи окуней и карасей и вскипяти два раза; потомъ положи ершей и пескарей, немного лаврового листу и припусти до готовности, посылавъ соли, укропа, зелени, вливъ бѣлаго вина и положи свѣжаго лимону и отпуская.

В Ы Д А Т Ь:

Разной мелкой рыбы 40 шт. Лаврового листу 1 шт.
Сельдерею и петрушки по 1 шт. Бѣлаго вина 1 ст.
Луву 2 шт. Лимона $\frac{1}{2}$.

66) Раковый супъ.

Возьмите половину осетровой головы, фунта 3—4, фунта 3 осетрины (и то и другое свѣжее, а не соленое), морковь, рѣпу, двѣ сельдери, петрушку, изрѣзанные на мелкія части; налейте на все это пять бутылокъ воды и варите до свѣлости. Рыбу, разумѣется, выньте раньше, потому что она поспѣетъ прежде головизны. Особо, въ солевой водѣ, сварите десятка два—три раковъ; шейки и клешни очистите, оставивъ десятка полтора череповъ по крупяѣ, начините ихъ фаршемъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: Возьмите сыраго мяса съ судака, окуней или ершей; истолките мясо въ каменной ступкѣ, протрите сквозь рѣшето; прибавьте по вѣсу столько же бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ рыбьемъ бульонѣ (для связи недурно толкнуть яичко, но такъ, чтобы не увидѣли постыжки) и начините этимъ фаршемъ черепа, положивъ въ каждый очищенную шейку. Все остальное отъ раковъ истолките хорошенько въ желѣзной ступкѣ, положите въ кастрюлю съ двумя тремя ложками орѣховаго или маковаго масла и припустите на плитѣ, чтобы покраснѣло; прибавьте ложки двѣ разливальныхъ рыбьяго бульону и пропустите сквозь рѣшето въ супъ. За часъ до подачи бросьте въ супъ на фаршированные черепа, предварительно вынувъ изъ него хрящи, изрубивъ ихъ и процѣдивъ бульонъ. Рыбу кладите уже въ миску передъ самой подачей.

Къ раковому супу идутъ пирожки, называемые разстегайчиками, которые пекутся на поду, но объ нихъ мы скажемъ въ свое время и въ своемъ мѣстѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Головизны 3—4 ф.
Свѣжей осетрины 3 ф.
Моркови, рѣпы по 1 шт.
Сельдерю 2 шт.

Петрушки 1 шт.
Раковъ 20—30 шт.
Рыбы и бѣлаго хлѣба для фарша.
Орѣховаго масла 2—3 ложки.

67) Щи съ головизной.

Намочить съ печера 2 ф. осетровой головизны. Кислую капусту отжать и обжарить въ постномъ маслѣ съ 1—2 искрошенными луковницами. Вымыть головизну и положить въ горшокъ вмѣстѣ съ обжаренной капустой и поставить на огонь, снимая пѣну. Когда пѣнь протопится, развести ложку муки щами, положить лавроваго листа, перцу, обжареннаго въ маслѣ лука, а также и масла пзъ подъ этого лука; опустить все это во щи, размѣшать хорошенько и снова поставить въ печь вариться до обѣда, подавая однако слыывать.

В Ы Д А Т Ь:

Головизны 3 ф.
Капусты 1½—2 ф.
Масла ½ ф.
Луку 2—3 шт.

Муки 1 ложку.
Лавроваго листа 2 шт.
Перцу 10—12 зеренъ.

68) Щи изъ кислой капусты съ рыбой.

Возьмите фунта четыре свѣжей рыбы (осетрины, севрюги или бѣлуги), сварите ее до полусяблости въ соленой водѣ, выньте изъ кастрюли, изрѣжьте ломтями, обваляйте ломти въ толченыхъ сухаряхъ и поджарьте на сковородѣ въ маслѣ. Въ другой кастрюлѣ уварите кислую капусту съ двумя луковницами и половиной лавроваго листка. Когда капуста готова (часа черезъ два), налейте ее отваромъ, въ которомъ варилась рыба, и снова поставьте на плиту часа на два. Рыбу подавайте ко щамъ на особомъ блюдѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Свѣжей рыбы 4 ф.
Кислой капусты 1 — 2 ф.
Луку 2 шт.

Лавроваго листу ½.
Масла 2 ложки.
Сухарей.

69) Щи со снятками.

Отжать кислую капусту и положить въ горшокъ вмѣстѣ съ 1—2 цѣльными луковницами, посолить, налить воды и поставить въ печь. За полчаса до обѣда стереть съ масломъ одну ложку муки, 2 лавровыхъ листка и 10—12 зеренъ перцу, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ снятковъ, вымыть нѣсколько разъ, и поджареннаго въ маслѣ луку, развести щами, влить въ горшокъ и снова поставить въ печь, накрывъ горшокъ крышкою, и не давая сплывать.

В Ы Д А Т Ь:

Кислой капусты 2 ф.
Луку 2—3 шт.
Масла 3—4 ложки.
Муки 1 ложку.

Лавропаго листу 2 шт.
Перцу 10—12 зеренъ.
Снятковъ $\frac{1}{4}$ ф.

70) Рыбная солянка.

Вымыть осетрину и бѣлужину, нарезать ихъ кусочками, отжать, изрубить 2 луковницы; положить въ кастрюлю капусту и лукъ, влить масла и обжарить; налить рыбнаго отвару, положить лавропаго листу и перцу, подправить мукою и кипятить; когда поспѣетъ, прибавить каперсовъ и оливокъ.

В Ы Д А Т Ь:

Осетрины и бѣлужины по $\frac{1}{2}$ ф.
Капусты 2—3 ст.
Луку 2 шт.
Каперсовъ 1 лож.
Масла 2—3 ложки.

Лавропаго листа 1 шт.
Перцу 10—12 зеренъ.
Муки 1 ложку.
Оливокъ 10 шт.

71) Ж а л ъ я.

Свари сухихъ снятковъ и процѣди бульонъ сквозь частое сито; влей его въ кастрюлю, положи нѣсколько луковницъ и кипяти потихоньку; потомъ положи паюсной икры, нарезанной ломтиками, влей въ кастрюлю лимоннаго сока и прокипяти.

В Ы Д А Т Ь:

Снятковъ $\frac{1}{2}$ ф.
Икры паюсной $\frac{1}{4}$ ф.

Луку 2 шт.
Лимоннаго соку 2 ложки.

72) Борщъ съ жареными карасями.

Нашинкуй бѣлой капусты, моркови, свеклы, разныхъ кореньевъ и луку, поджарь все это въ маслѣ, положи въ горшокъ, налей отвару изъ подъ головизны; посоли, если нужно, и вскипяти нѣсколько разъ; разведи кеасомъ миску, положи лавровый листокъ и горошчатого перца, подлей масла и заправь этимъ борщъ. Вычисти, выпотроши и вымой нѣсколько карасей, обваляй ихъ въ мукѣ и обжарь. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи опусти жареныхъ карасей въ борщъ. Передъ подачей посыпь борщъ рубленой зеленью.

В Ы Д А Т Ь:

Капусты 2 ст.	Масла $\frac{1}{2}$ ф.
Свеклы 2 шт.	Головизны 3 ф.
Моркови, сельдерею, петрушки по 1 шт.	Муки 2 ложки.
Луку 1—2 шт.	Лавроваго листа 1 шт.
Карасей 6 шт.	Перцу 10—12 зеренъ.
	Рубленой зелени.

73) Супъ изъ рыбихъ потроховъ.

Изрѣзать небольшими кусками осетровый или бѣлужій потрохъ, отварить его въ водѣ; потомъ сложить въ горшокъ, налить кислымъ щами, приправить лукомъ, лавровымъ листомъ и перцемъ и поставить въ печь; когда поспѣетъ, снять жиръ и выдавить сокъ изъ лимона.

В Ы Д А Т Ь:

Потроховъ 3 ф.	Перцу 10—15 зеренъ.
Кислыхъ щей 2—3 бут.	Лавроваго листу 1 шт.
Луку 1—2 шт.	Лимонъ 1.

74) Грибныя щи съ кислой капустой.

Перемѣшайте хорошенько $\frac{1}{4}$ ф. бѣлыхъ грибовъ, положите ихъ съ $2\frac{1}{2}$ бут. воды, прибавивъ по вкусу соли, и варите до совершенной спѣлости 4—5 часовъ. Въ особую кастрюлю выкладите мелко рубленую капусту (какъ и для скоромныхъ щей) и хорошенько оную упаривайте, подливая въ нее по немногу грибнаго бульона. Часа черезъ два, послѣ варки, положите въ бульонъ морковь, рѣпу и двѣ луковицы. Когда грибы уварятся, выньте ихъ, изрубите помельче, положите обратно въ бульонъ вмѣстѣ съ капустой и поварите еще часокъ.

Приготовленные такимъ образомъ щи превосходны и съ-охотки покажутся лучше скоромныхъ; къ нимъ подается грѣчная каша, только безъ масла.

В Ы Д А Т Ь:

Грибовъ бѣлыхъ $\frac{1}{4}$ ф.
Капусты вислой 2—3 ст.

Моркови и рѣпы по 1 шт.
Луку 2 шт.

75) Грибной супъ.

Варите также $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ въ $2\frac{1}{2}$ бут. воды; въ другой кастрюль 2 бут. воды варите одну хорошую морковь, рѣпу, двѣ три луковицы, штукъ шесть картофеля и двѣ сельдерея. Вообще грибной супъ бываетъ дуренъ оттого, что грибы и корни варятъ вмѣстѣ, оттого или грибы не выварятся и не дадутъ своего сока или овощи переварятся. Когда корни поспѣютъ, составьте ихъ съ плиты; когда уварятся грибы, выньте ихъ, изрубите и соедините все вмѣстѣ, т. е. грибы, корни и оба бульона.

Къ такому супу всего лучше идетъ мягкій калачъ.

В Ы Д А Т Ь:

Грибовъ $\frac{1}{4}$ ф.
Моркови и рѣпы по 1 шт.
Луку 2—3 шт.

Картофелю 5—6 шт.
Сельдерею 2 шт.

76) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Сотрите 1 ложку муки съ ложкою масла, влейте воды, посолите по вкусу, и дайте вскипѣть, размѣшивая, чтобы не было комковъ. Затѣмъ положите свѣжіе грибы, рубленый лукъ и дайте поспѣть, передъ подачей посыпьте зеленью.

В Ы Д А Т Ь:

Муки и масла по 1 ложкѣ.
Свѣжихъ грибовъ 1 тарелку.

Луку 1 шт.
Зелени петрушки.

77) Лапша.

Замѣсите гѣсто покруче на водѣ и ложкѣ орѣховаго масла, раскатайте потоньше, искрошите и дайте обвянуть. Приготовьте по-выше грибной отваръ, положите луковицу, ложку масла, прокипятите и опустите лапшу.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 фунтъ.
 Масла 1 ложку.
 Луку 1 шт.

Грибовъ 10—12 шт. смотря по
 величинѣ.

78) Супъ изъ груздей.

Изрубите 10 соленыхъ груздей и 5 соленыхъ же огурцовъ; вскипятите грибной отваръ съ луковцею, положите грузди и огурцы, прокипятите два или три раза и подавайте, посыпавъ передъ подачей рубленымъ укропомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Груздей 10 шт.
 Сухихъ грибовъ 10—12 шт.

Соленыхъ огурцовъ 5 шт.
 Луку 1 шт.

78) Калья изъ грибовъ.

Размочите бѣлые сухіе грибы, отварите ихъ до поспѣлости, изрѣжьте и вмѣстѣ съ шинкованными огурцами и мукою обжарьте въ маковомъ маслѣ, положите въ кастрюлю, налейте грибнаго отвара, посолите по вкусу, положите горошчатого перца сварите. Когда супъ поспѣетъ, влейте квасу, прокипятите и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Сухихъ грибовъ 13 шт.
 Огурцовъ 4—5 шт.
 Муки 1 ложку.

Масла маковаго 2 ложки.
 Перцу 10—12 зеренъ.
 Квасу 2—3 ст.

79) Щи изъ свѣжей капусты.

Нарѣзать кусками свѣжую капусту, опустить въ кипятокъ, накрыть и дать постоять минутъ 5, потомъ откинуть на рѣшето и отжать. Поджарить въ маслѣ искрошенный лукъ, прибавить капусту, подлить масла, поджарить. Стереть ложку муки съ масломъ, развести водою пополамъ съ квасомъ, положить лукъ и капусту, петрушки и моркови дать поспѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Свѣжей капусты 1 небольшой
 кочанъ.
 Луку 2 шт.

Масла 3—4 ложки.
 Петрушки, моркови по 1 шт.
 Квасу 2 стакана.

80) Гороховый супъ.

Сварить въ водѣ горохъ, протереть сквозь рѣшето, развести отваромъ изъ-подъ гороха, подправить жаренымъ лукомъ и масломъ; поставить вариться. Подавать съ гренками.

В Ы Д А Т Ь:

Гороху 3 ст.
Луку 1—2 шт.

Масла 1—2 ложки.
Масла и хлѣба для гренковъ.

ХОЛОДНЫЯ КУШАНЯ.

Свороння.

81) Заливное.

Прежде всего для заливнаго нужно имѣть *желе* или какъ называютъ повара *лашпизъ*, который готовится слѣдующимъ образомъ. Возьмите телячью голову (мозгъ надо вынуть), или четыре ножки (головка и ножки должны быть чисто опарены, а съ послѣднихъ сбиты и копытца); прибавьте къ нимъ фунта два телятины, остатки вчерашняго жаркаго (особенно хороша въ этомъ случаѣ дичь), одинъ лавровый листокъ, пятокъ гвоздики, морковь, рѣпу, двѣ—три луковицы и стаканъ хорошаго уксуса; на все это налейте три бутылки воды и варите часовъ 5—6 до тѣхъ поръ, пока все мясо разварится вдрызгъ; потомъ процедите бульонъ, оттяните его яичными бѣлками (объ оттижкѣ было уже говорено), предварительно подцвѣтивъ до красна подожженнымъ сахаромъ, что можете дѣлать такъ: кусна три—четыре сахару положите на маленькую сковороду, подлейте ложку уксуса и держите на плитѣ, пока покраснѣютъ, тогда прибавьте еще немного уксуса и влейте въ бульонъ.

В Ы Д А Т Ь:

Телячьихъ ножекъ 4 шт.
или телячью голову 1 шт.
Лавровый листокъ.
Гвоздикъ 5 шт.
Морковь 1 шт.

Телятины 2 ф.
Остатковъ отъ жаркаго 1 ф.
Рѣпу 1.
Луку 2—3 шт.
Сахару 3—4 шт.

Приготовленнымъ такимъ образомъ желе можно заливать всевозможное мясо и рыбу. О постномъ желе мы скажемъ въ своемъ мѣстѣ.

82) Заливное изъ каплуна.

Выпотрошивъ каплуна, обрѣзавъ ему ноги и голову, сдѣлайте острымъ ножомъ вдоль спины птицы разрѣзъ отъ шеи до гузки, потомъ подрѣзывайте съ обѣихъ сторонъ кожу съ мясомъ, т. е. отдѣлите ихъ отъ костей; когда выберете все кости, которыя могутъ идти въ супъ, то кладите внутрь каплуна фаршъ, зашейте разрѣзъ, обмотайте бичевкой и кладите въ кастрюлю, дно которой устелите ломтями шпека; покрывъ кастрюлю и наливъ въ нее стаканъ вина, ставьте на плиту часа на три. Когда каплунокъ готовъ, выньте его изъ кастрюли, дайте стечь салу и вынесите въ холодное мѣсто; нитки, которыми была зашита спина, разуться надо выдернуть, а равно снять и бичевку.

Разрѣзавъ каплуна на двѣ части вдоль, а потомъ каждую половинку на куски и уложивъ ихъ въ порядкѣ на глубокое блюдо или въ другую какую-либо посуду, залейте приготовленнымъ желе и вынесите на погребъ, чтобъ застыло.

Фаршъ готовится изъ телятины, телячьей печенки и мятого бѣлаго хлѣба (по равной части) съ прибавкой (для связи) яицъ, перцу и соли. Многя кладутъ въ фаршъ фисташки, но все-го лучше французскіе (а не русскіе не забудьте) трюфели.

В Ы Д А Т Ь:

Каплуна 1 шт.
Для желе № 81.
Для фарша:
Телятины $\frac{1}{2}$ ф.

Телячью печенку $\frac{1}{2}$ шт.
Масла 2—3 ложки.
Хлѣба бѣлаго $\frac{1}{2}$.
Яйцо 1 шт. перцу и соли по вкусу.

Точно также готовятъ заливное изъ тетеревей, рябчиковъ, куропатокъ, циплятъ, индѣекъ, утокъ и поросятъ.

Если заливное дѣлается въ фаршѣ, то мясо разрѣжьте мелкими кусками и поступайте такъ: прежде всего въ холодную форму, которую слѣдуетъ поставить на ледъ, наливайте желе; когда желе застынетъ, угладывайте мясо, опять наливайте желе и дайте застыть; потомъ опять кладите мясо и т. д.

Въ такой галангиръ недурно подкладывать куски лимона и круто сваренныя разрѣзанныя на части яйца. Въ заливное изъ рыбы хорошо класть оливки, каперсы, куски лимона и раковыя шейки.

Къ заливнымъ обыкновенно подается уксусъ и прованское масло.

Къ холоднымъ кушаньямъ принадлежатъ не одни заливныя, но также ростбифъ, паштеты, майонезы—последнія принадлежатъ уже къ вычурнымъ кушаньямъ, винегреты и т. д. «На холодное рост-

«бифъ» говорить вамъ поварь, а почему говорить онъ это, спросите у него. Но мы все-таки будемъ даже съ него и продолжать въ этомъ отдѣлѣ.

83) Ростбифъ.

Прежде всего намъ необходимо сдѣлать нѣсколько предварительныхъ замѣчаній о приготовленіи ростбифа и выбора для него мяса, также какъ и для биштекса, т. е. для жареной говядины вообще.

Большинство думаетъ, что какую часть говядины ни зажарь, все будетъ ладно. Но не мѣшаетъ помнить, что для ростбифа и биштекса идетъ только одна часть говядины: *филей*. Въ крайнемъ случаѣ для биштекса употребляется *край*, но это уже далеко не то.

Но и для филей существуютъ нѣкоторыя условія, чтобъ жарное было сочно, пѣжно и вкусно. Во первыхъ нужно, чтобъ онъ былъ отъ молодаго, кормнаго вола. Мясо скотины, которая съ травы, уже не такъ вкусно, и его узнать легко, потому что у него желтый жиръ. Во вторыхъ должно брать правый бокъ филей, а не лѣвый; ихъ можно узнать по наружнымъ признакамъ, такъ онъ весь пробразя тонкими слоями жира (прорѣзью) и сдѣлался какъ бы мраморнымъ; отъ чего это происходитъ объяснять мы не станемъ въ точности, а только скажемъ, что это зависитъ отъ солнечныхъ лучей, такъ какъ скотина ложится постоянно на лѣвый бокъ. Въ третьихъ, необходимо, чтобъ говядина была отъ вола, убитаго по крайней мѣрѣ за два дня; парная говядина всегда жестка какъ дерево. Наконецъ, надо стараться всегда брать середину филей (между *щупомъ* и тонкимъ мѣстомъ); это самая лучшая и выгодная часть.

Изложивъ предварительныя и необходимыя условія при выборѣ мяса для жаренья, приступаемъ къ изложенію самаго способа жаренья. Дѣло это не трудное, требующее только вниманія. Главная задача состоитъ въ томъ, чтобъ *сохранить сокъ въ жареномъ мясѣ*.

Посоливъ хорошенько говядину и обмазавъ ее слегка коровьимъ (или льн.) масломъ, суньте на полчаса въ жарко испондевлую и только что заgreбленную печь, чтобъ мясо со всѣхъ сторонъ хорошенько охватило жаромъ. Это дѣлается именно для того, чтобъ говядина сохранила весь свой сокъ, чтобъ она изжарилась, а не испарилась. Вынувъ ростбифъ изъ печи, поставьте его дожариваться въ шкафъ, (а если такового у васъ въ кухни не имѣется, то можно оставить его и въ печкѣ) подливъ воды или (что гораздо лучше) бульона. Вотъ и весь процессъ жаренья ростбифа. Отлично сдѣлаете, ежели, вынувъ уже готовый ростбифъ, проведете по всему жиру, чтобъ онъ прогорѣлъ, раскаленной до красна: желѣзной лопаточкой. Время для жаренья опредѣлить довольно трудно; это зависитъ какъ отъ степени жара, такъ и отъ того, кто какой ростбифъ любитъ: совершенно *дошедшій* или *впросырѣ*.

Англичане, напр. ѣдят его когда онъ еще съ кровью; мы въ этомъ случаѣ за нихъ стоимъ.

Считаемъ необходимымъ сказать здѣсь нѣсколько словъ о способѣ разрѣзыванья ростбифа. Это статья чрезвычайно важная. Дѣло въ томъ, что говядину, телятину и другія мяса слѣдуетъ рѣзать не по слоямъ (отчего они теряютъ процентовъ 30 своего достоинства) а поперекъ, въ торцъ; тогда мясо будетъ мягко и рассыпаться на зубахъ. Куда идти спросить, узнать нетрудно, но лучше всего взять сначала нѣсколько уроковъ у хорошаго повара или действительно опытной кухарки.

Замѣтимъ еще, что подъ всякое жирное мясо необходимы горячія тарелки, чтобъ не застывалъ жиръ, а потому ихъ необходимо класть въ горячую воду.

Къ ростбифу идетъ жареный и вареный картофель, каштаны, свѣжій и сухой, зеленый горошекъ, фасоль, нѣкоторые сорта англійскихъ соевъ, каковы: голкъ-конгъ, индія соя, кабуль, анчоусная, шампиньонная и др., а также анчоусное масло, о приготовленіи котораго мы скажемъ въ отдѣлѣ соусовъ.

На 6 человекъ необходимо 10—12 фунтовъ говядины; но не пугайтесь такой пропорціи, потому что болѣе половины ростбифа останется на другой день (именно какой) и его можно ѣсть холоднымъ. Къ холодному ростбифу идетъ желе изъ-подъ телятины и горчица.

Вотъ все, что можно сказать о приготовленіи ростбифа, составляющемъ одно изъ самыхъ вкусныхъ и питательныхъ кушаньевъ. Мы помѣстили его въ разрядъ холодныхъ, именно потому, что всѣ повара, какъ уже сказано нами въ началѣ, причисляютъ его къ таковымъ. Затѣмъ мы перейдемъ къ другимъ холоднымъ кушаньямъ, опять таки заявившись описаніемъ приготовленія самыхъ простыхъ и добавивъ для любителей нѣкоторыя вычурныя блюда.

84) Разварная говядина.

Блюдо это одно изъ лучшихъ, ежели хорошо, т. е. со вниманіемъ, приготовлено. Считаемъ долгомъ замѣтить, что подъ словомъ *разварная* отнюдь не слѣдуетъ понимать разварную, а тѣмъ паче переваренную говядину, которая вынимается изъ супа, щей, похлебокъ... Итъ, это далеко не то. Разварною говядиной называется та, въ которой по возможности удержанъ ея собственный сокъ, чтобы потеря его во время варки была какъ можно менѣе. Объ этомъ мы уже говорили въ самомъ началѣ этой книги, но для вѣщаго назиданія повторимъ здѣсь, что достигается это слѣдующимъ способомъ. Вы вѣроятно помните, моя прелестная читательница, что для приготовленія бульона наливаютъ на мясо самой холодной воды, ставятъ кастрюлю на слабый огонь и говядину нѣрѣдка подавливаютъ деревянной лопаточкой, чтобъ извлечь изъ нея наиболѣе сока. Всѣ эти приемы не имѣютъ мѣста, если хо-

тять получить сочную говядину. Для получения сочной говядины лопаткой, ее ни въ какомъ случаѣ давить не надобно, должно ставить ее на порядочный огонь и класть въ кипятокъ, который бьетъ ключемъ.

Объяснимся почему:

Когда вы варите бульонъ, то поверхъ его собирается пѣна, которую и снимаютъ мутовкой. Пѣна эта есть не что иное какъ бѣлковина, или попросту бѣлокъ—одна изъ самыхъ питательныхъ составныхъ частей мяса. Бѣлокъ въ кипяткѣ, какъ извѣстно, твердѣетъ. Вотъ почему, желая получить сочную вкусную разварную говядину, и бросаютъ ее прямо въ кипятокъ, Бѣлокъ въ порахъ мяса тотчасъ-же отвердѣваетъ и не выпускаетъ сока. Варится такая говядина 5—6 часовъ, сначала на довольно сильномъ, а потомъ на слабомъ огнѣ.

Для разварной говядины идутъ преимущественно, даже, можно сказать, исключительно слѣдующія части говядины: исподъ изъ нея филей, кострець и огузокъ къ хвосту.

Такую говядину хорошо обложить картофелемъ, крупными кусками моркови и рѣпы, которые варятся вмѣстѣ съ мясомъ, но поспѣваютъ скорѣе; а потому ихъ надо класть въ кастрюлю послѣ говядины, въ половинѣ варки.

Къ разварной говядинѣ также очень идетъ вареный или, какъ называютъ повара, пропускной хрѣнь, который готовится слѣдующимъ образомъ: натрите на терку хрѣну, посолите его и налейте бульону столько, чтобъ вышла масса, похожая на кашицу, Положите смѣсь въ кастрюлю, вскипятите разъ, прибавьте немного свѣжаго сливочнаго масла, перемѣшайте и подавайте горячій.

Правило разрѣзыванья соблюдайте тоже самое, что и при разрѣзываньи ростбифа, т. е. рѣжьте не по слому, а поперекъ, въ торцѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.

Рѣпы 2 шт.

Картофелю 8—10 шт.

Или же:

Моркови 2 шт.

Хрѣпу 2 кор., масла сливочнаго $\frac{1}{8}$ ф.

85) Маринованная говядина.

Возьмите кусокъ говядины, побейте скалкой, снявъ съ костей, нашпигуйте по крупнѣ, натрите мелкою солью съ селитрой, положите въ горшокъ, приправьте горошчатымъ перцемъ, приностями, лукомъ, Покройте холстомъ и другимъ горшкомъ. Оставьте такъ на недѣлю, не трогая, а въ теченіе второй поворачивай говядину всякой день. Вскипяти воду съ морковью, лукомъ, петрушкою и положи туда говядину, завернувъ ее въ холстъ и обвязавъ ниткою. Когда мясо остынетъ, остуди его въ соусѣ; потомъ вынь и подавай или теплѣе съ соусомъ, или холодное, убранные зеленью петрушки.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.
Селитры и соли.
Перцу 10—15 зеренъ.
Лаврового лисеу 3—4 шт.
Гвоздики 2—3 шт.

Луку 1 шт,
Петрушки, тмину, базилики по
1 щепоти.
Чесноку 1 зубецъ,
Моркови, петрушки по 1 шт.

86) Телятина по шведски.

Возьмите телячій сѣкъ, вымойте, положите въ кастрюлю вмѣстѣ съ кореньями, 2—3 ложками масла и 3 ложками бульона; дайте поспѣть, выньте и поставьте въ холодное мѣсто. Въ полученный при жареннн сокъ влейте красного соуса (приготовление см. даль-ше), и пюре изъ амурныхъ яблоковъ (помдамуръ) по 2 ложки, уварите получше и процѣдите; вынесите на ледъ и размѣшивайте, прибавивъ по ложкѣ желе, пока соусъ станетъ густѣть и засты-вать. Между тѣмъ изрѣжьте ломтями телятину, уложите на блюдо, посыпьте рубленнымъ зеленымъ лукомъ и облейте приготовленнымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Телятины сѣвка 2 ф.
Петрушки, сельдерею, моркови,
луку по $\frac{1}{2}$ корня.
Зелени петрушки.

Масла 2—3 ложки.
Красного соуса 2 ложки.
Пюре изъ амурн. яблок. 2 лож.
Желе (№ 81).

87) Холодная телятина.

Приготовьте желе, какъ сказано выше, застудите и изрубите часть онаго; другую влейте въ глубокое продолговатое блюдо или въ ши-рокую форму для заливнаго и застудите. Между тѣмъ изжарьте кусокъ телятины, остудите и нарѣжьте ломтями. Выложите засту-женное желе на блюдо, а на него приготовленную телятину, пе-ресыпая рубленнымъ желе и укладывая такъ, чтобъ кусокъ ка-зался цѣльнымъ; кругомъ обложите гренками.

В Ы Д А Т Ь:

Телятины $2\frac{1}{2}$ ф.
Масла 2 ложки.

Для желе № 81.
Масла и хлѣба для гренковъ.

88) Телятина а-ля-метръ д'отель.

Изрѣжьте жареную телятину ломтями, остудите и положите въ прованское масло съ уксуcomъ. Изрубите обрѣзки отъ телятины,

огурчики, вишни, сливы, грибки. Сварите бѣлый соусъ съ сокомъ изъ шампиньоновъ, обмакивайте въ него ломтики телятины, посыпайте рублеными припасами и застудите. Передъ подачей пустите каждый ломтикъ въ желе и тоже застудите. Уложите на блюдо по краямъ, а въ средину, рубленого положите желе.

В Ы Д А Т Ь:

Телятины 2
Масла 2 ложки.
Масла праванскаго 1 лож.
Уксусу 1 ложку.
Для желе № 81.

Бѣлаго соуса.
Соку изъ шампиньоновъ.
Огурчиковъ
Грибковъ, } по 5 шт.
Вишенъ и сливъ }

89) Телячья грудинка.

Воспять разъ телячью грудину, вынуть, перелить холодной водой и очистить; положить въ кастрюлю съ кореньями, солью, налить бульонъ и сварить. Когда посидитъ, вынуть, положить подъ прессъ, остудить и нарезать ломтиками. Въ бульонъ изъ поды телятины положить желе, отцѣпить. Далѣе поступать какъ обыкновенно готовится заливное.

В Ы Д А Т Ь:

Телячьей грудины 2 ф.
Петрушки 1 шт.
Сельдерей $\frac{1}{2}$ корня.

Моркови 1 шт.
Луковицу 1.
Для желе № 81.

90) Солонина съ хрѣномъ и сметаною.

Сварите до мягка хорошую часть солонины (отъ огузка), разрежьте на ломти, уложите на блюдо и облейте соусомъ изъ полтора стакана сметаны и чайной чашки тертаго хрѣна. Сверху посыпьте рубленою зеленью петрушки.

В Ы Д А Т Ь:

Солонины 3 ф.
Сметаны $1\frac{1}{2}$ ст.

Хрѣну 1 ст.
Зелени петрушки.

91) Разварно поросено въ съ хрѣномъ.

Выпотрошеннаго и вымытаго поросенка сварите въ соленой водѣ, разбейте на части и остудите. Къ нему подается въ особомъ соусѣ полтора стакана сметаны съ чайной чашкой тертаго хрѣна.

В Ы Д А Т Ь:

Перосенка 1 шт.
Сметаны $1\frac{1}{2}$ ст.

Хрѣну 1 ложку.

92) С т у д е н ь.

Очистите и, вымойте бычачьи ноги, положите въ горшокъ вмѣстѣ съ лавровымъ листомъ и горошчатымъ перцомъ и налейте столько воды, чтобъ она покрыла бычачьи ноги. Накройте крышкой и поставьте въ жарко натопленную печь часовъ на пять. Надобно, чтобъ мясо почти разварилось и отстало отъ костей. Кости выбери, мясо нарежь маленькими кусками, положи ихъ въ форму и залей бульономъ; потомъ отнеси на погребъ, чтобъ застыло. Подавай съ уксусомъ и хрѣномъ.

В Ы Д А Т Ь:

Бычачьихъ ногъ 4 шт.
Губу 1 шт.
Перцу 20—30 шт.

Лавроваго листу 2 шт.
Луку 2 шт.
Хрѣну и уксусу.

93) Холодное фрикасе изъ циплять.

Сварите циплять въ бѣломъ соусѣ (о немъ дальше), съ лимоннымъ сокомъ, солью и двумя луковцами. Вынувъ циплять, разрежьте каждаго пополамъ и остудите. Соусъ, въ которомъ они варились, подбейте желтками со сливками, процѣдите сквозь салфетку и облейте имъ циплять. Когда соусъ застынетъ, уложите циплять на блюдо.

В Ы Д А Т Ь:

Циплять 3 шт.
Бѣлаго соуса.
Луку 2 шт.

Лимона $\frac{1}{2}$ шт.
Желтковъ 2 шт.
Сливки $\frac{1}{2}$ ст.

М А Й О Н Е З Ы.

94) И з ъ ж е л е.

Распустить въ кастрюлѣ желе (№ 81) и сбивать вѣнчикомъ на льду; вливать темнаго праванскаго масла и забивать, прибавляя по каплѣ уксусу до тѣхъ поръ, пока желе не сдѣлается бѣлымъ. Желе не должно быть гуще соуса; если же оно начинаетъ застывать, то снять его со льда. Уложить на блюдо куски жареной дичи и облить набитымъ желе.

В Ы Д А Т Ь:

Желе № 81 одну чумичку. Жареной дичи.
 Масла прованскаго 2 л.

95) И т а л ь я н с к и й.

Отварить съ солью и уксуомъ телячьи мозги, откинуть на рѣшето и протереть черезъ сито. Размѣшать яичные желтки съ солью и перцомъ, вливая постепенно прованское масло и 1 ложку уксусу. Когда соусъ сдѣлается густъ, смѣшать его съ протертыми мозгами, прибавляя горчицы.

В Ы Д А Т Ь:

Телячьихъ мозговъ 2—3 шт. Масла прованскаго 4 ложки.
 Желтковъ 2 шт. Уксусу 1 ложку.
 Перцу и соли по вкусу. Горчицы 2 ложки.

96) Изъ фаршированной курицы.

Истолките въ каменной ступкѣ изрубленную телятину, намоченный и отжатый мякишъ бѣлаго хлѣба, масло и яйца, протрите сквозь сито и посолите. Выньте кости изъ курицы, разрѣзавъ ее вдоль спины, начините сказаннымъ фаршемъ, зашейте, свяжите ниткою и сварите въ бульонѣ. Когда поспѣетъ, выньте, дайте стечь водѣ и положите подъ прессъ. Когда остынетъ, нарежьте ломтиками. Влейте въ форму желе, застудите, положите трюфелей, круто сваренныя яйца, нарезанныя ломтиками, каперцовъ и обмакнутыя въ майонезъ (№ 94) ломти нафаршированной курицы, залейте желе (№ 81) и остудите.

В Ы Д А Т Ь:

Курицу 1. Трюфелей, яичныхъ сваренныхъ
 Телятины 1 ф. въ крутую бѣлковъ и каперсовъ.
 Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$. Для желе № 81.
 Перцу и соли по вкусу. Для майонезу масла прованскаго и
 Масла 2 ложки. уксусу.
 Яиць 2 шт.

Всѣ, господа, майонезы на одинъ покровъ; къ нимъ обыкновенно подается прованское масло, уксусъ и горчица, преимущественно французская. Мы еще, впрочемъ, поговоримъ объ нихъ, когда будемъ толковать о рыбныхъ холодныхъ кушаньяхъ, а теперь перейдемъ къ винегретамъ, которыхъ собственно два: изъ дачи и сборный, а ватѣмъ потолкуемъ о пастетахъ, которыхъ тоже немного.

97) **Винегретъ изъ дичи.**

Нарѣзать ломтиками изжаренную и остуженную дичь, сложить ее въ глубокое блюдо и налить уксусомъ съ прованскимъ масломъ. Между тѣмъ нарѣзать кусочками или ломтиками отваренные грибы, грузди, рыжики, моченая яблоки и другое, какое есть, соленые и моченые; прибавить оливокъ, каперсовъ. Когда дичь пропитается уксусомъ и масломъ, тогда положить немного желе, давъ застынуть, прибавить означенное соленые и моченые, слегка размѣшать, влить уксуса и прованскаго масла, посолить и посыпать перцемъ.

В Ы Д А Т Ь:

Жареной дичи 1 $\frac{1}{2}$ ф.	Рыжиковъ 1 ложку.
Масла прованск. 3 ложки.	Моченыхъ яблоковъ 1—2 шт.
Уксусу 1 ст.	Оливокъ и каперсовъ по 1 лож.
Отварныхъ грибовъ 1 ложку.	Желе (№ 81).
Груздей 2—3 шт.	

98) **Сборный винегретъ.**

Взять жареной говядины, телятины и дичи, срѣзать съ костей и нарѣзать небольшими кусочками, уложить рядами на блюдо въ перемежку съ ломтиками картофеля, свеклы, свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ; блюдо убираютъ шинкованною капустою (бѣлою или красною), ломтиками моченыхъ яблоковъ, маринованными вишнями и сливами, каперсами, оливками, отварными грибами и вообще всякимъ соленымъ, обливаютъ соусомъ изъ уксуса, прованскаго масла, горчицы и небольшого количества соли.

В Ы Д А Т Ь:

Жареного холоднаго 1—1 $\frac{1}{2}$ ф.	Каперсовъ 1 ложку.
Картофелю 3—6 шт.	Оливокъ 1 ложку.
Свеклы 1—2 шт.	Грибовъ отварныхъ 6—7 шт.
Огурцовъ 3—4 шт.	Уксусу $\frac{1}{2}$ стакана.
Яблоковъ 1—2 шт.	Масла прованскаго 2—3 ложки.
Сливъ и вишенъ по 1 ложкѣ.	Горчицы 1 ложку.

П А С Т Е Т Ы.

Изъ всѣхъ пастетовъ, которые до сей поры извѣстны, пользуется особенною и вполне заслуженною славою Страсбургскій, изобрѣтенный въ городѣ, который такъ славно поправили въ послѣднюю войну съ французами пруссаки. Широко этотъ (или паштетъ что все равно) кушанье превосходное, но очень недешевое, а готовится оно слѣдующимъ образомъ:

99) Страбургскій пирогъ изъ налимовъ.

Возьмите какуюнибудь глиняную форму, но такую, чтобы ко дну была уже, а къверху шире. Это необходимо для того, чтобы изъ формы можно было вывалить пирогъ, когда онъ посидитъ. Форму эту внутри обложите толстыми ломтями шнебу. Между тѣмъ у васъ должна быть заготовлена начинка изъ слѣдующихъ припасовъ: возьмите по равной части налимовъ и угрей. Молоки и печенки налима положите особо на тарелку. Мясо съ угрей и налимовъ снимите съ костей, кожу бросьте конечно прочь, и истолките его хорошенько въ ступѣ, прибавя хлѣбнаго мякиша, размоченнаго въ сливкахъ и отжатаго; сливочнаго масла, сырыхъ желтковъ, по щепотѣ соли, перца, мускатнаго орѣха, ложки двѣ свареной и протертой зелени укропа, эстрагона, маіорана и василиска да ложку бѣлаго соуса (приготовление смотри дальше). Истолките все это тщательно въ ступѣ, протрите сивозъ частое рѣшето и накладывайте въ горшокъ, плотно уминая, слѣдующимъ порядкомъ: слой сѣси, слой наръзанныхъ ломтями французскихъ трюфелей, слой тоже наръзанныхъ ломтями налимовыхъ печенокъ и молокъ и продолжайте такъ до самого верха. Все это прикройте шнекомъ, прижмите, накройте каменной крышкой и поставьте въ печь въ вольтный духъ, часа на два. Когда пирогъ будетъ готовъ, выньте его, выложите на блюдо или тарелку и отнесите на погребъ, ибо этотъ пастетъ ѣдятъ холодный.

О пропорціи здѣсь не можетъ быть и рѣчи, ибо она будетъ зависеть отъ того, какой величины посудину вы возьмете. И притомъ есть такіе ѣдаки, которые съѣдаютъ этого пастета заразъ рублей на 15.

100) Пастетъ изъ дичи.

Сдѣлайте фаршъ изъ телатаны, сверни его колбасою, заверни въ салфетку, свари и наръжь кружками. Разбей нѣсколько куропатокъ на части и обжарь въ маслѣ. Приготовь крутое слоеное тѣсто (о приготовленіи онаго будетъ сказано въ своемъ мѣстѣ), сдѣлай изъ него нижнюю корку пастета, положи рядъ куропатокъ, потомъ рядъ круто сваренныхъ и наръзанныхъ на четверо лицъ, затѣмъ рядъ куропатокъ и рядъ фаршу и наконецъ закрой тѣстомъ и поставь въ духовой шкафъ или печь. Пастетъ этотъ подается холоднымъ. Въ родѣ него мы ѣдимъ перигорскіе пастеты съ красными куропатками, о которыхъ упоминаетъ даже г-жа Авдѣева, въ своей невообразимой книжницѣ, увѣряя, что онѣ очень вкусны, въ чемъ мы и не сомнѣваемся, — хотя сѣбѣмъ увѣрить г-жу Авдѣеву, что у насъ въ Россіи онѣ вовсе не водятся, а привозятся именно только въ пастетахъ, называемыхъ перигорскими. Ну, да Господь съ ней! Преприятно съ нею не слѣдуетъ, а для пастета изъ дичи вотъ что слѣдуетъ;

В Ы Д А Т Ь:

Телятины 1 ф.
 Масла 2 ложки.
 Яицъ 2 шт.
 Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$.

Муропатокъ 3 шт.
 Масла 3 ложки.
 Яицъ 4—5 шт.
 Для тѣста (см. дальшее слое).

101) Пастетъ изъ телятины.

Сдѣлайте фаршъ изъ полутора фунта телятины, полутора фунта шпеку и 2 яичныхъ желтковъ. Нарѣжьте наъ телятины кусочки и такіе же кусочки изъ ветчины (пареной) и положите ихъ часа на три въ мадеру, потомъ обжарьте ихъ на сильномъ огнѣ, прибави масла, зелени, петрушки и рубленаго луку и остудите. Сдѣлайте изъ сдобнаго тѣста пастетную форму (о тѣстѣ см. дальшее), положите рядъ фаршу, а на него обжаренную телятину и ветчину, затѣмъ опять рядъ фаршу и т. д. Верхній слой накройте шпекомъ и замѣните тѣстомъ, смажьте яицомъ и поставьте въ печь на 2—3 часа. Когда посидѣтъ, вложите въ среднюю желе, вареное съ мадерой, потомъ остудите, снимите крышку и выньте шпекъ.

В Ы Д А Т Ь:

Телятины $1\frac{1}{2}$ ф.
 Вареной ветчины $\frac{1}{2}$ ф.
 Шпеку 2 ф.
 Желтковъ 2 шт.
 Яицъ 1 шт.
 Мадеры $\frac{1}{2}$ ст.

Желе.
 Тѣста сдобнаго.
 Масла 2 ложки.
 Зелени петрушки 1 щепотъ.
 Луку 1 шт.

102) Я й ц о.

Вареное яйцо вещь очень обыкновенная, и все что отъ него требуется — свѣжесть. Но представьте, какъ бы вы были удивлены, еслибъ вамъ подали яйцо величиною въ порядочную дыню? Вы, конечно, скажете, что подобныхъ яицъ не существуетъ на обломъ свѣтъ, что даже страусовое и то меньше. Соглашаемся, но вмѣстѣ съ тѣмъ желаемъ научить васъ, какъ приготовить такой величины яйцо, да притомъ еще куриное. Дѣло это вовсе не хитрос.

Возьмите два пузыря, одинъ побольше, другой поменьше; одинъ хоть отъ коровы, другой хоть отъ теленка. Вымойте пузыри и высушите, опять вымойте и опять высушите и повторите это до тѣхъ поръ, пока пузыри не будутъ имѣть неприятнаго запаха. Вымойте въ послѣдній разъ, налейте меньшій пузырь яичными желтками, завяжите отверстие веревкой, опустите въ кипятокъ и варите до тѣхъ поръ, пока желтки затвердѣютъ тогда; снимите осторожно пузырь. Послѣ этого въ большой пузырь вылейте бѣлки и

опустите въ нихъ сваренный желтокъ и варите вновь, пока бѣлокъ свернется въ крутую. Снимите пузырь, положите лицо на блюдо, уберите его крессъ-салатомъ или другою зеленью и подавайте въ завтраку.

Надо, однако, сдѣлать небольшое примѣчаніе, именно: во время варки по временамъ оборачивайте пузырь, чтобъ желтокъ пришелся посрединѣ, а не къ одному какому либо краю.

103) Пулярда въ зелени.

Возьмите два свѣжихъ огурца, всего лучше турецкихъ, два корня сельдерея, двѣ луковицы, по пучку астрагона, укропа, кервеля; вымойте, очистите, посолите и наполните этой смѣсью пулярду черевъ хлупъ. Затѣмъ оберните книзу цѣльнымъ астрагономъ и обложите цѣльными половинками огурцовъ, сельдерея и луковицами; посолите, положите въ кастрюлю, налейте холодною водою такъ чтобъ вода покрыла только птицу и поставьте на самый легкій огонь часа на 3—4, время отъ времени подливайте воды, т. е. чтобъ пулярда не была наружи.

Это блюдо очень хорошо холодное, хорошо и горячее.

В Ы Д А Т Ь:

Пулярду 1 шт.	Эстрагону 2 пучк.
Свѣжихъ турецкихъ огурц. 4 шт.	Укропа и 1 по 1 пучку.
Сельдерея 4 корн.	Кервеля 1 по 1 пучку.
Луку 4 шт.	Соли по вкусу

II.

П О С Т Н Ы Я.

104. Рыбное желе.

Рыбное желе готовится следующимъ образомъ: возьмите мелкой рыбы, преимущественно ершей, какъ имѣющихъ болѣе клейкости и варите ихъ до тѣхъ поръ, пока разварятся. После этого пропустите жижу сивозъ салфетку, но не жмите, дабы жижка вышла чиста и прозрачна. Въ этотъ бульонъ положите одну луковичку съ воткнутою въ нее гвоздичкой, десять зеренъ бѣлаго или чернаго горошчататаго перца, одинъ лавровый листъ, стаканъ бѣлаго столоваго вина, рюмку уксусу и щепотъ соли; все это поставьте кипѣть. На полсотню крупныхъ ершей надо налить бутылки три воды. Конечно рыба должна быть живая, а не мороженая. Особо отъ этого разварите въ водѣ $\frac{1}{8}$ осетроваго клею. На ось-

мушку достаточно стакана воды. Когда клей разварится, вылейте его въ рыбную жижу. Ко всему этому можно прибавить лимонной цедры, т. е. тонко срезанной съ лимона желтой кожицы. Жижу эту должно кипятить, безпрестанно помѣшивая лопаткой до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается чистою, прозрачною. Потомъ дайте ей отстояться и опять пропустите сквозь салфетку. Если, сверхъ ожиданія, жижа будетъ не совсемъ прозрачна, то употребите для окончательной очистки паюспую икру. Эту жижу слѣдуетъ вынести въ холодное мѣсто и вы будете имѣть свѣтлое и вкусное желе.

Если хотите имѣть желе красноватаго цвѣта, то, прежде пропустить сквозь салфетку, подцвѣтите его подожженнымъ сахаромъ или лукомъ. Если желаете имѣть желе зеленого цвѣта, то прежде пропуская сквозь салфетку смѣшайте жижу съ двумя или тремя ложками протертаго шпината, эстрагона или петрушки.

В Ы Д А Т Ь:

Ершей 50 шт.	Бѣлаго вина 1 ст.
Луковицу 1 шт.	Уксусу 1 рюмку.
Гвоздику 1 шт.	Соли 1 щепоть.
Перцу 10 зеренъ.	Островаго клею $\frac{1}{4}$ ф.
Лавроваго лусту 1 шт.	Сахару жженого 3—4 куса или
Икры для очистки $\frac{1}{4}$ ф.	Щавелю протертаго 2—3 ложки.

105) Рыбный майонезъ.

Чтобъ обратить вышесказанное желе въ майонезъ, поступайте слѣдующимъ образомъ: снимите кастрюлю съ огня и подливайте по немногу прованскаго масла и уксуса, чтобъ масса получила бѣлый, молочный цвѣтъ. Хорошій майонезъ мѣняе какъ въ полчаса сдѣлать нельзя. Пропорція зависитъ отъ вкуса. Впрочемъ всего лучше

В Ы Д А Т Ь:

4 стакана желе.	Уксусу $\frac{1}{2}$ стакана.
Масла прованскаго 1 ст.	

106) Рыба въ майонезѣ.

Возьмите какой угодно рыбы: осетрины, севрюги, бѣлужины, бѣлорыбницы, судака, сига и т. д. Сварите рыбу въ водѣ; возьмите форму съ отверстіемъ въ среднѣ и налейте въ нее всего прежде зеленого желе на палецъ и дайте застыть, поставивъ форму въ свѣтъ; когда жижа застынетъ, наложите на нее навскось кусочки рыбы и залейте свѣтлымъ желе, а потомъ положите опять рыбы и залейте краснымъ желе. После всего налейте майонеза. Когда все это хорошо застынетъ, то опустите форму на двѣ на три се-

кунды въ горячую воду, накройте форму тарелкой, или блюдомъ, смотря по величинѣ и опрокиньте, чтобъ все изъ формы вывалилось. Кругомъ обложите кусками рыбы, всего лучше судака, обмокнутыми въ майонезъ. Въ средстве отверстіе положите сваренныхъ изрубленныхъ кореньевъ моркови, свеклы и сырыхъ яблокъ, также съ салатнымъ соусомъ. Верхъ же майонеза убрывается чистыми раковыми шейками, сливками, а самая середина салатомъ.

Салатный соусъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: 5—6 ложекъ прованскаго масла, 1—1½ ложки уксуса, щепотъ мелкаго перца, чайную ложку соли и, если любите, столовую ложку мелкаго сахара. Все это сбивается въ широко-горлой бутылкѣ (хоть изъ-подъ каперсовъ) пока все стучится.

В Ы Д А Т Ь:

Рыбы для заливнаго 3 ф.

Судака для уборки 2 ф.

Желе разнаго по 2 ст.

Майонеза № 105.

Моркови и свеклы по 2 шт.

Сырыхъ яблокъ 3 шт.

Картофеля 5—6 шт.

Салатнаго соуса.

Раковыхъ шейкъ.

Оливокъ и салата.

107) Уборная лососина.

Очистите, выпотрошите и вымойте лососину; вырѣжьте вдоль сины, отъ головы и до хвоста, ремень; и вырѣзанное пространство намажьте судаковой кнелью, уберите трюфелемъ, положите рыбу въ бульонъ, конечно тоже рыбный, съ прибавкою кореньевъ, огурцовъ, рассолу, бѣлаго вина, соли и припустите до свѣлости. Вынувъ и остудивъ лососину, положите ее на рыбное блюдо, или, такъ называемый дотокъ и уберите кругомъ судаковой кнелью и раковыми черепами, начиненными кнелью и отваренными посадь. — Чтобъ было болѣе красиво, кнель надо сдѣлать на половину бѣлой, на половину зеленой. Блюдо также нужно залить свѣтлымъ желе и кромѣ того, изрубивъ желе ножомъ, чтобъ оно походило на кристаллы, накладывать его между лососиной и кнелью. Въ ротъ рыбы можно положить зелени, а также и обложить всю голову кругомъ зеленью.

Въ такой лососинѣ всего лучше идетъ соусъ изъ горчицы, прованскаго масла, уксуса и мелко изрубленныхъ каперсовъ, съ небольшимъ количествомъ сахару.

В Ы Д А Т Ь:

Лососину 1.

Трюфеля 5—6 шт.

Рыбы для бульона.

Разныхъ кореньевъ по 1 шт.

Бѣлаго вина 1 ст.

Раковыхъ череповъ 12 шт.

Желе.

Горчицы 1½ ложки.

Огурцовъ 5 шт.
Огуречнаго разсолу 1 ст.
Каперсовъ 1 л.

Масла прованскаго 3 ложки.
Уксуса $1\frac{1}{2}$ ложки.
Сахару 1 ложку.

— 108) Уборная осетрина.

Сварите звѣно свѣжей осетрины въ соеной водѣ; когда остынетъ, разрѣжьте рыбу на куски; разумеется не мѣшаетъ, снять прежде кожу, а также вынуть кости и хрящи и наоборотъ. Потомъ возьмите длинный соусникъ, налейте на дно его свѣтлаго желе и дайте ему застыть. Наложите на желе разной зелени, маленькихъ огурчиковъ, покулей, оливокъ, каперсовъ и на все это кладите осетрину ребромъ, немного наискось, но такъ, чтобы не цѣлая сторона была обращена къ желе, а подкожная — наружу. Все это опить закройте желе и, когда застынетъ, опровоньте на блюдо, конечно не много подогрѣвъ форму въ теплой водѣ, и кругомъ украсьте разными штучками изъ желе, и если хотите, икрой.

Само собою разумеется, что точно также можно подавать облу-гу, шпа, севрюгу, судака, бѣлорыбцу. Послѣднюю, выкроивъ изъ нея ремешъ, нужно паваршировать икрой, сдѣланною по изъ судака, а изъ лососины, дабы это мѣсто было розоваго цвѣта, что очень красиво.

109) Заливной судакъ.

Выпотрошите и вымойте судака, но чешую не снимайте и сварите въ соеной водѣ. Когда судакъ поспѣетъ, выньте его, снимите кожу вмѣстѣ съ чешуею, оберните чешуйки которыя прелетаютъ къ рыбѣ, разрѣжьте судака на куски и выньте кости; кожу, чешую, кости и голову положите опять въ отваръ вмѣстѣ съ рубленными лукомъ и варите на сильномъ огнѣ; когда отваръ начнетъ густѣть, процедите, влейте опять въ кастрюлю, прибавьте шинкованныхъ кореньевъ и лимоннаго соку; дайте поспѣть и вылейте на судака, уложеннаго на блюдо; потомъ вынесите на ледъ, чтобы застыло. Подають съ тортымъ хрѣномъ и уксусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Судака 1 шт.
Луку 1—2 шт.

Петрушки и сельдерей по 1 шт.
Лимонъ 1.

110) Разварная осетрина.

Возьмите звѣно свѣжей осетрины, вымыть ее и отварить съ кореньями, потомъ вынуть, остудить, нарѣзать ломтями, подать съ хрѣномъ и уксусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Осетрины 3 ф.

Луку 1 шт.

Петрушки и сельдерю по 1 шт.

111) Разварная стерлядь.

Вычистите, выпотрошите и вымойте стерлядь; влейте въ длинную кастрюлю воды, наложите рѣшотку, а на нее зелень петрушки и сельдерю, нѣсколько ломтей лимона, 10 — 12 зеренъ перцу, разныхъ кореньевъ, наръзанныхъ ломтями, сверху положите стерлядь, накройте крышкой и поставьте вариться. Когда стерлядь поспѣетъ, выложите ее на блюдо, обложите огурчиками, лукомъ, каперсами, оливками сначала отваренными, а также очищенными раковыми шейками и нѣсколькими кружками лимона. Къ этому подается также прованское масло стертое съ уксусомъ, съ прибавкой тертого хрѣну и каперсовъ.

В Ы Д А Т Ь:

Стерлядь 1.

Зелени петрушки и сельдерю по 1 шт.

Лимоновъ 2 шт.

Петрушки, сельдерю и луку по 1 шт.

Огурчиковъ 2 ложки.

Зеленаго луку.

Каперсовъ 2 ложки.

Оливовъ 10 — 15 шт.

Раковыхъ шейкъ 15 шт.

Масла прованскаго и уксусу.

112) Разварная щука.

Вычистите, выпотрошите и вымойте щуку; вымажьте кастрюлю масломъ, положите шинкованной петрушки, сельдерю, моркови, луку, перцу 10—15 зеренъ; 2—3 гвоздички, 1 лавровый листъ и 2 ложки прованскаго масла; сверху положите щуку, накройте крышкой, замажьте тѣстомъ и поставьте въ вольный духъ, чтобъ поспѣло.

В Ы Д А Т Ь:

Щуку 1.

Масла 3 ложки.

Петрушки, сельдерю по 1 шт.

Масла прованскаго 2 ложки.

Моркови и луку по 1 шт.

Перцу 10 — 15 зеренъ.

Гвоздика 2—3 шт.

Лавровый листъ 1.

113) Осетрина подъ галантиромъ.

Отварите кусокъ осетрины, остудите и наръжьте ломтями; приготовьте галантиръ слѣдующимъ образомъ: возьмите отвара изъ

подъ осетрины, положите перцу, лавроваго листу, гвоздяки, ставя въ винограднаго вина, смѣшай $\frac{1}{8}$ развареннаго рыбьяго клея, прибавь нѣсколько кусковъ лимона, кипяти, взбивая вѣнчикомъ, пока бульонъ не будетъ чистъ; сними съ огня на край, дай немного постоять и процѣди сквозь салфетку; если, наче чаннiя, галантиръ не чистъ, процѣди еще разъ и повторяй пропѣживанье до тѣхъ поръ, пока галантиръ не сдѣлается чистымъ. Влей въ глубокое блюдо галантиру, застуди, уложи рядъ оливокъ, каперсовъ, вареной моркови, зелени петрушки, залей галантиромъ, застуди, уложи рыбу, опять залей и застуди.

В Ы Д А Т Ь:

Осетрины 2 ф.
Перцу, лавроваго листу.
Гвоздяки 1—2 шт.
Вина 1 ст.

Рыбьяго клея $\frac{1}{8}$ ф.
Лимону 1 шт.
Оливокъ, каперсовъ.
Моркови, зелени петрушки.

114) Разварной судакъ.

Приготавливается точно также, какъ разварная стерлядь.

115) Разварной лещъ.

Вычистите, выпотрошите и вымойте леща; сварите въ водѣ пополамъ съ огуречнымъ рассоломъ, лукомъ и огурцами, паръзанными кружечками, цѣльнымъ перцемъ и лавровымъ листомъ. Когда поспѣетъ, положи на блюдо, обложи лукомъ и огурцами, съ которыми онъ варился, подлея немного отвару, подавай съ хрѣномъ и уксусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Леща 1 шт.
Луку 1—2 шт.
Перцу 20—30 зеренъ.

Лавроваго листа 2 шт.
Хрѣну 1 корень.
Уксусу.

116) Холодная осетрина.

Сварите звѣно свѣжей осетрины, выложите на блюдо, посыпьте мелко рубленнымъ укропомъ и петрушкой и подавайте съ слѣдующимъ соусомъ: сотрите ложку муки съ орѣховымъ масломъ, немного поджарьте, разведите рыбнымъ или мяснымъ бульономъ, положите два лавровыхъ листа, щепотку толченаго перца, посолите, прибавьте двѣ ложки уксусу, щепотку тмины, уварите и процѣдите сквозь сито; подается въ особомъ судкѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Осетрины 3 ф.
Муки и масла по 1 ложкѣ,
Лаврового листа 2 шт.

Толченого перцу и соли по вкусу.
Уксусу 2 ложки.
Тмины 1 щепоть.

117) В и н е г р е т ь.

Онъ готовится точно также какъ скоромный (см. выше), только вмѣсто разнаго рода мяса кладутъ жареную свѣжую или вареную соленую рыбу и селедки.

118) Т ѣ л ь н о е.

Снимите у судаковъ съ костей мясо, истолките его въ деревянной ступкѣ, чтобъ получилась масса похожая на тѣсто: отдѣлите часть этого тѣста, обжарьте и смѣшайте съ рубленой вязигой; сдѣлайте еще шарикъ изъ тѣльнаго и обжарьте ихъ. Остатокъ тѣльнаго раскатайте въ лепешку, положите шарикъ и сказанную начинку, защипи и скатай въ видѣ шара; завяжи въ салфетку и выпяти въ теченіи получаса; потомъ вынь изъ салфетки, положи на сковороду, облей масломъ и поставь въ печь, чтобъ хорошенько зарумянилось.

В Ы Д А Т Ь:

Судака 1—2 шт. смотря по величинѣ.

Вязиги $\frac{1}{8}$ ф.
Масла 3—4 ложки.

119) В и н е г р е т ь и зъ т ѣ л ь н а г о.

Возьми тѣльнаго (см. предыдущій №), нарежь ломтиками, обжарь въ маслѣ, остуди; нарежь рыбы, сними съ костей, нарежь кусочками; тѣльное и рыбу уложи на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: одну или двѣ ложки прованскаго масла сотрите съ готовою горчицею, посолите, прибавьте сахару, разведите уксусомъ и положите каперсовъ. Уберите винегретъ ломтями лимона, моченыхъ яблокъ, крыжовникомъ, вишнями, смородиною и посыпьте рубленою зеленью.

В Ы Д А Т Ь:

Тѣльнаго $1\frac{1}{2}$ ф.
Масла 2 ложки.
Рыбы $\frac{1}{2}$ ф.
Масла прованскаго 1—2 ложки.
Моченыхъ яблокъ 1—2.

Горчицы 1 ложку.
Сахару и уксусу по вкусу.
Лимонъ 1.
Каперсовъ, крыжовнику, вишенъ, смородины по 1 ложкѣ.

120) Холодная головизна.

Сварите свѣжую или соленую осетровую головизну, выберите кости, нарежьте на куски; нашинкувавъ свѣжей капусты, опустите на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, откиньте на рѣшето, отожмите и обжарьте въ маслѣ. Когда посидеть, обложите ею осетровую голову.

В Ы Д А Т Ь:

Головизны 2—2½ ф.

Масла 3—4 ложки.

Капусты свѣжей ½ кочна.

121) Ивра изъ грибовъ.

Отварите бѣлыхъ грибовъ, оберните корешки, а шляпки изрубите мелко на мелко, прибавьте масла, перцу, соли, положите на тарелку, а вокругъ уберите рубленнымъ зеленымъ лукомъ.

Сухихъ бѣлыхъ грибовъ 1/2 ф.

Масла 2 ложки.

Перцу и соли по вкусу.

Зеленаго луку.

122) Грибы съ хрѣномъ.

Положите въ кастрюлю размоченныхъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, петрушки, моркови, въѣ изрубанныя луковичцы; налей воды, вскипяти, положи лаврового листа, свѣжаго лимона, соли, и вари, пока посидеть, тогда выложи въ глубокое блюдо, положи тертаго хрѣна по вкусу и подавай.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлыхъ грибовъ 1/2 ф.

Луку 2 шт.

Петрушки, моркови по 1 шту-
ки.

Лавроваго листа 1—2 шт.

Лимона 1 шт.

С О У С Ы.

С к о р о м н ы я.

Соусъ собственно не кушанье, а приправа къ кушанью. Соусовъ безчисленное множество, но основныхъ собственно четыре, изъ которыхъ, при помощи разныхъ примѣсей, составляются всевозможные.

Вотъ эти главные четыре соуса:

1) Поджареный, красный.

2) Бѣлый.

3) Желе или соевъ.

4) Испанскій.

Прежде всего мы поговоримъ о приготовленіи этихъ основныхъ соусовъ, которое было рекомендовано намъ однимъ гастрономомъ, объ имени котораго мы умалчиваемъ.

123. Соусъ поджаренный красный.

Положите въ кастрюлю масла и поставьте на огонь, помѣшивая; когда масло растопится, положите въ него столько крупичатой муки, сколько можетъ впитать ее масло, и безпрестанно мѣшайте; какъ скоро эта смѣсь начнетъ шипѣть, поставьте кастрюлю на самый огонь и держите кастрюлю на цѣмъ до тѣхъ поръ, пока смѣсь не получитъ цвѣта бланкаго къ *красной мѣди*; во все продолженіе этого времени надобно безпрестанно мѣшать въ кастрюль деревянной лопаткой, чтобы соусъ не присталъ ко дну и не пригорѣлъ.—Такимъ образомъ составленный соусъ можетъ быть приготовленъ въ большомъ количествѣ, ибо онъ не портится, будучи сохраняемъ, конечно, въ глиняныхъ сосудахъ.

Многіе повара, чтобы скорѣе отдѣлаться, сыплютъ въ кастрюлю муку, прежде нежели масло растопится. Разумѣется, мука скорѣе зарумянится, но такой соусъ испортитъ всякое блюдо, въ которое его положить.

124) Бѣлый соусъ.

Соусъ этотъ дѣлается точно такимъ же образомъ, какъ и красный, съ тою разницею, что его не слѣдуетъ доводить до краевоты и слѣдовательно менѣе держать на огнѣ послѣ того, какъ онъ разъ вскипѣлъ. Бѣлый соусъ не сохраняется и потому его должно дѣлать всякій разъ какъ готовить кушанье.

Оба эти соуса готовятъ очень легко: только должно слѣдовать вышеназложеннымъ правиламъ.

125) Желе или соевъ.

Этотъ весьма важный соусъ никогда не долженъ переводиться въ благоустроенной кухнѣ. Этотъ соусъ идетъ и въ холодныя и въ горячія кушанья; сверхъ всего матеріалъ для него всегда подъ рукою. Возьмите:

Телячьихъ ножекъ 4.
Корѣзки отъ разной дичины, отъ живности, отъ котлетъ, а хорошо положить и цѣлую дичину 1.
Моркови 2 шт.

Луку съ одной гвоздичкой 2 шт.
Телячью почку съ жиромъ 1 шт.
Почку отъ ветчины, хорошо вымоченную 1 шт.

Все это, сырое, облейте въ кастрюлѣ полубутылкой бѣлаго вина и потомъ налейте столько бульона, чтобъ имъ покрылось все мясо. Закройте кастрюлю и поставьте на огонь на добрые полчаса; пѣну какъ можно аккуратно снимайте; наконецъ, когда смѣсь въ кастрюлѣ начнетъ густѣть, поставьте часа на два на плиту на легкій огонь. Когда соусъ начнетъ румяниться, рѣжьте въ кастрюлѣ по жемъ и дичину и почки, чтобъ ихъ сокъ присоединился къ соусу.

Теперь наступаетъ самая важная минута. Вы продолжаете держать кастрюлю на огнѣ. Чѣмъ ближе къ концу, тѣмъ труднѣе, ибо соусъ можетъ *недойти* или *перейти*. Чтобъ узнать, въ какомъ положеніи находится соусъ, дѣлайте слѣдующую пробу: возьмите на кончикъ ножа соуса и катйте изъ него, т. е. изъ соуса, въ пальцахъ шарики; если соусъ готовъ, шарикъ легко сдѣлается; если нѣтъ, соусъ прильнетъ къ пальцамъ.

Когда шарикъ объяснитъ вамъ, что соусъ готовъ, составьте кастрюлю съ плиты минутъ на двадцать, вытрите на краяхъ кастрюли пригорѣлыя брызги, налейте четыре разливательныя ложки бульона, чтобъ развести, положите пучекъ душистыхъ травъ петрушки, василика, тмину (непремѣнно пучкомъ, чтобъ ихъ можно было вынуть) и *половину* (не больше) лавроваго листа. Доведите снова до кипѣнія постепенно, наконецъ процѣдите соусъ сквозь салфетку и тщательно словите весь жиръ.

Готовый такимъ образомъ соусъ должно очистить яйцами, что дѣлается слѣдующимъ образомъ: возьмите три яичныя бѣлка, сбейте ихъ лопаткой на блюдѣ и выложите въ кастрюлю съ вашимъ соусомъ; поставьте на огонь, доведите до кипѣнія, а между тѣмъ безпрестанно мѣшайте въ кастрюлѣ лопаткой; какъ только соусъ вскипитъ, тотчасъ снимите съ огня и, когда остынетъ, пропустите сквозь сито, и вы получите прекрасное прозрачное желе или сокъ, который долго сохраняется въ глиняной посудѣ.

О выдачѣ провизіи сказано выше.

122) Испанскій соусъ.

Для приготовленія этого соуса сначала употребляются тѣ-же три приема, какъ и для приготовленія *желе*; но затѣмъ начинается новая исторія.

Сокъ не очищается яйцами, но берется его какъ онъ есть, послѣ третьяго приема, четыре столовыя ложки, которыми мало-по-малу разводится до полуфунта *поджареннаго краснаго соуса*. Когда вы разведете, прибавляйте по немногу *сока*, чтобъ развести еще болѣе; все это совершается на большомъ огнѣ; какъ скоро соусъ начнетъ кипѣть, составьте на плиту и снимите пѣну, потомъ положите въ ту-же кастрюлю десятка четыре изрубленныхъ шампиньоновъ, пучокъ душистыхъ травъ и половину лавроваго листа; въ такомъ видѣ соусъ долженъ кипѣть полтора часа; снимите снова, словите жиръ, прибавьте бульона и опять кипятите часъ, —

и повторяйте это до тѣхъ поръ, пока на соусѣ не образуется бѣлая пѣна—признакъ, что жиръ очищенъ. Шампиньоны и травы вынимаются мало-по-малу при очищеніи отъ жира.

За снѣгъ влейте соусъ въ большую кастрюлю и сбивайте его на огнѣ, пока онъ стуетъ; когда лопатка покрывается блестящимъ желемъ — это знакъ, что соусъ пора пропустить сквозь самое мелкое сито.

Пропущенный соусъ вкладется въ глиняную посуду, которая закрывается крышкой и ставится на кухонный столъ; но *каждую четверть часа* должно помѣшивать въ посудинѣ ложкою, чтобы не образовалась пленка при застываніи. Такимъ образомъ вы получите настоящій испанскій соусъ.

Надо замѣтить, что этотъ соусъ долженъ быть сдѣланъ въ день самаго обѣда; иначе онъ испортится.

Перехожу теперь къ тѣмъ соусамъ, которые суть не что иное какъ видоизмѣненіе основныхъ, а также къ такимъ блюдамъ, которыя собственно на французскомъ языкѣ получили названіе соусовъ. Ихъ, между нами сказать, безконечное множество.

123) Пивантный соусъ.

Влейте въ кастрюлю бутылку уксуса; положите два стручка красного перца, щепоть мелко истолченного обыкновеннаго перца, лавровый листъ и немного тиміану. Уварите до половины, потомъ налейте три ложки испанскаго соуса и столько же бульона и уварите до густоты жиденькой дѣтской каши. Соусъ этотъ отличается превосходнымъ вкусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Уксуса 1 бутылку.
Краснаго перца 2 стручка.
Перца простаго 1 щепоть.

Лавроваго листа 1 шт.
Тиміану.
Испанскаго соуса (№ 122) 3 лож.

124) Бѣлый кули.

Положите на дно кастрюли телятины, двѣ курицы, четыре моркови, столько же луковицъ, двѣ гвоздики, петрушку; влейте чумичку консоме, поставьте кастрюлю на сильный огонь и снимайте пѣну; влейте еще консоме и опять снимайте пѣну; когда закипитъ, поставьте кастрюлю на край плиты; въ другой кастрюлѣ поджарьте муку съ масломъ, положите туда шампиньоновъ, разведите бульономъ и, выливъ все это на говядину, варите на умѣренномъ огнѣ въ продолженіи часа, тщательно снимая пѣну; снявъ точно также тщательно жиръ, процѣдите сквозь сито, когда говядина совершенно уварится. Это кули сохраняется также въ глиняныхъ посудинахъ и должно быть совершенно прозрачно.

В Ы Д А Т Ь:

Телятины $\frac{1}{2}$ фунта.
 Куръ 2 шт.
 Моркови и луку по 4 шт.
 Гвоздики 2 шт.

Петрушки 1 шт.
 Муки 2 ложки.
 Масла 2 ложки.
 Шампиньоновъ 18 шт.

125) Р а в и г о т ъ.

Изрубите мелко брукрессъ, кервель, эстрагонъ, немного порея и нѣсколько листьевъ сельдерея; облейте кипяткомъ и накройте; но прошествіи трехъ четвертей часа процѣдите и варите съ бѣлымъ кули; когда образуется довольно густая масса, прибавьте корбвьяго, (а конечно лучше сливочнаго) масла и бѣлаго уксуса; размѣшайте хорошенько и пропустите сквозь частое сито.

В Ы Д А Т Ь:

Брукрессу, кервелью, эстрагону
 по 1 горсти.
 Порей 1—2 шт.
 Листьевъ сельдерею 10—12 шт.

Бѣлаго кули 4 ст.
 Масла 1 ложку.
 Уксусу 1 ложку.

126) М а т л о т ъ.

Обжарьте маленькія луковичы въ коровьемъ маслѣ, смочите ихъ испанскимъ соусомъ и прибавьте шампиньоновъ; передъ тѣмъ какъ подавать, положите небольшой кусокъ масла и слегка размѣшайте.

В Ы Д А Т Ь:

Шарлоту 6—7 шт.
 Масла 1—1 $\frac{1}{2}$ ложки.

Испанскаго соуса (№ 122)—3 ст.
 Шампиньоновъ 7 шт.

127) Р о б е р ъ.

Поджарьте въ кастрюлѣ, на небольшомъ огнѣ, достаточное количество масла и столовую ложку муки; когда послѣдняя приметъ красноватый цвѣтъ, положите туда три луковичы, разрѣзанныя на кусочки; когда лукъ покраснѣетъ, смочите бульономъ; кипятите полчаса, снимите жиръ и, когда подавать на столъ, прибавьте соли, горошчатого перца, немного уксуса и горчицы.

В Ы Д А Т Ь:

Масла 1 ложку.
 Муки 1 ложку.
 Луку 3 шт.

Перцу 10 зеренъ.
 Уксуса 1 ложку.
 Горчицы 1 чайную ложку.

128) Холодный метръ д'отель.

Смѣшайте четверть фунта масла съ рубленою зеленою петрушкой, рубленнымъ лукомъ, солью, перцомъ, обложите этимъ соусомъ сверху кушанье и разогрѣвайте на горячей водѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Масла $\frac{1}{4}$ фунта.
Зелени петрушки.

Луку 1 шт.
Соли и перцу по вкусу.

129) Пулетъ.

Положите въ кастрюлю сливочнаго масла и ложку муки, смочите водою и полстаканомъ бѣлаго вина; прибавьте лавровый листъ, гвоздичку, соли, перцу, мускатнаго орѣха, шарлоту, пучекъ петрушки и шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ; при подачѣ на столъ связать желтками, выдавить лимонъ и подавать.

В Ы Д А Т Ь:

Чухонскаго масла $\frac{1}{2}$ фунта.
Муки 1 ложку.
Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ стакана.
Лавроваго листа 2 шт.
Гвоздики 2 шт.
Соли и перцу по вкусу.

Шарлоту 4 шт.
Шампиньоновъ 4—5 шт.
Зелени петрушки.
Желтковъ 2 шт.
Лимонъ 1 шт.

130) Тартаръ.

Положите въ горшокъ двѣ или три очень мелко изрубленныя шарлотки, немного кривелию и эстрагону, небольшое количество уксуса, соли, перцу; облейте прованскимъ масломъ, постоянно помѣшивая; если соусъ очень густъ, то прибавьте въ него еще темнаго уксуса. Соусъ этотъ дѣлается на огнѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Шарлоту 2—3 шт.
Кривелию и эстрагону по 1 щепотки.

Горчицы 1 ложку.
Перцу и соли по вкусу.
Прованскаго масла 1 ложку.

131) Итальянскій соусъ.

Положите въ кастрюлю кусокъ масла, величиною въ орѣхъ, шампиньоновъ, одну шарлотку, немного петрушки; поджарьте все это, влейте стаканъ бѣлаго вина и посолите. Прокипятите на сла-

бомъ огнѣ въ теченіи трехъ четвертей часа, процѣдите сквозь сито и прибавьте двѣ ложки прованскаго масла.

В Ы Д А Т Ь:

Масла $\frac{1}{2}$ ложки.
Шампиньоновъ 3—4 шт.
Шарлоту 1 шт.

Зелени петрушки.
Бѣлаго вина 1 ст.
Прованскаго масла 2 ложки.

132) Перцовый соусъ.

Положите въ кастрюлю ломоть ветчины, разрѣзанный на куски, три луковицы, разрѣзанныя ломтиками, нѣсколько вѣтокъ петрушки, зубокъ чесноку, двѣ гвоздички, лавровый листъ, тимьяну, немного базилики и держите на огнѣ, пока соусъ начнетъ краснѣть; посыпьте мукою и влейте стаканъ краснаго вина, стаканъ воды и ложку уксуса; послѣ этого варите полчаса, снимите тщательно жиръ, процѣдите, положите соли, горошчатого перца и подавайте на столѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Масла $\frac{1}{2}$ ложки.
Ветчины $\frac{1}{2}$ фунта.
Луку 2 шт.
Зелени петрушки.
Чесноку 1 зубокъ.

Гвоздичи 2 шт.
Тимьяну и базилики по 1 лож.
Муки 1 ложку.
Краснаго вина 1 ст.
Уксусу 1 ложку.

133) Острый соусъ.

Уварите въ кастрюлѣ до половины: ложку лучшаго прованскаго масла, достаточное количество хорошаго бульона и полштофа бѣлаго вина; положите потомъ шарлоту, петрушки, луку, чесноку, эстрагону и кервелю, предварительно изрубленныхъ мелко-на мелко; дайте нѣсколько разъ вскипѣть, посолите, посыпьте перцемъ и подавайте къ столу.

В Ы Д А Т Ь:

Масла прованскаго 1 ложку.
Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ штофа.
Шарлоту 2 шт.
Брункрессу 1 горсть.
Зелени петрушки.

Луку 1 шт.
Чесноку 1 зубокъ.
Эстрагону и кервелю по 1 горстл.
Перцу и соли по вкусу.

134) Анчоусное масло.

Оно готовится слѣдующимъ образомъ: возьмите сколько угодно анчоусовъ, очистите съ нихъ кожу и выньте кости; вы-

мойте хорошенько въ холодной водѣ, чтобъ не осталось соли; выжмите воду и истолките анчоусы въ каменной ступкѣ, чтобъ сдѣлалось тѣсто. Къ истолченнымъ анчоусамъ прибавьте (по вѣсу) вчетверо болѣе свѣжаго сливочнаго масла и толките еще разъ, чтобъ все хорошенько перемѣшалось. Всю массу протрите сивозъ частосрѣшето; выложите въ каменную посуду и храните на льду. Небольшой кусокъ такого масла на горячій ростбифъ—вещь превосходная.

135) Б и ф с т е к с ь.

Снимается съ кости жирная часть (говядины) сыраго филея и рѣжется на ломти толщиной въ палецъ или толще, что еще лучше: часть жира и жилу срѣзаваютъ. Ломти надо немного поводотить скалкой и класть на раскаленную сковороду съ распущеннымъ стѣняго. Сковороду должно поставить на сильный огонь; если готовите на плитѣ, то откройте капофрен, если на таганѣ—не жалѣйте лучинокъ. Минуть черезъ пять, когда одна сторона говядины поджарится, куски должно перевернуть на другую сторону и жарить еще минутъ пять. Снимите съ огня сковороду, смойте осторожно натолившееся сало и изъ соку, который пала говядина, прибавьте полчашки бульона или просто воды; дайте минуты двѣ или три прокипѣть или, выложивъ все на горечее блюдо, скорѣй подавайте: сокъ, конечно, вылейте на блюдо сивозъ сито. Если во время жаренья куски бифтекса сводить, то перерѣжьте осторожно жилки, но дѣлайте это такъ, чтобъ не захватить мяса.

Главное дѣло, чтобъ бифтексъ былъ поданъ съ пылу, а потому въ своемъ семействѣ его всего лучше подавать безъ церемонии на сковородѣ.

Къ бифтекеу идетъ жареный и разварной картофель; тѣ же соки что и къ ростбифу: анчоусное масло, макароны и хрѣнь; послѣдній подается не тертый, а готовится такъ: очистите корень хрѣна и скоблите его ножомъ для, что еще лучше, стеклышкомъ отъ верхняго конца къ нижнему.

Недурно также подать бифтексъ подъ соусомъ, извѣстнымъ подъ названіемъ *Рояль*, т. е. королевскій. Вотъ какъ этотъ соусъ готовится:

136) Соусъ рояль.

Уварите бульонъ изъ дичи, прибавьте рейнвейна и бѣлаго соуса, который готовится изъ муки, масла и бульона; держите на огнѣ до тѣхъ поръ, пока сгустѣеть; процѣдите, положите трюфелей, прокипятите еще разъ и прибавьте чухонскаго масла.

В Ы Д А Т Ь:

Бульона изъ дичи 3 стакана.
Бѣлаго соуса 3 ложки.
Рейнвейна 1 стаканъ.

Трюфелей 2—3 шт.
Сливочнаго масла 1 ложку.

137) Душенная говядина.

Нарѣжьте ломтями говядину (кострець, шупъ, огузокъ), пекотите ее хорошенько скалкой, а потомъ обухомъ поварскаго ножа, но не рубите: посолите каждый кусокъ, обваляйте въ крупицатой мукѣ и кладите въ кастрюлю съ прибавкою лавроваго листа, перцу, гвоздики, луку или, что несравненно лучше, эшалотокъ, сельдерея, или петрушки. Когда говядина упрѣетъ (часа черезъ 4—5) влейте мадеры или хересу и поставьте еще на огонь, на полчаса. Это блюдо очень педурно и въ особенности хорошо тѣмъ, что доступно во всякое время, такъ какъ можетъ быть приготовлено изъ любой части говядины, за исключеніемъ лишь самыхъ жилистыхъ или самыхъ жирныхъ.

В Ы Д А Т Ь.

Говядины 3 ф.
Лавроваго листа 1 шт.
Перцу 1 щепоть.
Гвоздики 5 шт.
Луку 4 — 5 шт. или

Эшалотокъ 20 шт.
Сельдерея или петрушки 1 шт.
Мадеры или хересу 1 ст.
Муки.

138) Паровая говядина.

Блюдо это готовится въ 10 минутъ, безъ плиты и печки въ паровой кастрюлѣ съ помощью лишь канфорки со спиртомъ.

Для паровой говядины идетъ только бѣстекъ (жирная часть, хотя $\frac{1}{3}$ жира должно сръзать) отъ филей; всѣ остальные части мяса ни куда не годятся: будутъ тверды какъ дерево.

Нарѣзавъ филей на ломти, какъ для биштекса, уложите ихъ въ кастрюлю. Если положите говядину въ два ряда, то въ половинѣ приготовления должно верхній рядъ переложить внизъ, а нижній на верхъ, иначе одни куски *перейдутъ*, а другіе *не дойдутъ*.

Въ кастрюлѣ къ говядинѣ слѣдуетъ прибавить $\frac{1}{4}$ фунта каперсовъ, десятка два снятыхъ съ косточекъ оливокъ, десятокъ изрѣзанныхъ отварныхъ бѣлыхъ грибовъ и разливную ложку бульона, чтобъ говядина не пригорѣла; если вмѣсто бульона вольтете сока изъ подъ вчерашнаго ростбифа или изъ подъ телтины (на погребѣ можно и тотъ и другой сохранить довольно долго), — то будетъ еще лучше. Не дурно также положить маленькихъ огурчиковъ, приготовленныхъ въ уксусѣ.

Паровая говядина—кушанье великолѣпное, только не должно ее перепускать; для приготовления оной достаточно, какъ мы сказали, 10—15 минутъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.
Каперсовъ $\frac{1}{4}$ ф.
Оливокъ 20 шт.

Отварныхъ грибовъ 10 шт.
Бульона 1 разливную ложку.
Огурчиковъ 1 ложку.

139) Припусенная говядина.

Припусенная говядина почти тоже, что разварная. Уложите дно и бока кастрюли тонкими ломтами шпекъ; а на шпекъ кладите часть говяжьихъ фунтовъ въ 5 — 6; прибавьте три небольшихъ разрезанныхъ на четвертинки рѣпы; двѣ — три моркови; три — четыре луковицы; 6 — 10 очищенныхъ картофелинъ; вылейте на все это стаканъ бѣлаго вина, а за неимѣніемъ онаго просто воды и поставьте на плиту, на слабый огонь, прикрывъ кастрюлю, часовъ на 5 — 6, чтобъ хорошенько упрѣла. Когда говядина посидѣтъ, выньте ее, разрѣжьте на куски, обложите морковью, картофелемъ, рѣпой, сыпьте осторожно съ жижи сало, и облейте ею говядину.

Къ такой говядинѣ идетъ тоже одинъ припусенной или простой тертый и приготовленный съ уксуемъ, солью и сахаромъ, хрѣнь.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 5 — 6 ф.
Рѣпы 3 шт.
Морковь 2 — 3 шт.

Луку 3 — 4 шт.
Картофелю 6 — 10 шт.
Стаканъ бѣлаго вина.

140) З р а з ы.

Блюдо это считается національнымъ польскимъ, хотя зачастую подается въ русскихъ трактирахъ. Приготавлиются зразы слѣдующимъ образомъ: нарежьте говядину — исподъ и въ подъ филей, кострець, огузокъ къ хвосту — ломтами избейте ихъ потоньше сваякой, положите на каждый ломоть столовыхъ ложекъ двѣ фаршу, заверни лепешки въ трубки, чтобъ фаршъ былъ въ серединѣ, обмотайте каждую трубку ниткой (при подачѣ снимите) и кладите въ кастрюлю.

Фаршъ готовится изъ слѣдующихъ продуктовъ: $\frac{3}{4}$ фунта свиного масла съ жиромъ (за неимѣніемъ свиный можно замѣнить бараниной, а въ крайнемъ случаѣ жирной говяжьей), двѣ — три луковицы, одинъ яичный желтокъ, соли и добрую щепотъ толченого перца. Все это должно изрубить въ корытѣ мелко на-мелко свѣчкой; сверхъ того положите въ кастрюлю гвоздики, лаврового листа и стаканъ бѣлаго вина, мадеры или хересу (за неимѣніемъ оныхъ — просто квасу), ложку столовую муки и, если имѣется, одну телячью или свиную ножку.

Часовъ черезъ 5, когда зразы поспѣютъ, выложите ихъ на блюдо, а образовавшійся соусъ, снявъ съ него жиръ, пропустите сквозь рѣшето, и обливъ имъ зразы, подавайте. Кушанье сие очень не дурно.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 3 ф.	Гвоздики 2—3 шт.
Свинины $\frac{3}{4}$ ф.	Лаврового листа $\frac{1}{2}$.
Луку 2—3 шт.	Бѣлаго вина, хереса или мадеры
Яичныхъ желтковъ 1.	1 ст. или же
Соли и перцу по вкусу.	Квасу 1 ст.
Теллчью ножку 1.	Муки 1 ложку.

141) Битокъ со сметаной.

Возьмите фунтъ сырой говядины, безъ жилъ и жира, которую всего приличнѣе брать отъ середины огузка, четверть фунта чернаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго, мясо одной селедки, снятое съ костей, и два яйца. Все это хорошенько изрубите и прибавьте одну истертую на теркѣ луковицу, щепоть мелкаго перца и соли. Раздѣлите всю массу на шесть равныхъ частей, и сдѣлавъ котлеты какой угодно формы, кладите ихъ на горячую сковороду съ разогрѣтымъ на ней масломъ или говяжьимъ жиромъ и ставьте на плитѣ или таганѣ.

Когда битокъ поджарится съ одной стороны, переверните его на другую. Вообще для приготовления битка требуется не болѣе 10—15 минутъ. Когда битокъ почти совсѣмъ готовъ, слейте жиръ, положите на сковороду ложки 3—4 хорошей сметаны и прокипятите разъ, чтобъ сметана покраснѣла. Кушанье это очень недурно, особенно для беззубыхъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 1 фунтъ.	Яиць 2 шт.
Мякиша чернаго хлѣба $\frac{1}{4}$ ф.	Сметаны 3—4 ложки.
Селедку 1 шт.	

142) Отбивныя котлеты.

Отбивныя котлеты обыкновенно приготовляются изъ теллтины, но можно ихъ дѣлать и изъ свинины. Кто не умѣетъ отличить телячьяго ребра отъ свиного, а такихъ людей очень не мало, то, повѣрьте, не узнастъ по вкусу изъ чего котлета приготовлена. Какъ препарировать сырыя телячьи или свинныя котлеты въ книгѣ разсказывать довольно трудно; но главное состоитъ вотъ въ чемъ: взявъ часть телячьихъ или свинныхъ реберъ, каждое ребро должно

отдѣлать отъ позвоночника и отбить все мясо къ низу, не отдѣляя однако совершенно отъ ребра, такъ, чтобъ обработалась котлета. Приготовленную котлету обваляй въ сыромъ яйцѣ и обсыпь тертыми сухарями, а за тѣмъ, конечно жарь. Особенно хороша телячья котлета изжаренная по роширѣ въ сливочномъ маслѣ и поданная подъ бѣлымъ соусомъ съ шампиньонами или французскимъ трюфелемъ. Недурно также подавать ихъ подъ острымъ соусомъ, приготовленіе котораго описано подъ № 133.

В Ы Д А Т Ь:

Котлетъ 6 шт.
Сливочнаго масла 2 ложки.

Для соуса № 133 или же бѣлый
съ шампиньонами.

143) Свиныя котлеты въ рагу

Прежде всего замѣтьте себѣ, что хотя котлеты отъ молочнаго телянка, безъ всякаго сравненія превосходятъ свиныхъ, но и послѣднія могутъ удовлетворить самому взыскательному вкусу, тѣмъ болѣе, что онѣ вдвое дешевле телячьихъ, да и достать ихъ можно во всякое время. Сдѣлавъ это краткое замѣчаніе, поговоримъ теперь о приготовленіи.

Итакъ: вырѣжьте котлеты; отбейте (техническое это выраженіе собственно значить: обрѣжьте мясо съ ребра), выберите жилы, обрѣжьте жиръ и варите съ небольшимъ количествомъ бульона, зеленью, солью и перцемъ; когда онѣ поспѣютъ, положите ихъ въ кастрюлю съ шампиньонами и масломъ; поставьте на плиту; прибавьте горсть муки, смочите бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина; положите соли, горошчатого перца, луку и варите, пока соусъ не сдѣлается густымъ; выньте котлеты, бросьте въ соусъ огурчиковъ и облейте имъ котлеты.

В Ы Д А Т Ь:

Свиныхъ котлетъ 6 шт.
Зелени петрушки.
Соли и перцу по вкусу.
Шампиньоновъ 6—7 шт.
Масла 2—3 ложки.

Муки 2 ложки.
Бѣлаго вина 1 ст.
Перцу 10 зеренъ.
Луку 1 шт.
Огурчиковъ 15—20 шт.

144) Рубленныя котлеты.

Хотя мы вообще противъ рубленыхъ котлетъ, приготовляемыхъ единственно для беззубыхъ и напоминающихъ собою не что иное какъ пѣкъ, полагаемъ, известную размазню; однако, имѣя въ виду, что для нѣкоторыхъ онѣ представляютъ чуть-чуть что не идеальное поварскаго искусства, мы поговоримъ объ ихъ приготовленіи.

Приготовление этихъ, такъ сказать старческихъ, котлетъ самое нехитрое:

Возьмите два фунта огузка, обрѣжьте жиръ и жилы, порубите мелко, прибавьте моченаго хлѣба, соли, яйцо; порубите еще, сдѣлайте продолговатыя лепешки, обваляйте въ мукѣ и зажарьте. Соусъ въ нимъ дѣлается на красномъ бульонѣ; для чего поджарьте въ кастрюлѣ ложку муки въ маслѣ, налейте кипящаго красного бульона, подожгите на сковородѣ кусокъ сахару въ уксуcѣ, влейте въ соусъ, помѣшайте и дайте послѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 ф.	Масла 4—5 лож.
Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$ маленькаго.	Краснаго бульона.
Яиць 1 шт.	Сахару 1 кусокъ.
Муки 1 ложку.	Уксуcу 1 ложку.

145) Котлеты въ папильотажъ.

Сдѣлайте отбивныя котлеты нѣсколько меньшей величины, чѣмъ онѣ дѣлаются обыкновенно; разложите ихъ на куски изъ бумаги, посыпьте солью, перцемъ, петрушкой и мелко изрубленнымъ лукомъ, положите по кусочку масла; заверните бумагою такъ, чтобы косточка была свободна, намастите бумагу и жарьте папильоты въ духовомъ шкапу. При отпускѣ къ столу бумага снимается. Къ нимъ всего лучше идетъ соусъ, называемый *тулузскимъ* и приготовляющійся слѣдующимъ образомъ:

Вскипятите бѣлый соусъ съ сокомъ изъ шампиньоновъ и трюфелей и съ куринымъ консоме, потомъ процѣдите и прибавьте шампиньоновъ и трюфелей. Для соуса № 146.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлаго соуса $1\frac{1}{2}$ стакана.	Соку изъ трюфелей 1 л.
Консоме 3 ложки.	Трюфелей 2—3 шт.
Соку изъ шампиньоновъ 1 л.	Шампиньоновъ 5—6 шт.

Для котлетъ

В Ы Д А Т Ь:

Котлетъ 6 шт.	Луку 2 шт.
Соли и перцу по вкусу.	Масла $\frac{1}{2}$ фунта.
Зелени петрушки.	Соуса № 146.

147) Пожарскія котлеты.

Дѣтъ тому больше двадцати назадъ, т. е. въ то время, когда до Питера чугуны еще не существовало, жила въ Торжкѣ нѣкая

вдова по фамиліи *Пожарская*, конечно никогда неучаствовавшая въ спасеніи Москвы, а съ пей вмѣстѣ и всей Россіи отъ нашествія поляковъ въ 1612 году. Вдова эта прославилась приготовленіемъ котлетъ, которыми она угощала своихъ соотечественниковъ, и которыя по ея милости получили названіе *Пожарскихъ*. Надо намъ замѣтить, что котлеты эти есть не что иное, какъ котлеты изъ курицы или рябчика, поданныя подъ разогрѣтымъ желе или сокомъ, о приготовленіи коего мы уже говорили, и который долженъ быть всегда въ запасѣ у заботливой хозяйки. Можно сокъ этотъ замѣнить разогрѣтымъ же желе изъ подъ жареной телятины (что будетъ похуже), положивъ на котлетку еще ломоть лимона.

Самыя же котлеты приготовляются слѣдующимъ образомъ: отымите отъ сыраго рябчика или курицы крылья съ филеомъ (съ грудью) (остальная курица и рябчикъ могутъ идти на супъ), подрѣжьте жилки между суставами костей, чтобъ изъ двухъ выходила какъ бы одна кость. Потомъ снимите съ котлетъ кожу, побейте ихъ обухомъ ножа, обмогите въ молоко съ желткомъ, обваляйте въ сухаряхъ и кладите на сковороду съ кипящимъ масломъ. Для котлетъ изъ рябчиковъ достаточно 10 минутъ, изъ курицы—15.

Въ этимъ котлетамъ идетъ припущенный въ сливочномъ маслѣ или свиномъ салѣ (которое послѣ нужно слить) трюфель или шампиньоны, тоже припущенныя въ маслѣ и смѣшенныя съ бѣлымъ или испанскимъ соусомъ; къ бѣлому соусу слѣдуетъ прибавить сокъ изъ лимона и разливальную ложку бульона. Пропорція таже самая, что и для отбивныхъ.

148. Котлеты съ соусомъ изъ фасоли и помѣдамуровъ.

Возьми кусокъ огузка, сними съ кости, обрѣжь жилки и перепонки, изрубите какъ можно мельче; прибавьте размоченнаго хлѣба и порубите еще. Выпустите одно или два яйца и посыпьте молченымъ перцемъ; смѣшайте и порубите еще, чтобъ вышла однородная масса, изъ которой надѣлайте маленькихъ котлетъ и изжарьте ихъ на сковородѣ. Возьмите фасоль (стручьевъ), обрѣжьте концы, нашинкуйте, четырехугольниками, положите въ кастрюлю и отварите. Когда фасоль посидѣтъ (что происходитъ минутъ черезъ 5, если вы бросаете фасоль прямо въ кипятокъ), — вынь опую; разведите одну или двѣ ложки муки пожиже водою, въ которой варилаась фасоль, положите достаточное количество масла и варите пока не сдѣлается густо; на тѣмъ положите туда отваренную фасоль (на счетъ муки мы, въ своемъ мѣстѣ, сдѣлаемъ необходимое гастрономическое замѣчаніе). Скипятите воду и осторожно положите въ нее нѣсколько помѣдамуровъ; дайте разъ вскипеть и вылейте ихъ. Положите на блюдо котлеты, облейте соусомъ, украсьте помѣдами, посыпьте рубленой зеленью петрушки и подавайте. Кушанье это принадлежитъ также къ числу дѣтскихъ

или старческихъ, т. е. собственно предназначается для тѣхъ, у которыхъ еще не прорѣзались зубы, или у которыхъ они уже выпали. Но попробовать можно.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 фунта.

Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$.

Яицъ 1—2 шт.

Масла 2 ложки.

Фасоли 1 фунтъ.

Муки 1—2 ложки.

Масла 1—2 ложки.

Пом'д'амуровъ 6—8 шт.

Зелени петрушки, сколько кому угодно.

Вотъ и все нехиртое приготовленіе котлетъ съ довольно жирнымъ названіемъ.

149) Бараньи котлеты съ овощами.

Приготовивъ котлеты, обжарьте ихъ въ маслѣ съ петрушкою и чеснокомъ; влейте бульона, бѣлаго вина и прибавьте ветчины. Когда котлеты поспѣютъ, выньте ихъ, снимите съ соуса жиръ и уварите. Приготовивъ и отваривъ какія угодно вещи, уложите котлеты и овощи на блюдо и облейте приготовленнымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Бараньихъ котлетъ 6 шт.

Масла 2 ложки.

Петрушки 1 шт.

Чесноку $\frac{1}{2}$ зубка.

Гвоздики 5 шт.

Вина 1 стаканъ.

Ветчины $\frac{1}{4}$ фунта.

Овощей какихъ угодно.

150) Маринованные бараньи филей.

Очистивъ небольшіе бараньи филей и нашинковавъ ихъ, марируйте дня три или четыре въ уксусѣ, вмѣстѣ съ ароматическими травами, зеленью петрушки и ломтями луковицъ; минутъ за пять до подачи на столъ, положите ихъ на раскаленную сковороду въ растопленное масло, поставьте на огонь и дайте имъ зарумяниться; подавайте съ перцовымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Бараньихъ филейъ 2 фунта.

Шпеку $\frac{1}{4}$ ф.

Уксусу.

Ароматическихъ травъ.

Зелени петрушки.

Луву 2—3 шт.

Масла 3 ложки.

Для соуса № 132.

Штука эта, надо замѣтить, весьма недурная; надо только, чтобъ баранина,—какъ и для всѣхъ блюдъ приготовляемыхъ изъ оной, была русская, а ни въ какомъ случаѣ не черкасская.

151) Рагу изъ баранины.

Изрѣжьте кусочками баранину и изварите на сильномъ огнѣ въ кастрюлѣ; когда мясо приметъ пріятный золотистый цвѣтъ, тогда снимите съ огня и слейте жидкость. Разрѣзавъ на маленькія палочки рѣпу, обжарьте ее въ бараньемъ жирѣ; сдѣлавъ основной соусъ, положите въ него баранину и влейте бульона, прибавивъ соли, перцу, гвоздики, луку, лавроваго листа и рѣпы. Когда баранина почти совсѣмъ посипѣетъ, снимите жиръ и дайте ей потихонько дойти. Если соусъ жидокъ, то часть его уварите до пріличной густоты; потомъ уложите рагу на блюдо, обложите рѣпою и подавайте. Можно также готовить рагу съ морковью или картофелемъ, вмѣсто рѣпы, или же съ тремя или четырьмя овощами вмѣстѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Баранины 3 фунта.

Масла 2 ложки.

Рѣпы 4—5 шт.

Муки 1 ложку.

Соли и перцу по вкусу.

Гвоздики 5 шт.

Луку 2 шт.

Лавроваго листа 1—2 шт.

Моркови 1 шт.

Картофелю

152) Рубленая баранина.

Снявъ мясо съ вчерашней жареной баранины, вырѣжьте перепонки и жилы и изрубите вмѣстѣ съ говядиной; положите въ кастрюлю и уварите куски; смѣшайте его съ рубленнымъ мясомъ и прибавьте сливочнаго масла; разогрейте и подавайте, прежде чѣмъ закипитъ. Кушанье это можно облачивать лицами въ мешечекъ.

В Ы Д А Т Ь:

Баранины холодной 2 ф.

Говядины холодной 1 ф.

Кули 3—4 ст.

Сливочнаго масла 1 ложку.

Яицъ 6 шт.

153) Баранина по англійски.

Избѣйте хорошенько стегно баранины, отрѣзавъ первоначально конецъ голяшки и колѣнную жилу; посыпьте его мукою и заверните въ чистую салфетку. Положите въ кипятокъ съ большимъ количествомъ рѣпы, посыпьте солью и безостановочно кипятите, не забывая переваривать его нѣсколько разъ. По прошествіи почти часу, выньте рѣпу, и между тѣмъ какъ баранина варится, разомните оную въ пюре и высушите ее на хорошемъ огнѣ; положите чухонскаго масла, соли, перцу и тертаго мушкатнаго орѣху, смачивайте непрерывно хорошимъ кипяченымъ молокомъ и посто-

явно размѣшивайте; уложите это пюре въ видѣ пирамиды, а кругомъ обложите рѣпою, обсыпьте каперсами и подавайте на столъ. Англичанамъ это кушанье очень нравится.

В Ы Д А Т Ь:

Баряны 3—4 фунта.
Муки 2—3 ложки.
Рѣпы 10—15 шт.
Перцу и соли по вкусу.

Масла $\frac{1}{4}$ фунта.
Мушкатнаго орѣха 2.
Молока 2—3 стакана.
Каперсовъ 1—2 ложки.

134) Маринованныя баряны котлеты.

Приготовивъ отбивныя баряны котлеты, точно также какъ приготовляются телячьи и свиныя, положите ихъ на сутки въ маринадъ, о приготовленіи коего было уже говорено нами выше. По прошествіи сутокъ выньте ихъ изъ маринада, дайте жидкости стечь и изжарьте ихъ на сильномъ огнѣ. Когда поспѣютъ, уложите на блюдо и облейте перцовымъ соусомъ (см. № 132).

В Ы Д А Т Ь:

Баряныхъ котлетъ 6 шт.
Масла 2—3 ложки.

Маринада.
Для соуса № 132.

135) Соусъ изъ рубцовъ.

Рубцами многіе пренебрегаютъ, и это пренебреженіе совершенно несправедливо: рубцы кушанье весьма вкусное, только, какъ мы уже прежде сказали, приниматься за него надо умѣючи, — а главное дѣло, опять таки: будь терпѣливъ и не шебарши. Прежде всего обдай рубцы кипяткомъ, выскобли ихъ какъ можно тщательнѣе, положи снова въ кипятокъ и опять вычисти; снова положи въ кипятокъ и дай постоять, дабы неприятный запахъ, свойственный рубцамъ, совершенно уничтожился. Потомъ вари съ лукомъ, морковью, тминомъ, лавровымъ листомъ, петрушкою, чеснокомъ, солью и горошчатымъ перцемъ, паливши по ровну бульона и бѣлаго вина. Кипяти потихоньку въ теченіе нѣсколькихъ часовъ и когда рубцы будутъ готовы, выложи на блюдо, изрѣжь на куски и облей слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю кусокъ сливочнаго масла, ложку муки, влей воды $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, прибавь лавроваго листа, соли, перцу и обваренныхъ шарлотокъ, петрушки и обжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ; передъ подачей подбей желтками и влей чайную ложку лимоннаго сока.

В Ы Д А Т Ь:

Рубца $\frac{1}{2}$ шт.
 Шпеку $\frac{1}{4}$ ф.
 Луку 2 шт.
 Моркови 1 шт.
 Тмину.
 Лавроваго листу 2—3 шт.
 Петрушки 1 шт.
 Чесноку $\frac{1}{2}$ зубца.

Перцу 12—15 зеренъ.
 Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ ст.
 Чухонскаго масла 1 лож.
 Муки 1 ложку.
 Шарлотокъ 12 шт.
 Шампиньоновъ 12 шт.
 Желтковъ 2 шт.
 Лимоннаго сока 1 ложку.

156) Телячье легкое.

Нарѣжь кусками телячье легкое, вымой его въ нѣсколькихъ водахъ, каждый разъ вынимая; помочи его еще въ холодной водѣ и обдай кипяткомъ: потомъ дай вскипѣть нѣсколько разъ, вынь, положи въ холодную воду и откинь на рѣшето; распустивъ въ кастрюлѣ масло, положи въ него легкое и обжарь; посыпь мукою, помѣшивай и постепенно подливай бульона; посоли, положи горошчатого перцу, петрушки лавровый листъ; усиль огонь и постоянно размѣшивай соусъ; черезъ $\frac{3}{4}$ часа прибавь шарлотокъ и шампиньоновъ; подбей яичными желтками, влей лимоннаго сока и подавай. Если соусъ жидковъ, половину отлей, а другую увари.

В Ы Д А Т Ь:

Телячье легкое 1 шт.
 Масла 2 ложки.
 Муки 2 ложки.
 Шампиньоновъ 7—8 шт.
 Желтковъ 2 шт.

Перцу 10—15 зеренъ.
 Лавроваго листу 2—3 шт.
 Зелени петрушки.
 Шарлотокъ 6—7 шт.
 Лимонъ 1 шт.

157) Циплята съ огурчиками.

Изжаривъ циплять, остудите и нарѣжьте кусками. Положите въ кастрюлю масла, шарлотокъ, петрушки, обжарте, влейте стаканъ бѣлаго вина и посолите. Держите на маломъ огнѣ въ теченіи $\frac{3}{4}$ часа, процедите сквозь сито и влейте двѣ ложки прованскаго масла. Когда соусъ поспѣетъ положите въ него циплять, а за нѣсколько минутъ до подачи отварныхъ въ уксусѣ огурчиковъ, нарѣзанныхъ ломтиками.

В Ы Д А Т Ь:

Циплять 2—3 шт. смотря по величинѣ.
 Масла 3—4 ложки.
 Шарлотокъ 5—6 шт.

Петрушки $\frac{1}{2}$ корня.
 Бѣлаго вина 1 ст.
 Прованскаго масла 2 ложки.
 Отварныхъ огурцовъ 2—3 лож.

158) Цицлята подь бѣлымъ соусомъ.

Заправивъ цицлять какъ слѣдуетъ, положите въ кастрюлю, влейте стаканъ рассола и варите на добромъ огнѣ минутъ 30—45, смотря по возрасту цицлять. Когда цицлята готовы, облейте ихъ бѣлымъ соусомъ съ выжатымъ въ него лимономъ, съ припущенными въ сливочномъ маслѣ ломтиками шампиньоновъ и съ прибавкою въ соусъ чашки бульона. Для пріятнаго вида сбрызните цицлять рубленой зеленью укропа и петрушки. Если цицлята очень малы, ихъ подаютъ цѣльными, среднихъ разрѣзываютъ пополамъ (вдоль), большихъ—на четверо (сначала вдоль, а потомъ поперекъ).

В Ы Д А Т Ь:

Цицлять отъ 2 до 6 шт., смотря по возрасту.
Огуречнаго рассола 1 ст.
Бѣлаго соуса.

Лимонъ 1 шт.
Шампиньоновъ 5—6 шт.
Бульона чайную ложку.
Зелени укропа и петрушки.

159) Цицлята съ нѣмецкимъ соусомъ.

Увари до половины готовности заправленныхъ цицлять съ разными кореньями, обваляй ихъ въ яйцахъ и тертыхъ сухаряхъ; изжарь, разними на части и облей слѣдующимъ соусомъ: изрубивъ нѣсколько шампиньоновъ, обжарь ихъ въ небольшомъ количествѣ масла; прибавь нѣсколько ложекъ бульона до густоты соуса, положи столько же масла, сколько и въ первый разъ, обваренной и изрубленной петрушки, тмину, лавроваго листу; процѣди, прибавь сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, опять процѣди и подавай.

В Ы Д А Т Ь:

Цицлять 2 шт.
Петрушки, сельдерею, моркови.
Луку порею по 1 шт.
Яиць 2 шт.
Сухарей 6 шт.
Масла 4—5 ложекъ.

Шампиньоновъ 7—8 шт.
Зелени петрушки,
Тмину.
Лавроваго листу 1 шт.
Лимону $\frac{1}{2}$.

160) Пулярда подь соусомъ.

Нарѣзавъ пулярду кусками, положите ее минуты на три въ кипятокъ, потомъ выньте, отожмите и положите въ кастрюлю съ $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла и солью. Поджарь и дай зарумяниться; когда пулярда будетъ почти готова, положи зелени и обжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ; когда все поспѣетъ, уложи на блюдо

пулярду, убери ее шампильонами и облей слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю темного масла, шарлотокъ, мелко изрубленныхъ грибовъ; обжарь; влей полстакана бѣлаго вина и посоли; вари на маломъ огнѣ въ теченіе $\frac{3}{4}$ часа; вливай мало-по-малу масла, въ которомъ жарилась пулярда, постепенно при этомъ помѣшивая и держи на огнѣ, пока не поспѣетъ.

В Ы Д А Т Ь:

Пулярду 1 шт.	Зелени петрушки.
Прованскаго масла $\frac{1}{2}$ ф.	Шарлотокъ 5—6 шт.
Шампильоновъ 10—12 шт.	Грибовъ 3—4 шт.
Сливочнаго масла $\frac{1}{2}$ ложки.	Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ ст.

161) Баранина съ соусомъ.

Приготовь кусокъ баранины, нашинкуй его большими кусками шнеку, маринуй въ теченіе одного или двухъ дней въ полстаканѣ прованскаго масла, съ лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ, ломтями луку и петрушкою; зажарь и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю кусокъ масла величиною съ $\frac{1}{2}$ куриного яйца, ломоть ветчины, парѣзанной кусками, три наръзан-ныя луковицы, нѣсколько корней петрушка, половину зубка чеснока, двѣ гвоздички, одинъ лавровый листъ, тмицу и немного базилики; держи на огнѣ пока зарумянится; посыпь мукою, влей стаканъ краснаго вина, стаканъ воды, ложку уксуса и вари полчаса; потомъ сними жиръ, процѣди сквозь сито, положи горошчатого перца, посоли и подавай.

В Ы Д А Т Ь:

Баранины 3 фунта.	Петрушки 2 корня.
Шнеку $\frac{1}{3}$ ф.	Чесноку $\frac{1}{2}$ зубца.
Масла прованскаго $\frac{1}{2}$ стакана.	Гвоздички 2 шт.
Лимоннаго сока 2 ложки.	Лавронаго листу 1 шт.
Луку 4 шт.	Тмицу и базилики.
Зелени петрушки	Муки 1 ложку.
Масла 2 ложки.	Краснаго вина 1 стаканъ.
Ветчины $\frac{1}{2}$ ф.	Уксуса 1 ложку.

162) Душеная индѣйка.

Заправить какъ слѣдуетъ и обжарить индѣйку, нашпиговать посыпать солью, завернуть въ салфетку и варить въ бульонѣ съ ветчиною, стаканомъ хорошей воды, петрушкою, морковью и сельдереемъ, лукомъ, перцемъ; варить должно на слабомъ огнѣ и постоянно переворачивать. Когда индѣйка поспѣетъ, выпнуть ее, а

бульонъ процѣдить сквозь сито и развести имъ поджаренную въ маслѣ муку; потомъ уварить этотъ соусъ до надлежащей густоты и облить имъ индѣйку, разбитую на части.

В Ы Д А Т Ь:

Индѣйку 1 шт.	Перцу 10—12 зеренъ.
Шнеку $\frac{1}{8}$ фунта.	Масла 1 ложку.
Ветчины $\frac{1}{2}$ ф.	Муки 1 ложку.
Водки 1 стаканъ.	
Петрушку, моркови, сельдерей, луку по 1 шт.	

163) Пловъ изъ курицы.

Когда вы варите супъ изъ курицы, то самая курица можетъ идти на второе блюдо, съ небольшою добавкою риса, масла и сыра. А для сего поступайте слѣдующимъ образомъ:

Разбейте свареную курицу на части и положите ее на блюдо, такъ чтобъ она представляла свой прежній видъ; потомъ обложите ее варенымъ рисомъ, смѣшаннымъ съ сливочнымъ масломъ и пармезаномъ. Масло должно быть самое свѣжее; а въ случаѣ крайности, за неимѣніемъ пармезана, дѣлать нечего, можете употребить другой сыръ.

В Ы Д А Т Ь:

Курицу 1 шт.	Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф.
Рису $\frac{1}{2}$ фунта.	Пармезану $\frac{1}{4}$ ф.

164) Курица съ рисомъ а-ля-буржуазъ.

Заправьте какъ слѣдуетъ курицу и заверните ее въ шнекъ. Положите въ кастрюлю промытаго риса, а на него курицу; закройте рисомъ, влейте хорошаго жирнаго бульона столько, чтобъ кастрюля была полна; посолите, закройте кастрюлю крышкой и разведите огонь сверху и снизу. Держите на огнѣ до тѣхъ поръ, пока рисъ впитаетъ весь бульонъ.

В Ы Д А Т Ь:

Курицу 1 шт.	Рису 1 фунтъ.
Шнеку $\frac{1}{2}$ фунта.	Бульона, смотря по надобности.

165) Курица запеченая въ рисѣ.

Сварите полфунта риса въ бульонѣ со свинымъ саломъ. Уложите половину риса на металлическое блюдо, а сверху отваренную ку-

рицу, разбитую на части, прибавьте толкихъ ломтиковъ ветчины, закройте остальнымъ рисомъ, поставьте на горячiе уголья и дайте зарумяниться. И вся недолга.

В Ы Д А Т Ь:

Рису $\frac{1}{2}$ фунта.
Свинаго сала $\frac{1}{2}$ ф.

Курицу 1 шт.
Ветчины $\frac{1}{2}$ фунта.

266) Перепелки съ рисомъ.

Заправьте какъ слѣдуетъ перепелокъ; уложите дно кастрюли лом-
тами шпеку и обрѣзками жареной телитины, говядины и т. п., по-
ложите луку, соли, горошчатого перцу; сверху положи перепелокъ
облей ихъ бульономъ и полстаканомъ бѣлаго вина, поставь на
огонь и держи пока онѣ поспѣютъ. Между тѣмъ отвари въ по-
дѣ или въ бульонѣ рисъ, откинь на рѣшето: когда поспѣютъ пе-
репелки, вынь ихъ, жидкость процѣди, влевь опять въ кастрюлю,
положи туда рисъ и поставь на $\frac{1}{2}$ часа въ вольный духъ. Пе-
репелокъ разбей на части и облей свинымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Перепелокъ 4—5 шт.

Перцу 10 зеренъ.

Шпеку $\frac{1}{2}$ фунта.

Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ стакана.

Обрѣзковъ отъ вчерашняго жар-
кова.

Рису 1 чайную чашку.

167) Фаршъ въ капустныхъ листьяхъ.

Возьмите кусокъ говядины (отъ огузка), сними съ костей, обрѣжь
жилы и перепонки, изрубн помельче, положи размоченаго бѣлаго
хлѣба и поруби еще; положи 1—2 яйца, посоли, слѣнай хоро-
шенько; а между тѣмъ обвари кипяткомъ нѣсколько капустныхъ
листьевъ, заверни въ каждый изъ нихъ рубленой говядины и об-
вяжи ниткою; положи ихъ въ кастрюлю, налей бульономъ, закрой
крышкою и вари на маломъ огнѣ; когда все уварится, заправь
мукою съ сливочнымъ масломъ и повари еще полчаса; передъ по-
дачей вытви, разумеется, снимите.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины $1\frac{1}{2}$ фунта.

Муки 1 ложку.

Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$.

Сливочнаго масла 1 ложку.

Яиць 1—2 шт.

Бульона.

Капустныхъ листьевъ 8—10 шт.

168) Заяцъ подъ соусомъ.

Заправивъ зайца какъ слѣдуетъ, разрѣжьте на части. Распустите въ кастрюлѣ масла и положите горсть муки. Когда мука покраснѣетъ, положите зайца и поджарьте. Влей достаточное количество краснаго вина и вдвое менѣе воды, посыпьте солью, положите горошчатого перцу, шпеку кусочками и шарлотокъ, обжаренныхъ въ маслѣ, а также шампильоновъ, снимайте пѣну и жиръ. Когда сварится заяцъ, уложите его на блюдо и облейте соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Зайца 1 шт.	Перцу 10—15 зеренъ.
Масла 2 ложки.	Шпеку $\frac{1}{4}$ фунта.
Муки 2 ложки.	Шарлотокъ 6—8 шт.
Краснаго вина 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана.	Шампильоновъ 7—8 шт

169) Куропатки съ кислымъ соусомъ.

Изжарьте куропатокъ въ ломтяхъ шпеку. Приготовьте слѣдующій соусъ: распустите въ кастрюлѣ масло, положите муки и дайте ей зарумяниться. Затѣмъ разведи кипящимъ бульономъ и посоли по вкусу; положи каперсовъ и оливокъ, выпувъ изъ послѣднихъ косточки, пѣскозъко ломтей лимона и стаканъ бѣлаго вина. Когда почти поспѣетъ, положите въ него куропатокъ и держите на огнѣ, не позволяя кипѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Куропатокъ 3 шт.	Каперцовъ 2 ложки.
Шпеку 1 фунтъ.	Оливокъ 2 ложки.
Масла 2 ложки.	Лимоновъ 2 шт.
Муки 2 ложки.	Бѣлаго вина 1 стаканъ.

170) Телячья грудинка.

Разрѣжьте телячью грудинку на части, по суставамъ, положите въ кастрюлю съ пучкомъ укропа, луковницей и стаканами двума бульона; сверхъ того выжмите сокъ изъ лимона и припускайте до снѣлости. Когда грудина поспѣетъ, выньте и, уложивъ на блюдо, облейте сквозь рѣшето образовавшимся въ кастрюлѣ соусомъ. въ которому надо прибавить приготовленнаго въ тотъ же день бѣлаго соуса одну развальную ложку; хорошо также прибавить припущенныхъ въ маслѣ рубленыхъ шампильоновъ, которые, когда ихъ припускаютъ, должно полить лимоннымъ сокомъ, чтобъ не чернѣли.

В Ы Д А Т Ь:

Грудины 3 фунта.
Укропа 1 пучокъ.
Луковицу 1 шт.
Бульона 2 стакана.

Лимонъ 1.
Бѣлаго соуса 1 разливальную
ложку.
Шампильоновъ 3—6 шт.

171) Телячья печенка.

Нашигуйте телячью печенку крупными кусками шпеку, положите ее въ кастрюлю на ломти шпеку съ остатками телятнимъ, кореньями, лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ. Налейте бульона и стаканъ бѣлаго вина, закройте хорошенько кастрюлю и положите горячихъ угольевъ на крышку. Когда печенка посижеть, процѣдите сокъ, въ которомъ она готовилась, усарите его до половины и свяжите масломъ съ мукою. Этимъ соусомъ, вы обольете печенку, когда ее надобно будетъ подавать къ столу.

В Ы Д А Т Ь:

Телячью печенку 1 шт.
Шпеку $\frac{1}{2}$ фунта.
Обрѣзковъ жареной телятины.
Петрушки, сельдерею, моркови,
луку по 1 шт.

Перцу 10—13 зеренъ.
Бѣлаго вина 1 ст.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.

173) Соусъ изъ голубей.

Очишите, выпотрошите и вымойте голубей, обрѣзавъ у нихъ лапы и головки; положите внутрь вынутыя изъ нихъ печени, нашигуйте, обдайте кипяткомъ и положите въ кипящее масло, подавая имъ зарумяниться; обсыпьте мукою, облейте бульономъ, прибавьте соли, перцу, луку и шампильоновъ. Когда голуби посижютъ, а соусъ будетъ еще жидокъ, сгустите послѣдній, свяжите желтками, распушенными въ молоко и облейте голубей, которые должны быть горячие.

В Ы Д А Т Ь:

Голубей 6 штукъ.
Шпеку $\frac{1}{8}$ фунта.
Масла 3—4 ложки.
Шампильоновъ 8—10 штукъ.
Муки 2 ложки.

Соли и перцу по вкусу.
Луку 1 шт.
Желтковъ 2 шт.
Молока $\frac{1}{2}$ стакана.

173) Говяжі́й язы́къ.

Нашпикуйте говяжі́й язы́къ крупными кусками свиного сала, прежде однако снявъ съ него кожу и хорошенько вымывъ; варите въ кастрюлѣ съ бульономъ, бѣлымъ виномъ, морковью и луковичами. Поваривъ немного, закройте хорошенько кастрюлю; уменьшите снизу огонь и, положивъ на крышку горячихъ угольевъ, варите такимъ образомъ пять часовъ; процѣдите сокъ, когда язы́къ сварится, налейте немного испанскаго соуса и подавайте язы́къ, обложивъ его овощами и обливъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Говяжі́й язы́къ 1.
Свиного сала $\frac{1}{8}$ фунта.
Соли, перцу, гвоздики, корицы по вкусу.
Моркови и луку по 1 шт.

Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Испанскаго соуса 3—4 ложки.
Петрушки, сельдерею, рѣпы, огурцовъ по 1 шт.
Брюссельской капусты 4-6 кочней.

174) Бефъ-а-ля-модъ.

Вынувъ кости изъ говядины, нашпикуйте ее свѣжимъ свинымъ саломъ; влейте въ кастрюлю бѣлаго вина, положите ломтики свиного сала, мелко изрубленныхъ шарлотокъ, цѣлыхъ луковицъ, моркови, перцу, соли; затѣмъ, положивъ приготовленную говядину, покройте кастрюлю крышкой и варите на умѣренномъ огнѣ часовъ пять или шесть. Подавайте со всеми припасами.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины три фунта.
Свиного сала $\frac{1}{2}$ фунта.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Шарлотокъ 3—6 шт.

Луку 2—3 шт.
Моркови 1 шт.
Перцу 10—12 зеренъ.
Соли по вкусу.

175) Сладкое мясо.

Изрубите какъ можно мельче петрушку, чеснокъ, лукъ и несколько шампиньоновъ; смѣшайте съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла, солью и перцемъ; положить въ кастрюлю сладкое мясо, а сверху ломтики шпеку, влить полбутылки бѣлаго вина и столько же хорошаго бульона; варить на умѣренномъ огнѣ и когда мясо почти поспѣетъ, вынуть его, нарезать кусочками, снова положить въ кастрюлю съ сваренными уже шампиньонами; дать совершенно поспѣть, подбить желтками и масломъ; прибавить ошпаренной и мелко изрубленной зелени петрушки, лимоннаго сока и подавать на столъ.

ВЫДАТЬ:

Сладкаго мяса 1 фунтъ.
Петрушки 1 шт.
Чесноку $\frac{1}{2}$ зубка.
Луку 1 шт.
Шампаньоновъ 10—12 шт.
Масла 3 ложки.

Перцу и соли по вкусу.
Желтковъ 2 шт.
Шнеку $\frac{1}{11}$ фунта.
Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ бутылки.
Зеленя петрушки.

176) Б л а н к е т ъ .

Нарѣзать мелкихъ кусковъ отъ задней части телятины, оттянуть и уварить двѣ разливныя ложки бѣлаго кули съ небольшимъ количествомъ бульона; связать соусъ личными желтками и прибавить свѣжаго сливочнаго масла, вмѣстѣ съ обдавною кипяточкомъ петрушкою и лимоннымъ сокомъ; положить телятину въ этотъ соусъ и подавать.

ВЫДАТЬ:

Жареной холодной телятины 2 ф. Сливки $\frac{1}{2}$ стакана.
Бѣлаго кули, № 124, 2 большія Сливочнаго масла 1 ложку.
ложки. Зелени петрушки.
Бульона 1—2 ложки. Лимона 1 шт.
Желтковъ 2 шт.

177) Телячьи мозги.

Вымочивъ телячьи мозги, опустите ихъ въ кипятокъ вмѣстѣ съ солью и уксусомъ; поджарьте въ маслѣ шарлотъ и положите туда минутъ на десять мозги, прибавьте шампаньоновъ, полстакана бѣлаго вина, и столько же бульона. Подавайте на столъ, обложивъ обжаренными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.

ВЫДАТЬ:

Телячьихъ мозговъ 3 шт. Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ стакана.
Уксусу 2 ложки. Бульона $\frac{1}{2}$ стакана.
Шарлотокъ 6—7 шт. Хлѣба и масла для гренковъ.
Шампаньоновъ 7—8 шт.

178) Телячій языкъ подъ соусомъ.

Приготовьте телячій языкъ точно также какъ говяжій (см. № 173), нашинкуйте и положите въ брезъ (горячій жиръ) вмѣстѣ съ морковью, луковицами, гвоздикой, тимьяномъ и лавровымъ листомъ; смочите хорошимъ бульономъ и варите въ теченіи 3-хъ часовъ; снимите кожу и подавайте на столъ съ острымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Телячьихъ языковъ 2 шт.
Шпеку $\frac{1}{8}$ фунта.
Брезу для жаренья.
Моркови 1 шт.

Луку 2 шт.
Гвоздики и тиміану.
Лавровато листу 1 шт.
Для соуса № 133.

179) Телячьи уши по итальянски.

Обдайте кипяткомъ, опалите и положите въ холодную воду; варите въ кастрюлѣ, дно которой уложено тонкими кусками свиного сала; прибавьте петрушки, луку и нѣсколько ломтей лимона; влейте консоме и хорошаго бѣлаго вина; покройте толкими кусками шпеку, положите сверху бумажный кружокъ, пропитанный масломъ; черезъ полчаса, когда уши сварятся, откиньте ихъ на рѣшето, осушите и надрѣжьте лопатки. Уложите на блюдо и подавайте съ итальянскимъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Телячьихъ ушей 12 шт.
Свиного сала $\frac{1}{2}$ фунта.
Зелени петрушки.
Луку 1 шт.

Лимонъ 1 шт.
Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ стакана.
Для итальянскаго соуса № 131.

180) Телячьи хвосты.

Разрѣзавъ пополамъ три телячьихъ хвоста, опустите ихъ на минуту въ кипяткомъ съ полуфунтомъ разрѣзаннаго ломтиками шпеку; продержите также въ кипяткѣ четверть часа половину большаго кочня капусты, разрѣзанную на куски; потомъ бросьте ее въ свѣжую воду и хорошенько выжмите; выньте кочарыжки, перевяжите ихъ хвосты и свиное сало и положите въ чугунокъ вмѣстѣ съ капустою, пучкомъ петрушки, чеснокомъ, лукомъ, тремя гвоздичками и мускатнымъ орѣшкомъ; смочите бульономъ; кипятите на слабомъ огнѣ; когда хвосты сварятся, откиньте ихъ на рѣшето; уложите хвосты на блюдо, перемѣшавъ съ капустою, и сверху положите свиное сало; очень хорошо обдавать это кушанье струннымъ испанскимъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Телячьихъ хвостовъ 3 шт.
Шпеку $\frac{1}{2}$ фунта.
Капусты $\frac{1}{2}$ кочна.
Луку 1 шт.
Чесноку $\frac{1}{2}$ зубка.

Зелени петрушки.
Гвоздики 3 шт.
Мускатный орѣхъ 1.
Испанскаго соуса, № 122.

181) Бараньи хвосты.

Варите бараньи хвосты въ теченіи четырехъ часовъ на маломъ огнѣ, съ тонкими ломтями свиного сала, обрѣзками говядины, морквою и луковицами, смачивая бульономъ. Когда хвосты сварятся, остудите ихъ, а когда остынутъ, обваляйте въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ, затѣмъ обжарьте. Подаются обыкновенно съ острымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Бараньихъ хвостовъ 6 шт.

Свиного сала $\frac{1}{2}$ фунта.

Обрѣзковъ говядины, сколько есть.

Моркови 2 шт.

Луку 2 шт.

Лиць 2 шт.

Тертаго бѣлаго хлѣба.

Масла двѣ ложки.

Для соуса № 133.

182) Бараньи ножки а-ля-пулетъ.

Отпарьте и очистите бараньи ножки, выньте кости и варите въ теченіи четырехъ часовъ. Когда мясо будетъ подаваться подъ пальцами, а мелкія кости легко отдѣляться, тогда выньте ножки и дайте стечь водѣ. Между тѣмъ приготовьте соусъ а-ля-пулетъ, въ которой и опустите ножки за полчаса до подачи.

В Ы Д А Т Ь:

Бараньихъ ножекъ 6—8 шт.

Для соуса № 129.

183) Свиные филей.

Нашпиговавъ филей, дайте имъ круглую форму; положите въ кастрюлю съ тонкими ломтиками шпеку, ломтями толтины, морковью, луковицами, двумя гвоздичками, пучкомъ петрушки, тимьяномъ, и лавровымъ листомъ, филей положите сверху; покройте вдвое сложенной промасленной бумагой; прибавьте небольшой уполовникъ бульона и поставьте на огонь; черезъ часъ разложите огонь на крышкѣ кастрюли, чтобъ филей зарумянился; передъ подачею на столъ, слейте съ нихъ жидкость. Подайте съ какимъ угодно соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Свиныхъ филеевъ 2 фунта.

Шпеку $\frac{1}{4}$ фунта.

Телятины $\frac{1}{2}$ фунта.

Моркови 2 шт.

Луку 1 шт.

Гвозднки 1 шт.

Зелени петрушки.

Тимьяну, лавроваго листу 2—3 шт.

Соуса какого угодно.

184) Ветчина подѣ рагу.

Очистите и вымойте ветчину, заверните въ холстъ и положите въ кастрюлю на обрѣзки говядины, ломти луковиць и моркови; прибавьте петрушки, лавроваго листу, говядины и тмину, влейте воды и поставьте на огонь. Когда ветчина вполнѣ поспѣетъ, положите водки, мадеры и дайте поспѣть. Затѣмъ снимите кожу и поставьте въ печь, чтобъ ветчина слегка зарумянилась. Нарѣжьте ломтями, уложите на блюдо и облейте (см. рагу ниже).

В Ы Д А Т Ь:

Сырой ветчины 2—2½ фунта.	Гвоздики 2 шт.
Обрѣзковъ отъ говядины.	Водки 1 ст.
Луку 2 шт.	Мадеры ½ бутылки.
Моркови и петрушки по 1 шт.	Соусу.
Тмину, лавроваго листу 2—3 шт.	

185) Кабаньи котлеты.

Приготовить, какъ обыкновенно приготавлиются, котлеты, нашпиговать и мариновать въ теченіе четырехъ или пяти дней въ слабомъ уксусѣ или въ смѣси изъ равныхъ частей воды и крепкаго уксуса, вмѣстѣ съ ломтями луку, зубкомъ чесноку, гвоздикомъ, солью и ароматическими травами. По прошествіи означеннаго времени, выньте котлеты изъ маринада, откиньте на рѣшето и поджарьте въ кастрюлѣ въ прованскомъ маслѣ, потомъ разложите огонь сверху и потихоньку варите. Когда поспѣютъ, разложите ихъ на чистомъ холстѣ, который впитаетъ бы всю жидкость и подавайте съ перцовымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Котлетъ 6 шт.	Слабаго уксусу 1 бутылку.
Свиного сала ⅓ фунта.	Луку 1 шт.
Чесноку 1 зубокъ.	Прованскаго масла 2 ложки.
Гвоздики и соли по вкусу.	Для соуса № 132.
Ароматическихъ травъ 1 горсть.	

186) Заяцъ въ рагу.

Снявъ съ зайца кожу, выпотрошите и распластайте его. Если кровь есть, соберите оную. Растопите въ кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, поставьте на огонь и прибавьте двѣ ложки муки. Когда мука поджарится, положите туда зайца и обжарьте его; влейте достаточное количество краснаго вина и на половину менѣе воды

приправьте солью и перцемъ, положите кусочекъ шпеку, поджарьте въ маслѣ луковицы и шампиньоны; снимайте пѣну и жиръ, когда зайецъ поспѣетъ, уложите его на блюдо и облейте соусомъ. Если соусъ жидковъ, уварите его, положите собранную кровь, растертую печень и дайте поспѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Зайца 1 шт.

Масла 3 ложки.

Муки 2 ложки.

Краснаго вина $\frac{1}{2}$ бутылки.

Шпеку $\frac{1}{4}$ фунта.

Луку 2 шт.

Шампиньоновъ 10—12 шт.

Соли и перцу по вкусу.

187) Фаршированный фазанъ.

Вынувъ изъ фазана печень, слегка обжарьте ее, изрубите, истолките и смешайте съ протертымъ свинымъ саломъ, бѣлымъ хлѣбомъ, петрушкою, мелко изрубленнымъ лукомъ, солью и перцемъ; нафаршируйте этимъ фазана, зашейте разрѣзъ, обложите фазана топкими ломтиками шпеку, заверните въ бумагу и жарьте на вертелѣ, за перемѣнами, можно жарить и въ кастрюлѣ. Подавайте съ перцевымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Фазана 1 шт.

Масла 1 ложку.

Свинаго сала $\frac{1}{4}$ фунта.

Бѣлый хлѣбъ 1.

Петрушки, луку 1 шт.

Соли и перцу по вкусу.

Шпеку 1 фунтъ.

Для соуса № 132.

188) Куропатки по-англійски.

Сдѣлайте фаршъ изъ печеней, куропатокъ съ протертымъ свинымъ саломъ, солью, зеленью петрушки, мелко изрубленнымъ лукомъ и мякишемъ бѣлаго хлѣба; начините этимъ фаршемъ куропатокъ и, завернувъ въ масляную бумагу, жарьте (непрямѣнно) на вертелѣ. Когда куропатки почти ужарятся, положите между ногами, крыльями и хвостомъ коровьяго масла, соли, перцу, петрушки, мускатнаго орѣха, шалотаго и луку; кладите въ кастрюлю; смочите шампанскимъ и такимъ же количествомъ бульона и дайте поспѣть, не накрывая кастрюли. За нѣсколько минутъ передъ подачей на столъ прибавьте соку и тертой корки отъ горькаго померанца. Блюдо это недешево.

В Ы Д А Т Ь:

Куропатокъ 3 шт.
 Масла 3 ложки.
 Бѣлаго хлѣба 1 шт.
 Свиного сала $\frac{1}{2}$ фунта.
 Зелени петрушки.
 Шарлоту 2—3 шт.

Луку 1 штуку.
 Соли, перцу, мушкатнаго орѣха
 по вкусу.
 Шампанскаго 1 ст.
 Померанца 1 шт.

189) Куропатки по охотничьи.

Нарѣжьте кусками изжаренныхъ куропатокъ, положите въ кастрюлю съ прованскимъ масломъ, краснымъ виномъ, солью, перцемъ, лимоннымъ сокомъ и лимонной коркой, дайте разъ прокипеть и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Куропатокъ 3 шт.
 Прованскаго масла 4 ложки.
 Краснаго вина $\frac{1}{2}$ стакана.

Соли и перцу по вкусу.
 Лимона 1 штуку.

190) Сальме изъ куропатокъ.

Разбейте на части жареныхъ холодныхъ куропатокъ; снимите кожу и нагревайте ихъ въ небольшомъ количествѣ бульона. Между тѣмъ, вскипятите немного шампанскаго съ рублеными шарлотками, и лимонной коркой, прибавьте испанскаго соуса; уварите до половины; уложите куропатокъ на блюдо, перекладывая грецкими, и облейте соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Куропатокъ 3 штуки.
 Бульона 1 стаканъ.
 Шампанскаго 1 стаканъ.
 Шарлотокъ 2—3 шт.

Корку съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 Испанскаго соуса 4—5 ложекъ.
 Хлѣба и масла для грецковъ.

191) Куропатки съ капустой.

Нашпигуйте куропатокъ тонкими ломтями свиного сала; положите въ кастрюлю обрѣзки отъ телятины, куропатокъ, фунтъ ошпареннаго шпеку; покройте куропатокъ кусками свиного сала, прибавьте нѣсколько морковей и луковиць, гвоздики и лавроваго листа; смочите хорошимъ бульономъ; покройте кастрюлю кускомъ масляной бумаги, поставьте сперва на большой огонь, а потомъ на горячій печель, разведя огонь сверху и оставя въ такомъ по-

ложели на целый час. Между темъ обдайте кашаткомъ капусту, связавъ ее ниткою; выжмите и положите на куропатокъ; смочите бульономъ и дайте вариться въ теченіе двухъ часовъ; слейте съ капусты воду, выжмите ее до суха и расположите вокругъ куропатокъ; разрѣжьте на куски шпекъ и разложите ихъ въ нѣкоторомъ разстояніи одинъ отъ другаго на капустѣ; процѣдите сокъ сквозь сито, прибавьте нѣсколько ложекъ испанскаго соуса, уварите до густоты и облейте куропатокъ и капусту.

В Ы Д А Т Ь:

Куропатокъ 3 шт.

Обрѣзковъ отъ телят. и куропат.

Шпеку $\frac{1}{2}$ фунта.

Моркови 2 шт.

Муку 3 шт.

Гвоздики 2 шт.

Лавроваго листу 1 шт.

Капусты $\frac{1}{2}$ кочна.

Испанскаго соуса (№ 122) 4—5 ложекъ.

192) Цицлята а-ля-тартаръ.

Отнявъ голову и лалки у цицлятъ, распластайте и изжарьте ихъ въ кастрюлѣ съ масломъ, мелко изрубленною петрушкою, лукомъ, перцомъ и солью; снимите съ огня, посыпьте тертымъ хлѣбомъ и дайте зарумяниться. Подають съ соусомъ а-ля-тартаръ.

В Ы Д А Т Ь:

Цицлятъ 3 штуки.

Масла 4 ложки.

Зелени петрушки.

Луку 1 шт.

Перцу и соли по вкусу.

Тертаго хлѣба $\frac{1}{2}$.

Для соуса № 130.

193) Цицлята а-ля-маренго.

Разрѣжьте жирнаго цицлятки на куски; положите въ кастрюлю почти съ полуфунтомъ прованскаго масла и солью. Дайте поспѣть и зарумяниться; за нѣсколько минутъ до того, какъ цицлятокъ совсемъ поспѣетъ, прибавьте шампильоннъ, обжаренныхъ въ сливочномъ маслѣ и пучекъ петрушки. Сдѣлайте въ другой кастрюлѣ итальянскій соусъ и подливайте въ него мало-по-малу, безпрерывно размѣшивая, масло, въ которомъ жарились цицлята. Когда соусъ поспѣетъ и получитъ хорошій вкусъ, налейте его на цицлятки, и обложите его хлѣбными корками, поджаренными въ маслѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Цицлятъ 3 штуки.

Прованскаго масла $\frac{1}{2}$ фунта.

Шампильоннъ 6—8 штукъ.

Масла 1 ложку.

Зелени петрушки.

Испанскаго соуса № 131.

Хлѣба и масла для тренковъ.

194) Индюкъ на простой манеръ.

Положите въ кастрюлю коровьяго масла, петрушки, луку, зубокъ чесноку и шампанийовъ, изрубленныхъ мелко на мелко; обжарьте съ этою приправою приготовленнаго индюка; когда онъ обжарится, покройте его тонкими ломтами шпеку; подлейте стаканъ бѣлаго вина и столько же бульону; варите на слабомъ огнѣ; снимите жиръ и прибавьте темнаго муки, чтобы связать соусъ.

В Ы Д А Т Ь:

Индюка 1 шт.
Масла 3 ложки.
Зелени петрушки,
Луку 1 шт.
Чесноку $\frac{1}{2}$ зубка.

Шампанийовъ 7—8 шт.
Шпеку $\frac{1}{4}$ фунта. \sphericalangle
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Кули 4—5 ложекъ.

195) Душенный гусь.

Нашинговавъ гуся, обсыпьте его толченымъ перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, лавровымъ листомъ и обложите базиликой; положите въ кастрюлю съ двумя стаканами воды, двумя стаканами бѣлаго вина и полстаканомъ водки, съ лукомъ и морковью; прибавьте немного соли, закройте плотно кастрюлю и варите на самомъ слабомъ огнѣ въ теченіе четырехъ часовъ; когда гусь сварится, выложите его на блюдо, и если соусъ слишкомъ жидокъ, уварите его и облейте имъ гуся, обложивъ его сначала морковью и луковичками, которые варились въ одной съ нимъ кастрюлѣ, и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Гуся 1 штуку.
Перцу и соли по вкусу.
Мускатнаго орѣха 1 шт.
Лавроваго листа 2—3 шт.
Базилики.

Бѣлаго вина 2 стакана.
Водки $\frac{1}{2}$ стакана.
Луку 3—4 шт.
Моркови 1—2 шт.

196) Утка съ рѣпою.

Приготовивъ утку и очистивъ рѣпу, обжарить ихъ въ кастрюлѣ, а потомъ вынуть; положивъ въ же ту кастрюлю муки, поджарить и влить бульона; опустить туда же утку и рѣпу, зеленой петрушки, соли и перцу; когда все пошумѣетъ, снять жиръ и уварить соусъ до надлежащей густоты. Передъ подачею влить немного уксусу.

В Ы Д А Т Ь:

Утку 1 штуку.
 Масла 3 ложки.
 Рѣпы 1—2 штуки.
 Муки 1 ложку.

Зеленой петрушки.
 Соли и перцу по вкусу.
 Уксусу $\frac{1}{2}$ стакана.

197) Голуби въ компотѣ.

Заправьте голубей и обжарьте ихъ въ маслѣ; положите въ это масло изрѣзанное кусочками свиное сало и дайте ему зарумяниться. Сдѣлайте простой соусъ, положите въ него голубей и сало, влейте полстакана вина и такое же количество бульона, прибавьте шампиньоновъ, соли, перцу, зелени петрушки и шарлотокъ. Держите на слабомъ огнѣ. Если жидокъ, то уварите его.

В Ы Д А Т Ь:

Голубей 3 штуки.
 Свиного сала $\frac{1}{4}$ фунта.
 Масла 3 ложки.
 Муки 1 ложку.
 Вина $\frac{1}{2}$ стакана.

Зелени петрушки.
 Соли и перцу по вкусу.
 Шампиньоновъ 5—6 шт.
 Шарлотокъ 4—5 шт.

198) Баранина по итальянски.

Заправивъ баранину, пашпигуйте ее чеснокомъ и обжарьте на противнѣ въ прованскомъ маслѣ. За полтора часа до обѣда дайте зарумяниться со всѣхъ сторонъ, изрѣжьте ломтями и уложите на блюдо къ одному краю, а къ другому положите слѣдующій соусъ:

Изрубите мелко капусту; положите въ кастрюлю вмѣстѣ съ рубленнымъ шпекомъ, зеленымъ лукомъ, петрушкою и укропомъ; накройте крышкой и держите на легкомъ огнѣ. Когда капуста наполовину посидитъ, прибавьте къ ней рисъ, влейте бульона, закройте и поставьте въ печь, чтобы посидѣло. Передъ подачей посыпьте тертымъ пармезаномъ.

В Ы Д А Т Ь:

Баранины 3 фунта.
 Прованскаго масла $\frac{1}{4}$ фунта.
 Капусты 1 небольшой кочанъ.
 Зеленаго луку, петрушки, укропа.

Рису 1 стаканъ.
 Шпеку $\frac{1}{4}$ фунта.
 Пармезану $\frac{1}{4}$ фунта.

199) Сальме изъ утки.

Обжаривъ цѣлую утку, разбейте ее на части и поставьте на парь; обрѣзки и кости отъ утки положите въ кастрюлю, прибавьте крас-

наго вина, шарлотокъ, гвоздичку, уварите до половины; процѣдите и прибавьте увареннаго соуса финансьеръ, № 200, который дѣлается такимъ образомъ:

Вскипятите рейнвейнъ, сокъ изъ трюфелей и шампильоновъ, прибавьте краснаго соуса и уварите въ шампанскомъ медко взрѣзанный трюфель, выберите его друшлакомъ и смѣшайте съ соусомъ. Выдайте:

№ 200.

Рейнвейну 2 ст.

Краснаго соуса 5 лож.

Соку изъ трюфелей $\frac{1}{2}$ ст.

Трюфелей 2—3 шт.

Соку изъ шампильоновъ $\frac{1}{2}$ ст. Шампанскаго 1 стаканъ.

Уварите этотъ соусъ процѣдите; смѣшайте съ одной ложкой прованскаго масла и сокомъ изъ половины лимона. Уложите утку въ переяладку съ гренками уберите, шампильонами и облейте соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Дикую утку 1.

Прованскаго масла 1 ложку.

Краснаго вина 1 стаканъ.

Масла для жаренья утки.

Шарлотокъ 1 шт.

Лимону $\frac{1}{2}$ шт.

Гвоздичку 1.

Шампильоновъ 8—10 шт.

Соусу № 200 4 стакана.

Хлѣба и масла.

ПОСТНЫЕ СОУСЫ.

207; Осетрина подь соусомъ.

Вымывъ кусокъ осетрины, варите его въ кастрюлѣ съ наръзанными ломтями луку, морковью, пастернакомъ, петрушкою, съ солью, горошчатымъ перцемъ, стаканомъ бѣлаго вина и достаточнымъ количествомъ воды. Когда осетрина поспѣетъ, уложите ее на блюдо, наръзавъ ломтями, и облейте слѣдующимъ соусомъ: возьмите стаканъ отвару изъ подь осетрины, всыпьте ложку муки, прибавьте немного вина, размѣшайте и вылейте въ остальной отваръ; варите, пока станетъ густѣть; если отвару слишкомъ много, отбавьте часть онаго; когда соусъ начнетъ густѣть, положите въ него каперсовъ, очищенныхъ оливокъ или маслянъ и дайте поспѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Осетрины 2—2 $\frac{1}{2}$ фунта.

Перну 15—20 зеревъ.

Луку, моркови, пастернаку, петрушки по 2 шт.

Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ стакана.

Муки 1 ложку.

Каперсовъ 1 ложку.

Оливокъ или маслянъ 15—17 шт.

202) Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ.

Отваривъ до половины осетрину, нарежьте ее ломтями, обваляйте въ черномъ хлѣбѣ и изжарьте. Между тѣмъ вскипятите въ водѣ $\frac{1}{2}$ фунта чернослива, прибавьте по вкусу сахару и уксусу, изрубленнаго луку, по 1 ложкѣ муки и масла и кипятите пока все поспѣетъ. Уложите осетрину на блюдо и облейте сказаннымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Осетрины 2 фунта.
Тертаго хлѣба $\frac{1}{2}$ ст.
Масла 3—4 ложки.
Чернослива $\frac{1}{2}$ фунта.

Сахару и уксусу по вкусу.
Луку 1 шт.
Муки и масла по 1 ложкѣ.

203) Картофельныя котлеты.

Сваривъ картофель, очистите его отъ кожи, и протрите сквозь рѣшето; прибавьте горсть муки и масла, смѣшайте, сдѣлайте котлеты и жарьте на словородѣ въ маслѣ. Разотрите съ масломъ ложку муки, влейте рыбнаго отвара (см. № 201) и кипятите въ кастрюлѣ, постоянно размѣшивая. Когда соусъ пачнетъ густѣть, положите соли, нарезанной ломтями моркови, каперсовъ, оливокъ, выдавите сокъ ихъ съ лимона, дайте поспѣть и облейте этимъ соусомъ котлеты, уложенныя на блюдѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Картофелю 30—40 штукъ.
Муки 3 ложки.
Масла $\frac{1}{8}$ фунта.
Моркови 1—2 шт.

Каперсовъ и оливокъ по 1 лож.
Лимонъ 1.
Соли по вкусу.

204) Тертая морковь съ грѣнками.

Отваривъ въ водѣ морковь, остудите и протрите сквозь сито; прибавьте ложку муки поджаренной въ маслѣ и еще масла; перемѣшайте, чтобъ не было комковъ и поставьте въ вольный духъ. Подается съ грѣнками.

В Ы Д А Т Ь:

Моркови 10—12 шт.
Муки 3 ложки.

Масла 2—3 ложки.
Хлѣба и масла для грѣнковъ.

205) Грибной соусъ.

Возмите бѣлыхъ сухихъ грибовъ, сварите ихъ въ водѣ, снимите

те съ корешковъ и изжарьте въ маслѣ. Корешки мелко изрубите. Разотри ложку муки съ водою, разведи грибнымъ отваромъ, который прежде вскипятя, вымѣшай хорошенько и поставь на огонь; когда соусъ начнетъ кипѣть, прибавь жаренаго въ маслѣ луку и рубленые корешки, дай вскипѣть нѣсколько разъ и облей изжаренные грибы.

В Ы Д А Т Ь:

Грибовъ сухихъ бѣлыхъ 12-15 шт. Муки 1 ложку.
Масла 3—4 ложки. Луку 1—2 шт.

206) Картофель съ бѣлымъ соусомъ.

Испеките картофель, очистите отъ кожи и нарежьте тонкими ломтиками. Разотрите немного картофельной муки съ масломъ, бульономъ, солью и перцемъ и поставьте кастрюлю на самый слабый огонь. Какъ только этотъ соусъ сдѣлается довольно густъ, положите въ него нѣсколько штукъ рубленыхъ анчоусовъ, каперсовъ и облейте картофель

В Ы Д А Т Ь:

Картофелю 20—30 шт. Перцу 10—12 зеренъ.
Картофельной муки 1 ложку. Анчоусовъ 4 шт.
Масла 1 ложку. Каперсовъ 2 ложки.

207) Котлеты изъ грибовъ.

Отваривъ бѣлые сухіе грибы, изрубите ихъ помельче, смѣшайте съ отвареннымъ рисомъ, надѣлайте котлетъ, обваляйте ихъ въ тертомъ хлѣбѣ и изжарьте. Между тѣмъ сварите горошекъ; разотрите муки съ масломъ, влейте отвара изъ подъ горошка и прокипятите, положите горошекъ и поставьте въ вольный духъ. Уложите котлеты съ одной стороны блюдцевъ и вылейте соусъ.

В Ы Д А Т Ь:

Сухихъ бѣлыхъ грибовъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ фунта. Горошку $\frac{3}{8}$ ф.
Рису $\frac{1}{2}$ фунта. Масла и муки по 1 ложкѣ.

208) Душеные грибы.

Отварите до половины готовности бѣлые сухіе грибы; поджарьте въ кастрюлѣ въ маковомъ маслѣ два корня петрушки и двѣ луковичи; всыпьте муки, налейте грибнаго отвара и прокипятите; положите корицы, гвоздики, горошчататаго перцу, лавроваго листа, соли, наръзанный лимонъ, налейте уксусу, положите грибы, на-

пройте крышкой, замажьте крышку тѣстомъ и поставьте въ печь, чтобъ все хорошенько упрѣло.

В Ы Д А Т Ь:

Сухихъ бѣлыхъ грибовъ $\frac{1}{4}$ ф. Перцу 10—12 зеренъ.
 Макового масла 2 ложки. Лаврового листу 2 шт.
 Петрушки 2 шт. Лимонъ 1.
 Лукъ 2 шт. Уксусу и соли по вкусу.
 Корицы и гвоздики.

209) Фаршированная рѣпа и морковь.

Приготовьте фаршъ изъ рыбы и риса. Отварите въ водѣ рѣпу и морковь; вычистите среднюю и начините этимъ фаршемъ; обжарьте и подайте съ слѣдующимъ соусомъ: сотрите одну ложку муки съ 1 ложкою масла, влейте отвара изъ подъ рыбы и кипятите, непрерывно размѣшивая. Когда соусъ сдѣлается густъ, положите каперсовъ и оливокъ и соевъ изъ лимона и прокипятите еще одну минуту.

В Ы Д А Т Ь:

Свѣжей рыбы 1 фунтъ. Каперсовъ и оливокъ по 1 ложкѣ.
 Рису 1 чашку. Масла 2—3 ложки.
 Рѣпы и моркови по 6 шт. Лимонъ 1.
 Муки и масла по 1 ложкѣ.

210) Соусъ изъ русскихъ бобовъ.

Отваривъ бобы, откиньте ихъ на рѣшето, сложите въ кастрюлю, налейте грибнымъ отваромъ и прокипятите, прибавивъ кусокъ сахара. Между тѣмъ отварите шляпки сухихъ бѣлыхъ грибовъ, откиньте на рѣшето, обваляйте въ мукѣ и изжарьте. Когда будутъ готовы, выложите на блюдо и облейте сказаннымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Бобовъ 1—1 $\frac{1}{2}$ фунта. Бѣлыхъ грибовъ 10—11 шт.
 Грибнаго отвара. Муки 1—1 $\frac{1}{2}$ ложки.
 Сахару $\frac{1}{2}$ ложки. Масла 2 ложки.

211) Картофельный соусъ.

Отварите картофель, очистите, нарежьте ломтями, обваляйте въ мукѣ и изжарьте. Уложите его на блюдо и облейте слѣдующимъ соусомъ; отваривъ изюмъ и черносливъ, откиньте ихъ на рѣшето; поджарьте 1 ложку муки въ 1 ложкѣ масла, влейте отваръ изъ подъ изюма, прокипятите, положите черносливу, изюму, сахару и уксусу по вкусу и дайте поспѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Картофелю 10—20 шт.
Муки 3 ложки.
Масла 3—4 ложки.

Патому $\frac{1}{4}$ фунта.
Черносливу $\frac{1}{2}$ фунта.
Сахару и уксусу по вкусу.

212) Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Отваривъ въ водѣ цвѣтную капусту, облейте ее слѣдующимъ соусомъ: сотрите 2 ложки муки съ двумя ложками масла и поджарьте; влейте 2—3 стакана бѣлаго вина, прибавьте лимоннаго соку, прокипятите и процѣдите сквозь салфетку, подсластивъ сахаромъ.

В Ы Д А Т Ь:

Цвѣтной капусты 6 кочешковъ.
Муки и масла по 2 ложки.
Бѣлаго вина 2—3 стакана.

Лимоннаго соку 2 ложки.
Сахару 1 ложку.

213) Караси подъ соусомъ.

Караси, какъ всякому извѣстно, бываютъ весьма различной величины, а потому въ данномъ случаѣ количество ихъ опредѣлить затруднительно; но вообще, если караси средней величины, то по штукѣ на брата совершенно достаточно. Итакъ, возьмите шесть штукъ карасей, вычистите, выпотрошите и вымойте, посолите, обваляйте въ муку, изжарьте, уложите на блюдо и облейте слѣдующимъ соусомъ: разотрите ложку муки съ маковымъ масломъ, поджарьте докрасна, влейте горячаго отвара изъ-подъ рыбы, положите отваренный черносливъ и изюмъ, меду, уксусу и соли по вкусу и кипятите на слабомъ огнѣ, пока соусъ поспѣетъ.

В Ы Д А Т Ь:

Карасей средней величины 6 шт.
Муки и масла по 1 ложкѣ.
Черносливу $\frac{1}{2}$ фунта.
Изюму $\frac{1}{4}$ ф.

Меду 1 ложку.
Уксусу 3 ложки.
Масла 2 ложки.

214) Ф о р е л ь.

Сваривъ форель въ длинной кастрюлѣ, облейте ее слѣдующимъ соусомъ: очистивъ 50 вареныхъ раковъ, выберите шейки, остальное истолките и отварите. Въ этотъ, уже процѣженный, отваръ положите бѣлыхъ сухихъ грибовъ, предварительно размочивъ ихъ въ уксусѣ, и снова варите, пока грибы не сдѣлаются мягки; всыпьте муки, и когда соусъ будетъ готовъ, положите въ него раковыя шейки, канерсовъ и прокипятите еще разъ.

В Ы Д А Т Ь:

Форелей 1—2 шт. Уксусу 1 стаканъ.
 Раковъ 50 шт. Муки 1 ложку.
 Бѣлыхъ сухихъ грибовъ $\frac{1}{8}$ ф. Каперсовъ 2 ложки.

215) Карпы подъ соусомъ.

Вычиставъ и выпотрошивъ карпа, выньте изъ него кости и сварите въ отварѣ изъ подъ головизны или просто въ водѣ. Между тѣмъ нарежьте двѣ луковицы, изжарьте ихъ въ маслѣ и сложите въ горшечекъ; подлейте еще масла, закройте крышкой и дайте два два вскипеть; выложите въ кастрюлю, влейте стаканъ бѣлаго вина, воды, положите шампиньоновъ, петрушки, перцу и соли и кипятите, пока все уварится. Отвареннаго карпа обжарьте въ маслѣ, положите на блюдо и облейте соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Карпа 1 шт. Шампиньоновъ 3—6 шт.
 Луку 2 шт. Зелени петрушки.
 Масла 3—4 ложки. Перцу 10—12 зеренъ; соли по
 бѣлаго вина 1 стаканъ. вкусу.

216) Соусъ изъ сельдей.

Вымочите сельдей въ квасу, выпотрошите, обваляйте въ муку и изжарьте въ маслѣ. Поджарьте одну ложку муки въ одной ложкѣ масла, влейте грибнаго отвара и вымѣшайте, чтобъ не было комковъ; прибавьте луку, петрушки, дайте поспѣть и облейте этимъ соусомъ селедки, уложенныя на блюдѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Селедокъ 6 штук. Грибнаго отвара 3 стакана.
 Муки 3—4 ложки. Луку 1 шт.
 Масла 3—4 ложки. Петрушки $\frac{1}{2}$ шт.

217) Угри съ краснымъ соусомъ.

Снявъ съ угря кожу и выпотрошивъ его, нарежьте звѣньями, положи въ кастрюлю и налейте столько краснаго вина, чтобъ оно его покрыло; прибавьте нѣсколько луковицъ, горошчатого перцу, лимонной корки, лимоннаго соку и два вуса сахару, затѣмъ кипятите, пока угорь поспѣетъ. Растеревъ съ мукою двѣ ложки масла, положите въ кастрюлю и дайте поспѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Угря 1 шт. Перцу 10—12 зеренъ.

Краснаго вина $\frac{1}{2}$ —1 бут.
Луку 2—3 шт.
Сахару 2 куса.

Лимону 1 шт.
Масла 2 ложки.
Муки 1 ложку.

218) Угорь подь другимъ соусомъ.

Снявъ кожу съ угря, вычистите его и отварите въ соленой водѣ съ лавровымъ листомъ, петрушкой, чабромъ и 1 стаканомъ бѣлаго вина. Когда поспѣетъ, нарежьте ломтиками, обваляйте въ тертомъ хлѣбѣ и поджарьте въ маслѣ. Между тѣмъ сотрите одну ложку муки съ одною ложкой масла, поджарьте, влейте кипящаго отвара изъ подь угря; кипятите, помѣшивая, чтобы не было комковъ; прибавьте горошчатого перцу, лавроваго листу, гвоздички, каперсовъ, оливокъ и дайте поспѣть. Передъ подачею на столъ, уложите угри на блюдо, облейте сказаннымъ соусомъ, въ который прибавьте 1 ложку лимоннаго сока.

В Ы Д А Т Ь:

Угря 1 шт.
Лавроваго листу 4—5 шт.
Чабру.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Тертаго хлѣба.
Масла 3—4 ложки.

Лимона 1 шт.
Муки 1 ложку.
Перцу 10—12 зеренъ.
Гвоздички 1—2 шт.
Каперсовъ 2 ложки.
Оливокъ 10—12 шт.

219) Треска.

Положите треску на сутки въ воду, потомъ вычистите, выпотрошите и сварите ее, но не вынимайте изъ воды. Передъ обѣдомъ воду слейте, положите рыбу въ кастрюлю, влейте масла, прибавьте зелени петрушки, зеленого луку, соли и горошчатого перцу. Когда треска пропитается масломъ, выдавите сокъ изъ лимона и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Трески 1—2 штуки.
Масла $\frac{1}{2}$ фунта.
Зелени петрушки.

Зеленаго луку.
Соли, перцу 12 зеренъ.
Лимонъ 1 шт.

220) Треска по французски.

Положите треску на сутки въ холодную воду, а поутру нарежьте ее на куски и уложите въ кастрюлю, куда влейте прованскаго масла и положите два анчоуса, снявъ омы съ костей и изрубивъ довольно мелко, туда же положите рубленной зелени петрушки, луку, шарлотокъ, помѣзубка чесноку, три ломтя лимона, поставьте на огонь и варите въ теченіе полчаса; за тѣмъ подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Трески 1—2 шт.	Луку 1 шт.
Прованскаго масла $\frac{1}{4}$ фунта.	Шарлотокъ 3—4 шт.
Анчоусовъ 2 шт.	Лимону $\frac{1}{2}$ шт.
Зелени петрушки.	Чесноку $\frac{1}{2}$ зубка.

221) Лещъ подъ соусомъ.

Приготовивъ какъ слѣдуетъ небольшого леща, нарежьте его кусками, положите въ кастрюлю, посолите, влейте стаканъ пива, полстакана краснаго вина, прибавьте 4 цѣльныхъ луковицы, въ которыя вложите по одной гвоздичкѣ, рубленыхъ шарлотокъ, 2 ложки каперсовъ, 6 снятыхъ съ костей и изрубленныхъ анчоусовъ и ложку муки, стертую съ 1 ложкой масла; кипятите до тѣхъ поръ, пока рыба посидѣтъ, тогда ее выньте, а соусъ уварите и передъ подачею влейте одну ложку лимоннаго соку.

В Ы Д А Т Ь:

Леща 1 шт.	Шарлотокъ 3—4 шт.
Пива 1 стаканъ.	Каперсовъ 2 ложк.
Краснаго вина $\frac{1}{2}$ стакана.	Анчоусовъ 6 шт.
Луку 4 шт.	Муки и масла по 1 ложкѣ.
Гвоздичекъ 4 шт.	Лимоннаго соку 1 ложку.

222) Соусъ изъ тѣльнаго.

Снявъ съ рыбы кожу, отдѣлите мясо отъ костей и истолките его въ ступкѣ, чтобъ сдѣлалась совершенно мягкая масса; прибавьте размоченнаго и отжатаго бѣлаго хлѣба, масла, немного соли, смѣшайте хорошенько и снова толките; падѣлая котлетъ, обпалайте ихъ въ тарталѣ хлѣбѣ и жарьте. Между тѣмъ отварите горошекъ и вскиньте на рѣшетѣ; разотрите съ масломъ ложку муки, поджарьте въ кастрюлѣ, влейте рыбнаго отвара, хорошенько прокипятите, положите горошекъ и дайте соусу посидѣть. Котлеты уложите къ одному краю блюда, а къ другому выложите соусъ.

В Ы Д А Т Ь:

Судака небольшого 1 шт.	Горошку $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ ф.
Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$.	Муки 1 ложку.
Масла $\frac{1}{4}$ фунта.	

223) Маринованныя угри.

Заправивъ какъ слѣдуетъ угря, нарежьте его кусками, положите въ кастрюлю и налейте виномъ пополамъ съ уксусомъ такъ, чтобъ

угорь былъ покрытъ этою смѣсью. Положите луку, нашпигованнаго гвоздикой, горошчатого перцу, лавроваго листу, соли лимонной корки; поставьте кастрюлю на огонь и варите. Когда угорь послѣдетъ, подавайте его, обливъ соусомъ, въ которомъ онъ варился.

В Ы Д А Т Ь:

Угоря 1 штуку.

Краснаго вина 1 стаканъ.

Уксусу 1 стаканъ.

Луку 2 шт.

Гвоздичекъ 4 шт.

Перцу 10—12 зеренъ.

Лавроваго листу 1 шт.

Лимонной корки съ $\frac{1}{2}$ лимона.

224) Соусъ изъ стерляди.

Вычистивъ, выпотрошивъ и нарезавъ кусками стерлядь, поджарьте ее въ маслѣ. Возьмите трюфели, положите вмѣстѣ съ стерлядью въ кастрюлю, вейте лимоннаго соку и рыбнаго бульону, прибавьте рубленой зелени петрушки и дайте поспѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Стерлядь 1.

Трюфелей 3—6 шт.

Масла 2 ложки.

Лимоннаго соку 2 ложки.

225) Соусъ съ шампиньонами.

Заправивъ какъ слѣдуетъ стерлядь и вымазавъ ее масломъ, положите на противень и поставьте въ печь. Очистите шампиньоны, положите въ кастрюлю вмѣстѣ съ дольками лимона, снятыми съ костей и изрубленными анчоусами и солью; налейте рыбнымъ бульономъ и сварите. Выложите стерлядь на блюдо и облейте сливочнымъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Стерлядь 1.

Масла 1 ложку.

Шампиньоновъ 10—12 шт.

Лимонъ 1.

Анчоусовъ 3—4 шт.

226) Соусъ изъ карасей съ огурчиками.

Очистите, выпотрошите и вымойте карасей, посолите ихъ, посыпьте перцемъ, обваляйте въ мукѣ и изжарьте. Когда будутъ готовы, уложите на блюдо и облейте слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку муки сотрите съ одной же ложкой масла, разведите рыбнымъ бульономъ и прокипятите до густоты; положите разъ вскипяченныхъ въ водѣ огурчиковъ и дайте вскипеть два раза.

В Ы Д А Т Ь:

Карасей 6 шт.
Муки 3 ложки.
Масла 3—4 ложки.

Перцу и соли по вкусу.
Огурчиковъ 3—4 ложки.

227) Фаршированные окуни.

Сдѣлайте фаршъ изъ судака съ масломъ, бѣлымъ хлѣбомъ, солью, перцемъ, укропомъ, свѣжими рублеными шампиньонами; вычистите и разрѣжьте вдоль спины окуней; выньте потроха и кости. Наложите фаршъ и положите окуней въ кастрюлю; варите ихъ на слабомъ огнѣ вмѣстѣ съ кореньями, лавровымъ листомъ и горючатымъ перцемъ; когда окуни поспѣютъ, уложите на блюдо и облейте ихъ слѣдующимъ соусомъ: подболтавъ мукой рыбный бульонъ, прокипятите его и процѣдите сквозь холстъ; положите лимоннаго соку, раковыхъ шеекъ и рубленыхъ бѣлыхъ грибовъ, и вскипятите еще, чтобъ поспѣло.

В Ы Д А Т Ь:

Окуней, смотря по величинѣ.
Судака 1 фунтъ.
Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$.
Соли, перцу и укропа по вкусу.
Масла и муки по 1 ложкѣ.
Лимона 1 шт.

Раковъ 15—20 шт.
Шампиньоновъ 4—5 шт.
Петрушки, сельдерею, луку по 1 шт.
Лавроваго листу 1 шт.
Перцу 10—12 зеренъ.
Бѣлыхъ сухихъ грибовъ 4—5 шт.

228) Фаршированная щука.

Снявъ съ костей судака, изрубите его, обжарьте и еще порубите, смѣшайте съ мелкоизрубленными шарлотками, обжаренными въ маслѣ, и укропомъ, посолите, посыпьте перцемъ, влейте ложки двѣ рыбнаго бульона, перемѣшайте хорошенъко и начинайте этимъ выпотрошенную, очищенную и снятую съ костей щуку. Начинивъ, заверните въ салотку, положите въ кастрюлю и варите съ кореньями, лавровымъ листомъ и рыоннымъ бульономъ. Сваривъ щуку, приготовьте слѣдующій соусъ: подбейте отваръ изъ подъ щуки мукою, влейте мадеры, положите каперсовъ, оливокъ и сокъ изъ лимона. Когда соусъ поспѣетъ, облейте имъ щуку.

В Ы Д А Т Ь:

Щуку 1.
Масла 3 ложки.
Шарлотокъ 2—3 штуки.
Укропу, перцу, по вкусу.
Мадеры $\frac{1}{2}$ стакана.
Лимона 1 шт.

Судака 1 ф.
Петрушки, сельдерею, луку по 1 шт.
Лавроваго листу 1 шт.
Муки 1 ложку.
Каперсовъ 2 ложки,
Оливокъ 10—12 шт.

Съ соусами, господа, мы покончили, хотя и можно бы было привести еще названій двѣсти, а пожалуй и больше; но всѣ эти соусы, какъ мы уже сказали, не что иное какъ видоизмѣненія одинъ другаго. Все дѣло въ томъ, что одинъ готовится съ бѣлымъ, другой—съ краснымъ виномъ; въ одинъ кладутся шампиньоны, въ другой—трюфели; въ одинъ положить побольше, въ другой—поменьше кореньевъ и т. д. Вотъ и все. Сущность остается та же самая. Правда, названія есть очень замысловатыя, но, понимается, что дѣло не въ названіи, а во вкусѣ. Называется, напр. соусъ—*крапидинъ*, что собственно значитъ жаба, а почему онъ такъ называется—одному только повару извѣстно. Называютъ свернутыя въ трубочки кушанья рудетами, а почему? потому что французъ ихъ выдумалъ. Французъ хоть и не такъ хитеръ, какъ нѣмецъ, который, по словамъ русскаго мужика, обезьяну выдумалъ; однако насчетъ соусовъ тоже — дока! Французская кухня необыкновенно разнообразна, но за то и безтѣлесна, если можно такъ выразиться. Англичане недаромъ называютъ ихъ *суподами*. Ихъ также можно назвать *соусодами*, ибо только во французской кухнѣ существуетъ это безконечное количество соусовъ, о которомъ мы говорили. Ну, а на счетъ питательности—плохо. О питательности позаботились Англичане, да мы—русскіе, за то и кухня наша, собственно русская кухня,—однообразна, какъ однообразны наши безграничныя степи. Похлебки, щи, кулебяки, жареные гуси и т. п. — и вся недолга, какъ говаривалъ одинъ нашъ знакомый. Мы, по возможности, старались избѣгать особенно прихотливыхъ, мудреныхъ и вычурныхъ блюдъ, но все-таки сочли нужнымъ привести нѣкоторыя изъ нихъ, чтобъ удовлетворить избалованные желудки деликатныхъ обжоръ.

Написали мы эти краткія строчки не съ какою либо особенною цѣлью, а просто потому, чтобъ яснѣе опредѣлить наши возрѣнія на значеніе кухни, хотя почти тоже самое сказано было нами въ самомъ началѣ этой книги.

Переходимъ теперь къ *жареному*.

Ж А Р Е Н О Е.

Прежде, чѣмъ перейдемъ къ перечисленію жаркихъ, сдѣлаемъ нѣсколько необходимыхъ замѣчаній о самомъ способѣ жаренія, хотя о немъ и было уже говорено вкратцѣ въ началѣ.

Во первыхъ, подъ словомъ жареное, жаркое подразумѣвается не все то, что именно жарится; такъ напр. ростбифъ, бужанина... носятъ названіе холодныхъ. Котлеты почему-то отнесены въ разрядъ соусовъ, хотя многія изъ нихъ подаются зачастую *au naturel*, безъ всякаго соуса, въ особенности котлеты отъ хорошаго теленка и т. д.

Мы уже говорили, что въ одной поварской книжонкѣ, изданной чуть ли не книгопродавцемъ Манухинымъ, — книжонкѣ изданной по пресловутой методѣ г-жи Авдѣевой, говорится, помнится, о сорока способахъ жаренья; между тѣмъ какъ существуетъ только одинъ, заключающійся въ томъ, чтобъ сохранить въ жареномъ мясѣ, по возможности весь сокъ, что достигается тѣмъ, что всякое мясо вначалѣ жаренья ставится на самый сильный огонь; о чемъ мы уже имѣли случай бесѣдовать, говоря о ростбифѣ и бифштексѣ.

Часть телятины, баранины, свинины, лося, оленя, дикой козы и крупную птицу, какъ бы: гусъ, педѣйка, дрофа, обмазавъ свѣжимъ масломъ, посоливъ сверху, и ежели и птица, бросивъ соли внутрь ея, ставьте въ хорошо истопленную печь. Когда на жаркомъ покажется колеръ, т. е. когда оно зарумянится, что послѣдуетъ приблизительно черезъ полчаса, вылейте на него двѣ или три разливальныхъ ложки, смотря по величинѣ жаркаго, бульона или просто холодной воды и дожаривайте, изрѣдка поливая сокомъ изъ-подъ бульона. Вотъ и вся тайна.

Большую часть мяса или крупную птицу лучше жарить на глиняномъ противнѣ, потому что глина не такъ раскаляется, какъ чугунъ или желѣзо, отчего сокъ менѣе выпаривается и его болѣе остается подъ жаркомъ. Впрочемъ, если замѣтите, что сокъ выпаривается, подливайте по немногу воды или бульона.

Небольшую часть мяса и небольшую птицу должно жарить въ кастрюлѣ, иначе жаркое будетъ сухо, а стало быть — дурно.

Есть еще способъ жаренья — вертѣль. Кусокъ мяса или птица изжаренная на вертелѣ — верхъ наслажденія для истиннаго гастронома. Но вертѣль вещь хлопотливая и требующая величайшаго вниманія.

Само собою разумѣется, что, жаря какую нибудь вещь, должно ее по временамъ, изрѣдка, переворачивать, чтобъ она со всѣхъ сторонъ зарумянилась.

Всякое жаркое должно быть готово къ обѣду, а потому вначалѣ мы приложили приблизительную таблицу, сколько времени должно жариться то и другое мясо. Сдѣлавъ эти общія замѣчанія, перейдемъ къ исключеніямъ изъ общихъ жаркихъ и начнемъ прежде всего съ дичи.

229) Д и ч ь.

Много всякой дичи водится на свѣтѣ! Особенно многоразлична и обильна она у насъ, въ Россіи. Но мы обратимъ вниманіе только на нѣкоторыя породы и особенно на такъ называемую благородную, длинноносую дичь, къ которой принадлежатъ только четыре птицы: дунель, бекасъ, гаршнепъ и вальдшнепъ. Вальдшнепъ будетъ много погрубѣе, хотя тоже очень вкусенъ. Вальдшнепу необходимо полежать въ холодномъ мѣстѣ дня 3 — 4; первыя же чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ вкуснѣе; имъ слѣдуетъ только немногу остыть,

т. е. побыть на погребу часа 3—4. Поэтому охотник может съесть такого бекаса или дупеля. о котором столичному жителю и во снѣ не снилось.

Только этихъ четырехъ птицъ ѣдятъ не потроша, со внутренностями: ихъ внутренности сладость неописанная! И чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ лучше, ароматнѣе; чѣмъ крѣпче кишечки, чѣмъ болѣе они похожи на струнки, чѣмъ болѣе хрустятъ на зубахъ, тѣмъ болѣе гастрономъ входитъ во вкусъ. Напротивъ, чѣмъ дольше пролежатъ бекасъ, гаршнепъ, дупель, тѣмъ болѣе мякнуть ихъ внутренности, а наконецъ и совсѣмъ дрызгнутъ. Хотя все таки вкусны и ароматны.

230) Дупель, бекасъ, гаршнепъ и вальдшнепъ.

Жарить этихъ четырехъ птицъ не трудно. Ощипите осторожно. опалите пушокъ, оберните шпекомъ, положите въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ и ставьте на таганъ или плиту. Солить эту дичь совѣтуемъ слѣдующимъ образомъ: когда заправите какъ слѣдуетъ, положимъ хотъ дупеля, то есть сожмете ему кишки и проткнете сквозь нихъ длинный носъ, то сдѣлайте небольшой разрѣвъ на одномъ какомъ либо боку, между реберъ и всыпьте въ него половину чайной ложки соли; позволительно въ тотъ же разрѣвъ всунуть одну французскую трюфельну, разрѣзанную части на четыре; другихъ приправъ, если не желаете испортить это великолѣпное жаркое, не употребляйте никакихъ. Можете, впрочемъ, особо подеушить ломтики бѣлаго хлѣба. При подачѣ жаркаго облить ихъ дупелинымъ сокомъ, но немного, чтобъ не размякли; для полученія же сока, влейте въ кастрюлю, когда дичь вполнѣ готова, половину чайной чашки бульона; масло отнюдь не сливать, потому что оно принимаетъ запахъ дичи и очень вкусно.

Можно жарить эту дичь и не обертывая въ шпекъ; но тогда должно класть въ кастрюлю какъ можно болѣе масла. Не обернутая въ шпекъ дичь поспѣваетъ скорѣе. Не вздумайте шпиковать, какъ дѣлаютъ нѣкоторые, — выйдетъ гадость. А если вздумаете потрошить, то лучше взжарьте кусокъ барана или козла.

Дупелей, бекасовъ, гаршнеповъ, рябчиковъ, куропатокъ и всякую другую мелкую птицу должно подавать прямо въ кастрюлѣ; разрѣзывать ихъ можно и за столомъ, хотя первыхъ трехъ не разрѣзываютъ вовсе, а подаютъ цѣльными.

Замѣтимъ, что кто готовитъ благородную дичь подъ соусами, въ видѣ котлетъ, употребляетъ ее въ пактетахъ, тотъ поступаетъ крайне невѣжливо, портитъ дичь, и, по нашему убѣжденію, ѣсть тому этой дичи не слѣдуетъ, также какъ и тому, кто ее потрошитъ.

Объ остальной болотной дичи, каковы: турухтаны, каростели, курочки, кулики всѣхъ породъ мы говорить не станемъ, во первыхъ потому, что всѣ они не очень вкусны, а во вторыхъ жарить ихъ

слѣдуетъ точно также, какъ дупелей и беласовъ, съ тою только разницею, что внутренности изъ нихъ вынимаются.

Всякая дичь вообще хороша и холодная; на холодную дичь хорошо вылить нѣсколько капель пастоящаго французскаго майонеза.

Въ дичи очень идетъ салатъ изъ дыни, приготовленіе котораго очень легко: нарежьте дыни самыми тонкими ломтиками, сбрызните немногo солью и краснымъ перцемъ или простымъ, да полейте французскимъ уксутомъ. Вотъ и все.

Понятное дѣло, что о пропорціи здѣсь говорить не резонъ; потому что гаршнепъ чуть не съ поробья, а вальдшнепъ будетъ побольше голубя.

231) Д р о ф а.

Есть на свѣтѣ птица, также принадлежащая къ породѣ дичи и замѣчательная во многихъ отношеніяхъ. Это говоритъ истый охотникъ. Замѣчательна эта птица во первыхъ по своей несестественной величинѣ. Человѣкъ тридцать, покушавъ этой птицы, останутся много довольны. Встрѣчаются *дрофы* или *будаки*, какъ ее называютъ въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ, вѣсомъ болѣе пуда. Во вторыхъ, птица эта очень рѣдко встрѣчается, и охота за ней сопряжена съ большими трудностями, ибо дрофа очень осторожна. Въ третьихъ, дрофа очень вкусна, особенно осенью, когда зажирѣетъ.

Многіе находятъ, что дрофа жестка и суха, что ее надо вымачивать, мариновать и т. п. Все это совершенно несправедливо. Дѣло въ томъ, что дрофѣ, послѣ того какъ она убита, необходимо полежать въ прохладномъ мѣстѣ дней 6 или 7. Разумѣется, птицу должно сейчасъ же, какъ она застрѣлена, ощипать и выпотрошить. Кто не желаетъ ждать, можетъ употребить слѣдующее форсированное средство: выпотрошивъ и ощипавъ дрофу, заверните ее въ чистую тряпку, намоченную въ крѣпкомъ уксусѣ, и заройте на сутки въ землю. Заготовивъ такимъ образомъ дрофу жарьте ее слѣдующимъ образомъ: обмажьте птицу русскимъ коровьимъ масломъ и сбрызните солью, внутрь дрофы тоже положите столовую ложку соли, а на весь оный, т. е. на грудь положите шпекъ, обвяжите веревкой и поставьте въ шкандъ или въ хорошо истопленную печь, которую только что загребли. Когда дрофа полу-ужарится, поливайте ее по немногу краснымъ виномъ или краснымъ уксусомъ. Поливайте чаще, минутъ черезъ 15—20. Дрофа жарится отъ 2½ до 4 часовъ.

Приготовленная такимъ образомъ дрофа таетъ во рту и вкуса восхитительнаго! Само собою разумѣется, что передъ подачей дрофы на столъ разрежьте ее на куски и полейте ее собственнымъ сокомъ, соединившимся съ виномъ или уксусомъ. А пропорція такова, что одной дрофы хватитъ, какъ мы сказали, на тридцать человѣкъ.

232. Индѣйка по охотничьи.

Заправивъ, какъ слѣдуетъ, индѣйку, положите ее въ кастрюлю съ масломъ, прибавьте ветчины, изрѣзанной тоненькими ломтиками и обжарьте. Влейте одинъ стаканъ мадеры, накройте крышкой и держите на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не уварится сокъ; тогда влейте еще мадеры и поступайте такимъ образомъ, пока индѣйка не поспѣетъ.

В Ы Д А Т Ь:

Индѣйку 1.
Ветчины $\frac{1}{4}$ фунта.

Масла 3 ложки.
Мадеры 2—3 стакана.

233) Рябчиковъ.

Заправивъ какъ слѣдуетъ рябчиковъ, заверните ихъ въ тонкіе ломтики шпеку и уварьте въ духовомъ шкафу.

В Ы Д А Т Ь:

Рябчиковъ 6 штукъ. Шпеку $1\frac{1}{2}$ фунта.

Точно также жарятся куропатки, тетерева и пр.

234) Индѣйка на вертелѣ.

Вычистить, выпотрошить, опалить и завернуть индѣйку въ масляную бумагу. Посадить на вертелъ. Когда индѣйка поспѣетъ, снять бумагу и дать зарумяниться. Подавать въ ея же соку.

В Ы Д А Т Ь:

Индѣйку 1 шт.

Масла 2—3 ложки.

235) Домашняя утка.

Ощипите и опалите утку; отнимите крылья и шею; отрѣжьте кончики лапъ; прежде чѣмъ посадить утку на вертелъ, натрите утку ея же печенью и оберните масляной бумагой, которую снимите, когда утка поспѣетъ. Подайте горячую съ двумя лимонами.

В Ы Д А Т Ь:

Утку 1.
Масла 1 ложку.

Лимоновъ 2 штуки.

236) Гусь съ яблоками.

Очищайте, выпотрошите, опалите и вымойте гуся; во внутренность положите очищенныхъ яблокъ, наръзанныхъ кружечками или четвертинками; зашейте зааръзъ, посолите, подлейте немного воды и поставьте жариться. Подаютъ съ шинкованной красной капустой, облитой прованскимъ масломъ и уксусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Гуся 1.
Яблоковъ 6 шт.

Красной капусты.
Масла, уксуса, соли.

Примъчаніе. О приготовленіи салатовъ будетъ сказано дальше.

237) Фаршированный гусь.

Заправивъ гуся какъ слѣдуетъ, обжарьте изрубленную печеньку въ маслѣ съ наръзаннымъ лукомъ; прибавьте достаточное количество каштановъ приготовленныхъ слѣдующимъ образомъ: отварите въ водѣ каштаны, снимите съ нихъ шелуху, дайте вскипѣть еще вѣсколько разъ, откиньте на рѣшето и истолките въ муку, а потомъ протрите сквозь сито. Приготовивъ фаршъ, приправьте его по вкусу и начините имъ гуся; зашейте разрѣзъ и нажарьте. Подавайте цѣлымъ, вынувъ только нитку и обливъ сокомъ, какой гусь дастъ изъ себя.

В Ы Д А Т Ь:

Гуся 1 шт.
Луковицу 1.

Каштановъ 1 фунтъ.
Перцу и соли по вкусу.

238) Рябчики съ трюфелями.

Заправивъ какъ слѣдуетъ рябчиковъ, отдѣли печеньки, вымой, наруби и смѣшай съ трюфелями; этою смѣсь начините рябчиковъ, обжарьте ихъ въ маслѣ, а потомъ поставьте въ духовой шкапъ.

В Ы Д А Т Ь:

Рябчиковъ 6 шт.
Масла 6 дожекъ.

Трюфелей 8 шт.

239) Куропатки.

Очищавъ, выпотрошивъ, и вымывъ куропатокъ, заверните ихъ въ голкіе ломти шпеку и жарьте въ духовомъ шкафу. Передъ подачей на столъ снимите шпецъ и облейте куропатокъ соусомъ, какой онѣ дадутъ.

В Ы Д А Т Ь:

Куропатокъ 3 штуки.

Шпеку 1 фунтъ.

240) Жареная пулярдка по швейцарски.

Приготовивъ пулярдку, нашпигуйте ее трюфелями и обжарьте: положите на глубокую сковороду, облейте жидкой бешамелью, обсыпьте тертымъ пермезапомъ и поставьте въ печь, чтобъ зарумянилась; тогда снова облейте бешамелью, обсыпьте пармезапомъ и поставьте въ печь; поступайте такъ до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ пулярдка. Затѣмъ сложите пулярдку на блюдо, а въ сокъ, въ которомъ она варилась, прибавьте соку отъ трюфелей, уварите и облейте имъ пулярдку.

Бешамель готовится такъ: кладутся въ кастрюлю 8 ложекъ бѣлой муки, 3 ложки консоме и увариваются эти 11 ложекъ на сильномъ огнѣ до 5 ложекъ прибавляются 3 стакана сливокъ, уваренныхъ въ другой кастрюлѣ до половины и для связи прибавляется 2 желтка, все это варится на сильномъ огнѣ и процеживается.

В Ы Д А Т Ь:

Пулярдку 1 шт.
Трюфелей 2 шт.
Бешамели.

Сыру $\frac{1}{4}$ фунта.
Соку отъ трюфелей 2 ложки.
Масла 2 - 3 ложки.

241) Телятина.

Вымывъ почечную часть телятины, положите ее на противень, посолите, налейте темного воды и положите двѣ три ложки масла, а затѣмъ поставьте въ печь, переворачивая жаркое, чтобъ со всѣхъ сторонъ зарумянилось. Помните, что чѣмъ будетъ больше часть, тѣмъ жаркое будетъ лучше.

Къ телятинѣ подается зеленый салатъ или соевье.

242) Баранина.

Часть баранины или всего ягненокъ нашпигуйте чеснокомъ и положите на глубокой противень; подлейте воды и темного масла и поставьте въ печь жарить. Попрямая баранину нужно переворачивать, чтобы она хорошо прожарилась и обливаетъ сокомъ, который она дастъ изъ себя.

В Ы Д А Т Ь:

Баранины 4—5 фунтовъ.
Чесноку 1 зубокъ.

Масла 4—5 ложекъ.

243) Жареный поросенокъ.

Вынувъ кишки, положите поросенка въ котелъ почти съ горячей водою; трите его рукою, и если щетина сходитъ, выньте поросенка изъ воды и снова погрузите нѣсколько разъ въ воду, чтобъ совсѣмъ согнать щетину; когда не останется болѣе щетины, сръжьте копыта и выотропите, не вынимая однакоже почекъ; сдѣлайте насѣтки на затылкѣ и еще четыре на спинѣ, чтобъ помѣстить хвостъ между кожею и мясомъ; пропустите вертелки, черезъ переднія и заднія ноги и еще одну черезъ грудь; вымачивайте въ теченіе сутокъ въ свѣжей водѣ, повѣсьте и высушите; положите внутрь большой кусокъ масла, стертаго съ мукою, и насадите поросенка на вертелъ. Во время жаренья мажьте прованскимъ масломъ съ помощью перышка. Снявъ съ вертела, надрѣжьте кожу вокругъ шеи.

В Ы Д А Т Ь:

Поросенка 1 штуку.
Масла 2 ложки.

Муки 2 ложки.
Прованскаго масла.

244) Жареный поросенокъ на вертелѣ.

Обдавъ кипяткомъ и приготовивъ какъ выше сказано поросенка, фаршируйте рубленою печенью, изъ которой выньте желчь, свинымъ саломъ, трюфелями, шампиньонами, шарлотками, каперсами, анчоусами, ароматическими травами, приправленными перцемъ и солью, клѣбнымъ мякишемъ и коровьимъ масломъ, изрубивъ и истоложивъ в разведя все это двумя цѣлыми яйцами и тремя желтками; когда поросенокъ будетъ нафаршированъ, его связываютъ, насаживаютъ на вертелъ и поступаютъ, какъ выше сказано. Подаютъ почти всегда съ перцовымъ соусомъ, такъ что собственно этотъ поросенокъ долженъ бы быть отнесенъ къ разряду соусовъ. У каждаго повара своя фантазія.

В Ы Д А Т Ь:

Поросенка 1 шт.
Свиного сала $\frac{1}{4}$ фунта.
Трюфелей 2—3 шт.

Каперсовъ 1 ложку.
Анчоусовъ 2 шт.
Перцу и соли по вкусу.

Шампиньоновъ 8—10 шт.	Хлѣба $\frac{1}{2}$ шт.
Шарлотокъ 2—3 шт.	Яицъ 5 шт.
Масла 1—2 ложки.	Для соуса № 132.
Прованскаго масла 2 ложки.	

245) Жаркое на раковинахъ.

Возьмите разнаго рода мяса, обрѣжьте жиръ и жилы, нарежьте тонкими ломтиками или, что еще лучше, наскоблите ножомъ, приправьте перцемъ, солью, рубленою зеленью петрушки. Возьмите фарфоровыя раковины и накладывайте на нихъ мясо слоями, напримеръ: курицу, гетерку, говядину, телятину и т. д.; если мясо скобленное, то въ него примѣшивается масло; если же оно изрѣзано кусочками, то каждый кусочекъ смазывается масломъ. Наполнивъ раковины, ставятъ ихъ въ печку на желѣзномъ листѣ, сбрызгиваютъ масломъ и даютъ испечь.

В Ы Д А Т Ь:

Разнаго рода мяса до $1\frac{1}{2}$ фунта.	Зелени петрушки.
Масла 1—2 ложки.	Соли и перцу по вкусу.

246) Жареная свинина.

Вымойте кусокъ свинины, положите на противень, посолите, смажьте сверху масломъ, подлейте воды и поставьте въ печь.

Можно положить свинину въ слѣдующій маринадъ: 1 стаканъ уксусу, $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла, 1 стаканъ мадеры, толченаго перцу 4 чайныхъ ложки, лавроваго листу 3—4 шт., луку 1 шт., гореть эстрагону, соли.

В Ы Д А Т Ь:

Свинины 3—4 фунта.	Толченаго перца 4 ложки.
Масла $\frac{1}{2}$ ложки.	Лавроваго листу 3—4 штуки.
Уксусу 1 стаканъ.	Луку 1 шт.
Мадеры 1 стаканъ.	Эстрагону 1 гореть.
Прованскаго масла $\frac{1}{2}$ стакана.	

Въ послѣднемъ случаѣ выйдетъ уже въ некоторомъ родѣ бужанина.

ПОСТНОЕ ЖАРКОЕ.

247) Ж а р а с и.

Вычистите, выпотрошите и вымойте карасей; поджарьте въ маслѣ вынутую изъ нихъ икру, смѣшайте съ рисомъ и вязигою, посолите; прибавьте масла, начините карасей и изжарьте. Если въ карасяхъ нѣтъ икры, начините ихъ кашей съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Карасей 6—8 штукъ.
Рису 1 чашку.
Вязиги $\frac{1}{3}$ фунта.

Масла 3 ложки.
Гречневой каши.
Поджареннаго въ маслѣ луку.

248) Жареный судакъ.

Вычистите, выпотрошите судака, снимите съ костей, нарежьте кусочками, дайте полежать съ полчаса, потомъ обваляйте въ муку и изжарьте.

В Ы Д А Т Ь:

Судака 1 штуку.
Муки 2 ложки.

Масла 3—4 ложки.

249) Жареная молоки.

2 фунта молокъ осетровыхъ или бѣлужьихъ вымочить въ уксусѣ пополамъ съ водою и небольшимъ количествомъ толченаго перцу, откинуть на рѣшето, обвалять въ муку и изжарить.

В Ы Д А Т Ь:

Молокъ 2 фунта.
Уксусу 1 стаканъ.
Перцу 1 чайную ложку.

Муки 1—1 $\frac{1}{2}$ ложки.
Масла 2—3 ложки.

250) К о р ю ш е а.

Очистите чешую, выпотрошите, вымойте хорошенько, высушите между двумя салфетками, обваляйте въ муку; жарьте на самомъ сильномъ огнѣ и подавайте на блюде, покрытомъ салфеткою.

В Ы Д А Т Ь:

Корюшки 12—15 штукъ.

Масла 2—3 ложки.

Муки $1\frac{1}{2}$ —2 ложки.

Хорошо на корюшку выжать немного лимоннаго сока.

251) Жареные пискари.

Соскоблите чешую, выпотрошите, вытрите на-сухо, не промывая въ водѣ, обваляйте въ муку и жарьте въ кипящемъ масле; черезъ семь восемь минутъ снимите съ огня и тотчасъ же подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Пискарей 12—15 шт.

Масла 3—4 ложки.

Муки $1\frac{1}{2}$ —2 ложки.

252) Навага.

Выпотрошивъ, снимите кожу, начиная съ головы, вымойте, заваляйте въ тертомъ хлѣбѣ и жарьте въ какомъ угодно масле, лимонъ и здѣсь не испортить.

В Ы Д А Т Ь:

Наваги 6—8 шт.

Масла 4 ложки.

Тертаго хлѣба.

253) Вѣлозерскіе снятки.

Эта рыба самая мелкая, но тѣмъ не менѣе очень вкусная. Она идетъ только на жаркое, хотя нѣкоторые и приготавливаютъ изъ нихъ нѣчто похожее на уху. Съ этою рыбкою поступайте такимъ образомъ: перемойте снятки, дайте стечь съ нихъ водѣ, для чего откиньте ихъ на рѣшето, и кладите на сковороду съ кипящимъ масломъ; когда нижняя сторона подрумянится, переверните снятки; перевертывать надо такъ: опрокиньте сковороду на тарелку или на блюдо, съ тарелки опрокиньте на другую тарелку и потомъ уже опять на сковороду. Устройте такое сальто-мортале, посыпьте снятки сухарями (и сковороду до влажи на нее снятковъ должно посыпать сухарями, чтобъ рыба не приставала къ сковорода) и поставьте въ шкафъ или въ печь въ вольный духъ.

Къ этому жаркому идетъ салатъ изъ красной капусты.

В Ы Д А Т Ь:

Святковъ бѣлозерскихъ 1¹/₂—2 о. Сухарей.
Масла до 1/2 фунта.

254) Жареная осетрина.

Снимите кожу съ звѣна осетрины, положите на два или на три часа въ маринадъ, въ который вмѣсто уксуса налейте бѣлаго вина; слейте съ рыбы жидкость, положите ее на сковороду и жарьте на сильномъ огнѣ, часто обливая маринадомъ. Когда зарумянится, подавайте съ перцевымъ или другимъ соусомъ, имѣющимъ острый вкусъ.

В Ы Д А Т Ь:

Осетрины 2—2¹/₂ фунта
Маринаду.

Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Острого соуса.

255) Жареный налимъ.

Приготовивъ, положите налима въ маринадъ на нѣсколько времени, потомъ жарьте, какъ всякую другую рыбу и подавайте точно также.

В Ы Д А Т Ь:

Налима 1 большого или 3
среднихъ.

Масла 2—3 ложки.
Маринада.

256) Жареный линь.

Вскипятите воду, положите лinya и накройте; черезъ минуту выньте, освободите, начиная съ головы и стараясь не содрать или не разорвать кожи, выпотрошите, хорошенько вымойте, снимите плавательныя перья и жабры, разрѣжьте спину и выньте большую кость изъ нея; посыпьте темного солью, обваляйте въ мукѣ и жарьте пока зарумянится; подавайте на блюдѣ покрывъ салфеткою. Можно также сдѣлать соусъ съ анчоусами, шампиньонами, трюфелями и каперсами, изрубивши все это какъ можно мельче и поджаривать соусъ съ лимоннымъ сокомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Линя 1 большого.
Масла 2—3 ложки.

Шампиньоновъ 4—5 шт.
Трюфелей 2—3 шт.

Для соуса:
Анчоусовъ 3 шт.

Каперсовъ 1—2 ложки.
Лимону 1 шт.

257) Жареные окуни.

Приготовивъ окуней, сдѣлайте на обояхъ бокахъ разрѣзы; на-
ривуйте его съ небольшимъ количествомъ прованскаго масла, ли-
моннымъ сокомъ, ломтиками луку, солью, зеленью петрушки. Въ
ту минуту, какъ жарить, слейте съ него жидкость и обваляйте въ
муку, подавайте самый горячій, чтобъ окуни не имѣли времени
размягчиться.

В Ы Д А Т Ь:

Окуней средней величины 6 шт.	Зелени петрушки.
Прованскаго масла 2 ложки.	Муки 1½ — 2 ложки.
Лимоннаго соку 2—3 ложки.	Масла 3—4 ложки.
Луку 1 шт.	

258) Жареная щука.

Взять небольшихъ щукъ, очистить чешую, выпотрошить, обрѣ-
зать плавательныя перья и жабры, вымочить, обвалять въ муку
и изжарить.

В Ы Д А Т Ь:

Щукъ небольшихъ 2—3 шт.	Масла 3—3 ложки.
Муки 2 ложки.	

259) Селедка съ картофелемъ.

Вымочивъ въ квасу селедку, снимите кожу, выпотрошите, рас-
пластайте, выньте кости, нарѣжьте кусками, положите въ кастрюлю,
вмѣстѣ съ очищеннымъ и нарѣзаннымъ ломтями картофелемъ, влейте
масла и изжарьте. Когда будетъ готово, влейте двѣ-три ложки
рыбнаго бульона и поддержите еще на огнѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Селедокъ 3—4 шт.	Масла 4—5 ложекъ.
Картофелю 10—12 шт.	Рыбнаго бульона 2—3 ложки.

260) Треска.

Намажьте сковороду масломъ, уложите петрушкой, рубленнымъ
лукомъ, шариотками и влейте ложку прованскаго масла. Положите

на это уже свареную и наръзанную тонкими ломтиками треску; обсыпьте ее сверху теми же вещами, какими устлана сковорода, облейте прованскимъ масломъ и поставьте въ печь, чтобъ поспѣло и зарумянилось.

В Ы Д А Т Ь:

Трески 1—2 шт.
Масла 3 ложки.
Зелени петрушки.

Луку 1 шт.
Шарлотокъ 3—4 шт.
Перцу 1 чайную ложку.

261) Карпія.

Вычистите, выпотрошите и вымойте карпію; отварите въ рыбномъ бульонѣ, начините фаршемъ изъ рыбы и рису и изжарьте въ масле.

В Ы Д А Т Ь:

Карпію 1 шт.
Рыбы свѣжей $\frac{1}{2}$ фунта.

Рису 1 чашку.
Масла 2—3 ложки.

262) Жареная карпія иначе.

Вычистивъ карпію, выпотрошите ее, разрѣжьте на части, посолите, обваляйте въ мукѣ, облейте масломъ и жарьте на сковородѣ. Изжаривъ карпію, уложите оную на блюдо, а въ масло, въ которомъ она жарилась, добавьте по немногу бульона и уксусу, прокипятите и облейте карпію.

В Ы Д А Т Ь:

Карпію 1 шт.
Муки $1\frac{1}{2}$ ложки.

Масла 3—4 ложки.
Уксусу 1 ложку.

263) Жареная свѣжая осетрина.

Нарѣжьте свѣжую осетрину ломтиками, обваляйте въ мукѣ и жарьте на сковородѣ въ масле, съ картофелемъ или, пожалуй, съ бѣлозерскими снѣтками.

В Ы Д А Т Ь:

Осетрины $2\frac{1}{2}$ —3 фунта.
Муки 3 ложки.

Масла 3—4 ложки.
Картофелю 10—12 шт.

264) Жареный линь.

Очистивъ линя отъ слизи, натрите его солью и лимоннымъ сокомъ; выпотрошите, вымойте, обваляйте въ маслѣ и тертомъ хлѣбѣ и жарьте на сковородѣ въ маслѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Линя 1 большаго.
Масла 3 ложки.

Тертаго хлѣба.
Лимона 1 шт.

265) Жареные караси.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ карасей, обваляйте ихъ въ тертомъ хлѣбѣ и жарьте въ орѣховомъ маслѣ на глубокой сковородѣ. Недурно сдѣлать фаршъ изъ вязиги и рису и начинить имъ карасей.

В Ы Д А Т Ь:

Карасей 6 шт.
Орѣховаго масла 2—3 ложки.

Тертаго хлѣба.

266) Жареный лещъ.

Лещъ прежде всего, конечно, тоже должно очистить, выпотрошить и вымыть, затѣмъ сдѣлать довольно глубокіе поперечные надрѣзы, число которыхъ должно быть соразмѣрно величинѣ леща; затѣмъ обваляйте въ мукѣ и жарьте въ маслѣ (всего лучше въ прованскомъ). Можно также начинять леща гречневой кашей съ жаренымъ лукомъ и въ такомъ случаѣ должно зашить разрѣзы и нитки передъ подачей вынуть. Въсто нитокъ можно употреблять деревянныя шпильки.

В Ы Д А Т Ь:

1 лещъ средней величины.
Муки 2 ложки.

Масла 3 ложки.
Гречневой каши и жаренаго луку.

267) Свѣжая жареная камбала.

Очистивъ камбалу, посолите, посыпьте мукою и изжарьте въ маслѣ; когда она посвѣетъ, облейте лимоннымъ сокомъ и масломъ, поджареннымъ докрасна, и посыпьте рубленою зеленью петрушки.

В Ы Д А Т Ь:

Камбалу 1 шт.
Муки $1\frac{1}{2}$ ложки.

Масла $\frac{1}{2}$ фунта.
Лимонъ 1 шт.

268) Жаренныя форели.

Очистивъ небольшихъ форелей и приготовивъ какъ слѣдуетъ, надчеркните ихъ пожемъ и дайте полежать часа два. Потомъ влейте на сковороду прованскаго масла и, разгорячивъ его до кипѣнія, кладите въ него форелей, посыпьте въ печь или въ духовой шкафъ и жарьте, намазывая прованскимъ масломъ. Когда форели изжарятся, выложите на блюдо подлейте масломъ, поджареннымъ до красна, и лимоннымъ сокомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Форелей 6 шт.
Прованскаго масла 4 ложки.

Лимона 1 шт.

269) Жаренный судакъ.

Вообще эта рыбина идетъ на холодное или разварное блюдо, но въстарья и ее жарятъ. Жарить судака мы совѣтуемъ такимъ образомъ: снимите съ сыраго судака мясо, снимите также и кожу, разрѣжьте на крупныя куски, обваляйте ихъ въ тѣстомъ хлѣбѣ и жарьте, какъ и всякую другую рыбу, кладя на сковороду въ кипящее масло.

Жарить можно всякую рыбу, исключая стерлядей, и процессъ жаренья самый, какъ вы видите, не хитрый. Все дѣло въ томъ, чтобъ не дать рыбѣ пережариться, а для сего справьтесь съ приложенной въ началѣ таблицей.

З Е Л Е Н Ь И О В О Щ И.

Прежде всего нѣсколько предварительныхъ замѣчаній.

Къ сожалѣнью, мы должны сказать, что изъ десятка и даже больше поваровъ только одинъ можетъ быть подать вамъ хорошую зелень. А между тѣмъ дѣло вовсе не хитрое: необходимо только строгое вниманіе ко времени. Переварите или не доварите минуту фасоль и она будетъ нехороша; бросьте фасоль, стручья, шпинать не въ самый сильный кипитокъ и они вмѣсто яркаго свѣта получатъ грязно желтый, будутъ походить на гусиный или коровій пометъ, да еще кромѣ того лишатся своего вкуса и аромата.

Чтобъ не повторять, мы предварительно объяснимъ общіе приемы для приготовленія всякаго рода зелени.

1) Перемывъ тщательно зелень въ самой холодной водѣ и откинувъ ее на рѣшето, чтобъ обсохла, бросайте ее въ самый кипятокъ, который, какъ говорится, бьетъ ключемъ.

2) Вынувъ ее изъ кипятка, то есть откинувъ ее на рѣшето, подавайте зелень (если ее не нужно протирать или рубить) сію же минуту. Недурно събласте, особенно для фасоли и гороховыхъ лептохъ, если блюдо или тарелку, на которыхъ они будутъ поданы, первоначально разогреете. Вотъ и вся недолга. Забудьте еще, что зелень ни въ какомъ случаѣ не должно переварить: вросырь она лучше.

Переходимъ теперь къ приготовленію каждой зелени отдѣльно.

270) Ф а с о л ь .

Самое лучшее приготовленіе фасоли слѣдующее: ободравъ съ фасоли стебельки, перемывъ ее въ самой холодной водѣ, откинувъ на рѣшето и изрѣзавъ длинными полосками, бросьте фасоль въ кипятокъ, который бьетъ ключемъ, минутъ на 5 (здѣсь говорится о молодой тензичной фасоли; фасоль огородную слѣдуетъ варить минутъ 10—15) не болѣе; потомъ снимите съ огня, откиньте воду, положите на блюдо (нагрѣтое) и подавайте какъ можно скорѣе.

Къ фасоли подаютъ (особо) самое свѣжее, не соленое сливочное масло, которое должно быть только что принесено со льда и чтобъ скорѣе распускалось, наскоблено ножомъ, стружками, наподобіе крѣпа подъ бивштексъ. Подаютъ фасоль разваренную въ молокѣ и даже подправленную съ мукою, но это чистое варварство! 2 фунта фасоли на 6 человѣкъ достаточно.

В Ы Д А Т Ь :

Фасоли 2 фунта.

Сливочнаго масла $\frac{1}{2}$ фунта.

271) Ш п и н а т ь .

Обрѣзавъ коренья, хорошенько перемывъ въ самой холодной водѣ, да не въ одной, а въ трехъ четырехъ водахъ, и откинувъ на рѣшето, кладите зелень въ кастрюлю, налейте кипяткомъ, поставьте на огонь и дайте также какъ и фасоли кипѣть минутъ 5—15, смотря по возрасту шпината. Откинувъ воду, молодой шпинатъ изрубите помельче, а старый протрите сквозь рѣшето, прибавьте немного соли, свѣжаго сливочнаго масла и дайте вскипѣть разъ, не болѣе. Если любите, помешите столовую ложку сахару. За немѣнѣемъ масла можно влить стакашъ густыхъ сливокъ, хотя это будетъ уже много похуже.

И шпинать готовятъ съ мукою и молокомъ, но изъ этого выходитъ зеленый *клеистеръ*, который... пусть любители его кушаютъ.

Къ шпинату подаются яйца въ мѣшечекъ, ломтики бѣлаго хлѣба намоченные въ цѣльномъ молокѣ съ разболтанными яйцами, и потомъ поджаренные, но некоторые предпочитаютъ его *au naturel*.

В Ы Д А Т Ь:

Шпинату 3 фунта сыраго.
Сливочнаго масла $\frac{3}{4}$ фунта.

Яиць 6 штукъ.
Гренковъ.

272) Щ а в е л ь.

Приготавливается точно такимъ образомъ, какъ шпинать, хотя онъ уже далеко не такъ вкусенъ.

273) Г о р о х ь.

Горохъ готовится въ трехъ видахъ.

1) *Стручья* или такъ называемыя лопатки, когда въ нихъ нѣтъ еще зеренъ, готовятъ слѣдующимъ образомъ:

Ободравъ съ лопатокъ стебельки и вымывъ въ холодной водѣ, бросайте стручья въ кипятокъ и варите 5—10 минутъ; потомъ откинувъ воду, положите въ стручья сливочнаго масла и, если любите, ложечку мелкаго сахара, перемѣшайте и подавайте съ котлетами, телячьими ножками, цыплятами, съ бѣлымъ хлѣбомъ, какой подается къ шпинату, съ курицей и даже ростбифомъ.

274) З е р н а.

2) Нашелушивъ зеренъ, кладите ихъ въ кастрюлю съ прибавкою соли, луковицы, пучка укропа, сливочнаго масла. Накрывъ кастрюлю плотно крышкою поставьте въ шкафъ или въ печь на 20—40 минутъ, смотря по возрасту гороха. Боже избави, прибавлять муки или такъ называемаго крѣпкаго бульона, который есть нечто иное какъ столярный клей!

Приготовленная такимъ образомъ зерна подаются къ тѣмъ же блюдамъ, какъ и лопатки, хотя вкусны и сами по себѣ.

275) Сухой горошекъ.

Онъ предварительно размачивается въ водѣ и потомъ варится какъ предъизущие. Въ сухой горошекъ повара, кромѣ масла, прибавляютъ сухой распущенный бульонъ, что мы вамъ ни въ какомъ случаѣ не советуемъ. Но если у васъ подъ рукой случится сокъ

изъ подъ рѣзбиѣа или теллтины, то можетъ подправить имъ горошекъ—выйдетъ хорошо, даже очень.

276) Цвѣтная капуста.

Цвѣтную капусту также должно варить въ хорошо посоленномъ кипятокѣ отъ 15 до 20 минутъ, смотря по величинѣ кочней. Къ ней особенно идетъ слѣдующій соусъ: возьмите $\frac{1}{4}$ фунта самаго свѣжаго сливочнаго масла и положите въ небольшую каменную или металлическую кастрюлю; эту кастрюлю опустите въ другую, наполненную кипяткомъ, и когда масло распутится, выжмите на него сокъ изъ половины лимона, сбейте деревянной лопаткой или вилкой и подавайте. Хорошо сваривъ цвѣтную капусту, положивъ ее пирамидой на блюдо, облить распущеннымъ, какъ сказано выше, сливочнымъ масломъ, обсыпать толченными сахарными сухарями и поставить передъ подачей въ шкафъ или печь минутъ на 10, чтобъ зарумянилось.

В Ы Д А Т Ь:

Цвѣтной капусты 6—8 неб. коч. Лимона $\frac{1}{2}$ шт.
Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ фунта. Толченыхъ сухарей.

277) Цвѣтная капуста подъ соусомъ.

Цвѣтная капуста готовится точно также, какъ и въ предыдущемъ случаѣ, т. е. варится въ соленномъ кипятокѣ минутъ 10—15. Затѣмъ къ ней готовится слѣдующій соусъ (собственно для дѣтей и для барынь), называемый сабайономъ:

Возьмите 3—4 самыхъ свѣжихъ яичныхъ желтка, ложки двѣ мелкаго сахару и сбивайте хорошенько, подливая по немногу бѣлаго вина, мадеры, лиссабонскаго, рому (около стакана). Когда все это хорошо собьется, что увидите по образующейся пѣнѣ, то вылейте въ кастрюлю и поставьте на слабый огонь, безпрестанно подбивая соусъ вѣпичкомъ. Какъ только начнетъ густѣть, тотчасъ же сымайте съ огня и подавайте. Отсюда не доводите до кипѣнн, не то выйдетъ яичница.

В Ы Д А Т Ь:

Цвѣтной капусты 6 коч.	Мадеры	} по 1 рюмкѣ.
Яичныхъ желтковъ 3—4 шт.	Лиссабонскаго	
Мелкаго сахару 2 ложки.	Рому	
Бѣлаго вина 1 рюмку.		

278) Артишоки.

Охотниковъ до артишоковъ очень немного, потому что немногіе умѣютъ какъ слѣдуетъ готовить эту превосходную овощь. Обыкновенно артишоки подаютъ съ сабайономъ, и притомъ болѣею частію переваренными, отчего они походятъ на пареную ко-черыжку, что дѣйствительно очень невкусно. Чтобы избѣгнуть не-пріятности ѣсть пареные артишоки, поступайте слѣдующимъ об-разомъ: обрѣзавъ острые концы листьевъ, кладите артишоки въ кастрюлю, хорошо посоливъ; налейте воды столько, чтобы концы листьевъ оставались сухими и ставьте на плиту. Черезъ нѣсколько времени пробуйте артишоки, потинувъ за листокъ. Если листокъ оторвется, значитъ артишоки готовы; выкладывайте ихъ на блюдо и, вынувъ изъ серединки такъ называемую бороду, подавайте съ слѣ-дующимъ соусомъ:

Натрите на теркѣ ложки двѣ бѣлыхъ сухихъ грибовъ, прибавивъ къ нимъ дюжину среднихъ мелко изрубленныхъ шампиньоновъ и полдюжины французскихъ трюфелей и припустите все это въ полстаканѣ бульона. Когда смѣсь до половины уварится (черезъ полчаса), бросьте въ нее щепотъ соли и влейте ложекъ шесть сто-ловыхъ густаго красноватаго сока, который можете получить отъ печеныхъ въ *вольномъ духу*, въ замазанномъ горшкѣ луко-вицѣ. Уварите все это и подавайте къ артишокамъ.

В Ы Д А Т Ь:

Артишоковъ 12 шт.	Бульона $\frac{1}{2}$ стакана.
Сухихъ бѣлыхъ грибовъ 2 лож.	Соли 1 щепотъ.
Шампиньоновъ 12 шт.	Соку 6 ложекъ.
Трюфелей французскихъ 6 шт.	

279) Жареные артишоки.

Сварите артишоки до полуспѣлости; выбравъ изъ нихъ волосы, начините фаршемъ, и положивъ въ кастрюлю жарьте въ прован-скомъ маслѣ или въ сливочномъ минутъ 20 — 30. Кастрюлю должно плотно закрыть и жарить въ шкафу или вольномъ духу. Фаршъ готовится такъ: возьмите сколько угодно шампиньо-новъ, разумѣется очистивъ съ нихъ верхнюю кожицу и черныя исподы, изрубите помельче, посолите и припустите въ сливочномъ маслѣ минутъ 30—40. На рубленые шампиньоны выжмите изъ лимона сока не очень много (на дюжину крупныхъ поллимона достаточно) и прибавьте 2—3 изрубленныхъ французскихъ трю-фелей. Жарить шампиньоны всего лучше въ прованскомъ маслѣ, но оно должно быть самое свѣжее, а не такое, которое отзывается масломъ.

В Ы Д А Т Ь:

Артишоковъ 12—18 шт.	Сливочнаго масла 2 ложки.
Прованскаго масла 3—4 ложки.	Лимона $\frac{1}{2}$ шт.
Шампиньоновъ 8—12 шт.	Французскаго трюфеля 2—3 шт.

280) Жареные артишоки на другой манеръ.

Это надо вамъ замѣтить, будетъ уже много похуже, и если мы помѣщаемъ этотъ способъ, то единственно ради очищенія совѣсти, такъ какъ многіе и симъ способомъ изжаренные артишоки находятъ очень вкусными.

Очистивъ артишоки, выберите середину, промойте и приготовьте слѣдующій кляръ: 2 ложки муки, 2 яйца, уксуса 12—15 капель, прованскаго масла 1 ложку, пива 2 стакана, соли и перцу по вкусу. Обмакивайте артишоки въ этотъ кляръ и кладите на сковороду, потомъ облейте остальнымъ кляромъ и изжарьте. Подаются съ обжаренною въ маслѣ петрушкою.

В Ы Д А Т Ь:

Артишоковъ 18 шт.	Уксусу 12—15 капель.
Муки 2 ложки.	Прованскаго масла 1 ложку.
Яицъ 2 штуки.	Пива 2 стакана.
Масла 1 ложку.	Зелени петрушки.
Перцу и соли по вкусу.	

281) Артишоки съ бѣлымъ були и испанскимъ соусомъ.

Разрѣзавъ артишоки на четвертинки, выберите середину, варите въ кастрюлѣ съ масломъ и равными частями бѣлаго були и испанскаго соуса, или съ бульономъ и вышесказаннымъ соусомъ. Кипятите въ теченіе 20 минутъ, разведя огонь сверху и снизу. Это тоже очень недурно, хотя первый способъ ничего не оставляетъ желать болѣе.

В Ы Д А Т Ь:

Артишоковъ 12 штук.	Испанскаго соуса (№ 122) 2 ст.
Бѣлаго були (№ 124) 2 ст.	Масла 1 ложку.

282) Артишоки а-ля-баригуль.

Хоть и не хотѣлось бы, а дѣлать нечего, потому что на вкусъ товарища нѣтъ, и слѣдуя этой мудрой пословицѣ, мы перечислимъ

еще нѣсколько способовъ приготовления артишоковъ. Для приготовления ихъ въ томъ видѣ, какъ нами (т. е. не пами, а Богъ знаетъ кѣмъ!) обозначено, поступайте слѣдующимъ образомъ:

Очистивъ артишоки, выньте сердцевину, обдайте кипяткомъ; изрубите и обжарьте зелень петрушки, шампиньоны, шарлотокъ; смѣшайте съ протертымъ свинымъ саломъ, приправьте перцемъ, солью; нафаршируйте этимъ артишоки, уложите въ кастрюлю въ перекладку съ ломтиками свиного сала, влейте прованскаго масла и варите на легкомъ огнѣ. Подавайте съ итальянскимъ соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Артишоковъ 18 шт.

Зелени петрушки.

Шампиньоновъ $\frac{1}{2}$ глубокой тарелки.

Масла 3 ложки.

Масла 3 ложки.

Шпеку $\frac{3}{4}$ фунта.

Масла прованскаго 1 ложку.

Для соуса № 131.

283) Артишоки съ масломъ и свинымъ саломъ.

Очистите и обмойте артишоки; держите въ кипяткѣ около четверти часа; охладите въ холодной водѣ, а потомъ оную слейте. Поставьте на огонь, а между тѣмъ положите въ кастрюлю поровну масла и свиного сала, душистыхъ травъ, шампиньоновъ, петрушки и шарлотокъ; изрубивъ все это мелко, смѣшайте хорошенько и прибавьте соли, перцу и пряныхъ кореньевъ; дайте остынуть; обмакнувъ только листья артишоковъ въ кипящее масло слейте жидкость. Положите артишоки въ кастрюлю съ топкими, ломтиками свиного сала и телятины; смочите бульономъ, накройте кусками шпеку и масляною бумагою и варите потихоньку, разложивъ огонь сверху и снизу. Выложивъ на блюдо, облейте испанскимъ соусомъ (№ 122). Впрочемъ, какой бы соусъ вы ни брали, должно предварительно тщательно процѣдить оный сквозь сито.

В Ы Д А Т Ь:

Артишоковъ 24 шт.

Масла 3 ложки.

Свиного сала 1 фунтъ.

Душистыхъ травъ 1 горсть.

Телятины $\frac{1}{2}$ фунта.

Шампиньоновъ 6 штукъ.

Петрушки $\frac{1}{2}$ корня.

Шарлотокъ 2—3 шт.

Соли, перцу, пряностей.

Для соуса № 122.

284) Спаржа.

Точно также очень немногие знаютъ какъ сварить спаржу, чтобъ она была не сыра и не переварена, какъ немногіе знаютъ приготовленіе артишоковъ, хотя оба эти дѣла вовсе нетрудныя. Мы,

милолюбивые государи и государыни, просимъ васъ обращать особенное вниманіе на тѣ первые №№ нашихъ, такъ сказать, рецептовъ, которыми обозначены новые сорта зелени и овощей: мы ихъ особенно рекомендуемъ, такъ какъ желаемъ доставить вамъ самыя вкусныя, истинно гастрономическія блюда.

Со спаржей поступайте слѣдующимъ образомъ:

Очистьте спаржу какъ слѣдуетъ, то есть сдерите съ нея жесткую кожу и дайте полежать; минутъ за двадцать до того, какъ подавать, бросьте спаржу въ соленый кипятокъ; если до конца 20 минутъ спаржа подъ ложкой гнется, прибавляйте холодной воды, отчего спаржа и не переварится и сохранитъ свой ароматъ. Истинный гастрономъ ѣстъ спаржу просто, безъ всякихъ приправъ. Лучшій соусъ для спаржи: распущенное, какъ и для цвѣтной капусты, сливочное масло, лимонный сокъ и желе изъ подъ телятины, сбитыя вмѣстѣ. Нѣкоторые ѣдятъ съ прованскимъ масломъ, уксусомъ и солью, большинство—съ сабайономъ.

285) Спаржа подъ бѣлымъ соусомъ.

Сварите спаржу, какъ мы вамъ уже рекомендовали, и подавайте ее очень горячую; бѣлый соусъ подается отдѣльно.

В Ы Д А Т Ь:

Спаржи 3 фунта.

Бѣлаго соуса № 121.

286) Спаржа въ видѣ горошка.

Возьмите самую мелкую спаржу; разрѣжьте на кусочки величиною съ горошину; варите какъ цѣлую спаржу; вынувъ изъ кипятка, тотчасъ же оросайте въ холодную воду; слейте воду и разложите на чистой тряпкѣ, потомъ положите въ кастрюлю съ кускомъ масла, солью, перцемъ и небольшимъ количествомъ сахару; поставьте на сильный огонь, размѣшивая непрерывно; посыпьте слегка мукою и смочите водой, бульономъ или бѣлымъ кули; черезъ минуту выньте спаржу и подбейте еще горячій соусъ яичными желтками, подавайте, обложивъ яйцами въ мѣшечекъ или обжаренными въ маслѣ гренками.

В Ы Д А Т Ь:

Спаржи 1—1½ фунта.

Масла 2 ложки.

Соли и перцу по вкусу.

Сахару 1 чайную ложку.

Яиць 6 шт.

Муки 1 ложку.

Кули (№ 121) 4 стака.

Желтковъ 2 шт.

Масла и хлѣба для гренковъ.

287) Спаржа а-ля помпадуръ.

Отваривъ въ соленомъ кипяткѣ спаржу, разрѣжьте ее на куски, заверните въ салфетку, которая впитывала бы воду. Распустите въ кастрюлѣ сливочное масло, положите немного соли, полложки муки, столько же картофельнаго крахмалу, 2 желтка, разбитыхъ въ 4-хъ ложкахъ незрѣлаго винограда (или въ 3 ложкахъ лимоннаго сока), варите на пару; когда соусъ почти поспѣетъ, опустите спаржу и прокипятите.

Изъ сего рецепта видно, что г-жа Помпадуръ, столь знаменитая въ мірѣ куртизанокъ, въ дѣлѣ гастрономіи ничего не смыслила. А впрочемъ попробуйте; можетъ чтонибудь и выйдеть.

В Ы Д А Т Ь:

Спаржи 1—1½ фунта.

Масла 5—6 ложекъ.

Мука ½ ложки.

Картофельнаго крахмала ½ лож.

Желтковъ 2 шт.

Соку незрѣлаго винограда 4 или лимоннаго соку 3 ложки.

288) Свекла а-ля кремъ.

Очистить и нащиповать свеклу и варить на самомъ легкомъ огнѣ въ соусѣ извѣстномъ подъ названіемъ *бешамель*, который готовится такимъ образомъ:

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлаго кули 8 лож.

Консоме 2

Сливки 3 стак.

Желтковъ 2 шт.

Сначала кладется въ кастрюлю кули и консоме и увариваются до тѣхъ поръ, пока останется не болѣе 5 ложекъ жидкости; потомъ прибавляется три стакана сливокъ, уваренныхъ до половины въ другой кастрюлѣ; за тѣмъ все это варится на сильномъ огнѣ около получаса, связывается желтками и процеживается сквозь сито.

В Ы Д А Т Ь:

Свеклы 3—4 шт.

Соуса.

Перцу 10 зеренъ.

Лимоннаго сока 1 ложку.

289) Свекла а-ля цуатвенъ.

Сварить очищенную свеклу и нарезать ломтиками. Сдѣлать соусъ *Вильруа*, —красный; опустить въ него свеклу, прибавить перцу, соли, лавроваго листа, гвоздики; передъ подачею влить ложку хорошаго уксуса и размѣшать.

Соусъ *Вильруа* готовится такъ:

Испанскій соусъ, о приготовленіи котораго было говорено выше, смѣшивается съ бѣлымъ, подбивается желтками, разведенными сливками и процѣживается. Муку поджариваютъ въ маслѣ до красна.

В Ы Д Е Т С Я:

Испанскаго соуса 2 ст.
Бѣлаго соуса 2 ст.
Муки 2 ложки.

Желтковъ 2 шт.
Сливки $\frac{1}{2}$ стак.

В Ы Д А Т Ь:

Свеклы 3—4 шт.
Для соуса.
Перцу и соли по вкусу.

Лавроваго листу.
Гвоздичку 1.
Уксуса 1 ложку.

290) Кардоны въ соку.

Выбравъ лучшіе кардоны, очистите и опустите въ кипятокъ, затѣмъ перелейте холодной водою, вымойте, откиньте на рѣшето; положите въ кастрюлю шпекъ, ветчины, моркови, луку, гвоздики, зелени петрушки; положивъ на это кардоны, накройте ломтиками лимона (безъ зеренъ и безъ кожи) и ломтиками шпеку; прибавьте шпеку и когда закипитъ положите масла, стертаго съ мукою, и дайте поспѣть. Затѣмъ, вынувъ кардоны, уложите на блюдо; сокъ процедите и, смѣшавъ съ сокомъ, о которомъ было говорено въ началѣ соусовъ, и съ бѣлымъ вули, уварите и подавайте кардоны.

В Ы Д А Т Ь:

Кардоловъ 18 шт.
Шпеку 1 фунт.
Ветчины $\frac{1}{4}$ фунт.
Моркови 1 шт.
Луку 2 шт.
Гвоздики 2—3 шт.

Лимонновъ 2 шт.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку,
Соку 1 стак.
Кули 1 стак.

291) Кардоны а-ля-пулетъ.

Приготовить кардоны какъ сказано въ № 290 съ тою только разницею, что ихъ должно наръзать кусками, положить въ кастрюлю масла стертаго съ мукою, влить сливки, опустить кардоны и обжарить; подбить соусъ желтками и передъ подачею на столъ влить лимоннаго сока.

В Ы Д А Т Ь:

Картоновъ 12 шт.
 Масла 1 ложку.
 Муки 1 »

Сливогъ 2 шт.
 Желтковъ 6 шт.
 Лимоннаго сока 1 ложку.

292) Морковь а-ля-метръ д'отель

Панировавъ морковь, пустите ее въ кипяткомъ, прибавьте бульона, масла и немного соли, откиньте на рѣшето и обжарьте вмѣстѣ съ рубленой зеленью петрушки, перцемъ и солью.

В Ы Д А Т Ь:

Моркови 3—4 шт.
 Перцу 10—12 зеренъ.
 Соли по вкусу.

Масла 3—4 ложки.
 Зелени петрушки.
 Бульона.

293) Шпинать а-ля-метръ д'отель.

Отваривъ шпинать, выберите его друшлакомъ, облейте холодной водой, отожмите и порубите; положивъ его въ кастрюлю, поставьте на шартъ, приправьте солью, перцемъ; когда шпинать сдѣлается очень горячь, положите въ него масла и размѣшайте.

В Ы Д А Т Ь:

Шпинату 2 фунта.
 Соли и перцу по вкусу.

Масла 2—3 ложки.

294) Шпинать въ соку.

Вымывъ шпинать, положите его въ кастрюлю съ зернами перца, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ и масломъ; прибавьте соку, (приготовление котораго описано въ началѣ соусовъ); передъ подачею положите чухонскаго (лучше конечно сливочнаго) масла, размѣшайте и подавайте съ гренками.

В Ы Д А Т Ь:

Шпинату 2 ф.
 Перцу 10—12 зеренъ.
 Мускатнаго орѣха $\frac{1}{2}$.
 Масла 2 ложки.

Соку 2 ст.
 Чухонскаго или сливочнаго масла
 2 ложки.
 Хлѣба и масла для гренковъ.

295) Турецкіе бобы.

Очистивъ и вымывъ турецкіе бобы, отварите ихъ въ соленой водѣ, откиньте на рѣшето, обжарьте, не давая кипѣть; посыпьте каенскимъ перцемъ и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Турецкихъ бобовъ 1 ф.
Масла 2—3 ложки.

Каенскаго перцу по вкусу.

296) Фасоль съ мозгомъ.

Отваривъ фасоль въ водѣ, откиньте на рѣшето, обжаривъ оную въ костномъ мозгу, прибавьте 1 горсть хмѣлевыхъ побѣговъ и нѣсколько зеренъ винограда, дайте подсохнуть.

В Ы Д А Т Ь:

Фасоли 1 фунтъ.
Мозга костнаго 1 ф.

Хмѣлевыхъ побѣговъ 1 горсть.
Винограду $\frac{1}{4}$ фунта.

297) Фасоль а-ля-метръ д'отель.

Взявъ поравну фасоли и турецкихъ бобовъ, отварите въ соленой водѣ, и откинувъ на рѣшето, поставьте на паръ. Растопите сливочное масло стертое съ поваренными травами и приправленное солью и перцемъ; вылейте на фасоль, слегка обжарьте и подавайте на столъ.

В Ы Д А Т Ь:

Фасоли $\frac{1}{2}$ фунта
Турецкихъ бобовъ $\frac{1}{2}$ ф.
Масла 2—3 ложки

Поваренной травы 1 горсть
Соли { по вкусу.
Перцу {

298) Фасоль а-ля-бургиньонъ.

Сдѣлавъ отваръ изъ кореньевъ, опустите въ него фасоль, прибавьте масла, зелени петрушки, 2 луковицы съ гвоздичками и кипятите въ теченіи 20 минутъ; вынувъ петрушку и лукъ, влейте краснаго вина, посыпьте перцемъ и дайте подсохнуть. Выложивъ на блюдо, украсьте раковыми шейками и зеленью петрушки.

В Ы Д А Т Ь:

Фасоли 1 фунтъ.
 Масла 2—3 ложки.
 Зелени петрушки.
 Луку 2 штуки.
 Перцу 1 щепоть

Гвоздики 2 штуки.
 Краснаго вина 1 стаканъ.
 Раковъ 30—40 штукъ.
 Для отвара: моркови, петрушки,
 сельдерея, лука по 2 штуки.

299) Турецкіе бобы по англійски.

Очистивъ и отваривъ турецкіе бобы, откиньте ихъ на рѣшето; положите на блюдо масла, а сверху турецкіе бобы, уберите рубленою зеленью петрушки, подогрейте и тотчасъ же подавайте.

В Ы Д А Т Ь

Турецкихъ бобовъ 2 фунта
 Масла 3—4 ложки.

Зелени петрушки.

300) Фаршированный латукъ.

Очистивъ латукъ, опустите его въ кипятокъ, отогните листья и вырѣжьте сердцевину, положите за каждый листъ и въ средину фаршу гоудино, который готовится слѣдующимъ образомъ: Изрубите мелко 1 фунтъ филея изъ рябчиковъ, телятины или какой либо дичи; изрубите $1\frac{1}{2}$ фунта говяжьего жира, и смѣшавъ съ филеями, выпустите 1 яйцо, посолите и истолките съ кускомъ льда, а затѣмъ протрите сквозь сито; прибавьте рубленыхъ трюфелей, шампильоновъ или шарлотокъ и поставьте на ледъ. Если кнелъ тверда, то прибавьте трюфельнаго сока или крѣпкаго бульона.

В Ы Д А Т Ь:

Филея отъ рябчиковъ 1 фунт.
 Говежьего жира $1\frac{1}{2}$ фунт.
 Яйцо 1 шт.

Трюфелей 1—2 шт. или
 Шампильоновъ 3—4 шт. или
 Шарлотокъ 5—6 шт.

Затѣмъ, когда положите этотъ фаршъ, свяжите ихъ нитками; обваляйте въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ; изжарьте въ кострею въ растопленномъ свиномъ салѣ, уберите рубленою зеленью петрушки и подавайте на столъ.

В Ы Д А Т Ь:

Латука 6 шт.
 Для фарша гоудино.
 Яиць 2 шт.

Тертаго хлѣба $\frac{1}{2}$ стакана
 Свиного сала для жаренья.
 Зелени петрушки.

301) Маседуанъ изъ овощей и кореньевъ.

Нарѣзавъ небольшими кусками морковь и рѣпу, опустите ихъ въ кипятокъ, откиньте на рѣшето и отварите въ консоме. Отваривъ въ соленой водѣ и откинувъ на рѣшето горошекъ, турецкіе бобы, луковки, цвѣтную капусту, спаржу, — однимъ словомъ, всякую овощь и коренья, какіе найдутся; смѣшайте вмѣстѣ, уложите на блюдо и облейте соусомъ *бешамель*, о приготовленіи котораго сказано въ № 288.

В Ы Д А Т Ь:

Морковь 1 шт.

Рѣпу 1 шт.

Гороху $\frac{1}{8}$ фунта.

Зеленаго горошка 2 горсти.

Турецкихъ бобовъ 2 горсти.

Цвѣтной капусты 1—2 кочна

Спаржи $\frac{1}{2}$ фунта

Луковокъ 6—7 шт.

Для соуса № 288.

302) Рѣпа а-ля-пулотъ.

Очистивъ рѣпу, дайте ей форму груши и опустите въ кипятокъ; положите въ кастрюлю масла, 1 ложку муки, поджарьте и разведите бульономъ; положите рѣпу и дайте поспѣть. Когда соусъ достаточно уварится, положите мелкаго сахару и передъ подачею на столъ подбейте масломъ и яичными желтками.

В Ы Д А Т Ь:

Рѣпы 12 шт.

Масла 2—3 ложки.

Муки 1 ложку.

Сахару по вкусу

Желтковъ 3 шт.

303) Рѣпа въ соку.

Очистивъ рѣпу и давъ ей форму груши, бросьте ее въ кипятокъ, а потомъ откиньте на рѣшето. Вымазавъ масломъ дно кастрюли, укладывайте рядами рѣпу, влейте бульона, посолите, положите корицы и посыпьте сахаромъ. Когда рѣпа начнетъ закипать, накройте ее масляною бумагой, и потомъ крышкой и разведите огонь сверху и снизу; когда рѣпа поспѣетъ, снимите крышку и уварите хорошенько сокъ. Затѣмъ выньте рѣпу и уложите на блюдо, а въ кастрюлю прибавьте вѣсколько консоме и облейте образовавшейся смѣсью рѣпу.

В Ы Д А Т Ь:

Рѣпы 12—15 шт.
Масла 2—3 ложки

Сахару 2 чайныхъ ложки
Корицы по вкусу.

304) Фаршированный лукъ.

Очистивъ луковицы, обдайте ихъ кипяткомъ, перелейте холодною водою и откиньте на рѣшето. Выбравъ сердцевину изъ луковицы, начините ихъ фаршемъ изъ куръ, для котораго выдайте:

Куриныхъ филеовъ 1 ф.
Мягкаго бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$ ф.
Масла $\frac{3}{8}$ ф.

Яицъ 2 шт.
Сливковъ 1 стаканъ.

Приготовленіе этого фарша описано въ началѣ книги.

Затѣмъ намазавъ масломъ дно кастрюли, уложите луковицы рядомъ, закройте шпекомъ, прибавьте соли и перцу; накрывъ маляною бумагой, поставьте на сильный огонь. Когда луковицы въ половину поспѣютъ, снимите бумагу и держите на слабомъ огнѣ, пока не поспѣетъ совершенно.

В Ы Д А Т Ь:

Луковиць 12—15 шт.
Для фаршу
Масла 1 ложку

Шпеку $\frac{1}{2}$ фунта
Перцу } по вкусу.
Соли }

305) Горохъ по парижски.

Очистите и вымойте горохъ, положите въ кастрюлю съ масломъ, небольшимъ количествомъ воды, солью, перцемъ и сахаромъ; прибавьте зелени петрушки и шарлотокъ. Варите на слабомъ огнѣ, когда горохъ поспѣетъ, выньте петрушку и луковицы, подбейте масломъ съ мукою и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Зеленаго гороху 2 ф.
Масла 3 ложки.
Соли и сахару по вкусу.

Шарлотокъ 2—3 шт.
Зелени петрушки.
Муки 1 ложку.

306) Картофель по англійски.

Очистивъ картофель, отварите его въ соленой водѣ, распустите въ кастрюлѣ сливочное масло, положите картофель, паръзаный ломтями, прибавьте соли, перцу и тертаго мускатнаго орѣха, поджарьте и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Картофелю 20—25 шт.	Соли и перцу	} по вкусу.
Масла сливочнаго $\frac{1}{2}$ фунт.	Мускатнаго орѣха	

307) Портулакъ по милански.

Сдѣлайте маринадъ изъ лимоннаго сока, толченаго сахара и корицы; положите въ него портулакъ часовъ на 10—12; взбейте бѣлки, и обмакивая въ нихъ портулакъ, варите оный на слабомъ огнѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Портулаку $1\frac{1}{2}$ ф.	Корицы $\frac{1}{4}$ ложки.
Лимоннаго сока 2 ст.	Бѣлковъ 2—3 шт.
Сахару 2 чайныхъ ложки.	Масла $\frac{1}{4}$ ф.

308) Рагу изъ печерицъ и другихъ грибовъ.

Очистивъ, вымойте печерицы и другіе грибы и откиньте на рѣшето, чтобъ обсохли; затѣмъ жарьте въ маслѣ вмѣстѣ со шпекомъ; влейте бѣлаго кули, прибавивъ соли, перцу, зелени петрушки, и держите на слабомъ огнѣ. Когда грибы поспѣютъ, снимите жиръ и подбейте соусъ масломъ, стертый съ мукою.

В Ы Д А Т Ь:

Печерицъ и другихъ грибовъ	Соли и	} по вкусу.
2 глубокихъ тарелки.	Перцу	
Масла 3—4 ложки.	Зелени петрушки.	
Кули 2—3 ст.	Муки 1 ложку.	

309) Рагу изъ рѣпы.

Очистивъ рѣпу, нарежьте ея фигурками, вскипятите и откиньте на рѣшето, чтобъ стекла вода; затѣмъ обжарьте въ маслѣ, къ которому прибавьте немного толченаго сахара. Когда рѣпа зарумянится, влейте соку или консоме, прибавьте перцу, соли, зелени петрушки и дайте рѣпѣ поспѣть; затѣмъ уварите соусъ, снимите съ него жиръ и подбейте сокомъ или ложкою масла.

В Ы Д А Т Ь:

Рѣпы (крупной) 6—7 шт.	Соку 2 стак.
Масла 3—4 ложки.	Соли и перцу по вкусу.
Сахару 1 ложку.	Зелени петрушки.

310) Рагу изъ латука (au blanc).

Положите въ кастрюлю небольшого карпа, наръзаннаго кусками, масла, крошеннаго лука; накройте крышкой и поставьте на огонь, стараясь, чтобы кушанье не пригорѣло; влейте бульона, прибавьте масла, зелени петрушки $\frac{1}{2}$ зубка чеснока, 2 гвоздики соли и перцу. Черезъ часъ процѣдите этотъ соусъ черезъ сито и спустите въ него приготовленный и ошпаренный латукъ. Когда послѣднй поспѣетъ, уварите соусъ и подбейте его желтками, разведенными въ сливкахъ; передъ подачей влейте ложку лимоннаго сока.

В Ы Д А Т Ь :

Латука 6 шт.
Карпа (малаго) 1 шт.

Масла 3—4 ложки.

Луку 2 шт.

Лимоннаго сока 1 ложку.

Чесноку $\frac{1}{2}$ зубка.

Гвоздики 2 шт.

Соли, перцу, зелени петрушки.

Желтковъ 2 шт.

Сливковъ 1 ст.

311) Трюфели съ шампанскимъ.

Положите на дно кастрюли ломти ветчины и телятины, а на нихъ очищенные трюфели; прибавьте зелени петрушки, нѣсколько шампильоновъ, соли, перцу, топленнаго свиного сала, влейте шампанскаго и дайте постоять на самомъ слабомъ огнѣ; уварите соусъ, снимите съ него жиръ и процѣдите сквозь сито.

В Ы Д А Т Ь :

Телятины $\frac{1}{2}$ ф.

Ветчины $\frac{1}{2}$ ф.

Трюфелей 10—12 шт.

Зелени петрушки.

Перцу и соли по вкусу.

Шампильоновъ 3—6 шт.

Топленнаго свиного сала 1 чайн. чашку.

Шампанскаго $\frac{1}{2}$ бутылки.

312) Рубленные трюфели.

Нарѣзавъ трюфели ломтями или толкими полосками, обжарьте ихъ въ маслѣ, прибавьте соли, горошчатаго перцу, зелени петрушки и рубленыхъ шарлотокъ, влейте соку, и хорошаго бѣлаго вина; передъ подачей подбейте масломъ.

В Ы Д А Т Ь:

Трюфелей 8—10 шт.
 Масла 3 ложки.
 Перцу 10—12 зеренъ.
 Соли по вкусу.

Зелени петрушки.
 Шарлотокъ 3—4 шт.
 Сову 2 ст.
 Вина 1 ст.

С А Л А Т Ы.

Мы уже и прежде говорили о приготовленіи салатовъ вообще, а теперь намъ рѣвваемся изложить ихъ приготовленіе нѣсколько подробнѣе.

Салатомъ называется вообще всякая огородная овощь, приправленная прованскимъ масломъ, солью, уксусомъ, перцемъ или горчицею. Для салата употребляются также: вареная свекла, отварные огурчики и т. д.

Наконецъ, салатъ готовится изъ дворовой птицы, изъ дичи, изъ мелкой рыбы (преимущественно изъ ершей), изъ раковъ и пр.

313) Латукъ.

Перебравъ латукъ, вымойте его въ холодной водѣ, отожмите, изрѣжьте и положите въ салатникъ. Смѣшайте 2 ложки уксуса, 2 ложки прованскаго масла, 1 чайную ложку горчицы, прибавивъ сахару и соли по вкусу, облейте этимъ салатъ передъ самой подачей и перемѣшайте, стараясь не измять.

В Ы Д А Т Ь:

Салата $1\frac{1}{2}$ ф.
 Уксусу 2 ложки.
 Прованскаго масла 2 ложки.

Горчицы 1 чайную ложку.
 Сахару и { по вкусу.
 Соли {

314) Капуста.

Взявъ бѣлой или красной капусты, обрѣжьте съ кочна все листья, вырѣжьте изъ листьевъ сердцевину и нашинкуйте какъ можно мельче. Возьмите: 3 ложки уксусу, 2 ложки прованскаго масла, яичный желтокъ, 1 чайную ложку горчицы и, если хотите, сахару, смѣшайте все хорошенько ложкою и облейте капусту. Чтобъ капуста не была жестка, ее обдаютъ кипяткомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Капусты 2 глубокия тарелки.	Желтокъ 1.
Уксусу 3 ложки.	Горчицы 1 чайную ложку.
Масла прованскаго 2 ложки.	Соли и сахару по вкусу.

315) Кочанный салатъ.

Взявъ качаннаго салата, снимите съ кочней листья, перемойте, отожмите получше и изрѣжьте. Возьмите сметаны, уксусу, сахару и соли, смѣшайте хорошенько, облейте салатъ и перемѣшайте такъ, чтобъ не измятъ; нарежьте крупныхъ яицъ ломтиками и обложите ими салатъ.

В Ы Д А Т Ь:

Кочаннаго салата 1½ фунта.	Сахару и	} по вкусу.
Сметаны 1½ ложки.	Соли	
Уксусу 3 ложки.	Яиць 2 шт.	

316) Свѣжіе огурцы.

Обыкновенно очистивъ огурцы отъ кожицы, рѣжутъ ихъ кружками и обливаютъ смѣсью изъ прованскаго масла, уксуса, соли и перцу, потомъ все тщательно перемѣшиваютъ.

В Ы Д А Т Ь:

Огурцовъ 10 шт.	Уксусу 2 ложки.
Прованскаго масла 2 ложки.	Соли и перцу по вкусу.

317) Сборный.

Возьмите латука, цикорія, зеленого луна, кочаннаго салата, переберите, вымойте, затѣмъ изрѣжьте, перемѣшайте и уложите на блюдо; уберите свѣжими огурцами, нарежьте ихъ кружечками, нѣжинскими огурчиками, каперсами, оливками, и облейте слѣдующею смѣсью: яичный желтокъ, 1 ложку горчицы, 1 ложку прованскаго масла, 1 ложку мелкаго сахару и немного перцу, сотрите все вмѣстѣ и разведите уксусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Латука ½ ф.	Желтковъ 1.
Цикорію ½ ф.	Горчицы 1 ложку.
Кочаннаго салата ½ ф.	Прованскаго масла 1 ложку.
Огурцовъ 2 шт.	Сахару 1 чайную лож.

Нѣжинскихъ огурчиковъ 1 ложку. Перцу по вкусу.
Каперсовъ 1 ложку. Уксусу 3 ложки.
Оливокъ 1 ложку.

318) Свекла.

Испеките свеклу и остудите; очистите и нарежьте кружечками, а потомъ облейте слѣдующею смѣсью: прованскаго масла 2 ложки, уксусу 3 ложки, рубленой зелени петрушки, перцу и соли.

В Ы Д А Т Ь:

Свеклы 4—5 шт.	Зелени петрушки.
Прованскаго масла 2 ложки.	Перцу { по вкусу.
Уксусу 3 ложки.	Соли {

319) Крессъ - салатъ.

Вымывъ сначала крессъ салатъ, откиньте его на рѣшето, чтобъ стекла вода, сложите въ салатникъ и облейте прованскимъ масломъ съ уксусомъ, предварительно тщательно оные сбивъ.

320) Цикорій.

Обобравъ у цикорія всѣ зеленые, листья, оставьте одни только желтые, промойте ихъ хорошенько и облейте сметаною съ уксусомъ или прованскимъ масломъ, уксусомъ, перцемъ и солью,

321) Картофельный салатъ.

Очистивъ картофель, отварите его въ соленой водѣ, нарежьте ломтиками, приправьте солью, перцемъ, прованскимъ масломъ, уксусомъ; уберите огурцами въ уксусѣ, свеклою, анчоусами и каперсами.

В Ы Д А Т Ь:

Картофелю 15—20 шт.	Огурчиковъ 2 ложки.
Соли и перцу по вкусу.	Свеклы 1 шт.
Прованскаго масла 2 ложки.	Анчоусовъ 3—4 шт.
Уксусу 3—4 ложки.	Каперсовъ 2 ложки.

322) Рыбный салатъ по итальянски.

Приготовивъ салатъ № 317, раковыя шейки и провансальскій соусъ, который дѣлается изъ лучшаго прованскаго масла, шарлотокъ, рубленыхъ шампиньоновъ, чесноку, ставана бѣлаго вина,

перцу и пучка петрушки; чеснокъ и петрушка, когда соусъ готовъ, вынимаются; для этого соуса выдается:

Прованскаго масла 2 л.

Шарлотокъ 3 шт.

Шампиньоновъ 4 шт.

Чесноку 2 зубка.

Муки 1 лож.

Бѣлаго вина 1 ст.

Зелени петрушки.

Перцу по вкусу.

Все это варится въ продолженіи полчаса на небольшомъ огнѣ, жиръ почти весь славливается и соусомъ обливаютъ кушанье.

Когда салатъ, раковыя шейки и соусъ готовы, снимите съ рыбы филей, изжарьте въ маслѣ; уложите салатъ на средину блюда, а на него рыбу, уберите крупными яйцами, раковыми шейками и облейте соусомъ.

В Ы Д А Т Ь:

Для салату № 317.

Рыбы 1 фунт.

Масла 1 ложку.

Раковыхъ шеекъ 30 шт.

Яиць 2 шт.

Для соуса провансальскаго.

323) Курица въ видѣ салата.

Изжаривъ курицу, снимите съ костей и изрѣжьте ломтиками, приправьте солью, перцемъ, уксусомъ, прованскимъ масломъ, каперсами, анчоусами, огурчиками; уложите на блюдо, уберите латукомъ и крупными яйцами.

В Ы Д А Т Ь:

Жареную курицу 1 шт.

Перцу и соли по вкусу.

Уксусу 3 ложки.

Масла прованскаго 2 ложки.

Каперсовъ 2 ложки.

Анчоусовъ 4—5 шт.

Огурчиковъ 2 ложки.

Яиць 2 шт.

МУЧНЫЯ КУШАНЫЯ.

1. БЛИНЫ.

324) Г р е ч н е н ы е.

Самые истые, коренные русскіе блины есть блины гречневые. Только они и стоятъ названія блиновъ. Все остальные должны называться *лепешками*.

Гречневые блины приготовляются слѣдующимъ образомъ:

Заварите кипяткомъ гречневую муку и оставьте такъ на 1 часъ; потомъ разведите кипяткомъ же какъ слѣдуетъ для блиновъ; когда опара сдѣлается чуть тепла, положите дрожжей; поутру замѣсите опару и отбавьте часть оной; когда блины подымутся, прибавьте часть отбавленной опары, посолите, дайте подойти и пеките.

Подаются съ зернистой икрой, сметаной или съ припекой, которая дѣлается изъ снятковъ, луку, рубленыхъ яицъ и пр.

В Ы Д А Т Ь:

Гречневой муки 3 фунта.
Дрожжей 1 стаканъ.

Масла для смазыванія сковороды.

325) Гречневые блины иначе.

Пекуть блины изъ гречневой муки, прибавляя къ ней пшеничной; опара дѣлается изъ пшеничной муки, поутру замѣшиваютъ гречневою, даютъ подняться раза два, обдаютъ кипяткомъ, непрерывно размѣшивая, чтобы не было комковъ, снова разводятъ кипяткомъ, даютъ подняться и пекуть.

В Ы Д А Т Ь:

Гречневой и пшеничной муки по равной части.

326) Гречневые блины со пшеничной мукой на молокѣ.

Ставится опара изъ 2 фунтовъ пшеничной муки съ полустаканомъ дрожжей и полустаканомъ молока; дайте ей подняться, распустите полфунта масла, вылейте его въ опару, прибавьте 10 желтковъ и, подбивъ двумя фунтами гречневой муки, влейте еще молока, чтобы получилось довольно жидкое тѣсто. Когда тѣсто подымется, положите взбитые въ пѣну бѣлки, посолите по вкусу и пеките блины.

В Ы Д А Т Ь:

Муки пшеничной }
» гречневой } по 2 ф.
Масла ½ ф.

Молока по пропорціи.
Желтковъ 10 шт.
Бѣлковъ 10 шт.

327) Скороспѣлые блины.

Положите въ кастрюлю муки, желтковъ и масла, и вымѣшавъ хорошенько, разведите кислымъ молокомъ, чтобы вышло довольно

жидкое мѣсто; прибавьте взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшайте осторожно и печите блины.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 3 ф.
Масла 1 ф.

Яиць 12 шт.
Кислаго молока.

328) Блины изъ рису.

Разварите въ молоко 2 фунта промытаго рису; протрите сквозь сито, смѣшайте съ дрожжами и 2 фунтами круничатой муки, а потомъ разведите теплымъ молокомъ. Когда эта опара подыметъ, прибавьте въ нее $\frac{1}{2}$ фунта масла, соли и 10 желтковъ; дайте подняться; смѣшайте съ 10 взбитыми въ пѣну бѣлками и печите.

В Ы Д А Т Ь:

Рису и
Пшеничной муки
Молока.

{ по 2 ф.

Масла $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць 10 шт.

329) Блины изъ моркови.

Очистивъ морковь, нарежьте ее кусочками и разварите въ молоко; когда морковь разварится, протрите сквозь сито, смѣшайте съ $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго масла и такимъ же количествомъ манныхъ крупъ и дайте остыть; когда масса совершенно остынетъ, прибавьте въ нее 10 желтковъ и 10 же взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, положите по вкусу соли и сахару, смѣшайте хорошенько и печите блины.

В Ы Д А Т Ь:

Моркови 10—12 шт.
Молока.
Масла $\frac{1}{2}$ ф.

Манныхъ крупъ $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць 10 шт.
Соли и сахару по вкусу.

330) Молочные блины.

Смѣшайте 5—6 яиць съ 1—1 $\frac{1}{2}$ бут. молока, прибавьте $\frac{3}{4}$ фунта круничатой муки и немного соли; печите изъ этого тѣста блины, паливая его по немногу ложкою на сковороду такъ, чтобъ блины были какъ песчаная бумага. Когда все тѣсто будетъ перепечено, обрѣжьте у блиновъ обгорѣлые края, намажьте каждый блинъ масломъ, сложите вчетверо и подавайте.

В Ы Д А Т Ь.

Яиць 5—6 штукъ.
Молока 1—1½ бутылки.

Муки $\frac{3}{4}$ фунта.

331) Пшеничные блины.

Смѣшайте теплое молоко, дрожжи и муку; дайте подняться и тогда положите 2 желтка, соли, подбейте мукою и разведите молокомъ; прибавьте взбитыя въ пѣну бѣлки и взбитыя жѣ сливки. Размѣшайте осторожно, дайте подняться и пеките.

В Ы Д А Т Ь:

Молока 3 ст.
Муки 1 фунт.
Соли, дрожжей.

Яиць 2 шт.
Сливокъ $\frac{1}{2}$ ст.
Масла для подмазки.

2) О Л А Д Ь И.

332) Оладьи изъ манныхъ крупъ.

Сварите на молокѣ крутую манную кашу и положите въ нее масла; затѣмъ, остудивъ, прибавьте въ нее столько молока и яиць, чтобъ вышло довольно жидкое тѣсто, изъ которой пеките оладьевъ сколько душѣ вашей угодно.

В Ы Д А Т Ь:

Молока 1 бутылку.
Манныхъ крупъ $\frac{1}{2}$ ф.

Яиць 3 шт.
Масла и молока.

333) Миндальные оладьи.

Замѣсите тѣсто на молокѣ изъ 1 ложки муки съ небольшимъ количествомъ сахару; истолките $\frac{1}{8}$ ф. очищеннаго миндаля, смѣшайте съ тѣстомъ и прибавьте 3 яйца; затѣмъ разведите молокомъ, чтобъ образовалось жидкое тѣсто.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ложку.
Сахару 1 чайную лож.
Миндаля $\frac{1}{2}$ ф.

Яиць 3 шт.
Молока.

334) Оладьи со сливками.

Взбивайте до густоты 5 желтковъ съ 1 ложкою распущеннаго масла, прибавьте 1 ложку мелкаго сахару, стаканъ самыхъ густыхъ сливокъ, крупчатой муки и взбитые въ пѣну бѣлки; затѣмъ все хорошенько смѣшайте. Тѣсто должно быть не очень густо и не очень жидко.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 5 шт.
Масла 1 ложку
Сахару 1 ложку.

Сливкокъ 1 ст.
Муки по пропорціи.

335) Оладьи на опарѣ.

Поставьте опару изъ муки на молоко и дрожжахъ; когда тѣсто подымется, положите яиць и масла, подбейте мукою, дайте поднятись, разведите молокомъ и дайте поднятись еще разъ, а потомъ печьте.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 3 ф.
Масла 3 ложки.

Яиць 3 шт.
Молока.

336) Сливочные оладьи.

Взбейте 2 яйца съ 3 ложками сахару, разведите сливками, посолите; прибавьте муки и мелко-истолченный миндааль, перемѣшайте все хорошенько и печьте.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 2 шт.
Сахару 3 лож.
Муки 6 лож.

Сливкокъ столько, чтобъ вышло довольно жидкое тѣсто.
Миндалю $\frac{1}{3}$ ф.

Т Ѣ С Т О:

337) Постное.

Насыпьте на столъ муки, сдѣлайте по срединѣ ямку и лейте понемногу воды, забирая муку, пока вся она не обратится въ до-

волью крутую массу. Тѣсто должно мѣсить до тѣхъ поръ, пока оно не начнетъ отдѣляться отъ стола и не сдѣлается совершенно гладко; накройте полотенцемъ и дайте отстояться.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 — 1½ фунта.

338) Полусдобное.

Приготавливается какъ сказано въ № 337, но на каждый фунтъ муки кладется по ½ ложки масла и 1 яйцо.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 2 ф.

Яиць 2 шт.

Масла 1 ложку.

339) Заварное.

2 ложки воды, 2 ложки растопленнаго масла, цедры съ половины лимона, 3 золотника сахару смѣшать и поставить на плитку; когда закипитъ, всыпать 2 ложки муки, размѣшать, снять съ огня, выпустить по одному 2 яйца, размѣшивая тщательно послѣ каждого; остудить и употреблять.

В Ы Д А Т Ь:

Масла 2 ложки.

Муки 2 ложки.

Цедры съ ½ лимона.

Яиць 2 шт.

Сахару 3 золотника.

340) Жляръ.

Разведите теплою водою муку, такъ чтобъ тѣсто было довольно густо, прибавьте прованскаго масла; посолите, положите сбѣтые въ пѣну бѣлки и поставьте въ холодное мѣсто.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ф.

Прованскаго масла 2 ложки.

Воды отъ 2½ до 4 ст.

Бѣлковъ 4 шт.

341) Жляръ съ виномъ.

Приготавливается точно также какъ и предыдущій, съ тою только разницею, что вмѣсто воды берется вино.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ф. Прованскаго масла 2 ложки.
Бѣлаго вина отъ $2\frac{1}{2}$ до 4 ст. Бѣлковъ 4 шт.

342) О п а р н о е.

Положите въ горшокъ или глиняную банку муку, вылейте черезъ сито дрожжи и 2 ст. теплой воды, размѣшайте мукой, поставьте въ теплое мѣсто и дайте тѣсту подняться.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 3 ф. Дрожжей $\frac{1}{2}$ ст.

343. С д о б н о е.

Сдѣлавъ ямку въ мукѣ, положите въ нее масла, яиць, желтковъ, влейте пемного молока и замѣсите не очень крутое тѣсто, но и не очень жидкое; затѣмъ вынесите на $\frac{1}{2}$ часа въ холодное мѣсто.

Точно такимъ же образомъ готовится едобное сахарное тѣсто, только прибавляется $\frac{1}{4}$ фунта сахару.

В Ы Д А Т Ь:

Муки $1\frac{1}{2}$ ф. Яиць 1 шт.
Масла $\frac{1}{2}$ ф. Желтковъ 3 шт.

344) Б р е з е.

Сдѣлавъ ямку въ мукѣ, положите масла, желтокъ и, вливая по немногу воды, замѣсите тѣсто, покройте и поставьте въ холодное мѣсто.

Также готовится сахарное брезе, только съ прибавкою $\frac{1}{4}$ фунта сахару и уменьшеннаго количества масла до $\frac{1}{4}$ же фунта.

В Ы Д А Т Ь:

Муки $\frac{1}{2}$ фунта. Желтокъ 1.
Масла $\frac{1}{2}$ фунта. Воды 2 ложки.

345) Растворчатое постное.

Приготовивъ опару, какъ сказано въ № 342; когда она поднимется на столько, сколько было ее прежде, тогда всыпьте еще $\frac{1}{2}$

фунта муки и влейте теплой воды, размѣшайте, покройте и поставьте часа на 2 въ теплое мѣсто, гдѣ тѣсто вторично подыметсо; затѣмъ положите масла и мѣсите, подсыпая муки, пока тѣсто не отстанетъ отъ банки; снова поставьте въ теплое мѣсто и дайте еще разъ подняться.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 3 ф.
Дрожжей $\frac{1}{2}$ ст.

Масла прованскаго $\frac{1}{2}$ ст.

346) Растворчатое скоромное.

Сдѣлавъ опару (№ 342), прибавьте къ ней 3 стакана молока; когда оно подыметса, влейте еще немного молока, всыпьте муки, размѣшайте, посолите, прибавьте растопленнаго масла, желтковъ и дайте тѣсту подняться; затѣмъ мѣсите его, подсыпая муки, пока оно не будетъ отставать отъ банки; положите муки, вымѣсите еще разъ и, покрывши, дайте еще разъ подняться.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 3 ф.
Молока 2 бут.
Дрожжей $\frac{1}{2}$ ст.

Желтковъ 12 шт.,
Бѣлковъ (взбитыхъ въ пену) 3 шт.
Масла $\frac{1}{4}$ ф.

347) Слоеное.

Сдѣлавъ полусдобное тѣсто (№ 338), раскатайте его, когда оно разстоится въ палецъ толщиной, положите посрединѣ масла, сдѣлайте четверугольникъ и закройте масло краями, чтобы не было его видно, раскатайте въ длину, сложите втрое и накройте салфеткой, поставьте на ледъ; по прошествіи 10—15 минутъ, раскатайте опять въ длину, сложите втрое, поставьте на ледъ и поступайте такъ шесть разъ; хорошо прибавить немного самой лучшей воды.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ф.
Масла 1 ф.

Яицъ 1 шт.
Воды $\frac{1}{2}$ рюмки.

348) Слоеное для кулебякъ.

Оно готовится также какъ и предыдущее; только масла кладется въ него не болѣе $\frac{1}{2}$ фунта.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ф.
Масла $\frac{1}{2}$ фунт.

Яйцо 1.
Водки $\frac{1}{2}$ рюмки.

349) В р і о ш ь.

Сдѣлайте лавъ $\frac{1}{2}$ ф. опарное тѣсто (№ 342) и дайте ему под-
няться. Высыпьте на столъ 1 ф. муки, сдѣлайте змку, положите
въ нее масла, яйцо и замѣсите тѣсто. Когда опара подыметса,
положите ее въ приготовленное тѣсто, посыпьте сахаромъ, вымѣ-
шайте хорошенько и поставьте на 6 часовъ въ теплое мѣсто.

В Ы Д А Т Ь:

Муки $1\frac{1}{2}$ ф.
Масла $\frac{3}{4}$ ф.
Яиць 10 шт.

Дрожжей $\frac{1}{2}$ ст.
Соли по вкусу.
Сахару 1 чайную ложку.

350) Р а з с ы п ч а т о е.

Растирайте масло, пока оно побѣлѣетъ; положите яйцо и желтки,
ромъ, всыпьте муки, размѣшайте получше и вынесите въ холод-
ное мѣсто.

В Ы Д А Т Ь:

Масла $\frac{1}{2}$ фунта.
Яиць 1 шт.
Желтковъ 2 шт.

Муки 1 ф.
Рому $\frac{1}{4}$ стакана.

351) Ржаное для настетовъ.

Смѣшайте просвященную ржаную и пшеничную муку съ $\frac{1}{2}$ стака-
номъ кипятка и $\frac{1}{4}$ стак. растопленного жира. После 10—15 ми-
нутъ выпустите яйца, прибавьте пшеничной муки и замѣсите
густое тѣсто.

В Ы Д А Т Ь:

Ржаной муки $1\frac{1}{2}$ ст.
Пшеничной 2 стак.

Жира $\frac{1}{2}$ стак.
Яиць 2 шт.

ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ, ПАСТЕТЫ.

352) Пирогъ съ капустой.

Приготовить слоеное тѣсто (смотри выше). Между тѣмъ изрубите капусту, обдайте ее кипяткомъ, отожмите и посолите; положите на сковороду или въ кастрюлю, прибавьте масла и поджаривайте, пока не сдѣлается мягка; при этомъ необходимо размешивать, чтобъ капуста не пригорѣла и не зарумянилась; затѣмъ остудите, положите круглыя мелко-изрубленные яйца, смѣшайте и прибавьте, если мало, масла. Выложите начинку на середину тѣста, загните края, защипите, смажьте верхъ пирога желткомъ, посыпьте толчеными сухарями и ставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Капусты 1 кач.
Масла $\frac{1}{4}$ — $\frac{2}{2}$ ф.

Яиць 3—4 шт.
Тѣста (№ 348)

353) Пирогъ съ говядиной.

Обрѣжьте жиръ и жилы у говядины; выньте всѣ кости, изрубите мелко на мелко, обжарьте и остудите, прибавьте соли и перцу по вкусу; смѣшайте съ крутыми изрубленными яйцами и поступайте какъ сказано выше.

В Ы Д А Т Ь:

Говядины 2 $\frac{1}{2}$ ф.
Масла 2—3 ложки.
Яиць 3—4 шт.

Тѣста,
Соли, { по вкусу.
Перца, {

354) Пирогъ съ диверомъ.

Вымывъ телачій диверъ, отварите оный въ соеной водѣ, изрубите мелко на мелко, прибавьте изрубленного же и поджаренного луку, поджарьте, прибавьте перцу, соли, рубленныхъ яицъ, смѣшайте все хорошенько и готовьте пирогъ.

В Ы Д А Т Ь:

Телачій диверъ безъ печени.
Луку 1 шт.
Яиць 3—4 шт.
Масла 2—3 ложки.

Тѣста,
Перцу, { по вкусу.
Соли, {

355) Пирогъ съ рисомъ и курицею.

Сваривъ курицу, разбейте ее на части, смѣшайте съ отвареннымъ рисомъ и крутыми мелко-изрубленными яйцами, посолите, положите масла, влейте темного бульона и дѣлайте пирогъ.

В Ы Д А Т Ь:

Курицу 1 шт.

Рису 1 стак.

Масла 2—3 ложки.

Яиць 3—4 шт.

Тѣста.

Соли по вкусу.

356) Слоеные пирожки.

Раскатавъ слоеное тѣсто, нарежьте изъ него кружковъ; обрѣзки сомите, раскатайте и также вырѣжьте изъ нихъ кружки. Окропите холодною водою желѣзный листъ, положите на него вторые кружки, а на нихъ фаршъ, называемый *rodnes* и приготовляемый такъ:

Изрубивъ 1 ф. филеевъ или рябчиковъ и $1\frac{1}{2}$ ф. говяжьего жира какъ можно мельче, смѣшайте ихъ вмѣстѣ, выпустите одно яйцо, посолите и истолките съ кускомъ льда, и затѣмъ протрите сквозь сито; прибавьте рубленыхъ трюфелей, шампиньоновъ или шарлотокъ и поставьте на яичъ. Если желеть тверда, прибавьте трюфельнаго сока или крепкаго бульона.

В Ы Д А Т Ь:

Филеевъ отъ рябчиковъ 1 ф.

Говежьего жиру $1\frac{1}{2}$ ф.

Яиць 1 шт.

Трюфелей 1—2 шт. или

Шампиньоновъ 3—4 шт. или

Шарлотокъ 4—5 шт.

Когда этотъ фаршъ будетъ уложенъ, его закрываютъ первыми кружками, которые должны быть въ палецъ толщиной, смазываютъ край яйцомъ, чтобъ фарша не было видно; затѣмъ ставятъ пирожки въ духовой шкафъ или печь.

В Ы Д А Т Ь:

Для фарша годиво.

Для тѣста слоенаго.

357) Волованы.

Нарежьте кружковъ изъ слоенаго тѣста, ихъ складываютъ по три кружка вмѣстѣ, смазывая яйцомъ только края, затѣмъ прокалываютъ въ трехъ мѣстахъ и пекутъ. Когда пирожки будутъ готовы, вынимаютъ мякоть, и вмѣсто нея кладутъ какой либо фаршъ.

В Ы Д А Т Ь:

Фарша какого угодно.

Для тѣста слоенаго.

358) Петить буше.

Сдѣлавъ булочки изъ бріошнаго тѣста, смажьте ихъ яйцомъ и испеките; когда поспѣютъ, срѣжьте кружки, выберите мякоть, а на мѣсто онаго положите подогрѣтаго пюре изъ дичи и закройте кружками.

Пюре готовится изъ всякой дичи съ прибавкою сока изъ трюфелей, шампиньоновъ, или же со вскипяченой мадерой.

В Ы Д А Т Ь:

Пюре изъ дичи.

Для тѣста бріошнаго.

359) Колбовой пирогъ.

Приготовьте фаршъ изъ грибовъ слѣдующимъ образомъ: нарежьте грибы кусочками и обжарьте на сильномъ огнѣ; закрывъ ихъ крышкой; когда грибы поспѣютъ и весь сокъ выкипитъ, плейте краенаго соуса и держите на огнѣ, пока вся масса не сдѣлается густою; тогда выложите ее и остудите. Приготовьте также фаршъ изъ яицъ, т. е. сварите въ крутую яйца, очистите, изрубите мелко на мелко, всыпьте въ растопленное масло, посолите и размѣшайте.

Раскатавъ слоеное тѣсто, положите рядъ фаршу изъ грибовъ и рядъ яицъ, положите снова рядъ грибовъ, рядъ яицъ и т. д. Когда уложится весь фаршъ, сдѣлайте пирогъ, забирая тѣсто снизу вверхъ, концы тѣста сожмите, такъ чтобъ не было видно фаршу, а лишнее тѣсто обрѣжьте. Посадите въ печь. Когда пирогъ совершенно поспѣетъ, сдѣлайте на верху небольшой разрѣзъ и влейте крѣпкаго бульона съ растопленнымъ масломъ.

В Ы Д А Т Ь:

Грибовъ свѣжнхъ 20—30 шт.

Масла 2—3 ложки.

Масла 3—4 ложки.

Тѣста слоенаго.

Краснаго соуса $\frac{1}{2}$ стакана.

Крѣпкаго бульона { по пропор-

Яицъ 10 шт.

Масла { тѣм.

360) Троицкіе пирожки.

Прежде всего приготовьте слѣдующій фаршъ: обжарьте въ масле мелко изрубленный лукъ, изрубите мелко на мелко 1 ф. тела-

тины и $\frac{1}{2}$ ф. почечного жира, положите въ соусъ, посолите, посыпьте перцемъ, накройте крышкой и жарьте, пока посветлѣетъ. Снявъ съ огня, остудите и порубите снова. Затѣмъ сварите въ кругую ийца и изрубите ихъ, и потомъ смѣшайте съ фаршемъ. Это для начинки.

Пирожки эти дѣлаются изъ бріюшнаго тѣста, которые дѣлятся на столько кусковъ, сколько нужно пирожковъ; сначала изъ тѣста дѣлаются шарики, которые потомъ раскатываютъ въ тонкую лепешку; на нее кладется фаршъ, и пирогъ защипывается какъ ватручка. Сдѣлавши все пирогы, ихъ покрываютъ салеткою и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобъ они поднялись, а потомъ пекутъ.

В Ы Д А Т Ь:

Телятины 1 ф.
Почечного жира $\frac{1}{2}$ ф.
Луку 1 шт.

Масла $\frac{1}{2}$ ложки.
Яиць 5—6 шт.
Бріюшнаго тѣста.

361) Разстеган.

Приготовьте бріюшное тѣсто только безъ сахару, сдѣлайте куриною кашель (о приготовленіи см. выше) со сливками, чтобъ была ежнѣе, и нарежьте тонкими ломтыками семгу. Надѣлавъ какъ сказано въ № 360 лепешечъ, смажьте яйцами, кладите въ средину кашель, а сверху оной по кусочку семги; защипите какъ ватрушку, дайте подняться и пекутъ.

В Ы Д А Т Ь:

Куриной кашель.
Бріюшнаго тѣста.

Семги $\frac{1}{2}$
Яиць 1 шт.

362) Стружки.

Снявъ куриные филон, выберите жилы и перелонки и обжарьте въ маслѣ; остудите и нарежьте маленькими продолговатыми кусочками, влейте соуса супремъ и поставьте на паръ.

Соусъ готовится такъ:

Уварить до половины равныя части консоме и бѣлаго куды, прибавьте немного масла и продолжайте парить на большомъ огнѣ; какъ только соусъ сгустѣетъ, снимите съ огня, прибавьте немного лимоннаго сока. Выдайте:

Бѣлаго куды 2 ст.
Консоме 2 ст.

Масла $\frac{1}{2}$ ложки.

Лимоннаго сока $\frac{1}{2}$ ложки.

Между тѣмъ приготовьте слоеное тѣсто, которое, раскатавъ разъ семь, нарежьте длинными полосками. Вымазавъ масломъ круглыя деревянныя палочки, оберните каждую изъ нихъ полоскою въ ви-

дѣ спираль, смажьте яйцомъ и испеките. Когда послѣютъ, снимите осторожно съ палочекъ и положите въ середину стружки немного вышеописанной массы.

В Ы Д А Т Ь:

Куриныхъ филеевъ 1 ф.
Масла 1 ложку.

Соуса сюпремъ.
Слоенаго тѣста.

363. Крокеты изъ макаронъ.

Вскипятите макароны въ соленой водѣ, откиньте ихъ на рѣшето, перемойте холодною водою и изрѣжьте кусочками. Уварите бѣлый соусъ, подбейте его двумя желтками, всыпьте натертаго сыра, смѣшайте съ макаронами и застудите. Затѣмъ нарѣжьте изъ этой массы какой угодно формы пирожковъ, обваляйте въ тертомъ сырѣ, а потомъ въ яйцахъ и сухаряхъ и жарьте въ растопленномъ маслѣ въ кастрюлѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Макароны $\frac{1}{2}$ ф.
Бѣлаго соуса 1 ст.
Желтковъ 2 шт.
Сыру $\frac{1}{4}$ ф.

Яиць 1 шт.
Сухарей 3—4 шт.
Масла для жаренья.

364) Кромешки.

Для фарша въ эти пирожки уварите бѣлый соусъ, подбейте двумя желтками со сливками и прокипятите; опустите нарѣзанные кусочками куриные филей, шампиньоны и трюфели; размѣшайте и уварите до сухости, выложите на тарелку и остудите.

Испеките молочныхъ блинцовъ, заверните въ каждый изъ нихъ часть вышеописаннаго фарша и обмакните тѣсто въ кляръ, который готовится такъ:

Разведите теплою водою муку, чтобъ тѣсто было умеренно густо, прибавьте прованскаго масла, посолите, положите взбитые въ пѣну бѣлки и поставьте въ холодное мѣсто. Выдайте:

Муки 1 ф. Прованскаго масла 2 ложки,
Воды отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 ст. Бѣлковъ 4 шт.

Когда пирожки зарумянятся, выберите друшмакомъ, оботрите салфеткою и подавайте самые горячіе.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлаго соуса 1 ст.
Желтковъ 2 шт.

Сливковъ 1 ложку.
Куриныхъ филеевъ 1 ф.

Шампиньоновъ 2—3 шт.
Трюфелей 1—2 шт.

Муки,
Молока, { для блинцовъ.
Яицъ.

365) Пастетъ изъ утокъ.

Приготовьте удобное тѣсто или какое другое, раскатайте его какъ можно тоньше, обрѣжьте по металлическому блюду, на которомъ будетъ готовиться пастетъ; обрѣзки сомните, раскатайте и нарѣжьте потоньше, чтобъ сдѣлать потомъ кокарду. Приготовивъ утку, положите въ кастрюлю, влейте немного бульона, положите кореньевъ, накройте крышкой и поставьте на огонь. Когда утка уже поспѣетъ, разрубите ее на части и остудите. Снявъ съ телячьей печенки кожицу, отварите ее, затѣмъ порубите, истолките и изжарьте; смѣшайте съ тертымъ хлѣбомъ, бульономъ, желтками и истолките еще разъ, а за тѣмъ протрите сквозь сито.

Кладите на металлическое блюдо слой фаршу изъ печенки, а на него куски утки, закрывайте фаршемъ. Обмажьте края блюда яйцомъ, положите вырѣзанный изъ тѣста кружокъ, прижмите края, уберите полосками и каждую смажьте яйцомъ, а затѣмъ посолите. Предъ подачею надрѣжьте верхъ и вылейте соусъ, въ которомъ варилаась утка, конечно, сначала процѣдивъ его и подблввши мукой.

В Ы Д А Т Ь:

Утку 1 шт.

Моркови,
Петрушки,
Сельдерей,
Луку, { по 1/2 шт.

Телячьей печенки 1/2 шт.

Бѣлаго хлѣба 1/2

Желтковъ 4 шт.

Муки 1 ложку.

Для тѣста.

366) Пастетъ изъ дичи.

Приготовьте кнелъ *grosain* слѣдующимъ образомъ:

Распустите масло, уложите тонкіе ломтики телячьей печенки, посолите толченымъ перцемъ, гвоздикомъ, корицею, закройте тонкими ломтиками шпеку и поставьте въ печь; когда печенка поспѣетъ, обрѣжьте пригорѣлыя мѣста; остудите и изрубите вмѣстѣ со шпекомъ, прибавьте изрубленныхъ филеевъ изъ дичи, истолките и протрите сквозь частое сито. Если пробная кнелъ тверда, то прибавьте крѣпкаго бульона; если же нѣжна—сырыхъ филеевъ изъ дичи.

В Ы Д А Т Ь:

Телячьей печенки 1 ф.

Шпеку 1/4 ф.

Филеевъ изъ дичи 1/2 ф.

Масла 1 ложку.

Перцу

Корицы

Гвоздики

Соли

} по вкусу.

Сдѣлать сдобное тѣсто; заправить дичь, нашпиговать и изжарить вполонну; потомъ снять съ костей и изрѣзать кусками. Сдѣлайте изъ тѣста пастетную форму, какъ сказано въ № 365; положите слой фаршу, а на нее дичь, сложивши ее такъ, чтобъ она имѣла видъ цѣлой птицы, закройте фаршемъ, а потомъ крышкой изъ тѣста и пекуте. Этотъ пастетъ должно держать въ печкѣ полтора часа. Когда пастетъ послѣдетъ, снимите крышку, очистите съ верху фаршъ, чтобъ видна была дичь, влейте соуса, закройте снова снятою крышкой и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Для фарша готанъ.
Для тѣста сдобнаго.
Яйцо 1 шт.

Тетерева 1 шт., или
Куропатокъ 2—3 шт., или
Рябчиковъ 3—4 шт.

367) Пастетъ изъ каплуна.

Каплуна сначала варится съ бульономъ, виномъ, кореньями, уксусомъ и масломъ; затѣмъ вынимается и мясо снимается съ костей. Жарится мука въ 1 ложкѣ масла, смѣшивается съ мелко изрубленною телятиною, лукомъ и шпекомъ, съ бѣлымъ хлѣбомъ и сарделями; потомъ все это мнется и протирается сквозь сито. Наконецъ прибавляются мелко изрубленные трюфели и яичные желтки и вся масса тщательно смѣшивается. Самый пастетъ готовится какъ сказано въ № 365.

В Ы Д А Т Ь:

Каплуна 1 шт.
Вина $\frac{1}{2}$ ст.
Петрушки
Сельдерею
Моркови
Луку
Уксусу и масла 2 ложки.
Желтковъ 3—4 шт.

Сдобнаго тѣста.
Муки 1 ложку.
Телятины 1 ф.
Шпеку $\frac{1}{4}$ ф.
Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$ ф.
Сарделей 5—6 шт.
Трюфелей 2—3 шт.

368) Пастетъ изъ телятины.

Изрубите и истолките $1\frac{1}{2}$ ф. телятины; точно также изрубите и истолките $1\frac{1}{2}$ ф. шпека, смѣшайте, посолите, положите 2 желтка, и еще разъ какъ можно лучше размѣшайте. Самый же пастетъ приготовляйте какъ сказано въ № 365.

В Ы Д А Т Ь:

Телятины $1\frac{1}{2}$ ф.

Яйцо 1.

Шпеку $1\frac{1}{2}$ ф.
Сдобнаго тѣста.
Желтковъ 2.

Солн }
Перцу } по вкусу.

ПОСТНЫЕ КУЛЕБЯКИ, ПИРОЖКИ И ВАТРУШКИ.

369) Пирожки съ морковью.

Возьмите кислаго тѣста, положите маковаго или орѣховаго (а всего лучше горчичнаго) масла; раскатайте и нарежьте кружками; на каждый кружокъ положите отваренной, изрубленной и обжаренной съ лукомъ моркови; защипите пирожки и жарьте въ маслѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Кислаго тѣста.	Моркови 3—4 шт.
Масла 2 ложки (орѣховаго или горчичнаго).	Луку 1—2 шт.
	Масла $\frac{1}{2}$ ф.

370) Кулебяка съ кислую капустой.

Приготовьте сначала кислов тѣсто и положите въ него какого угодно масла (опять также лучше всего горчичнаго), раскатайте въ палецъ толщиною; положите на жолѣзный листъ или на противень, смазавъ ихъ сначала масломъ. Начинку приготовьте такимъ образомъ:

Обдавъ кипяткомъ кислую капусту, отожмите ее хорошенько и поджарьте въ маслѣ съ мелко накрошеннымъ лукомъ; потомъ прибавьте вареныхъ и мелко изрубленныхъ сухихъ грибовъ; смѣшайте и подлейте еще масла; выложите на тѣсто, защипите какъ слѣдуетъ кулебяку и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Кислаго тѣста.	Кислой капусты 3 ст.
Масла $\frac{1}{2}$ ф.	Луку 2—3 шт.
Масла орѣховаго $\frac{1}{2}$ ф.	Сухихъ грибовъ $\frac{1}{2}$ ф.

371) Кулебяка съ вязигою.

Отваривъ какой хотите рыбы, остудите ее и нарежьте небольшими ломтями; намочите съ вечера вязигу въ холодной водѣ, а на утро сварите ее, чтобъ она была довольно мягка, изрубите, смѣшайте съ жаренымъ съ масломъ лукомъ и подлейте еще масла.

Раскатавъ кислое тѣсто, положи на него слой вязиги, и ломти рыбы; затѣмъ снова слой вязиги и слой рыбы и т. д. Когда уложите всю начинку, защипите кулебяку и ставьте въ печь

В Ы Д А Т Ь:

Рыбы 1 ф.
Вязиги $\frac{1}{4}$ ф.
Кислого тѣста.

Масла $\frac{3}{4}$ ф.
Луку 2—3 шт.
Соли по вкусу.

372) Ватрушки съ зеленымъ лукомъ.

Изрубивъ и изжаривъ въ маслѣ зеленый лукъ, остудите его, раскатайте кислое тѣсто и дѣлайте изъ него ватрушки, которыя, конечно, вы потомъ испечете.

В Ы Д А Т Ь:

Луку зеленого 2 тарелки.
Для тѣста.

Масла 4—5 л.

ПУДДИНГЪ.

373) Пуддингъ изъ рису.

Разваривъ хорошенько $\frac{1}{2}$ ф. рису, протрите сквозь сито и остудите; сварите въ водѣ $\frac{1}{4}$ вишенъ, тоже протрите сквозь сито; смѣшайте съ $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару и уварите до густоты. Смѣшайте вмѣстѣ протертый рисъ и вишни; прибавьте 7 желтковъ, тертыхъ сухарей; вымѣшайте получше, завяжите въ салфетку и кипятите въ теченіи полутора часовъ. Подавайте съ сабайономъ.

Сабайонъ готовится такъ: стаканъ бѣлаго вина и два яичныхъ желтка сбиваются вѣничкомъ съ двумя ложками мелкаго сахару; во время сбиванія кастрюлька держится на огнѣ, только смѣси не даютъ капѣть; какъ скоро желтки подымутся, снимайте кастрюлю съ огня и обливайте пуддингъ.

В Ы Д А Т Ь:

Рису $\frac{1}{2}$ ф.
Вишень $\frac{1}{2}$ ф.
Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Желтковъ 7 шт.

Тертыхъ сухарей 1 ст.
Бѣлаго вина 1 ст.
Желтковъ 2 шт.
Сахару мелкаго 2 ложки

374) Пуддингъ изъ пшена.

Вымойте въ нѣсколькихъ водахъ 1 ф. пшена и сварите изъ него крутую кашу, которую потомъ остудите. Сотрите $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, чтобъ оно совершенно побѣлѣло, смѣшайте съ 8 яйцами и прибавьте сахару. Смѣшайте все это хорошенько, вымажьте форму масломъ, выложите въ нее приготовленную смѣсь, посыпьте сахаромъ и корицею и поставьте въ печь, чтобъ все хорошенько заперлось.

В Ы Д А Т Ь:

Пшена 1 ф.
Масла $\frac{1}{4}$ ф.
Яиць 8 шт.

Сахару по вкусу.
Корицы $\frac{1}{2}$ чайной ложки.
Масла 1 ложку.

375. Пуддингъ изъ творогу.

Размявъ ложкою три ложки свѣжаго творога, смѣшайте съ 3-мя яйцами, $\frac{1}{4}$ ф. манныхъ крупъ, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго изюма, столовою ложкою мелкаго сахару и такимъ количествомъ цѣльнаго молока, чтобъ образовалось жидкое тѣсто. Форму вымажьте масломъ и обсыпьте сухарями, выложите всю массу и запеки. Подають или съ сабайономъ, или со сливками.

В Ы Д А Т Ь:

Творогу 3 ф.
Яиць 3 шт.
Манныхъ крупъ $\frac{1}{4}$ ф.
Изюма $\frac{1}{4}$ ф.
Сахару 1 ложку.

Молока.
Масла 1 ложку.
Сухарей 2 шт.
Для сабайону (№ 373).

376. Пуддингъ изъ лапши.

Вскипяти молока съ сахаромъ, лимонною цедрой, масломъ и постепенно всыпайте лапшу, замѣшанную на 2 яйцахъ; размѣшивайте, чтобъ не было комковъ. Когда сварится, снимите съ огня и положите изюмъ, желтки и бѣлки, взбитые въ пѣну. За полчаса до отпуса вымажьте масломъ форму, обсыпьте сухарями, выложите въ нее приготовленную лапшу и запеки. Подають съ сабайономъ.

В Ы Д А Т Ь:

Муки для лапши.
Яиць 2 шт.

Изюму $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць 3 шт.

Молока $1\frac{1}{2}$ бутылки
Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Масла 1 ложку.

Сухарей 2 шт.
Для сабайону (№ 373)

377. Шуддингъ изъ смоленскихъ крупъ съ изюмомъ.

Положите въ кипящее молоко $\frac{1}{4}$ фунта сахару и сливочнаго масла и вскипятите. Всыпьте смоленскую крупу и когда посидитъ, прибавьте изюма, 8 желтковъ и 8 же взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; размѣшайте какъ можно осторожно и далѣе поступайте какъ сказано въ № 373.

В Ы Д А Т Ь:

Молока 1 бутылку
Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф.

Смоленскихъ крупъ $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць 8 шт.
Масла и сухарей.

378. Шуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Возьмите два бѣлыхъ хлѣба, срѣжьте съ нихъ корку, а мякишъ разшипите, положите въ кастрюлю, облейте однимъ стаканомъ вскипяченныхъ сливокъ и размѣшайте, чтобъ весь хлѣбъ смокъ. Прибавьте масла, сахару, изюму, яиць, муки и размѣшайте. За часъ до отпуска къ столу вымажьте форму масломъ, обсыпьте мелкимъ сахаромъ, положите въ нее приготовленный хлѣбъ и сварите на пару. Подавайте съ сабайономъ.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлыхъ хлѣбовъ 2.
Сливочки 1 ст.
Масла $\frac{1}{4}$ ф.
Сахару $\frac{1}{8}$ ф.
Сабайону (№ 373).

Муки 3 ложки.
Изюму 1 ст.
Яиць 8 шт.
Масла.
Сахару.

379. Шуддингъ изъ чернаго хлѣба съ вишнями.

Насушите изъ чернаго хлѣба сухарей, истолките ихъ какъ можно мелко и отвѣсьте $\frac{1}{4}$ ф. Разомните въ чашкѣ сливочное масло, положите въ него постепенно желтки, всыпьте сахаръ и растирайте, пока не побѣлѣетъ; прибавьте тогда муки, рубленнаго миндаля и толченаго ржаннаго хлѣба, размѣшайте и положите сбитые въ пѣну бѣлки. Вымажьте форму масломъ, положите немного приготовленнаго тѣста и дайте ему зарумяниться въ печкѣ; на этотъ слой положите рядъ вишенъ безъ косточекъ и залейте тѣстомъ. Поступайте такъ до тѣхъ поръ, пока не уложится все

тѣсто; тогда дайте пуддингу поспѣть совершенно. Надобно замѣтить, что при наливаніи тѣста во второй и слѣдующій разы не должно вынимать форму изъ печки, чтобы въ пуддингѣ не было закала.

В Ы Д А Т Ь:

Толченыхъ ржаныхъ сухарей $\frac{1}{4}$ ф.
Вишень $\frac{1}{2}$ ф.
Сахару 1 ст.

Яиць 10 шт.
Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф.
Миндалю $\frac{1}{4}$ ф.
Муки $\frac{1}{2}$ ф.

380. Плумъ пуддингъ.

Изрубите мелко на мелко 2 фунта мозговъ или почечнаго жиру, сложите въ каменный сосудъ; прибавьте $\frac{1}{4}$ ф. изюма, коринки, 3 ф. тертаго хлѣба и размѣшайте все это хорошенько; влейте 1 стаканъ молока, 2 рюмки коньяку, мелко изрубленную лимонную корку, 2—4 ложки муки, соли и 8 яиць; размѣшивайте все это руками, подливая молока столько, чтобъ вышла довольно жидкая масса. Вымазавъ масломъ салфетку, сверните ее за концы и выложите въ средину тѣста, зажмите веревочкой и осторожно опустите въ кипящую воду. Варите на слабомъ огнѣ часовъ 6 или 7, подливая теплой воды, чтобъ котелокъ постоянно былъ полонъ. Подавайте съ слѣдующимъ соусомъ: $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, корка съ половины лимона, 1 ложка муки, 1 ложка сахару и 3 стакана молока. Все это уварите и процѣдите.

В Ы Д А Т Ь:

Мозгу или почечнаго жиру 2 ф.
Изюму $\frac{3}{4}$ ф.
Коринки 1 горсть.
Бѣлаго хлѣба 3 ф.
Молока 1 бут.
Коньяку 2 ложки

Лимонъ 1.
Муки 3—4 ложки.
Яиць 8 шт.
Молока.
Масла $\frac{1}{4}$ ф.
Сахару — по вкусу.

381. Индѣйскій плумъ - пуддингъ.

Размѣшайте 1 фунтъ очищеннаго изюма, 6 яиць, полрюмки рому, $\frac{1}{4}$ фунта мозговъ, 1 фунтъ муки, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, 2 стакана молока, рубленную корку съ одного лимона, прибавить размоченнаго въ молокѣ хлѣбнаго мякиша. За часъ до отпуса прибавьте сбитую въ пѣну бѣлки и поступайте какъ сказано въ № 375. Варить этотъ пуддингъ надо 4 часа.

В Ы Д А Т Ь:

Мяюму 1 ф.
Яиць 6 шт.
Муки 1 ф.
Сахару $\frac{1}{8}$ ф.
Молока 2 ст.

Рому $\frac{1}{2}$ рюмки.
Мозгу $\frac{1}{4}$ ф.
Лимонную корку.
Бѣлаго хлѣба.

382. Пуддингъ изъ картофельной муки.

Смѣшайте полбутылки молока, полфунта масла, полфунта сахару, рубленую корку съ 1 лимона; когда смѣсь начнетъ закипать, всыпьте постепенно картофельной муки столько, чтобъ образовалось довольно густое тѣсто; всыпая муку, надобно непрерывно размѣшивать, чтобы не было комковъ. Хорошенько вымѣсите тѣсто и положите въ него постепенно 12 желтковъ, а потомъ 12 же взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; завяжите въ салфетку и сварите.

В Ы Д А Т Ь:

Молока $\frac{1}{2}$ бутылки.
Масла $\frac{1}{2}$ ф.
Сахару $\frac{1}{8}$ ф.
Лимонъ 1.

Картофельной муки столько, чтобъ образовалось довольно густое тѣсто.
Яиць 12 шт.

383) Пуддингъ изъ гречневой крупы.

Сварите сначала на мелокѣ гречислую кашу и размѣшайте ее хорошенько съ растертой до бѣла четвертью фунта масла съ 6 желтками и шестью же взбитыми въ пѣну яѣлками, прибавьте сахару, цедры, соли, толченыхъ сухарей, завяжите все это въ салфетку и уварите.

В Ы Д А Т Ь:

Молока 1 бутылку
Гречневой крупы 2 фун.
Масла $\frac{1}{4}$ ф.
Яиць 6 шт.
Сахару $\frac{1}{4}$ ф.

Цедру съ 1 лимона.
Сухарей $\frac{1}{2}$ стак.
Соли.

384) Пуддингъ изъ картофеля.

Сварите какъ должно картофель, очистите; протрите сквозь рѣшето и остудите. Затѣмъ набейте масло, смѣшайте съ яѣцами,

сахаромъ, цедрою, солью, протертымъ картофелемъ, толчеными сухарями, размѣшайте все хорошенько, завяжите въ салфетку и варите въ теченіе часа.

В Ы Д А Т Ь:

Протертаго картофеля 4 стак.
Масла $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць 8 шт.

Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.
Толченыхъ сухарей 1 ст.
Соли по вкусу.

385) Пуддингъ изъ раковъ.

Сваривъ штукъ 50 или, даже больше раковъ, очистите клешни и шейки, а изъ скорлупы приготовьте раковое масло; когда оно застынетъ, забейте его во второй разъ и въ тоже время, влейте $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла и смѣшайте его съ раковымъ, прибавьте 6 желтковъ и 6-же бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, тертаго хлѣба, 1—2 ложки молока, рубленныя раковыя шейки и клешни; размѣшайте тщательно всю массу и варите въ салфеткѣ часъ или нѣсколько боѣе (т. е. минутъ на 10)

Раковое масло готовится такимъ образомъ:

Толчется раковая скорлупа, кладется въ кастрюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ и уваривается пока масло не слѣдается краснымъ; тогда его процеживаютъ, выжимая его чрезъ салфетку со льдомъ, даютъ застынуть и снимаютъ слой застывшаго масла, вторично распущаютъ его на легкомъ огнѣ и размѣшиваютъ въ холодномъ мѣстѣ, пока не застынетъ.

В Ы Д А Т Ь:

Раковъ 50 шт.
Масла $\frac{1}{2}$ ф.
Масла чухонскаго $\frac{1}{4}$

Яиць 6 шт.
Тертаго хлѣба.
Масла раковаго 1—2 ложки.

386) Еще пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Возмите по четверти фунта бѣлаго хлѣба и масла, 4 чашки молока, смѣшайте и поставьте въ печь, непрерывно размѣшивая затѣмъ остудите. Потомъ прибавьте $\frac{1}{8}$ сахару, $\frac{1}{2}$ изюму и корицы по-ступки толченаго миндаля и 8 яиць, хорошенько размѣшайте, завяжите въ салфетку и сварите.

В Ы Д А Т Ь.

Бѣлаго хлѣба $\frac{1}{4}$ ф.
 Масла $\frac{1}{4}$ ф.
 Молока 4 чашки

Сахару $\frac{1}{8}$ ф.
 Миндалю $\frac{1}{16}$ ф.
 Изюму и коришки $\frac{1}{4}$ ф.
 Яиць 3 шт.

387) Пуддингъ съ вареньемъ.

Вскипятите молоко съ масломъ и прибавляйте постепенно муки хорошенько размѣшивая, чтобы не было комковъ; прибавьте желтковъ, сахару, тертаго мускатнаго орѣха, цедру съ одного лимона и взбитые въ пѣну бѣлки. Положите на блюдо варенье и закройте вышесказанною массой, и затѣмъ поставьте въ печь. Чрезъ часъ пуддингъ будетъ готовъ.

В Ы Д А Т Ь:

Молока 3—4 чашки.
 Масла $\frac{1}{2}$ ф.
 Муки $\frac{1}{2}$ ф.
 Сахару $\frac{1}{2}$ ф.

Яиць 6—7 шт.
 Цедры.
 Мускатнаго орѣха (по вкусу).
 Варенья $\frac{3}{4}$ ф.

388) Пуддингъ изъ хлѣба и масла.

Снявъ корку съ двухъ бѣлыхъ большихъ хлѣбовъ, нарежьте мякоть небольшими тоненькими ломтиками, и намазавъ съ обѣихъ сторонъ масломъ, уложите рядами на глубокое металлическое блюдо, пересыпая каждый рядъ коришкой; затѣмъ облейте молокомъ, смѣшаннымъ съ четырьмя взбитыми яйцами, посыпьте тертымъ мускатнымъ орѣхомъ и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлаго хлѣба 2 шт.
 Масла $\frac{1}{2}$ ф.
 Коришки 1 ф.

Молока $\frac{1}{2}$ бут.
 Яиць 4 шт.
 Мускатный орѣхъ.

389) Пломъ-пуддингъ.

Возмите по 1 ф. сахару, муки, мякиша хлѣбнаго, почечнаго жира, изюма, $\frac{1}{2}$ коришки, по 1 стакану мадеры и рому, 8 яиць, $\frac{1}{8}$

сливочнаго масла, щепоть соли, цедры и цукатовъ, наръзанныхъ маленькими кусочками. Смѣшайте все это хорошенько, завяжите въ салфетку и варите въ теченіи 6—7 часовъ, доливая постоянно котелокъ горячей водой.

В Ы Д А Т Ь:

Сахару	} по 1 ф.	Мадеры	} по 1 ст.
Муки		Рому	
Хлѣбнаго мякиша		Яиць 8 шт.	
Почечнаго жира		Сливочнаго масла $\frac{1}{2}$ ф.	
Изюма		Соли щепоть.	
Коришки $\frac{1}{2}$ ф.		Цедры.	
		Цукатовъ $\frac{1}{2}$ ф.	

390) Пуддингъ изъ манной крупы.

Сотрите манную крупу съ 1 яйцомъ, высушите и разотрите, потомъ опустите въ кипящее молоко, къ которому прибавлено масло; размѣшивайте, пока не сдѣлается густо; тогда остудите и смѣшайте съ изюмомъ, 2 ложками сахару, и 1 яйцомъ и вымажьте форму масломъ. Положите въ нее приготовленную массу и запеки-те.

В Ы Д А Т Ь:

Манной крупы $\frac{1}{2}$ ф.	Масла 2 ложки (для смазки формы)
Яиць 2 шт.	Изюма $\frac{1}{2}$ ф.
Молока 4 ст.	Сахару 2 ложки.

К А Ш И.

Вообще приготовленіе каши такъ просто (по видимому), что о немъ не стоило бы и растолковывать; но дѣло въ томъ, что и это простое и самое обыденное русское кушанье требуетъ нѣкотораго вниманія какъ со стороны хозяйки, такъ и со стороны, такъ сказать, кювишьерки, т. е. попросту — кухарки. Внимательность вещь такая, отъ которой все происходитъ: и хлѣбъ хорошо ро-

дится и каша спорится. Поговоримъ же съ вами, милѣйшая читательница (я полагаю, вы непременно должны быть милы), о приготовленіи разныхъ сортовъ этого древне-русскаго блюда.

391. Каша изъ смоленскихъ крупъ.

Смѣшайте самымъ тщательнымъ образомъ 1 фунтъ смоленскихъ крупъ съ 2 яйцами, высушите смѣсь и протрите сѣвезъ друшлякъ. Всквипайте молоко съ масломъ и небольшимъ количествомъ соли и всыпьте приготовленную крупу, непрерывно размѣшивая, чтобы не было комковъ, затѣмъ покройте горшокъ крышкою и поставьте на умеренный огонь минутъ на десять; прибавьте сахару, корианки, масла, корицы; вымѣшайте хорошенько и дайте зарумяниться.

В Ы Д А Т Ь:

Крупы смоленской 1 ф.
Яиць 2 шт.
Молока 1 бут.
Масла 3 ложки.

Сахару 2 ложки.
Корианки $\frac{1}{4}$ ф.
Корицы 1 чайную ложку.

392. Каша изъ смоленской крупы (разсыпчатая) съ рябчиками.

Сварите въ бульонѣ рябчиковъ, выпейте ихъ, а бульонъ процѣдите и положите въ него масла и соли. Приготовьте смоленскую крупу какъ сказано выше (№ 391) и всыпьте ее въ кипящій бульонъ, размѣшайте и прибавьте мелко изрубленныхъ и снятыхъ съ костей рябчиковъ, размѣшайте еще разъ и поставьте въ печь не больше какъ на полчаса.

В Ы Д А Т Ь:

Крупы $\frac{1}{2}$ ф.
Рябчиковъ 2 шт.

Масла $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць 2 шт.

393. Каша съ тыквою.

Приготовивъ какъ должно смоленскую крупу (см. № 391), заварите ихъ на кашу на $1\frac{1}{2}$ бутылки молока и $\frac{1}{4}$ ф. масла, размѣшайте и держите на огнѣ около четверти часа, размѣшайте снова и поставьте снова въ печь минутъ на десять. Между тѣмъ приготовьте пюре изъ тыквы; т. е.:

Очиливъ тыкву, снявъ съ нее верхнюю кожу, изжарьте въ масле, покрывъ крышкой, протрите сквозь частое сито, уварьте и прибавьте сахару, соли и немного бешамели изъ сливокъ.

Смѣшайте это пюре съ приготовленной кашей, прибавьте (по вкусу) сахару и сливочнаго масла, выложите въ форму, облейте сливками, посыпьте сахаромъ и поставьте въ печь, чтобъ зарумянилось.

В Ы Д А Т Ь:

Крупи 1 фунтъ.

Для пюре.

Молока $1\frac{1}{2}$ бутылки,

Масла $\frac{1}{4}$ ф.

Яицъ 1 шт,

Сахару

Сливочнаго масла { по вкусу.

394. Молочная каша

Вскипятите неснятое молоко, засыпьте его манною крупною или рисомъ, поставьте на огонь и постоянно помѣшывайте, не давая сплывать. Когда каша упрѣетъ, выложите ее на блюдо и подавайте, посыпавъ сахаромъ и корицею.

В Ы Д А Т Ь:

Молока $1\frac{1}{2}$ — 2 бутылки.

Маннаго крупъ $\frac{1}{2}$ ф.

Сахару {

Корицы { по вкусу.

395. Каша изъ ячневыхъ крупъ.

Вскипятите молоко съ масломъ, опустите вымытую ячневую крупу и варите на легкомъ огнѣ, постоянно размѣшывая. Когда каша поспѣетъ, смѣшайте ее съ яйцами и сметаною, сложите въ форму и запеки.

В Ы Д А Т Ь:

Крупи $\frac{1}{2}$ ф.

Молока $1\frac{1}{2}$ бутылки.

Сметаны $\frac{1}{2}$ ф.

Масла $1\frac{1}{2}$ ложки.

Яицъ 4 шт.

396. Каша гречневая.

Прежде всего поджарьте мелкую гречневую крупу (такъ называемую продѣльную) безъ масла, такъ, чтобъ она покраснѣла. Затѣмъ вскипятите воду съ солью и съ масломъ и заварите кашу, размѣшывайте ее хорошенько, накройте и когда каша сдѣлается густа, поставьте въ печь и дайте упрѣть.

В Ы Д А Т Ь :

Крупъ гречневыхъ 2 ф. Масла 1 ложку.
Соли по вкусу.

397. Каша овсяная.

Вскипятить молоко, всыпать овсяную крупу, посолить, сварить размѣшавъ съ масломъ и прокипятить.

В Ы Д А Т Ь :

Молока 3 бутылки. Масла 2 ложки.
Крупы овсяной $\frac{1}{2}$ ф.

398. Пшеничная каша.

Насыпавъ полгоршка русскаго пшена, мойте его въ нѣсколькихъ водахъ, пока вода не будетъ совершенно свѣтла; положите пшена въ горшокъ, посолите и налейте кипятку, хорошенько размѣшайте и поставьте въ печь. Когда сверху хорошо затянется, переверните горшокъ на бокъ, верхушкою къ устью; отъ этого пшено лучше разопрѣется и каша выйдетъ изъ горшка въ видѣ горки. Потомъ поставьте горшокъ на самое жаркое мѣсто въ печи и ставьте такъ до обѣда.

399. Гурьевская каша.

Жилъ да былъ въ Москвѣ одинъ замѣчательный богатъ; любилъ онъ хорошо покушать и другихъ покормить; пароду къ нему ѣзжало видимо-невидимо, ради его истинно лукулловскихъ (т. е. драгоценныхъ) обѣдовъ. Подавались на этихъ обѣдахъ такія кушанья, о которыхъ, можетъ, и самъ Каремъ не слыхивалъ. Задавались у него такіе пиры, что хоть бы и римскимъ императорамъ. Соловьиными мозгами кормили, только одного птичьего молока не бывало, да и то потому, что птичьего молока у насъ въ Москвѣ достать нѣтъ никакой возможности. Такъ вотъ этотъ-то баринъ и издумалъ кашу слѣдующаго сорта:

Наливается въ кастрюлю самое лучшее цѣльное молоко, ставятъ его въ печь и кипятятъ по немногу, снимая пѣнки; это кипяченіе продолжается до тѣхъ поръ, пока не образуется достаточное количество пѣнокъ.

Между тѣмъ на сливкахъ варятъ изъ манныхъ крупъ кашу и выкладываютъ ее въ чашку такимъ образомъ: кладутъ слой каши, слой пѣнокъ, слой каши, слой — пѣнокъ и поступаютъ такимъ

образомъ до тѣхъ поръ, пока чашки не наполнятся. Затѣмъ засыпаютъ сахаромъ, кладутъ ванили и лимонной цедры и ставятъ въ печь, чтобъ каша темного зарумянилась. Кашу подаютъ въ чашкахъ, обернутыхъ салфетками.

В Ы Д А Т Ь:

Сливки $\frac{1}{2}$ бут.
Молока 2 бут.
Маннхъ крупъ $\frac{1}{3}$ фунт.

Ванили
Сахару } по вкусу.

П И Р О Ж Н О Е.

400) Вафли.

Взбивъ хорошенько $\frac{1}{2}$ штофа сливокъ съ 1 фунтомъ муки и $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, прибавьте воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ, разогрѣйте вафельную форму, смажьте ее масломъ, положите въ нее (немного) приготовленнаго тѣста, поставьте на огонь и поворачивайте съ боку на бокъ. Вынувъ вафлю изъ формы, обсыпьте вафлю мелкимъ сахаромъ.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ф.
Слинокъ $\frac{1}{2}$ штофа.

Сахару $1\frac{1}{2}$ ф.
Воды изъ померанцевыхъ цвѣт.

401) Еще вафли.

Стерѣвъ до бѣла сливочное масло, смѣшайте его съ желтками мелкимъ сахаромъ и мукою, потомъ влейте сливки и кладите постепенно 8 взбитыхъ въ нѣву бѣлковъ; перемѣшайте осторожно снизу вверхъ и печите, какъ сказано. Бѣлки нужно взбивать какъ можно круче.

В Ы Д А Т Ь:

Муки $\frac{3}{4}$ фунта.
Желтковъ 5 шт.
Масла $\frac{1}{2}$ ф.

Сливки $1\frac{1}{2}$ ст.
Бѣлковъ 10 шт.

402) Рисовыя вафли.

Разваривъ рисъ въ молокъ, протрите его сквозь сито, смѣшайте съ мукою, дрожжами, сахаромъ и желтками; бѣлки взбейте въ

пѣну, разведите молокомъ и прибавьте растопленнаго масла; смѣшайте все это вмѣстѣ, дайте подняться и пеките вафли.

В Ы Д А Т Ь:

Рису $\frac{1}{2}$ ф.	Дрожжей 2 ложки.
Сливочкѣ 1 бутылку.	Соли { по 3 ложки.
Муки $\frac{3}{4}$ ф.	Сахару {
Масла 3 ложки.	Яиць 6 шт.

403) Шоколадныя вафли.

Растирѣвъ до бѣла масло, смѣшайте съ желтками, мелкимъ сахаромъ и мукою; натрите шоколаду, разведите сливками, вылейте осторожно въ предыдущую смѣсь и потомъ кладите постепенно взбитые въ пѣну бѣлки, перемѣшайте осторожно и пеките вафли.

В Ы Д А Т Ь:

Масла $\frac{1}{2}$ ф.	Шоколаду $\frac{1}{4}$ ф.
Желтковъ 5 шт.	Сливочкѣ $1\frac{1}{2}$ ст.
Муки $\frac{1}{2}$ ф.	Бѣлковъ 9 шт.

404) Портерныя вафли.

Растирѣвъ до бѣла масло, положите желтки, муки, 1 ложку дрожжей, размѣшайте, разведите теплымъ портеромъ и поставьте въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто поднялось. Взбивъ въ пѣну бѣлки, смѣшайте ихъ съ тѣстомъ, прибавьте взбитыхъ сливокъ, размѣшайте, остудите и пеките.

В Ы Д А Т Ь:

Масла $\frac{1}{4}$ ф.	Дрожжей 1 ложку.
Яиць 10 шт.	Портеру.
Муки $\frac{1}{2}$ ф.	Сливочкѣ 3 ст.

405) Сахарныя вафли.

Взбейте 6 яиць съ 10 ложками мелкаго сахару; прибавьте полфунта муки и четверть фунта сливочнаго масла, разведите молокомъ и пеките вафли.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 6 шт.	Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф.
Сахару 10 ложекъ.	Молока.
Муки $\frac{1}{2}$ ф.	

406) Польскія вафли.

Разотрите до бѣла распущенное сливочное масло, положите въ него постепенно 6 желтковъ, продолжая мѣшать, пока масло не поднимется; тогда прибавьте сахару, муки, забитыхъ въ пѣну бѣлковъ и сливокъ, размѣшайте, поставьте на ледъ, а потомъ печите вафли.

В Ы Д А Т Ь:

Сливочнаго масла $\frac{1}{2}$ ф.
Желтковъ 6 шт.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.

Муки 12 ложекъ.
Бѣлковъ 6 шт.
Сливки $\frac{1}{2}$ бут.

407) Лапшеникъ.

Сваривъ на молокѣ не очень густую лапшу, остудите ее и смѣшайте съ 4—5 сырыми яйцами и изюмомъ; намазавъ форму масломъ, посыпьте тертыми сухарями, выложите въ форму лапшу и запеки. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, порѣжьте ломтями и посыпьте сахаромъ.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ф.
Яиць 2 шт.
Молока. { для лапшки.

Яиць 4—5 шт.
Изюму $\frac{1}{2}$ ф.
Масла.
Сухарей.

408) Трубочки съ виномъ.

Смѣшайте какъ можно тщательно четверть фунта муки съ четвертью же фунта сахару и однимъ стаканомъ бѣлаго вина и прибавьте 3 бѣлка; разведите молокомъ и печите какъ вафли; вынувъ изъ формы, заверните па скалку и остудите. Передъ подачею положите въ каждую трубочку забитыхъ сливокъ.

В Ы Д А Т Ь:

Муки $\frac{1}{4}$ ф.
Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Бѣлаго вина 1 ст.

Бѣлковъ 3 шт.
Сливки.

409) Каравай.

Смѣшайте съ однимъ стаканомъ молока одну же чайную чашку растопленнаго масла и десятокъ яицъ, прибавьте столько муки,

чтобъ вышло не очень густое тѣсто; влейте одну ложку дрожжей, размѣшайте, накройте и поставьте въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто взошло. Потомъ выбейте его лопаткою, положите коринки и дайте снова подняться еще два раза, каждый разъ подбивая его хорошенько лопаткою. Вымазавъ масломъ форму, обсыпьте ее сухарями, выложите въ нее тѣсто и ставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Молока 1 ст.
Масла 1 чайную чашку.
Яиць 10 шт.

Муки 1 $\frac{1}{2}$ ф.
Коринки $\frac{1}{2}$ ф.
Сухарей.

410) Хворостъ.

Замѣсите крутое тѣсто изъ двухъ яицъ, двухъ ложекъ воды, полутора ложки рому, трехъ ложекъ сахару и одного фунта муки; раскатайте какъ можно толще, вырѣжьте фигурки и опустите въ самое раскаленное масло. Когда хворостъ зарумянится, выберите его друшлагомъ и откиньте на рѣшето, чтобъ стекло масло. Подаютъ съ вареньемъ.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 2 шт.
Рому 1 $\frac{1}{2}$ ложки.
Сахару 3 ложки.

Муки 1 ф.
Масла для жаренья.

411) Испанскій вѣтеръ.

Взбивъ въ пѣну 15 бѣлковъ, смѣшайте ихъ съ ложкою мелкаго сахару и ложкою же картофельной муки; разложите пучками на масляную бумагу, посыпьте сахаромъ и посадите въ вольный духъ. Когда поспѣютъ, снимите съ бумаги и положите на каждую штучку варенья или желе.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлковъ 15 шт.
Сахару 1 ложку.

Муки 1 ложку.
Варенья.

412) Яблочное пирожное.

Очистивъ отъ кожи яблоки, разрѣжьте ихъ на половинки, выньте сѣмечки и сварите какъ для компота съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару стаканомъ воды и стаканомъ же бѣлаго вина. Между тѣмъ разотрите

чашку мелкаго сахару съ 10 желтками, двумя ложками муки и двумя стаканами сливокъ. Уложите яблоки на блюдо, облейте сказаннымъ соусомъ и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Яблокъ 10—12 шт.
Сахару $\frac{3}{4}$ ф.
Бѣлаго вина 1 ст.

Желтковъ 10 шт.
Муки 2 ложки.
Сливкоу 2 ст.

413) Драчена.

Разотрите до бѣла 1 ложку масла, смѣшайте съ желтками, мукою и бѣлками, взбитыми въ пѣну. разведите молокомъ; распустите на раскаленной сковородѣ масло, вылейте тѣсто и поставьте минутъ на 20 въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Масла 2 ложки.
Яиць 4 шт.

Муки $\frac{3}{4}$ ф.
Молока 2—2 $\frac{1}{2}$ ст.

414) Шарлотъ изъ яблоковъ.

Снявъ корку съ бѣлаго хлѣба, нарежьте микшишь, какъ для гренковъ; вымажьте форму масломъ, уложите низъ и бока гренками, обмакивая ихъ въ растопленное масло. Между тѣмъ очистите яблоки, нарежьте сердцевину, нарежьте небольшими кусочками и сварите съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, прибавьте рюмку ликера, остудите и выкладывайте въ форму. Закройте гренками и поставьте въ печь. Когда поспѣетъ и зарумянится, выложите изъ формы на блюдо и подлейте сиропа.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлаго хлѣба 1 $\frac{1}{2}$ шт.
Масла 3 ложки.
Ликеру 1 рюмку.

Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Яблокъ 10—15 шт.
Сиропу.

415) Суфле съ ванилью.

Положите въ кастрюлю сливочнаго масла, сахару, муки, вапильи, разведите молокомъ и держите на плитѣ, пока не получится густая масса, при чемъ постоянно размѣшивайте. Когда масса сдѣлается густа, снимите съ огня, остудите, положите по одному желтки, размѣшайте хорошенько, прибавьте бѣлки, взбитые въ пѣну, сложите въ кастрюлю и поставьте въ печь. Кастрюлю лучше замѣнить высокою жестяною формою.

В Ы Д А Т Ь:

Сливочнаго масла 1 ложку.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Муки пшеничной 1 ложку.
Молока 1 бут.

Картофельной муки 2 лож.
Ванили.
Яиць 10 шт.

416) Женевское пирожное.

Разбейте три яйца и смѣшайте ихъ; возьмите столько же по вѣсу мелкаго сахару, сливочнаго масла и муки. Распустите масло, всыпьте сахаръ, положите цедру съ одного лимона, немного муслатнаго орѣха и соли; прибавляйте постепенно муку, непрерывно размѣшивая, а потомъ кладите желтки и поставьте на четверть часа на самый слабый огонь, не переставая мѣлать. Взбейте бѣлки прибавьте ихъ къ тѣсту, взбейте хорошенько и вылейте въ форму, предварительно вымазанную масломъ. Поставьте въ печь на три четверти часа.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 3 шт.

Сахару
Масла
Муки { каждаго сколько вѣ-
сятъ яйца.

Цедру съ 1 лимона.

Муслатнаго орѣха.

Соли.

Масла $\frac{1}{2}$ ложки для смазки.

417) Французскій пирогъ.

Поставьте опару на молокѣ, и когда поднимется, влейте стаканъ теплыхъ сливокъ, положите яйца в желтки, масло, сахаръ и хорошенько вымѣшайте. Положите 1 стаканъ взбитыхъ сливокъ, размѣшайте, положите въ форму, дайте подняться и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Муки $1\frac{1}{2}$ ф.

Масла $\frac{1}{2}$ ф.

Яиць 10 шт.

Желтковъ 10 шт.

Сахару $\frac{1}{4}$ ф.

Сливокъ 2 ст.

Дрожжей $\frac{1}{2}$ ст.

Молока.

Соли по вкусу.

418) Пирогъ изъ рису.

Ошпарьте рисъ и отварите въ молокѣ; прибавьте мелко изрубленной лимонной корки или ванили, темнаго соли и сахару; когда

рисъ совсѣмъ поспѣеть, снимите съ огня, положите желтки, размѣшайте, прибавьте взбитые въ пѣну бѣлки, выложите въ форму и поставьте въ печь на три четверти часа.

В Ы Д А Т Ь:

Рису $\frac{1}{2}$ ф.
Молока 4 ст.
Лимонной корки.

Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Яицъ 5 шт.

419) Широ́гъ изъ хлѣбнаго мякиша.

Снимите корку съ бѣлаго хлѣба, намочите въ молоко пополамъ со сливками, прибавьте сахару, толченыхъ сухарей, желтковъ и хорошенько все размѣшайте. Вбейте въ пѣну бѣлки и смѣшайте съ вышесказанною массой. Выложите въ форму и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлый хлѣбъ 1.
Молока $\frac{1}{2}$ ст.
Сливковъ $\frac{1}{2}$ ст.

Сухарей 6 шт.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Яицъ 8 шт.

420) Широ́гъ съ кофейнымъ кремомъ.

Приготовьте тѣсто *брезе* и прибавьте къ нему одинъ желтокъ. Раскатайте потоньше и сложите на металлическое блюдо. Размѣшайте двѣ ложки муки съ $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ, прибавьте сахару и поставьте на огонь, чтобъ сгустѣло, при чемъ постоянно размѣшивайте; остудите, взбейте 3 желтка, размѣшайте, прибавьте чашку кофейнаго отвара и вылейте всю эту массу на тѣсто. Вбейте четыре бѣлка, смѣшайте съ сахаромъ, выложите на приготовленный пиро́гъ крема и поставьте въ печь на 1 часъ.

В Ы Д А Т Ь:

Для тѣста *брезе*.
Желтковъ 4 шт.
Бѣлковъ 4 шт.
Сливковъ $\frac{1}{2}$ бут.

Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Муки 2 ложки.
Кофе молотаго 1 ложку.

421) Пирогъ а-ля-ройяль.

Положите въ кастрюлю мелко изрубленную лимонную корку, цукату, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 ложку масла, 1 ст. воды. Векипятите и всыпьте отъ 4 до 5 ложекъ муки. Поставьте на огонь, постоянно размѣшивайте, пока тѣсто не сдѣлается довольно густо. Снять съ огня и положить одно за другимъ яйца, каждый разъ постоянно размѣшивая; тѣсто должно быть не очень густо и не очень жидко; вылейте его въ форму и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Лимонной корки.
Цукату.
Сахару $\frac{1}{4}$ ф.

Масла 1 ложку.
Муки 4—5 ложекъ.
Яиць 6—7 шт.

422) Пирогъ изъ макаронъ.

Варите макароны въ молокѣ съ ванилью въ теченіе 1 часа, смѣшайте съ коришкою, изюмомъ, ромомъ, сахаромъ, масломъ растертымъ до бѣла, съ желтками и съ бѣлками, взбитыми въ пѣну. Выложите всю эту массу въ форму и поставьте въ печь не болѣе какъ на 1 часъ.

В Ы Д А Т Ь:

Макаронъ $\frac{1}{2}$ ф.
Молока 2 бут.
Коришки $\frac{1}{4}$ ф.
Изюму 1 горсть.
Ванили.

Рому $\frac{1}{4}$ ст.
Яиць 8 шт.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Масла 2 ложки.

423) Тартлеты.

Истолките миндаля, подливая по каплѣ воды, чтобъ онъ не замаслился, и прибавьте сахару; протолките снова, какъ можно тщательнѣе, чтобъ миндаля превратился въ родъ тѣста; положите тогда масла, муку, шоколадъ, яйца и хорошенько вымѣшайте. Тартлеты пекутся въ формочкахъ.

В Ы Д А Т Ь:

Миндаля $\frac{1}{2}$ ф.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Масла $\frac{1}{2}$ ложки.

Муки $\frac{1}{4}$ ф.
Шоколаду $\frac{1}{8}$ ф.
Яиць 3 шт.

424) Пирожки дюшесъ.

Раздѣлите на небольшіе кусочки приготовленное заварное тѣсто, дайте каждому форму булочки, сложите на желѣзный листъ, смажьте яйцомъ, посыпьте сахаромъ и пекуте. Когда пирожки поспѣютъ, остудите, выберите мякишъ, а на его мѣсто положите мармеладъ.

В Ы Д А Т Ь:

Для тѣста разварнаго.
Яиць 1—2 шт.

Сахару 2 ложки.
Мармеладу $\frac{1}{4}$ ф.

425) Вареники.

Блюдо это собственно малороссійское, а приготовляется оно такъ: замѣсивъ покруче тѣсто на одномъ яйцѣ и достаточномъ количествѣ воды, дайте ему подняться, а потомъ раскатайте какъ можно тоньше и нарежьте косыми четырехугольниками. Положите подъ гнетъ творогъ, разотрите его съ яйцами и сметаной и накладывайте на тѣсто, защипывая оное такъ, чтобы выходили треугольники, между тѣмъ вскипятите соленую воду, и когда она будетъ, какъ говорится, бить бѣлымъ ключемъ, кладите въ нее вареники; когда они сами всплывутъ наверхъ, — значитъ, поспѣли. Тогда выберите ихъ, сложите въ глубокое блюдо и облейте масломъ.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 4 шт.
Муки 1— $1\frac{1}{2}$ ф.
Творогу 1— $1\frac{1}{2}$ ф.

Сметаны 2—3 ложки.
Масла $\frac{1}{2}$ ф.

426) Колдуны.

Взять по ровну почечнаго жира и говядины, выньте жилы и перепонки, изрубите, посыпьте солью, перцемъ и рубленою зеленью петрушки, прибавьте мелко искрошеннаго луку и обжарьте въ маслѣ; замѣсите на одномъ яйцѣ тѣсто, раскатайте его какъ можно тоньше нарежьте косыхъ четырехугольникомъ, положите на каждый приготовленнаго фаршу, защипите, чтобы вышли треугольники, вскипятите воду съ солью, опустите въ нее колдуны, дайте постоять и, откинувъ на рѣшето, сложите на блюдо и облейте растопленнымъ масломъ.

В Ы Д А Т Ь:

Почечнаго жиру 1 ф.
Говядины 1 ф.
Луку двѣ штуки.
Масла $\frac{1}{2}$ ф.

Зелени петрушки }
Соли } по вкусу.
Перцу }

427) М а к а р о н ы.

Вскипятить посоленную воду, опускать въ нее макаронны, затѣмъ кипятите ихъ, пока они не побѣлѣютъ и не сдѣлаются мягкими, тогда откидывайте ихъ на подситокъ, дайте стечь водѣ, сложите ихъ на блюдо, а сверху положите кусокъ масла. передъ подачею смѣшайте и облейте сметаной.

В Ы Д А Т Ь:

Макаронъ 1 ф.
Сметаны 2 ложки.

Масла 3 или 4 ложки.

ЯЙЦА, ТВОРОГЪ, СМЕТАНА.

428) Яичница съ сахаромъ.

Смѣшавъ десятокъ яицъ съ двумя бутылками цѣльнаго молока, положите сахару, вылейте на глубокую сковороду, поставьте въ печь за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда и подавайте съ сахаромъ и со сливками.

В Ы Д А Т Ь.

Яиць 10 шт.
Молока двѣ бутылки.

Масла 1 ложку.
Сахару по вкусу.

429) Взбитыя яйца.

Отдѣливъ желтки отъ бѣлковъ, послѣднiе лучше взбейте, смѣшайте съ сахаромъ и водой померанцевыхъ цвѣтовъ; вскипятите въ кастрюлѣ молоко съ достаточнымъ количествомъ сахару; когда молоко будетъ кипѣть, впускайте туда съ ложки взбитые бѣлки и послѣ того, какъ все посмѣетъ, выберите ихъ друшлакомъ, выложите на блюдо и подайте съ сахаромъ и со сливками

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлковъ 10 штукъ.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.

Воды померанцевыхъ цвѣтовъ.
Молока 2 бут.

430) Яйца съ соусомъ.

Прежде всего вы вскипятите молоко съ сахаромъ и ванилью и выпустите въ него по одному 6 яицъ; когда же поспѣетъ, выберите ихъ друшлакомъ и остудите, въ молоко-же всейте 6 желтковъ; положите одну ложку муки и ложку мелкаго сахару, размѣшайте, держите на огнѣ, пока не сдѣлается густо; при этомъ непрерывно размѣшивайте и этимъ облейте приготовленные яйца.

В Ы Д А Т Ь:

Яицъ 6 шт.
Желтковъ 6 шт.
Молока 2 бут.

Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Муки 1 ложку.
Ванили.

431) Яичница съ сыромъ.

Натрите пармезанъ, смѣшайте съ яйцами, взбейте, распустите на сковородѣ масло, выложите приготовленную массу и дайте поспѣть, на что потребно не болѣе трехъ минутъ времени.

В Ы Д А Т Ь:

Яицъ 6 шт.
Сыру $\frac{1}{8}$ ф.

Масла 1 ложку.

432) Яйца а-ля-трибъ.

Обжаривъ мелко искрошеннымъ лукомъ, всыпьте муки, размѣшайте и влейте сливокъ и уварите до густоты. Нарѣзавъ кружками крупныя яйца, впустите ихъ въ приготовленный соусъ, осторожно ихъ размѣшайте и выложите на блюдо.

В Ы Д А Т Ь:

Яицъ 3—4 штуки.
Луку 2 штуки.
Масла 2 ложки.

Муки 1 ложку.
Сливовъ $1\frac{1}{2}$ стакана.

433) Сырники.

Растеревъ отжатый творогъ, смѣшать его съ масломъ, яйцами, мукою, посолите, прибавьте немного сметаны. Надѣлавъ четверугольниковъ, отварите въ соленой водѣ; подавая, облейте растопленнымъ масломъ и отѣльно подайте сметаны.

В Ы Д А Т Ь:

Творогу 3 ф.
Масла $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць 6 шт.

Муки $\frac{1}{4}$ ф.
Сметаны 4 ложки.

БЛАНМАНЖЕ, КРЕМЪ, ПЛОМБИРЪ, КИСЕЛЬ.

434) Миндальное розовое.

Очистивъ сладкій и горькій миндаль, истолките его какъ можно мелко. положите въ кастрюлю, прибавьте воды померанцевыхъ цвѣтовъ, осетроваго клею, разотрите, прибавьте сливокъ и сахару, подкрасьте кошенилью, процѣдите черезъ салфетку, вылейте въ форму и отнесите на ледъ. Подкраска готовится такимъ образомъ: на 4 золотника кошенили, кладется по одному золотнику квасцовъ, кремортартару и поташу. Все это обращается въ самый мелкій порошокъ, вливается въ стаканъ кипятку, размѣшивается, затѣмъ кипятится, процѣживается черезъ салфетку и остужается.

В Ы Д А Т Ь:

Сладкаго миндаля $\frac{1}{2}$ ф.
Горькаго 10 зеренъ.
Сахару $\frac{1}{2}$ фунта.

Клею 4 лота.
Воды померанцев. цв. 1 лож.

435) Берлинское.

Приготовивъ стаканъ клею изъ 15 золотниковъ рыбьяго клею, вскипятить 10 стакановъ молока съ $\frac{1}{2}$ сахару, лимонной коркой гвоздикой, ванилью, прибавьте $\frac{1}{2}$ фунта толченаго сладкаго миндаля и 10 зеренъ горькаго; когда молоко нѣсколько остынетъ влейте клей, размѣшайте, процѣдите раза два черезъ салфетку, влейте въ форму и поставьте на ледъ.

В Ы Д А Т Ь:

Молока 10 стакановъ.
Сахару $\frac{1}{2}$ фун.
Лимонную корку.
Гвоздики 3 штуки.

Ванили.
Рыбьего клею 15 золот.
Миндалю сладкаго $\frac{1}{2}$ ф.
Горькаго 10 зеренъ.

436) Кофейное.

Вскипятите хорошенько молоко, кофе и сахаръ, смѣшайте съ приготовленнымъ клеемъ, прибавьте сливки, вскипятите, вылейте въ форму и поставьте на ледъ.

В Ы Д А Т Ь:

3 чашки молока.
Жженого кофе 3 чашки.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.

Сливки 2 стакана.
Клею 3 ложки.

К Р Е М Ъ.

437) Холодный.

Смѣшавъ 5 стакановъ густыхъ сливокъ съ 1 ф. сахару и съ 1 ложкой померанцевыхъ цвѣтовъ, взбейте хорошенько, прибавляя постепенно 1 бѣлокъ, выложите массу въ форму, поставьте на ледъ, посыпьте сверху сахаромъ.

В Ы Д А Т Ь:

Сливки 5 стакановъ.
Сахару 1 фун.

Воды померанцев. цвѣт. 1 ложку.
Бѣлокъ 1 шт.

438) Чайный.

Вскипятите $\frac{1}{2}$ бутылки воды, обдайте ею 10 золотниковъ чаю и $\frac{1}{2}$ сахару, покройте, дайте остынуть, разбейте 5 желтковъ, смѣшайте съ чайнымъ настоемъ, процѣдите черезъ сито, вылейте въ форму и сварите на пару.

В Ы Д А Т Ь:

Чаю 10 золотн.
Сахару $\frac{1}{2}$ фун.

Желтковъ 5 шт.
Воды $\frac{1}{2}$ бутылка.

439) Земляничное а-ля-дюшесъ.

Истолките $\frac{1}{2}$ ф. земляники, вскипятите 1 бут. сливокъ съ $\frac{1}{2}$ ф. молока и $\frac{1}{2}$ сахару, уварите до половины, остудите, положите землянику, процѣдите черезъ сито, вылейте въ форму, поставьте на горячую золу и, когда кремъ сдѣлается густъ, отнесите на ледь.

В Ы Д А Т Ь:

Земляники $\frac{1}{2}$ фун.
Сливовъ 1 бутылку.

Молока $\frac{1}{2}$ бутылки.
Сахару $\frac{1}{2}$ фунта.

440) Малиновый.

Приготавливается какъ предыдущій (439), только съ тою разницею, что кремъ ссыавъ съ горячей золы, прибавляютъ въ него два бѣлка, разболтанныхъ въ двухъ-же ложкахъ крема, потомъ ставятъ на огонь и непрестанно размѣшиваютъ, не давая кипѣть; далѣе поступаютъ какъ выше сказано.

В Ы Д А Т Ь:

Малины $\frac{1}{2}$ фун.
Сливовъ 1 бут.
Бѣлковъ 2 шт.

Молока $\frac{1}{2}$ бутылки.
Сахару $\frac{1}{2}$ фун.

441) Кремъ дипломатовъ.

Приготовивъ ванильный кремъ, распустите въ небольшомъ количествѣ воды 4 стакача рыбьяго клею, и влейте его въ приготовленный уже кремъ; сдѣлавъ сиропъ изъ сахару, вскипятите въ немъ глазированные вишни, лимонъ и апельсинъ, влейте въ форму слой крему, слой сиропу и т. д., пока форма не наполнится и вынесите на ледь. Для приготовления ванильнаго сиропа, требуется вскипятить $\frac{3}{4}$ бут. сливокъ, всыпать сахару, положить $\frac{1}{2}$ палочки ванили, растереть до бѣла 18 желтковъ, вылить постепенно въ сливки, процѣдите черезъ сито.

В Ы Д А Т Ь:

Крема съ ванилью.
Рыбьяго клею 4 лота.
Сахару $\frac{1}{2}$ фунта.

Глазпрованнхъ вишенъ, апельсинъ
Лимонъ.

442) Кофейный.

Всклятивши 2 стакана воды, всыпьте 2—3 ложки жженого кофе, всклятите два-три раза; снимите съ огня, дайте отстояться слейте, смѣшайте съ 1 бут. молока и $\frac{1}{2}$ ф. сахару; уварите кошенилко, разболтайте 1 ложку муки съ 3 личными желтками. смѣшайте съ кремомъ, процѣдите, сварите на пару и подавайте горячимъ.

В Ы Д А Т Ь:

Кофе 2—3 ложки.
Молока 1 бут.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.

Муки 1 ложку.
Желтковъ 3 шт.

443) Англійскій.

Истоложи 32 золотника сахару, 16 зол. лимонной и померанцевой горки, вареной въ сахарѣ, 40 зол. фисташекъ, 2 желтка. влейте 1 бут. молока, всклятите на слабомъ огнѣ, непрерывно размѣшивая; выложите на блюдо и держите надъ огнемъ, пока не прокпнитъ къ краямъ, тогда посыпьте сахаромъ и заглазпруйте раскаленною желѣзною лопаткой.

В Ы Д А Т Ь:

Сахару 32 зол.
Лимонной и померанцевой горки. Желтковъ 4 шт.

Фисташекъ 40 зол.

444) Лимонный.

Смѣшавши шесть бѣлковъ, сокъ изъ шести лимоновъ, цедру съ послѣднихъ и $\frac{1}{2}$ стакана воды, прибавьте сахару, процѣдите, и вылейте въ форму, поставьте на самый слабый огонь, на которомъ держите. пока масса не сдѣлается густа, при чемъ непрерывно размѣшивайте, потомъ застудите.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлковъ 6 шт.
Лимоновъ 6 шт.

Сахару $\frac{1}{2}$ фунта.

445) Пестрый.

Сваривши кремъ обыкновенный изъ сливокъ, выложите въ форму, положите сверху малиноваго или вишневаго сиропа, размѣшайте вилкою, отчего кремъ выдетъ жилками; застудите.

446) Миндальный.

Взявши по ровну сливокъ и молока, положите съ ложкою муки въ кастрюлю молока, и размѣшайте. Потомъ выпустите 10 или 12 яичныхъ желтковъ, подбавьте немного корицы, лимонной корки, сахару и горсть мелко столченныхъ миндальныхъ зеренъ; смѣшайте все это съ молокомъ на огнѣ, пока не вскипитъ; выложите на блюдо, дайте остынуть, посыпьте мелко изрубленнымъ миндалемъ и загласируйте раскаленною желѣзною лопаткой.

В Ы Д А Т Ь:

Сливки и молока по 2 ст. Желтковъ 10—12 шт.
Муки 1 ложку. Корицы, лимонной корки.
Миндалю $\frac{1}{4}$ фун. Сахару $\frac{1}{2}$ фун.

447) Португальскій.

Смѣшавъ 4 стакана густыхъ сливокъ, 1 ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ, $\frac{1}{8}$ фун. мелкаго сахару, 2 яйца, взбейте до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается густо; поставьте кремъ на горячую золу, покройте сковородой, положите сверху горячихъ угольевъ; когда кремъ сварится, поставьте на ледъ, дайте остынуть и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Сливки густыхъ 2 стакана. Сахару $\frac{1}{8}$ фун.
Воды померанцевыхъ цвѣтовъ 1 лож. Личъ 2 штуки.

448) Взбитый изъ земляники и малины.

Взбивши сметану до пѣны, положите ее на сито; подъ ситомъ поставьте блюдо, на которое стекала-бы жидкость; когда вся сметана будетъ взбита, протрите черезъ сито землянику или малину, смѣшайте ее съ сахаромъ, а потомъ положите въ взбитую сметану, взбейте еще разъ и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Клею 3 золотника.
Сахару $\frac{3}{4}$ фунта.

Мараскину 2 рюмки,
Сливки.

П Л О М Б И Р Ь.

453) Шоколадный.

Смѣшавъ сливки, тертый шоколадъ, сахаръ, желтки, поставьте на огонь, постоянно размѣшивайте, но не доводите до кипѣнія; процѣдите, немного остудите, смѣшайте съ взбитыми сливками, выложите въ форму и поставьте на ледъ.

В Ы Д А Т Ь:

Сливки жидкихъ 1 стак.
Шоколаду $\frac{1}{8}$ фун.
Сахару $\frac{3}{4}$ фун.

Желтковъ 5 штукъ.
Густыхъ сливокъ 2 стак.

454) Кофейный.

Стерѣвши до бѣла $\frac{1}{2}$ ф. сахару съ 5 желтками, влейте сливки, вскипятите съ кофе, поставьте на огонь, размѣшивайте постоянно, но не доводите до кипѣнія; процѣдите черезъ сито, немного остудите, смѣшайте съ 2 стаканами густыхъ сливокъ, застудите окончательно.

В Ы Д А Т Ь:

Сахару $\frac{1}{2}$ фун.
Желтковъ 5 штукъ.
Сливки жидкихъ 1 стакан.

Кофе $\frac{1}{2}$ чашки.
Сливки густыхъ 2 стакана.

455) Рисовый.

Разваривши рисъ въ молокѣ, процѣдите чрезъ сито, смѣшайте съ сахаромъ, желтками, ванилью, поставьте на огонь, размѣшивайте постоянно, но не доводите до кипѣнія; когда масса сдѣлается густа, остудите, заморозьте до половины, смѣшайте съ 2 стаканами взбитыхъ густыхъ сливокъ и заморозьте окончательно въ формѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Рису $\frac{1}{2}$ фун.
Молока 2 стак.
Сахару $\frac{1}{2}$ фун.

Желтковъ 3 штукъ.
Вапиль.
Густыхъ сливокъ 2 стакана.

К И С Е Л Ь.

456) Яблочный.

Очистивши яблоки, разварите ихъ, протрите чрезъ сито, смѣшайте съ сахаромъ. Въ воду изъ-подъ яблокъ положите картофельной муки, сварите, смѣшайте съ яблоками, выложите въ форму и застудите.

В Ы Д А Т Ь:

Яблокъ кислыхъ 10—12 шт. Картофельной муки 2—3 ложки.
Сахару $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ ф.

457) Клювовый.

Сдѣлавши 5 стак. морсу изъ 1 ф. клюквы, смѣшайте съ сахаромъ, вскипятите, положите картофельную муку, разведенную 1 стак. воды, размѣшайте, какъ можно скорѣй; когда кисель сдѣлается густъ, выложите его въ форму и застудите.

В Ы Д А Т Ь:

Клюквы 1 ф.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.

Картофельной муки до $\frac{1}{2}$ фунта.

458) Миндальный.

Сдѣлавъ 4 стак. молока изъ $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и 10 зерель горькаго миндаля, всыпьте сахару, вскипятите, положите картофельную муку, поступайте далѣе какъ сказано въ № 457.

В Ы Д А Т Ь:

Миндаля сладкаго $\frac{1}{2}$ ф.
— горькаго 10 зерель.

Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Муки картоф. до $\frac{1}{2}$ ф.

459) **Малиновый.**

Приготовивши 5 стак. морсу изъ 1 ф. малины, смѣшайте съ сахаромъ, вскипятите, прибавьте картофельной муки, разведите водой и поступайте далѣе какъ сказано въ № 457.

В Ы Д А Т Ь:

Малины 1 ф.
Сахару до $\frac{1}{2}$ ф.

Картофельной муки до $\frac{1}{2}$ ф.

460) **Шоколадный.**

Натерѣвши шоколадъ, смѣшайте съ картофельной мукою, вскипятите 5 стакановъ молока, всыпьте сахару, вскипятите, положите вышесказанную смѣсь; поступайте далѣе какъ сказано въ № 457.

461) **Овсяны.**

Положивши съ вечера овсяной муки въ холодную воду, влейте 1 стак. квасной гущи. На другой день процедите черезъ сито, влейте въ кастрюлю и хорошенько смѣшайте на огнѣ; посолите и прокипятите раза три; вылейте въ форму, остудите. Можно подавать горячій.

МОРОЖЕНОЕ.462) **Шоколадное.**

Натерѣвши $\frac{1}{8}$ ф. шоколада, разведите бутылкою густыхъ сливокъ, вскипятите, прибавьте 8 желтковъ, взбитыхъ съ 12 лотами мелкаго сахару и кипятите, мѣшая безпрестанно; снимите съ огня, когда сдѣлается густо; размѣшайте, пока не остынетъ, выложите въ форму и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Шоколаду $\frac{1}{8}$ ф.
Сливки 1 бут.

Желтковъ 8 шт.
Сахару 12 лот.

463) **Орѣховое.**

Положите въ кастрюлю 2 ф. мелкаго сахару, вынутите туда 30 желтковъ, взбейте хорошенько, истолките мельче $\frac{1}{2}$ ф. орѣховыхъ ядеръ, смѣшайте съ яйцами, подлейте туда 4 бут. густыхъ сли-

вокъ и сварите хорошенько. Наконецъ процѣдите всю массу, вылейте въ форму и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Сахару 2 ф.
Желтковъ 30 шт.

Орѣховъ $\frac{1}{2}$ о.
Сливовъ 4 бут.

464) Сливочное.

Смѣшавши хорошенько 15 яичныхъ желтковъ съ 1 ф. мелкимъ сахару, сварите штофъ густыхъ сливокъ, съ полпалочкой истолченной ванили; положите въ сливки желтки, забитые съ сахаромъ и забивайте ихъ хорошенько. Послѣ того, снявъ съ огня, мѣшайте ихъ еще, пока не остынутъ, вылейте въ форму и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Желтковъ 15 шт.
Сахару 1 ф.

Густыхъ сливокъ 1 штофъ.
Ванили $\frac{1}{2}$ палочки.

465) Померанцевое.

Выдавивши сокъ изъ 2—3 померанцевъ въ $2\frac{1}{2}$ ф. воды, прибавьте цедру съ померанца, стертую въ сахаръ; оставьте такъ часа на полтора; посыпьте сахару $\frac{1}{2}$ ф., процѣдите въ форму и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Померанцевъ 2—3 шт.
Сахару 1—2 куска.

Сахару мелкаго $\frac{1}{2}$ ф.

466) Персиковое.

Размявши 8 персиковъ, влейте стаканъ воды, дайте постоять такъ часъ или два; потомъ выложите это въ сито и протрите, чтобы весь сокъ вышелъ; разведите 64 золотника сахару и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Персиковъ 8 шт.

Сахару 64 золотника.

467) Клюковное.

Выдавивши изъ клюквы сокъ, процѣдите его сквозь салфетку; на бутылку соку положите $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, обтерши имъ корку съ

одного свѣжаго лимона; сахаръ истолките и смѣшайте съ сокомъ, положите въ форму и замораживайте; если не станетъ садиться, прибавьте еще сахару.

В Ы Д А Т Ь:

Клюквы 1—1½ ф.
Сахару 1½ ф.

Цедру съ 1 лимона.

468) Апельсинное.

Выжавши сокъ изъ 5 апельсиновъ, разведите 2 ½ — 3 стаканами воды, процѣдите черезъ салфетку, прибавьте 1½ ф. сахару, немного толченой корицы и гвоздики, вылейте въ форму и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Апельсиновъ 5 шт.
Сахару 1½ ф.

Корицы, гвоздики.

469) Вишневое.

Истолокши вишни въ ступкѣ, чтобъ косточки разбились, налейте не много водою, выложите въ кастрюльку, вскипятите и процѣдите сквозь сито; прибавьте сахару и немного винограднаго вина, но чтобы не переложить, потому что вино замораживать трудно; вскипятивъ, опять замораживайте по обыкновенію.

В Ы Д А Т Ь:

Вишенъ 1½ ф.
Сахару ½ ф.

Вина 1—2 ложки.

470) Лимонное.

Выдавивъ сокъ изъ 6 лимоновъ, разведите водою, чтобъ было не очень кисло; корку съ лимоновъ положите сюда-же, изрѣзавъ ее сперва на кусочки; прибавьте сахару и оставьте такъ на цѣлый часъ, потомъ процѣдите черезъ сито въ форму и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Лимоновъ 6 штукъ.

Сахару 1 ф.

471) Земляничное.

Взявши два фунта земляники и четыре красной смородины, раздѣлите все это, прибавьте два фунта сахару и немного воды и дайте всему постоять два часа; потомъ процедите сквозь рѣшето, положите въ форму, заморозьте и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Земляники 2 ф.

Сахару 2 ф.

Красной смородины 4 ф.

472) Ананасное.

Разотрите ананасъ, разведите 3 стак. воды, всыпьте 64 золотника сахару, размѣшайте, выжмите сокъ 1 лимона вскипятите, процедите, нажимая черезъ салфетку, остудите и заморозьте въ формѣ.

В Ы Д А Т Ь:

Ананасу $\frac{1}{2}$ ф.

Лимонъ 1 шт.

Сахару 64 золот.

473) Яблочное или грушевое.

Очистить яблоки или груши, вынуть сердцевину, разварите въ полутора стаканомъ воды съ корицею, цедрою или ванилью; протрите черезъ сито и въ полученномъ сокѣ распустите сахаръ; вскипятите, дайте остынуть, прибавьте 2 лож. лимоннаго соку и $\frac{1}{2}$ рюмки рому; выложите въ форму и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Яблочковъ или грушь 7 шт.

Лимону 2 шт.

Корицы, цедры или ванили.

Рому $\frac{1}{4}$ рюмки.Сахару $\frac{3}{4}$ ф.

474) Дынное.

Приготовьте сиропъ изъ $2\frac{1}{2}$ стак. воды, и одинъ фунтъ сахару опустите въ него натертую дыню, вскипятите, остудите, процедите и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Сахару 1 фунтъ

Дыни 1 ф.

Примѣчаніе. Мороженое замораживается слѣдующимъ образомъ: взять кодопку, просверлить съ боку около дна дирочку, черезъ которую могла-бы стекать вода отъ растаявшаго льда; заткнуть эту дирочку, положить въ кадку рубленого льду, посыпать солью, вставить форма для мороженаго, обсыпать кругомъ мелкимъ льдомъ и солью; вытереть форму внутри, положить массу для мороженаго, покрыть бумагою и крышкой; вертѣть въ теченіи четверти часа или болѣе, смотря по количеству мороженаго; обтереть крышку, снять ее; скоблить застывшую на стѣнкахъ и днѣ массу, вымѣшавъ хорошенько, накрыть крышкой съ бумагою и опять вертѣть. Такимъ образомъ поступать разъ 6 или 7. пока наконецъ мороженое превратится въ гладкую и густую массу; вымѣшавъ хорошенько, и заморозить окончательно. — Воду отъ тающаго льда выливать въ дирочку и докладывать свѣжимъ льдомъ, по мѣрѣ надобности.

Ж Е Л Е.

475) Земляничное.

Взявши рыбнаго клею (зимою 8, лѣтомъ до 12 золот. на форму для 6 человекъ) разщиплите его, налейте $\frac{1}{2}$ —1 стак. теплой воды; когда клей размокнетъ, влейте еще воды и уварите такъ, чтобы осталось не болѣе 1 стакана, тогда смѣшайте его съ массою для желе, вскипятите, отцѣните бѣлками и процѣдите.

Земляничное желе готовится такъ: выдавивши сокъ изъ 2 ф. земляники, прибавьте немного воды и сокъ изъ 2 лимоновъ; оставьте такъ на 12 часовъ, потомъ смѣшайте съ приготовленнымъ клеемъ, сахаромъ, вскипятите, процѣдите, вылейте въ форму и застудите.

В Ы Д А Т Ь:

Земляники 2 ф.

Сахару до 1 ф.

Лимоновъ 2 шт.

Рыбьяго клею.

476) Апельсинное.

Стерѣвши съ 6 апельсиновъ сахаромъ цедру, выберите середку, выньте сѣмяна; положите въ кастрюлю $\frac{1}{8}$ ф. развареннаго рыбьяго клею и вскипятите съ $\frac{1}{2}$ б. сотерна, фунтомъ сахару и внутрен-

ностию апельсиновъ; процѣдите, взбейте 4 бѣлка, положите въ кастрюлю, вымѣшайте и дайте вскипѣть; снимите съ огня; положите на крышу горячихъ угольевъ, дайте постоять четверть часа; процѣдите и разлейте въ апельсиновые корки.

В Ы Д А Т Ь:

Апельсиновъ 6 штукъ,
Рыбьяго клею $\frac{1}{8}$ ф.

Сотерну $\frac{1}{2}$ бут.
Сахару 1 ф.

477) Ягодное.

Возьмите какихъ угодно ягодъ, выжмите сокъ, процѣдите; вскипятите съ сахаромъ, бѣлымъ виномъ и рыбьимъ клеемъ. На 1 ф. соку нужно: 1 ф. сахару, $\frac{1}{2}$ б. вина и $\frac{1}{8}$ разваренаго клею.

478) Чайное.

Сдѣлавши настой изъ 2 чайныхъ ложекъ зеленаго чаю, процѣдите его, вылейте 1 рюмку ликеру и $\frac{1}{2}$ б., бѣлаго вина, положите сахару $\frac{3}{4}$ ф. клею, вскипятите, процѣдите въ форму и застудите.

В Ы Д А Т Ь:

Зеленаго чаю 2 чайн. ложки.
Ликеру 1 рюмку.
Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ бут.

Сахару $\frac{3}{4}$ ф.
Рыбьяго клею.

479) Ананасное.

Натеревши ананасъ на теркѣ, положите его въ сиропъ, приготовленный изъ сахару, $1\frac{1}{2}$ стак. воды, соку лимоннаго; прибавьте 1 стаканъ бѣлаго вина, размѣшайте, вскипятите, процѣдите; смѣшайте съ приготовленнымъ клеемъ, вскипятите, вылейте въ форму и застудите.

В Ы Д А Т Ь:

Ананаса 1 штуку.
Сахару $\frac{3}{4}$ ф.
Лимонъ 1 шт.

Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Клею рыбьяго.

480) Дынное.

Приготовивши сиропъ изъ сахару, 1 стакана воды и соку 1 лимона; вскипятите натертую дыню съ 1 стаканомъ бѣлаго вина, прибавьте сиропу, процѣдите, влейте клей, вскипятите, вылейте въ форму и застудите.

В Ы Д А Т Ь:

Сахару $\frac{3}{4}$ ф.
Лимону 1 штуку.
Дыни $1\frac{1}{2}$ фунта.

Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Клею рыбаго.

П Ъ Н Ы

481) Кофейная.

Сваривши 1 чашку хорошаго кофе, дайте отстояться, слейте жидкость, положите въ нея 1 желтокъ, 2—3 ложки сахару, $2\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, поставьте на огонь, дайте сгуститься, не позволяя кипѣть. Выложите въ глубокую чашку и взбивайте. Если нехорошо взбивается, то прибавьте 1 бѣлокъ. Образующуюся пѣну снимайте ложкой въ форму. Когда вся жидкость собьется, поставьте форму въ толченый ледъ съ солью и заморозьте.

В Ы Д А Т Ь:

Кофе молотаго 1 лож.
Яйцо 1 штуку,

Сахару 2—3 ложки.
Сливки $2\frac{1}{2}$ стак.

КОМПОТЫ. МАСЕДУАНЫ

482) Изъ разныхъ плодовъ.

Взявъ свѣжихъ плодовъ и ягодъ, а также и сушеныхъ; у яблокъ и грушъ, снимите кожу и разрѣжьте ихъ на половинки или четвертинки; у ягодъ оборвите вѣточки; положите въ кастрюлю сахару и налейте воды; дайте вскипѣть раза три или два; положите сухія ягоды и плоды, дайте имъ почти послѣть и тогда кладите свѣжіе плоды и ягоды, и дайте послѣть. Если сиропъ густъ,

прибавьте воды; если очель жидокъ, подсыпьте сахару. Можно если угодно, положить при варкѣ нѣсколько кусочковъ корицы и гвоздики.

В Ы Д А Т Ь:

Яблокъ 2 шт.
Грушъ 2 шт.
Ягодъ сухихъ и свѣжихъ
по 1 горсти.

Шепталы 4—5 шт.
Сахару $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ ф.
Корицы и гвоздики.

483) Изъ каштановъ.

Испекши каштановъ въ горячей золѣ, очистите ихъ, опустите въ сиропъ и вскипятите разъ, прибавьте лимоннаго соку. Предъ подачею посыпьте мелкимъ сахаромъ.

В Ы Д А Т Ь:

Каштановъ 10—12 шт.
Сахару $\frac{1}{2}$ фунт.

Лимоннаго соку.

484) Компотъ изъ шепталы въ видѣ желе.

Очистивши шепталу, вынувши косточки, разрѣжьте на четвертинки; варите съ водою и сахаромъ, покрывши кастрюлю крышкой. Когда шептала поспѣетъ, выпьте ее и сиропъ уварите, какъ должно быть желе, застудите его и выложите на шепталу.

В Ы Д А Т Ь:

Шепталы $\frac{1}{2}$ ф.

Сахару 1 ф.

485) Маседуанъ.

Очистивши нижеслѣдующіе фрукты, опустите ихъ въ слегка посоленный кипятокъ, разъ вскипятите, переложите въ холодную воду и когда остынутъ, разложите на салфеткѣ. Фрукты употребляются слѣдующіе: груши, яблоки, сливы, версики, абрикосы, ананасы, апельсины, виноградъ, клубника, малина, вишни, смородина земляника. Между тѣмъ перебрать и очистить землянику, а если ея нѣтъ, то и другую какую-либо ягоду, ополоснуть въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, протереть черезъ сито, смѣшать съ равнымъ количествомъ сахару, поставить на ледъ, чтобы сдѣлалось густо. Половину этого пюре размѣшать съ приготовленными фруктами, которые уложить потомъ на блюдо въ видѣ коймы, въ середину же положить ягоды и облейте другою половиною пюре

Можно и въ видѣ мороженаго: приготовивши фрукты какъ сказано выше, сварите ихъ въ сиропѣ каждый фруктъ отдѣльно. Слейте все сиропы вмѣстѣ, прибавьте лимонной цедры и ливеру, процѣдите черезъ сито въ форму и замораживайте постепенно, чаще размѣшивая. Когда мороженое сдѣлается густо, положите въ него приготовленные фрукты, перемѣшайте и выложите на блюдо.

486) Бисквиты.

Взбивши 10 бѣлковъ съ 6 желтками, сотрите съ сахаромъ; смѣшайте, прибавьте чашку картофельной муки и разложите въ бумажныя коробочки; посадите въ вольный духъ; когда поспѣетъ, выньте, дайте остынуть и положите на каждую бисквиту паренья.

В Ы Д А Т Ь:

Яицъ 6 шт.
Бѣлковъ 4 шт.

Сахару $\frac{3}{4}$ —1 ф.
Картофельной муки 1 чашку.

487) Сливочные бисквиты.

Смѣшавши $\frac{1}{2}$ ф. муки и $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару, и 2 ф. сливокъ, разотрите все это хорошенько; взбейте голыномъ 12 яичныхъ бѣлковъ и смѣшайте съ предыдущею смѣсью; разлейте по бумажнымъ коробочкамъ и поставьте въ печь или духовой шкафъ.

В Ы Д А Т Ь:

Муки $\frac{1}{2}$ ф.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.

Сливки 2 ф.
Бѣлковъ 12 шт.

488) Миндальные. Орѣховые.

Отпаривши и очистивши сладкаго миндаля или орѣховъ, истолките по немногу яичный бѣлокъ; выложите въ большую чашку, смѣшайте хорошенько съ 2 желтками и мелкимъ сахаромъ; когда это тѣсто вымѣсится хорошо, прибавьте въ него 4 пабитые бѣлка и 1 ложку муки; вымѣшайте, разлейте въ бумажныя коробочки, посыпьте сахаромъ, къ которому прибавьте четвертую долю муки, поставьте въ печь и дайте поспѣть.

В Ы Д А Т Ь:

Сладкаго миндаля $\frac{1}{4}$ ф.

Яиць 2 штуки.

Бѣлковъ 3 штуки.

Сахару $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ ф.Муки $\frac{1}{2}$ ложки.

а если орѣховые, то

Орѣховъ $\frac{1}{4}$ ф.

Бѣлковъ 5 шт.

Сахару $\frac{1}{4}$ ф.Муки $\frac{1}{2}$ ложки.

589) Бисквиты королевскіе.

Возьмите $\frac{1}{4}$ ф. рисовой муки, прибавьте 1 ф. чистаго сахара, просѣяннаго сквозь сито, цедру съ 1 лимона и шесть яичныхъ желтковъ; мѣсите все это около получаса, прибавьте двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ, передѣлайте это тѣсто въ бисквиты, облейте ихъ глазурью и, когда они сверху поупекутся, поставьте опять въ печь, чтобъ подсушить глазурь.

В Ы Д А Т Ь:

Рисовой муки $\frac{1}{4}$ ф.

Сахару 1 ф.

Желтковъ 6 шт.

Бѣлковъ 12 шт.

490) Бисквиты женевскіе.

Смѣшавши 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 щепоть толченаго кишнеца и 4 яйца, прибавьте столько теплой воды, чтобы тѣсто было не очень густо и не очень жидко; сдѣлайте хлѣбъ и испеките его. Когда поспѣетъ, разрѣжьте его на куски, которые, обливши глазурью, поставьте въ печь, чтобы глазурь засохла.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ф.

Сахару $\frac{1}{4}$ ф.

Кишнеца 1 щепоть.

Яиць 4 штуки

491) Сахарные вѣнчики.

Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 1 ф. сахара, 1 ф. чухонскаго масла, 8 яичныхъ желтковъ и 2 бѣлковъ. Надѣлайте изъ этого тѣста колечекъ или вѣнчиковъ, обваляйте въ бѣлкѣ и крупно истолченномъ сахарѣ и, уложивши на желѣзный листъ, поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ф.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Чухонскаго масла $\frac{1}{2}$ ф.

Яиць 3 шт.
Желтковъ 7 шт.

492) Марципаны.

Очистивши 1 ф. сладкаго миндаля, истолките его постепенно прибавляя 3 бѣлка; прибавьте абрикосоваго мармелада; вымѣшайте, сложите въ кастрюлю, всыпьте мелкаго сахару и поставьте на огонь, чтобы масса достаточно высохла; выложите на столъ, вымойте, подсыпая мелкаго сахару, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ липнуть къ рукамъ. Передѣляйте массу въ небольшіе кусочки, обваляйте ихъ въ сбитыхъ яйцахъ и мелкомъ сахарѣ; поставьте въ печь, разложивши на листѣ бумаги, а потомъ положите на желѣзный.

В Ы Д А Т Ь:

Миндаля сладкаго 1 ф.
Абрикоснаго мармеладу.

Бѣлковъ 9 шт.
Сахару 1 ф.

493) Яблочныя бенъеты.

Очистивши яблоки, вынь сердцевину, изрѣжь мясо ломтиками, въ мизинецъ толщиною, налитайте ихъ въ винъ, обсыпьте сахаромъ и корицею; осушите, сдѣлайте жидкое тѣсто изъ муки на пивѣ, обваляйте въ немъ обсушенные яблоки, обжарьте въ маслѣ, загласируйте и подавайте.

В Ы Д А Т Ь:

Яблокъ 6 шт.
Вина 2 стак.
Сахару корицы.

Муки 3 ложки.
Пива $1\frac{1}{2}$ стак.
Масла 3 ложки.

ТОРТЫ ПИРОГИ.

494) Шоколадный тортъ.

Выпустивши 8 яицъ и 10 желтковъ взбитыхъ въ пѣну, прибавляя постепенно сахару, всыпьте $\frac{1}{8}$ ф. тертаго шоколада, $\frac{1}{4}$ ф. истолченаго миндаля, корицы, гвоздики. Вымѣшавъ хорошенько, и прибавивъ 12 золотниковъ толченыхъ сухарей, выложите въ форму и запеки.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 8 шт.
Желтковъ 10 шт.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Корицы, гвоздики.

Шоколаду $\frac{1}{8}$ ф.
Миндалю $\frac{1}{2}$ ф.
Сухарей 12 шт.

495) Тортъ фисташковый.

Очистивши фисташки, истолките ихъ съ искрошеннымъ цукра-томъ, подливая немного сливокъ (2—3 ложки). Смѣшайте 1 лож-ку рисовой муки съ 4 ложками, положите $\frac{1}{2}$ ложки сметаны и 2 ложки сахару. Поставьте въ огонь, на которомъ держите пока не сдѣлается густо. Тогда снимите съ огня, смѣшайте съ истолчен-ными фисташками и охладите; намажьте на лепешку изъ слоенаго тѣста, накройте рѣшеткою изъ такого-же тѣста; пекуте, облейте глазурию и поставьте въ печь, чтобы глазурь засохла.

496) Тортъ Миндальный.

Очистивши миндаль, истолките его, подливая по каплѣ сливокъ, чтобы не замаслился; прибавьте 2 ложки растопленнаго костнаго мозгу, лимонной цедры, розоваго консерва, сахару, желтковъ; про-толките все это вмѣстѣ. Далѣе поступайте какъ сказано въ № 495.

В Ы Д А Т Ь:

Миндалю $\frac{3}{4}$ ф.
Сливочки $\frac{1}{2}$ лож.
Костнаго мозгу 2 лож.
Тѣста слоенаго.

Лимон. цедры, розов. консерва.
Сахару $\frac{3}{4}$ ф.
Желтковъ 3 штуки.

497) Тортъ яблочный.

Приготовивши дно и бока изъ тѣста «французскаго сахарнаго» очистите яблоки, нарежьте ихъ мелко, облейте виномъ, посыпьте сахаромъ и корицею; оставьте такъ часа на два, потомъ протрите черезъ сито. Между тѣмъ приготовленное тѣсто испеките въ по-ловину, наложите яблоками и дайте посидѣть. Передъ подачею об-лейте взбитыми сливками.

В Ы Д А Т Ь:

Тѣста французскаго сахарнаго. Корицы.
Яблокъ 10—22 штукъ. Сливочки.
Сахару $\frac{1}{4}$

498) Тортъ вишневый.

Вынувши косточки изъ вишенъ, соберите сокъ, вытекшій изъ нихъ при этомъ; положите ягоды и сокъ въ кастрюлю, прибавьте сахару и немного воды; сварите какъ бы для компота; остудите, сдѣлайте рассыпчатое тѣсто, сложите въ приготовленное тѣсто, накройте рѣшеткой изъ онаго-же тѣста, смажьте яйцами и запекайте. Тогда настеть заглазируйте.

В Ы Д А Т Ь:

Вишенъ 1 ф.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.

Тѣста рассыпчатого.

499. Пирогъ миндальный.

Очистивши $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и $\frac{1}{8}$ горькаго миндаля, подливайте по каплѣ воды. Взбейте лучше 10 желтковъ, смѣшайте съ $\frac{3}{8}$ ф. сахару и опять взбейте. Взбейте также 6 бѣлковъ, смѣшайте вмѣстѣ желтки, миндаль и бѣлки; выложите на блюдо и поставьте въ печь. Подавайте, когда пирогъ начнетъ опадать.

В Ы Д А Т Ь:

Сладкаго миндаля $\frac{1}{2}$ ф.
Горькаго $\frac{1}{8}$ ф.
Сахару $\frac{3}{8}$ ф.

Яиць 6 шт.
Желтковъ 2 шт.

500) Вѣнскій пирогъ.

Растворивши до бѣла $\frac{1}{2}$ ф. масло съ 12 желтками, прибавьте тертаго хлѣба, $\frac{1}{4}$ ф. цуката $\frac{1}{4}$ ф. кислыхъ яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. костнаго мозгу, $\frac{1}{4}$ ф. коринокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 стаканъ сливокъ, 6—7 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; размѣшайте все это, выложите въ форму, посыпьте корицей и вставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Масла $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць 12 шт.
Тертаго хлѣба $\frac{1}{4}$ ф.
Цукату $\frac{1}{4}$ ф.

Яблокъ, костнаго мозгу, коринокъ
по $\frac{1}{4}$ ф.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Сливки 1 стаканъ.

П Р Я Н И К И И К О В Р И Ж К И.

501) Медовые.

Растворивши медъ, снимите пѣну, процедите черезъ сито, смѣшайте съ толченою и просѣянною гвоздикомъ, корицею и верда-

мономъ, прибавьте по ровну картофельной и крупичатой муки чтобы вышло не очень густое и не очень жидкое тѣсто, которое разлейте въ формы, посыпьте миндалемъ и испеките въ вольномъ духу.

В Ы Д А Т Ь:

Меду 3 ф.

Корицы, гвоздики, кардамону.

Картофельной и крупичатой муки по 3 сун.

502) Сахарные.

Сваривши довольно густой сиропъ изъ 1 ф. сахару, взбейте покруче 12 яицъ, смѣшайте ихъ съ сиропомъ; прибавьте 1 ф. картофельной муки, толченой корицы, гвоздики; надѣлайте изъ этого тѣста пряничковъ, разложите ихъ на бумагѣ, положенномъ на желѣзномъ листу и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Сахару 1 ф.

Яиць 12 шт.

Картофельной муки 1 ф.

Корицы, гвоздики.

503) Миндальные.

Сваривши 2 ф. бѣлаго меду, 2 ф. сахару, $\frac{1}{2}$ бут. молока, и $\frac{1}{2}$ миндалю, замѣсите на этомъ тѣсто, прибавьте изрубленные лимонныя корки, варенья, корицы, померанцевой корки, гвоздики, кардамону и мускатнаго орѣха; надѣлай пряничковъ и пеки въ вольномъ духу.

В Ы Д А Т Ь:

Бѣлаго меду 2 ф.

Сахару 2 ф.

Молока $\frac{1}{2}$ бут.

Миндалю $\frac{1}{2}$ ф.

Муки.

Лимонной корки.

Варенья $\frac{1}{4}$ ф. корицы.

Померанцевой корки; гвоздики.

Кардамону, и мускатнаго орѣха.

504) Сахарныя коврижки.

Смѣшавши, не забывая, 12 яицъ и 12 желтковъ, прибавьте 60 золотн. сахару, 3 ф. муки и размѣшайте, какъ можно лучше. Полученное тѣсто разделите на 50 кусочковъ, и каждый изъ нихъ натрите коровьемъ масломъ, посыпьте сверху корицею, смѣшанною съ сахаромъ и запеките.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 12 штукъ.
Желтковъ 12 шт.

Сахару 60 золотн.
Муки 3 ф., корицы.

505) Сахарныя коврижки иначе.

Взбивши 1 ф. крупитчатой муки съ 10 яйцами, 1 ф. сахару и кардамономъ, черезъ два часа положите немного квасцовъ и взбейте еще разъ. Потомъ палейте на бумагу лепешечками, посыпьте сахаромъ и запекайте.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 1 ф.
Яиць 10 шт.
Квасцовъ.

Сахару 1 ф.
Кардамону.

506) Пряничные орѣшки.

Возмите одно яйцо, четверть ф. хорошо просѣянаго сахару, цедру съ одного лимона и кардамона и столько муки, чтобъ вышло густое тѣсто, которое можно-бы было раскатывать скалкою. Раскатайте это тѣсто въ палецъ толщиною, нарежьте изъ него жестяною трубкою сухариковъ и запекайте въ вольномъ духу.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 1 шт.
Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Цедру съ 1 лимона.

Кардамону; цукату, муки столько, чтобы вышло густое тѣсто.

БУЛКИ СУХАРИ, КУЛИЧИ, КРЕНДЕЛИ, БАБЫ, И ПАСХИ.

507) Лифляндское тѣсто для булокъ.

Сдѣлавъ опару изъ 1 ф. муки на горячей водѣ и полторѣ столовой ложки хорошихъ дрожжей, поставьте въ теплое мѣсто; между тѣмъ, высыпавъ на пирожную доску фунта 3 муки, сдѣлайте въ ней ямку, посолите немного, влейте воды, прибавьте 2 ф. хорошаго коровьяго масла и 12 сырыхъ яицъ и изъ всего этого замѣсите тѣсто. Потомъ переваляйте его раза два, смѣшайте съ приготовленною опарой, раздѣлите, переваляйте еще раза два или

три, а послѣ того, посыпавъ салфетку мукою, выложите въ нее тѣсто, закройте и оставьте такъ часовъ на 10 или на 12, пока оно взойдетъ. Тогда, вынувъ его изъ салфетки, обсыпьте мукою, раскатайте до трехъ разъ, перегибая одну часть на другую, и оставьте еще часа на два устояться. Потомъ передѣляйте въ булки и пекуте.

508) Другой способъ приготовленія тѣста для булокъ.

Можно готовить тѣсто для булокъ еще такъ: 6 чашекъ парнаго молока, 2 чашки коровьяго растопленнаго масла, чашку дрожжей, чашку воды, замѣсите на этомъ тѣсто, завяжите въ мокрую салфетку и опустите въ холодную воду, въ которой держите, пока тѣсто не поднимется вверхъ. Выньте изъ салфетки, прибавьте двѣ чашки мелкаго сахару, переваляйте хорошенько, нацѣпайте маленькиихъ булокъ, посадите ихъ на желѣзный листъ, дайте подняться, смажьте яйцами и посадите въ печь.

509) Куличъ.

Вскипятите $1\frac{1}{2}$ стакана молока, заварите имъ $1\frac{1}{2}$ фун. муки, размѣшайте хорошенько, остудите; влейте полъ-стакана дрожжей и дайте подняться. — Тогда положите въ растворъ 15 желтковъ, до бѣла стертыхъ съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару и 15 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; дайте еще подняться. Влейте около стакана масла, всыпьте муки столько, чтобы вышло густое тѣсто (около $3\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. муки), выберите лопаткою хорошенько, прибавьте очищеннаго изюму, положите въ форму, посыпьте мелко изрубленнымъ миндалемъ, дайте подняться и поставьте въ печь.

510) Еще куличъ.

Поставьте опару изъ 1 ф. муки на 3 столовыхъ ложкахъ хорошихъ дрожжей и $1\frac{1}{2}$ стакана молока. Когда опара поднимется, тогда замѣсите тѣсто; прибавьте 1 ф. растопленнаго коровьяго масла, 10 яицъ по вкусу соли, полфунта очищеннаго и мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, 1 ф. перемѣятаго и вычищеннаго изюму, $\frac{3}{4}$ ф. корѣнки и $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару. Замѣсите тѣсто, положите въ форму, дайте подняться и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 5 фун.
Дрожжей 3 ложки.
Парнаго молока $1\frac{1}{2}$ стак.
Масла 1 ф.,
Яиць 10 штукъ.

Миндалю $1\frac{1}{2}$ ф.
Изюму 1 ф.
Корѣнки $\frac{1}{4}$ ф.
Сахару мелкаго $\frac{1}{4}$ ф.

511) Бриошъ.

Приготовивши опарное тѣсто, поставьте на 6 часовъ въ теплое мѣсто и когда тѣсто поднимется на столько, сколько его было сперва, тогда его вымѣсите и поставьте въ болѣе холодное мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Вымажьте форму масломъ, положите въ нее вымѣшанное тѣсто, дайте подпяться, смазать яйцомъ и поставьте въ печь. Когда бриошъ зарумянится, тогда покрыть его бумагой и дать сдѣть $1\frac{1}{2}$ —2 часа.

В Ы Д А Т Ь:

Муки $2\frac{1}{2}$ ф.
 Масла 2 ф.
 Яиць 20—24 шт.

Дрожжей.
 Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
 Соли. Цедры съ 1 лимона.

СУХАРИ И КРЕНДЕЛИ.

512) Сухари.

Поставивши опару изъ 2 ф. муки, 3 стакановъ сливокъ и дрожжей, когда поднимется, выбейте тѣсто лопаткой, положите 6 яиць, соли; $\frac{3}{8}$ сахару, $\frac{1}{2}$ ф. масла, остальную муку, мѣсите до тѣхъ поръ пока тѣсто не будетъ прилипать къ рукамъ; дайте подпяться, передѣлайте въ булочки и поставьте въ печь минутъ на 15, потомъ выньте, остудите слегка, изрѣжьте сухарями и засушите.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 5 ф.
 Сливокъ 3 стакана.
 Яиць 6 шт.

Сахару $\frac{3}{8}$ ф.
 Масла $\frac{1}{2}$ ф.
 Соли 1 чайную ложку.

513) Сухаривы.

Замѣсивши не очень густое тѣсто изъ стакана вылуцелпыхъ яиць, стакана сливокъ, стакана сахару и двухъ ложекъ дрожжей, бейте тѣсто ложкою въ теченіи часа, прибавьте муки, вымѣсите лучше, поставьте въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, передѣлайте булочекъ, дайте имъ подпяться, посадите въ печь и когда посѣютъ, нарѣжьте изъ нихъ сухариковъ, которые высушите.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 1 стак.
Сливовъ 1 стак.
Муки 4 ф.

Сахару 1 стак.
Дрожжей 2 ложки.

514) Заварные крендели.

Замѣсивши тѣсто изъ 5 ф. муки, дрожжей, соли и 4 стакановъ воды, дайте подняться, вымѣсите хорошенько и дайте еще разъ подняться; передѣляйте въ крендели и опускайте въ кипятокъ; всплывшіе крендельки вынимайте друшлагомъ и сажайте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Муки 5 фунтовъ.

515) Жаренные крендельки.

На 5 яицъ возьмите 2 ложки сливокъ и ложку растопленнаго масла, посолите, замѣсите тѣсто, бейте скалкою въ теченіи полчаса, потомъ надѣляйте небольшихъ крендельковъ, жарьте въ масле и каждый кренделекъ, обжаривши, посыпьте сахаромъ.

В Ы Д А Т Ь:

Яиць 5 шт.
Сливовъ 2 ложки.

Масла 3—4 ложки.
Муки 2—3 фунта.

515) Крендельки.

Замѣсивши тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, корицы, гвоздики, цедры съ одного лимона, 6 яичныхъ желтковъ, 30 золотв. растопленнаго масла и муки, перевалайте его хорошенько, передѣляйте въ крендельки, смажьте яйцомъ и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Корицы, цедру съ 1 лимона.
Желтковъ 6 шт.

Масла 30 золотв.
Муки.
Яиць 1—2 шт.

516) Сахарныя булочки.

Растеревши до бѣла $\frac{1}{2}$ ф. масла, прибавить 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и $\frac{1}{2}$ ф. муки; надѣляйте ложкою клецекъ, выложите ихъ на подслоенный желѣзный листъ, посыпьте мелко изрубленнымъ миндалемъ и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Масла и муки по $\frac{1}{2}$ ф.
Яиць 4 шт.

Сахару $\frac{1}{4}$ ф.
Миндалю 1 горсть.

517) Ёнскія булочки.

Растерѣвши до бѣла 1 ф. масла, прибавьте 14 желтковъ и 2 яйца, $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, корицы, дрожжей; вымѣсите хорошо, посыпьте сахаромъ и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Масла 1 ф.
Желтковъ 14 шт.
Яиць 2 шт.

Муки $1\frac{1}{10}$ ф.
Сахару $\frac{1}{2}$ ф.
Корицы. Дрожжей 1 чашку.

518) Слоеные сухарики.

Замѣсивши тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, 4 яиць, $\frac{1}{8}$ ф. растопленого масла, $\frac{1}{8}$ ф. сахару и 1 чайной ложки вина, раскатайте это тѣсто толщиной въ два пальца, нарежьте продолговатыми ломтиками, складывайте по три вмѣстѣ, смажьте яйцомъ и поставьте въ печь.

В Ы Д А Т Ь:

Муки $\frac{1}{4}$ ф.
Масла и сахару по $\frac{1}{8}$ ф.

Яиць 5 шт.
Вина 1 чайную ложку.

519) Баба.

Сдѣлайте опару изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки и поставьте въ теплое мѣсто. Замѣсите тѣсто изъ 1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. масла и 10 яиць. Когда опара поднимется, положите въ нее скатанное тѣсто; размѣшайте до гладкости и поставьте въ теплое мѣсто на 5 часовъ. Затѣмъ выложите на столъ, вымѣсите слегка, прибавьте 3 ложки сахару, цедру съ 1 лимона, $\frac{1}{4}$ ф. кориинки и по 1 рюмкѣ малаги, рому, мадеру; вымѣсите, положите въ приготовленную форму, дайте подняться на столько, сколько было тѣста и осторожно поставьте въ печь. Черезъ 2 часа баба посмѣетъ; тогда выньте ее, поставьте около печки, дайте темною остынуть и выньте изъ формы:

В Ы Д А Т Ь:

Муки $1\frac{1}{2}$ ф.
Масла $\frac{3}{4}$ ф.
Яиць 10 шт.
Кориинки $\frac{1}{4}$ ф.

Сахару 3 ложки.
Цедру съ 1 лимона.
Дрожжей 1 чашку.
Малаги, рому, мадеры по 1 рюмкѣ.

320) Обыкновенная пасха.

Отжавши покрѣпче въ салфеткѣ творогу 10 ф., протрите его ложкою сквозь частое рѣшето въ чашку; потомъ положите въ кастрюлю свѣжаго коровьяго масла $1\frac{1}{2}$ ф., 2 ф. свѣжей сметаны, выпустите 6 яицъ, поставьте на огонь, мѣшайте безпрерывно, и когда все хорошо прокипитъ, выложите въ чашку съ творогомъ, съ которымъ хорошенько вымѣшайте. Послеъ того прибавьте 2 сырыхъ яйца и 6 золотн. соли. все это опять смѣшайте. Затѣмъ взявъ чистую салфетку, намочите ее подою и разстелите въ формѣ; тогда выложите всю приготовленную массу въ салфетку, которою закройте форму, положите четверугольную деревянную крышку, а сверху ея какой-либо гнетъ и поставьте въ холодное мѣсто на полсутки или болѣе, чтобы пасха крѣпче застыла и наконецъ выложите на блюдо.

В Ы Д А Т Ь:

Творогу 10 ф.
Масла $1\frac{1}{2}$ ф.

Сметаны 2 ф.
Яецъ 8 шт.

321) Пасха съ разными пряностями.

Точно также готовится и эта пасха; только къ ней прибавьте, каждый по своему вкусу, рубленые цукаты, изюмъ, кориандру, миндаль, сахаръ и проч.

О разрѣзкѣ мяса и украшеніи стола и блюдъ.

Читателю, конечно, не безызвѣстно, что многіе господа изъ небогатаго класса, а также и большинство нашего русскаго купечества, даже богатаго, пробавляющесея, ради экономіи, кухарками и нанимающее лично или малѣйшаго понятія о кулинарномъ искусствѣ, или находятъ его только въ количествѣ провизіи, а не въ качествѣ ея. когда хотятъ задать, на славу завтракъ, обѣдъ или ужинъ, словомъ—пирושку, то, въ большинствѣ случаевъ, приглашаютъ устраивать такія торжества, такъ называемыхъ кондитеровъ; хотя эти кондитеры, тоже не всѣ, но въ большинствѣ, кормятъ плохо, а берутъ дорого; и если пригласить хорошаго повара да купить самому провизію, конечно при знаніи дѣла, то вышло бы лучше и обошлось бы несравненно дешевле. Почему же бы не дѣлать такъ?—А потому, отвѣчаемъ, что упомянутые кондитеры имѣютъ большіе запасы хорошихъ столовыхъ принадлежностей: бѣлье, серебра, фарфора, хрустала, на чемъ, главное, и выѣзжаютъ, за что и берутъ преимущественно деньги. Хорошая сервировка стола ежели и не придастъ кушанью вкуса, за то и не отыметъ его какъ дурная. Дѣйствительно, подайте шампанское въ деревянномъ ковшѣ, а не въ хрустальномъ бокалѣ, и вино покажется не такъ вкусно; что значитъ подать супъ не въ обычной суповой формѣ, а въ видѣ другой формы... но многіе супу ѣсть не станутъ... У насъ, грѣшныхъ, много отымаютъ аппетиту грязныя салфетки, плохо вычищенные ножи съ вилками и т. п.

Итакъ, чистое бѣлье, будь оно хоть недорогое, хорошая посуда, вообще приличная сервировка много украшаютъ столъ и способствуютъ къ возбужденію аппетита. Вазы съ цвѣтами, фруктами, конфетами, вареньемъ тоже возбуждаютъ желудокъ къ большей дѣятельности; но это относится къ сервировкѣ стола у людей богатыхъ, или тороватыхъ, или, наконецъ, къ обѣдамъ и ужинамъ по особымъ какимъ-либо случаямъ даннымъ; ибо и цвѣты, и конфеты, и фрукты не дешевы.

Необходимо также, чтобы кушанье на блюдо было уложено хорошо и красиво; а для этого мясо или рыба должны быть разрезаны правильно, овощ, зелень, пирожное — иметь хорошую форму.

На разрезывание хлеба, мяса, рыбы нельзя смотреть презрительно; напротив, оно довольно важно как в экономическом отношении, так и относительно красоты блюда. На дурно, неправильно нарезанную рыбу, говядину, на плохо разбитую птицу (птиц не разрезают, а разнимают по поварскому выражению, что довольно верно) — неприятно смотреть: неправильно же нарезанный ростбиф, бифштекс и крупная рыба (осетрина, бляуга, севрюга) теряют даже много во вкус. Это может показаться странным, но тем не менее это верно. Дело в том, что мясо, рыба, даже и некоторая овощ и зелень, как например спаржа, имеют свои слои, нити, волокна. Полено вдоль вы легко расколете, а поперек или, как говорят, в *торец* — этого сделать нельзя. По крайности трудно, надо долго рубить или пилить. На том же основании, ежели вы возьмете на зубы рыбу или мясо, разрезанную вдоль, по слои, а не поперек, то их труднее будет жевать, они будут много жестче.

Возьмите верно осетрины или севрюги, положите вершков в шесть длины, разрежьте ее хоть и в *торец* на 7—8 кусков, но совершенно прямо, то-есть так, чтобы нож, когда вы им режете рыбу, стоял перпендикулярно к звону; потом точно такой же кусок рыбы разрежьте в несколько закосивши ломти, то-есть, чтобы нож, наложенный острием на звон рыбы, стоял в *внѣшней* стороной под тупым углом, а внутренней под острым и вы получите те же 7—8 ломтей, одного и *вѣсу* с предъидущими, но последние ломти будут казаться много больше перципность и достоинство рыбы зависят, главное, от ее сравнительной величины, разумеется ежели две рыбы одной и той же воды. Исключенія чрезвычайно рѣдки. Конечно, это маленькая, но совершенно извѣстная гастрономическая хитрость. Взяв закошенный ломть осетрины или севрюги, каждый съест или подумасть: «экой осетрище-то какой!» Положив же на тарелку ломть прямо отрезанный и несколько в *сущности* не меньший, быть может отнесется и так: «а еще зваль на рыбу: ну что это за осетрина!» Так режут осетрину, севрюгу шипа; бляугу же, как рыбу очень больших размеров, съедутъ и *звать* прямо, но конечно все-таки в *торец*. То же можно сказать о бляломъ или неклеванномъ хлѣбѣ.

Ломти рыбы должны быть уложены на блюдо в том же порядке, какъ они были разрезаны, но не горой а какъ бы на блюде лежало звон; только одинъ ломть съ другаго долженъ быть ле- много снушенъ, чтобы удобно ихъ было брать. Первый отрезокъ отъ звона класть на блюдо не съедутъ, ибо онъ будетъ имѣть форму не ломтя, а треугольника; если же его необходимо поло-

ить, то положите. Рыба должна быть обращена кожей внизъ для заливнаго кладуть обратво).

Судака, леща, шуку, карпію, стерлядь, форель, лососину, бѣлую-рыбицу, нельму, семгу, харьюза, макупа подаютъ обыкновенно цѣльн ми, не разрѣзываютъ ихъ, а по мягкости и нежности мяса отламываютъ кусками. Но какъ лососина, семга и бѣлая-рыбица—рыбы довольно крупныя, то можно сварить достаточное лишь для обѣда звѣно, а еще лучше поступить слѣдующимъ образомъ: разрѣзать сырой кусокъ рыбы вдоль, по позвонку, притомъ такъ, чтобъ при одной половинкѣ позвонковъ остался, а другая мякотная часть, была бы безъ него. Разрѣзавъ звѣно такимъ образомъ, разрѣжьте каждую половину на куски поперекъ и тогда уже варите ихъ или жарьте. Въ послѣднемъ случаѣ, то-есть при жареньи, кожа съ шелухой должны быть сняты съ сырой рыбы предварительно; съ вареной же рыбы кожа снимается послѣ, когда рыба уже готова.

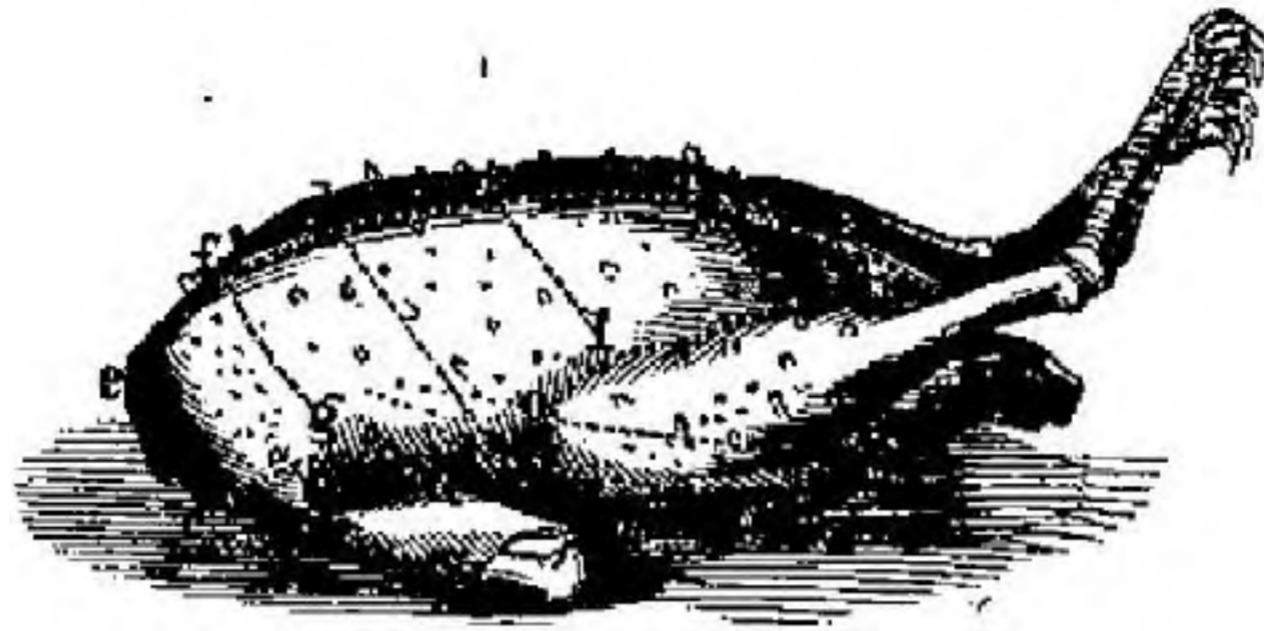
О болѣе мелкой рыбѣ, каковы окуни, караси, мелкая форель, свѣжія сельди, павага, корюшка, и т. д.—говорить много нечего: они подаются цѣльными. Если же караси или окуни очень крупны, то ихъ можно разсѣчь сильнымъ ударомъ остраго ножа на двѣ, на три части.

Замѣтимъ, что для крупной рыбы, подается ли она цѣльная или нарѣзанная ломтями, надо имѣть особое длинное блюдо, такъ называемый *лотокъ*; для варенія же собственно крупной рыбы необходимъ рыбный котелокъ, мѣдный или желѣзный, непременно луженый. Послѣдніе не дороги, по очель удобны, чисты и даже достаточно прочны.

Ежели рыба подается холодною (мы говоримъ о крупной рыбѣ), то очень прилично обложить ее ланшигомъ, оливками, каперсами, пожалуй раковыми очищенными шейками, или цѣльными вареными и остуженными раками; лучшая же форма для ланшига, на нашъ взглядъ, слѣдующая: возьмите его достаточный кусокъ, смотря по количеству рыбы и по величинѣ блюда, положите на доску и мелко изрубите; а потомъ берите его ложкой и кладите на блюдо кругомъ рыбы и тонкимъ слоемъ на самую рыбу. Изрубленный такъ ланшигъ, особенно когда онъ прозраченъ и свѣтло-золотистаго цвѣта, принимаетъ видъ кристаловъ, что очень красиво.

Разниманіе птицы тоже важное дѣло. Цепосвященные въ таинства кулинарнаго искусства, обыкновенно разрѣзываютъ птицу, и притомъ иногда такъ, что невольно можетъ придти на мысль вопросъ: кошки или собаки ее растерзали?—Въ большей части случаевъ стараются срѣзать одно мясо, а кости оставить на кухнѣ, отчего куски выходятъ очень малы и не красивы.

Вотъ общія правила для подачи и разбивки птицъ:

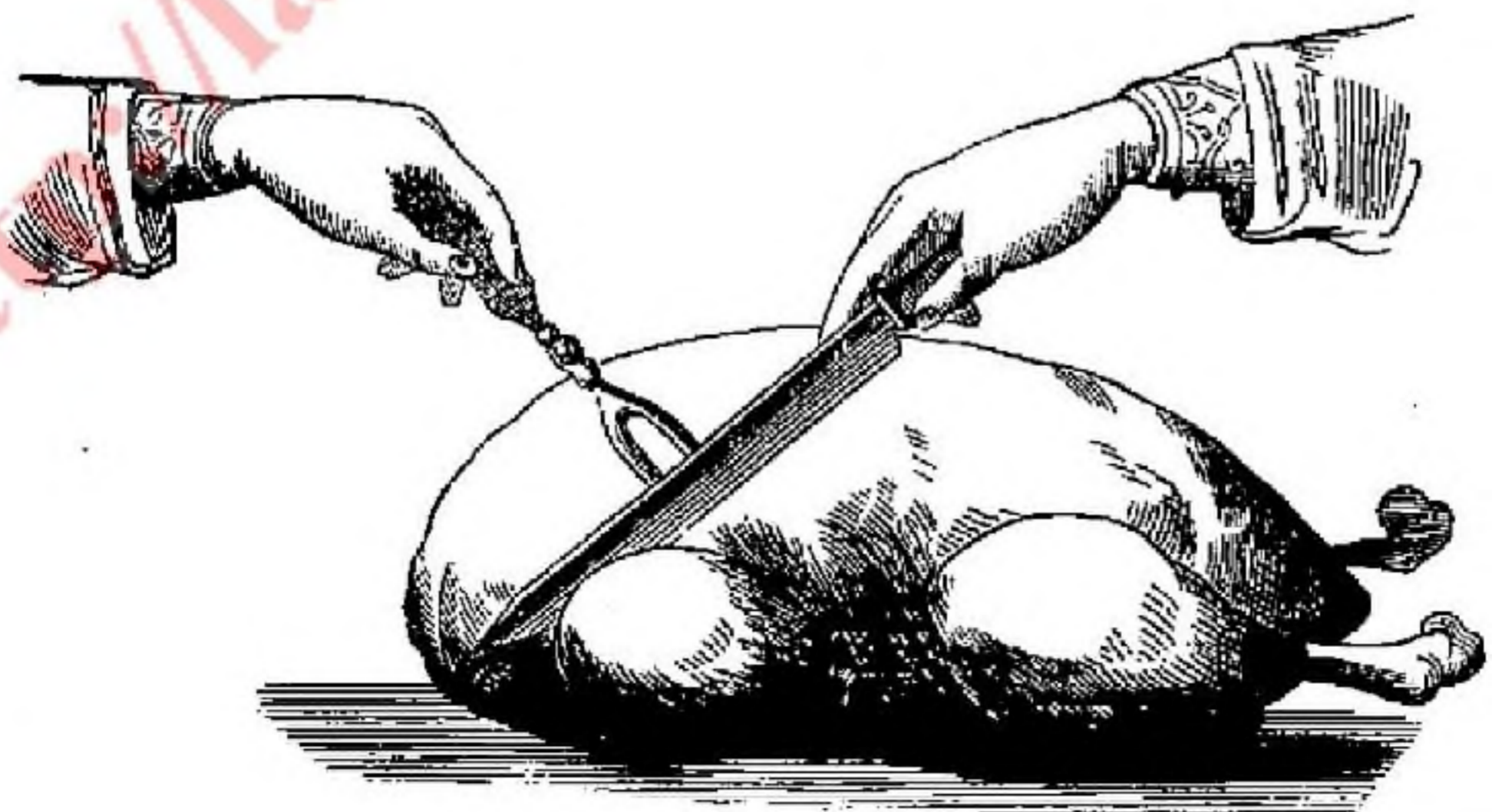


Фиг. 1.

а) мелкую птицу, каковы: бекасъ, дупель, гаршнепъ, перепелъ, небольшой цыпленокъ, такой же тетеревинокъ, дроздъ, молодая куропатка и молодой рябчикъ, подаютъ цѣликомъ.

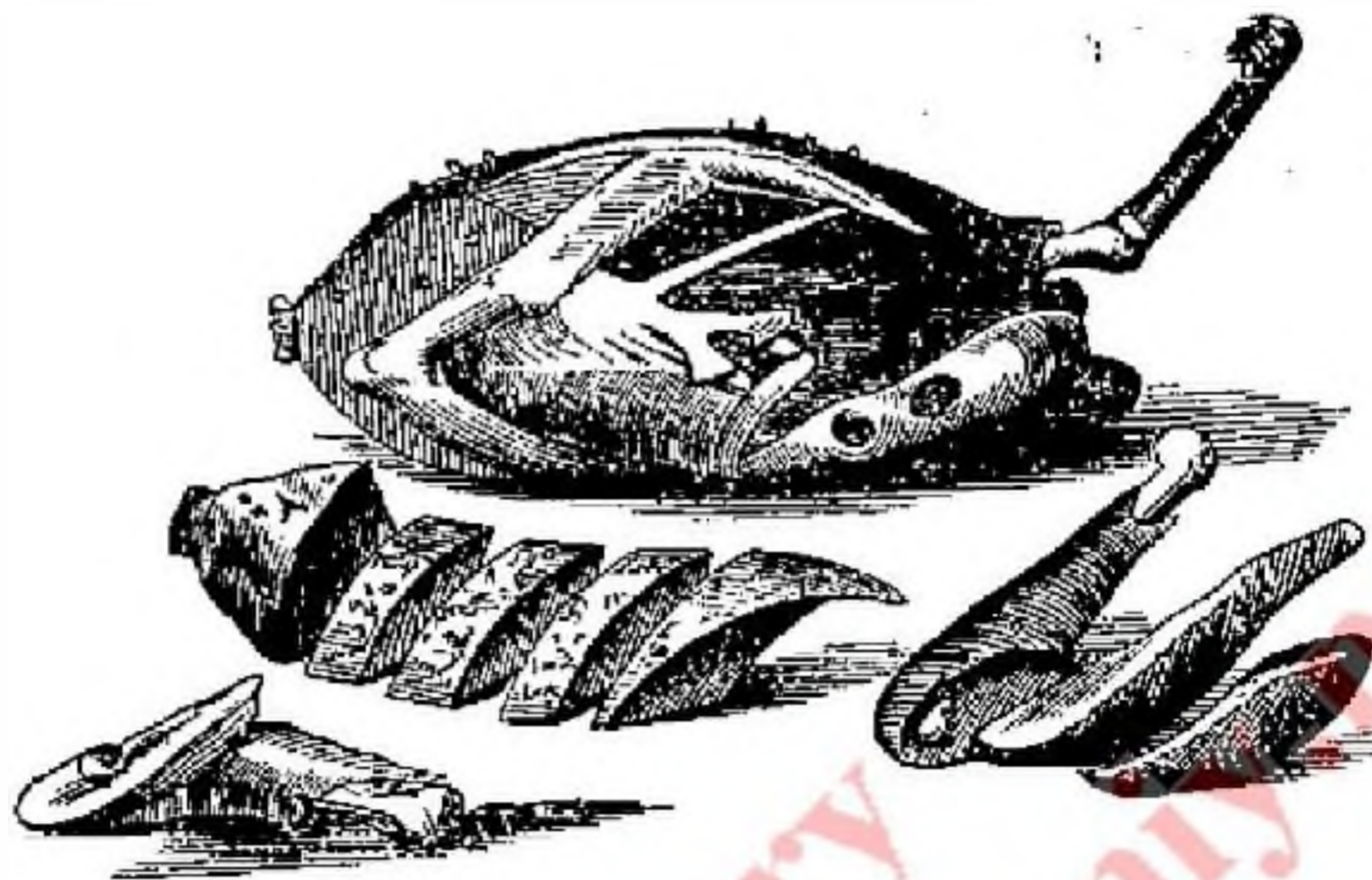
б) стараго рябчика, сѣрую куропатку, средняго цыпленка и тетеревишка, вальдшнепа разбиваютъ вдоль, по хребту и груди, на двѣ равныя части. При обиліи блюдъ, рябчика, куропатку и большаго цыпленка, а также тетеревишка можно разбить и на три части, тоже вдоль по хребту и груди.

в) болѣе крупную птицу, каковы: каплунъ, фазанъ, обыкновенный тетеревъ, утка, курица, молодая небольшая индѣйка разнимаются на восемь частей, слѣдующимъ образомъ: отымаются по составамъ отъ корпуса два крыла съ частью груднаго мяса и двѣ ноги; послѣ этого корпусъ раздѣляется на двѣ части—грудь и спину, изъ которыхъ каждая разсѣвается поперекъ, ударомъ ножа—грудь на двѣ части и спина—на двѣ же. Грудь средней индѣйки можно разбить и на три, на четыре куска, а равно и спину.



Фиг. 2.

Съ самой крупной птицей поступаютъ точно также же; но каждую ногу разсѣкаютъ на двѣ части, а равно и крылья разрѣываютъ на два куска, грудь разбиваютъ на четыре, спину—на столько же. Драфу и очень большую индѣйку можно разбить на



Фиг. 3.

15—20 кусковъ. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ каждое крыло приходится разрѣзывать на три части, ногу тоже, грудь частей на пять; отъ груди можно отрѣзать съ боковъ куска на два; спину тоже надо разбить кусковъ на пять.

Разбитую на части крупную птицу на блюдо укладываютъ большею частию такъ: сначала кладутъ спину, обращая внутренней стороной къ блюду, на спину—грудь, къ груди представляютъ крылья къ тому именно мѣсту, отъ котораго они отрѣзаны, а къ концу груди, то-есть къ низу ея ноги. Уложенная такимъ образомъ птица представляется какъ бы цѣльною.

Зайца разбиваютъ слѣдующимъ образомъ: сначала отрѣзаютъ обѣ ноги и каждую разбиваютъ на двѣ части. Хребетъ разбиваютъ поперекъ на четыре куска. Укладываютъ на блюдо зайца въ томъ же порядкѣ, какъ бы онъ и не былъ разсѣченъ.

Телятину, баранину, буженину слѣдуетъ рѣзать такъ чтобъ остріе ножа стояло перпендикулярно къ главной кости, то-есть рѣзать мясо непременно въ торцѣ, а не по слоямъ его.

Съ ростбифомъ поступайте слѣдующимъ порядкомъ: сперва срѣжьте съ кости жирную (внутреннюю) часть его; потомъ изрѣжьте эту часть ростбифа на ломти, разумѣется поперекъ. Другую сторону, исподъ или затылокъ, рѣжьте на ломти, такъ чтобъ вождь былъ параллеленъ позвонку ростбифа и притомъ нѣсколько закашивайте ломти.

Ростбифъ, какъ внутреннюю его сторону—биѣстексъ, такъ рав-

но и наружную—затылок или исподъ филея, должно укладывать на одну уже верхнюю сторону кости, какъ бы кусокъ ни былъ разрѣзанъ, то-есть власть лопти въ томъ же порядкѣ, но въ промежутку: ломоть бифтекса, ломоть затылка, ломоть бифтекса, ломоть затылка и т. д.

Въ заключеніе не лишнимъ считаемъ посоветовать сначала поучиться разрѣзыванію рыбъ и мяса, а также и разниманію птицы, у солиднаго повара, то-есть посмотрѣть на эти операціи разокъ-другой, не болѣе: это не трудно.

Котлеты можно укладывать двумя манерами. Ежели обѣдающихъ много, то кладите котлеты на круглое блюдо, около края, кругомъ, притомъ одну на другую и немного наискось; а въ средину помещайте принадлежности—картофель, фасоль, горошекъ, грибы, шпинатъ.... Ежели ѣдоковъ мало, то кладите котлеты на продолговатое блюдо, на средину его, тоже немного наискось и спить одна чтобъ захватывала другую, а принадлежности—по бокамъ.

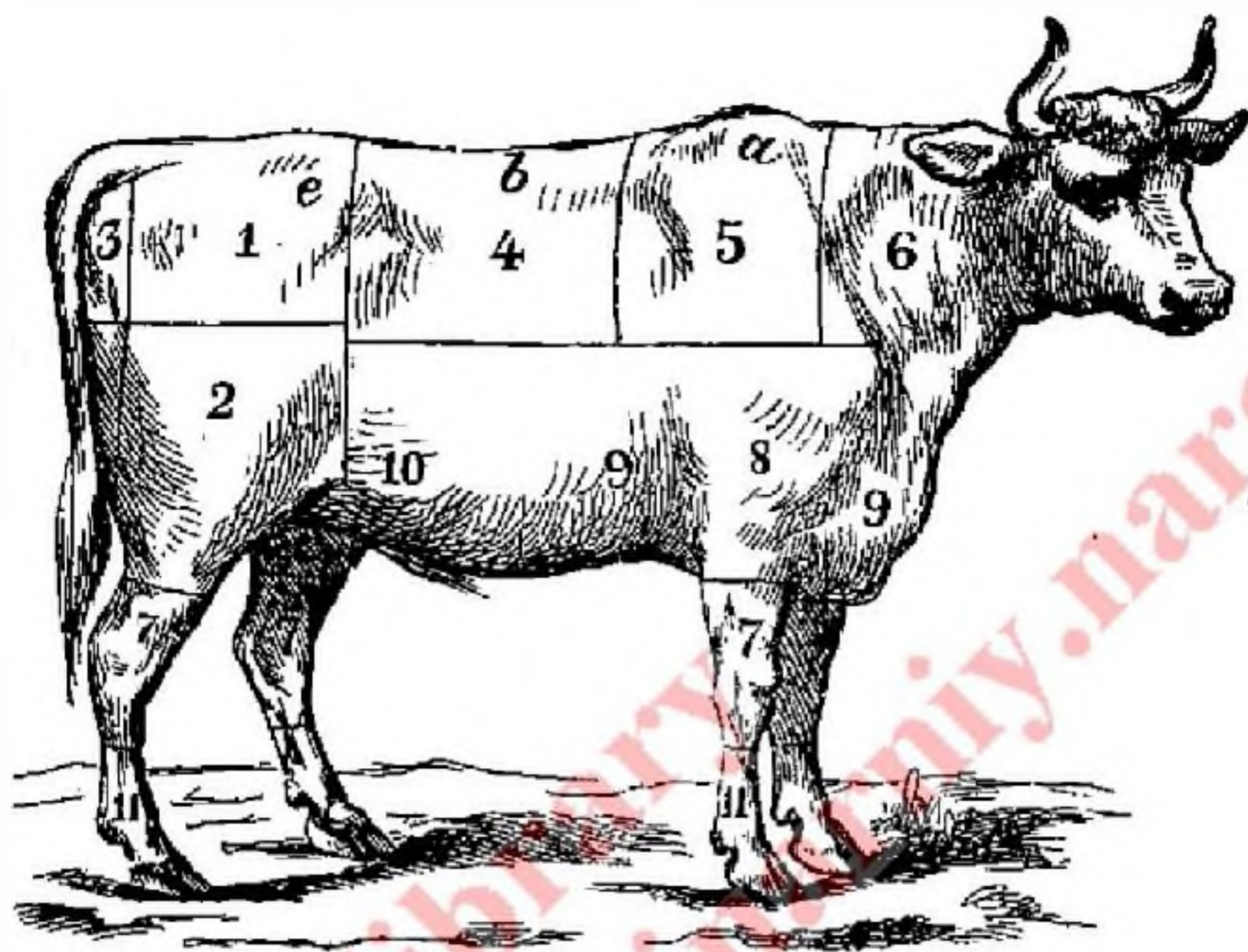
Бифтексъ подается точно такъ же; но дѣло въ томъ, что подать хорошо и хорошій бифтексъ на 20—30 человекъ почти невозможно; для этого надо его готовить пяти—шести поварамъ, а разносить пятнадцати официантамъ.

Для всякаго горячаго кушанья, особенно жирнаго, необходимо должно быть заготовлено горячее блюдо и подогрѣты хорошенько тарелки, тѣмъ болѣе это необходимо понимать, когда для завтрака или обѣда назначены бифтексъ или ростбифъ; ибо горячій жиръ, который въ филеѣ очень вкусенъ, когда остынетъ весьма неприятенъ.

Говядину *бульи* слѣдуетъ укладывать на средину блюда, горой, а кругомъ гарнируйте ее картофелемъ, рѣпой, морковью... Хрѣнъ, а равно и соусъ слѣдуетъ, по крайней мѣрѣ приличіе—подавать отдѣльно, въ особомъ судкѣ; потому что любители предпочитаютъ *бульи* безъ соусу, *au naturel*.

Говядину, подаваемую вообще подъ соусомъ, должно укладывать, какъ и крупную же рыбу, т.-е. одинъ кусокъ на другой. Здѣсь кстати замѣтимъ, что какъ скоро кушанье подъ соусомъ, особенно жидкимъ, то его слѣдуетъ подавать на глубокомъ блюдѣ, чего во многихъ домахъ не соблюдается и соусу предоставляется свобода, особенно при ловкости официанта,—упитывать собой платъ трапезующихъ. Эти печальныя происшествія преимущественно случаются тамъ, гдѣ приборы поставлены тѣсно и гдѣ ѣдоки, толкая помянуто друга друга, помянуто же должны просить обоюднаго извиненія. Положимъ, что хорошій соусъ—вельми вкусная и пріятная, но, воля ваша, къ сюртуку, фраку и брюкамъ вовсе нейдетъ, не имѣетъ съ ними ничего общаго или, какъ говорятъ, никакой солидарности.

Быки и теляты рубятся такъ, какъ представлено на рисункѣ ф. 4-я.



Фиг. 4.

Хорошее бычачье мясо темнокраснаго цвѣта, съ бѣлымъ, зернистымъ жиромъ, запасующимся въ мясныхъ складкахъ. Мясо, подернутое желтымъ жиромъ происходитъ отъ совсѣмъ стараго быка, очень темное, худое мясо съ жидкими твердо натянутыми сухими складками, между которыми виднѣется жиръ очень желтаго цвѣта. Запахъ его также рѣзче чѣмъ запахъ бычачьяго мяса. Мясо совсѣмъ молодатаго теленка—розовое. Черно красное мясо доказываетъ ненормальное состояніе скотины. Худое, сухожильное, то что она одержима водяною болѣзнію. Костей должно быть не болѣе 2—3 лотовъ на фунтъ. Гораздо цѣннѣе ихъ придатокъ телячьей печени.

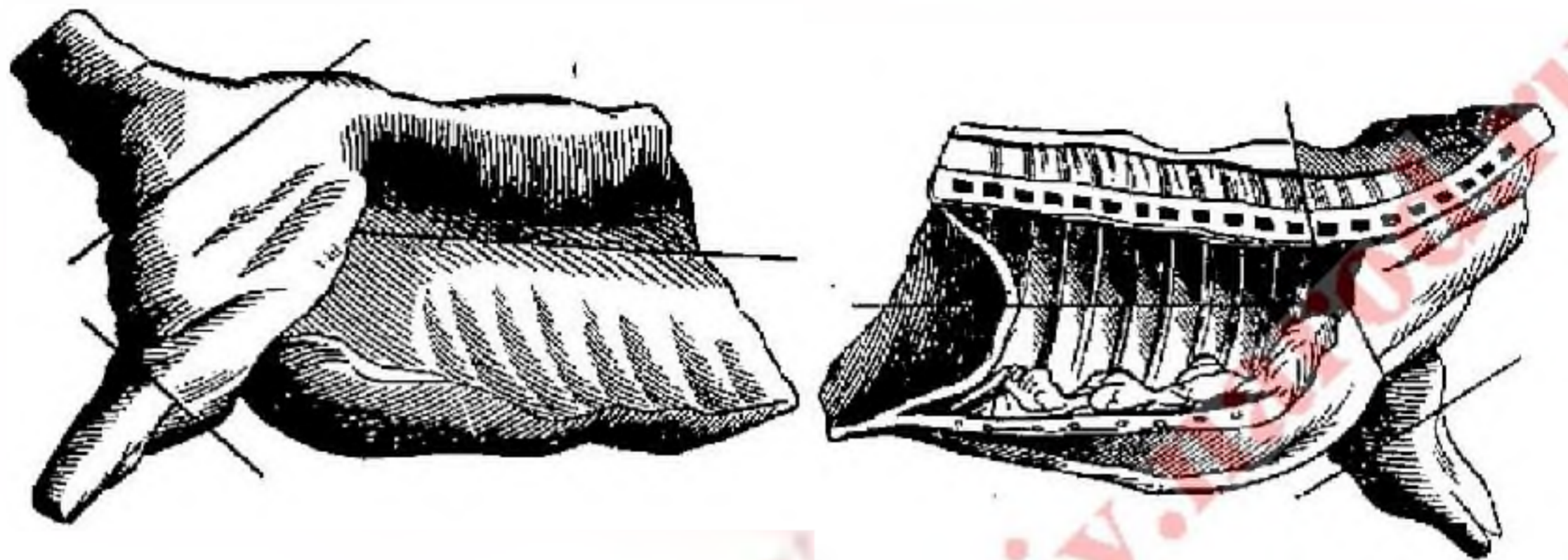
Названіе частей мяса.

- | | |
|----------------------|--------------------|
| 1) Огузокъ | 5) Край (толстый). |
| 2) Бедро (середина). | 6) Зарѣзъ (шея). |
| 3) Хвостъ | 7) Подбедрокъ. |
| 4) Край (тонкій). | 8) Лопатка. |

- 9) Грудина.
10) Бочекъ.
11) Ноги.

- а) Филей (англійскій).
б) Филей (толстый).

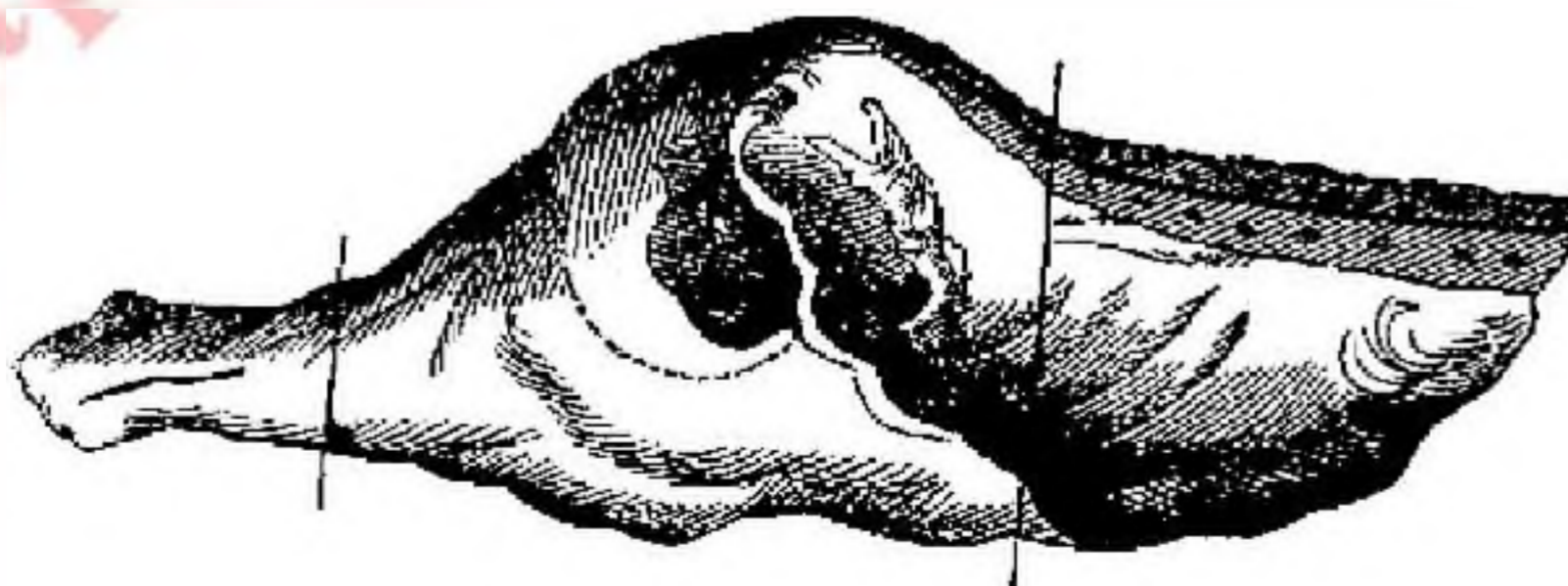
Теленокъ дѣлится такимъ образомъ, какъ это представлено на слѣдующихъ рисункахъ (фиг. 5, 6, 7). Чѣмъ бѣлѣе телячье мясо,



Фиг. 5.



Фиг. 6.



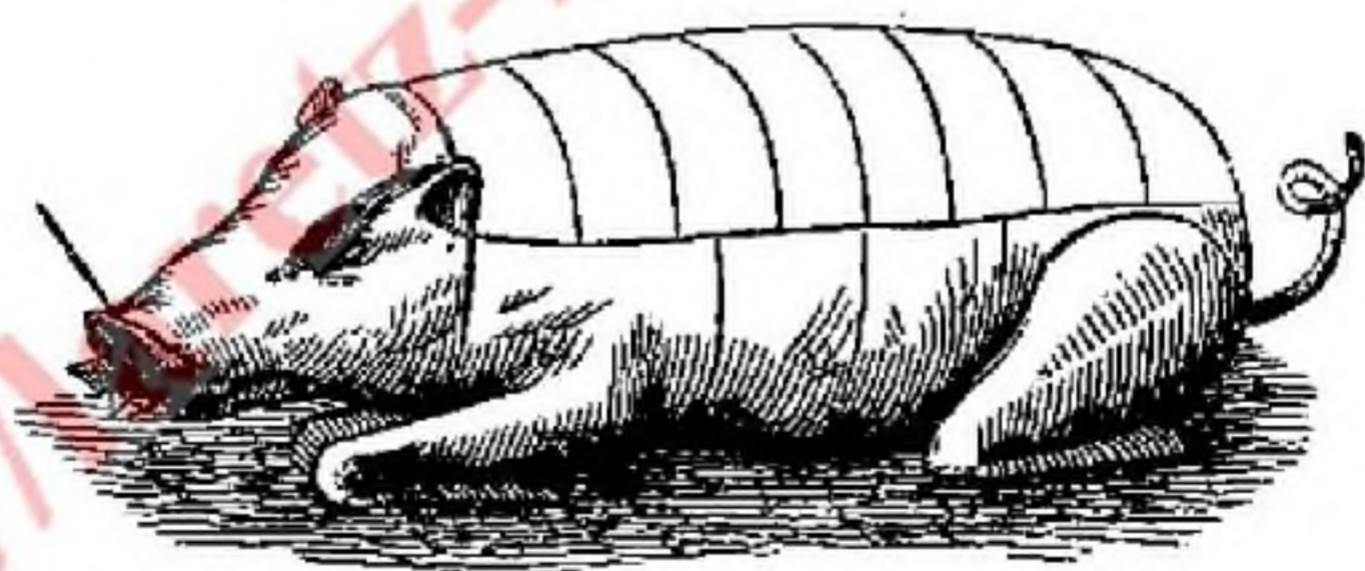
Фиг. 7.

тѣмъ оно и нѣжнѣе и вкуснѣе; красная телятина суха и беспильна для питанія. Мясо телки предпочтительнѣе мяса теленка. Свиное мясо вкусно только у молодыхъ животныхъ, оно у нихъ бѣло и нѣжно, бѣло и прозрачно какъ жиръ. Мясо сильно краснаго цвѣта, покрытое желтой кожей съ мая до поздней осени бываетъ всего лучше.

У всѣхъ животныхъ предпочитаются по преимуществу спинныя части.

Молочный поросенокъ.

Всего лучше поросенокъ въ 6 фунтовъ вѣсу. Когда онъ убитъ и приготовленъ мясникомъ, то сильно посыпается солью и перцемъ; и выставляется, на деревянной палочкѣ въ лавкѣ причѣмъ протыкается вертевомъ; его нужно жарить или на плитѣ или въ русской печи при этомъ онъ заботливо обливается саломъ или свинымъ жиромъ, чтобы получилось хорошее жареное, на сковороду кромѣ этого ничего не подливаютъ, онъ долженъ жариться въ своемъ собственномъ жирѣ, его только переворачиваютъ, въ получаемому соусу прибавляютъ немного лимоннаго соку. Разрѣзается онъ на куски по предлагаемому рисунку. Фиг. 8.



Фиг. 8.

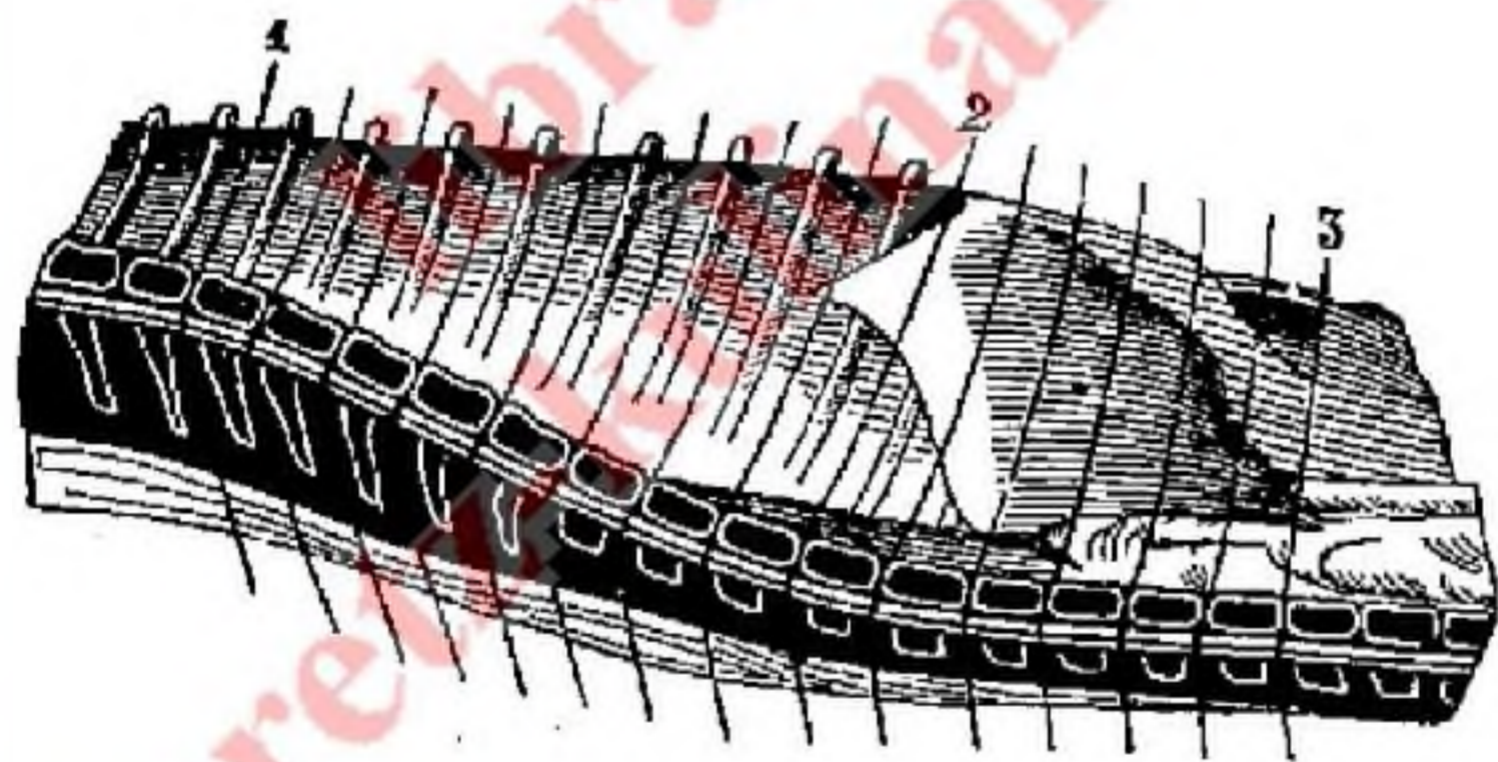
Итальянскій пѣтухъ, кашлунъ.

Чтобы убитъ его, острымъ ножомъ разрѣзываютъ плоть, у него еще теплаго, разрѣзаютъ грудь и обертываютъ его полотенцемъ, затѣмъ, тотчасъ же его ощипываютъ. Затѣмъ, на нѣсколько дней его выставляютъ на воздухъ, когда время года позволяетъ это, чтобы жареное все было хрупкимъ.

Каплуна разрѣзываютъ такъ: сперва отнимаютъ ноги и крылья, отрѣзываютъ гузку, потомъ дѣлятъ птицу вдоль и каждую половину разрѣзываютъ на 4—6 кусковъ; можно также разрѣзывать каплуна, какъ изображено на рисунокѣ (стр. 324).

6) Задняя нога, — Carré (ф. 9).

Берутъ осторожно часть теллячьей грудины, обрѣзываютъ жиръ и затѣмъ жаря на огнѣ, обливаютъ ее масломъ почти $1\frac{1}{2}$ часа. Далѣе обливаютъ сметаной, или же когда она покраснѣетъ посыпаютъ лукомъ, кореньями, перцомъ, отчасти тминомъ и васильками, лавровый листъ, соли, и ковшъ воды все это покрываютъ и медленно парятъ. Для разрѣзыванія мяса проводятъ ножъ между позвонками, ведутъ разрѣзъ сверху внизъ въ направленіи отъ 1—2 непокрытаго ребра, а въ направленіи 2—3 отрѣзывается кусокъ филе или покрытаго ребра.



Фиг. 9.

Начиненная задняя нога.

Ее кладутъ въ уксусъ на 6—8 дней съ лимономъ и разными ягодами, затѣмъ посыпаютъ ее солью и уксусомъ поливаютъ а также кладутъ лимонныхъ корокъ, и красиво обкладываютъ его мясомъ затѣмъ кладутъ его на жаровню, и жарятъ его постоянно подливая, уксусу потомъ подбавляютъ ложку сметаны къ соусу и оставляютъ его на мгновеніе въ покое. Можно также подбавить нѣсколько перцу можжевельныхъ ягодъ, нѣсколько чесноку и 2—3 лавровыхъ листа съ уксусомъ. Щиколдка можетъ быть разрѣзана вдоль или по-

перегъ. Въ первомъ случаѣ берутъ ее лѣвой рукой поднимаютъ на воздухъ однимъ разрѣзомъ отрѣзываютъ прочь такъ называемую мышь и отрѣзываютъ всю верхнюю часть, какъ указываютъ на это линіи 1, 2, 3, тонкими, косыми, до кости достигающими подрѣзами. Затѣмъ, обращаютъ ножъ надѣво, проводятъ имъ вдоль кости до 1 разрѣза и такимъ образомъ отдѣляютъ все прежде сдѣланные разрѣзы.

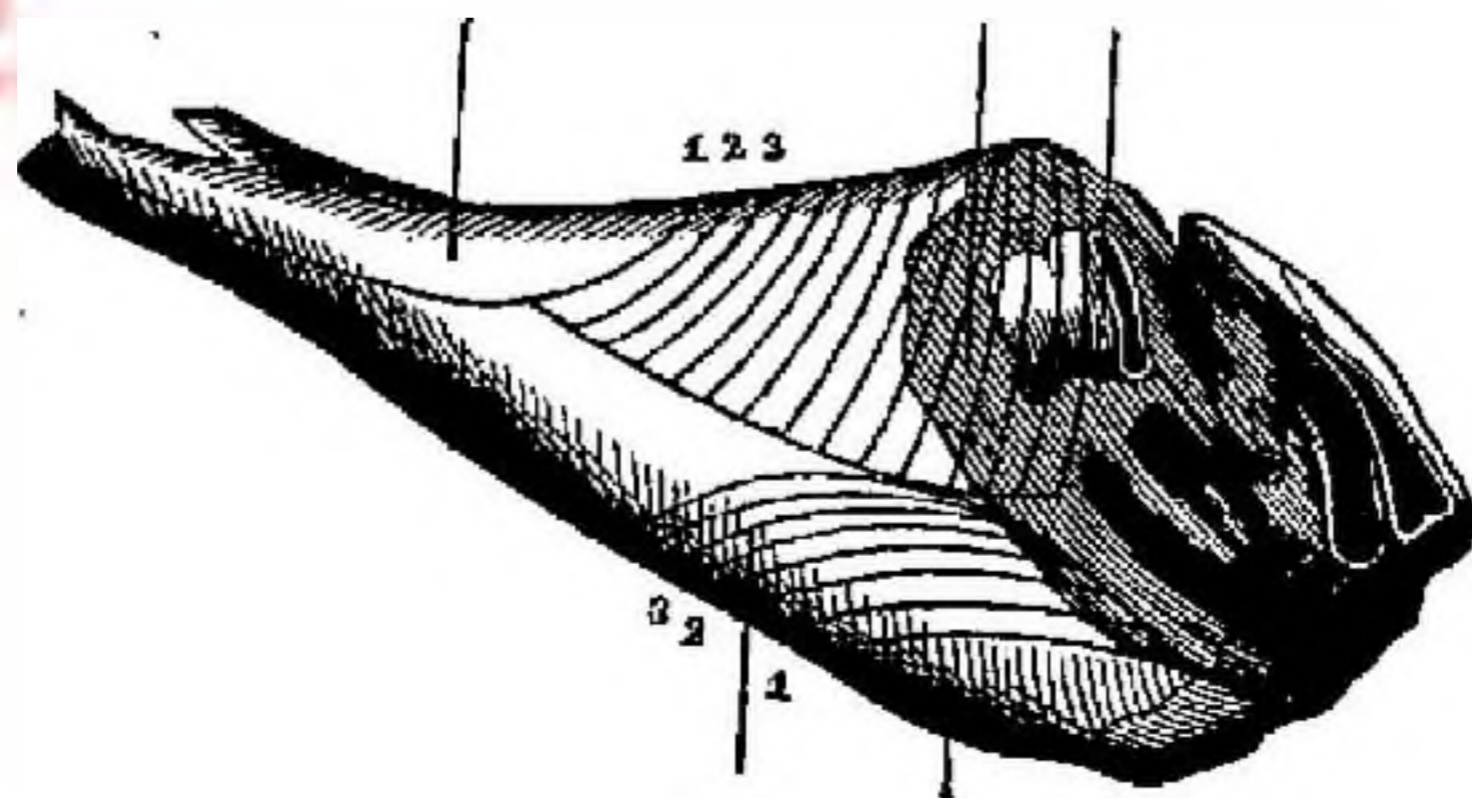
Чтобы отрѣзать нижнюю часть, переворачиваютъ лопатку на другую сторону, отдѣляютъ однимъ надрѣзомъ часть, обороченную и дѣлаютъ теперь, такъ какъ и прежде, только въ обратномъ направленіи тонкимъ, до кости доходящимъ разрѣзомъ, и наконецъ слѣва на право длинный разрѣзъ. Если хотятъ лопатку разрѣзать по ея длинѣ, какъ на фиг. 10, то поступаютъ именно такъ какъ сначала, разрѣзываютъ горизонтальными тонкими кружками. Точно также поступаютъ съ нижней частью, послѣ того какъ часть удалена.



Фиг. 10.

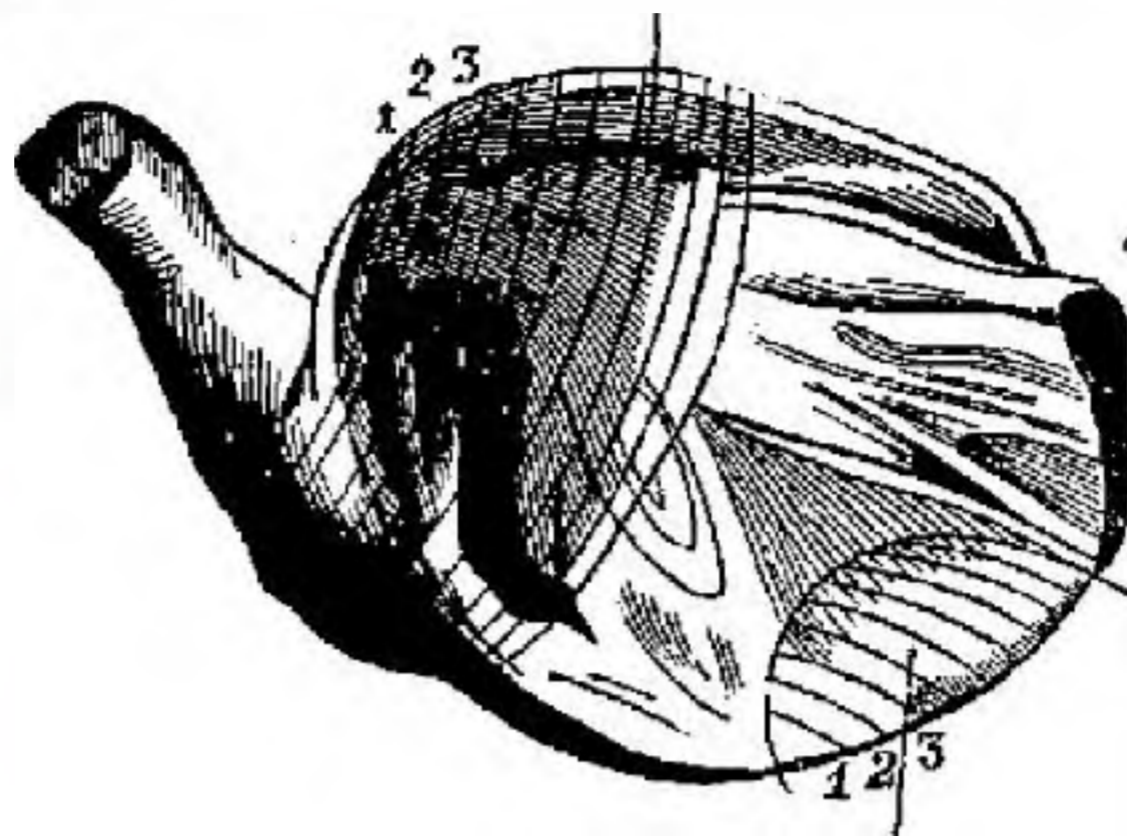
10) Сгибъ задней ноги.

Сгибъ иногда вѣжнѣс лопатки и готовится различными способами, разрѣзывается точно также. Обхватываютъ ногу лѣвой



Фиг. 11.

рукой, срѣзываютъ верхнюю часть толким икружками, обращаютъ ножомъ кругомъ, причемъ съ нижнею частью поступаютъ точно такимъ же образомъ, какъ обозначено 1, 2, 3 на фиг. 12.



Фиг. 12.

Ц) Баранья лопатка.

Она жарится съ саломъ и луковицами и обливается мяснымъ бульономъ. Когда послѣдетъ, то обкладываютъ ее огурцами и варятъ съ уксусомъ, мукой и разнымъ бульономъ и обливаютъ яичнымъ желткомъ. Выесто огурцовъ къ ней подаютъ 4 ложки вина, лимонной цедры и соку, канарсовъ и мелко-изрубленные сардинки. Все это жарится 1—1½ часовъ.

Зелень, каковы: шпинатъ, фасоль, щавель, гороховыя лопатки надо подавать, — ежели они подаются отдѣльно, — въ закрытомъ соусникѣ, дабы не остыли. Хорошо также блюдо, или сотейникъ раздѣлить крутымъ тѣстомъ — которое надо сейчасъ же запечь, — на три, на четыре части, смотря по числу овощей. Въ одну часть положите хоть фасолу, въ другую — горошку, въ третью — рубленой спаржи или шпинату и т. д.

Рѣпу, морковь, картофель, различные корни можно облекать въ форму шариковъ, миндалинъ, грушъ, различныхъ звѣздочекъ. Для послѣдней формы въ продажѣ имѣются особыя жестяныя вырѣзки, которыми для благоустроенной кухни не излишне заготовиться, тѣмъ болѣе что эти вырѣзки не дороги.

Цветную капусту слѣдуетъ укладывать на блюдо или тарелку пирамидой. Положите три-четыре кочия, а на верхъ ихъ четвертый — пятый, какъ укладываютъ пушечныя ядра и бомбы — кушанье тоже здоровое, способное и само укладывать любителей до него въ могилу.

Цвѣтную капусту, спаржу, артишоки, вареную земляную грушу, подаваемые au naturel, необходимо класть на салфетку, конечно чистую, сложенную вчетверо и положенную на блюдо или тарелку. Это дѣлается для того, чтобы вода, стекающая съ овощи, впитывалась въ салфетку, а не оставалась на блюдѣ и овощъ не купалась бы въ ней, откидывать же овощъ на рѣшето и дожидаться пока вода стечетъ совершенно—значить студить кушанье, что для овощей не хорошо.

Мелкую дичь, а равно и небольшихъ цыплятъ лучше подавать прямо въ сотейникѣ, въ которомъ они жарились. Это конечно можно дѣлать тогда, когда число обѣдающихъ не велико; если же ихъ много, то подавать слѣдуетъ на горячемъ блюдѣ, что, разумѣется, много хуже. Вообще на большихъ обѣдахъ половинѣ обѣдающихъ приходится ѣсть кушанье остывшее. Вотъ почему истинные гастрономы никогда на свои пиршества не приглашаютъ много гостей; они, гастрономы, если число ихъ знакомыхъ велико, зададутъ лучше два, три обѣда, но зато безукоризненныхъ.

О маіопезахъ, заливныхъ, мороженыхъ, кремахъ и различныхъ желе говорить особенно нечего; для нихъ существуютъ формы. Чѣмъ красивѣе форма, тѣмъ красивѣе и кушанье. Конечно укладка матерьяловъ въ форму и гарпировка тоже много значатъ.

Для мяса и рыбы зелень рубленой петрушки и укропа въ большинствѣ случаевъ необходима; она придаетъ кушанью веселый и пріятный, какъ бы весенній видъ и аромат.

Вотъ тѣ немногія, по существенныя примѣчанія, которыя мы считаемъ не лишнимъ передать нашимъ читателямъ относительно украшенія блюдъ, передать все подробности и мелочи—навозможно; для этого нужны навыкъ, наглядность, словомъ опытность, которая не передается, а пріобрѣтается временемъ и непременно любовью къ дѣлу. Мы даже советуемъ каждой молодой хозяйкѣ посмотреть на работу хорошихъ поваровъ. Это, по нашему мнѣнію, необходимо.

Мы не упомянули ни о пламенныхъ пудингахъ, ни объ илюминированныхъ желе, потому что такіе фокусы недостойны истиннаго гастронома; они могутъ удивлять только профановъ кулинарнаго искусства; а готовить такіе фейерверки подобаетъ поварамъ господъ Ноздревыхъ да кондитерамъ средней руки на кухняхъ лавочниковъ, когда послѣдніе по какому-нибудь событію задаютъ балъ или пирושку.

К О Н Е Ц Ъ .

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ.

ДОМОВОДСТВО.

<http://laretz-kulturniy.narod.ru>

Много было издано у насъ книжекъ, а еще болѣе появилось рекламъ отъ разныхъ доморощенныхъ и заѣзжихъ моск ативъщиковъ именующихъ себя химиками и предлагавшихъ «вѣрнѣйшія» средства для истребленія мышей, крысъ и насѣкомыхъ, вредныхъ для домашняго хозяйства или докучливыхъ человѣку; но къ сожалѣнію, большая часть этихъ господъ имѣла въ виду не пользу публики, а возможность легкимъ способомъ зашибить лишнюю копѣйку. Эти «вѣрнѣйшія средства» болѣею частію напоминаютъ собою рецептъ для уничтоженія блохъ одного нѣмца, который совѣтовалъ поймать блоху, дать ей въ носъ щепотъ табаку, послѣ чего, увѣрялъ онъ, — «блохъ повертятся и умирайтъ».

Книжка, нынѣ предлагаемая нами на судъ публики, конечно, имѣетъ свои недостатки; но при составленіи ея мы руководствовались искреннимъ желаніемъ принести пользу публикѣ. Чтобы слова эти не были сочтены за пустую фразу, мы должны сказать откровенно, что съ этимъ желаніемъ сопряжена и наша личная выгода. Чѣмъ добросовѣстнѣе и дѣльнѣе книга, полагаемъ мы, тѣмъ вѣрнѣе и сбытъ ея.

Поэтому мы поставили себѣ цѣлью рекомендовать читателямъ такія средства къ истребленію домашнихъ паразитовъ, дѣйствительность которыхъ подтверждена многочисленными опытами, а слѣдовательно не можетъ быть подвержена сомнѣнію; и тѣмъ предохранить легковѣрныхъ отъ разныхъ пройдохъ-шарлатановъ обоего пола, которые берутся выводить этихъ паразитовъ такими средствами, которыя иногда могутъ вредно повліять на здоровье человѣка, а также и отъ покупки бесполезныхъ книжонокъ или различныхъ снадобій здѣшнихъ лже-химиковъ.

Рецепты заимствованы нами изъ лучшихъ отечественныхъ и иностранныхъ сочиненій по этой части, а нѣкоторые сообщены

намъ опытными хозяевами. Но предъ рецептами мы сочли далеко не излишнимъ привести описаніе наружныхъ признаковъ, характера и привычекъ домашнихъ паразитовъ, мѣстъ, гдѣ они наиболее распространяются, и обстоятельствъ, благопріятныхъ размноженію ихъ. Такимъ образомъ книжка наша, кромѣ практической пользы, дастъ еще полезное и занимательное чтеніе.

Въ какой мѣрѣ выполняли мы свою задачу — предоставляемъ рѣшить публикѣ, которой и посвящаемъ нашъ скромный трудъ.

Составитель и издатель.

library

<http://daretsz-kulinariumu.laogol.ru>

а) НАСѢБОМЫЯ ВРЕДНЫЯ ЧЕЛОВѢКУ.

I.

К л о п ъ.

О п и с а н і е к л о п а.

Клопъ есть одно изъ самыхъ неспосныхъ насѣкомыхъ для человека. Генрихъ Гейне въ поэмѣ своей «Атта-Тредль» говоритъ:

«Хуже льва и крокодила
Васъ замучаетъ презрѣнный
Клопъ, забравшійся случайно
Въ вашу мягкую перицу.
А давить клопа не смѣйте»...

Дѣйствительно, укушеніе клопа весьма чувствительно, такъ какъ онъ на мѣсто, имъ ужаленное, изливаетъ особенную жидкость бѣднаго свойства, которая и вызываетъ изъ ранки появленіе крови; притомъ клопъ чрезвычайно проворенъ: поймать его не такъ-то легко, а если и раздавите какого-нибудь оплошавшаго клопа, то онъ отметитъ вамъ за свою смерть такимъ отвратительнымъ запахомъ, что вы волей не волей принуждены будете вымыть руки, обогрѣныя кровью погибшаго героя. Кроме проворности, клопы отличаются также большою смысленностью. Вы рѣдко увидите клопа днемъ или при большемъ освѣщеніи, а если и увидите, то ужъ это навѣрно или клопъ слишкомъ молодой, разгильдяй, какіе и между людьми бывають. Днемъ клопы обыкновенно сидятъ гдѣ-нибудь въ щеляхъ, за обоями и въ другихъ укромныхъ мѣстахъ; но едва наступаетъ ночь и люди ложатся на свои постели, они выступаютъ изъ своихъ убожищъ. Нѣкоторые, чтобы избѣжать нападенія этихъ почныхъ баши-бузуконъ, пробовали отодвигать отъ стѣны кровати свои на середину комнаты, но клопы находили средства и тутъ не оставлять своихъ жертвъ въ покоѣ. Они пробраются по стѣнкѣ и потолку до мѣста противоположнаго кро-

вата, затѣмъ шлепаются оттуда на спящаго и начинаютъ упиваться его кровью.

Клопы принадлежатъ къ насекомымъ полужестко-крылымъ. Хотя они и не имѣютъ крыльевъ, но ихъ относятъ къ этому порядку во 1-хъ) потому что они во всемъ прочемъ, кромѣ крыльевъ, схожи съ насекомыми этого порядка, во 2-хъ) потому что вскорѣ по рожденіи у нихъ подъ головою съ каждой стороны видны значительные наросты, впоследствии отпадающіе, которые можно принять за зародыши крыльевъ. Яички ихъ имѣютъ крышечки, открывающіяся при выходѣ насекомого, которое является на свѣтъ уже вполне организованнымъ. Клопы переменяютъ кожу 3, а по мнѣнію некоторыхъ энтомологовъ, и 4 раза, при чемъ они полагаютъ, что будто бы при послѣдней переменѣ кожи у клоповъ вырастаютъ крылья. Впрочемъ предположеніе это ничѣмъ не доказано.

Средства избавиться отъ клоповъ.

Чтобы освободиться отъ мучителей-клоповъ мы предлагаемъ читателямъ нашимъ испытать слѣдующія средства.

1) Взять квасцовъ $\frac{1}{2}$ фунта, истолочь какъ можно мельче, всыпать этотъ порошокъ въ глиняную посуду или горшокъ, влить туда же обыкновенную квасную бутылку воды, поставить на огонь и размѣшивать безпрестанно до тѣхъ поръ, пока квасцы распустятся совершенно; за тѣмъ этимъ горячимъ растворомъ, съ помощію кисточки или пера, мазать все щели въ кроватяхъ, въ стѣнахъ, подъ обоями и вездѣ, гдѣ развелись клопы.

2) Взять: крепкаго виннаго спирта 1 фунтъ
 крепкаго терпентиннаго спирта 1 »
 камфары. $\frac{1}{2}$ унца.

Камфару эту опустить въ смѣсь виннаго и терпентиннаго спиртовъ, гдѣ она легко распустится; взболтать все это какъ можно лучше и за тѣмъ, намочивъ въ этомъ составѣ губку, кисть или перо, мазать все мѣста, гдѣ водятся клопы. Не только клопы, но даже и яички ихъ истребятся отъ этого состава.

3) Взять 100 фунтовъ воды, нагрѣть ее, прибавить 2 фунта зеленого мыла, поставить на огонь и вскипятить хорошенько, а затѣмъ, не давъ остыть этой смѣси, намазывать ею все мѣста, гдѣ укрываются клопы. Намазываніе это надо повторить до тѣхъ поръ, пока клопы не пропадутъ совершенно.

4) Взять эссенціи камфарной и скипидарной и смазывать ими вездѣ гдѣ водятся клопы. Это одно изъ наиболее дѣйствительныхъ средствъ къ окончательному истребленію этихъ насекомыхъ.

5) Чтобы не заводились клопы въ обояхъ, рекомендуемъ слѣдующее испытанное средство: На комнату средней величины, счи-

тая сажени $1\frac{1}{2}$ въ вышину и сажени 2 или немногимъ больше въ длину и ширину, возьмите

шублаго клея 1 фунтъ
 воды простой 6 штофовъ
 скипидару 16 унцъ.

Сначала разбейте клей на кусочки сколько возможно мелкіе, положите въ воду и мочите около двухъ часовъ, затѣмъ влейте простой воды въ количествѣ 6 штофовъ, прибавьте показанное количество скипидару, поставьте на огонь и, размѣшивая безпрестанно этотъ составъ, кипятите до тѣхъ поръ, пока клей разварится и скипидаръ разойдется совершенно. Когда составъ посидѣтъ, тогда стѣны, очищенные предварительно отъ всякой нечистоты и шероховатостей или неровностей, покрывайте имъ два или три раза; при этомъ соблюдайте, чтобы составъ былъ въ горячемъ видѣ. Послеъ этого приготовьте обыкновенный клейстеръ мучной или крахмальный, въ который также положите скипидара въ пропорціи до 5 унцевъ на 1 фунтъ муки или крахмала, и намазывая этотъ клейстеръ на обои, размѣшивайте какъ можно старательнѣе, въ противномъ случаѣ скипидаръ, скопившись на одномъ мѣстѣ, можетъ пройти сквозь бумагу и провзвести на обояхъ пятно.

Вотъ еще нѣсколько средствъ, изъ которыхъ нѣкоторыя хотя и не истребляютъ клоповъ совершенно, но переводятъ ихъ на нѣкоторое время. Мы приводимъ ихъ потому, что они чрезвычайно просты и общедоступны.

6) Возьмите сѣры, истолките ее въ порошокъ и потомъ падайте жидкости въ тарелку, которую поставьте на ночь подъ кровать; клопы съ охотою пойдутъ къ этой тарелкѣ и одни потонутъ въ ней, а другіе издохнутъ. Воду эту надо перемѣнить каждыя сутки, и въ двѣ недѣли клопы совсѣмъ переведутся.

7) Нарвите свѣжихъ вѣтовъ черемухи съ листьями и цвѣтами, чернобыльнику или полыни и положите эти растенія подъ тюфякомъ, подъ подушками и вездѣ гдѣ водятся клопы, которые терпѣть не могутъ запаха этихъ растений.

8) Разстелите по полу только что срѣзанной конопля со стеблемъ, листьями и сѣмечами, потомъ притворите поплотнѣе окна и двери и не входите въ эту комнату и не спите въ ней нѣсколько дней.

9) Сдѣлайте густую смѣсь сженой извести съ водою, прибавьте одинаковое съ этой смѣсью количество бычачьей желчи и, смѣшавъ все вмѣстѣ, мажьте этимъ составомъ всюду, гдѣ завелась клопы.

10) Наберите свѣжихъ мухоморовъ, истолките ихъ, накройте кѣмъ-нибудь и оставьте до тѣхъ поръ, пока они не превратятся въ студенистую кашицу; затѣмъ этою кашицею мажьте хорошенько

всѣ мѣста, гдѣ обитаютъ безпокоющія вѣсѣ насѣкомыя. Если вы повторите это въ мѣсяць два или три раза, то клопы пропадутъ вовсе.

11) Взять свѣжихъ сочныхъ побѣговъ бузины, положить ихъ въ горшокъ съ водою и кипятить до тѣхъ поръ, пока цвѣтъ этого отвара сдѣлается бурнымъ; затѣмъ этимъ горячимъ отваромъ обмыть какъ можно лучше всѣ мѣста, гдѣ водятся клопы, поставить сосудъ съ горячимъ дымящимся отваромъ и затворить на нѣкоторое время окна и двери комнаты.

12) Въ оливковое, т. е. называемое деревянное, масло опустить нѣсколько мѣдныхъ монетъ, которыя должны оставаться тамъ до тѣхъ поръ, пока масло не приметъ темнозеленаго цвѣта, и потомъ мазать этимъ масломъ всюду гдѣ завелись клопы.

13) Потную лошадь накрыть шерстянымъ покрываломъ или попою, дать этому покрывалу или попою впитать въ себя достаточное количество лошадиного пота и затѣмъ положить эту вещь подъ постель; на другой же день обитавшіе въ постели клопы поколѣютъ.

14) Всѣ щели, въ которыхъ живутъ клопы, замазать чернымъ мыломъ.

15) Намазать всѣ мѣста, гдѣ водятся клопы, фотогеномъ, фотонастилемъ и т. п.,—это убиваетъ клоповъ. Такъ называемый персидскій порошокъ или персидская ромашка производятъ на клоповъ лишь усыпляющее или одуряющее дѣйствіе; но отнюдь ихъ не истребляютъ (Сообщено).

2.

Муха домашняя.

Домашнія мухи принадлежатъ къ порядку двукрылымъ. Мухи кладутъ лички свои въ гниющія вещества и особенно въ мясо, изъ этихъ личекъ черезъ два дня вылупляются бѣлыя личинки, тѣло которыхъ съ одного конца заострено, а съ другой стороны напротивъ округлено и имѣетъ два твердые крючка. Спустя нѣсколько дней личинка дѣлается куколкою, которая переходитъ наконецъ въ состояніе совершеннаго насѣкомаго. Только что вылупившаяся изъ куколки муха видомъ своимъ походитъ на муравья; но она тотчасъ ножками свои расправляетъ сложенные на спинѣ крылья, дѣлаетъ нѣсколько пробныхъ полетовъ и улетаетъ. Плодовитость мухъ такъ велика, что одна пара этихъ насѣкомыхъ, разумѣется, при благоприятныхъ обстоятельствахъ, можетъ произвести, по исчисленію нѣкоторыхъ натуралистовъ, до 8000 милліоновъ насѣкомыхъ. Хотя мухи очень часто попадаютъся цѣлыми роями, но онѣ живутъ каждая отдѣльно, не такъ какъ

муравьи и другія насѣкомыя, живущія обществомъ. Муха имѣетъ жалообразное сосальце, голову несообразно съ туловищемъ большую. У мухи нѣсколько сотъ глазъ, но несмотря на то она очень часто попадаетъ въ разставленную наукомъ сѣть. Простите, прекрасныя читательницы-хозяйки, если мы приведемъ параллель между мухами и вами: многія изъ васъ, считая себя вполне знающими свое дѣло и чуть не стоками нерѣдко позволяютъ себя обманывать прислугѣ, положимъ хотя и на грошъ, но триста шестьдесятъ пять или шесть грошей составляетъ все-таки нѣчто въ домашней экономіи.

Мухи портятъ съѣстные припасы и кушанья; покрываютъ мебель, ткани и другіе предметы своимъ пометомъ, имѣющимъ видъ темнокоричневыхъ пятнышекъ; наконецъ жалать человѣка и животныхъ при всасываніи испареній на ихъ тѣлѣ, такъ при работѣ, вѣдѣ, чаепитіи онѣ положительно не выносимы. Кроме того мухи отличаются крайнею наглостью:

«Гони ее въ окно
Она влетитъ въ другое»...

Поэтому человѣкъ весьма естественно старается избавиться всякими мѣрами отъ этихъ нежеланныхъ жильцовъ.

Средства къ истребленію мухъ.

1) Одно изъ наиболее действительныхъ средствъ противъ мухъ и притомъ совершенно безвредныхъ и для всѣхъ доступныхъ есть отваръ дерева квасіи. Дерево это можно покупать во всѣхъ аптекахъ и даже у многихъ москательщиковъ. Отваръ наливаютъ на блюдечки, кладутъ посыпанную мелкимъ сахаромъ бумажку, посыпаютъ также края блюдца и разставляютъ въ разныхъ мѣстахъ комнатъ.

2) Вода отъ мухъ. Взять:

Дерева квасіи стружекъ 4 лота

Крупно истолченного стручкового перца 2 лота.

Смѣшавъ эти вещества, налить ихъ полштофомъ воды, ударить до половины, прокѣлать чрезъ полотно, подластить и затѣмъ разлить поемножку на блюда, гдѣ должна лежать бумажка, посыпанная сахаромъ. Какъ скоро высохнетъ бумажка, ее надо снова смочить этою смѣсью.

3) Взять молока, настоять его перцемъ и употреблять какъ сказано выше.

4) Взять пучекъ парей, сварить въ водѣ и остывшимъ отваромъ вымыть оконныя рамы.

5) Нарѣзать листьевъ орлянаго папоротника, или обыкновеннаго орляна (*pteris aquilina*), связать ихъ въ пучки и развѣшать на потолокъ комнаты, въ которой много мухъ. Мухи роиши садятся на эти вѣнички, и вечеромъ эти вѣнички вмѣстѣ съ пастьвыми на нихъ пастьковыми бросаютъ въ огонь.

6) Женевскіе мясники, чтобы избавиться отъ мухъ, обмазываютъ изнутри стѣны своихъ лавокъ лавровымъ масломъ. Маслою этимъ можно мазать даже золоченныя рамы, высыхаетъ оно очень скоро.

7) Накурить сухими тыквенными зернами; если окна и двери комнаты, въ которой будетъ накурено ими, закрыты, то мухи всѣ перемрутъ; если же окна или двери открыты, то мухи тотчасъ вылетятъ вовнѣ.

8) Въ обыкновенную стеклянную банку изъ подъ варенья налейте до половины мыльной воды, затѣмъ возьмите мякишъ чернаго хлѣба, разомните его; сдѣлайте изъ него воронку съ узенькимъ на концѣ отверстіемъ, достаточнымъ впрочемъ для прохода мухи, и приладьте эту воронку такъ, чтобы ни одна муха не могла попасть въ банку другимъ путемъ вромѣ воронки; наружныя стѣнки воронки вымажьте вареньемъ или сиропомъ. Когда банка наполнится утонувшими лакомками, вода прежняя выливается, а воронка остается та же и только снова замазывается вареньемъ или сиропомъ. Мухоловки такого рода рекомендуются многими весьма опытными хозяйками. Вмѣсто воды нѣкоторые совѣтуютъ наливать вишневаго спирта, отъ запаха котораго мухи приходятъ въ опьяненіе и валятся сквозь воронку въ банку въ большомъ количествѣ.

9) Взять:

алкоголя въ 85 пр. Тр. 2 фунта
сахару бѣлаго 1 фунтъ

Алкоголь вскипятить и выкипятить до половины объема; затѣмъ нѣсколько ложекъ этой горячей смѣси паливаютъ на тарелку.

10) Взять экстракта классія 1 драхму, воды $\frac{1}{4}$ фунта, смѣшать это съ $\frac{1}{8}$ фунта голландскаго сиропа и наливать эту смѣсь на тарелку.

Всѣ эти средства совершенно безвредны, и мы поэтому смѣло рекомендуемъ ихъ для употребленія въ многолюдныхъ или семейныхъ домахъ. Надо только наблюдать, чтобы прислуга выбрасывала околѣвшихъ мухъ непременно въ помойную яму, а не на дворъ, гдѣ ихъ могутъ склевать куры, которымъ такая пища весьма вредна. Но мы предлагали бы еще нѣсколько средствъ, съ которыми впрочемъ нужно обращаться поосторожнѣе.

11) Взять грибъ мухоморъ, растереть его въ молоко и ставить на тарелкахъ въ разныхъ мѣстахъ комнаты.

12) Смазать мухомор сметаной, посыпать сверху сахаром, запечь в печи в вольном духу и потом положить на окошко.

13) Сделать раствор из $1\frac{1}{2}$ или $2\frac{1}{2}$ драхм уксусной кислоты ртути в $\frac{1}{8}$ лота алкоголя.

14) Взять:

мышьяковистаго кзали или патра	1 фунтъ
бѣлаго сахару	2 фунта
воды	20 фунтовъ

сделать изъ этого растворъ, положить туда жидкую неклесную бумагу, оставить ее на нѣсколько времени и затѣмъ вынуть и высушить. Когда бумагу нужно употребить, то ее смачиваютъ водою и кладутъ на тарелку. Бумага эта весьма ядовита и обращеніе съ нею должно быть какъ можно осторожнѣе.

3.

Комаръ.

Комары, такъ же какъ и мухы, принадлежатъ къ порядку двукрылыхъ. Самка кладетъ яички въ ясную безвѣтренную погоду, большею частію по утрамъ, и обыкновенно близъ воды. Выбравъ листикъ водянаго растенія или плавающую солянку, начинаетъ выдѣлять яички, покрывая ихъ клейкою жидкостью; яички, первоначально имѣвшія видъ треугольника, принимаютъ наконецъ четверугольную форму, нѣчто въ родѣ крошечной лодочки; мать оставляетъ плавать по водѣ эту лодочку и улетаетъ класть яички дальше. Изъ этихъ яичекъ впоследствии образуются личинки, юрко плавающія на поверхности воды, затѣмъ изъ личинки образуется лодкообразная куколка а изъ ней вылупляется комаръ, который быстро вылетаетъ на воздухъ. Если лодочку покачаетъ вѣтромъ, то неуспѣвшій вылетѣть изъ нея комаръ погибаетъ.

Жало комара состоитъ изъ множества тончайшихъ волосковъ, кончики которыхъ, если наблюдать въ микроскопъ, имѣютъ сходство съ крючкомъ удочки. Насѣкомое, чтобы предохранить свое жало отъ поврежденія, прячетъ его въ особенное выстилице, какъ въ ножны.

Ужаленіе комара весьма чувствительно. Чтобы предохранить дѣтей отъ ужаленія его, совѣтуютъ натирать дѣтямъ лицо свѣжею лимонною коркой.

Какъ избавиться отъ комаровъ.

1) За нѣсколько часовъ до сна затворить окна, поставить на столъ стеклянный фонарь съ зажженной свѣчей; снаружи фонарь этотъ обмажьте медомъ, распушеннымъ въ видѣ или въ водкѣ.

Слѣтъ и запахъ меда непременно привлекутъ къ себѣ комаровъ, которые, прилипнувъ къ меду, не могутъ уже освободиться.

2) На курильницѣ съ горячими угольями посыпать толченой камфары; дымъ этого буренья, непредвѣй человѣку, дѣйствуетъ на комаровъ убійственнымъ образомъ.

3) Дымъ отъ крѣпкой сигары или папирасы отгоняетъ на время комаровъ.

4) Какъ унять боль отъ укушенія комара? Для этого пужно укушенное мѣсто потереть летучимъ нашатыремъ (нюхательнымъ) спиртомъ.

4.

Б л о х а.

Какъ на видъ неуклюжъ клопъ, такъ напротивъ стройна и красива блоха. Если на нее посмотрѣть въ микроскопъ, то вся она покрыта блестящими щитками, словно латами рыцаря. Заднія ножки блохи гораздо длиннѣе переднихъ, вслѣдствіе чего она можетъ дѣлать скорые и весьма сильныя прыжки. Яички свои она кладетъ болышею частію въ швы шерстяныхъ тканей, гдѣ развиваются личинки и питаются шерстью; но вскорѣ послѣ рожденія онѣ еще слишкомъ слабы для питанія такою пищею: поэтому мать заготовляетъ для нихъ на это время частички крови, отдѣляемая ею отъ засохшей ранки на укушенномъ мѣстѣ. Личинки эти лежатъ неподвижно; черезъ десять дней послѣ рожденія онѣ завертываются въ шелковый кокончикъ и въ такомъ видѣ находятся пять или шесть дней. Наконецъ изъ куколки появляется крошечное насекомое, величина котораго, при достаточномъ количествѣ пищи, быстро увеличивается впередъ, такъ въ однѣ сутки блоха можетъ достигнуть величины вдвое болышей. Жало блохи, разсмотрѣнное подъ микроскопомъ, имѣетъ края зазубренныя на подобіе пилы; у нея нѣтъ, какъ у мухи, сосальца и потому она пьетъ кровь ртомъ. Насекомыя эти отличаются замѣчательною кровожадностью, они нерѣдко въ одинъ разъ выпиваютъ количество крови равное вѣсомъ четверти вѣса всего ихъ тѣла.

Чѣмъ меньше блоха, тѣмъ она злѣе и тѣмъ труднѣе поймать ее. Крупная блоха сама иной разъ дастся въ руки. Кому не приходилось въ дорогѣ въ лѣтнюю пору останавливаться на почлегѣ на какомъ-нибудь постояломъ дворѣ или, что еще хуже, въ какой-нибудь гостиницѣ съ хитрой вывѣской въ родѣ «Сизополь» или «Романей» и провести длинную безсонную ночь въ какомъ то полугорячемомъ метаніи съ одной стороны на другую, по милости этихъ милыхъ насекомыхъ. Особенно злы блохи, долго томившіяся голодомъ, которыя нерѣдко остаются въ жилищахъ, почему-либо покинутыхъ ихъ обитателями, или же постоянно обитаемыхъ.

Средства отъ блохъ.

1) Однимъ изъ лучшихъ средствъ противъ блохъ служить извѣстный всѣмъ персидскій порошокъ или, какъ его называютъ у насъ, персидская ромашка. Порошокъ этотъ готовится изъ высушенныхъ и смолотыхъ цвѣтовъ и листьевъ красной (кавказской) ромашки (*pyrethrum rosarum*); имъ посыпаютъ тюфякъ или перину подъ простыню. Держать персидскій порошокъ слѣдуетъ въ хорошо закупоренныхъ стеклянкахъ или въ плотно завязанныхъ пузыряхъ.

2) Взять сѣмянъ кишцеца, истолочь и сварить ихъ въ водѣ наподобіе каши-размазни; затѣмъ этою кашею замазывать у кровати щели.

3) Выложить извѣстныя мѣста, гдѣ развѣлись блохи, заячьей шкуркой, въ которую и набиваются эти насекомыя; а затѣмъ шкуру вмѣстѣ съ ними сжечь или бросить въ воду.

4) Пары отъ горячей сѣры истребляютъ блохъ; но люди въ это время не должны находиться въ комнатѣ.

Б.

Вошь.

Самое отвратительное насекомое, заводящееся на человѣкѣ болѣею частію отъ нечистоты, а иногда и вслѣдствіе болѣзней, изъ которыхъ особенно замѣчательна такъ называемая ешивая болѣзнь.

Вошь не кусаетъ подобно клопу или блохѣ, а вивается въ тѣло посредствомъ находящихся внизу ея тѣла крючковъ. Кладетъ она около 50-ти яичекъ, прикрѣпляя ихъ на волосахъ и извѣстныхъ подъ названіемъ гнидь. Изъ этихъ яичекъ чрезъ пять или шесть дней выходятъ молодыя насекомыя, вѣняющія кожу, какъ и клопъ, три раза въ продолженіи 18-ти дней. Плодовитость этихъ гадкихъ насекомыхъ такъ велика, что одна вошь въ три мѣсяца можетъ произвести болѣе восьми тысячъ вшей.

Средства отъ вшей.

Средство отъ вшей извѣстно всѣмъ: это такъ называемая сѣрая или неаполитанская мазь, которою намазываются мѣста на тѣлѣ покрытыя волосами. Мазь эту можно купить въ любой аптекѣ. При этомъ надо сходить въ баню и переменить бѣлье.

Насѣкомыя, вредящія различнымъ жизненнымъ припасамъ, мебели, гардеробу и пр.

6.

Жувъ-кожеѣдъ.

Это маленькое насѣкомое известно также подъ названіемъ кожеѣда ветчиннаго: оно имѣетъ круглую форму и красивыя крылья желтокраснаго цвѣта, съ тремя черными пятнышками. Самка кожеѣда кладетъ лички, въ среднѣ лѣта, въ сало и другія подобныя вещества; но вредъ причиняемый ими не великъ, такъ какъ посреди лѣта запасы сала рѣдко гдѣ находятся въ большомъ количествѣ.

Средство противъ кожеѣда заключается въ опрятномъ содержаніи запасовъ.

7.

Кожеѣдъ мѣховой.

Кожеѣдъ мѣховой имѣетъ форму тѣла продолговатую, цвѣта темнаго, на каждомъ подкрыліи у него видны по одной бѣлой крапинкѣ; ему проводятъ онъ въ жилыхъ строеніяхъ; забирается въ мѣховые склады, зоологическіе музеи и сильно повреждаетъ мѣха и чучела, а также нападаетъ онъ на шерстяныя платья и выдѣланныя кожи.

Предохранительныя средства отъ кожеѣда мѣховаго.

1) Мѣха нужно какъ можно чаще чистить и вывѣшивать на солнце.

2) Пересыпать мѣха порошкомъ персидской ромашки.

3) *Сохраненіе животныхъ кожъ.* Изстолочь какъ можно мельче желѣзныи купоросъ, смѣшать этотъ порошокъ съ водою, сдѣлать изъ него густое тѣсто и имъ намазывать внутреннюю сторону кожи какъ можно скорѣе, чтобы вода не успѣла испортиться.

4) Предохраненіе отъ порчи чучелъ вообще:

а) Смѣшать: распавшейся на воздухѣ и просѣянной извести 2 фунта
табачной зола 1 фунтъ, и
квасцовъ 1/2 фунта

затѣмъ эту смѣсь насыпать во внутренность чучела

в) Измельчить и смѣшать нашатырю. 2 лота
 квасцовъ жженныхъ 1 лоть
 табачной золаы 6 лотовъ
 алов. 1 драхму,
 атѣмъ употреблять, какъ указано выше.

с) Измельчить: кобальта. 1 лоть
 квасцовъ 2 лота,
 смѣшать и натирать внутренность чучела, предварительно натертую сосновымъ масломъ.

б) Предохраненіе чучелъ преимущественно млекопитающихъ животныхъ:

а) Сварить: квасцовъ $\frac{1}{4}$ фунта
 кобальтсваго порошка $\frac{1}{4}$ »
 въ $\frac{1}{4}$ фунтахъ воды;

затѣмъ процѣдить эту воду и намазывать ею чучело внутри и снаружи.

б) Растворить: пару, образующагося изъ колесной мази на осяхъ экипажей $\frac{1}{4}$ фунта
 въ остромъ мыловаренномъ разсолѣ (подразсолѣ) въ количествѣ 1 фунта,
 сдѣлать изъ этой смѣси густое тѣсто и вымазать внутреннюю сторону чучела.

8.

Тараканъ.

Таракановъ можно причислить къ самымъ докучливымъ и вреднымъ насекомымъ; появленіе ихъ влечетъ за собою крайне непріятные результаты: они съ жадностью нападаютъ на всѣ съѣстные припасы, а особенно на мясо. Во время долгаго мореплаванія насекомыя эти пропѣлаютъ въ бочки съ соленнымъ мясомъ и буквально пожираютъ; недовольствуясь этимъ, они обглаживаютъ даже дерево бочекъ. Плотная закупорка бочекъ не предохраняетъ запасы, потому что тараканы имѣютъ способность проникать сквозь едва замѣтныя щелки. Самое научное названіе ихъ (*Blatta*) происходитъ отъ греческаго глагола портить, вредить.

Лица у самки находятся подъ брюхомъ въ особомъ мѣшечкѣ; когда она кладетъ ихъ, то сбрасываетъ этотъ мѣшечекъ. Яички лежатъ до тѣхъ поръ, пока не замѣтитъ ихъ какой-нибудь старый тараканъ, который беретъ этотъ мѣшечекъ передними ножками и начинаеть переворачивать съ одной стороны на другую, затѣмъ онъ съ осторожностью раздираетъ боковыя стѣнки мѣшечка, и тамъ вмѣсто яичекъ лежатъ уже личинки, находящіяся пока въ усыпленіи. Тараканъ беретъ каждую личинку отдѣльно

разглаживаетъ ее своими ножками и затѣмъ удаляется въ какой-нибудь уголокъ, откуда и любитъ какъ эти личинки, по прошествіи нѣсколькихъ минутъ, начинають бѣгать кругомъ съ изумительною быстротой. Изъ каждаго мѣшечка вылупляется до 30 таракановъ. Личинки таракана имѣють бѣлый цвѣтъ, который вскорѣ переходитъ въ темно-коричневый; кожу онѣ смѣняютъ четыре раза въ годъ. При послѣдней перемѣнѣ кожи личинка превращается въ куколку, которая нѣкоторое время лежитъ неподвижно и не принимаетъ пищи; потомъ, достигнувъ окончательнаго развитія, она превращается въ настоящаго таракана, который сначала имѣетъ цвѣтъ совершенно бѣлый, но чрезъ нѣсколько времени дѣлается весь чернымъ.

Кромѣ черныхъ таракановъ, въ Европѣ распространены еще такъ называемые прусаки, которые заводятся болѣею частію въ грязныхъ, неопрятныхъ жилищахъ. Прусаки особенно нападаютъ на муку и часто заводятся въ нечистоту содержимыхъ хлѣбобюфляхъ; попавшій въ нихъ въ тѣсто, что случается весьма перѣдко, можетъ вредно подѣйствовать на здоровье человека.

У насъ въ Россіи нѣкоторые въ простонародья считаютъ счастливымъ для себя предзнаменованіемъ, если гдѣ заводятся черные тараканы; если они покидаютъ какую-нибудь набу, то это значитъ быть пожару. Рассказываютъ объ одномъ ужь слишкомъ усердномъ городничемъ, который послалъ въ губернатору такое донесеніе, что такого числа и мѣсяца спущеніемъ Божиимъ половина города N—ска сгорѣла, а изъ другой половины бѣгутъ тараканы, что, по словамъ старыхъ людей, знаменуетъ якобы быть пожару и въ другой половинѣ; а потому, почтительнѣйше донося объ этомъ вашему в—ству, я вмѣю честь просить: не благоудно-ли будетъ приказать вамъ съечь и другую половину города, дабы она не могла воспламениться.

Средства отъ таракановъ.

1) Для истребленія прусаковъ и черныхъ таракановъ употребляется слѣдующее безвредное средство: взять порошка буры (*salvis boracis venetae*), муки и истолочь мелко на мелко сахару, смѣшать все это по равнымъ частямъ и порошкомъ этимъ посыпать насѣкомыхъ по вечерамъ, когда они соберутся въ своихъ пріютахъ.

2) Взять побольше буяиннаго цвѣта, раскидать его по комнатамъ и развѣшивать въ пучкахъ по стѣнамъ.

3) Взять: крепкой водки (селитряной кислоты) $\frac{1}{4}$ фунта
дегашеной извести (ашпурки) 6 унц.
перечищенной яри-мѣдянки 1 »
ворвани $\frac{1}{4}$ фунта
или цѣлую бычачью желчь.

Стерши въ порошокъ и смѣшавъ вмѣстѣ известь и ярь, налить на нихъ крѣпкой водки; размѣшать все это хорошенько, прибавить ворвани и желчи, снова перемѣшать такъ, чтобы вышла одинаковая густая жидкость, которою и намазать всѣ щели, гдѣ водятся тараканы. Составъ этотъ можно примѣшать въ известь, употребляемую для отбѣлки комнатъ.

4) Въ густую смѣсь сжеванной извести съ водою прибавить равное количество бычачьей желчи и этимъ мазать мѣста, гдѣ расплодился тараканы.

9.

Муравьи.

Тѣ изъ нашихъ читателей, которые незнакомы съ естественною исторіею, можетъ быть удивятся когда услышатъ отъ насъ, что муравьи принадлежатъ къ разряду перепончато-крылыхъ насекомыхъ. Какъ скажутъ читатели, привыкшіе видѣть этихъ насекомыхъ ползающими, да развѣ у муравьевъ есть крылья?—Да, отвѣтимъ мы, они обладаютъ не только крыльями, но даже способностью летать. Тѣ муравьи, которыхъ вы видите ползающими, дѣйствительно не имѣютъ крыльевъ, но за то они и не имѣютъ возможности оставлять послѣ себя потомства,—они ни самцы и ни самки, а просто бесполоя насекомыя, обязанность которыхъ заботиться о личинкахъ и кормить ихъ. Такіе муравьи называются рабочими муравьями. Но за то самцы и самки ихъ имѣютъ перепончатые крылья и могутъ летать.

Въ началѣ весны, при первыхъ теплыхъ дняхъ, рабочіе муравьи, подъ предводительствомъ самокъ, приступаютъ къ постройкѣ жилищъ, для чего они выбираютъ удобное мѣсто. Матеріаломъ для постройки жилищъ служатъ имъ по большей части остатки древесныхъ растений. Въ этихъ жилищахъ они устраиваютъ множество корридоровъ, входовъ и выходовъ, запасныхъ комнатъ и отдѣльныхъ кѣлочекъ. Каждая комната и кѣлочка имѣетъ свое особенное назначеніе.

Самка кладетъ въ особое помѣщеніе яички, изъ которыхъ не раньше двухъ недѣль выходятъ личинки. Какъ только выйдутъ личинки, каждую изъ нихъ рабочіе муравьи перенесутъ въ отдѣльную комнату. Комнаты эти весьма отличаются одна отъ другой по своей обширности. Изъ каждаго яичка, положеннаго самкою, должны выводиться только самцы и самки; но еслибы случилось такъ, то не существовало бы рабочихъ муравьевъ и такимъ образомъ некому было бы заботиться о личинкахъ. Поэтому муравьи большую часть женскихъ личинокъ кладутъ въ тѣсныя комнаты и плохо кормятъ ихъ; напротивъ, нѣсколько другихъ они помѣщаютъ въ обширныя помѣщенія и даютъ имъ обильную пищу. Изъ первыхъ личинокъ выходятъ рабочіе муравьи, которые

ни что иное, какъ недоросшія, не вполне сформировавшіяся самки полѣдствіи тѣсноты помѣщенія и скудной пищи; изъ другихъ выходятъ самцы и самки.

Самки кладутъ яйца по нѣскольку разъ, и каждый разъ въ большемъ числѣ, поэтому и личинки выходятъ не все въ одно время.

Рабочіе муравьи постоянно поглощены заботою о благосостояніи личинокъ. Это самыя усердныя и безкорыстныя няньки и кормилицы. Веслою, напримѣръ, когда поднимается густой туманъ, около муравейника дежурятъ нѣсколько муравьевъ, которые по временамъ лѣзутъ въ муравейникъ и возвращаются назадъ, словно извѣстивъ своихъ о состояніи температуры. Едва покажется солнышко, дежурные муравьи немедленно донесутъ о томъ муравейнику, и каждый изъ рабочихъ муравьевъ съ величайшею осторожностію беретъ личинку и относитъ ее на верхній этажъ жилища, куда проникаютъ живительные лучи солнца. Затѣмъ, исполнивъ это, муравьи сами собираются на верху своей кочки и, погрѣвшись на солнышкѣ, отправляются за добычею, кто куда знаетъ.

Рабочіе муравьи кормятъ личинокъ сокомъ, который личинки сосутъ у нихъ изъ рта.

Муравьиныя личинки называются у насъ муравьиными яйцами, что совершенно неправильно, такъ какъ столь маленькое насѣкомое, какъ муравей, не можетъ имѣть такихъ большихъ яицъ.

Послѣ превращенія куколки, новому насѣкомому надо освободиться изъ кокона; но трудъ этотъ ему не по силамъ. Тогда рабочіе муравьи, движимые инстинктомъ, спѣшатъ на помощь къ своему выкормку: они осторожно раскрываютъ коконъ, изъ котораго и выползаетъ муравей. Этотъ, такъ сказать, новорожденный муравей вскорѣ укрѣпляется ницею и ему, если оно только принадлежитъ къ числу рабочихъ, подробно показывается расположеніе муравейника. Раскрывая коконъ, изъ котораго долженъ выйти самецъ или самка, муравьи съ особеннымъ вниманіемъ наблюдаютъ за тѣмъ, чтобы не смять прозрачныхъ крылышекъ отцовъ и матерей будущаго поколѣнія. Вскрывъ коконъ, они выправляютъ и вытираютъ крылышки и готовятъ ихъ къ летанію. Ихъ часто можно видѣть около лѣса или роши въ тихіе лѣтніе утра или вечера.

Часто случается, что сильнымъ порывомъ вѣтра уносится цѣлый рой муравьевъ; тогда оставшіеся въ муравейникѣ рабочіе оставляютъ свое жилище. Одни говорятъ, что они умираютъ съ горя; другіе же, что они переходятъ въ другой муравейникъ, гдѣ встрѣчаютъ себѣ радушный пріемъ.

Но если этого несчастія не случается съ роемъ, то черезъ нѣсколько часовъ самцы умираютъ, а самки возвращаются въ муравейникъ уже оплодотворенными.

Когда самка возвращается домой съ оплодотворенными личками, то она сама себя обрываетъ крылья или эту операцію производятъ рабочіе муравьи. Въ такомъ видѣ самка остается въ муравейникѣ до самой смерти. Поэтому въ муравейникѣ почти никогда не встрѣтите муравья съ крыльями.

Въ каждомъ муравейникѣ находятся не одна только самка или матка, а нѣсколько; но они живутъ между собою въ большомъ согласіи и не заводятъ междоусобій подобно пчеламъ.

Въ трудолюбіи муравья конечно не можетъ быть сомнѣнія, но что касается до его запасливости, то рассказъ объ этомъ весьма преувеличенъ, да онъ и не нуждается въ большихъ запасахъ, ибо въ длинныя и холодныя зимы онъ все время проводитъ въ оупеніи. Правда, муравей все-таки имѣетъ запасъ, состоящій большею частію изъ сухихъ плодовъ, но запасы эти весьма ограничены, къ которымъ онъ обращается въ случаѣ теплой зимы, или когда передъ весною бываетъ нѣсколько теплыхъ солнечныхъ дней. Запасы эти до того не велики, что часто ихъ недостаетъ на пропитаніе насѣкомыхъ и весь муравейникъ погибаетъ голодною смертію, не смотря на то что муравьи вовсе не прожорливы, какъ думаютъ вторые, и долгое время могутъ оставаться безъ пищи.

Мнѣніе о прожорливости этихъ насѣкомыхъ возникло вѣроятно вслѣдствіе того, что они безпрестанно суетятся и собираютъ всякое питательное вещество, какое имъ только попадется; но надо помнить, что на нихъ лежитъ обязанность прокормленія личиною, для которыхъ они такъ и суетятся.

Кромѣ мелкихъ черныхъ муравьевъ, у насъ есть еще крупнѣе красно-коричневые муравьи. Между тѣми и другими нерѣдко происходятъ битвы. Вотъ что рассказываетъ объ этихъ битвахъ извѣстный учебный Губеръ.

Разъ прогуливался онъ въ полѣ, въ окрестностяхъ Железны, онъ увидѣлъ полосу коричневаго цвѣта длиною около полутора аршина и въ палецъ шириною, это были крупныя краснокоричневые муравьи, шедшіе на битву съ черными. Войско быстро подвигалось впередъ въ строгомъ порядкѣ. Губеръ шелъ вслѣдъ за ними. Послѣ долгаго пути войско это остановилось, наконецъ передъ большимъ муравейникомъ, обитателями котораго были мелкіе сѣровато-черные муравьи. Битва длилась нѣсколько минутъ, сѣровато-черные остались побѣжденными и непріятель ворвался въ ихъ жилище. Затѣмъ спустя нѣкоторое время побѣдители возвращались изъ побѣжденнаго ими муравейника съ добычею, каждый изъ нихъ между пожвами осторожно несъ личинку. Послѣ этого красныя муравьи снова выстроились рядами, возвратились назадъ; но на полѣ битвы Губеръ незамѣчалъ ни одного трупа чернаго муравья. Слѣдовательно цѣлью набѣга было не умерщвленіе обитателей муравейника, а похищеніе личинокъ, которыми красныя муравьи и воспитываютъ вмѣсто своихъ.

Фактъ этотъ весьма страненъ, но между тѣмъ не одинъ Губертъ, а и другіе испытатели природы подтверждаютъ его.

Муравьи принадлежатъ къ числу вреднѣйшихъ пасѣкомыхъ. Они не только опустошаютъ плодовые сады, но проникаютъ даже въ дома, нападаютъ на сахаръ, медъ, варенье, плоды и проч. и все-му, къ чему они прикасаются, сообщаютъ весьма непріятный запахъ. Мало того они кусаютъ человѣка. Мы говоримъ кусаютъ, а не жалятъ, потому что у муравьевъ вѣтъ жала, а есть сосальце, подобно какъ у мухи.

Если муравьи порвутся въ жилище, то трудно предохранить отъ нихъ плоды, варенье и проч., они непременно найдутъ какую-нибудь лазейку, какія мѣры предосторожности вы не принимайте.

Франклинъ рассказываетъ, что въ его горшечекъ съ медомъ повадились муравьи. Онъ взялъ отчастикъ отъ муравьевъ горшечекъ и повѣсилъ на веревкѣ на средину потолка. Но этимъ онъ не спасъ своего меда. Одинъ догадливый муравей по стѣнкѣ доползъ до потолка и съ потолка по веревочкѣ спустился на горшечекъ съ медомъ. По инстинкту-ли, или потому что муравей этотъ не хотѣлъ одинъ пользоваться плодами своей изобрѣтательности, а сообщилъ о томъ своимъ товарищамъ, только путь этотъ вскорѣ сдѣлался извѣстенъ и другимъ муравьямъ и по немъ потянулись длинныя вереницы этихъ пасѣкомыхъ къ завѣтному горшечку. Такимъ образомъ муравьи перехитрили даже знаменитаго Франклина.

Въ древности муравьямъ придавали тайнственныя силы и значеніе на человѣческой организмъ. Въ средніе вѣка изъ нихъ приготавливали разные напитки и мази, которые приводили человека въ болѣзненное возбужденіе, оканчивавшееся перѣдко смертью. Въ это время человеку являлись странныя образы, которые помнилъ онъ даже очнувшись отъ своего тяжелого не нормальнаго сна. Эти сны легковѣрные и необразованные люди тогдашняго времени принимали дѣйствительно за чары волшебниковъ, тогда какъ все это было ничто иное, какъ весьма опасныя для пациента штуки ловкихъ шарлатановъ.

Средства къ сохраненію запасовъ отъ муравьевъ.

- 1) Обертывать банки или горшки, въ которыхъ хранятся запасы свѣжею польнью, рUTOЮ или эстрагономъ.
- 2) Обсыпать банки или иную какую посуду золою или толченымъ меломъ, всего лучше употреблять для этого сухую табачную золу; или окружить посуду обмазанную дегтемъ веревкою.
- 3) Во всѣхъ мѣстахъ, гдѣ завелась муравья, какъ-то: въ шкафахъ, буфетахъ и т. д. класть мелко искрошенный курительный табакъ или вымывать эти мѣста отваромъ руты.

10.

Кожевенная или книжная моль.

Моль эта принадлежит къ чешуекрылымъ насѣкомымъ. Куколки ея находятся болѣею частью въ особаго рода небольшой оболочкѣ, имѣющей сходство съ кокономъ, но вмѣстѣлище куколки кожевенной или книжной моли состоятъ не изъ шелковичныхъ, а изъ испражнений, которыя и составляютъ, такъ сказать, твердыню кругомъ насѣкомаго. Изъ ячеекъ, положенныхъ самкою въ кожаные переплеты книгъ, личинки развиваются очень медленно. Прежде превращенія своего въ куколку, каждая личинка дѣлаетъ путешествія съ одного тома на другой, словно какой-нибудь ученый мужъ, и въ воспоминанія своего пребыванія оставляетъ проточины на листахъ каждой удостоенной ея вниманія книгѣ.

Средство противъ кожевенной или книжной моли.

1) Самое несомнѣнное средство спасти свою библиотечку отъ этой вредоносной посѣтительницы заключается въ томъ, что книги должны быть въ употребленіи какъ можно чаще; если же этого не возможно, то хотя почаще заставлять провѣтривать и перетряхивать книги. Самка никогда не кладетъ яицъ въ тѣ книги, которыя часто употребляются. Въ противномъ случаѣ приходится обратиться къ употребленію весьма опасныхъ по ядовитости мышьяковыхъ препаратовъ.

2) Совѣтуютъ также посыпать полки и шкафы, гдѣ стоятъ книги а равно и самыя книги порошкомъ изъ перца и квасцевъ. Средство это совершенно безвредное и можетъ принести пользу.

3) Взять ядро орѣха каштанника (*Aesculus hippocastanum*) высушить его истереть въ мелкую пыль, которую и примѣшивать къ клейстеру, когда его варятъ для переплета книгъ.

11.

Хлѣбная моль.

Подобно сейчасъ описанному насѣкомому хлѣбная моль принадлежитъ къ разряду чешуекрылыхъ, бабочка вылупившаяся изъ куколки, не красива собою. Самцы и самки этой породы насѣкомыхъ весьма мало отличаются другъ отъ друга и какъ видомъ такъ и формою своею, очень похожи на обыкновенную комнатную или гардеробную моль, о которой мы сейчасъ будемъ говорить. Самка кладетъ свои яйца числомъ отъ 130 до 150 въ зерновой и смолотый хлѣбъ; окончивъ кладку яицъ, она тотчасъ умираетъ. Существованіе ея въ формѣ бабочки продолжается отъ двухъ до

трехъ дней, причѣмъ во все это время она не принимаетъ ни какой пищи, часто, явившись на свѣтъ утромъ и проведя день въ кладкѣ лицъ, она умираетъ на слѣдующій день, отягченная старостию. Самцы живутъ еще менѣе. Не смотря однако на свое краткое существованіе, насѣкомое это наноситъ большіе убытки хозяевамъ. Когда открываютъ хлѣбные амбары, то изъ нихъ вылетаютъ цѣлые рои этихъ насѣкомыхъ.

Средство противъ хлѣбной моли.

- 1) Взять листовъ бузины, связать ихъ пучками и размѣстятъ ихъ по угламъ, въ щеляхъ половъ, и во всѣхъ прочихъ мѣстахъ; подъ этими пучками собираются черви, которыхъ при перемѣнѣ пучковъ тотчасъ и раздавливаютъ; перемѣнять эти пучки слѣдуетъ каждый день. Поступая такимъ образомъ втеченіе недѣли или двухъ, можно надѣяться, что амбары совершенно очистятся отъ этого вреднаго насѣкомаго.
- 2) Муравьиное гнѣздо, какъ оно есть, то есть, съ муравьями и ихъ лицами (личинками) собрать въ мѣшокъ и высыпать въ амбаръ тамъ, гдѣ не ходятъ: муравья истребятъ въ амбарѣ всѣхъ червей.
- 3) Какъ можно чаще переворачивать и провѣтривать зерна.
- 4) Если личинки или червячки завелась въ мукѣ, то просѣять ее сквозь сито разъ шесть или семь.

12.

Моль гардеробная.

Это маленькое насѣкомое можетъ произвести страшное опустошеніе въ нашемъ гардеробѣ, если мы не примемъ мѣръ противъ его.

Личинка, вылупившаяся изъ яичка, устраиваетъ свое жилище слѣдующимъ образомъ:

Она отдѣляетъ кругомъ себя отъ ткани волосы шерсти, склеиваетъ ихъ и дѣлаетъ изъ нихъ для себя нѣчто въ родѣ кокона, съ отверстіемъ для головы. Принимая пищу, она высовываетъ изъ отверстія голову и, насытившись, снова прячетъ ее. Большая часть видовъ этого насѣкомаго устраиваетъ домикъ свой твердо и не подвижно; тогда для пропитанія личинки очень довольно той шерсти, которая ее окружаетъ и которую личинка истребляетъ всю. Такимъ образомъ на сукнѣ или другой шерстяной матеріи дѣлается дыра. Но есть и такая моль, которая имѣетъ домикъ подвижной.

Средства въ истребленію моли и сбереженію отъ нихъ платья.

1) Мѣховое и шерстяное платье уложите въ крѣпкій желѣзный сундукъ рядами, на каждый рядъ накапать эфирнаго масла лаванды, закрыть сундукъ какъ можно плотно и потомъ замазать обыкновенной оловянной замазкой. Сундукъ нигдѣ не долженъ имѣть щелей.

2) Большой, плотный, деревянный сундукъ обилеить внутри хорошенъко бумагою; купить простаго листоваго табаку (тютюна) и непременно высушить его, а то онъ можетъ сопрѣть или даже и загорѣться между мѣхами; затѣмъ положить этого табаку на дно сундука, а на него шубу или салопъ мѣхомъ внутрь, причемъ какъ мѣхъ такъ и крышка должны также быть посыпаны этимъ табакомъ; затѣмъ положить другое мѣховое или шерстяное платье, соблюдая тотъ же порядокъ, и такъ укладывать до самаго верха, пересылая табакомъ каждый рядъ. Послѣ этого накрыть платье простынею, которую тоже не мѣшаетъ посыпать, закрыть плотно сундукъ и поставить его въ сырое холодное мѣсто, гдѣ онъ и долженъ оставаться все лѣто.

3) Взять желѣзнаго или земнаго купороса (*vitriolum martia*), истереть его въ мелкій порошокъ и посыпать укладываемое на лѣто платье.

4) Выбить мѣха какъ можно лучше, затѣмъ зашить въ простыню и уложить въ сундукъ; между мѣхами положить хвостъ выхуоли.

5) На каждой полкѣ шкафовъ съ платьемъ, если въ этихъ шкафахъ завелась моль, поставить на мѣдныхъ пятикопѣечникахъ зажженные курительныя свѣчи, отъ дыма ихъ моль задохнется; а чтобы она не могла ожить, разложить между платьемъ нѣсколько обмоченныхъ въ амбре и высушенныхъ трипочекъ.

6) Чтобы сохратить отъ моли ковры, нужно прежде хорошенъко выколотить изъ нихъ всю пыль, обмести ихъ съ обѣихъ сторонъ вѣничкомъ, разостлать на вымытомъ полу, и, скатывая ихъ въ трубку, безпрестанно пересыпать тертыми листьями табаку и маленькими кусочками камфоры. Хорошо также класть свертывая коверъ, нѣсколько кусковъ камфоры завернутыхъ въ бумагу и цѣльныя табачныя листья. Затѣмъ положить каждый коверъ въ холщевый мѣшокъ, пропитанный (и разумѣется высушенный) отваромъ табачныхъ и орѣховыхъ листьевъ.

7) Возьмите

Камфоры	} по 1 зол.
Лавроваго масла	
Терпентиннаго масла	
Бергамотнаго масла	
Гвоздичнаго масла	
Истолчен. стручковаго перца	3 зол.
Хорошаго виннаго спирта	$\frac{1}{2}$ зол.

Все это хорошенько смѣшайте, разболтайте и поставьте въ теплое мѣсто дней на восемь или на десять; потомъ смѣсь эту слѣдуетъ процѣдить. Приготовивъ такимъ образомъ составъ, вспрыскивайте имъ сберегаемая вами черезъ каждыя двѣ недѣли. Жидкость эта совершенно безвѣтна, имѣетъ пріятный, скоро испаряющійся запахъ, нисколько не вредитъ платью и на матеріяхъ самыхъ нѣжныхъ цвѣтовъ не дѣлаетъ никакихъ пятенъ.

8) Положить въ сундукъ съ шерстяными или мѣховыми вещами травъ доплеку, можжевельнику, шалфею садоваго и двѣ сальныя свѣчки, которыя (т. е. свѣчки) надо хорошенько завернуть въ бумагу, чтобы они не портили матерій.

9) Взять ртути, свиного сала и терпентину по равнымъ частямъ, растереть все это въ каменной ступкѣ такъ хорошо, чтобы не было видно болѣе ртутныхъ шариковъ; а между тѣмъ пусть растопятъ желтаго воску въ припорціи, въ четверо болѣе противъ ртути. Воскъ долженъ топиться въ глиняномъ сосудѣ, на пискомъ огнѣ. Когда все это будетъ сдѣлано, то примѣшивать по немногу въ воскъ ртутной мази, наблюдая, чтобы смѣсь соединилась какъ можно лучше. Затѣмъ положить нѣсколько листовъ пропускной бумаги, нагрѣтый желѣзный листъ и обмочивъ въ вышеозначенную смѣсь шерстяную тряпку, натиралъ ею бумагу до тѣхъ поръ, пока бумага со всѣмъ пропитается составомъ. Высушивъ эти листы вкладуть каждый изъ нихъ между двумя листами обыкновенной бумаги въ каждый сгибъ или складку шерстяной матеріи.

10) Англичане берутъ обмена китайской ветви (*Nibiscus abelmaschus*) и слегка посылаютъ ими сберегаемое платье. Обмена эти не только убиваютъ и изгоняютъ моль, но придаютъ также сберегаемому платью пріятный легкій запахъ.

11) Возьмите:

Изрѣзанной мелилотной травы и такой же травы полынной.	}	по 8 лотовъ.
Цвѣтовъ лавандныхъ		
Цвѣтовъ розы		2 лота.
Камфары въ порошокъ		1 лоть.
Мускусовой кожицы		2 лота.
Лаванднаго масла		1 лоть.

Все какъ можно лучше перемѣшать между собою и беречь въ посудѣ, плотно закупоренной. Когда потребуется употребить эту смѣсь, то слѣдуетъ взять частицу ея, и завернувши въ бумагу положить въ вещи.

12) Растворить въ пузырькѣ въ 80 лотахъ самаго крѣпкаго спирта:

Лавендулова масла	$2\frac{1}{2}$	лота.
Боргамотнаго масла	$2\frac{1}{2}$	лота.
Истолченной камфары	1	лотъ.

- 13) Смѣшать въ 30-ти лот. алкоголя.
- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Лавендуловаго масла | 2 $\frac{1}{2}$ лота. |
| Бергамотнаго масла | 2 $\frac{1}{2}$ лота. |
| Гвоздичнаго масла | 2 $\frac{1}{2}$ лота. |
- Прибавить къ этому мускусовой тинктуры $\frac{1}{4}$ драммы.

- 14) Смѣшать:
- | | |
|-------------------------------------|---------|
| Тинктуры испанскаго перца | 3 лота. |
| Камфарнаго спирта | 3 лота. |
| Лавендуловаго спирта | 3 лота. |
| О-де-колову | 3 лота. |

Прибавить не много мускусу.

- 15) Смѣшать:
- | | |
|---------------------------|-----------|
| Сосноваго масла | 5 лотовъ. |
| Нефти | 5 лотовъ. |
| Бензину | 5 лотовъ. |
| Камфары | 1 лотъ. |

- 16) Смѣшать въ стекляннѣй посудѣ:
- | | |
|----------------------------------|--------------|
| Нефти | } по 4 лота. |
| Бергамотнаго масла | |
| Гвоздичнаго масла | |
| Бензину | |
| Мускусовой тинктуры | 1 лотъ. |
| Самаго арѣпкаго спирта | 1 фунтъ. |

- 17) Сдѣлать порошокъ изъ:
- | | |
|-------------------------------|------------|
| Персидской ромашки | 30 лотовъ. |
| Источеной слюды | 30 лотовъ. |
| Травы пачули | 30 лотовъ. |
| Гвоздики | 30 лотовъ. |
| Мускусовой тинктуры | 1 лотъ. |

- 18) Сдѣлать порошокъ изъ толченаго перца и камфары и посыпать этимъ порошкомъ платье.

13.

Масленный червь.

Масленный червь есть ничто иное, какъ личинка другаго вида кожевенной моли, которую мы уже описывали выше (см. № 10). Если смотрѣть на конецъ масляной моли въ микроскопъ; то мы увидимъ, что она состоитъ изъ бѣлыхъ, чрезвычайно тонкихъ шелковыхъ волоконъ. При чистотѣ и опрятности въ кухнѣ нечего бояться заведенія въ маслѣ маслянаго червя.

14.

Сырная муха.

Въ испортившемся сырѣ появляются червячки; эти червячки есть ничто иное, какъ личинки маленькой мухи, на которую, если посмотрѣть въ увеличительное стекло, то она представляется вамъ

весьма похожую на нашу обыкновенную домашнюю муху. Насѣкомое это принадлежит къ порядку двукрылыхъ. Сырная муха прочемъ гораздо красивѣе домашней мухи; тѣльце ея блестящее, темнозеленое съ чернымъ отливомъ; передняя же и нижняя части тѣла, и равно и ноги ярко-желтыя.

Личинки сырной мухи имѣютъ способность весьма ловко и быстро прыгать; когда ихъ выгоняюъ изъ норокъ въ сырѣ. Онѣ, говоритъ англійскій натуралистъ Дунканъ, могутъ содержать прыжки вышиной въ три дюйма, такъ что прыжки этихъ личинокъ, по отношенію къ величинѣ ихъ можно сравнить съ человѣческимъ прыжкомъ въ сто пятьдесятъ футовъ вышины или около двадцати одной съ половиною сажень.

Средства противъ сырной мухи.

1) Личинки сырной мухи или сырные червячки уничтожаются присыпкою мускатнаго цвѣта.

2) Если этихъ червячковъ развелось въ сырѣ очень много, то надо смачивать водою съ распущенной селитрою.

3) Чтобы предохранить сыры отъ этихъ насѣкомыхъ, нужно, чтобы сыры лежали на овсяной солодѣ, березовомъ листѣ или травѣ звѣробоѣ.

В) НАСѢКОМЫЯ НЕВРЕДИЦІЯ НИ ЧЕЛОВѢКУ, НИ ИМУЩЕСТВУ; НО НЕПРІЯТНЫЯ ДЛЯ НЕГО.

13.

Уховертка или влещакъ.

Между людьми, до сихъ поръ распространено множество нелѣпыхъ убѣжденій. Такъ, напримеръ, многие думаютъ, что давъ кому-либо напиться воды, скопившейся въ колѣѣ, или изъ стоячаго пруда, можно тѣмъ самымъ посадить во внутренность этого человѣка зародыши лягушекъ или жабъ, которые тамъ выростутъ, станутъ производить боли въ желудкѣ и подъ сердцемъ, неясную потребность въ пищѣ и что если не примутся противъ этого надлежащія медицинскія мѣры, то больной человѣкъ умретъ. Средневѣковые лѣтописцы писали, что извѣстный римскій тиранъ Неранъ однажды почувствовалъ себя беременнымъ и спустя некоторое время выблевалъ изъ себя вмѣстѣ съ кровью лягушку. Говорятъ также, что лягушка можетъ завестись въ головѣ, если кошка будетъ мурлыкать намъ на ухо. Посредствомъ

употребленія воды, въ которой находились лички ужей или змѣй, могутъ будто бы завестись въ желудкѣ и эти существа. Еще не такъ давно, дѣтъ тридцать тому назадъ, а пожалуй и меньше, во многихъ журналахъ былъ разсказанъ слѣдующій случай. Одна дѣвушка, прогуливаясь по рощѣ напилась изъ ручейка воды; спустя нѣкоторое время она стала чувствовать страшныя боли въ желудкѣ, потомъ стала ощущать, что у нея какъ будто ворочается что внутри. Родные стали подозрѣвать ее въ нарушеніи цѣломудрія и въ беременности; по поосвидѣтельствуванію акушерки, она оказалась невинною. Тогда призвали докторовъ, но доктора никакого облеченія ей не принесли. Между тѣмъ аппетитъ больной росъ, какъ говорится не по днямъ, а по часамъ; не смотря на то, спала она мало и съ раскрытымъ ртомъ, худѣла, а животъ пухъ все болѣе и болѣе. Наконецъ какой-то свѣдущій медикъ распросивъ хорошенько дѣвицу, съ котораго времени она почувствовала припадки настоящей болѣзни и узнавъ, между прочимъ, что она не задолго до своей болѣзни, во время прогулки напилась изъ одного ручейка воды, пришелъ къ заключенію, что по всей вѣроятности она вмѣстѣ съ водою проглотила зародышъ какого-нибудь земноводнаго. Онъ посоветовалъ больной вдыхать въ себя паръ горячаго молока. Средство это оказалось дѣйствительнымъ, по время вдыханія ею пара, изо рта ея вдругъ показалось головка змѣи за тѣмъ и половина туловища; докторъ тотчасъ схватилъ ее и вырвавъ ее всю, бросилъ на полъ. Дѣвушка конечно лишилась чувствъ, но черезъ нѣсколько минутъ пришла въ себя и почувствовала себя такъ легко, какъ будто съ нею ничего и не было. Разумѣется все это басня, надъ которыми теперь всѣ образованные люди смѣются; но прежде имъ вѣрили и даже происходили, по поводу ихъ, ученые споры.

Точно также и объ уховерткѣ говорятъ будто бы она, во время сна заползаетъ человѣку въ ухо, прорываетъ барабанную перепонку и проникнувъ въ полость черепа, наноситъ смерть. Это рѣшительно вздоръ. Всякое насѣкомое, а въ томъ числѣ, разумѣется, и уховертка, еслибы какимъ-либо образомъ и попало въ ухо человѣка, то не наноситъ никакого вреда, послѣдствіе уйти, чтобы не погибнуть отъ дѣйствія смолистой матеріи, которую мы называемъ сѣрою, и которая покрываетъ внутреннюю поверхность нашего уха.

Уховертка принадлежитъ къ разряду насѣкомыхъ прямокрылыхъ: днемъ она не употребляетъ своихъ крыльевъ; по ночью летаетъ весьма быстро.

Хотя насѣкомое это и не приносить вреда человѣку лично; не портитъ ни мебели, ни гардероба, ни жизненныхъ припасовъ, ни книгъ, ни картинъ; но она вредна для оранжерейныхъ цвѣтовъ и плодовъ, а равно и для цвѣтовъ комнатныхъ. Наконецъ она имѣетъ довольно непріятный видъ.

Средства противъ уховертокъ.

1) Для сохранения отъ этого nastyкомаго оранжерейныхъ плодовъ. Въшатъ на тѣ плодовые, оранжерейныя деревья, которымъ угрожаетъ опасность отъ уховертокъ бараньи копыта, запахъ которыхъ привлекаетъ ихъ, и они собираются на нихъ въ большомъ количествѣ. Такъ уховертки просыпаются поздно, то по утру ихъ слѣдуетъ счистить съ копытъ для уничтоженія.

2) Для предохраненія комнатныхъ цвѣтовъ отъ уховертокъ, не слѣдуетъ по вечерамъ, когда онѣ летаютъ открывать оконъ, а если открывать ихъ, то не иначе, какъ поставивъ кисейную или самую мелкую проводочную раму.

16.

Мокрица.

Мокрица есть пасѣкомое ракообразное; тѣло ея покрыто щиткомъ; живутъ они въ погребахъ, подвалахъ и вообще въ сырыхъ мѣстахъ. Порѣдко заводится даже въ кухняхъ, вслѣдствіе неопрятности прислуги; бросающей иногда въ уголъ мокрая мочала или тряпки. Въ помещеніяхъ, которыя содержатся сухо пасѣкомыя эти не появляются.

17.

Паукъ.

Пауковъ многіе боятся; иные считаютъ даже нѣкоторыхъ пауковъ ядовитыми. И то и другое равно не основательно. У насъ нѣтъ ядовитыхъ пауковъ, а если есть такіе, именно тарантулы, имѣющіе продолговатую форму, то они водятся въ жаркихъ странахъ. Паукъ напротивъ приноситъ даже пользу истребляя мухъ и другихъ мелкихъ пасѣкомыхъ, но раскидываемые имъ по угламъ и потолку сѣти, придаютъ комнатамъ грязный, неопрятный видъ.

Паутину свою паукъ прядетъ такъ, на тѣлѣ своемъ онъ имѣетъ шесть маленькихъ железъ, изъ которыхъ онъ прядетъ и выпускаетъ нити; но каждая железа имѣетъ до тысячи малюпкихъ отверстій и изъ каждаго отверстия онъ при пряденіи выпускаетъ по нити; такимъ образомъ одна паутинка состоитъ изъ шести тысячъ нитей. Судите же, какъ тонки должны быть эти нити, когда и сама паутинка почти не осязаема. Были такіе предприимчивые люди, которые хотѣли извлечь пользу даже изъ паутины и пробовали было прядеть изъ паутины шелкъ, но попытки эти не имѣли рѣшительно никакого успѣха.

Чтобы не имѣть пауковъ въ комнатѣ, слѣдуетъ ежедневно тщательнымъ образомъ обметать комнату и мебель, особенно ту, ко-

торая стоитъ неподвижно возлѣ стѣнъ, какъ-то шкафы, комоды, рояли, диваны, а также картины, зеркала и вообще наблюдать какъ можно болѣе чистоты.

Общія правила для предохраненія дома отъ насѣкомыхъ.

Чистота въ самомъ обширномъ смыслѣ этого слова есть одно изъ главнѣйшихъ условій для того, чтобы въ домѣ не заводилась различныя насѣкомыя. Комнаты ежедневно должно выметать раза по два; обметать каждый-же день потолоки и стѣны, обтирать мебель, неограничиваясь одной передней или наружной стороною ея; ковры и половики выбивать; также выбивать подушки, перины и матрацы; или, по крайней мѣрѣ хотъ хорошенько перетряхивать и провѣтривать ихъ; бѣлье должно быть всегда чистое; платье, которое лежитъ почему либо безъ употребленія, осматривать какъ можно чаще. Кромѣ того не должно заставлять комнату большимъ количествомъ мебели, особенно громадной; причемъ послѣдняя, то есть громадная мебель не должна стоять слишкомъ плотно къ стѣнѣ; между ею и стѣною всегда долженъ быть промежутокъ достаточный для того, чтобы можно было просунуть руку съ вѣничкомъ или метелкой; въ комнатахъ не слѣдуетъ оставлять ничего съѣстнаго, крошекъ, сладостей, плодовъ, все это должно быть тотчасъ-же послѣ стола или десерта убираемо; въ открытыя окна вставлять рамы изъ кисеи или тонкой проволоки. Если кто будетъ соблюдать всѣ эти условія, то мы готовы поручиться, что въ домѣ не будетъ, какъ говорится, ни мушки, ни блошки. Мы видимъ этому примѣръ въ богатыхъ или даже просто достаточныхъ домахъ, гдѣ совершенно неизвѣстны тѣ непріятности, которыя причиняютъ различныя насѣкомыя въ домахъ людей перьяшливыхъ или уже очень бѣдныхъ, мы сказали людей очень бѣдныхъ, потому что соблюдение этихъ условій доступно даже для людей съ весьма ограниченнымъ состояніемъ.

Оканчивая первый отдѣлъ нашей книжки о насѣкомыхъ, мы скажемъ въ заключеніе, что одного какого-нибудь универсальнаго средства для истребленія всѣхъ вредныхъ насѣкомыхъ не существуетъ также, какъ не существуетъ «живой воды», «эмульшнаго элексира» «вѣчной красоты» и тому подобныхъ выдумокъ и прежнихъ и нынѣшнихъ шарлатановъ. Тѣ, которые вѣрятъ въ универсальныя средства, похожи на одну деревенскую бабу, которой докторъ далъ пузырекъ спирту растирать ноги; боль у нея въ ногахъ прошла, а спирту въ пузырькѣ осталось около половины; остатокъ этотъ она поставила на полку подъ божницу. Черезъ нѣсколько времени приходятъ къ ней въ гости кума; ну, поздравались. — Что это, кума, у тебя съ глазомъ-то? спросила хозяйка свою гостью, взглянувъ на ея покраснѣвшій «распухшій глазъ». — «Да я и сама незнаю, матушка, простудилась видно». — «Постой

я тебя сейчас вылечу — и наша баба проворно вскочила на лавку и достала пузырек со спиртомъ». — Да это что такое, кума? спросила гостя. — «Нивяни, такое снадобье, что лучше не найти. Мнѣ его городской дохтуръ предписалъ. Ты знаешь у меня какъ ноженьки боляли, могутъ не было, а потерялась ейтииъ снадобьемъ черезъ два дня, какъ рукой сняло, ну, держи глазъ-то, я тебѣ въ него брызну. — Гостя послушалась своей кумы, да какъ вдругъ закричать благимъ матомъ, такъ что сосѣди сбѣжались, что молъ такое. Наконецъ дѣло объяснилось; а въ результатъ глупая баба, послушавшая своей услужливой кумушки, которая придавала своему спирту способность излѣчить всѣ недуги, осталась безъ глаза. Изъ предложенныхъ нами къ истребленію различныхъ настѣжковыхъ способовъ и рецептовъ, мы советуемъ нашимъ хозяйкамъ испытывать преимущественно тѣ изъ нихъ, которыя не заключаютъ въ себѣ никакихъ ядовъ и вообще ничего вреднаго для здоровья человека. Если же необходимость заставить ихъ обратиться къ средствамъ другаго рода, то напоминаемъ имъ снова: соблюдать какъ можно болѣе осторожности, чтобы вредныя вещества не попали какъ-нибудь въ пищу людямъ, особенно дѣтямъ, а также домашнимъ животнымъ и птицамъ. Въ домахъ, гдѣ есть дѣти, мы советуемъ даже положительно, ни въ какомъ случаѣ, не прибѣгать къ веществамъ ядовитымъ.

г) П Р А Ч Е К А .

Устройство прачешной.

Прачешная должна имѣть полъ, выстланный кирпичами, — быть свѣтла и просторна, а также снабжена очагомъ и вмазаннымъ въ него котломъ, который нагревается снизу.

Сверху корыть, чаповъ для отпариванія и полосканія бѣлья, въ ней должно находиться еще нѣсколько другихъ чаповъ, дабы всегда можно было имѣть въ запасѣ воду.

К о р ы т о .

Корыто имѣетъ продолговатокруглую, плоскую форму и на днѣ снабжено втулкою, дабы можно было выпускать воду, безъ всякой надобности вычерпывать ее.

Кадка для отпариванія или парки бѣлья.

Она имѣетъ круглую, высокую форму, снабжена по обѣимъ противоположнымъ сторонамъ досками, выдающимися впередъ и служащими вмѣсто рукоятокъ, а также крышкою, дабы находящійся въ ней кипятокъ, въ которомъ парится бѣлье, долѣе не могъ остывать.

Если, кроме большой кадки для парки бѣлья, можно имѣть еще другую небольшую для тонкаго бѣлья, то это тѣмъ лучше.

Посуда для мытья бѣлья должна быть изъ бѣлаго, и всего лучше изъ еловаго дерева.

Дубовое дерево было бы прочнѣе, но оно сообщаетъ водѣ красноватый цвѣтъ, который потомъ передается бѣлью и не такъ хорошо выводится.

Въ прачешныхъ заведеніяхъ и въ весьма большихъ хозяйствахъ, гдѣ посуда эта очень часто употребляется, не мѣшало бы, для большей ея прочности, обивать ее желѣзными (а еще лучше мѣдными, что впрочемъ было бы довольно дорого) обручами.

Однако въ обыкновенныхъ хозяйствахъ особенно имѣющихъ довольно прохладные погреба, въ которые можно ставить посуду всякій разъ послѣ ея употребленія, достаточно будетъ и дешевыхъ деревянныхъ обручей; однако хозяйка дома должна тогда строго наблюдать, чтобъ прислуга не ставила кадокъ и чановъ, служащихъ для мытья бѣлья, слишкомъ въ теплое мѣсто или на солнышко.

По окончаніи мытья надлежитъ всю посуду хорошенько выполоскать водою съ пескомъ, и тогда уже, когда она совершенно высохнетъ, но отнюдь не прежде (ибо въ подобномъ случаѣ она легко подвергается гніенію), поставить ее въ погребъ; равнымъ образомъ и прачешная, для того чтобъ можно было содержать въ ней посуду въ хорошемъ состояніи должна быть довольно прохладна, потому то, съ сею послѣднею цѣлью, дѣлаютъ со сводами и даютъ ей положеніе на сѣверъ.

Поль въ прачешной, а также и очагъ не только выметають начисто, но даже моютъ, потомъ открываютъ окна на цѣлый день, чтобъ дать прачешной хорошенько просохнуть, и наконецъ запирають ее до слѣдующей стирки бѣлья.

Приготовленіе къ стиркѣ бѣлья.

Когда собираются стирать бѣлье, надлежитъ предварительно очистить прачешную отъ всякой нечистоты и сору и освѣжить воздухомъ; потомъ смотрѣть, въ надлежащемъ ли положеніи находятся котель, очагъ и пр. и не засорены ли золою печные проходы.

Разсохшіеся сосуды должно наполнять водою, дабы не оказывалось въ нихъ течи; надлежитъ также имѣть въ запасѣ достаточное количество воды, для чего всего лучше служить дождевая или рѣчная вода, если по близости не находится проточной.

Намачиваніе бѣлья.

Распорядившись, какъ выше показано, приступаютъ къ намачиванію бѣлья, употребляя для этого большой чанъ. Сперва кладутъ въ чанъ чулки или кухонное бѣлье, которое всего труднѣе вымывается, потомъ слѣдуютъ рубашки и прочее бѣлье, далѣе носовые платки, спальное бѣлье и наконецъ столовое бѣлье.

Наполнивъ такимъ образомъ кадку, наливаютъ въ нее поверхъ бѣлья слабый, холодный или тепловатый щелокъ и оставляютъ все это до начала стирки. Тонкое бѣлье мочатъ въ другой посудѣ и при томъ не въ щелокѣ, но въ мягкой водѣ. Эту работу обыкновенно предпринимаютъ въ послѣ обѣденное время и потомъ рано на другое утро приступаютъ собственно къ стиркѣ.

Стирка.

Сперва начинаютъ стирать тонкое бѣлье, потомъ цвѣтное и шерстяное, потому что всѣ сіи предметы нельзя мыть въ щелокѣ, и сверхъ того, изъ двухъ послѣднихъ первые теряютъ свой цвѣтъ, а вторые слишкомъ ссѣдаются и дѣлаются плотными.

Вынувъ тонкое бѣлье изъ воды, въ которой оно мочилось, кладутъ его въ корыто и моютъ еще разъ теплою водою и мыломъ, потомъ вымываютъ наизуто горячею водою и мыломъ, причемъ кружева, кисею и разное вязанье не должно тереть, но только намыливать и выжимать въ рукѣ, ибо въ противномъ случаѣ, они легко дерутся.

Когда тонкое бѣлье въ другой разъ вынуто изъ горячей воды, тогда разсмотрѣвъ каждую штуку отдѣльно, чтобъ не было въ бѣлье пятенъ, кладутъ его въ бутылную кадку, наливаютъ на него горячій мыльный растворъ, покрываютъ кадку крышкою, и даютъ ей покойно простоять нѣсколько времени; между тѣмъ приступаютъ къ мытью цвѣтныхъ или шерстяныхъ штукъ, съ которыми поступаютъ точно также, съ тѣмъ только различіемъ, что ихъ не обливаютъ кипяткомъ; а цвѣтное бѣлье, если не совершенно увѣрены въ прочности его красокъ, моютъ теплою водою, и даже употребляютъ при томъ меньшее количество мыла.

Здѣсь самое настоящее мѣсто представить нѣсколько особенныхъ рецептовъ для выведенія пятенъ.

Экономическій способъ мытья и очистки бѣлья.

Главное достоинство этого способа состоитъ въ томъ, что производство его, независимо отъ экономіи, вмѣстѣ представляетъ удобство въ замѣнѣ четырехъ работниковъ однимъ.

Способъ такого рода мытья, состоитъ въ послѣдовательной сортировкѣ бѣлья по степени тонкости. Каждую отобранную часть

кладутъ въ особенный сосудъ, содержащій въ себѣ воду въ 63° Реомюра, въ которой предварительно распущены $\frac{3}{10}$ частей мыла изъ того количества, какое обыкновенно должно быть употреблено на мытье всего бѣлья (*); прибавляютъ туда немного лучшаго поташа. Бѣлье должно быть совершенно покрытымъ этимъ растворомъ или жидкостію. Послѣ этой вымочки, по прошествіи 36 или 48 часовъ, полощутъ его въ холодной чистой водѣ (лучше всего въ рѣчной) и слегка выкручиваютъ. Сдѣлавъ это, нагреваютъ воду до 30° въ большомъ ковшѣ, чтобы возможно было помѣстить въ него все бѣлье; распускаютъ половинное количество мыла, оставшагося послѣ перваго употребленія, и опять прибавляютъ немного поташа; тогда кладутъ бѣлье въ котель, начиная операцию съ тонкаго бѣлья, и постепенно возвышаютъ температуру жидкости въ продолженіи 20 или 30 минутъ времени, до вскипанія, и поддерживаютъ эту степень теплоты отъ 15 до 20 минутъ. Затѣмъ, вынувъ тонкое бѣлье и повторя подобныя операции, оканчиваютъ ихъ самымъ грубымъ бѣльемъ. Тогда внимательно пересматриваютъ бѣлье, и если оно имѣетъ еще пятна, что бываетъ очень рѣдко, моютъ ихъ въ рукѣ и протираютъ слегка обыкновеннымъ образомъ. Потомъ бѣлье это полощутъ въ свѣжей, совершенно чистой водѣ; жирныя пятна, грязь и всякая нечистота непременно исчезаютъ, и большая половина работы обходится безъ необходимости въ протираніи бѣлья руками. Этотъ способъ чрезвычайно полезенъ для хозяйства въ значительныхъ размѣрахъ, гдѣ производится частая и большая стирка бѣлья.

Если потомъ покажется довольно дорогимъ средствомъ для употребленія, то съ большимъ успѣхомъ и равносильнымъ по дѣйствию можно замѣнить его содою. Щелокъ изъ соды нисколько не уступаетъ качествомъ щелоку изъ поташа. Для приготовленія содоваго щелока, берется лучшая искусственная сода, т. е. очищенная, приготовленная, но не такого вида, какъ она находится въ природѣ. Изстолокши соду въ порошокъ, какъ слѣдуетъ, высыпаютъ ее въ деревянную кадку и наливаютъ холодную водою такимъ образомъ, чтобы вода покрывала соду почти на восемь или на десять дюймовъ высоты; взбалтываютъ ее отъ времени до времени деревянною веселкою, и по прошествіи двѣнадцати часовъ времени, сцѣживаютъ свѣтлую, отстоявшуюся ея жидкость посредствомъ сифона или краномъ бочки, помѣщеннымъ выше осадка, потомъ доливаютъ вновь водою, количествомъ равнымъ первому и такимъ же образомъ сцѣживаютъ. Соединяютъ все жидкости и доводятъ ихъ до плотности 5° по Боме. Потомъ щелокъ этотъ нагреваютъ въ котлѣ до 80 или до 100° Цельзіева термометра, и тогда употребляютъ его вмѣсто щелока изъ поташа.

*) Если, напримеръ, требовался-бы для мытья бѣлья 1 фунтъ мыла, то распускается въ водѣ сначала только $28\frac{1}{2}$ золот.

Пропорція, которая должна замѣнить поташъ, состоитъ изъ 90 частей соды вмѣстѣ 50 частей поташа. Кроме общей пользы, производимой этою замѣною при торговлѣ и въ хозяйственномъ отношеніи, представляются довольно выгодные результаты: по Франціи 50 фунтовъ поташа среднею цѣною стоятъ отъ 45 до 50 франковъ, т. е. отъ 12 руб. 25 коп. до 13 руб. 75 коп. серебромъ, тогда какъ 100 фунтовъ искусственной соды, стоятъ не болѣе какъ 12 или 14 франковъ, т. е. отъ 4 до 4 руб. 50 коп. серебромъ.

Такая замѣна еще выгоднѣе въ тѣхъ именно мѣстностяхъ, гдѣ возможно было бы находить натуральную соду въ значительномъ количествѣ, извѣстную подъ различными техническими названіями. Въ такихъ мѣстностяхъ домашнія или хозяйственные золы очень выгодны для щелоковъ, какъ приготовленіемъ лучшаго ихъ качества, такъ и по устраненію лишнихъ расходовъ на закупку поташа или соды.

Мытье бѣлья морскою водою.

Можно будетъ ожидать одного изъ величайшихъ результатовъ въ хозяйственномъ отношеніи при мытьѣ бѣлья чистою морскою водою. Способъ, изложенный Гардомъ, если и не вполне совершенный; но крайней мѣрѣ обѣщаетъ много пользы и въ особенности для приморскихъ городовъ. Сочинитель издалъ два способа: одинъ для мытья бѣлья морскою водою, другой—чтобы замѣнить мыло.

Первый способъ состоитъ въ томъ, что берутъ концентрическій или сосредоточенный растворъ поташа или соды, прибавляютъ туда равное по вѣсу количество фарфоровой глины, чтобы сдѣлать весьма густое тѣло, котораго берутъ одинъ фунтъ на шестнадцать литровъ морской воды. Щелочный растворъ разлагаетъ солекислыя соли, извести и магнезіи, которыя свертываются или творажатся въ видѣ мыла. И такимъ образомъ, чрезъ двойное разложеніе этихъ солей онѣ замѣняютъ солекислую соду или поташъ. О томъ же, что онѣ дѣлаются сѣрновислыми и другими, сочинитель умалчиваетъ.

Второй способъ ограничивается въ замѣнѣ мыла растворомъ ѣдкаго поташа или соды, образующихъ мыло, о составленіи котораго мы будемъ говорить въ свою очередь.

Мытье бѣлья посредствомъ растительныхъ веществъ.

Опытъ доказавалъ, что многія вещества одарены чистительнымъ свойствомъ, то-есть, моютъ или бѣлятъ ткань; въ особенности есть множество видовъ глины изъ бѣлой грязи, которые столько цѣнны по своему достоинству, что получили наименованіе сукновальной глины. Есть также многія изъ растеній, которыя имѣютъ подобныя же свойства. Изъ нихъ нѣкоторыя уже испы-

таны; но много есть такихъ, которыя еще не исследованы и не применены къ очисткѣ тканей, но по составнымъ частямъ своимъ имѣютъ рѣдкое и немаловажное достоинство въ пользу очистки и бѣлѣнья тканей. Изъ извѣстныхъ растеній замѣчательны: индійскій каштанъ, мыльная трава, картофель, земляная груша и проч. Наконецъ, кто не знаетъ дѣйствія воды хлѣбнаго дерева, какое производитъ она на льняныя ткани? Прачки только по невѣдѣнію своему будутъ убѣждать, что она вредна для бѣлья при частомъ употребленіи, по содержанію въ себѣ двухлористаго вещества въ чрезмѣрномъ количествѣ; тогда какъ въ наше время, хлоръ примененъ съ большимъ успѣхомъ въ бѣлѣньи льна и пеньки, и не такъ давно стали замѣнять его двухлористой известью, дѣйствіе которой несравненно еще сильнѣе. Такъ какъ приготовленіе хлѣбной воды и подобныхъ дѣйствій не входятъ въ составъ нашего руководства, то мы ограничимся объясненіемъ однакъ только ихъ свойствъ и будемъ продолжать описаніе опытовъ надъ упомянутыми растеніями.

МЫТЬЕ ИНДІЙСКИМЪ КАШТАНОМЪ.

Индійскій каштанъ, какъ всѣмъ извѣстно, есть плодъ каштановаго дерева—высокаго и красиваго дерева, произрастающаго въ индійскихъ странахъ и разведеннаго въ настоящее время во всей Европѣ, не по достоинству и пользѣ плода, которую оно приписать, но болѣе для большой тѣни, которую оно производитъ своими густолиственными вѣтвями, и потому что легко производится. Каштановое дерево, принадлежа къ деревьямъ малолѣтнимъ, на концѣ своихъ сучьевъ производитъ множество вѣтвей, изъ которыхъ каждая обрѣмѣняется множествомъ цвѣтовъ бѣлыхъ или пурпуровыхъ, съ четырехъ или пяти лепесткахъ, украшенныхъ множествомъ желтоватыхъ тычинокъ. Изъ отцвѣтающихъ цвѣтовъ созреваютъ округленные плоды—иглистовидные или мохнатые, которые разламываются на двѣ или на три части и содержатъ въ себѣ одно или нѣсколько продолговатыхъ каштановыхъ ядеръ довольно жирныхъ, но которыя никогда не имѣютъ той остроты, какую замѣчаютъ въ обыкновенныхъ и большихъ каштанахъ. Ядра плодовъ или каштаны индійскаго каштановаго дерева не такъ хороши для вкуса: они горьки, ѣдки и вяжущаго свойства.

Несмотря на такія невыгодныя качества плодовъ каштановаго дерева, нашли средство сдѣлать ихъ выгодною пищею для скота, приготовляя ее какъ оливы, то есть насыщаютъ каштаны растворомъ морской соли. Нѣкоторые коновалы даютъ глотать ихъ пазаленымъ лошадямъ; но нельзя думать, чтобы это средство имѣло несомнѣнный успѣхъ.

Много дѣлано опытовъ для извлеченія выгоды отъ индійскаго каштана; но одинъ изъ самыхъ удовлетворительныхъ, какого

могли только достигнуть, — это тотъ, что придумали усвоить употребленіе его, вмѣсто мыла.

Недавно, во французскихъ руководствахъ пояснена была польза индійскаго каштана; такъ, напримѣръ, посредствомъ его бѣлятъ полотна, очищаютъ льняныя ткани, готовятъ пенку и употребляютъ его какъ щелокъ.

Начнемъ съ того, что вылучивъ каштановыя ядра, растираютъ ихъ довольно мелко, что возможно только въ чистой прѣсной водѣ; это дѣлается десятью или двѣнадцатью часами прежде употребленія. Затѣмъ отъ времени до времени взбалтываютъ воду, чтобы лучше распустить оскребки или истертые ядра каштана; а также и для того, чтобы они напятались водою или совершенно бы вымокли; за четверть часа предъ слитіемъ воды для употребленія, ее снова взбалтываютъ и на днѣ не останется ничего, кромѣ самой малой части грубыхъ оскребковъ.

Вода получается или осторожнымъ слитіемъ чрезъ край сосуда или вычерпываніемъ кружкою, ковшомъ или какою-нибудь другою домашнею утварью. Надобно пользоваться временемъ, пока вода бѣла и пѣнится какъ мыльная жидкость.

Чтобы употреблять этотъ видъ щелока, его нагрѣваютъ немного какъ до какой степени, пока можетъ выдержать рука. Тогда снимаютъ съ огня и кладутъ въ него полотно, льняныя вещи и пенку, оставляютъ ихъ тамъ совершенно промокнуть, пропитаться, потомъ перетираютъ ихъ и выполаскиваютъ.

Слишкомъ немного надо мыла, чтобы натереть болѣе грязныя части, не покорившіяся дѣйствию щелока, приготовленнаго изъ индійскаго каштана. Пенка, которая такимъ образомъ выбѣлена или вымыта, просушивается съ такою же успѣшностію, какъ шерсть, бумага и шелкъ.

Нѣтъ надобности говорить, — ибо очень понятно, — что пенка, вымываемая этимъ способомъ, есть та, которую готовятъ для пряжи или въ прядево, то-есть кудель; но не та, которая содержитъ въ себѣ еще вѣтви, иначе она требовала бы слишкомъ много щелока и самое употребленіе ея было бы бесполезно и слѣдственно потерянное.

Пенка, которая будетъ выбѣлена каштановымъ щелокомъ, можетъ употребляться въ утокъ тканей одежды всѣхъ видовъ, и выгода, какую находятъ выработывать ее въ этомъ щелокѣ, состоитъ въ томъ, что пасѣкомыя, которыя тотчасъ же выѣдаютъ шерстяныя ткани, никогда не трогаютъ этихъ.

Каштановыя подонки также полезны и могутъ быть далаемы дворовымъ птицамъ, свиньямъ, а также и коровамъ.

Пріятно бы было слышать, еслибы опыты мыть водою, насыщенною жирнымъ веществомъ индійскаго каштана, повторялись все болѣе и болѣе, потому что средство это, при повсемѣстномъ

распространенія его, скорѣе другихъ можетъ быть присовокуплено къ хозяйственнымъ средствамъ, въ отношеніи къ экономіи.

Вообще, не должно упускать изъ вида, будто всѣ части индѣйскаго каштана, какъ иногда полагаютъ, нигуда не годны, тогда какъ въ настоящее время ихъ считаютъ очень полезными.

Мытье бѣлья картофелемъ.

Разсчитывая на скромность расходовъ и сберегая избытки своего хозяйства въ пользу экономіи, стараются замѣнить мыло различными средствами. Испытаны были удовлетворительныя качества очистки и мытья бѣлья многими корнями или растительными шишками, напримѣръ: травы *solanum* (пеленки), картофеля и проч. Многочисленные опыты пользы отъ такого простаго замѣненія можно прочесть въ разныхъ сочиненіяхъ французскихъ химиковъ: Пайена, Шевалье и другихъ.

Вотъ какъ это производится: кладутъ въ котелъ бѣлье, назначенное въ стирку; обливаютъ водою; оставляютъ его мокнуть въ продолженіи двадцати четырехъ часовъ, потомъ вынимаютъ, выколачиваютъ и выкручиваютъ.

Въ то же время варятъ картофель или въ водѣ или парами; между тѣмъ, по переворачиваніи его оставляютъ увариться, чтобы картофелины были проникнуты нѣкоторою спѣлостію, но могли бы сохранить довольно твердости для сопротивленія тревію. Картофель очищаютъ отъ кожицы, которая можетъ окрашивать и пятнать бѣлье.

Натертое бѣлье кладутъ въ котелъ съ горячею водою и оставляютъ въ ней на полчаса, потомъ вынимаютъ штуку за штукою, выкручиваютъ и кладутъ въ кучу. Затѣмъ перебираютъ отдѣльно каждую штуку бѣлья, обливаютъ грязныя мѣста, патирая ихъ картофелемъ, складываютъ бѣлье и обливаютъ его горячею водою.

Перетираютъ внимательно всѣ части бѣлья, то-есть, переминаютъ его въ своихъ рукахъ, чтобы все бѣлье могло немного напитаться картофелемъ. Потомъ выколачиваютъ бѣлье тѣмъ способомъ, гдѣ съ какимъ свыклись, и затѣмъ погружаютъ его въ котелъ, въ которомъ продержатъ его въ кипяткѣ въ продолженіи трехъ четвертей часа.

Если грязныя мѣста не выведутся, то повторяютъ слова ту же операцію. Во всякомъ случаѣ, выдержало ли бѣлье одну только операцію или и повторительную, мытье бѣлья оканчиваютъ выколачиваніемъ въ холодной водѣ, выкручиваніемъ и просушиваніемъ. Полагаютъ, что земляная груша, которая имѣетъ несравненно болѣе клейкости нежели картофель, можетъ быть употреблена точно такимъ же образомъ.

Мытье бѣлья мыльною травою.

Независимо отъ мыльнаго дерева, въ Европѣ есть *мыльная трава* (*Saponaia officinalis*),—растение, которое произрастаетъ близъ рѣкъ, возлѣ прудовъ, въ лѣсахъ и нѣкоторыхъ песчаныхъ мѣстахъ.

Мыльную траву разводятъ въ садахъ, гдѣ она продолжительное время очень жестка или груба. Цвѣтеть въ теченіи лѣта; цвѣтокъ ея иногда бываетъ двойной; она очень красива и имѣетъ весьма пріятный запахъ.

Мыльная трава горька на вкусъ и одарена очистительнымъ свойствомъ. Она выводитъ нѣкоторыя пятна, точно такъ же, какъ и мыло, почему и дали ей названіе—мыльная.

Въ деревняхъ и селеніяхъ, изобилующихъ этимъ растеніемъ, будетъ очень полезно употребить его для бѣленья грубыхъ тканей изъ бѣлой шерсти, каковы: саржа, одѣяла и проч.

Что касается до дѣйствія этого растенія, то оно дѣлаетъ вещи столько же бѣлыми и болѣе мягкими на ощупь, чего не можетъ дѣлать мыло. Употребленіе травы необыкновенно просто: достаточно сдѣлать изъ цвѣтовъ и листьевъ крѣпкій отваръ, который прекрасно моетъ ткани. Если пожелаютъ, то можно будетъ смѣняться или чередоваться, то-есть, сначала спускать вещи въ воду съ мыломъ, а потомъ въ воду мыльной травы. Когда надобно будетъ сдѣлать три мыленья, въ особенности для болѣе грубыхъ шерстяныхъ тканей, можно удобно и безъ опасенія упражняться этимъ смѣшеніемъ; но необходимо кончить операцію водою мыльной травы, какъ болѣе способною сообщать гибкость тканямъ.

Мытье рисовою водою, испытанное въ Индіи.

Возьмите одинъ килограммъ риса, варите его въ восьми фунтахъ воды, пока онъ не размягнется, то-есть, когда сдѣлается немного слизистымъ. Вылейте все въ кадку и, когда жидкость низойдетъ до столь умѣренной температуры, что можно будетъ удерживать въ ней руку, опустите туда ситы и мойте, какъ бы это дѣлалось съ мыльною водою. Затѣмъ возьмите то же самое количество рисовой воды послѣ вскипанія; процѣдите, чтобы отдѣлать рисъ изъ жидкости, и употребляйте эту новую жидкость для мытья матерій до тѣхъ поръ, пока она будетъ довольно чистою. Потомъ выполощите ихъ съ водою, въ которой кипятился рисъ. Расправьте руками, встряхните и развѣсьте ихъ для просушки и, если хотите, чтобы онѣ лоснились, потрите ихъ бутылкою или гладкимъ камнемъ. Показанный способъ приличнѣе для очистки ситцевъ, которые служатъ украшеніемъ кроватей и оконъ.

Сверхъ того, способъ этотъ хорошо крахмалить ситцы и столько сохраняетъ ихъ лоскъ и красоту, что они кажутся совершенно новыми.

Мытье бѣлья ямайскимъ растительнымъ мыломъ.

Это мыло добывается изъ большаго американскаго алоя.

Оно готовится двоякимъ образомъ: первый способъ приготовления состоитъ въ срѣзаніи широкихъ листьевъ этого растенія, которые пропускаются сквозь мельничные жернова для полученія сока, который прожимается въ большомъ приемномъ сосудѣ, сквозь толстую ткань, послѣ чего выставляется на солнечный жаръ; оставшюся послѣ испаренія гущу не трогаютъ до тѣхъ поръ, пока она не превратится въ массу основательной твердости. Затѣмъ дѣлаютъ изъ нея съ золою шарики, въ родѣ круглаго мыла. Они могутъ быть употреблены для мытья бѣлья такъ же хорошо и съ такою же пользою, какъ и казапское мыло. Это круглое мыло удобно сохраняется въ теченія нѣсколькихъ лѣтъ.

Другая выгода отъ такого мыла есть та, что оно распускается и пѣнится одинаково хорошо въ соленой водѣ, какъ бы и въ прѣсной.

Второй способъ приготовления этого растительнаго мыла есть тотъ, что разрѣзаютъ алойные листья на мелкія части, чтобы можно было истолочь ихъ въ ступкѣ и потомъ выжать сокъ, который сгущаютъ посредствомъ той же солнечной теплоты или нагреваніемъ на огнѣ, прибавляя немного золы.

Приготавливая по каждому изъ сихъ двухъ способовъ, тогда только возможно удовлетворить своему ожиданію, если сокъ, прежде чѣмъ поставленъ будетъ на огонь или выставляется на солнцѣ, имѣетъ въ себѣ признаки очищающихъ жилокъ и другія плевы или перепонки листьевъ.

Что имѣется особеннаго въ мыльномъ сокѣ алоя, это то, что онъ можетъ соединиться съ саломъ и другими жирными веществами, и что подобное смѣшеніе препятствовало бы его дѣйствию.

Что касается до листьевъ, они употребляются при очисткѣ комнатныхъ паркетовъ или штучныхъ половъ и для чищенья разной поварской утвари или посуды оловянной и изъ другихъ металловъ.

Еще способъ мытья бѣлья картофелемъ.

Нѣсколько недоваренный картофель составляетъ отличное средство для мытья бѣлья. Известно, что въ нѣкоторыхъ селеніяхъ средней Франціи жители превосходно очищаютъ имъ свое бѣлье. Это средство очень прилично, особенно въ войскахъ, когда неизбѣженъ недостатокъ въ мылѣ. Вотъ лучший способъ производить

мытье бѣлья этого рода. Надобно варить картофель не болѣе трехъ четвертей часа; въ продолженіи этого времени вымачиваютъ бѣлье въ водѣ (лучше всего въ теплой), слегка выжимаютъ и намазываютъ картофелемъ, натирая его какъ можно тщательнѣе. Мякоть картофеля образуетъ тѣсто нѣжное и мягкое, которое содержитъ въ себѣ большую часть нечистотъ, марающихъ бѣлье.

Когда кончится операція натирания, бѣлье промываютъ въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы совершенно отдѣлать всѣ частицы мягкости, которыя, помѣщаясь въ ткани, могутъ въ ней остаться неотмытыми. Такое мыленіе отнюдь не вредно для бѣлья; его можно примѣнить къ матеріямъ бумажнымъ, тканымъ, шерстянымъ и также къ шелковымъ, безъ опасенія въ поврежденіи ихъ красокъ или цвѣта. Въ нѣкоторыхъ селеніяхъ, гдѣ вошелъ въ обычай этотъ способъ мытья бѣлья, употребляютъ картофель самый мелкій, съ тѣмъ расчетомъ, что онъ, по неудобности къ продажѣ для кухни, оставался въ пищу скоту, слѣдственно по этому только службою пренебрегали собирать его. Сырой картофель также очищаетъ бѣлье, но гораздо слабѣе недовареннаго.

Мытье бѣлья посредствомъ хлѣба.

Мытье бѣлья хлѣбомъ не можетъ войти въ разрядъ экономическихъ средствъ, и скорѣе всего можетъ назваться средствомъ второстепеннымъ, удовлетворительнымъ только въ нѣкоторыхъ случаяхъ. Для этого употребляютъ корки сухаго хлѣба, хлѣбъ заплѣневѣлый, и проч. Чтобы извлечь изъ него пользу, надобно разварить его въ водѣ такимъ образомъ, чтобы онъ угодился хлѣбному супу, посредствомъ котораго и моютъ бѣлье, предварительно смоченное теплою водою. Послѣ многократнаго мытья въ обыкновенной водѣ, бѣлье получается также весьма чистымъ.

Мытье высѣвками или отрубями.

Высѣвки или отруби, которыя содержатъ въ себѣ болѣе муки, приличнѣе для подобной операціи. Для этого берутъ одну часть отрубей и шесть частей воды, и все вмѣстѣ кипятятъ, чтобы образовать родъ тѣста, которымъ намазываютъ и растираютъ по бѣлью, какъ бы намазывая его; бѣлье же должно быть смочено теплою водою. Этотъ способъ превосходитъ предыдущаго.

Мытье бѣлья горчишнымъ порошкомъ.

Горчишный порошокъ, превращенный въ тѣсто посредствомъ холодной воды, составляетъ довольно хорошее средство къ бѣленію, потому что онъ никогда не оставляетъ на матеріяхъ желтоватыхъ оттѣнковъ. Между прочимъ, считаемъ необходимымъ замѣтить, что мы не знаемъ лучшаго средства очищать кожу и до-

ставлять ей бѣлизну и что съ этой точки зрѣнія—это превосходнѣйшій порошокъ для умыванія рукъ. Вотъ простое средство, которымъ можно замѣнить другія косметическiя тѣста и различныя притиравiя.

Мытье бѣлья глиною.

Если во Францiи военные нижнiе чины такъ часто моютъ бѣлье, свое на рукахъ глиною, то это не доказываетъ хорошаго содержанiя, о которомъ такъ много говорили французскiе журналы и газеты. Между прочимъ, это весьма дурное и неблагодарное средство, ибо, независимо отъ сѣраго цвѣта, который оно сообщаетъ бѣлью, болѣе чрезвычайно портится, потому что глина содержитъ въ себѣ большое количество кремнезема, который чрезъ трѣнiе много повреждаетъ, или, если хотите, точитъ ткань бѣлья и налагаетъ на него явные признаки тѣнiя.

Изложивъ различныя способы мытья бѣлья, мы считаемъ необходимымъ замѣтить, что нѣкоторые изъ нихъ, при усовершенствованiи, могутъ быть легко усвоены и составить немаловажный расчетъ въ хозяйственномъ отношенiи.

ЧИСТКА БѢЛЬЯ И ВЫВОДЪ ПЯТЕНЪ.

Пожелтѣвшее бѣлье.

Взять пахтавья, дать ему простоять нѣсколько дней и совершенно окиснуть, положить въ него пожелтѣвшее бѣлье на нѣкоторое время (толстое требуетъ болѣе времени, нежели тонкое), хорошенько наминать его, мыть въ теплой мыльной водѣ, послѣ того выполаскивать въ холодной, выжимать и наконецъ сушить.

Если опытъ не совсѣмъ удался, то надобно повторить его.

Въ случаѣ очень толстаго бѣлья, не даютъ молоку киснуть столь долгое время.

Уничтоженiе чернильныхъ пятенъ.

Растопить литую свѣчку, имѣющую самое чистое сало, опустить въ эту растопленную массу замаранное чернилами полотно, потомъ выстирать его, и пятна исчезнутъ безъ малѣйшаго вреда для полотна.

Ржавыя пятна.

Сварить въ четверти бутылки виннаго уксуса 2 унцiи валяльной глины, 1 унцiю куринаго кала, $\frac{1}{2}$ унцiи желтаго мыла и соку отъ 2 луковицъ, въ довольно густую массу, намазать ее густо

на пятно, дать высохнуть и вымыть начисто; послѣ чего пятна совершенно исчезаютъ, если только нити не совсѣмъ проржавѣли.

Масляныя пятна.

Вымывъ бѣлье хорошенько мыльною водою, держать его надъ зажженною свѣрою; послѣ пятна всѣ до одного выходить.

Пятна отъ лежанья на сыромъ мѣстѣ.

Взять 1 лотъ растертаго въ порошокъ нашатыря, 4 лота поваренной соли и растворить въ кружкѣ свѣжей воды. Послѣ того разослать на дернѣ сухое бѣлье, въ которомъ находятся пятна, намочить пятна нѣсколько разъ вышеупомянутою водою съ нашатыремъ и солью, дать бѣлью высохнуть на солнцѣ и предпринимать съ нимъ операцію нѣсколько разъ. Такимъ образомъ въ скоромъ времени не останется ни одного пятна.

Пятна отъ краснаго вина.

Способъ 1. Сперва моютъ матерію до того мѣста, до котораго простирается пятно, въ чистой водѣ, смѣшиваютъ, смотря по величинѣ пятна, полный бокалъ свинцовой воды (состоящей изъ раствора салинокислаго кали въ водѣ) съ такимъ же или съ двойнымъ количествомъ чистой рѣчной воды, опускаютъ запятненное мѣсто въ эту жидкость въ продолженіи извѣстнаго времени. Много если черезъ сутки, а то и ранѣе, пятна совершенно исчезаютъ, послѣ чего матерію моютъ и сушатъ по обыкновенію.

Способъ 2. Намазываютъ мѣсто, гдѣ находятся пятна, чистымъ деревяннымъ масломъ и осторожно трутъ пальцами, растираютъ бѣлье на траву и даютъ ему пролежать часа два на солнцѣ, моютъ сперва въ свѣжей, потомъ начисто въ теплой мыльной водѣ; еще разъ подвергаютъ той же операціи, и находятъ, наконецъ, что въ бѣльѣ не остается совершенно ни одного пятна.

Способъ 3. Мочатъ пятна въ сывороткѣ, пока они еще свѣжія.

Пятна отъ плодовъ.

Пятна, оставляемые плодами, совершенно исчезаютъ, если бѣлье отбѣливаютъ во время созрѣванія плодовъ.

Если тонкое бѣлье, обданное кипяткомъ, уже готово къ выполаскиванью, то его вынимаютъ изъ кадки.

Когда вода и сушильня находятся по близости, тогда выполаскиванье и развѣшиванье бѣлья можно предпринимать въ одно время, предполагая однакоже, что кромѣ прачекъ есть еще работница, которая можетъ исправлять это дѣло, ибо въ противномъ случаѣ гораздо лучше оставлять эту часть стирки до того времени, когда

все будетъ готово, потому что въ теченіи этого промежутка топливо горитъ бесполезно. Во всякомъ случаѣ, должно тонкое бѣлье, положивъ его въ корзину, покрытую простыней, отставить въ сторону и прикрыть мокрою простынею, какъ для того, чтобы дымъ и пыль на него не осѣдали, такъ и для того, чтобы отдѣльныя, вліянію воздуха подверженныя мѣста не высыхали, прежде нежели будетъ стекать сюда мыльная вода, отчего происходятъ послѣ желтыя пятна.

Наконецъ, берутъ лежащее на поверхности, находящагося въ щелокѣ прочаго бѣлья, столовое бѣлье, которое, вынувъ изъ холоднаго щелока, моютъ сперва въ теплой мыльной водѣ, потомъ въ слабомъ горичемъ мыльномъ щелокѣ и наконецъ обдаютъ болѣе крѣпкимъ горячимъ щелокомъ, какъ описано это выше—при стиркѣ топкаго бѣлья, съ тѣмъ только различіемъ, что для перваго берутъ мыльный растворъ, а для втораго зольный щелокъ.

Между тѣмъ какъ покрытое столовое бѣлье стоитъ въ бутильной кадкѣ, вынимаютъ лежащее подъ нимъ спальное бѣлье, съ которымъ поступаютъ точно такимъ же образомъ, и когда оно уже приготовлено для бученья, то вынимаютъ столовое бѣлье изъ бутильной кадки, и отставляютъ его, такъ же какъ тонкое бѣлье, для выполаскиванія въ сторону, а вымытое спальное бѣлье кладутъ на мѣсто его въ бутильную кадку, въ которой оно остается до тѣхъ поръ, пока не будетъ приготовлено новаго бѣлья.

Такимъ образомъ поступаютъ до совершеннаго опорожненія щелого чана.

Слѣдующій способъ еще выгоднѣе сейчасъ описаннаго нами: моютъ бѣлье за полдня впередъ поштучно въ слабомъ щелокѣ, а тонкое бѣлье въ водѣ, послѣ того памыливаютъ и оставляютъ вмѣстѣ съ мыломъ до пачатія стирки; такимъ образомъ съ него слезаетъ вся грязь, и оно въ короткое время, безъ большаго труда, становится чистымъ и бѣлымъ.

Во время стирки поступаютъ такъ же, какъ выше показано, съ тѣмъ только различіемъ, что такъ какъ бѣлье не лежитъ въ водѣ, то немедленно наливаютъ на него горячую воду, опять промываютъ еще разъ въ горячей мыльной водѣ и кладутъ въ бутильный чашъ или кадку.

Если все это приготовлено въ одинъ день и если ожидаютъ на другой день хорошей погоды, то все бѣлье оставляютъ на ночь въ корзинкахъ, а вымытое въ послѣдній разъ — въ бутильномъ чашѣ; однако на другой день нужно какъ можно равнѣе приниматься за стирку, чтобы скорѣе выполоскать бѣлье и въ утренніе часы разостлатъ или развѣсить его для осушенія.

Если же стирка продолжается нѣсколько дней, то гораздо лучше выполаскиванье и сушеніе предпринимать въ одно время, какъ

только что-либо будет готово; или не годится оставлять бѣлье въ мыль на нѣсколько дней, потому что въ противномъ случаѣ оно пожелтѣетъ.

Во всякомъ случаѣ, при большомъ количествѣ бѣлья, нужно брать столько прачекъ, сколько это позволяетъ пространство прачешной и величина котла, потому что одна изъ прислужницъ не можетъ заниматься полосканіемъ и развѣшиваніемъ бѣлья, если не помогаютъ ей во время стирки его.

П о л о с к а н і е .

Полоскать бѣлье лучше всего въ чистомъ и прозрачномъ ручьѣ; если же такого не находится по близости и полосканье должно производить на дому, то надобно по крайней мѣрѣ заботиться о томъ, чтобы всегда можно было пользоваться свѣжею водою, когда вода, употребленная для полосканья, сдѣлалась уже очень мыльною.

Недостаточно только опускать воду въ бѣлье и потомъ опять выжимать; напротивъ, надобно каждую штуку развѣртывать и неоднократно погружать въ воду, и полоскать въ ней какъ можно старательнѣе, чтобы на немъ совершенно не оставалось мыла.

Когда бѣлье чисто вымыто и какъ слѣдуетъ выполоскано, то послѣ этого ничего болѣе не нужно, какъ разстлать его для осушенія на чистомъ дернѣ, а за немѣнѣемъ послѣдняго, развѣшивать на натянутыхъ веревкахъ.

Во многихъ странахъ, особенно въ большихъ городахъ, имѣютъ обыкновеніе слянуть бѣлье; но доказано, что употребленіе синьки для бѣлья есть какъ бы родъ обмана, къ которому прачки прибѣгаютъ для того, чтобы скрыть желтизну бѣлья; ибо чисто вымытое бѣлье, отличающееся прекраснымъ матовобѣлымъ цвѣтомъ, гораздо пріятнѣе для глазъ и долѣе сохраняетъ бѣлизну свою, нежели подсиненное.

Впрочемъ, при отенцкѣ очень тонкаго бѣлья, какъ-то: кружевъ, кисей и т. п., должно соблюдать ту предосторожность, чтобы не скручивать его, а просто выжимать въ рукахъ.

Машины для стирки бѣлья.

Мы представляемъ здѣсь описаніе нѣкоторыхъ машинъ для стирки бѣлья.

Много было сдѣлано опытовъ для облегченія стирки посредствомъ машинъ, однако, кажется, не изобрѣтено еще ни одной подобнаго рода машины, которая могла бы вполне замѣнять ручную стирку. Однакоже нѣкоторыя изъ доселѣ изобрѣтенныхъ машинъ оказываютъ ту выгоду, что при употребленіи ихъ можно брать болѣе свѣжую воду и болѣе вѣрнѣйшій щелокъ, нежели какъ могутъ выносить это руки.

Первая машина. Она состоитъ изъ непромокаемаго приѣмника, въ которомъ, посредствомъ рукоятки, поворачивается цилиндръ. Этотъ цилиндръ раздѣленъ внутри, посредствомъ перегородокъ, на четыре части, которыя, такъ же какъ и самый цилиндръ, снабжены множествомъ дырочекъ. Чрезъ большое, дверками снабженное отверстіе кладутъ въ отдѣленія цилиндра бѣлье, которое предварительно было надлежащимъ образомъ выполоскано и намылено.

Въ приѣмникъ наливаютъ кипящую воду на высоту почти отъ четырехъ до пяти дюймовъ, приводятъ цилиндръ помощію рукоятки въ равномерное, не слишкомъ быстрое, не слишкомъ медленное круговращательное движеніе и захлопываютъ крышку.

Однакоже операція эта все еще требуетъ небольшой ручной помощи, а также и самое бѣлье, при употребленіи этой машины, должно быть выполаскиваемо и выжимаемо по обыкновенному способу.

Другаго рода машина для стирки бѣлья состоитъ изъ сосуда, въ который кладется бѣлье и наливается вода. Въ этомъ сосудѣ находится снарядъ, который, посредствомъ рукоятокъ, можно подвигать назадъ и впередъ. Нижняя часть этого снаряда состоитъ изъ множества деревянныхъ палокъ, предназначенныхъ колотить бѣлье до тѣхъ поръ, пока оно не очистится надлежащимъ образомъ.

Пытались также составить машину для выжатія бѣлья послѣ стирки и полосканья, ибо найдено, что выжатіе руками тонкаго бѣлья портитъ это послѣднее.

Подобнаго рода машина, оказавшаяся весьма полезною для употребленія, именно въ небольшихъ семействахъ, устроена слѣдующимъ образомъ.

Бѣлье кладутъ на колъ и протаскиваютъ за концы сквозь отверстіе, сдѣланное въ цилиндрѣ, который приводятъ въ круговое движеніе посредствомъ крестообразно-сложенныхъ спицъ. Чрезъ это вода выжимается наружу, каплетъ въ корыто и изъ него сквозь трубу вытекаетъ въ поставленный внизу сосудъ. Мелкое бѣлье, предназначенное для выжиманія, кладутъ въ толстый пеньковый мѣшокъ и поступаютъ съ нимъ какъ выше описано.

Осушеніе бѣлья.

Когда бѣлье выполоскано и подсинено, тогда должно какъ можно скорѣе давать ему высохнуть, ибо чрезъ это оно становится тѣмъ бѣлѣе.

Въ лѣтнее время, въ ясную погоду, разстилаютъ бѣлье, если возможность позволяетъ, на чистомъ дернѣ, освѣщаемомъ солнцемъ; тамъ же, гдѣ нѣтъ дерна, развѣшиваютъ его на натянутыхъ веревкахъ, избирая для этого также солнцемъ освѣщаемое мѣсто.

Если же имѣется по близости не только мѣсто, покрытое дер-

номъ, но и находится неподалеку чистая проточная вода, то всего лучше, какъ только высохнетъ бѣлье, еще разъ поспаскивать его въ водѣ и потомъ сушить на солнцѣ.

Если подсинено бѣлье, то естественнымъ образомъ и вода, въ которой мочать его или опрыскиваютъ посредствомъ лейки, должна также получить нѣсколько синеватый цвѣтъ. Впрочемъ, при употребленіи вышеописаннаго способа осушенія, подсиниваніе становится совершенно ненужнымъ, потому что бѣлье и безъ того получаетъ необыкновенную бѣлизну.

Когда не имѣется открытаго мѣста, или когда наступила дождливая погода и бѣлье должно сушить въ домѣ, то надобно для этого по крайней мѣрѣ чистое и воздухомъ провѣваемое помещеніе, дабы бѣлье могло высыхать какъ можно скорѣе, ибо чѣмъ долѣе оно остается мокрымъ, тѣмъ легче желтѣетъ.

При развѣшиваніи бѣлья, надобно обращать вниманіе на то, чтобы на немъ не оказалось морщинъ; столовое и спальное бѣлье, особенно имѣющее шовъ въ срединѣ, должно вѣшать такъ, чтобы шовъ находился прямо на веревкѣ.

Концы должны висѣть въ совершенно прямой линіи, не расширяясь, ибо въ противномъ случаѣ, если они перекосятся будучи мокрыми, и въ такомъ видѣ высохнутъ, то нужно бываетъ сильно растягивать ихъ, чтобы привести въ прежнее положеніе. Должно также каждую отдельную штуку бѣлья, прежде чѣмъ повѣсить ее, или встряхивать въ рукахъ, или растягивать на чистомъ столѣ. Поэтому всего лучше предпринимать это дѣло въ домѣ, ибо тогда тѣмъ успѣшнѣе можно бываетъ развѣшивать бѣлье въ сухомъ мѣстѣ.

Во время сильнаго солнечнаго зноя бѣлье часто до того высыхаетъ, что нельзя бываетъ хорошо скатывать. Въ такомъ случаѣ, при складываніи бѣлья, лучше немного опрыскивать его чистою водою и, когда оно сложено, ставить за нѣсколько часовъ до скатыванья въ прохладное мѣсто; Впрочемъ, осенью и зимою не должно этого дѣлать, если мы не желаемъ, чтобы бѣлье слежалось. Послѣ скатыванья надобно еще утюжить бѣлье.

Для складыванья большихъ штукъ, какъ-то: скатертей, простынь и т. п., всегда необходимы двѣ работницы, а также пужель столъ нѣсколько длиннѣе; обѣ онѣ становятся одна противъ другой по обоимъ концамъ стола, складываютъ штуку вчетверо, потомъ берутъ въ обѣ руки и тянутъ ее, потому что середина, особенно у шва, обыкновенно нѣсколько сѣдается, между тѣмъ какъ покроя и концы расширяются.

Когда бѣлье вытянуто какъ слѣдуетъ, кладутъ его на столъ и продолжаютъ складывать далѣе, причемъ нужно обращать вниманіе на то, чтобы средній шовъ и покроя приходились плотно одни къ другимъ и чтобы при складываніи бѣлья въ срединѣ его не образовалось морщинъ.

Если повромки, что весьма нерѣдко случается, немного свернулись, то еще до складыванья бѣлья надобно распрямить ихъ руками.

Простыни приготовляются точно также, съ тѣмъ только различіемъ, что ихъ складываютъ не вчетверо, а втрое, — мы подразумеваемъ здѣсь односпальныя простыни; двухспальныя же, которыя уже стали выходить изъ употребленія, надобно складывать вчетверо.

Салфетки полотняныя, носовыя платки и наволочки складываютъ въ одинъ разъ, растянувъ ихъ предварительно обѣими руками на столѣ, и притомъ какъ въ длину, такъ и въ ширину.

Носовыя платки можно складывать по шести, и много по восьми одинъ на другой, и притомъ такъ, чтобы сложенная середина одного приходилась къ краямъ другаго. Потомъ свертываютъ ихъ точно такъ же, какъ большія штуки, и откладываютъ въ сторону до скатыванья.

Салфетки складываютъ одна на другую отъ четырехъ до шести; наволочки по двѣ и не болѣе какъ по три, ибо въ противномъ случаѣ пачка выходитъ слишкомъ толстая и не можетъ быть какъ слѣдуетъ скатана.

Рубашки можно складывать различнымъ образомъ, одну наподобіе другой; надлежитъ только предварительно хорошенько вытягивать ихъ, особенно мужскія рубашки у ластовицъ, рукавовъ, швовъ, разрѣза и у воротника.

Чулки также вытягиваютъ сперва руками, потомъ складываютъ въ длину, свернувъ пятку въ середину.

Нѣкоторые употребляютъ еще обыкновенныя или толстыя полотенца, въ которыя кладутъ чулки въ то время, когда ихъ катаютъ, а также завертываютъ въ нихъ бѣлье и скалку. Это завертыванье во всякомъ случаѣ необходимо, ибо хотя и должно ставить катокъ всегда въ чистое мѣсто и всякій разъ передъ употребленіемъ очищать съ него пыль, однако гораздо вѣрнѣе покрывать скалку, когда уже наверхуто на нее бѣлье, особешными полотенцами, какъ для чистоты, такъ и для того, чтобы бѣлье не спалзывало и не получало морщинъ; притомъ же извѣстно, что бѣлье, лежащее наружъ, скорѣе портится, нежели то, которое лежитъ подъ пямо. Потому-то всего лучше употреблять съ этою цѣлью толстыя полотенца, которыя не требуютъ того, чтобъ ихъ отбѣливали.

Само собою разумѣется, что бѣлье, которое пужно только гладить, а не катать на скалкѣ, кладутъ, передъ тѣмъ какъ складывать его, въ особую корзинку и оставляютъ въ сторону.

Когда катаютъ бѣлье, надлежитъ въ особенноти обращать вниманіе на то, чтобъ оно было наверхуто на салфетку какъ можно плотнѣе, ибо въ противномъ случаѣ оно не можетъ быть гладкимъ.

При складываніи салфетокъ, носовыхъ платковъ и т. п. не должно складывать вмѣстѣ узкихъ и широкихъ, а смотрѣть, чтобъ они были совершенно ровные, потому что иначе отдѣльныя мѣста остаются морщинистыми.

По окончаніи катанья, бѣлье опять сортируютъ, и тѣ узлы, въ которыхъ находится болѣе одной штуки, развязываютъ, чтобы каждую штуку сложить такъ, какъ должно ей лежать въ шкафѣ.

То бѣлье, на которомъ оказываются морщины или которое соскользало со скалки во время катанья, откладываютъ въ особую корзинку, чтобы снова его выгладить.

Точно также поступаютъ съ носовыми платками, съ тонкимъ камчатнымъ столовымъ бѣльемъ, съ тонкимъ постельнымъ бѣльемъ и съ бѣльемъ для малѣйшихъ дѣтей.

Бѣлье, сыркнутое передъ катаньемъ, должно опять сыркнуть передъ глаженьемъ.

Передъ укладываньемъ бѣлья въ шкафъ, надобно раскладывать его отдѣльными штуками въ теплой и сухой комнатѣ, чтобы не оставалось въ немъ ни малѣйшей сырости.

Крахмаленіе.

Изъ топкаго для глаженія назначеннаго бѣлья выбираютъ предварительно тѣ штуки, которыя должно крахмалить. Нѣкоторыя совсѣмъ не варятъ крахмала, но растворяютъ его просто въ холодной водѣ; однако бѣлье получаетъ тогда незначительную жесткость, которая отъ малѣйшей сырости опять совершенно утрачивается; равнымъ образомъ такое накрахмаленное бѣлье гораздо скорѣе рвется, какъ вообще и всякая накрахмаленная матерія.

Сваривъ крахмаль въ водѣ, надобно пропустить его сквозь полотняную тряпку, чтобы не оставалось въ немъ нечистоты и комковъ, и окрахмаливать въ немъ предварительно тѣ штуки, которыя должны быть жесткими, какъ напр. воротники у мужскихъ рубашекъ и т. п.; что касается до тонкихъ кисейныхъ матерій и вообще для бѣлья, требующаго меньшей жесткости, крахмаль разжижаютъ сперва немного водою. Какое количество крахмала нужно брать для той или для другой вещи, этому нужно научиться не иначе какъ изъ опыта.

Крахмаленіе бѣлья по новѣйшему способу съ примѣсью стеарина.

Прачки въ Соединенныхъ Штатахъ Сѣверной Америки крахмалить бѣлье слѣдующимъ образомъ:

Онѣ опускаютъ въ только-что приготовленный горячій крахмаль, имѣющій надлежащую тонкость, кусокъ чистой спермацетовой или стеариновой свѣчи, не содержащей въ себѣ ни малѣй-

шей примѣси сала, и болтаютъ крахмалъ до тѣхъ поръ, когда вся свѣча распустится и смѣшается съ крахмаломъ. Упражненіе вскорѣ научаетъ, какой величины долженъ быть кусокъ свѣчки, который надобно положить въ крахмалъ. Бѣлье, накрахмаленное по этому способу и выглаженное чистымъ утюгомъ, получаетъ необыкновенный глянецъ и гладкость, а также пыль и грязь меньше пристають къ нему. Само собою разумѣется, что оно бываетъ гораздо вѣжнѣе бѣлья, накрахмаленнаго по обыкновенному способу.

Дальнѣйшее обращеніе съ бѣльемъ, накрахмаленнымъ и снова выжатымъ, бываетъ различно. Иные развѣшиваютъ его для сушенія, встряхнувъ сперва раза два въ рукахъ; и вспрыскиваютъ за часъ или за два до глаженія, какъ бы оно совсѣмъ не было крахмалено; другіе, напротивъ, встряхиваютъ бѣлье, особенно кисейныя и батистовыя матеріи, до тѣхъ поръ, пока не перестанетъ оно приставать къ губамъ, и послѣ того тотчасъ же утюжатъ. При употребленіи послѣдняго способа, бѣлье, конечно, выходитъ очень красивое, но зато требуетъ болѣе времени и притомъ не иначе, какъ двухъ женщинъ, изъ которыхъ одна утюжитъ бѣлье, а другая крахмалитъ и встряхиваетъ его.

Впрочемъ, бѣлье должно быть красиво и при употребленіи другихъ способовъ, если только исполняютъ ихъ какъ слѣдуетъ.

Что касается до тонкаго бѣлья, то надлежитъ отдавать преимуществу способу, требующему болѣе труда.

Утюженіе бѣлья.

Научиться хорошо утюжить бѣлье можно не иначе, какъ посредствомъ продолжительнаго упражненія, переходя отъ легчайшихъ пріемовъ къ труднѣйшимъ, ибо, въ противномъ случаѣ, оно неминуемо будетъ испорчено. Здѣсь невозможно назначить почти никакихъ правилъ, кромѣ того, что всякую штuku должно гладко и ровно раскладывать на доскѣ и водить утюгомъ по направленію нитей. Желѣзная подставка подъ утюгъ должна паходиться по правую сторону, между тѣмъ какъ растилаютъ или передвигаютъ штuku, назначаемую для глаженія. Какъ только прачка опять беретъ утюгъ въ руку, ей надобно сперва пошаркать имъ по подстилкѣ, прежде чѣмъ она начнетъ гладить, ибо утюгъ отъ стоянія весьма разгорячается и по крайней мѣрѣ съ перваго раза можетъ опалить бѣлье; то же самое должно дѣлать, когда кладутъ въ утюгъ только-что раскаленную сталь. При этомъ должно обращать вниманіе на то, чтобы задвижка въ утюгѣ была плотно задвинута, ибо отъ быстрого движенія утюга сталь можетъ выскочить изъ него и сжечь бѣлье.

Подстилка на гладильную доску должна состоять по крайней мѣрѣ изъ дважды сложенного войлока, который, сверхъ того, покрываютъ простынею.

Крупныя или мелкія четверугольныя штуки, особенно занавѣски, лучше всего разстлать и гладить на столѣ, потому что тогда можно за одинъ разъ занять несравненно большую поверхность.

Нѣкоторыя употребляютъ для подстилки на гладильную доску скатерть или черное бѣлье, которое и кладется по близости подъ руку; впрочемъ, онѣ поступаютъ весьма ошибочно, потому что постилаемыя штуки портятся отъ этого, а также пятны и грязь, иногда находящіяся въ нихъ, во время стирки труднѣе отмываются; съ этою цѣлью лучше брать такое бѣлье, которое уже не употребляется болѣе и не составляетъ большой важности, если и сожгутъ его.

Женщина, еще ни разу не утюжившая, должна испытывать свое умѣнье на скатанномъ бѣльѣ и приступать къ утюженью всприснутого, особенно же накрахмаленнаго, бѣлья тогда уже, когда выучится хорошо гладить первое. — Въ тонкомъ бѣльѣ кисейное труднѣе гладить, нежели болѣе плотное, а также разнаго рода вязанье и накрахмаленныя штуки принадлежатъ къ наиболѣе труднѣйшимъ для глаженія.

Бѣлье со складками должно гладить на гофриномъ утюгѣ, если желаютъ, чтобы складки лежали красиво и ровно.

Кстати упомянемъ здѣсь о двухъ англійскихъ снарядахъ.

Печка для нагрѣванія утюга.

Ихъ устриваютъ иногда въ стѣнахъ прачешной, давая имъ форму небольшого камня; вообще же устанавливаютъ эти печи въ самой прачешной, и онѣ служатъ тогда для нагрѣванія какъ сей послѣдней, такъ и утюговъ.

Онѣ дѣлаются изъ желѣзныхъ, огонь находится въ ящикѣ, на который ставятъ утюги. Само собою разумѣется, что такая печь на съ задней стороны должна быть снабжена трубою, которая проводитъ дымъ въ большую трубу. Въ зольномъ ящикѣ этой печи сдѣланы отдушныя, посредствомъ которыхъ можно управлять теченіемъ воздуха; когда отдушныя закрыты, огонь продолжаетъ горѣть съ необыкновенно малою растратой топливнаго матеріала, особенно если употребляютъ для топки антрацитовые уголья.

Аппаратъ для нагрѣванія утюговъ.

Аппаратъ состоитъ изъ желѣзнаго листового цилиндра, наставляемаго въ другой цилиндръ, который дюйма на четыре просторнѣе перваго. Внутренній цилиндръ наполняютъ раскаленными дре-

весными угольями, оставляя пустой промежутокъ, сквозь который проходятъ въ огонь четыре цилиндрикообразныя мѣдныя полки и такимъ образомъ раскаляются.

Дымъ выходитъ въ трубу а, или, когда наставлена крышка б, то сквозь сдѣланныя въ ней послѣдней отверстія. Впрочемъ, мы не можемъ откомендовать этотъ аппаратъ слишкомъ съ выгодной стороны по причинѣ вреднаго свойства, заключающагося въ составныхъ частяхъ, производимаго древесными угольями дыма, тѣмъ болѣе, что до сего времени еще не изобрѣтено ни одного средства для сдѣланія этихъ составныхъ частей безвредными.

Утюги новой американской системы, публикаціи о которыхъ, мы полагаемъ, намозолили глаза публикѣ; мы рекомендуемъ ихъ получать въ любой тульской лавкѣ.

Сохраненіе бѣлья.

Сохранить—значитъ продлить годность вещи, дать ей правильное употребленіе, не имѣющее вліянія на ея разрѣшеніе, словомъ сохранять—значитъ одно и то же, что пользоваться вещью съ надлежащею осторожностію, стараться правильно ее очищать и поддерживать первобытный видъ ея возможно продолжительное время.

Каждая вещь сохраняется отъ порядка, отъ правильнаго ухода или обращенія съ нею и отъ приличнаго для нея мѣста. Всѣ эти условія заключаются въ образѣ благоустроенной жизни. Порядокъ зависитъ отъ вниманія заботливой хозяйки; правильное обращеніе — отъ ея благоразумнаго наблюденія, а приличное мѣсто для вещи назначается дѣльнымъ и умнымъ ея распоряженіемъ.

Въ отношеніи употребленія вещей, принадлежащихъ вообще къ туалету, онѣ могутъ быть: или часто ношенными — много надѣваемыми, или рѣдко ношенными—мало надѣваемыми. Такое подраздѣленіе, конечно, случайное, зависящее отъ образа жизни или отъ привычки. Иная вещь такъ придется по вкусу въ выборѣ, что съ нею какъ будто бы не хочется и расстаться; это значитъ, что любишь ее, т. е. сдружаешься съ нею, привыкаешь къ ея ловкости, къ ея качеству, къ ея достоинству и цѣнности.

Какъ бы то ни было, но во всякомъ случаѣ, не должно забывать и тѣхъ вещей, которыя остаются продолжительное время безъ употребленія. Такое заботливое вниманіе ко всѣмъ принадлежностямъ нашего туалета и гардероба составляютъ разумную обязанность образованной хозяйки, и исполненіе этихъ обязанностей есть значительная часть обширной науки домашней экономіи, которая, осуществляясь на дѣлѣ, то правильнымъ распоряженіемъ, то опытомъ, приобретаемымъ съ каждымъ днемъ нашей жизни, будетъ несравненно краснорѣчивѣе нашего описанія, осно-

важнаго на опытѣ только нѣсколькихъ лицъ, слѣдственно неполнаго и несовершеннаго.

Порядокъ этой статьи требуетъ того, чтобы предварительно обратить вниманіе на бѣлье. Правильное мытье бѣлья еще не составляетъ удовлетворительнаго сохраненія его. Сохраненіе бѣлья зависитъ также отъ другихъ причинъ, которыя, въ этомъ случаѣ составляютъ важное условіе для прочности въ видахъ экономіи.

Чтобы сохранить бѣлье, необходимо содержать его въ порядкѣ. Порядокъ этотъ состоитъ въ томъ, чтобы правильно и въ свое время мыть его и назначать ему приличное мѣсто для помѣщенія. Укладываемое бѣлье должно быть всегда хорошо высушено.

Какъ бы ни были сухи комнаты, въ которыхъ сохраняется бѣлье и прочія матеріи, — въ кускахъ или сшитыя, — составляющія вообще гардеробъ, не могутъ сохраниться при безпечности и невниманіи. Воздушныя перемѣны въ природѣ, образующія то сухость, то влажность воздуха, имѣютъ важное вліяніе на бѣлье и матеріи. Ядва замѣтная сырость проникаетъ въ комоды и въ гардеробныя хранилища и сообщается бѣлью и матеріямъ. И потому необходимо такія комнаты освѣжать въ сырое время толкою печей, а въ ясные дни — провѣтривать бѣлье и матеріи.

Расхожее бѣлье должно быть все перемѣчено, чтобы оно носилось поочередно, т. е. смѣна послѣ смѣны; иначе одно износится скорѣе, а то, которое будетъ рѣже надѣваемо и сохраняется въ приличныхъ условіяхъ, будетъ крѣпкимъ; при неправильномъ же уходѣ слезится и отъ недосмотра сотлѣетъ ранѣе своего срока.

Для мѣтки бѣлья есть много средствъ, которыя избираются по произволу. Бѣлье можно мѣтить или вышивая на концахъ каждой штуки красною бумагою, или клейма чернилами.

Правильная мѣтка состоитъ въ томъ, чтобы каждая перемѣна бѣлья имѣла свой номеръ по счету расхода, назначеннаго числа смѣнъ. Такъ, чтобы послѣ перваго номера слѣдовало употребленіе втораго, и такъ далѣе. Если же бѣлье будетъ мѣчено только начальною буквою имени, то оно не можетъ имѣть постоянно правильнаго употребленія.

Кромѣ того, бѣлье, которое рѣдко употребляется въ носкѣ или не расходуется, должно внимательно пересматривать и просушивать, точно такъ же, какъ и холстъ. Лучшимъ временемъ для такой просушки почитаютъ безъ сомнѣнія лѣто. Чтобы приступить къ такой операціи, необходимо бѣлье или холстъ предварительно вымочить въ чистой рѣчной водѣ и высушить на солнцѣ; затѣмъ выкатать, и которое гладится — выгладить уютгомъ обыкновеннымъ образомъ. Только такія условія и могутъ быть удовлетворительными въ отношеніи достоинства бѣлья, и слѣдственно прочностъ и продолжительное употребленіе его въ носкѣ вполне зависятъ отъ выполненія этихъ условій.

Вообще тонкое бѣлье мѣтятъ цвѣтною бумагою; но въ большихъ заведеніяхъ или даже въ значительныхъ семействахъ, подобный

образъ мѣтки бѣлая чрезвычайно продолжительна и довольно дорога; а потому неоспоримо будетъ полезнѣе способъ этотъ замѣнить неизгладимыми или невыводимыми чернилами.

Въ такомъ случаѣ считаемъ излишнимъ предложить нѣсколько средствъ или способовъ составленія подобныхъ чернилъ.

Черная жидкость, приготовляемая для мѣтки бѣлая вѣрнымъ и прочнымъ способомъ.

Чтобы пользоваться подобною жидкостью, необходимо имѣть еще другаго рода жидкость, которая служитъ загрузкою, и къ ней гладило или лощило.

Такимъ образомъ будутъ двѣ стлянки—одна съ загрузкою, а другая съ чернилами темно-коричневаго цвѣта, которая предъ употребленіемъ внимательно взбалтывается, потому что во время покоя производитъ осадокъ. Ту часть бѣлая, на которой хотятъ означать мѣтку этими чернилами, необходимо прежде всего увлажнить или промочить загрузкою, оставить на бѣльѣ высохнуть и затѣмъ то мѣсто, которое было смочено, натереть гладиломъ; потомъ обыкновенное перо обмакнуть въ хорошо сболтанныя чернила и написать, на приготовленномъ такимъ образомъ мѣстѣ, букву или имя, которое пожелаютъ, или просто смѣнный порядокъ, напр. первая перемѣна, и такъ далѣе.

Составъ чернилъ.

Чистаго серебра.	1 унція
арабійской камеди.	1 »
бѣлаго клея.	2 драхмы
ламповой сажи, хорошо истрѣженной въ закрытомъ тиглѣ.	3 »
перегнаной воды.	2 унціи

Надобно растворить серебро въ селитряной кислотѣ и отдѣльно отъ него растворить въ перегнанной водѣ бѣлый клей и камедь, и затѣмъ, прибавивъ туда ламповую сажу, растираютъ все вмѣстѣ въ стеклянной ступкѣ.

Сдѣлавъ эту операцію, наливаютъ сверху растворъ серебра, смѣшиваютъ все вмѣстѣ лопаточкою, и чернила готовы.

Загрузка.

Бѣлаго клея.	2 унціи
рыбьяго клея.	2 »
вишняго спирту.	} по 6 унцій
перегнанной воды.	

Растворите тотъ и другой клей въ винномъ-спиртѣ и въ перегнанной водѣ. Этотъ растворъ поставьте на два дня въ надлежащемъ мѣстѣ. Затѣмъ подвергаютъ дѣйствию легкаго нагрѣванія, посредствомъ ванны, взбалтывая отъ времени до времени оба сорта клея. Послѣ того, какъ они растворятся совершенно, продолжаютъ чрезъ фланель и сохраняютъ въ хорошо закупоренной склянкѣ.

Образъ дѣйствія этихъ чернилъ.

Раствореніе серебра въ селитряной кислотѣ не что иное, какъ селитрокислое серебро, которое въ былое время извѣстно было подъ именемъ адскаго прижигательнаго камня (*pietre infernale*), потому что растворъ этотъ, какъ извѣстно, всё животныя вещества покрываетъ чернымъ цвѣтомъ, каковы напримѣръ: кожа, кости, копыта, клевъ, перья и проч.

Если же, прежде назначенія или до написанія знаковъ на бѣльѣ или на матеріи, пропитаютъ ихъ такимъ веществомъ, какъ напр. оба рода клея, которые соединяютъ въ себѣ эти животныя свойства, чернила пристанутъ только къ напитанной части, не выходя за предѣлы, т. е. не расплываясь и совершенно окрасятъ нити, которыя составляютъ матерію, и что клей этотъ, такъ сказать, превращаетъ ихъ въ животное вещество. Щелокъ и другія средства, употребляемая для мытья, могутъ хорошо вывести сажу, но не знаки или начертанія изъ селитрокислога серебра.

Другой составъ чернилъ для мѣтки бѣлья.

Берутъ: Сѣрнокислаго марганца.

Аравійской камеди.

Полу-углекислаго поташа.

Растворяютъ сѣрнокислый марганецъ въ водѣ; въ этотъ растворъ прибавляютъ столько аравійской камеди, чтобы смѣсь доходила до густоты сиропа. Бѣлье мѣтятъ обѣими жидкостями. Это дѣлается такъ: сначала напишутъ знаки растворомъ марганца съ камедью, и потомъ начертанныя слова или буквы обольютъ растворомъ полу-углекислаго поташа. Такою операціею производится слѣдующее дѣйствіе: поташъ разлагаетъ сѣрнокислый марганецъ и осаждаегь окись марганца, которая имѣетъ черноватый цвѣтъ и пристаегь крѣпко къ бѣлью.

Многіе совѣтуютъ употреблять густую жидкость изъ уксусокислаго желѣза; но такой составъ портитъ бѣлье — тѣнѣмъ.

Третій составъ для мѣтки бѣлья!

Онъ дѣлается слѣдующимъ образомъ:

Кладутъ въ желѣзный котелъ съ достаточнымъ количествомъ воды двѣ части сѣрнокислаго желѣза (зеленый купоросъ) и одну часть обыкновенныхъ власцовъ. Надобно немного нагрѣть котелъ.

Затѣмъ наливаютъ туда свинцоваго уксуса до тѣхъ поръ, пока онъ не произведетъ осадокъ. Это узнается такъ: оставляютъ жидкость успокоиться, берутъ немного свѣтлой жидкости для того, чтобы налить въ стаканъ, въ который подливаютъ новое количество свинцоваго уксуса.

Когда жидкость въ котлѣ будетъ значительно осаждаться, то ее оставляютъ устояться, чтобы слить отдѣльно и понемногу всю свѣтлую жидкость, а гущу выбрасываютъ, которая не что иное, какъ бесполезный сѣрниокислый свинецъ.

Полученную жидкость выставляютъ на воздухъ въ большомъ муравленомъ горшкѣ, въ которомъ отъ времени до времени размѣшиваютъ. Случается, что въ непродолжительномъ времени она испаряется и густѣетъ, принимая наружный видъ слишкомъ мягкаго желе. Тогда убираютъ его въ бутылки съ широкими горлышками.

Если чрезъ долгое время это вещество сдѣлается слишкомъ твердымъ для употребленія, можно разжидить его небольшимъ количествомъ уксуса, или еще лучше небольшою пропорціею вышеописанной жидкости, которую нарочно для сего и дѣлаютъ съ тою лишь единственною разностию, что не прибавляютъ въ нее квасцовъ.

Чтобы употребить этотъ составъ для мѣтки бѣлья, размазываютъ тѣстообразную массу на кусокъ плотной матеріи, прикладываютъ къ ней штампель или печать, съ какими бы то ни было буквами, и немного надавливаютъ, чтобы печать приняла на себя этотъ составъ, затѣмъ тотчасъ же ударяютъ печатью (на необходимомъ мѣстѣ для мѣтки) по бѣлью, на которомъ и обозначится отпечатокъ. Ткань несколько отъ того не портится и оттискъ можетъ выносить самый крѣпкій щелокъ безъ истребленія буквъ.

Четвертый составъ не выводимыхъ чернилъ.

Онъ состоитъ въ томъ, что растворяютъ одну часть асфальта въ четырехъ частяхъ терпентиннаго масла, стираютъ съ этимъ растворомъ сажу или черную мыловку въ тонкомъ порошокѣ и превращаютъ растворъ до той обыкновенной густоты, чтобы можно было писать буквы.

Пятновыводчикъ.

Всѣ вообще пятна на бѣлой матеріи выводятся легко, потому что тутъ нечего опасаться насчетъ поврежденія цвѣта матеріи. Жирныя пятна можно вывести мыломъ, къ которому, въ случаѣ устарѣвшихъ уже пятенъ масляной краски, прибавляютъ немного поташа. Деготь, кало и пр., также могутъ быть стоняемы мыломъ, хотя противъ жирныхъ пятенъ можно еще употреблять и другія средства, къ которымъ прибѣгаютъ при выводѣ пятенъ изъ окрашенныхъ матерій; но простое мытье мыломъ подручнѣе и не хуже другихъ средствъ. Пятна чернилъ и ржавчины выводятся изъ бѣ-

лыхъ матерій чрезъ смачиваніе замараннаго мѣста слабою соляною кислотою, которая не вредитъ матеріи; по послѣ того, какъ пятно исчезнетъ, необходимо вымыть это мѣсто сперва въ чистой водѣ, а потомъ уже въ мыльной, чтобы совершенно удалить кислоту. Щавельная кислота и кисличная соль (кислое щавелевокислосое кали) хотя и дѣйствуютъ немного сильнѣе, но также могутъ быть употребляемы съ успѣхомъ, особенно противъ чернильныхъ пятенъ. Пятна отъ сока плодовъ и краснаго вина обыкновенно уничтожаются мытьемъ, но если они отъ того не пропадаютъ, то мочатъ ихъ бѣлильной водою (растворомъ бѣлильной соды или бѣлильной извести), которую можно достать во всякой аптекѣ. Послѣ того, нужно оставшуюся въ матеріи бѣлильную воду удалить выноласкиваніемъ въ чистой водѣ. Это средство уничтожаетъ также пятна, происшедшія отъ долгаго лежанія въ сырое мѣстѣ. Пятна отъ краснаго вина выводятся еще проще: запятнанное мѣсто немедленно опускаютъ въ горячее молоко, протираютъ руками и потомъ выноласкиваютъ въ чистой холодной водѣ. Или, какъ только сдѣлано пятно, тотчасъ вымойте его хорошимъ хлѣбнымъ виномъ, а потомъ мыломъ съ горячею водою, и наконецъ выполощите его въ чистой холодной водѣ. Наконецъ должно пятно натереть съ обѣихъ сторонъ свѣчнымъ саломъ и положить на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, а потомъ на солнцѣ, и по-томъ хорошенько вымыть въ чистой водѣ. Пятна свинихъ и зеленыхъ чернилъ на бѣлыхъ матеріяхъ также скоро выводятся бѣлильной водою.

Въ красныхъ матеріяхъ, жирныя пятна уничтожаются при мытьи мыльною водою. Когда же мытье въ мыльной водѣ невозможно по самому свойству матеріи, напримѣръ: въ шелковыхъ тканяхъ, тогда не безъ пользы можно употребить гофманскія капли или сѣрный эфиръ. Для этого разстилаютъ матерію запачканнымъ мѣстомъ на тонкую бумагу, сложенную въ нѣсколько разъ, и потомъ налвваютъ эфиръ каплями на пятно и прижимаютъ, прибавляя эфиръ до тѣхъ поръ, пока не растворится въ немъ весь жиръ. Для этой же цѣли можно употреблять очищенное терпентинное масло (скипидаръ). Обыкновенно, по исчезновеніи пятна, въ нѣкоторомъ растояніи отъ его мѣста остается облачное кольцо, происходящее отъ незначительнаго остатка жира, который отложился здѣсь изъ эфирнаго или скипидарнаго раствора. Чтобы этому помочь, мѣсто запачканное и вымытое эфиромъ намазываютъ пористою бѣлою глиною, размоченною въ водѣ, и даютъ ей засохнуть. Жиръ всасывается глиною, которая, высохши, отстаетъ отъ матеріи. Въмѣсто этого, передъ смачиваніемъ матеріи эфиромъ, можно чистое мѣсто около пятна намазать растворомъ аравійской камеди. Это средство предотвращаетъ расплываніе эфирнаго раствора, и потому прибавляетъ отъ облачнаго пятна. Смазывать растворомъ должно произвести заранѣе и дать раствору высохнуть, чтобы онъ закрылъ поры матеріи, а

потомъ уже смывать пятно эфиромъ. Когда пятно уничтожится, тогда камедь смываютъ водою, и если все сдѣлано было тщательно, то слѣдовъ пятна не бываетъ замѣтно. Совѣтуютъ, въ случаѣ весьма нѣжныхъ красокъ на шелковыхъ матеріяхъ, сперва сдѣлать пробу на кусочкѣ той же матеріи съ подобнымъ жирнымъ пятномъ. Для менѣе топкихъ и нѣжныхъ матерій хорошо употреблять бычачью желчь; къ этому средству можно прибѣгать, на примѣръ, при чисткѣ суконнаго платья, особенно для уничтоженія на воротникахъ грязи, состоящей изъ жира и пыли. Сальные пятна легко уничтожаются эфиромъ или терпентиннымъ масломъ; восковыя—обмакиваніемъ въ вино и потомъ растираніемъ, при чемъ воскъ, превращаясь въ порошокъ, отстаетъ довольно легко. Масляную краску, прежде чѣмъ она засохнетъ, можно также уничтожать желчью или терпентиннымъ масломъ, но это не всегда удается, потому что частицы краски, остающіяся въ порахъ матеріи, не совершенно исчезаютъ. Совершенно засохшую масляную краску лучше сперва натереть масломъ и оставить на нѣсколько дней, а потомъ уже выводить скипидаромъ.

Говоря объ употребленіи эфира, необходимо знать, что такое эфиръ? Эфиръ есть не что иное, какъ безцвѣтная жидкость, прозрачная, съ особеннымъ живымъ или быстрымъ запахомъ, жгучаго вкуса, съ остротою и небольшою горечью. Жидкость легко воспламеняющаяся и столь летуча, что въ короткое время испаряется въ копецъ.

Изъ числа различныхъ эфировъ извѣстныхъ въ химіи самый употребительный для всякаго рода искусствъ и издѣлій—*сѣрный*. Плотность паровъ этого эфира равняется 2,386. Пары его, соединенные съ кислороднымъ газомъ, чрезъ электрическую искру или прикосновеніемъ горящихъ тѣлъ, производятъ ударъ. Эфиръ этотъ можно сгустить и кристаллизировать. Когда его оставить соприкосновеннымъ открытому воздуху, онъ испарится безъ остатка и произведетъ такую степень холода, что посредствомъ окружающаго холоднаго воздуха можно заморозить воду. Если для опыта поставить эфиръ въ закрытой стеклянкѣ въ соприкосновеніи съ открытымъ воздухомъ, то чрезъ долгое время онъ превратится въ уксусную кислоту. Хлоръ въ газообразномъ состояніи воспламеняетъ эфиръ и превращаетъ его въ водородохлористую кислоту. Сѣра и фосфоръ разлагаются въ этомъ растворительномъ веществѣ. Эфиръ соединяется съ виннымъ спиртомъ во всѣхъ пропорціяхъ. Растворяетъ камфору, смолы, летучія масла, двухлористую ртуть (ѣдкая сулема) и пр. Сѣрный эфиръ готовится очень обыкновеннымъ образомъ; посредствомъ стеклянной реторты дистиллируютъ или перегоняютъ въ песчаной банѣ, смѣсь ихъ равныхъ частей по вѣсу: сѣрной кислоты (концентрической) и двойнаго виннаго спирта. Сначала наливаютъ въ реторту спиртъ и потомъ присоединяютъ къ нему исподволь и мало-по-малу кислоту, взбалтывая каждый разъ вокругъ стѣнокъ реторты, чтобы

способствовать къ тщательному соединенію. Въ это время отходить или отдѣляется такъ много теплотвора, что если наливать по-многу разомъ, то онъ увлекаетъ съ собою и часть ээира. Для предупрежденія такого улетучиванія совѣтуютъ кислоту и спиртъ ставить, до смѣшенія ихъ, въ холодное мѣсто. Когда все будетъ готово, разжигаютъ печь (песчаную баню), ээиръ тотчасъ же поддетъ сквозь наставку въ стеклянный шаръ, гдѣ сгущается и откуда, посредствомъ отверстія, сдѣланнаго на днѣ шара, сливается въ стлянгу, которая поддерживаетъ самый шаръ. Если собранное количество ээира равняется количеству употребленнаго виннаго спирта, то прибавляютъ отъ времени до времени черезъ боковое отверстіе реторты, малыми пропорціями, количество виннаго спирта равное двумъ третямъ того, которое было уже смѣшано съ сѣрною кислотою, и продолжаютъ дистиллированіе или перегонку до тѣхъ поръ, пока не замѣтятъ въ ретортѣ бѣловатаго облачнаго пара, чѣмъ узнается, что вмѣсто ээира образуется уже сѣрниватая кислота. Тогда прекращаютъ операцію газоотдѣленія и убиваютъ ээиръ, полученный въ небольшомъ количествѣ изъ виннаго спирта, который съ прибавленіемъ $\frac{1}{15}$ части ѣдкаго поташа состоитъ изъ кислаго газа, сладковатаго масла и воды. Затѣмъ наливаютъ другую стлянгу полную водою, снова забалтываютъ, сдѣживаютъ и перегоняютъ съ весьма сухимъ двухлористымъ кальціемъ.

По Ге Люссаку ээиръ состоитъ изъ:

водородно-углеродистаго газа	2 частей по объему
водяныхъ паровъ	1 » » »

Этотъ ээиръ есть одно изъ лучшихъ средствъ при выводѣ пятенъ и очисткѣ матерій и употребляется съ большимъ успѣхомъ.

Для уничтоженія пятенъ на матеріяхъ, часто употребляются различнаго рода шарики, которые состояются изъ разнородныхъ веществъ. Шарики, имѣющіе удовлетворительныя свойства очистки, приготовляются слѣдующимъ образомъ: берутъ очищенную отъ песка глину, употребляемую на фарфоровыхъ заводахъ и художниками, и мѣшаютъ ее съ равными по вѣсу количествами соды, мыла, хорошо сбитой воловьей желчи и съ 16 яичными желтками. Все это рачительно растираютъ на камнѣ или на плитѣ курантомъ и потомъ скатываютъ въ маленькіе шарики. Для употребленія соскабливаютъ съ шарика нѣсколько стружекъ, размачиваютъ въ водѣ, дѣлая родъ тѣста, и намазываютъ имъ пятно. Эти шарики для очень пѣжпой краски, по причинѣ содержанія въ нихъ щелочи и мыла, не годятся.

Для вывода пятенъ изъ сукна приготовляются шарики изъ наляльной глины, которая, совершенно сухая, растирается почти въ пыль, затѣмъ мѣсятъ ее съ лимоннымъ сокомъ и прибавляютъ немного поташа; тщательно размиваютъ до тѣхъ поръ, пока смѣсь приметъ плотность густаго, упругаго тѣста, которое пере-

дѣлываютъ въ шарики и сушатъ на солнцѣ. Когда употребляютъ ихъ въ дѣло, сначала выколачиваютъ изъ сукна пыль, потомъ смачиваютъ запятнанныя мѣста, натираютъ ихъ шарикомъ и оставляютъ просохнуть; когда совершенно высохнетъ сукно, чистятъ его щеткою и пятна вымываются чистою водою.

Чернила и пятна отъ ржавчины могутъ быть выведены изъ тѣхъ только окрашенныхъ матерій, цвѣтъ которыхъ выводятъ такія же пятна на бѣлыхъ матеріяхъ. На плотныхъ и темныхъ матеріяхъ крѣпкія кислоты, какъ купоросное масло и чернильная кислота, оставляютъ красное пятно, которое уничтожается мгновенно амміакомъ (нашатырнымъ спиртомъ), если пятно сдѣлано недавно; если же мѣры не были скоро припаты, то пятно выходитъ не вполне, потому что кислота успѣла уже разрушить и самую ткань матеріи. Пятна, появляющіяся на крашенныхъ матеріяхъ, отъ сохраненія ихъ въ сыромъ мѣстѣ, не исправляются уже означенными средствами.

Для уничтоженія жирныхъ пятенъ на бумагѣ лучшимъ средствомъ считается эфиръ. На мѣсто, гдѣ находится пятно, кладутъ вдвое сложенную бумагу и наливаютъ на нее по каплямъ эфира; потомъ покрываютъ, пока эфиръ не испарился, сложенною въ пѣсколькѣ разъ клееною бумагою и накладываютъ какую-нибудь тяжестью, напримѣръ, утюгомъ. Эти операціи иногда нужно повторить нѣсколько разъ. Чернильные пятна лучше всего уничтожаются крѣпкимъ растворомъ щавелевой кислоты. Для вывода такого пятна, кладутъ смоченную щавелевою кислотой бумагу между листами клееной бумаги и прессуютъ, а потомъ означенное мѣсто промываютъ водою, и повторяютъ эту операцію до тѣхъ поръ, пока пятно совершенно исчезнетъ.

Уничтоженіе жирныхъ пятенъ на деревѣ лучше всего достигается при помощи размягнутой въ водѣ хорошей глины. намазывая ею означенное пятно и давая ей совершенно засохнуть. Если пятно отъ одного раза не вышло, то упомянутую операцію нужно повторить. Хорошо также натирать сальное мѣсто растворомъ соды, при чемъ, впрочемъ, дерево нѣсколько желтѣетъ; но противъ этой желтизны помогаетъ самая слабая сѣрная кислота. Для уничтоженія чернильных пятенъ на бѣломъ деревѣ, лучше всего слабая селитряная или соляная кислота. Когда пятно исчезнетъ, тогда слѣдуетъ обмыть его теплою водою.

Возобновленіе матеріи смоченной дождемъ.

Когда дождь смочитъ матерію, она теряетъ свой глянецъ, и потому на мѣстахъ, гдѣ падалъ дождь, обозначаются тусклые полосы и крапины въ видѣ пятенъ. Для того, чтобы исправить этотъ непріятный для глазъ отбѣпокъ, матерію осторожно растягиваютъ, смачиваютъ губкою тѣ мѣста, которыя вымочилъ дождь, кладутъ на нихъ бумагу и гладятъ по бумагѣ утюгомъ.

Уничтоженіе пятенъ на слежавшейся шелковой матеріи.

Мы уже объяснили выше, что пятна эти происходятъ отъ разложенія цвѣтнаго слоя матеріи, или отъ загниванія клейко-слизистаго начала. Въ такомъ случаѣ, лишь только замѣтятъ подобные пятна на матеріи, то отдѣляютъ ее отъ слежавшихся, свертываютъ ее трубкою по влажному коленкору и кладутъ на сутки въ сырое мѣсто.

Сведеніе пятенъ, произведенныхъ минеральными кислотами.

Свѣжее пятно отъ минеральной кислоты выводится жидкимъ амміакомъ или его парами; но если пятно произведено давно, и кислота успѣла уничтожить краску совершенно, то остается одно средство—перекрасить матерію въ другой цвѣтъ.

Уничтоженіе пятенъ отъ веществъ растительныхъ.

Табачныя и прочія растительныя пятна, какъ напримѣръ, отъ сока малины, клубники, смородины и зеленыхъ травныя, а также пятна отъ пива, уничтожаются на некрашеной матеріи обыкновеннымъ мытьемъ въ водѣ съ мыломъ. Съ цвѣтныхъ же матерій эти пятна сводятся прополаскиваніемъ въ водѣ съ сѣрною кислотой (на стаканъ воды должно положить отъ 10 до 12 капель кислоты) и промывкою затѣмъ въ чистой водѣ.

Уничтоженіе пятенъ отъ ликеровъ.

Пятно отъ ликера должно сначала намочить чистою водою и слегка перетереть пальцами; если пятно отъ этого не сойдетъ, то нужно замоченное мѣсто мыть виннымъ спиртомъ. Съ матерій бѣлаго цвѣта ликерныя пятна сводятся промывкою въ водѣ съ мыломъ.

Уничтоженіе кофейныхъ и шоколадныхъ пятенъ.

Кофе со сливками и шоколадъ, приготовленный на молокѣ, хотя и оставляютъ замѣтныя по себѣ пятна, но выводить ихъ легче, нежели пятна отъ чернаго кофе и шоколада свареннаго въ водѣ.

Для уничтоженія этихъ пятенъ достаточно воды съ мыломъ; но какъ мыло можетъ испортить цвѣтъ ткани, то обыкновенно прибѣгаютъ къ яичному желтку, разболтанному въ горячей водѣ. Если пятно остается послѣ нѣсколькихъ промывокъ, то должно обратиться къ винному спирту, накладывая его тряпкою или вѣсточкою.

Уничтоженіе чернильныхъ пятенъ на цвѣтныхъ матеріяхъ.

Свѣжее чернильное пятно уничтожается очень скоро: помывъ водою съ мыломъ, намачиваютъ пятно разведенною соляною кислотою. Старое пятно требуетъ кислоты нѣсколько сильнѣйшей (на 20 или 30 частей воды 1 часть кислоты). Съ бѣлыхъ бумажныхъ и льняныхъ тканей чернильные пятна сводятся щавелевою кислотою или щавеле-кислымъ кали.

Уничтоженіе ржавчаныхъ пятенъ.

На некрашеныхъ тканяхъ ржавчинныя пятна уничтожаются порошкомъ щавелевой кислоты, которую насыпаютъ на пятно, смоченное водою; на матеріяхъ же цвѣтныхъ эти пятна исчезаютъ отъ слабой соляной кислоты. Если пятно невелико, то кислоту накладываютъ на него заостренною лучинкою и трутъ пока пятно сойдетъ. Если пятно отъ этого не сходитъ, то лучше его оставить, чтобы не испортить цвѣта матеріи. Съ большимъ успѣхомъ въ этомъ случаѣ можно употребить и кремортартаръ, который хотя дѣйствуетъ медленно, но не такъ сильно измѣняетъ цвѣтъ матеріи, какъ соляная и щавелевыя кислоты. Посыпавъ сухимъ кремортартаромъ пятно, оставляютъ его въ такомъ видѣ минутъ на 8 или на 10, потомъ перетираютъ пальцами и наконецъ смываютъ водою.

Уничтоженіе пятенъ отъ колеснаго сала.

Пятно напытываютъ терпентиннымъ масломъ, накладывая его губкою до тѣхъ поръ, пока масло не соединится съ саломъ, потомъ присыпаютъ порошкомъ валяльной глины. Черезъ 10 минутъ стираютъ глину и чистятъ пятно щеткою. Если сало не вышло съ перваго раза, то можно повторить ту же операцію. Послѣ втораго раза пятно выводится совершенно; если же остается слѣдъ его, то уничтожается окончательно посредствомъ яичнаго желтка съ терпентиннымъ масломъ. Когда же пятно отъ колеснаго сала оставалось на ткани долгое время, то нѣкоторыя желѣзистыя части пристають къ ткани и не уступаютъ обыкновеннымъ способамъ истребленія. Въ этомъ случаѣ должно хорошенько вымыть замаранное мѣсто водою и употребить соляную или щавелевую кислоту, точно такъ же, какъ при уничтоженіи чернильныхъ пятенъ.

Уничтоженіе пятенъ, произведенныхъ грязью.

Пятно, которое остается отъ промывки водою, выводится окончательно яичнымъ желткомъ. Впрочемъ, если эта операція останется безъ дѣйствія, то употребляется кремортартаръ, который

насыпается на пятно въ видѣ порошка. Если грязь вытравивъ краску, то нижній цвѣтъ возстановляется или уксуною, или лимонною кислотою.

Уничтоженіе пятенъ отъ мочи.

Мочевыя пятна должно стараться выводить немедленно, какъ только ихъ замѣтятъ. Такое дѣло лежитъ на обязанности служанокъ, которыя должны, снимая платье, каждый разъ осматривать его. Лучшимъ средствомъ въ этомъ случаѣ, почитается разбавленный жидкій амміакъ или нашатырный спиртъ, который почти въ каждомъ домѣ всегда находится подъ рукою. Если пятно произведено уже давно и приняло щелочныя свойства, тогда амміакъ не можетъ оказать никакого дѣйствія, и надлежитъ прибѣгнуть къ слабому раствору щавелевой кислоты.

Пятна отъ пота.

Они уничтожаются точно такъ же, какъ и мочевыя. На красныхъ цвѣтахъ она пропадаетъ мгновенно отъ раствора оловянной соли.

Уничтоженіе пятенъ отъ сажи, копоти и жидкости, образующейся въ печныхъ трубахъ.

Эти пятна должно напитать терпентиннымъ масломъ и слегка перетереть пальцами; потомъ выводить смѣсью изъ терпентиннаго масла, яичнаго желтка и воды. Если отъ дѣйствія этихъ веществъ пятно не исчезнетъ и останутся на пятнѣ желѣзистыя части, тогда на цвѣтныхъ тканяхъ должно употребить соляную кислоту, а на бѣлыхъ или окрашенныхъ въ прочный цвѣтъ—щавелевую соль или кремортартаръ.

Уничтоженіе масляныхъ, жирныхъ, сальныхъ и т. п. пятенъ.

Всѣ пятна, произведенныя жирными веществами, сводятся чистымъ терпентиннымъ масломъ; но очищенное ламповое масло, содержа въ себѣ малое количество сѣрной кислоты, отъ одного терпентиннаго масла не исчезаетъ, а требуетъ дѣйствія амміака или совершенной перекраски матеріи, слѣдственно очищенное ламповое масло портитъ безвозвратно прежній видъ матеріи. Напитавъ замазанное мѣсто терпентиннымъ масломъ, перетираютъ его пальцами, потомъ снова намачиваютъ тѣмъ же масломъ и посыпаютъ порошкомъ трубочной глины, которую, когда она засохнетъ, счищаютъ щеткою. Бѣлое пятно, остающееся иногда въ семъ случаѣ отъ глины, вытирается окончательно хлѣбнымъ мякишемъ. Тому, кто не можетъ переносить запаха терпентиннаго масла, совѣту-

емъ употребить вмѣсто его лавандовое масло или крѣпкій винный спиртъ. Впрочемъ, непріятный запахъ терпентинаго масла весьма скоро уничтожается водяными парами, надъ которыми нужно поддержать матерію, или просто провѣтриваніемъ.

Уничтоженіе пятенъ, производимыхъ лакомъ, масляными красками и дегтемъ.

Всѣ эти вещества содержатъ въ себѣ сгущенныя масла, которыя крѣпко пристають къ матеріи и выводятся изъ нея точно такъ же, какъ и жирныя пятна, — терпентиннымъ масломъ. Нѣкоторыя употребляютъ, для истребленія смоль и растительныхъ маселъ, свѣжее коровье масло, которое потомъ выводится терпентиннымъ, лавандовымъ и другими летучими маслами, а также одеколономъ.

Уничтоженіе пятенъ на шерстяныхъ тканяхъ, особливо алаго цвѣта.

Сперва выколотить прутьями пылъ, пазначить мыломъ всѣ пятна, и на каждое изъ нихъ налить по нѣсколько капель бычачьей желчи, а потомъ довольно крѣпко растерать ее вмѣстѣ съ мыломъ, такъ чтобы пятна покрылись густою пѣною. Послѣ того, помакивая щетку въ желчь, разведенную семью или восемью частями воды, натирать все сукно по ворсу, и наконецъ, выжавъ матерію во всѣхъ мѣстахъ, распялить ее на рамкѣ для просушки. Когда же она высохнетъ, то, чтобы придать ей прежнюю мягкость, надобно покрѣпче тереть ее сухою щеткою. Отъ такой обработки всѣ жидныя пятна совершенно исчезнутъ, но на тѣхъ мѣстахъ, гдѣ они были, алыи цвѣтъ обыкновенно измѣняется въ розовый. Для восстановленія прежняго цвѣта, слѣдуетъ натирать такія мѣста разведеннымъ водою лимоннымъ сокомъ, а если этого недостаточно, то накладывать на нихъ свѣжія лимонныя корки, желтою стороною къ сукну, и дать имъ полежать на пятнахъ дня три или четыре. Послѣ того цвѣтъ обыкновенно восстанавливается.

Если все сукно сдѣлается розовымъ, то надобно помочить его въ теплой водѣ, смѣшанной съ растворомъ олова и кремортартра, отчего оно скоро получитъ прежній алыи цвѣтъ.

Восстановленіе измѣнившагося алаго цвѣта на матеріи производится также слѣдующимъ образомъ. Обернувъ указательный палецъ бѣлою холстиною, обмакиваютъ его въ растворъ слабой уксусной кислоты и натираютъ имъ розовое пятно. Когда же оно уничтожается, что происходитъ обыкновенно весьма скоро, то обертываютъ тотъ же палецъ чистымъ мѣстомъ холстины, и помочивъ его въ водѣ, трутъ пятно, образовавшееся отъ раствора кислоты. Наконецъ, натираютъ то же мѣсто чистою тряпкою по ворсу сукна, пока оно почти совсѣмъ высохнетъ.

Жирныя пятна изъ алаго сукна можно выводить и бычачьею желчью, но съ большою осторожностію. Надобно налить каплю желчи на самую средину пятна и растирать ее тупою вязальною иглою, стараясь, чтобы желчь прошла пазвось; потомъ постепенно прибавлять понемногу желчи, продолжая натирать пятно отъ середины къ окружности, пока всѣ жирныя его части растворятся, послѣ того остается сполоснуть пятно лимоннымъ сокомъ или растворомъ олова.

Для уничтоженія жирныхъ пятенъ на алыхъ матеріяхъ, можно употреблять и яичный желтокъ, который, во многихъ случаяхъ, предпочтительнѣе бычачьей желчи, потому что не оставляетъ по себѣ никакихъ слѣдовъ и истребляетъ почти всѣ пятна.

Если съ платья алаго цвѣта придется смывать грязь, то надобно производить подобную операцію какъ можно проворнѣе, чтобы цвѣтъ матеріи не успѣлъ измѣниться. Для сего запятанные мѣста натираются намыленною щеткою и послѣ промываются въ двухъ мыльныхъ растворахъ, довольно горячихъ. Вынувъ такое платье изъ послѣдняго мыльнаго раствора, тотчасъ же хорошенько выполощите его въ чистой водѣ, а для возвращенія поблѣднѣвшимъ мѣстамъ прежняго цвѣта, обмывайте ихъ подолѣе холодною водою, прибавивъ къ ней нѣсколько капель раствора олова и немного кремортарта. Если платье не много замарано, то можно обойтись и безъ мыльныхъ растворовъ, а употреблять просто чистую горячую воду, положивъ въ нее мѣшочекъ съ пшеничными отрубями. Обмывая матерію въ двухъ такихъ водахъ, прибавляйте въ каждую понемногу легко столченаго кремортарта, и если цвѣтъ нѣсколько измѣнится въ розовый, то мочить, въ продолженіе нѣсколькихъ минутъ, въ холодной водѣ, смѣшанной съ небольшимъ количествомъ раствора оловянной соли.

Чаще всего случается возстановлять на матеріяхъ цвѣта, поблѣднѣвшіе отъ кислыхъ плодовыхъ соковъ. Для этого употребляется слабый растворъ соды или амміака, которымъ помазываютъ пятна, или смачиваютъ всю матерію, особливо если цвѣтъ измѣнился во многихъ мѣстахъ.

Мериносы, казимиры

и другія подобныя матеріи очищаются отъ пятенъ такимъ же образомъ, какъ и сукна. Но цвѣта на нихъ часто бываютъ такъ непрочны, что ихъ надобно совершенно перекрашивать, потому что одно выведение пятенъ рѣдко можетъ принести ожидаемую пользу.

Для уничтоженія жирныхъ пятенъ на шерстяныхъ матеріяхъ вышитыхъ шелками употребляется, вмѣсто мыла, бычачья желчь или терпентинная эссенція, при соблюденіи тѣхъ же предосторожностей, о которыхъ говорено было выше. Но серебромъ или золотомъ вышитыя матеріи, по выведеніи изъ нихъ пятенъ, не-

премѣнно нужно класть подъ лошальный прессъ: выглаженные такимъ образомъ, онѣ почти ничѣмъ не отличаются отъ новыхъ. Обмываніе вышитыхъ шерстяныхъ матерій въ мыльных растворахъ надобно оканчивать какъ можно скорѣе, и вообще употреблять для этого не болѣе 7 или 8 минутъ. Если, кромѣ жирныхъ пятенъ, будутъ находиться на нихъ и другія, то, окончивъ обмываніе, надобно каждое изъ нихъ вывести приличными средствами, а потомъ уже класть матерію подъ прессъ.

Толстыя шерстяныя и бумажныя матеріи бѣлаго цвѣта.

Напримѣръ, одѣяла очищаютъ отъ жирныхъ пятенъ посредствомъ сукно-валяльной глины; потомъ, отдѣливъ глину, моютъ ихъ мыломъ, и наконецъ выполаскиваютъ въ чистой водѣ. Если эти ткани, послѣ такой обработки, будутъ еще несовершенно бѣлы, то ихъ можно подсинить, помочить въ слабомъ мыльномъ растворѣ и окурить сѣрою. Но какъ эти способы въ домашнемъ быту не всегда удобны, то достаточно вымыть матерію въ двухъ или трехъ горячихъ мыльных растворахъ, прибавляя къ нимъ, для скорѣйшаго дѣйствія, немного поташа. Если толстую ткань мыть руками слишкомъ трудно, то, наложивъ нѣсколько одѣялъ въ кадну съ мыльнымъ растворомъ, жмутъ ихъ и переворачиваютъ валькомъ или пестомъ изъ крѣпкаго дерева.

Уничтоженіе жирныхъ пятенъ на шелковыхъ матеріяхъ.

Жирныя пятна, какъ на бѣлыхъ, такъ и цвѣтныхъ шелковыхъ матеріяхъ, выводятся обыкновенно эссенціями или летучими маслами. При употребленіи терпентинной эссенціи, лишь только пятно исчезнетъ, надобно насыпать на мокрое мѣсто какой-нибудь мелкій порошокъ. Для бѣлыхъ тканей употребляется въ такомъ случаѣ толченый гипсъ, а для цвѣтныхъ, горшечная глина или зола, просѣянная чрезъ частое шелковое сито.

По уничтоженіи пятенъ на цвѣтныхъ шелковыхъ матеріяхъ, ихъ не моютъ, но просто чистятъ щеткою; если же мытья обойтись нельзя, то мочатъ въ весьма слабомъ растворѣ; одрагантовой камеди, а потомъ, сильно выжавъ ихъ, растягиваютъ для просушки на деревянныхъ рамахъ, плотно обтянутыхъ холстомъ, къ которому прищипываютъ ткань булавками. Высохшія такимъ образомъ матеріи, большею частію, не требуютъ никакой дальнѣйшей обработки.

Шелковыя ленты не распяливаютъ на рамахъ, но, помочивъ ихъ въ слабомъ растворѣ рыбьяго клея, кладутъ между двумя листами бумаги и, гладятъ утюгомъ. Легкія шелковыя ткани довольно скоро очищаются отъ пятенъ, потому что ихъ можно и

намыливать. Но изъ плотныхъ, какъ напримѣръ, изъ гроденцевыхъ, пятна выводятъ обыкновенно однимъ только эссенціями. Намыленные шелковыя матеріи надобно какъ можно чаще скрывать водою. Шелковыя же ткани бѣлаго цвѣта нужно окуривать сѣрою. Мебельныя матеріи, по очищеніи отъ пятенъ, надобно класть подъ лоцильный прессъ.

Бѣлый атласъ и другія бѣлаго цвѣта шелковыя матеріи.

Для очищенія отъ грязи, моютъ въ двухъ или въ трехъ горячихъ мыльныхъ растворахъ, какъ только руки могутъ терпѣть. Можно также кипятить ихъ въ нѣсколькихъ мыльныхъ растворахъ, прибавляя къ послѣдному небольшое количество снѣжки, а потомъ окуривать ихъ сѣрою. Можно подсынивать и отдѣльно, разводя снѣжку въ чистой рѣчной водѣ или ключевой, въ которой и мочить матеріи, вынутыя изъ послѣдняго мыльнаго раствора.

Послѣ окуриванія сѣрою, ткани распячиваютъ на рамы, пришивая къ холсту булавками, причемъ необходимо наблюдать, чтобы матеріи вездѣ была ровно натянута. Когда такимъ образомъ натянутыя ткани высохнутъ, то прикрывая ихъ немногимъ слабымъ растворомъ адрагантовой камеди, намазывая его мягкой губкою. Эта камедь сообщаетъ матеріямъ красивый лоскъ. За неимѣніемъ адрагантовой, можно употреблять и аравійскую камедь.

Вмѣсто же того, чтобы намазывать губкою, можно смочить всю ткань въ растворѣ камели и, хорошенько выжавъ ее во всѣхъ мѣстахъ, высушить на рамкѣ. Приготовляя растворъ адрагантовой камеди, непременно нужно процеживать его чрезъ тонкій холстъ, для того, чтобы онъ былъ совершенно чистъ и безцвѣтенъ. Замѣтимъ при этомъ, что рыбій клей самъ по себѣ, или въ соединеніи съ спермацетомъ, придаетъ очищеннымъ шелковымъ матеріямъ почти такой же лоскъ, какъ и адрагантовая камедь.

Атласы и другія легкія бѣлыя ткани.

По очищеніи отъ пятенъ и окуркѣ сѣрою, всегда намазываютъ слабымъ растворомъ рыбаго клея или камеди. Толстыя матеріи не требуютъ такой обработки, и обыкновенно весьма хорошо выглаживаются подъ прессомъ. Впрочемъ, атласы можно бѣлить и безъ окуриванія сѣрою, а просто вымыть въ нѣсколькихъ мыльныхъ растворахъ, и выполоскать сперва въ теплой, а потомъ въ холодной водѣ, высушить на рамкѣ. Послѣ того должно осторожно вычистить матерію щеткою, по ворсу, и положить подъ лоцильный прессъ. Если же и пресса не случится, то высохшую матерію надобно слегка намазывать съ изнанки весьма слабымъ растворомъ рыбаго клея.

Шелковыя матеріи, окрашенныя въ прочный синій или фиолетовый цвѣтъ, можно мыть въ мыльномъ растворѣ, прибавляя къ нему небольшое количество поташа. Обмываніе въ этомъ растворѣ производится такимъ же образомъ, какъ и въ другихъ случаяхъ, и когда матерія достаточно очистится, то, вышувъ ее, заворачиваютъ въ чистый холстъ и осторожно выжимаютъ. Для этого, разостлавъ холстъ на столѣ, кладутъ на него вымытую матерію и довольно плотно свертываютъ въ трубку объ тщи вмѣстѣ, стараясь не измять шелковой. Послѣ такого выжиманія, натираютъ матерію съ изнанки мягкой губкою, смоченною слабымъ растворомъ рыбьяго клея или адрагантовой камеди; потомъ снова выжавъ ее тѣмъ же способомъ, прищипливаютъ къ рамкѣ булавками. Иногда, чтобы придать тщи болѣе лоска, прибавляютъ къ раствору клея небольшую частицу поташа.

Другихъ цвѣтовъ шелковыя матеріи.

Если краски на нихъ довольно прочны, проворно моютъ въ двухъ или трехъ холодныхъ мыльныхъ растворахъ, и какъ скоро цвѣтъ ихъ начнетъ нѣсколько измѣняться, тотчасъ же вынимаютъ изъ раствора и кладутъ въ чистую холодную воду, къ которой уже прибавлено нѣсколько капель сѣрной кислоты. Впрочемъ эту кислоту надобно употреблять съ чрезвычайною осторожностью, потому что многія краски отъ нея совершенно линяютъ, особенно желтыя, зеленыя и кармазинныя. вмѣсто сѣрной кислоты гораздо удобнѣе употреблялись, для окрашенныхъ въ такіе цвѣта матерій, лимонный сокъ или уксусъ.

Зеленыхъ цвѣтовъ матеріи.

По очищеніи ихъ отъ пятенъ, можно мочить въ слабомъ растворѣ какой-нибудь мѣдной соли. На другія же несравненно лучше дѣйствуетъ, въ такомъ случаѣ, желѣзный купоросъ, или растворъ олова и кремортартора.

Шелковыя матеріи пунсоваго, вишневаго и т. п. цвѣтовъ.

Для очищенія ихъ отъ пятенъ, можно обмывать въ двухъ или трехъ холодныхъ мыльныхъ растворахъ. Но эту работу надобно оканчивать какъ можно проворнѣе, а къ водѣ, употребляемой для споласкиванія, прибавлять весьма малое количество кислоты. Впрочемъ, если цвѣтъ на такихъ матеріяхъ немного покраспѣетъ или пожелтѣетъ, то не трудно возстановить его, помочивъ матерію весьма слабымъ растворомъ какой-нибудь щелочи.

Изъ черныхъ шелковыхъ матерій пятна выводятся посредствомъ

бычьей желчи, которую разводят горячею водою такъ, чтобы образовался родъ мыльнаго состава. въ которомъ и обмываютъ матерію. Вынуть изъ раствора, выполаскиваютъ въ чистой водѣ, и когда всякая нечистота отдѣлится отъ матеріи, растягиваютъ на рамѣ для просушки. Когда же матерія высохнетъ, то сперва натираютъ ее съ изнанки растворомъ свѣтлаго клея, намазывая его мягкою губкою, а потомъ, выжавъ ихъ въ чистомъ холстѣ, снова привѣшиваютъ къ рамамъ.

Мебельныя матеріи сначала чистятъ щеткою, а потомъ обмываютъ въ мыльныхъ растворахъ и долго моютъ въ чистой водѣ, для того собственно, чтобы совершенно очистить ихъ отъ мыла, которое если останется въ высохшихъ матеріяхъ (въ скважинахъ ткани) въ видѣ бѣлаго порошка, то будетъ портить матерію и сообщитъ непріятный видъ ткани. Тѣ же матеріи, которыя послѣ обмыванія подлежатъ окуриванію сѣрою, полоскать не слѣдуетъ. Для окончательной отдѣлки, очищенные такимъ образомъ мебельныя матеріи кладутъ подъ лоциальный прессъ.

Всего труднѣе чистить дамскія шелковыя матеріи, напримѣръ: гроденаплъ и т. п., потому что изъ подобныхъ тканей каждое пятно выводится отдѣльно и слѣдуетъ съ большою осторожностію. Средства, избираемыя для вывода пятенъ, должны быть всегда такого рода, чтобы самое очищеніе обходилось безъ смазыванія всей матеріи. Обмывать же въ мыльныхъ растворахъ никогда не должно; даже и самыя пятна промываются только теплотою чистою водою.

Выводя пятна изъ вытканыхъ или вышитыхъ разноцвѣтными шелками, золотомъ или серебромъ шелковыхъ матерій надобно сперва узнать: могутъ ли онѣ выдержать дѣйствіе мыльныхъ растворовъ, не измѣнился въ цвѣтъ? Если окажется, что краски на нихъ линючія, то надобно натирать всѣ пятна терпентинною эссенціею, а по уничтоженіи ихъ, насыпать на тѣ мѣста или толченый гипсъ или мелкоистертую и просѣянную горшечную глину, смотря по основному цвѣту матеріи. Вышитыя, атласныя ткани, гораздо удобнѣе обмывать въ мыльныхъ растворахъ, а потомъ, выполоскавши въ самой чистой, колодезной водѣ, какъ можно скорѣе высушить. Эту работу должно производить въ сухое, жаркое время, съ тѣмъ, чтобы скорѣе ее кончить. Въ противномъ случаѣ, надобно сушить выполосканныя матеріи въ теплыхъ комнатахъ.

При обмываніи, вышитыя матеріи иногда нѣсколько линяютъ; почему, какъ только покажется нѣкоторая перемѣна въ цвѣтъ, должно ихъ тотчасъ же вынуть изъ мыльнаго раствора и выполоскать въ водѣ, смѣшанной съ небольшимъ количествомъ сѣрной кислоты. Если основной цвѣтъ матеріи полиняетъ не весь, а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ только, то лучше уже стараться сдѣлать его вездѣ одинаковымъ, обмывъ какъ можно скорѣе матерію въ одномъ или двухъ горячихъ растворахъ. Отъ этого, конечно, измѣ-

нится цвѣтъ и самаго шитья, но такой недостатокъ все не такъ будетъ замѣтенъ, какъ въ разныхъ мѣстахъ полинявшая краска. Проворное обмываніе въ мыльныхъ растворахъ, употребленіе весьма кислой воды для споласкиванія и скорая просушка такихъ матерій, суть надежнѣйшія средства для предохраненія ихъ отъ линянія.

Золотомъ или серебромъ вышитыя матеріи.

Очищаются отъ пятенъ такимъ же образомъ, но съ тѣмъ только различіемъ, что къ водѣ, употребляемой для споласкиванья, надобно прибавлять еще болѣе кислоты, которая возвышаетъ цвѣтъ орлянки, которою обыкновенно выкрашены шелковыя нити, служащая основою золотому и серебряному шитью. По упитоженіи же пятенъ, пужно эти матеріи класть подъ лощильный прессъ.

Во всѣхъ этихъ случаяхъ, вмѣсто мыла, съ такимъ же услѣхомъ, можно употреблять и очищенную желчь (бычачью).

Не мѣшаетъ прибавить, что золотомъ и серебромъ шитыя матеріи, послѣ очищенія ихъ и предъ прессованьемъ, подвергаются еще одной операциі, которая служить къ восстановленію блеска металловъ. Для сего промываютъ ихъ въ водѣ, содержащей въ себѣ 4 части сѣрпой кислоты на 100 частей воды (кислота эта должна быть крѣпостію не менѣе 66°). Или лучше въ растворѣ:

Изъ кремортартора	1 унцію.
сѣрпой кислоты	2 драхмы.
чистой воды	18 унцій.

Подобнымъ же образомъ чистятъ шелковыя платки, вытканые разноцвѣтными шелками. Но если краски на шелкахъ прочны, то ихъ можно мыть въ горячихъ мыльныхъ растворахъ, которые дѣйствуютъ гораздо лучше холодныхъ. Во всякомъ случаѣ надобно торопиться окопчаніемъ такой обмывки и, по выпутіи матеріи изъ послѣдняго мыльнаго раствора, полоскать ее въ кислой водѣ. Для приготовленія кислой воды, вмѣсто сѣрпой кислоты, смотря по прочности цвѣтовъ, прибавляютъ уксусъ, лимонный сокъ и растворъ олова. Выполосканную въ кислотоватой водѣ матерію, держать нѣсколько времени въ рукахъ, что бы съ нея удобнѣе стекла мокрота или влага; потомъ кладутъ ее на столъ, покрытый холстомъ, который свертываютъ вмѣстѣ съ матеріею въ весьма плотную трубку. Послѣ того, распяливъ матерію на рамѣ, относятъ ее въ сушильню; а когда она совершенно высохнетъ, то тогда кладутъ подъ лощильный прессъ. Лучшая пора для мытья подобныхъ матерій жаркое время лѣта.

Бархатъ.

Очищается отъ жирныхъ пятенъ стеарина или воска и т. п.; точно такимъ же образомъ, какъ шелковыя и шерстяныя матеріи. За

тѣмъ по очищеніи отъ пятенъ, выправляютъ ворсъ на бархатъ известнымъ уже способомъ, все равно отъ чего бы ни былъ онъ снятымъ.

Мытье и чистка атласа, ленты (шелковыхъ), штофа и камки.

Берутъ яичный желтокъ или венеціанское мыло, намазываютъ матерію, моютъ ее въ теплой водѣ, полоскаютъ потомъ въ холодной и сушатъ. Послѣ этого растворяютъ хорошій драгантъ въ равныхъ частяхъ виннаго уксуса и свѣжей колодезной воды и пропускаютъ этотъ растворъ сквозь сукно, дабы драгантъ очистился отъ всякой нечистоты; однако же не должно растворять слишкомъ много драгантовой смолы, чтобъ она не была слишкомъ густа. Въ этотъ растворъ опускаютъ матерію такъ, чтобы она вездѣ ровно намочилась, разглаживаютъ ее щеткою на доскѣ и даютъ ей скоро высохнуть на солнце или на теплой печкѣ. Если же это ленты, то ихъ высушиваютъ, разглаживая утюгомъ.

Другой способъ для мытья шелковыхъ лентъ есть слѣдующій: Ленты моютъ въ дождевой водѣ съ бычачьею желчью и мыломъ и сообщаютъ имъ глянецъ посредствомъ меда и яичнаго желтка.

Или: пропускаютъ ихъ нѣсколько разъ сквозь драгантовый растворъ, смѣшенный съ сахаромъ. даютъ имъ высохнуть и наконецъ утюжатъ, положивъ между двухъ листовъ бумаги, холоднымъ утюгомъ.

Мытье и чистка шелковыхъ лентъ съ золотомъ и серебромъ.

Шелковыя, съ золотомъ и серебромъ вытканныя ленты намазываютъ растворомъ бычачьей желчи и мыла въ водѣ, и въ то же время поливаютъ на нихъ по нѣскольку разъ розовую воду.

Дабы цвѣтъ на лентахъ не могъ помянуть, опрыскиваютъ ихъ, еще до начала очистки, сытою. По окончаніи вымыванія опускаютъ въ свѣтлую камедную воду, наворачиваютъ, положивъ между двумя платками, на скалку, ватаютъ не много, привѣшиваютъ къ одному концу какую-нибудь тяжесть и въ такомъ видѣ вѣшаютъ для осушенія (см. атласъ).

Мытье и чистка батиста.

Батистъ очищаютъ точно такъ же, какъ кисею (см. кисея).

Мытье и чистка блондъ.

Блонды надлежитъ снимать съ челцовъ или съ платьевъ, складывать въ трое или въ четверо такъ, чтобы зубчики или город-

ки ихъ лежали одни къ другимъ; потомъ слегка сшивать ихъ, мочить въ холодной водѣ и осторожно мылить мягкимъ, лучшаго сорта, мыломъ, взбивая его надъ ними пѣною. Если блонды очень грязны, то надобно вымывать ихъ не одинъ разъ, выжимать, потомъ слегка въ холодной мягкой водѣ, подсинивать и крахмалить, но только какъ можно осторожноѣе; выжимать и класть между дощечками. Когда высохнуть они до половины, тогда раскатыпать ихъ и утюжить, сперва поперекъ, по направленію къ зубчикамъ, а потомъ вдоль.

Мытье и чистка золотыхъ и серебряныхъ обшивокъ.

Ихъ кладутъ на 24 часа въ сыворотку. Послѣ того нарезаютъ мелкими стружками венеціанское или какое-либо другое хорошее мыло, распускаютъ въ кружкѣ дождевой воды; подмѣшиваютъ въ этотъ растворъ соотвѣтственное количество лучшаго меда и бычачьей желчи и все это взбиваютъ мѣшалкою. Если растворъ слишкомъ густъ, то подливаютъ въ него еще нѣсколько дождевой воды, образуютъ изъ него полужидкую массу; даютъ постоять полдня и намазываютъ мокрыя обшивки этою массою; потомъ наворачиваютъ на скалку мокрый платокъ, обвиваютъ его обшивками, на который опять наворачиваютъ то же мокрый платокъ, и катаютъ, опрыскивая между тѣмъ время отъ времени дождевою водою и по нѣсколькѣ разъ намазывая вышеупомянутою массою. Послѣ того распускаютъ камедь въ водѣ въ продолженіе 24 часовъ, пропускаютъ сквозь платокъ, прибавляютъ туда равное количество лучшаго сахара, даютъ ему распуститься, а всему раствору сдѣлаться свѣтлымъ, положивъ между двумя чистыми платками и вѣшаютъ для совершеннаго очищенія, не забывая однако же привѣсить къ другому концу какую-либо тяжесть.

Для очищенія золотыхъ обшивокъ кладутъ ихъ на ночь въ урину или въ вино и потомъ моютъ точно такъ же какъ серебряныя.

Для сообщенія имъ цвѣту и глянцу, нагреваютъ въ горшкѣ мелко истолченную камедь, нѣсколько шафрану и, смотря по количеству предметовъ, полубутылки воды, или полубутылки водки, или болѣе или менѣе, раскладываютъ обшивки на столъ, ровно натираютъ обмакиваемою въ вышеупомянутый растворъ мягкой щеткою и развѣшиваютъ для осушенія точно также какъ и серебряныя обшивки.

Мытье и чистка флера.

Бѣлый шелковый флеръ кладутъ на ночь въ молоко, настроговавъ въ него венеціанскаго мыла, весьма мелкими стружками, чтобы оно въ немъ распустилось, выжимаютъ въ этомъ мыль-

номъ растворѣ флеръ, подливаютъ свѣжей воды, въ которую также надобно настрогать мыла, опять оставляютъ флеръ еще на ночь, слегка выжимаютъ его еще разъ, раскладываютъ между двумя мокрыми платками въ корзинкѣ и осѣряютъ слѣдующимъ образомъ.

Кладутъ нѣсколько сѣры въ тигель и ставятъ сей послѣдній въ высокій сосудъ, покрытый въ четверо сложеннымъ платкомъ или тряпкою. Послѣ того зажигаютъ сѣру въ тиглѣ, ставятъ на него мокрую корзинку съ флеромъ и даютъ сѣрѣ горѣть нѣсколь-ко времени подъ стоящею надъ нею корзинкою. Потомъ вынимаютъ флеръ, растягиваютъ его на доскѣ, обтянутой полотномъ или не слишкомъ тонкою холстиною, опускаютъ губку въ вареный бѣлый крахмалъ, и нажимаютъ ею флеръ на доску. Если на флерѣ показывается нѣсколько пузырьковъ отъ крахмала, то ихъ можно снимать мокрою губкою.

Мытье и чистка газа.

Складываютъ газъ вдвое, натираютъ въ промежуткѣ венеціанскаго мыла, кладутъ въ оловянное блюдо, наливаютъ сверху тепловатую воду, покрываютъ въ два свернутымъ полотенцемъ, на которое накладываютъ какую-либо тяжесть, и по нѣскольку разъ сливаютъ холодную воду и подливаютъ теплую. Послѣ этого оставляютъ на ночь подъ давленіемъ вложенной сверху тяжести, на прим. камня, и выжимаютъ нѣсколько разъ точно такъ же, какъ шелковый флеръ, при чемъ однако же, вмѣсто молока и холодной воды, лучше брать тепловатую воду. Дальнѣйшее очищеніе, равно какъ и скуриваніе сѣрою, точно такія же, какъ и для шелковаго флера.

Мытье и чистка висей.

Кисею, линонь и батистъ мочатъ сперва въ хорошей рѣчной водѣ. Берутъ 1 фунтъ мыла, 1 лотъ квасцовъ и 2 лота вишпокаменной соли, увариваютъ въ массу, спимаютъ нѣту, образуютъ кусочки или шарки, натираютъ ими матерію по направленію нитей, выжимаютъ сія послѣднія и повторяютъ эту операцію нѣсколько разъ. Послѣ того выколачиваютъ ихъ неоднократно въ чистой водѣ, потому что мыльвыя частицы, пристающія къ бѣлью, дѣлаютъ его желтымъ. Наконецъ наливаютъ нѣсколько капель индиговой тинктуры въ чистую воду, еще разъ выколачиваютъ въ ней матерію, выжимаютъ ихъ хорошенько и кладутъ для осушенія въ тѣсное мѣсто.

Мытье и чистка муслинъ де-ленъ.

Муслинъ де-леневыя платя совершенно распарываютъ и моютъ въ мыльной пѣнѣ, употребляя для этого холодную, мягкую воду.

Это надлежитъ повторять нѣсколько разъ, если платья очень грязны. Послѣ того выволакиваютъ ихъ дважды или трижды, но не скручиваютъ, а только выжимаютъ и потомъ вывѣшиваютъ для сушенія; когда высохнутъ до половины, утюжатъ, и повторяютъ это до тѣхъ поръ, пока не высохнутъ они совершенно.

Мытье нанки.

Какъ легко нанка портится отъ стирки, это довольно извѣстно каждой хозяйкѣ. Однако же помощію слѣдующаго способа можно предупредить это неудобство. Для обдана нанки кипяткомъ берутъ на каждую штуку по два лота обыкновеннаго зеленого чая, варятъ его въ потребномъ количествѣ воды, пропускаютъ сквозь чистую полотняную тряпку еще горячій отваръ на нанку и оставляютъ сію послѣднюю лежать въ немъ до охлажденія; потомъ вынимаютъ нанку и сушатъ въ тѣни не выжимая. Для стирки нанковыхъ платьевъ берутъ теплую негорячую мыльвую воду, которую однако же не намыливаютъ. Послѣ того обдаютъ кипяткомъ, выволакиваютъ начисто, вывѣшиваютъ для осушенія въ тѣнистое, воздухомъ провѣваемое мѣсто, обративъ изнанкою наружу и даютъ висѣть до тѣхъ поръ, пока они достаточно высохнутъ, чтобъ можно было ихъ утюжить. Нанку гладятъ съ изнанки и притомъ не очень горячимъ утюгомъ.

Чистка бархата.

Двѣ бычачьи желчи съ небольшою примѣсью меда и мыла кладутъ въ мягкую воду, варятъ и прилѣжно размѣшиваютъ. Бархатъ кладутъ на чистую мокрую доску и крѣпко натираютъ помощію тряпки вышеупомянутою смѣсью; потомъ наворачиваютъ на скалку и катаютъ, пока не исчезнетъ вся грязь; пропускаютъ сквозь чистую воду, опять катаютъ и наконецъ вѣшаютъ, давая высохнуть до половины. Полувисохнувшій бархатъ намачиваютъ распущеннымъ въ водѣ и вскипяченнымъ рыбьемъ клеемъ, заворачиваютъ въ полотенце, катаютъ до тѣхъ поръ, пока онъ не высохнетъ и опять натираютъ полотенцемъ.

Мытье и чистка вуали.

Бѣлые вуали моютъ въ мыльной водѣ, кипящей 30 градусовъ тепла, слегка выжимаютъ, выволакиваютъ въ холодной колодезной водѣ, подсиниваютъ, крахмалятъ, просушиваютъ до половины между руками и тогда уже вывѣшиваютъ для окончательнаго осушенія.

Черные вуали опускаютъ въ горячую воду, въ которой раство-

рена бычачья желчь, и потомъ выполаскиваютъ въ холодной водѣ. — Для придавiя имъ жесткости пропускаютъ ихъ сквозь каменную воду, высушиваютъ до половины между руками и потомъ вывѣшиваютъ.

Мытье и чистка шелковой матерiи.

Шелковыя матерiи и платки всего лучше мыть въ чайномъ настоѣ, выполаскивать потомъ въ водѣ, въ которой распущено нѣсколько сахара, и катать или гладить, пока они еще не высохли.

Также моютъ ихъ (особенно шелкъ) въ брѣлкомъ настоѣ изъ отрубей, въ который подкладываютъ немного растертыхъ въ порошокъ квасцовъ. Или разложить шелковую матерiю на чистый столъ, намылить хорошенько суконку, употребляя тепловатую воду, и водить по матерiи въ одномъ и томъ же направленiи. Потомъ того оборотить матерiю на другую сторону, чистить ее также, выполоснуть весь кусокъ снова въ холодной водѣ и выложить сушиться въ тѣни.

Матерiю чернаго или снѣга цвѣта опять трутъ водкою и снова сушатъ. Для утюженья употребляютъ полугорячiй утюгъ и кладутъ бумагу между имъ и матерiей.

Или намазываютъ матерiю сперва яичнымъ желткомъ, моютъ въ теплой, потомъ въ холодной водѣ, пропускаютъ сквозь воду, смѣшанную съ драгантовымъ клеемъ и катаютъ на скалкѣ (см. тафта).

Мытье и чистка вышитыхъ матерiй.

Вышитыя шелками или золотомъ полотняныя матерiи, кисея, платки, шапочки и проч. мочатъ только въ холодной водѣ и потомъ выжимаютъ, — но только не полоскаютъ и не скручиваютъ, ибо въ такомъ случаѣ нити еще легче разбиваются, нежели въ шелковыхъ матерiяхъ. После того составляютъ теплый мыльный растворъ изъ бѣлаго венецiанскаго мыла, выжимаютъ въ немъ вышитыя матерiи еще разъ, кладутъ ихъ опять въ свѣжую воду, по прошествiи четырехъ часовъ выжимаютъ для осушенiя, обшиваютъ края полотномъ и растягиваютъ на пальцы для аппретуры.

Мытье шелковыхъ чулокъ.

Шелковыя чулки моютъ въ теплой водѣ хорошимъ мыломъ, выполаскиваютъ потомъ въ свѣжей водѣ, чтобы все мыльные частицы отстали отъ нихъ, после того, взявъ кусокъ лакмуса, величиною въ орѣхъ, пропускаютъ его въ кружкѣ воды и сквозь

эту воду пропускают чулки правою и наружу обороченною лѣвою стороною.

Послѣ того держать чулки внутрь обращенною стороною надъ наполненною углями сковородою, на которой горитъ сѣра, даютъ входить въ нихъ сѣрынымъ парамъ, опять пропускаютъ надъ формою снова обороченные и лѣвою стороною внутрь вывернутые чулки, гладятъ стеклянною гладилкою, пока они еще мокры и сушатъ на солнцѣ.

МЫТЬЕ ТАФТЫ.

Бѣлую тафту кладутъ въ рѣчную воду и моютъ пшеничными отрубями и вениціанскимъ мыломъ; потомъ выколааскиваютъ ее, держатъ надъ сѣрыными парами, аппретируютъ драгантовымъ клеемъ, сѣменами растенія *plantago psyllium* (блошной полутникъ) и берлинскою лазурью, наконецъ катаютъ на скалкѣ, завернувъ между двумя полотнами и гладятъ утюгомъ.

Другой способъ, употребляемый для мытья бѣлой тафты, состоитъ въ томъ, что растворяютъ восемь лотовъ вениціанскаго мыла въ восьми кружкахъ дождевой воды, которую варятъ, потомъ даютъ остынуть до того, чтобы она сдѣлалась тепловатою, и моютъ въ ней тафту трижды.

Черную тафту то же трижды моютъ въ вышеупомянутой мыльной водѣ, которая простояла цѣлую ночь, аппретируютъ потомъ арабскою камелью и сѣменами блошнаго полутника, катаютъ на скалкѣ и гладятъ.

Другой способъ для очищенія черной тафты, равно какъ и всѣхъ шелковыхъ матерій чернаго цвѣта, заключается въ слѣдующемъ:

Опускаютъ рубку или въ пиво, кофентъ *) мятную воду, или въ водку, водятъ его по матеріи, послѣ того, положивъ матерію между двумя полотнами, катаютъ на скалкѣ до тѣхъ поръ, пока не высохнетъ она до половины и наконецъ гладятъ утюгомъ съ лѣвой стороны.

ПОГРЕБОКЪ.

Домашнее русское пиво.

Взять двѣ съ половиною четверти самаго хорошаго ячменя; вывѣять оный чисто; обрости неподволь въ солодъ, стараясь, чтобы не перегорѣлъ; обить все съ него лопатами; просѣять или вывѣять чисто; смочь мелко, положить въ чащъ; налить теплою

*) Родъ самаго слабаго пива.

водою такъ, чтобы весло свободно въ чану хедило; держать оное двѣнадцать часовъ, потомъ передоживши въ спустникъ наливаетъ кишткомъ. Взять десять фунтовъ хорошаго хмѣлю; налить его горячею водою; держать двѣнадцать часовъ. Потомъ спустить сусло; положить въ котелъ и варить съ хмѣлемъ три часа, пока хмѣль весь потонетъ. Вылить сусло въ чанъ, и мѣшать какъ можно чаще; когда же простынетъ, то сдѣлать приголовокъ слѣдующимъ образомъ: отнять ушатъ сусла и простудить, чтобы было такъ, какъ парное молоко; положить бутылку хорошихъ дрождей; и какъ скоро закиснетъ, то этотъ приголовокъ положить въ сусло покрыть вѣлко; и какъ начнетъ подниматься хмѣль въ верхъ, то каждая полчала мѣшать валами, и продолжать оное до сутокъ; потомъ снять весь хмѣль рѣшетомъ, не выжимая изъ онаго дрождей; и какъ простынетъ пиво и опадетъ дрожжа въ низъ, то сливать въ бочки какъ можно чище; потомъ положить на каждую бочку по одному фунту сыраго хмѣлю, по штофу французской водки и по три фунта бѣлой патоки; закупорить бочку, замазать глиною и поставить въ ледъ.

Пиво бѣлое пшеничное.

Взять двѣ съ половиною доли ячменнаго, поддоли пшеничнаго, и сколько угодно овсянаго солода, которые все должны быть высушены на воздухъ. По смѣшеніи всѣхъ сихъ солодовъ вмѣстѣ, оныя мѣлются, и готовится изъ нихъ, такъ какъ при обыкновенномъ вареніи пива, сусло; съ тою только разностию, что при спусканіи онаго падаетъ въ спустникъ передъ самымъ отверстіемъ гореть хмѣля, дабы сусло протекало сквозь оное. Отъ сего сусла отдѣляется пѣкоторое небольшое количество особо, а прочее переваривается въ котлѣ до тѣхъ поръ, пока укипитъ пятая часть; а потомъ покуда еще тепло, смѣшивается оно съ истолченными мелко пряными веществами, какъ-то: гвоздикомъ, корицею, кишнецомъ, калганомъ и фіалковымъ корнемъ. Когда оно простынетъ, то запускается хорошиими дрожжами, смѣшанными съ двумя частями французской водки. Когда же начнетъ оно киснуть, тогда примѣчается, какъ появляющіеся отъ окисѣнія вверхъ пузырьки или шишечки начнутъ опадать. И какъ скоро воспослѣдуетъ это, то тотчасъ пиво разливается въ бочки. Когда же въ бочкахъ осядетъ, то дополняются онѣ вышепомянутымъ отдѣленнымъ и оставленнымъ сусломъ. Наконецъ бочки закупорить какъ можно плотнѣе.

Англійское бѣлое пиво.

Для такого варенія пужны: во первыхъ, котелъ въ пятьдесятъ ведръ; во вторыхъ, заторникъ такой величины, чтобы вошло яшнаго солоду три четверика съ половиною, ржаннаго солоду четверть и

пшеничнаго такъ же четверть; въ третьихъ, чанъ крѣпкій, величпою до ста ведръ; на днѣ сего чана надобно сдѣлать особливую рѣшетку, а подъ дно поставить русло, или трубу для спуска сусла.

Послѣ чего взять полуфунта хмѣлю, который бы цвѣтомъ былъ желтый, рассыпать оный по всему дну чана, а находящуюся въ ономъ дыру заткнуть плотно долгимъ гвоздемъ. Потомъ на хмѣль набрать рѣшетку, которую слѣдуетъ прикрыть не очень толсто соломой, или тонкими прутьями, дабы сквозь ту покрывку хлѣбъ сквозь рѣшетку не провалился. Послѣ того взять вышеозначенное число солодовъ; смѣшать ихъ вмѣстѣ и положить на прутьяную или соломенную покрывку; а между тѣмъ, чтобы въ котлѣ послѣлъ кипятокъ, который какъ начнетъ кипѣть, то влить въ него три ковша холодной воды, а потомъ влить этого кипятка въ чанъ до сорока ведръ; и съ четырехъ сторонъ поставить мѣшалки и завесить такъ, чтобы было не густо и не жидко, но посредственно. Между тѣмъ въ котель влить опять воды и стараться, чтобы она какъ можно скорѣе вскипѣла; чанъ же въ это время покрыть чтобы въ немъ прѣло. Когда вода закипитъ, то влить въ нее опять три ковша воды, и потомъ лить ее, скорѣй на хлѣбъ, и дать стоять три часа; по прошествіи нѣкотораго времени спустать сусло въ особливое судно проведенною трубою. Въ томъ же судно, будетъ спускаться сусло, положить три фунта хмѣлю.

Помянутымъ взвариваніемъ воды и наливаніемъ кипятка на хлѣбъ надобно спѣшить; но наблюдать при всякомъ заварѣ, чтобы холодной воды вливаемо было въ кипятокъ по три ковша; и какъ скоро она вольется, то тотчасъ лить ее на хлѣбъ. Дѣлается это для того, что находяшійся въ водѣ соръ мутящейся въ кипяткѣ, по влитіи трехъ воншей холодной воды, вдругъ опадетъ весь на дно, и вода будетъ чиста. Впрочемъ кипятку этого прибавляется столько, сколько хочешь взять сусла, только бы все это происходило какъ можно скорѣе.

Когда же сусло все спущено будетъ, то опому съ положенными въ него тремя фунтами хмѣлю, завесля хорошенько, надобно дать стоять одинъ часъ, а потомъ вылить въ котель и съ тѣмъ же хмѣлемъ варить два часа, и слить въ особое судно. А между тѣмъ спустить сусло въ другой разъ, которое будетъ по тонше прежняго; и положи въ него два фунта хмѣлю и, смѣшавъ, или завесля, вылить въ котель и варить два часа, чтобы хорошенько укипѣло, и дать простыть въ особомъ суднѣ. На послѣдокъ сливать, и имѣть еще особое судно для приголовка, который запускать пивными дрожжами. Впрочемъ замѣчается, что пиво это сливается на третій день, а ежели постоять долѣе, то промзгнетъ.

Черное, или красное англійское пиво.

Хмѣлю нужно тридцать пять фунтовъ, изъ онаго взять четыре фунта и вложить въ котель, величиною ведръ около ста, налить

полонъ рѣчною водою, и варить хорошенько, чтобы не меньше
 часа кипѣло; а между тѣмъ, чтобъ было готово въ затворникѣ,
 и положить пять четвертей съ половиною ячянаго, и четыре четве-
 рика пшеничнаго солоду. Взять изъ того котла варенаго съ хмѣ-
 лемъ кипятку, налить на солодъ столько, чтобы смочить очень
 густовато, и покрыть затворникъ въ четвере рогожами и дать прѣтъ
 полтора часа; въ котель же, изъ котораго отливалась вареная съ
 хмѣлемъ вода, дополнить холодной, дать вскипѣть, и сѣмъ кипят-
 комъ долить въ тотъ же затворникъ, и разжидить такъ, чтобы тотъ
 затворникъ былъ полонъ, и накрывши также рогожами и еще
 деревянною крышкою, дать стоять два часа, наблюдая прилѣжно
 то, чтобы духъ не выходилъ паромъ. Между тѣмъ подлѣ заторника
 приготовить другую посудину по меньше, въ которую изъ того
 заторника отливается до половины, что называется *первое сусло*.
 На мѣсто же вынутаго изъ заторника дополняется оный изъ котла
 горячею водою, выливъ ее всю; а въ котель на мѣсто оной воды
 влить вынутое изъ заторника сусло, наливая оный полнымъ. А
 ежели будетъ не полонъ, то дополнить изъ заторника, и варить
 два часа. А между тѣмъ вылить изъ заторника въ то опоро-
 знившееся судно и покрыть, что называется *второе сусло*. Когда
 же въ помянутые два часа влитое въ котель уварится, тогда изъ
 него выливается въ затворникъ; а изъ того судна, что подлѣ за-
 торника стояло, вылить въ котель, и варить столько же времени;
 потомъ влить въ затворникъ, и накрывши плотно, чтобы не вы-
 ходилъ духъ дать стоять три часа. Потомъ въ закрытый затворникъ
 запустить чистую метлу, и оною мѣшать четверть часа, и дать
 отстояться три часа; и тогда уже спускать сусло въ то же судно,
 которое стоитъ подлѣ заторника, и тутъ положить десять фунтовъ
 хмѣля, а между тѣмъ послѣднимъ варомъ изъ котла доливать въ
 затворникъ, и размѣшивать метлою. Изъ того же судна, что стоитъ
 подлѣ заторника, и въ которомъ сусло съ хмѣлемъ, вылить оное
 въ котель и варить три часа не очень тихо, и не пылко, но посред-
 ственно, и выливать въ особый квасникъ, подлѣ котораго на-
 добно, чтобы стояла еще два судна поменьше, напр. отъ десяти
 до пятнадцати ведръ, изъ которыхъ въ одно отливать перваго для
 приголовка, а послѣднее для простуженія на квасникъ. И какъ
 скоро первое отлитіе подростынетъ, и будетъ такъ какъ парное
 молоко, то изъ оного отлить въ другое порожнее судно два боль-
 шихъ ковша, и вложить кружку хорошихъ пивныхъ дрождей; и
 когда станетъ вверхъ подниматься и сдѣлается большая пѣна, то
 можно оную снимать въ другую кадочку, изъ коей послѣ запущенія
 приголовка въ квасникъ туда же вылить можно. Въ особенности
 же надобно смотрѣть то, чтобы не запускать теплаго сусла. Впро-
 чемъ слѣдуетъ припомнить, что самое послѣднее вареніе сусла
 смѣшавши вмѣстѣ, и по вложеніи въ него девятнадцать фунтовъ
 хмѣля, должно варить четыре часа; потомъ дать простынуть, и
 влить совсѣмъ въ квасникъ же, и запускать холодное наслѣдкомъ

приголовкомъ. При чемъ надобно смотрѣть, что ежели станетъ хмѣль подниматься вверхъ, то вселить подъ крышкою. Если же это будетъ въ теплую погоду, то надобно открывать; чрезъ что станетъ выходить духъ, и пиво будетъ не таково. Когда же придетъ время къ сливанію, то нужно пробовать, и если окажется, что оно суеломъ совсѣмъ не отзывается, а совершенно есть пивной вкусъ, и бросается въ носъ, то самая уже пора вливать. Сливается же оно по припорціи хлѣба.

Пиво подобное вкусомъ виноградному вину.

Сперва сварить крѣпкое пиво, потомъ влить оное въ винныя бочки, которыя бы прежде были съ краснымъ винограднымъ виномъ; а послѣ бочки закупоривъ, дать пиву въ нихъ совсѣмъ перебродить и отстояться; то оно сдѣлается вкусомъ какъ виноградное вино.

Пиво сосновое.

Ежели этого пива сварить такое количество, сколько входитъ напр. въ обыкновенныя наши пивныя бочки, то наливается такой котелъ, въ которой бы могло войти по меньшей мѣрѣ четвертою долею больше воды; и какъ скоро вода на огонь начнетъ загрѣваться, то кидаются въ нее пучки сосновыхъ сучьевъ, которые изрѣзываются такъ мелко, чтобы могли войти въ котелъ. Пучкамъ этимъ надобно имѣть въ окружности своей въ томъ мѣстѣ, гдѣ они связаны, около двадцати одного дюйма. Вода варится съ ними до тѣхъ поръ, пока кожа со всей длины сучьевъ легко отставать станетъ. Во время этого варенія поджаривается на большой желѣзной сковородѣ въ нѣсколько разъ четверть овса; также берется четверикъ корабельныхъ сухарей, а въ недостатокѣ оныхъ отъ десяти до пятнадцати фунтовъ мелко изрѣзаннаго хлѣба, и поджаривается на сковородѣ такимъ же образомъ. Когда все это такимъ образомъ поджарится, то бросается въ котелъ, и до тѣхъ поръ въ немъ оставляется, пока уварятся сосновыя вѣтви; а потомъ вынимается хворостъ изъ котла вонъ, и огонь погашается.

Тогда овесъ и хлѣбъ опускается на дно, иглы же сосновыя будутъ плавать по верху и снимаются долой рѣшетомъ или ковшемъ. Послѣ этого распускается въ сей жидкости шесть штофовъ самаго простаго сахарнаго сиропа, а въ недостатокѣ онаго отъ 12 до 15 фунтовъ неперечищеннаго сахара. Взваръ тотъ сливается тотчасъ потомъ въ такую бочку, въ которой недавно было красное виноградное вино. Когда же станетъ жидкость эта остывать и приходитъ въ прощелель, тогда запускается винными дрожжами, которыхъ берется около фунта, и перемѣшивается съ помянутою жижею; послѣ чего наливается ею бочки до самой втулки, втулки же не затыкаются, и тогда начнетъ она бродить и киснуть и

пойдетъ вонъ изъ бочки множество дряни. Бочку слѣдуетъ безпрестанно дополнять тою же жижью, которой для самаго того оставляется нѣсколько въ запасъ въ особой деревянной посудѣ. Когда же по прошествіи двадцати четырехъ часовъ втулка заткнется или пиво разольется по бутылкамъ, то будетъ оно такъ ярѣнко, какъ дѣланное изъ плодовъ. А ежели нужно, чтобъ оно было для питья слаще, то втулки затыкаются не прежде какъ по окончаніи уже всего броженія и кипѣнія, и бочка въ каждый разъ доливается два раза.

Пиво бутылочное.

Ежели имѣть хорошее бутылочное пиво, то надобно наблюдать слѣдующее:

1) Прежде, нежели оно совершенно отстоится, надобно влить въ бочку двѣ рюмки хорошаго бѣлаго винограднаго вина; и когда оно съ нимъ двадцать четыре часа простоятъ и уляжется, то слѣдуетъ его разливать по бутылкамъ.

2) Когда пиво по свареніи его минетъ нѣсколько дней, и оно уже перебродитъ; то берется на каждую бочку по небольшой горсти скобленнаго оленьяго рога, и положить его въ полтора штофа мутнаго и густаго пива, поставить на огонь; и когда оно вскипятъ, то понуда оно еще горячо, надобно, взбѣлставъ хорошенько и перемѣшавъ, вылить въ бочку съ пивомъ, и дать потомъ стоить спокойно цѣлую ночь, и тогда сдѣлается оно совершенно чисто; однако слѣдуетъ его тотчасъ сцѣживать и разливать по бутылкамъ.

Пиво долгое время содержать свѣжимъ.

Въ бочку пива повѣсь пучекъ травы называемой *драгунъ*, которую перемѣнять чрезъ каждыя двѣ недѣли.

Или: Взять лимоннаго цвѣта, или только одного листу онаго дерева, орѣховаго листу, травы чернобыльника по ровну, и по ловишную противъ того пропорцію полыни; и послѣ, сдѣлавъ изъ всей той зелени пучекъ, повѣсь въ пиво.

Начавъ бочку, сохранить въ лѣтнее время пиво, чтобы не испортилось до самаго исхода.

Взять свѣжее яйцо, въ тотъ день снесенное, когда бочку пива начинать хочешь, и опустить въ бочку; втулку замазать глиною. Пиво, пока дойдетъ до послѣдней капли, не окиснетъ и не испортится.

Или: Наврошить травы зверобою съ цвѣтомъ, а послѣ полную горсть положить въ бочку.

Когда пиво начнет забивать и мутиться

Взять полную горсть поджаренной соли, и разведя оную двумя штофами воды, влить въ бочку, и дать постоять ночь; пиво исправится и будетъ годно въ употребленіе. Можно въ него прежде налитія бочки влить винограднаго вина, что также его исправляетъ.

Мутное пиво сдѣлать свѣтлымъ.

Сперва взять полную горсть хорошей жженой соли, да два штофа воды; потомъ оную соль въ водѣ распустить и влить въ бочку; пиво отстоится, и сдѣлается свѣтло и чисто.

О дѣланіи пивъ чистыми.

Къ достоинству пивъ между прочимъ принадлежитъ и то, что бы они были чисты и прозрачны. А нерѣдко случается, что иное пиво не хочетъ никакъ быть чистымъ, хотя бы и слѣдовало ему быть такимъ. Въ такомъ случаѣ не лишнимъ считается упомянуть и о томъ, какимъ образомъ можно пиво дѣлать чистымъ такъ, какъ совѣтуютъ иностранцы.

По замѣчаніямъ ихъ, пиво, виснувшее въ бочкахъ, требуетъ всегда болѣе долгаго времени для очищенія, нежели то, которое кисло въ чапахъ и кадкахъ. Въ такомъ случаѣ не остается иногда дѣлать ничего другаго, какъ дать ему долѣе стоять въ покоѣ, а потомъ сцѣдить, чтобы оно въ небольшихъ сосудахъ совершенно отстоялось. Однако, ежели это несовершенство, какъ то всего чаще бываетъ, произошло или отъ недовольнаго окисненія, или отъ худобы солода, то должно употребить въ отвращеніе этого слѣдующія средства: ежели оно нечисто отъ перваго, то слѣдуетъ испытать, нельзя ли принудить его опять къ броженію и окисанію, и дать ему перебродить хорошенько. Въ последнемъ случаѣ трудно его исправить иначе, какъ забивъ въ пѣну нѣсколько яичныхъ бѣлковъ, и смѣшавъ съ пивомъ, дать онымъ на огнѣ опять сѣсться. Но это производитъ можно только съ небольшимъ количествомъ пива.

Или: Взять нѣсколько пива, распустить въ немъ рыбьяго клею, влить въ прочее пиво и перемѣшать хорошенько; и тогда клей соединившійся съ землянистыми частицами, дѣлающими пиво нечистымъ, чрезъ нѣсколько времени оседетъ на дно.

Или: Когда пиво уже нѣсколько старо и довольно закисло; то берется на одну бочку небольшая горсть скобленаго оленьяго рога, взваривается съ двумя кружками густаго и мутнаго

пива, выливается потомъ въ бочку и оставляется такъ стоять почь; отчего тотчасъ сдѣлается свѣтло и чисто; но тогда не надобно уже медлить, но тотчасъ разливать по бутылкамъ.

Чтобы пиво не пахло бочкою.

Взять связанныхъ въ пучекъ двадцать пять пшеничныхъ колосьевъ, опустить въ бочку—и боченочной запахъ въ пиво истребится.

Или: Взять горячей воды, и вынутый только изъ печи ячменный хлѣбъ, и разломивъ, положить на втулку, и дать тутъ про-стывать. Ежели это повторить раза три или четыре, то весь дурной запахъ пропадетъ.

Или: Влить въ бочку одну или двѣ большія рюмки хорошаго бѣлаго французскаго вина, дать постоять сутки, а потомъ рас-кладывать по бутылкамъ.

Или: Взять дикой рябины, можжевельныхъ ягодъ, дилгильнику, каждой по ровну; четыре свѣжя въ густую сваренная яйца, съ которыхъ скорлупы не счипывать, потомъ положивши все въ холстинный мѣшечекъ повѣсь въ бочку; этотъ составъ истребитъ весь худой запахъ, и пропадетъ въ пиво хорошій вкусъ.

Или: Взять одинъ мушкетный орѣхъ; мушкетнаго цвѣта, цитварной травы да гвоздикъ, каждой вещи по ровну, смотря по величинѣ бочки; потомъ все оныя вещи мелко истолокши высыпать въ холстинный мѣшечекъ и послѣ повѣсить его въ пиво.

Или: Взять горячихъ будокъ изъ печи, и повѣсить оныя въ мѣшечекъ въ пиво, которыя раза четыре въ день перемѣнять, посредствомъ этого дурной запахъ вберется въ бутылки.

Или: Повѣсить въ пиво полфунта корня травы, называемой гребникъ или грабыльникъ, да долгаго шалфея.

Чтобы пиво лѣтомъ не окисало.

Взять сосноваго дерева; срѣзать съ онаго щепку въ пядень длиною и въ палецъ шириною, и бросить въ сваренное пиво, когда еще оно не остыло. Этимъ отпьемъ у него причины къ окисаню.

Или: Взять золы травы черныльника на каждое ведро по полугорсти, и столько жъ буквой золы; разболтать на пиво жидко; и эту смѣсь влить въ бочку; намѣшати въ бочкѣ вѣшникомъ и дать отстояться.

Или: Взять свѣжеснесенное яйцо, проколоти его въ разныхъ мѣстахъ сквозь скорлупу иглою; прибавить къ тому облупленныхъ отъ наружной кожицы лавровыхъ ягодъ, немного хмѣля и ячменныхъ зеренъ; все это положить въ мѣшечекъ и опустить въ пиво.

Или: Опустить въ бочку листовъ дерева грецкихъ орѣховъ со свѣжеспесеннымъ яйцомъ; посыпать на холстинку соли, и покрывъ оною втулку, замазать свѣжею глиною.

Или: Положить въ пиво мелко истолченной скорлупы свѣжихъ грецкихъ орѣховъ.

Или: Взять фиалковаго корня, гвоздики, лавровыхъ ягодъ, имбиря, мушкатнаго орѣха, по равной долѣ; истолочь крупно, и положивши въ мѣшечикъ опустить въ пиво.

Или: На три ведра пива пять фунтъ мѣлу и двѣ горсти соли, истолочь вмѣстѣ и поджаривъ на сковородѣ, влить на сковороду бутылку чистой колодезной воды; смѣшавши вылить въ окислое пиво, и вымѣшавъ въ бочкѣ палкою.

Поправлять пиво окислое.

Сперва взять, смотря по величинѣ бочки, одну, двѣ или три кружки самаго лучшаго хмѣлю; потомъ положить его въ чистый котелъ, налить на него воды, или свѣжаго пива и варить до тѣхъ поръ, пока вся слпа изъ хмѣлю выварится а послѣ воду или пиво изъ хмѣлю хорошеенько выжавъ, примѣшавъ въ нихъ толченыхъ можжевельныхъ и лавровыхъ ягодъ и соли; потомъ, простудивъ, этотъ составъ влить въ бочку; но прежде пива изъ бочки уцѣдить столько, сколько намѣренъ влить въ нее того состава; а послѣ, пиво въ бочкѣ хорошеенько перемѣшавъ, заколотить втулку накрѣпко; и дать ему нѣсколько дней устояться; пиво сдѣлается по прежнему вкусу и крѣпко.

Или: Взять толченой пшеницы и мѣшать оную съ пивными дрожжами; а послѣ влить это въ окислое пиво.

Или: Опустить въ бочку на ниткѣ пучекъ земляничнаго цвѣту.

Или: Взять по размѣру бочки горсть или двѣ соли, столько же воды и одинъ или два штофа воды; размѣшавъ въ ней соль и воду, и выливши въ пиво, размѣшавъ съ онымъ; между тѣмъ втулку держать заткнувъ полотняномъ; впрочемъ пиво все выбѣетъ вошь и дать ему перекипѣть.

Или: Взять немочоченаго оуса съ соломою, связать въ пучокъ, отрѣзавъ кисти, и опустить въ бочку; тогда пиво опять начнетъ бродить и поправится; это можно дѣлать, пока пиво еще молодо.

Или: Опустить въ него золототысячнику и лавровыхъ ягодъ.

Или: Взять соли и пивныхъ дрожжей изъ самаго того пива, которое поправлять хочешь; размѣшавъ и взбить вмѣстѣ; но исполненіи этого выпустить туда же изъ бочки нѣсколько пива; смѣшавъ все вмѣстѣ вылить въ бочку и, вымѣшавъ, дать отстояться; послѣ чего дополнить бочку, оставя однакожь въ ней нѣсколько порожняго мѣста.

Или: Къ вышеписанной пропорціи соли прибавить въ половину противъ того квасцовъ.

Или: Опустить въ бочку въ мѣшечкѣ растолченной пшеницы.

Или: На двадцативедерную бочку взять хмѣлю и три ница, разболтать съ хорошимъ пивомъ и влить въ бочку испорченнаго пива.

Поправлять испортившееся пиво.

Когда пиво испортилось, то взять пзъ печки горячей ячменный хлѣбъ, разломить пополамъ и положить на втулку; отъ повторенія этого средства нѣсколько разъ пиво исправится.

Или: Валть буковой золы, истолочь оную мелко, и полагая на ведро пива по горсти этой золы, вымѣшать такъ, чтобы сдѣлалось такъ густо, какъ каша; слить эту смѣсь въ бочку, вымѣшать еще и дать отстояться.

Поправлять испортившееся англійское пиво.

Если англійское пиво въ бутылкахъ начнетъ окисать и портиться, то взять самага чистаго поташу, истолочь его какъ можно мельче, и класть въ каждую бутылку онаго по чайной ложечкѣ, отъ чего оно тотъ-часъ поправится и омажется въ немъ прежняя молодость и сладость.

М Е Д Ъ.

Простой медъ.

Взять пудъ меду, хмѣлю самага хорошаго четыре фунта и зашить его въ холстину; налить въ котелъ четыре ведра чистой рѣчной воды и зашитый въ мѣшкѣ хмѣль положить въ этотъ котелъ, и варить его въ немъ четыре часа, или до тѣхъ поръ, чтобы воды осталось только полтора ведра; потомъ, выпувъ хмѣль изъ котла, положить въ холодную воду, и какъ остынетъ, то его выжать, чтобы вышла изъ него вся крѣпость; эту выжимку вылить туда же, гдѣ варился хмѣль; на этой водѣ развести по казанное количество меду и бить его весломъ, чтобы весь хорошенько разошелся; послѣ этого влить холодную воду, въ которой помѣшался пудъ меду, съ хмѣлевою водою; и при каждой мѣрѣ медъ въ кадкѣ размѣшивать, и воскъ съ него снимаемая, выжимать. Разведя такимъ образомъ, процѣдить эту сыту въ котелъ сквозь сито, и варить ее, славливая накипаю-

щую пѣну на чисто; если медь надобно дѣлать въ прокъ на цѣлый годъ, то вываривать изъ этой сыты двѣ мѣры, а четыре чтобы остались; если же медь употребленъ будетъ въ расходъ скоро, выкипятить изъ него полторы мѣры, а четыре съ половиною оставить. Потомъ слить его въ такую бочку, которая бы по влитіи всего была неполна на четверть. и дать ему въ ней простынуть такъ, какъ парное молоко. Послѣ того взять хорошихъ винныхъ дрожжей столовый стаканъ; влить ихъ въ боченокъ, и закупоря, поставить въ теплое мѣсто, чтобы съ ними перебродилъ. Когда же нужно употреблять его скорѣе, то должно держать его въ большей теплотѣ, гдѣ онъ можетъ поспѣть черезъ пять дней; а по прошествіи четырехъ дней слѣдуетъ его отвѣдывать; и чтобы онъ бродилъ до тѣхъ поръ, пока найдешь въ немъ по своему вкусу сладость и хорошенькую крѣпость. Потомъ переставить его въ холодное мѣсто, такъ, чтобы удобно было его цѣдить въ гвоздь, не трогая бочки, гдѣ и оставить его на трое сутокъ, покуда совершенно устоится; потомъ сцѣдить изъ боченка, и разлить по бутылкамъ.

Или: Взять восемь ведръ воды и положить въ одну одинъ фунтъ хмѣлю; варить часа четыре; потомъ процѣдя сквозь сито положить въ эту воду пудъ меду, для снятія же воску воду простудить, и послѣ процѣдить опять черезъ сито и воскъ выжать, воду же съ медомъ варить до тѣхъ поръ, пока она сварится снимая пѣну на чисто, и когда пѣны не будетъ, то положить фунтъ фиалки и полфунта князнецки и варить вмѣстѣ до тѣхъ поръ, чтобы выкипѣло двѣ доли. а осталась бы только одна треть, то есть одно ведро, который и слить въ боченокъ, и когда этотъ медъ будетъ чуть тепелъ, то положить въ него на закваску два калача, замазавши какъ можно плотно; поставить боченокъ въ теплое мѣсто, и дать киснуть двѣнадцать сутокъ, по прошествіи которыхъ процѣдить сквозь суконный мѣшокъ въ тотъ боченокъ, выполоскавъ его прежде горячею водою весьма чисто. Потомъ когда сцѣженный медъ будетъ слить въ боченокъ, то положить въ него, развара на томъ же меду, по одному золотнику кардамону, гвоздики, корицы, бадьяну и двѣ скобли клею. Все это, положивши въ одинъ мѣшечекъ, дать постоять меду въ этомъ боченкѣ двѣ недѣли. Чѣмъ больше онъ будетъ стоять, тѣмъ цвѣтъ будетъ лучше; а потомъ разливать уже въ бутылки.

Или: Ваварить два фунта хмѣлю, и сцѣдивши воду, насытить на ней пудъ меду и варить, снимая пѣну до тѣхъ поръ, пока будетъ чисто; потомъ простудить такъ, чтобы былъ только чуть тепелъ; послѣ заквасить дрожжами и какъ укиснетъ, то слить въ боченокъ. Заквашивать прежде втораго варенья, а когда укиснетъ, то варить опять, положивъ клею и размочивъ его въ томъ же меду; когда онъ иѣлую недѣлю въ боченкѣ простоятъ, то перелить въ другой боченокъ; а для лучшаго колера положить немного шафрану.

Или: Взять мѣру меду и шесть такихъ же мѣръ воды и варить въ такомъ огнѣ, который нуженъ для варенія молодой говядины, во время кипѣнiя бросить въ него горсть розоваго цвѣту и снять пѣну на чисто. Жаръ, подъ котломъ долженъ быть шлакiй, но безъ дыму, и когда хорошенько уварится, то снять котелъ съ огня и дать остынуть, а между тѣмъ взять на пять мѣръ варенаго меду одну мѣру патоки, положить ее въ котелъ, варить на угольномъ жару, мѣшая безпрестанно до тѣхъ поръ, пока покраснѣетъ или потемнѣетъ. Тогда взять прежде сваренный медъ; влить его на вареную патоку и смѣшать всеюкою. Потомъ истолочь свѣжихъ лавровыхъ ягодъ, опустить въ медъ, и прежде сиванiя въ бочку, дать хорошенько перебродить. Тогда какъ угодно можно подправить его пряными зелiями, или подкрѣпить хмѣлемъ.

Или: Взять одну часть свѣжей патоки, и восемь частей чистой колодезной воды; положить въ мѣдный котелъ, поставленный на сильный огонь, и варить сивая осторожно пѣну. Если медъ этотъ варится для скорого расхода, то не слѣдуетъ уваривать его густо; а если въ прокъ, то варить до тѣхъ поръ, пока сдѣлается плескать, тогда слить его въ бочку не дополняя оной на ладонь. Недополненiе это дѣлается для того, чтобы при броженiи изъ бочки не выбивало. Тогда можно, завязавши въ ветошку, пустить въ него корицы, мушкатнаго цвѣта, мушкатнаго орѣха, имбиря, и калгана, а для краснi шафрану, и дать съ онымъ перебродиться.

Послѣ переброженiя слѣдуетъ стоять ему крѣпко закупоренному мѣсяца три, а потомъ уже начинать пить. — Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ медъ въ закупоренныхъ бочкахъ зарывають на нѣсколько времени въ землю, отъ чего теряетъ онъ свой медовой и водянистый вкусъ, а принимаетъ сходный съ винограднымъ виномъ.

Или: Взять пуда лучшаго меду и шесть пудовъ дождевой воды; распусти въ мѣдномъ котлѣ, варить до тѣхъ поръ, чтобъ укипѣла половина; послѣ того дать прохолодѣть до теплоты дѣтсей воды; тогда слить въ бочку, въ которой было виноградное вино, и вымазанную внутри кислымъ тѣстомъ, прибавивъ штофъ окисшаго пива. Наконецъ, спустить туда въ мѣшечкѣ двѣнадцать золотниковъ корицы, четыре золотника гвоздички; перцу, имбирю, кардамону и райскихъ зеренъ по три золотника. Закупоря крѣпко, оставить стоять зиму въ тепломъ воздухѣ. По наступленiи же лѣта выставить на шесть недѣль на солнце; отъ чего лишается онъ совсѣмъ сладкаго медоваго вкуса. Тогда можно его разлить по другимъ бочкамъ, чтобы отлесть, и послѣ употребить.

Или: Взять семь или восемь мѣръ воды на одну мѣру меду, лукошечко хмѣлю, но меньше того можжевельныхъ ягодъ, треть фунта фиалковаго корня и столько же девясилаго, шалфею и вишнецу по фунту, четверть фунта ромашки, двѣнадцать золотниковъ гвоздички и столько же мушкатнаго орѣха. Все эти приправы изрѣзать, положить въ мѣшечкѣ, и когда медъ съ водою и тра-

вамъ варится, бросить въ него хмѣлю; послѣ подлить въ медъ мѣрку дрожжей, дать бродить трое сутокъ; потомъ процѣдить сквозь суконный мѣшечекъ, и слить въ боченокъ, у котораго гвоздь внизу. Когда же отстоится, то опускаютъ въ медъ кардамону, мушкатнаго цвѣту и гвоздики, изрѣзавъ кусочками и положить въ мѣшечекъ.

Клюковный медъ.

Вскипятить патоку; пѣну съ нее снимать; потомъ по прибавленіи кипятку, положить сколько угодно протертой клюквы и дать отстояться разливать въ бутылки.

Или: Взять пудъ меду, и разведя его теплою водою, налить въ котелъ, и постави на огонь, дать кипѣть, славливая начисто накипающую пѣну; когда уже болѣе оней отъ кипѣнья на немъ не будетъ, то истолочь четверикъ клюквы, и выжавъ изъ нее весь морсъ, вылить въ ту сыту и вскипятить еще одишь разъ. Потомъ составя съ огня, дать нѣсколько попростынуть, и теплую слить въ чистой боченокъ, въ который положить, размоча въ томъ же меду, четыре скѣпки чистаго клею, изрѣзавъ его мелко. Накопецъ взять корицы, гвоздики, кардамону, бадьяну, шіалки, кишпецу, каждаго по шести золотниковъ, истолочь въ ступкѣ, и положить въ нарѣздо для того сшитый продолговатый холстянный мѣшечекъ, и завязавъ оный, опустить на ниткѣ въ тотъ медъ до половины боченка, затѣмъ закупорить крѣпко втулку и поставить въ ледъ

Воды на пудъ сего меду довольно ведра четыре; и эту сыту надобно получше укипятить. Если же покажется меду недовольно, то прибавить онаго еще, дѣлая медъ болѣе или менѣе сладкимъ по вкусу.

Малиновый медъ.

Прежде всего кладется въ кадку или бочку зрѣлая малина, наливается чистою водою, и оставляется такъ стоять сутокъ двое, покуда вода напоится и вкусомъ и колеромъ ягодъ. Послѣ того она сцѣживается съ ягодъ, и размѣшивается въ ней или чистая патока, которой берется на три мѣры воды одна мѣра, или такое же количество чистаго меду. Наконецъ бросается туда ломтикъ поджареннаго и пшеничными дрожжами обманнаго калача; когда медъ начнетъ бродить, то калачъ вынимается вопъ. Этому меду дается киснуть дня четыре или пять. Если же надобно, чтобъ онъ былъ съ духами, то завязывается въ тряпичку нѣсколько гвоздики, кардамона и корицы, и вѣшается въ бочку. Если этотъ медъ стоитъ въ тепломъ мѣстѣ, то не перестаетъ бродить и киснуть дней восемь. Когда же бро-

дать перестанетъ и какъ надобно закиснетъ, тогда относится въ холодноватое мѣсто, и сцѣживается съ дрождей.

Примыч. Такимъ же образомъ приготавливаются меды вишневыи, куманичныи и изъ прочихъ ягодъ.

Бѣлый медъ.

Развестъ на теплой водѣ пудъ меду и дать оной сытѣ стоять половину сутокъ, чтобы вся вошина и другая нечистота удобнѣе на верхъ могла подняться; потомъ вошины выжать, а сыту слить бережно съ поддонкомъ сквозь сито, и наливъ оную въ котель, кипятить, славливая пѣну съ пее долой поваренною ложкою; когда сыта отъ пѣны очистится совершенно, то положить въ нее полтора фунта хмѣлю, съ которымъ ее гораздо уварить, потомъ сливши въ нарочно приготовленную для того кадку, остудить его такъ, какъ парное молоко, затѣмъ запустить въ него самыхъ хорошихъ дрожжей пять столовыхъ ложекъ, и какъ уходится или переберется медъ съ ними, то слить, его сквозь сито, или чистое рѣшето, въ боченокъ. Послѣ того положить въ него скобки четыре рыбьяго клею и по двѣнадцати золотниковъ фіалки и кардамона.

Воды класть противъ меду въ восемь мѣръ, или какъ кому разсудится, смотря по тому, крѣиче ли потребенъ медъ, или слаще. Послѣ того закупоря его поставить въ ледъ, и не начинать прежде, какъ дней черезъ десять, чтобы совершенно могъ устояться; ибо медъ чѣмъ болѣе стоитъ, тѣмъ будетъ чище и колеристѣе.

Или: Разсытитъ пудъ меду на теплой водѣ, и дать стоять въ кадкѣ двѣнадцать сутокъ; потомъ снять сверху вошины, выжать на чисто, сыту спустить, и варить съ хмѣлемъ гораздо крѣиче, положить въ другую кадку, и когда остынетъ, подобно парному молоку, тогда сварить, всыпать рыбьяго клею съ кардамономъ или фіалкою, и положить въ бочку кардамопу или фіалки осьмую долю фунта, а хмѣлю фунтъ или полтора, воды брать противъ меду въ восемь разъ больше и не трогать девять дней, чтобы онъ устоялся; а чѣмъ болѣе, тѣмъ лучше.

Красный медъ.

Варится по всемъ подобно бѣлому меду, только по свареніи уже его, должно взять два фунта патоки, и уварить ее въ кастрюлькѣ или сковородѣ до красна, такъ, чтобы она совершенно пережглась; потомъ, разведя ту пережженную патоку тѣмъ же медомъ, вылить ее въ боченокъ, отъ чего и будетъ медъ имѣть колеръ красный.

Зеленый медъ.

Варится также какъ и прежнее, но для зеленого колера взять три фунта патоки и два фунта мятныхъ листьевъ, которые съ патокою поджарить накрѣпко, потомъ развести тѣмъ же медомъ; влить въ боченокъ и закупоря поставить въ ледъ, и не начинать прежде двѣнадцати сутокъ.

Или: Поступать точно такъ, какъ при вареніи бѣлаго меда, но чтобъ онъ былъ зеленъ, то взять три фунта патоки и два фунта свѣжихъ мятныхъ листьевъ, и поджарить съ патокою по больше, также положить въ медъ четверть фунта рыбьяго клею, разварить это въ водѣ съ мятою, и переливши медъ въ бочку закупорить, и не трогать двѣнадцать сутокъ.

Золотой медъ.

Сваря обыкновеннымъ образомъ, положить фіалки съ клеємъ на пудъ два золотника, и когда перебродитъ, то и сдѣлается медъ золотымъ.

Легкій медъ безъ хмѣлю.

Рызсытя медъ, какъ сказано выше, на теплой водѣ, кипятить эту сыту на огнѣ до тѣхъ поръ, когда ничего уже пѣны и вошпъ на сытѣ не будетъ, сливая съ нею ложкою долой всю накипающую нечистоту и, сливши въ кадку, заквасить дрожжами; а когда устоится, то слить съ поддонковъ бережно въ боченокъ. Клею и другихъ духовъ класть такимъ же образомъ, какъ и въ прочіе меды.

Медъ липецъ.

Взять пудъ бѣлаго меда, развести оной теплою водою, которой бы была такая же мѣра, какъ и меду; вливъ оную сыту въ котелъ, кипятить ее цѣлый часъ, потомъ вылить ее въ кадку и простудить такъ, чтобы была какъ парное молоко, положить пристойное количество свѣжихъ дрожжей, и когда закиснетъ, то влить въ ту сыту штофъ хорошаго двойнаго вина, или французской водки. Потомъ взять хмѣлю такую же мѣру, въ какой помѣщался пудъ меду, налить на него столько же воды, и варить до тѣхъ поръ, пока весь хмѣль потонетъ. Послѣ того влить его въ заквашенный медъ и дать съ онымъ киснуть сутокъ трое; отъ чего медъ потеряетъ всю свою сладость. Тогда взять еще пудъ меду и такую же мѣру воды, варить до тѣхъ поръ, пока выкипеть вся

вода, и онъ будетъ на подобіе густаго сиропа; простудить его, и тѣмъ подсластить прежній окрѣпшій съ хмѣлемъ медъ. Когда же пачнетъ онъ кѣснуть снова, тогда уже сливать его въ бочку сквозь чистое сито. На бочкѣ, въ которой будетъ стоять этотъ медъ, непременно должны быть обручи желѣзные, при томъ же и дны уторами крѣпкія, которую, наполнивъ медомъ, поставить въ ледъ и не трогать недѣли четыре или пять.

Медъ, похожій на виноградное вино.

Положить въ котелъ хорошаго меду отъ молодыхъ пчелъ, и влить ровную противъ него мѣру холодной колодезной воды, замѣтить на палочкѣ, какъ высоко сыта въ котлѣ стоять будетъ, и прибавить на той палочкѣ еще другую замѣтку на палецъ выше. Положивъ въ сыту четверть фунта крупно растолченнаго бѣлаго виннаго камня, варить потомъ на угляхъ, снимая прилежно пѣну. Когда пѣна взбивать перестанетъ, то подлить въ котелъ еще такую же мѣру горячей воды и, продолжая вареніе сливать пѣну до тѣхъ, пока уварится до настоящей мѣтки, замѣченной на палочкѣ. Такое подбавленіе и уварку съ горячей водою повторять до трехъ и четырехъ разъ, располагая наконецъ такъ, чтобъ изъ воды въ четыре раза положенныхъ четырехъ мѣръ, и одной мѣры меду, вышло бы только двѣ мѣры. Дѣлать пробу, насколько уварился медъ опуская курное яйцо, когда оно на поверхности меда будетъ плавать на своемъ носкѣ, тогда снявъ котелъ остудить, и слить въ чистую деревянную посуду, процѣдивъ сквозь два суконныхъ мѣшка, одинъ въ другой вложенныхъ. Если медъ не будетъ протекать, то вынуть одинъ мѣшокъ вонъ, выскобать въ колодезной водѣ, высушить, и вложить опять въ первый мѣшокъ и процѣживать. Потомъ слить въ просторную бочку, и лѣтомъ выставить на солнце, а зимою за печь на сорокъ дней. Бочка должна быть не полна ладномъ на двѣ, и накрыта только слабо дощечкою. По окончаніи броженія слить медъ этотъ въ чистую посуду, и закупоривъ крѣпко, поставить въ погребъ. Чѣмъ долѣе этотъ медъ стоитъ, тѣмъ будетъ лучше. Для долговременнаго содержанія должно слить его въ пубовую бочку, въ которой сосжело было довольное количество водки.

Англійскій медъ.

Взять двадцать штофовъ воды, два фунта чистаго сахара, два штофа хорошей сахарной патоки, смѣшать это вмѣстѣ и дать вскипѣть, снимая пакипающую пѣну. Послѣ слить въ деревянное ведро или ушатъ, и когда совсемъ почти простынетъ, то, срѣзавъ съ двѣнадцати лимоновъ кожу, выдавить сокъ; положить пивныхъ дрожжей восемь столовыхъ ложекъ, потомъ, сливши въ небольшой

боченокъ, трестъ его четыре дня сряду. Наконецъ поставить на двѣнадцать дней, по прошествіи которыхъ перелить въ бутылки; и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Сахарный медъ.

Взять полпуда сахару, четверикъ клюквы и пять ведеръ воды, взварить хорошенько и дать отстояться, потомъ опять варить бѣлымъ ключемъ два раза; послѣ того клюкву передави положить туда же, и дать стоять до тѣхъ поръ, пока клюква взойдетъ на верхъ; тогда слить въ боченокъ сквозь сито. По слитіи подварить сахару три фунта, и положить въ тотъ же боченокъ съ нѣкоторою частию клею и прочею смесію, какую заблагоразсудишь.

Мм: Вскипятить напередъ воду, а потомъ развестъ сахаромъ; и, когда угодно, положить нѣсколько хмѣлю, чтобы не такъ скоро окисалъ; и послѣ поваривъ влить въ кадку, дать остынуть и заквасить дрожжами, положи ихъ ложекъ восемь; потомъ дать тѣмъ дрожжамъ взойти на верхъ и слить въ боченокъ сквозь сито, потомъ подварить сахару и спеціи и, положи въ него, поставить въ ледъ.

Изюмный медъ.

Взять двѣнадцать фунтовъ корицки и варить въ свѣжей водѣ до тѣхъ поръ, покуда она совсѣмъ размякнетъ. Потомъ перетолочь ее въ деревянной ступѣ и выжать сквозь шерстяной мѣшокъ, или сквозь частую пѣдильку. Этотъ выжатый морсъ положить въ прежнюю воду, въ которой варила корицка, прибавивъ къ тому четыре кружки самой чистой патоки, налить столько воды, чтобы составилось изъ всего двѣнадцать кружекъ. Все это взварить на огнѣ, снимая прилѣжно пѣну, слить въ кадочку запустятъ хорошиими пивными дрожжами, и дать закиснуть. Потомъ разлить по бутылкамъ.

В О Д Ы.

Вода для подслащиванія водокъ.

Взять какойнибудь спеціи, напр. анису, или корицы, или чегонибудь другаго; истолочь все мелко; налить горячею водою, напр. на фунтъ спеціи—воды три штофа, закрыть такъ крѣпко, чтобы не могъ выходить духъ; дать постоять одни сутки; потомъ вылить въ кубъ, и прибавить воды еще два штофа, гнать такъ, какъ водку, до тѣхъ поръ, пока въ водѣ вкусъ той спеціи будетъ

слышеть. Когда же начнет она нахлупать погономъ, то отнять ее скорѣе; и вторично въ двойную воду прибавить такой же свѣжей специи и передвоить такимъ же образомъ; а ежели передвоишь и въ третій разъ со свѣжою же спецією ту воду, то и еще лучше она быть можетъ; такъ что ежели положить той тройной воды въ штофъ спирту одну чарку, то довольно будетъ въ водкѣ той спеція запаха. И такимъ образомъ изъ всякихъ пряныхъ кореньевъ воду для водокъ гнать можно.

Розовая вода.

Взять розовые цвѣты, и ощипать только одинъ цвѣтъ, чтобы зеленаго листу въ нихъ не попало; цвѣты эти положить въ кадочку, или стекляную банку; посолить не очень солено, и влить на нихъ немного самой чистой рѣчной воды, единственно для того, чтобы былъ сокъ; потомъ положить гнетъ, поставить подъли на двѣ въ погребъ, только не въ ледъ, а въ песокъ. Если же тѣхъ цвѣтовъ будетъ мало, то можно еще и послѣ прибавлять на прежніе, посоля также немного. Когда же наберется оныхъ довольно, такъ что можетъ быть полуведерной или ведерной кубикъ, то положивъ туда палитъ водою, и, замазавши тѣстомъ, поставить въ котелъ въ самую горячую воду, которую кипятить до тѣхъ поръ, пока начнетъ кипѣть и въ кубикѣ покажется сквозь за-мазку красный сокъ; тогда кубикъ изъ котла вынуть, приставить трубку, и гнать весьма тихо. Прежде выйdetъ полштофа или штофъ воды изъ красна, которую выпавъ на соленныя розы; а потомъ пойдетъ уже чистая вода, которой выйdetъ штофа два. Эту слить въ особливую чистую бутылъ; а потомъ тотъ кубикъ взять не снимая и не размазывая колпака, поверотить коротенькою трубкою, которая въ колпакѣ, къ верху и влить въ него опять самой чистой рѣчной воды штофа три; поставить въ трубку и гнать тихо. Выгнавши же еще два штофа вылить на розы, и такимъ образомъ накапливать ведерный кубикъ. Когда же наполится, то такимъ же образомъ поставить въ котелъ и варить, а послѣ гнать, и красную воду также лить на цвѣты; и также влить два штофа чистой перегланной воды въ ту же бутылъ, въ которую и прежде было влито, которой какъ наполится штофовъ до шести; то соле-ныхъ розъ положить въ кубикъ, и влить на нихъ тѣ шесть што-фовъ, и точно такъ, какъ описано выше, поставить кубикъ въ котелъ воды, и вскипятить, изъ которой будетъ другой перегонъ; прежде выдетъ тоже красная, которую также на цвѣты вылить; а потомъ чистая, которой выпавъ штофа три, вылить въ чистую бутылъ; а въ кубикъ по вышесказанному палитъ воды штофа три, которую выгнавши опять, вылить въ кадочку на розовые цвѣты, и накапливать такимъ образомъ до третьяго перегона, изъ коего будетъ самая лучшая розовая вода.

Или: Сперва надлежит оборвать съ розъ всё цвѣточныя листочки до чиста: потомъ пзрубить оныя, или истолочь въ иготѣ, и положить въ глиняный горшокъ, придавить потуже, и посыпать по верху столько соли, сколько въ три пальца или въ шепоть ухватить можно, потомъ разослатъ по верху мокрую тряпичку, и наложить кружокъ съ гнетомъ, дать стоять въ погребу недѣль шесть или восемь, покуда начнется ферментация, которая воспослѣдуетъ тогда, когда розовыя листья начнутъ гнить. Когда же она послѣдуетъ въ перегонкѣ, тогда перекладываются въ кубикъ, вливается на нихъ пѣсколько штофовъ холодной ключевой воды, мѣшается и перегонивается по обыкновенію. Вода, которая пойдетъ сначала, содержитъ въ себѣ сильнѣйшій спиртъ изъ розъ, почему и пахнетъ тѣми цвѣтами весьма сильно; а та, которая пойдетъ послѣ, не такъ хороша. Однако, если первую перегнать еще разъ, то выдетъ настоящій розовый спиртъ.

Или: Взять шесть фунтовъ розъ и двадцать четыре фунта колодезной воды, и чрезъ слабую перегонку гнать такъ, чтобы вышло шесть штофовъ.

Или самый скорѣйшій способъ: Для сего не надобно ни печи, ни кубика, а взять только глиняное блюдо, или чашку; положить въ нее свѣжихъ розовыхъ листовъ, и наливши на нихъ по пропорціи свѣжей воды, накапать въ оную пять или шесть капель жунорослаго спирта, отъ чего вода тотчасъ получитъ розовый запахъ и цвѣтъ.

Смородиновая вода.

Взять пять галенковъ воды и сварить оную съ двадцатью тремя фунтами сахару; потомъ положить четыре личныхъ бѣлка, разболтанные въ пѣну, въ самое то время, когда начнетъ вода закипать; когда же станетъ показываться пѣна, то оную всякій разъ снимать; потому дать той водѣ около получаса кипѣть; послѣ того поставить, чтобы совсѣмъ остыла и не накрывать; наконецъ положить въ бочку три галенка смородинового соку и налить въ него эту сахарную воду, но только тогда, когда она совершенно простынетъ и будетъ холодна. Когда эта вода будетъ въ бочкѣ работать, то подливать оную же сахарною водою.

Или: Нарвать свѣлой смородины кистями; ягоды обрѣзать ножницами въ рѣшето, вымыть на рѣжкѣ, и продавить сквозь толстой платокъ, влить въ бутылъ, и держать на льду; на косточки налить немного воды, дать ночевать. прожать, влить въ бутылъ и поставить на ледъ; потомъ на косточки вторично налить воды, и дать перепочевать; процѣдить сквозь платокъ, и влить въ первую воду въ ту же бутылъ; если воды будетъ противъ соку меньше, то еще на косточки влить воды, дать ночевать, и продавить также. Потомъ смѣшать воду эту съ сокомъ, процѣдить сквозь

сукно; наконецъ взять полпуда процѣженного съ водою соку, пять фунтовъ сахара и три фунта французской водки; и когда сахаръ растаетъ, то влить въ бутылъ или въ боченокъ, и закупоривъ держать на льду.

Или: Взять фунтъ смородиновыхъ ягодъ, и кружку воды, и ягоды передавить въ оной; а потомъ подбавить четверть фунта сахара и перемѣшать все хорошенько. Когда же сахаръ совершенно растутся, тогда прожимается сквозь суконку, или войлочную пѣ-
дылку, и сохраняется для употребленія.

**Малиновая вода. Земляничная вода. Вишневая вода.
Блуоничная вода.**

Дѣлаются точно такъ, какъ описано выше сего въ послѣднемъ способѣ о приготовленіи смородиновой воды. Далѣе замѣчается, что эти ягодныя воды держатся не долго, но скоро портятся, почему и не должно оной болѣе дѣлать на расходъ, какъ только на одни сутки.

Брусничная вода.

Взять четверикъ брусники, изъ которой половину положить въ горшокъ, поставить на ночь въ печь, чтобы нажилась; на другой день вынуть изъ печи протереть сквозь сито, и положить въ боченокъ. На другую же половину четверика, которая не надела, налить три ведра воды, и смѣшавъ съ первою поставить на погребъ; изъ чего черезъ двѣнадцать дней выдетъ совершенная брусничная вода.

Духовитая вода.

Если хочешь получить благовонную воду изъ гвоздикъ, липы или прочихъ цвѣтовъ, то налить въ склянку хорошей водки, и повѣсить въ эту водку на ниткѣ цвѣты, или коренья, или траву, отъ которой желаешь получить запахъ. Всѣ эти вещи не преминуть испустить запахъ свой въ водку, и когда по мнѣнію твоему они довольно уже изъ себя запаху въ водку испустили, то выпнуть вошь, а на мѣсто ихъ повѣсить другія; и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока водка будетъ имѣть довольно запаху. Но при семъ замѣчать должно, что тѣ цвѣты, которые испускаютъ изъ себя также и краску, должно выпнимать скорѣе, дабы водка отъ нихъ не окрасилась. Запахъ въ тановой водкѣ бываетъ столь великъ, что нѣсколько капель оной могутъ надушить цѣлую большую бочку.

Дли: Взять самой лучшей и крѣпкой водки, и положить въ нее нѣсколько грановъ бизама, и по столько же амбры и цибита, закупорить и засмодить бутылку съ сямъ какъ можно крѣпче, и поставить на солнцѣ: дать ей стоять на опомъ нѣсколько дней сряду, чрезъ что и получишь весьма хорошую духовитую воду.

Способъ сохранять всякія, изъ травъ и кореньевъ перегнанныя воды отъ плѣсени и поврежденія.

Ежели хочешь сохранить эти перегнанныя воды долгое время цѣлыми, и не допустить до того, чтобъ онѣ заплѣснѣвали и испортились, а равно также и всякіе соки изъ травъ и кореньевъ приготовляемые, то надобно наливать ими стеклянныя узкогорлыя бутылки, или другіе какіе сосуды, которые бы въверху были широкими, а въ верху узкими, и наливать такъ, чтобъ они были полны, а потомъ вливать на самой верхъ нѣсколько деревяннаго масла, дабы имъ вся поверхность воды, или сока, покрылась, и оно бы плавало по верху воды; отъ чего и не испортится вода въ цѣлое годичное время.

Б В А С Ы.

Красный квасъ.

Взять ржаного мелкаго солоду четверникъ и столько же яшнаго; всыпать въ чанъ, перемѣшать весломъ; потомъ вскипятить воды и налить на солодъ, чтобъ онъ весь взмокъ, и покрывши дать ему стоять съ часъ времени; тутъ же положить въ него горсть соли, перемѣшать оную тамъ хорошенько; потомъ раскладши оный растворъ въ большія корчаги, поставить въ печь, чтобъ солодъ въ нихъ упрѣлъ совершенно. Вынувъ изъ печи, выкласть его въ чанъ и развести горячею водою не очень жидко; послѣ выкласть оное въ спусникъ налить также горячею водою, и чрезъ два часа спустить сусло. Когда же остынетъ и будетъ какъ парное молоко, то положить въ него три столовыя ложки хорошихъ свѣжихъ дрожжей и свѣжей мяты; закрыть чанъ крѣпко; и какъ начнетъ на немъ показываться бѣлая плѣна, тогда мѣшать его чаще, и не давая много перекипать, сливать въ бочку, въ которую положить полфунта нѣмецкой мяты и, крѣпко закупоривъ втулку, поставить на ледъ.

Дли: Взять яшнаго и ржаного солоду по четверику, ржаной муки два четверика, заварить все на горячей водѣ; потомъ положить въ корчаги, поставить въ печь, которую замазать глиною.

Поутру вынуть из печи, положить в кадку и налить кипяточком котла два, мѣрою в шесть ведръ; заквашивать квасною гущею и, положивъ мяты, поступать по вышесказанному.

Кислыя щи.

Взять четверикъ ячменя солоду, четверикъ ржаного, четверку муки крупчатой, четверку пшеничной, полчетверика ситной и четверикъ гречневой. Все оное в чану смѣшать вмѣстѣ, и наливъ кипяткомъ, разбивать несломъ комья, и мѣшать оные безпрестанно часа три. В остальномъ же поступать точно такъ, какъ предписано о красномъ квасѣ; кромѣ того этотъ растворъ ставить в печь не должно, для того, что этотъ квасъ для кислыя щи не должны быть краснаго цвѣта, но имѣть бѣлый колеръ.

Или: Взять полчетверика ржаного солоду, полчетверика пшеничаго, полчетверика ячменя, полчетверика гречневой муки, полчетверика пшеничной, четверикъ ржаной и четверку крупчатой. Вскипятить воды мѣрою три ушата, затереть на оной все вышесказанное, и покрывши чанъ дать стоять шесть часовъ; послѣ на оное налить два ушата холодной воды, размѣшать хорошенько; когда устоится, то процедить сивозъ сито и слить в боченокъ; положить в него четыре пучка нѣмецкой мяты и заквашить гущею. Когда же закваснетъ, то разлить по бутылкамъ, положивъ в каждую по двѣ ягоды изюму и по куску сахара.

Или: Взять двѣнадцать фунтовъ крупчатой муки, десять фунтовъ гречневой, четвертку ячменя солоду, двѣнадцать фунтовъ мякиша отъ ржаного хлѣба безъ корокъ, который изсушить в столочѣ, и перемѣшать съ мукою и съ солодомъ вмѣстѣ, и развести в самое то время двумя съ половиною ушатами кипятку. Когда же устоится, то слить в другую кадку, и положить туда в мѣшокъ одинъ фунтъ изюму и шесть пучковъ мяты, заквашить гущею; и когда устоится, то сливать в бутылки, полагая в каждую по три чайныхъ ложечки толченаго сахара; изюмъ же находящійся в мѣшкѣ, вынуть изъ онаго, разложить также по тѣмъ бутылкамъ.

У Б С У С Ъ.

Красный пивной уксусъ.

Взять ржаного и ячменя солоду по равной части; замѣсить изъ онаго на теплой водѣ тѣсто, которое потомъ разложить в корчаги и поставить в жаркую печь на ночь. По утру, вынуть изъ печи, развести в снустникѣ горячею водою, и покрывъ хоро-

немного оставить такъ стоять цѣлыя сутки, потомъ уже спустить то сусло и, выливъ въ другую кадку, заквасить пивными дрожжами. Когда оно съ ними сойметса и зависнетъ, то слить въ боченокъ и положить въ него пригоршни двѣ сушеной малины и горсть гороху; наконецъ закупорить боченокъ крѣпко и поставить въ теплое мѣсто, чтобы закисъ совершенно.

Бѣлый уксусъ.

Наполнить дубовый боченокъ виннымъ отгопомъ или последомъ и положить въ него ломоть ржаного хлѣба, намазаннаго медомъ, и небольшое количество гороха. Боченокъ этотъ поставить, закупоривъ крѣпко, въ теплое мѣсто подлѣ печи, и наблюдать прилѣжно, чтобы его никто не трогалъ и не приводилъ въ движеніе, и тѣмъ не мѣшалъ зависанію. Черезъ нѣсколько времени этотъ отгонъ закиснетъ, обратится въ изрядной уксусъ, и произведетъ въ себѣ гнѣздо, или такъ называемую уксусную *матку*, которая какъ скоро образуетса, то и пойдетъ уже уксусъ навсегда непрерывно; ибо, при всякомъ вниманіи на расходъ, нужно только доподнять боченокъ опять отгопомъ или ракою, или окрѣплымъ медомъ, или окислымъ винограднымъ виномъ.

Винный уксусъ.

Взять виннаго погону, который остается отъ двоенія водокъ; наливъ его въ кубъ, перегнать самымъ тихимъ теченіемъ, чтобы оный не пахъ пригарью. Потомъ, если погону сего будетъ мѣрою три ведра, то взять на эту пропорцію двѣ горсти гречневыхъ крупъ, которыя сварить въ водѣ густо; положить въ нихъ два фунта спѣжихъ пивныхъ дрождей, и бутылку морса изъ свѣжей малины. Если же будетъ въ свѣжей малинѣ недостатокъ, то положить вмѣсто оной три пригоршни сухой; перемѣшать все то вмѣстѣ, положить въ боченокъ, налить означеннымъ погономъ и, перемѣшавъ, поставить въ теплое мѣстѣ; черезъ четыре мѣсяца получится очень хорошій и крѣпкій уксусъ.

Ренскій уксусъ.

Ренскій уксусъ есть ничто иное, какъ испортившееся и кислое, или лишившееся своей теплоты и спирта виноградное вино, употребляемое въ домоводствѣ при столахъ и на кухнѣ. Для составленія онаго не должно брать вино совсѣмъ испортившееся, ибо изъ него хорошій уксусъ составиться не можетъ; а годно къ тому такое, которое хотя вкусъ свой и потеряло, но не совсѣмъ еще выстоялось и несовершенно всѣхъ силъ своихъ лишилось. Дѣ-

дается онъ также и изъ виноградныхъ дрожжей; однако самый хорошій должно дѣлать изъ добраго вина, которое не совсемъ еще испортилось. Всѣ такія пеши, которыя не приводятъ вино въ скорую гнилость, а производятъ въ немъ полезную ферментацию могутъ обратить его въ уксусъ. Но наибудобнѣйшимъ средствомъ къ превращенію его въ оный почитается смѣшеніе его съ готовымъ уже уксусомъ. чрезъ что обращается вино въ уксусъ въ короткое время. Сливаются также изъ бочекъ и подонки, то есть когда уже вина остается въ нихъ мало, въ стеклянныя бутылки, которыя ставятся лѣтомъ на солнцѣ, а зимою въ теплое мѣсто подлѣ печи. Когда же вино закиснетъ, тогда ставляется нѣсколько и подливается вмѣсто того виноградное вино, отъ чего уксусъ сдѣлается еще кислѣе. Слитый уксусъ переваривается потомъ въ котлѣ, и сливается въ особенные сосуды, отъ чего и хорошъ. Если же не переларивать, то онъ испортится, сдѣлается не вкуснымъ, дурнымъ и обратится въ воду.

Если кому вздумается получить скоро рецскій уксусъ, то должно, наливъ боченокъ винограднымъ виномъ, положить въ него кислаго ржаного тѣста, посоливъ оное и смѣшавъ нѣсколько съ перцомъ; или пакласть кореньями хрѣну, прыжовнику, или смородины, или сливъ и терпу, или грушъ, и оставить въ бочекѣ втулку не закрытую; отъ чего вино окиснетъ и получится хорошій уксусъ.

Нѣкоторые домохозяйки берутъ кислыя полевыя вишни, несозрѣлыя виноградныя ягоды, недозрѣлыя дубовыя жолуди и лѣсныя яблони, высушиваютъ ихъ до суха и толкутъ въ каменной песту; а потомъ подливъ крѣпкаго рецскаго уксуса, составляютъ нѣкоторой родъ тѣста, и напѣлавъ изъ него лепешечки, высушиваютъ оныя съ хорошимъ прелемотромъ на солнцѣ; и когда понадобится рецскій уксусъ, то размачиваютъ эти лепешечки въ виноградномъ винѣ.

Другіе, напротивъ того, составляютъ тѣсто изъ ржаной муки и крѣпкаго рецскаго уксуса, запекаютъ оное въ печи, а потомъ хлѣбцы эти размачиваютъ опять въ крѣпкомъ рецскомъ уксусѣ и запекаютъ вторично; а послѣ того дѣлаютъ тоже и въ третій разъ; и наконецъ кладутъ то въ двухдверный боченокъ, наполненный винограднымъ виномъ, вино заквашивается и обращается скоро въ уксусъ.

Можно дѣлать прекрасный рецскій уксусъ и такимъ образомъ: если на изюмныя вѣточки, или такъ называемыя гребни, съ которыхъ ягоды всѣ обоораны, налить воды, и дать оной закиспаго; если же подбавить нѣсколько стараго испортившагося изюма, который и безъ того слѣдовало бы бросить лежало, то онъ будетъ несравненно лучше.

Уксусъ изъ дождовой воды.

Взявъ два лота толченаго виннаго камня, и намочивъ его самымъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, поставить на двое сутокъ къ мѣсту. Потомъ сдѣлать изъ онаго камня шарьки, опустить оныя въ штофъ самаго крѣпкаго виннаго уксуса, а послѣ взять листъ почтовой бумаги и доскутокъ тонкой холстины и, изщипавъ оную въ мелкіе лепесточки, положить въ оный же уксусъ, отъ чего сдѣлается лагеръ, онаа бумага или холстина очень сильно вбираетъ въ себя кислыя частицы. Когда понадобится уксусъ, то сливъ оный изъ сосуда, доливать дождевою водою; уксусъ всегда будетъ крѣпокъ и никогда не переведется.

Дорожный уксусъ.

Взявъ упомянутые сдѣланные изъ виннаго камня шарьки, обмакивать ихъ въ самый крѣпкій ренскій уксусъ, а потомъ высушивать, и повторять это нѣсколько разъ, а послѣ положить оныя къ мѣсту. Когда во время дороги понадобится уксусъ, то взявъ стаканъ винограднаго вина, опустить въ него нѣсколько шариковъ, смотря по количеству вина, изъ котораго въ самое короткое время получится хорошій и чистый уксусъ.

Уксусъ для куренія въ покояхъ.

Взять майорапа, лавендуловаго цвѣта, шалфея и мяты по десяти золотниковъ, руты двадцать золотниковъ; всѣ эти травы, очистивъ отъ стеблей, положить въ чистый муравленый горшокъ, залить на нихъ полтора штофа самаго остраго ренскаго уксуса, и покрыть горшокъ крышкою, обмазать тѣстомъ и поставить въ печьку въ вошьный духъ, гдѣ и оставить прѣть до сутокъ. Потомъ, вынувъ изъ печи, выжать травы какъ можно крѣпче. Наконецъ развестъ на томъ же уксусѣ пять золотниковъ камфоры и влить въ оный. Въ оставшіяся же выжимки налить полштофъ виннаго уксуса и, прибавя десять золотниковъ камфоры, поставить, замазавъ горшокъ, въ топлещую печь на сутки; потомъ выжать и употребить этотъ уксусъ на куреніе въ покояхъ, поливая онымъ на горячій кирпичъ.

Уксусъ изъ березовицы.

Варить тридцать шесть кружекъ березоваго сока въ котлѣ до тѣхъ поръ, пока треть онаго укипятъ. Въ остальные двадцать

четыре кружка положить шесть фунтовъ меду, поджаривъ его на-передъ на сковородѣ, чтобъ онъ покраснѣлъ, и варить еще нѣ-сколько времени. Послѣ того влить все это въ винный боченокъ, прибавивъ туда фунтъ изюмныхъ стебельковъ и три лота виннаго камня, и дать остыть, на затыкан втулки. Потомъ, когда жид-кость эта простынетъ, то, закупоривъ втулку крѣпко, поставить на такое мѣсто, которое бы было освѣщаемо солнцемъ, и дать стоять три мѣсяца; по прошествіи этого времени слить чистый уксусъ, выкинуть вонъ изюмныя стебельки и освѣшную на двѣ гушу, и выполоскавши боченокъ горячимъ крѣпкимъ уксусомъ, влить слитый уксусъ опять въ тотъ же боченокъ и поставить опять на солнце. Недѣля черезъ четыре уксусъ этотъ будетъ готовъ для употребленія.

Уксусъ на скорую руку.

Набрать зеренъ изъ свѣжаго винограда, высушить оныя слегка и потомъ мочить въ крѣпкомъ ренскомъ уксусѣ небольше, дабы оныя поразбухли, послѣ чего высушить ихъ въ теплѣ скорѣе и сохранять для употребленія. Зерна эти въ состояніи вино-градное вино, пиво или сокъ, дажатый изъ овощей, претворить въ уксусъ въ самое короткое время; пужво только положить въ наполненную виномъ большую рюмку отъ десяти до двѣнад-цати зеренъ, чтобъ черезъ нѣсколько часовъ уксусъ поснѣлѣ. Го-роховыя зерна производятъ нѣкоторымъ образомъ также это дѣй-ствіе; но уксусъ бываетъ отъ нихъ дуренъ и промзлой. Когда же вышеномянутыя виноградныя зерна истолочь, то уксусъ мо-жетъ сдѣлаться нѣсколько скорѣе, но будетъ не такъ чистъ, какъ при употребленіи цѣльныхъ.

Медовый уксусъ.

Медовый уксусъ дѣлается разными способами, равно какъ и не изъ одинаковыхъ веществъ, какъ то можно будетъ усмотрѣть изъ нижеслѣдующаго:

Употребляется, вопервыхъ, такъ называемая *медовая вода*, полу-чаемая во время выниманія изъ устья меда и перепусканія она-го, равно какъ при битіи воску, или, простѣе сказать, *обмывку*; также та вода, которою вымывается бывшая съ медомъ посуда, и въ которую кладутъ оставшіяся при перепусканіи меда во-щины, и оставшіяся отъ битыя воску соръ, дабы извлечь какъ изъ вошинъ, такъ и изъ этой смѣси оставшуюся въ нихъ сладость. Эта обмывочная вода, смотря потому, довольно ли она сладка, уваривается на огнѣ до половины, и потомъ забвани-вается и обращается въ уксусъ. Этотъ медовой уксусъ съ молоду, и пока еще свѣжъ, имѣетъ вкусъ отзывающійся медомъ; но этотъ

вкусъ мало-по-малу пропадаетъ; и чѣмъ онъ старѣе тѣмъ меньше въ немъ медоваго вкуса.

Можно также употреблять пѣну, которая снимается при перешиваніи патоки и при вареніи нитейныхъ медовъ. Къ этой пѣнѣ подливается вода, и, послѣ размѣшиванія на огнѣ, опять уваривается, а потомъ процеживается сквозь тряпицу во флагъ, въ который подбавляется немного репскаго уксуса, и, по закупорки, ставится на три мѣсяца въ теплое мѣсто, по прошествіи которыхъ образуется кислая жидкость, которую можно употребить вмѣсто репскаго уксуса.

Получается весьма пріятный уксусъ если варить одну часть меда съ пятью такими же частями чистой воды, и во время варенія прилежно снимать пѣну, дабы отваръ этотъ былъ чистъ и колеромъ походилъ на варепый медъ. Послѣ этого берется полфунта виннаго камня и одинъ золотникъ перца, который по растолченіи въ порошокъ, высыпается туда же, и варится опять до тѣхъ поръ, пока разойдется весь винный камень; потомъ сливается все въ боченокъ, который, если потребуетъ надобность, можно дополнить теплою водою, а потомъ положить ложку хорошихъ дрожжей, кусокъ ржанаго хлѣба, или кислаго тѣста, и поставить въ теплое мѣсто, дать киснуть и бродить, когда же все перебродитъ, тогда закупоривается и ставится въ погребъ. По прошествіи двухъ недѣль сцеживается изъ боченка пѣнокоторое количество, а вмѣсто него столько же подливается тепловатой воды, и дается стоять опять двѣ недѣли; а послѣ можно сцѣдить опять столько же, и такъ продолжать далѣе, доливая всякій разъ столько же тепловатой воды, сколько сцѣдится уксуса, чрезъ что будетъ можно имѣть всегда хорошій уксусъ.

Цвѣточный уксусъ.

Набрать розъ, гвоздикъ, померанцеваго цвѣта, фіалокъ, васильковъ и разныхъ зеленыхъ травъ, и положить въ штофъ, палитъ уксусомъ столько, чтобъ уксусъ стоялъ выше цвѣтовъ на ладонь; послѣ чего штофъ завязывается крѣпко и становится на нѣсколько недѣль на солнце.

Пряный уксусъ.

Взять мушкатныхъ орѣховъ, мушкатнаго цвѣта, гвоздики, длиннаго перца, калгана, корицы и кардамона по равному количеству, и, вымывъ сны въ штофъ, палитъ крѣпкимъ репскимъ уксусомъ, и по закупореніи всеуда поставить на солнце.

Или: Высушивъ полфунта соли, взять четыре мушкатныхъ орѣшка, и сколько въ нихъ вѣсу, столько же отвѣсить гвоздики и въ половину противъ того имбиря и перца. Мушкатные орѣш-

ти, гвоздику и вишнь крупно вымыть, а перец оставить цѣлымъ. Потомъ взять четверть фунта сушеной или сушеной померанцевой корки, два лота крупно выжтой горчицы, двѣнадцать головокъ шапалоту, или мелкаго чеснока, и вымыть ихъ мелко, и прибавить восемь лавровыхъ листовъ и столько тмина. Все это насыпать въ глиняный муравленый узкогорлый кувшинъ и влить пять фунтовъ репскаго уксуса, закупорить пробкою крѣпко и поставить на двѣ пяди на печку или въ теплое мѣсто.

Травной уксусъ.

Для составленія травнаго уксуса употребается лаванда, роз-маринный цвѣтъ, сухія лимонныя и померанцовыя корки, базилика и мята. Въ эти травы опрыскиваются напередъ петрулиномъ или померанцовымъ масломъ и подбавляется къ нимъ также пять фунтовъ корианы, двѣ лота пера и мускатнаго цвѣта. Потомъ наливается все это крѣпкимъ репскаимъ уксусомъ и ставится на солнце.

Уксусъ четырехъ разбойниковъ.

Этотъ уксусъ получилъ названіе свое отъ того, что некогда во время мороваго поветрія, четыре разбойника ходили по всей долинѣ, обирали ея еще и умерщвили многихъ, а уксусомъ они спасали себя отъ заразы. Приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ: беретел по горсти рутныхъ и шалфейныхъ листьевъ, также мяты, полыни и лаванды, и наливается на эти травы двѣ мѣры, или четыре фунта хорошаго бѣлаго репскаго уксуса, и въ накрытомъ плотно горшкѣ ставится на четыре сутокъ въ теплое мѣсто; послѣ чего уксусъ слѣвается въ штоты, которые должны быть крѣпко закупорены и въ каждай штотъ, выходящій изъ себя одинъ фунтъ этого уксуса, полагается поварить заварить тинкору.

Уксусъ изъ яблокъ мадалицъ.

Избравъ орыхъ яблокъ, кашку сѣрежамъ, вымывъ капусту, а после вылить въ масляный стаканъ сокъ. Это въ яблокъ божественнаго вкуса вылить штотомъ, отъ чего по перебраженіи его и получится желтаго цвѣта прекраснѣйшій уксусъ, въ кажемъ уксусѣ полагается двѣнадцать лавровыхъ листьевъ.

Розмаринный уксусъ.

Взять хорошую горсть чистаго розмаринаго цвѣта, который высыпать послѣ въ чистую стеклянку; потомъ положить туда шесть лотовъ вымытаго и опять высушеннаго перца три стручка перца, одну золотникъ корицы, двѣ махую части цу калгана, и послѣднія вещи мелко перомать; а послѣ, наливъ на все оныя вещи вышлаго хорошаго померанцоваго сока, доливаетъ столько

бѣлымъ репскаимъ уксусомъ и поставить на солнце: между тѣмъ часто побалтывать, и такимъ образомъ получается очень порядочный уксусъ.

Розовый уксусъ.

Взять назѣтное количество розовыхъ почекъ и, выбравъ изъ нихъ желтвину и бѣлые листочки, высушить: потомъ, высыпать оныя въ стеклянный сосудъ, положить въ нихъ немного стручковаго перцу, одну мускатный орѣхъ, кусочекъ корены, и нѣсколько гвоздичекъ. Затѣмъ, наливъ на все оныя вещи самаго крѣпкаго репскаго уксуса, закупорить какъ можно крѣпче и поставить на солнце.

Прим. Взять два лота сушеной сушеной розовыхъ цвѣточныхъ листовъ в полфунта крѣпкаго уксуса; налить оныя эти цвѣты въ стеклянный узкогорлый сосудъ, а закупоривъ крѣпко, поставить на двѣ или на три пяди на солнце, а потомъ процѣдить и выжать.

Лимонный уксусъ.

Прежде всего срѣзать съ лимона въ верхнюю желтую корку, а потомъ очистить такимъ же образомъ и бѣлые всего внутренности тѣла; послѣ чего разрѣзать внутреннее тѣло на нѣсколько штотъ, выбрать все зерна и положить кусочекъ изрѣзаннаго тѣла въ штотъ съ верхнею желтою коркою въ бутылку или штотъ, налить репскаимъ уксусомъ, закупорить какъ можно крѣпче и поставить на нѣсколько времени на солнце.

Жасминный уксусъ.

Четверть фунта жасминаго цвѣта выдѣлать въ двѣ мѣры хорошаго репскаго уксуса, влитаго въ крѣпкій штотъ и, по закупореніи оваго на крѣпко, ставится пяди на три или на четыре на солнце: послѣ чего процѣживается самымъ чистымъ и употребляется для употребленія.

Бузиный уксусъ.

Взять репскаго уксуса, положить въ него бузиныхъ цвѣтотъ и дать стоять до тѣхъ поръ, пока приметь онъ въ себя ихъ запахъ и получить желтый колеръ. Еслиже налить на бузиный сокъ или ягюмъ, то получить онъ прекрасный лулуновидный колеръ.

Гвоздичный уксусъ

Сперва нарвать самыхъ красивыхъ гвоздичныхъ цвѣтотъ, а послѣ, высушивъ оныя, высыпать въ стеклянный сосудъ; положить въ него нѣсколько гвоздичекъ и корены, налить вещи самаго крѣпкаго репскаго уксуса и поставить на солнце.

Примеч. Такимъ образомъ можно дѣлать много разнаго уксуса изъ разныхъ фруктовъ и цвѣтотъ. Но корены, травы, цвѣты и

проч. должно прежде налить на нихъ уксуса лучше высушить, иначе она испортятся и уксусъ заплѣснѣетъ.

Вишневый уксусъ.

Взять нѣсколько свѣжихъ вишенъ, положить оныя въ какой нибудь сосудъ лучше всего въ муравленый; поставить въ такое мѣсто, гдѣ бы онѣ немного слежалась, и потомъ выложить ихъ въ судно, налить на оныя отварной чистой воды и поставить на печь или въ теплое мѣсто и положить для закваски тѣста, или клюквы, также нѣсколько гороху.

Цвѣтные уксусы.

Голубой. Сперва растирается одинъ лотъ кубовой краски, или крутика, въ самый мельчайшій порошокъ; потомъ высыпается оный въ стеклянный сосудъ, и мало по малу наливается во семь лотовъ самаго крѣпкаго купороснаго масла, и трется стекляннымъ пестякомъ, а потомъ покрытая смѣсь оставляется стоять цѣлые сутки спокойно. Затѣмъ подливается къ тому мало по малу три фунта чистой воды, но такъ чтобы влить сперва не болѣе восьмой доли оной и перемѣшать хорошенько. Послѣ того дается этой смѣси стоять нѣсколько времени спокойно, и отстоявшееся сливается въ другое чистое стеклянное судно. Оставшаяся же гуща перетирается потомъ съ нѣкоторымъ количествомъ свѣжей воды, и сливается, пока наконецъ вся гуща мало по малу въ опредѣленномъ количествѣ воды совсѣмъ разойдется. Эту кубовую тинктуру можно бѣлому уксусу придать хорошій голубой колеръ.

Синій. Если въ эту кубовую тинктуру накапать довольно количество чистаго и довольно крѣпкаго поташнаго раствора, или щелоку, чтобы произошло только малое кипѣнiе, и поташъ преодолѣлъ бы оную, и если дать смѣси этой постоять спокойно сутки, то спадетъ на дно синяя гуща. Если явъ этой гущи сцѣдить сквозь пропускающую бумагу всю жидкость, и налить на нее ренскаго уксуса, то оная въ немъ совершенно разойдется, и уксусъ получить отъ того хорошій синій колеръ.

Красный. Если подобно, чтобъ уксусъ былъ краснаго цвѣта, то налить крѣпкаго ренскаго уксуса на ржаной цвѣтъ.

Лазуревый. Положить на оловянное блюдо цвѣтовъ васильковъ, налить на нихъ разогрѣтаго ренскаго уксуса, и накрывъ другимъ блюдомъ поставить къ мѣсту на одинъ сутки; потомъ поставить оное на угольный жаръ, чтобы блюдо только разогрѣлось; а послѣ выжать тотъ уксусъ сквозь чистое полотенце.

ВАРЕНЬЯ, СИРОПЫ И СУШЕННЫЕ ПЛОДЫ.

Нѣкоторыя правила о вареньяхъ.

Круглыя мѣдные тазыки почитаются для варенья лучшими, и особенно небольшіе, такъ, чтобы сваривши, вышла банка фунта въ три. Употребленія мѣдныхъ тазовъ для варенья опасаться нечего, но только необходимо всегда держать ихъ въ чистотѣ и не давать въ нихъ остынуть варенью, чтобы оно не растворило нѣсколько мѣди, всегда вредной для здоровья. Луженные тазы для варенья не годятся, ибо полуда для горячаго варенья не приноситъ никакой пользы, а холодному не препятствуетъ разѣдаться мѣди, за то можетъ измѣнить цвѣтъ нѣкоторыхъ вареньевъ. Тазыкъ долженъ быть не глубокой и полный его наливать не надобно, особенно когда варенье будетъ подходить къ концу, то наливать тазыкъ слѣдуетъ не болѣе, какъ на два пальца отъ дна.

Для огня употребляютъ разной величины жаровни, въ которыя кладутся уголья, но надобно, чтобы варенье варилося на легкомъ огнѣ, ибо при большомъ разгориченіи тазыка, варенье будетъ обсахариваться, а отъ этого можетъ произойти перемѣна какъ во вкусѣ, такъ и въ цвѣтѣ варенья. Ложкою мѣшать не надобно, ибо можно измѣнить ягоды, а потряхивать по немногу, взявъ за ручку, или захвативъ полотенцемъ, и снимать чаще съ огня, также какъ и пѣну.

Сиропъ для варенья готовится такъ: на фунтъ сахару кладется двѣ чайныхъ чашки воды, а на это полагается и ягодъ тоже двѣ чашки. Поставивъ на огонь сиропъ, напримѣръ, состоящій изъ пяти фунтовъ сахару и десяти чашекъ воды, и давъ вскипѣть, снять собравшуюся на верку пѣну и положить десять чашекъ ягодъ, можно и двѣнадцать, но никакъ не болѣе, а то будетъ очень густо. Когда варенье готово, то вылить въ чашку

или мякку, но горячее не закрывать, а дать остынуть, и потом сложить въ банки и закрыть кружкомъ, вырѣзаннымъ изъ бумаги и смоченнымъ водкою: этотъ кружокъ долженъ совершенно закрывать варенье; послѣ этого банку закрыть бумагою, вдвое сложенною, и обвязать веревочкою. Снѣдость всякаго ягоднаго варенья можно узнать потому что или ягоды не плаваютъ по верху, когда снимешь съ огня, а погружаются въ сиропъ, или же, будучи взяты на серебряную ложку, когда опѣ послѣмя, то не морщатся и дѣлаются прозрачны и колбы. — Если же сиропъ жидокъ, то осторожно слить и подварить отдѣльно, особенно такъ надобно поступать съ вишневыми вишнями и черешнею. Варенье надобно держать въ мѣстѣ сухомъ, а не влажномъ, ибо оно можетъ скоро заплѣсневѣть, и при томъ въ холодномъ, но не такомъ, гдѣ бы оно могло замерзнуть; въ очень же тепломъ мѣстѣ варенья могутъ обвисать.

Также надобно чаще пересматривать варенье, сберегаемое долгое время, и тотчасъ перемѣнить бумагу, какъ скоро ползется на ней хотя немого плѣсени. Если же и самое варенье нѣсколько заплѣсневѣетъ, то можно его переварить вновь, давъ ему вскипѣть одинъ только разъ, но отъ этого оно потеряетъ нѣсколько вкуса и доброты.

Если варенье варить изъ мелкаго медаю, то оно будетъ гораздо скорѣе полурафинада и мелюса; но варенье изъ рафинада получаетъ лучший вкусъ и имѣетъ пѣжрый цвѣтъ. Можно также варить и изъ мелкаго сахара или неску, но тогда его надобно очищать слѣдующимъ образомъ: взявъ произвольное количество сахара, положить на фунтъ его по четыре чайныхъ чашки воды, вскипятить, слить пѣну, и выливъ сиропъ въ чашку, поставить въ прохладномъ мѣстѣ на сутки; на другой день слить осторожно, поставить вариться и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ довольно густъ, и тогда слить его, употреблять для варенья.

Когда лѣто бываетъ сухое, то плоды, и ягоды не такъ сочны и варить ихъ надобно нѣсколько больше, а въ дождливый годъ въ сиропъ класть меньше воды и меньше варить. Плоды въ южныхъ краяхъ, какъ-то: Черниговѣ, Киевѣ, Нѣжинѣ и пр. гораздо пѣжше и варятся скорѣе.

Также надобно наблюдать, чтобы малина, клубника и земляника были собираемы въ хорошую погоду, а то ягоды собранныя при дождливой погодѣ, когда станешь варить, будутъ разваливаться.

1. Малиновое.

Набравъ малины въ сухую погоду, особенно самой крупной и крѣпкой ягоды, и приготовивъ по вышесказанному сиропъ, дать

ему увариться, снять пѣну, положить малину, кипятить съ четверть часа, снимая пѣну и потряхивая по немногу тазикъ; когда будетъ готово, что узнается, равно какъ съ клубникой и земляникой, по тому, что уваренныя ягоды и вынутыя на ложку, кажутся прозрачными и наполняются сиропомъ,—то разлить въ тарелки, дать остыть, выбрать ягоды ложечкою, а сиропъ процѣдить сквозь сито, чтобъ не было въ немъ сѣмечекъ, и сложить въ банки.

2. Клубничное и земляничное.

Перебравъ набрапную клубнику, или землянику, чтобъ не было мятыхъ и зеленыхъ ягодъ, и приготовивъ сиропъ, дать кипѣть ему съ полчаса; потомъ собравъ съ него пѣну, положить ягоды и дать кипѣть, а когда варенье будетъ готово, то вылить въ фаянсовое блюдо или чашку, поставить въ прохладное мѣсто, дать стоять сутки или двое, и тогда сложить въ банки, завязать и поставить въ погребъ.

Примѣч. Малину, клубнику и землянику можно варить еще слѣдующимъ образомъ: взявъ на фунтъ ягодъ по фунту сахару, напрымѣръ, пять фунтовъ, изъ трехъ сѣмлять сиропъ, а два фунта истолочь мелко; потомъ поставить сиропъ, чтобъ онъ кипѣлъ, а ягоды уложить по дну тазика, засыпая сахаромъ, — по лучше ягоды раздѣлить на два раза,—поставить на жаръ и минуты чрезъ двѣ налить кипящимъ сиропомъ; когда варенье будетъ готово, разлить въ тарелки, остудить, выбрать ягоды, а сиропъ процѣдить.

3. Вишневое.

Выбравъ изъ вишенъ косточки, разонть ихъ, а ядра положить въ каждую вишню; потомъ приготовивъ сиропъ, дать вскипѣть, положить въ него ягоды, и сварить, выкдасть на блюдо, а сиропъ еще уварить по гуще, и потомъ, снявъ съ огня, положить въ него вишни, и давъ остынуть, складывать въ банки.

4. Черешневое.

Черешню и шанекія вишни слѣдуетъ варить также, какъ и простыя вишни, но только вскипяченный, не болѣе какъ въ полчаса. сиропъ надобно слить въ чашку, дать стоять сутки, потомъ опять слить осторожно въ тазикъ, и когда закипитъ, положить вычищенную черешню, или вишни, варить полчаса, и выложивъ въ чашку, дать стоять сутки и слить въ банки.

5. Крыжовниковое.

Взявъ какого угодно крыжовника, вычистить изъ него сѣмячки, что должно дѣлать такъ: очистивъ ягоды отъ засохшаго цвѣта и стебельковъ, срѣзать ихъ немного сверху, гдѣ былъ цвѣтокъ, и выбрать сѣмячки шпилькою, или чистою ухвертвкою, но также можно и разрѣзать ягоды съ боку, потомъ приготовить сиропъ, положить ягоды и поступать по вышесказанному. Но кто хочетъ, чтобы вареный крыжовникъ не потерялъ своего зеленого цвѣта, то дѣлать такъ: взять крупнаго крыжовника, еще недоспѣлаго, зеленого, очистить и выбрать сѣмячки, при чемъ класть его въ холодную воду, а между тѣмъ вышennyй листъ налить пѣннымъ виномъ, или спиртомъ, и поставить въ печь въ муравленномъ горшечкѣ, или кострюлькѣ, часа на два, а крыжовникъ откинуть на сито; потомъ спиртъ вылить въ тазикъ, положить крыжовникъ, поставить на огонь, и вскипятя одинъ разъ, откинуть на сито и выполоскать въ холодной водѣ, приготовить сиропъ, опустить ягоды, и сваривъ, разлить въ чашки, дать стоять сутки и разложить въ банки.

6. Сливное, абрикосое и персиковое.

Взявъ лучшаго сорта бѣлыхъ или желтыхъ сливъ, наколотъ иглою ихъ кожицу, облить кипяткомъ и дать стоять до тѣхъ поръ, пока кипятки простынетъ, и откинуть на сито; вскипятить сиропъ, сливы сложить въ чашку, облить ихъ сиропомъ и поставить въ прохладное мѣсто. Черезъ сутки сиропъ снова вскипятить, облить имъ сливы, и повторять это раза четыре; послѣ этого сиропъ вскипятить въ тазикѣ, и уваривъ въ немъ съ полчаса сливы, вылить въ чашку, дать стоять сутки, и потомъ сложить въ банки. Абрикосы варить точно также, но только очищая съ нихъ кожицу. Персики и другіе вѣжные плоды также надобно обливать сиропомъ и поступать какъ съ сливами. Но если сиропъ при вареніи въ послѣдній разъ будетъ жидокъ, то прибавить сахару.

7. Виноградное.

Взявъ крупнаго винограду и вычистивъ изъ него сѣмячки, положить въ тазикъ и столько толченаго сахару, сколько вѣсу въ виноградѣ; потомъ налить это винограднымъ сокомъ, выжатымъ изъ того же сорта, или другаго похуже, сварить и выложить въ банки. Или другимъ образомъ: взявъ спѣлаго винограду и снявъ съ него осторожно кожицу, вынуть сѣмячки, приготовить сиропъ, и давъ кипѣть ему полчаса, снять пѣну; потомъ положивъ виноградъ въ чашку, налить горячимъ сиропомъ и дать стоять сутки

въ холодномъ мѣстѣ; послѣ этого слить осторожно сиропъ, оставить вариться, и когда закипитъ, положить виноградъ, прибавивъ на три фунта сахару четверть золотника бадьяна, варить полчаса, и выливъ, остудить и выложить въ банки.

8. Смородинное.

Очистивъ красную, бѣлую или черную смородину отъ вѣточекъ, вычистить сѣмячки; приготовивъ сиропъ, сварить ягоды, вылить въ посудину, а чрезъ сутки скласть въ банки.

9. Барбарисное и костяншиное.

Они варятся точно также, какъ и смородинное.

10. Варенье изъ каманки.

Выбравъ цѣлыя ягоды, приготовить сиропъ, сварить, и остудивъ, сложить въ банки.

11. Варенье изъ морошки.

Выбравъ крупныя ягоды, приготовить сиропъ, положи на фунтъ сахару три чашки воды, и когда онъ закипитъ, положить ягоды, которыя варить долго и которыя сначала, когда станутъ увариваться, сдѣлаются какъ-будто жареныя, отъ чего можно подумать, что варенье испортилось, но продолжая варить на легкомъ огнѣ, ягоды мало-по-малу начнутъ наполняться, и тогда варенье уже готово.

12. Варенье изъ кизила.

Вычистивъ ягоды и приготовивъ сиропъ, положить кизиль и поступать по вышесказанному.

13. Варенье изъ шиповника.

Для этого варенья берутся иногда плоды дикаго шиповника, имѣющіе темно-алый цвѣтъ; или еще лучше, шиповника турецкаго, плоды котораго бываютъ величавою съ обыкновенную сливу, но также хорошъ и простой, выбранный покрупнѣе и слѣмый. Очистивъ ягоды какъ снаружи такъ и внутри отъ сѣмячекъ и окружающихъ ихъ волосковъ, выполоскать въ холодной водѣ, но не давать ему стоять, а поскорѣе откинуть на сито, и когда стечетъ вода, то владуть въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ фунта сахара и трехъ чашекъ воды, варятъ на легкомъ огнѣ, и остудивъ, складываютъ въ банки.

14. Яблочное.

Очистивъ отъ кожи яблоки, и особенно сладкія, срѣзать немногo сверху. вынуть сѣмячки и тотчасъ класть въ холодную воду, чтобъ не потемнѣли. Приготовивъ сиропъ, въ который можно прибавлять французскаго вина, положить яблоки, и варить немного, пока они сдѣлаются прозрачными. Есть родъ маленькихъ яблокъ не больше крупнаго крыжовнику, называемыхъ китайскими, которые варятся такъ, какъ сливы.

15. Варенье изъ грушъ.

Приготовивъ ихъ какъ яблоки, опустить въ кипящій сиропъ, сварить, вынуть груши, а сиропъ еще доварить и выливъ на нихъ, остудить и положить въ банки. Но если варятся дули, то очистивъ ихъ одинаково, только оставить вѣтки, прежде варить полчаса въ кипящей водѣ, а потомъ откинуть на сито, и варить уже въ сиропѣ.

16. Варенье изъ айвъ.

Айвы есть родъ грушъ, но только крупнѣе ихъ, и варятся слѣдующимъ образомъ: очистивъ съ нихъ кожу, изрѣзать кусками, вынуть сѣмячки, отварить съ полчаса въ водѣ, а потомъ откинуть на сито, и приготовивъ сиропъ, положить айвы и варить, пока онѣ хорошенько уварятся и будутъ прозрачны.

17. Варенье изъ лимоновъ.

Взявъ лимоновъ, но особенно съ толстою кожей, сдѣлать на ней вокругъ ничтообразныя бороздки или просто нѣсколько круглыхъ бороздокъ; потомъ срѣзавъ съ обоихъ концовъ по немногу, вырѣзать сѣмячки маленькимъ ножичкомъ, налить свѣжей холодной водой, и дать стоять сутки, а потомъ вынуть, варить въ кипящей водѣ до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки. После этого приготовить сиропъ, положивъ на фунтъ сахара три чайныхъ чашки воды, и варить въ немъ лимоны, пока они сдѣлаются прозрачны, и тогда выложить въ чашку и оставить на сутки; но если сиропъ отъ лимоновъ будетъ жидокъ, то прибавить въ него сахару. уварить и вылить на нихъ.

18. Варенье померанцевое.

Померанцы прежде подобно мочить въ чистой водѣ, въ продолженіе трехъ сутокъ, перемѣняя воду два раза въ день, а потомъ

отварить въ водѣ, чтобъ сдѣлались мягки; послѣ этого въ воду, въ которой они варились, положить сахару, на четыре померанца по одному фунту, или и менѣе, и уваривши сиропъ, положить опять померанцы, снова уварить, остудить и сложить въ банки.

19. Варенье изъ померанцевой или лимонной корки.

Изрѣзавъ померанцы на части, все мясо и бѣлую мякоть съ корокъ отдѣлать; а ихъ положить въ холодную воду и перемѣнять ее ежедневно, пока корки сдѣлаются совершенно мягкими, послѣ этого ихъ откинуть на сито, и варить въ сиропѣ, пока еще болѣе размякнуть, и тогда сложить ихъ въ банки, а сиропъ еще доварить, и остудивъ, вылить на корки. Такимъ же образомъ парится и лимонная корка.

20. Варенье розовое.

Взявъ лепестки отъ розъ, перемыть ихъ въ холодной водѣ и отрѣзать бѣлые кончики, а если листики очень крупны то ихъ разрѣзать на части. Потомъ приготовить сиропъ, взявъ для него, на фунтъ цвѣтовъ, четыре фунта сахару, двѣнадцать чашекъ воды и сокъ изъ двухъ лимоновъ, стертый прежде съ полуфунтомъ мелкаго сахара, и когда закипитъ сиропъ, то снявъ пѣну, опустить цвѣты и варить до тѣхъ поръ, пока они перестанутъ плавать по верху и будутъ мягки; тогда вылить въ чашку, дать постоять сутки и сложить въ банки.

21. Варенье изъ дыни.

Взявъ спѣлую дыню, изрѣзать ее въ продолговатые кусочки, облупить хорошенько съ нихъ верхнюю кожицу, а также и внутреннее мягкое тѣло, и залить репскимъ уксусомъ. дать въ ономъ лежать двое сутокъ. Потомъ откинуть на сито, дать отсыкнуться и приготовить сиропъ, положи на фунтъ дыни полуфунта сахару и одну чашку воды, опустить въ него кусочки и варить: по свареніи, ихъ выбрать, а сиропъ уварить еще погуще, остудивъ и вылить на положенные въ банки кусочки дыни.

22. Варенье изъ арбузной корки.

Арбузную корку изрѣзать въ продолговатые ломтики и положить въ известковую воду на трое сутокъ; потомъ вынуть изъ этой воды, вымочить въ чистой холодной водѣ и вымыть. Варить же корку сперва подобно въ жидкомъ, а потомъ въ густомъ сиропѣ, съ которымъ и выложить въ банки.

23. Варенье особеннымъ образомъ.

Малину, клубнику и вишни можно варить еще иначе, а именно безъ воды. Приготовивъ какія-нибудь ягоды, какъ для обыкновеннаго варенья, взять на фунтъ ягодъ полтора фунта сахара, истолочь, просѣять, и насыпавъ въ тазикъ слѣй сахара, накласть на него рядъ ягодъ, засыпать сахаромъ, потомъ еще другой рядъ ягодъ, снова засыпать и поставить на огонь, гдѣ ягоды дадутъ изъ себя сокъ; но должно замѣтить, что не надо класть болѣе двухъ рядовъ. Когда варенье будетъ готово, то выложить въ чашку, остудить и сложить въ банки. Варенье, приготовленное такимъ образомъ, сохраняется долго.

24. Варенья для пирожнаго.

Такія варенья варятъ изъ всякихъ ягодъ, и кромѣ сахара, на меду и сахарной патоки, которыхъ кладутъ по вкусу, но обыкновенно—на два стакана ягодъ, стаканъ патоки или меду. Если варятъ крыжовникъ или смородину, то ягоды не надо вычищать, а только перебрать, остричь ножницами въточка и засохшіе цвѣточки, или верхушечки, вымыть и положить въ тазикъ вмѣстѣ съ патокой, и варить, прищипывая, чтобъ не пригорѣло съ низу и снимая пѣну, а потомъ вылить въ чашку, остудить и сложить въ банку. Также варятъ хорошее варенье изъ брусники или голубицы употребляемое для пироговъ, но первое тоже употребляется и для разныхъ приправъ: его подаютъ къ дичинѣ, какъ салатъ, также къ блинамъ, вафлямъ и пр. Также бруснику варятъ, прибавляя померанцовой корки, корины и яблоковъ, но за неизвѣстемъ послѣднихъ, можно класть сушеный цвѣтъ шиповника, — и это варенье употребляютъ уже только для пирожнаго. Варятъ еще варенье изъ яблоковъ и сливъ; но первыя берутъ кислыя, очищаютъ отъ кожи, сѣмячекъ, рѣжутъ на куски, и вымѣривъ ихъ стаканами, кладутъ столько же патоки и варятъ. Съ сливъ же снимаютъ кожицу, вынимаютъ косточки и варятъ.

25. Сухія варенья.

а) Изъ ягодъ. Взавъ, напримѣръ, вишень, надобно вынуть изъ нихъ косточки, приготовить сиропъ (на фунтъ сахара положить три чашки воды), и когда сиропъ закипитъ, то положить ягоды; когда будутъ готовы, откинуть на сито и дать стечь сиропу. Потомъ снова положить въ сиропъ ягоды и такъ повторять раза три. Вечеромъ разложить вишни на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь. Такимъ же образомъ можно варить и изъ другихъ ягодъ, какъ-то: смородины, барбариса, рябины,

бѣлаго винограднаго крыжовника, который особенно хорошъ для сахарнаго варенья, а также и изъ желтаго, по вычистивъ сѣмячки. Оставшійся сиропъ отъ варенья сливать въ баню и при надобности употреблять.

б) *Изъ фруктовъ.* Взять сладкихъ яблокъ, очистить съ нихъ кожу, разрѣзать на двое, вычистить сѣмяна, и приготовить сиропъ, одинаковый какъ для ягодъ, опустить въ него яблоки и дать вариться до тѣхъ поръ, пока они проварятся и будутъ прозрачны; тогда вынуть яблоки, разложить на блюдо, а въ сиропъ опустить другія, и такъ повторять можно раза три, но по необходимости, чтобы они свободно варились; послѣ этого, когда сварятся три перемѣны, сиропъ будетъ густъ и выварится, то надобно его перемѣнять. Напримѣръ, изъ двѣнадцати фунтовъ сахару можно сварить восемь фунтовъ варенья, класть всякій разъ по четыре фунта. Сваривъ, яблоки переложить на чистое блюдо, обсыпать мелкимъ сахаромъ и поставить на ночь, въ самый легкій духъ; но какъ они въ одинъ разъ не просохнутъ, то на другой день перевернуть другою стороною и опять поставить на ночь въ печь. Потомъ, когда они совершенно высохнутъ, сложить въ ящикъ и пересыпать мелкимъ сахаромъ. Оставшійся послѣ варенья сиропъ слить и можно употреблять его съ чаемъ или для лимонада. Точно также поступать при вареніи грушъ и бергамотовъ.

С и р о п ы.

Ихъ можно дѣлать изъ малины, клубники, вишенъ, барбариса и другихъ ягодъ, и для этого ихъ чистить не нужно, кромѣ вишенъ и барбариса, а только перебрать, обрѣзать вѣточки и вымыть; потомъ взять по стакану ягодъ, сахару, воды и поставить вариться, а сваривъ откинуть на сито и дать стечь сиропу; ягоды же можно употреблять для пирожнаго. Такимъ образомъ сиропъ готовится одинаково изъ всѣхъ ягодъ; онъ употребляется для чаю и лимонаду, но для кушанья идетъ морсъ, который готовится такъ: перебрать и вымыть ягоды, передавить, выжать сквозь салфетку или холстиный мѣшокъ, дать отстояться и слить въ бутылки. Можно дѣлать еще вареный сиропъ и безъ сахару, слѣдующимъ образомъ: насыпать въ муравленный горшокъ ягоды, но такъ, чтобы до краевъ не доставало на палецъ. и закрыть, поставить въ печь послѣ обѣда, гдѣ и оставить до другаго дня; потомъ вынуть изъ печи, откинуть на сито и дать стечь соку. Такимъ же образомъ можно готовить сокъ изъ смородины, брусники и черники.

Розовый сиропъ.

Взять, напримѣръ, фунтъ выбранныхъ розовыхъ листочковъ или лепестковъ, и полтора фунта сахару, мелко истолченнаго;

потомъ класть въ банку слой розовыхъ лепестковъ и засыпать сахаромъ, и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока банка будетъ полна; потомъ закрыть, завязать пузыремъ и поставить на солнце. Отъ дѣйствія солнца сахаръ распустится и приметъ розовый вкусъ и запахъ; когда онъ весь растаетъ, то выжать сквозь салфетку и разлить въ бутылки.

Сушеніе плодовъ и ягодъ.

а) *Ягоды.* Малина, клубника, земляника, черника и голубица сушатся въ печкѣ и на солнцѣ, а употребляются для начинки пироговъ или для компотовъ. Вишню, крыжовникъ и сливу лучше сушить на солнцѣ, и когда они въ половину высохнутъ, то поставить досушиться въ печь. Но изъ вишенъ и сливъ надобно вынимать косточки, отчего они бываютъ гораздо лучше. Изъ нихъ дѣлаются компоты и пудинги.

б) *Яблоки.* Яблоки вычистить, разрѣзать на двое и вынуть съмячки; потомъ положить на глиняныя блюда или противни, или просто вынести печь помеломъ, положить соломы, а на нее разложить яблоки. И это должно дѣлать на ночь и чтобы въ печи былъ самый легкій духъ; если плоды не высохнутъ разомъ, то повторить два, три раза. Груши и бергамоты перебрать, чтобы не было порченныхъ и сушить точно такимъ же образомъ, какъ яблоки.

СОЛЕНІЕ И КОПЧЕНІЕ.

Разныхъ мясъ и рыбъ.

Мясо и рыбу солить и коптить обыкновенно для того, чтобы сберечь ихъ на большое время не испортившимися, а равно и для приданія имъ особеннаго вкуса; при солениі, кромѣ соли и селитры, прибавляютъ еще сахаръ и разныя приправы; при солениі мяса и рыбъ употребляется много способовъ, изъ коихъ я наздожу лучше и болѣе употребительнѣйшіе.

1. МЯСО.

1. Солонина.

Мясо солить не тотчасъ какъ убьютъ скотину, но чрезъ день, два и даже три дня; для солениа впрокъ отбирать самую мясистую

тыя части, изъ которыхъ хорошо вырѣзывать всё коста вонъ. но это дѣлается только тогда, когда мясо солится не въ большомъ количествѣ, для домашняго употребленія, или уже въ слишкомъ большомъ количествѣ, при заготовленіи для дальнихъ путешествій, папрямѣрь морскихъ и прочихъ, но при другихъ соленіяхъ этого не дѣлають.—Мясо разныхъ животныхъ, какъ-то: говядину, баранину и свинину, не должно солить вмѣстѣ въ одной посудѣ, но въ разныхъ и каждое особо.

Въ чистую кадку насыпають на дно лавроваго листа, перцу и можжевеловыхъ ягодъ; потомъ взять пудъ соли, прибавить къ ней четверть фунта истолченной селитры, перемѣшать хорошенъко и сдѣлать рассоль. въ которой обмакивать каждый кусокъ говядины, класть рядами въ кадку и каждый рядъ пересыпать солью, а черезъ три или четыре ряда вновь пересыпать лавровымъ листомъ, перцемъ и можжевеловыми ягодами; наложивши кадку полною, насыпать сверху также лавровымъ листомъ и прочими спеціями, покрыть кругомъ и наложить тяжелый гнетъ, чтобы мясо дало изъ себя сокъ; но если солонина дастъ мало его, то влить въ нее рассолу и поставить въ погребъ.—Солонину можно солить и не обмакивая въ рассоль, но патирая каждую часть солью, укладывая въ кадку рядами и насыпая сверху также солью.

Лучшій способъ сохраненія солонины.

а) Нужно чтобы солонина лежала не въ теплѣ, но въ холодѣ (въ погребѣ).—б) Чтобы воздухъ къ ней не доходилъ; для чего и класть ее плотно въ бочки, пустоты наполнять солью, бочки закупоривать хорошенъко, а когда ихъ открюють, то сверху хорошенъко прикрывать и стараться скорѣе операживать откупоренную бочку; можно нѣсколько отклонить доступъ воздуха къ солонинѣ, наливъ въ нее винятку; если же послѣ того обтереть ее полотномъ и насыпать солью съ примѣсью небольшого количества сахара, то она будетъ держаться еще лучше. Этимъ способомъ берегаются также долго и мало просоленное мясо. в) Чтобы солонина была покрыта всегда рассоломъ, для чего непременно нужно подливать его по временамъ, а иногда наливать весь рассоль свѣжій, когда прежній начнетъ портиться. г) Чтобы разные части не касались одна другой, то пересыпать куски мяса крупною солью; совѣтуютъ также класть на дно бочки и между рядами солонины камушки, величиною съ орѣхъ и даже съ ябло; но въ такомъ случаѣ уже сматрѣть, чтобы между камушками или между кусками мяса не было пустотъ. Не худо также класть въ бочки и уголь, ибо онъ предохраняетъ мясо отъ гнилости, вбирая въ себя гнилыя испаренія.

2. Ветчина.

Духовая ветчина.

Свинные окороки очистить хорошеенько, на пудъ мяса взять четыре фунта соли, четырнадцать золотниковъ селитры, корицы три и по два золотника гвоздики и перцу, три послѣднія приправы истолочь порошкъ и просѣять, потомъ смѣшать съ солью и натирать этимъ очищенныя окорока, стараясь притомъ мягкія мѣста натирать поболѣе. Натерѣвши окорока, положить ихъ въ чанъ или вѣшную кадку, уторы которыхъ замазать ржанымъ тѣстомъ и поставить въ подвалъ или холодную кладовую, воздухъ въ которыхъ долженъ быть посредственный, гдѣ и дать лежать окорокамъ около двухъ недѣль; по истеченіи этого срока ихъ перетереть вновь прежде употребленнымъ составомъ и оставить въ томъ же мѣстѣ еще дней на шесть; потомъ вскипятить хорошей колодезной воды, по которой не нажда бы наваромъ, положить въ нее два золотника лаврового листа, небольшое количество духовъ и по пропорціи соли; пѣну снять, и когда вода остынетъ, залить ею окорока, положивъ въ нихъ сверхъ того изрѣзанную сырую говяжью печонку, отъ чего рассолъ сдѣлается алымъ и дать стоять двѣнадцать дней; послѣ этого окорока изъ рассола вынуть, очистить и повѣсить за спинную кость на морозъ, кто какъ любитъ, можетъ выкоптить, или оставить провѣсною. Солить въ мартѣ или октябрѣ, когда нѣтъ еще морозовъ.

Вестфальская ветчина.

Окорока надобно класть одинъ на другой въ глубокіе чаны или кадки, пересыпать солью, селитрою и небольшимъ количествомъ лаврового листа и оставить такъ отъ четырехъ до пяти дней; потомъ сдѣлать очень густой рассолъ изъ воды и соли, облить все такъ, чтобы вся ветчина была имъ покрыта; по прошествіи трехъ недѣль окорока выпутъ и мочить въ чистой колодезной водѣ двѣнадцать часовъ и наконецъ повѣсить недѣли на три и болѣе въ дымъ отъ можжевеловыхъ вѣтвей.

Другимъ образомъ.

Положить въ деревянную посуду слой говядины, накрыть ее душицею, намоченною въ хорошемъ уксуѣ, и крупно столченымъ перцемъ; на говядину положить окорока, несолевные достаточнo передъ тѣмъ, а на нихъ опять говядину съ душицею, перцемъ и другими пряными травами.

Римская ветчина.

Взять достаточное количество телченой соли, насыпать ее на дно чана или бочки и на этот слой соли положить окорокъ кожей вверхъ, и потомъ засыпать его совершенно солью; на этотъ окорокъ наложить другой, засыпать солью подобно первому, и такъ далѣе, чтобы окорока не прикасались одинъ къ другому; послѣ этого на всю массу насыпать столько соли, чтобы окороковъ совсѣмъ не было видно, оставить ихъ въ соли, въ продолженіи пяти или шести дней; потомъ вынуть и опять положить въ посуду, но на дно класть тѣ, которые были сверху, такъ, чтобы бывшій прежде на днѣ окорокъ, былъ бы верхнимъ; солить же точно такъ, какъ и въ первый разъ.—По истеченіи двѣнадцати дней вынуть, очистить ихъ отъ соли какъ можно лучше и выставить на воздухъ дня на два, на третій же день обтереть ихъ губкою, натереть коровьимъ масломъ и вывѣсить дня на два въ дымъ, на третій день опять, натереть смѣсью изъ коровьяго масла и уксуса и хранить. Такіе окорока не боятся ни червей, ни другихъ насѣкомыхъ.

Французская ветчина.

Взять свѣжій, хорошій свиной окорокъ, натереть его крѣпко, со всѣхъ сторонъ, высушенною и истолченною въ порошокъ солью и положить въ мѣшокъ; между тѣмъ, въ подвалѣ или въ погребѣ, вырыть яму, глубиною около аршина, дно ея устлать соломой, положить туда мѣшокъ съ окорокомъ и яму засыпать опять землею; по прошествіи недели вынуть окорокъ, очистить полурастворившуюся соль, вновь натереть его сухою и мелкою солью, и опять положить въ яму, и продолжать это выниманіе и натираніе въ продолженіе одного мѣсяца, чрезъ каждые семь дней; по окончаніи же мѣсяца, окорокъ изъ ямы вынуть и положить на цѣлый день подъ прессъ, но не сдавливать чрезвычайно сильно, чтобы не выжать всего сока; вынувши изъ пресса обмыть окорокъ, завернуть въ сѣно, хорошенько высушить, а потомъ повѣсить на нѣсколько дней въ трубу.

Способъ сберегать ветчину.

Положить окорокъ ветчины въ мѣшокъ изъ самой частой холстины и держать въ прохладномъ, сухомъ и тепломъ мѣстѣ; или сберегать въ плотныхъ ящикахъ, куда бы не могли забраться мухи и другія насѣкомыя; засыпать ветчину мякиною, сухимъ пескомъ и проч.

Средство съдѣлать старую и отвердѣвшую ветчину мягкой.

Обвернуть окорокъ въ полотно, закапать его не глубоко въ землю и въ такомъ мѣстѣ, которое не слишкомъ сухо и не слишкомъ влажно. — Довольно если окорокъ будетъ покрытъ землею сверху на пол-аршина. По прошествіи одного часа, можно вынуть ветчину — и она будетъ мягка, какъ свѣжая.

3. Я З Ы К И.

Взять языки, посолить въ муравленомъ горшкѣ, накрыть кружкомъ, положить камень, поставить въ прохладное мѣсто, дать стоять трое сутокъ, потомъ сдѣлать легкий рассолъ, вскипятить и облить горячимъ языки.

II. Р Ы Б А.

Рыбу солятъ обыкновенно зимою, оттаивши, замороженную. Кѣлужницу или осетрину разнять, кромѣ головы, но хрящамъ, вынуть визигу, отнять голову, перья, хвостъ и тѣлку, разрѣзать рыбу звеньями, положить въ кадку, вымыть въ ней водахъ въ трехъ, такъ, чтобы не оставалось крови на хрящахъ, вынуть рыбу на столъ, дать стечь водѣ, натереть куски солью, и наконецъ сложить въ кадку, пересыпая слегка солью же. Когда кадка будетъ полна, накрыть ее сверху отрѣзанными отъ рыбы перьями и хвостами, положить кружокъ съ гнетомъ и оставить такъ дни на два или на три, пока рассолъ выйдетъ на верхъ; потомъ верхнее дно кадки закупорить какъ можно плотно и выставить въ погребъ на ледъ, подложивъ доску, чтобы кадка не потекла; если рассолу въ рыбѣ будетъ мало, то вскипятить воды съ солью, пробуравить дно у кадки и вылить туда простуженную воду, чтобы кадка была полна. — Для употребленія, рыбу доставать врючкомъ или вишкою, но отпидь не руками; какъ можно чаще обмывать кружки, чтобы на нихъ не образовалось плесени, и наблюдать, чтобы въ кадку не попало сырой воды.

Если какънибудь, отъ небреженія или чего другаго, рыба будетъ *замылилась*, или *припалжкнута*, то выбрать ее изъ рассола, перемыть въ чистой водѣ, кадку выпарить и выжечь соломой, чтобы не было никакого посторонняго запаха, опять положить въ нее рыбу, пересыпая по немпогу солью и сухимъ хмѣдемъ, наконецъ залить вскипяченою съ солью и остуженною водою и поставить какъ прежде на ледъ.

Копченіе рыбы.

Вымыть рыбу, разнять ее по хребту, потрохъ выпнуть и немного посолить; послѣ того положить на желѣзный листъ драгоцъ, а на нихъ рыбу, намазать ее прежде орѣховымъ масломъ и посыпавъ вмѣстѣ толченными и просѣянными: корицей, гвоздикой, перцемъ, кардамономъ, имбиремъ, поставить въ печку на тарацъ или кирпичъ; потомъ свернуть солому пучками, вмѣстѣ съ можжевеловымъ, класть по пемногу передъ рыбою въ чель, и какъ скоро солома загорится, закрыть заслопку, а когда погаснетъ, то открыть, когда же снова загорится, опять закрыть и продолжать это до тѣхъ поръ, пока рыба будетъ готова.

Такимъ образомъ коптить: лещей, окуней, карповъ, карасей и другую, какого бы то ни было рода рыбу.

Что касается до корюшки, то вычистивъ изъ нее внутренности, перемыть, посыпать солью, духами, вымазать орѣховымъ масломъ и перевалять ее въ пемъ; потомъ разложить на желѣзный листъ и коптить какъ сказано выше.

Духовая рыба.

Разнять осетрину, севрюгу или бѣлужину на звенья, обрѣзать съ нихъ хрящи, перемыть куски въ холодной водѣ, опустить въ кипящую воду и варить, пока отстанутъ позвонки, очистить звенья, положить въ тотъ же отваръ, но уже съ солью и варить пока посилветъ рыба; потомъ, выбрать звенья, разложить ихъ на столѣ и патыкать каждое звено гвоздикой и корицею. — Отбавить изъ котла отвара и оставить столько, чтобы положенная опять въ него рыба была всею покрыта, налить туда же хорошаго укуса и чѣмъ онъ острѣе, тѣмъ лучше и вкуснѣе выйдетъ духовая рыба, прибавить перцу цѣликомъ, имбирю, лавроваго листа, кардамону и уварить. — Куски рыбы сложить въ кадку или боченокъ, пересыпать каждый слой мускатнымъ цвѣтомъ и вылить туда же горячій укусъ со всеми приправами. Если рыба сложена въ кадку, то положить кругъ съ гнетомъ и отнести на ледъ, а если въ боченокъ, то укусъ съ приправами вливать черезъ втулку, послѣ лабитія на боченокъ обручомъ.

На пудъ духовой рыбы класть перцу и имбирю по четверти фунта; корицы, гвоздики и кардамона по пяти золотниковъ; мускатнаго цвѣта четыре золотника, или же вмѣсто его два стертыхъ мускатныхъ орѣха; тридцать золотниковъ лавроваго листа; ведро укуса, шесть фунтовъ патоки и четверть фунта рыбьяго клея; послѣднія вещи класть въ то время, когда онъ еще варится. Та-

камъ образомъ можно готовить духовыхъ стерлядей, судаковъ, и другую, какую угодно рыбу.

Провѣсная или вялая рыба.

Для этого употребляются сибирскія осетрины, бѣлужья, севрюжки и бѣлорыбцы, которыя вынимать изъ рыбъ, назначенныхъ къ солению, при разниманіи ихъ въ звенья; впрочемъ сайановъ и бѣлорыбца вялятъ только распластавъ, чтобы оба пласта держались на брюхѣ, головы отрубать, а пласты размять сухими сосновыми палочками. Рыбу опредѣленную для провѣшивания должно просолить; сибирскія и другія вѣста поддержать въ соли четверо сутокъ, обжарить въ пивѣ, потереть еще солью, дать полежать сутки трое и выѣскить; вывѣшивать же на тоненькихъ бичевкахъ, привязанныхъ къ обимъ концамъ прутьевъ, на мѣстѣ открытомъ полдневному жару, но впрочемъ закрытомъ сверху отъ дождя; кромѣ того въ дождливое время, снимать рыбу съ шестовъ, на которыхъ она повѣшена, и вносить подъ крышу, потому что дождь портитъ ее, по наступленіи же ясной погоды вывѣшивать на прежнее мѣсто. Доброта провѣсной рыбы состоитъ въ томъ, чтобы она всюду провялилась, съѣдалась какъ будто бы прозрачною, и была бы сочна; два первыхъ обстоятельства совершенно зависятъ отъ времени вяленія ея на солнцѣ, что по измѣренію погоды опредѣлить нельзя, но можно узнавать черезъ надрѣзываніе; что же касается до послѣдняго, то какъ скоро съкъ съ прутьевъ начнетъ капать на землю, прутья перевернуть и повѣсить нижнимъ концомъ вверхъ, чтобы не пропалъ сокъ изъ рыбы, составляющій главное ея достоинство; также перевертываніе повторять до тѣхъ поръ, пока рыба провянетъ и получитъ снаружи корку, нѣсколько удерживающую истеченіе сона; — но для дальнѣйшаго сбереженія рыбы не довольно и этого; когда она посиветъ и будетъ снесена въ сушильню, то оборачиваніе продолжать тѣмъ же порядкомъ; однако же лучше посившую рыбу спятъ, обвернуть плотно въ бумагу, вымазанную деревяннымъ масломъ, положить въ ящикъ и засыпать золою. Приготовленная такимъ образомъ рыба можетъ пролежать нѣсколько лѣтъ безъ всякаго поврежденія.

Вяленыхъ сайановъ и бѣлорыбцу большею частію коптятъ въ обыкновенныхъ коптильняхъ вмѣстѣ съ ветчиною.

МОЛОЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО.

Доеніе.

Для доенія необходимо имѣть особое отдѣленіе — чистое свѣтлое и теплое зимою; въ противномъ случаѣ, во время морозовъ,

нельзя доить; на общемъ холодномъ дворѣ по неволѣ не будутъ выдаивать, да и сами коровы не станутъ давать молока; къ тому же подмывать вымя невозможно, потому что и безъ того соски отъ сильныхъ морозовъ трескаются, слѣдственно и самое доение можетъ прекратиться.

Коровъ доить обыкновенно съ правой стороны, и всегда со всѣхъ четырехъ титекъ попеременно, не смотря на то, еслибъ въ которой либо изъ нихъ и не было уже молока: отъ такого доения вымя коровы правильнѣе освобождается отъ молока; обѣими же руками одной титки отнюдь не слѣдуетъ доить.

Многими хозяйками повторяется правило о троекратномъ въ день доеніи коровъ круглый годъ. Въ зимнее время, по краткости дня, оно весьма затруднительно; въ остальное же время года, это обыкновеніе есть общее, къ чему побуждаетъ долгота дня, а самое главное, сочный кормъ, производящій обильныя отдѣленія. Въ такомъ случаѣ, при троекратномъ доеніи, пропорція молока получается большая, слѣдственно, нѣтъ сомнѣнія, что тѣже послѣдствія должны быть и зимою, если бы не противорѣчилъ тому сухой кормъ, дѣйствующій слабѣе на питаніе животныхъ, а потому дающій мало молока, но за то жирнаго.

При опытахъ у разныхъ хозяевъ за границею и у насъ въ Россіи, троекратное доеніе коровъ доставляло молока болѣе, во всякое время года, при одинаковыхъ, разумѣется, условіяхъ (у нѣкоторыхъ даже $\frac{1}{9}$ частью). Явленіе это объясняютъ тѣмъ, что чѣмъ болѣе дѣятельности въ млечныхъ сосудахъ, тѣмъ въ нихъ болѣе отдѣленій и обратно.

Но по мнѣнію нѣкоторыхъ корова даетъ точно столько же молока при двухъ удояхъ, сколько бы дала при трехъ, или четырехъ; и хотя иногда хозяйки и получали нѣсколько больше, молока но масла изъ него всегда выходило одно и тоже количество.

Для поддержанія силы молокоотдѣленія, надобно не жалѣть корма и доить коровъ два раза въ день, но напрямѣнно въ одни и тѣже часы и такъ располагать временемъ, чтобы между утреннимъ и вечернимъ доеніями было по 12 часовъ промежутка. Доить коровъ слѣдуетъ послѣ поила и сѣннаго уже ими корма, а не во время кормленія, потому что, во первыхъ, доеніе и употребленіе корма требуютъ спокойнаго состоянія; во вторыхъ, поило содѣйствуетъ химическому разложенію корма въ желудкѣ животныхъ, безъ чего не можетъ быть отложенія питательныхъ веществъ, а слѣдственно и образованія молока.

Посуда.

Посуду употребляютъ разную, преимущественно каменную, съ узкимъ дномъ и разваломъ къ верху; стеклянную, металличе-

скую и даже деревянную; послѣдняя, кромѣ затрудненія въ опрятномъ содержаніи, похищаетъ много маслянистыхъ частицъ посредствомъ впитыванія, особенно въ началѣ, и представляетъ еще ту невыгоду, что одинъ разъ закрашенная кислота, истребляется съ большимъ затрудненіемъ. Металлическая весьма скоро охлаждается и доставляетъ пріятнаго вкуса сливокъ разумѣется, лужонная и предпочитительно изъ красной мѣди, но въ ней устоя бываетъ мѣдь. При опытахъ, произведенныхъ въ Англіи Джоржемъ Квартеромъ, въ изобрѣтенномъ имъ снарядѣ, состоящемъ изъ четырехъ-угольнаго ящика изъ цинковыхъ досокъ съ фальшивымъ дномъ, пробитымъ насквозь мелкими дырочками и съ наружнымъ горлышкомъ, при пособіи кипящей воды, употребленной чрезъ 12 часовъ послѣ налитія молока, въ равномъ съ нимъ количествѣ, по истеченіи сутокъ получалось, болѣе обыкновеннаго выхода, сливокъ 12%, а изъ нихъ масла 11% при совершенно достоинствѣ.

Предпочтительнѣе всѣхъ по чистотѣ, съему и вкусу сливокъ—стеклянная посуда, но она подвержена скорому истребленію, при малѣйшей неосторожности, почему и можетъ быть рекомендована только для собственнаго употребленія; вообще же, почти всѣ у насъ употребляютъ каменную; но плоская и металлическая посуда, не допускающая скорого окисленія, по способности своей къ охлажденію, удобнѣе для приготовленія сливокъ, въ особенности лѣтомъ; глубокая же для сметаны. Нужно замѣтить, что тѣмъ болѣе молоко находится въ соприкосновеніи съ воздухомъ, тѣмъ болѣе послѣдуетъ отѣленія, слѣдственно наиболѣе развалистая посуда предпочтительнѣе.

Посуду необходимо имѣть въ большемъ количествѣ, потому что, при недостаткѣ ея, отъ поспѣшности, она не можетъ быть всякій разъ хорошо выпарена и продолжительно вывѣтрена на воздухѣ, отчего заводится въ ней кислота.

Молочная пѣдилла должна быть содержима въ совершенной чистотѣ и преимущественно волосяная: она не принимаетъ молочныхъ частей, зараждающихъ кислоту.

Ложки для съема сливокъ и сметаны предпочтительно употребляются плоскія и широкія.

Маслобойки.

Приступая къ описанію приготовленія масла, необходимо напередъ объяснить нѣсколько устройствъ маслобоекъ, отъ которыхъ такъ много зависитъ скорое и доброкачественное сбиваніе масла. Онѣ употребляются различнаго устройства, имѣя одно назначеніе—изъ предлагаемыхъ скоповъ, посредствомъ приведенія ихъ въ безпрерывное, но не быстрое, а плавное обращеніе добывать мас-

ло. Чѣмъ это обращеніе слововъ извѣдистѣе, при плавности ударовъ или движенія, и чѣмъ свободнѣе къ нимъ доступъ чистаго воздуха (условіе необходимое для скорого и хорошаго полученія масла), тѣмъ скорѣе достигается предположенная цѣль.

Удобнѣйшими изъ нихъ считаются тѣ, которыя требуютъ менѣе времени и силы т. е., въ которыхъ легче и скорѣе сбивается масло. При пахтаньѣ масла, обыкновенно отдѣляется отъ всѣхъ скоповъ кислый воздухъ, а особенно въ большомъ количествѣ отъ сметаны, самое образованіе которой обусловливается окисленіемъ. Воздухъ этотъ необходимо долженъ быть безпрестанно выпускаемъ и замѣняемъ свѣжимъ, чистымъ воздухомъ; въ противномъ случаѣ, замедляется сбиваніе и масло принимаетъ кислый запахъ и вкусъ. Маслобойки должны быть такъ устроиваемы, чтобы воздухъ имѣлъ непрерывный токъ; въ такихъ же машинахъ, въ которыхъ невозможно притокъ воздуха сдѣлать постояннымъ, слѣдуетъ, во время пахтанья, останавливаться и освѣжать почаще воздухъ открытіемъ крышекъ.

Лучшими маслобойками считаются слѣдующія:

1) *Англійская маслобойка*, устроенная на основаніи дѣтскихъ качалокъ на полукруглыхъ полозьяхъ; ходъ имѣетъ плавный и сбиваетъ масло изъ сметаны хорошо и довольно легко для рабочихъ, но чрезвычайно медленно, особенно въ холодное время. Выходъ масла на равнѣ съ другими.

2) *Обыкновенная русская*, состоящая изъ продолговатой кадочки, суженнымъ верхомъ ($\frac{3}{4}$ перш. въ діаметрѣ), или рѣшоткою, крѣпко посаженною на пестъ, прикрѣпленный къ оцѣну—по простотѣ своей, употребляется во многихъ мѣстахъ даже и за границею. Въ сравненіи съ англійскою, она тяжелѣе для рабочихъ, но требуетъ за то менѣе времени. Выходъ масла и достоинство его хороши, но за одинъ разъ большаго количества пахтать нельзя, съ силою равной первой маслобойкѣ. Къ тому же во время пахтанья много брызжетъ.

3) *Маслобойка*, болѣе другихъ употребляемая у насъ, есть *швейцарская*, которая состоитъ изъ четырехугольнаго станка, походящаго на столъ безъ крышки; въ ней ставится деревянная кадка, имѣющая вертикальное коническое зубчатое колесо, утвержденное на горизонтальномъ валу съ рукояткою и такою же горизонтальною шестернею, посаженною на деревянный валъ съ крыльями, вертикально опущенными въ кадку, на днѣ которой сдѣлано гнѣздо съ подшипникомъ, для вставки вала, имѣющаго на концѣ своемъ металлическій шипъ. Верхняя часть вала укрѣпляется особымъ брускомъ въ станкѣ сверхъ кадки, имѣющей составную крышку, обхватывающую валъ ниже шестерни. На крышкѣ, для свободнаго дѣйствія воздуха, наворачиваются крестообразно четыре дыры, со вставкою въ нихъ деревянныхъ трубочекъ не выше

1½ или 2 вершковъ, во избѣжаніе брызговъ при дѣйствіи машины. На крыльяхъ, крестообразно утѣжденныхъ на валу и опущенныхъ въ кадку, наворачиваются дыры противоположно одна другой. Пропорція колеса и шестерни дѣлаются въ слѣдующихъ размѣрахъ: если вертикальное колесо имѣетъ въ діаметрѣ 7½ вершковъ, то шестерня должна имѣть 2½ вершка, т. е. діаметръ колеса содержится къ діаметру шестерни какъ 10 : 3. Кадка же устроивается независимо отъ пропорціи колесъ, а сообразно съ потребностію, т. е. ея вмѣстимости молока; одинъ и тотъ же снарядъ можетъ сбивать масло при меньшемъ и большемъ объемѣ посуды, само собой разумѣется. Не слишкомъ увеличенной. Хотя эта маслобойка нѣсколько сложнѣе другихъ, но за то сбиваетъ масло отлично, скоро, и способна даже для сбиванія масла изъ сливокъ, къ чему двѣ первыя неудобны.

Въ нѣкоторыхъ хозяйствахъ дѣлаютъ маслобойку всю деревянную. Этотъ расчетъ не вѣренъ, потому что она отъ того становится посредственно тяжелѣе въ дѣйствіи и подвергается частымъ порчамъ; колеса должны быть непременно металлическія, и всего лучше мѣдныя, а валикъ чугунный на мѣдныхъ подшипникахъ. Такое устройство облегчаетъ работу, дѣлая ходъ плавнымъ, усиливаетъ скорость движенія и тѣмъ способствуетъ къ скорѣйшему сбиванію масла; устраняетъ частыя порчи и даетъ возможность безостановочно и продолжительно пользоваться маслобойкою, чѣмъ вознаграждаются излишніе расходы, первоначально на нее употребленные. Въ случаѣ надобности, при большихъ размѣрахъ, устраиваютъ маховое колесо, которое облегчаетъ силу и ускоряетъ ходъ.

4) *Маслобойка*, состоящая изъ плоскаго цилиндра, со вставной рѣшеткой внутри, есть самая удобная; она крайне проста въ своемъ устройствѣ; всякій обручникъ, безъ малѣйшаго затрудненія, сдѣлаетъ ее, за весьма дешевую цѣну. Она ярочна, легка въ дѣйствіи и скоро сбиваетъ масло, почему заслуживаетъ предпочтенія передъ другими.

Устройство ея слѣдующее. Дѣлается плоскій цилиндръ съ желѣзными обручами и съ отверстіемъ по длинѣ его, для наливки сливокъ; отверстіе это во время нахтанья масла, закрываютъ плотно втулкою съ запоромъ. Длина цилиндра дѣлается всегда менѣе половины діаметра дна, такъ напр., если дно имѣетъ въ діаметрѣ 1 арш., то длина цилиндра должна быть въ 6 вершковъ, т. е. длина цилиндра содержится къ діаметру дна, какъ 3 : 8; при узкомъ устройствѣ цилиндра скорѣе сбивается масло и легче дѣйствовать машиною.

Цилиндръ этотъ, вертящійся на желѣзныхъ осяхъ, съ рукояткою на одномъ концѣ для поворачиванія, ставится во время нахтанья на простой деревянный станокъ, съ подкладкою подъ концы

осей металлических подшипниковъ, чтобы не подтиралось дерево и ходъ былъ вѣренъ. Цилиндръ долженъ быть вѣрно сдѣланъ и установленъ, иначе ходъ его не будетъ вѣренъ; внизу подъ цилиндромъ ставится корыто, куда по окончаніи сбивки, выливаютъ пахтанье съ масломъ.

Во время пахтанья вкладываютъ въ средину цилиндра рѣшетку изъ составнаго деревяннаго креста съ наверху дырами, противоположно одна другой, слѣдующимъ образомъ: сперва ставятъ въ цилиндръ, чрезъ отверстіе по длинѣ его сдѣланное, одну половину креста, и наливши до половины или немного болѣе, сметаны или сливокъ, опускаютъ другую половину вмѣстѣ со втулкой, въ которой она учреждена, и прижавши втулку запоромъ, начинаютъ вертѣть. Здѣсь нужно замѣтить, что при пахтаньи масла не должно наливать молока въ уровень съ краями маслобойки: отнюдь не болѣе трехъ четвертей ея вмѣстимости, и то въ крайности; въ противномъ случаѣ, отъ полноты скопа, по недостаточному доступу къ нему воздуха, замедляется сбиваніе масла и напрасно терется удвоенная сила и время. Ось не должна быть сквозная, какъ для удобнаго вкладыванія внутрь цилиндра рѣшетки и выниманія масла, такъ равно и для того, чтобы желѣзо не вредило достоинству масла, — въ набѣжаніе чего привинчиваютъ къ днамъ его шипы, на которыхъ и вертится описываемая маслобойка. Величина ея опредѣляется потребностію. Въ маслобойкѣ, вмѣющей внутри длину цилиндра 6 верш. и дно въ діаметрѣ 1 ар., т. е. заключающей въ себѣ 3, 74 кубическихъ фута, можетъ помѣститься сметаны, или молока (потому что удѣльный вѣсъ ихъ почти одинаковъ) 6 п. 30 ф. *). По этому исчисленію легко опредѣлять пропорцію для ея устройства при всякой потребности, имѣя притомъ въ виду, что въ одномъ кубическомъ футѣ помѣщается сметаны или молока до 1 п. и 30 ф. — Такое опредѣленіе строгой точности не имѣетъ и подлежитъ небольшимъ измѣненіямъ, но здѣсь большой точности и не требуется.

Сверхъ этихъ маслобоекъ есть еще весьма много другихъ, описанныхъ въ разныхъ хозяйственныхъ журналахъ; но большею частію не весьма удобныхъ и довольно сложныхъ.

*) Но всего количества, помѣщающагося въ цилиндрѣ или маслобойкѣ, за одинъ разъ пахтать нельзя: слѣдуетъ уменьшить его, какъ выше было сказано, по крайней мѣрѣ на одну четверть всей вмѣстимости, т. е. пахтать не болѣе 5 пуд. Половина скопомъ, налитая противъ вмѣстимости всякой маслобойки, пахтается несравненно скорѣе и легче во всякъ маслобойкахъ, въ которыхъ скопъ производится въ движеніе производительной силой машины, а не самая машина обращается въ мѣстѣ со скопомъ, какъ напримѣръ послѣдняя, состоящая изъ плоскаго цилиндра. При такомъ устройствѣ, если скоро центр тяжести скопа будетъ ниже осей, или половины всей вмѣстимости, то действующая сила увеличивается.

Приготовление масла.

Приготовление масла не требует ничего особеннаго, кромѣ соблюденія чистоты и своевременнаго употребленія сливокъ. Сливки отстаиваются въ теплое время въ 12-ть, при средней температурѣ въ 16-ть, а зимою, въ большой холодѣ, не болѣе какъ въ 24 часа, и чѣмъ долѣе стоятъ оны, тѣмъ гуще становятся; но такія сливки теряютъ свой вкусъ и годны только для дѣланія масла. Во время грозы отстой сливокъ ускоряется.

Самое правильное отдѣленіе сливокъ отъ молока совершается лѣтомъ, при температурѣ отъ 8 — 10 градусовъ по Реомюру; а зимою до 15°; сметана же самая лучшая дѣлается въ 36 часовъ, при 10°.

Если сливки проткнуть ножомъ, и при этомъ молоко не выльется на верхъ, то оны готовы для пахтанья. Сливки получаются болѣе, если молоко тотчасъ послѣ доенія, еще теплымъ, разливается въ крышки; тоже молоко, взболтанное и остуженное, при переносѣ чрезъ большое пространство, даетъ гораздо менѣ сливокъ.

Чистота маслосевокъ и свѣжій воздухъ комнаты имѣютъ чрезвычайно большое вліяніе на вкусъ масла: ни что такъ не вредитъ молочнымъ приготвленіемъ, какъ нечистота, отъ которой, даже при хорошихъ машинахъ и хорошо собранныхъ скопахъ, получается масло худаго качества.

Масло готовится изъ свѣжей и оттопленной сметаны и сливокъ, посредствомъ пахтанья въ маслосекахъ, или просто въ приюгахъ мутовками, т. е. сухими очищенными еловыми палками, имѣющими снизу якорь-образный видъ; также изъ сливокъ, въ разныхъ сосудахъ, какъ-то: штофахъ, бутылкахъ и т. п. Последнія приготвленія употребляются въ небольшихъ хозяйствахъ и сопряжены съ потерей времени и рабочей силы.

При пахтаньи масла, слѣдуетъ принимать во вниманіе степень теплоты скопа и комнаты, гдѣ оно производится, для чего, зимою, приготавливаясь къ пахтанью, скопы заблаговременно вносятъ въ ябу, отъ 12 — 14 градусовъ по Р. Теплота сливокъ, необходимая для сбиванія масла, отъ молодыхъ коровъ 12% а отъ старыхъ 14% теплота же комнаты можетъ быть и выше.

Пахтать масло слѣдуетъ ежедневно по сятіи сливокъ, или какъ можно чаще, а особенно изъ сливокъ. Тогда масло получится настоящаго достоинства: въ противномъ случаѣ, собираніе сливокъ въ большемъ количествѣ можетъ породить въ нихъ окисленіе, прогорклость и плесень, которыя сообщатся маслу.

По окончаніи пахтанья, масло моютъ въ чистой холодной водѣ, процеженной чрезъ чистое сито, чтобы не попались какія нибудь сорняки, которыя послѣ затруднительно отдѣлять. Масло моютъ.

размятая его чистыми руками до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается совершенно чистою. и въ случаѣ, если нужно посолить, распускаютъ соль и сахаръ въ водѣ и потомъ процеживаютъ ее, какъ сказано съвозъ сито, полагая на пудъ масла 2 фун. соли и 1 фун. сахара. Лѣтомъ употребляютъ соли больше, не гоноря уже о приготовленіи масла впрокъ. Замѣтить слѣдуетъ, что пахта въ весьма скоро портитъ масло во вкусѣ, почему какъ только собьется масло, его тотчасъ выпимаютъ изъ пахтанья и складываютъ въ другую посуду, наполненную чистою холодною водою.

Чухонское масло.

Приготовленно изъ свѣжей сметаны масло называется чухонскимъ; оно весьма пріятнаго вкуса и цвѣта *), но продолжительно сохраняться не можетъ. Хорошая промывка и употребленіе соли, предохраняютъ его отъ скорой порчи **).

Русское масло.

Масло изъ оттопленной сметаны хуже вкусомъ и цвѣтомъ, но сохраняется продолжительно и способнѣе къ приготовленію кушанья. Изъ одинаковаго количества сметаны его получается менѣе въ сравненіи съ чухонскимъ. Послѣ перетапливанія оно называется *русскимъ*, и весьма способно для кушанья, слобныхъ хлѣбовъ и къ сохраненію въ прокъ по совершенному отсутствію въ немъ творога и сыноротки. При обращеніи, посредствомъ перетапливанія, чухонскаго масла въ русское, убываетъ его четвертая часть; масла полученнаго изъ оттопленной сметаны бываетъ менѣе, но послѣднее рѣдко перетапливается, а почти всегда употребляется въ натуральномъ своемъ видѣ.

Приготовляемое къ сохраненію въ прокъ и для продажи масло

*) Для доставленія маслу лучшаго вида, когда оно не имѣетъ натурального—соломенно-желтаго цвѣта, его подкрашиваютъ морковью: натерши ее на обыкновенную терку, выжимаютъ сокъ, который смѣшиваютъ со сметаной, приготовленной для пахтанья, и тотчасъ пахтаютъ: масло получаетъ отцвѣтъ, не измѣняя вкуса и не принимая никакого запаха. Количество сока зависитъ отъ того, какой желаютъ дать цвѣтъ — слабѣе или ярче; красная морковь употребляется преимущественно.

***) Испортившееся масло поправляютъ кипяченіемъ его съ водою, т. е. наливаютъ на него горячей чистой воды вдвое противъ масла и кипятятъ на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая; потомъ даютъ остынуть, сливаютъ воду заливая вновь свѣжей и также кипятятъ. Такую промывку повторяютъ пока масло считается, потерпѣть дурной запахъ и вкусъ. Желая придать ему лучшій цвѣтъ, прибавляютъ въ воду морковнаго сока. Вода съ солью и углемъ, крупно истолченнымъ, еще дѣйствительнѣе для очищенія масла, которое также поправляется, если налить на него свѣжаго пахтанья и сбивать вновь въ маслебойкѣ до тѣхъ поръ, пока оно тамъ хорошенько промывается, потомъ вымыть какъ обыкновенно, въ чистой холодной водѣ.

укладываютъ въ боченки и даже въ кадку, смотря по обстоятельствамъ. Лучшая для того посуда изъ липоваго и буковаго дѣрева; сосновая же сообщаетъ непріятный вкусъ и запахъ. Складывая масло въ означенную посуду, наливаютъ въ нее, сперва на сутки, чистой холодной воды, потомъ моютъ вѣрными разсолонъ, посыпаютъ на дно мелкой соли, сложивши масло безъ разсоловъ, засыпаютъ сверху тоже мелкой солью съ небольшою примѣсью сахара, и плотно закупоривши боченки, зарывають въ ледъ (лѣтомъ). Главное, надобно стараться устранить доступъ воздуха и уничтожить присутствіе воды; для чего нѣкоторые, сложивши масло въ боченки, сжимають его посредствомъ прессы, дабы совершенно отдѣлать воду и плотно сжать масло; въ противномъ случаѣ въ пустыхъ мѣстахъ сохранится вода и произведетъ гніеніе.

Сливочное масло.

Конечно, есть самое лучшее по вкусу, но выходъ его меньше въ сравненіи съ чухонскимъ.

Средство придавать коровьему маслу желтый цвѣтъ.

Правычка или прихоть придаетъ большую цѣнность маслу, имѣющему желтый цвѣтъ. Для того употребляютъ сокъ разныхъ растений, который сбиваютъ вмѣстѣ съ масломъ. Цвѣтъ ноготковъ наиболее къ этому пригоденъ; равно употребляютъ для этого шафранъ, сѣмена спаржи, или корни червяницы (*ancusa tinctoria*), которые кипятятъ въ волѣ и съ нею пахтають масло. Но лучше всего и безвреднѣе употреблять для подкрашиванія масла соль моркови.

Вообще для окрашиванія масла требуется того или другаго изъ упомянутыхъ соковъ такъ мало, что они не могутъ сообщить ему никакого посторонняго вкуса.

Американскій способъ солить масло.

1) Масло хорошо сбито и очищенное отъ жидкаго пахтанья, для прочности надобно посолить. Когда посуда для него готова и внутри сколь возможно чиста, то надобно натереть ее вездѣ обыкновенною солью и налить нѣсколько растопленнаго масла въ ложбинку между дномъ и боками ея, такъ чтобы она совершенно наполнилась. Послѣ этого можно класть въ посудину масло.

Превосходный составъ для храненія масла есть смѣсь изъ 1 части селитры, 10 частей сахара и 25 частей соли; надобно эту смѣсь столочь въ порошокъ и перемѣшать хорошенько. На фунтъ

масла требуется шестнадцатая часть фунта этой смеси *). Какъ скоро масло очищено отъ сыворотки и пахта, надобно смѣшать его хорошенько съ упомянутымъ составомъ и тотчасъ уложить въ назначенную для того посуду, утискивая сильно, дабы не осталась полостей, наполненныхъ воздухомъ. Поверхность должно хорошо выровнять, и если нѣтъ столько масла, чтобы боченокъ наполнить вдругъ, то слѣдуетъ укрыть его совершенно плотно тряпками и наложить на нихъ кусокъ тонкаго полотна, обмоченный въ растопленное масло, и обжать его около краевъ боченка, чтобы воспрепятствовать по возможности входу воздуха. Когда понадобится прибавлять масло, то надобно снять эти покрывки, и свое масло, набивъ сколько можно плотнымъ слоемъ на прежнее, уравнивать, и поступать такимъ же образомъ, пока совершенно будетъ полонъ боченокъ; послѣ чего наложить на масло двѣ покрывки и палить сверху толстый слой топленого масла.

Приготовленное такимъ образомъ масло по прошествіи двухъ недѣль дѣлается отменно вкуснымъ и можетъ сохраняться очень долго. Если сбитое за одинъ разъ масло раздѣлить на двѣ части и посолить одну обыкновеннымъ образомъ, а другую описаннымъ выше порошкомъ, то по истеченіи нѣкотораго времени откроется значительная разность. Опытъ неоднократно показывалъ, что масло, приправленное описанною выше смѣсью, по прошествіи трехъ лѣтъ, оказывалось столь же вкуснымъ, какъ и свѣжее. Надобно замѣтить, что такое масло нельзя употреблять иначе, какъ по истеченіи по крайней мѣрѣ трехъ недѣль или мѣсяца. Если его открываютъ ранѣе, то соль не успѣваетъ хорошо соединиться съ нимъ, и тогда примѣчается иногда вкусъ селитры, который потомъ пропадаетъ совершенно.

Вообще признано, что опрятность и чистота необходимы для сохраненія масла. Для него всего лучше деревянная, тоже полученная чистымъ оловомъ посуда и хорошо выжженные изъ плотной глины горшки и корчажки безъ поливы.

Чтобы масло не испортилось во время частаго выниманія его изъ боченка, надобно соблюдать слѣдующую осторожность. Какъ скоро боченокъ раскупоренъ, надобно снять тонкій слой со всей поверхности масла, изъ опасенія, что можетъ быть воздухъ былъ не совершенно устраненъ, и продолжать брать масло слоями, оставляя поверхность его гладкою. Если можно употребить скоро цѣлый боченокъ масла, то брать его съ тою только осторожностію, чтобы оно было всегда хорошенько укрыто; но если боченокъ масла долженъ расходоваться медленно, и если, вынимая изъ него масло не будутъ укрывать его аккуратно каждый разъ, то часть масла, подверженная воздуху, можетъ получить нѣсколько затхлый

*) Хорошее сбереженіе масла зависитъ отъ точнаго соблюденія этой пропорціи, то есть чтобы на 16 частей масла по вѣсу класть одну часть смеси.

вкусъ. Для предупрежденія этой непріятности, какъ скоро масде почато, надобно наливать на него рассоль или обыкновенной соли, такой крѣпости, чтобы на немъ могло плавать свѣжее яйцо. Для наливанія этого рассола, надобно ожидать пока онъ совершенно остынетъ. Хотя отъ воды масло и попортится немного, но все меньше чѣмъ отъ затхлаго вкуса.

Способъ очищать коровье масло.

Коровье масло въ своемъ естественномъ состояніи содержитъ въ себѣ не мало творожнаго вещества, которое удобнѣе загниваетъ, нежели части маслянистыя; посредствомъ предварительнаго очищенія можно долѣе сберечь масло и сообщить ему лучшей вкусъ.

Для этого свѣже-сняханное масло кладутъ въ каменную или фаянсовую посуду, въ которой между масломъ и стѣнками должно оставаться нѣсколько порожняго мѣста. Посуда съ масломъ ставится въ другую большую посуду и наливается водою такъ, чтобы вода покрывала масло; потомъ накрывается крышкой съ гнетомъ. Если для этого употребляется вода холодная, то подъ наружную посуду подставляют жаровню, и нагреваютъ ее такъ, чтобы вода часа два слишкомъ была какъ парное молоко. Когда же вода налита теплою, то теплота ея во все время этого дѣйствія поддерживается одинаковою; горячѣе же парнаго молока быть ей не должно.

Если эта работа производится въ кухнѣ, то посудину съ масломъ можно ставить въ котель и подъ нимъ держать огонь такъ, чтобы вода во все время оставалась не горячѣе парнаго молока. Если же растопляютъ масло въ другомъ мѣстѣ, то должно имѣть въ запасѣ горячую воду и по временамъ ее подливать, чтобы вода постоянно имѣла уоплаченную степень теплоты. Черезъ два часа масло начнетъ жидѣть, а часовъ черезъ пять все растопится. Мало-по-малу нечистоты начнутъ осѣдать на дно, и масло дѣлается чистымъ и прозрачнымъ; черезъ восемь часовъ вся работа оканчивается. Изъ лучшаго масла осѣдаетъ на дно множество нечистоты.

Вынувъ посуду съ масломъ изъ воды, должно поставить ее на короткое время въ холодное мѣсто и въ продолженіи пяти минутъ по посудинѣ постукивать, чтобы нечистоты скорѣе и лучше отдѣлялись осѣдали. Наконецъ, масло слѣдуетъ процѣдить по сѣша сквозь чистое полотно въ другую чистую посудину. Когда процѣженное масло остынетъ, то его присолятъ и съ осторожностію положить въ горшки или кадки. Такое масло держится нѣсколько лѣтъ безъ поврежденія. Конечно при этомъ много его убываетъ; но качество очищеннаго масла замѣняетъ количество.

Прощивая масло, надобно смотрѣть, чтобы не осталось въ немъ ни малѣйшей пачистоты. Самые подонки не пропадають, но послѣ сщиванія могутъ, въ скоромъ времени, быть издержаны въ кухнѣ.

Превращеніе русскаго топленого масла въ чухонское.

Надобно слегка перетопить русское топленое масло, остерегаясь, чтобы оно не пригорѣло. Потомъ вылить его въ холодную воду, и когда остынетъ, вынувъ изъ воды, завернуть въ чистую салфетку и опять положить на одинъ или на два часа въ холодную воду. Накопецъ, вынувъ и отнеши на холодъ, бить скалкою на доскѣ, осыпанной льдомъ или снѣгомъ. Вскорѣ топленое масло, при содѣйствіи холода, принимаетъ не только видъ, но и вкусъ только лишь сбитаго чухонскаго масла; можно смѣло намазывать имъ хлѣбъ. Операція битья скалкою должна совершаться на льду или на снѣгу или во время порядочнаго мороза, а топленое масло надобно брать свѣжее, не очень соленое и не прогорпое.

Раціональный способъ топления коровьяго масла.

Обыкновенный способъ топления коровьяго масла состоитъ въ томъ, что положивъ масло въ горшокъ, ставятъ его въ цитобленную печь. Дѣло очень простое, но стѣнки горшка слишкомъ нагрѣваются, жаръ непосредственно дѣйствуетъ на поверхность масла и, вслѣдствіе того, оно пригораетъ, принимая непріятный вкусъ и запахъ.

Между тѣмъ можно получать превосходное топленое масло способомъ столь же простымъ и удобнымъ, но болѣе раціональнымъ.

Налить воды въ большую кастрюлю и погрузить въ нее другую кастрюлю меньшаго размѣра, которую напередъ наполнить масломъ, предназначеннымъ для топления. Согрѣть воду въ большой кастрюлѣ на самомъ слабомъ огнѣ, отнюдь не доводя ее до кипѣнія. Какъ скоро масло растопится, снять кастрюлю съ огня, а съ масла пѣну, которая уйдетъ въ хозяйствѣ туда же, куда шло обыкновенное топленое масло. Давъ кастрюлѣ постоять нѣсколько минутъ въ покоѣ, слить тихо и осторожно въ чистый горшокъ желтое и совершенно жидкое масло, плавающее сверху; и какъ только будетъ замѣтно, что со дна подымается масло бѣловатое, тотчасъ остановиться, не допуская послѣдняго попасть въ горшокъ вмѣстѣ съ желтымъ масломъ. Впрочемъ и оно не пропадетъ, но требуетъ только особой обработки, о которой сейчасъ будетъ сказано.

Слитое въ горшокъ масло такъ хорошо и свѣжо, что его мож-

но кушать съ хлѣбомъ, а для кухни оно неподобно и, будучи сохраняемо въ холодномъ мѣстѣ, ни сколько не портится, не горкнетъ и совершенно замѣняетъ самое лучшее чухонское масло.

Бѣловатый остатокъ надобно вылить изъ кастрюли въ кадочку, или большой горшокъ, налить на него теплой воды вдесятеро противу его количества и, перемѣшавъ мотоклою, оставить въ покой въ холодномъ мѣстѣ на 12 часовъ, или даже на сутки. По прошествіи этого времени сверху воды окажется чистое топленое масло, составляющее второй сортъ, безъ малѣйшаго непріятнаго запаха и весьма вкусное, а на днѣ — бѣлый, кисловатый осадокъ, годный только на кормъ свиньямъ. Этотъ осадокъ и составляетъ вещество, зараждающее въ маслѣ порчу.

Способъ исправлять испорченное коровье масло.

Когда масло не было въ свое время посолено порядочнымъ образомъ и въ послѣдствіи времени сдѣлалось прогорклымъ, то надобно его растопить и славъ всплывающую пѣну, опустить въ него корку хлѣба, хорошо обожженную со всѣхъ сторонъ. Черезъ нѣсколько минутъ масло твердеетъ свой непріятный вкусъ и запахъ, а корка сдѣлается вонючею.

Иногда можно масло поправить, перемывая въ водѣ до чиста и наливая на перомытое масло свѣжаго хорошаго молока, которому даютъ стоять вмѣстѣ съ масломъ часовъ восемь, потомъ сливаютъ, вновь обмываютъ свѣжею водою, переминаютъ и солятъ.

Сливочное масло розоваго цвѣта.

Должно хорошенько вскипятить двѣ бутылки густыхъ сливокъ, да взять съ ледника двѣ бутылки сыворотки изъ подъ сметаны и вылить эту сыворотку въ горячія сливки. Приготовить притомъ небольшою деревянный ящикъ, въ родѣ тѣхъ, въ которые укладываютъ пастилу, съ тою только разницею, что дно его должно быть въ нѣсколькихъ мѣстахъ предвращено. Въ этотъ ящикъ надобно положить мѣшечекъ изъ толстой кисеи, или изъ самой рѣдной холстины и, выливъ въ него сливки смѣшанныя съ сывороткой, наложить гнетъ и отнести на ледникъ. Когда сливки совсѣмъ осядутъ, взять немножко свекольнаго сока и какъ можно лучше размѣшать съ приготовленнымъ масломъ.

Американскій способъ приготовлять сливочное масло.

Изъ Америки привезли въ 1850 году новый способъ приготовления масла, который можетъ быть очень полезенъ жителямъ де-

ревень. Когда сливки сняты, их сливаютъ въ мѣшокъ изъ полотна, не слишкомъ тонкаго и не слишкомъ грубаго, завязываютъ его и, положивъ въ ямку, выделанную въ землѣ, зарываютъ на сутки. Послѣ 24 часовъ вынимаютъ сливки, которыя дѣлаются тогда очень твердыми. Ихъ разбиваютъ сладкой или не-стомъ, а чтобъ отдѣлать масло, наливаютъ полстакана холодной воды. Масло тотчасъ отдѣляется отъ сыворотки, а операція столь же проста, какъ и дѣйствительна. Если взято много сливокъ, то ихъ оставляютъ въ землѣ долѣе 24 часовъ. Зимой, когда земля замерзнетъ, операцію можно дѣлать въ погребахъ, въ песокъ. Этотъ способъ, замѣняющій всякаго рода маслосбойки, всегда оказывался дѣйствительнымъ. Нынѣ, въ Нормандіи и Берри, масло только этимъ способомъ и приготавливаютъ, потому что при этомъ не только сберегается время, но сливки даютъ болѣе масла и самое масло несравненно лучше обыкновеннаго. Иногда мѣшокъ со сливками кладутъ въ другой мѣшокъ, чтобы земля не запачкала масла. Это такая предосторожность, которая не требуетъ никакихъ указаній.

Творогъ на фермѣ Удѣльнаго Земледѣльческаго училища.

Цѣльное молоко немедленно послѣ дойки процеживается сквозь частое волосяное сѣто въ глиняные горшки. Въ этомъ видѣ молоко дня на два ставится въ шкапъ или на парочку устроенныхъ полки съ закрышками, которыя необходимы для того, чтобы пыль не падала въ молоко. Въ той комнатѣ, гдѣ квасится молоко, должно быть постоянно не менѣе 10 град. тепла. По прошествіи двухъ дней отдѣлать чисто сметану изъ окисшаго молока, т. е. снять въ особую посудину, а проквасившееся молоко разрѣзать деревяннымъ ножомъ (*шпатель*), въ томъ же горшкѣ, на квадратики, шириною и длиною въ $\frac{3}{4}$ вершка; потомъ поставить эти горшки съ окисшемъ молокомъ въ умеренно истопленную печь часа на два, чтобы творогъ лучше сѣлся. По прошествіи двухъ часовъ вынуть горшки изъ печи, слить по немногу сыворотку въ ушатъ, а творогъ сложить на рѣшето и оставить въ такомъ видѣ на нѣсколько часовъ, пока сыворотка совершенно отдѣлится отъ творога. За сѣмъ переложить творогъ въ горшокъ или въ глиняную плошку и употребить по мѣрѣ надобности. Если же творогъ нужно сохранять впрокъ и на долго, то его, при перевладкѣ съ рѣшета въ горшокъ, надобно пересыпать мелкою солью, но не очень много. Къ столу хорошо подавать этотъ творогъ съ подливкою, состоящею изъ самой свѣжей сметаны и сливокъ.

Превосходный творогъ, называемый бархатнымъ.

Въ большихъ городахъ не всегда можно доставать хорошаго творога. Каждый, имѣющій хозяйство, можетъ его дѣлать дома,

въ нѣсколько часовъ времени. Влить въ кастрюлю двѣ бутылки молока, вскипятить его, наблюдая, чтобъ оно не пролилось чрезъ край, потомъ положить туда четыре ложки кислой, но не горькой сметаны и еще разъ вскипятить вмѣстѣ съ сметаною; когда все сдѣлается густо, откинуть чрезъ сито въ тарелку, покрыть кружкомъ и поставить въ погребъ на ледъ.

Простокваша.

Простокваша прекрасное и здоровое кушанье въ жаркіе дни. Она употребляется за завтракомъ, въ концѣ обѣда и вмѣсто ужина. Въ первомъ случаѣ она даже замѣляетъ лекарство, иногда необходимое разстроенному желудку, а въ послѣднемъ, подкрѣпляя тѣло, изнуренное дневными трудами, продолжительною ходьбою или изобильною испариною, доставляетъ пріятный и освѣжительный сонъ. Цѣлебныя ея свойства до того неоспоримы, что меня уверили будто гдѣ-то въ провинціи какой-то врачъ основалъ на нихъ особую методу леченія отъ всѣхъ болѣзней, подъ названіемъ *простоквашопатіи*. Приготовлять ее очень не трудно; но надо имѣть только, какъ во всякомъ дѣлѣ, нѣкоторый навыкъ и сноровку.

Наливъ парнаго молока въ горшечекъ, имѣющій вместимости около штофа, прибавьте въ него хорошей сметаны двѣ столовыя ложки и сливокъ половину того количества, какого взято молока. Перемѣшавъ все деревянною ложкою, поставьте въ теплое мѣсто, а когда окиснетъ, отнесите на ледъ.

Изъ самаго этого рецепта вы уже увидите, почему простокваша рѣдкость въ Петербургѣ и самое обыкновенное явленіе въ деревнѣ: для нее необходимо парное молоко, которое имѣть можно только тому, у кого есть своя дойная корова.

Варенецъ.

Надобно поставить въ вольный духъ истопленной печи, въ одно и то же время, но въ двухъ особыхъ горшкахъ, хорошія густыя сливки и свѣжее молоко. Сливкамъ дать хорошо увариться и покраснѣть, а за молокомъ наблюдать внимательно, какъ только подернется оно пѣнкою, погружать пѣнку во внутренность горшка, повторяя это нѣсколько разъ. Потомъ, когда сливки уварятся до красна, слить ихъ въ особый горшокъ, остудить до стопени теплаго парнаго молока и разлить въ небольшіе муравленные горшки, прибавивъ въ каждый горшечекъ, на бутылку уваренныхъ сливокъ, свѣжей сметаны три ложки, крупчатой муки одну ложку пѣнки, собранной съ молока. Чѣмъ болѣе пѣнокъ, тѣмъ вкуснѣе

варенецъ. Перемѣшавъ все деревянною ложкою, отнести варенецъ на ледникъ и дать ему устояться.

Американскій способъ квасить молоко.

На четыре бутылки свѣжаго цѣльнаго молока отвѣсить одинъ фунтъ самой свѣжей и густой сметаны; взять, по вкусу, нѣсколько кусковъ сахара и стереть ими верхнюю кожицу съ цѣльнаго апельсина или лимона; положить этотъ сахаръ въ кастрюлю, куда вылить также молоко и сметану. Поставить кастрюлю на огонь и мѣшать деревянною ложкою, чтобы сахаръ разошелся и соединился съ молокомъ и сметаною. Давъ вскипеть одинъ разъ, снять съ огня, перелить въ посуду, употребляемую для простокваша, остудить и отнести на погребъ. — Черезъ 24 часа квашеное молоко готово.

Заквашенное молоко, на манеръ кумыса.

Взять два штофа снятаго молока и проварить его какъ можно лучше, снимая и откидывая съ него пѣну, и остудить до степени теплоты парнаго молока. Потомъ разболтавъ два яичные желтка съ полуфунтомъ хорошей сметаны, влить эту закваску въ тепленькое молоко и, поставивъ въ печь, оставить до утра, а потомъ вынести на погребъ, чтобы совершенно остыло. На другой день истопить два ведра снятаго молока (на сказанную пропорцію закваски), и когда истопится, то сейчасъ же горячее влить въ наканунъ изготовленную закваску. Сливъ все вмѣстѣ въ чистую лановую кадочку, дать остыть до степени парнаго молока, и обвернувъ кадочку теплою крышкой, поставить у печки на цѣлую ночь, а утромъ вынести зимою въ холодную комнату, зѣтомъ же въ погребъ на спѣтъ. Кумысъ этотъ можно пить, начиная съ рюмки и до трехъ стакановъ въ день, съ водою, полагая на три доли воды одну кумыса и наблюдая, чтобы вода не была слишкомъ холодна. Это чрезвычайно прохладительное питье можно разлить по кувшинамъ или бутылкамъ, взбалтывая при употребленіи. Въ прохладномъ мѣстѣ и даже просто въ нежаркой комнатѣ оно сохраняется долго, — почти цѣлый годъ.

Приготовленіе швейцарскаго сыра.

Вынутый изъ желудка молодого теленка сосуна сычугъ (четвертый желудокъ) сперва вымывается снаружи теплою водою, потомъ высушивается снаружи теплою водою, потомъ высушивается и разрубается на мелкіе кусочки; къ этой ярубленной массѣ при-

бавляется горсть поваренной соли, полтора лота моченного въ трехъ четвертяхъ стакана воды шафрана, ивной стакань молока, выдоеннаго на другой или на третій день по отеленіи коровы, полтора лота англійскаго и полтора лота простаго перца и два мускатные орѣха; наконецъ вся эта масса хорошо смѣшивается въ ступи, выпадается въ пузырь и вѣшается до употребленія.

Часовъ за 12-ть предъ употребленіемъ берется незначительная часть этой смѣси, напр. на 60 квартъ молока золотникъ, завязывается въ тряпочку и намачивается въ водѣ. Молоко снятое или неснятое наливается въ котель и нагрѣвается до 25° Реомюра; потомъ котель сдвигается съ огня и въ него кладется въ мелкомъ деревянномъ ковшичкѣ вышесказанный разсолъ; молоко оставляется на полчаса въ совершенномъ покоѣ, или лучше сказать, до тѣхъ поръ, пока не осядетъ все сырное начало. Когда оно осядетъ и составитъ однообразную густую массу, тогда разбиваютъ его лопаткою, до тѣхъ поръ, пока масса не получитъ видъ легкаго горошиль; котель тотчасъ ставятъ на огонь, и при безпрестанномъ медленномъ помѣшиваніи возвышаютъ температуру до 45° по Р., или до такой степени, какъ только можетъ терпѣть рука. По достиженіи массою указанной температуры, котель сдвигаютъ съ огня и въ теченіе двухъ или трехъ минутъ сильно мѣшаютъ массу для того, чтобы лучше споспѣшествовать окончательному сваренію сыра; послѣ этого оставляютъ массу въ покоѣ съ чѣмъ, чтобы сыръ осѣлъ, что случится спустя полчаса послѣ окончательнаго мѣшанія. Его собираютъ на цыѣ котла въ одну массу, дѣлаютъ изъ ней родъ четырехугольщика и снова оставляютъ на полчаса въ покоѣ. Спустя четверть часа опускаютъ чашку, въ которую будутъ вынимать сыръ, въ сыворотку, для того, чтобы по вынутіи сыръ не такъ скоро остылъ. По прошествіи полчаса вынимаютъ сыръ въ чашку и кладутъ въ форму, завертывая его въ полотене или ветошку, которая также кладется въ форму; затѣмъ кладутъ на сыръ тяжесть, чтобы вытѣснить изъ него всю находящуюся въ немъ сыворотку. Чрезъ полчаса сыръ переворачиваютъ на другую сторону и повторяютъ это переворачиванье разъ пять или шесть, увеличивая каждый разъ промежутки времени между переворачиваньями на полчаса. Наконецъ вынимаютъ сыръ изъ формы и относятъ на мѣсто соленія.

Соленіе сыра производится въ довольно прохладномъ мѣстѣ. Кругъ сыра окропляется посредствомъ вѣнчика густымъ растворомъ поваренной соли, сперва съ одной стороны, а потомъ, чрезъ сутки, съ другой; это, сначала солки, повторяется каждый день, а потомъ чрезъ день, чрезъ два и т. д.; вообще, чѣмъ долѣе солится сыръ, тѣмъ рѣже. Слѣдовательно, при шестимѣсячномъ соленіи, можно сначала солить въ теченіи двухъ или трехъ водѣль, потомъ столько же времени чрезъ день, а далѣе чрезъ два и т. п.

При этомъ способѣ приготовленія, изъ 60 квартъ молока полу-

чается до 5 фунтовъ хорошаго сыра, который въ торговлѣ извѣстенъ подѣ названіемъ *швейцарскаго*.

Швейцарскій сыръ, приготовляемый въ Россіи.

Для изготовленія закваски убить хорошаго молодого теленка, вынуть изъ него желудокъ, который порядочно вымыть въ водѣ, и положить часа на три въ крѣпкій рассоль; потомъ падутъ и повѣсить въ сухомъ, тепломъ мѣстѣ, гдѣ бы онъ могъ высохнуть. Когда потребуется закваска, то желудокъ разрѣзать, въ средину положить горсть соли, завязать крѣпко ниткою, положить въ горшокъ, налить туда же 8 или 9 стакановъ сыворотки и, крѣпко размявъ руками, закрыть горшокъ чистымъ полотенцемъ, крѣпко завязать и поставить въ теплое мѣсто на сутки. По прошествіи этого времени закваска готова. Для приготовленія самаго сыра надобно взять, наирямѣрь, 6 ведеръ цѣльнаго молока, влить въ котель, развести подѣ нпмъ огонь и нагрѣть молоко до такой степени, чтобы было оно теплѣе парнаго. Потомъ на сказанное количество молока взять закваски, которая уже описана, два стакана, влить въ ковшъ, зачерпнувъ туда же немного согрѣтаго молока, подержать въ такомъ положеніи одну или двѣ минуты, и когда закиснетъ, то размѣшавъ въ котлѣ молоко мутовкою, вылить туда изъ ковша заквашенное молоко и оставить котель въ покоѣ, пока все свиснетъ, на что, при хорошей закваскѣ, потребно нѣсколько минутъ. За снмъ разболтать молоко мутовкою и поставить на огонь, не переставая болтать какъ можно скорѣе. Когда молоко одѣлается горячимъ до такой степени, что едва можетъ терпѣть рука, то котель снимается съ огня и жидкость помѣшпвается до тѣхъ поръ, пока творожина будетъ скрипѣть на зубахъ и рассыпаться какъ шпено при растираніи въ рукѣ; тогда перестаютъ ее мѣшать и оставляютъ спокойно на полу до тѣхъ поръ, пока створожина совершенно оседетъ на дно котла. После этого надобно творогъ, славъ въ сырную форму, завернуть салфеткою, положить подѣ прессъ и крѣпко жать. Продержавъ въ такомъ положеніи одну часъ, вынуть изъ формы, простудить и, снова обернувъ салфеткою, положить въ форму подѣ прессъ, и такимъ образомъ надобно продолжать разъ восемь или девять, т. е. до тѣхъ поръ, пока сыръ будетъ совершенно сухъ и довольно крѣпокъ. Тогда сыръ вынуть изъ подѣ пресса, обтереть чистымъ полотенцемъ, обсыпать солью и оставить въ такомъ положеніи на одинъ сутки; на другія же сутки смѣдуетъ этою же солью натереть все бока сыра и обтереть чистымъ полотенцемъ кругомъ до суха, положить на чистый кружокъ и дать ему сутки сохнуть, а на третью опять солить, и такъ продолжать четыре мѣсяца. Последній разъ хорошо вытереть сыръ, положить его на чистый кружокъ и держать въ такомъ погребѣ, гдѣ не тепло и не слишкомъ сухо.

Сыръ грюйерскій.

Тявъ называемый *грюйерскій* сыръ есть одинъ изъ тѣхъ сортовъ швейцарскаго сыра, который употребляется болѣе другихъ. Онъ дѣлается въ Фрибургскомъ кантонѣ слѣдующимъ образомъ. Выпоявъ коровъ около 3—4 часовъ по полудни, сливаютъ молоко потихоньку въ сосновыя кадучки, такъ чтобы оно не пѣнялось, и оставляютъ до слѣдующаго дня. Утромъ часовъ въ 6 снова доятъ коровъ и молоко сливаютъ въ котелъ чрезъ сита, также потихоньку, чтобы не образовалось пѣны. Въ это молоко сливаютъ вчерашнее, и если отдѣлились сливки, то ихъ снимаютъ. Слитое молоко перемѣшивается въ котлѣ деревянными веслами и подогревается до тѣхъ поръ, пока не дойдетъ до температуры парнаго, то есть почти до 20° Р. Въ это нагрѣтое молоко кладется сыворотка, отъ чего она свертывается.

Вливъ сыворотку, молоко снова перемѣшиваютъ веслами и потомъ даютъ ему устояться полчаса или болѣе смотря по теплотѣ погоды. Свернувшееся молоко опять перемѣшиваютъ деревянными веслами, разбиваютъ сгустокъ въ мелкія части, величиною въ бобъ, ставятъ на огонь и подогреваютъ до тѣхъ поръ, пока сгустокъ сдѣлается довольно плотенъ и пожелтѣетъ.

Образовавшуюся такимъ образомъ сырную массу вынимаютъ изъ котла желѣзными рѣшетками и кладутъ на четверть часа подъ прессъ. Послѣ этого массу выжимаютъ, даютъ стечь сывороткѣ и снова выжимаютъ прессомъ, оставляя подъ нимъ на цѣлыя сутки. Образовавшуюся такимъ образомъ форму сыра кладутъ на деревянныя поставки въ погребъ и солятъ.

Соленіе сыра дѣлается простымъ посыпаніемъ его со всѣхъ сторонъ мелко-истолченною поваренною солью. Это посыпаніе продолжается въ теченіе четырехъ или пяти мѣсяцевъ каждый день, и такимъ образомъ, что при насыпкѣ новой соли старая оскабливается. Въ жаркое время соленіе можно дѣлать и чаще, чтобы предупредить гнилое броженіе.

На нѣкоторыхъ сырныхъ заводахъ собираютъ и тотъ сгустокъ, который извлекается изъ оставшейся сыворотки. Для этого сыворотку подогреваютъ до кипѣнія и прибавляютъ къ ней скисшей сыворотки, потомъ останавливаютъ кипѣніе, приливая иѣсколькитъ разъ холоднаго кислаго молока. Отъ этого появляется сырнина, которая поднимается къ поверхности и снимается ложками или рѣшетками. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, полученную такимъ образомъ сыворотку даютъ вмѣсто корма коровамъ, а въ другихъ употребляютъ на приготовленіе сыра высшаго достоинства.

Къ этому должно прибавить, что на качество сыра имѣютъ вліяніе два главнѣйшія обстоятельства: во первыхъ, зависимость достоинства молока отъ корма животнаго, и во вторыхъ, умѣнье во время вливать сыворотку.

Извѣстно, что отъ различнаго корма получается разнообразнаго качества и свойства молоко, изъ котораго, слѣдовательно, выходятъ сыры разнаго вкуса и достоинства. Съ другой стороны, броженіе, возбуждаемое въ молокѣ сывороткою, составляетъ существенную часть производства, которая должна быть въ полномъ смыслѣ удачна.

Сыворотка, употребляемая для возбужденія броженія въ молокѣ, или для свертыванія его, добывается слѣдующимъ образомъ. Въ оставшуюся въ котлѣ сыворотку наливаютъ немного воды и вскипятивъ, прибавляютъ кислаго молока въ такомъ же количествѣ, какъ было приято воды; потомъ кладутъ телячій сычугъ и немного соли, подогрѣваютъ до температуры, которую можетъ выносить рука, и остужаютъ.

Соль, употребляемая въ приготовленіи сыра, служитъ не только для вкуса, но и для предупрежденія слишкомъ быстраго броженія: она дѣйствуетъ здѣсь, какъ и во многихъ другихъ случаяхъ, свойствомъ поглощать влажностъ, которая способствуетъ разложенію органическихъ веществъ. Чѣмъ болѣе будемъ солить наружную часть сыра, тѣмъ масса его будетъ становиться плотнѣе, гуще и слѣдовательно, медлѣе способною приходить въ броженіе. Поэтому соленіе должно находиться въ зависимости отъ температуры времени года, въ которое готовится сыръ.

Изъ этого слѣдуетъ, что помѣщеніе, въ которомъ производится выдѣлка сыра, должно быть, сколько возможно, защищено отъ атмосфернаго вліянія. Всего лучше комнаты низкія, обыкновенно погреба или подвалы, въ которыхъ температура не вѣмѣняется и гдѣ не нарушается медленностъ постепеннаго броженія.

Всѣ вообще швейцарскіе сыры подкрашиваются сушенымъ дошникомъ.

Изъ другихъ сортовъ швейцарскаго сыра у насъ часто употребляется *невшательскій*. Въ него кладется много дошника, отчего цвѣтъ его бываетъ иногда волнистый, какъ бы мраморный. Молоко приводится въ броженіе кислою сывороткою. Въ приготовленіи этого сыра существенную важностъ составляетъ совершенное отдѣленіе отъ молока сливочнаго устоя.

Сыръ швейцарскій зеленый.

Когда молоко отъ закваски свернется и творожная часть отъ сывороточной отдѣлится, то сыворотку вновь вливаютъ въ котелъ и нагреваютъ до 45—60° по Реомюру; въ это время отдѣляются еще части тощаго сыра, и сыворотка становится свѣтлѣе. Эта створожившаяся часть завертывается въ холстину и выдавливается для отдѣленія сыворотки; послѣ чего прибавляется къ ней

порошокъ очень мелко стертыхъ листьевъ мелилота съ голубыми цвѣтами. Этотъ сортъ мелилота, гдѣ его не растетъ дикаго, надобно разводить въ огородѣ.

Въ Швейцаріи мелилотный порошокъ смѣшиваютъ съ сыромъ посредствомъ особой мельницы, изъ двухъ горизонтально лежащихъ подвижныхъ жернововъ: верхніе края ея обложены деревяннымъ ободомъ. Между жерновами кладется сырная масса и стирается съ мелилотомъ. Стертую мягкою и тягучую массу перекладываютъ въ формы, крѣпко въ нихъ вдавливая, сверху сравниваютъ и ставятъ для сушки въ комнаты, провѣваемая вѣтромъ. Сушка продолжается до тѣхъ поръ, пока сыръ такъ окрѣпнетъ, что его можно будетъ скоблить ножемъ.

Чтобы этотъ сыръ не портился, надобно держать его въ сухомъ мѣстѣ. Цвѣтъ хорошаго сыра свѣтло-сѣро-зеленый. Онъ не легко разламывается. Запахъ его сладовато-ароматическій.

Въ Швейцаріи готовятъ зеленый сыръ и съ листьями тысячелистника струстаго, растущаго на Альпійскихъ горахъ.

Вареный сыръ изъ кислаго молока.

Массонъ нашелъ очень простое и доступное всемъ средство приготовить вареный сыръ изъ кислаго молока и утверждаетъ, что этотъ сыръ вкуснѣе и лучше сохраняется, нежели обыкновенный крестьянскій. Онъ кладетъ 24 штофа кислаго молока въ желѣзный горшокъ или котелъ и ставитъ его на слабый огонь, который бы согрѣвалъ молоко равномерно со всехъ сторонъ, въ продолженіи 25 или 30 минутъ; сырные части начнутъ тогда собираться въ комья и отдѣляться отъ сыворотки; для совершеннаго же раздѣленія надобно слить массу въ сито или на холстъ и оставить на цѣлый день, для стока сыворотки; за тѣмъ положить въ дурно-сколоченный деревянный ящикъ, обложенный холстомъ и положить грузъ въ 60 фунтовъ; подъ нимъ сыръ почти совершенно отвердѣетъ въ теченіе сутокъ. Тогда его подвергаютъ опять дѣйствию огня, нѣсколько сильнѣе прежняго, при постоянномъ мѣшаніи массы, которая образуетъ тѣсто желтоватаго цвѣта; же же этого масса не должна быть; ее надобно тутъ посолить вездѣ одинаково. Тѣсто выкладывается потомъ въ форму изъ дерева въ видѣ круга, обложенную холстомъ и положенную на столъ, который такъ же, какъ и холстъ, должны быть смочены водою, для того, чтобы сыръ къ нимъ не прилипалъ. После охлажденія, сыръ вынимаютъ изъ формы, такъ же твердый какъ пармезанъ. Его должно держать въ холодномъ мѣстѣ; время придаетъ ему лучший вкусъ и настоящую твердость. Для надлежащаго броженія нужно продержать сыръ отъ 8 до 10 мѣсяцевъ, и производить его гораздо лучше въ большихъ кругахъ, вѣсомъ до двухъ пудовъ,

чѣмъ въ малыхъ. Массонъ замѣчаетъ, что если между первымъ и вторымъ вареніемъ сыра пройдетъ болѣе двухъ дней, то сыръ никогда не получитъ надлежащей твердости. Сыворотка, остающаяся отъ выдѣлки сыра, содержитъ еще много питательныхъ началъ: коровы и свиньи пьютъ ее очень охотно.

Скороспѣлый превосходный творогъ.

Въ большихъ городахъ не всегда можно достать хорошаго творога. Въ наступающей пасхѣ творога понадобится много въ каждый, имѣющій хозяйство, можетъ его сдѣлать дома, въ вѣсколь-ко часовъ времени. Влейте въ кастрюлю двѣ бутылки сливокъ, вскипятите ихъ, наблюдая, чтобъ они не пролились чрезъ край, потомъ положите въ сливки четыре ложки кислой, но не горькой сметаны и еще разъ вскипятите сливки, вмѣстѣ съ сметаной, и когда одѣлается густо, откиньте чрезъ сито въ тарелку, покройте кружкомъ и поставьте въ погребъ, на ледъ.

КУРЯТНИКЪ.

Курица, есть самая обыкновенная изъ домашнихъ птицъ. Нѣтъ почти того мѣста, гдѣ бы голосъ *курицы* не будилъ на зарѣ утом-левное дѣльными трудами сельское трудолюбіе. Главное достоинство курицы состоитъ въ чрезвычайной простотѣ корма, которымъ она довольствуется; въ самомъ дѣлѣ, она находитъ всюду пищу: самой ничтожной крохи для нея достаточно. Проницательный глазъ ея отыщетъ зерно, завалившееся въ пыль, полустлѣвшее въ навозѣ, который она любитъ разрывать, камъ и землю, въ которой отыскиваетъ червей. Когда она сыта, то находитъ особенное удовольствіе рыться въ песокѣ. Куръ нѣскольکو породъ. *Цесарки* очень малы и несутъ миниатюрныя яички; *шпанки*, напротивъ, очень рослы, на долгихъ ногахъ, большею частію плѣшвы и несутъ яйца огромныя; всѣмъ другимъ предпочитаютъ, такъ называемыя *золотки*: онѣ средняго роста, имѣютъ глаза огненные, лапы синеватыя, голову носятъ гордо и бываетъ большею частію или черныя, или темнопестрыя. *Путухъ* выбирается или черныи какъ смоль, или красный, или красиво пестреный разными яркими отбѣнками; перья должны быть густыя и лоснящіяся; онъ долженъ быть рослый, съ широкою шеей и съ пернатымъ на ней вѣнцомъ; хвостъ его долженъ гнуться кольцомъ, лапы должны быть толстыя и твердыя, вооруженныя большими ногтями и шпорами; надобно, чтобъ поступь его была гордая и чтобъ взглядъ его задорно вызывалъ опасности боя. Хорошій путухъ не можетъ терять соперника. Предводительствуя куръ, призываемыхъ бов-

престало его звучнымъ и яркимъ голосомъ, онъ какъ бы руководить ихъ своею опытностію и охраняетъ своимъ покровительствомъ. Онъ можетъ жить лѣтъ десять: но хорошимъ пѣтухомъ бываетъ не болѣе пяти или шести лѣтъ, потому что скоро истощаетъ свои силы.

Курятникъ, есть мѣсто жительства этихъ птицъ; наши русскія хозяйки мало заботятся устройствомъ хорошихъ курятниковъ: часто это названіе носятъ дурные чуланчики, узкіе темные и душные воздуха; иногда же куры раздѣляютъ жилье крупнаго рогатаго скота: иногда почуютъ даже въ вловонныхъ и отвратительныхъ синарняхъ. Дѣйствующіе такимъ образомъ хозяйки, оказываютъ себя особами безпечными, для которыхъ совершенно все равно, если ихъ куры опоршивѣли и перестали нести яйца; имъ нѣтъ счета: не та, такъ другая будетъ нести, и яйца все таки будутъ отсылаться въ городъ на продажу. Если вы желаете, чтобы куры у васъ были совершенно здоровы, чтобы опять неслись какъ можно болѣе, то должны заняться тщательнымъ устройствомъ курятника: а это не такъ легко, какъ кажется. Курятники должны быть устраиваемы въ мѣстѣ довольно высокомъ, въ нѣкоторомъ отдаленіи отъ коровниковъ и конюшенъ, потому что крупная скотина и лошади не любятъ крикъ домашней птицы; величина курятника должна быть соразмерна съ числомъ птицы, его насѣлающей; полъ весьма хорошо выложить кирпичемъ или плитою, чтобы можно было его мыть часто. Высоко отъ земли нужно сдѣлать окна со стеклами и съ наружными ставенками. Внутри жерди должны быть проведены отъ одной стѣны до другой въ видѣ ступней одна надъ другою, чтобы птица могла беспрепятственно и, не употребляя сильнаго дѣйствія крыльевъ, взбираться на самыя верхнія. По угламъ курятника надобно разставить лукошки или гнѣзда изъ досокъ, сдѣланные для насѣдокъ, одна выше, другія ниже. Лѣсенки, въ надлежащемъ порядкѣ расположенныя, даютъ птицѣ возможность удобно достигать этихъ гнѣздъ. На ночь птичникъ долженъ быть тщательно запертъ, чтобы не могла зайти лисица или хорекъ; днемъ же напротивъ того, окна должны быть открыты для обновленія воздуха. Птичица должна смотрѣть внимательно за птицей, наблюдая въ особенности то время, когда она садится на жерди, чтобы спать, и когда сходять съ нихъ по утру, перемены въ здоровьѣ птицъ всего лучше замѣчаются въ эти двѣ эпохи дня. Надобно часто мыть жерди, а полъ чистить и мыть по крайней мѣрѣ два или три раза въ мѣсяць. Куры несутся не круглый годъ, по весною, лѣтомъ, осенью частью, въ концѣ же ея на всю зиму перестаютъ нести. Чтобы заставить куръ класть яйца свои именно въ тѣ гнѣзда, которыя для нихъ приготовляемы, положите туда фаянсовыя бѣлыя яйца, которыя послужатъ къ обману куръ, безъ той предосторожности онѣ кладутъ яйца въ темныя и далекіе углы и ихъ плодъ такимъ образомъ пропадаетъ.

Насѣдка, иногда доводитъ самозабвенніе до того, что не помнитъ ни о пищѣ, ни о питьѣ; надобно за нею наблюдать и ставить подлѣ нея все, что ей необходимо. Въ двѣнадцатый день сидѣнія выводятся *цыплята*. Первое время надобно кормить ихъ; по спору мать уходитъ ихъ съ собою на дворъ и ухаживаетъ за ними съ самою нѣжною попечительностію.

Когда цыплята достигнутъ двухъ, трехъ мѣсяцевъ, то у нихъ снимаютъ подоотличительныя части, составляющія собою весьма вкусное блюдо, — для вѣдшаго расположенія ихъ къ разжирѣнію. Это дѣйствіе весьма не трудно: дѣлаютъ легенькій надрѣзъ на животѣ близъ лѣвой лапки, вынимаютъ дѣтородныя частицы, расширяютъ ранку, которая чрезъ нѣсколько дней почти заживетъ, тогда вынимаютъ нитки, — и птица охолощена. Такимъ образомъ приобрѣтаются *каплуны* и *пулярки*. Есть еще другой способъ выкормить. Лишь только гребешокъ у молоденькихъ пѣтушковъ появится, тотчасъ ихъ отдѣляютъ отъ курочекъ, сажаютъ въ довольно тѣсную клѣтку, поставленную въ мѣстѣ темномъ, но не лишенномъ воздуха, и даютъ въ изобиліи гречичной размазни съ творогомъ, слегка посоленной.

Въ продолженіи жизни курицы, яйца ея составляютъ превосходное и необходимое произведеніе, и ужъ за это одно курица достойна тѣхъ стараній, которыми ее окружаютъ въ хорошихъ хозяйствахъ. Мясо ея, и въ особенности мясо цыплятъ, каплуновъ и пуляркъ, доставляетъ блюдо изысканное; куриный перъ также употребляется промышленностію.

Индюшка или *Индійская курица* есть примѣчательная домашняя птица, водворенная въ Европѣ. не болѣе ста лѣтъ. Мясо ея, питательное и нѣжное, высоко цѣнится лакомками. Но содержаніе, и въ особенности воспитаніе этой птицы очень затруднительно и требуетъ большаго тщанія. Индюшки прожорливы; ихъ не должно содержать въ общемъ птичникѣ; гораздо выгоднѣе и экономнѣе воспитывать и содержать ихъ во множествѣ въ большихъ помѣстьяхъ, и гонять цѣлымъ стадомъ въ полѣ. Роши, луга, поляны имъ привольны; онѣ питаются червями, травою, разными дикими ягодами, плодами, сорванными вѣтромъ съ дерева, и овощами оставленными на землѣ. Индюшки нерѣдко съ особенною охотою терзаютъ лягушекъ. Индюшка чрезвычайно терпѣливо сидитъ на яйцахъ, и вообще выводитъ цыплятъ съ рѣдкимъ тщаніемъ и умѣньемъ; и птичники не рѣдко пользуются этими способностями ея для порученія ей высиживания яицъ другой домашней птицы. *Индюшата* требуютъ большихъ заботъ и чрезвычайной осторожности. Ихъ надобно содержать въ мѣстѣ сухомъ, болѣе тепломъ, нежели холодномъ, и въ совершенной защитѣ отъ вліянія сквознаго вѣтра; когда они начинаютъ выходить, то должно беречь ихъ отъ дождя, грязи и холоднаго вѣтра. Перваго ихъ пища состоитъ изъ размазни, сдѣланной изъ муки и рубленыхъ

травъ; по истеченіи трехъ недѣль, или мѣсяца, можно уже при-
соединять ихъ къ стаду, ходящему подъ надзоромъ дитяти. Откарм-
ливаніе индюшатъ начинается съ ихъ шестимѣсячнаго возраста.
Тогда ихъ уже не выпускаютъ, но обильно кормятъ разными муч-
нистыми размазнями и кашами, смѣшанными съ рубленною тра-
вою и листьями корнеплодныхъ растеній; такимъ образомъ, бла-
годаря прожорливости этой птицы, чрезъ нѣсколько времени мож-
но имѣть индѣйку или индюка, который вѣситъ отъ двадцати до
двадцати пяти фунтовъ. — Мясо индюшки употребляется въ пищу
не только свѣжее, но и заготовленное въ прокъ: оно весьма хо-
рошо соленое, копченое и сохрщенное въ прованскомъ маслѣ.
Перья индюшки употребляются съ пользою для матрацовъ.

Въ нѣкоторыхъ хозяйствахъ, болѣе для рѣдкости нежели для
пользы, содержатъ *пандагъ* или *африканскія куры*. Онѣ средня-
го роста, поменьше хорошей индюшки, имѣютъ, какъ бы, горбъ
на спинѣ, шею длинную, и сѣроватыя перья, усѣяныя малень-
кими бѣленькими крапками. Мясо очень пріятно на вкусъ; по
живой, безпокойный, истительный нравъ, и прожорливый брякъ
этой птицы, дѣлаютъ ее весьма непріятною въ птичникѣ, гдѣ она
завладѣваетъ въ короткое время всею народонаселеніемъ; ин-
дюшки, не дбывая на то, что несравненно больше и сильнѣе ин-
тады, боятся и прячутся, когда онѣ разгнѣваются. Обыкновенныя
пятады очень хорошия насѣдки. Цыплята требуютъ большаго теп-
ла; первую ихъ пищу должна быть просяная кашка или рая-
варенная брюква. — Перья этой птицы служатъ на то же употреб-
леніе, какъ и перья индюшекъ.

Гусь есть красивая водная птица съ бѣлыми или сѣроватыми
перьями, составляющая украшеніе птичника и разводимаа во мно-
жествѣ въ Россіи, гдѣ *арзамасскіе гуси* почитаются самыми луч-
шими. Гусь въ одно время и кротокъ, и бодръ; онъ любитъ во-
ду, купается въ ней съ особеннымъ удовольствіемъ, и питается
травою и зернами. Впрочемъ гусь очень прожорливъ и необходи-
мо должно содержать его въ нѣкоторомъ удаленіи отъ фрукто-
выхъ садовъ, полей покрытыхъ жатвою, огородовъ, гдѣ, при не-
досмотрѣннн, онъ производитъ въ нѣсколько минутъ ужасныя без-
порядки. Гусей воспитываютъ и водятъ стадами; мальчикъ, во-
оруженный длинною тонкою жерлюю, пасетъ это стадо по бере-
гамъ рѣкъ, ручейковъ и прудовъ. Гусыня хорошо несетъ; яйца
ея пользуются вниманіемъ хозяевъ. Часто для высиживания гу-
сятъ сажаютъ на гусыныя яйца курицу, которая выведи малень-
чехъ, любитъ ихъ какъ собственныхъ дѣтей и отчаянно кудах-
четъ, когда гусята, завидѣвъ волю, бросаются въ нее. Одного сам-
ца доводятъ на подюжныя гусынь. — Гусиное мясо доставляетъ
пищу болѣе твердую, нежели индюкую и деликатную; но печель
гусыня въ особеннсти уважается, и чтобъ довести ее до совер-
шенства, откармливаютъ гусей до невозможности. Для этого гу-

сей, предназначенныхъ къ откармливанію, отдѣляютъ отъ другихъ на особенномъ маленькомъ дворикѣ, кормя ихъ въ изобиліи черствымъ хлѣбомъ, гущею, бардою, отрубями и разными зернами. Потомъ, когда птица совершенно отжелѣетъ отъ жиру, ее сажаютъ въ ящикъ, въ которомъ она рѣшительно шевельнуться не можетъ; передъ ними стоитъ постоянно полное корыто съ самымъ питательнымъ кормомъ, а сверхъ того расъ пять въ сутки ихъ кормятъ кашцею изъ проса или пшепа. Наибольшая печень получается отъ корма пшеничкою, кукурузой или мансомъ. — Иные полагаютъ, что для скорѣйшаго достиженія въ этомъ случаѣ предназначенной цѣли, надобно выколотъ глаза птицѣ и прибить гвоздями ноги ея къ полу ящика; но эти средства слишкомъ отвратительны, чтобъ совѣтовать употреблять ихъ, тѣмъ болѣе, что они и бесполезны: боль производитъ недугъ, и постоянное нищевареніе, производящее жиръ, останавливается или слабѣетъ. Откармливаніе обыкновенно продолжается мѣсяць, иногда и шесть недѣль; зима самое лучшее для этого время года. — Откармливаемые такимъ образомъ гуси даютъ мясо твердое, густое, сочное, жиръ весьма нѣжный и цѣнный и печень превосходную, употребляемую въ паштеты. Въ Страсбургѣ почти цѣлое населеніе занимается откармливаніемъ гусей и приготовленіемъ пашетовъ, которые приобрѣли себѣ едва ли не всемірную извѣстность подъ названіемъ *patés de fic gras*. — Перья гусиные весьма цѣнятся и составляли важный предметъ промышленности о торговли, особенно до введенія въ употребленіе перьевъ. Пухъ, собираемый съ брюха, изъ подъ крыльевъ и съ шеи, употребляется на набивку пуховиковъ.

Утка, вездѣ водная, близка къ гусю своею организаціею, своими склонностями и привычками; но она отличается красивою окраскою своихъ разноцвѣтныхъ перьевъ. Ростомъ она гораздо меньше гуся, имѣетъ походку очень непріятную, но плаваетъ граціозно. Утка любитъ барахтаться въ лужахъ, гдѣ находитъ насекомыхъ; но для гульбы предпочитаетъ свѣтлая воды пруда или рѣки. — Есть птицы изъ всѣхъ породъ домашнихъ птицъ прожорливѣе и даже ненасытнѣе утки. Она съ жадностію кидается на все, что только ей попадется: зерна, травы, коренья, соръ, гнилыя мяса, кости и пр. Она даже глотаетъ камни. Впрочемъ хорошие хозяйки кормятъ утокъ кашцею, развареною съ кореньями и съ картофелемъ. Утка начинаетъ нестись съ февраля, несется до мая и долѣе, если содержится въ тень. Она несетъ отъ 20 до 30 яицъ; но можно это количество значительнымъ образомъ умножить, отнимая у нее ея яйца, по мѣрѣ того, какъ она ихъ кладетъ, и вышнвая въ кормъ нѣсколько горячительныхъ зеренъ. — Изъ этихъ зеренъ самыя дѣйствительныя зерна крапивы и конопля. — *Одного селезня* достаточно на двѣнадцать. *Мароккская утка* имѣетъ мясо нѣжнѣе обыкновенной. Очень хорошо,

если селезень этой породы: утятя будутъ вкуснѣе. — Утиныя яйца часто бываютъ выводимаы видюшками и курами, которыя, боятся воды, удаляютъ отъ нее въ первое время своихъ питомцевъ, Утки откармливаются точно такъ какъ и гуси; печень ихъ значительно разрастается, но не такъ цѣлится какъ гусиная. Они даютъ немного жиру или сала; но мясо ихъ несравненно вѣжнѣе и цѣлнѣе гусиного. Перья и пухъ употребляются какъ и гусиныхъ, но не пользуются такою славой какъ перья и пухъ послѣднихъ.

Голуби занимаютъ послѣднее мѣсто между домашнею птицею, но почти повсемѣстно любимы, и нигдѣ нѣтъ такихъ страстныхъ охотниковъ до голубей, какъ у насъ въ Россіи. Кротость ихъ нрава, красота формы и перьевъ, граціозность движеній, — вотъ основныя причины этого явнаго предпочтенія. Голуби, содержаемыя въ городахъ и селахъ нашихъ, раздѣляются на *ручныя* и *полевыя* или *дикыя*. Первые никогда не отдѣляются отъ дома, вторые, же, напротивъ того, отлетаютъ изъ голубятни, чтобы искать пищу въ далеки. Голуби *вишеры* или *горлицы* живутъ въ независимости по лѣсамъ: ихъ очень трудно сдѣлать ручными. — *Голубятня*, желающе голубя, должна находиться на возвышенности, въ мѣстѣ сухомъ, и имѣть отдаленный широкій горизонтъ. Снаружи голубятня должна быть тщательно вымазана для недопущенія кошекъ и другихъ вѣрныхъ и ползающихъ животныхъ. Окошечко должно быть обращено на югъ, снабжено рѣшеткой и заслонкой, посредствомъ которой голубь можетъ свободно выходить. Веревка на блокѣ даетъ возможность всегда отворять поутру и запираеть ввечеру дверцу, чего не должно никогда забывать. — Во внутренности голубятни расположены гнѣзда шахматобразно, однѣ надъ другими. Гнѣзда эти болышею частію дѣлаются изъ тонкихъ досокъ или изъ ивняка: но должно предпочитать имъ тѣ, которыя сдѣланы изъ муравьиной глины: онѣ менѣе теплы и въ нихъ не могутъ завестись вши, которые иногда беспокоятъ эту милую птицу. Подъ каждымъ гнѣздомъ въ стѣнѣ вставляются небольшія жердочки, служащія наѣстами для голубей. Наконецъ голубятня должна быть выѣлена, чтобы можно было издалека ее видѣть, и величайшая опрятность должна царствовать въ ея внутреннихности. Если не хотите, чтобы отлетѣли эти птички, привязанныя къ вамъ до тѣхъ поръ, пока онѣ совершенно счастливы. Для населенія голубятни, наполняютъ ее достаточнымъ количествомъ голубей, рожденныхъ (это непременно должно наблюдать), отъ первыхъ выводковъ предъидущаго года. Имъ даютъ въ кормъ гречиху, коноплю и другія зерна, способствующія несенію яицъ, а пьютъ водою. Лишь только вывелось голубята, отворяютъ смѣло дверцы: голуби улетятъ для того, чтобы возвратиться съ пищею. Тогда постепенно уменьшаютъ количество корма, который имъ давали, и при второмъ выводѣ уже болѣе имъ ничего не даютъ,

предоставляя имъ самимъ озабочиваться присканиемъ пищи. При этомъ должно принять въ соображеніе, что приплодные голуби и голубки должны быть взяты въ разстояніи нѣсколькихъ десятковъ верстъ отъ того мѣста, которое должно сдѣлаться ихъ постояннымъ пребываніемъ.—Голуби требуютъ большую чистоту и опрятность. Надобно отъ времени до времени выбѣливать внутреннія стѣны голубятни, часто ее провѣтривать, чистить ее по крайней мѣрѣ разъ въ мѣсяцъ, развѣшивая около гнѣздъ почки мяты, душистой лаванды и другихъ растеній, запахъ которыхъ они любятъ; въ неурожайное или въ ненастное время должно имъ дѣлать запасецъ зерна и воды.—*Отлетные* или дикіе голуби несутся четыре или пять разъ въ теченіе года, начиная съ марта по августъ. Самецъ выбираетъ гнѣздо, самка помогаетъ ему наложить туда соломы, онъ первый садится и приглашаетъ супругу свою нѣжнымъ воркованіемъ раздѣлать съ нимъ это ложе. Голубка снесетъ два бѣлинькія, маленькія яичка, на которыхъ сидитъ недѣли двѣ съ половиною или три; въ теченіе сутокъ голубка остается на гнѣздѣ съ 3-хъ до 11 часовъ по полудни; тогда голубъ занимаетъ ея мѣсто. Такъ какъ они вмѣстѣ высиживаютъ голубятъ, то вмѣстѣ ихъ и кормятъ: они кладутъ имъ въ клювецъ особеннаго рода кашицу, сдѣланную ими самими изъ зерна. Когда голубяткамъ минетъ мѣсяцъ, то можно приступитъ къ ихъ откармливанію. Имъ даютъ дважды въ сутки, поутру и ввечеру, проглотить отъ пятидесяти до ста зеренъ, размоченныхъ въ водѣ, и недѣли черезъ двѣ вы имѣете прекрасныхъ, жирныхъ голубей, доставляющихъ превосходное жаркое. Вовсе не нужно, тѣмъ болѣе, что это и очень жестоко, какъ иные хозяева за границею считаютъ даже необходимымъ,—ломать ноги бѣдной твари, которая ослабѣвъ и захирѣвъ отъ этой операціи, скорѣе исхудаетъ, чѣмъ разжирѣетъ. Голубей можно случать, когда имъ минетъ пять или шесть мѣсяцевъ.—Много было толковъ о томъ: которые изъ голубей выгоднѣе, отлетные или ручные. Земледѣльцы и вообще поселане полагаютъ, что первые выгоднѣе, потому что для отысканія пищи они отлетаютъ далеко; но опытъ доказалъ противное, и домашніе голуби, которые вѣриѣе, привязаннѣе, жирнѣе и способнѣе къ откорму, платятъ собою почти вѣное цѣнность потребляемыхъ ими припасовъ. Въ подгородныхъ имѣніяхъ разведеніе голубей очень небезвыгодно.—Мясо голубиное питательно. Когда онъ молодъ, то оно нѣжно и пріятно; вмѣстѣ съ лѣтами оно дѣлается тверже и становится красноватѣе. Перьями его набиваются часто перины и подушки.—Пометъ всѣхъ этихъ птицъ служитъ сильнымъ уваживаніемъ; его надобно смѣшивать съ обыкновеннымъ навозомъ для умѣренія жгучести. Это удобреніе очень хорошо для произрашенія растеній, требующихъ побудительныхъ средствъ.

Линянiе домашней птицы.

Линянiе замѣчается у всѣхъ домашнихъ птицъ, но наиболее поражаетъ куръ. Птицы въ это время бываютъ невеселы, угрюмы, часто отряхаются и ощипываются носомъ, ѣдятъ мало и перѣдко, при этомъ, окопѣваютъ. Если линянiе случается въ теплую погоду, то оно не такъ опасно. При этомъ, больныхъ птицъ пораньше надобно загонять въ курятникъ, не выпускать ихъ слишкомъ рано утромъ, во время дождя держать въ тепломъ мѣстѣ, кормить лучше обыкновеннаго и давать имъ конопляное сѣмя, гречиху, микешъ бѣлаго хлѣба, смоченнаго виномъ; но не должно во время линянья обливать или окроплять птицъ, какъ это почти вездѣ въ обычаѣ, виномъ или теплою водою.

Вредная нечистота отъ насѣкомыхъ у домашней птицы.

Вошь и другiя насѣкомыя часто разводятся въ большомъ количествѣ и сильно беспокоятъ птицъ. Болѣзнь эта всего чаще появляется оттого, что птицъ содержатъ въ нечистыхъ хлѣбахъ. Птицъ, подержанныхъ въ нечистотѣ, чаще надобно выпускать на песокъ, а подъ крыльями намазывать ртутною мазью. У гусенятъ разводятся вши на головѣ, около носа; въ такомъ случаѣ надобно гусенятъ кормить ячменемъ, положеннымъ въ корыто, наполненное водою, чтобы они доставали кормъ изъ воды. Если вошь и другiя насѣкомыя разводятся въ чрезвычайномъ количествѣ, то птицъ надобно перевести въ другой хлѣвъ, а прежнiй хорошо вычистить, вымести, выбѣлить и пахулить табакомъ, пижмою или можжевельными ягодами.

Подагра у птицъ.

Болѣзнь эта узнается тогда, когда ноги крѣпнутъ, иногда опухаютъ, и птицы не могутъ держаться на насѣсти. Она случается отъ мокрой и холодной погоды. Больныхъ птицъ надобно держать въ сухомъ, тепломъ хлѣву, не пускать ихъ на влажный навозъ, ноги натирать свѣжимъ коровьимъ масломъ, а лапы и ноги у индѣекъ обмывать теплымъ виномъ.

Падучая болѣзнь у птицъ.

Птицы при этой болѣзни чрезвычайно худѣютъ, дѣлаются вялыми, неподвижными и часто подвергаются судорогамъ. Болѣзнь эта бываетъ также и у гусей, при чемъ они вертятся вокругъ,

падаютъ и часто умираютъ. При леченіи, надобно пустить кровь, для чего прокалываютъ булавкою жилу, находящуюся подъ крыломъ. Въ этой болѣзни совѣтуемъ также обрѣзывать ногти, обмывать ихъ чаще хлѣбнымъ виномъ, не давать птицѣ коноплянаго семени, кормить варенымъ ячменемъ, салатомъ и свеклою. Болѣзнь эта часто бываетъ у птицъ отъ слишкомъ свѣжаго, еще не выстоявшагося, корма.

Поносъ и запоръ у домашней птицы.

Въ случаѣ поноса, въ поило надобно прибавлять немного краснаго вина, а кормить птицъ, при этомъ должно варенымъ ячменемъ, густо сваренымъ яичнымъ желткомъ и конопляннымъ сѣменемъ. Если же у птицъ запоръ, то ихъ надо кормить размоченными отрубями съ салатомъ и рѣпою. При запорѣ, можно также оципать перья около прохода и ввести туда перышко или соломинку, намазанную масломъ.

Ц В Ё Т Н И К Ъ.

О пусканіи ростковъ и дальнѣйшемъ развитіи растенія. Первый признакъ растительной жизни есть развитіе сѣменнаго зерна или пусканіе роста, которое наступаетъ при соединенномъ и въ благопріятное время совершающемся дѣйствіи влажности, свѣта и теплоты на лежащее въ прѣличной почвѣ и совершенной зрѣлости достигшее сѣмя.—Въ такомъ случаѣ зерно наливается, наружныя оболочки лопаются и корешокъ, первое начало корня, проникаетъ наружу. Въ какомъ бы положеніи ни лежало сѣмя, корешокъ всегда опускается въ перпендикулярномъ направленіи въ землю, между тѣмъ какъ перышко, изъ котораго происходитъ стебель, подымается вверхъ. Сѣмена не должны быть старыя, если хотять, чтобъ они пускали ростки. Ростки выходятъ всего скорѣе и лучше, когда сѣмена сажаютъ въ землю вскорѣ послѣ того, какъ они созрѣютъ. Многія сѣмена теряютъ способность пускать ростки черезъ короткое время, у другихъ же, какъ напр.: у хлѣбныхъ зеренъ и бобовъ способность эта сохраняется въ продолженіе многихъ лѣтъ. Старыя сѣмена лежатъ долѣе въ землѣ, прежде чѣмъ пустятъ ростки, впрочемъ въ подобномъ случаѣ пусканію ростковъ можно способствовать разжиженнымъ хлоромъ или окисленною соляною кислотою.

Жесткія американскія сѣмена принимались очень въ скоромъ времени, когда клали ихъ на три часа въ смѣсь, состоящую изъ двадцати капель самой сильной соляной кислоты и ста частей чистой рѣчной воды, потомъ сажали въ горшки и ставили въ парникъ.

При своемъ поднятіи изъ зерна перышко распространяетъ отъ себя въ горизонтальномъ направленіи одинъ, два или, хотя это случается очень рѣдко, три листочка, имѣющіе обыкновенно яйцеобразную и отъ слѣдующихъ листьевъ совершенно отличную форму. Эти листочки называются пупочниками (cotyle): они толсты, мясисты и служатъ молодому растенію первою пищею, пока еще оно не въ состояніи получать питанье изъ земли посредствомъ корней. И потому, весьма неблагоуразумно поступаютъ многіе, обрывая преждевременно эти пупочки, которые, исполнявъ свое предназначеніе, сами по себѣ высыхаютъ и опадаютъ.

Послѣ пупочниковъ появляются первые листья, такъ называемые корневые листья, по парному виду своему совершенно не сходные съ тѣми, которые въ послѣдствіи времени украшаютъ собою растеніе, окончательно образовавшееся. Равнымъ образомъ и эти листья не должно обрывать, потому что они также необходимы для сохраненія растенія.

Ни одно растеніе не можетъ жить безъ воздуха. Каждое имѣетъ на поверхности своей безчисленное множество скважинокъ или поръ, чрезъ которыя всасываетъ въ себя изъ атмосфернаго воздуха различныя части, преимущественно же углеродъ, водородъ и кислородъ. Азотъ, который въ извѣстествѣ смертоносенъ для всѣхъ животныхъ, имѣетъ также вредное вліяніе и на растенія. Растенія, для успѣшнаго роста своего, требуютъ чистаго воздуха, поэтому надлежитъ держать ихъ въ отдаленіи отъ всѣхъ мѣстъ, распространяющихъ гниль и вредныя испаренія; тогда только принимаются они весело расти и приносятъ цвѣты и плоды, отличныя по своему колеру и благоуханному запаху. Азотъ находится преимущественно на низменныхъ, темныхъ мѣстахъ, особенно же такихъ куда атмосферный воздухъ неимѣетъ свободнаго доступа. Потому то растенія, посаженныя на дворахъ, тѣсно огороженныхъ, прищипываются и растутъ вяло.—Лучше всего воздвигать ихъ въ верхнихъ этажахъ дома, окна которыхъ обращены на какое либо открытое мѣсто.

Даже подвижной воздухъ, умеренный вѣтеръ благопріятенъ для растеній, ибо онъ ускоряетъ движеніе соковъ и питаніе. Опытъ доказано, что влажный, электричествомъ налитый воздухъ весьма способствуетъ скорѣйшему развитію растеній, ибо тогда электричество оказываетъ на нихъ благотворное свое вліяніе.

Теплота есть главнѣйшее условіе жизни и дѣятельности растеній; отъ нея зависитъ болѣе быстрое или болѣе медленное развитіе ихъ. Температура страны, въ которой растеніе процвѣтало первоначально, должно сообразоваться съ тою степенью теплоты, которую мы хотимъ дать растенію, и только посредствомъ искусства, тщательнаго ухода и времени, посредствомъ такъ называемаго *акклиматизированія* можно въ большей части растеній произвести въ этомъ отношеніи нѣкоторую перемѣну. Отъ излишней

теплоты, соединенной съ излишнюю влажностью растеніе цвѣтетъ очень сильно и скоро слабѣетъ, теплота безъ невлажности иссушаетъ его. Нѣкоторыя растенія переносятъ жестокую зиму, приходя въ состояніе оцѣпененія, подобно животнымъ. Листья ихъ опадаютъ, соки обратно вступаютъ въ сосуды и они находятся въ такомъ видимо безжизненномъ состояніи, пока первые лучи весенняго солнца не призовутъ ихъ снова къ жизни. Это видимъ мы въ большей части однолѣтнихъ растеній сѣвера и умеренныхъ поясовъ. Другія же, произрастающія въ жаркихъ климатахъ, совершенно незнакомыхъ съ зимнею стужею, никогда не снимаютъ своего лѣтняго урожая и часто въ одно и тоже время красуются всеми цвѣтами и плодами, какъ наприм., померанцы. Итакъ, главное дѣло любителя цвѣтовъ заключается въ томъ, чтобъ онъ всегда содержалъ ихъ въ температурѣ, приличной каждому изъ нихъ. Конечно, въ подобномъ случаѣ, онъ не можетъ имѣть въ виду каждое отдѣльное растеніе, однако онъ долженъ располагать ихъ, смотря по тому, болѣе или менѣе требуютъ они теплоты.

Для роста и дальнѣйшаго развитія растеній нужна также влажность. Вода, всасываемая растеніями чрезъ корни, преимущественно доставляетъ имъ нужную пищу посредствомъ различныхъ содержащихся въ ней веществъ. Отъ того то мы видимъ, что луковичныя и прочія растенія можно заставить цвѣсти, посадивъ ихъ только въ воду. Однако изъ этого не должно заключать, что чѣмъ болѣе мы поливаемъ растенія тѣмъ сильнѣе они растутъ. Здѣсь должно сообразоваться съ свойствомъ почвы, на которой они растутъ, и давать имъ воды не болѣе того, сколько они требуютъ. Нѣтъ ничего вреднѣе, какъ поливать растенія тогда только, когда листья ихъ начнутъ опускаться, ибо при такомъ опусканіи листьевъ, всякое растеніе должно быть уже предварительно повреждено и не легко возстановляется снова. Какъ только растеніе или перестаетъ расти, или производитъ желтые слабые побѣги и безобразные листья, между тѣмъ какъ находится въ приличной почвѣ и не имѣетъ недостатка ни въ свѣтѣ, ни въ воздухѣ, то это служитъ вѣрнымъ признакомъ, что его держали слишкомъ влажно.

При нѣкоторой наблюдательности мы легко усмотрѣть можемъ, что тѣмъ растеніямъ, которыя имѣютъ мясистые стебли и листья, влажность полезна только въ маломъ количествѣ; между тѣмъ какъ деревянистыя растенія требуютъ гораздо болѣе влажности; къ числу первыхъ принадлежатъ наприм., различныя породы кактусовъ, однако какъ въ первомъ, такъ и во второмъ случаѣ должно соблюдать надлежащую мѣру, если мы желаемъ, чтобъ растенія цвѣли успѣшно. Вообще мясистыя растенія должно поливать не прежде, пока вода въ горшкѣ не высохнетъ на поверхности на одинъ дюймъ въ глубину; другія же растенія требуютъ поливки, какъ только земля высохнетъ на нѣсколько линий. Сверхъ

того, не всякая вода равно пригодна для растений, ибо рѣчная и прудовая для нихъ лучше колодезной и родниковой. Вода, содержащая въ себѣ селитру и желѣзо, вредна многимъ растеніямъ.

Свѣтъ, наравнѣ съ теплотою и воздухомъ, также необходимъ для растений, потому что онъ сообщаетъ цвѣтъ листьямъ, цвѣтамъ и плодамъ, благопріятствуетъ раскрытію цвѣтовъ и возвышаетъ вкусъ плодовъ. Растеніе, посаженное въ темномъ мѣстѣ, принимаетъ желтоватый цвѣтъ, бываетъ вяло, слабо и умираетъ прежде нежели успѣетъ распустить свои цвѣты. Такимъ образомъ, при разсадкѣ растений, надлежитъ обращать преимущественное вниманіе на то, чтобъ оно пользовалось полнымъ свѣтомъ, даже не мѣшаетъ отнимать тѣ листья, которые набрасываютъ на него тѣнь, дабы свѣтъ могъ производить на него тѣмъ сильнѣйшее вліяніе.

Сообразно приведеннымъ замѣчаніямъ должно устроить и подставки, на которыя ставятся горшечныя растенія. Самыя низменныя растенія должно ставить на высшей ступени; за ними должны слѣдовать растенія втораго ряда и т. д., начиная отъ низменныхъ до самыхъ высокихъ.

МѢСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ РАСТЕНІЙ.

Домъ. Если домъ стоитъ на открытомъ мѣстѣ со всѣхъ четырехъ сторонъ, то для растений съ ползучими корнями лучше всего избирать сторону, обращенную на востокъ или на западъ; горшечныя же растенія, вмѣстѣ съ сочными и луковичными, ставить на южной сторонѣ. На сѣверную сторону можно ставить только нѣкоторые кустарники, какъ напр. мирты и смолистыя деревья; впрочемъ на сѣверной сторонѣ прекрасно цвѣтутъ авригулы.

Если же домъ ограничивается только южною стороною, то надлежитъ обращать преимущественное вниманіе на то, чтобъ въ особенности тѣ растенія, которыя не въ состояніи выносить большой теплоты, были защищены отъ сильнаго полуденнаго жара. Для этого лучше всего служить большой кусокъ полотна, который растягиваютъ надъ растеніями въ видѣ палатки.

Вообще растенія могутъ успѣшно цвѣсти на какой бы то ни было сторонѣ, на которой они могутъ ежедневно пользоваться солнечными лучами въ продолженіи пяти или шести часовъ; для многихъ потребно даже не болѣе двухъ или трехъ часовъ.

Если домъ стоитъ на вольномъ мѣстѣ, въ саду или на большомъ дворѣ, то растенія можно также удачно посѣять въ нижнемъ этажѣ, какъ и въ верхнихъ. Когда же домъ обращенъ на большую улицу, то растенія надобно ставить въ верхнемъ житѣ.

Иныя устраивали на крышѣ дома родъ балкона, полъ котораго устилали свинцовыми или цинковыми листами, разводили тамъ небольшой садикъ и съ успѣхомъ воспитывали въ немъ цвѣты и прочія растенія.

Садъ. Достоинство сада зависитъ отъ его мѣстоположенія и почвы.

Конечно, весьма трудно распределить мѣстоположеніе сада по собственному желанію и усмотрѣнію, потому что оно по большей части зависитъ отъ отношеній сада къ жилымъ и хозяйственнымъ зданіямъ и къ прочимъ мѣстнымъ обстоятельствамъ. Однако для сада, предназначеннаго для разведенія цвѣтовъ и огородныхъ растений, большое преимущество заключается уже въ томъ, когда онъ можетъ пользоваться утренними и вечерними лучами солнца и достаточно защищенъ отъ холодныхъ и суровыхъ вѣтровъ.

Равнымъ образомъ очень хорошо и то, когда онъ въ направленіи своемъ имѣетъ нѣкоторую покатость отъ сѣверной стороны на южную. Для небольшого садика нѣтъ ничего вреднѣе, когда онъ окруженъ со всѣхъ сторонъ высокими зданіями; послѣднія въ такомъ только случаѣ не наносятъ ему никакого вреда, когда онъ обращены на сѣверъ, сѣверовостокъ и западъ. Для защиты садъ достаточно невысокой каменной стѣны или досчатаго забора или небольшого шпалерника. Стѣна потому не должна быть слишкомъ высока, что въ противномъ случаѣ она бросила бы отъ себя большую тѣнь.

Главное условіе для плодородія сада заключается въ хорошей, питательной землѣ, которая должна простираться по крайней мѣрѣ до полутора фута въ глубину, а потому, если почва не имѣетъ отъ природы такого качества, которое было бы необходимо для ея плодородія, то она должно быть улучшена хозяиномъ сада. Когда почва слишкомъ песчана, въ такомъ случаѣ смѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ глины, всего лучше отъ старыхъ, выветрѣвшихъ глиняныхъ стѣнъ или съ поверхности глинистаго поля, и снабжаютъ ее хорошою навозою или растительною землею. Тяжелую же почву улучшаютъ листовною или дерновою землею и примѣсью въ небольшомъ количествѣ рѣчнаго песка. Вообще всякій садъ бываетъ тѣмъ плодороднѣе, чѣмъ старательнѣе снабжаютъ его примычнымъ, сообразнымъ почвѣ навозомъ, который однакоже долженъ быть такъ глубоко зарытъ, чтобъ корни растений не могли непосредственно прикасаться къ нему. Всего лучше употреблять такой навозъ, который еще не совершенно перегнилъ.

Неменѣе того плодородіе сада увеличивается подлежащею обработкою, особенно же чистымъ раскапываніемъ того участка земли, на которомъ онъ разведенъ. Поэтому, разрабатывая садъ осенью, надобно разрыхлять хорошенько комки земли, по не уравнивать поверхности его граблями. На поверхность его накладываютъ хорошаго навоза, который и остается на ней въ продолженіе всей

зимы, Уже по наступленіи весны зарываютъ его въ землю и приступаютъ потомъ къ дальнѣйшему обработыванію сада.

Я знаю одного страстнаго любителя цвѣтовъ, который каждый годъ снимаетъ и замѣняетъ другою землею въ своемъ небольшомъ садикѣ, послѣ того какъ въ прошедшемъ году она уже приносила плоды. Снятую землю складываютъ по близости сада въ кучи, сѣниваютъ съ навозомъ, иногда поливаютъ поюями и время отъ времени переворачиваютъ, послѣ того на слѣдующую весну просѣиваютъ сквозь грохотъ и опять относятъ въ садъ, снявъ предварительно съ поверхности его прежнюю землю. Эта конечно довольно утомительная операція повторяется ежегодно, однако она щедро вознаграждаетъ за труды, потому что въ этомъ саду цвѣты растутъ въ роскошной полногѣ. Безъ сомнѣнія, способъ этотъ во всей его подробности, не можетъ быть примененъ къ садамъ большаго размѣра, но можетъ быть произведенъ въ отдѣльныхъ частяхъ сада, и успѣхъ будетъ самый вѣрный, если въ отдѣльныхъ участкахъ сада въ продолженіи многолѣтнихъ промежутковъ времени будутъ послѣдовательно возобновлять землю.

Раздѣленіа сада на гряды и прочія по этому предмету распоряженія зависятъ преимущественно отъ его обширности и мѣстныхъ обстоятельствъ.

Въ небольшомъ садикѣ, конечно, нельзя сдѣлать многого касательно распредѣленія растеній; въ большемъ же, напротивъ того, растенія легко распредѣлить большими группами, которыя такъ пріятно бросаются въ глаза.

Вдоль большихъ дорожекъ проводятъ обыкновенно непрерывныя, узкія гряды, извѣстныя вообще подъ именемъ работокъ. Послѣднія, со стороны главной дорожки часто окаймляютъ деревянными планками въ три дюйма шириною или пламенными растеніями, которыя частію образуютъ родъ зеленого дерева, частію красуются своими цвѣтами, напр. амарантами, перистою гвездиною (*diapentha plumarica*), лавандою и т. п. Обыкновенно употребляемое для того буквое дерево придаетъ необыкновенную красоту ландшафту. Также усаживаютъ грядки перистыми растеніями, или плодовыми кустарниками, напр. смородиною, крыжовникомъ и т. п., особенно же розовыми кустами.

Въ большихъ садахъ назначаютъ для каждой изъ лучшихъ и любимѣйшихъ породъ цвѣтовъ особую, отдѣльную грядку, такъ напр. на одной грядкѣ сажаютъ только гіацинты, на другой левкоя и т. д. Сверхъ того въ особенности стараются, чтобъ въ саду, начиная отъ весны до глубокой осени, постоянно находились растенія въ полномъ цвѣтѣ.

Само собою разумѣется, что въ большемъ саду, для восписанія растеній, должны находиться парники и оранжереи.

УХОДЪ ЗА РАСТЕНІЯМИ.

Размноженіе растений сѣменами. Сѣмя есть естественное средство къ размноженію растеній. Оно доставляетъ красивыя и прочныя растенія; посредствомъ его всего легче приучить растеніе къ новому климату и въ тоже время производить довыя разности.

Когда желаютъ имѣть сильное растеніе, надлежитъ выбирать сѣмена отъ послѣдняго сбора, доставленнаго здоровыми и сильными растеніями, именно самыми крѣпкими ихъ стеблями, или лучшими цвѣтомъ и притомъ во время ихъ совершенной зрѣлости.

Когда хотятъ получить махровыя цвѣты, тогда берутъ старыя сѣмена, если только они не потеряли своей растительной силы. Въ предупрежденіе послѣдствъ обстоятельства сохраняютъ ихъ въ сухомъ не слишкомъ холодномъ, но и не слишкомъ тепломъ мѣстѣ и въ естественной ихъ оболочкѣ. Обыкновенно, сѣмя мелкозернистѣе сѣмя, тѣмъ скорѣе теряетъ оно свою способность пускать ростки; даже многія сѣмена не могутъ пускать ростковъ уже на слѣдующій годъ и потому надобно засѣвать ихъ вскорѣ послѣ созрѣванія, какъ напримѣръ большая часть пашихъ плодовъ.

Чтобъ заставить старое сѣмя скорѣе пускать ростки, мочатъ его отъ 12 до 24 часовъ въ винномъ укусуѣ или заворачиваютъ его въ тонкій фланелевый лоскутъ и опускаютъ въ воду, въ которой растворено не много селитры, или еще лучше въ помой, въ смѣсь воды и окисленной кислоты поваренной соли.

По Гумбольдту можно заставлять старыя сѣмена очень скоро пускать ростки слѣдующимъ образомъ: съ однимъ кубическимъ дюймоу воды смѣшиваютъ полную чайную ложку кислоты поваренной соли и двѣ полныя чайныя ложки марганцу, потомъ бросаютъ въ смѣсь сѣмя и все это вмѣстѣ подвергаютъ дѣйствию теплоты отъ 20 до 30 градусовъ по Реомюру. Какъ скоро ростки начинаютъ проявляться, сѣмя вынимаютъ, сушатъ и сѣютъ. Когда старыя сѣмена смѣшиваютъ съ превращенными въ кисель гнилыми яблоками, то они также пускаютъ ростки гораздо скорѣе.

Многія сѣмочки снабжены перышкомъ или усомъ, поэтому прежде посѣяя трутъ ихъ въ рукахъ, чтобъ получить чистыя сѣмена и чтобъ во время посѣва земля плотнѣе приставала къ нимъ—обстоятельство, также не мало благоприятствующее пусканію ростковъ. Очень тонкія сѣмена смѣшиваютъ съ пескомъ или съ пылью, чтобъ они сѣялись равномернѣе. Нѣкоторыя сѣмена, какъ напр. гороха, журавлиного гороха, бобовъ и т. д. для того, чтобъ они скорѣе пускали ростки, мочатъ еще до посѣва въ продолженіе двадцати четырехъ часовъ въ водѣ.

Когда хотятъ сажать орѣхи или зерна костковыхъ плодовъ, тогда осенью кладутъ ихъ въ наполненный пескомъ горшокъ ставить его въ погребъ и время отъ времени смачиваютъ; и

слѣдующую весну верно пускаютъ ростки и его пересаживаютъ на настоящее мѣсто; можно также осенью сажать его тотчасъ же въ землю, но тогда подвергается оно опасности быть изгрызено мышами.

Естественное время посѣва есть то самое, когда собираютъ сѣмена, но такъ какъ въ нашихъ климатахъ растенія съ меньшею легкостью приходятъ въ силу, то обыкновенно для посѣва набираютъ весну. Сѣмена же, которыя должи лежать въ землѣ, прежде чѣмъ пустятъ ростки, сажаютъ въ землю осенью.

Для посѣва избираютъ пасмурный, дождемъ угрожающій день, а въ ясную погоду защищаютъ сѣмена отъ солнечной теплоты.

Вообще сѣмена кладутъ въ рыхлую землю, однакоже она не должна быть слишкомъ рыхла, ибо въ противномъ случаѣ она дѣлается твердою отъ полива. Очень нѣжныя сѣмена рассыпаютъ только по поверхности, прочія прикрываютъ не много землею. Чѣмъ грубѣе сѣмена, тѣмъ болѣе насыпаютъ на нихъ земли. Потомъ землю крѣпко нажимаютъ рукою или гладкою дощечкою и смачиваютъ, если вскорѣ послѣ того нейдетъ дождя. Морковныя и свекловичныя сѣмена должно даже уминать ногами, чтобъ земля тѣмъ крѣпче приставала къ нимъ. Обыкновенно для полива употребляютъ туюку или лейку; это дѣлается съ тою цѣлью, чтобъ вода не уносила землю. Также кладутъ на землю темного навоза и рубленой соломы или мохъ.

Тѣ горшки; въ которые посѣяны сѣмена, ставятъ лѣтомъ въ тѣнистое мѣсто и часто поливаютъ посѣвъ.

Сіяніе сѣменъ производится различнымъ образомъ. Когда сѣмена очень мелки, то сѣять ихъ рядами или бороздами на грядѣ; если имѣютъ они болѣе большой размѣръ, то можно сажать ихъ въ дыры, дѣлаемыя въ землѣ. Большую часть цвѣточныхъ сѣменъ сѣять въ горшкахъ или въ ящикахъ. Только въ подобномъ случаѣ надлежитъ быть очень осторожнымъ на счетъ полива, чтобъ не прибить крѣпко поверхность земли и соблюсти постоянную середину между излишнею сухостью и мокротою; всего лучше подставлять подъ горшокъ поддонокъ и наливать въ него потребное количество воды, но изъ поддонка жидкость чрезъ отверстіе проходитъ въ горшокъ, а чрезъ землю, вълѣдствіе силы притяженія волосныхъ сосудовъ, достигаетъ до поверхности. Этотъ способъ увлаживанія земли, который можно употреблять для всякаго рода сѣменъ, въ особенности необходимъ для аврикулей. Поэтому берутъ для посѣва особенныя горшки, которые не такъ высоки, но шире прочихъ. Горшки съ посѣянными въ нихъ сѣменами ставятъ на сторону, обращенную на востокъ, и во всякомъ случаѣ, обращенную на западъ; если же ставятъ ихъ на сторону, обращенную на югъ, то въ полдень должно предохранять ихъ отъ солнечныхъ лучей.

При наступленіи холодной погоды, горшки ставятъ въ комнату и какъ можно ближе приставляютъ къ окну, особенно когда сѣмена уже пустили ростки или намѣреваются пустить ихъ.

Чтобъ заставить нѣкоторыя сѣмена пустить ростки, потребна искусственная теплота, которую садовники производятъ въ парникахъ. За неимѣніемъ парниковъ, можно производить искусственную теплоту въ земляныхъ ящикахъ, и такимъ образомъ превращать ихъ въ парники. Съ этою цѣлью дѣлаютъ въ землѣ, наполняющей ящикъ, дыру въ два фута въ поперечникѣ и столько же глубокую какъ ящикъ. Дыру наполняютъ свѣжимъ лошадинымъ навозомъ какъ только можно выше. Если сѣмена должны оставаться на томъ мѣстѣ, на которомъ ихъ сѣютъ, то навозъ покрываютъ слоемъ садовой земли въ шесть дюймовъ вышиною, землю эту смѣшиваютъ въ половину съ перегнившимъ навозомъ. На этомъ слое производятъ посѣвъ, покрываютъ сѣмена мелкою съ перегнившимъ навозомъ смѣшанной землей, слегка поливаютъ посѣвъ и опрыскиваютъ надъ нимъ стеклянный колоколь. Только въ сильный дневной жаръ освѣжаютъ посѣвъ воздухомъ, подкладывая подъ колоколь съ одной стороны небольшой камешекъ или кусочекъ дерева. Мало по малу молодое растеніе все болѣе привыкаетъ къ вольному воздуху и наконецъ, когда теплота сдѣлается постояннае, отнимаютъ колоколь. Если же не допускаютъ къ посѣву свѣжаго воздуха, то молодые растенія слишкомъ быстро устремляются въ вышину и не приобрѣтаютъ ни силы, ни красоты, ни прочности.

Если хотить пересаживать молодое растеніе далѣе, то покрываютъ лошадиный навозъ только на четыре дюйма землею, которую составляютъ изъ одной трети плотной земли, одной трети степной земли и одной трети перегнишаго навоза. во всемъ же прочемъ поступаютъ какъ выше показано. Молодые растенія еще до пересадки приучаютъ по крайней мѣрѣ въ продолженіе восьми дней къ открытому воздуху.

Такіе посѣвы можно производить только весной и при томъ на тепломъ мѣстѣ, нужно также умѣренпо поливать, чтобы не охладить навоза. Растенія, не терпящія пересадки, сѣютъ въ небольшіе до четырехъ дюймовъ въ вышину имѣющіе горшки, которые опускаютъ до краевъ въ наполненные лошадынымъ навозомъ ящики, или въ парники. Впрочемъ поступаютъ съ ними точно также какъ и съ другими, только пересаживаютъ ихъ вмѣстѣ съ глыбою земли, окружающею коренья, чтобъ не повредить послѣднихъ.

Нѣкоторыя сѣмена такъ пѣжны, что, не смотря ни на какія старанія, ихъ очень трудно принудить къ пусканію ростковъ по обыкновенному способу, въ такомъ случаѣ берутъ мокрую губку и связъ ча цей сѣмя, которое развѣртывается чрезъ короткое время.

Когда растеньице достигнетъ двухъ или трехъ линий въ длину, тогда сажаютъ его въ горшокъ и укрѣпляютъ землю вокругъ его нѣжныхъ кореньевъ только посредствомъ смачиванья.

Для полученія хорошихъ сѣмянъ, выбираютъ сильныя растенія, которыя со всѣхъ сторонъ пользуются воздухомъ и свѣтомъ, и удаляютъ отъ нихъ заблаговременнымъ обрываніемъ всѣ боковые побѣги, потому что только главный стебель приноситъ самыя сильныя сѣмена.

Размноженіе растеній луковицами. Луковицы суть кругловатая, мясистая тѣла, которыя вырастаютъ частію въ листовыхъ углахъ, частію на цвѣточныхъ стебляхъ, частію внизу на стебляхъ растеній или на корняхъ.

При болышой части луковичныхъ растеній молодыя луковицы вырастаютъ вокругъ старыхъ. Когда отъ коренной луковицы хотѣтъ произвести приплодъ, то должно тотчасъ по окончаніи цвѣтенія отрѣзать сѣменные коробочки и не вынимать коренной луковицы изъ земли въ продолженіе двухъ лѣтъ, ибо молодой приплодъ на рѣшѣ достигаетъ надлежащей зрѣлости. Какъ только листья растеній начнутъ желтѣть, то отнимаютъ молодыя луковицы и поступаютъ съ ними, какъ съ родовыми растеніями, то есть, ихъ сажаютъ въ тоже время, въ ту же землю и имѣютъ за ними тотъ же уходъ.

Луковицы, содержащія много ростковъ, можно разрѣзать; только въ этомъ случаѣ нужно поступать такъ, чтобъ каждая отдѣльная часть содержала по крайней мѣрѣ по одному ростку. Прежде посадка этихъ частей въ землю, надобно, чтобъ порѣзанныя мѣста высохли, — для чего посыпаютъ ихъ мѣломъ или угольнымъ порошкомъ или мелкимъ пескомъ.

Размноженіе растеній отводками и отпрысками. Отпрысками называются молодыя побѣги, которые происходятъ изъ корня возле землянаго стебля и обыкновенно бываютъ снабжены корнями. Ихъ отдѣляютъ отъ корней матерняго растенія осенью, если же опасаются, что зимняя мокрота причинитъ имъ вредъ, то принимаютъ эту работу весной. Когда они достаточно обросли корнями, то поступаютъ съ ними какъ съ растеніями, воспитанными изъ сѣменъ. Иногда заставляютъ корни производить отпрыски, для этого обкапываютъ ихъ на нѣкоторыхъ мѣстахъ отъ земли или осторожно приподнимаютъ до поверхности земли. даже при нѣкихъ деревьяхъ и кустарникахъ можно перерѣзать верхніе корни и сажать въ землю въ прямомъ положеніи отрѣзанную часть, изъ которой будутъ тогда происходить отпрыски.

Корневые побѣги пускаютъ корни въ большемъ или меньшемъ отдаленіи отъ матерняго растенія и тамъ производятъ молодое растеніе, какъ мы видимъ это съ земляничкою. Когда молодое растеніе хорошо окоренится, тогда отнимаютъ его отъ матерняго

растения и поступают съ нимъ точно также, какъ вообще съ молодыми растениями при пересадкѣ.

Отведение есть всеобщее средство для размноженія рѣдкихъ и нѣжныхъ растений, особенно кустовъ и кустарныхъ растений, напр. гвоздикъ и т. п., потому что это средство всегда удобно-исполнимо и очень легко. Лучшее время для того есть весна и лѣто.

Растения размножаютъ отводками по различнымъ способамъ:

1. *Простымъ способомъ.* Выбираютъ низменную вѣтвь растения, которое хотятъ размножить, обнажаютъ ее отъ листьевъ на томъ мѣстѣ, которое должно войти въ землю, вертятъ до тѣхъ поръ, пока не лопнетъ наружная кора, и опускаютъ ее на два или на три дюйма въ глубину земли, гдѣ прикрѣпляютъ крючкомъ.

Деревянистыя растения, которыя даютъ немногіе, но сильные глазки, пускаютъ корень уже въ то время, какъ только глазокъ непосредственно соприкоснется къ землѣ, а потому нѣтъ никакой необходимости вертѣть ихъ. Верхняя часть вѣтви должна выставиться изъ земля и ей, какъ только позволяетъ ея глубкость, даютъ направление прямо вверхъ. Способъ этотъ въ особенности приличенъ для голубей, клецовъ, сирени и т. п. Чѣмъ оутѣе уголь, подъ которымъ можно нагнуть вѣтвь къ укрѣпленному въ землѣ мѣсту, не отламывая ее, тѣмъ скорѣе появляются на ней корни, особенно если прямо на этомъ самомъ мѣстѣ находится почка или наставка.

2. *Посредствомъ надрѣза.* Этотъ способъ болышею частью находятъ на предыдущемъ, только тутъ подъ глазкомъ, на томъ мѣстѣ, которое должно быть наклонено къ землѣ, дѣлаютъ неровничнымъ ножичкомъ надрѣзъ до середины вѣтки и потомъ расщепляютъ вѣтвь на восемь или десять дюймовъ вдоль. Отсчитавъ ную часть, вытравивъ, отдѣляютъ отъ другой, насыпая въ промежутковъ землю, и на этомъ мѣстѣ укрѣпляютъ вѣтвь въ землѣ, какъ выше показано. Такимъ образомъ поступаютъ особенно съ гвоздикомъ.

3. *Посредствомъ обвязыванья.* Крѣпко обвязываютъ вѣтвь наиваксепною ниткою или металлическою струною на томъ мѣстѣ, которое должно быть воткнуто въ землѣ и далѣе поступаютъ во всемъ точно также, какъ выше показано.

4. *Посредствомъ круга надрѣза.* На томъ мѣстѣ, гдѣ должны выходить корни, снимаютъ отъ вѣтки кожу въ видѣ кольца и поступаютъ далѣе, какъ выше показано.

5. *Посредствомъ вырѣза.* Дѣлаютъ на вѣтви, до самой середины ея, вырѣзъ, который можетъ имѣть въ длину отъ половины до одного дюйма и втыкаютъ вѣтвь въ землю на надрѣзанномъ мѣстѣ тогда уже, когда образуется на немъ вѣличекъ.

Что касается до деревьевъ и кустарниковъ, имѣющихъ нѣжную кожу и жесткое дерево, то способы 2, 4 и 5 для нихъ не годятся. Отпрыски и вѣтви отъ прошлогоднихъ растеній всего скорѣе пускаютъ корень, отъ растеній же болѣе старыхъ рѣдко.

Когда дерево имѣетъ такое свойство, что вѣтви его трудно наклонять къ землѣ, именно, когда онѣ находятся слишкомъ высоко, то готовятъ изъ крѣпкаго листоваго олова или бѣлой жести родъ трубочки, протыкаютъ сквозъ нее вѣтвь и наполняютъ трубочку землею, или берутъ небольшой горшокъ, пропускаютъ вѣтвь сквозъ находящееся въ днѣ его отверстіе и поддерживаютъ его на высотѣ подставками или какими либо другими средствами. Можно также употреблять горшки въ вырѣзѣ на одной сторонѣ; въ этотъ вырѣзъ вкладываютъ вѣтвь, изъ которой долженъ быть сдѣланъ отводокъ. Землю, находящуюся въ трубочкѣ или въ горшкѣ, должно постоянно содержать въ влажномъ состояніи, дабы вложенная въ землю вѣтвь тѣмъ скорѣе пустила корни. Если замѣчаютъ, что вѣтвь пустила корни, то дѣлаютъ въ ней пониже горшка надрѣзъ, который со дня на день увеличиваютъ, чтобъ постепенно приучить отводокъ къ совершенному отдѣленію отъ роднаго ствола.

Если въ горшкѣ, содержащемъ растеніе, отъ котораго хотятъ сдѣлать отводокъ, нѣтъ мѣста для отводка, то лучше всего зарывать горшокъ въ парникъ и въ немъ отводить вѣтви или вокругъ горшка съ матернимъ растеніемъ, должно поставить другіе, наполненные землею горшки.

Уходъ за окоренившимися надлежащимъ образомъ и совершенно отъ матерняго растенія отдѣленными отводками точно такой же, какъ и за растеніями, воспитанными изъ сѣменъ.

Размноженіе растеній отсадками. Этотъ способъ размноженія, доставляющій ранѣе прочихъ цвѣтущія растенія, кажется съ перваго взгляда очень легкимъ, однако для успѣха своего требуетъ особенной предосторожности и тщательности, равнымъ образомъ, ко многимъ растеніямъ, особенно къ такимъ, которыя имѣютъ сухое, жесткое дерево и очень мало сердцевины, принять его чрезвычайно трудно.

Для отсадка избираютъ самую короткую вѣтвь растенія, которая вышла въ прошломъ или настоящемъ году, но только хорошо созрѣла и не имѣетъ ни цвѣтовъ, ни цвѣточныхъ почекъ. Ее отрѣзываютъ острымъ перочиннымъ ножичкомъ горизонтально и гладко, но такъ, чтобъ на ней оставалось нѣсколько стараго дерева. Нѣкоторые отводки лучше принимаются, когда ихъ отламываютъ, а не отрѣзаютъ, какъ напр. отводки азалеи и жасандра. Послѣ того, на перти кожи, отрѣзаютъ листья, снизу до одной трети длины отсадка. Если при отсадкѣ находятся цвѣточные почки и если между ними нѣтъ ни одной годной для него, то ихъ

откалупываютъ ногтями. За нѣсколько времени до отрѣзанія отводка можно нижній конецъ его обвязывать тонкою проволокою, такъ чтобъ образовался вѣнчикъ. Когда вѣнчикъ образуется, тогда отдѣляютъ отсадокъ на перевязанномъ мѣстѣ.

Приготовленный такимъ образомъ отсадокъ сажаютъ въ приличную для него землю. Отсадки отъ деревьевъ и кустарниковъ, растущихъ на открытомъ воздухѣ или сохраняемыхъ въ орапжереѣ, довольствуются смѣсью земли садовой и плотинной по равнымъ частямъ; нѣжныя растенія требуютъ треть навоза и двѣ трети степной, самыя же нѣжныя только одной степной земли; для толстыхъ растеній нужна садовая земля, а растенія, имѣющія нѣжный и сочный стебель, всего лучше пускаютъ корни въ чистомъ пескѣ; итакъ, отсадки послѣдняго рода сажаютъ сперва въ песокъ и, впослѣдствіи времени, когда получаютъ они водосъпные корешки, пересаживаютъ въ приличную землю. Земля, употребляемая здѣсь, должна быть очень мелкая и очищенная отъ вѣхъ камней; равнымъ образомъ ее должно содержать ни слишкомъ сухо, ни слишкомъ влажно. Чтобъ оставалось въ нихъ менѣе воздуха, подобно землѣ, только что наполнить ею горшки, уминать нѣсколько рукою. Нѣкоторые отсадки тѣмъ вѣрнѣе пускаютъ корни, чѣмъ ближе къ краю горшка сажаютъ ихъ.

При посадкѣ отсадокъ въ землю должно наблюдать слѣдующее:

1) Третья часть отсадка, на которой еще находятся листья, и которая можетъ имѣть не болѣе трехъ глазковъ, должна оставаться надъ землею.

2) Отсадки не годятся сажать близко одинъ къ другому, дабы впослѣдствіи каждый изъ нихъ можно было вынимать вмѣстѣ съ землею, окружающею корень.

3) Во время посадки не должно слишкомъ нажимать ихъ, чтобъ не повредить кожи на пупкѣ концѣ, гдѣ происходятъ корни.

Въ предупрежденіе послѣдняго случая дѣлаютъ пальцемъ или палкою дыру въ землѣ, сажаютъ въ нее отсадокъ въ прямомъ или, прѣ нѣкоторыхъ растеніяхъ, въ косвенномъ положеніи, вокругъ отсадка, который поддерживаютъ рукою въ настоящемъ его положеніи; насыпаютъ землю въ дыру, и потомъ нагнетаютъ землю съ одной стороны. Наконецъ землю слегка смачиваютъ.

Лучшее средство заставить отсадки скорѣе пустить корни и потомъ успѣшнѣе расти, заключается въ слѣдующемъ: берутъ обыкновенную аптекарскую стеклянку и наполняютъ ее болѣею частию водою. Потомъ ставятъ въ нее отсадокъ такимъ образомъ, чтобы часть его, долженствующая выходить изъ земли, выставилась также и изъ стеклянки, наконецъ замазываютъ устье стеклянки воскомъ и завязываютъ тряпчикою, такъ чтобъ воздухъ не могъ проходить въ стеклянку. Когда стеклянку приставляютъ къ окну комнаты, тогда черезъ нѣсколько времени вода начинаетъ дѣлаться мутною и на нижнемъ концѣ отсадка появляются

корни. Какъ только увеличатся они въ количествѣ и въ объемѣ, стьялку разбиваютъ и сажаютъ окорепившійся отсадокъ въ приготовленное для него мѣсто въ землю, которую вокругъ него укрѣпляютъ.

Отсадки отъ толстыхъ сочныхъ растений, напр. кактусовъ, должно на нѣсколько дней по посадкѣ класть въ сухое мѣсто, чтобы рана, происшедшая отъ отрѣза, нѣсколько высохла. Рану присыпаютъ также мѣломъ или угольнымъ порошкомъ. Подвигать должно не болѣе сколько необходимо для того, чтобъ земля вокругъ отсадка укрѣпилась, въ противномъ случаѣ онъ будетъ гнить.

Въ горшки, въ которые хотятъ сажать отсадки, всего лучше накладывать снизу крупный песокъ, дабы вода могла имѣть тѣмъ болѣе свободный истокъ. Горшки съ отсадками должно защищать отъ мороза и отъ солнечныхъ лучей. При нѣжныхъ растеніяхъ можно ставить горшки въ лошадиный навозъ или въ дубовую кору, и покрывать отсадокъ стекляннымъ колоколомъ или большимъ столовымъ стаканомъ, всего лучше изъ свѣтлаго или фіолетоваго стекла, который держать до тѣхъ поръ, пока отсадокъ не привыкнетъ къ воздуху. При семъ должно наблюдать, чтобъ земля находилась въ надлежащемъ сыромъ состояніи и ежедневно очищать стекло отъ влажности, которая осѣдаетъ внутри его.

При пересадкѣ отсадковъ, должно по мѣрѣ возможности стараться, чтобъ на кореньяхъ оставалась земля. Нѣкоторыя весьма нѣжныя растенія можно послѣ пересадки опять накрывать колоколомъ и ставить горшки въ лошадиный навозъ или въ дубовую кору.

Лучшее время для посадки отсадковъ должно сообразоваться съ климатомъ и состояніемъ погоды. Вообще окончаніе зимы, какъ только сокъ начинаетъ приходить въ дѣятельность, есть самое приличное время для отсадковъ, снимаемыхъ отъ деревъ и кустовъ, которые могутъ расти на открытомъ воздухѣ; весна для оранжерейныхъ растеній, а конецъ осени для нѣкоторыхъ смолястыхъ деревъ.

Бонусированіе. Когда два сродственныхъ растенія стоятъ близко одно къ другому, тогда на тѣхъ мѣстахъ, которыя должны быть соединены непосредственно, дѣлаютъ гладкую рану, длина которой должна сообразоваться съ толщиной вѣтви, в которую идетъ отъ наружной коры до мякоти, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ до дѣрева. Потомъ соединяютъ обѣ части такъ, чтобъ кора приходилась къ корѣ, а дерево къ дереву. Наконецъ связываютъ ихъ лыкомъ и соединенныя мѣста замазываютъ варомъ.

Прививки. Отъ дерева отнимаютъ зрѣлый прошлогодній отпрыскъ, долженствующій имѣть такой же объемъ, какъ стволъ, который хотятъ прививать. Этотъ стволъ отрѣзаютъ горизонтально, выше.

или ниже отъ земли, и расщепляютъ. Потомъ обрѣзаютъ прививную вѣтвь на нижнемъ концѣ съ обѣихъ сторонъ на три четверти дюйма въ длину на подобіе клина и укорачиваютъ сверху, оставляя только отъ двухъ до трехъ глазковъ. Прививную вѣтвь кладутъ въ расщепъ, такъ чтобъ внутреннія окопечности коры плотно приходились одна къ другой. Когда вѣтвь вставлена, расщепъ замазываютъ заромъ и стволъ крѣпко обвязываютъ лыкомъ.

Вотъ еще другой способъ. Обрѣзаютъ горизонтально стволъ дерева, находящагося въ полномъ соку и на верхнемъ краѣ сдѣлаютъ на подобіе угла вырѣзъ, который входитъ внутрь ствола до двухъ третей его толщины и идетъ внизъ болѣе одного дюйма въ длину, но къ нижнему концу увеличивается въ глубинѣ и объемѣ. Потомъ берутъ прививную вѣтвь, столько же толстую, какъ упомянутый стволъ и обрѣзаютъ ее на нижнемъ концѣ такъ, чтобъ она плотно входила въ вырѣзъ. Прививную вѣтвь сверху не укорачиваютъ и она сохраняетъ всѣ свои листья и даже цвѣты.

Окулировка. Весною окулируютъ на живучій глазокъ, а въ Июль и въ Августъ на спячій.

Берутъ здоровый стволъ и здоровую прививную вѣтвь и поступаютъ слѣдующимъ образомъ. На четверть дюйма отъ глазка прививной вѣтви дѣлаютъ поперечный разрѣзъ сквозь кору до самаго дерева, и перочиннымъ ножичкомъ продолжаютъ работать съ обѣихъ сторонъ глазка такъ, чтобъ оба продольные разрѣза, которые должны доходить тоже до дерева, соединились внизу подъ острымъ угломъ. Потомъ осторожно снимаютъ кору вокругъ глазка и осторожно отрываютъ ее вмѣстѣ съ глазкомъ. Главное дѣло состоитъ здѣсь въ томъ, чтобъ не повредить зародыша въ глазкѣ.

Глазокъ, приготовленный какъ должно, отлаживаютъ въ сторону и на одномъ мѣстѣ окулируемаго ствола, дѣлаютъ въ корѣ, до самаго дерева, поперечный разрѣзъ, который долженъ быть шире отдѣльнаго глазка. Отъ середины поперечнаго разрѣза дѣлаютъ внизъ перпендикулярный разрѣзъ, такъ что оба разрѣза представляютъ фигуру, похожую на фигуру Т. Потомъ отнимаютъ кору отъ дерева съ обѣихъ сторонъ продольнаго разрѣза на столько, на сколько нужно для того, чтобъ можно было вставить глазокъ. Когда глазокъ вставленъ, тогда слегкажимаютъ его и крѣпко обвязываютъ лыкомъ, чтобъ воздухъ и дождь не могли проникать въ расщепъ.

Пересадка растений. Что касается до пересадки молодыхъ растений, то его не должно медлить, ибо въ противномъ случаѣ они легко портятся, если стоятъ близко одинъ къ другому. Если они посажены въ горшкѣ, то даютъ землѣ не много высохнуть и вынимаютъ всю глыбу, которую раздѣляютъ на столько частей, сколько находится растений. Каждое отдѣльное растение сажаютъ въ горшокъ, сообразный той величинѣ, которой растение достигло

въ продолженіе года, или сажаютъ растеніи, съ соблюденіемъ надлежащихъ промежутковъ въ грядѣ, если стоятъ они въ горшкѣ, въ достаточномъ отдѣленіи одно отъ другаго, то вынимаютъ ихъ помощію особаго предназначеннаго для того инструмента; если же стоятъ близке другъ къ другу, то вынимаютъ землю лопаткою, выбьющею отъ 5 до 6 дюймовъ въ длину, отъ 3 до 4 дюймовъ въ ширину болѣе, или менѣе загнутаю въ длину на подобіе желоба и снабженною деревянною рукояткою отъ 6 до 10 дюймовъ въ длину. Во всякомъ случаѣ нужно ядѣсь поступать осторожно, чтобъ не повредить корней.

Нѣжныя молодыя растенія можно выносить на открытый воздухъ тогда только, когда уже нельзя болѣе опасаться ночныхъ холодовъ. Пересадку предпринимаютъ въ дождливый или пасмурный день. Равнымъ образомъ въ первые отъ 8 до 14 дней предохраняютъ растенія отъ полуденнаго солнца, покрывая ихъ кружками.

Прежде пересадки молодыхъ растеній надобно смотрѣть, укорачивать ли главный корень или пѣть. При нѣкоторыхъ растеніяхъ онъ до того увеличивается въ длину, что препятствуетъ образованію волосняныхъ корней; въ такомъ случаѣ должно его укоротить, однако какъ можно осторожнѣе.

Молодыя растенія должно сажать въ землю не глубже того мѣста, до котораго простирается корень.

До пересадки растенія землю должно надлежащимъ образомъ обработать и разрыхлить; равнымъ образомъ молодыя растенія не годится сажать тѣсно другъ возлѣ друга, дабы не воспрепятствовать чрезъ то вліянію свѣта и воздуха. Послѣ пересадки поливаютъ ихъ изобильно, и повторяютъ поливку до тѣхъ поръ, пока они не укоренятся надлежащимъ образомъ. Если пересаживаютъ ихъ въ горшки, то на нѣсколько дней относятъ въ тѣнь, а пацъ тѣми, которыя стоятъ въ ящикахъ, растаиваютъ полотно.

Очень нѣжныя растенія ставятъ въ лошадиный навозъ и накрываютъ на нѣсколько времени стеклянными колоколами.

Пересадка растеній изъ маленькихъ горшковъ въ большіе. Пересадка изъ небольшихъ горшковъ въ большіе относится къ взрослымъ растеніямъ, когда горшки, въ которыхъ они стоятъ, не соответствуютъ болѣе величинѣ ихъ, или когда нуждаются они въ свѣжей землѣ. Пересадка такого рода необходима тогда только, когда корни на днѣ горшка накопились до того, что приподнимаютъ всю находящуюся въ горшкѣ землю; со многими растеніями случается это чрезъ два или три года; съ такими же, которыя имѣютъ очень сильный ростъ, каждый годъ. Частое пересаживаніе можетъ наносить вредъ растеніямъ. Самое благопріятное для того время есть весна, прежде чѣмъ вступить сокъ, или Сентябрь и Февраль. Вредно пересаживать растенія въ продолженіе ихъ цвѣта, или незадолго до цвѣта. Если же пересадка, по ка-

кимъ либо обстоятельствамъ, окажется необходимою именно въ это время, то надлежитъ какъ можно осторожнѣе поступать съ окружающею корни землею.

Прежде пересадки землѣ даютъ нѣсколько высохнуть, потомъ обрачиваютъ горшокъ на ладонь, пропускаютъ стебель растенія между пальцами и слегка ударяютъ другою рукою въ дно горшка; такимъ образомъ земля отдѣляется отъ горшка такъ, что ее можно вынуть вмѣстѣ съ растеніемъ. Вынувъ землю, обрѣзаютъ колосъ вокругъ острымъ ножомъ и счищаютъ съ поверхности землю. Всѣ корни хотя не у всѣхъ растеній, должно обрѣзать гладко и вкось. Когда растенія такъ укоренились, что упомянутымъ образомъ невозможно ихъ вынуть, то лучше разбить горшокъ; ибо, вынимая ихъ насильно, можно причинить имъ вредъ. Берутъ новый горшокъ, накрываютъ отверстіе его кружкомъ, наполняютъ до половины примичною растенію землею и сажаютъ растеніе вмѣстѣ съ комкомъ земли, окружающимъ корни. Давъ растенію надлежащее положеніе, наполняютъ горшокъ вокругъ корней рыхлою, довольно сухою землею, которую сперва, посредствомъ перетряхиванья, заставляютъ ближе прилечь къ корнямъ, потомъ, слегка нагибавъ кускомъ дерева, но не уминаютъ плотно. Когда горшокъ наполнятъ на дюймъ шириною свободнаго пространства отъ края, тогда поливаютъ растеніе, сначала не очень часто и ставятъ горшокъ на нѣсколько дней въ тѣнь.

Тѣ растенія, которыя не каждый годъ пересаживаютъ изъ небольшихъ горшковъ въ большіе, должно по крайней мѣрѣ ежегодно снабжать свѣжею землею.

Съ этою цѣлью, не повреждая корней, снимаютъ лопаткою старую землю и накладываютъ на нее новую, нѣсколько смѣшанную съ навозомъ. Такимъ же образомъ поступаютъ съ растеніями, стоящими въ ящикахъ.

Иногда растенія хвораютъ, безъ видимой тому причины, потому что боль таится въ корнѣ. Въ такомъ случаѣ вынимаютъ растеніе изъ горшка, очищаютъ корни отъ земли, вырѣзаютъ осторожно большія части корня и пересаживаютъ растеніе въ свѣжую землю. Послѣ того ставятъ его въ лошадинъ навозъ, накрываютъ стекляннымъ колоколомъ, если высота растенія допускаетъ это, и ухаживаютъ за нимъ также старательно, какъ за отсадкомъ. Лучшее время для такой пересадки растенія въ свѣжую землю, есть весна и осень, если только состояніе растенія не требуетъ прибѣгнуть въ этому средству въ другое время.

Поливаніе горшечныхъ растеній. Мы уже выше говорили о поливаніи растеній вообще, теперь представимъ нѣкоторыя частныя подробности касательно этого предмета.

Первое правило состоитъ здѣсь въ томъ, чтобъ постоянно имѣть въ запасѣ воду, температура которой должна быть одинакова съ температурою воздуха. Поэтому лѣтомъ ставятъ чашъ

на сутки на открытый воздух, а ямку в то место, где находятся растенія. Холодная вода вредна растеніямъ особенно въ теплую погоду; теплую воду можно употреблять только въ теплыхъ оранжереяхъ, для растеній, имѣющихъ сильный ростъ. Для здоровыхъ растеній лучше всего брать рѣчную или дождевую воду, а для больныхъ особенно приготовленную жидкость, составляемую слѣдующимъ образомъ: берутъ треть лошаднаго навоза, треть коровьяго навоза и треть плотной земли *), когда смѣсь предназначается для растеній въ садовой землѣ; или треть садовой земли, когда смѣсь должна служить для растеній въ плотной землѣ. Этою смѣсью наполняютъ чанъ до половины и наливаютъ рѣчную воду до тѣхъ поръ, пока чанъ не наполнится совершенно. Чѣмъ долѣе стоитъ эта смѣсь, тѣмъ лучше дѣлается; она приноситъ пользу всѣмъ больнымъ растеніямъ въ особенности же кустарникамъ и деревьямъ.

Многіе полагаютъ, что все равно, въ какое бы время ни поливали растенія, однако на повѣрку выходитъ противное. Весною и осенью поливаютъ утромъ, чтобъ солнышко имѣло время снова нагрѣть горшокъ до наступленія вечерней прохлады; лѣтомъ же производятъ поливаніе вечеромъ, чтобъ растенія, въ продолженіе ночи, могли сохраить свѣжесть, которая необходима для нихъ въ это время года.

Поливать растенія во время солнечнаго жара очень вредно.

Въ лѣтніе вечера иногда опрыскиваютъ растенія лейкою, но никогда не должно дѣлать этого утромъ или въ продолженіе дня, ибо, если листья, какъ только взойдетъ солнце, невысыхаютъ совершенно, то каждая водяная капля, дѣйствующая тогда какъ зажигательное стекло, производитъ нѣтю; а множество такихъ пятенъ могутъ причинять растенію вредъ и даже дѣлать его хворымъ.

Зимою надлежитъ въ особенности наблюдать за тѣмъ, чтобъ листья не были мокры, если растенія находятся въ комнатѣ, ибо, въ противномъ случаѣ, они могутъ подвергаться гнилости и портѣ. Зимою растенія вообще должно поливать не болѣе, сколько нужно для того, чтобъ содержать ихъ въ свѣжемъ состояніи.

Луковницы поливаютъ зимою тогда только, когда онѣ должны пускаться ростки.

Уходъ за луковницами. Въ продолженіе зимы луковницы не должно поливать до того времени, когда начнутъ они пушкаться ростки, какъ замѣчено нами выше.

*) Она песчаниста, рыхла и содержитъ много растительныхъ частей въ растворенномъ состояніи. Въ ней примѣшиваютъ треть или четверть помета. Для приготовленія этой земли дернъ, негодную траву, остатки отъ различныхъ овощей и старую парниковую землю, все это складываютъ слоями въ яру и оставляютъ лежать нѣсколько времени. Наконецъ берутъ перевернутыя, примѣшиваютъ въ нее пятую или шестую часть песка, и передъ употребленіемъ для удобренія просѣиваютъ.

Вынимаемая изъ земли, должно вынимать не прежде, какъ листья совершенно высохнутъ. Вынувъ изъ земли, очищаютъ ихъ, какъ слѣдуетъ, вырѣзаютъ гнилыя мѣста, раздѣляютъ молодой приплодъ и сохраняютъ въ сухомъ, воздухомъ провѣваемомъ, отъ солнца и отъ стужи защищенномъ, мѣстѣ, гдѣ раскладываютъ ихъ на доски или на плетенкѣ, въ цѣлоторомъ одна отъ другой разстояніи, и иногда переворачиваютъ.

Луковицы, лежащія въ садовой землѣ, вынимаютъ изъ земли въ Іюль мѣсяцѣ, ибо тогда листья ихъ вянутъ, а въ концѣ Сентября или и ранѣе, опять сажаютъ въ приготовленную для нихъ землю. Главное дѣло состоитъ въ томъ, чтобъ онѣ до наступленія морозовъ надлежащимъ образомъ окоренились.

Земля, въ которую сажаютъ луковицы, не должна быть сыра и не должно содержать въ себѣ навоза рогатаго скота. Перегнившія листья составляютъ для нихъ самый приличный навозъ, а легкая земля есть самая лучшая. Большая часть луковицъ вырождаются, если не дадутъ имъ ежегодно новой земли, и притомъ не одной только свѣжей того же рода, но совершенно другаго свойства.

Въ горшки ли, въ ящики ли сажаютъ луковицы, во всякомъ случаѣ нужно подкладывать подъ пазъ крупный песокъ. Если желаютъ, чтобъ луковицы приносили красивые цвѣты, то должно пересаживать ихъ ежегодно. Относительно нѣкоторыхъ луковичныхъ растений этого совѣтъ не нужно, напр. коренья ракушка можно сажать въ землю однажды, чтобъ потомъ получать отъ нихъ красивые цвѣты.

Обрѣзываніе растений. Посредствомъ обрѣзыванія доставляютъ деревьямъ и кустарникамъ болѣе пріятный видъ или большое плодородіе, смотря потому, плодами ли жертвуютъ красотѣ растенія, или красотю растенія плодамъ. Лучшій способъ обрѣзыванія есть тотъ, который соединяетъ въ себѣ и то и другое, по мѣрѣ возможности. Впрочемъ иногда обрѣзываніе должно предпринимать также и для благосостоянія растеній. При обрѣзываніи должно наблюдать слѣдующее.

1) Производятъ обрѣзываніе самымъ острымъ орудіемъ. Острѣзъ долженъ быть гладкій, нѣсколько косвенный, на нѣсколько линий выше лопы, такъ чтобъ верхній кончикъ отрѣза находился надъ нѣю, а рана была обращена на югъ, при обрѣзываніи корней къ вѣзу.

2) Каждую вѣтвь обрѣзываютъ выше глазка и притомъ такъ близко къ нему, чтобы дерево, развивающееся изъ глазка, вскорѣ закрывало рану. Цѣлыя сучья отнимаютъ тамъ, гдѣ они выходятъ изъ ствола; повѣтъ того замазываютъ рану каромъ.

3) Всѣ такъ называемыя тунсядныя вѣтви отнимаютъ, потому что онѣ, при быстромъ своемъ ростѣ, привлекая къ себѣ сокъ, отнимаютъ пищу у прочихъ вѣтвей.

4) Обрѣзываніе предпринимаютъ или весною, прежде нежели вступить сокъ, или осенью, когда деревья потеряли свои листья. Нѣкоторыя части можно отнимать тотчасъ послѣ отцвѣтѣнія или по созрѣніи сѣменъ такъ отрѣзаютъ отцвѣтшіе цвѣточные стебли, чтобъ прочіе цвѣты тѣмъ лучше образовывались.

Когда обрѣзываютъ деревья и кустарники собственно для приданія имъ болѣе красиваго вида, тогда померавцовымъ, миртовымъ и гранатнымъ деревьямъ обыкновенно даютъ шарообразную форму. Впрочемъ можно давать имъ форму пирамиды, онахада и т. д. Цѣжныя вѣтви обрѣзаютъ большими ножницами, а большія садовымъ ножомъ.

Если дерево слишкомъ растетъ въ дровяность, что часто случается съ гранатными деревьями, и если хотятъ принудить ихъ приносить цвѣты и плоды, то отщипываютъ ногтями самыя наружныя кончики вѣтвей, чрезъ это сокъ обращается назадъ и вскорѣ цвѣточные почки.

Если находится въ необходимости обрѣзать дерево до самаго ствола, чтобъ произвести новую крону или излечить его отъ болѣзни, то надобно наблюдать притомъ нѣкоторыя предварительныя мѣры предосторожности. Когда вѣтви, по причинѣ толщины ихъ, такъ толсты, что нельзя отрѣзать ихъ ножомъ, тогда спиливаютъ ихъ; по рану тотчасъ же сглаживаютъ ножомъ и залепляютъ древеснымъ варомъ. Также нѣкоторыя вѣтви оставляютъ съ листовыми глазками, дабы они содержали сокъ въ движеніи. Когда вѣтви вскорѣ принимаются, тогда обрѣзываютъ ихъ въ слѣдующемъ году. Отнимать у дерева всё сучья должно только въ самомъ крайнемъ случаѣ.

Плодовая оранжерея. Очень пріятно воспитывать въ горшкахъ яблонныя, грушевыя, сливныя, вишневые, абрикосовые и персиковые деревья, и когда украсятся они цвѣтами и плодами, представлять къ обнамъ. Кто хочетъ устроить въ настоящемъ видѣ такого рода плодую оранжерею, тотъ долженъ имѣть довольно полныя свѣдѣнія о разведеніи плодовыхъ деревьевъ.

Съ этою цѣлью можно воспитывать молодыя плодовые деревья изъ зеренъ въ землѣ. Такъ какъ здѣсь имѣютъ въ виду воспитаніе только малорослыхъ деревьевъ, то можно выбирать зерна отъ такихъ сортовъ, которые не имѣютъ большихъ стволовъ; итакъ, для яблонныхъ стволовъ отъ иваловскихъ яблоковъ или отъ бапановъ, для грушевнаго дерева отъ айвъ.

Небольшіе стволы, воспитанные изъ зеренъ, облагораживаютъ какъ можно скорѣе, посредствомъ конулированія или окулированія съ рацыми сортами; уже приносящими красивые плоды и на другой годъ послѣ облагороженія сажаютъ въ горшки, которые должны быть въ объемѣ своемъ больше обыкновенныхъ цвѣточныхъ горшковъ и имѣть десять дюймовъ въ верхнемъ поперечни-

къ и десять дюймовъ въ глубину. Слишкомъ большихъ горшковъ не годится имъ давать, потому что растенія тогда только начинаютъ цвѣсти, когда коренья достигнутъ дна.

Въ горшки кладутъ питательную, не слишкомъ тяжелую землю, которую можно брать изъ парника или изъ хорошо приготовленной садовой земли. Облагороживаемые стволы осторожно вынимаютъ, отрясаютъ землю и укорачиваютъ корни и кропы. Потомъ кладутъ въ горшокъ слой земли, сажаютъ на него деревцо и распространяютъ вѣтви его по поверхности слоя; за тѣмъ насыпаютъ еще болѣе земли на корни и поливаютъ водою, чтобъ земля лучше пристала къ корнямъ; наконецъ совершенно наполняютъ горшокъ землею. Эту посадку деревца въ горшки можно производить осенью или весною.

Когда деревцо посадятъ въ горшокъ и выждутъ время, какъ слѣдуетъ, тогда не рѣдко оно приноситъ плоды уже на второй годъ. Его надобно достаточно поливать. Посредствомъ обрѣзыванья весною, прежде чѣмъ вступить сокъ, даютъ кронѣ произвольный видъ, лучше всего форму пирамиды. При этомъ должно наблюдать, чтобъ объемъ кроны былъ не болѣе горшка; высота ея можетъ вдвое превосходить глубину горшка. При обрѣзываньи удаляютъ всѣ безплодныя дровяныя части, особенно вѣтви, только что привесшія плоды, обрѣзаютъ до послѣдняго глазка; но вмѣстѣ съ тѣмъ щадятъ молодые прошлогодніе побѣги.

При наступленіи зимы, послѣ первыхъ морозовъ, ставятъ въ защищенные отъ холода мѣста; сначала въ проходъ, провѣваемый воздухомъ, потомъ въ комнату, предохраненную отъ холода или въ сухой, воздухомъ провѣваемый, погребъ, однако въ крайнемъ только случаѣ. Въ продолженіи зимы поливаютъ ихъ очень мало, потому что они не должны пускать ростковъ; также нужно обращать вниманіе на то, чтобъ земля въ горшкахъ не замерзала, ибо въ противномъ случаѣ деревца погибаютъ. По минованіи зимы опять выносятъ ихъ въ проходное воздухомъ провѣваемое, мѣсто, въ жаркіе часы дня выставляютъ на вольный воздухъ, и наконецъ когда уже нельзя болѣе опасаться морозовъ, совсѣмъ ставятъ на открытый воздухъ. Впрочемъ въ жилой комнатѣ они ранѣе расцвѣтаютъ, если ставятъ ихъ туда въ мартѣ. Такимъ образомъ можно поступать съ абрикосами и яблонями. — Ежегодно должно доставить имъ новыя питательныя части посредствомъ надлежащаго унавоженія. Для этого весною снимаютъ съ корней старую землю и наносятъ свѣжую, питательную, взятую изъ парника. Иногда бываетъ нужно совершенно пересаживать деревцо изъ одного горшка въ другой, именно когда корни въ горшкѣ же наклонятся причесть поступаютъ точно также, какъ при пересадкѣ растеній изъ одного горшка въ другой; вообще для усильнѣшаго роста плодовъ, не мѣшаетъ поливать деревцо нѣсколькихъ разъ мѣтомъ во время пасмурной погоды щелокомъ изъ навоза рогатаго скота.

Картофельная гряда въ погребѣ. Одну или двѣ полныя тележки мелкаго рѣчнаго песку складываютъ въ сухомъ, провѣваемомъ воздухомъ и отъ холода защищенномъ, погребѣ. Здѣсь образуютъ изъ песка, который смѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ садовой земли и превращенной въ порошокъ извести. Въ октябрѣ или ноябрѣ запасаются достаточнымъ количествомъ мелкаго картофеля (величиною съ грецкій орѣхъ есть самый лучший для этого употребленія), дѣлаютъ въ песокъ дыры глубокою въ пять дюймовъ, въ разстояніи отъ шести до восьми дюймовъ одна отъ другой, смотря по величинѣ картофеля; кладутъ туда картофель, покрываютъ его пескомъ и достаточно смачиваютъ.

Немного времени спустя изъ песка пробиваются длинныя и тонкіе отрѣзки картофеля. Послѣ того разгребаютъ въ одномъ углу гряды песокъ и смотрятъ, не находится ли на корняхъ, пущенныхъ картофелемъ, молодыхъ плодовъ, довольно крупныхъ для того, чтобъ можно было употреблять ихъ въ пищу. Въ послѣднемъ случаѣ берутъ столько картофелевъ, сколько нужно, а тѣ изъ нихъ, которые по мелкости своей еще негодны къ употребленію, тотчасъ же опять кладутъ въ гряду, такимъ образомъ повторяютъ это отъ времени до времени и, пройдя всю гряду, опять начинаютъ выбирать изъ нея картофель спереди. Такая гряда въ тепломъ и не слишкомъ сыромъ погребѣ можетъ, не требуя возобновленія, доставлять въ продолженіе цѣлаго года молодой картофель, который конечно, не имѣетъ такого вкуса какъ разводимый на открытомъ воздухѣ.

Воспитывать салатъ зимою. Берутъ старую бочку и просвѣрливаютъ въ ней круглыя дыры, имѣющія по дюйма въ поперечникѣ въ слѣдующемъ порядкѣ. Ставятъ бочку въ прямомъ положеніи на дно, на шесть дюймовъ отъ него просвѣрливаютъ вокругъ рядъ дыръ, отстоящихъ одна отъ другой на два дюйма. На четыре дюйма отъ перваго ряда просверливаютъ второй, въ такомъ же разстояніи отъ него третій, и такимъ образомъ доходятъ до верхняго дна бочки, которую относятъ потомъ въ погребъ.

Установивъ бочку въ погребѣ, берутъ корни цикорія, наполняютъ бочку до перваго ряда дыръ пескомъ и кладутъ на него корни такъ, чтобъ головка каждаго изъ нихъ немного просовывалась въ отверстіе. Потомъ опять наполняютъ бочку пескомъ до втораго ряда дыръ и опять также какъ прежде кладутъ корни цикорія. Это продолжаютъ дѣлать до тѣхъ поръ, пока не наполнится вся бочка. Обыкновенно песокъ берутъ сырой, чтобъ не имѣть надобности поливать его, ибо отъ поливки корни выставлялись бы изъ отверстія болѣе, чѣмъ нужно. Если имѣется только крупный песокъ, то можно смѣшивать его немного съ навозомъ. Такимъ образомъ можно круглый годъ произращать салатъ, но лучше всего приступать къ этому дѣлу въ октябрѣ или ноябрѣ, ибо тогда въ продолженіи цѣлой зимы можно имѣть превосходный

салатъ, который срѣзываютъ чрезъ каждыя 8—10 дней, именно каждый день по одному ряду.

За наимѣнѣею бочку, можно накладывать песокъ, или плотную землю, или навозъ слоемъ въ четыре дюйма толщиною и сажаютъ на эту гряду корни такъ, чтобъ головки ихъ выходили наружу; потомъ на этотъ первый слой накладываютъ второй, далѣе третій, четвертый и т. д. до какой угодно высоты. Тогда вскорѣ покажутся продолговатые, нѣжные и безцвѣтные листья, которые можно срѣзывать или выпинать вмѣстѣ съ корнями. Но, при употребленіи этого способа, бываетъ иногда нужно смачивать песокъ.

Воспитывать петрушку зимою. Закаываютъ у горшечника горшокъ, который имѣлъ бы вокругъ нѣсколько рядовъ дырочекъ, возвышающихся одинъ надъ другимъ. Дырочки должны быть ни слишкомъ велики, ни слишкомъ малы. Этотъ горшокъ мало по малу наполняютъ землею, но близости каждой дырочки насыпаютъ нѣсколько петрушечныхъ сѣменъ, немного умищаютъ землю, и когда горшокъ будетъ такимъ образомъ наполненъ до верху, ставятъ его въ умеренно-теплое мѣсто. Вскорѣ потомъ петрушечные отрѣски начинаютъ показываться изъ дырочекъ, если только не перестаютъ время отъ времени смачивать песокъ. Какъ только петрушка довольно выростетъ, ее можно брать для употребленія.

Зеленящія вазы и бутылки. Вазу и бутылку обвертываютъ кускомъ цовой фланели, которая должна быть выкроена такъ, чтобъ она плотно обтягивала сосудъ и могла быть крѣпко на немъ зашита. Потомъ расчесываютъ фланель ворсильною щеткою, смачиваютъ ее и насыпаютъ на ней сѣмена садоваго кресса (*Lepidium sativum*) или *Brassica Erguca*. Теперь вазу или бутылку ставятъ на блюдо, наполненное водою, чрезъ что фланель постоянно находится въ влажномъ состояніи, или наливаютъ воду въ самую вазу или бутылку; вода и здѣсь оказываетъ такую же услугу, если шерстяная матерія проходитъ въ горлышко сосуда. Сѣмена вскорѣ начинаютъ пускать ростки и весь сосудъ покрывается пріятною зеленью. Когда малепькія растенія сдѣлаются слишкомъ длинными, тогда снимаютъ ихъ и насыпаютъ на фланель свѣжія сѣмена. При этомъ надобно время отъ времени подливать воду.

Если желаютъ ограничиться однимъ только красивымъ дерномъ, то разстилаютъ на блюдѣ хлопчатую бумагу, наливаютъ на нее воду и сѣютъ крессъ или рожь.

Воспитаніе растений зимою. Если отъ гіацинтовъ, нарцисовъ, бѣлыхъ фіалокъ, тюльпановъ, и т. д. хотятъ воспитывать цвѣты зимою, то вынимаютъ луковицы изъ земли послѣ того, какъ отцвѣтутъ онѣ и листья увянутъ, пересаживаютъ ихъ въ началѣ осени въ горшки и ставятъ въ погребъ или въ другое какое-либо тѣнистое мѣсто. Здѣсь оставляютъ ихъ стоять спокойно и поли-

ваютъ очень умеренно, чтобы луковицы не гнили; но какъ только наступитъ морозъ, горшки относятъ въ жилую комнату, пристраиваютъ къ окну, гдѣ въ продолженіе дня они по крайней мѣрѣ нѣсколько часовъ освѣщаются солнцемъ, и поливаютъ изобильнѣе прежняго. Вода, употребляемая для поливки, должна быть нѣсколько нагрѣта, можно также растворить въ ней немного соли. При наступленіи морозовъ, должно горшки на ночь отставлять отъ оконъ. При такомъ уходѣ луковицы вскорѣ пускаютъ отростки и приносятъ цвѣты. Когда луковицы отцвѣтутъ, оставляютъ ихъ въ горшкахъ, ставятъ въ какое либо мѣсто, защищенное отъ холода, не поливая; а весной, для отдыха, пересаживаютъ въ садовую землю или въ земляной ящикъ.

С А Д И К Ъ.

Уходъ за молодыми деревцами.

Древесная школа. Во первыхъ, для воспитанія деревцовъ, должно завести школу или питомникъ, въ которомъ почва земли должна быть не слишкомъ жирна, не очень тоща и не мокра; но, хотя и нужно соблюсти эти условія, однакожь они рѣдко случаются вмѣстѣ, а потому гдѣ нѣтъ того или другаго качества земли, тамъ надобно стараться дурную почву поправить искусствомъ. Если почва очень жирна, то она безъ труда освобождается отъ излишней своей тучности подмѣсью третьей доли песку или вмѣшиваніемъ въ нее древесныхъ опилокъ. Но для посѣвнаго питомника, находящагося въ площадкахъ или грядахъ, къ сѣванію или сажанію плодовыхъ сѣмечекъ не нужно никакими подмѣсями отнимать у земли, отъ природы жирной, ея тучность. Если почва будетъ слишкомъ тощая, тогда надобно привести ее въ лучшее положеніе хорошо перегнившимъ навозомъ и съ нимъ часто переканывать ее; но когда можно влѣтъ мергель, то въ этомъ случаѣ онъ одинъ замѣняетъ всякій навозъ. Наконецъ, если почва случится мокрая, то можно пособить этому, спустивъ только воду посредствомъ рововъ, гдѣ должно, устроенныхъ.

Это относится собственно до древеснаго питомника, въ которомъ пересаживаются молодыя деревца изъ питомника посѣвнаго; теперь скажемъ о землѣ этого послѣдняго, и именно, что ее, до наступленія зимы, должно тщательно и глубоко вскопать, и если она сама по себѣ не хороша, то возобновить ее вывороченіемъ нижняго слоя изъ глубины на поверхность, четверти на три аршина или на аршинъ съ четвертью глубиною, и въ обѣихъ случаяхъ, когда земля сама по себѣ довольно жирна, удобрить ее хорошо перегнившимъ навозомъ, выровнявъ послѣ того мѣсто надлежащимъ образомъ; потомъ, въ слѣдующую весну, какъ скоро растаетъ земля, это мѣсто перекопать вновь довольно глубоко.

и, для посѣва древесныхъ сѣменъ, сдѣлать гряды въ полтора аршина шириною.

Посѣвъ древесныхъ сѣменъ. На приготовленныхъ весною выше-сказаннымъ образомъ градахъ, если земля сама по себѣ мягка и рыхла, должно провести бороздки, въ вершокъ глубиною, и класть въ нихъ сѣмена, разстояніемъ другъ отъ друга вершка на два или съ половиною; потомъ засыпать гряды землею и выровнять граблями. Но если почва тверда или вязка, или вообще плеха, то въ сдѣланныя бороздки должно насыпать на вершокъ хорошей рыхлой земли и сѣмена класть въ нее, а выпутую землю разравнять на стороны. Во время засухи, посѣянные сѣмена, въ пособіе всхода ихъ, временемъ поливать; а до посѣва, чтобъ удачнѣе былъ ростъ ихъ, мочить ихъ нѣсколько часовъ въ водѣ. Послѣ посѣва, въ бороздкахъ сѣмена должно закрывать слегка землею, которую потомъ усыпать рыхло самымъ мелкимъ или перегнившимъ коровьимъ навозомъ; это посѣянными зернами не только сообщаетъ плодородіе и способствуетъ росту молодыхъ произрастеній, но и землю содержитъ влажною, въ отвращеніе, чтобъ не высушивало ее солнцемъ и вѣтромъ; сверхъ того, послѣ сильнаго дождя и слѣдующаго потомъ солнечнаго жара, земля удерживается чрезъ это въ рыхлости; и наконецъ, всходящія молодыя растенія, кои безъ затрудненія пребываются съвозъ навозъ, защищаются отъ холодныхъ вѣтровъ и почныхъ морозовъ, и согреваются.

Присмотръ за молодыми деревцами въ полевномъ питомникѣ. По всходѣ молодыхъ деревцовъ, если окажутся сорныя травы, то ихъ нужно выпалывать; чтобъ онѣ не мѣшали ихъ росту. Во время продолжительной засухи деревца поливать ввечеру водою; но какъ накладываемый сверху навозъ недолго держитъ землю влажною, то деревца приучать слишкомъ къ поливанію не должно. Въ первое лѣто деревца обкапывать не надобно, потому что рыхлость земли для нихъ нужна, доставляется чрезъ выпалываніе сорныхъ травъ, а отъ обкапыванія не только нѣжные корни ихъ, но вреду ихъ, обнажаются, но и земля болѣе открывается дѣйствию вѣтровъ и солнечнаго жара, а слѣдовательно высушиванію. На зиму деревца ничѣмъ также отъ морозовъ не защищаются, хотя-бы даже наложенный навозъ болѣею частию изотлѣлъ; ибо прикрывать ихъ соломою, листьями и тому подобнымъ, значило-бы только способствовать ихъ вымерзанію, потому что чрезъ это задерживается въ нихъ теплота, а обледененіе деревцамъ смертоносно. Равнымъ образомъ не должно обкладывать ихъ и навозомъ, ибо онъ не можетъ защищать корни ихъ столько, чтобъ земля до нихъ не промерзала. Впрочемъ это замерзаніе кореньямъ не вредитъ, потому-что, если они окружены землею, тогда таяніе или дождь извлекаютъ изъ нихъ морозъ обратно.

Присмотръ за молодыми деревцами во второй годъ заключается въ томъ, что весною ихъ обкапываютъ и землю около нихъ

взрыхливаютъ. Осень этого года есть время, въ которое должно вынимать деревца изъ посѣвнаго питомника и пересаживать въ древесный. Однакожь можно дѣлать это и въ слѣдующую весну, а между тѣмъ деревца на первомъ своемъ мѣстѣ еще нѣсколько поразрастутся; да и лучше пересаживать ихъ въ эту весну, потому-что не рѣдко случается, что осенью пересаженные и корнями своими еще не принявшіяся деревца, бывающими зимою талыми и морозами мало-по-малу изъ земли вытаскиваются, такъ что наконецъ совсѣмъ упадаютъ.

Пересадка молодыхъ деревцовъ въ древесный питомникъ. Древесный питомникъ собственно составляетъ школу, въ которой деревца воспитываются, прививаются и остаются до совершеннаго своего возраста. Что касается до почвы этого питомника, то мы сказали уже, что она не должна быть худая и тощая, въ которой деревья растутъ слабо и корявятся; однакожь и не слишкомъ жирная, потому-что воспитанныи въ ней деревья не получаютъ усиѣха, по по пересадкѣ въ худшую землю на мѣста будутъ болѣть и чахнуть. По сей причинѣ, кто воспитываетъ деревца для пересадки въ собственный свой садъ, у того земля въ питомникѣ не должна быть лучше и жирнѣе тѣхъ мѣстъ, куда слѣдуетъ пересаживать деревья. Деревца, возращенныя въ мерцеловатой почвѣ, бываютъ лучшей доброты; навозная же земля, напротивъ, только-что вслухливаетъ деревья и производитъ въ нихъ страннныя соковыя трубочки, отъ чего они легко подвергаются выгниванію и болѣани, холоднымъ огнемъ называемой, и особенно деревья грушевыя и вишневые. Мѣстоположеніе древеснаго питомника должно быть открытое, и это условіе необходимо; ибо чѣмъ долговременнѣе деревца освѣщаются солнцемъ, тѣмъ болѣе произойдетъ удачи въ питомникѣ, тѣмъ здоровѣе выйдутъ деревья: въ тѣни же, напротивъ, они не могутъ расти удачно. Равнымъ образомъ и углубленное мѣстоположеніе древеснаго питомника не выгодно, потому-что хотя и доставляетъ теплоты больше, но производитъ деревья нездоровыя и мохомъ обрастающія, особливо, если почва случится болотистая.

Когда настанетъ время пересаживать деревца изъ посѣвнаго въ древесный питомникъ, то какъ при выниманіи ихъ изъ первого, такъ и при зажденіи во второмъ, должно обходиться съ ними осторожно, чтобъ не повредить кореньевъ и кожи. Если обстоятельства позволяютъ, то молодыя деревца не надобно вынимать съ мѣста прежде, пока не сдѣланы будутъ къ посадкѣ ихъ надлежащія ямы, для того, чтобъ немедленно можно было опять посадить ихъ въ землю и чтобъ корни, весьма еще вѣжные, не могли слишкомъ завянуть; по крайней мѣрѣ въ древесномъ питомникѣ, до посадки, должно ихъ покрыть, а не подвергать иссушающему вѣтру. Ямы для нихъ копаются около полуаршина глубиною и на столько же пространствомъ; но лучше дѣлать ихъ обширнѣе и излишнюю глубину наполнить хорошою землею. При

очищеніи деревцовъ, главный, иначе называемый веретенный или морковный, корень должно обрѣзывать и укорочивать на столько, чтобъ онъ могъ составить въ себя вверху корневую шапку. Впрочемъ надобно обрѣзывать только тѣ корни, кои повреждены или очень далеко отворотились, а здоровыхъ и близкихъ не трогать; но пенъ и вѣтви должно обрѣзывать много даже, не оставляя больше полуаршина, если корни сильны. При посадкѣ деревца не подобно слишкомъ опускать въ землю и не глубже полувершка предъ тѣмъ, какъ сидѣли онѣ въ прежнемъ мѣстѣ. Коренья разложить ровцо, порядочно расправить, чтобъ между собою не стыкались, и засыпать хорошею мягкой землею. Насыпавъ на корни нѣсколько мягкой земли, приподнимать и опускать деревцо слегка, чтобъ земля во всѣхъ промежуткахъ между кореньевъ засыпалась; потомъ утоптать нѣсколько, еще насыпать земли въ яму, чуть неможно, и тогда утоптать ее уже къ кореньямъ плотно.

Древесный питомникъ долженъ быть засаживающъ рядами, по шнуру отбитыми. Расстояніе между рядами не должно быть менѣе полутора аршина, потому что, кромѣ пространства, занимаемаго кореньями и шапками деревцовъ, надобно еще проходить для отправленія работы. Расстояніе деревцовъ между собою падлежитъ располагать по роду деревьевъ. Яблонныя, грушевыя, сливыя, абрикосовыя и миндальныя деревья не должны сидѣть между собою ближе полуаршина, но лучше, если величина питомника позволяетъ, на аршинъ. Вишневые, орѣховые и каштановые деревья должны находиться другъ отъ друга на аршинъ же, а райскія яблони могутъ довольствоваться полуаршиномъ, ибо у нихъ коренья малыя. — Въ первомъ и третьемъ ряду деревца должны стоять наравнѣ другъ противъ друга; во второмъ же ряду такъ, чтобъ къ сказаннымъ рядамъ пришли на перекрестъ. Сверхъ того должно сажать ихъ каждый родъ въ особливомъ ряду, а не перемѣшивая безъ разбора, подобно какъ и въ посѣвномъ питомникѣ сѣмца каждаго рода деревья садятся въ особливой рядъ.

Орѣхи, каштаны и миндали въ посѣвномъ питомникѣ не сажаются, подобно сѣмечкамъ яблоней, грушъ и косточкамъ вишней и другихъ имъ подобныхъ костковыхъ деревьевъ; но ихъ сажаютъ прямо въ древесномъ питомникѣ, въ такомъ же расстояніи рядовъ и между собою, какъ и пересаживаемыя деревца.

Присмотръ за молодыми деревцами въ древесномъ питомникѣ. Въ первое лѣто за пересаженными въ древесный питомникъ деревцами не бываетъ другой работы, кромѣ тщательнаго вытѣлыванія вырастающихъ около нихъ травъ, что производится ежегоднымъ вскапываніемъ питомника, которое дѣлается три раза въ лѣто для того, чтобъ и произрастающія по временамъ травы истребить, и вентиливъ въ питомникѣ землю, сдѣлать ее чрезъ то способ-

пою къ пріянію и удержанію въ себѣ плодотворныхъ частицъ воздуха, дожди и росы. Это дѣйствіе есть главное, безъ котораго въ воспитываніи деревцовъ не можетъ быть успѣха, и его должно производить свѣдущими и осторожными людьми и посредствомъ орудія, собственно на этотъ предметъ изобрѣтеннаго. Оно состоитъ изъ особеннаго рода мотыки, о двухъ четырехъгранныхъ, наподобіе граблей загнутыхъ, зубцахъ, длиною вершковъ семи и остро окончивающихся.

Первое вскапываніе производится весною, вскорѣ послѣ прививанія, если только позволитъ погода; ибо во время дождя землю копать не должно, потому что она дѣлается мазковата, и отъ того бываетъ не полезна, а вредна; поэтому въ дождливыя лѣта вскапываніе, вмѣсто трехъ разъ лучше производить только два. При первомъ весеннемъ вскапываніи землю надлежитъ захватывать и взрыхливать глубже, и именно почти на пять вершковъ; глыбы земляныя, если то будетъ почва тяжелая, должно вывернуть и перекинуть низомъ вверхъ, а потомъ обухомъ или пяткою мотыки разбить и раздробить: по это можно дѣлать только около деревцовъ, уже хорошо укоренившихся; скапывая же деревца, недавно посаженные, землю взрыхливать должно не больше какъ на вершокъ глубиною, и при томъ травы выбирать руками; ибо весьма остерегаться надобно, чтобъ кореньевъ отнюдь не тронуть, а если будутъ сминуты съ мѣста, то большею частію погибаютъ, или будутъ чахрѣть во все лѣто.

Второе скапываніе производится въ половинѣ іюня мѣсяца, или какъ позволитъ погода, ранѣе и поздиѣе. Въ это время земля вскапывается глубиною только вершка на три, чтобы не слишкомъ высушивала ее сильнымъ солнечнымъ жаромъ; глыбы также переворачиваются и раздробляются, травы изъ нихъ съ сорняками вытаскиваются и отбрасываются.

Третье скапываніе дѣлается осенью, за ранѣе до наступленія зимы, чтобъ морозы не могли проникнуть въ землю; недавно взрыхленную. И это скапываніе не должно быть глубже втораго, именно на три же вершка.

Когда молодыя пересаженныя деревца въ теченіи лѣта хорошо укоревятся и пойдутъ въ ростъ, тогда тѣ изъ нихъ, которыя произвели хорошіе побѣги, можно, съ начала августа до самой осени, пока еще кожа отсачивается, прививать снятымъ глазкомъ. Однако жъ, къ этому прививанію, такъ-какъ и къ производимому въ другія времена, избирать должно единственно только деревца, давшія хорошіе побѣги; относительно же слабыхъ и отставшихъ ростомъ надобно знать, что привитые въ нихъ глазки рѣдко приживаются: а хотя-бы и прижились, то не будутъ прочны, и ростъ ихъ отстанетъ еще больше, почему эти послѣднія деревца лучше прививать на другой годъ, когда они усилятся.

6. Размноженіе деревьевъ и прочихъ растений другими спосо-

бами. Всѣ растенія размножаются не отъ однихъ только сѣмянъ или зеренъ, составляющихъ неизчерпаемое основаніе плодотворности, но еще и чрезъ многіе способы, изобрѣтенные искусствомъ, Въ этомъ случаѣ природѣ споспѣшествуютъ разными путями, именно отсадками побѣговъ, загибными отводками, отводками обыкновенными или надрѣзными, черенками, отдирками и проч.

1) *Отсадки* значатъ побѣги отъ лня произрастенія. Настоящіе отсадки должны быть съ корнемъ, происходящіе отъ кореньевъ стараго дерева, и которые можно отнимать съ корешками, отъ чего они лучше принимаются; а когда отнимаются безъ корня, то составляютъ какъ-бы родъ черенковъ, и слѣдовательно принимаются трудно, особливо, когда отняты будутъ отъ дерева рода непріимчиваго, то есть которое неспособно къ разведенію черенками. Садовники называютъ такіе отсадки безъ кореньевъ — *осколками.* Хорошо оставлять ихъ на старомъ пнѣ, когда нужно возобновить дерево, напримѣръ, старый пень по самый этотъ побѣгъ спилить, оставить побѣгу разрастись и составить новое дерево на томъ же пнѣ. Отсадки и осколки бываютъ на плодовыхъ и бесплодныхъ деревьяхъ.

2) *Загибные отводки* состоятъ изъ вѣтвей нагнутыхъ и запаиваемыхъ въ землю безъ отрѣзанія ихъ отъ дерева, чтобы пустли корни и составили новое растеніе. Такимъ образомъ валяютъ разныя плодовые деревья, и чрезъ то отъ одного дерева получаютъ множество отводковъ.

3) *Отводки надрѣзные.* Для этого избираютъ на растеніи, отъ котораго желаютъ сдѣлать отводокъ, молодую и здоровую вѣтвь, производятъ въ ней надрѣзъ снизу, или раскалываютъ вѣтвь по срединѣ до самаго колѣнца для сучка, вкладываютъ щепочку или травку, чтобы расщепъ остался раздвинутъ. или, въ отвращенію того, чтобъ вѣтвь не могла загнить, надрѣзываютъ ее только по среднему колѣнцу снизу, а сверху противъ того же мѣста вынимаютъ жеробеекъ, но не прохватывая до стержня; послѣ того наклоняютъ къ землѣ, прикрѣпляютъ деревяннымъ крючкомъ, чтобъ не поднялась, и засыпаютъ землею.

Когда вѣтви для этого отводка, за вышнююю отстоятія, къ землѣ нельзя нагнуть безъ опасности сломить ее, то вкладываютъ ее въ жестяную трубку, или въ лукошко, либо въ горшокъ, наполненный землею, и такую вещь приназываютъ къ вѣтви, подпаявая ее снизу, для облегченія, сошками.

Во время засухи, а также въ великіе жары, отводки должно рачительно поливать, и особенно недавно отвѣденные или пересаженные.

Когда отводки пустятъ корень, тогда ихъ отрѣзываютъ, пересаживаютъ и поливаютъ. Вынимая отводокъ изъ земли, надлежитъ сколько можно беречься, чтобъ земля отъ корешковъ его

не осыпалась. Деревца отводятъ весною, а отводки пересаживаютъ осенью.

4) *Черенки* состоятъ въ вѣтвяхъ, срѣзанныхъ съ дерева или дѣрева; ихъ просто втыкаютъ только въ землю. Но для этого должно избирать вѣтви самыя здоровыя и надежныя, и сажать ихъ свѣжія ни мало по мѣся, срѣзая съ обѣихъ концовъ вкосъ, подобіемъ козьяго копыта, или связу надколовъ на четверо. Не худо однако за нѣсколько дней предъ сажаніемъ мочить ихъ въ водѣ, отъ этого они скорѣе принимаются. Горшки, въ которыхъ концы ихъ размачиваютъ, можно выставить на солнце; это ускоряетъ ихъ принатіе или отпусканіе кореньевъ.

Разумѣя подъ общимъ названіемъ черенковъ отводки и прививки, кои всѣ составляютъ почти одинакій способъ, можно сказать, что разведеніе черенками несравненно скорѣе и выгоднѣе, чѣмъ отъ сѣменъ. Двухъ только родовъ растенія не принимаютъ посадкою черенковъ: тѣ у которыхъ стволъ или вѣтвь внутри пусты и безъ волощева, и тѣ, у которыхъ стержень или сердце такъ твердо, какъ прочая дровяная часть. Однакожъ такіа препятствія, какъ опыты показали, можно преодолевать, размягчая твердость стержня въ однихъ и составляя соки, способныя для вѣжности другихъ: особливо, когда предположить какъ то и довольно вѣроятно, что сѣменные зародыши находятся во всѣхъ частяхъ растенія, и только лишь бываютъ больше или меньше развернуты въ разныхъ частяхъ.

5) *Отдирки* состоятъ въ разрываніи куста корневаго на вѣсколько частей, это возможно только въ разсужденіи нѣкоторыхъ травъ, напримѣръ: піоновъ, мяты и проч.; и кустарниковъ, какъ ковы, смородина и другіе. — Побочныя луковки и глазки составляютъ зародыши, отходящіе отъ главнаго корня, которые должно, отнимая, пересаживать. Таковыя луковки бываютъ у нѣкоторыхъ луковочныхъ растеній, напримѣръ: у туберозовъ, тюльпановъ, нарциссовъ и проч., также у кореньевъ, напримѣръ у картофелей. Ихъ называютъ иначе дѣтьми или пубками; глазками называютъ еще ростки, бывающіе на нѣкоторыхъ кореньяхъ на подобіе глаза, какъ-то: на картофеляхъ, земляныхъ грушахъ и проч. По этому, такой корень, на нѣсколько частей разрѣзанный, бывъ посаженъ въ землю, приимается, лишь-бы только на каждой части былъ глазокъ или ростокъ.

О Г О Р О Д Ъ

Расположеніе огорода. Огородъ долженъ имѣть хорошее мѣсто-положеніе и недалеко отъ дома, чтобъ способнѣе было имѣть за нимъ надлежащій присмотръ, а потому хорошо назначать для него приличное мѣсто при садѣ, но такъ однако жъ, чтобъ не было неприятно для глазъ, что можно сдѣлать, насадивъ между

имъ и садомъ кустарникъ, или закрывъ его шпалерою изъ пло- довитыхъ или другихъ деревьевъ. Что жъ касается до фигуры огороднаго мѣста, то это оставляется на произволъ каждаго: однако жъ, если возможенъ выборъ, то правильный или продолго- ватый четырехугольникъ предпочтительнѣе всѣхъ другихъ фигуръ.

При устройствѣ огорода главное вниманіе должно быть обра- щено на почву, которой надобно быть ни слишкомъ мокрой, ни слишкомъ сухой; а если такой не будетъ, то мѣстную почву должно смѣшивать съ землями лучшаго рода, о чемъ будетъ сказано ниже.

Огородъ не долженъ загоразиваться тѣнью многихъ деревь, но совершенно открытъ солнечнымъ лучамъ, потому что застѣненіе очень вредно огороднымъ растеніямъ. Но если огородъ можетъ имѣть отъ деревь, посаженныхъ въ отдаленіи, защиту отъ сѣвер- ныхъ и западныхъ вѣтровъ, которые по большей части бываютъ холодны, то это для овощей весьма полезно и много содѣйствуетъ къ выходу раннихъ растеній весною; однакожъ должно остере- гаться располагать огородъ близъ лѣса или большихъ рощей, потому что такіе огороды подвергаются мучняной росѣ болѣе, чѣмъ открыто лежащіе.

Мѣсто, назначенное подъ огородъ, должно обнести стѣною и лучше, кто въ состояніи, каменною, и одѣть ее, посаженными при ней и шпалерою выращенными, плодовыми деревьями. Вы- шина стѣны дѣлается по усмотрѣнію отъ $4\frac{1}{2}$ до 5 аршинъ. Послѣ того при нихъ дѣлаются гряды, смотря по величинѣ огорода, въ аршинъ съ четвертью, въ полтора и до четырехъ аршинъ шири- ною: ибо чѣмъ шире эти гряды, тѣмъ посаженныя на нихъ де- ревя болѣе будутъ получать питаніи, и сверхъ того способны будутъ къ сѣванію на нихъ разныхъ растеній. Наконецъ осталь- ное мѣсто должно разрѣзать на площадки или куртины, сораз- мѣрныя величинѣ огорода. Что касается до пролагаемыхъ между этими площадками дорожекъ, то ширина ихъ должна быть, въ маломъ огородѣ два аршина, въ посредственномъ два съ полови- ною, а въ большемъ три съ половиною аршина. Съ каждой сто- роны дорожки рѣжутся вдоль гряды отъ одного до полутора аршина шириною, отъ чего промежутокъ между шпалерникомъ и дорож- кою будетъ больше, и какъ гряды всегда вскапываются и упаво- живаются, то это очень полезно для сажаемыхъ тутъ плодовыхъ деревь. Между грядъ дѣлаются борозды, величиною въ пол-аршина.

Вышепомянутыи между куртинами дорожки лучше всего должно дѣлать изъ такого песку, который сѣдается и крѣпнетъ, и гдѣ почва тучная, удерживающая въ себѣ мокроту, тамъ по сторо- намъ дорожекъ, подъ землю, надобно сдѣлать узкіе рвы, чтобъ вода посредствомъ ихъ стекала.

Наконецъ, такъ какъ для поливація овощей при огородѣ очень нужно имѣть воду, то надобно въ разныхъ частяхъ его держать

ес достаточный запасъ, который, если можно, долженъ состоять въ большихъ водоемахъ, освѣщаемыхъ солнцемъ и находящихся на открытомъ мѣстѣ, потому что колодезная вода, для растений, не годится.

Воздѣлываніе огорода. Мѣсто, назначенное подъ овощи, должно вскопать глубиною вершковъ на четырнадцать, верхній слой земли заворотить внизъ, а нижній выворотить наверхъ, чрезъ что земля перемѣняется и корни растений пользуются добротою верхняго слоя, опущеннаго внизъ: верхній же слой, понавѣ на поверхность, умягчится и удобрится отъ росъ и отъ смѣшиваемаго навоза. Сверхъ того, такъ какъ огородная земля старѣется, изчерпывается и въ плодородіи своемъ постепенно слабѣетъ, то въ исходѣ каждой осени подобно третью часть огорода въворачивать вершковъ на десять глубиною и переводить нижній слой наверхъ. Такимъ образомъ весь огородъ чрезъ каждые три года будетъ обновляться и этотъ трудъ, удобрявая землю, облегчаетъ послѣдующія земляныя работы.

Всѣ земли вообще можно раздѣлять на два рода, на тяжелыя и легкія. Въ первыхъ полагаются всѣ цвѣтныя или мылкія глины, разные роды рухляка или мергеля, всѣ роды кирпичныхъ глинь. Въ легкимъ причисляются: всѣ рыхлыя, черныя земли, находящіяся частію на мѣстахъ низкихъ, болотистыхъ, а нерѣдко и на горахъ, и разныя бѣлесоватаго, золыаго и блѣднаго цвѣта земли. Во время воздѣлыванія оказывается, что всѣ глины вязки и тяжелы: легкія же земли очень мягки и удобны къ обработыванію. Когда идетъ дождь, то глины или тяжелыя земли, вбираютъ его въ себя медленно; легкія же, напротивъ, очень скоро; эти послѣднія также очень скоро просыхаютъ на солнцѣ, тогда какъ тяжелыя весьма медленно. Изъ этого слѣдуетъ, что къ способствованію плодородія необходимо смѣшивать различные роды земли, но той причинѣ, что чего въ одной находится слишкомъ, того въ другой мало: слѣдовательно онѣ одна другой могутъ помочь и взаимнымъ пособіемъ своей смѣсью доставить почвѣ плодотворность. Когда взять половину тяжелой и половину легкой земли, тогда первая половина освободится отъ своей вязущей, а вторая отъ своей распускательной силы, и такимъ образомъ доставать почву, годную для растений.

Если землю не вездѣ можно удобрить равно, или по свойству ея, или по причинѣ ея положенія и крутаго ската, тогда цужно искусство помѣстить каждое растеніе тамъ, гдѣ оно можетъ быть удачнѣе. Напримѣръ, одно мѣсто выгодно для растений раннихъ, другое для позднихъ. Поля такіа равнія произведенія хороши земли сухія, легкія и песчанія. Напротивъ, земля жирныя, твердыя и влажныя не столько способны для ранней зрѣлости; но за то выходятъ крупнѣе, сочнѣе и требуютъ меньшаго и не такъ частаго поливанія. Слѣдовательно каждая почва имѣетъ свои выгоды.

Когда мѣсто будетъ сухое или въ лошинѣ, въ такомъ случаѣ, предполагая, что въ водѣ и навозѣ нѣтъ недостатка, должно: 1) выбрать мѣсто сухую землю подъ растеніи, требующія влаги, какъ-то: подъ артишоки, свеклу, сахарные и овсяные корни, морковь, пустарнакъ, карды, разные капусты, шпинатъ, горохи, бобы, смородину, землянику, разнаго рода лукъ, петрушку, щавель, рѣпу, огуречникъ и душистыя травы. 2) На мѣстахъ сухихъ сажать цикорій, всякаго рода латукъ или качанные салаты, кервель, эстрагонъ, мяту, чеснокъ, эшалотъ и бруколь; для зимнихъ салатовъ дѣлать парники и проч. 3) Растенія сажать тѣснѣе, потому что онѣ на такой почвѣ не столько разрастаются, какъ на жирной. 4) Мѣсто, среднее между сухимъ и влажнымъ, занять спаржею, селлереемъ, кардою, земляникою и т. п., потому что эти растенія на сухихъ мѣстахъ очень томѣютъ, а на мокрыхъ вовсе погибаютъ. 5) Около стѣны, на сѣверную сторону, сажать кислицу, правую землянику и малину. 6) Восточная и южная стороны выгодны для многого, напримѣръ, чтобъ имѣть качанный салатъ въ началѣ Апрѣля мѣсяца, землянику и скороспѣлый горохъ въ началѣ Мая. Смежныя къ этому гряды могутъ служить къ сѣвию салатовъ, для пересадки на другія мѣста, а также къ высадкѣ на осень салатовъ качанныхъ.

Но на оборотъ должно поступать съ почвою сырою и жирною: по возможномъ умягченіи и осушеніи ея, надобно выбрать на ней мѣста меньше мокроватыя, или доведенныя къ тому посредствомъ воздѣланія, и сажать на нихъ спаржу, артишоки, цикорій и землянику, а прочія мѣста занимать растеніями, продолжающимися по нѣскольку лѣтъ, исключая малины: однаковъ черная смородина любитъ такія мѣста.

Сѣяніе, сажденіе и содержаніе растеній огородныхъ. Огородныя растенія сѣются или сажаются на грядкахъ изъ земли, удобреной и мягко перекопанной, каждое въ свое время.

1) Сажаютъ, съ пригнѣтеніемъ рукою, въ ямку, сдѣланную деревяннымъ, гладко обдѣланнымъ колышкомъ, который называется патыкальцемъ, луковицы, бобы, горохъ и вообще всякія корневые растенія, какъ-то: парей, капусты: качанные салаты, цикорій и проч. Есть много другихъ огородныхъ растеній, которыя сажаютъ, а не сѣютъ, наприм. артишоки и земляника. У корневыхъ растеній прежде посадки всегда должно освѣжить, т. е. нѣсколько обрѣзать, корень, морковью внизъ идущій или главный; а у растеній пересаживаемыхъ иногда обрѣзаются немного листья. Все сажаемое и пересаживаемое должно поливать въ то же самое время, и потомъ, во всю весну, лѣто и даже осень.

2) Всѣ прочія растенія сѣютъ, и одинъ изъ нихъ остаются на мѣстахъ, какъ наприм.: кервель и петрушка; другія же пересаживаются, какъ-то: салаты всякаго рода, селлерей и капусты. Сѣяніе производится по бороздамъ, или сплошное, иначе назы-

ваемое сѣяніе лехами. Борозды въ сѣянію прочерчиваютъ палочкою или рукоятью заступа, глядя вдоль и пригнетая; по такимъ бороздкамъ сѣютъ шавель, лукъ-порей и сѣянецъ, летрушку, кервель, шинатъ и тому подобныя растенія. Бороздки эти загребаются рукою, а не граблями. Луковичныя сѣмена и поваренныя кореня лучше сѣять лехами, а посѣять, заскребать слегка граблями и обыкновенно желѣзными частозубами для того, чтобы лучше закрылись сѣмена. Мелкія сажаютъ сѣмена должно сѣять не очень густо, а потомъ придавить убивальнею, состоящую изъ гладкой дощечки, въ которую всажена длинная рукоятъ.

3) На каждую обсѣянную гряду должно насыпать на полвершка перегарѣшаго навозу, дабы сѣмена лучше прорасли и взошла, а землю не убивало ни дождемъ, ни водою отъ поливаній; также, чтобы она не лубенѣла, защищалась отъ позднихъ морозовъ не высушивалась вѣтрами и жарамъ.

4) Если гряда во время сѣянія непланна, то надобно тотчасъ смочить ее, чтобы сѣмена прорасли и взошли, и поливанье продолжать всякій день, когда погода стоитъ сухая и бездождная.

5) Гряды не худо перемеживать по различію растеній; наприм. зеленыя сажать между грядъ съ корневыми растеніями для того, чтобы чрезъ это составить пріятный видъ и притомъ, чтобы не истощалась земля, бывъ занимаема растеніемъ одного рода.

6) Вблизи отъ воды сажать растенія, требующія большаго поливанія, каковы: артишоки, шавель, земляника, селлерей и проч.

7) Стараться сажать въ своемъ огородѣ растенія, свойственныя качеству земли, о чемъ уже выше сказано, и климату. Напримѣръ: артишоки, капуста, лукъ, селлерей, свеклу и прочіе корни требуютъ земли жирной и твердой; шавель же, портулакъ, качанцы салаты, цикорій и другія мелкія расценія любятъ землю легкія и пещаныя.

8) Не сѣять и не сажать два лѣта сряду на той же грядѣ одного и того же растенія, но ежегодно перемежать; ибо отъ этого растенія бывають несравненно лучше и выходятъ совершеннѣе.

9) Взшедшія сѣмена должно тщательно поливать, осторожно опалывать, чтобы съ негодными травами не вырвать посѣянныхъ, и вскапывать около нихъ землю, чтобы она лучше принимала дождевую и отъ поливанья влагу. Во время весеннихъ и лѣтнихъ жаровъ растенія охлаждать поливаніемъ, и особенно, когда они имѣють въ водѣ много надобности, наприм.: салаты къ свиванью въ качанъ, огурцы, рѣпа и бѣлый лукъ въ маѣ и прочія къ разрастанію, какъ-то: артишоки, испанскіе карды, цикорій, селлерей и проч. Наконецъ.

10) Землю содержать всегда мягкой и удобривать поднавозиваніемъ, потому-что огородныя растенія много истощаютъ ее.

Время сѣянiя. Въ первыхъ числахъ апрѣля (въ теплыхъ странахъ ранѣе, и другихъ позднѣе, смотря по климату), на самыхъ теплыхъ мѣстахъ, должно сѣять пустарнакъ, морковь, свеклу порей, лукъ. Всѣ эти сѣмена сѣютъ въ разсѣвъ или въ размахъ, т. е. безъ дѣланiя борозды. Подъ каждый родъ сѣмень назначать особливую гряду. По разсѣянiи, сѣмена закрыть по грядѣ граблями, и къ лучшему успѣху, засѣяныя гряды, покрыть сухимъ перегорѣлымъ навозомъ изъ старыхъ паровыхъ грядъ. Это способствуетъ сѣмена въ землѣ, способствуетъ всходу ихъ и не допускаетъ солнечнымъ лучамъ скоро высушивать землю. Но ранѣе сказаннаго времени этихъ сѣмень сѣять не должно, потому-что въ это время земля бываетъ еще холодна, и отъ того сѣмена сопрѣваютъ, или всходы ихъ побиваютъ случающiеся морозы.

Цвѣтная и всѣ другiя капусты сѣются въ тоже время на паровыхъ грядкахъ; въ маѣ же мѣсяцѣ, на обыкновенныхъ грядкахъ; для зимняго запаса.

Селлерей, если не посѣяны съ осени, должно сѣять въ апрѣлѣ же мѣсяцѣ; а позднiй на простыхъ грядкахъ въ началѣ мая.

Съ 6 мая начинать сѣять эндивiю, т. е. кудрявый цикорiй, и повторять сѣянiе чрезъ каждыя двѣ недѣли по 20 iюля, чтобъ имѣть молодой во все лѣто. Простой цикорiй сѣется въ исходѣ мая.

Редисы, салаты и портулакъ сѣются ежемѣсячно во все лѣто. Чтобъ имѣть ихъ во всякое время, надобно ихъ сѣять каждыя двѣ недѣли.

Цыбулю, эстрагонъ и подобныя овощи сѣютъ рѣдко, потому-что эти растенiя сами собою размножаются съ посѣву, только нужно перемѣнять мѣсто чрезъ одинъ или чрезъ два года.

Анисъ, бѣлую горчицу, оленiй рогъ, крессъ, пимпернель, употребляемая въ приправу салатовъ, сѣютъ за лѣто до нѣсколькихъ разъ, а въ зиму въ парникахъ, кромѣ пимпернели, которая на паровыхъ грядкахъ расти не можетъ.

Щавель сѣется ежегодно весной.

Петрушку сѣютъ (кромѣ посѣва подъ зиму) въ апрѣлѣ, рядами по грядкамъ, чтобъ удобнѣе было ее опалывать и срѣзывать.— Кервель всходитъ во всякое время года, даже подъ свѣгомъ, его сѣютъ каждый мѣсяцъ.

Свойство огородныхъ растенiй. Огородныя растенiя, по свойству своему, дѣлятся на разные классы, требующiе одинаковаго за ними хожденiя.

1) Растенiя, остающiяся на мѣстѣ, гдѣ были посѣяны.— Не пересаживаютъ морковь, пустарнакъ, свеклу, сахарные коренья, петрушку, кервель, крессъ, оленiй рогъ, тимпернель, тотъ порей, съ котораго должны употребиться одни только листья, портулакъ, щавель, шпинатъ, цикорiй, латуки, для однихъ листовъ сѣмье, маунъ, рапунцель, горохи, бабы, чеснокъ, разнаго рода лукъ и эшалотъ.

2) Растенія, которыя должно пересаживать: карды, порей, цикорій, селлерей, качаные салаты, дыни, арбузы, тыквы и частію огурцы.

3) Растенія, кои можно пересаживать, если угодно.—Таковы: базиликъ, анисъ, огуречникъ, воловій языкъ, простой и волошской укропъ, цибуля, чеборъ, тминъ, мушкатый кервель, капуцины, карды, артишоки и спаржа, которую обыкновенно черенятъ годъ отъ посѣва пересаживаютъ на постоянное ея мѣсто.

4) Растенія у которыхъ при пересадкѣ обрѣзываютъ часть листовъ и корней: артишоки, лукъ—порей, селлерей и проч.

5) Растенія, у которыхъ при пересадкѣ не должно трогать ни листовъ, ни корней: цикорій, качаные салаты, щавель, капуцины, чеборъ, лебеда, огуречникъ, эстрагонъ, базиликъ, маіоранъ, кислица, капуста, дыни, арбузы, тыква, огурцы, портулакъ, рѣпа и земляника.

6) Растенія, разводимыя посѣвомъ и сажденіемъ: всѣхъ родовъ петрушка, базиликъ, свекла, свекловица, морковь, огуречникъ, капуцины, карды, селлерей, кервель, сахарные корни, цикорій, капустныя расады, цибуля, лукъ рѣчатый и сѣянецъ, дыни, арбузы, тыквы, огурцы, олений рогъ, крессъ, шпинатъ, укропъ, горохи, бобы, салаты, лавендуль, маіоранъ, мауць, капустникъ, щавель, пустарнакъ, пимпернель, порей, портулакъ, рѣпки, рѣдисы, рѣпа, картофель, рапунцель, рокамболь, розмаринъ, чеборъ, тминъ и проч.—Многія изъ нихъ можно разводить черенками и отводками.

7) Растенія, размножающіяся самъ собою безъ посѣва. Многія растенія въ огородахъ не произрастаютъ отъ сѣменъ потому, что этотъ способъ очень медленъ, а скорѣе можно имѣть ихъ чрезъ отводки, отсадки усевъ, раздѣленіе корней и черенками. Таковы суть:

Чеснокъ, который разводится сажаніемъ зубковъ, отдѣляемыхъ изъ корневой ихъ головки.

Кислица разводится расадкою усевъ, кои бываютъ у ней какъ у земляники.

Артишоки скорѣе, можно имѣть отсадкою корневыхъ зубковъ.

Мята и эстрагонъ получаютъ отсадкою корневыхъ побѣговъ, раздѣленіемъ корней и черенками.

Цивель — отсадкою ползучихъ побѣговъ, находящихся внизу около его кусточка.

Земляника — отсадкою кусточковъ, происходящихъ отъ ея усевъ.

Малина, бѣлая и красная, — отсадкою молодыхъ побѣговъ изъ корпей — лесною.

Смородины — черенками, срѣзываемыми весною отъ прошлогоднихъ побѣговъ, сажаемыми лесною, также раздраніемъ и расадкою корней.

Иссопъ — отсадкою вѣточекъ.

Лавендуль — отъ сѣменъ и раздраніемъ корней.

Мелисса—разсадною и черенками.

Щавель крупный—отъ сѣмень и разсадкою.

Рута—единственно черенками и отводками.

Романболь—сѣвомъ и посадкою зубковъ.

Ромариць—частію отъ сѣменъ, но больше раздираниемъ кустовъ.

Шалфей—раздираниемъ корней, а отъ сѣменъ съ пересадкою.

Тминъ—скорѣе разсадною корней, нежели отъ сѣменъ.

8) Растенія долголѣтнія. Такъ называютъ растенія, существующія въ теченіи нѣсколькихъ лѣтъ отъ посѣва или посадки; ибо другія не живутъ болѣе одного лѣта. Изъ числа первыхъ приносятъ плоды только однажды въ годъ: артишоки, спаржа и земляника. Другія произрастаютъ неоднократно за лѣто, наприм.: щавель, яслица, волошской укропъ, имперпель, корнель, петрушка, цикорій, эстрагонъ и проч.

9) Растенія однолѣтныя. Сія противопологаются долголѣтнимъ, ибо онѣ съ весеняго посѣва продолжаются только одно лѣто, а къ зимѣ погибаютъ. Таковы: всѣхъ родовъ латуки, огородный цикорій, горохи, бобы, карды, дыни, арбузы, тыквы, огурцы, лукъ, порей (ибо на другой годъ выбѣгаютъ въ сѣменной отвалъ), селлерей, лебеда, свекла, морковь и вообще всѣ корневыя огородныя растенія. Однакожь петрушка, вустарнакъ и пѣкоторыя другія могутъ зимовать и остаться на другое лѣто, наприм. земляныя груши и проч.

10) Растенія, любящія землі твердыя. Къ этому разбору принадлежатъ: артишоки, цвѣтная капуста, карды, лукъ-порей, селлерей, свекла и всѣ другія корневыя растенія.

11) Растенія, любящія легкія землі, заключаютъ всѣ поваренныя травы, даже горохи и бобы.

12) Растенія, любящія большое поливашье: качашные салаты и капусты, цикорій, портулакъ, рѣпа, селлерей, артишоки, карды, дыни, огурцы, бѣлыя луковичы и базиликъ.

13) Растенія, требующія малаго поливація: поваренныя кори, душистыя травы, шпинать, щавель, петрушка, огуречникъ и подобн.

Время существованія огородныхъ растеній. Должно знать, что спаржа съ посадки продолжаетъ и болѣе всѣхъ другихъ огор. растеній. Ее можно оставлять на мѣстѣ до 10, 12 и даже до 15 лѣтъ. Къ исходу этого времени надобно засаживать другую площадку, не трогая старой спаржи, пока разрастется и придетъ въ толщину новая, что послѣдуетъ не прежде, какъ въ 3-й и въ 4-й годъ отъ посѣва сѣменъ; а поэтому должно заводить спаржу на новой площадкѣ за 3 или 4 года передъ тѣмъ, какъ старой придетъ совсѣмъ истощаться.

Артишоки надобно возобновлять чрезъ каждые четыре года, а иногда даже въ третій годъ.

Малина и смородина продолжаются лѣтъ по 10 и больше.—Землянику должно возобновлять чрезъ каждые 3 года.

Иссопь, лавендуль, рута, розмаринъ, шалфей, тминъ и др. душистыя травы, кои засываются окраины куртинъ, (разумеются тѣ изъ нихъ, которыя могутъ выдерживать русскую зиму) могутъ сидѣть на мѣстѣ 3 и 4 года, если ихъ каждое лѣто пристригать. Но въ холодныхъ мѣстахъ зима ихъ губитъ, и потому должно или до наступленія морозовъ засыпать ихъ сухимъ навозомъ, или ежегодно сѣять и сажать вновь.

Мята, мускатный кервель, кислица, щавель, эстрагонъ, петрушка македонская и подоб. могутъ продолжаться отъ трехъ до четырехъ лѣтъ.

Анисъ, петрушка простая, пижмерцель, волошской укропъ, простой цикорій существуютъ два года.—Порей и цибуля служатъ одно только лѣто.

Свекла, Испанскія карды, морковь, сахарныя корни, кач. и цвѣтн. капусты, тыква, огуречникъ, олений рогъ, пустарнакъ и проч. занимаютъ мѣста свои около 9 мѣсяцевъ, считая съ посѣва до слѣдующей зимы.

Лукъ, чеснокъ, эшологъ, огурцы, дыня, арбузы и капустникъ занимаютъ землю только весну и лѣто; почему на мѣсто ихъ можно сажать другія растенія, служащія для осени и зимы.

Горохъ ранній, который сѣется въ зиму въ Ноябрь мѣсяцѣ на паровыхъ грядкахъ и въ теплицахъ, продолжается 6 и 7 мѣсяцевъ прочіе горохи, такъ какъ и бобы, только по 4 и по 5 мѣсяцевъ.

Рѣпшсы, портулаки, простой кервель занимаютъ свои мѣста не болѣе 5 или 6 недѣль.

Цикорій бѣлый, лебеда, крестъ и всѣ латука—около двухъ мѣсяцевъ.

Цаконецъ маунъ и шпинатъ сажаются на мѣста опорожившіяся къ осени и въ зиму, а также бруколь и другія зимовыя растенія.

Собраніе и прочность сѣменъ огородныхъ растений. Чтобы лучше знать прочность сѣменъ, ибо при покупкѣ ихъ можно ошибаться, должно запасать ихъ самимъ. На этотъ предметъ надобно пускаться въ стволъ по нѣсколькѣ лучшихъ кустовъ скороспѣлыхъ растеній а другихъ, вынимая корни въ началѣ осени, сберегать эти послѣдніе на зиму въ ямахъ и погребахъ, чтобы высадить въ слѣдующую весну и, давъ пойти имъ къ стволамъ, получить та, кимъ образомъ сѣмена, которыя, для предохраненія отъ растраты—должно собирать прежде, чѣмъ треснутъ лузги ихъ; салатныя же сѣмена надобно брать, какъ скоро на большой части головокъ ихъ выставится пушокъ, и потомъ класть ихъ въ особый мѣшечекъ, съ надписью названій и года, въ которомъ собраны, по тому-что не всѣ сѣмена лежатъ въ одинакой прочности и годности къ посѣву.

Съѣстные припасы изъ царства растительнаго.

Артишоки. Лучшими почитаются красные артишоки, зеленые обыкновенно не имѣютъ такого вкуса, какъ красные.

Для завариванія и заливанія берутся преимущественно колючіе артишоки.

Всѣ они должны имѣть надлежащую зрѣлость, то есть отличаться желтоватымъ цвѣтомъ на шелухѣ или на верхней части чашечки, тамъ гдѣ обыкновенно она имѣетъ одну или двѣ иглы.

Нижняя шелуха должна быть мясистая, мягкая, нежная и пріятная на вкусъ.

(*Convolvulus batatus*)

Земляные яблочки или груши. Красные почитаются лучшими; кромѣ того бываютъ еще желтые и бѣлые.

Земляныя груши или яблочки называются также земляными артишоками по причинѣ сходства вкуса своего съ теми послѣдними.

Не смотря на то, что отечество этого растенія Бразилія, однако оно у насъ въ Россіи долговѣчно, такъ что корни его въ землѣ не повреждаются морозами.

Въ зимній запасъ земляныя груши должно выкапывать передъ заморозами, пообвяливать и сберегать въ сухихъ подвалахъ; однакоже въ погребахъ уберегать ихъ труднѣе, нежели картофель.

Всего лучше оставлять ихъ зимовать въ землѣ, а выкапывать весною. Такимъ образомъ остаются онѣ не только въ совершенной цѣлости, но и въ раннюю весну слабаютъ поварню вкуснымъ блюдомъ, когда еще нѣтъ другихъ зелений.

Онѣ могутъ водиться въ самыхъ холодныхъ странахъ сѣвера, и въ которомъ огородѣ будутъ однажды посеяны, трудно бываетъ истребить ихъ; ибо корни ихъ никогда не выкапываются начисто и весною непременно появляются во многихъ мѣстахъ огорода.

Земляные миндали. Польза приносимая землянымъ миндалемъ, заключается въ слѣдующемъ.

1). Никакой плодъ не въ состояніи столько замѣнить кофе и самый шоколадъ какъ земляной миндаль.

2). Земляной миндаль, по его пріятному вкусу, можно употреблять даже сырой.

3). Подобно какъ изъ настоящихъ миндальныхъ ядеръ, можно приготовить изъ него вкусное и сладкое молоко и употреблять для оршада, а также съ постнымъ кофе, вмѣсто миндального молока и на другія потребности.

4). Свѣжій поджаренный земляной миндаль вкусомъ превосходитъ каштаны.

5). Земляной миндаль можно также варить и употреблять въ пшцу.

6). Изъ него можно выгонять горячее вино, подобно рому.

7). По мучяности своей онъ годенъ для приготовленія разнаго хлѣбнаго и проч.

Миндали, назначенные къ дальнѣйшему сажению, должно отбирать самыя крупныя и полныя. Нѣтъ надобности очищать ихъ много отъ земли; довольно, если они будутъ порядочно высушены на вольномъ воздухѣ.

Для сбереженія земляной миндаль привѣшиваютъ въ мѣшечкахъ въ сухихъ и жаркихъ комнатахъ.

Земляные орѣхи или мышки. Трава этого растенія принадлежитъ къ породѣ такъ называемыхъ птичьихъ гороховъ и имѣетъ цвѣты белые, а на послѣдокъ приносятъ стручки, въ которыхъ находятся темнаго цвѣта горошинки.

Самыя крупныя корни ея бываютъ меньше грецкаго орѣха.

Кожá на земляныхъ орѣхахъ тонка и черна, но ихъ внутренность бѣла и мягка, подобно какъ у каштановъ, съ которыми очень сходствуютъ и самымъ вкусомъ.

Земляные орѣхи въ поваренномъ употребленіи доставляютъ вкусное блюдо.

Капуста. Въ числу различныхъ породъ капусты принадлежатъ отнести слѣдующія: 1). *Капуста цвѣтная или теорозная.* (*Brassica botytis*). Отличается своими цвѣточными головками. Последнія не развертываются и образуютъ большіе кочны, которые или только употребляются въ пищу.

Брокколи спаржевая капуста. Брокколи, бываетъ двухъ родовъ: а). *Пурпурово-красная* б). *Бѣлая.* Онѣ составляютъ породы обыкновенной цвѣтцой капусты и отпускаютъ многіе кочны, которыхъ части употребляются въ пищу.

Капуста бѣлая обыкновенная или кочанная. Многія породы этой капусты дикоростущей и извѣстны подъ слѣдующими названіями: I. *Капуста бѣлая эрфуртская.* II. *Капуста бѣлая кошачья брауншвейгская.* III. *Капуста виנדельфуртская, скороспѣлка,* называемая въ Россіи *капорскою,* IV. *Капуста красная лютиня,* или *скороспѣлка,* которой породы суть: а). *Капуста кочанная кроваво-красная* б). *Капуста кочанная темно-красная.* в). *Капуста кочанная блѣдно-красная.* г). *Капуста кочанная фиолетовая.* V). *Капуста зимовая.* Бѣлая эрфуртская капуста имѣетъ кочны средней величины.

Капуста второго рода или брауншвейгская, называемая у насъ также *коломенскою,* есть самая крупная.

Третьяго рода или виנדельфуртская имѣетъ кочны продолговатые, и хотя сажается въ обыкновенное время, но въ пересадкѣ поспѣваетъ ранѣе другихъ цвѣтъ мѣсяцемъ.

Четвертаго рода имѣетъ корни средней величины.

Пятаго рода или зимняя капуста сѣется въ исходѣ Іюля, пересаживается на мѣста въ началѣ Сентября; зимою употребляется на поварнѣ, потому что въ снѣгу не замерзаетъ.

Капуста савойская. Бываетъ двухъ породъ.

а). *Желтая*, съ желтыми, морщинватыми листьями.

б). *Зеленая*, свивающаяся въ кочни и имѣющая листья желтовато-зеленыя и сморщенные, какъ у желтой.

Капуста кудрявая или перистая. Бываетъ двухъ родовъ.

а). *Обыкновенная бруколь.*

б). *Низкорослая*, иначе называемая *бордовиковскою*.

Бордовиковская капуста рѣдко вырастаетъ выше двѣнадцати вершковъ; имѣетъ много кудрявыхъ листовъ и, зимою подъ снѣгомъ, бываетъ всегда зелена, даже на сухой почвѣ. Листья ея доставляютъ въ зимнее время очень пріятное блюдо.

Капуста синяя, высокорослая, гладкая, такъ называемая помаранская. Выростаетъ аршинъ до четырехъ вышиною, стволъ имѣетъ толщиной въ руку человеческую и производитъ большіе, толстые, длинные листья, которые употребляются въ поварнѣ какъ свѣжіе такъ и сушеные.

Капуста раступливая или шишъ-коль (т. е. срѣзываемая капуста). Она принадлежитъ, по видимому, къ савойской капустѣ; кромѣ того въ кочни не свивается.

Какъ скоро она отростетъ, ее срѣзываютъ вплоть къ землѣ; она опять вырастаетъ и опять ее срѣзываютъ, что и повторяется многократно въ лѣто.—

Обыкновенный способъ возвращать бѣлую кочанную капусту заключается въ слѣдующемъ.

Весною, какъ скоро сойдетъ снѣгъ, высѣваютъ сѣмена въ землѣ, еще съ осени совершенно пригодной, и когда растенія достигнутъ надлежащаго возраста, пересаживаютъ на гряды. По пересадкѣ, капусту должно чрезъ нѣсколько недѣль окопать, а еще нѣсколько недѣль спустя, землю къ растеніямъ прикопать, чтобъ они сидѣли какъ-бы въ кочнѣ.

Такимъ же образомъ разводятъ капусту савойскую.

Породы бруколья, отчасти низкорослыя, частью же рослыя, синеватыя и съ зеленью растутъ хорошо на всякихъ земляхъ, подобно капустамъ кочаннымъ.

Чтобъ отличить хорошую цвѣтную капусту, надлежитъ обращать вниманіе на слѣдующіе признаки:

Она должна быть тонкоствольная или кустарная, вырастать крѣпкими одинъ возлѣ другаго и имѣть красивые, бѣлые, большіе цвѣты.

Дурнаго качества цвѣтная капуста есть та, у которой стебельки жесткіе и деревяннстые, а цвѣты небольшіе и грязно-коричневые.

Чтобъ имѣть раннюю цвѣтную капусту, должно завести парникъ, смотря по состоянію климата въ концѣ Января или Февраля.

Способъ выдерживать на открытомъ воздухѣ все роды цвѣтныхъ капустъ и брокколи. Надлежитъ выбирать преимущественно

самыя лучшія сѣмена, которыя крупнѣе, красноватѣе другихъ и не столько круглы. Сѣютъ ихъ въ началѣ Августа на грядѣ, не имѣющей застѣли и не подверженной вѣтрамъ, и прѣтомъ состоящей изъ земли нежирной, но вѣскольбо худошавой. Сѣмена сажаютъ очень рѣдко и для того, чтобъ они скорѣе взойшли, время отъ времени поливаютъ ихъ. Чтобъ растенія могли выдержать зиму, даютъ имъ прѣсторъ и лишнія разсады выдерживаютъ. Въ половинѣ Сентября пересаживаютъ рассаду на лежащую въ сухомъ мѣстѣ гряду хорошей земли, защищенную отъ сѣверныхъ и восточныхъ вѣтровъ, глубоко-вскопанную и отоптанную ногами.

При пересадкѣ опускаютъ въ землю кочерыжки по самый верхъ и выставляютъ изъ земли только верхушки листовъ, причемъ кончики листовъ обрѣзываютъ и въ сухое время поливаютъ.

По наступленіи морозовъ накрываютъ гряду грѣтцною соломой. Такимъ образомъ капуста перезимуетъ и равно въ маѣ мѣсяцѣ принесетъ свои капустные корешки.

Прочія различныя капустныя растенія еще необходимо въ домашнемъ хозяйствѣ нежелли вышесказанныя.

Бѣлая, красная и синяя кочанная капуста, равно какъ и называемая *савойскою*, любятъ землю хорошо удобренную, жирную, влажную и открытое, незастѣненное мѣсто.

Капуста сырая и брукколь растутъ хорошо подъ деревьями въ садахъ, удаются также и на песчаной почвѣ; однакоже на хорошо удобренной землѣ послѣваютъ гораздо лучше.

Брукколь. Брукколь можно сѣять и рассаживать въ продолженіе цѣлаго лѣта.

Предъ наступленіемъ морозовъ эту капусту должно пересаживать въ борозду, около забора или каменной стѣны, чтобъ ловчѣе было заслонять ее соломеними щитами, или тесвицами, и чтобъ удобнѣе было доставать ее на расходъ зимою, не имѣя надобности отгребать отъ растеній снѣгъ.

САЛАТЫ.

ЛАКТУКИ.

Главныя породы салатовъ лактуковъ суть слѣдующія: салатъ *ранній яичный*.

Отличается небольшими кочнами желтаго цвѣта. У Французовъ называется *монтре*.

Желтый праль-салатъ. Кочны у него большіе, желтые, а листья морщиноватые.

Большой желтый кудрявый монтре. Имѣетъ также большіе кочны желтаго цвѣта; листья у него не много вздуты.

Зеленый праль салатъ. Свивается въ большіе кочны зеленаго цвѣта.

Стразбургскій зеленый кочанный салатъ. Кочни у него довольно большіе, зеленые и не туго свертывающіеся.

Форельный салатъ. Листы у него круглые съ красными крапинками.

Есть еще порода форельнаго салата, котораго листы отличаются алаго цвѣта каймою по краямъ.

Капуцинскій или болонскій салатъ. Онъ также свивается въ кочни и имѣетъ заворачивающіеся листы.

Эндивіа лютиня длинная. Этотъ салатъ принадлежитъ къ породамъ цикорін, или кудрявой, имѣющей названіе эндивіи; но сюда включенъ потому, что онъ лѣтній и скороспѣлый, а потому и сѣютъ его вмѣстѣ съ латукъ салатами.

Сѣмена у него черныя, листы темнозеленыя и завертывающіеся только въ сердцевидѣ.

Форельный влоземый салатъ. Отличается отъ обыкновеннаго форельнаго салата тѣмъ только, что въ настоящіе кочни не свивается; впрочемъ листы его съ такими же, краснаго цвѣта, крапинками.

Красный болонскій салатъ. Листы у него бывають съ большими красными пятнами, которыя, однакоже темнѣе нежели на салатѣ форельномъ.

Бѣлый иногда желтый крупный пассавскій салатъ. Только средніе листы его свиваются въ кочень и прямѣтнымъ образомъ отличаютъ отъ желтый цвѣтъ.

Римскій салатъ. Въ некоторыхъ мѣстахъ онъ называется *могольскимъ салатомъ* и имѣетъ двѣ породы: а., Одинъ высокій, свивающійся въ плотный продолговатый кочень. б., Другой низкорослый.

Эти двѣ породы опять раздѣляются на зеленый и бѣлый; изъ которыхъ какъ та, такъ и другая составляютъ салатъ очень вкусный. Въ особенности зеленый способенъ къ раннему сѣянію въ парникахъ.

Зимовой салатъ. Имѣетъ кочни большіе, а листы устланные по краямъ краснаго цвѣта крапинками.

Салатъ этотъ называется также раковиннымъ.

Подъ названіемъ: *простой салатъ*, подразумѣвается каждый родъ салату, когда сѣютъ его густо, чтобъ весною пользоваться первыми его листьями.

Кромѣ означенныхъ породъ есть еще многія другія, по которыя отъ тѣхъ же породъ, посредствомъ обработки, подвергаются переменамъ. Таковы напр.: бѣлый кудрявый салатъ. Женевскій. Периньянскій. Обервильскій. Императорскій и Австрійскій.

Латукъ, по различію странъ, въ видѣ и названія переименуются, а потому довольно трудно опредѣлить каждую породу съ точностію.

Индий. Этот салат принадлежит къ породѣ цикорія и бываетъ разныхъ родовъ, какъ-то:

Индий зимній. Отличается широкими листьями, имѣющими продолговатую форму и по краямъ зазубренными.

Индий зимній большой и кудрявый. Имѣетъ перистые листья съ широкими разрѣзами.

Индий зимній, небольшой и кудрявый. Листы его схожествуютъ съ зимнимъ эндивіемъ; зеленое ребро ихъ явственно раздѣляется на вѣтви.

Въ лѣтнее время, когда есть другіе салаты, эндивій мало уважается; напротивъ онъ пріятенъ въ осеннемъ и зимнемъ употребленіи, отчасти въ супахъ, частью же въ салатахъ. Кудрявый эндивій предпочитается прочимъ и съѣтся во множествѣ.

Когда эндивій достигнетъ надлежащей величины, его приводятъ въ годность къ употребленію въ пищу посредствомъ такъ называемаго бледенія.

Для бледенія избираютъ кусты самыя большіе, которые собираютъ въ горсть, а потомъ, отступивъ на вершокъ сверху, связываютъ мочалкою или лыкомъ. Загнившіе и устарѣвшіе листья обламываютъ.

Такъ какъ внутренніе или соразеливные листья, которые собственно и должно выбѣливать, иногда свѣзъ другихъ выбиваются наружу, то связанный эндивій надобно часто осматривать и, если окажется сказанное выше, опять связывать по срединѣ мочаломъ.

Такое связываніе или выбѣливаніе эндивія время отъ времени повторяютъ, и кустовъ связываютъ не больше, сколько нужно на некоторое время для расхода. Когда эндивій достаточно выбѣлится, что иногда продолжается три или четыре недѣли, тогда вынимаютъ кусты лопаткою.

Связыванье должно производить при хорошей погодѣ и послѣ полудни, когда листья сохнутъ, въ противномъ случаѣ, они внутри почернѣютъ и начнутъ гнить.

Главный расходъ на эндивій обыкновенно бываетъ осенью.

Въ сентябрѣ, или позже, смотря по состоянію погоды, до наступленія большихъ морозовъ, эндивій вынимаютъ, выносятъ въ погребъ и сохраняютъ для дальнѣйшаго употребленія.

Ночные морозы не причиняютъ никакого вреда связанному и торшакви накрытому эндивію.

Крессы. Крессы также бываютъ различныхъ породъ а именно.

Крессъ ключевой. Это растеніе сохраняетъ зеленый цвѣтъ и, въ енное время, особливо же по тѣмъ истокамъ изъ ключей или родниковъ, которые зимою не замерзаютъ.

Ключевой крессъ особенно уважается по своимъ врачевнымъ свойствамъ и по своему вкусу.

Это водяное растеніе можно сѣять и на сухомъ мѣстѣ. Съ этою цѣлью всего лучше сажать растенія въ низменномъ, нѣсколько тѣнистомъ мѣстѣ, гдѣ она отъ выпадающихъ сѣменъ въ скоромъ

времени размножаются и не требуют иного присмотра, кроме выназыванія негодныхъ травъ, препятствующихъ росту ихъ.

Мелкій, имѣющій не слишкомъ длинныя и толстыя стебли, а также и не слишкомъ большіе листы, ключевой крессъ салатъ лучше большелистной, коричневаго цвѣта породы его, отличающейся острымъ и горьковатымъ вкусомъ.

Крессъ садовый. Садовый крессъ сѣютъ весною для ранняго салата; онъ родится хорошо на всякой почвѣ и даже на войлокѣ.

Последнимъ способомъ выращиваютъ этотъ салатъ зимою, а именно.

Смочивъ войлокъ, втираютъ въ него сѣмена и держатъ въ тепломъ мѣстѣ или близь печи.

На открытомъ воздухѣ сѣютъ этотъ салатъ на грядкахъ довольно густо; но лучше сѣять его рядами въ бороздки.

Посѣявъ сѣмена, должно прижать ихъ въ землю доскою, чтобъ послѣ удобіе было срѣзывать травку къ употребленію на кухню. Сѣяніе на открытомъ воздухѣ начинается въ исходѣ апрѣля въ продолженіе всего лѣта, и притомъ не болѣе какъ въ такомъ количествѣ, сколько нужно для расхода. Сѣмена садоваго кресса могутъ быть годны къ посѣву въ теченіе трехъ лѣтъ; находясь еще на корнѣ, они не вынападаютъ изъ своихъ луэвъ, а потому и собирать ихъ не трудно.

Сѣмена сія, предназначенныя къ посѣву въ зимнее время въ ящикахъ или, по вышесказанному способу, на войлокахъ, размачивать отнюдь не должно, ибо въ противномъ случаѣ, они расплывутся въ студень и сдѣлаются совершенно негодными къ употребленію.

Крессъ индійскій или капуцаны. Цвѣты индійскаго салата бываютъ огнисто-желтыя. Въ поваренномъ огородѣ сѣютъ и это растеніе потому, что листы и цвѣты его въ свѣжемъ состояніи, а сѣмена, еще не затвердѣвшія, соленыя въ уксусѣ, оставляютъ вкусный и здоровый салатъ.

Сѣмена индійскаго салата сажаютъ въ исходѣ апрѣля на открытомъ воздухѣ, а также и въ ящикахъ, къ чему нужна хорошо приготовленная земля и частое поливанье.

Лучшими сѣменами для посѣва почитаются тѣ, которыя сами собою спадаютъ съ растенія.

Это произрастеніе не любитъ пересадки, почему сѣмена его лучше садить на томъ мѣстѣ, гдѣ онѣ должны оставаться; растенія же, пересаживаемыя весною, долгое время не принимаются.

Карды. Карды походятъ на артишоки, съ тѣмъ только различіемъ, что листы у нихъ гораздо толще и снабжены острыми иглами.

Плодъ меньше чѣмъ у артишоковъ и негоденъ къ употребленію въ пищу; для кухни берутъ только сердцевинныя листы, стебли и вѣточки.

Тѣ расгенія, которыя хотятъ употреблять въ пищу, должно отбѣливать слѣдующимъ образомъ.

Старые кусты, которые предназначено выдернуть, должно, по срѣзаніи съ нихъ шишекъ, совсѣмъ обернуть соломой, или засыпать старымъ перегорѣвшимъ навозомъ и выставить только ихъ верхушку. Это обвязываніе производится въ первыхъ числахъ сентября или нѣсколько ранѣе, смотря по погодѣ.

По прошествіи двухъ или трехъ недѣль листовые стебли отбѣливаются, утрачиваютъ свою горечь и становятся годными къ поваренному употребленію; ихъ даже сушатъ и конфируютъ въ зимній запасъ.

Во время обвязыванья листовъ должно выправлять ихъ, и даже обсыпать кустъ снизу землею, дабы они не могли ломаться отъ вѣтра.

Кардовъ извѣстно три рода, а именно:

- 1) Карды артишочныя.
- 2) — испанскія.
- 3) — порейныя.

Бобы. Бобы, употребляемые въ пищу, должны быть еще зеленые, молодые и нѣжные.

Негодными къ употребленію почитаются бобы толстыя, увядавшія, желтоватыя и жесткія.

Бобы бываютъ различныхъ породъ, изъ которыхъ въ особенности замѣчательны слѣдующія:

Бобы мацаганскіе. Уважаемы потому, что составляютъ скороспѣлую породу.

Бобы вишдорскіе. Они также принадлежатъ къ скороспѣлымъ бобамъ, и бываютъ въ большихъ кривыхъ стручкахъ съ двумя большими сѣменами.

Бобы свиные или большіе отородные бобы. Они отличаются величиною своихъ сѣменъ, имѣющихъ кожу фіолетоваго снѣгоцвѣта.

Въ пищу употребляются только молодые, а устарѣвшіе идутъ въ кормъ дворовымъ животнымъ.

Обыкновенныя наша сѣніе бобы составляютъ можетъ быть выродившую породу сихъ бобовъ.

Бобы турецкіе или фасолы, сѣмь довольно извѣстныя.

Бобы сабельныя. Они составляютъ породу фасолей, имѣющую очень широкіе мясистые стручки.

Какъ сабельныя такъ и турецкіе бобы употребляются въ поварнѣ свѣжіе; а также стручки ихъ заготавливаютъ въ прокъ различнымъ образомъ.

Бобы полосатыя турецкіе. Они отличаются краскою своихъ цвѣтовъ, пестротой сѣменъ и вьются выше всѣхъ прочихъ породъ.

Мясистые бобы. Составляютъ породу, имѣющую темнокрасныя, съ черными пятнами, почти какъ шарикъ круглыми сѣмена, очень мясистые стручки и весьма нѣжную верхнюю кожу.

Бобы сахарные. Сахарные бобы отличаются особливимъ, свойственнымъ имъ пріятнымъ вкусомъ.

Бобы карлочкивые. Отличаются добротою своихъ сѣменъ, стручковъ и травы. Изъ нихъ есть бѣлые и помсранцовые съ чернымъ пятнышкомъ.

Въ разнообразномъ употребленіи карлочкивые бобы составляютъ очень вкусныя блюда.

Горохъ. Хорошій, свѣжій, стручковый горохъ долженъ быть полный, отличаться красивымъ свѣтлозеленымъ цвѣтомъ, быть еще довольно молодымъ, мягкимъ и имѣть сладковатый вкусъ.

Горохъ, нарочно размоченный для придачіи ему полноты, можно упатъ потому, что онъ при изломѣ бываетъ менѣе жестокъ и плотенъ.

Къ главнымъ породамъ гороха принадлежатъ слѣдующія.

Горохъ скороспѣлый. Онъ зацвѣтаетъ и приноситъ стручки сразу.

Горохъ сахарный. Выростаетъ въ вышипу до сажени, имѣетъ бѣлые цвѣты и очень мясистые стручки.

Горохъ кисельный. Получилъ это названіе потому, что онъ легко разваривается. Онъ приноситъ крупныя, вкусныя сѣмена и не выростаетъ выше аршина.

Горохъ карлочкивый. Приноситъ очень много стручковъ и плети его бывають длиною аршина въ два.

Горохъ голландскій. Высушенныя сѣмена его имѣютъ почти четвероугольную форму.

Горохъ крошкый пучковый или розовый. Онъ размножается весьма изобильно и приноситъ мелкія, бѣлаго цвѣта круглыя горошины, очень пріятнаго вкуса.

Средство всегда имѣть свѣжій или зеленый горохъ. Для того, чтобъ всегда имѣть горохъ свѣжій или зеленый продолжаютъ и всеюю садить въ разное время скороспѣлые горохи на сажалахъ близь стѣнъ, предохраняя отъ холода либо оконницами, либо щитами, пока пройдутъ морозы.

Негодится долго держать гороха, не пріучивъ ихъ къ открытому воздуху, ибо въ такомъ случаѣ, когда по открытіи, послѣ тепла наступаетъ холодъ, трава ихъ дѣлается нѣжною и пропадаетъ.

Должно замѣтить что, когда горохъ выростетъ вершковъ на пять, надобно наперивать его хворостинками, для того, чтобы онъ вился около нихъ, а не стаялся по землѣ, ибо въ послѣднемъ случаѣ, въ мокрую погоду, горохъ, особливо великорослый, загниваетъ. Сверхъ того наперенный горохъ лучше провѣтривается воздухомъ, отъ чего цвѣты благонадежнѣе удерживаются и стручки завязываются больше нежели въ то время, когда горохъ стелется.

Горохъ любитъ землю хорошо приготовленную, но не слишкомъ жирную.

Огурцы. Хорошіе огурцы должны отлнчаться прекраснымъ зеленымъ цвѣтомъ, имѣть чистую и тонкую кожу, быть крѣпкими, свѣжими и столь хрупкими, чтобъ тотчасъ же разламывались, если только немного согнуть ихъ. Мясо у нихъ должно быть крѣпкое, бѣлое, прозрачное, пріятное и не горькое на вкусъ.

Огурцами, негодными къ употребленію, почитаются паршивые, заплесневые, попортившіеся, уродливые съ виду, желтые, безвкусные, уступающіе легкому давленію пальцами, полугнилые, мягкіе, равно какъ слишкомъ жесткіе и завядлые.

У насъ въ Россіи извѣстны слѣдующіи роды огурцовъ.

Огурцы обыкновенные желтые. Кожа у нихъ, по созрѣнію, желтѣетъ какъ на дыняхъ.

Огурцы бѣлые или голландскіе. Какъ первую, такъ и вторую породу по большей части сѣютъ въ огородахъ.

Огурцы скороспѣлые. Они составляютъ особую породу, подобно тому какъ и въ числѣ дынныхъ породъ есть скороспѣлыя.

Сѣмена сихъ огурцовъ употребляютъ для посѣва въ парникахъ.

Длинные или турецкіе огурцы. Ихъ сажаютъ частію въ парникахъ, частію въ огородахъ, и уважаютъ по не обыкновенной ихъ величинѣ и длени.

Ранніе огурцы для домашняго употребленія. Ранніе огурцы можно имѣть въ половинѣ мартъ, и безъ парниковъ, укого есть теплицы. Огуречныя сѣмена сажаютъ въ апрѣль и въ февралѣ въ ящикахъ, безъ пересадки, безъ пособія навоза и скоры, и содержатъ ихъ сверху теплицы близко къ стекламъ.

Впрочемъ, огуречныя высадки можно сажать въ теплицахъ въ горшкахъ, и такимъ образомъ заготовлять ихъ къ пересадкѣ въ парники и на садла.

Сѣмена огуречныя можно садить прямо въ парникъ, или на грядку, что еще лучше; ибо пересадка огурцовъ рѣдко бываетъ удачна и вообще пересаженные огурцы мало приносятъ плодовъ. Пересадка огурцовъ можетъ быть удачна, когда еще растенія малы; въ семъ случаѣ должно стараться вынимать ихъ съ землею и не обнажать корней.

Соленіе огурцовъ. Когда огурцы выростутъ дланною въ палецъ, тогда ихъ обираютъ; послѣ чего немедленно приступаютъ къ соленію, которое производится слѣдующимъ образомъ.

Запасаютъ боченками или кадочками; обираютъ огурцы каждый вечеръ, обтираютъ ихъ до суха, кладутъ слоями въ боченки или кадочки, каждый слой пересыпаютъ солью, укропомъ и свѣжими вишневыми листьями. По наполненіи посуды, заливаютъ ее до конца согрѣвшеюся и, сколько можно, мягкой водою; боченки заколачиваютъ, а кадочки снабжаютъ крышками съ гнетомъ и относятъ на погребъ.

Тыквы. Изъ тыквенныхъ породъ, разводимыхъ у насъ въ огородахъ, извѣстны слѣдующія:

Обыкновенныя тыквы желтыя. Отличаются шероховатыми листьями и большими плодами желтаго цвѣта. Сѣмена у нихъ бѣлыя, яйцеобразныя, съ возвышеннымъ крайкомъ.

Тыквы шиповатая. Ростъ ихъ небольшой, листья шероховатые, сѣмена бѣлыя, сходныя съ сѣменами тыквъ предыдущей породы, только мельче послѣднихъ: плоды покрыты бородавками, съ цвѣтомъ кожи зеленымъ, бѣлымъ, желтымъ и пестрымъ.

Тыквы кубышечныя. Сѣмена имѣютъ небольшія, продолговатая, впрочемъ сходныя съ сѣменами предшествующихъ породъ. Плодъ ихъ, утончающійся къ черенку, съ перехватомъ посрединѣ, очень походить на кубышку, отъ чего тыквы этой породы и получили свое названіе.

Тыквы чалмообразныя. Сѣмена имѣютъ бѣлыя, толстыя, съ окруженной стороны усѣченныя и вкусомъ сходствующія съ фисташечными ядрами. Самый плодъ очень мясистъ и превосходить вкусомъ обыкновенныя тыквы.—Съ виду онѣ очень походятъ на персидскую чалму съ тюрбаномъ.

Тыквы бѣлыя. Онѣ имѣютъ овальную, а иногда плоскую фигуру съ гравями; сѣмена, листья и вкусъ сходствуютъ съ обыкновенными тыквами.

Тыквы этой породы вообще очень мясисты.

Тыквы мрамрированныя. Имѣютъ фигуру овальную, а иногда плоскую, но безъ граней; сѣмена и листья ихъ сходствуютъ съ обыкновенными тыквами.

Кожа на плодахъ очень красива по причинѣ мрамрированной своей пестроты, состоящей изъ смеси цвѣтовъ бѣлаго, зеленаго, голубоватаго и ражженатаго.

Мрамрированныя тыквы очень мясисты и вкусны. Иногда имѣютъ онѣ аршинъ въ поперечникѣ и вѣсъ около пуда.

Тыквы можно сберегать во всякомъ сухомъ мѣстѣ, защищенномъ отъ морозовъ.

Картофель. Картофель, достигшій совершенной зрѣлости, имѣетъ ямочки для будущихъ ростковъ, покрытыя полужесткою, полутонкою, гладкою кожницею или целухою.

Въ особенности цѣнятся муцистые картофели, которые, во время варенія ихъ, легко растрескиваются и имѣютъ чистый, пріятный, почти на орѣховый похожій запахъ.

Негодными къ употребленію почитаются всѣ мягкіе, поздраватые, на отрѣзанной поверхности покрывающіеся сперва темнымъ цвѣтомъ, потомъ черноватымъ, отдѣляющіе изъ себя коричневатый сокъ, то есть, замерзшіе, или морозомъ охваченные картофели, которые

растаявъ, приходятъ въ гніеніе, отзываются дымнымъ запахомъ въ послѣдствіи времени имѣютъ кислый запахъ и вкусъ и вскорѣ подвергаются гніецію; далѣе сѣмя же относятся картофели уже пустявшіе ростки, безсочные и потерявшіе крѣпость, отличающіеся совершенно темнокраснымъ цвѣтомъ, выросшіе въ болотистой или весьма влажной почвѣ, водянистые, клейкіе и слизистые.

Есть особеннаго рода, такъ называемый англійскій или свиной картофель, употребленіе котораго вредно.

Признаки, по которымъ можно узнавать картофель этого рода, суть слѣдующіе;

Онъ больше обыкновеннаго, и въ августѣ бываетъ уже величиною въ кулакъ; отличается круглою, луковицеобразною формою; спаженъ весьма тонкою и гладкою верхнею кожицею, снаружи покрытъ бѣлыми и свѣтлокрасными крапинками и вообще замѣчательнъ по своему красивому виду; въ неврѣломъ состояніи, внутри, онъ жестокъ, водянистъ, имѣетъ свѣтложелтый цвѣтъ съ блѣдноватыми кружками и непріятный вкусъ.

При опредѣленіи доброты картофеля надлежитъ обращать вниманіе на почву и на способъ воздѣлыванія.

Картофель, возвращенный на болотистой или глинистой почвѣ, содержитъ, по сравненію съ прочими сортами, болѣе воды и менѣе крахмала.

Если картофель, во время его роста, не окапываютъ надлежащимъ образомъ, то плоды лежащіе на поверхности и слѣдовательно подверженныя вліянію воздуха, получаютъ зеленоватый цвѣтъ, горькій вкусъ и, будучи употребляемы даже въ маломъ количествѣ, подають поводъ къ отягощенію желудка.

Естественныя сплетенія и врачъ несогласны между собою въ мнѣніяхъ касательно вредности употребленія незрѣлаго и рано созрѣвшаго картофеля. Однакоже въ многихъ земляхъ употребленіе незрѣлаго картофеля почиталось подозрительнымъ и воспрещалось.

Мерзлый картофель, если даже онъ и былъ до замерзанія совершенно зрѣлый и содержалъ въ себѣ достаточное количество крахмала, вреденъ для здоровья, частію по причинѣ труднаго варенія его въ желудкѣ, частію потому, что въ немъ, послѣ предварительнаго совершившагося сахарнаго броженія, вскорѣ слѣдуетъ кислое.

Въ особенности же вреденъ гнилой картофель, потому что одно уже испареніе его можетъ имѣть ядовитыя дѣйствія.

Породы картофелей очень разнообразны, и притомъ нѣкоторыя изъ нихъ скоро выраживаются и превращаются въ другую, смѣшанную породу, если картофели разныхъ породъ будутъ посажены вмѣстѣ и сѣменная пыль ихъ цвѣтовъ смѣшается.

Чтобъ точнѣе опредѣлять различныя породы картофелей, всего лучше раздѣлить ихъ по цвѣту и по виду кожи.

Лѣтніе картофели. Къ породѣ лѣтнихъ картофелей принадлежатъ тѣ, которые посѣваются къ поваренному употребленію ранѣе прочихъ, и именно прежде созрѣвающихъ въ сентябрѣ мѣсяцѣ и называемыхъ потому осенними картофелями, хотя оба сіи главные рода сажаютъ всею въ одно время. Между тѣмъ нѣкоторыя и изъ раннихъ породъ остаются въ землѣ до октября, отъ чего они долѣе удерживаютъ пріятный вкусъ свой, который у нихъ, особенно, если лѣто было мокро, или мѣсто, гдѣ они росли, неизменно, пропадаетъ еще до зимы. Тогда дѣлаются они похожими на ветчинное сало; бываютъ жестки и нездоровы для употребленія въ пищу, ибо всякаго рода картофель должно считать подозрительнымъ тѣмъ болѣе, чѣмъ менѣе онъ рыхлъ и мучнистъ, особенно же когда находятся въ немъ ржавыя прожилки.

Хорошими свойствами вообще отличается тотъ картофель, который, по свареніи, внутри бываетъ бѣлый. Желтый и красноватый внутри уступаетъ первому.

Тоже должно сказать и о бѣлыхъ внутри картофеляхъ, какъ скоро они перестанутъ быть мучнистыми и, съ полученіемъ остраго вкуса, утратятъ чистый мучнистый или хлѣбный вкусъ.

На бѣлыхъ картофеляхъ бываютъ и цвѣты бѣлые.

Желтый картофель сначала имѣетъ довольно пріятный вкусъ, который потомъ часъ отъ часу суровѣетъ, и это случается тѣмъ скорѣе, чѣмъ желтѣе былъ цвѣтъ картофеля. Цвѣты на сихъ послѣднихъ бываютъ красные или синіе.

Картофели, красноватые внутри, не почитаются за лучшіе.

Картофель съ кожною мясною цвѣта. Онъ имѣетъ угловатую форму, но, смотря по состоянію плодovitости года и почвы, урожается очень крупнымъ, впрочемъ приносить и посредственный урожай. Листы его, сидящіе на темномъ одынакомъ стволѣ, отличаются отъ иже слѣдующей породы своимъ желтозеленымъ цвѣтомъ.

Желтоватый картофель. Не такъ крупень, малоугловатъ, круглъ, урожайнѣе, мучнистѣе и вкуснѣе перваго рода.

Картофель бѣлый англійскій. Имѣетъ бѣлую кожу, а мясо еще бѣлѣе, послѣднее мучнисто и отличается вкусомъ своимъ отъ всѣхъ прочихъ картофельныхъ породъ.

Этотъ картофель урожается очень изобильно; бываетъ крупень и посѣвается въ августу. Онъ можетъ оставаться въ землѣ и на осень, отъ чего долѣе удерживаетъ свой вкусъ.

Картофель красный, продолговатый почкообразный. Посѣвается нѣсколько подвѣе предшествующихъ родовъ; не очень урожайенъ, но бываетъ весьма длиненъ.

Есть и осенній картофель такого же виду, но какъ тотъ, такъ

и другой должно считать подозрительнымъ. потому что мясо ихъ походить на ветчинное сало, а вкусъ имѣютъ они горячій и острый; не смотря на частое употребленіе ихъ въ поварнѣ, потому что съ нихъ, какъ сырыхъ, такъ и вареныхъ весьма удобно сдирается кожа.

Осенній картофель. Осенній картофель подраздѣляется на двѣ главныя породы, изъ которыхъ одна, почитающаяся лучшею, имѣетъ кожу темную, а другая блѣдную или желтоватую.

Круглый, красный, гладкокожй картофель. Самая большая часть сихъ растений, даже въ плодородные годы, цвѣту не приноситъ.

Картофель этого рода имѣетъ слабый и низменный стволъ, отъ котораго возлѣ земли выходитъ много вѣтвей съ отростками.

Отличительное свойство этого картофеля заключается въ томъ, что онъ долговременнѣе всѣхъ прочихъ и никогда не перерождается, такъ что въ немъ мало бываетъ картофелей, сходствующихъ съ другими породами. Однакоже и въ этой породѣ есть родъ выроodka, состоящаго въ томъ, что у нѣкоторыхъ растений, отличающихся простымъ, толстымъ стволемъ на поверхности земли, находится въ землѣ чрезмѣрное множество длинныхъ, тоненькихъ и глубокихъ, ростковыми глазками снабженныхъ породъ; почему передъ сажаніемъ, такіе выроodka тщательно отбираются и откидываются.

Длинный, гладкокожйй картофель. Онъ крупень, съ одного конца остръ, а съ другого тупъ. Цвѣтъ кожи его густотемный. Картофель этотъ кажется плоско сдавленнымъ, имѣетъ много ростковыхъ глазковъ; верный въ кожѣ бываетъ очень водянистъ, а облупленный лучше.

Въ поваренномъ употребленіи по большей части облупляютъ его сырой. Цвѣтовъ и съменныхъ головокъ бываетъ на немъ мало; при томъ и самъ по себѣ онъ не слишкомъ урожаенъ.

Круглые, шероховатые, съ темнокрасною кожею. Отличаются своею плодovitостью передъ всеми прочими породами; имѣютъ высокий, толстый, темноцвѣтный стволъ, отпускающій много вѣтвей; цвѣтутъ изобильно, будучи посажены на хорошей почвѣ, въ плодородные годы приносятъ много головокъ. Они бываютъ очень крупны и полны. Глазковъ находится на нихъ не много, и притомъ глазки эти не углублены.

Вкусъ ихъ, пока еще не выродились, очень хорошъ и варенье въ кожѣ бываютъ они очень мучнисты. Однакоже они совершенно перерождаются въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ возлѣ нихъ сажаютъ другіе роды картофелей, иногда черезъ четыре или пять черезъ пять принимаютъ свойства тѣхъ картофелей, которые были около нихъ посажены. Это обстоятельство доказываетъ, что растенія сіи скорѣе другихъ склонны принимать постороннее оплодотвореніе и переходить въ выроodka.

Шереховатые, темнокрасные, какъ бы сдавленные, обыкновенно нѣсколько продолговатые картофели. Стволъ ихъ обыкновенно бываетъ толстый, высокій, мясистый и маловѣтвистый, но приноситъ много цвѣтовъ и съенныхъ головокъ.

Картофели этой породы, будучи посажены въ приличной землѣ, по сравненію съ другими породами, разрастаются гораздо крупнѣе и бываютъ урожайнѣе. Эти картофели замѣчательны еще потому, что когда разрѣзываютъ ихъ, то на разрѣзанной поверхности, оказываются какъ бы огненные пятна, чего нѣтъ во всѣхъ другихъ, доселѣ описанныхъ породахъ картофелей.

Съ осени, до наступленія осенняго времени вкусъ имѣютъ они нѣсколько суровый, съ этого же времени, по самую жатву, отличаются вкусомъ, превосходящимъ вкусъ всѣхъ прочихъ породъ картофелей.

Они растутъ въ землѣ преимущественно въ августѣ и въ сентябрѣ мѣсяцахъ.

Этотъ родъ картофелей прежде всего выражается тамъ, гдѣ сажаютъ возлѣ него такъ называемые американскіе картофели.

Осенніе картофели, съ блѣдною или желтоватою кожею.

Сосельмъ круглые. По свойствамъ своимъ они почти во всемъ сходны съ лѣтними картофелями втораго рода и отличаются отъ сихъ послѣднихъ тѣмъ только, что имѣютъ зеленоватый, съ трехъ или четырехъ сторонъ какъ бы обрубленный стволъ, съ свѣтло-зелеными, морщиноватыми листьями.

Сладкіе съ самою желтою кожею Бываютъ по большей части продолговатые и мелкіе, а по свареніи нестрые и жесткіе внутри.

Сахарные или суровые картофели. Бѣлые, тонкокожіе и отличающиеся лучшимъ вкусомъ передъ всѣми прочими картофелями этой породы. Въ прочемъ они неплодовиты, мелкіе и съ трудомъ выкапываются изъ земли.

Американскіе картофели. Трава сихъ растений, вѣтви и главный стволъ бываютъ толще, нежели у всѣхъ прочихъ породъ. На стволахъ съ трехъ или со всѣхъ четырехъ сторонъ находится по узкому ребру, простирающемуся сверху до низу. Листы у нихъ свѣтлозеленые, большею частью съ свѣтлозелеными пятнами, величиною съ пшеничное зерно; у растений нѣсколько устарѣвшихъ, они морщиноваты и грубы, продолговато-остры и почти сходны съ бузиными листьями.

Кервелъ. Хорошій кервелъ долженъ имѣть приятный, сладковатый вкусъ и такой же запахъ.

Для употребленія и надлежитъ брать траву еще молодую и свѣжую; въ сухомъ же состояніи не имѣетъ она почти никакого запаха и вкуса.

Негодными къ употребленію почитаются всѣ желтые и черныя листья, которые должно отбрасывать.

Кервель бываетъ разныхъ породъ, а именно.

Кервель обыкновенный. Замѣчательно тѣмъ, что имѣетъ сѣмена шилообразныя.

Кервель меланокій или амисый. Сѣмена его безрозчатые и угловаты. Они имѣютъ сѣнцъ толстыя, долголѣтніе корня, состоящіе изъ многихъ толстыхъ волостей, которыя отличаются приятнымъ ароматнымъ запахомъ, сходствующимъ съ анисомъ. Изъ сѣмянъ зародки выходятъ нѣсколькихъ большихъ листовъ какъ бы расширившихся вѣтвями и похожихъ на траву папоротника. Стволы его вырастаютъ аршинъ до двухъ. Цвѣты сидятъ вѣтвякомъ на вершинѣ стебля; они бѣлыя и имѣютъ приятный, ароматный запахъ; внутренніе цвѣточныя листы велики, оба боковые цвѣточные листы имѣютъ среднюю вѣтвицу, два же внутреннихъ малы.

Кервель сѣютъ къ будущей веснѣ, въ исходе августа, или въ началѣ сентября.

Кервель души или митовый. Этотъ кервель мы описываемъ здѣсь потому, чтобъ знали его признаки, невозможно было сдѣлать ошибки, потому что трава его ядовита и жаждетъ причинять вредъ, при употребленіи такого кервеля въ пищу.

Дикіе кервель въ нѣкоторыхъ мѣстахъ растетъ самъ собою и притомъ составляетъ растеніе одолѣтнее, сѣмена котораго выпадаютъ рано лѣтомъ.

Трава выходитъ еще къ осени, а весною рака зазелѣняетъ.

Листы дикого кервеля имѣютъ мелкій разрѣзъ, много сходствуютъ съ травою огороднато кервеля, и отличаются только тѣмъ, что близки къ шипамъ.

Стволы вырастаютъ въ вышину вершковъ до двѣнадцати и раздѣляются на вѣтви.

Цвѣтучи на дикомъ кервель бываютъ бѣлыя, не большіе, растоложенныя вѣтвякомъ и появляющіеся рано въ апрѣлѣ; за ними слѣдуютъ коротенькія, шохтатыя, взирывающія сѣмена, созрѣвающимъ въ июнѣ; послѣ чего растеніе тотчасъ засыхаетъ.

Земляника. Трава эта употребляется въ приправу салатовъ и нѣкоторыхъ блювъ, а также для настойки уксусовъ и проч.—и соединяетъ всему связанному очень приятный вкусъ.

Это растеніе договѣчно и однажды посаженное, служитъ въ продолженіе многихъ лѣтъ.

Горчица. Въ поваренныхъ огородахъ горчицу сѣютъ въ то время, когда садятъ свѣтъ. Сѣмена производятся или на особенныхъ грядкахъ, или радами. Листы ея употребляются вмѣсто капусты.

Если же назначаютъ горчицу къ сбору сѣмянъ, то листовъ сѣнцъ не обмывають, но растеніе предохраняють, чтобъ они сдѣлались рѣды.

Укропъ. Въ поваренномъ огородѣ сѣютъ слѣдующія породы укропа:

Укропъ обыкновенный. Сѣмена его сѣютъ весною и поздъ зиму на каждой землѣ, и если дадутъ имъ обзавестись, то укропъ разводится въ огородѣ самъ собою.

Укропъ волошскій. Сѣмена и трава этого растенія идутъ въ приправу салатовъ и другихъ блюдовъ, а также для многихъ другихъ употребленій.

Волошскій укропъ разводить отъ сѣмянъ и онъ не любитъ пересадки.—

Сѣмена его, которые сажаютъ въ поваренныхъ огородахъ по окрайкамъ грядъ, также идутъ на много употребленія.

Ромуцель. Трава эта есть дикорастущая, но въ поваренномъ огородѣ сѣютъ ее для того, что она рѣже всѣхъ прочихъ доставляетъ салатъ.

Засѣвать ее можно въ началѣ августа и потомъ чрезъ каждый мѣсяцъ повторять новыя посѣвы. Однако же для этого должно употребить сѣмена прошлогоднія, потому что новыя долго не всходятъ.

Лебеда. Листы сей травы зазелѣняютъ спинатъ и послѣвають для повареннаго употребленія всравненіемъ рацьѣ.

Въ пищу употребляются только три сорода этого растенія, различающіеся между собою единственно своими цвѣтами.

1) Лебеда темносѣрая.

2) Лебеда темно-пурпурово-красная.

3) Лебеда, имѣющая зеленого цвѣта листы съ пурпурово-красною колючкою.

Есть еще и другія породы сей дикорастущей травы; но въ огородахъ сѣютъ только вышеозначенныя.

Лебеда не требуетъ за собою никакого престога, кроме выкалыванья сорныхъ травъ и продергиванья.—

Петрушка. Такъ какъ и трава, и корни петрушки употребляются въ пищу, то при выборѣ этого растенія надлежитъ преимущественно обращать вниманіе на то, чтобъ не смѣшивать его съ собою петрушкой и съ травою болголовомъ, съ которыми петрушка имѣетъ большее сходство, а потому должно умѣть распознавать въ точности, различительныя признаки сей сѣвѣдой:

Петрушка отличается отъ упомянутыхъ растеній сладкими, блестящими, софтлозелеными и вѣтвями оперенными листьями; корневые листы ея, на первый годъ, бываютъ шилообразныя, на третій вѣтвячатыя и довольно тупыя, а на второй однократно широкіе и порѣзанные поперечными желѣзми, имѣющими равныя промежутки; цвѣтки на вѣтвицѣхъ плохіе и нѣсколько свободноразположенны; все растеніе имѣетъ сильный и приятный—приятный запахъ.

Напротивъ того особая петрушка отличается слѣдующими признаками:

Листы у нея продолговатые, мелко зазубренныя, темнозеленаго цвѣта и блестящіе на нижней поверхности; растертые они не имѣютъ никакого запаха, а растертые отзываются неприятнымъ запахомъ, почти похожимъ на чесночный. Сабачья петрушка имѣетъ мало корневыхъ листовъ и почти обнаженный снизу темнаго цвѣта стебель, напротивъ того настоящая петрушка во множествѣ распространяетъ свои листья.

Болиголовъ имѣетъ продолговатые, большіе, гладкіе, перистые листья, снабженные нѣсколькими толстыми, жолобообразными стебельками; нижніе листья сидятъ попеременно, а верхніе одинъ противъ другаго. Небольшіе листики бываютъ ланцетообразные, зазубренные и гладкіе; верхніе листки темнозеленые; а нижніе свѣтлозеленые будучи растерты, они издаютъ особенный, весьма неприятный запахъ, подобный распространяемому кошачьей уриною или шпанскими мушками, и имѣютъ сладковатый, острый и отвратительный вкусъ. Стебель у этого растенія круглый, вѣтвистый, пустой, зеленого цвѣта, съ неглубокими бороздками и покрытый многими пурпуровыми или темными пятнами.

Хорошіе петрушечные корни должны быть веретенообразные, крѣпкіе, мясистые, чрезвычайно бѣлые и имѣть приятный, сладкій пряный вкусъ.

Негодятся къ употребленію корни деревянистые, сухіе, покрытыя пятнами, источенные червями или гнилые.

Весьма легко при выборѣ петрушечныхъ корней смѣшивать ихъ съ ядовитыми корнями болиголова, которые также бѣлы, прямы и внизу раздѣлены; однакоже сначала имѣютъ липкий, а потомъ острый вкусъ.

Во всякомъ случаѣ, для предохраненія себя отъ подобнаго рода ошибки, всего лучше не покупать корней безъ травы, которая какъ выше показано, весьма опредѣлительно отличаетъ оба растенія одно отъ другаго.

Петрушка, употребляемая въ пищу, бываетъ двухъ главныхъ родовъ:

Петрушка обыкновенная. Ея можно сѣять ежемѣсячно съ начала весны до самаго сентября, но для того, чтобъ послѣла она для повареннаго употребленія еще въ апрѣлѣ мѣсяцѣ, надобно посѣять ее на грядѣ, освѣщаемой утреннимъ солнцемъ, и при томъ или сплошь по всей грядѣ, или рядами, довольно густо.

Если почва легка и суха, то непременно должно содержать ее во влажноти, до того времени, когда сѣмена взойдутъ и получатъ много листьевъ.

Петрушка кудрявая. Отличается отъ первой своими кудрявыми листьями, впрочемъ, посѣвъ ея одинаковъ.

Есть еще петрушка, македонская, которая отличается отъ обыкновенной величиною своихъ листьевъ, однако она не столько годна къ поваренному употребленію, какъ сія послѣдняя.

Спинатъ. Еще молодые и зеленые листья отъ первого срѣзы-
ванья почитаются самыми лучшими къ употребленію въ пищу; на
противъ того, къ числу негодныхъ принадлежатъ листья, пожел-
тѣвшіе на верхушкѣ, мерзлые, вялые, старые и жесткіе.

Спинатъ бываетъ двухъ родовъ, а именно:

- 1) Спинатъ съ колючими сѣмянками и заостренными листьями.
- 2) Спинатъ съ гладкими сѣмянками и округленными на концѣ
листьями.

Рѣпа. Корни обыкновенной бѣлой рѣпы должны быть большіе,
довольно толстые, чистые, гладкокожіе, сочные и не имѣть ни
слишкомъ сладкаго, ни слишкомъ горькаго вкуса.

Въ поваренныхъ огородахъ сѣютъ по большей части Маркскую
или Телтавскую рѣпу, которая хотя и мелка, но имѣетъ отлич-
ный вкусъ.

Какъ Телтавскую, такъ и всякую другую рѣпу, можно сѣять
ранѣе или позднѣе, въ исходѣ іюня и даже въ іюль; ибо она
послѣдуетъ во второй мѣсяцъ, сообразно чему, можно расплать
и посѣвъ. Она требуетъ земли песчаной или глинистой, смѣшан-
ной съ пескомъ, на черноземѣ же хотя и вырастаетъ она очень
большая, но не имѣетъ хорошаго вкуса.

Рѣпу, равно какъ и другія корневныя растенія, сберегаютъ на
зиму въ сухихъ погребахъ.

Свекла. Хорошая красная свекла, должна быть довольно тол-
стая, мясистая, сочная, пурпурово-краснаго цвѣта и сладкая на
вкусъ.

Свекла, слишкомъ блѣдная цвѣтомъ, почитается дурною, а по-
крытая внутри черными пятнами, охваченная морозомъ или под-
вергшаяся гніенію не должна быть употреблена въ пищу.

Бѣлая свекла. Бѣлую свеклу сѣютъ въ исходѣ марта и, когда
растеніе получитъ по четыре листа, пересаживаютъ на хорошо
удобренную землю, въ промежуткахъ же сажаютъ брюкву, капусту
и проч.

Трава бѣлой свеклы достигаетъ ростомъ отъ полутора до двухъ
съ половиною аршинъ. Большіе листья ея красноваты, корни сос-
тоятъ изъ бѣлаго мяса, съ красными кружечками внутри; моло-
дые листья ея употребляются въ пищу вмѣсто спивата.

Морковь. Хорошая морковь должна быть большая, толстая, кра-
сиво округленная на подобіе веретена, мясистая и сочная, имѣть
болѣе или менѣе желтоватый или красноватый цвѣтъ и пріятный—
сладкій вкусъ.

Дурною морковью должно почитать бѣловатую, слишкомъ тон-
кую, уродливую, короткую, деревянистую, покрытую ржавыми
пятнами и гнилую.

Морковь бываетъ слѣдующихъ породъ:

- 1) Обыкновенная желтая морковь.
- 2) Золотожелтая морковь.

3) Красная морковь.

4) Бѣлая морковь,

5) Фиолетовая большая морковь.

Для получения морковныхъ сѣменъ отбираютъ лучшіе и прямые морковные корни, хранятъ зимою въ погребахъ, чтобъ не промерзли и рано весною сажаютъ на легкой почвѣ. Когда сѣмена начнутъ поспѣвать срѣзываютъ ихъ и кладутъ въ сухомъ мѣстѣ, послѣ чего, очистивъ отъ мякоти, сохраняютъ въ мѣшкахъ.

Пустарнакъ. Хорошіе пустарнаковые корни должны быть большіе, и довольно толстые, прекраснаго желтоватаго цвѣта, ароматическаго запаха и сладкаго вкуса.

Дурными почитаются покрытые пятнами и деревянистые корни; въ особенности вредны старые, особенно когда они простояли въ землѣ въ продолженіе цѣлой зимы.

ПУСТАРНАКЪ БЫВАЕТЪ ДВУХЪ РОДОВЪ.

Пустарнакъ длинный. Съ длинными корнями бѣлаго цвѣта.

Пустарнакъ булавистый. Имѣетъ корни съ круглою толстою головкою. Корни пустарнака составляютъ пищу весьма питательную. Выкопанные корни сберегаютъ зимою въ сухихъ погребахъ, но не въ пескѣ, а просто на полкахъ; однако, прежде внесенія на погребъ, должно завялить ихъ на воздухѣ, чрезъ что вкусъ ихъ улучшается. Напротивъ того, если закапываютъ ихъ въ песокъ или въ землю, то они прорастаютъ и становятся менѣе вкусными.

Сахарный корень. Сахарный корень (*flum fizaqum*) состоитъ изъ булавницы, отъ которой выходитъ до девяти корешковъ. Трава этого произрастенія бываетъ длиною въ руку, а сѣмянный стволъ спаженъ уступами или кольцами.

Сахарные корни разводятъ единственно для повареннаго употребленія.

Цикорій. Цикорій растетъ самъ собою, и по большей части бываетъ съ цвѣтами голубыми, рѣдко съ красными или бѣлыми. Въ городахъ преимущественно разводятъ *полосатый цикорій* отличающійся листьями пѣгаго цвѣта.

Кромѣ употребленія въ салаты, цикорные корни идутъ еще въ заготовленіе цикорнаго кофе, и съ этою цѣлью разводятъ ихъ, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ весьма изобильно.

Желающіе въ продолженіе всей зимы пользоваться этимъ цикорнымъ салатомъ, должны поступать слѣдующимъ образомъ:

Посадить цикорные корни осенью въ ящики, наполненные землею и имѣющіе произвольную форму, сообразующуюся съ тѣмъ, чтобъ можно было удобно поставить ихъ въ жиломъ покоѣ, вершкахъ въ двухъ между собою разстояніемъ, и, предъ наступле-

ніемъ морозовъ, внести ящики въ отапливаемый покой, въ которомъ они представятъ глазамъ красивую грядку, одѣтую пестрыми листьями, испещренными частію красными краинками.

Такіе ящики можно ставить и въ тепломъ погребѣ, но здѣсь отрастаніе листовъ происходитъ медленнѣе.

Можно также повертѣть въ стѣнкахъ старой бочки скважины, такой величины, чтобы въ нихъ свободно могъ проходить палецъ. Эти скважины надлежитъ просверливать рядами до половины глубины бочки, и верхкахъ въ двухъ между собою разстояніемъ, потомъ наполнить бочку (выбивъ одно дно) сырою землею, вкладывая въ каждую скважину по корню цикорія, наконецъ все это засыпать землею же. Бочку можно держать въ погребѣ; такимъ образомъ цикорій произраститъ листы и будетъ снабжать кухню во всю зиму салатомъ.

Скарцонера или сладкій корень. Хорошій сладкій корень долженъ быть веретенообразный, въ четверть аршина длиною, почти въ палецъ шириною, снаружи покрытый черноватою кожею, а внутри бѣлый; въ свѣжемъ состояніи онъ долженъ заключать въ себѣ молочный сокъ, который вытекаетъ изъ этого корня когда его разломаютъ, и отличается сахаристымъ молочнымъ вкусомъ.

Дурными почитаются корни, имѣющіе болѣе двухъ лѣтъ, деревянистые, слишкомъ большіе, ломкіе, снаружи розовые, горькаго и вяжущаго вкуса, а также лѣсные скарцонеры.

Овсяный корень. Это растеніе размножаютъ въ огородахъ только для корепьевъ, единственно употребляемыхъ въ пищу; однакоже корни сія на другой годъ послѣ посадки деревнѣютъ и теряютъ свою молочность, въ разсужденіе чего и надлежитъ предпочесть имъ предшествовавшій сладкій корень скарцонеры.

Селлерей. Хорошіе селлерейные корни должны быть довольно большіе, совершенно свѣжіе, красивые съ виду, мозговатые, сочные, сладкіе и прямые; дурными почитаются покрытые внутри черными пятнами, слишкомъ мягкіе, пустые, деревянистые и гнилые, дажѣ водянистые и противные на вкусъ.

Селлерей бываетъ двухъ родовъ. 1) Селлерей троячистый. 2) Селлерей корневой или булавистый.

Корни и трава (когда еще она молода) употребляютъ на поваривъ и въ салаты.

Селлерей любитъ почву нѣсколько влажную, а въ продолжительную засуху, достаточное поливаніе.

Хрѣнь. Хорошій хрѣнь долженъ быть свѣжій, прямой, цѣлпуприческій, длинный, толстый, гладкій, снаружи темноватый, внутри очень бѣлый, молочистый, вріятнаго остросладкаго вкуса и, когда катрутъ его, щипить глаза и носъ. Негоднымъ къ употребленію почитается слишкомъ старый, не надлежащимъ образомъ сохраняемый, тотъ, который имѣетъ много зубцовъ или побочныхъ корней, снаружи и внутри покрытый ржавыми пятнами,

имѣющій впадины и гнилыя мѣста, отлѣтающей певыносимо острымъ запахомъ и вкусомъ, наконецъ остававшійся въ землѣ, въ продолженіе цѣлой зимы.

Хрѣнь требуетъ хорошей тучной почвы, песчаная и болотистая земля къ разведенію хрѣна не годится; ибо на такой почвѣ приносятъ, онъ дурные корни. Земля, за годъ прежде вновь унавоженная, глубоко вскопанная и отъ всякихъ сорныхъ травъ очищенная, подъ хрѣнь самая лучшая. Въ землѣ, недавно унавоженной, корни выходятъ съ пятнами.

Такъ какъ хрѣнь, однажды разведенный, трудно уже истребить, то мѣсто подъ него должно перемѣнять чрезъ каждые шесть лѣтъ.

Луко. Хорошія луковицы должны быть большія, округленныя и притомъ нѣжныя на вкусъ.

Лѣтнія луковицы бываютъ кругловатыя, а зимнія — бѣлыя продолговатыя, и сверху расчлененыя.

Породы обыкновеннаго луку суть слѣдующія: 1) Лукъ рѣпчатый или боровскій. 2) Лукъ испанскій или порей. 3) Лукъ бѣлый египетскій. 4) Лукъ сѣнецъ.

Траву, или такъ называемыя перья оставшихся луковицъ, въ іюнь мѣсяцѣ должно притаптывать, дабы обратить питаніе къ однимъ кореньямъ; въ августѣ мѣсяцѣ луковицы выспѣваютъ, тогда, во время сухой погоды, выкапываютъ ихъ изъ земли, обсушиваютъ на воздухѣ, или подъ сараемъ и, потомъ употребляютъ къ продажѣ. Луковицы оставленыя для домашняго расхода, обвяливаютъ и содержатъ зимою въ стапливаемомъ покоѣ; охваченныя морозомъ и промерзшія луковицы, дѣлаются негодными къ употребленію въ пищу. Упомянутыя пересаженныя луковицы оставляютъ въ землѣ до весны, чтобъ тогда пользоваться свѣжимъ лукомъ и получать отъ него сѣмена.

Лукъ сѣнецъ. Только перья этого луку употребляютъ въ пищу, луковке же сажаютъ, и изъ нихъ то выходятъ лукъ рѣпчатый.

Большій лукъ отъ пересадки дѣлается крупнѣе, а безъ того остается мелкимъ.

Лукъ испанскій или порей. Въ умѣренномъ климатѣ, какъ напр. въ южныхъ частяхъ Россіи, можно сѣять лукъ этотъ на открытомъ воздухѣ въ началѣ апрѣля; однакоже не иначе, какъ при наступленіи уже теплой погоды.

Въ холодныхъ странахъ должно лукъ этотъ сѣять въ парникахъ, на открытомъ же воздухѣ въ маѣ, по прошествіи морозовъ; но чтобъ послѣдній сѣвъ былъ удаченъ, для этого потребно, чтобъ лѣто было жаркое и первый осенній мѣсяцъ теплый.

Кто желаетъ имѣть порей, годный къ употребленію еще лѣтомъ, тотъ долженъ засѣять сѣмена его, еще предшествовавшему лѣтому, не прежде іюля; въ исходѣ сентября молодыя луковки выкапываютъ и хранятъ въ тепломъ мѣстѣ; протія же оставотъ зимовать на мѣстѣ. Порей очень хорошо выдерживаетъ зиму, особливо же если прикрываетъ его сухимъ, перегорѣвшимъ навозомъ.

Лукъ бѣлый или египетскій. Въ отношеніи повареннаго употребленія бѣлый или египетскій лукъ уважаютъ потому, что сокъ у него не столько пахучъ и остръ, какъ у обыкновеннаго рѣпчатого, или краснокожаго луку.

Такъ какъ родами луковичныхъ сѣменъ отъ рѣпчатого луку продавцы нерѣдко обманываютъ, то не мѣшаетъ для домашняго употребленія выращивать ихъ самому. Для этого нужно брать самыя крупныя рѣпчатыя луковичы, и рано весною, какъ скоро пройдутъ большіе морозы, сажать ихъ въ хорошо унавоженную, мягко разрытую землю, по сѣвцнымъ поперегъ гряды бороздамъ, на четверть аршина одна отъ другой разстояніемъ, засыпать землею, выпимая послѣднюю, при дѣланіи второй борозды и такъ далѣе. Шестъ хорошихъ луковичъ могутъ доставить довольное количество сѣменъ. Когда луковичы произведутъ сѣменныя стрѣлки, то надобно привязать ихъ къ воткнутымъ палочкамъ, чтобъ вѣтромъ не сломало.

Когда стрѣлки подсохнутъ и сѣмена изъ головокъ выкажутся, то это значить, что они поспѣли; въ такомъ случаѣ, срѣзать головки, надлежитъ высушить ихъ на полотнѣ, сѣмена вытереть руками, очистить и хранить въ тепломъ мѣстѣ. Сѣмена не должно допускать, чтобъ они высохли на своемъ корнѣ.

Цибуля или лукъ стригунъ. Въ іюлѣ мѣсяцѣ, когда первыя цибуля поблекнутъ, надлежитъ луковки выкапать и рассыпать для осушенія въ такомъ мѣстѣ, гдѣ воздухъ могъ бы проходить свободно.

Въ поварнѣ употребляются не столько луковки этого растенія, сколько перья, придающія куманьямъ отличный вкусъ. Для этого остригаютъ перья, которыя потомъ отрастаютъ, отчего лукъ этотъ и получилъ свое названіе стригунъ.

Эшалотъ. Луковки эшалоту всего лучше сажать въ исходѣ сентября, или въ началѣ октября, когда еще земля не замерзла, однакоже, въ хорошую погоду сажденіе это можно производить и весною на жирной, нѣсколько песчаною, однако не вновь унавоженной землѣ.

Эшалотъ есть родъ луку, похожаго на чеснокъ и размножаемаго сажденіемъ зубковъ, изъ которыхъ состоитъ его корень. Въ поварнѣ употребляютъ только луковичы этого растенія.

Рокамболь. Иначе называемый *испанскій чеснокъ* или *змѣистый чеснокъ*. Его разводятъ отъ сѣменъ, отъ которыхъ ежегодно выходятъ сѣменныя головки, а также и сажденіемъ корневыхъ зубковъ. Въ поварнѣ употребляютъ не зубки, а только сѣмена его, величиною съ горошину; они отличаются чесночнымъ вкусомъ, но употребляющему ихъ, не причиняютъ тѣхъ неприятныхъ послѣдствій, какія оставляютъ за собою обыкновенный чеснокъ.

Обыкновенный чеснокъ. Обыкновенный чеснокъ размножаютъ разсаживаньемъ зубковъ, окружающихъ его корневую головку. Зубки

сажают весной и под зиму в гряды, на два вершка глубиною, и в таком же разстоянн между собою. Чесночные головки выкапывают в июль, завязывают в пакеты и привешивают в сухом мѣстѣ, куда морозъ не можетъ проникнуть. Земля, бывая подъ чеснокомъ, требуетъ отдохновенн; особенно же по должно на слѣдующее лѣто опять садить чеснокъ на той же грядѣ.

Эшалоны, рокамболь и чеснокъ, посаженные подъ зиму, не худо прикрывать гречишною соломой. Первыя два растенія сохраняютъ зимою, для повареннаго употребленн точно такимъ же образомъ, какъ и обыкновенный чеснокъ. Когда трава этихъ растеній въ исходѣ июля начнетъ блѣкнуть и подсыхать, то это означаетъ, что луковицы созрѣли и что время вынимать ихъ изъ земли; одна-кожь и въ землѣ могутъ онѣ зимовать безвредно.

Рѣдька и рѣдисъ. Обыкновенная рѣдька имѣетъ слѣдующія породы, въ которыхъ принадлежатъ и рѣдисы.

Рѣдька черная летняя. Корень ея сочный и не столько остръ, какъ у зимовой рѣдьки; притомъ и въ сѣменные стволы она не такъ удобно выбѣгаетъ. Сѣмена этой рѣдьки сажаютъ въ мартъ, и она поспѣваетъ скорѣе прочихъ породъ.

Рѣдька черная зимовая. Она имѣетъ снаружи черную, очень остраго вкуса кожу, и достигаетъ порядочной величины.

Рѣдька булавистая или коринская. Цвѣты на ней бываютъ темносныя, съ пурпуровымъ отливомъ, съ черными жилками или красными. Отличительное свойство этой рѣдьки состоитъ въ томъ, что корни ея, какъ у полевой бредвы, растутъ сверхъ земли. Наружность корня имѣетъ пурпуроваго цвѣта окраску, а въ землѣ она гнивается отростками, съ волокнистымъ раздѣленіемъ.

Рѣдька белая обыкновенная. Имѣетъ большое сходство съ выше-описанною черною зимовою рѣдькою.

Рѣдисъ круглый. Или такъ называемый *лѣтний рѣдисъ*. Ко-рень у него малъ, круглъ, съ маленькимъ хвостикомъ. Рѣдисъ этотъ можно сѣять съ начала апрѣля, до исхода июля.

Рѣдисъ длинный лѣтний. Корень его продолговатъ и верхнею своею красною частью выставляется изъ земли.

Рѣдисъ форельный. Корень у него небольшой, продолговатый и какъ бы напрысканный красными пятнами.

Съ сѣмъ послѣднимъ рѣдисомъ сѣютъ вмѣстѣ и спинатъ. По выдерживанн рѣдиса для домашняго расхода и по очищенн про-межутковъ, спинатъ очень хорошо разрастается, и если почва хороша, то выходитъ отличнаго качества.

Охотники до рѣдису могутъ сажать сѣмена его въ парникахъ, или на теплой грядѣ, и такимъ образомъ пользоваться имъ еще въ мартъ. Выкопанный изъ земли рѣдисъ невозможно сберегать на зимнее время, какъ рѣдьку, которая сохраняется зимою въ погребахъ и земляныхъ ямахъ.

Спаржа. Спаржевые стебли должны быть съѣжю, красивые, толстые, жирные, ѣжные, прозрачные, вкусные и годные въ пищу почти отъ конца до верху.

Бѣлая и красноглавая спаржа есть самая крѣпкая и тяжелая, однако хорошею и годною въ употребленію въ пищу почитается только та, которая имѣетъ въ длину три дюйма.

Зеленоватая спаржа не такъ крѣпка, какъ бѣлая, однако довольно толста, длинна и отъ всѣхъ прочихъ отличается своимъ пріятнымъ вкусомъ.

Негодною въ употребленію спаржею почитается слишкомъ старая, темнозеленая, жесткая, деревянистая, срѣзанная за день назадъ, безвкусная, равно какъ имѣющія горькій вкусъ, мелкая, тонкая, тонкая, и покрытая пятнами.

Спаржа навѣстна въ Россіи подъ названіемъ перекати поле или холодъ. Главныхъ породъ. 1) Бѣлая спаржа. 2) Зеленая спаржа. Впрочемъ, навѣстны еще двѣ другія породы. 1) Красная. 2) Голландская. Бѣлая спаржа производятъ толстые, бѣлаго цвѣта стволы, которые сверху бывають красноваты, а потому нѣкоторые называютъ ее красноглавою.

Стволы бѣлой спаржи бывають очень толсты и нерѣдко въ четверть фунта вѣсомъ, но въ кунаньѣ она годится не больше какъ на четыре вершка, считая сверху.

Зеленая спаржа хотя бываетъ довольно толста, но не такъ какъ бѣлая, за то вкусомъ она превосходитъ ее и годится къ употребленію по самое то-шѣсто, по которое стволы ея зелены. Слѣдовательно длина замѣняетъ здѣсь то, чего недостаетъ въ толщину.

Спаржа, по многимъ причинамъ, заслуживаетъ предпочтеніе почти предъ всѣми огородными растеніями. Весною составляетъ она почти первую зелень, а по ея долговѣчности никакое другое огородное растеніе не можетъ съ нимъ сравняться.

Если спаржа заведена и устроена надлежащимъ образомъ, то она можетъ продолжаться лѣтъ тридцать и болѣе, ежегодно приносить плоды, и сверхъ того останется послѣ нея мѣсто, превосходно удобренное.

Выведеніе ранней спаржи. Раннею спаржу можно выгонять слѣдующимъ образомъ:

Спаржу надлежитъ завести на особливой грядѣ. Выкопать мѣсто на полтора аршина глубиною и, выметавъ изъ рва землю, первые полъаршина набить коровьямъ навозомъ и утонтать, потомъ наложить вершка на два съ половиною земли, и такъ продолжать попеременно, пока ровъ будетъ набить полонъ. Потомъ наложить еще на полъаршина коровьяго навозу, а на него на четыре вершка земли. Гряды обложить теснищами, чтобъ земля держалась. Посрединѣ гряды сажать въ разстояніи десяти вершковъ здоровые кусты спаржи, чтобъ корни отстояли отъ поверхности на четверть аршина. На второй годъ навозъ столько порежнѣетъ, что

гряды осидеть на равнѣ съ прочимъ мѣстомъ, и тесницы можно будетъ снять. Впрочемъ спаржа не терпаетъ, чтобъ выше ея падала спаржа послѣдетъ къ выгонянію, выкопать два рва по обѣимъ сторонамъ гряды, каждый въ десять вершковъ шириною. Въ ровы накласть горячаго конскаго навозу, утоптать и засыпать землей, или тесницами, чтобъ составился ящикъ такой вышины сверхъ земли, дабы спаржа могла выбѣгать четырехъ вершковъ вышиною. Ящикъ накрываютъ досками, войлоками подъ которыми спаржа выходитъ бѣлая.

Но если кто желаетъ, чтобъ спаржа выходила зеленая, то должно съ восточной стороны выкопать ровъ почти въ аршинъ шириною, набить конскимъ навозомъ и наложить оконницы, а впрочемъ прикрывать войлоками, какъ и другія гряды. Какъ скоро выйдутъ первая спаржи, войлоки должно ежедневно снимать, чтобъ спаржи отъ свѣту позеленѣли.

Ящикъ надобно устраивать плотно и обсыпать навозомъ, чтобъ теплота не выходила, и для того оконницъ никогда не приподнимать.

Черезъ три недѣли должно навозъ въ боковыхъ рвахъ переменить, прежній выкадывать и класть свѣжій для того, чтобъ возобновить теплоту, и чтобъ спаржа выходила такая же толстая, какъ на открытомъ воздухѣ. Точно такимъ же образомъ поступать и во второй годъ; и, по началу созрѣванія спаржи, первое упомянутое нагрѣваніе производить въ декабрѣ, второе въ январѣ и третье въ февралѣ; тогда можно будетъ имѣть спаржу даже въ мартѣ мѣсяцѣ.

Когда спаржа сойдетъ, оконницы снять и гряды, къ наступающей зимѣ, оправить. Весною, выходящую изъ этой гряды спаржу срѣзывать уже не должно, сколько бы она ни была толста; дабы не ослабить корней къ употребленію въ слѣдующую зиму.

Сказаннымъ способомъ можно выгнать спаржу зимою и безъ оконницъ, накрывая ее въ два войлока, растянутыхъ на стропахъ; но въ этомъ случаѣ надлежитъ гряды, чрезъ каждыя двѣ недѣли, подогревать свѣжимъ навозомъ.

Бѣлая горчица. Въ поваренномъ огородѣ сѣютъ бѣлую горчицу для рапсого салата, какъ скоро весною сойдетъ снѣгъ, на самой тощей землѣ. Равномѣрно можно сѣять ее и въ іюль на какой угодно землѣ, и тогда она въ сѣменные стволы уже не выбѣгаетъ; такимъ образомъ листья ея для салатовъ можно пользоваться бѣлую яиму.

Шиппернелъ. Трава сія, вѣдче называемая снеголовникомъ (*poterium sanguisora*) употребляютъ зимою въ салатъ.

Разводятъ его сѣянїемъ сѣменъ и раздранїемъ кустовъ.

Чеборъ и огуречники. Чеборъ и огуречникъ можно сѣять подъ зиму и рано весною, потомъ рассаживать.

Огуречникъ, однажды посеянный, если только земля хорошо удобрена, размножается отъ выпадающихъ сѣменъ самъ собою.

Такъ какъ листья огуречные отличаются знакомъ свѣжихъ огурцовъ, то зимою, въ различныхъ кушаньяхъ, они достаточно замѣняютъ свѣжіе огурцы; однако въ зимнее время вырастить огуречную траву очень трудно. Для этого должно сѣмена огуречника сѣять въ исходѣ іюля и, до наступленія морозовъ, пересадивъ, или въ цвѣтные горшки, держать зимою въ теплицѣ, или въ отапливаемой комнатѣ у окна. Такимъ образомъ огуречникъ будетъ продолжаться до самой весны, потому что на мѣсто срѣзываемыхъ листовъ вырастаютъ другіе:

Портулакъ. Портулакъ (*portulaca oleracea*) бываетъ двухъ родовъ.

1.) Портулакъ зеленый.

2.) Портулакъ золотистый.

Это различіе дается имъ по цвѣту ихъ стволочковъ и листовъ; впрочемъ обѣ сіи породы требуютъ за собою одинакаго присмотра.

Желающій имѣть листья этого растенія ранѣе, для употребленія въ салаты и супы, долженъ сѣять портулаковыя сѣмена въ парникъ; ибо растеніе это очень нѣжно и не выдерживаетъ холоднаго воздуха съ начала весны. Впрочемъ за этою травою требуется особеннаго ухода, кромѣ опалыванія и поливанія, которое въ случаѣ засухи, должно производить по нѣскольку разъ въ недѣлю.

Если погода стоитъ теплая, то портулакъ, чрезъ шесть недѣль послѣ посева употребляется въ употребленію; почему, если желаютъ, чтобъ свѣжія растенія не переводились, то должно посѣвъ ихъ повторять чрезъ каждыя три или четыре недѣли.

Впрочемъ, если растеніе это однажды произведетъ въ поваренномъ огородѣ спѣлыя сѣмена, то молодыя растенія будутъ сами собою происходить отъ подалицы и тогда остается только рассаживать ихъ.

Щавель. Это растеніе имѣетъ многія породы; но въ поваренномъ употребленіи заслуживаетъ обратять на себя вниманіе только щавель круглолистный (*acetosa scutata*).

Щавель. Щавель этотъ содержитъ въ себѣ пріятную кислоту и потому прочеемъ предпочитается; онъ имѣетъ ползучіе корни, которые разсадкою легко разводятся, но сажать ихъ не должно между собою ближе, какъ верхушкахъ въ десяти въ квадратъ, и притомъ на открытомъ мѣстѣ. Когда цвѣточные столбцы и ползучія вѣтви въ іюнѣ будутъ срѣзаны, корни вскорѣ отпускаютъ новые листья, которые будутъ еще мягче и въ поваренномъ употребленіи удобнѣе, нежели листья устарѣвшіе. Такимъ образомъ, отъ непрестаннаго по срѣзаніи отпусканія листовъ, никогда не случается въ нихъ недостатка.

Кислица. (*Oxalis*). Есть родъ дикорастущаго щавеля, однако-же его содержатъ и въ огородахъ по причинѣ листовъ ея, употребляющихся въ поварнѣ. Растеніа его любятъ застѣвъ и сѣверную сторону, землю же каждаго качества. Размножаютъ его раздираниемъ и разсаживаніемъ кустовъ года черезъ три или четыре, что производятъ рано весною.

Маіоранъ. Маіоранъ имѣетъ до двѣнадцати породъ, по здѣсь мы упомянемъ только объ тѣхъ, которыя обыкновеннѣе разводять въ огородахъ къ поваренному употребленію. Онѣ суть слѣдующіе:

Маіоранъ обыкновенный. (*Origanum vulgare*). Сѣютъ его подъ осень, а зацвѣтаетъ онъ въ іюнѣ и іюлѣ, сѣмяна же высѣваютьъ осенью. Сей маіоранъ обыкновенно употребляютъ въ супы.

Его удобно размножатъ разсадкою входовъ отъ выпадающихъ сѣмянъ, также и раздираниемъ кустовъ. Маіоранъ надлежитъ до морозовъ пересаживать въ горшки и вносить въ оранжерею, гдѣ сѣмяна его и доспѣваютъ. Трава его растетъ удачно на всякой почвѣ, лишь бы она не была слишкомъ влажна, также и на каждомъ мѣстоположеніи; она не требуетъ за собою дальняго при-смотру, кромѣ опалыванія.

Маіоранъ зимній. (*Origanum heracleoticum*). Онъ извѣстенъ болѣе подъ названіемъ: благоуханный зимній маіоранъ. Кусты имѣетъ долговѣчный, изъ котораго выходитъ много вѣтвистыхъ, четвероугольныхъ стволочъ, шиштыхъ, отливающихся въ пурпуровый цвѣтъ и усаженныхъ тупыми волосистыми листьями. Цвѣты на нихъ бывають колоскомъ, около вершка длиною, бѣлые, маленькіе и выползающіе изъ своихъ чашуйчатыхъ дуэгъ, которыя полвляются въ іюлѣ; а сѣмяна совершаютъ осенью. Разводятъ его раздираниемъ и разсадкою корней осенью.

Мѣсто любитъ сухое, на которомъ удобно разрастается, и не требуетъ за собою дальняго при-смотра. На зиму должно его прикрывать грядишною соломой.

Маіоранъ душица. (*Origanum majana*). Разводится отъ сѣмянъ, высѣваемыхъ рано весною, на тепломъ и солнцемъ освѣщаемомъ мѣстѣ. Когда растенія выйдутъ въ вершокъ, должно пересадить ихъ на гряду, состоящую изъ жирной земли, въ четверть аршина между собою разстояніемъ, и вода примутся, тщательно поливать. Послѣ того не требуютъ они за собою никакого дальняго при-смотра кромѣ опалыванія отъ сорныхъ травъ. Въ іюлѣ онъ зацвѣтаетъ, но еще до цвѣту срѣзываютъ его къ употребленію; срѣзанной сушатъ, разостлавъ въ тѣни, и, не давъ ему совершенно высохнуть, связываютъ въ пучки, досушиваютъ подъ кровлею и хранятъ къ зимнему употребленію.

Розмаринъ (*Rosmarinum*). Разводятъ эту душистую траву по-сѣломъ, также раздираниемъ и разсаживаніемъ кустовъ и отводками. Она требуетъ удобренной земли и мѣста, освѣщаемаго солнцемъ; но зима нашей не выдерживаетъ; потому должно ее заблаговременно пересаживать въ горшки и вносить въ оранжерею.

Анисъ. (*Anisum*). Имѣетъ мелкія сѣмена зеленоватаго цвѣту, которая сѣютъ по крайкамъ грядъ и куртинъ рано весною. Растеніе его выбѣгаетъ въ сѣменной стволъ къ августу мѣсяцу. По срѣзываніи его кустовъ осенью, отрастаетъ онъ въ слѣдующее лѣто и приноситъ листы, столько же годныя къ употребленію. Сѣять его должно на удобренной землѣ, чрезъ каждыя два года.

Кориандръ. (*Coriander*). Растеніе однолѣтнее и ароматное. Въ огородахъ сѣютъ его на землѣ тучной, на мѣстѣ освѣщаемомъ солнцемъ, и на грядкахъ рано весною.

Чернушка (*Thymus niger*). Трава, извѣстная въ поваренныхъ огородахъ и сѣемая единственно для полученія сѣмянъ, которая въ поварѣ употребительна; она любитъ землю средственной доброты; сѣютъ ее весною въ началѣ мая; сѣмена поспѣваютъ въ августѣ.

Базилекъ. Базилекъ не бываетъ выше шести вершковъ ростомъ; вѣтви на немъ выходятъ по парно другъ противъ друга, съ самаго низу до верха. Стволы имѣетъ круглыя, а вѣтви четвероугранныя, листы яичнокруглыя, частію ланцетообразныя. Все растеніе нѣсколько мошето, содержитъ въ себѣ сильный гвоздичный запахъ, для нѣкоторыхъ противный, но многимъ весьма пріятный.

Базилекъ имѣетъ слѣдующія породы:

Базилекъ обыкновенный. Съ листьями очень темнозелеными и фіолетово-сѣніми цвѣтами.

Базилекъ ушколистный. Запахомъ своимъ походить на воложскій укропъ.

Базилекъ средний. Имѣетъ запахъ лимонный, называютъ его мелнессою; однакожь неправильно.

Базилекъ кудряволистный. Отличается короткими цвѣточными колосками.

Базилекъ съ бородавчатыми листьями. **Базилекъ съ трехузельными листьями или васильса трава.** (*Ocimum Basilicum*). Его порода имѣетъ вѣтвистые стволы, вышиною до полуаршина. Листы на немъ большіе, яичнокруглыя и гладкіе; стволъ мохнаты и четверобокъ. Листы сидятъ гнѣздами одинъ противъ другаго такимъ же образомъ выходятъ и вѣтви. Все растеніе содержитъ въ себѣ сильный гвоздичный запахъ. Онъ раздѣляется еще на слѣдующія породы.

1) Базилекъ съ пурпуровыми и кудрявыми листьями. 2) съ зелеными кудрявыми листьями. 3) зеленый съ бородавчатыми листьями. 4) съ большими листьями.

Находятся и еще многія породы базиликъ, о которыхъ умалчиваемъ потому, что эти отличія бываютъ только случайныя.

Такъ какъ большая часть сказанныхъ растений однолѣтныя, то размножаютъ ихъ отъ сѣмянъ, въ мартѣ мѣсяцѣ сѣемыхъ въ парникъ. Когда растенія взойдутъ, должно ихъ всегда снабжать свѣжимъ воздухомъ, чтобы заблаговременно къ нему пріучить,

безъ чего видятъ она очень слабы; надлежитъ также достаточно поливать, потому что она нестрогу любитъ.

Въ маѣ мѣсяцѣ вынимаютъ ея изъ парниковъ съ землею около кореньевъ, и сажаютъ отчасти на грядкахъ, частію же въ горшки, и защищаютъ отъ солнца, пока прижмутся, послѣ того, лѣтъ за ними иного присмотру, кромѣ поливанія въ засуху и опалыванія въ засуху и опалыванія отъ сорныхъ травъ.

Лукъ это растеніе, обыкновеннымъ образомъ разводитъ отъ сѣмянъ; но можно также размножить оное черенками, особливо же выка отъ сѣмянъ выка отъ стрижки, которые можно развести по-разному. — Срѣзанные выка въ лѣтъ надлежитъ посадить въ умеренную теплую парниковую грядку, содержать выка въ теплицѣ, куда надобно, поминутъ; въ теплицѣ этого времени выка пустятъ корни, а когда выка три или четыре года будутъ въ парникахъ на грядкахъ или въ горшкахъ. Въ сентябрѣ посѣиваютъ на сѣмь растеній сѣмена, которые должны собрать порознь, смотря по разнымъ породамъ и вносить въ почву теплою. Это растеніе терпиво и сухой зимы не выдерживаетъ.

Лукъ или чеснокъ перест. Ея сѣютъ въ апрѣлѣ, когда уже сильные морозы пройдутъ, а потомъ пересаживаютъ на землю грядку на мѣстѣ освѣщенномъ солнцемъ, около подуринки между собою разстояніемъ. Чтобы выка получить отъ него выспѣвшія сѣмена, должна нѣсколько растеній посадить въ пятиугольные горшки, выставить на солнце и поливать ихъ столько, чтобы отъ сухости листы на нихъ выжогли не выка; безъ этой предосторожности выка не принесутъ сѣменъ. Въ странахъ, расположенныхъ къ сѣверу лежащихъ, надлежитъ сѣять въ парникахъ, а растенія въ сѣверу сѣять исключенно и пересаживать въ горшки, до морозовъ вносить въ оранжерею или ставить у окна въ теплицѣ. Впрочемъ такъ какъ употребленіе этого перестъ не только, относится до селенія зеленыхъ стручьевъ въ уксусѣ, къ употребленію въ салаты и винегреты, также и въ приправу соевыхъ огурцовъ; то зеленые стручи можно у насъ въ Россіи всюду выращивать и высеивать такимъ образомъ.

Рута. (Ruta). Растеніе обладающее въ себѣ крѣпкой запахомъ и врачевныя силы. Разводитъ эту отъ сѣменъ, также раздираниемъ кустовъ. Землю любятъ добрую, и мѣсто освѣщенное солнцемъ. Сѣмена сего растенія черны и шероховаты.

Сѣютъ руту въ парникахъ въ мартѣ и апрѣлѣ растенія надлежитъ рассаживать; но послѣду растенія сѣ выка зимы не выдерживаютъ, то раздираниемъ производятъ въ горшки, которые, до наступленія морозовъ, должно вносить въ парникъ, или въ оранжерею.

О мелиссахъ.

Мелисса обыкновенная, лимонной духи, (Melissa officinalis). Имѣетъ корни долголѣтныя, отъ которыхъ каждое лѣто выходитъ новый стволъ, четырехгранный, и вѣтвистый, съ листьями, по гребню на каждомъ вѣтвистѣ сидящими, цвѣты на лѣтъ бѣлыя и появляются въ июлѣ. Все растеніе содержитъ запахъ, сходствующій съ лимоннымъ. Растенію сему приписываютъ свойство укрѣпляющее сердце и голову, служащее отъ всякъ припадковъ головныхъ и нервныхъ. Есть порода мелиссы съ белыми листьями. Она разводится отъ сѣмянъ; но еще легче размножить оную раздираниемъ и рассаживаніемъ корней. Лучшее время къ рассадкѣ въ сентябрѣ, или еще въ августѣ, чтобы ея молодые корни, до наступленія морозовъ успѣли прижиться и подкрѣпиться. Корни можно раздробить въ маленькія кусочки, чтобы только на каждомъ было по три или по четыре очка. Впрочемъ дальнѣйшій присмотръ, кромѣ опалыванія постороннихъ травъ, не нуженъ. — Сѣютъ траву эту на среднейной землѣ, и рассаживаютъ въ подуринкѣ между собою разстояніемъ.

Прочіе породы мелиссы до повременнаго огорода не относятся, а упоминаетъ здѣсь только объ однихъ.

Мелисса мятная (Melissa calamintina). Имѣетъ корни долголѣтныя, отпускающие много четырехугольных столоновъ, до подуринки длиною, мясистыхъ и на каждомъ вѣтвистѣ съ двумя круглыми листьями. Цвѣты оканчиваются въ июлѣ, бываютъ малы и сѣны; на каждомъ сидитъ по четыре малыхъ, круглыхъ, черныхъ сѣмечка, сѣя трава употребляется и въ медицину. Впрочемъ разводить оную можно такъ образомъ, какъ и обыкновенную мелиссу.

Лаванда. Въ повременномъ огородѣ имѣются два слѣдующія рода лаванды:

Лаванда сливовая (Lavendula spica). Этотъ родъ лаванды болѣе известенъ подъ названіемъ сливки. Листы на немъ короче и шире, нежели на обыкновенной лавандѣ, также и вѣтви ея короче, состоятъ между собою ближе и многолиственнѣе. Не всегда приноситъ она цвѣты; но когда это случается, цвѣточные стебельки бываютъ усажены листьями, оными отличными отъ бывающихъ на вѣтвяхъ, сидящими болѣе къ листьямъ обыкновенной лаванды, длиннѣе, а самыя цвѣты меньше и состоятъ изъ узкихъ чашечекъ. Она цвѣтетъ поздно лѣтомъ.

Лаванда обыкновенная (Lavendula angustifolia). Цвѣтетъ въ июлѣ, и въ это время срѣзываютъ цвѣты ея къ употребленію.

Оба рода размножаютъ раздираниемъ и рассадкою кустовъ въ августѣ мѣсяцѣ; но можно ее разводить и срѣзанными черенками весною. Сажать должно ихъ въ горшки, содержать въ теплицѣ, пока пустятъ корни, тогда выставить на солнце, и когда

растения укрѣплятся, пересаживать на то мѣсто, гдѣ онымъ сидѣть. — Эта трава вообще любитъ каменистую сухую почву, лучше нежели влажную, жирную или легкую, невзирая на то, что на доброй почвѣ скорѣе разрастается; но на оной, особливо же влажной, въ суровыя зимы скорѣе вымираетъ, нежели на почвѣ каменистой. На зиму растенія должно покрывать сухимъ навозомъ или гречишною соломой. Обсаживаютъ самъ растеніемъ коймы куртины, но въ такомъ случаѣ должны кусты сіи ежегодно подсаживать, для того что въ холодныя зимы, со всею предосторожностію, отъ вымерзанія кустовъ происходитъ прорѣхи.

Мята. Въ огородахъ употребительны три рода этой травы. 1) Мята обыкновенная (*Mentha sativa*). 2) Мята курчавая или вѣмецкая (*Mentha crispa*). 3) Мята англійская или перцовая (*Mentha piperita*).

Всѣ эти породы разводятъ посадкою черенковъ и раздираемыхъ кустовъ, можно производить съ пачала весны во все лѣто. Всѣ породы мяты любятъ землю огородную, жирную. Мята, бывъ однажды посажена, не требуетъ за собою инаго присмотру, кромѣ срѣзыванія травы осенью, вплоть къ землѣ; чтобы знались травою къ домашнему употребленію и, чтобы кусты весною дали отъ себя больше побѣговъ. Чрезъ три года мяту должно разсаживать. Не мѣшаютъ всѣ мяты на зиму прикрывать гречишною соломой, англійскую же, кромѣ соломѣ, сухимъ перегорѣвшимъ навозомъ; безъ этой предосторожности, онѣ въ голыя зимы вызабаютъ. Къ зимнему употребленію молодыхъ мятныхъ листовъ, въ подмѣсь салатомъ, высаживаютъ нѣсколько кустовъ въ парникъ, гдѣ они въ двѣ недѣли много травы произведутъ.

Иссопъ. Въ огородахъ употребляютъ обыкновенный иссопъ. (*Hyssopus officinalis*). Стволы у него четырехгранные, но въ послѣдствіи круглятся.

Цвѣтетъ онъ въ іюль и августъ, сѣмена его собираютъ въ сентябрѣ, корни имѣютъ долговѣчныя. — Можно разводить произрастеніе это частью отъ сѣменъ, частью же посадкою срѣзанныхъ черенковъ. Въ первомъ случаѣ должно сѣмена сѣять рано весною такъ скоро земля отойдетъ, на грядѣ изъ легкой песчаной земли состоящей, и когда растенія достигнутъ величины, удобной къ пересадкѣ, пересаживать на мѣста, гдѣ онымъ быть, верхкамъ въ семи между собою разстояніемъ. Иссопъ очель разрастается, если не будетъ удержанъ стрижкою. Удобно же разводить иссопъ и раздираніемъ корней, что производится въ вѣснѣ августѣ; по когда, размножая его черенками, сажаютъ оныхъ въ апрѣль или май, на мѣстѣ освѣщаемомъ полнымъ солнцемъ, но въ полдновныя часы надлежитъ ихъ отъ солнца застѣнять, пока они не укоренятся, должно ихъ поливать; а мѣсяца черезъ два отпускаятъ они столько корней, что можно ихъ пересаживать куда угодно.

Огородская трава. Можно разводить отъ сѣменъ и раздираніемъ корней; то и другое удобно совершать весною и осенью. Сѣ-

мена сѣютъ на грядѣ, изъ рыхлой земли состоящей, и только мало прикрываютъ землею, потому что сѣмена его очень мелки, и, если попадутъ глубоко въ землю, загниваютъ. Когда растенія взойдутъ, должно ихъ отъ постороннихъ травъ освободить и въ случаѣ засухи, покрайней мѣрѣ, два раза въ недѣлю поливать— Въ июнѣ мѣсяцѣ надлежитъ растенія подергивать, чтобы остался между ними промежутокъ по крайности вершка на три и чтобы получили они свободу разрастаться; выдернутыя растенія можно осадить на особливомъ мѣстѣ и пока примутся, тщательно поливать. Въ послѣдствіи же не требуютъ они иного присмотра кромѣ опашиванія отъ постороннихъ травъ.

Ежели пожелаютъ сіе растеніе размножать отводками, или раздираніемъ корней, то старые корни должно въ сентябрѣ, выкопавъ, раздѣлить на столько частей, сколько можно отъ опыхъ отнять съ особливымъ стволемъ. Эти раздирки посадить на особливой грядѣ, изъ рыхлой земли верхнихъ въ четырехъ между собою расстояніемъ или осадить ими окрайки куртинъ огородныхъ. Во время засухи отсадки эти должно тщательно поливать, чтобы лучше прижились. Для собиранія сѣменъ богородска травы, старыхъ растеній не должно трогать съ мѣста, на которомъ они въ прошломъ году росли; они въ июнѣ зацвѣтутъ, а въ июлѣ принесутъ спѣлыя сѣмена. Сія сѣмена, какъ скоро посеютъ, должно, севъ очистить; въ противномъ случаѣ, первымъ дождемъ вымоетъ ихъ вонъ. Всѣ прочія породы богородицкой травы, на прим. съ полосатыми листьями и проч. размножаютъ тѣмъ же вышесказаннымъ образомъ.

Тыминъ. (*Thymus serpyllum*), въ огородахъ извѣстны три породы тымина: Тыминъ малый. Тыминъ большой. На обоихъ бываютъ цвѣты красные и бѣлые. Тыминъ лимонный; листья его пахнутъ на подобіе лимона.

Тыминъ привольно растетъ на сухой почвѣ на открытомъ мѣстѣ, размножаютъ его тѣмъ же образомъ какъ и богородицкую траву.

Шалфей. Шалфей обыкновенный (*Salvia officinalis*.) Эта порода составляетъ обыкновенную шалфеевъ большого рода, онъ растетъ въ огородахъ. Шалфей зеленый, обыкновенный. Шалфей полынный. Шалфей съ пѣгими листьями, Шалфей красный. Шалфей красный съ пѣгими листьями.

Но эти отличія только случайныя и не могутъ быть считаемы за особливныя породы.

Шалфей бальзамный (*Salvia tomentosa*). Стволы его растутъ не такъ прямо какъ у обыкновеннаго шалфея; они очень мшисты и раздѣляются на многія вѣтви, усаженныя широкими сердцевидными листьями, мшистыми и на длинныхъ черешкахъ сидящими. По краямъ листья его вызубрены, какъ пила, а поверхность ихъ шероховата. Цвѣты на немъ бываютъ блѣднѣе и не крупнѣе какъ на обыкновенномъ шалфее. Цвѣтеть въ июнѣ и,

при погодѣ благопріятной, сѣмена его выспѣваютъ осенью. Этотъ шалфей предпочитается другимъ родамъ, по употребленію его въсто чаю.

Все роды шалфеев разводятся отъ сѣменъ, которыя выспѣваютъ въ вѣснѣ апрѣля на садилѣ т. е. грядѣ, подѣ которою положены навозъ. Въ мѣстахъ, гдѣе въ сѣверу лежащихъ, лучшее сѣяніе производится въ парникѣ. Когда взошедшія растенія достигнутъ въ вышину вершка полутора, должно рассадить его на особливой грядѣ рядами, поливать пока прѣмется, и выпалывать отъ посто-ропныхъ травъ. Шалфей любитъ огородный черноземъ. Въ первое лѣто шалфейная трава посѣвается къ сѣзыванію два два. Въ послѣдній разъ, сѣзываетъ ее въ сентябрѣ, должно въ землѣ при-крыть грѣчишною соломой. На другое лѣто шалфей дѣлается съ цвѣтомъ и приносятъ сѣмена. Къ полученію опыхъ должно луч-шія растенія не трогать отъ самой весны; прочія же, для употреб-ленія сѣзывать за лѣто разъ до трехъ, больше этого двухъ - лѣт-нюю спору шалфей служить рѣдко и потому должно возобновлять посѣвомъ по вышесказанному способу. Впрочемъ шалфей растетъ хорошо на всякой землѣ.

Подсолнечникъ. Солнечниковъ или подсолнечниковъ, употребле-мыхъ въ поваренномъ огородѣ, въ обсаживанію куртинъ два ро-да: солнечникъ обыкновенный, солнечникъ махровый.

Оба растенія однолѣтнія разводятся отъ сѣменъ; любятъ землю хорошо удобренную и жирную. Садятъ сѣмена ихъ въ началѣ мая, на тѣхъ самыхъ мѣстахъ, гдѣ имъ быть; ибо подсолнечники пересае-ки не любятъ и, въ послѣднемъ случаѣ, не достигаютъ своего роста. Прорастеніе это собственно принадлежитъ къ цвѣточ-нымъ, почему о прочихъ породахъ онаго не упоминаемъ здѣсь.

Земляника. Земляника (*Fragaria vesca*) имѣетъ слѣдующія породы: Земляника лѣсная, съ красными ягодами. Земляника прос-тая съ бѣлыми ягодами. Земляника ананасная съ ягодами зелено-вато бѣлыми, поздно спѣющими, сильно пахучими. Земляника са-довая или пещаная, называемая отъ вѣкоторыхъ садовниковъ неправильно клубникою. Земляника виргинская, отличается алы-ми янцобразными, скороспѣлыми ягодами; ее неправильно назы-ваютъ ананасною. Земляника испанская, приноситъ очень круп-ныя ягоды, но не въ большомъ количествѣ. Земляника мѣсячная или всегда цвѣтущая приноситъ ягоды янцобразныя, кото-рыя одна за другою слѣдуютъ до самой осени, но въ маломъ числѣ. Земляника мексиканская. Первоначальное происхожденіе ее изъ Америки. Она отъ прочихъ породъ весьма отличается листа-ми, цвѣтами и самымъ плодомъ, такъ что почти можетъ почитать-ся за особый родъ, принадлежащій къ клубникѣ, по причинѣ большаго сходства ея съ сѣмъ растеніемъ. Въ удобренномъ воз-растѣ вышло отъ нее огороде называемое шаровая земляника. Плоды на ней бываютъ гораздо крупнѣе и круглы какъ шаръ, однакожь это отлечіе происходитъ только отъ пересадки и обра-

ботывація: ибо, когда оставить ее года два въ пренебреженіи, выйдетъ изъ нее обыкновенная, мексиканская земляника. Пока сіе растеніе сидитъ на хорошей почвѣ и состоитъ въ добромъ при-смотрѣ приносятъ плоды крупныя и очень вкусныя. Многіе предпочитаютъ сію землянику всѣмъ другимъ ея породамъ.

Клубника. Также принадлежитъ къ породѣ земляники и требуетъ такого же ухода какъ она; клубника находится у насъ въ Россіи вездѣ, особливо же въ степныхъ мѣстахъ. Эта двуростущая ягодоносная трава можетъ быть частымъ, именно чрезъ каждые три года повторяемымъ пересаживаніемъ на новыя гряды, доведена до приношенія ягодъ чрезмѣрной величины.

Малина и смородина. Хотя малина и смородина, будучи плодовитыми кустарниками, собственно и не принадлежатъ къ огороду поваренному какъ всѣ такого же рода, благоустроенные огороды обыкновенно раздѣляютъ на куртины, которыхъ коймы обсаживаютъ не одними душистыми травами и земляникою, и отчасти малиною и смородинами, то я помещаю ихъ въ этомъ отдѣленіи.

Малина. Этотъ кустарникъ, разводимый въ садахъ и огородахъ, имѣетъ только четыре породы, а именно: Малина обыкновенная или лѣсная съ ягодами алыми. Малина лѣсная же, съ ягодами бѣлыми. Малина англійская, сходствуетъ съ нашею но приноситъ плоды дважды въ годъ: въ первый разъ, въ обыкновенное время, а во второй, въ сентябрѣ. Малина душистая

Смородина. Извѣстная породы смородины суть слѣдующія: Смородина красная обыкновенная. Смородина бѣлая обыкновенная. Смородина розовая. Смородина брусковая. Смородина виноградная. Смородина черная.

Крыжовникъ. Породы его: крыжовникъ зеленой косматой. Крыжовникъ, приносящій голыя красныя ягоды. Крыжовникъ съ голыми желтыми ягодами. Крыжовникъ съ голыми сливми ягодами. Крыжовникъ американскій, приносящій весьма крупныя ягоды, волчьиною съ небольшою сливу.

СОДЕРЖАНІЕ КНИГИ:

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ.

<i>Истребитель вредных жи-</i>		<i>Различныя пива</i>	76
<i>вотныхъ и насекомыхъ</i>	1	<i>Средства для улучшения пива.</i>	80
<i>Насѣкомыя вредн. человеку.</i>	5	<i>Различныя меда и приготов.</i>	
<i>Насѣкомыя, вредящія различ-</i>		<i>леніе ихъ.</i>	89
<i>нымъ жизненнымъ припа-</i>		<i>Воды для питья</i>	91
<i>самъ, мебели, гардеробу</i>		<i>Квасы, приготовленіе ихъ</i>	93
<i>и проч.</i>	19	<i>Уксусы, приготовленіе ихъ.</i>	96
<i>Насѣкомыя повредящія ни</i>		<i>Варенья, сиропы и сушеные</i>	
<i>человеку, ни имуществу, но</i>		<i>плоды</i>	103
<i>непріятныя для него</i>	26	<i>Соленіе и копченіе рыбы и</i>	
<i>Прачка</i>	30	<i>мяса</i>	114
<i>Устройство прачешной</i>	30	<i>Молочное хозяйство.</i>	120
<i>Приготовл. въ старѣе бѣлья.</i>	31	<i>Различныя масла, пригото-</i>	
<i>Стирка</i>	32	<i>вленіе ихъ.</i>	122
<i>Экономическій спос. мытья.</i>	33	<i>Творогъ, приготовленіе его.</i>	133
<i>Различныя способы мытья.</i>	34	<i>Простокваша, варенецъ</i>	134
<i>Чистка бѣлья и выводъ пя-</i>		<i>Квашеное молоко</i>	133
<i>тевъ</i>	41	<i>Сыры и разныя способы при-</i>	
<i>Полосканіе</i>	44	<i>готовленія</i>	—
<i>Машины для стирки бѣлья.</i>	—	<i>Бурятникъ</i>	141
<i>О сушкѣ бѣлья.</i>	45	<i>Разведеніе, уходъ и леченіе</i>	
<i>Крахмаленіе.</i>	48	<i>домашней птицы</i>	148
<i>Утюженіе бѣлья</i>	49	<i>Цвѣтникъ</i>	149
<i>Печка и аппаратъ для утю-</i>		<i>Мѣсто для устан. растеній.</i>	152
<i>говъ</i>	50	<i>Уходъ за растеніями.</i>	155
<i>Сохраненіе бѣлья.</i>	51	<i>Садикъ</i>	172
<i>Жидкость для мѣтки бѣлья.</i>	53	<i>Уходъ за молод. деревцами.</i>	173
<i>Пятновыводчикъ.</i>	55	<i>Огородъ</i>	178
<i>Различныя средства для вы-</i>		<i>Сѣваніе, сажденіе и содержа-</i>	
<i>вода пятенъ изъ всевоз-</i>		<i>ніе растеній</i>	181
<i>можныхъ матерій</i>	59	<i>Уходъ за огородными расте-</i>	
<i>Погребъ</i>	75	<i>ніями</i>	183