

**ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
РУССКОЙ ОЧЕНЬНОЙ  
ГОРОДСКОЙ И СЕЛЬСКОЙ ХОЗЯЙКИ,  
ЖЛЮЧНИЦЫ, ЭКОНОМИКИ,  
ПОВАРИХИ, КУХАРКИ,  
СКОМНИЦЫ И ПАНИЧНИЦЫ,  
СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ:  
НАСТАВЛЕНИЯ И РУКОВОДСТВА ПО ВСѢМЪ ОТРАСЛЯМЪ  
**ГОРОДСКОГО**  
и  
**СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА,**  
извлеченные изъ 40, 50 и 60 лѣтнихъ опытовъ  
Русскихъ хозяекъ  
**Борисомъ Волжинскимъ.****

Съ присовокуплениемъ домашней бухгалтерии и  
описания дамскаго гардероба и наставления кроить  
и шить всякаго рода платья и другие уборы.

СЪ РИСУНКАМИ  
ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

---

**САНКТПЕТЕРБУРГЪ.**

Издание книгопродавца Василья Полякова.

**ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ**

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Ценсур-  
ный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. С.-Петербургъ.  
Августа 25-го дня 1842 года.

Цензоръ И. Корсаковъ.

---

Типографія Штаба Отдельного Корпуса Внушевной Стражи.

**1842.**

## ОГЛАВЛЕНИЕ II ЧАСТИ.

—

### *Кладовая.*

Бутылочный бульонъ . . . . .	4
Крѣпкій бульонъ скороспѣлка . . . .	6
Молочный бульонъ, очень полезный отъ насморка . . . . .	7
Средство придавать яркій золотистый цвѣтъ бульону, сваренному изъ слишкомъ молодаго мяса . . . . —	
Бульонъ изъ костей . . . . .	8
Способъ возобновлять къ завтрашнему обѣду блюда початыя за сегодняшнимъ	9
Сохраненіе яицъ на зиму . . . . .	12
Еще сохраненіе яицъ . . . . .	—
Сохраненіе яицъ въ известковомъ растворѣ	15
Часть II.	1

Какъ едѣвать свѣжимъ и мягкимъ совер- шенно черствый окорокъ . . . .	14
Мѣры для сохраненія молока свѣжимъ .	—
Средство оживленія творога и защищеннія молока отъ свертыванія . . . .	—
Какъ дѣлать, чтобы молоко не кисло .	15
Какъ умягчать домашнюю птицу, чтобы можно было ее ѡесть тотчасъ послѣ того, какъ только ее убили . . . .	—
Сохраненіе сырыхъ мясъ. . . . .	16
Способъ сохранять рыбу отъ порчи .	—
Какъ дѣлать, чтобы замороженная рыба не ломалась при вареніи . . . .	17
Способъ удобрить такую рыбу, которая начинаетъ портиться. . . . .	18
Средство поправлять тронувшуюся говядину — Простой способъ соленія и конченія мясъ	19
Средство, какъ соленымъ сельдямъ и су- шенымъ или каленымъ орѣхамъ придавать свѣжій видъ . . . .	20
Способъ сохранять и удобривать мягкіе сыры	21
Англійскій способъ соленія масла . . . .	22
Способъ бѣлить и очищать поваренную соль —	—
Способъ приготовлять маленькие огурчи- ки и удостовѣряться въ томъ, что они безвредны и не содержатъ мѣди	25

III

<b>Сушеніе плодовъ . . . . .</b>	<b>25</b>
<b>О сохраненіи плодовъ . . . . .</b>	<b>26</b>
<b>Сохраненіе винограда . . . . .</b>	<b>28</b>
<b>Еще способъ сохраненія винограда. . . . .</b>	<b>29</b>
<b>Ратафія безъ сахару . . . . .</b>	<b>30</b>
<b>Сохраненіе винограда въ золѣ или отрубяхъ —</b>	
<b>Сохраненіе дынь и арбузовъ до самой глубокой зимы. . . . .</b>	<b>31</b>
<b>Сохраненіе плодовъ отъ дѣйствія мороза. . . . .</b>	<b>32</b>
<b>Сохраненіе персиковъ . . . . .</b>	<b>33</b>
<b>Средство сохранять смородинный сокъ въ совершенной свѣжести болѣе года . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Приготовленіе грушеваго сыропа, способа- наго замѣнить собою сахаръ . . . . .</b>	<b>34</b>
<b>Сыропъ виноградный . . . . .</b>	<b>35</b>
<b>Особеннаго рода приготовленіе шоколада . . . . .</b>	<b>36</b>
<b>Способъ изъ испортившейся муки дѣлать хорошую . . . . .</b>	<b>37</b>
<b>Картофельный хлѣбъ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Сохраненіе картофеля . . . . .</b>	<b>38</b>
<b>Сохраненіе въ прокъ на зиму моркови, настериака и рѣны. . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Способъ сушенія и сохраненія моркови, посредствомъ котораго можно при- давать очень хороший, золотистый цвѣтъ сунамъ и соусамъ . . . . .</b>	<b>39</b>

<b>Сохранение петрушки, эстрагона и вообще всякой поваренной зелени.</b>	<b>40</b>
<b>Способъ, чтобы провансское масло и всякое другое растительное масло не горькло . . . . .</b>	<b>41</b>
<b>Способъ узнавать поддѣль сахаръ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Способъ узнавать поддѣль оливковаго масла . . . . .</b>	<b>42</b>
<b>Способъ сохранять воду свѣжею въ дорогѣ . . . . .</b>	<b>43</b>
<b>О приготовлении говяжьей головы помощью сдавленія въ прокъ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Записка, какъ дѣлать ветчинную эссенцію . . . . .</b>	<b>44</b>
<b>Записки о маринадахъ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Записка, какъ дѣлать поваренный сбитень . . . . .</b>	<b>46</b>
<b>Записка, какъ дѣлать сосиски. . . . .</b>	<b>—</b>
<b>О зимнемъ запасѣ садовыхъ плодовъ, и о томъ какъ должно ихъ сохранять. . . . .</b>	<b>—</b>
<b>О сушинѣ яблоковъ . . . . .</b>	<b>53</b>
<b>Яблочные смоквы . . . . .</b>	<b>55</b>
<b>Яблоки обсахаренные сухія . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>О соленіи рыбъ . . . . .</b>	<b>56</b>
<b>Щукъ сушить для употребленія вместо трески . . . . .</b>	<b>57</b>
<b>Домашняя икра . . . . .</b>	<b>58</b>
<b>Гусиные полотки копченые . . . . .</b>	<b>59</b>
<b>Гуси запасаемые въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>60</b>
<b>Жареные гуси, запитые саломъ . . . . .</b>	<b>61</b>

Объ откармливай цыплять и молодыхъ голубей . . . . .	62
Кисель изъ улитокъ. . . . .	63
Сморчки сушить . . . . .	64
Приготовлениe изъ весеннихъ цветовъ мат- киной душки . . . . .	65
Кисель изъ цветковъ маткиной душки .	56
Желе изъ цветковъ маткиной душки .	—
Уксусъ изъ цветковъ маткиной душки	68
Молодые хмѣлевые побѣги сберегать на нѣсколько времени свѣжими . . . . .	—
Прочная сибѣль въ запасъ изъ ветчины .	68
О сохраненіи сѣстныхъ припасовъ въ жаркое время года . . . . .	69
Средство противу плесневѣнія хлѣбовъ .	74
Средство произвѣсть лѣтомъ ледь .	75
Заготовленіе сливъ въ уксусѣ . . . . .	—
Заготовленіе сливъ въ виноградномъ винѣ	76
Заготовленіе сливнаго киселя . . . . .	—
Заготовленіе прюнелей французскихъ	78
Заготовленіе рыжиковъ въ уксусѣ . . . . .	80
Руладъ изъ говяжей наховины . . . . .	—
О заготовлениi розовой воды . . . . .	81
Розовой уксусъ . . . . .	82
Розовая эссенція . . . . .	83
Листья портулака въ уксусѣ запасать . . . . .	—

Артишоки запасать въ разсолѣ . . . . .	84
Артишоки въ уксусѣ . . . . .	85
Артишочные стебли въ разсолѣ . . . . .	86
Сушеные артишочные чашечки . . . . .	—
Артишоки на нѣсколько времени сберегать свѣжими . . . . .	87
<b>О заготовлениі зеленаго гороха . . . . .</b>	—
Новый способъ запасать гороховыя лопатки въ сахарѣ . . . . .	90
Зеленый горохъ сушить . . . . .	—
Хлѣбцы изъ зеленаго гороха . . . . .	91
Турецкіе бобы запасать . . . . .	—
Турецкіе бобы квасить . . . . .	93
Турецкіе бобы сушить . . . . .	94
Экстрактъ изъ грецкихъ ореховъ . . . . .	—
Сокъ красной смородины . . . . .	95
Сиропъ смородинный . . . . .	97
Варенье смородинное . . . . .	—
Смородину сушить . . . . .	98
Смородину чрезъ долгое время сберегать свѣжую . . . . .	—
Малина вареная . . . . .	99
Малинныи уксусъ . . . . .	100
Малину сберегать свѣжую . . . . .	—
Способъ маринировать форелей и другихъ рыбъ . . . . .	—

<b>Форелей и другихъ рыбъ контить . . . . .</b>	<b>101</b>
<b>Домашніе канорцы и оливки . . . . .</b>	<b>102</b>
<b>Цибули въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>103</b>
<b>Стручковый перецъ въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Ація, или огуречная приправа къ соусамъ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>О заготовлениі разныхъ соленыхъ плодовъ . . . . .</b>	<b>104</b>
<b>Соленіе огурцовъ . . . . .</b>	<b>105</b>
<b>Соленыя яблоки . . . . .</b>	<b>107</b>
<b>Моченыя яблоки . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Огуречный салатъ . . . . .</b>	<b>108</b>
<b>Огурчики или корнишоны въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Виноградъ въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>109</b>
<b>Барбарисъ въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>110</b>
<b>Вишни въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Сливы въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>111</b>
<b>Свекла въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Портулакъ въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>112</b>
<b>Турецкіе бобы въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Пикули . . . . .</b>	<b>113</b>
<b>Сухая горчица . . . . .</b>	<b>115</b>
<b>Французская горчица . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Сарентекая горчица. . . . .</b>	<b>116</b>
<b>Соя. . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Сохраненіе дичи . . . . .</b>	<b>117</b>
<b>Сохраненіе мяса посредствомъ сажи . . . . .</b>	<b>119</b>
<b>Уничтоженіе въ мясахъ непріятнаго вкуса . . . . .</b>	<b>—</b>

<b>Маринированіе мясъ . . . . .</b>	<b>120</b>
<b>Сохраненіе рыбы на некоторое время свѣжую . . . . .</b>	<b>121</b>
<b>Перевозка рыбы изъ одного мѣста въ другое живою . . . . .</b>	<b>122</b>
<b>Постное масло . . . . .</b>	<b>123</b>
<b>Горчичное масло . . . . .</b>	<b>124</b>
<b>Исправленіе испорченаго постнаго масла</b>	<b>126</b>
<b>Какъ удобривать каждое постное масло —</b>	<b>—</b>
<b>Сушеніе грибовъ . . . . .</b>	<b>127</b>
<b>Запасъ грибовъ свѣжими . . . . .</b>	<b>128</b>
<b>Запасъ грибовъ свѣжими для постнаго стола . . . . .</b>	<b>129</b>
<b>Грибы въ уксусѣ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Соленіе грибовъ . . . . .</b>	<b>130</b>
<b>Грибной порошокъ . . . . .</b>	<b>131</b>
<b>Печерничный сокъ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Сохраненіе плодовъ . . . . .</b>	<b>132</b>
<b>Фруктовые ящики . . . . .</b>	<b>134</b>
<b>Средство сохранять дорогіе плоды . . . . .</b>	<b>137</b>
<b>Сохраненіе плодовъ посредствомъ алкого-</b>	
<b>леваго пара . . . . .</b>	<b>138</b>
<b>Смотрѣніе за плодами . . . . .</b>	<b>139</b>
<b>Грушевыя четвергушки въ бутылкахъ . . . . .</b>	<b>142</b>
<b>Сушеныя груши . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Попортившаяся сушеныя груши . . . . .</b>	<b>144</b>

Какъ придавать рабетѣ ананасовый вкусы	145
Домашній черносливъ . . . . .	146
Компотъ изъ абрикосовъ . . . . .	148
Мармеладъ изъ абрикосовъ . . . . .	148
Абрикосы въ сахарѣ . . . . .	150
Желе изъ смородины . . . . .	—
Яблочный экономический мармеладъ . . . . .	152
Яблочное желе . . . . .	153
Желе изъ винограда . . . . .	155
Варенье изъ мускатнаго винограда . . . . .	156
Плоды въ уксусномъ сиропѣ . . . . .	—
Экономическое варенье . . . . .	157
Виноградный ягодникъ . . . . .	—
Вареная брусника (Нѣмецкій салатъ)	160
Постила . . . . .	161
Брусничная постила . . . . .	162
Сушеныя телячыи ножки . . . . .	—
Яблочный леденецъ . . . . .	164
Тыквенное масло . . . . .	165
Сохраненіе плодовъ и новый пирамидаль- ный плодовникъ . . . . .	166
Сборъ и сохраненіе плодовъ . . . . .	170
Сохраненіе винограда и прочихъ пло- довъ . . . . .	171
О плодовикахъ вообще . . . . .	175
Пирамидальный плодовникъ . . . . .	177

Приготовление вкусной французской горчицы . . . . .	178
Легкий способъ составлять разные сиропы . . . . .	179
Нолента . . . . .	180
Сохранение въ зиму арбузовъ . . . . .	181
Разведеніе раковъ . . . . .	—
Варенье изъ салата . . . . .	182
Варенье изъ ананасовъ . . . . .	—
Изюмная водица . . . . .	183
Крупа изъ розъ . . . . .	—
Сохраненіе яицъ . . . . .	184
Лимонный ликеръ . . . . .	—
Сохраненіе лимоновъ очень долго . . . . .	185
Соленіе огурцовъ . . . . .	—
Сыръ для закуски . . . . .	186
Лимонный сиропъ . . . . .	—
Сохраненіе зелени и овощей . . . . .	187
Бараний окорокъ . . . . .	188
Смородиновка . . . . .	189
Яблочный кисель . . . . .	190
Дрожжи . . . . .	191
Прыники . . . . .	192
Горчичное масло . . . . .	—
Соленіе мяса . . . . .	194
Соленіе говяжьего и свинаго мяса . . . . .	198

<b>Соленіе баранины, телятины и козьего мяса . . . . .</b>	<b>205</b>
<b>Соленіе птичьего мяса . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Соленіе рыбы . . . . .</b>	<b>204</b>
<b>Икру солить . . . . .</b>	<b>206</b>
 <i>Погребъ и лекарства.</i>	
<b>Вино, пиво, медъ, уксусъ, масло, ликеры ратафіи, водяники, шипучки и проч. . . . .</b>	<b>207</b>
 <i>Хозяйственные замѣтки.</i>	
<b>Какъ исправлять запасеніе вѣнгра вина . . . . .</b>	<b>212</b>
<b>Мутное вино поправить . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Способъ придать молодому Бордоскому вину вкусъ стараго . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Подражаніе шампанскому вину . . . . .</b>	<b>213</b>
<b>Приготовленіе малаги . . . . .</b>	<b>214</b>
<b>Еще искусственное шампанское . . . . .</b>	<b>215</b>
<b>Искусственное мюскатъ-люпель . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Средство для дѣлайшаго сохраненія початой бочки вина . . . . .</b>	<b>216</b>
<b>Какъ сѣдѣтъ, чтобы вино пѣнилось . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Какъ придать водкѣ такой вкусъ, чтобы казалось старою . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Мастика для запечатыванія бутылокъ . . . . .</b>	<b>217</b>
<b>Приготовленіе сыра . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Медъ-мальвазиръ . . . . .</b>	<b>218</b>

<b>Ягодные меды . . . . .</b>	<b>220</b>
<b>Какъ исправлять окиснувший медъ . . . . .</b>	<b>221</b>
<b>О пивовареніи . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Кислая щи . . . . .</b>	<b>223</b>
<b>Квасъ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Особенно полезный для здоровья квасъ</b>	<b>224</b>
<b>Уксусъ . . . . .</b>	<b>225</b>
<b>Репсовый уксусъ . . . . .</b>	<b>226</b>
<b>Нивный уксусъ . . . . .</b>	<b>227</b>
<b>О вымываніи бочекъ . . . . .</b>	<b>228</b>
<b>Какъ отнимать у бочекъ способность давать дурной вкусъ . . . . .</b>	<b>229</b>
<b>Сохраненіе вина въ бочкахъ, не подвергая его ни малѣйшей порчи . . . . .</b>	<b>230</b>
<b>Сохраненіе вина въ откупоренныхъ бочкахъ . . . . .</b>	<b>231</b>
<b>О винахъ тронутыхъ морозомъ и средство дѣлать ихъ удобными къ употребленію . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Приготовленіе новыхъ бочекъ для наполненія ихъ виномъ . . . . .</b>	<b>233</b>
<b>Способъ ставить вина въ погребахъ и подвалахъ . . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Какъ содержать вина въ бочкахъ . . . . .</b>	<b>234</b>
<b>Разстановка бутылокъ съ виномъ . . . . .</b>	<b>235</b>
<b>Мастика для запечатыванія пробокъ . . . . .</b>	<b>238</b>

## XII

Какъ дѣлать чтобы вино не кисло . . . . .	239
Какъ отнимать дурной вкусъ у вина . . . . .	240
Простое средство дѣлать слабыя и моло- дая вина крѣпче . . . . .	—
Какъ дѣлать изъ краснаго вина такое бѣ- лое вино, которое будеть выспнаго въ сравненіи съ прежнімъ, сорта . . . . .	241
Приготовленіе уксуса-эстрагона . . . . .	245
Какъ узнавать поддѣлку вина . . . . .	—
Швейцарскій способъ дѣлать киривас- серъ и подобныя ему водки . . . . .	246
Способъ придавать молодой водкѣ всѣ свойства старой водки . . . . .	247
Молочная водка . . . . .	—
Особеннаго рода вкусный медовый напитокъ	248
Средство удобривать скиснувшее пиво . . . . .	—
Средство улучшить испортившееся, поч- тое старое пиво . . . . .	249
Вѣриное средство противъ окисленія пива	—
Поддѣлка пива . . . . .	250
Отмѣнио хороший уксусъ . . . . .	251
Экономический уксусъ . . . . .	252
Клерованіе краснаго уксуса . . . . .	253
Наставленіе для узнанія не содержить ли уксусъ сѣрной кислоты . . . . .	254
Способъ придавать крѣпость слабому уксусу	—

Сохранение уксуса . . . . .	255
Наливка изъ винограда . . . . .	256
Смородиновка . . . . .	—
Персиковая наливка . . . . .	257
Наливка изъ абрикосовъ . . . . .	258
Вино изъ айвы . . . . .	—
Бузинное вино . . . . .	259
Настойка . . . . .	260
Виноградная настойка . . . . .	261
Настойка изъ сливы . . . . .	262
Рябиновка . . . . .	263
Абрикосы въ водкѣ . . . . .	264
Персики въ водкѣ . . . . .	—
Груши русскелеты въ водки . . . . .	265
Зеленые орехи въ водкѣ . . . . .	266
Виноградъ въ водкѣ . . . . .	267
Экономическое употребление пересохнувшихъ засахаренныхъ плодовъ . . . . .	268
Ратафія . . . . .	—
Ратафія на гвоздикѣ и ванили . . . . .	269
Апельсинная ратафія . . . . .	270
Йонкилевая ратафія . . . . .	—
Гвоздичная ратафія . . . . .	271
Ратафія изъ цитрусовыхъ цвѣтовъ . . . . .	—
Липовая ратафія . . . . .	272
Ратафія изъ плодовъ съ косточками . . . . .	—

Ратафія изъ черной смородины . . . . .	273
Ратафія изъ айвъ . . . . .	274
Ратафія изъ косточекъ . . . . .	—
Ратафія изъ трюфелей . . . . .	275
Бишофъ . . . . .	276
Водка, замѣняющая французскую . . . . .	277
Чистый или основный ликеръ . . . . .	—
Цвѣточная эссенція . . . . .	278
Полыниое вино . . . . .	—
Водяника изъ айвъ . . . . .	279
Молокскій бальзамъ . . . . .	280
Вздохи любви . . . . .	—
Кюрассо ликеръ (Curassau) . . . . .	281
Миндальный ликеръ . . . . .	282
Ликеръ абрикосовый . . . . .	283
Розовый ликеръ . . . . .	—
Ликеръ изъ номеранцовыхъ цвѣтовъ . . . . .	—
Ванильный ликеръ . . . . .	—
Дамской розовый ликеръ . . . . .	284
Мятная водка . . . . .	—
Кармазинный напитокъ . . . . .	285
Ликеръ дѣвъ . . . . .	286
Сиропъ . . . . .	287
Основный сиропъ и его очищеніе . . . . .	288
Сиропъ коричный, мятный, лимонный и прочія . . . . .	290

Сиропъ смородинный, малиновый, апельсин-	
ный и прочія . . . . .	290
Миндальный сиропъ . . . . .	291
Земляничный и клубничный сиропъ . . . . .	292
Яичный сиропъ . . . . .	—
Ежевичный сиропъ . . . . .	293
Уксусный малиновый сиропъ . . . . .	294
Ратафій безъ сахару . . . . .	—
Вода на манеръ шампанского . . . . .	295
Клюковый сокъ . . . . .	296
Вишневка съ помощью алембика . . . . .	297
Домашній киршвассеръ съ помощью алем-	
бика . . . . .	—
Уксусъ по весьма простому способу. . . . .	298
Вино изъ сливъ . . . . .	299
Спиртъ изъ хлѣба . . . . .	300
Прохладительное питье . . . . .	—
Сохраненіе винограда на зиму . . . . .	301
Смородинное вино . . . . .	—
Домашній уксусъ . . . . .	302
Мастихинная водка . . . . .	—
Кардамонная водка . . . . .	304
Запеканная водка . . . . .	—
Домашнее вино изъ красной или бѣлой	
смородины . . . . .	305
Желудочная украинская водка . . . . .	307

*Молочия и дѣланіе сыровѣ.*

Посуда употребляемая въ молочнѣ . . . . .	310
Молоко и сливки . . . . .	315
Масло . . . . .	317
Соленіе масла . . . . .	324
Боченки для масла . . . . .	326
Приготовленіе творога . . . . .	327
Сыръ. . . . .	329
Сыръ швейцарскій . . . . .	330
Французскій сыръ Бри . . . . .	335
Наставленія при дѣланіи сырьевѣ . . . . .	337
Италіанскій сыръ (Marzolino di Lucardo) .	339

—

## КЛАДОВАЯ.

---

Подъ кладовую должно выбирать одну изъ не-жилыхъ комнатъ чистую, сухую, въ которой бы-ло бы достаточно свѣта. Ежели кладовая на полдень, что не хорошо, то роскошь свѣта вредна, пропуская лѣтомъ жаркіе солнечные лучи. Для согрѣвания кладовой въ ней необходима печь. Стѣны во всякой порядочной кладовой устанавливаются полками въ нѣсколько рядовъ и большею частію снизу широкими, которые чѣмъ выше, тѣмъ болѣе дѣлаются узки, и идутъ уступами, почти до потолка. На этихъ полкахъ стоять ящики, банки, горшки, бутылки и прочее.

Отъ одного карниза до другого проводятся жерди и на этихъ жердяхъ висятъ копченые окорока, круги сырья и тому подобныя вещи. Это защищаетъ ихъ и отъ пролежней и отъ мышей, противъ которыхъ въ кладовой надобно держать хорошую кошку и мышеловку деревянную или же языную.—Кромѣ обыкновенного запаса мяса, крупы, муки, печеныхъ хлѣбовъ, рыбы, масла, соли, сахара въ головахъ и прочаго, сохраняются въ кладовой разныя прочныя сиѣди или, такъ называемыя, заготовленія впрокъ. Вотъ эти то прочно сохраняемыя сиѣди и составлять предметъ этой главы, посвященной описанію всего того, что въ кладовой находится.

#### 1) Бутылочный бульонъ.

Ничего иѣтъ полезнѣе этого бульона, для употребленія въ дорогѣ. Впрочемъ онъ также очень хорошъ вообще для домоводства и для употребленія въ большихъ заведеніяхъ и въ госпиталяхъ. Вотъ способъ его приготовленія. Надобно взять нѣсколько остатковъ разнаго рода мяsovъ низкаго сорта и въ особенности самыя мускулистыя части говядины около заднихъ поджилокъ. Желаемое количество этихъ мясъ положите въ каменный муравленный съ глазурью горшокъ или въ мѣдный хорошо вылуженный и отлично чистый котелокъ, во стырь не желѣзный; желѣзо

чернить бульонъ. Теперь поставьте все это на огонь, налейте достаточнымъ количествомъ воды по количеству мяса и кипятите иѣсколько времени; можно прикипнуть иѣсколько поджареныхъ, разумѣется безъ масла, или сушечныхъ марковокъ и щепотку, другую петрушку. Всякая другая зелень или овощь вмѣсто пользы нанесетъ вредъ бульону, который не худо у dobrить растворомъ соли, перцу и гвоздики. Сосудъ, въ которомъ вареніе производится, снимается съ огня, коль скоро всѣ мясо, въ немъ находящіяся, превращаются какъ бы въ студень густой и тягучій. Бутылки должны быть вымыты чисто въ теплой водѣ, вытерты до суха и оставлены откупоренными до совершенного охлажденія; тогда въ нихъ можно наливать бульонъ, процѣживая его сквозь сито или тонкую салфетку не слишкомъ сжимая. Жира мало, потому что мяса взяты не жирные; при процѣживаніи это малое количество жира стекаетъ прежде всего и останавливается въ самомъ горшкѣ бутылки, прикрывая собою студень покрайней мѣрѣ на вершокъ; въ случаѣ, еслибы вовсе не было жиру, надобно прибавить его, и непремѣнно говяжьяго; но не болѣе, не менѣе какъ на одинъ вершокъ; жиръ этотъ образуетъ собою какъ бы роль пробки и защищаетъ бульонъ отъ дѣйствія воздуха, могущаго его повредить. Когда бульонъ въ бутылкахъ совершенно остылъ, то онѣ закупориваются

крѣпко на крѣпко хорошими, размоченными въ водѣ пробками, которыя можно, для большей крѣпости, заливать воскомъ, смолою или сургучемъ. Въ этомъ видѣ эти бутылки могутъ совершить путешествіе хоть вокругъ свѣта; по возвращеніи откупорьте ихъ и вы найдете бульонъ весьма вкуснымъ и совершенно свѣжимъ. Когда нужно употреблять бульонъ, то принесите бутылку съ нимъ, поставьте ее на нѣсколько времени въ теплую воду, отъ дѣйствія которой студень вскорѣ ожидится и жиръ на маковкѣ растаетъ; въ слѣдь за этимъ влить почти всю бутылочку въ кострюлю съ кипяткомъ. Сохранять бульонъ, въ малыхъ бутылкахъ, потому что разъ откупоренный этотъ бульонъ теряетъ много своего достоинства. Въ кострюлю положить разныхъ овощей и пряной зелени, поставить все на очагъ, и черезъ нѣсколько минутъ, снявъ жиръ, влить въ суповую чашу и порція отмѣнно вкусного супа будетъ готова.

## 2) Крѣпкий бульонъ-скороспѣлка.

Для приготовленія этого бульона возмите фунтъ телятины, которую искрошите въ мелкие кусочки; весь этотъ гаше положите въ чистый кофейникъ, полный воды, съ ложкою рису. Когда вода значительно убавится отъ кипяченія, что будетъ безъ замедленія, то снимите кофейникъ съ огня,

выжмите телятину и рисъ, пропустите сквозь сито и дайте нѣсколько времени устояться вашему бульону, который тогда совершенно готовъ.

3) *Молочный бульонъ, очень полезный отъ насморка.*

Прежде, пежели вы посолите вашу похлебку, снимите ложкою или уполовникомъ съ полчашки бульону въ той части именно, гдѣ происходит кипяченіе; на эту полчашку бульона налейте чашку неспятаго молока; положите изрядныи кусокъ сахару, потомъ взбѣштайте все это хорошенько, чтобъ смѣшать и сбить всѣ жирныя части бульона. Въ этомъ видѣ употребляйте эту смѣсь на почь; это вкусное и полезное лекарство.

4) *Средство придавать яркий золотистый цветъ бульону, сваренному изъ слишкомъ молодаго мяса.*

Слишкомъ молодая говядина даетъ бульону бледоватый цветъ. Если вы хотите придать вашей похлебкѣ тотъ хороший золотистый цветъ, который такъ пріятелъ для глазъ, должно сильно поджарить луковицу, и когда она сдѣлается темно-желтаго цвета, положите ее въ кострюлю послѣ того, какъ уже бульонъ вскипѣлъ и всѣ вились. Многіе и безъ вышеупомянутой причины

имѣютъ обыкновеніе подливывать такимъ образомъ свои похлебки. Эта полузажаренная луковица придастъ и хороший видъ, и пріятный вкусъ.

### *Бульонъ изъ костей.*

Изобрѣтеніе Румфорда подверглось нелѣпымъ насмѣшкамъ пустоголовыхъ людей, но всякой кто знаетъ, сколько питательныхъ частей заключаютъ въ себѣ кости животныхъ, конечно съ признательностью приметъ мысль знаменитаго благотворителя рода человѣческаго. Вотъ по этому-то я преподамъ вамъ средство дѣлать бульонъ изъ костей. Для этого гоноромъ рубить и крошить кости такъ мелко, чтобы каждая часть была не болѣе вершка полтора; этимъ крошивомъ наполните двѣ трети каменнаго горшка, въ который налейте достаточное количество воды для закрытія костей; прикройте эту посудину также каменною плошкою или крышкою и поставьте ее въ печь въ то самое время, какъ выпнуты будутъ хлѣбы. Въ печи оставьте горшокъ часа на четыре. По истечениіи этого времени вы найдете бульонъ очень жирный и клеистый, который пропустите сквозь сито въ другую посудину, а на оставшіяся кости снова налейте воду; горшокъ поставьте въ печь и выдержите его тамъ часовъ шесть покрайней мѣрѣ; потомъ сно-

ва вынимаете горшокъ изъ печи, сливаете второи взваръ, который конечно послабѣе перваго, и съ которымъ вы смѣшиваете его; въ третій разъ налейте на кости, продержите часовъ семь или восемь въ печи, вы получите бульонъ слабѣе двухъ первыхъ. Следому вмѣстѣ съ трехъ взваровъ бульону дайте порядочно устояться и будьте уверены, что будете имѣть очень порядочный питательный при нуждѣ бульонъ.

*5) Способъ возобновлять къ завтрашнему обѣду блюда початыя за сегодняшнимъ.*

Не только когда у васъ гости, вы не решитесь, если вамъ хотѣтъ сколько нибудь известны законы общежительности, подать имъ початое блюдо, но вѣдь и въ маленькомъ семейственномъ кругу довольно непріятно, если подаютъ два дня сряду одно и тоже подогрѣтое блюдо. Большая блюда говядины, телятины, баранины, индѣйки, зайца, поросенка и прочее вѣсъ часто ставятъ въ маленькихъ семействахъ въ необходимость подавать ихъ по нѣсколько разъ початыми. Можно однако отвратить непріятность эту и даже вмѣстѣ съ тѣмъ остаткамъ кушанья дать не только новый видъ, но и новый вкусъ, нерѣдко превосходящій прежній. Вотъ позвольте вамъ разсказать по этому случаю то, что рассказывала мѣ старушка, домовая хозяйка моего пріятеля.

*Кусокъ говяжьяго филе*, если онъ былъ сваренъ въ супѣ и послѣ поданъ къ обѣду въ простомъ видѣ, чтобы быть приправленъ по усмотрѣнію чѣмъ нибудь, можетъ на другой день преобразиться слѣдующимъ образомъ: сдѣлайте изъ него крошиво (гаше) и, приправивъ уксусомъ, подавайте на столъ съ ломтиками поджаренаго бѣлаго хлѣба и тонкими кусочками лимона, или нарѣжьте, говядину ломтями, покройте его фаршемъ, составленнымъ изъ говяжьяго сала, телятины, яицъ, масла, соли, перцу, петрушки, рѣны и прочее, посыпьте бѣльмъ хлѣбомъ, поджарьте какъ бы поджаривали котлеты и подавайте съ кисленькою подливкою. Вы получите очень вкусное блюдо.

Ежели говядина была подъ какимъ либодъ соусомъ, то можно нарѣзать ее кусками, и смотря потому, какого свойства ея первобытное приготовление, можно также сдѣлать какое нибудь новое блюдо при помощи приправъ и другой подливки.

*Баранину* можно также подавать въ различныхъ видахъ; напримѣръ: нарѣжьте ее ломтями, легонько поджарьте, дайте форму котлетъ и подавайте съ горохомъ, бобами, чечевицею и прочее, или съ какимъ либодъ кисленькимъ соусомъ; вы можете перемѣшать ее съ свѣжею свининою и телятиной и сдѣлать изъ этой смѣси фрикадельки. Очень хорошо этимъ фаршемъ обложить ломтики

баранины, поджарить ихъ и подавать къ столу съ хорошимъ и крѣпкимъ соусомъ.

*Телятину* и того легче можно приготовлять, ее можно разрѣзать на куски и подавать въ красномъ или бѣломъ соусѣ. Если вамъ нуженъ фаршъ для фаршировки овощей, какъ напримѣръ: капусты, артишоковъ, цвѣтной капусты и про-чее, у васъ на это есть вотъ эта телятина, изъ которой совсѣмъ дѣлать начинку.

Остатки болѣе или менѣе большіе поросятъ, ягнятъ, дичи, разрѣзываются на куски и кости изъ нихъ не вынимаются кромѣ тѣхъ, которыя совершенно безъ мяса, потому что они могли бы придать дурнй видъ блюду. Къ этому прибав-ляется иѣжный фаршъ изъ мозговъ, крѣпкаго яичнаго желтка, сливокъ и хлѣбной мякоши.

Наконецъ вы можете изъ всѣхъ этихъ мясъ дѣлать очень хорошую начинку для паштетовъ.

Остатки жареныхъ голубей, перепелокъ и да-же цыплятъ могутъ быть очень хорошо поданы съ свѣжею цикоріею; для этого надобно ихъ на-рѣзать продолговатыми кусками; потомъ стоймя ставятъ ихъ по срединѣ блюда, приправивъ ихъ хорошимъ кисловатымъ соусомъ. Въ слѣдъ за этимъ располагаютъ цикорію пучками, связавъ ее посрединѣ; передъ тѣмъ, чтобы подавать къ столу, развязываютъ и это придаетъ прекрасный видъ блюду.

### 6) Сохранение яиц на зиму

Въ Августѣ мѣсяцѣ должно начать помышлять о сохраненіи яицъ къ зимѣ, точно также, какъ въ началѣ Сентября мѣсяца должно солить и теплить масло.

Для сохраненія яицъ свѣжими и съ такою бѣлою скорлупою, какъ бываетъ дни два спустя послѣ того, какъ смесла ихъ курица, надобно взять нѣсколько золы и, пропустивъ се сквозь сито, положить въ горшки или въ бочечки и по мѣрѣ того, какъ вы собираете яйца, кладите ихъ въ эту золу, стараясь, чтобы они были совершенно покрыты золою; когда куры перестанутъ совершенно нестись, то запасите другую какую нибудь посудину, также наполненную золою, и для того, чтобы начинать съ тѣхъ, которыя прежде смесены, надобно складывать яйца изъ первыхъ посудинъ въ эти, начиная съ верхнихъ, которыя пойдутъ внизъ и оканчивая нижними, которыя пойдутъ наверхъ.

### 7) Еще сохраненіе яицъ.

Свѣжія, очень свѣжія яйца намажьте концемъ гусинаго пера или кисточкою, обмокнутыми въ прованское масло, и поставьте потомъ яйца ваши стоймя въ корзину, масло имѣтъ свойство не допускать внутренность яйца выпаряться такъ,

**что ежели по истечениі довольно по долгаго време-  
ни вы поднесете яица ваши къ огню , то они  
покажутся вамъ свѣтыми и прозрачными , какъ  
только вчера спесеныя . Это сто разъ испытанное  
средство.**

### 8) Сохраненіе лицъ въ известковомъ растворѣ.

Для этого надобно имѣть довольно изрядную посудину , которая могла бы легко содерѣвать въ себѣ отъ сорока до шестидесяти яицъ ; растворъ долженъ состоять изъ десяти частей извести и ста частей воды ; воду исподоволь должно лить на извѣсть и потомъ все это хорошиенько перемѣшать . Когда вода эта нѣсколько поустоится , то ее сливаютъ въ особенную посудину , въ которую кладутъ каждое утро тѣ лица , которыя куры спесели ; въ запасѣ должно имѣть нѣкоторое количество известковаго раствора , чтобы имъ покрывать на два или на три вершка , въ случаѣ убыли воды , лица , число которыхъ ежедневно увеличивается ; потомъ посудину относятъ въ погребъ , чтобы она находилась всегда въ одной и той же температурѣ . Должно очень крѣпко закупоривать или закрывать въ погребѣ кадушку вашу , чтобы яйца не имѣли ни малѣйшаго соприкосновенія съ воздухомъ . Такимъ образомъ яйца сохраняются очень хорошо въ величайшей свѣжести годъ и болѣе .

*9) Какъ сдѣлать пѣхимъ и мягкимъ совер-  
шенно честный окорокъ.*

Заверните вашъ окорокъ въ тряпку и заройте его въ такомъ мѣстѣ, въ которомъ земля была бы не слишкомъ сыра и не слишкомъ суха; яма не должна быть слишкомъ глубока; достаточно того, если окорокъ будетъ прикрытъ землею на полфута; потомъ отройте его черезъ часть. Вы можете быть увѣрены, что мясо его будетъ нѣжно, пріятно на вкусъ, не имѣть вялости и не распадаться.

*10) Мѣры для сохраненія молока спѣхимъ.*

Еще мало того, что у насъ молоко стоитъ въ чистой посудинѣ, что вы его хорошо вскипятѣли. Если вы поставите его въ мѣсто, запертое со всѣхъ сторонъ, оно приметъ затхлый вкусъ или свернется; поставите же на воздухъ оно скиснетъ. Вотъ по этому-то должно его закрывать не твердыми крышками, но холщевою тряпкою, которою крѣпко-из-крѣпко повязать посудину сверху. Бѣда однако молоку въ этомъ случаѣ тронуться: оно тогчась приметъ вкусъ сала.

*11) Средство оживленія творога и защищенія молока отъ свертыванія.*

Если молоко створожилось противъ вашего же-

ланія, то примѣшайте въ него малое количество какой нибудь растительной соли; все это надо по пе- реболтать и во время болтанія поставить раза два- три на хороший огонь. Отвороженные части раз- лагаются и молоко принимаетъ всѣ прежнія свои свойства.

Очень не дурно, всегда, когда вы варите мо- локо, примѣшивать небольшое количество обык- новенной соли; это не дастъ ему скиснуть и свернуться, что такъ часто бываетъ лѣтомъ, осо- бливо во время грозы.

*12) Какъ дѣлать, чтобы молоко не кисло.*

Чтобъ молоко не кисло, положите въ молоч- ную кринку ложечку лукаго и въ порошокъ пре- вращеннаго хрѣна; оно останется преснымъ, гдѣ бы и какъ бы долго ни стояло. Можно вместо порошка положить три, четыре листка свѣжаго хрѣна.

*13) Какъ умѣлчать домашнюю птицу, чтобы можно было ее есть тотчасъ послѣ того, какъ только ее убили.*

Когда по обстоятельствамъ вы принуждены, убивъ какую нибудь живность, тотчасъ ее пода- вать къ столу, само собою разумѣется, мясо ея будетъ очень твердо. Для отвращенія этого не-

достатка совѣтую дать ей , за нѣсколько минутъ до смерти, выпить небольшую ложку крѣпкаго уксуса; она будетъ такъ мягка , какъ бы была убита ужъ днія два и успѣла вылежаться. Я знаю это по опыту. Впрочемъ это можно допускать лишь въ крайнихъ случаяхъ, потому что бѣдная птица страхъ какъ страдаетъ отъ этого питья.

#### *14) Сохраненіе сырыхъ мясъ.*

Для этого употребляютъ особаго рода воду , содержащую въ себѣ начала сажи и называемую разсоломъ сажи, который приготовлять не трудно; стоитъ только взять изрядное количество сажи, налить водою, дать хорошенько настояться , прощесть и въ эту процѣженную воду погружать часовъ на пять и болѣе мяса ; они будутъ имѣть всѣ свойства копченаго мяса, имѣя видъ и вкусъ свѣжаго.

#### *15) Способъ сохранять рыбу отъ порчи.*

Пусть ваша рыба немногого поварится въ маломъ количествѣ; тогда посыпьте въ этотъ взваръ соли ; въ этомъ положеніи вы можете оставить рыбу два или три дня, не опасаясь порчи , потому что она будетъ лежать на днѣ , покрытая со всѣхъ сторонъ водою. Ежели по обстоятельствамъ

вужно будетъ выдержать болѣе трехъ дней, то надобно посудину еще поставить на огонь, прибавивъ соли и положивъ листка два лавровыхъ. Рыбу такимъ образомъ можно варить до трехъ разъ; большее же число заставило бы ее лишиться своихъ качествъ и свойствъ. — При этомъ замѣтить надобно, что необходимо должно вареніе производить въ каменной посудѣ; мѣдная вредна, а жѣлезная придаетъ дурнѣй вкусъ.

*16) Какъ дѣлать, чтобы замороженная рыба не ломалась при вареніи.*

Ежели замороженную рыбу будете варить, не принимая потребныхъ осторожностей, то по причинѣ быстраго перехода отъ холода къ жару, составы ломаются и рыба теряетъ вкусъ, достоинство и твердость. Для отвращенія этого должно мало по малу возвращать рыбѣ ту степень теплоты, которая ей естественнымъ образомъ свойственна. Вотъ какъ до этого достигаютъ: прежде всего погрузите вашу рыбу въ лохань съ холодной водой. Вода эта, имѣя въ себѣ достаточное количество теплоты для того, чтобы быть жидкую, содѣйствуетъ къ оттаиванию рыбы; по также она вскорѣ образуетъ около рыбьи роль тонкой льдинистой коры. Тогда выньте рыбьи, отѣлите отъ нее льдинистыя части и снова погрузите ее въ другую воду, и продолжайте это до

тѣхъ поръ, пока вовсе не будетъ льда. Тогда вы можете быть увѣрены, что рыба пріобрѣла свойственную ей степень теплоты, и что уже нельзя опасаться вредныхъ послѣдствій варенія.

*17) Способъ удобрить такую рыбу, которая начинаетъ портиться.*

Въ жаркое лѣтнее время рыба можетъ легко испортиться въ пѣсколько часовъ. Въ этомъ состояніи она, не будучи вредна для здоровья, имѣеть очень дурной запахъ и по неволѣ надобно бываетъ ее бросить. Чтобы отнять отъ нее дурной запахъ, который она тогда пріобрѣтаетъ, сварите ванну уснувшую и попортившуюся рыбу въ большомъ количествѣ воды, въ которую вольете четвертую часть уксусу; положите довольно соли и холщевой мѣшечекъ, въ который зашты ложки двѣ обыкновеннаго древеснаго угля, растертаго въ мелкій порошокъ; мѣшечекъ этотъ долженъ быть болѣе или менѣе великъ, смотря по количеству и величинѣ рыбы. Чрезъ это уничтожается и дурной запахъ и дурной вкусъ. То же самое средство удобно можетъ быть примѣнено и къ мясамъ разнаго рода. Можно употреблять вместо угля яичную скорлупу.

*18) Средство поправлять тронувшуюся говядину.*

Извѣстно, что въ жаркое время я, въ особенности

сти, когда бывает громъ, или при сырости, говядина легко портится и принимает дурной запахъ, который при самомъ сильномъ вареніи не проходитъ; бульонъ, въ которомъ ее варили, сохраняетъ тотъ же самый запахъ. Положите говядину, изъ которой вы хотите сварить супъ, въ горшокъ съ водою, поставьте на хороший огонь, дайте вскипѣть, снимите пѣну и бросьте въ горшокъ горячій, твердый, но не дымящійся уголь; оставьте его въ горнилѣ минуты двѣ или три и вы увидите, что онъ освободилъ какъ мясо, такъ и бульонъ отъ дурнаго запаха. Можно повторить это дѣйствіе раза два, три, въ случаѣ если одного угля не достаточно. Есликъ вы такой кусокъ говядины хотите изжарить, то положите этотъ кусокъ въ воду и держите ее на огнѣ до тѣхъ поръ, пока она не вскипѣтъ. Снявъ пѣну, бросьте, какъ уже мы говорили, горячій уголь, дайте ему выпекаться съ четверть часа, потомъ выньте говядину, вытрите и обсушите ее и начните жарить. Этого рода говядину хорошо приправлять уксусомъ и разными приностейми.

#### 19) Простой способъ соленія и конченія мяса.

Крестьяне одной французской провинціи большиѳ мастера солить и кончить мяса разнаго рода: это тоже, что наши Коломенцы. Въ водѣ разво-

для оии нѣкоторое количество селитры, равное тому, какое потребно бываетъ для соленія. Когда селитра совершенно уже разойдется, то въ этотъ разсолъ кладутъ говядину, которую хотятъ коптить и варять ее медленно до тѣхъ поръ, пока вся вода совершенно выпарится. Тогда надо бно повѣсить мясо и оно въ теченіи сутокъ должно коптиться подъ сильнымъ дымомъ. Копченіе это ни въ чемъ не будетъ уступать копченію Гамбургскому, которое въ теченіи нѣсколькихъ недѣль лежитъ въ силиконѣ разсолѣ. Въ двое сутокъ, по вышеписанному способу, копченіе ваше готово совершенно.

*20) Средство, какъ соленымъ сельдямъ и сушенымъ или каленымъ орехамъ придавать сельской видъ.*

Что касается до сельдей, то стоитъ лишь отѣлить отъ нихъ соль, если они были солены, оставивъ на нѣсколько времени въ водѣ, или только хорошенько вымыть, ежели они, не бывъ солены, начали портиться; потомъ поставьте ихъ на сутки времени въ теплое молоко; сельдь, вынутая и хорошенько обтертая, по истечениіи этого времени, пріобрѣтаетъ всѣ качества и вкусъ свѣжихъ сельдей. Тоже дѣлать должно и съ орѣхами; но вместо сутокъ, ихъ надо бно въ горя-

чемъ молокъ выдержать покрайней мѣрѣ двое сутокъ, а потомъ просушивать на воздухѣ.

**21) Способъ сохранять и удобривать мягкие сыры.**

Когда сыръ хорошенько оцѣдился и начинаетъ принимать иѣкоторую твердость, что обыкновенно случается два или три дня спустя послѣ того какъ онъ сдѣланъ, — положите его на круглую досечку, покрытую слоемъ хорошаго сѣна; потомъ другимъ слоемъ сѣна прикройте вашъ сыръ сверху и прикрѣпите его къ доскѣ тонкою веревочкою; потомъ поливайте его отъ времени до времени сквозь сито слегка посоленою водою; въ этомъ положеніи сыръ вашъ долженъ быть оставленъ до тѣхъ поръ, пока вы не захотите его подать на столъ или подвергнуть новому приготовленію, а именно: сыръ, отъ которого вы тщательно отдѣлите сѣно, зарывается въ весьма сухую золу и становится въ сухое мѣсто. Такимъ образомъ онъ пріобрѣтаетъ превосходный вкусъ. Можно его класть въ золу и тогда, когда онъ не былъ положенъ въ сѣно; — стоитъ только его хорошенько оцѣдить и дать легонькому слою желтоватой скорлупы на немъ образоваться, и стоитъ только сгрести золу, когда захотите подавать этотъ сыръ на столъ.

*22) Английский способъ соленія масла.*

Способъ , употребляемый вѣкоторыми англійскими фермерами для соленія масла , очень хороши. Вотъ въ чёмъ онъ состоитъ. Надобно для этого взять двѣ доли поваренной соли, долю сахару и долю селитры; все это столочь въ ступѣ и перемѣшать хорошенъко; семь золотниковъ этой смѣси падеть на двѣнадцать золотниковъ масла, которое мните хорошенъко, чтобы соль вошла какъ можно лучше; тогда клаутъ просоленое такимъ образомъ масло въ твердыя посудины , порядочно закупоренные. Въ этомъ положеніи остается масло по крайней мѣрѣ недѣли три , прежде его употребленія.

*23) Способъ блѣтить и очищать поваренную соль.*

Когда хотите приготовить соль такъ , чтобы подать ее къ столу , то положите въ новый горшокъ нѣсколько простой , неочищеппой соли, смѣшанной съ водою ; сварите эту смѣсь , стараясь , чтобы она кипѣла какъ можно болѣе и пѣнилась. Когда пѣна хорошо снята и вода отъ кипѣнія значительно поубавилась , снимите соль съ огня и дайте ей нѣсколько времени поустояться ; потомъ слегка палейте воду такъ , чтобы она не могла приподнять соль , которую

вы чрезъ это вымоете; слейте слегка эту воду какъ только замѣтите, что соль начинаетъ таять; въ слѣдъ за этимъ согрѣйте желѣзный листъ и выкиньте на него соль для просушки. Надобно однако, чтобы листъ не былъ слишкомъ раскаленъ.

*24) Способъ приготавлять маленькие огурчики и удостовѣряться въ томъ, что они беззредны и не содержатъ яда.*

Для этого стараются выбрать огурчики, только что снятые съ гряды; ихъ тщательно чистятъ волосяною щеточкою, срѣзываютъ оконечности и даютъ вылежаться въ разсолѣ около сутокъ; жидкость сливаютъ, а ихъ кладутъ на чистое полотно, чтобы дать стечь съ нихъ жидкости; въ этомъ положеніи ихъ оставляютъ въ продолженіи четырехъ или пяти часовъ; потомъ складываютъ ихъ въ какую нибудь каменную посуду слоями, поливъ хорошимъ уксусомъ астрагономъ, съ серникомъ и самымъ малымъ количествомъ чесноку; къ этому можно прибавить иѣсколько корицы; все это прикрывается слоемъ тмина. Сверхъ того надобно хорошенько вскипятить иѣкоторое количество простаго уксусу съ растворомъ обыкновенной поваренной соли и малой доли нашатыря; снимите ту небольшую пѣпу,

которая выступить на поверхности жидкости, которою обливаютъ маленькие огурчики, приготовленные по тому способу, какъ выше мы описали. Надобно сливать уксусъ очень осторожно для того, чтобы не выпить и того осадка, который образовался въ глубинѣ посудины; горшокъ закупоривается и оставляется въ этомъ положеніи на двое или трое сутокъ; по истечении этого времени жидкость спѣживается, ее кипятятъ нѣсколько для лучшаго отдѣленія пѣны и потомъ сливаютъ на огурчики, которые оставляютъ въ этомъ положеніи дня на два; въ слѣдъ за этимъ жидкость сливается для того, чтобы налить на огурчики новый, очень вскипаченный уксусъ, какъ и въ первый разъ: тогда горшокъ герметически закупоривается и дѣйствіе кончено.

Нерѣдко случается покупать маленькие огурчики необыкновенно зеленаго цвѣта; но этотъ зеленый цвѣтъ происходитъ отъ того, что при приготовленіи ихъ употребляема бываетъ такъ ли, иначе ли мѣдь. Для того, чтобы удостовѣриться въ этомъ, очень вредномъ для здоровья обманѣ, надобно раздавить нѣсколько огурчиковъ и въ этомъ видѣ положить ихъ въ пузырекъ; потомъ, налить на эту мякоть равныя части воды и нашатыря, закупорьте пузырекъ, который должно трясти во все стороны. Нашатырь приметъ очень хороший голубоватый цвѣтъ, ежели есть

**хотя самая гомеопатическая часть мѣди въ огурчикахъ.**

25) *Сушение плодовъ.*

*Плоды съ ядрами и семячками.* Плоды этого рода кладутся на листы и ставятся въ печь, какъ только хлѣбъ изъ нее выпнутъ. Вишни ставятся въ печь не болѣе одного раза, другіе же плоды два и три раза.

*Вишни.* Обыкновенная вишни кладутся на противень безъ дальнѣйшаго приготовленія. Что же касается до большихъ вишень, то ихъ панизываютъ очень осторожно на длинный и тонкій вертелъ, чтобы сунуть ихъ въ печи на этихъ листахъ, держать вертелъ за одинъ конецъ, вертятъ имъ въ разныя направленія, пока наконецъ вишни совершенно не высохнутъ; тогда поднимаютъ вертелъ, и вишни прямо упадутъ на листъ и ихъ собираютъ штука по двадцати въ одну кучку.

*Персики.* Ихъ разрѣзываютъ пополамъ, вынимаютъ изъ нихъ ядро, кладутъ на противень, обращая разрѣзанную частію къ листу, чтобы они не слишкомъ морщились.

*Виноградъ.* Какъ только спили виноградъ съ кисти, (\*) то , разложивъ его на листы, по-

(\*) Это для нашихъ Крымскихъ помѣщиковъ.

ставьте въ печь; спустя сутки выпите вашъ листъ изъ печи и перемѣшайте виноградъ; потомъ снова поставьте его въ печь, откуда выпьтте по истечениіи сутокъ.

*Яблоки.* Надобно ожидать совершиеній ихъ спѣлости для сушки. Очистивъ ихъ, разрѣжьте на четыре части, разложите на листахъ и поставьте въ печь, гдѣ они должны оставаться до тѣхъ поръ, пока печь совершенно не простынетъ.

*Груши.* Тоже должно дѣлать и съ грушами. Тѣ, которые остаются цѣльными, кладутся въ горшокъ. Тогда эту посудину надобно поставить въ печь, въ которой сидятъ хлѣбы и которые тогда выпимаютъ изъ печи; послѣ этого, чрезъ иѣсколько времени, и груши выпимаютъ изъ горшка, чтобы разложить ихъ на листѣ и снова поставить ихъ въ печь; сокъ, въ горшкѣ остающійся, превращается въ сыропъ, имъ поливаются груши, что содѣйствуетъ къ ихъ сохраненію.

## 26) О сохраненіи плодовъ.

Когда рѣчь коснулась до сохраненія плодовъ, то нельзя не упомянуть о прекрасномъ способѣ, изобрѣтенному известнымъ французскимъ химикомъ Аппертомъ, который мастерски сохраняетъ фрукты и овощи. Вотъ его способъ, обнародованный Парижскимъ журналомъ Общеполезныхъ Свѣдѣній. Возмите банки или бутылки стеклянныя, совершенно цѣльные безъ малѣй-

шай трещины, положите въ нихъ плоды или овощи: закупорьте ихъ хорошенько пробками и укрепите эти пробки двумя проволоками крестообразно. Ежели эти банки заключаютъ въ себѣ плоды жидкіе, надобно оставить пустое пространство въ три дюйма до пробки; ежели же въ нихъ положены плоды твердые, то лишь два дюйма; сдѣлавъ это, заверните каждый сосудъ въ толстую, но чистую тряпку, и поставьте стоймъ ваши бутылки въ котель съ свѣжею водою, которою онъ должны быть закрыты до той части, которая остается пустою въ бутылкѣ. Потомъ покрываютъ котель крышкою, обвернутую мокрою тряпицею. Подъ котломъ разводится огонь такъ, чтобы плоды и овощи были бы варимы исподволь: вишни и смородина требуютъ не болѣе четверти часа для варенія; а персикамъ, сливамъ, яблокамъ, грушамъ, абрикосамъ нужно только одинъ разъ вскипѣть; зеленые же бобы требуютъ не болѣе полуторачасового варенія; белые бобы двухъ часоваго; артишоки полчаса; горохъ, чечевица и рѣпа полтора часа въ холодное время и два часа въ жаркое. Спаржѣ нужно только одинъ разъ вскипѣть. Но истечениія этого времени гасятъ огонь и выпускаютъ воду чрезъ кранъ, къ котлу приධѣланный; на другой день высыпаютъ плоды на сито, которое ставятъ въ погребъ или въ какомънибудь другомъ тѣнистомъ мѣстѣ, въ умѣренной

температуру. Немедленно должно перемѣнить тѣ бутылки, которыя хотя мало-мальски лопнули и изъ горлышка которыхъ начала показываться жидкость.

### 27) Сохраненіе винограда.

Ежели будете тщательно следовать тому способу, который я теперь вамъ укажу, то можете быть увѣрены, что сохраните виноградъ свѣжимъ покрайней мѣрѣ до половины весны. Это совѣтъ жителямъ Крыма и Кавказскихъ областей.

Произведите сборъ винограда въ весьма сухое время, и когда онъ не слишкомъ спѣлъ и не слишкомъ молодъ; очистите его тщательно отъ всѣхъ нечистотъ и отъ всѣхъ наклеванныхъ или замаранихъ ягодъ; концы хвостиковъ должно залить сургучемъ и повѣсить прикрѣпя къ обручу на веревку. Когда замѣтите, что та или другая ягоды поиспортились, срѣжьте ихъ точно такъ, какъ вы срѣзывали ихъ прежде. Вы можете также прежде, чѣмъ повѣсите виноградъ, завернуть его въ бѣлую бумагу, чтобы защитить его отъ вліянія насѣкомыхъ и пыли. — Сургучъ имѣть полезное дѣйствіе: благодаря ему, сохраняется въ виноградѣ сокъ и онъ не морщится и не портится вовсе. Когда должно будетъ его подавать къ столу, стоять только срѣзать конецъ, заклеенный сургучемъ. Можно также обмакнуть

виноградъ въ свѣжую воду , какъ обмакивають цвѣты , но часто эта предосторожность бываетъ излишнею.

*28) Еще способъ сохраненія винограда.*

Когда вы собрали и очистили виноградъ , привяжите къ каждой кисти по толстой , вдвойнѣ взятой и ссученной пятацѣ ; потомъ изъ бочки , совершенно твердой и очень сухой , выньте одинъ бокъ , вычистите ее какъ можно лучше , и дайте ей посохнуть на солнцѣ ; кисти съ пятацами привяжите къ жердамъ , крестообразно продѣтыми въ обручъ , который долженъ быть именно такой широты , какъ бочка ; спаружи бочки отмѣтьте мѣломъ то пространство , которое необходимо должно быть между обручами , чтобы кисти одна до другой не касались ; у каждой мѣтки наклейте внутри бочки маленькия планочки хорошошимъ шубнымъ kleемъ , или , что будетъ еще лучше и гораздо легче , воткните отъ одного разстоянія до другаго продолговатые гвоздочки , тоненькие , но довольно твердые для поддержапія обруча . Можно также , и это всего скорѣе , вставить въ бочку къ бокамъ крестъ-на-крестъ палки и къ палкамъ привязать кисти ; концы этихъ палокъ должны быть хорошенъко опилены и на мазаны шубнымъ kleемъ ; когда все это такимъ образомъ устроено , закупорьте крѣпко-на-крѣпко

бочку и вы можете быть уверены, что виноградъ вашъ сохранится какъ нельзя лучше, лишь бы только не колыхать бочку.

29) *Ратагіл безъ сахару.*

Для этого возьмите пять или шесть фунтовъ темносиняго хорошаго морильонскаго винограду, отдѣлите отъ него все, что хотя мало - мальски негодно, выжмите сокъ посредствомъ давленія и варите его съ полчаса въ печи; потомъ дайте простоять, процѣдите, смѣрьте все количество жидкости, какъ можно вѣрѣе, прибавьте равное же количество хорошей французской водки отъ осьминацати до двадцати градусовъ, положите во все это двадцать сливныхъ ядеръ, толчевыхъ вмѣстѣ съ ихъ сердцевиной, и столько же абрикосовыхъ ядеръ безъ верхней скорлупы; къ этому прибавьте немного толченой корицы, поставьте все это, какъ можно лучше закрытое пергаментомъ, въ мѣсто, въ которомъ не пѣтъ ни свѣта, ни проходнаго воздуха, чтобы дать перебродиться мѣсяцевъ шесть; потому что чѣмъ болѣе эта настойка стара, тѣмъ болѣе пріобрѣтаетъ достоинствъ.

50) *Сохраненіе винограда въ золѣ или отрубяхъ.*

Въ бочку или бочепокъ, всѣ скважины кото-

рыхъ были бы какъ можно тщательнѣе задѣланы отъ вліянія наружнаго воздуха, положите слой отрубей, высушенныхъ въ печи, или хорошей золы совершенно сухой и простоянной, и сверхъ этого слой винограду, обчищенаго совершенно и снятаго по полудни, въ сухое время, до совершенной его зрѣлости; такимъ образомъ кладите слой за слоемъ золы или отрубей и на него слой винограда и такъ далѣе, стараясь чтобы, во первыхъ, грозды одна до другой не касались, и чтобы зола или отруби были бы послѣднимъ слоемъ въ бочкѣ; потомъ закупорьте бочку или боченокъ такъ, чтобы воздухъ никакъ не могъ проникать ее, что составляетъ главное условіе для сохраненія. Виноградъ такимъ образомъ уложенный, можетъ быть весьма удобно сохранляемъ мѣсяцевъ семь, восемь и даже годъ. Вынувъ его, если захотите возвратить ему его свѣжестъ, срѣжьте конецъ каждой кисти и обмокните его, ежели онъ бѣлый, въ бѣлое столовое вино, красный или синій, въ красное, точно такъ, какъ обмакиваются цветы въ воду для возвращенія имъ свѣжести.

### *51) Сохраненіе дынь и арбузовъ до самой глубокой зимы.*

Возьмите самыхъ позднихъ дынь или арбузовъ, не давъ имъ достигнуть до совершенной

спѣлости ; оботрите ихъ слегка тряпицею и поставьте ихъ въ сухое мѣсто на одни или двое сутокъ. Просыпте золы такой, которая бы была совершенно чиста и освобождена отъ всѣхъ постороннихъ частицъ и маленькихъ кусочковъ угля ; сложите золу въ бочку совершенно твердую и чистую, а въ золу заройте ваши плоды ; надобно , чтобы они были бы со всѣхъ сторонъ покрыты золою. Не должно ставить бочку въ мѣсто, подверженное вліянію мороза и не должно также брать слишкомъ спѣлые арбузы или дыни, потому, что зола и безъ того способствуетъ ихъ зрѣлости и такимъ образомъ они могли бы легко испортиться.

*52) Сохраненіе плодовъ отъ дѣйствія мороза.*

Положите на полу въ кладовой очень густой слой соломы совершенно сухой, на этотъ слой разложите плоды, которые прикройте легкимъ слоемъ сухаго сѣна и все это обверните мокрою тряпицею; надобно тряпницу хорошенъко растянуть прежде, чѣмъ вы положите , чтобы она не имѣла ни одной складки ; наконецъ должно слегка полить тѣ мѣста, которыя, какъ вы замѣтите, нѣсколько подсохли. Это дѣлается лишь тогда, когда боятся , чтобы слишкомъ сильный морозъ не повредилъ плодовъ и сверхъ того , если

то мѣсто, гдѣ плоды лежатъ, не способно къ защищению ихъ отъ его дѣйствія.

**53) Сохранение персиковъ.**

Персики обвиваются пенькою; ихъ такимъ образомъ опускаютъ въ растопленный желтый воскъ, изъ которого и выпимаютъ. Воскъ, обра- зовавъ какъ бы кору около пеньки, не допускаетъ влияніе вѣтшняго воздуха. Персики ста- вятся въ глубокій, но отнюдь не сырой погребъ. Древніе для сохраненія своихъ плодовъ клади ихъ въ сосуды, наполненные очень сухимъ пес- комъ. Они ихъ зарывали и покрывали на пять или шесть футовъ землею. Въ Помпѣ много найдено подобныхъ сосудовъ съ сохранившимися персиками.

**54) Средство сохранять смородинный сокъ въ совершенной свѣжести болѣе года.**

1) Выжмите смородину давиломъ и вылейте сокъ сквозь сито въ особенную посудину, чтобы освободить его отъ всѣхъ постороннихъ частицъ, то есть отъ зернышекъ и кожицы.

2) Перелейте сокъ въ бутылки, полубутылки или пузырьки, которые вы хорошенько заку- порьте.

3) Закупорьте бутылки точно такъ, какъ заку-

пориваются бутылки съ шампанскимъ виномъ, употребивъ для этого проволоку, которую должно наложить крестообразно.

4) Положите бутылки въ котель съ водою такъ, чтобы они въ немъ плавали; поставьте котель на огонь и дайте водѣ разокъ вскипѣть; по томъ снимите котель съ огня и дайте водѣ остывть.

5) Выньте бутылки, когда вода совершенно прохладилась, дайте наружнымъ частямъ пробокъ высохнуть и залейте ихъ смолою.

6) Наконецъ положите бутылки ваши въ подгребъ на пескѣ, какъ это делается съ виномъ.

Такимъ образомъ смородинный сокъ сохраняется очень долго въ томъ самомъ видѣ, какъ только сей часъ его выжали. Сахаръ или сыропъ прибавляется лишь тогда, когда смородиновку намѣрены бываете подавать къ столу.

*55) Приготовление грушеваго сыропа, способъ нало заполнить собою сахаръ.*

Для приготовленія этого сыропа, по методу эконома Гармбштадта, надобно выбрать груши сладкія и сочныя. Облупите кожу, выньте сѣмечки, а мясо разомните, разбейте и налейте воды на половину количества этого компота. Эту полуторную массу положите въ мѣшечки холщевые и начните сильно давить давиломъ; выдав-

ленный сокъ вылейте въ кострюлю, въ которую положено будетъ малое количество чистаго мыла; это варите какъ можно болѣе, сваривъ klarute, переваривайте, снимите внимательно пѣну и слейте въ цѣдильню.—Этотъ грушевый сыропъ можетъ быть хорошо употребляемъ въ чай, въ кофе и въ жидкіхъ пирожныхъ вместо сахара. Три его доли равны двумъ долямъ рафинаду. Для помѣнниковъ стенныхъ губерній, обильныхъ огромными садами, съ произведеніями которыхъ часто мы не знаемъ куда дѣться, несмѣя не посовѣтовать обратить вниманіе на это средство, служащее къ уменьшенню потребленія собственно сахара.

### 56) Сыропъ виноградный.

Во Франціи открытъ новый и вѣрный способъ приготовленія винограднаго сыropa. Средство это состоять въ томъ, чтобы вынимая виноградное сусло изъ лавила, пропустить его чрезъ цѣдильню, въ которой положено нѣсколько углекислой извести или золы, служившей уже для дѣланія шокола и смѣшаний съ крупнымъ перемытымъ пескомъ. Такимъ образомъ сусло напитывается и липается большей части слизью, которая сгарають на краяхъ посудины, и даетъ виноградному сыропу нѣкоторую остроту и леденечный вкусъ. Послѣ этого очистительнаго процѣживанія, жидкость, на огонь поставленная, при окончательномъ насыщенніи, будетъ достаточ-

пориваются бутылки съ шампанскимъ виномъ, употребивъ для этого проволоку, которую должно наложить крестообразно.

4) Положите бутылки въ котель съ водою такъ, чтобы онѣ въ немъ плавали; поставьте котель на огонь и дайте водѣ разокъ вскипѣть; потомъ снимите котель съ огня и дайте водѣ остывть.

5) Выньте бутылки, когда вода совершенно прохладилась, дайте наружнымъ частямъ пробокъ высохнуть и залейте ихъ смолою.

6) Наконецъ положите бутылки вапи въ погребѣ на пескѣ, какъ это дѣлается съ виномъ.

Такимъ образомъ смородинный сокъ сохраняется очень долго въ томъ самомъ видѣ, какъ только сей часъ его выжали. Сахаръ или сыропъ прибавляется лишь тогда, когда смородиновку намѣрены бываете подавать къ столу.

### *55) Приготовление грушеваго сыропа, способа замѣнить собою сахаръ.*

Для приготовленія этого сыропа, по методѣ эконома Гармбштадта, надоѣно выбрать груши сладкія и сочныя. Облупите кожу, выньте сѣмечки, а мясо разомните, разбейте и валейте воды на половину количества этого компота. Эту полутвердую массу положите въ мѣшечки холщевые и начните сильно давить давиломъ; выдав-

ленный сокъ вылейте въ костролю, въ которую положено будетъ малое количество чистаго мѣду; это варите какъ можно болѣе, сваривъ klarути, переваривайте, снимите внимательно пѣну и слейте въ цѣдильню.—Этотъ грушевый сыропъ можетъ быть хорошо употребляемъ въ чай, въ кофе и въ жидкіхъ пирожныхъ вмѣсто сахара. Три его доли равны двумъ долямъ рафинаду. Для помѣшковъ стенныхъ губерній, обильныхъ огромными садами, съ произведениями которыхъ часто мы не знаемъ куда дѣться, нельзя не посовѣтовать обратить вниманіе на это средство, служащее къ уменьшенню потребленія собственно сахара.

### 56) Сыропъ виноградный.

Во Франціи открытъ новый и вѣрпый способъ приготовленія винограднаго сыропа. Средство это состоитъ въ томъ, чтобы вынимая виноградное сусло изъ давила, пропустить его чрезъ цѣдильню, въ которой положено нѣсколько углекислой извести или золы, служившей уже для дѣланія шолока и смѣшанной съ крупнымъ перемытымъ пескомъ. Такимъ образомъ сусло напитывается и лишается большей части слизи, которая сгарають на краяхъ посудины, и даетъ виноградному сыропу нѣкоторую остроту и леденечный вкусъ. Послѣ этого очистителнаго процѣживанія, жидкость, на огонь поставленная, при окончательномъ насыщенніи, будетъ достаточ-

но выпарена для того, чтобы привести ее въ состояніе, способное для дѣлания всякаго рода вареньевъ.

*57) Особеннаго рода приготовленіе шоколада.*

Имѣйте для этого шоколадницу серебряную или жестяную, равной ширины какъ сверху, такъ и снизу; налейте въ шоколадницу чашки двѣ воды и поставьте на хороший огонь, прежде того разведенныи. Межлу тѣмъ какъ вода будетъ нагреваться, натрите на листъ бумаги шоколаду столько, сколько помѣстится въ чашкѣ, ссыпьте этотъ шоколадъ въ шоколадницу, когда лишь только начинается кипятеніе; дайте шоколаду кипѣть до тѣхъ поръ, пока онъ не убавится на половину, тогда влейте его въ чашку и вань завтракъ готовъ; совсѣмъ мѣшать ложечкою до тѣхъ поръ, пока онъ начнетъ кипѣть. — Чтобы дѣлать шоколадъ на молокѣ, и чтобы онъ былъ отменно хороши, надобно развесиги сухой натертый шоколадъ въ чашкѣ воды; тогда варите его точно также до тѣхъ поръ, пока останется въ шоколадницѣ только четвертая часть воды, которую вы туда влили; прибавьте чашки двѣ хорошаго молока, и опять варите до тѣхъ поръ, пока шоколадъ вань не превратится въ одну чашку. Это значитъ, что шоколадъ готовъ совершенно. Надобно только, чтобы молоко было цѣльное, не снятое и свѣжее; иначе долгое

пребывание шоколада на огнь можетъ легко испортить его. Если вы предопредѣляете этотъ шоколадъ особѣ очень слабой, или выздоравливающей, то прибавьте яичный желтокъ, разведенныій съ некоторымъ количествомъ молока. Пропизводить пѣну на шоколадѣ вредно: это порождаетъ сильные вѣтры.

*58) Способъ изъ испортившейся муки дѣлать хорошую.*

Найдено послѣ весьма многихъ опытовъ, что мука попорченная можетъ быть улобно употребляема въ пищу подобно хорошей муки. Для этого только спарить некоторое количество крапивы въ той водѣ, которая приготовлена для квашини. Хлѣбъ такимъ образомъ получаемый во-все не дуренъ и не вреденъ.

*59) Картофельный хлѣбъ.*

Въ С. Петербургскомъ Удѣльномъ Землемѣль-ческомъ училищѣ воспитанники выучились мастерски дѣлать картофельный хлѣбъ, который всегда, въ случаѣ надобности, а эта надобность легко можетъ встрѣтиться въ неурожайное времѧ, можетъ быть употребляемъ вместо обыкновеннаго изъ муки дѣлаемаго хлѣба. Вотъ какъ это дѣлается: въ котель съ свѣжею водою по-

ложите изрядное количество картофеля въ скѣткѣ и повѣсьте котелъ надъ огнемъ въ такомъ разстояніи, чтобы кипяченіе могло быть доведено до желаемой степени размягченія, а отнюдь не до окончательнаго сваренія картофеля; спнимите тогда съ картофеля кожницу и разотрите его хорошошенько вмѣстѣ съ пятою долею муки противъ количества картофеля, прибавьте горсть соли и добрую ложку дрожжей, впрочемъ чѣмъ менѣе употреблено будетъ дрожжей, тѣмъ будетъ лучше; прибавьте къ этому немнога горячей воды и замѣсите какъ обыкновенное тѣсто; поставьте въ теплое мѣсто, чтобы взошло и поднялось, а тамъ съ Богомъ и въ печь посадить можно.

#### 40) Сохранение картофеля.

Наполните мѣшокъ картофелемъ, погрузите его на нѣсколько времени въ кипятокъ; потомъ высушите картофель на солицѣ, разложивъ на циновкѣ, а тамъ отнесите на чердакъ. Картофель этотъ не будетъ бродить весною и не получитъ того дурнаго вкуса, который отъ затхлости онъ нерѣдко пріобрѣтаетъ.

#### 41) Сохранение въ прокѣ на зиму моркови, пастернака и репы.

Соберите рѣпу, пастернакъ или морковь неза-

долго передъ началомъ морозовъ, и разложите ихъ въ чуланѣ или въ кладовой, принявъ предосторожность, чтобы корни были зарыты въ песокъ по самой ростокъ, и чтобы они были расположены въ наклоненномъ одни на другіе положеніи; потомъ должно образовать другой слой песка, и на него положить слой овоцей, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока паконецъ всѣ овоци будутъ сложены; чрезъ это овоци ваши сохранятся въ совершенной свѣжести и цѣлости. Когда они потребуются для стола, то берите ихъ такъ какъ они вамъ представляются, не роя въ серединѣ или съ боковъ кучи.

*42) Способъ сушки и сохраненія моркови, посредствомъ котораго можно придавать очень хороший золотистый цветъ супамъ и соусамъ.*

Выберите морковь особенно хорошую и неуздливую, свѣжую, мягкую, не деревянистую; очистите, оскребите ее хорошенъко и продѣните на нитку; въ этомъ видѣ сложивъ въ костррюлю съ водою поставьте на огонь и варите съ полчаса; потомъ простудите въ весьма холодной водѣ, дайте отечь съ неї водѣ и оботрите чистою ветошкою; соберите морковь въ нѣсколько кучекъ и разложите ее на цыновкахъ въ печи, по вы-

нутія изъ пея хлѣбовъ, точно такимъ же образомъ, какъ это обыкновенно дѣлается для сушки плодовъ. Зеленые бобы сохраняются точно такимъ же образомъ, но только должно, чтобы печь была очень легко вытоплена.

*43) Сохранение петрушки, эстрагона и вообще всякой коваренной зелени.*

При выборѣ этой зелени старайтесь выбирать совершенно зрѣлую, не за долго передъ ея цветениемъ; возмите самые большие листья, самые роскошные вѣтки, очистите ихъ и положите вариться, каждую траву отдельно, минутъ на десять не болѣе; потомъ вынувъ изъ кипятку погрузите ихъ въ самую холодную воду, чтобы придать имъ твердость; имѣйте въ запасѣ чистые, новые глиняные горшки, на дни которыхъ положите слой этихъ травъ, а на этотъ слой налейте густую смѣсь изъ соли, уксусу и воды, и опять слой зелени, и такъ далѣе, до тѣхъ поръ, пока горшокъ будетъ совсѣмъ полонъ; налейте тогда на разсолъ этотъ сала или тепловатлаго коровьяго масла, которое, застывъ, образуетъ родъ коры; покройте это масло листомъ бѣлої бумаги, и закройте тщательно крышку горшка, насыпавъ на нее песку. Когда вы станете употреблять такимъ образомъ сохранляемую зелень, то вы снявъ одинъ слой тщательно умаслите разсолъ и нало-

жите бумагу. По выпущія зелени надобно дать ей отлежаться въ водѣ для возвращенія ей свѣжести и вкуса. Такимъ точно образомъ можно сохранять и бобы.

*44) Способъ, чтобы Прованское и всякое другое растительное масло не горько.*

Въ бутылку масла наливаютъ пальца на два хорошей водки, такъ, чтобы бутылка была полна по самую пробку, потомъ ее тщательно закупориваютъ.

*45) Способъ узнавать поддѣлку сахара.*

Для поддѣлки и сдобренія сахара большою частию вмѣшиваются въ него большее или меньшее количество поваренной соли. Чтобы открыть этотъ обманъ стоитъ только положить кусочикъ сахара въ рюмку и на него налить спирту для медленного разложенія сахарнаго вещества и осажденія соли, которая не разлагается въ алкоголь. Часто также рафинаторы, разумѣется тѣ, которые мало заботятся о репутациї своего заведенія, примѣшиваютъ въ сахарный песокъ муку, мѣль и алебастръ; чтобы удостовѣриться въ обманѣ, стоитъ только въ стаканѣ или рюмкѣ развести кусокъ сахара водою: ве-

щество примѣшанное все осадеть на дно рюмки или стакана.

**46) Способъ узнавать подделью оливковаго масла.**

Масло это всегда дороже всякаго другаго растительнаго масла, почему иные промышленники изволять его подѣлывать очень искусно, употребляя для этого какое нибудь масло, особенно гвоздичное, но весьма легко узнать подделью посредствомъ ртутной селитряной кислоты. Разведите шесть долей ртути въ семи доляхъ патрой кислоты, смѣшайте четыре съ съ половиною золотника этого раствора съ четвертью фунта того масла, которое должно быть подвергнуто размѣтѣнію; болтайте смѣсь эту съ времени до времени, и, спустя нѣсколько часовъ вы получите желтоватую массу, которая покроется блескотаю корою и приметъ отвердѣлость въ нѣсколько часовъ, если оливковое масло чисто. Если же въ немъ будетъ хотя двадцатая доля гвоздичного масла, то отвердѣлость будетъ не крѣпкая, а напротивъ того мягкая; если же въ немъ десятая доля гвоздичного масла, тѣ масло будетъ имѣть твердости не болѣе какъ столько, сколько обыкновенно бываетъ твердо масло отъ вліянія зѣбольшаго холода.

*47) Способъ сохранять воду свѣжею въ  
второй.*

Дѣло вотъ въ чёмъ: въ бочку съ свѣжею водою бросьте нѣсколько горстей негашеної извести, дайте устояться дней пять или шесть, перелейте воду въ другую бочку, вымойте хорошенько внутренность бочки, въ которой была известковый растворъ и налейте ее свѣжею водою. Это уже испытанный неоднократно способъ; вода остается свѣжею мѣсяцевъ семь, восемь, имѣть хороший вкусъ и во все не вредна для здоровья.

*48) О приготовлении говяжьей головы поло-  
щю сдавленія въ прокѣ.*

Выбрать для этого голову не очень жирную, и отварить въ водѣ съ солью мягко. Вынувъ изъ отвара, выбрать всѣ кости, мясо разчинить въ мелкие кусочки, приправить толченымъ перцемъ, гвоздикою, выбирѣмъ, маіораномъ, тимономъ и солью, перемѣшавъ все, скласть въ салфетку, округлить и завязать. Положить завязанное въ салфеткѣ между двухъ досокъ, наложить гнетъ, и оставить лежать на сутки. Послѣ этого выложить изъ салфетки въ глубокое блюдо, и полить крѣпкимъ уксусомъ. Для употребления от-

рѣзывать голову ломтиками, изрѣзать яблокъ въ жеребейки, облить уксусомъ, и подавать.

49) Записка, какъ дѣлать ветчинную эс-сенцію.

Взять ломтиковъ сырой ветчины, избѣть ихъ ножевымъ обухомъ и обжарить въ кострюль съ малымъ количествомъ растопленнаго сала; приставить на решетку, бросить щепоть муки и мѣшать ложкою, пока сокъ въ кострюль покраснѣетъ. Тогда подбавить сока изъ телятины, пучекъ петрушечной травы и другихъ поваренныхъ травъ, гвоздики, головку чесноку, горсть рубленныхъ печерицъ, иъсколько рубленныхъ триофелей, корки благо хлѣба, крошечку уксуса; и когда уварится, сквозь сито процѣдить и сложить въ бутылку. Эта эссенція идетъ въправу рагу и соусовъ, и сообщаетъ онимъ отличный вкусъ.

50) Записки о маринадахъ.

Называютъ этимъ имѣнемъ соусъ, въ которомъ мочатъ мяса и другія вещи, для удобренія и умноженія въ нихъ вкуса. Для маринада главнымъ основаніемъ служитъ уксусъ, а прочія смѣси состоятъ изъ пряностей, душистыхъ и другихъ огородныхъ травъ, также иныхъ вещей. Для

свѣдѣнія предлагается о нѣсколькихъ разныхъ маринадахъ, чтобы могли съевые служить образцомъ для прочихъ.

**Маринадъ для цыплятъ и молодыхъ голубей.** Разнять каждого цыпленка или голубенка на четверо, вымачивать въ лимонномъ сокѣ, разведенномъ водою, приправленномъ солью, перцемъ, гвоздикою, цибулею, или обыкновеннымъ изрубленнымъ лукомъ, и лавровымъ листомъ; держать ихъ въ этомъ маринадѣ три часа. После этого приготовлять разнымъ образомъ. Въ этомъ же маринадѣ вымачивать рябчиковъ.

**Маринадъ для телятины и баранины употребляется тотъ же.**

**Маринадъ для крупной дичины состоитъ изъ уксуса, съ солью, перцемъ, лукомъ, или кому угодно съ чеснокомъ, съ прибавкою крушно расщепленныхъ можжевеловыхъ ягодъ.**

**Маринадъ къ заготовлению нѣкоторыхъ рыбъ въ прокѣ.** Этимъ способомъ запасать миногъ, ряпуху, пискарей, голецовъ, и иныхъ. Сперва должно обжарить рыбъ въ прованскомъ маслѣ, и потому уложить въ боченочекъ, послойно пересыпать солью, нетолчеными: перцемъ, гвоздикою, лукомъ или чеснокомъ, лавровымъ листомъ, и заколотить дно; послѣ этого наливть вскипяченнымъ уксусомъ, и боченокъ закупоривъ содер-жать въ холодномъ мѣстѣ.

*51) Записка, какъ дѣлать поваренный сбітень.*

Изтолочь порознь, четверть фунта перца, столько же инбирия, по осьми золотниковъ гвоздики, мускатнаго орѣника и корицы. Смѣшавъ это, просеять сквозь сито, и сложивъ въ бутылку заткнуть крѣпко и держать въ сухомъ мѣстѣ. Можно въ этотъ сбітень прибавлять порошка пеперничнаго, сморчковаго и оненочнаго.

Сбітень для пирожнаго. Составляется изъ шестнадцати золотниковъ инбирия, восеми золотниковъ перца бѣлаго, и постольку же корицы и гвоздики.

*52) Записка, какъ дѣлать сосиски.*

Взять свѣжаго свинаго мяса и сала по ровну; можно прибавить къ этому куринаго бѣлаго мяса и пупковъ; также немногого сырой ветчины. Изрубить это мелко, съ прибавкою лука, приварить солью и пряностями, и замѣсить на яичныхъ желткахъ. Начинить этимъ вычищенные кошки свинья или бараны, и передѣлывать въ сосиски желаемой величины.

*53) О зимнемъ запасѣ садовыхъ плодовъ, и о томъ какъ должно ихъ сохранять.*

Желая сберечь въ зиму на долгое время садо-

вые плоды, надлежитъ знать время когда оные снимать, чтобы не дать имъ выснѣть на деревѣ. Долговременная прочность плодовъ въ лежаніи, большею частію отъ сего зависитъ. Ежели не будетъ соблюдено время и плоды сплыты рано, то они сморщатся, тѣло получать вязкое и бесочное. Но какъ озимые плоды на деревьяхъ выснѣвать не могутъ, при томъ же цвѣта своего не перемѣняютъ, и не лѣжаются мягче; то трудно узнать надлежащее къ сниманию оныхъ время. Одинъ только признакъ спѣлости состоить въ томъ, что должно плодъ взять за стебелекъ двумя пальцами, и полегоньку покачивать изъ стороны въ сторону, пока онъ сломится: если отломъ окажется равенъ и гладокъ, то можно плоды снимать; но ежели онъ будетъ неравенъ и зубристъ, то должно еще несколько дней обождать. Сверхъ этого надо по знать въ точности роды всякаго овоща, чтобы по ихъ прочности лучше можно было расположить время къ сниманию.

Для этого занятія надо по избрать день лесной, чтобы съ овощами не внести сырости въ кладовую, и чрезъ что въ послѣдствіи не подать случая къ гнилости. Сниманіе производить съ возможною осторожностію, чтобы плодовъ не побить и не давить. Почему людей къ сниманию употребляемыхъ надо по вразумить, чтобы они до плодовъ, сколько можно, руками бы не каса-

лись, не отрывали маленькихъ сучковъ, которыми при высыпаніи изъ корзинъ плоды повреждаются, при чёмъ должно въ корзину или мѣшокъ въ каждый разъ класть половъ по немногу, чтобы они отъ собственной своей тяжести не раздавливались. Когда же принуждены будутъ отрясать вѣтви, до которыхъ достигнуть не можно; то прежде отрясания, приготавляли бы подъ деревомъ постель изъ тюфяковъ, или толето настланной соломы, или растягивали бы ко вбитымъ колыямъ простыни, а чрезъ то бы упадающіе плоды спасали отъ побитія.

Послѣ снятія плодовъ, не довольно еще того, чтобы каждого рода плоды, даже съ каждого дерева порознь откладывали, потому, что плоды на одномъ деревѣ поспѣваютъ ранѣе, нежели на другомъ, въ разсужденіи мѣста, на какомъ дерево стоитъ, и здоровости онаго, потому что на больныхъ деревьяхъ поспѣваютъ ранѣе; надобно еще произвести разборъ плодовъ; поврежденные червями и несовершенные, откладывать для скораго повареннаго расхода, и особенно отъ неповрежденныхъ и хорошихъ. Когда же въ недостаткѣ собственнаго сада, принуждены бываете плоды покупать; то въ этомъ случаѣ, всѣ вышеупомянутыя предосторожности мѣста не имѣютъ, но тѣмъ рачительнѣе должно поступать въ разборѣ плодовъ цѣлыхъ отъ поврежденныхъ, и добрыхъ отъ худыхъ. Не повреж-

жденныхъ плодовъ въ кучи ссыпать не должно потому что они отчасти въ нихъ слишкомъ разгорячаются, и испареніямъ нужнымъ для плодовъ препятствуютъ; частью же для того, что нижніе тяжестью верхнихъ раздавливаются. Должно при перенасыщаніи плодовъ остерегаться, чтобы оныхъ не тереть и не толкать.

Сбереженіе плодовъ на долгое время зависитъ отъ хорошаго мѣста въ домѣ, гдѣ они сохраняются. Когда неѣть особливой овощницы, то должно въ домѣ избирать сухой покой, ни холodu, ни теплотѣ слишкомъ не подверженный; для того, что не хорошо плоды прямо съ дерева снявши вносить въ погребъ, или укладывать въ запираемую посудину. Плоды, снятые съ дерева, изпускаютъ еще изъ себя испаренія, а этому испаренію надобно кончиться прежде, нежели перенесены они будутъ на мѣсто ихъ зимованія. Ежели въ этомъ покой плоды осѣщаются много солицемъ, то улеживаются они скорѣе; по вообще холодъ вреденъ для нихъ не столько, какъ теплота, лишь бы не было-то морозъ со влажностью. Къ опредѣленію настоящей степени теплоты, не худо имѣть Реймюровъ тѣпломѣръ, и по оному теплота для плодовъ не должна быть свыше шести градусовъ отъ точки замерзанія; когда же то случится, надобно немедленно воздухъ чрезъ отвореніе окошка охолодить. Съ другой стороны надо бояться остерегаться, чтобы не захватило плодовъ и морозомъ: и чтобы оный скорѣе мож-

но было замѣтить, то ставятъ у дверей и оконъ чашки съ холодною водою; какъ скоро на оныхъ начнетъ появляться ледокъ, то надобно покой немедленно проточить, или другимъ способомъ холодъ уничтожить. Къ изведенію изъ овощнаго покоя нечистаго, сгустившагося, или гнилаго воздуха, надлежитъ въ окошкахъ имѣть вѣтрельники, или чрезъ отвореніе форточки и двери произвести сквозной вѣтръ. Не менѣе того, много содѣйствуетъ къ поддержанію въ овощномъ покой нужной температуры, когда оной находится надъ другимъ покоемъ, который зимою топятъ; вторая отъ этого выгода та, что этотъ покой овощный должно всячески отъ доступа мышей сберегать, о чемъ напоминать не нужно.

Въ этомъ покой надобно сдѣлать палаты изъ тесничекъ, или полки, лучше же всего подмостки, съ рѣшетками, сплетенными изъ ивовыхъ прутьевъ, и окрайками, и на оныхъ плоды одинъ за другимъ укладывать. Лучшия плоды укладывать на этихъ палатахъ надобно такимъ образомъ, чтобы груши пивѣточнымъ глазкомъ приходили бы внизъ, а черешкомъ вверхъ; яблоки же этому напротивъ, черешкомъ внизъ, а глазкомъ вверхъ. Для лучшаго обозрѣнія плодовъ, не худо доски или рѣшетки на этихъ палатахъ настлать наклономъ, къ передней сторонѣ ниже, а къ задней выше; но какъ въ этомъ расположении задніе плоды могутъ скатываться, то ста-

раться предотвратить это, настилая палати сухимъ мохомъ, съ соломеною рѣзкою и отрубями, и плоды въ эту подстилку втискивать, чтобы они съ мѣста тронуться не могли.

Плоды худшіе или поврежденные, отобранные отъ прочихъ, класть на соломѣ, настланной на полу въ томъ же покоѣ; однакожъ не въ кучу, для того, что въ этомъ состояніи они скорѣе сгнить могутъ.

Поэтому не всѣ плоды улаживаются въ одно время, и такъ надобно знать признаки ихъ зрѣлости, чтобы узнавать, которые изъ нихъ поспѣли къ употребленію. На нѣкоторыхъ перемѣняется зеленый ихъ цвѣтъ больше или меныше въ желтоватый оттенокъ; другіе же цвѣта своего не перемѣняютъ, и надобно умѣть зрѣлость ихъ узнавать ощупываніемъ; для этого надобно взять плодъ въ руку, и большимъ пальцомъ слегка подавливать около черешка; ежели тѣло плода въ этомъ мѣстѣ давленію пальца уступаетъ, знакъ что зрѣлость его дошла, и годно уже оное къ употребленію; въ противномъ случаѣ должно оставить плоды еще улаживаться. Между тѣмъ подавливаніе это надобно производить съ великою осторожностию и очень плавно, чтобы на плодѣ не произошло отъ того пятна, отъ котораго онъ можетъ загнить, и сдѣлаться не красивъ или не вкусенъ.

Если же въ домѣ нѣть особливаго покоя для

плодовъ, который бы предъ паствушеніемъ зимы протапливать было можно; то предъ началомъ большихъ морозовъ, надобно прибрать овые въ другое мѣсто. Нужно имѣть для того кадки не очень большія, или высушенные ящики и сундуки, и здоровые плоды со тицаніемъ въ овые укладать, накрыть, запереть и поставить сперва въ такомъ мѣстѣ дома, гдѣ бывть бы свободный воздухъ, а наконецъ перенести въ погребъ.

Укладываемую въ кадки овоць большею частию перстилать, отрубями, соломенною рѣзкою или мохомъ, вывѣтренными и высушеными. Дно кадки или сундука настилать должно этими вещами, потомъ класть плоды, и перстилать не только между каждымъ слоемъ, но и отъ стѣнъ, чтобы плоды къ дереву не прикасались. Предосторожность эта защищаетъ отъ гнилости и мороза, такъ, что уложенную этимъ образомъ овоць, можно оставить до Рождества не осматривая. Около этого времени надобно перебрать овоць, испортившуюся отложить прочь, отѣлить улежавшуюся для расхода, а прочую опять укладать темъ же образомъ, но въ разныя меньшия калотки; въ этомъ состояніи конечно уцѣляютъ они до Святой недѣли. Къ хореніямъ лежальнымъ яблокамъ прибавлять по немногу сухаго бузинного цвѣта; отъ чего заимствуютъ они настоящій мушкатный вкусъ. Если между слоями плодовъ уложены какія нибудь постороннія

венци, то калочекъ или сундуковъ (кои не должны быть изъ сосноваго или еловаго дерева) перебирать и перекладывать уже не должно.

Когда нѣть удобности осимый овощ содер-жать въ особливомъ нокѣ, на пространномъ под-мосткѣ, то памбю оный, какъ скоро снять будеть съ дерева, по вышесказанному разобрать, и лучшіе плоды не медля укладть въ бочки или кадки, пересыпая отрубями, рѣзкою и тому подобнымъ, бочки заколотить, а въ кадки вставить плотныя крышки, и поставить на свободномъ воздухѣ, одинакожъ подъ крыникою. Не должно однако брать къ этому посуды бывшей съ со-лью, ибо дерево сною уже напиталось, и всегда можетъ подавать случай къ сырости.

Плоды червоточинные, побитые и загнившіе от-кладывать къ скорому расходу, или высушивать въ другимъ образомъ запасать въ проѣкъ. Ежели же со всемъ предосторожностию, окажутся иногда согнившіе плоды; не должно и такихъ бросать, но собирать въ бочку, поставленную въ углѣ обицнаго нокоя; класть въ нее надалицу и разные счистки плодовъ. Когда все это перегнѣть, можно изъ онаго дѣлать очень хороший уксусъ; о чемъ описание сдѣлано будетъ въ надлежащемъ мѣстѣ.

### 54) О сушении яблоковъ.

Что сушкия яблоки, бывши очищены отъ ко-

жи, получать несравненно лучшій вкусъ, венцъ довольно известная. Такимъ образомъ очистивъ съ яблокъ кожу, должно яблоко каждое разрѣзать пополамъ или на четвертины; малыя же яблоки проколоть трубочкою, чтобы вынуть изъ нихъ сѣмянники. Приготовленныя такимъ образомъ яблоки должно немедленно класть въ горячую печь, чтобы на воздухѣ лежавъ не потемѣли; въ разсужденіи этого очищеніе яблокъ надлежитъ производить въ вечеру, чтобы положить въ готовую печь до утра, и если не высохнутъ до этого времени, то на другой день можно оныя досушить. Хотя роды сочныхъ плодовъ, каковы сливы, вишни и подобные, сначала засушивать въ печномъ вольномъ духу, чтобы они надувшились не треснули, и сока своеаго не пролили, но дать оному сперва сгустѣть, а потомъ мало-по-малу прибавляя жара, досушивать; съ яблоками надо бно поступать совсѣмъ напротивъ. Это должно вдругъ подвергать самому сильному жару, и чтобы послѣ того оный мало-по-малу убывалъ.

Имѣя небольшой запасъ плодовъ, можно употреблять къ сушенію оныхъ обыкновенную хлѣбную печь, даже горячія лежанки. Яблоки по-класть на решеты, подостлать бумаги и притомъ въ одинъ слой, не сгущая оныхъ между собою, и поставить въ печь. Высохшія яблоки надлежитъ скласть въ холщевые мѣшки и привѣсить близъ

печи, чтобы совсѣмъ досохли. Полное изсушеніе необходимо для ихъ прочности, потому что иногда съ наружности хотя и кажутся они совсѣмъ изсохшими, но внутри оныхъ остается сырость; для этого надобно одинъ кусокъ раздѣлить, сильно подавить ногами; если при этомъ окажется хотя немного влаги, знать что яблоки еще не досушины и прочно лежать не могутъ.

### 55) Яблочная смоква.

Очистить съ яблокъ кожу, скѣлать на гаражомъ вокругъ по шести надрѣзомъ въ разномъ между собою разстояній, и скласть на блюда, поставить въ печь умѣренно горячую. Когда яблоки позапекутся, вынуть оные, расплющить, съ обѣихъ сторонъ обсыпать толченымъ сахаромъ, и опять поставить въ печь до утра. Тогда опять обсыпать ония сахаромъ съ обѣихъ сторонъ, и досушить на печи или въ тепломъ покой.

### 56) Яблоки обсахаренные сухія.

Очистивъ съ яблоковъ кожу, разрѣзать оные по поламъ или на четвертины, и не медля положить въ холодную воду. Между тѣмъ приставить на огонь въ другой кострюль воды, покласть въ нее яблоки, и сварить мягко; тогда опять выложить оные въ холодную воду. Изъ

этой воды выкладывать яблоки на решета, покрытые полотенцами, чтобы осекли. Въ это время, считая на каждый фунтъ яблокъ, разварить по фунту съ четвертью сахара въ сиропъ перистой, то есть когда оваго захватить не много на ложку, махнуть ею, то чтобы потянувшись изъ него нитки, и дать сиропу въ половину остывшую; покласть въ него яблоки съ решеты, и оставить пока сиропъ совсѣмъ остынѣть; наконецъ приставить сиропъ опять на жаровню, и варить, пока яблоки сдѣлаются мягкими, а сиропъ совсѣмъ сгустѣетъ. Вынимать тогда яблоки кусокъ по куску, клѣсть на черепицы, и засушить въ тепломъ покойѣ, или самомъ легкомъ духу въ печи. Укладъ эти яблоки въ коробочки, устланныя писчей бумагою, и хранить въ сухомъ мѣстѣ. Эти обсахаренные яблоки можно не только ставить въ числѣ конфектовъ, но и употреблять въ начинку тортевъ, размочивъ въ виноградномъ винѣ, но поламъ съ рожью смѣшаниемъ. Но когда надобно будетъ сдѣлать изъ нихъ компотъ, стоять только разварить въ водѣ, съ прибавкою винограднаго вина, сахара, корицы и лимонной корки; подавать въ вѣсѣ, и усыпать изрубленною лимонною коркою.

### 57) О соленіи рыбъ.

Въ предшедшихъ мѣсяцахъ упомянуто уже чѣ-

сколько о маринировании и копчении рыбъ; теперь надобно сказать прѣчто о соленіи онъихъ, составляющемъ третіе средство къ долговременному сбереженію. Обыкновенно въ хозяйствахъ заготавлять такимъ образомъ домашней ловли щукъ, названіемъ бочечныхъ щукъ. Ошелушивъ и выщотрошивъ онъихъ, надобно кровь изъ нихъ вымыть, и потомъ ихъ крѣпко натереть солью. Большіхъ щукъ должно разрѣзывать по поламъ, и даже на нѣсколько частей, малыхъ же оставить цѣлыхъ, но внутри брюха крѣпко натереть солью, чтобы не осталось ни одного мѣста безъ соли. После того дно посудины, въ которую онъихъ укладывать, надобно усыпать солью, укладывать щукъ плотно между собою, чтобы пустыхъ промежутковъ не осталось; отъ этого прочность рыбъ зависитъ еще больше, нежели мясъ. После вставить въ бочонокъ дно, и втулку заколотить. При употребленіи этихъ щукъ, должно вымачивать ихъ въ водѣ еще съ вечера.

58) *Щукѣ сушить для употребления вместо трески.*

Осолить щукъ то есть натереть онъихъ крѣпко солью, повѣсить на одну ночь покоптиться въ дымѣ, а потомъ высушить на открытомъ воздухѣ, или развесить въ избѣ близъ печи. Такимъ

образомъ высушенныхъ щукъ приготовлять въ разныхъ снѣдахъ, вместо сухой трески.

59) Домашняя икра.

У кого есть рыбныя ловли, можетъ таготовлять въ замѣну осетрѣй икры, также зернистую и мѣшечную, изъ икры карпей, сиговой и щучей.

Зернистая икра приготавляется такимъ образомъ: Надобно икру, для отдѣленія отъ неї кожицъ, и кровяныхъ сосудцовъ, протереть сквозь рѣшето. Послѣ того выложить протертую икру въ приготовленные почвы или корыто, просолить, употребить на каждый фунтъ икры, по двѣнадцати золотниковъ соли. Оставить оную полежать съ солью часъ времени, и выложить въ частое сито, изъ котораго бы разсолъ могъ вытечь, но самая икра не проскакивала. Послѣ этого складывать икру въ боченки, и оные крѣпко заколачивать.

Мѣшечная икра къ освобожденію отъ кожицъ и жилокъ, равно пропускать сквозь рѣшето. Постомъ на полчаса класть оную въ крѣпкой разсолѣ; при чемъ надлежитъ по часту испытывать, разстирая икру между пальцомъ, не дѣлается ли она отъ того молочною. Какъ скоро этого не будетъ, должно икру откинуть на ситы, чтобы освѣкала. Послѣ того сложить оную въ цѣдитель-

ной косой мѣшокъ, и выжимать сильно, чтобы весь разеолъ изъ неї вышелъ. Такимъ образомъ выжатую икру надобно сложить въ боченочекъ, туда уточтать; вставить дно, также и втулку заколотить, осмолить, чтобы воздухъ не могъ имѣть доступа.

### 60) Гусиные полотки копченые.

Надлежитъ къ этому избирать гусей крупнаго рода, и откормить оныхъ сколько можно жирнѣе. Побить оныхъ, очистить, опалить, выщетрощить и вымыть, распластать равно пополамъ, и натереть крѣпко солью; при чемъ на каждый фунтъ соли должно прибавить по три золотника селитры. Въ этомъ состояніи сложить ихъ въ посудину, и пакрывъ оставить на три дня. Въ теченіи этого времени, большая часть соли растворяется и гусиные полотки опою напитаются. Послѣ этого гусей мокрыхъ еще отъ разсола, обсыпать и обвалить отрубями, такъ чтобы жира и мяса ни чего не было видно; привязать на витенкахъ петлями къ жердочкамъ, и повѣсить на восемь дней коптить; по въ такомъ разстояніи отъ огня, чтобы сало на нихъ не могло таять. Снявъ изъ копченія, вывѣсить полотки еще на восемь дней на воздухъ, чтобы выѣтрѣли, одинакожъ въ такомъ мѣстѣ, до котораго бы

солнечные лучи не достигали. Напослѣдокъ отрубить, съ жердочекъ обтереть, и хранить вмѣстѣ съ другими копченными мясами. Гуси отъ такого приготовленія съ наружности будутъ желты, а внутри мясо имѣть красное, жиръ белый, и сохраняются чрезъ долгое время очень прочно.

Вышеописаннымъ образомъ положивъ гусей въ соль, можно оныхъ въ разсолѣ оставить, однажды только для скораго расхода; потому что отъ долгаго лежанія соль прохватываетъ ихъ слишкомъ, содѣлываетъ твердыми и невкусными.

### 61) Гуси запасаемые въ уксусъ.

Чтобы воспользоваться потрохами, побитыхъ для копченія гусей, класть оные, равно и самое гусиное мясо въ уксусъ. Производится это слѣдующимъ образомъ: гусиное мясо или потрохи, обварить до полусыплю въ водѣ переложить въ другую посудину, палить ренскимъ уксусомъ столько, чтобы мясо все онымъ покрылось, и варить снимая пѣну. Съ самаго еще начала варенія, должно положить туда же оленяго рога, завязать въ вѣтошечку, а подъ послѣдокъ перца и гвоздики. Когда мясо почти посыло, но еще не разварилось мягко, поставить широкогорлыхъ стеклянныхъ банокъ, или каменихъ, въ котель приставленный на огонь, постлать въ немъ сѣна,

и палить въ него холодной воды; когда банки отъ варящейся воды нагрѣются, уคลасть въ нихъ гусиная части, кусокъ къ куску очень плотно; налить банки полно процѣкеннымъ сквозь салфетку, горячимъ еще уксусомъ, въ которомъ варились гуси, и остыдуть. Наконецъ собравшееся на поверхности сало счерпать, залить растопленнымъ воскомъ и завязать.

### 62) Жареные гуси, залитые саломъ.

Наконецъ, можно чрезъ долгое время сберегать и жареныхъ гусей, залевать оныхъ саломъ. Взять для этого горшокъ надлежашей величины, налить на дно онаго, на несколько пальцевъ толщиною, растолченаго гусинаго сала; покласть на оное гусей цѣлыхъ или на части разнятыхъ, и залить гусинымъ оставающимъ, но еще жидкимъ саломъ. Если жареный гусь не разнятъ, то надобно наливь сала и во внутренность онаго. После того горшокъ слегка встряхнуть, чтобы сало вооду разлилось и наполнило бы пустоты; дополнить горшокъ саломъ и завязавъ бумагою, спеть на сохраненіе въ холодное мѣсто. Въ недостаткѣ сала гусинаго можно дополнить горшокъ соленымъ и растопленнымъ коровинымъ масломъ, которое, по издержаніи гусей, все еще будетъ годиться къ поваренному употребленію.

*65) Объ откармливаніи цыплятъ и молодыхъ голубей.*

Нѣть памѣренія говорить здѣсь объ откармливаніи птицъ, назначенныхъ на убой. Здѣсь только мы предлагаемъ способъ какимъ образомъ молодыхъ цыплятъ, или оставшихся каплуновъ, въ теченіе весеннихъ мѣсяцевъ, въ короткое время можно откормить жирными и сдѣлать годными для стола. Извѣстно, что къ откармливанію ихъ употребляются просянные крупы, молоко и масло коровье; изъ этого выходитъ, что кормъ для цыплятъ долженъ состоять изъ жирныхъ или маслянистыхъ и мучнистыхъ частей, если хотите скорѣе достигнуть этого памѣренія; то проще, пшеница и ячмень суть зерновые плоды, отъ которыхъ они скорѣе всего дѣлаются жирными.

Почему надоѣно цыплятъ откармливать ячменными крупами, поперемѣнно разваривая оныя либо въ водѣ, или съ прибавкою мяснаго отвара, или въ молокѣ, и вмѣсто воды давать имъ пить молоко.

Или, давать имъ размоченный въ молокѣ бѣлый хлѣбъ. Въ первый день будятъ они очень много, по этому надлежитъ имъ ставить корму этого больше. Но когда продолжить кормленіе такое недѣлю, то удивительнымъ покажется, какъ могли они въ такое короткое время такъ сдѣлаться жирными.

Напослѣдокъ можно давать имъ мѣсиво изъ копчёныхъ зернъ, крапивныхъ сѣмянъ, кирпичной муки, взять сныхъ по горсти, и вмѣстѣ мягко истолокши, съ прибавкою хруска смолонной пшеничной муки, смачивать молокомъ или водою. Кормъ этотъ дѣйствуетъ не только къ ихъ отжиренію, но и очень здоровъ; а старыя куры начинаютъ отъ него класть яица.

Въ разсужденіи кормленія молокомъ надлежитъ наблюдать то, чтобы посуда къ этому употребляемая была со тщаніемъ вычищаема, и не завелось бы въ ней кислоты, что весьма противно намѣренію.

Издержки на это откармливаніе не должны удерживать; ибо излишній расходъ вознаграждается скорѣйшимъ временемъ, въ каковое цыплята могутъ быть откормлены. По этому и молоко должно употреблять къ этому не простое, но неснятное, и въ первые дни надлежить еще подбавлять попемногу масла коровьяго.

Голубей молодыхъ откармливаютъ тѣмъ же кормомъ.

#### 64) Кисель изъ улитокъ.

Этими животными можно пользоваться, пока они нетрогаются и находятся еще въ черепкахъ своихъ; по многое зависитъ отъ погоды, ранѣе или позднѣе въ этомъ мѣсяцѣ они воявляются.

Но чтобы заготовить изъ нихъ прочный запасъ, дѣлать изъ нихъ сухой кисель следующимъ образомъ: послѣ выщущенія улитокъ изъ чечевиковъ, со тицаніемъ очистить, положить мясо ихъ въ мѣшечекъ, и крѣко продавить. На каждый фунтъ полученной слизи на студень сходствующей, растворить въ водѣ двѣнадцать золотниковъ камеди или гумми арабской, и рачительно вмѣстѣ смѣшать, прибавить къ тому четверть фунта истолченаго сахара; и на слабомъ огонькѣ исподоволь выпаривать, пока слизь эта болѣе къ рукамъ липнуть не будеть: тогда передѣлать опную въ дощечки, осыпать мелкою скормильною то есть крахмальною мукою, чтобы дощечки между собою не слипались, покласть на бумагу и сузить въ печномъ вольномъ духу; послѣ этого сберегать въ сухомъ мѣстѣ. Дощечки эти можно употреблять въ похлебки, соусы и желе. Признаютъ, что этотъ улиточный кисель, когда опный подверженныя чахоткѣ, принимать будутъ каждое утро по шести золотниковъ въ мясной похлебкѣ, то онъ оказывается иногда отмѣнную пользу.

### 65. Сморчки сушилъ.

Очищенные и перемытые сморчки должно напизать посредствомъ иглы на толстыя нитки, и повѣсить сохнуть въ тѣнистомъ мѣстѣ. Лучше однако, прежде развѣшиванія посушить опия въ

тепломъ мѣстѣ, напримѣръ въ печномъ вольномъ духу ; потому, что когда ихъ свѣжіе сдвинуть на ниткѣ между собою тѣспо, легко портятся они и подвергаются плесеньи и загниванію. Не довольно еще того , чтобы сморчки хорошо изсушить; надобно умѣть оные и сберегать, защищая отъ молей, к оторыя жадно на нихъ нападаютъ. Въ этомъ намѣреніи надлежитъ высуширь соли : сморчки укладть въ стеклянныя или каменные банки, пересыпая по слоямъ высушишною солью, и потомъ банки завязать крѣпко свинымъ пузыремъ. Изломавшіеся сморчки надлежитъ истолочь въ пготѣ, и хранить, порошкомъ, который составляетъ отличную приправу для вѣкоторыхъ соусовъ и другихъ снѣдей, какъ о томъ въ надлежащихъ мѣстахъ сказано будетъ.

66) *Приготовленіе изъ весеннихъ цветковъ маткиной душки.*

Низенькая эта, благовонные цветки имѣющая и въ Апрѣль цветущая трава, известная у ботаниковъ подъ названіемъ фіалки душистой (*viola martia*), кроме лекарственныхъ силъ своихъ, доставляетъ нѣкоторые запасы и для поварни: поварня пользуется сими цветками, когда они въ свѣжемъ состояніи, въ немногихъ случаяхъ, какъ - то ниже слѣдуетъ.

67) *Кисель изъ цветковъ маткиной душки.*

Обобранные цветки надлежитъ истолочь въ камениной (отнюдь не въ металлической) иgotъ мягко, развести бѣлымъ виномъ, которое и оставить на цветкахъ до тѣхъ поръ, пока оное посыпнѣеть; тогда сцѣдивъ вино сквозь сито, обжарить въ свѣжемъ салѣ иѣсколько тертаго бѣлаго хлѣба, вылить въ онай настоящое вино, прибавить сахара, и уварить въ густоту жидкаго киселя.

68) *Желе изъ цветковъ маткиной душки.*

Взять полтора фунта оленяго рога, три штофа воды и кусокъ фіалковаго корня (продаваемаго въ москатильныхъ рядахъ), варить на слабомъ огнѣ исподволь въ теченіе пѣтыхъ шести часовъ времени; послѣ того отваръ сцѣдить и еще уварить, чтобы осталось онаго полштофа. Въ этотъ сгущенный отваръ влить бутылку рейнвейну, выдавить сокъ изъ четырехъ лимоновъ, положить четверть фунта сахара и кусокъ корицы. Между тѣмъ полфунта цветковъ маткиной душки съ полштофомъ рейнвейна варить на слабомъ огнѣ часъ, пока вино сдѣлается синевато, тогда процѣдить сквозь сито. Когда вышеупомянутый отваръ оленяго рога отстоится и постынетъ, влить въ него отваръ маткиной душки также

но остывшій ; смыть эту профільть сквозь суконный желейной мешок въ формы , и поставить въ холодное мѣсто , чтобы застыло . Когда же это желе подавать на столъ , должно форму подержать иѣсколько минутъ въ горячей водѣ , я проворно выкинуть на блюдо .

69) *Уксусъ изъ цветковъ маткиной душки.*

Положить фунтъ цветковъ маткиной душки въ оловянную чашу , и спрыснуть вскипяченной рѣчною водою , чтобы только отволгли ; въ этомъ состояніи накрыть чашу и оставить до утра . На другой день влить на цветки штофъ хорошаго ренескаго уксуса , приставить чашу на угловой якорь , очень слабый , и дать медленно прѣсть полчаса , пока уксусъ посинѣеть ; тогда профільть сквозь частое сито , разлить въ бутылочки , и крѣпко закупоривши сохранять въ прох .

70) *Молодые хмѣлевые побѣги сберегать на иѣсколько времени свѣжими*

Извѣстно , что срѣзанные молодые хмѣлевые побѣги долго сберечь свѣжими не можно , но охотникамъ до оныхъ очень пріятно быть можетъ то , чтобы имѣть эту сиѣдь недѣли двѣ или

три, сверхъ того времени , когда оные пройдутъ и умательютъ, слѣдствено къ употребленію въ сиѣдь сдѣлаются негодными. Въ намѣренія сбереженія оныхъ , надлежитъ эти побѣги уклѣсть рядомъ на землю, и совсѣмъ землею же засыпать; когда же хотя кончикъ сихъ побѣговъ изъ земли выставится, то они принимаются, пустятъ мочку и получаются непріятный травяной вкусъ.

*71) Прочая спіль въ запасѣ изъ ветчины.*

Съ окорока ветчины облупить кожу, мясо изкрошить въ маленькие кусочки, обобрать оставшое мясо съ костей, изрубить опое мялко, добавить къ тому изкрошенаго ветчинаго сала , перца, гвоздики, лимонной корки, и травяного порошка , положить въ кострюлю, выпустить два яйца, и вымѣшать со тщаниемъ; послѣ того изрѣзать свареной, копченый, говяжій языкъ въ длинныя полоски; кожу снятую съ ветчины расправивъ на салфеткѣ, намазать вышеупомянутаго крошева на палецъ толщиною , на это положить слой цуката въ полоски изрѣзанаго и копченаго языка, а потомъ слой облупленныхъ фисташечныхъ ядръ; далѣе, опять слой крошеной ветчины, еще цуката и языка, и фисташекъ ; такъ продолжать , пока наполните кожу въ прежнее подобіе окорока, оправить , обернуть салфеткою ,

приложить со всѣхъ сторонъ топелькія дощечка или луchinки , однакожъ не изъ сосноваго дерева, и обвязать виткою крѣпко. Приготовленную такимъ образомъ ветчину варить три часа въ смѣси винограднаго вина съ водою и уксусомъ, двумя большими луковицами, лимонною коркою и ильсколькими телячими ножками ; послѣ того вынуть вонъ, сдавить между двухъ досокъ, и держать подъ гнетомъ пока остынетъ ; снять салфетку, и сохранять въ накрытой посудинѣ, въ холодномъ мѣстѣ. Эта сиѣль всегда готова, и можно подавать сию съ уксусомъ и пранскимъ масломъ.

*72) О сохраненіи сѣстныхъ запасовъ въ жаркое время года.*

Сколько употребляется прелесторожностей , въ зимнихъ мѣсяцахъ , къ сохраненію сѣстныхъ припасовъ отъ мороза; столько же должно, въ жаркое время, особенно же въ лѣтніе мѣсяцы, стараться сберечь оные въ неповрежденномъ состояніи. У васъ находится не мало припасовъ, заготовленныхъ въ сахарѣ и уксусѣ. Какъ легко могутъ оные теперь испортиться, особенно же когда въ приготовленіи оныхъ сдѣлано было упущеніе, но и при самомъ точномъ соблюденіи всего资料ного , состояніе погреба можетъ быть

для этихъ запасовъ неподходящимъ. Ежели погребъ влаженъ, порокъ его умножается отъ тѣни и холода, которыя въ это время необходимо должно умножить; но когда погребъ очень сухъ, то входа теплого надвориаго воздуха отвратить никакимъ образомъ не можно; однакожъ послѣдний порокъ все еще лучше, нежели первый. Поэтому хозяйствѣ надлежитъ чрезъ каждыя двѣ недѣли запасы свои осматривать; ибо малѣйшее поврежденіе распространяется скоро, и тогда уже ничѣмъ пособить будетъ не можно.

Первыми, глазамъ ея представляются варенья въ сахарѣ или меду, и соки плодовъ. Начальный вредъ вареньямъ дѣлается отъ того, когда сахаръ придетъ въ броженіе, и соки окиснутъ. Если кислота еще не очень сильна, надлежитъ сахаръ или сокъ па чисто сѣдѣть съ плодовъ, разварить въ сиропъ съ водою, очистить, уварить опой до надлежащей густоты, выложить въ него и плоды, и дать одинъ разъ вскипѣть, а потомъ въ ту же минуту сложить въ банки; когда варенье совсѣмъ остынетъ, банки опять завязать съ нузыремъ, и поставить въ тѣнистомъ мѣстѣ. Закиснувшій сиропъ, съ варенья сѣдѣній, изойдетъ въовариѣ, для приправы соусовъ, или можетъ употребленъ быть къ приготовленію уксуса.

Случается въ другихъ банкахъ, что сокъ хотя и не повредился во вкусѣ, но сдѣлался жид-

кимъ. Это составляетъ уже паклоппость къ окисию , хотя таковыя банки и не требуютъ свѣжаго сиропа, однакожъ сокъ должно сѣдѣть, уварить до настоящей густоты, и опять выложить на плоды.

Опаснѣйшій непріятель запасамъ есть плесень; ибо гдѣ она заведется, то непрестанно распространяется, и повреждаетъ весь запасъ. Недостаточно уже въ этомъ случаѣ вынутіе воинъ только зараженныхъ мѣсть: надлежитъ весь сокъ съ плодовъ сѣдѣть, и налить свѣжимъ сиропомъ.

Въ другихъ банкахъ окажутся, можетъ быть, варенья сохнувшими, потому что сахаръ въ нихъ садится леденцомъ: этому пособить легко , ибо стоитъ только сахаръ сдѣлавшійся леденцомъ сложить въ сковородку, смочить водою, и опять уварить до падлежащей густоты. Со всѣмъ тѣмъ труда въ отвращеніи этого будетъ тицетенъ, ежели пѣть въ домѣ сухаго и при томъ холоднаго мѣста ; сверхъ того надлежитъ банки плотно завязывать съ пузыремъ , а бутылки крѣпко затыкать пробками и засмоливать. Изъ початыхъ банокъ не должно брать тою ложкою, которая касалась уже нашихъ губъ. Далѣе , не оставлять въ банкахъ ямокъ и промежутковъ, и стараться, чтобы поверхность была равна; не должно же въ некоторыхъ мѣстахъ плодамъ въ вареньѣ обнажаться: они должны быть покрыты сокомъ;

соки же, сохраняемые въ бутылкахъ, начатые, долгопрочными удержаться не могутъ; должно оные употреблять въ расходъ, или разливъ въ малыя бутылочки.

Что надлежитъ до плодовъ заготовленныхъ въ уксусѣ, то находящіеся въ боченкахъ, крѣпко закупоренныхъ, вреду не подвергнутся, ежели содержать оные въ холодномъ погребѣ и часто перекатываютъ; но тѣмъ опаснѣе для сохраняемыхъ въ открытыхъ посудинахъ, хотя и заливаютъ оные прованскимъ масломъ или саломъ, либо воскомъ, но это сберегаетъ до тѣхъ только поръ, пока посудина не начата. Но ежели произойдетъ какое либо поврежденіе подъ крышкою, тогда не остается другаго средства, кромѣ, что старый уксусъ сѣдить, вварить свѣжаго, и наливъ когда остынетъ; при чемъ должно въ свѣжій отваренный уксусъ впустить нѣсколько капель соленаго спирта (*spiritus salis* въ аптекахъ).

Новаренные растенія, заготовленныя въ разсолахъ, надлежитъ осматривать на поверхности: какъ скоро окажется на оной плесень, оную сощемѣнь словить, положить соли, а по обстоятельствамъ перемѣнить и разсолъ.

Но хотя бы и ни въ чемъ не могло упрекнуть это предложеніе, то угрожаютъ занасамъ, особенно же сладкимъ, муравьи. Доступъ къ занасамъ преграждаютъ снѣгъ насѣкомымъ чрезъ

обвертываніе бавокъ свѣжимъ полынемъ , рутою или эстрагономъ , или обсыпая банки золою, либо толченымъ мяломъ; и еще лучше для этого сухая табачная зора , или веревка , обмазанная лягтемъ, которою окружаютъ банки.

Мухи разного рода угрожаютъ въ это годовое время запасамъ еще болѣе , потому что кладутъ въ нихъ свои яйца , изъ которыхъ выводятся черви ; хотя они тѣнистыхъ или темныхъ и холдиноватыхъ мѣстъ не посѣщаются , но и оныя не всегда остаются безопасными. Поэтому должно прибегать къ другимъ средствамъ . Легчайшее изъ этихъ приманичивая снѣдь, содержащая въ себѣ для нихъ отраву, напримѣръ грибъ, мухоморъ называемый, намазанный сметаною , и прочее. Однакожъ всѣ ядовитыя венци опасны ; и для того лучше употреблять это невинное средство : смѣшать часть экстракта квассии съ тремя частями меда , намазать на деревянную тарелку и поставить . Куреніе сушеными тыковными листами и полынemъ , съ можжевеловыми ягодами высушеными, изгоняетъ и даже умерицвляетъ мухъ . Но какъ и запасы симъ запахомъ могутъ напитаться , то можно выгонять мухъ сильнымъ пакуриваніемъ погреба вещами благовонными.

Много же вреда дѣлаютъ и малые червячки, заводящіеся въ муку и сырѣ . Когда еще оныхъ мало, то можно изгнать ихъ , посыпая немногого мускатного цвѣта , или втыкая прутики

черемухового дерева : запаха отъ этихъ вещей они терпѣть не могутъ. При умноженіи же этихъ насѣкомыхъ, не остается иного способа, муку разъ шесть или семь простѣять ситомъ ; а сыры смачивать селитрою, въ водѣ распущенnoю. Удерживаетъ доступъ этихъ насѣкомыхъ къ сырьамъ, когда они лежать на овсяной соломѣ, березовомъ листѣ и травѣ звѣробоевъ.

*75) Средство противу плесневѣнія  
хлѣбовъ.*

Въ жаркое лѣтнее время плесневѣніе хлѣбовъ въ большихъ домоводствахъ бываетъ очень отяготительно, и приночаетъ иногда много убытка. Можно это некоторымъ образомъ предотвращать, употребляя въ хлѣбопечениe самую сухую муку, хлѣбы валяя не болѣе, больше плоскіе, нежели толстые, и выпекая оные гораздо лучше. Чтобы плесень отвратить еще больше, при замѣсиваніи хлѣбовъ надлежитъ тесто просаливать. Когда же и послѣ этого хлѣбы будутъ плесневѣть, не остается другого способа, кроме того, что заплесневѣлое вырѣзать вонъ, остальной хлѣбъ изрѣзать и высушить въ печи въ сухари. Плесневѣлой хлѣбъ не должно употреблять въ кормъ и домашнимъ животнымъ, потому, что это приключастъ онымъ болѣзни.

*74) Средство произвести льтомъ ледъ.*

Во время большихъ жаровъ очень бываетъ трудно, иѣкоторыя спѣди подать на столъ не растаявшими, напримѣръ, желе, также и напитки холодными, при недостаткѣ ледника; но какъ это случается не рѣдко, то должно прибѣгать къ искусству. Въ этомъ намѣреніи надлежитъ взять двѣнадцать золотниковъ чистой селитры, и три золотника фіалковаго корня, положить въ каменную кружку или кувшинъ, палить кипящею водою, заткнуть крѣпко, и на веревкѣ опустить въ колодезь. Чрезъ три часа вода въ посудинѣ превратится въ ледъ.

Другой способъ: взять по равной долѣ истолченныхъ селитры и нашатыря, и смѣшавъ поставить на ночь въ погребъ, также особливо въ ведрѣ воды: когда надобно будетъ сдѣлать ледъ, вмѣшивать мало-по-малу распустившіеся селитру и нашатырь въ воду. Садящійся ледъ вычерпывать, а въ воду еще подбавлять селитры и нашатыря.

*75) Заготовленіе сливъ въ уксусъ.*

На каждую бутылку шампанскую или пять стакановъ ренского уксуса, взять по фунту съ четвертью сахара, уварить въ жидкій сиропъ, и очистить онъи яичнымъ бѣлкомъ. Между тѣмъ отобрать лучшихъ сливъ, обтереть по

лотенцемъ, наколоть всюду иглою, и положить въ банки съ прибавкою корицы и гвоздики, и выложить въ нихъ кипящій уксусный сиропъ. Дней чрезъ пять или шесть сиропъ сѣдѣть, вскипятивши онъ, покласть въ него сливы приварить иѣсколько, выловить ложкою сливы, скласть въ банки, а сиропъ еще уваривъ, выложить на сливы.

### *76) Заготовление слиvez въ виноградномъ винѣ.*

Взять для этого банку камениную, штофа въ три мѣрою, укласть въ нее сливы обтертыя полотенцемъ и наколотыя иглою; сливы для этого надѣбно употреблять еще твердые, только что закраснѣвшіяся. Влить въ сковородку полбутилки понтака или другого хорошаго вина, и полтора стакана ренскаго уксуса, положить туда же полтора фунта сахара, по золотнику корицы и гвоздики, уварить въ густоту сирона, и выложить на сливы. На другой день сѣдѣть сиропъ, переварить и опять вылить на сливы. Въ третій день приварить сливы вмѣстѣ съ сиропомъ, скласть въ банку и завязать плотно.

### *77) Заготовление сливнаго киселя.*

Кисель сей составляеть въ хозяйствѣ очень полезныи и прочныи запасъ. Для этого надлежитъ

отобрать сливы самыя спѣлые, исповрежденныя, косточки изъ нихъ выдавить, а мясо положить въ котель. Сокращаютъ работу этого заготовленія, изрубливая сливы мелко капустными щечками. Котель приставивъ на огонь варить сливы, непрестанно мѣшая деревянною лопаткою; къ этому надобна не только сильная рука, но и замѣчаніе, чтобы огонь дѣйствовалъ въ котель разнообразно, и чтобы сливиный кисель не прилипалъ ко дну и стѣнамъ котла. Къ предотвраненію этого, и сообщенію сливиому киселю ароматического вкуса и прочности, класть въ котель нѣсколько неспѣлыхъ грецкихъ ореховъ въ щелухѣ. Сливиный кисель получаетъ отъ этого темный цветъ, можно также подбавлять въ него бузинныхъ ягодъ или грушъ; однакожъ отъ этого онъ теряетъ свою прочность.

Для улучшенія этого киселя, надлежитъ поступать слѣдующимъ образомъ: сливы должно совсѣмъ разварить, но пока кисель еще не началь сгущаться, протереть синий сквозь сито, чтобы отдѣлить кожицы; протертое уварите до надлежаго сгущенія.

Сливиный кисель въ хозяйствѣ обыкновенно раздѣляется на кисель для скораго расхода и на прочный. Первый увариваются не столько много, какъ заготовляемый въ прокѣ. Сохранять этотъ кисель обыкновенно въ каменныхъ горшкахъ и деревянныхъ кадочкахъ. Разложивъ кисель въ по-

судины, въ первый день надлежитъ оныя пѣсколько разъ встряхнуть, чтобы кисель осѣлся и не осталось пустыхъ промежутковъ, а поверхность уравнять, и гдѣ окажутся ямки, наполнить оныя сѣбѣкимъ киселемъ сливнымъ; и къ отваренію доступа воздуху залить взвареннымъ коровинымъ масломъ, или баранымъ саломъ. Нѣкоторые застилаютъ поверхность киселя сушеными листьями дерева грецкихъ ореховъ, и покрываютъ размѣтою глиною. Другие принакаютъ поверхность сливного киселя раскаленою желѣзною лопаткою, чтобы сдѣлалась корка, не допускающая воздухъ. Легче это получить можно, поставя посудину съ сливнымъ киселемъ въ горячую печь; ежели это засушившіе повторить до пѣсколько разъ, кисель высохнетъ такъ, что можно будетъ оный выложить изъ посудины на доску, и засушить даѣе въ формахъ, какъ кирничъ. Ежели окажется по времени на немъ плесень, должно онную счистя, просушить его въ печи. Этотъ кисель идетъ во многія цоваренія употребленія.

### 78) Заготовленіе прюнелей французскихъ.

Не должно думать, чтоѣ эти привозимыя изъ Франціи сливы были особливаго рода; приготовлять оныя изъ отборныхъ, лучшихъ сливъ, и тогда они совершенно уподобляются французскимъ. Удобѣйшія къ этому сливы большія,

яичного вида, мясистая изъ которыхъ косточка свободно выходитъ; варочемъ все равно, желтая онѣ или красная. Надлежитъ ободрать съ нихъ кожу; что и не составляетъ труда, ежели сливы не повреждены. Сливы къ этому должны быть самыя сильные; по крайней мѣрѣ надо бояться оныхъ испортить несколько дней на соломѣ, чтобы позавидѣніе. Когда же приуждено будетъ употребить оныя съѣжими, то сѣбѣуетъ обварить сливы водой горячей, а потомъ выложить въ холодную; послѣ этого кожница ихъ удобно слущивается. Когда же сливы безъ этого предупрѣженія облуплять, составить эту работу не только трупою, но и поверхность сливъ равна не выдетъ. Начиная облуплять сливы, надлежитъ у черешка маленькимъ ножичкомъ сдѣлать разрѣзъ, послѣ того прихватывать кожницу большимъ пальцомъ къ ножичку оную слущивать; облупивъ сливы дать онымъ немнога позавидѣніе въ теплѣ, и тогда уже осторожно вынимать косточки. Тогда сливы распллющить и совсѣмъ высушить. Само по себѣ разумѣется, что при семъ должно поступать съ большою осторожностию, нежели съ сушениемъ простыхъ сливъ, чтобы сокъ не вытекъ, или бы сливы не поджечь. Ежели приспособлены заготовляются для постольниковъ (десертовъ), вмѣсто вынутой косточки можно вкладывать въ нихъ по облупленному миндалю ядру; укладывая въ

яники надлежитъ оныя пересыпать мелкимъ сахаромъ.

79) *Заготовление рыжиковъ въ уксусъ.*

Рыжики очистить и перемыть, обереть полотенцемъ, перетирать оныхъ слои укладывая въ банку зернами перца, кубебы, гвоздикою, лимонною коркою и лавровымъ листомъ. Сперва на дно банки положить сихъ пряностей, потомъ слой рыжиковъ, опять пряностей, и такъ продолжать до наполненія посудины. Взварить крецкаго ренского уксуса, остудить и вылить на рыжики, для прочности можно заливать ихъ саломъ или прованскимъ масломъ. Этимъ способомъ можно заготовлять разнаго рода другіе грибы, какъ то: боровики, березовики, оленки, и прочие.

80) *Рулады изъ говяжьей паховины.*

Взять сколько угодно говяжьихъ паховинъ, натереть селитрою и солью, чтобы присолились; когда же дѣлать рулады, то вымыть паховины чисто, и расправить на поваренному столѣ; усыпать оныя истолченными перцемъ, гвоздикою, кубебою, рубленнымъ лукомъ, а нѣкоторыя и чеснокомъ, уложить тоненькими ломтиками вег-

чишаго сала, и если угодно мяснымъ фаршемъ; закатать каждую паховину трубкою, на подобіе толстой колбасы, обвязать ниткою, отварить въ водѣ съ солью; къ этому можно прибавить лука и кореньевъ, а подъ конецъ варенія, репскаго укуса. Сохранять въ чистой посудинѣ въ томъ же отварѣ.

### 81) О заготовлении розовой воды.

Набрать сколько угодно листочковъ розовыхъ цветковъ, изъ коихъ бѣлые заслуживаютъ преимущество , потому что имѣютъ въ себѣ холодащее свойство , положить въ обыкновенный кубикъ, считая на четыре мѣрки цветовъ, шесть тѣхъ же мѣрокъ воды, и перегнать столько, чтобы розовой воды вышло не больше фунта. Эту выдвоенную воду наливть на столько же мѣрою розовыхъ листковъ, какъ и прежде , и еще выдвоить. Этимъ способомъ получается лучшая и самая сильная розовая вода. У коего розъ немного, можно оныя собирать мало-по-малу; и въ каждый разъ собранныя , на полотенцѣ пересыпать солью, перемѣшать, смять въ комъ, и набивать въ стеклянную или глинянную банку, и до довоенія беречь въ погребѣ. Розовая вода изъ просоленныхъ розъ не столько хороша , какъ изъ свѣжихъ.

Чтобъ розовая вода долго удерживала свою силу, надлежитъ оную разлить въ бутылки, плотно закупорить и засмоливъ, лѣтомъ хранить въ холодномъ мѣстѣ, а зимою сберегать отъ замерзпутія.

### 82) Розовой уксусъ.

Розовой уксусъ можно заготовлять двоякимъ образомъ, посредствомъ двоенія и настаиванія; первый способъ конечно затруднительнѣе, но за то лучше. Надлежитъ къ этому взять два фунта алыхъ и бѣлыхъ розовыхъ листьевъ, налить восемью фунтами самаго крѣпкаго ренскаго уксуса, и оставить на ночь настаиваться. Послѣ этого сложить въ кубикъ, и перегонять въ горячемъ пескѣ до тѣхъ поръ, какъ въ кубикѣ листья останутся сухи. Этотъ перегнанной розовой уксусъ настоять на свѣжихъ листьяхъ алыхъ розъ, пока онъ поалѣеть; тогда процеѣдить сквозь полотенцо, и хранить въ крѣпко заткнутыхъ бутылкахъ. Уксусъ этотъ бываетъ очень силенъ, и держится долго.

Для поваренного расхода, можно этотъ уксусъ скорѣе запасать вторымъ способомъ. Взять стеклянную бутыль желаемой величины, набить три четвертыхъ доли онай розовыми цвѣтами, заткнуть плотно и выставить на солнцѣ дня на три или четыре, пока листки завянутъ. Времен-

немъ бутыль встряхивать , чтобы листки свѣжіе выбивались, и лучше могла винуть. Послѣ того наливь ренскимъ уксусомъ , прибавить нѣсколько корицы и гвоздики , закупорить пробкою , завязать, и дать стоять мѣсяца два или три на солнцѣ. Наконецъ уксусъ процѣдить, разлить въ бутылки , закупорить, засмолить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

### 85) Розовая эссенція.

Въ узкогорлую банку , по такую , которой бы въ устье рука свободно проходить могла, положить слой розовыхъ листьевъ; на опой насыпать слой толченаго сахара, продолжать таковыми образомъ по слойно класть розовые листья и сахаръ, пока банка будетъ полна. Самый верхній слой долженъ состоять изъ сахара. Эту банку завязать размоченнымъ пузыремъ , и выставить на три дня на солнце. Когда сахаръ растаетъ , сцѣдить эссенцію сквозь сито , не выжимая изъ листьевъ , и сберегать въ бутылочкѣ, плотно закупоренной.

### 84) Листья портулака въ уксусѣ запасать.

Обобрать листья съ стеблей портулачныхъ, перемыть и обтереть полотенцемъ, ежели есть на нихъ какая нибудь нечистота (ибо травъ,

которая назначено класть въ уксусъ, обмывать не должно), и скласть въ банки. Потомъ взять, сколько надобно, самаго крѣпкаго ренскаго уксуса, и на бутылку онаго считая по шести золотниковъ соленаго спирта (*spiritus salis*), который можно достать въ аптекѣ, и золотника по полтора соли, и налейте эту смесь на португачные листья. Сверху нальте на мизинецъ ручной толщиною, прованскаго масла, чтобъ воздухъ не доходилъ, и чрезъ то бы листья держались прочище. Зимою составляетъ это очень вкусный и всегда готовый салатъ.

### 85) Артишоки запасать въ разсолъ.

Къ этому артишоки надлежитъ очистить, отварить до полусыпѣла, еще перебрать, обмыть и опять осушить. Послѣ этого приготовить разсолъ: именно, воду надлежитъ вскипятить, и много посолить солью. Наконецъ взять бочонокъ, укласть въ него артишоки слоями таковымъ образомъ, чтобъ въ первомъ слоѣ артишоки пришлись донышками или чашечками своими внизъ, а во второмъ вверхъ; таковымъ образомъ продолжать, чтобъ артишоки приходили чашечками къ чашечкамъ, и верхушками къ верхушкамъ, пока бочонокъ будетъ наполненъ; тогда дно вставить и заколотить, а разсолъ влить втулкою. Если бочонокъ поставленъ будетъ въ хоро-

шемъ мястѣ, и каждую неделю перекатывать, то артишоки могутъ стоять цѣлый годъ.

Когда нѣтъ столько артишоковъ, чтобы наполнить бочонокъ, то можно покласть такимъ же образомъ артишоки въ горшокъ, налить разсоломъ столько, чтобы артишоки покрыло, и залить сверху коровьимъ масломъ.

Къ употребленію эти артишоки надлежитъ вымачивать.

### 86) *Артишоки со уксусомъ.*

Артишоки, по вышесказанныму, обварить, обмыть и осушить, скласть въ горшки. Далѣе взварить ренскаго уксуса, положить перца цѣлкомъ, корицы и гвоздики, остудить и потомъ налить на артишоки.

Другіе, наблюдающіе хозяйственныя расчеты, берутъ воды, соли и ренскаго уксуса, полагая на бутылку воды полубутылки уксуса, кипятить эту смѣсь и остудивъ выливаютъ на артишоки. Хотя этотъ способъ и дешевле, но не можетъ сообщать артишокамъ столько прочности и вкуса, каковы бываютъ налитые однимъ уксусомъ. Къ употребленію эти артишоки надлежитъ также вымачивать въ водѣ.

—*якъ въпреки всѣмъ вѣдомымъ въ*

жити відповідно до цього, що він відповідає за збереження та розвиток відповідної місцевої традиції, а також за підтримку та розвиток місцевої економіки та соціальної сфери. Це повинно бути зроблено в умовах, коли місцеві жителі мають можливість отримувати від цього позитивний результат, а не лише зберігати та передавати його наступникам. Це повинно бути зроблено в умовах, коли місцеві жителі мають можливість отримувати від цього позитивний результат, а не лише зберігати та передавати його наступникам.

MICHIGAN BIRDS AND THEIR HABITS

87) *Apumoumire camegaru as paseoam.*

*89) Артишоки на нѣсколько времени уберечь свѣжими.*

Въ каждомъ хо�ьствѣ составляеть пріятность то, чтобы артишоки уберечь свѣжими, да же обыкновеннаго ихъ времени. Для этого намѣренія должно обереть тѣ артишочныя шинки, у которыхъ стебли длиннѣе, и оными стеблями поставить ихъ въ воду, которую чрезъ каждые 8 дней перемѣнить; но прежде стебли къ низу должно на налѣцъ срѣзать. Такимъ образомъ можно оные чрезъ долгое время сберечь свѣжими. Но чтобы сохранить оные въ состояніи этомъ и еще да же; что всего удобнѣе осеню, то надобно взять большої ящика, поставить оный въ погребѣ, и наполнить пескомъ, артишоки воткнуть въ не сколько рядами, плотно между собою, при чемъ листья шинечные должно стянуть и завязать ниткою, и этимъ способомъ также можно артишоки сберечь свѣжими чрезъ весьма долгое время.

*90) О заготовлении зеленаго гороха.*

Зеленый горохъ и стручья составляютъ для всѣхъ пріятную сиѣдь, а потому о запасеніи оныхъ надлежитъ прилагать большое стараніе; для чего употреблять слѣдующіе способы:

1) Молодой горохъ варить нѣсколько минутъ, послѣ этого откладывать на решето, чтобы освѣ-

пуль, или обливать оный по выпущеніи холодпою водою: отъ этого горохъ удерживаетъ свою зеленость. Послѣ тѣго складывать въ горшкы, покрывать виноградными или вишнеными листьями, и накладывать гнетъ, или насыпать горохъ въ бутылки; но въ первомъ и послѣднемъ случаѣ, должно наполнять его такимъ крѣпкимъ разсоломъ, въ которомъ бы свѣжее яйцо не тонуло; послѣ того посудины накрыть или заткнуть плотно и содержать въ холдиномъ мѣстѣ.

2.) Другое въ этомъ намѣреніи берутъ самыя большія банки, дно оныхъ усыпаютъ солью и кладутъ на пеc слой зеленаго выпущеннаго гороха, и огомъ еще пересыпаютъ солью и опять кладутъ горохъ, и такъ поступаютъ далѣе, пока банки будутъ наполнены. Но какъ зеленою горохъ очень усыхаетъ, или слегается, то надлежитъ банки, чрезъ каждые два дни, дополнять. Наконецъ должно залить банки растопленнымъ говяжкимъ саломъ, или масломъ, а всего лучше воскомъ.

3.) Надлежитъ зеленою горохъ изъ стручьевъ выпущить, пересыпать солью, полагая на каждый гарнецъ по 12 золотниковъ соли, дать гороху несколько полежать и посолиться, скласть оный въ бутыли, вмѣстѣ съ сокомъ, который онъ далъ изъ себя. Наполнивъ бутыли, устлать соломою дно котла и установить на солому бутыли, но такъ, чтобы одна къ другой не прикасалась, для чего переложить между оныхъ соло-

мою; заткнуть бутыли слегка, налить холодной воды въ котель, чтобы захватила бутыли по самыя горлы, и развесть подъ котломъ огонь. Вода мало по малу нагревается, и степенно на конецъ разгорячается, что бутылки начнутъ дигатися: тогда снять съ огня котель, и дать бутылямъ въ немъ остышуть; иначе онъ перелопаются. Послѣ этого должно бутыли заткнуть, засмолить и солерикать въ погребъ, въ сухомъ пескѣ.

Хотя способы эти безъ сомнѣнія лучшіе къ береженію зеленаго гороха, но можно окры и еще улучшить слѣдующимъ образомъ: смѣсить четверть фунта соли съ шестью золотниками сахара, пересыпать горохъ этою смѣсью, и сложить съ сокомъ, который онъ даетъ изъ себя, въ бутылки, какъ тотчасъ должно спечь въ погребъ, а впрочемъ поступить по вышесказанному.

Но какъ въ бутыляхъ гороха можно запасти не много, и при томъ сберегать очень трудно, то лучше оной пересыпать солью съ сахаромъ въ кадочкиахъ, имѣющихъ плотныя крышки.

Тѣмъ или другимъ образомъ приготовленный горохъ, предъ употреблениемъ измѣлжить вымачивать въ водѣ, большие, или меньше, въ разсужденіи того сколько много оной просолится; даже иногда принуждены бывають первую воду сливать, и наполнять свѣжую водою. Приготовляя въ

снѣдь, всегда должно въ такой горохѣ подбавлять сахара.

*91) Новый способ запасать гороховыя лопатки въ сахарѣ.*

Набрать потребное число лопатокъ сахарного гороха, въ коихъ зерна только что завязываются, положить въ большую фарфоровую или фаянсовую чашу, пересыпать оной толченымъ сахаромъ и мѣшать стручья деревяникою ложкою, въ теченіи трехъ недѣль ежедневно; наконецъ по обыкновенію скласть въ стеклянныя банки.

*92. Зеленой горохѣ сушить.*

Вымучить изъ стручьевъ зеленаго, еще мягкаго гороха, положить въ воду и приставивъ на огонь, дать вскипѣть. Снять съ огня откинуть горохъ на рѣшета, чтобы осекнулся. Послѣ этого разсыпать на рѣшета, и сушить въ печи. Сушеніе это составляетъ самое важное обстоятельство, ибо въ сильномъ жару горохъ очень твердѣеть, и теряетъ свой зеленый извѣтъ; естьли же не до сохнеть, то окисаетъ. Но этому надлежитъ оной сушить въ самомъ вольномъ духу, либо на печныхъ лежтикахъ; для чего насыпать тонкимъ слоемъ, по часту переворачивать, и наблюдать, чтобы не подгорѣть, высохъ бы равнобразно, и не остал-

лось бы въ немъ влаги. Но высушенніи должно: горохъ этотъ хранить въ стеклянныхъ плотно завязанныхъ банкахъ.

Къ поваренному употребленію надлежитъ горохъ этотъ свечера размачивать въ холодной водѣ, а за часъ предъ тѣмъ, когда готовить, палить теплую водою, въ которой и приставить его на огонь и отварить.

### *93) Хлѣбцы изъ зеленаго гороха.*

Къ этому равномѣрно надлежитъ взять молодаго, еще сочнаго гороха, растереть оній въ ступкѣ, и съ прибавкою истолченыхъ сухарей благо хлѣба, и приправою мускатнымъ цвѣтомъ, замѣсить вмѣстѣ, и вирочемъ постуинать такимъ же образомъ, какъ сказано было о хлѣбахъ спаржевыхъ и раковыхъ. Употребление этихъ хлѣбовъ въ кушанье, сообщаетъ оному много вкуса.

### *94) Турецкие бобы запасать.*

Извѣстно, что и въ одной породѣ растеній быть столько различія, какъ въ бобахъ, въ разсужденіи ихъ вида и назва; но между тѣмъ бѣлые бобы или фасоли въ поваренномъ употребленіи предпочитаются, какъ въ свѣжемъ такъ и сухомъ состояніи. Всегда въ выборѣ свѣжихъ бобовъ

для поварин, надлежитъ предпочтать самые мягкие и мясистые стручья имѣющіе; тѣмъ больше это должно наблюдать, чтобы избирать къ этому бобы мягкие, неимѣющіе травяного вкуса и твердой лузги. Совсѣмъ будетъ то противно на-мѣрено, когда бобы къ этому употребить старые и вялые; почему должно бобы набирать рано утромъ въ самое то время, когда въ нихъ зерна только, что набухнуть завязываются, и не давать имъ долго лежать, но скорѣе приготовлять въ запасъ. Сидѣть эта теряетъ много своей добродыти и отъ того, что заготовляется въ прочной запасъ, почему предосторожность эта тѣмъ нужнѣе. Изрѣзывая бобы, надлежитъ обдирать съ нихъ реберныя жилы, самое же крошеніе производить вкось поперегъ стручка. Изкрошеніе стручья должно пересыпать солью, уклѣсть слоями въ горшки или кадочки, апо устлать виноградными или хрѣновыми листьями и оными же накрыть и сверху; далѣе наложить холщевую ветошку, и крынку съ гнетомъ. Прочность этого запаса зависитъ отъ того, чтобы сколько можно удерживать доступъ къ нему воздуха; а потому крышки должны входить очень плотно. Пыны не солятъ этихъ бобовъ, но наливаютъ разсоломъ. Но какъ бобы эти, со всею предосторожностию, все выходятъ жестче свѣжихъ, то предъ заготовленіемъ надлежитъ ихъ обваривать кипяткомъ, или варить оные до одного вскипѣнія, откиды-

вать на рѣшета, чтобы осякли, а потомъ на простыни просаливать. Этотъ запасъ, уложенный въ отверстыхъ посудинахъ, надлежитъ содержать въ непрестанномъ присмотрѣ, чистотѣ, и оказы-вающуся на поверхности плѣсень со тицаниемъ снимать. Но какъ отъ такого счищанія много бобовъ тратится, то выгоднѣе сберегать оные, какъ и горохъ, въ бутылкахъ; въ соль для бобовъ употребляемую, должно на каждую четверть фунта подбавлять по 6 золотниковъ сахара. Употребляя эти бобы въовариѣ, надлежитъ вымачивать, а приготовляя изъ сїдь, подбавлять сахара.

### 95) Турецкіе бобы квасить.

Со стручьевъ должно ободрать боковые жи-лы и искроша стручья, положить въ воду, вскипятить одинъ разъ, а потомъ откинуть на рѣшета, чтобы осякли, и совершенно осушить между простыни. Между тѣмъ вскипятить, сколь-ко нужно, ренскаго уксуса съ перцомъ; бобы укладть въ боченокъ слоями, пересыпая оные солью, длиннымъ перцомъ, чебромъ и лавро-вымъ листомъ; боченокъ заколотить, и остывшій уксусъ влить въ втулку, которую также заколотить, снести боченокъ въ погребъ, и по-часту оный перекатывать. Бобы эти подавать вмѣсто салата.

96) *Tурецкие бобы сушить.*

Нѣтъ надобности повторять о томъ, что къ этому надлежитъ избирать бобы молодые, мягкие и мясистые въ стручьяхъ. Легчайшій способъ сушить оные взвинчивая на нитку, вѣшная въ тѣнистомъ мѣстѣ, однакожъ въ такомъ, где бы воздухъ проходилъ свободно. Но опытомъ найдено однако, что сушеніе этихъ бобовъ лучшее производить такимъ образомъ: бобы надлежитъ отварить въ водѣ съ малою долею соли, откинуть на рѣшета, обливъ холодною водою, и когда осохнутъ, сушить въ печномъ вольномъ духу, почасту переворачивая. Употребляя эти сушеніе бобы въовариѣ, надлежитъ оные съ вечера размачивать, поутру налить горячою водою, и варить по обыкновенному; въ изготовленное кашанье съ этими бобами, надобно подбавлять сахара. Таковымъ образомъ приготовленные бобы не уступятъ во вкусѣ свѣжимъ и удерживаются свой зеленый цветъ. Хранить сушеніе бобы лучше всего въ холщевыхъ мешечкахъ, привѣшивая въ сухомъ мѣстѣ, но не къ самой стѣнѣ.

97) *Экстрактъ изъ грецкихъ ореховъ.*

Для изготошенія этого экстракта взять шестьдесятъ полуспѣлыхъ грецкихъ ореховъ, положить

въ горячую воду, чтобы наружная кожа отстала; посѣтъ этого обтереть оные полотенцемъ, и изрѣзать въ тонкіе ломтики. Къ этому числу орѣховъ надлежитъ прибавить 3 золотника гвоздики, 6 золотниковъ перца, полтора золотника мускатнаго цвѣта, по 12 золотниковъ горчицы желтой и черной, крепиокъ хрѣна жеребейками изкрошенный, горсть соли, лавровыхъ листьевъ, и, кто желаетъ, десятокъ зубковъ чеснока. Неремѣнать все, сложить въ банку, налить тремя штофами виняченнаго и онять остуженнаго ренскаго уксуса. Завязать размоченнымъ пузыремъ, выставить на нѣсколько недѣль на солнце. Нѣсколько ломтиковъ этихъ орѣховъ, или самая малая часть уксуса, въ которомъ они были настаиваны, сообщаютъ разныемъ сиѣдамъ и сеусашъ отличный вкусъ. Когда около половины этого экстракта будетъ издержано, можно дополнить онять виняченнымъ и простуженнымъ ренскимъ уксусомъ. Самый экстрактъ отъ этого не ослабѣть, ибо не можетъ быть то, чтобы уксусъ въ одинъ разъ извлекъ всю силу изъ ароматныхъ смѣсей. Экстрактъ этотъ хорошо завязанный можетъ стоять нѣсколько лѣтъ безъ поврежденія.

### 98) Сокъ красной смородины

Ягоды эти, въ разсужденіи содержащейся въ нихъ приятной кислоты, очень уважаются въ поварняхъ. Нѣтъ надобности, приготовлять изъ

нихъ укусить какъ изъ другихъ ягодъ, потому что сокъ изъ нихъ довольно киселъ, для сообщенія соусамъ требуемой остроты, которую еще при-нуждены бываемъ утолять сахаромъ. Но этому на-добно стараться сокъ этотъ запасать и сберегать лучшимъ образомъ. Ягоды со стебельковъ опи-пать въ глиняной горшокъ, приставить онай на огонь; варить подавливая ложкою, пока онѣ да-дуть изъ себя сокъ; тогда протерѣть ягоды съ сокомъ сквозь сито, остатки сока выдавить сквозь полотенце, оставить стоять на почѣ, чтобы гуща осѣла на дно: потомъ еще сокъ проходить въ сковородку, въ которой варятъ варенье, и безпре-стапно вымѣнивая ложкою, также снимать пѣну уварить до надлежащей густоты. Послѣ этого разлить сокъ въ бутылки, закупорить и засмолить и содержать въ холодномъ мѣстѣ.

Но какъ во время варенія сока вышеписан-нымъ образомъ въ горшкѣ, ягоды могутъ прики-нать къ стѣнамъ, отъ этого происходитъ нечистота во вкусѣ сока; то лучше горшокъ ставить въ котель наполненный водою, и варить ягоды по-средствомъ кипящей въ котлѣ воды; послѣ этого поступать по вышесказанному.

Пеполашенный сокъ этотъ для поваренного употребленія лучше; онъ же и держится проч-нѣе, нежели подваренный съ сахаромъ, кото-рый, отъ малѣйшаго доступа воздуха, приходитъ въ броженіе.

## 99) Сиропъ смородинный.

Надлежитъ на каждый фунтъ смородинаго сока, класть три четверти фунта сахара; послѣдній должно разваривать въ сиропъ, очистить подбавкою яичнаго бѣлка, потомъ влить отбѣштій и сцѣженый смородинный сокъ, и уварить въ густоту сиропа. Или во время варенія надлежитъ снимать со тицаемъ, ибо она лишиаетъ сиропъ прочности. Сокъ этотъ также употребляется въ поварниахъ.

Хранить этотъ сиропъ надлежитъ въ маленькихъ полубутылочкахъ, для того что по начатию бутылки, сиропъ долго держаться уже не можетъ.

## 100) Варенье смородиное.

Въ повариѣ ягоды эти сваренные въ сахарѣ необходимы, для тортовъ и разнаго пирожнаго; а притомъ подавать сныя и къ жареному.

На каждый фунтъ ягодъ со стебельковъ очищенныхъ, полагается по три четверти фунта сахара, который должно разварить въ густоту обыкновеннаго сиропа; послѣ этого не много охолодить, всыпать ягоды, и варить не мѣшая ложкою, чтобъ не передавить ягодъ. Наконецъ ягоды выбрать ложкою, а сокъ уварить до надлежащей густоты. Если по времени ягоды дадутъ изъ себя сокъ, и отъ того сиропъ сдѣлается ниже; то должно

оный немедленно съѣсть, подварить, и опять выложить на ягоды; это необходимо должно наблюдать; потомъ банки завязывать пузыремъ, и держать въ холодномъ мѣстѣ.

101) *Смородину сушить.*

Ягоды не ощипывая съ вѣточекъ, надлежитъ расклать на рѣшетахъ, и засушить въ печномъ вольномъ духу. Отъ сушки на солнцѣ, теряютъ онъ цвѣтъ. Но высушеннія, можно безъ труда ягоды обобрать съ вѣточекъ, хранить въ банкахъ и употреблять въ тѣ соусы и другія сиѣди, въ коихъ кладутъ коринку.

102) *Смородину чрезъ долгое время сберегать свѣжею.*

Въ супы, компоты и подобное, сушеної смородины употреблять не можно; а потому надлежитъ стараться для этого сберегать смородину свѣжею. Обобрать должно ягоды съ вѣточекъ съ осторожностию, чтобы не передавить, и скласть въ бутыли, которыя тотчасъ обвернуть сѣномъ, и установить въ котель, налитой холодною водою; развести подъ котломъ огонь, и какъ скоро вода въ котлѣ начнетъ кипѣть, снять оной съ огня, и оставить пока остынетъ. Послѣ этого бутыли заткнуть пробками, за-

смолить и содержать въ погребѣ, засыпавъ пескомъ.

**103) Малина вареная.**

Для начинки въ пирожное, и подаванія къ жареному вмѣсто компота, варенье изъ малины очень уважается, а потому о запасѣ онаго надлежитъ стараться. Ягоды эти должно перебирать съ большимъ тщаниемъ, нежели другія, ибо опь подвержены бываютъ червячкамъ и полевымъ клопамъ, что при неосторожности портить вкусъ, и производить отвращеніе; по этому и должно ягоды перебрать съ большою осторожностью, самыя крупныя и не очень мягкия откладывать для варенья. На фунтъ ягодъ класть по фунту сахара, разварить опой въ сиропъ густоватой, который бы, захваченный на ложку, тянулся нитками; послѣ этого сиропъ снять съ огня и остудить, всыпать въ него ягоды, приставить на огонь и дать вскипѣть только одинъ разъ; выбрать ягоды ложкою, имѣющею скважины, а сиропъ уваривъ до надлежащей густоты, сложить на ягоды въ банки. Но какъ и малиновое варенье по времени дѣлается жидкимъ, то сиропъ съ ягодъ сдѣживать подливать, и когда постынетъ, опять складывать на ягоды.

**104) Малинныи уксусъ.**

Приготавлять онъи тѣмъ же образомъ, какъ и уксусъ земляничный, о которомъ сказано было выше.

**105) Малину сберегать свѣжесю.**

Производить это точно тѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о сбереженіи красной смородины; въ разсужденіи чего обѣ этомъ и не повторяю. Однакожъ, малину нельзя уберечь чрезъ столько времени, какъ смородину.

**106) Способъ мариновать форелей и другихъ рыбъ.**

Форелей очистивъ и выпотрошивъ, надо бно посолить, и держать въ соли пѣсколько часовъ; послѣ этого обтереть съ нихъ соль, вымазать съ обѣихъ сторонъ масломъ коровыимъ или деревяннымъ, жарить на рашипарѣ, почасту помазывая масломъ. Когда рыба изжарится и остынетъ, взять бочонокъ, выполоскать онъи ренскимъ уксусомъ, натереть перцомъ, положить на дно боченка слой не толченыхъ: лавроваго листа, розмарина, лимонной корки, перца и гвоздики; потомъ слой рыбы, потомъ опять пряностей, и опять ры-

бы, и такъ по слойно класть, пока боченокъ наполнится; верхній слой долженъ состоять изъ пряностей. Тогда заколотить дно во втулку, налить боченокъ полонъ вскипяченымъ и опять остывшимъ ренскимъ уксусомъ; послѣ заколотить втулку, стиснуть въ погребъ и каждую ведѣлю боченокъ перекатывать.

Этимъ образомъ можно маринировать окуней, пискарей, голецъ, ряпуху, также и другихъ рыбъ.

#### 407) *Форелей и другихъ рыбъ коптить.*

Выпотрошить форелей, или иныхъ рыбъ, посолить и оставить въ соли дня на два или патри. Послѣ того взять кадку, и опрокинуть онуко верхъ дномъ, поставить на пол-аршина отъ земли на подложенныхъ камняхъ. Дно у кадки должно быть изверчено въ скважины; посредствомъ оныхъ привѣсьте въ кадкѣ рыбъ взнзанныхъ на деревянные прутики, и разведите подъ кадкою куриво, изъ дубового листа и можжевеловыхъ вѣточекъ, или иного тому подобнаго. Въ два или три дня рыба довольно заяляется и прокоптится, такъ, что въ сухихъ коробкахъ сечь долго можетъ лежать безъ поврежденія.

Къ этому конченію въ особенности способны рыбы жерныя, какъ-то: сельди, селява, ряпуха, сиги, сырти, и подобныя.

## 108) Домашніе кaporцы и оливки.

Капорцы и оливки составляютъ весьма пріятную приправу во многихъ соусахъ; но при большомъ хозяйствѣ расходъ на нихъ столь великъ, и стоятъ они такъ дорого, что нерѣдко хозяйка вынуждена и не употреблять этой приправы, и чрезъ то лишаетъ свои соусы отличного вкуса. Для избѣжанія этого стоитъ ей только взять па себя трудъ весною на цѣлый годъ заготовить домашніе капорцы и оливки, которые при всей своей дешевизнѣ едва ли уступятъ привознымъ.

Весною, когда начинаютъ завязываться цвѣточные головки, на бузинѣ или на болотной калужнице, а еще лучше на пастурціяхъ, оберите ихъ, и вскипятите одинъ разъ въ уксусѣ, сцѣдите его и дайте имъ остинуть, а между тѣмъ вскипятите свѣжаго уксуса, и простудивъ его, вылейте на отваренные расщупочки, разложенныя по небольшимъ банкамъ, и завяжите пузыремъ.

Капорцы эти совершенно могутъ замѣнять иностранныя; но должно помнить только то, что класть ихъ въ кушанье можно не прежде какъ передъ подаваніемъ на столъ: иначе они перелопаются.

Для приготовленія домашнхъ оливокъ, служатъ плоды дерева *kizili* или *дерена*, въ то время когда они еще зелены и не болѣе иностранн-

ныхъ оливокъ. Набравъ ихъ и перемывъ, должно отваривать въ водѣ, пока сдѣлаются мягки, и потерявъ свой суровый вкусъ, послѣ чего дать имъ осѣкнуть; тогда поварить еще въ ренскомъ уксусѣ и переложить потомъ въ банки, пересыпая по слойно лавровымъ листомъ, чабромъ, базиликомъ, драгуномъ, перцемъ и гвоздикою петолчеными.

109) *Цибули въ уксусѣ.*

Перечистивъ какъ слѣдуетъ цибули, покладите ихъ въ уксусѣ, такъ чтобы сосудъ былъ ими совершенно наполненъ; сверху покройте листьями эстрагона, приморскимъ серникомъ, бедринцемъ, присолите и плотно закупорьте.

Этого рода запасъ весьма полезенъ въ приправахъ, и способствуетъ пищеваренію.

110) *Стручковый перецъ въ уксусѣ.*

Взявъ стручковаго перцу, налейте его уксусомъ, прибавьте порядочную горсть поваренной соли, эстрагону, сернику и зубка два или три чесноку.

111) *Ацил, или огуречная приправа къ соусамъ.*

Сдѣлавъ на уксусѣ крѣпкій разсолъ, вскипя-

тить его, кипящий вымуть на огурцы, и накрывь, оставить стоять сутки. — На другой день, сливъ разсолъ, надлежитъ его сюда вскипятить и выпить на огурцы, и такимъ образомъ продолжать девять дней сряду. По истечениі этого времени должно сдѣлать смѣсь изъ горчицы съ имбиремъ, перцемъ и гвоздикою. — Штра, следующая на сотню огурцовъ: два фунта горчицы и одинъ фунтъ всего остального.

Смѣсь эту замѣните въ густоватое тѣсто па ренскомъ укусѣ, и начините ею огурцы; для этого должны распороть огурецъ съ одной стороны и вынуть изъ него сѣмечки пожемъ. Кому не противень чеснокъ, то можно въ каждый огурецъ положить его по зубку или по два, или замѣнить эшалотомъ, и потомъ пустое мѣсто наполнить означеною смѣстью.

Начиненные такимъ образомъ огурцы, остаются только налить свѣжимъ взваромъ укуса, и когда укусъ остынетъ, обвязать банки пузыремъ.

Кусокъ такого огурца сообщаетъ соусамъ седьмой ароматический вкусъ. Точно такимъ же образомъ можно запасать и дыни, но не слишкомъ спѣлыхъ и небольшихъ.

### *О заготовлении различныхъ соленныхъ и зеленыхъ досб.*

Такъ какъ зима лишаетъ настъ большей части зеленыхъ салатовъ, то одинмъ изъ важнейшихъ

попеченій хозяйки, должно быть замѣненіе ихъ посредствомъ запасенія, въ соли и уксусѣ, разнаго рода овощей и плодовъ, которые могутъ служить разнообразными и вкусными салатами. Теперь поговоримъ о запасахъ на зиму овощей и плодовъ, которые по разнообразію своему могутъ быть весьма полезны каждой хозяйкѣ.

### 112) Соленіе огурцовъ.

Мало пайдется людей, которые бы не любили соленыхъ огурцевъ, а потому необходимо для каждой хозяйки, заготовлять ихъ известное количество въ прокъ для домашняго употребленія. Лучшее для этого время, Августъ мѣсяцъ и конецъ Июля. Если она намѣрена запасть свой сдѣлать не на всю зиму, а только на некоторое время, т. е. пить огурцы съ засоленнымъ сокомъ, то должно, перемывать ихъ въ холодной водѣ, покласть въ банки или кадочки, дно которыхъ усыпано укропнымъ, смородиннымъ (\*) и вишневымъ листомъ. — Огурцы класть по-слойно, раздѣляя одинъ слой отъ другаго этими травами. Когда посуда полна, то налить на огурцы простуженный разсолъ, наложить гнетъ, и закупоривъ, отнести на ледникъ. — Если же огурцы заготавливаются въ прокъ, то должно поступать иначе, и

(\*) Примѣт. Обыкновенно для этого дѣла употребляется зелень черной смородины.

употреблять дубовые кадки или боченки: потому что это дерево прочное и не сообщает огурцамъ дурного посторонняго вкуса. Огурцы должно укладать въ кадку слоями, перекладывая каждый слой укропомъ, эстрагономъ, вишневымъ и смородиннымъ листомъ, и угнетая ихъ сколь можно плотнѣе. Когда посуда такимъ образомъ будетъ полна, то наливаютъ на огурцы теплый, хорошо посоленый разсолъ, и сливъ его съ огурцовъ, вновь вливаютъ въ кадку, продолжая такимъ образомъ до трехъ разъ; послѣ чего накладываютъ гнетъ и закрываютъ. Для домашняго хозяйства гораздо удобнѣе солить огурцы въ боченкахъ, нежели въ большихъ кадкахъ, потому что огурцы въ откупоренной посудѣ, бывъ подвержены влиянию воздуха, гораздо скорѣе могутъ испортиться, нежели въ плотно закупоренной. Кому не противъ чеснокъ, тотъ можетъ прибавлять его по нѣсколько зубковъ въ огурцы, которымъ онъ сообщаетъ отмѣнныи вкусъ. Случается иногда, что для придания соленымъ огурцамъ пріятнаго зеленаго цвета, кладутъ въ разсолъ нѣсколько мѣди; нужно ли говорить, сколь эта мѣра вредна для здоровья? — Я предлагаю вамъ испытанное, вѣрное и безвредное средство.—Посолите огурцы въ маленькихъ боченочкахъ, которые должны быть крѣпко сколочены; засмолите втулку, и опустите ваши боченки, на олстыхъ веревкахъ или на цѣпяхъ, въ колодезь,

а за неимѣніемъ его въ рѣку, или даже на ледникъ зарубите въ ледъ. Починая боченки, вы увидите, что огурцы въ нихъ зелены и тверды, какъ свѣжепросольные.

#### 151) Соленые яблоки.

Для соленія должно взять яблоковъ сладкихъ и спѣлыхъ, укаласть ихъ въ боченокъ; пересыпая вишневымъ листомъ и анисомъ, и налить хорошо посоленнымъ разсоломъ. Потомъ втулку въ боченкѣ заткнуть и отнести на погребъ.

#### 114) Моченые яблоки.

Для этого должно брать яблоки спѣлые, вкусные и не поврежденія.—Паковать ихъ въ разныхъ мѣстахъ яглою, стебельки очистить и яблоки покласть въ холодную, воду изъ которой черезъ иѣсколько времени должно ихъ вынуть и дать имъ осѣкнуть. Паконецъ скласть ихъ въ хороший боченокъ, не имѣющій дуриаго запаха, налить молодымъ квасомъ и отнести на погребъ. Если же въ боченкѣ обнаружится закисаніе, то немедленно квасъ должно сцѣдить и замѣнить его новымъ, или даже кваснымъ сусломъ.—Это переливаніе должно продолжать до тѣхъ поръ, пока квасъ перестанетъ киснуть.—Хорошо моченые яблоки, не только служатъ пріятнымъ салатомъ,

но даже очень вкусно кушать ихъ однихъ, посыпая сахаромъ.

### 115) Огуречный салатъ.

Съ огурцовъ въ которыхъ еще не затвердѣли семена, счистите зеленую кожу, нарѣжьте ихъ кружками, и спрысните солью, дайте имъ лежать часа два; по истечении этого времени огурцы довольно вберутъ въ себя соли, и ихъ можно, разсыпавъ по полотенцамъ, оставить такъ на всю ночь; по утру же скласть въ банки, не наполняя ихъ до верха; вварить крѣвкаго уксусу со специями, и простиженный вылить его на огурцы такъ, чтобы они ихъ закрыть; сверху зашить пальца на два прованскихъ масломъ, и увязать пузыремъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.—Салатъ этотъ мало имѣетъ различія отъ лѣтняго огуречного салата.

Чтобы салатъ держался прочнѣе, то въ каждую банку пустите капли по двѣ соленаго спирту (*spiritus salis marini*), который можно достать въ аптекѣ.

### 116) Огурчики или корнишоны въ уксусѣ.

Перебравъ огурцы такъ, чтобы между ими не попадалось вялыхъ или поврежденныхъ, перетрите ихъ только новымъ полотенцемъ, и бросайте въ

репской уксусъ, который перемѣните раза два. Потомъ вскипятите хорошаго уксуса со специами, покладите огурчики, которымъ дали сперва осекнуть на рѣшетѣ, слоями въ банки, перекладывая ихъ укропомъ, базиликомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ; когда уксусъ немного постынетъ, вылейте изъ огурцы; на другой день сидите и скиняйте стакан, снять влейте на огурцы, что продолжайте до трехъ разъ. Потомъ обвяжите банку нуздами и храните въ холодномъ мѣстѣ. Чтобы огурчики остались тверды и зелены, въ уксусъ должно класть маленькой кусочкѣ квасцевъ.

Неретирание огурчиковъ твердымъ полотенцемъ необходимо; потому что чрезъ это скабливатся съ нихъ толстая кожница, которая иначе хруститъ на зубахъ, и не допускаетъ огурчики совершенно поглощаться уксусомъ, что много вредить имъ даду. Некоторые даже вместо полотенца употребляютъ жесткую щетинную щеточку.

#### 417. Виноградъ со уксусъ.

Не синевая ягодъ съ виноградныхъ гроздъ (т. е. кромѣ испортившихся), сполосните ихъ въ холодной водѣ и складите на рѣшета, чтобы осекли. Между тѣмъ уваривайте въ густоту сырона репской уксусъ съ медомъ, котораго должно брать по фунту на бутылку; прибавьте специй, и когда

достаточно сгустится, снимите съ огня. Пока уксусъ стынетъ, покладите виноградъ въ бочонокъ, изъ котораго вынуто одно дно. Когда бочонокъ будетъ полонъ, вложите снова дно, наколотите обручи, и влейте уксусъ черезъ втулку, которую потомъ должно крѣпко заколотить и отнести бочонокъ въ погребъ.

Для сохраненія винограда въ уксусъ, красный и синій предпочтается белому.

#### 418. Барбарисъ со уксусомъ.

Точно также можно на зиму засать и барбарисъ; но за зиму болѣе хлопотъ, потому что хотя ягоды и остаются на ветвяхъ, но по пасеконому务必 выбирать изъ нихъ ножичкомъ съмечь; вирочемъ это не всѣ делаютъ. — Такъ какъ барбарисъ кислѣе винограда, то въ него должно кладь болѣе меду: фунта по полтора на бутылку уксуса.

Весьма старые кусты барбариса, хотя и приносятъ обильный плодъ, но безъ съмечь; и тогда эти ягоды предпочтаются тѣмъ, который востуть на молодыхъ кустахъ, потому что они избавляютъ съ труда чистить ихъ.

#### 419. Вишни со уксусомъ.

Обобразавъ стебельки отъ вишень обдайте ихъ одинъ разъ кипяткомъ, и тотчасъ откиньте на рѣ-

шето, чтобы осякли; потомъ складите ихъ слоями въ банки, пересыпая мелкимъ сахаромъ, и наконецъ налейте реискимъ уксусомъ, вспипченымъ со спеціями. Нѣкоторые замѣняютъ сахаръ медомъ или патокою; въ такомъ случаѣ, то и другое должно варить вмѣстѣ съ уксусомъ.

#### 120) Сливы въ уксусѣ.

Сливы должно перетереть полотенцемъ и наколоть булавкою. На сотню крупныхъ сливъ нужно брать три фунта сахару, двѣ бутылки хорошаго уксусу, три золотника корицы и по одна гвоздики. — Все это уварить въ густоватый сыропъ, налить на сливы и дать стоять недѣлю; по истечении этого времени, сыропъ слить, и новаревъ еще, снова вылить на сливы. Это дѣйствіе можно повторить раза три или болѣе. Наконецъ увязать банки пузыремъ и поставить ихъ въ холодномъ месте.

#### 121) Свекла въ уксусѣ.

Отваривъ сладкую спѣлую свеклу въ водѣ, оскоблить ее и нарѣзать кружками. Потомъ искрошить сухариками хрѣну и покласть свеклу въ банки, пересыпая хрѣномъ, тминомъ, перцомъ и другихъ спеціями. Наконецъ накатить уксуснымъ взваромъ и увязать пузыремъ.

422 *Портулакъ въ уксусъ.*

Этого рода заготовление составляетъ зимою салатъ очень вкусный, хотя и мало известный. Приготовление его весьма незатруднительно. Должно портулаковые листья со стеблем обобрать, и стереть съ нихъ полотенцемъ всякую нечистоту; потомъ скласть ихъ въ банки. Между тѣмъ вварить нужное количество ренского уксуса, съ приличными специями и прибавкою на каждую бутылку по шести золотниковъ соленаго спирта, и полутора новаренной соли. Остудивъ немногого уксусъ, вылить его на листья, а сверху залить прованскимъ масломъ.

423) *Турецкіе бобы въ уксусъ.*

Должно взять стручевъ турецкихъ бобовъ молодыхъ и не вялыхъ, что можно узнать потому, если они тверды и легко ломаются. Жилки съ нихъ должно ободрать и не шинкуя ихъ, дать имъ раза два вѣкинѣть въ соленой водѣ, послѣ чего откинуть на рѣшето. Когда бобы востынутъ, скласть ихъ въ банки, или боченокъ, позъ котораго выпнуто одно дно, налить уксуснымъ отваромъ, припрѣленнымъ гвоздикою, перцемъ и лавровымъ листомъ, и закупоривъ, поставить въ холодномъ мѣстѣ.

124) *Пикули.*

Вотъ отличный и очень уважаемый знакомыи салатъ, который при всѣхъ своихъ достоинствахъ имѣеть еще и то, что стоить очень дорого, потому что за пебольшую банку, въ которой будетъ вѣсъ очень немнога, вы платите очень много. А что такое пикули? — Сборъ различной зелени, даже большую частію не сѣлой, перемѣнанной вмѣстѣ, налитой крѣпкимъ взваромъ уксуса. Зная это, стоитъ ли платить за него столь дорого, тогда какъ съ небольшимъ терпѣніемъ и стараніемъ, и некоторою спаровкою, отвѣчаю вамъ, вы сдѣлаете пикули ничѣмъ не хуже покупныхъ.

Есть люди, которые имѣютъ пристрастіе ко всему иностранному; въ томъ же, что сдѣлано дома или въ вашемъ отечествѣ, какъ бы то хорошо ни было, находятъ большиe недостатки. Для такихъ людей, которыхъ, къ сожалѣнію, слишкомъ много, разложите ваши домашнія пикули въ такія банки, въ какихъ они привозятся изъ чужихъ краевъ, и повѣрте, что они ихъ будутъ Ѳеть за иностранныя, похваливая и сожалѣя, что такихъ не съумѣютъ сдѣлать у насъ на Руси. Мнѣ случалось уже видѣть не одинъ примѣръ подобнаго предубѣжденія. — И такъ, если вы согласны испытать средство сдѣлать

пikuли дома, то вотъ вамъ и подробное наставление:

Возьмите цвѣтной капусты, маленькихъ стручковъ гороховыхъ и бобовыхъ, корнишоновъ, морковокъ, грибковъ, эшалоту, маленькихъ яблочковъ (*romanes d'amour*), недоспѣлыхъ грушъ, персиковъ, абрикосовъ, вишень, сливъ, крыжовника, завязей арбузовъ, дынь и тыквъ, однимъ словомъ, всего того, что найдено въ иностранныхъ пikuляхъ. Каждый сортъ сварите особенно въ соленой водѣ, потому что иные веницы требуютъ большаго, другія же меньшаго кипяченія. Когда всѣ будуть сварены, откиньте ихъ на рѣшета, а потомъ положите сутокъ на двое въ уксусъ, приправленный разными пряностями. Если можно достать зеленаго стручковаго перца, то онъ много способствуетъ улучшенію пikuлей. По истечениіи двухъ дней, уксусъ, въ которомъ вымачивались эти веницы, слить, а поставить на огонь свѣжаго, самаго крѣпкаго, съ пріличными пряностями. Пока уксусъ варится, овощи и плоды покласть въ банки и налить столь горячимъ уксусомъ, чтобы только банки не лопнули; когда же онъ остынетъ, завязать ихъ пузыремъ, и выставить дни на два на солнце, а потомъ сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Должно замѣтить, что чѣмъ уксусъ будетъ крѣпче и острѣе, тѣмъ пikuли вкуснѣе выйдутъ, а для того лучше готовить ихъ на самомъ лучшемъ.

покупномъ уксусѣ, который всегда бываетъ крѣпче домашняго.

### 125) Сухая горчица.

Когда горичные сѣмена вымочены, ихъ должно положить мокнуть на недѣлю въ уксусѣ, и взбалтывать раза два въ день; по истечениіи этого времени, шелуха отъ сѣменъ сама собою отстанеть; имъ надо дать просохнуть, и потомъ смолоть ихъ въ мелкую муку.

### 126) Французская горчица.

На пять фунтовъ горчицы возьмите по двѣ лобрыхъ горсти петрушки, кервеля и сельдерей, гарнезъ эналоту, двѣ чесночныхъ головки, мелкой соли четверть фунта, осьминку прозанскаго масла, по три золотника корицы въ нороникѣ, перцу, гвоздики и мушкатного ореха, 20 капель тимьяноваго масла, 15 коричневаго и 2 эстрагонаго.

Корешки вѣй и зелень, должно какъ слѣдуетъ перечистить, потомъ искрошить и изрубить, и поставить настаиваться на солнцѣ въ ренскомъ уксусѣ, въ продолженіе двухъ недѣль. После того, сѣживъ весь уксусъ, должно стереть ихъ очень мягко на камни или въ ступѣ, всыпать

пять фунтовъ сухой горчицы желтой съ сѣрою пополамъ, прибавить соль, масло, пряности и пр., развести въ жидкій растворъ, разводя по немногу тѣмъ уксусомъ, въ которомъ настаивались овощи, дать постоять дня два, чтобы хорошо вся смѣсь перемѣшалась, и наконецъ разложить по каменинымъ банкамъ, которыя заткнуть пробками и засмолить.

#### 127) Сарентская горчица.

Сарентскую горчицу должно размять, чтобы не было слежавшихся комковъ, прибавить мелкаго сахара и соли, заварять кипяткомъ и мѣшать до тѣхъ поръ, пока покажутся на поверхности пузырки; тогда прибавить немногого уксусу и положить въ горчинницу. — Въ первый день эта горчица имѣеть иногда непріятную горечь, которая вскорѣ пронаѣдаетъ. — Чтобы она не выдыхалась, всею лучше закрывать ее ломтемъ мягкаго ржанаго хлѣба.

#### 128) Соѧ.

Главнымъ основаніемъ этой острой и любитељами очень уважаемой приправы, служитъ черный сокъ, о приготовлении котораго будетъ сказано ниже. — Въ стаканъ чернаго сока, должно

влить рюмки двѣ столоваго вина и рюмку ренесаго уксуса. Высыпать туда же четверть фунта соли, подкаленои на желѣзной лопаткѣ, шестнадцать золотниковъ перца, два золотника истертаго мундштиаго орѣха и столько же гвоздички, ползолотника толченаго иибирю, одну померанцовую корку, восемь золотниковъ полуистолченыхъ горчицныхъ зерень, шесть луковокъ энталота, зубка три чеснока, десятокъ лавровыхъ листьевъ, щепотку базилика, вѣточку тиміана, немнога корицы, и если есть, то несколько грибнаго порошка. Все это выложить въ муравленый горшокъ, съ плотно закрывающеюся крышкою, можно замазать даже тѣстомъ или глиною; поставить на сутки въ исполненную печь и по потомъ процѣдивъ, сохранять въ хорошо закупоренныхъ бутылочкахъ.

### 429. Сограженіе душ.

Всякую душу можно сохранить довольно долгое время свѣжею, перевязавъ ей весьма крѣпко горло бичевкою и положивъ во внутренность березовый уголь.

### Иль:

Выпотрошивъ и очищавъ, завернуть каждую штуку ссобенно въ чистое полотенце, покласть въ

япокъ, и хорошошко засыпать сухимъ пескомъ. Можно еще уберечь дичь, удаливъ отъ нея прикосновеніе воздуха: для этого должно выпотрошить ее, но итицъ не ошпарывать, а съ зайцевъ не снимать кожи; внутренность сухо вытереть, присолить и высыпавъ въ нее сухой пшеницы, занять животъ питкою и зарыть птицъ въ кучу пшеницы, ржи или овса.

Вотъ еще средство, за которое я могу ручаться, хотя самъ его собственнымъ опытомъ и не испытывалъ.

Дичину или даже рыбу, которую желаете сохранить, должно выпотрошить, во внутренность положить пучокъ крѣпкихъ и душистыхъ травъ и специй, и покласть ее въ крѣпкие ящики, плотно засыпавъ со всѣхъ сторонъ мелкимъ угольемъ.

Не такъ давно открыто еще средство сохраненія мясъ посредствомъ кислого молока, съ которого предварительно должно спать сметану и погрузить въ него мясо, такъ, чтобы его не было видно. Отъ времени до времени, молоко должно перемѣнить. Такимъ образомъ сберегаемое мясо можетъ пролежать въ сильные жары недѣлю или днѣй десять. Этотъ способъ не только ни сколько не вредитъ его вкусу, но даже придаетъ ему мягкость и нѣжность; должно только предъ изгото-  
влениемъ вымачивать его часа два въ тепловой водѣ.

*450) Сохранение мяса посредством сажи.*

Въ Саксонія, въ Менсельвицѣ, аптекарь Бетхеръ нашелъ слѣдующее средство сберегать мясо недѣль на шесть сѣмьими.

Должно натереть мясо солью и положить вымочившися въ прѣнико посоленную воду на 18 часовъ. По истечениіи этого времени, вытереть его сухими полотенцами. — Между тѣмъ, набравъ сажи изъ трубы такой печи, въ которой сожигались сѣни дрова, положить ее въ какойнибудь сосудъ, на каждый фунтъ сажи наливая по чайной ложкѣ воды и дать ей такъ стоять 24 часа, отъ времени до времени помѣшивая; потомъ слить ее въ другую посуду и на часаха положить въ нее мясо, которое, вынувъ изъ воды, бросинуть на воздухъ и встѣмъ сохранять для употребленія. — Такимъ образомъ можно сохранять говяжье, баранье и свиное мясо.

*451) Уничтоженіе изъ мясахъ испорченію сусса.*

Если случится, что не смотря на всѣ мѣры, принятныя противъ испорченности мяса, оно неизменно троется, то, не давая ему времени болѣе повреждаться, должно тотчасъ его изготавливать. Если то будетъ мясо, пред назначенное для варенія, то перемыть его, какъ обыкновен-

но водится, должно налить водою; когда же начнется кипение, опустить въ воду горячий, хорошо перегорѣвшій, березовый уголь, и оставить его въ ней минуты съ двѣ; если окажется, что съ первого разу уголь не беретъ въ себя дурного вкуса, то можно повторить еще разъ или болѣе.

Если же повредилось мясо, предназначеннное для жаренія, то передъ тѣмъ, какъ начнете его жарить, приставьте на огонь съ холодною водою, и точно также, когда вода стала гѣ зкипѣть, бросьте въ нее горячій уголь. Мгнугы чрезъ двѣ, выньте мясо изъ воды, обогрите его сухо и начините жарить.

Этому способу были даны неоднократныя испытания, и рѣдко случалось, чтобы, будучи исполнены какъ слѣдуетъ, они оказались неудачными.

### 122) Маринование мясъ.

Мяса и дичь, предназначаемыя для жаркихъ, могутъ быть сохраняемы свѣжими долгое время, посредствомъ маринования. Для этого лучше бы было употреблять римской уксусъ; но такъ какъ онъ довольно дорогъ, то можно замѣнить его и хорошимъ пивнымъ, который быть крѣпокъ, свѣжъ, безъ пѣсени и безъ посторонняго вкуса. Нѣкоторые, изъ видовъ экономіи, подли-

ваютъ въ него окисшаго квасу , но это средство годится только тогда, когда мясо лежитъ въ маринадѣ дней пять , не болѣе. Уксусъ должно скипятить съ какими угодно благовонными травами и пряностями, и, уложивъ мясо въ горшокъ или деревянную посудину, облить имъ такъ, чтобы сверху было закрыто. Зимою мясо обливается тепловатымъ уксусомъ , а лѣтомъ совсѣмъ остывшимъ.

*155) Сохраненіе рыбы на некоторое время свѣжесю.*

Во время теплой погоды рыба весьма скоро подвергается испорченности , а потому я и совѣтую каждой хозяйкѣ закупать ее столько, сколько на одинъ день потребно ; по въ случаѣ, если бы обстоятельства принудили запасаться ею на нѣсколько дней, то предлагаемые здѣсь соображенія для сохраненія рыбы могутъ оказать нѣкоторую пользу.

И такъ, получивъ партію рыбъ, какъ большихъ, такъ и малыхъ, ихъ должно тотчасъ выпотрошить и очистить, какъ обыкновенно, потомъ посыпать солью, перцемъ и прочими пряностями, и сухія положить въ горшокъ, къ которому бы крышка плотно приходилась; да же не худо замазать ее тестомъ. Такимъ образомъ наполненный рыбою горшокъ ставится въ печь

истопленную для печенія хлѣба, съ которыми вынимать рыбу вмѣстѣ изъ печи. — Рыба такимъ образомъ изготавленная, составляетъ весьма пріятное кушанье.

Можно еще сохранить рыбу свѣжею днія на четыре, давъ ей вскипѣть одинъ только разъ въ соленой водѣ; послѣ чего выложить ее вмѣстѣ съ водою въ какую нибудь посудину; рыба упадеть на дно и останется свѣжею, потому что будетъ удалено отъ нея прикосновеніе воздуха.

Если вы желаете сберечь эту рыбу дольше, то по истечениіи трехъ дней, приставьте воду съ рыбой снова на огонь, прибавьте щепотку соли, листа два лавровыхъ, вскипятите и снова вылейте въ сосудъ.

Сберегаемую такимъ образомъ рыбу можно вскипятить до трехъ разъ, но не болѣе.

Лососину можно сохранить около двухъ недѣль свѣжею, если вынуть изъ внутренности ея красноватую печеньку, которая имѣетъ видъ вѣтви красной смородины. — Замѣтить только должно, что въ такомъ случаѣ, рыба сдѣляется блѣдноватою, потому что она отъ этой печеньки занимаетъ свой красный цвѣтъ.

#### *154) Пересозка рыбы изъ одного места въ другое живою.*

Положивъ рыбу въ просторную бочку, должно во втулку бочки вставить большую воронку, и па-

полпять сквозь нее бочку водою столько, чтобы она въ воронкѣ стояла. Такимъ образомъ вода въ бочкѣ не будетъ плескаться, и рыба довезена будетъ до мѣста безвредною. Если же отъ тряски экипажа вода позыплескается изъ воронки, то ее должно доливать, и на этотъ конецъ, нарочно везти съ собою боченокъ полной воды.

Очевидцы удостовѣряютъ въ дѣйствительности еще слѣдующаго способа и утверждаютъ, что рыба привезенная такимъ образомъ изъ отдаленнаго мѣста, была совершенно свѣжка; вотъ какъ при этомъ случаѣ поступать должно:

Разотрите мякинѣе бѣлого хлѣба, съ достаточнымъ количествомъ алкоголя, чтобы изъ этого вышло какъ будто хлѣбное тесто; и этимъ растворомъ наполните рыбѣ ротъ и жабры, заверните ее свѣжко крашивою и потомъ уложите въ ящикъ съ соломою, которую во время перевозки иногда исподволь поливайте водою.

### 155) Постное масло.

Многія растенія даютъ намъ масло, какъ то: ленъ, конопля, макъ, орѣхи, горчица и иѣкоторыя другія. Они съ большимъ или съ меньшимъ успѣхомъ замѣняютъ оливковое иностранное масло, которое участь употребляется при приготовленіи салатовъ, и только въ богатыхъ домахъ идетъ въ постное кушанье. — Впрочемъ, маковое, орѣховое и особенно горчичное весьма хорошо его замѣня-

ютъ, а потому я и помѣщу здѣсь нѣкоторыя наставления, которыми, можетъ быть, воспользуются нѣкоторыя хозяйки, особенно же тѣ, которая живутъ въ деревняхъ.—Дѣланіе постнаго масла дома, составляетъ не маловажную экономію въ домашнемъ хозяйствѣ, особенно въ тѣхъ домахъ, гдѣ посты строго наблюдаются. Для выжиманія макового, орѣхового, конопляного и льняного масла, зерна сперва затираются или поджариваются, и потомъ кладутся въ прессы, къ которому прилагаютъ жолобъ для стока масла, собираемаго въ подставленную посудину, въ которой должно дать ему отстояться, въ продолженіи довольно долгаго времени: отъ этого гуща и нечистота вся ляжетъ на дно, и масло сольется совершенно чисто.—Чтобъ способствовать къ скорѣйшему очищенню его, можно влиять въ нововыжатое масло небольшое количество воды съ солью. Вся нечистота отъ этого гораздо скорѣе осаждеть.

Чтобъ масло было прочно, вкусно и вскоромъ времени не дѣжалось бы горько или мутно, должно выжимать его изъ зеренъ свѣжихъ и зрѣлыхъ, сливать чисто и не оставлять стоять въ открытыхъ посудинахъ, но сохранять въ глиняныхъ или стеклянныхъ сосудахъ, крѣпко закупоренныхъ.

### 156) Горчичное масло.

Приготовленіе горчичнаго масла требуетъ боль-

шаго старания. Сперва должно горчичные зерна высушить, ощелушить и измерзами помельче размять. За неимениемъ маслобойныхъ измерзовъ можно смолоть ихъ обыкновенными. Размятые зерна дистиллировать посредствомъ пары; для этого нужно сдѣлать не большой котелъ, вмазанный въ печь, и деревянную крышу, съ вырезаннымъ посерединѣ четвероугольнымъ отверстиемъ. — Въ это отверстіе вставляется деревянный довоинно глубокий ящикъ, дно которого затянуто прибитою въ двое холстикою, и для прѣности перекрепленою проволокою. — Въ котелъ должно налить воды столько, чтобы во время кипѣнія она не доставала до холстинного дна, закрыть его крышкою, края замазать глиною, чтобы паръ ни откуда не могъ прокрадываться, и когда воспослѣдуетъ кипѣніе, тотчасъ сдѣлать ящикъ со всыпашюю въ него горчичною мукою. Паръ не имѣя викуда истоку, стремится тѣлько холстинное дно въ горчицу, у которой вытягивается всю лишнюю горечь. — Муку должно начинѣ погруживать, чтобы вся она была подъ дѣйствіемъ пара, и отъ врем ни до врем ни тереть ее между пальцами, чтобы видѣть, не оказывается ли малѣнькость; въ такомъ случаѣ, тотчасъ переложить ее въ холстинный мѣшокъ и нодь прессъ. Все умѣніе дѣлать горчичное масло состоитъ въ томъ чтобы уловить настоящую минуту, когда нужно его выжимать. Если поспѣшить, то масло выдетъ

горьковато, если же опоздать, то мутно.—Однъ опытъ можетъ научить, сколько времени держать горчицу надъ паромъ. — По выжатіи масла, должно ямыки изрѣзать, просушить, встолочь и второй разъ выбивать изъ нихъ масло. — Послѣ же втораго раза ихъ выжать, высушить и сохранять въ сухомъ мѣстѣ: изъ нихъ дѣлается тотъ горчичный порошокъ, который продается подъ именемъ Сарентской горчицы.

*157) Исправленіе попорченаго постного масла.*

Прогоркшее и мутное постное масло, можно исправлять, пронуская его чрезъ березовый уголь крупцовано столченный и всыпанный въ косой суконный мѣшокъ, повѣшенный надъ посудиною, въ которую должно стекать масло. Если такимъ образомъ пропустить его три раза, то оно сдѣлается вкусно и свѣтло.

*158) Какъ удобориовать каждое постное масло.*

Налить въ кострюлю масло, и опустить въ него четыре кислыхъ яблока, не очищенныхъ отъ кожи и ломоточками изрѣзанныхъ. — Маслу не давать кипѣть, а только перебираться; чрезъ

полчаса снять его съ огня и пропѣдить. Масло сдѣлается несравненно вкуснѣе.

### 159) Сушеніе грибовъ.

Такъ какъ грибы составляютъ одну изъ главныхъ приправъ постнаго стола, то я скажу здѣсь нѣсколько словъ объ этомъ запасѣ, о заготовлениї котораго нонечтѣлии хозяйка непремѣнно должна позаботиться, коль скоро имѣть только къ тому средства. Вотъ такъ должно поступать для сушенія грибовъ, между которыми бѣлые почитаются лучшими. Но это очень простое. Должно очищенные и перемытые грибы взинзать иглою на толстую пяtkу, и повѣсить сохнуть въ тѣнистомъ мѣстѣ; не худо, вирочемъ, прежде разѣшиванія, погрушить ихъ немножко въ печномъ вольномъ луху.—Когда грибы совершенно высохнутъ, убрать ихъ въ сухое мѣсто.—Не говоря уже о выгодѣ домашнаго сушенія грибовъ, хозяйка не должна упустить изъ виду и того, что между ими нерѣдко попадаются вредные, и чего мудренаго, что по оплошности людей, занимающихся сушеніемъ ихъ, отъ недосмотрѣнія, между здоровыми попадаются и ядовитые. Она избѣгнетъ этой опасности посредствомъ домашнаго сушенія грибовъ, особенно же, если лично будетъ за тѣмъ надзирать. Французская пословица справедливо

говорить: *l'oeil du maître est toujours le meilleur.* Чтобы облегчить ей эту обязанность, я скажу здесь несколько словъ о примѣтахъ, какъ различить здоровый грибъ отъ вреднаго. Когда грибъ не вѣтвистъ, сухъ, имѣть блѣдое мясо, не очень мягкъ и не влаженъ, не тяжелъ, не имѣть непріятнаго вкуса, и не перемѣняетъ своего цвета при разрѣзаніи, къ тому же, форму имѣть правильную, т. е. излину круглую: то такой грибъ вообще можно почитать не ядовитымъ, а особенно, когда сверхъ этихъ признаковъ онъ имѣть цветъ темноватый или темно желтый, поверхность сухую, изъ подъ влаги блѣдый или съ малою отблѣкою розового. Грибы же, не имѣющіе этихъ признаковъ, почитаются вредными.

Въ пищу употребляются белые и красные грибы, березовики, боровики, грузди, масляники, ложовики, опенки, печерицы, изборгушки, подосиновики, рыжики, сафарины, сыротки и некоторые другие. Грибы занасаются въ проѣкъ, не посредствомъ одного сушенья, но также соленые и вареные въ уксусѣ и даже свѣжіе.

#### 140. Запасъ грибовъ сушении.

Отобравъ самые молодые и свѣжіе грибы, для заготовления въ проѣкъ, отдѣляютъ одни

только шляпки, которые надо блю хорошо перечистить, но не омывать; положить ихъ въ горшокъ, налить на нихъ посоленаго, толченаго коровьяго масла, и дать имъ вскипѣть въ немъ раза два; тогда вынуть ихъ изъ масла, покласть слоями въ банки, заливая каждый слой чистымъ топленымъ масломъ, и когда горшокъ будетъ полонъ, увязать его пузыремъ и держать въ холодномъ, но не промерзающемъ мѣстѣ.

*141) Запасъ грибовъ съ ложими для постного стола.*

Перечистивъ грибы и перебравъ ихъ, какъ сказано выше, перебрызгать ихъ водою, перетнатою съ заячьей каштой, въ которой распущена литрованая селитра, въ пропорціи золотника на сотню грибовъ. Грибы, перепрысканные этою водою, складывать рыхло въ небольшія банки, заткнуть крѣпко пробкою и увязавъ пузыремъ. Початую банку должно тотчасъ издерживать, иначе грибы весьма скоро испортятся.

*142) Грибы со уксусомъ.*

По собраніи грибовъ, не должно давать имъ лежать долго, чтобы не завелись въ нихъ червяч-

ки, по тотчасъ перечистить, т. е. снять головки, изъ которыхъ маленькия оставляются цѣльными, а большія разрѣзываются пополамъ или на четвертушки, и освободить корешки; потомъ сварить ихъ въ соленой водѣ, и когда взойдетъ пѣна, откинуть на рѣшето, чтобы осакли. Между тѣмъ, вскипятить достаточное количество уксусу, съ разными спеціями; покласть грибы въ банку, налить на нихъ полупростывшій уксусъ, залить сверху деревяннымъ, или еще лучше, прованскимъ масломъ, и хранить для употребленія.

#### 145) Соленіе грибовъ.

Не все грибы, по свойству своему, удобны для соленія; вообще этимъ образомъ запасанія заготавливаются только *груди, волчанки, рыжики и опенки*. Съ ними поступаютъ такъ; перемывъ грибы цѣльными, не снимая съ нихъ головокъ, а только укоротивъ корешокъ, имъ даютъ осакнуть; между тѣмъ въ приготовленную кадочку на дно посыпаютъ соли и кладутъ слой грибовъ, потомъ еще пересыпаютъ солью и кладутъ слой грибовъ, продолжая такимъ образомъ, пока кадочка будетъ полна; тогда накладываютъ кружокъ и придавливаютъ гнетомъ. Кто любить, тотъ съ солью можетъ пересыпать грибы перцемъ, и пѣремъ и гвоздикою.

## 144) Грибной порошок.

Должно взять опенокъ фунтъ, печеній, сморчковъ и трюфелей по полуфунту, перечистить ихъ и высушить въ вольномъ печномъ духу; по томъ истолочь вмѣстѣ въ юготи въ мелкой порошокъ. Приправа эта, употребленная въ соусахъ, сообщасть имъ отмѣнно пріятный вкусъ.

## 145) Печериний сокъ.

Очищенные пастерцы скласть въ горшокъ, посолить, положить лавроваго листа, перцу, тмины, эстрагону, несколько луковицъ, зубка два чесноку и поставить на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, чтобы все пришло въ броженіе. Тогда сокъ изъ грибовъ выдавить и прибавить по пропорціи ветчинаго отвара, снявъ съ него жиръ; смѣсь эту во время варенія очистить взбитыми яичными бѣлками, прощѣдть и сберханять въ плотно закупоренныхъ бутылкахъ. Прибавка этого сока въ нѣкоторые соусы, сообщаеть вмѣстѣ пріятный, острый вкусъ.

Вотъ лучшіе способы заготовленія въ прокъ грибовъ. Они, можетъ быть, послужатъ съ пользою нѣкоторымъ хозяйствамъ, особенно же тѣмъ, которые живутъ въ деревняхъ, и потому имѣютъ произрастенія эти у себя подъ руками.

Впрочемъ и для городскихъ хозяекъ этого рода заготовление мало представляетъ затруднений, потому что города окружены мызами и деревнями, жители которыхъ промышляютъ продажею грибовъ городскимъ обывателямъ.

*Приимѣніе.* Соленые грибы и вареные въ уксусѣ, служать вкусными салатами, для всякихъ жаркихъ, какъ мясныхъ такъ и рыбныхъ, и составляютъ пріятную приправу въ белыхъ и красныхъ соусахъ, винегретахъ и пастетахъ.

#### 146) Сохраненіе плодовъ.

Лишь только плоды поспѣши и собраны, здѣсь хозяйка должна позаботиться о заготовлениіи для десерта на зиму грушъ, яблочекъ и прочаго. Сберегать ихъ должно гораздо тщательнѣе, чѣмъ тѣ, которые предназначаются для дѣланія сидра, въ приготовленіе котораго можно уногрѣблять и помятые плоды; но на столь такихъ подать не возможно, и потому ихъ должно умѣти и выбирать и сохранять. При собираніи яблокъ должно стараться, чтобы при нихъ оставались вѣточки, и потомъ осторожно сложивъ въ корзины, тотчасъ относить въ кладовую.

Въ кладовой должны быть устроены для плодовъ полки съ закройками, чтобы плоды съ

иныхъ не катились на полъ, и чрезъ то не повреждались.

Кладовую должно устраивать въ такомъ мѣстѣ, чтобы она не была на сѣверѣ, потому что въ такомъ случаѣ, при сильномъ морозѣ, плоды могутъ перемерзнуть. Не худо даже изъ предосторожности держать въ ней сосудъ съ водою, и коль скоро поверхность ея станетъ замерзать, тотчасъ окна и всѣ скважины прочно закопоначиватъ, а если и этого будетъ недостаточно, то держать въ кладовой жаровню съ горячими угольями, отъ чего воздухъ сдѣлается умѣреніе. Вообще должно стараться, чтобы кладовая была ни слишкомъ тепла, ни слишкомъ холода.

Кладовая для сохраненія плодовъ необходима; но есть многіе дома, въ которыхъ квартиры расположены такъ неудобно, что этихъ помѣщений совсѣмъ неѣтъ, и жительствующіе въ нихъ принуждены пожертвовать однимъ или двумя покоями для преобразованія ихъ въ кладовыя, отъ чего по комнатамъ распространяется непрѣятный запахъ, и хозяйки, для избѣжанія этого неудобства, рѣшаются не дѣлать запаса плодовъ на зиму, а покупать, когда нужно, что обходится несравненно дороже. Въ избѣжаніе этихъ хлопотъ употребляйте такъ называемые фруктовые ящики.

147) *Фруктовые ящики.*

Должно сдѣлать, изъ еловаго или сосноваго дерева, иѣсколько ящиковъ, толщиною въ три четверти вершка, вышинею въ два вершка, длиною въ аршинъ, а ширинею въ три четверти аршина; все ящики эти должны быть совершенно одинаковой величины, такъ чтобы равнѣ ставились одинъ на другой; крышки же на нихъ дѣлать не надобно, и дно должно быть довольно тонкое, не болѣе полувершка. По серединѣ ящика дѣлается перекладина отъ одного края до другаго, такъ чтобы она не превысила краевъ ящика. Перекладины эти имѣютъ двоякую пользу: овъ служить вмѣсто ручекъ, для удобнаго перенесенія ящиковъ, съ одного мѣста на другое, а также и подпорками для ящиковъ, ставящихся одинъ на другой, потому что и должно, чтобы они не превышали краевъ ящика, въ противномъ бы случаѣ, ящикъ, ставящійся сверху, не могъ бы плотно стоять.

Наполнивъ ящики, одинъ слоемъ груши, другой яблонь, третій винограда и такъ даѣте, ихъ ставить одинъ на другой, такъ что верхній ящикъ служитъ крышкою нижнему, и только самыи верхній долженъ быть закрытъ или крышкою, или пустымъ ящикомъ. Такимъ образомъ можно поставить ящиковъ пятнадцати или болѣе одинъ на другой, занимая чрезъ то весьма мало

мѣста и сократя плоды отъ перчи вредныхъ животныхъ. Еще очевидная польза этого изобрѣтенія есть та, что эти весьма помѣстительные ящики, за неимѣніемъ кладовой, весьма удобно могутъ быть поставлены и во всякомъ другомъ мѣстѣ.

Я назначилъ въ размѣрѣ моемъ вышину ящиковъ въ два вершка, какъ самую удобную для содержанія въ нихъ крупныхъ груши и яблокъ; но для наѣдовъ не столь крупныхъ, можно дѣлать ящики гораздо ниже; даже сужу по назначению своему, ящики могутъ быть не разной вышины, но ширины и длины непремѣнно все одинаковой для того, чтобы, какъ уже сказано выше, каждый изъ нихъ плотно накрывалъ другой.

Можно также сдѣлать ящики прѣбольшой длины и ширину, не руководствуясь въ этомъ случаѣ моимъ размѣромъ, который я назначилъ здесь единственно только для того, что считаю его самымъ удобнымъ для перемѣненія этихъ ящиковъ съ мѣста на мѣсто, однимъ человѣкомъ. Въ ящикахъ, означенной мною величины, могутъ помѣститься до сотни крупныхъ грушъ и болѣе двухъ сотъ средней величины, такъ что въ пятидцати ящикахъ, занимающихъ вышину менѣе двухъ аршинъ, вы будете имѣть запасъ, состоящий отъ двухъ до трехъ тысячъ штукъ яблокъ или грушъ средней величины.

Такимъ образомъ сохраняемые плоды сберег-

гаются на весьма долгое время, въ роятно по причинѣ спрятаго воздуха, заключеннаго въ ящикахъ. Тщетно стараются сохранять одинаковый воздухъ въ кладовыхъ, всѣ усилия остаются бесполезными, и потому плоды, въ нихъ сохраняемые, портятся гораздо скорѣе, чѣмъ въ ящикахъ, въ которыхъ при разкладкѣ плодовъ должно только наблюдать, чтобы плоды были совершенно сухи: иначе испаренія, не имѣя возможности выходить, производятъ между ними гниль.

Удобное сохраненіе большаго количества плодовъ, занимая для того весьма мало мѣста, и предохраненіе ихъ отъ порчи вредныхъ животныхъ, не есть еще единственная польза этихъ ящиковъ. Немаловажное удобство въ этомъ изобрѣтеніи есть и то, что весьма не затруднительно пересматривать плоды отъ времени до времени, для отдѣленія отъ нихъ начищающихся портиться, и для вынутія плодовъ, на ежедневное употребленіе. Снявъ крышку съ верхняго ящика, вы однимъ почти взглядомъ можете пересмотрѣть всѣ находящіеся въ немъ плоды, гораздо скорѣе и удобнѣе, чѣмъ на полкахъ кладовой. Осмотрѣвъ верхній ящикъ, вы его ставите на полъ, и то же самое продолжаете со вторымъ; послѣ этого ставите его на первый, и начинаете осматривать третій и такъ далѣе, до самаго послѣдняго, который вы накрываете крышкой. Очевидно, что такое

перемѣніе требуетъ и немногого времени и немногого мѣста.

Еще польза этихъ ящиковъ та, что сохраняемые въ нихъ плоды гораздо менѣе подвергнуты действію холода, чѣмъ тѣ, которые разложены по полкамъ кладовой; къ тому же, при усиливающемся морозѣ, можно ящики закрыть соломою, сукнами, войлоками или старыми матрасами, и чѣмъ другимъ. Но если и эти предосторожности недостаточны, то можно always удобно перенести ящики въ другое мѣсто, и сколько не причинял перенескою этого вреда плодамъ, и употребивъ на то весьма мало времени.

Каждая хозяйка легко увидитъ всю пользу этого изобрѣтенія, и на дѣль можно удостовѣриться, что сдѣланная ѿ малеважной издережка на приобрѣтеніе такихъ ящиковъ, вполнѣ вознаградится усиленіемъ сохраненіемъ запасенныхъ ѿ на зиму плодовъ.

#### 178. Средство сохранять дорогие плоды.

Средства для сохраненія должны быть сообразны съ цѣнностью предмета, а потому излагаемый здѣсь мною способъ, можетъ только быть употребляемъ для дорогихъ и рѣлкихъ плодовъ.— Должно собирать ихъ въ сухую погоду, и потомъ обернувъ каждый фруктъ въ чайную бумагу, слегка перевязать книжкою, оставивъ довольно

длинный копецъ, посредствомъ котораго такимъ образомъ обернутые плоды вы обмакиваете въ растворъ желтаго или бѣлаго воска, наблюдая притомъ, чтобы онъ не былъ горячъ, но только такой теплоты, чтобы оставался жидкимъ.—Когда воскъ обольетъ весь плодъ, его завертываютъ въ бѣлую писчую бумагу, и складываютъ осторожно въ ящики, пересыпая мукою, отрубями или просѣянною золою. Посредствомъ этого способа безподобные ананасы, гухвы, и прочие плоды невредимо были доставлены съ Антильскихъ острововъ въ Парижъ.

149) Сохранение плодовъ посредствомъ  
алкоголеваго пара.

Этотъ способъ взятъ пами изъ записокъ одного опытного хозяина.

Онъ развесилъ плоды въ комнатѣ, имѣющей двадцатую долю своего алкогольного свойства. Жидкость эта въ послѣдствіи времени потеряла часть своей силы, потому что та, которая означала  $36^{\circ}$ , чрезъ четыре мѣсяца означала только  $15^{\circ}$ . Разбухшія груши и имѣющія какъ бы испаренія на своей поверхности сохранились весьма хорошо.

**150) Смотрѣніе за плодами.**

Сдѣлавъ весь нужный запасъ плодовъ на зиму, хозяйка должна ихъ отѣлить по сортамъ, и раскладывая, наблюдать, чтобы одинъ фруктъ не касался другаго, потому что свободное обращеніе воздуха между плодами способствуетъ къ ихъ дожайшему сохраненію и еще потому, что одинъ испортившійся фруктъ можетъ соприкосновеніемъ своимъ заразить и другіе.

Есть сорты плодовъ, сохранить которые невозможно, если лѣто очень было дождливо, или слишкомъ тепло, потому, что плоды, созревая тогда гораздо ранѣе, они сдѣлаются сохраненіе ихъ очень затруднительнымъ или даже почти невозможнымъ.

Заготовляя запасъ свой, хозяйка должна дѣлать его изъ разныхъ сортовъ плодовъ, потому что некоторые изъ нихъ могутъ сохраняться долѣе, другіе менѣе; такъ напримѣръ: Сенъ - Жерменская груши не пролежатъ у нее долѣе Декабря мѣсяца, тогда какъ руссеты могутъ сохраняться до Марта, котильякъ же и груши bon chrétien до начала лѣта.

Изъ яблокъ наиболѣе сохраняются катинаи, аписовыя, крымскія и некоторые другія; ранеты же Англійскіе, бѣлые, Канадскіе, и Ранвильскіе почитаются самыми лучшими, и могутъ быть сохранены до Апрѣля мѣсяца. Однакожъ при этомъ

самътъ должно, что фруктовый ящикъ необходимо нужно пересматривать раза три или четыре въ недѣлю, потому что, какъ уже сказано выше, одинъ попортившійся плодъ легко можетъ испортить и другіе.

Въ одной кладовой или въ одпомъ ящикъ съ плодами ни какъ не должно сохранять тыквъ, колоквіитовыхъ и Канадскихъ огурцовъ, сильный запахъ которыхъ весьма вреденъ плодамъ.

Лимоны должно равномѣрно сохранять особо, а такъ какъ плодъ этотъ не только пріятенъ, но даже полезенъ и необходимъ въ домашнемъ быту, то каждая хозяйка должна приложить особынное къ тому стараніе, чтобы сохранить лимоны на долгое время. Лучшее къ тому средство есть завернувъ каждый лимонъ особо въ бумагу, разложить ихъ по небольшимъ кадочкамъ, и зарубить ихъ въ ледъ. Неоднократныя испытанія доказали, что такимъ образомъ сберегаемые лимоны до привоза свѣжихъ не замѣнили вида, и сохранили всю свою сочность, свѣжестъ и ароматъ.

Фрукты въ зимнее время очень пріятны, и каждая домовитая хозяйка зная это, не преминетъ сдѣлать порядочный запасъ ихъ и тщательно будетъ пешиць о ихъ сбереженіи, и вотъ причина, которая побуждаетъ меня къ этимъ совѣтамъ прибавить еще кой какіе.

Плоды, которые начинаютъ портиться и отвѣтывать надежду на дождайшее сохраненіе, дол-

жно тотчасъ отѣлить, и не медля употребить въ дѣло, на компотъ или сушеніе.

Разложивъ плоды на полку или въ ящики, не худо посыпать ихъ просѣянною золою, отрубями или сухими деревянными опилками. Многіе сохраняютъ ихъ, обмакнувъ предварительно, посредствомъ нитки, привязанной къ вѣточкѣ, въ яичный блокъ, или особенный родъ лака на спиртѣ, который можно купить у красочныхъ продавцевъ.

Груши *Bon chrétien* должно сохранять, обернувъ ихъ весьма тонкою бумагою, потому что не смотря на твердость ихъ кожи, они чернѣютъ отъ вліянія воздуха. Чайная бумага для этого всего удобнѣе. Такіе они весьма хорошо сохраняются въ сухомъ мѣхѣ.

Ягоды всеѣ вообще, какъ то: крыжовникъ, смородину, вишни, можно сохранять на долго свѣжими, собравъ ихъ въ сухую погоду, и, отѣливъ начинаящія портиться, разложить ихъ по бутылкамъ, каждый сортъ особенно, и опустивъ бутылки въ котель съ холодною водою, на днѣ котораго будетъ разослано сѣно, приставить его на огонь, и вскипятить одинъ разъ; вынимать же бутылки не прежде, какъ вода совершенно остынетъ. Точно также можно сохранять малину, клубнику, землянику, но не на столь долгое время.

**151) Грушевыя четвертушки въ бутылкахъ.**

Приготовивъ нужное количество грушъ, должно ихъ разрѣзать на четыре части, вынуть съ-мечки и положивъ въ бутылки, поставить ихъ въ котель съ водою, и вскипятить въ этомъ котлы. — Для обыкновенныхъ грушъ, довольно имъ вскипѣть одинъ разъ, но для катильяка и *bois chrétien* нужно раза четыре. Чтобъ не пропадали груши, падающія съ дерева, можно ихъ приготовить такимъ же точно образомъ, давъ только имъ кипѣть минутъ десять или четверть часа, по той причинѣ, что они не успѣли еще достигнуть совершенной зрѣлости.

Груши, такимъ образомъ сбереженные, могутъ съ пользою служить для компотовъ, въ то время, какъ свѣжихъ болѣе идти; они имѣютъ весьма пріятный вкусъ, особенно если были сорваны во время.

**152) Сушеныя груши.**

Необходимо нужно дѣлать запасъ и сушеныхъ грушъ, которые для этого употребленія должны быть сорваны, тогда, когда еще не достигнутъ совершенной зрѣлости, потому что тогда они сохраняютъ болѣе пріятный вкусъ. Очистивъ груши отъ кожи, должно разложить ихъ на желѣзные листы и поставить сушиться въ печь, въ которой жаръ

долженъ быть умѣреніе того, какой пуженье для печени хлѣба. Оставивъ ихъ около получаса въ печи, должно ихъ выпуть и дать совершенно досохнуть на солнцѣ. Этотъ способъ сушенія есть наилучшій, и я тотчасъ скажу вамъ тому прачину. Груши, бывъ поставлены въ печь, жаръ ея не допускаетъ выпариться ихъ соку, который, стужаясь, остается въ серацевинѣ; между тѣмъ зернышки, испуская изъ себя влажность, легко бы могли повредить всю грушу, но по выпутіи изъ печи, и бывъ высушена на солнцѣ, она вытягиваетъ всю сырость; внутренность груши дѣлается столь же суха, какъ и поверхность, и вы увѣрены видѣть успѣхъ трудовъ вашихъ, сохранивъ безвредно высушеннія такимъ образомъ груши. Но если случится, что и послѣ сушики на солнцѣ груши еще сохраняютъ лишнюю мягкость, то должно поставить вторично ихъ въ печь, а потомъ опять на солнцѣ, пока достаточно высохнутъ. Способъ этотъ во всеобщемъ употребленіи въ Реймсѣ.

Разсыпанныя груши, *bon chrétien* и *Сенъ-Жерменскія*, приготовляются почти такимъ же образомъ. Очистивъ, ихъ опускаютъ на пять или шесть минутъ въ кипятокъ, а потомъ давъ осѣкнуть, ставятъ въ жаркую печь на полчаса, послѣ чего досушиваютъ на солнцѣ, по захожденіи котораго ихъ прячутъ въ сухое мѣсто, а на другой день сюда кладутъ на солнцѣ, продол-

жая такимъ образомъ до совершенного ихъ засушенія. Такимъ образомъ старательно заготовленыя груши, лучше руселетовъ. Они дѣлаются красноватыми и прозрачными. Этотъ способъ сушки можетъ быть употребляемъ съ равной пользою для всѣхъ родовъ грушъ. Сохранять ихъ должно въ сухихъ, деревянныхъ ящикахъ и въ сухомъ мѣстѣ.

### 155) Попортившаяся сушеныя груши.

Очистивъ отъ кожи груши, начинаяющія имѣть пятна, должно ихъ опустить на минуту въ кипятокъ, или даже дать вскипѣть одинъ разъ, если они еще довольно для того тверды. Воду, по вынутіи изъ нее грушъ, бросать не должно, равно какъ и очищенную кожу. Давъ осѣкнуть грушамъ, должно ихъ засушить въ печи на желѣзныхъ листахъ, и потомъ сложить въ деревянные ящики.

Счищеннуя же кожу изрубивъ мелко, кипятите въ оставшейся у васъ водѣ, до тѣхъ поръ, пока она совершенно размякнетъ; потомъ прибавляйте по пропорціи сахару, и процѣдивъ, сливайте въ бутылки, которыя крѣпко закупоривайте. Зимой же, когда захотите изготовить изъ этихъ грушъ компотъ, разваривайте ихъ въ приготовленномъ у васъ сыронѣ до размягченія, и прибавляйте въ него по желанию корицы, гвоздики, лимон-

на и вина. Компотъ этотъ стоить весьма не дорого, а притомъ отмѣнно пріятнаго вкуса.

*454) Какъ придавать ранеть апанаcовый вкусъ.*

Апанаcъ есть фруктъ, произрастающій въ Индіи, и съ трудомъ взращаемый у насъ въ оранжереяхъ. Извѣстно, что пріятностію вкуса своего, онъ превышаетъ всѣ другіе плоды.

Есть нѣсколько родовъ апанаcа: главные изъ нихъ *апанаcъ въ видѣ сахарной головы*, *большой белый апанаcъ* и *апанаcъ ранеть*, самый пріятный изъ всѣхъ. О подражаніи его вкусу хочу я теперь говорить.

Выбравъ достаточное количество белыхъ ранеть, самыхъ прекрасныхъ, твердыхъ и гладкихъ, вы нѣсколько разъ бережно обтираете ихъ тонкимъ полотенцемъ, чтобы не повредить кожи.

Потомъ берете вы еловый ящикъ, и на дно его посыпаете бузинного цвѣта, собранного въ ту же весну, и имѣющаго сильный запахъ. На слой бузинного цвѣта кладете слой ранеть и потомъ еще густой слой цвѣта, продолжая такимъ образомъ, пока ящикъ будетъ совершенно полонъ. Посыпая плоды бузиннымъ цвѣтомъ, должно наблюдать, чтобы опь закрывалъ всѣ отверстія между ими, такъ чтобы одинъ плодъ ни какъ не касался другаго. Верхній слой долженъ быть

изъ бузиннаго цвѣта; послѣ чего плотно закрывъ ящикъ, всѣ щелки заклеить бумагою, чтобы нигдѣ не могъ пробраться воздухъ.

По прошествіи мѣсяца, ранеты имѣютъ ананасовій вкусъ, и сверхъ того, то достоинство, что могутъ быть сохранямы до Июля или Августа мѣсяца.

Изъ ананасовъ, не достигшихъ совершенной зрѣлости, можно варить компоты, равно какъ и изъ яблоковъ, имѣющихъ ананасовій вкусъ. Даже можно утвердительно сказать, что компотъ изъ послѣднихъ предпочтительнѣе настоящаго ананасового, по той причинѣ, что плодъ этотъ, не достигнувъ своей совершенной зрѣлости, не имѣть ни вкуса, ни благовонія Индійскаго ананаса.

### 455) Домашній черносливъ.

Чернослива выходитъ въ хозяйствѣ много, потому что онъ составляетъ пріятную приправу въ кушанье, а нерѣдко запросто употребляется какъ лакомство; и потому онъ сдѣлался почти необходимостью; но онъ очень дорогъ: такъ называемый французскій. т. е. лучшій не дешевле 80 к. за фунтъ; замѣнить же его не столь хорошимъ, значитъ просто испортить кушанье. Я васъ научу, какъ помочь этому горю: возмите крупныхъ спѣлыхъ сливъ, и ободравъ съ нихъ кожу, выньте косточки, расплющите ихъ, и высушите въ печи,

наблюдал, чтобы сокъ изъ нихъ не вытекъ и также, чтобы сливы не пригорѣли.—Потомъ разложите ихъ по ящикиамъ, пересыпая каждый слой сахаромъ, и я могу вѣсть увѣрить, что черносливъ вашъ ничѣмъ не уступитъ тому, который вы покупаете дорогою цѣною; лишь бы только сушеніе его производилось съ должною осторожностью и присмотромъ.

### 156) Компотъ изъ абрикосовъ.

Для этого должно брать лучшіе абрикосы, безъ пятенъ и твердые. Чрезъ отверстіе, сдѣланное съ конца вѣтки, должно осторожно вынуть косточку, и такимъ образомъ приготовленные абрикосы класть въ холодную воду. Заготовивъ достаточное количество плодовъ, должно имъ дать вскипѣть одинъ разъ, и тотчасъ осторожно вынуть сѣткою изъ воды и разложить на ситѣ, чтобы осѣкли. Между тѣмъ поставьте вариться сыропъ, и какъ скоро онъ начнетъ закипать, положите въ него плоды, и дайте имъ выкипѣть разъ десять или двѣнадцать, послѣ чего снимайте посуду съ огня, дайте варенью вашему нѣсколько въ ней остывать; тогда, выпнувъ плоды, вскипятите еще разъ сыропъ, и горячій вылейте его на абрикосы; когда же все достаточно остынетъ, то переложите въ стеклянныя банки и сохранийте въ сухомъ мѣстѣ.

Персики приготавляются иначе. Для компота выберите самые сильные, что узнается, если слегка сдавивъ его между пальцами, почувствуете, какъ косточка отдѣляется отъ плода. Разложите ихъ въ муравленный сосудъ, пересыпая каждый слой сахаромъ, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока сосудъ будетъ полонъ. Тогда налейте на нихъ осторожно свѣжей воды, опустите сосудъ въ котель, наполненный холодною водою, и приставьте его на огонь.—Коль скоро вода въ котлѣ начнетъ закипать, снимите его съ огня, и дайте остынуть, не вынимая сосуда, который можно вынуть не прежде какъ тогда, когда вода уже столько простынетъ, что можно въ ней держать руку.—Послѣ этого остается вамъ только всыпать въ сосудъ понемногу столько мелкаго сахара, чтобы онъ составилъ густоватый сыропъ, и выливъ въ него съ полрюмки хорошей сладкой водки съ примѣсью небольшаго количества воды изъ номерацовыхъ цвѣтковъ, крынко закупорить и сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Способъ этотъ, впрочемъ, можетъ быть употребляемъ и съ разными другими плодами.

### 157) Мармеладъ изъ абрикосовъ.

Для легчайшаго сбереженія этого запаса должно выбирать абрикосы самые сильные и безъ

**пятень.** Сахарь же должно класть въсомъ: на фунтъ плодовъ полфунта сахара.

Когда сахаръ истолченъ, а абрикосы очищены, ихъ должно вмѣстѣ выложить въ тазъ, и кипятить на маломъ огнѣ, прилежно мѣшая, потому что этотъ плодъ скорѣе всякаго другаго пригораетъ.

Когда вы видите, что мармеладъ вашъ достигъ нужной густоты (въ чёмъ весьма легко удостовѣриться, простудивъ его немнога на ложкѣ), вы прибавляйте въ него истолченные зернышки изъ абрикосовыхъ косточекъ, съ которыхъ предварительно снимите кожу, обдавъ ихъ кипяткомъ. — Вмѣстѣ съ зернышками, дадите вы скипѣть вашему мармеладу еще раза два, послѣ чего сливаете его въ горшки. Здѣсь должно замѣтить, что увязать ихъ можно не прежде, какъ мармеладъ, совершенно остынетъ.—Мармелады изъ алитокъ, ренклодъ и другихъ сливъ, приготавливаются точно также, съ тѣо только разницей, что въ нихъ не кладутъ миндаля ихъ косточекъ.

Изъ абрикосовъ можно еще дѣлать родъ напѣвки, называемой *абрикосовымъ виномъ*. Но изъ персиковъ она будетъ еще вкуснѣе, потому что они имѣютъ въ себѣ болѣе сочности и аромата. Взявъ нужное количество плодовъ, и вынувъ изъ нихъ косточки, вы пересыпаете мякишъ толченымъ

сахаромъ въ пропорціи полъосьмушки на фунтъ плодовъ; отъ этого они выпускаютъ болѣе сока; послѣ этого уваривайте ихъ на слабомъ огнѣ, наливъ ихъ столовымъ виномъ, съ примѣсью французской водки.

Потомъ вынувъ изъ косточекъ зернышки, косточки вы сушите на солнцѣ цѣлый день, и потомъ настаивайте ими вино, которое можете процѣдить не ранѣе какъ черезъ мѣсяцъ; но если и тогда оно не будетъ довольно прозрачно, то его нужно пропустить сквозь очистительную водочную машину.

### 158) Абрикосы изъ сахаръ.

Взявъ нужное количество не совершенно спѣлыхъ абрикосовъ, должно парѣзать ихъ ломтиками и немнога просушить въ небольшомъ жару. Потомъ взявъ на фунтъ плодовъ, фунта четыре или пять сахара, уварить его въ самый густый сыропъ, и остыдивъ немнога, выложить въ него плоды, причемъ должно тщательно ихъ вымыть, чтобы они хорошенько со всѣхъ сторонъ обсахарились, и наконецъ, вынувъ изъ сыропа, просушить на листахъ писчей бумаги.

Персики могутъ быть приготовляемы точно также.

### 159) Желе изъ смородины.

Приготовивъ нужное количество спѣлой сморо-

дны, собранной въ сухую погоду, должно ее перечистить. Если же желе дѣлается изъ бѣлой и красной смородины, то должно брать двѣ трети красной и одну бѣлую, и прибавить въ нее такое количество бѣлой и красной малины, чтобы она могла только сообщить ей свой пріятный вкусъ.

Перечистивъ ягоды, вы ихъ всѣ вмѣстѣ ставите въ тазикъ на огонь, чтобы вскипѣли разъять или шесть, и процѣживаете сквозь сито; оставшіяся въ немъ ягоды, еще выжимаете сквозь салфетку, чтобы ни сколько не пропадало соку, и снова ставите его на огонь, всыпая въ него толченаго сахара, въ пропорціи полуфунта на фунтъ сока. Смѣшавъ сахаръ съ ягоднымъ сокомъ, должно снимать пѣну рѣшеткою, но отнюдь не бросать ее, потому что мы сейчасъ укажемъ употребленіе, какое можетъ изъ нее сдѣлать бережливая хозяйка. Первою пѣпою, какъ самою сладкою, она можетъ подслащивать компоты для ежедневнаго домашняго употребленія; изъ пѣны же снятой послѣ первой, она можетъ сдѣлать двѣ бутылки или болѣе смородинной водянки, наливъ ее водою.—Это питье отмѣнно вкусно и прохладительно, но сохраняemo быть не можетъ, и потому его должно употребить въ тотъ же день.

Возвратимся теперь къ приготовленію смородинаго желе. Коль скоро замѣтите вы, что пѣна стала убавляться, то берите отъ времени до

времени на ложечку немногого сока, и остудивъ, примѣчайтѣ, становится ли онъ довольно густъ; коль же скоро достигнетъ желаемой густоты, то снимите тазъ съ огня, разлейте желе по банкамъ, и вичѣмъ не покрываю, поставьте въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ бы былъ волнистый воздухъ.

Дня черезъ два можно завязать банки, но не ветошкою или пузыремъ, а бумагою, обмоченою въ простомъ винѣ, сверху же наложить другую бумагу, намоченную водою и завязать кругомъ банки веревочкою.

#### *160) Яблочный экономический мармеладъ.*

Бережливая хозяйка умѣетъ изъ всего извлекать пользу. Она извлекаетъ изъ падающихъ съ дерева яблокъ, изъ попорченыхъ червями, и изъ тѣхъ, которыя имѣютъ пятна, и не могутъ быть сохранены въ настоящемъ своемъ видѣ. Несужели она выкинетъ ихъ, какъ венъ совершенно бесполезную? О пѣть; вы увидите, что она приготовить ихъ такимъ образомъ, что въ случаѣ надобности они замѣнятъ у нея ягодное варенье, а именно, она сдѣлаетъ изъ нихъ *экономический мармеладъ*. Я считаю здѣсь не лишнимъ упомянуть объ этомъ выгодномъ употребленіи, по видимому, неподныхъ плодовъ. Вотъ какъ приготавляется этотъ мармеладъ. Перечистивъ яблоки, перерѣзавъ ихъ

из половинки или четвертушки и выпусть зернышки, должно поставить ихъ вариться въ закрытомъ котлѣ, на маломъ огнѣ, съ самою малою пріемъсью воды. — Когда яблоки совершенно разварятся, выложите ихъ въ глиняные муравленные горшки, и оставьте до слѣдующаго дня въ прохладномъ мѣстѣ. На другой день поварите ихъ снова и выложите опять въ тѣ же горшки. На третій день точно также, и продолжайте вареніе до тѣхъ поръ, пока яблоки обратятся какъ бы въ кисель, и бывъ остужены, не будуть выпускать воды; тогда выложите ихъ въ горшки, и ставьте ихъ раза два или три въ печь, въ самый умѣренный жаръ; отъ этого послѣдняго дѣйствія мармеладъ совершенно уваривается, и на поверхности его дѣлается корка, которая способствуетъ къ его сохраненію. Это частое перевариваніе сообщаетъ мармеладу достаточную сладость, но для большаго вкуса не худо приправить его корицей, гвоздикою и другими пряностями. Многіе прибавляютъ квитовыя яблоки: одного достаточно на цѣлую сотню. Мармеладъ этотъ вообще очень вкусенъ, и во многихъ случаяхъ можетъ весьма хорошо замѣнить ягодное варенье.

#### 161) Яблочное желе.

Сколько разъ случалось вамъ, молодые хозяйки, любоваться въ фруктовыхъ лавкахъ прозрач-

нымъ желе, столь янтарнымъ, столь заманчивымъ на видъ. Право, глядя на него, такъ и хочется покушать; но многія изъ васъ знаютъ, что это была бы только излишняя издержка, тогда какъ много есть болѣе важныхъ и необходимыхъ издержекъ, и вы, хотя и со вздохомъ, но принуждены отказать себѣ въ этомъ пріятномъ лакомствѣ. — Но знаете ли вы, что вамъ пѣтъ надобности себѣ въ немъ отказывать, и что вы дома можете надѣлать точно такого же желе, которое для васъ будетъ еще тѣмъ пріятнѣе, что будетъ собственнаго вашего рукодѣлья. Хотите ли, я научу васъ, какъ это дѣлается?

Очистивъ пожемъ кожу съ ракетовыхъ зреющихъ и хорошихъ яблокъ, кладите ихъ тотчасъ въ свѣжую воду, чтобы они не почернѣли отъ влияния воздуха. Между тѣмъ вскипятите воды и бросьте въ нее ваши яблоки, не много лимонной корки и нѣсколько гвоздики. — Когда яблоки достаточно переварятся, процѣдите ихъ, но не выжимая, сквозь чистую ветошку, и прибавивъ въ сокъ довольно количество сахара или даже сахарного песку, кипятите на большомъ огнѣ. Лимонная же корка, съ которой сначала варились яблоки, мѣсто накрошивъ, можно всыпать въ желе; по многія предпочитаютъ его чистый, безъ всякой примѣси.

Должно часто дѣлать пробу на ложкѣ, какъ мы уже сказали выше, говоря о смородинномъ

желе, не готовъ ли опъ, потому что желе этого рода имѣеть свойство при небольшой недосмотрительности, весьма скоро становится слишкомъ густымъ и крѣпкимъ. Сиявъ желе съ огня и остудивъ немнога, разлейте его по красивымъ стекляннымъ баночкамъ, сквозь которые видна его привлекательная прозрачность. Здѣсь не лишнимъ считаю сказать, что если вы хотите, чтобы желе ваше было самого чистаго цвѣта, то варите его въ серебряной или фаяновой посудѣ; во всякой же другой оно дѣлается желтовато, по вкусу это это ии сколько не вредить.

### 162) Желе изъ винограда.

Взявъ пужное количество крупиаго винограда, вы должны вынуть изъ него сѣмечки и поставить вариться въ собственномъ соку безъ малйшей примѣси воды, потому что виноградъ имѣеть то свойство, что одна капля воды, пущенная въ его сокъ, не допускаетъ его застыть въ желе. Когда виноградъ достаточно уварится, процѣните сокъ и выжмите сквозь чистую ветошку, а по томъ на фунтъ сока кладите по четверти фунта сахара, или сахарного песку, и уваривайте вмѣстѣ (на виноградъ весьма сиѣлый можно кладь иѣсколько менѣе).

Накипающую пѣпу спимайте тщательно рѣшеткою; вы можете потомъ сдѣлать изъ пелъ иѣ-

сколько бутылокъ вкуснаго и прохладительного напитка.

**163) Варенье изъ мускатнаго винограду.**

Взявъ нужное количество мускательного винограда, должно выпнуть изъ него зернышки; что дѣлается всего успѣшие острою иглою, причемъ должно стараться не выпускать сока, и чтобы ягоды сохранили свой настоящій видъ.—Для избѣжанія этого труда, всего лучше варить варенье изъ коринескаго винограда, который гораздо крупнѣе и притомъ не имѣетъ зеренъ.

Для варенья должно выбирать виноградины **самыя** крупныя, сильныя и здоровыя; **всѣ же** поврежденныя, мелкія и зеленыя протереть; на фунтъ этого сока кладется по четверти фунта сахару, и въ этомъ сиропѣ взварить приготовленный виноградъ, потомъ выпнуть его сѣткою, а сокъ уварить до должнаго сгущенія; послѣ чего спона выложить въ него виноградъ и дать кипѣть, пока сиропъ достигнетъ густоты желе; то есть **около** четверти часа.

**164) Плоды въ уксусномъ сиропѣ.**

Взявъ довольноное количество **лучшаго** бѣлаго уксуса, должно подсластить его мѣлкимъ сахаромъ

столько, чтобы достаточно убавить кислоту его, и потомъ опустить въ него плоды, какие пожелаете; но замѣтить должно, чтобы они были совершенно спѣлы и собраны въ сухую погоду. По прошествіи полугода, плоды совершенно напитаются уксусомъ, но не потеряютъ своего аромата, а притомъ получатъ весьма пріятный вкусъ.

### 165) Экологическое варенье.

Его можно дѣлать изъ всѣхъ плодовъ. Если вы варите его изъ крупныхъ, то должно нарѣзать ихъ ломотками, если же изъ мелкихъ, то повыбрать зернышки, косточки и вѣточки, потомъ не пересыпать довольною количествомъ сохарного песку, и разложивъ въ горшки, поставить въ печь по вынутіи изъ нее хлѣбовъ; за неимѣніемъ печи можно варить горшки въ котлѣ. Уваривъ достаточно, сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

### 166) Виноградный ягодникъ.

Перѣдко ягодникъ этотъ, по недостатку искусства его приготовлять, и по малому за нимъ смотрѣнію, бываетъ такъ не вкусенъ, что люди самые неразборчивые находятъ его противнымъ. Послѣ этого скажите сами, не лестно ли всякой хозяйкѣ умѣть приготовить его такъ, чтобы онъ былъ точно лакомствомъ для ея гостей. Впрочемъ

достижение этого философского камня въ хозяйствѣ, не есть уже дѣло чрезмѣрио трудное. Все зависитъ только отъ умѣнья.

Мыѣ случилось быть однажды въ одномъ дому, гдѣ подали виноградный ягодникъ; я отказался, испытавъ иѣсколько разъ, что онъ едавали лучшіе лекарства; но по убѣдительной просьбѣ хозяйки, и изъ учтивости, долженъ былъ наконецъ рѣшиться попробовать ея рукодѣлья, и признаюсь — попробовавъ однажды, не удовольствовался уже одною ложечкою, потому что нашелъ его отменно вкуснымъ.

На вопросъ мой, какъ онъ приготавляется, она отвѣчала миѣ такъ: «Ягодникъ мой только носить название винограднаго, но въ составѣ его входитъ множество другихъ матеріаловъ.—Добывъ достаточное количество винограднаго сусла, я кипячу его въ котлѣ, тщательно снимая иѣну, а потомъ всыпаю въ него исподволь истолченаго мѣлу отъ чего взваръ мой приходитъ какъ бы въ броженіе. Когда оно кончится, я сливаю сусло въ бутыль и оставляю устояться, сначала крѣпко сбивъ его. На другой день мѣль совершенно осядетъ и останется одна свѣтлая жидкость, которую спѣшивъ осторожно, я увариваю въ густоту сиропа. Между тѣмъ вы отварите въ кипяткѣ грушѣ пополамъ съ квитовыми яблоками или айвами; можете даже прибавить печеного моркови и бѣлой свеклы, ни мало не повредивъ чрезъ то вкусу вашего ягодни-

ка. Отваренные вами овощи и плоды откиньте на минуту на рѣшето, и потомъ доваривайтѣ въ очищенномъ и сгущенномъ соусѣ.

«Узнаю же я, готовъ ли мой ягодникъ, такимъ образомъ: я капаю на писчую бумагу сыропомъ, и если онъ протекаетъ, то это знакъ, что сыропъ готовъ, и его пора снять съ огня. Не худо въ эту минуту бросить въ ягодникъ немногого крупа-го мушкатнаго винограда. Это придастъ ему пріятный вкусъ.»

Изъ этого объясненія видно, что въ составъ этого ягодника несколько не входитъ сахара, но тотъ, который я щѣлъ, былъ такъ сладокъ, что я готовъ былъ биться объ закладъ, что опь приготовленъ былъ на сахарѣ.

Предлагаю хозяйкамъ сдѣлать этотъ опытъ, и хвала той, которая достигнетъ до приготовленія столь же вкуснаго ягодника, каковъ былъ тотъ, который побудилъ меня помѣстить здесь эту статью.

Многія хозяйки, по дороговизнѣ сахара, варять варенья на меду, или даже на патокѣ; но, по моему мнѣнію, эта мѣра бережливости не вполнѣ удовлетворительна, потому что отнимаетъ у варенья половину его пріятнаго и ароматическаго вкуса, даетъ непріятный цвѣтъ, и притомъ варенье на меду и патокѣ сохраняется гораздо менѣе времени, нежели сахарное.

## 167) Вареная брусника.

(Нѣмецкій салатъ.)

Варенье изъ брусники хотя и не принадлежитъ къ десертнымъ заготовленіямъ, а болѣе къ салатамъ, можетъ однако, по моему мнѣнію, прилично занять здѣсь мѣсто. Нынѣ подаваніе вареной брусники къ дичи сдѣлалось повсемѣстнымъ, и потому заготовленіе этого вкуснаго салата, должно быть однимъ изъ важныхъ попеченій хозяйки.

Запасъ этотъ должно сдѣлать тогда, когда брусника не достигла еще совершенной зрѣлости и не прозрачна; т. е. въ Сентябрѣ мѣсяцѣ.

Перебравъ нужное количество брусники должно ее перемыть, и потомъ въ закрытыхъ котлахъ приставить на огонь, чтобы пустила соку; причемъ должно ее часто мѣшать, чтобы не пригорѣла; когда окажется кипѣніе влить въ нее патоки и прибавить въ бруснику очищенныхъ крѣпкихъ яблокъ, померанцовой корки, съ малою частію лимонной корки, корицы и гвоздики. Вареніе же продолжать до тѣхъ поръ, пока мало будетъ наkipать иѣны, и корки довольно размякнутъ. Многіе прибавляютъ въ бруснику моркови и тыквы, ломотками нарѣзанной, отъ чего она ни мало не теряетъ своего вкуса, но даже получаетъ болѣе чистый цветъ. Сохранять ее должно въ большихъ каменныхъ узкогорлыхъ горшкахъ, кото-

рые увязывать не прежде, коакъ бруслика со-  
вершенно остынетъ.

Нѣкоторые варятъ ее на сахарѣ и медѣ, но для  
употребленія съ жаркимъ, она гораздо пріятнѣе  
на патокѣ. — Говоря о брусликѣ, не лишнимъ  
считаю здѣсь упомянуть, и о моченой брусликѣ,  
которая можетъ доставлять отъ времени до вре-  
мени безвредное и пріятное лакомство.

Перебрашую и перемытую бруслику, должно  
выложить въ стеклянную банку, налить холод-  
ною свѣжою водою, и увязавъ, поставить въ хо-  
лодномъ мѣстѣ. Ягоды вынувъ ложкою можно  
кушать посыпая мелкимъ сахаромъ, а вода  
доставляется прохладительное и отмѣнно пріят-  
ное питье. — Точно такое же заготовленіе можно  
дѣлать и изъ клюквы, которая также свареная  
въ сахарѣ или медѣ доставляетъ весьма вкусное  
варенье.

### 168) Постила.

Этаго рода заготовленіе, хотя и не можетъ  
принадлежать къ числу самыхъ нѣжныхъ дес-  
sertныхъ запасовъ, имѣть однако же своихъ окот-  
никовъ, и есть одно изъ нашихъ национальныхъ  
лакомствъ.

Постила дѣлается разная: брусличная, мали-  
новая, клюковиця, смородинная, яблочная и  
прочая. Такъ какъ въ приготовленіи всѣхъ ро-

довъ постилы, должно руководствоваться одними и тѣми же правилами, то мы удовольствуемся объясненіемъ дѣланія брусничной и яблочной постилы.

169) *Брусничная постila.*

Пасыпавъ полно горшокъ брусникою и накрывъ плотно, поставить на ночь въ печь. На другой день выложить изъ горшка ягоды въ рѣшета, накрыть деревянными кругами и наложивъ на нихъ камни, дать брусничной жижѣ стекать цѣлый день. По прошествіи этого времени, пропустить ягоду чрезъ рѣшето, чтобы не было семечекъ, и полученный изъ того кисель, весьма долго сбивать деревянною лопаткою. Въ тоже самое время въ другой посудѣ сбивать и патоку, пока сдѣлается бѣла. Патоки берется одна доля на двѣ доли брусничного киселя.—Когда и то и другое довольно будетъ сбито, то, перемѣшивъ вмѣстѣ, растворъ этотъ вылить въ низкіе деревянные ящики и ставить въ печь, топленную паканунѣ. — Какъ достаточно подсохнетъ, то вынимать.

170) *Сушеныя теляччи ножки.*

Професоръ химіи г. Дешень изобрѣлъ способъ сушить теляччи ножки, такъ, что онѣ со-

храняются весьма долго, вовсе не подвергаясь порчи, и потому могут быть употребляемы съ большою выгодою не только для пропизи кораблей, но и для войска, путешествователямъ вообще и въ каждомъ хозяйствѣ. Изобрѣтатель получилъ во Франціи, отъ Общества Поощренія, серебряную медаль.

Средство очень просто: ножки кладутся на полчаса въ кипятокъ, чтобы порядочно разбухли; потомъ простужаются до того, чтобы пе жгли руки; въ этомъ положеніи разрѣзываютъ продольное студенистое вещество, и, выпувъ кости, опять погружаютъ ножки, сдѣлавшіяся прозрачными, минутъ на десять въ воду; такимъ образомъ отдѣлится жиръ, который, находясь внутри, не могъ выдти при первомъ погруженіи въ кипятокъ. Не нужно давать простыть этому студению, но тотчасъ же сдавить его какимъ либо прессомъ, довольно плотно, дабы онъ не корчился и представлялъ воздуху, для скораго просушенія, сколь можно большую поверхность.

Когда сплюснутыя ножки совсѣмъ остынутъ и не сколько окрѣпнутъ, ихъ выставляютъ на воздухъ, а на другой день кладутъ на полчаса въ теплую печь, съ незакрытою трубою, гдѣ бѣ было постоянное движеніе воздуха; такъ поступаютъ всякий день, если погода сыра, и черезъ день если суха. Въ пятнадцать или двадцать дней ножки совершенно сухи и готовы.

Эта провизія, такимъ образомъ высушенная, будетъ всегда столь же мягка и вкусна, какъ свѣжая; ее нужно только мочить въ холодной водѣ отъ двѣнадцати до пятиадцати часовъ, предъ изготавленіемъ кушанья.

### 171) Яблочный леденецъ.

Должно изрѣзать пятьдесятъ лучшихъ яблоковъ, очистивъ ихъ и вынувъ зерны; потомъ поставить на огонь, паливъ воды столько, чтобы яблоки были ею покрыты, и варить доколѣ вынутый кусокъ можно будетъ легко раздавить въ пальцахъ. Взваръ съ яблоками процѣживается, выжимается и выжатый сокъ ставится особо. Между тѣмъ кладутъ въ чашу самаго чистаго сахару, вѣсомъ въ три раза противъ вѣсу сока яблокъ; когда онъ распустится, вливаются яблочный сокъ и снова варятъ, помѣшивая, чтобы сахаръ не приставалъ ко дну и не пригоралъ на немъ. Если капля спропа, брошенная на тарелку, будетъ тотчасъ застывать и дѣлаться леденцомъ, тогда дѣло кончено, вылейте сиропъ на каменную плиту, помазавъ ее тонко хорошимъ провансскимъ масломъ, дайте иѣсколько застыть и режьте на куски, или свертывайте въ палочки; но не забудьте, что каждую должно непремѣнно посыпать просѣяннымъ сквозь кинесю сахаромъ, иначе леденецъ будетъ отмокать;

обсыпавъ, поставьте въ сухое мѣсто или па теплую печь. Этотъ леденецъ свѣтель, чистъ, здоровъ, весьма вкусенъ и душистъ, если только яблочки были хорошаго сорта.

### 172) Тыквенное масло.

Воздѣлываніе тыквы доставляетъ двойную выгоду: плоды ее составляютъ хороший кормъ для скота, а изъ семянъ добывается масло. Докторъ Морелли получалъ масло, заслуживающее преимущество предъ масломъ изъ многихъ другихъ семянъ, менѣе содержащихъ сока, не столь плодовитыхъ и требующихъ гораздо большихъ издержекъ на воздѣлываніе и собирашеніе. Онъ представилъ въ Атеней бутылку тыквенного масла, имѣющаго блѣдно-желтый цветъ, но легко обезцвѣчиваемаго животнымъ углемъ, при чемъ оно дѣлается гораздо чище, прозрачнѣе и текучѣе. Запахъ этого масла нѣженъ, оно тянетъ какъ оливковое, но гораздо легче онаго; содержитъ въ себѣ около сотой части алкоголя и эфира. Маковое масло сгущается при 2° Р., осаждая немногого окрашенную стеарину, сто частей его содержатъ сорокъ двѣ части стеаринны и пятьдесятъ восемь оленны, съ самою малою частью слизи, которую можно легко отдѣлить сѣриою кислотою, употребивъ четвертую часть оной. Полтора килограмма толченаго тыквенного сѣ-

мепи, выжатые, въ сыромъ состояніи, даютъ пять унцій и семь драхмъ масла; столько же толченаго сѣмени, но слегка поджаренаго, пятнадцать унцій и четыре драхмы масла. Это масло весьма пригодно для домашняго употребленія, какъ прправа въ пищу или для варенія се. Опыты доказали, что оно добротою не уступаетъ почти оливковому, между тѣмъ имѣеть передъ нимъ весьма важное преимущество для хозяевъ, состоящее въ томъ, что получается изъ вещества обильнаго, малоцѣннаго и вездѣ удоборазводимаго.

*175) Сохраненіе плодовъ и новый пирамидаль-  
ный плодовикъ.*

*Созрваніе плодовъ.* Не все плоды созреваютъ въ одно время, потому то они раздѣляются на плоды лѣтніе, осенніе и зимніе.

Время сбора зависитъ отъ благопріятныхъ обстоятельствъ, температуры, ухода, воспитанія, способа выставки и прочее. Есть плоды, которые должны совершенно созрѣть на деревѣ; наиболѣе тѣ, въкоторыхъ находятся зерна или ядра; другие лучшіе употреблять въ пищу до совершеннаго созрѣнія, другіе когда они близки къ разложенію. Признаки полной зрѣлости не во всѣхъ плодахъ одинаковы; обыкновенно объемъ плода —

есть признакъ; въ однихъ принимается еще цветъ, въ другихъ запахъ и удобство отдѣляться отъ дерева или стебля.

Трудно определить моментъ совершенней зрѣлости; онъ долженъ совершенно предшествовать началу разложения.

Чтобъ созрѣвать, плоды должны утрачивать часть своей углекислоты и поглощать кислородъ воздуха; доказано что превращеніе въ плодѣ кислорода воздушнаго въ углекислоту, действіемъ самаго плода, необходимо для его созрѣванія.

Оканчивающіе свое созрѣваніе въ плодовикѣ, совершаютъ это посредствомъ некотораго какъ бы внутренняго движенія свойственнаго плоду, и продолжающагося хотя плодъ снять съ древа. Но растительная сила можетъ быть остановлена и сохранена, такъ что она воспринимаетъ свое дѣйствіе и опредѣляетъ полное созрѣваніе плода, когда обстоятельства тому способствуютъ.

Соссюръ говоритъ, что кислота, находящаяся въ незрѣлыхъ плодахъ, необходима для произведенія сахаристой части, являющейся при полномъ созрѣніи, и что этой кислоты неѣть въ плодѣ зрѣломъ; реакція кислотъ на мозгу, мягкое или студенистое вещество, производить сахаристыя части. Незрѣлые плоды имѣютъ на воздухѣ, при солнцѣ или въ темнотѣ, тоже дѣйствіе какъ и листья, но не равное силу; они, при равномъ объемѣ, поглощаютъ болѣе кисло-

твора въ темнотѣ, когда отдалены отъ зрѣлости, нежели когда близки къ ней; ихъ способность разлагать углекислоту, уменьшается съ приближеніемъ зрѣлости.

Изъ этого ясно, что можно нѣкоторое время сохранять большую часть плодовъ, наиболѣе же тѣ, которые для дозрѣванія не имѣютъ надобности быть на деревѣ.

Изъ этого же выводится, что плоды, хотя и снятые съ дерева, во время сохраненія приобрѣтаютъ болѣе сочности, сладости, аромата; это приписывается дѣйствію внутренняго воздуха, которое тѣмъ успѣшило, что оно незамѣтно, нечувствительно, хотя безпрерывно; напротивъ того, воздухъ наружный, разстроиваетъ эту тайную экопомію слишкомъ сильною своею дѣятельностью. Отъ того то броженіе, если это можно такъ назвать, происходящее въ плодѣ для его совершенного созрѣванія, тѣмъ медленнѣе, чѣмъ болѣе укрыто и заперто мѣсто, въ которомъ сохраняются плоды; чѣмъ болѣе оно защищено отъ воздуха, свѣта; чѣмъ однообразнѣе его температура; словомъ, чѣмъ болѣе оно въ одинаковомъ положеніи. Въ погребахъ перемѣнны въ этомъ отношеніи часты, а это именно и вредно.

Груши, *bon chrétien* были сохранямы до Июня, ихъ для этого обвертывали бумагою, и вѣшали, не привязывая отдельно и не заклеивая или не

заливая мѣшки воскомъ. Они были совершенно свѣжія. Чтобы долго сохранять плоды, полезно снимать ихъ не совершенно зрѣлыми; поспѣвшіе никогда не могутъ сохраниться столь долго и хорошо, потому что они близки къ периоду разложенія.

Недозрѣвшіе плоды приобрѣтаютъ, по немногу, въ плодовицѣ, качества которыхъ имъ недостаетъ, при снимкѣ ихъ.

Многіе смородину продерживають на кустахъ почти до морозовъ, закутывая ихъ соломою; въ плодовикѣ сохраняема была до Января смородина; нѣсколько передъ совершеніою зрѣлостію она была завернута на кустѣ бумагою, а сверху все закутано соломою въ видѣ улья. Въ Сентябрѣ солома снята, вѣтви, па которыхъ были ягоды, срѣзаны и отнесены въ плодовикъ, гдѣ воткнуты въ землю, наполнившую горшки, чтобы сохранялись въ свѣжести и въ вертикальномъ положеніи. Послѣ Святой, бумага была снята и ягоды были совершенно свѣжи, не имѣя никакой вялости.

Кусты не пострадали; на слѣдующій годъ на нихъ пошли новые побѣги, которые принесли плодъ.

Вѣтка сливы Reine-Claude, отягченная плодами, была тоже до совершенной зрѣлости завернута бумагою, по срѣзаніи ея перенесли въ плодовикъ, положили бережно на тюфякъ изъ мо-

ху ; чрезъ два мѣсяца сивы были спѣлы , сочны и сохранили цвѣтъ и свѣжестъ.

Такимъ образомъ , при сохраненіи лѣтнихъ плодовъ , все дѣло въ устраниеніи ихъ отъ вліянія солнечныхъ лучей , наиболѣе предъ эпохою ихъ совершеннаго созрѣванія , дабы отдалить его на извѣстное время ; нужно также наблюдать , чтобы во время сбора и послѣ они лежали спокойно и не подвергались ушибамъ .

Въ плодовицѣ ихъ должно предохранять отъ вліянія воздуха и свѣта , держать въ свѣжемъ и сухомъ мѣстѣ , въ постоянно ровной температурѣ , чтобы теплота не ускорила созрѣваніе ; ибо хотя оно значительно уже развито въ нихъ во время сбора , но не совершенно еще , и чтобы дойти до совершеннаго , имъ должно образовать въ себѣ иѣкоторое броженіе , при пособіи кото-раго всякий плодъ совершенствуется въ тѣхъ качествахъ , которые свойственны его приврѣдѣ .

*Сборъ и сохраненіе плодовъ.* Никакого плода не должно снимать во время росы , по всегда послѣ полудня , дабы солнце высушило его поверхность .

Осенніе плоды должно собирать послѣ нѣ- сколькихъ свѣтлыхъ и сухихъ дней , и лучше при сѣверномъ вѣтре . Предназначаемые къ со-храненію должны быть собираемы рачительно , чтобы сберечь въ цѣлости ихъ стебельки или хвостики ; нужно нагнуть немногого плодъ и по-

вернуть его въ сторону и въ другую , спокойно . « Перстъ руки упираютъ для этого въ вѣтку чтобы не сломать ее ; если плодъ сидить слишкомъ крѣпко , то не должно дергать , а лучше подрѣзать ножницами . Для слишкомъ пѣжныхъ плодовъ должно надѣвать перчатку . »

Гдѣ высоки деревья , тамъ вмѣсто лѣстинцы удобнѣе употреблять жердь , на концѣ которой наставленъ , какъ бы стаканъ , деревянный , съ вертикальными вырѣзками по бокамъ . Въ него , какъ въ вытянутые пальцы , берутъ плоды , умѣщая хвостикъ въ одну изъ вырѣзокъ и легонько поворачивають . Для самыхъ огличныхъ и пѣжныхъ плодовъ дѣлаютъ трубочки или фунтики изъ бумаги , а стебелекъ подъ тѣмъ мѣстомъ , гдѣ его нужно обрѣзать , перехватываютъ ниткою ; отрѣзавъ , на отрѣзокъ стебля кладутъ капельку воску .

*Сохраненіе винограда.* Виноградъ сохраняютъ изъ года въ годы весьма простымъ , вѣрнымъ и мало извѣстнымъ способомъ . Около времени окончательного созрѣванія кисти , завязываются въ волосяные или холщевые мѣшки , или покрываются металлическими ёткзами , лакированою или проклееною бумагою , чтобы предохранить ихъ отъ насѣкомыхъ , дабы они созрѣли безбѣдно .

Когда ихъ собираютъ , то снимаютъ эти мѣшки , и напарно привѣшиваютъ къ обручамъ или на потолокъ , или на углы полокъ ; иные клѣ-

дуть ихъ на солому, на доски, въ ящики, коробки, или бочки съ золою или пескомъ, или въ просо; но это послѣднее средство признается не очень выгоднымъ.

Болѣе всего употребляютъ простую толстую бумагу, свертываютъ ее въ трубку, сшиваютъ съ боку, концы, разумѣется, остаются еще открыты. Тогда продѣваютъ кисть въ эту трубку, верхнєе отверстіе складываютъ край на край, какъ въ бумажкахъ, въ которыхъ изъ антекъ получаютъ порошки, и зашипиливаютъ булавкою; заднюю часть оставляютъ открытою, чтобы проникалъ воздухъ, который способствуетъ созреванію. Кисти, такимъ образомъ укрытыя, даютъ очень крупный виноградъ, который менѣе теряетъ своихъ соковъ чрезъ испареніе. Мухи и птицы, летая около, прикасаются къ бумагѣ, и, пугаясь шума, отлетаютъ.

При сборѣ обрѣзываютъ стебель, не снимая бумаги, которая нужна не только для предохраненія плода въ перепоткѣ, но и для сбереженія его отъ вліянія воздуха въ самомъ плодовикѣ; тамъ грозды можно ставить въ продыраннія доски, вставляя стебель въ дыру, чтобы кисть стояла прямо; этимъ ягоды не жмутся другъ о друга; а испортившіяся сами обваливаются, отдѣляясь одинъ отъ другихъ. Ихъ вѣшаютъ тоже навязывая па стебелекъ нитку и сохраниая бумажку. Въ плодовикѣ

однако рѣдко вносятъ виноградъ, картофель, рѣпку, свекловицу и овоці, чтобы не завести тамъ сырости, а сохраняютъ ихъ въ особыхъ кладовыхъ. Но орѣхи, миндалі, каштаны и т. п. удобно сохранять въ плодовикахъ, по снятіи съ нихъ первой зеленої кожуры.

Каштаны, снятые съ зеленою кожурою, могутъ быть сохранляемы въ этомъ видѣ до той минуты, когда замѣтять, что они начинаютъ терять свою первую кожу; тогда ихъ должно выставить на воздухъ на короткое время, чтобы освѣжались, а послѣ положить въ глиняные горшки, хоть въ цвѣточные, заткнувъ герметически дырки, и набивъ полный горшокъ, опрокинуть на полъ, преимущественно каменпый или кирпичный. Въ такомъ положеніи каштаны долго остаются свѣжими.

Вообще полагаютъ, что для лѣтнихъ плодовъ можно обойтись безъ плодовика; это несправедливо; признано, что вишни, сливы, абрикосы, и персики, несравненно вкуснѣе, если сняты за четыре или пять дній до того, какъ ихъ подаютъ на столъ; когда снятіе произведено рачительно, и до совершенной зрѣлости плода, тогда сохраненіе ихъ нѣсколько времени въ плодовикѣ придаетъ имъ новое достоинство. Вишни, находившіяся въ плодовикѣ мѣсяцъ, становились сочнѣе и сладче. Всякий мягкий, лѣтній плодъ, долженъ быть снимаемъ рачительно; мять его рукою, давить пальцами, значитъ дѣлать на немъ пятна,

отъ которыхъ опь тотчасъ пачинаетъ гнить; эти плоды нужно укладывать въ корзины, наполненные мохомъ, рядами, и предохранять отъ вліянія солнца, свѣта и воздуха. Только тотъ, кто умѣеть такимъ образомъ сохранять плоды, можетъ отъ продажи ихъ получить большія выгоды. Нужно также иногда освѣжать плодъ на вѣсколько минутъ, чтобы находящаяся на немъ сырость обсохла. Многіе перетираються даже плоды самимъ тонкимъ бѣльемъ, не сдавливая; а когда укладываются, то рачительно наблюдаютъ, чтобы одинъ не касался никакъ другаго.

Впрочемъ перетирание въ частое перекладываніе, по мнѣнію нашему, только вредятъ; плоды мнутся, падаютъ иногда, скимаются между пальцами, и отъ того портятся болѣе и скорѣе. Чѣмъ менѣе ихъ тревожатъ послѣ сбора, тѣмъ лучше; пушокъ, который находится почти на каждомъ плодѣ, если не составляетъ его красоту, ибо блестящій (обтертый плодъ) красивѣе, то способствуетъ его предохраненію отъ вліянія наружнаго, какъ вещества, содержащее въ себѣ вѣкоторую клейкость.

Такимъ образомъ соблюдала предписаныя правила при сборѣ плодовъ, ихъ вносили въ плодовикъ, где заблаговременно полки сухо вытертыя, покрыты совершенно сухимъ же мохомъ, мягкимъ перебраннымъ, или пескомъ, просѣяннымъ и высушеннымъ въ печи; даже отрубями, если-

не опасаются мышей. — Плоды разобранные по сортамъ, въ порядкѣ укладываются одинъ возлѣ другаго, такъ, чтобы не трогались; лѣтніе кладутся особо, и всегда на тѣтъ бокъ; т. е. тѣмъ бокомъ къ визу, на который менѣе дѣйствовало солнце; другимъ, который болѣе, цвѣтистъ и спѣль—къ верху. Плоды тяжелые, которые склонѣе могутъ сдавиться, должны имѣть болѣе подстилки, и класться такъ, чтобы стебель былъ почти воткнутъ въ мохъ.—Сверху все покрываютъ бумагою, которая удерживаетъ пыль, не пропускаетъ свѣта и препятствуетъ насѣкомымъ портить.—Отборные плоды могутъ особо быть сохраняемы въ бумажныхъ мѣшкахъ, какъ мы выше говорили. — Всѣ пятнистые и червивые плоды рачительно откладываютъ въ сторону. Ароматное куревіе въ плодовикѣ, или песянаніе въ пемъ сухихъ розовыхъ листьевъ—очень полезно.—Нужно имѣть термометръ снаружи и внутри, и мышеловку; нужно посыпать плодовикъ часто, держать его чисто, шели законопатить, а стекла закрывать отъ свѣту бумагою или толстыми столями. Въ теплое время можно на одинъ мигъ открыть плодовикъ, но чтобы никакъ не впустить въ него сырости; когда же начнутся холоды, его должно держать всегда рачительно запертымъ; и сохранять надлежащую температуру.

*О плодовикахъ вообще.* *Ла-Кентини*, пзвѣстный директоръ садовъ Людовика XIV, сохранялъ

плоды въ шкафахъ, герметически затворяя ихъ тамъ. Говоря о плодовикѣ, любителя опѣ сравниваетъ его съ кабинетомъ рѣдкостей, въ которомъ точно можно видѣть чудеса; тамъ, говоритъ онъ, при старости и умѣніи бываютъ такие плоды, которыхъ нигдѣ нельзя не видѣть, не имѣть, какъ только въ плодовикѣ искусно содержимомъ.

*Роже—Шаболь* говоритъ, что погребъ не глубокий, свѣжий и сухой недоступный для крысъ—хорошъ для плодовика; но нужно предохранять его отъ морозовъ.

*Дюгамаль—Дюконсо* говорятъ, что для сохраненія плодовъ многіе мѣсяцы, по снятіи ихъ, должно, чтобы они просохли на столѣ, потомъ были бы завернуты въ бумагу, и сложены въ ящики, комоды, и т. п. Плодовикъ по его словамъ, долженъ быть мѣсто сухое, запертое хорошо дверьми и окнами, чтобы морозъ и сырость, два страшные врага плодовъ, не могли въ него проникнуть; чтобы мыши и крысы тоже не проходили въ него.

По словамъ *Rozie*, лучшій плодовикъ есть сухой погребъ, такой, чтобы температура держалась въ немъ постоянно отъ 10 до 12 град. по Реомюру; чтобы онъ былъ отдаленъ отъ конюшень, скотныхъ дворовъ и всѣхъ нечистыхъ мѣсть; чтобы внутри былъ снабженъ полками, шкафами, комодами и столами; его можно устроивать тоже въ первыхъ этажахъ домовъ, когда они имѣютъ своды; полки должны быть одна отъ другой на

9 или 10 дюймовъ, и нѣсколько наклонны впередъ, чтобы всѣ плоды можно было видѣть. Еще совѣтуютъ, чтобы плодовикъ былъ всегда обращенъ на юго—востокъ, а съ сѣверной стороны имѣлъ бы глухую и толстую стѣну. Всегда главнѣйшая мѣстнія людей опытныхъ въ этомъ дѣлѣ. Дѣйствуя на этомъ основаніи, не нужно забывать, что какъ для созрѣванія плода необходимы воздухъ и солнце, такъ они вредны плодамъ, когда они въ плодовикѣ. Имѣя хороший плодовикъ, тотъ, кто пишетъ эти строки, сохранилъ въ немъ до поздней зимы самые нѣжные плоды; понятно какую онъ извлекалъ изъ того выгода въ сколько доставлялъ себѣ удовольствія; яблоки сохранились у него совершенно свѣжими болѣе двадцати шести мѣсяцевъ. Такимъ образомъ не должно полагать, что сохраненіе плодовъ есть дѣло мелочное, ибо спекуляція и домашняя экономія много выигрываютъ при устройствѣ хорошаго плодовика.

*Пирамидальный плодовикъ.* Напавъ на мысль устроить плодовикъ, въ которомъ настояща надобность и который могъ дать значительную отъ плодовъ (до того большую частію пропадавшихъ) выгоду, Леметръ-де-Сенъ-Обенъ воспользовался старою круглою башнею, въ которой никогда была голубятня, стѣны ея не очень толсты, а входъ устроенъ съ южной стороны. На верху были два окна или отверстія, одно надъ другимъ;

лѣстница, по которой въходили къ голубинымъ гнѣзdamъ, вертлящаяся по волѣ, оставалась еще и это - то подало Сентъ—Обепу мысль устроить плодовикъ, который мы опишемъ. Средній стержень лѣстницы оставили и устроили такъ, чтобы онъ свободно вертѣлся; къ нему на-крестъ при-дѣлали перекладины пирамидально, т. е. ниж-нія длиннѣе, и чѣмъ выше тѣмъ короче; возлѣ устроили на двухъ желѣзныхъ полосахъ лѣст-ницу, которая сгибаясь колѣномъ на серединѣ, позволяла доставать рукою до каждой изъ пере-кладинъ, на концѣ были устроены полки, въ то время, какъ поворачивали стержень. По бокамъ поручней лѣстницы были сдѣланы крючья для вѣшанья, а по стѣнамъ устроены тоже полки.

Этого рода вергияція устроїства превосходны; кромѣ того, что при поворотахъ воздухъ освѣ-жаетъ нѣсколько плоды и вообще сохранляемыя на нихъ снадобья; изъ устраиваютъ на остромъ желѣзномъ шпилѣ, вергияцемся въ такомъ же гнѣздѣ, и потому черви не могутъ влезать по немъ; а отдаленность отъ стѣнъ, тоже способствуя се-му, предохраняетъ плоды отъ сырости и холода, которые они могли бы сообщить.

#### 174) Приготовленіе вкусной французской горчицы.

Взявъ сѣмена желтой и сѣрой горчицы, по-

фунту каждогохъ, нужно перемолоть ихъ или стереть, и всыпать въ чашку; прибавить фунтъ сахара, патернаго лимонною коркою, или наканать на сахаръ двадцать капель лимонной цедры; потомъ, влить бутылку благо вина, смыть все вмѣстъ и всыпать въ узкогорлый сосудъ, котораго отверстіе должно обвязать нузыремъ, проколотымъ иглою, и оставить въ покой, дабы все хорошо соединилось. Но проиществіи несколькихъ сутокъ, нужно въ эту горчицу прилитъ крѣпкаго уксусу, такъ одинакоже, чтобы не слишкомъ ее разжидить; наконецъ, разложить въ обыкновенныя горчичныя банки, закупорить ихъ и засмоловить.

*175) Легкий способъ составлять разные сиропы.*

Соберите цветы того рода, котораго сиропъ или ликёръ вы желаете иметь; очистите ихъ и уложите въ широкую банку слоями, такъ чтобы на каждой слой цветочныхъ листьевъ, насыпанъ былъ слой хорошаго мелкаго сахара, поперемѣнно, до верху; потомъ закупорите банку плотно, и поставьте ее недѣли на полторы на солнце или недѣль на пять въ сухой погребъ. После чего, выссыпавъ изъ банки смысь, выжмите сиропъ прессомъ, сквозь фланель, и сохраняйте въ заку-

порченыхъ бутылкахъ. Этими сиропами можете дать ароматъ водкѣ, простому сиропу, желе, варенью, напиткамъ, словомъ чему пошадобится.

### 476) П о л е н т а .

Во многихъ частяхъ Италии, наибольѣе въ Піемонте, употребляютъ вмѣсто хлѣба родъ тѣста, дѣлаемаго просто изъ муки сорочинскаго пшена, воды и соли. Эта дешевая пицца, во время неурожаевъ чрезвычайно пригодна; она здорова и при малѣйшей къ ней привычкѣ, дѣлается пріятною. наиболѣе же въ холодное время. Приготовленіе еї очень легко; нужно вскипятить воду, положить нѣсколько соли и во время самой высшей степени кипѣнія, разомъ бросить въ нее полное количество муки, дабы составить тѣсто, столь густое, чтобы его почти можно было рѣзать ножемъ. — Круглою палкою мѣшаютъ и минутъ тѣсто для разбитія комьевъ, и когда убѣдятся, что ихъ вовсе нѣтъ, ставятъ кострюлю на огонь, такъ, чтобы пламя охватывало еї со всѣхъ сторонъ; — въ этомъ положеніи ее держать до тѣхъ поръ, пока нѣсколько пузырей не выйдетъ изъ тѣста, тогда полента готова. Деревяннымъ ножемъ отдѣляистъ ее отъ боковъ кострюли и опрокидываютъ массу на салфетку. — Поленту їдятъ обыкновенно совершенно горячую, каждый отрѣзываетъ себѣ тонкою проволокою часть, ка-

кую пожелаетъ; ее кушаютъ съ хлѣбомъ, свѣжимъ масломъ, молокомъ, съ какою либо приправою, и съ другими блюдами; холода га она тѣ же не дурна, но въ Италии ее холодную рѣжутъ на тонкія пластинки и прижариваются у огня, какъ сухари. Даже на богатыхъ обѣдахъ ее приготевляютъ съ свѣжимъ масломъ, сыромъ, соусомъ или въ видѣ блиновъ. Полента сдѣланная не столь густо, очень вкусна съ трюфелями.

#### 177) Сохраненіе въ зиму арбузовъ.

Совершенно доспѣлые арбузы, хорошо очищенные отъ песку и тому подобному должно класть рядами, въ неблизкомъ одинъ отъ другаго разстояніи, въ складываемый стогъ или скирду сѣна. Положивъ на рядъ арбузовъ толстый слой сѣна, можно класть другой рядъ и такъ далѣе, лишь бы верхній былъ покрытъ сѣномъ довольно толсто. Зимою, доставая арбузъ къ употребленію, нужно не разрывая всей скирды, вынуть одинъ и забивать опять мѣсто сѣномъ, а сверху сиѣгомъ, чтобы морозъ не проникъ.

#### 178) Разведеніе раковъ.

Весьма не трудно получить зародыши раковъ.

Для этого должно золу отъ рѣчныхъ раковъ поставить въ сырое мѣсто, или насыпать въ глиняный горшокъ, спрыснувъ водою. Дней черезъ двадцать покажется множество насѣкомыхъ, которые будучи спрыснуты бычачьемъ кровью, превращаются по истечениіи времени, въ раковъ.

Также если соль сожженыхъ раковъ бросить въ стоячую воду, то изъ нея образуются раки.

Подобнымъ образомъ должно развести устрицъ. Превративъ устрицы въ соль, положить ее въ морской влажной песокъ, отъ чего по прошествіи иѣкотораго времени, покажется множество устрицъ.

### *179) Варенье изъ салата.*

Нужно выбрать хорошихъ толстыхъ побѣговъ салата, положить въ горячую воду и варить, пока будетъ сходить кожа; снявши бережно кожину, салатъ кладутъ на блюдо, пересыпаютъ мелко толченымъ имбиремъ; ставятъ на три дня на ледъ; потомъ перемываютъ въ холодной водѣ и варятъ въ сахарномъ сиропѣ.

### *180) Варенье изъ ананасовъ.*

Очистя на ананасахъ перочиннымъ ножичкомъ кожину, на каждый ананасъ берутъ по полуфун-

ту сахару, а на большой три четверти фунта; сдѣлавъ сиропъ не густой, кладутъ въ него ананасы, и варятъ, пока будетъ проходить свободно соломинка, потомъ ставятъ на холодъ, а дня черезъ четыре осматриваютъ. Если сиропъ жидкъ, то ананасы вынимаютъ, и подбавя въ сиропъ сахару, подвариваютъ и наливаютъ имъ ананасы.

### 181) Изюмная водица.

На три ведра воды, берутъ мелко-колотаго сахара пять фунтовъ, изюму съ вѣточками десять фунтовъ, лимоновъ большихъ десять, а если малы, то пятнадцать, обрѣзываютъ съ нихъ особо цедру, снимаютъ бѣлую кожу и вынувъ сѣмячки, изрѣзываютъ лимоны кружками, потомъ кладутъ все въ боченокъ: воду, изюмъ, сахаръ, лимоны и цедру; держать въ теплой горнице три дня, часто взбалтываютъ и переносятъ въ погребъ на двѣ недѣли; по прошествіи этого времени, процѣдя, разливаютъ въ бутылки, и закупоривъ ихъ крѣпко, держать въ пескѣ; черезъ шесть недѣль напитокъ готовъ. Если къ этой смѣси прибавить одинъ штофъ французской водки, то питье получитъ пріятную крѣпость.

### 182) Крупа изъ розъ.

Обобрѣвъ со ста цвѣтковъ свѣжихъ съ розы

(сентифоліи), одни листочки, трутъ ихъ въ глинянной иготи, пока не останется не одного цѣлаго листочка; потомъ выпускають туда одно свѣжее яйцо, и продолжаютъ тереть; послѣ чего кладутъ по немногу картофельнаго крахмалу, и трутъ опять, продолжая подбавлять по немногу крахмалу до тѣхъ поръ, пока будетъ довольно густо; когда это кончено, деревянною ложкою протираютъ тѣсто сквозь рѣшето на сухія доски и ставятъ на солнцѣ, чтобы высохло; для сохраненія на зиму, въ сухомъ мѣстѣ, въ банкахъ.— Изъ этихъ крупъ можно варить вкусную кашу, не густую, на сливкахъ, подбавляя сахару по вкусу.

### 183) Сохраненіе яицъ.

Свѣжія яйцы должно перетереть сухою ветошкою; намазать каждое яйцо распущенныимъ масломъ или саломъ, сложить въ кадушку, прокладывая каждый рядъ сухимъ хмѣлемъ; зимою держать ихъ въ погребѣ, и яйца сохраняются черезъ всю зиму свѣжими.

### 184) Лимонный ликеръ.

На штофъ французской водки берутъ сахару два фунта и пять свѣжихъ лимоновъ, изрѣзан-

ныхъ въ кружки, очистивъ съ нихъ сперва цедру, и облупивъ бѣлую кожу, целру кладутъ туда; наливаютъ водку и держатъ на солнцѣ цѣлый мѣсяцъ.

### 185) Сохраненіе лимоновъ очень долго.

Для этого подобно каждыи лимонъ особо за-вернуть въ бумагу, положить въ кадочку съ крышею и зарубить въ ледъ. Результаты отъ этого удивительные: лимоны по истеченіи года какъ бы сейчасъ сорваны съ дерева.

### 186) Соленіе огурцовъ.

Выбрать лучшіе зеленые огурцы, перемыть ихъ въ холодной водѣ, сложить въ кадку и обдать кипяткомъ; послѣ чего накрыть чѣмъ либо, дать постоять нѣсколько минутъ. Выбравъ огурцы, ихъ паливаютъ холодною водою, складываютъ въ новыя дубовые бочки, перекладываютъ эстрагономъ, листами черной смородины, укропомъ, а кто любитъ, и чеснокомъ, или лукомъ; прибавляютъ нѣсколько селлерею и наполнивъ боченокъ, наливаютъ разсоломъ, состоящимъ изъ велра воды, на которую кладутъ одинъ стаканъ крупной соли. Вливъ разомъ въ боченокъ, его закупориваютъ крѣпко и тотчасъ зарубливаютъ въ ледъ, такъ, чтобы не видно было боченковъ;

тицательно осматривать ихъ, чтобы они до верха были во льду, иначе огурцы пропадутъ; когда нужно брать огурцы, то вносятъ боченокъ въ погребъ и тамъ держать его до расходу. Такимъ образомъ приготовленные огурцы, если будутъ сохранены, останутся зелеными, вкусными, твердыми, совершенно какъ свѣже-пресольные.

### 187) Сырѣ для закуски.

Взять два штофа молока, семь яицъ, четыре стакана сметаны; яйца хорошенко разбить, положить туда сметану и размѣшать порядочно, молоко поставить на огонь, дабы кипѣло; послѣ чего вылить туда сболтанные со сметаной яйца и мѣшать хорошенко на огнѣ; дать раза два закипѣть, потомъ вылить въ мѣшокъ и положить его подъ гнетъ, чтобы вся вода могла вытечь.

### 188) Лимонный сиропъ.

Взять сто лимоновъ, выжать изъ нихъ сокъ и прибавить сокъ изъ двадцати апельсиновъ, процефить, положить десять фунтовъ сахару, перемѣшать все хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ холодное мѣсто.

## 189) Сохранение зелени и овощей.

Надобно взять какой нибудь боченокъ, у кото-  
раго была бы сделана втулка. Наполнить его  
до трехъ четвертей помѣщенія тою зеленью или  
тѣми овощами, которые нужно сохранить въ  
прокъ. Во втулкѣ укрѣпить желѣзную проволоку;  
къ ней привязать часѣренную свѣтильнику, за-  
жечь ее и втулку закрыть. Черезъ иѣсколько  
времени, надобно боченокъ трясти или  
качать, для того, чтобы зелень въ немъ при-  
шла въ движеніе, и больше набралось сѣри-  
го дыма, который ею мало по малу вбирается.  
Окуривание сѣрою производить дважды. Надобно  
стараться чтобы остатки горящей сѣриой свѣтиль-  
ны не попадали на зелень или овоць. Отъ это-  
го окуривания, свѣжая зелень или овоць отдѣля-  
ютъ отъ себя растительную воду, и булагутъ ка-  
заться вареными. После окуривания зелень или  
овоцы покласть въ горшки, завязать пергаменомъ  
или пузыремъ, и поставить въ погребъ, безъ вся-  
кой особенной предосторожности. Когда понадо-  
бится зелень на употребленіе, тогда напередъ иѣ-  
сколько часовъ ее помочить въ водѣ: варить по-  
томъ эту зелень нужно не долѣе свѣжей, и даже  
она бываетъ столь же вкусна, какъ и свѣжая.  
Изобрѣтатель этого способа испытывалъ его падъ-  
щавелемъ, римскимъ салатомъ, простымъ сала-  
томъ, спаржею и успѣхъ сохраненія ихъ былъ

желаемый. Только было замѣчено, что такимъ окуриваніемъ въ сѣрномъ дымѣ, который составляетъ сѣрнистую кислоту, удобнѣе сохраняются растительные вещества иѣжныя, которыя способны скоро развариваться.

### 190) Бараний окорокъ.

Обыкновеніе приготавливать на ветчину окорока только свиные, за исключеніемъ мяса всѣхъ прочихъ животныхъ безъ сомнѣнія удерживалось потому обстоятельству, что свиное мясо гораздо удобнѣе для соленія, что оно жирнѣе, и вкусомъ иѣжнѣе другихъ мясовъ. Однако же и бараны окорока легко сохрапатъ и приготавливать подобнымъ образомъ. Приготовленіе такихъ окороковъ можетъ быть выгодно для хозяйствъ, особенно деревенскихъ, какъ наиболѣе употребляющихъ баранину, и можетъ доставить новый источникъ сбыта тѣмъ хозяевамъ, которые бываютъ много барановъ на сало, и часто не знаютъ куда дѣваться съ ихъ мясомъ, отдавая иногда его по восьми-десети копѣекъ за пудъ. Вотъ какъ приготавливаются такие окорока.

Окорокъ бываетъ тѣмъ лучшее, чѣмъ жирнѣе баранъ, почему и налобно отбирать на окорока преимущественно жирную скотину. Для засола, смѣшать вмѣстѣ двадцать девять золотниковъ сахара или сахарного песка, пятнадцать золотниковъ

обыкновенной соли, и столовую ложку селитры. Этю смесью натереть окорокъ, и положить въ чашку. Тутъ колотить и поварачивать его по два раза въ день въ продолженіи трехъ дней сряду, и каждый разъ выбрасывать сокъ вытекающей изъ мяса, которое послѣ того обтирать тряпкою. Потомъ, натереть его тѣмъ же засоломъ; на утро выколотить, и то и другое посмѣнико повторять въ продолженіи десяти дней, стараясь каждый разъ окорокъ поварачивать. Тогда окорокъ готовъ.

### 191) Смородиновка.

Ягоды смородины очистить отъ стебельковъ, надавить въ чашѣ, и тотчасъ прожать сквозь салфетку. На два штофа выжатаго изъ смородины сока, положить въ него штофъ воды, штофъ хорошаго вина и пять фунтовъ сахара. Всю эту смесь влить въ бутыль, такъ чтобы наполнить ее до самаго горла, и поставить бутыль въ умѣренное теплое мѣсто, чтобы произошло въ смеси броженіе. Въ продолженіе сильнаго броженія, поднимающаяся пѣна будетъ выбрасываться изъ горла бутылки; для содѣйствія этому выбрасыванію, надобно въ бутыль приливать по перемѣни воды или вина. Смотря по степени тепла, броженіе оканчивается раньше или позже. Броженіе можно почитать окочившимся, когда въ жидкости мало уже пузырей отдѣляется, а слизистыя части пѣны спокойно отлагутъ. Тогда чистую свѣтлую

жидкость вытянуть изъ бутылки ливеромъ, разлить въ шампанскія бутылки, сколько можно полнѣе, тщательно закупорить пробкою, завязать проволокою, осмолить, и потомъ лежимъ укладъ на сохраненіе въ погребъ. Такая смородиновка, въ иѣсколько мѣсяцевъ, становится похожею на выпущее шампанское вино (если броженіе не слишкомъ перепущено), и сохраняетъ свое хорошее достопрінство по иѣсколько лѣтъ. — Оставшися въ бутылѣ мутные подонки прощесть сквозь пропускную бумагу, и это чистое вино, въ которомъ болѣе броженія уже не происходитъ, разлить для употребленія въ обыкновенныя бутылки.—Вотъ нашъ домашній не дорогой напитокъ.

### 192) Яблочный кисель.

Въ Пенсильвaniи, сѣвероамериканской области, приготовляютъ изъ разваренныхъ въ морсѣ яблокъ родъ киселя, который тамъ называется яблочнымъ масломъ. Этотъ кисель могъ бы составить въ нашихъ губернiяхъ, изобилiвныхъ яблоками, выгодный предметъ къ сбыту и домашнему употребленію. Приготовленіе его очень просто. Въ Пенсильвaniи, каждое семейство на своей усадьбѣ заготовляетъ яблочный кисель для домашняго обихода, и даже на иѣсколько лѣтъ впередъ. Это приготовленіе даетъ поводъ приглашать на подмогу знакомыхъ и соѣдей, отъ чего состав-

ляется родъ домашняго праздника; приглашенные, между работы, веселятся и танцуютъ. За работою, гости вмѣстѣ съ хозяйками чистятъ съ яблоковъ кожу разрѣзываютъ ихъ на четверо, и вынимаютъ зерна съ мѣстечками; въ это время на мужчинъ возлагается варить выжатый изъ яблоковъ, морсъ который должно уваривать до половины. На двѣ мѣры увареннаго такимъ образомъ морса, берется одна мѣра начищенныхъ яблоковъ (на примѣръ, на два ведра морса, одно ведро яблоковъ): яблоки всыпаются въ морсъ, и варятъ вмѣстѣ при безпрестанномъ мѣшаніи, пока все сдѣлается однородною жижею, и образуетъ родъ киселя. Тогда, эту жижу разливаютъ въ глиняные горшки, ставятъ въ холодный выходъ или погребъ для храненія. При концѣ варенія, прибавляютъ также въ кисель, для вкуса, нѣсколько толченой корицы или мелкоискрошеннай лимонной корки. Въ горшки, сверхъ киселя, наливаютъ слой распущеннаго коровьяго масла, чтобы кисель лучше сохранялся. Онь сохраняется безъ порчи очень долго, и составляетъ пріятное прохладительное кушанье, особенно вмѣсто салата къ жаркому. Сообщившій извѣстіе, говоритъ, что онъ былъ такой кисель семилѣтній, который былъ еще совершенно хороши.

### 195) Дрожжи.

Нѣмцы, извѣстные хлѣбопеки, рекомендуютъ

следующий, весьма легкий способъ приготовлять лучшія дрожжи: взять одинъ фунтъ хорошей муки; одну четверть фунта краснаго сахара; немнога соли и семь штофовъ воды. Все это варить въ продолженіи часа. Коль скоро составъ остынетъ до теплоты молока парного, то налить его въ бутыль, которую тщательно закупорить; по истечении двадцати четырехъ часовъ дрожжи готовы.

194) *Пряники.*

Взять пеклеванной хорошей муки пять фунтовъ и меду пять фунтовъ; распустить медъ на огнѣ, и какъ только распустится, влить въ него два стакана простой воды и вскипятить, послѣ чего высыпать туда муку, чтобы она заварилась. Вынувъ тѣсто изъ костриоли нужно бить его въ рукахъ пока будетъ совсѣмъ блѣю; потомъ дѣлать прнники и сажать въ печь въ вольный духъ; сажать надо на бумагѣ, которую класть на желѣзный листъ.

195) *Горчичное масло.*

Въ одномъ изъ номеровъ покойнаго журнала Общеп. Свѣдѣній, котораго общеполезность не подлежитъ ни какому сомнѣнію и который былъ очень хороши, надобно отдать справедливость,

Г. Сабуровъ, известный агрономъ и домоводъ, сообщалъ слѣдующее простое средство приготовленія горчишаго масла. — Чугунный котель въ шесть ведеръ и болѣе, не мѣшаетъ, нужно вмазать въ печь, такъ чтобы края его вышли наружу вершка на два, сдѣлать на него изъ толстыхъ досокъ крышку, которую плотно связать. Сдѣлавъ сквозной прорѣзъ во всѣ стороны вершинковъ по шести, по прорѣзу сдѣлать кубической фигуры ящикъ; дна не надобно, но вместо его обить вдвое сложеною холстиной и перекрестить ее проволокою, дабы отъ тягости непрорывалась, отъ холстинного дна съ наружной стороны ящика со всѣхъ сторонъ прибить бруски въ половину вершика толщиною и вершокъ отступя отъ краевъ. Когда ящикъ поставится въ прорѣзъ, то бруски не допустятъ ему опуститься и захватятъ прорѣзъ такъ, что паръ изъ котла не будетъ проходить. На крышкѣ котла сдѣлать прорѣзь, въ которую края котла углубились бы на полвершка.

Налить въ котелъ воды надобно столько, чтобы при кипѣніи вода не доставала до холста, накрыть крышку, примазать края котла глиной, чтобы паръ не прокрадывался, и накрыть отверстіе доскою; когда въ котелъ со берется довольно пара, нужно снять доску, наложить ящикъ на отверстіе, насыпать на него горчишной муки столько, какую желаютъ сдѣ-

лать закладку; изъ котла паръ будетъ стремиться въ отверстіе и чрезъ холстъ обратится весь на горчицу и тѣмъ изгонитъ изъ нее горечь; въ это время ящика отпють не надо открывать, а безпрестанно размѣшиватъ; когда порошокъ довольно нагрѣлся, и растирая между пальцами, окажется масляность, тогда не мало не мелля нужно класть въ мѣшокъ и подъ прессъ.—Ежели слишкомъ поспѣшишь, пока порошокъ еще не дошѣтъ до настоящей степени, то масло будетъ горьковатое, ежели долго передержать на пару, то будетъ темно, если ящикъ покрывать доскою, то масло будетъ отзываться какимъ то непріятнымъ запахомъ. Опытъ паучилъ, до какой степени порошокъ держать въ пару. Въ одинъ пріемъ всего масла нельзя выбить; надобно жмыхи изрѣзать, просушить, мелко истолочь и въ другой разъ выбивать масло. Послѣ втораго извлечения масла, жмыхи держать въ сухомъ мѣстѣ; изъ нихъ дѣляется тотъ горчишный порошокъ, который продается подъ именемъ сарептской горчицы, любимой у пасъ и весьма употребляемой для стола.

#### 194) Соленіе мяса.

Мясные съѣстные припасы, каковы мясо скота, колбасы, рыба и прочее, при сбереженіи ихъ въ прокъ, особенно на продолжительное время, солятся для сохраненія отъ порчи и гнильости. Лучшее соленіе заключается въ томъ,

чтобы припасы сберегались отъ порчи , оставались годными въ пищу , и были сколько можно вкуснѣе . Указаніе лучшихъ правилъ къ такому соленію составляетъ предметъ настоящей статьи .

Обыкновенно , солятъ въ прокъ говядину , свинину , баранину , гусей и рыбу . Средствами къ соленію служатъ : поваренная соль , сахаръ и селитра ; къ нимъ можно причислить еще хороший уксусъ и очищенную древесную кислоту . И первыя и послѣднія действуютъ какъ противуткильные вещества , и предохраняютъ мясо отъ разрушенія . Разсмотримъ сперва качества сберегаемыхъ припасовъ и средствъ къ сбереженію , а потомъ укажемъ на способы соленія .

Свиное мясо въ соли должно сохраняться , какъ это по опыту известно , нежели соленая говядина . Причина этому обстоятельству заключается въ различіи убоя того и другаго скота . Свиней колютъ съ разу , и стараются выпустить кровь изъ мяса сколько можно чище , да и сама она изъ заколотой свинины удобно до чиста вытекаетъ ; отъ такого отдаленія крови , свиное мясо получаетъ свою большую бѣлизну , которою оно отличается . Рогатый же скотъ , быковъ и коровъ , бываютъ иначе : ихъ не колютъ съ разу , а сперва оглушаютъ ударомъ обуха въ голову , и потомъ уже рѣжутъ горло для выпуска крови . Если , послѣ оглушенія ударомъ , скотина бываетъ тотчасъ заколота , то кровь изъ нея вытекаетъ

еще довольно чисто ; мясо такого битья , сваренное, удерживаетъ свойственный ему красноватый цветъ. Если же , послѣ оглушения , скотина колется не скоро, и лежитъ, какъ бываетъ у иныхъ мясниковъ , часа по два до закола , то большая часть крови свертывается, не можетъ вытечь, и остается въ мясе. Такое мясо имѣетъ темно-красный цветъ , а послѣ варенія бываетъ еще темнѣе. Оставшаяся въ мясе кровь увеличиваетъ собою, въ пользу мясниковъ, всѣ мяса. Но кровь удобнѣе загнивается, нежели мясо, и ея скорое загниваніе даже обыкновенными противугильными средствами, повареною солью и селитрою, нельзя остановить. По этой причинѣ, проникнутое кровью мясо , то есть, въ которомъ при убоя осталось много крови, сохраняется въ соли меныше времени, нежели чисто отдѣленное отъ крови мясо. Загнивающаяся кровь портить мясо, въ которомъ она находится, такъ, что испортившееся отъ нея мясо бываетъ уже нездороно въ пищу, и даже примѣсью угля, столь сильно противящагося гниению, не можетъ быть поправлено. Такимъ образомъ, какъ при маломъ, такъ и при большомъ соленіи , надобно стараться, чтобы мясо, назначаемое въ соль, содержало въ себѣ сколько можно меныше крови. Такая солонина, при всѣхъ прочихъ равныхъ обстоятельствахъ, сохранитъ хорошее качество долѣе обыкновенной, гдѣ мясо содержало въ

себѣ много крови.

Обыкновенная поваренная соль рѣдко бываетъ такъ чиста, какъ нужно для соленія мяса. Чаще, она содержитъ въ себѣ разныя плавкія соли, которыя не очень способны къ предохраненію мяса отъ гнилости. Если усматривается, что соль не имѣть достаточной чистоты, что известно бываетъ и по краю, откуда соль поступаетъ, то можно еї, для прочнаго соленія, очистить дома, поступая слѣдующимъ образомъ. На одну часть соли, по вѣсу, налить четыре такихъ же части чистой холодной воды, и дать соли распуститься. Совершенно чистый распускъ слить на желѣзную сковороду или противень, и медленно выпарить на огнѣ: поваренная соль осадитъ крупными кристаллами, а прочія плавкія соли останутся въ маточномъ разсолѣ, распущенными. Тогда осѣвшую соль вынуть изъ разсола, и положить въ корзинку изъ ивовыхъ прутьевъ; потомъ, облить еще разъ эту соль горячимъ разсоломъ, чтобы смыть съ нея послѣдки приставшихъ плывущихъ солей, и затѣмъ уже поваренную соль высушить. Если этотъ способъ очищенія соли, при большомъ количествѣ соленія, покажется хлопотливъ, то надобно, по крайней мѣрѣ, стараться покупать самую чистую изъ известныхъ сортовъ соли.

Селитру надобно употреблять также самую чистую. Продажную, не совсѣмъ чистую селя-

тру, можно очистить слѣдующимъ образомъ. Одну часть селитры, по вѣсу, распустить въ двухъ частяхъ горячей воды; горячій роспускъ прощесть сквозь холстину, и потомъ остылить. Въ холодѣ, чистая селитра осаждеть кристаллами, а прочія соли останутся въ роспускѣ. Тогда жидкость слить, а селитру выесушить.

Сахаръ можно употреблять мелісъ; онъ довольно чистъ, для соленія мяса, только быль бы сухъ.

Можно еще одобрить способъ, отъ которого солонина дѣлается лучше, именно, вытянуть изъ мяса прель соленіемъ излишнюю сырость. Это дѣлается вотъ какимъ образомъ. Сперва приготовить простой соли, именно, расплавить ее въ плавильномъ горшкѣ, и потомъ истолочь въ порошокъ. Мясо разрѣзать на куски, обвернуть въ тонкую холстину, и обсыпать эти куски тою истолченную сухою солью, слоемъ, пальца въ три толщиною. Соль вытянетъ въ себя очень скоро изъ мяса лишнюю влажность, и сама расплывется. Изъ этого разсола, если его выпарить до суха на сковородѣ, соль получится опять, почти безъ утраты.

*Соленіе говядыаго мяса.* Куски говядины, употребляемые въ соль, должны вѣсить не менѣе четырехъ и не болѣе четырнадцати фунтовъ. Способъ соленія бываетъ различенъ, смотря по тому, долѣ или короче должна сохраняться со-

жопина; солится, на примеръ, на два или на три мѣсяца, а иногда нужно солить на годъ времени.

Кости и находящійся въ нихъ мозгъ скоро портятся и переходятъ въ гнилость, неожели мясо. По этой причинѣ, изъ мяса, назначенаго въ соль, очень полезно напередъ кости выбрать, или по крайней мѣрѣ вычистить изъ нихъ мозгъ. Этотъ способъ употребляется въ Англіи, и находитъ одобрѣніе. Пустоты въ вычищенныхъ костяхъ можно наполнить солью.

Если солопина должна употребляться чрезъ короткое время, то бываетъ лучше добротою, если мясо предь соленіемъ сперва порядочно выколотить, а потомъ уже положить въ кадку, и налить слѣдующимъ разсоломъ. Взять, въсомъ, четыре части крупной поваренной соли, одну съ половиной части сахара, одну восьмую селитры, и двадцать частей воды; положить соль, селитру и сахаръ въ воду, и дать распуститься. Этотъ роспускъ вскипятить, снять съ него пѣну, прощесть сквозь холстину, и процѣженную жидкость, умѣренно нагрѣтую, вылить на мясо. Если нужно солонину имѣть по краснѣе цвѣтомъ, то количество селитры надобно взять вдвое болѣе указанного здѣсь. На сто фунтовъ солимаго мяса потребно сто двадцать фунтовъ приготовленаго такимъ образомъ разсола. Посоленное по-

этому способу мясо сохраняется отъ двухъ до трехъ мѣсяцевъ.

Способы соленія говяжыаго мяса въ прокъ на продолжительное время (какъ напримѣръ для флота, или для морскихъ путешествій) могутъ быть различны, изъ которыхъ приведемъ здѣсь признанныя по опыту хорошими и благонадежными.

1) Приготовленное падлежашимъ образомъ мясо надобно натирать сухою, крупнозерною солью, натирать рукою или лопаткою, до тѣхъ поръ пока соль перестанетъ всасываться; натертые хорошо куски кажутся покрытыми солью. Такіе куски складывать въ лоханку, или въ неглубокій обрѣзъ, гдѣ дно напередъ должно быть усыпано солью; мясо класть на это дно, рядомъ, кусокъ къ куску сколько можно плотнѣе. Положа первый рядъ мяса, усыпать его сверху солью на палецъ толщиною, и на нее покласть такимъ же образомъ второй рядъ мяса. Этотъ рядъ также усыпать солью, и потомъ покрыть деревянною досчатою крышкою, и придавить сверху гнетомъ.—Это предварительное соленіе надобно производить въ такой посудѣ, которую можно было бы закрыть плотно, и тѣмъ предохранить мясо отъ свободнаго доступа воздуха; при доступѣ воздуха, порча въ мясе показывается раньше.

Посоленное въ лоханкѣ или обрѣзъ мясо должно стоять двои сутки; въ это время, около него образуется разсолъ. Тогда, изъ разсола мясо вынуть, сильно отжать, и укасть уже въ бочки на сохраненіе. Укладывать мясо въ бочки подобно тщательно и плотно рядами, какъ оно было укладено въ лоханкѣ, пересыпая каждый рядъ солью. Для этой пересыпки, берется, на сто фунтовъ мяса, 20 фунтовъ соли, 4 фунта сахара и 1 фунтъ селитры, и все смѣшивается вмѣстѣ. Разсолъ, изъ которого было вынуто мясо, варить въ желѣзномъ противниѣ, пока на поверхности покажется соленая перепонка: тогда этотъ разсолъ снять съ огня, и, остудивъ какъ парное молоко, вылить въ бочку на складенное въ нее мясо. Бочка должна быть плотная, чтобы не давала никакой течи; наполнить ея мясомъ до самаго верха, и плотно съ верху закупорить.—Посоленое и укладенное такимъ образомъ мясо хорошо сохраняетъся болѣе полутора года. Если же усмотрится порча, то мясо изъ бочки вынуть, хорошенько отжать, и снова посолить.

2) По другому способу, надобно приготовленное къ соленію мясо натирать сперва сахаромъ. Когда онъ вберется въ мясо, тогда мясо уложить по вышесказанному, и посолить тою же соленою смѣсью, только уже не класть въ нее сахара.

3) По третьему способу, натереть приготовлен-

ное мясо смѣсью, составленного изъ тридцати двухъ частей крупной соли, полторы части селитры и одной части сахара, и обсыпать еще этою смѣсью мясо, если уже оно больше не вбираетъ въ себя соли; потомъ, уложить мясо въ назначенную бочку и придавить гнетомъ. Разсолъ, который тутъ образуется, выступить сверхъ мяса и закроеть его. Надобно наполнить всю бочку мясомъ и разсоломъ, и тогда закупорить ее.

4) Приготовленное мясо натереть сухою, крупною солью, и уложить рядами; это натиранье и укладыванье повторять еженедѣльно по разу. Мясо нажимать сколько можно больше и каждый рядъ его пересыпать слоемъ отрубей, которые вберутъ въ себя остальную сырость. Чрезъ четыре недѣли мясо достаточно высохнетъ, и тогда можно его брать на пищу. При этомъ способѣ, на сто фунтъ мяса, считается восемь фунтовъ соли и два фунта селитры.

5) Приготовленное мясо натереть солью, уложить въ бочку, и придавить гнетомъ. Черезъ недѣлю, мясо вынуть и полчаса мочить въ разсолѣ, нагрѣтомъ до семидесяти градусовъ, по Реомюрову термометру, то есть, почти до кипятка воды. Потомъ мясо уложить въ бочку и налить разсоломъ, приготовленнымъ изъ соли и селитры съ прибавкою какихъ нибудь пряностей.

Все, сказанное здѣсь о соленіи говяжьяго мяса можно употреблять и при соленіи свинаго мяса.

*Баранину*, заднія четверти телятъ, а въ иныхъ мѣстахъ и козье мясо, также солятъ. Эти мяса держатся въ соли долго, и сохраняютъ довольно хороший вкусъ. Ихъ надобно солить также, какъ и говядину, только селитры употреблять меныше.

*Соленіе птичьяго мяса.* Не подвержено ни какому сомнѣнію, что хорошо посоленое птичье мясо можетъ, также какъ и другія мяса, сохранять отъ порчи. Въ соль, въ домашнемъ хозяйствѣ, употребляются преимущественно гуси и утки: тѣ и другія солятся одинаковымъ способомъ.

Приготовляя къ соленію гусиное или утиное мясо, надобно его очистить отъ жира и кожи, которая снять прочь. Потомъ, смѣшать вмѣстѣ четыре части сухой крупной соли и половину части селитры; этою смѣсью натереть и посыпать мясо. Посоленное мясо уложить хорошенько и плотно въ глиняный горшокъ, или въ деревянную кадочку, залить сверху слоемъ свѣжерастопленного свинаго сала, закупорить плотно, и поставить въ холодное мѣсто. Приготовленное такимъ образомъ птичье мясо сохраняется безвредно до двухъ лѣтъ и болѣе.

*Соленіе рыбы.* Всякую рыбу можно солить, для сохраненія въ прокъ на пищу; но это соленіе требуетъ разныхъ измѣненій, по качеству солимой рыбы.

Для приготовленія рыбы въ соль, надобно ее взрѣзать и выпотрошить, именно вынуть желудокъ и кишкы, и даже выпуть икру и молоки. Голову у рыбы отрѣзать прочь; можно солить и съ головою, однако по опыту извѣстно, что голова у рыбы прежде начинаетъ портиться, нежели прочія части ея тѣла. Большая рыба, какъ напримѣръ лосось, надобно распластать, то есть, разрѣзать вдоль на двѣ половины, и потомъ солить; особенно, это распластываніе нужно, если послѣ соленія рыба должна коптиться.

Приготовленную рыбу надобно сухою, крупною солью хорошенько пересыпать, и уклѣсть въ посудину рядами, одна на другую, покрыть и придавить гнетомъ. Чрезъ одни или чрезъ двои сутки, соль вберется въ рыбу, кровь и влага выжмутся, и образуется около рыбы разсолъ. Тогда рыбу изъ разсола вынуть, снова пересыпать солью, и уклѣсть въ тѣ бочки, въ которыхъ она должна сохраняться. По этому способу, въ иныхъ мѣстахъ, солятъ сельдей, и онъ пригоденъ для соленія всѣхъ рыбъ, который не многимъ мельче, или нѣсколько крупнѣе сельдей, каковы напримѣръ сиги, щуки, судаки, макрели, угри и другія. Надобно только

хорошенько ихъ потрошить, и вычищать изъ головы мозгъ.

Мелкую рыбу, ряпушку, пискарей и другія надобно сперва облить густымъ роспускомъ чистой поваренной соли; потомъ, вынуть ихъ изъ разсола, обрѣзать головы, уклѣсть въ бочку плотно рядами, пересыпая солью, и закупорить для храненія. При укладкѣ въ бочку, можно прибавить въ соль толченаго англійскаго перца; отъ того, посоленная рыба бываетъ вкуснѣе.

При соленіѣ крупной рыбы, осетра, севрюги, семги, лосося и другихъ, надобно иѣсколько иначе поступать. У приготовляемой къ соленію рыбы голову разпластать, хребтную кость и внутренности вынуть. Такъ приготовленную рыбу положить въ крѣпкій разсолъ, мочить ее въ немъ отъ шести до восьми дней, и потомъ осушить на воздухѣ. Осушеннюю рыбу пересыпать солью и уклѣсть плотно въ бочку (при соленіи семги или лососины, хорошо, прибавлять къ соли вѣсколько селитры; она возвышаетъ цвѣтъ рыбы). Когда бочка наполнится и закупорится, тогда открыть сдѣланную въ ней втулку, и налить въ бочку столько разсола, сколько войдетъ его, чтобы рыба въ бочекѣ всюду находилась въ разсолѣ; потомъ втулку закрыть.

Семгу, лососину и осетрину можно также маринировать. Для этого, надобно рыбу взрѣзать

на мелкие куски, которые связать вмѣстѣ мочалами, уложить въ котель слоями, пересыпая каждый слой солью, поставить на огонь, и нагрѣть до кипѣнія. При этомъ нагреваніи, отдѣляются и всплываютъ къ верху жиръ и пѣна, которые надобно снимать. Потомъ, кипяченые куски рыбы пересыпать прянымъ порошкомъ, изъ лавроваго листа, перца и инбирия, скласть въ боченокъ слоями, наливъ роспускомъ селитры въ крѣпкомъ уксусѣ, и такъ хранить до употребленія.

*Икру солить.* Икру вынуть изъ рыбы осторожно, чтобы не разорвать перепонки, въ которой она держится, и такимъ образомъ, цѣльными прутками, кладя ихъ лежмя, укласть слоями въ боченокъ, и каждый слой пересыпать солью. Дня черезъ четыре, когда икра въ боченкѣ осядетъ, дополнить боченокъ новою икрою, также пересыпать солью, и докладку снова возобновить, если окажется осадка. Потомъ, боченокъ закупорить. — Чрезъ иѣсколько времени провертѣть на дно боченка дырочку, и дать вытечь образовавшемуся разсолу. Посоленная такимъ образомъ икра держится болѣе полугода. Этотъ способъ относится къ соленію красной икры изъ мелкой рыбы.

## **ПОГРЕВЪ И ЛЕДНИКЪ.**

---

**ВИНО.—ПИВО.—МЕДЪ.—УКСУСЬ.—МАСЛО.  
—ЛИКЕРЫ.—РАТАФИИ.—ВОДЯНКИ.—ШИ-  
ПУЧКИ И ПРОЧЕЕ.**

Чтобъ погребъ, или скорѣе, ледникъ, былъ хорошъ, онъ долженъ быть непремѣнно устроенъ на сѣверѣ, и построенъ изъ крѣпкаго и сухаго лѣса, или лучше еще, выложенъ кирпичемъ, или плитникомъ, въ сторонѣ отъ помойныхъ ямъ или нечистыхъ трубъ,сосѣдство и испаренія которыхъ сообщаютъ погребу дурной запахъ, и способствуютъ къ скорому гніенію дерева. При набиваніи его льдомъ должно наблюдать, чтобы

работники клали кабаны какъ можно ближе одинъ къ другому, а скважины плотно забивали рубленымъ льдомъ или снѣгомъ. При такой на-бивкѣ, особливо если погребъ хорошо устроенъ, можно надѣяться, что ледъ продержится до слѣ-дующей зимы. Кромѣ того, для лучшаго сохра-ненія льда должно укрывать его рогожами или соломою; двери, которыя должны быть непремѣн-но двойныя, околачивать войлоками, и какъ мо-жно болѣе избѣгать надобности часто ходить въ ледникъ, потому что въ такомъ случаѣ, не смот-ря ни на какія предосторожности, ледъ скоро таетъ отъ дѣйствія наружнаго воздуха.

Ледникъ служить для сохраненія мясо и дру-гихъ запасовъ, подверженныхъ испорченности; напитки же должны быть сберегаемы въ погре-бахъ, которые большею частію устроены бы-ваютъ въ подвалахъ и имѣютъ температуру не болѣе какъ прохладную. Въ нихъ должно на-блудать всевозможную острожность и принимать все мѣры противъ сырости, которая можетъ мнѣго повредить напиткамъ; для этого должно часто осматривать бочки, не сдѣлалось ли въ нихъ течи; въ такомъ случаѣ, скважину тотчасъ заколачивать и засмаливать. Замѣчено, что вина гораздо долѣе сохранялись въ погребахъ, удаленныхъ отъ улицъ; причина этому та, что со-трясеніе отъ мимопроѣзжающихъ экипажей, при-водило вина въ броженіе, и они окисали. Этого

достаточно для того, чтобы всячески стараться избѣгать этаго неудобства.

Въ чужихъ краяхъ, даже и не въ большомъ хозяйствѣ, большею частію запасають вино бочками; у насъ же почти вездѣ покупаютъ цѣлые партіи бутылками, хотя бы запасъ этотъ былъ на цѣлый годъ; впрочемъ есть дома, гдѣ покупаютъ вино бочками, и тѣмъ хозяйствамъ я совсѣмъ наливать его въ бутылки не по мѣрѣ надобности, а начавъ бочку, разлить ее уже всю; иначе вино много потеряетъ своего достоинства. Разливать же вино не прежде, какъ когда въ томъ будетъ нужда, потому что оно бываетъ лучше, чѣмъ дольше остается въ бочкѣ. Запасая вино въ бочкахъ, не должно покупать его моложе полугода, потому что тогда оно уже бываетъ сѣжено и очищено, и не требуетъ иныхъ хлопотъ, какъ только разлить его по бутылкамъ. Очищають вино слѣдующимъ образомъ: бѣлое, рыбинъ клеемъ, а красное, яичными бѣлками. Четырехъ бѣлковъ достаточно для очищенія большой бочки. Отлизъ бутылки четыре отъ вина, которое желаете очистить, влейте въ особенную посудину, и выпустивъ въ него четыре бѣлка, приежно мѣшайте. Между тѣмъ другой человѣкъ долженъ болтать вино въ бочкѣ палкою, вертя ее кругообразно; когда же замѣтно будетъ, что бѣлки хорошо съ виномъ соединились, то посредствомъ ворошки влить смѣсь въ бочку, и помѣшивъ еще

нѣсколько времени, закупорить плотно, обернувъ втулку чистымъ полотномъ или бумагою. По истеченіи трехъ дней, вино можно разливать по бутылкамъ; впрочемъ не мѣшааетъ оставить его и долѣе. Для очищенія бѣлаго вина должно поступать точно также, только вместо белковъ класть разваренный рыбий клей. Для разливанія вина по бутылкамъ, старайтесь выбрать день ясный и сухой: это много способствуетъ къ долговременному сохраненію вина, на которое сырая температура можетъ имѣть вредное влияніе. При выборѣ бутылокъ наблюдайте, чтобы они были крѣпкия и ровной величины; потому что въ такомъ случаѣ ихъ гораздо легче укладывать въ ящики, и они менѣе подвержены ломкѣ.

При разливаніи вина по бутылкамъ, не паканинѣ и не въ тотъ день велите полоскать ихъ, но займитесь этимъ исподволь заблаговременно, потому что передко долго закупоренная пустая бутылка такой принимаетъ сильный затхлый духъ, чтоничѣмъ не возможно его вывести; должно ее бросить, или наливъ виномъ, испортить все качество вина. Это очень невыгодно. Но вотъ вамъ средство, какъ этого избѣгнуть. Въ какомъ нибудь сараѣ или кладовой, велите сдѣлать полку, есь проверченными въ ней дырами, въ которыхъ бы легко входило горлышко бутылки. Тогда, по мѣрѣ того, какъ у васъ опорожниваются бутылки съ напитками, приказы

вайте ихъ тотчасъ начисто выполаскивать, и, опрокинувъ, вставляйте въ дыры вашей полки; такимъ образомъ вода стечеть, и вы до случая будете сохранять ваши бутылки уже чистыми. Приступая къ разливанію вина, вамъ останется еще только разъ переполоскать ихъ чистою водою, не опасаясь, чтобы вино приняло отъ нихъ какой нибудь посторонній вкусъ и запахъ. Разливъ все вино побутылкамъ, должно закупорить его плотно хорошими пробками и засмолить. Сохранять же его всего лучше въ пескѣ. На этотъ конецъ имѣйте большой и глубокой ящикъ, усыпьте дно довольно мягко пескомъ и уложите на него рядъ бутылокъ, такъ чтобы дно одной трогало горлышко другой; на рядъ бутылокъ насыпьте слой песку и сверху накладите еще въ томъ же порядкѣ бутылокъ, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока ящикъ будетъ полонъ.—Десертныя и сладкія вина должны быть сохраняемы въ мѣстѣ менѣе прохладномъ и не разложены въ ящикахъ, а разставлены по полкамъ. — Для избѣжанія ошибки при разливаніи винъ, должно для каждого сорта употреблять особенную форму бутылокъ, и кромѣ того наклеивать билетцы.

Для порядка въ погребѣ хозяйка должна всегда имѣть готовыми слѣдующія вещи: буравчикъ, жолобъ, ливерь и нѣсколько бочечныхъ гвоздей, втулокъ и воронокъ различныхъ величинъ.

## ХОЗЯЙСТВЕННЫЯ ЗАМЪТКИ.

### *1) Как исправлять заплесневелыя вина.*

Когда вы замѣтите, что у васъ въ бочкѣ вино начало покрываться плѣсенью, тогда, не медля, разожгите горсть соли, и раскаленную, чрезъ втулочную дыру бросьте въ бочку, и заткнувъ ее крѣпко, дайте соли съ виномъ переработаться; послѣ этого перенѣдите его въ другую бочку. Плѣсень прошадеть, а вину ни какаго новреждѣнія не будетъ.

### *2) Мутное вино поправить.*

Когда вино, по какой бы то прачивѣ ни было, начнетъ становиться мутно, то есть весьма простое средство для отвращенія этого недостатка. Стоитъ повѣсить въ бочку нитку, на которой нанизаны листья малины. Вино весьма скоро сдѣлается свѣтло и прозрачно.

### *3) Способъ, придать молодому Бордосскому вину вкусъ стараго.*

Старыя вина, какъ всѣмъ известно, предпо-  
читаются молодымъ, и за нихъ платится гораз-  
до дороже. Но какъ часто случается, что и

охотники пьютъ довольно молодое вино за самое старое и платятъ за него дорого! — Погребщики нашли средство, не держа бутылку Бордосского вина лѣтъ пятнадцать на погребѣ, гораздо раньше сдѣлать его старымъ, и пользуются имъ. Средство это, хотя весьма простое, но такъ удачно, что самые опытные охотники не разъ ошибались. Вотъ въ чемъ состоитъ спо. Оглѣйте по рюмкѣ отъ каждой бутылки Бордосского вина, которое вы хотите пакорно состарѣть, закупорьте ихъ плотно и поставьте въ печь, въ которой уже было готовлено кушанье, по выпить не прежде, какъ когда онъ уже сами собою въ печи остывнутъ. Тогда долейте ихъ отгнившимъ виномъ, и снова закупоривъ и засмоливъ, отпесите въ погребъ. Это же самое средство можно употреблять также успѣшно и съ иѣкоторыми другими винами. Способъ этотъ весьма тщательно скрывается погребщиками, но я узналъ его случайно отъ одного моего хорошаго пріятеля и отличнаго домоводца.

#### 4) Подражаніе шампанскому вину.

Въ Лорренѣ и окрестностяхъ Нанси приготовляютъ такимъ же точно образомъ вино, имѣющее сходство съ шампанскимъ. Я считаю не лишнимъ предложить здѣсь и это средство, которымъ могутъ воспользоваться помѣщики юж-

ныхъ губерній, имѣющіе свои виноградники. Виноградъ развѣшивается точно также, по выжимаютъ его въ концѣ Декабря, а сѣживаютъ и разливаютъ по бутылкамъ въ Мартѣ. Лишь только вино розлито, тотчасъ должно бутылку закупорить хорошими пробками, и перевязавъ ихъ проволокою, засмолить и отнести на чердакъ, гдѣ постоять ему нѣкоторое время. Когда же его нужно будетъ употреблять, то стоять только подрѣзать проволоку, и тогда отъ самаго легкаго давленія пальцемъ, пробка выскочитъ, какъ будто изъ бутылки съ шампанскимъ.

### 5) *Приготовление малаги.*

Срѣзавъ грозды спѣлаго винограда, должно разложить его на открытомъ мѣстѣ, куда бы солнечные лучи ударяли со всею силою, и положить подъ прессъ не ранѣе, какъ когда онъ потеряетъ половину своего вѣса. По выжатіи такимъ образомъ приготовленнаго винограда, вы получите морсъ въ видѣ густаго сиропа. Броженіе его очень продолжительно, по той причинѣ, что почти всѣ водяныя части были вытѣнены изъ винограда силою солнечныхъ лучей. Переbroдившійся морсъ разливается по бутылкамъ, смѣшивается въ извѣстномъ количествѣ съ хорошимъ бѣлымъ виномъ, и такимъ образомъ получается вино, малагѣ подобное, которое тѣмъ

предпочтительнѣе , чѣмъ гуще , то есть чѣмъ въ немъ болѣе морсу .

6) *Еще искусственное шампанское.*

Смѣшайте пополамъ въ равномъ количествѣ яблочнаго сидра и хорошаго столоваго бѣлаго вина , разлейте по бутылкамъ , закупорьте , перевяжите пробки проволокою , засмолите и сохраняйте на погребу .

7) *Искусственное мюскатъ-люпель.*

На ведро хорошаго бѣлаго столоваго вина должно взять унцію кипильянаго сиропу и четыре драхмы бузинной эссенціи . Смѣшавъ все это вмѣстѣ , разлейте по бутылкамъ . Вино это бываетъ лучше , если ему дать постоять нѣсколько дней ; впрочемъ оно можетъ быть употребляемо и тотчасъ по изготовлениі .

Иногда не во всякое время можно достать бузинной эссенціи ; то и не худо ее приготовить дома . Для этого должно собрать бузинный цвѣтъ , совершенно распустившійся , обобрать листики , насыпать ими бутылку , не слишкомъ густо , и долить французскою водкою . Подержавъ этотъ настой съ мѣсяцъ на солнцѣ , вы получите хорошую бузинную эссенцію .

*8) Средство для должайшаго сохраненія початой бочки вина.*

Лучшій способъ для должностаго сохраненія початой бочки вина, состоитъ въ томъ, чтобы влить въ нее бутылку чистаго провансаго масла. Оно расплывается по всей поверхности и предохраняетъ вино отъ влиянія воздуха, а также не допускаетъ испаренія спиртуозныхъ его частей. Средство это съ большою пользою употребляется повсемѣстно въ чужихъ краяхъ.

*9) Какъ сдѣлать, чтобы вино пышлось.*

Стоитъ только въ каждую бутылку всыпать хорошую щепотку леденцу, и закупоривъ ее пробкою перевязанною проволокою, засмолить и отнести на погребъ. Черезъ мѣсяцъ вы получите пышющееся вино, въ родѣ шампанскаго, весьма пріятнаго вкуса. Средство это нѣсколько разъ было испытано на опыте, и всегда съ равнымъ успѣхомъ.

*10) Какъ придать водкѣ такой вкусъ, чтобы казалась старою.*

Чтобы молодая водка имѣла вкусъ и свойства

старой, стоитъ только влить въ каждую бутылку капель по шести летучей щелочной соли.

### *11) Мастика для запечатыванія бутылокъ.*

Для лучшаго сохраненія вина въ бутылкахъ необходимо нужно ихъ запечатывать. Но употреблять на это сургучъ было бы слишкомъ дорого, смола же не имѣеть достаточной крѣпости. Предлагаемъ здѣсь мастику, которая послѣ иѣсколькихъ испытаний оказалась лучшею въ сравненіи нередъ всѣми другими. — Взять по ровной части канифоли и древесной смолы. Растопивъ канифоль, положить туда же смолу, и когда смѣсь придетъ въ жидкое состояніе, то постепенно погружать туда горлышко бутылки, вертя ее горизонтально около самой себя, чтобы слой состава легъ равно.

Если пожелаете дать этой мастики прозрачность и пріятный цветъ, то прибавьте къ этому составу четвертую часть гумилаку, который кромѣ прозрачности сдѣлаетъ мастику еще прочиѣе.

### *12) Приготовленіе сидра.*

Сдѣлайте въ бочкѣ, на томъ мѣстѣ, гдѣ втулка, квадратное отверзтіе въ футъ величиною, и чрезъ него выложите въ бочку двадцать пять

фунтовъ грушъ и столько же яблокъ, подсушевыхъ въ печи; потомъ налейте водою и закройте отверзтіе толстою деревяниою втулкою съ рукояткою. Дайте сидру киснуть тринадцать дней, а по истечевіи этого времени влейте въ него штофа два французской водки; дайте еще постоять дня два, и тогда разливайте по бутылкамъ; въ погребѣ же разставьте ихъ, но не кладите на бокъ. Можно подливывать сидръ листьями полеваго мака, а для вкуса прибавлять въ него немногого изюму. Напитокъ этотъ стоитъ недорого и довольно пріятенъ.

Кромѣ винъ, пиво, медъ, квасъ и кислыхъ щи принадлежатъ къ числу столовыхъ напитковъ. Употребление ихъ повсемѣстно, и даже нашъ родной вкусный квасъ и пѣнящіяся кислыхъ щи не выходятъ изъ моды, и вы едвали найдете десять Русскихъ домовъ, где бы они не стояли на столѣ рядомъ съ Французскими и заморскими винами. — Я беру это въ соображеніе, и думаю угодить моимъ читателямъ, помѣстивъ въ этой главѣ наставленіе, какъ дѣлать добрый квасъ, вкусные кислые щи и варить пиво и медъ.

### 15) Медъ - маильвазиръ.

Положивъ въ котель известное количество хорошаго меду, налить на него ту же мѣру воды колодезной или, еще лучше, дождевой, и всыпать

достаточно бѣлаго винного камня, крупно истолченаго. Когда медъ начнетъ кипѣть, то на немъ станетъ образоваться пѣна; ее должно тщательно снимать. Когда же пѣны болѣе не будетъ, то еще влить воды такую же мѣру, какъ въ первый разъ, и продолжать такимъ образомъ до четырехъ разъ; послѣ этого дать кипѣть меду на умѣренномъ жару до тѣхъ поръ, пока выкипѣть до половины. Впрочемъ есть довольно вѣрное средство узнать, поспѣлъ ли медъ или нетъ: стоитъ опустить въ него свѣжее куриное яйцо; если оно будетъ плавать на поверхности наискѣ своемъ, то пора снять котелъ съ огня и остудить медъ, переливъ его въ деревянную посуду, а потомъ перелить его въ бочку, проѣдивъ черезъ два супопыхъ мышка, одинъ въ другой вложенныхъ. При томъ должно наблюдать, чтобы бочка не совсѣмъ наполнилась, потому что медъ когда начнетъ бродить, то изъ полной по краю бочки много его можетъ выплыснуться. Втулки не заколачивать крѣпко, а только бочку слабо заткнуть дощечкою и поставить: зимою на сорокъ дней за печь, а лѣтомъ выставить на солнцѣ. По окончаніи броженія, разлить медъ по бутылкамъ и сохранять на погребѣ, плотно закупоривъ. — Меду можно придавать желаемый вкусъ посредствомъ пряностей, какъ то: корицы, гвоздики, перцу, инбирю, кардамону, апісу или другихъ, которыя крупно истолченные, завязываются въ ветошку

и опускаются въ медъ во время его броженія, чрезъ что сообщаютъ ему свой острый или благовонный вкусъ. Если кто желаетъ имѣть медъ крѣпкій, то можно подбавлять въ него хмѣлю. Подцевѣчивать же его подожженною патокою или ягоднымъ сокомъ. — Если при сцѣживаніи медъ будетъ не довольно свѣтлъ, то можно очищать его рыбнимъ клеемъ.

#### 14) Ягодные меды.

Кромѣ меда, называемаго столовымъ, дѣлается фруктовый медъ, какъ то: вишневый, малиновый, клубничный, земляничный, смородинный и другіе. Возьмемъ для примѣра хоть вишневый. Спѣлые вишни должно положить въ кадку, налить водою и дать постоять сутокъ двое или трое, чтобы она напиталась вкусомъ и цвѣтомъ ягодъ. Послѣ этого вода сцѣживается, и въ ней разводится чистая патока, которой берется третья часть противу воды. Наконецъ медъ запускается ломтемъ поджаренного и въ дрожняхъ вымоченнаго калача, который выпимается, коль скоро замѣтно будетъ, что медъ пришелъ въ броженіе. Стоя въ тепломъ мѣстѣ, онъ бродить дней восемь; въ погребъ же относить его не прежде, какъ когда достаточно закиснетъ; а разлить по бутылкамъ, когда отстоится. — Точно

также приготавляется и вслѣдъ другой ягодный медъ.

### 15) *Какъ поправлять окиснувший медъ.*

Медъ, сохраняемый большими партіями въ бочкахъ, иногда подвергается окисанію; тогда не теряя времени и не давал ему болѣе прокиснуть, тотчасъ должно его сѣдѣть изъ бочки въ котель и вскипятить, причемъ пѣну и всю всплывающую нечистоту тщательно снимать. Когда замѣтно будетъ, что медъ нѣсколько поочистился, положить въ него свѣжаго меду и полыни, или другой какой горькой травы.

Когда медъ довольно уварится, то дать ему остинуть до теплоты парнаго молока, и отнявъ отъ него немнога въ особенную посудинку для приголовка, положить въ него хорошихъ дрождей, и когда закиснетъ, влить въ медъ, которому онъ сообщить свою кислоту. По истечениіи нѣкотораго времени сѣдѣть медъ, какъ обыкновенно, въ хорошо выпаренную и вымыгую бочку и сохранять на льду.

### 16) *О пивовареніи.*

Дома можно варить весьма порядочное пиво, которое для обыкновенного семейнаго стола очень

будеть хорошо и по безвредности своей употребляемо быть можетъ ежедневно.

Для приготовления такого пива, должно взять двѣ съ половиной четверти хорошо вывѣннаго и осоложеннаго ячменю, и положивъ его въ чанъ, налить теплою водою столько, чтобы весло свободно ходило. Въ чану оставить его двѣнадцать часовъ, а потомъ переложить въ спусникъ, доливъ достаточно кипяткомъ.—Между тѣмъ должно десять фунтовъ хорошаго хмѣлю облить кипяткомъ и дать въ немъ настаиваться двѣнадцать часовъ; вслѣдъ за этимъ, спустивъ сусло, налить частію его хмѣль, варить въ котлѣ три часа, пока онъ весь потонетъ, и горячее вылить въ остальное сусло, причемъ не переставая мѣшать весломъ, пока простынетъ до теплоты парного молока. Тогда отлыть въ ушатъ сусла, запустить его бутылкою дрожжей, и когда закиснетъ, выпить въ пиво и плотно укрыть; а какъ станеть подниматься, то въ продолженіе цѣлыхъ сутокъ каждые полчаса мѣшать веслами. Хмѣль собрать рѣшетомъ, а пиво разливать по бочкамъ тотчасъ какъ дрожжи упадуть внизъ. Въ каждый боченокъ подлить французской водки, положить белой патоки и, кому угодно имѣть пиво крѣпкое, то и мяты. Коль скоро боченокъ налить, плотно заткнуть втулку, замазать глиною и поставить въ ледъ.

Если пиво пахнетъ бочкою, то этому можно

помочь: опустивъ въ бочку пучекъ изъ связанныхъ вмѣстѣ двадцати пяти пшеничныхъ колосьевъ.

### И л и :

Взять горячій ячменный хлѣбъ, разломить его пополамъ и положить на бочечную втулку; если повторить это нѣсколько разъ, то пиво поправится.

### 17) Кислая щи.

На четверикъ муки ситной кладется пшеничной, крупичатой, и грѣчневой по полтора фунта, и хорошаго ячнаго солоду четверикъ же: смѣшавъ все это вмѣсть, должно сдѣлать густоватый растворъ на кипяткѣ, который не уставая должно быть часа два весломъ, до тѣхъ поръ пока не одпого комочка видно не будетъ. Когда растворъ достаточно вымѣшанъ, то налить его колодезною водою, и въ чацахъ поставить на ледъ, чтобы гуща опала. Потомъ чистое сусло слить въ бочку, прибавить туда опареной мяты, и съ горстью соли, и не давая слишкомъ закиснуть, отнести на ледъ. — Чтобы кислая щи еще болѣе пѣнились, можно при разливаніи ихъ по бутылкамъ, въ каждую положить по изюминѣ. Кислая щи будутъ пѣниться, какъ шампанское.

### 18) Ка с з.

Взявъ по равной мѣрѣ мелкаго ржанаго и яч-

меншаго солоду, и столько же ржаной просеянной муки, перемешать въ чану вмѣстѣ весломъ, обдать варомъ, чтобы солодъ смокъ, присолить и прильжно вымѣшивать и разбивать комья. Потомъ накатить кипяткомъ, и переложивъ въ чанъ, запустить свѣжими дрожжами и приправить опареною мятою. Чанъ должно укрыть крѣпко, и когда окажется пѣна, перелить въ боченки, на дно которыхъ еще положить мяты. Одну почь дать выстоять квасу въ тепломъ покоѣ, а когда покажутся у втулки пузыри, немедленно отнести на ледъ.

#### 19) Особицо полезный для здоровъя квасъ.

Заготовивъ достаточное количество ржаной муки, солода и проч., смотря по тому, какъ кто квасъ любить, оставить весьма небольшую часть муки и солода на разболтку, остальное же затереть густо въ кадушкѣ на кипяткѣ, и давъ постоять съ полчаса, выложить въ горшки и поставить въ печь, хорошо натопленную. Горшки должно поплотнѣе закрыть сковородами, чтобъ тѣсто не присохло, и дать имъ стоять въ печи до утра. На другой день сдѣлать изъ оставленной муки разболтку или приголовокъ, то есть, затереть ее вмѣстѣ съ солодомъ и малою долею пшеничной муки на кипяткѣ и поставить въ тепловатое мѣсто. Между тѣмъ изъ горшковъ

тѣсто выложить въ чашъ и налить кипяткомъ. Почти въ одно время сусло устоится и приголовокъ взойдетъ. Тогда немедленно опаривъ мяты, выложить ее въ боченокъ, вылить на нее сусло, съ приголовкомъ вмѣстѣ, и прибавкою краснаго меда, плотно закупорить боченокъ, и дать стоять въ покоѣ, пока начнется игра; тогда отпести на ледъ, и когда устоится, разлить по бутылкамъ. Если оставшуюся въ чашѣ сусловую гущу налить кипяткомъ, и потомъ, приправивъ медомъ и мятою, разлить по боченкамъ, то еще выйдетъ очень вкусный и густой квасъ для слугъ.

Квасъ этотъ выходитъ красный, имѣть пріятный вкусъ, легко утоляетъ жажду, питатель и совершенно безвреденъ, потому что въ составъ его ничего не входитъ сырого. Если квасъ удачно сдѣланъ, то, будучи разлитъ по бутылкамъ и крѣпко закупоренъ, долженъ пѣниться, какъ кислые щи; если же опь этого свойства не имѣть, то можно ему придать его, кладя на дно каждой бутылки по одной изюминкѣ.

## 20) Уксусъ.

Въ такомъ хозяйствѣ, гдѣ много заготовляется разныхъ салатовъ на зиму, бываетъ большой расходъ на уксусъ, а такъ какъ покупать его довольно дорого, то каждая бережливая хозяйка, если только позволяютъ ей ея средства, не-

премѣнно должна умѣть дѣлать домашній уксусъ, который весьма часто не уступаетъ покупному. Изъ многихъ рецептовъ, какъ дѣлать его, предлагаю тотъ, который на опытѣ оказался лучшимъ.

### 21) Репковый уксусъ.

Сдѣлавъ лепешку изъ кислого тѣста, опустите ее въ согрѣтое кислое вино или слабый уксусъ, и поставьте въ печь, крѣпко закупоривъ въ боченкѣ втулку. Можно прибавить къ тому немного меду или патоки, винного камню или изюмныхъ стеблей. Черезъ нѣсколько времени у васъ составится основный уксусъ, служацій такъ называемымъ гильзомъ. Переболтавъ его въ боченкѣ, разлейте по немногу на четыре или пять дубовыхъ боченковъ, и закупоривъ ихъ втулками, поставьте въ такомъ мѣстѣ, где бы отъ частаго стука экипажей, находящаяся въ нихъ жидкость, была въ безпрестанномъ движении.

Недѣль черезъ семь боченки можно раскупорить и исподоволь доливать ихъ, если случится, окислымъ виномъ, если же нѣтъ, то водою. Однако доливать ихъ должно осторожно и съ умѣньемъ, чтобъ не развести слишкомъ тонко, и наблюдать, чтобъ смысь достаточно была кисла и уксусъ ее переработать и заквасить могъ.

Впрочемъ, чтобы опъ вѣриѣ закисалъ, можно во всякой боченокъ положить по комку кислаго тѣста и по ложкѣ меду. Уксусъ можно доливать, по мѣрѣ его употребленія, кислымъ виномъ, а за недостаткомъ его, согрѣтою дождевою водою, потому что образовавшееся въ боченкѣ гнѣздо, довольно долгое время можетъ сообщать свою кислоту вливаемой въ него жидкости.

Гвоздь для сѣживанія уксуса долженъ быть вдѣланъ въ боченокъ на ладонь отъ дна. Кромѣ того, необходимо нужно провертѣть на верху боченка, мѣстахъ въ двухъ, скважины для впусканія воздуха, который иначе весьма скоро въ плотно закупоренномъ боченкѣ испортится и чрезъ то повредить уксусу. Скважины эти, чтобы сквозь нихъ не попало въ уксусъ сору и нечистоты, должно покрывать черепкомъ. Если около этого черепка сидитъ много мошекъ, это вѣрный знакъ что уксусъ поспѣваетъ (\*).

## 22) Пивный уксусъ.

Пивный уксусъ употребляется для заготовле-

(\*) Есть способъ легчайшій и весьма успѣшный для дѣланія хорошаго домашняго уксуса. На ведро воды берутъ одинъ фунтъ сырого меду, одинъ фунтъ изюму, одну четверть фунта пшеничнаго камня и одинъ штофъ пивнаго пива; все вмѣстѣ хорошенъко взбѣлатъ, выливаютъ въ дубовый боченокъ и ставятъ въ теплое мѣсто, слегка заткнувъ. — Педель черезъ пять уксусъ будетъ готовъ.

нія въ прокъ салатовъ, плодовъ, овощей и грибовъ, но для маринировки мясо предпочтается пивный, который составить весьма не трудно. Взявъ окислого пива, поварить его, и когда остынетъ слить въ боченокъ, положивъ туда же кислого тѣста и поджаренного гороху. — Стоя въ тепломъ мястѣ, кислое пиво въ скоромъ времени превратится въ хорошій пивный уксусъ.

### Или:

Когда молодое пиво бродить, бросить въ бочку горсть пшеничныхъ зеренъ, корку ржанаго хлѣба и поставить ее въ тепломъ мястѣ. Черезъ нѣсколько времени получите пивный уксусъ.

### 25) О вымываніи бочекъ.

Вотъ наставленія касательно составленія самыхъ нужныхъ столовыхъ напитковъ; теперь остается только сказать нѣсколько словъ о вымываніи бочекъ и заготовленіи ихъ для напитковъ. Весьма хорошо внутренность бочки вымазать деревяннымъ масломъ, а потомъ наливъ въ нее простаго пѣннаго вина, закупорить втулку и катать ее по землѣ. Повторивъ это нѣсколько разъ, остается выполоскать бочку сперва соленою, а потомъ чистою водою, или еще лучше, взваромъ листьевъ съ дерева грецкихъ ореховъ, наконецъ

выкурии внутри бѣльмъ ладономъ и оставить просушиться, въ холодноватомъ, но не сыромъ мѣстѣ. — Въ бочку, такимъ образомъ вымытую, можно смѣло наливать какой угодно напитокъ, не опасаясь, чтобы онъ заимствовалъ отъ нее какой либо дурной вкусъ или запахъ.

При разливаніи жидкостей по бутылкамъ, необходимо также наблюдать, чтобы они были очень чисты, и чтобы на днѣ ихъ не оставалось обломковъ пробокъ. Полоскать ихъ всего лучше пескомъ, овсомъ или мыльною водою, потомъ нѣсколько разъ перемывать въ чистой водѣ, и опрокинувъ горлышкомъ къ низу, дать имъ въ такомъ положеніи побить пока совершенно высохнутъ.

*24) Какъ отчищать у бочекъ способность давать дурной вкусъ.*

Разведите въ извѣстномъ количествѣ тепловой воды, которой помѣщалось бы на шестнадцатую долю въ бочки, четыре фунта поваренной соли и фунтъ хорошаго крахмалу; прибавьте къ этой смѣси коровьяго очень свѣжаго кала, и сбейте все это до того пока не образуется жидкость; сложите въ котелокъ и варите до тѣхъ поръ пока начнется кипятеніе, а въ это время побалтычайте мутовкою; по окончаніи этого дѣйствія горячую жидкость должно влить въ бочку, закупо-

порить ее покрѣпче и потомъ минутъ пять или шесть раскачивайте бочку въ разныя стороны. Черезъ каждые два часа побалтывайте жидкость. Послѣ качки откупорте на короткое время бочку; изъ отверстія выйдутъ густые пары, имѣющіе сильный запахъ затхлости. Спустя двадцать четыре часа выполощите бочку, до тѣхъ поръ продолжая полоскать пока вода изъ бочки выходящая будетъ совершенно чиста. Во время этого дѣйствія, согрѣйте нѣсколько воды, въ которую положите два фунта соли и полфунта квасцовъ, налейте горячую водою бочку, поболтайтѣ и крѣпко закупоривъ оставьте бочку въ этомъ положеніи. Часа два спустя, когда вода еще тепловата, вылейте ее, дайте бочкѣ просохнуть, крѣпко закупорте и оставьте въ этомъ видѣ до тѣхъ поръ какъ захотите наливать бочку вашу виномъ.

*25) Сохраненіе вина въ бочкахъ, не подвергая его ни малѣшай порчи.*

Снявъ кожу съ куска свинины оставьте внутри нѣсколько жиру; изъ этого жира сдѣлайте бочечную пробку, которая бы очень туго входила въ прорѣзь, чтобъ бочка была какъ нельзя лучше закупорена; свиную кожу растяните на бочкѣ, надъ прорѣзомъ, но прежде этого натрете ее

золою, а чтобы зола не упала прикройте ее ка-  
кою нибудь тряпицею и приколотите ее малень-  
кими гвоздками. Такимъ образомъ бочка буд-  
етъ герметически закупорена, воздухъ не буд-  
етъ проникать внутрь и вино ни когда не испортится.

*26) Сохранение вина въ откупоренныхъ боч-  
кахъ.*

Въ откупоренную и часто уже початую бочку надобно влить бутылку хорошаго провансскаго масла. Это испытанное средство было не однократно увѣнчано хорошимъ успѣхомъ. Масло распространенное въ винѣ легкимъ и едва примѣтнымъ слоемъ на поверхности, не только не допускаетъ алкоголь испаряться, но также и соединеніе съ наружнымъ воздухомъ, чрезъ что по-порчены бы были всѣ основыя части вина.

*27) О винахъ тронутыхъ морозомъ и сред-  
ство дѣлать ихъ удобными къ употребленію.*

Тронутое морозомъ вино надобно немедленно подвергнуть слѣдующей операциѣ: все то, что не превратилось въ ледъ, разлейте въ бутылки, не теряя ни минуты времени. Вино это называется *заморозками*, оно гораздо крѣпче прежняго; если

впрочемъ послано было вино молодое, то оно потеряетъ свою певрѣлость. То что за этимъ остается въ бочкѣ, — ничто иное какъ вода не имѣющая ни вкуса, ни цвѣта вина. Иные хозяева нарочно замораживаютъ свое вино для отдаѣленія водянистыхъ частей, и приданія имъ виослѣдствіи болѣе крѣпости.

Когда замерзлое вино оттаяло въ той же бочкѣ, оно бываетъ мутно, цвѣть его измѣняется и принимаетъ блѣдныи оттѣнокъ: вино въ этомъ видѣ должно быть разлито въ бочки выкуренныя сѣрою, въ каждую изъ этихъ бочекъ налейте нѣсколько спирту или крѣпкой воды, и разумѣется въ маломъ количествѣ. Бочки надобно какъ можно лучше закупорить, и оставивъ ихъ на нѣсколько дней въ совершенномъ покое, разлить по бутылкамъ, если вино приняло прежнюю яркость цвѣта; бутылки закупориваются и крѣпко на крѣпко запечатываются. Можно также усилить слишкомъ ослабѣвшее вино, смѣшавъ его съ тѣмъ, которое крѣпко.

Морозъ всего болѣе можетъ вредить вину шампанскому. Впрочемъ надобно, чтобъ оно не было подвержено и излишнему теплу. Ежели морозъ или напротивъ того жаръ сдѣлали его мутнымъ; то колеруйте его немедленно и разливайте въ бутылки по окончательной кларификаціи.

*28) Приготовление новыхъ бочекъ для наполненія ихъ виномъ.*

Это вамъ господа Крымскіе помѣщики. Но-  
вые бочки, предизначенныя для вина, боль-  
шею частію бывають перемыты, сначала во-  
дою съ солью, потомъ напитаны небольшимъ ко-  
личествомъ варенаго вина, и паконецъ просу-  
шены сѣрою. Способъ этотъ имѣеть то неудоб-  
ство, что легко измѣняетъ цвѣтъ красныхъ винъ;  
вотъ для этого то въ большей части Медокскихъ  
погребахъ этотъ способъ замѣняется слѣдую-  
щими.

Въ бочку налиютъ малое количество водки,  
которую зажигаютъ фителемъ, держа руку на  
прорѣзѣ, который не долженъ быть герметически  
закрытъ. — Кроме этого вотъ еще способъ: на-  
добно хорошенъко вымыть бочку холодною во-  
дою, потомъ влейте въ нее ведра, два, три горя-  
чей воды съ растворомъ поваренной соли; тогда  
закупорте бочку и качайте во всѣ стороны. Вы-  
качивавши вылейте соленую воду и дайте поряд-  
комъ отечь. Вслѣдъ за этимъ налейте въ бочку  
ведро или два хорошаго сусла, которое бы бро-  
дило, закупорте бочку и потомъ вылейте. Боч-  
ка ваша готова для принятія вина.

*29) Способъ ставить вина въ погребахъ и под-  
валахъ.*

Французскія и Рейнскія вина сохраняются

несравненно лучше въ подвалахъ, чѣмъ въ винныхъ погребахъ съ печами; но Малаги, Аликанте, Кипрское вино, Мадера, Ксересъ, Тенерифъ и прочія пріобрѣтаютъ лучшія качества, когда вы содержите ихъ въ тепловатомъ и сухомъ мѣстѣ. Вина эти не подвержены порчи и тогда даже, когда бочки и бутылки не совершенно полны. Они скорѣе старѣются и не рѣдко значительно улучшаются. Въ Мадерѣ, обыкновенно вино сохраняютъ въ сушильняхъ, гдѣ оно скоро старѣется.

### *30) Какъ содержать вина въ бочкахъ.*

Вина въ бочкахъ должны быть расположены въ погребу или въ подвалѣ на подмосткахъ, сдѣланныхъ изъ толстыхъ трехдюймовыхъ досокъ, поддерживаемыхъ подставками въ четыре и пять вершковъ въ квадратѣ, вбитыхъ въ землю въ разстояніи двухъ или трехъ футовъ одинъ отъ другаго. Эти небольшія на подставахъ подмостки предпочтительнѣе слишкомъ толстыхъ, которыя, лежа на землѣ безъ подпорокъ, скоро гниютъ и шатаются. Ставить бочки ниже или выше этого неудобно въ случаѣ разливки вина.

Бочки должны быть горизонтально расположены ; если они наклонятся впередъ, то осадокъ собирается въ передней части дна, и необходимо бываетъ ставить жолобъ очень высоко , дабы

осадокъ не вышелъ вмѣстѣ съ виномъ. Ежели же бочки черезъ чуръ наклонены назадъ, то, когда выцѣдивъ вино въ уровень съ яблобомъ, ихъ приподымаютъ, чтобы выпить то, что остается,— осадокъ скопившійся на заднемъ днѣ, отдѣляется и смѣшивается съ виномъ. Но когда бочка поставлена совершенно на прямой линіи, осадокъ осаждается посрединѣ виняго дна, и все чистое вино вытекаетъ безъ малѣшей примѣси осадка.

Надобно, чтобы бочка какъ можно тверже стояла на подмосткахъ, для чего не дурно ее укрѣпить деревянными подпорками. Хорошо также, чтобы между стѣною и бочками было достаточное пространство для осмотра бочекъ со свѣчкою. Когда оказалось несколько трещинъ въ бочкѣ, пропускающихъ, хотя самое малое количество вина, тотчасъ замажьте эти скважины особеною мастикою, составленною изъ сала, смѣшанного съ листьями вяза, мелко-и-мелко накрошеными. Вязовые листья могутъ быть удобно замѣнены коровьимъ каломъ.

### 51) Разстановка бутылокъ съ виномъ.

Вина крѣпкія: Малага, Аликанте, Ксересь, Мадера, Порто и прочія, ставятся обыкновенно въ тепломъ винномъ погребу, или въ кладовой, и неимѣніемъ виннаго погреба; но всѣ француз-

скія, рейнскія, иѣкоторыя италіапскія, крымскія и донскія вина должны быть содержимы въ подвалахъ.

Полныя бутылки ставятся однѣ на другія; между каждымъ рядомъ идетъ дубовый брусь очень твердый. Кладутъ также бутылки въ песокъ; это средство недурное потому, что много содѣйствуетъ свѣжести вина, но средство это очень неудобно для большихъ количествъ.

Надобно, чтобы бутылки были положены въ совершенно горизонтальномъ положеніи, потому, что ежели горлышко будетъ выше нижней части, то пробка, не будучи овлаожаема, не столь твердо закупориваетъ бутылку; ежели же пробка ниже, то осадокъ образующійся около пробки, соединится съ жидкостю и необходимо дастъ вину непріятный и не свойственный ему вкусъ; между тѣмъ, какъ ежели бутылка находится въ горизонтальномъ положеніи, осадокъ собирается въ прижнемъ отверстіи на боку; по тщательномъ же перецѣживаніи вы получите совершенно цѣльное и чистое вино. Ставя бутылку въ рядъ, надобно ее опрокинуть, чтобы омочить нижнюю часть пробки; это способствуетъ тому, чтобы ни малѣйшая часть воздуха не могла пройти чрезъ пробку и чрезъ то содѣйствовать тому, чтобы вино выдохлось въ послѣдствіи.

Огъ способа постановки первыхъ бутылокъ

зависитъ прочность всей кѣти. Надобно ста-  
раться, чтобы основаніе этого зданія было  
какъ можно тверже. Для достижения этого,  
начинаютъ съ того, что уравниваютъ землю  
или песокъ, наполняющій погребъ, предна-  
значенный для пріема бутылокъ съ виномъ; по-  
томъ дѣлаютъ внизу небольшое возвышеніе, со-  
ставленное изъ полдюжины брусьевъ, положен-  
ныхъ одинъ на другой, для поддержки горлы-  
шекъ первого ряда бутылокъ; одинъ брусъ кла-  
дется впередъ, тамъ, где будетъ упираться дно  
бутылокъ, чтобы бока, часть самая слабая въ  
бутылкѣ, не несли бы на себѣ всей тяжести.  
Тогда располагаютъ первый рядъ наблюдая,  
чтобы между каждою бутылкою было бы, по  
крайней мѣрѣ, полвершка пространства, чтобы  
верхніе ряды не были бы слишкомъ сжаты;  
надобно нарѣзать иѣсколько пробокъ кусками,  
каждый кусокъ кладется съ каждой стороны  
бутылки первого ряда, чрезъ что бутылки не  
могутъ пошатнуться. Потомъ на первый рядъ  
кладутъ еще брускъ, опирающійся на бока  
бутылокъ, на полвершка отъ дна, чтобы можно  
было брать горлышки втораго ряда. Дно буты-  
локъ втораго ряда опирается на брусья про-  
межъ горлышекъ первого ряда, и такъ далѣе,  
до тѣхъ поръ, пока кѣть достигнетъ той сте-  
пени высоты, которую желательно было ей дать;  
высота эта обыкновенно не превышаетъ трехъ

или пяти футовъ. На самомъ верху бутылки должны быть всѣ совершенно одной и той же формы и величины и расположены весьма тщательно; иначе многія могутъ разбиться. Если вы не имѣете причинъ стѣсняться мѣстомъ, то благоразуміе и осторожность требуютъ того, чтобы отнюдь не идти далѣе трехъ футовъ. Смотря по формѣ бутылокъ, употребляются брусья болѣе или менѣе толстые, иногда даже двойные, дабы бока того ряда, который устанавливаютъ хотите, не касались нижняго ряда. Если у васъ разнокалиберныя бутылки, то совсѣту, разсортировать ихъ, разставлять сначала самыя большія, а которыя поменьше вставить сверхъ нихъ.

### 52) *Мастикка для запечатыванія пробокъ.*

Извѣстно всѣмъ, что сохраненіе вина въ бутылкахъ много зависитъ отъ того, ежели наружный воздухъ вовсе не касается до жидкости, въ бутылкахъ заключающейся, и ежели случается, что иногда вина портятся, то это происходитъ отъ того, что для запечатыванія пробокъ употребляется сургучъ или обыкновенная смола, столь способная къ ломкѣ отъ малѣйшаго прикосновенія, а чуть сломалась заклейка, воздухъ тотчасъ проникаетъ чрезъ пробку. Чтобы

избѣжать этого, должно замазывать или заливать пробки особаго рода тягучимъ, клейкимъ составомъ, герметически облекающимъ пробку. Сверхъ того мастики эти дешевле сургуча. Вотъ рецепты.

1) Возмите упцій по восьми дегтю, колонихи или сухой сосновой смолы, четыре унціи желтаго воску. Все это разтопите на несильномъ огнѣ, часто побалтывая посудину въ разныя стороны. Стоитъ только въ эту тягучую жидкость погрузить горлышки закупоренныхъ бутылокъ поочередно; на нихъ останется довольно мастики для того, чтобы не пропустить вовсе воздухъ; но надобно, чтобы и бутылки и пробки были совершенно сухи: малѣйшая сырость достаточна для того, чтобы мастика не прильнула какъ слѣдуетъ.

2) На несильномъ огнѣ разтопить восемь унцій Бургундскаго вару или сухой прочищенной смолы и по четыре унціи желтаго воску и льнянаго масла. Когда все это довольно хорошо соединилось, надобно примѣшать къ этому унціи четыре желтой или красной вохры. Погрузите въ это горлышки крѣпко на крѣпко закупоренныхъ бутылокъ и дайте простыть.

### *55) Какъ дѣлать чтобы вино не кисло.*

Когда вино начинаетъ чуть чуть киснуть, тот-

чашъ надобно принять мѣры для отврашенія совершеннаго окисленія, взявъ пѣсколько каленыхъ орѣховъ, положить ихъ на горячія уголья, и когда орѣхи загорятся, то бросить въ бочку па каждое ведро по орѣху. Бочку надо бно хорошоенько закупорить и прежде нежели пить, такимъ образомъ исправленное вино, совсѣмъ пропустить покрайней мѣрѣ сутокъ двое.

*54) Какъ отнимать дурной вкусъ у вина.*

Надобно перелить вино въ свѣжую бочку, въ которой до того было хорошее вино; сваляйте лепешку изъ ржаной муки; когда лепешка совсѣмъ испечена, то ею, пока она еще горяча, заклеивають бочечную прорѣзь, что повторяется не сколько разъ сряду.

*55) Простое средство отлатать слабыя и молодыя вина крѣпче.*

Это также для нашихъ помѣщиковъ, имѣющихъ въ Крыму и въ Закавказье виноградники и винодѣліе. — Часто случается, что вино выцѣживается изъ чата прежде, чѣмъ оно совершенно перебродится. Вино это иногда теряетъ свою прѣсность и слабость въ бочкѣ, иногда

же сохраняетъ эти вредныя для своихъ достоинствъ свойства. Это много зависитъ не только отъ погреба или подвала, но также и отъ самой закупорки бочекъ. Ежели бочка герметически закупорена по предыдущимъ соvѣтамъ, то рѣшительно вину невозможно бродить, оно останется преснымъ и слабымъ, если не употребите вотъ этого средства. — Подѣлъ самой прорѣзъ просверлите самую малую дырочку; заткните дырочку довольно крѣпко и каждыя сутки одинъ разъ вынимайте затычку для того, чтобы пропустить немногого воздуха; довольно недѣли времени для того, чтобы такимъ образомъ уничтожить пресность и дать вину ту силу и тотъ вкусъ, которые цѣняются знатоками. Замѣтить не лишнее: что этотъ способъ употребителенъ лишь лѣтомъ, во всякое иное время года онъ можетъ быть вреденъ.

56) *Какъ дѣлать изъ краснаго вина такое бѣлое вино, которое будетъ высшаго, въ сравнѣніи съ прежнимъ, сортамъ.*

Кто прочтетъ это заглавіе, подумаетъ, что дѣло идетъ о фокусѣ, между тѣмъ какъ это фокусъ, основанный не на проворствѣ рукъ и весьма полезный въ хозяйствѣ, гдѣ иной разъ вы изобилуете въ красномъ винѣ и нуждае-

тесь въ бѣломъ. Предлагаемый здѣсь спо-  
собъ очень простъ. — Замѣтьте, что чѣмъ  
ваше красное вино выше, тѣмъ пріобрѣта-  
емое отъ него бѣлое будетъ пріятнѣе и нѣж-  
нѣе. У васть, положимъ, цѣлая бочка краснаго  
вина, и ни одной бутылки бѣлаго, вы живете  
въ деревни, въ стени, отъ города за триста  
верстъ; обстоятельства не позволяютъ послать  
за партіею доброго сотерна. Въ такомъ случаѣ  
всыпьте въ бочку чрезъ втулку толченаго дре-  
веснаго угля по полуфунту на каждый литръ ви-  
на, взболтайте вино сильно и закупорьте крѣпко  
на крѣпко втулку; завтра повторите эту опера-  
цію въ тоже время, послѣ завтра тоже, и  
такъ далѣе сплюнь цѣлуу недѣлю. По истече-  
ніи недѣли вы можете быть увѣрены, что  
вино въ цвѣтѣ измѣнилось. Установиться этому  
вишу можно дать довольно долго безъ всякаго  
опасенія, потому, что если угольный порошокъ  
совершенно чистъ и просыпанъ тщательно, то онъ  
не дастъ ни малѣйшаго запаха и вкуса. Если же,  
напротивъ того, вамъ крайне пужно скорое и  
поспѣшное употребление обезцвѣченаго вина, то  
часто случается, что оно измѣнилось вполнѣ въ  
цвѣтѣ игодно къ употреблению въ новомъ видѣ  
по истеченіи даже четырехъ сутокъ. Цѣдить  
должно это вино въ бутылки обыкновеннымъ  
ливеромъ, не упуская изъ виду того, что процѣ-  
живаніе это необходимо производится при помо-

щи чистой полотняной тряпочки, на которой остаются угольные частицы. Въ маломъ количествѣ обезцвѣчение производится одинаково, съ съ тою только разницею, что прозрачность бутылки ставитъ васъ въ возможность ранѣе узнавать объ успѣхахъ цветоизмѣнности. — Это было испытано неоднократно, и бѣлое вино, такимъ образомъ полученное, сохраняетъ свой вкусъ и букетъ, но только становится гораздо выше прежняго.

### *37) Приготовление уксуса-эстрагона.*

Возмите золотниковъ восемь хорошаго чесноку, столько же эстрагону, штукъ шестьдесятъ гвоздики, золотникъ англійской мяты и золотникъ бузинного цвету. Все это налейте семью штофами хорошаго уксуса, которому и дайте выстояться на солнцѣ недѣль шесть. Спустя мѣсяцъ или недѣли четыре влейте еще штофъ свѣжаго уксуса, и у васъ будетъ настоящій эстрагонный уксусъ.

### *38) Какъ узнавать поддельку вина.*

Часто для того, чтобы прилатить вину особенно

хорошій цвѣтъ, виногорговцы употребляютъ чернику, бузину, бузникъ, ежевику, черешню, кампешевое дерево, фіалковую настойку; всѣ эти вещества уничтожаютъ хороший вкусъ и естественный букетъ вина, лишающагося его единственно лишь потому, что цвѣтъ его не былъ довольно ярокъ и что погребщикъ любить продавать таваръ лицомъ. Лучше бы онъ сдѣлалъ, когда бы оставилъ этому вину его мутный цвѣтъ. Знатокъ тотчасъ по вкусу узнаетъ поддѣлъ и подкраску, но незнатоку совѣтуемъ употребить слѣдующее средство: возмите для этого малое количество свинцовой кислоты пущенной въ рюмку съ сомнительнымъ виномъ, которое посинѣеть въ томъ случаѣ, ежели оно подкрашено кампешемъ или бузиною, и ярко покраснѣеть, ежели подкрашено фіалковымъ настоемъ; вино окажется чистымъ и неподдѣланымъ, когда оно при этомъ испытаніи приметъ сѣро-зеленоватый цвѣтъ.

Говорятъ, что иные виноторговцы употребляютъ поташъ для отвращенія излишней кислоты въ винѣ. Поташъ въ винѣ осредняется особеною солью, которая называется поташною кислотою; но въ этомъ случаѣ вино солоновато, занимаетъ дыханіе, щемитъ горло и увеличиваетъ жажду вмѣсто того, чтобы утолять ее; если вы положите винокаменной кислой соли, то окажется присутствіе поташа.

Употребляютъ также квасцы для поддѣлки вина; по весьма не трудно узнать этого рода поддѣлку, пустивъ капли двѣ солекислой соли въ вино, подозрѣваемое въ поддѣлкѣ: оно тотчасъ сдѣлается мутно и дастъ бѣловатый осадокъ. Для очищенія вина и приданія ему пріятнѣйшаго вида также употребляютъ иногда квасцы, но они въ этомъ случаѣ производятъ рѣзь въ животѣ. Употребляютъ также извѣстъ, способствующую къ отнятію вяжущаго вкуса у вина. Чтобы удостовѣриться въ присутствіи ея стоитъ только влить немножко щавелевой кислоты, отъ которой образуется щавеле-кислая соль. Полоская бутылки употребляютъ свинцовыя катышки или просто ружейную дробь для лучшаго выполаскивания; это вреда причинить не можетъ, ежели только вы не оставите въ бутылкахъ ужъ черезъ чуръ много дробинокъ, и не дадите имъ вылежаться въ винѣ слишкомъ долго: тогда безъ сомнѣнія малое, едва примѣтное количество мышьяку, въ свинцѣ заключающемся, разойдется въ жидкости и легко причинить собою вредъ. Вообще старайтесь, чтобы въ бутылкахъ оставалось какъ можно менѣе дробинокъ; если жъ случилось, что дробинки остались и мышьякъ могъ раствориться въ винѣ, то дѣйствительность этого растворенія узнается точно такимъ же образомъ какъ уже указаны нами средства для узнанія присутствія свинцова глета.

59) Швейцарский способъ дѣлать Кирхвассеръ  
и подобныя ему водки.

Кирхвассеръ или Киршвассеръ дѣлается изъ черешни. Для этого надо блюдо ягоды очистить съ вѣтками, смять въ давилъ или въ ступѣ, и смявъ оставить въ мѣстѣ довольно тепломъ доколѣ не начнется броженіе во всей силѣ. Замѣтьте, что та посудина, въ которой ягоды положены, должна быть покрыта тряпичкой, чтобы можно было удобно покрайней мѣрѣ каждые два или три дня побалтывать.

Когда броженіе уже было, то приступаютъ къ дистиллировкѣ какъ бы для обыкновенной водки. Пока сокъ черешень чистъ и ясенъ, это знакъ, что сокъ этой хорошаго свойства, но лишь только онъ дѣлается иѣсколько мутноватъ,—это явный знакъ того, что сокъ дурнаго качества. Въ этомъ случаѣ его отгавляютъ въ сторону, дабы прилить къ слѣдующей дистиллировкѣ.

Сушеная черешня можетъ также дать хороший киршвассеръ; но только надо ихъ подержать въ горячей водѣ до тѣхъ поръ пока не обнаружится броженіе. Раздавите въ ступѣ ядрышки, они даютъ этой водкѣ запахъ, вкусъ и букетъ, которыя такъ въ ней уважаются и заставляютъ ее предпочитать всякой хлѣбной водкѣ.

Изъ чернослива, точно такимъ же образомъ размоченного и приготовленного, можно также получать отмѣнно хорошую водку, весьма похожую на киршвассеръ. Впрочемъ не совсѣмъ подливать въ эту водку и капли воды, это ее испоргитъ.

Въ иныхъ кантонахъ Швейцаріи точно такимъ же образомъ изъ ежевики и куманики дѣлаются особеннаго рода водку, предпочтаемую иными знатоками настоящему киршвассеру.

*40) Способъ придавать молодой водкѣ всѣ свойства старой водки.*

Ничего пѣтъ легче этого средства; оно состоитъ въ томъ, чтобы въ бутылки молодой водки влить капель пять летучей щелочи и потомъ хорошоенько взболтать бутылку. Водка теряетъ остававшійся въ ней кисловатый вкусъ, и пріобрѣтаетъ всѣ свойства самой старой водки.

*41) Молочная водка.*

Одинъ изъ знаменитѣйшихъ Миланскихъ ликеристовъ, между которыми вѣдь такъ много знаменитыхъ, изобрѣлъ особеннаго рода молочную водку, которая такъ вкусна, что нельзя не ознакомить васъ съ способомъ ея приготовленія. Вотъ

какъ это дѣлается. Надобно сварить золотникъ мѣлко истолченной корицы въ полуштофѣ хорошаго неснятаго молока; прибавьте къ этому одинъ фунтъ съ четвертью сахара мелиссы или рафинаду и двѣ бутылки самой лучшей не подцвѣченной Французской водки; къ этому прибавьте еще, когда все это простынетъ, полштофа молока; дайте устояться, болтая раза три или четыре въ сутки, процѣдите чрезъ сѣрую бумагу и разлейте по бутылкамъ.

*42) Особенаго рода вкусный медовый напитокъ.*

Возмите какое хотите количество варенаго меду, съ котораго снята была пѣпа, кремертарту, бузины, чистой воды и несколько пивныхъ дрождей. Когда налили воду на бузину, то поставьте на огонь, и спустя четверть часа пустите туда то количество кремертарту, какое вы находить благоразсудите, когда настой этотъ сдѣлается почти холоденъ, смѣшайте его съ медомъ и прибавьте дрождей. Дайте всему этому перебродиться въ температурѣ не выше двадцати пяти градусовъ. Двухъ недѣль достаточно для совершенаго броженія.

*45) Средство удобривать скиснувшее пиво.*

Когда пиво сдѣлалось кисло, то бросьте въ бочку

иѣсколько устричныхъ раковинъ, совершенно по-  
бѣльшихъ отъ пережиганія; чистый мѣлъ или  
хорошія бѣлила для этого равномѣрно способны.  
Употребленіе того, другаго или третьаго сна-  
добыя отниметъ кислоту отъ пива, придавъ ему  
крепость и игру, но не совсѣмъ долго послѣ  
этого дѣйствія держать ваше пиво, оно легко  
испортиится.

*44) Средство улучшить испортившееся,  
початое старое пиво.*

На одинъ штофъ такого пива положите чай-  
ную ложечку полыни соли. Это уже испытан-  
ное не разъ средство; вы приобрѣтете пиво от-  
личного свойства, съ прекрасною игрою.

*45) Вѣрное средство противъ окисленія пива.*

Бочки, въ которыхъ сохраняется пиво, боль-  
шею частию бываютъ основною причиною, что  
пиво киснетъ и портится. Почти обыкновенно  
всѣ хозяева довольствуются тѣмъ, что моютъ  
бочки кипяткомъ; этого не довольно для того,  
чтобы отнять у дерева ту горькую вязкость и  
клейкость, которая къ нему привязалась; такимъ  
образомъ этотъ горький наростъ начинаетъ раз-  
лагаться немедленно, по наполненіи бочки пи-

вомъ, которая въ немъ распускается и даетъ пиву тотъ дурной вкусъ, которымъ оно отзывается. Ежели вы хотите такъ вымыть бочку, чтобы въ ней не оставалось бы ни малъшаго запаха того пива, которое въ пей до этого было, совѣтую кинуть въ эту бочку, налитую до половины водою, иѣсколько до красна раскаленныхъ булыжниковъ и поворачивать ихъ желѣзнымъ болтомъ чрезъ втулку до тѣхъ поръ пока вода не вскипитъ. Паръ, выходящій изъ втулки, свидѣтельствуетъ о томъ, что бочка не чиста. Это дѣйствие повторяется до тѣхъ поръ, пока изъ бочки уже болѣе не будетъ выходить дурной запахъ; тогда можно выполоскать ее еще иѣсколько разъ чистою водою, а потомъ смѣло палить пивомъ.

Въ Аугсбургѣ и въ окрестностяхъ его, гдѣ дѣлается такъ много такого превосходнаго пива, пивовары обыкновенно кладутъ въ пивной чанъ, въ которомъ броженіе производится, мѣшечикъ съ сушенымъ корнемъ растенія, имѣннаго *гребникъ*. Это придаетъ весьма хороший вкусъ пиву и предохраняетъ его отъ всякой горечи и кислоты.

#### 46) *Поддѣлка пива.*

Такъ какъ въ пивѣ заключается очень много слизистыхъ частей и очень мало алкоголя или

самаго крѣпкаго виннаго спирта въ сравненіи съ виномъ, то очень трудно доскаться тѣхъ снадобій, которыя употребляются иными промышленниками для приданія ему силы или для улучшепія вкуса, даже и тогда, когда для этого бываютъ употребляемы вещества растительныя. Надобно быть столько же опытнымъ, какъ какой нибудь таможенный экеръ для того, чтобы узнать по вкусу тѣ части, которыя заключаются въ пивѣ. — Минеральныя вещества отыскиваются несравненно легче. Такъ напримѣръ, присутствіе зеленаго купороса обнаруживается посредствомъ испаряемости и жжениія хлорино-вострою известью разведенною въ водѣ; къ этому прилитъ надобно немнога гальской кислоты, дающей тотчасъ черный цвѣтъ; сѣрия кислота отыскивается посредствомъ солекислой поташной соли. Нерѣдко, для возбужденія жажды примѣщиваются въ пиво довольно большое количество соли. Присутствіе соли весьма легко узпать можно, когда вы подержите глотокъ пива ворту, и какъ бы проѣживая, будете пропускать его въ горло.

#### 47) Отмѣнио хороший уксусъ.

Когда виноградъ вашъ, гг. помѣщики южныхъ губерній, совершенно поспѣлъ, то возьмите мусла или сусла, и какъ только кончена вы-

жимка, начните его варить, и варите до тѣхъ поръ, пока четвертая доля всего количества выпарится. Изъ того котла, въ которомъ оно кипѣло, переливаютъ въ бочку и сохраняютъ въ зиму, подобно всякому иному вину. На слѣдующее лѣто, когда броженіе, по видимому, совершенно кончится, надобно пятую часть жидкости выпустить, для чего пробуравить которое нибудь дно пемного выше жидкости и закрыть потомъ верхнее отверзтіе. Ежели бочка находится въ мѣстѣ довольно тепломъ, то скоро вы получите очень крѣпкій уксусъ, весьма пріятнаго вкуса, способный къ сохраненію несравненно болѣе обыкновеннаго уксусу, и стоитъ только, подлить хоть одинъ штофъ этого уксусу въ бочку вина для того, чтобы оно скинулось и приняло въ скоромъ времени всѣ свойства уксуса.—Въ此刻ѣ, гдѣ температура постоянно была бы въ нѣсколько градусовъ выше нуля, броженіе, чтобъ, сдѣлаться совершеннымъ, не имѣло бы нужды ожидать слѣдующаго лѣта: въ первый бы мѣсяцъ можно бы было пріобрѣсть прекрасный уксусъ.

#### 48) Экономический уксусъ.

Наполните бочку недавленымъ виноградомъ и накройте ее досечкою. Дайте винограду хорошенько выпрѣсть и потомъ полейте его нѣсколькими ведрами, или хоть однимъ ведромъ, вина.

По проществіи иѣсколькоихъ пеdѣль, вино превратится въ прекрасный уксусъ, который выживаютъ въ такомъ количествѣ какое потребно бываетъ. Это очень экономическое средство тамъ, гдѣ виноградъ ничего не стоитъ.

#### 49) Клерованіе краснаго уксуса.

На полторы бутылки уксусу налейте три или четыре ложечки молока; взболтайте сосудъ и дайте устояться на иѣсколько часовъ, послѣ чего пропѣдите сквозь бумагу или сѣрицику; ежели уксусъ не совершило побѣль, то совѣтую повторить тоже количество молока. Такимъ образомъ жидкость совершенно освѣтляется, а будучи выставлена на морозъ принимаетъ новую силу и новый прекрасный видъ. Въ этой операции молоко, соединяясь съ уксусомъ, дѣйствуетъ на красные части уксуса и освѣтляетъ его. Уксусъ усиливается на морозѣ, выставляя его на воздухъ въ глиняныхъ сосудахъ безъ глазури. Водянистая части замерзаютъ; потомъ снимаются льдистую перепонку, и повторяютъ это до тѣхъ поръ пока совсѣмъ не будетъ льду; тогда жидкость впомѣ спиртуозная разливается въ бутылки совершенно сухія и какъ нельзѧ лучше вытертыя. — Ежели вы хотите имѣть уксусъ съ ароматами, то до клерованія разотрите въ немъ иѣсколько астрагону, бузины, душистой лаванды и прочаго,

сматря по вашему вкусу. Вы получите уксусъ очень ароматный, крѣпкій и на вкусъ пріятный.

*50) Наставленіе для узнанія не содержитъ ли уксусъ сѣрной кислоты.*

Легко можно узпать ежели въ уксусъ заключаются частицы сѣрной кислоты, наливъ въ четыре унціи подозрѣваемаго уксусу капель двадцать щавельной кислоты. Опытъ этотъ долженъ быть производимъ въ стеклянномъ весьма прозрачномъ сосудѣ. Ежели жидкость помутнѣеть и дастъ осадокъ,—то явно присутствіе сѣрной кислоты. Чемъ болѣе осадокъ, тѣмъ болѣе въ уксусъ заключается сѣрной кислоты.

*51) Способъ придавать крѣпость слабому уксусу.*

Въ бочку самаго простаго уксуса влейте штофъ или два крѣпкой водки, всыпьте по горсти корепьевъ клещинца и три или четыре фунта кремертарту въ порошкѣ; бочку ставятъ въ мѣстѣ довольно тепломъ, т. е. въ такомъ, гдѣ бы было по крайней мѣрѣ около двадцати градусовъ по Реомюрову термометру; для возбужденія броженія положите въ бочку нѣсколько кусковъ

свѣжаго и сырого мяса: дабы броженіе это могло продолжаться въ большомъ количествѣ, кремертарtrъ всыпается, а крѣпкая водка вливается разновременно. Это образуетъ собою уксусное гнѣздо, на которое надобно наливать уксусъ, который сдѣлается также очень крѣпкимъ.

Иные хозяева для того, чтобы сдѣлать уксусъ крѣпкимъ, дѣлаютъ родъ тѣста, изъ морской соли и кремертартра, смѣшанныхъ въ ровныхъ количествахъ. Смѣсь эта потомъ обливается по нѣскольку разъ соляною эссенціею въ достаточномъ количествѣ для того, чтобы превратить въ мягкое тѣсто, которое кладутъ въ бочки съ уксусомъ до тѣхъ поръ, пока онъ не пріобрѣтетъ довольно крѣпости.

### 52) Сохраненіе уксуса.

Изъ всѣхъ средствъ придуманныхъ для сохраненія уксуса, вотъ самое простое и легкое. Стоитъ наполнить бутылки уксусомъ и погрузя ихъ въ котель съ водою поставить его на огонь. Когда вода покипѣла съ четверть часа, выньте бутылки изъ воды. — Вываренный такимъ образомъ уксусъ сохраняется на нѣсколько лѣтъ какъ въ закупоренныхъ и засмоленныхъ такъ въ откупоренныхъ уже бутылкахъ.

## 53) Наливка изъ вишень.

Должно для этого брать сладкихъ и спѣльыхъ вишень, и очистивъ ихъ отъ хвостиковъ и косточекъ, раздавить и выложить въ бочонокъ, причемъ отлить часть соку и уваривать его съ толчеными косточками. Подбавить сахарного песку, мѣрою на фунтъ соку отъ одной унціи до двухъ; потомъ накативъ винограднымъ виномъ съ малою прибавкою сладкой водки, вылить въ бочонокъ, который плотно закупоривъ, оставить въ покой, чтобы жидкость перебродила; по окончаніи броженія разлить вино по бутылкамъ. Вино это весьма пріятно для вкуса.

## 54) Смородиновка.

Для приготовленія смородиновки, должно собрать ягоды поутру, и потомъ оставить ихъ провянуть на солнцѣ, послѣ чего очистивъ ихъ отъ стеблей, выложить въ деревянный чанъ и толочь пестами. Если сокъ окажется жидковатъ, то его можно сгустить прибавкою небольшаго количества сахара; если же, напротивъ того, слишкомъ густъ, то разбавить водою. Окончивъ толченіе, покрыть чанъ холстиною и сверху крышкою, и поставить въ мѣстѣ умеренно тепломъ; черезъ нѣсколько часовъ начнется броже-

ніе, означающееся шипѣніемъ. Вино же сливать въ боченки не рапѣе, какъ когда оно осадеть, и ихъ не закупоривать, а доливать, по мѣрѣ того, какъ будетъ вытекать иѣна, нарочно для этого оставленнымъ смородиннымъ иномъ.

Какъ скоро броженіе въ боченкахъ начнетъ уменьшаться, закупоривайте ихъ по немногу, но совсѣмъ плотно заткните втулку только тогда, когда броженіе совершенно прекратится.

Вино это должно оставить на гунѣ два мѣсяца, по истечениіи которыхъ, сливъ его, вы получите отлично вкусную смородиновку, сохранившую весь свой букетъ.

### 55) Персиковая налиска.

Напитокъ этотъ можно приготовлять изъ пинальныхъ персиковъ, которые не столько годны для десерта, по той причинѣ, что не имѣютъ ни аромата, ни вкуса пѣжныхъ персиковъ, но къ нимъ необходимо должно прибавлять шестую долю хорошихъ, сообщающихъ напитку пріятность. Пушокъ съ персиковъ должностереть толстымъ полотенцемъ, и вынувъ косточки, мять ихъ пестами въ чану, послѣ чего прибавивъ немного дрожжей для закиски, развести теплою водою, съ малою пріамью сладкой вод-

ки и сахара, и наконецъ выложивъ въ жидкость косточки цѣликомъ, немнога корицы, гвоздики или ванили, перелить въ бочки, наблюдая броженіе, какъ въ вишневкѣ.

Персиковая наливка есть одна изъ самыхъ пріятныхъ; но достоинство ея много зависитъ отъ умѣнья мять плоды, и размятое, такъ сказать, тѣсто въ пору разбавлять водою, не давъ ему закиснуть.

Многіе при сѣживаніи подбавляютъ ванили или другихъ духовъ; но по настоящему, достаточно натуральнаго аромата персиковъ. Напитокъ этотъ чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ получаетъ пріятнѣйшій вкусъ.

### 56) *Наливка изъ абрикосовъ.*

Она дѣлается точно также, какъ и персиковая, и когда хорошо приготовлена, то мало-ей въ чѣмъ уступаетъ. Я считаю не излишнимъ напомнить, что для изготавленія фруктовыхъ наливокъ, должно избирать плоды самые спѣлые.

Для приданія абрикосовой наливкѣ большаго аромата, можно въ нее примѣшивать бѣлой малины.

### 57) *Вино изъ айвъ.*

Не смотря на кислоту этого плода, изъ него

добывается вкусное вино, хотя мало известно о нем. Оно изготавливается двумя способами: выжав из яблока соком, прибавляют к нему нужное количество сахара или меду, и разбавляют, в случае надобности, водой; для брожения же запускают винными дрожжами, и потом поступают, как уже показано выше.

Другой способ: взять спелых крупных яблока, очистить их и истереть до самой сердцевины, которая отбрасывается. Потом варить их в воде, кладя на ведро воды по полусотне яблока, и по прошествии четверти часа протереть сквозь волосяное сито. Полученный сок слить в бочонок, подсластив сахаром: на ведро достаточно от четырех до пяти фунтов. Брожение произвести винными дрожжами, или положив в остуженную жидкость не более, как на двадцать четыре часа хлебную корку, поджаренную и смоченную пивными дрожжами. Впрочем, поступать, как уже сказано было выше.

Вино это сначала бывает кисловато, но если ему дать постоять довольно долго, то оно получает приятный вкус и замечательно по своему отменному запаху.

### 58) Бузинное вино.

Вино это чрезвычайно здорово; а будучи при-

мѣшано къ винограднымъ винамъ, дѣлаеть ихъ пѣниящимися и придаеть имъ пріятный запахъ и живой цветъ. Его особенно должно подбавлять къ винамъ изъ изюма, потому что оно исправляеть свойственную имъ липкость и дѣлаеть ихъ похожими на старыя Испанскія вина.

59) *Истории.*

Нерѣдко случалось мнѣ пить пастойки, столь худо приготовленныя, что я считаю непремѣннымъ долгомъ дать молодымъ хозяйствамъ иѣкоторыя наставлениія въ изготавлениіи этого рода напитковъ, отъ которыхъ не отказываются и дамы, находя ихъ пріятнымъ лакомствомъ. Впрочемъ есть у насъ не мало пожилыхъ деревенскихъ хозяекъ, которыя, можно сказать, достигли верха искусства въ дѣланіи наливокъ, настоекъ, водяночекъ и вареньевъ, и съ глубокимъ чувствомъ самодовольствія слушаютъ справедливые похвалы, отдаваемыя ихъ рукодѣлью. Къ такимъ то хозяйствамъ — профессорамъ совѣтую обратиться моимъ молодымъ читательницамъ съ просьбою, чтобы и ихъ наставить въ дѣланіи наливокъ. Но можетъ быть, многія изъ васъ скажутъ: «я и рада бы была это сдѣлать, да мнѣ не съ кѣмъ посовѣтovаться;» а въ такомъ случаѣ, извольте довольствоваться моими наставлениіями, которыя я хотя

и не считаю самыми лучшими, но уверенъ, что если вы прибавите къ нимъ собственный вашъ тонкий вкусъ и стараніе, у васъ выйдутъ настойки едва ли хуже тѣхъ, которыми щеголяютъ хозяйки—профессоры.

### 60) Вишневая настойка.

Напримѣръ, для приготовленія вишневой настойки, вы возьмете фунтъ раннихъ вишень, но спѣлыхъ, перечистите ихъ, раздавите ложкою, а косточки растолкете въ иготи; потомъ, прибавивъ полфунта сахару, приставите на полчаса на слабый огонь; снявши же съ него, можете для вкуса прибавить съ четверть фунта малины, разныхъ духовъ, налить однимъ штофомъ перегнанного хлѣбнаго вина, и поставить настаиваться на солнѣ. Когда же поспѣютъ крупныя Испанскія вишни, то, проѣдивъ вашу настойку, прибавьте въ нее довольноное количество хорошихъ вишень. Такимъ образомъ приготовленный, этотъ напитокъ выйдетъ у васъ безподобный, потому что сохранилъ весь ароматъ Испанскихъ вишень, которые будутъ настаиваться не на одномъ винѣ, вбирающемъ въ себя всю ихъ пріятность, а, такъ сказать, на сладкомъ ликерѣ. Испытайте, и вы удовѣритеесь въ этомъ.

Многія, для соблюденія экономіи, вместо са-

жара кладутъ патоку, которой впрочемъ нужно въ полтора раза болѣе, даи вино должно брать тогда гораздо крѣпче. Впрочемъ, во вкусѣ самой настойки нѣтъ почти ни какой разницы.

61) *Настойка изъ сливъ.*

Хотя приготовленіе этого рода настойки стоитъ довольно дорого, да и трудовъ за нею болѣе; не менѣе того мы объяснимъ, какъ она дѣлается.

Для этого должно брать самыхъ лучшихъ, но не совершенно спѣлыхъ крупныхъ сливъ, такихъ, какихъ входить отъ пятнадцати до шестнадцати въ фунты; наколоть ихъ иглою, и наливъ холодною водою, приставить на огонь: какъ скоро вода начнетъ закипать, и сливы станутъ подниматься на поверхность, тотчасъ снимать ихъ рѣшеткою, и не медля, опускать въ холодную воду; лопнувшія же сливы откладывать въ сторону.

Между тѣмъ развести въ трехъ фунтахъ воды два фунта сахару, и колы скоро сиропъ этотъ остынетъ, опустить въ него сливы, и приставить на слабый огонь; чрезъ иѣсколько времени, когда сливы вберутъ въ себя довольно сиропа, вынуть ихъ и дать остынуть, а сиропъ между тѣмъ ува-

ривать до должной густоты; послѣ чего, выложивъ въ него остынувшія и окрѣпшія сливы, дать вскипѣть вмѣстѣ, снять съ огня и налить хлѣбнымъ виномъ, котораго берется столько же сколько и сиропа. Черезъ нѣсколько времени наливку эту можно употреблять.

### 62) Р я б и н о в к а.

Боченокъ, ведра въ три, насыпать не утрясая рябиною, выдержаншею на деревѣ мороза два; по томъ, разогрѣвъ патоки, налить до самой втулки, и крѣпко закупоривъ, поставить въ умѣренно тепломъ мѣстѣ. Когда около втулки покажется пѣна, то унимать се, вливая въ боченокъ по стакану отъемнаго вина, и продолжать это до тѣхъ поръ, пока пѣниться перестанетъ; тогда оставить боченокъ въ покоѣ до Петрова дня. Въ это же время перекрутивъ его по концамъ веревкою и крѣпко загкнувъ, выставить на солнцѣ, отъ жара котораго боченокъ самъ собою начнетъ кататься во всѣ стороны; тогда его остудить на ледникѣ, а на другой день снова выставить на солнцѣ. — Напослѣдокъ рябиновку вылить въ стеклянныя банки, и давъ въ нихъ отстояться, осторожно перелить въ бутылки и замолоть.

## 65) Абрикосы въ водкѣ.

Взявъ нужное количество абрикосовъ, должно выдернуть хвостики, и проткнуть въ томъ мѣстѣ ножикомъ, проподнять косточку; между же тѣмъ приставить на огонь сиропъ, составленный изъ двухъ долей сахара и одной доли воды, и когда начнетъ кипѣть, то опустить въ него осторожно на рѣшеткѣ абрикосы, и уваривать до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются мягкіоваты; тогда снять съ огня, и выпусть ихъ изъ сиропа, дать отечь; потомъ уложить свободно въ банки и налить сиропомъ, разжиженнымъ сладкою водкою и процѣженнымъ.

## 66) Персики въ водкѣ.

Вскипятить въ сиропѣ персики, какъ выше сказано было обѣ абрикосахъ, ихъ должно изъ него выпуть и уложить въ каменные посудины; сиропъ же между тѣмъ оставить кипѣть, и когда довольно сгустится, очистивъ яичнымъ бѣлкомъ, горячій вылить на персики. По истечении двадцати четырехъ часовъ, персики изъ сиропа выпуть и уложить въ стеклянныя банки, а сиропъ развести сладкою водкою въ пропорціи на две доли сиропа, три доли водки; процѣдить и вылить на персики.

Для того, чтобы сохранить всю красоту персиковъ, можно ихъ не варить въ сиропѣ, а только дать имъ вскипѣть одинъ разъ; но этотъ способъ требуетъ большаго умѣнья, и къ тому же тогда должно класть поровну водки и сиропа.

### 65) Груши руссеты съ водкой.

Очистивъ тщательно известное количество грушъ руссетовъ, должно хвостики подрѣзать и тотчасъ скласть ихъ въ воду, въ которой разведено немного квасцовъ. Отъ этого груши не чернѣютъ. Давъ имъ полежать въ этой водѣ съ полчаса, опустить ихъ въ кипятокъ, и колы скоро опѣ станутъ дѣлаться мягкіоваты, тотчасъ выложить въ холодную воду, въ которую прімѣшано нѣсколько лимоннаго сока. Если вода эта согрѣется отъ теплоты грушъ, то переложить ихъ въ другую воду, и откинуть на решето не прежде, какъ совсѣмъ остынутъ; когда довольно осѣкнутъ, то разложить въ приготовленную для того посуду.

Междудѣмъ должно приготовить сиропъ, и когда будетъ кипѣть, выложить въ него грушевую кожу, чтобы она вобралъ въ себя весь ароматъ плодовъ, дать остынуть, и потомъ процѣдивъ, смѣшать съ равнымъ количествомъ водки,

перегнать и вылить на груши. Многіе даютъ вскипѣть одинъ разъ грушамъ въ сиропѣ, какъ сказано было о персикахъ и абрикосахъ.

### 66) Зеленые орѣхи въ водѣ.

Орѣхи должно набрать въ то время, когда скорлупа ихъ еще столь нѣжна, что ихъ можно пасквозвь проткнуть булавкою. Набравъ довольно количество такихъ орѣховъ, ихъ должно осторожно облупить, такъ чтобы они остались въ подскорлупной бѣлой кожице; по мѣрѣ облупливанья орѣховъ должно опускать ихъ въ воду съ квасцами, которой должно быть столько, чтобы она совершенно ихъ покрывала. Воду эту нужно перемѣнять отъ времени до времени, по мѣрѣ того, какъ она будетъ получать цвѣтъ отъ орѣховъ. Когда орѣхи все будуть перелущены, приставьте ихъ на огонь въ квасцовой водѣ, въ которую опустите горсть или двѣ золы, завязанной въ узелокъ; дайте ей слегка кипѣть, но не допустите орѣхи свариться въ этой водѣ, снимите съ огня и выложите орѣхи въ холодную воду, которую должно перемѣнять каждыя четверть часа, осторожно при томъ перемывая орѣхи; сдѣлавъ это нѣсколько разъ, откиньте ихъ на рѣшето, и когда отекутъ, выложите въ приготовленный уже кипящій сиропъ. Узнать же, пора ли снять ихъ съ огня, можно весьма лег-

кимъ способомъ, а именно, если вы тронете булавкою одинъ изъ орѣховъ, плавающихъ на поверхности, и онъ отъ собственной тяжести пойдетъ ко дну, то это знакъ, что вареніе достаточно совершилось: должно тогда орѣхи вынуть изъ сиропа, и выложить въ банки, а сиропъ разбавивъ на-половину сладкою водкою, перегнать и выпить на орѣхи. Если орѣхи слишкомъ размякнутъ, то можно прежде, нежели палить сиропомъ, положить ихъ недѣли на двѣ въ водку,ничѣмъ не разбавленную.

### 67) Виноградъ въ водкѣ.

Выбравъ лучшаго крупнаго мускатнаго винограда, не слишкомъ перезрѣвшаго, но и не зеленаго, должно отѣлить отъ него самыя крупныя и неповрежденныя ягоды; проколоть ихъ мѣстахъ въ двухъ или трехъ иглою, и опустить въ холодную воду; потомъ вынувъ ихъ изъ нея откиньте на рѣшето, дайте стечь, а послѣ каждую ягоду вытрите полотенцемъ. Виноградины же поврежденныя, или не столь крупныя, раздавите, и выжавъ изъ нихъ сокъ, прибавьте его въ приготовленный сиропъ, который очистите яичнымъ бѣлкомъ. Когда сиропъ остынетъ, разбавьте его двумя долями водки, процеѣдите и выпейте на виноградъ, который должно сохранять въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ.

68) Экономическое употребление пересохнувшихъ засахаренныхъ плодовъ.

Положимъ, что у васъ есть ящикъ засахаренныхъ Клермонскихъ плодовъ, или Киевскихъ сухихъ вареньевъ, которыя, весьма долго не будучи початы, пересохли и не годятся для подаванія къ десерту. Что съ ними дѣлать? — Нежели бросить? О ни мало! я еще разъ повторяю, что у бережливой хозяйки ничего пропадать не должно, и что она должна не только умѣть запасать, сберегать, но и попортившееся снова дѣлать годнымъ къ употребленію. Но куда же могутъ годиться высохнувшія варенья?

Палейте ихъ сладкою водкою, дайте постоять недѣли съ три, и вы увидите, что вместо испорченного варенья, вы получите нѣчто весьма лакомое.

Если плоды вберутъ въ себя много водки, то можно долить снова.

69) *Paté i u.*

Этаго рода папитки состоятъ изъ настоящихъ на французской водкѣ плодовъ, цветовъ, кореньевъ или травъ. Водка же, вода и сахаръ берутся въ слѣдующей пропорціи: на штофъ

водки, кладется полседьмины воды и три четверти Фуита сахару. Это будетъ простая, не подкрашенная ратафія; если же въ смысь эту подлить нѣсколько капель баргамотной, мятый, коричной, или другой эссенціи, то она получить ароматъ, а для большаго вкуса можно прибавить еще розовой, ванильной или изъ померанцевыхъ цветовъ воды.

Отъ плодовъ, имѣющихъ кожу, вкусъ сообщается ратафіямъ, посредствомъ цедры, то есть настирая кожу на кусокъ сахара. Такъ должно поступать съ лимонами, апельсинами, померанцаами, и прочимъ. Семечные плоды, какъ то вишни, смородина, малина и прочие, раздавливаются. Мякотные плоды, какъ то квитты, яблоки, персики и другіе трутся на теркѣ. Цвѣты, коренья и пряности крошатся.

Вотъ главныя правила при дѣланіи ратафій; но мы прибавимъ къ нимъ нѣкоторыя наставленія, слѣдяя которымъ, хозяйка можетъ по волѣ разнообразить эти напитки.

### 70) Ратафія на гвоздикѣ и ванили.

На штофъ чистой ратафіи взять двадцать гвоздиковъ гвоздики и двѣ палки корицы, накрошить ихъ мелко, и настаивать въ течеліе мѣсяца, послѣ чего процѣдить и перегнать.

Ратафія эта ничѣмъ не уступаетъ пріятностю вкуса тѣмъ, которыя мы покупаемъ дорогою цѣною въ погребахъ, и имѣеть еще то достоинство, что безвредна, потому что въ составѣ ея не входитъ спиртъ, какъ въ продажныхъ.

71) *Апельсинная ратафія.*

На штофъ водки, возмите два хорошихъ апельсина, и разрѣжьте ихъ на четвертушки, остерегаясь, чтобы не вытекъ сокъ. Настаивайте апельсины эти въ винѣ, въ продолженіи двухъ недѣль; послѣ чего, сдѣлавъ сиропъ изъ фунта сахара, съ полупунтомъ воды, прибавьте его туда же и настаивайте еще съ недѣлю. — Ратафія эта весьма уважаема лакомками, и имѣеть столь пріятный вкусъ, что кажется будто кушаешь лучшій апельсинъ. — Она сохраняется весьма долго, и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ даже дѣлается лучше.

72) *Жонкилевая ратафія.*

На штофъ водки берется по четверти фунга двойныхъ жонкилей, имѣющихъ болѣе одинакового запаха. Перебравъ и перечистивъ ихъ, должно сдѣлать сиропъ на фунтъ сахара, а даже можно и болѣе, и въ сиропѣ этомъ настаивать цвѣты въ

продолженіи двухъ недѣль, смыпать потомъ съ водкою, перегнать, и разливъ по бутылкамъ, крѣпко закупорить.

*73) Гвоздичная ратайя.*

Она дѣлается точно также, какъ и жонкилевая, съ тою только разницей, что на штофъ водки берется три осьмушки гвоздичныхъ цветковъ.

*74) Ратайя изъ померанцовыхъ цветковъ.*

Взять полфунта померанцовыхъ цветковъ, нарыванныхъ въ сухую погоду, и не совершенно распустившихся, должно ихъ обобрать осторожно и палить штофомъ водки, въ которой оставить около получаса. По истечении этого времени, процѣдить не выжимая, сквозь рѣдкую ветошку или кисею.

Междудѣмъ въ штофѣ холодной воды, развести фунта полтора мелкаго сахара, и когда онъ совершенно растаетъ, выложить въ водку, перемѣшать хорошенъко и перегнать,

Не худо прибавить унцій съ четыре хорошей померанцовой воды, потому что одни цветы не

могутъ такъ скоро сообщитьъ всего своего аромата ратагифѣ.

Напитокъ этотъ, такимъ образомъ приготовленный, весьма пріятенъ, и не имѣеть той горечи, которая нерѣдко замѣчается въ покупныхъ ратагифяхъ.

### 75) *Липовая ратагифя.*

Липовый цвѣтъ должно нарвать вскорѣ по восхожденіи солнца, и не встряхивая, покласть въ бутыль, которую долить водкою, и крѣпко закупоривъ, выставить на солнцѣ. Черезъ недѣлю водку можно процѣнить, и разбавить равнымъ количествомъ воды; сахару же на каждый штофъ класть по пяти или шести унцій.

Напитокъ этотъ не въ большомъ употреблениі, но довольно пріятенъ, и особенно весьма полезенъ для здоровья.

### 76) *Ратагифя изъ плодовъ съ косточками.*

Взять известное количество персиковъ, абрикосовъ, сливъ и прочаго, должно не снимая кожи, выжать изъ нихъ сокъ, и на штофъ этой смѣси класть по штофу не весьма крѣпкой водки, по шести унцій мелкаго сахара, и по два гвоздика гвоздики; смѣшавъ все это хорошенъко, вылить

въ бутыль, прибавить истолченныя косточки, и крѣпко закупоривъ, настаивать на солнцѣ цѣлый мѣсяцъ, по истечениіи котораго, перемѣшать и разлить по бутылкамъ.

Этого рода ратафію можно дѣлать изъ смѣшанія разныхъ сортовъ плодовъ; можно также и изъ каждого особенно, и для вкуса прибавлять немнога квittовъ.

Нѣкоторые изъ экопоміи не выжимаютъ, а протираютъ плоды; по этотъ способъ хотя и хорошъ, однако же ратафія изъ выжатыхъ плодовъ несравненно вкуснѣе, чѣмъ изъ протертыхъ.

### *77) Ratafia изъ черной смородины.*

На пять фунтовъ водки, возьмите четыре фунта перебраной черной смородины, и горсти три или четыре смородинаго листа, и съ недѣлю настаивайте на солнцѣ; послѣ чего, выложивъ въ волосяное сито, дайте ему стекать всю почь; на другой день прибавьте четыре фунта воды, два фунта мелкаго сахару, двѣ драхмы корицы, и по одной мушкатнаго цвѣту и гвоздики, въ ступѣ истолченыхъ, поставьте еще на мѣсяцъ на солнцѣ, и потомъ процѣдивъ, перегоните.

## 78) Ратафія изъ айвз.

На сокъ, полученный изъ айвъ, налейте вскипиченаго винограднаго сока, и дайте стоять въ тепломъ мѣстѣ часовъ пять или шесть. Тогда на фунтъ сока влейте по два фунта водки, прибавьте немножко толченой корицы и гвоздики, и давъ постоять днѧ четыре на солнцѣ, процѣлите.

Ратафія эта весьма лешева и пріятна для вкуса, если настаиваете не слишкомъ долго. Сверхъ того она весьма полезна для желудка.

## 79) Ратафія изъ косточекъ.

Должно наполнить бутыль до половины цѣльными абрикосовыми и персиковыми косточками, и доливъ водкою, держать шесть недѣль въ теплѣ, имѣющемъ силу солнечнаго жара. По истечениї этого времени отдѣливъ четвертую часть косточекъ, должно ихъ истолочь и выложить въ бутыль. Черезъ двѣ недѣли можно вино процѣлить, и прибавивъ къ нему равное количество воды, присыпать на каждый фунтъ унцій по шести сахара и подержать въ холодномъ мѣстѣ пѣдѣли съ двѣ, послѣ чего перегнать.

Можно весьма сократить время дѣланія этого напитка, положивъ въ него тотчасъ растолченые косточки, причемъ ихъ настаивать должно не

долѣе какъ недѣлю; но тогда водка не успѣеть вобрать въ себя аромата, заключающагося въ косточкахъ; если же настаивать истолченными косточками, мѣсяцъ или болѣе, то зерно плодовъ сообщитъ наконецъ ратафиѣ непріятный вкусъ.

По желанію, можно прідать этому напитку посторонній запахъ (что впрочемъ необходимо), и тогда всего лучше употребить для этого мускатнаго цвѣту или ванили въ маломъ количествѣ.

Многіе также для улучшенія вкуса, примѣшиваютъ персиковаго или винограднаго соку.

### 80) Ратафія изъ трюфелей.

Возьмите лучшихъ черныхъ Перигорскихъ трюфелей средней величины, перемойте ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы очистить отъ земли, сухо вытрите и, нарѣзавъ ломтиками, покладите въ бутыль; на каждый фунтъ трюфелей влейте по пяти фунтовъ водки, съ двумя драхмами корицы, и одной мускатнаго цвѣта и гвоздики, взболтайтѣ и поставьте въ прохладномъ мѣстѣ. Черезъ недѣлю прибавьте три фунта сахарнаго спирона, и давъ постоять нѣсколько дней, перегоните.

Напитокъ этотъ можетъ по всей справедливости считаться между наилучшими; замѣтить только должно, что, судя по силѣ запаха трюфелей, должно усиливать или уменьшать означенную

пропорцію пряностей. Не худо даже передъ прибавлениемъ сирона, попробовать, довольно ли напиталась водка трюфельнымъ вкусомъ; въ противномъ же случаѣ, прибавить трюфелей и дать постоять еще не сколько дней.

### 81) *B i s t o f f e.*

По опыту найдено, что дѣлаемый изъ померанцовой эссенціи бишофъ, никогда не бываетъ такъ крѣпокъ и вкусенъ, какъ приготовленный изъ свѣжихъ померанцовъ. Впрочемъ, чтобы напитокъ этотъ быть превосходенъ, то должно поступать слѣдующимъ образомъ: надрѣзать немногу кожу у осьми померанцевъ, воткнуть въ эти надрѣзы по кусочку корицы и гвоздики, и положить на жалѣзной рѣшеткѣ печься на слабомъ огнѣ, пока потемнѣютъ. Тогда переложить ихъ въ фаянсовую чашу, прибавить два фунта мелкаго сахара и влить четыре бутылки медоку или другаго хорошаго вина. Накрывши чашу, дать стоять цѣлыя сутки, посматривая отъ времени до времени, начали ли померанцымякнуть, и если они размякли, то подавить ихъ ложкою и процѣлить весь сокъ сквозь салфетку.

Приготовленный такимъ образомъ бишофъ, будучи разлитъ въ бутылки, плотно закупоренъ и отнесенъ въ погребъ, сохраняется дольше обыкновеннаго и вообще гораздо его вкуснѣе.

**82) Водка, замѣняющая французскую.**

Мы уже видѣли, что въ составъ наливокъ и ратафій входитъ много французской водки, которая стоитъ дорого, а потому и приготовленіе напитковъ этихъ, хотя и дома дѣлаемое, обходится однако не дешево. Этому весьма легко пособить. Стоить только дома дѣлать водку, которая едва ли чѣмъ уступитъ французской, а въ смѣшаніи съ наливками и ратафиами, и совершенно ее замѣнить. Вотъ какъ она приготавляется: на ведро хорошаго пиннаго вина, взять ведро девической воды, и полтора фунта виннаго камня; все это перемѣшать вмѣстѣ и перегнать черезъ кубъ, такъ, чтобы вышло только полведра.

Попытайтесь, и вы увидите, что водка эта ни мало не испортитъ вашихъ наливокъ, совершенно замѣнить французскую, а стоить будетъ несравненно ея дешевле.

**85) Чистый или основной ликеръ.**

На двѣнадцать фунтовъ виннаго спирта берется десять фунтовъ веды, и шесть фунтовъ очищенной свѣтлой патоки, или лучшее, сахару.

Примѣшивая духи, должно ихъ не просто влиять въ ликеръ, но сперва развести въ спиртѣ или сахарномъ сиропѣ.

Для полученія изъ цветовъ душистыхъ эссенций, поступаютъ слѣдующимъ образомъ:

84) *Двѣточнаѧ эссенція.*

Взявъ нѣкоторое количество цветочныхъ листковъ, уложите ихъ по-слойно, въ стеклянную банку, и пересыпайте каждый слой мелкимъ сахаромъ; послѣ чего, крѣпко закупоривъ банку, поставьте ее на солнцѣ или въ теплую печь, на недѣлю, или на погребъ на цѣлый мѣсяцъ. По истечении этого времени, прессомъ выжмите сокъ, процеѣдите сквозь шерстянную матерію и сохраняйте въ стеклянныхъ бутылочкахъ.

85) *Полыниое вино.*

Это вино, чрезвычайно полезное для желудка, въ большомъ употреблении во всѣхъ сѣверныхъ странахъ и даже и въ Германіи. Оно составляется слѣдующимъ образомъ:

Взявъ спѣлаго винограда, должно выжать изъ него сокъ, перегнать его и выпить въ бочонокъ, который поставить въ теплой комнатѣ. Очистивъ такимъ образомъ жидкость, переливаютъ въ чанъ, на днѣ котораго, устланномъ половыню, пропущены дыры. Она стекаетъ въ сосудъ, въ которомъ даютъ ей нѣкоторое время бродить, снимая прилежно пѣну и постепенно увеличивая жаръ въ комнатѣ; послѣ этого нѣсколько разъ пропускаютъ

сквозь холстинные мѣшки, до тѣхъ поръ, пока жидкость совершенно очистится; тогда переливаютъ ее въ бочки, въ которыхъ налито немногого крѣпкой полынной настойки, и прибавлено немного мускатного ореху, корицы, анису или другихъ подобныхъ пряностей. Но вторичномъ броженіи вино этого переливается въ бутылки.

Только съ 1822 года, средство дѣлать вино это сдѣлалось повсемѣстно известнымъ; прежде оно было тайною семейства Фаренберхъ. — Настойка эта весьма полезна для слабыхъ желудковъ. Гастрономы же въ серединѣ обѣда пьютъ ее немного, чтобы снова возбудить аппетитъ; по моему мнѣнію, это непростительное обжорство, но такъ какъ уже принято подавать къ столу полынное вино, и что сверхъ того разнообразіе блюдъ легко завлекаетъ за предѣлы умѣренности, то хозяйка не можетъ лучше приготовить полынной настойки, какъ по этому способу.

### 86) Водяника изъ айв.

Взять спѣльихъ и крѣпкихъ айвъ, ихъ трутъ на теркѣ, и потомъ выжимаютъ сокъ сквозь холстину; къ нему прибавляютъ равное количество волки, и на шесть штофовъ жидкости по фунту сахару. Можно для вкуса класть туда же кори-

цы или другухъ пряностей. — Чрезъ нѣсколько времени на днѣ сдѣлается осадка, и тогда по истеченіи недѣль двухъ или даже и мѣсяца, можно сцѣлить водянку и разлить по бутылкамъ. Чѣмъ далѣе стонть она, тѣмъ становит-ся вкуснѣе.

87) *Молокскій бальзамъ.*

Взявъ большую бутылку, влейте въ нее двадцать пять фунтовъ воды, шесть фунтовъ водки, въ восемнадцать градусовъ, два съ половиной фунта сахару, два золотника мелко истолченной гвоздики, и ползолотника мускатного орѣха. Всякой день встряхивайте бутылку и подливывъ карамелемъ, перегоните черезъ десять дней; послѣ чего разлейте по бутылкамъ.

88) *Вздохи любви.*

Взявъ туже пропорцію воды, водки и саха-  
ру, какая назначена была для молокскаго баль-  
зама, подкрасьте кошенилью и по вкусу влейте,  
сколько покажется нужнымъ, розовой эссенціи.  
Послѣ чего стряхнувъ бутыль разъ шесть, пере-  
гоните, коль скоро сахаръ растаетъ, и разлейте  
по бутылкамъ.

Чтобъ составить кошенильный растворъ для

подцвѣчиванія, должно растереть въ ступкѣ неко-  
торое количество канцелярскаго сѣмени съ шес-  
тою долею квасцевъ, и налить кипяткомъ.

89) *Кюрассо ликеръ* (Curasseau).

Достоинство этого ликера узнается потому, что если налитая вода на йѣсколько капель ликеру, принимаетъ розовый цвѣтъ.— Во Франціи этотъ напитокъ былъ введенъ въ употребленіе Голландцами и отличался этимъ достоинствомъ; Французы начали дѣлать свои пробы и испытаний, и достигли до того, что сами дѣлаютъ Кюрасайскій ликеръ столь же хороший. Каждый добрый примеръ достоинъ посѣдованія, и потому, молодые хозяйки, за чемъ бы и вамъ не попытаться сдѣлать дома такой же напитокъ, чѣмъ покупать привезенный дорогую цѣною? Миѣ спо-  
собъ его приготовленія известенъ, и я готовъ подѣлиться знаніемъ съ вами.

Въ бутылкѣ съ виннымъ спиртомъ въ тридца-  
тать четыре градуса встаиваются шесть свѣжихъ  
померанцевыхъ корокъ, въ продолженіе двухъ  
недѣль, послѣ чего настой этотъ вливаютъ въ  
бутылку, въ которой разведено двѣнадцать фунтовъ  
водки, съ пятью фунтами воды, и пятью же фун-  
тами сахара. Впрочемъ померанцоваго настою  
можноливать болѣе или менѣе, судя по вкусу;

еще можно прибавить около золотника толченой корицы и мускатного ореха. Наконецъ въ съмѣсь эту кладутъ еще восемь золотниковъ Фернамбукового дерева въ опилкахъ. — Даютъ всему этому настаиваться дней десять, болтая бутылку раза три или четыре въ день. По истечении этого времени, вы можете попробовать вашъ ликеръ. Если его найдете слишкомъ крѣпкимъ и сладкимъ, прибавьте воды, если не довольно крѣпкимъ, прибавьте водки, а если не довольно сладкимъ, прибавьте сахара, послѣ чего для окончанія подцѣпьте довольно темно карамелью, процѣдите и сберѣгайте для употребленія.

### 90) Миндалевый ликеръ.

Взять ту же пропорцію воды, водки и сахара какъ для Молокскаго бальзама, прибавьте полфунта толченаго облупленаго горькаго миндаля, и по золотинку корицы, гвоздики и мускатного орехка въ порошкѣ.

Подкрашивають этого ликеръ въ фиолетовый цветъ настоемъ изъ подсолнечныхъ съмени, въ который для яркости подбавляютъ немногого кошенильного раствора.

Многіе замѣняютъ миндаль зернами изъ абрикосовыхъ и персиковыхъ косточекъ: но эта экономія сообщасть ликеру непріятную кислоту.

91) *Ликеръ абрикосовый.*

Разведите водою некоторое количество лучшаго киршъ-вассеру, подсласите сахаромъ; когда же сахаръ разойдется, прогоните чрезъ крѣпко закрытый кубъ, чтобы не утратить спиртовыхъ частицъ; потомъ, прибавивъ каплю амбровой эссенціи, взболтайте хорошенъко.

92) *Розовый ликеръ.*

На штофъ винного спирта возьмите фунтъ лучшей двойной розовой воды, и немногого болѣе фунта сахару. Когда сахаръ совершенно растворится, подивѣтите ликеръ кошенилевымъ растворомъ, и перегоните въ хорошо закрытомъ кубѣ.

93) *Ликеръ изъ померанцевыхъ цветовъ.*

Две упціи очищенныхъ померанцевыхъ цветовъ, часа два настаивайте въ штофѣ водки, послѣ чего, процѣдивъ прибавьте золотниковъ восемь или десять воды и фунтъ чистаго сахара, по растаяніи котораго можете перегнать ликеръ въ закрытомъ кубѣ.

94) *Банильный ликеръ.*

Возьмите золотникъ мелко искрошеннай вани-

и, менѣе полузолотника канцелярскаго сѣмени, шесть граповъ толченыхъ квасцовъ, и наставляйте все это ведѣли двѣ или три въ штофѣ виннаго спирта; послѣ чего, проѣдивъ, прибавьте полтора фунта воды и три фунта сахару, и перегоните въ кубъ, колы скоро сахаръ совсѣмъ разойдется.

### 95) Дамской розовый ликеръ.

Этотъ ликеръ, привлекательный для глазъ своимъ цветомъ, для вкуса пріятностью, а для обоняния ароматомъ, особенно любимъ дамами, и потому непремѣнно долженъ входить въ число необходимыхъ запасовъ хозяйки. Вотъ какъ онъ приготавливается :

На фунтъ перечищенныхъ розовыхъ листочекъ, берегся два фунта сахара. То и другое слоями кладется въ стеклянную банку, которую вы оставляете въ прохладномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно распустится; тогда, влиявъ въ сиропъ два штофа водки, подкрашенной двадцатью четырьмя гранами кошенильного раствора, хорошоенько смѣшайте и перегоните.

### 96) Мятная водка.

Разведите капель пять или шесть гвоздичной,

мятной или коричной эссенции, въ пяти фунтахъ винного спирта; прибавьте къ тому пять фунтовъ хорошей воды изъ перечной мяты, и подсластивъ двумя съ половиною фунтами сахара, перегоните, нѣсколько дней спустя.

### 97) Кармазинный напитокъ.

Прежде приготовленіе кармазиннаго напитка было известно лишь монахамъ монастыря Santa-Maria-Novella, но потомъ распространилось по всей Италии и далѣе. Дѣлатели этого напитка, чтобы показать, сколь онъ драгоцѣнъ, кладутъ на дно бутылкъ золотые листки; но такъ какъ пріобрѣтеніе его, по этому самому, слишкомъ стоить дорого, то мы думаемъ угодить молодымъ хохайкамъ, посвятивъ ихъ въ таинства приготовленія этого напитка. Возьмите Цейланской корицы четыре золотника, пятьдесятъ четыре гвоздика гвоздики, съ небольшимъ золотникъ искрошенной ванили. Все это налейте двумя фунтами винного спирта въ 32°, настаивайте въ продолженіе трехъ дней, отъ времени до времени стряхивая бутылку, и потомъ процѣдите. Въ другой бутылкѣ, въ продолженіе трехъ же дней, настаивайте на четырехъ унціяхъ лучшей розовой воды четыре золотника канцелярскаго съмени, мелко истолченаго съ примѣсью десяти грановъ квасцевъ. По прошествіи

означенного времени, процѣдите и сохраняйте въ особенной бутылкѣ. Между тѣмъ изъ трехъ фунтовъ сахара, сдѣлайте чистый сиропъ, и когда остынетъ, влейте сперва въ него имѣющійся у васъ настой на винномъ спиртѣ, потомъ настой на розовой водѣ, и наконецъ прибавьте двѣ юнціи воды изъ цитрусовыхъ цвѣтовъ.

Смѣсь эта должна у васъ стоять еще три дня, при чѣмъ ее нужно иногда взбалтывать; по прошествіи же этого времени, перегнать черезъ мѣлкой песокъ, и сливъ въ бутылки, ихъ крѣпко закупорить и запечатать.

Напитокъ этотъ, постоявъ на погребу довольно долгое время, дѣлается лучше, и послѣ продается дорогою цѣною.

### 98) *Ликеръ дѣвъ.*

Возьмите по полузолотнику лудыникоа корпию, лудыниковыхъ сѣменъ и тминыхъ сѣменъ, и растолките ихъ; сверхъ того прибавьте двѣнадцать грановъ восточнаго шафрану, и все это настаивайте въ штофѣ виннаго  $30^{\circ}$  спирта. Перегоните въ закрытомъ кубѣ, прибавьте полтора фунта сиропа, и смѣшавъ, сохраняйте для употребленія.

## 99) Сиропы.

Въ хорошо устроенномъ хозяйствѣ приготовленіе сироповъ есть необходимость, потому что лѣтомъ они служатъ для составленія прохладительныхъ напитковъ, а зимою польза ихъ еще ощутительнѣе. Въ простудахъ, внутреннемъ волненіи и другихъ болѣзняхъ, употребленіе спропа очень полезно. И такъ очевидно, что хозяйка должна позаботиться о заготовленіи его въ довольно большомъ количествѣ, чтобы не быть принужденной, по предписанію доктора, брать въ аптекѣ разнаго рода сиропы и платить за него въ-три-дорога. Нерѣдко случается также, что госпожи дома за неимѣніемъ сироповъ подаютъ на своихъ вечерахъ гостямъ сахарную воду. Утомленные танцами и чувствуя жажду, гости съ удовольствіемъ берутся за подносимые стаканы; но такъ какъ сахаръ, только что насыпанный, не успѣтъ еще растиать, то они принуждены пить голую воду, а сахаръ остается на днѣ и бесполезно пропадаетъ. Многія не довольно опытныя хозяйки утверждаютъ, что заготовленіе сироповъ стоитъ очень дорого. Мы не намѣрены спорить съ ними, но только просимъ молодыхъ хозяекъ, имѣющихъ къ намъ нѣкоторое довѣріе, испытать предлагаемыя здѣсь средства, и потомъ расчитать, обойдется ли имъ дешевле покупать сиропъ понемногу.

Подобно, какъ при дѣланіи разнаго рода ра-  
тафій, есть, одна, служашая всѣмъ другимъ ос-  
новною, также точно и въ спропахъ есть чистый  
или основный сиропъ. Онъ приготавляется изъ  
сахара или сахарного песку. Когда этотъ сиропъ  
готовъ, то стоять только, посредствомъ разныхъ  
примѣсей, сообщить ему желаемый вкусъ. Точно  
такъ поступаютъ аптекари и кондитеры, у кото-  
рыхъ вы покупаете весьма дорого простой си-  
ропъ, такимъ точно образомъ приготовленный.  
Для сообщенія сиропамъ желаемаго вкуса, мож-  
но съ пользою употреблять эссенцію цвѣтовъ, о  
приготовленіи которой говорено уже было выше.

#### 100) Основныи сиропъ и его очищеніе.

Для составленія этого основнаго сиропа, возь-  
мите десять фунтовъ сахара и разваривайте его  
въ трехъ съ половиною интофахъ воды, съ при-  
бавкою трехъ яичныхъ бѣлковъ.

По мѣрѣ того, какъ будетъ накипать пѣна,  
снимайте ее и выкладывайте на холстянную ве-  
тошку, положенную сверхъ какого нибудь сосу-  
да. Но для этого гораздо лучше добыть себѣ  
весьма простой приборъ, употребляемый апте-  
карями и капилтерами, и называемый *бланшико*  
(blanchet). Онъ состоитъ изъ четвероугольнаго  
кусочка холста или фланели, прикрепленнаго  
гвоздями къ квадратной рамочкѣ.

Когда первая пѣна снята, то должно влить въ сиропъ яичный блокъ, сбитый и смѣшанный съ небольшимъ количествомъ воды. Должно помнить, что влиять блокъ должно вдругъ и съ высока. Накинувшую пѣну опять снять и снова влить блоки, поступая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ совсѣмъ чистъ и свѣтль. Тогда подлить самую малость холодной воды и пропѣдать его. Въ сиропъ, приготовленный изъ чистаго сахара, идетъ гораздо менѣе яичныхъ блоковъ, и потому снимается менѣе пѣны; въ сиропъ же, дѣлаемый изъ сахарного песку, не только идетъ много яицъ, но перѣдно даже, для совершенія очищенія, употребляется и уголь. Въ такомъ случаѣ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: на десять фунтовъ сахару берутъ шесть лотовъ мелкаго животнаго угля и столько же древеснаго, и всыпаютъ его, коль скоро сиропъ начнетъ закипать; когда же онъ сильно станетъ кипѣть, то утишить его,ливая блоки, разбитые съ водою, и продолжать это до тѣхъ поръ, пока сиропъ совершенно очистится. Не должно при этомъ забывать снимать пѣну, а также давать сиропу чрезмѣрио кипѣть; это можетъ повредить ему. Когда сиропъ готовъ, то давь ему нѣсколько остынуть, должно перелить его въ бутылки; закупоривать же не прежде, какъ когда онъ будетъ совсѣмъ холоденъ. Какъ я уже сказалъ, съ помощью этого сирона, можно

тотчасъ составлять сахарную волу. Замѣтить должно, что разливать его гораздо лучше не въ большія бутылки, потому что коль скоро бутылка почата, онъ не можетъ уже сохраняться долго. Вообще для него вредна сырость и теплота.

### *Объ употреблении ппны.*

Пѣну, отливаемую въ цѣдилку, можно употреблять съ пользою, а именно: первую пѣну, какъ самую густую, снова влить въ сиропъ, а всю послѣдующую употребить или на подслащивание напитковъ или въ кушанье.

#### *101) Сиропъ коричный, мятный, лимонный и прочій.*

Возьми чистаго сиропа, и подмѣшавъ въ него по желанію коричной, мяты или другой эссенціи, вы сообщите сиропу желаемый вкусъ.

#### *102) Сиропъ смородинный, малиновый, апельсинный и прочій.*

Перечистивъ ягоды, изъ которыхъ желаете приготовить сиропъ, выжмите изъ нихъ сокъ и дайте постоять ему сутки, потомъ сцѣдите и класть мѣрою на фунтъ сока по два фунта мелкаго сахару, уварите до должнаго сгущенія.

Сиропъ изъ апельсиновъ, лимоновъ, айвъ и прочее, приготавляется точно также; только должно для полученія сока сперва стереть плоды, а потомъ выжать, и дать ему стоять въ холодномъ мѣстѣ сутокъ двое.

Для того, чтобы сокъ не слишкомъ закисъ, можно прибавить въ него пѣсколько кусочковъ сахара.

Вообще сиропы эти могутъ быть приготавляемы и съ чистымъ сиропомъ, въ которомъ стоитъ только дать соку скипѣть разъ или два.

### 103) Миндалевый сиропъ.

Возьмите полфунта сладкаго миндалю и столько же горькаго, обварите ихъ кипяткомъ, чтобы снять шелуху, и истолките въступкѣ съ прибавкою двадцати осьми золотниковъ сахара. Влейте потомъ немного воды и толките до тѣхъ поръ, пока сдѣлается у васъ густоватое тѣсто; тогда прибавьте еще довольноное количество воды, и выжмите чрезъ крѣпкую ветошку. Полученное изъ того молоко приставьте на огонь съ нужнымъ количествомъ сахара, уварите до сгущенія и наконецъ влейте туда ложку воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Миндаль можно замѣнить волоскими орѣхами.

## 104) Земляничный и клубничный сиропъ.

Перечистите десять фунтовъ земляники или клубники, влейте на нее фунтовъ двѣнадцать или четырнадцать воды, но не вдругъ, а по немногу, всякой разъ притомъ прилежно мѣшая, чтобы ягоды раздавились; сѣлавъ это, выставьте въ ходяное мѣсто на цѣлые сутки, по истеченія которыхъ процѣдите земляничную воду чрезъ сито, и свѣсивъ ее, возьмите столько же чистаго толченаго сахара и всыпьте его въ воду, причемъ наблюдайте, чтобы мѣшать его сколько можно тщательнѣе. Когда сахаръ совершенно розойдетъся, разлейте сиропъ въ бутылки и поставьте ихъ въ котель съ водою, въ которомъ дайте имъ скипить иѣсколько разъ. Бутылки, какъ уже было сказано иѣсколько разъ прежде, вынимать не ранѣе, какъ когда вода въ котлѣ совсѣмъ остываетъ. Сиропъ этотъ имѣеть весьма пріятный вкусъ, очень полезенъ для больныхъ и можетъ служить для составленія прохладительного питья для вечеровъ.

## 105) Яичный сиропъ.

Это драгоценное изобрѣтеніе Г-на Паэна доставляетъ жизни разныя удобства. Оно чрезвычайно здорово для маленькихъ дѣтей, цѣлитъ-

но въ простудахъ, полезно для людей, имѣющихъ слабую грудь или разстроенный желудокъ.

Многіе не могутъ употреблять миндального сиропа или оржада; этотъ сиропъ можетъ совершенно замѣнять его, и притомъ онъ имѣеть свойство уменьшать кислоту лимонадовъ и другихъ подобныхъ напитковъ, и чрезъ это содѣлываетъ ихъ безвреднѣе для желудка. Для составленія его должно поступать слѣдующимъ образомъ:

Взявъ десятокъ свѣжихъ крупныхъ яицъ, разбить ихъ съ прибавкою воды, такъ жидкo, чтобы можно было процесть черезъ плотную холстину; это необходимо для отдѣленія зародышей. По процеѣженіи, должно бить яицы до тѣхъ поръ, пока собыются въ пѣну; тогда всыпать одинъ фунтъ и три четверти мелкаго сахару, и влить двадцать двѣ капли воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Если въ смѣсь эту прибавить маленькую щепоточку морской соли, то она нисколько не вредя вкусу, будетъ способствовать къ должностному сохраненію этого сиропа.

Смѣсь эту должно бить съ четверть часа, и снявъ пѣну, разлить по маленькимъ бутылкамъ, крѣпко закупоривъ ихъ.

#### 106) Ежевичный сиропъ.

Выжавъ перечищенную ежевику, сокъ при-

ставьте на огонь съ прибавкою воды и уваривайте, чтобы его довольно убавилось. Тогда процѣдите сокъ, и на фунтъ его, кладя по два фунта сахару, уварите до должнаго сгущенія.

Сиропъ этотъ весьма полезенъ отъ простуды горла.

*107) Уксусный малиновый сиропъ.*

Очистивъ три фунта лучшей крупной малины, налейте ее двумя штофами хорошаго краснаго уксусу, и дайте настаиваться недѣлю или до двѣнадцати дней, судя по температурѣ. Не забывайте ежедневно мѣшать малину деревянною ложкою.—По окончаніи настаивания процѣдите уксусъ черезъ сито, и вмѣшайте въ него четыре фунта чистаго сахара или патоки.

Приготовлениѣ этого сиропа, какъ вы сами видите, весьма незатруднительно, и притомъ онъ имѣть весьма пріятный вкусъ; но не совсѣмъ сохранять его слишкомъ долго, отъ него лопаются бутылки.

*108) Ратафій безъ сахару.*

Берутъ пять или шесть фунтовъ темно-сияющаго хорошаго винограду, отдѣляютъ отъ него всѣ

**ягоды, хотя мало не надежныя, выжимаютъ сокъ посредствомъ давила, и варятъ его съ полчаса въ печи; потомъ даютъ простынуть, процѣдываютъ, мѣряютъ все количество, какъ можно вѣрнѣе, прибавляютъ равное количество хорошей французской водки отъ восьмнадцати до двадцати градусовъ, кладутъ въ это двадцать сливныхъ ядеръ, толченыхъ вмѣстѣ съ ихъ сердцевиной и столько же абрикосовыхъ ядеръ, безъ верхней скорлупы, подсыпаютъ немнога толченой корицы, и ставятъ все, какъ можно лучше закрытое пергаментомъ, въ мѣсто, куда не проникаетъ холода, чтобы дать перебродиться, мѣсяцовъ на шесть; ибо чѣмъ старѣе эта водка, тѣмъ она лучше.**

*109) Вода на манеръ шампанскаго.*

Взять ведро чистой колодезной воды, отваря, простудить на погребѣ, потомъ влить въ бутыль на десять фунтовъ ягодъ. Дать стоять въ комнатѣ въ тѣни десять сутокъ; когда ягоды выпустятъ сокъ, процѣдить сквозь вѣтошку раза два, чтобы небыло отстоя, потомъ влить штофъ французской водки и положить шесть фунтовъ мелкаго сахара, размѣшавъ, все разлить въ бутылки, закупорить крѣпче, завязать пробку голландской бичевкой и засмоля, поставить въ винной погребъ. Самая лучшая водяпка выходитъ изъ крыжовни-

ка и черной смородины; изъ другихъ же ягодъ составленная, скоро окисаетъ.

#### 110) Клюковый сокъ.

Кто не знаетъ, кто не употребляетъ клюковнаго сока? прекрасного, здороваго, вкуснаго, съ чаемъ или просто съ водою и сахаромъ для питья? Извлекать и приготавлять клюковный сокъ, есть тысяча средствъ; мы рекомендуемъ здѣсь, изъ всѣхъ испробованныхъ нами, оказавшееся лучшимъ. Время года для заготовленія этихъ запасовъ приближается, и нѣтъ сомнѣнія, что многіе воспользуются нашимъ совѣтомъ.

Огтая мерзлую клюкву, должно истолочь ее мелко въ деревянной чашкѣ, деревяннымъ же пестомъ. Потомъ положить въ деревянный же боченокъ, въ которомъ съ боку, у самаго дна, нужно сдѣлать втулку, немного толще гусицаго пера. Эта клюква замораживается и оставляется въ погребу или на морозѣ дней семь или девять. Послѣ чего боченокъ вносятъ въ комнату, ставятъ на скамью, чтобы удобно было подставлять бутылки, и спускать изъ втулки весь отстоявшійся сокъ; сначала онъ бѣжитъ довольно быстро, потомъ все медленнѣе и медленнѣе. — Замораживание и оттаивание можно повторить еще разъ. — Экономные могутъ еще оставшуюся въ бочкѣ клюкву разваривать съ водою, и процѣживаніемъ получить

спою довольно крѣпкій сокъ, но онъ будетъ уже не столь хороши, какъ первый, который есть чистѣйшая эссенція клюквы.

*111) Вишневка съ помощію алембика.*

Лучшія вишни суть тѣ, которыя мясисты, сладки и которыхъ раздавленная косточка ароматна. Приготовивъ этихъ вишень, нужно раздавить ихъ, если можно вмѣстѣ съ косточками и поставить въ чашкахъ или балейкахъ, не очень глубокихъ, въ кладовую, гдѣ бы температура была не выше восемнадцати градусовъ; броженіе начнется со втораго дня; иногда должно помѣшивать вишни, дабы все ровно приходили въ броженіе. Чрезъ двѣнадцать или пятнадцать дней, вишни примутъ вкусъ и запахъ винный, тогда можно начинать перегонку. Первая жидкость будетъ чиста и пахучая, по слаба (отъ 10 до 12°). Изъ этой слабой вишневки, вторичною перегонкою получится другая, почти въ половинномъ количествѣ, прекрасная отъ восемнадцати до двадцати двухъ градусовъ. Сливы и персики можно подвергать тому же дѣйствію, но они не даютъ столь хорошаго напитка.

*112) Домашний киршассеръ съ помощію алембика.*

Соберите до четырехъ фунтовъ персиковыхъ

листьевъ, свѣжихъ, здоровыхъ, и очистивъ ихъ отъ древесныхъ пасѣкомыхъ, изрубите крупно, сложите въ бадью, въ которой смочите ихъ слегка полфунтомъ воды, оставивъ сосудъ открытый. Коль скоро листки начнутъ согрѣваться и приходить въ броженіе, пробуйте рукою, и на тѣ мѣста, которыя слишкомъ горячи, подливайте по немножку воды; по прошествіи тридцати или сорока часовъ, налейте на листья до шести штофовъ доброй водки, безъ дурнаго запаха, съ двумя штофами воды и влейте все дна на два или на три въ алембикъ. — Перегонять нужно до получения четырехъ штофовъ. Добытая такимъ образомъ жидкость, будетъ чиста, очень вкусна и даже слишкомъ пахучая; ее можно разводить другою водкою, тоже дистиллированною на остатокъ послѣ получения четырехъ штофовъ киршвассера.

### 113) Уксусъ по весьма простому способу.

Послѣдствія, нерѣдко происходящія отъ употребленія поддѣльныхъ уксусовъ, столь вредны, что заставляютъ весьма многихъ дѣлать его дома; хотя обращеніе вина или сидра въ уксусъ, не представляетъ никакого затрудненія, однако нельзя не согласиться, что эта операциѣ, производимая самими фабрикантами, бываетъ поглощутана въ такія темные обстоятельства, кото-

рыя даже и наука не могла еще изслѣдовать. Предлагаемый здѣсь способъ изобрѣтенъ г-мъ Браконотомъ ; онъ удавался ему постоянно , и, по чрезвычайной простотѣ своей, заслуживаетъ преимущества предъ многими другими способами. Основанія его утверждены на законѣ , впервые изложенномъ Гитономъ-де-Морво и принятомъ нынѣ всѣми химиками , что « вино тѣмъ скорѣе переходитъ въ состояніе уксуса, чѣмъ меныше будетъ масса опаго, чѣмъ больше она будетъ находиться въ соприкосновеніи съ воздухомъ , и чѣмъ болѣе будетъ дѣйствовать на нее теплота. » Браконотъ береть отъ тридцати до сорока обыкновенныхъ бутылокъ, впрочемъ, число ихъ можетъ быть болѣе или менѣе, наливаетъ въ каждую по столовой ложкѣ вина, но не слишкомъ старого, или сидра, потомъ, не закупоривъ, подвергаетъ ихъ дѣйствію лѣтней теплоты, то есть, отъ 20 до 24°. Это малое количество вина скоро обращается въ уксусъ ; тогда прибавляютъ послѣдовательно вина , сначала мало по малу , потомъ болѣе, пока наконецъ бутылки наполняются. Этимъ способомъ получается уксусъ весьма хороший и въ такомъ количествѣ , какое только пожелають.

#### 114) Вино изъ слиев.

Предпочтительно бѣлыя , обыкновенные сли-

вы , разрѣзываются на части , изъ которыхъ дѣлаютъ кашку и варятъ съ равнымъ количествомъ воды , примѣниавъ несколько гвоздики и положивъ въ жидкость сахару , до желаемой сладости . Процѣдивъ жидкость , ей даютъ бродить три или четыре дня ; послѣ чего очищаются и разливаются въ бутылки . Но прошествіи двѣнадцати дней , вино имѣть вкусъ слабаго порто и запахъ Канарскаго вина .

#### *115) Спиртъ изъ хлѣба.*

Одинъ страстный экономъ , по врожденной бѣрежливости , не желая терять спиртуозные пары , выходящіе изъ печи во время печенія хлѣба , придумалъ легкій способъ , обращать ихъ въ спиртъ . Когда хлѣбъ посаженъ въ печь , онъ закрываетъ ее плотно заслономъ , изъ котораго проведена труба въ обыкновенный кубъ , употребляемый при перегонкѣ водки . Онъ восхваниенъ этимъ открытиемъ , тѣмъ болѣе , что получается , по его словамъ , очень хорошую водку .

Тамъ , где печеніе хлѣба производится въ большомъ количествѣ , это можетъ быть употреблено съ пользою .

#### *116) Прохладительное питье.*

Положите въ горшокъ ложку меду , налейте

на него рюмку водки, и потомъ еще графина три или четыре свѣжей воды. Размѣниавъ, можете употреблять. Нѣкоторые медики даютъ это питье больнымъ для утоленія сильной жажды.

#### 117) Сохранение винограда на зиму.

Многіе советовали для сохраненія винограда на зиму, пересыпать ряды его сухими отрубями; это средство хорошо, доколѣ всѣ ягоды еще сухи; но если нѣкоторые только изъ нихъ начнутъ портиться, то отруби тотчасъ приходять въ броженіе, и весь запасъ въ короткое время пропадаетъ. Сохраненіе винограда въ сухихъ опилкахъ и въ сухой золѣ оказалось гораздо надежнѣйшимъ. Когда виноградъ потребуется, то для приданія ему совершенной свѣжести, вынувъ изъ опилковъ или золы, его кладутъ на четыре или пять минутъ въ холодную воду, и потомъ даютъ высохнуть въ холѣдномъ же мѣстѣ.

#### 118) Смородинное вино.

Берутъ спѣлую, блѣдую и красную смородину, выжимаютъ сокъ жомомъ, а остающуюся мякоть обливаютъ небольшимъ количествомъ воды. Къ соку прибавляютъ двѣ части воды, раство-

рлють въ пемъ сахаръ, полагая около двѣпадцати фунтовъ на пятнадцать квартъ ; потомъ вливаютъ это въ кувшины , не совсѣмъ полно, и ставятъ ихъ въ умѣренно-тепловатое мѣсто, взбалтывая одинъ разъ въ сутки , въ продолженіе четырнадцати дней. По прошествію этого времени, завязанные бумагою кувшины вносятся въ погребъ и оставляются тамъ четыре мѣсяца, по истеченіи которыхъ, чистая жидкость осторожно сливается , мутная же, процѣживается и все оставляется въ погребѣ еще на два мѣсяца. Этимъ оканчивается дѣйствіе ; вино разливается въ бутылки, первоначально хорошо вымытыя, и послѣ крѣпко закупориваются.

#### 119) Домашний уксусъ.

На ведро рѣчной воды берутъ одинъ фунтъ сыраго меду, одинъ фунтъ изюму, четверть фунта винного камня и одинъ штофъ пѣннаго вина. Все вмѣстѣ хорошенько взболтавъ , выливаютъ въ новый дубовый боченокъ и ставятъ въ теплое мѣсто, заткнувъ слегка. Уксусъ черезъ пять недѣль совершенно готовъ.

#### 120) Mastixиная водка.

На кубикъ въ полтора ведра взять :

Мастихи . . .	1	фунтъ.
Стираксы . . .	$\frac{1}{4}$	—
Кардамону . . .	5	лотовъ.
Мускатнаго орѣха	4	—
Мускатнаго цвѣту	4	—
Корицы . . .	5	—
Гвоздики . . .	4	—
Шафрану . . .	4	—
Цытварпаго сѣмя	4	—
Калгану . . .	$\frac{1}{4}$	фунта.

Все это столочь , просѣять и намочить въ банкѣ двойнымъ спиртомъ ; а мастиху намочить особо въ банкѣ же и замазать, чтобы не выходилъ духъ; дать нѣсколько дней постоять, потомъ выкладывать кореня и мастиху въ тоненький холщевый мѣшечекъ , завязать крѣпко и опустить въ кубикъ до половины ; палить спиртомъ и двинуть; недогонъ взять особо ; потомъ на тѣ же кореня двинуть еще разъ , выложа все изъ мѣшечка въ кубикъ, и опять взять недогонъ. Сварить сиропъ изъ недогону и воды , самой густой , чтобы тлинулся ; для закраски положить мелко истолченаго канцелярскаго сѣмени три золотника; когда сиропъ простишеть , заслашивать : одну часть сиропа , а двѣ водки , болѣть очень долго и перепустить сквозь хлопчатую бумагу въ штофы ; послѣ чего разливать въ рюмочки и пить, да хвалить.

## 421) Кардамонная водка.

На кубикъ въ полтора ведра взять кардамону полтора фунта, толочь, двоить и подслащивать точно также, какъ и мастихинную; если угодно, то можно , перепустивши класть цѣсколько тертаго золота.

## 422) Запеканная водка.

Корицы . . .	1 лотъ.
Гвоздики . . .	1 —
Мускатнаго цвѣту	1 —
Мускатнаго орѣха	1 —
Тмину . . .	1 —
Табалаву . . .	2 —
Фіалковаго корпя	2 —
Бѣлаго имбирю .	2 —
Простаго перцу .	2 —
Гвоздичнаго перцу	2 —
Шафрану . . .	1 —
Кардамону . . .	1 —
Горькихъ померанцевъ	2 —
Бобковъ . . .	2 —
Померанцовой корки	2 —
Длиннаго перцу .	1 —
Большой гвоздики	1 —
Цытварнаго сѣмя	2 —
Цикоріи . . .	4 —

Калгапу . . .	2 лота.
Стираксы . . .	2 —
Бодяну . . .	2 —
Стручковаго перцу.	10 стручковъ.
Чернушки и всякаго хлѣба по	
одной горсти.	

Выложить все вмѣстѣ въ муравленную банку, налить передвоеній сосновой водкой, замазать хлѣбомъ и поставить въ печь, въ легкій духъ; на другой день сцѣдить въ бутыль и вновь налить спиртомъ, продолжая до тѣхъ норъ, пока водка будетъ блая; кто желаетъ, можетъ подсластить ее обыкновеннымъ способомъ.

**423) Домашнее вино изъ красной или блой смородины.**

Дѣлается слѣдующимъ образомъ. Взять ягодъ смородины десять фунтовъ, французской водки двѣ бутылки, и вареной холодной воды четыре бутылки: все вмѣстѣ положить въ бутыль, и выставить на солнце. По этой мѣрѣ, можно дѣлать и больше, если нужно. На солнцѣ надобно держать бутыль со смѣсью отъ четырехъ до десяти дней, смотря по теплотѣ погоды, и по припеку солнца; вообще надобно замѣчать, когда ягоды, бывшія сперва на днѣ, поднимутся всѣ на верхъ,

то пора снять бутыль съ солнца. Тогда прощесть сквозь холстину и въ прощестьенную жидкость положить пять фунтовъ сахара, полтара стакана или около полубутылки лучшей французской водки и чайную чашку померанцевой воды. Эту смесь опять выставить на солнце, на пять или на шесть дней, пока она начнетъ киснуть, то есть, придетъ въ броженіе. Тутъ, горло бутылки завязать бумагою, которую проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою. Когда въ смеси броженіе совершился, бутыль поставить въ погребъ или въ другое холодное мѣсто, и дать недѣли двѣ отстояться; потомъ, чистую жидкость сверху слить осторожно, а взмутившійся остатокъ прощесть сквозь пропускную, то есть, сквозь мягкую неклееную бумагу. Впрочемъ, можно, не отставая, прямо прощесть всю жидкость сквозь эту бумагу. Тогда, чистую жидкость разлить въ хорошия шампанскія бутылки и закупорить тщательно пробкою; пробку обвязать тонкою проволокою и залить смолою. Приготовленныя такимъ образомъ бутылки съ виномъ хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Ещё поспѣваетъ къ употребленію чрезъ три недѣли отъ разливки его въ бутылки; но оно можетъ сохраняться безъ вреда по нѣскольку лѣтъ.

*Примѣчаніе.* Это вино очень хорошо, и вышеописанный способъ приготовленія его не труденъ.

Вместо французской водки, можно брать ромъ, или простой хлѣбный пѣшникъ, только очищенный углемъ отъ своего сивушиаго запаха. Вместо сахара, можно употреблять и картофельную патоку, но ее нужно брать въ троє больше сахара; лучшій вкусъ въ этомъ винѣ происходитъ отъ чистаго сахара рафинада. Вместо смородины, можно брать крыжовникъ, но тогда сахара нужно брать меныше. Для осмоленія бутылокъ, смѣшивать три части смолы и одну часть мелко-истолченной горючей сѣры, или сѣрныхъ цвѣтовъ. Эта смѣсь даетъ очень прочную заливку. Закупоренное горло бутылокъ надобно дважды обмакивать въ эту растопленную смѣсь.

Можно здѣсь замѣтить, что въ послѣдніе десять лѣтъ до 1839 года, привезено въ Россію шампанскаго вина, въ сложности, до четыреста восмидесяти трехъ тысячи семи соръ пятидесяти шести бутылокъ, на сумму болѣе трехъ миллионовъ ста шестидесяти трехъ тысяч рублей ассигнац., что составляетъ около шести руб. пятидесяти коп. за бутылку. Внутри же Россіи платятъ за него вдвое и даже дороже. Желательно, чтобы наша шипучая смородиновка подавалась по чаце на заздравное питье, вместо чужеземнаго шампанскаго. Она вкусна и пріятна.

#### 124) Желудочная украинская водка.

Вотъ какъ дѣлаютъ славную въ Украинѣ же-

лудочную водку: нужно взять буквицы, трефоли, шалфею, англійской мяты, зари, чернобыльнику, полыни, цвѣту изъ буркуна или донника, золотысячника, звѣробоя, всего по равной части, изключая первыхъ трехъ, которыхъ употребляютъ въ половину менѣе противъ прочихъ травъ, и прибавить нѣсколько листа черной смородины; всѣ травы должно сбирать въ маѣ мѣсяцѣ; налить пѣннымъ виномъ, на ведро котораго класть по полуфунту. Наливъ, ставятъ это лѣтомъ на солнцѣ, а зимою на теплую печь, на семь дней.

— — —

## МОЛОЧНЯ И ДЕДАНІЕ СЫРОВЪ.

Подъ общимъ названіемъ молочни разумѣется такое строеніе, въ которомъ есть три помѣщенія: одно для молока, другое для сбиванія масла, или для сквашиванія, выжиманія и соленія сыра; третіе для посуды и молочныхъ орудій, тѣ есть, маслобоенъ, жомовъ, гнетовъ и прочихъ; кладовая на верху. Такъ какъ въ русскихъ хозяйственныхъ книгахъ о молочнѣ говорится очень мало и неудовлетворительно, то здѣсь мы войдемъ въ нѣкоторыя необходимыя, по этому предмету, подробности. Молочное строеніе, хотя и располагается какъ можно удобнѣе въ дому, не должно однако прилегать слишкомъ близко къ скотному двору, откуда бы запахъ или дру-

гая пе чистота могла попадать въ молочию, и не быть по близости пруда съ стоячою водою; ни что не принимаетъ въ себя такъ скоро непріятнаго вкуса и запаха, какъ молоко или сливки. Однообразное тепло также очень важно, и потому строеніе должно быть, сколько возможно, предохранено отъ влиянія сильнаго жара и сильнаго холода. Самыя опытныя молочницы не согласны въ степени теплоты, какую наибóлье надобно поддерживать для лучшаго устоя сливокъ и дѣланія масла, но всѣ опѣ признаютъ, что лѣтомъ нельзя строевія слишкомъ прохолодить, а зимою удобно поддерживать въ немъ достаточное тепло. Но этой причинѣ, главное лицо строенія должно быть открыто на ѿверь и востокъ, а съ юга и съ запада, если можно, должно быть закрыто или стѣною, или высокими густыми деревьями. Крышу строить высокую, остроконечную, скатомъ на обѣ стороны, чтобы ея края далеко на склоны спускались, и тѣмъ могли отбѣять ихъ.

Посуду, употребляемую въ молочнѣ, составляютъ дойники, плошки для остуживанія молока, и ситы для процѣживанія подоенного молока; ложки для сниманія и горшки для принятія сливокъ, маслобойки; также вѣсы, клеймы; доски для вышиванія, мѣрильня и приготовленія масла. Ковши, спускники, кадки, творожные вожки и жомы, для дѣланія сыра, и кадки для

**собираю ѹа сыворотки.** Всѧ эта посуда, за исключениемъ нѣкотораго различія въ устройствѣ маслобоекъ и жомовъ, столь обыкновенна въ Европѣ, и столь извѣстна опытнымъ молочницамъ, что едва ли требуетъ описанія. По большей части, она дѣлается изъ дерева, потому что обычай противится употребленію глиняной муравленой посуды, хотя при долголѣтнемъ употребленіи въ иныхъ мѣстахъ муравленыхъ и мѣдныхъ плошечъ, и свинцовыхъ кадокъ, никакого вреда здоровью людей отъ нихъ не замѣчено; иногда дѣлаютъ посуду луженую изъ желѣза, а въ Голландіи нерѣдко употребляютъ изъ желтой мѣди. Для деревянной посуды особенно для сниманія сливокъ, предпочтитаются употреблять клѣнъ и можжевельникъ, потому что они легки и чисты наружностью; но на кадки, въ которыхъ садится творогъ, и на формы, въ которыхъ сжимается сыръ, берутъ всякое дерево; только бы оно соответствовало крѣпостью назначению дѣляемой изъ него посуды. Ситы употребляютъ волосиные, а иногда дѣлаютъ ихъ даже изъ серебряной проволоки; они бываютъ отъ шести до осмь вершковъ въ поперечнику. Жомы или гнеты для выжиманія творога, обрашаемаго въ сыръ, действуютъ болѣе давленіемъ тяжести, хотя иногда употребляютъ и винтовые жомы. Обыкновенно накладываются на творогъ тяжелый камень, поднимаемый веревкою по-

средствомъ блока, а подъ этимъ гнетомъ творогъ выжимается грузомъ камня. Но гораздо лучше тѣ простые жомы, въ которыхъ грузъ гнететъ творогъ посредствомъ рычага: рычагъ вставляется однимъ концомъ въ дырку укрѣпленной толстой доски, а подъ нимъ ставится форма съ творогомъ, на которой накладывается крѣпкій кружокъ, ставится подставка и подводится подъ рычагъ, ближе къ его концу, вставленному въ доску; на другой конецъ рычага привѣшиваются достаточный грузъ для надлежащаго нагнетенія. *Маслобойки*, въ которыхъ изъ сливокъ сбивается масло, дѣлаются различнымъ образомъ. Старинная, и донынѣ еще употребительная маслобойка, состоитъ изъ высокой узкой кадки, въ которой налитыя сливки сбиваются посредствомъ шеста, съ кружкомъ на концѣ, движимаго вверхъ и внизъ. Работа утомительная и трудная; но ее можно облегчить, если шесть привязать къ очапу, какъ привязываютъ люльки, и качать очипъ за конецъ посредствомъ веревки. Сбиваются также масло въ бочечкѣ, который вертятъ кругомъ на станкѣ, а сливки въ бочечкѣ бьются о придѣланныя досечки. Но самая удобная маслобойка, особенно для большихъ заведеній, есть слѣдующая: сдѣлать четырехугольный продолговатый ящикъ, около полутора аршина длины и двѣнадцати вершковъ ширины, и разгородить его внутри рѣшетчатой перегородкой; ящикъ поста-

вить па полукружіе, чтобы онъ могъ качаться; въ срединѣ его поставить раму съ рукояткою, за которую можно было бы его качать. Тогда, нальть въ лицъ сливокъ, и за рукоятку тихонько покачивать его въ задъ и въ передъ: сливки болтаются, и масло сбивается очень легко и скоро. Впрочемъ устройство этихъ орудій и посуды есть предметъ второстепеній важности, а гораздо важнѣе соблюденіе въ нихъ наивозможной чистоты, которая во всѣхъ дѣйствіяхъ молочни составляеть главное условіе. И потому, та посуда, которая можетъ удобнѣе прочихъ чиститься, есть самая лучшая къ употребленію; каковы бы не были ея формы и материалы.

Въ молочни сохраняется молоко, снимаются сливки, сбивается масло, приготавляются молочные скопы (творогъ, варенцы, простокваща и прочее), дѣлаются сыры, собирается сметана и прочее.

### 1) Молоко и 2) Сливки.

Молоко есть жидкость, отдѣляющаяся въ титъкахъ самокъ животныхъ млекопитающихъ, и служитъ пищею новорожденныхъ ихъ дѣтей. Молоко коровье, козье, кобылье, овчье, верблюжье употребляется въ пищу людьми, и служить, какъ известно, для приготовленія масла и сыровъ.

Молоко козье, ослиное, кобылье употребляются сверхъ того и какъ лекарства въ иѣкоторыхъ болѣзняхъ. Составные части молока: масло, творогъ, молочный сахаръ, особаго рода животная слизь, называемая лактеихъ, и вода. Первые двѣ части особенно важны въ хозяйствѣ, двѣ вторыя составляютъ характеристику молока; а послѣднія то есть вода, будучи необходима въ маломъ количествѣ, уменьшаетъ достоинство молока, при излишествѣ своемъ. Доброта молока зависитъ не только отъ породы животнаго, но и отъ состоянія его здоровья, возраста, количества и качества его корма, времени года, чистоты посуды, въ которой молоко держать и множества другихъ случайныхъ обстоятельствъ. Обыкновеннѣйшее молоко есть коровье, почему мы имъ здѣсь и займемся. — Когда доять корову, то первое молоко выходящее, изъ ея титекъ, всегда ниже и не такъ хорошо для приготовленія масла какъ выходящее послѣ, и вообще качество молока улучшается постепенно до послѣдней капли, которую можно выдоить.

Что послѣдне—выдоенное молоко есть лучшее, вѣроятно всѣмъ деревенскимъ жителямъ известно, хотя не многие можетъ быть знаютъ, какая великая соразмѣрность находится между качествомъ первого и послѣдняго молока, одного и того же доенія. Изъ множества дѣланныхъ опытовъ найдено, что количество сметаны или сливокъ въ

первой чашкѣ молока, гораздо меньшѣ количества, получаемаго съ послѣдней чашки, и въ каждой чашкѣ молока устанавливается тѣмъ болѣе сливокъ, чѣмъ позже молоко въ нес выдоено. Обстоятельство имѣвшее наибольшее влияніе на эти измѣненія въ пропорціяхъ, есть разность во времени прошедшаго отъ теленія коровъ, съ которыми дѣлали опыты; ибо молоко коровы всегда живое вскорѣ послѣ новотела; а потомъ часъ отъ часу болѣше густѣеть; впрочемъ эти измѣненія происходятъ не у всѣхъ коровъ одинаково.

Но есть разность въ количествѣ сливокъ у перво-выдоиваемаго и послѣдне-выдоиваемаго молока, при одномъ и томъ же доеніи велика; то разность въ качествѣ самыхъ сливокъ выходитъ большая. На чашкѣ перво-выдоенного молока, сливки образуютъ тонкую, блѣдную, не плотную кожицу, а на послѣдней чашкѣ толстый слой, бываетъ густой, масляный и отличного цвѣта.

Разность въ качествѣ молока, по снятію сливокъ, еще ощутительнѣе нежели въ самыхъ сливкахъ. Молоко первой чашки жидкое и синевато какъ молоко разведенное большимъ количествомъ воды, а молоко послѣдней чашки густо, плотно, желтовато и превосходнаго вкусу. Потому-то и надобно непремѣнно выдаивать все молоко до послѣдней капли. Если въ вымѣ коровы остается только полкружки молока, которое можно было бы выдоить, то теряется столько же сливокъ,

сколько можно получать ихъ съ шести или восьми кружекъ, выделяемыхъ при началѣ доенія, да сверхъ того здѣсь теряются тѣ сливки, которыя одни только и могутъ сообщить маслу хорошее качество и вкусъ.

Когда молоко вылито въ какую нибудь посуду и оставлено въ покой, чтобы на немъ взошли сливки, то часть сливокъ образующаяся на поверхности, первая бываетъ лучшаго качества и въ большомъ количествѣ, нежели всходящая послѣ въ такое же время; а сливки всходящія во второй періодъ времени обильнѣе и лучше, нежели въ третье время равное двумъ предыдущимъ; третьяго времени сливки количествомъ и качествомъ лучше всходящихъ въ четвертое время, и такъ далѣе; вообще сливки понижаются всегда и въ качествѣ и въ количествѣ до тѣхъ поръ, пока они совсѣмъ перестанутъ подниматься на поверхность молока и это обстоятельство въ томъ случаѣ, когда главною цѣлію поставляется добываніе масла высокаго качества, не должно быть также пренебрегаемо.

Изъ густаго молока всегда отдѣляется меньшее количество содержащихся въ немъ сливокъ, нежели изъ молока жидкаго, но эти сливки лучше; а если прилить въ густое молоко воды, то оно произведетъ болѣе сливокъ и слѣдственно болѣе масла, нежели сколько оно дало бы само по себѣ; но доброта того и другаго во многомъ убудетъ.

Это явление съ давнаго времени известно всемъ внимательнымъ хозяевамъ и коровницамъ; и знаніе слѣдствій такой примѣси можетъ указать каждому хозяину, какимъ образомъ онъ можетъ получить больше себѣ выгоды.

Если молоко выдоить въ ведро, или какуюнибудь другую большую посуду и несть чрезъ большое разстояніе, такъ что оно очень взболтается и нѣсколько остываетъ, прежде нежели будетъ вылито въ горшки или черепки для всхода сливокъ, никогда не производить ихъ столько и столь же хорошаго качества, какъ вылитое въ черепки тотчасъ послѣ подоенія.

### 5) Масло.

Масло дѣлается изъ сливокъ или изъ сметаны, либо изъ цѣльного молока. Бываетъ еще масло вязкаго достоинства, дѣляемое изъ сметаны, собираемой съ сыворотки, послѣ отдѣленія изъ молока сыра.—Если масло дѣлается изъ сливокъ или сметаны, то обыкновенно молоко снимаютъ зимою рамою раза четыре, а лѣтомъ раза два и три, или до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣ устанавливаются сметаны. При сниманіи, надобно костянымъ, серебрянымъ или изъ пальмового дерева сдѣланнымъ ножемъ, называемымъ *шпачелемъ*, сверва отдѣлить сметану отъ краевъ плоскей, къ которымъ она пристаетъ. Потомъ, прижинуть ее къ одной сторонѣ и снять плоскую снимательную ложкою, которая бываетъ продырана на

подобіе ситки, это сниманіе сметаны требуетъ иѣкоторой ловкости, такъ чтобы не оставить нисколько сметаны въ плошкѣ, и не снять вмѣстѣ съ него молока. Въ иныхъ молочняхъ, дѣлаются такие горшки, изъ которыхъ снизу можно молоко выпустить втулкою, а сметана останется на верху: по первый способъ сниманія употребительнѣе. Продолженіе устаиванія, то есть, сколько времени молоко должно стоять, до сниманія съ него сливокъ или сметаны, зависитъ какъ отъ тепла воздуха, такъ и отъ видовъ хозяина заведенія. При умѣренно теплой погодѣ, если надобно сдѣлать очень нѣжное масло, то не должно давать молоку устаиваться болѣе шести или осми часовъ; но для обыкновенного хорошаго масла молоко безопасно можетъ устаиваться до полусутокъ, а въ холодную погоду и гораздо болѣе. Снятую сметану складывать въ кадку (\*), въ которой надобно каждый день ее перемѣшивать деревянною лопаткою, чтобы не свернулась, пока не соберется сметаны достаточное количество для

(\*) Советуютъ складывать сметану въ кадку, у которой сдѣлано двойное дно: нижнее обыкновенное, а верхнее драивое, по которое постилать чистую рѣдину. Изъ сметаны отдѣляется водянистая часть; она стекаетъ вънизъ и собирается въ пространствѣ между дноми, откуда по временемъ можно ее выпускать въ сдѣланную тамъ втулку съ гвоздемъ. Эта водянистая часть, если останется въ сметанѣ, сильно дѣйствуетъ на нее, очень уменьшасть въ ней количество и качество масла.

сбиванія. Многіе думаютъ, что масло хорошей  
доброты можно дѣлать только изъ свѣжихъ сливокъ: но это мнѣніе ошибочно, а тѣмъ болѣе,  
что масло образуется только тогда, какъ то до-  
казано, когда сметана или сливки получаютъ иѣ-  
которую степень кислоты; даже нельзя сдѣлать  
порядочной доброты масла изъ сливокъ, которыя  
не простояли по крайней мѣрѣ сутокъ времени.  
Продолженіе времени, сколь должно сметану дол-  
го держать, пока она получитъ степень кислоты,  
нужную для получения лучшаго масла, не опре-  
дѣлена достаточнымъ числомъ опытовъ, на ко-  
торые можно было бы положиться; притомъ же,  
это время зависитъ столь много отъ погоды, что  
на него трудно положить правило, которому бы  
можно было въ точности слѣдовать. Дѣйствитель-  
но, въ этомъ отношеніи, столь мало наблю-  
дается разборчивости опытными фермерами,  
даже тѣми, которые очень славятся дѣла-  
ніемъ хорошаго масла, что мало кто изъ нихъ  
думаетъ о соблюденіи какого нибудь точнаго  
правила, относительно къ различному сбору ихъ  
сливокъ; вообще они дѣлаютъ масло изъ всякой  
сметаны, какая собирается послѣ первого сбива-  
нія, а время, которое проходитъ между первымъ  
сбиваніемъ и послѣдующимъ, обыкновенно опре-  
дѣляется мѣстными или случайными обстоя-  
тельствами. Впрочемъ если сметану сохранять  
тщательно, и не давать, около нея скопляться во-

ляпистой жидкости, то можно съ безопасностю оставлять и на долгое время. Извѣстно, что сметана, постоявшая три или четыре дня лѣтомъ, находится тогда въ лучшемъ состояніи для дѣланія масла, а потому отъ трехъ до семи дней можетъ быть вообще принято за надлежащее время для храненія сметаны или сливокъ до сбиванія. Впрочемъ, сметана отъ каждого удоя должна быть содержима особо, пока получить надлежащую кислоту, и не смѣшивать ее съ свѣжимъ устремъ, по крайней мѣрѣ не смѣшивать до времени сбиванія, потому что смѣсь причиняетъ броженіе, отъ которого сметана можетъ испортиться. Однако, если коровы пасутся на грубой травѣ, или кормятся кореньями, или сѣяною травою, то чѣмъ раньше сбивать сметану, тѣмъ лучше будетъ масло. Обыкновенно, при дѣланіи масла изъ сметаны, въ молочныхъ заведеніяхъ, сбиваютъ все количество сметаны за разъ; но въ Эпингѣ и его окрестностяхъ, которая давно славится отличной добротою масла, на самое лучшее масло берутъ первей съемъ сметаны. Тамъ, при дѣланіи масла, поступаютъ такимъ образомъ: молоко разливаютъ въ плоскія посудины, и даютъ уставаться сутки; тогда, сливки снимаются, а снятное молоко переливаютъ въ другую посуду по глубже первой, или въ шайки, въ которыхъ даютъ молоку стоять отъ половины до целыхъ сутокъ, и въ продолженіи этого времени снимаютъ

ють его два или три раза. Потомъ, спятое молоко сливаютъ въ посудину еще глубже, или въ кадку, въ которой до тѣхъ поръ продолжаютъ снимать сливки, пока они продолжаются собираться на поверхность; послѣ чего, совершенно снятое молоко выливается въ кормъ свиньемъ. Масло, сбиваемое изъ послѣдовательныхъ сливокъ, снимаемыхъ послѣ первого съема, бываетъ блѣднѣе цвѣтомъ и ниже добротою, противъ того масла, которое сбивается изъ первыхъ сливокъ; по этой причинѣ, оно сбивается особо, а если какая нибудь часть его примѣшается къ первому съему, то соразмѣрно количеству примѣси первое масло цѣнится ниже. Изъ цѣльного молока масло дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: Шодоенное молоко разливается въ холодильныя плошки, въ которыхъ разставляется на полу въ чистой, прохладной и хорошо провѣтриваемой молочной комнатѣ, гдѣ оно стоитъ отъ половины до цѣлыхъ сутокъ, пока остываетъ до температуры молочной комнаты, и сливки поднимутся на поверхность. Тогда изъ этихъ холодильныхъ плошекъ, пока молоко еще не получило кислоты, оно выливается въ чистый, хорошо выпаренный чанъ, вмѣстимостью въ одинъ или въ два улоя, и остается въ чанѣ до времени сбивания изъ него масла. Обыкновенно въ чанѣ вливается изъ плошекъ одинъ увой молока, а второй вливается туда только въ такомъ случаѣ,

если онъ успѣетъ остынуть прежде , нежели молоко первого удоя начнетъ становиться кислымъ; но если первый удои получилъ уже кислоту, или вскорѣ долженъ сдѣлаться кислымъ, прежде нежели второй удои совершенно остынетъ, не должно приливать къ нему втораго , потому что всякая примѣсь послѣдняго привела бы первое молоко въ броженіе и причинила бы ему порчу. Хотя нужно, чтобы цѣльное молоко, до сбиванія его въ масло, получило кислоту , однако оно должно сдѣлаться кислымъ только собственнымъ ходомъ, а не насильтвеннымъ, не посредствомъ какой нибудь прибавки кислого молока въ прѣсное. Надобно впрочемъ прилагать всевозможное стараніе, чтобъ не дать молоку сѣсться или створожиться въ чанѣ, пока не начнется сбиваніе молока въ масло. Если молока не болтать, пока оно не поступитъ на сбиваніе , то оно можетъ стоять сохранно отъ одного дня до цѣлой недѣли. При соблюденіи этихъ правилъ , изъ цѣльнаго молока получаютъ масло изобильное, и прочное , и вкусное , а пахтанье изъ него выходитъ съ пріятнымъ кислымъ вкусомъ; если же произойдетъ броженіе, и молоко обратится въ творогъ и сыворотку, то начавшееся броженіе продолжается потомъ и въ пахтаны , даже послѣ сбиванія, и пахтанье становится на вкусъ острымъ и нездоровымъ. Сбиваніе масла , какъ изъ сметаны , такъ и изъ цѣльнаго молока, про-

изводится одинаково; но въ послѣднемъ случаѣ, по причинѣ большаго количества, работа сбиванія требуетъ гораздо болѣе силы; на большихъ молочныхъ заведеніяхъ, сбивание производятъ иногда дѣйствиемъ машины. При употребленіи машины, кромѣ выгода отъ облегченія и правильности работы, говорятъ, выбивается и болѣе масла, нежели при простомъ ручномъ сбиваніи. Температура или тепло молочни, какъ прежде было сказано, должно поддерживать, сколько возможно ближе къ 10° по Реомюрову термометру, или, по крайней мѣрѣ, между восьми и двѣнадцати градусами. Смѣтача, если сбиваются ее одну, не должна быть теплѣе вышепоказанного, потому что, если она бываетъ теплѣе того, масло выходитъ въ такомъ случаѣ хуже видомъ, вкусомъ и качествомъ. Если устоявшееся молоко сбивается вмѣстѣ со сливками, то надобно его нагрѣть отъ семнадцати до девятнадцати градусовъ, прежде нежели сливки отъ него отдѣлятся, какъ это обыкновенно дѣлается. Если же сбивать такое молоко холоднымъ, то оно въ маслобойкѣ вздувается, начинаетъ пузириться и получаетъ блѣдный цвѣтъ; при надлежащей же степени тепла, молоко не вздувается, но взбивается удобно, и удерживаетъ свойственный ему желтоватый цвѣтъ. Казалось бы нужнымъ, по всему вышесказанныму, имѣть въ каждой молочной приличные термометры. Но,

обыкновенно, ихъ почти нигдѣ не находится въ такихъ заведеніяхъ; о степени тепла въ молокѣ молочницы судятъ опутию своихъ пальцевъ. Конечно, навыкъ можетъ очень изощрить осязательную способность, и хорошая опытная молочница можетъ очень близко опредѣлять нужную теплоту въ молокѣ, для надлежащаго производства; однако же точное указаніе тепла можетъ дать только термометръ, и указанія такого орудія особенно полезны бываютъ въ тѣхъ случаяхъ, когда или молочница не довольно еще опыта, или дѣло запутается, какъ то иногда бываетъ. Въ такихъ случаяхъ, для возстановленія порядка, для улучшенія дѣла, указанія науки и орудій становятся полезными и единственными способами. Самая лучшая пора, для сбиванія масла, лѣтомъ есть утро, прежде нежели солнце очень нагрѣбѣтъ воздухъ; зимою можно сбивать во всякую пору дня.

Если масло приготавливается на продажу, то послѣ тщательного выжатія молочныхъ частей изъ масла, его солить, и для того мѣсятъ и переминаютъ масло очень тщательно руками, прибавляютъ къ нему очень мѣлкой соли, если же соль не будетъ старательно размѣшана по маслу, то оно сдѣлается разноцвѣтнымъ: гдѣ попадетъ соль, тамъ масло будетъ желтаго цвѣта, а гдѣ не попадетъ соли, тамъ оно останется блѣдымъ. Такое разноцвѣтное масло цѣнится ниже одно-

цвѣтнаго. Вымѣшиваніе и соленіе масла должно производиться проворно, и оканчиваться вдругъ безъ отлагательства; ежели работа будетъ отложена, какъ то нерѣдко случается у деревенскихъ хозяевъ, у которыхъ маслобойка бываетъ не достаточнона, для доставленія такого количества масла какое нужно для наполненія цѣлаго бочепка разомъ, то масло теряетъ часть своей твердости и вкуса. Если же масла недостаточно, для наполненія боченка въ одинъ разъ, то его не должно укладывать въ боченокъ гладкимъ слоемъ, но оставлять на немъ поверхность не ровную и шероховатую, чтобы лучше было присоединить къ ней масло слѣдующаго сбиванія. Такимъ образомъ, доброта масла можетъ очень много сохраняться, посредствомъ посланія его сверху, и прикрытия чистымъ лоскутомъ холстины, памоченнюмъ въ разсолѣ; потомъ, масло должно поставить въ холодное мѣсто. Для соленія масла, надо бно употреблять самую чистую соль, въ которой не было бы ни какой примѣси горькихъ солей. Соли кладется около четырехъ съ четвертью золотниковъ на фунтъ масла; или одинъ и три четверти фунта на пудъ, иѣсколько больше или меньше, смотря по продолжительности времени, на которое назначается сохраненіе масла. Вообще думаютъ, что масло, сдѣланное въ лѣтніе мѣсяцы, бываетъ самое способное для соленія; но въ эту пору надо бно солить его иѣсколько

по крѣпче. Въ Ирландіи, при соленіи масла, обыкновенно употребляютъ селитру: на фунтъ масла, берутъ три золотника соли, и три четверти золотника селитры; хотя такая смѣсь доставляетъ хороший засоль, если соль чиста и добротна, однако еще вѣрнѣе прибавить къ этой смѣси три четверти золотника сахарного песку. Другой засоль предлагается слѣдующій: взять вѣсомъ часть сахара, часть селитры и двѣ части лучшей каменной соли, все истолочь очень мѣлко; этой смѣси отвѣсить по шести золотниковъ на каждый фунтъ масла, и смѣшать хорошенъко съ масломъ: найдено, что масло, посоленное такимъ образомъ, и укладенное въ боченокъ сохраняется иѣжнымъ и свѣжимъ въ продолженіи двухъ лѣтъ. Увѣряютъ также, что этотъ засоль сообщаетъ маслу богатый мозговой вкусъ, какого ни въ какомъ другомъ маслѣ не встрѣчается, и притомъ оно только слегка отзывается солью. Когда масло посолено надлежащимъ образомъ, тогда, для отправленія въ даль и на продолжительное сохраненіе, оно набивается въ боченки: въ раскупоренный съ одного дна боченокъ кладутъ масло, и уколачиваютъ его деревяннымъ токмачемъ; пока наполнится боченокъ до верха; потомъ, посыпаютъ нѣсколько самою чистою солью сверху, и закупориваютъ.

Боченки дѣлаются вообще изъ бѣлаго дуба или ясеня, но липа преимущественно одобряется на

такую посуду, потому что многими опытами найдено, что липовое дерево не содержитъ въ себѣ никакой кислоты, а кислоты какъ известно сильно дѣйствуютъ на соль, которую они разлагаютъ и привращаютъ въ разсолъ. По недостатку липового дерева, можно дѣлать боченки изъ еловаго дерева, которое ближе другихъ подходитъ къ первому. Утверждаютъ, если варить бочечные лады въ водѣ часа четыре, то изъ дерева извлекается тѣмъ всякая кислота, и оно становится очень годнымъ на приготовленіе посуды подъ масло. Въ Россіи масло отправляется обыкновенно топленое. Такое масло, за границею далеко не такъ уважается для кушанья какъ масло не топленое, известное здесь подъ именемъ чухонскаго. Притомъ, наше масло отпускается въ очень большихъ бочкахъ, пудовъ въ двадцать пять и болѣе въ сомъ, сдѣланныхъ изъ сосноваго дерева, которое придаетъ маслу особенный кислый вкусъ и запахъ, такая укладка, будучи неудобна и непріятна для заграничныхъ покупателей, также уменьшаетъ цѣнность нашего масла.

Узнавъ сохраненіе и собираеніе сметаны и приготовленіе масла, обратимся теперь къ приготовленію молочныхъ скоповъ, то есть творога и варенца. Есть еще много разныхъ родовъ молочныхъ приготовленій, но здесь мы упоминаемъ объ этихъ двухъ какъ о замѣчательнѣйшихъ.— Творогъ обыкновенно дѣлается изъ снятаго молока,

которому даютъ закиснуть въ тепломъ мѣстѣ и потомъ ставятъ на почь въ истопленную печь, чтобы образовавшійся творогъ лучше ссылся. Наконецъ сыворотку сливаютъ, творогъ откидываютъ на решетѣ и складываютъ въ горшокъ, а если творогъ нужно долго сберегать, то его слегка просаливаютъ. Дѣлаютъ также творогъ изъ кислого молока или простокваші, остающейся послѣ снятія сметаны. Можно еще дѣлать творогъ изъ щельчаго молока посредствомъ какой нибудь изъ заквасокъ, о которыхъ будетъ говориться въ статьѣ о приготовленіи сырьевъ. Творогъ въ этомъ случаѣ бываетъ очень вкусенъ и отмѣнно нѣженъ. Вместо закваски можно положить въ молоко ложку сметаны и поставить въ теплое мѣсто. — *Варенецъ* приготавляется такъ: налить въ одинъ горшокъ полкружки щельчаго молока, а въ другой полкружки свѣжихъ сливокъ, вскипятить и поставить въ истопленную печь, чтобы образовалась пѣнка и подрумянилась. Потомъ положивши въ миску ложку сметаны и растерши хорошенько, чтобы не было крупинокъ, вылить туда оставшіяся молоко и сливки, съ которыхъ надобно напередъ снять пѣну. Смѣшавъ въ миску хорошошенько молоко и сливки, надобно накрыть ихъ снятою прежде пѣнкою (растянуть пѣнку по поверхности) и поставить миску часовъ на пять въ теплую комнату, чтобы все скислось и створожилось. Точно такимъ же образомъ дѣлается и

*простокваша* только здѣсь пѣнка не растягивается на поверхности, а размѣшивается вмѣстѣ съ свернувшимися сливками и молокомъ.

Сыръ дѣлаютъ изъ цѣльнаго молока, съ прибавкою къ нему сливокъ, и изъ снятаго молока: во всѣхъ случаихъ вкусъ и достоинство сыровъ бываютъ различны, по способъ приготовленія ихъ почти одинаковъ. Напередъ опишемъ дѣланіе сыра изъ цѣльнаго молока. Сыръ выходитъ гораздо лучше добротою, если на приготовленіе его употребить тотчасъ свѣже-подоеинное, парное молоко, и гдѣ число коровъ столь велико, что одного улова достаточно на цѣлую варю сыра, тамъ всегда надобно придерживаться этого правила. Варю сыра называется то количество, которое заведено приготавлять въ одинъ разъ; къ тому приспособлены уже въ заводѣ котель, жомы, формы и прочія орудія и посуда, такъ что гораздо меныше и болыше того приготавлять уже не выгодно и не удобно. Напримѣръ, если гдѣ заведено приготавлять изъ каждой вари по тридцати фунтовому сырь, тамъ нужно имѣть на варю около десяти ведеръ молока (потому что изъ ведра цѣльнаго молока выходитъ около трехъ фунтовъ сырь), и тамъ уже конечно котель и прочая посуда заведены соразмѣрной величины. Если же одного улова мало, то надобно брать два, вечерній и утренній; долго держать молоко не годится, потому что въ немъ появ-

ляется кислота, которая портитъ качество сыра. Приготовленное количество молока, предъ запущенiemъ въ него закваски, надобно налить въ котель, для подогрѣванія. При наливаніи, молоко прощесть сквозь чистую холстину, чтобы не было въ немъ никакого сора. Котель, соразмѣрной величины, дѣлается обыкновенно изъ красной мѣди. Его не лудятъ, но надобно содержать въ чистотѣ, чтобы на стѣпкахъ котла не появлялось зелени, которая очевь ядовита. Котель подвѣшивается къ рычагу на такой высотѣ, чтобы стоявшему человѣку удобно можно было смотрѣть въ котель и мѣшать въ немъ. Рычагъ, на которомъ повѣшъ котель, укрѣпляется въ стоячемъ брусе, такъ что можетъ отводиться нѣсколько въ сторону отъ огня, когда не нужно болѣе нагрѣваніе. Подъ котломъ дѣлается простой очагъ.

Самый употребительный сыръ есть швейцарскій, который дѣлается слѣдующимъ образомъ. Во-первыхъ нужна для этого такая закваска: надобно взять четвертый желудокъ молочнаго теленка, обрѣзать тщательно всѣ жирныя части, завязать съ одного конца ниткою, а съ другаго налутъ, завязать и повѣсить въ такомъ мѣстѣ, куда проходитъ свѣжій воздухъ, напримѣръ, на чердакѣ. Какъ скоро желудокъ просохнетъ, то можно будетъ изъ него выпустить воздухъ; потомъ закваску эту надобно хранить въ сухомъ

мѣсть. При употреблениі отрѣзываются кусокъ закваски, кладется въ стаканъ и наливается водою, въ которой распущено немнога соли. По прошествіи десяти часовъ жидкость сливается и употребляется для створоженія молока. На десять кружекъ молока надобно брать ползотника сухой закваски. Швейцарскій сыръ дѣлается слѣдующимъ образомъ: цѣльное молоко наливается въ большой котелъ и нѣсколько подогревается на огнѣ; потомъ снявъ съ огня, надобно влить въ молоко закваску, размѣшать и оставить въ поковѣ до тѣхъ поръ, пока молоко створожится, обыкновенно на одинъ часъ. Какъ скоро молоко створожится, то творогъ надобно хорошо размѣшать и растереть руками, и горшокъ или котелъ тотчасъ поставить на огонь, и образовавшійся творогъ безпрерывно размѣшивать суковатою палкою; впрочемъ лучше, вместо палки, разминать сыръ руками на мелкіе кусочки, чтобы онъ не ссыпался въ одну сплошную массу; не должно однакожъ нагрѣвать молоко слишкомъ сильно; надобно, чтобы опущенная въ него рука легко переносила теплоту и не чувствовала сильнаго жара. Когда размятый творогъ начинаетъ осѣдать на дно, то котелъ надобно снять съ огня и дать молоку нѣсколько остинуть. Потомъ сыворотка сливается, творогъ выкладывается въ чистое полотно, въ которомъ онъ кладется въ бездонную форму (обечайку) и ставится подъ

гнётъ. При этомъ надо бно смотрѣть, чтобы сыръ получилъ надлежащую правильную форму. По временамъ сыръ надо бно вынимать изъ подъ гнёта, переворачивать на другую сторону и перемѣнять полотно, для того, чтобы лучше отдать творогъ отъ сыворотки. Наконецъ полотно снимается и сыръ въ одной только формѣ остается на всю ночь подъ гнѣтомъ; потомъ сыръ вынимается изъ подъ гнёта и кладется въ сырной погребъ на деревянномъ кружкѣ; здѣсь надо бно переворачивать его каждый день съ одной стороны на другую, до тѣхъ поръ, пока поспѣсть. Чрезъ три дня верхнюю поверхность и окружность сыра надо бно посыпать солью и слегка потерѣть рукою; па следующій день, перевернувъ сыръ, надо бно посыпать солью другую поверхность; это должно повторить разъ десять. Толстота сыра бываетъ разная, отъ одного до двухъ вершковъ и болѣе, смотря по величинѣ сырного круга. Если сыръ въ погребѣ будетъ на поверхности мокнуть, и покрывается плесенью, то его надо бно каждый день обтиратъ чистымъ сухимъ полотномъ. Сыръ поспѣваетъ чрезъ пять или шесть мѣсяцевъ, смотря по величинѣ сырного круга. При дѣланіи Швейцарскаго сыра можно къ парному молоку прибавить сливокъ, отъ чего сыръ бываетъ жирнѣе и вкуснѣе. Это въ особенности надо бно дѣлать тогда, когда молоко бываетъ жидкое. Можно

также дѣлать Швейцарскій сыръ изъ спятаго молока, но только онъ будетъ не такъ вкусенъ.

*Лимбургскій сыръ*, столь известныи, и праготовляемый только въ г. Лимбургѣ, отъ котораго и название получилъ, имѣетъ соперникомъ знаменитый французскій сыръ *Бри*, который необыкновенно хорошъ когда умѣютъ его изготавить.— Прежде въ Петербургѣ другаго *Бри* не знали, какъ привозныи, но нынѣ въ большомъ употреблении въ столицѣ, особенно между богатыми иностранцами, *Бри*, приготовляемый на фермѣ Удѣльного Землемѣльческаго училища. Сыръ этотъ дѣлается точно такъ какъ это описано въ известной книгѣ *Le Manuel de la Laitiere*, откуда и мы заимствуемъ слѣдующее описание. Для приготовленія этого сыра нужна особенная лаба или закваска, которая дѣлается вотъ такъ: убивъ молочнаго теленка, берутъ четвертый желудокъ и вынимаютъ створожившееся молоко, тщательно очищаютъ отъ постороннихъ частицъ, напримѣръ, отъ волосъ и протираютъ надъ чашкою сквозь частое волосяное сито; потомъ на фунтъ полученнаго въ чашкѣ, положить толченаго перца полторы чайныхъ ложки, сахару одну чайную ложку, соли одну чайную ложку и уксусу одну столовую ложку. Если же вынутое изъ желудка слишкомъ твердо, то уксусу должно положить двѣ ложки. Растирши и смѣшивши хорошо ложкою, все это сложить въ глиняную

муравленную банку, заткнуть пробкою и поставить недѣли на четыре въ прохладное мѣсто. По прошествіи четырехъ недѣль закваска готова. Можно еще дѣлать закваску слѣдующимъ образомъ: взять четвертый желудокъ, вынуть изъ него створожившееся молоко, обрѣзать жиръ, положить на тарелку и пересыпать порошкомъ, который составляется изъ одной съ половиной чайной ложки перца, одной чайной ложки соли и одной чайной ложки сахару.

Пересыпавъ этимъ желудокъ со всѣхъ сторонъ, надобно, положить его въ муравленую глиняную банку, налить пять столовыхъ ложекъ уксусу, закрыть и поставить въ прохладномъ мѣстѣ на четыре недѣли. Для дѣланія французскаго сыра надобно взять не полную чайную ложку закваски, положить въ большую деревянную ложку и приливать туда по немногу парнаго молока, размѣшивая закваску маленькою ложечкою или палочкою, такъ чтобы закваска распустилась въ молокѣ; потомъ разведенную молокомъ закваску надобно вылить въ десять кружекъ парнаго молока, размѣшать его хорошенъко, покрыть чистымъ полотномъ и поставить въ покой въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока молоко створожится; чѣмъ теплѣе мѣсто, гдѣ стоитъ молоко, и чѣмъ крѣпче закваска, тѣмъ скорѣе молоко створожится; если молоко стоитъ въ обыкновенной теплой комнатѣ, не далеко отъ истопленой печи,

то достаточно шестнадцати часовъ. Какъ скоро молоко створожилось, то его надобно черпать вмѣстѣ съ сывороткою большими деревянными ковшомъ и наливать въ бездонныя деревянныя круглые формы, которыя поставлены на деревянныхъ кружкахъ, покрытыхъ соломенными сѣтками, для того, чтобы сыворотка могла вытекать. Формы эти ставятся на особомъ сырномъ столѣ, который стоитъ покато, и по краямъ имѣеть борозду для стока сыворотки, вытекающей изъ формъ. По прошествіи двѣнадцати часовъ вся сыворотка стекаетъ, творогъ ссыдается и получаетъ видъ кружка; въ это время надобно форму снять и дать постоять сырьу безъ формы часовъ пять, переворотить на другой бокъ и положить на сухую соломенную сѣтку, чтобы не разломить сырного кружка, то при переворачиваніи надобно опустить слѣдующимъ образомъ: сыръ, лежащий на сѣткѣ и на кружкѣ, покрыть соломенною сѣткою, положить сверху деревянный кружокъ, и придерживая слегка оба деревянные кружки, переворотить сыръ, и поставить на столъ на новомъ кружкѣ, а прежній снять вмѣстѣ съ прежнею соломенною сѣткою; такимъ образомъ надобно переворачивать сыръ каждый день до тѣхъ поръ, пока онъ будетъ готовъ. Чрезъ два дня сырный кругъ надобно натерѣть со всѣхъ сторонъ солью и оставить въ сырной компатѣ до тѣхъ поръ, пока на немъ покажется белая и зе-

жено ватая плесень, потом сыръ должно вынести въ сырой погребъ или подвалъ. Обыкновенно по истечениі шести недѣль сыръ готовъ, впрочемъ иногда и раньше, а иногда гораздо позднѣе. Чтобы узпать готовъ ли сыръ, надо бно на конецъ ножа вынуть изъ средины кусочикъ сыра и отвѣдать: если онъ не имѣть творожнаго вкуса, а получиль обыкновенный сырный вкусъ, то сыръ готовъ. Хорошій сыръ Бри долженъ быть мягокъ, маслянистъ и имѣть пріятнѣй вкусъ. Знатоки въ особенности хвалятъ тотъ сыръ, который такъ мягокъ, что его можно намазывать на хлѣбъ на подобіе масла. — Французскіе сыры нельзя сохранять долго; какъ скоро они поспѣютъ, то ихъ надо бно скорѣе сбывать, а иначе они могутъ испортиться. Сырные кружки должно дѣлать не слишкомъ толсты, отъ половины до трехъ четвертей вершка. Погребъ или подвалъ, въ которомъ стоять эти сыры, долженъ быть нѣсколько влаженъ, однакожъ безъ всякой гнилости, въ очень сухомъ погребѣ сыръ засыхаетъ и покрывается сверху твердою корою, которая останавливаетъ броженіе, необходимое для созреванія сыра. Французскій сыръ бываетъ еще вкуснѣе, когда на десять кружекъ парнаго молока прибавить полкружки самыхъ свѣжихъ сливокъ. Въ городѣ же Бри сыры приготавляются изъ святаго молока. Если въ закваску, употребляемую для дѣланія сыра, положить не большую

щепотку растертаго шафрана, то сыръ получить пріятный желтый цвѣтъ. Шафранъ въ этомъ случаѣ надобно класть въ то время, когда закваска разводится молокомъ въ ложкѣ. Французскій сыръ составляетъ пріятное кушанье и въ то время, когда онъ еще не готовъ; для этого какъ скоро творогъ ссядется и получить надлежащую форму, надобно положить его на тарелку и обливть молокомъ или сливками. Если для французскаго сыра употребляется закваска втораго рода, то есть самый желудокъ, то кусокъ ея въсомъ въ полтора золотника кладется въ ложку, обливается молокомъ, не много растирается, а потомъ выливается въ молоко. Однакожъ въ этомъ случаѣ, когда молоко створожится, кусокъ желудка надобно вынуть оттуда; для этого лучше опускать его въ молоко на тонкой ниткѣ.

Вообще при дѣланіи сыровъ надобно обращать особенное вниманіе на молоко, изъ котораго дѣлается сыръ. Молоко отъ старыхъ коровъ, также отъ новотельныхъ для сыра не годится, равно какъ и то молоко которое стояло два или три дня. Молоко, привезенное издалека или выдоенное у розгорячившейся коровы, для сыровъ не такъ хорошо, равно какъ и молоко отъ коровы, которую кормили преимущественно клеверомъ.—При дѣланіи сыровъ не надобно употреблять металлическихъ венцей, напримѣръ, желѣзныхъ ножей, оловянныхъ ложекъ и тому подобное, по-

тому что отъ этого на сырахъ дѣлаются пятна, которыя скоро загниваютъ. Чтобы сыръ не оки-салъ, надобно солерожать въ чрезвычайной чистотѣ всю посуду, при дѣланіи сыровъ употребляемую, каждый разъ чистить ее, мыть, а по временамъ вываривать въ горячемъ щелокѣ и водѣ. Если же посуда какъ нибудь закиснетъ, то надобно вымыть ее щеткою въ щелокѣ, въ которомъ распущенено нѣсколько негашеной извести, а по-томъ хорошо выполоскать въ горячей водѣ. Для твердыхъ, старыхъ сыровъ очень вредно, когда ихъ кладутъ въ одной комнатѣ вмѣстѣ съ мяг-кими, свѣжими, но еще вреднѣе, когда сыры под-вергаются морозу, холодному или сквозному вѣтру или большому жару: отъ этого сыры могутъ со-вершенно испортиться. Готовые сыры надобно сберегать въ прохладной съ свѣжимъ воздухомъ, чистой комнатѣ, или въ хорошемъ сухомъ погре-бѣ, на низкихъ лавкахъ или доскахъ. Лучшіе сыры много теряютъ достоинства, если лиша-ются своей влажности и высыхаютъ. Чтобы сы-ры не высыхали, не должно соскабливать кожи-цы, образующейся на нихъ, а надобно дать ей отвердѣть на воздухѣ въ сухой комнатѣ или по временамъ намазывать свѣжимъ масломъ. Если сыры будутъ лежать на низкихъ скамейкахъ или доскахъ въ погребѣ или прохладной ком-натѣ, то они не высыхаютъ.

Всѣ почти сыры или желтоватаго или бѣлова-

таго цвета, по изъ иныхъ мѣстъ сыры выходятъ свѣтлооранжеваго и красноватаго цвета, каковы англійскіе сыры честерскій и глостерскій, или зеленаго цвета, каковъ швейцарскій шабациеръ, извѣстный подъ названиемъ зеленаго. Такіе цвета придаются сырамъ искусственно. Хотя извѣстно вынѣ, что подобный цветъ не составляетъ природной принадлежности такихъ сортовъ сыра, однако же не окрашенный сыръ такого сорта, какой привыкли уже считать въ извѣстномъ цветѣ, напримѣръ честерскій, не нашелъ бы себѣ надлежащей цѣны въ продажѣ, по причинѣ связи, какая существуетъ въ мнѣніи между цветомъ и качествомъ сыра. — Для окрашиванія сыровъ въ красноватые цвета, употребляютъ наиболѣе краску орлеанъ, которой кладутъ отъ двухъ съ половиною золотниковъ на пудъ сыра и меньше; сокъ морковный и цветки ноготки также употребляются на окрашиваніе сыра и даютъ цветъ нѣсколько желтоватѣе орлеана. Парижскій сыръ окрашивается шафраномъ. Зеленый сыръ травою донникомъ.

Въ Италіи въ большой славѣ сыръ, извѣстный подъ названиемъ Marzolino di Lucardo. Высокое достоинство этого сыра, приготовляемаго изъ овечьего молока, зависитъ не только отъ тучности паштей, на которыхъ долженъ находиться въ достаточнономъ количествѣ дикий юміанъ, и отъ ухода и содержания стадъ, для полученія отъ нихъ

лучшаго молока; но еще отъ способа приготовления самаго сыра.

Овецъ поять особеннымъ питьемъ, составленнымъ изъ четырехъ частей отрубей и одной пятой части льнянаго сѣмя, съ прибавкою въ меньшей противъ послѣдней пропорціи сухихъ бобовъ, журавлинаго горошку, хорошо смѣшанныхъ и размоченныхъ въ горячей водѣ. Это питье дается овцамъ три раза въ день, тотчасъ послѣ того, какъ онѣ перестанутъ сосать матокъ; тамъпускаютъ ихъ только на луга сухіе и изобилующіе нѣжными травами, и такимъ образомъ получаютъ отъ каждой овцы, по фунту превосходнаго молока въ день.

Для десяти фунтоваго сыра берутъ двадцать фунговъ молока, и кладутъ въ него около одной трети унціи молочника или репейнаго цвѣту; давъ постоять, процѣживаютъ, нагрѣваютъ немного, и черезъ три часа отворожившіяся части вынимаютъ, и мѣсятъ ихъ по крайней-мѣрѣ два часа въ муравленой чашкѣ, и вжимаютъ это тѣсто въ коническая деревянныя формы, въ родѣ употребляемыхъ въ Россіи для пасхи, которыя оставляютъ въ покое восемь дней. По истеченіи этого времени, вынимаютъ сыръ изъ формы, обвертываютъ его чистой тряпкой, и прокалывая въ различныхъ мѣстахъ, чтобы выпустить всю сыворотку, которая въ немъ можетъ заключаться, давятъ гнетомъ, что должно продолжаться по-

крайней мѣрѣ шестнадцать часовъ. Окончивъ это дѣйствіе, сыръ снова завертываютъ въ тряпку и вѣшаютъ къ печкѣ, для того чтобы при умѣренной теплотѣ, высыхая понемногу, онъ могъ продолжать медленное свое броженіе; чрезъ двадцать четыре часа сыръ снимаютъ и относятъ въ довольно сырую кладовую, или погребъ, вырытый въ землѣ, которую поливаютъ, чтобы она никогда не была совершенно суха. Тамъ, посоливъ сыръ надлежащимъ образомъ, его переворачиваютъ въ недѣльно разъ, и по временамъ мажутъ прованскимъ масломъ. Въ погребѣ сыръ держутъ около сорока дней.

Сыръ этого рода въ большой славѣ, и заслуживаетъ ее своимъ превосходнымъ вкусомъ.

КОНЕЦЪ ВТОРОЙ ЧАСТИ.