

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

РУССКОЙ ОПЫТНОЙ
ГОРОДСКОЙ И СЕЛЬСКОЙ ХОЗЯЙКИ,
КЛЕЮЩИЦЫ, ЭКОНОМКИ,
ПОВАРИХИ, БУХАРКИ,
Скотницы и Трапичницы,

СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ:

НАСТАВЛЕНИЯ И РУКОВОДСТВА ПО ВСѢМЪ ОТРАСЛЯМЪ

ГОРОДСКАГО

И

СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА,

ИЗВЛЕЧЕННОЕ ИЗЪ 40, 50 И 60 ЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ
РУССКИХЪ ХОЗЯЕКЪ

Борисомъ Волжскимъ.

СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНИЕМЪ ДОМАШНЕЙ БУХГАЛТЕРИИ И
ОПИСАНІЯ ДАМСКАГО ГАРДЕРОБА И НАСТАВЛЕНИЯ КРОИТЬ
И ШИТЬ ВСЯКАГО РОДА ПЛАТЬЯ И ДРУГІЕ 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.

Ценсоръ П. Корсаковъ.

ОГЛАВЛЕНИЕ II ЧАСТИ.

Кладовая.

Бутылочный бульонъ	4
Крѣпкій бульонъ скороснѣлка	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 завтреннему обѣду блюда початыя за сегоднешнимъ	9
Сохраненіе яицъ на зиму	12
Еще сохраненіе яицъ	—
Сохраненіе яицъ въ известковомъ растворѣ	15

Какъ дѣлать пѣжнымъ и мягкимъ совершенно черствый окорокъ . . .	14
Мѣры для сохраненія молока свѣжимъ . . .	—
Средство оживленія творога и защищенія молока отъ свертыванія	—
Какъ дѣлать, чтобъ молоко некисло . . .	15
Какъ умягчать домашнюю птицу, чтобъ можно было ее ѣсть тотчасъ послѣ того, какъ только ее убили	—
Сохраненіе сырыхъ мясъ.	16
Способъ сохранять рыбу отъ порчи	—
Какъ дѣлать, чтобъ замороженная рыба не ломалась при вареніи	17
Способъ удобрить такую рыбу, которая начинаетъ портиться.	18
Средство поправлять тронувшуюся говядину —	
Простой способъ соленія и копченія мясъ	19
Средство, какъ соленымъ сельдямъ и сушенымъ 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 готовить маленькіе огурчики и удостовѣряться въ томъ, что они безвредны и не содержатъ мѣди	25

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

Сохраненіе петрушки, эстрагона и вообще всякой поваренной зелени . . .	40
Способъ, чтобъ прованское масло и всякое другое растительное масло не горькло	41
Способъ узнавать поддѣлъ сахара . . .	—
Способъ узнавать поддѣлъ оливковаго масла	42
Способъ сохранять воду свѣжею въ дорогѣ	43
О приготовленіи говяжьей головы помощію сдавленія въ прокъ	—
Записка, какъ дѣлать ветчинную эссенцію	44
Записки о маринадахъ	—
Записка, какъ дѣлать поваренный сбитень	46
Записка, какъ дѣлать сосиски	—
О зимнемъ запасѣ садовыхъ плодовъ, и о томъ какъ должно ихъ сохранять.	—
О сушеніи яблоковъ	53
Яблочныя смоквы	55
Яблоки обсахаренныя сухія	—
О соленіи рыбъ	56
Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески	57
Домашняя икра	58
Гусиные поютки копченые	59
Гуси запасаемые въ укусѣ	60
Жареные гуси, замтые саломъ	61

Объ откармливаніи цыплятъ и молодыхъ голубей	62
Кисель изъ улитокъ.	63
Сморчки сушить	64
Приготовленіе изъ весеннихъ цвѣтовъ маткиной души	65
Кисель изъ цвѣтковъ маткиной души	56
Желе изъ цвѣтковъ маткиной души	—
Уксусъ изъ цвѣтковъ маткиной души	68
Молодые хмелевые побѣги собирать на нѣсколько времени свѣжими	—
Прочная сибѣ въ запасъ изъ ветчины	68
О сохраненіи съѣстныхъ припасовъ въ жаркое время года	69
Средство противу плесневѣнія хлѣбовъ	74
Средство произвести лѣтомъ ледъ	75
Заготовленіе сливъ въ уксусѣ	—
Заготовленіе сливъ въ виноградномъ винѣ	76
Заготовленіе сливнаго киселя	—
Заготовленіе прионелей французскихъ	78
Заготовленіе рыжиковъ въ уксусѣ	80
Руладъ изъ говяжей паховины	—
О заготовленіи розовой воды	81
Розовой уксусъ	82
Розовая эссенція	83
Листья портулака въ уксусѣ запасать	—

Артишоки запасать въ разсолѣ	84
Артишоки въ уксусѣ	85
Артишошные стебли въ разсолѣ	86
Сушенныя артишошныя чашечки	—
Артишоки на нѣсколько времени уберечь свѣжими	87
О заготовленіи зеленого гороха	—
Новый способъ запасать гороховыя до- патки въ сахарѣ	90
Зеленый горохъ сушить	—
Хлѣбцы изъ зеленого гороха	91
Турецкіе бобы запасать	—
Турецкіе бобы квасить	93
Турецкіе бобы сушить	94
Экстрактъ изъ грецкихъ орѣховъ	—
Сокъ красной смородины	95
Сиропъ смородинный	97
Варенье смородинное	—
Смородину сушить	98
Смородину чрезъ долгое время сберечь свѣжею	—
Малина вареная	99
Малинный уксусъ	100
Малину сберечь свѣжею	—
Способъ мариновать форелей и другихъ рыбъ	—

Форелей и другихъ рыбъ коптить	101
Домашніе капорцы и оливки	102
Цибули въ уксусѣ	103
Стручковый перецъ въ уксусѣ	—
Ація, или огуречная приправа къ соусамъ	—
О заготовленіи разныхъ соленыхъ плодовъ	104
Соленіе огурцовъ	105
Соленыя яблоки	107
Моченыя яблоки	—
Огуречный салатъ	108
Огурчики или коринѣоны въ уксусѣ	—
Виноградъ въ уксусѣ	109
Барбарисъ въ уксусѣ	110
Вишни въ уксусѣ	—
Сливы въ уксусѣ	111
Свекла въ уксусѣ	—
Портулакъ въ уксусѣ	112
Турецкіе бобы въ уксусѣ	—
Пикульн	113
Сухая горчица	115
Французская горчица	—
Сарептская горчица	116
Сол.	—
Сохраненіе дичи	117
Сохраненіе мяса посредствомъ сажн	119
Уничтоженіе въ мясахъ непріятнаго вкуса	—

Маршированіе мясъ	120
Сохраненіе рыбы на нѣкоторое время свѣжею	121
Перевозка рыбы изъ одного мѣста въ другое живою	122
Постное масло	123
Горчичное масло	124
Исправленіе попорченнаго постнаго масла	126
Какъ удобривать каждое постное масло	—
Сушеніе грибовъ	127
Запасъ грибовъ свѣжими	128
Запасъ грибовъ свѣжими для постнаго стола	129
Грибы въ уксусъ	—
Соленіе грибовъ	130
Грибной порошокъ	131
Печерничный сокъ	—
Сохраненіе плодовъ	132
Фруктовые ящики	134
Средство сохранять дорогіе плоды	137
Сохраненіе плодовъ посредствомъ алкого- леваго пара	138
Смотрѣніе за плодами	139
Грушевыя четвергушки въ бутылкахъ	142
Сушенныя груши	—
Попортившіяся сушенныя груши	144

Какъ придавать ранетъ ананасовый вкусъ	145
Домашній черносливъ	146
Компотъ изъ абрикосовъ	148
Мармеладъ изъ абрикосовъ	148
Абрикосы въ сахаръ	150
Желе изъ смородины	—
Яблочный экономическій мармеладъ	152
Яблочное желе	153
Желе изъ винограда	155
Варенье изъ мускатнаго винограда	156
Плоды въ укусуномъ сиропъ	—
Экономическое варенье	157
Виноградный ягодникъ	—
Вареная брусника (Нѣмецкій салатъ)	160
Постила	161
Брусничная постила	162
Сушенныя телячьи ножки	—
Яблочный леденецъ	164
Тыквенное масло	165
Сохраненіе плодовъ и новый пирамида- льный плодовикъ	166
Сборъ и сохраненіе плодовъ	170
Сохраненіе винограда и прочихъ пло- довъ	171
О плодовикахъ вообще	175
Пирамидальный плодовикъ	177

Приготовление вкусной французской горчицы	178
Легкій способъ составлять разные си- ропы	179
Полента	180
Сохраненіе въ зиму арбузовъ	181
Разведеніе раковъ	—
Варенье изъ салата	182
Варенье изъ ананасовъ	—
Изюмная водичка	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
Пряники	192
Горчичное масло	—
Соленіе мяса	194
Соленіе говяжьего и свиного мяса	198

Соленіе баранины , телятины и козьего мяса	203
Соленіе птичьего мяса	—
Соленіе рыбы	204
Икру солить	206

Погребъ и ледникъ.

Вино , пиво , медъ , уксусъ , масло , ликеры ратафин , водички , шинучки и проч.	207
---	-----

Хозяйственныя замѣтки.

Какъ исправлять заплесневѣлыя вина .	212
Мутное вино поправить	—
Способъ придать молодому Бордоскому вину вкусъ стараго	—
Подражаніе шампанскому вину	213
Приготовленіе малаги	214
Еще искусственное шампанское	215
Искусственное москать-люнель	—
Средство для должайнаго сохраненія по- чатой бочки вина	216
Какъ сдѣлать, чтобъ вино пѣнилось	—
Какъ придать водкѣ такой вкусъ , чтобъ казалось старою	—
Мастика для запечатыванія бутылокъ	217
Приготовленіе сыра	—
Медъ-мальвазиръ	218

Ягодные меды	220
Какъ поправлять окиснувшій медъ	221
О пивовареніи	—
Кислыя щи	223
Квасъ	—
Особенно полезный для здоровья квасъ	224
Укеусъ	225
Ренсковый укеусъ	226
Шивный укеусъ	227
О вымываніи бочекъ	228
Какъ отнимать у бочекъ способность да- вать дурной вкусъ	229
Сохраненіе вина въ бочкахъ, не подвергая его ни малѣйшей порчи	230
Сохраненіе вина въ откупоренныхъ боч- кахъ	231
О винахъ тронутыхъ морозомъ и сред- ство дѣлать ихъ удобными къ упо- требленію	—
Приготовленіе новыхъ бочекъ для напол- ненія ихъ виномъ	233
Способъ ставить вина въ погребахъ и подвалахъ	—
Какъ содержать вина въ бочкахъ	234
Разстановка бутылокъ съ виномъ	235
Мастика для запечатыванія пробокъ	238

Какъ дѣлать чтобъ вино не кисло . . .	239
Какъ отнимать дурной вкусъ у вина . . .	240
Простое средство дѣлать слабыя и молодья вина крѣпче	—
Какъ дѣлать изъ краснаго вина такое бѣлое вино , которое будетъ вышенаго въ сравненіи съ прежнимъ, сорта . . .	241
Приготовленіе уксуса-эстрагона	243
Какъ узнавать поддѣлку вина	—
Швейцарскій способъ дѣлать киршвассеръ 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 , початое старое пиво	249
Вѣрное средство противъ окисленія пива	—
Поддѣлка пива	250
Отмѣнно хорошій уксусъ	251
Экономическій уксусъ	252
Клєрованіе краснаго уксуса	253
Наставленіе для узнаванія не содержитъ ли уксусъ сѣрной кислоты	254
Способъ придавать крѣпость слабому уксусу	—

Сохраненіе уксуса	255
Наливка изъ вишенъ	256
Смородиновка	—
Персиковая наливка	257
Наливка изъ абрикосовъ	258
Вино изъ айвъ	—
Бузиное вино	259
Настойка	260
Вишневая настойка	261
Настойка изъ сливъ	262
Рябиновка	265
Абрикосы въ водкѣ	264
Черенки въ водкѣ	—
Груши русселеы въ водки	265
Зеленые орѣхи въ водкѣ	266
Виноградъ въ водкѣ	267
Экономическое употребленіе пересохнувшихъ засахаренныхъ плодовъ	268
Ратафія	—
Ратафія на гвоздикѣ и ванили	269
Апельсиновая ратафія	270
Жонкилевая ратафія	—
Гвоздичная ратафія	271
Ратафія изъ померанцовыхъ 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 основной ликеръ	—
Цветочная эссенція	278
Полынное вино	—
Водлика изъ айвъ	279
Молюкскій бальзамъ	280
Вздохи любви	—
Кюрассо ликеръ (Curasscan)	281
Мицдальный ликеръ	282
Ликеръ абрикосовый	283
Розовый ликеръ	—
Ликеръ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ	—
Ванильный ликеръ	—
Дамской розовый ликеръ	284
Мятная водка	—
Кармазиновый напнтокъ	285
Ликеръ дѣвъ	286
Сиропъ	287
Основной сиропъ и его очищеніе	288
Сиропъ корианный, мятный, лимонный и прочія	290

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

Молочия и дѣланіе сыровъ.

Посуда употребляемая въ молочнѣ	310
Молоко и сливки	313
Масло	317
Соленіе масла	324
Боченки для масла	326
Приготовленіе творога	327
Сыръ	329
Сыръ швейцарскій	330
Французскій сыръ Бри	333
Поставленія при дѣланіи сыровъ	337
Италянскій сыръ (Marzolino di Lucardo)	339

К Л А Д О В А Я.

—

Подъ кладовую должно выбирать одну изъ нежилыхъ комнатъ чистую, сухую, въ которой было бы достаточно свѣта. Ежели кладовая на полдень, что не хорошо, то роскошь свѣта вредна, пропуская лѣтомъ жаркіе солнечные лучи. Для согрѣванія кладовой въ ней необходима печь. Стѣны во всякой порядочной кладовой уставляются 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 стоятъ ящики, банки, горшки, бутылки и прочее.

Отъ одного карниза до другаго проводятся жерди и на этихъ жердяхъ висятъ копченые окорока, круги сыровъ 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 желѣзную.—Кромѣ обыкновеннаго запаса мяса, крупы, муки, печеныхъ хлѣбовъ, рыбы, масла, соли, сахара въ головахъ и прочаго, сохраняются въ кладовой разныя прочныя снѣди или, такъ называемыя, заготовленія впрокъ. Вотъ эти то прочно сохраняемыя снѣди и составятъ предметъ этой главы, посвященной описанію всего того, что въ кладовой находится.

1) *Бутылочный бульонъ.*

Ничего нѣтъ полезнѣе этого бульона, для употребленія въ дорогѣ. Впрочемъ онъ также очень хорошъ вообще для домоводства и для упогребленія въ большихъ заведеніяхъ и въ госпиталяхъ. Вотъ способъ его приготовленія. Надобно взять нѣсколько остатковъ разнаго рода мясовъ 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, но отнюдь не желѣзный; желѣзо

чернить бульонъ. Теперь поставьте все это на огонь, налейте достаточнымъ количествомъ воды по количеству мяса и кипятите нѣсколько времени; можно прикинуть нѣсколько поджаренныхъ, разумѣется безъ масла, или сушеныхъ марковокъ и щепотку, другую петрушки. Всякая другая зелень или овощъ вмѣсто пользы нанесетъ вредъ бульону, который не худо удобрить растворомъ соли, перцу и гвоздики. Сосудъ, въ которомъ вареніе производится, снимается съ огня, коль скоро всё мяса, въ немъ находящійся, превратится какъ бы въ студень густой и тягучій. Бутылки должны быть вымыты чисто въ теплой водѣ, вытерты до суха и оставлены откупоренными до совершеннаго охлажденія; тогда въ нихъ можно наливать бульонъ, процеживая его сквозь сито или тонкую салфетку не слишкомъ сжимая. Жира мало, потому что мяса взяты не жирныя; при процеживаніи это малое количество жира стекаетъ прежде всего и останавливается въ самомъ горшкѣ бутылки, прикрывая собою студень покрайней мѣрѣ на вершокъ; въ случаѣ, еслибъ вовсе не было жиру, надобно прибавить его, и непременно говяжьяго; но не больше, не менѣе какъ на одинъ вершокъ; жиръ этотъ образуетъ собою какъ бы родъ 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 слѣдъ за этимъ влить почти всю бутылочку въ кастрюлю съ кипяткомъ. Сохранять бульонъ, въ малыхъ бутылкахъ, потому что разъ откупоренный этотъ бульонъ теряетъ много своего достоинства. Въ кастрюлю положить разныхъ овощей и прѣной зелени, поставить все на очагъ, и черезъ нѣсколько минутъ, снявъ жиръ, влить въ суповую чашу и порція отменно вкуснаго супа будетъ готова.

2) *Крѣпкій бульонъ-скороспѣлка.*

Для приготовленія этого бульона возьмите фунтъ телятины, которую искрошите въ мелкіе 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, нежели вы посолите вашу похлебку, снимите ложкою или уполовникомъ съ полчашки бульону въ той части именно, гдѣ происходитъ кипяченіе; на эту полчашку бульона налейте чашку неснятаго молока; положите изрядный кусокъ сахару, потомъ взболтайте все это хорошенько, чтобъ смѣшать и сбить всѣ жирныя части бульона. Въ этомъ видѣ употребляйте эту смѣсь на ночь; это вкусное и полезное лекарство.

4) *Средство придавать яркій золотистый цвѣтъ бульону, сваренному изъ слишкомъ молодого мяса.*

Слишкомъ молодая говядина даетъ бульону блѣватый цвѣтъ. Если вы хотите придать вашей похлебкѣ тотъ хорошій золотистый цвѣтъ, который такъ пріятенъ для глазъ, должно сильно поджарить луковицу, и когда она сдѣлается темно-желтаго цвѣта, положите ее въ кастрюлю послѣ того, какъ уже бульонъ вскипѣлъ и всѣвился. Многіе и безъ вышеупомянутой причины

имѣютъ обыкновеніе подцвѣчивать такимъ образомъ свои похлебки. Эта полуизжаренная луковица придастъ и хорошій 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 признательностію приметъ мысль знаменитаго благодетеля рода человѣческаго. Вотъ по этому-то я преподамъ вамъ средство дѣлать бульонъ изъ костей. Для этого гоноромъ рубятъ и крошатъ кости такъ мелко, чтобъ каждая часть была не болѣе вершка полтора; этимъ крошкѣмъ наполните двѣ трети каменнаго горшка, въ которой налейте достаточное количество воды для закрытія костей; прикройте эту посудину также каменною плоскою или крышкою и поставьте ее въ печь въ то самое время, какъ выпнуты будутъ хлѣбы. Въ печи оставьте горшокъ часа на четыре. По истеченіи этого времени вы найдете бульонъ очень жирный и клейкій, который пропустите сквозь сито въ другую посудину, а на оставшіяся кости снова налейте воды; горшокъ поставьте въ печь и выдержите его тамъ часовъ шесть покрайней мѣрѣ; потомъ сно-

ва вынимаєте горшокъ изъ печи, сливаете второй 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. Слитому вмѣстѣ съ трехъ взваровъ бульону дайте порядочно устояться и будьте увѣрены, 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 рѣшитесь, если вамъ хотѣ сколько нибудь извѣстны законы общежителности, подать имъ початое блюдо, но вѣдь и въ маленькомъ семейственномъ кругу довольно непріятно, если подаютъ два дня сряду одно и тоже подогрѣтое блюдо. Большія блюда говядины, телятины, баранины, индѣйки, зайца, поросенка и прочее васъ 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 рассказать по этому случаю то, что рассказывала мнѣ старушка, домовая хозяйка моего пріятеля.

Кусокъ говяжьяго филе, если онъ былъ сваренъ въ супѣ и послѣ поданъ къ обѣду въ простомъ видѣ, чтобъ 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 нарежьте, говядину ломтями, покройте его фаршемъ, составленнымъ изъ говяжьяго сала, телятины, яицъ, масла, соли, перцу, петрушки, рѣпы и прочее, посыпьте бѣлымъ хлѣбомъ, поджарьте какъ бы поджаривали котлеты и подавайте съ кисленькою подливкою. Вы получите очень вкусное блюдо.

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

Баранину можно также подавать въ различныхъ видахъ; на примѣръ: нарежьте ее ломтями, легонько поджарьте, дайте форму котлетъ и подавайте съ горохомъ, бобами, чечевичею и прочее, или съ какимъ нибудь кисленькимъ соусомъ; вы можете перемѣшать ее съ свѣжею свининою и телятиною и сдѣлать изъ этой смѣси фриккадельки. Очень хорошо этимъ фаршемъ обложить ломтики

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

Телятину и того легче можно готовить, 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 прочее, у васъ на это есть вотъ эта телятина, изъ которой совѣтую вамъ 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 онѣ могли бы придать дурной видъ блюду. Къ этому прибавляется нѣжный фаршъ изъ мозговъ, крѣпкаго яичнаго желтка, сливокъ и хлѣбной мякоти.

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

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

6) *Сохраненіе яицъ на зиму*

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

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

7) *Еще сохраненіе яицъ.*

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

что ежели по истеченіи довольно долгаго времени вы поднесете яйца ваши къ огню, то они покажутся вамъ свѣтлыми и прозрачными, какъ только вчера спесевыя. Это сто разъ испытанное средство.

8) *Сохраненіе яицъ въ известковомъ растворѣ.*

Для этого надобно имѣть довольно изрядную посудину, которая могла бы легко содержать въ себѣ отъ сорока до шестидесяти яицъ; растворъ долженъ состоять изъ десяти частей извести и ста частей воды; воду исподоволь должно лить на известъ и потомъ все это хорошенько перемѣшивать. Когда вода эта нѣсколько поустоится, то ее сливаютъ въ особенную посудину, въ которую кладутъ каждое утро тѣ яйца, которыя куры спесли; въ запасѣ должно имѣть нѣкоторое количество известковаго раствора, чтобы имъ покрывать на два или на три вершка, въ случаѣ убыли воды, яйца, число которыхъ ежедневно увеличивается; потомъ посудину относятъ въ погребъ, чтобъ она находилась всегда въ одной и той же температурѣ. Должно очень крѣпко закупоривать или закрывать въ погребѣ кадучку 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 ильжнымъ и мягкимъ совершенно черствый 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 часъ. Вы можете быть увѣрены, что мясо его будетъ ильжно, пріятно на вкусъ, не имѣть вялости и не распадаться.

40) *Дѣйры для сохраненія молока свѣжимъ.*

Еще мало того, что у насъ молоко стоитъ въ чистой посудинѣ, что вы его хорошо вскипятили. 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 накрывать не твердыми крышками, но холцевою тряпкою, которою крѣпко-на-крѣпко повязать посудину сверху. Бѣда однако молоку въ этомъ случаѣ тронуться: оно тотчасъ приметъ вкусъ сала.

41) *Средство оживленія творога и зашщщенія молока отъ свертыванія.*

Если молоко створожилось противъ вашего же-

лавія, то примѣшайте въ него малое количество какой нибудь растительной соли; все это надобно переболтать и во время болтанія поставить раза два три на хорошіи огонь. Отвороженныя части разлагаются и молоко принимаетъ всѣ прежнія свои свойства.

Очень не дурно, всегда, когда вы варите молоко, примѣшивать небольшое количество обыкновенной соли; это не дастъ ему скиснуть и свернуться, что такъ часто бываетъ лѣтомъ, особливо во время грозы.

12) *Какъ дѣлать, чтобъ молоко некисло.*

Чтобъ молоко некисло, положите въ молочную кринку ложечку дикаго и въ порошокъ превращеннаго хрѣна; оно останется преснымъ, гдѣ бы и какъ бы долго ни стояло. Можно вмѣсто порошка положить три, четыре листка свѣжаго хрѣна.

13) *Какъ умягчать домашнюю птицу, чтобъ можно было ее ѣсть тотчасъ послѣ того, какъ только ее убили.*

Когда по обстоятельствамъ вы принуждены, убивъ какую нибудь живность, тотчасъ ее подавать 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 ужь дня два и успѣла вылежаться. Я знаю это по опыту. Впрочемъ это можно допустить 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 сажки и называемую *разсоломъ сажки*, который готовить не трудно; стоитъ только взять изрядное количество сажки, валить водою, дать хорошенько настояться, процѣдить 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 немного 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

нужно будет 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 замѣнить надобно, что необходимо должно вареніе производить въ каменной посудѣ; мѣдная вредна, а желѣзная придаетъ дурной вкусъ.

16) *Какъ дѣлать, чтобъ замороженная рыба не ломалась при варенн.*

Если замороженную рыбу будете варить, не принимая потребныхъ осторожностей, то по причинѣ быстрого 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, чтобъ быть жидкою, содѣйствуетъ къ оттаиванію рыбы; но также она вскорѣ образуетъ около рыбу родъ тонкой льдянистой коры. Тогда выньте рыбы, отдѣлите отъ нее льдянистыя 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 приобрѣла 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 нѣсколько часовъ. Въ этомъ состояніи она, не будучи вредна для здоровья, имѣетъ очень дурной запахъ и по неволѣ надобно бывается ее бросить. Чтобъ отнять отъ нее дурной запахъ, который она тогда приобрѣтаетъ, сварите вашу уснувшую и попортившуюся рыбу въ большомъ количествѣ воды, въ которую вольете четвертую часть уксусу; положите довольно соли и холщевой мѣшечекъ, въ которой защиты ложки двѣ обыкновеннаго древеснаго угля, растертаго въ мелкій порошокъ; мѣшечекъ этотъ долженъ быть болѣе или менѣе великъ, смотря по количеству и величинѣ рыбы. Черезъ это уничтожается и дурной запахъ и дурной вкусъ. То же самое средство удобно можетъ быть примѣнено и къ мясамъ разнаго рода. Можно употреблять вмѣсто угля яичную скорлупу.

18) *Средство поправлять тронувшуюся говядину.*

Извѣстно, что въ жаркое время и, въ особенпо-

сти, когда бываетъ громъ, или при сырости, говядина легко портится и принимаетъ 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 хорошей огонь, дайте вскипеть, снимите пѣну и бросьте въ горшокъ горячій, твердый, но не дымящійся уголь; оставьте его въ горшкѣ 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 вскипитъ. Снявъ пѣну, бросьте, какъ уже мы говорили, горячій уголь, дайте ему вылежаться съ четверть часа, потомъ выньте говядину, вытрите и обсушите ее и начните жарить. Этого рода говядину хорошо приправлять уксусомъ и разными приностями.

19) *Простой способъ соленія и копченія
мяса.*

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

дять они нѣкоторое количество селитры, равное тому, какое потребно бываетъ для соленія. Когда селитра совершенно уже разоидется, то въ этотъ разсолъ кладутъ говядину, которую хотять коптить и варять ее медленно до тѣхъ поръ, пока вся вода совершенно выпарится. Тогда надобно 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 лежить въ *сильномъ разсолѣ*. Въ двое сутокъ, по *вышесписанному* способу, копченіе ваше готово совершенно.

20) *Средство, какъ соленымъ сельдямъ и сушенымъ или каленымъ орѣхамъ придавать свѣжій видъ.*

Что касается до сельдей, то стоитъ лишь отдѣлать 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 истеченіи этого времени, пріобрѣтаетъ всѣ качества и вкусъ свѣжихъ сельдей. Тоже дѣлать должно и съ орѣхами; но вмѣсто сутокъ, ихъ надобно въ горя-

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

21) Способъ сохранять и удобривать мягкіе сыры.

Когда сыръ хорошенько оцѣдился и начинаетъ принимать нѣкоторую 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 прикрепите его къ доскѣ тонкою веревочкою; потомъ поливайте его отъ времени до времени сквозь сито слегка посоленною 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 котораго вы тщательно отдѣлите сѣно, зарывается въ весьма сухую золу и ставится въ сухое мѣсто. Такимъ образомъ онъ приобретаетъ 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) *Англійскій способъ соленія масла.*

Способъ , употребляемый нѣкоторыми англійскими фермерами для соленія масла , очень хорошъ. Вотъ въ чемъ онъ состоитъ. Надобно для этого взять двѣ доли поваренной соли, долю сахару и долю селитры; все это столочь въ ступѣ и перемѣшать хорошенько; семь золотниковъ этой смѣси идетъ на двѣнадцать золотниковъ масла, которое мните хорошенько, чтобъ соль вошла какъ можно лучше; тогда кладутъ просоленное такимъ образомъ масло въ твердыя сосудины , порядочно закупоренныя. Въ этомъ положеніи остается масло по крайней мѣрѣ недѣли три , прежде его употребленія.

23) *Способъ блитъ и очищать поваренную соль.*

Когда хотите приготовить соль такъ , чтобъ подать ее къ столу, то положите въ новыи горшокъ нѣсколько простой , неочищенной соли, смѣшанной съ водою ; сварите эту смѣсь , стараясь , чтобъ 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 налейте воду такъ , чтобы она не могла приподнять соль , которую

вы чрезъ это вымоете ; слейте слегка эту воду какъ только замѣтите , что соль начиняетъ 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 приготавливать маленькіе огурчики и удостовѣряться въ томъ, что они безвредны и не содержатъ яда.*

Для этого стараются выбрать огурчики , только что снятые съ гряды ; ихъ тщательно чистятъ волосяною щеткою , срѣзываютъ оконечности и даютъ вылежаться въ разсолѣ около сутокъ ; жидкость сливаютъ , а ихъ кладутъ на чистое полотно , чтобъ 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 серпникомъ и самымъ малымъ количествомъ чеснока ; къ этому можно прибавить нѣсколько корицы ; все это прикрывается слоемъ тмина. Сверхъ того надобно хорошенько вскипятить нѣкоторое количество простаго уксусу съ растворомъ обыкновенной поваренной соли и малой доли нашатыря ; снимите ту небольшую пѣну ,

которая выступить на поверхности жидкости, которою обливаютъ маленькіе огурчики, приготовленные по тому способу, какъ выше мы описали. Надобно сливать уксусъ очень осторожно для того, чтобы не вылить и того осадка, который образовался въ глубинѣ посуды; горшокъ закупоривается и оставляется въ этомъ положеніи на двое или трое сутокъ; по истеченіи этого времени жидкость ещѣ кипается, 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 вскипяченный уксусъ, какъ и въ первый разъ: тогда горшокъ герметически закупоривается и дѣйствіе кончено.

Нерѣдко случается покупать маленькіе огурчики необыкновенно зеленаго цвѣта; но этотъ зеленый цвѣтъ происходитъ отъ того, что при приготовленіи ихъ употребляема бываетъ такъ ли, иначе ли мѣдъ. 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 всѣ стороны. Нашатырь приметъ очень хорошій голубоватый цвѣтъ, ежели есть

хотя самая гомеопатическая часть мѣди въ огурчикахъ.

25) Сушеніе плодовъ.

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

Вишни. Обыкновенныя вишни кладутся на противень безъ дальнѣйшаго приготовленія. Что же касается до большихъ вишенъ, то ихъ называютъ очень осторожно на длинный и тонкій вертелъ, чтобъ сушить 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 штукъ по двадцати въ одну кучку.

Персики. Ихъ разрѣзываютъ пополамъ, вынимаютъ изъ нихъ ядро, кладутъ на противень, обращая разрѣзанною частию къ листу, чтобъ они неслишкомъ морщились.

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

(*) Это для нашихъ Крымскихъ помѣщиковъ.

ставьте въ печь; спустя сутки выньте вашъ листъ изъ печи и переменяйте виноградъ; потомъ снова поставьте его въ печь, откуда выньте по истеченіи сутокъ.

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

Груши. Тоже должно дѣлать и съ грушами. Тѣ, которыя остаются цѣльными, кладутся въ горшокъ. Тогда эту посудину надобно поставить въ печь, въ которой сидятъ хлѣбы и которые тотчасъ вынимаютъ изъ печи; послѣ этого, чрезъ нѣсколько времени, и груши вынимаютъ изъ горшка, чтобъ разложить ихъ на листы и снова поставить ихъ въ печь; сокъ, въ горшкѣ остающійся, превращается въ сиропъ, 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, изобрѣтенномъ извѣстнымъ французскимъ химикомъ Аппертомъ, который мастерски сохраняетъ фрукты и овощи. Вотъ его способъ, обнародованный Парижскимъ журналомъ Общепользныхъ Свѣдѣній. Возьмите банки или бутылки стеклянныя, совершенно цѣльныя безъ малѣй-

шей трещины, положите въ нихъ плоды или овощи: закупорьте ихъ хсрошенько пробками и укрѣпите 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 стоймя ваши бутылки въ котель съ свѣжею водою, которою онѣ должны быть закрыты до той части, которая остается пустою въ бутылкѣ. Потомъ покрываютъ котель крышкою, обвернутою мокрою тряпницею. 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 полтора часоваго варенія; бѣлые бобы двухъ часоваго; артишоки полчаса; горохъ, чечевича и рѣпа полтора часа въ холодное время и два часа въ жаркое. Спаржѣ нужно только одинъ разъ вскипѣть. По истеченіи этого времени гасятъ огонь и выпускаютъ воду чрезъ кранъ, къ котлу придѣланный; на другой день высынаютъ плоды на сито, которое ставятъ въ погребъ или въ какомъ нибудь другомъ тѣнистомъ мѣстѣ, въ умеренной

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

27) *Сохраненіе винограда.*

Ежели будете тщательно слѣдовать 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 наклеваныхъ или замаранныхъ 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, чтобъ защитить его отъ вліянія насѣкомыхъ и пыли. — Сургучъ имѣетъ полезное дѣйствіе: благодаря ему, сохраняется въ виноградѣ сокъ и онъ не морщится и не портится вовсе. Когда должно будетъ его подавать къ столу, стоитъ только срѣзать конецъ, заклеенный сургучемъ. Можно также обмакнуть

виноградъ въ свѣжую воду, какъ обмакиваютъ 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 пнткѣ; потомъ изъ бочки, совершенно твердой и очень сухой, выньте одинъ бокъ, вычистите ее какъ можно лучше, и дайте ей посохнуть на солнцѣ; кисти съ нитками привяжите къ жердамъ, крестообразно продѣтымъ въ обручъ, который долженъ быть именно такой широты, какъ бочка; снаружи бочка отмѣйте мѣломъ то пространство, которое необходимо должно быть между обручами, чтобы кисти одна до другой не касались; у каждой мѣтки наклейте внутри бочки маленькія планочки хорошимъ шубнымъ клеемъ, или, что будетъ еще лучше и гораздо легче, воткните отъ одного разстоянія до другаго продолговатыя гвоздочки, тоненькіе, но довольно твердые для поддержанія 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 хорошенько опилены и намазаны шубнымъ клеемъ; когда все это такимъ образомъ устроено, закупорьте крѣпко-на-крѣпко

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

29) *Ратафія безъ сахару.*

Для этого возьмите пять или шесть фунтовъ темносиняго хорошаго морильонскаго винограда, отдѣлите отъ него все, что хотя мало-мальски негодно, выжмите сокъ посредствомъ давленія и варите его съ полчаса въ печи; потомъ дайте прес-туть, процѣдите, смѣрьте все количество жидкости, какъ можно вѣрнѣе, прибавьте равное же количество хорошей французской водки отъ осьмнадцати до двадцати градусовъ, положите во все это двадцать сливныхъ ядеръ, толченыхъ вмѣстѣ съ ихъ сердцевинной, 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 нѣтъ ни свѣта, ни проходнаго воздуха, чтобъ дать перебродиться мѣсяцевъ шесть; потому что чѣмъ болѣе эта настойка стара, тѣмъ болѣе пріобрѣтаетъ достоинствъ.

30) *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 просѣянной, и сверхъ этого слой винограда, обчищеннаго 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 сохраняемъ мѣсяцевъ семь, восемь и даже годъ. Вынувъ его, если захотите возвратитъ ему его свѣжесть, срѣжьте конецъ каждой кисти и обмокните его, ежели онъ бѣлый, въ бѣлое столовое вино, красный или синій, въ красное, точно такъ, какъ обмакиваютъ цвѣты 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 тряпичею и поставьте ихъ въ сухое мѣсто на одинъ или двое сутокъ. Просѣйте 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 , чтобъ 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.

32) *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 тряпичею ; надобно тряпицу хорошенько растянуть прежде, чѣмъ вы положите , чтобъ она не имѣла ни одной складки ; наконецъ должно слегка полить тѣ мѣста, которыя, какъ вы замѣтите, нѣсколько подсохли. Это дѣлается лишь тогда, когда боятся , чтобъ слишкомъ сильный морозъ не повредилъ плодовъ и сверхъ того , если

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

53) *Сохраненіе персиковъ.*

Персики обвиваются пенькою ; ихъ такимъ образомъ опускаютъ въ растопленный желтый воскъ, изъ котораго и вынимаютъ. Воскъ, образовавъ какъ бы кору около пеньки, не допускаетъ вліяніе вѣшняго воздуха. Персики ставятся въ глубокой, но отнюдь не сырой погребъ. Древніе для сохраненія своихъ плодовъ клали ихъ въ сосуды , наполненные очень сухимъ пескомъ. Они ихъ зарывали и покрывали на пять или шесть футовъ землею. Въ Помпей много найдено подобныхъ сосудовъ съ сохранившимися персиками.

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

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

2) Перелейте сокъ въ бутылки , полубутылки или пузырьки , которые вы хорошенько закупорьте.

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, чтобъ онѣ въ немъ плавали; поставьте котель на огонь и дайте водѣ разохъ вскипѣть; потомъ снимите котель съ огня и дайте водѣ остыть.

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

6) Наконецъ положите бутылки ваши въ погребѣ на песокъ, какъ это дѣлается съ виномъ.

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

55) *Приготовление грушеваго сырона, способнаго замѣнить собою сахаръ.*

Для приготовления этого сырона, по методѣ эконома Гармбштадта, надобно выбрать груши сладкія и сочныя. Облупите кожу, выньте сѣмечки, а мясо разомните, разбейте и валеите воды на половину количества этого компота. Эту полутвердую массу положите въ мѣшечки холщевыя и начните сильно давить давиломъ; выдав-

ленный сок вылейте въ кастрюлю, въ которую положено будетъ малое количество чистаго мѣлу; это варите какъ можно болѣе, сваривъ кларуйте, переваривайте, снимите внимательно пѣну и слейте въ цѣдильню.—Этотъ грушевый сиропъ можетъ быть хорошо употребляемъ въ чаѣ, въ кофе и въ жидкихъ пирожныхъ вмѣсто сахара. Три его доли равны двумъ долямъ рафинаду. Для помѣщиковъ степныхъ губерній, обильныхъ огромными садами, съ произведеніями которыхъ часто мы не знаемъ куда дѣться, нельзя не посвятить обратить вниманіе на это средство, служащее къ уменьшенію потребленія собственно сахара.

56) Сиропъ виноградный.

Во Франціи открытъ новый и вѣрный способъ приготовленія винограднаго сиропа. 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 напывается и лишается большей части слизи, которая сгараютъ на краяхъ посуды, и даетъ виноградному сиропу нѣкоторую остроту и леденечный вкусъ. Послѣ этого очистительнаго процѣживанія, жидкость, на огонь поставленная, при окончательномъ насыщеніи, будетъ достаточ-

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

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

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

6) Наконецъ положите бутылки ваши въ погребѣ на песокѣ, какъ это дѣлается съ виномъ. .

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

55) *Приготовленіе грушеваго сырона, способнаго замѣнить собою сахаръ.*

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

ленный сокъ вылейте въ кастрюлю, въ которую положено будетъ малое количество чистаго мѣлу; это варите какъ можно болѣе, сваривъ кларуйте, переваривайте, снимите внимательно пѣну и слейте въ цѣдильню.—Этотъ грушевый сыровъ можетъ быть хорошо употребляемъ въ чаѣ, въ кофе и въ жидкихъ пирожныхъ вмѣсто сахара. Три его доли равны двумъ долямъ рафинаду. Для помѣщиковъ стѣнныхъ губерній, обильныхъ огромными садами, съ произведеніями которыхъ часто мы не знаемъ куда дѣться, нельзя не посоветовать обратить вниманіе на это средство, служащее къ уменьшенію потребленія собственно сахара.

56) Сыровъ виноградный.

Во Франціи открытъ новый и вѣрный способъ приготовленія винограднаго сырона. 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 стѣкаетъ на края посуды, и даетъ виноградному сырому нѣкоторую остроту и леденечный вкусъ. Послѣ этого очистительнаго процѣживанія, жидкость, на огонь поставленная, при окончательномъ насыщеніи, будетъ достаточ-

но выпарена для того, чтобы привести ее въ состояніе, способное для дѣланія 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 хорошиіи огонь, прежде того разведенный. Между тѣмъ какъ вода будетъ нагрѣваться, натрите на лезвѣ бумаги шоколаду столько, сколько помѣстится въ чашкѣ, насыпьте этотъ шоколадъ въ шоколадницу, когда лишь только начинается кипяченіе; дайте шоколаду кипѣть до тѣхъ поръ, пока онъ не убавится на половину, тогда влейте его въ чашку и вашъ завтракъ готовъ; совѣтую мѣшать ложечкою до тѣхъ поръ, пока онъ начнетъ кипѣть. — Чтобъ дѣлать шоколадъ на молокѣ, и чтобы онъ былъ отменно хорошъ, надобно развести 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 вашъ не превратится въ одну чашку. Это значитъ, что шоколадъ готовъ совершенно. Надобно только, чтобъ молоко было цельное, не снятое и свѣжее; иначе долгое

пробываніе шоколада на огнѣ можетъ легко испортить его. Если вы предпродѣляете этотъ шоколадъ особѣ очень слабой, или выздоравливающей, то прибавьте яичный желтокъ, разведенный съ нѣкоторымъ количествомъ молока. Производить 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 удобно употреблена въ пицу подобно хорошей мукѣ. Для этого только сварить нѣкоторое количество крапивы въ той водѣ, которая приготовлена для квашни. Хлѣбъ такимъ образомъ получаемый вовсе не дуренъ и не вреденъ.

59) *Картофельный хлѣбъ.*

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

ложите изрядное количество картофеля въ сѣтки и повѣсьте котель надъ огнемъ въ такомъ разстояніи, чтобъ кипяченіе могло быть доведено до желасмой степени размягченія, а отнюдь не до окончательнаго сваренія картофеля; снимите тогда съ картофеля кожу и разотрите его хорошенько 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 немного горячей воды и замѣсите какъ обыкновенное тѣсто; поставьте въ теплое мѣсто, чтобъ взонло и поднялось, а тамъ съ Богомъ и въ печь посадить можно.

40) *Сохранене картофеля.*

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

41) *Сохранене въ прокъ на зиму моркови, пастернака и рпы.*

Соберите рпу, 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 наклонномъ одни на другіе положеніи; потомъ должно образовать другой слой песка, и на него положить слой овощей, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока наконецъ всѣ овощи будутъ сложены; чрезъ это овощи ваши сохранятся въ совершенной свѣжести и цѣлости. Когда онѣ потребуются для стола, то берите ихъ такъ какъ онѣ вамъ представляются, не роя въ серединѣ или съ боковъ кучи.

42) Способъ сушенія и сохраненія моркови, посредствомъ котораго можно придавать очень хорошиі золотистыі цвѣтъ супамъ и соусамъ.

Выберите морковь особливо хорошую и неуродливую, свѣжую, мягкую, не деревянистую; очистите, оскребите ее хорошенько и продѣньте на нитку; въ этомъ видѣ сложивъ въ кастрюлю съ водою поставьте на огонь и варите съ полчаса; потомъ прѣстудите въ весьма холодной водѣ, дайте стечь съ ней водѣ и оботрите чистою ве-гошкою; соберите морковь въ нѣсколько бучекъ и разложите ее на цыновкахъ въ печи, по вы-

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

43) *Сохраненіе петрушки, эстрагона и вообще всякой жареной зелени.*

При выборѣ этой зелени старайтесь выбирать совершенно зрѣлую, не за долго передъ ея цвѣтениемъ; возьмите самые большіе листья, самыя роскошныя вѣтки, очистите ихъ и положите вариться, каждую траву отдѣльно, минутъ на десять не болѣе; потомъ вынувъ изъ кипятку погрузите ихъ въ самую холодную воду, чтобъ придать имъ твердость; имѣйте въ запасѣ чистые, новые глиняные горшки, на днѣ 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 бѣлой бумаги, и закройте тщательно крышку горшка, насыпавъ на нее песку. Когда вы станете употреблять такимъ образомъ сохраняемую зелень, то вы снявъ одинъ слой тщательно умастите разсолъ и нало-

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

44) *Способъ, чтобъ Прованское и всякое другое растительное масло не горькло.*

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

45) *Способъ узнавать поддѣлъ сахара.*

Для поддѣлки и сдобренія сахара большею частію вмѣшиваютъ въ него большее или меньшее количество поваренной соли. Чтобъ открыть этотъ обманъ стоитъ только положить кусочекъ сахару въ рюмку и на него налить спирту для медленнаго разложенія сахарнаго вещества и осажденія соли, которая не разлагается въ алкоголь. Часто также рафинаторы, разумѣется тѣ, которые мало заботятся о репутаціи своего заведенія, примѣшиваютъ въ сахарный песокъ муку, мѣлъ и алебастръ; чтобъ удостовѣриться въ обманѣ, стоитъ только въ стаканѣ или рюмкѣ развести кусокъ сахару водою: ве-

щество примѣшанное все осядетъ на дно рюмки или стакана.

46) *Способъ узнавать поддѣлъ оливковаго масла.*

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

47) *Способъ сохранять воду свѣжею въ дорожѣ.*

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

48) *О приготовленіи говляжьей головы помощію сдавленія въ прокъ.*

Выбрать для этого голову не очень жирную, и отварить въ водѣ съ солью мягко. Вынувъ изъ отвара, выбрать все кости, мясо разщипать въ мелкіе кусочки, приправить толченымъ перцемъ, гвоздикою, инбиремъ, маіораномъ, тимомъ и солью, перемѣшать 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 употребленія от-

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

49) *Записка, какъ дѣлать ветчинную эссенцію.*

Взять ломтиковъ сырой ветчины, избить ихъ ножевымъ обухомъ и обжарить въ кастрюлѣ съ малымъ количествомъ растопленнаго сала; приставить на рашпартную рѣшетку, бросить щепоть муки и мѣшать ложкою, пока сокъ въ кастрюлѣ покрасиѣетъ. Тогда подбавить сока изъ телятины, пучекъ петрушечной травы и другихъ поваренныхъ травъ, гвоздики, головку чесноку, горсть рубленыхъ печерицъ, нѣсколько рубленыхъ трюфелей, корки бѣлаго хлѣба, крошечку уксуса; и когда уварится, сквозь сито процѣдить и сложить въ бутылку. Эта эссенція идетъ въ приправу рагу и соусовъ, и сообщаетъ онимъ отличный вкусъ.

50) *Записки о маринадахъ.*

Называютъ этимъ именемъ 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 пряпостей, душистыхъ и другихъ огородныхъ травъ, также иныхъ вещей. Для

свѣденія предлагается о нѣсколькихъ разныхъ маринадахъ, чтобы могли свые служить образцомъ для прочихъ.

Маринадъ для цыплятъ и молодыхъ голубей. Разнять каждаго 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. Послѣ этого готовить 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 крушио растолченныхъ можжевеловыхъ ягодъ.

Маринадъ къ заготовленію нѣкоторыхъ рыбъ въ прокъ. Этимъ способомъ запасать миногъ, ряпуху, пискарей, голцовъ, 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 этаго налить вскипяченнымъ уксусомъ, и боченокъ закупоривъ содержать въ холодномъ мѣстѣ.

51) *Записка, какъ дѣлать поваренный збитень.*

Изтоlochъ порознь, четверть фунта перца, столько же инбиря, по осьми золотниковъ гвоздики, мушкатнаго орѣшка и корицы. Смѣшавъ это, просѣять сквозь сито, и сложивъ въ бутылку заткнуть крѣпко и держать въ сухомъ мѣстѣ. Можно въ этотъ збитень прибавлять порошка перечеричнаго, сморчковаго и оленочнаго.

Збитень для пирожкаго. Составляется изъ шестнадцати золотникомъ инбиря, восьми золотниковъ перца бѣлаго, и постольку же корицы и гвоздики.

52) *Записка, какъ дѣлать сосиски.*

Взять свѣжаго свиного мяса и сала по ровну; можно прибавить къ этому куриного бѣлаго мяса и пупковъ; также немного сырой ветчины. Изрубить это мелко, съ прибавкою лука, приправить солью и приностями, и замѣсить на яичныхъ желткахъ. Начинить этимъ вычищенные кошки свиные или бараньи, и передѣлать 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, подлежатъ знать время когда оныя снимать, чтобъ не дать имъ высѣять на деревѣ. Долговременная прочность плодовъ въ лежаніи, большею частію отъ сего зависитъ. Ежели не будетъ соблюдено время и плоды сняты рано, то они сморщатся, тѣло получать вязкое и безсочное. Но какъ озимые плоды на деревьяхъ высѣвать не могутъ, при томъ же ивѣта своего не перемѣняютъ, и не дѣлаются мягче; то трудно узнать надлежащее къ спиманію оныхъ время. Одинъ только признакъ спѣлости состоитъ въ томъ, что должно плодъ взять за стебелекъ двумя пальцами, и полегоньку покачивать въ стороны въ сторону, пока оной сломится: если отломъ окажется ровень и гладокъ, то можно плоды снимать; но ежели оный будетъ неравень и зубристъ, то должно еще нѣсколько дней обождать. Сверхъ этого надобно знать въ точности роды всякаго овоща, чтобы по ихъ прочности лучше можно было расположить время къ спиманію.

Для этого занятія надобно избирать день ясный, чтобъ съ овощами не внести сырости въ кладовую, и чрезъ что въ послѣдствіи не подать случая къ гнилости. Спиманіе производить съ возможною осторожностію, чтобы плодовъ не побить и не давить. Почему людей къ спиманію употребляемыхъ надобно вразумить, чтобъ они до плодовъ, сколько можно, руками бы не касались.

лись, не отрывали маленькихъ сучковъ , которыми при высыпаніи изъ корзины плоды повреждаются, при чемъ должно въ корзину или мѣшокъ въ каждый разъ класть плоды по немногу, чтобы они отъ собственной своей тяжести не раздавливались. Когда же принуждены будутъ отрясать вѣтви , до которъхъ достигнуть не можно ; то прежде отрясанія, приготавливали бы подъ деревомъ постель изъ тюфяковъ, или толсто настланной соломы , или растягивали бы ко вбитымъ кольямъ простыни, а чрезъ то бы упадающіе плоды спасали отъ побитія.

Послѣ снятія плодовъ , не довольно еще того, чтобъ каждаго рода плоды , даже съ каждаго дерева порознь откладывали, потому, что плоды на одномъ деревѣ поснѣваютъ ранѣе, нежели на другомъ, въ разсужденіи мѣста, на какомъ дереве стоитъ, и здоровости онаго , потому что на больныхъ деревьяхъ поснѣваютъ ранѣе; надобно еще произвести разборъ плодовъ ; поврежденные червями и несовершенные, откладывать для скорого повареннаго расхода, и особливо 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-

ждепныхъ 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 тяжестію верхнихъ раздавливаются. Должно при перенашиваніи плодовъ остерегаться, чтобъ оныхъ не тереть и не толкать.

Сбереженіе плодовъ на долгое время зависитъ отъ хорошаго мѣста въ домѣ, гдѣ они сохраняются. Когда нѣтъ особенной овощницы, то должно въ домѣ избирать сухой покой, ни холоду, 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, испускаютъ еще изъ себя испаренія, а этому испаренію надобно кончиться прежде, нежели перенесены они будутъ на мѣсто ихъ зимованія. Ежели въ этомъ покоѣ плоды освѣщаетъ много солнцемъ, то улеживаются они скорѣе; но вообще холодъ вреденъ для нихъ не столько, какъ теплота, лишь бы не былъ-то морозъ со влажностью. Къ опредѣленію настоящей степени теплоты, не худо имѣть Реомюровъ термомѣръ, 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 надобно остерегаться, чтобъ не захватило плодовъ и морозомъ: и чтобъ 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 протопить, или другимъ способомъ холодъ уничтожить. Къ изведенію изъ овощнаго покоя нечистаго, сгустившагося, или гнилага воздуха, надлежитъ въ окошкахъ имѣть вѣтрельники, или чрезъ отвореніе форточки и двери произвести сквозной вѣтръ. Не менѣе того, много содѣйствуетъ къ поддержанію въ овощномъ покоѣ 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 сберечь, о чемъ напоминать не нужно.

Въ этомъ покоѣ надобно сдѣлать палати изъ тесничекъ, или полки, лучше же всего подмости, съ рѣшетками, сплетеными изъ ивовыхъ прутьевъ, и крайками, и на оныхъ плоды одинъ за другимъ укладывать. Лучшіе плоды укладывать на этихъ палатяхъ надобно такимъ образомъ, чтобъ груши ивѣточнымъ 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 палатяхъ настлатъ наклонемъ, къ передней сторонѣ ниже, а къ задней выше; но какъ въ этомъ расположеніи задніе плоды могутъ скатываться, то ста-

ратся предотвратить это, настилая палаты сухимъ мохомъ, съ соломенною рѣзкою и отрубями, и плоды въ эту подстилку втискивать, чтобъ они съ мѣста тронуться не могли.

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

Поэтому не всѣ плоды улеживаются 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 меньше въ желтоватый оттѣнокъ; другіе же цвѣта своего не перемѣняютъ, и надобно умѣть зрѣлость ихъ узнавать ошупываніемъ; для этого надобно взять плодъ въ руку, и большимъ пальцемъ 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 улеживаться. Между тѣмъ подавливаніе это надобно производить съ великою осторожностію 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 нѣтъ особливаго покоя для

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

Укладываемую въ кадки овозъ большею частию перестилать, отрубями, соломенною рѣзкою или мохомъ, вѣвтранными и высушенными. Дно кадки или сундука настилать должно этими вещами, потомъ класть плоды, и перестилать не только между каждымъ слоемъ, но и отъ стѣнъ, чтобъ плоды къ дереву не прикасались. Предосторожность эта защищаетъ отъ гнилости и мороза, такъ, что укладенную этимъ образомъ овозъ, можно оставить до Рождества не осматривая. Около этого времени надобно перебрать овозъ, вонортившуюся отложить прочь, отдѣлить улежавшуюся для расхода, а прочую опять укласть тѣмъ же образомъ, но въ разныя меньшія кадочки; въ этомъ состояніи конечно уцѣлѣютъ они до Святой недѣли. Къ хорешимъ лежалымъ яблокамъ прибавлять по немногу сухаго бузиноваго цвѣта; отъ чего замѣтуютъ они настоящій мушкатный вкусъ. Если между слоями плодовъ укладены какія нибудь постороннія

вещи, то кадочекъ или сундуковъ (кои не должны быть изъ соснового или елового дерева) перебирать и перекладывать уже не должно.

Когда итъть удобства озимый овиозъ содержать въ особливомъ покоѣ, на просторномъ подмоеткѣ, то надобно овиозъ, какъ скоро снять будетъ съ дерева, по вышесказанному разобрать, и лучшіе плоды не медля укласть въ бочки или кадки, пересыная струбими, рѣзкою и тому подобнымъ, бочки заколотить, а въ кадки вставить плотныя крышки, и поставить на свободномъ воздухѣ, однакожь подъ крышкою. Не должно однако брать къ этому посуды бывшей съ солью, ибо дерево оною уже напиталось, и всегда можетъ подавать случай къ сырости.

Плоды червоточенные, побитые и загнившіе откладывать къ скорому расходу, или высушивать и другимъ образомъ занасать въ прѣкъ. Ежели же со всею предосторожностію, окажутся иногда сомнѣніе плоды; не должно и такихъ бросать, но собрать въ бочку, поставленную въ уголъ обшлаго покоя; класть въ нее падалицу и разные очистки плодовъ. Когда все это перегиеть, можно изъ оного дѣлать очень хорошей уксусъ; о чемъ описаніе сдѣлано будетъ въ подлежащемъ мѣстѣ.

54) О сущности яблочковъ.

Что суклявыя яблочки, бывши очищены отъ ко-

жи, получать несравненно лучшей вкусъ, вещь довольно известная. Такимъ образомъ очистивъ съ яблокъ кожу, должно яблоко каждое разрѣзать пополамъ или на четвертины; малыя же яблоки проколоть трубкою, чтобъ вынуть изъ нихъ сѣмянники. Приготовленные такимъ образомъ яблоки должно немедленно класть въ горячую печь, чтобъ на воздухѣ лежавъ не потемнѣли; въ разсужденіи этого и 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 подобныя, сначала засушивать въ печномъ вольномъ духу, чтобы они надувшись не треснули, и сока своего не пролили, но дать оному сперва стусеть, а потомъ мало-по-малу прибавляя жара, досушивать; съ яблоками надобно поступать совсѣмъ на-противъ. Это должно вдругъ подвергать самому сильному жару, и чтобъ послѣ того оный мало-по-малу убывалъ.

Имѣя небольшой запасъ плодовъ, можно употребить къ сушенію оныхъ обыкновенную хлѣбную печь, даже горячія лежанки. Яблоки покласть на рѣшеты, подостлать бумаги и притомъ въ одинъ слой, не стѣсняя оныхъ между собою, и поставить въ печь. Высохшія яблоки надлежитъ скласть въ холщевые мѣшки и привѣсить близъ

печи, чтобъ 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 разломать, сильно подавить ногтями; если при этомъ окажется хотя немного влаги, знакъ что яблоки еще не досушены и прочно лежать не могутъ.

55) *Яблочная смоква.*

Очистить съ яблокъ кожу, сдѣлать на каждомъ вокругъ по шести надрѣзовъ въ равномъ между собою разстояніи, и сложить на блюдо, поставить въ печь умеренно горячую. Когда яблоки позапекутся, вынуть оныя, расплющить, съ обѣихъ сторонъ обсыпать толченымъ сахаромъ, и опять поставить въ печь до утра. Тогда опять обсыпать оныя сахаромъ съ обѣихъ сторонъ, и досушить на печи или въ тепломъ вокобѣ.

56) *Яблоки обсахаренныя сухія.*

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

этой воды выкладывать яблоки на рѣшета, покрытыя полотенцами, чтобъ осыкли. Въ это время, считая на каждый фунтъ яблокъ, разварить по фунту съ четвертью сахара въ сиропѣ перистой, то есть когда онаго захватить не много на ложку, махнуть сиропомъ, то чтобъ потянулся изъ него нитки, и дать сиропу въ половину остынуть; положить въ него яблоки съ рѣшетъ, и оставить пока сиропъ совсѣмъ остынетъ; наконецъ приставить сиропъ опять на жаровню, и варить, пока яблоки сдѣлаются мягкими, а сиропъ совсѣмъ стухнетъ. Вынимать тогда яблоки кусокъ по куску, класть на черешки, и засунуть въ теплое покрѣе, или самомъ легкомъ духу въ печи. Уложить эти яблоки въ коробочки, устланныя пшечю бумагою, и хранить въ сухомъ мѣстѣ. Эти обсахаренныя яблоки можно не только ставить въ числѣ конфетокъ, но и употребить въ начинку тортовъ, размочивъ въ виноградномъ винѣ, но поламъ съ водою смѣшанномъ. Но когда надобно будетъ сдѣлать изъ нихъ компотъ, стоитъ только разварить въ водѣ, съ прибавкою винограднаго вина, сахара, корицы и лимонной корки; подавать въ ихъ сокѣ, и усыпать изрубленною лимонною коркою.

57) *О соленій рыбѣ.*

Въ предшедшихъ мѣсяцахъ упомянуто уже нѣ-

сколько о маринованіи и копченіи рыбѣ; теперь надобно сказать нѣчто о соленіи оныхъ, составляющемъ третіе средство къ долговременному сбереженію. Обыкновенно въ хозяйствахъ заготавливаютъ такимъ образомъ домашней ловли шукъ, названіемъ бочечныхъ шукъ. Ошелушивъ и выцотрошивъ оныхъ, надобно кровь изъ нихъ вымыть, и потомъ ихъ крѣпко натереть солью. Большихъ шукъ должно разрѣзывать по поламъ, и даже на нѣсколько частей, малыхъ же оставить цѣлыхъ, но внутри брюха крѣпко натереть солью, чтобъ не осталось ни одного мѣста безъ соли. Послѣ того дно посудыны, въ которую оныхъ укладывать, надобно усыпать солью, укладывать шукъ плотно между собою, чтобъ пустыхъ промежутковъ не осталось; отъ этого прочность рыбѣ зависитъ еще больше, нежели мясъ. Послѣ вставить въ боченокъ дно, и втулку заколотить. При употребленіи этихъ шукъ, должно вымачивать ихъ въ водѣ еще съ вечера.

58) *Шукъ сушить для употребленія вмѣсто трески.*

Осолить шукъ то есть натереть оныхъ крѣпко солью, повѣсить на одну ночь покоптиться въ дымъ, а потомъ высушить на открытомъ воздухѣ, или развѣсить въ избѣ близъ печи. Такимъ

образомъ высушенныхъ шукъ готовить въ разныхъ сѣдяхъ, вмѣсто сухой трески.

59) Домашняя икра.

У кого есть рыбныя ловли, можетъ приготовить въ замѣну осетрей икры, также зернистую и мѣшечную, изъ икры карпей, сигаовой и щучей.

Зернистая икра готовится такимъ образомъ: Надобно икру, для отдѣленія отъ ней кожицы, и кровяныхъ сосудовъ, протереть сквозь рѣшето. Послѣ того выложить протертую икру въ приготовленные пачвы или корыто, просолить, употребить на каждый фунтъ икры, по двѣнадцати золотниковъ соли. Оставить оную полежать съ солью часть времени, и выложить въ частое сито, изъ котораго бы рассоль могъ вытечь, но самая икра не проскакивала. Послѣ этаго складывать икру въ бочки, и оныя крѣпко заколачивать.

Мѣшечная икра къ освобожденію отъ кожицы и жлокъ, равно пропускать сквозь рѣшето. Потомъ на полчаса класть оную въ крѣпкой рассоль; при чемъ надлежитъ по часту испытывать, разстирая икру между пальцомъ, не дѣлается ли она отъ того молочною. Какъ скоро этаго не будетъ, должно икру откинуть на ситы, чтобъ осекла. Послѣ того сложить оную въ цѣдитель-

ной косою мѣшокъ, и выжимать сильно, чтобъ весь рассоль изъ ней вышелъ. Такимъ образомъ выжатую икру надобно сложить въ боченочекъ, туго утоптать; вставить дно, также и втулку заколотить, осмолить, чтобъ воздухъ не могъ имѣть доступа.

60) *Гусиные полотки копченые.*

Надлежитъ къ этому избирать гусей крупнаго рода, и откормить оныхъ сколько можно жирѣе. Побить оныхъ, ошипать, оналить, выпотрошить и вымыть, распластать равно пополамъ, и натереть крѣпко солю; при чемъ на каждый фунтъ соли должно прибавить по три золотника селитры. Въ этомъ состоянїи сложить ихъ въ посудину, и накрывъ оставить на три дня. Въ теченїи этаго времени, большая часть соли растаетъ и гусиные полотки оною напитаются. Послѣ этаго гусей мокрыхъ еще отъ рассола, обсыпать и обвалить отрубями, такъ чтобъ жира и мяса ни чего не было видно; привязать на нитенкахъ петлями къ жердочкамъ, и повѣсить на восемь дней коптить; но въ такомъ разстоянїи отъ огня, чтобъ сало на нихъ не могло таять. Снявъ изъ копченїя, вывѣсить полотки еще на восемь дней на воздухъ, чтобъ вывѣтрѣли, однакожъ въ такомъ мѣстѣ, до котораго бы

солнечные лучи не достигали. Напоследокъ отрубить, съ жердочекъ обгереть, и хравить вмѣстѣ съ другими копчеными мясами. Гуси отъ такого приготовления съ наружности будутъ желты, а внутри мясо имѣть красное, жиръ бѣлый, и сохраняются чрезъ долгое время очень прочно.

Вышеописаннымъ образомъ положивъ гусей въ соль, можно оныхъ въ рассолѣ оставить, однакожь только для скорого 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 оныя, равно и самое гусиное мясо въ уксусъ. Производится это слѣдующимъ образомъ: гусиное мясо или потрохи, обварить до полусѣкла въ водѣ переложить въ другую посудину, налить ренскимъ уксусомъ столько, чтобъ мясо все онымъ покрылось, и варить снимая пѣну. Съ самаго еще начала варенія, должно положить туда же оленьяго рога, завязать въ вѣтошечку, а подъ последокъ перца и гвоздики. Когда мясо почти посѣло, но еще не разварилось мягко, поставить широкогорлыхъ стеклянныхъ банокъ, или каменныхъ, въ котель приставленный на огонь, постлатъ въ немъ сѣна,

и налить въ него холодной воды; когда банки отъ кипящей воды нагрѣются, укласть въ нихъ гусиныя части, кусокъ къ куску очень плотно; налить банки полно процеженнымъ сквозь салфетку, горячимъ еще уксусомъ, въ которомъ варились гуси, и остудить. 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, заливать оныхъ саломъ. Взять для этого горшокъ надлежащей величины, налить на дно онаго, на нѣсколько пальцевъ толщиной, растопленаго гусинаго сала; покласть на оное гусей цѣлыхъ или на части разнятыхъ, и залить гусинымъ остывающимъ, но еще жидкимъ саломъ. Если жареный гусь не разнять, то надобно налить сала и во внутренность онаго. После того горшокъ слегка встряхнуть, чтобъ сало всюду разлилось и наполнило бы пустоты; дополнить горшокъ саломъ и завязавъ бумагою, снести на сохраненіе въ холодное мѣсто. Въ недостатокѣ сала гусинаго можно дополнить горшокъ соленнымъ и растопленнымъ коровьимъ масломъ, которое, по издержаніи гусей, все еще будетъ годиться къ поваренному употребленію.

65) *Объ откармливаніи цыплятъ и молодыхъ голубей.*

Нѣтъ намѣренія 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 просяныя 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 намѣренія; то просо, пшеница и ячмень суть зерновые плоды, отъ которыхъ они скорѣе всего дѣлаются жирными.

Почему надобно цыплятъ откармливать ячменными крупами, попеременно 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 ѣдятъ 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.

Напоследокъ можно давать имъ мѣсиво изъ конопляныхъ зернъ, крапивныхъ сѣмянъ, кирпичной муки, взять оныхъ по горсти, и вмѣстѣ мягко истолокши, съ прибавкою хруско 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 яйца.

Въ разсужденіи кормленія молокомъ надлежитъ наблюдать то, чтобъ 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 неснятое, и въ первые дни надлежитъ еще подбавлять понемногу масла коровьяго.

Голубей молодыхъ откармливаютъ тѣмъ же кормомъ.

64) *Кисель изъ улитокъ.*

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

Но чтобы заготовить изъ нихъ прочный запасъ , дѣлать изъ нихъ сухой кисель слѣдующимъ образомъ : послѣ вышущенія улитокъ изъ черепковъ , со щпаніемъ очистить , положить мясо ихъ въ мѣшечекъ , и крѣпко продавить . На каждый фунтъ полученной слизи на ступень сходствующей , растворить въ водѣ двѣнадцать зо гниковъ камеди или гумми арабской , и рачительно вмѣстѣ смѣшать , прибавить къ тому четверть фунта истолченного сахара ; и на слабомъ огонькѣ исподоволь вываривать , пока слизь эта болѣе къ рукамъ льнуть не будетъ : тогда передѣлать оную въ дощечки , обсыпать мелкою скормьною то есть крахмальною мукою , чтобы дощечки между собою не слипались , покласть на бумагу и сушить въ печномъ вольномъ духу ; послѣ этого сберегать въ сухомъ мѣстѣ . Дощечки эти можно употреблять въ похлебки , соусы и желе . Признають , что этотъ улиточный кисель , когда оный подверженныя чахоткѣ , принимать будутъ каждое утро по шести золотниковъ въ мясной похлебкѣ , то оны оказываютъ иногда отмынную пользу .

65) Сморчки сушить .

Очищенные и перемытые сморчки должно наизать посредствомъ иглы на толстыя нитки , и повѣсить сохнуть въ тѣнестомъ мѣстѣ . Лучше однако , прежде развѣшиванія посушить оныя въ

тепломъ мѣстѣ, напримѣръ въ печномъ вольномъ духу ; потому, что когда ихъ свѣжіе сдвинуть на ниткѣ между собою тѣсно, легко портятся они и подвергаются плесѣни и загниванію. Не довольно еще того, чтобъ сморчки хорошо изсушить; надобно умѣть оныя и сберечь, защищая отъ молей, которыя жадно на нихъ нападаютъ. Въ этомъ намѣреніи надлежитъ высушить соли : сморчки укласть въ стекляныя или каменныя банки, пересыпая по слоямъ высушеною солью, и потомъ банки завязать крѣпко свинымъ пузыремъ. Изломавшіеся сморчки надлежитъ истолочь въ иготѣ, и хранить, порошокъ, который составляетъ отличную приправу для нѣкоторыхъ соусовъ и другихъ снѣдей, какъ о томъ въ надлежащихъ мѣстахъ сказано будетъ.

66) *Приготовленіе изъ весеннихъ цвѣтковъ
маткиной души.*

Низенькая эта, благоуханная цвѣткѣ имѣющая и въ Апрѣлѣ цвѣтущая трава, извѣстная у ботаниковъ подъ названіемъ фіалки душистой (*viola matia*), кромѣ лекарственныхъ силъ своихъ, доставляетъ нѣкоторые запасы и для поварни : поварня пользуется сими цвѣтками, когда они въ свѣжемъ состояніи, въ немногихъ случаяхъ, какъ - то ниже слѣдуетъ.

67) *Кисель изъ цвѣтковъ маткиной души.*

Обообразные цвѣтки надлежитъ истолочь въ каменной (отнюдь не въ металлической) пестѣ мягко, развести бѣлымъ виномъ, которое и оставить на цвѣткахъ до тѣхъ поръ, пока оно не посинеетъ; тогда сцѣдивъ вино сквозь сито, обжарить въ свѣжемъ салѣ нѣсколько тертаго бѣлаго хлѣба, вылить въ оный настоящее вино, прибавить сахара, и уварить въ густоту жидкаго киселя.

68) *Желе изъ цвѣтковъ маткиной души.*

Взять полтора фунта оленьяго рога, три штофа воды и кусокъ фиалковаго корня (продаваемого въ москвитинскихъ рядахъ), варить на слабомъ огнѣ исподоволь въ теченіе цѣлыхъ шести часовъ времени; послѣ того отваръ сцѣдить и еще уварить, чтобъ 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 цвѣтковъ маткиной души съ полштофомъ рейнвейна варить на слабомъ огнѣ часъ, пока вино сдѣлается синевато, тогда процѣдить сквозь сито. Когда вышеупомянутый отваръ оленьяго рога отстоится и остынетъ, влить въ него отваръ маткиной души также

поостывшій ; смѣсь эту процеживать сквозь суконный железной мѣшокъ въ формы , и поставить въ холодное мѣсто , чтобъ застыло . Когда же это желе подавать на столъ , должно форму подержать нѣсколько минутъ въ горячей водѣ , и проворно выкинуть на блюдо .

69) *Уксусъ изъ цвѣтковъ маткиной души.*

Положить фунтъ цвѣтковъ маткиной души въ оловянную чашу , и сырсууть вскипяченною рѣчною водою , чтобъ только отволгли ; въ этомъ состояннн накрыть чашу и оставить до утра . На другой день влить на цвѣтки штофъ хорошаго репскаго уксуса , приставить чашу на углевой жаръ , очень слабый , и дать медленно прѣть полчаса , пока уксусъ посвиѣтетъ ; тогда процедить сквозь частое сито , разлить въ бутылочки , и крѣпко закупоривши сохранять въ прокъ .

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

Извѣстно , что срѣзанные молодые хмѣлевые побѣги долго сбаречь свѣжими не можно , но охотникамъ до оныхъ очень прнтно быть можетъ то , чтобъ имѣть эту снѣдь недѣли двѣ или

три, сверхъ того времени, когда оныя пройдутъ и уматерѣютъ, слѣдственно къ употребленію въ пищу сдѣлаются негодными. Въ намѣреніи сбереженія оныхъ, надлежитъ эти побѣги укласть ряломъ на землю, и совсѣмъ землею же засыпать; когда же хотя кончикъ сихъ побѣговъ изъ земли выставится, то они принимаются, пустятъ мочку и получаютъ непріятный травяной вкусъ.

71) *Прочная снѣдь въ запасъ изъ ветчины.*

Съ окорока ветчины облупить кожу, мясо изкрошить въ маленькіе кусочки, обобрать остальное мясо съ костей, изрубить оное мѣлко, прибавить къ тому изкрошеннаго ветчиннаго сала, перца, гвоздики, лимонной корки, и травнаго порошка, положить въ кастрию, выпустить два яйца, и вымѣшать со тщаніемъ; послѣ того изрѣзать свареной, копченой, 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 изрѣзаннаго и копченнаго 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 тоненькія дощечки или лучинки, однакожъ не изъ соснового дерева, и обвязать виткою крѣпко. Приготовленную такимъ образомъ ветчину варить три часа въ смѣси винограднаго вина съ водою и уксу-сомъ, двумя большими луковницами, лимонною коркою и нѣсколькими телячьими ножками; послѣ того вынуть вонъ, сдвинуть между двухъ до-сокъ, и держать подъ гнетомъ пока остынетъ; снять салфетку, и сохранить въ накрытой посу-днѣ, въ холодномъ мѣстѣ. Эта снѣдь всегда го-това, и можно подавать оную съ уксусомъ и прѣ-ванскимъ масломъ.

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

Сколько употребляется предосторожностей, въ зимнихъ мѣсяцахъ, къ сохраненію съѣстныхъ припасовъ отъ мороза; столько же должно, въ жар-кое время, особливо же въ лѣтніе мѣсяцы, ста-раться сберечь оныя въ неповрежденномъ со-стояніи. У васъ находится не мало припасовъ, заготовленныхъ въ сахаръ и уксусъ. Какъ лег-ко могутъ оныя теперь испортиться, особливо же когда въ приготовленіи оныхъ сдѣлано было упущеніе, но и при самомъ точномъ соблюденіи всего должнаго, состояніе погреба можетъ быть

для этихъ запасовъ невыгоднымъ. Ежели погребъ влаженъ, порокъ его умножается отъ тѣни и холода, которыя въ это время необходимо должно умножить; но когда погребъ очень сухъ, то входа теплаго надворнаго воздуха отвратить никакимъ образомъ не можно; однакожъ послѣдній порокъ все еще лучше, нежели первый. По этому хозяйкѣ 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 на чисто сцѣдить съ плодовъ, разварить въ сиропъ съ водою, очистить, уварить оной 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 пузыремъ, и поставить въ тѣнѣстомъ мѣстѣ. Закиснувшій сиропъ, съ варенья сцѣженный, пойдетъ въ поварѣ, для приправы соусовъ, или можетъ употребленъ быть къ приготовленію укуса.

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

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

Опаснѣйшій непріятель запасамъ есть плесѣнь; ибо гдѣ она заведется, то непрестанно распространяется, и повреждаетъ весь запасъ. Недостаточно уже въ этомъ случаѣ вынуть вонъ только зараженныхъ мѣстъ: надлежитъ весь сокъ съ плодовъ сѣдить, 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 надлежащей густоты. Со всеѣмъ тѣмъ трудъ въ отвращеніи этаго будетъ тщетенъ, ежели пѣтъ въ домѣ сухаго и при томъ холоднаго мѣста; сверхъ того надлежитъ банки плотно завязывать съ нузыремъ, а бутылки крѣпко затыкать пробками и засмолывать. Изъ початыхъ банокъ не должно брать тою ложкою, которая касалась уже нашихъ губъ. Далѣе, не оставлять въ банкахъ ямокъ и промежутковъ, но стараться, чтобъ 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 оныя употребить въ расходъ, или разлить въ малыя бутылочки.

Что надлежитъ до плодовъ заготовленныхъ въ уксусѣ, то находящіяся въ боченкахъ, крѣпко закупоренныхъ, вреду не подвергнутся, ежели содержатъ оныя въ холодномъ погребѣ и часто перекатываютъ; но тѣмъ опаснѣе для сохраняемыхъ въ открытыхъ посудинахъ, хотя и заливаютъ оныя прованскимъ масломъ или саломъ, либо воскомъ, но это сохраняетъ до тѣхъ только поръ, пока посуда не начата. Но ежели произойдетъ какое либо поврежденіе подъ крышкою, тогда не останется другаго средства, кромѣ, что старый уксусъ сцѣдить, взварить свѣжаго, и налить когда остынетъ; при чемъ должно въ свѣжій отваренный уксусъ влить нѣсколько капель соленого спирта (*spiritus salis* въ аптекахъ).

Поваренныя растенія, заготовленныя въ рассолахъ, надлежитъ осматривать на поверхности: какъ скоро окажется на оной плесень, оную со тщаніемъ словить, положить соли, а по обстоятельствамъ переменить и рассоль.

Но хотя бы и ни въ чемъ не могли упрекнуть это предложеніе, то угрожаютъ запасамъ, особливо же сладкимъ, муравьи. Доступъ къ запасамъ преграждаютъ снѣгъ насекомымъ чрезъ

обвертываніе бавокъ свѣжимъ полынемъ , рутою или эстрагономъ , или обсыпаніе банки золою , либо толченымъ мѣломъ ; и еще лучше для этого сухая табачная зола , или веревка , обмазанная дегтемъ , которою окружаютъ банки.

Мухи разнаго рода угрожаютъ въ это годовое время запасамъ еще болѣе , потому что кладутъ въ нихъ свои яйца , изъ которыхъ выводятся черви ; хотя онѣ тѣнистыхъ или темныхъ и холодноватыхъ мѣстъ не посѣщаютъ , но и оныя не всегда остаются безопасными . Поэтому должно прибѣгать къ другимъ средствамъ . Легчайшее изъ этихъ приманчивая сибѣ , содержащая въ себѣ для нихъ отраву , на примѣръ грибъ , мухоморъ называемый , намазаный сметаною , и прочее . Однакожь всѣ ядовитыя вещи опасны ; и для того лучше употреблять это невинное средство : смѣшать часть экстракта квасци съ тремя частями меда , намазать на деревянную тарелку и поставить . Куреніе сушеными тычковыми листьями и полынемъ , съ можжевельными ягодами высушенными , изгоняетъ и даже умерщвляетъ мухъ . Но какъ и запасы симъ запахомъ могутъ напитаться , то можно выгонять мухъ сильнымъ накуриваніемъ погребовъ вещами благовонными .

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

черемуховаго дерева : запаха отъ этихъ вещей они терпѣть не могутъ. При умноженіи же этихъ насѣкомыхъ, не остается иного способа, муку разъ шесть или семь просѣять ситомъ ; а сыры смачивать селитрою , въ водѣ распушенной. Удерживаетъ доступъ этихъ насѣкомыхъ къ сырамъ, когда они лежатъ на овсяной соломѣ, березовомъ листѣ и травѣ звѣробовъ.

75) *Средство противу плесневѣнія
хлѣбовъ.*

Въ жаркое лѣтнее время плесневѣніе хлѣбовъ въ большихъ домоводствахъ бываетъ очень отяготительно, и приключаетъ иногда много убытка. Можно это некоторымъ образомъ предотвращать, употребляя въ хлѣбопеченіе самую сухую муку, хлѣбы валяя не большіе, больше плоскіе, нежели толстые, и выпекая оныя гораздо лучше. Чтобы плесѣнь отвратить еще больше, при замѣшиваніи хлѣбовъ надлежитъ тѣсто просаливать. Когда же и послѣ этого хлѣбы будутъ плесневѣть, не остается другаго способа, кромѣ 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 приключаетъ онымъ болѣзни.

74) *Средство произвести льтолиъ ледъ.*

Во время большихъ жаровъ очень бываетъ трудно, иѣкоторыя снѣди 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, налить кипящею водою, заткнуть крѣпко, и на веревкѣ опустить въ колодезь. Черезъ 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. Сажающіеся ледъ вычерпывать, а въ воду еще подбавлять селитры и нашатыря.

75) *Заготовленіе сливъ въ уксусть.*

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

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

76) *Заготовленіе сливъ въ виноградномъ винѣ.*

Взять для этого банку каменную, штофа въ три мѣрною, укласть въ нее сливы обтертыя лотенцемъ и наколонныя иглою; сливы для этого надобно употреблять еще твердыя, только что покраснѣвшіяся. Влить въ сковородку полбутылки понтака или другаго 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 сцѣдить сиропъ, переварить и опять вылить на сливы. Въ третій день приварить сливы вмѣстѣ съ сиропомъ, скласть въ банку и завязать плотно.

77) *Заготовленіе сливнаго киселя.*

Кисель сей составляетъ въ хозяйствѣ очень полезный и прочный запасъ. Для этого надлежитъ

отобрать сливы самыя спѣлыя, неповрежденные, косточки изъ нихъ выдавить, а мясо положить въ котель. Сокращаютъ работу этого заготовленія, изрубливая сливы мелко капустными сѣчками. 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 сливнѣй кисель не прилипалъ ко дну и стѣнамъ котла. Къ предотвращенію этого, и сообщенію сливному киселю ароматическаго вкуса и прочности, класть въ котель нѣсколько несѣлыхъ грецкихъ орѣховъ въ шелухѣ. Сливнѣй кисель получаетъ отъ этого темный цвѣтъ, можно также подбавлять въ него бузиновыхъ ягодъ или грушъ; однакожь отъ этого онъ теряетъ свою прочность.

Для улучшенія этого киселя, надлежитъ поступать слѣдующимъ образомъ: сливы должно совсемъ разварить, но пока кисель еще не началъ сгущаться, протереть оный сквозь сито, чтобы отдѣлнить кожицы; протертое уварите до надлежащаго сгущенія.

Сливнѣй кисель въ хозяйствѣ обыкновенно раздѣляется на кисель для скорого расхода и на прочный. Первый увариваютъ не столько много, какъ заготавливаемый въ прокъ. Сохранять этотъ кисель обыкновенно въ каменныхъ горшкахъ и деревянныхъ кадочкахъ. Разложивъ кисель въ по-

судины, въ первый день надлежатъ оныя нѣсколько разъ встряхнуть, чтобъ кисель осѣлся и не осталось пустыхъ промежутковъ, а поверхность уравнивать, и гдѣ окажутся ямки, наполнить оныя свѣжимъ киселемъ сливнымъ; и къ отвращенію доступа воздуху заить взвареннымъ коровиимъ масломъ, или бараньимъ саломъ. Нѣкоторые застилаютъ поверхность киселя сушеными листьями дерева грецкихъ орѣховъ, и покрываютъ размятою глиною. Иныя припекаютъ поверхность сливного киселя раскаленною желѣзною лопаткою, чтобы сдѣлалась корка, не допускающая воздухъ. Легче это получить можно, поставя посудину съ сливнымъ киселемъ въ горячую печь; ежели это засушиваніе повторить до нѣсколькихъ разъ, кисель высохнетъ такъ, что можно будетъ оный выложить изъ посуды на доску, и засушить далѣе въ формахъ, какъ кирпичъ. Ежели окажется по времени на немъ плесень, должно оную считать, просушить его въ печи. Этотъ кисель идетъ во многія поваренныя употребленія.

78) *Заготовленіе прюсселей французскихъ.*

Не должно думать, чтобъ эти привозимыя изъ Франціи сливы были особливаго рода; готовить оныя изъ отборныхъ, лучшихъ сливъ, и тогда онѣ совершенно уподобляются французскимъ. Удобнѣйшія къ этому сливы большія,

личнаго вида, мясистыя изъ которыхъ косточка свободно выходитъ; впрочемъ все равно, желтыя онѣ или красныя. Надлежитъ ободрать съ нихъ кожу: что и не составляетъ труда, ежели сливы не повреждены. Сливы къ этому должны быть самая свѣжыя: но крайней мѣрѣ надобно онымъ полежать нѣсколько дней на солонѣ, чтобъ позавяли. Тогда же принуждено будетъ употребить онныя свѣжими, то слѣдуетъ обварить сливы водою горячею, а потомъ выложить въ холодную; послѣ этого кожа ихъ удобно слущивается. Когда же сливы безъ этого предуготовленія облущивать, составить эту работу не только трудною, но и поверхность сливъ равна не выдетъ. Начиная облущивать сливы, надлежитъ у черешка маленькимъ ножичкомъ сдѣлать разрѣзъ, послѣ того прихватывая кожу большимъ пальцомъ къ ножичку одну слущивать; облущивъ сливы дать онымъ немного завянуть въ теплѣ, и тогда уже осторожно вынимать косточки. Тогда сливы расплющить и совсѣмъ высушить. Само по себѣ разумѣется, что при семъ должно поступать съ большею осторожностію, нежели съ сушеніемъ простыхъ сливъ, чтобъ сокъ не вытекъ, или бы сливъ не поджечь. Ежели впрочемъ заготовляются для постольниковъ (десертовъ), вмѣсто вынутой косточки можно вкладывать въ нихъ по облущенному миндальному ядру; укладывая въ

ящикъ надлежитъ оныя пересыпать мелкимъ сахаромъ.

79) *Заготовленіе рыжиковъ въ уксусъ.*

Рыжики очистить и перемыть, обтереть полотенцемъ, перетирать оныхъ слои укладывая въ банку зернами перца, кубебы, гвоздикомъ, лимонною коркою и лавровымъ листомъ. Сперва на дно банки положить сихъ приностей, потомъ слой рыжиковъ, опять приностей, и такъ продолжать до наполненія посудыны. Взварить крѣпкаго ренскаго 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, опенки, и прочіе.

80) *Рулады изъ говяжьей паховины.*

Взять сколько угодно говяжьихъ паховинъ, натереть селитрою и солью, чтобъ присолились; когда же дѣлать рулады, то вымыть паховины чисто, и расправить на поваренномъ столѣ; усыпать оныя истолченными перцемъ, гвоздикомъ, кубебой, рубленнымъ лукомъ, а нѣкоторыя и чеснокомъ, укласть тенькими ломтиками вег-

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

81) *О заготовленіи розовой воды.*

Набрать сколько угодно листочковъ розовыхъ цвѣтовъ, изъ коихъ бѣлые заслуживаютъ преимущество, потому что имѣютъ въ себѣ охлаждающее свойство, положить въ обыкновенный кубикъ, считая на четыре мѣрки цвѣтовъ, шесть тѣхъ же мѣрокъ воды, и перегнать столько, чтобъ розовой воды вышло не больше фунта. Эту выдвоенную воду налить на столько же мѣрою розовыхъ листковъ, какъ и прежде, и еще передвигать. 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 двоенія 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 зато лучше. Надлежитъ къ этому взять два фунта алыхъ и бѣлыхъ розовыхъ листьевъ, налить восьмью 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 поалѣетъ; тогда процѣдить сквозь полотенце, и хранить въ крѣпко заткнутыхъ бутылкахъ. Уксусъ этотъ бываетъ очень силенъ, и держится долго.

Для повареннаго расхода, можно этотъ уксусъ скорѣе запастъ вторымъ способомъ. Взять стеклянную бутылъ желаемой величины, набить три четвертыхъ доли оной розовыми цвѣтами, заткнуть плотно и выставить на солнцѣ дня на три или четыре, пока листки завянутъ. Време-

немъ бутылъ встряхивать , чтобъ листки свѣжіе выбивались, и лучше могли вянуть. Послѣ того налить ренскимъ уксуомъ , 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.

83) *Розовая эссенція.*

Въ узкогорлую банку , по такую , которой бы въ устье рука свободно проходить могла, положить слой розовыхъ листьевъ; на оной насыпать слой толченаго сахара, продолжать таковымъ 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 уксусъ запасать.*

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

которыя 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 соленого спирта (spiritus salis), который можно достать въ аптекѣ, и золотника по полтора соли, и налейте эту смѣсь на португальские листья. Сверху налить на мизинецъ ручной толщиною, прованскаго масла, чтобъ воздухъ не доходилъ, и чрезъ то бы листья держались прочіе. Зимой составляетъ это очень вкусный и всегда готовый салатъ.

85) *Артишоки запасты въ рассоль.*

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

шесть мѣстѣ, и каждую недѣлю перекачиваю, то артишоки могутъ стоять цѣлый годъ.

Когда нѣтъ столько артишоковъ, чтобъ наполнить боченокъ, то можно покласть такимъ же образомъ артишоки въ горшокъ, налить разсолъ столько, чтобъ артишоки покрыло, и залить сверху коровьимъ масломъ.

Къ употребленію эти артишоки надлежитъ вымачивать.

86) *Артишоки въ уксусъ.*

Артишоки, по вышесказанному, 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 хозяйственные расчеты, берутъ воды, соли и ренскаго уксуса, полагая на бутылку воды полубутылки уксуса, кипятятъ 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 и эти артишоки надлежитъ также вымачивать въ водѣ.

87) *Артиточити себди еъ расколъ.*

Можно зачесть ни одни артитки, но и стоголи
онихъ: да и что отваривать въ тавилъ не образокъ
остуживать, обирать пологенномъ, наконецъ укла-
дывать въ горшки, и наливъ усусивымъ раско-
ломъ, заливаетъ воскомъ или коровинымъ масломъ.
При этомъ замѣчается, что надлежитъ съ нихъ
со тиникомъ очинять листья, все хорошее и мши-
стое.

88) *Сущая артиточитя тавилъ.*

Съ срыль въ артиточитяхъ шипень должно
обогреть зелье и въ чашечкѣ прирощеную пот-
ку и въ болосенъ сивъ, тавилки не вынимать на
нпимъ и сунуть на отрытокъ возлухъ, или, что
еие лавне, на рѣшеткѣ въ чашечкѣ болоскомъ
длухъ: по нуэно надолетъ, чтобъ тавилки говор-
пенно взошли, и въ сретень не остается бы
втамбостъ, отъ чего онъ мотухъ стора портить;
но съ духомъ сторами тавило надолетъ и то,
чтобъ онъ не подорветъ. Прованка стихъ чаше-
отриванъ плухъ.

Для употребленія сущены артиточитя чаше-
къ усусно неможно размачивать.

89) *Артишоки на несколько времени убере-
гать свежими.*

Въ каждомъ хозяйствѣ составляетъ пріятность то, чтобъ артишоки уберечь свежими, далѣе обыкновеннаго ихъ времени. Для этого намбрѣнія должно обтереть тѣ артишочныя шишки, у которыхъ стебли длиннѣе, и оными стеблями поставить ихъ въ воду, которую чрезъ каждые 8 дней перемѣнять; но прежде стебли къ низу должно на палецъ сръзать. Такимъ образомъ можно оныя чрезъ долгое время сберечь свежими. Но чтобы сохранить оныя въ состояніи этомъ и еще далѣе; что всего удобнѣе осенью, то надобно взять большой ящикъ, поставить оный въ погребѣ, и наполнить пескомъ, артишоки воткнуть въ песокъ рядами, плотно между собою, при чемъ листья шишечные должно стянуть и завязать ниткою, и этимъ способомъ также можно артишоки сберечь свежими чрезъ весьма долгое время.

90) *О заготовленіи зеленого гороха.*

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

1) Молодой горохъ варить нѣсколько минутъ, послѣ этого откидывать на рѣшето, чтобы ослк-

пуль, или обливать оный по вынутіи холодною водою; отъэтого горохъ удерживаетъ свою зеленость. Послѣ того складывать въ горшки, покрывать виноградными или вишневыми листьями, и накладывать гнетъ, или насыпать горохъ въ бутылки; но въ первомъ и послѣднемъ случаѣ, должно наливать его такимъ крѣпкимъ рассоломъ, въ которомъ бы свѣжее яйцо не тонуло; послѣ того посуды накрыть или заткнуть плотно и содержать въ холодномъ мѣстѣ.

2.) Другіе въ этомъ намѣреніи берутъ самыя большія банки, дно оныхъ усыпаютъ солью и кладутъ на нее слой зеленого высушеннаго гороха, потомъ еще пересыпаютъ солью и опять кладутъ горохъ, и такъ поступаютъ далѣе, пока банки будутъ наполнены. Но какъ зеленой горохъ очень усыхаетъ, или слегаеся, то надлежитъ банки, чрезъ каждыя два дни, дополнять. Наконецъ должно залить банки растопленнымъ говяжьимъ саломъ, или масломъ, а всего лучше воскомъ.

3.) Надлежитъ зеленой горохъ изъ стручьевъ вылущить, пересыпать солью, полагая на каждый гарнецъ по 12 золотниковъ соли, дать гороху нѣсколько полежать и посолиться, скласть оный въ бутылки, вмѣстѣ съ сокомъ, который онъ далъ изъ себя. Наполнивъ бутылки, устлать солюмою дно котла и установить на соломѣ бутылки, но такъ, чтобъ одна къ другой не прикасалась, для чего переложить между оныхъ соло-

мою; заткнуть бутылки слегка, налить холодной воды въ котель, чтобъ захватила бутылки по самыя горлы, и развестъ подъ котломъ огонь. Вода мало по малу нагреется, и столцо на конецъ разгорячится, что бутылки начнутъ двигаться: тогда снять съ огня котель, и дать бутылкамъ въ немъ остынуть; иначе онѣ перелопаются. Послѣ этого должно бутылки заткнуть, засмолить и солеркать въ погребѣ, въ сухомъ пескѣ.

Хотя способы эти безъ сомнѣнія лучше къ сбереженію зеленого гороха, но можно оныя и еще улучшить слѣдующимъ образомъ: смѣшать четверть фунта соли съ шестью золотниками сахара, пересыпать горохъ этою смѣсью, и сложить съ сокомъ, который онъ даетъ изъ себя, въ бутылки, кои тотчасъ должно снести въ погребъ, а впрочемъ поступить по вышесказанному.

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

Тѣмъ или другимъ образомъ приготовленный горохъ, предъ употребленіемъ издежитъ вымачивать въ водѣ, больше, или меньше, въ разсужденіи того сколько много оной просолится; даже иногда принуждены бываютъ первую воду сливать, и наполнять свѣжею водою. Приготовляя въ

спѣдь, всегда должно въ такой горохъ подбавлять сахара.

91) *Новый способъ запасать гороховыя лопатки въ сахаръ.*

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

92) *Зеленой горохъ сушить.*

Вылущить изъ стручьевъ зеленого, еще мягкаго гороха, положить въ воду и приставивъ на огонь, дать вскипѣть. Снять съ огня откинуть горохъ на рѣшета, чтобы осякнулъ. Послеъ этого разсыпать на рѣшета, и сушить въ печи. Сушеніе это составляетъ самое важное обстоятельство, ибо въ сильномъ жару горохъ очень твердѣетъ, и теряетъ свой зеленый цвѣтъ; если же не досохнетъ, то окисаетъ. По этому надлежитъ оной сушить въ самомъ вольномъ духу, либо на печныхъ лежанкахъ; для чего насыпать тонкимъ слоемъ, по часту переворачивать, и наблюдать, чтобъ не подгорѣлъ, высохъ бы равномерно, и не оста-

лось бы въ немъ влаги. Но высушеніи 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, налить теплою водою, въ которой и приставить его на огонь и отварить.

93) Хлѣбцы изъ зеленого гороха.

Къ этому равномѣрно надлежитъ взять молодого, еще сочнаго гороха, растереть оный въ ступкѣ, и съ прибавкою истолченныхъ сухарей бѣлаго хлѣба, и приправою мускатнымъ цвѣтомъ, замѣсить вмѣстѣ, и впрочемъ поступать такимъ же образомъ, какъ сказано было о хлѣбахъ сваржевыхъ и раковыхъ. Употребленіе этихъ хлѣбовъ въ кушавле, сообщаетъ оному много вкуса.

94) Турецкіе бобы запасать.

Извѣстно, что ни въ одной породѣ растений нѣтъ столько различія, какъ въ бобахъ, въ разсужденіи ихъ вида и нѣкта: но между тѣмъ бѣлые бобы или фасолы въ поваренномъ употребленіи предпочитаются, какъ въ свѣжемъ такъ и сухомъ состояніи. Всегда въ выборѣ свѣжихъ бобовъ

для поварни, надлежитъ предпочитать самыя мягкіе и мясистыя стручья вмѣющіе; тѣмъ болѣе эго должно наблюдать, чтобъ избирать къ этому бобы мягкіе, неимѣющіе травнаго вкуса и твердой дузги. Совсѣмъ будетъ то противно намѣренію, когда бобы къ этому употребить старыя и вялыя; почему должно бобы набирать рано утромъ въ самое то время, когда въ нихъ зерна только, что начнутъ завязываться, и не давать имъ долго лежать, но скорѣе приготавливать въ запасъ. Силье эга теряетъ много своей доброты и отъ того, что заготавливается въ прочной запасъ, почему предосторожность эга тѣмъ нужнѣе. Изрѣзывая бобы, надлежитъ обдирать съ нихъ реберныя жилы, самое же крошеніе производить вѣсь поперекъ стручка. Изкрошенные стручья должно пересыпать солью, укласть слоями въ горшки или кадочки, дно устлать виноградными или хрѣновыми листьями и оными же накрыть и сверху; далѣе наложить холщевую ветошку, и крышку съ гнетомъ. Прочность эго запаса зависитъ отъ того, чтобъ сколько можно удержать 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 предосторожностію, все выходятъ жестче свѣжихъ, то предъ заготовленіемъ надлежитъ ихъ обваривать кипяткомъ, или варить оныя до одного вскипѣнія, откиды-

вать на рѣшета, чтобъ осякли, а потомъ на простынь просаливать. Этотъ запасъ, уложенной въ отверстыхъ посудилахъ, надлежитъ содержать въ непрестанномъ присмотрѣ, чистотѣ, и оказывающуюся на поверхности плѣсень со тщаніемъ снимать. Но какъ отъ такого счищанія много бобовъ тратится, то выгоднѣе сберечь оныя, какъ и горохъ, въ бутылкахъ; въ соль для бобовъ употребляемую, должно на каждую четверть фунта подбавлять по 6 золотниковъ сахара. Употребляя эти бобы въ поварнѣ, надлежитъ вымачивать, а приготавливая изъ сѣды, подбавлять сахара.

95) *Турецкіе бобы квасить.*

Со стручьевъ должно ободрать боковыя жплы и искроша стручья, положить въ воду, вскипятить одинъ разъ, а потомъ откинуть на рѣшета, чтобъ осякли, и совершенно осушить между простынь. Между тѣмъ вскипятить, сколько нужно, ренскаго уксуса съ перцомъ; бобы укласть въ боченокъ слоями, пересыная оныя солью, длиннымъ перцомъ, чебромъ и лавровымъ листомъ; боченокъ заколотить, и остывшій уксусъ влить въ втулку, которую также заколотить, снести боченокъ въ погребъ, и по часту оный перекачивать. Бобы эти подавать вмѣсто салата.

96) *Турецкіе бобы сушить.*

Нѣтъ надобности повторять о томъ, что къ этому надлежитъ избирать бобы молодые, мягкіе и мясистые въ стручьяхъ. Легчайшій способъ сушить оныя низывая на нитку, вѣшая въ тѣнистомъ мѣстѣ, однакожъ въ такомъ, гдѣ бы воздухъ проходилъ свободно. По опытамъ найдено однако, что сушеніе этихъ бобовъ лучше производить такимъ образомъ: бобы надлежитъ отварить въ водѣ съ малою долею соли, откинуть на рѣшета, облить холодною водою, и когда осохнутъ, сушить въ печномъ вольномъ духу, почасту переворачивая. Употребляя эти сушеные бобы въ поварнѣ, надлежитъ оныя съ вечера размачивать, по утру налить горячею водою, и варить по обыкновенному; въ изготовленное кушанье съ этими бобами, надобно подбавлять сахара. Таковымъ образомъ приготовленные бобы не уступятъ во вкусъ свѣжимъ и удерживаютъ свой зеленый цвѣтъ. Хранить сушеные бобы лучше всего въ холщевыхъ мѣшечкахъ, привѣсивая въ сухомъ мѣстѣ, но не къ самой стѣнѣ.

97) *Экстрактъ изъ грецкихъ орѣховъ.*

Для изготовленія этого экстракта взять шестьдесятъ полуспѣлыхъ грецкихъ орѣховъ, положить

въ горячую воду, чтобы наружная кожа отстала; послѣ этого обтереть оные полотенцемъ, и взрѣзать 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, 1/2 ренскъ хрѣна жеребейками изкрошенный, горсть соли, лавровыхъ листьевъ, и, кто желаетъ, десятокъ зубковъ чеснока. Перемѣшать все, сложить въ банку, влить тремя штофами вскипяченнаго и онять остуженнаго ренскаго уксуса. Завязать размоченнымъ пузырьемъ, выставить на нѣсколько недель на солнце. Нѣсколько ломтиковъ этихъ орѣховъ, или самая малая часть уксуса, въ которомъ они были настаиваны, сообщаютъ разнымъ сиблямъ и соусамъ отличивый вкусъ. Когда около половины этаго экстракта будетъ издержано, можно дополнить онять вскипяченнымъ и простуженнымъ ренскимъ уксусомъ. Самый экстрактъ отъ этого не ослабѣетъ, 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 пріятной кислоты, очень уважаются въ поварихѣхъ. Нѣтъ надобности, готовить изъ

нихъ уксусъ какъ изъ другихъ ягодъ, потому что сокъ изъ нихъ довольно кисель, для сообщенія соусамъ требуемой остроты, которую еше принуждены бываемъ утолять сахаромъ. По этому надобно стараться сокъ этотъ занасать и сберегать лучшимъ образомъ. Ягоды со стебельковъ очищать въ глиняной горнюкъ, приставить оной на огонь; варить подавливая ложкою, пока онѣ дадутъ изъ себя сокъ; тогда протерѣть ягоды съ сокомъ сквозь сито, остатки сока выдавить сквозь полотенце, оставить стоять на ночь, чтобъ гуща осѣла на дно: потомъ еще сокъ процѣдить въ сковородку, въ которой варять варенье, и безпрестанно вымѣшивая 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 вышеписаннымъ образомъ въ горниѣ, ягоды могутъ прикипать къ стѣнамъ, отъ этого происходитъ нечистота во вкусѣ сока; то лучше горнюкъ ставить въ котель наполненный водою, и варить ягоды посредствомъ кипящей въ котлѣ воды; послѣ этого поступать по вышесказанному.

Неподслащенный сокъ этотъ для повареннаго употребленія лучше; онъ же и держится прочнѣе, нежели подваренный съ сахаромъ, который, отъ малѣйшаго доступа воздуха, приходитъ въ броженіе.

99) *Сиропъ смородиный.*

Надлежитъ на каждый фунтъ смородиноваго сока, класть три четверти фунта сахара; послѣдній должно разваривать въ сиропъ, очистить подбавкою яичнаго бѣлка, потомъ влить отсѣвшій и сцѣженный смородиновый сокъ, и уварить въ густоту сиропа. Шпину во время варенія надлежитъ снимать со тѣненьемъ, ибо она лишаетъ сиропъ прочности. Сокъ этотъ также употребляется въ поварняхъ.

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

100) *Варенье смородиновое.*

Въ поваривъ ягоды эти сваренныя въ сахарѣ необходимы, для тортовъ и разнаго пирожнаго; а притомъ подавать еныя 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 раздавить ягодъ. Наконецъ ягоды выбрать ложкою, а сокъ уварить до надлежащей густоты. Если по времени ягоды дадутъ изъ себя сокъ, и отъ того сиропъ сдѣлается жиже; то должно

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

101) *Сморородину сушить.*

Ягоды не ошпыывая съ вѣточекъ, надлежитъ раскласть на рѣшетахъ, и засушить въ печномъ вольномъ духу. Отъ сушенія на солнцѣ, теряютъ оне цвѣтъ. По высушеніи, можно безъ труда ягоды обобратъ съ вѣточекъ, хранить въ банкахъ и употреблять въ тѣ соусы и другія снѣди, въ конхъ кладутъ коринку.

102) *Сморородину чрезъ долгое время сберогать свѣжею.*

Въ супы, компоты и подобное, сушеной смородинны употреблять не можно; а потому надлежитъ стараться для этаго сберогать смородину свѣжею. Обобратъ должно ягоды съ вѣточекъ съ осторожностію, чтобъ не передавить, и скласть въ бутылл, которыи тотчасъ обвернуть сѣномъ, и установить въ котелъ, налитой холодной водою; развести подъ котломъ огонь, и какъ скоро вода въ котлѣ начнетъ кипѣть, снять оной съ огня, и оставить пока остынетъ. Послѣ этого бутылл 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 тщаніемъ, нежели другія, ибо оны подвержены бываютъ червячкамъ и полевымъ клопамъ, что при неосторожности портитъ вкусъ, и производитъ отвращеніе; по этому и должно ягоды перебрать съ большою осторожностію, самыя крупныя и не очень мягкія откладывать для варенья. На фунтъ ягодъ класть по фунту сахара, разварить оной 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 малинное варенье по времени дѣлается жидко, то сиропъ съ ягодъ сцѣживать подваривать, и когда поостынетъ, опять складывать на ягоды.

104) *Малинный уксусъ.*

Приготовлять оный тѣмъ же образомъ , какъ и уксусъ земляничный, о которомъ сказано было выше.

105) *Малину сберегать съжсею.*

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

106) *Способъ маршировать форелей и другихъ рыбъ.*

Форелей очистивъ и выпотрошивъ , надобно посолить, и держать въ соли нѣсколько часовъ; послѣ этого обтереть съ нихъ соль, вымазать съ обѣихъ сторонъ масломъ коровинымъ или деревяннымъ, жарить на рашпарѣ, по часту помазывая масломъ. Когда рыба изжарится и остынетъ, взять боченокъ, выполоскать оный 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 вскипяченнымъ и опять остывшимъ ренскимъ уксуомъ; послѣ заколотить втулку, стнестъ въ погребъ и каждую неделю боченокъ перекатывать.

Этимъ образомъ можно маршировать окуней, писсарей, гольцовъ, ряпуху, также и другихъ рыбъ.

107) *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 оную 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 взнизанныхъ на деревянные прутики, и разведите подъ кадкою куриво, изъ дубоваго листа и можжевеловыхъ вѣточекъ, или иного тому подобнаго. Въ два или три дня рыба довольно завяляется и проконтится, такъ, что въ сухихъ коробкахъ сменя долго можетъ лежать безъ поврежденія.

Къ этому копченію въ особенности способны рыбы жирныя, какъ-то: сельди, селява, ряпуха, сига, сырты, и подобныя.

108) *Домашніе капорцы 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 находится принужденною не употреблять этой приправы, и чрезъ то лишаетъ свои соусы отличнаго вкуса. Для избѣжанія этого стоитъ ей только взять на 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 калужницѣ, а еще лучше на настурціяхъ, оберите ихъ, и вскипятите одинъ разъ въ уксусѣ, сцѣдите его и дайте имъ остынуть, а между тѣмъ вскипятите свѣжаго уксуса, и простудивъ его, вылейте на отваренныя распуковки, 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 приготовления домашнихъ оливокъ, служатъ плоды дерева *кизиль* или *дерена*, въ то время когда они еще зелены и не болѣе иностран-

ныхъ оливокъ. Набравъ ихъ и перемывъ, должно отваривать въ водѣ, пока сдѣлаются мягки, и потеряютъ свой суровый вкусъ, послѣ чего дать имъ осякнуть; тогда поварить еще въ ренскомъ уксуcѣ и переложить потомъ въ банки, пересыпая по слою лавровымъ листомъ, чабромъ, базиликомъ, драгуномъ, перцемъ и гвоздикомъ мелко толченными.

109) *Цибули въ уксусъ.*

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

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

110) *Стручковый перецъ въ уксусъ.*

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

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

Сдѣлавъ на уксусѣ крѣпкій рассолъ, вскипя-

твить его, кипящій вылить на огурцы, и накрывъ, оставить стоять сутки. — На другой день, сливъ рассоль, надлежитъ его снова вскипятить и вылить на огурцы, и такимъ образомъ продолжать девять дней сряду. По истеченіи этого времени должно сдѣлать смѣсь изъ горчицы съ имбиремъ, перцемъ и гвоздикомъ. — Мѣра, слѣдующая на сотню огурцовъ: два фунта горчицы и одинъ фунтъ всего остальнаго.

Смѣсь эту замѣсите въ густоватое тѣсто на ренскомъ уксусѣ, и начините ею огурцы; для этого должно распоротъ огурецъ съ одной стороны и вынуть изъ него сѣмечки ножомъ. Кому не противенъ чеснокъ, то можно въ каждый огурецъ положить его по зубку или по два, или замѣнить шалотомъ, и потомъ пустое мѣсто наполнить означенною смѣсью.

Начиненные такимъ образомъ огурцы, остается только залить свѣжимъ взваромъ уксуса, и когда уксусъ остынетъ, обвязать банки пузыремъ.

Кусокъ такого огурца сообщаетъ соусамъ острый ароматическій вкусъ. Точно такимъ же образомъ можно запасать и дыни, но не слишкомъ спѣлыя и небольшія.

О заготовленіи разныхъ соленыхъ плодовъ.

Такъ какъ зима лишаетъ насъ большей части зеленыхъ салатовъ, то однимъ изъ важнѣйшихъ

попеченій хозяйки, должно быть замѣненіе ихъ посредствомъ запасенія, въ соли и уксуѣ, 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 найдется людей, которые бы не любили соленыхъ огурцовъ, а потому необходимо для каждой хозяйки, заготовлять ихъ известное количество въ прокъ для домашняго употребленія. Лучшее для этого время, Августъ мѣсяць и конецъ Іюля. Если она намѣрена запасъ свой сдѣлать не на всю зиму, а только на нѣкоторое время, т. е. пмѣть огурцы *свѣжепросольные*, то должно, перемывъ ихъ въ холодной водѣ, покласть въ банки или кадочки, дно которыхъ усыпано укропнымъ, смородинымъ (*) и вишневымъ листомъ. — Огурцы класть по-слоино, раздѣляя одинъ слой отъ другаго этими травами. Когда посуда полна, то налить на огурцы простуженный рассоль, наложить гадѣть, и закупоривъ, отнести на ледникъ. — Если же огурцы заготавлиются въ прокъ, то должно поступать иначе, и

(*) *Примѣч.* Обыкновенно для этого дѣла употребляется листъ черной смородины.

употреблять дубовыя кадки или бочки: потому что это дерево прочнѣе и не сообщаетъ огурцамъ дурнаго посторонняго вкуса. Огурцы должно укласть въ кадку слоями, перекладывая каждый слой укропомъ, эстрагономъ, вишневымъ и смородинымъ листомъ, и угнетая ихъ сколь можно плотнѣе. Когда посуда такимъ образомъ будетъ полна, то наливаютъ на огурцы теплый, хорошо посоленный рассоль, 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 бочечкахъ, нежели въ большихъ кадкахъ, потому что огурцы въ откупоренной посудѣ, бывъ подвержены вліянію воздуха, гораздо скорѣе могутъ испортиться, нежели въ плотно закупоренной. Кому не противенъ чеснокъ, тотъ можетъ прибавлять его по нѣскольку зубковъ въ огурцы, которымъ онъ сообщаетъ отмынный вкусъ. Случается иногда, что для приданія соленымъ огурцамъ пріятнаго зеленаго цвѣта, кладутъ въ рассоль нѣсколько мѣди; нужно ли говорить, сколь эта мѣра вредна для здоровья? — Я предлагаю вамъ испытанное, вѣрное и безвредное средство.—Посолейте огурцы въ маленькихъ бочечкахъ, которые должны быть крѣпко сколочены; засмоляте втулку, и опустите ваши бочки, на олстыхъ веревкахъ или на цѣпяхъ, въ колодезь,

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

151) *Соленыя яблоки.*

Для соленія должно взять яблоковъ сладкихъ и спѣлыхъ, укласть ихъ въ боченокъ; пересыпая вишневымъ листомъ и анисомъ, и налить хорошо посоленнымъ рассоломъ. Потомъ вгукку въ боченкъ заткнуть и отнести на погребъ.

114) *Моченыя яблоки.*

Для этого должно брать яблоки спѣлыя, вкусныя и не поврежденные.—Наколовъ ихъ въ разныхъ мѣстахъ иглою, стебельки очистить и яблоки покласть въ холодную, воду изъ которой черезъ нѣсколько времени должно ихъ вынуть и дать имъ осякнуть. Наконецъ скласть ихъ въ хорошіи боченокъ, не имѣющіи дурнаго запаха, налить молодымъ квасомъ и отнести на погребъ. Если же въ боченкъ обнаружится закисаніе, то немедленно квасъ должно сѣдить и замѣнить его новымъ, или даже кваснымъ сусломъ.—Это переливаніе должно продолжать до тѣхъ поръ, пока квасъ перестанетъ киснуть.— Хорошо моченыя яблоки, не только служатъ пріятнымъ салатомъ,

но даже очень вкусно кушать ихъ однихъ, посыпая сахаромъ.

415) *Огуречный салатъ.*

Съ огурцовъ въ которыхъ еще не затвердѣли сѣмена, счистите зеленую кожу, нарежьте ихъ кружками, и сыривувъ солью, дайте имъ лежать часа два; по истеченіи этого времени огурцы дозволено вберуть въ себя соли, и ихъ можно, разсыпавъ по полотенцамъ, оставить такъ на всю ночь; по утру же сложить въ банки, не наполняя ихъ до верха; взварить крѣпкого уксусу со спеціями, и простуженный вылить его на огурцы такъ, чтобъ онъ ихъ закрылъ; сверху залить пальца на два прованскимъ масломъ, и увязать пузыремъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.—Салатъ этотъ мало имѣетъ различія отъ лѣтняго огуречнаго салата.

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

416) *Огурчики или корнишоны въ уксусъ.*

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

ренскій уксусъ, который перемяните раза два. Потомъ вскипятите хорошаго уксуса со спеціями, покладите огурчики, которымъ дали сперва осякнуть на рѣшетѣ, слоями въ банки, перекладывая ихъ укропомъ, базиликомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ: когда уксусъ немного поостынетъ, выложите на огурцы: на другой день сидите и скипятите снова, опять выложите на огурцы, что продолжайте до трехъ разъ. Потомъ обвяжите банку пузыремъ и храните въ холодномъ мѣстѣ. Чѣмъ огурчики останутся тверды и зелены, въ уксусъ должно класть маленькій кусочекъ квасцовъ.

Перетирание огурчиковъ твердымъ полотномъ необходимо; потому что чрезъ это соскабливается съ нихъ толстая кожа, которая иначе хруститъ на зубахъ, и не допускаетъ огурчики совершенно наливаться уксусомъ, что много вредитъ ихъ вкусу. Некоторые даже вмѣсто полотна употребляютъ жесткую щетинную щетку.

117. *Виноградъ съ уксусъ.*

Не очищая ягодъ съ виноградныхъ гроздь (т. е. кромѣ попортившихся), сполосните ихъ въ холодной водѣ и складите на рѣшета, чѣмъ осякните. Между тѣмъ уваривайте въ густоту сырона ренской уксусъ съ медомъ, котораго должно брать по фунту на бутылку; прибавьте спецій, и когда

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

Для сохраненія винограда въ уксусъ, красный и свѣій предпочтается бѣлому.

118. Барбарисъ въ уксусъ.

Точно также можно на зиму занасать и барбарисъ: но за нимъ болѣе хлопотъ, потому что хотя ягоды и остаются на вѣточкахъ, но по назначенію должно выбирать изъ нихъ ножичкомъ сѣмечки: впрочемъ это не все дѣлаютъ. — Такъ какъ барбарисъ киселье винограда, то въ него должно класть болѣе меду: фунта по полтора на бутылку уксуса.

Весьма старые кусты барбариса, хотя и приносятъ обильный плодъ, но безъ сѣмечъ; и тогда эти ягоды предпочитаются тѣмъ, которая востуть на молодыхъ кустахъ, потому что онѣ избавляютъ съ труда чистить ихъ.

119. Вишни въ уксусъ.

Ободравъ стебельки отъ вишенъ обдайте ихъ одинъ разъ кипячкомъ, и тотчасъ откиньте на рѣ-

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

420) *Сливы въ уксусъ.*

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

421) *Свекла въ уксусъ.*

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

422 *Портулакъ въ укусуъ.*

Этого рода заготовленіе составляетъ зимую салатъ очень вкусный, хотя и мало извѣстный. Приготовленіе его весьма незатруднительно. Должно портулаковые листья со стеблемъ обобрать, и стереть съ нихъ полотенцемъ всякую нечистоту; потомъ скласть ихъ въ банки. Между тѣмъ, взварить нужное количество ренскаго укусуа, съ приличными спеціями и прибавкою на каждую бутылку по шести золотниковъ соленнаго спирта, и полутора поваренной соли. Остудивъ немного укусуъ, вылить его на листья, а сверху залить прованскимъ масломъ.

423) *Турецкіе бобы въ укусуъ.*

Должно взять стручьевъ турецкихъ бобовъ молодыхъ и не вялыхъ, что можно узнать потому, если они тверды и легко ломаются. Жилки съ нихъ должно обобрать и не шивкуя ихъ, дать имъ раза два въкинуть въ соленой водѣ, послѣ чего откинуть на рѣшето. Когда бобы остынутъ, скласть ихъ въ банки, или боченокъ, пзъ котораго вынуто одно дно, налить укусуенымъ отваромъ, приправленнымъ гвоздикомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ, и закупоривъ, поставить въ холодномъ мѣстѣ.

124) *Пикули.*

Вотъ отличный и очень уважаемый знагокамп салатъ, который при всѣхъ своихъ достоинствахъ имѣетъ еще и то, что стоитъ очень дорого, потому что за небольшую банку, въ которой будетъ вѣсу очень немного, вы платите очень много. А что такое пикули? — Сборъ различной зелени, даже большею частию не свѣлой, перемѣшанной вмѣстѣ, залитой крѣпкимъ взваромъ уксуса. Зная это, стоитъ ли платить за него столь дорого, тогда какъ съ небольшимъ терпѣнiемъ и старанiемъ, и нѣкоторою сноровкою, отвѣчаю вамъ, вы сдѣлаете пикули ничѣмъ не хуже покупныхъ.

Есть люди, которые имѣютъ пристрастiе ко всему иностранному; въ томъ же, что сдѣлано дома или въ нашемъ отечествѣ, какъ бы то хорошо ни было, находятъ большiе недостатки. Для такихъ людей, которыхъ, къ сожалѣнiю, слишкомъ много, разложите ваши домашнiя пикули въ такiя банки, въ какихъ они привозятся изъ чужихъ краевъ, и повѣрите, что они ихъ будутъ ѣсть за иностранныя, похваливая и сожалѣя, что такихъ не сдумаютъ сдѣлать у насъ на Руси. Миѣ случалось уже видѣть не одинъ примѣръ подобнаго предубѣжденiя. — И такъ, если вы согласны испробовать средство сдѣлать

пикули дома, то вотъ вамъ и подробное наставленіе:

Возьмите цвѣтной капусты, маленькихъ стручковъ гороховыхъ и бобовыхъ, коришоновъ, морковокъ, грибокъ, эшалоту, маленькихъ яблочковъ (*petites d'ampour*), недоспѣлыхъ грушъ, персиковъ, абрикосовъ, вишенъ, сливъ, крыжовнику, завязей арбузовъ, дынь и тыквъ, однимъ словомъ, всего того, что найдено въ иностранныхъ пикуляхъ. Каждый сортъ сварите особенно въ соленой водѣ, потому что нныя вещи требуютъ большаго, другія же меньшаго кипяченія. Когда все будутъ сварены, откиньте ихъ на рѣшета, а потомъ положите сутокъ на двое въ уксусъ, приправленный разными приностями. Если можно достать зеленого стручковаго перцу, то онъ много способствуетъ улучшенію пикулей. По истеченіи двухъ дней, уксусъ, въ которомъ вымачивались эти вещи, слить, а поставить на огонь свѣжаго, самаго крѣпкаго, съ приличными приностями. Пока уксусъ варится, овощи и плоды покласть въ банки и налить столь горячимъ уксусомъ, чтобъ только банки не лопнули; когда же онѣ остынутъ, завязать ихъ пузыремъ, и выставить дня на два на солнцѣ, а потомъ сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Должно замѣтить, что чѣмъ уксусъ будетъ крѣиче и острѣе, тѣмъ пикули вкуснѣе выйдутъ, а для того лучше готовить ихъ на самомъ лучшемъ.

покупномъ уксусѣ, который всегда бываетъ крѣпче домашняго.

125) *Сухая горчица.*

Когда горчичныя сѣмена вымолочены, ихъ должно положить мокнуть на недѣлю въ уксусъ, и взбалтывать раза два въ день; по истеченіи этого времени, шелуха отъ сѣменъ сама собою отстанетъ; имъ надо дать просохнуть, и потомъ смолоть ихъ въ мелкую муку.

126) *Французская горчица.*

На пять фунтовъ горчицы возьмите по двѣ добрыхъ горсти петрушки, кервеля и сельдерей, гарницъ эшалоту, двѣ чесночныхъ головки, мелкой соли четверть фунта, осьмунку прованскаго масла, по три золотника корицы въ порошокъ, перцу, гвоздики и мушкатнаго орѣха, 20 капель тимьяноваго масла, 15 коричневаго и 2 эстрагоннаго.

Корешки всѣ и зелень, должно какъ слѣдуетъ перечистить, потомъ искрошить и изрубить, и поставить настаиваться на солнцѣ въ ренскомъ уксусѣ, въ продолженіе двухъ недѣль. Послѣ того, сцѣдивъ весь уксусъ, должно стереть ихъ очень мягко на камнѣ или въ ступѣ, всыпати

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

427) *Сарептская горчица.*

Сарептскую горчицу должно размять, чтобъ не было слежавшихся комковъ, прибавить мелкаго сахару и соли, заварить кипяткомъ и мѣшать до тѣхъ поръ, пока покажутся на поверхности пузырьки; тогда прибавить немного уксусу и положить въ горчишницу. — Въ первый день эта горчица имѣетъ иногда непріятную горечь, которая вскорѣ пропадаетъ. — Чтобъ она не выдыхалась, всего лучше закрывать ее ломтемъ мягкаго ржанаго хлѣба.

428) *С о я.*

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

влиять рюмки двѣ столоваго вина и рюмку ренскаго уксуса. Высыпать туда же четверть фунта соли, полкаленой на желѣзной лопаткѣ, шестнадцать золотниковъ перца, два золотника истертаго мункатнаго орѣха и столько же гвоздики, ползолотника толченаго нибирю, одну вомеранцовую корку, восемь золотниковъ полунетолченныхъ горчичныхъ зеренъ, шесть луковокъ эшалота, зубка три чеснока, десятокъ лавровыхъ листьевъ, щепотку базилика, вѣточку тиміана, немного корицы, и если есть, то нѣсколько грибнаго порошка. Все это выложить въ муравленый горшокъ, съ плотно закрывающею крышкою, можно замазать даже тѣстомъ или глиною; поставить на сутки въ истопленную печь и попотомъ процѣдивъ, сохранить въ хорошо закупоренныхъ бутылочкахъ.

129. *Сохраненіе дѣт.*

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

И л и :

Выпотрошивъ и оцинавъ, завернуть каждую штуку особено въ чистое полотенце, покласть въ

япикъ, и хорошепъко засыпать сухимъ пескомъ. Можно еще уберечь дичь, удаливъ отъ нея прикосновение воздуха: для этого должно выпотрошить ее, но птицъ не ошпызять, а съ зайцевъ не снимать кожи; внутренность сухо вытереть, присолить и всыпавъ въ нее сухой пшеницы, зашить 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.

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

Не такъ давно открыто еще средство сохраненія мяса посредствомъ кислаго молока, съ котораго предварительно должно снять сметану и погрузить въ него мясо, такъ, чтобы его не было видно. Отъ времени до времени, молоко должно перемѣнять. Такимъ образомъ берегаемое мясо можетъ пролежать въ сильные жары недѣлю или дней десять. Этотъ способъ не только ни сколько не вредитъ его вкусу, но даже придаетъ ему мягкость и нежность; должно только предъ изготовленіемъ вымачивать его часа два въ тепловатой водѣ.

450) *Сохраненіе мяса посредствомъ сажн.*

Въ Саксоніи, въ Менсальвицъ, аптекарь Бетхеръ нашелъ слѣдующее средство собирать мяса щедль на шесть свѣтлыми.

Должно натереть мясо солью и положить вымачиваться въ крѣпко посоленную воду на 48 часовъ. По истеченіи этого времени, вытереть его сухими полотенцами. — Между тѣмъ, набравъ сажн въ трубы такой печи, въ которой сожигались сѣны дрова, положить ее въ какой нибудь сосудъ, на каждый фунтъ сажн наливая по литову воды и дать ей такъ стоять 24 часа, отъ времени до времени помѣшивая; потомъ слить ее въ другую посудину и на полчаса положить въ нее мясо, которое, вынувъ изъ воды, просушить на воздухѣ и потомъ сохранять для употребленія. — Такимъ образомъ можно сохранять говяжье, баряье и свинное мясо.

451) *Уничтоженіе въ мясахъ непріятнаго вкуса.*

Если случится, что не смотря на все мѣры, принятія противъ непорченности мяса, оно нѣсколько тропется, то, не давая ему времени болѣе повреждаться, должно тотчасъ его приготовить. Если то будетъ мясо, предназначенное для варенія, то перемывъ его, какъ обыкновен-

но водится, должно налить водою; когда же начнет кипѣть, опустить въ воду горячій, хорошо перегорѣвшій, березовый уголь, и оставить его въ ней минуты съ двѣ; если окажется, что съ перваго разу уголь не беретъ въ себя дурнаго вкуса, то можно повторить еще разъ или болѣе.

Если же повредилось мясо, предназначенное для жаренія, то передъ тѣмъ, какъ начнете его жарить, представьте на огонь съ холодною водою, и точно также, когда вода начнетъ кипѣть, бросьте въ нее горячій уголь. Минуты черезъ двѣ, выньте мясо изъ воды, оботрите его сухо и начинайте жарить.

Этому способу были двѣ пары неоднократныя испытанія, и рѣдко случалось, чтобы, будучи исполнены какъ слѣдуетъ, они оказались неудачными.

122) *Маршированное мясо.*

Мяса и дичь, предназначенныя для жарки, могутъ быть сохраняемы свѣжими долгое время, посредствомъ маршированія. Для этого лучше бы было употреблять рѣвской уксусъ; но такъ какъ онъ довольно дорогъ, то можно замѣнять его и хорошимъ пивнымъ, который былъ крепокъ, свѣжъ, безъ плѣсени и безъ посторонняго вкуса. Некоторые, изъ видовъ экономіи, подли-

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

155) *Сохраненіе рыбы на нѣкоторое время свѣжеею.*

Во время теплой погоды рыба весьма скоро подвергается испорченности , а потому я и советую каждой хозяйкѣ закупать ее столько, сколько на одинъ день потребно ; но въ случаѣ, если бы обстоятельства принудили запасаться ею на нѣсколько дней, то предлагаемые здѣсь совѣты 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 и 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 изготовленная, составляетъ весьма пріятное кушанье.

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

Если вы желаете сберечь эту рыбу долѣе, то по истеченіи трехъ дней, приставьте воду съ рыбою 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 печенку, которая вмѣстѣ видъ вѣтви красной смородины. — Замѣтить только должно, что въ такомъ случаѣ, рыба сдѣлается блѣдною, потому что она отъ этой печенки заимствуетъ свой красный цвѣтъ.

154) *Перевозка рыбы изъ одного мѣста въ другое живою.*

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

полпять сквозь нее бочку водою столько, чтобъ она въ воронкѣ стояла. Такимъ образомъ вода въ бочкѣ не будетъ плескаться, и рыба доведена 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 свѣжа; вотъ какъ при этомъ случаѣ поступать должно:

Разотрите мякишъ бѣлаго хлѣба, съ достаточнымъ количествомъ алкоголя, чтобы изъ этого вышло какъ будто хлѣбное тѣсто; и этимъ растворомъ наполните рыбѣ ротъ и жабры, заверните ее свѣжею крапивою 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 нѣкоторыя другія. Они съ большимъ или съ меньшимъ успѣхомъ замѣняютъ ольвовое иностранное масло, которое у насъ употребляется при приготовленіи салатовъ, и только въ богатыхъ домахъ идетъ въ постное кушанье. — Впрочемъ, маковое, орѣховое и особливо горчичное весьма хорошо его замѣня-

ютъ, а потому я и помѣшу здѣсь нѣкоторыя наставленія, когорыми, можетъ быть, воспользуются нѣкоторыя хозяйки, особливо же тѣ, которыя живутъ въ деревняхъ.—Дѣланіе постнаго масла дома, составляетъ не маловажную экономію въ домашнемъ хозяйствѣ, особенно въ тѣхъ домахъ, гдѣ посты строго наблюдаются. Для выжиманія маковаго, орѣховаго, коноплянаго и льнянаго масла, зерна сперва затираются или поджариваются, и потомъ кладутся въ прессъ, къ которому придѣланъ 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 очищенію его, можно вливать въ нововыжатое масло небольшое количество воды съ солью. Вся нечистота отъ этого гораздо скорѣе осядетъ.

Чтобъ масло было прочно, вкусно и вскоромъ времени не дѣлалось 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 стекляныхъ сосудахъ, крѣпко закупоренныхъ.

156) *Горчичное масло.*

Приготовленіе горчичнаго масла требуетъ боль-

шаго старанія. Сперва должно горчицныя зерна высушить, ошелушить и жерновами помельче размять. За невмѣнемъ маслянистыхъ жернововъ можно смолоть ихъ обыкновенными. Размятыя зерна дистиллировать посредствомъ пара; для этого нужно сдѣлать не большой котелъ, вмазанный въ печь, и деревянную крышку, съ вырѣзаннымъ посрединѣ четвероугольнымъ отверстіемъ. — Въ это отверстіе вставляется деревянный довольно глубокой ящикъ, дно котораго застѣнено прибитою въ двое холстиною, и для прочности перекрещенною проволокою. — Въ котелъ должно влить воды столько, чтобъ во время кипѣнія она не доставала до холстиннаго дна, накрыть его крышкою, края замазать глиною, чтобъ паръ ниоткуда не могъ прокрадываться, и когда воспоелѣдуетъ кипѣніе, тотчасъ смолоть ящикъ со всыпашною въ него горчицною мукою. Паръ не имѣя куда истоку, стремится сквозь холстинное дно въ горчицу, у которой вытягиваетъ всю лишнюю горечь. — Муку должно почаще помѣшивать, чтобъ вся она была подвѣсавіемъ пара, и отъ времени до времени брать ее между пальцами, чтобъ видѣть, не оказывается ли масляность; въ такомъ случаѣ, тотчасъ переложить ее въ холстинный мѣшокъ и воду прессъ. Все умѣнье дѣлать горчицное масло состоитъ въ томъ чтобъ уловить настоящую минуту, когда нужно его выжимать. Если поспѣшить, то масло выдетъ

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

157) *Исправленіе попорченнаго постнаго
масла.*

Прогоркшее и мутное постное масло, можно исправлять, пропуская его чрезъ березовый уголь крупновато столченый и всыпанный въ косою 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 удобривать каждое постное масло.*

Налить въ кастрюлю масло, и опустить въ него четыре кислыхъ яблока, ве очыщенныхъ отъ кожи и ломочками изрѣзанныхъ. — Маслу не давать кипѣть, а только перебираться; чрезъ

полчаса снять его съ огня и процѣдить. 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 занасѣ, о заготовленіи котораго неопытная хозяйка непременно должна позаботиться, если ея домо имѣетъ только къ тому средства. Вотъ такъ должно поступать для сушенія грибовъ, между которыми больше почитаются лучшими. Дѣло это очень простое. Должно очищенные и перемытые грибы взвизать иглою на толстую нитку, и повѣсить сохнуть въ тѣнистомъ мѣстѣ; не худо, впрочемъ, прежде развѣшиванія, посушить ихъ немного въ вечномъ вольномъ духу. — Когда грибы совершенно высохнутъ, убрать ихъ въ сухое мѣсто. — Не говоря уже о выгудѣ домашняго сушенія грибовъ, хозяйка не должна упустишь изъ виду и того, что между ими нрѣдко попадаются вредные, и чего мудренаго, что по оплошности людей, занимающихся сушеніемъ ихъ, отъ недосмотрѣнія, между здоровыми попадаются и ядовитые. Она избѣгнетъ этой опасности посредствомъ домашняго сушенія грибовъ, особливо же, если лично будетъ за тѣмъ надзирать. Французская пословица справедливо

говорить: *Facile du maître est toujours le meilleur.* Чтобъ облегчить ей эту обязанность, я скажу здѣсь нѣсколько словъ о примѣтахъ, какъ различить здоровый грибъ отъ вреднаго. Когда грибъ не вѣтвистъ, сухъ, вмѣстѣ съ всею мясо, не очень мягокъ и не влажевъ, не тяжелъ, не имѣетъ неприятнаго вкуса, и не перебиваетъ своего цвѣта при разрѣзываніи, къ тому же, форму имѣетъ правильную, т. е. шляпку круглую: то такой грибъ вообще можно считать не ядовитымъ, а особливо, когда сверхъ этихъ признаковъ еще имѣетъ цвѣтъ темноватый или темножелтый, поверхность сухую, изъ подъ шляпки бѣлый или съ малою отбѣлкою розоваго. Грибы же, не имѣющіе этихъ признаковъ, считаются вредными.

Въ пищу употребляются *бѣлые* и *красные* грибы, *березовики*, *боровики*, *грузди*, *масляники*, *моховики*, *опенки*, *печурцы*, *поозерьяники*, *подосенники*, *рыжички*, *сморчки*, *сырожки* и нѣкоторые другіе. Грибы заготавливаются въ прокъ, не посредствомъ одного сушенья, но также соленые и вареные въ уксусъ и даже свѣжіе.

140. *Запасъ грибовъ свѣжими.*

Отобравъ самые молодые и свѣжіе грибы, для заготовленія въ прокъ, отдѣляютъ одиѣ

только шляпки, которые надобно хорошо перечистить, но не омывать; положить ихъ въ горшокъ, налить на нихъ посоленнаго, толленаго коровьяго масла, и дать имъ вскипеть въ немъ раза два: тогда вынуть ихъ изъ масла, покласть слоями въ банки, заливая каждый слой чистымъ топленнымъ масломъ, и когда горшокъ будетъ полонъ, увязать его пузыремъ и держать въ холодномъ, но не промерзающемъ мѣстѣ.

441) *Запасъ грибовъ съжми для постнаго стола.*

Перечистивъ грибы и перебравъ ихъ, какъ сказано выше, перебрызгать ихъ водою, перепнатою съ заячьей кашуею, въ которой распушена литровая 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.

442) *Грибы въ уксусъ.*

По собраніи грибовъ, не должно давать имъ лежать долго, чтобъ не завелся въ нихъ червяч-

ки, но тотчасъ перечистить, т. е. снять головки, изъ которыхъ маленькія оставляются цѣльными, а большія разрѣзываются пополамъ или на четвертушки, и оскобливъ корешки; потомъ сварить ихъ въ соленой водѣ, и когда взойдетъ пѣна, откинуть на рѣшето, чтобъ осякли. 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 всѣ грибы, по свойству своему, удобны для соленія; вообще этимъ образомъ запасанія заготавливаются только *грузди, волвянки, рыжики и опенки*. Съ ними поступаютъ такъ; перемывъ грибы цѣльными, не снимая съ нихъ головокъ, а только укоротивъ корешокъ, имъ даютъ осякнуться; 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 любитъ, тотъ съ солью можетъ пересыпать грибы перцемъ, виц-ремъ и гвоздикомъ.

144) *Грибной порошокъ.*

Должно взять опенокъ фунтъ, печеришь, сморчковъ и трюфелей по полуфунту, перечистить ихъ и высушить въ вольномъ печномъ духу; потомъ истолочь вмѣстѣ въ моти въ мелкой порошокъ. Приправа эта, употребленная въ соусахъ, сообщаетъ имъ отменно пріятный вкусъ.

145) *Печеришный сокъ.*

Очищенныя печериши скласть въ горшокъ, посолить, положить лавроваго листа, перцу, тмипу, эстрагону, нѣсколько луковницъ, зубка два чесноку и поставить на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, чтобъ все пришло въ броженіе. Тогда сокъ изъ грибовъ выдавить и прибавить по пропорціи ветчиннаго отвара, снявъ съ него жиръ; смѣсь эту во время варенія очистить взбитыми яичными бѣлками, процѣдить и сохранять въ плотно закупоренныхъ бутылкахъ. Прибавка этого сока въ нѣкоторые соусы, сообщаетъ имъ пріятный, острый вкусъ.

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

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

Примѣчаніе. Соленые грибы и вареные въ укусуѣ, служатъ вкусными салатами, для всякихъ жаркихъ, какъ мясныхъ такъ и рыбныхъ, и составляютъ пріятную приправу въ бѣлыхъ и красныхъ соусахъ, винегретахъ и пастетахъ.

146) Сохраненіе плодовъ.

Лишь только плоды посеѣны и собраны, добрая хозяйка должна позаботиться о заготовленіи для десерта назиму грушъ, яблокъ и прочаго. Сберегать ихъ должно гораздо тщательнѣе, чѣмъ тѣ, которыя предназначаются для дѣланія сидра, въ приготовленіе котораго можно уногреблять и помятые плоды; но на столъ такихъ подать не возможно, и потому ихъ должно умѣти и выбирать и сохранять. При собираніи яблокъ должно стараться, чтобъ при нихъ оставались вѣточки, и потомъ осторожно сложивъ въ корзины, тотчасъ относить въ кладовую.

Въ кладовой должны быть устроены для плодовъ полки съ закрѣйками, чтобъ плоды съ

нихъ не катилсь на полъ, и чрезъ то не повреждалсь.

Кладовую должно устраивать въ такомъ мѣстѣ, чтобъ она не была на сѣверъ, 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 законопачивать, а если и этого будетъ недостаточно, то держать въ кладовой жаровню съ горячими угольями, отъ чего воздухъ сдѣлается умѣреннѣе. Вообще должно стараться, чтобъ кладовая была ни слишкомъ тепла, ни слишкомъ холодна.

Кладовая для сохраненія плодовъ необходима; но есть многіе дома, въ которыхъ квартиры расположены такъ неудобно, что этихъ помѣщеній совсѣмъ нѣтъ, и живущіе въ нихъ принуждены пожертвовать однимъ или двумя покоями для преобразованія ихъ въ кладовыя, отъ чего по комнатамъ распространяется неприятный 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, нѣсколько ящичковъ, толщиною въ три четверти вершка, вышиною въ два вершка, длиною въ аршинъ, а шириною въ три четверти аршина: все ящики эти должны быть совершенно одной величины, такъ чтобъ равно ставились одинъ на другой; крышечкъ же на нихъ дѣлать не надобно, и дно должно быть довольно тонкое, не болѣе полувершка. По срединѣ ящика дѣлается перекладина отъ одного края до другого, такъ чтобъ она не превышала краевъ ящика. Перекладина эта имѣетъ двойную пользу: она служитъ вмѣсто ручекъ, для удобнаго перенесенія ящичковъ, съ одного мѣста на другое, а также и подпорками для ящичковъ, ставящихся одинъ на другой, потому то и должно, чтобъ она не превышала краевъ ящика. въ противномъ бы случаѣ, ящикъ, ставящейся сверху, не могъ бы плотно стоять.

Наполнивъ ящики, одинъ слоемъ грунту, другой яблокъ, третій винограда и такъ далѣе, ихъ ставить одинъ на другой, такъ что верхній ящикъ служить крышкою нижнему, и только самый верхній долженъ быть закрытъ или крышкою, или пустымъ ящикомъ. Такимъ образомъ можно выставить ящичковъ пятнадцать или болѣе одинъ на другой, занимая чрезъ то весьма мало

мѣста и сохраняя плоды отъ порчи 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 ящичковъ въ два вершка, какъ самую удобную для содержанія въ нихъ крупныхъ грушъ и яблокъ; но для плодовъ не столь крупныхъ, можно дѣлать ящики гораздо ниже; даже судя по назначенію своему, ящики могутъ быть не разной вышины, но ширины и длины непременно все одинаковой для того, чтобъ, какъ уже сказано выше, каждый изъ нихъ плотно накрывалъ другой.

Можно также сдѣлать ящики произвольной длины и ширины, не руководствуясь въ этомъ случаѣ моимъ размѣромъ, который я назначилъ здѣсь единственно только для того, что сдѣлано его самымъ удобнымъ для перемѣненія этихъ ящичковъ съ мѣста на мѣсто, однимъ человекомъ. Въ ящикѣ, означенной мною величины, могутъ помѣститься до сотни крупныхъ грушъ и болѣе двухъ сотъ средней величины, такъ что въ двадцати ящичкахъ, занимающихъ вышину менѣе двухъ аршинъ, вы будете имѣть запасъ, состоящей отъ двухъ до трехъ тысячъ штукъ яблокъ или грушъ средней величины.

Такимъ образомъ сохраняемые плоды бере-

гаются на весьма долгое время, вѣроятно по причинѣ спертатаго воздуха, заключеннаго въ ящикахъ. Тщетно стараются сохранять одинаковый воздухъ въ кладовыхъ, всѣ усилія остаются бесполезными, и потому плоды, въ нихъ сохраняемые, портятся гораздо скорѣе, чѣмъ въ ящикѣ, въ который при разкладкѣ плодовъ должно только наблюдать, чтобъ 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 начинающихъ 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

перемѣненіе требуетъ и немного времени и немного мѣста.

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

Каждая хозяйка легко увидитъ всю пользу этого изобрѣтенія, и на дѣлѣ можно удостовѣриться, что сдѣланная ею маловажная издержка на приобрѣтеніе такихъ ящиковъ, вполнѣ вознаградится успешнымъ сохраненіемъ запасенныхъ ею на зиму плодовъ.

118. Средства сохранять дорогие плоды.

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

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

149) *Сохраненіе плодовъ посредствомъ
алкоголеваго пара.*

Этотъ способъ взять нами изъ записокъ одного опытнаго хозяина.

Онъ развѣсилъ плоды въ комнату, имѣющей двадцатую долю своего алкоголеваго свойства. Жидкость эта въ послѣдствіи времени потеряла часть своей силы, потому что та, которая означала 36°, чрезъ четыре мѣсяца означала только 15°. Разбухшія груши и имѣющія какъ бы испаренія на своей поверхности сохранились весьма хорошо.

150) *Смотряніе за плодами.*

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

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

Заготавливая запасъ свой, хозяйка должна дѣлать его изъ разныхъ сортовъ плодовъ, потому что нѣкоторые изъ нихъ могутъ сохраняться долѣе, другіе менѣе; такъ напримѣръ: Сенъ - Жерменскія груши не пролежатъ у нее долѣе Декабря мѣсяца, тогда какъ русселеты могутъ сохраниться до Марта, котильякъ же и груши *von chgétien* до начала лѣта.

Изъ яблокъ наилучше сохраняются *кальвилы*, *анисовыл*, *крымскія* и нѣкоторыя другія; ранеты же *Англійскіе*, *бѣлые*, *Канадскіе*, и *Ранвильскіе* почитаются самыми лучшими, и могутъ быть сохранные до Апрѣля мѣсяца. Однакожъ при этомъ

самѣтнѣе 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 одномъ ящикѣ съ плодами ни какъ не должно сохранять тыквъ, колквинтовыхъ и Канадскихъ огурцовъ, сильный запахъ которыхъ весьма вреденъ плодамъ.

Лимоны должно равномерно сохранять особо, а такъ какъ плодъ этотъ не только пріятенъ, но даже полезенъ и необходимъ въ домашнемъ быту, то каждая хозяйка должна приложить особенное къ тому стараніе, чтобъ 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 берегаемые лимоны до привоза свѣжихъ не измѣнили вида, и сохранили всю свою сочность, свѣжесть и ароматъ.

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

Плоды, которые начинаютъ портиться и отнимать надежду на должайшее сохраненіе, дол-

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

Разложивъ плоды на полку или въ ящикѣ, не худо посыпать ихъ просѣянною золою, отрубями или сухими деревянными опилками. Многіе сохраняютъ ихъ, обмакнувъ предварительно, посредствомъ нитки, привязанной къ вѣточкѣ, въ личиній бѣлокъ, 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, онѣ чернѣютъ отъ вліянія воздуха. Чайная бумага для этого всего удобнѣе. Также онѣ весьма хорошо сохраняются въ сухомъ мохѣ.

Ягоды всѣ вообще, какъ то: крыжовникъ, смородину, вишни, можно сохранять на долго свѣжими, собравъ ихъ въ сухую погоду, и, отдѣливъ начинающія портиться, разложить ихъ по бутылкамъ, каждый сортъ особенно, и опустивъ бутылки въ котелъ 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 пужное количество грушъ, должно ихъ разрѣзать на четыре части, вынуть съемочки и положивъ въ бутылки, поставить ихъ въ котель съ водою, и вскипятить въ этомъ котлѣ. — Для обыкновенныхъ грушъ, довольно имъ вскипеть одинъ разъ, но для катильяка и *Bois chretien* 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 онѣ не успѣли еще достигнуть совершенной зрѣлости.

Груши, такимъ образомъ сбереженныя, могутъ съ пользою служить для компотовъ, въ то время, какъ свѣжихъ болѣе нѣтъ; онѣ имѣютъ весьма пріятный вкусъ, особливо если были сорваны во время.

152) *Сушенныя груши.*

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

долженъ быть умѣреннѣе того, какой пужень для печенія хлѣба. Оставивъ ихъ около получа въ печи, должно ихъ выпутъ и дать совершенно досохнуть на солнцѣ. Этотъ способъ сушенія есть наилучшій, и я тотчасъ скажу вамъ тому причину. Груши, бывъ поставлены въ печь, жаръ ея не допускаетъ выпариться ихъ соку, который, сгушаясь, остается въ сердцевинѣ; 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 высушенныя такимъ образомъ груши. Но если случится, что и послѣ сушки 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.

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

жая такимъ образомъ до совершеннаго ихъ засушенія. Такимъ образомъ старательно заготовленныя груши, лучше руссетовъ. Онѣ дѣлаются красноватыми и прозрачными. Этотъ способъ сушенія можетъ быть употребляемъ съ равною пользою для всѣхъ родовъ грушъ. Сохранять ихъ должно въ сухихъ, деревянныхъ ящикахъ и въ сухомъ мѣстѣ.

155) *Попортившіяся сушенныя груши.*

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

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

на и вина. Компотъ этотъ стоитъ весьма не дорого, а притомъ отменно пріятнаго вкуса.

154) *Какъ придавать ранетъ ананасовый
вкусъ.*

Ананасъ есть фруктъ, произрастающій въ Индіи, и съ трудомъ возращаемый у насъ въ оранжерейхъ. Извѣстно, что пріятностію вкуса своего, онъ превъшаетъ все другіе плоды.

Есть нѣсколько родовъ ананаса: главные изъ нихъ ананасъ въ видѣ сахарной головы, большой бѣлый ананасъ и ананасъ ранетъ, самый пріятный изъ всехъ. О подражаніи его вкусу хочу я теперь говорить.

Выбравъ достаточное количество бѣлыхъ ранетъ, самыхъ прекрасныхъ, твердыхъ и гладкихъ, вы нѣсколько разъ бережно обтираете ихъ тонкимъ полотенцемъ, чтобъ не повредить кожи.

Потомъ берете вы еловый ящикъ, и на дно его посыпаете бузиноваго цвѣта, собраннаго въ ту же весну, и имѣющаго сильный запахъ. На слой бузиноваго цвѣта кладете слой ранетъ и потомъ еще густой слой цвѣта, продолжая такимъ образомъ, пока ящикъ будетъ совершенно полнымъ. Посыпая плоды бузиновымъ цвѣтомъ, должно наблюдать, чтобъ онъ закрывалъ все отверстія между ими, такъ чтобъ 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 ананасовый вкусъ, и сверхъ того, то достоинство, что могутъ быть сохраняемы до Іюля или Августа мѣсяца.

Изъ ананасовъ, не достигшихъ совершенной зрѣлости, можно варить компоты, равно какъ и изъ яблоковъ, имѣющихъ ананасовый вкусъ. Даже можно утвердительно сказать, что компотъ изъ послѣднихъ предпочтительнѣе настоящаго ананасоваго, по той причинѣ, что плодъ этотъ, не достигнувъ своей совершенной зрѣлости, не имѣетъ ни вкуса, ни благовопія Індійскаго анабаса.

155) *Домашній черносливъ.*

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

наблюдая, чтобъ сокъ изъ нихъ не вытекъ и также, чтобъ сливы не пригорѣли.—Потомъ разложите ихъ по ящикамъ, пересыная каждый слой сахаромъ, и я могу васъ 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 этаго 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, чтобъ осякли. Между тѣмъ поставьте вариться сиропъ, 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 остынуть; тогда, вынувъ плоды, вскипятите еще разъ сиропъ, и горячій вылейте его на абрикосы; когда же все достаточно остынетъ, то переложите въ стеклянныя банки и сохраняйте въ сухомъ мѣстѣ.

Персики готовятся 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, пересыная 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 остынетъ, что можно въ ней держать руку. — Послѣ этого остается вамъ только всыпать въ сосудъ понемногу столько мелкаго сахара, чтобъ онъ составилъ густоватый сиропъ, и выливъ въ него съ полрюмки хорошей сладкой водки съ примѣсю небольшого количества воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, крѣпко 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

пятаень. Сахаръ же должно класть вѣсомъ: 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 чемъ весьма легко удостовѣриться, простудивъ его немного 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 алытокъ, ренклодъ и другихъ сливъ, готовятся точно также, съ тою только разницею, что въ нихъ не кладутъ миндаля ихъ косточекъ.

Изъ абрикосовъ можно еще дѣлать родъ наливки, 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 этаго они выпускаютъ болѣе сока; послѣ этаго уваривайте ихъ на слабомъ огнѣ, наливъ ихъ столовымъ виномъ, съ примѣсю 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 мѣсяць; но если и тогда оно не будетъ довольно прозрачно, то его нужно пропустить сквозь очистительную водочную машину.

158) *Абрикосы въ сахаръ.*

Взявъ нужное количество не совершенно спѣлыхъ абрикосовъ, должно нарѣзать ихъ ломтиками и немного просушить въ небольшомъ жару. Потомъ взявъ на фунтъ плодовъ, фунта четыре или пять сахару, уварить его въ самый густой сиропъ, и остудивъ немного, выложить въ него плоды, причемъ должно тщательно ихъ вымѣшивать, чтобъ они хорошенько со всѣхъ сторонъ обсахарились, и наконецъ, вынувъ изъ сиропа, просушить на листахъ писчей бумаги.

Персики могутъ быть приготовляемы точно также.

159) *Желе изъ смородины.*

Приготовивъ нужное количество спѣлой сморо-

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

Перечистивъ ягоды, вы ихъ всѣ вмѣстѣ ставите въ тазикъ на огонь, чтобъ вскипѣли разъ пять или шесть, и процѣживаετε сквозь сито; оставшіяся въ немъ ягоды, еще выжимаετε сквозь салфетку, чтобъ ни сколько не пропадало соку, и снова ставите его на огонь, всыпая въ него толченаго сахару, 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 пѣною, какъ самую 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 сохраняемо быть не можетъ, и потому его должно употребить въ тотъ же день.

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

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

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

160) *Яблочный экономическій мармеладъ.*

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

из половинки или четвертушки и выпувъ зернышки, должно поставить ихъ вариться въ закрытомъ котлѣ, на маломъ огнѣ, съ самою малою примесью воды. — Когда яблоки совершенно развалятся, 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 будутъ выпускать воды; тогда выложите ихъ въ горшки, и ставьте ихъ раза два или три въ печь, въ самый умѣренный жаръ; отъ этаго 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 корицею, гвоздикомъ 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, молодыя хозяйки, любоваться въ фруктовыхъ лавкахъ прозрач-

нымъ желе, столь янтарнымъ, столь замапчивымъ 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 нѣтъ 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 рукотѣлья. Хотите ли, я научу васъ, какъ это дѣлается?

Очистивъ пожемъ кожу съ ранетовыхъ зрѣлыхъ и хорошихъ яблокъ, кладите ихъ тотчасъ въ свѣжую воду, чтобъ они не почернѣли отъ вліянія 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 довольное количество сахара или даже сахарнаго песку, кипятите на больномъ огнѣ. Лимонныя же корки, съ которыми сначала варились яблоки, мелко накрошивъ, можно всыпать въ желе; но многіе предпочитаютъ его чистый, безъ всякой примѣси.

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

желе, не готовъ ли опъ, потому что желе этого рода имѣеть свойство при небольшой недосмотрительности, весьма скоро становится слишкомъ густымъ и крѣпкимъ. Снявъ желе съ огня и остудивъ немного, разлейте его по красивымъ стеклянымъ баночкамъ, сквозь которые видна его привлекательная прозрачность. Здѣсь не лишнимъ считаю сказать, что если вы хотите, чтобъ желе ваше было самаго чистаго цвѣта, то варите его въ серебряной или фаянсовой посудѣ; во всякой же другой оно дѣлается желтовато, но вкусу его это ни сколько не вредитъ.

162) *Желе изъ винограда.*

Взявъ пужное количество крупнаго винограда, вы должны вынуть изъ него сѣмечки и поставить вариться въ собственномъ соку безъ малѣйшей 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, процѣдите сокъ и выжмите сквозь чистую ветошку, а потомъ на фунтъ сока кладите по четверти фунта сахара, или сахарнаго песку, и уваривайте вмѣстѣ (на виноградъ весьма сильный можно класть нѣсколько менѣе).

Накипающую пѣну снимайте тщательно рѣшеткою; вы можете потомъ сдѣлать изъ нея нѣ-

сколько бутылокъ вкуснаго и прохладительнаго напитка.

163) *Варенье изъ мушкатнаго винограда.*

Взявъ нужное количество мушкатнаго винограда, должно вынуть изъ него зернышки; что дѣлается всего усильнѣе острою иглою, причемъ должно стараться не выпускать сока, и чтобъ ягоды сохранили свой настоящій видъ.—Для избѣжанія этаго труда, всего лучше варить варенье изъ коринтскаго винограда, который гораздо крупнѣе и притомъ не имѣетъ зеренъ.

Для варенья должно выбирать виноградныя 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 вынуть его сѣткою, а сокъ уварить до должнаго сгущенія; послѣ чего снова выложить въ него виноградъ и дать кипѣть, пока сиропъ достигнетъ густоты желе; то есть около четверти часа.

164) *Плоды въ уксусномъ сиропѣ.*

Взявъ довольное количество лучшаго бѣлаго уксуса, должно подсластить его мѣлкимъ сахаромъ

столько, чтобъ достаточно убавить кислоту его, и потомъ опустить въ него плоды, какіе пожелаете; но замѣтить должно, чтобъ они были совершенно спѣлы и собраны въ сухую погоду. По прошествіи полугода, плоды совершенно напитаются вкусомъ, но не теряютъ своего аромата, а притомъ получаютъ весьма пріятный вкусъ.

165) *Экономическое варенье.*

Его можно дѣлать изъ всѣхъ плодовъ. Если вы варите его изъ крупныхъ, то должно нарязать ихъ ломотками, если же изъ мелкихъ, то выбрать зернышки, косточки и вѣточки, потомъ нересыпать довольномъ количествомъ сахарнаго песку, и разложивъ въ горнки, поставить въ печь по вынутіи изъ нее хлѣбовъ; за неимѣніемъ печи можно варить горнки въ котлѣ. Уваривъ достаточно, сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

166) *Виноградный годникъ.*

Перѣдко ягодникъ этотъ, по недостатку искусства его готовить, 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 уметь приготовить его такъ, чтобъ онъ былъ точно лакомствомъ для ея гостей. Впрочемъ

достиженіе этого философскаго камня въ хозяйствѣ, не есть уже дѣлю чрезмѣрно трудное. Все зависитъ только отъ умѣнья.

Мнѣ случилось быть однажды въ одномъ домѣ, гдѣ подали виноградный ягодникъ; я отказался, испытавъ нѣсколько разъ, что онъ едва ли лучше лекарства; но по убѣдительной просьбѣ хозяйки, и изъ учтивости, долженъ былъ наконецъ рѣшиться попробовать ея руководѣнья, и признаюсь — попробовавъ однажды, не удовольствовался уже одною ложечкою, потому что нашелъ его отменно вкуснымъ.

На вопросъ мой, какъ онъ готовится, она отвѣчала мнѣ такъ: «Ягодникъ мой только носить названіе винограднаго, но въ составъ его входитъ множество другихъ матеріаловъ.—Добывъ достаточное количество винограднаго сусла, я кипячу его въ когль, тщательно снимая нѣшу, а потомъ всыпаю въ него исподволь истолченаго мѣлу отъ чего взваръ мой приходитъ какъ бы въ броженіе. Когда оно кончится, я сливаю сусло въ бутылъ и оставляю устояться, сначала крѣпко сбивъ его. На другой день мѣлъ совершенно осадеть и останется одна свѣтлая жидкость, которую спѣдивъ осторожно, я увариваю въ густоту сиропа. Между тѣмъ вы отварите въ кипяткѣ грушъ пополамъ съ квитовыми яблоками или айвами; можете даже прибавить немного 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 доваривайте въ очищенномъ и сгущенномъ соусѣ.

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

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

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

Многія хозяйки, по дороговизнѣ сахара, варятъ варенья на меду, или даже на патоцкѣ; но, по моему мнѣнію, эта мѣра бережливости не вполне удовлетворительна, потому что отнимаетъ у варенья половину его пріятнаго и ароматическаго вкуса, даетъ непріятный цвѣтъ, и притомъ варенье на меду и патоцкѣ 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, чтобъ пустила соку; причеъ должно ее часто мѣшать, чтобъ не пригорѣла; когда окажется кипѣніе влить въ нее патоки и прибавить въ бруснику очищенныхъ крѣпкихъ яблокъ, померанцовой корки, съ малою частию лимонной корки, корицы и гвоздики. Вареніе же продолжать до тѣхъ поръ, пока мало будетъ на-кипать пѣны, и корки довольно размякнуть. Многіе прибавляютъ въ бруснику моркови и тыквы, ломотками нарѣзанной, отъ чего она ни мало не теряетъ своего вкуса, но даже получаетъ болѣе чистый цвѣтъ. Сохранять ее должно въ большихъ каменныхъ узкогорлыхъ горшкахъ, кото-

рые увязывать не прежде, коакъ брусника совершенно остынетъ.

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

Перебранную и перемытую бруснику, должно выложить въ стеклянную банку, налить холодною свѣжею водою, и увязавъ, поставить въ холодномъ мѣстѣ. Ягоды вынувъ ложкою можно кушать посыпая мелкимъ сахаромъ, а вода доставляетъ прохладительное и отменно пріятное питье. — Точно такое же заготовленіе можно дѣлать и изъ клюквы, которая также свареная въ сахарѣ или медѣ доставляетъ весьма вкусное варенье.

468) *Постила.*

Этаго рода заготовленіе, хотя и не можетъ принадлежать къ числу самыхъ нѣжныхъ десертныхъ запасовъ, имѣетъ однако же своихъ охотниковъ, и есть одно изъ нашихъ національных лакомствъ.

Постила дѣлается разная: брусничная, малиновая, клюквенная, смородиновая, 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 постила.*

Насыпавъ полно горшокъ брусникою и накрывъ плотно, поставить на ночь въ печь. На другой день выложигь изъ горшка ягоды въ рѣшета, накрыть деревянными кругами и наложивъ на нихъ камни, дать брусничной жижѣ стекать цѣлый день. По прошествіи этаго времени, протереть ягоду чрезъ рѣшето, чтобъ 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 брусничнаго киселя.—Когда и то и другое довольно будетъ сбито, то, перемѣшавъ вмѣстѣ, растворъ этотъ вылить въ низкіе деревянные ящики и ставить въ печь, топлennую накануне. — Какъ достаточно подсохнетъ, то вынимать.

170) *Сушенія телячьи ножки.*

Профессоръ химіи г. Дешень изобрѣлъ способъ сушить телячьи ножки, такъ, что онѣ со-

храняются весьма долго, вовсе не подвергаясь порчѣ, и потому могутъ быть употребляемы съ большою выгодною не только для провизии кораблей, но и для войска, путешественникамъ 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, чтобъ не 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 сдвинуть его какимъ либо прессомъ, довольно плотно, дабы онъ не корчился и представлялъ воздуху, для скорого просушенія, сколь можно большую поверхность.

Когда сплюснутыя ножки совсѣмъ остынутъ и нѣсколько окрѣпнутъ, ихъ выставляютъ на воздухъ, а на другой день кладутъ на полчаса въ теплую печь, съ незакрытою трубою, гдѣ бы было постоянное движеніе воздуха; такъ поступаютъ всякій 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 пятнадцати часовъ, предъ изготовленіемъ кушанья.

171) *Яблочный леденецъ.*

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

обсыпавъ, поставьте въ сухое мѣсто пли на теплую печь. Этотъ леденецъ свѣтелъ, чистъ, здоровъ, весьма вкусенъ и душистъ, если только яблоки были хорошаго сорта.

172) Тыквенное масло.

Воздѣлываніе тыквы доставляетъ двойную выгоду: плоды ее составляютъ хорошій кормъ для скота, а изъ сѣмянъ добывается масло. Докторъ Морелли получалъ масло, заслуживающее преимущество предъ масломъ изъ многихъ другихъ сѣмянъ, менѣе содержащихъ сока, не столь плодovitыхъ и требующихъ гораздо большихъ издержекъ на воздѣлываніе и собираніе. Онъ представилъ въ Атеней бутылку тыквеннаго масла, имѣющаго блѣдно-желтый цвѣтъ, но легко обезцвѣчиваемаго животнымъ углемъ, при чемъ оно дѣлается гораздо чище, прозрачнѣе и текучѣе. Запахъ этаго масла нѣженъ, оно тянется какъ оливковое, но гораздо легче онаго; содержитъ въ себѣ около сотои части алкоголя и эфира. Маковое масло сгущается при 2° Р., осаждая немного окрашенную стеарины, сто частей его содержатъ сорокъ двѣ части стеарины и пятьдесятъ восемь олеины, съ самою малою частью слизи, которую можно легко отдѣлить сѣрною кислотою, употребивъ четвертую часть оной. Полтора килограмма толченаго тыквеннаго сѣ-

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

175) *Сохраненіе плодовъ и новый пирамидальный плодовикъ.*

Созрѣваніе плодовъ. Не всѣ плоды созрѣваютъ 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, въ которыхъ находятся зерна или ядра; другіе лучше 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 цвѣтъ, въ другихъ запахъ и удобство отдѣляться отъ дерева или стебля.

Трудно опредѣлить моментъ совершенной зрѣлости; онъ долженъ совершенно предшествовать началу разложенія.

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

Оканчивающіе свое созрѣваніе въ плодовикѣ, совершаютъ это посредствомъ нѣкотораго какъ бы внутренняго движенія свойственнаго плоду, и продолжающагося хотя плодъ снятъ съ дерева. 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 созрѣваніи, и что этой кислоты нѣтъ въ плодѣ зрѣломъ; реакція кислотъ на мозгъ, мягкое или студенистое вещество, производитъ сахаристыя части. Песнѣные плоды имѣютъ на воздухѣ, при солнцѣ или въ темнотѣ, тоже дѣйствіе какъ и листья, но не равное сплюю; 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 дѣйствию внутренняго воздуха, которое тѣмъ успѣшнѣе, что оно незамѣтно, нечувствительно, хотя непрерывно; напротивъ того, воздухъ наружный, разстроиваетъ эту тайную экономію слишкомъ сильною своею дѣятельностію. Отъ того то броженіе, если это можно такъ назвать, происходящее въ плодѣ для его совершеннаго 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 перемѣны въ этомъ отношеніи часты, а это именно и вредно.

Груши, *bon chrétien* были сохраняемы до Іюня, ихъ для этого обвертывали бумагою, и вѣшали, не привязывая отдѣльно и не заклеивая или не

заливая мѣлки воскомъ. Онѣ были совершенно свѣжи. Чтобъ долго сохранять плоды, полезно снимать ихъ не совершенно зрѣлыми; поспѣвшіе никогда не могутъ сохраниться столь долго и хорошо, потому что они близки къ періоду разложенія.

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

Многіе смородину продерживаютъ на кустахъ почти до морозовъ, закутывая ихъ соломою; въ плодовиѣ сохраняема была до Января смородина; нѣсколько передъ совершенною зрѣlostію она была завернута на кустѣ бумагою, а сверху все закутано соломою въ видѣ улья. Въ Сентябрѣ солома снята, вѣтви, на которыхъ были ягоды, срѣзаны и отнесены въ плодовиѣ, гдѣ воткнуты въ землю, наполнявшіую горшки, чтобъ сохранялись въ свѣжести и въ вертикальномъ положеніи. Послѣ Святой, бумага была снята и ягоды были совершенно свѣжи, не имѣя нисколько вялости.

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

Вѣтка сливы *Réine-claude*, отягченная плодами, была тоже до совершенной зрѣлости завернута бумагою, но срѣзаніи ея перенесли въ плодовиѣ, положили бережно на тюфякъ изъ мо-

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

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

Въ плодовникѣ ихъ должно предохранять отъ вліянія воздуха и свѣта , держать въ свѣжемъ и сухомъ мѣстѣ , въ постоянно ровной температурѣ , чтобъ теплота не ускорила созрѣваніе ; ибо хотя оно значительно уже развито въ нихъ во время сбора , но не совершенно еще , и чтобъ дойти до совершеннаго , имъ должно образовать въ себѣ нѣкоторое броженіе , при пособіи котораго всякій плодъ совершенствуется въ тѣхъ качествахъ , которые свойственны его природѣ.

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

Осенніе плоды должно собирать послѣ нѣсколькихъ свѣтлыхъ и сухихъ дней , и лучше при сѣверномъ вѣтрѣ . Предназначаемые къ сохраненію должны быть собираемы рачительно , чтобъ сбeречь въ цѣлости ихъ стебельки или хвостики ; нужно нагнуть немного плодъ и по-

вернуть его въ сторону и въ другую, спокойно. *Персть руки упирають для этого въ вѣтку чтобъ не сломать ее; если плодъ сидитъ слишкомъ крѣпко, то не должно дергать, а лучше подрѣзать ножницами. Для слишкомъ пѣжныхъ плодовъ должно надѣвать перчатку.

Гдѣ высоки деревья, тамъ вмѣсто лѣстницы удобнѣе употреблять жердь, на концѣ которой наставлень, какъ бы стаканъ, деревянный, съ вертикальными вырѣзками по бокамъ. Въ него, какъ въ вытянутые пальцы, берутъ плоды, умѣняя хвостикъ въ одну изъ вырѣзокъ и легонько поворачиваютъ. Для самыхъ отличныхъ и пѣжныхъ плодовъ дѣлають 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 сохраняють изъ года въ годы весьма простымъ, вѣрнымъ и мало извѣстнымъ способомъ. Около времени окончательнаго созрѣванія кисти, завязываются въ волосяные или холщевые мѣшки, или покрываются металлическими сѣтками, лакированной или проклеенною бумагою, чтобъ предохранить ихъ отъ насекомыхъ, дабы они созрѣли безбѣдно.

Когда ихъ собирають, то снимають эти мѣшки, и поварно привѣшиваютъ къ обручамъ или на ноголокъ, или на углы полковъ; иные кла-

дутъ 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 .

Болѣ всего употребляютъ простую толстую бумагу , свертываютъ ее въ трубку , сшиваютъ съ боку , концы , разумѣется , остаются еще открыты . Тогда продѣваютъ кисть въ эту трубку , верхнее отверстіе складываютъ край на край , какъ въ бумажкахъ , въ которыхъ изъ аптекъ получаютъ порошки , и зашливливаютъ булавкою ; заднюю часть оставляютъ открытою , чтобъ проникать воздухъ , который способствуетъ созрѣванію . 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 плодовицѣ ; тамъ грозды можно ставить въ продыравленныя 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 на стебелѣцъ палку и сохраняя бумажку . Въ плодовицѣ

однако рѣдко вносятъ виноградъ, картофель, рѣпу, свекловицу и овощи, чтобъ не завести тамъ сырости, а сохраняютъ ихъ въ особыхъ кладовыхъ. Но орѣхи, миндали, каштаны и т. п. удобно сохранять въ плодовыхкахъ, по снятіи съ нихъ первой зеленой кожуры.

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

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

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

Впрочемъ перетираніе и частое перекладываніе, по мнѣнію нашему, только вредятъ; плоды мнутся, падаютъ иногда, сжимаются 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 вещество, содержащее въ себѣ нѣкоторую клейкость.

Такимъ образомъ соблюдая предписанныя правила при сборѣ плодовъ, ихъ вносятъ въ плодоящикъ, гдѣ 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, чтобъ не трогались; лѣтніе кладутся особо, и всегда на тотъ бокъ; т. е. тѣмъ бокомъ къ низу, на который менѣе дѣйствовало солнце; другимъ, который болѣе, цвѣтветъ и спѣль—къ верху. Плоды тяжелые, которые скорѣе могутъ сдаться, должны имѣть болѣе подстилки, и класться такъ, чтобъ 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. — Все пятнистые и червивые плоды рачительно откладываютъ въ сторону. Ароматное куревіе въ плодовицѣ, или посыпаніе въ немъ сухихъ розовыхъ листьевъ—очень полезно. —Нужно имѣть термометръ снаружи и внутри, и мышеловку; нужно посѣщать плодовицъ часто, держать его чисто, шели законопатить, а стекла закрывать отъ свѣту бумагою или толстыми сторами. Въ теплое время можно на одинъ мигъ открыть плодовицъ, но чтобъ никакъ не впустить въ него сырости; когда же начнутся холоды, его должно держать всегда рачительно запертымъ; и сохранять надлежащую температуру.

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

плоды въ шкапахъ, герметически затворяя ихъ тамъ. Говоря о плодovикѣ, любителя онъ сравниваетъ его съ кабинетомъ рѣдкостей, въ которомъ точно можно видѣть чудеса; тамъ, говорятъ онъ, при стараніи и умѣніи бывають такіе плоды, которыхъ нигдѣ вельзя не видѣть, не имѣть, какъ только въ плодovикѣ искусно содержимомъ.

Розе—*Шаболь* говоритъ, что погребъ не глубокій, свѣжій и сухой недоступный для крысъ—хорошъ для плодovика; но нужно предохранять его отъ морозовъ.

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

По словамъ *Розіе*, лучшій плодovикъ есть сухой погребъ, такой, чтобъ температура держалась въ немъ постоянно отъ 10 до 12 град. по Реомюру; чтобъ онъ былъ отдаленъ отъ конюшенъ, скотныхъ дворовъ и всѣхъ нечистыхъ мѣстъ; чтобъ внутри былъ снабженъ полками, шкапами, комодами и столами; его можно устроить тоже въ первыхъ этажахъ домовъ, когда они имѣють 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. Въ главнѣйшія мнѣнія 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 хорошій плодовикъ, тотъ, кто пишетъ эти строки, сохранялъ въ немъ до поздней зимы самые нѣжные плоды; понятно какую онъ извлекалъ изъ того выгоду и сколько доставлялъ себѣ удовольствія; яблоки сохранялись 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. Направъ на мысль устроить плодовикъ, въ которомъ настояла надобность и который могъ дать значительную отъ плодовъ (до того большею частию пропадавшихъ) выгоду, Леметръ-де-Сенъ-Обенъ воспользовался старою круглою башнею, въ которой нѣкогда 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 всходили къ голубинымъ гнѣздамъ, вертящаяся по волѣ, оставалась еще и это - то подало Сентъ—Обену мысль устроить плодовикъ, который мы опишемъ. Средній стержень лѣстницы оставили и устроили такъ, чтобъ онъ свободно вертѣлся; къ нему на-крестъ придѣлали перекладины пирамидально, т. е. нижнія длиннѣе, и чѣмъ выше тѣмъ короче; возлѣ устроили на двухъ желѣзныхъ полосахъ лѣстницу, которая сгибаясь колѣномъ на серединѣ, позволяла доставать рукою до каждой изъ перекладинъ, на конхъ были устроены полки, въ то время, какъ поварачивали стержень. По бокамъ поручней лѣстницы были сдѣланы крючья для вѣшанья, а по стѣнамъ устроены тоже полки.

Этого рода вертящіяся устройства превосходны; кромѣ того, что при поворотахъ воздухъ освѣжаетъ нѣсколько плоды и вообще сохраняемые на нихъ снадобья; низъ устраиваютъ на остромъ желѣзномъ шпиль, вертящемся въ такомъ же гнѣздѣ, и потому черви не могутъ влезать по немъ; а отдаленность отъ стѣнъ, тоже способствуя сему, предохраняетъ плоды отъ сырости и холода, которые они могли бы сообщить.

174) *Приготовление вкусной французской горчицы.*

Взявъ сѣмень желтой и строй горчицы, по

фунту каждыхъ, нужно перемолоть ихъ или стертъ, и всыпать въ чашку; прибавить фунтъ сахару, натертаго лимонною коркою, или накапать на сахаръ двадцать капель лимонной цедры; потомъ, влить бутылку бѣлаго вина, смѣшать все вмѣстѣ и влить въ узкогорлый сосудъ, котораго отверстіе должно обвязать вузыремъ, проколотымъ иглою, и оставить въ покоѣ, дабы все хорошо соединилось. Но прошествіи нѣсколькихъ сутокъ, нужно въ эту горшочку прилить крѣпкаго уксусу, такъ однакоже, чтобъ не слишкомъ ее разжидить; наконецъ, разложить въ обыкновенныя горчичныя банки, закупорить ихъ и засмолить.

175) *Легкій способъ составлять разные сиропы.*

Соберите цвѣты того рода, котораго сиропъ или ликёръ вы желаете имѣть; очистите ихъ и уложите въ широкую банку слоями, такъ чтобъ на каждой слой цвѣточныхъ листьевъ, насыпанъ былъ слой хорошаго мелкаго сахару, попеременно, до верху; потомъ закупорите банку плотно, и поставьте ее недѣли на полторы на солнце или недѣли на пять въ сухой погребъ. После чего, высыпавъ изъ банки смѣсь, выжмите сиропъ прессомъ, сквозь фланель, и сохраните въ заку-

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

176) *Полента.*

Во многихъ частяхъ Италіи, наиболѣе въ Пиемонтѣ, употребляютъ вмѣсто хлѣба родъ тѣста, дѣлаемаго просто изъ муки сорочинскаго пшена, воды и соли. Эта дешевая пища, во время неурожаевъ чрезвычайно пригодна; она здорова и при малѣйшей къ ней привычкѣ, дѣлается пріятною, наиболѣе же въ холодное время. Приготовление ея 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, чтобъ его почти можно было рѣзать ножемъ. — Круглою палкою мѣшаютъ и мнутъ тѣсто для разбитія комьевъ, и когда убѣдятся, что ихъ вовсе нѣтъ, ставятъ кастрюлю на огонь, такъ, чтобъ пламя охватывало ея со всѣхъ сторонъ; — въ этомъ положеніи ее держатъ до тѣхъ поръ, пока нѣсколько пузырей не выйдетъ изъ тѣста, тогда *полента* готова. Деревяннымъ ножемъ отдѣляютъ ее отъ боковъ кастрюли и опрокидываютъ массу на салфетку. — *Поленту* ѣдятъ 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; холодная она тоже не дурна, но въ Италіи ее холодную рѣжутъ на тонкія пластинки и прижариваютъ у огня, какъ сухари. Даже на богатыхъ обѣдахъ ее готовятъ съ свѣжимъ масломъ, сыромъ, соусомъ или въ видѣ блиновъ. *Полепта* 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 недалкомъ 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. Зимой, доставая арбузы къ употребленію, нужно не разрывая всей скирды, вынуть одинъ и забивать опять мѣсто сѣномъ, а сверху снѣгомъ, 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, sprыснувъ водою. Дней черезъ двадцать покажется множество наѣкомыхъ, которыя будучи sprыснуты бычачьею кровью, превращаются по истеченіи времени, въ раковъ.

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

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

179) *Варенье изъ салата.*

Нужно выбрать хорошихъ толстыхъ побѣговъ салата, положить въ горячую воду и варить, пока будетъ сходить кожа; снявши бережно кожицу, 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 кожицу, на каждыи 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 жидокъ, то ананасы вынимаютъ, и подбавя въ сиропъ сахару, подвариваютъ и наливаютъ имъ ананасы.

181) *Измюная водица.*

На три ведра воды, берутъ мелко-колотаго сахару 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; держатъ въ теплой горницѣ три дня, часто взбалтываютъ и переносятъ въ погребъ на двѣ недѣли; по прошествіи этаго времени, процедя, разливаютъ въ бутылки, и закупоривъ ихъ крѣпко, держатъ 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.*

Обобравъ со ста цвѣтковъ свѣжихъ съ розы

(сентиболи), одни листочки, трутъ ихъ въ глиняной иготи, пока не останется не одного цѣлаго листочка; потомъ выпускаюсъ 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, чтобъ 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 яйца должно перетерѣть сухою ветошкою; намазать каждое яйцо распущеннымъ 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, цедру кладутъ тудаже; наливаютъ водку и держатъ на солнцѣ цѣлый мѣсяць.

185) *Сохраненіе лимоновъ очень долго.*

Для этого надобно каждый лимонъ особо завернуть 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 накрывъ чѣмъ либо, дать постоять нѣсколько минутъ. Выбравъ огурцы, ихъ заливаютъ холодною водою, складываютъ въ новыя дубовыя бочки, перекладываютъ эстрагономъ, листьями черной смородины, укропомъ, а кто любитъ, и чеснокомъ, или лукомъ; прибавляютъ нѣсколько селлерею и наполнивъ боченокъ, заливаютъ рассоломъ, состоящимъ изъ ведра 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;

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

187) Сыръ для закуски.

Взять дваштофа молока, семь яицъ, четыре стакана сметаны; яйца хорошенько разбить, положить туда сметану и размѣшать порядочно, молоко поставить на огонь, дабы кипѣло; послѣ чего вылить туда сболтанные со сметаной яйца и мѣшать хорошенько 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, процѣдить, положить десять фунтовъ сахару, перемѣшать все хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ холодное мѣсто.

189) *Сохраненіе зелени и овощей.*

Надобно взять какой нибудь боченокъ, у котораго была бы сдѣлана 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 наскрѣпленную свѣтильню, зажечь ее и втулку закрыть. Черезъ нѣсколько времени, надобно боченокъ трясти или качать, для того, чтобъ зелень въ немъ пришла въ движеніе, и больше набралось сѣрнаго дыма, который ею мало по малу вбирается. Окуриваніе сѣрою производить дважды. Надобно стараться чтобъ остатки горячей сѣрной свѣтильни не попадали на зелень или овощъ. Отъ этого окуриванія, свѣжая зелень или овощи отдѣляются отъ себя растительную воду, и будутъ казаться вареными. Послѣ окуриванія зелень или овощи покласть въ горшки, завязать пергаментомъ или пузыремъ, и поставить въ погребъ, безъ всякой особенной предосторожности. Когда понадобится зелень на употребленіе, тогда напередъ нѣсколько часовъ ее помочить въ водѣ: варить потомъ эту зелень нужно не долѣе свѣжей, и даже она бываетъ столь же вкусна, какъ и свѣжая. Изобрѣтатель этаго способа испытывалъ его надъ щавелемъ, римскимъ салатомъ, простымъ салатомъ, спаржею и успѣхъ сохраненія ихъ былъ

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

190) *Бараний окорокъ.*

Обыкновеніе готовить 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 нѣжнѣе другихъ мясовъ. Однако же и бараньи окорока легко сохранять и готовить 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 быють много барановъ на сало, и часто не знаютъ куда дѣваться съ ихъ мясомъ, отдавая иногда его по восьмидесяти копѣекъ за пудъ. Вотъ какъ приготовляются такіе окорока.

Окорокъ бываетъ тѣмъ лучше, чѣмъ жирнѣе баранъ, почему и надобно отбирать на окорока преимущественно жирную скотину. Для засола, смѣшать вмѣстѣ двѣдцать девять золотниковъ сахара или сахарнаго песка, пятнадцать золотниковъ

обыкновенной соли, и столовую ложку селитры. Эгою смѣсью 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 посмѣнно повторять въ продолженіи десяти дней, стараясь каждый разъ окорокъ поварачивать. Тогда окорокъ готовъ.

491) *Смородиновка.*

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

жидкость вытянуть изъ бутылки ливеромъ, разлить въ шампанскія бутылки, сколько можно полиће, тщательно закупорить пробкою, завязать проволокою, осмолить, и потомъ лежа укласть на сохраненіе въ погребъ. Такая смородиновка, въ нѣсколько мѣсяцевъ, становится похожею на на шипучее шампанское вино (если броженіе не слишкомъ перепущено), и сохраняетъ свое хорошее достоинство по нѣскольку лѣтъ. — Оставшіеся въ бутылѣ мутныя подонки процѣдить 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 Пенсильваніи, сѣвероамериканской области, готовятъ изъ разваренныхъ въ морсѣ яблоковъ родъ киселя, который тамъ называется яблочнымъ масломъ. Этотъ кисель могъ бы составить въ нашихъ губерніяхъ, изобильныхъ яблоками, выгодный предметъ къ сбыту и домашнему употребленію. Приготовленіе его очень просто. Въ Пенсильваніи, каждое семейство на своей усадьбѣ заготавливаетъ яблочный кисель для домашняго обихода, и даже на нѣсколько лѣтъ впередъ. Это приготовленіе даетъ поводъ приглашать на подмогу знакомыхъ и сосѣдей, 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 почищенныхъ яблоковъ (на примѣръ, на два ведра морса, одно ведро яблоковъ): яблоки всыпаютъ 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 мелкоискрошенной лимонной корки. Въ горшки, сверхъ киселя, наливаютъ слой распущеннаго коровьяго масла, чтобы кисель лучше сохранялся. Онъ сохраняется безъ порчи очень долго, и составляетъ пріятное прохладительное кушанье, особенно вмѣсто салата къ жаркому. Сообщившій извѣстіе, говоритъ, что онъ ѣлъ такой кисель семилѣтній, который былъ еще совершенно хорошъ.

195) *Дрожжи.*

Нѣмцы, извѣстные хлѣбопеки, рекомендуютъ

слѣдующій, весьма легкій способъ приготовлять лучшія дрожжи: взять одинъ фунтъ хорошей муки; одну четверть фунта краснаго сахару; немного соли и семь штофовъ воды. Все это варить въ продолженіи часа. Коль скоро составъ остынетъ до теплоты молока парного, то налить его въ бутылъ, которую тщательно закупорить; по истеченіи дватцати четырехъ часовъ дрожжи готовы.

194) *Прлики.*

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 всыпать туда муку, чтобъ она заварилась. Вынувъ тѣсто изъ кастрюли нужно бить его въ рукахъ пока будетъ совсѣмъ бѣло; потомъ дѣлать прники и сажать въ печь въ вольный духъ; сажать надо на бумагѣ, которую класть на желѣзный листъ.

195) *Горчицное масло.*

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

Г. Сабуровъ, известный агрономъ и домоводъ, сообщалъ слѣдующее простое средство приготовления горчичнаго масла. — Чугунный котелъ въ шесть ведеръ и болѣе, не мѣшаетъ, нужно вмазать въ печь, такъ чтобъ края его вышли наружу вершка на два, сдѣлать на него изъ толстыхъ досокъ крышку, которую плотно связать. Сдѣлавъ сквозной прорѣзь во все стороны вершковъ по шести, по прорѣзу сдѣлать кубической фигуры ящикъ; дна не надобно, но вмѣсто его обить вдвое сложенною холстиною и перекрестить ее проволокою, дабы отъ тягости не прорывалась, отъ холстиннаго дна съ наружной стороны ящика со всехъ сторонъ прибить брусья въ половину вершка толщиною и вершокъ отступя отъ краевъ. Когда ящикъ поставится въ прорѣзь, то брусья не допустятъ ему опуститься и захватятъ прорѣзь 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, чтобъ при кипѣнii вода не доставала до холста, накрыть крышку, примазать края котла глиной, чтобъ паръ не прокрадывался, и накрыть отверстiе доскою; когда въ котлѣ соберется довольно пара, нужно снять доску, наложить ящикъ на отверстiе, насыпать на него горчичной муки столько, какую желаютъ сдѣ-

латъ 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 отлюдь не надо открывать, а безпрестанно размѣшивать; когда порошокъ довольно нагрѣлся, и растирая между пальцами, окажется масляность, тогда не мало не мелля нужно класть въ мѣшокъ и подъ прессъ.—Ежели слишкомъ посиѣшить, пока порошокъ еще не дойдетъ 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 неприятнымъ запахомъ. Опытъ научилъ, 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 извлеченія масла, жмыхи держать въ сухомъ мѣстѣ; изъ нихъ дѣлается тотъ горчишный порошокъ, который продается подъ именемъ сарептской горчицы, любимой у насъ 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 гнилости. 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 хорошей уксусъ и очищенную древесную кислоту. И первыя и послѣднія дѣйствуютъ какъ противугвильныя 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 долѣе сохраняется , какъ это по опыту извѣстно , нежели соленая говядина. Причина этому обстоятельству заключается въ различіи убоя того и другаго скота. Свиной колютъ съ разу , и стараются выпустить кровь изъ мяса сколько можно чище , да и сама она изъ заколотой свиньи удобно до чиста вытекаетъ ; отъ такого отдѣленія крови , свиное мясо получаетъ свою большую бѣлизну , которою оно отличается. Рогатый же скотъ , быковъ и коровъ , бьютъ 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 цвѣтъ. Если же , послѣ оглушенія , скотина колется не скоро, и лежитъ, какъ бываетъ у живыхъ мясниковъ, часа по два до закола , то большая часть крови свертывается, не можетъ вытечь, и остается въ мясѣ. Такое мясо имѣетъ темно-красный цвѣтъ , а послѣ варенія бываетъ еще темнѣе. Оставшаяся въ мясѣ кровь увеличиваетъ собою, въ пользу мясниковъ, вѣсъ мяса. Но кровь удобнѣе загнивается, нежели мясо, и ея скорое загниваніе даже обыкновенными противугпильными средствами, поваренною солью и селитрою, нельзя остановить. По этой причинѣ, проникнутое кровью мясо, то есть, въ которомъ при убоѣ осталось много крови, сохраняется въ соли меньше времени, нежели чисто отдѣленное отъ крови мясо. Загнивающаяся кровь портитъ мясо, въ которомъ она находится, такъ, что испортившееся отъ нея мясо бываетъ уже нездорово въ пищу, и даже примѣсью угля, столь сильно противящагося гніенію, 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 меньше крови. Такая солонина, при всѣхъ прочихъ равныхъ обстоятельствахъ, сохранить хорошее качество долѣе обыкновенной, гдѣ мясо содержало въ

себѣ много крови.

Обыкновенная поваренная соль рѣдко бываетъ такъ чиста, какъ нужно для соленія мяса. Чаше, она содержитъ въ себѣ разныя плавкія соли, которыя не очень способны къ предохраненію мяса отъ гнилости. Если усматривается, что соль не имѣетъ достаточной чистоты, что извѣстно бываетъ и по крижу, откуда соль поступаетъ, то можно еѣ, для прочнаго соленія, очистить дома, поступаая слѣдующимъ образомъ. На одну часть соли, по вѣсу, налить четыре такихъ же части чистой холодной воды, и дать соли распуститься. Совершенно чистый роспускъ слить на желѣзную сковороду или противень, и медленно выпарить на огнѣ: поваренная соль осядетъ 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 послѣдкія приставшихъ плавучихъ 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 извѣстныхъ сортовъ соли.

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

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

Сахаръ можно употреблять мелкъ; онъ довольно чистъ, для соленія мяса, только былъ бы сухъ.

Можно еще одобрить способъ, отъ котораго солонина дѣлается лучше, именно, вытянуть изъ мяса предъ 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, обернуть въ тонкую холстину, и обсыпать эти куски тою истолченною сухою солью, слоемъ, пальца въ три толщиною. Соль вытянетъ въ себя очень скоро изъ мяса лишнюю влажностъ, и сама расплывется. Изъ этого разсола, если его выпарить до суха на сковородѣ, соль получится опять, почти безъ утраты.

Соленіе говяжьяго мяса. Куски говядины, употребляемые въ соль, должны вѣсить не менѣе четырехъ и не болѣе четырнадцати фунтовъ. Способъ соленія бываетъ различенъ, смотря потому, долѣе или короче должна сохраняться со-

лопина; солится, на примѣръ, на два или на три мѣсяца, а иногда нужно солить на годъ времени.

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

Если солопина должна употребляться чрезъ короткое время, то бываетъ лучше добротою, если мясо предъ соленьемъ сперва порядочно выколотить, а потомъ уже положить въ кадку, и налить слѣдующимъ разсоломъ. Взять, въсьмь, 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, процѣдить сквозь холстину, и процѣженную жидкость, умѣренно нагрѣтую, вылить на мясо. Если нужно солонину имѣть по краснѣ цвѣтомъ, то количество селитры надобно взять вдвое болѣе показаннаго здѣсь. На сто фунтовъ солимаго мяса потребно сто двадцать фунтовъ приготовленнаго такимъ образомъ разсола. Посоленное по

этому способу мясо сохраняется отъ двухъ до трехъ мѣсяцевъ.

Способы соленія говяжьяго 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 подлежащимъ 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 неглубокіи обрѣзъ, гдѣ дно напередъ должно быть усыпано солью; мясо класть на это дно, рядомъ, кусокъ къ куску сколько можно плотно. Положа первый рядъ мяса, усыпать его сверху солью на палецъ толщиной, 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 мясѣ показывается раньше.

Посоленное въ лоханкѣ или обрѣзѣ мясо должно стоять двои сутки; въ это время, около него образуется разсолъ. Тогда, изъ разсола мясо вынуть, сильно отжать, и укласть уже въ бочки на сохраненіе. Укладывать мясо въ бочки надобно тщательно и плотно рядами, какъ оно было уложено 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 котораго было вынуто мясо, варить въ желѣзномъ противнѣ, 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.—Посоленное и уложенное такимъ образомъ мясо хорошо сохраняется болѣе полутора года. Если же усмотрится порча, то мясо изъ бочки вынуть, хорошенько отжать, и снова посолить.

2) По другому способу, надобно приготовленное къ солению 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, составленнаго изъ тридцати двухъ частей крупной соли, полторы части селитры и одной части сахара, и обсыпать еще эту 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 закроетъ его. Надобно наполнить всю бочку мясомъ и разсолемъ, и тогда закупорить ее.

4) Приготовленное мясо натереть сухою, крупною солью, и уложить рядами; это натирание и укладыванье повторять еженедѣльно по разу. Мясо нажимать сколько можно больше и каждый рядъ его пересыпать слоемъ отрубей, которые вберутъ въ себя остальную сырость. Черезъ четыре недѣли мясо достаточно высохнетъ, и тогда можно его брать на пищу. При этомъ способѣ, на сто фунтовъ 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 разсолъ, нагрѣтомъ до семидесяти градусовъ, по Реомюрову термометру, то есть, почти до кипятка воды. Потомъ мясо уложить въ бочку и налить разсолемъ, приготовленнымъ изъ соли и селитры съ прибавкою какихъ нибудь пряностей.

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

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

Соленье птичьяго мяса. Не подвержено ни какому сомнѣнію, что хорошо посоленное 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, которыя 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 свѣжерастопленнаго свиного 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 кишки, и даже вынуть 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 укласть въ посудину рядами, одна на другую, покрыть и придавить гнетомъ. Черезъ одни или чрезъ двой сутки, соль вберется въ рыбу, кровь и влага выжмутся, и образуется около рыбы рассоль. Тогда рыбу изъ рассола вынуть, снова пересыпать солью, и укласть въ тѣ бочки, въ которыхъ она должна сохраняться. По этому способу, въ иныхъ мѣстахъ, солятъ сельдей, и онъ пригоденъ для соленія всѣхъ рыбъ, которыя не многимъ мельче, или нѣсколько крупнѣе сельдей, каковы напримѣръ сивги, шуки, судаки, макрели, угри и другія. Надобно только

хорошенько ихъ потрошить, и вычищать изъ головы мозгъ.

Мелкую рыбу, ряпушку, пикарей и другія надобно сперва облить густымъ роснускомъ чистой поваренной соли; потомъ, вынуть ихъ изъ рассола, обрѣзать головы, укласть 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 соленьѣ крупной рыбы, осетра, севрюги, семги, лосося и другихъ, надобно нѣсколько иначе поступать. У приготавливаемой къ солению рыбы голову разпластать, хребетную кость и внутренности вынуть. Такъ приготовленную рыбу положить въ крѣпкій рассоль, мочить ее въ немъ отъ шести до восьми дней, и потомъ осушить на воздухѣ. Осушенную рыбу пересыпать солью и укласть плотно въ бочку (при солении семги или лососины, хорошо, прибавлять къ соли нѣсколько селитры; она возвышаетъ цвѣтъ рыбы). Когда бочка наполнится и закупорится, тогда открыть сдѣланную въ ней втулку, и налить въ бочку столько рассола, сколько войдетъ его, чтобы рыба въ бочкѣ всюду находилась въ рассолѣ; потомъ втулку закрыть.

Семгу, лососину и осетрину можно также мариновать. Для этаго, надобно рыбу взрѣзать

на мелкіе куски, которые связать вмѣстѣ мочалами, уложить въ котелъ слоями, пересыпая каждый слой солью, поставить на огонь, и нагрѣть до кипѣнія. При этомъ нагрѣваніи, отдѣляются и всплываютъ къ верху жиръ и пѣна, которые надобно снимать. Потомъ, кипяченые куски рыбы пересыпать прянымъ порошкомъ, изъ лавроваго листа, перца и инбиря, скласть въ боченокъ слоями, налить 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, цельными 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. — Черезъ нѣсколько времени повертѣть на днѣ боченка дырочку, и дать вытечь образовавшемуся рассолу. Посоленная такимъ образомъ икра держится болѣе полугода. Этотъ способъ относится къ соленію красной икры изъ мелкой рыбы.

ПОГРЕБЪ И ЛЕДНИКЪ.

—

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

Чтобъ погребъ, или скорѣе, ледникъ, былъ хорошъ, онъ долженъ быть непременно 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, чтобъ

работники клали кабаны какъ можно ближе одинъ къ другому, а скважины плотно забивали рубленнымъ льдомъ или снѣгомъ. При такой набивкѣ, особливо если погребъ хорошо устроенъ, можно надѣяться, что ледъ продержится до слѣдующей зимы. Кромѣ того, для лучшаго сохраненія льда должно укрывать его рогожами или соломой; двери, которыя должны быть непременно двойныя, околачивать войлоками, и какъ можно болѣе избѣгать надобности часто ходить въ ледникъ, потому что въ такомъ случаѣ, не смотря ни на какія предосторожности, ледъ скоро таетъ отъ дѣйствія наружнаго воздуха.

Ледникъ служитъ для сохраненія мясъ и другихъ запасовъ, подверженныхъ испорченности; напитки же должны быть сберегаемы въ погребахъ, которые болшею частию устроены бывають въ подвалахъ и имѣють температуру не болѣе какъ прохладную. Въ нихъ должно наблюдать всевозможную опрятность и принимать всѣ мѣры противъ сырости, которая можетъ много 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 сотрясеніе отъ мимопроѣзжающихъ экипажей, приводило 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 запасаютъ вино бочками; у насъ же почти вездѣ покупаютъ цѣлыя партіи бутылками, хотя бы запасъ этотъ былъ на цѣлый годъ; впрочемъ есть дома, гдѣ покупаютъ вино бочками, и тѣмъ хозяйкамъ я совѣтую 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 долѣе остается въ бочкѣ. Запасая вино въ бочкахъ, не должно покупать его моложе полугода, потому что тогда оно уже бываетъ сцѣжено и очищено, и не требуетъ иныхъ хлопотъ, какъ только разлить его по бутылкамъ. Очищаютъ вино слѣдующимъ образомъ: бѣлое, рыбьимъ клеемъ, а красное, яичными бѣлками. Четырехъ бѣлковъ достаточно для очищенія большой бочки. Отливъ бутылки четыре отъ вина, которое желаете очистить, влейте въ особенную посудину, и выпустивъ въ него четыре бѣлка, прилежно мѣшайте. Между тѣмъ другой человекъ долженъ болтать вино въ бочкѣ палкою, вертя ее кругообразно; когда же замѣтно будетъ, что бѣлки хорошо съ виномъ соединились, то посредствомъ воронки влить смѣсь въ бочку, и помѣшавъ еще

нѣсколько времени, закупорить плотно, обернувъ бутылку чистымъ полотномъ или бумагою. По истеченіи трехъ дней, вино можно разливать по бутылкамъ; впрочемъ не мѣшаетъ оставить его и долѣе. Для очищенія бѣлаго вина должно поступать точно также, только вмѣсто бѣлковъ класть разваренный рыбій 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 вліяніе. При выборѣ бутылокъ наблюдайте, чтобъ онѣ были крѣпкія и ровной величины; потому что въ такомъ случаѣ ихъ гораздо легче укладывать въ ящики, и онѣ менѣе подвержены ломкѣ.

При разливаніи вина по бутылкамъ, не накачивайте и не въ тотъ день велите полоскать ихъ, но займитесь этимъ исподволь заблаговременно, потому что перѣдко долго закупоренная пустая бутылка такой принимаетъ сильный затхлый духъ, что ничѣмъ 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, съ проверченными въ ней дырами, въ которыя бы легко входило горлышко бутылки. Тогда, по мѣрѣ того, какъ у васъ опоражниваются бутылки съ напитками, приказывайте

вайте ихъ тотчасъ начисто выполаскивать, и, опрокинувъ, вставляйте въ дыры вашей полки; такимъ образомъ вода стечетъ, 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, чтобъ вино приняло отъ нихъ какой нибудь посторонній вкусъ и запахъ. Разливъ все вино по бутылкамъ, должно закупорить его плотно хорошими пробками и засмолить. Сохранять же его всего лучше въ пескѣ. На этотъ конецъ имѣйте большой и глубокой ящикъ, насыпьте 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 наложите 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 вицъ, должно для каждаго сорта употреблять особенную форму бутылокъ, и кромѣ того наклеивать билетцы.

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

ХОЗЯЙСТВЕННЫЯ ЗАМѢТКИ.

1) *Какъ исправлять запльсневѣлыя 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 этаго перецѣдите его въ другую бочку. Плѣсень пропадетъ, а вино ни какаго поврежденія не будетъ.

2) *Мутное вино поправить.*

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

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

Старыя вина, какъ всѣмъ извѣстно, предпочитаютъ молодымъ, и за нихъ платится гораздо 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 Бордосскаго вина лѣтъ пятнадцать на погребѣ, гораздо ранѣе 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 сно. Оглейте по рюмкѣ отъ каждой бутылки Бордосскаго вина , которое вы хотите наскоро состарѣть, закупорьте ихъ плотно и поставьте въ печь, въ которой уже было готовлено кушанье , но выньте не прежде, какъ когда онѣ уже сами собою въ печи остынутъ. Тогда долейте ихъ огнятымъ виномъ , и снова закупоривъ и засмоливъ , отнесите въ погребъ. Это же самое средство можно употреблять также успѣшно и съ нѣкоторыми 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 приготавливаютъ такимъ же точно образомъ вино , имѣющее сходство съ шампанскимъ. Я считаю не лишнимъ предложить здѣсь и это средство, которыми могутъ воспользоваться помѣщики юж-

ныхъ губерній, имѣющіе свои виноградники. Виноградъ развѣшивается точно также, но выжимаютъ его въ концѣ Декабря, а сцѣживаютъ 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 стоитъ 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 ударили 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 вытянуты изъ винограда силою солнечныхъ лучей. Перевродившійся 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-люнель.*

На ведро хорошаго бѣлаго столоваго вина должно взять унцію кипильярнаго сироу и четыре драхмы бузиновой 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 изготовленіи.

Иногда не во всякое время можно достать бузиновой эссенціи; то и не худо ее приготовить дома. Для этаго должно собрать бузиновый 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 бузиновую эссенцію.

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

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

9) *Какъ сдѣлать, чтобъ вино пѣнилось.*

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

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

Чтобъ 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 имѣетъ достаточной крѣпости. Предлагаемъ здѣсь мастику, которая послѣ нѣсколькихъ испытаній оказалась лучшею въ сравненіи передъ всѣми другими. — Взять по равной 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 мастикѣ прозрачность и пріятный цвѣтъ, 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 отверстіе въ футъ величиною, и чрезъ него выложите въ бочку двадцать пять

фунтовъ грушъ и столько же яблокъ, подсушенныхъ въ печи; потомъ налейте водою и закройте отверстіе толстою деревянною втулкою съ рукояткою. Дайте сидру киснуть тринадцать дней, а по истеченіи этаго 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 подцвѣчивать сидръ листьями полеваго мака, а для вкуса прибавлять въ него немного изюму. Напитокъ этотъ стоитъ не дорого и довольно пріятенъ.

Кромѣ вицъ, пиво, медъ, квасъ и кислыя щи принадлежатъ къ числу столовыхъ напитковъ. Употребленіе ихъ повсемѣстно, и даже нашъ родной вкусный квасъ и пѣнящіяся кислыя щи не выходятъ изъ моды, и вы едва ли найдете десять Русскихъ домовъ, гдѣ 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, вкусныя кислыя щи и варить пиво и медъ.

15) *Медъ - мальвазиръ.*

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

достаточно бѣлаго виннаго камня, крупно истолченнаго. Когда медь 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 этаго дать кипѣть меду на умѣренномъ жару до тѣхъ поръ, пока выкипитъ до половины. Впрочемъ есть довольно вѣрное средство узнать, носпѣла ли медь или нѣтъ: стоитъ опустить въ него свѣжее куриное яйцо; если оно будетъ плавать на поверхности на носкѣ своемъ, то пора снять котелъ съ огня и остудить медъ, переливъ его въ деревянную посулу, а потомъ перелить его въ бочку, процѣдивъ черезъ два суконныхъ мѣшка, одинъ въ другой вложенныхъ. При томъ должно наблюдать, чтобъ бочка не совсѣмъ наполнилась, потому что медъ когда начнетъ бродить, то изъ полной по края бочки много его можетъ выплеснуться. 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, анису 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. Подцвѣчивать же его подоженной патокою или ягоднымъ сокомъ. — Если при сцѣживаніи медъ будетъ не довольно свѣтелъ, то можно очищать его рыбьимъ 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. Спѣлыя вишни должно положить въ кадку, налить водою и дать постоять сутокъ двое или трое, чтобъ 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 поджареннаго и въ дрожжахъ вымоченнаго калача, который выпимается, коль скоро замѣтно будетъ, что медъ пришелъ въ броженіе. Стоя въ тепломъ мѣстѣ, онъ бродитъ дней восемь; въ погребъ же относить его не прежде, какъ когда достаточно закиснетъ; а разлить по бутылкамъ, когда отстоятся. — Точно

также готовится и всякій другой ягодный медъ.

15) *Какъ поправлять окиснувшій медъ.*

Медъ, сохраняемый большими партиями въ бочкахъ, иногда подвергается окисанію; тогда не теряя времени и не давая ему болѣе прокиснуть, тотчасъ должно его сцѣдить изъ бочки въ котелъ 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 остынуть до теплоты парнаго молока, и отнявъ отъ него немного въ особенную посудинку для приголовка, положить въ него хорошихъ дрождей, и когда закиснетъ, влить въ медъ, которому онъ сообщитъ свою кислоту. По истеченіи нѣкотораго времени сцѣдить медъ, какъ обыкновенно, въ хорошо вышаренную и вымытую бочку и сохранять на льду.

16) *О пивовареніи.*

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

будетъ хорошо и по безвредности своей употребляемо быть можетъ ежедневно.

Для приготовленія такого пива, должно взять двѣ съ половиной четверти хорошо вывѣннаго и осоложеннаго ячменю, и положивъ его въ чанъ, налить теплою водою столько, чтобъ 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 частию его хмѣль, варить въ котлѣ три часа, пока онъ весь потонетъ, и горячее вылить въ остальное сусло, причемъ не переставая мѣшать весломъ, пока остынетъ до теплоты парнаго молока. Тогда отлить въ ушатъ сусла, запустить его бутылкою дрожжей, и когда закиснетъ, вылить въ пиво и плотно укрыть; а какъ станетъ подниматься, то въ продолженіе цѣлыхъ сутокъ каждые полчаса мѣшать веслами. Хмѣль собрать рѣшетомъ, а пиво разливать по бочкамъ тотчасъ какъ дрожжи упадутъ внизъ. Въ каждый боченокъ подлить французской водки, положить бѣлой патоки и, кому угодно имѣть пиво крѣпкое, то и мяты. Коль скоро боченокъ налить, плотно заткнуть втулку, замазать глиною и поставить въ ледь.

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) *Кислыя щи.*

На четверикъ муки ситной кладется пшеничной, крупчатой, и грѣчневой по полтора фунта, и хорошаго ячнаго солоду четверикъ же: смѣшавъ все это вмѣстѣ, должно сдѣлать густоватый растворъ на кипяткѣ, который не уставая должно бить часа два весломъ, до тѣхъ поръ пока не одного комочка видно не будетъ. Когда растворъ достаточно вымѣшанъ, то налить его колодезною водою, и въ чанахъ поставить на ледъ, чтобъ гуща опала. Цетомъ чистое сусло слить въ бочку, прибавить туда опаренной мяты, и съ горсть соли, и не давая слишкомъ закиснуть, отнести на ледъ. — Чтобъ кислыя щи еще болѣе пѣнились, можно при разливаніи ихъ по бутылкамъ, въ каждую положить по изюминѣ. Кислыя щи будутъ пѣниться, какъ шампанское.

18) *Квасъ.*

Взявъ по равной мѣрѣ мелкаго ржаного и яч-

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

19) *Особенно полезный для здоровья квасъ.*

Заготовивъ достаточное количество ржаной муки , солода и проч. , смотря по тому , какъ кто квасъ любитъ , 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 , чтобы 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 отнести на ледъ, и когда устоится, разлить по бутылкамъ. Если оставшюся въ чашъ 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, имѣетъ пріятный вкусъ, легко утоляетъ жажду, питателенъ и совершенно безвреденъ, потому что въ составъ его ничего не входитъ сыраго. Если квасъ удачно сдѣланъ, то, будучи разлитъ по бутылкамъ и крѣпко закупоренъ, долженъ пѣниться, какъ кислыя ши; если же опъ этого свойства не имѣетъ, 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) Рейсковый уксусъ.

Сдѣлавъ лепешку изъ кислаго 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, виннаго камня или визюнныхъ стеблей. Черезъ нѣсколько времени у васъ составитъ основной уксусъ, служащій такъ называемымъ *гильдомъ*. Переболтавъ его въ боченкѣ, разлейте по немногу на четыре или пять дубовыхъ боченковъ, и закупоривъ ихъ втулками, поставьте въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы отъ частаго стука экипажей, находящаяся въ нихъ жидкость, была въ безпрестанномъ движеніи.

Недѣль черезъ семь бочки 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 развестъ слишкомъ тонко, и наблюдать, чтобъ смѣсь достаточно была кисла и уксусъ ее переработать и заквасить могъ.

Впрочемъ, чтобъ онъ вѣрнѣе 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 *гниздо*, довольно долгое время можетъ сообщать свою кислоту вливаемой въ него жидкости.

Гвоздь для сцѣживанія уксуса долженъ быть вдѣланъ въ боченокъ на ладошь отъ дна. Кромѣ того, необходимо нужно провертѣть на верху боченка, мѣстахъ въ двухъ, скважины для впуска воздуха, который иначе весьма скоро въ плотно закупоренномъ боченкѣ испортится и чрезъ то повредитъ уксусу. Скважины эти, чтобъ сквозъ нихъ не пошло въ уксусъ сору и нечистоты, должно покрывать черепкомъ. Если около этого черепка сидитъ много мошекъ, это вѣрный знакъ что уксусъ портится (*).

22) Пивный уксусъ.

Винный уксусъ употребляется для заготовле-

(*) Есть способъ легчайшій и весьма успешный для дѣланія хорошаго домашнего уксуса. На ведро воды берутъ одинъ фунтъ сыраго меду, одинъ фунтъ изюму, одну четверть фунта виннаго камня и одинъ штофъ пивнаго вина; все вмѣстѣ хорошенько взболтавъ, выливаютъ въ дубовый боченокъ и ставятъ въ теплое мѣсто, слегка заткнувъ. — Черезъ пять уксусъ будетъ готовъ.

нiя въ прокъ салатовъ, плодовъ, овощей и грибовъ, но для маринировки мясъ предпочитается пивной, который составить весьма не трудно. Взявъ окислаго пива, поварить его, и когда остынетъ слить въ боченокъ, положивъ туда же кислаго тѣста и поджареннаго гороху. — Стоя въ тепломъ мѣстѣ, кислое пиво въ скоромъ времени превратится въ хорошiй пивной укусъ.

И л и :

Когда молодое пиво бродить, бросить въ бочку горсть пшеничныхъ зерень, корку ржанаго хлѣба и поставить ее въ тепломъ мѣстѣ. Черезъ нѣсколько времени получите пивной укусъ.

25) *О вымыванiи бочекъ.*

Вотъ наставленiя касательно составленiя самыхъ нужныхъ столовыхъ напитковъ; теперь остается только сказать нѣсколько словъ о вымыванiи бочекъ и заготовленiи 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 орѣховъ, наконецъ

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

При разливаніи жидкостей по бутылкамъ, надобно также наблюдать, чтобъ онѣ были очень чисты, и чтобъ 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 побыть пока совершенно высохнутъ.

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

Разведите въ извѣстномъ количествѣ тепловатой воды, которой помѣшалось бы на шестнадцатую долю въ бочкѣ, 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 кивятеніе, а въ это время побалтычайте мутовкою; по окончаніи этаго 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 горячею водою бочку, поболтайте 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 малѣйшей порчи.*

Снявъ кожу съ куска свинины оставьте внутри нѣсколько жиру; изъ этаго 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 чтобъ зола не упала прикройте ее какою нибудь тряпицею и приколотите ее маленькими гвоздками. Такимъ образомъ бочка будетъ герметически закупорена, воздухъ не будетъ проникать внутрь и вино ни когда не испортится.

26) *Сохраненіе вина въ откупоренныхъ бочкахъ.*

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

27) *О винахъ тронутыхъ морозомъ и средство длѣть ихъ удобными къ употребленію.*

Тронутое морозомъ вино надобно немедленно подвергнуть слѣдующей операціи: 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 незрѣлость. 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 отдѣленія водянистыхъ частей, и приданія имъ впоследствии болѣе крѣпости.

Когда замерзлое вино оттаяло въ той же бочкѣ, оно бываетъ мутно, цвѣтъ его измѣняется и принимаетъ блѣдный оттѣнокъ: вино въ этомъ видѣ должно быть розлито въ бочки выкуренныя сѣрою, въ каждую изъ этихъ бочекъ налейте нѣсколько спирту или крѣпкой воды, но разумется въ маломъ количествѣ. Бочки надобно какъ можно лучше закупорить, и оставивъ ихъ на нѣсколько дней въ совершенномъ покоѣ, розлить 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. Новыя бочки, предназначенныя для вина, большею частію бывають перемыты, сначала водою съ солью, потомъ напитаны небольшимъ количествомъ варенаго вина, и наконецъ просушены сѣрою. Способъ этотъ имѣетъ то неудобство, что легко измѣняетъ цвѣтъ красныхъ винъ; вотъ для этого то въ большей части Медокскихъ погребахъ этотъ способъ замѣняется слѣдующими.

Въ бочку нальютъ малое количество водки, которую зажигаютъ фителемъ, держа руку на прорѣзѣ, который не долженъ быть герметически закрытъ. — Кромѣ этого вотъ еще способъ: надобно хорошенько вымыть бочку холодною водою, потомъ влейте въ нее ведра, два, три горячей воды съ растворомъ поваренной соли; тогда закупорте бочку и качайте во всѣ стороны. Выкачавши вылейте соленую воду и дайте порядкомъ отечь. Вслѣдъ за этимъ налейте въ бочку ведро или два хорошаго сусла, которое бы бродило, закупорте бочку и потомъ вылейте. Бочка ваша готова для принятія вина.

29) *Способъ ставить вина въ погребахъ и подвалахъ.*

Французскія и Рейнскія вина сохраняются

несравненно лучше въ подвалахъ , чѣмъ въ винныхъ погребахъ съ печами; но Малаги, Алликанте, Кипрское вино, Мадера, Ксересъ, Тенерифъ и прочія приобрѣтаютъ лучшія качества, когда вы содержите ихъ въ тепловатомъ и сухомъ мѣстѣ. Вина эти не подвержены порчѣ 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 содержатъ 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 разлива вина.

Бочки должны быть горизонтально расположены ; если онѣ 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 жолобомъ, ихъ приподымають, чтобъ вылить то, что остается,— осадокъ скопившійся на заднемъ днѣ, отдѣляется и смѣшивается съ виномъ. Но когда бочка поставлена совершенно на прямой линіи, осадокъ осаждается посрединѣ нижняго дна, и все чистое вино вытекаетъ безъ малѣйшей примѣси осадка.

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

51) *Разстановка бутылокъ съ виномъ.*

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

скія, рейнскія, нѣкоторыя италіянскія, 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, чтобъ бутылки были положены въ совершенно горизонтальномъ положеніи, потому, что ежели горлышко будетъ выше нижней части, то пробка, не будучи овлажаема, не столь твердо закупориваетъ бутылку; ежели же пробка ниже, то осадокъ образующійся около пробки, соединится съ жидкостію и необходимо дастъ вину неприятный и несвойственный ему вкусъ; между тѣмъ, какъ ежели бутылка находится въ горизонтальномъ положеніи, осадокъ соберется въ нижнемъ 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, чтобъ вино выдохлось въ послѣдствіи.

Отъ способа постановки первыхъ бутылокъ

зависитъ прочность всей клѣтки. Надобно стараться, чтобъ основаніе этого зданія было какъ можно тверже. Для достиженія этого, начинаютъ съ того, что уравниваютъ землю или песокъ, наполняющій погребъ, предназначенный для приѣма бутылокъ съ виномъ; потомъ дѣлаютъ внизу небольшое возвышеніе, составленное изъ полюджины брусевъ, положенныхъ одинъ на другой, для поддержки горлышекъ перваго ряда бутылокъ; одинъ брусъ кладется впередъ, тамъ, гдѣ будетъ упирается дно бутылокъ, чтобы бока, часть самая слабая въ бутылкѣ, не несли бы на себѣ всей тяжести. Тогда располагаютъ первый рядъ наблизая, чтобы между каждою бутылкою было бы, по крайней мѣрѣ, полвершка пространства, чтобъ верхніе ряды не были бы слишкомъ сжаты; надобно нарѣзать нѣсколько пробокъ кусками, каждый кусокъ кладется съ каждой стороны бутылки перваго ряда, чрезъ что бутылки не могутъ пошатнуться. Потомъ на первый рядъ кладутъ еще брусокъ, опирающійся на бока бутылокъ, на полвершка отъ дна, чтобъ можно было брать горлышки втораго ряда. Дно бутылокъ втораго ряда опирается на брусья промежъ горлышекъ перваго ряда, и такъ далѣе, до тѣхъ поръ, пока клѣтка достигнетъ той степени 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. Смотри по формѣ бутылокъ, употребляются брусья болѣе или менѣе толстые, иногда даже двойные, дабы бока того ряда, который устанавливать хотите, не касаясь нижняго ряда. Если у васъ разнокалиберныя бутылки, то совѣтую, разсортировать ихъ, разставлять сначала самыя большія, а которыя поменьше вставить сверхъ ихъ.

52) *Мастика 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 заклепка, воздухъ тотчасъ проникаетъ чрезъ пробку. Чтобы

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

1) Возмите унцій 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, чтобъ не пропустить вовсе воздухъ; но надобно, чтобъ и бутылки и пробки были совершенно сухи: малѣйшая сырость достаточна для того, чтобъ мастика не прильнула какъ слѣдуетъ.

2) На несильномъ огнѣ разтопить восемь унцій Бургундскаго вару или сухой очищенной 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 чтобъ вино не кисло.*

Когда вино начинаетъ чуть чуть киснуть, тот-

часть надобно принять мѣры для отвращенія совершеннаго окисленія, взявъ нѣскольکو каленыхъ орѣховъ, положить ихъ на горячія уголья, и когда орѣхи загорятся, то бросить въ бочку на каждое ведро по орѣху. Бочку надобно хорошенько закупорить и прежде нежели пить, такимъ образомъ исправленное вино, совѣтуютъ пропустить покрайней мѣрѣ сутокъ двое.

34) *Какъ отнимать дурной вкусъ у вина.*

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

35) *Простое средство дѣлать слабыя и молодые вина крѣпче.*

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

же сохраняет 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 предъидущимъ совѣтамъ, то рѣшительно вину невозможно бродить, оно останется преснымъ и слабымъ, если не употребите вотъ этого средства. — Подлѣ самой прорѣзи просверлите самую малую дырочку; заткните дырочку довольно крѣпко и каждыя сутки одинъ разъ вынимайте затычку для того, чтобъ пропустить немного воздуха; довольно недѣли времени для того, чтобъ такимъ образомъ уничтожить пресность и дать вину ту силу и тотъ вкусъ, которые цѣнятся знаатоками. 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 сравненіи съ прежнимъ, сорта.*

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 изоблаете въ красномъ винѣ и нуждае-

тесъ въ бѣломъ. Предлагаемый здѣсь способъ очень простъ. — Замѣтите, что чѣмъ ваше красное вино выше, тѣмъ приобретаемое отъ него бѣлое будетъ пріятнѣе и нѣжнѣе. У васъ, положимъ, цѣлая бочка красного вина, и ни одной бутылки бѣлаго, вы живете въ деревнѣ, въ степи, отъ города за триста верстъ; обстоятельства не позволяютъ послать за партією добраго сотерна. Въ такомъ случаѣ всыпьте въ бочку чрезъ втулку толченаго древеснаго угля по полуфунту на каждый литръ вина, взболтайте вино сильно и закупорьте крѣпко на крѣпко втулку; завтра повторите эту операцію въ тоже время, послѣ завтра тоже, и такъ далѣе силою цѣлую недѣлю. По истеченіи недѣли вы можете быть увѣрены, что вино въ цвѣтѣ измѣнилось. Устанаваться этому вину можно дать довольно долго безъ всякаго опасенія, потому, что если угольный порошокъ совершенно чистъ и просѣянъ тщательно, то онъ не дастъ ни малѣйшаго запаха и вкуса. Если же, напротивъ того, вамъ крайне пужно скорое и послѣднее употребленіе обезцвѣченнаго вина, то часто случается, что оно измѣнилось вполне въ цвѣтѣ и годно къ употребленію въ новомъ видѣ по истеченіи даже четырехъ сутокъ. Цѣдить должно это вино въ бутылки обыкновеннымъ ливеромъ, не упуская изъ виду того, что процѣживаніе это необходимо производится при помо-

ши чистой полотняной тряпочки, на которой остаются угольные частицы. Въ маломъ количествѣ обезцвѣченіе производится одинаково, съ тою только разницею, что прозрачность бутылки ставитъ васъ въ возможность раѣе узнавать объ успѣхахъ цвѣтоизмѣняемости. — 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 бузиноваго цвѣту. Все это налейте семью штофами хорошаго уксуса, которому и дайте выстояться на солнцѣ недѣль шесть. Спустя мѣсяць или недѣли четыре влейте еще штофъ свѣжаго уксуса, и у васъ будетъ настояшій эстрагонный уксусъ.

38) *Какъ узнавать поддѣлку вина.*

Часто для того, чтобъ прилатъ вину особенно

хорошіи цвѣтъ, виногорговцы употребляютъ чернику, бузину, бузникъ, ежевику, черешню, кампешевое дерево, фіалковую настойку; всѣ эти вещества уничтожаютъ хорошіи вкусъ и естественный букетъ вина, лишаяющагося его единственно лишь потому, что цвѣтъ его не былъ довольно ярокъ и что погребщикъ любитъ продавать товаръ лицомъ. Лучше бы онъ сдѣлалъ, когда бы оставилъ этому вину его мутный цвѣтъ. Знатокъ тотчасъ по вкусу узнаетъ поддѣлъ и подкраску, но незнакоку совѣтуемъ употребить слѣдующее средство: возьмите для этаго малое количество свицовой кислоты пущенной въ рюмку съ сомнительнымъ виномъ, которое посинѣтъ въ томъ случаѣ, ежели оно подкрашено кампешемъ или бузиною, и ярко покраснѣтъ, ежели подкрашено фіалковымъ настоемъ; вино окажется чистымъ и неподдѣланнымъ, 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 особенною 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; но 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 известь, способствующую къ отнятію вяжущаго вкуса у вина. Чтобъ удостовѣриться въ присутствіи ея стоитъ только влить немножко шавелевой кислоты, отъ которой образуется шавеле-кислая соль. Полоская бутылки употребляютъ свинцовые катышки или просто ружейную дробь для лучшаго выполаскиванія; 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 свинецѣ заключающееся, разойдется въ жидкости и легко причинитъ собою вредъ. Вообще старайтесь, чтобъ въ бутылкахъ оставалось какъ можно менѣе дробинокъ; еслижъ 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 свинцоваго глета.

59) *Швейцарскій способъ дѣлать Киршвассеръ
и подобныя ему водки.*

Кирхенвассеръ или Киршвассеръ дѣлается изъ черешни. Для этаго надобно ягоды оципатъ съ вѣтки, смять въ давилѣ или въ ступѣ, и смявъ оставить въ мѣстѣ довольно тепломъ доколѣ не начнется броженіе во всей силѣ. Замятъте, что та посудина, въ которой ягоды положены, должна быть покрыта тряпницей, 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 этотъ хорошаго свойства, но лишь только онъ дѣлается нѣсколько мутноватъ,—это явный знакъ того, что сокъ дурнаго качества. Въ этомъ случаѣ его отсгавляютъ въ сторону, дабы прилить къ слѣдующей дистиллировкѣ.

Сушеная черешня можетъ также дать хорошій киршвассеръ; но только надобно 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 размоченнаго и приготовленнаго, можно также получать отменно хорошую водку, весьма похожую на киршвассеръ. Впрочемъ не совѣтую подливать въ эту водку и капли воды, это ее испортитъ.

Въ иныхъ кантонахъ Швейцаріи точно такимъ же образомъ изъ ежевики и куманики дѣлаютъ особеннаго рода водку, предпочитаемую вными знатоками настоящему киршвассеру.

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

Ничего нѣтъ легче этого средства; оно состоитъ въ томъ, чтобы въ бутылки молодой водки влить капель пять летучей щелочи и потомъ хорошенько взболтать бутылку. Водка теряетъ остававшійся въ ней кислотатый 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 приготовления. Вотъ

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

42) *Особеннаго рода вкусный медовый напитокъ.*

Возьмите какое хотите количество варенаго меду, съ котораго снята была пѣна, кремертартару, бузины, чистой воды и нѣсколько пивныхъ дрождей. Когда налили воду на бузину, то поставьте на огонь, и спустя четверть часа пустите туда то количество кремертартару, какое вы находить заблагоразсудите, 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 совершеннаго броженія.

43) *Средство удобривать скиснувшее пиво.*

Когда пиво сдѣлалось кисло, то бросьте въ бочку

нѣсколько устричныхъ раковинъ, совершенно побѣлѣвшихъ отъ пережиганія; чистый мѣлъ или хорошія бѣлила для этого равномѣрно способны. употреблеііе того, другаго или третьяго снадобья отниметъ кислоту отъ пива, придавъ ему крѣпость и игру, но не советуію долго послѣ этого дѣіствія держать ваше пиво, оно легко испортится.

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

На одинъ штофъ такого пива положите чайную ложечку полыіной соли. Это уже испытанное не разъ средство; вы приобрѣтете пиво отличнаго свойства, съ прекрасною игрою.

45) *Вѣрное средство противъ окисленія пива.*

Бочки, въ которыхъ сохраняется пиво, большею частію 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 горькій наростъ начинаетъ разлагаться 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, чтобъ въ ней не оставалось бы ни малѣйшаго запаха того пива, которое въ ней до этого было, совѣтую кинуть въ эту бочку, налитую до половины водою, нѣсколько до красна раскаленныхъ булыжниковъ и поворачивать ихъ желѣзнымъ болтомъ чрезъ втулку до тѣхъ поръ пока вода не вскипитъ. Паръ, выходящій изъ втулки, свидѣтельствуешь о томъ, что бочка не чиста. Это дѣйствіе повторяется до тѣхъ поръ, пока изъ бочки уже болѣе не будетъ выходить дурной запахъ; тогда можно выполоскать ее еще нѣсколько 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, именуемаго *гребникъ*. Это придаетъ весьма хорошій 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 доискаться тѣхъ снадобій, которыя употребляются иными промышленниками для приданія ему силы или для улучшенія вкуса, даже и тогда, когда для этого бываютъ употребляемы вещества растительныя. Надобно быть столько же опытнымъ, какъ какой нибудь таможенный экеръ для того, чтобъ узнать по вкусу тѣ части, которыя заключаются въ пиво. — Минеральныя вещества отыскиваются несравненно легче. Такъ напримѣръ, присутствіе зеленаго купороса обнаруживается посредствомъ испаряемости и жженія хлорновою известью разведенною въ водѣ; къ этому прилить надобно немного гальской кислоты, дающей тотчасъ чернѣйшій цвѣтъ; сѣрная кислота отыскивается посредствомъ солекислой поташной соли. Нерѣдко, для возбужденія жажды примѣшиваютъ въ пиво довольно большое количество соли. Присутствіе соли весьма легко узнать можно, когда вы подержите глотокъ пива во рту, и какъ бы процѣживая, будете пропускать его въ горло.

47) *Отмѣнно хороший вкусъ.*

Когда виноградъ вашъ, гг. помѣшники южныхъ губерній, совершенно поспѣлъ, то возьмите мусли 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 немного выше жидкости и закрыть потомъ верхнее отверстіе. Если 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 скислось и приняло въ скоромъ времени всѣ свойства уксуса.—Въ покоѣ, гдѣ температура постоянно была бы въ нѣсколько градусовъ выше нуля, броженіе, чтобъ, слѣдаться совершеннымъ, не имѣло бы нужды ожидать слѣдующаго лѣта: въ первый бы мѣсяцъ можно бы было пріобрѣсть прекрасный уксусъ.

48) *Экономическій уксусъ.*

Наполните бочку не давленымъ виноградомъ и накройте ее досчечкою. Дайте винограду хорошенько выпрѣть и потомъ полейте его нѣсколькими ведрами, или хоть однимъ ведромъ, вина.

По продествіи нѣсколькихъ недѣль, вино превратится въ прекрасный уксусъ, который выцѣживаютъ 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 нѣсколько часовъ, послѣ чего профильтруйте сквозь бумагу или сѣрпянку; ежели уксусъ еще не совершенно побѣлѣлъ, 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 операциіи молоко, соединяясь съ уксусомъ, дѣйствуетъ на красныя части уксуса и освѣтляетъ его. Уксусъ усиливаетъ на морозѣ, выставляя его на воздухъ въ глиняныхъ сосудахъ безъ глазури. Водянистыя части замерзаютъ; потомъ снимаютъ льдистую перепонку, и повторяютъ это до тѣхъ поръ пока совсѣмъ не будетъ льду; тогда жидкость вполне спиртуозная разливается въ бутылки совершенно сухія и какъ нельзя лучше вытертыя. —Ежели вы хотите имѣть уксусъ съ ароматами, то до клерованія разотрите въ немъ нѣсколько эстрагону, бузины, душистой лаванды и прочаго,

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

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

Легко можно узпать ежели въ уксусѣ 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 помутитѣтъ и дастъ осадокъ,—то явно присутствіе сѣрной кислоты. Чѣмъ болѣе осадокъ, тѣмъ болѣе въ уксусѣ 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 кремертартру въ порошокъ; 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 сыраго мяса: дабы броженіе это могло продолжаться въ большомъ количествѣ, кремертартръ всыпается, а крѣпкая водка вливается разновременно. Это образуетъ собою укусное гнѣздо, на которое надобно наливать укусъ, который сдѣлается также очень крѣпкимъ.

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

52) *Сохраненіе укуса.*

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

53) *Паливка изъ вишень.*

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

54) *Смородиповка.*

Для приготовленія смородиповки, 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 небольшого количества сахара; если же, напротивъ того, слишкомъ густъ, то разбавить водою. Окончивъ толченіе, покрыть чанъ холстиною и сверху крышкою, и поставить въ мѣстѣ умѣренно тепломъ; черезъ нѣсколько часовъ начнется броже-

ніе, означающееся шипѣніемъ. Вино же сливать въ бочки не рапѣ, какъ когда оно осядетъ, и ихъ не закупоривать, а доливать, по мѣрѣ того, какъ будетъ вытекать иѣна, нарочно для этого оставленнымъ смородиновымъ виномъ.

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 истеченіи которыхъ, сливъ его, вы получите отлично вкусную смородиновку, сохранившую весь свой букетъ.

55) *Персиковая пашка.*

Напитокъ этотъ можно приготовить изъ шарлерныхъ персиковъ, которые не столько годны для десерта, по той причинѣ, что не имѣютъ ни аромата, ни вкуса иѣвныхъ персиковъ, но въ немъ необходимо должно прибавлять шестую долю хорошихъ, сообщающихъ названію пріятность. Пушокъ съ персиковъ должно стереть толстымъ полотенцемъ, и вынуть косточки, мять ихъ пестами въ чану, послѣ чего прибавивъ немного дрожжей для закиски, развести теплою водою, съ малою примѣсною сладкой вод-

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

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 сцѣживаніи подбавляютъ ванили или другихъ духовъ; но по настоящему, достаточно натурального 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 чемъ уступаетъ. Я считаю не излишнимъ напомнить, что для изготовленія фруктовыхъ наливокъ, должно избирать плоды самые спѣлыя.

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 известное. Оно изготовляется двумя способами: выжавъ изъ айвъ сокъ прессомъ, прибавляютъ къ нему нужное количество сахара или меду, и разбавляютъ, въ случаѣ надобности, водою; для броженія же запускаютъ винными дрожжами, и потомъ поступаютъ, какъ уже показано было выше.

Другой способъ: взявъ спѣлыхъ крупныхъ айвъ, очистить ихъ и истереть до самой сердцевины, которая отбрасывается. Потомъ варить ихъ въ водѣ, кладя на ведро воды по полусотиѣ айвъ, и по прошествіи четверти часа протереть сквозь волосяное сито. Полученный сокъ слить въ боченокъ, подсластивъ сахаромъ: на ведро достаточно отъ четырехъ до пяти фун. зъ. Броженіе произвести винными дрожжами, или положивъ въ остуженную жидкость не болѣе, какъ на двадцать четыре часа хлѣбную корку, поджаренную и смоченную пивными дрожжами. Впрочемъ, поступать, какъ уже сказано было выше.

Вино это сначала бываетъ кисловато, но если ему дать постоять довольно долго, то оно получаетъ пріятный вкусъ и замѣчательно по своему отгѣнному запаху.

58) *Бузитное вино.*

Вино это чрезвычайно здорово; а будучи при-

мѣшано къ винограднымъ винамъ, дѣлаетъ ихъ пѣнящимися и придаетъ имъ пріятный запахъ и живой цвѣтъ. Его особенно должно подбавлять къ винамъ изъ изюма, потому что оно исправляетъ свойственную имъ ливкость и дѣлаетъ ихъ похожими на старыя Испанскія вина.

39) Пастойки.

Нерѣдко случалось мнѣ пить пастойки, столь худо приготовленныя, что я считаю непремѣннымъ долгомъ дать молодымъ хозяйкамъ нѣкоторыя наставленія въ изготовленіи 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, водянокъ и вареньевъ, и съ глубокимъ чувствомъ самодовольствія слушаютъ справедливыя похвалы, отдаваемые ихъ рукодѣлю. Къ такимъ то хозяйкамъ — профессорамъ совѣтую обратиться моимъ молодымъ читательницамъ съ просьбою, чтобъ 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 посоветоваться;» а въ такомъ случаѣ, извольте довольствоваться моими наставленіями, которыя я хотя

и не считаю самыми лучшими, но увѣренъ, что если вы прибавите къ нимъ собственный вашъ тощій 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 вишенъ, 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 перегнаннаго хлѣбнаго вина, и поставить настаиваться на солнцѣ. Когда же поспѣютъ крупныя Испанскія вишни, то, провѣдивъ вашу настойку, прибавьте въ нее довольное количество хорошихъ вишенъ. Такимъ образомъ приготовленный, этотъ напитокъ выйдетъ у васъ безподобный, потому что сохранитъ весь аромать Испанскихъ вишенъ, которыя будутъ настаиваться не на одномъ винѣ, вбирающемъ въ себя всю ихъ пріятность, а, такъ сказать, на сладкомъ ликерѣ. Испытайте, и вы удостовѣритесь въ этомъ.

Многія, для соблюденія экономіи, вмѣсто са-

хара кладуть патоку, которой впрочемъ нужно въ полтора раза болѣе, даи вино должно брать тогда гораздо крѣиче. 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 входитъ отъ пятнадцати до шестнадцати въ фунтъ; наколотъ 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 коль скоро сиропъ этотъ остынетъ, опустить въ него сливы, и приставить на слабый огонь; чрезъ нѣсколько времени, когда сливы вберутъ въ себя довольно сирона, вынуть ихъ и дать остынуть, а сиропъ между тѣмъ ува-

ривать до должной густоты; послѣ чего, выложивъ въ него остынувшія и окрѣпнувшія 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) Рябиновка.

Боченокъ, ведра въ три, насыпать не утрясаа рябиною, выдержавшею на деревѣ мороза два; потомъ, разогрѣвъ патоки, налить до самой втулки, и крѣпко закупоривъ, поставить въ умѣренно тепломъ мѣстѣ. Когда около втулки покажется пѣна, то унимать ее, 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 перевернувъ его по концамъ веревкою и крѣпко загнувъ, выставить на солнцѣ, отъ жара котораго боченокъ самъ собою начнетъ кататься во все стороны; тогда его остудить на ледникѣ, а на другой день снова выставить на солнцѣ. — На послѣдокъ рябиновку вылить въ стеклянныя банки, и давъ въ нихъ отстояться, осторожно перелить въ бутылки и засмолить.

65) *Абрикосы въ водкѣ.*

Взявъ нужное количество абрикосовъ, должно выдернуть хвостинки, и проткнувъ въ томъ мѣстѣ ножикомъ, приводнять 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 мягковаты; тогда снять съ огня, и вынуть ихъ изъ сиропа, дать отечь; потомъ уложить свободно въ банки и налить сиропомъ, разжиженнымъ сладкою водкою и процеженнымъ.

64) *Персики въ водкѣ.*

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

Для того, чтобъ сохранить всю красоту персиковъ, можно ихъ не варить въ сиропъ, 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 русселевы въ водкѣ.

Очистивъ тщательно извѣстное количество грушъ русселевыхъ, должно хвостики подрѣзать и тотчасъ скласти 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 коль скоро онѣ стануть дѣлаться мягковаты, тотчасъ выложить въ холодную воду, въ которую примѣшано нѣсколько лимоннаго сока. Если вода эта согрѣется отъ теплоты грушъ, то переложить ихъ въ другую воду, и откинуть на рѣшето не прежде, какъ совсѣмъ остынутъ; когда довольно осякнутъ, то разложить въ приготовленную для того посуду.

Между тѣмъ должно приготовить сиропъ, и когда будетъ кипѣть, выложить въ него грушевую кожу, чтобъ онъ вобралъ въ себя весь ароматъ плодовъ, дать остынуть, и потомъ процѣдивъ, смѣшать съ равнымъ количествомъ водки,

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

66) *Зеленые орѣхи въ водкѣ.*

Орѣхи должно набрать въ то время, когда скорлупа ихъ еще столь нѣжна, что ихъ можно пазковозъ проткнуть булавкою. Набравъ довольное количество такихъ орѣховъ, ихъ должно осторожно облупить, такъ чтобъ они остались въ подскорлупной бѣлой кожицѣ; по мѣрѣ облупливанья орѣховъ должно опускать ихъ въ воду съ квасцами, которой должно быть столько, чтобъ 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 будутъ 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 пойдётъ ко дну, то это знакъ, что вареніе достаточно совершилось: должно тогда орѣхи выпнуть изъ сиропа, и выложить въ банки, а сиропъ разбавивъ на-половину сладкою водкою, перегнать и вылить на орѣхи. Если орѣхи слишкомъ размякнуть, то можно прежде, нежели налить 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 отдѣлать 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, процѣдите и вылейте на виноградъ, который должно сохранять въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ.

68) *Экономическое употребленіе пересохнувшихъ засахаренныхъ плодовъ.*

Положимъ, что у васъ есть ящикъ засахаренныхъ Клермонскихъ плодовъ, или Кіевскихъ сухихъ вареньевъ, которыя, весьма долго не будучи початы, пересохли и не годятся для подаванія къ десерту. Что съ ними дѣлать? — Неужели 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 высохнушія варенья?

Палейте ихъ сладкою водкою, дайте постоять недѣли съ три, и вы увидите, что вмѣсто испорченнаго варенья, вы получите вѣчто весьма лакомое.

Если плоды вберутъ въ себя много водки, то можно долить снова.

69) *Р а т а ф і и.*

Этаго рода напитки состоятъ изъ настоянныхъ на французской водкѣ плодовъ, цвѣтовъ, кореньевъ или травъ. Водка же, вода и сахаръ берутся въ слѣдующей пропорціи: на штофъ

водки, кладется полседьмины воды и три четверти фунта сахару. Это будетъ простая, не подкрашенная ратафія; если же въ смѣсь эту подлить нѣсколько капель баргамотной, мятной, коричной, или другой эссенціи, то она получитъ аромать, а для большаго вкуса можно прибавить еще розовой, ванильной или изъ померанцовыхъ цвѣтовъ воды.

Отъ плодовъ, имѣющихъ кожу, вкусъ сообщается ратафіямъ, посредствомъ цедры, то есть натирая кожу на кусокъ сахара. Такъ должно поступать съ лимонами, апельсинами, померанцами, и прочимъ. Семенные плоды, какъ то вишни, смородина, малина и прочіе, раздавливаются. Мякотные плоды, какъ то квітты, яблоки, персики и другіе трутся на теркѣ. Цвѣты, корни и пряности крошатся.

Вотъ главныя правила при дѣланіи ратафіи; но мы прибавимъ къ нимъ нѣкоторыя наставленія, слѣдуя которымъ, хозяйка можетъ по волѣ разнообразить эти напитки.

70) *Ратафія на гвоздикъ и ванили.*

На штофъ чистой ратафіи взять двадцать гвоздиковъ гвоздики и двѣ палки корицы, искрошить ихъ мелко, и настаивать въ теченіе мѣсяца, послѣ чего процѣдить и перегнать.

Ратафія эта ничѣмъ не уступаетъ пріятностію вкуса тѣмъ, которыя мы покупаемъ дорогою цѣною въ погребѣхъ, и имѣетъ еще то достоинство, что безвредна, потому что въ составъ ея не входитъ спиртъ, какъ въ продажныхъ.

71) *Апельсиновая ратафія.*

На штофъ водки, возьмите два хорошихъ апельсина, и разрѣжьте ихъ на четвертушки, остерегаясь, чтобъ не вытекъ сокъ. Настаивайте апельсины эти въ винѣ, въ продолженіи двухъ недѣль; послѣ чего, сдѣлавъ сиропъ изъ фунта сахара, съ полуфунтомъ воды, прибавьте его туда же и настаивайте еще съ недѣлю. — Ратафія эта весьма уважаема лакомками, и имѣетъ 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 фунта двойныхъ жонкилей, имѣющихъ болѣе одинаковаго запаха. Перебравъ и перечистивъ ихъ, должно сдѣлать сиропъ на фунтѣ сахара, а даже можно и болѣе, и въ сиропѣ этомъ настаивать цвѣты въ

продолженія двухъ недѣль, смѣшать потомъ съ водкою, перегнать, и разливъ по бутылкамъ, крѣпко закупорить.

73) Гвоздичная ратафія.

Она дѣлается точно также, какъ и жонкилевая, съ тою только разницею, что на штофъ водки берется три осьмушки гвоздичныхъ цвѣтовъ.

74) Ратафія изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Взявъ полфунта померанцовыхъ цвѣтовъ, на-рванныхъ въ сухую погоду, и не совершенно раснутившихся, должно ихъ обобратъ осторожно и палить штофомъ водки, въ которой оставить около полчаса. По истеченія этого времени, процѣдить не выжимая, сквозь рѣдкую ветошку или кисею.

Между тѣмъ въ штофъ холодной воды, развести фунта полтора мелкаго сахару, и когда онъ совершенно растаетъ, выложить въ водку, перемѣшать хорошенько и перегнать,

Не худо прибавить унціи съ четыре хорошей померанцовой воды, потому что одни цвѣты не

могутъ такъ скоро сообщить всего своего аромата ратафіѣ.

Напитокъ этотъ, такимъ образомъ приготовленный, весьма пріятенъ, и не имѣетъ той горечи, которая нерѣдко замѣчается въ покупныхъ ратафіяхъ.

75) *Липовая ратафія.*

Липовый цвѣтъ должно нарвать вскорѣ по восхожденіи солнца, и не встряхивая, покласть въ бутылъ, которую долить водкою, и крѣпко закупоривъ, выставить на солнцѣ. Черезъ недѣлю водку можно процѣдить, и разбавить равнымъ количествомъ воды; сахару же на каждый штофъ класть по пяти или шести унцій.

Напитокъ этотъ не въ большомъ употребленіи, но довольно пріятенъ, и особливо весьма полезенъ для здоровья.

76) *Ратафія изъ плодовъ съ косточками.*

Взявъ извѣстное 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 сахару, и по два гвоздика гвоздики; смѣшавъ все это хорошенько, вылить

въ бутылъ, прибавить истолченныя косточки, и крѣпко закупоривъ, настаивать на солнцѣ цѣлый мѣсяцъ, по истеченіи котораго, перемѣшать и разлить по бутылкамъ.

Этого рода ратафію можно дѣлать изъ смѣшенія разныхъ сортовъ плодовъ; можно также и изъ каждаго особенно, и для вкуса прибавлять немного квиттовъ.

Нѣкоторые изъ экономіи не выжимаютъ, а протираютъ плоды; но этотъ способъ хотя и хорошъ, однако же ратафія изъ выжатыхъ плодовъ несравненно вкуснѣе, чѣмъ изъ протертыхъ.

77) *Ратафія изъ черной смородины.*

На пять фунтовъ водки, возьмите четыре фунта леребраной черной смородины, и горсти три или четыре смородиннаго листа, и съ недѣлю настаивайте на солнцѣ; послѣ чего, выложивъ въ волосяное сито, дайте ему стекать всю почъ; на другой день прибавьте четыре фунта воды, два фунта мелкаго сахара, 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 айвъ.*

На сокъ, полученный изъ айвъ, налейте вскипающаго винограднаго сока, и дайте стоять въ тепломъ мѣстѣ часовъ пять или шесть. Тогда на фунтъ сока влейте по два фунта водки, прибавьте немного толченой корицы и гвоздики, и давь постоять дня четыре на солнцѣ, процѣдите.

Ратафія эта весьма дешева и пріятна для вкуса, если настаиваете не слишкомъ долго. Сверхъ того она весьма полезна для желудка.

79) *Ратафія изъ косточекъ.*

Должно наполнить бутылъ до половины цѣльными абрикосовыми и персиковыми косточками, и доливъ водкою, держать шесть недѣль въ теплѣ, имѣющемъ силу солнечнаго жара. По истеченіи этого времени отдѣливъ четвертую часть косточекъ, должно ихъ истолочь и выложить въ бутылъ. Черезъ двѣ недѣли можно вино процѣдить, и прибавивъ къ нему равное количество воды, присыпать на каждый фунтъ унцій по шести сахара и подержать въ холодномъ мѣстѣ недѣли съ двѣ, послѣ чего перегнать.

Можно весьма сократить время дѣланія этого напитка, положивъ въ него тотчасъ растолченныя косточки, причемъ ихъ настаивать должно не

долѣе какъ недѣлю; но тогда водка не успѣетъ вобрать въ себя аромата, заключающагося въ косточкахъ; если же настаивать истолченными косточками, мѣсяцъ или болѣе, то зерно плодовъ сообщитъ наконецъ ратафѣ непріятный вкусъ.

По желанію, можно придать 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, чтобъ очистить отъ земли, сухо вытрите и, наръзавъ ломтиками, покладите въ бутылъ; на каждый фунтъ трюфелей влейте по пяти фунтовъ водки, съ двумя драхмами корицы, и одной мускатнаго цвѣга и гвоздики, взболтайте и поставьте въ прохладномъ мѣстѣ. Черезъ недѣлю прибавьте три фунта сахарнаго сиропа, 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 вяностей. Не худо даже передъ прибавленіемъ сиропа, попробовать, довольно ли напиталась водка трюфельнымъ вкусомъ; въ противномъ же случаѣ, прибавить трюфелей и дать постоять еще нѣсколько дней.

81) Бишофъ.

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 былъ превосходенъ, то должно поступать слѣдующимъ образомъ: надрѣзавъ немного кожу у осьми померанцевъ, воткнуть въ эти надрѣзы по кусочку корицы и гвоздика, и положить на желѣзной рѣшоткѣ печься на слабомъ огнѣ, пока потемнѣютъ. Тогда переложить ихъ въ фаянсовую чашу, прибавить два фунта мелкаго сахару и влить четыре бутылки медаку или другаго хорошаго вина. Накрывши чашу, дать стоять цѣлыя сутки, посматривая отъ времени до времени, начали ли померанцы мякнуть, и если они размякли, то подавить ихъ ложкою и процѣдить 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 волки, которая стоитъ дорого, а потому и приготовленіе напитковъ этихъ, хотя и дома дѣлаемое, обходится однако не дешево. Этому весьма легко пособить. Стоитъ только дома дѣлать водку, которая едва ли чѣмъ уступитъ французской, а въ смѣшеніи съ наливками и ратафіями, и совершенно ее замѣнитъ. Вотъ какъ она готовится: на ведро хорошаго пѣннаго вина, взять ведро дождевой воды, и полтора фунта виннаго камня; все это перемѣшать вмѣстѣ и перегнать черезъ кубъ, такъ, чтобъ вышло только полведра.

Испытайте, и вы увидите, что водка эта ни мало не испортитъ вашихъ наливокъ, совершенно замѣнитъ французскую, а стоитъ будетъ несравненно ея дешевле.

83) *Чистый или основной ликеръ.*

На двѣнадцать фунтовъ виннаго спирта берется десять фунтовъ воды, и шесть фунтовъ очищенной свѣтлой патоки, или лучше, сахару.

Примѣшивая духи, должно ихъ не просто вливать въ ликеръ, но сперва развести въ спиртѣ или сахарномъ сиропѣ.

Для полученія изъ цвѣтовъ душистыхъ эссенцій, поступаютъ слѣдующимъ образомъ:

84) *Цвѣточная эссенція.*

Взявъ нѣкоторое количество цвѣточныхъ листовъ, уложите ихъ по-слоино, 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 мѣсяць. По истеченіи этого времени, прессомъ выжмите сокъ, процѣдите сквозь шерстяную матерію и сохраняйте въ стеклянныхъ бутылочкахъ.

85) *Польное вино.*

Это вино, чрезвычайно полезное для желудка, въ большомъ употребленіи во всѣхъ сѣверныхъ странахъ и даже и въ Германіи. Оно составляется слѣдующимъ образомъ:

Взявъ спѣлаго винограда, должно выжать изъ него сокъ, перегнать его и вылить въ боченокъ, который поставить въ теплой комнатѣ. Очистивъ такимъ образомъ жидкость, переливаютъ въ чанъ, на днѣ котораго, устланномъ полынью, проверчены 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 немного крѣпкой полынной настойки, и прибавлено немного мускатнаго орѣху, корицы, анису или другихъ подобныхъ приностей. По вторичномъ броженіи вино эго переливается въ бутылки.

Только съ 1822 года, средство дѣлать вино это сдѣлалось повсемѣстно извѣстнымъ; прежде оно было тайною семейства Фаренберхъ. — Пастойка эта весьма полезна для слабыхъ желудковъ. Гастрономы же въ серединѣ обѣда пьютъ ее немного, чтобъ 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 увлекаетъ за предѣлы умѣренности, то хозяйка не можетъ лучше приготовить полынной настойки, какъ по этому способу.

86) *Водлика изъ айвъ.*

Взявъ спѣлыхъ и крѣпкихъ айвъ, ихъ трутъ на теркѣ, и потомъ выжимаютъ сокъ сквозь холстину; къ нему прибавляютъ равное количество водки, и на шесть штофовъ жидкости по фунту сахару. Можно для вкуса класть туда же кори-

цы или другихъ приностей. — Черезъ нѣсколько времени на днѣ сдѣлается осадка, и тогда по истеченіи недѣль двухъ или даже и мѣсяца, можно сцѣдить водянку и разлить по бутылкамъ. Чѣмъ далѣе стоитъ она, тѣмъ становится вкуснѣе.

87) *Молочскій бальзамъ.*

Взявъ большую бутылку, влейте въ нее двадцать пять фунтовъ воды, шесть фунтовъ водки, въ восемнадцать градусовъ, два съ половиной фунта сахара, два золотника мелко истолченной гвоздики, и ползолотника мускатнаго орѣха. Всякой день встряхивайте бутылку и подцвѣтивъ карамелемъ, перегоните черезъ десять дней; послѣ чего разлейте по бутылкамъ.

88) *Вздохи любви.*

Взявъ ту же пропорцію воды, водки и сахара, какая назначена была для молочскаго бальзама, подкрасьте кошенилью и по вкусу влейте, сколько покажется нужнымъ, розовой эссенціи. Послѣ чего стряхнувъ бутылъ разъ шесть, перегоните, коль скоро сахаръ растаетъ, и разлейте по бутылкамъ.

Чтобъ составить кошенильный растворъ для

подцвѣчиванія, должно растереть въ ступкѣ некоторое количество канцелярскаго сѣмени съ шестою долею квасцевъ, и налить кипяткомъ.

89) *Кюрассо ликеръ* (Curasséau).

Достоинство этого ликера узнается потому, что если налитая вода на нѣсколко капель ликеру, принимаетъ розовый цвѣтъ. — Во Франціи этотъ напитокъ былъ введенъ въ употребленіе Голландцами и отличался этимъ достоинствомъ; Французы начали дѣлать свои пробы и испытанія, и достигли до того, что сами дѣлаютъ Кюрассайскій ликеръ столь же хорошій. Каждый добрый примѣръ достоинъ послѣдованія, и потому, молодые хозяйки, за чѣмъ бы и вамъ не попытаться сдѣлать дома такой же напитокъ, чѣмъ покупать привезенный дорогою цѣною? Мнѣ способъ его приготовленія извѣстенъ, и я готовъ подѣлиться знаніемъ моимъ съ вами.

Въ бутылкѣ съ виннымъ спиртомъ въ тридцать четыре градуса встанаваются 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 фунтами сахара. Впрочемъ померанцеваго настоя можно вливать болѣе или менѣе, судя по вкусу;

еще можно прибавить около золотника толченой корицы и мускатнаго орѣха. Наконецъ въ смѣсь эту кладутъ еще восемь золотниковъ Фернамбуковаго дерева въ опилкахъ. — Даютъ всему этому настаиваться дней десять, болтая бутылку раза три или четыре въ день. По истеченіи 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 сахару, послѣ чего для окончанія подцвѣтите довольно темно карамелью, процѣдите и сохраняйте для употребленія.

90) *Миндальный ликеръ.*

Взявъ ту же пропорцію воды, водки и сахара какъ для Молнокскаго бальзама, прибавьте полфунта толченаго облупленнаго горькаго миндаля, и по золотнику корицы, гвоздики и мускатнаго орѣшка въ порошокъ.

Подкрашиваютъ этого ликеръ въ фіолетовый цвѣтъ настоемъ изъ подсолнечныхъ сѣменъ, въ которой для яркости подбавляютъ темнаго кошенильнаго раствора.

Многіе замѣняютъ миндаль зернами изъ абрикосовыхъ и персиковыхъ косточекъ: но эта экономія сообщаетъ ликеру неприятную кислоту.

91) *Ликеръ абрикосовый.*

Разведите водою нѣкоторое количество лучшаго киршъ-вассеру , подсластите сахаромъ ; когда же сахаръ разоидется, прогоните чрезъ крѣпко закрытый кубъ, чтобъ не утратить спиртовыхъ частицъ ; потомъ, прибавивъ каплю амбровой эссенци, взболтайте хорошенько.

92) *Розовый ликеръ.*

На штофъ виннаго спирта возьмите фунтъ лучшей двойной розовой воды, и немного болѣе фунта сахару. Когда сахаръ совершенно растаетъ, подцвѣтите ликеръ кошенилевымъ растворомъ, и перегоните въ хорошо закрытомъ кубѣ.

93) *Ликеръ изъ померанцовыхъ цвѣтосъ.*

Двѣ унции очищенныхъ померанцовыхъ цвѣтовъ, часа два настаивайте въ штофѣ водки, послѣ чего, процѣдивъ прибавьте золотниковъ восемь или десять воды и фунтъ чистаго сахара, по растаянii котораго можете перегнать ликеръ въ закрытомъ кубѣ.

94) *Еанильный ликеръ.*

Возьмите золотникъ мелко искрошенной вани-

ли, меиѣ полузолотника канцелярскаго сѣмени, шесть граповъ толченыхъ квасцовъ, и наставляйте все это веѣли двѣ или три въ штофѣ виннаго спирта; послѣ чего, процѣдивъ, прибавьте полтора фунта воды и три фунта сахару, и перегоните въ кубѣ, коль скоро сахаръ совсѣмъ разойдется.

95) *Дамской розовый ликеръ.*

Этотъ ликеръ, првлекательный для глазъ своимъ цвѣтомъ, для вкуса пріятностью, а для обонянія ароматомъ, особенно любимъ дамами, и потому непременно долженъ входить въ число необходимыхъ запасовъ хозяйки. Вотъ какъ онъ готовится :

На фунтъ перечищенныхъ розовыхъ листочковъ, берется два фунта сахару. То и другое слоями кладется въ стеклянную банку, которую вы оставляете въ прохладномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно распусться; тогда, вливъ въ сиропъ два штофа водки, подкрашенной двадцатью четырьмя гранами кошенильнаго раствора, хорошенько смѣшайте и перегоните.

96) *Мятная водка.*

Разведите капель пять или шесть гвоздичной,

мятной или коричной эссенціи, въ пяти фунтахъ виннаго 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 извѣстно лишь монахамъ монастыря Santa-Maria-Novella, но потомъ распространилось по всей Италіи и далѣе. Дѣлатели этого напитка, чтобъ показать, сколь онъ драгоцененъ, кладутъ на дно бутылокъ золотыя листки; но такъ какъ пріобрѣтеніе его, по этому самому, слишкомъ стоитъ дорого, то мы думаемъ угодить молодымъ хозяйкамъ, посвятивъ ихъ въ тайны приготовленія этого напитка. Возьмите Цейлонской корицы четыре золотника, пятьдесятъ четыре гвоздика гвоздики, съ небольшимъ золотникъ искрошенной ванили. Все это налейте двумя фунтами виннаго 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 сѣмени, мелко истолченнаго съ примѣсью десяти грановъ квасцевъ. По прошествіи

означеннаго 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 унціи воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Смѣсь эта должна у васъ стоять еще три дня, при чѣмъ ее нужно иногда взбалтывать; по прошествіи же этого времени, перегнать черезъ шѣлкой 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 дудьникова корню, дудьниковыхъ сѣменъ и тминовыхъ сѣменъ, и растолките ихъ; сверхъ того прибавьте двѣнадцать грановъ восточнаго шафрану, и все это настаивайте въ штофъ виннаго 30° спирта. Перегоните въ закрытомъ кубѣ, прибавьте полтора фунта сиропа, и смѣшавъ, сохраняйте для употребленія.

99) С и р о п ъ.

Въ хорошо устроенномъ хозяйствѣ приготовленіе сироповъ есть необходимость, потому что лѣтомъ они служатъ для составленія прохладительныхъ напитковъ, а зимою польза ихъ еще ошутительнѣе. Въ простудахъ, внутреннемъ волненіи и другихъ болѣзняхъ, употребленіе сиропа очень полезно. И такъ очевидно, что хозяйка должна позаботиться о заготовленіи его въ довольно большомъ количествѣ, чтобъ не быть принужденной, по предписанію доктора, брать въ аптекѣ разнаго рода сиропъ и платить за него въ-три-дорога. Нерѣдко случается также, что госпожи дома за неизмѣнимъ 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 успѣлъ еще растаять, 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 рассчитать, обойдется ли имъ дешевле покупать сиропъ понемногу.

Подобно, какъ при дѣланіи разнаго рода ратафій, есть, одна, служащая всеѣмъ другимъ основною, также точно и въ сиропахъ есть чистый или основной сиропъ. Онъ готовится изъ сахара или сахарнаго песку. Когда этотъ сиропъ готовъ, то стоитъ только, посредствомъ разныхъ примѣсей, сообщить ему желаемый вкусъ. Точно такъ поступаютъ аптекари и кондитеры, у которыхъ вы покупаете весьма дорого простой сиропъ, такимъ точно образомъ приготовленный. Для сообщенія сиропамъ желаемаго вкуса, можно съ пользою употреблять эссенцію цвѣтовъ, о приготовленіи которой говорено уже было выше.

100) *Основной сиропъ и его очищеніе.*

Для составленія этого основнаго сиропа, возьмите десять фунтовъ сахара и разваривайте его въ трехъ съ половиною штофахъ воды, съ прибавкою трехъ яичныхъ бѣлковъ.

По мѣрѣ того, какъ будетъ кипать пѣна, снимайте ее и выкладывайте на холстинную ветошку, положенную сверхъ какого нибудь сосуда. Но для этого гораздо лучше добыть себѣ весьма простой приборъ, употребляемый аптекарями и каплитерами, и называемый *цфдилюю* (blanchet). Онъ состоитъ изъ четверугольнаго кусочка холста или фланели, прикрѣпленнаго гвоздями къ квадратной рамочкѣ.

Когда первая пѣна снята, то должно влить въ сиропъ яичный бѣлокъ, сбитый и смѣшанный съ небольшимъ количествомъ воды. Должно помнить, что вливать бѣлокъ должно вдругъ и съ высока. Наквѣвшую пѣну опять снять и снова влить бѣлки, поступаая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ совсѣмъ чистъ и свѣтелъ. Тогда подлить самую малость холодной воды и процѣдить его. Въ сиропъ, приготовленный изъ чистаго сахара, идетъ гораздо меньше яичныхъ бѣлковъ, и потому снимается меньше пѣны; въ сиропъ же, дѣлаемый изъ сахарнаго песку, не только идетъ много яицъ, но перѣдно даже, для совершеннаго его очищенія, употребляется и уголь. Въ такомъ случаѣ поступають слѣдующимъ образомъ: на десять фунтовъ сахару берутъ шесть лотовъ мелкаго животнаго угля и столько же древеснаго, и всыпають его, коль скоро сиропъ начнетъ закипать; когда же онъ сильно станетъ кипѣть, то утишить его, вливая бѣлки, разбитые съ водою, и продолжать это до тѣхъ поръ, пока сиропъ совершенно очистится. Не должно при этомъ забывать снимать пѣну, а также давать сиропу чрезмѣрно кипѣть; это можетъ повредить ему. Когда сиропъ готовъ, то давъ ему нѣсколько остынуть, должно перелить его въ бутылки; закупоривать же не прежде, какъ когда онъ будетъ совсѣмъ холоденъ. Какъ я уже сказалъ, съ помощію этого сирона, можно

тотчасъ составлять сахарную воду. 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 употребленіи пѣны.

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 подслащиванье напитковъ или въ кушанье.

101) *Сиропъ коричный, мятный, лимонный и прочія.*

Возьми чистаго сиропа, и подмѣшавъ въ него по желанію коричной, мятной или другой эссенціи, вы сообщите сиропу желаемый вкусъ.

102) *Сиропъ смородиновый, малиновый, апельсиновый и прочія.*

Перечистивъ ягоды, изъ которыхъ желаете приготовить сиропъ, выжмите изъ нихъ сокъ и дайте постоять ему сутки, потомъ сцѣдите и кладя мѣрою на фунтъ сока по два фунта мелкаго сахара, уварите до должнаго сгущенія.

Сиропъ изъ апельсиновъ, лимоновъ, айвъ и прочее, готовится точно также; только должно для полученія сока сперва стереть плоды, а потомъ выжать, и дать ему стоять въ холодномъ мѣстѣ сутокъ двое.

Для того, чтобъ сокъ не слишкомъ закисъ, можно прибавить въ него нѣсколько кусочковъ сахара.

Вообще сиропы эти могутъ быть приготовляемы и съ чистымъ сиропомъ, въ которомъ стоитъ только дать соку скицѣть разъ или два.

103) Миндальный сиропъ.

Возьмите полфунта сладкаго миндаля и столько же горькаго, обварите ихъ кипяткомъ, чтобы снять шелуху, и истолките въ ступкѣ съ прибавкою двадцати осьми золотниковъ сахару. Влейте потомъ немного воды и толките до тѣхъ поръ, пока сдѣлается у васъ густоватое тѣсто; тогда прибавьте еще довольное 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 померанцовыхъ цвѣтовъ.

Миндаль можно замѣнить волоскими орѣхами.

404) *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, чтобъ ягоды раздавились; сдѣлавъ это, выставьте въ холодное мѣсто на цѣлыя сутки, по истеченіи которыхъ процѣдите земляничную воду чрезъ сито, и свѣсивъ ее, возьмите столько же чистаго толченаго сахару и всыпьте его въ воду, причемъ наблюдайте, чтобъ мѣшать его сколько можно тщательнѣе. Когда сахаръ совершенно разоѣдется, разлейте сиропъ въ бутылки и поставьте ихъ въ котель съ водою, въ которомъ дайте имъ скипеть нѣсколько разъ. Бутылки, какъ уже было сказано нѣсколько разъ прежде, вынимать не ранѣе, какъ когда вода въ котлѣ совсѣмъ остываетъ. Сиропъ этотъ имѣетъ весьма пріятный вкусъ, очень полезенъ для больныхъ и можетъ служить для составленія прохладительнаго питья для вечеровъ.

405) *Личный сиропъ.*

Это драгоценное изобрѣтеніе Г-на Паэна доставляетъ жизни разныя удобства. Оно чрезвычайно здорово для маленькихъ дѣтей, цѣлитель-

но въ простудахъ, полезно для людей, имѣющихъ слабую грудь или разстроенный желудокъ.

Многіе не могутъ употреблять миндальнаго сиропа или оржада; этотъ сиропъ можетъ совершенно замѣнять его, и притомъ онъ имѣетъ 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 жидко, чтобъ можно было процѣдить черезъ плотную холстину; это необходимо для отдѣленія зародышей. По процѣженіи, должно бить яйца до тѣхъ поръ, пока собьются въ пѣну; тогда всыпать одинъ фунтъ и три четверти мелкаго сахару, и влить двадцать двѣ капли воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Если въ смѣсь эту прибавить маленькую щепотку морской соли, то она нисколько не вредя вкусу, будетъ способствовать къ должайшему 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, чтобъ 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 настаиванія процѣдите уксусъ черезъ сито, и вмѣшайте въ него четыре фунта чистаго сахару или патоки.

Приготовленіе этого сиропа, какъ вы сами видите, весьма незатруднительно, и притомъ онъ имѣетъ весьма пріятный вкусъ; но не совѣтуютъ сохранять его слишкомъ долго, отъ него лопаются бутылки.

108) *Ратафій безъ сахару.*

Берутъ пять или шесть фунтовъ темно-снѣлаго хорошаго винограду, отдѣляютъ отъ него всѣ

ягоды, хотя мало не надежныя, выжимають сокъ посредствомъ давила, и варять его съ полчаса въ печи; потомъ даютъ простынуть, процѣживаютъ, мѣряють все количество, какъ можно вѣриѣе, прибавляютъ равное количество хорошей французской водки отъ восемнадцати до двадцати градусовъ, кладутъ въ это двадцать сливныхъ ядеръ, толченыхъ вмѣстѣ съ ихъ сердцевинной и столько же абрикосовыхъ ядеръ, безъ верхней скорлупы, подсыпають немного толченой корицы, и ставятъ все, какъ можно лучше закрытое пергаментомъ, въ мѣсто, куда не проникаетъ холодъ, чтобъ 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 бутылъ на десять фунтовъ ягодъ. Дать стоять въ комнатѣ въ тѣни десять сутокъ; когда ягоды выпустятъ сокъ, процѣдить сквозь вѣтошку раза два, чтобъ 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 погребѣ. Самая лучшая водянка выходитъ изъ крыжовни-

ка и черной смородины; изъ другихъ же ягодъ составленная, скоро окисаетъ.

110) *Клюковный сокъ.*

Кто не знаетъ, кто не употребляетъ клюковнаго сока? прекраснаго, здороваго, вкуснаго, съ чаемъ или просто съ водою и сахаромъ для питья? Извлекать и готовить клюковный сокъ, есть тысяча средствъ; мы рекомендуемъ здѣсь, изъ всѣхъ испробованныхъ нами, оказавшееся лучшимъ. Время года для заготовленія этихъ запасовъ приближается, и нѣтъ сомнѣнiя, что многіе воспользуются нашимъ совѣтомъ.

Оттая 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 гусиного пера. Эта клюква замораживается и оставляется въ погребу или на морозѣ дней семь или девять. Послѣ чего боченокъ вносятъ въ комнату, ставятъ на скамью, чтобъ удобно было подставлять бутылки, и спускать изъ втулки весь отстоявшійся сокъ; сначала онъ бѣжитъ довольно быстро, потомъ все медленнѣе и медленнѣе. — Замораживанье и оттаиванье можно повторить еще разъ. — Экономные могутъ еще оставшуюся въ бочкѣ клюкву разваривать съ водою, и процѣживаніемъ получить

спова довольно крѣикій сокъ, но онъ будетъ уже не столь хорошеъ, 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 вишенъ, нужно раздавить ихъ, если можно вмѣстѣ съ косточками и поставить въ чашкахъ или балеикахъ, не очень глубокихъ, въ кладовую, гдѣ бы температура была не выше восемнадцати градусовъ; броженіе начнется со втораго дня; иногда должно помѣшивать вишни, дабы всѣ ровно приходили въ броженіе. Черезъ двѣнадцать или пятнадцать дней, вишни примуть вкусъ и запахъ вишній, тогда можно начинать перегонку. Первая жидкость будетъ чиста и пахуча, но 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) *Домашній киршассеръ съ помощію алембика.*

Соберите до четырехъ фунтовъ персиковыхъ

листьевъ, свѣжихъ, здоровыхъ, и очистивъ ихъ отъ древесныхъ насѣкомыхъ, изрубите крупно, сложите въ бадью, въ которой смочите ихъ слегка полфунтомъ воды, оставивъ сосудъ открытій. Коль скоро листки начнутъ согрѣваться и приходять 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 дня на два или на три въ алембикъ. — Перегонять нужно до полученія четырехъ штофовъ. Добытая такимъ образомъ жидкость, будетъ чиста, очень вкусна и даже слишкомъ пахуча; ее можно разводить другою водкою, тоже дистиллированной на остатокъ послѣ полученія четырехъ штофовъ киршъ-вассера.

413) *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 вельзя не согласиться, что эта операція, производимая самими фабрикантами, бываетъ иногда закутана въ такіа темныя 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 преимущество 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 меньше будетъ масса опаго , чѣмъ больше она будетъ находиться въ соприкосновеніи съ воздухомъ , и чѣмъ болѣе будетъ дѣйствовать на нее теплота. » Браконотъ беретъ отъ тридцати до сорока обыкновенныхъ бутылокъ , впрочемъ , число ихъ можетъ быть болѣе или менѣе , наливаетъ въ каждую по столовой ложкѣ вина , но не слишкомъ стараго , или сидра , потомъ , не закупоривъ , подвергаетъ ихъ дѣйствию 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 наполнятся. Этимъ способомъ получается уксусъ весьма хорошій и въ такомъ количествѣ , какое только пожелаютъ.

114) *Вино изъ сливъ.*

Предпочтительно бѣлыя , обыкновенныя сли-

вы, разрѣзываются на части, изъ которыхъ дѣлаютъ кашку и варятъ съ равнымъ количествомъ воды, примѣшивъ нѣсколько гвоздики и положивъ въ жидкость сахару, до желаемой сладости. Процеживъ жидкость, ей даютъ бродить три или четыре дня; послѣ чего очищаютъ и разливаютъ въ бутылки. По прошествіи двѣнадцати дней, вино имѣетъ вкусъ слабого порто и запахъ Канарскаго вина.

415) *Спиртъ изъ хлѣба.*

Одинъ страстный экономъ, по врожденной бережливости, не желая терять спиртуозныя пары, выходящія 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 восхищенъ этимъ открытіемъ, тѣмъ болѣе, что получаетъ, по его словамъ, очень хорошую водку.

Тамъ, гдѣ печеніе хлѣба производится въ большомъ количествѣ, это можетъ быть употреблено съ пользою.

416) *Прохладительное питье.*

Положите въ горшокъ ложку меду, налейте

на него рюмку водки, и потомъ еще графина три или четыре свѣжей воды. Размѣшавъ, можете употреблять. Нѣкоторые медики даютъ это питье больнымъ для утоленія сильной жажды.

417) *Сохранение винограда на зиму.*

Многіе совѣтовали для сохраненія винограда на зиму, пересыпать ряды его сухими отрубями; это средство хорошо, доколь всѣ ягоды еще сухи; но если нѣкоторыя только изъ нихъ начнутъ портиться, то отруби тотчасъ приходятъ въ броженіе, и весь запасъ въ короткое время пропадаетъ. Сохраненіе винограда въ сухихъ опилкахъ и въ сухой золѣ оказалось гораздо надежвѣйшимъ. Когда виноградъ потребуется, то для приданія ему совершенной свѣжести, вынувъ изъ опилокъ или золы, его кладутъ на четыре или пять минутъ въ холодную воду, и потомъ даютъ высохнуть въ холодномъ же мѣстѣ.

418) *Смородиноое вино.*

Берутъ сѣлую, бѣлую и красную смородину, выжимаютъ сокъ жомомъ, а остающуюся мякоть обливаютъ небольшимъ количествомъ воды. Къ соку прибавляютъ двѣ части воды, раство-

ряютъ въ немъ сахаръ, полагая около двѣнадцати фунтовъ на пятнадцать квартъ ; потомъ вливаютъ это въ кувшины, не совѣмъ полно, и ставятъ ихъ въ умеренно-тепловатое мѣсто, взбалтывая одинъ разъ въ сутки, въ продолженіе четырнадцати дней. По прошествіи этого времени, завязанные бумагою кувшины вносятся въ погребъ и оставляются тамъ четыре мѣсяца, по истеченіи которыхъ, чистая жидкость осторожно сливается, мутная же, процеживается и все оставляется въ погребѣ еще на два мѣсяца. Этимъ оканчивается дѣйствіе ; вино разливается въ бутылки, первоначально хорошо вымытыя, и послѣ крѣпко закупориваемыя.

119) *Домашній уксусъ.*

На ведро рѣчной воды берутъ одинъ фунтъ сыраго меду, одинъ фунтъ изюму, четверть фунта виннаго 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) *Мастичинная водка.*

На кубикъ въ полтора ведра взять :

Мастихи . . .	1	фунтъ.
Стираксы . . .	$\frac{1}{2}$	—
Кардамону . . .	5	лотовъ.
Мускатнаго орѣха	4	—
Мускатнаго цвѣгу	4	—
Корицы . . .	5	—
Гвоздики . . .	4	—
Шафрану . . .	4	—
Цытварнаго 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 замзать, чтобы не выходилъ духъ ; дать нѣсколько дней постоять, потомъ выкладывать коренья и мастиху въ тоненькій холщевый мѣшечекъ , завязать крѣпко и опустить въ кубикъ до половины ; налить спиртомъ и двонть; недогонъ взять особо ; потомъ на тѣ же коренья двонть еще разъ , выложка все изъ мѣшечка въ кубикъ, и опять взять недогонъ. Сварить сиропъ изъ недогопу и воды , самой густой , чтобы тянулся ; для закраски положить мелко истолченаго канцелярскаго сѣмени три золотника ; когда сиропъ простынетъ , заслащивать : одну часть сирона , а двѣ водки , болать очень долго и перепустить сквозь хлопчатую бумагу въ штофы ; послѣ чего разливать въ рюмочки и пить, да хвалить.

121) *Кардамонная водка.*

На кубикъ въ полтора ведра взять кардамону полтора фунта, толочь, двонть и подслащивать точно также, какъ и мастихипную; если угодно, то можно, перепустивши класть нѣсколько тертаго золота.

122) *Запекальная водка.*

Корицы . . .	1	лѣтъ.
Гвоздики . . .	1	—
Мускатнаго цвѣту	1	—
Мускатнаго орѣха	1	—
Тмину . . .	1	—
Табалапу . . .	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	—

Калгану . . .	2 лота.
Стираксы . . .	2 —
Болянну . . .	2 —
Стручковаго перцу	10 стручковъ.
Чернушки и всякаго хлѣба по	
одной горсти.	

Выложить все вмѣстѣ въ муравленную банку, налить передвоенной сосновой водкой, замазать хлѣбомъ и поставить въ печь, въ легкій духъ; на другой день сцѣдить въ бутылъ и вновь налить спиртомъ, продолжая до тѣхъ норъ, пока водка будетъ бѣлая; кто желаетъ, можетъ подсластить ее обыкновеннымъ способомъ.

423) *Домашнее вино изъ красной или бѣлой смородины.*

Дѣлается слѣдующимъ образомъ. Взять ягодъ смородины десять фунтовъ, французской водки двѣ бутылки, и вареной холодной воды четыре бутылки: все вмѣстѣ положить въ бутылъ, и выставить на солнце. По этой мѣрѣ, можно дѣлать и больше, если нужно. На солнцѣ надобно держать бутылъ со смѣсю 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 бутылъ съ солнца. Тогда процѣдить сквозь холстину и въ процѣженную жидкость положить пять фунтовъ сахара, полтара стакана или около полубутылки лучшей французской водки и чайную чашку померанцевой воды. Эту смѣсь опять выставить на солнцѣ, 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 смѣси броженіе совершится, бутылъ поставить въ погребъ или въ другое холодное мѣсто, и дать недѣли двѣ отстояться; потомъ, чистую жидкость сверху слить осторожно, а взмутившійся остатокъ процѣдить сквозь пропускную, то есть, сквозь мягкую неклееную бумагу. Впрочемъ, можно, не отставвая, прямо процѣдить всю жидкость сквозь эту бумагу. Тогда, чистую жидкость разлить въ хорошія шампанскія бутылки и закупорить тщательно пробкою; пробку обвязать тонкою проволокою и залить смолою. Приготовленныя такимъ образомъ бутылки съ виномъ хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Вино поспѣваетъ къ употребленію чрезъ три недѣли отъ разливки его въ бутылки; но оно можетъ сохраняться безъ вреда по нѣсколь- ку лѣтъ.

Примѣчаніе. Это вино очень хорошо, и вышеописанный способъ приготовленія его не труденъ.

Вмѣсто французской водки, можно брать ромъ, или простой хлѣбый пѣшникъ, только очищенный углемъ отъ своего сивушнаго запаха. Вмѣсто сахара, можно употреблять и картофельную патоку, но ее нужно брать въ трое больше сахара; лучшей вкусъ въ этомъ винѣ происходитъ отъ чистаго сахара рафинада. Вмѣсто смородины, можно брать крыжовникъ, но тогда сахара нужно брать меньше. 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 восьмидесяти трехъ тысячъ семи согъ пятидесяти шести бутылокъ, на сумму болѣе трехъ милліоновъ ста шестидесяти трехъ тысячъ рублей ассигнац., что составляетъ около шести руб. пятидесяти коп. за бутылку. Внутри же Россіи платятъ за него вдвое и даже дороже. Желательно, чтобъ наша шишучая смородиновка подавалась по чаще на заздравное питье, вмѣсто чужеземнаго шампанскаго. Она вкусна и пріятна.

124) *Желудочная украишская водка.*

Вотъ какъ дѣлають славную въ Украинѣ же-

лудочную водку: нужно взять буквицы, трфоли, шалфею, англійской мяты, зари, чернобыльнику, полыни, цвѣту изъ буркуна или донника, золотыячника, звѣробоя, всего по равной части, исключая первыхъ трехъ, которыхъ употребляютъ въ половину менѣе противъ прочихъ травъ, и прибавить нѣсколько листа черной смородины; всѣ травы должно собирать 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 ДѢЛАНІЕ 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 печистота могла попадать въ молочню, и не быть по близости пруда съ стоячею 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 вліянія сильнаго жара и сильнаго холода. Самыя опытныя молочницы не согласны въ степени теплоты, какую наиболѣе надобно поддерживать для лучшаго устоя сливокъ и дѣланія масла, но все онѣ признаютъ, что лѣтомъ нельзя строенія слишкомъ прохолодить, а зимою удобно поддерживать въ немъ достаточное тепло. По этой причинѣ, главное лицо строенія должно быть открыто на сѣверъ и востокъ, а съ юга и съ запада, если можно, должно быть закрыто или стѣною, или высокими густыми деревьями. Крышу строить высокую, островерхую, скатомъ на обѣ стороны, чтобы ея края далеко на стѣны спускались, и тѣмъ могли отбѣгать вѣхъ.

Посуду, употребляемую въ молочнѣ, составляютъ дойщики, плошки для остуживанія молока, и ситы для процеживанія подоеннаго молока; ложки для сниманія и горшки для принятія сливокъ, маслобойки; также вѣсы, клеймы; доски для вывѣшиванія, мѣрянъ и приготовленія масла. Ковши, спускинки, кадки, творожные вожки и жомы, для дѣланія сыра, и кадки для

собиранія сыворотки. Вся эта посуда, за исключеніемъ нѣкотораго различія въ устройствѣ маслобоекъ и жомовъ, столь обыкновенна въ Европѣ, и столь известна опытнымъ молочницамъ, что едва ли требуетъ описанія. Но большей части, она дѣлается изъ дерева, потому что обычай противится употребленію глиняной муравленой посуды, хотя при долголѣтнемъ употребленіи въ иныхъ мѣстахъ муравленныхъ и мѣдныхъ плошекъ, и свинцовыхъ кадокъ, никакого вреда здоровью людей отъ нихъ не замѣчено; иногда дѣлаютъ посуду луженую изъ желѣза, а въ Голландіи перѣдко употребляютъ изъ желтой мѣди. Для деревянной посуды особенно для сниманія сливокъ, предпочитаютъ употреблять клѣнь и можжевелникъ, 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 назначенію дѣлаемой изъ него посуды. Ситы употребляютъ волосяныя, а иногда дѣлаютъ ихъ даже изъ серебряной проволоки; они бываютъ отъ шести до осьми вершковъ въ поперечникѣ. *Жомы* или *шеты* для выжиманія творога, обрабатываемаго въ сыръ, дѣйствуютъ болѣе давленіемъ тяжести, хотя иногда употребляютъ и винтовые жомы. Обыкновенно накладываютъ 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 гнететь 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 привѣшиваютъ достаточный грузъ для надлежащаго нагнетенія. *Маслобойки*, въ которыхъ изъ сливокъ сбивается масло, дѣлаютъ различнымъ образомъ. Старинная, и донынѣ еще употребительная маслобойка, состоитъ изъ высокой узкой кадки, въ которой налитыя сливки сбиваютъ посредствомъ шеста, съ кружкомъ на концѣ, движимаго вверхъ и внизъ. Работа утомительная и трудная; но ее можно облегчить, если шестъ привязать къ очипу, какъ привязываютъ люльки, и качать очипъ за конецъ посредствомъ веревки. Сбиваютъ также масло въ бочекъ, который вертятъ кругомъ на станкѣ, а сливки въ бочекѣ бьются о придѣланныя досечки. Но самая удобная маслобойка, особенно для большихъ заведеній, есть слѣдующая: сдѣлать четвероугольный продолговатый ящикъ, около полутора аршина длины и двѣнадцати вершковъ ширины, и разгородить его внутри рѣшетчатой перегородкой; ящикъ поста-

вить на полукружіе, чтобъ онъ могъ качаться; въ срединѣ его поставить раму съ рукояткою, за которую можно было бы его качать. Тогда, налить въ ящикъ 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 второстепенной важности, а гораздо важнѣе соблюденіе въ нихъ невозможной чистоты, которая во всѣхъ дѣйствіяхъ молочни составляетъ главнѣе условіе. И потому, та посуда, которая можетъ удобнѣе прочихъ чиститься, есть самая лучшая къ употребленію; каковы бы не были ея формы и матеріалы.

Въ молочіѣ сохраняется *молоко*, снимаются *сливки*, сбивается *масло*, приготовляются *молочные скопы* (творогъ, варенцы, простокваца и прочее), дѣлаются *сыры*, собирается *сметана* и прочее.

1) Молоко и 2) Сливки.

Молоко есть жидкость, отдѣляющаяся въ титъкахъ самокъ животныхъ млекопитающихъ, и служить пищею новорожденныхъ ихъ дѣтей. Молоко коровье, козье, кобылье, овечье, верблюжье употребляется въ пищу людьми, и служить, какъ извѣстно, для приготовленія масла и сыровъ.

Молоко козье, ослиное, кобылье употребляются сверхъ того и какъ лекарства въ нѣкоторыхъ болѣзняхъ. Составныя части молока: масло, творогъ, молочный сахаръ, особаго рода животная слизь, называемая *лактенъ*, и вода. Первыя двѣ части особенно важны въ хозяйствѣ, двѣ вторыя составляютъ характеристику молока; а послѣдняя то есть вода, будучи необходима въ маломъ количествѣ, уменьшаетъ достоинство молока, при излишествѣ своемъ. Доброта молока зависитъ не только отъ породы животнога, 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 доятъ корову, то первое молоко выходящее, изъ ея титекъ, всегда жиже 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 извѣстно, хотя не многіе можетъ быть знаютъ, какая великая соразмѣрность находится между качествомъ перваго и послѣдняго молока, одного и того же доенія. Изъ множества дѣланыхъ опытовъ найдено, что количество сметаны или сливокъ въ

первой чашкѣ молока, гораздо менше количества, получаемого съ послѣдней чашки, и въ каждой чашкѣ молока устивается тѣмъ болѣе сливокъ, чѣмъ позже молоко въ нее выдоено. Обстоятельство имѣвшее наибольшее вліяніе на эти измѣненія въ пропорціяхъ, есть разность во времени прошедшаго отъ теленія коровъ, съ которыми дѣлали опыты; ибо молоко коровы всегда живже вскорѣ послѣ новотела; а потомъ часть отъ часу больше густѣетъ; впрочемъ эти измѣненія происходятъ не у всѣхъ коровъ одинаково.

Но есть разность въ количествѣ сливокъ у перво-выдовываемого и послѣдне-выдовываемого молока, при одномъ и томъ же доенія велика; то разность въ качествѣ самыхъ сливокъ выходитъ большая. На чашкѣ перво-выдоеннаго молока, сливки образуютъ тонкую, бѣлую, не плотную кожицу, а на послѣдней чашкѣ толстый слой, бываетъ густой, масляный и отличнаго цвѣта.

Разность въ качествѣ молока, по снятію сливокъ, еще ошутительнѣе нежели въ самыхъ сливкахъ. Молоко первой чашки жидко и синевато какъ молоко разведенное большимъ количествомъ воды, а молоко послѣдней чашки густо, плотно, желтовато и превосходнаго вкусу. Потому-то и надобно непременно 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, выдѣиваемыхъ 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 покоѣ, чтобы на немъ взошли сливки, то часть сливокъ образующаяся на поверхности, первая бываетъ лучшаго качества и въ большемъ 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 явленіе съ давняго времени извѣстно всѣмъ 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 какую нибудь другую большую посуду и несть чрезъ большое разстояніе, такъ что оно очень взболтается и нѣсколько остынетъ, прежде нежели будетъ вынито въ горшки или черепки для всхода сливокъ, никогда не производитъ 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 цѣльнаго молока. Бываетъ еще масло низкаго достоинства, дѣлаемое изъ сметаны, собираемой съ сыворотки, послѣ отдѣленія изъ молока сыра.—Если масло дѣлается изъ сливокъ или сметаны, то обыкновенно молоко снимаютъ зимою раною раза четыре, а лѣтомъ раза два и три, или до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе уставаться сметаны. При снятіи, надобно косянымъ, серебрянымъ или изъ пальмоваго дерева сдѣланнымъ ножомъ, называемымъ *шпачелемъ*, сверва отдѣлить сметану отъ краевъ плашекъ, къ которымъ она пристаётъ. Потомъ, приклонить ее къ одной сторонѣ и снять плоскою снимательною ложкою, которая бываетъ продыравлена на

подобіе ситки, это сниманіе сметаны требуетъ нѣкоторой ловкости, такъ чтобы не оставить нисколько сметаны въ плѣшкѣ, и не снять вмѣстѣ съ него молока. Въ иныхъ молочняхъ, дѣлаются такіе горшки, изъ которыхъ снизу можно молоко вынустить втулкою, а сметана останется на верху: но 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 осьми часовъ; но для обыкновеннаго 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

(*) Связываютъ складывать сметану въ кадку, у которой сдѣлано двойное дно: нижнее обыкновенное, а верхнее дырявое, но которое постлать чистую рѣдницу. Изъ сметаны отдѣлется подлинная часть; она стекаетъ въ низъ и собирается въ пространство между днами, откуда по времени можно ее выпускать въ сдѣланную тамъ втулку съ гвоздемъ. Эта водянистая часть, если останется въ сметанѣ, сильно дѣйствуетъ на нее, очень уменьшаетъ 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 доказано, когда сметана или сливки получаютъ нѣкоторую степень кислоты; даже нельзя сдѣлать порядочной доброты масла изъ сливокъ, которыя не простояли по крайней мѣрѣ сутокъ времени. Продолженіе времени, сколь должно сметану долго держать, пока она получитъ степень кислоты, нужную для полученія лучшаго масла, не определена достаточнымъ числомъ опытовъ, на которые 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. Дѣйствительно, въ этомъ отношеніи, столь мало наблюдается разборчивости опытными фермерами, даже тѣми, которые очень славятся дѣланіемъ 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 соберется послѣ перваго сбиванія, а время, которое проходитъ между первымъ сбиваніемъ и послѣдующимъ, обыкновенно определяется мѣстными или случайными обстоятельствами. Впрочемъ если сметану сохранять тщательно, и не давать, около нея скопиться во-

дянистой жидкости, то можно съ безопасностію 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 каждаго удоя должна быть содѣржима особо, пока получитъ надлежащую кислоту, и не смѣшивать ее съ свѣжимъ устоемъ, по крайней мѣрѣ не смѣшивать до времени сбиванія, потому что смѣсь причиняетъ броженіе, отъ котораго 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 Эпінгѣ и его окрестностяхъ, которыя давно славятся отличною добротою масла, на самое лучшее масло берутъ первой сѣмъ сметаны. Тамъ, при дѣланіи масла, поступаютъ такимъ образомъ: молоко разливаютъ въ плоскія посудины, и даютъ устанаваться сутки; тогда, сливки снимаютъ, а снятое молоко переливаютъ въ другую посуду по глубже первой, или въ шайки, въ которыхъ даютъ молоку стоять отъ половины до цѣлыхъ сутокъ, и въ продолженіи этого времени снимаютъ

ютъ его два или три раза. Потомъ, снятое молоко сливаютъ въ посудину еще глубже, или въ кадку, въ которой до тѣхъ поръ продолжаютъ снимать сливки, пока онѣ продолжаютъ собираться на поверхность; послѣ чего, совершенно снятое молоко выливается въ кормъ свиньямъ. Масло, сбиваемое изъ послѣдовательныхъ сливокъ, снимаемыхъ послѣ перваго съема, бываетъ блѣднѣе цвѣтомъ и ниже добротою, противъ того масла, которое сбивается изъ первыхъ сливокъ; но этой причинѣ, оно сбивается особо, а если какая нибудь часть его примѣшается къ первому съему, то соразмѣрно количеству примѣси первое масло цѣнится ниже. *Изъ цѣльнаго молока* масло дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: Подоенное 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 остынетъ 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 удоя, и остается въ чанѣ до времени сбиванія изъ него масла. Обыкновенно въ чанъ вливается изъ плошекъ одинъ удои молока, а второй вливается туда только въ такомъ случаѣ,

если онъ успѣетъ остынуть прежде , нежели молоко перваго удоя начнетъ становиться кислымъ; но если первый удой получилъ уже кислоту, или вскорѣ долженъ сдѣлаться кислымъ, прежде нежели второй удой 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 насильственнымъ, не посредствомъ какойнибудь прибавки кислаго 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 сохраннымъ 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 пахтаньи , 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, сбиваніе производятъ иногда дѣйствіемъ машины. При употребленіи машины, кромѣ выгоды 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. Сметана, если сбиваютъ ее одну, не должна быть теплѣе вышепоказаннаго, 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 маслбойкѣ вздувается, начинаетъ пузыриться 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 вышесказанному, имѣть въ каждой молочнѣ приличные термометры. Но,

обыкновенно, ихъ почти нигдѣ не находится въ такихъ заведеніяхъ; о степени тепла въ молокѣ молочницы судятъ ощупью своихъ пальцевъ. Конечно, навыкъ можетъ очень изощрить осязательную способность, и хорошая опытная молочница можетъ очень близко опредѣлять нужную теплоту въ молокѣ, для надлежащаго производства; однакожъ точное указаніе тепла можетъ дать только термометръ, и указанія такого орудія особенно полезны бывають въ тѣхъ случаяхъ, когда или молочница не довольно еще опытна, 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 нагрѣетъ воздухъ; зимою можно сбивать во всякую пору дня.

Если масло готовится на продажу, то послѣ тщательнаго выжатія молочныхъ частей изъ масла, его солить, и для того мѣсятъ и перемываютъ масло очень тщательно руками, прибавляють 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 бѣлымъ. Такое разноцвѣтное масло цѣнится выше 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 достаточна, для доставленія такого количества масла какъе нужно для наполненія цѣлаго боченка разомъ, то масло теряетъ часть свсей 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 сохраниться, посредствомъ посоленія его сверху, и прикрытія чистымъ доскутомъ холстины, намоченномъ въ разсолѣ; потомъ, масло должно поставить въ холодное мѣсто. Для соленія масла, надобно 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, нѣсколько больше или меньше, смотря по продолжительности времени, на которое назначается сохраненіе масла. Вообще думаютъ, что масло, слѣланное въ лѣтніе мѣсяцы, бываетъ самое способное для соленія; но въ эту пору надобно солить его нѣсколько

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 хорошій засолъ, если соль чиста и добротна, однако еще вѣрнѣе прибавить къ этой смѣси три четверти золотника сахарнаго песку. Другой засолъ 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 хорошенько съ масломъ: найдено, что масло, посоленное такимъ образомъ, и укладенное въ боченокъ сохраняется нѣжнымъ и свѣжимъ въ продолженіи двухъ лѣтъ. Увѣряютъ также, что этотъ засолъ 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 самую чистую 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 извѣстно сильно дѣйствуютъ на соль, которую они разлагаютъ и привращаютъ въ разсолъ. По недостатку липоваго дерева, можно дѣлать бочки 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, извѣстное здѣсь подъ именемъ чухонскаго. При томъ, наше масло отпускается въ очень большихъ бочкахъ, пудовъ въ двадцать пять и болѣе вѣсомъ, 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 собираніе сметаны и приготовленіе масла, обратимся теперь къ приготовленію молочныхъ скоповъ, то есть творога и варенца. Есть еще много разныхъ родовъ молочныхъ приготовленій, но здѣсь мы упоминаемъ объ этихъ двухъ какъ о замѣчательнѣйшихъ. — *Творогъ* обыкновенно дѣлается изъ снятаго молока,

которому даютъ закиснуть въ тепломъ мѣстѣ и потомъ ставятъ на печь въ истопленную печь, чтобы образовавшійся творогъ лучше сѣлся. Наконецъ сыворотку сливаютъ, творогъ откидываютъ на рѣшетѣ и складываютъ въ горшокъ, а если творогъ нужно долго сберегать, то его слегка просаливаютъ. Дѣлаютъ также творогъ изъ кислаго молока или простокваши, остающейся послѣ снятія сметаны. Можно еще дѣлать творогъ изъ цѣльнаго молока посредствомъ какой нибудь изъ заквасокъ, о которыхъ будетъ говориться въ статьѣ о приготовленіи сыровъ. Творогъ въ этомъ случаѣ бываетъ очень вкусенъ и потмѣнно нѣженъ. Въмѣсто закваски можно положить въ молоко ложку сметаны и поставить въ теплое мѣсто. — *Варенецъ* готовится такъ: налить въ одинъ горшокъ полкружки цѣльнаго молока, а въ другой полкружки свѣжихъ сливокъ, вскипятить и поставить въ истопленную печь, чтобъ образовалась пѣнка и подрумянилась. Потомъ положивши въ миску ложку сметаны и растерши хорошенько, чтобъ небыло крупинокъ, вылить туда оставшіяся молоко и сливки, съ которыхъ надобно напередъ снять пѣну. Смѣшавъ въ мискѣ хорошенько молоко и сливки, надобно накрыть ихъ снятою прежде пѣнкою (растянуть пѣнку по поверхности) и поставить миску часовъ на пять въ теплую комнату, чтобы все скисло 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 дѣлають изъ цѣльнаго молока, съ прибавкою къ нему сливокъ, и изъ снятаго молока: во всѣхъ случаяхъ вкусъ и достоинство сыровъ бывають различны, но способъ приготовленія ихъ почти одинаковъ. Напередъ опишемъ дѣланіе сыра изъ цѣльнаго молока. Сыръ выходитъ гораздо лучше добротою, если на приготовленіе его употребить тотчасъ свѣже-подоенное, парное молоко, и гдѣ число коровъ столь велико, что одного удою достаточно на цѣлую варю сыра, тамъ всегда надобно придерживаться этого правила. Варю сыра называется то количество, которое заведено готовить въ одинъ разъ; къ тому приспособлены уже въ заводѣ котель, жомы, формы и прочія орудія и посуда, такъ что гораздо меньше и больше того готовить уже не выгодно и не удобно. Напримѣръ, если гдѣ заведено готовить изъ каждой вари по тридцати фунтовому сыру, тамъ нужно имѣть на варю около десяти ведеръ молока (потому что изъ ведра цѣльнаго молока выходитъ около трехъ фунговъ сыра), и тамъ уже конечно котель и прочая посуда заведены соразмѣрной величины. Если же одного удою 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 запусценіемъ въ него закваски, надобно налить въ котель, для подогрѣванія. При наливаніи, молоко процѣдить сквозь чистую холстину, чтобъ 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 очень ядовита. Котель подвѣшивается къ рычагу на такой высотѣ, чтобы стоявшему человѣку удобно можно было смотрѣть въ котель и мѣнять въ немъ. Рычагъ, на которомъ повѣшенъ котель, укрѣпляется въ стоячемъ брусѣ, 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 надуть, завязать и повѣсить въ такомъ мѣстѣ, куда проходитъ свѣжій воздухъ, на примѣръ, на чердакѣ. Какъ скоро желудокъ просохнетъ, то можно будетъ изъ него выпустить воздухъ; потомъ закваску эту надобно хранить въ сухомъ

шѣсть. При употребленіи отрѣзывается кусокъ закваски, кладется въ стаканъ и наливается водою, въ которой распушено немного соли. По прошествіи десяти часовъ жидкость сливается и употребляется для створоженія молока. На десять кружекъ молока надобно брать ползолотника сухой закваски. Швейцарскій сыръ дѣлается слѣдующимъ образомъ : цѣльное молоко наливается въ большой котель и нѣсколько подогрѣвается на огнѣ ; потомъ снявъ съ огня, надобно влить въ молоко закваску, размѣнать и оставить въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока молоко створожится, обыкновенно на одинъ часъ. Какъ скоро молоко створожится , то творогъ надобно хорошо размѣнать и растереть руками, и горшокъ или котель тотчасъ поставить на огонь, и образовавшійся творогъ непрерывно размѣнивать суковатою палкою ; впрочемъ лучше , вмѣсто палки, разминать сыръ руками на мелкіе кусочки , чтобы онъ не сѣлся въ одну сплошную массу ; не должно однакожъ нагрѣвать молоко слишкомъ сильно; надобно, чтобы опущенная въ него рука легко переносила теплоту и не чувствовала сильного жара. Когда размятый творогъ начинаетъ осѣдать на дно, то котель надобно снять съ огня и дать молоку нѣсколько остынуть. Потомъ сыворотка сливается , творогъ выкладывается въ чистое полотно, въ которомъ онъ кладется въ бездонную форму (обечайку) и ставится подъ

гнёгъ. При этомъ надобно смотрѣть, чтобы сыръ получилъ надлежащую правильную форму. По временамъ сыръ надобно вынимать изъ подъ гнёга, переворачивать на другую сторону и перемѣнять полотно, для того, чтобы лучше отдѣлать творогъ отъ сыворотки. Наконецъ полотно снимается и сыръ въ одной только формѣ оставляется на всю ночь подъ гнётомъ; потомъ сыръ вынимается изъ подъ гнёга и кладется въ сырной погребъ на деревянномъ кружкѣ; здѣсь надобно переворачивать его каждый день съ одной стороны на другую, до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ. Чрезъ три дня верхнюю поверхность и окружность сыра надобно посыпать солью и слегка потерѣть рукою; на слѣдующій день, перевернувъ сыръ, надобно 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 надобно каждый день обтирать 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 надобно дѣлать тогда, когда молоко бываетъ жидко. Можно

также дѣлать Швейцарскій сыръ изъ снятаго молока, но только онъ будетъ не такъ вкусенъ.

Лимбургскій сыръ, столь извѣстный, и приготовляемый только въ г. Лимбургѣ, отъ котораго и названіе получилъ, имѣетъ соперникомъ знаменитый *французскій сыръ Бри*, который необыкновенно хорошъ когда умѣютъ его изготовить.— Прежде въ Петербургѣ другаго Бри не знали, какъ привозный, но нынѣ въ большомъ употребленіи въ столицѣ, особенно между богатыми иностранцами, *Бри*, приготовляемый на фермѣ Удѣльнаго Земледѣльческаго училища. Сыръ этотъ дѣлается точно такъ какъ это описано въ извѣстной книгѣ *Le Manuel de la Laitiere*, откуда и мы заимствуемъ слѣдующее описаніе. Для приготовления 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, напимѣръ, 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. Растерши и смѣшавши хорошенько 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 муравленную 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 молоко; потомъ разведенную молокомъ закваску надобно вылить въ десять кружекъ парнаго молока, размѣшать его хорошенько, покрыть чистымъ полотномъ и поставить въ покоѣ 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 истопленной печи,

го достаточно шестнадцати часовъ. Какъ скоро молоко створожилось, то его надобно черпать вмѣстѣ съ сывороткою большимъ деревяннымъ ковшомъ и наливать въ бездонныя деревянные круглыя 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 имѣетъ борозду для стока сыворотки, вытекающей изъ формъ. По прошествіи двѣнадцати часовъ вся сыворотка стекаетъ, творогъ сѣдается и получаетъ видъ кружка; въ это время надобно форму снять и дать постоять сыру безъ формы часовъ пять, переверотить на другой бокъ и положить на сухую соломенную сѣтку, чтобы не разломить сырнаго кружка, то при переворачиваніи надобно опоступать слѣдующимъ образомъ: сыръ, лежащій на сѣткѣ и на кружкѣ, покрыть соломенною сѣткою, положить сверху деревянный кружокъ, и придерживая слегка оба деревянные кружки, переверотить 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. Черезъ два дня сырный кругъ надобно натерѣть со всѣхъ сторонъ солью и оставить въ сырной комнатѣ до тѣхъ поръ, пока на немъ покажется бѣлая и зе-

леноватая плѣсень, потомъ сыръ должно вынести въ сырой погребъ или подвалъ. Обыкновенно по истеченіи шести недѣль сыръ готовъ, впрочемъ иногда и ранѣе, а иногда гораздо поздиѣе. Чтобы узпать готовъ ли сыръ, надобно на конецъ ножа вынуть изъ середины кусочекъ сыра и отвѣдать: если онъ не имѣетъ творожнаго вкуса, а получилъ обыкновенный сырный вкусъ, то сыръ готовъ. Хорошій сыръ Бри долженъ быть мягокъ, маслянистъ и имѣть пріятный вкусъ. Знайки въ особенноти 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 надобно 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 стоятъ 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 созрѣванія сыра. Французскій сыръ бываетъ еще вкуснѣе, когда на десять кружекъ парнаго молока прибавить полкружки самыхъ свѣжихъ сливокъ. Въ городѣ же Бри сыры приготовляются изъ святаго молока. Если въ закваску, употребляемую для дѣланія сыра, положить не большую

щепотку растертаго шафрана, то сыръ получитъ 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 получитъ надлежащую форму, надобно положить его на тарелку и облить молокомъ или сливками. Если для французскаго сыра употребляется закваска втораго рода, то есть самый желудокъ, то кусокъ ея вѣсомъ 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 вещей, напримѣръ, желѣзныхъ ножей, оловянныхъ ложекъ и тому подобное, по-

тому что отъ этаго на сырахъ дѣлаются пятна, которыя скоро загниваютъ. Чтобы сыръ не окисалъ, надобно содержать 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 распущено нѣсколько негашенной извести, а потомъ хорошо выполоскать въ горячей водѣ. Для твердыхъ, старыхъ сыровъ очень вредно, когда ихъ кладутъ въ одной комнатѣ вмѣстѣ съ мягкими, свѣжими, но еще вреднѣе, когда сыры подвергаются морозу, холодному или сквозному вѣтру или большому жару: отъ этого сыры могутъ совершенно испортиться. Готовые сыры надобно сберегать въ прохладной съ свѣжимъ воздухомъ, чистой комнатѣ, или въ хорошемъ сухомъ погребѣ, на низкихъ лавкахъ или доскахъ. Лучшіе сыры много теряютъ достоинства, если лишаются своей влажности и высыхаютъ. Чтобы сыры не высыхали, не должно соскабливать кожицы, образующейся на нихъ, а надобно дать ей отвердѣть на воздухъ въ сухой комнатѣ или по временамъ намазывать свѣжимъ масломъ. Если сыры будутъ лежать на низкихъ скамейкахъ или доскахъ въ погребѣ или прохладной комнатѣ, то они не высыхаютъ.

Всѣ почти сыры или желтоватаго или бѣлова-

таго цвѣта, но изъ иныхъ мѣстъ сыры выходятъ свѣтлооранжеваго и красноватаго цвѣта, каковы англійскіе сыры честерскій и глостерскій, или зеленаго цвѣта, каковъ швейцарскій *шабцимеръ*, извѣстный подъ названіемъ *зеленаго*. Такіе цвѣта придаются сырамъ искусственно. Хотя извѣстно нынѣ, что подобный цвѣтъ не составляетъ природной принадлежности такихъ сортовъ сыра, однакоже не окрашенный сыръ такого сорта, какой привыкли уже считать въ извѣстномъ цвѣтѣ, напримѣръ честерскій, не нашель бы себѣ надлежащей цѣны въ продажѣ, по причинѣ связи, какая существуетъ въ мнѣніи между цвѣтомъ и качествомъ сыра. — Для окрашивания сыровъ въ красноватые цвѣта, употребляютъ наиболѣе краску орлеанъ, которой кладутъ отъ двухъ съ половиною золотниковъ на пудъ сыра и меньше; сокъ морковный и цвѣтки ноготки также употребляются на окрашивание сыра и даютъ цвѣтъ нѣсколько желтоватѣе орлеана. Парижскій сыръ окрашивается шафраномъ. Зеленый сыръ травною *дошикомъ*.

Въ Италіи въ большой славѣ сыръ, извѣстный подъ названіемъ *Marzolino di Lucardo*. Высокое достоинство этого сыра, приготовляемаго изъ овечьяго молока, зависитъ не только отъ тучности пажитей, на которыхъ долженъ находиться въ достаточномъ количествѣ дикіи овміанъ, и отъ ухода и содержанія стадъ, для полученія отъ нихъ

лучшаго молока; но еще отъ способа пригото-
вленія самаго сыра.

Овецъ поятъ особеннымъ питьемъ, составлен-
нымъ изъ четырехъ частей отрубей и одной
пятой части льнянаго сѣмя, съ прибавкою въ
меньшей противъ послѣдней пропорціи сухихъ
бобовъ, журавлинаго горошку, хорошо смѣшан-
ныхъ и размоченныхъ въ горячей водѣ. Это питье
дается овцамъ три раза въ день, тотчасъ послѣ то-
го, какъ онѣ перестанутъ сосать матокъ; тамъ
пускаютъ ихъ только на луга сухіе и изобилую-
ющіе нѣжными травами, и такимъ образомъ полу-
чаютъ отъ каждой овцы, по фунту превосходна-
го молока въ день.

Для десяти фунтоваго сыра берутъ двадцать
фунтовъ молока, и кладутъ въ него около одной
трети унціи молочника или репейнаго цвѣту; давъ
постоять, процѣживаютъ, нагрѣваютъ немного, и
черезъ три часа отворожившіяся части вынима-
ютъ, и мѣсятъ ихъ по крайней-мѣрѣ два часа въ
муравленой чашкѣ, и вжимаютъ это тѣсто въ ко-
ническія деревянныя формы, въ родѣ употребля-
емыхъ въ Россіи для пасхи, которыя оставля-
ютъ въ покоѣ восемь дней. По истеченіи этаго
времени, вынимаютъ сыръ изъ формы, обверты-
ваютъ его чистой тряпкой, и прокалывая въ раз-
личныхъ мѣстахъ, чтобъ выпустить всю сыво-
ротку, которая въ немъ можетъ заключаться, да-
вятъ гнетомъ, что должно продолжаться по-

крѣпкой — сырѣ шестнадцать часовъ. Окончивъ это дѣйствіе, сырѣ 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 сырѣ снимаютъ и относятъ въ довольно сырую кладовую, или погребъ, вырытый въ землѣ, которую поливаютъ, чтобъ она никогда не была совершенно суха. Тамъ, посоливъ сырѣ надлежащимъ образомъ, его переворачиваютъ въ недѣлю разъ, и по временамъ мажутъ прованскимъ масломъ. Въ погребѣ сырѣ держутъ около сорока дней.

Сырѣ этого рода въ большой славѣ, и заслуживаетъ ее своимъ превосходнымъ вкусомъ.

КОНЕЦЪ ВТОРОЙ ЧАСТИ.