

Д-ръ мед. Ю. А.

ВОЛШЕБНЫЙ КОТЕЛЪ

ИЛИ

КУХНЯ БЕЗЪ ОГНЯ

Составлено по Форесту и другимъ шведскимъ
и французскимъ источникамъ.



МОСКВА—1918.

Волшебный котелъ или кухня безъ огня.

Въ настоящее время всѣмъ приходится экономить и испытывать всевозможныя лишенія, петроградцамъ и москвичамъ въ особенности.

Экономія топлива должна стоять теперь на первомъ мѣстѣ. Нѣтъ керосина, нѣтъ спирта, на которыхъ можно было бы сварить себѣ что-нибудь или подогрѣть, а дрова дорожаютъ съ каждымъ днемъ, и большинство домохозяевъ совершенно отказывается давать ихъ своимъ квартирантамъ.

Кромѣ всего этого, въ виду дороговизны жизни, очень многимъ пришлось отказаться отъ прислуги, а тѣ хозяйки, которыя и раньше ея не имѣли, принуждены были поступить на службу, заняться продажей газетъ, папирозъ и пр., словомъ—цѣлый день не быть дома.

Поэтому намъ кажется, что предлагаемый нами „волшебный котелъ“ пригодится многимъ, такъ какъ благодаря ему, можно съэкономить не только топливо, но и время, необходимое для приготовления ѣды.

Самое же важное то, что волшебный котелъ сохраняетъ вашу пищу совершенно горячей въ теченіе многихъ часовъ, и, когда вы открываете стоявшую въ немъ кастрюлю съ супомъ, супъ вашъ кипитъ.

Каждый, кто готовитъ на плитѣ, тратитъ громадное количество топлива: чтобы приготовить, напр.,

хорошіи супъ, борщъ, сухіе бобы, грибы, нужно варить ихъ нѣсколько часовъ, что при русскихъ громадныхъ плитахъ требуетъ около полувязанки дровъ ($\frac{1}{20}$ саж.), т.-е. по теперешнимъ цѣнамъ не менѣе 8 рублей.

Волшебный же котель позволяетъ съэкономить 70—80% тепла, а, слѣдовательно, и столько же денегъ.

Что же такое этотъ поистинѣ волшебный котель?

Это—просто коробка, ящикъ, сундукъ, куда ставится кастрюля съ кипящимъ супомъ, зеленью, мясомъ и пр., а, чтобы кастрюля не охлаждалась, между кастрюлей и ящикомъ накладывается все, что не пропускаетъ теплоты: бумага, шерстяныя тряпочки, отруби, стружки и пр. Сверху кастрюлю покрываютъ подушкой, набитой тоже или бумагой, или стружками, или перьями и вообще подобными, непропускающими тепло, матеріалами.

Вотъ и все устройство волшебнаго котла.

Каждый найдетъ у себя дома достаточный матеріалъ для его устройства. Каждый можетъ самъ его сдѣлать, не затративъ ни копейки.

Ниже мы подробно опишемъ, какъ его устроить наиболѣе цѣлесобразно. Теперь же, прежде всего, отмѣтимъ, что „волшебный котель“ не развиваетъ самъ теплоты, но только сохраняетъ ее въ теченіе многихъ часовъ, благодаря чему горячіе—супъ, жаркое и пр.—*довариваются* въ немъ и такимъ образомъ экономится громадное количество топлива.

Еслибы въ большомъ городѣ пріюты, школы, больницы устроили у себя на кухнѣ по волшебному котлу, то количество сжигаемаго угля или дровъ въ такомъ городѣ уменьшилось бы *на многу ваюновъ въ день*.

Во Франціи, напр., очень многія ясли, дѣтскія колоши, гдѣ даются дѣтямъ завтраки, а нерѣдко и обѣды пользуются волшебнымъ котломъ.

На французскомъ фронтѣ солдатамъ ѣда въ траншеи во многихъ мѣстахъ приносится изъ кухонь въ этихъ же волшебныхъ котлахъ. Они оказываютъ здѣсь незамѣнимыя услуги: въ волшебномъ котлѣ нища остается горячей очень долго и, слѣдовательно, ее можно принести въ траншеи за много часовъ до обѣда или ужина; во время перерыва артиллерійской стрѣльбы.

Волшебный котелъ сохраняетъ теплоту кастрюли, какъ одежда—теплоту нашего тѣла днемъ, а одѣяло—ночью. Въ хорошей шубѣ не страшень и морозъ въ 20—30 градусовъ. Всѣмъ, конечно, извѣстно, что шуба сама по себѣ не грѣетъ, что мѣхъ на ощупь даже холодный, но, благодаря шубѣ, внутренняя теплота нашего тѣла остается при насъ, такъ какъ мѣхъ не пропускаетъ ее наружу, и намъ и въ морозъ не только въ ней не холодно, но иногда можетъ быть даже жарко...

Волшебный котелъ состоитъ изъ 3 частей:

- 1) Ящика.
- 2) Кастрюли.
- 3) Набивки.

Я щ и к ъ.

Ящикомъ можетъ служить всякій деревянный ящикъ, картонная или деревянная коробка изъ-подъ шляпъ, сундукъ, боченокъ, бакъ изъ-подъ щелока, гдѣ кипятится бѣлье, комнатный ледникъ, металлическое или деревянное ведро изъ-подъ мороженицы и т. д.

Форма ящика не имѣетъ никакого значенія. Онъ можетъ быть четырехугольнымъ, длиннымъ, круглымъ, большимъ, маленькимъ, смотря по тому, нуженъ ли онъ для одного человѣка или для большой семьи, школы, колоніи,—долженъ ли онъ переноситься или стоять въ кухнѣ...

Деревянный сундукъ очень хорошъ тѣмъ, что можно поставить нѣсколько кастрюль подрядъ и, кромѣ того, одну кастрюлю на другую; его, слѣдовательно, съ удобствомъ могутъ примѣнить тѣ, кто хочетъ приготовить нѣсколько блюдъ сразу, или тѣ, у кого большая семья.

Самымъ важнымъ условіемъ приготовленія „волшебнаго котла“ является то, чтобы сундукъ, коробка, ящикъ, ведро, предназначенные для этого „котла“, были бы безъ дыръ и отверстій. Ящики съ дырами и щелями не годятся для волшебнаго котла, такъ какъ будутъ пропускать теплоту кастрюли, и цѣль не будетъ достигнута. Необходимо задѣлать всѣ щели, набивъ планочки или забивъ дыры или законопативъ ихъ хорошенько.

Второе важное условіе: ящикъ или коробка нашего „волшебнаго котла“ должны быть шире и выше предназначенной для нихъ кастрюли, по крайней мѣрѣ, на 10 дюймовъ. Лучше, чтобы высота ящика была бы еще больше.

Вообще, ящикъ можетъ быть значительно шире и выше кастрюли.

Волшебный котель съ такимъ ящикомъ будетъ варить прекрасно. Одно неудобство—такой „котель“ занимаетъ много мѣста, требуетъ много набивки, и съ нимъ управиться труднѣе, чѣмъ съ небольшимъ.

Для школъ, колоній, больницъ, конечно, придется

сдѣлать очень большой ящикъ, соотвѣтственно количеству и величинѣ кастрюль.

Тѣмъ, кто беретъ ѣду съ собой на службу или на полевые работы, удобнѣе всего использовать картонную или деревянную коробку изъ-подъ шляпы, или небольшой ящикъ. Если вышина ихъ позволить, то можно поставить одну кастрюлю на другую, перевернувъ только крышку нижней кастрюли.

Такой котелъ сохранить вашъ обѣдъ совершенно горячимъ; въ судкахъ же, какъ всѣмъ извѣстно, блюда приходятъ холодными.

Итакъ, можно, слѣдовательно, ставить одну кастрюлю на другую, при этомъ, какъ мы сказали, перевернуть крышку нижней кастрюли; то же самое нужно сдѣлать съ крышкой второй кастрюли, если ставить на нее третью, и т. д. Здѣсь нижняя кастрюля будетъ отдавать часть тепла верхней и обратно, и теплота будетъ превосходно сохраняться въ нашемъ „волшебномъ котлѣ“.

Но не надо забывать, что и здѣсь ящикъ долженъ быть *выше верхней кастрюли на 10 дюймовъ*.

Если ящикъ волшебнаго котла недостаточно высокъ, но за то достаточно длиненъ, то можно поставить кастрюли не одну на другую, а *рядомъ*—одну около другой; нужно только при этомъ отдѣлить каждую кастрюлю отъ сосѣдней толстой картонной или деревянной перегородкой, или же просто слоємъ набивки, т. е. бумагой, сѣномъ, или отрубями и т. п.

Что же касается крышки ящика, то, конечно, лучше, когда ящикъ или коробка снабжены такой крышкой, но можно обойтись и безъ нея; ниже мы расскажем, чѣмъ можно замѣнить эту крышку. Теперь же намъ нужно сказать нѣсколько словъ о самой кастрюлѣ.

Кастрюля.

Для волшебнаго котла нужно, чтобы кастрюля была безъ ручки, такъ какъ если кастрюля съ ручкой, то, во-первыхъ, ее неудобно ставить, легко вылить содержимое, во-вторыхъ, къ ней не такъ плотно прилегаетъ набивка и приходится каждый разъ законопачивать дыры, образующіяся подъ ручкой. Если почему-нибудь не найдется кастрюли безъ ручки, то нужно выбирать такую кастрюлю, у которой ручка была-бы какъ можно короче, и каждый разъ закладывать образующіяся подъ ручкой и по сторонамъ ея дыры. Но повторяемъ, что вообще всякая кастрюля съ ручкой все же очень неудобна, и для того, чтобы нашъ котелъ удовлетворялъ всѣмъ требованіямъ, нужно выбрать для него кастрюлю безъ ручки.

Затѣмъ, кастрюля нашего волшебнаго котла должна быть обязательно снабжена крышкой; при этомъ чрезвычайно важно, чтобы крышка эта прилегала къ кастрюлѣ какъ можно плотнѣй и закрывала бы ее какъ можно лучше. Если крышка не закрываетъ плотно кастрюли, то съ помощью тряпочки или пергаментной бумаги, положенной между крышкой и кастрюлей, можно все же достигнуть этого; но въ такихъ случаяхъ нужно положить еще сверху на крышку камень, кирпичъ, гирю. Иногда для того, чтобы крышка прилегала плотно къ кастрюлѣ, достаточно эту крышку перевернуть нижней стороной кверху, иногда къ этому нужно присоединить еще и какую-нибудь тяжесть.

Вообще же наиболѣе удобной для волшебнаго котла кастрюлей будетъ такая, у которой ручки, вѣрнѣе ушки, помѣщены какъ можно ближе къ верх-

нему краю кастрюли и не торчатъ слишкомъ въ стороны. Такую кастрюлю удобнѣе вставлять въ ящикъ, подь такими ушками образуется меньше дыръ, и вся кастрюля плотнѣе прилегаетъ къ набивкѣ. Если у васъ такой кастрюли нѣтъ, то можно, конечно, пользоваться и одной изъ имѣющихся у васъ кастрюль, лишь бы она не имѣла слишкомъ длинной ручки, но была бы обязательно съ крышкой, *плотно* прилегающей къ ней. Если же крышка, — даже перевернутая, несмотря на подложенную пергаментную бумагу или тряпочку и тяжесть, все же не прилегаетъ плотно, то такую кастрюлю ставить въ „волшебный котелъ“ не стоитъ.

Перейдемъ теперь къ „набивкѣ“ нашего котла.

Набивка.

Набивка нужна для того, чтобы сохранять какъ можно больше теплоты, идущей отъ кастрюли. Поэтому все, что плохо проводитъ теплоту, годится для набивки. Необходимо соблюдать при этомъ одно главное условіе: набивка должна быть *сухой*. Всякія растительныя вещества годятся для набивки; перечислить ихъ всѣ невозможно, упомянемъ слѣдующія: сѣно, отруби (отруби очень хороши), бумага, морская трава, стружки, деревянные опилки, пробковые опилки, всякія растительныя волокна, употребляющіяся для упаковки, пакля, мочало, солома, мохъ, тряпочки изъ бумажной матеріи; хорошимъ матеріаломъ для набивки являются также перья и шерстяныя тряпочки.

Если вы хотите употребить для набивки бумагу, напр., старыя газеты, то предварительно ихъ нужно нарѣзать лентами, шириной около дюйма.

Когда матеріаль для набивки у васъ уже готовъ, то набивку вашего ящика, сундука или картонки нужно производить, плотно укладывая и уминая на-рѣзанную бумагу, тряпочки, стружки и проч.

Сначала накладывайте на дно ящика вашу набивку, толщиною *въ 2—3 дюйма*. Если высота вашего ящика,

Мѣшокъ изъ фланели
или шерстяной матеріи.

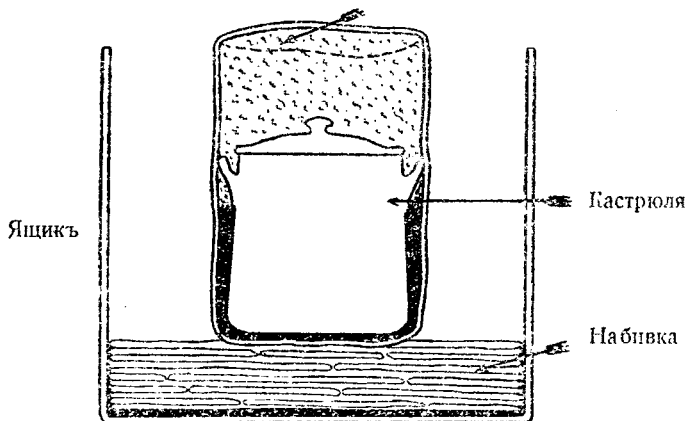


Рис. 1.

сундука или коробки позволяетъ положить на дно набивки еще больше, то это, конечно, только улучшить качество вашего волшебнаго котла.

Послѣ того, какъ набивка положена *на дно* ящика, нужно поставить какъ разъ посерединѣ его кастрюлю, которой вы будете пользоваться, *вложивъ ее въ мѣшокъ* изъ фланели или какой-нибудь другой шерстяной матеріи, лучше бѣлой.

Такой мѣшокъ (см. рис. № 1) долженъ плотно прилегать ко дну и къ бокамъ кастрюли, но быть выше ея, по крайней мѣрѣ, на 8 дюймовъ. Послѣ того, какъ

вы поставили кастрюлю въ ящикъ, на днѣ котораго уже лежитъ набивка (см. рис. № 1), у васъ образовалось пустое пространство между кастрюлей и стѣнками ящика, которое вы также плотно заполняете набивкой—рѣзаной бумагой, шерстяными тряпочками, сѣномъ, соломой, отрубями, морской травой и пр., и пр.

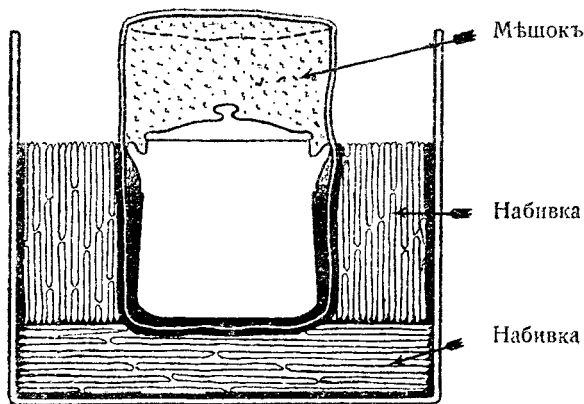


Рис. 2.

Тогда кастрюля будетъ со всѣхъ сторонъ окружена набивкой, кромѣ верхней своей части (см. рис. № 2).

Мѣшокъ, окружающій кастрюлю, служитъ для того, чтобы форма кастрюли сохранялась въ ящикѣ и послѣ того, какъ кастрюлю вынимаютъ изъ ящика. Кромѣ того, мѣшокъ является и обивкой; для этого верхнюю часть мѣшка надрѣзаютъ въ четырехъ мѣстахъ, причемъ разрѣзъ идетъ отъ отверстія мѣшка до крышки кастрюли. Такимъ образомъ, получаютъ четыре отдѣльныхъ куска, изъ которыхъ каждый нужно прибить къ внутренней сторонѣ ящика маленькими гвоздиками или кнопками. Если ящикъ не деревянный,

а картонный или металлическій, то нужно воткнуть въ набивку *во четырехъ углахъ* ящика, у самой стѣнки, деревянныя палочки, а къ нимъ прибить четыре части разрѣзаннаго мѣшка (см. рис. № 3). Какъ было уже сказано, мѣшокъ разрѣзанъ на 4 части; слѣдовательно, чтобы *прибить каждую часть ея*, нужно вставить въ

Части мѣшка, которыя
прибиваются къ палочкамъ.

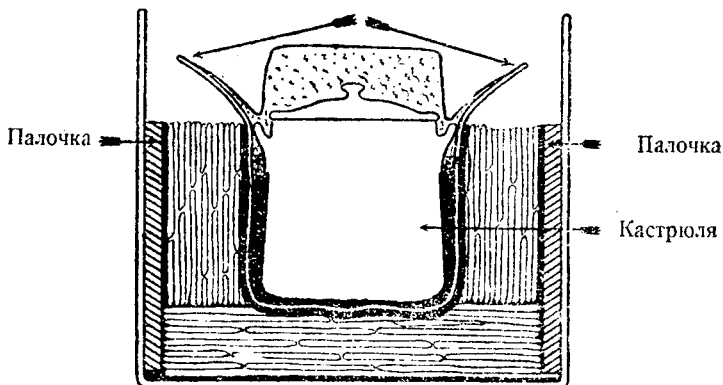


Рис. 3.

картонку или металлическій ящикъ по 2 палочки на каждую часть мѣшка. Въмѣсто палочекъ можно взять обручь отъ боченка, но нужно, чтобы онъ приходился къ картонкѣ или коробкѣ какъ-разъ въ томъ мѣстѣ, гдѣ оканчивается набивка.

Волшебный котель почти готовъ, нужно только приготовить его покрывку. Для этого можно взять какую-нибудь *диванную или постельную подушку*. Тол-

щина ея должна быть по крайней мѣрѣ 5 дюймовъ; она должна закрывать совершенно плотно какъ кастрюлю, такъ и всю внутреннюю часть ящика, т.-е. набивку (см. рис. № 4).

Если въ домѣ нѣтъ лишней готовой подушки, то ее легко можно сдѣлать самому, сшивъ просто мѣшокъ

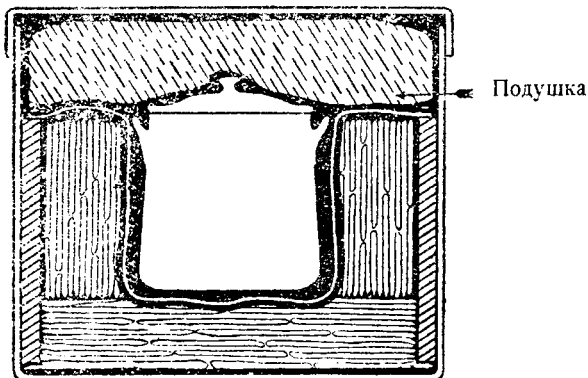


Рис. 4.

изъ фланели или шерстяной матеріи и набивъ его, или бумагой, или соломой, или сѣномъ, или отрубями перьями и т. п.

Но подушка волшебнаго котла прежде всего не должна быть тугой, а настолько мягкой, чтобы легко прилегать и обволакивать и крышку кастрюли, и всю верхнюю часть ящика.

Если, кромѣ подушки, есть еще и крышка ящика, сундука, то это только лучше, но если ящикъ вашъ не имѣетъ крышки, то можно обойтись и безъ нея.

Теперь волшебный котелъ совершенно готовъ.

Нѣкоторые устраиваютъ его очень просто: набьютъ дно ящика бумагой, соломой, мохомъ, затѣмъ поста-

вять кастрюлю, по бокамъ ея набьютъ ящикъ тѣмъ же матеріаломъ, — вотъ и все; при этомъ употребляютъ кастрюлю то больше, то меньше, то вынимая подвижную набивку, то прибавляя; сверху, конечно, закрываютъ ящикъ подушкой.

Но такой упрощенный „котелъ“ не такъ хорошъ; онъ хуже сохраняетъ теплоту и въ немъ нельзя оставлять вашъ обѣдъ такъ долго, какъ въ только-что описанномъ нами волшебномъ котлѣ; но вѣдь читатель видѣлъ, что приготовить нашъ котелъ, какъ слѣдуетъ, вовсе не трудно, и потому лучше сдѣлать его сразу такимъ, какъ нужно.

Провѣрить, хорошо ли сдѣланъ вашъ волшебный котелъ, очень легко: если ни паръ, ни теплота изъ него не выдѣляются, то онъ хорошъ; если стѣнки ящика остаются холодными, то можно быть увѣреннымъ, что теплота не выдѣляется. Если же вы замѣтили, что набивка котла стала мокрой, то это значитъ, что крышка кастрюли неплотно закрываетъ ее. Нужно, конечно, принять мѣры, чтобы этого не было, для чего прибѣгаютъ къ одному изъ описанныхъ ранѣе способовъ.

Какъ варить и жарить въ волшебномъ котлѣ.

Какъ было уже сказано, волшебный котелъ доканчиваетъ жареніе и варку. При жареніи говядины, телятины и др. жаркого необходимо предварительно обжарить ихъ на плитѣ такъ, чтобы они были золотистаго цвѣта, прибавить немного воды для подливы и затѣмъ, продержавъ ихъ на плитѣ сверхъ указаннаго въ таблицѣ времени (30—40 минутъ) еще $\frac{1}{4}$ часа, ставить въ ящикъ. Но сначала, конечно, вашъ супъ

или жаркое нужно поставить на плиту въ тѣхъ именно кастрюлѣ или котелкѣ, которые вы потомъ поставите въ ящикъ. При этомъ прежде всего не забывайте, что если вы хотите варить супъ, или компотъ, или зелень, или рагу, или рисъ, то нужно наполнить кастрюлю водой настолько, чтобы вода не доходила до краевъ кастрюли, *немного меньше, чѣмъ на дюймъ.*

Поэтому не берите слишкомъ большой кастрюли, чтобы воды въ ней не было больше, чѣмъ нужно для приготовления вашего блюда.

Ниже мы помѣщаемъ таблицу, указывающую, сколько времени нужно *варить* на плитѣ различныя кушанья, раньше чѣмъ поставить кастрюлю въ ящикъ. При этомъ время, указанное въ таблицѣ, нужно считать съ того момента, какъ *закипѣла* вода въ вашей кастрюлѣ или котелкѣ.

Если, напр., въ таблицѣ указано, что данное кушаніе нужно варить на плитѣ 15 минутъ, то это значитъ, что, когда вы увидите или услышите, что вода въ кастрюлѣ закипѣла, то послѣ этого нужно, чтобы вашъ супъ, компотъ, зелень *кипѣли бы 15 минутъ*; слѣдовательно, время, прошедшее до кипѣнія, не принимается въ расчетъ.

Какъ только прошли эти 15 минутъ послѣ начала кипѣнія, необходимо убѣдиться, хорошо ли крышка закрываетъ кастрюлю; лучше привязать ее веревочкой, пропустивъ эту послѣднюю черезъ ушки кастрюли и ручку крышки, или перевернуть крышку и затѣмъ привязать, или же, наконецъ, натянуть между кастрюлей и крышкой тряпочки; при всѣхъ этихъ способахъ можно, кромѣ того, положить на крышку кастрюли тяжесть, напр. камень, кирпичъ, предварительно нагрѣвъ ихъ.

Послѣ этого предварительнаго кипѣнія на плитѣ, нужно быстро, не теряя ни секунды, вставить кастрюлю въ находящійся около плиты ящикъ и затѣмъ также быстро покрыть кастрюлю подушкой, закрыть ящикъ крышкой, если таковая имѣется, или старымъ ковромъ; впрочемъ, въ крайнемъ случаѣ можно ограничиться одной подушкой, лишь бы она хорошо закрывала ящикъ.

Въ той же таблицѣ нами указывается время, которое необходимо продержать кастрюлю въ ящикѣ, чтобы то или другое кушанье было готово.

При этомъ надо замѣтить, что все время, что кастрюля съ кушаньемъ стоитъ въ ящикѣ, ни въ коемъ случаѣ нельзя снимать подушку и открывать кастрюлю, чтобы посмотрѣть, готово ли блюдо. Если кто изъ любопытства все же сдѣлаетъ это, то нужно начинать все снова, т. е. поставить кастрюлю опять на огонь, ждать, пока закипитъ, и пр.

Но можно продержать кастрюлю въ ящикѣ на часъ, три часа и больше времени, чѣмъ это указано въ таблицѣ; отъ этого вашъ супъ, ваше рагу, вашъ компотъ будутъ только вкуснѣй.

Если вашъ ящикъ настолько великъ, что въ немъ помѣщаются 2—3 кастрюли, одна надъ другой, или же одна около другой, то все только-что сказанное необходимо соблюдать и здѣсь. Но понятно, что если въ этихъ кастрюляхъ находятся кушанія, которыя нужно варить на плитѣ одно дольше другого, то нужно ставить на плиту сначала то, которое должно вариться дольше, чтобы можно было переносить въ ящикъ одну кастрюлю *немедленно* за другой.

Если же изъ двухъ или трехъ кастрюль, имѣющихся въ вашемъ ящикѣ, вы почему-либо не пользуетесь въ данный моментъ одной или двумя изъ

нихъ, то необходимо все же *поставить ихъ на плиту, вскипятить въ нихъ воду и опять-таки одновременно съ другими кастрюлями, въ которыхъ варится кушаніе, помѣстить въ ящикъ. Горячая вода въ этихъ кастрюляхъ вамъ пригодится, хотя бы для мытья посуды.*

Можно внести небольшое усовершенствованіе волшебнаго котла, при которомъ можно держать кастрюлю съ кушаніемъ въ ящикѣ даже меньше времени, чѣмъ указано въ таблицѣ.

Усовершенствованіе это состоитъ въ томъ, что вы нагрѣваете *до-красна* кирпичъ изъ огнеупорной глины или чугунный, желѣзный кружокъ и кладете его щипцами передъ тѣмъ, какъ ставить кастрюлю на дно ящика, на пластинку изъ огнеупорнаго толя. На этотъ раскаленный кирпичъ или кружокъ ставится, немедленно вслѣдъ за этимъ, и кастрюля; при такомъ устройствѣ содержимое кастрюли будетъ продолжать кипѣть и въ ящикѣ. Такой же кирпичъ или кружокъ, раскаленный до-красна, можно положить и сверхъ кастрюли, также на листъ изъ огнеупорнаго толя; конечно, при этомъ нужно предварительно, когда кастрюля находится на плитѣ, перевернуть ее крышку и, какъ всегда, привязать ее къ ушкамъ кастрюли. Верхній кирпичъ или кружокъ будутъ придавливать крышку, еще плотнѣй къ кастрюлѣ.

Въ нашей таблицѣ указано время, какое необходимо держать на плитѣ, послѣ того, какъ вода закипитъ, кастрюлю съ кушаньями, рассчитанными на семью въ 5 человѣкъ.

Указанія относительно жаркаго рассчитаны на количество его въ 1 фунтъ. Конечно, если ~~кусок~~ мяса больше одного фунта, то и жарить на плитѣ ихъ надо ~~дольше~~.

Разныя выгоды и преимущества волшебнаго котла.

Волшебный котель не только экономить вамъ топливо, но и время, употребляемое вами для приготовления обѣда: вмѣсто 3—5 часовъ, вы варите на плитѣ всего 10—40 мин.

Экономія въ топливѣ (около 80%), достигаемая при помощи нашего волшебнаго котла, можетъ быть увеличена еще болѣе, если для предварительной варки и обжариванія пользоваться не обычной плитой, а маленькими желѣзными переносными плитами, которыя получили за послѣдніе мѣсяцы такое широкое распространеніе въ Петроградѣ и въ Москвѣ и у петроградцевъ носятъ названіе „мусоросжигалокъ“, такъ какъ топить ихъ можно не только дровами (1—2 полѣна на приготовленіе обѣда), но всякимъ горючимъ мусоромъ.

Кромѣ топлива и времени, вы экономите и продукты, такъ какъ они, благодаря волшебному котлу, *не теряютъ въ своемъ вѣсъ столько*, сколько это бываетъ, если варить или жарить ихъ только на плитѣ.

Благодаря волшебному котлу вы избавлены отъ вдыханія кухоннаго чада и отъ распространенія его по всей вашей квартирѣ. Вы не утомляетесь, такъ какъ вамъ не нужно стоять въ кухнѣ 4—5 часовъ около жарко нагрѣтой плиты; кромѣ того, ванги супъ, ваше жаркое никогда не пригораютъ.

Вы можете поставить вашъ обѣдъ вечеромъ въ волшебный котель и на другой день, придя вечеромъ со службы, съѣсть его горячимъ; при этомъ вашъ обѣдъ будетъ только вкуснѣй, такъ какъ зелень и мясо отдадутъ вашему бульону больше питательныхъ веществъ, чѣмъ при обычномъ приготовленіи на плитѣ..

Волшебный котель употребляют теперь и въ химическихъ, и въ біологическихъ лабораторіяхъ, какъ дѣлаеть это знаменитый американскій врачъ—французъ Каррель.

Волшебнымъ котломъ можно пользоваться не только для сохраненія пищи горячей, но и холодной, замороженной, такъ какъ онъ сохраняетъ также хорошо „холодъ“, какъ и тепло.

При всякихъ острыхъ желудочныхъ и кишечныхъ заболѣваніяхъ, какъ дѣтей, такъ и взрослыхъ людей, необходимо соблюдать самую строгую діету и питаться перѣдко въ теченіе многихъ дней однимъ супомъ изъ различныхъ овощей или злаковъ. Волшебный котель позволяетъ въ такихъ случаяхъ экономить время и силы ухаживающаго за больнымъ, такъ какъ вмѣсто того, чтобы давать каждый день свѣжій бульонъ и варить его 3—4 часа, все время присматривая за нимъ,—въ волшебномъ котлѣ зелень или злаки (по рецепту знаменитаго французскаго профессора Комби) нужно варить всего 30—40 минутъ на плитѣ и 4 часа въ котлѣ. Пользуемся случаемъ и даемъ здѣсь превосходный рецептъ такого бульона проф. Комби:

воды. около 2-хъ бутылокъ,

зерна пшеницы

перловая крупа

зерна кукурузы, измельченн.

бобы сухіе

горохъ сухой

чечевица

} по
одной
столовой
ложкѣ
каждаго

соли 5 граммовъ (1¼ золот.)

Передъ тѣмъ, какъ давать ѣсть, процѣдить.

Вообще такой бульонъ можно готовить изъ всякихъ овощей, нельзя только класть въ него муки или капусты.

ТАБЛИЦА, ПОКАЗЫВАЮЩАЯ ВРЕМЯ ВАРКИ.

| Супы, зелень, злаки. | Время варки на плитѣ, съ момента кипѣнія. | Время варки безъ огня, въ волш. котлѣ (минимумъ времени). | Жаркое, фрукты. | Время варки на плитѣ, съ момента кипѣнія. | Время варки безъ огня, въ волш. котлѣ (минимумъ времени). |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Супъ изъ овощей или злаковъ. | 30 мин | 4 часа. | Макароны..... | 3—5 мин. | 1½—3 часа. |
| Мясной супъ (3 бутылки бульона) или борщъ..... | 30—40 " | 4 " | Лапша..... | 3—5 " | 1½—3 " |
| Морковь..... | 20—25 " | 3—4 " | Вареное мясо..... | 30—40 " | 3—4 " |
| Свекла..... | 20 " | 3—4 " | Тушеное мясо..... | 30—40 " | 3—4 " |
| Капуста..... | 15 " | 3—4 " | Рагу, пилавъ..... | 20—30 " | 3—4 " |
| Кислая капуста..... | 25—30 " | 4 " | Различнаго рода мясныя блюда подъ соусомъ... | 20—30 " | 3—4 " |
| Цвѣтная капуста..... | 10 " | 1 " | Колбаса..... | 3—4 " | 2—3 " |
| Рѣпа..... | 20—25 " | 3—4 " | Тушоная телятина..... | 30—40 " | 3—4 " |
| Брюква..... | 20—25 " | 3—4 " | Телячья голова..... | 45 " | 3—4 " |
| Сельдерей..... | 15 " | 2—3 " | Рубецъ..... | 45—60 " | 4—5 " |
| Картофель цѣльный..... | 10 " | 1—3 " | Абрикосы свѣжіе..... | 5 " | 1—2 " |
| Картофель, разр. на кусочки..... | 2—3 " | 1—2 " | Компотъ изъ яблокъ..... | 2 " | 1 " |
| Бобы, фасоль въ стручкахъ..... | 20—25 " | 2—3 " | Компотъ изъ суш. яблокъ..... | 25—30 " | 3 " |
| Бобы, фасоль въ зернахъ..... | 25—30 " | 4 " | Груши свѣжія..... | 15 " | 1—2 " |
| Чечевица..... | 20—25 " | 2—3 " | Груши сушенныя..... | 25—30 " | 3 " |
| Свѣжій горошекъ въ зернахъ... | 20—25 " | 2—3 " | Вишни, черешни свѣжія.. | 5—10 " | 1—2 " |
| Сухой горохъ..... | 25—30 " | 4 " | Вишни, черешни сушенныя. | 25—30 " | 3 " |
| Пюре изъ сухого гороха, бобовъ и чечевицы—очищенныхъ..... | 20—25 " | 3—4 " | Сливы свѣжія..... | 10—15 " | 2—3 " |
| Рисъ..... | 3—5 " | 1½—3 " | Черносливъ..... | 25—30 " | 3 " |
| Манная крупа..... | 10—15 " | 2—3 " | Каштаны..... | 5—25 " | 2—3 " |
| Перловая крупа..... | 15 " | 3—4 " | | (смотря по свѣжести ихъ). | |
| Овсяная мука..... | 15 " | 3—4 " | Грибы свѣжіе..... | 10—15 " | 3—4 " |
| Овсяная крупа..... | 15—20 " | 3—4 " | Грибы сушеные..... | 30—40 " | 4—5 " |
| Гречневая крупа..... | 10—20 " | 3—4 " | | | |
| Кукурузная мука..... | 15 " | 3—4 " | | | |
| Разл. сорта муки для суповъ... | 10—15 " | 3—4 " | | | |

ВОЛОГОДСКАЯ ОБЛАСТНАЯ