

НАРОДНАЯ ЦОВАРНЯ 50
ИЛИ
НАСТАВЛЕНІЕ

служащее
къ дешевому и пишпашельно-
му пригоповаленію сибѣдей

для
проснаго народа и солдатъ,
изданное
въкоторымъ членомъ челоѵколю-
биваго Общеспла, по части Хо-
зяйственной.

Съ дозволенія С. Пемсербургскаго Цен-
зурнаго Комитета.

ВЪ САНКТПЕТЕРБУРГѢ,
Печашано въ Типографіи Ив. Глазунова
1808 года.



Намѣреніе мое относится не къ тому
чтобы преподашь способы къ пропитан-
нію бѣдныхъ: мудрое правительство, и
человѣколюбивыя узаконенія, имѣли и
имѣють заботы о томъ непрестанно.
Предмѣшъ изданія сего насъавленія зак-
лючается въ желаній, чтобы въ каждомъ
хозяйствѣ, соображалсь обстоятель-
ствомъ времени, старались ввести деше-
вое приугошовленіе свѣдой. Дешевыми
свѣдами надлежитъ считатъ, не одни
только нѣ свѣстные припасы, кои мож-
но покупать дешевою цѣдою, но и тае до-
спешивающіе много питанія, и кото-
рые дѣйствіемъ желудка могутъ занимать
болѣе времени. Свѣды легкія не удовле-
творитъ насыщенію людей, подвержен-
ныхъ сильному иблодвиженію и тяже-
лымъ работамъ.

Извѣстное издавна хозяйственное шо
правило, что свѣстные припасы обходни

ся дешевле, когда запасены будутъ гур-
жомъ и въ надвигающееся время. Однакожъ
мы обмазывали бы себя, и шерстяи упо-
требляемыя деньги, когда бы при заку-
пкѣ не взирали на лучшую доброту съ-
ѣстныхъ запасовъ, а покупали бы не-
дешевыя или поврежденные вещи потому
только, что оныя дешевле. Теряли бы
мы при томъ два ныхъ требованія: до-
броту и вкусъ.

Въ разсужденіи дешеваго пригото-
вленія снѣдей, важность оныхъ пре-
бущѣе не меньше нашего вниманія. Пер-
вымъ и самымъ важнымъ письменнымъ
средствомъ есть мясо, котораго вкуше-
ніи не долженъ лишаться и простой на-
родъ. Опытность научаетъ, что народы
употребляющіе въ снѣдъ много мяса, бы-
ваютъ гораздо прудолговивѣе, дѣлатель-
нѣе и добрѣе ихъ, кои вкушаютъ оное
рѣдко. Но какъ дѣйствительно пылаю-
щее вещество снѣдей изъ царства жи-
вотныхъ, заключающагося въ ихъ салѣ и
студенѣ, которыми ежедневная ушраша

салъ нашихъ вознаграждается: по сему
къ составленію снѣдей простонародныхъ
нѣмъ надобности употребляти лучшія
части мяса: мы можемъ безъ вреда из-
бирати къ сему, самыя послѣдныя и де-
шевыя части животныхъ, поелику
оныя содержатъ въ себѣ большую часть,
студенѣ образныхъ непрѣмѣныхъ ча-
стей; даже самыя бросаемыя кости
животныхъ, посредствомъ искусной уло-
вки, даюти изъ себя самыя питатель-
ныя опшварѣ.

Въ числѣ зернъ хлѣбныхъ, ячмень въ
разсужденіи питательности занимаетъ
первое мѣсто, поелику оной въ прое или
въ четверо питательнѣе самой пшеницы;
а по сему, пехудо поступило будиши,
когда оной употребленъ будети для снѣ-
дей простонародныхъ, въ различныхъ
видахъ, какъ-то, мукѣ, крупахъ, и тому
подобномъ.

Что плоды спручечные, какъ-то го-
рохъ, бобы, и подобное, содержатъ въ
себѣ много питательнаго, даже разжи-

реніе доставляющаго: сіе давно уже под-
твердилось опытносною, надъ людьми и
животными; и какъ опыи большою часпью
сопзалежанъ къ пицамъ просторонро-
днмъ, шо въ числѣ дешевыхъ и пиша-
пельныхъ свѣдей, и сихъ произведеній
царсша раснбннй не доставати не
должно.

Далѣ, между огородныхъ, свѣжкѣ
произведеній, преимущественно пиша-
пельносною отличаются тѣ, кои содер-
жатъ въ себѣ много мучнистыхъ непре-
мѣнмыхъ частей, каковы каршофели,
брюква; и прочія; почему и оныя должны
входить въ роспись дешеваго пригото-
вленія свѣдей.

О приготовленіи свѣдей вообще.

Послѣ сего выбора дешевыхъ и пи-
пельныхъ свѣдей, относнтся дѣло къ
тому, чтобъ умѣть оныя приготовить
образомъ наибрелію сооснѣтешвую-
щнмъ. Первое главное правило въ раз-

сужденіи сего сосннстѣ въ томъ, чтобъ
оныя уварены были совершенно мягко;
чрезъ шо содѣлываются оныя здоронѣ и
пишательнѣ. Поелнку обстоятельство
сіе, не токмо облегчатѣ работы жа-
лудка, и приводитѣ оной въ сосновнѣ
каждую малѣйшую часонцу свѣди порева-
рншь и превратншь въ пишательный
сокъ, но и всѣ спудснѣ образнша часн-
цы свѣди лучше извлекаетѣ, съ водою
соедннстѣ, чрезъ шо оную огуцаетѣ, и
слѣдственно всю свѣдь содѣлываетѣ
вкуснѣ и здоронѣ. Между шѣмъ, при
дороговизнѣ дровъ, мягкое увариваніе свѣ-
дей, кажетсн что прешнурѣчатѣ деше-
вому приготовленію свѣдей; однакожъ,
въ досужемъ и искусномъ хозяйствѣ
умѣющъ всѣму пособствоватѣ, и для
мягкаго увариванія, безъ дальнѣй попра-
ны дровъ, ннмъ употреблятѣ уловки.
Такъ на примѣръ, твердые спручечныс
плоды можно, съ вечера еще размачнватѣ
въ водѣ; имѣть попеченіе о томъ, что
бы мяса были также вымоены, или бы

улеживались; а паче всего старался, что бы огонь распоризать бережливо, и повременную посуду имѣть такую, которая бы намѣренію сему соощѣствовала, также сколько возможно, сѣбди варить въ посудинахъ закрываемыхъ крышками, и отъемъ управлявъ искусно, чтобъ былъ огня сколько можно дѣйствоваа въ поваренную посуду, и не пропадаа бы бесполавно.

Вспорил изъ главныхъ потребностей дешеваго и пышнелаго пригшвленія сѣбдей, сосшшнѣ въ довольномъ опытѣ издобрелій. Между шѣмъ, издобреліе сіе проишвурѣишѣ дешевостіи сѣбдей: однакожъ обманывались бы мы, когда бы дешевое пригшвленіе сѣбдей полагаи, въ томъ, чтобъ небыло въ нихъ ни какого навара или здохы. Послиту пища не издобреліи ш. с: некибушала въ себѣ довольнои жирности, не шокмо сама по себѣ не ешѣ довольно сышна, но и къ насыщелію челоуѣка, должна сѣбдаема бышѣ въ болшмѣ участкѣ; ибо сказао

уже, что студень и жиръ животныхъ содержатъ въ себѣ насыщающее пышнелаое вещество. Такимъ образомъ, дабы совокупить главное: намѣреніе, дешевостіи и пышнелости сѣбдей, намѣренъ и показашъ здѣсь средство, какъ можно умножишъ запасъ сала, къ издобрелію сѣбдей, самымъ легкимъ способомъ. Кости животныхъ содержатъ въ себѣ много салаго, которое проладаемъ бесполавно, или хотя и употребляюшся, но не съ довольною выгодою. Ежели будемъ мы звать искусно, жирности или салности сію изъ костей извлекашъ всю шо получимъ изобильный изпочникъ къ приумноженію нашего салаго запаса, для издобреліи сѣбдей; ибо, изъ фунта костей получается жирности опѣ 18 золотниковъ, до четверти фунта.

Выгодно же дал сей народной поварни, опѣ дорогихъ иностранныхъ припшстей удерживашься, и употреблѣть дешавнел ираосши и душищащя травы, какъ-то лукъ, чеснокъ, имишъ, и шому

подобныя потому что безъ приправъ совѣмъ обойтись мы не можемъ, не въ разсужденіи вкуса, но болѣе для цѣли пищеваренія.

Послѣ шакowychъ предположеній, приступимъ мы къ самому роду пригошовленія, предлагаемыхъ снѣдей. Помяну первую надобность пышнелапного обѣда сснзависитъ, сытная мясная полюбка: по предсказанію мы по первымъ, какимъ образомъ можно опую очень дешево и безъ дальняго труда пригошовлять изъ костей безполезно бросаемыхъ.

О студень изъ костей.

Ся студень можетъ быть основаніемъ всѣхъ пригошовляемыхъ снѣдей; которымъ мы безъ выса, можемъ всѣ испиты сдѣлать пышнелакными и вкусными. Фуши въ костной достигаютъ столько же латвннл, какъ то фушиовъ мяса, и можно изъ одного фушиа костей, получить то фушиовъ пышнелапного отвара.

Можно къ сему употреблять кости, не токмо четвероногихъ живущихъ, какковы говяжьи, шельчи, бараньи и свиные, но и птицы, даже главныя кости рыбы. Однакожъ въ разсужденіи количества отвара и вкуса находится различіе. Кости головныя и цевокъ ножныхъ даютъ студеня или клейкаго вещества меньше, нежели кости реберныя и спиннаго хребта, но голыни даютъ снато болше, и пышнелапнѣйшаго. То же обспноивельство и въ разсужденіи жира. Относительнаю ко вкусу, кости реберныя вынгриваютъ преимущественно, послѣ оныхъ заснуаютъ мѣсто голынки, а на послѣдокъ кости суславныя. Вкуснѣйшій отваръ даютъ кости свинныя.

Впрочемъ все равно, кости будутъ сыры ли, варены ли, или жарены; а поному, остающимся послѣ употребленія мяса костми, можно еще воспользоваться. Нѣль также надобности, чтобъ кости были самыя свѣжыя: онѣ остающся годными еще, коли бы нѣсколько хлѣбъ

прилѣжалъ, еслия только очищены будутъ отъ частицъ мяса и сухихъ жилъ, и сбережены въ сухости, и не заплесѣвѣютъ. Въ нособіе сей прочисти, надлежитъ горошекъ наполненный костями, налить кипящею водою, варить исподволь на слабомъ огнѣ часъ времени, и въ продолженіи еще паровъ выбирать новъ одну кость послѣ другой, по всѣ онѣ выдушь равномерно сухи и бѣлы. Послѣ сего надлежитъ кости спрыснуть мяго вымоченою солюю, и положить къ сохраненію въ сухомъ и холодноватомъ мѣстѣ. Такимъ образомъ кости можно сохранять чрезъ долгое время безъ поврежденія. Сало всплывающее на огнѣрѣ, послѣ того когда оной остынетъ, можно сцѣпить, и употребить къ приправу сѣдѣй.

Когда надобно будетъ изъ костей, для похлебовъ, и добыи густыхъ сѣдѣй выварить студень или клейкое вещество: возьми на каждаго человека, семью или особъ сидящихся за столъ сосипавлю-

прихъ, по 12 золотниковъ костей, изруби оныя попоромъ въ куски, и положи на гладкой большой камень. Для раздробленія костей, должно имѣть пестъ изъ крѣпкого дерева сдѣланной, шолшой въ концѣ, которой сряду убитъ желѣзными гвоздями съ шиповатыми шлячками. Способомъ сего проснаго орудія, изтолки кости на камнѣ сколько можно дробить. Въ предотвращеніе, что бы гвозди во время толченія не разорачились, смачивай кости время отъ времени, одною ложкою холодной воды. Можно также кости раздроблять въ чугунной игонѣ, что происходитъ и еще скорѣе; но и при семъ надлежитъ также кости смачивать. Въ часъ одинъ человекъ, можетъ костей изтолочь 6 фунтовъ. Если кости не очищены надлежащимъ образомъ отъ хрящей и сухихъ жилъ, то шрудно будетъ изтолочь оныя дробно, и выдѣтъ изъ нихъ шѣсняная шолца, которую хотя къ вывариванію паштетельнаго отвара также употреблять можно, но къ проч-

ному лежаню быласиъ оная не удобна. То же надлежитъ разумѣти и о шѣхъ костяхъ, изъ которыхъ мозгъ не вынуть; по чему лучше оной заблагорезиено изъ костей вынимать. Послѣ исполченія костей въ огонь, ни на камнѣ, надлежитъ оныя просѣвать сквозь рѣше. то: причемъ мѣлко исполченныя пройдуть, осѣвшія же крупныя кусочки должно еще шоловь, и просѣвать, пока все исполчено будетъ дробно.

Сей костлявой порошокъ надлежитъ всыпать въ горшокъ, на каждый фунтъ онаго влить чешыре фунта воды, и варить исподволь не на самомъ сильномъ огнѣ; при чемъ надлежитъ снимать пѣну, и присолять. Ежели сей порошокъ изъ костей вываривать усильно, на больномъ огнѣ, ошваръ выделитъ мушанъ, и получитъ пригорный вкусъ.

Вываренному отвару должно данъ отнять: оной садитъ тогда въ ирѣвную студень. Должно горшокъ съ сего студенью опрокинуть на столъ, снѣ чего

студень изъ него выделитъ. Тогда костлявой порошокъ осѣдающій на дно, а по выпрокинутіи студени оказывающійся на ея поверхности, должно счиспить; а самую студень разрѣзать въ ломни, посредствомъ конского волоса. Остающаеся, снимаемыхъ съ студени сихъ костей бросать ненадобно, но слѣдуетъ употребить оныя къ вторичному вывариванію, шакже наливая водою, и можно изъ нихъ получить такое же количество студени, какъ и въ первый разъ.

Прежде еще, нежели вываренная изъ костей студень со всѣмъ засынасть, надлежитъ воспламяющую на поверхность ея сальность, счерпать, процѣдить сквозь сито, и употребить къ надобнаванію свѣдей. Даже можно оную вмѣсно масла коровьяго, употребить къ смазванію крушой кашы.

Когда надобно будетъ употребить студень сію для похлебокъ, или иныхъ свѣдей: надлежитъ фунтъ оной разпустить двумя фунтами кипящей воды,

процѣдить сикозъ сито, въ предосторожность, чтобъ не попало какой либо конопочки, присолишь, и употребить въ какую угодно снѣдь. Еслии угодно употребить сей ошваръ вмѣстѣ мясной похлебки, то должно приварить оной съ кореньями, на прим. пепрушкою, морковью и проч. подбировъ мукою, въ помѣ же съ студени снѣпомъ сдѣв подпаленною. Ся подпалка, ежели она будеть подпалена до шемпа, сообщашъ похлебкѣ красной цвѣтъ. Похлебку сію можно подвѣать съ ломпами ея же размоченнаго хлѣба, или засыпать крупною гречишною, яичною, и проч. густиза снѣди изъ огородныхъ нравѣ и кореньевъ, по отвѣренію въ водѣ, прибавлять должно съ сею студению, и послѣ того насдобливать снѣтыхъ съ студени еяломъ. Оная сего снѣди получаѣтъ равную питательность, и помѣ же вкусъ, какъ бы варены были съ лучшимъ мясомъ.

Я не считаю надобностию, напоминать здѣсь о помѣ, какия выгоды могутъ

происходить отъ сего въ большихъ семействахъ, или рѣдирныхъ хозяйствахъ, въ которыхъ многое число робочниковъ получающъ хозяйской столѣ. Между тѣмъ, какъ желаніе мое простирается къ тому, чтобъ полезное сіе дѣло, вошло во всеобщее употребленіе, то и намѣренъ я предложить здѣсь о нѣкоторыхъ изъ сихъ выгодъ, и предъидривать нѣкоторыя производимыя протѣву сего возраженія.

Умалчиваю о помѣ, что сей ошваръ изъ костной составляетъ самое сытное питательное средство: ибо изъ одного фунта костной могутъ при человекѣ, безъ всякой иной пищи насыщены бытъ на цѣлой день: замѣчу же одно то, что ошваръ сей составляетъ гелозую железную снѣдь, изъ которой на скоро можно приготовить пищу. Не только можно дробить и вымѣять костей, въ немногіе часы измолочъ въ порошокъ, которой очень полезно сберегася на долгое время, когда ссыпанный въ холщевыя мѣ-

шепки, прибавленъ будетъ въ сухомъ мѣстѣ; но и спудень изъ онаго вываривать въ замазѣ на нѣсколько дней, и самую спудену сберегать чрезъ весьма долгое время.

Въ семъ намѣреніи, надлежитъ изрѣзанную въ ломти спудену покласть на сѣна, и сушить въ печномъ вольномъ духу, либо поставивъ на иное горячее мѣсто. Надлежитъ однако, поступать при семъ съ крайнею осторожностію, чтобъ спудень не поджигалась, и неолучала бы пригорьнаго вкуса. Высушенная такимъ образомъ дощечка спудени, составляющая впрочемъ извѣстный сухій или дорожный бульенъ, сберегающъ въ сухомъ мѣстѣ въ коробочкахъ ушланыхъ бумагою. Когда на шакую дощечку спудени налить горячей воды, и нѣсколько приварить, получасица наскоро вкусна мясная похлебка.

Ожидаю я, что можешь быть на се сдѣлающъ мнѣ возраженіе по, что долгое вывариваніе сей спудени, пребудетъ

немалого расхода дровъ. Въ разсужденіи сего въ ошѣщій можно сказать по, что вывариваніе шпекера изъ мяса, равномерно пребудетъ нѣсколькихъ часовъ; но заготовивъ спудену изъ костей, можемъ мы оной иругъ заготовить на нѣсколько дней. Сверхъ того порошокъ изъ раздробленныхъ костей, бывъ единожды доведенъ въ кипѣніе, къ дальнѣйшему поддержанію огня, пребудетъ дровъ уже мало, и притомъ еще лучше, не дровъ, но углей, шорфа, и подобнаго, что бы дальнѣйшее вареніе продолжалось исподволь.

Съ другой стороны, можно къ сему употребить, напоявленную печь, и повицупли мяъ ней хлѣбовъ, вываривать сію спудену. Высыпавъ именно исполченыхъ костей въ горшокъ, и наливъ сколько надобно воды, наложить на горшокъ крышку, обмазану смѣткою тѣстомъ или глиною, поставивъ горшокъ въ печь на пять часовъ; такимъ способомъ можно

будемъ получить самой крѣпкой ошваръ изъ костей.

Но можемъ быть вынужданы ко-
снись, воды, и самой студени, považается
нѣкоторымъ затруднительно и неудобно?
— можно и на сіе отвѣчать, что въ семь
и не состоятъ особая удобность:
когда только въ первый разъ сіе сдѣлано
будемъ съ точностію, то по вышеска-
заному можно выбрать посудину, для ко-
стей и воды; или по привыку употреблать
просиной глазомѣрь. — Извѣстно впро-
чемъ, что кости въ животномъ составѣ
занимаютъ шестую долю вѣса цѣлаго его
тѣла: по чему ясно видимо, сколько ве-
лика можемъ быть приобрѣтеніе, когда
мы сію шестую часть, обыкновенно бро-
сая, употребляемъ въ пользу.

Такимъ образомъ сія студень, или
ошваръ изъ костей, по моему предложе-
нію, должны составлять основаніе всѣхъ
просионародныхъ похлебокъ и другихъ
судей; о которыхъ подробности предло-
жена будетъ ниже сего.

Похлебка съ ячмыными крупами.

Возьми на каждого человека по гор-
сти ячмыныхъ крупъ, смочи ложкою укуса
и залей холодною водою приставь на
огонь, увари до сгущанія, но осерегайся
чтобъ не пригорѣло. Послѣ того вый-
май кусокъ масла коровьяго, разведи ош-
варомъ изъ костей, и привари немного;
можно и въ саму ежель угодно прибавить
огородныхъ кореньевъ, или травъ.

Похлебка съ овсяными крупами.

Приготовляется такимъ же образомъ
но укуса въ оную классъ не должно.

Похлебка гороховая.

Между тѣмъ какъ горохъ съ подою
варится, раскуси и студень изъ костей
подлей оную мукою подпаленою въ салъ
волчиномъ, или собраниомъ съ студень

изъ костей, прибавь накрошената лука, и вымши въ горохъ.

Гороховая похлебка другимъ образомъ.

Горохъ развари сполько мягко, чшюбъ можно было оной разтерѣть; прошири сквозь ситою поджваг его спиваромъ; разведи спиваромъ изъ костей, прибавь соусъ сала, и привари. Подавай съ размочеными ломтами хлѣба.

Гороховая похлебка закусочная.

Разваренной горохъ, смачивая спиваромъ изъ костей, прошири сквозь рѣшето. Обжарь въ салѣ вычитанномъ, или собранномъ съ спудени изъ косилой лука, и ложку муки; подбей онымъ проширшю гороховую похлебку, присоли, приправь лимонемъ, и выложи на рѣшетной въ сухари изрѣзанной хлѣбъ, подавай.

Гороховая похлебка бѣлая.

Разваренный горохъ прошири сквозь сито, разведи молокомъ, привари немного и подавай, выложивъ похлебку на изкрошенныя въ сухарикъ калачи, или сайки.

Похлебка бобовая.

Приготавливается оная шибже самымъ образомъ, какъ и гороховая; о кашовой писано выше. Можно къ сему употребить бобы сѣныя и Турецкіе бѣлые, называемыя инако фасолями.

Сочевичными похлебками приготавлиють шибъ же образомъ.

Щи изъ капустнымъ квашеной.

Надлежающимъ образомъ щи изъ кислой капусты, надлежитъ готовить еще

съ вечера или и ранѣе, къ завтрашнему дню. Капусту должно ополоснуть кипячкомъ, послѣ того холодною водою, и выжимать руками. Потомъ наливъ на огонь въ горшкѣ воды, наложить на горшокъ крышку, и поспавать въ изюмную печь, когда бѣсныи того дня будишь уже изготовлены. По утру ежели сока въ капустѣ окажется мало, долей горячую воду, и продолжай вареніе, причемъ можно прибавить кусокъ вощинаго сала, когда оно ешь. Между тѣмъ возьми нѣсколько сала собраннаго съ студени изъ костей, разпусти въ сковородѣ, обжарь въ ономъ изкрошенато лука и горсти муки; подбей сею подпалкою разваряную студень изъ костей, разведи окомъ жи, привари, и подавай. — Когда желасмо сибѣ сію уаучишь, можно подавать оную, съ рѣшопнымъ хлѣбомъ въ сухаряхъ изкрошенымъ, и въ салѣ ошѣ студени изъ костей обжаренномъ.

Щи изъ сѣжей капусты.

Ежели надобно будешъ приготовить оныя по лучше, то надлежитъ поспавать щюно тѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о щяхъ изъ капусты кислой или квашеной; кромѣ того, что ибшь надобности капусту сѣжую уваривать сколько времени, и съ вечера еще, колику сѣжая капуста несравненно мягче квашеной.

Похлебка изъ чинихъ крупъ съ горохомъ.

Возьми чинихъ крупъ и гороха поравну, и наливъ водою, разваривай: когда горохъ и крупы разквашатъ, подпалай муку въ салѣ собранномъ съ студени изъ костей; подбей похлебку, и привари. Ежели похлебка окажется густа, можно оную развести опваромъ изъ костей.

Похлебка съ картофельными крупами.

Взявъ сколько надобно сырыхъ картофелей- облущи съ оныхъ кожу, обмой и изкроши въ куски, или изрѣжь въ ломтики, и изсуши въ печѣ, послѣ вынутья изъ свой хлѣбцовъ. Надлежитъ при семъ однако, наблюдать того, чтобъ картофели не подгорѣли, или бы не потемнѣли; ежели они получатъ цвѣтъ синеватой, сіе не мѣшаетъ. Когда картофели высохнутъ и остынутъ, изтолчи оныя слегка въ ступѣ, просѣвай сквозь сито, что бы оставили крупинки оныя раздробягося въ муку; послѣднюю можно употреблять въ смѣсь съ пшеничною и ржанною мукою, для клецокъ, паротковъ, и хлѣбцовъ. — Развари сколько надобно ступени изъ костей, засыпь картофельными крупками, и вари. Можно сію похлебку подбивать подпалкою, муки и луку обжа- рованныхъ въ сѣлѣ собираемомъ съ ступени изъ костей. — Малое завариваніе уксу-

сомъ, придастъ сей похлебкѣ много вкуса.

Ежели крупу картофельную дѣлать изъ пареныхъ картофелей, мерещитъ она свой видъ и вкусъ; а при томъ и варенію сей крупы прѣбуетъ болѣе времени.

Похлебка картофельная.

Очистиавъ съ сырыхъ картофелей кожу, свари оныя мягко въ водѣ, или отваръ изъ костей; послѣ того раздави и разотри картофели ложкою, пропусти сквозь рѣшето или сито; разотри сѣла собраннаго съ ступени изъ костей, обжа- рь въ немъ луку, или шпаетъ петру- шечной, подбей шпачь похлебку; и подавай съ гренками рѣшешнаго хлѣба, давъ онымъ въ сей похлебкѣ размочушь.

Похлебка изъ костей осипающих- ся ошъ жаренаго.

Когда не случился въ запасѣ студе-
ня вываренной изъ костей, можно взявъ
костей запасенныхъ ошъ разнаго жоре-
наго, разбишь ошъ, и измолочь въ сту-
пѣ. Къ сему должно прибавить корокѣ
рѣшотнаго хлѣба, подобимъ грѣшковъ у
огни обжаренныхъ, налить горячею во-
дою, и варить; ошварѣ сей должно про-
цѣдить сивозъ сию, въ другой горшокѣ,
прибавить кусокѣ масла коровьяго, при-
бавить солю, пибирѣмъ, приварить,
выложить на грѣчки рѣшотнаго хлѣба, и
подавать.

Похлебка съ сельдями.

Развари мягко деслятокѣ или больше
макропосныхъ луковицѣ и прошир сивозъ
сию; разведи шпифомъ ошвара изъ ко-
стей, или въ недостающѣ онаго кляп-

комъ. Дъ алѣе, подпалъ муки въ маслѣ ко-
ровьемѣ, или салѣ собранномъ съ студе-
ни изъ костей, подбей сею подпалкою
похлебку, прибавь пибирѣ, и яри. Между
шѣмъ ярижь сельдей въ полоски, поло-
жь аѣ чашу съ поджаренными ломничками
хлѣба, въ похлебку налей нѣсколько ло-
жекѣ уксуса, и выложи ошю на хлѣбъ и
сельди въ чашу.

О мясныхъ сибдяхъ,

Хотя проспонародная поваря и не-
можетъ быти совсѣмъ лишена упошре-
бленія мисѣ; однакожь, въ нѣкоторыхъ
полюко дни, можешъ быти оное изгото-
влено, и конечно не въ соусѣхъ, но
полюко въ самомъ проспѣмъ пригото-
вленіи; инако не соснавало бы то деше-
выхъ сибдей. Между шѣмъ, могутъ въ
сню поварю входить дешевыя частя жи-
вотныхъ, и приготовляемы быти хотя
проспо ио вкусно.

Говяжьи ноги съ чеснокомъ.

Ошваривъ говяжьи ноги въ водѣ очень мягко, дай обмытъ остывающъ, и большія кости изъ нихъ вынь. Изтолчи чесноку, обжарь одной, съ прибавкою ложки муки, въ салѣ собранномъ ошъ спудени изъ костей; нажати (т. е. разведи) дѣсколко ошваромъ изъ костей, и привари въ семь взварѣ ноги.

Говяжьи ноги съ лукомъ.

Свари ноги мягко. Между шѣмъ обжарь изкрошеннаго луку, и муки, въ салѣ собранномъ съ спудени изъ костей, разведи ошваромъ изъ костей, прибавь шолченнаго иибера, положи шуда же ноги, и привари.

Говяжьи ноги въ кислолѣ взварѣ.

Приготовленіе сей ешѣди происходитъ шѣмъ же образомъ, какъ и предшешее, говяжьихъ ногъ съ лукомъ; кро-

мѣ шого, что взварѣ разводятъ уксу-сомъ, и въ ономъ ошваренныя ноги еще привариваютъ.

Говяжьи кишки съ пшнномъ.

Вычистивъ говяжьи кишки надлежащымъ образомъ, ошвари мягко, и изкроки. Возьми черствую сайку, изопри одну на шеркъ, обжарь въ глубокой сковородѣ съ саломъ собираемымъ съ спудени изъ костей, разведи ошваромъ изъ костей, посыпь ииберамъ и перцомъ, положи шуда же изкрошенныя кишки, и привари.

Говяжьи кишки въ кислолѣ взварѣ.

Поддали муки въ салѣ собираемомъ съ спудени изъ костей, разведи ошваромъ изъ костей, прибавь уксусу, ииберию и соли: положи шуда же сваренныя особливо и изкрошенныя кашки, и вари пока довольно прикипитъ.

Говяжьи кишки съ лукомъ.

Выписаннымъ образомъ, какъ сказано о приготовленіи кишокъ въ кисломъ взварѣ, поддали муки и изкрошеннаго лука въ томъ же салѣ, приправъ уксуномъ и вибиремъ и солью, положи туда же сваренныя и изкрошенныя кишки, в уваривай.

Говяжьи кишки съ капустою.

Кишки говяжьи выкисливъ, изкроши, изрубн кочанъ бѣлой капусты, свѣжай съ кишками, положи въ горшкѣ, малей отваромъ изъ костей, и варѣ. Между тѣмъ поддали муку въ салѣ изъ костей вышней въ капусту, положи вибирю и шмину, и вари накрывъ горшокъ, чпобъ хорошо упрѣло.

Приготовленіе говяжьихъ губъ.

Говяжьи губы надлежитъ отварить въ водѣ съ солью, шавъ муки, чпобъ кости можно было vybrать зонъ, шпердья кожи облуда, и парѣжъ въ ломти. Распустя въ глубокой сковородѣ сала изъ костей, положи въ него изрѣзанныя губы, перекина мушою, изрубленными лукомъ, прибавъ немного вибирю, и ужаривай; смочи отваромъ изъ костей, приправъ уксуномъ, и еще привари.

Тѣмъ же образомъ можно приготовить говяжью печень.

Еще можно говяжьи губы жарить на сковородѣ, посылавъ вибиремъ, и помазывая масломъ коровинымъ.

Прибавленія изъ говяжьихъ печени, сердца, легкаго и почки.

Отвари въ водѣ съ солью говяжьи печень, сердце, легкое и почки; когда

сварился и остынетъ, изрѣжь оныя въ куски средней величины. — Между шибѣмъ отваривай въ водѣ изрѣзанныхъ въ куски моркови, свеклы, яблокъ дешевыхъ; когда отваришься, воду излишнюю слей, смочи уксусомъ; подбей мукою подпаленною въ салѣ изъ косшей, разведи нѣсколько отваромъ изъ косшей, положи туда же изарошенныя товями внутренности, приправь вибаремъ, и привари.

Говяжье легкое холодное.

Отваривай оное въ водѣ съ солью, когда остынетъ, изрѣжь въ небольшие куски. Мелочи мѣлко луку, пересыпь онымъ легкое, посыпь полученнымъ вибаремъ, и облей довольно уксусомъ, подавай.

Приготовленія изъ свиныхъ ногъ.

Свиные ноги съ рѣпою.

Развари свиные ноги мягко, дай онымъ остынуть; послѣ чего очисти оныя надлежащимъ образомъ. Между шибѣмъ очисти шибѣ кожи рѣпу; распустя въ глубокой сковородѣ сколько кадобно сала изъ косшей, подпали въ ономъ муки до темна, положи рѣпу и обжаривай; послѣ разведи отваромъ изъ косшей, и уваривай пока рѣпа посѣветъ, и жижа ступится. Положи накопецъ тудаже изрѣзанныя въ куски свиные ноги, и привари.

Свиные ноги съ лукомъ и кислымъ изваромъ.

Свиные ноги отжари и очисти шибѣмъ же образомъ, какъ и выше сказано. Подпали въ салѣ изъ косшей луку, и муки до темна, разведя отваромъ, въ кошомѣ варились ноги и уксусомъ, прибавь вибаремъ.

рю и солтѣ, взвари; положи студене ноги свиныя, и накрывъ посудину ушарь до-вольпо.

Свиныя ноги, уши и рыла съ кислою съварѣ.

Ся свиныя часны съвари матко въ водѣ съ солью; послѣ чего высуви сви-сныя. Въ оставшій съварѣ прибавь уксу-су, и оплишь приставь на огонь; разбол-тай нѣсколько ложекъ муки въ уксуеѣ, коюбей овою съварѣ, прибавь инбиремѣ, и выложи на мокротенныя ноги, уши и рыла. — Ся свѣди можеть нѣсколько времени сохранена быти холодною, безъ поврежденія.

Клики чиненыя.

Возьми личакѣ или гречневикѣ крупѣ, обвари оная вкляцкою водою, и ослать разбухнула. Паруба говьяныхъ или сви-ныхъ печенокѣ, легкаго, почекѣ, и шому

подобныхъ мѣлочей, съ прибавкою салы-вика или здора свиного, прибавь солью, инбиремѣ и пшимою. Начавъ семѣ кра-шевомѣ говьяны или свиныя кишки, смѣ-шавъ изкрошенное съ размоченными кру-пями; и ся кишки немедля отваря въ водѣ.

Можно же килка начинивать и одною размоченною крупою, и послѣ того помазавъ масломѣ коровьямѣ, или саломѣ коѣ кошкѣ, зашкварь на сковородѣ, въ печи.

О свѣдѣхъ мучниныхъ.

Поелки мясныя свѣди льстятѣ только вкусу, но сами по себѣ не содер-жатѣ достаточной студени или клейко-сти животного, которая единственно въ свѣди доставляетѣ пищаніе и блу чело-вѣческому: по кѣ маснымъ свѣдѣмѣ не-прѣменно должно присовокуплять густыя свѣди мучниныя; ибо мучниныя вещества содержатѣ въ себѣ сей кислосни болѣе,

нежели мясо. Мучниаыя сѣбя для про-
спята народа не только должны быть
приятны, но и очень насыщающыя; по-
тому предложимъ здѣсь обѣ оныхъ.

Клецки мучниаыя.

Изкроши одну или двѣ сайки, такъ-
же луку, обжари въ салѣ изъ костей,
или въ коровьемъ маслѣ, вымѣной муки,
сколько надобно для клецокъ, и смачивай
щеплою водою, замѣси въ густое шѣ-
сто; передѣлай оное въ клецки, и несе-
для саладывай въ кипящую воду, вари, не-
престанно вымѣшивая, пока посильнѣтъ.

Клецки съ ветчиннымъ саломъ.

Изкроши ветчиннаго саламъбло, раз-
триаи оное въ скорородѣ на угляхъ, по-
сыпь въ него щолчената шмента. Замѣси
муку на молокѣ, по помѣжъ съ водою,
выложи шуламе разтолченное сало, давъ
оному осмынуаъ, вымѣси, и, отколупы-
вая ложкою, клади въ кипящую воду, и

свари. Когда клецки сварятся, слей объ
оныхъ половину воды, дополни молокомъ
и дай клецкамъ еще вскипѣть.

Клецки оларныя.

Муку, назначенную для клецокъ, на-
дбно посмазать въ щеплое мѣсто,
чтобъ согрѣлась; послѣ того замѣси
опухъ на щепломъ молокѣ, съ прибавкою
двухъ ложекъ дрождей, въ шѣсто не
очень густое, и, посмазавъ въ щеплое мѣ-
сто, дай оному взойти. Тогда пере-
дѣлай оное въ клецки, поклади клецки на
доску, стаять поставь въ щеплое мѣсто,
чтобъ взойли; когда сіе послѣдуютъ, по-
клади клецки въ кипящую воду, и свари.
Подавая на ошолѣ, можно сіи клецки по-
лить распонченнымъ саломъ изъ кошой
или коровнымъ масломъ.

Клецки просыаыя.

Развари просыаныхъ крупъ въ водѣ,
или молокѣ, часѣмъ поразкиблн, одна-

кожи не совсемъ мягко. Славъ съ огня, воду сцѣди, дай крупамъ нѣсколько остынуть, и выложи въ чашу, въ которую всыпано уже муки сколько надобно, при соли, влей вместо размягченнаго сала изъ косшей, или масла коровьяго, замѣси въ тѣсто, передѣлай въ клецки, и ошвари оныя немедленно, въ молокъ или водѣ вскипятенныхъ.

Клецки изъ бруквы, или калустныхъ кочарыжѣ.

Изкроши въ жеребейки вештиннаго сала и сайку, каждое порознь. Отвеси капустныхъ кочарыжѣ, или бруквы, изкроши оныя также въ жеребейки. Приставляя на огонь сало, и когда оно закипитъ, положи въ него изкрошенныя сайку и брукву, и вымѣшивая обжарь. Всыпь въ чашу муки, сколько надобно оной для клецокъ, присоли, замѣси на теплой водѣ въ тѣсто, положи шудже обжаренное, съ остатками сала вымѣшай, и пе-

редѣлай въ клецки, какою угодно величины. Между шѣмъ вскипятя воды, брось въ оную немного соли, похладя клецки, и ошвари вымѣшивая ложкою, чтобы не склеились.

Клецки картофельныхъ.

Ошвари въ водѣ желаемое количество картофеля, облуди въ нихъ кожу, и разотри ложкою: выпусти на нихъ два яйца, влей немного размягченнаго масла, положи соли, сколько надобно муки, замѣси въ тѣсто, передѣлай въ клецки, и ошвари оныя въ кипящей водѣ. — Сія клецки и предшедшя могутъ подаваться бѣшь въ праздничные и воскресные дни, а въ будни нажеславующія:

Клецки изъ картофельной муки.

Чтобы приготовить картофельную муку, потребно ошварить въ водѣ немало картофеля, облудить съ нихъ кожу, изкрошить картофель въ ложники,

и осторожно досушить въ печи, чтобъ не пригорѣли, но высохли бы твердо. Высушенные такимъ образомъ картофели, можно смолотъ въ ручьяхъ жерновяхъ. Сію картофельную муку можно употреблять вмѣсто пшеничной, для дѣланія клецокъ, и проч.

Картофели вообще составляютъ плодъ очень полезный, и болѣе нежели всѣ другія огородныя растенія. Въ приготовленіи съ отваромъ изъ костей, доставляютъ она ендѣ весьма вкусную. Эдакъ сабадутъ пѣкочары изъ оныхъ приготовленій.

Картофели варенье.

Картофели отваривъ въ водѣ, облупи съ нихъ кожу; облупленные картофели привари еще въ отварѣ изъ костей, съ прибавкою накрошенной травы дегрессивной, также луку. Выклади картофели на блюдо; отваръ же подбей мукою подмалеюною въ салѣ изъ костей, и сълей картофели.

Картофели съ кислымъ взваромъ.

Отваривъ и облупивъ картофели подобно, какъ и предшдщіе, сдѣлай къ нимъ взваръ, изъ черстватаго вымертвато рѣшениаго хлѣба, обжареннаго въ салѣ изъ костей, которой разтерѣвъ ложкою, разведи уксусомъ, припаря, и облей картофели.

Картофели съ сельдями.

Картофели сперва отваря въ водѣ и облупя, послѣ того привари ихъ въ отварѣ изъ костей; выложи потомъ на блюдо, пересыль мѣлко порубленымъ лукомъ, и разсчитанными съ кожей обобранными сельдями.

Картофели съ ветчиннымъ саломъ.

Отваря картофели въ водѣ, облупи съ нихъ кожу, и порѣжь въ ломтики. Разложи въ глубокой сковородѣ ветчиннаго сала, обжарь въ ономъ муки и ма-

крошеного луку, разведи опшаромъ изъ костей, положи изкрошенные каршофели, и ужарь нѣсколько.

Каршофельная солоната.

Каршофели очисти сырые, изрѣжь въ ломтика, и опшари въ водѣ мягко; послѣ того раздвини и разотри ложкою, или объ пештаннѣмъ саломъ, или саломъ изъ костей, но естъ собираемымъ наверху всплывшаго опшара изъ костей, посыпь мѣлко изрубленнымъ лукомъ и подавай.

Гусная сибда изъ свѣжихъ шравъ.

Въ простонародной поварѣ можно сію сибду употреблять только лѣпомъ, когда находится довольно изобиліе свѣжихъ сибдомыхъ шравъ. Преимущественно къ сему употребляютъ молодые листья свиньи, лебеды, сурьлицы, мако-

вые, горчичные, борщевые, и проч. Надвини листъ сіи перебрашъ, обвариши водою кипящею; пошомъ опшариши въ водѣ съ солью, выпущь, выжати и изрубятъ. Между тѣмъ приставиши въ глубокой сковородѣ на огонь сколько надобно сала изъ костей, положи полную ложку муки и нѣсколько изрубленныхъ луковыхъ перьевъ, обжариши, пока мука пожелтѣетъ; положи тогда изрубленные шравы, прибавь опшара изъ костей, и упаривай на жару. Сіе очень замѣняетъ недосынокъ кислой капусты; кошорою въ сіе время бываетъ. Черешная шравъ приносишь съ собою вкусъ, шакъ чю сію сибду могутъ быть съ удовольствіемъ; ибо можно сверхъ упомянутыхъ, прибавлять листьявъ щавелевыхъ, брюквенныхъ, морковныхъ, свекольныхъ, и проч. Естляи кто въ sospoннѣи употреблять въ сію сибду нѣсколько смешаны, прдаетъ она много вкуса.

Валеная рѣпа.

Въ новину, когда рѣпа посидитъ, бывашъ оная очень дешва; въ сіе время можно оную заготовлять валеніемъ въ прочный запасъ. Именно: обрѣзавъ праву и хвостики, вѣнзашъ рѣпу на шурки, и привѣсивъа близъ печи высушавъа; а когда высохнетъ, сложить въ мѣлки и привѣсить въ сухой мѣстѣ. Къ приготовленію изъ сей рѣпы салди, кадежилиъ оную изкрошить, пережыть въ щелой водѣ, а оныъ воды горячей щеряетъ она свою сладость. Послѣ того присыпанъа оную въ щелой водѣ, или опварѣ изъ корней, на огонь; развари мягко, и когда стваръ довольно повъжыпитъ, подбей остатокъ подделенною въ салъ изъ корней мукою, посыпанъ солью и инбиремъ, и подавай.

Салди изъ гороха.

Изъ коихъ спручечныхъ плодовъ, горохъ съсываветъ лучшую и питательнѣйшую салди, особливо же для упражняющагося въ тяжельхъ работахъ проснать народа, которая доставляетъ оную прочную сытность. Кроме гороховыхъ поклабокъ, о которыхъ было уже писано, можно изъ него дѣлать салдиую приготовления.

Горохъ разварной.

Разваривай сухой горохъ въ водѣ, на сильномъ огнѣ, наложивъ крышку; съижай оную временемъ, для счорпыванія сокотыаней съ гороху и на поверхность выплывающей золици. Когда горохъ раскшипитъ, разбухнешъ, и оныъ жожацы своей солышею кашею будетъ оцщитъ, присоли оной, положи инбирю, мѣлконарубленнаго луку, выжмай, и, съ огня снявъ, оставь поодаль, чтобы удрѣвъ. Еслили горохъ окажется очень сухъ,

можно въ него влить ошваря изъ костей.

Горохъ шершавый.

Перемывъ горохъ, приставь парить-ся въ холодной водѣ. Во время варенія надлежитъ сцѣрывать съ него всплывающія на поверхность поды его кожицы; и когда вода будетъ утихаетъ, наполнивъ должно отваромъ изъ костей, выкипяченнымъ особливо; чрезъ сіе возpirationъ собственно будетъ пригоранію. Снявъ съ огня, развари горохъ деревяною ложкою; ошваря въ салъ величникомъ, или салъ изъ костей, положи мѣлко изкрошеннаго луку, вылома лукъ съ саломъ въ горохъ, вымѣшай, присоли, и естля ошваря очень сухъ, то смола ошварождъ изъ костей, и вымѣшай.

Гороховая соломята.

Приставь горохъ на огонь, и увари до полусѣды. Равнымъ образомъ развара-

ва особливо ячныхъ крупъ: поставь того смѣшанъ горохъ съ крупами, и доводи вареніе. Присоли сколько надобно, сѣды ошваря долой, приправь выбиремъ, и вымѣшай черешнаго изтерпята на шершавъ изляза или сѣнки, сколько надобно. Подпалъ въ черешкѣ до шесны масла коровьяго, вымѣшай въ соломяту, и поставь въ печь, чтобъ нѣсколько позалежало.

Прочія приготовленія изъ сухаго гороха, на примѣръ: гороховой кисель, гороховыя черепенки, каковымъ образомъ приготовляются, довольно шю извѣстно; по тому объ оныхъ и не упоминаю.

Приготовленіе изъ сухихъ бобовъ.

Все, что сказано выше о приготовленіяхъ изъ сухаго гороха, можно приготовить и изъ сухихъ бобовъ; а свержъ того выжсѣдующія сѣды.

Бобы съ молокоу.

Развари бобы въ водѣ, положи въ нихъ коровьяго масла, соли, кибирю, луку, и нѣсколько травъ пашушки; послѣ сего сиканъ на рѣшето, чтобъ осекло. Влей въ глубокую сковороду шюфъ молока, при непрестанномъ мѣшаніи узари молоко, пока выкипитъ отаго половина, положи въ него бобы, и привари.

Бобы съ подпаленнымъ до темна масломъ коровьямъ.

Бобы отвари мягко въ водѣ съ солью. Между шѣмъ подпали до темна муку въ масле коровьемъ, или въ вѣшчипномъ салѣ, прибавь изрубленнаго луку, отвари изъ костей в уксусу, приправь солью и кибиремъ, выложи пудаже бобы, и привари.

Соломаня.

Въ двухъ шюфахъ воды, разболтай горьши двѣ пшеничной муки, по муку вымывай маѣ по малу, чтобъ не сѣдлалось комковъ. Приставь горшокъ съ сижъ распворомъ близъ огня, а не на сильнѣй огонь, чтобъ не вдругъ кипѣть начало. Когда соломаня сварится, вышмай въ нее мѣлко изрубленнаго луку, и куски масла коровьяго распоявши.

О прочихъ извѣстныхъ народныхъ Рускихъ сибѣяхъ здѣсь не упоминаю, поелику они довольно знакомы въ каждомъ хозяйствѣ, да и мое намѣреніе описалось не къ тому, чтобъ предсказывать начертаніе простонародной Руской поварня, но чтобъ, какъ и самое ясное показывается, преподать способы къ дешовому, сытному, и при томъ вкусному пригощевенію сибѣей.

О снѣдахъ постныхъ.

Снѣды постныя у просвѣтаго народа, какъ извѣстно, сами по себѣ недороги, и большею частью здоровы; но послыку работающіе люди прѣбываютъ снѣдѣй прочныхъ, и болѣе питанія имъ доставляющихъ, по нѣ рассужденія и опытъ, надлежитъ спараться, чпобъ содержали въ себѣ больше студеи или клейкости отъ живопныхъ и растлѣній.

Сказано сначала, что изъ большихъ костей рыбныхъ, равнымъ образомъ, какъ изъ костей животныхъ сухопутныхъ, можно вываривать, и тѣмъ же самымъ образомъ, студень или отваръ очень питательный: сказано такъ же, когорыя изъ хлѣбныхъ зеренъ, въ мучниности своей содержали болѣе, сея питающей клейкости; а потому, къ поддержанію силъ народа въ тяжелыхъ трудахъ упражняющагося, преимущественно должно спараться въ постную снѣдъ ихъ употреблать: какъ отваръ изъ костей рыбныхъ

такъ и тѣ зерна хлѣбныхъ и другихъ растлѣній, въ когорыхъ содержится болѣе той питающей клейкости.

Для лучшаго уразумѣнія, сколько зерна и друга въ пищу употреблемыя растлѣнія содержатъ въ себѣ одно предъ другимъ болѣе питающаго вещества, не бесполезно будетъ включить здѣсь изслѣдованія и сравненія, произведенныя въ разныхъ мѣстахъ учеными мужами, а между прочаго и здѣшнимъ С. Петербургскимъ человеколюбиваго общества Комитетомъ по части Хозяйственной.

1 фунтъ пшеницы содержащъ въ себѣ питающей мучнино-	спи	зол.
-----	Ржи	68 $\frac{1}{2}$
-----	Ячменя	10 $\frac{1}{2}$
-----	Овса	37 $\frac{1}{2}$
-----	Гороха	10 $\frac{1}{2}$
-----	Бобовъ	10 $\frac{1}{2}$
-----	Сочевицы	11

1. Фуражъ картофелей содер- золота.
житъ въ себѣ липа-
ющей муцнноснн - 15

Полагаютъ впрочемъ, что $2\frac{1}{2}$ чеш-
верши муки картофельной равняются пе-
тлительноснню одной чешверши муки ржа-
ной. Дѣй чешверши съ половиною муки
картоф. равняются одной чешверши муки
ячменной, а полиоры чешверши одной че-
шверши муки овсяной. Потому что въ
мукаъ картофельной содержится много
волоконнаго вещества, не приносящаго
никакого питанн.

Найдено такъ же искусными людьми,
что грибы въ снѣдь употребляемые, ока-
зываютъ въ себѣ великое сходство къ
снуденн животныхъ, а потому полага-
ютъ, что они не равнозначны питатель-
нѣ другихъ растенн, и въ подкрѣпленн
человѣка дѣйствуютъ точно такъ, какъ
мясная пища. Слѣдственно грибы долж-
ны занимать не послѣднее мѣсто въ по-
снней народной посварнѣ.

Улучшенн вкуса, конечно имѣетъ
много значенн въ здоровье человеческое;
послику пища съ прннноснню снѣдаемая
производитъ въ насъ нѣкое удовольствнн,
при которомъ экономн животнаго дѣй-
ствущей безъ прнннства, и въ надле-
жащей время производнтъ свои слѣдств-
нн, дополненн, и изверженн.

Чтобы послнны народныя снѣди улучшнли
во вкусъ и питанн, слѣдуетъ только по-
дражать предлсанню, преждепредложен-
ному о лнцахъ скоромныхъ; но вмѣсто снуд-
денн изъ костей животныхъ сухонутныхъ
употреблять студень или вываръ изъ ко-
стей рыбныхъ: вмѣсто сала изъ костей
или масла коровьяго, такъ же сала лнш-
чиннаго, употреблять масло коноплянное
очищенное, и густннн конопляннн сокъ,
или коноплянное молоко. И такъ нѣтъ
надобности въ подробномъ предлсаннн
для пригошовленн прнсноваренныхъ посл-
ныхъ снѣдей: опасенн только сдѣлать
ластавленн, какымъ образомъ должно

очищать конопляное масло, и улучшать
оного вкусъ.

*Наставленіе къ очищенію коноплянаго
масла, и улучшенію въ немъ вкуса.*

Масло конопляное составляетъ соб-
ственности Россіи: ни въ какой странѣ
не свѣтъ конопли, изъ свѣтъ которыхъ
выбивающъ сіе масло, въ такомъ мно-
жествѣ, и нигдѣ не произрастаетъ она
съ подобнымъ изобиліемъ и усиліемъ,
какъ въ нашемъ отечествѣ. Можно ска-
зать, что масло сіе здоровѣе всѣхъ по-
спыныхъ маселъ. Противный для мно-
горыхъ вкусъ сего масла, происходишь
отъ плесви окружающей свѣтланое ядро,
и лузга оную покрывающей. Но ежели,
при выбиваніи сего масла, употребить
оспорожностъ и небольшую заботу,
вкусъ масла сего улучшается нескы-
зненно.

1. Когда при выбиваніи масла, прежде
всего ободрана отдѣлена, будетъ лузга и
плевна, и масло выбиваемо изъ одѣхъ

только ядръ: получаемое масло не будетъ
въ себѣ содержать обыкновеннаго чер-
нозеленаго своего цвѣща, ни вкуса и за-
паха, и въ которомъ образомъ эмпириче-
скаго, или съ дѣшемъ сходнаго;
но выдѣшь желтоватое и приятное.

2. Когда отдимать особливо масло,
отъ перваго погѣбленія изтекающее, бу-
детъ оно не сравненно чище, вкуснѣе, и
безъ коноплянаго запаха.

Однакожь, сіе сказано только для
свѣденія, и до народной повари не над-
лежитъ; для оной слѣдуетъ показать,
какимъ образомъ торговое конопляное
масло, можно легкимъ способомъ и на-
соро улучшить и сдѣлать вкуснѣйшимъ.
Для сего есть три способа.

Во первыхъ: надлежитъ имѣть
суконной, косымъ угломъ сининой мѣше-
чекъ, насыпанъ оной крупно изпочены-
ми березовыми углями, и пропускашь ма-
сло сквозь сіи угли и мѣшечекъ до нѣ-
сколька разъ.

Во вторыхъ: взявъ довольно изкропшеннаго лука, положимъ въ глубокую сковороду, налить коноплянаго масла, и варимъ на углевомъ жару, чшобы поужарилось; кусъ масла улушчивается чрезъ то несказанно.

Въ третьихъ: въ кастрюлю, или глубокую глиняную сковороду налить коноплянаго масла на каждый онаго фунтъ, взять по небольшому кислому яблоку, не очищая кожи, должно изрѣзать яблоки въ ломтики, положимъ въ масло, и варимъ на углевомъ жару, чшобы шезько масло перебиралось; а до сильнаго вскипѣнiя недопускать. — Отъ сего масло совсѣмъ лишается своего коноплянаго вкуса и запаха.

Наставленiе къ сушенiю въ прочный сала.ъ квашеной или кислой капусты.

Въ нѣкоторыя годы капуста урождается въ великомъ изобилiи, отъ чего бываетъ иногда очень дешева; чшобы сiю необходимую для Рускихъ здоровую, производимую сыбдь, имѣть въ запасъ своемъ дешевле, надлежитъ въ шазiе годы стараться о запасанiи оной для годовъ неурожайныхъ. Съ другой стороны: отправляющiеся въ дальнiя дороги, шаковыя, въ которыхъ нужно возить съ собою запасы, кромѣ каибныхъ сухарей имѣть лучше не могутъ снабдить себя, для дрожной похлебки, какъ сею засушеною кислою капустою, ибо оная удерживая свой вкусъ и дѣйствiе обыкновенной квашеной капусты, разваривается и уваривается еще скорѣе, нежели сырая квашеная капуста. Сверхъ того, въ короткомъ просмотрѣ и сберегаемая въ сухомъ мѣстѣ, сiя сушеная квашеная капуст-

спиз, можетъ пролежать нѣсколько лѣтъ безъ малѣйшаго поврежденія.

Потребна къ сему обыкновенная кирпичная печь, или лежанка, которой верхъ довольно нагрѣвается. Надъ сею нагрѣваемою площадью, должно положить на кирпичяхъ палцы, ошляушныя рѣдкого, такая употребляется для мѣшковъ. Если поверхность печи довольно нагрѣвается, можно палцы установить нѣсколько, одинъ выше другихъ, распороскомъ вершковъ въ двухъ или трехъ между собою, и по мѣрѣ высыхания положить на нижнихъ палцахъ капусты, перешакивая сія послѣдніе на верхъ, а верхніе въ первый рядъ, и такъ далѣе.

Капусту квашеную, выкавъ изъ нее квасъ сколько можно, разклатъ и разравняли на палцахъ тонкими слоями; искомъ въ продолженіи досушаванія вочашать по часу деревянною лопаточкою.

Высушеніе совершается въ сунки. Оспорожность во время сушенія состоитъ въ томъ, чтобъ влажныи и твер-

дыя частицы капусты не прижались, и чтобъ прѣвѣя не заплескѣвали; но сохранили бы естественное свое состояніе, капустивъ парами одинъ только водяныя частицы. Сямъ единственно способомъ досушиваемая капуста сохраняетъ свой вкусъ, цвѣтъ и силу, а въ изречіи легко и совершенно распускается въ прожину свою величину. — Изъ недра, или полупуда въсомъ квашеной капусты, выйдить сушеной два фунта. Сей сушеной капусты фунтъ замѣняетъ въ изречіи десныи фунтомъ сырой квашеной капусты, или супочной участкомъ, къ насыщенію семьи, болѣе нежели изъ 27 человекъ состоящей; ибо, на каждого человека довольно въ сутки сырой квашеной капусты 36 золотниковъ.

Въ провозѣ и впрочемъ сія квашеная капуста очень укладиста, потому что лицикъ, имѣющій по аршину въ длину, ширину и вышину, вмѣщаетъ въ себя сей капусты 7 пудъ. Если по какому либо непредвидимому случаю капуста

сія и опсырѣтъ, можно оную просушить въ хлѣбной печи, по вынутіи изъ оной хлѣбовъ, или въ жаркое время на солнцѣ.

Наставленіе къ заготовленію сухой и дешевой дорожной сѣды, и еѣ запасъ.

Когда заготовляется сѣда сія не малымъ количествомъ, то по вышесказанному размѣру надлежитъ взять больше или меньше, вышесказанныхъ вещей; на примѣръ:

- Два съ половиною вуда карнофалей.
- 25 фунтовъ сухаго гороха.
- 25 ————— ащениной муки.
- 10 ————— сырыхъ говяжьихъ костей.
- 10 фунтовъ уксуса.
- 5 ————— соли.
- 1 ————— ибири.
- 3 фунта луковицъ.

Кости надлежитъ раздробить, и измолоть, какъ уже сказано сначала: положить въ кошель, илиющій плотно прикрывающую оной крышку, налить пятью штофами воды, и варить 5 или шесть часовъ; послѣ того отваръ процѣдить сквозь сито. На остатки костей налить еще четыре штофа (мал-ведра) воды, варить 2 часа, отваръ также процѣдить. На тѣже кости налить опять два штофа воды, варить одинъ часъ, и отваръ равномерно процѣдить сквозь сито. Послѣ того всѣ три отвара смѣшавъ вмѣстѣ, сложить въ шовъ же кошель, изъ котораго остатки костей были вынуты: туда же положить вышесказанное количество соли, уксуса, ибири и луковицъ, и на маломъ огнѣ до швхъ поръ выпаривать, пока всего отвара останется 8 штофовъ, то есть ведро: сей отваръ надлежитъ поставить на время въ холодномъ мѣстѣ.

Между тѣмъ отварить въ водѣ картофеля обыкновеннымъ образомъ, и об-

лучше съ нѣжъ кожу, опложивъ ихъ особляю. — Горохъ съ довольномъ количествомъ воды, разварить въ водѣ мягко, слить съ него воду, а самый горохъ и картофели размявъ, прошербить сквозь сито.

Муку ячменную для опрѣвленія опрубей, просѣять сквозь сито же.

Напослѣдокъ прошершой горохъ и картофели положить въ ошваръ изъ кастрюей, размѣшати, и мало по малу подсыпая ячменную муку, замѣшати въ густоватое пѣство. Если ошваръ къ сей замѣсѣ будетъ недоспащочно, то прибавить можно холодной воды. Замѣшенное пѣство разломавъ въ кусочки, досушить на простыняхъ, аштомъ на солнцѣ, а зимою въ печеной избѣ, на паланикахъ, или на самой печи. Когда высушишь, пѣство сіе, должно измолочить, просѣять и хранить въ мѣшкахъ прихлѣсивъ, въ сухомъ мѣстѣ.

По опытамъ, изъ сказаннаго количества вещей, выдѣль порошка сего въ-

сомъ безъ шести фунтовъ два пуда; на каждый фунтъ сего порошка, надлежитъ прибавить по осмой долѣ фунта сухой квашеной капусты: сіе дѣлается для умноженія вкуса; впрочемъ можно обойтись и безъ прибавленія капусты. Но если капуста желается прибавлять, то надлежитъ оную измолочить, и вмѣшивавъ вмѣстѣ съ ячменною мукою.

Запасъ сей въ сухомъ мѣстѣ, особливо же уложенный въ ящичкахъ выстланныхъ бумагою, и послѣ того осмоленныхъ, можешь осматривать чрезъ много лѣтъ безъ малѣйшаго поврежденія; и слѣдственно составить запасъ, къ пропитанію семействъ, какъ въ дорожніе, такъ и неурожайные годы; равнымъ образомъ и для путешествующихъ.

Приготовленіе изъ сего порошка питательной и вкусной сѣбди скорое, и состоитъ въ томъ, чтобъ разведя оной водою, не много приварить. Но нуждѣ же, на примѣръ, пѣшеходу въ дорогѣ можно порошокъ сей разводить и холод-

ною водою: изъ чего выйдетъ снѣдь, подобная просяночародной молочномъ называемой.

При испытываніи ссыпавленіи сего порошка, по здѣшнимъ (въ С. Петербургѣ) дорогимъ цѣнамъ, фунтъ онаго обходился въ чепыре копейки съ половиною. Третьей доли фунта, или 32 золотничковъ сего порошка, довольно для насыщенія въ обѣдъ одного человѣка. Некака же снѣдь можетъ быть сего дешевле? Дневное пропитаніе одного человѣка, сею сытною и вкусною снѣдью, шо есть обѣдъ и ужинъ, содержа въ себѣ двѣ проши фунта, или 64 золотничка, стоитъ и при дороготизнѣ цѣнѣ, только шри копейки; а иъ другихъ мѣстахъ долженъ обходиться несравненно дешевле.

Запасъ порошка сего занимася въ перемозкѣ очень мало мѣста, такъ, что одна лошадь можетъ легко возши онаго 25 пудъ, или суточное пропитаніе болѣе нежели для осми сотъ человѣкъ.

По сему разчисленію, иъшеходитъ, имѣющій при себѣ 10 фунтовъ сего порошка, что безъ отягощенія, кромѣ еще сухарей, несли можно, будетъ запасекъ на пятнадцать дней, снѣдью приличною и укрѣпляющею излощенные силы.

Слѣдственно, введеніе во употребленіе такой дешевой и здоровой снѣди, можетъ полезно быть въ странствованіяхъ, въ голодное время, въ походахъ войскъ, особливо же въ чрезвычайныхъ военныхъ экспедиціяхъ, и во многихъ другихъ случаяхъ въ общежительствѣ встрѣчающихся, о которыхъ иъплъ надобности говорить здѣсь подробнѣе.

У К А З А Т Е Л Ъ

Къ прѣскаию содержащагося въ сей
книжкѣ.

	справ.
О приготовленіи свѣдей вообще	- 4
О суповѣхъ и салѣ изъ костей	- 8
Похлебка съ иными крупами	- 10
----- съ овсинными крупами	- 11
----- гороховая	- 11
Похлебка гороховая другимъ образомъ	20
Похлебка гороховая заквашеная	- 11
Похлебка гороховая бѣлая	- 21
Похлебка бобовая и соевичная	- 11
Щи изъ капусты квашеной	- 11
Щи изъ капусты свѣжей	- 23
Похлебка изъ ячмыныхъ крупъ съ горо- хомъ	- 11
Похлебка съ картофельными крупами	24
Похлебка картофельная	- 25
Похлебка изъ костей оснающихся отъ жаренаго	- 26
Похлебка съ сельдями	- 11
О мясныхъ свѣдахъ	- 27

Говяжьи ноги съ чеснокомъ	-	-	28
Говяжьи ноги съ лукомъ	-	-	—
Говяжьи ноги въ кислотѣ вварѣ	-	-	—
Говяжьи кишки съ пшеномъ	-	-	29
Говяжьи кишки въ кислотѣ вварѣ	-	-	—
Говяжьи кишки съ лукомъ	-	-	30
Говяжьи кишки съ капустою	-	-	—
Приготовленія изъ говяжьихъ губъ	-	-	31
Приготовленія изъ говяжьихъ печеникъ, сердца, легкаго и почекъ	-	-	—
Говяжье легкое колодное	-	-	32
Свиные ноги, съ рѣною	-	-	33
Свиные ноги съ лукомъ и кислотѣ вваромъ	-	-	—
Свиные ноги, уши и рылы	-	-	34
Кишки чиненыя	-	-	—
О сибдахъ мучиныхъ	-	-	35
Клецки мучианыя	-	-	36
Клецки съ вѣшчатымъ саломъ	-	-	—
Клецки опарныя	-	-	37
Клецки просыныя	-	-	—
Клецки изъ брюквы и капустныхъ кочерыжъ	-	-	38

Клецки картофельныя	-	-	-	39
Клецки изъ картофельной муки, съ показаніемъ какъ сію муку дѣлають	-	-	-	—
Картофели вареные	-	-	-	40
Картофели съ кислотѣ вваромъ	-	-	-	41
Картофели съ саломъ	-	-	-	—
Картофели съ вѣшчатымъ саломъ	-	-	-	—
Картофельная соломанша	-	-	-	42
Густая сибда изъ сибдахъ правъ	-	-	-	—
Вяленая рѣпа	-	-	-	44
Сибда изъ гороха	-	-	-	45
Горохъ разварной	-	-	-	—
Горохъ першой	-	-	-	56
Гороховая соломанша	-	-	-	—
Приготовленія изъ сухихъ бобовъ	-	-	-	47
Бобы съ молокомъ	-	-	-	48
Бобы съ подпаленымъ до темна масломъ коровнымъ	-	-	-	—
Соломанша	-	-	-	49
О сибдахъ пшеничныхъ	-	-	-	50
Направленія къ очищенію коноплянаго масла, и улучшенію въ немъ вкуса	-	-	-	54

страниц.

Наспавасяіе кѣ сушенію вѣ прочной запасѣ квашеной или кислой ка- пусы - - - - -	57
Наспавасяіе кѣ заготовленію сухой дешевой завясой и дорожной сѣбди - - - - -	60