

804-13
1188

ПОЛНОЕ
ПРАКТИЧЕСКОЕ НАСТАВЛЕНІЕ
КАКЪ ПЕЧЬ ХЛѢБЪ ОБЫКНОВЕННЫЙ
(ПАСУЩНЫЙ).

И

ПРОЧИХЪ РАЗНЫХЪ СОРТОВЪ; — ОДНИХЪ ПРИ РОСКОШ-
НОЙ ЖИЗНИ, ДРУГИХЪ БѢДНЫМЪ НАРОДОМЪ ВО ВРЕМЯ
НЕУРОЖАЯ УПОТРЕВЛЯЕМЫХЪ, СЪ ПРИНАДЛЕЖАЩИМИ
КЪ СЕМУ ПРЕДМЕТУ СТАТЬЯМИ, ПОЯСНЕНІЯМИ, И СЪ
ПРИБАВЛЕНІЕМЪ СПОСОБОВЪ ДЛЯ ДѢЛАНІЯ КВАСА, КИС-
ЛЫХЪ ШТЕЙ, И ДОМАШНЯГО ПИВА.



САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

ВЪ ТИПОГРАФІИ III ОТДѢЛЕНІЯ СОб. Е. И. В. канцелярш.

1851.

	Стр.
Сажаніе хлѣба въ печь	31.
О времени выниманія изъ печи хлѣба	33.
Послѣ вынутія изъ печи хлѣба	35.
О припекѣ хлѣба	—
Общее правило печь обыкновенный хлѣбъ	39.
Общее правило печенія хлѣбовъ изъ ситной и пеклеванной муки	41.
Сохраненіе хлѣба	—
О употребленіи постороннихъ веществъ къ хлѣбу	43.
О примѣшиваніи муки въ хлѣбъ изъ разныхъ зернъ	45.
Печеніе хлѣба ситнаго съ примѣсью муки пше- ничной и овсяной	46.
Печеніе хлѣба ситнаго съ примѣсью муки пше- ничной на сладкомъ молокѣ	47.
Хлѣбъ запаренный кислосладкій	—
Печеніе хлѣбовъ съ придачею разныхъ ве- ществъ для вкуса	48.
Способы 1-й, 2-й и 3-й	—
Хлѣбъ Миндальный	49.
Еще миндальный хлѣбъ	50.
Хлѣбъ Тырольскій	—
Матеріялы замѣняющіе хлѣбную муку во вре- мя неурожая	—
О печеніи хлѣба изъ картофельной муки	51.
1. Способъ дѣланія муки изъ картофеля	52.
2, 3, и 4 Способъ	—
5. Способъ дѣланія муки изъ вареннаго кар- тофеля	54.
6. Способъ дѣланія муки изъ картофеля по- средствомъ вымораживанія	—

	Стр.
Общія правила наблюдаемые при дѣланіи кар- тофельной муки	55.
Печеніе хлѣба изъ картофельной муки	56.
Печеніе хлѣба изъ сырыхъ картофеля, и 2-й Способъ	57.
Печеніе хлѣба изъ картофеля варенныхъ, 2 и 3 способы	58.
Хлѣбъ изъ Тыквы	59.
Хлѣбъ изъ браги	60.
Лѣпешки вмѣсто хлѣба изъ рѣпы, свеклы и морковы	—
Хлѣбъ изъ корней пырейника	—
Хлѣбъ изъ мху Исландскаго	—
Хлѣбъ или лепешки Шведскія изъ обыкновен- наго мху по способу Кристины Вааръ	61.
Хлѣбъ изъ дятлины по способу Леуберта	—
Хлѣбъ изъ Щавеля полеваго (кислицы)	62.
Хлѣбъ изъ Вереска	—
Хлѣбъ изъ Лебѣды	—
Хлѣбъ изъ Тарицы	63.
Хлѣбъ изъ дубовыхъ желудей	—
Хлѣбъ изъ древесной коры	—
О печеніи хлѣба изъ древесной муки по опы- ту учиненному Канцлеромъ Аутевритомъ	64.
Способъ приготовленія муки изъ дерева	66.
Печеніе хлѣба изъ древесной муки	67.

ПРИБАВЛЕНІЕ.

1. Способъ практической какъ дѣлать сливной квасъ	—
--	---

	Стр.
2. Квасъ простой	69.
3. Квасъ верховой	71.
4. Квасъ изъ браги	72.
5. Кислые щи	—
6. Кислые щи приготовленные особымъ спо- собомъ	73.
7. Кислые щи съ особенною игрою	74.
8. Домашнее корчажное пиво	75.
9. Домашнее пиво другимъ способомъ приго- товленное	78.

О

ХЛѢБЪ И ХЛѢБОПЕЧЕНІИ.

ВВЕДЕНІЕ.

Въ разныхъ хозяйственныхъ, русскихъ и иностранныхъ книгахъ и журналахъ, хотя уже и много писано о способѣ хлѣбопеченія, но все эти разсыяныя статьи, по своей недоста-точности и способу ихъ изложенія, не могутъ почестся полнымъ изученіемъ сего предмета, — ибо всякой писатель, принимаясь за статью хлѣбопеченія, почитавъ сей предметъ слишкомъ обыкновеннымъ, не вникалъ въ подробности, и писалъ только съ теоріи; — а ежели и изъ собственной практики, тогда имѣя подь рука-

ми всё снаряды и материалы, объ нихъ и упомянуть даже считалъ излишнимъ; — упомянувъ же не обо всѣхъ, а только объ нѣкоторыхъ, и безъ поясненія ихъ качествъ, не изучилъ а болѣе еще вовлекъ въ заблужденіе неопытныхъ; — впрочемъ книги эти, однимъ суть не извѣстны, другимъ по дороговизнѣ своей не доступны, и какъ заключающія въ себѣ много разныхъ другихъ имъ ненужныхъ предметовъ даже обременительны.

Между тѣмъ, многіе городскіе жители, желали бы завести домашній хлѣбъ, одни для вкуса, другіе для опрятности зримой своими глазами, прочіе же и для самой экономіи; — но по неумѣнью печь такового, принуждены довольствоваться покупаемымъ изъ пекаренъ и лавочекъ, не всегда хорошимъ, — а ежели и завести у себя хлѣбопеченіе, то не надолго, — потому что пекутъ хлѣбы на удачу, не подчиняясь никакимъ вѣрнымъ правиламъ; — стъ чего нѣсколько разъ испортивъ матеріялы, принуждены тоже отказаться отъ печенія своихъ хлѣбовъ, и опять возвратиться по нихъ къ пекарямъ и лавочникамъ. — Неопытность эта къ сожалѣнію существуетъ не только въ городахъ, но даже и у загородныхъ деревенскихъ жителей, которые пріѣхавъ въ городъ для продажи хозяй-

ственныхъ произведеній, вмѣсто муки покупаютъ въ лавочкахъ или на рынкахъ готовые хлѣбы. — Желая устранить сколь возможно такое неудобство въ народѣ, я предпринялъ составить въ предметъ хлѣбопеченія подробное описаніе, какъ изъ собственныхъ наблюденій, такъ равно изъ многихъ лучшихъ практическихъ статей; — которымъ и надѣюсь доставить всякому желающему симъ воспользоваться, не сомнительныя выгоды.

Къ тому, хотя главная цѣль сего сочиненія состоитъ въ томъ: чтобы изучить неопытныхъ печь хлѣбъ обыкновенный (насушный) и всякому извѣстный; — но какъ въ жизни человеческой, кромѣ общей посредственности, встрѣчаются еще двѣ противоположныя крайности, а именно: богатство и нищета; — изъ коихъ первое, доставляетъ возможность вести жизнь выгоднѣйшую, другая же по самой необходимости, заставляетъ бѣднаго человѣка обдумывать и открывать способы, лишь только къ поддержанію его жизни; — и какъ для нихъ равно же хлѣбъ есть всегда главною пищею, — то и помѣщаются еще разные способы печенія хлѣбовъ, для достаточныхъ (съ нѣкоторыми для вкуса примѣсями), и для бѣдныхъ людей, ищущихъ пропитанія во время общаго неурожая.

При чемъ, необходимымъ считаю помѣ-
стить тоже нѣсколько практическихъ спосо-
бовъ: дѣланія кваса, кислыхъ штей и домашня-
го пива; — понимая эти статьи, какъ бы при-
надлежащими къ первымъ.

Дворянинъ Стефанъ И. Абрамовичъ.

Печеніе обыкновеннаго хлѣба изъ ржаной муки.

Для печенія хорошаго хлѣба, необходимо
имѣть хорошіе матеріялы, — порядочную по-
суду, — и знать какъ съ ними обращаться.

Посуда.

1. *Квашня* вообще дѣлается изъ дерева со-
сноваго, дубоваго, и еловаго. — Величины дол-
жна быть такой: чтобы послѣ разствора хлѣ-
ба оставалось порожней квашни, болѣе полови-
вы, ибо растворъ во время закисанія, часто
прибываетъ болѣе какъ вдвое. — Примѣрно же
на одинъ пудъ муки, нужно имѣть квашню,
въ которую бы могло помѣститься не менѣе
тринадцати гарнцевъ воды. — Она не должна
быть ни къ чему болѣе употребляема.

Воды горячей не лить, чтобы не запарить въ ней кислоты.

Мыть квашни за всякимъ печивомъ хлѣбовъ не нужно, а только выскребсти ножемъ приставшее къ ней тѣсто;—однако же при частомъ хлѣбопеченіи, одинъ разъ въ три недѣли, вымыть не слишкомъ горячей водой, съ придачею къ ней мяты или мозжевельника.

2. *Подмостка* подъ квашню, дѣлается обыкновенно изъ двухъ кусковъ толстой доски, длиннѣйшихъ немного отъ ширины дна у квашни, связанныхъ съ собою на крестъ посредствомъ вырѣзанныхъ дыръ въ обѣихъ доскахъ до половины ихъ ширины.

3. *Весло* дѣлается изъ разнаго гладкаго дерева, длины до $2\frac{1}{2}$ аршинъ, или въ ростъ человека имъ дѣйствующаго, одна половина закруглена, а другая имѣетъ видъ лопатки, въ верху шириною на 2, и толщиною $1\frac{1}{4}$ вершка, а къ концу сужается до $1\frac{1}{2}$ и утанчивается до $\frac{3}{4}$ вершка.

Оно употребляется для разствора и замѣса хлѣба, вообще же въ большихъ пекарняхъ для облегченія рабочихъ, а во всѣхъ домашнихъ,— и для самой опрятности.

4. *Лаханъ* не большая на теплую воду для

обмакиванія весла или рукъ во время мѣшенія хлѣбовъ.

5. *Столъ* надлежащей величины.

6. *Помло* изъ сосновыхъ вѣтвей на тонкой палкѣ, длиною нужною для выметанія печи. — Въ большихъ пекарняхъ оно дѣлается изъ мочаль, и зовется шваброю.

7. *Кочерга* желѣзная съ деревянною рукояткою.

8. *Лопата* для сажанія хлѣбовъ въ печь, дѣлается изъ разнаго дерева, а лучше изъ липоваго, надлежащей длины.

9. *Чашекъ* деревянныхъ штукъ 20, для тѣста.

10. *Рѣшето* обыкновенное, или грохотъ изъ проволоки.

11. *Совокъ* или ковшъ, для насыпанія въ квашню муки.

12. *Ковшъ* большой и малой для воды.

13. *Полотно* натянутое на обручъ, или съ поясомъ для покрыванія и обвязыванія квашни.

14. *Скатерть* или большое полотно, для покрыванія хлѣбовъ въ случаѣ надобности по вынутіи ихъ изъ печи.

15. *Веничекъ* изъ ржаныхъ вымолоченныхъ колосьевъ, или малая швабра изъ мачаль, для

помазыванія квасомъ съ мукою хлѣбовъ, при сажаніи ихъ въ печь.

16. Такая же швабра на длинномъ шестѣ, для помазыванія хлѣбовъ уже въ печи.

17. Посудина не большая для квасу съ мукой.

18. Калтакъ или платокъ, для покрыванія рабочему волосъ на головѣ во время печенія хлѣба.

19. Передникъ съ нагрудникомъ.

Примѣчаніе. Мущина или женщина принимающіеся за печеніе хлѣба, должны имѣть всегда руки чисто вымытыя, ногти обрѣзанныя, рукава засученныя, волоса на головѣ покрытыя и передникъ повязанный.

Печь.

Печь хороша обыкновенная кухонная, либо въ деревняхъ хозяйственная; лучше однако ежели будетъ устроена особо для хлѣба: Сводъ и отверстіе (чело) должна имѣть ниже обыкновенной печи, — кирпичи изъ которыхъ дѣлается или футруется изразцовая, должны быть ровныя, компактныя и хорошо обожженныя, — глина также хорошая и достаточно вымѣшенная, а болѣе въ деревняхъ, гдѣ печь часто убивается изъ одной глины. — Вообще же низъ печи долженъ быть вымощенный крѣп-

кими (но не синими) камнями, и потомъ покрытый съ верху кирпичами, какъ можно ровнѣе и глаже для сажанія хлѣба.

Мюнхенскимъ слесарнымъ мастеромъ Шергомъ, изобрѣтена переносная печь, весьма удобная для печенія хлѣбовъ.

Иностранцу Миллеру, выдана сего 1850 г. въ Россіи 10-ти лѣтняя привиллегія, на усовершенствованную имъ хлѣбопекарную печь.

При топкѣ же печи слѣдуетъ наблюдать: а) чтобы дрова были сухіе. б) Оканчивается должна топка печи, ровно съ совершеннымъ приготовленіемъ къ сажанію въ печь хлѣбовъ, и потому при хорошемъ устройствѣ пекарни либо кухни, когда въ ней бываетъ довольно тепло (около 20 град. Реом.), подтапливать въ печи дрова, тотчасъ послѣ замѣса хлѣба, — въ противномъ же случаѣ, воздержаться съ подтопкою дровъ, пока замѣшенное тѣсто въ квашнѣ начнетъ подниматься въ верхъ. в) Послѣ сваленія тѣста въ хлѣбы, головъшки и угли разбросать по всей печи, чтобы ровно нагрѣвалась. г) Жаръ въ вытопленной печи долженъ быть отъ 130–140 гр. Р. (*) что узнается всыпавши въ выметенную

(*) При печеніи же хлѣба изъ двухъ кулей муки въ одинъ разъ, нужно нагрѣть печь до 170 гр. Р.

уже печь горсть муки: Когда мука тотчасъ вспыхнетъ, либо сгоритъ прежде какъ въ одну минуту, тогда значитъ что печь слишкомъ жарка и съ сажаніемъ въ нея хлѣбовъ слѣдуетъ воздержаться;—въ случаѣ же надобности, (смотря по дозрѣлости хлѣбовъ), потушить печь мокрымъ помеломъ или шваброю. — Ежели мука будетъ сгорать медленно, это значитъ жаръ умеренный, и тогда скорѣе хлѣбы сажать въ печь. — При маломъ же количествѣ хлѣба и не большихъ короваяхъ, довольно будетъ жару въ печи, ежели брошенная въ нея мука скоро зарумянится.

Качества хорошаго хлѣба.

Хлѣбъ хорошій долженъ имѣть слѣдующія качества: верхнюю корку ровную подрумяненную, не разколотую, безъ пузырей, не твердую, ниже слишкомъ мягкую, послѣ придавленія пальцемъ опять заравнивающуюся, — нижнюю корку, ровную, чистую, не много тоже подрумяненную, довольно твердую. — Въсомъ легкій, — высоты достаточной, отъ середины до краевъ почти ровной, не плоской, — въ разрѣзѣ, чисто-желтоватаго цвѣта, и это зовется хлѣбъ бѣлый; — рыхлый, губчастый, корки

объ не очень тонкія, не отставшія, безъ осадки, (закальца) упругій, къ пальцамъ непристающій.

Вкусомъ пріятный, не пресный, ниже слишкомъ кислый. — И такой хлѣбъ для желудка удобоваримый, питательный и совершенно здоровый.

При чемъ нужно замѣтить: что горячій и слишкомъ свѣжій хлѣбъ, не легко соединяется съ человѣческою слюною, и для того становится обременительнымъ для желудка, а иногда производитъ и воспаленіе кишекъ.

Качества хорошихъ зернъ.

Хорошія зерна должны быть: полныя, крупныя, тяжелыя, не зеленыя и непереспѣлыя, при томъ чистыя, безъ другихъ зернъ, — зелья мякины и песку.

Выросшіе на гористо песчаной землѣ, суть лучшія отъ зернъ выросшихъ на землѣ низкой и унавоженной.

Желая имѣть крупнѣйшія и лучшія зерна для хлѣба, нужно при обыкновенномъ вѣяніи, отбирать головки т. е. зерна падающія въ передъ.

Нѣкоторые хозяева собираютъ рожь съ по-

ля на хлѣбъ домашній, прежде еще совершеннаго его созрѣнія, и такое зерно зовутъ зеленистымъ.

Изъ зерна не сушеннаго въ рыгѣ, хлѣбъ бываетъ бѣлѣйшій, но изъ сушеннаго гораздо лучшій, — изъ сушеннаго же въ печи зерна, хлѣбъ почти всегда бываетъ чернѣй.

Главная доброта сухаго зерна, узнается по одному его вѣсу, чѣмъ болѣе имѣютъ вѣсу зерна, взятая въ известной пропорціи, тѣмъ онѣ суть лучше (1).

(1) Для узнанія вѣса зернъ на возахъ или въ амбарахъ по самой только малой ихъ пробѣ, съ давняго времени придуманы маленькіе карманные вѣсы, которые однако внутри Россіи мало извѣстны; — желая имѣть подобныя вѣсы съ небольшимъ коштомъ, нужно поступить слѣдующимъ способомъ:

Взять сѣговой или дождевой воды, поставить въ комнату, чтобы нагрѣлась до $15\frac{1}{2}$ град. Р. потомъ отвѣсить тойже воды 64 золотника, и влить въ посудину, мѣдную, оловянную или деревянную, въ которой берега срѣзаны ровно съ водою, — и тогда мѣрка будетъ готова.

Въ случаѣ надобности мѣрка эта наполняется слегка зернами подъ стрихъ, (гребно) — которые взвѣшиваются на маленькхъ вѣскахъ; — сколько въ сихъ зернахъ окажется вѣсомъ золотниковъ, столько фунтовъ будетъ вѣсить четверикъ; — а изъ сей пропорціи узнается вѣсъ цѣлой четверти.

Отъ зернъ смолотыхъ скоро послѣ сбора ихъ съ поля, растворъ сильно поднимается; — и для того хорошо, ежели зерна одинъ либо и два года полежатъ въ сухомъ и хорошо устроенномъ амбарѣ; — а еще лучше сохранять въ снопахъ, при способахъ обеспечивающихъ отъ крысъ. — Отъ слежалыхъ зернъ тѣсто тяжело поднимается и хлѣбъ бываетъ остраго вкуса. — Къ исправленію однако такихъ зернъ, обдуманы средства (1).

Качества муки и способы приготовления.

Качество муки, зависитъ отъ качества зернъ и способа приготовленія таковой.

Изъ обдирныхъ (шатрованныхъ) зернъ мука бываетъ бѣлѣйшая. — Обдирка же производится слѣдующимъ способомъ: Поднять высоко верхній камень въ мельницѣ, чтобы слегка

(1) Для исправленія слежалыхъ зернъ нужно: высыпать ихъ въ гумнѣ на полъ и перемѣшать толченнымъ и просѣяннымъ древеснымъ углемъ, въ пропорціи по 2 гарнца на 1 четверть, — оставить такъ на 8 дней часто перемѣшивая; — послѣ чего, ежели зерна не очистятся отъ сырости и гнилости, тогда еще прибавить свѣжаго угля и перемѣшивать нѣсколько дней.

только касался зернъ и обдиралъ ихъ съ отрубей, — послѣ чего пересѣивъ на рѣшето и отдѣливъ пыль съ мелкими отрубями, опустить камень и самыя зерна смолоть на муку, — съ тою однако осторожностію, чтобы отъ весьма низкаго опущенія камня мука не пригорѣла, а также чтобы мелкіе обломки съ камня не остались въ мукѣ; — отъ чего, а равно и отъ песку, всегда бываетъ густая осадка, въ нижней коркѣ хлѣба, называемая закальцемъ или ослою.

Слишкомъ мелкая мука, не легко смѣшивается съ водою, и растворъ съ нея весьма бываетъ рыхлъ.

Самая лучшая ржаная мука для печенія хлѣба пеклеваннаго, готовится изъ зернъ двумя способами:

Первымъ перегоняя чрезъ пытель въ мельницахъ зерна столько разъ, пока отираясь слегка въ поднятыхъ камняхъ останутся съ нихъ только самыя отруби, а мука вся высѣится чрезъ пытель въ устроенный на сей предметъ шкафъ, и такая мука зовется пеклеванная; — которая однако же раздѣляется на нѣсколько сортовъ: высѣенная изъ перваго пропуска зернъ чрезъ камни, мука бываетъ темная, и съ послѣдняго тоже не совсѣмъ бѣла, ибо помѣшана съ

мелкими отрубями, средняя за тѣмъ бываетъ самая бѣлѣйшая и лучшая мука.

Вторымъ способомъ, готовится лучшая мука, самымъ только просѣяніемъ изъ хорошихъ обдирныхъ зернъ, въ твердыхъ камняхъ уже смолотой, чрезъ подситокъ или сито, такой тонкости, какой нужно имѣть муку.

При чемъ нужно замѣтить: что обдираются и на пытель перегоняются зерна не слишкомъ сухія, для того чтобы съ одного раза не стерлись на муку, — и на сей предметъ, часто предъ самымъ мливомъ, сухія зерна спрыскиваются водою; — такую за тѣмъ муку, чтобы не слежалась, привезши изъ мельницы нужно разсыпать тонко на столахъ и хорошо на нихъ просушить.

Нѣкоторые хозяева для домашняго хлѣба, моютъ зерна, просушиваютъ, и вмѣсто обдирки въ камняхъ, оталкиваютъ ихъ въ ступахъ, просѣвая на рѣшето нѣсколько разъ, — потомъ мѣлятъ и муку тоже просѣивъ на сито, сушатъ.

Изъ сухой муки всегда хлѣбъ бываетъ хорошей, и съ достаточнымъ припекомъ, изъ сырой же, всегда не удастся. — При томъ и для самого сбереженія сухая мука есть лучшая.

Мука, употребленная въ хлѣбъ въ скорости

послѣ доставки изъ мельницы, сильно подходить въ растворъ, и для того должна также полѣжать съ двѣ недѣли, до времени ея употребленія.

Муку затхлую и изъ зернъ проросшихъ смолотую, можно исправить слѣдующими способами:

1. Пересѣять на рѣшето и сушить въ негорячей печи, вымѣтенной чисто или на листахъ, потомъ желтую муку съ верху собрать, а чистую употребить въ растворъ хлѣба.

2. На всякой фунтъ затхлой муки прибавить по $\frac{1}{2}$ золотника магnezіи, а ежели слишкомъ худая мука, тогда и по цѣлому золотнику, и для того чтобы хорошо перемѣшалась, просѣять муку вмѣстѣ съ магnezіей на рѣшето.

3. Крапивы уварить, и въ той водѣ изъ затхлой и высушенной муки растворить хлѣбъ.

Качество воды и способы очищенія ея отъ постороннихъ частицъ.

Вода для печенія хлѣба должна быть чистая, безъ всякаго запаха цвѣта и безъ всякихъ постороннихъ частицъ.

Самая лучшая вода есть дождевая, только не со снѣгу. Хороша тоже ключевая.

Вода колодезная бываетъ хороша, ежели въ ней нѣтъ земляныхъ или соляныхъ примѣсей.

Рѣчная же бываетъ лучшая отъ ключевой и колодезной, ежели совершенно чиста. Твердую воду можно смягчить слѣдующимъ способомъ:

На сто фунтовъ воды, сыплется два фунта пшеничныхъ отрубей, и вымѣшавъ хорошо оставляется въ покоѣ, пока отруби не опадутъ на дно; потомъ вода осторожно сливается для употребленія въ растворъ хлѣба. — Желая приспѣшить эту работу, нужно процѣдить воду съ отрубями чрезъ сито.

Смягчается тоже вода прибавленіемъ до ста фунтовъ двухъ бутылокъ сладкаго молока.

По способу Гербера Джемса, (получившаго въ Лондонѣ патентъ на улучшеніе печенія хлѣба): въ то количество воды, которое берется для раствора хлѣба, сыплется 30-я часть муки назначенной тоже на цѣлое печиво; вода эта ставится на огонь, и когда начнетъ кипѣть, свимается съ огня для охлажденія до надлежащей температуры. — Приготовленная такимъ способомъ вода, гораздо лучше соединяется съ остальною мукою, и хлѣбъ не столько

испаряется во время печенія; — ибо отъ излишняго испаренія хлѣбъ бываетъ тяжелый и неудобоваримый для желудка. Для избѣжанія чего, одинъ Бельгійскій пекаръ, придумалъ еще слѣдующій способъ:

На куль обыкновеннаго вѣса муки, беретъ онъ 5 фунтовъ самой тонкой хорошей муки и разводитъ въ 12 квартахъ (бутылкахъ) воды, потомъ доликаетъ еще отъ 33 — 36 квартъ горячей воды (которая прежде кипѣла въ продолженіи одной четверти часа), и мѣшаетъ хорошо, пока изъ означенной массы не составится какъ бы жидкой кисель; — который цѣдитъ чрезъ сито, и какъ остынетъ до 17 град. Р. сыплетъ нужное количество муки и растворяетъ хлѣбъ.

Нѣкоторыя хозяйки растворяютъ хлѣбъ на чистомъ молокѣ, употребляя по поламъ прѣсное съ кислымъ, снявъ прежде съ него сливки и смѣтану. — Въ Англіи употребляютъ также къ раствору хлѣба маслянку (пахтанье); такой хлѣбъ бываетъ очень вкусенъ и нескоро черствѣетъ.

Способъ очищать мутную воду безъ машинъ.

Въ деревянную обыкновенную кадку вставить по срединѣ ея другое дно или перегород-

ку, въ которой провертѣть столько маленькихъ дырочекъ, чтобы имѣла видъ рѣшета, и обить ее съ верху войлокомъ, на который насыпать грубого песку, вышины въ два пальца, на песокъ сей столько же насыпать толченнаго древеснаго угля, и покрыть все толстымъ сукномъ, котораго края обить малыми гвоздями вокругъ стѣнъ кадки; а для стока воды въ низу устроить край. — Сначала будетъ вода мутная, а какъ очистится песокъ и уголь отъ мелкихъ частицъ, тогда будетъ совершенно годна къ употребленію.

Означенная перегородка обшитая даже однимъ войлокомъ безъ употребленія песку и угля, очищаетъ хорошо воду. — Однако же войлокъ и сукно слѣдуетъ очищать либо перемѣнять когда совершенно засорится.

Еще способъ очищать воду въ колодцахъ.

Во первыхъ, вылить изъ колодца до чиста всю воду, и всѣ щели въ стѣнахъ, чрезъ которыя протекаетъ верховая вода, какъ можно крѣпче законопатить, самыя стѣны чисто вымыть, а на днѣ колодезя устроить цѣдилку слѣдующую: колодезное дно углубить еще на

два аршина, выливая безпрестанно воду и потомъ на дно это, насыпать обыкновенныхъ углей на полъ аршина вышины; на угли же накласть битыхъ камней, между коими пустыя мѣста засыпать и выполнить грубымъ пескомъ, а лучше еще битымъ мелкимъ камнемъ, такъ чтобы насыпь сію возвысить до уровня прежде бывшей въ колодезѣ воды. — Послѣ чего уже только съ глубины земли будетъ протекать ключевая вода, и очищаться еще чрезъ устроенную цѣдилку.

Температура воды для раствора хлѣба.

Для раствора хлѣба температура воды, должна быть отъ 17—25 гр. Р. Вообще же безъ измѣренія термометромъ; употребляется такой теплоты, какъ парное молоко тотчасъ выдоенное.

Чѣмъ тонше мука, тѣмъ меньше требуетъ теплоты.

Лѣтомъ тоже употребляется вода въ растворъ не такъ теплая какъ зимою.

Отъ слишкомъ горячей воды, хлѣбъ бываетъ черный и сладкій.

Холодноватая же вода мѣшаетъ уксисанію.

Количество воды и муки въ растворѣ употребляемое.

Вообще для раствора хлѣба употребляется на 100 фунтовъ муки, отъ 50—75 фунтовъ воды; — растворъ слишкомъ жидкій сильно поднимается, даетъ хлѣбъ черный и сырой, отъ густаго же раствора, хлѣбъ бываетъ сухой и твердый. — Слѣдуетъ затѣмъ пропорцію эту знать по самой практикѣ, безъ употребленія мѣры и вѣса, — ибо мѣра сія зависитъ прямо отъ качества муки. — Чѣмъ суше мука, тѣмъ болѣе вбираетъ въ себя воды, она будучи разтворена довольно жидко, вскорѣ становится густою; — и на противъ: ежели мука сырая, отъ проросшихъ зернъ, сладкая, либо слежалая, тогда растворъ постоявши въ теплѣ, изъ густаго дѣлается слишкомъ жидокъ, хлѣбъ не бываетъ хорошъ и безъ припека.

Приготовленіе къ раствору хлѣба.

1. Главнымъ условіемъ къ спеченію хорошаго хлѣба, есть его растворъ. Почему во первыхъ должна быть приготовлена закваска, т.

е. тѣсто оставленное въ квашнѣ съ прежняго печива хлѣба, въ пропорціи, на 100 фун. (имѣющагося печь хлѣба) 4 фунта.

Въ небольшихъ хозяйствахъ, гдѣ печется хлѣбъ разъ либо два раза въ недѣлю, достаточно на сію пропорцію 3 фунтовъ тѣста.

При чемъ нѣкоторые вливаютъ въ тѣсто холодной воды по 1 бутылкѣ на фунтъ, и размѣшавъ хорошо, ставятъ квашню покрытую и обвязанную въ холодномъ мѣстѣ до будущаго разствора хлѣба; — съ тою однако предосторожностію, чтобы въ одной квашнѣ не дѣлать перемѣнъ, т. е. ежели въ ней разъ оставится тѣсто безъ воды, то уже и всегда такъ оставлять слѣдуетъ, — или же всегда съ водою.

Начинающіе вновь у себя заводить хлѣбопеченіе, должны тоже завести прежде закваску; для чего нужно: (на 100 фун. имѣющагося печь хлѣба) взять $3\frac{1}{2}$ фунтовъ ржаной муки и развести 5-ю бутылками тепловатой воды; — разстворъ сей поставить на три дня въ томъ мѣстѣ, гдѣ имѣетъ всегда стоять съ тѣстомъ квашня, — послѣ чего и закваска будетъ готова.

Дѣлается еще сухая закваска впрокъ:

Для чего нужно взять 1 фунтъ самой хорошей ржаной муки и разбить тщательно со

стаканомъ довольно горячей въ 50 гр. Р. воды, (а кипятокъ имѣетъ 80 гр. Р.) потомъ простудивъ до 25 град. Р. прибавить 4 лота разпущеннаго въ водѣ сахара, и одну бутылку хорошаго пѣнящагося пива, и тотчасъ крѣпко размѣшать все; — на другой день, когда означенная смѣсь начнетъ подходить, тогда всыпать въ нее тоже хорошей муки ржаной, сдѣлать густое тѣсто, которое вымѣсивъ, раскатать скалкою на толстый, въ половину пальца, блинъ, — изъ коего вырѣзывать стаканомъ кружки и сушить ихъ на солнцѣ, переворачивая ежедневно, пока не сдѣлаются совершенно тверды.

Въ Шотландіи дѣлаютъ сухую закваску симъ способомъ:

Хмѣлю 6 лотовъ кипятятъ въ $2\frac{1}{2}$ гарнцахъ воды, на вольномъ огнѣ полчаса, потомъ процеживаютъ, и на той водѣ замѣшиваютъ тѣсто съ ржаной муки, которое ставятъ въ тепло; — на другой день прибавляютъ муки кукурузной, гороховой или пшеничной, мѣсятъ густое тѣсто разкатываютъ скалкою толщиною въ $\frac{1}{3}$ дюйма, и высушиваютъ на солнцѣ, либо въ негорячей печи.

Предъ употребленіемъ въ растворъ, эти сухари (двумя вышепоясненными способами при-

готовленные), размачиваются въ теплой водѣ.—
Для дальнѣйшаго же употребленія, хранятся,
въ сухомъ мѣстѣ.

2. Муку внести въ пекарню, просѣять чрезъ
рѣшето № 10 для очищенія отъ мочалъ изъ
куля и комьевъ, и ежели холодная (какъ бы-
ваетъ зимою) оставить на время въ теплѣ, что-
бы нагрѣлась.

Развѣсти кипящую уже воду въ особенной
посудѣ или въ ведрахъ до настоящей теплоты.

Разтворъ хлѣба.

Когда уже закваска будетъ готова въ ква-
шни, вливается въ нее тоже приготовленная
теплая вода и сыплется мука, мѣшая непре-
станно и выбивая весломъ, пока не останется
ни одного комка.

Муки употребляется отъ $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ изъ коли-
чества назначеннаго на цѣлое печиво хлѣба.

Разтворъ долженъ быть такой густоты,
чтобы воткнутое въ него весло, не много усто-
ять могло.

Послѣ тщательнѣйшаго вымѣшанія раство-
ра, посыпать сверху ровно нѣсколько горстей
муки, покрыть квашню полотномъ (№ 13) и

обвязать, — въ холодное же время покрыть еще
и другимъ полотномъ или шубою.

Гдѣ квашня съ разтворомъ стоять должна?

Квашня въ большихъ пекарняхъ имѣющая
въ діаметрѣ около двухъ аршинъ, при ежед-
невномъ печеніи хлѣбовъ, ставится всегда на
подмостокъ (№ 2), между печью и столомъ;
утѣ въ ней растворяются, замѣшиваются хлѣ-
бы и оставляется часть тѣста для закваски, не
рогая ее съ мѣста.

Но въ маломъ хозяйствѣ, для скорѣйшаго
укисанія зимою, тѣмъ болѣе гдѣ нѣтъ доста-
точной теплоты, ставится квашня тотчасъ по-
слѣ раствора, а также и послѣ замѣса хлѣба
въ теплѣйшемъ мѣстѣ, т. е. на лавкѣ при печ-
кѣ, за печкой а даже и на печкѣ. Однако что-
бы сіе было не обходимымъ, не подтверж-
дается ни одною практикою; — часто во вся-
кое время, теплое и холодное, ставится кваш-
ня на лавкѣ, при столѣ, либо на столѣ, и
хлѣбъ при другихъ хорошихъ обстоятельствахъ,
всегда хорошо поднимается и укисаетъ.

Однако не слѣдуетъ перемѣнять мѣста на-
значеннаго для квашни, а въ случаѣ перемѣны,

нужно чтобы и это другое, имѣло съ первымъ одинаковую температуру.

Время подхода и закипанія раствора.

Въ часъ послѣ того какъ оставится въ покоѣ квашня, растворъ начинаетъ закипать и подниматься, что продолжается до шести часовъ.

Тутъ нужно предостерегаться, чтобы ничуть не потронуть съ мѣста квашни и не потрясти въ ней раствора.

Черезъ 20 минутъ растворъ опускается такъ низко, какъ былъ во время замѣшиванія его. — И этой именно минуты (совершеннаго опаденія), досмотрѣть должно, — для того чтобы тотчасъ приступить къ замѣсу хлѣба; — ибо растворъ послѣ опаденія своего вскорости начинаетъ переходить въ сильнѣйшее уксусное броженіе, отъ чего хлѣбъ будетъ не хорошъ и остраго вкуса.

Изъ числа не вредныхъ для здоровья веществъ способствующихъ къ скорѣйшему и сильнѣйшему броженію тѣста, суть слѣдующіе.

1. Углекислый натръ, взятый въ маломъ количествѣ; — который при печеніи хлѣба, отъ жара превращается въ углекислый алкали.

2. Углекислая Магнезія. — Изъ опытовъ Гг. Деви и Фогена: Взято на 1 фунтъ самой хужшей муки 100 гранъ обыкновенной соли, 30 гранъ углекислой магнезіи, смѣшанныхъ съ мукой, и 3 унца кислаго тѣста, — отъ чего растворъ поднялся въ верхъ, вдвое выше какъ при обыкновенной закваскѣ.

3. Углекислый аммоніакъ, поднимаетъ сильно тѣсто, и дѣлаетъ хлѣбъ бѣлье, — въ пропорціи отъ 1 до 2 на 70 частей муки; — онъ при печеніи хлѣба, вовсе ульбаетъ.

4. Въ домашнемъ хозяйствѣ, лучше всего для пособія броженію тѣста, влить не много ковьяка или рому.

Однако всѣ вышеписанныя средства къ броженію тѣста, при хорошей мукѣ, водѣ и закваскѣ, будутъ не нужны.

По способу Джіонеса: на 100 фунтовъ муки, кладется 17 лотовъ винно-каменной кислоты, просѣянной на тонкое сито, мука съ порошкомъ перемѣшивается хорошо, — просѣивается чрезъ сито и оставляется на 2, либо на 3 дня въ покоѣ; — потомъ къ сей же мукѣ придается: 20 лотовъ кислаго-углекислаго натра, 1 ф. и 8 лот. кухонной соли, и 15 лотовъ мелкаго сахара мелиса; — и вся эта смѣс- просѣивается еще разъ чрезъ сито. — Желая

печь хлѣбы изъ этой муки, нужно только на теплой водѣ замѣсить тѣсто, и тотчасъ посадить въ печь. — Пропорція на 1 пудъ муки вливается 25 ф. воды.

Замѣсъ хлѣба.

Въ опавшей совершенно (какъ выше сказано) разстворѣ, сыплется не много муки и мѣсится весломъ, либо руками пока не соединится съ нимъ мука, что повторяется нѣсколько разъ, наблюдая чтобы тѣсто не было жидко, или слишкомъ густо, — сухой муки сыплется меньше какъ сырой; — послѣ чего мѣсится уже безпрестанно такъ долго, чтобы тѣсто сдѣлалось совершенно мягкое, ровное и какъ бы изъ одной массы составленное.

Достаточное вымѣшеніе тѣста узнается потому, что оно отъ весла или рукъ отстаютъ совершенно.

Недомѣшенный хлѣбъ, бываетъ слишкомъ рыхлъ и верхняя корка отстаютъ.

Густота тѣста должна быть такъ умеренна, чтобы сваляные хлѣбы въ сторону не разплывались, но чтобы подрастали въ верхъ. Въ случаѣ пересыпанія излишкомъ въ квашню муки, нужно при замѣскѣ хлѣба часто обмачи-

вать весло или руки въ теплую воду, пока тѣсто не получитъ надлежащей густоты; — причѣмъ нужно замѣтить, что изъ тѣста не слишкомъ густаго хлѣбъ бываетъ лучшей.

Въ большихъ пекарняхъ, употребляютъ двухъ или трехъ человекъ съ веслами, которыми они ходя во кругъ квашни, мѣсятъ хлѣбъ.

Вымѣшенное тѣсто, равняется съ верху и посыпавъ не много мукой, покрывается опять полотномъ, и шубою въ случаѣ надобности; — и такъ оставляется квашня въ покоѣ для надлежащаго поднятія тѣста; — на что при достаточной теплотѣ въ пекарнѣ, нужно $\frac{3}{4}$ часа времени.

Валяніе хлѣбовъ.

Когда тѣсто подойдетъ въ квашню какъ слѣдуетъ, тогда брать по одному куску за разъ (для того чтобы хлѣбы не разкальвались) такой величины, какой желаемъ имѣть хлѣбы, а именно: на хлѣбъ 12-ти фунтоваго вѣса, нужно тѣста болѣе 1 фунтомъ, на 10 и 8, $\frac{3}{4}$ ф. на 6 и 5, $\frac{1}{2}$ ф. на 3 и 2, болѣе $\frac{1}{4}$ фунта; — съ тѣмъ однако чтобы были все равны, отъ чего все равно и выпекутся, — и посему лучше отмѣрить одной миской тѣсто на все хлѣбы.

Валять хлѣбы руками на столѣ или столѣ-
ницѣ посыпанной мукой, покуда не станутъ,
компактнѣе, и не будутъ имѣть внутри комъ-
евъ, а съ верху ни какихъ морщинъ; — съ
тѣмъ однако, чтобы валяніе всѣхъ хлѣбовъ
кончить какъ можно скорѣе, иначе хлѣбы не
будутъ равны, прежде валянные перестоятся,
а послѣдніе не подойдутъ.

Дѣлая хлѣбы, заглаживать ихъ съ верху
какъ можно ровнѣе, макая руки въ теплую
воду.

Послѣ чего оставляются хлѣбы на столѣ
до времени сажанія ихъ въ печь.

Другимъ же способомъ: валянные хлѣбы
кладутся въ чашки деревянныя, гладкою сто-
роною въ низъ, которая какъ вывернется на
лопату будетъ на верху, для того чтобы въ
хлѣбахъ, не было трѣщинъ.

При этомъ способѣ для равнаго спеченія
хлѣбовъ, лучше прежде все тѣсто разложить въ
чашки а по томъ валять, а болѣе тамъ, гдѣ
имѣется мало рукъ.

Нѣкоторыя помѣщицы Западныхъ губерній,
свалянные небольшіе хлѣбы (изъ пеклеванной
и сѣянной муки), кладутъ въ теплую воду вли-
тую въ лахань.

Означенные хлѣбы должны пробывать на сто-

лѣ или въ чашкахъ, пока они поднимаясь не
станутъ сверху колотся. Въ водѣ же, пока
неподнимутся изъ дна почти совершенно на
верхъ воды. — И это именно есть пора къ са-
жанію хлѣбовъ въ печь.

Сажаніе хлѣбовъ въ печь.

Прежде сажанія въ печь хлѣбовъ, для по-
верхностнаго ихъ вида, и чтобы небыло на
нихъ трѣщинъ, нужно приготовить слѣдующую
смазку:

Взять двѣ горсти пшеничной муки и раз-
вести (убивая хорошо ложкой) въ посудинѣ
(№ 17) съ двумя съ половиною стаканами хо-
рошаго краснаго кваса. Пропорція эта доста-
точно будетъ на 20 хлѣбовъ.

Мука можетъ употребится къ сему и груб-
шая, но квасъ всегда долженъ быть довольно
кислый, отъ преснаго же кваса будутъ на хлѣ-
бахъ вздуваться пузырьки.

Когда тѣсто на столѣ, либо въ чашкахъ будетъ
готово, тогда (начиная брать прежде свалянное)
класть на лопату, и поправивъ форму хлѣба,
помазать выше сказаннымъ квасомъ, макая въ
него вѣничекъ или малую швабру (№ 15.) и
садить въ приготовленную печь.

При чемъ въ самое отверстіе печи (чело) нагрѣбсти жаркихъ угольевъ и жечь на нихъ тонкія лучинки, такъ чтобы пламя занимало цѣлое ея чело.

Это дѣлается для удержанія жару въ печи, и для того чтобы хлѣбы зарумянились.

Ежели весьма скоро хлѣбы зарумяниваются, тогда тотчасъ устранить жаръ съ пламенемъ и на 5 минутъ незасланивать печи.

Тутъ еще разъ помазываются хлѣбы квасомъ, уже въ печи шваброю (№ 16).

Ежели не скоро хлѣбы румянятся, это есть знакъ недостатка жару, и тогда нужно жечь лучинки на угольяхъ и удерживать пламя въ отверстіи печи до 15 минутъ, потомъ закрыть заслонкою печь и оботкнуть щели вокругъ заслонки мокрыми тряпками, чтобы не выходилъ духъ, а также закрыть трубу.

Однако при выпусканіи испареній изъ печи, всегда хлѣбъ бываетъ лучшій и бѣльшій.

Ежели вверху печи (надъ челомъ ея) будетъ вставлена желѣзная или мѣдная трубка, и проведется внизъ чрезъ холодильникъ, тогда изъ хлѣбнаго испаренія получается жидкость имѣющая въ себѣ часть спирта.

Такимъ образомъ, въ Англіи при огромной хлѣбной пекарни получается изъ 100 фунтовъ муки, столько спирта, что изъ него очищается 35,1 кубическихъ дюймовъ алькоголя.

Въ Берлинѣ при недостаточной практикѣ получено, изъ 100 фунтовъ ржаной муки 4,6 алькоголя,

Въ простыхъ пекарняхъ тоже дѣлаемы были опыты и получено до 5% спирта въ порціи употребленной муки.

О времени выниманія изъ печи хлѣбовъ.

Хлѣбъ растворенный на водѣ, скорѣе выпекается какъ на молокѣ.

Въ малыхъ короваяхъ тоже скорѣе, чѣмъ въ большихъ.

Вообще же есть правило слѣдующее:

Хлѣбы ситные имѣющіе отъ 5—6 фунтовъ вѣса выпекаются въ 1 часъ, — отъ 8—12 фунтовъ въ 1½ часа,

Такого же вѣса хлѣбы обыкновенные выпекаются въ 1½ и въ 2 часа.

Однако для многихъ причинъ, не возможно полагаться на самое только означенное время, — и для того изъ опытовъ много въ томъ прио-

брѣтено разныхъ замѣчаній, которыхъ держутся всѣ люди занимающіеся хлѣбопеченіемъ. И такъ хлѣбъ будетъ готовъ, ежели:

- а) изъ печи чувствуется пріятный хлѣбный запахъ безъ влажнаго испаренія.
- б) Тотчасъ вынутіи изъ печи хлѣбъ не ожетъ сильно рукъ.
- в) Прижатая сверху корка эластичностію своею возвращается на мѣсто.
- г) Въ поднятій довольно легкій.
- д) Поколоченный слегка кулакомъ въ нижнюю корку, даетъ свойственный ему неглухой звукъ.
- е) Когда изъ политаго холодною водою хлѣба, испареніе идетъ прямо вверхъ.
- ж) Всунутый въ бокъ (около нижней корки) ножъ и тотчасъ вынутый, будетъ совершенно чистъ.

Послѣ чего, ежели окажется хлѣбъ еще не допеченнымъ, тогда садится опять въ печь, переменяя мѣсто, изъ переди въ задъ.

Кромѣ вышеписанныхъ, есть еще одно средство, какъ узнавать готовы ли въ печи хлѣбы, употребляемое часто съ успѣхомъ:

При сажаніи послѣдняго корова въ печь, сдѣлать шарикъ изъ этого же хлѣбнаго тѣста величиною въ грѣцкій орѣхъ, который поло-

жить въ стаканъ, налить лѣтней водою и поставить въ спокойномъ мѣстѣ. Помѣръ готовности въ печи хлѣбовъ, означенный шарикъ будетъ подниматься изъ воды въ верхъ, а какъ уже всплыветъ почти весь на верхъ, тогда хлѣбы совершенно будутъ готовы, и тотчасъ нужно ихъ вынимать изъ печи.

Причемъ нужно замѣтить: что отъ излишняго сидѣнія въ печи, хлѣбъ высыхаетъ, корка отстаетъ, и потомъ скоро черствѣетъ.

Послѣ вынутія изъ печи хлѣбовъ.

Хлѣбы вынутые изъ печи кладутся или ставятся ребромъ, въ прохладномъ мѣстѣ тѣснѣе, а въ тепломъ пространствѣ, чтобы остывали медленно; а лучше класть въ овальныя формы опрокидывая вверхъ нижнею коркою.

Ежели верхняя корка подгорѣла или слишкомъ подрумянилась, тогда покрываются хлѣбы полотномъ (№ 14) чтобы отмягчили. При этомъ случаѣ еще можно ихъ прежде облить холодной водою.

Хлѣбовъ выпеченныхъ изъ затхлою муки не слѣдуетъ накрывать, чтобы изъ нихъ улеталъ непріятный запахъ.

О припекѣ хлѣба.

Излишній всѣ хлѣбовъ отъ употреблен-

ной на нихъ муки, зовется припекомъ или при-
былью.

По большой части, на одинъ пудъ муки,
получается хлѣба въ припекѣ отъ 16—20 и
нѣсколько болѣе фунтовъ.

Чѣмъ свѣжѣе, сушь, изъ лучшихъ полно-
вьсныхъ зернъ мука, тѣмъ болѣе выходитъ
припека.

И такъ: изъ свѣжо просѣянной и хорошей
муки на куль 9-ти пудоваго вѣса, можно имѣть
5 пудовъ.

Изъ обдирной $4\frac{1}{2}$

Изъ простой обыкновенной 4 пуда.

Всякаго же сорта слѣжалая мука, мало даетъ
припека.

Случается видѣть, что весьма дурная мука
ни одного фунта на пудъ не даетъ припека.

Г. Генри еще въ прошедшемъ столѣтїи
предлагалъ, чтобы тѣсту придавать углекислаго
натра и соляной кислоты.

Докторъ Кольгунъ въ 1826 году первый
подвергнулъ практикѣ означенный проэктъ, и
доказывалъ: что во время броженія раствора
хлѣба, много пропадаетъ вѣса въ мукѣ, а имен-
но: изъ куля муки при закваскѣ вышло 100

хлѣбовъ, а прѣснаго безъ закваски 107, такъ,
что 30 фунтами болѣе. (*)

Докторъ Томсонъ доказывалъ: что квашеніе
хлѣба, есть только предразсудкомъ основаннымъ
на самой привычкѣ, невыгоднымъ для того, что
отъ ферментациі тѣста ультаетъ изъ него мно-
го важныхъ для человека питательныхъ час-
тицъ.

Изъ описанія видно, что способъ ихъ пе-
ченія хлѣба состоитъ въ томъ: вмѣсто заквас-
ки или дрозжей, до 3 фунтовъ ржаной муки,
кладутъ они 2 драхмы углекислаго натра и
хлористо водородной кислоты 5 драхмъ, воды
30 унцій, и соли обыкновенной $\frac{2}{3}$ унца.

Англійская газета Medical Times и нѣкото-
рые Нѣмецкіе журналы, подтверждаютъ, что
хлѣбъ упеченный съ примѣсью означенныхъ
веществъ, оказался самый лучшій, а именно:
для желудка здоровый, долго не черствѣющій
и даетъ припека противу обыкновеннаго спо-
соба 10% болѣе.

Для ближайшаго въ томъ удостовѣренія,
попорученію С. Петербургскаго вольнаго Эконо-
мическаго общества, дѣлано было членомъ Г.
Маіеромъ испытаніе, который донесъ обществу:

(*) Annales of Philosophy T. XII.

что взяты были имъ для опыта 3 фунта муки съ примѣсью вышеозначенныхъ веществъ, и вмѣстѣ растворены особо другіе 3 фунта муки, обыкновеннымъ способомъ и подвергнуты закваскѣ, употребивъ въ оба раствора и замѣсь одинаковое количество воды. Послѣ двухъ часовъ печенія, хлѣбы вынуты изъ печи, и по остуженіи ихъ оказалось:

1. Хлѣбъ приготовленный новымъ способомъ, всилъ 4 фунта 48 золотниковъ и былъ не вкусенъ, вялъ, къ зубамъ пристающій и не много сырой, такъ что едва ли годенъ къ употребленію.

2. Хлѣбъ изъ одной муки приготовленный обыкновеннымъ способомъ всилъ 4 фунт. 36 золотниковъ былъ совершенно хорошъ и вкусенъ.

Въ продолженіи семи дней, оба сорта хлѣба одинаково зачерствели.

Причемъ Г. Маіеръ сдѣлалъ подробное изчисленіе цѣнности муки и прочихъ матеріаловъ, изъ коего видно: что означенный новый способъ хлѣбопеченія, не приноситъ никакой выгоды, кромѣ того что и хлѣбъ бываетъ вовсе нехорошъ.

Изъ числа же вѣрнѣйшихъ средствъ къ по-

лученію болѣе припека въ хлѣбѣ, есть слѣдующее:

Аравійской камеди (вишневаго клея) 8 лотковъ распустить въ 20 фунтахъ воды, приготовленной къ раствору хлѣба.

Порошокъ салапа, всыпанный тоже въ хлѣбную воду, препятствуетъ сильно испаренію, — но сего послѣдняго средства употребляютъ секретно недобросовѣстные лавочники, желая продать на вѣсъ и воду съ хлѣбомъ неиспарившуюся въ печи.

Общее правило печь обыкновенный хлѣбъ.

Въ пропорціи на 100 фунтовъ муки, воды кипятка, развѣденной въ ведрахъ либо въ другомъ сосудѣ до теплоты парнаго молока, влить въ квашню около 14 гарцевъ, — въ нея сыпать по немного муки и разбивать весломъ чтобы не было комьевъ, повторяя сіе пока не сдѣлается растворъ такъ густъ, въ который бы воткнутое весло немного устоять могло. Послѣ чего сверху посыпать горсти съ двѣ муки, накрыть, обвязать квашню и поставить въ покоѣ для броженія. Спустя семь часовъ времени, посмотрѣть въ квашню, ежели тѣсто

опало совершенно, до той мѣры какой было во время раствора, тогда придавъ въ пропорцію соли и тмину, тотчасъ нужно мѣсить, прибавляя по немногу муки оставшейся отъ раствора, пока тѣсто будетъ отставать чисто отъ весла или отъ рукъ, сдѣлается мягко и ровно какъ бы изъ одной массы составленное. Тутъ опять оставить квашню въ покоѣ, накрыть и тотчасъ затопить печь. Когда тѣсто поднимется вверхъ, тогда брать заразъ по куску сколько нужно на одинъ хлѣбъ и валять на столѣ посыпанномъ мукою, пока тѣсто не получитъ надлежащей густоты и не будетъ имѣть никакихъ комьевъ, изъ котораго дѣлать хлѣбы и оставить на столѣ, либо положить въ деревянные миски. Между тѣмъ разбросать жаръ и оставшіяся головѣшки по цѣлой печи, чтобы ровно нагрѣвалась, а какъ хлѣбы начнутъ подходить и разкалываются на столѣ или въ мискахъ, тогда тотчасъ вымѣсти чисто печь и для пробы въ ней жару, всыпать горсть муки, ежели мука не воспламѣняется огнемъ, либо не скоро тлѣетъ, тогда класть на лопату посыпанную мукою, помазать квасомъ развѣденнымъ съ мукою и садить въ печь. Послѣ чего, въ самое отверстіе печи, на грѣбсти довольно жаркихъ угольевъ, и на нихъ жечь мел-

кія лучинки, пока хлѣбъ хорошо не подрумянится, тутъ еще разъ помазать хлѣбы квасомъ въ печи, потомъ закрыть печь заслонкой и трубу выюшками до времени совершеннаго изпеченія хлѣбовъ.

Общее правило печенія хлѣбовъ изъ ситной и пеклеванной муки.

Разница въ печеніи хлѣба изъ муки ситной и пеклеванной отъ способа поясненнаго выше, (желая имѣть лучшій) состоитъ въ томъ:

1. Недопускать раствора къ опаденію и мѣсить тогда, когда уже подойдетъ совершенно, либо въ то самое время когда начнетъ опадать т. е. когда посреди раствора станетъ дѣлаться ямка.
2. Какъ поднимется опара (растворъ), прибавить къ ней не много муки и выбивши хорошо весломъ, дать снова подняться, и тогда мѣсить недопуская тоже къ опаденію.
3. Болѣе выбивать весломъ при растворѣ, чтобы не было мучныхъ шариковъ, а также подольше мѣсить тѣсто и валять на столѣ хлѣбы.

Сохраненіе хлѣба.

Въ теплое лѣтнее время хлѣбъ всегда плѣ

снѣтъ, для предупрежденія чего, слѣдуетъ печь изъ сухой муки, въ небольшихъ корова-яхъ, и выпекать какъ можно лучше; а также всыпать въ пропорцію соли, или еще и не много (вливая каплями) лавендовой водки.

Сохранять въ мѣстѣ сухомъ, холодномъ и не имѣющемъ дурнаго запаха; зимою же бѣ-речь отъ мороза, ибо мерзлый хлѣбъ, теряетъ всю свою доброту.

Хлѣбъ черствый можно отсвѣжить: обвер-нувъ въ мокрое полотно, всадить въ умеренно горячую печь.

Можно также размочить его въ водѣ и вмѣ-сить въ тѣсто при печеніи новаго хлѣба; но хлѣбъ такой не совсѣмъ бываетъ хорошъ.

Ежели хлѣбъ сплѣснѣтъ, тогда очистивъ его отъ плесени и разрѣзавъ на куски, хорошо высушить; — плеснелаго же какъ вреднаго здо-ровью, не только людямъ употреблять, но и ни-какому животному давать не слѣдуетъ.

Гг. Лениель и Мальнеиръ, дѣлали опыты съ хлѣбомъ, желая сохранить долгое время, безъ потери первоначальныхъ его качествъ; къ чему достигли посредствомъ сжатія въ гидра-влическомъ прессѣ, — въ семъ намѣреніи поло-жили они обыкновенный хлѣбъ между двумя

досками, и подвергли дѣйствію гидравлическа-го пресса; — результатъ былъ слѣдующій:

1. Хлѣбъ перемѣняетъ свою форму, стано-вится густъ, корка остается въ прежнемъ сво-емъ положеніи, мякишъ принимаетъ форму сте-кла.

2. Вынутый изъ подъ пресса хлѣбъ бы-ваетъ влажный, въ нѣсколько часовъ совер-шенно высыхаетъ, а въ нѣсколько дней стано-вится твердъ какъ камень.

3. Въ такомъ состояніи хлѣбъ противясь сырости, неподвергается никакой порчѣ, про-боваанный даже и по истеченіи цѣлаго года, не потерялъ своего вкуса.

4. Для употребленія нужно его разбивать молоткомъ, и размачивать въ теплой водѣ, отъ чего тотчасъ получаетъ прежній цвѣтъ и объ-емъ.

Сей способъ сбереженія хлѣба есть выгод-ный для корабельныхъ слугъ, долго странству-ющихъ на морѣ.

О употребленіи постороннихъ ве-ществъ въ хлѣбу.

Тминъ (*Carum Carvi*) Анисъ (*Anisum*) и укропъ (*Foeniculum*) улучшаютъ вкусъ хлѣба и

побуждая дѣйствіе желудка, вспомошествоуютъ пищеваренію, — однако тминъ къ хлѣбу есть приличнѣе и лучше другихъ веществъ; котораго во сто фунтовъ муки, можно употребить до $\frac{1}{4}$ фунта.

Соль тоже придаетъ вкуса, — пропорція соли: до 100 фунтовъ муки сыпать $\frac{1}{2}$ фунта.

Всѣ вышеписанныя вещества сыплются въ растворъ хлѣба предъ самымъ его мѣшеніемъ.

Для сдѣланія хлѣба болѣе питательнымъ, придаютъ къ нему буліону, вывареннаго изъ бычачьихъ костей, а паче при обширномъ хлѣбномъ заводѣ.

Можно также и въ маломъ хозяйствѣ имѣть такой хлѣбъ, притомъ легкій и вкусный. — Для сего нужно варить 3 фунта изтолченныхъ костей въ 12-ти фунтахъ воды, чрезъ нѣсколько часовъ пока не выварится до половины, снимая сверху пѣну и жиръ; на семь буліонъ растворить хлѣбъ изъ $\frac{3}{4}$ муки ржаной и $\frac{1}{4}$ ячной; при замѣшиваніи же положить въ тѣсто сіе 10 лотовъ снятаго съ буліона жиру, — и далѣе поступать какъ при печеніи обыкновеннаго хлѣба.

Въ Швеціи растворяютъ хлѣбъ съ прида-

чею къ водѣ крови изъ свѣжо убитаго скота.

Древніе Вавилонскіе жители, во время замѣса тѣста, прибавляли къ нему порошка изъ сушеной говядины, либо изъ рыбы.

О примѣшиваніи въ хлѣбъ муки изъ разныхъ зернъ.

Пшеничной муки можно прибавлять въ хлѣбъ (а лучше во время замѣса) въ какой угодно пропорціи. Ячной муки прибавляется только четвертая часть цѣлаго печива, — отъ большаго же ее количества, хлѣбъ бываетъ сухой и твердой.

Въ Турингенѣ работники пекутъ хлѣбъ изъ $\frac{1}{2}$ ржаной $\frac{1}{4}$ ячной и $\frac{1}{4}$ соевичной муки.

Древніе Римляне, пекли хлѣбъ изъ 10 фунтовъ муки ячной, $3\frac{1}{2}$ ф. семени льнянаго и $\frac{1}{2}$ ф. коляндр, съ придачею въ пропорцію соли.

Другой хлѣбъ (маза), изъ моченнаго въ продолженіи одной ночи ячменя, а потомъ высушеннаго, поджареннаго и смолотаго, пекли на водѣ съ добавленіемъ молока и меду.

Печеніе хлѣба ситнаго съ при- мѣсью муки пшеничной и овсян- ной.

Всыпать въ корыто по ровной части муки ржаной и пшеничной, а также придать нѣсколь-ко горстей просѣянной хорошей муки овсян-ной, размѣшать тщательно.

Особенно же взять закваски въ надлежащей пропорціи, посолить, развѣсти теплой водой чтобы имѣла видъ киселя, и влить въ приго-товленную муку, сдѣлавъ въ ней посрединѣ ямку, — размѣшать лопаткой, вымѣсить еще хорошо руками, и поставить на нѣсколько ча-совъ въ тепломъ мѣстѣ.

Когда подойдетъ тѣсто, тогда влить еще немного теплой воды и присыпая тоже по не-многоу муки (для надлежащей густоты), мѣсить тѣсто вдвое долѣе какъ при печеніи обыкно-веннаго хлѣба, потомъ накрыть и поставить опять въ теплѣ, а какъ подойдетъ, тогда пе-ревалаявъ еще разъ хорошо, дѣлать хлѣбы, ко-торые сажать въ печь, поступая обыкновеннымъ способомъ.

Вкусъ сего хлѣба бываетъ отличнѣйшій, а болѣе еще когда пролежить три или четыре

дня, и когда закваска будетъ употреблена изъ того же самаго тѣста, что можно имѣть при другомъ печивѣ хлѣба.

Печеніе хлѣба ситнаго съ при- мѣсью пшеничной муки на слад- комъ молокѣ.

Двѣ бутылки хорошаго сладкаго молока по-догрѣть, придать двѣ ложки хорошихъ дрож-жей, $\frac{1}{2}$ фунта масла, и замѣсить густое тѣсто изъ муки ржаной пеклеванной, съ придачею къ ней $\frac{1}{4}$ части муки пшеничной; — поста-вить въ тепломъ мѣстѣ чтобы подошло, — по-томъ, тѣсто хорошо на столѣ свалить, подѣ-лать хлѣбы, и какъ подойдутъ садить въ печь.

Хлѣбъ запаренный кислосладкій.

Просѣянную или пеклеванную ржаную му-ку заварить кипяткомъ, вымѣшать хорошо ве-сломъ и поставить въ теплѣ на цѣлый день, (*) вечеромъ же подлить не много теплой воды,

(*) Мука заваренная (опара) безъ закваски либо дрож-жей, можетъ простоять нѣсколько дней, не подвергаясь порче и не вредя добротѣ хлѣба. — что повторяется ча-сто у лавочниковъ, когда непродается перваго печива хлѣбъ, предъ растворомъ другою.

2 Способъ.

Взять 11 стакановъ раствора муки на сладкомъ молокѣ, смѣтаны и яичныхъ желтковъ по 3 стакана, сахару толченаго и масла по одному стакану, придать по пропорціи дрожжей; — впрочемъ поступать какъ изъяснено въ первомъ способѣ.

3 Способъ.

Меду $\frac{1}{2}$ фунта заварить въ 4 стаканахъ воды, и тѣмъ кипяткомъ запарить смѣшанные вмѣстѣ двѣ горсти муки и три горсти пшеничныхъ отрубей, размѣшать хорошо, и какъ остынетъ прибавить стаканъ дрожжей и поставить въ теплѣ. Какъ начнетъ пѣниться и подходить, тогда процѣдить и разтворить хлѣбъ, взявъ: вышеписаннаго раствора и яичныхъ желтковъ по два стакана, масла одинъ стаканъ и сахару одну чашку; все это хорошо смѣшать съ мукой, дать подняться, потомъ замѣсить негустое тѣсто, валять изъ него хлѣбы, дать имъ тоже подняться и посадить въ печь.

Хлѣбъ Миндальный.

Смѣшать 1 кварту согрѣтаго молока съ двумя ложками хорошихъ дрожжей, и шестью лотами муки; дать тѣсту подняться, потомъ при-

дать въ пропорцію закваски т. е. тѣста изъ обыкновеннаго хлѣба, и весломъ хорошо выбивъ, поставить опять въ теплѣ на ночь; — на другой день утромъ валять хлѣбы, вкладывая въ миски, — и какъ поднимутся садить въ печь, помазавъ прежде квасомъ съ мукой.

Желая имѣть хлѣбъ сей послаще, нужно прибавить къ мукѣ во время заварки, нѣскольکو горстей мелкаго солоду; — либо вмѣсто закваски влить въ пропорцію хорошихъ дрожжей, — можно тоже къ нему прибавить пшеничной муки во время замѣса.

Печеніе хлѣбовъ съ придачею разныхъ веществъ для вкуса.

1. Способъ.

Взять пять стакановъ медовой сыты, желтковъ яичныхъ и толченнаго сахару по одному стакану, муки и дрожжей въ пропорцію и замѣсивъ тѣсто, выбивать его долго, дать подняться тѣсту, потомъ подбить еще три стакана желтковъ, одинъ стаканъ сахару, одну чашку масла, и снова долго выбивать, дать подняться, и тогда опять замѣсить съ мукою слабо, дать еще разъ подняться, и посадить въ печь.

бавить масла и сахару по 4 лота, миндалю рѣзаного и кардамона по пропорціи, мѣшать ложкою, пока не будетъ отставать отъ нея тѣсто, которое выложить въ формы, дать подняться и садить въ печь.

Еще миндальный хлѣбъ.

До 12 разбитыхъ яицъ, вмѣшать одинъ фунтъ толченаго сахару, придать $\frac{3}{4}$ фунта мелко толченнаго сладкаго миндалю, перемѣшать еще хорошо, вложить въ формы и вставить въ печь.

Хлѣбъ Тырольскій.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 фунтъ муки, 5 яичныхъ желтковъ и 2 цѣлыхъ яицъ, 6 лотовъ преснаго молока и 3 ложки дрозжей, замѣсить изъ всего тѣсто, и дать подняться. Потомъ сбить еще два цѣлыхъ яйца и 4 желтка съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ толченнаго сахару, придать мелко изрѣзанной померанцовой корки, и $\frac{1}{2}$ фунта толченнаго миндалю; обмазать этою массою тѣсто, обложить сахарными лимонными корками, и все это раскатавъ вмѣстѣ, сдѣлать фигуру подобную вѣнцу, положить на листъ, обсыпать сахаромъ и поставить въ печь.

Матеріалы замѣняющіе хлѣбную муку во время неурожая.

Ничемъ вполне замѣнить невозможно ржи

и пшеницы; — принуждены однако люди искать средствъ къ ихъ замѣнѣ. Изъ коихъ первыми можно назвать ячмень и овесъ:

Ячный хлѣбъ и финики, у древнихъ жителей острововъ Греціи а также и по настоящее время, составляютъ главную пищу.

Въ Шотландіи, а по нуждѣ и въ другихъ мѣстахъ, пекутъ хлѣбъ (тоже) изъ одной овсяной муки.

Но хлѣбы изъ зернъ обоихъ этихъ сортовъ бывають черные, сухіе и вялые, — для желудка однако удобоваримы и довольно здоровы.

Послѣ сихъ, наступаютъ растенія и прочіе земные плоды, — а именно: картофель, бобъ, горохъ, чечевица, рысь, маизъ, кукуруза, просо, тыква, рѣпа, морковь, свѣкла, отруби, мякина, брага, полевой щавель, вересъ, тарица, мохъ исландскій и простой, лебеда, древесная кора, жолуди и проч.

О печеніи хлѣба изъ картофельной муки.

Для чего впервыхъ нужно знать, какъ дѣлается картофельная мука. Много есть на сей предметъ изобрѣтенныхъ способовъ, изъ коихъ излагается здѣсь нѣсколько лучшихъ и удобнѣйшихъ.

1. Способъ дѣланія муки изъ картофеля.

Перемытый до чиста картофель, стирается на теркахъ либо въ машинахъ, гуща эта цѣдится чрезъ сито въ другой сосудъ, переполаскивается хорошо водою и выжимается какъ можно лучше; — она можетъ быть употреблена въ кормъ свиньямъ либо скоту; а процѣженная мука съ водою оставляется на ночь, и какъ устоится сливается осторожно воду, и наливается снова свѣжею, причемъ освѣшную муку вужно хорошо размѣшать, комья растереть и дать опять устояться, что повторить нѣсколько разъ, чтобы мука была совершенно чиста и какъ снѣгъ бѣла. Мука эта разсыпается на чистые скатерти тонко и сушится на солнцѣ либо на печкѣ, пока совершенно не высохнетъ.

2-й Способъ.

Очищенный изъ шелухи и хорошо вымытый картофель, срѣзывается въ тонкіе ломтики отъ 2 до 3 линій, высыпается въ ушаты, либо въ кадки и наливается водою — въ эту воду прибавляется по пропорціи на 100 квартъ, 2 или 3 кварты сѣрной кислоты, (*acidum sulfuricum*) въ семь разтворѣ оставляется кар-

тофель отъ 24 до 36 часовъ. Потомъ сливается и переполаскивается нѣсколько разъ для совершеннаго очищенія отъ сѣрной кислоты; — и когда будетъ совсѣмъ бѣла, тогда сушится на вольномъ и не сыромъ воздухѣ, или въ тепломъ мѣстѣ; и какъ хорошо высохнетъ, тогда мелится на муку въ обыкновенной мельницѣ. Мука эта бываетъ очень хороша.

Для дѣланія такимъ способомъ въ большомъ количествѣ картофельной муки, нужно имѣть вновь изобрѣтенныя слѣдующія машины:

- а) Для рѣзанія картофеля въ тонкіе ломтики.
- б) Прессъ для выжиманія воды изъ картофеля.
- в) Для передѣлки грубой муки въ крахмалъ и отдѣленія отрубей.
- г) Большіе ушаты для вымочки картофеля.

3. Способъ.

Порѣзанный картофель въ тонкіе ломтики, какъ объяснено въ вышеписанномъ способѣ, кладется въ ушаты, чрезъ которые пропускается холодная струею вода, текущая изъ дна ушатовъ, посредствомъ особаго къ сему устройства, потомъ пропускается такая же струя воды горячѣй отъ 25 до 30 гр. Р. Сямъ про-

изводится медленная вымочка всѣхъ слизистыхъ и неприятнаго запаха частицъ изъ картофеля, и когда уже сплывающая вода будетъ совершенно чиста, тогда вынимается картофель изъ ушатовъ, сушится хорошо и мелится въ мельницѣ. — Этимъ способомъ изъ 100 частей картофеля, получается до 70 частей бѣлой и хорошей муки.

4. Способъ.

Картофель чисто вымытый порѣзать на куски, какъ рѣжется цикорій, высушить хорошо и смолоть въ мельницѣ на муку, которая хотя будетъ желтовата, но къ хлѣбу равно какъ и бѣлая хороша, — и болѣе ее получается отъ всѣхъ другихъ способовъ.

5. Способъ дѣланія муки изъ вареннаго картофеля.

Варенный картофель очистить отъ шелухи, протерѣть чрезъ рѣшето, высушить на солнцѣ либо въ негорячей печи, и потомъ смолоть на муку, коей изъ 100 частей картофеля получается 38 частей.

6. Способъ дѣланія муки изъ картофеля посредствомъ замораживанія.

Въ зимнѣе время очищенный отъ шелухи и вымытый картофель ссыпать въ мѣшки и выставить на морозъ, чтобы хорошо за-

мерзъ; потомъ отогрѣть и выжать воду какъ можно лучше, еще выставить на морозъ, отогрѣть и тоже воду выжать, что повторить и третій разъ; потомъ уже выжать хорошо воду, вынуть на столъ, разкатать скалкою какъ на ланшу и порѣзать на небольшіе куски, которые класть на листы и высушить въ негорячей печи. Высушенные такіе куски и сохраненные въ сухомъ мѣстѣ, не подвергаются никакой порчѣ болѣе десяти лѣтъ. Во время же надобности толкутся на муку въ иготи и просѣиваются чрезъ сито.

Общія правила наблюдаемые при дѣланіи картофельной муки.

1. Нужно знать изъ какого сорта картофеля болѣе выходитъ муки: это узнается по самой формѣ листьевъ картофельныхъ, чѣмъ они круглѣе, тѣмъ картофель болѣе имѣетъ крахмала, и напротивъ: чѣмъ они острѣе тѣмъ меньше крахмала. — На сей предметъ пробовано до 120 сортовъ картофеля, и найдено: что картофель мраморнаго цвѣта съ синими жилками (Бега), есть самый изобильнѣйшій въ крахмалѣ. — Второе послѣ него мѣсто занимаетъ картофель ананасный и Г. Рогена, — и что постепенное уменьшеніе крахмала, совер-

шенно отвѣтствуетъ большому заострѣнію картофельныхъ листьевъ.

2. Картофель, употребленный вскорѣ послѣ собранія изъ огорода, болѣе даетъ муки нежели полежалый до весны.

3. При сушеніи картофельной муки, нужно наблюдать чтобы не слежалась въ комья и чтобы какъ можно скорѣе высохла; а именно недалеко какъ въ продолженіи трехъ дней, — для чего нужно часто перемѣшивать ее ложкой, либо лопаткой.

4. Для промыванія муки нужно употребить самую чистую воду, не имѣющую никакихъ постороннихъ частицъ, которая безъ перемѣны болѣе 12 часовъ на картофельной муке быть не должна, — иначе же мука бываетъ кисловатая и не хороша.

Печеніе хлѣба изъ картофельной муки.

Картофельную муку просѣять чрезъ сито, чтобы не было комьевъ, всыпать въ квашню, придать лѣтней воды, $\frac{1}{17}$ часть кислаго тѣста (закваски) и выбивши хорошо весломъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется этотъ растворъ, тогда брать равными частями, валять на столѣ съ ржаной мукою и

класть въ деревянныя чашки. Когда же поднимется тѣсто, тогда опрокидывая изъ чашекъ на лопату дѣлать хлѣбы, которые вокругъ боковъ по срединѣ не много пожемъ разрѣзывать, и помазавъ квасомъ съ мукой, садить въ печь. Вынувъ же изъ печи, помазать еще хлѣбы однимъ квасомъ, накрыть полотномъ и такъ оставить въ продолженіи четырехъ часовъ.

Печеніе хлѣба изъ сырыхъ картофеля.

Очищенный изъ кожи картофель стереть на терку и наливъ водою поставить на полсутки въ холодномъ мѣстѣ; потомъ слить и выжать хорошо воду. Желая же приспѣшить эту работу, можно истертый картофель процѣдить чрезъ сито и переполаскать водою. — Означенную гущу заварить кипяткомъ, и какъ остынетъ до надлежащей теплоты, тогда прибавить закваски по пропорціи, размѣшать хорошо и растворить хлѣбъ, прибавивъ еще сколько нужно и ржаной муки. Впрочемъ поступать какъ при печеніи обыкновеннаго хлѣба. Пропорція: на 1 пудъ муки, берутъ 16 гарнцевъ картофеля.

Притомъ, спаласкивая гущу изъ тертыхъ картофеля, или процѣживая чрезъ сито, вы-

плывааетъ съ водою мука, которую нужно собирать и сушить по обыкновенному способу. Изъ двухъ четвертей картофеля, получается около полутора пуда этой муки.

2-й Способъ.
Приготовленную вышеписаннымъ способомъ гущу изъ сыраго картофеля, вмѣстѣ съ устоявшеюся мукою, выжать съ воды въ полотняномъ мѣшкѣ, положить въ квашню и заварить кипяткомъ, а какъ не много остынетъ, прибавить около 3 фунтовъ (смотря по количеству картофеля) дрожжей, вымѣшать хорошо весломъ и поставить на 6 часовъ въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось и не много закисло. Потомъ посолить, замѣсить ржаной мукой и поставить на 2 или на 3 часа, чтобы тѣсто еще подошло — и наконецъ печь обыкновеннымъ способомъ. Пропорція: до 2 пудовъ картофельнаго раствора, кладется полтора пуда муки и $\frac{3}{4}$ фунта соли.

Щеченіе хлѣба изъ картофель варенныхъ.

Сварить не слишкомъ мягко картофель, очистить отъ шелухи, растереть и смѣшать хорошо съ $\frac{1}{5}$ частию (противу картофеля) муки, посолить, прибавить немного горячей воды, вымѣсить хорошо, влить дрожжей и еще разъ

хорошо вымѣсивши поставить въ теплое мѣсто. Когда подойдетъ тѣсто, тогда дѣлать небольшіе хлѣбы; дать имъ еще подняться на столѣ и садить въ печь.

2. Способъ.

Очистивъ изъ кожи сырой картофель, сварить его при утреннемъ топливѣ кухонной печи, слить воду, протереть чрезъ подситокъ или проволочное рѣшето, сложить въ горшокъ, влить немного воды и вставить въ вытопленную печь на цѣлый день, — вечеромъ же гущу эту выложить въ квашню и растворить хлѣбъ, придавъ закваски и $\frac{2}{3}$ части (по пропорціи картофеля) муки. Замѣсить тоже мукою, поступая впрочемъ, какъ выше пояснено.

3. Способъ.

Къ обыкновенному хлѣбному изъ муки раствору, во время его мѣшенія, прибавляется $\frac{1}{3}$ часть свареннаго и чрезъ рѣшето протертаго картофеля.

Хлѣбъ изъ тыквы.

Дозрѣлую хорошую тыкву очистить изъ кожи, уварить въ водѣ, протереть чрезъ проволочное рѣшето, и сколько будетъ вѣсить эта масса, столько же вѣсомъ придать къ ней ржаной муки и растворить съ закваскою хлѣбъ, поступая далѣе какъ слѣдуетъ.

Хлѣбъ изъ браги.

Гуща изъ простоялой неменѣе четырехъ дней браги, выжимается хорошо съ воды и употребляется къ раствору хлѣба, прибавивъ къ ней половину либо третью часть ржаной муки. — Гуща же со свѣжей браги къ сему не годится.

Лепешки вмѣсто хлѣба изъ рѣпы свеклы и морковы.

Рѣпу, свеклу и морковь, взятыя вмѣстѣ или порознь, вымыть до чиста, стереть на терку, прибавить муки и замѣсить густое тѣсто, которое разкатавъ на тонкія лепешки, садить въ горячую печь.

Хлѣбъ изъ корней пырейника.

Коренья обыкновеннаго пырейника (*Triticum repens*) какъ можно по лучше изъ песку выполоскавъ, порѣзать мелко и высушить хорошо въ печкѣ, потомъ столочь либо смолоть на муку и просѣять на рѣшето, — изъ 13 ф. сушеныхъ корней, выходитъ 9 фунтовъ чистой муки, при печеніи же изъ нея хлѣба, прибавляется $\frac{1}{8}$ часть обыкновенной зерновой муки и хлѣбъ бываетъ довольно хорошъ.

Хлѣбъ изъ мху Исландскаго.

Высушенный мохъ исландскій (*Lichenis Is-*

landicum), нужно выварить въ нѣсколькихъ водахъ, для отнятія горечи, потомъ высушить хорошо и столочь на муку просѣивая чрезъ сито; — къ сей мукѣ придать половину муки ржаной, перемѣшать хорошо и печь хлѣбъ, поступая какъ при печеніи хлѣба изъ обыкновенной муки; хлѣбъ сей при хорошемъ устройствѣ бываетъ довольно вкусенъ. — Жители острова Исландіи, употребляютъ сей мохъ въ пищу разными способами.

Хлѣбъ или лепешки Шведскія изъ обыкновеннаго мху по способу Кристыны Вааръ.

Обыкновенный болотный мохъ (*Sphagnum palustre*) выполоскать до чиста, высушить въ печкѣ, и столочь на муку, къ которой придать $\frac{1}{3}$ часть муки ржаной, и печь хлѣбъ обыкновеннымъ способомъ, съ тою разницею, что печь должна быть лучше нагрѣта, тѣсто не густо замѣшанное и лепешки небольшія.

Хлѣбъ изъ дятлины по способу Леуберта.

Цвѣтъ или головки красной и бѣлой дятлины (*Trifolium pratense et Trifolium repens*) съ листьями собранныя, высушить, столочь на

муку и просѣять на сито. — Двѣ части такой муки съ одною частию изъ мху и съ одною частию муки ржаной, смѣшать и печь хлѣбъ.

Хлѣбъ изъ щавелию полеваго (кислицы).

Щавель полевой, въ Литвѣ воробейникомъ а въ сѣверныхъ губерніяхъ Россіи кислицею называемый (*Rumex acetosella*), во время цвѣтенія собирается съ вѣтвями, сушится и толчется на муку, къ которой прибавивъ часть муки изъ зернъ, печется хлѣбъ довольно вкусный; но по причинѣ содержащейся въ значительномъ количествѣ щавелевой кислоты можетъ имѣть вредное дѣйствіе на здоровье.

Хлѣбъ изъ Вереска.

Собрать самыхъ верхнихъ вѣточекъ изъ вереска (*Erica vulgaris*), высушить въ печкѣ, столочь въ ступахъ на муку и просѣять чрезъ рѣшето. — Такой муки берется пополамъ съ обыкновенною какою либо мукою и печется хлѣбъ.

Хлѣбъ изъ Лебѣды.

Верхушки съ зернушками изъ лебеды (*Cheporodium bonus Henricus*) высушенные и столченные на муку съ примѣсью къ ней муки изъ зернъ, даютъ хлѣбъ довольно хорошій.

Хлѣбъ изъ Тарицы.

Собираютъ тоже по огородамъ и тарицу (*Alzine*), которую сушатъ и толкутъ на муку, для печенія лепешекъ съ прибавленіемъ зерновой муки.

Хлѣбъ изъ дубовыхъ желудей.

Желуди изъ обыкновеннаго дуба (*quercus robur*) хорошо дозрѣлые, очищаются изъ верхней шелухи, рѣжутся въ кусочки и сушатся на листахъ въ негорячей печи, — во время сушенія, выступаетъ изъ нихъ потъ, который могъ бы быть вреднымъ, и для того нужно ихъ часто перемѣшивать; — впрочемъ можно ихъ изжарить какъ кофе, потомъ столочь на муку, — которой однако для печенія хлѣба къ мукъ изъ зернъ, много примѣшивать не слѣдуетъ, ибо она причиняя запоръ, дѣлаетъ такой хлѣбъ вреднымъ здоровью.

Хлѣбъ изъ древесной коры.

Внутреннюю кору изъ деревъ березоваго, кленоваго и вязаваго, сушатъ и толкутъ на муку, для прибавленія къ зерновой мукъ и печенія сухарей; — которыхъ безъ воды проглотить почти невозможно.

О печеніи хлѣба изъ древесной муки по опыту учиненному Каацлеромъ Аутенритомъ.

Чистая масса дерева состоитъ изъ частицъ, которыя равно какъ и всѣ растенія, имѣютъ крахмалистыя основы съ небольшими перемѣнами, но эти основныя частицы весьма окръплены, не имѣютъ питательности и неудобоваримы для желудка. Когда же ихъ столочь и высушить хорошо въ печкѣ, тогда смѣняясь дадутъ матеріалъ похожій на муку по вкусу и запаху, только всегда не бѣлаго, но желтоватаго цвѣта. Ежели эту древесную муку обмоютъ водою, тогда она становится бѣла какъ молоко, и дастъ осадку сѣроватаго цвѣта, которая будучи сварена, даетъ клейстеръ похожій на крахмалъ.

Этимъ веществомъ, пробовали кормить собаку въ продолженіи восьми дней и не замѣтили никакой перемѣны въ ея здоровьи.

Самъ Аутенритъ составилъ супъ изъ муки два раза молотой и приготовленной изъ вѣвареннаго березоваго дерева въ водѣ съ солью. Другой супъ изъ тогожъ матеріала поджареннаго въ маслѣ, — онъ ѣлъ оба супа и нашель вкусъ довольно хорошій и ни мало не отвра-

тительный. — Потомъ повторилъ еще сей опытъ съ цѣлымъ семействомъ, и никто изъ нихъ не почувствовалъ непріятныхъ послѣдствій отъ подобной пищи.

Изъ той же древесной муки съ молокомъ, яйцами и солью, варилъ онъ клецки, — вкусъ ихъ былъ пріятный, хотя и не имѣли клейкости какъ изъ обыкновенной зерновой муки.

Пирогъ также изъ той муки съ масломъ и лукомъ былъ вкусенъ и дѣти ѣли его охотно.

Хлѣбъ испеченный изъ этой муки, могъ только составить густую массу, удобную для замѣса, когда въ квашню положено было кислое тѣста изъ обыкновенной муки; и тогда онъ былъ уже совершенно способенъ къ пищѣ, хотя и имѣлъ немного жесткій вкусъ и для слабаго желудка былъ вѣроятно тяжелъ. Всегда однако оказался лучшимъ отъ хлѣба спеченнаго изъ отрубей и мякины, — и потому Г. Аутенритъ совѣтуетъ употреблять эту муку въ видѣ киселя, съ прибавкою по возможности какого либо сала; — отъ чего горкій вкусъ совершенно уничтожается.

Г. Аутенритъ дѣлалъ опыты изъ деревъ буковаго и березоваго, изъ нихъ послѣднее оказалось гораздо лучшимъ; однако онъ увѣ-

ряетъ, что клень, тополь и липа, равно же къ сему были бы пригодны.

Способъ приготовленія муки изъ дерева.

Букъ или береза, назначенныя для этаго употребленія, должны быть въ полной своей силъ, и молодые лучше чѣмъ старые. Они очищаются ножомъ отъ коры и распиливаются на малые куски толщиной въ палецъ (при чемъ собираются сечки и опилки), эти куски толкутъ въ иготи какъ можно мельче, потомъ варятъ ихъ въ водѣ нѣсколько часовъ, и сушатъ хорошо на солнцѣ или въ печкѣ, послѣ же мелютъ въ мельницѣ какъ обыкновенныя зерна, пересѣвая и перемолывая все грубшее. Эта мука еще не есть годна къ употребленію; ее во первыхъ замѣшиваютъ на водѣ, въ которую прибавляютъ чего либо клейковатаго, а именно: взвара льнянаго семени, проскурняка и т. п. и дѣлаютъ плоскіе не большіе хлѣбцы, которые сажаютъ въ негорячую печь пока не почернѣютъ сверху. Вынувъ ихъ изъ печи толкутъ опять въ иготи не очень мелко, и другой разъ тоже мелютъ въ мельницѣ, пересѣвая на сито и перемолывая грубѣйшую вновь. Чѣмъ тоньше, тѣмъ лучше бываетъ эта мука.

Печеніе хлѣба изъ древесной муки.

Лучшій хлѣбъ получится, ежели 15 фунтовъ этой муки, смѣшается съ двумя фун. зерновой, тремя фун. кислаго тѣста, и растворяется на хощемъ свѣжемъ молокѣ; растворъ этотъ ставится въ теплое мѣсто на нѣсколько часовъ, послѣ мѣсится какъ обыкновенное тѣсто, и сдѣлавъ хлѣбы немного плоскіе, ставится опять въ тепло для закисанія, и тогда уже садится въ печь. — Такимъ способомъ получается выпеченнаго хлѣба 36 фунтовъ. — Ежели нѣтъ молока, тогда можно растворять и на водѣ, но уже вмѣсто $\frac{3}{4}$ древесной муки, взять только $\frac{2}{3}$ а остальную муку употребить изъ зерна; при чемъ слѣдуетъ наблюдать, чтобы въ растворѣ небыло употреблено слишкомъ кислое тѣсто.

=

ПРИБАВЛЕНІЕ.

Способъ практическій какъ дѣлать сливной квасъ.

1. Муки ржаной 1 пудъ, солоду ржаного 10 фунт. и ячнаго 5 фунт. Весь солодъ всы-

пать въ кадку, размѣшать и налить четыремя ковшами не слишкомъ горячей (въ 40 гр. Р.) воды; дать стоять одинъ часъ. Потомъ сыпать по немногу всю муку и размѣшивать съ солодомъ, прибавляя тоже по немногу не очень горячей воды, чтобы привести до такой густоты, какъ бываетъ тѣсто при растворѣ обыкновеннаго хлѣба. Послѣ чего, накрыть скатертью и дать постоять пока печь не будетъ готова, тогда уже выложить въ корчаги и поставить въ печь не слишкомъ жаркую. — На другой день долить корчаги и поставить въ печь уже жарко истопленную. На третій же день, вылить изъ корчаговъ въ 20 ведерную кадку, и развести тремя ведрами кипятку, размѣшать хорошо, влить еще горячей воды, опять размѣшать, наконецъ развести холодной водой, съ тѣмъ наблюдениемъ, чтобы въ полно налитой кадкѣ, квасъ имѣлъ еще довольно теплоты (около 16 гр. Р.), покрыть кадку и дать постоять пока начнетъ бродить, на что нужно около 10 часовъ времени. Особенно же сдѣлать приголовокъ, взявъ: 1 фунтъ пшеничной и $\frac{1}{2}$ фунта гречневой муки, размѣшать съ двумя бутылками кваснаго сусла, придать 1 чайную чашку хорошихъ дрожжей и поставить въ теплое мѣсто, и когда поднимется, тогда еще

влить одну бутылку кваснаго сусла, вымѣшать и дать тоже хорошо подняться.

Между тѣмъ досмотрѣть тщательнѣйше, чтобы квасъ въ кадкѣ не перестоялся, — и для того какъ только на немъ сверху начнетъ немного собираться бѣлая пѣна, тогда (недопуская до сильнѣйшаго броженія), тотчасъ слить осторожно, чтобы не смѣшать съ устоявшеюся гущею, въ приготовленные боченки, недоливая ихъ слишкомъ полно. — Въ эти же боченки, влить черезъ сито и дрожжевую опару (приголовокъ), положить по пучку англійской мяты опаренной кипяткомъ, не много изюму и поставить ихъ въ теплое мѣсто; — а когда уже квасъ перебродитъ, (что узнается по кисловатому немного вкусу), тогда боченки крепко закупорить и вынести въ ледникъ; — зимою же въ сухой погребъ.

2. Квасъ простой.

Солоду ячнаго и крупнаго ржанаго дранцу по одному четверику, мелкаго фунтовъ 10, и муки ржаной полтора четверика, запарить въ квашни тремя ведрами горячей воды, разбить хорошо весломъ, и замѣсить какъ хлѣбное тѣсто, изъ коего тотчасъ же сдѣлать шесть равной величины короаевъ и посадить въ печь, вытопленную какъ можно жарче, закрыть за-

слонкою оботкнуть щели мокрыми тряпками и такъ оставить въ печи сидѣть болѣе десяти часовъ.

Особенно же нужно имѣть: 1, кадку въ ведеръ двадцать съ деревянною внизу трубкою для сѣживанія квасу; — 2, приказать столару сдѣлать изъ брусковъ сосноваго дерева въ 1 вершокъ ширины и толщины, шесть штукъ рамокъ, имѣющихъ видъ двухъ съ собою соединенныхъ равнобочныхъ треугольниковъ, величины ровной съ дномъ кадки (квасника), чтобы ихъ можно было помѣщать на днѣ. Треугольники эти вкладываются въ квасникъ одинъ на другой, такъ чтобы углы другаго приходились ровно по срединѣ боковыхъ линий перваго, а третьяго и четвертаго, въ промежуткахъ ихъ угловъ. — Такимъ способомъ составитъ довольно частая рѣшетка, которую покрыть плотнѣе высушенными сосновыми вѣтвями, и потомъ ржаной прямой соломой, впрочемъ хотя и одной соломой въ нѣсколько рядовъ на крестъ, сверху же положить еще двѣ треугольныя рамки, (*) и притис-

(*) Рамокъ этихъ нужно имѣть еще шесть штукъ, для перемѣны, — когда однѣ мокнуть въ квасу, тогда другія вымытыя чисто и повѣшенныя на стѣнѣ сохнутъ; и другой квасникъ имѣть тоже не будетъ излишнимъ, тамъ гдѣ квасъ всегда не выводится.

нуть ихъ крѣпкими нежерствяными камнями. На эту цѣдилку положить одинъ коравай солодоваго хлѣба, разломавъ его въ куски, налить тремя ведрами кипятка, потомъ еще влить три ведра кипятка, разпаривъ прежде въ немъ 1 фунтъ мяты, а какъ остынетъ, развести 10 или 12 ведрами холодной воды, покрыть полотномъ, и оставить закиснуть какъ слѣдуетъ. Желая же подновить этотъ квасъ, когда уже сѣдится, нужно только прибавить хлѣба, кипятку и развестъ холодною водою.

3. Квасъ верховой.

Взять по ровной части солода изъ разныхъ зернъ приготовленнаго, и двѣ части ржаной муки, запарить въ кадкѣ не слишкомъ горячей водою, вливъ ее столько, чтобы было довольно густое тѣсто, дать солодѣть, потомъ выложить въ корчаги и уварить въ печи, поступая точно такъ, какъ пояснено въ способъ 1-мъ, потомъ выложить въ квасникъ (безъ крестовъ и соломы для цѣженія), развести кипяткомъ (въ коемъ варилаь мята) до надлежащей пропорціи, покрыть плотно и какъ остынетъ до теплоты парнаго молока, тогда влить приготовокъ составленный прежде слѣдующимъ способомъ: муки гречневой и пшеничной по четверти фунта размѣшать съ полфунтомъ сахару

или патоки разведенными суеломъ, придать стаканъ дрожжей, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, и тогда вливъ въ квасъ, размѣшать его хорошо, и дать постоять съ два часа времени. Потомъ лить въ него холодную воду по немногу, чтобы не прежде какъ въ продолженіи двухъ дней наполнить кадку. Причемъ всегда хорошо размѣшивать и покрывать кадку, — наполнивъ же ее, дать стоять одинъ сутки, или смотря по надобности, болѣе и менѣе: прежде вся гуща поднимется на верхъ, а потомъ опустится на дно; — и какъ только немного закиснетъ, тогда безотлагательно вынести въ ледникъ.

4. Квасъ изъ Браги.

На 40 ведеръ свѣжей бражной гущи, прибавить 5 фунтовъ ржаной муки и 2 фунта мелкаго солода, положить мяты и на это вмѣсто воды, налить бражной же жидкости кипятка, размѣшать и какъ остынетъ, прибавить немного кваснаго тѣста, или хлѣба, — и квасъ бываетъ хорошъ.

5. Кислые щти.

Муки ржаной 1 пудъ, муки пшеничной, солоду ржаного пшеничнаго и ячнаго по 10 фунтовъ и муки гречневой 4 фунта; смѣшать солодъ вмѣстѣ, и запарить въ кадкѣ не слишкомъ

горячей водой, дать солодеть съ полтора часа, послѣ развести кипяткомъ, всыпать по немногу всю муку и разбивъ хорошо веслами, дать стоять еще съ два часа. Потомъ выложить въ корчаги, и поставить въ печь на 4 часа чтобы прокипѣло. — Вынувъ же изъ печи развести кипяткомъ въ кадкѣ хорошо размѣшивая и не покрывая, для того чтобы суело скорѣй остыло, — чему способствуя, положить еще въ кадку льду, и обложить ее тоже вокругъ льдомъ. Потомъ какъ устоится процѣдить сквозь сито, слить въ боченки, положить въ нихъ по пучку мяты и влить по пропорціи приголовокъ приготовленный прежде, по способу показанному въ статьи о дѣланіи сливного квасу; нѣкоторые еще кладутъ горсть и болѣе соли, чтобы щти не такъ скоро перекисали. — Когда же начнутъ бродить, закупорить боченки и вынести въ ледникъ, а чрезъ два дня слить въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 или по 3 изюмины, закупорить ихъ и поставить въ холодное мѣсто.

6. Кислые щти приготовленные особымъ способомъ.

Солода пшеничнаго муки пшеничной и гречневой по 10 фунтовъ, изюму и сахару по полфунта, и два пучка мяты, — изъ всего этого

вмѣстѣ разтворить на теплой водѣ довольно густое тѣсто, дать постоять въ кадкѣ нѣсколь-ко часовъ, потомъ развѣсти немного теплою водою, и разбивать веслами довольно сильно и долго, — а давъ еще постоять съ два часа, развѣсти двумя ушатами кипятку. — Послѣ простудивъ до теплоты парнаго молока, влить по пропорціи хорошихъ дрожжей; — и какъ перебродить, а потомъ немного закиснетъ, тогда слить въ бутылки, положивъ въ нихъ по 2 изюмины, закупорить и поставить въ холодномъ мѣстѣ.

7. Кислые щти съ особенною игрою.

Муки ржаной 28 фунтовъ, пшеничной 10, солоду мелкаго 2 фунта, запарить въ кадкѣ 7 ведрами кипятку, разбить хорошо, и дать постоять 10 часовъ; — потомъ выложить въ другую 20 ведерную кадку, и развѣсти холодною водою, а въ лѣтнѣе время прибавить еще мелко разбитаго льду, — и такъ наполнивъ кадку, оставить на два дня или меньше въ холодномъ мѣстѣ, недопуская до кислоты. Послѣ же слить въ 12-ти ведерный боченокъ съ трубкою въ низу, недоливая его двумя ведрами сусла, которое употребить на опару слѣдующимъ способомъ: муки пшеничной три фунта и грѣчневой одинъ фунтъ положить въ двухъ

ведерную посуду, размѣшать съ однимъ ведромъ этой жидкости и влить два стакана хорошихъ дрожжей, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, потомъ развѣсти еще опару однимъ ведромъ сусла, положить два фунта заваренной кипяткомъ англійской мяты, размѣшать и накрыть плотно, — а какъ еще подойдетъ, тогда влить все въ упомянутый боченокъ, закупорить, замазать глиной и поставить въ тепломъ мѣстѣ на 10 болѣе или меньше часовъ, наблюдая затѣмъ: что какъ только кислые щти начнутъ закисать въ боченкѣ, тогда тотчасъ сцедить изъ нея сквозь салфетку десять ведеръ въ кадку; а между тѣмъ особенно 5 или 10 фунтовъ сахару наливъ сусломъ вскипятить три раза въ кастрюль, вылить тоже чрезъ салфетку въ кислые щти, и размѣшавъ хорошо, слить въ бутылки, положивъ во всякую по четыре изюмины, закупорить ихъ и поставить въ теплой комнатѣ на сукнѣ или войлокѣ, — а какъ только въ бутылкахъ покажется немного пѣна, тогда вынести ихъ въ ледникъ и поставить въ ящикъ безъ льду, зимою же въ погребѣ закопать пескомъ.

8. Домашнее корчажное пиво.

Муки ржаной фунтовъ 5, солоду ржаного и ячнаго по 10 фунт. запарить вмѣстѣ не слиш-

комъ горячей (въ 40 гр. Р.) водой, поставить солодѣть на три часа, потомъ всыпать еще муки ржаной 5 фунтовъ, придать мелко изрубленной ржаной или ячной соломы, (а лучше ежели будутъ изрѣзаны съ зернами не молодые снопы), развести горячей водой, съ тѣмъ однакъ о чтобы еще было довольно густое тѣсто, которое выложить въ корчаги и поставить въ печь не слишкомъ жаркую, на другой день доливъ корчаги кипяткомъ, поставить уже въ жаркую печь, а на третій день, выложить изъ корчаговъ въ спусникъ, устроенный точно такимъ способомъ, какъ сіе пояснено объ устройствѣ квасника подъ № 2 и запарить водой кипяткомъ, слить сусло чрезъ трубку, опять запарить и слить, уважая чтобы небыло сусло слишкомъ жидко и имѣло пріятный сладкій вкусъ. — Особенно же сдѣлать приголовокъ, взявъ: 1 фунтъ хорошаго зрѣлаго хмѣлю, налить сусломъ и упарить хорошо въ покрытомъ крышкою горшкѣ, потомъ взять одинъ ковшъ этого хмѣльнаго сусла, простудить до степени парнаго молока, и всыпать въ него полфунта пшеничной муки, придать одну чайную чашку хорошихъ дрожжей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Между тѣмъ уваренный и просушенный хмѣль выложить въ сусло, кото-

рое простудить тоже до степени парнаго молока, и задать вышеписанный приголовокъ (когда онъ уже хорошо поднимится); — Тутъ уже нужно особеннѣйшаго досмотра, чтобы пиво хорошо перебродило, но неслишкомъ, ибо въ послѣднемъ случаѣ, всѣ труды потеряны, а за матеріялы, едва ли получится хорошій квасъ. — Посему во первыхъ: когда хмѣль съ буроватою пѣною покроетъ въ кадкѣ все пиво, тогда его собрать и дрожжи хорошо опять въ пиво выжать, что и продолжать, пока весь хмѣль соберется, — потомъ: ежели вокругъ покраймъ кадки нестанетъ уже собираться пѣна, а только по самой срединѣ пива будетъ сильное, прямо изъ дна выходящее броженіе, выбивающее на верхъ бѣлую пѣну, (у деревенскихъ жителей зайцемъ зовѣмую); ежели выпивъ немного, скоро крѣпость его сильно въ носъ ударить, и на языкъ очутится особенная пивная горечь; — тогда уже безотлагательно, пѣну сверху собрать, и пиво процѣживая чрезъ густое сито, слить въ боченки, которыя спустя съ часъ времени, хорошо закупорить, и вынести въ холодное мѣсто. Въ нѣсколько же дней, какъ пиво устоится, можна его по желанію слить въ крѣпкія портерныя бутылки, закупорить и въ погребѣ закопать въ песокъ.

Примѣчаніе: Послѣ снятія съ верху хмѣлю, ежели еще будетъ слишкомъ сильное броженіе, тогда кадку совершенно раскрыть, часть дрожжей сверху снять, и чтобы пиво прохладѣло безпрестанно помѣшивать; — въ случаѣ же медленнаго броженія, прибавить дрожжей и кадку накрыть по лучше.

9. Домашнее пиво другимъ способомъ приготовленное.

Солоду ячнаго 1 четверикъ и пшеничнаго 3 фунта, муки пшеничной и гречневой по 1 фунту, обдать не слишкомъ горячей водой; и далѣе тоже во всемъ поступать какъ при способѣ выше изложенномъ.

КОНЕЦЪ.