

му обо всемъ эпомъ слышишь она, что нужно, или ошь опца, или онъ машери.

Теперь съ рынку принесены были шакже *бблая капуста, морковь и лицы*, и какъ Аннушка въ слѣдующій вечеръ просила папинуку разсказашь ей что нибудь полезное: шо онъ и выбралъ сіи расшѣнія предметомъ къ слѣдующему разговору.

Опець началъ шакъ :

Я уже шебѣ однажды сказывалъ, что все различныя предметы, какіе шолько видимъ около себя на землѣ, раздѣляюшся на шри царства Природы; сіи шри царства называюшся: *царство животныхъ, царство растѣній и царство минераловъ.*

Царство расшѣній весьма для насъ важно; попому чшо оно не шолько для челоуѣка, но и для большей часши живошныхъ необходимо нужно къ сохраненію ихъ жизни.

Но многія расшѣнія весьма опличны одно опъ другаго. Тѣ расшѣнія, коихъ корень пускаешъ изъ себя одинъ швердой дровяной шпелель, называюща *деревьями*, кошорыя опашъ раздѣляюща на весьма различные между собою роды. Тѣ, кошорыя изъ корня своего пускающъ вмѣшъ многія шпелели, называюща *кустами*. Наконецъ шѣ, коихъ шпелель всегда бываешъ сочень, называюща *травами* или *зеліемъ*; и между сими премущешвенно опличающа: *садовыя*, *полевыя* и *поваренныя* расшѣнія. Къ повареннымъ расшѣніямъ принадлежашъ: *капуста*, *морковь* и *свекла*.

Капуста есть весьма обыкновенное и весьма полезное поваренное растение, которое имеет два особенные рода, именно: *капусту кочанную*, кою которой листья свиваются в кочни, и *капусту листовую*, кою которой листья вверху не свиваются. Къ такъ называемой кочанной капустѣ принадлежатъ не только капуста бѣлая, но и *цвѣтная капуста*.

Капуста бѣлая служитъ хорошею питательною пищею для людей, когда варятъ ее съ мясомъ, но есть пригошворяютъ изъ нее щи, или когда употребляютъ ее на салатъ; изъ нея дѣлаютъ также кислую капусту и еще шинкованную, но есть изрубленную на мѣлко и просоленную. Капустою кормятъ также и скотъ,

Морковь есть поваренное, или огородное растение и состоишь изъ трехъ родовъ: *моркови*, *свеклы* и *рѣпы*.

Кромѣ обыкновеннаго употребленія моркови въ кушанья, дѣлають изъ нея также очень здоровой и вкусной сладкой сокъ, коимъ служишь хорошишь лѣкарствомъ отъ кашля и употребляешся вмѣсто сахару и меду. Но свекла имѣеть по преимуществу передъ морковью, что изъ нея нашли средство приготавливать очень порядочной сахаръ.

Въ другомъ отдѣленіи сей карпинки изображены нѣкоторыя вещи, весьма нужныя для домашняго жишья. Впервыхъ здѣсь стоишь *мѣдной подсвѣчникѣ* со свѣ-

гею и зонтикомъ. Ипакъ, мы разсмотримъ напередъ сіи три вещи: сперва подсвѣчникъ, потомъ свѣчу и наконецъ зонтикъ.

Подсвѣчникъ сдѣланъ изъ зеленой мѣди, копорая есть мешалль искусственный: онъ сосшавляется черезъ смѣшеніе красной мѣди съ цинкомъ и угольнымъ порошкомъ. Напрощивъ шого, золото, серебро, красная мѣдь, желѣзо и другіе мешаллы суть самородные. Заведеніе, гдѣ пригошвляется зеленая мѣдь, называется *мѣдиплавильня*, копорая обыкновенно бываешь соединена съ другимъ заведеніемъ, гдѣ изъ мѣдныхъ досокъ опливають листы, коплы, узкія полосы, а изъ сихъ послѣднихъ вытягивають различной шолщины проволоку.

Изъ зеленой мѣди выдѣлываютъ мѣдники болѣе вещей, нежели изъ красной.

Мы видимъ на сей карпункѣ горящую въ подсвѣчникѣ свѣчу, какимъ же образомъ она пригошвляется?

Люди весьма многимъ пользуются отъ живошныхъ, шакъ равно и ихъ жиромъ. Изъ разныхъ родовъ живошныхъ получаютъ жиръ проякой: швердой, полушвердой, кошорые называются *саломб*, и наконецъ жидкой, называемый *ворсанью*.

Перваго сорша жиръ между прочимъ употребляется на пригошвленіе мыла и свѣчей, для коихъ лучшее сало естъ баранье, козье и говяжье. — Распопивъ и

очистивъ сіе сало надлежащимъ образомъ, наливають его въ спекляныя или жеспяныя формы, въ кои напередъ вкладываютъ льняную или бумажную свѣшильню, и сіи свѣчи называютъ *литыли*. *Маканыли* свѣчами напрошивъ называютъ шѣ, копорыхъ свѣшильни обмакиваютъ въ разнопленное сало до шѣхъ поръ, пока они, засыхая въ расшановкахъ, получаютъ наконецъ надлежащую крѣпость.

При семь подсвѣчникѣ находится также зонщикъ. Ослѣпляющій свѣшь горячей свѣчи для глазъ вреденъ, и поному шѣ, копорые долго шрудятся при свѣчѣ, особливо за письмомъ и чшеніемъ, употребляютъ зонщикъ, копорой прикрѣпляется къ подсвѣчнику, или къ нему приспавляется, и препяшсшвуешь сіянію сильно

поражають зрѣніе. Поелику зеленой цвѣтъ всѣхъ сносе-
нѣе для глазъ: шо онѣ обыкновенно упошребляешся и
для свѣчныхъ зоншиковъ.

Возлѣ подсвѣчника лежатъ шакже *щипцы*, или
сѣмцы, копорыми, какъ извѣсно, снимають съ свѣ-
чи нагорѣвшую свѣшильню, чшобы она свѣшлѣе горѣ-
ла, или не оплыла.

Въ хозяйственной жизни очень нужны шакже *вѣс-*
ки, копорые здѣсь предшавлены; вѣски, какъ извѣсно,
необходимы для узнанія шяжесши, или вѣсу какой
нибудь вещи. Онѣ бывають разной величины и разныхъ
названій, какъ шо: большія *купеческія вѣсы*, на кошо-

рыхъ взвѣшивающіяся тяжелье боченки, кипы, и ящички съ шоварами; *лавошныя вѣски, аптекарскія* и прочіе.

Подъ вѣсками видите изображенныя кувшинъ, бупылку, сшаканъ и рюмки. Кувшины и бупылки употребляющіяся для сбереженія напишковъ. Первые, въ кошорыхъ держашъ пиво, дѣлающіяся изъ обожженной глины горшечникомъ. Онъ работаешъ разную посуду, шо ешъ горшки, блюда, шарелки, сковороды и шому подобное изъ нѣкошораго рода земли, называемой глиною, кошорая имѣешъ передъ прочими родами шо отличное, весьма полезное свойство, чшо можно ее образовывашъ во всякія формы и приводишъ въ швердоспъ посредствомъ обжиганія на огнѣ. Горшечникъ напередъ глину разминаешъ, ушашываешъ, и очищаешъ. Пошомъ

принимается дѣлать изъ нея посуду, круглую округляя на особенномъ, нарочно для сего успроенномъ колесѣ, а угловашую обдѣлывая руками; послѣ сушить ее на вольномъ воздухѣ въ пѣни, покрываешь глазурью и обжигашь.

Такимъ же образомъ дѣлается шакъ называемая каменная посуда, какъ шо: кувшины, кружки и проч. Для ней глину мѣшають съ шершымъ кремнемъ.

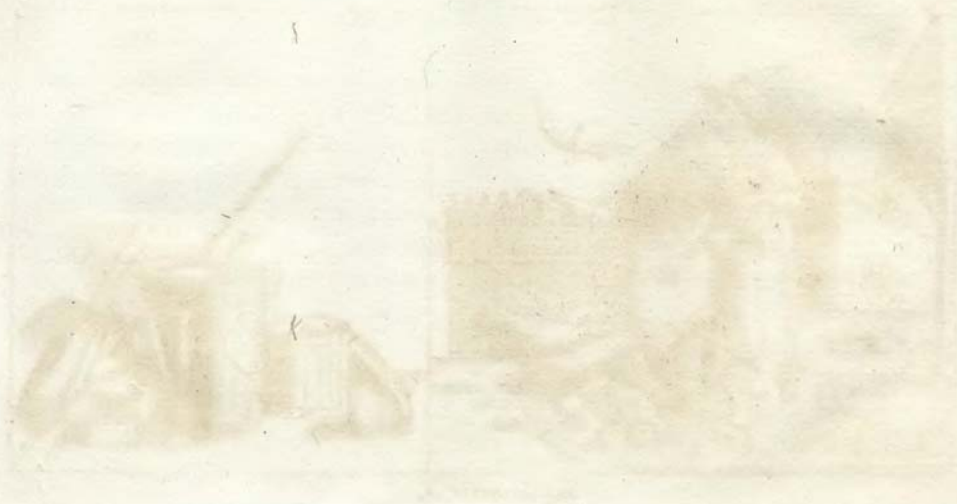
Бушылка и спаканъ спекляные. Спекло есть прозрачной упругой сосшавъ, кошорой пригошвлешся изъ кремнишой земли съ прибавкою соли, способшвующей разнапливашься сей землѣ. Ошь чисшоны и доброшы машеріаловъ зависить и доброша спекла, ко-

иное имѣеть при главные сорша: спекло зеленое, бѣлое и хруспаль. Спекло дѣлають на спекляныхъ заводахъ, а бушылки, спаканы, рюмки и подобное особеннымъ масперомъ, выдуваюиця изъ распопленного спекла посредствомъ желѣзной шрубки, и получають онъ него свои формы. Веѣ опдѣланная вещи въ глиняныхъ посудинахъ спавяшъ въ холодильную печь, гдѣ онъ, при посшепенно уменьшающемся жарѣ, мало помалу оспывають.

Возлѣ бушылки спояшъ покаръ и рюмка. Подлѣ нихъ находишя мѣдной чайникъ для вскипеченія воды на чай.

Надъ чайникомъ висяшъ два ливера, кошорые пакже очень нужны въ хозяйствѣ для перелливаяя вина

или пива изъ бочекъ въ другіе сосуды. Это дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: коронкой конецъ ливера въ шомъ мѣсѣ бочки, гдѣ вколачивается вшутка, опускаютъ въ вино или пиво, а снизу изъ длиннаго конца шляпугъ ршомъ, отъ чего напшпокъ поднимается и шечетъ въ другую посудину. Согнутой насосъ ешь пивной, а другой винной.





Картинка.3.

КАРТИНКА 3.

Здѣсь находишься Аннушка въ деревнѣ своихъ родителей, куда обыкновенно пріѣзжаетъ на лѣто вся фамилія. Посмотрише, дѣши, какъ на сей картинкѣ Аннушка кормитъ пшницъ, въ чемъ находишь особенное удовольствіе; видише, какъ пшницы слезающія со всѣхъ сторонъ къ своей маленькой кормилицѣ. Передъ ней стоить песстрой пѣтухъ и сзываетъ куръ; онѣ уже подбираютъ насыпанные зерна. Пара гусей бѣгутъ съ радостнымъ крикомъ; нѣсколько голубей уже клюютъ зерна, между шѣмъ какъ другіе голуби съ поля перелетаютъ черезъ сѣну, другіе опять вылетаютъ изъ голубяшні на средину двора, а здѣсь маленькая голубка сидитъ на корыщѣ и пьетъ изъ нея воду.

Позади Аннушки сидятъ пара незваныхъ гостей, два воробья, кои также поклевываютъ съ великою жадностію; а издали, переваливаясь, бѣгутъ поспѣшно двѣ утки.

Всѣ сіи живошныя, выключая воробьевъ, принадлежатъ къ домашнимъ; но знаете ли также, что пѣпухъ съ своими курами къ намъ водворенъ изъ самыхъ отдаленныхъ странъ? Весь курячій родъ происходитъ изъ Азіи, именно изъ Восточной Индіи. Пѣпухъ отличается отъ куръ не только пѣніемъ, но также величиною, хвостомъ, имѣющимъ длинныя загнушыя перья, и мохнатыми ногами. Онъ весьма драчливая птица, и потому въ Англіи спущаютъ пѣпуховъ драться, что въ сей землѣ составляетъ любимую народ-

ную забаву. Куры пошому очень полезны въ хозяйствѣ, что несуть яйца, кои, какъ извѣстно, употребляются въ кушанья многоразличнымъ образомъ.

Гуси и ушки принадлежатъ къ водянымъ птицамъ, что доказываютъ даже ихъ ноги, снабженныя для плаванія на водѣ кожей, соединяющею пальцы. И гуси, и ушки также очень полезны въ домоводствѣ; ибо, кромѣ того, что имѣютъ очень вкусное мясо, перья и пухъ ихъ весьма употребительны, а большія перья изъ гусиныхъ крыльевъ нужны для письма.

Роды голубей многочисленны, и находясь почти во всѣхъ странахъ. Самые извѣстныя изъ нихъ суть слѣдующіе: *сизые голуби* съ зелеными перьями на спи-

нѣ, и красновашыми на груди; *хохотуны* желшовашаго цвѣша, съ чернымъ полукружіемъ на запылкѣ, кои шакъ называющся по ихъ смѣющемуся голосу; далѣе, *козырные голуби* съ мохнашыми ногами; *зобастые*; *трубастые*, кои называющся шакже *косматыми*, и опшличающся опгь другихъ наклоненнымъ впередъ головнымъ хохломъ; шакже еще *сизые голуби* съ споящимъ прямо и разпущеннымъ хвостомъ, какъ у павлиновъ. Въ Индіи еспь шакіе голуби, у коихъ на головѣ корона, и кои величиною будно съ павлина, а въ Гишпаніи еспь шакой родъ голубей величиною съ курицу; напрошивъ въ Америкѣ находящся голуби не болѣе воробья.

У насъ раздѣляютъ голубей на *домашнихъ* и *полевыхъ*. Домашнихъ держатъ въ голубяшняхъ, и меж-

ду ними особенно извѣсны шакъ называемые *тистые*; полевые же лешаюшъ по полямъ для сысканія себѣ корму. Любимой кормъ ихъ просо, пшеница и горохъ.

На другомъ отдѣленіи сей карпинки предспавлены домашняя посуда, особливо служащая для кормленія пшницъ и скоша, и прочіе приборы, какъ шо: *большая корзина* для правы, приносимой съ поля, *двѣ маленькія корзины*, *деревянное съ желѣзными обручами ведро*, *житница* для овса, *ясли*, *вилы* и *рѣшето*.

КАРТИНКА 4.

На сей картинкѣ появляешся Аннушка занятая такимъ дѣломъ, которое показываетъ ея доброе и чело-
вѣколюбивое сердце. Она подаетъ бѣдному, преспа-
рѣлому поденщику хлѣбъ съ масломъ и сыръ.

Этотъ бѣдной поденщикъ за малую плату исправ-
ляетъ разныя домашнія работы. Уставши, теперь онъ
сѣлъ на камень отдохнувши и съѣсъ, что подаетъ
ему чувствительная Аннушка.

Что же такое другой челоѣкъ везетъ въ тележ-



Картинка 4



къ? — Это сажа, которую онъ развозитъ на продажу. Сажа употребляется на многое, и добывается въ нарочно для сего успроенныхъ мѣспахъ, изъ сосновыхъ дровъ, сожигаемыхъ въ шакой печи, копорая имѣетъ длинную, нѣсколько наискось лежащую шрубу. Сія шруба оканчивается въ камерѣ сплошно соединенной съ нею, и покрытой кеглеобразною кровлею изъ толстаго холста. Когда въ печи зажгутъ дрова, то дымъ поднимается медленно черезъ шрубу въ камеру, и такимъ образомъ сажа ложится въ большемъ количествѣ на холстѣ, съ копораго послѣ смешавъ ее, собираютъ въ деревянные кадочки и продаютъ.

Продавецъ сажи имѣетъ особеннаго роду повозоч-

ку, въ кошорую онъ запрягъ свою собаку. Собаки вообще одарены споль многоразличными хорошими качествами, чшо онѣ весьма важную попребность соспавляють для людей. Ихъ бдишельность, вѣрность и понашливость имъ справедливо пріобрѣли онѣ людей шакую склонность, какой не могли заслужить другія домашнія животныя.

На другомъ оцдѣленіи сего изображенія представлены нѣкошорыя домашнія попребности, какъ шо: *кадка* для сбереженія воды на кушанья, кошорая внутри облища смолою, чшобы не испортилась вода, и покрыша деревянною крышею, чшобы не попала въ нее какая нибудь нечисшоша; по спорону кадки боль-

шой глиняной сосудъ съ водою для пишья, по другую
жестяная лейка для поливанія цвѣшовъ и грядъ, и на-
послѣдокъ двѣ метлы, и двѣ щетки для обмешанія пы-
ли въ комнашахъ.

КАРТИНКА 5.

Сія картинка изображаетъ *поварню*, въ которой повариха занимается пригопвлениемъ кушаньевъ для семейства. Она разложила на очагъ огонь, поставила на немъ горшки, и поправляетъ шеперь дерево желзными щипцами. Младшая сестра Аннушкина помогаетъ поварихѣ, подавая ей дрова, еще загодя мѣлко наколотыя топоромъ, на споящемъ шупъ же деревянномъ опрубкѣ.

На кухнѣ много бываетъ работы для поварихи: она должна хорошо умѣть спряпашь, ш. е. варить, жарить и печь, и эшо называется *повареннымъ ис-*



Картинка. 5.



кустволю. Главная цѣль сего искусства состоятъ въ томъ, чтобы сырыя произведенія изъ царствъ растительныхъ и животныхъ посредствомъ огня и воды приготовить въ кушаньяхъ, для ѣды удобныхъ и вкусныхъ.

Чтобы повариха не имѣла задержки въ своихъ работахъ, то вся необходимая посуда и другія вещи, употребныя на кухнѣ, находящаяся у ней передъ глазами.

Возлѣ очага стоитъ деревянная кадка съ потребнымъ запасомъ воды, а по сторонѣ виситъ на стѣнѣ посудникъ съ блюдами, шарелками, кошелкомъ, ско-

вородами, сипомъ, деревянною скалкою и жеспяными воронками.

На другомъ отдѣленіи сего изображенія предсавлены шакже посуда и другія поваренныя надобности. — На верхней половинѣ полки или посудника находится: *блюда, круглое глубокое и плоское продолговатое, солонка и кофейникъ*, кои всѣ изъ олова, и работающа оловянишникомъ. На нижней сцюагъ каменные *блюдетки и тарелки*, дѣлаемыя изъ мягкой бѣлой глины, копорая съ великимъ раченіемъ очищаешся, смягчаешся, уколачиваешся, прочищаешся сквозь сипо и смѣшиваешся съ мѣлко разполченнымъ и просѣяннымъ кремнемъ, пошомъ смачиваешся водою, а послѣ выдѣлываешся изъ нея всякая посуда шакимъ же образомъ, какъ горшечниками просшая глиняная.

Подобнымъ образомъ пригошовляется и фарфоръ изъ самаго чистаго и самаго мягкаго рода глины, называемой фарфоровою землею.

Есть еще родъ глиняной бѣлой посуды, которая опличается опъ обыкновенной особенно шѣмъ, что весьма искусно наводится глазурью, и по виду похожа на фарфоровую, но нимало не прозрачна. Ее называютъ *фаянсовою*, по Италіанскому городу Фаенцы, гдѣ изобрѣли дѣланіе оной въ 1,299 году.

Внизу подъ посудникомъ споятъ *суповая гаша* или *миска* и соусникъ, на чашѣ лежишь *большая ложка* для разливанія супу, а возлѣ обыкновенная *ложка* съ *ножемъ* и *вилкою*. — По спорону посудника ви-

сипть *рѣзецѣ*, кошорымъ понко нарѣзываются огурцы и другія огородныя расшѣнія для салаша и прочихъ кушаньевъ. Подлѣ рѣзца виситъ жестяная *терка*, сквозь кошорую проширають булки, коренья и подобное. — По другую спорону посудника виситъ *мѣхѣ* для раздуванія огня; а возлѣ мѣха спойтъ *деревянная солонка*. Внизу на посудникѣ повѣшены шакже *деревянная муповка* и *деревянныя гумизки* для вымѣшиванія варимыхъ кушаньевъ.

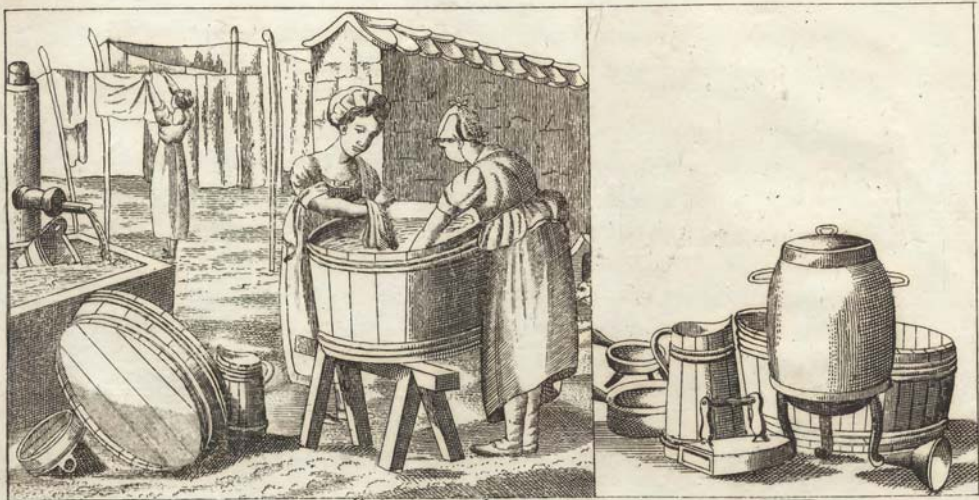
Весьма нужной инспрументъ въ поварнѣ естъ *согнутое желѣзо* съ двумя ручками, висящее на спѣнѣ подѣ солонкою; имъ рѣжущя *намѣлко шинашь*, *капустя* и подобное. Возлѣ миски лежитъ *желѣзная козегга*, коею поправляютъ дрова въ печахъ, загребають

уголья и выгребають ихъ для накладынія щипцами въ жаровню. *Жировня*, здѣсь шакже находящаяся, пошребна для разогрѣванія кушанья и пишья. Возлѣ соусника лежатъ *щипцы*, для бранія угольевъ.

КАРТИНКА 6.

На сей картинкѣ, любезныя дѣши, вы видите Аннушку занимающуюся весьма полезною женскою работою; она развѣшиваетъ свое вымытое бѣлье, чтобы его высушить, между шѣмъ какъ въ передней спонронѣ сего изображенія служанка съ прачкою бѣлье стирають.

Съ самыхъ давнихъ временъ, да и нынѣ, мышь бѣлья сославляетъ занятіе женскаго пола, не исключая благородныхъ женщинъ и дѣвиць. Въ старину спирали плашь ногами, складывая его въ наполненную водою яму, и вышаниывая изъ него нечислошу. Въ по-



Картинка.б.



слѣдствіи времени узнали, что гораздо удобнѣе и чище можно спираль его руками, какъ дѣлають теперь.

Какъ рѣчная вода гораздо лучше для спирки, нежели ключевая, то и берутъ воду изъ рѣки, или трубы, здѣсь предсавленной, въ кошорую вода проведена и печеть въ водоемъ. Ее наливають ведрами въ лахани, гдѣ бѣлье должно мокнуть нѣсколько времени въ сей свѣжей водѣ. Потомъ моють его въ горячей водѣ съ мыломъ, обваривають щелокомъ, опширають и выноласкивають въ водѣ другой.

Въ мышѣ послѣ воды естъ главная пошребность

мыло, которое въ хозяйствѣ весьма нужно и даже необходимо. Оно бываетъ разныхъ сорцовъ: крѣпкое, мягкое, зеленое, черное, песчрое, душистое и Венеціанское, а пригошвляется мыловарами.

Обыкновенное бѣлое мыло, какое употребляется для стирки, составляется на мыловарняхъ изъ золы и сала, съ прибавкою жженой извести и поваренной соли. Существенная польза мыла состоитъ въ разрѣшающей и смягчительной его силѣ, и пошому употребляется оно не только въ хозяйствѣ для стирки и умыванья, но и сукощниками при валяніи суконь, и также съ пользою во врачевномъ искусствѣ.

Когда бѣлье опспирывается начиспо, то развѣшиваются его на веревкахъ, подпершихъ рацеpledными сверху палками, на вольномъ воздухѣ, гдѣ оно высыхаетъ и бѣлился на вѣпрѣ и солнцѣ. На этой картинкѣ изображена Аннушка, занимающаяся сею работою: она развѣшиваетъ мокрое бѣлье, а сухое снимаетъ, чтобы опдашь его кашашъ и гладишь.

Нѣкоторое бѣлье, какъ то: тонкіе плашки, манишки, кружево, манжеты и подобное, крахмалятъ и гладишь утюгомъ. Ровное бѣлье не крахмалятъ и не утюжатъ, а кашаютъ на кашкѣ.

На второмъ отдѣленіи сего изображенія предска-

члены самыя нужныя и крахмаленыя для спирки бѣлья посудыны, изъ коихъ нѣкоторыя могутъ служить и для кухни. Впереди стоить большой кошель изъ красной мѣди, въ коемъ кипящая вода для спирки бѣлья.

Позади кошла стоить большая деревянная *лахань*, а возлѣ нея деревянная *кружка*, копорья, шакъ равно и другая домашняя деревянная посуда, какъ шо: ведра, ушасы и проч. дѣлающяся *бохаромъ* или *обручникомъ*.

Возлѣ ляхани стоить приспавлень *котелокъ*, сдѣланной мѣдникомъ изъ листовъ красной мѣди, копорой

сполько же удобенъ для варенія разнаго кушанья и чего нубудь другаго, какъ и глиняные горшки и кошпрюли, изъ коихъ нѣкошорые здѣсь шакже изображены.

По другую спорону лахани находишя шакже *утюгъ* для глаженія шонкаго бѣлья, кошорой въ особенной фигурѣ дѣлаешя или изъ сшали, или зеленой мѣди. Внушрь его кладешя желѣзная, либо чугунная плишка, кошорая, разкалившись опть огня, сообщашь ушюгу пошребной жарь. — Въ семь случаѣ обыкновенно бѣлье напередъ спрыскиваюшъ.

Возлѣ кошелка и лахани лежишъ жеспяная 60-

ронка для переливанія жидкосшей въ глиняныя и спе-
кляныя посуды, какъ шо въ кувшины, бушылки и
шому подобное.

К О Н Е Ц Ъ.

