

№ 12. 1824. 1824. 1824. 1824. 1824.
МАЛЮТНА ЭКОНОМКА,

ИЛИ

ДОБРАЯ ДОЧЬ.

Сѣ гравированными каршинками.

Переводѣ сѣ Нѣмецкаго.

МОСКВА,

Вѣ Типографіи Павла Кузнецова.

1824.

Что книжка *Иде* *напечатанная* *Слово* *содержит*
наименование *Монашеского* *Содержания* *Содержания*
и *Монашеского* *Казна* *Кузнецова*.

Печатаю позволяюся съ представлениемъ 5 экземпляровъ въ Ценсурный Комитетъ для Казенныхъ мѣстъ. Марша 4 дня 1820 года. Рукопись разсматривалъ Адъюнктъ

ИВАНЪ СНЕГИРЕВЪ.

МАЛЮТКА ЭКОНОМКА.

Полезное чтение для малолѣтнихъ дѣвицъ, служащее наставленіемъ въ различныхъ предметахъ хозяйства.

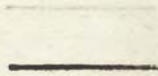
МАЛЮТКА ЭКОНОМКА.

ДЛЯ ДЕТЕЙ
ИЛИ
ДОБРАЯ ДОЧЬ.

ДОБРАЯ ДОЧЬ.

Аннушка была доброе и послушливое дитя, которое съ великою рачительностію опомъ только и заботилось, чтобы радовать свою маминьку прилѣжаніемъ и покорностію. Подъ руководствомъ доброй, благоразумной своей матери она приучилась еще заранѣе къ полезному прудоліюбію, и чрезъ шо ознакомила себя съ разными женскими занятіями, чтобы помогать своей ма-

минькѣ въ домашнемъ хозяйствѣ; она часто слыхала,
что женскому полу опредѣлено управлять хозяйствомъ
и домоводствомъ, къ чему должно предъуготовлять се-
бя еще съ малолѣтства.



Въ настоящее время женщины занимаютъ въ жизни
важное мѣсто, и ихъ роль становится все болѣе
важною. Женщины должны быть образованными,
умными и трудолюбивыми. Они должны уметь
управлять домомъ, воспитывать детей и вести
хозяйство. Женщины должны быть примеромъ
для своихъ ближнихъ. Женщины должны
быть добрыми, кроткими и трудолюбивыми.
Женщины должны быть образованными и
умными. Женщины должны быть трудолюбивыми
и добрыми. Женщины должны быть кроткими
и трудолюбивыми. Женщины должны быть
образованными и умными. Женщины должны
быть трудолюбивыми и добрыми. Женщины
должны быть кроткими и трудолюбивыми.



Картинка 1.

К А Р Т И Н К А I.

На сей первой картинкѣ видите вы маленькую Аннушку, вмѣстѣ съ ея сеспрою Капашинкою и брашомъ Николинкою, возлѣ нянюшки, кошорая носишь на рукахъ самую младшую сеспру ихъ Лизаньку.

Прекраснѣйшее весеннее утро вызвало малюшокъ на вольной воздухъ. Николинка бодро развѣзжаеишь на своей деревянной лошаdkѣ и играеишь на маленькой волпорнѣ съ барабаномъ за спиною, кошорой подарилъ ему папанька въ праздникъ Рождесшва Хрисшова. Посмоприше, какъ маленькой рѣзвой Фидель весело прыгаеишь и лаеишь возлѣ маленькаго волшорнисша.

Но какъ деревянная лошадка, барабанъ и волпорна
 полько игрушки для мальчиковъ; но Аннушка и сеспра
 ея Капинька въ подарокъ получили по кукolkъ; и ше-
 перь Аннушка водишь свою куклу за руку, подражая
 нянькѣ, кошорая иногда проваживаешъ маленькую Лизань-
 ку, чшобы приучашъ ее ходишь.

Аннушка хоня любишь забавляшья своею кукolkой,
 однакожь ея игры съ нею всегда бываюшь шакъ разно-
 ложены, чшо вмѣспѣ занимаюшь ее чѣмъ нибудь поле-
 знымъ: шакое полько увеселеніе хорошо, кошорое бы-
 ваешъ соединено съ пользою.

Вопшь къ чему должны служишь куклы для малень-
 кихъ дѣвушекъ; имянно, они должны ихъ приучашь къ нуже-

ному порядку и опрятности въ то время; дѣвушки одѣвая и раздѣвая своихъ куколокъ, вмѣстѣ сами привыкають должны одѣваться безъ посторонней помощи. Дѣшьямъ на своихъ куклахъ должно учиться шить себѣ плащаницы, бѣлье и приготавливать разные уборы.

Почему Аннушка иногда получаетъ отъ доброй своей маминьки лоскутики полотна, флеру, шелковой мапери, кружевъ и шому подобнаго; и шутъ маминька показываетъ ей, какъ ихъ должно кроить и шивать, чшобы вышла изъ того для ея куколки рубашечка, или плашочикъ, головной уборъ, или плащаница; а какъ вязанье щипается главнымъ рукодѣлемъ для женскаго пола, такимъ рукодѣлемъ, къ кошорому заблаговременно должны причашься маленькія дѣвушки, то маминька учитъ болѣе Аннушку вязать для куклы чулочки.

Аннушка, будучи доброю, рачительною дѣвочкою, всегда съ особеннымъ вниманіемъ принимаешая за все, чему участь ее, и пошому довольно хорошо успѣла какъ въ семь, шакъ и въ другихъ женскихъ рукодѣляхъ, шакъ что умѣешь уже чиспенько шить, чиспенько вязать изъ шонкихъ нишокъ, и не только для куколки, но и для самой себя коечто пригошовишь. Она уже подѣ присмошромъ доброй своей маминьки начала пару чулокъ, кошорые вяжешъ въ подарокъ любезному своему папинькѣ ко дню его ангела. — Какъ обрадуешся добрый родитель, когда получишь сей подарокъ, доказывающій шрудолюбіе милой его дочери.

Аннушка вмѣспѣ съ сесшрою своею Капинькою получила къ Рождешву Хрисшову въ подарокъ еще маленькую кухню, съ принадлежащею къ ней посудою, и шак-

же кофейной приборъ, чѣмъ обѣ сестрицы вмѣстѣ забавлялись. Какъ смирные и благодѣтельные дѣти, онѣ живутъ между собою очень дружно и никогда не спорятъ и не бранятся за своими играми, какъ можетъ быть дѣлающыя иные своенравные дѣти. Аннушка, будучи старшею сестрою, старается быть и умнѣе младшей, и если иногда Кашинька захочетъ своенравничать, то Аннушка умнѣе уговоритъ ее ласковыми словами.

На другой половинѣ сей карпинки вы увидите, любезные дѣти, кофейной и чайной приборы. Они состоятъ изъ кофейника, молошника, чайника, сахарницы и чашекъ. Возлѣ подноса стоитъ кофейная мѣльница, мѣдная игла и самоваръ.

но чтобы вы знали, любезные дѣши, какъ распусть кофе, чай и сахаръ, и какъ ихъ пригошовляють, я теперь вамъ расскажу объ эномъ.

Слово кофе на Арабскомъ и Турецкомъ языкахъ означаетъ вообще напишокъ, и особенно шакой, кошорой пригошовляешся изъ сѣменныхъ зеренъ, называемыхъ Арабами банъ или бонъ. Къ сему слову бонъ близко подходитъ и наше русское бобѣ. Однакожъ кофейные бобы нельзя назвашь совершенными бобами, но развѣ только зернами ошъ плода кофейнаго дерева.

И шакъ кофе естъ напишокъ, пригошовляемый изъ сѣменныхъ зеренъ шакихъ ягодъ, кошорыя похожи на наши вишни, и кошорыя распусть часшю на низменныхъ

кусахъ , а частію на деревьяхъ вышиною отъ 16 до 18 футовъ , имѣющихъ свѣтлокоричневую кору, и своими сучьями образующихъ пирамиду. Между листьями длиною отъ 4 до 5 дюймовъ и похожими на лавровые развертывающаяся въ видѣ виноградныхъ кистей бѣлые цвѣты приятнаго запаха. — Когда цвѣты начинаютъ опадать : то показывающаяся продолговато-круглая ягоды , сначала зеленая , послѣ красноватая , а когда созреютъ , черноватая ; онѣ покрывающаяся тонкою негладкою кожей , подъ которою находящаяся два , одно съ другимъ соединенныя зерна , называемыя кофейными бобами. Дерево сіе расцвѣтъ преимущественно въ Аравіи , и всегда въ одно время производитъ цвѣты и плоды , зрѣлые или незрѣлые ; почему плоды не всегда вдругъ могутъ быть собираемы.

Сіе обыкновенно дѣлаютъ три раза въ годъ , разславъ

подъ деревьями холспы, на копорые плоды падающъ съ качаемыхъ деревьевъ.

Кофе бываетъ прехъ особенныхъ родовъ: Оспъ-Индской, Веспъ-Индской и Арабской или Левантской; послѣдній есть самой лучшей и самой дорогой.

Изъ кофе пригошворяють извѣстный вамъ горячій напитокъ такимъ образомъ: сперва кофейные бобы жарятъ на желѣзной сковородѣ, на слабомъ огнѣ, а потомъ толкутъ ихъ въ ступкѣ, или мѣлютъ въ кофейной мѣльницѣ; послѣ на сей порошокъ наливають горячей воды и варятъ его; когда же кофе будетъ пригошвленъ такимъ образомъ, шо подають его въ кофейникѣ для пища.

Съ чаемъ дѣлають почти шоже. Чай естѣ лиспья куста, копорой бываешъ вышиною отъ пяши до шесши фушовъ и распенъ во множествѣ въ Кипаѣ и Японіи. Сіи лиспья похожи на лиспья черныхъ вишенъ, а цвѣтъ куста бѣлой, не имѣетъ никакого запаха и уподобляешся дикимъ бѣлымъ розамъ. Изъ сего цвѣту раждаються послѣ кругленькіе орѣшки, похожіе на ягоды шерновника, и изъ нихъ въ Кипаѣ бьютъ масло. Главная польза сего распѣнія заключаешся въ лиспьяхъ, копорые однакожь срывають, начиная съ шрешьяго года и продолжая до седьмаго, послѣ чего дерево обрубать, чшо бы оно снова принялось. Чайныхъ деревьевъ два рода; одно изъ нихъ съ шемнозелеными лиспьями производишь *темной или герной чай*, другое съ лиспьями свѣшлозелеными производишь *чай зеленый*.

Изъ липьевъ безъ большаго труда пригошовляешся извѣсннй горячій напитокъ. Насыпавши чаю въ чайникъ, наливають въ него кипяшку воды, и попомъ дають ей время наспояться.

Оба сіи напитки обыкновенно подслащиваютъ сахаромъ; почему вы конечно пожелаеша чтонибудь знать и объ сахарѣ.

Сахаръ добывается изъ шакъ называемаго сахарнаго проспника. Липья онаго, находясь вверху, сосшавляютъ подобіе вѣнца; они длиннѣ липьевъ проспаго проспника или камыша, и шакъ остры и колючи, что очень больно можно ими уколотся. Сей сахарной проспникъ разводился большею часпію невольниками

въ Восточной и Западной Индіи. Спебель бываетъ длиною ошъ семи до десяти фушовъ. Троспникъ имѣетъ почки, ошдѣляемыя одна ошъ другой на большой палець; кора его желшована и заключаеетъ внупри себя бѣловашой мозгъ, изъ котораго выжимаютъ сладкой сокъ, — а изъ сего варяетъ наспояцій сахаръ. Для сего имѣющія особенныя заведенія, называемыя *сахарными заводами*. Въ нихъ - шо сырой сахаръ вывариваетъся, очищаетъся, и изъ него дѣлаютъ шакъ называемыя *головы*, на что много пошребно работъ. Когда взваренный въ кипяиикъ сахаръ наливаетъся въ кеглеобразныя формы, гдѣ онъ долженъ успояться, шо сънизу изъ оспрія формы, имѣющаго ошверстіе, вышекаетъ худшая часпъ онаго, которая не можетъ сгуститься, и это называеетъся *патокою*. Пашоку и пѣну,

которая снимается во время кипяченія сахара, еще разъ переваривають, и тогда изъ нихъ добывается сахарной песокъ и низкаго соршу сахаръ.





Картинка . 2 .

КАРТИНКА 2.

На сей впорой картинкѣ представлена Аннушка съ обоими своими брашьями, возѣ маминьки у спола, на кошоромъ повариха разложила купленные ею на рынкѣ разные плоды и овощи. Николинька и младшій брашь его Фединька не спускающъ глазъ съ плодовъ, а особливо Фединька, кошорому очень хочешся взять чшо нибудь изъ нихъ безъ позволенія маминьки; но за эшо онъ шеперь ничего и не получитъ, чшобы не привыкаль шребовашъ чего нибудь нахально.

Напрошивъ Аннушка обратила свое вниманіе болѣе на маминьку и на то, чшо она ей приказывала; ей досшавляло эшо гораздо болѣе удовольствія, нежели

есколько бы доспавили пара полученныхъ грушъ или сливъ : она любила , сколько доспавало силъ , пособляшь своей мапери въ хозяйспвенныхъ заняшяхъ и исправляшь съ усердїемъ всѣ маленькія опть нее порученія , чшобы заблаговременно приучашься къ домашнему хозяйспву. Маминька положила ей въ передникъ нѣсколько огородныхъ расшѣній , чшобы она опнесла ихъ въ кухню.

Но Аннушка при своей заботливости о хозяйспвѣ , желаетъ имѣшь и познанія , опносящіяся къ домоводспву. Она не довольспвуется шѣмъ , чшобы шолько знашь , чшо въ хозяйспвѣ употребляешь , и чшо хорошо вкусомъ ; она хочетъ шакже узнашь , какъ и опть чего чшо производить , и какъ пригопвляешь ; поче-

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

Теперь съ рынку принесены были шакже *бблая капуста, морковь и яицы*, 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, раздѣляются на шри царства Природы; сіи шри царства называются: *царство животныхъ, царство раствній 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*, которой листья свиваются в кочни, и *капусту листовую*, 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 естъ поваренное , или огородное распѣніе и состоишь изъ прехъ родовъ : *моркови* , *свеклы* и *рѣпы*.

Кромѣ обыкновеннаго употребленія моркови въ кушанья , дѣлають изъ нея также очень здоровой и вкусной сладкой сокъ , кошорой служишь хорошамъ лѣкарствомъ опъ кашля и употребляешся вмѣсто сахару и меду. Но свекла имѣеть по преимуществу передъ морковью , что изъ нея нашли средство приготавлишь 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 лежать шакже *щипцы*, или
сбѣлицы, копорыми, какъ извѣсно, снимають съ свѣ-
чи нагорѣвшую свѣшильню, чшобы она свѣшлѣе горѣ-
ла, или не оплыла.

Въ хозяйственнѣй жизни очень нужны шакже *вѣс-*
ки, копорые здѣсь предшавлены; вѣски, какъ извѣсно,
необходимы для узнанія шяжесши, или вѣсу какой
нибудѣ 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 обожженой 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 опшличное, весьма полезное свойшво, чшо можно ее образывашъ 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.

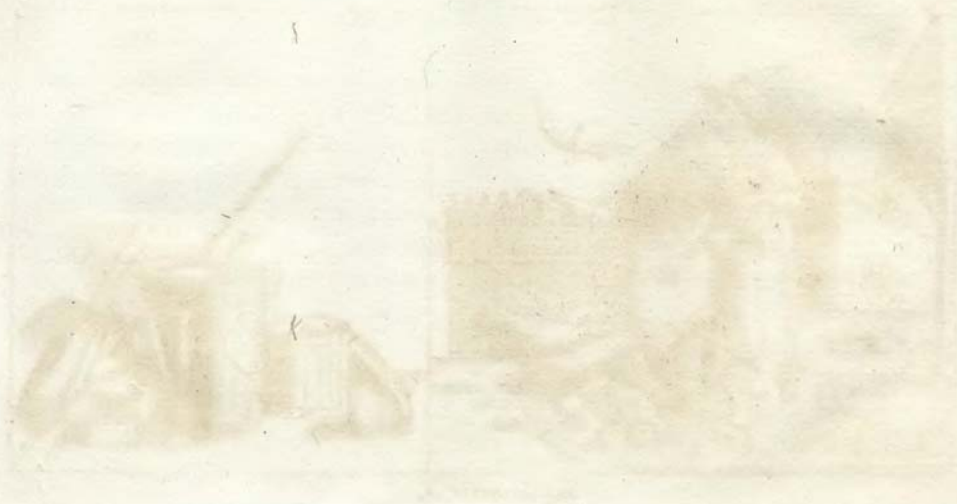
Бушылка и спаканъ спекляные. Спекло есть прозрачной упругой сосшавъ, кошорой пригошовляешь изъ кремнишой земли съ прибавкою соли, способшвующей разнапливашься сей землѣ. Ошь чисшоны и доброшы машеріаловъ зависить и доброша спекла, ко-

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 осшываюшъ.

Возлѣ бушылки спояшъ покаръ и рюмка. Подлѣ нихъ находишся 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 дѣлають слѣдующимъ образомъ: коронкой конецъ ливера въ шомъ мѣсѣ бочки, гдѣ вколачивается вшутка, опускають 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 еспѣ шакіе голуби, у коихъ на головѣ корона, и кои величиною будпо съ павлина, а въ Гишпаніи еспѣ 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 пакъ 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 съѣвши, что подаетъ
ему чувствительная Аннушка.

Что же такое другой челоѣкъ везетъ въ тележ-



Картинка 4



кѣ? — Это сажа, которую онъ развозитъ на продажу. Сажа употребляется на многое, и добывается въ нарочно для сего усроенныхъ мѣстахъ, 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 сажы имѣетъ особеннаго роду повозоч-

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

На другомъ ошдѣленіи сего изображенія предспавлены нѣкошорыя домашнія пошребности, какъ шо: кадка для сбереженія воды на кушанья, кошорая внушри облища смолою, чшобы не испоршилась вода, и пошрыша деревянною крышею, чшобы не попала въ нее какая нибудь нечисшоша; по шпорону 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 разложивъ на очагъ огонь, поставила на немъ горшки, и поправляетъ шеперь дерево желзными щипцами. Младшая сеспра Аннушкина пособляетъ поварихѣ, подавая ей дрова, еще загодя мѣлко наколотыя попоромъ, 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, потребныя 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 сцюяпъ 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 просная 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.

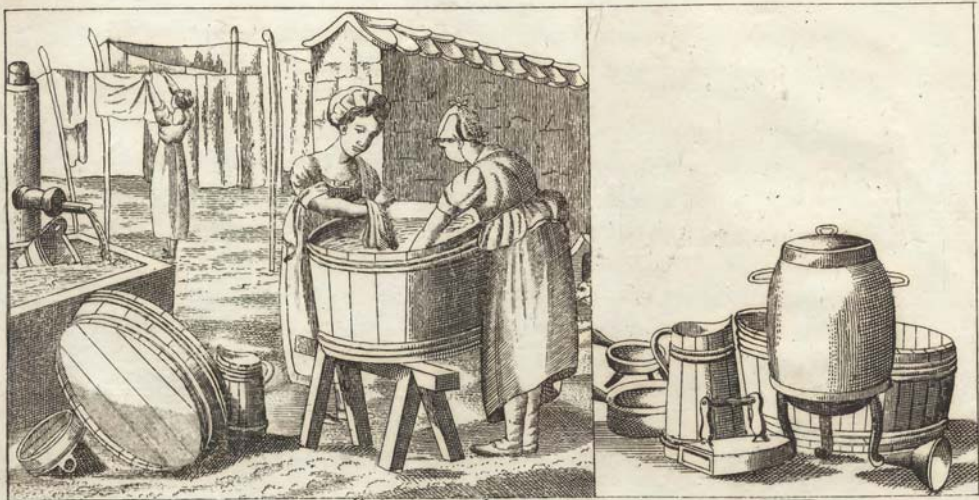
Весьма нужной инспрументъ въ поварнѣ естъ *согнутое желѣзо* съ двумя ручками, висящее на спѣнѣ подѣ солонкою; имъ рѣжущя *намѣлко шинашь*, *капустя* и подобное. Возлѣ миски лежитъ *желѣзная козегга*, коею поправляютъ дрова въ печахъ, загребають

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 вышанивая 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 печешъ 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 развѣшиваютъ 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, чшобы опдашь его кашашъ и гладишь.

Нѣкоторое бѣлье, какъ шо: тонкіе плашки, манишки, кружево, манжеты и подобное, крахмалятъ и гладишь ушюгомъ. Ровное бѣлье не крахмалятъ и не ушюжатъ, а кашаютъ на кашкѣ.

На вшоромъ опдѣленіи сего изображенія предсша-

члены самыя нужныя и крахмаленыя для спирки бѣлья посудыны, изъ коихъ нѣкоторыя могутъ служить и для кухни. Впереди стоить большой кошелъ 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 находипся шакже *утюгѣ* для глаженія шонкаго бѣлья, кошорой въ особенной фигурѣ дѣлаешся или изъ сшали, или зеленой мѣди. Внушрь его кладешся желѣзная, либо чугунная плишка, кошорая, разкалившись опть огня, сообщашь ушюгу пошребной жарь. — Въ семь случаѣ обыкновенно бѣлье напередъ спрыскиваюшъ.

Возлѣ кошелка и лахани лежишъ жешпяная 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.

