

ЗАМѢТКА ПО ПОВОДУ СТАТЬИ Г. КРИТА.

Статья г. Крита, помѣщенная въ «Военномъ Сборникѣ» за февраль мѣсяць, возбудила съ моей стороны желаніе изложить, въ краткихъ словахъ, случайно открытый способъ приготовленія крутой каши.

Для варки крутой, гречневой каши во всѣхъ гвардейскихъ полкахъ топятъ съ вечера русскія печи, для того, чтобы крупа въ чугунахъ могла въ теченіе ночи совершенно упрѣть. Простоявъ въ печи болѣе полусутокъ, каша хотя и получаетъ коричневыя пѣнки, но дѣлается чрезмѣрно крутою, зерна сплачиваются и по стѣнкамъ чугуна пригораютъ, образуя такъ называемыя пѣнки. Такая каша требуетъ большаго количества масла, замѣняемаго при недостаткѣ его щами; пѣнки же почти не идутъ въ употребленіе.

Въ лагеряхъ каша готовится въ мѣдныхъ котлахъ, на очагѣ, съ особою топкою. Это имѣетъ также свои невыгоды: во-первыхъ потому, что требуется лишній расходъ дровъ; а во-вторыхъ, что въ котлахъ, находящихся непосредственно надъ пламенемъ, образуются по стѣнкамъ пригарки, какъ и въ первомъ случаѣ, которые, такимъ же образомъ, совершенно теряются; наконецъ, полуда въ котлахъ чрезвычайно скоро выгораетъ и ихъ необходимо часто лудить. Всѣ эти чисто практическія замѣчанія заставили обратить вниманіе на случайное открытіе новаго способа приготовленія каши, во время возвращенія гвардейскаго корпуса изъ Москвы въ 1857 году.

Извѣстно, что писарскія команды дивизионныхъ штабовъ имѣютъ также свои артели, на которыя отпускаются дрова, по особому положенію. На походѣ, въ видахъ экономіи дровъ, писаря устроили себѣ, съ согласія хозяина квартиры, кухню для варки пищи въ передбанникѣ, гдѣ находился очагъ съ топкой. На этотъ очагъ былъ поставленъ мѣдный котелъ, для щей или супу, и обыкновенный чугунокъ, существующій въ каждомъ капральствѣ. Но такъ какъ чугунокъ не соотвѣтствовалъ небольшому числу писарей, то, наливъ его до половины водою, поставили въ него другой, гораздо меньшій, съ заваренною кашею. Какъ внутренній, такъ и наружный котелки закрыли крышками.

Въ результатѣ оказалось, что каша упрѣла въ пару гораздо скорѣе, чѣмъ въ духовой печи, на видъ была рыхла и красна, ни одна крупинка не пригорѣла, и на вкусъ чрезвычайно хороша.

По прибытіи въ Петербургъ, въ казармахъ тотчасъ же устроили подобный очагъ, и каша, на немъ приготовляемая, въ отличіе отъ прежней, была названа *паровою*.

Безъ всякаго сомнѣнія, этотъ способъ можетъ быть весьма легко примѣнимъ и въ ротахъ. Даже на бивуакахъ можно сварить такимъ образомъ, безъ всякой возни и очень скоро, хорошую крутую кашу. Для этого необходимо только, чтобы вода въ наружномъ котлѣ хорошенько вскипѣла, и каша будетъ готова въ какой нибудь часъ времени, и притомъ безъ всякой пригари и дымнаго запаха. Внутренній котелъ, не находясь надъ самымъ огнемъ, не будетъ требовать частаго луженія, что, въ свою очередь, представляетъ также выгоду. Впрочемъ, въ этомъ случаѣ, можно употреблять и котлы еще болѣе дешевые, именно изъ бѣлой жести, которые не могутъ распаяться стоя въ кипяткѣ.

Желающіе убѣдиться въ истинѣ и точности описанія вышеизложеннаго способа могутъ обратиться въ штабъ 3-й гвард. пѣхотной дивизіи.

26 апрѣля 1859 года.

С.-Петербургъ.