

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАШИ ВЪ ВОЙСКАХЪ.

Въ „Инженерномъ Журналѣ“ за 1866 г., въ № 6, помѣщена статья: „Объ устройствѣ кухонныхъ очаговъ въ казармахъ и лагеряхъ“. Мы не будемъ говорить объ устройствѣ очаговъ, какъ о дѣлѣ спеціальному, но считаемъ нелишнимъ высказать наше мнѣніе о приготовленіи каши, вынесенное изъ практики и несогласное съ мнѣніемъ автора названной статьи.

На страницѣ 867, въ примѣчаніи, авторъ говоритъ, что *самое лучшее* готовить кашу *въ горшкахъ*, въ вольномъ жару (*въ русской печи или въ духовомъ шкапѣ*). То же самое повторяетъ онъ и на страницѣ 883, ссылаясь на отзывы нѣкоторыхъ свѣдущихъ *поваровъ*, при чемъ отдаетъ полное преимущество кашѣ, приготовленной *въ русской печи*, затѣмъ *въ духовомъ шкапѣ* и наконецъ уже *въ котлѣ*. По нашему же мнѣнію, полное преимущество въ приготовленіи каши *для солдатъ* слѣдуетъ оставить *за котломъ*, и вотъ почему:

1) При приготовленіи каши въ чугунахъ, въ русской печи, она получается *крутая, рассычатая* и совершенно красная; но на ней образуется *толстая корка* сверху и такая же корка *по всей поверхности чугуна*. Можетъ быть, эта корка нѣкоторымъ нравится, когда каша подается на столъ въ домашнемъ обиходѣ, но въ солдатскомъ котлѣ корка совершенно лишняя. Сверхъ того, каша получается *больше сухая*. Эти два обстоятельства имѣютъ огромное вліяніе на количество получаемой каши (по объему) сравнительно съ количествомъ, получаемымъ изъ той же крупы, варимой въ котлѣ.

2) Каша, приготовляемая въ чугунахъ, но не въ русской печи, а *въ шкапѣ*, еще сильнѣе засушивается и даетъ еще большее количество корокъ.

3) Каша, приготовляемая въ котлахъ, получается такая же *крутая, такая же рассыпчатая* и тоже *красная*, хотя и въ меньшей степени; но за то количество корокъ, какъ сверху, такъ въ особенности съ боковъ, весьма незначительное: каша, будучя отлично уварена, имѣетъ каждое зерно мягкое. Таковую кашу ѣдятъ люди охотнѣе, и притомъ изъ того же количества крупы ея получается больше. Очевидно преимущество способа приготовленія каши въ котлѣ; но оно еще болѣе выкажется, если примемъ въ соображеніе легкость топки котла, сравнительно съ истопкою русской печи, и легкость завариванія каши въ одномъ котлѣ, сравнительно съ завариваніемъ оной въ нѣсколькихъ чугунахъ, которые не легко всаживать и вынимать изъ печи.

Все это испытано нами на дѣлѣ.

Приготовляя кашу, мы давали ей прѣть дольше, нежели это дѣлается по словамъ автора. На стр. 867 онъ говоритъ, что каша прѣтеть съ 6 до 11 часовъ утра, предполагая, что каша заваривается утромъ. Мы на опытѣ убѣдились, что этого времени недостаточно, и если желаютъ получить хорошую кашу, то надо заварить ее съ вечера.

Для приготовленія хорошей каши мы употребляли слѣдующіе приемы. Вечеромъ, когда кухня убрана и котлы вымыты, приступали къ заваркѣ каши. Это бывало часовъ въ девять вечера. Когда вода въ котлѣ закипитъ крутымъ кипяткомъ, то *одинъ* человекъ постепенно всыпалъ крупу, *другой* все это время мѣшалъ въ котлѣ, продолжая въ теченіе десяти минутъ, до тѣхъ поръ, пока вся крупа была всыпана и каша заварена. Затѣмъ котелъ покрывался рогожнымъ чистымъ кулемъ; сверхъ куля клали плотно крышку, на которую накидывали еще куля два-три, для плотности прикрытые небольшими камнями. Въ то же время огонь подъ котломъ тотчасъ заливается водой, а очагъ закрывается особой толстой деревянной крышкой (въ родѣ втулки, обитой изнутри смоченнымъ водой войлокомъ). Послѣ того кашу оставляютъ прѣть до обѣда, т. е. въ теченіе болѣе двѣнадцати часовъ. Понятно, что она можетъ хорошо пропрѣть и не будетъ холодная, такъ какъ, при вышесказанныхъ предосторожностяхъ, тепло въ печи сохраняется хорошо, а съ пяти часовъ утра, когда разведутъ огонь подъ котломъ для щей, помѣщаемымъ обыкновенно въ одномъ очагѣ, рядомъ, снова поддерживается.

Рекомендуемъ нашимъ сотоварищамъ, имѣющимъ на рукахъ продовольствіе людей, воспользоваться этимъ способомъ приготовления каши. Было бы весьма неразсчетливо, если бы кто-нибудь, основываясь на указаніяхъ статьи „Инженернаго Журнала“ объ очагахъ, сталъ готовить кашу въ чугунахъ, надѣясь достигнуть лучшаго.

Скажемъ нѣсколько словъ и о способѣ приготовления каши паромъ. Авторъ той же статьи, описывая такой способъ, предлагаемый инструкціею для ротныхъ командировъ войскъ гвардіи, говоритъ, что этотъ способъ на самомъ дѣлѣ никогда не употребляется и что его пробовали въ л.-гв. Измайловскомъ полку: каша получалась въ видѣ густой размазни.

Позволимъ себѣ сказать, что во ввѣренной намъ командѣ способъ приготовления каши паромъ употребляется уже *второй годъ*: получается не густая размазня, а *крутая каша, совершенно безъ корки*, хотя не красная и не до такой степени рассыпчатая, чтобъ каждое зерно отдѣлялось одно отъ другаго, однако не встрѣчается ни одной крупинки, которая бы распоздалась и дѣлала кашу размазней.

Когда мы перешли къ этому способу приготовления каши отъ прежняго (въ чугунахъ, въ русской печи), то получалась ежедневная экономія въ крупѣ на одну четвертую часть всего количества оной, а это составляетъ громадный разсчетъ въ годъ. Экономія получалась по причинѣ уничтоженія корки и вслѣдствіе совершеннаго увариванія крупы.

Считаю нужнымъ объяснить, что, при объясненіи способа пароваго приготовления каши, въ инструкціи сказано, что не слѣдуетъ наливать воды въ котель съ крупой, что она разваривается отъ пара и что котель надо ставить не въ холодную воду, а уже въ горячую. У насъ дѣлается это иначе, а именно: вода въ большомъ котлѣ нагрѣвается до кипяченія; когда она закипитъ, то вставляютъ въ нее малый котель, наливаютъ его кипяткомъ изъ большаго же котла, въ которомъ онъ помѣщается, и затѣмъ постепенно сыплютъ крупу, перемѣшивая ее. Въ такомъ положеніи котлы остаются 15—20 минутъ, послѣ чего видно, что крупа втянула въ себя всю воду; тогда закрываютъ сначала малый котель, съ крупой, потомъ большой, который прикрываютъ двумя или тремя рогожами. Въ то же время огонь въ печи закрываютъ, или оставляютъ только уголья, если варка происходитъ не съ

вечера (на ночь огня не оставляютъ). Въ этомъ положеніи каша остается въ продолженіе не менѣе восьми часовъ сряду, послѣ чего она оказывается отличною.

Правда, что этотъ способъ приготовленія каши лучшій, какъ сказано въ инструкціи; но не всегда обстоятельства позволяютъ воспользоваться имъ, потому что для этого необходимы особыя котлы. Иногда же, напротивъ, такой способъ оказывается единственнымъ, не только если котлы есть, но даже если бы пришлось вновь приготовить ихъ. Напримѣръ, какъ часто случается, что небольшія команды писарей, музыкантовъ или вообще нижнихъ чиновъ, отправляемыхъ для какихъ-либо надобностей, получаютъ помѣщенія въ казармахъ, гдѣ уже имѣются готовые очаги съ большими котлами, вмѣстимостью на полную роту. Понятно, что въ большемъ котлѣ нельзя варить кашу на малое число людей: иначе, стѣнки котла, выше уровня жидкости, будутъ раскаляться и котелъ можетъ лопнуть. А потому остается одно изъ двухъ: или вынуть большіе котлы и вмазать свои, при чемъ неминуемо портится печь, тонка вокругъ котла не будетъ хорошо нагрѣвать его и много потребуетъ дровъ; или устроить простой очагъ для малыхъ котловъ рядомъ съ большими, проведя трубу въ стѣну, пробивъ ее въ извѣстномъ мѣстѣ, отчего портятся стѣны и стѣняется самая кухня.

Командиръ части или подобной команды можетъ достигнуть этого гораздо проще, т. е. можетъ распорядиться приготовленіемъ паровой каши. Для этого малый котелъ, назначенный для каши (на полную роту на 180 человекъ), онъ упортебитъ на варку щей, а *свой* небольшой котелъ, для каши, вставить въ большой котелъ въ очагъ (назначенный для щей). Дѣло обойдется безъ ломки, безъ стѣсненія помѣщенія и безъ расхода. Если бы форма котла, принадлежащаго командѣ, не соответствовала формѣ казарменнаго котла для щей и нельзя было бы варить въ немъ паровую кашу, то пришлось бы для этого сдѣлать *новый котелъ*.

Это всегда возможно и обойдется *не дорого*, потому что изъ обыкновеннаго листа желѣза (длиною два аршина и шириною въ одинъ аршинъ) выходитъ котелъ около 10 вершковъ въ діаметрѣ и 10 вершковъ высоты (предполагая дно составное изъ двухъ склепанныхъ половинъ). Такъ какъ желѣзный листъ средняго вѣса стоитъ около 1 р. 20 к., то это и будетъ стои-

мость котла, приготовленнаго полковыми мастерами. Въ такомъ котлѣ можно готовить кашу даже на 100 человѣкъ. Замѣтимъ однако, что такой котелъ можетъ служить не больше года, вслѣдствіе порчи отъ сильной ржавчины; но вѣдь расходъ въ 1 р. 20 к. меньше расхода на полуду мѣднаго котла и, во всякомъ случаѣ, меньше расхода на устройство малаго очага или даже на передѣлку большаго очага въ малый.

Итакъ, способъ приготовленія каши паромъ можно назвать удобнѣйшимъ, дешевѣйшимъ, непортящимъ кухню и нестѣсняющимъ помѣщеній. Нѣкоторые считаютъ такой способъ хлопотливымъ; но изъ вышеприведеннаго описанія нельзя заключить этого. Слѣдуетъ еще замѣтить, что горячая вода, употребляемая для приготовленія каши паромъ, можетъ служить для мытья посуды, для промывки ружей и т. п.

Спрашивается: отчего же этотъ способъ рѣдко употребляется? Полагаемъ потому, что всякое новое дѣло требуетъ особеннаго вниманія къ нему и нѣ котораго соображенія. Кашевары неохотно принимаютъ за нововведенія, придерживаясь старины, а командиры, въ большей части случаевъ, желая ввести хозяйственное улучшеніе, полагаются на своихъ фельдфебелей, не принимая непосредственнаго, личнаго участія въ новомъ дѣлѣ, требующемъ внимательнаго и разумнаго наблюденія. Фельдфебель же, получивъ приказаніе, потолкуетъ съ кашеваромъ и, совмѣстно съ нимъ, сдѣлаетъ, нерѣдко, неумѣлое распоряженіе: каша не удался, хорошій способъ брагуется, а въ результатъ и ротный командиръ говоритъ, при случаѣ, что „у него“ пробовали, да вышло плохо. Между тѣмъ, если бы командиръ самъ заглянулъ въ кухню, то, вѣроятно, съумѣлъ бы устранить случайныя помѣхи, иногда происходящія даже отъ лѣни кашевара, нерасположеннаго къ нововведеніямъ.

Къ сожалѣнію, у насъ нерѣдко случается, что отъ не вполне достаточнаго вниманія къ своимъ обязанностямъ командировъ частей многое хорошее не прививается къ войскамъ и къ войсковому хозяйству.

В. П. В.