

Основский Н.А.

**Подарок молодым хозяйкам,
руководящий к рациональному
уменьшению расходов в
домашнем хозяйстве**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Н11

Н11 **Н.А. О.**
Подарок молодым хозяйкам, руководящий к рациональному уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Основский Н.А. – М.: Книга по Требованию, 2023. – 564 с.

ISBN 978-5-521-26679-1

Содержание: Часть 1. Суть кухни и учение о пище по Отто Улэ и Молешоту. Часть 2. Основание кулинарного (кухонного) искусства. Ч. 3. Приготовление кушаний: С изд. 1873 г. с доп. Ч. 4. Домоводство

ISBN 978-5-521-26679-1

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

СУТЬ КУХНИ И УЧЕНІЕ О ПИЩѢ.

СУТЬ КУХНИ И УЧЕНИЕ О ПИЩИ

по ОТТО УЛЭ и МОЛЕШОТУ.

ВСТУПЛЕНИЕ.

Задача кухни.

Между высшими интересами человечества и естественными науками существует самая тѣсная связь, дѣлающая эту отрасль знаній наукой жизни по преимуществу, самой производительной и плодотворной наукой. Какъ изъ крохотнаго зерна развивается величественное дерево, точно также, но только несравненно скорѣе, мысль, вышедшая изъ реторты химика или изъ подъ микроскопа физиолога, при успѣшномъ уходѣ техника вырастаетъ въ промышленность, которая, измѣняетъ характеръ цѣлыхъ странъ и народовъ, вызываетъ изъ ничего тысячи фабрикъ и занимаетъ сотни тысячъ рабочихъ рукъ. Припомнимъ соду, важную составную часть мыла и стекла. Когда во время континентальной системы нужда навела на мысль добывать соду изъ поваренной соли, а не изъ золы морскихъ растеній, никто не подозрѣвалъ до какихъ размѣровъ разовьется въ наше время эта промышленность, а равно и другія созданныя или оживленные ею. Никому даже и во снѣ не снилось, чтобъ когда нибудь могли возникнуть заводы, выдѣлывающіе до 6000 центнеровъ сѣрной кислоты единственно ради добыванія соды, и что одни котлы, употребляемые на этихъ фабрикахъ займутъ цѣлое рудокопное производство,—платиновые пріиски въ Россіи. Точно также никто не могъ подозрѣвать что изъ побочнаго, пренебрежнаго продукта соды, соляной кислоты родится новая отрасль промышленности, бѣлѣніе хлоромъ, которому въ свою очередь будутъ обязаны своимъ цвѣтущимъ состояніемъ бумагопрядильныя фабрики, этотъ жизненный нервъ Англіи. И эта мысль не ограничивалась одними про-

мыслями и ремеслами, она распространила свое влияние и на домашнюю жизнь, даже на самое консервативное учреждение—стирку белья.

Высокая задача естественных наук состоитъ въ томъ, чтобы поднять уровень умственной жизни даже въ самыхъ низшихъ слояхъ и облагородить природу разумнымъ взглядомъ на ея проявленія. Въ мірѣ не должно оставаться ни одного темнаго уголка, куда бы наука не пролила съ своимъ свѣтомъ. Пришло время и ей вмѣшаться въ дѣла домашней кухни.

Но мѣсто ли наукѣ въ кухнѣ? Да сохранить насъ Богъ отъ повара-химика, который вмѣсто вкусныхъ блюдъ будетъ угощать насъ химическими соединеніями! И безъ того уже наука отняла много очарованій у жизни; она угрожаетъ свести все на цифры, формулы и машины; пусть же хоть кухня останется въ нѣжныхъ рукахъ разумной хозяйки! Прожили ли же наши предки, отъ которыхъ мы наследовали нашу кухню, цѣлыя тысячи-лѣтій безъ вашей химіи, а время ихъ было небѣднѣе даже чуть ли не богаче великими поэтами, мыслителями, художниками, героями, государственными людьми. Да и мы стали тѣмъ, что мы теперь только благодаря не научной кухнѣ нашихъ отцовъ.

Не тоже ли самое говорить и крестьянинъ-земледѣлецъ, къ которому наука начала только стучаться въ дверь и заявлять свои права на его ниву; и говорить онъ это до тѣхъ поръ, пока не останется одинокимъ и голоднымъ съ своей наследственной мудростью среди роскошныхъ нивъ своихъ сосѣдей. Онъ точно тоже отвѣчаетъ на призывъ науки: мои отцы наживали себѣ состояніе были довольны и счастливы безъ вашихъ нововведеній, безъ вашей химіи. Ему конечно можно бы на это отвѣтить: правда, наши отцы жили и при дурномъ хозяйствѣ, но теперь тѣ времена, когда сотни тысячъ людей погибали отъ голода и болѣзней должны быть забыты и можемъ сказать забыты какъ забыто и то, что намѣстахъ гдѣ теперь процвѣтають города и кишить миллионное народонаселеніе въ прежнія времена жили только тысячи и стояли уединенныя деревушки.

Земледѣлецъ, удобряя поле съ цѣлью получить богатую жатву поступаетъ совершенно разумно, обращаясь къ наукѣ за совѣтомъ какимъ образомъ долженъ поступить онъ, чтобы жатва была богаче. Мы ѣдимъ для того чтобы жить и не разумно ли заботиться о томъ какъ ѣсть и что есть, чтобы жить лучше и дольше? Не лучше ли слѣдовать примѣру осмотрительнаго земледѣльца и заранѣе обратиться за совѣтомъ къ наукѣ, чѣмъ ждать пока необходимость заставитъ призвать ее на помощь, когда будетъ уже поздно. Если мы заболѣваемъ отъ нищи, то приходится допустить вмѣшательство науки въ кухню. Почему же не принять мѣръ, чтобы предупредить яля, по крайней мѣрѣ, сдѣлать рѣже такія насильственные вмѣшательства?

Такъ какъ на самомъ дѣлѣ мы ѣдимъ, чтобы жить, то значить умѣнье готовить кушанье есть умѣнье жить. Мы ѣдимъ не

только для того, чтобъ утолить чувство голода, но также и для того, чтобъ доставить тѣлу строительный матеріалъ и вознаградить его потери. Жизнь есть непрерывный рядъ созиданій и разрушеній, рядъ постоянныхъ разложеній и соединеній вещества, и это потому, что жизнь есть непрерывная дѣятельность, непрерывное развитіе силъ, которое невозможно безъ истребленія вещества. Отдѣльные организмы, такъ какъ вообще природа не творитъ новаго вещества, а только видоизмѣняетъ оное, и могутъ слѣдовательно существовать только въ такомъ случаѣ, когда есть приходъ свѣжаго матеріала. Такимъ образомъ человѣкъ попеременно умираетъ и возрождается. Каждое мгновеніе изъ его тѣла выдѣляются частички и возвращаются въ общее лѣно природы. Тѣло гордаго человѣка все занято у внѣшняго міра. Оно ничто иное какъ видоизмѣненная кровь, кровь есть видоизмѣненная пища, а пища слагается изъ тѣхъ же началъ, на которыя тѣло распадается послѣ смерти. Пища есть тотъ самый матеріалъ, который химически перерабатывается въ тѣлѣ, и изъ котораго возникаетъ вся масса постоянно-разрушающихся органовъ.

Мы видимъ также для того, чтобъ быть способными работать. Изъ пищи не только образуются мышцы, сухожиліе и кости сильнаго работника, но также мозгъ поэта, мыслителя, государственнаго человѣка. Слѣдовательно, какова пища таково и тѣло, которое въ свою очередь вліяетъ на характеръ и на сердце. Превосходство англійскаго работника надъ изнуреннымъ и лѣнливымъ ирландцемъ, померанскаго поселенина надъ силезскимъ ткачемъ обуславливается не случаемъ и не національными различіями, а избыткомъ мясной пищи надъ картофельной. Дикость отомана, который ѣстъ землю,—мягкость и неподвижность травояднаго индуса, жестокость и беспокойный нравъ Сѣверо-американскаго охотника зависятъ не отъ однихъ климатическихъ условій и племенныхъ различій. — Иная пища — иные нравы, а влѣдствіе того и иной взглядъ на вещи. Недаромъ говорить греческое преданіе, что употребленіе въ пищу коккоса заставляетъ забывать родину. Стоитъ припомнить гибель карфагенскихъ и германскихъ полчищъ на голодныхъ поляхъ Италіи..

Изъ этого мы уже видимъ, что кухня дана высокая задача. Она создаетъ работника-тѣло и орудіе мысли, головной мозгъ, питаетъ и смягчаетъ страсти, наполняетъ сердце гордостью и энергіей или ослабляетъ оное до унынія. Не разъ въ шутку говорилась, что желудокъ порождаетъ революціи, но можно сказать серьезно, что кухня имѣетъ болѣе глубокое и важное значеніе въ исторіи народовъ, чѣмъ думаютъ обыкновенно. На основаніи этого значенія кухни, создающей здоровье и вліяющей на жизнь, даже на самую высокую ея сторону, хозяйка не должна гнушаться удѣломъ назначаемымъ ей обычаемъ. Наука, изслѣдовавшая человѣческое тѣло и его составныя вещества, только одна и можетъ научить кухню, какія вещества необходимы для постояннаго созиданія постоянно

разрушающагося тѣла и какія изъ нихъ заключены въ кушаньяхъ приготовляемыхъ кухней.

Но если необходимо въ настоящее время вмѣшательство науки въ кухню, то это еще не значитъ, чтобы люди могли знать только при посредствѣ химическаго анализа, что имъ нужно ѣсть и пить для поддержанія здоровья, бодрости духа и тѣла. Кухня есть продуктъ цивилизаци; только у дикихъ нѣтъ кухни. Она давно уже представляетъ химическую лабораторію, хотя хозяйка и не подозревала этого. Приготавливая кушанья, она варила, жарила, смѣшивала пищу съ солью и кислотами. Все это ничто иное какъ химическіе процессы, при посредствѣ которыхъ пища становится удобоваримѣе; т. е. питательныя вещества растворяются или освобождаются отъ своихъ нерастворимыхъ оболочекъ. Еслибы въ данномъ случаѣ наука только освятила и возвела бы въ правило то, что до сихъ поръ давалъ опытъ; еслибы она объяснила и осмыслила тѣ приемы, которые ввелъ слѣпой обычай, то и тогда ея вліяніе было бы чрезвычайно важно, ибо придало бы разумное значеніе грубому ремеслу. Но польза науки въ настоящемъ случаѣ несравненно значительнѣе. При самой большой опытности случается дѣлать ошибки и такихъ ошибокъ встрѣчается много въ нашей кухнѣ, что доказывается очень частыми и перѣдко основательными жалобами на тѣлесную и духовную вялость нашего поколѣнія, на первность женщинъ и хандру мужчинъ. Въ этомъ случаѣ можетъ помочь только наука и помочь именно чрезъ посредство кухни, конечно на сколько это еще возможно. Безъ всякаго сомнѣнія наука совершенно безсильна тамъ, гдѣ свирѣпствуетъ голодъ. Она не превратитъ Сахару, въ роскошный садъ, хотя превратила много песчаныхъ равнинъ въ плодоносныя пивы.

Но кухня должна удовлетворять не только научнымъ, но и эстетическимъ потребностямъ человѣка; т. е. она должна заботиться не только о доставленіи матеріала для построенія тѣла, но и доставлять извѣстнаго рода наслажденія. Мы ѣдимъ не для того только, чтобы существовать, но и для того, чтобы наслаждаться. Для этого человѣкъ имѣетъ особенный органъ чувства—вкусъ.

Сущность каждаго изъ органовъ чувствъ заключается въ томъ, чтобы воспринимать возбужденія и впечатлѣнія вѣшняго міра. Здоровое и нормально развитое чувство должно рѣшать, что пріятно или непріятно нашему организму, что согласно или несогласно съ гармоніей цѣлаго. Органы чувствъ можно назвать органами изящнаго, а наука объ изящномъ принадлежитъ къ области искусства. Такимъ образомъ и вкусъ есть органъ прекраснаго и справедливо сѣверо-германскій провинціализмъ называетъ кушанья невкусными, а прекрасными. Не менѣе справедливо говорятъ объ искусствѣ готовить кушанья и объ искусствѣ печь.

Но для того, чтобы сужденія чувства были вѣрны нужно его воспитывать и развивать. Тотъ, кто видитъ плохія каррикатур-

ныя картины, или тотъ кто слышалъ съ дѣтства одни лишь раздражительно нестройные звуки, едвали когда либо будетъ въ состояніи оцѣнить по достоинству художественныя произведенія живописи и музыки. Точно также человѣкъ, который постоянно ѣстъ картофель или одинъ ржаной хлѣбъ, никогда не будетъ имѣть тонкаго вкуса. Грубость или извращеніе вкуса заслуживаетъ по своимъ послѣдствіямъ болѣе вниманія, чѣмъ извращеніе всякаго другаго изъ органовъ чувствъ, ибо нашъ вкусъ долженъ выбирать строительный матеріалъ для нашего тѣла. Человѣкъ вкусомъ возвышается надъ грубой чувственностью; онъ превращаетъ химическую лабораторію кухни въ художническую мастерскую, удовлетвореніе животнаго инстинкта, въ эстетическое наслажденіе. Конечно хорошо, когда веселый разговоръ примѣшивается къ удовольствію стола; когда звуки музыки раздаются за торжественнымъ обѣдомъ, или когда острое слово за стаканомъ вина возбуждаетъ улыбку спору; но одно забвеніе еще не уничтожаетъ животныхъ инстинктовъ. Гармонія болѣе глубокая, чѣмъ эти шумные звуки, облагораживаетъ наслажденіе, — гармонія тихая и сокровенная, для которой нужны болѣе воспріимчивыя чувства, чѣмъ для голоса, говорящаго уху. Еслибъ ѣда имѣла для насъ значеніе только въ смыслѣ питанія, то благоразуміе заставило бы слѣдовать предписаніямъ фізіологовъ и употреблять въ пищу только бѣлокъ и казеинъ, крахмалъ и жиръ въ ихъ простѣйшихъ формахъ. Мы были бы должны вернуться къ суровому образу жизни первобытныхъ народовъ и быть можетъ чувствовали бы себя вполне счастливыми при этихъ условіяхъ жизни, примѣромъ этому могутъ служить румяныя щеки дѣтей, которыя съ такимъ наслажденіемъ ѣдятъ кусокъ черстваго хлѣба. Тогда единственную разницу въ пищѣ обуславливали бы климатъ и почва, заставляя Гренландца обращаться къ тюленьему жиру, Индуса — къ рису, Араба — къ финикамъ. Тогда Европеецъ, подражая Арабу или Азіатцу довольствовался бы овощами и плодами, хлѣбомъ и мясомъ въ ихъ естественномъ видѣ, не пуская въ ходъ всего своего искусства для того чтобъ изобрѣтать тѣ сложныя, принпыя и очень часто нездоровыя кушанья, которыя встрѣчаются въ кухнѣ всѣхъ цивилизованныхъ народовъ. Эта роскошь не есть слѣдствіе моды или извращенія природы, а естественное послѣдствіе развитія чувства, открывающаго намъ таинственную гармонию природы, недоступную ни зрѣнію, ни слуху. Вкусъ не лежитъ на поверхности какъ глазъ, не останавливается на предчувствіи сущности вещей, но проникаетъ въ глубь, въ самое существо предметовъ, куда не могутъ проникнуть даже самыя тщательныя научныя изслѣдованія. Химія не знаетъ различія между рейнскимъ и мозельскимъ виномъ, между Рюдейсгеймеромъ и Гогхеймeyerомъ; реактивы и вѣсы не могутъ отличить табака Фурипасъ отъ Порторики, или гаванскаго отъ домингскаго, но для вкуса невозможны такія ошибки. Тонкость вкуса не зависитъ отъ соображенія; она обуслов-

ливается близкимъ отношеніемъ нашимъ съ природой посредствомъ этого чувства. Возбужденія вкуса зависятъ отъ опредѣленныхъ отношеній, отъ законовъ химическаго сродства. Мы исполняемъ безсознательно эти законы: кухонное искусство слѣдуетъ этимъ законамъ, часто вовсе не зная ихъ: гастрономъ возмущается укло-неніями отъ этихъ законовъ, но не можетъ дать себѣ отчета по-чему. На основаніи этой связи становится понятнымъ національ-ное различіе различныхъ кухонь, которое также естественно, какъ и національное различіе живописи и музыки. Дикіе народы лю-бятъ простыя отношенія, ихъ кухня также груба, какъ груба ихъ музыка. Вмеѣстѣ съ цивилизаціей является потребность въ болѣе трудныхъ и сложныхъ комбинаціяхъ; является желаніе услож-нить простую гармонію, выразивъ богатую разнообразную жизнь не только въ живописи или музыкѣ, но даже въ кушаньяхъ. Безъ всякаго сомнѣнія это стремленіе можетъ привести и къ излише-ствамъ, къ злоупотребленіямъ, къ искусственности, къ безобраз-ной роскоши, какъ въ области музыки, такъ и въ области кух-ни, если только этими стремленіями не будетъ руководить серьез-ный голосъ науки.

И такъ, мы видимъ двѣ великія задачи, которыя должна рѣ-шить кухня въ сообществѣ съ наукой. Первая задача, которую мы назвали научной, состоятъ въ томъ, чтобъ изучить въ чемъ нуждается тѣло, найти между веществами пищи его строитель-ный матеріалъ, смѣшивать эти вещества въ правильныхъ отно-шеніяхъ и готовить къ формѣ самой доступной организму. Вторая задача — эстетическая. Она должна изслѣдовать законы вкуса, согласить ихъ съ условіями страны и образомъ жизни на-рода и черезъ то постичь тайну національной кухни. Безъ вся-каго сомнѣнія, науку занимающуюся рѣшеніемъ этихъ задачъ нельзя найти между факультетскими предметами университетовъ, но между домашними науками она должна занять почетное мѣсто. Эту науку можно назвать *химіей кухни*.

ГЛАВА ПЕРВАЯ.

Химическій строительный матеріалъ тѣла.

Кто хочетъ строить вновь, долженъ разрушить старое. Эта поговорка имѣетъ великое значеніе въ вѣчномъ круговращеніи природы, продолжающемся безъ перерывовъ. И организмъ можетъ возобновляться, т. е. питаться только при тѣхъ же условіяхъ: его ткани должны постоянно разрушаться, чтобъ созидаться вновь. Каждую минуту человѣкъ мѣняется не только въ нравственномъ отношеніи, т. е. по своимъ мыслямъ, ощущеніямъ и дѣйствіямъ, но и физически, по составу веществъ, входящихъ въ его тѣло. Рука, которой я теперь пишу, глазъ, которымъ я смотрю завтра же будутъ другими и скоро въ нихъ не останется атома вещества, составляющаго ихъ въ настоящую минуту. Эта истина смутно чувствовалась въ древности и стала какъ бы народнымъ вѣрованіемъ. «Человѣкъ возобновляется чрезъ семь лѣтъ» и Жанъ-Поль увѣковѣчилъ эту мысль въ своей «Unsichtbare Sage». Съ тѣхъ поръ наука возвела это вѣрованіе, это предчувствіе на степень истины. Съ вѣсами въ рукахъ она слѣдила шагъ за шагомъ за веществомъ по многочисленному ряду его превращеній, доказала неразрушаемость и несоздаваемость матеріи и тѣмъ ввела въ жизнь законъ вѣчнаго объема вещества. Понятно, что семилѣтній срокъ, въ который возобновляется человѣческое тѣло, не имѣетъ никакого смысла; срокъ этотъ принадлежитъ къ тѣмъ мистическимъ числамъ, которымъ народное суевѣріе во все времена придавало особенное значеніе, ни чѣмъ не оправдываемое. Наукѣ еще ни удалось опредѣлить этотъ срокъ, но по всякомъ случаѣ, она знаетъ, что онъ несравненно короче семилѣтняго.

Одинъ изъ новѣйшихъ физиологовъ сказалъ, что законъ объема веществъ былъ могалою для ученія объ таинственной жизненной силѣ. Съ тѣхъ поръ вмѣсто жизненныхъ явленій на сцену выступаютъ химическіе процессы. Теперь животный организмъ представляется ему совершенно ясно, какъ химическая фабрика или лабораторія. Правда, возрѣніе это многими, и пожалуй даже справедливо, считается слишкомъ матеріальнымъ, но только одно

оно даетъ возможность опредѣлить въ тѣлѣ задачу питанія и установить понятіе объ немъ, какъ о рядѣ процессовъ, которые нормальнымъ пополненіемъ утратъ организма служатъ не только къ поддержанію жизни, но и къ продолженію оной. Конечно сравненіе прихода съ расходомъ еще не совершенно возможно; въ противномъ случаѣ уже и теперь легко бы было изъ количества и свойства потерь опредѣлить количество и природу веществъ необходимыхъ для тѣла, другими словами изъ расхода опредѣлить весь приходъ.

Разсматриванье хозяйства какой нибудь фабрики въ данномъ случаѣ очень уясняетъ сущность дѣла. Напр. на содовой фабрикѣ приходящія вещества: поваренная соль, сѣрная кислота, мѣлъ и каменный уголь (или дрова), а продуктъ, т. е. расходъ — сода, сѣрная кислота и сѣрнистый кальцій. Изъ количества фабричныхъ продуктовъ каждый заводчикъ можетъ совершенно точно опредѣлить сколько пошло на нихъ сыраго матеріала. Быть можетъ химикъ и не заглядывая на фабрику по свойству ея продуктовъ былъ бы въ состояніи совершенно точно опредѣлить и природу употребленнаго сыраго матеріала. Можно ли дѣлать подобныя опредѣленія относительно человѣческаго тѣла? Попытки уже были дѣланы; полагали, что изъ конечныхъ продуктовъ обмѣна веществъ, изъ потерь и выдѣленій тѣла можно вывести необходимое количество прихода. Нѣкоторое время считали возможнымъ узнать количество пищи необходимой для поддержанія тѣла по количеству мочевины, угольной кислоты и солей выдѣляемыхъ организмомъ. Заключение по видимому должно быть вѣрно: потери должны быть восполнены для того, чтобъ тѣло осталось неизмѣненнымъ. Но если мы будемъ придерживаться прежняго сравненія, то окажется, что тѣло — совершенно своеобразная химическая фабрика. Сама она и всѣ ея машины строятся изъ постоянно прибывающаго матеріала. Если нѣтъ этого прихода, то задерживается и ходъ ея машинъ: онѣ работаютъ лѣнивѣе, издерживаютъ менѣе матеріала, производятъ меньше веществъ. Пословица говоритъ: «по одежкѣ протягивать ножки»; природа слѣдуетъ этой пословицѣ. Если давать ей щедро, она и расходуетъ щедро, но если приходъ бѣденъ, она тоже становится экономной. Слѣдовательно по выдѣленіямъ конечно можно узнать количество прихода, но нельзя опредѣлять сколько именно необходимо прихода для опредѣленной естественной дѣятельности тѣла.

Когда увидали, что съ этой стороны всякій выходъ отрѣзанъ, что здѣсь невозможно опредѣленіе нормальнаго количества пищи, необходимой для человѣка, то нѣкоторые изъ естествоиспытателей снова обратились къ опыту, стараясь изслѣдовать что именно есть здоровый и сильный человѣкъ. Мы вовсе не желаемъ бросать тѣни на этотъ методъ изслѣдованія, но также не хотимъ оставить и научнаго рѣшенія нашего вопроса послѣ неудачи первой односторонней попытки, которая показала, что это рѣше-