

Из истории костюма

ТРИКОТАЖ, ВЯЗАНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Во время раскопок одной из древнеегипетских гробниц археологи с удивлением обнаружили рядом с золотыми статуэтками и драгоценными шкатулками... вязанный детский носок. Причем большой палец был вывязан как в перчатке — отдельно, вероятно, чтобы можно было надеть сандалию (тогда ведь носили обувь наподобие теперешних пляжных резиновых шлепанцев). Как установили ученые-египтологи, возраст носка — около 5 тысяч лет!

Самыми искусными вязальщицами древности, однако, считаются арабы. Уже две тысячи лет назад они придумывали сложные, многоцветные узоры. В одном из районов старого Каира нашли шелковое покрывало, которое было связано из разноцветных нитей на тонких металлических спицах примерно тысячу лет назад. Предполагают, что в те времена подобным рукоделием занимались мужчины, а женщины

использовались на «вспомогательных» работах — они пряли нити, красили их, сматывали.

В Европе славились своим мастерством испанцы, шотландцы и французы. Национальный головной убор шотландцев — вязанный берет — насчитывает уже несколько веков. Во Франции ручное вязание относится к XIII веку. Этим способом изготавливали шляпки, береты, фуфайки, перчатки. Любопытен факт, что английская королева Елизавета отказалась выдать патент изобретателю первой в мире вязальной машины на том основании, что связанные на ней носки гораздо грубее и толще, чем те, что ввозились из Испании и вязались вручную из шелковых нитей.

Принцип, предложенный священником Вильямом Ли, выдержал испытание временем. В самых современных трикотажных машинах, снабженных электронными устройствами, основной рабочий элемент — игла с крючком на конце — остался практически без изменений со времен Ли.

Только в одной Англии число машин возросло с 650 в 1660 году до 43 тысяч в 1844-м. Причем, несмотря на строжайший запрет, много их было вывезено за пределы страны. В Америке они появились в середине XVII века.

На протяжении почти 250 лет ручные вязальные машины были единственным «машинным» способом изготовления чулок, носков, кофт, свитеров.

В конце XVIII века во Франции была изобретена круглая трикотажная машина, вязавшая полотно в виде трубки. Из него выкраивают детали изделий и сшивают их. На таких машинах сегодня вырабатывается самый разный трикотаж: тонкий — для белья, платье, толстый, грубый — для пальто, курток.

Почему такой популярностью пользуется трикотаж? Прежде всего он практичен в носке, не стесняет движений, не мнется. Надо заметить, что и производительность трикотажной машины гораздо выше, чем у ткацкого станка: за час она может выработать полотно почти в 15 раз длиннее, чем ткацкий станок. При этом затраты труда на изготовление одного квадратного метра в 4 раза меньше. За одну минуту трикотажная машина может образовать почти 6 миллионов петель! И это далеко не предел. Создают машины с электронными системами управления, большим числом игл, чтобы можно было вязать очень широкое полотно.

С. ПОПОВА



(КРЕСТЫНИА)
№ 1 ЗА 1999 ГОД

ПЛАЩИ

По многочисленным просьбам наших читательниц выкройки женского и детского плащей даны в натуральную величину. Учитывая возможности нашего приложения, мы разместили их на двух листах. Необходимо вырезать оба листа из журнала и склеить их таким образом, чтобы стрелки с цифрами 1, 2, 3

острым углом коснулись друг друга, при этом линии с одного листа продолжаются на другом. Аккуратно склейте оба листа, проверьте совпадение линий, а затем снимите выкройку. Лучше это делать перенесением выкройки резцом на подложенную снизу бумагу, можно прокальвать по линии шилом или наложить сверху прозрачную бумагу, а на нее перевести контур каждой детали.

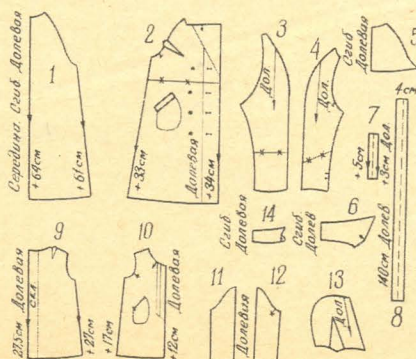
Для облегчения этой работы мы поместили условные обозначения и все детали в уменьшенном виде.

Выкройки даны без припусков на швы.

Плащ женский с рукавами покроя реглан, отлетней кокеткой на спинке. Застежка двубортная, воротник отложной. Прорезные карманы с листочками.

Плащ для девочки с воротником и капюшоном. Карманы прорезные.

Т. ОВСЯННИКОВА,
конструктор



Условные обозначения:

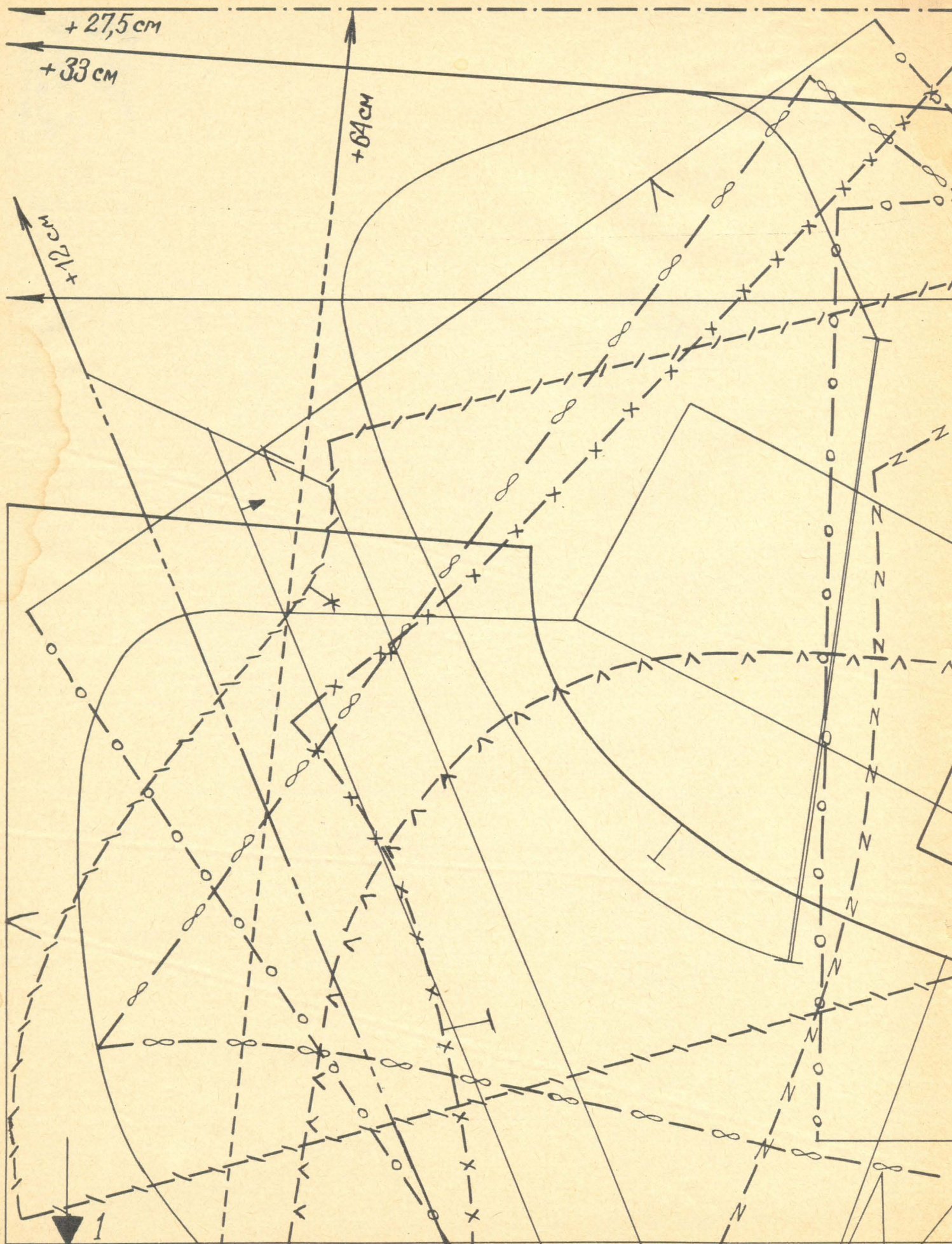
Плащ женский, размер 46, рост III

1 Спинка	2 дет	-----
2 Перед	2 дет	-----
3 Задняя половина рукава	2 дет	o-o-o-o-o
4 Передняя половина рукава	2 дет	x-x-x-x
5 Кокетка спинки	1 дет	o-o-o-o-o
6 Воротник	2 дет	z-z-z-z
7 Пата к рукаву	2 дет	-----
8 Пояс	1 дет	40 x 4 см

Плащ детский, размер 32

9 Спинка	1 дет	-----
10 Перед	2 дет	-----
11 Задняя половина рукава	2 дет	~ ~ ~ ~ ~
12 Передняя половина рукава	2 дет	- / - / - / - / -
13 Капюшон	2 дет	∨ ∨ ∨ ∨ ∨
14 Воротник	2 дет	w-w-w-w

Линии соединения деталей:





ПУЛОВЕР-РЕГЛАН

Размер 46—48

Для выполнения модели нужно около 450 г розовой и 50 г темно-красной шерсти. Спицы прямые и кольцевые 7 мм. Образец вязки (число петель, кратное 3+2 краевые):

1-й ряд. 1 краевая, 2 лицевые, * 1 накид, 3 следующие петли провязать лицевыми, затем через первую из них протянуть две следующие за ней петли. Повторять от *. Закончить ряд 1 лицевой и 1 краевой.

2-й ряд. Все петли и накиды провязывать изнаночными.

3-й ряд. 1 краевая, 1 лицевая, * 3 следующие петли провязать лицевыми, за-

тем через первую из них протянуть две следующие за ней петли, 1 накид. Повторять от *. Закончить ряд 2 лицевыми и 1 краевой.

4-й ряд. Вязать, как 2-й. Рисунок повторяется с 1-го по 4-й ряд.

Плотность вязки: 24 петли в ширину и 38 рядов в высоту равны 10×10 см.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ.

Спинка. Набрать на прямые спицы 110 петель темно-красной шерсти и провязать 6 см чулочной вязкой для подшивки низа пуловера, затем перейти на работу по образцу розовой шерстью. На 37-м см от конца подшивки начать выполнение линий реглана, для чего убавлять с обеих сторон 31 раз по 1 петле в каждом втором ряду. Когда линии реглана достигнут 18 см высоты, снять оставшиеся 48 петель на запасную спицу.

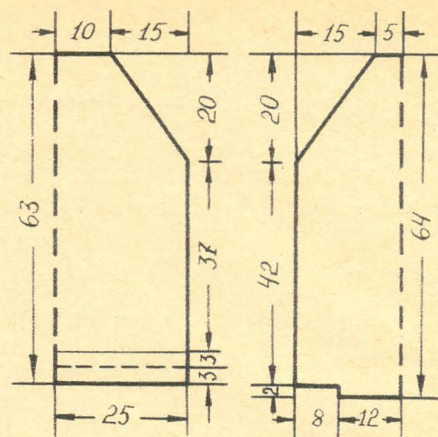
Перед. Вязать по описанию спинки, но на 17-м ряду подшивки низа выполнить отверстия для поддержки шнура. Для этого провязать по лицевому ряду 51 лицевую, затем провязать 2 петли вместе лицевой, 1 накид, провязать 4 лицевые, 1 накид, 2 петли вместе лицевой перевернутой и 51 лицевую.

Рукава. Набрать на прямые спицы 58 петель темно-красной шерсти для манжеты и провязать 10 рядов платочной вязкой. При этом по всему последнему ряду равномерно прибавить 28 раз по 1 петле (на спицах 36 петель). Затем перейти на розовый цвет и дальше вязать по образцу.

На 42-м см от конца манжеты начать выполнение линий реглана по описанию спинки. Когда высота линий реглана достигнет 18 см, снять оставшиеся 24 петли на запасную спицу.

Цветные планки линий реглана (2 детали).

Набрать на спицы 116 петель темно-красной шерсти, провязать 6 рядов чулоч-



ной вязкой и закрыть подряд все петли.

Сборка. Готовые детали наколоть на выкройку, слегка сбрызнуть и дать просохнуть. Сшить боковые и рукавные швы. Петли, снятые на запасные спицы, надеть на кольцевые и провязать темно-красной шерстью 5 см лицевыми петлями по кругу, после чего закрыть все петли.

Внимание! В середине выполняемого 5-го круга переда отметить 8 петель ниткой другого цвета и для поддержки шнура сначала две первые отмеченные петли провязать вместе лицевой, сделать 1 накид, провязать 4 лицевые, сделать 1 накид и провязать обе последние из отмеченных петель вместе лицевой перевернутой. Вырез горловины и низ пуловера, выполненные темно-красной шерстью, подогнуть наполовину внутрь и подшить незаметным швом. Цветные планки реглана пришить к проймам и рукавам. Из темно-красной шерсти скрутить два шнура длиной по 140 см и вдеть их в отверстие горловины и низа пуловера.

М. ГАЙ-ГУЛИНА

Рисунки Р. ПИМеновой.



ОПЯТЬ ПОРА ГРИБНАЯ...

«Как сохранить грибы на зиму?» «Как их солить и мариновать?» «Что приготовить из свежих грибов?» — спрашивают читатели.

Самый простой способ заготовки грибов — сушка.

Сушат обычно трубчатые грибы: белые, подосиновики,

подберезовики, маслята. Каждый вид лучше сушить отдельно. Для равномерной просушки отдельно сушат крупные и мелкие. Предварительно очистить их, отрезать часть ножки, чтобы убедиться в отсутствии червивости, загрязненные места протереть влажной тряпкой, но не мыть. Существуют несколько способов сушки. Нанизанные на нити грибы развешивают на улице, на воздухе. В печах и духовках сушат их на ситах, деревянных решетках, то есть так, чтобы они не касались раскаленного пода или железного листа.

В духовке дверцу оставить приоткрытой. При сушке в русской печке заслонку поставить на кирпичи, чтобы был приток воздуха. Сначала грибы провялить при температуре около 50°, затем сушить при 70° и досушивать при 55°. В русской печи, где нельзя, как в духовке, поддерживать нужную температуру, сушить надо в нескольких приемах: загрузить в нежаркую печь, а когда она остынет — вынуть. То

же повторить на другой день сушки; продолжительность — от 7 до 12 часов. Из 10 кг свежих грибов получается примерно 1 кг сухих.

Есть несколько старинных способов сушки в печах. Ярославский способ: грибы нанизать на железные спицы, вбитые в дощечки, и поставить в печь. Владимирский способ: надеть на лучинки или прутья, вставленные в горшки с песком. Тверской способ: грибы сначала провялить на солнце нанизанными на нити, а затем уложить для досушки в печь, выстланную соломой.

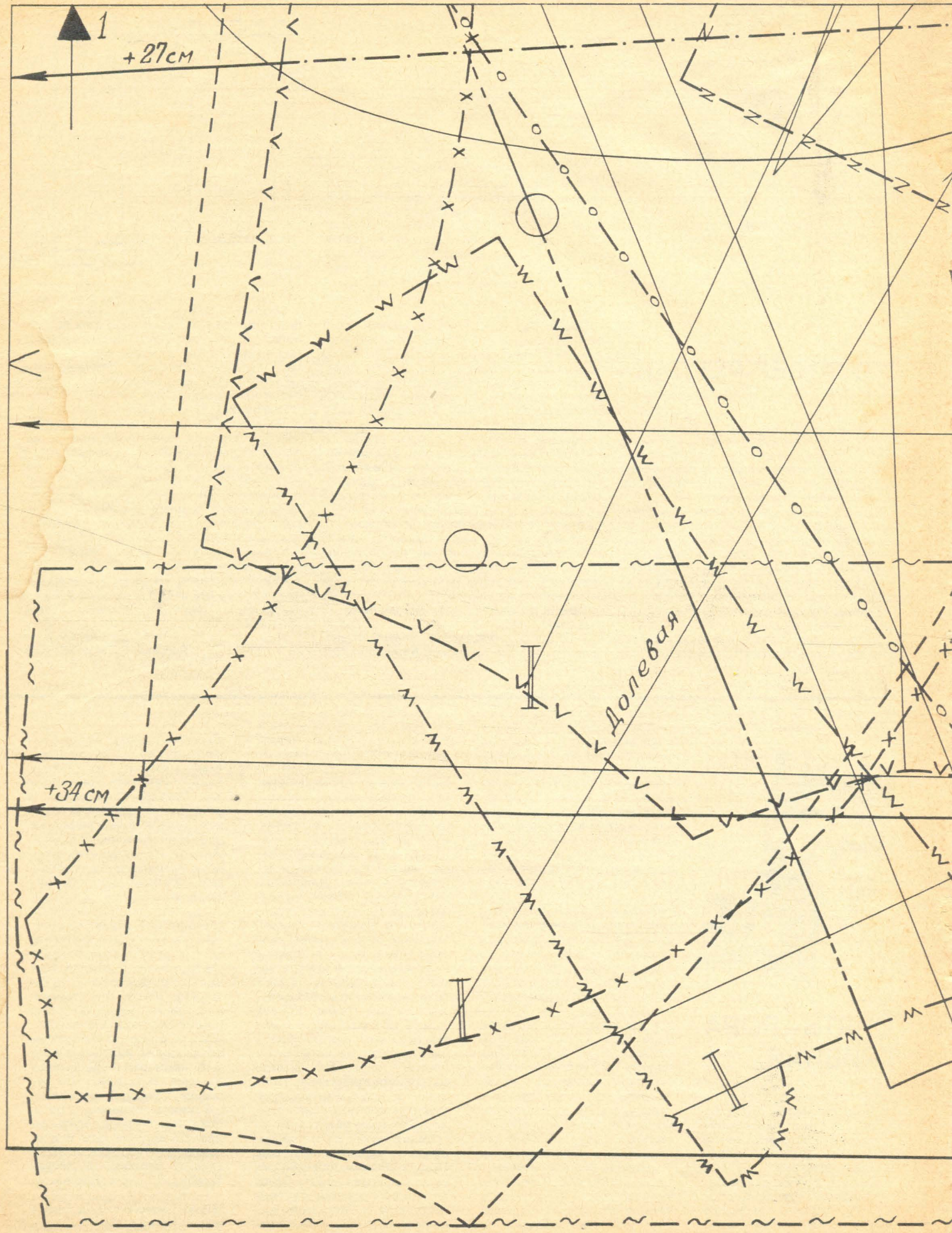
Сушеные грибы хранят либо в целлофановых пакетах (не более 1 кг на пакет), либо в стеклянных банках с плотно закрытыми пластмассовыми крышками. Хранить их надо в сухом прохладном месте, вдали от резко пахнущих продуктов.

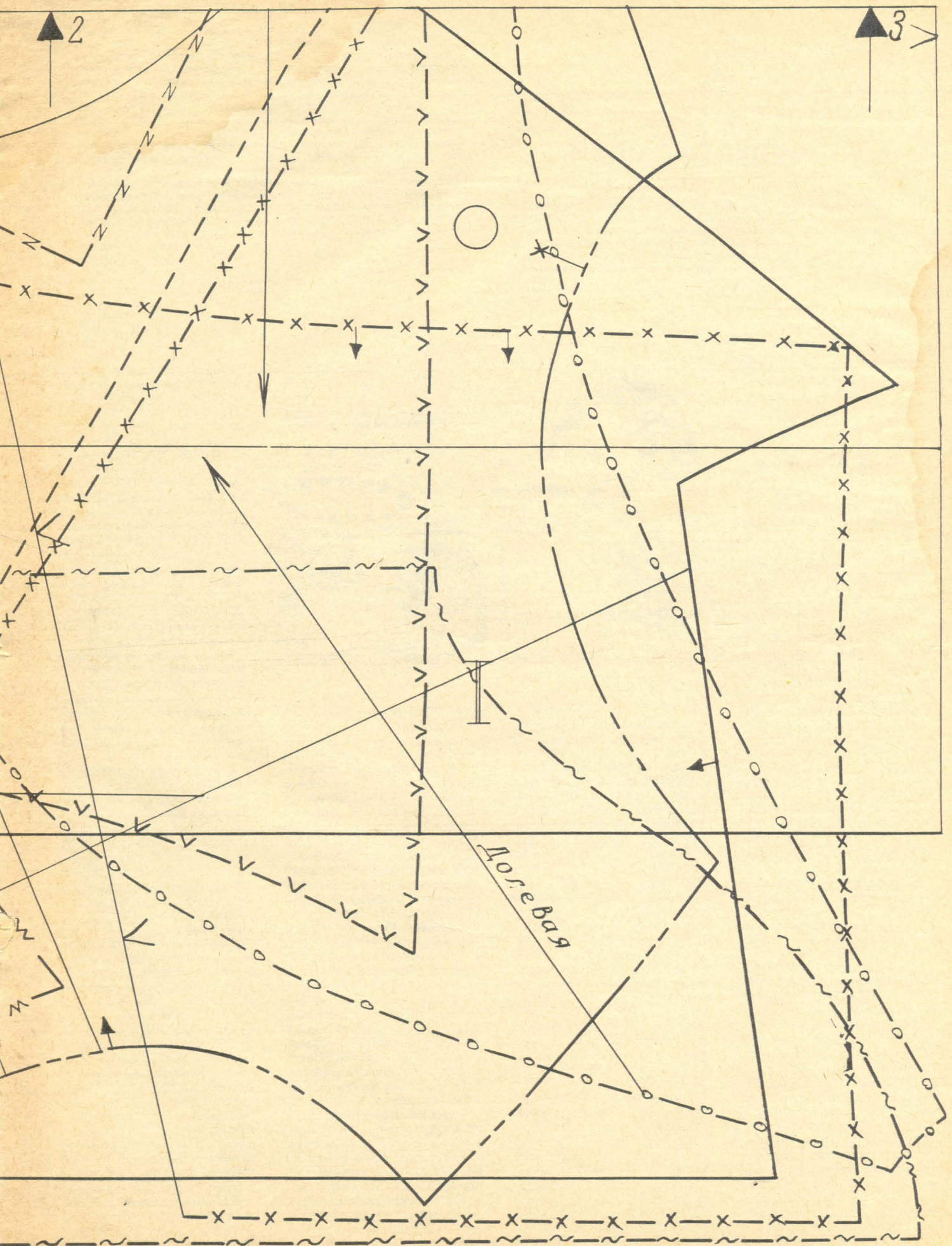
Солят грибы двумя способами: холодным и горячим. При холодном способе их сначала отмачивают. Здесь нет единого мнения у хозяек и кулинаров. Москвичи, на-

пример, грузди, беланки, волнушки, валуи отмачивают три дня. В Белоруссии тоже считают, что валуи надо отмачивать три дня, а для груздей достаточно и двух, для волнушек и беланок — одного дня, а рыжикам хватит и 4 часов. В Поволжье эти грибы не отмачивают, а только хорошо промывают. Ученые-микологи считают, что горячий способ засолки все же надежнее, а содержащие горький млечный сок свинушки, горькушки и т. п. обязательно надо проваривать. В любом случае отмачиваемые грибы должны быть под гнетом, хранить их надо в прохладном месте, а воду менять дважды в сутки. В отмачиваемые грибы надо положить соли примерно 3 процента от их веса. Вот несколько рецептов холодной засолки.

Рыжики пряные. Грибы очистить, два раза обдать кипятком на сите или в дуршлаге, вымыть в проточной воде и уложить в посуду шляпками вверх. Причем на

(Продолжение см. на стр. 6 приложения.)







ГРИБЫ-«ПАСЫНКИ»

Наверное, встречались вам на лесных полянках и опушках семейки блестящих на вид, будто лакированных грибов. Цвета шляпки — от желтого до светло-коричневого. На ощупь — скользкий, крепкий, приятно холодит руки. Это и есть валуи...

Порою обильным бывает их урожай. В первых числах августа мне удавалось за полчаса обеденного перерыва до двух ведер

набрать. Мимо меня с улыбкой проходили грибники, направляясь в дальние заветные места...

В какой-то степени понять их можно: с боровиками и подосиновиками валуи не сравнить. Но они превосходны в солке. Умело посоленные, валуи, поверьте, — объедение. Надо только, чтобы не горчили, перед тем, как посолить, хорошенько отварить их и слить отвар. Гриб этот опрятный и чистый. Хозяйки знают, сколько хлопот с другими грибами. Валуи же вполне достаточно промыть в нескольких водах.

При солке не обязательно сдабривать грибы разнообразными приправами. Они должны сохранить свой запах. Мой рецепт: грибы, соль и вода.

Угощаясь зимой солеными грибами и отварной рассыпчатой картошкой, подденет ваш гость на вилку блестящую ядреную «пуговичку» и причмокнет от удовольствия: «Хорошо!».

И невдомек ему, что это те самые валуи, мимо которых проходят стороной грибники.

В. СКОПЦОВ,
биолог

Тамбовская область.

(Продолжение. Начало см. на 3 стр.)

дно посуды и сверху рекомендуется положить черносмородиновый и лавровый лист, перец. Грибы пересыпать солью и оставить под гнетом.

На 1 кг рыжиков берут 20 г черносмородинового листа, 2 г лаврового, 4 горошины перца душистого, 40 г соли.

Грузди по-алтайски. Вымоченные в течение двух-трех дней грузди уложить в бочку, пересыпая их пряностями и солью. На 1 кг груздей берут 40 г соли, 4 г зелени укропа, 11 г корня хрена, 4 г чеснока, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца.

Следите, чтобы над грузом появился рассол. В противном случае увеличьте груз. Грибы будут готовы через 35 дней.

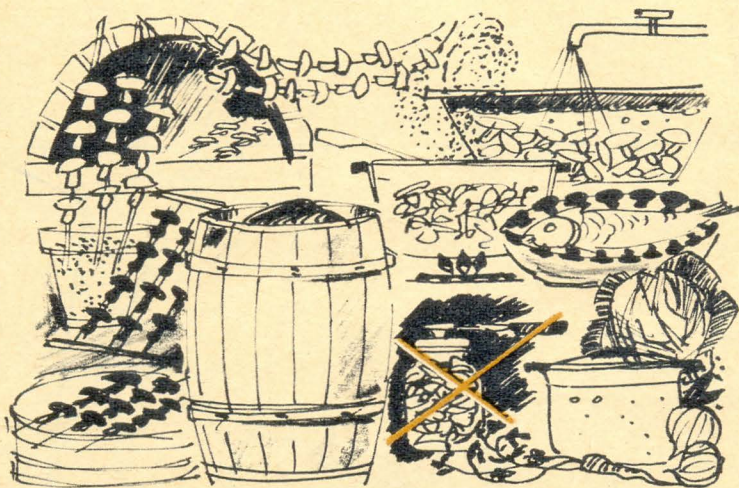
Рецепты горячей засолки. На 1 кг отварных грибов кладется:

Рецепт 1. Соли — 40 г, укропа — 15 г, лука репчатого — 150 г, кислоты лимонной — 10 г.

Рецепт 2. Соли — 2 столовые ложки, укропа — 5 г, 4 лавровых листа, 2 черносмородиновых листа, 5 горошин черного перца.

Некоторые кулинары считают, что при засолке к грибам надо добавлять только соль, иногда — чеснок, укроп, а для крепости — листья вишни и дуба.

КАК ДОЛГО НАДО ОТВАРИВАТЬ ГРИБЫ ПРИ ГОРЯЧЕЙ ЗАСОЛКЕ? Многие считают, что достаточно любые промытые грибы опустить в кипящую воду на 8 минут, снимая при этом пену, затем опустить в холодную воду, отжать и солить. По другим рецептам грибы варят 15—20 минут, считая с начала кипения (это относится и к белым). По-московски грузди и сыроежки варят 5 минут, а белые, подберезовики, подосиновики, маслята — 7 минут. По-белорусски 8 минут варят не только маслята, подберезовики, но и моховики, опенки, козлята, а



вот белые и подосиновики варят не менее 10 минут. Валуи же и лисички — 20 минут.

Для маринования грибы можно предварительно отваривать, можно класть в маринад сырыми или варить в маринаде, а затем залить маринадной заливкой, предварительно засолить или пробланшировать. Расскажем обо всех этих способах.

Способ 1. 10 кг промытых грибов залить 2 л воды, добавить 400 г соли и кипятить, снимая пену. Когда пена перестает выделяться, положить по 2 г гвоздики, лаврового листа, душистого перца, укропа, петрушки, 2 чайные ложки сахара. Когда все грибы осядут на дно, а маринад станет прозрачным, в него влить от 60 до 80 г пищевой 80-процентной уксусной эссенции.

Способ 2. Сырые промытые грибы положить в холодный маринад (столовый уксус, наполовину разбавленный водой) и кипятить 30 минут. За 10 минут до конца варки добавить по вкусу соль, немного сахара, сельдерея или петрушку, гвоздику, душистый перец. Если хотите, чтобы грибы стали свет-

лее, добавьте немного лимонной кислоты.

Способ 3. Приготовить маринад: 3 литра воды, 20 г уксусной эссенции (80-процентной) и 175 г соли. Грибы варить в этом маринаде 15 минут, откинуть на решето и уложить в посуду, дав им предварительно остыть. Залить маринадной заливкой: на 2 литра воды — 30 г уксусной эссенции, 5 гвоздичек, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца.

Способ 4. Отварив грибы с солью, разложить их по банкам и залить заливкой (из расчета 300 г заливки на 1 кг грибов). Для заливки на 1 литр воды берут 35 г сахара, столько же соли, 5 лавровых листьев, 10 горошин перца, немного чеснока, бадьяна, корицы, 5 гвоздичек. После варки в заливку добавить 25 г уксусной эссенции на каждый литр.

Способ 5. Подберезовики и подосиновики бланшировать 5 минут. Откинуть на решето, промыть холодной водой и 8 минут варить в маринадной заливке: на 2 литра воды — 30 г уксусной эссенции, 400 г соли, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца.

Способ 6. Рыжики и грузди бланшировать 2—3 минуты, промыть в холодной воде, уложить в бочку, пересыпая пряностями (по вкусу) и солью (из расчета 500 г на 10 кг грибов). Когда грибы дадут рассол, промыть их и залить маринадной заливкой, как при третьем способе.

Все маринады и маринадные заливки готовят в эмалированной посуде. Маринованные грибы хранят на холоде, при комнатной температуре они портятся через 10—15 дней. Это относится в равной мере к грибам в бочках, эмалированных ведрах и стеклянных банках.

Хотим вас **особо предупредить**: банки с солеными или маринованными грибами ни в коем случае нельзя закрывать наглухо металлическими крышками: может возникнуть пищевое отравление.

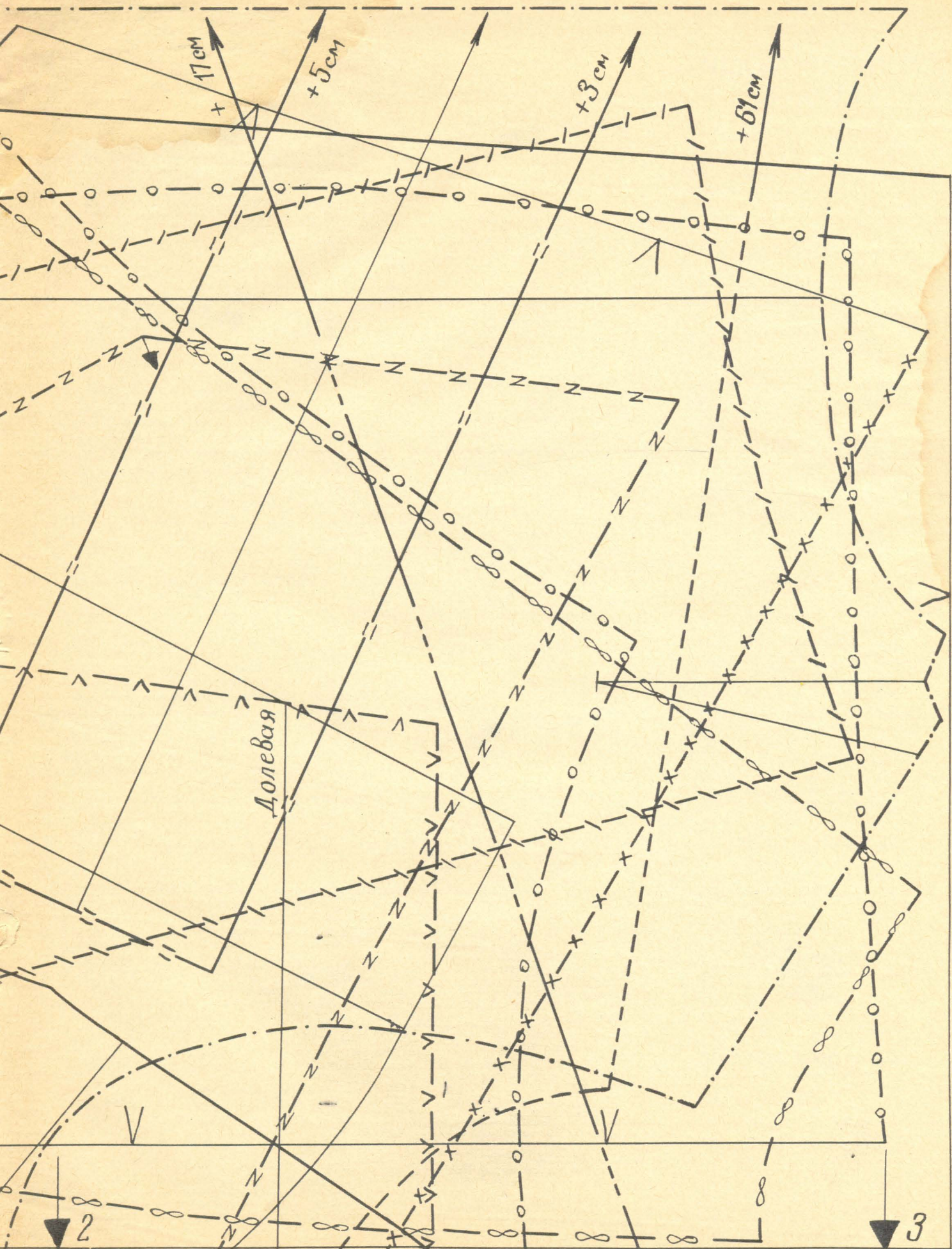
БЛЮДА ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Суп из лисичек. Растолочь шпиг, минут 10 протомить в нем кольца репчатого лука, положить промытые лисички и тушить 45 минут. Переложить в кастрюлю, залить водой, добавить отдельно сваренную до полуготовности картошку, варить до готовности.

Суп-пюре из белых грибов. В кастрюле растопить 50 г масла, положить 600 г белых грибов и жарить, пока не испарится жидкость. Отдельно прогреть 50 г масла с 1 столовой ложкой муки и водой, хорошо размешать и вылить в грибы. Затем добавить 10 стаканов кипятка, посолить и кипятить до загустения. 3 желтка растереть с 1 стаканом сметаны, добавить в суп, хорошо перемешать и поставить на огонь, не доводя до кипения.

Перед подачей к столу положить в суп 50 г масла.

Ши валаамские (из старинных рецептов). Капусту за- (Окончание см. на 4-й стр. обложки)



УРОКИ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ ПЛАВАТЬ*

Советы тренера

В прошлый раз вы познакомились с некоторыми упражнениями, подводящими к занятиям плаванием. Повторите их и переходите к

УРОКУ ТРЕТЬЕМУ

Встаньте лицом к берегу, поднимите руки, кисти соединены, голова зажата между руками. Вдохните, задержите дыхание и присядьте. Оттолкнувшись ногами от дна, лягте на воду, лицо погружено в воду.

Скользите на груди, движения ногами—уже усвоенные вами на 2-м уроке, кролем. Дыхание задерживайте подольше.

Учитесь двигаться в воде с открытыми глазами: для этого старайтесь найти камушки на дне, погрузив лицо в воду.

Ноги на ширине плеч, руки на коленях. Наклонитесь вперед, лицо щекой лежит на воде. Откройте рот, сделайте вдох, опустите лицо в воду—выдохните.

УРОКУ ЧЕТВЕРТЫЙ

Повторите скольжение на груди, выдох в воду с движениями ног кролем. Переходите к плаванию с движением ног кролем, держа перед собой доску. Голова опущена в воду (рис. 1).

При этом старайтесь повернуть голову и сделать вдох, в воду—выдох. Делайте это упражнение сначала редко, потом чаще.

Теперь припомните усвоенные на 2-м уроке гребки руками перед грудью, кисти напряжены, и одновременно старайтесь оторвать ноги от дна, держитесь в таком положении подольше.

* Окончание. Начало см. в № 7.



Опустите голову в воду, откройте глаза, лягте на поверхности водоема. Руки согните в локтях так, чтобы кисти находились на уровне плеч, ладонями вниз. Лежа на воде, слегка шевелите руками, поочередно нажимая ладонями сверху вниз и работая ногами кролем. Усложните это движение выдохами в воду, поворачивая голову для вдоха.

УРОКУ ПЯТЫЙ

Повторите движения 4-го урока. Затем, стоя по грудь в воде, наклонившись вперед, прямыми руками проделайте несколько непрерывных движений «мельницей». Продолжайте их, сочетая с ходьбой по дну.

Стоя в воде—ноги на ширине плеч,—наклонитесь вперед. Одна рука вытянута вперед, другая в положении, когда закончен гребок: у бедра. Повернув голову в сторону вытянутой к бедру руки, сделайте вдох и начните круговое движение руками с одновременным выдохом в воду. Следующий вдох делайте, когда другая рука заканчивает гребок у бедра (рис. 2).



Скользите на груди, выполняя руками размашистые круговые движения «мельницей»—это и есть движение рук кролем.

УРОК ШЕСТОЙ

Плавайте с доской, работая ногами кролем. При этом выполняйте движения кролем одной рукой; после каждого гребка и проноса руки над водой кладите ее на некоторое время на край доски. Затем выполняйте те же движения другой рукой (рис. 3).



Теперь попробуйте проплыть, двигая руками и ногами кролем, с головой, опущенной в воду,—сначала задерживая дыхание, а затем учитеесь соединять эти движения с поворотом головы для вдоха. При этом постепенно старайтесь поднимать голову так, чтобы лицо показывалось над водой (рис. 4).



Вот и освоены все движения, вы научились плавать! Но для того, чтобы чувствовать себя в воде уверенно, необходимо каждый последующий урок начинать с разученных накануне упражнений и осваивать их до тех пор, пока движения станут привычными, легкими, отточенными. Только после этого переходите к следующим упражнениям.

Приятного вам плавания, бодрости и закали!

Р. ШЕЙНИНА,
мастер спорта



ШАХМАТНЫЙ КОНКУРС

V—VIII туров

- № 13. С. Лойд 1859 г. 1. Лe1
№ 14. Г. Хискот 1889 г. 1. Cd2
№ 15. Е. Умнов 1947 г. 1. Фc6
№ 16. В. Паули 1927 г. 1. Ла1 e2 2. Кb1 Кc2 3. Кd2×
№ 17. М. Хавель 1913 г.
1. Лff2 (угроза 2. Лhg2+Крh1 3. Kg3×)
1. ...Л:f1 2.Фf6 gf 3. Лfg2×
1. ...Кe2 2. Лh1+ Кр:h1 3. Лh2×
1. ...С:f1 2. Ф:b1 Фа6 3. Лfg2×

№ 18. Л. Лошинский 1952 г.

1. Лс6 (угроза 2. Лf6+)
1. ...Лb:e5 2. Лeе6 Л:e6 3. Kh3× (2... С:e6 С:e5×)
1. ...Лe:e5 2. Лc5 Л:c5 3. e3× (2... С:c5 3. С:e5×)
1. ...Кd5 2. Лeе6 Л:e6 3. Kh3× (2... С:e6 3. С:e5×)
1. ...Сe6 2. Лeс5 Л:c5 3. e3× (2... С:e5 3. С:e5×)
1. Кс6
1. ...Крd6 2. Cf2 e4 3. Лd2+ Крc6 4. Cd7× (2... Крd5 3. Кb4+ Крd6 4. Сс5× Если 3. ...Кре4 4. Лc4×)
1. ...Кре4 2. Кb4 Кре3 3. С:e5 Кре4 4. Ле2× (2... Крd4 3. Cf2+ Кре4 4. Лc4×)
1. ...e4 2. Ке7+ Крd4 3. Се2 e3 4. Лc4× (3... Кре3 4. Кf5×)
№ 20. И. Зеебергер 1860 г.
1. Ла8 (угроза 2. Лf8+Cf7 3. Л:f7×)
1. ...С:a8 2. Са3 Кb7 3. Се7 h5 4. Сg5×
1. ...Cf7 2. Са3 Кb7 3. Лf8 Кd8 4. Cd6×
1. ...Кd7 (Кe6) 2. Са3 Кc5 3. С:c5 4. Cd6×
№ 21. С. Шнейдер 1956 г.
1. Са4 Крf5 2. Cd7+ Кре4 3. Се8 Крf5 4. Сg6+

- Кре6 5. Ch 5. Крf5 6. С:g4+ Кре4 7. Cd1 Крf5 8. Сс2+ Кре6 9. f5+ Кр:e5 10. f4×
№ 22. Г. Надарейшвили 1970 г.
1. Кра8 Кd7 2. e6 d1Ф 3. ed
3. ...Ф:d7 4. b8Ф Кра6 5. Фd6+ Ф:d6 пат.
3. ...Кра6 4. b8K+ Крb6 5. d8Ф Ф:d8 пат.
№ 23. А. Каковин 1936 г.
1. f4+ Крd5. (1. ...Крf5 2. Кd4+ Крg4 3. К:e6) 2. f5 С:f5 3. Кf4+ Кре5 4. Лd1 c6 5. Лd5+ cd 6. Кd3+ cd 7. f4×
№ 24. М. Муллинеми 1964 г.
1. Крb2 Л:a2+ 2. Кр: a2 Кc4 3. Лh7+ Крg2 4. Лg7+ Крf2 5. Лf7+ Кре2 6. Ле7+ Крd2 7. Лd7+ Крc3 8. Лc7 (8. Лd1? cd!) 8. ...Крd4 9. Л:c4+ Кр:c4 10. Крb2 Крd3 11. Крc1 Крc3 пат. (8. ...c1Ф 9. Л:c4+ Кр:c4 пат.)
№ 25. В. и М. Платовы 1923 г.
1. Крd6 Кс8+ (1. ...Кg6 или Кg8 2. a4±) 2. Крd7 Кb6+ (2. ...Ka7 3. a4 h4 4. Крc7 h3 5. Кf1±) 3. Крc6 Кс8 (3. ...Ka4 4. Кd1! и 5. Крb5) 4. Кf5 Крh7 5. Крb7 Крg6 6. Kh4+ Крg5 7. Кf3+ Крf4 8. Кр:c8 К:f3 9. a4±.