

Левшин Василий Алексеевич

**Словарь поваренный,
приспешничий, кандиторский и
дистиллаторский**

Часть 2

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
В19

В19 **Василий Алексеевич Л.**
Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский: Часть 2 / Левшин
Василий Алексеевич – М.: Книга по Требованию, 2023. – 486 с.

ISBN 978-5-519-92870-0

ISBN 978-5-519-92870-0

© 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.

Мороженое.	-	-	-	387
Мушкатной цвѣтѣ.	-	-	-	398
Нонларель.	-	-	-	438
Овощи сберегать, и прог.				439

До посара :

Дезосировать.	-	-	-	16
Дикана.	-	-	-	—
Добъ	-	-	-	18
Дорадъ.	-	-	-	—
Дорожной сущъ.	-	-	-	—
Драхва.	-	-	-	20
Дрозды.	-	-	-	22
Духовое приготовленіе.	-	-	-	24
Дыни.	-	-	-	26
Екарлатъ.	-	-	-	27
Ендивія.	-	-	-	—
Ендуліи.	-	-	-	—
Еларланъ.	-	-	-	—
Ерши.	-	-	-	28
Ескалопъ.	-	-	-	37
Еспирагенъ.	-	-	-	38
Ена топъ.	-	-	-	39
Жаворонокъ.	-	-	-	40
Жареное.	-	-	-	41
Желе мясное.	-	-	-	66
— для больныхъ.	-	-	-	67
— хлѣбное	-	-	-	—
Желѣза.	-	-	-	—
Журиэль.	-	-	-	69
Жусъ.	-	-	-	70
Заготовить.	-	-	-	72
Задняя нога.	-	-	-	82
Замореніе мясѣ.	-	-	-	85
Залегенные раки.	-	-	-	86
— сельди.	-	-	-	—

	Стр.
Заяцѣ.	86
Золотить.	94
Индѣйская курица и цыпленокѣ.	—
Калбасы.	107
Калечатѣ.	113
Камбула.	114
Каменоломѣ.	—
Канале.	—
Калилота дѣ.	122
Калорсы.	—
Каллунѣ.	123
Калуста.	129
— цвѣтная.	134
Карисъ.	137
Карбон дѣ.	138
Кардѣ.	139
Карель.	140
Карль.	142
Картофель.	149
Кастрированіе.	151
Каша.	153
Каштаны.	—
Квасѣ красной.	156
Кексѣ Ангелинской.	158
Кервелъ.	—
Кесѣ.	159
Кисель.	160
Кислая щи.	161
Кѣшки.	162
Клиндрухѣ.	166
Клѣцки.	—
Клоясѣ.	168
Коза дикая.	172
Козленокѣ.	173
Кольрабъ.	—
Конерѣ.	182
	Ко-

<i>Коноплянка или ортолажъ.</i>	-	-	182
<i>Корки хлѣбныя.</i>	-	-	219
<i>Коровѣй мясной.</i>	-	-	220
<i>Королевскія палочки.</i>	-	-	222
<i>Кострюля.</i>	-	-	—
<i>Котелеты.</i>	-	-	—
<i>Краббы.</i>	-	-	228
<i>Крелинъ.</i>	-	-	24
<i>Крессъ.</i>	-	-	246
<i>Кровъ.</i>	-	-	—
<i>Кровяная перелета.</i>	-	-	—
<i>Крокеты.</i>	-	-	244
<i>Кроликъ.</i>	-	-	—
<i>Крошенъе или аши.</i>	-	-	257
<i>Крулы.</i>	-	-	258
<i>Крылья.</i>	-	-	261
<i>Кубаръ или саботъ.</i>	-	-	264
<i>Куликъ.</i>	-	-	267
<i>Кулисъ.</i>	-	-	—
<i>Курица</i>	-	-	271
<i>Куропатка.</i>	-	-	274
<i>Куртбульѣонъ.</i>	-	-	275
<i>Лавровой листъ.</i>	-	-	276
<i>Лактукъ.</i>	-	-	277
<i>Лангустъ.</i>	-	-	279
<i>Лалша.</i>	-	-	280
<i>Лафтъ или закуска.</i>	-	-	281
<i>Легированіе.</i>	-	-	282
<i>Лещъ</i>	-	-	287
<i>Лиманъ.</i>	-	-	295
<i>Лимонъ.</i>	-	-	298
<i>Лини.</i>	-	-	304
<i>Лосось.</i>	-	-	306
<i>Лопатки.</i>	-	-	—
<i>Лось.</i>	-	-	308
<i>Лукъ.</i>	-	-	309

	Стр.
<i>Лысіона.</i>	312
<i>Люммель.</i>	315
<i>Лягушки.</i>	—
<i>Макарони.</i>	316
<i>Макрель, или скомберъ.</i>	319
<i>Марбре.</i>	325
<i>Маринадъ.</i>	—
<i>Маринированіе</i>	326
<i>Маріина баня.</i>	—
<i>Шасло коровье.</i>	339
— <i>постное.</i>	342
<i>Мателопіъ.</i>	345
<i>Мерландъ.</i>	359
<i>Минюги.</i>	372
<i>Миньонетъ, или бережливая приправа.</i>	374
<i>Миротонъ.</i>	—
<i>Митонированіе.</i>	376
<i>Митонажъ.</i>	377
<i>Мозги.</i>	—
<i>Мозжевельникъ.</i>	379
<i>Молоки.</i>	—
<i>Молоко.</i>	381
<i>Морковь.</i>	386
<i>Мортадель.</i>	397
<i>Мурена.</i>	—
<i>Мушкатной орѣхъ.</i>	—
— <i>цвѣтъ.</i>	398
<i>Мѣлогъ.</i>	—
<i>Мяса.</i>	399
— <i>солить.</i>	405
<i>Налимъ.</i>	420
<i>Небная гасъ.</i>	429
<i>Нога задняя.</i>	433
<i>Ноги.</i>	—
<i>Нырки.</i>	438
<i>Обливка красная.</i>	439

Овсяное коренье.	-	-	-	475
Овца.	-	-	-	—

До прилѣшника :

Даріолю	-	-	-	В
Дріоль.	-	-	-	21
Дротена.	-	-	-	24
Ешоды, или обварное пирожное.	-	-	-	39
Залеканыя растѣнія.	-	-	-	85
Изуитской кlobукѣ.	-	-	-	107
Калустка пирожное.	-	-	-	135
Кассе музо.	-	-	-	151
Кексѣ Англинской.	-	-	-	158
Кервель.	-	-	-	—
Кларѣ, или жидкое тѣсто.	-	-	-	165
Коровай.	-	-	-	222
Королевскія палотки.	-	-	-	—
Крендели.	-	-	-	240
Кроканѣ.	-	-	-	243
Крулькухенѣ	-	-	-	258
Кудри.	-	-	-	265
Кудрявое пирожное	-	-	-	267
Лалшеникѣ.	-	-	-	281
Левашники.	-	-	-	282
Лелешки.	-	-	-	284
Лимонное пирожное.	-	-	-	304
Мазаринѣ.	-	-	-	316
Масло коровье.	-	-	-	339
— постное.	-	-	-	344
Меринги.	-	-	-	357
Миндаль.	-	-	-	361
Молоко.	-	-	-	381
Морковь.	-	-	-	386
Ноксѣ.	-	-	-	438

С Л О В А Р Ъ

*Поваренный , Прислѣшній , Кондитерскій и
Дистилляторскій.*

Д.

ДАРЮЛИ. (С. Прислѣш.) Родъ мѣлкаго пирожнаго. Положи въ чашу четверть фунта муки крупичатой; выпусти шуда же два яица свѣжихъ; размѣшивай ложкою и разводи молокомъ, подливая онаго мало по малу; прибавь соли и свѣжаго коровьяго масла, сколько за благо усмотришь. Размѣшавъ все довольно, прибавь стакана полшора молока коровьяго или миндальнаго, и естли нужно, прибавь муки, чтобъ сдѣлался растворъ въ густоту сметаны. Сдѣлай поддонки съ окрайками изъ поршнаго тѣста, налей въ нихъ вышеписаннаго раствору и запекай въ печи. Когда испекутся, положи на каждой дарюль по малому кусочку коровьяго масла, посыпь толченымъ сахаромъ и влей по немногу на каждой воды помаранцоваго цвѣту. Это пирожное легкое и очень здоровое.

ДВОЕНІЕ или ДИСТИЛЛИРОВАНИЕ. (С. Дистил.) Дѣйствіе это значитъ не иное что, какъ превращеніе въ пары веществъ жидкихъ или твердыхъ, содержащихъ въ себѣ жидкія части, въ запертыхъ посудилахъ посредствомъ теплоты: пары сіи собираются вверху посудыны, спекаются въ капли, и жидкимъ тѣломъ исходятъ въ подставленную посудину.

Въ домоводствахъ, а особливо деревенскихъ, многіе дѣйствіе это разумѣютъ для гнанія водокъ,
Часть II. Л так-

также душистыхъ водъ и спиртовъ изъ благовонныхъ травъ, цвѣтовъ и проч.

Мы опишемъ здѣсь производство дистиллированія въ таковомъ сокращеніи, чтобъ и незнающему онаго можно было получить достаточное понятіе; упомянемъ о потребной къ тому посудѣ и нужныхъ пріемахъ.

1) *Дистиллирная посуда*, употребляемая къ сему дѣйствию, бываетъ либо стеклянная, или глиняная, или металлическая. Перваго роду лучше по тому, что содержащаяся въ ней вещества и получаемыя изъ оныхъ произведенія не заимствуютъ нечистоты, а при томъ лучше въ оной происходящія перемѣны и явленія видѣть можно. Если же требуемый степень огня, или иное обстоятельство препятствуетъ употреблять посуду стеклянную, можетъ служить глиняная. Сколько возможно, должно избѣгать посуды металлической, потому что она всегда нѣчто при двоеніи отдѣляетъ и тѣмъ выгоняемое нѣсколько поршитъ и перемѣняетъ. Впрочемъ къ гнанію вина едва ли можно употреблять иную металлическую посуду, кромѣ мѣдной.

2) *Винные кубы*, кои бываютъ различной величины, состоятъ изъ цилиндрической мѣдной посуды, имѣющей дно нѣсколько окатистое вверху ея къ отверстію, на четвертую или пятую часть куба выводится оная сводомъ. Въ отверстіе вдѣлывается около вершка бышиною круглая шейка, на которую плотно накладывается колпакъ.

Колпакъ также состоитъ изъ мѣдной посуды, подобной отсѣченному опрокинутому кеглю, котораго нижняя часть отверзта и имѣетъ таковую обширность, чтобъ въ точности приходила и накладывалась на шейку куба. Верхняя часть колпака выводится шарообразно.

Съ одной стороны колпака обыкновенно приделывается по двѣ трубы; не мѣшаетъ однако, а особенно въ

въ большихъ кубахъ, дѣлають по пяти и по шести трубъ, для того, что оными въ краткое время несказанно больше паровъ исходитъ можеть, и въ одинакое время употребляя меньше дровъ, столькожъ выдвоить можно. Сїи трубы составляются съ другими трубами, пропущенными сквозь деревянную кадку.

Эта кадка, которая называется *холодильникъ*, должна безпрестанно наполнена быть холодною водою, что бы проходящїе трубами пары остывали.

Къ концамъ трубъ, выходящимъ изъ холодильника, приставляются *прїемники* (реципїенты), собирающїе въ себя пары и стекающїя капли. Но когда кубъ имѣеть больше двухъ трубъ, кажется нужно употреблять *насовку*, состоящую изъ столькихъ же трубочекъ, сколько выходитъ оныхъ изъ холодильника, кои къ низу сведены въ одну трубочку, вставляемую въ прїемникъ.

Кромѣ кубовъ винокуренныхъ и другихъ меньшихъ мѣдныхъ сего роду посуды, кои всѣ дѣлаются одинакою формою и употребляются къ двоенію водъ и годокъ, не бываютъ нужны другїя металлическія посудыны къ дистиллированію, но могутъ ихъ замѣнять стеклянныя и глиняныя. Употребительнѣйшія изъ таковыхъ состоятъ въ *колбахъ*, *ретуртахъ*, *коллакахъ*, *насовцахъ* и *прїемникахъ*.

- 3) *Колба* состоитъ изъ стеклянной или глиняной посудыны, снизу шарообразной и простирающейся вверхъ прямою кеглю подобною шею. Бываютъ оныя разной величины, изъ коихъ самыя меньшія обыкновенно называются *отдѣлятельныя колбы*, самыя же большія *реципїенты* или *баллонъ*, а прочія *дистиллирныя* и *дигерирныя колбы*. У дистиллирныхъ колбъ не нужно, чтобъ шеи были изогнуты, но шли бы до самого верху прямо цилиндромъ. У дигерныхъ же или къ настойкамъ употребляемыхъ колбъ не мѣшаетъ, чтобъ шейки вверху сходились очень узко,

и не больше имѣлибъ отверстія, чтобъ вещества къ настойкѣ въ нихъ вкладывать было можно.

При двоеніи въ колбы на шейки оныхъ накладываются колпаки, имѣющіе носки или трубочки, изъ нихъ выходящіе, коими пары, собирающіеся въ колпакѣ, истекаютъ въ подставленный пріемникъ.

Колпакъ колбой имѣетъ *головку, шею и носъ*, или трубку, изъ головки выходящую.

Верхняя часть головки обыкновенно называется *небо* или *тѣмя*; нижняя же часть оной, копорая бываетъ внупрѣ вогнута, впускается нѣсколько въ головку, и чрезъ то составляетъ *жолобокъ*, обходящій вкругъ въ верхней части шеи; на этомъ жолобокъ собираются капли со стѣнъ колпака и стекаютъ носкомъ или трубочкою колпака въ пріемникъ.

Шея колпака составляетъ нижнюю часть онаго, копорая накладывается на шею колбы. У нѣкоторыхъ колпаковъ вверху дѣлается маленькая трубочка, закладываемая шлифованною стеклянною закладкою: таковыя называются *тубулирные колпаки*.

4) Если дистиллируются таковыя вещества, коихъ жидкія части не могутъ подниматься высоко, употребляютъ для оныхъ *реторты*. Это большею частью шарообразныя посудыны, изъ коихъ выходитъ кривая кеглемъ шея. Когда у ретортъ вверху, гдѣ начинается шея, бываетъ отверстіе или трубочка съ закладкою, таковыя реторты называются *тубулирными*. Употребляютъ ихъ преимущественно для таковыхъ веществъ, кои по смѣшаніи потчасъ изъ себя пары испускаютъ.

5) Если пріемники не приставляютъ непосредственно къ ретортнымъ шейкамъ и носкамъ колпаковъ, употребляютъ въ этомъ случаѣ *насовцы*; состоятъ оныя обыкновенно изъ стеклянныхъ или глиняныхъ трубочекъ, коихъ верхній конецъ пріемлетъ въ себя шейку реторты или носъ колпака, а нижній входитъ въ горло