

Зеленко П.М.

Поварское искусство

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
П11

П11 **П.М. З.**
Поварское искусство / Зеленко П.М. – М.: Книга по Требованию, 2022. –
630 с.

ISBN 978-5-519-85994-3

ISBN 978-5-519-85994-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

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 первозданном 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.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

ОГЛАВЛЕНІЕ.

отдѣлы.	отрац.
I. Общія мысли и указанія	1 — 7
II. Приготовительныя дѣйствія	7 — 27
III. Указанія какъ рѣзать мясо, разбивать или разбивать птицу, рубить поросенка и т. д.	28— 39
IV. Навары, бульоны, фюме, ланспики, брезы, курбульоны маринады, фритюры	40— 57
V. Супы	57— 92
VI. Соусы	92—128
VII. Гарниры	128—157
VIII. Овощи	157—177
IX. Рыба	177—214
X. Говядина	214—232
XI. Телятина	232—245
XII. Баранина	245—251
XIII. Свинина	251—255
XIV. Птица домашняя	255—275
XV. Дичь	275—287
XVI. Холодные и заливныя кушанія	287—297
XVII. Украшенія блюдъ	297—306
XVIII. Тѣсто не кондитерское	306—335
XIX. Пирогы и пирожки	335—345
XX. Паштеты	345—358
XXI. Мучнистыя изготолвенія	358—369
XXII. Каши не сладкія	369—372
XXIII. Яйца не сладкія	372—385
XXIV. Молочныя изготолвенія	385—388
XXV. Салаты и винегреты	388—392
XXVI. Закуски и кушанія, подаваемые на закуску	392—400
XXVII. Приготовительныя дѣйствія для сладкихъ	401—427
XXVIII. Тѣсто кондитерское	427—438
XXIX. Пирогы, торты, фланы и другія крупныя кондитерскія печенья	438—464

	отрап.
XXX. Мелкія кондитерскія печенья	464—480
XXXI. Сладкія не холодныя	480—513
XXXII. Пудинги	513—521
XXXIII. Кашы на сладкое	521—523
XXXIV. Яйца на сладкое	523—532
XXXV. Компоты	533—535
XXXVI. Супы сладкія, кисели, саго	535—537
XXXVII. Желе холодное и горячее, бланъ-манже, московить	538—545
XXXVIII. Кремы холодныя, парфе, замороженные бисквиты	546—554
XXXIX. Мусы, снѣжокъ	554—558
XL. Мороженое, пломбиръ	558—571
XLI. Замороженные сладкія	571—585

ТОЛКОВЫЙ СЛОВАРЬ.

А.

АРРОРУТЬ (отъ английскихъ словъ *arrover* — стрѣла и *root* — корень) — употребляемый въ пищу крахмалъ, добываемый въ Индіи изъ корневища слѣдующихъ растений: *maranta*, *arundinacea*, *cyperus angustifolia*, *canna sacca*, *canna pinnatifida*.

АСНИЕЪ — заливное изъ хуръ, дыни, рыбы, омаровъ, овощей, яицъ и т. д. (см. записки).

АТЛЕТЫ — отъ французскаго слова *hutelet* — металлическія шпильки различныхъ видовъ, употребляемыя для украшенія блюдъ, см. № 1285, рис. № 108.

Б.

БЛАНЖИРИТЬ — искаженное французское слово *blanchir* — значить погружать въ горячую воду, на болѣе или менѣе продолжительное время, живности, овоцн, съ цѣлью размягчить погружаемый предметъ, а иногда для того, чтобы отнять сильный запахъ или вкусъ его. Въ некоторыхъ случаяхъ продуктъ, подлежащій бланжиренію, погружается въ холодную воду, а затѣмъ вода ставится на огонь и доводится до кипѣнія.

БЛАНКЕТЫ — правильно называемыя ломтики изъ живности или другихъ продуктовъ, болѣе тонкіе и меньшаго размѣра, чѣмъ аскалоны, см. аскалоны.

БЛАНКЕТЪ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ — кушанье изъ телятины, приготовленіе коего описано въ № 957.

БОРДЮРНАЯ ФОРМА — круглая, низкая форма съ большимъ отверстіемъ по

серединѣ, которое передъ отпускомъ заполняется какимъ-нибудь гарниромъ или фруктами, или же рисомъ и т. п. Въ такой бордюрной формѣ запекаются тѣсто, рисъ, лапша, остужается заливное или, наконецъ, приготовляются фарши, см. № 1232, рис. № 104.

БОРДЮРЪ, см. № 1236.

БРЕВЪ — особый наваръ для тушенія, описанный въ №№ 111, 112 и 114.

БРЕЗИРОВАТЬ — тушить извѣстную живность или продуктъ въ особомъ наварѣ, называемомъ брезомъ, см. слово тушить.

БУКЕТЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНИ — состоитъ изъ равныхъ частяхъ изъ листьевъ петрушки и порей, съ небольшимъ количествомъ листьевъ корвеля, укропа, эстрагона. Вся эта зелень, собранная въ букетики, переплывается ниткою и въ указанныхъ случаяхъ погружается въ разные приготовленія, см. № 85.

В.

ВЕРТЕЛЬ — желѣзный пруть, который вертятъ непосредственно передъ огнемъ, жаря на немъ живности, см. № 4.

ВЗВѢВАТЬ, ВЗВѢИТЬ — подпять битьемъ какую-либо жидковатую массу, сдѣлать ее легкою, воздушною, превратить въ пѣну, напр.: яйца, сливки, соединеніе желатина съ сиропомъ (мусы). Процессъ взбиванія производится на холодѣ или на огнѣ, при помощи особыхъ вѣнчиковъ, лопаточекъ, а иногда просто вилкою.

ВЫВѢВАТЬ, ВЫВѢИТЬ — ударять какой-либо продуктъ болѣе или менѣе

продолжительное время руками о столъ или о стѣнки сосуда, въ коемъ этотъ продуктъ находится, или же особыми инструментами, напр. лопаточкою, пестикомъ, деревянною ложкой. Чаще всего приходится выбивать тѣсто, масло, какой-нибудь жиръ.

ВЫДѢЛАТЬ — очень тщательно замѣсить тѣсто или посредствомъ замѣнивания слѣпить между собою другіе какіе-либо намельченные и нетолченные продукты.

ВЫМАЧИВАТЬ, ВЫМОЧИТЬ. — Продукты, живность, овощи вымачиваютъ предварительно въ бѣломъ наварѣ № 116 и 117 или въ маринадѣ, или водѣ, или молокѣ для приданія имъ бѣливши, удаленія постороннихъ наслоеній или предметовъ, а также съ цѣлью уменьшитъ или совершенно уничтожить непужный запахъ или запахъ.

ВЫПУСТИТЬ — изложить надлежащимъ образомъ какое-либо полужидкое изготовленіе изъ корнета, см. № 1248, или съ ложки, или, наконецъ, изъ какой-либо оболочки.

ВЫСАДИТЬ, ВЫСАЖИВАТЬ — сгустить и уменьшить въ объемѣ посредствомъ выпариванія, преимущественно на большомъ огнѣ, какую-либо жидкость, что достигается съ помощью постоянныхъ и сильныхъ размаховъ жидкости ложкою или лопаточкою.

Г.

ГАРНИРОВАТЬ — обложить, убрать гарниромъ кушанье разными продуктами съ цѣлью украшенія его или приданія ему особаго вкуса, см. отдѣл. VII и XVII.

ГАРНИРЪ — особая пища для изготовленія, подаваемая не какъ самостоятельное блюдо, а какъ добавленіе къ основнымъ кушаньямъ, см. отдѣл. VII и XVII.

ГЛАЗИРОВАТЬ — покрыть слоемъ глазури изготовленный пироги, торты, какое-либо печенье; или обмазать желткомъ, разбитымъ съ водою или молокомъ, печенье, идущее въ печь или, наконецъ, обсыпать сахарною пудрой какое-либо печенье, въ особо указанныхъ для сего случаяхъ.

ГЛАЗУРЬ — полужидкая масса изъ сахара, бѣлка, воды, разныхъ соковъ и т. п., въ сыромъ или проваренномъ видѣ, которую покрываютъ различными кондитерскія печенія, см. №№ 1623—1698.

ГЛАСИРОВАТЬ — покрыть приготовленное мясо, ветчину, птицу, передъ отпускомъ тонкимъ слоемъ мясного сока, для приданія имъ блестящаго вида, см. № 48.

ГЛАСЬ — мясной сокъ, доведенный до плотнаго состоянія, см. № 96.

ГРАТАНИТЬ — запечь какое-либо кушанье въ духовой печи, наложивъ на него слой соуса № 411 или, обсыпавъ его тертыми сухарями и пармезаномъ, см. № 41.

Д.

ДЕМИ-ГЛАСЬ — распушонный и нѣсколько разведенный мясной сокъ, см. гласъ.

Ж.

ЖАРИТЬ — приготовить пищу изъ живности, асцени, ошоей на сильномъ или слабомъ огнѣ, безъ воды, на маслѣ или въ собственномъ соку. Жарить можно на перстелѣ, рошперѣ, на плитѣ, въ духовой печи, на угляхъ. Обыкновенно предметъ, подлежащій жаренію, погружается въ масло или иной жиръ, или обливается имъ.

З.

ЗАГЛАЗИРОВАТЬ, см. гласировать.

ЗАГЛАСИРОВАТЬ, см. гласировать.

ЗАГРАТАНИТЬ, см. гратаниль.

ЗАКОЛЕРОВАТЬ, см. колеровать.

ЗАКРѢПНИТЬ, см. затянуть.

ЗАМАСКИРОВАТЬ, см. маскировать.

ЗАПАНИРОВАТЬ, см. панировать.

ЗАПАССЕРОВАТЬ, см. пассеровать.

ЗАПРАВИТЬ — имѣетъ два значенія: первое — соответствующее слову зачистить, т. е. приготовить, задрѣзать, облизать мясо, птицу, рыбу и т. п. для самаго процесса изготовленія, и второе — закончить передъ отпускомъ подаваемое блюдо, напр., супъ или соусъ присоединеніемъ къ нимъ сметаны, сливокъ, яицъ и масла.

ЗАПЕЧЬ, см. гратаниль.

ЗАТЯНУТЬ — погрузить птицу, мясо, рыбу въ кипятокъ и немедленно остановить съ огни. Дѣлается для приданія названному продуктамъ большей плотности, крѣпости въ тѣхъ случаяхъ, когда это представляется нужнымъ.

ЗАЧИСТИТЬ, см. заправить.

K.

КАРРИ — белый порошок, в состав которого входит очень крепкий индийский перец; продается в гастрономических магазинах.

КАРКАСЫ — раковья спинки и остовы птицы.

КОКИЛЬ, см. раковины.

КОЛЕРОВАТЬ — придать отпускаемому кушанью или печенье блестящий красноватый или темноватый цвет, колер; достигается это посредством установки кушанья, перед самым его отпускаем, в духовую печь или же с помощью раскаленной саламандры, см. № 5, которую несколько раз проводить над самой поверхностью отпускаемого кушанья.

КОЛЕРЬ, см. колеровать.

КОРНЕТЬ — конусообразный холщевой мѣшок, кончающийся металлическими трубками, см. № 1243, для выпуска бѣлков, меренги, взбитых сливок, мармелада, тѣста и др. полужидких приготовлений. Такой же мѣшочек из бумаги называется футикомъ.

КРУТОЙ КИПЯТОКЪ — вода, доведенная до сильнѣйшей степени кипѣнія. Кипящая вода должна быть кипящей.

КРУСТАДЪ, см. №№ 1226—1231.

КРУТОНЫ — ломтики бѣлаго хлѣба, зажаренные в масле или предварительно вымоченные в сливках, миндальном молокѣ или желтѣх, и затѣм зажаренные. На крутонахъ подаются яйца, разные гарниры, молкан жаренная дичь, скалопы, филейчики разной живности и проч.

КРУТЬ — однообразно, красиво-порезанные ломты какого-нибудь сдобнаго или кондитерскаго тѣста, употребляемые при изготовлении некоторых сладких кушаний, см. №№ 1964—1966.

Л.

ЛАНОВИКЪ — искаженное французское слово «ларис» — мясной, куринный, дичинный, рыбный наваръ, высканенный до густоты и очищенный до прозрачности.

ЛЕВОНЪ — соединеніе желтковъ, сливок, масла и т. п., см. №№ 45—47.

M.

МАРИНАДЪ, МАРИНОВАТЬ, см. №№ 120 и 121.

МАСЕДУАНЪ — соединеніе при помощи какого-либо соуса или сиропа разныхъ мелконарезанныхъ овощей или фруктовъ.

МАСКИРОВАТЬ — покрыть какое-либо кушанье или печенье слоемъ соуса или мармелада, или желе, или сиропа, или мелкаго сахара, или рубленатаго миндаля и т. п.

МЕНЮ — наименование кушаний и иныхъ подложкающаго обѣда, завтрака или ужина. Меню обыкновенно печатается или пишется на особыхъ карточкахъ или листахъ, снабженныхъ самыми разнообразными рисунками, арматурами, гербами и т. п.

МУКА ФРАНЦУЗСКАЯ — самая мелкая и лучшаго качества крупчатая мука.

МУЧНОЕ МАСЛО — кусокъ сливочнаго масла, соединенный и перетертый до полной гнѣдкости съ лучшею крупнатою мукой, см. № 293.

МЪСНТЬ — соединить тщательнымъ образомъ муку съ равными жидкими продуктами т. е. съ опарою, подою, молокомъ, яйцами, масломъ и т. п.

МЪШАТЬ — ссыпать, сливать выѣсть. Постоянными или продолжительными движениями равномерно соединять несколько разнообразныхъ жидкостей или продуктовъ.

Н.

НАДРѢЗАТЬ (cisereler) — сдѣлать ножомъ больше или меньше глубокіе разрѣзы, напр. поперекъ рыбы — для ускоренія ея изготовленія и болѣе равномернаго проникновенія жара по всей рыбѣ, на телячьихъ ухахъ — для приданія имъ надлежащаго наружнаго вида, на кускахъ живности — для введенія въ надрѣзы фарша, начинки и т. д.

НА-ПАРУ — способъ изготовленія некоторыхъ кушаний, причемъ кастрюли или формы обыкновенно наеонки, съ какимъ-нибудь приготовленіемъ (супъ, соусъ, каша, пудинги, бордюрная рамка съ фаршемъ) погружаются въ другой болѣе шій сосудъ, напр. сѣтейникъ, наполненный горячею водою или кипяткомъ и установленный на плитѣ, см. паровая кастрюля.

О.

ОВЛАНЖИРИТЬ, см. блинжирить.

ОГРАТАНИТЬ, см. гратанить.

ОПАРА—соединение дрожжей, тепловой воды или молока и муки, см. № 1260.

ОСВЕЖИТЬ—быстро погрузить в холодную воду сваренный или обжаренный мясо или зелень. Зелень для того, чтобы она не приняла желтоватого цвета, а мясо с целью облить его и способствовать удалению остатков жира на нем и т. п.

ОСУШИТЬ, см. отсушить.

ОТЕННУТЬ—вылить на рѣшето, сито или друшляк воду с продуктами, в которой таковые вымачивались или варились, с целью удалить ненужную болшую воду.

ОТЕОЛВЕРОВАТЬ—раскалить на огне масло или жир, снимая с него пѣну. Очищенное таким образом масло перелить в другой сосуд, оставив осадок на дне первого сосуда.

ОТКОЧИТЬ—означает то состояние соуса, сметаны, лимы, сливок, когда из них утратилась связь, и составные части этих продуктов разрознились между собою и разделились.

ОТСУШИТЬ—отбрызнуть или обжечь поверхность продукта для удаления из него лишнего сока или жидкости. Все предметы, жаримые на фритюре, перед отпуском, укладываются на рѣшето, покрытое бумагой или полотенцем, назначение коих — вобрать в себя весь жир, оставшийся на поверхности отпусаемых приготовлений.

ОТТЯЖКА, см. оттянуть.

ОТТЯНУТЬ—извлечь из сырой массы соки. Придать совершенно прозрачный, четкий вид бульону, сиропу и другим жидкостям, идущим на приготовление соответствующих кушаний. Оттяжка бывает холодная и горячая, см. №№ 85 и 93.

ОЧИСТИТЬ, см. оттянуть.

П.

ПАНАДА—особое приготовление, входящее в состав фаршей, см. № 544.

ПАНИРОВАТЬ—обмакнуть налитый продукт, подлежащий изготовлению, в яйцо, выбитое с молоком или молоком, или в какой-нибудь соус, и затем обвалять в сухарях, трюфельях и т. п., см. №№ 85—90.

ПАНИРОВКА, см. панировать.

ПАРОВАЯ КАСТРЮЛЯ—кастрюля с двойным дном для приготовления разных продуктов на пару, см. № 1494.

ПАССЕРОВАТЬ—нажарить в сливочном масле, в большинстве случаев до готовности, отбавив части жирности, но так, чтобы он сохранил свой естественный цвет и не принял темноватого или красноватого оттенка. Такой прием жарения производится в сотейнике на легком огне, причем самый жирности должен быть прикрыт промасленной бумагой.

ПАССЕРОВКА—соединение на огне муки и масла, составляющее основу нежного соуса. Этот термин употребляется некоторыми поварями и в некоторых кухонных книгах, в настоящей же книге предлагается заменить его словом ру, см. ру.

ПОДНЯТЬ, см. взбить, взбить.

ПОСТАМЕНТЬ—подставка, на которую укладывают или устанавливают разные приготовления, см. №№ 1227, 1291 и 1292.

ПРЕОСЬ, см. № 1117.

ПРИПУСТИТЬ—значит положить какую-нибудь жирность, оливок, зелень и т. п. на горячее масло и нажарить до совершенной готовности или до половины готовности, или только сильно прогреть.

ПРОВАРЯТЬ—продержать подождавшее приготовление на огне, в большинстве случаев не давая кипеть, или на пару, дабы отбить у продуктов, входящих в состав приготовления, весь сырой из свойства и дабы стусить жидкости.

ПРОТЕРЕТЬ—пропустить тот или другой продукт чрез сальфетку, сито, рѣшето, друшляк или тѣрку.

Р.

РАЗВИВАТЬ—дѣлить на части, на куски птицу, см. № 76.

РАЗВИРАТЬ, см. разбивать.

РАКОВИНЫ—особый формочки из жести, серебра, глины или фарфора для некоторых кухонных приготовлений, см. № 1092.

РОШПЕРЬ—спаряд для жарения, описанный в № 4.

РУ—соединение сливочного масла с мукою, см. сл. пассеровка и №№ 289—292.

С.

САЛАМАНДРА — желѣнная лопаточка, подвергнувшаяся раскалыванію для прижиганія или кошерованія различныхъ приготовленій, см. № 5.

САЛЬНИКОНЪ — парѣнные очень мелкими кубиками различные пицевые продукты, какъ-то: жиновость, овощи, фрукты и т. п.

СВЯЗАТЬ — обвязать должнымъ образомъ, иногда при помощи кухонной иглы, пицевые продукты, напр. жиновость, овощи, подлежащія приготовленію. Дѣлается это съ цѣлью придать обвязанному продукту требуемый видъ или видъ.

ОВЯЗЪ, см. лѣвозъ.

Т.

ТУШИТЬ — правильно душить, ибо слово это, надо полагать, происходитъ отъ латинскаго духовая печь, значить приготовить подлежащее кушанье въ закрытой кастрюлѣ на маслѣ или въ брезѣ, см. № 115, въ духовой печи. Тушить можно также и на плитѣ, но непременно въ закрытомъ сосудѣ.

Ф.

ФАРШИРОВАТЬ — наполнить приготовляемую жиновость или другой пицевой продуктъ какимъ-нибудь фаршемъ, какою-либо начинкою, см. № 32.

ФРИТЮРЪ — рафинированное прокипяченное масло или жиръ, см. №№ 122—126.

ФУНТИКЪ, см. слово корнетъ.

ФЮМЕ — выжатый сконцентрированный сокъ изъ жиновости, овощей, фруктовъ и т. д., очень крѣпкій на вкусъ и по возможности сохранившій въ себѣ ароматъ продуктовъ, изъ которыхъ готовится.

Х.

ХРУСТАДЪ, см. хрустедъ.

Ц.

ЦѢДИТЬ — пропустить чрезъ сито, салфетку, бумагу любую жидкость для удаленія изъ нея постороннихъ, ненужныхъ составныхъ частей. Способы и приемы процеживанія указаны въ №№ 7, 204, 1616 и 2127.

Ш.

ШПАЖКИ, см. атлеты.

ШПРИЦЪ — особый инструментъ для исполненія фаршемъ толчихъ, браныхъ, слиныхъ кишекъ. Употребляется при приготовленіи колбасъ, сосисокъ и т. д.

Э.

ЭСКАЛОПЫ — правильно парѣнные ломтики разной жиновости и другихъ пицевыхъ продуктовъ, по размѣру больше блинкеттиговъ.

ОТДѢЛЪ I.

№ 1. Провизія. Разумная экономія въ хозяйствѣ должна проявляться въ изготавленіи наименьшаго количества блюдъ, но наилучшихъ по качеству, а потому, въ видѣ совѣта, предлагается хозяйкамъ, поварамъ и поварихамъ готовить, сообразно средствамъ, имѣющимся въ ихъ распоряженіи, два блюда— вмѣсто трехъ, три— вмѣсто четырехъ и т. д., заботясь главнымъ образомъ, о томъ, чтобы подаваемое на столъ было изготавлено къ надлежащему часу, вкусно и изъ самой лучшей провизіи.

Первое условіе хорошей кухни заключается въ ея абсолютной чистотѣ и въ изготавленіи кушаній изъ провизіи высшаго качества. Не говоря о мясѣ, птицѣ и рыбѣ, необходимо, чтобы и другіе продукты, какъ, напр., масло, яйца, мука, зелень, были всегда самой безукоризненной свѣжести.

№ 2. Посуда и кухонныя принадлежности. Необходимымъ условіемъ хорошей кухни представляется содержаніе въ образцовомъ порядкѣ кухонныхъ принадлежностей и посуды.

Лучшею посудой слѣдуетъ считать мѣдную, луженую оловомъ; въ ней менѣе, чѣмъ въ другой, пригораютъ приготавлиаемыя кушанья.

Хорошіе соусы, напримѣръ, могутъ быть приготовлены лишь въ мѣдныхъ, луженыхъ, соотвѣтствующей величины, кастрюляхъ и сотейникахъ, въ виду того, что соусы подвергаются иногда продолжительному дѣйствію большого огня и во всякой другой посудѣ они, разумѣется, окажутся пригорѣлыми, горькими на вкусъ, или недостаточно сгущенными.

Хорошею посудой для приготовленія многихъ кушаній надо признать каменную, поливную, но она очень хрупка и, слѣдовательно, непрактична. Самою же неудовлетворительною посудой, какъ по непрочности эмали, такъ и по тонкости стѣнокъ, является желѣзная, эмалированная. Ея дешевизна призрачна, ибо въ тотъ періодъ вре-

мени, въ теченіе котораго отлично прослужить мѣдная посуда, желѣзную придется переменить нѣсколько разъ.

Для жаренія, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, надо употреблять желѣзные сковороды, для печенія же блиновъ—чугунныя.

Съ цѣлью, по возможности, сократить размѣръ и безъ того обѣмистой книги, въ ней пропускается подробный перечень посуды и кухонныхъ принадлежностей. Исключеніе сдѣлано лишь для принадлежностей мало употребительныхъ, а, слѣдовательно, и мало извѣстныхъ. Такія принадлежности воспроизведены въ соотвѣтствующихъ мѣстахъ въ текстѣ книги.

№ 3. Плита. Готовить удобнѣе всего на плитѣ и притомъ на желѣзной, продающейся теперь въ Петербургѣ за цѣну отъ 60 до 500 рублей.

Въ духовомъ шкафу этой плиты можно отлично печь всякаго рода тѣсто и печенье.

№ 4. Вертелъ и рошперъ. Необходимы въ хорошей кухнѣ: вертелъ, рошперъ и саламандра, т. е. желѣзная лопаточка, подвергающаяся накаливанію.

Вертелъ, съ часовымъ механизмомъ, продается въ Петербургѣ за цѣну отъ 25 до 50 р.; рошперъ и саламандра, къ сожалѣнію, очень рѣдко употребляющіеся въ Россіи, въ продажѣ совсѣмъ не имѣются, а потому представляется необходимымъ указать, какъ такой рошперъ, вмѣстѣ съ вертеломъ, безъ часового механизма, рубль за четыре, и такая лопаточка, примѣрно за рубль, могутъ быть сдѣланы любымъ жестянникомъ или слесаремъ.

Нужно сдѣлать, сообразно рис. № 1, изъ тонкаго желѣза ящикъ на ножкахъ, съ тремя стѣнками: заднею и двумя боковыми, вышиной въ десять вершковъ, шириной въ восемь и глубиной въ десять. Выѣто крышки этого ящика, на одинъ вершокъ ниже его поверхности, укрѣпляется во всю длину и ширину ящика рамка съ тончайшею и очень частою металлическою сѣткою А, на которую, при употребленіи рошпера, накладываютъ раскаленные и прогорѣвшіе древесные угли.

Ниже этой сѣтки долженъ вкладываться въ ящикъ рошперъ, т. е. металлическая рѣшетка В съ довольно значительными интервалами, чрезъ которые могъ бы протекать сокъ мяса или рыбы, подлежащихъ изготовленію и, наконецъ, еще ниже, во всю глубину ящика вставляется совокъ изъ бѣлой жести В, куда этотъ сокъ долженъ стекать во все время изготовленія кушанья.

Въ боковыхъ стѣнкахъ этого ящика просверливаются другъ противъ друга два отверстія Г и Д, для вставленія въ нихъ желѣзной спицы, т. е. вертела, см. рис. № 2. Этотъ вертелъ надвигается на шпильку Е, см. рис. № 1, и поворачивается прицѣпленною къ нему ручкой.