

Оглавленіе.

III

Стр.

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

До посара :

Дезосировать.	-	-	-	16
Дисина.	-	-	-	—
Добъ.	-	-	-	18
Дорадъ.	-	-	-	—
Дорожной сущъ.	-	-	-	—
Драхва.	-	-	-	20
Дрозды.	-	-	-	22
Духовое приготовленіе.	-	-	-	24
Дыни.	-	-	-	26
Екарлатъ.	-	-	-	27
Ендивія.	-	-	-	—
Ендуліи.	-	-	-	—
Еларламъ.	-	-	-	—
Ерши.	-	-	-	28
Ескалопъ.	-	-	-	37
Еспраггъ.	-	-	-	38
Енкапотъ.	-	-	-	39
Жаворонокъ.	-	-	-	40
Жареное.	-	-	-	41
Желе мясное.	-	-	-	66
— для больныхъ.	-	-	-	67
— хлѣбное	-	-	-	—
Желѣза.	-	-	-	—
Журиэль.	-	-	-	69
Жюсъ.	-	-	-	70
Заготовить.	-	-	-	72
Задняя нога.	-	-	-	82
Замореніе мясъ.	-	-	-	85
Залесеные раки.	-	-	-	86
— сельди.	-	-	-	—

	Стр.
<i>Заяцъ.</i>	86
<i>Золотить.</i>	94
<i>Индѣйская курица и цыпленокъ.</i>	—
<i>Калбасы.</i>	107
<i>Калеботъ.</i>	113
<i>Камбула.</i>	114
<i>Каменоломъ.</i>	—
<i>Каналё.</i>	—
<i>Калилота дъ.</i>	122
<i>Капорсы.</i>	—
<i>Каллунъ.</i>	123
<i>Калуста.</i>	129
— <i>цвѣтная.</i>	134
<i>Карисъ.</i>	137
<i>Карбон дъ.</i>	138
<i>Кардъ.</i>	139
<i>Карель.</i>	140
<i>Карль.</i>	142
<i>Картофель.</i>	149
<i>Кастрированіе.</i>	151
<i>Каша.</i>	153
<i>Каштаны.</i>	—
<i>Квасъ красной.</i>	156
<i>Кексъ Ангелинской.</i>	158
<i>Кервелъ.</i>	—
<i>Кесъ.</i>	159
<i>Кисель.</i>	160
<i>Кислая щи.</i>	161
<i>Къшки.</i>	162
<i>Клиндуръ.</i>	166
<i>Клѣцки.</i>	—
<i>Жлоясъ.</i>	168
<i>Коза дикая.</i>	172
<i>Козленокъ.</i>	173
<i>Кольраби.</i>	—
<i>Жонеръ.</i>	182
	Ко-

Оглавленіе.

V

Спр.

<i>Коноплянка или ортолаиъ.</i>	-	-	182
<i>Корки хлѣбныя.</i>	-	-	219
<i>Коровий 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>	-	-	24
<i>Крова.</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>Кубарь или саботъ.</i>	-	-	264
<i>Куликъ.</i>	-	-	267
<i>Кулисъ.</i>	-	-	—
<i>Курица</i>	-	-	271
<i>Кушлатка.</i>	-	-	274
<i>Куртбульионъ.</i>	-	-	275
<i>Лавровой листъ.</i>	-	-	276
<i>Лактукъ.</i>	-	-	277
<i>Лангустъ.</i>	-	-	279
<i>Лальша.</i>	-	-	280
<i>Лафтъ или закваса.</i>	-	-	281
<i>Легированіе.</i>	-	-	282
<i>Лещъ</i>	-	-	287
<i>Лиманъ.</i>	-	-	295
<i>Лимонъ.</i>	-	-	298
<i>Лиши.</i>	-	-	304
<i>Лосось.</i>	-	-	306
<i>Лопатки.</i>	-	-	—
<i>Лось.</i>	-	-	308
<i>Лукъ.</i>	-	-	309

VI

Оглавленіе.

	Стр
<i>Лысѣона.</i>	312
<i>Люммель.</i>	315
<i>Лягушки.</i>	—
<i>Макароны.</i>	316
<i>Макрель, или скомберѣ.</i>	319
<i>Марбре.</i>	325
<i>Маринадѣ.</i>	—
<i>Маринированіе</i>	326
<i>Марѣнна баня.</i>	—
<i>Шасло коровье.</i>	339
— <i>постное.</i>	342
<i>Мателопѣ.</i>	345
<i>Мерланѣ.</i>	359
<i>Минюги.</i>	372
<i>Миньонетѣ, или бережливая приправа.</i>	374
<i>Миротонѣ.</i>	—
<i>Митонированіе.</i>	376
<i>Митонажѣ.</i>	377
<i>Мозги.</i>	—
<i>Мозжевельникѣ.</i>	379
<i>Молоки.</i>	—
<i>Молоко.</i>	381
<i>Морковь.</i>	386
<i>Мортадель.</i>	397
<i>Мурена.</i>	—
<i>Мушкатной орѣхѣ.</i>	—
— <i>цвѣтѣ.</i>	398
<i>Мѣлосѣ.</i>	—
<i>Мяса.</i>	399
— <i>солить.</i>	405
<i>Налимѣ.</i>	420
<i>Небная гасъ.</i>	429
<i>Нога задняя.</i>	433
<i>Ноги.</i>	—
<i>Нырки.</i>	438
<i>Облиска красная.</i>	439

Объя-

Оглавленіе.

VII

Сир-

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

До прислѣшника :

Даріолю	-	-	-	2
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 палочки.	-	-	-	—
Крендели.	-	-	-	240
Кроканѣ.	-	-	-	243
Крулькученѣ	-	-	-	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
Нокенѣ.	-	-	-	438

С Л О В А Р Ъ

*Поваренный , Прислѣшнїй , Кондитерскїй и
Дистилляторскїй.*

Д.

ДАРИОЛИ. (С. Прислѣш.) Родъ мѣлкаго пирожнаго. Положи въ чашу чепверть 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 еспьли нужно, прибавь муки, чѣтобъ сдѣлался растворъ въ густоту сметаны. Сдѣлай поддонки съ окрайками изъ портнаго тѣста, налей въ нихъ вышеписаннаго раствору и запекай въ печи. Когда испекутся, положи на каждой дарїоль по малому кусочку коровьяго масла, посыпь толченымъ сахаромъ и влей по немногу на каждой воды помаранцоваго цвѣту. Это пирожное легкое и очень здоровое.

ДВОЕНИЕ или **ДИСТИЛЛИРОВАНИЕ.** (С. Дистил.) Дѣйствїе это значитъ не иное что, какъ превращенїе въ пары веществъ жидкихъ или твердыхъ, содержащихъ въ себѣ жидкія части, въ запертыхъ посудилахъ посредствомъ теплоты: пары сіи собираются вверху посуды, стекаются въ капли, и жидкимъ тѣломъ исходятъ въ подставленную посудину.

Въ домоводствахъ, а особливо деревенскихъ, многіе дѣйствїе это разумѣютъ для гнанїа водокъ,
Часть II. А 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 дѣйствію, бываетъ либо стеклянная, или глиняная или металлическая. Перваго роду лучше по тому, что содержащіяся въ ней вещества и получасмыя 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, по тому что она всегда пѣнится при двоеніи отдѣляетъ и пѣмъ выгоняемое нѣсколько портитъ 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 окапистое вверху ея къ отверстію на четвертую или пятую часть куба выходящая она сводомъ. Въ отверстіе вдѣлывается около вершка вышнюю круглая шейка, на которую плотно накладывается колпакъ.

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

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

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

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

Къ концамъ трубъ, выходящимъ изъ холодильника, приставляются *пріемники* (реципientes), собирающіе въ себѣ пары и стекающія каналы. Но когда кубъ имѣетъ 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 пріемникъ.

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

- 3) *Колба* состоитъ изъ стеклянной или глиняной посудыны, снизу шарообразной и простирающейся вверхъ прямою кеглю подобною шеек. Бываютъ оныя разной величины, изъ коихъ самыя меньшія обыкновенно называются *отдѣлятельныя колбы*, самыя же большія *реципIENTы* или *баллоны*, 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 вкладываѣь было можно.

При двоеніи въ колбы на шейки оныхъ наклады ваются 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 *носо* или *тѣмля*; нижняя же часть оной, которая бываетъ вьнутри вогнута, впускается нѣсколько въ головку, и чрезъ то составляетъ *жолобокъ*, обходящій вокругъ въ верхней части шеи; на эготъ жолобокъ собираются капли со стѣнъ колпака и стекаютъ носкомъ или трубочкою колпака въ пріемникъ.

Шея колпака составляетъ нижнюю часть онаго, которая 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 реторты вверху гдѣ начинается шея, бываетъ отверстіе или трубочка съ закладкою, таковыя реторты называются тубулирными. Употребляютъ ихъ преимущественно для таковыхъ веществъ, кои по смѣшаніи тотчасъ 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