

# К у х н я

**Д**ля приготовления пищи, как бы ни была мала и скромна квартира, всегда отводится небольшая комната, называемая кухней. В ней устанавливается печь, обыкновенно плита, сложенная из кирпича и облицованная кафелем, верх плиты состоит из чугунной пластины с камфорками или без них. Топка должна иметь колосники и плотно закрываться дверцей. Кроме того, обязательно еще духовое отделение плиты, также закрываемое дверцей.

Время от времени печь должна быть очищаема от золы, причем следует прочищать и ходы, иначе тяга будет плоха и нельзя будет правильно регулировать печь.

В больших кухнях устраивается еще железный шкаф с дверцами и выдвигаемыми полками, согреваемый от плиты.

Для кухонной посуды необходимо иметь несколько полок, прибитых к стене, где эта посуда размещается в должном порядке и должна быть содержима в чистоте и опрятности. Пол в кухне может быть деревянный, белый или крашенный, но еще лучше асфальтовый или из крупной мозаики. Мыть пол следует как можно чаще и, во всяком случае, не менее двух раз в неделю.

Помещение для кухни должно быть сухое, светлое, а стены кухни, всего лучше, окрасить масляной краской.



## П р и н а д л е ж н о с т и   к у х н и

Сервируя стол, мы обязательно подаем тарелку, вилку, ложку, нож, салфетку. Привычно и удобно.

В древней Греции и Риме не знали ни ножей, ни вилок. «Берите кушанья концами пальцев», — учил Овидий. Руки после еды обтирали кусками хлеба. Так же поступали и на Руси. Правда, еще в XIII столетии посол Папы римского в России отмечал в своих записках, что люди благородные приходили на пир с небольшими суконками, которыми вытирали руки после мясных блюд.

Первые салфетки были введены во Францию в 1461 году, а распространяться в Европе они стали только в первой половине XVI столетия.

Вилка впервые появилась тоже во Франции, во второй половине XVI века. И придумали ее не сразу. Вначале у древних греков для еды были специальные перчатки, позже — костяные наконечники, которые надевали на пальцы.

Появившиеся в Европе вилки мало походили на современные. На очень короткой ручке, зачастую украшенной затейливой резьбой, было только два зубца. И нужна была сноровка, чтобы успешно пользоваться прибором. Когда англичанин Томас Кориат, после путешествия в 1608 году по Италии, привез к себе на родину двузубую вилку, изумлению и удивлению не было предела. Зачем? Неужели мало десяти пальцев, данных природой? Желая показать искусство пользования вилок, Кориат первый же кусок мяса, взятый с общего блюда, уронил на скатерть. Пришлось выслушать злые шутки. И только через 50 лет прижилась тут вилка. Говорят, вилки появились тогда, когда стали носить большие кружевные воротники. Конечно же, такой пышный воротник мешал есть, и, конечно же, с вилок было удобнее.

Прочно вошедшие в обиход европейцев вилки, ложки и ножи признаны не везде. Так, в Китае и Японии ловко орудуют двумя палочками, с которыми европейцу без тренировки не справиться, а пользоваться за столом ножом в Китае считается неприличным. Поэтому при сервировке ножи здесь вообще не подают. Пищу нарезает повар очень небольшими кусочками. Суп же едят маленькой фарфоровой ложечкой с короткой ручкой. В Японии ложек вовсе не употребляют. Жители некоторых районов Африки пользуются ложкой по-своему: они зачерпывают кашу или молоко ложкой, затем переливают в пригоршню левой руки и едят с ладони.

В Индии не пользуются ни палочками, ни европейскими столовыми приборами. Все едят руками, которые после еды тут же обмывают в специальных мисочках, расставленных на столе. Да и у нас в республиках Средней Азии излюбленное блюдо — плов — ловко и умело едят пальцами.

В Центральной Америке пекут лепешки — тор-тильяс. Сворачивают их кульком и пользуются, как ложкой. После обеда такую ложку съедают. Удобно и вкусно.

Ну а тарелки? Еще в начале XVI века в европейских странах за обедом вместо тарелок подавали большие ломти хлеба, которые в конце трапезы раздавали беднякам. Позже вместо тарелок стали использовать круглые доски.

Во времена Ивана Грозного богатые вельможи ели и пили из деревянной посуды, которую «делывали монахи и у которой края бывали обыкновенно перезолочены». По словам очевидцев, сам Иван Грозный «не имел ни тарелки, ни ножа, а пользовался ими от сидевшего подле боярина».

Оловянные блюда и тарелки были тогда большой редкостью, но каждый боярин имел серебряный кубок, из которого подавали гостям пить за здоровье. Ложки, ножи, вилки и тарелки подавались только самым почетным гостям. Ложки делали позолоченные и серебряные с вычурной фигурой на конце и с надписью, кому ложка принадлежит. Ножи оправляли золотом и серебром, украшали драгоценными камнями и передавали их по наследству.

К принадлежностям кухни относятся мебель и посуда, которые, в зависимости от достатков семьи, бывают в большем или меньшем числе.

Необходимой принадлежностью всякой кухни должен быть один или два кухонных стола, несколько табуретов и скамья или ларь с двумя отделениями и подъемной дверцей.

Кухонные столы могут быть со шкафами и без шкафов. Они делаются из хорошего соснового, а лучше из липового дерева. Верхний щиток стола сколачивается на шпонках и гладко выстругивается. Доски для щитка не должны иметь сучков, в которые забивается грязь.

Такие столы не следует красить, что гораздо опрятнее, чем крашенные, а верхний щиток должен быть, кроме того, всегда гладок и ровен, т.е. не рублен.

# К у х о н н а я   п о с у д а

Для приготовления кушаний необходима посуда, количество которой зависит от достатков семьи и разнообразияготавливаемых кушаний. Наиболее необходимы:

- 1) медные, луженые кастрюли с крышками и ручками (или же жестяные, оцинкованные, также с крышками и ручками);
- 2) кастрюля для приготовления отварной крупной рыбы. Она может быть медная или чугунная эмалированная, продолговатой формы. В эту кастрюлю вставляют второе решетчатое дно, на которое и кладут рыбу;
- 3) ситко для процеживания бульона и соуса;
- 4) решето для протирания картофеля и других надобностей;
- 5) шумовка для снятия пены с бульона;
- 6) венчик для взбалтывания сливок и яиц;
- 7) дубовая или березовая доска с ручкой, продолговатой формы для разрезки мяса, лука, корней и прочего;
- 8) деревянная круглая чашка с ручкой для рубки капусты;
- 9) резец для теста;
- 10) терка из плотной жести для натирания хрена, сыра, корней и прочего;
- 11) разной величины кухонные ножи;
- 12) кухонная вилка для поворачивания мяса и дичи;
- 13) разливная ложка железная, эмалированная или же оцинкованная;
- 14) ступка чугунная или медная;
- 15) колотушка деревянная в виде двухстороннего молотка для расколачивания мяса;
- 16) сковороды с ручками и без ручек, чугунные, эмалированные;
- 17) оладница — род сковороды с ручкой, в которой имеется несколько углублений на дне, куда наливается тесто;
- 18) вафельница для выпечки вафель;
- 21) ложечка для приготовления трубочек;
- 22) формочка для заливного и студня;
- 23) формочка для запекания блюд;
- 24) вертел для жарения говядины;
- 25) противни разной величины.

---

## К у х о н н а я   т е р м и н о л о г и я

В заключение настоящей главы приводим здесь краткую поварскую терминологию.

*Подрезать* — сделать несколько неглубоких надрезов крупной рыбы, для того, чтобы ускорить варку или жаренье.

*Разбить* — разделить на части дичь или домашнюю птицу, которая предназначена для фрикасе или соте.

*Опалить* — сжечь оставшийся на птице пух на легком огне.

*Закипятить* — произвести неполное кипение жидкости.

*Отпаривать* — облить зелень кипятком для того, чтобы отнять у ней остроту и запах.

Отпаривают также телячьи ножки и головы, а также свинину и ветчину для придания им свежести.

*Подсушить* — испарить на огне влажность, но так, чтобы провизия не пригорела, для чего необходимо быстро мешать ложкой.

*Вымочить* — в течение известного времени в холодной воде мясные и зеленые продукты; первые для того, чтобы извлечь из них кровь, которая при дальнейшем приготовлении может придать им темный цвет; а вторые для того, чтобы отнять остроту.

*Оттянуть* — сделать прозрачным бульон, сок, желе и прочее.

*Связать* — сгустить бульон или соус яичным белком.

*Панировать* — обмокнуть мясо, котлеты и т.п. в масло или разболтанный желток, и затем обвалить в хлебе или толченых сухарях.

*Пассировать* — обжарить лук, шпиг, и т.д. в масле до золотистого цвета.

*Карбовать* — придать овощам или плодам, предназначенным для гарнира, какую-либо форму звездочек, шариков и прочего.

*Глясировать* — намазать кисточкой густо уваренным бульоном (так называемый гляс) нашпигованное мясо, сое, поджаренный хлеб и т.п. Глясом называют тоже сахарную глазурь, которой покрывают оладьи и различные паштеты.

*Мариновать* — облить мясо или рыбу пряным маринадом и продержать некоторое время под крышкой.

*Заправить* — отнять от птицы или мяса такие части, которые портят требуемую форму.