

О П И С А Н І Е  
КУХОННОЙ ПЕЧИ,

УСТРОЕННОЙ

Г. Д' Арсетомъ шакъ, что можно при-  
готовлять въ ней всякія кушанья, не  
будучи обезпокоиваему ни парами, ни  
дымомъ, ниже какимъ либо запахомъ.

ПЕРЕВЕДЕНО

съ Французскаго вѣрнѣшаго изданія и напечатано  
издвѣніемъ ИМПЕРАТОРСКАГО Вольнаго Эко-  
номическаго Общества.

---

САНКТПЕРБУРГЪ,  
1828.

# О П И С А Н І Е

## КУХОННОЙ ПЕЧИ,

У С Т Р О В Н О Й

Г. Д' Арсетомъ шакъ, что можно пригото-  
влять въ ней всякія кушанья, не будучи  
обезпокоиваему ни парами, ни дымомъ, ниже  
какимъ либо запахомъ.

ПЕРЕВЕДЕНО

съ Французскаго вѣрнѣшаго изданія и напечатано  
иждивеніемъ ИМПЕРАТОРСКАГО Вольнаго Эко-  
номическаго Общества.

---

С А Н К Т П Е Т Е Р Ъ Б У Р Г Ъ,  
ВЪ ТИПОГРАФІИ МЕДИЦИНСКАГО ДЕПАРТАМЕНТА  
МИНИСТЕРСТВА ВНУТРЕННИХЪ ДѢЛЪ.

1828 ГОДА.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

С. Пешербургъ

1828 года

*Цензоръ Александръ Красовскій.*

Вологодская Советская  
Публичная Библиотека

---

ОПИСАНІЕ КУХОННОЙ ПЕЧИ, УСТРОЕННОЙ Г.  
Д' АРСЕТОМЪ ТАКЪ, ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВ-  
ЛЯТЬ ВЪ НЕЙ ВСЯКІЯ КУШАНЯ, НЕ БУДУЧИ  
ОБЕЗПОКОИВАЕМУ НИ ПАРАМИ, НИ ДЫМОМЪ НИ-  
ЖЕ КАКИМЪ ЛИБО ЗАПАХОМЪ \*); соч. Г. Д'  
АРСЕТА.

Когда, въ 1818 году, я былъ соискателемъ награды назначенной Г. Раврію, я зналъ уже, изслѣдывая вліяніе разныхъ искусствъ и ремесль на здоровье работающихъ и занимаясь оздоровленіемъ (assainissement) золопильныхъ масперскихъ, что нездоровость нашихъ кухонь бываетъ причиною весьма часто и, можетъ быть, важнѣйшихъ припадковъ, нежели какимъ подвергаются золопильщики въ худо устроенныхъ масперскихъ, и давно думалъ объ отвращеніи сего неудобства, которое опягчаетъ столь многихъ людей обоого пола. Въ самомъ дѣлѣ, всѣмъ извѣстно, что не одни повары и поварихи подвержены оному, но что въ комнапахъ, гдѣ кухонная труба тянется худо, или не такъ сильно какъ другія ближнія трубы, убійственные газы и непріятной запахъ раз-

---

\*) Description d' un fourneau de cuisine etc.; par M. D' Arcet, 2<sup>e</sup> édition, Paris, 1828.

пространяются въ другія комнаты и вредяшь такимъ образомъ здоровью и покою всего сѣмейства.

Г. Пелиго, членъ Коммисіи управляющей Парижскими госпиталями, имѣя надобность усроить кухню въ таковой комнатѣ, гдѣ ее не было, совѣщовался по сему предмету со мною и высроилъ оную по плану мною ему предложенному. По томъ онъ имѣлъ случай сроить и другія здоровыя кухни. Я также посроилъ ихъ довольно большое число, и будучи весьма доволенъ своею системою усройства ихъ, копорая два уже года находишся и у меня въ домѣ, вздумалъ, что полезно было бы издашь описаніе таковой здоровой кухни и познакомить съ симъ родомъ посроенія архитекторовъ, дабы такимъ образомъ всѣ могли пользоваться выгодами онаго.

Нездоровость кухонъ зависить отъ двухъ причинъ: первая состоить въ обыкновеніи сроить печи ихъ не подъ навѣсомъ ведущимъ въ трубу, отъ чего паръ углей и другихъ веществъ можетъ свободно разпространяшь по комнатѣ; вторая состоить въ слабости печенія воздуха по трубамъ, или въ томъ что трубы слабо тянуть, что производить, или въ слѣдствіе дурнаго отношенія между отверстіями навѣсовъ трубъ и емкостію ихъ ходовъ, или отъ того, что въ трубахъ производить низходящее печеніе, производимое или сильнымъ возходящимъ печеніемъ воздуха въ ближайшей другой трубѣ, или возхожденіемъ слоя нагрѣпаго воздуха вдоль ближней спѣны открытой къ полудню, воздуха копорой уноситъ съ собою кухонный воздухъ, возходя и проходя быспро предъ окнами или дверями кухни.

Итакъ, чтобы сдѣлать кухни здоровыми, довольно

только спроектировать печи ихъ подъ трубными навѣсами и располагать такъ, чтобы можно было по произволу, во всякое время, производить надлежащее печеніе воздуха и увеличивать скорость сего печенія смотря по нуждѣ. Описаніе здоровой кухонной печи, копорой прилагается здѣсь изображеніе, покажетъ легко всѣ средства употребленныя для достиженія сей цѣли.

Изображеніе сей печи находится на таблицѣ XIX. фигура 1 представляетъ общій планъ кухни: *a*, соединеніе всѣхъ печей подъ навѣсомъ трубы; *b*, пирожная печка, коей дымъ выходитъ подъ общій навѣсъ; *c*, помойный ящикъ (*evier*); *d*, кухонной столъ; *e*, деревянной спуль или невысокой опрубокъ полсшаго столба, для разрубанія говядины и проч.; *f*, водоемъ; *g*, буфетъ или посудной шкафъ; *h, h*, двери въ кухню и погребъ; *jj*, окна; *k*, печь, въ копорую вмазанъ копель нагрѣвающая воду для ваннь, для спирки и варенія въ большомъ количествѣ овощей, или парами или въ кипящей водѣ и проч. Сія печь имѣетъ желѣзную трубу *l*, копорая опиводитъ дымъ въ общую трубу и можетъ служить къ возбужденію въ ней печенія. *m*, верпелъ помѣщенный надъ копломъ *k*. Сей верпелъ можетъ сообщать движеніе желѣзному пруту или простому верпелу помѣщенному, предъ каминомъ А (фиг. 2 и 3), и желѣзнымъ верпеламъ находящимся передъ печурками для жаркаго ВВ (фиг. 2, 3 и 4). Теперь мы приступимъ къ разсмотрѣнію подробностей, для лучшаго объясненія спроектированной части, копорая на предыдущемъ планѣ показана подъ буквою *a*.

Фигура 2 представляетъ общій планъ кухонной

печи, устроеной подъ навѣсомъ трубы, которая на планѣ фиг. 1 означена буквою а: С, шесть печей различной величины; D, длинная, щетка для рыбнаго пропивня. Величину ея можно уменьшить по произволу, положивъ поперегъ или кусокъ кирпича, или чугунную плитку, обрѣзанную такъ, чтобы она могла служить разгородкою и раздѣлять длинную печку на двѣ меньшихъ печки. Въ Е, F, G видны планъ и два профиля жестяныхъ крышекъ Е (фиг. 3), кои служатъ для закрыванія пепельниковъ печей С и D (фиг. 2). Сіи пепельники можно закрывать еще легче, снабдивъ отверстія ихъ задвижками, какъ видно въ Н. I, I, I, представляющъ планы крышекъ, служащихъ для закрыванія по произволу печей С и D: профили ихъ видны въ J, J, J. Когда крышки сіи накладываются на канфорки, тогда верьхъ всей печи дѣлается ровною плоскостію и можетъ служить столомъ; можно на сіи крышки спавить блюда, дабы содержать ихъ теплыми и проч. Накладывая сіи крышки и запирая въ тоже время пепельники крышками Е, или задвижками Н, можно легко гасить въ печахъ огонь, что также доставляетъ не малое удобство. Въ K, K, K видны планы рѣшетокъ, кои вставляются въ печи С и D. Можно имѣть нѣсколько перемѣнъ таковыхъ рѣшетокъ, съ большими или меньшими отверстіями. Употребляя ихъ, можно сжигать болѣе или менѣе угля въ каждой печи, смотря по приготовленію, какое въ оной производится, что доставляетъ не малую пользу въ отношеніи къ сбереженію горючаго матеріала. Въ L видны двѣ таковыхъ рѣшетки, кои употребляются въ моей кухнѣ для разныхъ приготовленій, изъ которыхъ однѣ

требуютъ мало, а другіе много огня. В,В (фиг. 2) означаютъ горизонтальное сѣченіе двухъ печурокъ (coquilles) для жаркаго. Онѣ видны спереди подѣ шѣми же буквами въ фигурѣ 3, а вертикальное сѣченіе ихъ означено почечными линіями въ В, на фигурѣ 4. М (фиг. 2) есть чугунная плита, покрывающая пространство въ которомъ обращается дымъ печи N (фиг. 3), прежде входа чрезъ желѣзную трубу Р въ общую трубу. Когда употребляютъ сію печь, то плита дѣлается споль горячею, что можно нагрѣвать на ней воду и ставить блюда съ кушаньемъ, дабы содержать ихъ горячими и проч. Когда же въ ней нѣтъ огня, то плита можетъ служить вмѣсто стола. Ниже, при разсмотрѣніи сиренія сей печи, объяснится разположеніе ходовъ при криваемыхъ сею чугунною плитою. Q (фиг. 2) планъ суповой печи (potager) Гареля, вставляемой въ кирпичныя стѣны \*). Р (фиг. 2) желѣзная труба отъ горнила служащаго для нагрѣванія печи N (фиг. 3, 6 и 7) и чугунной плиты М (фиг. 2, 6 и 7). R (фиг. 2), труба отъ суповой печи Гареля. L, труба отъ печи кошла k (фиг. 1). А (фиг. 2) промежутокъ или каминъ между возвышенными частями М и С печи. Подъ сей части подѣ трубнымъ навѣсомъ находится вровень съ поломъ кухни; на немъ можно по произволу разводитъ огонь какъ на простомъ очагѣ подѣ паганомъ, или въ каминѣ, для нагрѣванія кухни въ зимнее время и для другихъ потребностей. Сей каминъ дѣлается довольно шѣснымъ, такъ чтобы можно было повѣсить въ немъ только обыкновенно-

\*) Печь сія продается въ Парижѣ съ описаніемъ у самаго изобрѣтателя (rue de l'Arbre—sec, N. 60).



венной котелокъ, или поставивъ, въ случаѣ нужды, верпелъ и проч. Когда не хощятъ употреблять сей печи, по верхъ ея закрываютъ полнымъ листомъ желѣза пропорціональной величины, кладя оной на двухъ желѣзныхъ полосахъ, кои означены въ *n, n* (фиг. 2, 3 и 4). Сей желѣзной листъ можно также класъ на желѣзныя полосы *p, p* (фиг. 3 и 4), находящіяся на половинѣ высоты печи. Такимъ образомъ можно дѣлать горнило камина А на прехъ различныхъ высотахъ, смотря по тому что хощятъ въ немъ дѣлать. Мы приведемъ нѣсколько примѣровъ, чтобы лучше объяснить показанное теперь разположеніе. Огонь надобно разводитъ на поду, когда хощятъ нагрѣвать воду или варить овощи въ котлѣ, которой вѣшается на крючкѣ Т (фиг. 3), также когда хощятъ жарить мясо, не употребляя печурокъ В, В, о коихъ будетъ говорено ниже, или когда хощятъ нагрѣвать кухню чрезъ сожиганіе дровъ и проч. Надобно класъ желѣзной листъ на полосы *p, p*, въ половинѣ высоты камина А, когда хощятъ варить зелень или овощи, не употребляя суповой печи Q, или жарить что либо на сковородѣ и проч. Поваръ удобно работаетъ на сей высотѣ, не сгибаясь и не упомляясь ни мало. На конецъ, желѣзной листъ надобно класъ на верхъ промежутка А, или на полосы *n, n* (фиг. 2, 3 и 4), когда мѣсто сіе не употребляется въ видѣ печи, или когда хощятъ въ немъ пригоовлять такія кушанья, кои изпускаютъ обыкновенно много дыму и дурнаго запаха, каково на примѣръ жаренье коптеловъ и рыбы, нагрѣваніе плишокъ для глаженья и проч. Когда сіе дѣлають на желѣзномъ листѣ, положенномъ вровень съ ча-

спями С и М (фиг. 2) печи, и закрываютъ надлежащимъ образомъ занавѣсы U, U (фиг. 3 и 4), по производить ускорительное возходящее въ трубу печеніе воздуха, которое увлекаетъ всѣ вредные газы и препятствуетъ дурному запаху разпространяясь въ кухню, а изъ оной по другимъ комнатамъ. Кладя такимъ образомъ желѣзной листъ вровень съ частями С и М (фиг. 2) печи, можно ускорять и въ ней возходящее печеніе воздуха; по сему, въ затруднительныхъ случаяхъ, надобно употреблять такое разположеніе. Можно даже разводить огонь на полу камина А, не снимая положеннаго на верхъ его желѣзнаго листа, а выдвигая его только не много впередъ, чтобы дымъ могъ проходить между заднимъ краемъ его и стѣною въ трубу, не выходя въ комнату.

Изъ сего видно, что поварь можетъ съ большою пользою употреблять небольшой каминъ А и что для сего надобно только перемѣщать разумно желѣзной листъ; ибо сіе одно даетъ способъ разводить огонь на нужной высотѣ и работать безъ затрудненія гдѣ надобно.

Фигура 3 представляетъ кухонную печь спереди. В, В, двѣ печурки для жаркаго, передъ которыми можно обращать вертелъ, или посредствомъ руки, или помощію обыкновеннаго для него механизма. Р, труба печи N, въ которой печеніе воздуха управляется или посредствомъ ключа, или помощію обыкновеннаго клапана. R, малая труба суповой печи. Ключъ служитъ для уменьшенія въ оной по произволу скорости печенія возходящаго воздуха, чтобы не разводить слишкомъ большаго огня подъ коплонъ, ко-

порой спавится въ сію ночь; горячій воздухъ, выходя изъ шрубъ Р и К въ общую шрубу, возбуждаеть въ сей послѣдней также печеніе возуха. А, видь спереди промежутка или камина, о которомъ говорено выше и въ которомъ можно по произволу разводити огонь на шрехъ различныхъ высопахъ: на полу кухни, на желѣзномъ листѣ, положенномъ на полосы  $p, p$ , или на помъ же листѣ положенномъ на полосы  $n$  и  $n$ , вровень съ верхомъ печи. Здѣсь видень крючекъ Т и чугунная плипа, которая, будучи поставлена вертикально противъ каминальной стѣны, составляетъ подъ или дно сего камина. Крючекъ Т остаеться на своемъ мѣстѣ и прикладываетъ къ стѣнѣ, когда желѣзной листъ кладеться на полосы  $n$  и  $n$ . N, дверца печи; горнило сей печи находится въ V, а пепельникъ въ X. Мы возвратимся къ описанію ея, описывая фиг. 5, 6 и 7. S, дверцы горнила и пепельника суновой печи Гареля, которой планъ показанъ въ Q, въ фиг. 2, а разрѣзъ въ Q, въ фиг. 6. U, U, занавѣсы, кои могутъ служить по произволу для закрыванія всего или части отверстія, находящагося между нижнимъ краемъ шрубнаго навѣса и верхнимъ краемъ кухонной печи. Сіи-то занавѣсы служатъ, такъ сказать, рулемъ или правиломъ сей системѣ устройства: чѣмъ болѣе они сдвигаются, тѣмъ возходящее печеніе воздуха дѣлаеться въ шрубѣ быспрѣе и тѣмъ менѣе вредные газы и неприятной запахъ могутъ разпространяться по кухнѣ \*).

---

\*) Можно производити по же дѣйствіе, употребляя для уменьшенія, по произволу, передняго отверстія кухонной шрубы, или рамы со стеклами, движущіяся сверху внизъ и снизу вверхъ, или занавѣсъ повѣшенный въ видѣ шюри и могущій спускаться

Тщательный поваръ долженъ употреблять сіи занавѣсы для установавленія подъ навѣсомъ трубы нужнаго печенія воздуха, ни мало ни спѣсняя себя. Мы возвратимся къ сему предмету, говоря о предосторожностяхъ, кои надобно приниматьъ, чшобы получить опъ сего прибора всю возможную пользу.

Нижній конецъ занавѣсовъ натягивается, чрезъ привѣшиваніе на каймѣ его нѣсколькихъ свинцовыхъ пуль, чшобы печеніе воздуха не увлекало его на верхъ печи къ трубѣ, гдѣ онъ можетъ упасть въ какую нибудь жидкость и даже загорѣться \*). Когда печь не употребляется, то занавѣсы сдвигаются плотно. Такимъ образомъ лѣпомъ избѣгають нагрѣванія кухни и дають ей видъ шакого порядка и опрятности, какихъ безъ сего никогда имѣть нельзя.

Т, крючекъ съ зубцами, на копоромъ вѣшается надъ огнемъ кошель. Крючекъ сей можетъ всегда оставаться на своемъ мѣстѣ, ибо онъ прикладывается къ спѣнѣ, когда желѣзной лиспъ кладется на полосы, *п, л.* У, мѣсто для углей и дровъ, *а*, кочерга для выгребанія горящихъ углей изъ печей; *б*, лопатка, для подкладыванія и выниманія углей.

и поднимаются по произволу. Я употреблялъ и потъ и другой изъ сихъ способовъ для оздоровленія золопильнѣ. Г. Целаго много разъ употреблялъ подвижныя рамы со стеклами. Всѣ сіи различные способы хороши, но я предпочитаю употребленіе прорѣзныхъ занавѣсовъ, движущихся помощію колець вдоль деревянныхъ или желѣзныхъ палочекъ; употребляя ихъ, обыкновенно менѣе издерживается денегъ на устройство прибора и можно уменьшать опверсіе ведущее къ трубѣ, можетъ быть, лучше нежели другими средствами.

\*) Можно легко дѣлать таковыя занавѣсы нестараемыми чрезъ погруженіе ихъ въ надлежащій соляной растворъ. Впрочемъ, доселѣ никакой не встрѣчалось въ употребленіи ихъ неприятели.

Фигура 4 изображаетъ вертикальной разрѣзъ печи по линіи *a b* плана фиг. 2. Сей разрѣзъ предсавленъ съ почки С сей фигуры. В, означенное почками сѣченіе печурки для жаркаго В (фиг. 3). Сѣченіе сей часпи означено почками по тому, что оно не должно бытъ видно въ семъ разрѣзѣ; оно введено въ изображеніе только для показанія формы печурки. Р, желѣзная труба печи N (фиг. 3); K, желѣзная труба отъ суповой печи Гареля; А, небольшой каминъ или промежутокъ. У, занавѣсъ служащій для закрыванія опверспія ведущаго подъ навѣсъ трубы; здѣсь виденъ нижній край навѣса, къ которому привѣшивается занавѣсъ. р, п, желѣзныя полосы, на которыя кладется по произволу полстой желѣзной листъ, о коемъ было уже говорено при описаніи фиг. 2 и 3. Z, окно, служащее для освѣщенія внутренности трубы и печи. О, клапанъ или форточка, служащая для запиранія по произволу верха общей трубы, выше прехъ желѣзныхъ трубъ Р, K (фиг. 1 и 2). и L (фиг. 1 и 2). Закрывая зимою сей клапанъ, когда весь огонь въ различныхъ печкахъ погашенъ, заставляють теплому, скопленную въ спѣнахъ кухонной печи, разпространяться поухнѣ и нагрѣвать ее.

Фигура 5, 6 и 7 предсавляетъ подробности строения печи N. Фиг. 5 изображаетъ планъ ходовъ дыма подъ чугунною плитою M (фиг. 2), прежде достиженія желѣзной трубы Р. Дымъ сей, нагрѣвши верхъ и низъ печи, проходитъ подъ плиту чрезъ неровныя въ поперечникѣ опверспія *a, b, c*, кои служатъ для распределенія его ровнымъ образомъ по верху печи; далѣе онъ раздѣляется на двѣ часпи и идетъ по двумъ не одинаковой ширины каналамъ *d* и *e*, кои распредѣля-

юпь его ровно подь чугуною плишою М (фиг. 2); на конецъ онъ входипь въ каналъ *f* и выходипь чрезъ него въ желѣзную шрубу Р (фиг. 2, 3, 4 и 5).

Фигура 6 изображаепь вертикальной разрѣзь той же печи по линіи *cd* плана фиг. 2. Q, разрѣзь суповой печи. М, *e*, *b*, *d*, разрѣзь чугуной плишы и закрываемыхъ ею ходовъ дыма. N, разрѣзь желѣзной печи. Сія печь спавипся на чугуною плишу шакой же длины и ширины, поддерживаемую желѣзными брусками. Печь сія выкладываепся по поду кирпичами, полциною въ полшора дюйма, кои служатъ для уравненія жара ея. *g*, горнило или очагъ печи; *r*, пепельникъ сего горнила.

Фигура 7 предспавляепь вертикальный разрѣзь печи по линіи *e*, *f* плана фиг. 2. *a*, *b*, *c*, разрѣзъ неровныхъ опверспій, чрезъ кои дымъ проходипь изъ подь печи подь чугуною плишу М. N, разрѣзь печи изъ листового желѣза: въ *s* (ф. 6) дѣлаепся въ ней маленькая дирочка, служащая для произведенія въ печи легкаго печенія воздуха, нужнаго для хорошаго жаренія мяса и для сообщенія ему цвѣпа и запаха мяса жаренаго передь огнемъ; *g*, горнило печи; *r*, пепельникъ сего горнила.

Фиг. 8 предспавляепь въ профилѣ кофейникъ, служащій вмѣспѣ дверцою для суповой печи Гареля. Сей маленькой приборъ весьма удобень; но онъ долженъ быпъ мѣдной, а не жестяной; безъ сей предспорожности, онъ легко разпаиваепся и часто дѣлаепся негоднымъ къ употребленію. Извѣспно, какъ сей кофейникъ спавяпшъ вмѣспю дверцы въ суповую печь; шакимъ образомъ можно имѣпшъ весь день кофейникъ наполненный гошовой кипящею водою.

Фиг. 9 изображаетъ въ планѣ и профиль топтъ же приборъ въ большемъ нѣсколько размѣрѣ.

Фиг. 10 изображаетъ перспективной видъ верха трубы кухонной печи. Труба сія непременно должна имѣть сколь возможно большую величину; въ ней не должно затруднять выхода дыма: по сему на верьху шаковой трубы не должно спавить обыкновенныхъ желѣзныхъ шапокъ, а покрываешь только сей верьхъ маленькою желѣзною кровлею, какъ видно въ сей фигурѣ, оставляя свободнымъ все опверстіе трубы, какое она имѣть можешь; при шаковомъ разположеніи, дождь не можешь попадать въ трубу и затруднять работу повара.

Фиг. 11 изображаетъ перспективной видъ всей кухонной печи, въ которомъ легко узнать можно всѣ описанныя выше часпи ея.

Описавши такимъ образомъ изображенія всѣхъ часпей кухонной печи со всѣми нужными подробностями, намъ остается только показать предосторожности, кои надлежитъ употреблять, чптобы получить отъ сей системы построения всѣ выгоды. Вотъ наставленіе, которое я почишаю нужнымъ присокупить здѣсь для облегченія поварамъ употребленія печей сего рода.

Поварь, вставши, начинаеть обыкновенно разводитъ огонь. Онъ долженъ зажигать его сперва или на полу камина А, или на желѣзномъ листѣ, лежащемъ поверхъхъ сего камина на полосахъ *n*, *n*, чпто еще лучше. Во всѣхъ случаяхъ, ежели онъ замѣтитъ, чпто каминъ дымитъ, то онъ долженъ прекратитъ сіе неудобство, открывъ форшочку, которая должна

быть въ одномъ изъ кухонныхъ оконъ, или въ какомъ нибудь другомъ мѣстѣ той же комнаты, преимущественно же къ сѣверу или востоку. Въ то же время, онъ долженъ сдвинуть занавѣсы съ правой и лѣвой стороны камина А, чтобы уменьшить сколько возможно опверснѣе сего камина; въ крайнемъ случаѣ, онъ можетъ для того развеситъ нѣсколько огня подъ коплотомъ к (фиг. 1), въ суповой печи Q (фиг. 2) или подъ печью N (фиг. 3).

Очевидно, что горячій воздухъ, приносимый трубами L, P и R изъ сихъ трехъ печей въ верхнюю часть навѣса главной или общей трубы, будетъ расширять въ ней воздухъ и произведетъ возходящее печеніе онаго шѣмъ сильнѣйшее, чѣмъ опверснѣе камина будетъ болѣе сужено занавѣсами и чѣмъ форшонка будетъ болѣе впускать въ кухню воздуха. Надлежащее употребленіе сихъ средствъ будетъ дѣлать всегда трубу здоровою и запрепятъ спускаться въ кухню всякаго дурнаго запаха и всякаго вреднаго газа.

Какъ скоро произведено въ трубѣ надлежащее возходящее печеніе, то поварь будетъ работать у печи своей, не боясь ни запаха ни жару, коимъ несносно безпокоить въ обыкновенныхъ кухняхъ, особенно при изготовленіи большихъ обѣдовъ; голова его не будетъ болѣть, и вообще ни онъ, ни другіе люди входящіе въ кухню нисколько не будутъ обезпокоиваемы ни жаромъ, ни дымомъ, ни запахомъ. Чѣмъ болѣе будетъ нагрѣта внутренность трубы, шѣмъ сильнѣе будетъ печеніе, и шѣмъ болѣе можно открывать занавѣсы.

Поварь долженъ сколь возможно менѣе открывать



окна и открывають двери кухни; слѣдственно онъ долженъ опказаться опъ обыкновенія необходимаго въ проспыхъ кухняхъ, въ кои надобно всегда впускашь много воздуха, чптобы вредные газы и пары, по нимъ разпространяющіеся, не очень сильно дѣйствовали. При моей системѣ построения, печеніе воздуха правильно; въ кухнѣ не бываетъ никакихъ паровъ ни дыму; свѣжій воздухъ, доставляемый форпочною и щелями окошекъ и дверей, проходитъ непрерывно по кухнѣ и доставочень для поддержанія печенія въ трубу; открывая окна или двери, можно испортишь скорѣе печеніе воздуха и потеряшь тѣ выгоды, кои можеть доставляшь труба такого вида, когда ею хорошо управляють. Впрочемъ, поварь самъ увидитъ скоро, что ему сего дѣлать не нужно и легко привыкнеть поступать въ такой кухнѣ также какъ и во всякой другой комнаѣ.

Таковая кухня зимою тепла, а лѣтомъ сколь возможно прохладна, ибо чрезъ нее проходитъ только такое количество наружнаго воздуха, какое нужно для полученія въ трубѣ надлежащаго печенія. Впрочемъ, можно нагрѣвать ее зимою, поставивъ въ ней для сего особую печь и топя каминь, копорой можеть служишь погда вмѣсто обыкновеннаго камина. Лѣтомъ, можно содержать кухню прохладною, вводя въ нее, гдѣ можно, воздухъ изъ погреба и особенно держа шпоры на окнахъ опущенными, а ставни полуразворенными, какъ по дѣлается въ другихъ комнаѣхъ.

Зимою, когда не очень холодно и нѣтъ нужды топить кухню вечеромъ, спарательной поварь долженъ, погасивши хорошо огонь во всѣхъ печахъ и закрывъ

при желѣзныхъ трубы L, P и R, закрывать клапанъ O, находящійся вверху навѣса внутри общей трубы, и раздвигать занавѣсы. Тогда вся теплота, скопившаяся днемъ въ кирпичныхъ стѣнахъ и другихъ частяхъ печи, будетъ разпространяться по комнатамъ и можетъ доспапочно нагрѣть ее. Лѣпомъ, напрошивъ, кончивши свою работу и очиспивъ печки, онъ долженъ плотно сдвигать занавѣсы и открывать всѣ упомянутыя трубы и клапанъ O, чпобы разогрѣтой воздухъ идущій изъ печей выходилъ вонъ изъ кухни и замѣщался свѣжимъ воздухомъ изъ погреба, или чрезъ форточку, копорая, какъ сказано уже выше, должна быть обращена или къ сѣверу или къ востоку.

Доселѣ я объяснялъ только выгоды системы моей въ отношеніи къ здоровости кухонь; въ заключеніе, посмотримъ на нее со стороны сбереженія горючаго матеріала и вообще хозяйственнаго удобства. Кухня моя и въ семъ отношеніи заслуживаетъ особенное вниманіе. Сбереженіе горючаго матеріала здѣсь очевидно: ибо печь состоитъ изъ соединенія всѣхъ хозяйственныхъ изобрѣпеній, опличающихся паковымъ береженіемъ и всѣмъ извѣстныхъ. Удобства сей печи также очевидны съ перваго взгляда: ибо въ ней заключаются части нужныя для всѣхъ возможныхъ поварскихъ работъ.

Н. Ш.



