

Зинаида Гурьянова.

ЧТО МОЖНО ДѢЛАТЬ

ИЗЪ

КЛЮКВЫ?

Популярное руководство къ доходной утилизациі клюквы).

СОДЕРЖАНІЕ:

Клюква, какъ источникъ богатства. — Приготовление экстракта, кваса, лимонада, варенья, сиропа, желе, пастилы и порошка. — Практическіе приемы приготовления. — Выяснение выгоды отъ переработки клюквы.

Изданіе журнала „Богатство“.

— 1 —

Москва. — 1908

Типографіи М. В. Балдина и К^о. Остоженка, д. Егорова.

Зинаида Гурьянова.

ЧТО МОЖНО ДѢЛАТЬ ИЗЪ КЛЮКВЫ?

(Популярное руководство къ доходной утилизаціи клюквы).

СОДЕРЖАНІЕ:

Клюква, какъ источникъ богатства.—Приготовленіе экстракта, кваса, лимонада, варенья, сиропа, желе, пастилы и порошка.— Практическіе приемы приготовленія.—Вычисленіе выгоды отъ переработки клюквы.

Изданіе журнала „Богатство“.

МОСКВА.—1906.

Типо-литографія Русскаго Товарищества печатнаго и издательскаго дѣла.
Чистые пруды, Мыльниковъ переулокъ, собств. домъ.



Что можно дѣлать изъ клюквы?

Клюква — довольно извѣстная лѣсная ягода, имѣющая большое значеніе въ зимнее время. Она распространена въ сѣверной половинѣ нашего отечества, начинаясь отъ Москвы и доходя до пустынныхъ береговъ Ледовитаго океана.

Клюква растетъ на тонкихъ, стебелькахъ и встрѣчается на мшистыхъ, порою даже топкихъ мѣстахъ. Необъятныя, необитаемыя тундры сѣверной Россіи и Сибири бываютъ буквально усыяны этой ягодой.

Наша клюква имѣетъ большой спросъ и большую цѣнность въ Западной Европѣ и англичане не разъ пріѣзжали къ намъ съ цѣлью — изучить культуру этой ягоды и перенести ее въ сады. Но до сихъ поръ ихъ попытки не имѣли успѣха, такъ какъ садовыя условія не соотвѣтствуютъ природѣ этой ягоды. Есть, правда, американская крупноплодная клюква, которая — ни что иное, какъ разновидность нашей обыкновенной клюквы: она кое-какъ прозябаетъ въ садахъ, но до успѣшнѣйшей промышленной культуры ея далеко; къ тому же она водяниста и, несмотря на свою крупноплодность, цѣнится ниже нашей обыкновенной клюквы.

Такимъ образомъ, наша клюква имѣетъ значеніе на мировомъ рынкѣ и это обстоятельство требуетъ отъ насъ сознательной разумной утилизаціи.

Мы уже сказали, что болота и тундры сѣверной Россіи и Сибири бываютъ сплошь усыяны клюквой. Очевидно, что тамъ это богатство не используется человекомъ: ягоды пропадаютъ, на мѣсто ихъ являются новыя и т. д.

Причинами такого явленія можно считать малолюдность сѣвера, результатомъ чего является отсутствіе рабочихъ рукъ, и недостатокъ путей сообщенія, который на долго еще обрекаетъ ягодное богатство сѣвера на гибель.

Клюква собирается съ промышленной цѣлью не сѣвернѣе южной половины Олонецкой губерніи. Такъ какъ потребность



тѣхъ мѣсть въ клюквѣ не велика въ сравненіи съ добываніемъ, то собранная ягода идетъ черезъ Петербургъ за-границу, гдѣ сбытъ ея всегда обезпеченъ.

Сборомъ клюквы занимаются зимой преимущественно бабы и дѣти: каждая баба можетъ собрать въ день по десяти пудовъ, (если по близости оставлять лошадь для перевозки собранной ягоды) и, считая по 5 коп. за пудъ, получаетъ такимъ образомъ 50 коп. въ день, что для сѣверныхъ губерній очень хорошій заработокъ.

Чѣмъ ближе къ большимъ городамъ и чѣмъ южнѣе, тѣмъ утилизація клюквы полнѣе, такъ какъ потребность больше, а ягоды встрѣчается менѣе.

Сообразно съ этимъ и цѣна на клюкву тѣмъ выше, чѣмъ южнѣе, или чѣмъ ближе большой городъ. Въ глуши Олонецкой губерніи можно купить за 5 коп. цѣлый пудъ ягоды, а въ Москвѣ и Петербургѣ цѣна считается умѣренной 80 к. за пудъ и очень часто поднимается до 1 руб. Такимъ образомъ, переработка клюквы въ болѣе цѣнные продукты, перечисляемые въ настоящей статьѣ, можетъ быть рекомендуема болѣе для сѣверныхъ губерній, гдѣ цѣна на ягоды низка, напр. 5 — 10 коп. пудъ. Еще большую выгоду можетъ извлечь тотъ, кто возьметъ на себя инициативу эксплуатаціи клюквы въ тундрахъ крайняго сѣвера, гдѣ можно организовать дешевыя артели для сбора и переработки клюквы и гдѣ очень удобно отправлять продукты черезъ Бѣлое море за-границу. Для смѣлаго, энергичнаго человѣка тутъ громадное поле дѣятельности и выгода тутъ обезпеченнѣе и даже грандіознѣе выгоды нефтяныхъ промысловъ.

Обратимся теперь къ вопросу: „Что можно дѣлать изъ клюквы“?

I. Экстрактъ.

Сгущенный клюквенный сокъ, или какъ называютъ его, клюквенный экстрактъ готовится слѣдующимъ образомъ:

Взявъ достаточное количество клюквы, раздавливаютъ ее и протираютъ сквозь рѣшето.

Полученный сокъ выливаютъ въ широкую мелкую посудину и выносятъ на морозъ, такъ чтобы замерзшая масса представляла собой широкую тонкую лепешку.

Прикрывъ чистой соломой другой, болѣе широкій сосудъ,



кладутъ въ него замороженную массу, разогрѣваютъ и быстро откидываютъ кусочки прозрачнаго льда, представляющіе собой замерзшую воду.

Ягодный сокъ при замерзаніи имѣетъ особое свойство, выражающееся въ томъ, что кристаллы его всегда группируются вокругъ кристалловъ воды, такъ что замерзшая масса представляется не однимъ сплошнымъ кускомъ, а составлена изъ множества отдѣльных пластинокъ.

Понятно, что оттаиваніе каждой пластинки происходитъ съ поверхности, то вотъ почему необходимо отбрасывать прозрачныя ледяныя пластинки.

Оттаявшій и протекшій сквозь солому сокъ въ нижнемъ сосудѣ все еще содержитъ примѣсь воды и, вслѣдствіе этого, замораживается и снова пропускается чрезъ чистую солому.

Понятно, что чѣмъ меньше прозрачныхъ пластинокъ въ замороженной массѣ, тѣмъ гуще и доброкачественнѣе будетъ экстрактъ.

Готовый экстрактъ разливаютъ въ бутылки. Чтобы предохранить его отъ порчи, необходимо: 1) очень чисто вымыть, сполоснуть кипяткомъ и хорошо высушить бутылки, 2) поставить налитыя экстрактомъ и обернутыя сѣномъ бутылки въ кастрюлю съ холодной водой и подвергнуть кипяченію, 3) послѣ этой операціи бутылки вынуть и заткнуть пробками, которыя для непроницаемости слѣдуетъ выварить въ слабомъ растворѣ желатина, 4) каждую остывшую бутылку поверхъ пробки обвязать пергаментной бумагой и сохранять на ледникѣ.

Кромѣ описаннаго способа приготовленія экстракта существуетъ другой, основанный на выпариваніи воды, но онъ можетъ примѣняться только тамъ, гдѣ топливо имѣетъ малую цѣнность, т.-е. на сѣверѣ Россіи.

Для приготовленія клюквеннаго экстракта путемъ выпариванія выжатый и процеженный сквозь полотно сокъ разливаютъ въ бутылки, ставятъ ихъ въ кастрюлю съ холодной водой и подвергаютъ многократному кипяченію, при чемъ вода улетучивается испареніемъ, а въ бутылкахъ остается чистый экстрактъ.

Въ сѣверной части нашего отечества, гдѣ топливо продается за безцѣнокъ, этотъ способъ выгоднѣе перваго, такъ какъ полученіе экстракта проще и быстрѣе, но качество получаемого такимъ образомъ экстракта ниже качества получае-



маго путем замораживанія, такъ какъ при испареніи теряется часть аромата.

Заграницей, гдѣ топливо дорого и съ цѣлью сохраненія аромата, выпариваніе клюквы производится въ особомъ аппаратѣ при отсутствіи воздуха, примѣненіе чего у насъ при дешевизнѣ дровъ не имѣетъ смысла.

Во всякомъ случаѣ предлагается готовить клюквенный экстрактъ безъ примѣненія желѣзной посуды, которая сама быстро портится отъ клюквы и въ свою очередь можетъ испортить экстрактъ.

При разливѣ клюквеннаго экстракта въ бутылки полезно прибавить къ нему на 100 частей экстракта 12 частей чистаго глицерина и 6 частей виннаго спирта. Эта примѣсь улучшаетъ качество экстракта и способствуетъ продолжительному сохраненію его.

Клюквенный экстрактъ употребляется для приготовленія напитковъ и разныхъ кушаній въ тѣхъ случаяхъ, когда клюкву достать затруднительно.

Онъ продается въ аптекахъ и аптекарскихъ магазинахъ по 20—30 коп. пузырекъ, а оптовая цѣна его колеблется отъ 90 коп. до 1 руб. за фунтъ.

Съ одного пуда ягодъ извлекается 10 фунтовъ хорошаго экстракта. Приготовить 10 фунтовъ экстракта въ день можетъ даже новичекъ, а опытный мастеръ приготовляетъ его по пуду и болѣе въ день.

Легко вычислить, во что обходится пудъ экстракта, зная цѣну на клюкву.

Хотя приготовленіе экстракта очень доходно вездѣ, даже въ столицѣ, гдѣ цѣна на клюкву доходитъ до 1 рубля за пудъ, однако для полученія большей выгоды рекомендуется заняться этимъ въ мѣстахъ большого сбора ягоды, въ глуши крайняго сѣвера, гдѣ цѣна ягоды не дороже 5 коп. за пудъ, а при организаціи собственной артели и того дешевле и, кромѣ того, гдѣ дешево топливо и дешевы рабочія руки.

Если не считать собственный трудъ на приготовленіе экстракта, то фунтъ его обойдется при работѣ въ столицѣ 12—13 коп., а при работѣ на сѣверѣ дешевле 1 коп.

Не трудно вычислить, какъ вознаградится нашъ трудъ отъ этой работы въ Москвѣ и на сѣверѣ: въ первомъ случаѣ мы получимъ, полагая въ среднемъ приготовленіе 20 фунт.



экстракта въ день, за дневную работу болѣе 16 рублей, во второмъ случаѣ—около 20 руб. Спрашивается: почему и экстрактъ такъ дорого цѣнится, если приготовленіе е. доходно?

Причина, къ стыду нашему, очень проста.

Россія такъ богата клюквой, что поставляетъ ее на всѣ рынки Западной Европы, но экстракта у насъ почти не готовятъ, (если не считать нѣкоторыхъ единичныхъ случаевъ).

Экстрактъ готовится за границей и привозится къ намъ послѣ двойной оплаты пошлины, почему и цѣна на него въ аптекахъ неимоვნно-высокая.

Отсылаемый за границу экспортъ клюквы у насъ въ порту оцѣнивается самое большое по рублю пудъ. На рынкахъ Западной Европы цѣна на клюкву доходитъ до 3 руб. пудъ, а слѣдовательно производителю обходится экстрактъ по 50 коп. за фунтъ, (такъ какъ за границей рабочіе руки и топливо дороги).

Не удивительно, если послѣ обратной перевозки переработанной клюквы въ Россію и послѣ вторичной оплаты пошлины у насъ продается экстрактъ оптомъ по 1 рублю за фунтъ, а въ розницу дороже 3-хъ рублей. Приготовленіе клюквеннаго экстракта у насъ въ Россіи обезпечиваетъ предпринимателю громадный и вѣрный доходъ на много десятковъ лѣтъ, такъ какъ русскій экстрактъ не только распространился бы по всей Россіи, но проникъ бы за границу и тамошнее приготовленіе его должно бы пасть по слѣдующимъ причинамъ: перевозка клюквы въ видѣ ягоды затруднительна, такъ какъ она при извѣстныхъ условіяхъ портится, почему цѣна на нее на европейскихъ рынкахъ поднимается; перевозка клюквы въ видѣ ягоды въ 4 раза дороже перевозки ея въ видѣ экстракта, такъ какъ изъ пуда клюквы получается только 10 фун. экстракта, рабочіе руки и топливо въ сѣверной Россіи во много разъ дешевле, чѣмъ за границей. Всѣ эти причины въ нашу пользу: они способствуютъ удешевленію приготовленія экстракта на мѣстѣ и не допускаютъ конкуренціи заграничнымъ фабрикантамъ.

Въ заключеніе пожелаемъ скорѣйшаго возникновенія и развитія у насъ этой доходной промышленности.



2. Квасъ.

Чтобы имѣть постоянный клюквенный квасъ, слѣдуетъ запастись двумя небольшими кадками-квасниками, приблизительно ведра въ 3—4 каждая.

Вымывши на-чисто обыкновенный деревянный квасникъ съ краномъ, или деревянною втулкою почти у самого дна, кладутъ въ него на 3—4 вершка толщины слой опаренной и высушенной соломы, замѣняющей фильтръ, т.е. задерживающей ягоды, сѣмена и муть.

Солома берется обыкновенная ржаная цѣльная, а не ломанная.

Очистивъ ягоды отъ сора и отобравъ незрѣлыя и мятые, всыпаютъ ихъ на солому въ такомъ количествѣ, чтобы ягоды заняли болѣе трети и менѣе половины квасника; большее количество ягодъ придастъ очень кислый и острый вкусъ квасу.

На кваску наливаютъ прокипяченную и остуженную воду почти до краевъ квасника.

Необходимо замѣтить, что квасникъ долженъ стоять на льду, или же въ холодномъ, но не морозномъ помѣщеніи, такъ какъ замерзшій квасъ считается испорченнымъ.

Закрывъ квасникъ крышкой, оставляютъ его на нѣсколько дней нетронутымъ, а затѣмъ для пробы выпускаютъ при помощи втулки нѣсколько жидкости и, если она имѣетъ характерный вкусъ и хорошо окрашена, то квасъ готовъ и можетъ быть употребляемъ.

Отливъ нужное количество квасу, доливаютъ квасникъ такимъ же количествомъ прокипяченной холодной воды. Такъ поступаютъ съ квасомъ до тѣхъ поръ, пока онъ не сощется, т.е. сдѣлается безвкуснымъ и безцвѣтнымъ. Съ приближеніемъ этихъ признаковъ необходимо позаботиться о приготовленіи кваса въ другомъ квасникѣ.

Такъ какъ клюквенный квасъ обладаетъ очень кислымъ вкусомъ, то отцѣженный изъ квасника квасъ необходимо подсластить сахаромъ, патокой, или медомъ, а для приданія аромата въ квасъ вмѣстѣ съ ягодами бросаютъ нѣсколько махровыхъ пахучихъ розъ, или кладутъ гвоздику.

Въ Москвѣ такой квасъ называется „ягоднымъ“ и въ лѣтнее время онъ употребляется въ громадномъ количествѣ.



Приготовление клюквенного кваса съ промышленной цѣлѣ имѣть смыслъ только въ городахъ, въ особенности большихъ, и дачныхъ мѣстечкахъ, гдѣ бываютъ гулянья, сборища и т. п.

Кромѣ того, для приготовления клюквенного кваса съ промышленной цѣлью существуетъ сезонъ — именно: самое жаркое время года, а въ другое время онъ не имѣетъ спроса.

Теперь опредѣлимъ пользу, получаемую отъ клюквенного кваса.

На одинъ квасникъ въ 3—4 ведра пойдетъ 1 пудъ клюквы и, такъ какъ приготовленіе его рекомендуется въ мѣстахъ высшей стоимости этой ягоды, то оцѣнимъ клюкву въ 1 руб., сахаръ также въ 1 руб., а все остальное (солома, цвѣты и т. п.), въ 10 коп. Такимъ образомъ квасникъ обойдется въ 2 руб. 10 коп.

Изъ квасника въ 3—4 ведра получается 50 бутылокъ кваса высшаго достоинства и 50 бутылокъ средняго качества. Первый продается въ розницу по 15 коп., второй по 10 коп. за бутылку, такъ что при розничной продажѣ изъ одного квасника можно выручить 12 р. 50 к., т.-е. прибыли останется болѣе 10 руб.

Каждому понятно, что положить въ квасникъ соломы, насыпать клюквы, налить воды и потомъ разлить квасъ по бутылкамъ—дѣло очень простое и, если есть спросъ на квасъ, то управиться съ дѣломъ легко, а спросъ зависитъ отъ погоды: чѣмъ сильнѣе палитъ солнце, тѣмъ веселѣе торгуютъ квасомъ.

При устройствѣ квасового заведенія нужно замястись въ достаточномъ количествѣ квасниками и бутылками, а для кипяченія воды имѣть большой котелъ, или еще лучше—кубъ, вмазанный надъ топкою. Устройство квасового заведенія стоитъ недорого, и за 100 руб. можно начать большое дѣло съ тысячнымъ оборотомъ.

Всѣ работы по приготовленію кваса и его разливкѣ могутъ быть выполняемы рабочими, даже работницами и подростками, трудъ которыхъ оплачивается недорого. Хозяину придется только присматривать за всыпаніемъ сахара да иногда—за чистотою посуды.

Прибыль отъ квасоваренія зависитъ, какъ сказано выше, отъ состоянія погоды, но во всякомъ случаѣ она очень зна-



чительна. Полагая оптова цѣны вдвое дешевле розничныхъ, мы получимъ прибыли 5 руб. на квасникъ, а откинуть 1 руб. на жалованье рабочимъ, получимъ 4 руб. чистой прибыли. Въ лѣтніе жаркіе дни нѣкоторыя заведенія продають въ одинъ день десятки такихъ квасниковъ.

3. Лимонадъ.

Для приготовления клюквеннаго лимонада пользуются слѣдующимъ рецептомъ.

Взявъ достаточное количество чисто промытой и отобранной клюквы, всыпають ее въ кастрюлю, заливають четвертымъ количествомъ воды и кипятятъ, раздавливая ложкой ягоды. Когда всѣ ягоды лопнутъ, кастрюлю снимають съ огня, процѣживаютъ жидкость сквозь фланель, прибавляють по вкусу сахару, вновь сливають въ кастрюлю и кипятятъ въ продолженіе нѣсколькихъ минутъ.

Затѣмъ сокъ сливають въ кадку и на каждое ведро его кладутъ два лимона, парѣзанныхъ тонкими ломтиками.

Когда сокъ остынетъ, въ него вливають поднявшуюся закваску, приготовленную изъ сухихъ дрожжей, разведенныхъ сокомъ и заправленныхъ пшеничною мукою.

Одновременно съ этимъ прибавляють небольшое количество кремортартору, или винокаменной кислоты, тщательно размѣшиваютъ, закрываютъ полотномъ и оставляють перебродить въ теплое мѣсто.

Черезъ нѣсколько часовъ, когда на лимонадъ появится густая желтовато-сѣрая пѣна, лимонадъ считается перебродившимъ и подвергается процѣживанію, для чего предварительно осторожно шумовкой славливають пѣну и затѣмъ, процѣживая сквозь фланель или полотно, стараются не замутировать лимонадъ осѣвшимъ на дно осадкомъ.

Процѣженный лимонадъ разливается въ бутылки, или лучше въ полубутылки съ круглымъ дномъ, плотно закупориваются вываренной пробкой и послѣдняя перевязывается тонкой проволокой во избѣжаніе выталкиванія ея наружу развивающимся въ лимонадъ газомъ.

Приготовленный такимъ образомъ лимонадъ дней черезъ 12 бываетъ готовъ къ употребленію; сохранять его совѣтуется на ледникѣ, или вообще въ холодномъ, но неморозномъ помещеніи.



Приготовление лимонада съ промышленной цѣлью только имѣетъ смыслъ только въ населенныхъ мѣстахъ, гдѣ имеется потребность въ прохладительныхъ напиткахъ. Такимъ образомъ, заниматься приготовленіемъ лимонада совѣтуется только въ значительныхъ городахъ, мѣстечкахъ и въ особенности въ дачныхъ поселеніяхъ. Спросъ на лимонадъ, какъ и на квасъ, бываетъ преимущественно лѣтомъ: зимой потребление лимонада сокращается болѣе, чѣмъ на половину.

Въ заключеніе статьи о приготовленіи лимонада дадимъ смѣту для трехъ ведеръ этого напитка, каковое количество можетъ приготовить и разлить по бутылкамъ въ одинъ день одинъ человѣкъ.

На 3 ведра лимонаду нужно: 25 фун. клюквы—60 коп., 6 лимоновъ по рыночной цѣнѣ—18 коп. сахаръ приблизительно 1 руб., все остальное не болѣе 22 коп., — всего 2 рубля.

Изъ 3-хъ ведеръ лимонада выйдетъ 100 полубутылокъ, которыя продаются въ розницу по 12—15 к., а оптомъ по 7 коп., слѣдовательно при оптовой продажѣ получимъ 7 руб., такъ что 5 руб. составитъ чистую прибыль.

Эта прибыль получается при личномъ занятіи, а при устройствѣ заведенія и при пользованіи трудами рабочихъ остается хозяину по 4 рубля съ каждыхъ 100 бутылокъ.

Въ жаркое лѣтнее время иной хозяинъ продастъ въ одинъ день до 5000 такихъ полубутылокъ и выручаетъ такимъ образомъ по 200 руб. въ день, оставляя также значительную пользу розничнымъ продавцамъ, которые берутъ съ обывателя двойную цѣну.

4. Варенье.

При изготовленіи клюквеннаго варенья берутъ на каждые полтора фунта ягодъ полтора фунта сахара и стаканъ воды.

Сваривъ предварительно не густой сиропъ изъ распущеннаго сахара съ примѣсью небольшого количества ванили для приданія аромата, такъ какъ естественный ароматъ клюквы очень слабъ, всыпаютъ въ него тщательно отобранныя ягоды и увариваютъ до полной готовности, т.-е. до той поры, пока ягоды лопнутъ и сиропъ погустѣетъ.

Готовое варенье разливаютъ прямо въ банки и накрываютъ ихъ полотенцемъ, а когда оно остынетъ, завязываютъ



восковой, пергаментною бумагою, или бычачимъ пузыремъ, положивъ предварительно въ каждую банку кружокъ восковой бумаги, смоченной въ спирту, или ромѣ.

Взявъ полтора пуда ягодъ, полтора пуда сахару, получимъ 3 пуда варенья, на приготовленіе котораго истратимъ не болѣе 11 рублей. Стоимость же клюквеннаго варенья въ Москвѣ въ розницу по 45 к. фунтъ, а оптомъ по 10 руб. пудъ, т.-е. за 3 пуда получимъ 30 руб. Прибыль, очевидно, хорошая.

При устройствѣ заведенія для варки варенья нужна посуда и соотвѣтствующее устройство печи.

5. Сиропъ.

Отобравъ достаточное количество клюквы, раздавливаютъ ее деревяннымъ, или фарфоровымъ пестомъ, надавливаютъ прессомъ и оставляютъ подъ нимъ на 30—36 часовъ.

Полученный такимъ образомъ сокъ сливаютъ и оставляютъ его до тѣхъ поръ, пока онъ не вспѣнится.

Забродившій сокъ процѣживаютъ, снимаютъ пѣну и, прибавивъ на каждое ведро соку по 35 фунтовъ сахару, выливаютъ его въ тазъ или кастрюлю; затѣмъ ставятъ на огонь и кипятятъ въ теченіе 5—10 минутъ, тщательно снимая пѣну.

Наконецъ, сиропъ сливаютъ въ глиняный сосудъ, остуживаютъ, переливаютъ въ чистый боченокъ, или бутылки и закупориваютъ ихъ. Головки бутылокъ полезно облить сургучомъ или засмолить.

Для полученія одного пуда сиропа необходимо употребить полтора пуда клюквы и полпуда сахару, что съ разными мелкими расходами стоитъ 5 рублей.

Клюквенный сиропъ продается въ розничныхъ магазинахъ по 60 коп. за фунтъ, а оптовая цѣна колеблется отъ 15 до 18 руб. пудъ.

Такимъ образомъ съ пуда сиропа получается при личномъ трудѣ чистой прибыли не менѣе 10 рублей, а при пользованіи трудами рабочихъ на рубль меньше.

Количество выработки сиропа въ одинъ день на одного человѣка можно положить одинъ пудъ и при такой мѣрѣ получится солидный заработокъ, который приходится, конечно, на долю предпринимателя.



6. Желе.

Для того, чтобы приготовить клюквенное желе, берутъ на каждыя полтора фунта клюквы такое же количество сахару и стаканъ воды. Сваривъ не густой сиропъ, опускаютъ въ него ягоды и варятъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ загустѣетъ и ягоды лопнутъ.

Затѣмъ тазъ снимаютъ съ плиты, тщательно вылавливаютъ пѣну и опрокидываютъ сокъ на сито для того, чтобы онъ протекъ въ подставленный подъ нѣмъ сосудъ.

Пока желе еще не успѣло остынуть, его разливаютъ по баночкамъ, остуживаютъ въ нихъ, прикрываютъ кусочкомъ восковой бумаги, смоченной въ спирту или ромѣ, затыкаютъ проваренной въ растворѣ желатина пробкою и обвязываютъ пергаментной бумагой.

Приготовленное такимъ образомъ желе будетъ немного мутнымъ, но за то оно сохраняетъ свой естественный цвѣтъ и аромать.

Чтобы желе вышло безъ муты, сѣженный сокъ необходимо проварить еще нѣсколько минутъ и тогда оно выходитъ прозрачнымъ, но принимаетъ болѣе темный цвѣтъ.

Баночки съ желе сохраняютъ на ледникѣ, или въ холодномъ неморозномъ помѣщеніи.

Стоимость приготовленія желе да и цѣна его, а слѣдовательно и прибыль—приблизительно такія же, какъ указаны для варенья.

7. Пастила.

Взявъ надлежащее количество клюквы, всыпаютъ ее въ муравленный горшокъ и ставятъ въ русскую печь послѣ хлѣбовъ.

Вынувъ изъ печи запекшіяся ягоды, протираютъ ихъ сквозь сито и смѣшиваютъ съ такимъ же количествомъ испеченныхъ и протертыхъ сквозь сито кислосладкихъ яблокъ.

Послѣ этого прибавляютъ мелконстолченнаго и просѣянаго сахара съ примѣсью ванили, считая на каждый фунтъ смѣси по полфунта сахару, тщательно вымѣшиваютъ и затѣмъ выкладываютъ въ мелкій деревянный ящикъ и ставятъ въ печь послѣ хлѣбовъ часовъ на 20—30.



Вынутый изъ печи ящикъ ставятъ въ холодное мѣсто, остывшую массу опрокидываютъ на листъ, прикрытый чистой бумагой, и ставятъ въ печь для просушки.

Приготовленную такимъ образомъ пастилу нарезаютъ кусочками желаемой величины и обсыпаютъ сахарной пудрой.

Другой способъ приготовленія клюквенной пастилы отличается отъ только что описаннаго тѣмъ, что пастила готовится изъ одного клюквеннаго сока безъ примѣси яблокъ.

Для этого отжимаютъ сокъ изъ испеченныхъ ягодъ, выливаютъ его въ тазъ, или кастрюлю и увариваютъ до тѣхъ поръ, пока сверху не станетъ образовываться тонкая корка.

Тогда сокъ сливаютъ въ глиняный сосудъ, прибавляютъ на каждый фунтъ сока три четверти фунта сахару и мѣшаютъ продолжительное время.

Наконецъ всю массу ставятъ на огонь и варятъ ее до тѣхъ поръ, пока не станетъ она осаждаться на края кастрюли въ видѣ медузы.

Послѣднее есть признакъ того, что пастила готова.

Приготовленная такимъ образомъ пастила наливается въ глубокіе сосуды, обсыпанные внутри сахарной пудрой, и ставится въ печь для просушки.

Стоимость приготовленія пастилы, не считая личнаго труда, приблизительно для Москвы 4 руб. 50 коп. пудъ. Продается она въ розницу 35—40 к. фунтъ, а оптовая цѣна 10 руб. пудъ.

Такимъ образомъ при личномъ трудѣ съ пуда получается 5 руб. 50 к. чистой прибыли, а при пользованіи трудами рабочихъ чистая прибыль съ пуда пастилы падаетъ на 4 руб. 50 коп., а иногда при дороговизнѣ рабочихъ рукъ даже до 4 руб., такъ какъ болѣе полпуда одно лицо въ день приготовить не можетъ.

8. Клюквенный порошокъ.

Какъ извѣстно, клюква произрастаетъ въ малообитаемой, лишенной правильныхъ путей сообщенія, мѣстности, а потому перевозка ея къ мѣстамъ потребленія обходится во много разъ дороже стоимости самой ягоды.

Вотъ почему мы предлагаемъ энергичному, дѣятельному человѣку заняться въ мѣстахъ сбора ягоды приготовленіемъ



клюквеннаго порошка, который можетъ быть используемъ въ тѣхъ же случаяхъ, какъ и натуральная клюква, но который будетъ болѣе удобенъ для перевозки на дальнія разстоянія.

Для полученія клюквеннаго порошка прежде всего слѣдуетъ высушить клюкву обыкновеннымъ путемъ, какъ сушатъ ягоды, т.-е. на листахъ, или въ специально-устроенныхъ сушилкахъ.

Совершенно высушенную клюкву размельчаютъ въ порошокъ съ помощью мельницы, которая можетъ быть любого размѣра: для малаго производства достаточно ручная, а для большаго—можно употребить вѣтряную, водяную, или паровую. Все это для сѣвера Россіи стоитъ не дорого: сушка ягодъ обойдется дешево, такъ какъ дрова тамъ продаются за безцѣнокъ, по той же причинѣ не дорого стаетъ примѣненіе паровыхъ мельницъ. Если же предприниматель пожелаетъ пользоваться вѣтряной мельницей, или водяной, то и это для сѣверной Россіи просто, такъ какъ вѣтры тамъ очень часты да и удобныя для мельницъ рѣки—не рѣдкость.

Такимъ образомъ, приготовленіе клюквеннаго порошка въ сѣверной Россіи обойдется дешево и, если изъ cadaго пуда ягодъ получится 10 фунтовъ порошка, то послѣдній со всѣми расходами на рабочихъ, топливо и пр. обойдется по копѣйкѣ за фунтъ.

Приготовленный такимъ образомъ порошокъ можно разложить въ пачки, или коробочки по фунту, по полфунта, по четверки и меньше. Его можно отправлять въ Петербургъ, Москву и другіе большіе города, а также за границу, гдѣ сбытъ его можно считать обезпеченнымъ въ произвольномъ количествѣ.

Доставка клюквы въ столицы, или къ портамъ на Балтійскомъ морѣ обходится 50—60 к. съ пуда, слѣдовательно порошокъ съ доставкою въ столицы или въ портъ будетъ стоить 1 руб. пудъ. Продажная рыночная цѣна его можетъ быть не менѣе 4 руб. пудъ и по этой цѣнѣ каждый охотиѣе купить порошокъ, нежели клюкву, такъ какъ порошокъ удобнѣе и можетъ сохраняться многіе годы, не теряя своихъ качествъ, тогда какъ клюква портится при перевозкѣ и при храненіи.

Клюквенный порошокъ можетъ быть употребляемъ во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, гдѣ употребляется клюква, какъ-то при варкѣ варенья, желе, пастилы, при приготовленіи разныхъ напит-



ковъ, кушаній и пр., при чемъ фунтъ порошка замѣнить во всѣхъ случаяхъ 4 фунта хорошей клюквы, или 8 фунтовъ такой клюквы, какая продается у насъ на рынкахъ—старая, мятая, изъ которой половину приходится выбросить.

Въ заключеніе мы должны сказать, что указанная здѣсь оптовая цѣна 4 руб. пудъ для перваго времени низка и можно смѣло ее удвоить, такъ какъ новостъ и удобство употребленія порошка заставятъ каждаго предпочесть его клюквѣ.

Для предпринимателей производство клюквеннаго порошка обезпечить крупный и вѣрный доходъ на много десятковъ лѣтъ; первые инициаторы могутъ на этомъ предпріятіи сотни миллионовъ рублей прежде, чѣмъ производство разовьется и станетъ заурядной промышленностью. Приготовленіе клюквеннаго порошка дастъ возможность проникнуть клюквѣ въ тѣ южныя мѣстности, гдѣ о клюквѣ теперь не имѣютъ понятія, такъ какъ ягода не можетъ сохраниться при дальней перевозкѣ въ теплыя страны. Такимъ образомъ, потребленіе клюквы увеличится и предприниматели, кромѣ личной пользы, доставятъ пользу отечеству, утилизируя ея естественныя богатства, которыя теперь пропадаютъ даромъ, и тѣмъ самымъ дадутъ трудовому люду новый источникъ пропитанія.

На этомъ мы окончимъ краткій очеркъ того, что можно дѣлать изъ клюквы?

