

БИБЛИОТЕКА СЕЛ.-ХОЗ. ИНСТРУКТОРА

Н. П. СПИЧЕНКО

ЗАГОТОВКА ВПРОК

664.
С 72,8

ДОМАШНИМ СПОСОБОМ

ОВОЩЕЙ, ПЛОДОВ, ЯГОД И ГРИБОВ

(СУШКА, СОЛЕНИЕ, МАРИНОВАНИЕ И ПРОЧ.)

Издание 2-е, с 16 рисунками

664.8
С-72,8



1923 год издания

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
МОСКВА 1923 ПЕТРОГРАД



62048
БИБЛИОТЕКА
И. В. Маркса

library
<http://kulinarniylaretz.w.pw/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

Библиотека

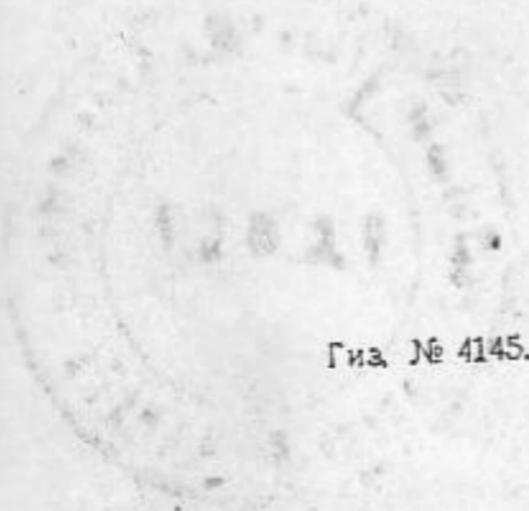
286.094

им. К. Маркса.



<http://kulinarnylaretz.w.pw/>

8.482
8.482



8402

Гиз № 4145.

v — 21, ч. 26 v — 1923 — 10.000 экз.

Петрооблит 6499.

library
<http://kulinarnylaretz.w.pw/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

О Г Л А В Л Е Н И Е.

	стр.
Введение	5
О сушке домашним способом зелени, овощей, грибов, плодов и ягод	7
<i>А. Домашняя сушка зелени, овощей и грибов</i>	8
Солнечная сушка	12
Сушка на лежанках и на полатах русской печи	13
Сушка в русских и духовых печах	14
Сушка зелени и трав	16
Сушка картофеля	17
Сушка корнеплодов	18
Сушка капустных растений	19
Сушка стручков и сочных плодов	21
Сушка луковых	22
Сушка грибов	22
<i>Б. Домашняя сушка плодов, ягод и пр.</i>	23
О сушке овощей, плодов и ягод с промышленною целью	27
Хранение сушеных овощей, плодов и ягод	31
Соление овощей, зелени и грибов	32
Мочение плодов и ягод	36
Маринование овощей, грибов, плодов и ягод	36
Консервирование овощей, плодов и ягод	39
Пюре из помидор	40
Пюре из плодов	41
Крестьянская пастила	41
Чешский мус	42
Плодовые и ягодные соки	42
<i>В. Сохранение свежих овощей</i>	43
Пособия — книги	53
Световые картины	54

В В Е Д Е Н И Е.

Много выращивается ежегодно у нас в России овощей, плодов и ягод. Немалое количество этих продуктов в зимнее время портится и гниет, когда каждый крестьянин, вырастив их то или иное количество и для себя и для продажи, старается остаток сохранить в течение зимы.

Немалое количество продуктов, особенно овощей, за последние 6 лет портилось и гнило у жителей города и рабочих, которые в силу обстоятельств принуждены были взяться за лопату и плуг, превратив таким образом пустующие земли в городах и окрестностях в огороды.

Неуменьше и незнание сохранять и предупреждать порчу продуктов, а у горожан—отсутствие хотя бы чуть сносных подходящих помещений для хранения (нельзя же назвать хранилищем пространство между дверями, окнами, холодные морозные комнаты и т. п.) заставляет осенью продавать урожай по самым дешевым ценам, иногда не окупающим расходы даже по выращиванию его.

Цель настоящей книжки—помочь и крестьянину, и рабочему, и горожанину, занимающимся плодоводством и огородничеством, сохранить урожай овощей, плодов и ягод, а также и грибов или в свежем виде, или в виде тех или иных заготовок, так, как это делается за границей и как это делают наши опытные профессионалы огородники и садоводы.

Надо овощи, плоды, ягоды и грибы уметь заготовить, кроме сохранения их в свежем виде так, чтобы они могли находиться в обычных квартирных условиях и не портились.

С этой целью необходимо, по мере поспевания овощей, плодов, ягод и грибов, их сушить, мариновать, мочить, солить, квасить, заготовлять различные пюре, варения и пр.

Дать практические советы по заготовке впрок овощей, плодов, ягод и грибов домашними способами по возможности без всяких затрат и сооружений и есть задача настоящей книжки.

Так как овощи и для себя и для продажи мы в большем количестве сохраняем в течение зимы свежими, то я решил этому вопросу отвести целую главу.

Источниками для составления настоящей книжки служили, главным образом, сочинения Н. И. Полевицкого, А. Кашперовой, Сыцялко и др.

Всем лицам, которые укажут допущенные пробелы или недостатки, заранее приношу мою глубокую благодарность.

Н. Стиченко.

Петроград, 1923 г.

О сушке домашним способом зелени, овощей, грибов, плодов и ягод.

Сушка состоит в том, что при известном тепле, в среднем от 40° до 60° по Реомюру, постепенно из продукта испаряется почти вся влага. Бóльшее тепло, иначе говоря сильный жар, ускоряет сушку, но зато самый продукт подгорает, а это обесценивает качество его.

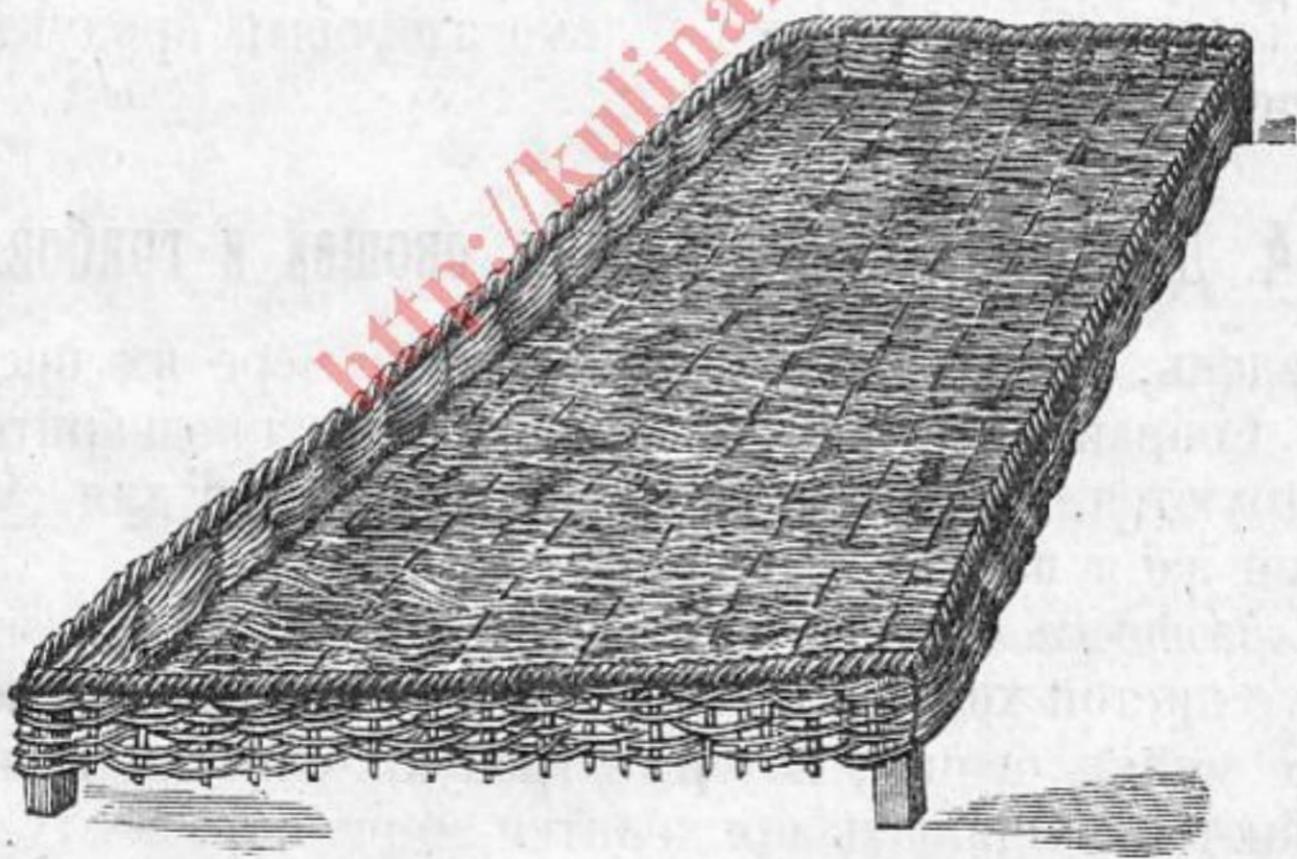


Рис. 1. Сушильное решето из ивовых прутьев для сушки овощей, плодов, ягод и грибов.

Но прежде, чем производить самую сушку, нужно предварительно подготовить продукт к сушке. Для того, чтобы получить как можно больший запас сухих продуктов, необходимо сушку производить постепенно, по мере того, как созревает продукт и делается годным к сушке.

При домашней сушке можно обойтись без каких бы то ни было приборов и без постановки сооружений. Если время дорого и хочется высушить в более краткий срок или высушить большее количество продукта, необходимо приобрести некоторые приборы. При домашней сушке необходимо иметь: ножи (кухонные или столовые) для очистки кожицы и для разрезки, котелок или кастрюлю, если думаем производить обварку, шумовку, ведра, тарелки, блюда, противни, решета лыковые, ивовые (рис. 1), рогожи и даже бумагу, на которых раскладывается и сушится продукт. Сушку различают солнечную (на солнце) и огневую (в специальных сушилках). Сушить можно: на солнце, полатах, лежанках, в русских и духовых печах, на плите и пр. При больших производствах сушат в специально приспособленных помещениях, называемых сушилками, которые бывают самого разнообразного устройства.

Для сушки отбирается только здоровый продукт, все гнилое выкидывается прочь.

А. Домашняя сушка зелени, овощей и грибов.

Зелень, овощи и грибы сушатся по мере их созревания. Собранный урожай, овощи и грибы предварительно сортируются. Здоровый продукт отбирается для сушки, гнилой же и плохой выбрасываются вон.

Подготовка зелени и овощей начинается с того, что их моют в чистой холодной воде, отмывают от грязи и земли. После мойки овощи, которые требуют очистки кожицы, очищаются. Очищать приходится морковь, свеклу, картофель, репу, петрушку, пастернак, сельдерей, цикорий и т. п. Так как при очистке вместе с кожицей очищается часть и самого мяса овощей, то иногда обходятся и без очистки кожицы.

Овощи, оставленные без очистки, необходимо тщательно промыть в нескольких водах. Или же лучше поступать так. Овощи—например, картофель, морковь, свеклу—сыплют в кадку, ведро, наливают почти до краев воды

и колом или палкой быстро их в посуде ворошат—справа налево и обратно. Воду приходится менять несколько раз, до тех пор, пока овощи совершенно не отмоются и вода будет оставаться совершенно чистой. При таком отмывании, при помощи кола или палки, не только вся грязь и земля от овощей очищается, но и часть кожицы удаляется совсем. При таком отмывании обходились и обходятся без очистки кожицы при заготовке овощей для армии.

Зелень, капуста и некоторые другие овощи не требуют очистки от кожицы. Не все грибы требуют и мойки в холодной воде.

После мойки и очистки крупные овощи нарезают на части по возможности одинаковой толщины, чтобы овощи

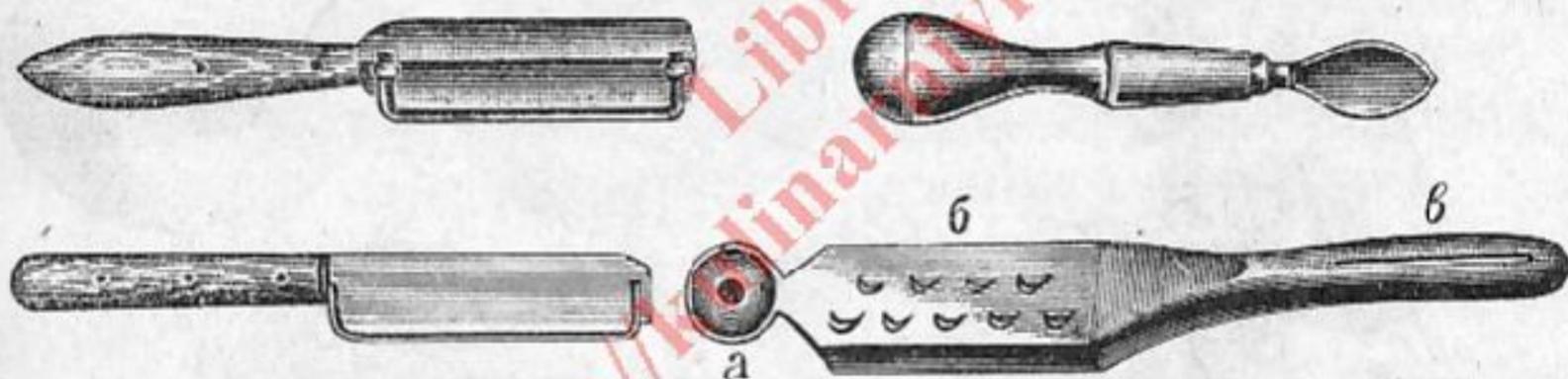


Рис. 2. Ножи и скребилки для очистки плодов и овощей.

равномернее сушились. Разрезают на кружки, пластинки столбики и т. п. Разрезают или ножами или специально приспособленными для этой цели приборами (рис. 2 и 3). Иногда же для размельчания овощи шинкуются.

После мойки, чистки и измельчения овощи или ошпаривают кипятком или же погружают в сосуд с кипящей водой. Держать в кипятке приходится, смотря по овощу, 1—3 минуты. Чтобы овощи из посуды или котла не вылавливать, чтобы не задерживать их долго в кипящей воде, необходимо предварительно их засыпать в решета, сита, корзины из очищенного ивняка и т. п. и вместе с ними погружать в кипяток. Чтобы лучше сохранить цвет овощей, очень хорошо добавлять к кипящей воде немного поваренной соли.

Обваренные или ошпаренные овощи остужаются или на воздухе или погружением в холодную воду, после чего овощи идут на сушку.

Зелень, грибы, лук, петрушка, сельдерей, пастернак и хрен ошпариванию или погружению в кипяток не подвергаются.

При заготовке сушеных овощей для действующей армии в минувшую войну многие сушильные пункты (мне пришлось 1½ года сушить овощи для армии в Пензенской губ.) ограничивались обваркою только одного картофеля,

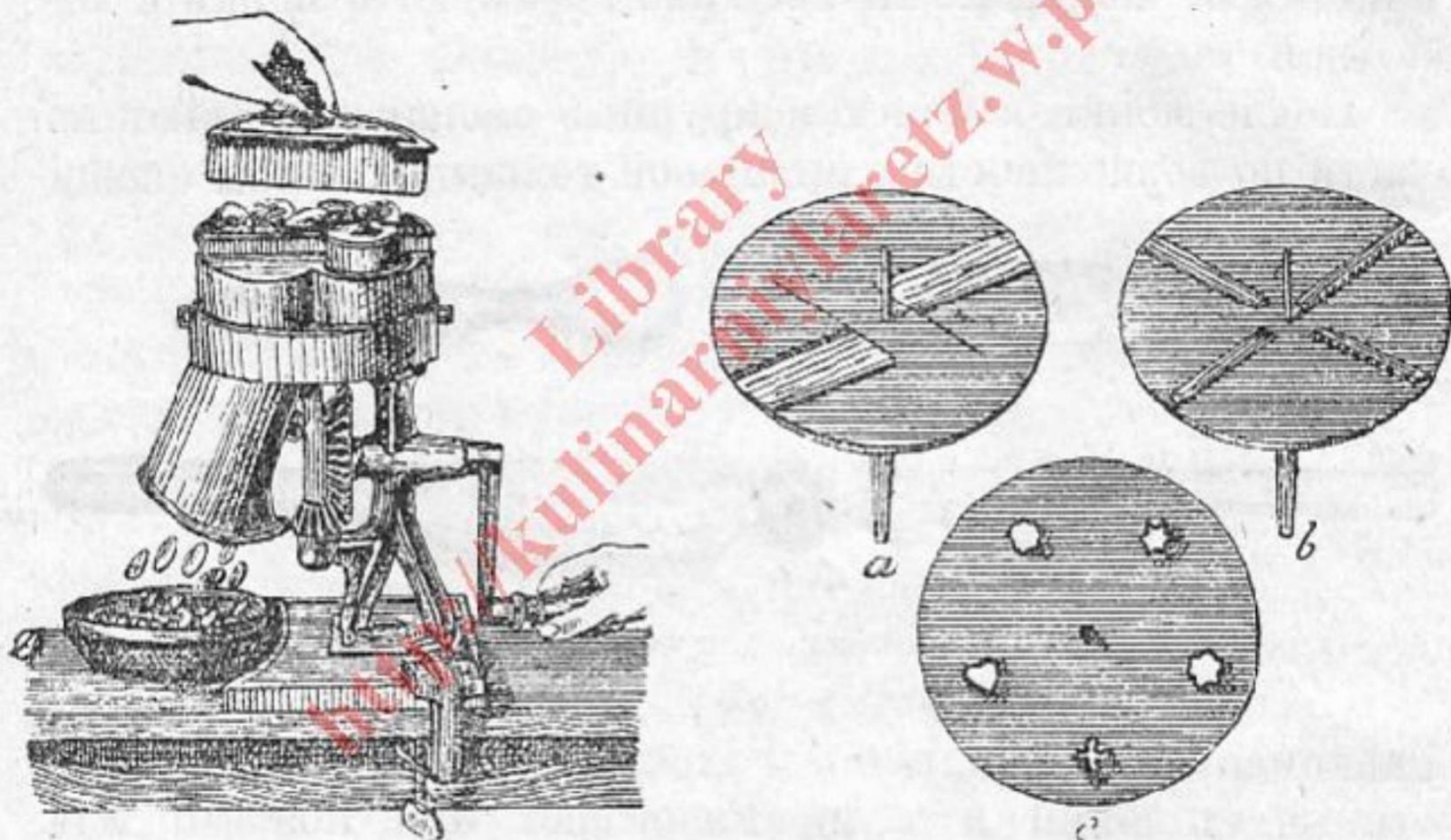


Рис. 3. Американская корнерезка «Энтерпрайз». Справа ножи к ней.

который без обварки темнеет и получается вообще низкого качества.

Кроме картофеля, очень часто обваривают еще морковь и свеклу, которые без обварки выходят неприглядными, темно-грязного цвета. Обваренная же морковь и свекла вполне сохраняют свой натуральный цвет.

После измельчения или обварки зелень, овощи и грибы раскладываются тонким слоем (лучше в один слой) на сито, противни, рогожи, бумагу и т. п. и сушатся в каких-либо помещениях, при тех или иных условиях, смотря по обстоятельствам. Грибы весьма часто нанизываются на

бечевку или толстые нитки и так сушатся, если сушатся на солнце.

При всякой сушке, где бы она ни производилась и что бы мы ни сушили, необходимо соблюдать следующие общие правила:

1) Отбирать на сушку исключительно здоровый продукт.
2) Укладывать на решете и т. п. рыхло и равномерным тонким слоем.

3) Резать продукт одинаковой толщины и соединять на одном решете все части одинаковой толщины и величины. Иначе сушка будет идти неравномерно.

4) Если сушку ведем в печи, сушилке, — не нагревать черезчур сильно помещение, так как вместо быстрой сушки продукт будет подгорать. Достаточно ли для сушки тепла духовой и русской печи или плиты, это можно узнать при помощи пшеничного или овсяного зерна. Если зерно, брошенное на плиту или под, сразу же покоричневело, надо немного обождать или охладить помещение, чтобы продукт не подгорал.

5) Стараться давать приток воздуха в сушильное помещение, чтобы испаряемая при сушке влага уносилась прочь, а продукт скорее высыхал, но не закисал.

6) Не охлаждать без нужды печь, духовку, сушилку частым открыванием дверок.

7) Вставлять сито с продуктом в сушилку после того, как сушилка достаточно нагреется. Новую сушилку сначала нагревают в течение нескольких часов, чтобы продукт не имел запаха краски, масла.

8) Если сушат в сушилке, то для равномерного и более быстрого высушивания продукта необходимо сито через 10—20 минут переставлять, смотря по устройству сушилки, или сверху вниз, или спереди назад, или сзади наперед, так, чтобы каждое сито в течение сушки прошло все колебания тепла.

9) По мере сушки, где бы то ни было, постепенно отбирать готовый высушенный продукт. Хорошо высушенный продукт должен быть на ощупь упругим, эластичным. При сдавливании пальцами только сдавливаться, но не

выпускать капелек сока и не крошиться. Если при сдавливании появляются капельки сока, значит продукт не досушен, если же крошится—продукт пересушен. И то и другое плохо.

10) Соблюдать полную аккуратность и чистоту при сушке как в самой сушке, так и особенно при пользовании металлическими приборами и инструментами.

11) Высушенный продукт в большинстве случаев в течение 2—3 дней должен «пропотеть» в той или иной посуде в прохладном помещении.

12) Хранить сухие продукты необходимо в сухих прохладных помещениях, в плотно закупоренной посуде: ящиках, банках, мешках и т. п.

Солнечная сушка.

Самый простой способ сушки зелени, овощей и грибов—на солнце. Этот способ может продолжаться все лето и не требует расхода на топливо. Правда, сушка на солнце дает неважный продукт: бурый или темноватый, пыльный, загрязненный насекомыми. Вкус продукта, высушенного на солнце, хуже, чем высушенного в печах и сушилках. Такой продукт обычно идет для домашнего потребления, но не в продажу. В большинстве случаев на солнце сушат зелень и грибы. Распространена солнечная сушка в южных губерниях, где лето длинное и жаркое.

Производится сушка на солнце следующим образом. Рассыпают овощи тонким, ровным слоем на чистые рогожи, толстую бумагу, решета, которые после этого расставляют на солнцепеке, или на земле или на крыше сарая, дома и т. п. Если есть возможность, то лучше насыпать овощи для солнечной сушки на сколоченные из тонких досок продолговатые подносы—2 арш. длиной и 12 вершк. шириной. Лучше, если эти подносы будут сделаны с закраинами не ниже 1 вершк., чтобы можно было устанавливать подносы, в случае надобности, друг на друга.

Под действием солнечного тепла продукт начинает постепенно сушиться. По временам овощи надо пересма-

тривать и ворошить. На ночь же, особенно у нас на севере, где ночи почти всегда сырые и холодные, и во время дождя овощи необходимо убирать в квартиру, сарай и т. п. Подносы же можно ставить прямо на земле. Перед дождем и на ночь подносы составляют один на другой в штабеля, в несколько ярусов, а сверху накрывают брезентом и проч.

Через несколько дней, смотря по погоде и толщине продукта, овощи постепенно высушиваются, их собирают, а сушильные приборы снова нагружают другими овощами. Грибы обыкновенно нанизывают на бечевку, толстую нитку или даже на чистую мочалку так, чтобы один кусочек не прижимался к другому. Вязки также развешиваются на день на солнце, а на ночь и в дождь убирают в какое-либо помещение.

На севере, где солнце греет не так сильно, где сушка на солнце затягивается часто на много дней, очень практично соединять сушку на солнце с досушкой в печах. Днем овощи сушатся на солнце, а на ночь устанавливаются в теплые русские и духовые печи, плиты, лежанки, полаты и проч. Такая досушка значительно ускоряет время сушки зелени, овощей и грибов.

Сушка на лежанках и на полатах русской печи.

Сушка на лежанках и на полатах русской печи в домашнем хозяйстве применяется очень часто. Истопив

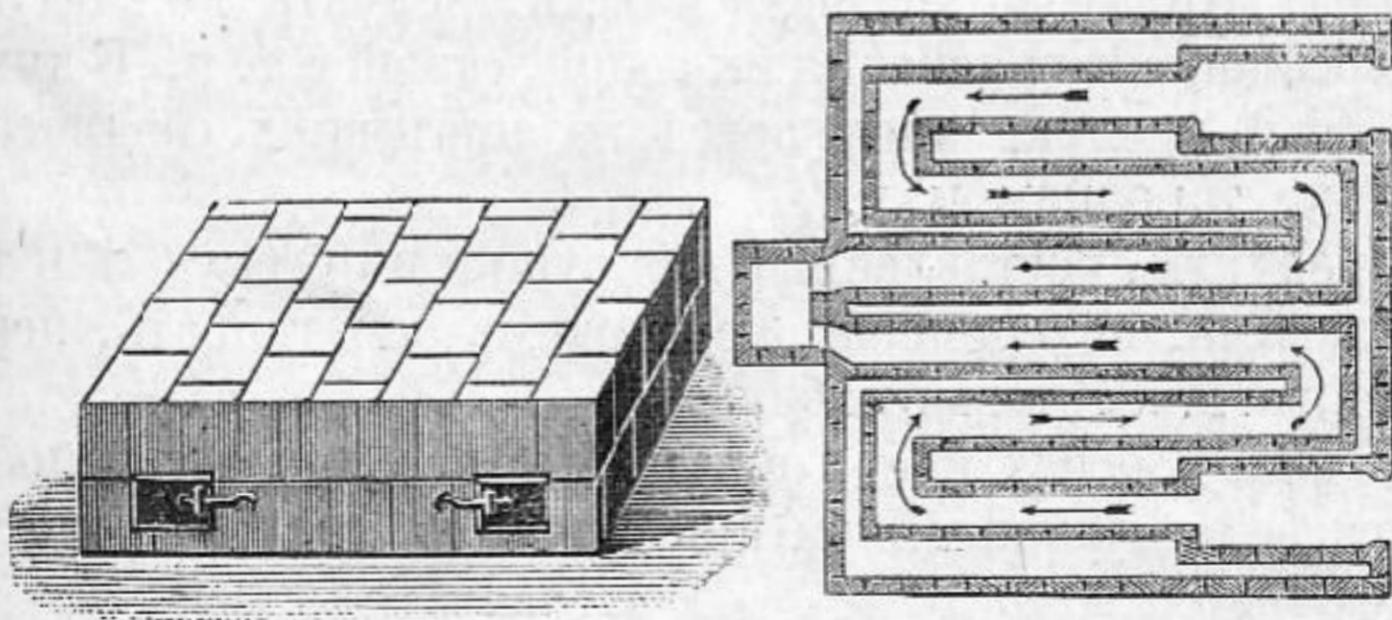


Рис. 4. Лежанка для сушки овощей, плодов, ягод и грибов. Налево—общий вид лежанки, направо—устройство печей, дымоходов и бортов для лежанки.

лежанку (рис. 4) или печь, устилают ее поверхность листами толстой бумаги или тонким слоем соломы, насыпают овощи тонким слоем и оставляют до тех пор, пока они не высохнут. Если лежанка изразцовая, то овощи раскладывают прямо на изразцы без всякого подкладывания бумаги и соломы. Сушка на лежанках и полатах продолжительна и прерывиста, если не подтапливать печь или лежанку понемногу во время сушки.

Сушка в русских и духовых печах.

Лучше и быстрее производить сушку в русских и духовых печах, не жарко натопленных. Лучшим теплом русской печи считается то, которое остается в ней тотчас после испечения хлебов, а духовых—после варки в ней пищи. Как показал опыт, в таком тепле, довольно сильном, овощи высушиваются быстро и в то же время не подгорают. Если пшеничное, овсяное или ямченное зерно, брошенное в печь, не подгорает, то такое тепло надо считать нормальным для сушки. Если печь слишком горяча, то на время приходится открывать душники и заслонки. Закладывая зелень, овощи и грибы в русскую печь, продукт рассыпают тонким равномерным слоем на ивовые плетенки на небольших ножках, сплетенные из очищенных ивовых прутьев, либо на проволочные решета, соломенные маты, а то и просто на подстилки из сноповой соломы. Прямо на под печи класть продукты не следует, во избежание загрязнения их золой, сажой и т. п. В духовые печи продукт насыпается на противнях, подносах, блюдах, тарелках и т. п.

Продукты, поставленные для сушки в русскую или духовую печь, по временам необходимо осматривать, переворачивать, а готовые отбирать.

Сушка в печах идет гораздо быстрее, и продукт получается более лучшим, чем при сушке на солнце, полатах и лежанках.

Остается сказать несколько слов о том, как можно использовать тепло во время приготовления кушаний *на*

плите. Прямо на плиту ставить решета с продуктом нельзя, так как жар плиты способствует быстрому подгоранию продукта.

В этих случаях практично ставить на плиту специальную сушилку. Для плиты наилучшей сушилкой считается гейзенгеймская, класса А, № 3 (без печи)—с 9 ситами, которая стоила до войны 32 руб. (рис. 5).

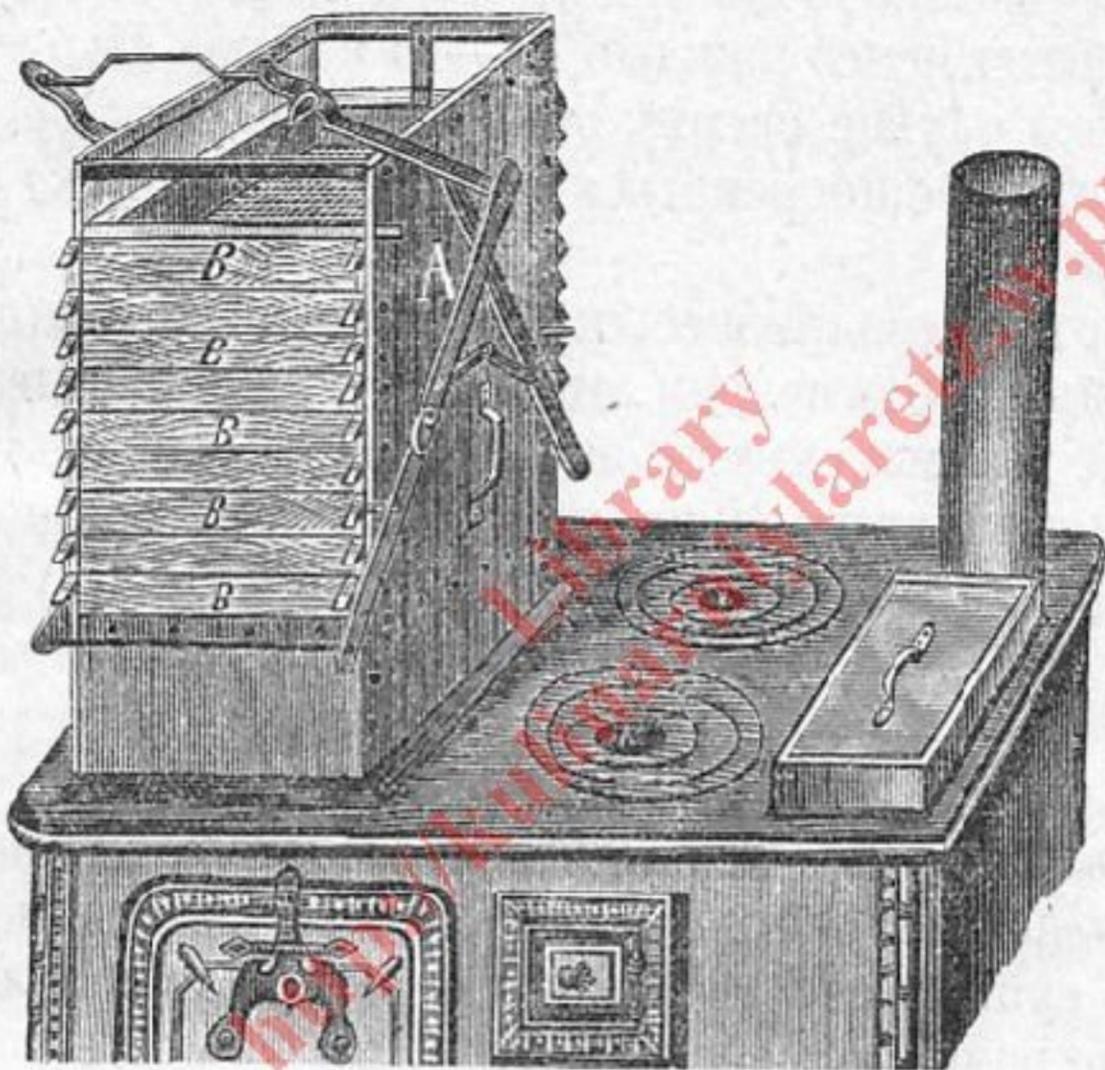


Рис. 5. Сушилка гейзелгеймская для плиты.

Так как в настоящее время сушилок не найти в продаже ни за какие деньги, то можно что-либо подобное соорудить и самому. Надо сделать из полдюймовки 10—12—15 сит, одинакового размера по длине и ширине. Высота стенок сита должна быть $1\frac{1}{2}$ —2 вершка. Самое сито делается из простой или оцинкованной проволочной мелкой сетки. Сложенные в штабель такие сита образуют как бы трубу, стены которой образуются из боковых стенок сита.

Так как самые сита ставить прямо на плиту нельзя, дерево загорится и продукт снизу будет подгорать, то необходимо сделать из листового железа, хотя бы и ста-

рого, подставку-коробку, без дна и крышки, размером в сито, а высотой 6—8 вершков.

Поставив на горячую плиту подставку-коробку, а на коробку ровным штабелем сита, можно сушить любой продукт, который подгорать уже не будет, так как первое нижнее сито находится от плиты на высоте 6—8 вершков.

Когда сушат продукт в подобных условиях, необходимо, кроме осмотра и отбора сухого продукта, следить за перестановкой сит через каждые 10—15 минут. Переставляют сито в этом случае сверху вниз, при чем каждое сито будет равномернее нагреваться, сушиться, продукт не будет подгорать.

Рассмотрим подробнее, как нужно готовить и сушить разные сорта зелени, овощей и грибов в отдельности. Мы будем рассматривать способ сушки овощей нормальный, в специальных сушилках. Зная его, можно сушить и на солнце, и в печах и т. п.

Сушка зелени и трав.

Зелень крапивы, петрушки, сельдерея, укропа, шпината, щавеля, эстрагона можно сушить до осени. Лучше начинать сушить ее с весны, когда она еще молодая. Если зелень обирают по мере развития, то на месте сорванной будет все время развиваться новая.

Собранная зелень обмывается от грязи, слегка обсушивается, удаляются все пожелтевшие части и листья, а также отбираются отдельно все толстые части в виде стеблей и черешков. Затем зелень измельчается, нарезается, крупно нарубается или шинкуется и сушится в тех или иных условиях. Отдельно нарезаются или шинкуются и сушатся отобранные толстые части и черешки. Если их сушить вместе с листьями, то сушка идет очень неравномерно, листья уже сухие, а толстые части и черешки еще совсем сырые.

Очень часто молодую зелень сушат целыми листьями, без измельчения их. Высушенный щавель теряет много кислоты. В среднем из пуда сырой зелени получается

1—2 ф. сухой. Наилучшее тепло при сушке зелени 40—50° по Реомюру, и она тогда высушивается в течение 2 часов.

Кухонные травы, пряные, лекарственные и душистые растения, например: эстрагон, чабер душистый, мяту перечную и кудрявую, шалфей, ромашку, мальву и др. сушить очень легко. Если нужна зелень, то своевременно стебли срезают, связывают их пучками и подвешивают для сушки на хорошо проветриваемых чердаках. Цветы, своевременно собрав, сушат или на чердаке или же на лежанках, в печах и сушилках при тепле до 40° по Реомюру. Корни валериана и др. лекарственных растений сушатся, как и корнеплоды овощей (см. ниже), только не обвариваются в кипятке.

Сушка картофеля.

Картофель моется от грязи, чистится ножами или приборами (рис. 6). Ради экономии и без чистки можно обойтись; нужно только произвести отмывание в нескольких водах при помощи палок, как сказано выше.

Разрезается картофель на кружки или столбики, толщиной в гусиное перо, или ножами или при помощи специальных корнерезок. Нарезанный картофель обваривается до половины готовности в кипятке, в течение 2—3 минут. Иногда обваренный картофель окуривают серой в течение 3—5 минут или же держат его некоторое время в холодной воде, после чего он идет на сушку.

Заготовка впрок.

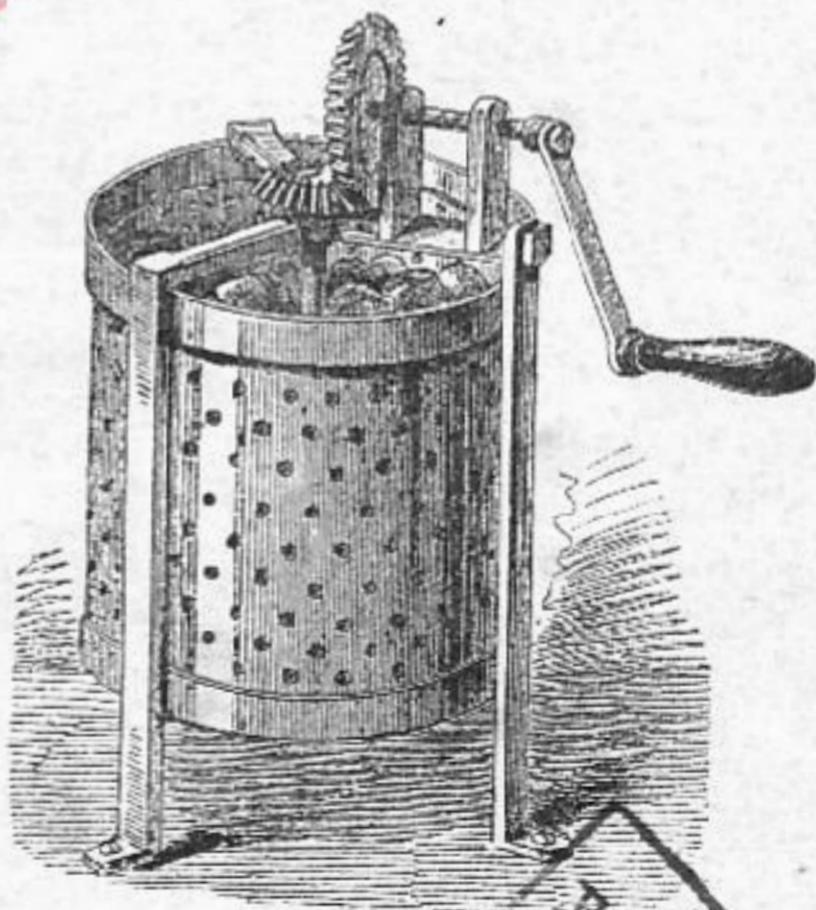
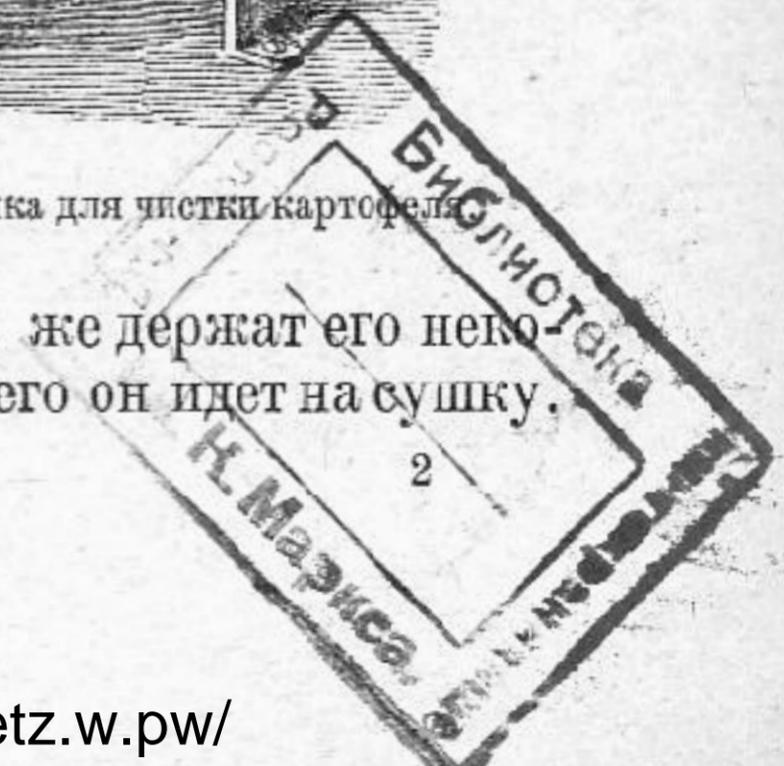


Рис. 6. Машинка для чистки картофеля.

library

<http://kulinarniylaretz.w.pw/>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>



Лучшее тепло для сушки картофеля считается 60—70° по Реомюру. Высушивается картофель в течение 3—4—5 часов. Хорошо высушенный картофель на ощупь твердый, цвет же имеет прозрачно-янтарный. У недосушенного картофеля посредине остается, или впоследствии появляется, маленькое мутное пятнышко.

Можно картофель сушить и по-американски. Обваривают хорошо вымытый нечищенный картофель наполовину его готовности. Снимают кожицу, измельчают на терках. Полученную мязгу раскладывают ровным слоем на ситах и сушат. По временам взрыхляют лопаточкой картофельную мязгу в ситах, чтобы она не подгорела. Получается картофельная крупа, которая хороша на приготовление пюре и супов-пюре. Из пуда сырого получается 6—8 фунтов сухого картофеля.

Земляная груша сушится так же, как и картофель.

Сушка корнеплодов.

Все корнеплоды подготовляются к сушке одинаково. Обрезается ботва, а корни тщательно отмываются от земли

и грязи. Кожицу или совсем не очищают или очищают ножами, либо разными специальными скребками. После очистки корни измельчаются кружками, столбиками, толщиной в гусиное перо, или ножами или при помощи специальных корнерезок (рис. 7).



Рис. 7. Шинковка для стругания овощей.

Измельченные корни обвариваются в кипятке в течение 1—2 минут настолько, чтобы был сварен верхний слой мякоти. Петрушка, сельдерей, пастернак,

хрен не обвариваются, так как при обварке из них удаляются ароматические вещества. После этого корнеплоды сушатся. Необваренные корни выходят из сушки неприглядными, бурыми, темными.

Свекла лучше сушится при тепле в 70—75° по Реомюру, в течение 4—6 часов. Из пуда сырой получается 5—6 ф. сухой свеклы.

Морковь лучше сушится при тепле в 60—65° по Реомюру, в течение 4—6 часов. Из пуда сырой получается 4—5 ф. сухой моркови.

Брюква и репа лучше сушатся при тепле в 60—65° по Реомюру, в течение 5—6 часов. Из пуда сырья получается 6—7 фунт. сухого продукта. Так же, как репа, сушится и *тыква*.

Петрушка лучше сушится при тепле в 45—50° по Реомюру, *сельдерей и пастернак* в 50—55°. Сушатся все эти корнеплоды в течение 4—5 часов. Петрушки из пуда сырья получают до 10—13 фунт., сельдерей—до 4 фунт., пастернака—до 5 фунт.

Хрен сушится так же, как сельдерей. Высушенный хрен толчется в порошок и в таком виде сохраняется.

Цикорий лучше сушится при тепле в 60—75° по Реомюру, в течение 6—8 часов. Из пуда сырого получается 10—15 фунт. сухого цикория. Для получения сухого цикория лучшего качества корни его необходимо очищать от толстой кожицы и сушить сразу же после подготовки, иначе он получается красноватый. Самый плохой цикорий получается от сушки в простых ригах.

Сушка капустных растений.

Кольраби лучше сушится при тепле в 60—65° по Реомюру, в течение 5—6 часов. Из пуда сырого получается 5—6 фунт. сухого кольраби.

Капуста белокочанная освобождается от зеленых листьев, вырезается кочерыжка, листья нарезаются мелко или же кочны шинкуются при помощи шинковальной доски и даже машин-шинковок (рис. 8 и 9). Нарезанная или шинкованная капуста обваривается до полусырого состояния в кипятке, после чего она идет на сушку. Опыт показал, что капусту можно сушить и без обварки. Сушится капуста при 55—60° по Реомюру, в течение 8—

10 часов. Из пуда сырой получается 3—4½ фунта сухой капусты. Капуста сушится очень неравномерно, поэтому во время сушки готовый продукт необходимо отбирать.

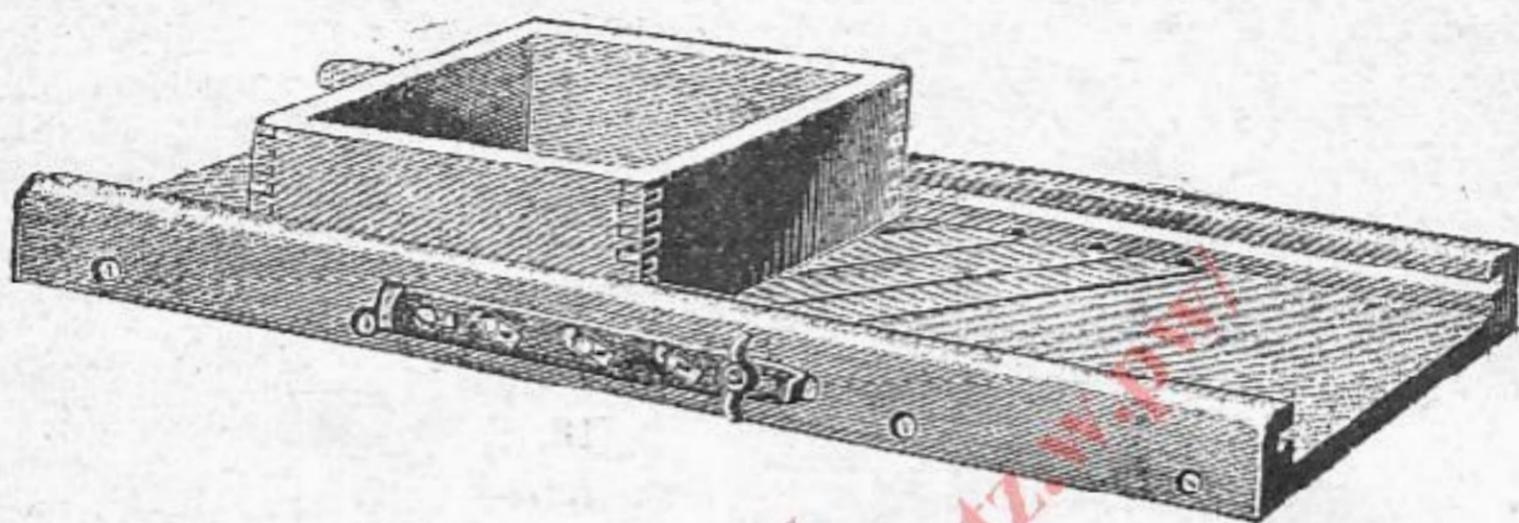


Рис. 8. Шинковка для капусты.



Рис. 9. Корнерезка-шинковка для овощей системы Рубцова.

Лучше толстые черешки листьев и части кочерыжек помещать на отдельные сита.

Квашеную капусту перед сушкой слегка отжимают от рассола и помещают или на холщевые сита или если на металлические, то покрытые марлей и т. п. Сушится, как и свежая. Из пуда получается 4—5 фунтов.

Цветная капуста разделяется на маленькие дольки, обваривается в воде и сушится при тепле в 40—45° по Реомюру. 1 фунт сушеной цветной капусты получается из 10—15 головок.

Кочешки брюссельской капусты, если они крупные, делятся пополам, обвариваются и сушатся при 40—45° по Реомюру.

Сушка стручков и сочных плодов.

Горох. Горох сушится или зернами или стручьями-лопатками. Зерна из собранных стручков вылуциваются тогда, когда горошины еще молоды и зелены. Полузрелые белые зерна в сушку не годятся. Иногда горох сортируется на три сорта—мелкий, средний и крупный. После этого горох обваривается в солоноватой горячей воде в течение 1—2 минут. Чтобы сохранить зеленый цвет, горошек после обварки остужается в холодной воде. Когда вода стечет, горошек рассыпают на сита, оставляют его на $\frac{1}{2}$ —1 час в прохладном месте для того, чтобы он немного завялился, и потом сушат при тепле в 40—50° по Реомюру. Сушится горошек 4—6 часов. Чтобы горошек был морщинистым, его в середине сушки вынимают, остужают, а потом снова вставляют в сушилку для окончательного досушивания. Из пуда сырого получается 8—12 фунт. сушеного зеленого горошка.

Иногда горох сушат стручьями—лопатками. Собирают молодые, зеленые, нежные стручья, обрезают концы стручьев, удаляют грубые волокна с ребер стручьев, шинкуют их в специальных машинках или просто нарезают ножом, при чем шинковать или нарезать их надо косыми брусочками, чтобы зерна не отделялись от стручка, обваривают, как зерна, и сушат. Сушат при тепле 50—60° по Реомюру в течение 4—6 часов. Из пуда сырых получается 4—6 фунт. сушеных стручьев.

Бобы сушатся только стручьями, так же и при тех же условиях, как стручья гороха.

Стручья перца сушатся или на солнце или в печах, духовках и сушилках. Сушится перец целыми стручьями без разрезывания на части. Сохраняется гирляндами, вязками на бечовке, без всякой упаковки, в сухих, проветриваемых помещениях.

Помидоры сушат редко, так как из них очень легко готовить так называемое «томат-пюре», употребляемое теперь всюду. Сушат или целыми или разрезанными пополам. Перед сушкой помидоры обваривают в кипятке

в течение минуты. Кожицу с обваренных помидоров можно снимать или не снимать, смотря по желанию. Из разрезанных пополам помидоров ложечкой вынимают зерна, оставляя лишь красное мясо, и сушат. Если помидоры сушат в сушилках, то первые 2—3 часа сушат при тепле в 65° по Реомюру, а потом досушивают при пониженном тепле в $35—40^{\circ}$. Высушенные помидоры сохраняют красный цвет.

Баклажаны сушатся, как и помидоры. Так как плоды баклажанов довольно крупные, то их приходится разрезать на несколько частей.

Сушка луковых.

Лук репчатый предварительно очищается от сухих чешуек, верхушки и корней, нарезается или шинкуется ломтями, раскладывается на сита и сушится. Лучшее тепло для сушки лука $60—75^{\circ}$ по Реомюру. Сушится лук в течение 3—5 часов. Из пуда сырого получается 5 фунт. сушеного лука. Легкое подгорание, румянец не обесценивают качества лука.

Лук-поррей перед сушкой разделяют на 3 сорта: листья, средняя полубелая часть и нижняя белая часть, которая дает самый ценный продукт. И то, и другое, и третье сначала моется, потом размельчается на части, после чего раскладывается на сита для сушки. Лучше раскладывать каждый сорт в отдельности. Белый сорт поррея лучше сушить при тепле в $40—45^{\circ}$ по Реомюру, среднюю же часть и листья можно сушить и при более высоком тепле. Высушивается поррей в течение 6—9 час. Из пуда сырого получается до 5 фунт. сушеного поррея.

Сушка грибов.

Грибы сушатся просто. Грибы с обрезанными корнями нанизываются на бечовки по 50—60 шт. на вязку. Лучше шляпки и корни нанизывать отдельно. Сначала

надо провялить грибы, выставив вязки на солнце. Когда грибы провялятся, иначе говоря при сжимании не выпускают сока, их досушивают в печи. В пасмурную погоду провяливают в течение одного дня при 30—40° по Реомюру в сушилке, печке и т. п. Для сохранения аромата в грибах лучше их провялить на солнце. Досушиваются грибы в печках или сушилках при тепле 50—60°. В сушилках грибы сушатся сначала (3—4 часа) при 30—40°, а потом досушиваются при 50—60°. Из пересушенных грибов часто готовят грибной порошок—для соусов и супов. Из пуда сырых получается 4—5 фунт. сушеных грибов.

Так как молодые грибы дают несравненно лучший продукт, то перед сушкой лучше их отсортировать и молодые панизовать отдельно.

Б. Домашняя сушка плодов, ягод и пр.

Яблоки для сушки лучше брать кислосладкие, так как сладкие сорта после сушки получаются безвкусными, деревянистыми, а в кушаньях плохо развариваются.

Самый простой и дешевый способ сушки яблок—на солнце. Яблоки разрезают пополам, панизуют на бечовку и выставляют их на солнце, где они бывают до полного их высушивания. Конечно, на ночь или в дождь вязки убирают в сарай, под навес, в квартиру и т. п. Мелкие яблоки можно сушить целыми, крупные же иногда разрезают на несколько кружков. Из пуда сырья получается 5—6 фунт. сухих яблок.

Если желаем получить сушеные яблоки более высокого качества, то приходится поступать иначе. Яблоки очищают от кожицы, удаляют все загнившие места, вырезают сердцевину и разрезают на кружки толщиной $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ дюйма (рис. 10). Разложив кружки на сита, для сохранения белизны яблок (на воздухе разрезанное яблоко быстро буреет и краснеет), окуривают их немедленно серой в течение 3—5 минут.

Окуривание ведется в так называемых белильных шкафах, устройство которых очень простое. Шкаф—это



плотно сбитый ящик, внутренняя длина и ширина которого равна длине и ширине вставляемых в шкаф сит. Высота же шкафа зависит от количества мест для вставляемых сит. Внутри по стенкам шкафа прибивают на расстоянии 3—4 вершк. планки, на которые ставят сита. Плотная дверка делается или одна общая для всех сит или же для каждого сита навешивается отдельная дверка в виде дощечки (рис. 11). Выставив сита в шкафу, на дне его в какой-либо посуде (конечно, жестяной или железной)

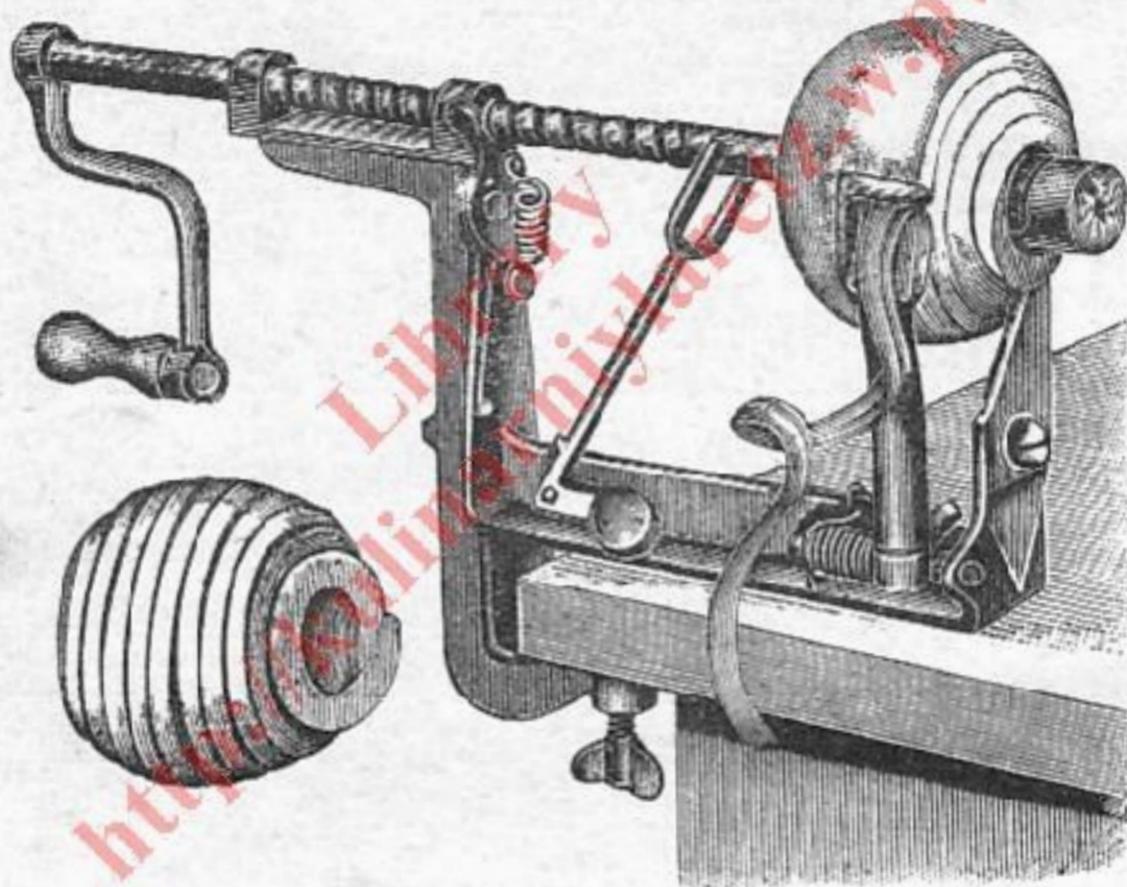


Рис. 10. Кожицеспиматель «Бѣлая гора».

зажигают щепоть или маленький кусочек серы и сейчас же дверки или дверь плотно закрывают. Сгоревшая сера отбеливает яблоки и сохраняет белый цвет и на будущее время. Для здоровья это окуривание совершенно безвредно.

Если окуривания серой не производят, то можно отбелить яблоки паром крутого кипятка в течение $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ минуты.

Яблоки лучше сушатся при тепле 50—60° по Реомюру, в течение 3—4 часов. Из пуда очищенных яблок получается 4—4 $\frac{1}{2}$ фунт. сушеных. В печах, духовках, на лежанках и т. п. яблоки сушатся иногда дольше, иногда

скорее, смотря по теплу. Иногда же приходится сушить даже в течение нескольких дней.

Груши подготавливаются и сушатся так же, как и яблоки. Разрезают груши не на пластинки или кружки, а на дольки—восьмушки и четвертушки. Разрезанные груши сохнут 3—7 час., из пуда сырья получается 5 фунт. сушеных груш. Цельные же груши сохнут 6—12 час., а сухого продукта из пуда сырья получается 6 фунт.

Сливы сначала провяливают или на солнце или в помещении (сушилка, духовка, печь и пр.) при 40° тепла по Реомюру. После провяливания (кожица морщится) сушат сливу при постепенном нагревании в 45—50—60—70° по Реомюру. Чтобы кожица не растрескивалась и сок не вытекал, нагревать надо постепенно и



Рис. 11. Белильный шкаф для отбеливания овощей и плодов при помощи окуривания серой.

затем сита по временам вынимать и охлаждать. Сушится слива в течение 10—20 часов. Из пуда сырых получается 10—12 фунт. чернослива с косточками и 5—6 фунт. чернослива без косточек. Часто сливы, как яблоки и груши, сушат прямо на солнце.

Способов сушки слив очень много. Иногда вынимают косточки, даже снимают кожицу. Вынув косточки, иногда начиняют сливу миндалем и пр. Хорошо высушенная слива, если ее разорвать и сдавить, сока не выпускает.

Черешня и вишня сушатся так же, как и слива. И то и другое сушится и с косточками и без косточек. Косточки

у черешни и вишни лучше вынимать из провяленных плодов. Сушатся черешни и сливы 6—10 часов. Из пуда сырья получается 12—13 фунт. черешен или вишен с косточками и 7—8 фунт.—без косточек.

Персики и абрикосы сушатся или с кожицей или без кожицы. Если думают сушить без кожицы, то для лучшего ее отделения обваривают плоды в течение $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ мин. в кипятке. Чаще сушат персики и абрикосы с кожицею. Разрезают плоды на половинки, иногда сушат целыми плодами, вынимают косточки (часто косточки не вынимают), окуривают серой 2—3 мин. и ставят в сушилку при тепле в 60—70° по Реомюру. Сушатся персики и абрикосы в течение 3—6 часов. Из пуда сырья получается до 10 ф. сухих персиков или абрикосов с косточками, если же косточка удалялась, то только 4—5 фунт. Абрикосы более капризны в сушке, а потому их, чтобы они не почернели, сушат при меньшем тепле— в 30—40—50° по Реомюру.

Ягоды (малина, смородина, крыжовник, земляника, ежевика, черника, брусника, голубика, калина и пр.) сушатся все одинаково. Ягоды можно сушить на солнце, в печах, духовках, лежанках, на полатях и т. п. В сушилках ягоды сушатся при тепле в 50—60° по Реомюру. Подготовка ягод к сушке состоит в переборке и удалении попорченных ягод, сора, веточек, листочков и пр. На сите ягоды насыпают слоем в $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ вершка. Сушатся ягоды 2—4 часа, на солнце же несколько дней. Из пуда сырых получается 10—12 ф. сухих ягод. Хорошо высушенные ягоды должны быть довольно мягкими, при сжимании в горсть прилипать друг к другу, но не должны выпускать сока и не пачкать рук.

О сушке овощей, плодов и ягод с промышленной целью.

Сушка овощей, плодов и ягод с промышленной целью—дело очень выгодное. В среднем, промышленные сушильные фирмы получают чистого дохода 25—50—100%, смотря по продукту. Дело это, если оно налажено, гораздо спокойнее, чем продажа свежих овощей, плодов и ягод, которые портятся, загнивают и таким образом всегда могут понизить и даже уничтожить всякую прибыль. Сушеный же продукт, если он хорошо высушен и упакован, может лежать годами, не теряя своей ценности.

Как и всякое промышленное предприятие, сушка выгодна только тогда, когда ведется в больших размерах. Но и этого мало. Надо принять во внимание для сушильного пункта и рабочую силу и положение сырья, топлива, подвоз самого продукта, а также близость железно-дорожной станции, покупателя мелкого или оптовика и др.

Конкурировать с другими фирмами мы можем только тогда, когда добрую половину сырья будем выращивать или сами или поставим сушилки там, где окрестное население занимается культурой того сырья, которое необходимо для сушки. Это местное сырье, за редким исключением, всегда дешево. То же самое с дровами. Сушка требует много дров, поэтому сушилки необходимо устраивать в более лесных местностях, где дрова можно купить по более дешевым ценам. Рабочие руки, поденные и постоянные, обойдутся гораздо дешевле в селе, деревне, в более глухих местах, чем в городах, около городов, заводов, фабрик и т. п. Близость железно-дорожной станции, города играет громадную роль, так как подвоз, доставка и отправка сырья, сушеного продукта, материалов и пр. на далекие расстояния, по дорогим ценам, в сушильный завод и обратно значительно удорожают производство и уменьшают прибыль.

Что же касается покупателя, как мелкого, так и крупного—оптовика, то они будут постоянными покупателями не сразу, а постепенно, после того, как убедятся в качестве продукта и его сходной для них цене.

Самое же производство должно быть поставлено так, чтобы в короткий срок, с наименьшей затратой рабочей силы, возможно было получать большее количество сушеного продукта. С этой целью необходимо: 1) ручной труд по возможности заменять машинами наибольшего производства; 2) обратить серьезное внимание на выбор более продуктивной овоще- или плодосушилки. Например: всякие мелкие корнерезки и шинковки заменить корнерезко-шинковками—или Рубцова (Ростов, Ярослав. губ.), или Доценко (Старый Оскол, Курск. губ.). Этими корнерезко-шинковками при малой затрате рабочих рук за день можно нашинковать или нарезать до 300 и более пудов.

То же самое относительно выбора системы сушилок. Сушилок много. По книгам они все хороши, но на деле далеко не так. Из личного опыта я пришел к заключению, что по производству лучшими сушилками оказались—М. А. Ошанина, «Ростовская Карусель», «Курянка» «Н. И. Полевицкого» и др. «Курянка» за сутки больше высушивает и меньше требует дров, чем «Карусель». Но «Курянка» имеет и свои недостатки, например: иногда при сушке капусты и обварной свеклы и моркови она запаривает продукт в верхних ситах, благодаря слабой тяге и вентиляции. Это наводит нас на то, что все сушилки имеют те или иные недостатки, которые возможно устранить путем тщательных наблюдений.

От хорошей сушилки требуется: 1) большая ее вместимость, чтобы зараз можно было больше поместить сырья; 2) быстрое нагревание, чтобы меньше тратить на сушку дров, и 3) хорошая тяга в сушилке, чтобы скорее продукт высыхал и не закисал.

Для примера вкратце опишу устройство сушилки М. А. Ошанина (рис. 12) (по К. Н. Швецову). «В сушилке М. А. Ошанина на печном фундаменте выводятся 4 стены:

высотой 1 арш., длиной 2 арш. и шириной между ними 1 арш. 13 вершк. От передней стенки выводится свод длиной 1 арш. 9 вершк. и шириной 13 вершк. В передней же стене делаются два поддувала в 3 вершк. ширины и в 4 вышины. Топка закрывается обыкновенно печной дверцей. Сушильный шкаф ставится на третий уступ

из кирпичей и плотно обкладывается и обмазывается глиной четвертым уступом. В каменной кладке укладывают железные трубы для прохода дыма и нагревания. Трубы делаются 4 вершк. в поперечнике. Дымоходы состоят из 4-х колен, уложенных так, что первую трубу вставляют в заднюю часть свода с левой стороны на 1 верш. выше земли. У передней стенки эта труба соединяется во второй, идущей прямо, горизонтально над сводом, в расстоянии 1 вершк. от передней стены. Вдоль правой стороны свода идет, понижаясь к задней стороне, третья труба, четвертая труба отходит от третьей и выходит в задней стене наружу в дымовую трубу. Места соединения труб смазываются глиною. На стенке кладки ставят затем сушильный шкаф, длиной 1 арш. 13 вершк., шириной 1 арш. 2 вершк. и высотой 15 вершк. На крыше его ставится вытяжная труба, имеющая 5 вершк. длины и ширины и высотой 1½—2 вершка.

«Сушильные выдвигающиеся ящики расположены один над другим в 4 ряда и подбиты вместо дна частой

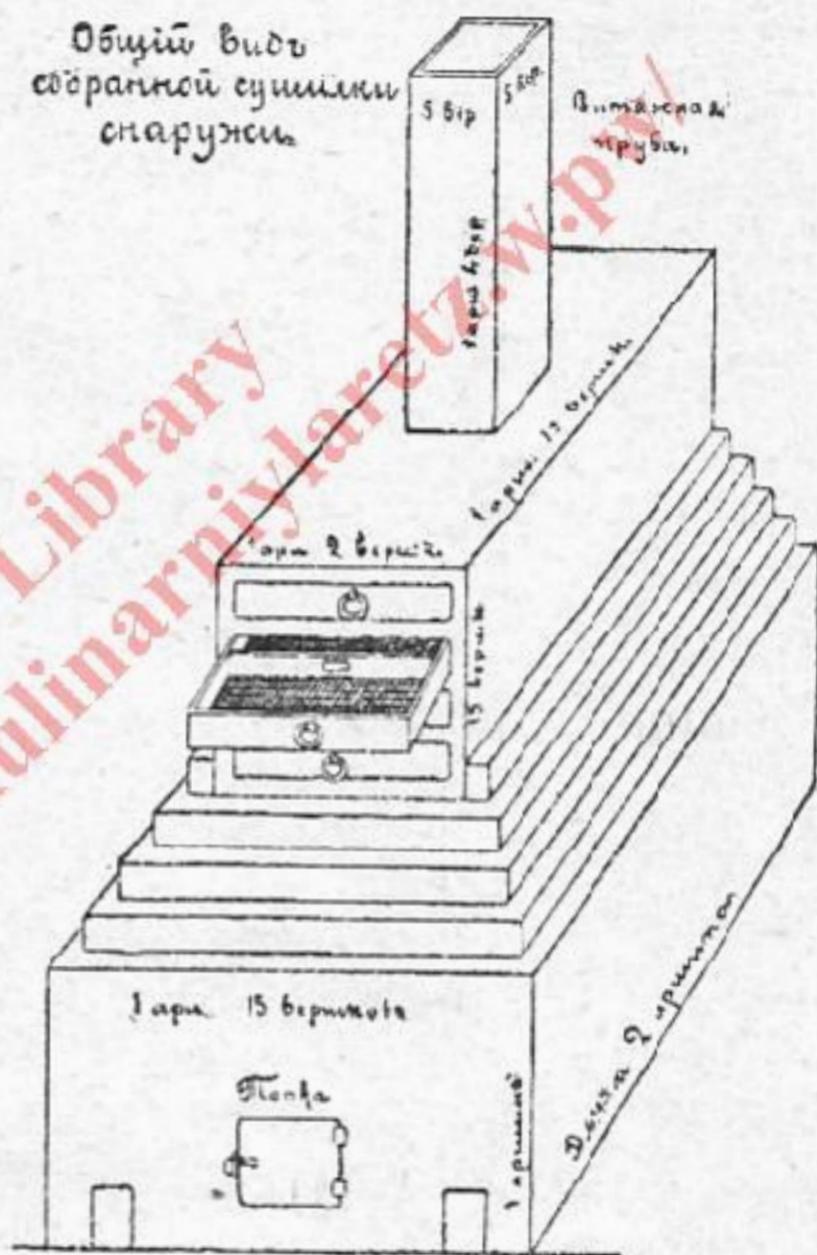


Рис. 12. Сушилка М. А. Ошанина (общий вид).

проволочной сеткой. По середине ящика вставляется перегородка для прочности и для того, чтобы удобнее было брать рукой. Воздух, нагретый у железных труб, пройдет через проволочное дно ящиков и вылетит в трубу. Свежий воздух поступает через поддувала, нагревается у горячих труб и идет через сита в трубу. Сила тяги зависит от жары, до которой нагреваются трубы. Чем меньше нагревание, тем сильнее и тяга от высоты трубы, от количества ящиков и от толщины слоев овощей, подвергающихся сушке.

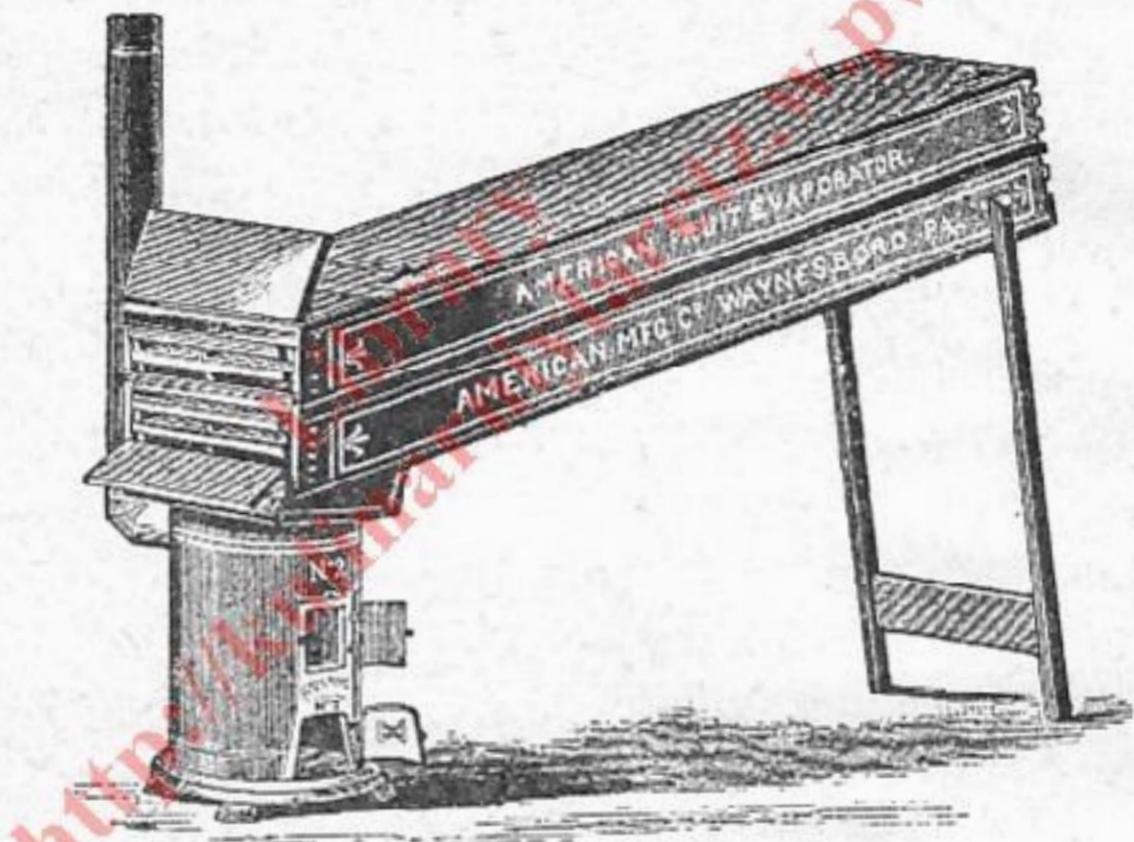


Рис. 13. Сушилка Ридера для овощей плодов, ягод и грибов.

Лучше всего рассыпать материал тонким слоем, ибо при толстом слое овощи будут портиться и плохо сушиться.

«Число ящиков—4. Больше делать не следует, потому что тогда на верхних ящиках получается заплесневевший товар, а в нижних сушка замедляется. Количество жара в печке узнается по опыту. Вначале приходится класть много дров, а когда печка нагреется, достаточно, чтобы тлело одно большое полено».

Сушение продуктов огорода и сада требует больших затрат, кои часто бывают не по силе одному хозяину. В этом случае необходимо соединяться в артели, общества и пр. Это облегчит ведение дела, даст возможность

сразу же поставить дело на широких началах, удешевит производство, сделает потребление продукта постоянным среди масс, создаст конкуренцию частным предпринимателям, а сама кооперативная единица, как общественная, заслужит широкое доверие населения и правительства.

Для больших хозяйств с большим количеством рабочих рук (в имениях, сельско-хозяйственных школах и т. п.), где не думают заниматься сушкой овощей, плодов, ягод, грибов с промышленной целью, а только для себя, — очень практичны сушилки системы Ридера (рис. 13).

Хранение сушеных овощей, плодов и ягод.

Высушенные овощи, плоды и ягоды должны в течение нескольких дней «пропотеть», чуть-чуть отвянуть. С этой целью их накладывают в ящики, закрывают крышками и ставят дней на 5—10 в прохладном месте. После «потения» продукт или идет на хранение для собственных потребностей или же упаковывается для продажи.

Сушеные овощи хранят в ящиках, мешках и т. п. посуде в сухих, хорошо проветриваемых, прохладных помещениях. Ящики необходимо внутри обкладывать бумагой, лучше пергаментной. Более плотной и аккуратной упаковки требует капуста, которая очень жадно вбирает в себя из воздуха влагу, сыреет и часто даже требует пересушки.

Хранят овощи в темных помещениях, так как от света овощи бледнеют, теряют свой природный цвет и обесцениваются.

На продажу овощи упаковываются в пакеты и коробки, весом в $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, 1, 2 и 3 фунта. Основа упаковки — пергамент и тонкий картон. Упаковывают пакеты и коробки плотно, чтобы овощи не отсыревали и могли лежать сухими целые годы. Упаковываемые овощи прессуются, чтобы они меньше занимали места и чтобы меньше тратиться на упаковочный материал. В большинстве случаев сушеные овощи продаются готовыми смесями в виде

супов, борща и щей. Тот, кто готовит сушеные овощи, не должен скупиться на хорошую упаковку овощей, так как все расходы всегда окупаются с лихвою.

Сушеные плоды и ягоды хранят так же и при тех же условиях, что и овощи. Чтобы продукт не отсырел, плоды и ягоды упаковывают в ящики, боченки, мешки и т. п. Очень удобны для упаковки сушеных плодов боченки из-под винограда, в которые его упаковывают при отправке на далекие расстояния. В такие боченки помещается продукта до 1 $\frac{1}{2}$ пуда. Как и при упаковке овощей, плоды и ягоды, ради экономии места и материала для упаковки, прессуются.

Первоклассные сушеные плоды и ягоды приходится упаковывать в хорошие ящики, куда помещают 10—20—30—40 фунт. продукта.

Из сушеных плодов и ягод приготавливают разные смеси под названием «компота». Цены на компот бывают и низкие, и средние, и высокие, смотря по тому, какие плоды и ягоды, в каком количестве и какого качества сушеный продукт пошел в компот.

Соление овощей, зелени и грибов.

Из всех солений наиболее важное значение в домашнем хозяйстве имеет *заготовка квашеной белокачанной капусты*.

Очищают кочны капусты от зеленых листьев и шинкуют ее на шинковальной доске, машине, или даже просто мелко нарубают в корытах тянками и лопатами. Одновременно заготавливают прочную, без всяких щелей, деревянную посуду—бочки, кадки и т. п. Чтобы посуда не имела постороннего дурного запаха, ее выпаривают кипятком с можжевельником.

Нашинкованную или нарубленную капусту складывают слоями в посуду и пересыпают каждый слой горстью соли. Чтобы капуста скорее закисла, необходимо сверх первого слоя и по середине кадки положить или несколько кусков ржаного хлеба или же горсть—две ржаной муки.

Каждый наложенный слой капусты в посуду необходимо утаптывать колотушкой (пестом) до появления капустного сока. Хорошо капусту пересыпать послойно, кроме соли, тмином, анисом, ломтиками моркови, яблок, ягодами брусники и пр.

Когда посуду заполнят, то сверху кладут кружок, а на кружок кладут гнет в виде камней, гири и пр. Заготовленную таким образом капусту в течение 2-х недель необходимо ежедневно в нескольких местах протыкать до дна колом, чтобы удалить неприятно пахнущие газы, которые выделяются из капусты от брожения ее. Через 2 недели выделение газов прекращается, капусту дополняют доверху снова, если она «угорела», — закрывают листьями, кружком и гнетом.

Сохраняется квашеная капуста в хороших, неморозных подвалах до нового урожая. Соли на пуд свежей капусты требуется $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{4}$ фунта.

Иногда *солят и цветную капусту*. Отделяют головки по стебелькам, снимают с них кожицу, складывают в посуду, заливают кипятком и закрывают крышкой. Когда остынет, воду сливают, а капусту складывают на решето для обсушивания. Когда обсохнет, складывают в посуду и заливают кипяченой соленой водою (на 4 стакана воды, — 1 стакан соли). Когда остынет, закрывают кружком и кладут гнет. Зимой держат соленую цветную капусту в неморозных подвалах, а летом — на леднике. Перед употреблением цветную капусту вымачивают в воде.

Солка огурцов распространена не менее капусты. Способов соления огурцов много. Один из них следующий. Чтобы огурцы не были дряблыми, пустыми, необходимо их солить сразу после сбора. Собранные и купленные огурцы обмывают в холодной воде и складывают их в ту или иную посуду, на дно которой настилают дубовых, вишневых или черносмородиновых листьев, укропа, эстрагона, настроганных кореньев хрена, сельдерея, а кто любит — чеснока и даже стручкового перца. Лучше огурцы ставить один возле другого, но не класть их

Заготовка впрок.

library

<http://kulinarniylaretz.w.pw/>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>



боком, и через ряд перекладывать их зеленью, листьями и кореньями.

Когда боченок заполняют огурцами, то заливают соленой, прокипяченной, остывшей водой. На боченок в 2 ведра берется 1 ведро воды и фунт с четвертью соли. Если соленая вода не кипятится, то добавляют к ней немного селитры. После заливки огурцы сверху покрывают разной зеленью, кладут кружок и гнет, и сохраняют их в подвалах и прохладных помещениях. Боченки же после солки совершенно закупоривают.

Сохраняются соленые огурцы до нового урожая. За неимением прохладных помещений, некоторые в весеннее и летнее время сохраняют огурцы в колодцах и прудах. Закупоривают и просмаливают бочку с огурцами и опускают ее на веревках или толстой проволоке в колодец или пруд, где в холодной воде огурцы сохраняются до новых.

Арбузы можно солить, как и огурцы. Для солки лучше брать небольшие плоды.

Помидоры солятся так же, как и огурцы. Иногда их солят вместе с огурцами.

Спаржу хорошо обмывают, складывают в посуду и заливают горячим рассолом, который готовится, как и для цветной капусты. Когда рассол остынет, посуду обвязывают воценой бумагой (или смоченной в прованском масле), а сверху—пузырем. Перед употреблением спаржу сначала надо мочить часа два в холодной воде.

Щавель листья моют, просушивают, складывают в посуду (лучше из несмоленого дерева) и пересыпают слою солью. На ведро щавеля берут до 1½ стакана соли. Наполненную посуду покрывают кружком, а сверху кладут гнет. Когда щавель в посуде осядет, то дополняют снова до верха. Как капусту и огурцы, щавель сохраняют в прохладном помещении. Перед употреблением щавель вымачивают и рубят.

Стручья бобов солят или целыми, или шинкованными, или нарезанными ножом. Концы стручьев обрезают и очищают их от волокон на ребрах. Солят их так же

и таким же количеством соли, как и щавель. Сверху кладут кружок и гнет. Когда покажется сок, кружок снимают и сверху заливают растопленным жиром. Когда берут бобы, то жир снимают, а посуду держат завязанной пузырем или чем-либо подобным. Чтобы бобы не портились, лучше их солить в небольших посудах.

Стручья гороха солят, как и бобы.

Соление грибов в домашнем хозяйстве имеет громадное значение.

Рыжики осторожно вытирают (но не моют), складывают в посуду шляпками вверх и каждый раз пересыпают солью из расчета $1\frac{1}{2}$ стакана на 1 ведро рыжиков. Сверху накрывают кружком и кладут камень. Когда рыжики осядут, докладывают новыми. Если при солке добавляют лук, перец и пр., то рыжики темнеют, но вкусом бывают гораздо лучше.

Белые грибы опускают в кипяток и дают два раза вскипеть. Потом откидывают на решето и поливают холодной водой, пока не остынут. На решетках остаются до высыхания. Потом складывают в посуду шляпками вверх, каждый слой пересыпают солью из расчета $1\frac{1}{2}$ стакана на ведро грибов, накрывают кружком и наверх кладут камень. Через несколько дней, если грибы осядут, добавляют до верха свежими, обвязывают пузырем или пергаментом или же заливают растопленным теплым жиром или маслом. Перед употреблением грибы надо мочить час или больше в холодной воде.

Шампиньоны очищают от верхней кожицы, большие нарезают на части и солят, как рыжики или белые грибы. На ведро шампиньонов берут 2 стакана соли. Хорошо шампиньоны переслаивать перцем, рубленным луком и т. п.

Сыроежки солят, как рыжики.

Грузди отбирают, моют, дают им обсохнуть и укладывают в банки, пересыпая укропом и слегка солью. Гнета не кладут, а засыпают сверху солью и прикрывают капустными листьями.

Мочение плодов и ягод.

Из плодов и ягод мочат, главным образом, яблоки, бруснику, клюкву и морошку, а иногда и груши.

Яблоки для мочки лучше брать покислее. Способов мочки яблок много. Один из них следующий. Яблоки моют и складывают в посуду, перекладывая черносмородиновыми, вишневыми листьями и эстрагоном. На ведро яблок берут $\frac{1}{2}$ ведра воды, $\frac{1}{4}$ стакана соли; если желают—добавляют немного корицы, гвоздики и сахару, все это кипятят раза три, остужают и этим заливают яблоки. Моченые и закупоренные яблоки лучше хранить в подвалах, прохладных помещениях, а летом—на леднике.

Груши мочат так же, как и яблоки.

Брусника, клюква и морошка перебирается, насыпается в бутыл, наливается холодной кипяченой водой и завязывается или закупоривается чем-либо. Иногда же к бруснике добавляют кусочки яблок, а воду подслащивают и даже добавляют немного рому. Сравнительно с другими плодами и ягодами, брусника почти не подвергается плесени и потому легче сохраняется.

Маринование овощей, грибов, плодов и ягод.

Маринование—сохранение от порчи погружением в уксус. Замаринованный продукт сохраняется так же хорошо и долго, как и в соленом виде. При мариновании главную роль играет доброкачественность уксуса. Из овощей, главным образом, маринуют цветную капусту, мелкие огурчики или корнишоны, фасоль, тыкву и пикули.

Цветную капусту очищают, моют, делят на мелкие части и кладут в солоноватый кипяток на 5—8 мин. Откидывают на решето, остужают, вода стекает, после чего складывают в банки. Кипятят уксус с прибавлением к нему немного соли, зернового перца, лаврового листа

и сахару. Этим уксусом, пока он еще горячий, заливают цветную капусту. На следующий день слитый с капусты уксус снова кипятят и вторично заливают им капусту, дают остыть и завязывают банку пергаментной бумагой. Заливать кипящим уксусом стеклянную банку опасно. Поэтому заливку лучше производить в другой посудине, а в стеклянную переложить при остывании.

Корнишоны и мелкие огурчики обмываются, складываются в посуду с добавлением между рядами укропа, перца, тмина, вишневых и др. листьев и заливаются остывшим, слегка солоноватым уксусом, вскипяченным с перцем, лавровым листом и т. п. Спустя неделю уксус сливают, снова кипятят и горячим вторично заливают корнишоны.

Стручья фасоли очищают от жюлок, опускают в соленый кипяток (на 3 стакана воды 2 чайных ложки соли) и варят до половины готовности, чтобы не разварились. Потом воду сливают, наливают теплый, жидкий уксус и оставляют в нем фасоль на двое суток. Через двое суток, сливши жидкий уксус, заливают фасоль более крепким, остывшим уксусом, который кипятился с прибавлением сахара, корицы, гвоздики и пр.

Очень вкусна маринованная *тыква*. Режут на кусочки, закладывают в банки и заливают горячим уксусом, приготовленным, как и для фасоли.

Для *пикблей* берут молодые завязи огурцов, мелкую морковь, мелкие завязи сладкого перца, томатов, тыквы, дынь, арбузов, бобы, спаржу, очищенные от кожицы стебли салата, мелкий лук, незрелые плоды настурции, стручья гороха, зеленые сливы и т. п. Вся смесь моется и слегка кипятится в заранее прокипяченном и остывшем составе (10 стаканов воды, 2—3 стакана соли, $\frac{1}{4}$ лота селитры и 5 золотников квасцов). После кипячения состав сливают. Овощам дают остыть, а потом складывают их в банки и заливают прокипяченным и остывшим уксусом. Через 1—2 недели, когда уксус помутится, его сливают и заливают новым холодным уксусом, прокипяченным с раз-

ными приправами. После этого банки завязывают, как и другие маринады, пергаментом и сохраняют в прохладном помещении.

Способов *маринования грибов* очень много. Для маринования берутся самые молодые грибы.

Рыжики вытирают, складывают в банки шляпками вверх и заливают горячим уксусом, который кипятится с корицею, гвоздиком, лавровым листом, перцем, эстрагоном и т. п.

Белые грибы можно мариновать, как и *рыжики*. Из других лучших способов укажу на следующий. Кипятят уксус с приправами. В кипящий уксус кладут грибы и дают вскипеть еще два раза. Когда остынут, кладут в банки, заливают уксусом и завязывают пергаментом.

Из плодов и ягод чаще всего *маринуют* яблоки, сливы, виноград, крыжовник и смородину.

Яблоки средней величины и кислоты укладывают в посуду с дубовыми листьями, корицею и лимонной кожцей. Кипятят уксус с сахаром и холодным заливают яблоки. Сверху кладут кружок с камнем и завязывают бумагой.

Способов *маринования слив* очень много. Один из них следующий. Когда закипит с разными приправами уксус, то опускают в него сливы и дают им прокипеть, пока кожица на них не лопнет. Потом их вынимают, укладывают в банки и заливают тем же уксусом, но холодным, который предварительно перед тем раз или два кипятят.

Виноград прямо ветками кладут в банки и заливают густым холодным сиропом, который готовится так: 1½ фун. сахару, ¼ бутылки уксуса и немного лимонной корки. Банки завязывают и хранят в погребе или прохладных помещениях.

Крыжовник обдают кипятком (зеленые ягоды чистят, спелые—не чистят), как при варке варенья. Кипятят уксус с сахаром, корицею, гвоздиком и вишневым листом. Во время кипения опускают и ягоды на 3—5 минут для проварки. После проварки ягоды складывают в

посуду и заливают тем уксусом, в котором они проваривались.

Смородина маринуется так же, как и крыжовник. Маринуют больше красную и белую смородину. За неимением сахара можно мариновать в одном уксусе, с добавлением тех или иных приправ.

Консервирование овощей, плодов и ягод.

Консервирование—сохранение от порчи прекращением доступа воздуха. Консервирование состоит в том, что продукт предохраняется от доступа воздуха, который разносит плесневые зародыши и в котором очень быстро развивается загнивание. Консервирование требует аккуратности и точности в работе, так как ошибки ведут за собою порчу всего продукта.

Консервируются овощи, плоды и ягоды в жестяных коробках или в стеклянных банках. Посуда должна быть чистая. Овощи, плоды и ягоды предварительно должны быть проварены наполовину их готовности, после чего их остывшими укладывают в посуду. Не проваривают абрикосы, марабу, вишню, чернику. Овощи после проварки охлаждаются в холодной сменяющейся воде. Клубника, земляника, малина, которые от проварки сильно развариваются, берутся не совсем спелыми и опускаются в горячий сахарный сироп из 6—7½ фунт. сахару на 10—12 фунт. воды, в котором провариваются почти до кипения. В этом сиропе ягоды провариваются в течение 2—3 дней, 2—3 раза, пока ягоды не станут прозрачными. Продукт укладывается плотно и почти доверху. Овощи заливаются слегка солоноватой водой, плоды и ягоды же—сахарным сиропом. Коробки запаиваются, а банки закупориваются (пробкой, пузырем и пр.), так, чтобы ни вода, ни воздух внутрь не проходили. После запаивания или закупорки коробки и банки ставятся в сосуд с кипяток для проваривания. Стеклянные банки, чтобы не лопались, завертывают в солому, кладут в холодную воду

которую постепенно доводят до кипения. Если от банок или коробок появляются в воде пузырьки, значит запаивание или закупорка сделаны плохо, сейчас же надо это исправить. Прокипяченные банки остаются в воде до тех пор, пока не остынут.

Коробки с вдавленными крышками сохраняются долго, а с выгнутыми долго храниться не могут, так как в них, очевидно, остался воздух.

Пюре из помидоров («пюре-томат»).

Помидорное пюре заготавливается у нас в больших количествах на юге, где помидоры дешевы. Для пюре хороши мясистые сорта: «Король ранних», «Микадо», «Король Гумберт» и др. Приготовить пюре при домашних условиях очень легко. Моют отобранные помидоры, режут на части, кладут в горшок или кастрюлю и варят, при постоянном помешивании, до густоты хорошей сметаны. Потом снимают с плиты и выкладывают массу в холщевый мешок для того, чтобы стекла лишняя вода. После этого остывшую массу протирают сквозь волосяное сито. Протертую массу немного солят (1 ф. соли на 20 пуд.), добавляют немного горчичного масла и пряностей и снова уваривают до густоты теста. Готовое пюре накладывают в крепкие бутылки, закупоривают пробками, обвязывают бечовкой, обертывают в солому или тряпки, опускают в воду, которую постепенно подогревают до кипения. Кипятят около 1½ часов. Пробки у вынутых бутылок прокалываются иголкой, чтобы вышел воздух, и сейчас же заливают парафином, смолой и пр. Такое пюре хранится долго.

Часто заготавливают и *сухое пюре*. Когда масса уварится до густоты теста, ее накладывают, толщиной до вершка, в тарелки, блюда, которые перед этим выстилаются пергаментом, и сушат или в духовке, на плите, в печи и т. п. Высушенное пюре завертывается в бумагу и хранится так же, как и сушеные овощи и плоды. Из пуда помидоров получается 8—10 фунт. пюре.

Пюре из плодов.

Пюре из плодов готовится из очистков, сердцевин зеленых и поврежденных плодов. Накладывают в муравленный глиняный горшок, закрывают плотно крышкой, которую иногда даже обмазывают ржаным тестом и ставят на ночь в не сильно нагретую печь. К утру плоды развариваются, и их протирают ложкой сквозь сита или решета. Если пюре очень жидкое, то складывают в чистый холщевый мешок, и излишек сока стекает в подставленную посуду, который часто идет на приготовление кваса, желе и даже вина.

Приготовленное таким образом пюре, если его желают сохранять долго, складывают в бутылки и в дальнейшем поступают так же, как и с пюре из томатов. Из пуда яблок получается около 20 фунт. пюре.

Крестьянская пастила.

Крестьянская пастила распространена среди крестьян Воронежской губ. Яблочное пюре или разваренные яблоки смешивают пополам с патокой, кладывают в посуду, перемешивают и дают один-два раза прокипеть. После кипения массу кладывают, толщиной в $\frac{1}{2}$ вершка, в лотки и ставят в печь или духовку (40—50° по Реомюру) и сушат 15—20 часов. Лотки изготовляют из $\frac{1}{2}$ дюйм. досок, длиною 10—12 вершк., шириною 4—6 вершк. и высотой 2 вершка. Стенки лотка-ящика делаются слегка отлогими, а потому лоток имеет вид корыта.

После 15—20 часов лотки вынимают, затем на первый слой кладывают второй, такой же слой и опять сушат. И так поступают до тех пор, пока лотки не будут полны. Получается пастилы 3—4 слоя. Готовая пастила легко вынимается из лотка, довольно мягка и режется ножом. Таким же способом готовится пастила и из других плодов и ягод.

Чешский мус (крестьянское повидло).

Чешский мус распространен среди крестьян Чехии и Австрии. Разваренные плоды протирают и добавляют для сладости сока моркови, сахарной свекловицы, патоки, меду или сахару. Полученное пюре складывают в посуду и на слабом огне уваривают, постоянно помешивая ложкой или лопаткой. Уваривают до тех пор, пока пюре не загустеет, не станет прилипать к лопатке и будет отделяться от стенок посуды. После этого пюре выкладывают в блюда, тарелки и пр. и сушат в печи, духовке. Высушенный мус выкладывают из посуды, продырявливают каждую такую лепешку посередине и снова сушат. Лепешки муса сохраняются в квартирах подвешенными где-либо и завернутыми в бумагу. Когда надо, отрубают кусок лепешки и размачивают в воде. Из пуда яблок получается до 10 фунт. муса.

Фруктовые и ягодные соки.

Варенье, за недостатком сахара теперь, мы не можем заготавливать. Его могут заменить фруктовые и ягодные соки.

Способов приготовления соков много. При домашних условиях самый простой способ следующий. (Фрукты или ягоды размельчаются и отпрессовываются. За неимением пресса можно нагнетать мешок с массой или большими тяжестями. Полученные соки немедленно сливаются в посуду и нагреваются до кипения. Свежие ягоды черной смородины отпрессовываются плохо, соку дают мало. Чтобы получить больше соку, ягоды черной смородины на ночь ставят в печь или духовку, где они успевают сильно пропариться. На другой день сока от таких ягод получается, при помощи прессования, гораздо больше.

Кипятятся соки минут 10—15, при чем пену все время снимают. После кипячения соки сливают через флапель, или другую подобную ткань, сначала в какую-либо посуду, а из посуды, сейчас же, еще горячим, сок сливают

в бутылки. Бутылки, чтобы они не лопнули, необходимо сперва согреть. Бутылки закупоривают свежими пробками, обвязывают бечовкой или проволокой, а затем соломой или тряпками (чтобы не лопнули) и погружают минут на 10—15 в горячую воду.

Сохраняют разные соки в сухих и прохладных помещениях. Месяца через 2—3 на дне бутылок образуется осадок толщиной в $\frac{1}{2}$ —1 верш. Осадок в домашнем хозяйстве можно удалять перед употреблением, если осторожно переливать сок из бутылки в бутылку.

Кроме всего вышесказанного, из плодов и ягод можно готовить: консервы в сахаре из плодов, ягод, желе, мармелад, смокву, цукаты, сухое и обыкновенное варенье, наливки, ликеры, фруктовые и ягодные водки, шипучие напитки, домашнее шампанское, сладкое вино из ягод, фрукты в сахаре, конфекты из фруктового сока и пр.

Подробно останавливаться на этом не позволяет размер книжки. Но, кроме того, все эти заготовки требуют сахара, а его у нас мало и он слишком дорог. Наконец моя цель—дать необходимые сведения по заготовке овощей, плодов и ягод. А названные выше сласти—роскошь, без которой можно обойтись.

Желающие ознакомиться подробнее, как с промышленною сушкою, так и с другими заготовками и их способами, могут все это найти в указанных в конце брошюры книгах—пособиях.

В. Сохранение свежих овощей.

Кто не в состоянии заготовить себе овощей на зиму в сушеном виде, в виде солений, маринадов и т. п., тот должен позаботиться о подготовке места или помещений для сохранения свежих овощей летом же. Необходимо это сделать потому, что при нынешних бешеных ценах на семена и рабочие руки, стоимость овощей будет слишком высока. Имея же помещение, осенью можно закупить овощи для хранения по более дешевым ценам.

Некоторые овощи идут в употребление только в летнее время, например: редис, шпинат, салат, спаржа, щавель, помидоры, баклажаны, огурцы, стручья гороха и бобов и др. Другие овощи, как хрен, пастернак, земляная груша, могут зимовать прямо в грунту. Но зимы у нас суровые, земля глубоко промерзает, и на нее наносится много снега. Поэтому приходится и эти овощи на зиму выкапывать и сохранять, если желают ими пользоваться зимою, так как выкопка их в зимнее время почти невозможна. Главнейшие же наши овощи: капуста, картофель, морковь, свекла, репа, брюква, редька, лук и др., — при надлежащей подготовке и предосторожностях, сохраняются зимою хорошо.

Первое, на что необходимо обращать самое серьезное внимание, это — *своевременная выкопка и уборка овощей*. Торопиться с выкопкой и уборкой овощей нельзя, так как все главные овощи легкие заморозки выносят вполне. Преждевременно выкопанные и убранные на хранение в помещение овощи начинают расти, растут за счет самого овоща, отчего питательность его ухудшается, а долго такой овощ сохраняться не может. Все главнейшие овощи, кроме капусты, убираются приблизительно в середине осени, с наступлением постоянных, легких заморозков. Под Петроградом такие заморозки наступают во второй половине сентября. Капуста, которая выносит заморозки более сильные, до 4 градусов, которая в прохладные дни сильно растет и свивается в тугие кочны, убирается позже, с конца сентября и в октябре.

Самая выкопка и уборка всех овощей делается в сухую ясную погоду, *чтобы выкопанные овощи успели просохнуть, проветриться и идти на хранение сухими*. Грязные и мокрые овощи загнивают очень быстро, и никакие хорошие помещения их не спасут.

Картофель выкапывается или выпаживается, половинки собираются отдельно для немедленного потребления, часть среднего отбирается отдельно для посадки на будущий год, а остальной идет на хранение. В больших хозяйствах самый мелкий картофель идет на корм скоту.

Все это сначала раскидывается на солнце тонким слоем на день—два, а потом идет на хранение. Картофель (а также и все др. овощи) с песчанистых и более сухих почв лучше сохраняется, чем с почв сырых или жирных.

Корнеплоды (морковь, свекла, брюква, репа, редька, петрушка и др.) осторожно выкапываются, срезается почти вся ботва (ботвы надо оставлять около корня $\frac{1}{2}$ вершк.) и раскладываются на солнце на день-два для просушки. После просушки корнеплоды сортируются. Разрезанные, поврежденные и самые мелкие идут для немедленного потребления. Средние, плотные, лучшей формы отбираются на семена, за которыми, как и за картофелем, будет в течение зимы более тщательный уход. Остальные пойдут в помещение на зимовку.

Выкопанный лук репчатый лежит на солнце или в сарайных помещениях до пожелтения листьев и шейки до самой луковицы. После чего удаляют высохшие корни, удаляют высохшую ботву и сохраняют в тепловатых помещениях. Иногда лук плетут в гирлянды.

Лук-поррей выкапывается позднею осенью. У выкопанного лука-поррея обрезаются наполовину корни и листья, после чего он прикапывается в помещение на зиму.

Капуста убирается последнею. Если капуста пойдет на продажу, на солку или на потребление в течение первого месяца, то ее прямо срубуют. Если же капуста предназначается для сохранения на зиму или на семена, то ее выкапывают или даже просто вытаскивают с корнями.

Для того, чтобы собранные и рассортированные овощи лучше и дольше сохранялись зимою, меньше гнили и портились, необходимо: во-первых, равномерное, без резких колебаний, тепло в $1-2^{\circ}$ по Реомюру; во-вторых, хорошая тяга (вентиляция) воздуха, как свежего внутри помещения, так и испорченного из помещения; в-третьих, чтобы помещение не было черезчур сырым. В сухом помещении овощи сохнут, морщатся, а в сыром растут и сильно загнивают. Помещения для сохранения овощей можно делать самые разнообразные—от самых дешевых,

которые можно почти без всяких затрат сделать самому, до дорогих, которые требуют больших затрат и специальных знаний. Овощи можно сохранять в ямах, канавах, парниках, подпольях, буртах, кучах, подвалах, лабазах, погребах, ледниках и пр.

Ямы роют на сухом возвышенном месте, чтобы не застаивалась и не появлялась в яме вода. Размер ямы бывает разный. Часто делают ямы глубиною 1 арш., шириною $1\frac{1}{2}$ —2 арш., длиною по желанию. Чаще копают ямы круглые (рис. 14). Стенки ямы, если земля осыпается,

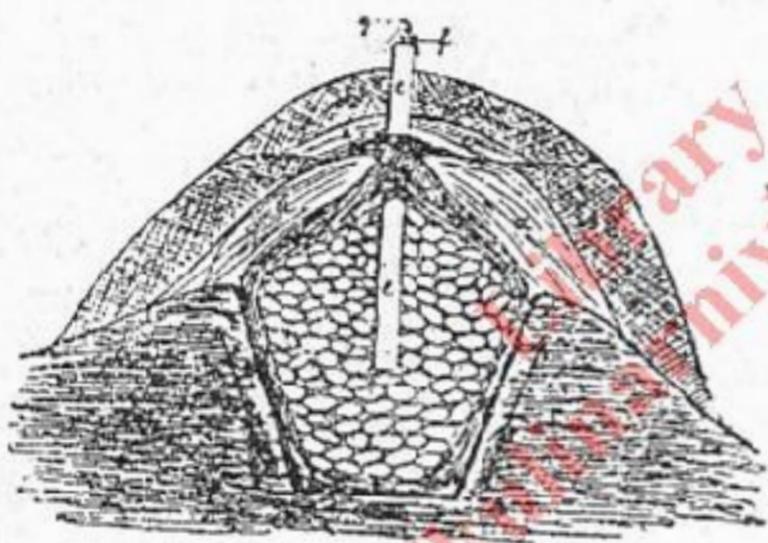


Рис. 14. Яма для хранения картофеля и корнеплодов.

делаются немного наклонными, если же земля не осыпается, то—отвесными. Копают ямы заблаговременно.

Ссыпать или прикапывать овощи лучше попозже. Более поздняя уборка овощей в яму, когда уже земля несколько промерзла, спасает овощи в яме от мышей. До этого

же времени овощи сохраняют или под навесом или в сараях, закрытыми от заморозков соломой и пр.

Стенки ямы, перед уборкой овощей, лучше обложить сноповой соломой. По середине ямы для вентиляции ставят или снопы соломы или же деревянную трубу с просверленными по бокам дырами. Отобранные корнеплоды (морковь, свеклу, брюкву) или картофель ссыпают осторожно в яму, сверху покрывают соломой или досками, на солому насыпают до $\frac{3}{4}$ арш. земли, а когда наступят морозы, землю покрывают еще навозом. Как насыпку овощей, так и самую крышку делают посредине, несколько выше. Получается вид горки, по которой весной вода хорошо стекает в сделанные с осени канавки вокруг ямы. Приток воздуха идет или через трубу, которая выходит наружу и которую в холода чем-либо закрывают, или же через снопы соломы.

В конце зимы снег с ямы скидывают. Овощи из ямы надо выбирать рано весною, так как поздней весною они там сильно гниют. Если овощи нужны зимою, то в более мягкие дни осторожно откапывают часть ямы с края, берут сколько надо овощей и снова сейчас же заделывают отверстие.

Иногда над ямой делают из толстых досок настил, в виде пола, или же ставят хорошую деревянную крышу. И то, и другое на зиму приходится засыпать толстым слоем земли. Сделанные в настиле или в крыше отверстия позволяют зимою брать из ямы овощи.

Капуста в ямах прикапывается в несколько рядов. Промежутки между кочнами заполняются мелкой землей.

Вместо ямы можно копать *канавы*, в которых овощи прикапываются, ссынаются, сохраняются так же, как и в ямах. На тех же основаниях очень часто для хранения овощей используются очищенные осенью от навоза свободные *парники*. У крестьян и в дачных местностях овощи часто сохраняют в *подпольях*. Еще при постройке копают под домом той или иной глубины (зависит от близости грунтовой воды) яму, которая не требует на зиму покрывки, так как защищается от морозов домом. Ход в подполье делают через люк в квартире, так что овощи можно взять во всякое время. Для вентиляции делают несколько отдушин в фундаменте дома. Если подполье имеет деревянные или кирпичные и каменные стены, то это уже не подполье, а настоящий подвал, который часто можно встретить в городах, например, в Петрограде.

В больших хозяйствах, при полевой культуре, овощи очень часто сохраняют в буртах. *Бурты* хороши в средних и южных губ., где зимы менее суровы и продолжительны. Овощи, после просушки и отбора, складываются в длинные двускатные кучи прямо на землю. Ширина бурта бывает от 2 до 3 саж., высота до сажени, длина по желанию. Для вентиляции во всю длину бурта роются канавки, которые закладываются сверху досками, или же просто по земле устанавливаются деревянные, полые, с дырами трубы и опрокинутые желоба. И то, и другое, и третье

должно выходить за пределы бурта, чтобы туда мог свободно входить свежий воздух. В большие холода отверстия канавы, трубы или желоба чем-либо закрываются.

Сверху бурт закрывается соломой, солома покрывается в $\frac{1}{2}$ арш. землей, а земля, с наступлением моро-

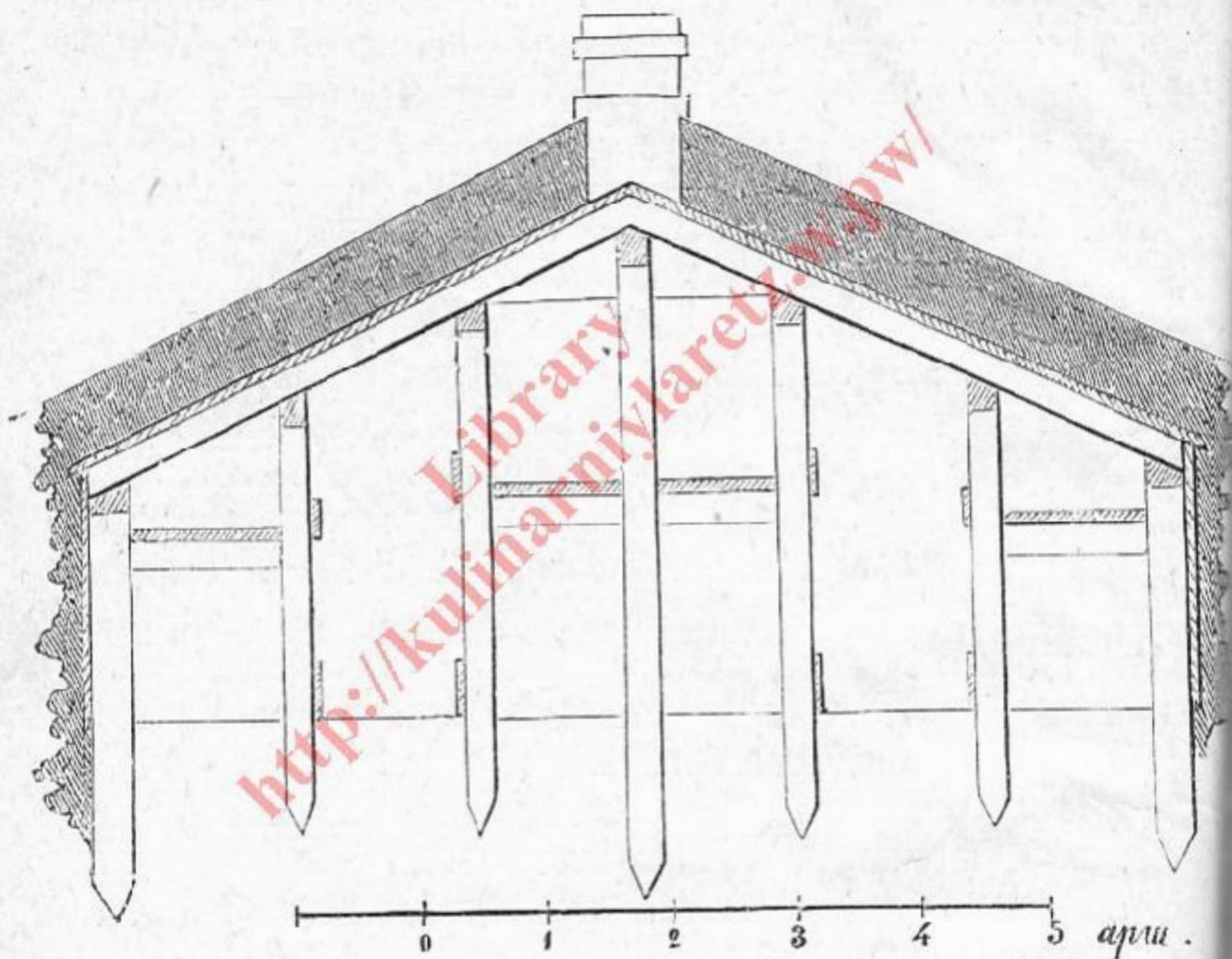


Рис. 15. Разрез овощного подвала, заполненного овощами.

зов, навозом. Для вентиляции сверху, в нескольких местах, вставляют снопы соломы или полые дырявые трубы, или же бурт засыпают в нескольких местах совсем тонким слоем земли и навоза, чтобы мог свободно проходить в него воздух. Вокруг бурта, для стока воды, необходимо выкопать канавку, с уклоном в одну сторону. В конце зимы снег с бурта сбрасывают прочь.

Так же овощи сохраняются и в *кучах*, которые отличаются от бурта меньшим размером и длиной.

Овощной подвал (рис. 15) устраивается на сухом месте. Если возможно, то углубляют подвал в землю до 2 арш., почти до самой крыши (рис. 16). Боковые стенки делаются высотой 2 арш., посередине же, до конька крыши, 4 аршина. Боковые помещения для полок имеют в ширину $1\frac{1}{2}$ арш., проходы—1 арш., а середина для полок—3 арш. Весь подвал и крыша держатся двумя боковыми и одним средним главными стойками и несколькими вспомогательными стойками. Расстояние между стойками дается в 2—3 арш. Крыша и стены обшиваются горбылями, гладкой стороной во внутрь. Крыша для тепла засыпается землею в $\frac{3}{4}$ арш. и сверху покрывается дерном или засеивается травами. Для проветривания в крышу вставляют одну или несколько полых труб с задвижками, которые открываются по мере надобности. Ход делается теплый, т. е. с сенями и двойными дверями. Особенно крутою крышу делать не следует, так как тогда не будет на ней задерживаться снег, который сохраняет зимою тепло в подвале.

Такой подвал держит тепло в 1—3 град. даже в большие морозы. На полках сохраняют разные корнеплоды или небольшими кучами в виде пирамид или рассыпанными нетолстым слоем. Если подвал очень сухой, хорошо корнеплоды пересыпать чуть-чуть сыроватым песком. В грунту же под полками, в песке или в земле, прикапывают капусту, поррей и др. На крючках или на гвоздях в стенах привешивают попарно капусту, которая пойдет в употребление до Рождества. Эта же капуста подвешивается на жерди, прикрепленные в стены возле крыши. Для сыпки картофеля под полками часто устраивают закрома в виде ящичков, глубиною $1—1\frac{1}{2}$ арш.

Заготовка впрок.



Рис. 16. Разрез постройки овощного подвала.

Для северных губ., где близко находится грунтовая вода, очень удобны и практичны надземные овощехранилища, которые устраивают огородники под Петроградом и называют их «лабазами». Если посмотреть на готовый лабаз, то он представляет из себя широкую, плоскую, длинную крышу. Обычная ширина лабаза 5 саж., а длина 10—12 саж. Длиннее лабаз делать не стоит, так как тогда он плохо держит тепло. Устройство его так легко, что огородники весной лабаз разбирают, это место идет под культуру овощей, а осенью снова его строят для хранения овощей.

На выбранном месте по длине лабаза сначала вкапывают столбы (до 4-х вершк. в поперечине), на расстоянии около сажени друг от друга. Высота среднего ряда столбов доходит до сажени, а следующие два ряда столбов, по обе стороны от среднего, постепенно понижаются, сходят на-нет, для образования крыши. Вторые ряды столбов в среднем имеют высоту 2 арш., а третьи—около 1½ арш. Ряды столбов соединяются и скрепляются легкими балками. Устанавливают столбы для двери внутренней, устраивают сени с наружными вторыми дверями и остов лабаза готов.

Осенью лабаз застилается горбылями или барочным лесом, сверх чего насыпается земля до ½ арш. толщиной, а земля для тепла иногда устилается навозом. Для вентиляции при постройке оставляют кое-где отверстия до 1 арш. в квадрате, которые с наступлением морозов закладываются корзинами с сеном, соломой и т. п. Или же ставят для вентиляции трубы. Никаких полок или закроев почти никогда в лабазах не делают. Все прикапывается или складывается в небольшие кучи прямо на земле.

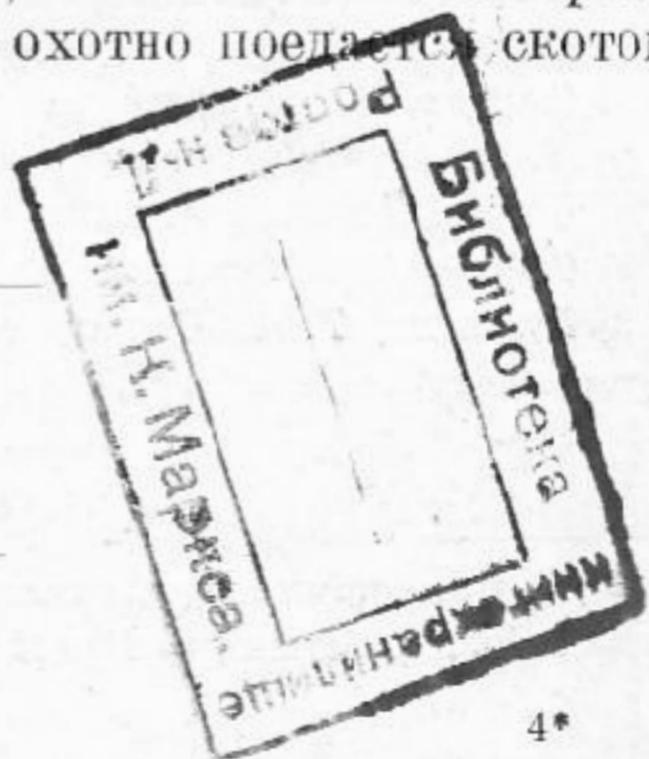
Тепло в лабазах, даже в большие морозы, поддерживается около ½°. Такие же лабазы гораздо меньшего размера можно всегда построить самому в любом хозяйстве.

Овощи, которые хранятся в ямах, канавах, парниках, буртах и кучах, никаким уходом в течение зимы не могут пользоваться. Овощи же, которые хранятся в специаль-

ных помещениях—подпольях, подвалах и лабазах, куда можно во всякое время войти—должны в течение зимы пользоваться надлежащим уходом. Овощи, которые начинают портиться, должны удаляться для немедленного потребления или на корм скоту. Если овощи начинают сильно портиться, гнить, надо перебирать их и удалять попорченные. По временам, в мягкую погоду, необходимо помещение вентилировать. Усиленная вентиляция должна быть ближе к весне, когда овощи в спертом воздухе начинают прорасти. Если в сильные морозы температура в помещении для хранения доходит до нуля, необходимо поставить жаровню с горячими углями или иметь на эти случаи железную печку, чтобы можно было иногда истопить ее для поддержания тепла.

Овощи в летнее время сохраняются в погребах и ледниках. Ледники бывают разного устройства. Наиболее дешевые и распространенные—ямные ледники. Такой ледник представляет из себя яму с обшитыми стенками, над которой устраивают сруб высотой в $1\frac{1}{2}$ —2 арш. Сруб заканчивается крышей, которая часто обваливается землей. Для лучшего и долгого сохранения льда, лучше устраивать ледник с двойными дверями. Лед в ямы-ледники набивают в конце зимы. Чтобы лед медленнее таял, его покрывают сверху соломой и т. п. материалом. На льду овощи в летнее время могут сохраняться от 2 до 4 недель.

Все отбросы, как с огорода осенью, так и при переработке продуктов сада и огорода, должны идти на приготовление силоса, который очень охотно поедается скотом.



Пособия—книги для слушателей ¹⁾.

- 1) *Воронов, С.* Домашняя сушка плодов и овощей и домашнее приготовление некоторых консервов.
- 2) *Дебу, К. И.* Сушка картофеля.
- 3) *Гужавин, Т. А.* Сушение плодов и овощей.
- 4) *Полевицкий, Н. И.* Использование урожая сада и огорода. Домашняя сушка, моченые и соление фруктов, овощей и грибов. Приготовление пюре, пастилы, повидла и кваса.
- 5) *Его же.* Простое устройство солнечной сушилки.
- 6) *Его же.* Сушка овощных корне- и клубнеплодов.
- 7) *Его же.* Сушка плодов и овощей в русской печи и приспособления для этого.
- 8) *Его же.* Заготовка впрок овощей, грибов и ягод домашними способами.
- 9) *Штейнберг, П. Н.* Использование овощей. Госиздат. 1920 г.
- 10) *Дорогин, Г. Н.* Зимнее хранение овощей. Госиздат. 1919 г.
- 11) *Гужавин, Т. А.* Как использовать урожай сада и огорода. Госиздат. 1918 г.

Книги для лекторов.

- 1) *Вебер, К. К.* Плодовое и ягодное виноделие.
- 2) *Меринг, А. Я.* Сушка овощей.
- 3) *Полевицкий, Н. И.* Использование плодов и ягод.
- 4) *Его же.* Плодовые ягодные консервы.
- 5) *Сыцанко, В.* Приготовление консервов из плодов, ягод и овощей и производство плодовых вин фабричным и домашним способами.
- 6) *Его же.* Плодовое и ягодное виноделие.
- 7) *Черняев, В. В.* Сушка плодов и овощей.
- 8) *Гужавин, Т. А.* Свекла, ее культура и добывание из нее патоки и сахара. Госиздат. 1918 г.

¹⁾ С указанными книгами можно познакомиться в библиотеке Всероссийского Сельскохозяйственного Музея.

Новейшая литература.

- 1) *Полевичкий, Н. И.* Заготовка впрок летних овощей, грибов и ягод. Госиздат. 1923 г.
- 2) *Его же.* Заготовка впрок осенних овощей, плодов и грибов. Госиздат. 1923 г.
- 3) *Его же.* Кооперативная сушилка для плодов и овощей. Госиздат. 1923 г.
- 4) *Меринг.* Виноделие плодовое, ягодное, виноградное, медовое. Изд. Н. К. З.

Световые картины.

Световые картины перечисляются для лекторов и для устройств чтений в аудиториях с волшебными фонарями. Показывание всех их потребует времени около часа. Комплекты картин изготавливаются в фототехнической мастерской Всероссийского Сельскохозяйственного Музея (Петроград, Фонтанка, 10).

- 1) Сушильное решето из ивовых прутьев для сушки овощей, плодов, ягод и грибов.
- 2) Ножи и скоблилки для очистки плодов и овощей.
- 3) Американская корнерезка «Энтерпрайз».
- 4) Лежанка для сушки овощей, плодов, ягод и грибов.
- 5) Сушилка гейзенгейменная для плиты.
- 6) Машинка для чистки картофеля.
- 7) Шинковка для стругания овощей.
- 8) Шинковка для капусты.
- 9) Корнерезка-шинковка для овощей системы Рубцова.
- 10) Кожцесниматель «Белая гора».
- 11) Белильный шкаф для отбеливания овощей и плодов при помощи окуривания серой.
- 12) Сушилка М. А. Опанила (общий вид).
- 13) Сушилка Ридера для овощей, плодов, ягод и грибов.
- 14) Яма для хранения картофеля и корнеплодов.
- 15) Разрез постройки овощного подвала.
- 16) Разрез овощного подвала, заполненного овощами.
- 17) Бурт, где зимою хранится картофель и корнеплоды: а) корни, в) слой соломы, с) земля, д) навоз.

При этом желательно, чтобы лектор имел в своем распоряжении образцы сушеных овощей, плодов, ягод и грибов, солений, маринований и пр.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО

МОСКВА—ПЕТРОГРАД

« БИБЛИОТЕКА ДЛЯ КРЕСТЬЯН И РАБОЧИХ ».

I. ДОМ, ДВОР и ДОМАШНЕЕ ХОЗЯЙСТВО.

1. *Борисов.*—Домашнее приготовление дрожжей и печение хлеба.
2. *Его же.*—Домашнее приготовление разных видов сахара.
3. *Никольский, В.*—Деревья—лучшая защита от пожара.
4. *Его же.*—Огнестойкие постройки из самана.

II. ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ.

1. *Вальцов.*—Уход за грудным ребенком.
2. *Медведева.*—Почему и как надо работать и отдыхать.
3. *Покровский.*—Паразиты человека, как избавиться от них.
4. *Покровские, С. и Е.*—Отчего бывает зараза и как от нее уберечься.
5. *Холль.*—Здоровье и как его уберечь.
6. *Заболотный.*—Заразные болезни и защита от них.

III. ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ и САМООБРАЗОВАНИЕ.

1. *Генкина.*—Как надо читать.
2. *Кони.*—Воспитание дома детей больных и калек.
3. *Феофилов.*—Значение труда в школе.

IV. ПРОМЫСЛЫ и ремесла.

1. *Сибиряков.*—Как изготавливать глиняные изделия.
2. *Будников.*—Крашение тканей домашним способом.
3. *Дебу, К. И.*—Плетение корзин и мебели из ивовых прутьев.
4. *Его же.*—Деревенский кузнец.
5. *Калачев.*—Изготовление мыла.
6. *Ларионов.*—Постройка водяной мельницы.
7. *Поворусский, М. В.*—Сбор дикорастущих лекарственных трав.
8. *Паращук, С. В.*—Сыроделие в крестьянском хозяйстве.
9. *Полевицкий, Н. И.*—Сбор и приготовление грибов.
10. *Федоров.*—Деревенский столяр.
11. *Его же.*—Деревенский плотник.
12. *Штейнберг, П. Н.*—Подсобные лесные промыслы.

library

<http://kulinarniylaretz.w.pw/>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>