

# Как сохранять рыбу

**В** холодное время года, разумеется, легко сохранить рыбу свежей продолжительное время мороженой, даже перевозить ее на далекое расстояние, как, например, у нас теперь стали привозить много рыбы из Сибири и с Амура. Однако мороженая рыба, конечно, менее нежна, чем свежая. Всего безопаснее распластать рыбу, выпотрошить, отрубить голову, потому что около головы прежде всего начинает портиться, натереть всю внутренность солью. Сохранить на льду или в очень холодном месте. Такую рыбу можно перед употреблением вымочить несколько часов и потом готовить во всех видах, как свежую. Более мелкую рыбу хорошо сварить в немного подкисленном отваре со специями и кореньями, с прибавкой желатина или рыбьего клея, если для постного стола. Выложить в каменную посуду, процедить на нее отвар и, когда совершенно остынет и застынет, залить распущенным и остуженным говяжьим салом. В таком виде рыбу можно сохранить очень долго в холодном месте. Даже для употребления в пост говяжье сало не мешает, потому что оно не касается вовсе рыбы, а при употреблении его надо сначала снять начисто со всей поверхности.

Рыбу никогда не следует варить в медной посуде или даже в железной, а лучше в эмалированной, а еще лучше в глиняной, обливной, тем более, если для сохранения впрок. Хорошо тоже сохраняется рыба маринованной, если только не желательна ее солить или коптить. Вообще не надо надеяться на долгое сохранение ее в свежем виде, так как известно, что в рыбе гораздо скорее, чем в мясе, развивается сильный яд, который уже нередко бывал причиной смерти многих людей. Всякую рыбу сомнительной свежести следует немедленно выбрасывать без всякой жалости, во избежание несчастий, и не пробовать никаких обычно рекомендуемых средств для освежения ее, и которые по большей части вовсе не освежают ее, разумеется, а только лишь удаляют неприятный запах.

## Как хранить рыбу

Сырую или вареную рыбу в кусках или разрезанную ломтями заливают водой с сильной примесью лимонной кислоты.

Через два-три часа рыбу вынимают и просушивают на воздухе или сушильне. Приготовленная таким образом рыба может сохраниться несколько лет. Чтобы воз-

вратить ей гибкость, достаточно подержать 3-4 дня в свежей воде.

## Хранение живой рыбы долгое время

Зимой кладут ей в пасть кусок хлеба, пропитанный водкой, и обертывают рыбу соломой или сеном. Летом водка заменяется пивом или вином, а рыба слегка покрывается свежей травой или мхом, облитыми той же жидкостью. Таким образом можно сохранить живыми карпа и линя в течение 15-18 суток, а щуку — около 12 суток. Они оживают, если покрыть их смачиваемым постепенно полотном и затем опустить в свежую воду; кусок хлеба, разумеется при этом вынимают.

## Раки

Их можно сохранить летом живыми несколько недель, поступая следующим образом: положить их в глубокую корзину на толстую подстилку из крапивы одной, а еще лучше с клевером и зеленой петрушкой. Каждый день sprыскивать их свежей водой, завязать корзину холстом, чтобы раки не могли из корзины выползти, и держать в прохладном подвале. Раков надо ежедневно кормить следующим образом. С вечера хорошенько размешать одно яйцо с ложкой свежего молока или сливок, смешать с горстью пшеничных отрубей и белого хлеба, вымоченного в молоке. Эту кашу разложить на листьях. Очень хорошо тоже изредка sprыскивать раков свежим молоком. Перед каждым кормлением надо чисто вымыть корзинку, листья и траву по возможности чаще возобновлять, так как от прокисшего корма раки погибают. Как только заметишь, что рак делается вялым и хвост у него не подогнут, а выпрямился, тотчас его удалить. Таким способом раки не только долго сохраняются живыми, но и делаются очень жирными.

## Солить рыбу

Живущим на берегу моря не лишним будет знать, как солить всякую мелкую морскую рыбу, которая нередко ловится в большом количестве и хорошо посоленная держится в прохладном месте год и более. Особенно хорошо солится, кроме, разумеется, всех видов селедки, скумбрия, анчоусы, кильки и все им подобные рыбки с плотным мясом, которые на разных берегах разное называются. Тщательно вычистив рыбки, выпотрошить их, оскоблить, вымыть в нескольких водах, потом дать стечь воде, положив всю рыбу на наклоненной доске или столе. Уложить в кадку или бочонок плотными рядами, пересыпая каждый ряд толченой солью и перекладывая несколькими лавровыми листьями, цельным перцем и десятком можжевельных ягод. Забить бочонок плотно. Поставить в холодном сухом подвале, а летом, если есть ледник, врубить в лед. Через три недели готовы. Лучше солить в нескольких бочонках поменьше, так как раскупоренный бочонок менее хорошо сохраняется. Откупорив бочонок, надо наложить на рыбу чистенькую дощечку с гнетом. Рассол не следует выливать вон. Его надо сначала процедить сквозь сито, потом через чистую салфетку, разлить в бутылки, закупорить их, держать на льду, употреблять понемногу в постный соус, в постный борщ, в форшмак и пр. вместо селедки.

При употреблении селедок и других соленых рыбок следует их вымачивать 12-20 часов в воде, меняя воду чаще, или в молоке, или в чаю. Можно, вымочив их, обмакнуть в масло и поджарить. Или, вынув их из рассола и вымочив, сварить их в маринаде, в который, разумеется, не класть соли. Подать их к закуске холодными.

Крупную рыбу солить точно так же, тщательно вымыв ее и дав стечь воде. Если рыба слишком крупна, то разрубить звеньями, выпотрошив ее. Самую крупную распластать, выпотрошить, тщательно вымыть и дать стечь воде. Головизны солить отдельно цельными или разрубленными на куски. Рыбу с красным мясом, как лососина и тому под., надо солить с



прибавкой селитры. Соли вообще надо брать фунта 2 и до трех на пуд рыбы, смотря по тому, желательна ли ее оставить малосоленной или крепко посолить, чтобы долее сохранить. Можно солить в бочонках или в больших кадках, врубить кадку в лед и накрыть рыбу доской с гнетом. Врубить надо не до самого верху, чтобы в рыбу не попала вода от льда.

От более мелкой рыбы, карпа, судака, шук и пр. лучше отрубить и выбрасывать голову. Если в кадке появится чересчур много рассола через несколько дней, то лучше рыбу вынуть и переложить в другую кадку, пересыпая солью уже в меньшем количестве.

Лучше, конечно, солить рыбу совсем свежую, но иногда приходится солить и мерзлую. Такую надо сперва натереть солью в нетеплой комнате, дать полежать, и когда соль с кровью стечет, а рыба станет мягкой, уже складывать в кадку, пересыпая солью.

### Малосоленная копченая рыба

Взять семги, лососины или всякой другой крупной рыбы, распластать ее, выпотрошить, можно вынуть и среднюю кость, вытереть, не натирая солью, посыпать только на рыбу на пол-пальца толщиной соли, наложить легкий гнет, на другой день слить рассол и посыпать рыбу свежей солью уже в несколько меньшем количестве. Так повторить три дня сряду. Потом осушить и повесить в холодном дыму на 10 часов. Такая рыба очень нежна и вкусна, но держится не долго. Очень хорош приготовленный таким образом угорь и налим. Голову надо отрезать и выбросить, снять верхнюю кожу, обдать кипятком, потом уже снять вторую кожу. С налима снимается одна кожа. Натереть солью, оставить в рассоле с неделю. Обтереть. Коптить четверо суток в холодном дыму.

Более мелкую рыбу надо вешать коптить, обтерев насухо от рассола, воткнув палочку насквозь всей рыбы вдоль ее, и повесить за оба конца палочки в поперечном положении, чтобы не вытек из нее сок и жир. Коптить дня два в не горячем, но

и не совсем холодном дыму. Таким образом хорошо коптить даже жирные соленые селедки, вымочив их сперва несколько часов в молоке. Насухо обтереть.

Так называемое паровое копчение, например, сига, свежих сельдей, лещей, карпов, производится так: рыбу солить совсем мало, только обчистить, не снимая чешуи и кожи, выпотрошить, вымыть тщательно, вытереть и совсем слегка посолить внутри и слегка снаружи, почти не больше, чем когда рыба жарится, дать полежать и еще обтереть насухо. Продеть палочку в длину, завернуть рыбу плотно в толстую бумагу и повесить ее спиной вниз поперек в теплый, но не слишком горячий дым на 2-6 дней. Мелкую рыбу — менее времени. Такая рыба должна быть не сырая, а как будто слегка испечена, мягкая и сочная.

### Балык и тешка вяленые

Брать только жирную, крупную рыбу. Белорыбица и осетрина всего лучше, но можно, за неимением этих двух сортов, взять и хорошую севрюгу, даже крупные карпы (сазан) и сомовину.

Отделить голову, тщательно вымыть, кожу не снимать, разрубить рыбу вдоль на две половины, насквозь во всю длину, так чтобы спинка осталась цельной, это и будет балык, а все брюхо отрубить тоже целиком, потом брюхо разделить, на две половины, это будет тешка. Натереть солью, уложить в длинную посуду цельными кусками, дать лежать в соли дней 6-7. Для рыб с красным мясом прибавить к соли немного селитры. После того вынуть рыбу из соли, обдать кипятком или горячим крепким хлебным квасом, безо всякой кислоты. Когда совершенно остынет, еще натереть солью и оставить в соли двое суток. Вынуть, обтереть рыбу, привязать веревки за оба конца и повесить на сквозном ветру. Если солнце будет доставать, тем лучше, только бы не было сырости. Будет готово дней через 12-15. Сохранять также в висячем положении на ветру. Можно солить более или менее, смотря какая прочность требуется. Можно после солки немного прокоптить, тогда рыба может сохраниться в сухом прохладном месте год и более.

## Рыбий клей и визига

Когда заготавливается впрок большое количество крупной рыбы, хорошо сделать запас клея и визиги. Визига добывается из осетрины, севрюги и крупных стерлядей. Распластав рыбу, вынуть визигу во всю длину, вымыть ее, высушить ее совсем досуха, повесив на сквозном ветру, потом смотать мотком, как она продается, сохранять в кухне, повесив на гвоздике.

Рыбий клей можно добыть из всякой крупной рыбы. Голову, хвост, кости, а если не делается такая заготовка, что необходимо оставить рыбу в коже, то присоединить к головам и кожу, а главное — пузырь. Все хорошенько перемыть в нескольких водах, разрезать мельче, сложить в большой котел, налить его доверху холодной водой и кипятить часов 10 или более. Процедить. Разлить на блюдо тонким слоем. Когда до половины застынет, нарезать острым ножом полосками и досушить совершенно. Завернуть в чистую бумагу и хранить в сухом месте. Перед употреблением вымочить за несколько часов в холодной воде, потом сварить. Необходимо иметь в хозяйствах, где часто приходится подавать постное. Употреблять для заливных, а если хорошо сделано, то можно готовить и сладкое желе. Если не прозрачно, очищать белками, а в постные дни — икрой.

## Икра зернистая

Разумеется, самая вкусная икра от крупной рыбы: осетрины, севрюги, белуги, но очень не дурна и щучья, сазановая и т. п.

Вынув всю икру, положить ее в решето и обдать горячей водой, но никак ни кипятком, а то заварится. Перетереть водой хорошенько, чтобы смыть всю слизь. Дать совершенно стечь воде. Посолить, если для скорого употребления — меньше, если для долгого сохранения — больше. Солить, перемешивая ложкой в чашке. Дать постоять с час, еще перемешать, вынести на холод. Можно уложить в горшочки, только поскольку нужно подать на каждый раз, залить сверху свежим салатным маслом, поставить в холодное место. Для мелкой икры, щучьей, сазановой,

хорошо сделать так, подавая на стол: натереть луковицу на терке, выжать сок и несколько капель этого сока размешать в 1-2 ложках салатного масла, перемешать с икрой. С осетровой и белужьей икрой этого делать не следует, так как только испортит ее нежный вкус. Иные перетирают крупную икру снегом и не обдают ее горячей водой.

## Как мариновать рыбу

Рыбу мариновать можно различно. Самый простой и общепринятый способ следующий: рыбу вычистить, выпотрошить тщательно, вымыть в нескольких водах, посолить, дать полежать часа два, насухо вытереть полотенцем, обвалить в муке или в мелко толченых сухарях и обжарить на сковороде в раскаленном постном или скоромном масле. В постном масле рыба жаривается ровнее и суше. Когда совсем остынет, сложить в банку и залить готовым, сваренным и остуженным маринадом. Для этого взять горсть шалота или мелкого лука, или нарезать луковицу кружочками, поварить их в воде или жидком бульоне, чтобы сделались немногими мягкими, но не давать развалиться, откинуть на решето. Взять уксус пополам с водой, если крепок, положить в него чайную ложечку сахара и ложечку соли, сваренный лук, лаврового листа, несколько штук перца, 2-3 шт. гвоздики, кусочек лимона с кожей. Вскипятить хорошенько. Залить рыбу остуженным, но не процеженным маринадом. Держать в прохладном месте, обвязав банку пергаментом.

## Очень хороший способ мариновать рыбу

Взять очень много лука, фунтов на пять рыбы штук 10-15 средней величины луковиц, изрезать его кружочками, положить на сковороду в масло и дать ему совершенно развариться, помешивая ложкой, и пусть делается золотистого цвета, но смотреть, чтобы никак не подгорел. Нарезать очень мелко 3 корешка петрушки, 1 морковку, 2 сельдерея, подрумянить



все это вместе с луком. Налить уксус пополам с водой в эмалированную кастрюлю, положить несколько штук перца, 2-3 гвоздики, душистого перца, кипятить с полчаса, потом процедить и смешать с готовым луком и кореньями. Поджаренную рыбу, как в предыдущем №, сложить в банку, перекладывая ряды ее приготовленным луком. Сверху должен тоже лежать лук. Сверху залить маринадом. Когда совершенно остынет, банку завязать пергаментом и снести на холод. Этими двумя способами хорошо мариновать как мелкую рыбу (навагу, корюшку), а из морских — скумбрию, соль, глоссы, так и крупную: сомовину, камбалу, осетрину, белугу и крупного судака.

Крупную рыбу нарезать филеечками без костей, посолить, дать полежать, обсушить, обвалить в хлебе или в муке, обжа- рить в раскаленном масле. Если после некоторого времени заметно, что уксус начинает хотя бы слегка мутнеть, тотчас же выбрать всю рыбу, маринаду дать вскипеть один раз. Банку вымыть и выте- реть, снова сложить в нее рыбу и залить остывшим маринадом. Если нет очень прохладного места, где держать рыбу, не- обходимо поступать с ней именно таким образом каждые дня два-три, не дожидая, чтобы маринад помутнел.

Можно делать и несколько иначе: поджаривать рыбу, не обваливая в муке или в хлебе. Или можно сырую рыбу по- солить, дать постоять, вытереть, сложить в глубокий сотейник, залить горячим ма- ринадом. Дать кипеть мелкой рыбе минут пять, крупной до 1/2 часа или минут 20, потом сложить в банку или бочонок, за- лить холодным маринадом.

### **Осетрина в масле наподобие тона**

Надо взять очень хорошей, крупной, жирной осетрины или белуги, или лососи- ны, можно и сомовины, но все выходит менее вкусно, чем осетрина и белуга. Снять кожу и выбрать все кости. Нарезать не ломтями, а толстыми, большими куска- ми более кубической формы. Опустить в холодную воду и варить, только чтобы

рыба не была сырая, но чтобы никак не разварилась. Вынуть и дать стечь, потом каждый кусок осторожно нажать чистым полотенцем, чтобы совсем не оставалось воды. Сложить в банку, перекладывая лавровым листом и цельным перцем. Надо класть этих духов очень мало, а еще лучше сварить рыбу с духами, а в заготов- ку положить только одну штучку лаврово- го листа и две штуки перца. Залить са- мым лучшим прованским или сезамским маслом, или маслом из китайских ореш- ков, которое можно достать на фабриках халвы. Оно очень вкусно и не дорого. Надо бочонок с рыбой очень плотно заку- порить и держать на льду. А еще лучше приготовить эту рыбу в каких-нибудь ма- леньких посудинках, герметически закры- вающихся, или закупорить плотно прихо- дящейся пробкой, завязать свиным пузырем. Точно так же выходит хорошо заливать соленые селедки или другую рыбу, но всякую соленую рыбу надо сперва вымочить в воде и выжать совершенно всю воду полотенцем. Тоже можно залить маслом копченую селедку и скумбрию, только лучше с них снять кожу и вынуть кости, а заливать одни филеечки.

### **Раковые шейки**

Сохраняются недурно в рассоле, в небольших баночках, крепко закупорен- ных и засмоленных, в сухом, прохладном подвале. Перед употреблением их надо отмочить в холодной воде.

### **Раковое масло**

Перемыть очень красные скорлупки от вареных раков, без головок, высыпать на чистый противень и обсушить в остыв- шей печке. Мелко истолочь, высыпать в сотейник и положить свежего сливочно- го масла, приблизительно на десять раков 1/4 ф. масла, распустить на плите, мешая на легком огне, и мешать на огне, пока масло хорошо покраснеет. Надо наблю- дать, чтобы оно осталось красным, хоро- шего темного цвета, но никак бы не при- горело. Потом подлить кипятку 1-2 стакана и процедить в чистую посудину

сквозь тонкое сито, чтобы не прошло ни малейшего кусочка скорлупы. На другой день, когда масло совершенно остынет и застынет, снять его с воды и отереть, если есть вода, насухо масло. Это для немедленного употребления, а если впрок, то распустить масло на слабом огне, перелить в самые маленькие горшочки или баночки. Когда масло снова застынет, наложить сверху плотно приходящийся кружочек белой бумаги, обмакнув его в растворе порошка салициловой кислоты в водке, завязать пергаментной бумагой и держать на холоду.

### Мариновать селедку

Королевские или голландские селедки мочить двое суток, переменяя почаще воду. Еще лучше мочить в холодном чаю, а если для скорого употребления, то в молоке. Вымоченные в молоке для сохранения не годятся, но особенно нежны на вкус. Уксуса сварить с простым и душистым перцем, гвоздикой и лавровым листом. Вынуть молоки из селедок, протереть их сквозь сито, подмочив отваренным уксусом, смешать с остальным процеженным уксусом. Сложить совсем вычищенные селедки в банку, залить этим соусом. При употреблении сделать майонезный соус, как обыкновенно, но вмешать в него, вместо простого уксуса, этого маринада с молоками. Можно в маринад в банку прибавить каперсов, немного толченого перца, зеленых оливок без косточек, шарлоток, мелких корнишонов. Иные кладут

цельное горчичное семя, но его выбрать из готового соуса. Если снять с мясистых селедок одни филеички с обеих сторон, свернуть каждый филейчик трубочкой и проткнуть деревянной спичкой, то такие селедки называются «рольмопс». Залить их надо описанным выше маринадом. Готовы к употреблению дней через 6-7.

### Сохранять паюсную икру

Самая лучшая паюсная икра, как известно, очень скоро сохнет и делается совершенно негодной к употреблению. Если есть случай купить за раз большое количество хорошей икры, ее можно не дурно сохранить на продолжительное время следующим способом. Разложить икру в небольшие фарфоровые или стеклянные баночки или в жестяные коробки с плотно приходящейся крышкой. Плотно уложить и умять икру, сравнять поверхность и залить растопленным и остуженным, но не застывшим еще говяжьим салом. Когда совершенно застынет, завязать пергаментной бумагой и держать в холодном месте. Если икра исключительно для употребления постом, можно налить сверху на палец хорошего салатного масла, завязать, вынести на холод и держать в стоячем положении баночку. Если употреблены жестянки, всего лучше, если можно, их запаковать и зарыть в лед.

Таким способом не только паюсная икра держится безукоризненно, но даже зернистую можно сохранить долгое время совершенно свежей.

