

# Как сохранять овощи на зиму свежими

**Д**ля сохранения овощей на зиму свежими необходимо иметь хороший подвал, который должен обладать следующими качествами. Не должен быть доступен морозу, светлый, сухой и легко проветриваемый. Без этих качеств нечего и думать сохранить что-либо, все будет гнить, плесневеть и пахнуть затхлым. Вдоль одной из стен надо до наступления морозов заготовить грядку из земли пополам с песком, в пол-аршина вышины. На эту грядку пересадить все овощи из огорода с корнями, очистив все поврежденные листья. Садить гораздо глубже, чем сидели на огороде, и как можно плотнее одну штуку к другой, но чтобы не трогали друг друга. Кольраби, брюссельскую и зеленую, кудрявую капусту, петрушку посадить в самом светлом месте подвала, это для того, чтобы эти овощи оставались зелеными. Овощи, которые должны, напротив того, быть белыми, например, салат эндивий, цикорий, сельдерей для салата, посадить в самом темном месте подвала, тогда они будут сочны и белы. Здесь же посадить и цветную капусту, связав бечевкой листики сверх цветка. Уход за всеми этими овощами состоит в том, чтобы, их почаще пересматривая, удалять все загнивающие испорченные листочки. Затем в том случае, если земля уж чересчур пересохнет, потрескается, надо ее очень умеренно полить, наблюдая, чтобы вода никак не попала на растения. Когда на дворе оттепель, проветривать, открывая окна и двери. Ставни в окошках надо затворять только на ночь или при сильном морозе. Когда мороз делается очень жестоким, можно прикрыть овощи конским навозом или соломенными матами. Целные головки капусты белой, красной и сафоя перевязать за кочерыжки попарно и повесить в подвале, перекинув через лежачие жерди.

**Лук и чеснок** свить венками за зелень и повесить до мороза на чердаке, а при наступлении морозов повесить в сухом подвале.

**Петрушку** — обрезать большие листья почти до корня и посадить на грядку или уложить горкой в подвале рядами, корешками внутрь, подсыпая каждый ряд песком. Всю зиму будут вырастать свеженькие листочки, годные для употребления.

Чтобы иметь **зеленый лук**, посадить в землю в кухне, держать на окошке.

**Кресс-салат и укроп** высевать в ящиках с землей, держать в кухне на окне. Кресс-салат можно посеять просто на войлоке, держать мокро.

**Морковь и проч.** — обрезать всю зелень и положить ее горкой, рядами как петрушку, посыпая землей каждый ряд. Хрен можно также сохранять, но удалить сперва все тонкие корешки, а то он будет расти и будет не годен к употреблению.

**Репу** сохранять в песке без земли. **Брюкву** тоже. Репа и брюква к весне пустит листки, которые очень хороши для употребления в виде шпината или для щей, но надо первую и вторую воду слить, как только закипит, вода горькая. У **свеклы** обломать листья, проявить немного на воздухе, сохранить в сухом подвале, не засыпая ничем, сложив корешками в середину горкой. **Корешки цикория** положить в большой бочонок, просверлить дыры, чтобы корешки выступали немного в эти дыры. Внутри засыпать песком, поливать изредка песок, чтобы не совсем высох. Всю зиму можно употреблять цикорий на салат. Бочонок должен стоять в тепловатом и не светлом месте, чтобы листочки были нежнее. Способ сохранения **картофеля** вообще довольно известен: в кучах, в деревянных ящиках в подвале он сохраняется хорошо, вопрос главный в том, чтобы не давать ему прорасти весной. Этому можно препятствовать всего лучше, приводя его почаще в движение, это вообще способствует его сохранению. Отлично делать так: в ящике, в котором сохраняется картофель, сделать внизу дыру в виде окошечка с задвижкой. В эту дыру должна свободно проходить рука. Сверху ящик прикрыть досками. Картофель брать для употребления не сверху, а через окошко внизу, разумеется, закрывая его задвижкой. Таким образом картофель скатывается в пустое место и весь постепенно приходит в движение. Дно должно быть наклонно от задней стенки вперед, чтобы картофель легче выкатывался к дверке. К весне его все-таки надо перебирать и выбрасывать начинающий гнить.

---

## Зимнее хранение овощей

Каждый хозяин, когда он задумает хранить овощи в ямах, должен строго помнить и исполнять следующее:

1) Обыкновенно ямы делают в длину аршина в 2 или 3, шириной около 1,5 арш. Размер самой ямы и ее форма почти не играют никакой роли, но все же лучше делать ямы несколько поменьше, но числом побольше, это на тот случай, если почему-либо в одной яме будет неудача, то в других овощи сохранятся. Что касается до глубины ямы, то при этом надо иметь в виду то, насколько зимой земля промерзает. Поэтому глубина ее должна быть такова, чтобы слой насыпанной земли над овощами был такой, чтобы нижняя его часть не мерзла. Обыкновенно глубина колеблется от 1,5 до 2 аршин.

2) Очень большое значение имеет выбор места устройства ямы. Нельзя допускать чтобы в яму попадали как осенняя, так и весенняя вода, а потому место для ямы должно быть выбрано высоко, чтобы ни подземная, ни сверху текущая вода не проникала к овощам. Если такого места не окажется, то лучше в таком случае яму сделать поменьше, а насыпь сверху сделать больше.

3) В яму на зиму можно класть только корни и клубни, как, например, картофель, свеклу, морковь, репу и т. п. При этом совершенно не класть в яму зеленых частей растений. Корни и клубни перед тем, как класть их в яму, не нужно мыть, а брать их в таком виде, в каком они вынуты из земли.

4) Овощи, предназначенные для уборки в яму, не должны подвергаться действию мороза, хотя бы и слабого. Для этого нужно поступить так: как только они будут вынуты из земли, нужно поскорее их убрать под крышу, чтобы дождем их не мочило, затем покрыть их толстым слоем соломы, чтобы мороз их не касался. А потом, когда яма будет готова, надо выбрать более теплый день и среди дня, по возможности быстрее, их перевезти и уложить в яму, чтобы морозом их нехватило. При хранении овощей в ямах, большую опасность представляют для них мыши. Они осенью, когда еще верхний слой земли талый и мягкий, прокладывают норы-ходы к овощам и в продол-

жение зимы их уничтожают. А затем через эти ходы в ямы к овощам проникает вода и холод, и все находящееся в яме может погибнуть. Чтобы избежать этого, т.е. попадания мышей в ямы, лучше овощи укладывать тогда в яму, когда уже было несколько морозов, дабы верхний слой земли был тверже, и чтобы мыши сверху не проникли в ямы; по возможности надо делать их подальше от дома.

5) Если овощи сваливать в яму в беспорядке, то они много займут места, а потому лучше их класть рядами плотно друг к другу. Если случится, что один корень загниет, то, чтобы он другие заразить не мог, ряды пересыпают песком. Сразу засыпать яму толстым слоем не годится. С осени корень несколько высыхает, и из него вода выходит в виде пара. Чтобы этот пар в яме не оставался, иначе он даст только сырость, ему нужно дать возможность постепенно из ямы уйти, а для этого корень засыпают слоем земли, не более полуаршина. Далее через неделю или через две слой земли нужно будет прибавить еще на пол-аршина, а перед тем, как наступят полные холода, довести насыпь до 1,5 аршина, считая от верхнего слоя овощей. Для предохранения от больших морозов на земляную насыпь надо положить навоз слоем в пол-аршина.

6) В таком виде яма остается до весны. В начале весны приходится только предохранять яму от воды, которая получается от таяния снега, чтобы она не попала в яму, особенно с той стороны, которая пригревается солнцем. Для этого нужно снег с этой стороны откидывать, а воду при помощи канавки отводить в другую сторону от ямы.

7) Овощи в ямах весной нельзя оставлять до тех пор, пока оттает вся земля. В этом случае грунтовая вода может подступить к овощам, и все находящееся в яме гниет. Поэтому-то, еще пока земля окончательно не оттает, нужно выбрать более теплый день и среди дня вынуть все овощи из ямы и перевести их в такое место, где бы можно было сохранить их от легких весенних морозов. Из всего сказанного можно видеть, что хотя хранение овощей в ямах не вызывает почти никаких расходов, но зато очень хлопотливо и требует много внимания и заботы со стороны хозяина. Если же он что либо упустит из сказанного сделать, то весной может увидеть такую картину: насыпь над ямой провалилась, что показывает, что все находящееся в яме сгнило, и все труды пропали. Ямы представляют еще и то неудобство, что в течение зимы из них нельзя расходовать овощей, потому что уж раз зимой яму пришлось раскрыть, то из нее нужно все выбрать, иначе все погибнет. Заметим, что такие овощи, как капуста, лук, в ямах сохранять никогда не удастся — они обыкновенно сгнивают! Между тем как зимнее сохранение запасов огородных продуктов и плодов в свежем виде для пользования в зимнее время имеет такое огромное значение, что все это, взятое вместе, заставляет хозяина сделать необходимый расчет и построить подвал известных размеров, смотря по количеству собираемых ежегодно продуктов, чтобы в него можно было осенью свезти прямо с гряд весь урожай всех овощей, которые почему-либо невыгодно продать сразу.

---

### **Сохранение зимой в свежем виде петрушки, порея, сельдерея и капусты**

Для того, чтобы иметь зимой в свежем виде названные овощи, необходимо устроить хороший подвал, обеспеченный рациональным устройством от значительных колебаний температуры. В таком подвале делаются высокие гряды (до 6-8 верш.) из увлажненного песка. В эти гряды

сажаются: 1) капуста с тщательно выкопанными кочанами и очищенными от верхних листьев вилами, каждый вилок садят на таком расстоянии, чтобы между самими вилами было расстояние не менее 2-3 верш., 2) петрушка и сельдерей сажаются подобно капусте с расстоянием между рядами в 2 вершка для первой и 3-4 — для второго, 3) лук-порея сажается на расстоянии 2-х вершков между отдельными экземплярами.

## Как сохранить капусту зимой в свежем виде

В начале или половине октября, смотря по погоде, на возвышенном сухом месте, где бы не могла застаиваться дождевая и снеговая вода, выкапывается канава глубиной в 1 аршин и шириной 1,5-2 аршина, длина произвольная, смотря по количеству сохраняемой капусты. Когда канава будет готова, выбирают капусту с огорода вместе с корнями и, очистив от зеленых листьев, подвозят их к канаве. Выбирают для укладки совершенно целые, не попорченные и не помятые кочны. Сама укладка производится так: на дно канавы у поперечной стенки насыпается слой рыхлой земли вершка в два, и придается ему несколько наклонное положение, на этот слой кладут ряд капусты в наклонном положении так, чтобы кочны не соприкасались один с другим, а чтобы между ними было пространство в 1 вершок. Между кочерыжками верхнего ряда можно класть второй ряд в таком же положении. В один ряд помещается, смотря по величине кочнов, при 1,5 арш. ширины, 5-6 штук. Когда первый слой капусты будет уложен, его пересыпают теплой и сухой землей, хотя несколько влажная земля не вредна. Сверху засыпанного первого слоя укладывают второй слой в том же порядке и тоже засыпают землей, потом кладут третий, самый верхний слой, который окажется у краев канавы, и таким образом заполняют всю канаву, Сверху канава засыпается толстым слоем земли (около 8 вершков), по крышке придают покатость в обе стороны для стока воды, по бокам ямы копаются водоотводные канавки. Когда наступят сильные морозы, яму полезно прикрыть горячим навозом, слоем толщиной вершков в 7-8. Зимой капусту выбирают по мере надобности, предпочтительнее эту работу производить в тихий теплый день. Удобнее всего брать большими порциями во избежание охлаждения ямы, и потом тщательно закрывать. Сохраняется капуста так до самой поздней весны. Мне приходилось так сохранять капусту белокочанную и краснокочанную от 120 до 160 штук, смотря по

величине головок. Пропажи при соблюдении всех правил почти совсем не бывает. У меня, например, при выборке оказалось порченной из 100 шт. 2-3 головки. При этом способе хранения капусту можно иметь свежей в течение всей зимы и в начале весны; она оказывается еще лучше, чем только снятая с огорода. Полежав в земле, она теряет тот запах и горечь, которые свойственны капустам. Нужно заметить, что капуста, попавшая под небольшой мороз, оказывается лучшей в зимовке, лишь бы она только не совсем промерзла.

## Сохранение капусты на зиму

Осенью после уборки нужно обрезать у капусты все зеленые листья так, чтобы осталась одна твердая головка; такие головки обсушивают на вольном воздухе в течение нескольких дней. Затем каждую головку разрезают сечкой на тонкие полоски, собираемые на лотке; потом расстилают их на листе, подвешивают и сушат на вольном воздухе, чтобы часть влажности испарилась, и дважды переворачивают для более легкого обсыхания. Затем ставят листы в печь, и часто вынимают для перемешивания. Листы ставят в печь, когда из нее будет вынут хлеб. Высушенная капуста сохраняет свой цвет и похожа на лапшу. Ее держат в мешках, в сухом и проветриваемом месте; необходимо осматривать почаще мешки, ибо капуста легко поглощает сырость из воздуха и загнивает, если опять не высушат ее в печи. Варят ее, как свежую капусту, но предварительно мочат в воде, чтобы сделалась мягкой. Она имеет такой же вкус, как и свежая капуста.

## Сохранение на зиму капусты и кореньев

В подвале или погребе делается из сухого песка грядка вышиной не менее 6 вершков; в эту грядку сажают капусту и коренья, сняв у первой верхние зеленые листья. Расстояние между кочнами должно быть таково, чтобы они не сопри-

касались; корни сажают на расстоянии 2 вершков один от другого.

## Сохранение свежей капусты

Свежая капуста, убранная в сухую погоду, с удалением грубых наружных листьев, подвешенная к потолку помещения корнем вверх, а кочнами вниз, хорошо сохраняется при температуре несколько ниже 0, например, -1-2° С, так как при этой температуре капуста не страдает от мороза, и на ней не развиваются плесневые грибки. Во время оттепели необходимо тщательно проветривать помещение. Если при наступлении более теплых дней, когда не будет возможности поддерживать температуру, ниже 0°, капуста начнет плесневеть, то необходимо тщательно удалить с кочна все пораженные плесенью листья.

## Как предохранить капусту от порчи зимой

При хранении капусты зимой порча ее происходит от трех различных болезней, причиняемых грибками и бактериями, которые обыкновенно заносятся на капусту с огорода и при благоприятных условиях развиваются в значительных количествах при хранении капусты. Черная гниль — самая опасная из болезней капусты. Она начинается на огороде и продолжается в складе. Сама по себе эта болезнь редко разрушает головки капусты, но пораженные ею головки легко заболели другими болезнями. При этой болезни наблюдаются места черного цвета в кочерыжке и в сосудах листьев. Мягкая гниль зависит от нескольких родов бактерий, которые проникают в капусту через разрезанные, раздавленные, разбитые в листьях места и, как сказано было выше, особенно поражают те головки, которые уже больны черной гнилью. Некоторые другие овощи, например, морковь и репа, тоже поражаются мягкой гнилью. Бактерии мягкой гнили отличаются способностью быстро разрушать растения при благоприятных для них условиях температуры и влаги воздуха. Они

редко поражают здоровые и не имеющие поражений головки, так как могут проникать в ткань капустных листьев только через раны. Листовая плесень может поразить растение в любой период его роста. Болезнь эта проявляется в виде плесневых пятен на листьях. В теплых складах, имеющих влажный воздух, листовая плесень распространяется весьма быстро. Этот плесневый грибок не может развиваться в сухом воздухе и при температуре, близкой к точке замерзания. Из только что сказанного видно, что необходимо наблюдать за тем, чтобы, при сборе капусты и ее перевозке с огорода в склад, с ней обращались бережно, в особенности необходимо следить, чтобы рабочие не бросали капусты, чтобы на дне и на боках телеги при перевозке капусты была солома. Вообще, с капустой следует обращаться бережно, как и с яблоками или иными фруктами. При помещении капусты в склады следует обирать и удалять все головки, пораженные черной гнилью, а также складывать отдельно головки, в которых будут замечены ссадины, порезы и т. п. поранения, для продажи в первую очередь. Также необходимо обрывать и уничтожать листья, пораженные плесенью. Никогда не следует бросать больных головок и листьев капусты в те навозные или компостные кучи, которые предназначаются для удобрения капустных плантаций. Наилучшие результаты хранения капусты достигаются при надлежащем регулировании температуры и влажности воздуха в помещении. Температура желательна около +1° С. Воздух — возможно сухой. Чтобы иметь эти условия, необходимо, чтобы помещение, где хранится капуста, было приспособлено для этого. Если есть возможность, строится сарай из кирпича или камня, причем стены кладутся в два кирпича толщиной. При постройке из досок делаются двойные стены, и пространство между ними заполняется золой. В крыше должны быть устроены закрывающиеся крышками отверстия для вентиляции. Некоторые из хозяев предпочитают устраивать для хранения капусты закрома, другие — полки. И те, и другие имеют свои хорошие и плохие стороны. В закрома помещается боль-

ше капусты, на полках осмотр капусты производится удобнее, и, что самое главное, на полках лучше происходит проветривание и обсушивание капусты. Капуста содержит в себе много воды и, находясь в лежке, постоянно ее испаряет. Если позволить этой влаге оставаться в помещении, то она, скопясь и сгущаясь, оседает на поверхности головок в виде росы и тем способствует развитию грибков и бактерий. Для избежания этого необходимо раз в сутки обновлять воздух в помещении, в котором хранится капуста. Так как наружный воздух бывает зимой очень холоден, то в помещении для хранения капусты следует ставить железную печь, с тем, чтобы топить ее во время проветривания помещения. Опыт покажет, сколько ее придется топить, чтобы по прекращении проветривания температура воздуха в помещении была около  $+1^{\circ}\text{C}$ . Правила хранения капусты зимой просты и удобоисполнимы: 1) собирать, перевозить и укладывать капусту как можно осторожнее, 2) укладывать только, здоровые, не поврежденные головки, вверх срезами кочерыжек (чтобы образующиеся на потолке капли не попали внутрь головок), 3) помещение для хранения капусты должно иметь толстые стены для поддержания равномерной температуры внутри, 4) помещение следует проветривать раз в сутки, за исключением тех случаев, когда погода слишком тепла и влажна, 5) воздух в помещении должен быть возможно сухим, и температуру его следует поддерживать около  $+1^{\circ}\text{C}$ , для этого ставится в помещении железная печь, которая топится во время проветривания, если наружный воздух очень холоден.

### Сохранение кочанной капусты

Для этого пользуются парниковыми ямами, которые обычно остаются пустыми до начала февраля. После уборки капусты на огороде парниковые ямы очищаются и заполняются предварительно отсортированными, крепкими кочнами, весьма

важно также удалить испорченные листья, грязь и часть кочерыжки. Капуста укладывается рядами или в насыпь до поверхности земли и оставляется до морозов и даже некоторое время на морозе (не более  $6-7,5^{\circ}\text{C}$ ), пока кочны не промерзнут. После промораживания капусты парниковая яма закрывается рамами (на венец), и парник покрывается слоем древесной листвы. Такая промерзшая капуста может сохраняться очень долго без всякой почвы; перед употреблением вынимают необходимое количество головок из парника и помещают их в прохладное помещение, например, в подвал, где капуста постепенно оттаивает и принимает свежий вид.

### Сохранение салата

Салат может быть сохранен таким же образом, с той лишь разницей, что кочны салата необходимо садить на дно парниковой ямы (вплотную друг к другу), а нельзя укладывать, как капусту, в насыпь. Понятно, что при таком способе в одну яму помещается несравненно больше салата, чем капусты: необходимо также своевременно позаботиться, чтобы к концу осени были вполне завившиеся кочны салата. Для употребления салата его вынимают из парника и опускают в возможно холодную воду для оттаивания. Описанный способ сохранения капусты и салата имеет большие удобства, сравнительно с сохранением в подвалах, где много кочнов портится, и где, во всяком случае, требуется постоянное наблюдение; если вовремя не удалять испорченных листьев, то мы рискуем потерять целые головки. Второе преимущество — это возможность использования парниковой ямы, которые обычно остаются всю осень и зиму без употребления, между тем как в подвалах часто не хватает места для свеклы, моркови и других овощей. Конечно, сперва следует применять 1 описанный способ в небольшом масштабе, чтобы вполне убедиться в его преимуществах и освоиться с техникой.

## **Таким образом можно сохранять томаты свежими продолжительное время**

Для этой цели требуется совершенно сухой парник. Чтобы получить такой сухой парник, поступают следующим образом: уже в конце сентября покрывают парник рамами, но не совсем плотно, чтобы воздух проходил, иначе парник не просохнет. Потом кладут на сухую землю решетки из планок. Когда начинаются морозы, собираются полурезлые и совсем зеленые томаты, раскладываются на решетке в парнике и закрываются рамами. От солнечной теплоты полурезлые томаты быстро дозревают, а зеленые также постепенно доходят до зрелого состояния. При этом вся работа заключается лишь в том, чтобы при сильном нагревании парники проветривать, а в случае мороза теплее покрывать. Для употребления выбирают, конечно, только самые зрелые плоды. При таком способе можно сохранять томаты свежими довольно долго.

### **Сохранение артишоков**

Артишоки укрываются с двух сторон соломенными колпаками и укладываются рядом в песок на погреб или где-либо снаружи. Делают бороздку в 25 см глубиной и ставят в нее вертикально артишоки, связанные в пучки по 8-10 штук и обернутые сухим листом. Друг от друга артишоки отделяются слоем земли. Их зарывают на две трети и сверху кладут тонкий слой соломы. По этому способу артишоки могут сохраняться до мая.

### **Сохранение артишоков**

Выбрав хорошие, свежие артишоки, их разрезают на 4 части и кладут в холодную воду, затем, продержав некоторое время в холодной воде, очищают, переносят на 5-6 минут в кипяток с 4% раствором поваренной соли, после чего вынимают, высушивают на солнце, складывают в деревянный ящик и держат в сухом месте. В таком виде артишоки отлично сохраняются в течение целого года и несколько

ко не уступают свежим. Перед употреблением в пищу их кладут на полчаса в тепловатую воду.

### **Салат можно сохранить свежим**

Салат можно сохранить свежим в течение нескольких недель, извлекая его при жаркой погоде из земли с корнями и пересадив в подвал, — в свежий песок; это останавливает также и образование стрелок.

### **Как хранить постное масло**

Взять две части квасцов и одну часть мела, развести его в воде так, чтобы он был как кисель, и напитать этим составом грецкую губку, опустить ее в посудину, в которой сохраняется масло. Каждый год масло с поддонов следует вливать в чистую посудину, губку вынуть, вымыть, напитать тем же составом, опустить в сцеженное масло.

### **Как хранить картофель**

Вкопать в землю четыре столба и в них просверлить отверстия для вкладывания пластинок, которые должны находиться в расстоянии одна от другой на поларшина, потом их переплести между собой соломенными веревками. На дно насыпать на три четверти аршина соломы, а на нее положить первый слой картофеля, опять положить соломы и опять картофеля, так продолжать до тех пор, пока наполнится весь ящик. Верх же также покрыть соломой на поларшина. По мере надобности картофеля солому отворачивают, вынимают картофель и снова его закрывают соломой.

### **Как сохранить картофель до июля**

Чтобы сохранить клубни картофеля до июля и не дать им прорасти, их укладывают в подвале, переслаивая с коксом. По мнению лица, рекомендующего этот способ, здесь вовсе не усиливается проветривание, а причина долгой лежкости

клубней заключается в медленном окислении кокса, во время которого происходят угольная и серная кислоты (кокс всегда содержит серу), примешивающиеся к воздуху и влияющие на картофель консервирующим образом.

## Окуривание картофеля серой

Окуривание картофеля не отражается вредно на клубнях и ничуть не делает их негодными к употреблению. Оно производится над клубнями осенью, по внесении последних в подвал. Как выяснилось из опытов, окуренный серой картофель действительно противостоит гнили и в подвале вовсе не дает ростков, но только всходит недели на 2 позже неокуренного.

## Как предохранить картофель от гниения

Для этого старый немецкий хозяин рекомендует как можно позже убранный осенью картофель укрывать зимней покрывкой, причем больной, замороженный и мокрый картофель, конечно, нисколько не гарантирован от загнивания, и его следует отбирать. В имени автора уже в продолжение 40 лет возделывается большая площадь картофеля, который поступает для переработки в две винокурни. И если в этот значительный промежуток времени иногда и происходили минимальные потери от загнивания, то они должны быть всецело приписаны недосмотру. Картофель после уборки свозят в кучи вышиной 2,5-3 фута и такой же ширины (для сохранения более нежных сортов — ширина 2 фута), длина не определена. Картофель тотчас же покрывают сухой соломой или сухой картофельной ботвой. Верхушка кучки, защищенная только от дождя, остается открытой. При наступающих холодах верхушки закрываются землей, а если погода в этом отношении не меняется, то закрывают и всю кучу слоем земли в 2-3 фута толщиной. Картофель, который лежит на земле, также хорошо сохраняется. В заключение автор категорически заявляет, что при таком способе сохранения все сорта карто-

феля сохраняются лучше, чем в погребе, но нужна, конечно, известная осторожность.

## Еще о сбережении картофеля

Опишем способ сохранения картофеля, основанный на 18-летнем опыте, при котором даже больной картофель сохраняется в продолжении 3-4 месяцев, а здоровый в продолжение целого года. Способ этот заключается в следующем: копают продолговатые рвы глубиной в 1 арш., шириной в 1,5 арш., длиной в 36 сажень, с вертикальными стенками. Ровики эти копаются параллельно, в расстоянии 1 сажени один от другого. Ровики эти засыпаются картофелем в уровень с поверхностью земли. Поперек ровиков, в саженом расстоянии один от другого, укладываются балочки, посередине этих балочек к верхней их поверхности прибавляете по 2 бруска, высотой в 2,5 вершка и в расстоянии трех вершков между ними. Поверх этих брусков вдоль всего рва укладываются доски таким образом, что концы крайних досок выступают за поперечные края ровиков на 3/4 арш., под выступающие концы досок подкладываются кирпичи, между которыми образуются вентиляционные каналы, идущие вдоль ровиков. Поперек ровиков и продольных досок укладывается солома, прикрываемая землей, выбрасываемой при копании. При больших морозах боковые отверстия продольных вентиляционных каналов затыкаются.

## Сохранение корнеплодов

Бураки, морковь и даже картофель лучше всего сохраняются в буртах на открытом воздухе. Место для буртов желательно несколько защищенное от сильных восточных и северных ветров, но и это лишь в том случае, если есть возможность выбора. Если же выбирать не из чего, то можно сохранять где угодно, лишь бы бурты не были подтоплены водой, которую нужно заблаговременно отводить. Каждую бурту, по расчету пудов на 1000-1500, укладывают отдельно. Для этого выкапыва-



ют выемку длиной сажень 5, шириной 4-5 арш. и глубиной 1/2 арш. Землю из выемки выбрасывают и оставляют по краям ее, в расстоянии около полуаршина от стенок. По дну выемки, во всю длину, копают канаву в 1/2 арш. ширины и 1/2 арш. глубины. Канавка эта, проходя в одинаковом расстоянии от продольных стенок выемки, выходит своими концами за края поперечных стенок ее аршина на полтора с каждого конца. Канавку закладывают поперек палками, в расстоянии одна от другой от 3 до 8 вершков. Поверх палок, поперек их, но вдоль канавки, непосредственно над ней накладывается нетолстый слой тонкого хвороста (прутиков) или камыша, или даже соломы, так чтобы при засыпке выемки корнеплодами они не могли заполнить собой канавки. Если корнеплоды хотя бы в одном месте заполнят собой канавку, закупорив сквозной ее проход для доступа воздуха, то такая бурта ненадежна и может согреться, но никогда не замерзнуть. Поэтому укладку бурт нужно поручить толковому и вполне надежному рабочему. Когда выемка приготовлена, канавка закрыта хворостом, соломой и пр., то приступают к укладке корнеплодов. Для этого их привозят прямо с нивы хорошо очищенными от листьев и земли, хорошо отобранными от гнилых, порченных, битых, вялых и пр. и заполняют ими сначала выемку, потом укладывают поверх выемки над землей и постепенно выкладывают конусообразно, наподобие крыши, так чтобы уклон боковых был около 40-45°. Когда бурта выложена, конек крыши закончен, ее укрывают соломой. Слой соломы в сдавленном виде, когда она будет придавлена землей, должен быть от 2 до 4 вершков. В местностях с теплым климатом тоньше, с холодным — толще, для бураков тоньше, для картофеля толще. Поверх соломы насыпают земли. Для этого употребляется земля, выброшенная при рытье выемки. Земли насыпается вершков 5-6 толщиной, наверху же бурты не толще 2-3 вершков, чтобы сквозь нее могли проходить испарения от свежих корнеплодов, и излишне высоко не поднималась температура. Желательная температура при сохранении бураков и моркови от -1 до +6° С, карто-

феля +1-6° С. При более низкой температуре они, особенно картофель, замерзнут, при более высокой — прорастут и могут согреться. Бурта считается хорошо уложенной, если после засыпки ее землей канавка остается свободной, с открытыми концами ее, так, чтобы по ней могла свободно пройти кошка. При наступлении холодов больше 10° С, концы канавки затыкаются соломой, при оттепели откупориваются. При свободном движении воздуха по канавке, во всей бурте всегда наблюдается движение воздуха между корнеплодами снизу вверх, отчего теплый воздух из бурты выходит, а на его место подходит свободно движущийся по канавке холодный, чем поддерживается всегда равномерная температура в бурте. Для того, чтобы иметь возможность измерять температуру в бурте и для более совершенной вентиляции, советую начинающим вставлять на бурту указанных размеров по 2 вытяжных трубы. Трубы делаются из досок или хвороста. Нижним концом они становятся на хворост, уложенный поверх канавки, а верхний выходит на 1/2 аршина выше земляного конька крыш. Если трубы сделаны из досок, то нужно в досках сделать большое количество отверстий, чтобы теплый, спертый воздух мог свободно выходить со всей толщи уложенных корнеплодов. В холодное время вытяжные трубы затыкаются сверху соломой, в теплое — откупориваются. Температура измеряется градусником, опущенным на ниточке в трубу. Есть и особые градусники, помещающиеся в длинных, полторааршинных железных трубках, заостренных конусом. Внутри трубки такой же длины термометр, шарик которого находится в нижнем конце трубки, а градусные деления выходят из верхнего края ее. Таким термометром пробивают землю при помощи лома и всаживают его непосредственно в слой бураков. Таким образом температура бурты узнается очень точно. В вытяжной же трубе она всегда ниже на 2-5° С. Новичкам всегда кажется, что уложенная таким образом бурта непременно промерзнет насквозь, и они всегда очень усердно ее укрывают. Поэтому для начала всегда нужно раза 2-3 в месяц измерять температуру и в случае,

если она кажется высокой, немедленно открыть и прочистить нижнюю канавку и вытяжные трубы. В случае, если бы где обнаружилось таяние снега на бурте (признак согревания корнеплодов), там нужно немедленно принять меры, раскрыть землю, разгрести солому, выбрать гнилые корнеплоды, заполнить пустое место соломой, и когда тепло сойдет, прикрыть слегка землей. При некотором навыке корнеплоды сохраняются очень хорошо, не требуют дорогостоящих подвалов, не мерзнут, не гниют и лежат до конца мая. Для употребления, раскрыв бурту с одного конца, вывозят в теплое место количество, потребное примерно на неделю, а остальные прикрывают. Если же температура воздуха не особенно низка, не ниже 10° С, то можно брать с бурты ежедневно, прикрывая остающееся лишь соломой, и оно почти не промерзает.

### Как поступать с замерзшими плодами

Плоды тем менее страдают как от промерзания, так и оттаивания, чем медленнее совершается тот или иной процесс. Конечно, имеет значение и порода, и степень спелости, незрелые плоды менее, например, страдают от промерзания, нежели вполне зрелые, яблоки — менее груш и т.д. Но этим не устраняется указанное общее правило, ввиду которого, чтобы предупредить совершенную порчу промерзших плодов, необходимо их оттаивать возможно медленнее. Часто такие плоды погружают в холодную воду. Это большая ошибка: в холодной воде оттаивание происходит быстрее, нежели в воздухе обыкновенной комнатной температуры, не говоря уже о более холодном воздухе. Всего лучше оставить такие плоды в помещении с температурой в 3-5° С и дать им медленно отойти. Таким же образом, если закупоренный ящик с плодами окажется промерзшим, то его не следует разделять, прежде чем не оттают в нем плоды в холодном помещении. Плоды сильно промерзшие лучше всего не оттаивать, а держать их в том же состоянии до момента употребления (разу-

меется, в вареном виде). При этом полезно иметь в виду, что, например, сильно промерзшие яблоки следует немедленно, не оттаивая, класть в воду и варить, в таком случае они не будут заметно отличаться от непромерзших, если же дать им оттаять и затем варить, то яблоки приобретают крайне неприятный вкус и плохо увариваются.

### Сохранение овощей под снегом

В холодных многоснежных местностях корнеплоды и кочаны капусты сохраняются очень хорошо в течение всей зимы на открытом воздухе, под снегом. В подвалах или других соответствующих помещениях овощи хранятся только до наступления морозов или выпадения снега, а затем выбирают несколько возвышенное место, куда бы не подтекала вода, и, очистив его от снега, устилают соломой, на которую складывают ряд кочанов кочерыжками вверх, после чего этот ряд покрывают снегом, набивая последним и все промежутки между кочанами. Поверх первого ряда укладывается таким же образом второй ряд, за ним — третий, четвертый, постепенно суживая кучу кверху. Когда куча совсем уже готова, ее покрывают сплошным слоем снега, толщиной от 2 до 3 четвертей аршина, поверх которого наваливают слоем в 6-8 вершков мелких стружек, опилок, сухих листьев, коры, мха, мелких щеп и проч.

### Как исправить вкус мерзлых фруктов и овощей

Известно всем, что даже при аккуратном хранении в погребах зимой от той или иной причины фрукты и даже овощи мерзнут при сильно морозных зимах. Такие замерзшие фрукты и овощи, конечно, нельзя употреблять в пищу, они имеют скверный вкус. Чтобы исправить вкус мерзлых фруктов и овощей и не бросать их даром, что и не выгодно, если много замерзло фруктов и овощей, можно легко исправить вкус их следующим образом. Мерзлые фрукты или овощи кладут в воду

со снегом и ставят в прохладное место, сливают воду через четверть часа и обтирают полотенцем, а овощи просушивают обыкновенно на вольном воздухе, а затем сохраняют в таком месте, где они не могут больше замерзнуть, или употребляют их сразу в пищу. Как опыты, так и наблюдения показали: обработанные вышеописанным способом фрукты и овощи имеют приятный вкус и могут смело идти в пищу без всякого вреда для здоровья.

## Сохранение картофеля и получение молодых клубней

Очень часто предлагают хозяевам, желающим сохранить картофель до весны, и чтобы он не прорастал, зарывать его в сухую землю или в другой порошкообразный материал, дурно проводящий тепло. Этот способ несомненно удобен по своей простоте, однако, он не дает хороших результатов. Если действовать без должного внимания к обстоятельствам, влияющим на дыхание клубней, тогда они или скоро прорастут, или еще скорее будут портиться. Они прорастают, если зарыты неглубоко, следовательно, дышат и находятся в соответствующей температуре. Здесь, в подвале, например, картофель расходует вещество на образование длинных и сильных побегов, а молодые клубни, если они образуются, бывают очень маленькие. Напротив, когда картофель развивается в порошкообразной среде, ростки его гораздо слабее, деятельность клубней направляется, главным образом, на образование молодых клубней, один килограмм картофеля *Hollande*, зарытый в январе в почти совершенно сухой песок, дал урожай в 560 граммов. Так как этот продукт получился в темноте, и материнские клубни ничего не заимствовали извне, ни из почвы, ни из атмосферы, то они

должны были израсходовать половину своего собственного веса. Прибавлю, что картофель, полученный при этом условии, был прекрасный как по виду, так и по качеству. Вот самый удобный способ получать ранний молодой картофель в какое угодно время, лишь бы иметь помещение, где теплая температура держится круглый год. В начале июня было посажено 10 кг *Magnum bonum* и *Hollande* в темноте в подвале в деревянные ящики с компостной землей, которая была влажная и в таком виде и употреблялась. До уборки своей, бывшей в конце декабря, картофель не требовал никаких забот. Чтобы получить молодой картофель с тонкой кожей, уборка должна была производиться месяцем раньше. Результат этой оригинальной культуры довольно любопытен: в ящик, имеющий 0,25 метра поверхности и 25 см глубины, было посажено 10 кг клубней на 3 различных глубины: на 6, 12 и 18 см. Во время уборки я снял землю на несколько сантиметров и был поражен, увидев слой молодого картофеля, так тесно лежащего друг к другу, что можно было подумать, что они уложены рукой человека один возле другого. Освободив часть содержимого ящика, я старался объяснить себе подобный факт и мог убедиться, что молодые клубни, полученные от материнских клубней, зарытых на различную глубину в большей части поднялись на один уровень и почти на самую поверхность ящика. С одной четверти ящика я собрал 1 кг 300 гр. молодого картофеля, следовательно целый ящик дал почти 5 кг или половину веса семян. Столько же я получал и прежде. При уборке я сделал еще одно наблюдение, которое заслуживает внимания. Уже на 20 см глубины случалось, что некоторые клубни дают только небольшое число тонких побегов, посаженные же еще глубже, могут сохраняться без изменения.



# Маринование плодов и овощей

## Самый обыкновенный маринад для всех плодов и ягод

Маринад готовят следующим образом: ягоды и плоды брать недозрелыми, без пятен и не червивые, тщательно перебрать, если необходимо, перемыть и дать совершенно стечь всей воде, а если можно, лучше не мыть, а только вытереть мягкой тряпочкой, не нажимая.

Уложить в большую стеклянную или каменную банку, залить остывшим, сваренным со специями уксусом. Смородину красную и белую можно связывать пучочками, у черешен, вишен обрывать стебелек, а еще красивее подрезать его ножницами, оставляя длиной только в палец. Так же сливы и райские яблочки (янтарку). Крыжовник обрезать ножницами с обоих концов. Виноград брать крупный, плотный, мясистый, преимущественно синий.

Яблоки очистить и разрезать на 4 части. Груши очистить и разрезать пополам, если маленькие, можно оставить цельными. У груш стебелек обрезать не совсем коротко и слегка оскоблить ножом. Дыни и арбузы брать незрелыми, срезать только самую тонкую верхнюю кожицу, изнутри выбрать все семечки и срезать все, что мягко внутри, для маринада оставить только самую толщу коры, нарезав ее небольшими кубиками или кусочками пальца в два ширины.

Уксус для маринада взять крепкий, а если по вкусу слишком крепок, можно разбавить водой. Сахар брать тоже по вкусу, приблизительно на каждые два стакана уксуса 1 стакан сахару или меду, на эту порцию 1 небольшой лавровый лист, кусок корицы, 10 штук гвоздики, 10 штук черного перца и 3 штуки душистого, 1/2 чайной ложки соли. Все это вместе вскипятить, чтобы кипело с 1/4 часа. Остудить и холодным залить фрукты вместе со специями или процедив уксус. Сверху наложить крест-накрест две чистенькие широкие щепочки или деревян-

ный кружок, чтобы уксус стоял всегда выше фруктов, а то очень скоро заплесневает. Завязать бумагой.

Держать в прохладном месте. Через недели три-четыре посмотреть, и если покажется малейшая мусть, слить весь уксус начисто, попробовать, если мало сахару или недостаточно соли, или уксус слаб, исправить недостаток, переварить, остудить, залить снова. Каждый раз, когда брать маринад, тщательно закрывать снова дощечкой и завязывать. Брать очень чистой деревянной или серебряной ложкой. Можно мариновать и подавать все ягоды и плоды врозь, можно класть разные сорта вместе. Я делаю так: по мере созревания ягод и фруктов мариную всего по большой банке, каждый сорт порознь, они, несомненно, выходят лучше так, затем осенью, когда последнее замариновано, вынимаю чистым друшлагом фрукты и ягоды и кладу их в большие стеклянные банки или в обливной горшок, перемешивая все сорта вместе. Из всех банок сливаю уксус вместе, пробую его, исправляю, если есть недостаток, перевариваю обязательно и остывшим заливаю банки. Хорошо сделанный маринад очень редко плесневает или портится, и держится в прохладной кладовой нередко несколько лет совершенно без изменения. Иные прибавляют в уксус вскипяченный немного водки, но я нахожу это совершенно лишним, да многим и неприятна эта прибавка.

Иные хозяйки делают так: кипятят с водой обычные специи, с сахаром, солью, кладут, кроме того, чабер, эстрагон, затем процеживают и вливают в еще горячий отвар уксусной эссенции (лучшая Келеровская). Оно должно в горячем состоянии быть настолько крепко, что почти невозможно проглотить. Остывая, уксус очень слабеет, а также впоследствии от сока ягод или фруктов. Плоды и ягоды перекладывают слоем свежих, молодых, чистых листьев черной смородины, сверху

покрывают толстым слоем тех же листьев. Заливают слегка остывшим, но еще теплым уксусом и тотчас завязывают толстой пергаментной бумагой или пузырем.

## Разные овощи в уксусе

Очень советуем хозяйкам запастись овощами в уксусе. Они вкусны ко всякому мясу, особенно к разварной говядине и к баранине. Такими маринованными овощами тоже отлично гарнировать разварную рыбу, дав им вскипеть в воде один раз и откинув на решето. Отличны тоже во многие соусы, особенно в постные. Овощи можно мариновать в большой банке все за раз, как можно более перемешивая их между собой, но лучше, по моему опыту, мариновать каждый сорт отдельно в меньших банках, по мере созревания каждого овоща, и класть только для стола понемногу из каждой банки, перемешивая их уже на блюде. Или, когда все сорта намаринованы, слить уксус из всех банок вместе, вскипятить его, перемешать овощи в большой или больших банках и залить остуженным уксусом. Таким образом овощи можно сохранить несколько лет без порчи, особенно, если хороший крепкий уксус и кладовая прохладна. Маринованные по сортам, а не вместе, овощи сохраняются, несомненно, лучше, кроме того, вкусом чище и приятнее. Для этого маринованного сбора все годится, но надо преимущественно брать самые молоденькие овощи, едва завязавшиеся, тогда они выходят особенно вкусными. Это не пикули, о которых будет говорено далее, и их не следует делать очень крепкими, чтобы можно было кушать с удовольствием в виде маринада. Молоденькие коренья, как репа, брюква, кольраби, сельдерей, круглая редиска, белая и красная, морковь, каротель, надо брать цельными, если совсем молоденькие, или же вырезать все одинаковой величины и формы от руки или особенной ложечкой, которые продаются разной формы: шариками, оливочками или звездочками. От кукурузы берутся самые крошечные початки в 2 вершка длины, которые находятся часто недозрелыми внизу растения. От спар-

жи — только одни белые головки. Зеленые бобы и горошек — совсем молоденькими. Выбрать самые маленькие головки брюссельской капусты. Цветную разнять по цветочкам. Красную нашинковать красивыми длинными стружками. Корнишоны брать очень маленькие, зеленые, аккуратные. Можно взять и абрикосики совсем зеленые, когда еще косточки в них мягкие. Зеленые райские яблочки (янтарку). Грецкие орехи тоже совсем зеленые и еще маленькие с молочной внутренностью. Спелые орехи можно тоже класть в маринад, очистив их и сняв внутреннюю пленку. Самые маленькие стручки зеленого сладкого перца. Совершенно еще маленькие зеленые томаты и баклажаны. Молоденькие шампиньоны и другие грибки. Крошечные тыквы из мелкого сорта когда только что отцвели. Семена настурций. Самый мелкий лук. Совсем еще зеленый крыжовник и, наконец, кусочки зеленого арбуза, дыни и огурцов. Все овощи и фрукты, как сказано, вместе или врозь, кроме огурцов, дыни и арбуза, опустить в соленый кипяток, и когда вода снова закипит, дать кипеть не более двух минут, тотчас же откинуть, и когда вода стечет, переложить в горшки или банки, налить простым уксусом, оставить на сутки, потом уксус начисто слить и налить овощи следующим маринадом. На 12 стаканов хорошего уксуса считать 1/8 ф. черного перца, столько же горчичного семени, столько же или немного менее слегка толченого имбирю, ложечку кориандра, ложечку гвоздики, 1/2 ложечки душистого перца и один стручок красного, или его вовсе не класть, несколько веточек эстрагона, 2 зубка чесноку, а кто его запаха не любит, можно и не класть, разумеется. Прибавить соли, но очень немного. Всему этому дать только едва закипеть с уксусом и тотчас же отставить, дать стоять целую неделю в теплом месте, после того процедить сквозь самую частую кисейку или фланель и залить свежеприготовленные овощи. Можно приготовить побольше этого уксуса сразу и наливать в банки по мере надобности заготовления разных овощей. Наложив в банку, прибавить сверху полную ложку хорошего салатного масла. Маринад лучше сохраняется.

Употреблять можно через месяц или полтора. Очень хорош соус белый или темный, постный или скоромный: развести ложкой уксуса с таким маринадом или вместе с овощами, для мателота из рыбы или для прибавки в сальми из диких уток или другой дичи, или баранины. Словом, во многих случаях этот маринад оказывает огромную услугу, а приготовить его очень легко в летнее и осеннее время и не составляет большого труда.

В отдельности еще некоторые овощи могут быть заготавливаемы еще различными другими способами.

## Маринованные огурцы

Из только что снятых с гряды огурцов следует отобрать самые чистые, т.е. без пятен, зеленые и небольшие. Премыть их, вытереть и положить в большую каменную посуду. Затем сварить уксус с солью и пряностями и, когда он закипит, облить им сложенные в посуду огурцы; дав уксусу остыть, вынуть из него огурцы и разложить их на столе, чтобы они высохли. Пока они сохнут, обварить кипятком горчичное семя и откинуть его на решето; затем очистить хрен, вымыть и наскоблить его стружкой. Приготовив все, взять огурец, разрезать его вдоль немного более, чем наполовину, раскрыть разрез ножом настолько, чтобы огурец не раскололся пополам. Придерживая левой рукой огурец в таком положении, захватить концом ножа немного горчичного семени и положить его в разрез; чтобы семя не выползло из огурца, нужно обложить края разреза хреновыми стружками. Начиненные таким образом огурцы кладутся в большую банку возможно плотнее, так чтобы между огурцами было возможно меньше пустоты. Доложив ряды огурцов до краев банки, насыпают верхний ряд сухими листьями перечной мяты и вливают остывший уксус; когда огурцы вберут уксус, тогда доливают банку уксусом же, обвязывают плотно пузырем, вдвое сложенным, а сверху пузыря плотной бумагой. Банку относят в кладовую, где ставят ее в темный шкаф. Через неделю огурцы готовы.

## Маринованные огурцы (рецепт из Индии)

Взять по равной части гвоздики без шариков, черного перца и горчичного семени и истолочь очень мелко, просеять, прибавить очень немного толченого мускатного цветку. Взять каперсов, если нет под рукой настоящих, то взять поддельных и вдвое против каперсов, шарлоток или мелкого луку и на все количество 1 зубок чеснока. Изрубить все вместе, но не слишком мелко, туда же вмешать только что сделанный порошок в таком количестве: на стакан смеси лука с каперсами маленькую ложечку порошку. Огурцы взять с гладкой кожей, средней величины, крепкие, молодые и одинаковые. Вымыть в холодной воде. Потом с одного конца срезать аккуратно крышечку величиной в полтинник, выбрать изнутри самую середину острой ложечкой, стенки оставить потолще, обсыпать огурцы солью и оставить так на ночь. На другой день вынуть огурцы из соли, обтереть их мягкой чистой тряпочкой, наполнить всю середину приготовленной смесью, накрыть обрезанной крышечкой и затем каждый огурец перевязать туго вдоль полоской чистого холста в 2 пальца ширины и скрепить несколькими стежками. Сложить в хорошо вымытый глиняный горшок и облить их горячим уксусом, прокипяченным в медном тазике. Через дня два надо слить уксус снова и облить огурцы остуженным. Готовы через недели две. Перед подачей на стол снять полотняные полоски.

## Огурцы для салата

Взять крупных мясистых огурцов, в которых семечки, однако, совсем еще мелкие, срезать тонко кожицу с них, а огурцы нарезать самыми тонкими ломтиками, а еще лучше настрогать на специально продаваемых строгальных дощечках с ножом. Так же настрогать одну большую луковицу. Наложить в банку и посыпать солью. Сохранять в очень сухом и холодном месте, завязав банку плотно. Надо, чтобы рассол, который дадут огурцы, стоял всегда выше их. Через несколько недель можно употреблять. Но перед

этим их надо вымачивать в холодной воде.

**Делают и иначе.** Настроганные и посоленные огурцы оставить так до утра, потом слить всю воду с огурцов и залить их уксусом пополам со свежим салатным маслом. Огурцы можно пересыпать горстью рубленого укропа, положить также горчичных семян и несколько штукеч черного перца в горошинах.

## Огурцы в уксусе (по-немецки)

Брать крепкие и мясистые, даже крупные, но непременно молодые огурцы, по возможности одинаковой величины, положить в холодную колодезную воду на пол суток. Потом обтереть каждый огурец мягкой чистой тряпочкой, наложить в большие глиняные горшки, пересыпая шарлоткой или мелким луком и следующими духами: мелко нарезанный хрен, ложку черного перца в горошинах, несколько штук душистого перца, два лавровых листа, горсть или две укропу и горсть эстрагону. Взять крепкого уксусу, на каждые 4 стакана 2 ст. воды и чайную ложку соли. Уксус с водой и солью крепко бить венником, пока соль совершенно распустится, залить огурцы, чтобы они были совершенно покрыты жидкостью, а сверху наложить мешочек из чистой холстины, не туго насыпав его горчичным семенем.

Эти огурцы хорошо держатся, и из них можно делать зимой отличный огуречный салат. Так как укроп обыкновенно уже старый ко времени, когда солят огурцы, то советую поступать так: когда укроп едва только отцвел или еще в цвету, срезать большой запас укропу в цвету, наложить в банку и залить сырым уксусом до употребления. При употреблении перекладывать огурцы укропом, а настоявшийся уксус перемешать с остальным. Можно свежий укроп держать в рассоле до соли огурцов.

## Огурчики в уксусе

Перебрать и вымыть огурчики, потом держать их около суток в рассоле; обсу-

шив на чистой скатерти, класть рядами в каменную посуду, налить уксусом, вскипятить его с гвоздикой и корицей, и потом остудить его. Можно заливать также сырым уксусом; от этого, говорят, огурчики будут вкуснее и крепче.

## Огурчики, пикули и грибы в уксусе

1. Огурчики: выбирают самые мелкие, без всякого повреждения и, промыв их, выкладывают на решето, чтобы вода совершенно с них стекла. Затем наполняют ими широкогорлые бутылки. вскипятив уксус и дав ему совершенно остыть, заливают им огурчики в бутылках; на поверхность кладут щепоть свежего эстрагона и плотно закупоривают пробкой.

2. Пикули: набрав мелкой моркови, репы, фасоли, цветной капусты, огурчиков, мелкого лука и т.п., промывают их в воде, откидывают на решето, нарезают вдоль на небольшие куски и укладывают в банку, которую потом заполняют кипяченным и остуженным уксусом и закупоривают пробкой. Точно так же готовят в уксусе шарлотт — род мелкого лука; он составляет очень вкусную приправу к кушаньям и может заменять пикули.

3. Грибы: отрезав шляпки, промывают их, а потом варят в соленой воде, не дав, однако, им развариться и утратить твердость. Затем откидывают их на решето, дают стечь воде и совершенно остыть; тогда уже укладывают их в банки и заливают прокипяченным и охлажденным уксусом; потом закупоривают банки. Приготовленные таким образом овощи и грибные шляпки сохраняются в течение нескольких лет, не утрачивая своих достоинств.

## Средство против образования плесени на маринованных огурцах

Всыпают около 9 золотников горчицы в мешочек и кладут его между маринованными огурцами, которые держатся при этом свежими и не покрываются плесенью.

## Хороший способ приготовления огурцов впрок

Отобрать свежих зеленых огурцов и укладывать в кадку рядами как можно плотнее, каждый ряд пересыпать рубленой зеленью укропом, сельдереем, хреном, стручками красной горчицы и класть черный перец в зернах. Зелень должна быть мелко изрублена. Чеснок истолочь, завязать в полотняную тряпочку и этот узелок положить, когда кадка будет до половины наполнена огурцами, т. е. на середине. Когда кадка будет наполнена, сверху засыпать зеленью и готовить рассол так: бутылку хорошего уксуса влить в ведро, туда же положить 2,5 фунта соли, долить ведро водой; так нужно приготовить столько ведер рассола, чтобы залить огурцы. Рассол этот нужно кипятить в чугунах или в котле; когда закипит белым ключом и соль растворится, нужно скорее наливать в ведра и лить на огурцы в кадку. Чем горячее будет кипяток, тем лучше будут огурцы. Когда кадка с огурцами будет наполнена рассолом, то нужно накрыть ее решетом или полотном, дать совершенно остыть и тогда уже положить кружок и небольшой камень. Если кадка с огурцами окажется не полна вследствие осадки огурцов, то этим не следует смущаться, все огурцы будут в рассоле и ни одного не придется выбросить. Приготовленные таким способом огурцы очень вкусны, сохраняются долго и не скисают. Уксус берется какой есть, — можно винный хороший или из эссенции. Но самый лучший, конечно, домашнего приготовления. Соли 2,5 фунта на ведро кладется потому, что рубленая зелень много забирает соли.

## Маринованные турецкие бобы

Снять жилку, идущую вдоль стручка, потом отварить стручки, откинуть на решето, чтобы стекла вода, и просушить между полотенцами. Затем сложить их в бочонок, пересыпая слои душистыми травами и солью, и закупорить дно бочонка, а через втулку влить уксус, вскипяченный с турецким перцем и остуженный. Заколотив и засмолив втулку, отнести бочо-

нок в погреб и временами перекачивать, чтобы бобы лучше промариновались. Подаются вместо салата.

## Маринованный портулак

Перебранные и вымытые листья складываются в банку и наливаются уксусом, на каждую бутылку которого кладется по 4 золотника соли. Подается вместо салата.

## Турецкие бобы в уксусе

Снять со стручков боковые жилки, искрошить бобы, опустить в кипяток и, дав раз вскипеть, откинуть на решето. Между тем вскипятить хороший уксус с перцем; затем уложить бобы в бочонок слоями, перекладывая красным перцем, чабрецом и лавровым листом; наконец заколотить бочонок, а во втулку влить остывший уксус. Заколов втулку, отнести бочонок на погреб и временами перекачивать. Эти бобы подаются вместо салата.

## Кислые томаты в уксусе

Томаты режутся кружочками, просаливаются и оставляются так на несколько часов. После того сок с них сливают и проваривают их в пивном уксусе. Затем откидывают томаты на сито и готовят в то же время отвар из полулитра хорошего винного уксуса, полулитра воды (0,5 литра = 1 бутылке), нескольких зерен перца и горчицы, пары лавровых листьев и столовой ложки сахара. В этом отваре томаты проваривают в течение 10 минут и укладывают в каменный горшок. Сюда же вливают и уксус, но в таком количестве, чтобы он только покрывал томаты. В этом виде томаты подаются с жареным.

## Тыква в уксусе

Тыкву кладут в уксус на 24 часа и затем опять вынимают. Берут на каждый фунт ее 1/2 ф. сахара с 4 гр. корицы и варят его в 1/8 литра уксуса с тонко изрезанной лимонной коркой, а затем кладут в этот сироп тыкву.



## Зеленые бобы

Брать совсем молоденькие, обломать, а не резать, оба кончика и удалить тянущуюся за кончиком ниточку. В остальном поступать ровно так же, как со спаржей. Бобы, как не имеющие собственного вкуса, можно перекладывать в банках шарлоткой и прибавить немного специй.

## Маринованная морковь

Взять самую молоденькую каротель, по возможности одной величины. Если крупна уже, разрезать пополам вдоль. Срезать зеленоватую верхушку, обдать каротель кипятком и снять кожицу, скабливая ее пальцами, но не ножом. Бросить в слегка соленый кипяток и дать моркови свариться, но она должна оставаться твердой. Вынуть на чистую салфетку и слегка придавливать другой салфеткой, чтобы выжать всю воду, но очень осторожно, чтобы не смять каротель. Положить в миску и налить уксусом доверху. Оставить на сутки. Вынуть каротель друшлагом. Прибавить в уксус свежего уксуса и немного соли и вскипятить его, положив в него 2 лавр. листа, 4 гвоздики, несколько штук черного перца. Залить этим горячим уксусом, каротель, сложенную в банку, завязать только на следующий день.

## Молоденькие початки кукурузы

Когда они не длиннее пальца, обломать, счистить с них тщательно все мочалочки, опустить в холодную воду на целые сутки. Затем опустить в соленый кипяток и дать прокипеть несколько раз. Далее заготовить во всем совершенно как спаржу. Можно перекладывать в банке укропом, семенным луком, эстрагоном и листьями черной смородины. Нежный сорт кукурузы можно мариновать совсем сырой, как корнишоны.

## Томаты

Надо брать для маринования не крупные и не зрелые, еще зеленые, пере-

тереть их, не удаляя стебельков. Положить в банку, перекладывая обыкновенными душистыми листьями, и залить остуженным уксусом, вскипяченным с несколькими горошинами перца, 1-2 лавров. листьями и несколькими гвоздичками. Если уксус начнет мутнеть, слить, переварить, остудить, залить снова.

## Зеленый перец

Надо взять стручки совершенно еще не выросшего перца, свежие, мясистые и перепробовать по кусочку от каждого стручка, чтобы не попался горький, который все дело испортит. Стебельков не отрезать. Опустить в соленый кипяток и дать вскипеть один раз. Откинуть. Уксус вскипятить с обычными духами и свежими травами, остудить, залить зеленые стручки в банке.

## Маринованный лук

Такой лук составляет зимой отличную приправу для всяких соусов и рагу, поэтому советую делать его большой запас. Мариновать можно шарлотку или самый молодой семенной лук. Чтобы иметь большое количество мелкого луку, всего лучше специально для этого посеять приблизительно в половине мая целую грядку, мариновать, когда луковицы будут не более лесного ореха. Брать, по возможности, одинаковой величины. Маринуют их сырыми и обваренными, как кому более нравится. Для чистки луковиц не следует употреблять ножа, непременно будут черные пятна, чистить надо, что можно, руками или серебряной ложкой, или серебряным, или костяным ножичком.

**Первый способ** (едва ли не самый лучший). Перемыть, сполоснуть луковицы, пересыпать солью и оставить так на сутки. На другой день снять наружную кожицу и еще следующую, чтобы остались луковки белые и крепкие. Обмыть их и откинуть. Поставить уксус, чтобы закипел, опускать в него лук по частям, когда прокипят один раз, вынимать друшлагом и опускать другие. Надо производить эту работу осторожно, чтобы никак не дать

луку размокнуть. Когда весь лук остынет, сыпать его в банку, перекалывая зеленью в большом количестве: укропом, эстрагоном, хреном и черным перцем. Уксус вскипятить, остудить и залить. В этом, как и во всех маринадах, должно обращать внимание на то, чтобы уксус стоял выше маринада на несколько пальцев, с этой целью накрыть непременно дощечкой с легким гнетом или куском грифельной доски.

**Второй способ.** Взять лук спелый и сухой, снять пальцами наружную кожу и костяным ножичком следующую. По мере того, как лук очищен, складывать в чистый сухой горшок или банку, пересыпая черным и душистым перцем. Залить холодным уксусом. Завязать пергаментом и держать в холодном месте. Если лук спелый и уксус хорошего качества, и держать в холодном месте под легким гнетом, плесени не будет, Если же появится муть, слить уксус, вскипятить, совершенно остудить и снова залить лук. Можно употреблять через 2 недели. Маринованный лук не держится более полугода, делается мягким. Маринованный 2-м способом особенно хорош для гарнирования селедки.

**Третий способ.** Совсем мелкий лук или шарлотки очистить, как сказано, кинуть в соленый кипящий уксус пополам с водой, через 2 минуты вынуть на решето. Поставить на плиту уксуса без воды, когда закипит, бросить в него лук, накрыть и тотчас же снять сосуд с огня на стол. Дня через три слить весь уксус, вскипятить его с перцем, лавровым листом и гвоздикой, прибавить соли, остудить, процедить холодным в банки. Обвязать пергаментом.

**Четвертый способ.** Самый мелкий лук. Выбрать предпочтительно белый, одинаковой величины, не более орешка, чем мельче, тем лучше. Снять наружную кожу и положить лук в соленую воду на 8-9 дней. Эту воду надо менять ежедневно. Затем откинуть лук и обдать несколько раз кипящим уксусом. А в последний раз налить горячий уксус на лук. Уксус должен быть сварен со всеми обычными специями. Когда слегка остынет, переложить в банки. Если можно, лучше закупо-

пить пробкой и залить сургучом. Держать в сухом прохладном месте.

## Пикули (настоящий английский способ приготовления)

Заготавливать для пикулей надо все то, что было сказано об овощах в уксусе, разница существенная только в самом маринаде, которым они заливаются. Обычные овощи, входящие в состав пикулей: цветная капуста, разобранные по цветочкам, семенной лук и шарлотка, корнишоны, ломтиками нарезанные огурцы, зеленые бобы, совсем маленькие початки кукурузы, семена капуцин, стручки сладкого зеленого перца и обязательно на каждую баночку по одному красному стручку. Кроме того, можно и все другое класть, что случится из овощей, очень мелкое и нежное.

Взять 1/4 ф. мелко толченого белого имбирю, столько же горчицы в порошке, столько же соли, 1 десертную ложку желтого имбирю, 20 шт. черного перца, очень немножко кайенского. Все должно быть мелко истолчено и просеяно сквозь самое частое сито. Приготовить большую стеклянную банку с плотно приходящейся новой пробкой или с притертой стеклянной пробкой. Влить в нее до половины хорошего, самого крепкого сырого уксуса. Все толченые специи всыпать в глубокую тарелку, подлить немного уксусу и деревянной ложкой стереть их с уксусом как можно лучше, чтобы образовалось густое тесто, потом вылить в банку с уксусом и хорошенько перемешать. Заготовить таким образом уксус в мае, поставить банку в теплое место и ежедневно мешать деревянной ложкой хорошенько в течение месяца. По прошествии месяца начинать класть в этот маринад разные овощи по мере их созревания. Овощи собирать непременно в сухой ясный день, тщательно обтирать их мягким полотенцем и опускать сырыми в уксус. Каждый день перемешивать пикули деревянной ложкой. Осенью, когда уже все овощи собраны и банка полная, разложить по маленьким баночкам, чтобы в каждую баночку

попало всего понемногу, и в каждую по одному стручку красного перца. Сильно взболтать уксус, залить им баночки, плотно закупорить их и завязать пузырем или засмолить. Начать употреблять не ранее года, а если старше, будут лучше.

В случае, если бы стало заметно, что появляется плесень, что бывает только если пикули стоят в сыром месте или уксус был плох, или банки плохо закупорены, или если овощи были собраны в сырую погоду, слить весь уксус, вскипятить, прибавить перцу, остудить и залить совершенно холодным.

Если желательно употреблять пикули ранее, то следует все овощи вскипятить 1-2 минуты в кипятке, потом осторожно выжать из них всю воду, надавливая салфеткой. Уксус со всеми специями вскипятить и залить пикули горячим. Так приготовленные пикули будут готовы через месяц, но они гораздо менее вкусны и недолго держатся.

---

## Русские пикули

Развести Келеровской уксусной эссенции как можно крепче, чтобы трудно было проглотить. Положить в уксус на кончике ножа кайенского перца и по 1/2 наперстка толченой корицы, гвоздики, черного и другого перца, несколько веточек эстрагону, чабра, укропу, соли. Прокипятить все вместе хорошенько. В банку наложить все овощи кроме свеклы, маленькие или мелко нарезанные, как сказано в предыдущем №. Залить процеженным и остуженным уксусом.

---

## Корнишоны с шарлоткой

(Отлично для гарнирования селедки и во все постные соусы).

Собрать мелких корнишонов в сухую погоду и столько же шарлоток или семенного луку. Корнишоны перетереть грубым полотенцем. Пересыпать их солью и поставить на погреб на несколько часов. Потом поставить уксус на плиту, и когда закипит, бросить в него корнишоны. Ког-

да закипят и сделаются очень зелеными, вынуть их друшлагом на блюдо. В кипящий уксус бросить очищенный мелкий лук, как только снова закипит, тотчас тоже откинуть, потом уложить в банку корнишоны вперемежку с луком, перекладывая эстрагоном, черным и душистым перцем. Можно положить на всю банку один стручок красного перца. Залить горячим уксусом. Завязать, когда совсем остынет.

---

## Корнишоны

Их можно мариновать несколькими способами, это безразлично, лишь бы они были непременно очень зелены, тверды и очень крепкого вкуса. Успех зависит, главным образом, от качества уксуса. Все-го лучше, конечно, если можно, достать очень хороший настоящий белый винный уксус, а где нет, брать Келеровскую эссенцию, а не какой-нибудь низкопробный, нередко вредный, продукт неизвестной фирмы.

**Первый способ.** Собрать самых мелких зеленых, крепких корнишонов, по возможности одной величины. Собрать в сухую погоду, утром. Поздний сбор к осени хуже сохраняется, и они не так зелены. Положить в самую холодную колодезную воду часа на три, потом насухо вытереть грубым холщовым полотенцем. Наложить их в банки или в бочонок, тщательно выпаренный и высушенный. Дно покрыть вишневыми и черно-смородинными листьями, укропом и эстрагоном, немного чабра. Уложить плотно корнишоны рядами, перекладывая той же зеленью, и прибавить на бочонок стручка 2 свежего, самого жгучего перца, если в банку, положить один стручок. Еще горсти две шарлотки или семенного луку. Сверху густо накрыть листьями же. Уксус взять совсем без воды, а если эссенция, разводить втрое крепче, чем обозначена мерка на бутылке, вскипятить с ложкой соли, остудить и залить корнишоны. Заткнуть крепкой пробкой и засмолить как бочонок, так и банку. Если уксус несколько усохнет, надо непременно подлить кипяченого остуженного, но это случается редко. Мож-

но к уксусу подлить для крепости ложку или две хорошей столовой водки. В банке можно залить корнишоны чисто перетопленным и остуженным внутренним говяжьим салом или же хорошим салатным маслом.

**Второй способ.** Взять не луженую медную кастрюлю или медный тазик, налить крепкого уксусу, всыпать соли по вкусу, горсть черного перца, гвоздики, 2 лавровых листа, эстрагону, чабра, горького зеленого перца или красного стручка два, зубка два чесноку и много мелко луку или шарлоток. Когда все это закипит, тотчас бросить в уксус свеженькие, перемытые и сухо вытертые корнишоны. Как только они пожелтеют, немедленно вылить их в миску, накрыть крышкой и оставить на сутки. Уксус должен быть очень крепкий, и от перца он должен быть такой жгучий, что его горячим невозможно проглотить. На другой день слить весь уксус опять в медный тазик и дать закипеть. Как только закипит, бросить снова в него корнишоны, они тотчас опять позеленеют. Тотчас снять с огня и вылить в миску. Когда остынут, переложить корнишоны в банку и залить тем же уксусом или другим свежим, приготовленным точно так же, вскипяченным и остуженным. Ни в каком случае не следует употреблять квасцов, они даже в малом количестве могут быть вредны.

---

### **Третий способ (неженские огурчики)**

Их брать несколько покрупнее, чем обыкновенные корнишоны. Крепкий уксус развести водой пополам, вскипятить и залить горячим свеженькие огурчики, мешать их серебряной ложкой осторожно, потом слить с них эту кислую воду. Остудить огурчики и сложить их в банку или в бочонок, перекладывая хреновыми листьями и черносмородинными, укропом, эстрагоном и луком. Закупорить бочонок, вставить воронку в дыру и залить самым крепким уксусом, вскипяченным с солью и остуженным.

## **Маринованная спаржа (для винегрета и майонеза)**

Взять совсем свежую, толстую, только что срезанную спаржу, наломать руками каждую на несколько кусков и тщательно очистить ножом всю жесткую часть. Поставить в кастрюле на огонь воду с солью, когда закипит, положить всю спаржу и дать ей свариться, но никак не перевариться до слишком сильной мягкости. Вынуть спаржу друшлагом на сито и дать совершенно стечь всей воде. Потом переложить в глубокое блюдо и облить горячим уксусом. На другой день слить весь уксус, развести его наполовину водой, вскипятить, снять пену и горячим залить опять спаржу. Еще на другой день слить долой весь уксус, а спаржу переложить в банку. Употребленный уксус пойдет в дело для чего-нибудь другого, а спаржу облить свежим уксусом пополам с водой, вскипяченным и остуженным. В каждую банку налить на палец свежего салатного масла, завязать пергаментом и хранить в холодном месте.

---

### **Поддельные каперсы**

Собирать молодые семечки капуцин (настурций, тропеолум), рассыпать их в тени, чтобы немного завяли, потом ссыпать их в банку или миску и залить холодным уксусом, покрыть и оставить на 5 дней. Откинуть и слегка надавить чистым полотенцем, потом снова налить другим уксусом, так повторить три раза, после чего сложить в маленькие баночки. Вскипятить крепкий уксус с солью и перцем, остудить, процедить, залить. Закупорить пробкой и засмолить. Готовы к употреблению через два месяца. Точно так же можно приготовить еще зеленые ягоды барбариса.

---

### **Поддельные каперсы (по-английски)**

Собирать зеленые семена капуцин по мере их поспевания, с июня до сентября, в сухую погоду. Насухо вытереть. Класть в банку в уксус, вскипяченный со специ-

ями и остуженный. Когда баночка совсем полная, закупорить, засмолить и начинать другую. Употреблять только через год.

## Маринованные синие баклажаны

Взять спелые, но не переспелые, и не слишком крупные, если можно, одинаковой величины. Отварить их в кипятке, пока будут мягки, откинуть на решето, срезать стебельки, а баклажаны положить на чистую дощечку, накрыв другой доской, и наложить небольшую тяжесть. Изрубить моркови, луку, очень немного сельдерею, корешков и зелени, немного петрушки и немного чесноку, подлить салатного масла, а если не для постного употребления, то изрубить также мелко хорошего соленого сала, припустить все это до готовности. Вмешать туда мелко толченого перцу черного и душистого, соли. Остудить. Когда баклажаны полежат под прессом часа 4, вынуть их и надсечь стенки вдоль в четырех местах, нафаршировать их, сколько войдет, приготовленным фаршем из зелени, перевязать не туго чистой вываренной ниткой, наложить в бочонок или в банку, или в горшок и залить уксусом пополам с водой, кипяченой с духами, а еще лучше салатным маслом, тоже сваренным с духами и остуженным. Воду с уксусом или масло процедить, заливая. Если заливать просто рассолом, то фарш должен быть сырой. Залитые маслом баклажаны очень нежны и вкусны.

## Маринад из помидоров

Для этой цели выбирают самые мелкие, еще твердые, зеленые плоды, укладывают их в банки, каменные горшки или бочонки, пересыпая их душистыми травами, употребляемыми для посолки огурцов (т.е. листом черной смородины, эстрагоном, укропом, чабером и т.п.). На каждый сосуд кладут 1-2 стручка красного перца. Вскипятив нужное количество уксуса с перцем и солью (на 1 бут. уксуса идет 1/4 ст. соли, 3 лавров, листика и шариков 15 русского и английского перца), ему дают остыть совершенно, а затем залива-

ют им плоды, плотно закупоривают, а недели через две осматривают заготовку: если уксус сделался мутным, то его сливают и заменяют свежим.

## Свекла маринованная

Для этой цели наиболее пригодна египетская свекла, но может быть употреблен и любой другой красный сорт, лишь бы только он был по возможности краснее, так как в противном случае получается очень некрасивый маринад. Свеклу моют и затем пекут в духовой печи. Когда она готова, ей дают остыть, чистят ее, режут острым ножом на кружочки (можно, конечно, вырезать из нее и другие фигуры) и складывают в стеклянную банку, вместе с несколькими зернами обыкновенного перца и кружочками хрена. Все это заливают сырым уксусом, чтобы маринад им был покрыт и ставят в кладовой. Готов к употреблению маринад через сутки.

## Свекла маринованная (по-немецки)

Свеклу только перемыть, не очищая, испечь в духовке до мягкости. Еще с горячей счистить кожу и сложить целиком, не разрезая, в большие горшки или банки, перекладывая ломтиками хрена и кислыми яблочками, тоже нарезанными ломтиками, пересыпая тмином и кориандром. Вскипятить уксус пополам с сильно посоленной водой, остудить и залить холодным. Нарезать свеклу ломтиками только при употреблении.

Обыкновенным способом свекла маринуется так: испечь ее или сварить в коже. Потом очистить, нарезать не слишком тонкими ломтиками или кубиками и сложить в банку. Уксус сварить с обыкновенными духами, солью, сахару прибавить очень мало, вскипятить, залить свеклу холодным. Для маринада лучше брать свеклу круглую и самую красную, а то выходит некрасивый маринад. Эта свекла и уксус от нее очень хороши для заправки северного борща. В малороссийский борщ она не употребляется.

## Свекольный салат в укусе

Сварив белую свеклу и испекши красную, очищают ту и другую, а потом крошат в виде бураков, складывают в посуду, пересыпая слои крошеным хреном, солью, анисом и тмином, и наливают уксусом, отваренным с пряностями. Сверху кладется гнет.

## Приготовление капусты на зиму

От способа приготовления квашеной капусты всецело зависит ее вкус. Всего лучше квасить капусту так: дно кадушки выстилается верхними листьями капусты, на них кладут черного, кисло-сладкого, тщательно выпеченного, притом непременно вкусного хлеба в небольших кусках, всего около двух фунтов. Эта закваска — фермент и главное основание вкуса, букета и прочности будущей капусты. Рубить капусту следует очень мелко, в таком состоянии она легко утрамбовывается, а от этого зависит плотность ее в кадке и способность сохраняться даже в простом погребе до нового урожая, а в леднике до двух лет. В экономическом отношении также выгоднее рубить мелко — потребуется меньше посуды. Трамбовать следует тщательно и продолжительно, после каждой засыпки 2-3 ведер. Хорошо утрамбованная капуста не плесневет. Кадка должна быть наполнена ровно с краями, прикрыта серыми, не порванными капустными листьями и деревянным (липовым) кружком, на который накладывают еще камень весом 25-35 фунтов. Тряпок избегать и вообще придерживаться чистоты посуды и окружающей ее среды. При рубке в капусту прибавляют только соли по вкусу и луку, отдельно нарубленного тоже мелко и по расчету 5-6 луковиц небольшого размера на ведро рубленой капусты, и больше ничего; всякие другие пряности и душистые травы могут иметь место только при самом приготовлении блюд из квашеной капусты. Добавлять воды при рубке и после ни под каким видом не следует. На третий-пятый день капуста сама даст столько сока, что он будет изливаться

через края кадушки. Это сок первого брожения, он горьковатый, и потому надо способствовать, чтобы он весь вышел. Для этого при первом появлении его надо гладко отстругать палку крепкого дерева в палец толщины и ею пробить в капусте до самого дна скважину, по которой сок и будет подниматься кверху. Приготовленная таким способом капуста будет иметь превосходный кисло-сладкий вкус и винный аромат.

## Малороссийский способ заготовки капусты

Накануне рубки капусты отбираются самые твердые и правильной формы кочны, вялят их, складывая на ночь в русскую печь на разложенную по полу солому, чтобы не подгорели. От теплоты в кочнах развиваются некоторые химические процессы, способствующие образованию в них, когда они будут положены в кадку, сахара и кислот в значительной степени, что придает им отменный вкус. Замечательно, что после вяления хрусткость капусты восстанавливается в кадке даже еще в большей степени, чем она была свежесорванной, причем листья приобретают некоторую прозрачность. Укладывать кочны следует рядами, разрезав кочан пополам, резаной стороной книзу, и засыпать рубленой капустой так, чтобы она покрывала их не меньше как на вершок, не забывая при том и утрамбовку. Малые кочны можно класть и целыми. Верхние листья у них от вяления делаются очень эластичными и крепкими, поэтому они особенно пригодны для приготовления голубцов.

## Маринование цветной капусты

Для маринования цветная капуста очищается от листьев, осторожно разделяется на доли и кладется в кастрюлю с водой, слегка посоленной; дают воде вскипеть и откидывают капусту на решето, когда вода стечет, складывают в банку и заливают холодной уксусной водой; через несколько дней уксусную воду сливают, кипятят, и когда она несколько остынет,

но будет еще горяча, вновь вливают в банку; после этого банку плотно завязывают и держат в холодном месте; уксусная вода готовится так: на 4 бутылки воды берут 1 бутылку уксуса, 1,5 фунта сахара, по одной чайной ложке селитры и соли, 1 листок лаврового листа и немного корицы, все кипятят и остуживают.

### Цветная капуста

Брать очень плотную и белую цветную капусту, разделить ее по цветочкам, обрезать лишний стебель и тотчас бросать в холодную воду, чтобы не почернела. Поставить на плиту кастрюлю с водой. Когда вода закипит, опустить в нее цветную капусту друшлагом. Когда снова закипит, держать на огне не более пяти минут. Тотчас вынуть, положить в банку, залить хорошим уксусом. На другой день слить уксус, прибавить в него соли, немного черного перца, вскипятить, процедить и холодным залить капусту. Через несколько дней бывает нужно вновь слить уксус, если замутнеет. Прокипятить его и снова холодным залить капусту.

### Красная капуста

Взять самые красные крепкие кочны, снять наружные листья, разрезать кочан пополам и каждую половину на две части, вырезать кочерыжку, а кочан нашинковать как можно тоньше, положить в глубокое блюдо, пересыпав солью, накрыть другим блюдом и оставить так дня на 2-3. Потом слить весь рассол, нажимая сильно друшлагом. Переложить капусту в банку или горшок и залить холодным остуженным уксусом, сваренным с черным перцем, лавров. листом, немного прибавить горчичного семени и 2-3 гвоздички. Очень хорошо капусту переложить мелким, как орешки, луком или шарлоткой, сначала бросив лук в кипяток и дав ему только закипеть. Красная капуста годна для употребления недели через три. Ее тоже надо завязать пергаментом и держать в прохладном месте. Она тоже держится долго отлично, как все прочие маринады, при условии, чтобы уксус сто-

ял пальца на три сверху; с этой целью необходимо наложить деревянный кружок и легкий гнет.

### Кислая капуста

Прежде всего надо позаботиться о приготовлении кадок. Кадки всего лучше дубовые, очень плотно сбитые и снабженные железными обручами. Если кадка где-нибудь течет, надо ее смазать внутри ржаным тестом, а снаружи осмолить. Затем кадку выпарить. Налить ее холодной водой, раскалить камень докрасна, кинуть его в воду, хорошо кинуть туда вместе и горсть можжевеловых ягод или пучок можжевеловых сучьев и стебелька два мяты, тотчас накрыть кадку и оставить так. Через час слить воду, вынуть камни, выполоскать кадку несколько раз чистой водой и наклонить кадку на бок, подложив что-нибудь под нее, чтобы высохла на воздухе. Если кадки очень сильно прокисли и пахнут, повторить выпаривание несколько раз. Лучше заготавливать капусту в нескольких кадках, чем в одной слишком большой. Одну кадку приготовить для скорого употребления, а другие больше посолить. Чем больше посолена капуста, тем лучше сохранится. В погребе, где стоит капуста, нельзя держать молоко и вино в бочонке. Молоко принимает запах капусты, а вино портится.

Капусту можно рубить или шинковать. На севере России, где особенно много заготавливается капусты, ее всегда рубят сечками в корытах, а шинкованную готовят только в маленьком количестве, только для салата. На юге никогда не рубят, а шинкуют на особенных досках, резаках, с вделанным в доске ножом, что тоже идет скоро и хорошо. Шинкованную капусту надо изрубить, прежде чем ставить варить на щи.

Просто заготавливается капуста следующим образом: у крепких кочнов обрубают все наружные зеленые или испорченные листья и кочерыжку. Из зеленых, но вполне здоровых листьев, можно тоже заготовить капусту серую для рабочих, а если желательнее приготовить только белую капусту, то зеленые листья скормить

коровам, только не вдруг, а постепенно, понемногу. Ни в каком случае не мешать зеленые листья с белыми. Иные обрезают только кочерыжку, а иные хозяйки предпочитают выковыривать острым ножом немного толщину кочерыжки изнутри. Затем мелко рубленую или шинкованную капусту укладывают в кадки, выложив сперва дно ее чистыми листьями. Капусту можно укладывать рядами, пересыпая солью и сильно уминая ее деревянной колотушкой или скалкой, или сперва руками промешать ее хорошенько с солью и потом уже укладывать и уминать в кадке. Если солить рядами, то надо нижние ряды в кадке солить меньше, а верхние ряды больше. Многие сыплют в капусту только немного тмину, другие кладут можжевельные ягоды, несколько луковиц, или укропные семена, целый перец, лавров. лист, гвоздику, кто как любит. Кладут и цельные яблоки, кусочки моркови. Перекадывают цельными, более мелкими, крепкими кочанами. Кадку надо накладывать выше края на вершок, по крайней мере, потому что капуста сильно садится. Когда кадка наложена, ее следует оставить в теплом месте несколько дней. Капуста будет садиться исподволь и начнет бродить, тогда надо березовой или дубовой чистой палкой протыкать ее каждый день до самого дна, чтобы дух выходил. Когда капуста начнет садиться, надо, чтобы жижа стекала через край, с этой целью накладывать еще капусты из другой кадки, и положить чистую тряпку сверху, потом кружок и камень тотчас же. Когда перестанет садиться, снести в подвал. Через недели две можно употреблять. Чтобы капуста скорее закисла, если негде ее подержать в тепле, или если кадка употребляется в первый раз, то хорошо положить на дно ломоть черного хлеба или посыпать на дне ржаного солода, от него скорее закисает капуста. Можно даже каждый ряд немного посыпать солодом. Каждый раз, как брать капусту, надо верх тщательно сравнять гладко, начисто вымыть тряпку и кружок в холодной воде и вновь наложить. Не оставлять капусту долго раскрытой.

Шинкованную для салата капусту лучше заготавливать в маленьких бочонках,

обязательно перекадывая кусочками моркови, яблок, луком, немного духами, можжевельными ягодами, тмином и укропом и листьями черной смородины.

---

## Капуста со свеклой для борща

Небольшие кочаны капусты нашинковать или разрезать пополам, свеклу брать очень красную, как обыкновенно, в бочонке пересыпать солью с тмином и духами. Можно прибавить очень немного сельдерею. Если заквашена цельными половинками, то шинковать при употреблении.

---

## Другие квашенные овощи

Кислую капусту заготавливают во всех странах, и нет, вероятно, хозяйства в России, которое бы не употребляло кислой капусты собственной заготовки или покупной, но очень мало принято заготавливать почти таким же способом другие овощи, хотя это могло бы нередко служить хорошим подспорьем и переменной для домашнего стола, в особенности в деревне. Во-первых, кочерыжки от заготавливаемой капусты можно с пользой нашинковать или настрогать на доске-резаке и уложить в кадочку, пересыпая солью и тмином, и плотно умять. Дать закиснуть, как капусте, покрыть тряпкой, кружком и камнем.

Брюкву очистить, если очень велика, разрезать на четыре части и настрогать брюкву тонкими ломтиками резаком, а если его нет, нашинковать руками. Кочерыжки и брюква отлично пойдут на борщ или тушеными к свинине, к гусю и пр. Брюкву тоже пересыпать солью, тмином.

Так же точно заготавливать и свеклу. Можно все эти овощи заготовить вместе или врозь, в маленьких кадочках или просто в глиняных горшках. Для скорейшей закваски можно положить в горшок немного дрожжей или сладкого хлеба, или горсть солоду, держать в тепле, пока начнет закисать. Точно так же в капусте наблюдать за чистотой тряпки и кружка. Так же можно заготавливать тыкву не совсем созревшую.



# С о л к а   о в о щ е й

## Как солить огурцы

Для солки огурцов кадки должны быть так же тщательно выпарены и высушены, как сказано о капусте. Солить необходимо огурцы совсем молоденькие, в соку, и только что собранные с грядок. Старые и уже желтоватые огурцы бывают пустыми в середине и хуже сохраняются. Сбирать огурцы надо после одного или нескольких дождей, но никак не после сухой погоды. Лучше всего собирать утром по росе и, если можно, солить в тот же день, а если нельзя, то опустить огурцы в холодную воду и держать до солки в самом холодном месте, даже на льду. Если огурцы солятся в очень большом количестве, так что невозможно солить все огурцы в бочонках, то надо поступить так: врубить кадку в лед до трех четвертей ее высоты. Устлать дно приготовленной зеленью и сыпать огурцы рядами, перекладывая зеленью. Зелень: укроп, эстрагон, чабер, лист черной смородины, вишневый и дубовый. Одну-две головки чеснока, несколько корешков хрена. Все это перелить водой на решете и изрубить; на 4-5-мерную кадку рубленой зелени пойдет решетка 2-3 полных. Зелени больше, чем листьев дубовых и вишневых. Если кадка не дубовая, то хорошо прибавить немного дубовой коры, от нее огурцы делаются крепкими. Рассол: на 1 ведро воды 1 фунт соли, можно брать и до полутора фунта соли на ведро, если кадка не во льду. Накрывать кружком, но гнета не класть, а только чтобы рассол стоял непременно выше огурцов. Под кружком зелень должна покрывать огурцы толстым слоем. Брать огурцы чистой деревянной, не жирной ложкой и никак не прикасаться к огурцам рукой. Каждый раз тщательно прикрывать зеленью. Если огурцы солить молодые и сочные, рассол наливать из холодной сырой воды, если старые — переваренной, остуженной. Иные кладут квасцы, чтобы огурцы были крепче, а чтобы были позеленее — медь. То и другое безусловно вредно, и не должно быть допускаемо. Можно для сохранения

цвета прибавить немного селитры в рассол. Несомненно, лучше сохраняются огурцы, если можно солить их в бочонках. Солятся они ровно так же, как было сказано об огурцах в кадке, с чесноком или без него. Накладывать по огурчику и перекладывать обычной зеленью. Для крепости хорошо завертывать каждый огурец в хреновый лист, как это делают в Нежине. Когда все плотно уложено, вставить дно и набить обручи. В дыру налить рассол. Дать постоять несколько часов, чтобы видеть, не течет ли где. Потом долить рассолом совсем полно, а если где течет, засмолить эти места тщательно. Забить деревянной втулкой как можно крепче и засмолить ее. Опустить бочонок в колодезь или в реку, на крепкой веревке, прикрепленной к колу. Или хранить во льду, или закопать в подвале в землю. Если невозможно солить молодых огурцов, а приходится солить довольно крупные, не нежные, то лучше залить их горячим рассолом, на другой день долить вареной остуженной водой. Можно также, если бочонки не дубовые, делать крепкий отвар из дубовых веток с листьями, прибавить этот отвар в рассол. От него бывают очень крепкие и зеленые огурцы. Знающие хозяйки еще очень советуют следующий способ. Отбрать все молоденькие огурцы для солки, остальные, более крупные или желтеющие, мелко изрубить. Укладывать огурцы, как в кадку, пересыпая зеленью и листьями и пересыпая солью. Между рядами цельных огурцов посыпать рубленые, так чтобы нигде не оставалось пустоты, так доверху бочонка. Через дня два доложить еще рублеными огурцами доверху. Все время держать на холоду. Когда совсем готовы, закупорить и поставить на лед. Рассола не лить вовсе.

Точно так же солят на юге арбузы.

## Как солить огурцы

От соленого огурца требуются следующие качества: твердость, душистость,

возможно хороший зеленый цвет и не чрезмерная соленость. Для этого выбирают толстокожие, небольшие зеленые огурцы, чистые и здоровые, не молодые и не слишком перезрелые, собранные в хорошую и сухую погоду. Бочонки или кадки, в которых солят огурцы, надо сперва выпарить раза два и потом обсушить; соль берется лучшая и предварительно высушивается; количество ее определяется количеством рассола; обыкновенно кладется соли от 1 до 1,5 фунта на ведро воды. Огурцы промывают в чистой воде и потом укладывают в кадки рядами; каждый ряд перекладывается душистыми травами, дубовым, вишневыми или черносмородинными листьями; на дно кадки также кладется слой этих трав, которыми засыпают огурцы и сверху; потом кладется кружок, а на него гнет (камень) и наливают рассол.

1. Сложить огурцы в кадку и, обдав кипятком, оставить на несколько минут. Переложить огурцы в холодную воду и, когда они остынут, сложить в небольшие бочонки, перекладывая вышеупомянутыми травами, к которым можно прибавить чеснок и стручковый перец; налить рассол, закупорить и тотчас зарубить в лед.

2. Перемыть огурчики, просушить и посыпать мелкой солью, беря по 1 горсти последней на сотню огурчиков; перетрясти в посуде и поставить на лед на два дня; потом слить получившийся рассол, положить огурцы в бочонок и залить их уксусом. Через 5 дней слить уксус и прокипятить, огурцы же переложить в другую посуду, перекладывая каждый ряд лавровым листом, мускатным цветом, гвоздикой и розмарином; налить вскипяченным уксусом, закупорить и поставить в погреб. Если на огурчиках покажется впоследствии плесень, то слить уксус с них и, прокипятив его, налить опять на огурчики.

3. Отобранные огурцы мочат в течение получаса в рейнском уксусе; слив этот уксус, заливают свежим. Вынув из уксуса, раскладывают огурцы на решетках; когда они несколько обсохнут, складывают в горшок и, пересыпая солью, оставляют до утра. Утром раскладывают огурцы на простыни и оставляют так на час; потом обтирают и кладут в банку слоями. Дно бан-

ки устилается душистыми травами, лавровым листом и стручковым перцем. Наконец, вскипятив уксус, вылить его на огурцы и, когда остынет, слить, опять вскипятить и вылить на огурцы; повторить это и в третий раз. Посуду закупоривают и засмаливают.

## Общие правила для соления огурцов

Хороший соленый огурец должен быть тверд, но не слишком солон, душист и возможно более зелен. Чтобы достигнуть этого, необходимо строго соблюдать следующие несложные правила:

1) Огурцы должны быть хорошего сорта, с толстой кожей, небольшие и зеленые.

2) Сбирать огурцы для соления нужно в сухую погоду и отбирать лишь чистые, здоровые, без всяких пятен, а также не слишком молодые и не перезрелые, старые же и вовсе не годятся.

3) Солить огурцы впрок в августе — лучшее для этого время.

4) Бочонки и кадочки должны быть новые, преимущественно дубовые и по возможности небольшие (не более, например, одного ведра), если же надобно употребить старую посуду, то ее предварительно следует два раза выпарить с ароматическими травами и потом тщательно проветрить и высушить.

5) Воду брать, если можно, речную, самую чистую.

6) Зелень, употребляемую для соления, брать свежую и нисколько ничем не испорченную.

7) Рассол приготовить заблаговременно, из одного до полутора фунта соли на ведро воды, которая должна кипятиться, пока соль распустится, причем пена снимается. Приготовленный таким образом рассол процеживается и ставится на лед. Приготовленные для засола огурцы нужно обтереть, очистить от земли и, не слишком обрезав кончики, выложить в лохань в один ряд, где опарить их кипятком равномерно, после чего, слив немедленно кипятком, полить их холодной водой. Когда огурцы охладятся, тогда их вынуть,

обтереть чистым полотенцем и употребить для соления. Сначала на дно бочонка или кадочки в одно ведро наложить слой зелени: 5 или 6 дубовых листьев, 4 вишневых и 3 листа черной смородины, кроме того, 2 стебля укропа, 1 корень петрушки со стеблем, половину большой луковицы, 1 лист хрена, веточку эстрагона и по четыре корня и стебля сельдерея. Укладывать огурцы нужно рядами, перемежая каждый ряд слоем указанной зелени и потом, когда бочонок или кадка наполнятся, засыпать верх слоем смородиновых или дубовых листьев и, залив холодным рассолом, поставить на лед. Потом, в течение первой недели, доливать кадочки холодным рассолом, ибо огурцы вбирают его в себя, кадка же должна оставаться всегда полной. Наконец, кадочки и бочонки нужно плотно закупорить, засмолить и зарыть в лед до употребления.

### Соление огурцов

Собрать крепких, зеленых огурцов без пятен, перемыть их в очень холодной воде, по возможности со льдом; приготовить плотную кадочку или бочонок, устлать дно его смесью разных душистых трав, а именно: укропом, чабером, эстрагоном, листом черной смородины, майораном, базиликой, кусочками хрена, прибавить, по желанию, 2-3 зубка чеснока; на травы поставить стоймя огурцы, положить новый ряд трав и т.д., пока посуда не наполнится. В южных губерниях кладут и дубовый лист, придающий огурцам крепость, но они от него чернеют. Верхний ряд должен состоять из зелени. Затем готовят рассол из прокипяченной воды в размере  $\frac{3}{4}$ -1 фунта соли на ведро и, дав ему остынуть совершенно, выливают его на огурцы. Опыт показал, что огурцы, залитые кипяченым рассолом, сохраняются гораздо дольше. Сверху на кадку накладывают кружок и камень, на бочонок же набивают дно, после чего посуду с огурцами ставят в холодный погреб, следя за тем, чтобы содержимое не промерзло. Вынимая огурцы, перемыть каждый раз кружок, протирать края

кадки, снимать сверху почаще плесень и следить за тем, чтобы огурцы были бы всегда покрыты рассолом.

### Свежепросольные огурцы

Их солят в меньшем количестве, и потому их лучше солить в горшке или в стеклянной банке. Чтобы скорее просолились, отрезать оба кончика. Перекладывать большим количеством укропа, листа черной смородины и вишневыми. Всего остального класть не надо. Залить некрепким рассолом из сырой воды. Накрывать не плотно и держать на холоду. Брать огурцы чистой ложкой, а не руками. Через два дня кушать. Во время созревания огурцов их лучше солить вновь каждые 3-4 дня. Как только начата банка, тотчас посолить новую.

### Зеленые бобы

Бобы солят иногда так же, как капусту, но они при этом способе заготовки теряют вкус и цвет и делаются похожи на гнилое сено. Лучше всего поступать так: взять самые молодые, но очень мясистые бобы, обломать кончики, отрывая нитки с обеих сторон, потом их нашинковать, а еще лучше наломать руками на 3 или 4 куска каждый стручок. Промыть, откинуть на решето. Влить воды в медный таз не луженый, в котором варится варенье. Когда вода сильно закипит, всыпать бобы. Иные кладут немного селитры, но бобы и без того останутся зелеными. Оставить их на огне в кипятке не более 5 минут. Вылить на решето и облить бобы тотчас же большим количеством самой холодной воды. Выложить бобы в выпаренный совсем чистый бочонок, когда бобы совсем остынут и вода стечет. Если взять еще бобов, то надо каждый раз кипятить свежей воды. Можно пересыпать бобы солью и залить их холодной водой, но лучше приготовить рассол из кипяченой воды и совершенно остудить ее, прежде чем заливать бобы. Не следует очень пересаливать рассол. Наложить кружок и гнет, но не слишком тяжелый. Дня через три

слить совсем весь рассол досуха, налить свежим, наложить опять кружок и гнет. Через две недели опять возобновить рассол. Держать в холодном месте и пересматривать через каждые 2 недели. Рассол должен стоять, разумеется, пальца на три выше кружка. Если усматривается затем малейшая плесень или порча, тотчас же сливать весь рассол и заменять его новым. При употреблении положить бобы в холодную воду на несколько времени, варить, конечно, без соли. К таким бобам лучше делать заправку, из муки с маслом, и в таком виде они очень вкусны и сохраняют хороший зеленый цвет.

---

### Горошек лопаточками

Совершенно так же, как бобы. Брать горошек самый молоденький, еще без зерен, обломать кончики.

---

### Способы сохранения зеленого гороха

*Первый способ:* молодой сахарный горох вылуцивают и обсыпают солью, полагая на один горнец гороха полстакана мелкой соли. На следующий день, слив сок с гороха, всыпают его в сухие чистые бутылки, хорошо закупоривают их, обвертывают сеном и кладут в котел с холодной водой, которую кипятят полтора часа, затем дают ей остыть, горлышки бутылок с пробками засмаливают и бутылки закапывают в сухой песок.

*Второй способ:* вылущенный горох кладут в кастрюлю, посыпают солью в таком же количестве, как при первом способе (вместо соли можно взять столько же сахара) и, не подливая воды, варят, часто помешивая. Когда сок несколько выкипит, снимают с огня и постоянно размешивают, пока горох не остынет; тогда рассыпают его на решето и сушат на открытом воздухе в тени или в легкой печи.

*Третий способ:* срезают молодые стручки с едва налившимися зернами, вылуцивают последние, кладут их в кас-

трюлю с кипятком и дают воде вскипеть раза два или три; затем горох вынимают на решето и раскладывают на холстину в один ряд, чтобы горошины не прикасались друг к другу. Когда горох провянет, его нетолстым слоем раскладывают на бумаге и высушивают в легкой печи. От варки до окончательной просушки горох этот следует держать в темном месте: если попадает на него свет до просушки, то он становится не зеленым, а желтоватым, морщинистым и много теряет во вкусе.

---

### Как сохранить зеленый цвет консервируемого горошка, бобов и т.п.

Сохранение цвета достигается, во-первых, обваркой кипятком консервируемых овощей; процедура эта большей частью огородников производится ночью или в темноте. Промышленники, кроме того, для закрепления зеленого цвета употребляют соду или соль Виши; примесь эта вполне безвредная, но очень способствующая более красивому виду консервов. Ростовские крестьяне иногда, особенно когда горошек не совсем свеж, бросают в кипящую воду молодые листья жгучей крапивы, которые зеленают воду, а вместе с тем и горошек. Некоторые сушильщики для обварки горошка применяют медный не луженый котел — медь способствует сохранению окраски обвариваемых овощей, тогда как другие металлы вызывают потемнение консервов. Но такие котлы должны быть безукоризненно чисты, в них отнюдь нельзя варить или обваривать плоды или овощи, содержащие кислоты, во избежание отравления. Если такие предосторожности не будут соблюдаемы, процент содержания медных солей в овощах может увеличиться настолько, что легко подвергнутся суду за отравление, так как применение медных солей для зеленения пищевых продуктов в России законом безусловно воспрещено, после того как начали наблюдаться случаи отравления медными солями при употреблении в пищу консервированного зеленого горошка.

## Как и каким способом уничтожить горечь в соленой капусте

Иногда при домашней солке капусты, а чаще всего, когда приходится покупать на базаре соленую капусту, она бывает невысокого качества, именно горечь иногда настолько сильна, что приходится выбрасывать продукт. Из кадки берут всю капусту, выжимают ее хорошенько руками и складывают в другую посуду, а оставшийся рассол в кадке выливается прочь, и кадка хорошо споласкивается водой. После этого берут на 1 ведро кипятка 1/2 фунта ржаной муки (заранее просеянной через частое сито), хорошенько смешивают, процедив через бязь, выливают еще теплой в кадку с переложенной выжатой капустой. Таким образом, вся горечь уничтожается и капуста становится неузнаваемой, именно потому, что становится сладкой и крепкой.

## Соус из кислой шинкованной капусты к сосискам

Два фунта шинкованной капусты положить в кастрюлю, залить одним стаканом бульона или кипятка и поставить варить под крышкой на полтора часа; кислая капуста варится очень долго; надо дать ей хорошенько упреть. Когда капуста будет довольно мягка, то положить в нее одну столовую ложку масла, сахара и соли по вкусу, а если не очень кисла, то прибавить одну столовую ложку уксуса, дать раз прокипеть, сделать подправку, т.е. полторы столовые ложки муки и одну столовую ложку масла растереть, прилить немного воды или бульона, вылить в капусту, размешать, дать еще прокипеть раза два и готово. Ее подают с жареными сосисками или котлетами.

## Кислые щи

Всыпать в кадку по 2<sup>1/2</sup> ф. пшеничной муки и солода и 1<sup>1/2</sup> ф. гречневой муки; потом влить столько кипятку, чтоб получился раствор, подобный хлебному; этот раствор оставляется часа на 2-3 соло-

деть. Потом влить столько кипятку, чтобы получилось 50 бутылок напитка; размешать и дать отстояться, а тогда слить в другую кадочку и дать остынуть до температуры парного молока. Затем положить туда 2-2<sup>1/2</sup> ф. меду или патоки и 1/2-1 стакан дрожжей. Когда появится пена, нужно разлить ее в бутылки, которые закупорить и, продержав в тепле некоторое время, вынести на ледник.

## Щавель, шпинат, молодая крапива и прочая зелень

Брать только самую молоденькую зелень, перебрать, очистить от стебельков и вымыть. Кинуть в кипящую воду в медном тазике, когда закипит, дать кипеть 10 минут. Откинуть на решето и перелить самой холодной водой. Когда совершенно остынет, переложить в бочонок. Налить некрепким рассолом. Во всем прочем, как сказано о бобах. При употреблении вымочить в холодной воде. Хорошо для щей зимой.

Точно так же можно заготавливать цветную капусту, сельдерей, кольраби и репу.

## Артишоки

Взять хороших молодых, крупных артишоков, оторвать наружные лепестки. Опустить в кипящую воду. Пробовать как только можно почти свободно отделить лепестки, но донышко еще совсем крепкое, вынуть артишоки на решето. Когда совсем остынут, снять все лепестки, внутренность счистить, обровнять форму донышек серебряной или костяной ложечкой, чтобы не почернели, тотчас же натереть все донышко лимонным соком. Складывать в маленький бочонок. Залить некрепким рассолом из кипяченой воды. Через два дня слить всю воду, немного прибавить в нее соли, прокипятить, остудить, снова залить. Через недели две пересмотреть, если нужно, слить, вскипятить и вновь залить той же водой. При употреблении положить донышки в теплую воду на сутки. На другой день положить в кастрюлю ложку масла, всыпать полную ложку

муки, размешать на огне, налить стакана 4 горячей воды, выжать сок из одного лимона. Когда соус прокипит, опустить в него вымоченные доньшки. Прикрыть чистой бумагой, а сверху крышкой. Варить недолго.

Точно так же можно заготавливать и спаржу. Брать молодую и крупную. Нарезать каждую на 3-4 куска.

---

### Еще заготовка шпината, щавеля и прочей зелени

Для щей и соуса хорошо сохраняются овощи следующим способом. Например, молодой щавель хорошенько перебрать, оторвать стебельки, перемыть, опустить в кипяток с ложечкой соли и не давать кипеть, а только чтобы прогрелось. Тотчас вылить все в решето, встряхнуть несколько раз и оставить так до следующего дня или до вечера. Нажимать не надо, но надо, чтобы зелень хорошенько осела. Наложить шпинат в чистые банки, сгладить ножом и залить растопленным говяжьим салом. Лучше такую заготовку делать в маленьких банках, чтобы содержимое каждой банки было употреблено в один раз, потому что раскрытая банка плохо держится. Этим способом можно сохранять на зиму какую угодно нежную зелень. Шпинат и щавель можно заготовить еще несколько иначе. Скосить в августе огородный щавель совсем вплотную, а шпинат посеять вновь, чтобы можно было сразу набрать побольше самых молодых листочков. Тщательно их перебрать, удалив все стебельки, кинуть в большой котел с кипятком. Когда несколько раз вскипит, откинуть на решето. Отжать хорошенько руками. Другие овощи нужно протереть или изрубить. Пере-

ложить в медную, луженую кастрюлю или в медный тазик и, не прибавляя воды, варить, не переставая мешать, пока погустеет как каша, тотчас выложить в миску и остудить. Ни за что не оставлять в медной посуде. Наложить это пюре в бутылки, с довольно широким горлышком, так, чтобы нигде не было пустоты. Сверху налить в каждую бутылку ложечку салатного масла. Закупорить новыми пробками. Сохранять на леднике, в стоячем положении. Можно это пюре наложить в небольшие баночки и залить говяжьим салом. Держать в холодном месте. Можно вместе с зеленью сварить и немного укропу, зеленой петрушки, рубленого зеленого лука, кервеля и проч. душистых трав. Зимой эта заготовка очень хороша для супа.

---

### Мочить свеклу на зиму

Для мочения лучше брать крупную свеклу длинного сорта, для маринования — круглую. Свеклу чистить не надо, в коже моченая она выходит слаще и вкуснее. Надо только обрезать верх, обрезать и тоненький кончик до того места, где свекла делается толще, и тщательно вымыть коренья, можно и оскоблить их слегка. Наложить плотно в чисто выпаренную кадку и налить холодной сырой водой, лучше если родниковой, самой чистой. Продержать в комнате, но не близко к печке, суток двое, потом снести в подвал, покрыв дощечкой и легким гнетом. Употреблять можно через недели две-три. Смотреть, чтобы вода стояла всегда выше дощечки на несколько пальцев. Если брать этой воды на борщ, подливать чистой. Эта свекла очень хороша для борща, ее шинковать, как обыкновенно.



# С у х и е о в о щ и

О сушке зелени и овощей в настоящее время, при всеобщем увлечении вегетарианством, говорится и пишется очень много. Вегетарианцы очень преувеличено восхваляют сушеную зелень. При самых лучших условиях она все-таки вкусом похожа только лишь на старое сено и, по моему мнению, совершенно не может рассчитывать на такое распространение и успех в публике, о котором говорят специалисты. В тех местах, где нельзя найти зимой свежих супных корней, и не имея собственного подвала для заготовления их с осени, полезно, конечно, уметь высушить на зиму некоторые корни и зелень, так как для домашнего стола оно составляет все-таки некоторое подспорье зимой. Суп совершенно безо всякой зелени, как мясной, так и постный очень невкусен. Сушеные овощи, впрочем, теперь повсюду имеются в продаже так дешево, что хлопотать, сушить их у себя дома почти не стоит. Разумеется, при большом производстве, есть специальные печи и приспособления, так что овощи во всяком случае могут все-таки получиться вкуснее, чем при домашней сушке. Где приспособлений нет, а приходится довольствоваться простой русской печкой и решетками, нельзя сушить овощи в большом количестве. Кажется, вопрос не решен, как лучше сушить: в печке ли, или просто в кухне, сухим воздухом или на дворе, в тени или на солнце. Каждая хозяйка пусть испробует сама, как ей лучше удастся. Каким бы способом ни производилась сушка, зелень надо сперва перебрать, нарезать как можно мельче или тонко нашинковать резаком, тщательно промыть в холодной воде, вынимая из воды друшлагом, а не откидывать только на решето, так как таким образом земля и сор нередко остаются в листьях. Чем мельче нарезана зелень, тем лучше высохнет. При этом надо наблюдать, чтобы, по возможности, кусочки или ломтики были как можно ровнее величиной, а то одни могут пересохнуть, а другие будут еще сыры. По моему мнению, лучше всего сушить овощи в «вольном духу», т. е. в русской печке, когда она настолько остынет, что можно держать в ней руку. Трубу не закрывать, овощи поставить в печку на всю ночь и повторять операцию эту несколько ночей сряду. Сыпать зелень и овощи либо на решета, в один ряд, либо на нарочно сделанные для этой цели деревянные рамки с натянутым на них чистым редким холстом или марлей. Надо, чтобы овощи высохли настолько, чтобы, хрустя, ломались в руке. Хранить в самом сухом месте. Лучше всего в кухонном шкафу, в завязанных банках или в жестянках. При употреблении мочить в теплой воде несколько часов. Для зеленых щей сварить сушеную зелень и протереть. Рекомендуют для зеленых щей заготавливать самую молодую зелень от редиски.

Мясистые овощи, как бобы, горошек, следует прежде сушки опустить в соленый кипяток, не давая кипеть, а только дать постоять на огне в кипятке очень недолго, тотчас же откинуть, перелить холодной водой, вынуть друшлагом и сушить как все прочее. Соленый кипяток сохраняет зеленый цвет и несколько размягчает ткань. Горошек надо лущить очень молоденьким, но чтобы зернышки были уже полненькие, а не жидкие внутри. Лучше горошек прежде сушки сортировать на мелкий, средний и крупный. Сушить врозь, так как время сушки будет разное. При употреблении тоже мочить в теплой воде часа три. Русские бобы сушить так же.

Артишоковые доньшки не дурны в сушеном виде. Они придают супу хороший вкус. Брать молоденькие артишоки, срезать все листья к самому доньшку и снизу и тотчас кидать в воду с уксусом. Вскипятить воды в медном тазике, кинуть артишоки, пока слегка станут мягки, тотчас откинуть в чистую корзинку; когда остынут, нанизать их на нитку и повесить нитку в кухне за оба конца к двум гвоздям и раздвинуть артишоки так, чтобы одно доньшко не касалось другого. Повесить в кухне над самой плитой, когда приготовление кушанья кончено, и сделать сквозняк. Когда доньшки совершенно высохнут, убрать их в бумажные мешочки и хранить в кухне. Перед употреблением отмачивать в теплой воде.

## Сушеная брюссельская капуста

Не дурна сушеная брюссельская капуста. Способ одинаковый с зелеными бобами и горошком.

При сушке в печке надо обращать внимание на то, чтобы не ставить в горячую печь, иначе овощи делаются жесткими, теряют цвет, и никуда не годны, лучше ставить их несколько раз.

## Сушеные турецкие бобы

Отварить бобы в воде с небольшим количеством соли, откинуть на решето и промыть холодной водой. Когда они обсохнут, сушить в вольном печном духу, почаще переворачивая их. Хранят в мешочках, подвешенных к потолку.

## Сушка картофеля

Очищенный картофель режут на ломтики, а затем на палочки. Перед сушкой его проваривают в кипятке минуты 3, чтобы картофель только помягчел, сыроватый же вкус в нем сохранился. Лучше брать для сушки молодой картофель, чистить его не нужно, а только обмыть в холодной воде и погрузить в кипяток на 5-6 минут, тогда он сохранит все свои качества. Температура не выше 80° С.

## Сушеный зеленый горошек

Молодой, но уже спелый зеленый горошек вылуцивают и кладут на 10 минут в кипяток, в котором распущен сахар в таком количестве, чтобы получился очень жидкий сироп. На каждый фунт сахара высыпается столовая ложка обыкновенной очищенной соды. Когда горошек вскипит в таком растворе 2-3 раза, его тщательно отцеживают на сите, раскладывают тончайшим слоем на противнях и

сушат в русской печи после хлебов. Получается отличный товар, который нужно хранить в сухом помещении, имеющем температуру с малыми колебаниями.

## Огневая сушка цветной капусты

Для огневой сушки цветной капусты советуют разводить поздние сорта посево в парнике. Такие сорта, как алжирская, ленорман, эрфуртская поздняя, при хорошем уходе дают огромные головки, до 8 вершков в поперечнике. Для сушки головку нарезают на части, имеющие вид отдельного цветка на жирной ножке. Чем короче обрезать ножку, тем продукт сушения получится выше, но если брать для сушки одни цветы, то он будет непомерно дорог; обыкновенно ножку режут длиной от 3/4 до 1 вершка. Нарезанную капусту обваривают кипятком, для чего приспособляется котел достаточной величины и корзинка из прутьев, чтобы она была по ширине вполовину меньше котла. В котел наливают чистую воду, если есть, лучше мягкую, т. е. речную. Никаких примесей в воду класть не надо. Кусочков капусты насыпают, приблизительно, четверть корзинки, а, когда вода будет кипеть ключом, корзинка погружается в воду на полминуты, пока кусочки на вкус не покажутся полусваренными. При варке все время надо мешать в корзинке, иначе нижние и крайние кусочки сварятся, а в середине останутся совершенно не обваренные. Проваривши, дают воде стечь и сейчас же кусочки рассыпают по ситам сушилки. Сушить капусту надо холоднее, не выше 40-50° С; если температуру держать выше, капуста получится желтого цвета или темно-коричневого, с закалом, и не разварится во время приготовления из нее пищи. В среднем можно принять, что из 500 растений получается 1 пуд сухого продукта.





# Отваривание овощей

## Как следует варить овощи

Прежде всего следует хорошенько очистить овощи, чтобы освободить их от грязи и пыли. Затем большая часть свежих овощей (горошек, зеленые бобы, шпинат, цветная капуста и др.) перед варкой должны быть обварены, т.е. опущены в кипяток и продержаны в нем несколько минут — пока не размягчатся немного, а после этого тотчас промыты в прохладной воде. Французы называют такую предварительную обработку овощей словом *blanchir* и приписывают ей свойство отнимать из овощей остроту и вообще улучшать их вкус. Если желают сохранить зеленый цвет овощей, то их обваривают в соленом кипятке. Сухие овощи (бобы, горох, чечевица) следует предварительно намачивать в холодной воде и тем дольше, чем они тверже; обыкновенно кладут на ночь в слегка тепловатую воду (очень удобно, после вечернего чая, взять воду прямо из самовара), а утром воду сливают. К воде очень полезно прибавлять немного соды, в такой воде оболочки овощей размягчаются и вообще становятся более удобоваримыми. Если свежие овощи варятся не для бульона, то их следует погружать в кипящую воду, а не класть в кастрюлю с холодной водой, но сухие овощи всегда следует класть в холодную воду и затем уже нагреть последнюю до кипячения, продолжая кипятить до тех пор, пока овощи не размягчатся вполне. Если требуется во время варки овощей добавлять в кастрюлю воды, то непременно надо вливать кипяток, а не холодную воду. Мешать овощи во время варки следует деревянной ложкой.

## Сколько времени варить овощи

Молодые капустные растения и побеги брюссельской или кочанной капусты варить от 15 до 20 минут. Крупную, совсем выросшую капусту, кочанную и савой варить три четверти часа или более (если вилка легко входит в кочерыгу кочна, то капуста готова).

**Браунколь** и цветную капусту, если надобно варить несколько кочнов вместе, выбирать по возможности одинаковой величины и, смотря по величине их, варить от четверти до трех четвертей часа; при умеренной величине кочнов достаточно около двадцати минут; впрочем, нежность стебля служит признаком готовности всего кочна, надо только стараться не допускать кочны до раскалывания.

**Горох** не требует такого большого количества жидкости для варки, как зеленый, но его надо варить быстро. Горох варят иногда с верхушками молодой мяты и прибавляют небольшой кусок сахара с солью; варить все от 15 до 20 минут; если во все время кипятить быстро, то горох весь утонет. То же правило относится и к крупным бобам, которые надо варить от 20 до 30 минут; к бобам прибавляют обыкновенно пучок петрушки и варят с нею. Турецкие бобы нужно выбирать молодые, средней величины и варить 10-15 минут.

**Спаржа** варится от 12 до 20 минут; ее надо осторожно вынуть в ту минуту, как сделается нежной, а иначе цвет и вкус ее испортятся и головки спадут; в Англии спаржу едят с поджаренными ломтиками белого хлеба, намазанного сливочным маслом.

**Артишоки** надо варить дольше, смотря по их величине, редко менее часа, а часто более; их надобно испытывать отрыванием листочков: если они отстают легко, то артишоки готовы.

**Шпинат** варится 7 или 8 минут; выложить его на опрокинутое сито, чтобы стекла вода.

**Репу** надобно очистить и разрезать сырую; положить ее в посоленную немного воду, которая кипит ключом. Мелкую садовую репу надо варить от 20 до 30 минут, а крупную полевую репу — от полчаса до часа и даже долее, если надобно ее подавать растертой; если же варить репу в отваре или с мясом, то для варки достаточно меньше времени.

**Морковь** молодая, когда она величиной с редиску, успевает свариться в

двадцать минут; по мере того как она вы-  
растает крупнее, надо варить ее долее, а  
старая, крупная морковь варится от одно-  
го до 2-х часов.

**Петрушку** кипятить ключом три  
или четыре минуты.

**Тыкву** надобно варить 20 минут и  
более, смотря по величине; если она лег-  
ко прокальвается, то готова.

**Лук** в крупных головках надо варить  
целый час, а португальский — два часа;  
класть лук в воду с небольшой прибавкой  
соли. Если желают иметь лук очень мяг-  
кий, то выпустить жидкость и налить све-  
жего кипятка, воду переменять два раза  
или более; когда же лук поспеет, слить воду  
досуха и приправить небольшим количе-  
ством сливочной масла, соли и молока.

---

## Как следует варить картофель

Каждый знает, как варить карто-  
фель, но дело в том, что общеизвестный  
способ представляет некоторые недостат-  
ки: картофель, в особенности нежные сор-  
та, сильно разваривается, становится  
крайне водянистым и теряет немалое ко-  
личество вкусовых веществ. Всего этого  
легко избежать, если варить картофель  
не в воде, а в парах: в кастрюлю налива-  
ют воду на одну треть, затем над водой  
помещают проволочную или деревянную  
решетку, кладут на решетку картофель,  
закрывают кастрюлю крышкой и кипятят  
воду. В парах кипятка картофель отлич-  
но сваривается, становится рыхлым, муч-  
нистым, а не водянистым и сохраняет все  
свои вкусовые и питательные вещества.  
Этот способ в особенности можно реко-  
мендовать для нежных сортов, которые  
при обычно практикуемом способе, силь-  
но развариваются и приобретают не в  
меру водянистый вкус. Кроме того, указы-  
ваемый нами способ заслуживает внима-  
ния еще в том отношении, что картофель,  
сваренный в парах, вследствие своей муч-  
нистости, несомненно, более пригоден в  
качестве примеси при печении хлеба, чем  
сваренный в кипятке и всегда содержа-  
щий в избытке воду.

## Приготовление картофельного сыра

Выбирают самый крупный, белый,  
здоровый картофель, варят его в кипятке,  
очищают от кожи, а потом при помощи  
машинки превращают в тесто. В это тес-  
то прибавляется молоко (одна часть моло-  
ка на пять частей теста) и растирают все  
вместе. После этой операции тесто держат  
покрытым дня 4 или 5. Потом снова его  
растирают, после чего кладут в форму из  
майолики или дерева и оставляют су-  
шиться в тени в течение 15 дней. Спустя  
этот промежуток времени, сыр уже годен  
к употреблению. Сохранять его нужно в  
сухом месте, где много воздуха, и непре-  
менно в крытой посуде.

---

## Один из лучших способов заготовления огурцов впрок

Лучшим из испытанных нами спосо-  
бов заготовления огурцов считаем залив-  
ку огурцов специально изготовленным  
для этого отваром, который готовится сле-  
дующим образом: на одно ведро воды бе-  
рется 2 фунта соли, 1/4 горсти чаберу (тра-  
вы), 1 пучок (в горсть) веток укропа и  
0,25-0,5 горсти чеснока (зеленого). Все это  
кипятится в плотно закрытом горшке  
или котле, потом процеживается, и полу-  
ченным отваром, по его охлаждению,  
заливаются уложенные в соответствующую  
посуду огурцы. Укладываются они  
без всякой перекладки их чем бы то ни  
было между рядами и немедленно после  
сбора с огорода и тщательной промывки  
в холодной воде. Залитые отваром огур-  
цы сверху покрываются слоем вишневых,  
дубовых или смородиновых листьев. Отва-  
ра наливается, конечно, столько, чтобы  
все огурцы были погружены в него.  
Сколько потребуется отвара и нужных  
для его изготовления составных частей на  
данное количество огурцов, можно безо-  
шибочно определить, полагая на меру  
огурцов ведро отвара.

## Поддельные маслины

Выходят отличные из крупного незрелого кизила. Набрать самого крупного кизила, когда он едва начинает розоветь или еще совсем зеленый. Обтереть его мягкой тряпочкой, рассыпать на бумаге или на чистой скатерти в комнате и дать немножко завянуть. Через сутки или двое взять чистенький дубовый бочонок. Наложить его полным кизилом, но не туго. Развести в мягкой воде, лучше всего в дождевой, столько соли, сколько только может в воде раствориться. Свежеснесенное яйцо должно плавать в рассоле. Залить кизил в бочонке, положив укропу и 2-3 лавров. листа. Прикрыть бочонок и оставить в теплой комнате, пока кизил не примет совершенно вкус и цвет маслин. Потом разложить эти маслины в баночки, обвязать и вынести на холод.

Так же можно сделать поддельные маслины из грецких орехов. Их надо набрать, пока они еще совсем маленькие, не более маслины, наколоть их иголкой со всех сторон и также положить в крепкий рассол. Если их потом поставить, не покрывая, на солнце, они совершенно почернеют, как настоящие маслины. Но орехи менее здоровы для еды, они сильно вяжущие.

## Заготовка (пюре) из помидоров (помидор)

Взять совершенно спелых красных помидор, большое количество сразу, лучше всего простой, крупный, ребристый

сорт. Оторвать стебельки, перемыть то ты хорошенько, откинув их на решето. Наломать их руками на куски, но не зать ножом. Наложить полные чугуны горшки, кастрюли, нажимая, чтобы вышло побольше. Поставить на плиту. Когда томаты совершенно осядут и пустят сок, вылить их на решето, поставив его в чашку или ведро. Вытекшую воду выбросить, она никуда не годится. Томаты протереть сквозь решето и выбросить остающуюся кожу и семечки. Все протертое мясо сложить в луженые кастрюли, очень немного посолить, поставить на плиту, но не на открытый огонь, и дать кипеть непрерывно, помешивая, чтобы не пристало ко дну, очень долго, часов пять-шесть, а нередко приходится доваривать еще на другой день. Пюре должно быть так густо, как самая густая сметана. Если взять ложкой пюре над кастрюлей, то оно должно не стекать, а падать всей массой. Цвет должен остаться совсем красивым, темно-красным, нисколько не ударяющим в коричневое. Немного остудив готовое пюре, накладывать в бутылки, и сверху в каждую налить ложечку растопленного говяжьего сала, а если для постного употребления, то ложку свежего салатного масла. На другой день закупорить новыми пробками и засмолить. Держать бутылки стоя, в прохладном, сухом подвале, только бы не замерзли. Такая заготовка держится безо всякой порчи года два и более, если сделана хорошо. Для малороссийского борща и для всех соусов, она вполне заменяет свежие томаты, класть ее надо немного.