

## Чай и его приготовление



ай следует покупать насколько возможно лучшего качества, подороже, потому что хорошие сорта чаев значительно вкуснее, ароматнее, полезнее для здоровья. Чай нужно хранить в теплом или холодном, но непременно в сухом помещении потому что при малейшей сырости чай загнивает и портится. Чай не следует хранить в буфетах, в которых лежат разные пахучие пряности, и не класть в комод, где хранится белье. Очень практично сохранять чай в стеклянных банках хотя бы из-под варенья: пачки чая положить в банку и покрепче завязать бумагой. Фарфоровый чайник всегда лучше металлического, потому что всякий металл окисляется и портит чай. Чайник должен быть сравнительно небольшого размера. Например: для двоих чайник должен быть не больше одного стакана вместимости, на 3-5 человек — чайник должен быть в два стакана, а если семья от 5 до 10 человек, то чайник нужно вместимостью в три стакана и т.д.

Перед тем как класть чай, чайник нужно всполоснуть кипятком и потом уже класть чай изаваривать. После заварки,

чаю необходимо дать настояться не меньше 10 минут, и только после этого наливать, многие, как только заварят чай, сейчас же и наливают. Этого делать не следует, так как и не вкусен, и не имеет настоя. При разливании никогда не следует выливать из чайника больше половины чая и сейчас же доливать чайник сполна. Этим вы сохраните в чайнике хороший ровный чай. Иначе, в первый стакан сольется хороший чай, а для второго стакана останется уже жидкий и безвкусный. Чайник на конфорку ставить не следует, иначе чай запарится и сделается горьким и противным. Самой нормальной порцией считается 1 зол. на три стакана среднего настоя, многие пьют совсем жидкий чай и в большом количестве. Это совсем не полезно. Мы бы рекомендовали лучше выпить один или два стакана густого чая, который лучше утоляет жажду, доставляет больше удовольствия, освежает и подымает умственную деятельность. Очень горячий чай не следует пить, потому что вообще горячее питье или пища вредно действуют на сердце. Чай будет мягче и ароматнее, если он несколько остынет. После долгой работы, после изнурительного труда, усталости,

выпейте стакан хорошего чая, и вы снова свежий человек. Дорогих высоких чаев при заварке следует класть несколько больше и давать настаиваться им дольше — до 15 мин. Только после этого получается необыкновенно вкусный и мягкий чай. Местная вода для качества чая играет чуть ли не важную (главную) роль. Будь вода речная, ключевая и вообще мягкая, там будет лучше китайский чай, а где вода грубая, колодезная, солончатая или известковая, там будет лучше чай цейлонский. От прибавления лимона цейлонский чай делается по вкусу как китайский.

## Приготовление домашнего дешевого чая

Листы земляники собрать вместе с цветом в самом начале весны. Листья и цветы собирать в сухую погоду без сора и примесей других трав, сушить в тени или на теплых каменных плитах, а также на противнях. Когда листья подвянут, скатать их в трубочки, которые лучше хранятся и не теряют запах. Такой домашний чай в сухом состоянии пахнет точно так же, как зеленый чай, и в настое несколько не уступает вкусом и видом настоящему китайскому чаю.

---

## Кофе

### Кофейная пастила

Развести гумми-драгант в небольшом количестве воды, всыпать туда немного кофе два золотника одного на фунт сахара. Все это мешать в ступке тщательным образом до тех пор, пока не образуется мягкое и удобомесимое тесто, а затем делать пастилу по желанию.

---

### Как приготовить шоколад

Взять фунт какао, высушить его на сковородке так, чтобы верхняя его кожа сошла вся долой, положить в ступку, истолочь мелко; на это количество какао положить полфунта мелкоистолченного и просеянного сахара, два стручка ванили и шесть золотников корицы, также истолченных в мелкий порошок. Все это всыпать в какао, перемешать с ним хорошенько и, подлив в него воды, сделать из этого тесто, которое растирать скалкой на чистой мраморной плите, под которой находилась бы конфорка с жаром, и когда тесто будет достаточно мягко растерто, раскладывать его ложкой в деревянные формы и, прижав сверху другими, стиснуть подобно пряникам; вынув из форм, класть тесто на чистую бумагу и просушивать его на теплой печи.

Некоторые кладут еще в шоколад толченный мексиканский перец, гвоздику,

бадьян, миндаль и фисташки, истолченные так же, как и какао.

---

### Как варить кофе из ячменя

Для приготовления этого здорового питья взять ячмень, высушить его на печи, очистить в ступе так, чтобы с него сошла долой вся шелуха и плева, а осталось бы одно чистое зерно. Потом сжечь ячмень точно так же, как и обыкновенный кофе, наблюдая при этом, чтобы не пережечь в уголь, истолочь в ступе или смолоть в мельнице, просеять сквозь частое сито; варить совершенно так же, как и обыкновенный кофе, полагая на каждую столовую полную ложку порошка по две чайной чашки воды. Этот кофе требует сильного кипячения.

---

### Новоизобретенный кофе из спаржевых семян

Спаржевые семена, называемые у нас на Украине холодок, или перекаати-поле, будучи надлежащим образом приготовлены, не различаются несколько вкусом от настоящего кофе и не производят ни малейшего волнения в крови.

Спелые спаржевые семена поджаривать до тех пор, пока станут потеть, а потом молоть их, заваривать обыкновенным образом и дать хорошенько устояться.

выпейте стакан хорошего чая, и вы снова свежий человек. Дорогих высоких чаев при заварке следует класть несколько больше и давать настаиваться им дольше — до 15 мин. Только после этого получается необыкновенно вкусный и мягкий чай. Местная вода для качества чая играет чуть ли не важную (главную) роль. Будь вода речная, ключевая и вообще мягкая, там будет лучше китайский чай, а где вода грубая, колодезная, солончак-овая или известковая, там будет лучше чай цейлонский. От прибавления лимона цейлонский чай делается по вкусу как китайский.

## Приготовление домашнего дешевого чая

Листы земляники собрать вместе с цветом в самом начале весны. Листья и цветы собирать в сухую погоду без сора и примесей других трав, сушить в тени или на теплых каменных плитах, а также на противнях. Когда листья подвянут, скатать их в трубочки, которые лучше хранятся и не теряют запах. Такой домашний чай в сухом состоянии пахнет точно так же, как зеленый чай, и в настое несколько не уступает вкусом и видом настоящему китайскому чаю.

---

## К о ф е

### Кофейная пастила

Развести гумми-драгант в небольшом количестве воды, всыпать туда немного кофе два золотника одного на фунт сахара. Все это мешать в ступке тщательным образом до тех пор, пока не образуется мягкое и удобомесимое тесто, а затем делать пастилу по желанию.

---

### Как приготовить шоколад

Взять фунт какао, высушить его на сковороде так, чтобы верхняя его кожа сошла вся долой, положить в ступку, истолочь мелко; на это количество какао положить полфунта мелкоистолченного и просеянного сахара, два стручка ванили и шесть золотников корицы, также истолченных в мелкий порошок. Все это всыпать в какао, перемешать с ним хорошенько и, подлив в него воды, сделать из этого тесто, которое растирать скалкой на чистой мраморной плите, под которой находилась бы конфорка с жаром, и когда тесто будет достаточно мягко растерто, раскладывать его ложкой в деревянные формы и, прижав сверху другими, стиснуть подобно пряникам; вынув из форм, класть тесто на чистую бумагу и просушивать его на теплой печи.

Некоторые кладут еще в шоколад толченый мексиканский перец, гвоздику,

бадьян, миндаль и фисташки, истолченные так же, как и какао.

---

### Как варить кофе из ячменя

Для приготовления этого здорового питья взять ячмень, высушить его на печи, очистить в ступе так, чтобы с него сошла долой вся шелуха и плева, а осталось бы одно чистое зерно. Потом сжечь ячмень точно так же, как и обыкновенный кофе, наблюдая при этом, чтобы не пережечь в уголь, истолочь в ступе или смолоть в мельнице, просеять сквозь частое сито; варить совершенно так же, как и обыкновенный кофе, полагая на каждую столовую полную ложку порошка по две чайной чашки воды. Этот кофе требует сильного кипячения.

---

### Новоизобретенный кофе из спаржевых семян

Спаржевые семена, называемые у нас на Украине холодок, или перекатипеле, будучи надлежащим образом приготовлены, не различаются несколько вкусом от настоящего кофе и не производят ни малейшего волнения в крови.

Спелые спаржевые семена поджаривать до тех пор, пока станут потеть, а потом молоть их, заваривать обыкновенным образом и дать хорошенько устояться.

## Как варить кофе из можжевеловых ягод

Набрать осенью самых спелых можжевеловых ягод, рассыпать их тоненько на лоток и, покрыв бумагой, поставить в печь, на вольный жар; когда ягоды таким образом высохнут, вынуть их из печи, истолочь в ступе в мелкий порошок и просеять сквозь частое сито. Варить следующим образом: взять, например, фунт воды, вскипятить ее так, как обыкновенно для чая, положить в нее три столовые ложки можжевелового порошка и дать воде с оным вскипеть, дать устояться и процедить. Кофе готов.

Этот кофе почитается врачами весьма полезным и здоровым.

## Как придавать сырому кофе лучший вкус

Чтобы кофе придать хороший вкус, следует положить фунт кофе в чашку или глубокое блюдо, залить горячей водой и мешать некоторое время. Потом процедить сквозь сито воду, получившую весьма дурной запах, а кофе ссыпать в полотно и высушить или на печке, или на солнце. Наконец обжарить его и употреблять как обыкновенный.

## Жарение кофе

Кофе посредством жарения подвергается большой перемене, вследствие которой кофейное масло может улетучиться. Но так как оно обуславливает приятный аромат кофе, то для его удержания нужно положить в жаровню вместе с кофе небольшие куски сушеного ржаного хлеба, которые подобно губке поглощают и сгущают масляные пары, ибо нагреваются медленнее, чем кофе. Эти кусочки хлеба мелются и варятся вместе с кофе и придают напитку более приятный вкус и запах. На  $3/4$  фунта кофе берут  $1/4$  ф. хлеба. Жареный кофе надо охлаждать в закрытых сосудах, наполненных по возможности доверху.

Для сбережения жареного кофе более долгое время, для сохранения его

аромата рекомендуют обсыпать не остывший ещё кофе полурафинадом (на 25 ф. кофе берут  $3/4$  ф. сахара).

## Кофейный экстракт

Рекомендую особенно вниманию любителей хорошего кофе. Кофе хорош только тогда, когда безупречно жарен и смолот перед самым употреблением, иначе он теряет весь аромат. И как часто случается, что при малейшей небрежности прислуги, кофе подается горький, т.е. пережаренный, или кисловатый на вкус. Для иных крепок, для других слаб. Для того, чтобы кофе был очень хорош, он непременно должен быть очень крепок, особенно в тех случаях, когда подается черный кофе после обеда. Таким образом его теряется чрезвычайно много при каждой варке, а кофе в настоящее время стал очень дорог. Думаю поэтому, что хозяйки будут мне благодарны за указание, как приготовить безупречного вкуса кофейный экстракт в запас. Этим способом весь кофе используется совершенно, и получается самый душистый кофе, который можно сохранить очень долго, и притом из экстракта можно моментально приготовить в любое время чашку отличного кофе. Прислуга не может ничего при этом испортить, и хозяйке нет надобности покидать гостей для наблюдения за тщательным приготовлением кофе. Покупать надо только самый лучший кофе, взять 2 ф. кофе Мартиника и 1 ф. Мокко. Продержать кофе сырым в совершенно сухом месте хоть неделю, а то и долее, так как в продаже нередко попадает сырой кофе. Изжарить оба сорта отдельно. Жарить ровно, не переставая промешивать, всего лучше в специальной жаровне и только до тех пор, пока легко разгрызть зерно зубами.

Всеобщий грех состоит в пережаривании кофе, от чего он получает кисловатый, крепкий, неприятный запах и вкус. Мокко должен оставаться даже совсем светло-белокурого цвета, другой — чуточку темнее. Высыпать на решето и веять кофе, подкидывая серебряной ложкой, чтобы все пленки отстали. Высыпать в

один ряд на большое блюдо, никак не на бумагу. Начать жарить другой сорт. Оставить в сухом месте оба сорта отдельно на блюдах, пока кофе совершенно остынет или до другого дня. Тогда смолоть можно вместе.

Приготовить из новой белой фланели большой мешок, выварить его в кипятке несколько раз. Только, ради Бога, не брать старый чулок! Пристроить фланелевый мешок в глиняный кофейник, который поставить в кастрюлю с кипятком на плиту, всыпать кофе в мешок и налить на него самого чистого кипятку, прямо из самовара. Самовар должен быть недавно вылужен и чисто выпарен. Вода должна быть непременно мягкая, лучше всего дождевая или снеговая. Наливать все по полчашке воды на кофе. Он очень медленно проходит. Носик кофейника должен все время быть плотно заткнут чистой ватой, чтобы аромат кофе не улетучился. Как только налито полчашки кипятку, тотчас прикрыть кофейник крышкой.

Этот экстракт — надо иметь терпение — делать очень долго, несколько часов. Надо считать 34 стакана кипятку на 3 ф. кофе. Вода в кастрюле, в которой стоит кофейник, должна кипеть непрерывно. Лучше всего иметь такой кофейник и такой мешок, чтобы можно было

профильтровать весь запас с одного раза или, по крайней мере, в два раза. В конце выжать весь сок из кофе в мешке, натирая никак не руками, а серебряной ложкой. Готовый экстракт разлить по небольшим бутылочкам сквозь чистую стеклянную воронку и чисто вымытую в кипятке полотняную тряпочку. Когда совершенно остынет, можно закупорить, засмолить и держать в прохладном месте. Если же желательно взять этот экстракт с собой в дорогу или сохранить еще дольше, то закупоренные бутылки, обернув полотенцем, поставить в кастрюлю с водой, дать закипеть и с минуты закипания дать кипеть 1/2 часа.

Вынув из воды бутылки только когда совсем остынут, засмолить. В таком виде приготовленный кофе совершенно без изменения сохраняется несколько лет.

В домашнем кругу можно подавать кофе на стол прямо в бутылочке, разбавляя за столом кипятком, или молоком, или сливками, а при гостях перелить в маленький холодный кофейник. Не надо разогревать экстракт, а только прибавлять к нему кипятком, так как он чрезвычайно крепок. Его достаточно чайной ложки на целую чашку кипятку.

Для всех экстрактов сой, эссенций очень практично употреблять маленькие скляночки.

