

Запасы из ягод и фруктов в свежем виде



чень важную роль играет в сохранении фруктов их степень зрелости. Если снять фрукты недозрелыми, они сморщатся, останутся несладкими и жидкими; если переспелые — загниют и не сохранятся. Опытный глаз без ошибки узнает желательную степень зрелости. Летние сорта легче можно узнать по цвету и запаху. Так как никогда все фрукты на дереве не созревают одновременно, их и не следует снимать все за раз, а по мере их созревания.

Персики с белым мясом слегка желтеют с не красной стороны, с желтым мясом — делаются почти оранжевыми. Для испытания зрелости часто их надавливают пальцами, если для немедленного употребления оно и не так губительно для фруктов, во всяком случае, такие надавленные фрукты в лежку совсем не годятся. Персики непременно почернеют на этих местах. **Сливы, вишни и проч. косточковые сорта** достигают сладости исключительно на дереве. Черешни можно снимать и даже подавать на стол до полной зрелости. Ранние сорта яблок и груш необходимо снимать с дерева не вполне дозревшими, потому что они иначе почти всегда делаются мучнистыми и нередко даже трескаются. Давать им дозреть в лежке, употреблять немедленно по мере созревания. С этой целью ежедневно пересматривать и отбирать для употребления дозревшие.

Для уборки выбрать тихий, теплый, ясный день и непременно сухой, обождав, по крайней мере, сутки после последнего дождя. Предназначенные для сохранения плоды надо снимать очень осторожно и никак не трясти дерева, все случайно упавшие складывать отдельно, они в лежку уже не годятся. По возможности снимать плоды руками, осторожно и не нажимая пальцами, класть по одному в корзинку на солому, а не собирать в передник или в полу, как это обычно практикуется, при чем они, конечно, трутся, и в лежке будут с черными пятнами. Класть их в корзину не более как в три ряда. Затем не сыпать их из корзины, но опять-таки вынимать руками. Для высоких веток, куда нельзя достать и посредством лестницы, употребляют «семку», — это прикрепленная на длинной палке, лучше всего на бамбуковой трости, в роде корзиночки, сделанная из тонких дощечек с промежутками, и у которой края и концы скруглены, чтобы не поранить плодов при съемке их. Говорить нечего, что снимать надо поодиночке, а не брать в съемку за раз по два-три яблока. Большое внимание надо обращать на то, чтобы у груш и слив сохранилась непременно ножка или стебелек, без

него загниет скоро груша. Собранные фрукты снести в приготовленное место, например, в сарай, в садовый павильон или на чердак, — словом, какое бы ни было помещение вполне сухое, с свободным доступом воздуха и света, надо только наблюдать, чтобы солнце не ударяло прямо на фрукты. Класть их на полу или на широкие полки, на столы, в один ряд, и чтобы не касались друг друга, на мягкую, совершенно сухую солому или сено; озимая солома не годится, она жестка, надо класть на яровую. Летние и осенние плоды отлично допевают таким образом и делаются несравненно сочнее и слаще, чем в темном и холодном помещении. Зимние сорта яблок и груш должны быть тщательно сортированы, сохранять можно только экземпляры совершенно без всякого изъяна. Зимние фрукты должны недели две полежать в том же светлом, теплом помещении, потом их следует перенести уже на место на всю зиму. Это зимнее помещение всего лучше сухой темный подвал, по возможности ровной температуры, не ниже шести градусов и никак не выше 8-10.

По углам подвала хорошо поставить негашеной извести в чугунах и возобновлять ее, когда накопится в ней много воды. Если будет заметно, что плоды как будто слегка морщатся, — это знак, что воздух слишком сух, следует удалить известь на время. Не слишком нежные сорта **яблок** и **груш** можно сохранять в амбаре в каком-нибудь сухом зерне, всего лучше в овсе рядами, пересыпая ряды тем же зерном. Если места подходящего нет, можно держать плоды в нетопленной комнате, в сухом комодe, в один ряд или в специально сделанных ящиках, из сухого, мягкого дерева. Эти ящики должны быть сделаны таким образом, чтобы плотно приходились один на другой, как бы составляя один для другого крышку, разумеется, не прикасаясь к фруктам. Их можно сделать штук 10-15 и более. Наложённые один на другой, они образуют в роде этажерки, занимающую очень мало места и очень удобную. Сверху должна быть крышка. Лучше всего, когда плоды в такой этажерке приблизительно все одного размера и непременно одного сорта, чтобы могли спеть одновременно, во избежание частого пересмотра, тем не менее, изредка наблюдать за ними необходимо и удалять поспевающие и те, которые начинают портиться.

Отлично и долго сохраняются всевозможные фрукты просто в погребе, на льду, особенно зимние груши. Сухую кадку надо плотно установить на льду, несколько врубив ее в него, уложить дно мелкой, мягкой, совершенно сухой соломой, укладывать груши в один ряд, пересыпая соломой, и так доверху. Закупорить кадку. Так же можно сохранить всю зиму свежими **сливы**. **Груши, бессемянка, зимние бергамоты** сохраняются в средней России повсеместно таким образом и дозревают к Рождеству и даже к Пасхе. По изъятии их из кадки они должны быть употреблены немедленно, иначе от воздуха тотчас же портятся.

Айву надо снимать до мороза совсем недозревшую и сохранять в мякине или тоже на мягкой соломе. Она делается в лежке гораздо ароматнее, чем только что снятая с дерева.

Дыни можно сохранить до Рождества, но только самые поздние турецкие сорта. Обрезать стебель дыни ножницами, залить стебель и противоположную сторону сургучом или смолой. Связать вместе восемь концов бечевки, аккуратно вложить дыню в середину, связать бечевку на противоположной стороне узлом не слишком крепко и повесить в фруктовом подвале, чтобы не касалась стены. **Виноград** тщательно перебрать, вырезав ножницами все не безупречные и мелкие ягодки и в тех местах, где они слишком тесно соприкасаются. Повесить в прохладном, но не морозном помещении, протянув между окон крепкие веревки, вешать кисти посредством загнутых из проволоки крючков формы французского «эс» S. Можно также долго сохранять виноград на льду, и пересыпать его в плотных бочонках сухим просом или опилками.

Грецкие «воложские» орехи для употребления в свежем виде, можно сохранить только не на долгое время. Снимать их, пока еще горькая внутренняя кожица не высохла и легко сходит, по мере надобности. Не вынимая из зеленой оболочки, сохранить небольшой запас на погребе, пересыпав их сухим песком, но они все-таки, свежие, скоро

плесневеют и чернеют. Для сохранения их на зиму надо, напротив, собирать только лишь тогда, когда они совсем созреют и сами выпадают из зеленой оболочки. Сбивать их палками не следует, так как нередко попадают еще недозревшие орехи и эти скоро загнивают. Все орехи, для сохранения их, надо сначала просушить на открытом воздухе, потом всыпать в мешки и повесить на чердаке.

Каштаны сохранять в прохладном месте в ящиках или кадочках, пересыпая песком, не мокрым, но и не слишком сухим.

Когда орехи или каштаны уж сильно высохнут, их перед употреблением за неделю или дней за десять пересыпать совершенно мокрым песком и оставить в песке, они почти совсем сделаются свежими, но понятно, что после того их надо немедленно употребить, иначе они непременно сгниют. Можно так же их опустить в холодную воду дней на 5-6 и менять чаще воду. Говорят, что грецкие орехи хорошо сохраняются почти свежими следующим способом: снять их спелыми, но еще в зеленой оболочке, наложить в большие обливные горшки, на юге называемые «макотрами», пересыпать сухим песком или высушенными отрубями, плотно накрыть кирпичом или плоской черепицей и зарыть в землю в подвале или в сарае, но чтобы мороз не мог их достать.

Вишни с плотным мясом и черешни можно долго сохранить свежими следующим способом: тщательно выбрать безукоризненные, спелые, но не переспелые вишни, совсем коротко обрезать стебельки ножницами, класть их бережно в чистые бутылки с широким горлышком. Бутылки должны быть чисто вымыты, высушены и сполоснуты спиртом или ромом. Закупорить новыми пробками, засмолить и зарыть в лед. Некоторые пересыпают вишни в бутылках несколькими ложечками сухого просеянного песка.

Сушка плодов и ягод

Фрукты и ягоды в сушеном виде несравненно более заслуживают внимания, чем овощи. Для тех, кто имеет большой сад, является неоцененной возможностью и умение сушить яблоки и груши, так как их обыкновенно пропадает большое количество без пользы. Поврежденные и не безукоризненные экземпляры не сохраняются, также летние и осенние сорта, а иной год при ветряной погоде падает несметное множество недозрелых фруктов. Продать или превратить в варенье или маринад можно, конечно, сравнительно малую часть тех плодов, которые иной год родятся в таком изобилии, что приводят в отчаяние хозяек, если им нет сбыта на месте. Хорошо высушенные плоды и ягоды могут быть употреблены на многое с большим успехом. В настоящее время очень рекомендуют различные специальные аппараты для сушки плодов и овощей с собственной топкой, а также и такие, которые ставятся на любую плиту. Но эти аппараты, хотя и чрезвычайно удобны, и, несомненно, могут быть очень полезны для владельцев больших садов и заслуживают распространения, но пока они в России еще очень дороги, и для большинства домашних хозяйств не доступны, а потому мне о них говорить нечего. В обыкновенной русской печке можно в маленьком хозяйстве очень хорошо засушить довольно много плодов и ягод, разумеется, не для продажи, но для собственного зимнего запаса. Даже в духовом шкафу в обыкновенной плите можно сушить фрукты. В маленьком количестве можно сушить яблоки, груши, сливы, вишни, просто на решетках, как было сказано о сушке овощей, но для фруктов особенно удобно завести деревянные квадратные рамки, о которых было сказано, с натянутой на них марлей или редким холстом. Холст или марлю надо часто снимать и мыть, а потому лучше приспособить его на крючках к рамкам. Еще удобнее сушить фрукты на круглых корзинках, плоских с совсем низким краем, аршин в диаметре, сплетенных из тонкого камыша или неочищенных ивовых веток. Наложив на них фрукты совсем плотно, но в один ряд, их ставить в самую глубину печки после хлеба целый ряд, приподни-

мая у каждой один край на край другой в роде чешуи, потом второй ряд, третий, и так далее наставить полную печку. Закрывать печку заслонкой, но трубу не закрывать. Вынуть утром. Хорошо, прежде чем ставить плоды для сушки в печку, обвалить их сперва несколько часов на солнце, накрыв их чистой марлей от пыли и мух. Достаточно их продержать на солнце пока печка вытопится и хлеб испечется. Разрезанные плоды и очень сочные сперва надо просушить в печке на решетках, подставив под ними глубокое блюдо, чтобы сок мог свободно стечь. Когда фрукты подсохли, их по одному окунать в стекший сок и потом уже досушить, переверачивая несколько раз.

Предназначаемые для компотов плоды должны быть вполне и совершенно спелы, с этой целью их надо оставить на дереве как только можно долее. Можно сушить и падаль, и недозрелые фрукты, но для десерта и компота они не годятся. Из них можно сделать чудный квас, о котором будет сказано в главе о напитках. В средних и южных губерниях, богатых всякого рода фруктами, сушат без разбора хорошие и плохие яблоки и груши, как попало, для «взара», без которого не может жить ни одно даже бедное семейство. Сушат их просто на солнце, не накрыв ничем, нередко неделями, так что такие связки плодов целый день, покрытые несметным количеством мух всякого размера и пылью толстым слоем, поистине представляют зрелище не из возбуждающих аппетит. Несомненно, не следует сушить фрукты кое-как и без разбора сортов. Чем тщательнее высушены плоды и чем чище сохранены, тем, разумеется, будут вкуснее и здоровее.

Вишни, черешни, сливы надо оставлять на дереве, пока не начнут слегка морщиться около стебелька. Притом, поступая таким образом, можно быть уверенным, что не засушишь червивых плодов, так как червивые валяются недозрелыми. Уроды или хотя бы слегка загнивающие не должны быть употребляемы для сушки. Если плоды запылены или грязны, их надо сперва вымыть и высушить. Если кожица срезается, следует ножи и руки мыть почаще. При этом замечу, что руки от яблок, айвы и проч. отчаянно чернеют, этому горю легко помочь, натерев их лимонным соком или виннокаменной кислотой, которая употребляется с содой для шипучих порошков. Потом вычистить ногтяной щеткой и вымыть мылом.

Во время чистки и сушки плодов тщательно их оберегать от пыли и мух. Простые, кислые и мелкие, даже дикие груши и яблоки, какие в изобилии встречаются в средней России в лесах, дают очень хороший квас. Их следует тщательно перебрать, отбросив пятнистые и червивые, если не чисты, вымыть, откинуть на решето, дать обсохнуть и, не обчищая, насыпать не густо, т. е. в один ряд на плетенки и поставить в печку после хлеба.

Вынув хлеб, надо положить в печку небольшую охапку хворосту или пук соломы. Когда прогорит, выгрести весь жар, наставить полную печку плетенки и закрыть печку заслонкой. Груши должны сидеть в печке гораздо долее, чем яблоки, и сажать их надо несколько раз. Из очень хороших ценных сортов груш можно приготовить такие хорошие сухие фрукты, которые можно даже подавать к десерту сырыми. Их необходимо чистить, очень крупные разрезать пополам. Вообще засушенные в коже плоды не годятся ни для чего, кроме взара и для кваса, но понятно, что не стоит много трудиться над мелкой кислятиной. Очень важен выбор плодов для хорошей сушки. Совершенно сладкие сорта яблок, так называемые «паточные», а также очень кислые для хорошей сушки не годятся. Груши все годятся, даже мучнистые и очень вяжущие, им надо дать долежать до зрелости в прохладном месте, только чтобы не сделались черны внутри, или обдать их кипятком, потом высушить, большие, разрезав вдоль пополам. Кожу необходимо очистить, если она не очень тонка. Очень сочные груши класть на плетенках на блюдо, как было сказано.

Груши, сушеные по-французски

Братъ очень хороший сорт груш, сладкие и крупные. Братъ их совершенно спелыми, мучнистые тоже годятся. Обчистить кожу, не обрезая ножки. Сложить их как можно теснее в глиняный обливной горшок. Налить водой доверху. Накрыть сверху всей счищенной кожей, потом крышкой и поставить в горячую печку. Когда груши совершенно сварены, что требует довольно продолжительного времени, вынуть их по одной за ножку и класть на плетенки рядышком, тесно. В горшок, в тот же сок наложить другие груши, так же, как первые. Долить доверху водой. Когда вторые груши сварятся, присоединить их к первым. Так далее, пока будут сварены все груши. Чем более груш варилось в том же соку, тем слаще и душистее они будут. Плетенки поставить в печку тотчас же после хлеба, разумеется, на блюда. Трубу не открывать. Закрыть заслонку. На другой день вынуть плетенки, протопить печку, но настолько лишь, чтобы жар в ней был как после хлеба. Пока печка топится и выгребается жар, класть груши между двух чистых дощечек по несколько сразу и нажимать их под легким прессом понемногу, чтобы сделались плоскими. Сок, который остался накануне от груш, процедить; если не очень сладок сам по себе, прибавить сахару и сварить довольно густой сироп. Груши окунать по одной в горячий сироп и класть опять рядышком на плетенки и в печку как накануне. Если груши не очень большие, то иногда достаточно и двух ночей. Они должны быть совершенно сухие, но мягкие. Чаще всего приходится их досушивать в третий раз. В третий раз лучше открыть трубу и досушивать только в вольном духе. Притом не на всю ночь, а продержать их в печке только некоторое время, и посмотреть груши, не пересохли ли они. Когда груши совершенно сухи и остыли, складывать их в деревянные ящики, из не смолистого дерева, обложив по стенкам и между рядами белой бумагой. Сохранять в сухом месте. Они очень вкусны к десерту, можно их употребить и для компота.

Если очень много груш, можно приготовить сначала одну партию, поставить их на одну ночь в печку, сок от них держать в холодном месте и через несколько дней сварить в нем же новую партию. Досушивать все вместе.

Яблоки

Для нарядного компота сушеные яблоки не годятся, они все же грубы и сухи, да притом их так легко сохранить, хотя немного, свежими на всю зиму, что не стоит сушить их именно для компота. Можно и очень будет хорошо к каждому компоту из прочих фруктов присоединить несколько свежих вареных яблоков. Сушить их, как и груши, приходится только потому, что их падает очень много иной год, девать их некуда, и квас из них выходит очень хороший. Притом после урожайного лета большей частью бывает плохой год, в который по неволе приходится довольствоваться сушеными яблоками.

Некрупные можно сушить цельными, очистив их и вырезав середину специально для этого продаваемыми ложечками. Сажать в печку два часа после хлеба. Сок из них не вытекает. Досушивать понемногу в несколько раз. Крупные яблоки, даже зеленые и падаль непременно нарезать ломтиками. Если для компота необходимо чистить и вырезать середину, только для кваса можно сушить в коже. Яблоки надо сушить в очень остывшей печке в несколько раз. В горячей печке сок весь вытечет и яблоки все пересохнут или вздуются. В обоих случаях они никуда не годятся. Если тоже сушить их слишком медленно, яблоки делаются как кожа и плохо развариваются. Очень важно знать, какой лучший градус тепла печки. Все это приобретается опытом и практикой, как и все на свете. По мере того, как яблоки чистят и нарезают, их необходимо опускать в воду, иначе они почернеют. Недурно после просушки еще дня два продержать яблоки на дворе, днем в совершенно сухую погоду, накрыв их марлей, и потом уже убрать их в плотно закрывающиеся ящики. Предназначенные для ква-

са можно держать в чистых мешочках, в сухом месте. Если бы сушеные фрукты через несколько времени начали плесневеть или размякли бы, необходимо их немедленно подсушить снова одну ночь в печке.

Персики

Следует брать для сушки самые крупные мясистые сорта, не сочные, например, все сорта Павии и Королеву Ольгу. Серебряным ножом счистить осторожно кожицу, разрезать пополам, вынуть косточку, положить на блюдо одну половинку возле другой, ямкой кверху, поставить в негорячую печку. Когда подсохнут с обеих сторон, положить между двух дощечек и нажать. Досушить на следующую ночь.

Абрикосы

Сушить так же, как персики, с них можно не снимать кожицы. Брать простой желтый мелкий сорт, он менее сочен и в сушке очень вкусен. Не советую сушить никаких фруктов с косточкой, мясо в середине плохо просыхает и потому они хуже сохраняются.

Сливы

Из слив далеко не все сорта годятся для сушки. Самые сладкие и сочные, как ренклюд, не годятся вовсе. Всех лучше простая, очень сладкая венгерка и французские сорта, очень сладкие и мясистые, вроде нее. Для сушки не следует брать вовсе тех слив, которые сорваны с дерева, а только такие, которые дозрели так, что легко падают с дерева. Надо слегка потрясти ветки одну за другой. Тщательно перебрать сливы, чтобы не попалось червивых и недозрелых. Положить их очень тесно на плетенки, но в один ряд, поставить плетенки в печку после хлеба, и во всем прочем, как сказано было о грушах. Если нужно, ставить несколько ночей сряду. Для мелких слив почти всегда двух ночей достаточно, крупные приходится ставить третий раз. Очень круп-

ные, спелые сливы можно разрезать вдоль пополам и вынуть косточки. Или можно после первой ночи выдавить косточку из каждой сливы, придавить между дощечками, окунать в вытекший сок. Досушить. Очень хорошие, крупные сливы, спелые приготовить на французский лад так: после первой сушки надсечь с одной стороны каждую сливу острым ножом, вынуть косточку и вместо нее вложить очищенную от кожи миндалину или орех, сдавить плотно сливу и досушить или вложить в крупную сливу другую, поменьше, без косточки. Когда слива высохнет, разрезать незаметно. Такие сливы хороши для десерта и для компота.

Вишни

Следует сушить мясистые, не сочные и не кислые. Сушить вишни совершенно зрелыми, даже уже слегка сморщенными. Из некоторых сортов, особенно из крупных черешен, можно после первой сушки выдавить косточку и приплюснуть ягоды между двух дощечек.

Ежевика, лесная малина, земляника, черника

Перебрать тщательно, выбрав только самые спелые ягоды, насыпать толстым слоем на чистую бумагу на противнях, поставить в полуостывшую печь с отворенной трубой на несколько часов, потом досушить на воздухе на солнце, накрыв марлей.

Ягоды шиповника

Ягоды шиповника очень недурны зимой для компота с другими плодами. Надо выбрать тщательно всю внутренность тонкой деревянной шпилечкой, сушить как прочие ягоды.

Виноград

Виноград можно тоже сушить для домашнего употребления, но напрасно было бы надеяться, что можно добиться такого чудесного изюма, какой к нам привозится из-за границы. В России нет тако-

го жгучего солнца, как в тропических странах, и не успевают тамошние сладкие, крупные сорта. Может быть, на Черноморском, Кавказском побережье и могли бы спеть отборные сорта винограда и, может быть, со временем явятся предприниматели, которые сумеют добиться в этой благословенной местности России таких же отборных результатов по части фруктов, как те, за которые сейчас переплачиваем безумные деньги, получая их из-за границы. Но пока этого еще нет. Сейчас на юге, т. е. в Крыму или на Кавказе, можно, конечно, для домашнего обихода приготовить небольшой запас

изюма. С этой целью брать самые сладкие, ранние, мясистые и не сочные сорта с тонкой кожей. Выбрав самые лучшие ветки, оставить их на кусте, слегка надрезав стебелек у каждой ветки, когда виноград уже совсем спелый, и накрыть марлей каждую кисть, а еще лучше надеть на кисть мешочек из марли или накрыть весь куст, иначе осы не оставят ни одной ягодки. Снять виноград лишь тогда, когда он сильно сморщится и потемнеет. Сушить сначала в вольном духе, потом досушить на солнце, накрыв марлей, и оборвать ягоды с веточек, только когда совершенно досохнут.

Маринование

Жидкость для консервирования

Жидкость для консервирования (препарирования) плодов приготавливается следующим образом. Двадцатипроцентный раствор поваренной соли в переваренной воде фильтруется через гигроскопическую вату до получения совершенно чистой консистенции. Затем делается раствор салициловой кислоты в спирте, и его подливают в соляной раствор с таким расчетом, чтобы салицилки было не более 0,25%. Когда раствор готов, то подливают несколько капель карболовой кислоты на глазмер и все хорошо взбалтывают, тогда консервирующая жидкость готова. Такой жидкости заготавливается достаточное количество, и, по мере надобности, плоды, промытые водой, в нее опускаются. Иногда этого достаточно, и плоды так и сохраняются в консервных банках с зажимами, но чаще приходится жидкость менять через некоторое время, в особенности, если появится муть: раствор должен быть всегда прозрачным. Изредка бывают случаи и третьей перемены жидкости.

Дыни и арбузы в уксусе

Можно мариновать просто по предыдущим указаниям. Иные делают так: очистить и нарезать не вполне дозревшие

фрукты с толстой кожей, как было сказано, и положить их в большую миску.

На 4 ст. хорошего винного уксуса взять 1/2 ф. сахару, дать закипеть, снять накипь и облить куски дыни горячим уксусом. Накрыть крышкой.

Когда совершенно остынет или на другой день, опять вскипятить уксус и, опять залив горячим, накрыть крышкой. В третий раз уксус кипятить с прибавкой обычных специй. Куски дыни переложить в банку. Уксус остудить наполовину и, не процеживая, залить фрукты теплым. Такой маринад необходимо навешать почаще, и через несколько времени уксус переварить.

Дыня, маринованная по-швейцарски (настоящий «aigre-doux»)

Очистить недозревшую дыню, как было сказано о тыкве, оставив только твердое мясо, нарезать его толстыми кусками или большими кубиками. Сварить на воде много сиропа и уварить его до густоты. Сироп должен быть очень густой, потому что дыня дает много соку. Опустить дыню в этот сироп не всю за раз, а столько кусков, чтобы свободно лежали в один ряд в сиропе. Дать только закипеть и тотчас же вынуть все куски друшлагом

в миску, потом опустить другие куски и так далее. Потом налить на дыню весь кипящий сироп и оставить до другого дня. На другой день вынуть друшлагом все куски на блюдо и в половину из них воткнуть по гвоздичке без головок. Положить их в банку. Сироп слить в тазик, уварить, чтобы был погуще, прибавить уксус или еще лучше уксусной эссенции. Положить очень немного перца и кусок хорошей корицы, дать хорошенько прокипеть, слить в чашку, когда остынет, процедить на дыню. Сироп должен быть очень густой и вместе очень кислый, а дыня должна хрустеть и остаться красивого цвета, совсем прозрачной.

Швейцарский маринад

В иных местах Швейцарии тот же маринад делается несколько иначе. Результат почти тот же. Я предпочитаю первый. Заготовив дыню кусками, как было объяснено, воткнуть в каждый кусок по гвоздичке и залить уксусом, так чтобы уксус стоял выше кусков, с этой целью можно накрыть прямо куски блюдечком или тарелочкой. Дать стоять так трое суток. К концу этого времени образуется густая плесень. Снять ее осторожно всю начисто. Слить дыню на сито и выбросить этот уксус. Сварить сироп из свежего уксуса: взять 1 ст. уксусу на стакан сахара. Положить 1 лавров. лист, 5 зерен черного перца, кусочек корицы. Дать этому сиропу закипеть, опустить в него дыню и дать кипеть не более нескольких минут. Друшлагом вынуть всю дыню в миску, а когда наполовину остынет, переложить в банку, вынимая каждый кусок острой вилкой. Весь сироп слить вместе и варить ключом 1/2 часа. Залить корки полуостывшим сиропом сквозь ситечко. Точно так же делают этот маринад из арбузной корки и из больших желтых слив с твердым мясом. Их надо предварительно наколоть иголкой в нескольких местах.

Маринованные сливы

Выбрать незрелых крупных слив сотню, сорвать их с веток руками, не обрывая стебельков. Наколоть иголкой кру-

гом и опускать в миску. Положить в тазик фунта два колотого сахара кускового и налить на него стакана три-четыре хорошего уксуса, большой кусок корицы и штук 30 гвоздики. Мешать, чтобы сахар распустился, дать закипеть и горячим слить на сливы. Покрыть миску и оставить до другого дня. На другой день слить сироп, вскипятить его и снова облить сливы. На третий день поставить сироп вместе со сливами на огонь, и как только пойдет пар, не давая никак закипеть, тотчас выбрать сливы друшлагом и переложить их в горшок. Сиропу дать несколько укипеть, снять с огня и тотчас же вылить из тазика, полуостывшим процедить на сливы. Только на другой день завязать пергаментом и вынести в прохладное место.

Арбузная корка на малиновом уксусе

Нарезать и очистить толстую корку от незрелого арбуза, как было сказано о дыне и тыкве. Сварить очень густой сироп, опускать в него куски арбуза понемногу, дать кипеть минут пять, вынимать друшлагом на решето, варить другие куски. Когда все прокипачены, переложить их в миску и налить на них весь горячий сироп. На другой день слить все на сито. Взять хорошего уксуса, настоящего на малине, на стакан уксуса — стакан сиропа. Дать кипеть минут пять с минуты закипания. Арбуз положить в горшок или банку и залить полуостуженным уксусным сиропом. Можно варить этот сироп с обыкновенными специями, но на мой вкус приятнее и чище один аромат малины.

Маринованные груши и бергамоты

На 4 ф. не очень спелых маленьких груш взять 2-3 ф. сахара и стакана 4 не слишком крепкого уксуса, или взять уксус пополам с водой, 20 штук гвоздики, кусок корицы. Дать закипеть уксусу, опустить в него очищенные груши, если они велики, разрезать их пополам и укоротить ножку. Должны кипеть час, пока сделают-

ся прозрачны, но не слишком мягки, впрочем, от уксуса они снова твердеют. Вынуть груши друшлагом в миску. Сироп уварить до густоты. Груши переложить в банку, слить на них полуостывший уксусный сироп. Дня через три слить весь сироп, а груши положить на сито. Уварить еще сироп. Груши переложить в чистую банку и залить их остывшим, процеженным сиропом без специй. Нередко приходится еще раз или даже два сливать снова сироп и уваривать его, так как от сока груш он делается очень жидким. Можно вместо обыкновенного уксуса взять и для груш малинового и варить без специй или класть их очень мало. Для маринада особенно хороши так называемые «лимонки» или «мушкатки» и все сорта бергамот.

Груши в уксусе

Брать груши с тонкой кожей и некрупные. На 1/2 меры груш взять 1/2 ф. желтой горчицы в порошке, как ее продают. Развести горчицу хорошим уксусом. Груши перебрать, не чистить кожицу и варить в воде, пока легко можно проколоть. Дать остыть в воде. Потом переложить в обливной горшок совершенно новый, пересыпая следующими специями: 2 больших корешка хрена очистить и нарезать на мелкие кусочки, 10 лавров. листьев, 60 штук черного перца, 10 душистого и 50 штук гвоздики. Большую горсть укропу, чабру, эстрагону вместе нарубить. Отваром от груш развести горчицу с уксусом и налить на груши. Когда остынет, завязать бумагой и держать на погребе или в холодном подвале.

Маринованные грецкие орехи

Орехи брать незрелые, тогда, когда внутри не начинала еще образовываться скорлупа и даже еще нет твердой пленки, т. е. приблизительно в конце июня. Немножко срезать с обоих кончиков острым ножом, наколоть орех острой вилкой или тонкой иглой со всех сторон. Положить их в очень крепкий рассол на 9 дней, переменив рассол каждый третий день и тщательно сливая долой старый. Держать

орехи в рассоле в прохладном месте. На девятый день вынуть орехи, обтереть их насухо чистой тряпкой, не полотенцем, так как пятна от орехов не выходят в стирке, положить в глиняный обливной горшок. Сварить крепкий уксус, положив в него горсть горчичного семени, считая приблизительно на 200 штук орехов 1 лот черного перца, 1/2 лота душистого, 1/2 чайной ложечки толченого имбирю и штук 15 гвоздичек, горсть шарлоток или семенного луку и на мелкие кусочки нарезанный корешок хрена. Хорошенько прокипятить все вместе и налить орехи этим горячим уксусом. Уксус должен совершенно покрыть орехи. Завязать пузырем или толстым пергаментом и поставить в сухую холодную кладовую. Употреблять можно через месяц. Иные прибавляют в уксус сахар, так чтобы был очень кислый, но жидкий сироп. Это дело вкуса. Приготовление одинаковое.

Черешни или вишни маринованные

Черешни все хороши для маринования этим способом, если же брать вишни, то только очень мясистые и не сочные. Взять крупных мясистых черешен и вынуть косточки, стараясь их разрывать как можно меньше. Положить в глубокое блюдо и налить крепким сырым уксусом, так чтобы черешни в нем плавали. Накрывать салфеткой, поставить в прохладное место и оставить до другого дня. На другой день слить уксус, его можно употребить на что-нибудь другое, а черешни пересыпать сахаром, но не слишком обильно. Лучше свесить черешни и сахару взять, считая на фунт черешен три четверти фунта сахару. Дать стоять черешням в сахаре, не трогая их, в прохладном месте до другого дня. После суток осторожно перемешать черешни с сиропом серебряной ложкой; через часа два-три опять перемешать. Потом сложить все в банки и завязать их пергаментом. Сохранять в прохладной кладовой. Если бы стала хотя бы слегка заметна плесень, надо слить весь сок, дать ему прокипеть и облить ягоды остуженным. Так приготовленные

вишни и черешни очень вкусны к жаркому, особенно к дичи.

Черешни и вишни, разумеется, маринуются и как все прочее.

Сливы маринованные

Сливы можно мариновать и по всем прочим рецептам.

Брать надо не слишком спелые, главное, одинаковой степени зрелости. Наложить в большую банку или обливной горшок, уксус сварить с сахаром и духами и холодным залить фрукты, наложить сверху дощечку, чтобы уксус непременно покрывал сливы. Через неделю слить уксус, переварить его, остудить и снова залить сливы. Можно мариновать сливы и другим способом. Для этого необходимы сливы уже зрелые, чтобы косточка легко отделялась. Перетереть сливы и осторожно вынуть косточки, стараясь не слишком разрывать сливы. Вскипятить уксус с солью, сахаром и обычными духами. Когда уксус закипит ключом, опустить в него часть слив на огне и, не давая закипеть снова, тотчас вынуть сливы друшлагом. Когда уксус снова закипит сильно, опустить в него другую партию слив и вынуть. Таким образом заварить все сливы по частям, не давая им закипать, и каждый раз, прежде чем опускать новую партию, давать уксусу сильно закипать. Когда все сливы заварены, дать кипеть уксусному сиропу подолье, пока он не начнет густеть. Тогда снять тазик с огня, опустить все сливы в сироп и хорошенько потрясти таз кругообразно, чтобы сироп покрыл все сливы, не ставить более на огонь. Тотчас же переложить в каменную банку и еще горячие завязать пергаментной бумагой. Через несколько времени, если станет заметно, что сироп сделался немного жидок, тотчас слить его, вскипятить и горячим облить опять сливы.

Абрикосы

Очень хороши, точно так же маринованные, как сливы.

Маринованный чернослив

Взять простого, но хорошего крупного чернослива, который бы был без запаха дыма, перемыть его в теплой воде, потом сложить его в миску и налить белым вином или водкой пополам с водой, остуженной и кипяченой. Покрывать и оставить в прохладном месте на двое суток, чтобы чернослив совершенно разбух. Откинуть на решето. Переложить в банки и залить обыкновенным кипяченым и остуженным уксусом с сахаром и специями. Можно в уксус прибавить ложки 2-3 коньяку или хорошей столовой водки. Поставить банку на солнце или недалеко от плиты дней на шесть. Если заметно, что сироп делается мутным, слить, вскипятить, налить чернослив холодным и вынести в сухую, прохладную кладовую.

Маринованный шиповник

Шиповник надо взять крупный, по возможности одинаковой величины и зрелости, совсем красный, но еще совершенно твердый. Высыпать его на чистое холщовое полотенце и обтереть. Срезать коронку острым ножом, стебелька не отрезать. Потом тонким перочинным ножичком начисто вычистить всю середину, бросить весь шиповник в кипяток, дать прокипеть хорошенько, но чтобы не размяк. Откинуть на решето. Тем временем поставить кипеть уксус со специями и с сахаром. Надо считать приблизительно на каждые 2 фунта шиповника 2 стакана уксуса и $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, немного соли и обычные специи. Дать уксусу хорошенько прокипеть, кинуть в него шиповник с решета и дать только прокипеть один раз. Вынуть друшлагом прямо в банку, уксус уварить еще и залить горячим. Завязать, когда совсем остынет.

Терн маринованный (*Prunus spinosa*)

В наших средних и южных губерниях терн местами растет во множестве. Это небольшой красивый куст с длинными шипами. Цветет весной хорошенькими

белыми цветочками, а осенью покрывается черно-сизыми ягодами, вроде маленьких слив. Эти плоды сильно вяжущие, но делаются съедобными после порядочного мороза. Выбрать крупные, перетереть полотенцем, поставить на огонь в холодной воде. Как только начнет закипать, немедленно откинуть на решето. На 3 ф. терна считать 2 стакана уксуса, 1 ф. сахару, а еще лучше меду, гвоздики и корицы. Вскипятить уксус с сахаром и духи, опустить в горячий все ягоды; как только прогреются, снять, не давая кипеть. Уксус уварить погуще, остудить и налить на ягоды. Через неделю опять слить уксус, прокипятить, остудить и налить снова.

Брусника

Бруснику подают к жаркому большей частью в виде варенья, но ее можно и мариновать обыкновенным способом. Перебрать ягоды, хорошенько перемыть их, откинуть на решето и дать обсохнуть, положить в банку или горшок. Уксус сварить с сахаром и духами, прибавив немножко соли, остудить, залить бруснику и поставить банку на солнце недели на две,

потом слить уксус, вскипятить его, остудить, процедить на ягоды. Завязать пергаментом и снести в кладовую.

Маринованный крыжовник (по-американски)

Перебрать крупного не перезрелого крыжовнику стаканов 25, срезать оба кончика и залить его холодной водой в котле или кастрюле, чтобы вода покрыла крыжовник. Всыпать в крыжовник 3^{1/2} ф. сахару и варить, мешая 1^{1/2} часа, потом всыпать еще 2 ф. сахару, налить 2 стакана самого крепкого уксуса, полную столовую ложку толченого перца, гвоздики и корицы, вместе толченых, варить еще с четверть часа, не переставая мешать. Слить в глиняный горшок или банку. Когда совсем остынет, положить прямо на маринад самую чистенькую тряпочку, пропитанную раствором салициловой кислоты на водке. Завязать пергаментом. Сохранять в прохладной кладовой. Еще лучше, если баночки с узкими горлышками и плотно приходящимися пробками. Закупорить баночки и засмолить, а то этот маринад легко плесневеет.

Мочение

Как мочить бруснику или морошку

Перебрать спелую свежесобранную бруснику, перемыть ее в холодной воде. Дать воде стечь, бруснику всыпать в чистую сухую кадку, залить следующим образом приготовленной водой. Взять на каждое ведро воды 1^{1/2} ф. меду или 2 фунта сахару, вскипятить. Остудить, залить бруснику. По желанию, можно в бруснику положить яблок, всего лучше антоновки. Иные кладут гвоздику, корицу и даже перец, но, по моему мнению, духи в бруснику вовсе не идут. Залив бруснику, положить на нее чистый деревянный кружок и легкий гнет. Продержать суток двое в не слишком теплой комнате, потом держать в подвале.

Клюква

Клюкву, собрав и перебрав, ссыпать в кадку, дать хорошенько промерзнуть. Держать на морозе, прикрыв кадку чистым холстом. Гнета не класть.

Как мочить яблоки

Беспорно, самые лучшие для мочения яблоки — антоновка. Но можно мочить и склянку, и коричневые.

Яблоки взять без пятен, сорванные, а не упавшие, перебрать, не мыть, а вытереть мягкой тряпкой, класть в большие кадки, перекладывая каждый ряд овсяной соломой, листом черной смородины, наверху наложить побольше соломы.

Сделать сусло: 10 ф. ржаной муки, 5 ф. гречневой (или только одной ржаной)

и солоду 5 ф. Заварить крутым кипятком 2^{1/2} ведра. Накрыть кадку с суслом и дать постоять в кухне сутки. На другой день процедить сусло сквозь сито, прибавить в него 2 ф. меда, 2 стол. ложки соли, хорошенько размешать и залить яблоки. Надо, чтобы сусло стояло выше яблок и немного выше соломы. Наложить деревянный кружок и небольшой камень. А еще лучше чистый мешок с промытым песком.

Моченые таким образом яблоки держат в холодном подвале. Они очень вкусны. Можно их так же мочить, как бруснику, или просто залить не очень крепким рассолом, так делают в Курске, но это уже не моченые, а соленые яблоки, они не вкусны.

Каждую неделю снимать плесень и тщательно перетирать кружок, а если нужно, переменить сверху солому и положить свежей.

Вишни в уксусе

Перебрать вишни, сложить их в банку, пересыпая сахаром, корицей и гвоздикой; потом налить отваренного уксуса, завязать бумагой, проколов в ней скважины толстой булавкой, и выставить на солнце. Когда уксус окрасится вишневым соком, тогда обвязать банки вошеной бумагой и вынести на погреб. На штоф хорошего крепкого уксуса берется до 3/4 фунта сахара.

Маринованные ягоды и сливы

Сварить мед с солью и водой, рассчитывая на ведро воды по 1^{1/4} ф. соли и по 10 ф. меда. Ягоды и сливы промыть и сложить в банки, пересыпая пряностями; потом налить вышесказанный рассол, дав ему остынуть. Наконец закупорить, осмолить и поставить в погреб.

В а р е н ь е

Во всяком русском хозяйстве, если не самое главное, то очень важное место занимает варка варенья. Варенье — совершенно русская специальность, за границей его варят совершенно иначе, они его не умеют варить. У них оно больше похоже на компот, очень жидко и плохо сохраняется. Каждая русская хозяйка, даже в самых малоимущих семьях, считает долгом варить ежегодно хоть немного варенья, но надо сознаться, что хорошо сваренное варенье, действительно красивое, ароматное, не переваренное и не переслащенное — большая редкость. Большой частью густая, темная бурда без запаха ягоды, сваренная до цвета и вкуса подгорелого сахара, — вот обычное «домашнее» варенье. Чтобы уметь варить варенье действительно хорошо, необходим долгий опыт, притом, разумеется, как и для всего прочего, желание совершенствоваться, с пониманием того, что составляет качество варенья и внимательным, разумным отношением к делу. В варке варенья предписания правил и точных пропорций еще менее помогут делу, чем во всех прочих отраслях кухонного искусства, внимание и личный опыт сделают несравненно более, чем целые томы. При варке варенья все бывает различно и все играет важную роль: на чем варится, на плите ли или на жаровне, на керосиновой или на газовой кухне, даже не безразлично, чем плита отапливается, каменным ли углем или дровами. Ко всему надо примениться, и так разное, смотря по всему этому, идет самая варка, что невозможно предписать заранее времени варки или иных правил с точностью. Качество сахара тоже очень важно и сильно влияет на варенье. Важнее всего, разумеется, качество, степень зрелости и самый состав плодов. На юге, например, где почти все фрукты и ягоды из поливных садов, совершенно иначе выходит варенье, и иначе следует его варить, чем в северной и средней России. Все эти условия и трудности должны быть приняты в соображение умной варильщицей для успеха дела. Вот почему я нахожу почти невозможным давать точное — как в аптеке — предписание, сколько чего брать и сколько времени варить. Здесь, как и во всех прочих моих книгах и отделах, я считаю гораздо более добросовестным и целесообразным точно описать, каким должно быть хорошо сваренное произведение, что входит в состав его и как его варить. Пропорции же считаю возможным указать только приблизительно, так как ягоды и фрукты могут быть более или менее водянисты, или сухи, бо-

лее или менее сладки и более или менее спелы. Сообразно со всеми этими отклонениями от нормы и необходимо считаться.

Каждое варенье должно быть густо, но никак не составлять однообразную массу (разве только, пожалуй, земляничное и брусничное), сироп должен быть совершенно прозрачный и чистого цвета, без малейшего коричневого оттенка, что всегда указывает на передержку на огне, но вместе с тем не должен сливаться с ложки, как вода, а тянуться не слишком крепкой, но не тонкой ниточкой, ложка должна щелкать, если ее провести по тарелке с вареньем. В чистом, густом и прозрачном сиропе ягоды или фрукты должны быть хорошей формы, круглы и полны, не сбиты все кверху, не сплющены, не разварены, держаться отдельно ягодка от ягодки, должны быть в сиропе распределены равномерно, для этого нужно, чтобы сиропу было не слишком мало и не слишком много. Притом хорошо сваренное варенье и в котором пропорция сахара соблюдена, не изменяется год или два и более, если стоит в сухом, не слишком теплом месте и не на морозе. Банки самые лучшие — простые, стеклянные, обыкновенной формы, с широким отвернутым краешком, под которым легко и удобно плотно привязать веревочкой бумагу. Все хваленые банки, якобы с герметическими металлическими крышками и затворами никуда не годятся и стоят гораздо дороже. Хорошо сваренное варенье никогда не засахаривается, не киснет и не плесневеет. Если ягоды не сочны и очень сладки, как это случается в засушливое лето, если сахару переложено или сироп слишком густ, то варенье засахаривается. Если ягоды очень не зрелые, если сахара мало или варенье не доварено — оно киснет, бродит. Если не плотно закрыто и увязано или стоит в сыром месте — плесневеет. Все три порчи не делают чести варильнице. Засахарившееся варенье можно поправить так: развязать банку, влить сверху ложку или две, не более, кипятку, банку поставить в теплую воду, в кастрюлю до половины и не выше, чем варенье в банке. Дать тихонько закипеть воде в кастрюле. Когда варенье совершенно растает, снять кастрюлю с огня, но банку не вынимать, пока вода не остынет, а то банка может лопнуть. Такое варенье надо употреблять сейчас же, а то варенье через два-три дня снова засахарится. Варенье, которое только начинает киснуть, надо немедленно выложить все в тазик, прибавить сахару и переварить, усердно снимая пену, которой будет очень много. Когда перестанет пениться, снять с огня и вылить в чистую миску. Банку чисто вымыть теплой водой, насухо вытереть чистым полотенцем. Варенье выложить в нее только на другой день и обвязать свежей бумагой. Это варенье может держаться как свежее, только не надо давать ему перевариться, но оно все-таки не может быть безукоризненного цвета и аромата, как не переваренное. Если плесневеет, надо всю плесень снять тщательно, не жалея, захватить и варенья, а главное счистить со стенок банки или смыть чистенькой губочкой или тряпочкой, обмокнутой в кипяток. Сгладить всю поверхность варенья серебряной ложкой, положить на варенье чистую бумагу, т. е. кружок, обмокнутый в спирт или ром. Переставить банку в более сухое прохладное место. Иногда этого бывает достаточно, чтобы предохранить варенье от дальнейшей порчи.

Величину банок надо брать соответственно семье. Если семья маленькая, лучше класть варенье в маленькие баночки, фунтовые или двух фунтовые, во всяком случае лучше рассчитывать так, если можно, чтобы содержимое в банке было употреблено не более как в 2-3 раза, так как начатая банка гораздо хуже сохраняется.

Брать варенье совершенно чистой, сухой, серебряной или посеребренной ложкой; сгладить ею после поверхность варенья и завязать, как было. Пропорцию сахара для варенья обыкновенно все книги советуют по-своему, обобщить же правило, сколько нужно сахару, невозможно. При каждом отдельном сорте варенья я упомяну о количестве необходимого сахара приблизительно. Для хозяйки очень неудобно все вешать, поэтому лучше всего, где можно, придерживаться старой системы, мерить стаканами, и сахар для многого приходится брать стакан на стакан, но от этой нормы все-таки часто приходится отступать, по соображению, смотря по степени кислоты и зрелости ягод, а также по величине их. Так, например, если красной смородины мелкой и кислой взять

«стакан на стакан», то будет слишком мало сахара, а если взять стакан сахара на стакан клубники, то будет слишком сладко. Другая формула: «фунт на фунт» уж вовсе не годится. Это для всякого варенья слишком мало сахара.

Ягоды и фрукты следует варить, по возможности, тотчас после сбора. Собирать утром после того, как совсем обсохла роса, и чтобы прошло не менее как сутки после последнего дождя. Ягоды и фрукты не брать перезрелыми, а главное, чтобы были совершенно одинаковой степени зрелости и одинаковой величины. А то одни уже готовы, когда другие еще далеко не доварились. Если варить из купленных ягод или плодов, разумеется, трудно соблюсти все эти указания, но, по возможности, все же стараться поступить согласно сказанному. Несомненно, что лучше всего не мыть ягод перед варкой, но когда они купленные или очень загрязнены, бывает иногда необходимо их вымыть, но после мытья вообще труднее достигнуть хороших результатов в варке. Вымыв ягоды, их нужно оставить на решете в один ряд, чтобы совершенно обсохли.

Сахар для варенья выгоднее брать только самый хороший — песок или головной первого сорта, очень синий тоже не годится. Иные ягоды лучше обсыпать сахаром и потом уже варить с ним вместе. Об этом будет упомянуто при каждом случае особо, но большей частью надо поступать так: отмерив сколько нужно сахара, всыпать его в совершенно безукоризненно чистый медный, не луженый тазик и налить воды, холодной или горячей — безразлично. Холодная лучше и чище отделяет пену. Брать приходится почти всегда приблизительно около полутора стаканов воды на 4 стакана, но иногда от этой пропорции тоже приходится несколько отклониться, если ягоды очень водянисты. Варить сразу много варенья и в большом тазике никогда не советую. Очень трудно справиться с большим тазиком, и очень полно накладывать тазик тоже нельзя. Лучше, если можно, варить в нескольких тазиках сразу и не более как 5 стаканов сахара и 5 стаканов ягод, это уж наибольшая порция за раз. Поставить на огонь и помешивать, чтобы сахар поскорее растаял и не лежал бы на дне. Начиная варить варенье, надо приготовить глубокую тарелку для пенок, кружку с кипятком и чистую сухую серебряную или посеребренную ложку. Размешав сахар или сняв пену, тотчас опускать ложку в кружку с кипятком, пусть так и стоит в кипятке все время. Если сахар уж очень грязен, можно налить в него не одну воду, а разболтать в холодной воде немного яичного белка, он чище очистит сироп. Как только сахар совершенно растаял, сироп начал закипать, делается совершенно прозрачным и накипь вся собирается на поверхность, немедленно надо снять всю пену начисто ложкой в тарелку и в кипящий сироп всыпать уже готовые, чистые, перебранные и отмеренные ягоды или плоды. Ложку опустить опять в кипяток. Для некоторого варенья, или если плоды очень водянисты или сочны, надо уварить сахар до более густой степени сиропа. Тут более, чем во всем прочем, решает опыт. Всыпав ягоду, надо взять тазик и осторожно встряхивать его кругообразным движением, чтобы сироп покрыл ягоды и чтобы они легли равномерно. Ни в каком случае не надо, чтобы ягод было так много в тазике, чтобы они лежали кучей, варенье может свариться хорошо, только если ягод лежит один ряд в сиропе.

С той минуты, как тазик поставлен на огонь, даже еще с одним сахаром, необходимо следить за варкой очень внимательно и ни на минуту не отходить. При малейшем упущении можно все дело испортить. Огонь должен быть живой, не прерывающийся, равномерный, не вялый, но и не слишком сильный во все время варки. Как только покажется на всей поверхности пена, начинает закипать, надо тотчас снимать тазик, потихоньку встряхивать его, чтобы кипело повсюду как можно ровнее и ягоды были постоянно покрыты равномерно сиропом. Ни в каком случае не следует допускать такого сильного кипения, чтобы весь тазик наполнялся пеной, как шапкой. Надо пену снимать почаще. Тазик для этого снимать на стол, и как только кипение уляжется, встряхивать его кругообразным движением (эта уловка приобретается привычкой), при чем пена вся сбегает на середину. Взять ложку из кипятка и осторожно снимать пену, стараясь не помять ягод и не захватывать слишком много варенья. Поставить тазик опять на огонь, а ложку снова опустить в кипяток. Как только вновь накопится пена,

опять снять тазик на стол и снимать опять пену и т. д. Чем чаще снимать тазик с огня, а с варенья снимать пену, тем лучше и ровнее варится варенье. Когда совершенно уже не появляется более пены и варенье начинает кипеть как бы нехотя, должно быть обращено на него особое внимание. Оно уже скоро готово, и надо смотреть чтобы не переварить его. В этот момент варки оно может сразу потерять красивый цвет и аромат, но и если не доварить, то будет жидко, не красиво и держаться не будет. Трудно на словах объяснить, когда именно надо считать варенье готовым; тут в особенности нужен опытный взгляд. Если поставить тазик на стол, и когда кипение уляжется, наклонив тазик, видно, что поверхность варенья как будто морщится, признак, что варенье совершенно готово. Также можно судить и потому, как сироп сбегает с ложки: он не должен сливаться как вода, а покрывать ложку слоем сиропа, последние капли стекают с большим трудом, а самая последняя застывает у ложки. Тогда надо тотчас же вылить все варенье в приготовленную чистую сухую чашку или миску. Вылив варенье, снять с поверхности, если есть, несколько пузырьков или немножко пены, оставить до другого дня в прохладном месте, накрыв только от мух чистой кисейкой или салфеткой, но никак не тарелкой или крышкой. Тазик вымыть тотчас, чтобы не дать ему позеленеть, а то легко могут отравиться те всегда бывающие в кухне любители сладкого, которые охотно лакомятся оставшимся в тазике сиропом. На другой день или даже через двое суток, но не более, выложить варенье в банки. Если банка наполнится одним разом, это всего лучше. Накладывать банки в несколько раз всегда не хорошо, потому что степень варки не может быть равной. Если пролито варенье на банку или на край ее, аккуратно вытереть все смоченной в горячей воде чистой салфеткой. Банки опять накрыть чистой кисейкой и оставить в прохладном месте до другого дня. Выливать варенье горячим в банки не следует, потому что ягоды непременно все всплывут кверху и помнутся, так как горячий сироп жидок, а ягоды еще не пропитались им и потому легки. Завязывать банки тотчас после того, как они наложены тоже не следует, лучше, чтобы поверхность слегка завяла. На другой день вырезать кружочки из чистой бумаги, равные величине поверхности варенья в банке, наложить кружочек плотно на варенье а сверху налить несколько капель рому или спирту, или простой хорошей водки. Иные наливают несколько капель раствора салициловой кислоты (не натра) на водке, чтобы предупредить брожение и плесень. Но если все правила варки в точности соблюдены и есть где сохранить варенье в сухом и прохладном месте, то оно и без салицилки сохранится отлично. Банку лучше всего завязать толстой пергаментной бумагой, которую теперь можно всюду купить недорого. Пергаментную бумагу надо смочить в воде, выжать ее просто в кулаке, разложить на чистом полотенце и вытереть полотенцем с той и другой стороны как можно суше, и пока она мягкая, наложить плотно на края банки и перевязать туго под край банки бечевкой несколько раз, потом ножницами обрезать кругом лишнюю бумагу. Высыхая, пергамент делается совершенно гладким и имеет очень опрятный вид. На нем написать сорт варенья. Если нет под рукой пергамента, можно обвязать банку обыкновенной чистой писчей бумагой и всю ее смазать яичным белком, она не будет пропускать ни сырости, ни воздуха. Варенье лучше всего держать в особом шкафу на полках или на полках в кладовой. Несколькими полками с коллекцией опрятных банок с красивым вареньем, содержанных аккуратно, может по справедливости гордиться каждая хозяйка. Напротив того, когда стоят банки кое-как завязанные, а иные даже не завязанные, прикрытые неаккуратными кусками бумаги без надписи, стенки начатых банок облеплены засахарившимся вареньем, — все это не делает чести хозяйке и возбуждает своим видом одно отвращение.

Посуда для варенья. Круглые медные тазы почитаются для этого лучшими: при начале варения можно наполнять их до трех четвертей, но потом, когда варка будет подходить к концу, надо оставлять в тазу жижи не более, как на два пальца от дна. При варке надо смотреть, чтобы края таза не слишком нагревались, потому что в таком случае варенье может обсахариться, особенно в конце варки, отчего может про-

изойти перемена и в самом вкусе и цвете варенья. Для огня обыкновенно употребляются разной величины жаровни, в которые кладут уголь. Во время варки надо беспрестанно помешивать жижу деревянной лопаткой; ни железные, ни серебряные ложки и лопатки для этого не годятся, потому что скобля ими по дну, можно отделять от дна таза маленькие частички меди, особенно железными лопатками. Употребление медных тазов для варения бояться нечего, надо только всегда держать их в совершенной чистоте и не оставлять в них остывать варенье, тому что горячие кислоты, находящиеся в плодах, не растворяют меди, а холодные могут растворять ее. Полуженные тазы для варенья не годятся, потому что полуда для горячего варенья никакой не приносит пользы, а холодному не препятствует разъесть медь; кроме того, от полуды может изменяться цвет вареньев.

Как закрывать банки с вареньем. Когда варенье, положенное в банку, остынет, то ее вытереть и варенье закрыть кружком, вырезанным из бумаги и смоченным водкой; кружок этот должен совершенно везде закрывать варенье. После этого банку закрыть бумагой, вдвое сложенной, и обвязать веревочкой. Варенья ставят в сухое место, где, бы не было ни мышей, ни насекомых.

Некоторые общие правила о вареньях:

1. Никогда не надо давать остывать варенью в медном тазике или кастрюле, чтобы варенье не растворяло медь, вредную для здоровья.
2. Чаще пересматривать варенье, сберегая долгое время, и тотчас переменять бумагу, как скоро появится на ней хотя бы немного плесени.
3. Если варенье немного заплесневеет, то можно его переварить вновь, дав ему вскипеть один только раз; но от этого оно потеряет много вкуса и доброты.
4. Варенье держать в сухом месте, а не влажном, потому что оно может скоро заплесневеть, и притом в холодном, но не таком, где бы оно могло замерзнуть; в очень же теплом месте оно может скоро скиснуть.

Очистка сахара для варенья

Взять сколько угодно фунтов сахара и изрубить его в куски; потом в кастрюлю выпустить два яичных белка и туда же положить мелко истолченную скорлупу; на эти белки лить понемногу воды и взбивать; воды надо штофа полтора. Когда белки будут взбиты, положить в кастрюлю сахар, поставить ее на огонь, беспрестанно помешивая жидкость и снимая всплывшую наверх пену; когда жидкость закипит, надо следить, чтобы сахар, сильно вскипая, не вылило из кастрюли; во время сильного вскипания приливать понемногу холодной воды. Вскипятив смесь эту раз пять или шесть, выпустить в нее еще один белок, взбитый без воды, и продолжать снимать пену, пока она не делается очень тонкой и беловатой; тогда кастрюльку снять с огня и жидкость процедить через мокрое полотенце; сахар будет очень чист и годен для варенья. Обыкновенно берется на фунт ягод или других плодов столько же, сколько и сахару, если варенье готовится впрок.

Степень уваривания сахара

После очистки сахар, если он предназначен для варенья, сгущают. Этих степеней сгущения шесть.

1. Первая степень сгущения, когда сахар тянется нитками, т.е. когда сахар с ложки не каплет каплей, а тянется ниткой; или если обмочить в него конец указательного пальца, прижать его к большому пальцу, то при разъятии их, сахар тянется тонкими нитками, тотчас разрывающимися. Такой сахар называется малым ниточным. Когда же эти нити бывают довольно длинны, то это будет крупный нитяной сахар.

2. Вторая степень сгущения, когда поварив его еще, попробуют таким же образом, и сахар тянется не перерываясь, — это мелкий перловый, (жемчужный) сахар, если же он не перервется и тогда, когда пальцы совершенно будут растянуты, это крупный перловый сахар.

3. Третья степень сгущения, когда поварив его еще немного, попробуют дуть сквозь скважинки пеноснимательной лож-

ки, которая обыкновенно, бывает со скважинами, и сахар сквозь них проходит в виде пузырьков, это сахар дутый.

4. Четвертая степень сгущения, когда поварив немного сахар, захватят его пеноснимательной ложкой из середины кастрюли и сильно взмахнут в воздухе ложкой; если сахар полетит в виде легкого, но несколько широкого пера, то это будет мелкий перистый сахар, а если вскипятить еще раз и также захватить ложкой и махнуть, и сахар упадет с нее в виде нитей, это будет крупный перистый сахар.

5. Пятая степень сгущения, когда помоченный водой конец пальца обмакнут в кипящий сахар, а потом тотчас опущен в холодную воду, и когда приставший к нему сахар потереть, то он издаст маленький шум; этот сахар называют ломким.

6. Шестая степень сгущения, когда ломкий сахар, еще вскипяченный и вынутый, будучи положен на зубы, не пристает к ним и нимало не ломается, это карамель или большой ломкий сахар. Надобно иметь очень большую осторожность, чтобы узнать тотчас эту степень, потому что если хоть чуть-чуть переварить ломкий сахар, то он пригорит.

Предохранение варенья от обсахаривания

Нередко случается, что варенья через некоторое время отделяют крупинки сахара (кристаллики), которые собираются наверху банки и образуют сахаристую пенку; такое явление называется обсахариваньем варенья. Обсахариванье может быть предупреждено употреблением в составе варенья поваренной соли, которой берут на каждый фунт сахара не более 1/2 золотника. Употребление столь незначительного количества соли не влияет на вкус варенья.

Как варить клубнику

Взять фунт сахара, развести его пополам с отварной водой, и сварить из него сироп. Когда уварится, то положить в него фунт клубники, и на легком жару

кипятить, наблюдая при этом, чтобы клубника не развалилась, ибо она слабее многих других ягод.

Клубника и малина

Варить клубнику и малину, кажется, всего труднее. Ягоды легко рассыпаются, их очень легко переварить и испортить вкус и цвет. Кроме того, клубника часто, несмотря на все предосторожности, всплывает кверху, сплющивается и теряет вид. Так как клубника большей частью очень крупна, то ее нельзя считать стаканами. Приходится брать сахар на вес, приблизительно на каждый фунт очищенных ягод 1 фунт и три четверти сахара. Если ягоды не совсем чисты, можно очень слегка их почистить самой мягкой кисточкой. Выкрутить стебельки осторожно, а у иных сортов приходится срезать стебельки ножницами, оставляя внутренний стержень, а то ягоды можно совсем изуродовать. Лучше всего посыпать очищенную клубнику половиной назначенного количества сахара и поставить на лед или в холодное место до утра. Можно ее немного окропить спиртом. Разумеется, невозможно допустить никакой примеси, например, купороса, как иногда советуют. Лучше не иметь безусловно красивого варенья, чем рисковать отравиться или отравить свою семью.

На другой день сварить сироп из остального сахара, с небольшим прибавлением воды, если ягоды отдали много соку, если же ягоды не сочны, то прибавить воды несколько больше. Как только сахар закипит и пена снята, переложить клубнику осторожно в тазик и вылить туда же все засахарившееся на блюде и весь сок. Как только закипает, немедленно снимать тазик на стол и возвращать на огонь, как только кипение уляжется. Пену надо снимать очень осторожно, а еще лучше вовсе не снимать, только слегка проводить чистой ложкой по поверхности варенья, пена будет к ложке приставать, или снять пену только один раз в конце варки. Продолжать варить с теми же предосторожностями, беспрестанно снимая с огня на стол до тех пор, пока доварится. Ягоды

лучше вынуть сначала осторожно по одной в чистую миску, сироп уварить, поставив на большой огонь на минуту, чтобы он погустел, но смотреть, чтобы он никак не потерял цвета, и вылить его готовым на ягоды. Сироп можно считать готовым, если последние капли с ложки не каплют, а немного тянутся. На другой день переложить в небольшие банки, распределяя ягоды равномерно повсюду.

Во всем прочем окончить, как было сказано в первой статье о «варенье».

Легче гораздо достигнуть полного успеха, если прибавить в варенье из клубники соку от красной смородины. А так как клубника вообще очень сладка, то от красной смородины оно становится несравненно приятнее, получая легкую кислоту. В северных губерниях, к сожалению, эту прибавку сделать трудно, так как красная смородина начинает поспевать, когда клубника почти уже сошла. На юге созревание смородины и клубники совпадает. Можно тоже делать так с сортами ремонтантной клубники, которая спеет все лето до поздней осени. Мне случалось употреблять в клубнику желе из красной смородины от предыдущего года, и результат был вполне удовлетворительный. Если брать готовое желе, то следует его положить только несколько ложек в горячий сироп клубники, когда он уваривается уже без ягод, и дать один раз вскипеть вместе, потом поступать как обыкновенно. Если варить из свежей смородины, то поступать так: перебрав очень спелую красную смородину и сняв с веточек, всыпать в эмалированную кастрюлю, которую поставить в другую, побольше, с кипятком, на огонь. Когда все ягоды полопаются и отдадут весь сок, процедить сквозь чистую кисейку, не нажимая, и сварить назначенный для клубники сахар на этом соку вместо воды. В таком случае надо считать сахару не менее 2 ф. на 1 ф. клубники. Соку брать не надо много, не более одного стакана на каждые 4 ст. сахару. Во всем прочем по обыкновению. Пену снимать усердно, ее от кислоты всегда много.

Кроме очень приятной кислоты, сообщаемой клубнике красной смородиной, она еще придает варенью красивый цвет и, застывая в виде желе, препятствует

ягодам клубники подниматься кверху в сиропе.

Варенье, сваренное с красной смородиной, нельзя оставлять до другого дня не переложенным в банки, надо его слить и миску, но не дожидаясь, чтобы оно застыло, переложить в банки, только немного дав ему остынуть. Банки оставить не завязанными на сутки. На другой день наложить бумажки со спиртом, как было сказано, и увязать.

Клубника из всех варений всего легче засахаривается, прибавление же красной смородины несколько препятствует засахариванию, если только не переложено сахару.

Пюре из клубники

Если случится очень много мелкой или мятой клубники, которая для варения не годится, и не знаешь, куда ее девать, можно сделать отличную заготовку для всякого домашнего употребления. Протереть клубнику сквозь решето. Брать на стакан этого пюре полтора стакана сахару. Сначала сварить сироп, как только закипит и пена снята, переложить в него клубнику, сняв с огня. Хорошенько перемешать.

Когда закипит, снять пену, раза два или три. Не надо долго варить. Во всем прочем поступать как сказано о варенье. Сохранять в холодном и сухом месте.

Клубника, 1-й способ

Взять большую, не переспелую клубнику, обмакнуть каждую ягоду в ром и сварить в сиропе из 1^{1/2} ф. сахару и 1 стакана воды на 1 ф. ягод.

Клубника, 2-й способ

4 ф. клубники перемыть в воде, через сито, так чтобы вода совсем стекла, уложить рядами в чашку, посыпая сахаром, от 5-ти до 6-ти ф. сверху засыпать сахаром и вынести в ледник на ночь, утром осторожно сдвинуть в тазик, налить 6 стаканами воды, когда хорошо закипит несколько раз, отставить на 10 минут,

снять пенку и доваривать до полной готовности.

Если клубника очень сочная или собрана после дождя, воды взять только 5 стаканов.

Пюре из земляники или клубники

можно приготовить даже сырым. Протереть ягоды, хорошенько смешать с толченым и просеянным сахаром, фунт на фунт. Наложить в баночки, а еще лучше в бутылочки с широким горлышком, закупорить и засмолить. Поставить в погреб на самый лед. Это пюре особенно ароматно, сохраняя вполне вкус свежих ягод, но сохраняется не особенно долго и только на льду. Отлично для перекладки тортов и для воздушного пирога.

Как варить земляничное варенье

Фунт отобранной спелой земляники (лесная ягода дает более ароматное варенье, чем садовая) обливают горячим сиропом из 1 фунта сахара, 1,5 стакана воды на фунт очищенных ягод и оставляют в таком виде на целые сутки. На следующий день переливают сироп с ягодами в тазик, дают ему вскипеть раза два, вынимают осторожно ягоды в чашку, а сироп продолжают варить еще несколько минут, после чего заливают им ягоды. Ту же операцию проделывают и на другой день, причем сироп уваривают до более густой консистенции; наконец, кладут аккуратно ягоды в сироп, встряхивают тазик и дают прокипеть два раза. Холодное варенье переливают в банки, прикрывают кружочком бумаги, пропитанной ромом, и обвязывают банку пузырем или пергаментной бумагой.

Земляника

Перебрать землянику тщательно, отделяя ягодки иголкой. Для варенья взять только цельную, не мятую ягоду, собранную в сухую погоду, притом спелую, но не переспелую. Брать стакан ягод на стакан сахара. Варить сначала сахар с

водой, потом всыпать ягоды, во всем прочем, как было сказано о варенье в предыдущих номерах.

Земляника, 2-й способ

Сделать довольно густой сироп из 1^{1/2} ф. сахару и одного стакана воды на 1 ф. ягод, положить землянику, закипятить несколько раз. Каждый раз, как закипит варенье, снимать таз на 5 минут.

Как варить ежевичное варенье

Варенье из ежевики готовится из спелых, крупных ягод, его варят в сиропе из 2-х фунтов сахара, как варится малиновое, только ягод предварительно вином не спрыскивают. Варенье считается готовым, когда приобретет клейкость и будет прилипать к ложке. Пену, образующуюся во время варки, надо постоянно снимать, стараясь не мешать сиропу. Когда варенье остынет, его обыкновенным порядком переливают в банки.

Крыжовник без спирта

Три фунта очищенного зеленого крыжовника налить водой так, чтобы вода покрыла ягоды, всыпать пол-ложечки квасцов и поставить, чтобы сильно обогрелось; держать на огне до тех пор, пока не начнут показываться пузырьки, тотчас же слить в дуршлак или решето, перелить водой со льдом, переложить в чашку, налить холодной водой и вынести на лед на целые сутки; можно переложить вишневыми листьями. Сделать сироп из пяти стаканов сахару и двух с половиной стаканов воды, налить холодным сиропом крыжовник и вынести опять на целые сутки на лед. Потом слить сироп, добавить два стакана сахару и полстакана воды, переварить и чуть теплым залить ягоды и вынести опять на лед на сутки. Потом прибавить к сиропу два стакана сахару, закипятить, процедить, положить палочку ванили и варить крыжовник, пока сироп не будет совершенно густым.

Если кто желает, чтобы варенье было очень зеленое, пусть прибавит к

первому сиропу травянистой краски, которую можно достать в кондитерских, — совсем безвредна и чудного цвета.

Зеленый крыжовник

Надо брать совсем зеленый и крупный крыжовник, не махровый. Обрезать ножницами стебельки и кончики. Непременно вынуть семечки шпилькой, прорезая ее осторожно бочок и стараясь сжать потом пальцами каждую ягодку. Несколько горстей вишневых листьев обдать крутым кипятком, накрыть. Как только вода позеленеет, слить ее с листьев, а в воду всыпать весь крыжовник, накрыть и оставить часов на 5. Слить эту воду. Тем временем сварить сироп, считая на стакан чищенных ягод стакан сахара, но воды брать на 5 стаканов сахара 2 стакана или даже 3, так как крыжовник почти не дает соку. Облить кипящим сиропом крыжовник, накрыть крышкой и оставить до другого дня. На другой день слить сироп, дать вскипеть, снять пену и опять налить на ягоды. Накрыть крышкой. На третий день варить вместе с ягодами и прибавить кусочек ванили. Но осторожно варить, чтобы ягоды никак не разварились. Если через день или два окажется жидко, слить сироп, уварить до густоты один, а с ягодами дать только вскипеть один раз.

Красный и желтый крыжовник

варить точно так же, если желательнее иметь очень красивое варенье. Брать не слишком спелую ягоду. Разумеется, вишневых листьев не нужно. Для домашнего стола или, если крыжовнику очень много, или если время ушло и крыжовник переспел, лучше сварить пюре, как было сказано о красной смородине, слегка проварив его, сначала вставив посудину, в которой он находится, в другую с кипятком, чтобы легче было протереть.

В Англии специально из махрового крыжовника заготавливают много такого пюре для тортов. Подают и к жаркому, даже к рыбе.

Крыжовник

Большой зеленый, продолговатый, неспелый крыжовник разрезать в длину и вычистить шпилькой зернышки; положить в горшок, перекладывая вишневыми листьями, залить водкой, покрыть крышкой, облепить тестом и поставить в духовку, когда уже не топится под плитой, на 12 часов. Перемыть холодной водой несколько раз, переложить листьями шпината, налить водой крыжовник, сильно подогреть и вынести опять на 12 часов.

Взять 1^{1/2} ф. сахара на каждый фунт крыжовнику и 1^{1/2} стакана воды, взятой из горшка, в котором был намочен крыжовник со шпинатом, сварить сироп, снять пену и теплым налить крыжовник. На другой день сироп переварить и опять залить крыжовник и так делать 3 раза. На 4 день сироп подогреть, процедить сквозь сито, положить крыжовник и ванили, закипятить 1 раз. Вылить в фарфоровую чашку или миску; холодным сложить в банку.

Красная и белая смородина

Если ягоды очень крупны и хозяйка не жалеет труда, то можно вычистить семечки деревянной шпилькой. Для этого надо брать ягоду не слишком спелую. стакан чищенных ягод на 2 стакана сахара, если она красная, и немного менее сахара на белую. Сахар сперва сварить не очень густым сиропом, налить на ягоду в миске слегка остуженным, дать постоять до другого дня или с вечера до утра, чтобы ягоды напитались сиропом, потом поставить варить как обыкновенно. Если не чистить семечки, то этих предосторожностей не нужно, только перебрать ягоды, сняв с веточек, и прямо поставить на огонь сахар с ягодами, подлив стакан воды на 5 стаканов сахара, и варить все вместе. Очень долго варить смородину не надо, она застывает в виде желе без долгой варки. Пополам красная и белая выходит красивого цвета и очень приятного вкуса.

Мармелад или пюре

Так как очень неприятно присутствие семечек в смородине, а вычищать их очень кропотливая работа, то многие хозяйки поступают так: берут хорошую, совсем спелую смородину и протирают ее сырой сквозь редкое решето, чтобы прошло все мясо, но без семечек и кожи. Берут сахару стакан на стакан мякоти и варят, как обыкновенное варенье. В Англии такое пюре подают всегда к жаркому, особенно к дичи. Всякое приготовление из смородины надо класть в банки, не ожидая другого дня, особенно протертое, лишь только оно слегка остынет, а то оно может так затвердеть, что придется ломать куски, и они уже лягут не красиво в банку и не плотно.

Черная смородина

Черную смородину не так легко сварить, как красную. Сорты ее очень различны, у иной кожица такая твердая, что сироп ее не пропитывает, ягодки съеживаются, твердеют и остаются в виде комочков кожи в сиропе, такую ягоду почти не стоит варить в виде варенья, или, если ягода очень мелка, лучше сделать из нее мармелад, как было сказано о красной смородине. Брать на стакан протертой ягоды полтора стакана сахару. Если же черная смородина очень крупна и тонкокожа, то варить ее так: ножницами срезать у каждой ягоды стебелек и кончик. Сахар брать стакан на стакан, всыпать ягоды в миску. Сварить сироп и кипящим облить ягоды, накрыть крышкой и дать стоять часа два или более. Потом варить как обыкновенно.

Как варить смородину

Для этого следует набрать крупной спелой смородины, тотчас же очистить ее со стебельков, потом взять толченого сахара на каждый фунт ягод по полфунта, положить в посудину для варки. Поставить на огонь, немного поварить, выложить в банку, залить чистым сахарным сиропом и хранить до употребления.

Как варить варенье из черной смородины

Эту ягоду не очищают от зернышек, а обрывают только чашечки, находящиеся в верхней ее части. Спелые ягоды слегка споласкивают водой и, когда они совершенно обсохнут на решете, кладут их в приготовленный сироп. На каждый фунт ягод берут 2 фунта сахара и 2 стакана воды. Ягоды кипятят в сиропе, беспрестанно снимая накипающую пену, с четверть часа. Надо остерегаться, чтобы варенье не переварилось, — это главное условие, в противном случае оно будет густо, а ягоды тверды

Черная смородина

Нужно хорошо перебрать, чтобы ягоды были полные, свежие и спелые. На каждый фунт взять 1^{1/2} ф. сахару и стакан воды; сделать негустой сироп; перемыть ягоды и варить сначала на сильном огне, а потом на легком. Если ягода неспелая, то варенье будет нехорошее.

Черная смородина пополам с белой черешней

Из черной смородины пополам с белой черешней выходит очень нежное и красивое варенье. Брать стакан на стакан. Черешни очистить от косточек. Всыпать все ягоды вместе с сахаром в тазик, налить воды, варить как обыкновенно.

Красная смородина

1 ф. очищенных ягод перемыть водой, посыпать 1 ф. сахару и вынести на ночь в погреб. Сделать сироп из 1 ф. сахару и 1 стакана воды, положить ягоды и варить.

Красная смородина, 2-й способ

На 1 фунт ягод 2 фунта сахару. Очистить ягоды от зернышек перышком, перемыть холодной водой, посыпать сахаром и поставить на ночь в погреб. На

другой день переложить в таз и варить сначала на сильном огне, а потом на меньшем.

Белая смородина

Очень красивое варенье из белой смородины. На фунт очищенной смородины 2 фунта сахара. Одним фунтом пересыпать, а с другого фунта сделать сироп со стаканом воды, всыпать ягоды и сначала закипятить сильно, а потом доварить на легком огне. Так варится и красная смородина.

Как варить варенье из винограда

Большие, сочные, но не перезревшие ягоды винограда кладут в кастрюлю с холодной водой, ставят на легкий огонь и очень медленно доводят до кипения, затем сейчас же снимают с огня, оставляют еще несколько минут на теплом месте и складывают осторожно на решето, чтобы вся вода стекла. Сухие виноградины перекидывают в каменный сосуд и заливают приготовленным заранее сиропом (для сиропа берут столько же сахара, сколько винограда). На другой день сироп сливают, уваривают и заливают им ягоды, на третий день его снова уваривают, на четвертый — варят ягоды несколько минут в сиропе и когда варенье совершенно остынет, переливают в стеклянные банки, хорошо закрывают и хранят в прохладном месте.

Варенье из черешни и вишни

Из ягод непременно вынимать косточки. Машинки разных систем сильно разрывают ягоду, лучше всего чистить тонкой шпилькой, разумеется, вымыв ее предварительно в кипятке. Как вишни, так и черешни не нежное варенье, его можно варить почти без воды, всыпав ягоды с сахаром вместе в тазик. Усердно снимать пену. Пропорция сахару, смотря по кислоте ягоды. Для иных сортов черешен выходит слишком сладко, если брать стакан на стакан сахару. Для кислых вишен лучше брать полтора стакана сахару

на стакан вишен без косточек, довольно плотно вложенных в стакан. Черешни сами по себе вкуса не имеют, поэтому выходят очень хорошо, если их варить с кусочком ванили, особенно желтые черешни хороши с ванилью. Сок вишен и черешен не образует желе, если желательно иметь застывший сироп, надо прибавить сок смородины. Очень хорошо выходит варенье из крупных сортов черной черешни, а на севере — из «шпанской вишни» на соку черной смородины. Хорошо тоже брать пополам вишни с черешнями. Если вишен очень много, так что не хочется хлопотать с ними, вынимая косточки, то хорошее домашнее варенье можно сделать следующим образом. Взять чисто перебранных вишен или пополам с черешнями, всыпать их в большую кастрюлю и разварить, чтобы не осталось ни одной цельной вишни, протереть через очень редкое решето, чтобы все мясо прошло, и только бы косточки остались на решете. Свесить. На фунт ягод с соком брать 2 ф. сахару, если одни кислые вишни; если вишни с черешнями, довольно полутора фунта сахару. Сварить в тазике, как всякое варенье, снимая пену. Не надо варить очень долго, это варенье хорошо сохраняется. Отлично к оладьям, блинчикам и в пироги.

По-французски вишневое варенье

Варят чищеную вишню без сахару на слабом огне, снимая пену. Потом уж прибавляют сахар. И как только он растает и варенье вскипит 2, а можно 3 раза, снимают с огня.

Вишни в меду

Взять очень спелых, но не переспелых вишен, вынуть косточки и дать немножко стечь соку. Потом наложить их в бочонок, полно, но не слишком плотно. Забить дно. В дыру вставить воронку и через нее налить самого лучшего, липового, распущенного меду или прямо с «центробежки», пока он жидок. Закупорить бочонок и покатавать его на все сторо-

ны и отнести его на холодную сухую кладовую. Ежедневно переворачивать бочонок и каждый раз катать его. Через недели две можно начать употреблять.

Как варить вишни

Взять свежих вишен, которые были бы спелы и крупны, и притом без повреждений, очистить их от стебельков, положить в растопленный густой сироп и, вскипятив в нем, переложить в стеклянную банку. Если сахар станет в вишнях разжижаться, то слить его в ягоды, переварить снова, пока загустеет, и вылить обратно на ягоды. Подобным образом варятся многие другие ягоды и плоды.

Варенье из вишен

1. Для варенья надобно выбирать лучшие мясистые вишни; перебив их в воде и обрезав стебельки (иногда и со стебельками, обрезанными до третьей доли), положить их в таз. Вишни для варки класть в таз не все сразу, но по горстям, и непрерывно их мешать лопаткой, чтобы не пригорели. Как только послышится шипение в тазу, то высыпать на вишню ложку толченого сахара, которого берется на два фунта вишен по одному фунту, и прибавить еще горсть вишен. Так беспрестанно мешая и насыпая по ложке сахара и подкладывая по горсти вишен, варить все вишни и весь сахар. Уварив вишни до надлежащей степени, выбирать их из таза решетчатой ложкой понемногу, чтобы сок с них стекал опять в таз. Вынутые вишни складывать в банки, а сок еще уваривать, а потом, дав ему несколько остынуть, тепловатый выливать на вишни в банках, которые тогда уже завязывать, когда вишни будут холодны. Если сироп со временем станет жиже, то его надо сцедить и опять уварить.

2. Оторвав стебельки вишен, перебить их в холодной воде и, отвесив на каждый фунт вишен по полфунта сахара, положить его в таз и разварить, прибавив розовой воды до тех пор, пока он не начнет тянуться нитями; тогда, выложив сироп вишни и дав им вскипеть несколько

раз, складывать в банки, а сироп еще поварить, чтобы он сделался гуще, и, остудив, вылить на вишни.

3. Вишни предварительно очистить от косточек (разрезая их с одного бока острым ножиком) и стебельков, прибавить к ним небольшое количество малинового или черносмородинового сока и кипятить эту смесь на сильном огне в продолжение получаса, старательно снимая образующуюся пену. После того прибавить сахар, полагая по $\frac{3}{4}$ фунта его на каждый фунт жидкости. Наконец снова довести жидкость до кипения, которое поддерживать, пока сироп не будет тянуться в нитку. Охладить варенье, разложить его в банки.

4. Три чашки воды и $1\frac{1}{2}$ ф. сахара сварить сиропом. Вишни облить кипятком и откинуть на решето. Без косточек берут ягод на этот сироп 1 фунт, а с косточками ягод можно положить $1\frac{1}{4}$ ф. Положив вишни в сироп, варить час, слегка прибавляя жар; наконец, порядочно вскипятить в течение 5 минут.

5. Из вишен выбрать косточки и на каждый фунт ягод отвесить по $\frac{3}{4}$ ф. сахара. Сперва сахар разварить с розовой, цвето-померанцевой или жасминной водой, а после того положить в него вишни и опять варить. Когда вишни уварятся, выбрать их на блюдо, а сироп снова уварить до густоты, и, сняв с огня, положить в него вишни. Когда же варенье совершенно остынет, тогда класть его в банки.

Варенье из вишен без косточек

Из вишен выбрать косточки и взять на каждый фунт ягод $\frac{3}{4}$ фунта сахара. Сперва варить немного сахар в воде, потом положить в него вишни и еще варить, пока вишни не сварятся; тогда их выбрать на блюдо, а сироп еще уварить погуще и, сняв с огня, положить в него вишни, и дав им остыть, складывать в банки.

Вишни

Очистить от косточек, залить теплым сиропом на ночь, на другой день сварить. На 1 ф. ягод $\frac{1}{2}$ ф. сахару и 1 стакан

воды. Не все сорта вишен пригодны для варенья, лучше брать шпанку.

Вишни с косточками

Шпанки или простые вишни пере-мыть. Сделать сироп, считая 1 ф. сахара на 1 ф. ягод и 1 стакан воды и варить, как все другие варенья.

Черные черешни горькие

Перемыть, почистить от косточек; взять на каждый фунт 1^{1/2} ф. сахару и 1^{1/2} стакана воды. Положить в легкий сироп, варить до полной готовности, под конец прибавить сок из 1 лимона.

Белые черешни

Очистить от косточек, бросить в холодную воду. Сварить сироп: на 1^{1/2} черешен 1^{1/2} ф. сахара и на каждый фунт сахара 1 стакан воды; всыпать черешни, влить на 2 фунта ягод сок из одного лимона, закипятить сильно, доваривать на легком огне. Добавить цедру из лимона.

Барбарис

Варится совершенно, как красная смородина. Можно семечки вычищать или варить с семечками. Теперь есть в продаже сорт барбариса без семечек и крупнее обыкновенного, из которого выходит особенно хорошее и красивое варенье. Можно протирать и варить пюре, как из смородины или крыжовника. Для варенья надо брать барбарис не спелый, а как только он достаточно покраснеет, а для желе или пюре брать совершенно зрелый и лучше, когда пройдет морозец.

Барбарис

1 ф. очищенного от косточек барбариса залить горячим сиропом из 2 ф. сахару и 2 стаканов воды, вынести на холод на 24 часа, потом доварить.

Варенье абрикосовое

1. Сняв кожицу со спелых абрикосов и разрезав их с одного бока, вынуть косточки. Взять столько сахара, сколько весят приготовленные для варенья абрикосы, и, разварив его в пенистый сироп, класть в него абрикосы и, вскипятив только один раз, чтобы они пустили из себя сок, снять с огня и дать стоять два часа, потом опять поставить на огонь и варить до тех пор, пока более не станет взбивать пены, после чего, сняв с огня, оставить стоять на сутки, и, наконец, выбрать их в чашу и, залив сиропом, поставить на день на теплую печь, и, дав им остынуть, складывать в банки.

2. Сварить самых спелых абрикосов, разрезав их на четыре части, и вынуть косточки; потом положить в фаянсовую или глиняную миску слой абрикосов и слой стертого в порошок сахара, поставить все это на двенадцать часов в погреб, прикрыв сосуд от насекомых. Вынув абрикосы из погреба, выложить в таз и поставить на огонь, прибавить туда же и ядра из косточек, и когда варенье осядет на ложке в виде желе, тогда снять его с огня и раскладывать в банки; потом покрыть эти банки, когда варенье остынет, бумажными кружками, намоченными в водке; на другой день совершенно закрыть бумагой и завязать шнурком. Обыкновенно кладется полфунта сахара на фунт плодов.

3. Выбрать абрикосов не слишком спелых, таких, у которых мякоть довольно еще тверда, а кожица получила уже настоящий зрелый цвет. Потом наколоть их часто булавкой, положить в воду, пере-мыть в ней и выложить на решето, дабы вода вся стекла с фруктов. На один фунт таких абрикосов взять 1^{1/2} фунта сахара и две чашки воды и в тазу поставить на огонь; когда сироп достаточно уварится, тогда положить в него абрикосы и варить до тех пор, пока они не станут трескаться, после чего снять с огня, выложить в чашку варенье и оставить переночевать в комнате, а на другой день совершенно доварить. Точно таким же образом варятся персики. Если не хотят иметь варенье с косточками, находящимися во фруктах, то персики и абрикосы надо разрезать

пополам и, вынув из них косточки, класть в варенье ядра или зерна, находящиеся в косточках, предварительно очистив их. Впрочем варенье из персиков и абрикосов цельных лучше и для вида, и для вкуса, и сироп его бывает гораздо чище и светлее.

Абрикосы

Можно варить всеми тремя способами, указанными для персиков. Над абрикосами стоит и потрудиться, это, бесспорно, одно из лучших варений и всего более необходимое в сколько-нибудь порядочном хозяйстве для бесчисленного множества изделий и блюд. Хорошо сваренные цельными или половинками, абрикосы могут быть поданы к нарядному столу. Сваренные в виде пюре, разваренные или протертые, или в виде желе, они украшают и, так сказать, облагораживают любой торт, пудинг, вафельный пирог и сотни других блюд.

Без абрикосовой заготовки немислимо изготовление целого множества изделий домашней кондитерской.

Желтые абрикосы, не крупного сорта, без красного бочка, несравненно лучше для варки, чем прочие сорта. Они остаются цельнее и сохраняют чудный аромат.

Цельные абрикосы

Кроме способа, указанного для персиков, отлично выходят следующим способом: взять незрелые абрикосы, еще совсем твердые, но непременно одинаковой величины и степени зрелости, без малейших пятен и недостатков. Вынуть косточки как можно осторожнее, чтобы абрикос остался более целым. Свесить. На каждые 3 фунта фруктов брать сахару $3\frac{1}{2}$ фунта. Сахар варить в тазике, прибавляя на каждые $3\frac{1}{2}$ ф. сахару $1\frac{1}{2}$ стакана воды. Снимать всю пену и варить сахар до такой густоты, чтобы сироп тянулся ниточкой с ложки. Положить абрикосы в сироп и варить осторожно, беспрестанно снимая на стол и снимая пену до тех пор, пока все абрикосы станут совсем прозрачны. По

мере того, как делаются прозрачны, вынимать каждый абрикос острой вилкой и класть в банку или миску. Когда все нуты, слить обратно в тазик весь выбежавший из них сок. Дать сиропу сильно попеть. Снимать пену. Вылить сироп абрикосы сквозь ситечко, не до самого верха, а оставив пальца на четыре пустоты в банке. Что останется сиропу, слить отдельно. Разумеется, банку накрыть только чистенькой кисейкой от мух. На другой день все абрикосы будут наверху и даже вылезут вон из сиропа. Тогда осторожнее вынимать абрикосы вилкой по одному и переложить в другую банку. Сироп должен быть совершенно густым. Весь сироп вместе с оставшимся и слитым отдельно поставить на огонь, только чтобы распустился, не давая нисколько попеть, а то потеряет свежий цвет. Остудить наполовину, залить абрикосы. Они отлично наполняются сиропом, но густеющий быстро сироп уже не дает им более подниматься кверху. Сироп надо влить на вес, и банки не накрывать иначе как кисейкой еще дня два. Если через два дня все-таки окажется, что абрикосы поднялись, налить сверх их оставленный холодный сироп. На другой день положить, как обыкновенно, круглую бумажку на самое варенье, налить немного спирту. Завязать пергаментной бумагой.

Таким способом сваренные абрикосы отлично сохраняются до следующего года, не плесневеют, не киснут, очень красивы и сироп густ и прозрачен, как желе.

Во всякое абрикосовое варенье можно прибавить разбитые косточки, выбрав цельные, не горькие, и очистив их. Надо поварить их немного в сиропе, а то от сырости разовьется плесень.

Совершенно простой способ варить абрикосы

Взять абрикосы одинаковой степени зрелости, величина безразлична. Срезать острым ножиком только одни неровности кожи и пятна, разрезать пополам и вынуть косточки. Сахару отмерить приблизительно на стакан абрикосов три четверти стакана. Если абрикосы очень спе-

ды и сладки, то взять меньше сахара. Сложить все абрикосы в глубокое блюдо и засыпать их сахаром, покрыв их совершенно. Поставить в прохладное место до утра, но не на лед. Переложить в тазик, поставить на большой огонь и дать кипеть, беспрестанно мешая на дне, чтобы не пригорели, но стараться не слишком разминать фрукты. Пену снять раза два-три в конце. Необходимо мешать деревянной ложкой с длинной ручкой или обмотать руку салфеткой, потому что сильно брызжет. Варить до тех пор, пока абрикосы не станут совершенно прозрачными и пены больше не будет. Вылить в миску. Дня через два доварить. Варить с 1/4 часа или более, смотря по степени первой варки. Это варенье не так нарядно, как предыдущее, в нем попадаются цельные половинки, остальное разварено, но вкусом оно не уступает первому, и для тортов, и для домашнего употребления оно превосходно.

Еще способ варить абрикосы цельными

Взять совсем крепкие и безупречные абрикосы без малейших пятнышек, разрезать ножичком пополам и вынуть косточки. Можно снять и кожицу, но по моему это лишнее, так как в кожице-то и находится главный вкус и аромат. Тотчас опускать в холодную воду. Из холодной воды прямо в кипяток, но только до тех пор, пока все поднимутся кверху. Сейчас вынуть их друшлаговой ложкой и опять опустить в холодную воду. Сварить сироп по обыкновенной пропорции. Как только сахар закипит и пена снята, опустить абрикосы и дать им только вскипеть. На второй и третий день варить только сироп и наливать горячим на фрукты. На четвертый день уварить сироп до полной густоты, опустить в него абрикосы и поварить их немного только, пока сделаются прозрачными. Сейчас вынуть в банки и налить на них почти остывший сироп. Этим способом сваренные абрикосы очень красивы и ароматны, но менее прочно держатся.

Протертое абрикосовое варенье

Особенно хорошо удается, цвета не меняет и отлично сохраняется два года, только немного усыхает.

Абрикосы можно брать и зрелые, но непременно одной степени зрелости. Разрезать, вынуть косточки, срезать пятна на коже. Положить в эмалированный котел или кастрюлю, налить воды как можно меньше, только чтобы стояла вровень с абрикосами. Разварить до мягкости и, как только немного остынут, протереть сквозь сито. Многие протирают абрикосы сырыми, от этого они темнеют и теряют нежность аромата. Свесить. Сахару отвесить фунт на фунт протертых абрикосов. Размешать хорошенько сахар и поставить варить. Снимать усердно пену и беспрестанно мешать. Варить надо долго. Проба готовности следующая: капнуть абрикосами на толстую пропускную бумагу, так называемую «промокашку». Если на обратной стороне совершенно не заметно ничего, никакого следа влаги, немедленно снять с огня. Пробовать надо несколько раз, чтобы сейчас же прекратить варку, как только сироп перестанет проходить сквозь бумажку, а то выходит слишком густо. Выливать в банки, как только немного остынет, чтобы не лопнула банка. На другой день наложить бумажки, накапать немного спирту и завязать.

Абрикосы

Почти спелые абрикосы наколоть деревянной шпилькой, бросить в холодную воду, поставить на легкий огонь и держать, пока не будут мягкими. На 1 фунт абрикос сделать сироп из 2 ф. сахара и такого количества воды, чтобы только покрыло сахар; положить, абрикосы и поставить на сильный огонь.

Когда покроются пеной, снять, пока не остынут, потом еще раз так сделать, а затем варить на легком огне, пока не сделаются прозрачными. На другой день еще немного поварить.

Абрикосы другим способом

Взять спелые, но не мягкие абрикосы, понакалывать деревянной зубочисткой, налить холодной водой и отварить. Вынуть осторожно на сито, чтобы вода стекла, переложить ложкой в каменную банку и налить горячим сиропом; на другой день слить сироп, добавить сахару, переварить и опять залить фрукты и так делать несколько дней. Надо только накрывать так варенье блюдечком, чтобы сироп покрывал абрикосы, иначе те, которые подплывают вверх, делаются темными. Лучше их складывать в каменную банку. На 1 фунт считать полтора фунта сахару и стакан воды. На первый сироп взять половину сахару. Когда варенье готово, сложить в банки и недели через две отвязать; если начнет окись, то сироп переварить и опять налить горячим фруктами.

Абрикосы не совсем спелые

Очистить острым ножиком абрикосы и положить их в известковую воду на 2 часа. Сварить сироп с 1/2 ф. сахару и 1 стакана воды на 1 фунт абрикосов. Вынуть намоченные абрикосы на ситко и, когда вода совсем стечет, положить их в горячий сироп и варить до полной готовности.

Абрикосы по желанию варят без косточек и с косточками.

Клюква

Выбрать большие ягоды, перемыть, понакалывать булавкой, налить горячей водой и оставить так на 3 суток. На 4-й день свесить ягоды и на каждый фунт взять 2 фунта сахару и стакан воды. Сварить довольно густой сироп, снять пенку, положить клюкву; сильно закипятить, только каждый раз снимать с огня, потом доваривать на легком огне минут 5.

Первую воду переварить с сахаром — будет отличный морс к чаю.

Как клюкву варить к жаркому (старинный рецепт)

Взять 3 ф. патоки, а ягод всыпать столько, чтобы все смочить патокой, тут же положить 2 зол. корицы, 2 зол. гвоздики и столько же кардамону, варить все вместе, снимая пену, как варенье. Иные кладут вместо всех этих духов одну ваниль. Разумеется, вместо патоки можно взять сироп.

Киевское варенье из клюквы

Отобрав гнилые и попорченные ягоды, обливают клюкву на решете яичным белком, рассчитывая 1 белок на 4-5 стаканов ягод и взбив белок. Затем встряхивают, чтобы белок смочил каждую ягоду, и прямо с решета высыпают в толченый сахар, насыпанный толстым слоем на противне. Обкатывают ягоды в этом сахаре, когда каждая ягода покроется довольно толстым слоем сахара, тогда ставят весь противень в русскую печь, нагретую холоднее, чем нужно для печения хлеба. Через полчаса вынимают. Если же заготавливают впрок, то, вынув из печи, снова смачивают белком, обкатывают в сахаре и ставят в русскую печь с вечера до утра. Сохраняют, пересыпав мелким сахаром.

Малина

Для варенья нужно брать непременно хороший сорт малины. Есть малина, которая, как бы хорошо ни варить, разваривается и получает рыжеватый цвет. Свежую малину разложить на блюде, посыпать сахаром и вынести на несколько часов или на ночь на лед. Сварить сироп: на 1 фунт малины два фунта сахару, всыпать осторожно малину и варить на очень сильном огне, снимая несколько раз тазик с огня, чтобы очень сильно не кипело. Нужно смотреть, чтобы не переварилось (как и вообще все варенья), ибо тогда цвет получается рыжеватый, и вкус совсем не тот. Пересыпать малину из тех двух ф., предназначенных для сиропа.

Малина

Стакан на стакан. Половиной сахара обсыпать ягоды на блюде и поставить до следующего дня на лед. На другой день сварить сироп из остального сахара, подлив очень немного воды, всыпать ягоды. Варить очень осторожно, беспрестанно отставляя на стол. Пену снимать лучше уже позднее, чтобы не смять ягоду. Когда некоторые ягодки начнут делаться темными и тонут, вынимать их по одной ложкой и класть в миску. Если добиваться совершенства, то всякую ягодку развалившуюся и каждое отделившееся зернышко совсем удалять, оставляя только совсем целые ягодки. Когда все ягоды таким образом вынуты, и отделившиеся зернышки тщательно все выловлены, поставить сироп на огонь и дать ему сильно закипеть несколько раз, чтобы хорошенько погустел, потом слить его на ягоды. Очень хорошо и малину варить на соку красной смородины, так же как и клубнику. Красную малину на красной смородине, а белую — на белой. Есть сорта малины, у которой ягоды никак невозможно сохранить цельными, несмотря на все предосторожности, а на юге вообще всю поливную малину. Такую малину лучше всего варить пополам с соком красной смородины, даже не гоняясь за сохранением ее в целости, а размешивая ложкой, чтобы равномерно смешалась с желе красной смородины.

Пюре из малины готовят также точно, как было сказано о пюре из клубники.

Малина с вишнями

Взять столько же стаканов перебранной и чищенной малины, сколько вишен без косточек, а сахару стакан на стакан ягод. Можно сварить сначала сироп из сахара, прибавив воды немного, так как вишни дают очень много соку. Когда сироп прокипит и пена снята, всыпать вишни и дать им кипеть минут 10, потом всыпать малину. Можно поставить вишни с сахаром совсем без воды, подлив немного сока, который вытек из вишен при чистке косточек, слегка смешать сахар с

вишнями в тазике. Когда покипит, прибавить малину. Дать малине только потемнеть, не уваривая ее слишком сильно. И в это варенье очень хороша прибавка сока красной смородины.

Вареная малина

Насыпав на дно тазика мелкого сахара (песка или сахарной пудры), разложить рядами малину, ее надо немного варить на легком огне, влить затем еще две ложки воды и затем уже малину положить в банку вместе с сиропом и если сиропа окажется очень мало, то малину следует еще поварить на легком огне. Вместо сахара можно употребить мед. Таким образом заготовленная вареная малина очень пригодна для сладких пирогов, к чаю. Она очень вкусна, ароматична и хорошо сохраняется в банках, закрытых пузырем, положенным сверху на малину бумажным кружком, намоченном в винном спирте, чтобы малина не плесневела.

Ожина — это род малины (черная лесная). Варится, как малина.

Ежевика (в иных местностях неправильно называется куманикой), а на юге морошка, костяника — варятся совершенно так же, как малина. Лесная малина несравненно душистее и вкуснее в варенье, хотя выходит немного не так красиво, как садовая.

Шелковица белая и черная

варится так же, как малина, но в нее хороша прибавка лимонного сока, так как ягоды очень сладки, до приторности, и не душисты.

Кизил

Должен быть совсем спелый, но еще не прозрачный, по возможности весь одинаковой величины и степени зрелости. Косточки вынуть. На каждые 4 стакана чищенного кизила 5 стаканов сахару и 2 стакана воды. Сварить сначала сироп, снять пену, потом всыпать ягоды, дать им вскипеть раза три на большом огне, сни-

мая тазик на стол и давая улечься кипяченью. Потом сдвинуть немного в сторону и доварить потихоньку. Варить приходится около часу. Сок образует красивое желе.

Из очень спелого кизила сделать пюре, как сказано о смородине. Отлично для тортов.

Пюре из кизила (рецепт из Швейцарии)

Собрать кизил уже совсем спелый, прозрачный и сладкий. Всыпать в большой тазик, налить немного воды и дать ягодам совсем распуститься, помешивая. Когда совсем разварится в кашу, протереть сквозь решето. Отмерить стаканами протертое пюре и брать на 2 стакана ягод 1 стакан сахару, поставить на огонь и варить целый час, не переставая мешать. Можно в это варенье положить немного ванили, но в Швейцарии кладут тонко шинкованными кусочками цедрат, уже сваренный в сахаре или свежий, и варят вместе с кизилом.

Кизил

1 ф. очищенного кизила перемыть в холодной воде. Варить в сиропе из 2 ф. сахару и 1^{1/2} стакана воды.

Брусника к жаркому

Бруснику к жаркому в старинных домах варили так же. Брусничное варенье вообще сварить нетрудно. Перебрать бруснику, по возможности одинаковой степени зрелости, и варить сейчас же с сахаром, подлив немного воды и стараясь, чтобы ягоды ровнее разварились, или всыпать ягоду в готовый сироп и варить со всеми предосторожностями, чтобы ягоды остались целыми, хотя это, на мой взгляд, совершенно лишнее. Бруснику, большей частью в России, подают только к жаркому, и чем более она густо сварена и разварена, тем лучше. Приправы к бруснике кладут очень различные. Почти обязательным считают класть яблоки. Иные кладут кислые яблоки, другие, наоборот, непременно сладкие, чтобы оста-

лись цельными. Это дело вкуса. Очень хорошо варить с брусникой вместе маленькие, сочные, сладкие груши. Надо их очистить, разрезать пополам или на четыре части, и если середина очень жесткая, вырезать ее вон. Перебранную бруснику всыпать в жидкий сироп, когда он кипит. Как только снова закипит, тотчас вынуть ягоды друшлагом в миску, а в жидкий сироп опустить груши и варить их, пока сделаются мягки, тогда присоединить к ним бруснику и доварить. Иные кладут в бруснику и груши, и яблоки, и кусочками нарезанную столовую тыкву, непременно предварительно обдав ее кипятком и дав ей вскипеть один раз. Откинуть на решето. Кладут арбуз и дыню. Все это по вкусу. Можно для запаха прибавить лимонной цедры или ванили, или цукату. Многие кладут корицу. Кажется, из всех варений брусничное всего более можно разнообразить. Очень хорошо, например, и красиво такое: тщательно перебрать и перемыть бруснику, отобрав для варенья самую крупную и красную. Всю мелкую всыпать в горшок, поставить горшок на огонь в кастрюле с кипятком и дать кипеть несколько часов, пока ягоды отдадут весь сок. Процедить весь сок, не нажимая, смерить отобранные крупные ягоды и взять на стакан ягод 1^{1/2} стакана сахару. Когда сахар с соком прокипит несколько раз и пена снята, облить кипящим сиропом отобранные ягоды в миске, оставить до утра. На другой день вскипятить все вместе, но не давая цельным ягодам развариться в кашу.

Брусника

5 ф. перебранной и перемытой брусники положить в горячий сироп, сделанный из 7^{1/2} ф. сахару и 7 стаканов воды, закипятить несколько раз, положить несколько очищенных и нарезанных на 4 части яблок. Варить, пока яблоки не станут прозрачными и сироп густым.

Брусника с медом

Перебранную бруснику всыпать в решето и облить кипятком, когда стечет

совсем, облить вторично и еще в третий раз. Поставить жидкого свежего меду с «центробежки» на плиту в тазике, считая на фунт ягод полфунта меду. Когда мед закипит, всыпать ягоды и варить, перемешивая. Когда ягоды разварятся, протереть сквозь решето, поставить опять на огонь и прибавить на маленькие кусочки нарезанные уже немного проваренные груши, яблоки, тыкву или проваренные кусочки айвы, цукату или ванили, кто любит, корицы. У варить хорошенько, тотчас выложить в глиняный горшок и на другой день завязать пузырем или толстой пергаментной бумагой. Держать в холодном месте. Это сочетание особенно хорошо потому, что сок яблок и груш не дает меду засахариться, а вкус такого варенья отличный.

Самый простой способ варки брусничного варенья

Перебирая ягоды, бросать их в воду, потом откинуть на решето, а когда вода совсем стечет, сыпать в ведро или горшок, пересыпая сахаром, на 2 стакана ягод 1 стакан сахара. На другой день сварить, снимая пену, пока пены более не будет. Если брусники варится очень много, можно сварить ее без сахара, сложить в горшки. Держать на холодной кладовой и по мере нужды проваривать ее по частям с сахаром.

Черника

Перебрать чернику, сварить как обыкновенное варенье, считая на полтора стакана ягод 1 ст. сахару. Это варенье отлично зимой в ватрушки, к которым подается мелкий сахар и свежая сметана.

Хорошо варенье из черники варить с красным вином. Сахар сварить с вином, потом всыпать ягоды и доварить (рекомендуется при дизентерии). Иные варят чернику с лимонным соком.

Рябина

Рябина очень хороша на меду. Собрать рябину надо, когда ее уже тронул

мороз, перебрать, оборвать с веточек. Насыпать на чистый противень и поставить в полуостывшую печку на ночь, чтобы провялить. Поставить чистый мед на огонь, когда прокипит, всыпать рябину, варить, снимая пену. Уварить до густоты.

Очень целебно против кашля.

Варенье из рябины

Перебрать и оборвать с веточек хорошую, крупную, немного промерзшую рябину. Взять сахару почти 4 ф. на каждые 4 полных стакана ягод и 4 ст. воды. Промыть рябину и откинуть. Сварить сироп из назначенного сахара с водой. Всыпать ягоды. Варить сначала на большом огне, беспрестанно снимая с огня и ложкой снимая пену. Когда пены больше нет, поставить на более слабый огонь и варить, не переставая 3/4 часа.

Свежие винные ягоды (инжир)

Выбрать десятка три крупных винных ягод, одинаковой величины и зрелости, не слишком спелых. Сделать на них острым перочинным ножичком несколько надрезов, чтобы не полопались в варке. Опустить их непременно в мягкую воду, лучше всего в дождевую. Иные кладут квасцы в порошок на кончике ножа. Поставить на огонь, и как только пойдет пар от воды, не давая закипеть, снять с огня. Вынуть все ягоды чистым друшлагом и опустить в миску с ледяной водой. Когда совершенно остынут, вынуть друшлагом на решето, потом в миску. Сахару брать 4 ф. на 3 десятка крупных ягод. Сварить негустой сироп и кипящим облить инжир. Оставить так часов на 10 или с вечера до утра. На другой день слить сироп, сварить его и опять горячий вылить на ягоды. Оставить сутки. На следующий день уварить сироп до густоты, положить в него винные ягоды и с ними вместе дать вскипеть раз. Снять на стол. Дать улечься кипенью. Снять пену. Еще раз дать вскипеть. Снять с огня. Переложить ягоды друшлагом в банки. Если сироп жидок, уварить его, дать ему немного остынуть, залить ягоды. Иные прибавляют ваниль,

другие — лимонную цедру, еще другие — цедру и сок от лимона.

Яблоки

Яблоки самые лучшие для варенья — продолговатые крымские. Очистить, порезать, как кто желает (очень красиво, если резать на такие части, как обыкновенно разделяется апельсин), бросить в холодную воду, чтобы не почернели, потом отварить в воде так, чтобы были прозрачные, но не разварились, вынуть на сито, чтобы вода стекла. Сделать сироп из $1\frac{1}{2}$ фунта сахару на 1 фунт яблок, влить лимонного соку, немного лимонной цедры, все заварить, процедить сироп, положить яблоки и варить, пока сироп не делается достаточно густым, а яблоки совсем прозрачными. Если яблоки уварятся раньше сиропа, то их постепенно надо вынимать.

Яблочное варенье

Самое красивое и вкусное варенье из яблок делается так: брать надо исключительно настоящую «антоновку». Всякий другой сорт или разварится в кашу, или не будет прозрачен. Из антоновки хорошо сделанное варенье удаётся безукоризненно и держится без малейшей порчи или плесени целый год. Надо брать яблоки непременно одинаковой степени зрелости, не слишком спелые, но только слегка начинающие желтеть. Чисто вытереть их. Срезать всю кожицу, выбрасывая все попорченные и черные места и оба кончика. Срезать мякоть с четырех сторон цельным куском и нашинковать их правильными длинными кусочками, не слишком тонко. Эти кусочки бросать в сосуд с холодной водой, а в другой — все чистые обрезки, серединки и кожу. Когда все яблоки очищены, выбрать все эти обрезки из воды и переложить их в большую кастрюлю с водой или в котел и налить их водой, так чтобы вода стояла наравне с обрезками, не более. Дать кипеть, пока сварятся совсем до мягкости и даже разварятся, но не мешать их и не трогать. Потом слить на решето, не надавливая.

На этом совсем прозрачном соку сварить сироп вместо воды. На 2 ст. соку считать 1 ст. сахару и $1\frac{1}{2}$ ст. резаных яблок. Когда сок с сахаром закипит и пена снята, всыпать шинкованные яблоки. Варить, беспрестанно снимая пену, для чего отставлять на стол. Готовы, когда на огне станут совсем прозрачны. Так как соку обыкновенно гораздо более, чем нужно для яблок, то из остального сварить желе с прибавкой цедры и лимонного сока или питье, которое с медом особенно полезно от кашля. Яблоки сами по себе имеют мало аромата, поэтому очень хорошо прибавить для запаха кусочек ванили или лимонной цедры, а всего лучше, если можно, прибавить нашинкованных, так же как яблоки, ананасов, хотя бы даже очень немного. Ананасы сообщают вкус и запах большому количеству яблок. Хорошо тоже варить яблоки с айвой, или только на соку, вываренном из обрезков айвы, особенно семечек айвы. Они придают варенью очень красивый розовый цвет, и сироп застывает в виде красивого желе. Также 2-3 ложки вишневки или наливки из черной смородины или апельсиновой корки придают яблочному варенью с ананасами или апельсинным цукатом очень нарядный вид.

Простое яблочное варенье

Берут разные сорта яблок, но я предпочитаю все-таки антоновку, так как только она остается всегда прозрачной, не разваривается и менее легко плесневеет, чем прочие сорта. Очистить яблоки и нарезать как попало, выбросив середину. На 3 ф. очищенных и нарезанных яблок брать 4 ф. сахару, а если яблоки кислы, то и 5 ф. Всыпать в тазик весь назначенный сахар, смочить его лимонным соком и тотчас всыпать все яблоки, прибавив 2 ст. воды. Варить, мешая, пока варенье не делается прозрачным. Оно держится менее хорошо, чем по первому способу.

Яблочное пюре

Сохранить довольно трудно, как всякое пюре. Лучше всего выходит так: вы-

мыть большие хорошие яблоки кислового сорта. (Опять-таки и тут антоновка лучше всего.) Испечь их на противне в духовом шкафу или в русской печке, подлив немного воды, чтобы сок не пригорел. Протереть. Взять сахару стакан на стакан пюре. Дать прокипеть несколько раз. Положить в глиняную посуду. На другой день накрыть очень чистой тряпкой, наложив ее прямо на яблоки, залить растопленным говяжьим внутренним салом. Горшок завязать, только когда сало совершенно затвердеет. Для запаха можно положить ванили или корицы, кто как любит.

Можно варить яблоки протертыми, печеные или вареные, в малом количестве воды, без сахару, в русской печке, как сливы, и чтобы сверху образовалась корочка.

Яблочное пюре, 2-й способ

Этот способ хорош когда очень много яблок.

Часть яблок, выбросив прочь все червивое, с кожей изрубить сырыми сечкой, как рубят капусту, как можно мельче. Положить в чистый холщовой мешок и выжать весь сок под прессом, или положив под тяжелый гнет и все увеличивая тяжесть гнета, чтобы весь сок вытек. Остальные яблоки нарезать кусками с кожей и налить их яблочным соком. Разварить в совершенную кашу и тогда протереть. Подлить остальной сок.

Уварить до густоты с сахаром или без сахару. Наложить в горшки и убрать, как сказано.

Райские яблочки или янтарка

Вкуснее и красивее некрупные яблочки, желтые. Взять самые безукоризненные, без пятен и не совсем зрелые. Обрезать ножницами стебельки не слишком коротко и кончик вплотную. Наколоть яблочки иголкой в нескольких местах. Положить их в миску, облить кипятком, накрыть крышкой. Дать постоять несколько часов, потом слить воду и облить яблочки холодной. На 1 фунт яблок брать

1 ф. сахару и 1 ст. воды. Сварить сироп и облить яблочки, вынутые из воды, горячим, но не кипящим сиропом. Оставить на сутки. На другой день слить сироп, прибавить с 1^{1/2} ст. сахару. Когда закипит, опять облить яблочки горячим. На третий день слить сироп, прибавить еще 1^{1/2} ст. сахару. Когда сироп закипит, опустить в него яблочки и варить их осторожно. Они должны сделаться прозрачными, но никак не полопаться и не развариться. Когда готовы, вынуть их из сиропа в банки. Сироп уварить на большом огне живо, дав ему закипеть раза 2-3, и залить яблочки в банках, немного остудив его.

Райские яблочки

Надо их наколоть, положить в холодную воду; варить на легком огне, чтобы не полопались. Когда будут мягкие, слить воду, переложить в какую-нибудь посуду и налить холодной водой.

Сделать сироп: на каждый фунт яблочек — фунт сахару и стакан воды. Налить холодным сиропом яблочки. На другой день слить сироп, добавить по 1/2 ф. сахару на каждый фунт яблочек; заварить и теплым налить. На 3-й день опять добавить по 1/2 ф. сахару; закипятить сироп, положить яблочки и один раз заварить. Слить в чашку.

Если через несколько дней сироп окажется недостаточно густым — слить и заварить еще раз.

Груши

Груши можно варить цельными, если брать маленькие; можно разрезать их пополам или на четыре части. Можно даже, очистив груши, срезать правильными кусками всю грушу с четырех сторон, отбросив середину, или нарезать небольшими, по возможности, правильными кусками. Всего красивее выходит и варенье из цельных груш. Надо их тщательно очистить как можно круглее; не обрезать стебелек вплотную, а только укоротить его. Перочинным ножиком вырезать со стороны цветка небольшую дырочку и выбирать осторожно немножко жесткую серд-

цевину. Груша «мускатная» — лучшая для варенья. Тотчас опускать груши в воду с лимонным соком. Когда все вычищены, поставить их в тазике на огонь в этой же воде с лимонным соком и варить до тех пор, пока легко будет проколоть грушу насквозь острой спицей. Вынуть груши на решето.

Сварить сироп: на 4 ф. сахару 4 стак. воды из-под груши. Когда сироп закипит и пена снята, опустить в него груши, немного поварить, перелить в миску и оставить до другого дня. На другой день поварить груши в сиропе, опять оставить на сутки. Еще через сутки уварить сироп до густоты и горячим облить груши. Всегда приходится еще раза 2-3 сливать сироп и уваривать его до густоты, потому что груши отдают очень много соку. Они легко плесневеют, их надо часто пересматривать. Хорошо варить груши с ванилью. Или на меду. Или в соку красной смородины.

Варенье из груш

Взять крупных груш без плодоножек, очистить с них кожу; семечки вынуть и тотчас класть в холодную воду, чтобы они не потемнели. Когда сахар будет разварен и очищен, то груши, вынув из воды, обтереть мягким полотенцем, класть в сахарный сироп, и варить вместе; особенно твердые груши — побольше времени. После чего груши вынуть решетчатой ложкой или половником, поддержать над тазом, чтобы сок стек, а потом положить их рядами на плоском блюде, а сироп, с них стекающий, вылить в таз и с оставшимся в нем сиропом уварить до первой степени. Груши, сложив в банки, полить остывшим сиропом.

Сухое варенье из груш

Снимают кожицу с плотных непереспелых груш и тотчас же опускают их в холодную воду, чтобы они не почернели. Кожицу мочут и варят в воде с несколькими очищенными и разрезанными на кусочки грушами; варят до тех пор, пока вода не сделается сладковатой и не полу-

чит запаха груш; тогда кладут в нее очищенные цельные груши и варят до тех пор, пока они не станут столь мягкими, что их можно будет проткнуть соломинкой. Готовые груши раскладывают на решете и, когда они просохнут, обсыпают сахаром, перекалывают корешками вверх на противень, устланный соломой, и ставят в печь, натопленную до 60°C, где и стоят, пока не окрепнут. Вынув из печи, обмакивают каждую грушу в сироп, сваренный на той воде, в которой они варились, обсыпают сахаром и снова ставят в печь; это повторяется 4-5 раз; когда же груши, вынутые в последний раз из печи, будут совершенно сухи, обсыпают их сахаром и складывают в банки. Для сиропа берется на 1 фунт очищенных груш от 1/2 до 3/4 ф. сахара.

Как варить ананасы

Их варят разными способами — у одной хозяйки принят один способ, у другой — иной, а результат почти одинаков. В старину варили так: перочинным ножичком счищают кожицу как можно тоньше, чтобы оставалась вполне форма ананаса. Самый ананас проколоть острой щепочкой или косточкой поглубже около стебля. Положить в холодную воду, опустив туда же и очистки кожи, так как в кожице всего более аромата. Варить ананас в той же воде до мягкости. Когда все ананасы лягут на дно посуды, будучи сняты с огня, значит, готовы. Выложить их в другую, холодную, воду, и как только остынут, тотчас вынуть из воды на решето. Сироп сварить на той самой воде, в которой варились ананасы. Когда сироп готов, налить им ананасы, остудив его и процедив на них. Через 3 дня слить сироп, подбавить, если нужно, сахару, варить, снимая пену, и, остудив, опять налить на ананасы, таким манером поступать три раза, уваривая сироп каждый раз до густоты, а если нужно и сахару подбавляя. В четвертый, а еще лучше в пятый раз поварить и ананасы с сиропом вместе.

Другой способ: ананасы варить прямо в жидком сиропе, а не в воде, и подваривать по несколько раз, а в последний

раз доварить до мягкости. Этим способом ананасы, может быть, несколько более сохраняют аромат, но легче засахариваются, да и труднее угадать степень варки.

Можно варить ананасы нарезанными кусками. Срезать кожу, ананасы крупно нашинковать длинненькими кусочками или нарезать их толстыми ломтиками во весь плод, а если очень крупны, разрезать каждый кружок пополам или на четыре части. Стараться только, чтобы непременно были красивые правильные кусочки или ломтики. Сварить сироп из сахару с водой довольно жидкий, положив в него все обрезки, и горячим облить нарезанный ананас в миске. Накрыть крышкой. На другой день слить сироп, если нужно, прибавить сахару, проварить несколько раз, снимая пену, облить опять фрукты горячим, накрыть и оставить. Через сутки варить вместе с ананасами, до готовности. После нескольких дней слить сироп, подварить его и тогда же процедить на ананасы. Через несколько времени посмотреть, может быть, сироп стал жидок или водянист, или немного мутен, это знак, что варенье сыровато и не будет держаться. Немедленно слить сироп, если нужно, подбавить немного сахару, доварить до густоты, усердно снимая пену. Потом положить в тазик и ананасы, дать им один раз вскипеть в сиропе, снять тщательно пену.

Еще можно варить так: нарезав ананасы как угодно, уложить их в каменную посудину, пересыпая мелким сахаром. Считать на фунт ананасов $1\frac{1}{2}$ ф. сахару. Покрыть крышкой и сосуд поставить в кастрюлю с водой на плиту, дать кипеть часа $1\frac{1}{2}$ или 2. Когда вода в кастрюле убавляется, подливать кипятку, но смотреть, чтобы при кипении не попадала вода из кастрюли в ананасы. Сняв с огня, не снимать крышку с сосуда, на другой и на третий день точно так же варить в кастрюле с кипятком столько же времени. После третьего дня, остудив, переложить в банки. А если через неделю окажется опять жидким, еще доварить точно таким же способом. Можно сказать, что этот способ лучше всех прочих, потому что сохраняется в варенье весь аромат ананаса.

Ананас

Очистить верхнюю кожицу, порезать кружками, уложить в широкую банку и пересыпать сахаром. На 1 фунт ананаса берется 2 фунта сахару; обвязать банку пузырем, опустить в холодную воду в кастрюле и поставить на огонь; дать так покипеть в продолжение 10-ти минут. На другой день вынуть банку и поворачивать вверх дном так, чтобы сироп хорошо перемешался, потом опять поставить в холодную воду и отваривать в продолжение 10-ти минут и опять, когда остынет, поворачивать вверх дном. На третий день поварить в продолжение 5 минут и опять, когда остынет, поворачивать вверх дном, и если снизу сахару не будет, то это значит, что варенье готово. Это варенье имеет чудный аромат.

Ананас

Очищенный ананас порезать кружочками, потом на 4 части. Сделать сироп из $2\frac{1}{2}$ ф. сахару на каждый фунт ананаса, воды $\frac{1}{2}$ стакана на 1 фунт сахару и холодным залить фрукты. На другой день переварить сироп и залить ананас теплым, на 3-й день еще более теплым, а на 4-й день закипятить сироп, положить ананас и ровно 5 минут варить на легком огне. Сиропу будет очень много; часть слить отдельно в бутылку и употреблять для желе. Кожицу из ананаса перемыть, отварить в легком сиропе и слить в бутылку тоже для желе. Варенье сложить в сухую банку.

Ананас с яблоками

Очищенный ананас порезать длинными кусочками. Сделать сироп из $2\frac{1}{2}$ ф. сахара и стакана воды на каждый фунт ананаса, и холодным залить фрукты. Яблоки крымские, продолговатые, очистить, бросая в холодную воду, порезать такими кусочками, как ананас, и столько же фунтов, отварить в сиропе, слитом на другой день с ананаса и теплыми влить к ананасу. Яблоки надо варить до прозрачности, на 3-й день слить сироп, переварить и залить ананас и яблоки горячим, на

4-й день переварить все варенье минут 5. Только сироп нужно слить и сначала закипятить, а потом варить с фруктами 5 минут.

Сливы

Варенье стоит варить только из трех сортов слив. Из ренклюд, из мирабелей и еще из так называемых «сливо-вишней». Это красивое декоративное деревцо с красными листьями, очень легко произрастающее в более южных губерниях. Оно приносит в изобилии круглые темно-красные плоды с очень маленькой косточкой. Из этого сорта выходит превкусное кисло-ватое варенье. Прочие сорта слив лучше употребить на варку простого домашнего пюре, на юге называемого «повидло», без сахара или с сахаром, и на сушку. Все заготовки из слив плохо держатся, легко киснут и плесневеют. Чтобы избежать это, их приходится уваривать так сильно и так сухо, что теряют всякий вид и вкус.

Ренклоды

Ренклюд — круглые, желтовато-зеленые или совсем зеленые, или фиолетовые, небольшие и чрезвычайно сладкие сливы. Надо выбрать, по возможности, одинаковой зрелости и величины, не вполне созревшие сливы, обрезать стебелек покороче или вынуть его совсем. Наколоть кругом острой вилкой, а еще лучше заостренным гусиным пером, тотчас кидать их в холодную воду, в медный тазик. Поставить сливы на огонь в этой же воде, и когда вода нагреется так, что в ней нельзя удержать пальца, никак не давая закипеть, тотчас снять с огня, вынуть все ренклоды друшлаговой ложкой и опустить в самую холодную воду. Воду, в которой сливы нагревались, сохранить, слив ее в каменную посуду. Через 4 часа, не более, вынуть ренклоды из холодной воды, опустить их в первую воду, в тазик, и поставить на огонь. Слегка и осторожно перевернуть их в воде. Как только вода начнет закипать, ренклоды позеленеют, вынуть их опять друшлагом в миску с холодной водой. В это время поло-

жить в тазик 3 ф. кускового сахара или лучшего сорта песку, считая на 40 шт. ренклюд, если крупны. Сахар смочить 2 стаканами воды. Когда сахар распустится, поставить тазик на огонь и дать закипеть. Снять пену. Ренклоды, вынутые на решето перед тем, опустить в сироп и, как только сироп вновь закипит, вылить все вместе в большую миску, накрыть только чистой кисейкой и дать стоять сутки. На другой день слить сироп, уварить до густоты. Положить ренклюд и дать закипеть раза 3-4, каждый раз снимая тазик на стол. Вылить в миску. На другой день и на третий уваривать только сироп, заливая ренклоды горячим. Положить в банки. Через несколько дней посматривать. Может быть, придется уваривать еще один раз или два. Всего лучше варить ренклоды с ванилью. Их надо сохранять в холодном сухом месте.

Сливы ренклоды

На 1 ф. слив $1\frac{1}{2}$ ф. сахару и $1\frac{1}{2}$ стакана воды. Сливы должны быть не совсем спелые (надо наколоть иголкой). Подогреть воду, положить сливы, подержать на огне, пока не покажутся на воде пузырьки, но не допустить до кипения. Накрыть ситом и поставить, чтобы остыло, и так повторить несколько раз, пока сливы не будут мягкие; потом сделать сироп, положить сливы, немного поварить, но не допускать до кипения, перелить в миску и оставить до следующего дня. Вынуть сливы, сироп заварить, опять положить сливы, немного поварить и так делать в течение 4-х дней, на 4-й доварить.

Пюре из ренклюд (по-английски)

Брать спелые. Свесить ренклоды цельными, брать сахару фунт на фунт. Разрезать каждую, вынуть косточку. Положить в тазик, поставить на огонь, дать закипеть, всыпать сахар и мешать ложкой, не переставая, пока совершенно не превратится в кашу. Усердно снимать пену. Когда уварится, делается совершенно прозрачным, усилить огонь и 5 минут дать закипеть, очень сильно.

Если капнуть каплю на тарелку, и она держится выпукло, не расплываясь и как будто подернется сухой пленкой, то пюре готово. Половину косточек расколоть, выбрать цельные ядрышки, обварить кипятком, снять кожицу, всыпать в варенье и немножко поварить в нем. Вылить из таза в миску и, когда слегка остынет, тотчас переложить в маленькие, широкие баночки. Распределить ядрышки равномерно по всем баночкам. Варить надо долго, около часу. На другой день положить внутрь баночек, на самое варенье, как всегда, кружочек бумаги со спиртом, а банку завязать пергаментной бумагой или простой, смазанной с обеих сторон яичным белком.

Мирабели варить точно так же.

Мирабели

Мирабели — это желтенькие сливы; нужно их варить неспелыми и с косточками. Спарить, обчистить и положить в сироп; на каждый фунт — полтора фунта сахара и стакан воды; заварить несколько раз и отставить. Вынести на холод до следующего дня. На другой день доварить.

Сливы венгерки

На 1 ф. слив $1\frac{1}{2}$ ф. сахару и 1 стакан воды. Спелые, но твердые сливы обтереть полотном, вынуть косточки, потом свесить, налить теплым сиропом и вынести на холод; на другой день слить сироп, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта сахару, переварить и в горячий сироп положить сливы, дать раз закипеть, на 3-й день доварить сироп, положить сливы и варить, часто снимая с комфорки. На следующий день еще поварить минут 5.

Сливо-вишни варятся так же, но брать сахару вдвое больше.

Очень хорошо варить кисловатые сливы без косточек и без кожицы в меду, как вишни.

Простое варенье-пюре из слив

Можно взять какой угодно сорт слив, но, разумеется, хорошие, крупные

будут лучше, чем совсем простые. Кислые для пюре вовсе не годятся. Можно вынуть только косточки и варить с кожицей, но так как кожица всех слив, особенно синих, имеет совсем своеобразный, неприятный вкус, то лучше ее удалить. Притом без кожицы варенье сохраняется лучше.

Надо обдать сливы кипятком, накрыть крышкой и дать постоять. Когда кожица полопается, ее легко снять. Тогда разрезать каждую сливу и вынуть косточки. На 2 ст. чищенных слив 1 ст. сахару и очень тонко рубленную цедру лимона, или кусочек ванили, кто как любит. Поставить на огонь все вместе, налить не более трех ложек воды, варить, не переставая мешать, а то пригорит ко дну. Когда не будет более вовсе отделяться жидкости, пюре готово. Сохраняется только в холодном сухом месте, и то хуже держится всякого другого варенья.

Другим способом: с очищенными сливами класть нарезанные на куски, очищенные яблоки, кальвиль или ранеты, или очищенные, нарезанные кусками груши, или и то и другое. Можно прибавить и кусочки айвы. Варят с ванилью или лимонной цедрой, или с корицей. Положить все рядами, пересыпая каждый ряд сахаром, в пропорции 2 ф. плодов на $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, в котел или кастрюлю. Поставить в другой котел с кипятком. Накрыть крышкой. Кипятить, изредка помешивая хорошенько, часов 5-6. В пюре не подливать воды ни капли.

Сливы с настойкой

Очень вкусное варенье. Сливы сварить, как было сказано, без кожицы и без косточек и, когда совершенно доварятся, влить ложек 5-6 водки, настоянной на вишнях или на апельсиновой корке. Если настойка не на водке, а на спирту, снять тазик на стол и влить наполовину меньше, чем водки. Хорошенько перемешать.

Пюре из слив с грушами

В средних и южных губерниях, где слив и груш иногда такое обилие, что не знаешь, куда их девать, хорошо сделать

заготовку следующим образом. Очень спелые сливы отварить, снять кожицу, вынуть косточки. Начистить и нарезать маленьких сладких груш. Или не чистить ничего, а сначала испечь то и другое и протереть сквозь решето. Но первым способом выходит гораздо нежнее и вкуснее. Взять яблок, изрубить их сечкой в корыте, как рубят капусту, выложить в чистый холщовой мешок и выжать весь сок, крутя мешок вдвоем изо всей силы. Яблочный сок присоединить к сливам и грушам. Взять сахару или меду, сколько не жалко. Если все фрукты сладки, можно и не класть сахару вовсе. Варить в большом котле или тазике до густоты, снимая пену. Когда уварится густо, вылить в глиняный горшок. Когда остынет, залить на целый палец распущенным говяжьим салом. На другой день завязать пузырем или пергаментом, держать в сухом подвале.

Сливы с медом

Можно также сваренные сливы протереть и сварить на меду. На фунт слив 1/2 ф. меду. Хорошо положить туда же чищенных каленых орехов. На юге кладут в пюре из слив незрелые орехи в зеленой скорлупе и варят до мягкости орехов и до густоты пюре.

В пюре из хорошего сорта слив можно положить апельсинного цукату, мелко шинкованного. Чтобы всякое такое пюре держалось хорошо, надо его варить очень долго, пока станет совсем прозрачно и соскальзывает с ложки одним куском.

Повидло из слив

Для повидла почти исключительно идет только сорт «венгерка», маленькие, продолговатые черные сливы с синим налетом, очень сладкие, внутри темно-желтые. Косточки у спелых отделяются легко. Брать надо совершенно спелые. Очистить кожицу и вынуть косточки. (Деревенские хозяйки кожу не снимают.) Сахару брать очень мало или вовсе не брать. Если с сахаром, то посыпать чищенные сливы и оставить до другого дня. Воды не прибавлять ни капли. Положить в

большой тазик или котел. Уваривать, мешая беспрестанно, до совершенной густоты. Повидло редко можно уварить в один день, его надо доваривать несколько дней под ряд. Наполнить глиняные горшки и поставить в печку тотчас после хлебов, оставить, пока сверху не образуется корочка. Сохранять и повидло все же необходимо в сухом и прохладном подвале, а то заплесневеет.

В Германии и у нас в южных губерниях делают такую заготовку во всякой семье в большом количестве и употребляют ее в пироги, в разное простое домашнее печенье. Но непривычному вкусу оно не нравится.

Персики

Персики, которые в сыром виде чуть ли не самые превосходные из всех фруктов, дают далеко не лучшее варенье. Их аромат совершенно пропадает, и вкус изменяется.

Притом самые нежные сорта персиков всего менее пригодны для варенья. Чтобы вышло порядочное варенье, надо брать либо совсем не зрелые персики или те сорта, которые для сырой еды всего хуже, например, «Павиа», «Королева Ольга» и проч., у которых очень твердое желтое мясо и кожица, и косточки даже в спелых фруктах не отделяются. На юге России они растут легко и приносят очень обильные урожаи. Все «Павии» очень крупны, их цельными варить невозможно, надо их варить половинками, без кожицы и косточек, или пюре из них.

Персики очень хорошо удаются и вкусны в виде стерилизованного компота.

Персики

Персики, не совсем спелые, наколоть деревянной шпилькой, полить холодной водой и поставить на комфорку, чтобы вода сильно обогрелась, но не закипела, слить эту воду, налить холодной и вынести на лед. На другой день налить легким сиропом и вынести опять на сутки. Сироп этот слить, сделать новый из 2 ф. сахара и стакана воды на каждый фунт персиков,

положить персики в кипящий сироп, поварить 10 минут на сильном огне, а потом доварить на легком. Когда остынет, слить в банки и завязать. После 6 дней варить минут 10 на легком огне.

Варенье из цельных персиков

Взять еще совсем твердые, но не зеленые, не крупные персики, средней величины; стараться непременно подобрать одинаковой степени зрелости и величины. Наколоть их почаще острой гладкой палочкой: или заостренным гусиным пером. Класть их в миску и налить их горячей водой, но не кипятком. Дать полежать, накрыв крышкой, пока станут мягки. Сахару отвесить одинаковый вес с персиками.

Сварить сироп очень густой, но только из половины назначенного сахара. Персики вынуть из воды на решето, потом переложить их в миску и облить остуженным густым сиропом. На другой день и на третий подваривать сироп без персиков, прибавляя каждый раз понемногу свешанного сахару. В 4-й и последний раз всыпать последний сахар и варить потихоньку вместе с персиками, пока они не станут прозрачны. Выложить их в банку, сиропу дать сильно закипеть и вылить на персики. Иногда бывает нужно через несколько времени опять подварить сироп.

Персики в сиропе

Пополам разрезать крупные, мясистые персики, о которых было говорено, острым костяным или серебряным ножиком, срезать осторожно всю кожицу, потоньше.

Вырезать косточки. Класть в очень холодную воду, потом в кипяток. Оставить их в кипятке, пока их можно будет легко проткнуть тупой палочкой. Взять сахару одинаковый вес с персиками, сварить сироп, и как только он закипит, сейчас облить им персики, предварительно выложенные в другую, пустую миску. Дать

персикам вскипеть один раз вместе с сиропом. На другой и на третий день варить сироп и горячим обливать персики; на четвертый день варить вместе с фруктами, но дать закипеть всего один раз. Вынуть персики друшлагом в банку. Сироп уварить до густоты и облить персики.

Пюре из персиков

Этот же сорт мясистых персиков хорошо варить в виде пюре. Обрезать кожицу, вырезать косточки, нарезать персики кусками.

Положить все в миску, пересыпая сахаром.

На 3 ф. мяса персиков брать 2 ф. сахару. Перемешать хорошенько и дать постоять часов 5, потом варить, не переставая мешать, потому что очень легко пригорает ко дну. Варить до тех пор, пока будет падать с ложки широкой лентой, а не литься. Очень хорошо прибавить в это персиковое пюре немного вишневой настойки на спирту или водке, с косточками, особенно настоящей на горькой вишне (бессарабской).

Варенье из айвы, 1-й способ

Очистить айву, вымыть кожу и всю ее сложить в горшок, туда же положить всю сердцевину, а сверху — айву, нарезанную правильными кусочками, шинкованную, как яблоки, или ломтиками. Налить воды вровень с фруктами, покрыть крышкой. Пусть все вместе кипит целый час. Потом выбрать все кусочки на решето. Отвар процедить, выбросив кожу и сердцевину. На отваре сварить сахар. Когда сироп совершенно прозрачен, положить в него кусочки айвы, откинутые, и еще дать кипеть, пока кусочки станут все совсем блестящими и прозрачными, а сироп, капнутый на тарелку, начнет немедленно застывать. Наложить в банку сначала куски, потом налить на них почти остывший, но не застывший еще жидкий сироп. Сахар брать, свесив одни только ломтики или кусочки, фунт на фунт или немного более сахару.

Варенье из айвы, 2-й способ

Если под рукой много очень крупной айвы, особенно красиво выходит 2-й способ. Разрезать крупную айву, каждую на четыре части. Ложечкой-выемкой с острыми краями, какие употребляются для вырезывания картофеля, вынуть всю айву в виде шариков или огурчиков. Все обрезки наложить в тазик или котел, налить водой и поставить на сильный огонь. Когда совсем разварятся до мягкости, процедить весь сок, никак не протирая, но лишь слегка нажимая, чтобы не пропало много соку. Шарики свесить и взять сахару фунт на фунт. Поставить на огонь все вместе, сахар с соком и айву. Поварив до тех пор, пока начнет быть мягкой, слить все вместе в чашку. Через два дня слить сироп, варить его недолго, в горячий опустить айву и дать ей только вскипеть. Опять оставить дня на два. В третий раз доварить до густоты один сироп, потом прибавить айву и раза два дать закипеть. Сваренная таким образом айва особенно красива.

Оставшиеся отваренные обрезки, с которых процежен сок, можно протереть и из них сварить сухой мармелад или пастилу.

Примечание. Айва бывает двух сортов: в форме яблок, а другая имеет подобие груши. Та, которая имеет вид яблока, всего лучше для варенья цельными кусочками, для протирки же предпочтительно брать грушевидную. Всякая айва делается вообще гораздо более душистой, после того как полежит, снятая, на соломе с неделю. Для образования желе необходимо вываривать семечки айвы, один сок или мясо не твердеет, в виде желе.

Очень хорошо выходит, если взять на 3 фунта айвы 1 ф. столовой тыквы, нарезанной одинаково с айвой. Варить, как сказано, в желе. Очень тоже хорошо варить айву с антоновкой и с грушами. Тыкву, нарезав, надо сперва обдать кипятком, дать раз вскипеть и после того уже присоединить к айве.

Айва

Очистить айву, порезать кусками и сварить в воде до мягкости. Сок, в кото-

ром айва варилась, процедить и употребить вместо воды для сиропа. Достаточно взять на 1 фунт айвы полтора фунта сахара, сварить сироп, положить ванили и варить айву, пока не станет прозрачной, а сироп довольно густым. Резать, как яблоки.

Пюре из айвы

Это пюре очень вкусно. Его можно сделать из обрезков. Если делается желе, употребить разваренные обрезки и протереть или взять свежих и разварить до мягкости. Свежие ароматнее. Сварить обрезки в воде, свесить отдельно протертую мякоть. Взять фунт на фунт. Распустить сахар в воде и присоединить протертое мясо. Варить, мешая все время, должно быть очень густо. Перед тем, как снять с огня, вмешать мелко шинкованного апельсинного цуката. Вылить в широкие банки, как только немного остынет.

Дыня

Чтобы хорошо сварить дыню, надо брать недозревшую, у которой мясо еще совсем твердое. Если варить из спелой, то брать только крепкое мясо непосредственно под зеленой кожей. Срезать всю мякоть и наружную кожу острым ножиком. Твердое мясо нарезать правильными кусочками, безразлично какой формы, но непременно одинаковой величины. Для варенья лучше других те дыни, которые не годятся, чтобы кушать сырыми, с зеленым или желтым мясом, но не сладкие. Когда очень сладки или спелы, легко развариваются в кашу.

Когда вся дыня нарезана, обдать ее кипятком, покрыть и дать немножко постоять. Прямо из кипятка переложить в холодную воду, потом откинуть на решето. Сахару брать немного более, чем фунт на фунт. Сахар сварить отдельно с каким-нибудь запахом, с ванилью или лимонной цедрой. Иные варят с корицей, но не все любят этот запах. Облить дыню горячим сиропом и дать остынуть. На следующий день сварить сироп еще два-три раза, каждый раз обливая горячим сиропом дыню. Потом варить все вместе до полной

прозрачности. Сахару можно брать даже на фунт дыни полтора фунта; чем слаще, тем она держится прочнее, но если очень сладка, то засахаривается. Хорошо прибавить для вкуса немного лимонного соку, если кладется лимонная цедра.

Варенье из дынь

1. Выбрав спелую дыню, нарезать ее на продолговатые кусочки, очистить верхнюю кожу и внутреннее мягкое тело, положить в муравленую чашку и, залив рейнским уксусом, дать в нем лежать двое суток. Потом вынуть куски дыни, осушить их на холстине, положить в сироп и варить; поварив, вынуть кусочки, дать с них стечь сиропу, который с прибавлением сахара уварить так густо, чтобы он тянулся в нитку; наконец остудить сироп и вылить на положенную в банку дыню. На фунт дыни нужно 16 лотов сахара.

2. Срезав с дыни верхнюю кожицу и вынув семечки с мякотью, нарезать ломтиками и сложить в холодную воду. Из очищенного сахара сварить жиденский сироп, положить в него приготовленную дыню, и варить на слабом огне до тех пор, пока сквозь нее не будет проходить соломинка; после того вынуть ее на чистое полотенце и дать совершенно остыть. Оставшийся сироп вскипятить еще раз и также остудить. Остуженную дыню сложить в банки, и залив приготовленным холодным сиропом, поставить на четверо суток в холодное место. Затем снова слить, вскипятить раза два на легком огне и, остудив снова, вылить на дыню и опять оставить на четверо суток в покое. Наконец, по истечении этого времени сироп опять слить, прибавить в него на фунт сиропа 30 золотников сахара и самого лучшего рома по столовой ложке, и уварить все до степени крупного перлового, вылить горячий на дыню. По охлаждении варенья банки обвязать. Сахару берется 3/4 фунта на фунт дыни.

Таким же образом можно приготовить яблоки, груши, бергамоты, дули, ранеты и арбузы.

Варенье из тыквы или арбуза

Тыкву и арбуз варить совершенно так же, как дыню, но их можно доваривать сразу, так как ни то, ни другое не разваривается, а остается крепким. Варить, пока арбуз или тыква не станут совершенно прозрачными. Арбуз хорошо нашинковать одинаково с яблоками, антоновкой, и варить их вместе. Арбуз и столовую тыкву надо тоже брать недозрелыми и употреблять для варенья только твердое зеленое мясо под наружной кожей, вырезывая вон все красное и мягкое. Тыква и арбуз, как не имеющие совершенно никакого собственного аромата, должны непременно вариться с чем-либо очень душистым: с кусочком ананаса, с ванилью, с лимонной цедрой или с малиновым соком, или с черной смородиной.

Тыкву надо непременно сначала всегда обдавать кипятком, дать раз вскипеть и слить эту воду.

С лимонным соком очень хорошо варенье из тыквы или арбуза в следующей пропорции. На 2 фунта кусочков взять 4 ф. сахара, в сироп выжать сок из 6 лимонов и положить цедру с двух. Очень хорошо, если можно прибавить еще почти перед готовностью две большие рюмки хорошего белого вина. Варить, пока сделается совсем прозрачно.

С имбирем варить так же, прибавив очень мелко нарезанного имбирю. Сироп после процедить. На 2 ф. тыквы или арбуза взять немного более осьмушки имбирю. Надо все-таки прибавить лимонного соку.

Тыква в яблочном сидре

Крепкая мякоть режется в кусочки, кладется на 24 часа в разведенный уксус и затем из него вынимается. В то же время на каждые 5 ф. тыквы берут 2,5 ф. сахара, который разводят в 1/3 бут. воды. Сюда выжимают сок двух лимонов, прибавляют тонко изрезанную лимонную корку (с половинки лимона) и 2 бутылки сидра. В этом сиропе варят тыкву до тех пор, пока она не сделается стекловидной. Тогда ее вынимают, сироп уваривают отдельно погуще и снова заливают им тыкву в банках.

Тыквенный мармелад

Для приготовления его берется тыква с рыхлой мякотью, которую режут насколько возможно мельче и кладут в горшок (без воды). Сюда же кладут на каждые 5 ф. тыквы 3 ф. сахара, выжимают 2-3 лимона и прибавляют немного имбиря (толченого). Смесь эту медленно варят, постоянно помешивая, на самом слабом огне. Но если она начнет очень брызгать, то ее сливают в кувшин и ставят на очаг, когда там не будет огня или просто на печку, на теплое место, где она постепенно испаряет воду. Так нужно делать в течение нескольких дней, но только по ночам смесь надо основательно охладить, иначе мармелад легко портится. Этим путем удастся также предохранить его от пригорания, не прибегая к постоянному помешиванию. Когда образуется корка, горшок с мармеладом завязывают пергаментной бумагой. Тыквенный мармелад часто употребляют с блинчиками.

Варенье из цельных апельсинов

Чтобы варенье вышло красивое, надо брать апельсины средней величины, а главное — величины одинаковой и одинакового сорта. Толстокожие лучше. Осторожно с обеих сторон перочинным ножиком вырезать небольшие дырочки, где был стебелек и с противоположной стороны, и вытащить весь стержень из середины, если нужно, протолкнув его чисто вымытым карандашом. Чем меньше дырочка, тем лучше. Если апельсины довольно большие, взять по фунту сахара на каждый апельсин. Опустить их в холодную воду, в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на огонь. Дать кипеть, пока кожа станет совсем мягкой, приблизительно три четверти часа, если на большом огне. Воду слить, апельсины же переложить в миску и налить их холодной водой. На другой день сварить сироп из четвертой части всего сахара, с прибавкой порядочного количества воды. Снять пену. Апельсины вынуть из воды, слегка выжать воду рукой из каждого из них, положить в другую миску и облить их кипящим сиропом. Семь дней сливать си-

роп, прибавлять в него по стакану сахара и обливать апельсины кипящим сиропом. Последние три раза ставить на огонь вместе с апельсинами, но давать только раз вскипеть. Апельсины должны быть совершенно прозрачны. Положив в банку, налить еще доваренным сиропом и оставить сиропу еще в запасе, чтобы долить, если нужно, через несколько дней. Необходимо, чтобы сиропу было много сначала довольно жидкого, так как во время варки всей недели его не прибавляется, и апельсины не дают много сока, а сироп в 8 раз сильно уваривается. Между тем необходимо, чтобы в банке все апельсины были совершенно покрыты сиропом. В конце варки сироп должен быть совершенно прозрачный и тянуться, как мед. Хорошо сваренное, это варенье по вкусу превосходно и так нарядно, что его можно подать в виде десерта к любому изысканному столу. Подавая, надо разрезать очень острым ножом каждый апельсин крест-накрест, на 4 части, а если апельсины очень крупны, то на 6 или 8 частей; самую чуточку не дорезывая до конца, чтобы части держались вместе в виде тюльпана, но чтобы каждый из обедающих мог без усилия ложкой отделить себе часть.

Апельсины

Сварить апельсины целыми таким образом: налить апельсины кипятком, закипятить раз или два, слить эту воду прочь, налить опять кипятком и таким образом варить, все переменяя воду, пока апельсины не будут совершенно мягкими; тогда вынуть, накрыть салфеткой, а сверху чем-нибудь мягким — легкой подушкой или легким платком, и так пусть остынут. Холодные апельсины разрезать на четыре части, вынуть осторожно зернышки, сложить в чашку и налить чуть теплым сиропом; на другой день сироп переварить и опять налить, и так повторять дня четыре или пять. Переваривается еще раз и получается отличный апельсиновый сироп для сельтерской воды или для другого употребления.

Сделать свежий сироп, процедить и налить апельсины горячим и так повто-

рять еще несколько дней, пока апельсины не будут упитаны хорошо сиропом и прозрачные. Можно добавить немного сахара и воды, если сироп вываривается. Таким образом получаются мягкие апельсины, а если нужно получить цукаты, их вынимают из сиропа, кладут на сито, чтобы сироп стек, и оставляют часа на два на тарелку, затем режут, и получаются отличные мягкие цукаты.

Цукат из апельсиновой корки

Разрезав апельсиновые корки на куски, заливают их холодной водой, которую сливают через 2-3 часа; затем, залив корки свежей водой, варят их до тех пор, пока они не станут столь мягкими, что их можно будет проколоть соломинкой; тогда их откидывают на решето, вытирают досуха, накрывают сложенной в несколько раз салфеткой и довольно сильно прижимают сверху скалкой, наконец раскладывают в банки. Между тем приготавливают сироп, рассчитывая на каждый фунт корки по 1 ф. сахара и по 1 стакану воды; этим сиропом обливают разложенные в банках корки и оставляют на 3 дня, по прошествии которых сливают сироп, кипятят, прибавив 1/2 ф. сахара, и вторично обливают корки, остудив его. Через 3 дня сливают сироп и, прибавя к нему еще 1/2 ф. сахара, уваривают до густоты; в него обмакивают каждую корку, кладут ее на покрытый соломой противень и ставят в слабо нагретую русскую печь, в которой и оставляют тех пор, пока не подсохнет сироп на поверхности корок; операцию эту повторяют 4-5 раз, и тогда уже раскладывают совершенно сухой цукат по банкам, пересыпая сахаром.

Лимоны, крупные, хорошие, спелые и тонкокожие, варятся точно так же, но лимоны в варенье менее приятны, чем апельсины, потому что в варке меняют вкус и утрачивают свой несравненный запах.

Зеленые померанчики варить точно так же, только в них прорезать дырочек не надо, а наколоть со всех сторон побольше толстой иглой.

Апельсинное варенье четвертушками

Сварить цельные апельсины, как сказано в предыдущем номере. Налить холодной водой. На другой день вынуть апельсины из воды и разрезать каждый на 4 части острым ножом вдоль. Доваривать ежедневно в сиропе целую неделю как цельные. Если в последний раз доварить сироп очень густо, то эти четвертушки могут идти на цукат.

Варенье из апельсинов, померанцев и лимонов

Взять три хороших апельсина, три спелых померанца и три лимона. Разрезать каждый плод вдоль на 4 части, вынуть острым ножом семечки, чтобы не разрезать фруктов, и аккуратно нарезать очень тонкими ломтиками. Налить стаканов 12 воды, дать стоять часов 10, потом в этой же воде поставить варить до тех пор, пока кожица станет совершенно мягкой, около трех четвертей часа. Всыпать 10 фунтов сахара и варить до густоты. Разумеется, по желанию, можно взять меньше померанцев и больше апельсинов, или если нет померанцев, то взять только лимонов и апельсинов, соответственно, убавить и сахар. В такое варенье, уже готовое, очень хорошо прибавить ложку или две двойной настойки на корке.

Знаменитое английское варенье, иначе — шотландское (Scotch marmelade)

Делается, как предыдущее, из померанцев, апельсинов и небольшой прибавки лимонов, но все мелко рубится, и потому немного менее красиво, чем предыдущее.

Еще шотландский мармелад из одних апельсинов (отличный рецепт). Свежие апельсины целыми и на каждые 4 фунта их веса брать 5 ф. сахара. Надрезать и аккуратно снять с них кожу на 4 части. Эту кожу поставить в кастрюле на огонь, налив доверху холодной водой. Кастрюлю накрыть крышкой с дырой для

свободного выхода пара. Удобно взять крышку от суповой миски. С минуты, когда закипит вода, пусть кипит, не переставая, ключом целый час. Потом срезать очень острым ножом с апельсина всю белую кожицу до мяса, разнять апельсины на частички, снять с них остальную тонкую кожицу и выбрать семечки, словом, чтобы осталось одно мясо без кожицы. Если апельсины очень сладки, надо прибавить сок из одного или двух лимонов; если кислы, то не надо. Когда корки сварятся, обдать их очень холодной водой на решете, снять ложечкой слегка изнутри лишнюю размокшую белую толщину кожи, а корки нашинковать как можно мельче, как лапшу, наложив несколько корок одну на другую. Весь сахар с соком и мясом поставить на огонь в тазике и, как только закипит, положить туда же шинкованные корки и дать закипеть. С этого времени варить минут 20 до густоты.

Все эти сорта варенья выходят совсем особого вида, если взять корочки вместо обыкновенных апельсинов. Можно употреблять для разнообразия корки от мандарин.

Выгодное варенье и сироп

Для домашнего стола, если не надо подавать фрукты при гостях, выгодно подавать апельсины и мандарины к столу очищенными, чтобы употребить корки в дело. Срезав цедру, снять толстую белую кожу, сколько сдирается, отбросить ее, а апельсин нарезать тонкими ломтиками поперек и посыпать сахаром. Заготавливать так апельсины для стола не более как на несколько часов до подачи на стол. Срезав кожу ленточкой со всего апельсина, класть в воду. На другой день, прибавив корок, слить воду и налить свежей. Можно таким образом копить корки дня 4, подбавляя свежих и меняя ежедневно воду. Тем временем срезать цедру и с нескольких лимонов как можно тоньше и засыпать ее сахаром в банке; оставить так дня на 2-3. Самые лимоны положить в воду, меняя тоже воду ежедневно. На 3-й или 4-й день поставить варить накопленную апельсиновую корку, налив ее све-

жей водой. Варить, накрыв крышкой четверть часа. С лимонов снять всю белую отмокшую кожу до мяса. Нарезать лимоны не поперек, а вдоль всего стержня, а из середины выжать остающийся весь сок на срезанное мясо. Семечки тщательно выбрать и выбросить. Свесить чашку пустую, в которой нарезанные лимоны и выжатый сок. Когда апельсиновая корка сварилась до мягкости, вынуть ее на решето, перелить холодной водой, дать стечь, прижимая крепко, чтобы не оставалось воды, снять лишнюю белую кожу, а желтую нашинковать помельче. Ссыпать ее всю в лимонное мясо с соком и свесить. Сахару взять вдвое против веса апельсинов и лимонов, считая в то число и сахар, которым была пересыпана лимонная цедра. Разумеется, можно брать лимоны и апельсины в любой пропорции, но лучше всего выходит на корку с 4 апельсина, цедру, мясо и сок с 6 лимонов. Половину отведенного сахара всыпать в тазик, налить воды так, чтобы она стояла выше сахара пальца на два. Как только закипит, присоединить туда лимоны с апельсиновой коркой, а также сахар, насыпанный на лимонную цедру, распустив его водой, и слить сквозь ситечко. Цедра не должна туда попасть. Перемешать. Чуть только закипит, слить и оставить до другого дня. На другой день всыпать весь остальной сахар, дать закипеть. С минуты, когда закипит, дать кипеть четверть часа, не более. Слить в миску. Когда немного остынет, слить сироп сквозь ситку и воронку в бутылки, а гущу, не сухую, надо оставить на ней сиропу, переложить в банку. На другой день завязать банки. Бутылки с сиропом закупорить, засмолить и держать в прохладном месте, он отлично хорош для питья. Варенье вкусно к чаю и выгодно.

Варенье из одних апельсиновых корок

Еще выгоднее, чем предыдущее. Взяв апельсины для подачи к столу, нарезанными в сахар, корки снимать осторожно, на 4 части, сперва надрезав их, положить в холодную воду. Можно копить

их, меняя воду ежедневно и подбавляя свежих, дня четыре. Поставить варить их в свежей холодной воде. Если корки не вымачивались 2-3 дня, а варятся тотчас, то налить их кипятком. Дать кипеть им 20 минут сильно. Откинуть на решето, перелить холодной водой. Тупой ложечкой вынуть слой лишней внутренней белой кожи, но не оставлять желтую корку слишком тонкой. Потом чистым полотенцем нажать отдельно каждый кусок насухо, стараясь не измять и не переломить, чтобы остались куски круглой формы. Поставить варить жидкий сироп, считая на каждый фунт корок по 1^{1/2} фунта сахару. Брать на каждые 4 стакана сахару 3 стакана воды. Когда сироп закипит, облить корки горячим сиропом. На другой день дать закипеть одному сиропу и опять облить горячим. На третий день варить с корками вместе, пока станут прозрачны. Положить в банки. Если такие корки предназначаются для цукатов, то надо сироп уварить более густо или варить лишней день. Лучше и для цуката хранить корки в сиропе и вынимать их только по мере надобности, выложить на блюдо, и на другой день корки совершенно сухи, а если они более долгое время остаются без сиропа, то засыхают, сахар на них тускнеет, цукат теряет вид и ломается.

Если сварить точно так же корки от мандарин, сняв их половинками, то в них очень нарядно подавать к чаю или десерту варенье, «шотландский мармелад», или к обеду, подавать в них лимонное или апельсинное желе.

Варенье из цедрата (цедры, кедры)

Это особый сорт лимонов с горьким мясом, огромного размера, нередко достигающих длины в 1/2 аршина и весящих по несколько фунтов. Они привозятся в Россию ранней весной, очень толстокожи и корка их очень душиста. Иные срезают корку во всю толщину и нарезают ее правильными кусочками. Гречанки же, особенно отличающиеся умением приготовить это варенье, поступают так: маленькой теркой слегка обтереть наруж-

ную кожицу, потом весь плод разрезать вдоль на 4 части и поперек пополам, положить на сутки в соленую воду, потом вымачивать еще 3-4 дня в холодной воде, меняя воду два раза в день. Варить поставить в свежей холодной воде; когда закипит, варить 1/2 часа. Опустить в холодную воду. Откинуть и дать хорошенько стечь воде, слегка нажимая. Потом тупой ложечкой вынуть все мясо изнутри, не трогая белой кожи. Дать закипеть им в сиропе только раз и оставить до другого дня. На другой и следующие дни подваривать один сироп, обливая кипящим фруктами. Так доваривать ежедневно, подбавляя сахару, а оба последние дня давать кипеть всему варенью понемногу.

Варенье из зеленых орехов

Снять руками зеленые грецкие орехи, без пятен, одинаковой величины, в то время, когда внутренняя скорлупа еще совершенно мягкая. Острым ножичком срезать самую верхнюю кожицу вдоль, не зарезая глубоко, и стараясь, чтобы все орехи были одинаковой, правильной формы, шести или восьмигранные. Тотчас бросать орехи в холодную воду. Когда все очищены, переложить их в тазик, налить другой холодной водой и тотчас же выжать туда же сок из одного большого лимона. Варить, пока сделаются совсем мягки, так что легко сваливаются с иголки, если проткнуть ею орех. Вынуть друшлаговой ложкой в миску с холодной водой и оставить до другого дня. На полсотни орехов отвесить 4 ф. сахару, сделать жидкий сироп из половины назначенного сахару и кипящим обдать орехи, после того, как с них слита насухо вся вода. Четыре дня варить сироп один, подбавляя каждый раз понемногу сахару и обливать орехи кипящим. Еще 3 дня кипятить сироп и обливать орехи остуженным сиропом. В последний раз уварить сироп до совершенной густоты, чтобы тянулся ниточкой, положив под конец и орехи, и дать им вскипеть несколько раз.

Если варить этим способом, то орехи остаются круглые и гладкие; если уварить сразу, они делаются сморщенными и су-

хими. Многие втыкают в самый орех кусочек корицы, гвоздики или ванили, этого никак не следует делать, так как орехи все делаются в черных пятнах, притом, по моему мнению, вкус гвоздики и корицы вовсе не идет для варенья, всего лучше варить с ванилью, положив ее небольшой кусочек в сироп, который, если угодно, можно процедить на орехи, но если положить ваниль не толченую, а куском, то ее легко удалить впоследствии из банки.

Хорошо тоже, если кто не любит вкуса ванили, прибавить более соку лимона и положить лимонной цедры, а после удалить ее.

Другим способом можно варить орехи, чтобы оставались совсем белыми, обрезав с них ножичком всю зеленую кожу до белого мяса. Мочить их 6 дней в холодной воде с лимонным соком, меняя воду ежедневно. Потом варить тоже в несколько приемов, как сказано в предыдущем рецепте. С этими, белыми, орехами ваниль обязательна.

Варенье из зеленого миндаля

Взять крупного зеленого миндаля, как орехи, в то время, когда внутри скорлупа еще такая мягкая, что весь миндаль легко проколоть иголкой. Кинуть их в холодную воду с ложкой соли. Варить до полной мягкости. Откинуть на решето и перелить холодной водой. Воду, в которой миндаль варился, остудить, потом положить миндаль в нее обратно и поставить на край плиты, чтобы дошел до степени кипения потихоньку, миндаль тогда отчасти снова позеленеет. Как только пар пойдет от воды, откинуть и опять перелить холодной водой. Когда вода стечет, положить в миску и облить жидким кипящим сиропом. Оставить до другого дня.

На другой день вскипятить сироп и опять облить миндаль кипящим. Так дня четыре сряду. На четвертый день добавить свежего сиропу, доварить его до густоты, потом еще дать вскипеть раза два вместе с миндалем. Так как миндаль тоже сам по себе не имеет запаха, то и его лучше варить с лимоном или ванилью.

Варенье из каштанов

Взять полсотни свежих спелых каштанов, снять с них скорлупу. В миске распустить 2 ложки муки в холодной воде, опускать их в эту воду. Когда все каштаны очищены, поставить их варить в этой же воде. Надо, чтобы они сразу сильно закипели, потом сдвинуть на край, и пусть кипят потихоньку до тех пор, пока пальцами можно ощупать, что стали мягки. Вынуть друшлагом, и как только немного начнут остывать, осторожно снять кожицу и тотчас опустить в холодную воду. Надо, чтобы остались совсем целенькими. Когда все очищены, вынуть из холодной воды на решето, потом в миску. Сварить жидкий сироп, на 1^{1/2} ф. сахару 3 стакана воды. Как закипит, облить каштаны горячим. На другой день слить сироп, выжать в него сок из лимона сквозь ситечко, дать ему свариться немного погуще, опять облить каштаны, дать стоять двое суток. Через два дня слить сироп и уварить его густо. Присоединить каштаны и дать им вскипеть один раз. Отставить, остудить, выбрать в банку, залить сиропом.

Варенье из шиповника

Совершенно спелые ягоды шиповника прокалываются шпилькой, посредством которой осторожно вынимается внутренность ягоды; затем прутиком, обернутым полотном, вытирают ягоды внутри; потом моют ягоды в нескольких водах и снова вытирают внутри, как выше сказано. Приготовленные таким образом ягоды кладут в воду; как только закипит вода, тотчас откидывают на дуршлаг, перемывают холодной водой и раскладывают на скатерти, отверстием вниз, чтобы вытекала вода. Затем ягоды варятся обыкновенным способом, причем на 1 ф. ягод берут 2 ф. сахара и 2 стакана воды.

Как варить шиповник

Надо собирать шиповник самый крупный, когда он совершенно красный, но еще совсем жесткий. Обрезать ножницами с обоих кончиков, потом очищенным перышком вычистить сердцевину очень

тщательно, чтобы не осталась ни одной семечки, ни волоска. Перемыть в холодной воде, потом кинуть в кипяток и поварить немного. Откинуть, перелить холодной водой. Брать на 1 ф. шиповника 1^{1/2} ф. сахара. Сварить жидкий сироп, потом варить вместе с шиповником. Так как он сам по себе имеет мало вкуса, а главное — ни малейшей кислоты, то его отлично варить с лимонным соком или на соку красной смородины. В общем, как прочее варенье. Оно выходит красиво, когда красная смородина застывает в виде желе.

Протертое варенье из шиповника

Надо брать уже совсем спелые ягоды. Всыпать в миску, слегка sprysнуть холодной водой и поставить на погреб на несколько дней, переворачивая ежедневно деревянной ложкой. Когда сделаются совершенно мягкими, протереть сквозь частое решето или волосяное сито. На 2 ст. протертой массы 1 ст. сахару. Если брать кислого соку смородинного или лимонного, взять сахару больше. Варить, мешая, до тех пор, пока, если провести ложкой, дно тазика видно и не скоро заплывает. Очень хорошо для перекладки тортов, особенно если с красной смородиной.

Варенье из моркови

Брать молодую, но вполне выросшую, хорошую, сладкую морковь, хорошенько ее очистить, срезать кончик и от толстого конца, с палец толщиной, прорезать вдоль и вынуть всю сердцевину. Остальное нашинковать на кусочки в палец длины. Перемыть. На фунт шинкованной моркови взять 2 больших или 3 маленьких лимона. Срезать цедру и тоже нашинковать. Поставить варить морковь в воде. Варить до полуготовности, потом откинуть. Сахару брать 1^{1/2} ф. на фунт моркови. Сварить сироп, когда закипит, всыпать морковь, цедру и выжать сок из лимонов, доварить все вместе.

Еще варенье из моркови (английский рецепт)

Взять молодую морковь-каротель. Вымыть хорошенько и соскоблить кожицу, нарезать кружочками, положить в чистую кастрюлю, налить водой и варить до совершенной мягкости. Протереть сквозь сито. Свесить и на каждый фунт пюре брать фунт сахару, цедру с 1 лимона, процедить туда же сок из 2 лимонов и 2 столовых ложки хорошей водки. Особенно идет водка, настоянная на лимонной цедре. Положить пюре в тазик, всыпать сахар и дать кипеть, усердно снимая пену, пока более пены не будет. Прибавить лимонную цедру, сок и водку, только перемешать, но более кипеть не давать. Выложить, несколько остудив, в банки. Держать в сухом и прохладном месте. Водка предохраняет это варенье от порчи: если не прибавлять водки, оно очень скоро портится. Или в таком случае надо, на русский манер, класть стакан на стакан и прокипятить с цедрой и соком лимона.

Варенье из салатных стеблей с имбирем

Когда салат латук вырастет в ствол в пол-аршина, срезать стебли, но салат должен быть еще совсем молодой, не деревянистый. Оборвать листочки, нарезать стебель на куски в вершок длины, бросать в холодную воду и хорошенько вымыть. Вскипятить в кипятке, потом бросить в холодную воду. Очистить со стеблей всю тоненькую кожицу. В тазик насыпать фунта 1^{1/2} сахару, налить 4 или 5 стак. воды и 3 десертные ложки очень мелко толченого имбирю. Когда закипит, кинуть в сироп все стебли и кипятить минут 10, оставить в холодном месте до другого дня. Повторять варку дня три под ряд, На 4-й день вынуть стебли из сиропа. Сварить сироп один, всыпав еще целый фунт сахару и имбирю в кусках или еще ложки три толченого. Сироп должен быть очень густ, когда закипит, присоединить стебли и варить, пока станут совершенно прозрачны. Имбирный вкус в этом варенье должен быть очень сильный, так как оно должно изображать имбирное варенье.

Английское варенье из ревеню

Любители находят варенье из ревеню вкусным и говорят, что оно очень здорово, но многим вкус его не нравится. Сохраняется оно не так прочно, как остальное варенье. Надо брать молодые стебли в начале июля. Из поливных садов ревеню очень водянист. Надо тщательно очистить стебли, нарезать их на кусочки не более вершка, отвесить сахар. На фунт ревеню полтора фунта сахара, мелко нарезанной цедры с лимона и на каждый фунт ревеню взять сок из половины лимона. Многие прибавляют очищенных штук 5 горького миндаля. Варить, как всякое варенье, мешая, чтобы не пригорело, и снимая пену.

Еще лучше обсыпать кусочки ревеню толченым сахаром и дать стоять суток 2-3 в холодном месте. Настоять толченого имбирю на 2-х рюмках водки двое суток, процедить водку на ревеню, потом варить, как всякое варенье. От прибавления имбиря с водкой это варенье лучше держится.

Можно варить ревеню с апельсинами. Очищенный молодой ревеню нашинковать или нарезать очень мелко, тоже мелко нашинковать цедру с двух апельсинов, снять с них тщательно всю белую кожу, а самое мясо, удалив косточки и кожицу, мелко изрезать. Отмерить на каждый стакан всей массы вместе $1\frac{1}{2}$ стакана сахара. Варить, как всякое варенье, пока сделается совершенно прозрачно и погустеет. Можно прибавить ложку или две настойки на апельсиновой корке.

Варенье из роз

На варенье можно брать только душистые розовые розы, «болгарские». Последний сорт самый душистый. Ни бутоны, ни слишком распустившиеся не годятся, а брать надо такие, которые уже вполне окрашены, но можно предвидеть, что очень скоро распустятся чересчур. Ощипать все лепестки и отрезать прочь желтенькие кончики и все уродливые лепестки. Свесить. На фунт роз брать 2 фунта сахара. Всыпать лепестки в чистое сито и опустить его в кипяток, потом в холодную

воду, потом опять в кипяток, потом облить холодной водой. Переложить в тазик, поставить варить с $\frac{1}{4}$ часа, тотчас откинуть и перелить холодной водой. На отваре роз сварить сироп, и когда пена снята, опустить розы в него и доварить, прибавляя по $\frac{1}{8}$ лож. лимонной кислоты. Варить, пока розы не станут совсем прозрачны и красивого цвета. Если мало запаха, можно прибавить капли две-три, не более, розового масла.

Другой способ варенья из роз

Перебрать лепестки, посыпать 1-2 ложками мелко толченого сахара и серебряной ложкой перемешать их до тех пор, пока станут влажными. Выжать на них лимонного соку. Один лимон на 30 роз. Вынести на лед до другого дня. Отвесить сахар вчетверо против веса роз, сварить сироп до густоты, опустить розы в него и варить, пока станут прозрачны.

Роза

Для варенья употребляется специальный сорт розы, так называемая сахарная роза. Обрывать по несколько лепестков и обрезать ножницами беленькие частички. Я лично никогда не обрезаю, а только обрываю чистые свежие листья; очищенную таким образом розу взвесить, $\frac{1}{2}$ ф. розы полить соком из 5 лимонов и подавить ее руками. Взять 6 фунтов сахара, 5 стаканов воды, сварить сироп, процедить сквозь сито и опять закипятить; всыпать розу и варить, пока сироп не будет довольно густой, то есть, чтобы капли задерживались на блюдечке. Вылить в чашку и, когда немного остынет, вливать понемногу лимонной кислоты, вымешивать ложкой, набирать понемногу варенья на блюдечко и смотреть на цвет: когда получится красивый розовый цвет, значит кислоты положено достаточно; оставить, чтобы совсем остыло, и сложить в банки. Если кому нужно иметь густое варенье для тортов, взять на полфунта розы три фунта сахара, сварить точно так же с лимонным соком и подкрасить лимонной кислотой, — без кислоты засахаривается.

С м е с и

Простое варенье для домашнего употребления

Взять по равной части мирабелей, или простых ренклюд, абрикосов и маленьких персиков. Все эти фрукты обдать кипятком и накрыть, дать постоять, потом снять кожицу со всех и вынуть косточки. Свесить и взять сахару немного более, чем фунт на фунт. Пересыпать фрукты сахаром. Через часа три, когда наберется соку, переложить в тазик и варить, снимая пену. Очень часто мешать, а к концу и не переставая, а то пристанет ко дну. Пробовать готовность, капнув на холодную тарелку: капля должна держаться выпукло и не стекать, если наклонить тарелку. Сохраняется не так прочно, как другое варенье, но все-таки всю зиму, если разлить в небольшие банки и завязать по всем правилам с кружочком бумаги, намоченным в спирту, и держать в прохладной кладовой, в сухом месте.

Смесь №2 из ягод

По равной части черешни, кислые вишни, малина, все на соку красной смородины. стакан на стакан, считая вишни и черешни без косточек.

Смесь №3

Эти же ягоды с прибавлением спелого крыжовника высыпать в горшок или кастрюлю и поставить в другую с кипятком на огонь. Когда все ягоды дадут из себя сок, протереть их ложкой сквозь решето. Смерить пюре и взять сахару $1\frac{1}{2}$ ст. на 1 ст. пюре.

Смесь №4

На свежавыжатом виноградном соку, а за неимением его, очень хорошо на соку белой смородины. На пять стаканов соку $\frac{1}{2}$ ф. сахару, если виноград кисел или взят сок смородины, приходится брать вдвое больше сахару. Варить, сни-

мая пену. Три-четыре очень спелые айвы сначала, очистив их и нарезав на кусочки, сварить почти до мягкости в воде, так как айва очень долго варится, откинуть на решето. Положить айву в сок, когда пена снята, присоединить с десяток хороших, сочных, не кислых яблок и столько же крупных, самых сочных и мягких груш. Можно прибавить кусочек ванили, сварить все фрукты на слабом огне, пока совершенно разварятся, размять и размешать их хорошенько ложкой, протереть и затем уварить в густое пюре, вынув ваниль. Когда немного остынет, выложить в небольшие широкие банки; когда совсем остынет, наложить кружки со спиртом по обыкновению и завязать пергаментной бумагой. Держать в холодном сухом месте. Очень хорошо в семейном кругу к десерту с бисквитами или для перекладки сладкого пирога.

Смесь №5

В виноградных местностях собрать винограду низшего сорта или купить дешевого, но вполне созревшего, синий лучше. Где есть пресс, выжать в пресс, потом тотчас же процедить, не надавливая нисколько. Где пресса нет, можно ошипать все ягоды с веточек, бросить их в котел или большую кастрюлю, поставить в другую с кипятком и, помешивая, дать ягодам совершенно распуститься, потом процедить через мешок, вынести на лед и дать отстояться часа 3, не более, чтобы не успело начаться ни малейшее брожение. Слить осторожно только чистый прозрачный сок, вылить его в котел или большой тазик и уварить на большом огне ровно наполовину. Пока сок уваривается, очистить сладких груш и нарезать их на четыре части каждую. Можно приготовить и положить тоже куски арбузной корки, чищенной и нарезанной моркови, тыквы и даже свеклы. Тыкву необходимо сперва обдать кипятком, дать раз вскипеть, потом откинуть. В эту заготовку только совершенно не годится класть яблок, раз-

ве только самые сладкие ранеты, которые, наверно, не разварятся в кашу, иначе одно яблоко может испортить все дело. Надо, чтобы все фрукты и все, что входит в состав этой смеси, осталось совершенно цельными кусками. Все заготовленное положить в котел в заготовленный сок и еще варить, пока все фрукты сделаются совсем мягкими и прозрачны. Хранить в глиняных горшках.

Если желательно сделать заготовку не только дешевую, но и очень вкусную, можно прибавить немного сахара, несколько кусков домашнего апельсинового цукату или немного малинового соку. Вариться должно, не переставая, по крайней мере 4 часа. Мешать непрерывно.

В тех местах, где нет винограда, если много крыжовника, можно им заменить виноградный сок. Варить менее долго. Можно хорошо в таком же роде варить экономическое варенье на соку брусники или даже клюквы, в таком случае, разумеется, с прибавкой сахара или меду. Вообще пользоваться тем, что есть дешевого и в большом количестве в каждой данной местности. Все эти заготовки из ягод и фруктов чрезвычайно полезны для здоровья, и очень желательно бы было их более широкое распространение во всех семьях, особенно где есть дети.

Можно класть в такую заготовку упавшие фрукты, груши, яблоки, айву,

тщательно выбрасывая все пятнистые места и червивые плоды.

Смесь №6

Заготовить: полузрелого крыжовника, сорт безразличен, только не махрово-го, обрезать оба кончика и вычистить середину, обдать кипятком и накрыть крышкой, дать постоять, потом откинуть; землянику или клубнику, ананасную или «ремонтантную», отвертеть стебельки или обрезать их ножницами; белую и красную смородину, если крупна, вычистить семечки; если не делать этого, то распустить ягоды, поставив их в другую кастрюлю с кипятком, потом протереть сквозь редкое решето, чтобы прошло все мясо и не попали бы семечки. Очистить малину от стебельков, вишни «владимирку» или другие, и черешни, пополам, вынув косточки. Отмерить стаканами все поровну и столько же стаканов сахара. Сахар всыпать в тазик, налить протертую смородину и вишни на него и крыжовник, не прибавляя воды, дать хорошенько закипеть. Когда пена снята несколько раз, всыпать малину и после всего клубнику или землянику. Когда пены более нет, вынуть все ягоды друшлаговой ложкой в каменную банку, сироп еще уварить и вылить на ягоды. Завязать, как обыкновенно.

Разные способы хранения фруктов

Ягоды в сахаре (киевское варенье)

Из каких угодно ягод сварить густое варенье, наблюдая, чтобы ягоды остались совершенно цельными, дать постоять в сиропе с неделю, потом выбрать ягоды на решето, поставить в печку на ночь в вольный дух, обвалить в крупном сахаре песке, сохранять в жестянке или в банках, обвязанных пергаментом. Ягоды должны быть так сухи, чтобы сахар на них не таял,

но и не пересушены. При подаче к столу перемешивать все сорта.

Ягоды, которые входят в состав киевского варенья: малина, крыжовник, вишни без косточек, рябина, морошка, крупная черная смородина, кизил без косточек. Собственно, киевское варенье представляет все ягоды очень сухими, сморщенными и обваленными в крупном сахаре-песке. Оно сохраняется лучше и дольше, чем ягоды, варенные в сахаре другим способом.

Французский способ

Ягоды и плоды в сахаре можно заготавливать так: вишни взять спелые, но не слишком, вынуть косточки, сложить в тазик; на 5 ф. вишен 2^{1/2} ст. воды и 1^{1/2} ф. сахару. Как только закипит, слить в миску и оставить на сутки. На другой день слить весь сироп, прибавить 1/2 ст. сахару, варить до густоты, опустить вишни, дать вскипеть раз, опять слить и оставить на сутки. На другой день опять слить сироп, прибавить 1/2 стакана сахару, уварить до густоты, опустить вишни, вскипятить, накрыть миску и остудить. Выбрать вишни на проволочную решетку или на очень редкое решето. Вставить на ночь в негорячую печку. В сахаре не обваливаются.

Ренклоды, персики, абрикосы

Точно так же. Если варить с косточками, надо наколоть деревянной шпилькой побольше и помочить в самом жидком холодном сиропе несколько часов.

Абрикосы и персики в сахаре

Можно заготовить, взяв их из варенья, сваренные цельными или половинками, просто высушив их, как они есть, в печке на ночь. Эти можно сохранять в бумажных коробках. Или обмокнув их в очень густо сваренный сироп, который засахаривается сам собой. Тогда фрукты делаются глянцевыми, так как на них образуется толстый прозрачный слой сахару. В таком виде глянцеванные плоды очень красивы, когда они свежи, но через несколько дней засахаренная корочка делается белой, тусклой, непрозрачной и отваливается. Поэтому лучше держать все фрукты, как и цукат, в густом сиропе в банке и глянцевать их по мере надобности. Сироп сварить в маленькой кастрюльке очень густо, т. е. взять сахару с водой и доварить до последней степени, только очень осторожно, чтобы несколько не пожелтело, потом деревянной или серебряной ложкой тереть крепко около самого края кастрюльки: когда сахар начнет белеть, обмакивать в него плоды, класть на решето,

они тотчас подсыхают. Красиво уложить их на хрустальном блюде, вперемешку разные сорта, или каждую штучку отдельно в маленькие гофрированные из белой бумаги корзиночки.

Груши в сахаре (вроде цуката)

Брать хорошие не переспелые груши средней величины, очистить кожицу и разрезать каждую грушу пополам. Кожицу отдельно опускать в холодную воду, также класть и груши отдельно в воду, подкисленную лимонным соком. Когда все очищено, поставить варить все кожицы в тазике, прибавив туда же мелко нарезанные груши, которые были пятнистые или червивые, по удалении, конечно, порченых мест. Прибавить сахару немного, пока все разварится совсем мягко. Процедить этот навар, опустить в него половинки груш, прибавить воду, в которой они лежали, и варить, пока груши будут почти мягки. Слить в миску, оставить до другого дня. На другой, третий и четвертый день варить сироп один, добавляя понемногу сахару и обливая груши горячим. В последний день сиропа должно быть уже мало, прибавить сахару, доварить его до совершенной густоты, чтобы немедленно застывал на обмакиваемых в него грушах. Положить груши на решето или на решетки, подсушить ночью в печке, если нужно, и еще одну ночь. Сохранять, переложив бумагой в жестянках.

Яблоки точно так же

Брать антоновку средней величины. В первый раз опускать в горячий сироп, а то разварится.

Зоря в сахаре

Очень немногим нравится по своему своеобразному и сильному запаху. Для любителей даю указание, как ее заготавливать. Брать надо стебли очень молодого, но крупного растения, от самого низу, нарезать кусками в палец длиной или вершка в 1^{1/2}. Очистить все жесткое и все мочалочки, бросить в холодную воду.

Сварить жидкий сироп, растения откинуть на решето и, когда обсохнут, положить в горячий сироп, не давать более кипеть, слить в миску, накрыть салфеткой и дать стоять дня 3, потом слить сироп, прибавить сахару, подварить и опять оставить, так раз 5-6, потом доварить сироп до совершенной густоты, тереть его по краю добела, как было сказано о глассированных фруктах, обмакивать в него куски зари и класть на решетку, но сохранять до употребления лучше в сиропе и глассировать только накануне подачи на стол.

(Дудник лесной — народное название борщевник, дягильник, полевая зоря. — Авт.)

Цукат из арбуза

Взять недозревший арбуз с толстой кожей, разрезать его пополам, потом поперек, каждую половинку изрезать равными кусками пальца в 2 толщины. Вырезать долой все мясо до того места, где оно становится твердым, острым ножом срезать наружную кожицу. Нарезать из корки равномерные куски длиной около вершка. Сварить в самом жидком сиропе, прибавив немного лимонного сока, до тех пор варить, пока куски сделаются прозрачными, но должны остаться совершенно крепкими, вынуть их в миску, налить сиропом и оставить до другого дня. Подваривать сироп один, подбавляя сахару и обливая корки горячим ежедневно, дней шесть под ряд. Потом доварить сироп до густоты, обмакивать в него отдельно каждый кусок, слегка подсушить в прохладной печке. Если не для немедленного употребления, лучше оставить в сиропе.

Так же варить цукат из дыни и даже из тыквы. Тыкву необходимо сперва обдать кипятком и выварить в нескольких водах, потом уж варить в сиропе.

Цукат из апельсиновой и лимонной корки

Было уже сказано в статье о варке варенья из них. Из любого варенья апельсинового, лимонного и пр. можно сделать цукат, сварив очень густой сироп и обма-

кивая в него куски корки один за другим, а потом обсушить в печке, но, как и было сказано, цукат лучше делать незадолго перед употреблением. Можно сваренную, как сказано, в воде кожу вырезать маленькой выемкой кружками, счистить немного белую внутреннюю кожу, слегка выжать воду в салфетке. Потом варить в сиропе несколько минут. Потом на другой день опять подварить. Потом вынимать по кусочку, окунать в очень густой сироп или обвалить в сахарной пудре, поставить в легкую печку на сите на ночь. Подавать с другими обсахаренными фруктами в виде конфет.

Я советую каждой хозяйке не полениться заняться изготовлением **цукатов из арбуза, дыни**, а в особенности из апельсиновой и лимонной корок. Для всех сладких блюд, для тортов, для мороженого, для пломбира и кремов, наконец, как приправа и украшение всевозможных изготовлений, цукаты составляют неоцененное подспорье, а между тем расход на них самый ничтожный; правда, надо немного потрудиться, но ведь ничего не дается без труда.

Зеленые померанчики

Составляют один из лучших и самый нарядный цукат или конфету. Их надо побольше наколоть, мочить, меняя воду, двое суток, потом сварить до мягкости в воде, слегка отжать воду, облить горячим сиропом, на другой день подварить сироп, облить горячим и повторять это несколько дней сряду, подбавляя сахару, потом доварить до готовности и оставить в сиропе, а накануне того дня, когда цукаты нужны, вынимать их по одному из сиропа, обмакивать в свежий очень густой сироп, который бы тотчас сам на них засыхал, или положить померанчики на сито или на решетку и поставить в легкую печь на несколько часов.

Каштаны в сахаре (marrons glacés)

Выбрать свежих, крупных, равной величины, совсем спелых каштанов, снять

с них верхнюю скорлупу, опустить в кипяток с двумя ложками муки, варить, пока станут мягки, вынуть, осторожно снять кожицу, опускать в холодную воду, потом откинуть. Варить жиденький сироп, облить кипящим каштаны в миске. Оставить до другого дня. Ежедневно, четыре дня под ряд, подваривать сироп погуще, подбавляя сахару, и обливать каштаны горячим. На пятый день доварить сахар до пузырьков, опускать в него каштаны по одному и класть на решето, поставить на 1/2 часа в очень легкую печку. Сохранять в жестянке. Но глянцеванные каштаны вообще сохнут скоро, сохранить их можно никак не более месяца. В сироп очень хорошо прибавлять лимонный сок. Французы всегда прибавляют ваниль.

Миндаль в сахаре

Взять два фунта хорошего миндаля, выбрать все целенькие, выбросить слишком мелкие, испорченные и половинки. Перетереть сухим полотенцем, но не считать кожицы. Два ф. сахару всыпать в тазик, налить 1/2 стакана холодной воды, размешать и тотчас всыпать миндаль. Мешать с сахаром на тихом огне все время, пока прокипит и начнет понемногу трещать. Тотчас снять с огня и еще на столе мешать, пока миндаль делается сухим. Тогда выбрать миндалины, а сахар поставить на огонь, влить 1 столовую ложку воды и на открытом огне дать кипеть, пока слегка пожелтеет и начнет издавать запах, в ту же секунду снять тазик и опустить его в лохань с холодной водой, а то сахар пригорит. Миндаль же немедленно бросить в сахар и на самом краю плиты мешать до тех пор, пока миндаль вберет весь сахар и совершенно делается сухой. Сохранять в банке в сухом месте.

Орехи в сахаре

Заготавливаются точно так же. Расколоть орехи, выбрать цельные и здоровые, насыпать их на противень и поставить в негорячую печку. Не давать пожелтеть, а только совершенно подсушить. Перетереть грубым полотенцем, что-

бы вся кожица отстала. Потом поступить совершенно так же, как с миндалем.

Орехи в меду

Совсем чистого, свежего липового меду распустить на огне. Орехи высушить и очистить, как в предыдущем рецепте, всыпать их в мед, дать кипеть, мешая, пока загустеет. Вынуть на блюдо, смазанное миндальным маслом или самым свежим сливочным, сровнять ложкой. Когда застынет, нарезать квадратиками, слегка подсушить в легкой печке.

Пастила

Можно ее делать постной, без яичных белков, но она выходит менее нежной и рыхлой, и ее надо тогда гораздо долее сбивать.

Яблок взять самого кислого сорта или недозрелой антоновки. Испечь, но так, чтобы не потемнели, горячими протереть сквозь решето, потом сквозь сито; на фунт этого пюре брать фунт толченого, просеянного сахару и считать на каждые 3 стакана пюре 1 яичный белок. Все это положить в большую миску и бить веселкой или машинкой, пока масса превратится в белую пену. Накладывать массу или в большие коробки из толстой бумаги, или в деревянные ящики, пластом, никак не более двух мизинцев толщиной, поставить в печку подсушить, открыв трубу. Печка должна быть такой температуры, чтобы лист бумаги несколько не пожелтел, но чтобы его только повело от сухости. На этот пласт, когда подсохнет, наложить другой, такой же толщины, и так далее — пластов пять. Можно пласти накладывать разного сорта. Или сделать больших пласта два, в палец, и пока они еще мягки, скатать их «муфточкой». Пастила хороша, если она снаружи белая, сухая, а внутри еще мокрая. Можно ее свежей нарезать палочками и подсушить. Хранить в деревянных ящиках в белой бумаге.

Можно делать пастилу из абрикосов, из айвы, из рябины, из барбариса, из малины, из клюквы, из брусники и проч. Все

фрукты лучше испечь и протирать, как яблоки, а ягоды уварить посуше, опустив кастрюлю в другую с кипятком, потом протереть, и сбивать с сахаром добела, с белком или без белка.

Надежный способ хранения разных плодов в продолжение нескольких лет в свежем виде

Взять стеклянный сосуд с таким отверстием, чтобы плоды могли проходить в него свободно, высушить его перед огнем, чтобы не осталось по бокам его сырости. Потом положить в него плоды, самые свежие, чистые, не очень спелые и не мокрые. Далее их следует плотнее накрыть и запаять герметически, т.е. соединить края крышки с краями отверстия через плавку так, чтобы они вместе составляли одно целое. Если стекло от паяния лопается, то можно употреблять какую-нибудь замазку для сбережения спиртов. Хранят сосуд в прохладном месте в течение многих лет.

Верный способ хранения долгое время яблок в свежем виде

Отобрать яблоки, которые не были бы попорчены, и положить их на решетку так, чтобы каждое яблоко лежало отдельно от другого на некотором расстоянии, поставить их в комнате, в которой запереть все окна и двери. Потом зажечь несколько виноградных лоз, чтобы от них происходило как можно больше дыма, чтобы дым наполнял всю комнату. Это курение следует производить дней шесть или восемь. Когда яблоки будут высушены этим дымом, который в то же время покроет их самой тонкой и неприметной оболочкой, то сложить их в коробку, приготовленную из тонкой пшеничной соломы так, чтобы они также не прикасались одно к другому. Затем покрыть их той соломой, а коробку закрыть как можно крепче. Так хранят яблоки без малейшего повреждения в продолжение целого года.

Как хранить фрукты

Фрукты кладутся в глиняный, узкий сверху горшок, который покрывается бумагой, обрезанной вровень с краями горшка; сверху бумаги наливается тесто из гипса, толщиной в полдюйма; жидкая масса высыхает в несколько минут, и тогда в горшок не может проникнуть воздух, вследствие чего фрукты сохраняются очень долгое время без всякой порчи.

Как хранить сливы свежими

Снимают сливы с дерева в ясный и теплый день и тотчас складывают в банку или бочонок, перекладывая вишневыми листьями или пересыпая пшеном, опилками и т.п.; банку завязывают пузырем, заливают смолой и зарывают в подвале в землю на 1 вершок, а бочонок про-smаливают и опускают в воду.

Сушение яблок, груш и слив по-итальянски

Тщательно очищают кожицу, оставляя стебелек. Затем кладут плоды понемногу в чугунок с кипятком, кипятят их 5 минут, потом вынимают и укладывают один возле другого на листы, которые ставятся в умеренно нагретую печь. Когда плоды сделаются совершенно мягкими, тогда вынимают их из печи, переворачивают каждый, сдвигают возможно ближе друг к другу, ставят опять в печь, нагретую на 2 градуса выше, и оставляют в ней на 6 часов; потом, вынув из печи, осторожно снимают с листа, выносят на воздух и на солнце, раскладывают на доски или на бумагу и оставляют на 3-4 дня. В это время отбирают постепенно плоды, уже высушенные, складывают в ящики возможно плотнее и хранят в сухом месте. С яблок снимается покровная кожица и вырезается семенник; сливы не опускаются в кипяток, но раскладываются на солнце на 1-2 дня, потом сушатся в печи, как сказано выше.

Как хранить виноград долгое время в свежем виде

Для этого взять бочонок и приспособить его так, чтобы в него не проходил воздух. На дно бочонка насыпать пшеничных отрубей на три пальца и положить виноградные кисти, которые нужно обрезать как можно осторожнее так, чтобы кисти не ложились одна на другую, а с некоторыми промежутками. Потом на первый слой виноградных кистей насыпать отрубей; далее положить второй слой и опять насыпать отрубей и это продолжать до тех пор, пока не наполнится вся бочка. Затем бочонок закупорить так, чтобы в него не проникал воздух. Так хранят виноград в продолжение всего года.

Хранение виноградных гроздьев

Срезав гроздь в сухой солнечный день, тщательно очищают от испорченных ягод; потом окуривают каждую гроздь бензином (отчего виноград не приобретает дурного запаха), перекладывают кукурузными листьями и сохраняют гроздь в ящиках так, чтобы они не прикасались один к другому. Ящики тщательно закупориваются, чтобы в них не могла проникнуть пыль.

Способ консервирования винограда

Виноград опускается на четверть часа в теплую воду — 35° С, затем бросается ровно на 5 секунд в кипяток, после чего его опускают в холодную воду. По совершенном же охлаждении, он раскладывается на чистый холст и сушится на воздухе. Затем виноград хранится в древесных опилках или древесной шерсти в прохладном и сухом месте. Неоднократные опыты ясно показали, что консервированный таким способом в июле виноград оказывался совершенно свежим в марте следующего года. Опусканием винограда в кипяток достигается, во-первых, умерщвление всех микроскопических зародышей, которые проникновением в поры винограда могут нанести ему су-

щественный вред, во-вторых, преграждение в виноградинки воздуха, а следовательно, устранение возможности их разложения.

Маринованная смородина

Вскипятить два-три раза белым ключом две бутылки воды, 1 чайную чашку крепного уксуса, 2 чашки мелкого сахара, 1 чашку соли и по 2 щепотки корицы и гвоздики. Этот отвар вылить в глиняную посуду и, когда он остынет, залить им смородину, уложенную в банки; сверху залить маслом и обвязать вощеной бумагой, поставить в холодное место.

Дыни в уксусе

Очистив не совсем спелую дыню, разрезать на куски, положить в миску и налить крепким уксусом, в котором и оставить на неделю. Потом вынуть, обтереть и варить в воде с уксусом до тех пор, пока не сделаются столь мягки, что их можно будет проткнуть соломинкой. Тогда выбрать куски дуршлаком, положить в банку, пересыпая пряностями, и залить уксусом. Наконец обвязать пузырем и выставить на несколько дней на солнце, а потом перенести в погреб.

Сливы в уксусе

На 5 фунтов хороших венгерок берут бутылку уксуса и 1,5 фунта сахара. Уксус варят с сахаром, гвоздикой и корицей. Сливы обдают кипятком, раскладывают в банки и заливают сваренным уксусом (чуть теплым). Затем закупоривают банки и маринад готов.

Маринад из очищенных слив

На 5 фунтов слив берут бутылку уксуса и 3/4 фунта сахара. Венгерки средней спелости обваривают кипятком и очищают от верхней кожицы. Уксус варят с сахаром, корицей и гвоздикой и дают ему остыть. Сливы складывают в глиняный горшок, заливают уксусом и, вставив в котел с водой, варят 15 минут. Через не-

делю уксус сливают и кипятят, а сливы раскладывают по банкам, заливают уксусом и закупоривают.

Маринованные груши

Для маринования берут груши почти вполне зрелые, но не перезрелые, чистят их и бросают в холодную воду. Хвостов не обрезают. Холодную воду сливают и обдают груши кипятком, чтобы они сделались мягче. Дав горячей воде стечь на решете, груши складывают в миску и обливают сиропом (холодным), сваренным из равного по объему количества воды и сахара. Дав постоять в холодном месте 20-30 часов, сироп сливают, добавляют к нему 1/4 часть очень крепкого уксуса, корицы и гвоздики, кипятят и, остудив, заливают груши.

Маринованная дыня

Не совсем зрелая дыня, очищенная от кожи и семян, нарезается небольшими кусками, складывается в миску, причем каждый ряд пересыпается мелким сахаром и заливается сиропом из 2 частей сахара на 3 части уксуса (гвоздика, корица, в каждый кусочек дыни можно воткнуть гвоздику). На другой день сироп сливают, кипятят и варят в нем дыню. Остудив, затем раскладывают в банки и завязывают пергаментной бумагой.

Способ маринования дынь

Для этого берутся самые свежие дыни, главное не мятые, разрезаются на крупные ломти, смотря по величине дыни — на 8-20 частей, корка счищается, и эти ломти валяют в заранее приготовленном порошке, состоящем из низкого сорта горчицы, смешанной с поваренной мелкой солью, так, чтобы количество соли составляло в порошке горчицы 5-ю часть по весу. В таком порошке эти ломти валяют и укладывают в кадку рядами плотно друг к другу. Когда кадка наполнится, ее обвязывают белым холстом, кладут слабый гнет. Таким образом, через несколько дней образуется рассол, и дыни впол-

не становятся годными к употреблению. Вкус и запах получается великолепный и замечательной крепости. Сохраняется летом в леднике, а зимой в подвале.

Маринованная красная смородина

Крупную красную смородину на ветках, перебив, укладывают в банки. Затем ее заливают холодным сиропом, сваренным из равных по объему частей сахара, уксуса и воды с прибавлением гвоздики и корицы.

Вишни маринованные

Вишни без стебельков, хорошо перебитые, укладывают в бутылки, которые надо встряхивать, чтобы вишни улеглись плотно. Когда бутылки наполнены, их наливают сиропом, сваренным из уксуса и сахара, с прибавкой корицы и гвоздики. На 4 стакана уксуса надо взять 2,5 фунта, сахара, корицы и гвоздики по вкусу и наливать сироп в вишни чуть теплым, так, чтобы вишни были все им покрыты. После этого бутылки закупоривают, засмаливают и хранят в погребе. Вместо бутылок можно брать и маленькие бочоночки.

Вишни в уксусе

На 2 стакана уксуса берут 1 стакан сахара, варят его и дают остыть. Вишни, с отрезанными до половины хвостами или без хвостов, складывают в банки или бочоночки, пересыпают каждый ряд корицей и гвоздикой и заливают все уксусом.

Сохранение арбузов и дынь

Во время созревания арбузов и дынь, плоды эти в местах производства продают чрезвычайно дешево, а между тем зимой цена их очень высока, рекомендуют следующий способ культуры арбузов, дающий возможность сохранить их свежими до весны. Как только завяжутся плоды и достигнут величины не более куриного яйца, их вставляют в глиняные кувшины, вмещающие крупный арбуз и

имеющие узкие короткие горлышки. Кувшины для устойчивости кладутся в приспособленные для них ямки, а маленький арбуз помещают в середину горлышка. Когда арбуз вырастет, наполнит кувшин и созреет (что можно узнать по цвету стебелька), то отрезают его от стебля, замазывают горлышко кувшина глиной и ставят последний в прохладный, но не сырой подвал. Когда желают воспользоваться содержимым, разбивают кувшин и вынимают арбуз, который имеет вид совершенно свежего, только что сорванного с гряды.

Более простой способ сохранения состоит в том, что арбуз, выращенный обыкновенным образом, густо обмазывается глиной; но этот способ имеет тот недостаток, что глина часто дает трещины, особенно при перевозке, и тогда арбуз портится.

Что касается дынь, то их нельзя сохранить долго в свежем виде, но при сушке они дают отличный продукт, весьма пригодный для непосредственного потребления или для варки компота и тому подобного.

Для сушки оставляют сначала лежать дыни на соломе в течение суток, затем режут их на ломти, срезают кожу и внутренний слой, нанизывают очищенные таким образом ломти мякоти на нитку и подвешивают их на неделю под навесом, в тени, а затем доканчивают сушку на солнце.

Высушенные ломти дыни коричневого цвета, мягки, очень сладки и ароматны.

Для сушки пригодны не все сорта дынь, а только те, которые сами по себе дольше держатся и отличаются твердой кожей, упругой мякотью, сладостью и сочностью, как, например, бухарская, дубовка, ананасная, канталупы и др. Вместо воздушной сушки можно было бы воспользоваться для сушки дынь любой плодосушилкой, причем самой простой и, вероятно, вполне пригодной была бы сушиллка, устроенная наподобие тех, в которых сушатся сливы в Опошне, в Полтавской губернии.

Сохранение арбузов свежими

Арбузы, которые выращены на целине, т.е. по дернине или многолетней залежи, отличаются большей прочностью, сахаристостью и способностью более долгое время сохраняться, чем те, которые получены на почве, унавоженной свежим удобрением и по старопашотной земле. Для данной цели будут подходящими те плоды, которые взяты от последнего сбора, а не первого, предпочтение отдается тем из них, которые еще не вполне дозрели, что узнается по начинающему засыхать у плода усика и прилистнику, а также по появлению желтоватых или буроватых точек на белокожих сортах.

Предназначенные для хранения арбузы снимают осторожно с плетей, стараясь не повредить их и не помять, переносят в прохладное, сухое помещение, где раскладывают на мягкой подстилке так, чтобы плоды не касались друг друга; в этом положении их оставляют до первых морозов. С наступлением сильных холодов, арбузы переносятся в другое, более сухое и прохладное помещение, где температура должна быть не менее 3-6° С. Предварительно обтирают их сухой тряпкой, а затем делаются небольшие полотняные мешки такого размера, чтобы свободно можно было поместить плод черешком кверху. Лучшим помещением считаются погреба и подвалы, в которых сохраняются яблоки и прочие фрукты. За неимением такого помещения, можно свободно сохранять арбузы в омшанниках, в которых зимуют пчелы. К потолку прикрепляются жерди на деревянных стойках, а к ним приделывают мешки с арбузами так, чтобы они не прикасались между собой. В течение зимы, время от времени, арбузы осматривают, вынимают из мешков и протирают сухой мягкой тряпкой. При таком способе приготовления их и хранения, арбузы бывают годны к употреблению до начала января.

Сохранение фруктов в фосфоритной муке

В течение двух лет испытывался способ сохранения фруктов в фосфорит-

ной муке, причем результаты получились замечательные: яблоки не потеряли ни вкуса, ни свежести и, несмотря на позднее время (март), имели вид только что снятых с дерева. Как выяснилось из опыта, необходимо, чтобы яблоки, по снятии с дерева, предварительно хорошо вылежались, были внимательно осмотрены и отсортированы, а затем уже положены рядами в ящик, без всякой обертки так, чтобы они не прикасались друг к другу. Затем каждый ряд пересыпается безукоризненно сухой фосфоритной мукой тончайшего помола (№ 100). В текущем году, с целью более основательной проверки, были поставлены два ящика с яблоками рядом, умышленно в очень сырой погреб, потолки и стены коего были покрыты от сырости плесенью и грибами. В одном ящике яблоки (апорт и антоновка) были пересыпаны фосфоритной мукой, а в другом — сухим речным песком, высушенным предварительно в печке и просеянным. В результате оказалось: из 320 штук яблок в 1-м ящике в течение 6 месяцев (с сентября до марта) пришлось отобрать не более 10-16 штук, да и то благодаря тому, что с потолка погреба на фосфорит, покрывающий верхний ряд яблок, падали от сырости капли воды, пока ящик не был закрыт сверху клеенкой, яблоки же, находящиеся в песке, все погибли, причем фосфоритная мука осталась сухой, песок же влажным. Таким образом двухлетние опыты блестящим образом доказали пригодность муки для сохранения на зиму яблок. Способ этот заслуживает внимания, ибо позволяет обходиться обыкновенным погребом, имеющимся во всяком хозяйстве, при условии, однако, чтобы температура была ровная (между 0-2,5°С тепла).

Способ сохранения арбузов на зиму в свежем виде

Арбузы берутся по возможности свежие, а еще лучше, если их брать прямо с плетей. Взятые арбузы обмазываются густо разведенной глиной с примесью мелко нарубленного сена и кладутся сушиться на солнечном месте. После первой

обмазки, когда она высохнет и начинает трескаться, следует произвести вторичную обмазку, и производить до тех пор, пока перестанет трескаться. Когда обмазка высохнет, то арбузы складывают в сухое полутеплое место, переслаивая сеном. Таким образом при хорошем досмотре арбузы смело сохраняются до марта.

Сохранение винограда

Если желают сохранить хорошо, в продолжение долгого времени свежий виноград, то его оставляют как можно дольше на кусте, одевая в маленький мешочек из тонкой ткани; в таком виде его не трогают до времени опадения листьев, что дает возможность иметь к столу прекрасный виноград даже самой поздней осенью. Для этой цели следует выбирать только хорошо сформированные гроздья: тщательно очистив ножницами от всех мелких и испорченных ягод, их обвязывают упомянутым мешочком.

Более пригодны для сохранения сорта с очень сладкими ягодами, что относится в равной мере, как к ранним, так и к поздним сортам. Последние, по срезке, можно сохранить в свежем состоянии до весны, пользуясь, между прочим, следующим способом. Гроздья отрезают от куста с лозой длиной в 2,25-3,25 вершка, причем место среза густо обмазывается горячей смолой, варом или сургучом, после чего гроздья подвешиваются на срезанных лозах в плодовом подвале или ином соответствующем помещении. В первые дни после подвески винограда помещение это проветривается, а затем его запирают и держат темным и прохладным.

Уничтожение неприятного вкуса в залежалых яблоках

Вследствие долгого сохранения в погребах таких плодов как зимние яблоки, последние нередко приобретают до того отвратительный вкус, что становятся положительно негодными для употребления. Насушить побольше цветков бузины (*Sambucus*), а еще лучше — резеды (*Reseda*), и положить их с попорченными

плодами в ящик недели на две. Этого совершенно достаточно, чтобы, по истечении названного времени, плоды потеряли свой посторонний неприятный привкус и запах и стали бы вновь пригодными для употребления.

Сохранение яблок в ямах на открытом месте

Для этого выкапывают яму глубиной в 3/4 аршина, с косыми боками, причем дно ямы и стенки ее выстилаются листьями грецкого ореха слоем в 2,5 вершка с целью предохранения плодов от мышей и червей. В приготовленную таким образом яму складываются яблоки острым конусом, вершина которого не должна выступать над поверхностью земли более 10-15 вершков. Затем яму покрывают сверху ржаной соломой, слоем 5,5 вершков, и выводят над ней соломенную, конусообразную крышу, чтобы дождевая вода могла стекать с нее. При наступлении морозов, все это слегка прикрывается землей. Опыты показали, что в таких ямах яблоки отлично сохранялись до следующего лета, не теряя ни своей сочности, ни свежести.

Способ хранения яблок

Рекомендуется сохранять яблоки в угольном порошке. Желая испытать этот способ хранения, мы в октябре купили на базаре с воза 24 меры довольно помятой антоновки, упаковали их в 10 цементных бочках, пересыпав каждый ряд яблок толченым углем; бочки поставлены были в подвал, в котором хранился картофель. Яблоки прекрасно сохранились до конца мая и, вероятно, сохранились бы дальше, если бы не были израсходованы. Должен заметить, что подвал, в котором хранились яблоки, из рук вон плох, в этом году погнил в нем весь картофель вследствие сырости и отсутствия вентиляции. Блестящие результаты, полученные нами при таком неблагоприятном условии, дают нам основание усердно рекомендовать этот способ, как вполне надежный, тем более, что, не требуя

никаких затрат на особое устройство и приспособление, он не требует также ухода, а потому проще и дешевле его вряд ли кому либо удастся придумать.

Хороший способ мочения яблок

Самые лучшие для приготовления впрок сорта: анис, боровинка, бель и антоновка. Яблоки нужно отбирать, чтобы не было червивых и поврежденных, и укладывать в кадку рядом, цветочками кверху. Каждый ряд застилать листьями смородины и яблони. Если окажутся яблоки проколотые и червивые, то их можно залить воском и положить сверху в кадке и застлать листьями. В случае, если листья смородины и яблони трудно достать, то можно застилать кукурузными листьями, но не со стебля, а с початков кукурузы. Их можно заготавливать раньше. Эта постилка не гниет и гораздо лучше соломы, которую многие употребляют, когда нет листьев.

Наливать яблоки нужно суслом. Сусло это делается так: в ведерном чугунае затереть тесто из ржаной муки, и если есть солод, то положить солоду 1 фунт в чугуна и насыпать до половины муки, воду вскипятить и дать постоять минут десять, чтобы немножко остыла, потом лить воду в чугуна на муку и размешивать большой ложкой как можно лучше, чтобы не было комков, и так лить воду и подсыпать муки до тех пор, пока чугуна будет полон теста, которое должно быть настолько густо, чтобы ложка в нем стояла. Потом сгладить тесто и сверху влить воды и поставить в вольный дух в печь (накрыть чугуна крышкой). Тесто должно стоять в печке день и ночь, а на утро вынуть и вложить тесто в кадочку. В чугуна налить воды и кипятить, когда вода закипит белым ключом, лить на тесто и хорошенько размешивать. Так нужно вылить кипятку чугуна 3-4, смотря по тому, сколько нужно сусла, чтобы залить яблоки. Если яблок много, то и теста нужно приготовить больше. Когда сусло устоится, сливать в ведра и выносить в погреб — чтобы остыло, и на каждое ведро положить столовую ложку соли и чайную ложку селитры.

Когда соль и селитра растворятся и сушло остынет, заливать яблоки, предварительно наложив кружок и камень. Если сушла не достанет, то сырой воды не лить, а нужно еще сделать сушла с кипятком. Нужно яблокам дать неделю полежать, иначе они будут грубы. Приготовленные таким способом яблоки очень вкусны и сохраняются до новых.

Долговременное хранение яблок

Истолченный в порошок гипс составляет лучшее средство для долговременного хранения яблок. Сперва обтирают яблоки сухим холстом. Дно ящика, поставленного на поленья для защиты от прикосновения с полом погреба, покрывается пальца на два гипсом, в который затем кладут яблоки правильными рядами, стебельком вверх, так чтобы плоды не соприкасались собой. Этот ряд покрывается гипсом настолько, чтобы совершенно наполнились промежутки между яблоками и чтобы последние не были видны; затем кладется новый слой яблок, с которыми поступает так же, и т.д. до верха ящика. Сухой погреб и нехолодная комната составляют лучшие места для постановки таких ящиков с яблоками.

Простой способ сохранения груш и яблок свежими долгое время

Когда плоды готовы к сбору, их снимают с деревьев руками, но не стряхивают; из собранных плодов выбирают только те, которые ничем не испорчены, раскладывают в пустой незанятой комнате на полу и покрывают полотном или газетной бумагой, оставив их таким образом лежать от трех дней до недели, открывая в хорошее время днем окна в комнате. После того следует обтереть каждое яблоко или грушу чистым полотенцем и класть их порознь в глиняный горшок или деревянную кадку, на дно которых насыпается предварительно слой чистого сухого песка, не менее вершка толщиной, причем нужно наблюдать, чтобы плоды не касались друг другу. На слой каждого

ряда фруктов насыпают слой песка той же толщины, как и на дно горшка или кадки и так далее. Наполненные горшки или кадки закрывают крышками и ставят в сухие подвалы, в которые не проникает мороз. Достоинства этого способа состоят в следующем: песок не допускает до плодов воздух, что составляет главнейшее условие их сохранения, так же останавливает испарение яблок и груш, отчего они сохраняют совершенно свой аромат, а сырость, испаряющаяся из них, выбирается песком весьма скоро, так что они постоянно бывают сухие и никакая сторонняя сырость не может их коснуться. Таким образом сохраненные плоды бывают в мае и июне следующего года так свежи и сохраняют свой аромат так сильно, что кажутся как бы сейчас снятыми с дерева. Даже концы черешков их показывают вид, как будто они недавно сорваны.

Способ сохранения зимних сортов груш до полного созревания

Зимние сорта груш, снимаемых незрелыми, часто в лежке портятся или вянут, прежде чем созревают. Ввиду этого заслуживает внимания способ г. Каменского, состоящий в следующем: в большой глиняный горшок наливают дистиллированную воду приблизительно до высоты 6 сантиметров. Над водой (внутри горшка) устанавливается на ножках кусок жести, продырявленной, как решето, затем, покрыв жесть редким холстом, наполняют горшок до верха грушами и ставят сосуд в шкаф или в другое подходящее место в комнате с постоянной температурой от 19-20°С. При таком способе хранения груши вызревают в лежке, не теряя ни вкуса, ни красивой внешности. Сорта, отличающиеся особой склонностью вянуть, следует уложить указанным выше способом в горшки и хранить в погребе при температуре не выше 6° С. Равномерная низкая температура обуславливает медленное и вместе с тем более совершенное созревание.

Сохранение плодов на свежем воздухе

Для этого плоды снимаются с деревьев и складываются в кучи высотой до 18 вершков; в таком виде плоды сохраняются очень хорошо, остаются более свежими и вкусными, не теряют веса и загнивают гораздо меньше, чем в закрытых помещениях. Впрочем, можно посоветовать устроить из досок пол на 7 вершков над землей и складывать на него плоды на мягкой соломе. Подобное приспособление помогает движению воздуха под кучей, а оно очень важно, так как иначе плоды легко приобретают землистый вкус.

От больших дождей кучу защищают непромокаемой покрывкой, еженедельная поливка несколько не мешает, ее можно даже рекомендовать, нужно только следить, чтобы вся куча не промокала. Хотя это и не вредит фруктам, однако, в куче они плохо высыхают и остаются сырыми при упаковке. При наступлении морозов кучу накрывают пологом, на который насыпают толстый слой свежих листьев и соломы. Как известно, сырые плоды могут переносить несколько градусов мороза не замерзая, тогда как сухим вредит уже незначительный мороз. Поэтому первым средством против замерзания может служить поливание плодов водой. Лучшим помещением для сохранения плодов является простой открытый сарай с крышей. Продажные сорта плодов дешевле и проще всего сохраняются таким образом, но столовые фрукты, особенно зимние, нужно складывать в приспособленные для их сохранения помещения.

Правила сохранения плодов

- 1) Температура должна быть ровная;
- 2) не выше 10°C;
- 3) в помещение не должен проникать свет;
- 4) не должно заключаться кислорода больше того количества, какое нужно для вдыхания плода, и все количество выделяемой углекислоты надо сохранить — углекислотой плоды предохраняются от порчи;
- 5) воздух должен быть более сух, чем сыр, но и не слишком сухой, иначе плоды морщатся;
- 6) надо, что-

бы плоды не давили друг друга, место для хранилища должно быть сухое, несколько возвышенное и обращенное к северу.

Хранилище устраивается из дурно проводящих тепло материалов. Лучшие сорта заворачиваются в бумагу и кладутся отдельно фрукт от фрукта. Затем нужно держать в чистоте. Если появляется плесень, налет, то надо окуривать: серный порошок сыпать на раскаленное железо. Для удаления влаги употребляются: серная кислота, хлористый кальций и, в крайнем случае, — негашеная известь.

Старинные способы хранения плодов

Старинные хозяева хранили яблоки в сухих погребах, в полове, в золе, в сухих ямах; на чердаках под паклей, соломой, в древесном угле яблоки и груши хорошо сохраняются, даже сливы (венгерки, отчасти опошнянки) лежат свежими до Филипповки. Некоторые хвалятся, что яблоки, груши, сливы даже до Петрова дня не теряют своих качеств в засмоленных бочонках, опускаемых в колодцы. Случается находить яблоки в саду уже в пору облистования деревьев, под опавшими прошлогодними листьями. Находки такие решительно превосходят свежестью все яблоки, нарочито сохраняемые в искусственных приспособлениях, несмотря на то, что они зимуют не в сухой листве, а во влажной.

Простой способ сохранения лимонов

Способ состоит в том, что лимоны держат в воде, которую меняют один раз в неделю. Этим простым способом лимоны прекрасно сохраняются в течение многих месяцев, причем не только не портятся, но и отличаются за все время хранения сочностью. Известно же, что при обычных условиях хранения лимонов, последние, если не всегда портятся, то всегда почти усыхают.

Как вернуть старым орехам их прежние свойства

Иногда, в урожайные годы остается много орехов и их бывает некуда девать или цена стоит очень низкая. В таких случаях можно оставить орехи и на следующий год. Но от долгого лежания они обыкновенно теряют свои прежние свойства, т.е. свежесть и вкус. Чтобы старым орехам вернуть их прежние свойства, надо поступать так: старые орехи высыплются в кастрюлю с кипящей соленой водой. Когда вода совершенно охладится, орехи вынимаются. После такой операции орехам возвращается их прежняя свежесть и вкус. Каленые орехи (лещина), а также кедровые, грецкие (волошские), обработанные вышеописанным способом, делались вкусными, свежими и мало отличались от только что собранных, несмотря на то, что для такого опыта брались орехи, лежавшие год, два и более.

Способ подготовки грецких орехов для сохранения

После того, как орехи будут освобождены от кожуры, их следует насыпать в ушат или чан не очень больших размеров и затем налить столько воды, чтобы можно было их легко перемешивать руками. Затем берут старую твердую метелку и сильно размешивают ею орехи. Слив по истечении 10-15 минут грязную воду, вливают свежую и повторяют еще до 2 раз операцию мытья. Выбросив после этого орехи в корзинку, прополаскивают их несколькими ведрами чистой воды. Затем их следует рассыпать на рогожки, маты и т.п. и сушить на солнце или ветру, не забывая ежедневно по несколько раз переворачивать их руками. Росе и дождю их не следует подвергать, так как от этого они сделаются серыми и неаппетитными на вид. Для того, чтобы узнать, достаточно ли орехи сухи, следует часть их насыпать в мешок и оставить на ночь; если на утро скорлупа хоть нескольких штук орехов будет сыроватой, то их снова надо подвергнуть на несколько дней сушке. При таком обращении, как выше, орехи полу-

чают красивый и чистый цвет, свежий и приятный вкус и замечательную прочность в лежке. Сушить орехи в русской печи или боровах не рекомендуется, так как от этого они получают некрасивый цвет и делаются горькими.

Приготовление венгерского повидла из вишен и слив

Для приготовления венгерского повидла более всего пригодны простая слива-венгерка, дикий терн, а также разные сорта сочных вишен, например, владимирская и другие. Плоды, употребляемые для этой цели, должны быть самые зрелые, так как в повидло сахар не кладется, а потому из не вполне спелых фруктов получается кислый, невкусный и непрочный продукт. Можно даже употреблять сливу, слегка прохваченную морозом, она становится от этого еще слаще, легче и скорее разваривается, и косточка при чистке лучше отделяется.

В Венгрии для приготовления повидла употребляется большой чугунный эмалированный или медный котел с круглым дном, вмазываемый в очаг или просто подвешиваемый над костром из несмолистых дров. В него сваливаются плоды, очищенные от косточек, и кипятятся в своем соку без воды сначала на сильном, потом все на более и более слабом огне безостановочно, в течение 1,5-2 суток. При этом варящиеся плоды все время мешают длинным деревянным шестом. В течение варки плоды постепенно густеют и, наконец, должны превратиться в ровную, густую, сладкую, мазкую массу совершенно черного цвета, не содержащую в себе ни малейшего кусочка неразварившегося фруктового мяса или кожицы. Ее горячей раскладывают по каменным банкам, дают ей еще слегка просохнуть в русской печи после хлебов (сверху должна образоваться твердая, блестящая корочка, предохраняющая повидло от порчи). Дав повидлу остыть совершенно, его закрывают кружком восковой бумаги или чистой ветошкой и заливают сверху растопленным говяжьим салом или маслом, которому дают затвердеть, а потом обвязывают гор-

шок толстой бумагой или пузырем. Если повидло было хорошо сварено, то оно сохраняется в сухом месте неопределенное время. В более высокие сорта за границей прибавляют мелко нарубленную засахаренную померанцевую корку и толченые сливные или вишневые ядра (около 1/4 части от употребленных плодов). Но, пожалуй, эта прибавка совершенно излишняя.

Сохранение лимонных корок

Для сохранения корок лимонов осторожно снимают с них желтую кору, перемешивают со значительным количеством сахарного песка и складывают эту смесь в стеклянные, хорошо закупоренные банки. Для сохранения апельсиновых и померанцевых корок снимают их очень тонко, так, чтобы белая часть оставалась, и кладут в мелкий сахар. Точно также долго можно сохранять лимонный сок, засыпав его сахаром. Выгодно поступать так и со всяким лимоном, ибо, разрезанный, он легко портится.

Сохранение варенья

Как наблюдение практики, так и опыты показали: варенье (всякое) отлично сберегается, если наполненные сосуды оборачивают пробкой вниз и только спустя некоторое время банку переворачивают; так же можно хранить и вареную малину. Таким путем обыкновенно пробка напитывается сиропом, засыхающим от прикосновения с воздухом, отделившийся сахар покрывает обыкновенно герметически все ноздреватости пробки и не позволяет проникать во внутрь банки воздуху, чем и предохраняется варенье от порчи и плесени.

Варенье из лепестков розы и шиповника

Для приготовления такого варенья поступают так: лепестки собирают после дождя или обильной росы и не обмывают (во избежание потери аромата). Сироп варят «в нитку», чтобы он стекал с шумовки или при захвате смоченными пальца-

ми — в виде непрерывной нитки. Уварив сироп до такой густоты, всыпают в него лепестки, тщательно смешивают, снимают таз с огня и дают остыть. Теплый еще сироп осторожно сливают с лепестков, прибавляют к нему немного лимонного сока или кислоты (для уничтожения приторности вкуса) и опять варят, на этот раз до густоты «с каплей», т. е. сироп должен стекать ниткой с каплей на конце, или, если желают иметь варенье погуще, то до тех пор, пока при дуновении на шумовку сироп не станет вздыматься пузырями. Окончив вторую уварку сиропа, снова перемешивают отцеженные лепестки, дают раз вскипеть, снимают таз с огня, сливают готовое варенье в глиняную банку (глазурованную) и, дав остыть, разливают по банкам. Если варенье предназначено для долгого хранения, то к сахару прибавляется 1/4 картофельной патоки или пчелиного меда, чтобы препятствовать засахариванию; во избежание брожения необходимо тщательно снимать пену, но не зачерпывая ее шумовкой, а лишь поверхностно соскребывая и снимая с шумовки ножом. Для приготовления сиропа брать такую пропорцию: на 1 стакан слабо уплотненных лепестков 1,2 стакана сахарного песка и стакан воды.

Использование плодовой кожуры

Кожура яблок и груш как вместе, так и каждая отдельно могут служить в хозяйстве для приготовления супов, фруктового чая, желе и пр., поэтому ее никогда не надо выбрасывать, а стараться использовать так или иначе. Суп из кожуры готовится следующим образом. Сбранную кожуру тщательно моют, а затем помещают в котелок с водой, где варят ее домягка, бросив в воду гвоздики и корицы и две-три лимонных или апельсиновых корки. Вслед за тем жидкость процеживают через дуршлаг, снова ставят на огонь, пробуют вкус и подают вместе с гренками, поджарив их в масле и яичном желтке.

Другой рецепт таков: кожуру варят с черствым черным хлебом, хлебными корками и проч. остатками, затем

жидкость процеживают и снова варят, вливая в бульон сбитый яичный желток, ложку рома и стакан вина. Подавать лучше всего на ужин. Свежая или высушенная плодовая кожура с успехом может употребляться еще на приготовление чая. Получающийся фруктовый чай имеет отличный вкус, приятный аромат и является весьма полезным для здоровья. Его в особенности любят дети. Фруктовый чай весьма рекомендуется для людей, страдающих лихорадкой, у которых он быстро утоляет жажду и производит освежающее действие.

Для приготовления желе кожуру варят с водой в течение часа, затем процеживают и полученный чистый сок уваривают уже с сахаром (мелко просеянным), которого берут 3/4 фунта на каждый фунт жидкости. Приготовленное таким образом желе отлично может заменить собою мед. Оно очень полезно для слабых и для больных горлом. Вываренная кожура может иметь дальнейшее применение. Ее смешивают с отрубями, вареным картофелем, остатками хлеба и пр. и, залив все это кипятком, задают курам и другой птице, которые очень любят этот корм. Из плодовой кожуры можно готовить еще и уксус. Поступают так. В широкогорлую бутылку или горшок кладут около 3 фунтов кожуры, сверху заливают ее полбутылкой уксусной эссенции, 4-5 бутылками воды и прибавляют 2 ложки меда или 1/4 фунта сахара, а затем все это ставят в теплое место. По истечении нескольких недель уксус фильтруют и разливают в бутылки.

Как приготовить сливы в меду

Сливы в меду представляют весьма вкусные консервы, для приготовления которых берут плоды с косточками, но еще лучше без косточек. В последнем случае спелые сливы моют, досуха вытирают полотенцем, вынимают косточки и кладут в совершенно чистый бочонок либо в большую каменную банку, пересыпая ряды толченой корицей и гвоздикой. Затем сливы заливают хорошо уваренным и очищенным от пены медом, последним на-

полняют бочонок до краев. Верхнее дно бочонка заколачивают и катают по полу в продолжение некоторого времени, после чего сносят в погреб, где ежедневно бочонок поворачивают. Сливы будут готовы только через 2-3 месяца.

Сохранение слив

При сухой погоде совершенно спелый плод раньше, чем начнет морщиться у плодоножки, очень осторожно срезают с дерева вместе с плодоножкой. Затем плоды, как они есть или обернутые бумагой, кладутся в банки, в глазурированный горшок, причем сосуды крепко завязывают пергаментным или бычьим пузырем. Другая часть венгерок тоже кладется в сосуд, но только перекладывается сухими грушевыми или буковыми листьями, чтобы плоды не касались друг друга. Далее все вместе хорошо завязанные сосуды зарывают в саду в яму глубиной почти на полтора аршина, и сверху сосуды закрываются листьями, чтобы в случае надобности можно было отрыть сосуды даже при сильных морозах.

Из опытов оказалось, что венгерки, сохраняемые таким образом на каменных горшках, оказались хорошо сохранившимися еще в декабре, но находившиеся в нижнем слое венгерки уже не имели хорошего вкуса. Те венгерки, которые находились в банках и были обернуты бумагой, сохранились значительно лучше, даже бумага оказалась не сырой, между тем как в горшках бумага была сырой. Сливы, положенные в посуду без всякого изолирующего материала, сохранились только наполовину, переложенные же сухими листьями сохранились лучше всех.

Прокладку слив сухими листьями подтверждают многие и советуют применять ее следующим образом. Плоды обыкновенной венгерки осторожно, в перчатках, снимают с дерева с ножкой и поодиночке завертывают в белую бумагу. Затем берут большие стеклянные сосуды и их покрывают слоем сухих грушевых листьев, которые долго противостоят гниению. Затем кладут слой венгерок, накрывают опять листьями и поступают таким

образом до наполнения сосуда. Затем сложенные так венгерки хорошо закрывают и относят в сухие, прохладные погреба или, как уже говорилось, зарывают в саду.

Еще способ сохранения слив

Берут сосуд из толстого листового цинка, ширина которого равняется двойной высоте, и внутри натирают канифолью. В эти сосуды кладут осторожно собранные венгерки, совершенно спелые, созревшие на дереве, возможно на солнечной стороне, но не съезжившиеся. Их кладут в сосуды ножкой кверху, послойно и плотно одну около другой. На дно и по краям сосуда достаточно положить 1 лист толстой пропускной бумаги, но больше трех слоев плодов класть не советуют вследствие тяжести каждой сливы, которая производит сильное давление. Затем содержимое запаивается и таким образом получается герметическое закупоривание. В крышке сосуда необходимо сделать небольшое отверстие, чтобы мог выходить излишек влаги, образующийся при запаивании. Это маленькое отверстие, само собой разумеется, затем должно быть запаяно. Сосуды сохраняются в помещении, не подвергающемся колебанию температуры. Плоды могут сохраняться в течение нескольких месяцев совершенно свежими.

Приготовление варенья и пюре из помидоров

Варенье из помидоров варится следующим образом: обмыв мелкие зеленые плоды в холодной воде, их опускают на 1 ночь в круто посоленную воду, дают вскипеть 1 раз, а затем переливают на сите холодной водой: это делается для того чтобы плоды не утратили своей яркой окраски при варке. Затем плоды взвешивают и на каждый фунт плодов готовят очень густой сироп из 1 фунта сахара с ванилью или соком и цедрой (желтой кожицей) 2 лимонов. Их варят в нем на легком огне до прозрачности, очищают аккуратно от пены, остужают и хранят, как обычное варенье. Для приготовления пюре берут всевозможные плоды, перезрелые, лопнувшие, помятые, испорченные и даже подгнившие, вырезав предварительно в них испорченные места. Их сваливают в большой котел и разваривают, аккуратно мешая, на легком огне, следя за тем, чтобы смесь не пригорела. Как только помидоры сделаются мягкими, их протирают сквозь сито, обмывают котел от приставших кожиц и зерен и, вновь наполнив массой, уваривают ее до густоты хорошей сметаны, мешая неотступно. Готовое пюре можно держать в каменных горшках, обсушив его еще сверху в печи.

