

В мою задачу не входит распространяться о ведении молочного хозяйства, составляющего совершенно особую статью, я хочу только дать несколько указаний насчет наилучшего сохранения молочных продуктов. Прежде всего всем известно, я полагаю, что для сохранения свежести молока и сливок необходима безупречная чистота всей посуды. В небезукоризненно чисто вымытом кувшине молоко очень скоро закисает. Тотчас же после употребления необходимо всякую посуду, в которой было молоко и всякое молочное, тщательно вымыть горячей водой или раствором соды или золы, потом выполоскать несколько раз и высушить. Перемытые кринки выжарить в печке. Перед тем, как наливать молоко в какой-либо кувшин, хорошо сполоснуть его чистой холодной водой и не вытирать. Старую посуду, в которой полива или глазурь хотя бы немного была повреждена, не следует вовсе более употреблять для молока. Летом для **отстоя** молока лучше наливать его в плоскую широкую посуду, зимой, напротив, наливать в высокие кувшины. Это для того, чтобы зимой молоко не так скоро остыло, вследствие чего сливки уже не отделятся так чисто, а летом для того, чтобы жировые шарики могли скорее собраться на поверхность, прежде чем молоко начнет киснуть. Разлив молоко после удоя, надо его снести в прохладное место, но не на лед, прикрыть только чистой кисейкой, которое желательно сохранить долее, надо вскипятить тотчас же, особенно зимой. Для большего **сохранения** можно потом перекипятить еще на другой день. В том месте, где стоит молоко, не следует держать ничего другого, особенно чего-либо с сильным запахом. От соседства капусты, печеного хлеба, сырого мяса молоко быстро портится. Оно вообще очень легко принимает всякий посторонний запах. Накрывать молоко плотно нельзя, также и всякое молочное, оно примет дурной запах. Для **предохранения** от пыли и мух, надо иметь несколько кусков чистой, редкой марли, которую надо почаще мыть. Ставить кринки или другую посуду с молоком на полках, но никак не на полу и не одну на другую. Не вблизи от творога или сметаны. В маленьком хозяйстве, где нет сепаратора, снимать сливки можно просто плоской ложкой, но скорее и удобнее всего так: большим чистым деревянным ножом обвести кругом края посуды, чтобы отделить сливки от края, а затем взять посуду левой рукой, а правой поддерживать ножом сливки и осторожно наклонять

кринку над другой посудиною; таким образом все молоко стечет, а в кринке останутся одни сливки. Так лучше всего спускать сливки из плоского широкого сосуда. Сохранить свежими молоко и сливки можно, поставив сосуд в самую холодную воду и меняя почаще эту воду, или завернув кринку или кувшин мокрым полотенцем, и чаще мочить холодной водой это полотенце.

Для большего сохранения молока не советуют в него класть соды. Если она и действительно несколько может отдалить время закисания молока, но во всяком случае придаст ему очень неприятный вкус. Во многих книгах также дают указания, как приготовить сгущенное молоко для сохранения его. Кроме того, что это приготовление очень сложное и едва ли в домашнем хозяйстве применимое, самый результат получается вовсе незавидный, и сгущенное молоко, разбавив для употребления водой, вовсе не может заменить свежее. Кроме кипячения, существует, кажется, только один целесообразный способ сохранить молоко свежим на более продолжительное время, это стерилизация.

Стерилизация молока

Для стерилизации молока продают специальные аппараты разных систем, при которых всегда есть подробная инструкция. Домашним образом можно сделать это просто, если не требуется молоко в большом количестве. Очень тщательно вымыть чистые бутылки раствором воды с содой, сполоснуть чистой водой и поставить бутылки вверх дном на несколько часов, чтобы высохли. Молоко взять совсем свежее, тотчас после удоя. Наливать бутылки только чуть выше плечиков. Закупорить совсем новыми бархатными пробками, завернуть бутылки в сено или в сено, или в полотенце и опустить тесно в большой котел или кастрюлю. Налить водой по самое горлышко. Поставить на огонь. Когда вода закипит, дать кипеть ровно 20 минут. Снять с огня и бутылки вынуть из воды только тогда, когда вода совершенно остынет. Сохранять в сухом и прохладном месте, стойком, в темноте.

Топленое молоко и сливки

Они держатся долее кипяченых. Если высаживать на огне сливки или молоко очень долго, например, несколько часов, то они держатся даже летом очень хорошо несколько дней. Некоторые кушанья гораздо вкуснее, если вместо масла употребить в них такие высаженные до густоты сливки.

Свежая сметана

Придает хороший вкус многим кушаньям вместо масла. Сметану налить в кувшин и поставить в горячую духовку или печку. Когда совершенно распустится и сделается прозрачной, снять верхнюю пену, если есть. Слить в маленькие кувшины или горшочки осторожно, не наливая сыворотки, что останется на дне кувшина. Снести, не покрывая, в прохладную кладовую или подвал. Она застынет совсем и долго сохраняется. Такая сметана жирнее масла и придает кушаньям особенно нежный вкус.

Сливочное масло

Для сохранения сливочного масла долгое время свежим просто в комнате, особенно летом, хорошее средство следующее: распустить селитры в воде и поставить масленку с маслом в сосуд, полный этой распущенной селитры, самую масленку накрыть салфеточкой, концы которой опустить по бокам в воду с селитрой так, чтобы она всегда была мокрая. Таким способом масло сохраняется почти так же хорошо, как во льду. Еще способ сохранить сливочное масло свежим следующий: надо положить свежее крепко отжатое сливочное масло плотно в маленький обливной горшочек, опрокинуть этот горшочек в глубокую тарелку и налить холодной воды в тарелку на палец. Возобновлять холодную воду. Когда брать масло, каждый раз снова наливать воду. Иные кладут масло прямо в воду, этого никак по-

советовать нельзя, от воды масло теряет и цвет, и вкус и притом скоро портится.

Сливочное масло вообще сохраняется хуже чухонского. Можно завертывать масло в чистые листы капусты или виноградные, свежесть листьев несколько сохраняет свежесть масла. Из кипяченных сливок масло держится лучше. Для кухонного употребления лучше всего сохранять масло перетопленным, т. е. делать «русское» масло. Для многих блюд перетопленное масло не годится, надо иметь в запасе для таких блюд соленое масло.

Если в масле заметна малейшая склонность к порче, даже малейшее изменение во вкусе, надо немедленно перетопить его. Много зависит хорошее сохранение масла оттого, как оно сбито, а главное, как перемыто. Если масло безукоризненно и чисто сбито, хорошо вымыто, по возможности, не руками, а машинкой, и отжато так, что не содержит почти вовсе более сыворотки, то оно и сохранится долее и лучше. Выжимать масло надо тоже не руками, а лучше мять его и мешать чистой деревянной ложкой. Или же положить масло на чистую кленовую доску, которую поставить наклонно, чтобы жидкость могла стекать в подставленное ведро. Обрабатывать масло рубчатой скалкой, переворачивая его несколько раз и крепко раскатывая. Таким образом, масло выжимается всего чище. Солить так: раскатать масло потоньше и посыпать солью, на каждые 10 ф. масла считать 1/4 ф. соли. Вмесить соль хорошенько, раскатывая масло скалкой. Потом скатать масло трубкой и оставить так часов на 8. Потом еще промять и выжать масло хорошенько. Умять его крепко в большой горшок и насыпать сверху соли или накрыть плотно масло тряпкой, смоченной в крепком растворе соли.

Топленое (русское) масло

Это масло сохраняет несравненно лучший вкус, если его растопить не прямо на огне, как обыкновенно, а поставить горшок с маслом в большой котел или кастрюлю с кипятком. Надо, чтобы он был

почти доверху в кипятке, но обращать внимание на то, чтобы вода при кипении не попала бы в масло. Масло должно распускаться тихонько и пену надо тщательно все время снимать. Дать маслу хорошенько прокипеть таким образом, и когда оно совершенно очистится, слить осторожно в горшки без осадка, который должен весь остаться на дне. Когда масло совершенно затвердеет, положить на поверхность его чистенькую полотняную тряпочку и насыпать на нее сухой соли на палец. Завязать горшки пергаментной бумагой. В таком виде масло сохраняется в маломальски прохладном помещении полгода и более и имеет нежный вкус и почти не имеет того запаха русского масла, который многим неприятен.

Если топить на огне в кастрюле, как обыкновенно, то лучше на очень слабом огне, потихоньку и не снимать пены до конца. Начиная распустать масло, опустить в него 2 большие луковицы, несколько кусочков кислого яблока, 2 гвоздички. Сливая масло в горшки, непременно процеживать сквозь ситечко.

Как хранить коровье масло в летнее время

Сложить масло в деревянные кадочки, набить их как можно туше и ровнее, чтобы не оставалось пустых местечек; особенно нужно смотреть, чтобы поверхность была как можно более гладкая и чтобы к краям кадки не приставала. Потом нужно развести крепкий рассол, масло проткнуть в нескольких местах до самого дна палочкой и налить туда рассола столько, чтобы его было выше поверхности масла на два пальца. Наконец, наложить полотен и закрыть саму кадочку, которую должно поставить в холодное место в сухой погреб.

Как хранить сыр долгое время

Нужно обернуть сыр ветошкой, обмоченной в коровьем масле, или прорезать в нем ямку, налить в нее несколько винного спирта, обернуть сыр мокрой холстиной и поставить на погреб. Сыр нужно бе-

речь от плесени, мороза и жара, для чего погреб должен быть устроен двойной, т.е. чтобы внутри его находился лед, а кругом того ледяного сруба были бы поделаны полки.

Творог

Всякому известно, как делается творог, поэтому я повторять здесь не буду. Творог скоро горкнет, его для сохранения лучше немного посолить. Но лучше всего скормить творог уткам и гусям с примесью рубленой крапивы и отрубей. От этого корма они быстро жиреют, и мясо их делается нежное, белое и вкусное. Из творогу можно делать без больших хлопот следующий вкусный сыр. Свежий творог из-под гнета смешать с солью и тмином. На 8 ф. творогу брать осьмушку соли и ложку тмину. Долго месить творог с солью и тмином в глубокой чашке, до тех пор, пока он сделается как сметана. Накрывать миску полотенцем и оставить в теплой кухне несколько дней, ежедневно перемешивая творог деревянной ложкой три раза. Надо иметь круглую деревянную форму, вершков около 5 вышины и вершков 10 в диаметре. Наверху едва заметно шире, чем внизу, в стенках и на дне несколько дырок для стока сыворотки. К этой форме должна быть крышка в виде простого кружка без краев, которая бы в точности входила внутрь формы, чтобы надавливать сыр. Такую форму обложить старой чистой полотняной тряпкой, переложить в форму заготовленный творог, крепко нажать сверху, накрыть углами тряпки, наложить крышку-кружок и сверху камень для гнета, на другой день — два камня. Через 3 дня вывалить сыр из формы, очень тщательно натереть его со всех сторон мелкой сухой солью и положить на полку в кухне или в другом теплом помещении, накрыв кисейкой от мух. Через день переворачивать сыр и натирать его мелкой сухой солью. Оставить его еще так на несколько дней. Снести его в другое помещение, прохладное, но очень сухое и переворачивать все-таки ежедневно. Для сохранения этого сыра обернуть его в холст, намоченный в соле-

ном молоке. Через недель шесть на сыре будет толстая желтая корка, а внутри он мягкий. Тогда его можно уже употреблять, но в таком виде он уже недурно сохраняется. Если с самого начала к простому творогу примешать стакан хорошей сметаны или еще кусок сливочного масла, то сыр будет вкуснее и созреет раньше. Можно положить тмину в сыр или не класть, смотря по вкусу, или даже вмешать немного перцу. Можно кушать этот сыр и до полной его зрелости, но он становится со временем несравненно вкуснее. Наружную корку срезать при подаче на стол.

Маленькие сыры из творогу

Приготавливаются так: на 2 ф. творогу из-под пресса 1 чайную ложку тмину и пол-осьмушки соли, 1/4 чайной ложки толченого просеянного перца. Все вместе месить, по крайней мере, 1/4 часа. Делать из этого творогу маленькие хлебцы, положить их, чтобы они обсохли, рядышком на чистой полке, где бы их продувало теплым воздухом, летом, если можно, на дворе в тени, зимой — в таком месте, чтобы температура была не ниже 12 градусов и не превышала 15. Если жарко, высохнут и дадут трещины; если холодно, слишком долго не высохнут. Через два дня сложить все сыры на толстый слой соломы на полках, дать им хорошенько высохнуть, переворачивая их ежедневно. Когда сыры сделаются совсем жестки и сухи, сложить их в чистый мешок и повесить его на стене, чтобы продувало. Для употребления этих сыров их надо сперва размягчить. С этой целью вымыть эти сыры пивом, сложить их в обливной горшок один на другой, но не до самого верху, и накрыть чистой, в несколько раз сложенной тряпкой, смоченной в пиве. Зимой в неделю раз, а летом два раза в неделю перекладывать сыры в другой горшок, при этом тупым ножом очищать сыры и перемывать в пиве с солью. Удалять те сыры, которые рассыпались или некрепки. Тряпку каждый раз вновь смачивать пивом. Через недели 4 сыры станут мягки, темно-желтого цвета и их можно кушать. Пока упот-

ребляется одна партия, можно начать заготавливать в пиве другую.

Для выделки этих и прочих сыров надо все предметы утвари держать в безукоризненной чистоте и лучше работать над сырами рано утром, когда меньше мух. Горшок, в котором лежат сыры, хорошо обвязать чистой тряпкой, намоченной в водке.

Сыры

Сохранять швейцарский и другие сыры лучше всего в холодном подвале, обмазав всю корку салатным маслом, или засыпать их со всех сторон свежими березовыми листьями. Листья менять ежедневно. Так сохранять не начатые еще сыры. Начатые сыры обертывать в кусок чистой холстины, обмакнутой в рассол или пиво. Отрезанный кусок сыра хорошо сохраняется свежим, если его положить в глиняный горшок, а на горшок поставить глубокую тарелку с холодной водой. Держать в подвале на полке.

Как сохранять яйца

Существует очень много способов сохранять яйца на зиму, самый обыкновенный — залить их известковой водой. Я не могу себе представить, отчего этот способ так распространился? На мой взгляд, он никуда не годится, так как яйца, вынутые из известки, ни на что нельзя употребить; они имеют препротивный вкус, при том скорлупа делается очень хрупкой и их много пропадает. Если соблюсти несколько необходимых предосторожностей, можно гораздо менее хлопотливым способом сохранить яйца свежими в течение зимы или, во всяком случае, до второй половины ее, когда обыкновенно куры начинают снова нестись. Во-первых, надо копить для сохранения не летние яйца, а не ранее августа. Всего лучше во время так называемого «бабьего лета», т. е. от 15 августа, от Успенъего дня, до дня Рождества Пресвятой Богородицы, 8 сентября. Если своих недостаточно, купить в это время. Тщательно отбирать яйца, если не от своих кур, т. е. несомненно, свежие.

Каждое купленное яйцо смотреть на свечку в темной комнате, загоравшаяся яйцо обеими руками с обеих сторон, и брать только те яйца, которые не имеют внутри ни малейшего темного пятнышка. Затем испробовать еще на тяжесть, так как свежие яйца всегда тяжелы, а полежавшие даже недолго, уже начинают усыхать и становятся легкими. Налить холодной воды в какой-нибудь сосуд и осторожно опускать яйца в воду, брать только те, которые немедленно и быстро идут ко дну. Разумеется, что яйцо с самой малейшей трещинкой для сохранения не годится. Если яйца свои, то замечать карандашом на скорлупке, когда яйцо снесено, и употреблять сначала те, которые раньше снесены. Укладывать их можно в большие ящики или горшки, или в старые кадки. Лучше укладывать по несколько десятков в маленькие помещения, чем много за раз. Пересыпать можно чем угодно, лишь бы то, чем пересыпается, было очень сухо, мелко и совершенно препятствовало доступу воздуха, что и составляет главное условие сохранения. Защищать яйца следует от воздуха, мороза, чрезмерной теплоты и света. Насыпать на дно ящика или горшка слой, например, самой мелкой сухой мякины, проса или т. п., уложить в этот слой ряд отобранных яиц стойком, острым концом вниз, но так, чтобы яйца одно другого не касались, засыпать тем же самым и сверху яиц толстым слоем, затем уложить второй ряд яиц и т. д. Наверху засыпать погуще слой. Ящик или горшок крепко накрыть пергаментной бумагой или крышкой и заклеить верх и все щелки бумагой, чтобы воздух нигде не проходил. Поставить в сухом подвале или кладовой. Пересыпать можно каким угодно зерном, особенно хорошо просом, сухой трухой, гречневой крупой, отрубями или сухими опилками. От отрубей, однако, яйца получают иногда неприятный запах. Лучше всего просеянная зола.

Несколько хлопотливее, но зато верный способ сохранения яиц, так что они даже годны зимой для варки всмятку, следующий: распустить в теплой воде простого гумми-арабика не слишком жидко и тщательно обмазать кисточкой каждое яйцо, дать обсохнуть и затем укладывать

яйца, пересыпая их мелко просеянным древесным углем. При употреблении обмыть яйца водой. Вместо гумми-арабика можно употребить распущенный в воде, предварительно толченый вишневый клей, который ничего не стоит для тех, у кого есть вишневые деревья. Можно, набрав побольше вишневого клея, наложить его в кастрюлечку, поставить в другую, большого размера, с кипятком и дать клею совершенно распуститься на огне, снять с огня и обмакивать каждое яйцо в распущенный, немного остуженный клей. Когда совершенно обсохнут, укладывать, как было сказано, засыпая просеянной золой или древесным углем. Рекомендуют также окунать яйца в яичный белок, который немедленно засыхает на скорлупке и препятствует, таким образом, доступу воздуха, но понятно, что этот способ может быть применим для небольшого количества яиц и только в том случае, если яиц уж так много, что не жалко белков, которые должны быть от самых свежих яиц. Из желтков можно наделать в таком случае лапши.

Хорошо также перекладывать яйца простой дешевой ватой или паклей, тщательно увертывая каждое яйцо.

Как хранить яйца

Кладут яйца на 5 минут в раствор 1 части пережженных калийных квасцов в 20 ч. дождевой воды; раствор должен быть так горяч, чтобы выдерживали пальцы. Вынув яйца из этого раствора, погружают их в другой, состоящий из 1 ч. обыкновенного продажного натрового водяного стекла и 10 ч. дождевой воды. Этот

раствор должен быть столь же горяч, как и первый; яйца остаются в нем 10 минут. Затем их вынимают, ополаскивают холодной водой, дают им обсохнуть и складывают в корзины. Цель этих приемов состоит в совершенном прекращении доступа воздуха внутрь яйца. Сперва квасцовый раствор сжимает поры яичной скорлупы, а затем кремниевая кислота водяного стекла соединяется с известью яичной скорлупы и с глиноземом квасцов, образуя соединение, которое совершенно наполняет поры скорлупы, так что воздух не может проникнуть в яйцо и испортить его.

Как хранить яйца свежими долгое время

Взять яйцо и окунуть в растопленное баранье сало так, чтобы оно совершенно им покрылось. Потом вынести в прохладное место. Или положить яйца в бочонок, пересыпать мокрым песком и заколотить втулку как можно крепче, опустить бочонок на хорошей веревке в колодец.

Во время жары яйца хранят так: взять кадку, положить в нее яйца; налить холодной водой, которую сливают через день и тотчас же наливают свежей водой. Зимой, чтобы сохранить яйца от жестоких морозов следует укладывать их в ящики, пересыпая деревянными опилками а когда ящик наполнят, то закрыть его крышкой как можно плотнее. По временам ящики осматривают, а яйца переворачивают. Когда опилки окажутся несколько сыроваты, то следует тотчас заменить сухими.

Д р о ж ж и

Хорошие дрожжи

Положить в кастрюлю 2 стакана тертого картофеля, 1/2 стакана мелкого сахара и 1/4 стакана соли, налить 3 стакана кипятку и дать вскипеть. Дав остынуть до 36°С, прибавить 1/2 стакана хороших

дрожжей и поставить в теплое место, чтобы смесь начала бродить. Получатся легкие, пенистые дрожжи, которые не скоро окисают. Их хранят в закрытом сосуде, по возможности на холоде.

Картофельные дрожжи

Смешать 2 фунта вареного и размятого картофеля с 2 столовыми ложками хороших пивных дрожжей, 2 ложками сахара и 1 бутылкой воды. Поставить смесь в теплое место на сутки; по окончании брожения получится две бутылки дрожжей.

Хранение жидких дрожжей

Дрожжи должны сохраняться в посуде, непроницаемой для воздуха, в таком помещении, где температура ниже нуля. Промывание дрожжей от сопровождающего их затора весьма полезно. Алкоголь и дубильная кислота, налитые в дрожжевую жидкость, способствуют продолжительному сохранению. При самом тщательном соблюдении означенных правил, жидкие дрожжи все-таки портятся весьма скоро, почему искали способ сохранения дрожжей в другом, более прочном виде. Более продолжительное время сохраняются тряпичные и прессованные дрожжи.

Новый способ сохранять маточные дрожжи

Задача состоит в воспрепятствовании окисления и разрешается очень просто. Если покрыть поверхность жидкости тонким слоем обыкновенного деревянного масла, то под этим слоем дрожжи будут жить и развиваться по-прежнему; угольная кислота также не будет встречать препятствий к своему выделению; прекратится только всякая возможность развития организмов, поглощающих кислород из воздуха и производящих окисление. Чтобы дрожжи имели пищу для своего развития, нужно по временам добавлять жидкость, содержащую их питательные вещества, и в то же время выпустить из сосуда старую перебродившую жидкость. Жидкость, содержащая питательные вещества дрожжей, вливается через небольшую воронку, которая вставляется так, что конец ее трубочки проходит сквозь слой деревянного масла. Приготовление жидкости, содержащей питательные ве-

щества дрожжей, незатруднительно: всякий винокур знает приблизительно состав, который она должна иметь. Лучше всего подбавлять обыкновенное сусло, приготовление которого в малом количестве никак не может быть затруднительным. Бродящая жидкость переменяется раза четыре или пять в продолжение всего времени сохранения дрожжей, так как дрожжи могут оставаться в перебродившей жидкости около трех месяцев, не теряя способности производить брожение, как только будут поставлены в благоприятные для того условия.

Искусственные дрожжи

Положить в бочонок 1 кружку ячменного солода, облить его тремя кружками кипящей воды все хорошенько мешать и потом бочонок закрыть крышкой; через 2 часа сусло с солода слить и, поварив 3 часа, вылить опять в бочонок; а когда остынет, прибавить туда рюмку лучших пивных дрожжей. Бочонок покрыть крышкой и поставить в теплое место: в жидкости скоро начнется брожение. Через несколько дней брожение завершится и дрожжи осядут на дно. Иногда бывает, что немного дрожжей остается на поверхности. Их снять и смешать с нижними. Образовавшиеся на дне бочонка дрожжи слить и дать им еще сутки устояться, причем немного жидкости отделится; последнюю слить, а вместо нее налить на дрожжи немного холодной воды, чтобы она их покрыла, и бутылку закупорить пробкой. Дрожжи сохраняют в мелких посудинах, наполненных холодной водой. Когда придется брать дрожжи, то сначала надо слить с них воду, а потом взять дрожжей столько, сколько нужно.

Нью-йоркские дрожжи

Взять щепотку хмеля и штоф воды, можно сюда же прибавить несколько кусков разрезанных яблок и, вскипятив все вместе, процедить через редкое сукно. Потом прибавить три или четыре ложки сахара, патоки и муки столько, чтобы из этой смеси вышла жидкая каша, кото-

рую и поставить в кухне или где-нибудь в теплое место на несколько часов.

Как поправить дрожжи

Прибавить к ним немного муки, меда, сахара, соли, водки и пива.

Дешевые прессованные дрожжи.

1. Сварить 4 фунта картофеля, размять его в кашу с водою и прибавить дрожжей, чтобы произвести брожение.

2. Смешивают 1 ф. вареного картофеля, 4 лота сахара, 1 столовую ложку пивных дрожжей и предоставляют бродить в течение 24 часов.

3. Смешать 2 фунта солодового затора, 4 ф. воды, $1\frac{1}{2}$ ф. тертого картофеля, развести 6 кружками кипятка, охладить до 48°C и потом прибавить 3 лота нашатыря, 3 лота поташа, 8 лотов пивных дрожжей и 4 кружки сильноразбавленной водки.

