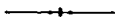


Е. К. СУВОРОВ.



Копчение рыбы



Содержание:

От издательства.—Сущность копчения.—Горячее и холодное копчение.—
Копильни.—Копчение в печной трубе и бочке.—Копчение в русской
печи.—Простейшие копильни.—Подготовка рыбы
для горячего копчения.—Горячее копчение.—
Холодное копчение.—Подготовка рыбы.—
—Проявливание и копчение.
Заключение.

Ответств. редактор В. Звенов.



ПЕТРОЗАВОДСК 1925 г.

К выпуску II серии брошюр.

В предисловии к первой серии производственно-промысловых наших брошюр—Предс. Правления Желрыбы тов. *Муштаков-Малиновский* указал, что основная цель этих изданий «прийти на помощь северному промышленнику-рыбаку и зверобою в отношении технического просвещения, поднятия уровня его промысловых знаний, облегчения работы и наилучшего использования уловов» и что само издание этих брошюр (и распространение их по общедоступной минимальной цене, частью—даже бесплатно) должно рассматриваться, как «одно из мероприятий к поднятию и развитию рыбо-звериных промыслов на нашем Севере».

Первая серия брошюр — касается, главным образом, вопросов техники промыслов и их использования. Таковы, выпущенные уже брошюры: *Е. Суворова*—«Предохранение сетей от порчи», *Н. Пушкарева*—«О посоле северной сельди», *А. Жилинского*—«Промысел акулы на Мурмане» и *А. Сомова*—«Наживка и наживочное дело».

Большой успех этих первых брошюр,—благодарное приветствие издательству со стороны I-го Всекарельского Съезда рыбаков, лестные отзывы в печати и проч.—доказывает, что издательство пошло по правильному пути.

Первая серия—еще не закончена, готовится брошюра об «уходе за моторными ботами», об «использовании рыбных отбросов» и целый ряд других названий.

Но, вместе с тем, подробное обсуждение в редакционной коллегии вопроса о наилучшем и полном удовлетворении всех запросов, могущих в промысле интересовать широкие массы ловцов, привело к мысли, что наряду с техникой промысла рыбаку необходимо знать самые главные биологические данные о жизни, размножении, росте, времени нормальных подходов и икрометании, причинах нарушения этих нормальных сроков и т. д. тех промысловых рыб, которые составляют основу его промысла.

С этой целью и предпринят настоящий выпуск II серии брошюр, характера биологического.

Вместе с тем, пользуясь случаем, редакция обращается к своему массовому читателю, т. е. ко всем рыбакам-промышленникам Севера с призывом сообщать в редакцию (Управление Желрыбы, Ленинград, Лиговка 44) всякого рода замечания или пожелания, явившиеся у них после прочтения той или иной брошюры.

Такая увязка и смычка с массовым читателем-рыбаком позволит нам наилучшим образом пойти на встречу их нуждам и избрать, в своей издательской и редакторской работе, наиболее верный и правильный путь.

В. Звенев.

Копчение рыбы.

Как ни просто копчение рыбы, оно, тем не менее, еще слишком мало распространено у нас, и лишь немногие умеют коптить рыбу для продажи. Обычно, кроме беломорской селедочки, дающей очень хорошую копчушку, другой рыбы в копчение не пускают, хотя пригодных для этой цели рыб на севере не мало. Устройство коптилки весьма не сложно и не дорого; для этой цели можно приспособить старый сарай, баню или заброшенный погреб; в крайнем случае возможно обходиться даже с помощью простой русской печи. Следовательно, умея выкоптить рыбу, каждый способен не только улучшить и разнообразить свой собственный стол, но без особого труда также и приработать некоторую сумму, продавая копченую рыбу на станциях железной дороги, где проезжие охотно ее разберут по сходным ценам.

Опыты последних лет показали, что треска и пикша холодного копчения, а особенно морская камбала в горячем копчении дают прекрасный рыночный товар. Речная камбала в копченом виде пользуется широким распространением в городах прибалтийского края. Нет основания думать, чтобы и в нашем поморье она не могла бы найти сирова.

В чем заключается копчение.

В чем же заключается самое копчение? Как известно, при этом процессе рыба выдерживается в течение определенного промежутка времени в густом дыму, пропитываясь постепенно продуктами возгона горящего топлива. В число таких газообразных веществ, входящих в состав дыма, кроме мельчайших твердых частиц от неполного сгорания топлива, паров воды, углекислоты и пр., входят сложные вещества, так называемые фенол, крезол, фурол и др., обладающие сильными противогнилостными или, как иначе называют, антисептическими свойствами. Пропитанная в той или иной мере подобными веществами рыба способна сохраняться более долгое время, чем свежая, а вместе с тем приобретает своеобразный вкус и аромат, свойственный всяким копченостям. Понятно, что товар будет тем более стойкий и прочный, чем сильнее он пропитан дымом, или, что тоже, чем дольше подвергался копчению.

Горячее и холодное копчение.

Копчение можно вести различными способами. С одной стороны можно держать рыбу в горячем дыму при высокой температуре в 110—120° по градуснику Цельсия; в самой толще мяса температура тогда поднимается выше 60°; при этом происходит распаривание мяса, рыба как-бы варится в парах воды. Такое копчение носит на-

звание горячего, или парового; оно продолжается недолго: $1/2$ —1 час для мелкой рыбы, вроде беломорской селедочки, ряпушки или корюшки,— или 2—4—6 часов для крупной рыбы, как сиг, лещ или крупная камбала. Для горячего копчения употребляется свежая рыба, только слегка посоленная для вкуса; рыба тогда получается мягкая, сочная, чрезвычайно вкусная, но сравнительно мало прочная. После копчения ее следует пустить в дело в течение нескольких ближайших дней во избежание скорой порчи; более долгое хранение возможно только на холодильнике, да и там она подвергается постепенному высыханию.

Другой способ копчения холодный. В этом случае рыбу выдерживают в дыму при сравнительно низкой температуре, всего $30-35^{\circ}$ по Цельсию, но за то продолжительность копчения колеблется от 3 до 6 суток, в зависимости от величины рыбы. Приготовленная таким способом рыба за время копчения сильно высыхает, становится плотнее, грубее, но за то гораздо более прочной. Ее можно сохранять целыми месяцами без риска скорой порчи, и в этом преимущество второго способа; наоборот, по вкусу продукта первенство остается за способом горячим. Для холодного копчения применяют рыбу сильно посоленную, что еще более усиливает ее прочность и стойкость.

Коптильни.

В настоящем очерке мы не намереваемся давать описания хорошо устроенных коптилен с

рельсовой системой подачи в коптильную камеру заготовленной рыбы; устроить такие коптильни в состоянии только организации и лица, обладающие крупной наличной суммой. Капиталисты могут обойтись и без нашей брошюры, так как им какую угодно коптильню построят инженеры или архитектора. Наша цель другая, мы хотим указать способы и приспособления, доступные всякому рядовому обывателю, имеющему не слишком толстый карман.

Коптить можно где угодно и в чем угодно, был-бы только дым; однако, результаты получатся совсем не одинаковые: в хорошей коптильню и продукт получится хороший, копчение же в печной трубе даст хотя и вкусный но неказистый, не пригодный для продажи товар. Поэтому мы могли бы разделить способы копчения на два: копчение домашнее, без особых приспособлений, рассчитанное только на свое личное употребление, и копчение промышленное, с торговыми целями. Для последней цели коптильня, хотя бы и простенькая, необходима. Не нужно, впрочем, думать, что и домашними способами нельзя получить хорошего продукта: опытный мастер, приспособившись к своим коптильным помещениям, даже и дома приготовит товар надлежащего вида.

Копчение в печной трубе и в бочке.

Простейший из домашних способов копчения — в трубе, дымоходе обычной комнатной печки. Если на месте вьюшек во время топки повесить

на некоторое время рыбу, она хорошо прокоптится горячим способом, но будет значительно загрязнена копотью и сажеей. Почти столь же просто копчение в простой бочке с выбитым дном. Разведя костер и покрыв его бочкой, мы получим коптильную камеру, в которой на перекладинах под верхним дном можем разместить рыбу. Неудобство здесь заключается в том, что крайне неловко передвигать бочку с размещенной в ней заблаговременно рыбой: последняя сдвигается, надает и портится; для наблюдения за ходом копчения нужно поднимать всю бочку. Поэтому лучше выбивать у бочки оба дна, а с нижнего бока устроить дверцу или отверстие, закрываемое доской, для управления огнем; разместив на перекладинах рыбу, бочку сверху закрывают плотно дном и через боковое отверстие разводят огонь. Назначаемая к копчению рыба подготавливается так же, как это описано ниже, при описании других способов копчения; здесь только сложно следить за пламенем; приходится во-время подпускать немного воздуха, если пламя начнет затухать. Для облегчения притока воздуха можно внизу просверлить несколько дырок, затыкая их в случае надобности втулками.

Конечно, и бочка не является удобным приспособлением для копчения. В этом отношении гораздо удобнее и лучше простая русская печь.

Копчение в русской печи.

Пользуясь для копчения обыкновенной русской печью, огонь разводят в самом заду, в самой се

глубине. Кстати отметим здесь же, что далеко не безразлично, какое применяется топливо. У каждого растения при горении получается свой особенный дым, и его качества передаются копченому продукту. Всего лучше для копчения пригодны стружки, щепки и опилки дуба и бука, вообще, твердых пород. Но ни дуб, ни бук не растут на нашем севере. С успехом можно пользоваться ольхой, осиной, тополем, в крайнем случае—сосновыми опилками и словыми шишками, но вообще следует по возможности избегать хвойных деревьев, так как их смолистый дым сообщает рыбе неприятный привкус. Для улучшения запаха нередко к топливу прибавляют немного можжевельника или его ягод, и даже крапиву. Ни каменный уголь, ни торф совершенно не пригодны для копчения.

Предварительно до копчения рыбу следует подготовить. Прежде всего ее разрезают по брюху, удаляют внутренности, обмывают от крови и грязи и затем солят в течение суток или двух. Просоленную рыбу отмачивают в воде часов шесть, а то и целую ночь, чтобы вытянуть избыток соли и сделать ее равномерно соленой. Затем расширяют брюшко поперек поставленными палочками, чтобы оно было широко раскрыто; подготовка рыбы для копчения окончена. Мелкую рыбу нет надобности потрошить.

В самом заду русской печи разводят огонь из ольховых щепок, и лишь в крайнем случае—из сосновых. По самому устройству печи ясно, что повесить в ней рыбу нельзя; приходится ее

класть боком. Но если рыбу класть на под, то, во-первых, один бок, прилегающий к камню, не будет подвергаться копчению, а во-вторых, и вообще то дым, проходя по верху печи, едва коснется рыбы. Поэтому, чтобы прокапчивание шло равномерно со всех сторон, всего лучше устроить для рыбы подставку в виде железной решетки на ножках такой длины, чтобы рыбы лежали в самой верхней части печи, где более всего дыма. Такой станок ставится возле самого чела печи, как можно дальше от огня. Вход задвигается заслонкой, слегка приподнимая которую, можно следить за горением топлива и даже подбавлять новые порции, продвигая их между ножками станка.

В русской печи удобнее коптить горячим способом, разводя при этом в печи довольно большой огонь, не настолько однако сильный, чтобы испортить рыбу. Во избежание этого топливо следует прибавлять небольшими порциями, плотнее закрывая заслонку при сильном разгорании пламени. Если огонь начинает затухать, нужно усилить приток воздуха, подложив под заслонку на щепке с каждой стороны, или, что проще, отодвинуть на палец или на два нижний край заслонки, чтобы она стояла немного наклонно. Нет надобности объяснять, как аккуратно должно производиться подкладывание топлива, дабы неосторожным движением не поднять щепки и золы, способных загрязнить рыбу.

Для лучшего прокапчивания полезно рыбу время от времени осторожно переворачивать с

бока на бок, стараясь только не повредить ее при этом.

В зависимости от величины рыбы копчение продолжается от 1¹/₂ до 2 часов. Может случиться иногда, что к концу копчения рыба успеет вполне пропариться, но цвет приобретет слишком бледножелтый; тогда следует на топливо насыпать опилок, чтобы закончить копчение в более сильном дыму; приток воздуха можно уменьшить.

Если вынутая из печи рыба имеет тусклый, неказистый вид, ее следует освежить, обтерев слегка мягкой тряпочкой, смазанной рыбьим жиром или даже постным маслом. Заметим кстати здесь же, что вообще подсохшая от лежания копченая рыба прекрасно освежается, если ее ненадолго положить перед подачей на стол в духовку.

В русской печи можно коптить не только в горячем, но и в холодном дыму. Правда, это гораздо труднее, и результаты могут получиться похуже, но при навыке и здесь можно приготовить очень недурные продукты. Для холодного копчения нельзя позволять топливу разгораться ярко, чтобы не поднять внутри печи чрезмерно температуру. В этом случае, разведя огонь, засыпают его опилками, которые не горят, а только тлеют, давая при этом много дыма. В холодном дыму рыбу держат от 6 часов до суток и больше, иногда даже и несколько суток (3-5).

Можно также для улучшения крокачивания соединять обе обработки вместе: сперва выдер-

живают рыбу в холодном дыму от опилок с час или два, затем, когда рыба пожелтеет и пропитается дымом, развести огонь поярче и закончить копчение в горячем дыму.

Как видите, копчение в русской нечи не представляет больших затруднений и при навыке может дать товар, пригодный даже и для продажи.

Простейшие коптильни.

Под коптильню можно приспособить любую старую баню, заброшенный небольшой сарайчик или какой-нибудь амбар, сделав в них только некоторые исправления. Однако, если есть возможность, было-бы предпочтительнее построить специальную коптильню, что по стоимости доступно не только кооперативным или артельным организациям, но даже и не особенно богатому рыбаку. Умея немного плотничать, всякий себе сможет построить ее и сам.

Описываемая ниже коптильня была построена в 1905 г. Владимировым и с большим успехом применялась им на деле.

Коптильня представляет собою постройку из кирпича с выпуклой в виде свода крышей. Если кирпичная кладка слишком дорога, можно сделать деревянную постройку, обложив кирпичем или камнем только основание стен аршина на $1\frac{1}{2}$ от земли или просто оштукатурив для предохранения в пожарном отношении. Размеры постройки:

3¹/₄ арш. в высоту, 2 арш. в ширину и 4 в длину. Вход плотно закрывается маленькой дверцей; в середине дверцы делается крошечное оконце или дырочка, закрываемая втулкой, для наблюдения за огнем, внизу двери, в качестве вентилятора или поддувала, также просверливают 3-4 дверочки, закрываемые втулками же. В противоположном от двери конце устраивается, выходящая через крышу, вытяжная труба, снабженная задвижкой для регулирования тяги воздуха. На боковых стенках коптильни устроены три параллельных карниза на ¹/₂ аршинном расстоянии один над другим; нижний из них отстоит от пола на расстоянии 1³/₄ арш. На концы накладываются жерди—перекладины, на конях навешивается коптимая рыба. В каждом ряду помещается по 10 перекладин; на перекладине—по 20 крушных рыб; следовательно, во всех трех рядах удается разместить до 600 рыб сразу; такова емкость нашей коптильни.

Вот и вся коптильня. На землю, посредине постройки кладут железный лист в качестве очага, где и разводится огонь. В такой просто устроенной коптильне с одинаковым успехом можно коптить как горячим, так и холодным способом. Опишем подробнее весь ход обработки рыбы и процесс копчения.

Подготовка рыбы для горячего копчения.

Следует избегать коптить прямо свежую рыбу без предварительного посола: продукт полу-

чится чрезмерно пресный и мало вкусный. Посол однако преследует цель придать рыбе более приятный вкус, но вовсе не назначается для придания рыбе большей прочности и способности сохраняться в течение значительного промежутка времени. Горячее копчение рассчитано на немедленную, в течение двух-трех дней, распродажу товара. Долго сохраняться он не может, иначе как при низкой температуре холодильника.

Для посола берут боченок или кадуюшку, засыпают дно слоем соли, укладывают плотно ряд рыб, снова засыпают солью, кладут второй ряд рыб и так продолжают до конца; самый верхний ряд засыпают солью особенно густо. Чтобы рыба не вылезала из образующегося рассола, часто накладывают на нее сверху деревянный кружок с легким обременением. Мелкую и среднюю рыбу солят целиком; более крупную и жирную, как семга, кумжа, сиг, лещь—предварительно вскрывают с брюшка и удаляют внутренности.

Круто солить нет надобности: 2—3 фунта соли на пуд рыбы достаточно, чтобы придать товару надлежащий вкус. Если пожелаете придать мясу более красивый розоватый цвет, можете прибавить к соли селитры в количестве 1—2 золотника на фунт соли.

Очень скоро образуется естественный рассол; необходимо, чтобы рассол целиком покрывал всех рыб. Для посола достаточно 2—3 дней, а мелкая может просолиться в сутки и даже гораздо скорее. По окончании посола рыбу следует промыть или выдержать в чистой воде с $1/2$ часа или боль-

ше, чтобы вытянуть избыток соли; тогда просаливание распределиться равномернее и снаружи мясо не будет пересолено.

Тем временем для каждой крупной рыбы приготавливают по палочке-стрелке, длиной немного больше, чем рыба; на одном конце стрелка заостряется. Этой палочкой протыкают рыбу насквозь, вводя ее острым концом в рот и стараясь провести вдоль позвоночника до самого хвоста к концу чешуйного покрова. Концы стрелки выдаются немного впереди головы и позади хвоста. Присутствие стрелы предохраняет готовую выкопченую рыбу от изломов, разваливания и повреждений, и в то же время облегчает связывание и вывешивание рыб. Связывание производится попарно бечевкой раза в 4 длиннее рыб. Наложив прочный узел на стрелку перед самым носом рыбы, что должно воспрепятствовать распарившейся в коптильне рыбе соскользнуть с нее, — протягивают веревку по боку тела до хвоста, куда набрасывают петлю; на другом конце той же бечевки навязывается вторая рыба.

Изложенным способом связывают парами рыбы равномерной величины; их очень удобно навешивать в коптильне, перекидывая бечевку через перекладину; коптиться они будут одинаковое время и одна другую не станет перетягивать. Понятно, что если связывать вместе или коптить одновременно крупную и мелкую рыбу, одна поспеет и будет вполне готова, пока другая остается еще сырой.

Мелких рыб протыкать стрелой нет надобности; их можно или нанизывать на бечевку десятками, протыкая иглой глаза или хвост, или прямо одевать на прутья, заменяющие перекладины, проводя их через рот и под жаберную крышку. Если приходится коптить рыбу, распластанную на две половины, ее зацепляют за крючки или гвозди, вбитые в перекладины.

Подготовленную рыбу развешивают на перекладинах в коптильне, заботясь, чтобы ни одна из них не прикасалась к другой.

Если коптильня и будет заполнена вся, перекладины при горячем копчении кладут пониже, однако с таким расчетом, чтобы огонь ни в каком случае не мог касаться рыб.

Горячее копчение.

Когда подготовленная рыба развешена в коптильне на перекладинах, зажигают на полу костер. В коптильне, указанных выше размеров, достаточно устроить на подложенном на пол железном листе один костер, в более крупных—складывают несколько куч топлива. Дрова должны быть сухие и мелко наколоты, сложены в кучу около $\frac{1}{2}$ арш. вышиной и до аршина шириной. Кучу поджигают снизу. Можно насыпать сразу горящих углей, прикрывая их сверху топливом. Для увеличения количества дыма часто сверху кучи насыпают опилки, которые затрудняют горение, иначе дрова сгорят слишком скоро и рыба не успеет хо-

рошенько пропитаться дымом. При этом задвижку в вытяжной трубе закрывают почти наглухо, точно так-же, как вентилятор или поддувало и самую дверь. Примерно через $\frac{1}{2}$ часа рыба приобретает уже красивый желтый оттенок; тогда приступают к заключительному копчению.

Если нужно, прибавляют новую порцию дров, слегка приоткрывают заслонку в вытяжной трубе и вентилятор или, если последнего нет, приоткрывают дверь так, чтобы образовалась достаточной ширины щель для притока воздуха. Когда дрова разгорятся ярким пламенем, дверь прикрывают. Коптильня наполняется горячим влажным воздухом и рыба пропаривается в собственных испарениях. Нужно очень внимательно следить за задвижкой, ибо чрезмерно открытая вытяжная труба выпустит из коптильни эти горячие пары и рыба останется сухой и не сочной.

Рыба считается готовой тогда, когда в достаточной степени пропарится и прокоптится. Необходимо присноровиться к своей коптильне, чтобы, сообразуясь с величиной рыб и количеством топлива, угадывать время, потребное для копчения. Время от времени дверь прикрывают, чтобы осмотреть рыбу и, в случае надобности, прибавить дров. Как уже было сказано выше, продолжительность копчения определяется для мелкой рыбы в $\frac{1}{2}$ часа, для крупной 2—4.

Только что был изложен способ, в котором рыба сперва подвергалась воздействию густого дыма, а потом горячего пара. Копчение можно

вести и в обратном порядке, т. е. сперва устроить горячую топку, а потом дымную.

Тогда первоначально разводят яркий огонь из чистых сухих дров в течение $1/2$ —1 часа, чтобы рыба пропарилась в полной степени; окраска вследствие недостатка дыма остается бледная и только слегка желтоватая. По окончании этой первой операции огонь засыпают опилками и оставляют рыбу в дыму еще часов на 6 или даже до полного охлаждения коптильни. Проконченная таким способом рыба будет суше, менее сочна, но более стойка и прочна для хранения. Неделю или даже больше она в состоянии перенести без заметного вреда.

Следует еще раз отметить, что вынутая из коптильни рыба иногда имеет тусклый закоптелый вид. Для красоты еще теплую рыбу обтирают мягкой тряпочкой, смоченной своим рыбьим жиром.

Наконец, отметим, что рыба горячего копчения, кроме разве самой мелкой, плохо переносит упаковку и пересылку иначе, как в холодильниках. Поэтому горячим копчением выгодно заниматься только вблизи городов и больших железнодорожных станций, где всего легче обеспечивается сбыт готового товара. Особенно хорошие результаты получаются при горячем копчении жирных сортов рыб.

Холодное копчение.

Рыба, заготовленная по способу холодного копчения, отличается большей сухостью, большей

грубостью от рыбы горячего копчения, но за то имеет значительное преимущество в том, что сохраняться может целыми месяцами и нисколько не боится дальних перевозок. В холодное копчение можно пускать не только рыбу свежую просоленную, но также уже лежащую в посоле.

Если мы имеем дело с свежей рыбой, ее необходимо посолить, и посолить притом гораздо основательнее, чем для горячего копчения. Мелкая рыба солится целиком, без всякой разделки, крупная—предварительно вскрывается с брюха для удаления внутренностей; очень крупных рыб даже иногда разрезают вдоль позвоночника на две половины, что облегчает прокапчивание. Прокапчивание балыками, т. е. одной спинки вместе с позвоночником, мы здесь излагать не будем, так как этот сорт товара не может быть хорошо приготовлен на севере.

Разделанную рыбу старательно промывают от грязи, крови и слизи. Подготовленную рыбу нанизывают на бечевку, пропуская ее помощью иглы через глаза; мелкую рыбу связывают десятками, крупную попарно. Протыкания стрелкой не практикуется, так как при холодном копчении нет опасности, что рыба может развалиться от перепаривания.

Посол перед холодным копчением производится более сильный, чем при горячем, и соли употребляют несколько большее количество, от 10 до 15% веса рыбы, т. е. от 4 до 6 фунтов на пуд рыбы. Мелкую рыбу солят два—три дня, крупную 10—15 дней. Вместо сухой соли иногда пользует-

ются готовым рассолом, в виде насыщенного раствора соли в воде; некоторые прибавляют в соль порою еще небольшое количество селитры.

Хорошо просолившаяся рыба подвергается отмачиванию в пресной воде; крупную освобождают от избытка соли в течение суток, мелкую—промывают в воде в течение $1/2$ —2 часов. Если же в посол идет прежнего засола рыба, не специально подготовленная для копчения, ее приходится отмачивать еще дольше, 2—4 суток. Чрезмерно долгое пребывание в пресной воде, впрочем, вредит товару ибо продукт получается тогда безвкусный и водянистый; во многих случаях появление в хвостовой части отмачиваемой рыбы водяных волдырей может служить признаком достаточного отмывания.

Провяливание и копчение.

Отмоченная рыба вывешивается на открытом воздухе на 1—2—5 дней, за это время успеет испариться избыток влаги, а самое мясо несколько провялится и пропитается жиром. Брюшко крупных рыб широко расширяют при помощи поперечно поставленных палочек. Закончив провяливание, приступают собственно к копчению.

Рыбу вносят в коптильню и развешивают на перекладинах. На землю насыпают одну или две кучки сухих опилок, за неимением лучших, даже и сосновых, примерно, ведра 3 на кучку. Кучи поджигают или со середины ската при помощи лу-

чин, или же, устроив на вершине ямку, насыпают в нее горящих углей.

Дав разгореться опилкам, дверь закрывают, а задвижку вытяжной трубы и вентилятор держат открытыми настолько, чтобы обеспечить достаточный приток воздуха; тогда тепло вытягивается в трубу, а коптильня наполняется клубами не горячего дыма. Опилки тем и удобны, что не разгораются ярким пламенем и дают очень много дыма. Когда опилки через несколько часов совсем сгорят, насыпают новые порции опилок и вновь поджигают их, продолжая копчение до тех пор, пока рыба не прокоптится вполне. Готовали рыба — можно определить только вынув пробу.

На весь процесс копчения по этому способу нужно 3—6 суток, что является значительной гарантией прочности товара. Следует только наблюдать, чтобы огонь не разгорался слишком сильно, и чтобы температура не поднималась выше установленной нормы: 30—35 градусов по градуснику Цельсия (или, что тоже, 24—28° по Реомюру)—наилучшая температура для холодного копчения.

Вообще при копчении всегда полезно иметь термометр; вводя его ртутный шарик через дырочку в дверце так, чтобы его показание было видно снаружи коптильни, мы могли бы значительно облегчить свою работу, будь это холодный или горячий способ—безразлично. Наблюдая за градусником, очень легко регулировать температуру в коптильне открыванием и закрыванием в той или иной мере задвижки и вентилятора.

Как уже упоминалось, рыба холодного копчения отличается значительной прочностью и стойкостью в хранении и перевозке; нужно оберегать ее только от появления плесени. Лучше всего сохранять копченую рыбу в висячем положении. Для пересылки ее упаковывают в ящики, обложенные внутри бумагой.

Вот и все, что нужно знать начинающему коптильщику. Этого не много; дальнейшее приобретается опытом и навыком. Не следует только думать, что первый опыт непременно выйдет очень хорошо, и в случае неудачи не падать духом, а разобраться, почему неудача приключилась; не следует забывать, что первый блин иногда выходит и комом. Этим не приходится смущаться. Два—три опыта—и будете коптить рыбу вполне прилично, а это уже сулит возможность хорошего подсобного приработка во всех местах, где имеется надежда на сбыт. Нужно только твердо помнить, что хороший продукт возможно получить только лишь из хорошей рыбы. Конечно, дым немного маскирует некоторые недостатки рыбы и, пользуясь этим, порою удается сбыть проезжему человеку всякую заваль и недоброкачественную рыбу; однако, полезно иметь в виду, что опытного человека не надуешь, а неопытный—попавшись на северный продукт однажды, в другой раз совсем покупать не станет, да и знакомым не посоветует. А от плохой славы скоро не отделаешься.

В своем очерке мы намеренно начали описание копчения с простейших домашних способов.

Если кто-нибудь, заинтересовавшись нашей книжечкой, попробует для начала копчение хотя бы в русской печи и добьется в ней хороших успехов, можно быть уверенным, что рано или поздно он устроит себе и настоящую коптильню. И тогда цель этой книжки будет достигнута.

Е. К. Суворов.