

СЕРГѢЙ ШАРАПОВЪ.

ОВОЩИ И ГРИБЫ

ВЪ ЖЕСТЯНКАХЪ

(Консервированіе горошка, фасоли, артишоковъ, помидоровъ, бѣлыхъ грибовъ, шампиньоновъ, рыжиковъ и опенокъ).

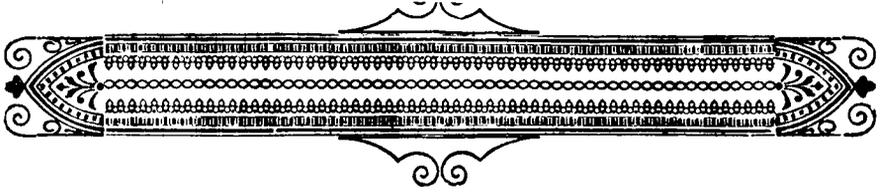
(Изъ 11-го выпуска „Сочиненій Сергѣя Шарпова“ „ОЗИМИ“.)



МОСКВА.

Типо-литографія А. В. Васильева и К^о, Петровка,

1901.



Я хочу подѣлиться съ читателемъ плодами моей выучки (между дѣломъ) одного весьма важнаго ремесла въ сельскомъ хозяйствѣ. А такъ какъ это ремесло годится не только для *хозяевъ*, сидящихъ на землѣ, но и для всякаго горожанина, живущаго *своей квартирой* и имѣющаго подъ руками рынокъ и собственную кухню, то рассказать о грибныхъ и огородныхъ консервахъ считаю совсѣмъ излишнимъ.

Съ консервами я былъ немного знакомъ, т.-е. кое-что видѣлъ. Но прочесть многого нельзя—въ литературѣ по этой части очень бѣдно, увидеть можно еще меньше—фабриканты консервовъ своихъ способовъ и секретовъ не показываютъ. Сохрани Богъ, распространится консервное дѣло—имъ нельзя будетъ уже брать съ потребителя два рубля на рубль.

Случай свелъ меня съ довольно хорошимъ мастеромъ по консервной части и я поспѣшилъ съ нимъ условиться насчетъ моего обученія сей благородной отрасли. Этотъ мастеръ служитъ въ одной московской фирмѣ и распредѣляетъ свое время такъ: въ июль ѣдетъ въ Ростовъ-Ярославскій варить горошекъ; затѣмъ отправляется въ Ростовъ-Донской варить помидоры, осенью готовить бѣлые грибы, скупаемые въ Москвѣ, зимой варить, въ Москвѣ-же, шампиньоны, которые доставляютъ мѣстные шампиньонныя теплицы. До сих поръ было выгодно послѣднее дѣло, т.-е. бѣлые грибы и шампиньоны. Можно судить по тому, что Москва покупаетъ грибовъ изъ первыхъ и третьихъ рукъ и цѣна на сырые боровики доходитъ до 25 коп. фунтъ, шампиньоны-же въ варку покупались въ прошлую зиму отъ 13 до 18 руб. пудъ. Горошекъ, помидоры и бобы, хоть и сбиты немного въ цѣнахъ, но все-таки даютъ еще отличный доходъ.

Я все время сознавалъ, что у меня въ Сосновкѣ консервное дѣло можетъ отлично пойти. Но какъ его начинать безъ опыта, т.-е. безъ твердаго знанія всей техники и условій? Да кромѣ того, существуетъ и общее правило: чтобы не быть въ рукахъ у наемнаго мастера, нужно дѣло знать основательно самому.

И вотъ, я рѣшилъ изучить консервное дѣло еще въ Москвѣ, практически, т.-е. купить банокъ и всего, что нужно для ихъ паянья, взять грибовъ и овощей, воспользоваться знакомствомъ съ мастеромъ и сдѣлать консервы пока въ маленькомъ видѣ, на кухнѣ, подъ его руководствомъ, записывая каждую мелочь.

Сказано—сдѣлано. За „науку“ мастеръ запросилъ тридцать рублей. Идетъ! Достала я банокъ, купилъ въ Охотномъ Ряду горошку, фасоли, помидоровъ, артишоковъ, грибовъ бѣлыхъ и шампиньоновъ, пришелъ мой мастеръ.

И вотъ, что мы съ нимъ стали дѣлать. Записываю въ полной подробности, стараясь ничего не пропустить. Надѣюсь, что читатель, который захочетъ повторить все это самъ, по указаніямъ здѣсь даннымъ, ни въ какую ошибку не впадетъ и консервы получить прекрасные.

1. Горохъ зернами.

Горохъ былъ купленъ стручками, не важный. Перестарѣлся, крупный и жесткій. 1-го сорта было очень немного, все второй и третій. Первымъ сортомъ будетъ зерно совсѣмъ сладкое, прозрачное, мягкое, растирающееся легко между пальцами почти безъ твердаго остатка. Второй сортъ зерно мягкое, но уже растирающееся съ *сопротивленіемъ* и образующее почти крупу, третій сортъ зерно совсѣмъ окрѣпшее и не растирающееся, но еще зеленое.

Сорта дѣлятся сквозь сито, а въ большихъ количествахъ на вѣялкѣ. Чѣмъ скорѣе варится горохъ послѣ сбора и луценія, тѣмъ онъ лучше. Чѣмъ моложе и нѣжнѣе горохъ, тѣмъ его варять меньше—это понятно.

Налушили мы гороху (изъ 5 ф. стручковъ вышло 2 ф.) и сыпали на тарелку. Сталъ мой мастеръ дѣлать *соусъ*.

Жидкость, которую льютъ въ банки съ консервами, серва своя. Для гороха соусъ составляется такъ: укропу, петрушкѣ, щепотку соли. По щепоткѣ въ $\frac{1}{8}$ фунта, не больше: шпинату, кропу, петрушки, стручковъ отъ того-же гороха, 1 золотникъ соли и шиши. Все это бросить въ кастрюльку съ 10—12 стаканами воды и дать прокипятить $\frac{1}{2}$ часа. Получится зеленая жидкость, которую смѣшиваютъ съ сырой холодной водой по расчету 1 стаканъ взвара на ведро воды. Это и будетъ *соусъ*.

Приготовили мы этот соус и поставили воду для варки гороха въ большой кастрюлѣ. Посолили довольно крѣпко (какъ не очень пересоленный супъ), положили щепотку Виши, немного соды. Когда закипѣла вода, бросили туда горохъ. Кипѣніе остановилось и вскорѣ началось снова. Отъ этого момента отсчитали 4 минуты. Въ это время кожаца на горохѣ слегка сморщилась, а нѣкоторыя старыя горошины даже лопнули. Мы сняли съ огня и откинули на рѣшето. Затѣмъ *тотчасъ* же промыли въ двухъ холодныхъ водахъ, обливая сверху.

Въ большомъ видѣ это дѣлается такъ: вода кипитъ въ котлѣ. Горошекъ опускается въ этотъ кипятокъ въ ивовой (бѣлой) корзиночкѣ и тамъ и кипитъ, причемъ его помѣшиваютъ. Затѣмъ та-же корзиночка (5—6 фунтовая) промывается въ холодной водѣ, опуская ее въ бакъ или ушатъ, и изъ нея горохъ высыпается, ну хоть на блюдо.

Остывшій горохъ рассыпается по предварительно ополоснутымъ банкамъ, на палецъ не доходя до края и заливается соусомъ такъ, чтобы тотъ только покрылъ горохъ и оставался до верху промежутковъ въ $\frac{1}{2}$ дюйма. Консервъ готовъ къ запайкѣ.

Сдѣлаю маленькую остановку. Когда вода для варки гороха закипѣла, мастеръ спросилъ меня:

— Зелени положить желаете?

— Какой зелени?

— Мы для цвѣта кладемъ мѣдный купоросъ.

— Но вѣдь это-же вредно?

— Помилуйте, мы кладемъ самую малость. На ведро воды не больше $\frac{1}{4}$ золотника. Онъ только *укрѣпитъ цвѣтъ* на горохѣ, а что лишнее, то въ водѣ останется. Да вѣдь, чай, изволили кушать наши горошки? Никакого вреда никому не было. А безъ мѣди цвѣтъ будетъ нехорошъ и покупать не будутъ, потому что покупатель требуетъ, чтобы прежде всего былъ цвѣтъ.

— Нѣтъ, ужъ мы, другъ любезный, положимъ Виши,—она хоть того цвѣта не дастъ, но для здоровья не вредна.

— Какъ прикажете. Но только, по совѣсти, вотъ передъ Богомъ, никакого вреда отъ „зелени“ быть не можетъ.

Я припомнилъ слышанный мною недавно разсказъ про одну крупную Московскую консервную фабрику, съ которой случилась слѣдующая неприятность. Сталъ ея „консерваторъ“ воровать, по чьей-то подсказкѣ ея разсчитать. Со злобы онъ написалъ на фирму донесъ, что тѣмъ-то фабрика кладетъ въ консервы мѣдь. Нагрянула полиція, анализъ, указаніе подтвердилось, и огромное количество готоваго въ банкахъ гороху было предано уничтоженію. Стала эта фирма дѣлать горошекъ съ солью Виши. Цвѣтъ получился неважный. Рестораны перестали брать.

Этимъ воспользовался нѣкій рижскій консервный фабрикантъ, Еврей, и его горошки начали въ Москвѣ вытѣснять московскіе. Новый доносъ, на этотъ разъ уже отъ московской фирмы. Новый анализъ, новое уничтоженіе значительныхъ количествъ товара. Теперь *зеленую* горошку въ Москвѣ въ продажѣ почти нѣтъ,—всѣ боятся.

Я заставилъ моего мастера положить Виши, а купоросъ побережь для таракановъ. Ну, желтовать будетъ горошекъ, однако, не болѣе-же, чѣмъ „у людей“.

Про запайку разскажу ниже, а теперь перейдемъ къ слѣдующему консерву.

2. Бобы, горохъ лопаточками.

Бобы или зеленая фасоль попалась намъ довольно-таки старая, съ пятнышками и уже образовавшимися зачатками зеренъ, мягкая и лежалая. Самою лучшею считается совершенно мелкая молодая фасоль, которую не нужно рѣзать (длиною въ вершокъ, самое большее полтора), а только обламывать головки. Старше уже необходимо сначала обдирать *жижки* вдоль стручка съ обѣихъ сторонъ, затѣмъ рѣзать наискось.

Варятся бобы такъ-же, какъ горохъ, но вода должна быть солоной. Къ ней такъ-же прибавляется Виши. Такъ-же откидываютъ, обливаютъ холодной водою два раза и укладываютъ въ банки. Кипѣть должны бобы: постарше—3 минуты отъ начала кипѣнія, молодые—2 минуты.

Соусъ для бобовъ—простая сырая вода, посоленая по вкусу (*не* пересоленный супъ) съ прибавкой Виши. Заливаютъ и подъ запайку.

Горохъ лопаточками варится и заливается совершенно такъ-же, какъ бобы.

3. Артишоки.

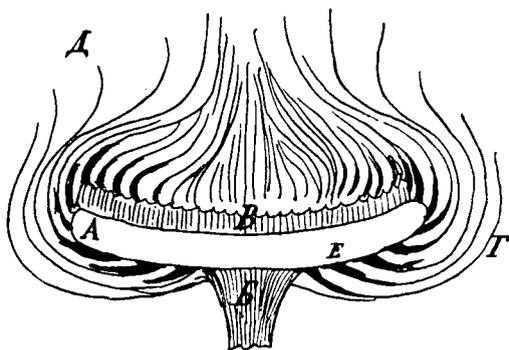
У артишока варится только донышко (*fond*). Обрѣзка артишока *А* старая. Артишокъ состоитъ изъ основанія *А*, растущаго изъ стебля *Б*. На этомъ основаніи сверху помѣщается съменникъ *В*, въ незрѣломъ видѣ (въ какомъ собственно и ѣдятъ головки артишоковъ), изображающій шерстистую жесткую прокладку.

Кругомъ всей головки идутъ лепестки, верхній конецъ которыхъ жесткій и деревянистый, но въ нижнемъ концѣ, въ лопастяхъ *Г*, есть кусочки вкуснаго мяса, которое и обсасывается. Для консервовъ нужно только донышко *А*.

Его начинают ножомъ обрѣзать снизу, какъ чистятъ рѣпу. Важно срѣзать все жесткое и обнажить бѣлое мясо доньшка, но не срѣзать лишняго. Хорошо будетъ тогда, когда будутъ чуть замѣтны точки *E*, гдѣ прикрѣпляется лепестокъ.

Когда очищены низъ и бока, нужно снять шерстovidный сѣмьникъ *B*. Для этого острый ножъ запускаютъ по самой раздѣлительной линіи между *A* и *B*. Это требуетъ большой ловкости и я сталь съ успѣхомъ рѣзаетъ не сразу. Взять ножомъ выше нельзя—шерсть поперекъ не перерѣжешь. Взять низко—испортишь мясо.

Рис. 1.



Когда доньшко очищено, наверху должна быть видна мелкая сѣтка изъ-подъ сѣмянъ. Ее нужно оскоблить ножомъ до бѣлаго мяса, но очень осторожно, и затѣмъ артишокъ бросить въ воду, подкисленную лимонной кислотой, иначе отъ желѣза ножа онъ быстро почернѣетъ.

Варятъ артишоки 5 минутъ въ простой водѣ, хорошо посоленной и подкисленной лимонной кислотой (1 золотникъ на ведро воды). Откидываютъ, студятъ холодной водой и раскладываютъ въ жестянки. Крупные въ 2-фунтовыя широкія, мелкіе—въ 1-фунтовыя. Заливаютъ соленой слегка водой, съ прибавкой на ведро маленькой щепоти (около золотника) соды и чуть-чуть (на кончикъ ножа) салициловаго натра.

4. П о м и д о р ы .

Помидоры сохраняются въ двухъ видахъ. Въ видѣ протертаго тѣста и цѣльными. Мы сдѣлали опытъ только надъ цѣльными. Это крайне просто. Помидоры вымыли, сырыми и цѣльными уложили въ банки, по 3 штуки въ каждую, и залили водой, съ маленькимъ количествомъ (щепотка на ведро) салициловаго натра.

Тѣсто дѣлается такъ: отвариваютъ помидоры въ котлѣ, не соля. Откидываютъ на полотно и, давъ стечь водѣ, протираютъ тѣсто сквозь мелкое сито. Тѣсто это сваливаютъ снова въ котель, нагрѣваютъ до кипѣнія и кипятятъ часъ. Солятъ по вкусу, подкрашиваютъ *карминомъ* (иначе будетъ блѣдно и покупатель не возьметъ), студятъ и раскладываютъ въ банки или бутылки.

5. Бѣлые грибы (боровики).

Обрѣзаютъ корни, какъ можно экономнѣе, т.-е. чтобы осталось столько корня, сколько позволяетъ совѣсть. Гдѣ грибы дешевы, конечно, лучше отваривать однѣ шляпки. Затѣмъ моютъ въ холодной водѣ начисто, въ трехъ водахъ и въ широкомъ сосудѣ, перетирая грибы, чтобы не осталось слизи. Варятъ въ водѣ, добавивъ на 1 пудъ грибовъ $\frac{1}{8}$ ф. или лота 3 квасцовъ (не жженныхъ, конечно), соли по вкусу (пересоленный супъ) и немного (на пудъ грибовъ лотъ) лимонной кислоты. Грибы бросаютъ въ кипящую жидкость и съ момента, когда снова закипятъ, варятъ около получаса, все время закрывъ крышкой котель или кастрюлю, и отъ времени до времени помѣшивая, чтобы грибы не пригорѣли. Откидываютъ, обливаютъ холодной водой, раскладываютъ въ банки. Заливаютъ грибы растворомъ лимонной кислоты въ холодной водѣ, настолько слабымъ, чтобы кислый вкусъ былъ едва замѣтенъ. Соли въ эту воду кладутъ по вкусу, какъ въ супъ.

Такъ дѣлалъ мой мастеръ. Какъ разъ въ это-же время былъ полученъ № 29 „Земледѣльческой Газеты“ за этотъ годъ, въ которомъ самъ редакторъ, *Ө. Э. Ромеръ*, съ рукописи „извѣстнаго знатока и специалиста въ грибномъ дѣлѣ“, *П. Е. Минѣва*, въ Торжкѣ, далъ обстоятельную статью о заготовкѣ бѣлыхъ грибовъ. Въ общемъ г. Минѣвъ рекомендуетъ то-же, что и мой мастеръ, а потому я отмѣчу только разногласія, или то, чего мой мастеръ не указалъ.

Грибы варятся въ *хорошо вылузженной* посудѣ, иначе будутъ черными

Минѣвъ тѣмъ самымъ бульономъ, въ которомъ варил.

Мой мастеръ категорически заявляетъ, что этого не слѣдуетъ. Отъ этого грибы будутъ *ослизлыми*, а чтобы этого избѣжать, нужно варить въ квасцахъ. Небольшое количество квасцовъ, по-моему, совершенно безвредно, такъ какъ это двойная соль безвредныхъ оснований—кали и глинозема.

Варить запаянные банки необходимо не позднѣе $\frac{1}{2}$ часа послѣ запайки.

Послѣ проварки (въ теченіе 2 часовъ) не слѣдуетъ упаковывать въ ящики, но дать банкамъ постоять по крайней мѣрѣ мѣсяцъ, при температурѣ градусовъ 20. Если ни одна не вздуется, тогда консервъ хорошъ. Я думаю, что мѣсяцъ слишкомъ долго. Можно ограничиться 2 недѣлями.

Г. Минѣвъ рекомендуетъ бульонъ изъ-подъ грибовъ разливать въ бутылки и хранить, а бульонъ при открытіи банокъ употреблять въ кушанья. Не знаю, каковъ бульонъ въ консервахъ г. Минѣва, но въ покупныхъ онъ плохъ по вкусу и кухарки правы, выливая его.

Корни г. Минѣвъ совѣтуетъ рѣзать и сушить.

Относительно простыхъ грибовъ (подосиновики, черные подберезовики и пр.) мой мастеръ сказать ничего не могъ. Г. Минѣвъ совѣтуетъ варить ихъ точно такъ-же, какъ и боровики.

6. Опенки и рыжики.

Беру рецентъ г. Минѣва: опенки и рыжики варятся только что собранные. На 1 пудъ грибовъ берутъ $\frac{1}{2}$ ф. соли, 6 золотниковъ лимонной кислоты и 10 бут. воды, кипятятъ 15 минутъ, раскладываютъ въ жестянки, запаиваютъ, варятъ 2 часа.

7. Шампиньоны.

Чѣмъ свѣжѣ шампиньоны, тѣмъ лучше. Развернувшіеся зонтиками совѣмъ не годятся, какъ и легкіе, т.-е. высохшіе и сморщившіеся. Величина гриба роли не играетъ, лишь-бы былъ свѣжъ, плотно закрытъ и тяжелъ. Крупные можно разрѣзать.

Чистятъ только землю съ кореньевъ, скорѣе скоблятъ, чѣмъ чистятъ. Крупные рѣжутъ на части. Моютъ въ холодной водѣ, три раза мѣняя воду и стараясь руками оттереть всю приставшую землю и песокъ. Изъ воды шампиньоны должны выйти бѣленькими и совершенно чистыми.

Кипятятъ воду, кладутъ соль (какъ въ супъ) и лимонную кислоту (1 лоть на ведро воды). Затѣмъ бросаютъ шампиньоны, лимоннаго сока, когда снова закипитъ, держатъ 7 минутъ*). Откидывъ на сито, смываютъ холодной водой, сбрызгиваютъ слегка солью, студятъ, раскладываютъ въ банки**), заливаютъ соусомъ.

Соусъ для шампиньоновъ составляется такъ: на ведро холодной воды 1 чашку соку, въ которомъ варились шампиньоны. Посолить

*) По г. Минѣву $\frac{1}{4}$ часа.

**) Г. Минѣвъ раскладываетъ горячими, что неправильно.

воду по вкусу. Заливать, чтобы всё грибы были покрыты и оставался под крышкой промежутокъ въ $\frac{1}{2}$ пальца.

8. Запайка жестянокъ.

Мы брали только одно-фунтовыя жестянки. Для разныхъ цѣлей идутъ разныя. Чѣмъ больше жестянка, тѣмъ относительно дешевле, но для торговли выгоднѣе мелкая—большія покупаютъ въ рестораны, учрежденія и крупныя семьи.

Банокъ для укупорки консервовъ множество. Лучше, но и дороже всего стеклянныя съ жестянымъ запаеваемымъ горлышкомъ. Здѣсь я буду говорить только о простыхъ жестянкахъ.

Мнѣ пришлось ихъ заказать. Какъ это ни странно, но готовыхъ въ продажѣ я въ Москвѣ не нашелъ. Крупныя консервныя фирмы дѣлаютъ ихъ сами.

Заказывалъ я въ маленькой мастерской въ Зарядьѣ, но такъ какъ сдѣлали не важно, то мастерскую не называю. Цѣна одно-фунтовой опредѣлилась въ 7 коп.

Я имѣлъ жестянки нѣсколькихъ типовъ, которые и показаны на рисункахъ. Для объясненія запайки я на чертежѣ увеличилъ толщину

Рис. 2.

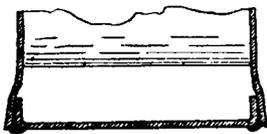


Рис. 3.



жести въ нѣсколько разъ. На рис. 2, 3 и 4 изображена верхняя часть жестянки, гдѣ она запаивается при приготовленіи консервовъ. Нижняя часть изображена только у тѣхъ жестянокъ, которыя открываются ключемъ.

Первый (рис. 2) имѣетъ крышечку того-же діаметра, что и баночка, и загнутому внизъ краешками, которые вставляются въ расширенное отверстіе банки. Эти жестянки хороши, когда аккуратно сдѣланы. Типъ второй (рис. 3) имѣетъ впаянное доннышко съ прорѣзомъ, края котораго нѣсколько вдавлены и образуютъ колечко, куда ложится кружокъ. Наконецъ, у третьяго типа (рис. 4) кружокъ ложится на совершенно плоское впаянное дно съ прорѣзомъ. Первый типъ при хорошемъ исполненіи для запайки всего удобнѣе. Второй типъ запаивается также недурно. Съ третьимъ больше всего возни.

Это легко видѣть по расположенію олова, показанному на рисункахъ (черныя мѣста). Сохрани Богъ, заржавѣло немного незалуженное желѣзо на обрѣзѣ донышка. Мастеръ будетъ долго биться и никакъ не сообразитъ, запаялось, или нѣтъ, а въ варкѣ банки чуть не всѣ *запоютъ*. Этого типа (рис. 4) слѣдуетъ избѣгать.

Паяніе производится такъ: устраивается жаровня на трехъ ножкахъ, съ дырочками, или лучше съ мѣховымъ поддуваломъ; на нее

Рис. 4.

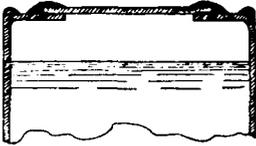


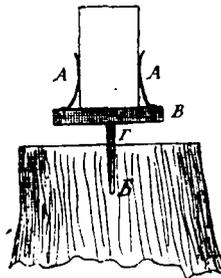
Рис. 5.



кладутся паяльники (рис. 5). Мастеръ садится на табуретку, около высокаго пня (рис. 6), на которомъ укрѣпленъ вращающійся дискъ *B* на стержнѣ *Г*. На дискъ укрѣплены пружинки *АА* между которыми вставляется банка.

Мальчикъ обтираетъ чистымъ полотенцемъ до суха края банокъ и наложивъ донышки или кружки на мѣста, затираетъ мѣсто спайки кускомъ канифоли, или засыпаетъ порошкомъ канифоли. Затѣмъ осторожно, чтобы не расплескать, подаетъ банки одну за другою паяль-

Рис. 6.



щику который, потеревъ паяльникъ о кусокъ нашатыря и прикоснувшись концомъ его на одну секунду къ водѣ подкисленной соленою кислотою *), беретъ на паяльникъ большую каплю сплава *третника* **) и

*) Она тутъ же испаряется съ раскаленнаго паяльника.

**) 1 ч. олова на 2 ч. свинца.

проводить концомъ паяльника по соединенію кружка съ донышкомъ или донышка съ стѣнками. Впереди бѣжить жидкая расплавленная канифоль, *вымывая* то мѣсто, куда долженъ пристать третникъ. Жидкій третникъ проходить въ щель между двумя жестяными поверхностями и тутъ-же, захвативъ и скрѣпивъ ихъ, застываетъ. Другой рукой мастеръ поворачиваетъ баночку вокругъ стержня *Г*. Въ большихъ заведеніяхъ этотъ приборъ устраивается такъ, что мастеръ поворачиваетъ кружокъ *В* ногой.

Неопытный человекъ будетъ довольно долго прилаживаться, пока приобрететъ надлежащую ловкость, опытный паяльщикъ задѣлываетъ до 1000 банокъ въ день.

Избави Богъ употреблять что-нибудь, кромѣ канифоли! Соляная кислота, попадая въ банку, непоправимо портитъ консервъ, сообщая ему отвратительный металлическій вкусъ.

Запайка должна быть безусловно герметическая. Малѣйшая дырочка, оставшаяся случайно, дѣлаетъ банку негодною. Эта дырочка обнаружится при варкѣ, а опытными паяльщиками опредѣляется на слухъ, встряхивая жестянку.

9. Варка консервовъ.

Запаянныя банки надо немедленно *стерилизовать*, т.-е. *кипятить въ водѣ*. Если этого не сдѣлать, всѣ до единой черезъ нѣсколько часовъ вздуются и протухнутъ. Проваривая, т.-е. нагрѣвая до точки кипѣнія воды въ теченіе нѣкотораго времени, различнаго для разныхъ консервовъ, останавливаютъ въ содержимомъ банокъ всѣ органическіе процессы, происходящіе отъ разнообразныхъ споръ и бактерій, попадающихъ изъ воздуха и развивающихся, какъ броженіе, съ выдѣленіемъ газовъ, такъ и гнилостные процессы. Когда всѣ зародыши убиты, органическое вещество остается неопредѣленно долгое время свѣжимъ и въ немъ медленно происходитъ лишь процессъ размягченія. Долго лежалые консервы иногда даже не теряютъ вкуса, но размягчаются до того, что обращаются въ кашу.

Заводится въ котлѣ (въ маленькомъ хозяйствѣ въ кастрюлѣ) кипятится вода. Ставятся банки одна около другой запаяннымъ концомъ къверху. Должна ихъ совершенно закрывать. Это нужно для того, чтобы плохо запаянная банка могла „подать голосъ“, т.-е. начать жалобно пищать, такъ какъ черезъ дырочку будетъ выходить воздухъ и проходить черезъ воду ниточкой пузырьковъ. Такую банку необходимо тотчасъ-же вынуть изъ воды*) и поднять, а затѣмъ варить снова.

*) Для этого дѣлаются особыя клещи.

На дно котла необходимо положить что-либо, напр. тряпки, паклю, солому, чтобы банки отнюдь не прикасались ко дну котла, иначе онъ могутъ распаяться. Банки кладутъ въ холодную, или слегка теплую воду, которую постепенно доводятъ до кипѣнія. Время варки, указанное ниже, считается съ того момента, когда закипитъ вода.

Такъ какъ въ закрытой банкѣ кипѣнія не происходитъ и содержимое не перемишивается, то нужно болѣе или менѣе продолжительное время, чтобы банка прогрѣлась насквозь и всѣ зародыши погибли. Наименьшее время для фунтовой жестянки—1 часъ. Наибольшее 2 часа. Большаго размѣра жестянки требуютъ и нѣсколько большей варки.

Варить нужно по слѣдующему расчету:

Помидоры	}	1 часъ.
Артишоки		
Горошекъ	}	1 ¹ / ₂ часа.
Шампиньоны		
Бобы		
Бѣлые грибы		
Рыжики и опенки	}	2 часа.

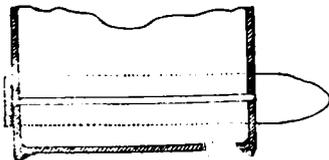
Если банки хорошо запаяны, ихъ доньшки сильно вздуются. При остываніи, которое должно идти медленно и естественно, доньшки должны вогнуться назадъ. Если послѣ остуженія банка не вогнулась, это значить, что она запаяна дурно и ее надо осмотрѣть и перепаять.

Остывшія банки ставятся рядами въ теплое мѣсто. Если въ теченіе ближайшей недѣли не замѣчается вспучиванія, ихъ можно укладывать въ ящики, рядами, наклеивъ ярлыки. Между рядами прокладывается сѣно или солома, затѣмъ ящикъ заколачивается и товаръ готовъ къ отправкѣ.

Рис. 7.



Рис. 8.



Въ послѣднее время входятъ въ употребленіе банки открывающіяся ключемъ. Онѣ наполняются и запаковываются обыкновенно.

Открывающееся ключемъ дно (рис. 7) или особая ленточка (рис. 8) устраиваются и припаиваются при производствѣ банокъ, но не при запайкѣ консервовъ, что было-бы неудобно.

Вотъ все пока, чему я научился отъ приглашеннаго мною мастера.

Если кто-нибудь из читателей вздумает сдѣлать опытъ самъ очень прошу сообщить мнѣ о результатахъ. При слѣдующемъ изданіи этой брошюры я введу всѣ необходимыя поправки.

Закончу необходимымъ указаніемъ по адресу нашего Министерствъ Земледѣлія. Консервное дѣло—огромная отрасль національной промышленности. А между тѣмъ, все въ немъ дѣлается на ощупь. Нѣтъ хорошаго руководства, ни опытныхъ специалистовъ, ни доступныя станціи, гдѣ-бы можно было поучиться. Неужели, тратя ежегодно сотню тысячъ на командировки разныхъ чиновъ, наше вѣдомство земледѣлія не могло-бы устроить въ центрѣ страны—Москвѣ опытную консервную станцію, которая провѣряла-бы всѣ способы консервированія слѣдила-бы за успѣхомъ этой отрасли за границею, имѣла-бы двухъ трехъ выдающихся специалистовъ и свои работы публиковала-бы всеобщее свѣдѣніе?

Какое количество хозяевъ натолкнула-бы эта станція на производство консервовъ, рынокъ для коихъ у насъ поистинѣ необъятенъ. А мы между тѣмъ сейчасъ выписываемъ множество заграничныхъ консервовъ вмѣсто того, чтобы ѣсть свои, да еще вывозить за границу



Съ Октября 1900 года предпринято изданіе
НОВОЙ СЕРІИ

„Сочиненій Сергѣя Шарарова“

СЪ ПОРТРЕТАМИ И ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

Вышли въ 1900 году:

Томъ I Мой дневникъ выпускъ 1, 2 и 3.

Въ 1901 году:

Томъ II	выпускъ 4	„Сугробы“.
”	” 5	„Оттепель“.
”	” 6	„Ледоходъ“.
I	” 7	„Борозды“.
”	” 8	„Посѣвы“.
”	” 9	„Сѣнокосъ“.
” VI	” 10	„Жатва“.
Печатается	” 11	„Озимь“.

До конца года выйдетъ еще 5, всего пятнадцать выпусковъ, или пятитомовъ. Подписная цѣна по 1 рублю за томъ съ доставкой или посылкой. Денъги адресуются: въ Москву, Сергѣю Ѳедоровичу Шарарову у Старога Пимена, домъ Викторсонъ.