

ДОМАШНЯЯ СУШКА  
**ПЛОДОВЪ и ОВОЩЕЙ**

и

ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НѢКОТОРЫХЪ КОНСЕРВОВЪ.

СОСТАВИЛЪ

С. Вороновъ.

Съ 9-ю рисунками въ текстъ.

ВТОРОЕ ИЗДАНИЕ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.  
Издание Ф. А. Девриена.  
1907.

166393.

## ПРЕДИСЛОВІЕ КО ВТОРОМУ ИЗДАНІЮ.

Прошло десять лѣтъ съ тѣхъ поръ, какъ впервые была выпущена моя брошюра «Домашняя сушка плодовъ и овощей и домашнее приготовленіе нѣкоторыхъ консервовъ». За этотъ промежутокъ времени практика по сушкѣ плодовъ и ихъ консервированію успѣла выработать нѣкоторые болѣе усовершенствованные приемы и методы; затѣмъ, при составленіи этой брошюры легко конечно могли вкратчѣ нѣкоторые недочеты и несовершенства. Нынѣ, приступая ко второму изданію своей брошюры, я счелъ своимъ долгомъ пополнить пробѣлы, встрѣчавшіяся въ первомъ ея изданіи, внеся въ то же время и все то, что лучшаго выработано за это время практикой, не выходя однако изъ рамокъ ранѣе поставленной себѣ цѣли, т. е. краткаго пособія для домашней сушки плодовъ и овощей и домашняго приготовленія нѣкоторыхъ консервовъ.

Десять лѣтъ—промежутокъ большой и за это время, какъ говорится, много утекло воды. Разъѣзжая по Матушкѣ-Руси въ прежнее время, рѣдко приходилось наблюдать, чтобы владѣльцы садовъ особенно старались о полной утилизаціи своихъ урожаевъ. Теперь ужъ картина не та: теперь на сады смотреть не какъ на баловство, не какъ на затѣю, а какъ почти на коммерческое предпріятіе и поэтому зачастую замѣтны желанія полной утилизаціи урожаевъ своихъ садовъ. Но вѣдь культура, прогрессъ, начинается всегда съ самаго маленькаго, плохонькаго, незначительнаго и несовершеннаго, и поэтому у насъ, если и стали сушить фрукты, то, за исключеніемъ отдѣльныхъ и рѣдкихъ случаевъ, сушатъ ихъ пока первобытнымъ способомъ, т. е. дымомъ, въ «лозницахъ», гдѣ товаръ получается скорѣе испорченнымъ, нежели высушеннымъ, отчего и выручка отъ садовъ получается не дѣйствительная, а уменьшенная. Но попытки перехода къ болѣе совершеннымъ способамъ переработки плодовъ начинаютъ становиться замѣтными и въ дерев-

няхъ, что пока тормозится отсутствіемъ надлежащихъ познаній. Для приобрѣтенія этихъ - то надлежащихъ познаній и предназначается эта брошюра, въ ея исправленномъ и дополненномъ видѣ.

---

На громаднѣй территоріи нашего отечества произрастаютъ въ огромномъ количествѣ, какъ въ дикомъ, такъ и въ культурномъ, такіе разнообразныя плоды и ягоды, что во время лѣта жители деревень часто не знаютъ, куда ихъ дѣвать, и пользуются только самымъ лучшимъ, все же остальное гниетъ и пропадаетъ даромъ. Зато зимой мы сидимъ вовсе безъ фруктовъ, между тѣмъ какъ, посредствомъ очень простыхъ способовъ переработки плодовъ, можно достигнуть того, что изъ урожая сада ничего не пропадетъ даромъ, и мы въ состояніи будемъ круглый годъ угощаться всевозможными плодами и ягодами.

Теперь мы часто не можемъ продавать своихъ фруктовъ по хорошей цѣнѣ, такъ какъ осенью всѣ рынки бываютъ до того запержены ими, что купцы даютъ и за хорошіе плоды самую ничтожную цѣну. Когда же мы будемъ большую часть фруктовъ перерабатывать, а только меньшую и самую лучшую продавать въ свѣжемъ видѣ, тогда на рынкахъ не будутъ валяться вороха фруктовъ, и купцы будутъ давать высшія цѣны. Кромѣ того, у насъ теперь яблоко, немного испорченное или раньше свалившееся съ дерева, считается уже негоднымъ, между тѣмъ какъ наши сосѣди подобныя же фрукты, но только въ переработанномъ видѣ, продаютъ намъ какъ лакомство.

Моя скромная работа имѣетъ цѣлью помочь мелкимъ хозяевамъ извлекать настоящія выгоды изъ своихъ садовъ; она не годится для тѣхъ, кто желалъ-бы вести это дѣло въ обширныхъ размѣрахъ, такъ какъ крупнаго производства я вовсе не касаюсь; не найдутъ здѣсь читатели и теоретическихъ объясненій, такъ какъ работа моя предназначена для желающихъ получить исключительно практическія указанія. Ими-то, на основаніи собственнаго опыта, и хочу я подѣлиться съ читателемъ.

*С. Вороновъ.*

## І. Сушка плодовъ.

*Солнечная сушка.* Всякіе плоды и ягоды, будучи подвергнуты на нѣкоторое время нагрѣванію, теряютъ большую часть содержимой ими влаги, отчего и дѣлаются способными долго не подвергаться порчѣ и доставлять намъ въ продолженіе круглаго года пріятную и здоровую пищу. Въ виду этого слѣдуетъ нашимъ хозяйкамъ обратить побольше вниманія на этотъ способъ переработки плодовъ, тѣмъ болѣе что способы сушки крайне просты и легко исполнимы.

Сушка различныхъ плодовъ обыкновенно происходитъ или посредствомъ естественной теплоты, на солнцѣ, или посредствомъ искусственнаго нагрѣванія; второй способъ предпочтительнѣе, такъ какъ при немъ продуктъ получается лучшій, да и сушка можетъ производиться во всякое время года, между тѣмъ какъ первый способъ находится въ полной зависимости отъ климата, времени года и состоянія погоды. Сушка на солнцѣ выгодна только въ мѣстностяхъ жаркихъ или теплыхъ, гдѣ погода не такъ переменчива, какъ у насъ.

Для сушки на солнцѣ наиболѣе пригодны яблоки, груши, сливы, виноградъ и отчасти ягоды. Груши и яблоки, очищенные отъ сердечка и кожицы, разрѣзаются на тонкіе кружечки или ломтики и нанизываются на тонкія бечевки или толстыя нитки такъ, чтобы ломтики приходились близко другъ отъ друга (рис. 1). Нанизанные такимъ образомъ пластинки развѣшиваются на солнечной сторонѣ какой-либо постройки и, при хорошей погодѣ, дней черезъ 5—15 совершенно высыхаютъ; тогда ихъ снимаютъ и складываютъ для храненія. Если ночи выпадаютъ сырыя, то, для ускоренія сушки, плоды на ночь снимаются, а утромъ, при восходѣ солнца, опять развѣшиваются; полезно также отъ времени до времени поворачивать нанизанные кружки другою стороною къ солнцу

передвигать ихъ на бечевкѣ. Получающійся при этомъ продуктъ на видъ неваженъ, а при варкѣ остается твердоватымъ, тягучимъ и кислымъ.

Несравненно лучший продуктъ даютъ высушенныя только на солнцѣ сливы; именно этимъ путемъ получаютъ въ Фрѣвціи знаменитыя бриньольскія сливы. Бриньольскія сливы получаютъ слѣдующимъ образомъ. Сливы собираются среди дня по достиженіи ими полной зрѣлости и раскладываются на день на сита. На слѣдующій день съ нихъ сдираютъ кожицу ногтемъ, чтобы не повредить ихъ, и нанизываютъ на палочки толщиною въ гусиное перо такъ, чтобы онѣ не соприкасались другъ съ другомъ. Эти палочки прикрѣпляютъ къ пучкамъ соломы, туго связаннымъ во всѣхъ направленіяхъ, вышиною отъ 1—3 сажень съ крючкомъ на верхушкѣ, при помощи котораго ихъ прикрѣпляютъ къ поперечнымъ брусьямъ такъ, чтобы въ случаѣ вѣтра онѣ не ударялись другъ о друга. Въ такомъ положеніи сливы остаются въ теченіе 4—5 дней, при чемъ днемъ ихъ выставляютъ на солнце, а вечеромъ или во время дождя ихъ переносятъ въ сухія помѣщенія. Когда сливы легко снимаются съ палочекъ, изъ нихъ вынимаютъ косточки, сплющиваютъ ихъ и выставляютъ на солнце, чтобы окончательно досушить. Затѣмъ ихъ укладываютъ въ ящики и пускаютъ въ продажу.

Въ Провансѣ сушатъ сливы другимъ способомъ. Собранныя сливы кладутъ въ корзины и опускаютъ въ горячую воду, гдѣ ихъ держатъ, пока вода не закипитъ ключемъ; тогда ихъ вынимаютъ, даютъ водѣ стечь, держа ихъ такъ до тѣхъ поръ, пока онѣ не остынутъ. Разъ сливы остынутъ и вода съ нихъ испарится, ихъ раскладываютъ на рѣшета, выставляютъ на солнце, гдѣ и держатъ до тѣхъ поръ, пока онѣ не высохнутъ до надлежащей степени. При этомъ способѣ сушки получаютъ отличныя сливы.

Обыкновенно же сушатъ сливу такъ: плоды собранные во время полной зрѣлости и притомъ въ сухую погоду, раскладываются въ одинъ слой толщины на сплетенныя изъ ивы рѣшета или же на натянутыя на палки рогожи, гдѣ и подвергаются дѣйствию солнечныхъ лучей. Спустя нѣсколько дней, при благопріятной погодѣ, сливы вполнѣ высыхаютъ. Въ продол-

жение всего времени сушки полезно переворачивать сливы съ одного бока на другой и производить это по возможности чаще, иначе товаръ выйдетъ неравномѣрно высушенный. Конечно, въ ненастные дни убираютъ сливу, а по восстановленіи вѣдра опять выставляютъ ее. Вѣтеръ при этомъ вреда принести не можетъ, а скорѣе принесетъ пользу, такъ какъ будетъ ускорять сушку. Во все время сушки слѣдуетъ гонять мухъ, которыя очень любятъ садиться на сливы, а еще лучше покрывать марлей.

Высушенные сливы имѣютъ пріятный вкусъ, черную блестящую кожицу и прекрасно сохраняются продолжительное время. Сливы можно сушить такъ же, какъ и яблоки и груши, то

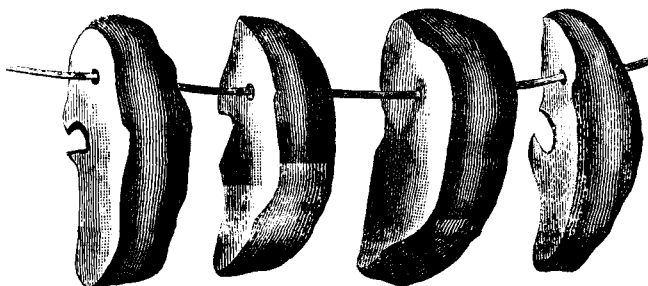


Рис. 1. Сушка яблокъ на солнцѣ.

есть, нанизывая ихъ на нитки; получается тоже очень хорошій продуктъ.

Точно такъ же, какъ сливы, сушатся на солнцѣ и ягоды.

*Сушка плодовъ въ домашнихъ печахъ.* Этотъ способъ сушки можно смѣло рекомендовать для домашняго употребленія, такъ какъ, при надлежащемъ вниманіи, здѣсь часто получается прекрасный продуктъ. Удобство этого рода сушки состоитъ еще въ томъ, что хозяйкѣ всегда сподручно пользоваться имъ для приготовленія сушеныхъ плодовъ довольно хорошаго качества и въ большомъ количествѣ. Русскою печью можно пользоваться послѣ испеченія хлѣба, такъ что расходъ на топливо будетъ отсутствовать. Сушку производятъ обыкновенно такъ: плоды, очищенные и разрѣзанные на кружки или на иныя части, раскладываютъ въ одинъ слой на приспособленныхъ для этого ситахъ, или же на обыкновенныхъ

противняхъ, и ставятъ въ печь. Если желаютъ за одинъ разъ приготовить побольше продукта, то сита можно ставить въ нѣсколько рядовъ, что нѣсколько не помѣшаетъ плодамъ высохнуть и сохранить хорошія качества. Температура въ печи не должна быть слишкомъ низка, но и не выше 75° P., такъ какъ при большей жарѣ плоды легко могутъ подгорѣть, при низкой же температурѣ они долго не высыхаютъ. Если за однѣ сутки плоды не будутъ готовы, то слѣдуетъ печь протопить, снова поставить всѣ рѣшета и держать ихъ въ печи до тѣхъ поръ, пока плоды высохнутъ какъ слѣдуетъ. Въ хорошо вытопленной печи плоды бываютъ готовы по прошествіи сутокъ, если они были разрѣзаны на круглыя пластинки, и дня черезъ два, если въ дѣло шли плоды цѣльные или разрѣзанные на половинки. Такимъ способомъ обыкновенно сушатъ у насъ сливы, вишни, ягоды, яблоки и груши.

Впрочемъ, въ Польшѣ сушатъ грушу немного иначе. Только что созрѣвшія груши очищаютъ отъ сердечка и кожицы и потомъ опускаютъ въ холодную воду; этимъ достигается то, что груша остается свѣтлою, а не темнѣетъ, какъ обыкновенно. Сердечко и кожицу варятъ въ водѣ до тѣхъ поръ, пока они не сдѣлаются мягкими, послѣ чего ихъ отбрасываютъ на сито или холстъ надъ какой-нибудь чашкою. Получившійся сокъ смѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ меда и опускаютъ туда цѣлыя груши; послѣ этого ихъ кипятятъ до размягченія, а затѣмъ вынимаютъ, складываютъ на тарелку и, посыпавъ сахаромъ, ставятъ въ умѣреннотеплую печь, гдѣ онѣ и высыхаютъ. Во время сушки полезно раза три-четыре переключивать груши съ бока на бокъ, чтобы онѣ равномернѣе высохали. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Франціи сливы сушатъ еще слѣдующимъ способомъ: сливы срываются вполнѣ созрѣвшими, вынимаются изъ нихъ косточки и раскладываются на доски, которыя посыпаны мелкимъ сахаромъ; послѣ этого ихъ ставятъ въ печь въ умѣренную температуру (30°—35° P.), гдѣ и держатъ, время отъ времени вынимая и переключивая сливы съ мѣста на мѣсто, до тѣхъ поръ, пока онѣ не подсыхнутъ въ достаточной степени. Когда сливы достаточно подсыхли, ихъ вынимаютъ изъ печи, даютъ имъ остыть для сохраненія глянца, переключиваютъ на другія доски или сита и даютъ досухнуть

на солнцѣ. Затѣмъ сливы укладываютъ слоями въ ящики, обложенные бумагою, и сохраняютъ въ прохладномъ помѣщеніи.

Во Франціи сушатъ сливы еще и такъ: крупные сорта сливъ сушатъ до половины готовности, вынимаютъ изъ нихъ косточки и на мѣсто послѣднихъ вставляютъ сливы соответственной величины и просушенные немного болѣе того, какъ первыя. Такимъ образомъ получаются сливы замѣчательной величины.

Яблоки, груши, сливы и т. д. можно сушить и въ духовой печкѣ, при условіи, чтобы температура нагрѣтаго воздуха не превышала 75° Р. для яблокъ и грушъ и 50°—55° Р. для сливъ и вишенъ. Для яблокъ и грушъ нужная температура узнается слѣдующимъ простымъ способомъ: если брошенная на плиту пшеница тотчасъ же начнетъ коричневетъ, то это значить, что печь еще слишкомъ горяча.

Въ началѣ сушки въ духовой печи всѣ задвижки слѣдуетъ оставлять совершенно открытыми, а затѣмъ ихъ открывать только отъ времени до времени для того, чтобы имѣть постоянный обмѣнъ воздуха. Рѣшетки у ситъ должны быть изъ дерева, такъ какъ въ противномъ случаѣ онѣ быстро принимаютъ тепло и столь же быстро отдаютъ его, между тѣмъ какъ въ этомъ отношеніи требуется строгая постепенность. Для лучшаго достиженія ея совѣтуютъ употреблять нарочито для того построенную рѣшетку (рис. 2), состоящую изъ очищенныхъ отъ коры ивовыхъ прутьевъ съ рѣдко сплетеннымъ дномъ, которое снабжено ножками, длиною около вершка, такъ что между плитой и рѣшеткой получается нѣкоторое пространство, чрезъ которое можетъ проходить свѣжій воздухъ, чѣмъ устраняется непосредственное вліяніе холоднаго воздуха на плоды. Можно посовѣтовать употреблять подобныя сита и при сушкѣ въ простыхъ печахъ, гдѣ они сослужать такую же службу, что и здѣсь.

Наконецъ, большую часть плодовъ можно сушить и на обыкновенныхъ русскихъ лежанкахъ, какими часто отапливаются крестьянскія избы. Способъ этотъ распространенъ у насъ по всей Россіи, но онъ преимущественно въ большомъ ходу въ ростовскомъ уѣздѣ ярославской губерніи. Натопивъ лежанку, раскладываютъ плоды прямо на нее, если лежанка



изразцовая,—кирпичную же лежанку предварительно покрывают толстой оберточной бумагой. Такъ какъ поверхность печи бываетъ не вездѣ одинаковаго тепла, то и продукты сушатся неравномѣрно; кромѣ того, за отсутствіемъ тяги, сушка идетъ очень медленно, а топлива требуется много. Понятно, поэтому, что только что описанной сушки на лежанкахъ рекомендовать нельзя.

Однако, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Россіи, а въ особенности въ Бессарабіи, при нѣкоторыхъ измѣненіяхъ, пользуются простой русской лежанкой съ такимъ успѣхомъ, что получаемый

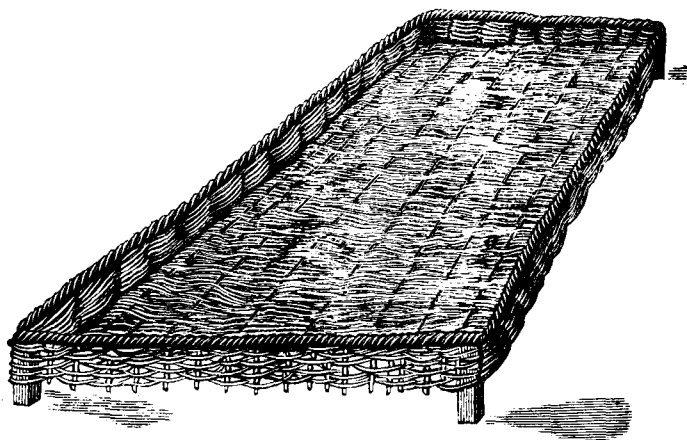


Рис. 2. Сушильная рѣшетка изъ ивовыхъ прутьевъ.

продуктъ не оставляетъ желать ничего лучшаго. Обыкновенно, во всю длину борова (лежанки), устраиваютъ деревянный ящикъ съ продольными и поперечными перекладинами; на эти то перекладки и ставятъ сита. Вверху ящика дѣлаютъ нѣсколько отдушинъ, служащихъ для унесенія насыщеннаго парами воздуха; отдушины можно открывать и закрывать по желанію. Внизу ящика устроено нѣсколько небольшихъ клапановъ, служащихъ для пропуска въ ящикъ свѣжаго воздуха. Въ виду того, что температура воздуха въ подобныхъ ящикахъ бываетъ не вездѣ одинакова, — они особенно пригодны для сушки сливъ, которыя, какъ извѣстно, сушатся сначала при низкой температурѣ.

Подобнымъ образомъ можно сушить всѣ плоды, ягоды и овощи.

Я долженъ признать всѣ описанные пока мною способы сушки плодовъ, за исключеніемъ развѣ послѣдняго, мало совершенными, такъ какъ продукты получаютъ здѣсь обыкновенно невысокаго качества. Но я не могъ не привести этихъ способовъ, такъ какъ не каждый имѣетъ возможность приобрести тѣ аппараты, въ которыхъ получаютъ дѣйствительно прекрасные сушеные фрукты и овощи, какими кормятъ насъ западные наши сосѣди. Лишь въ новѣйшее время, благодаря пропагандѣ незабвеннаго В. В. Черняева, мы начинаемъ понемногу вкушать и произведенія своей родины, не оставляющія желать ничего лучшаго.

Такъ какъ наша цѣль заключается только въ томъ, чтобы принести хотя бы маленькую помощь нашимъ хозяйкамъ, то мы и опишемъ здѣсь только тѣ сушильные аппараты, которые приспособлены не къ коммерческому производству, а скорѣе къ домашнему очагу.

*Сушилка Черняева «Королева фруктовъ».* Эта сушилка не имѣетъ специальной топки, а приспособлена исключительно для плиты и лежанки. На ней съ большимъ успѣхомъ можно сушить какъ различные фрукты, такъ и ягоды и овощи. Сушилка эта (рис. 3-й) состоитъ изъ жестянаго ящика, снабженнаго по угламъ четырьмя небольшими желѣзными ножками, и имѣетъ съ 4-хъ сторонъ заслонки (*A, B, C,*), служащія для регулированія температуры; заслонки эти можно, по желанію, закрывать или открывать со всѣхъ четырехъ сторонъ или же съ трехъ, двухъ и, наконецъ, только съ одной стороны. Если желаютъ понизить температуру больше и скорѣе, то открываютъ всѣ четыре заслонки, для болѣе же медленнаго пониженія открываютъ одну или двѣ. Сита (*D*) вставляются сбоку черезъ отверстіе, закрываемое двумя дверками (*E, F*). Горячій воздухъ направляется посредствомъ желѣзнаго согнутаго щита (*G*). Подъ крышею (*H*) подвѣшено корытце (*J*) для собиранія воды при сгущеніи паровъ.

Желательно, чтобы сита у этой сушилки были деревянные, такъ какъ, въ маленькихъ хозяйствахъ и вдали отъ городовъ, ихъ скорѣе можно исправить въ случаѣ порчи, да

и обойдутся они дешевле. Металлическія сита неудобны еще и въ томъ отношеніи, что часто нагрѣваются дотогу, что голой рукой брать ихъ совсѣмъ невозможно.

Цѣна этой сушилки въ сельскохозяйственномъ комиссіонерствѣ «Работникъ»—30 руб. Въ день на ней можно высушить около 8 пуд. яблокъ и грушъ и около 8—9 пуд. сливъ.

*Гейзенгеймская сушилка.* Она (рис. 4) приспособлена для плиты и для лежанокъ и состоитъ изъ шкафа (А), который съ двухъ сторонъ открытъ, съ другихъ же двухъ имѣетъ желѣзныя стѣнки. На небольшомъ разстояніи отъ плиты, внутри шкафа помѣщаются сита (В) съ деревянными рамками, которыя вставляются снизу и затѣмъ, по мѣрѣ надобности, приподнимаются при помощи простаго механизма (С.) Если желаютъ вынуть сито не нижнее, а какое-нибудь другое, то стоитъ только вставить подъ него желѣзный пруть, конечно съ

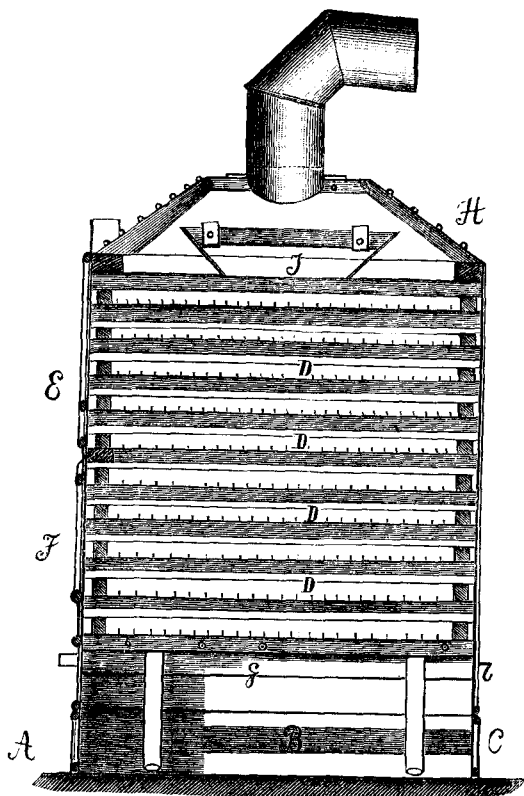


Рис. 3. Сушилка «Королева фруктовъ» Черняева.

обѣихъ сторонъ,—и сито можно брать свободно. При сушкѣ, яблоки и груши сначала надо ставить внизъ, а потомъ постепенно приподнимать вверхъ, — сливы же и вишни, наоборотъ. Сушилку эту можно приобрести въ сельскохозяйственномъ комиссіонерствѣ «Работникъ» съ 8-ю ситами за 10 р.

Производительность ея почти такая же, какъ и предыдущей.

*Необходимые инструменты.* Приступая къ сушкѣ плодовъ, нужно прежде всего ихъ къ этому приготовить, а именно снять съ яблокъ и грушъ кожицу, вынуть сердечко и разрѣзать плодъ на тоненькіе кружечки; у косточковыхъ же породъ снять кожицу и выбить косточки. У кого много есть свободного времени, тотъ всѣ эти работы можетъ выполнить и простымъ кухоннымъ ножомъ, особенно когда сушка производится въ очень небольшомъ количествѣ; но при переработкѣ

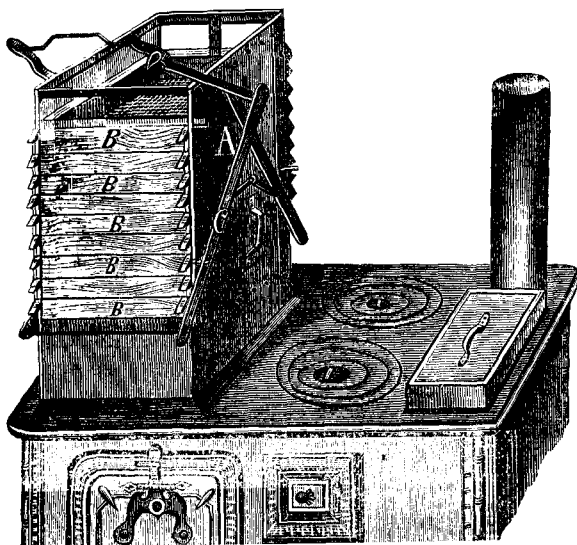


Рис. 4. Гейзенгеймская сушилка, поставленная на плиту.

порядочнаго количества фруктовъ приходится обзавестись инструментами. Ихъ имѣется не мало, но я ограничусь описаніемъ лишь одного изъ нихъ, наиболѣе пригоднаго для домашняго обихода, а именно машинки для очистки яблокъ.

Изъ всѣхъ такихъ машинокъ самую лучшею, особенно для небольшихъ производствъ, надо считать «Improved Victor» или просто «Викторъ». Машинка эта принадлежитъ къ универсальнымъ, такъ какъ она въ одно время работаетъ цѣлыхъ три дѣла: очищаетъ яблоки отъ кожицы, вынимаетъ сердцевину и разрѣзаетъ самое яблоко тонкою спиралью.

Машинка эта маленькая и стоитъ всего 5 руб., а между тѣмъ работаетъ такъ быстро, что и десять человѣкъ врядъ ли поспѣютъ за ней. При работѣ она привинчивается къ столу (рис. 5), а яблоко надѣвается на вилку; когда яблоко надѣто, берутъ правой рукой за ручку и начинаютъ вертѣть, отчего весь механизмъ этой машинки приходитъ въ движеніе и ножъ (а), прикасаясь къ яблоку, при первомъ же поворотѣ колеса, начинаетъ снимать кожицу; въ это же самое время другой ножъ (рѣзецъ b) разрѣзываетъ яблоко спиралью. Слѣдуетъ насаживать яблоко на вилку не раньше того, какъ щелкнетъ отбой (с), то есть, послѣ того какъ ножъ (а) отброситъ сер-

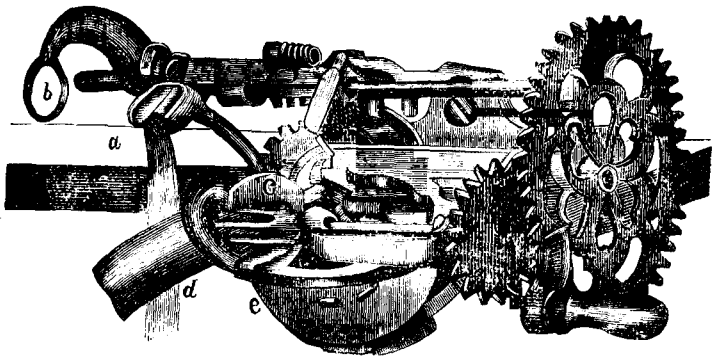


Рис. 5. Машинка «Викторъ» для чистки яблокъ.

дечко (d). При продолжительной работѣ часто случается, что ножъ задѣваетъ за рѣзецъ, отчего оба они портятся; чтобы исправить это, слѣдуетъ ножъ (а) подвинуть немного назадъ,— и машинка опять будетъ прекрасно работать.

Что же касается инструментовъ для выбиванія косточекъ изъ вишенъ и сливъ, то они, при сушкѣ для домашняго употребленія не необходимы, тѣмъ болѣе что хорошо и скоро работающей машинки для этой цѣли пока не существуетъ.

*Общая правила сушки плодовъ.* Чтобы сушеные плоды выходили высокаго качества, необходимо:

- 1) Брать только вполне зрѣлые и не очень лежалые плоды; всего лучше сушить ихъ тотчасъ же послѣ сбора.
- 2) Подвергать яблоки и груши, полъ удаленія сердечка и кожицы, дѣйствию сѣры.

3) Хорошенько высушивать плоды, но никакъ не пересушивать.

4) Сушить при надлежащей температурѣ, но не при слишкомъ высокой или низкой.

Вотъ главные условія, отъ соблюденія которыхъ зависитъ качество продукта. Эти условія настолько легки, что желающіе вполне могутъ приготовить у себя дома самый высшій сортъ различныхъ сушеныхъ плодовъ, какъ для домашней потребности, такъ и для продажи въ небольшомъ количествѣ.

*Подготовка яблокъ къ сушкѣ.* Для сушки пригодны какъ лѣтнія яблоки, такъ и зимнія и осеннія, особенно же кислые и кислосладкіе сорта. Сладкихъ же и сладкокислыхъ обыкновенно избѣгаютъ, потому что они въ сушеномъ видѣ бываютъ безвкусны и плохо развариваются.

Что касается величины яблокъ, то она при домашнемъ употребленіи не играетъ никакой роли; для продажи же, напротивъ, очень важна: товаръ, полученный изъ крупныѣ яблокъ, цѣнится всегда выше, да и продать его можно скорѣе. Для домашняго же употребленія можно брать всякія яблоки, какія только имѣются подъ рукой, а особенно тѣ, которыхъ нельзя продать въ сыромъ видѣ по хорошей цѣнѣ, то-есть, преждевременно опавшія съ дерева, побитыя и немного попорченныя, а также и всѣ мелкія яблоки. Даже изъ этого матеріала, при надлежащей сушкѣ, выходитъ хотя и мелкій, но вкусный продуктъ. Сушатся яблоки или цѣльными, или половинками, или ломтиками, притомъ же или съ сердечкомъ и кожицей, или безъ нихъ. Товаръ безъ сердечка и кожицы всегда цѣнится выше, и сбытъ его болѣе обезпеченъ, между тѣмъ какъ товаръ съ кожицей и середкой оцѣнивается сравнительно низко и спросъ на него бываетъ ограниченъ; покупаютъ его, да и то съ неохотой, лишь за неимѣніемъ лучшаго. Сушить яблоки лучше всего разрѣзанными на кружки (пластинки), но никакъ не цѣльными или разрѣзанными на части. Вопервыхъ, плоды, разрѣзанные на кружки, высушиваются легче и скорѣе; во-вторыхъ же, узнать, высохли они или нѣтъ, гораздо легче, и, наконецъ, цѣна и спросъ на нихъ нисколько не хуже, а скорѣе даже лучше, чѣмъ на цѣльныя. Процессъ сушки тѣхъ и другихъ совершенно одинаковъ, разница лишь во времени

ихъ сушки: цѣльные или разрѣзанные на половинки высыхаютъ медленнѣе, нежели разрѣзанные на кружки.

Приступая къ описанію процесса сушки яблокъ, я позволю себѣ начать съ того, съ чего обыкновенно начинаютъ на практикѣ, т. е. съ подготовки плодовъ.

Первымъ дѣломъ, слѣдуетъ заняться очисткою яблокъ отъ сердечка и кожицы, а потомъ уже разрѣзать ихъ на тонкіе кружечки. Для этого употребляютъ особыя машины (см. рис. 5-й), которыя, при нѣсколькихъ поворотахъ колеса, снимаютъ съ плода кожицу, вынимаютъ середку и въ то же время разрѣзаютъ весь плодъ тонкою спиралью. Послѣ того опускаютъ яблоко въ чистую воду, налитую въ какую-нибудь близь стоящую посудину, для того чтобы яблоки не чернѣли и могли быть отмыты отъ случайнаго загрязненія. Всѣ эти работы, для большаго успѣха, должно производить по возможности скорѣе. Если яблоки загрязнены, то, передъ чисткой, грязь эта хорошенько съ нихъ смывается. Если яблоки сушатся цѣльными, то хотя бы они были и чистыми, ихъ слѣдуетъ помѣщать въ кадку съ водой и тамъ держать часъ или болѣе, вообще до тѣхъ поръ, пока изъ нихъ не выползутъ личинки плодоярки. Само собою разумѣется, что если яблоки чистыя, только что сняты съ дерева и не червивыя, то помѣщать ихъ въ воду не слѣдуетъ. Сушить яблоки и груши можно не только зрѣлые, но и зеленые, разную падалицу и т. д.

*Значеніе бѣленія плодовъ.* Чтобы получить продуктъ высшаго качества, необходимо, чтобы онъ не потерялъ своего природнаго бѣлаго цвѣта, аромата и, отчасти, вкуса. Въ сушеныхъ плодахъ, какъ и во всѣхъ другихъ товарахъ, важенъ наружный видъ, такъ какъ имъ всегда дорожить покупатель. Пословица «товаръ лицомъ красенъ» какъ нельзя лучше примѣняется къ фруктамъ, почему сушильщикъ долженъ всѣми силами стараться сохранить въ плодахъ присущій имъ бѣлый цвѣтъ. Практикой дознано, что если яблоки не будутъ подвергнуты, тотчасъ же послѣ очистки и рѣзки, высокой температурѣ (около 75°—70° Р.), то они теряютъ настоящій свой цвѣтъ и становятся коричневыми или рыжими. Кто не гонится за цвѣтомъ товара, тотъ всегда можетъ обойти нижеописанные способы бѣленія; плоды отъ этого вовсе не потеряютъ

во вкусѣ; для лицъ же, желающихъ во что бы то ни стало получить сушеные плоды съ натуральнымъ ихъ цвѣтомъ, я приведу два способа бѣленія.

*Бѣленіе поваренной солю.* Для возстановленія въ плодахъ натурального цвѣта часто примѣняютъ опусканіе на нѣсколько минутъ пластинокъ яблокъ въ водный растворъ поваренной соли (около 2—5 лотовъ на ведро воды). Отъ дѣйствія соли сушенныя яблоки выходятъ хотя и не особенно бѣлы, но всетаки въ нихъ не бываетъ замѣтно той черноты, какая получается на товарѣ, высушенномъ вовсе безъ бѣленія. Держать въ растворѣ поваренной соли надо не болѣе 3—4 минутъ, иначе они могутъ принять солоноватый вкусъ. Однако, выбѣленные такимъ способомъ яблоки скоро теряютъ свѣтлый цвѣтъ и становятся коричневыми, при храненіи же, особенно въ сырватомъ и прохладномъ мѣстѣ, какъ я убѣдился на опытѣ, они скоро подвергаются плѣсневѣлости.

*Бѣленіе сырнымъ цвѣтомъ.* Этотъ способъ бѣленія въ настоящее время считается самымъ лучшимъ, такъ какъ плоды всегда получаютъ натурального цвѣта и долго не подвергаются порчѣ. Бѣленіе сырю производятъ такъ: раскидываютъ на сита разрѣзанныя пластинки плодовъ, предварительно отряхнувъ ихъ отъ воды, и потомъ вставляютъ въ бѣлильный шкафъ (рис. 6-й). Считаю излишнимъ сказать, что пластинки плодовъ слѣдуетъ класть на сито такъ, чтобы онѣ едва прикасались другъ къ другу, но ни въ какомъ случаѣ не нужно допускать, чтобы онѣ были навалены безъ разбора, или же лежали въ два слоя. Если послѣднее будетъ допущено, то всѣ соприкасающіяся мѣста пластинокъ останутся такими же черными, какими были яблоки наложены въ шкафъ. По мѣрѣ наполненія ситъ плодами, слѣдуетъ, нисколько не медля, вставить ихъ въ шкафъ, закрыть наглухо всѣ дверцы и сейчасъ же зажечь сырю. Сырю, или такъ называемый сырны цвѣтъ, обыкновенно насыпаютъ на какую-нибудь жестянку или черепокъ (на 6 полныхъ ситъ около одной чайной ложки) и зажигаютъ прямо спичкой или же раскаленнымъ желѣзомъ (кочергой). Для этого кочергу кладутъ на нѣсколько минутъ въ огонь, а когда она станетъ довольно горячею, ее вынимаютъ и слегка прикладываютъ къ сырному цвѣту, который обыкновенно загорается



въ ту же минуту. Когда сѣра загорится, ее вставляютъ въ шкафъ на нижнюю полку и, затворивъ дверцу, оставляютъ такъ на нѣсколько минутъ. Какъ долго надо держать плоды въ бѣлильномъ шкафу, сказать трудно; это зависитъ отъ того, въ какомъ видѣ они были туда поставлены: если они ранѣ почти вовсе не потеряли своего цвѣта, тогда держать ихъ 5—6 минутъ; если же плоды были совсѣмъ потемнѣвшіе, то 8—10 минутъ, но не болѣе. Яблоки, продержанные въ паряхъ сѣрнистой кислоты долѣе показаннаго срока, отличаются

желтоватымъ цвѣтомъ, горьковатымъ вкусомъ и неприятнымъ запахомъ.

При выниманіи сить изъ бѣлильнаго шкафа, голову нужно держать въ сторону; такъ какъ вдыханіе паровъ сѣрнистой кислоты и неприятно, и вредно для здоровья.

Часто приходится слышать, что плоды, окуранные сѣрою, могутъ оказать неблагоприятныя послѣдствія для здоровья потре-

бителя, т. е., что они вредны. Насколько справедливо это мнѣніе, каждый читатель можетъ убѣдиться изъ слѣдующаго: по нѣкоторымъ анализамъ, произведеннымъ въ различныхъ мѣстахъ надъ яблоками, содержаніе сѣрнистой кислоты въ нихъ оказалось 0,005% и не болѣе 0,04%, то есть меньше того, сколько обыкновенно содержится сѣры въ винѣ и хмѣлѣ, окуранныхъ сѣрою, и въ плодахъ, консервированныхъ въ жестянкахъ или банкахъ. Опыты эти были произведены надъ яблоками, взятыми прямо изъ сушилки, немедленно послѣ сушки, между тѣмъ какъ въ плодахъ, пролежавшихъ около

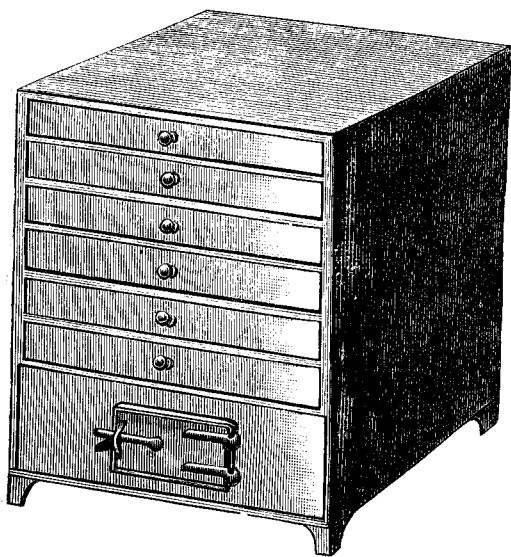


Рис. 6. Шкафъ (бѣлильный) для окуриванія плодовъ сѣрнымъ цвѣтомъ.

двухъ недѣль на воздухѣ, содержаніе сѣрнистой кислоты значительно уменьшается и часто даже спускается до нуля. Конечно, нельзя отрицать того факта, что плоды, не въ мѣру окуренные сѣрою, вредны, но кто же станетъ это допускать? Когда же окуриваніе производится въ мѣру, то оно не вредно для здоровья и приноситъ намъ ту пользу, что плоды принимаютъ способность сохранять свой цвѣтъ и продолжительное время не подвергаться порчѣ; кромѣ того, такіе плоды на рынкѣ цѣнятся выше неокуренныхъ.

Для того чтобы плоды имѣли натуральный цвѣтъ, при сушкѣ необходимо окуривать яблоки, груши и персики; что же касается другихъ плодовъ, то для нихъ это было бы излишне, такъ какъ они и безъ того прекрасно сохраняютъ присущій имъ цвѣтъ.

### Сохраненіе надлежащаго вкуса и аромата.

Кромѣ цвѣта не менѣе важно сохраненіе въ сушеныхъ фруктахъ надлежащаго вкуса и аромата. Всякій посторонній, не свойственный имъ запахъ въ значительной степени понижаетъ ихъ достоинство и цѣну. Кислый запахъ, а также запахъ дыма—признаки не высушеннаго, а испорченнаго товара. Достоинство хорошей сушки заключается именно въ томъ, чтобы, при раскрытіи ящика, въ которомъ находится тотъ или другой сушеный фруктъ или овощъ, по запаху можно было бы узнать сортъ. Для достиженія этого надо устранить при сушкѣ вліяніе всякихъ постороннихъ обстоятельствъ, могущихъ измѣнить ихъ ароматъ; на примѣръ, нельзя одновременно сушить въ одной и той же сушилкѣ укропъ и яблоки, сливы, кислую капусту и т. д. Для сохраненія надлежащаго вкуса и аромата главнымъ образомъ нужно обратить вниманіе и на то, чтобы фрукты сушились при надлежащей температурѣ и возможно быстро. Извѣстно, что при 80° Р. начинается кипѣніе сока, и что потерянный вслѣдствіе этого вкусъ фрукта никоимъ образомъ не можетъ быть восстановленъ. Медленная сушка при недостаточно высокой температурѣ, т. е. несоотвѣтствующая тому или другому овощу и фрукту, дастъ продуктъ не

высушенный, а испорченный. Въ данномъ случаѣ съ нимъ происходитъ процессъ, сходный съ процессомъ гніенія, при которомъ сахаръ переходитъ въ алкоголь, а затѣмъ въ кислоту;—продуктъ получается кислый и теряетъ всякій ароматъ.

Изъ всего сказаннаго видно, что для сохраненія въ плодахъ и овощахъ надлежащаго вкуса и аромата, необходимо сушить ихъ при надлежащей температурѣ и съ извѣстной скоростью, не злоупотребляя тѣмъ и другимъ.

*Сущность процесса сушки яблокъ.* Послѣ бѣленія, яблоки обыкновенно тотчасъ же поступаютъ въ сушильное отдѣленіе. Необходимо подвергнуть ихъ съ самаго начала высокой температурѣ (65° — 70° P.), иначе они могутъ потемнѣть, не говоря уже о лишней затратѣ времени и топлива. Плоды должны быть разложены въ ситахъ такъ, какъ сказано выше, иначе сушка будетъ замедляться и плоды будутъ высыхать крайне неравномѣрно. Этому правила нужно строго держаться и никогда не упускать его изъ виду. Сита, засыпанныя плодами, сначала ставятся на самый низъ сушилки, т. е. въ самое горячее мѣсто, а потомъ уже, когда плоды подсохнутъ, т. е. когда образуется корка, постепенно поднимаютъ сита къверху, а на ихъ мѣсто ставятъ другія сита со свѣжими плодами. Во все время сушки слѣдуетъ почаще заглядывать въ сушилку и время отъ времени перекладывать плоды съ одного бока на другой. Впрочемъ, на проволочныхъ ситахъ можно ограничиться и однимъ перекладываніемъ, или двумя, такъ какъ на подобныхъ ситахъ плоды высыхаютъ довольно равномерно. Когда будетъ замѣтно, что яблоки значительно успѣди высохнуть, слѣдуетъ составлять изъ двухъ—трехъ ситъ одно. Въ порожнія сита, конечно, насыпаютъ свѣжій матеріалъ, тѣ же, которыя остались съ плодами, опять ставятъ въ сушильное отдѣленіе, но уже на самую низкую температуру, т. е. вверху. Когда будетъ замѣтно, что въ нѣкоторыхъ ситахъ большая часть пластинокъ совсѣмъ высохла, слѣдуетъ ихъ вынимать и отбирать отъ тѣхъ, которыя еще не высохли; недосушенные пластинки кладутся въ другія сита, а совсѣмъ готовые складываются въ корзины и относятся въ сухія и прохладныя помѣщенія.

Готовность сушенаго яблока узнается по тому, что пластинка при сдавливаніи не разламывается, а напоминает собою резину или грецкую губку. Вообще, если взять хорошо высушенную пластинку и сжимать или сгибать ее между пальцами, то она не ломается и не лопается, а остается въ томъ же самомъ видѣ; если же это незамѣтно, то продуктъ, значить, или сыроватъ, или пересушенъ. Первое узнается по тому, что при сдавливаніи пластинки появляется влага, второе же — по сильной хрупкости. Недосушенный матеріалъ хуже, нежели нѣсколько пересушенный, такъ какъ недосушенные фрукты очень скоро плѣсневѣютъ и загниваютъ. Въ виду сказаннаго всегда стараются фрукты немного пересушить, но однако настолько, чтобы они не почернѣли. Пробуя пластинки яблокъ въ сушилкѣ, онѣ кажутся мягкими и упругими, какъ резина, но вынутіи же изъ печи, онѣ быстро твердѣютъ и дѣлаются хрупкими; послѣднимъ смущаться не слѣдуетъ, такъ какъ хрупкость эта, при храненіи яблокъ въ прохладныхъ помѣщеніяхъ, отходитъ и сушенный матеріалъ, спустя приблизительно недѣлю, дѣлается мягкимъ и эластичнымъ, какъ резина. До того же, какъ пластинки яблокъ не дѣлаются мягкими, упаковывать нельзя, такъ какъ тогда они легко ломаются и черезъ это портятся. Яблоки, разрѣзанныя на кружки, обыкновенно высыхаютъ въ продолженіе 2½—4 час., въ зависимости отъ сорта плода, отъ окружающаго воздуха и отъ самой сушки. Сочные плоды высыхаютъ медленно, чѣмъ содержатъ меньшее количество сока; точно также сушка идетъ медленно въ дождливую погоду и вообще при влажномъ воздухѣ.

Когда плоды высохнутъ, ихъ складываютъ въ сухія и прохладныя мѣста, гдѣ они не могли бы отсырѣть и заплѣсневѣть. Чтобы на сушеные продукты не могли садиться мухи и тѣмъ портить ихъ, необходимо покрывать такіе продукты марлей. Спустя недѣли двѣ, ихъ сортируютъ и потомъ упаковываютъ въ ящики, корзины и т. п. и сохраняютъ зимой въ сухихъ помѣщеніяхъ; тамъ они свободно сохраняются нѣсколько лѣтъ, почти вовсе не теряя цвѣта и запаха.

Нѣсколько иной способъ сушки яблокъ состоитъ въ слѣдующемъ: очищенные и разрѣзанныя пополамъ или на лом-

тики яблоки помѣщаются въ плетеныя ивовыя корзины (сначала проваренныя, во избѣжаніе посторонняго вкуса) или же въ корзины изъ тонкой оцинкованной проволоки и опускаются въ котель съ кипящей водой, гдѣ держатъ нѣсколько минутъ, вообще до тѣхъ поръ, пока яблоки не сдѣлаются мягкими, легко протыкаемыми соломинкой. Необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы ихъ не передержать, иначе они разварятся и сдѣлаются негодными для сушки. Послѣ этого яблоки раскладываются на сита и вставляются въ сушилку при температурѣ въ 65°—70° Р. тепла, гдѣ и держатъ до полного высыханія.

Для сохраненія бѣлаго цвѣта яблокъ необходимо, послѣ очистки отъ кожицы и сердцевины, подвергнуть ихъ окуриванію сѣрою. Сушка подобнымъ способомъ продолжается нѣсколько часовъ и обходится нѣсколько дороже.

Вмѣсто опусканія яблокъ въ кипятокъ нѣкоторые держатъ ихъ въ котлѣ подъ дѣйствіемъ пара до тѣхъ поръ, пока не размякнуть настолько, чтобы ихъ можно было проткнуть соломинкой, послѣ чего ихъ раскладываютъ на сита и вставляютъ въ сушилку, гдѣ и держатъ до полного высыханія.

Яблоки послѣ сушки дѣлаются нѣсколько слаще. По даннымъ, сообщеннымъ Землеромъ, количество винограднаго сахара, содержащагося въ свѣжихъ яблокахъ, составляло 18,75%, а послѣ высушиванія увеличивается до 23,08%.

Все сказанное о яблокахъ примѣняется и къ грушамъ, съ тою лишь разницею, что груши рѣдко разрѣзаютъ на кружки, а сушатъ, большею частью, цѣльными и половинками и всегда почти съ сердечкомъ, хотя и безъ кожицы. Для сушки болѣе пригодны сладкія груши, и чѣмъ онѣ слаще, тѣмъ лучше выходитъ продуктъ.

*Сушка сливъ.* Принципъ сушки сливъ тотъ же самый, что и у яблокъ и грушъ; разница лишь та, что сливы сначала подвергаются завяливанію при не очень высокой температурѣ, около 40°—35° Р., а потомъ уже возвышаютъ температуру, тогда какъ яблоки, напротивъ, сперва ставятъ въ самый жаръ, а потомъ уже понижаютъ температуру.

Какъ-бы хороша ни была сушилка, никогда не слѣдуетъ заваливать всѣ ящики сливами: тогда работа затрудняется и даже замедляется, а самое главное—продуктъ выходитъ напо-

ловину испорченный: одна слива пересушен, а другая сырая, или одинъ бокъ пересушенъ, а другой вовсе сырой. Причина этому та, что когда мы насыпаемъ сливы ряда въ три или четыре, то лежащія внизу и вверху подвергаются дѣйствию нагрѣтаго воздуха полнѣе, чѣмъ лежащія между рядами. Въ виду изложенныхъ неудобствъ всегда слѣдуетъ засыпать сливы, какъ и вообще всѣ фрукты, только въ одинъ рядъ.

Когда ящики насыпаны сливами, ихъ ставятъ въ сушилку и закрываютъ дверцы. Огонь въ это время слѣдуетъ поддерживать слабый, чтобы температура не поднималась выше 40° Р. Часа черезъ два послѣ вставки сита слѣдуетъ открыть дверки и посмотреть, какъ идетъ сушка: если замѣтно будетъ, что одна сторона ящика со сливами высушивается лучше, чѣмъ другая, то всѣ сита слѣдуетъ перевернуть и вставить другимъ концомъ. Такой осмотръ нужно повторять почаще и каждый разъ переворачивать сливы съ боку на бокъ, что достигается простымъ встряхиваніемъ сита. На низкой температурѣ держать сливы до тѣхъ поръ, пока онѣ не измѣнятъ своего чернаго цвѣта кожцы на коричневый и не станутъ морщинистыми. Впрочемъ, провяливаніе сливъ можно производить и на солнцѣ, что выйдетъ несравненно дешевле и менѣ хлопотливо. Въ остальное время сушки поступаютъ со сливами точно такъ, какъ и съ яблоками.

Незрѣлыя сливы часто лопаются и вытекаютъ даже при температурѣ въ 35° Р.; если это будетъ замѣчено, то необходимо температуру понизить, такъ какъ въ противномъ случаѣ сливы могутъ совсѣмъ вытечь, — и въ результатѣ получится лишь одна кожа и косточка.

Весь секретъ при сушкѣ сливъ и заключается именно въ томъ, чтобы вначалѣ просушивать ихъ въ низкой температурѣ, — разъ же сливы начнутъ морщиться, немедленно переставлять ихъ въ мѣсто съ высокой температурой. На высокую температуру переставляютъ сливы, во-первыхъ, для того, чтобы онѣ скорѣе высохали, во-вторыхъ же для того, чтобы онѣ слаще выходили: при высокой температурѣ часть крахмала, содержащагося въ плодахъ, переходитъ въ сахаръ, въ глюкозу.

При сушкѣ нужно быть осторожнымъ, дабы не пересушить сливъ, такъ какъ пересушенный товаръ никуда не годенъ.

Хорошо высушенной сливой называется та, которая имѣетъ черный блестящій цвѣтъ кожицы и стала замѣтно твердой; когда же зерно косточки получило вкусъ миндаля, то сушку можно считать вполне законченною и сливу можно вынимать. Не вполне зрѣлыя сливы обыкновенно выходятъ коричневыми, но сколько ихъ ни сушите, онѣ никогда не примутъ блестящаго чернаго цвѣта. Однако, послѣ сушки достаточно выставить такія сливы на солнце, — и онѣ черезъ какой-нибудь часъ или полчаса становятся совсѣмъ неузнаваемы. Смуглый цвѣтъ кожицы переходитъ въ черный, съ блестящимъ оттѣнкомъ, особенно когда посыпать сахарной пудрой. Последнее практикуется часто въ Бессарабіи, особенно когда сливы выходятъ кислыя, а это случается съ плодами, неполнѣ зрѣлыми или высушенными при слишкомъ низкой температурѣ.

Времени для сушки сливъ требуется гораздо болѣе, нежели для яблокъ или грушъ: отъ 12—20 часовъ и болѣе, что зависитъ отъ состоянія погоды, сорта сливы, зрѣлости плода и способа сушки. Для ускоренія процесса сушки со сливами продѣлываютъ слѣдующее: 1) передъ сушкой сливы прожускаютъ по лотку, сдѣланному изъ досокъ, въ дно котораго вбиты концы булавокъ или заостренные, очень короткіе гвоздики; вбиваются они часто и въ разбросъ, а не рядами. Дѣло все въ томъ, что кожица сливъ представляетъ собою ткань, трудно пропускающую черезъ себя влагу и тѣмъ затрудняющую высыханіе плода. Когда же сливы будутъ пропущены черезъ лотокъ со вбитыми въ дно булавками, то вся кожица плода будетъ исколота ими — получатся отверстія, черезъ которыя влага плода будетъ свободно улетучиваться. Примѣненіе этого способа сокращаетъ процессъ сушки сливъ на нѣсколько часовъ. 2) Съ этою же цѣлью поступаютъ и иначе, а именно: вполне зрѣлыя сливы складываютъ въ корзины и опускаютъ на 1½-минуты въ кипящій растворъ поташа (1 л. на ведро воды) и, по вынутіи, немедленно окунаютъ въ холодную воду, чтобы удалить освѣвшую на сливъ щелочь. Благодаря этому приему кожица плода растрескивается, дѣлаясь какъ сѣтка, вслѣдствіе чего и ускоряется процессъ сушки сливъ.

Сливы сушатъ или съ косточкой и кожицей, или же безъ

нихъ. Это вполне зависить отъ желанія и отъ сорта сливы, такъ какъ у нѣкоторыхъ сортовъ косточки или вовсе не отстаютъ, или же отстаютъ лишь съ большимъ затрудненіемъ (гождань, прунка, угорка и т. д.).

Для выбиванія косточекъ употребляются особые косточковыбиватели, но для домашняго производства я позволю себѣ посовѣтовать слѣдующій простой способъ: заостривъ, въ видѣ тупаго колышка, какую нибудь твердую палочку, берутъ ее въ правую руку, а сливу въ лѣвую и надавливаютъ палочкой въ то мѣсто, гдѣ была ножка плода: и косточка, безъ большого вреда для сливы и безъ затрудненія работающаго, совсѣмъ свободно выскакиваетъ. Изъ вишенъ косточка вынимается при помощи шплекъ—работа, которую умѣетъ дѣлать каждая хозяйка. Работа эта идетъ довольно скоро. Для того, чтобы легче снималась кожица со сливъ, ихъ опускаютъ секунды на двѣ-на три въ кипятокъ и потомъ совершенно свободно снимаютъ кожицу ногтемъ или посредствомъ заостреннаго на концѣ тростника.

Чтобы сохранить драгоцѣнныя качества, свойственныя сливѣ въ моментъ ея полной зрѣлости, она должна быть собрана вполне дозрѣвшею. Зрѣлость сливы опредѣляется сморщенностью кожицы у ножки. Въ этомъ періодѣ слива отличается наибольшимъ содержаніемъ сахаристыхъ веществъ. Такая слива легко высушивается, пріобрѣтаетъ больше вѣса и объема и дѣлается въ сушеномъ видѣ черною и наиболѣе блестящею. Сборъ сливъ долженъ производиться въ сухую погоду и въ срединѣ дня, вообще въ то время, когда на плодахъ не будетъ влаги. Если сливы при сборѣ будутъ замараны, то ихъ необходимо передъ сушкой обмыть. Сливы, послѣ сбора ихъ, не должны долго сохраняться въ сараяхъ и имъ подобныхъ помѣщеніяхъ, а должны вскорѣ поступать на сушку, такъ какъ, въ противномъ случаѣ, онѣ легко портятся. Въ виду сказаннаго никогда не слѣдуетъ снимать сразу всего урожая сливъ, а лишь столько, сколько требуется въ данное время для сушки.

На все сказанное нужно обратить побольше вниманія если желаютъ, чтобы сушеный продуктъ получился наивысшаго качества.



Вполнѣ высушенныя сливы упаковываются въ деревянные ящики и сохраняются въ сухомъ мѣстѣ.

Описаннымъ способомъ можно сушить, кромѣ сливъ, также вишни, черешни, абрикосы и вообще всѣ косточковые плоды и ягоды.

*Использованіе отбросовъ.* Для того, чтобы ничего не пропало даромъ, т. е. чтобы изъ всего, чѣмъ природа награждаетъ насъ во время лѣта, была возможность извлекать пользу, слѣдуетъ прибѣгать къ приготовленію желе, пасты и пастилы изъ кожицы и сердечка, отбрасываемыхъ при чисткѣ яблокъ и грушъ для сушки; матеріалъ этотъ обыкновенно у насъ пропадаетъ даромъ, а между тѣмъ изъ него легко получить такой прекрасный продуктъ, который ничѣмъ не уступитъ приготовленному изъ самыхъ лучшихъ яблокъ и грушъ. Эти же продукты можно приготовить съ такимъ же успѣхомъ и изъ плохихъ фруктовъ, за которые въ свѣжемъ видѣ иногда нельзя выручить никакой цѣны.

## II. Изготовление фруктовыхъ консервовъ.

*Приготовление желе.* Всѣ яблоки и груши, безвременно упавшія съ дерева, надо сначала начисто обмыть, вытереть, а потомъ разрѣзать (ножомъ или особой машинкой) на тонкіе кружки или иные куски и положить въ мѣдный тазъ; особенно много накладывать не слѣдуетъ, а лучше понемногу, такъ какъ тогда желе скорѣе и лучше уваривается. Наливши въ тазъ воды, чтобы она едва покрывала всю положенную туда массу плодовъ, ставятъ его на горячую плиту и держатъ тамъ до тѣхъ поръ, пока яблоки или груши не сдѣлаются совсѣмъ мягкими; узнается этотъ моментъ тѣмъ, что, при надавливаніи на поверхность ложкой, она разламывается безъ всякаго затрудненія. или же совсѣмъ свободно прокалывается соломинкой. Не слѣдуетъ допускать, чтобы плоды разваривались, такъ какъ тогда желе получится плохое; поэтому огонь все время слѣдуетъ поддерживать лишь слабый. Когда тазъ будетъ снятъ съ плиты, то всю массу откидываютъ съ него на частое сито, помѣщенное надъ чашкой, и даютъ водѣ стечь. Вся мя-

коть плодовъ остается въ ситѣ; его снимаютъ и ставятъ куда-нибудь на чистое мѣсто, жижу же, смѣшавъ съ сахаромъ (на 3 части воды 2 части сахару) вливаютъ опять въ тазъ и ставятъ на плиту, предварительно хорошенько вымывъ тазъ. Спустя 7—10 минутъ, жижка начинаетъ закипать, а потомъ на ней образуется пѣнка, которую нужно снимать ложкой, не давая ей утолщаться, иначе она сильно пристаётъ къ краямъ таза и тогда ее трудно отдѣлать. Послѣ 20—30 минутъ кипяченія желе обыкновенно бываетъ готово, что узнается такъ: зачерпнувъ желе въ металлическую ложку, поднимаютъ надъ тазомъ на полъаршина и начинаютъ сливать изъ ложечки; если послѣднія капли застываютъ на ложкѣ и держатся, то желе готово, если же жижка быстро сливается и не застываетъ, то ее продолжаютъ еще кипятить. Такую пробу нужно повторять почаще, особенно подъ конецъ. Другой способъ узнаванія готовности желе заключается въ слѣдующемъ: берутъ немного желе на ложечку и кладутъ на ледъ; если оно застынетъ и при разрѣзаніи булавкой не будетъ тянуться за нею, то оно готово, если же тянется, то напротивъ. Первый способъ предпочтительнѣе второго, такъ какъ съ нимъ меньше возни.

Послѣ того какъ желе сварено, ему даютъ немного остыть и разливаютъ потомъ въ банки. Изъ чего бы ни были банки сдѣланы, но онѣ обязательно должны быть чисты и совершенно сухи, такъ какъ иначе желе скоро испортится. Хорошо сваренное желе должно быть совершенно прозрачно и по вылитіи въ банки скоро сгустѣть. Плохо сваренное желе или остается жидкимъ (недоваренное), или же тянется (переваренное). Переваренное желе исправляютъ тѣмъ, что, добавивъ къ нему воды, снова ставятъ на плиту, гдѣ и держатъ до полной его готовности. Если желе окажется недовареннымъ, то его снова вливаютъ въ тазъ и довариваютъ на плитѣ.

Приготовление фруктоваго желе съ примѣсью картофельной и др. муки—способъ, который извѣстенъ каждой хозяйкѣ и не требующій поэтому описанія.

Описаннымъ способомъ готовятъ желе и изъ отбросовъ яблокъ и грушъ, а также изъ всякаго рода косточковыхъ плодовъ, и изъ ягодъ.

Окраска желе вполне зависитъ отъ кожицы; такъ напр., изъ

темнокрасной (цыганка, апортъ, анисъ и т. д.) получается желе почти вишневаго цвѣта, а изъ бѣлой кожицы,—желто-янтарнаго цвѣта, если хорошо сварено, и свѣтлорозоваго, если желе пересварено. Впрочемъ, яблочному и грушевому желе можно придать желаемый цвѣтъ искусственно; напримѣръ, отъ прибавленія сока черники желе окрашивается въ голубой цвѣтъ, отъ свѣжевыжатаго сока шпината—въ зеленый, отъ свекловичнаго сока—въ розовый и т. д. Чтобы желе было болѣе ароматично, во время кипѣнія прибавляется немножко ванили, корицы, гвоздики, имбирю, лимона и т. д.,—вообще такихъ веществъ, которыя могутъ давать пріятный и довольно сильный аромать.

Изъ отбросовъ, полученныхъ отъ одного пуда яблокъ, выходитъ около четырехъ фунтовъ желе, грушеваго же немного поменьше.

*Приготовленіе пасты.* Изъ той мякоти плодовъ, которая осталась въ ситѣ при приготовленіи желе, можно приготовить пасту и пастилу. Для полученія первой изъ нихъ, сито съ плодовою мякотью ставится на чашку и протирается ложкой; вся нѣжная мякоть проходитъ сквозь сито въ чашку, въ ситѣ же остаются зерна и кожица. Послѣ этого, полученную мякоть смѣшиваютъ съ сахарнымъ пескомъ (на 2 части мякоти 1 часть песку) и ставятъ въ тазикъ на плиту. Въ это время огонь поддерживается умѣренный, и массу мѣшаютъ ложкой до тѣхъ поръ, пока мякоть не сдѣлается густой<sup>1)</sup>.

Когда мякоть сгустѣетъ, тазикъ снимаютъ съ плиты, размазываютъ мякоть тонкимъ слоемъ на листы бумаги и ставятъ досушивать въ простую русскую печь, если нѣтъ сушилки. Бумагу прежде посыпаютъ сахаромъ, чтобы она легко отставала<sup>2)</sup>. Когда паста высохнетъ и остынетъ, ее снимаютъ съ бумаги, разрѣзаютъ простымъ кухоннымъ ножомъ на кусочки различной величины и формы и складываютъ въ коробки. Паста прекрасно сохраняется въ продолженіе нѣсколькихъ лѣтъ, не теряя ни вкуса, ни запаха.

Однако паста, приготовленная изъ яблочныхъ отбросовъ, не такъ вкусна, какъ изъ черной смородины или сливъ. По-

<sup>1)</sup> Нѣкоторые авторы совѣтуютъ въ этомъ соблюдать осторожность, такъ какъ мякоть яблока брызжетъ, но я на практикѣ этого никогда не замѣчалъ.

<sup>2)</sup> Для этого лучше всего брать не простую, а восковую бумагу.

слѣдняя рѣдко встрѣчается въ продажѣ, но ее часто готовятъ хозяйки юга Россіи.

Приготовленіе сливовой пасты немного отличается отъ описанной, но также доступно каждому. Пекутъ черносливъ въ простой русской печкѣ до тѣхъ поръ, пока онъ не приметъ красноватаго цвѣта и не сдѣлается совершенно мягкимъ. Послѣ этого вынимаютъ косточки, а мясо протираютъ сквозь частое рѣшето, отчего вся мякоть проходитъ въ поставленную чашку или миску, кожица же остается въ ситѣ. Послѣ этого мякоть кладутъ въ тазъ и, вливши туда на половину воды, размѣшиваютъ и ставятъ на плиту, гдѣ держатъ до тѣхъ поръ, пока мякоть не сдѣлается густою; потомъ смѣшиваютъ мякоть съ сахаромъ ( $\frac{1}{2}$  ф. песку на 1 ф. мякоти) и просушиваютъ въ умѣренно-теплой печи.

*Приготовленіе пастилы.* Этого рода переработка плодовъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Россіи довольно распространена, въ нѣкоторыхъ же вовсе неизвѣстна, между тѣмъ крайне желательно, чтобы приготовленіе пастилы стало у насъ повсемѣстнымъ, такъ какъ при этомъ получается въ высшей степени хорошій и здоровый продуктъ. Приготавливается пастила такъ. Берутъ лучшія антоновскія яблоки и увариваютъ въ котлѣ до полной мягкости; затѣмъ снимаютъ съ нихъ руками кожицу и кладутъ—кожицу въ одно сито, а самыя яблоки—въ другое; изъ яблокъ получится первый сортъ пастилы, а изъ кожицы съ приставшей къ ней мякотью плода—второй; затѣмъ ихъ, по отдѣльности, протираютъ сквозь сита въ подставленные сосуды; въ первомъ случаѣ въ ситѣ остаются сѣмена и стѣнки сѣменныхъ камеръ, во второмъ же—кожица. Протертую сквозь сито мякоть плодовъ, такъ называемое тѣсто, складываютъ въ мѣдные тазы, ставятъ на плиту на умѣренный огонь и держатъ тамъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не сдѣлается густымъ; при этомъ тѣсто необходимо все время помѣшивать ложкой, иначе оно легко можетъ подгорѣть. Послѣ этого тѣсто, смѣшавши съ сахаромъ и яичными бѣлками (на два стакана тѣста одинъ стаканъ сахару и одинъ бѣлокъ куриного яйца), взбиваютъ въ пѣну, вообще до тѣхъ поръ, пока оно не сдѣлается до того пухлымъ, чтобы можно было брать ложкой, на которой тѣсто могло бы держаться верхомъ и не стекать.

Послѣ этого берутъ деревянный лотокъ и покрываютъ его бумагой, на которую кладутъ сбитое въ пѣну тѣсто, и лотокъ этотъ слегка постукиваютъ о столъ съ тою цѣлью, чтобы сбитое въ пѣну тѣсто хорошенько уплотнилось (осѣло); послѣ этого лотки съ тѣстомъ кладутся на полки въ комнату или другомъ подобномъ помѣщеніи, гдѣ и даютъ постоять 3—4 часа; за это время пастила отвердѣваетъ, дѣлаясь болѣе плотною. Затѣмъ берутъ каждый лотокъ по отдѣльности и, обрѣзавши ножемъ приставшіе края пастилы къ бумагѣ, пастилу слегка посыпаютъ сверху сахарной пудрой, накрываютъ другимъ лоткомъ и перевертываютъ съ тѣмъ, чтобы вся масса осталась на другомъ лоткѣ. Снявши затѣмъ осторожно бумагу, покрывавшую пастилу, послѣднюю осторожно разрѣзаютъ поперекъ ножемъ на куски известной толщины, которые въ свою очередь разрѣзываются на квадратики или длинныя палочки; раздвинувъ куски другъ отъ друга на небольшое разстояніе, пастилу относятъ въ сушилку, гдѣ и сушатъ при умѣренной температурѣ до полной ея готовности. Готовую пастилу упаковываютъ въ картонныя или жестяныя коробки и хранятъ въ сухомъ помѣщеніи.

Пастила, приготовленная по описанному способу, получается въ видѣ бѣлой, однообразной массы. Если желаютъ пастилу придать другую какую окраску, то къ мякоти прибавляютъ или соку черники, или шпината, или свеклы и т. д.

*Сахарное варенье.* Во время варки фруктовъ на плитѣ нельзя стряпать ничего другого, что имѣетъ сильный запахъ или выдѣляетъ сильныя пары, такъ какъ пары вредно дѣйствуютъ на фрукты. Для сниманія пѣны и для мѣшанія не слѣдуетъ брать бывшія въ употребленіи деревянныя или жестяныя ложки, а серебряныя или вовсе недержаныя деревянныя или фарфоровыя ложки. Нужно избѣгать пробовать варенье той же ложкой, которой мѣшаютъ. Сахаръ долженъ быть самаго лучшаго качества. Воду для варенья слѣдуетъ брать рѣчную или дождевую. Сахара не надо уваривать слишкомъ сильно: онъ долженъ стекать съ ложки легко и жидко. Съ cadaго варенья слѣдуетъ снимать всю пѣну. Во время приготовления варенья слѣдуетъ имѣть подъ рукою небольшую посудину съ водою и губку: если сахаръ собирается настѣть

по краямъ таза, то по нимъ проводятъ сырой губкой. Приготавливается варенье обыкновенно такъ: берутъ сахаръ и фрукты въ одинаковомъ количествѣ и, прибавивъ  $\frac{1}{4}$  ч. воды, ставятъ на плиту и варятъ на слабомъ огнѣ, все время снимая пѣну и слегка встряхивая тазъ, пока ягоды не будутъ сварены и сокъ не сдѣлается густымъ, что наступаетъ, когда сокъ, влитый на тарелку, не расплывается. Готовое варенье выливается въ глиняное блюдо, которое качаютъ взадъ и впередъ до тѣхъ поръ, пока варенье не остынетъ совершенно; теплымъ его нельзя выливать въ банки, потому что ягоды всплывутъ наверхъ, а сокъ останется внизу. Горячаго варенья нельзя покрывать крышкою, такъ какъ отъ поднимающагося пара образуются водяныя капли, которыя, попадая въ варенье, вызываютъ заплѣсневѣніе его. Лучше всего покрывать варенье, до его охлажденія, тонкимъ полотномъ, которое, вбирая въ себя влагу, не пропускаетъ ея обратно. Послѣ остыванія, варенье разливаютъ въ банки, непременно чистыя и совершенно сухія. Банки слѣдуетъ наполнять всегда вплоть до краевъ. Когда варенье разлили, закрываютъ банки. Это выполняется лучше всего слѣдующимъ образомъ: накладываютъ на фрукты плотно закрывающую ихъ бумажку, которую намачиваютъ предварительно въ ромъ, а потомъ закрываютъ второй бумагой, прилѣпивъ ее по краямъ вишневымъ клеємъ, или же завязываютъ банку пузыремъ, восковою бумагою или пергаментомъ. Чтобы сдѣлать пузырь болѣе прочнымъ, его слѣдуетъ сначала намочить въ водѣ и, хорошенько высушивъ, промазать глицериномъ.

Такимъ способомъ приготавливаютъ варенье изъ малины, смородины, клубники и т. д.; для фруктовъ же болѣе водянистыхъ, какъ напримѣръ брусника, кизиль, яблоки и т. д., сахару берется немного меньше.

За готовымъ уже вареньемъ приходится время отъ времени посматривать, такъ какъ оно нерѣдко подвергается броженію; если послѣднее будетъ замѣчено, то слѣдуетъ тотчасъ же вылить фрукты на друшлякъ, дать стечь сиропу, прибавить въ него немного очищеннаго сахарнаго сиропа и уварить до густоты. Когда сиропъ готовъ, въ него кладутъ фрукты, даютъ вскипѣть нѣсколько разъ, снимаютъ пѣну и выливаютъ варенье

обратно въ банку. Если же варенье засахарилось, т. е. сахаръ осадился крупинками, то слѣдуетъ варенье вылить въ тазикъ, прибавить немного воды и варить до тѣхъ поръ, пока сахаръ не растаетъ, послѣ чего, остудивши, выливать варенье обратно въ банки и закрывать. Съ засахарившимся вареньемъ поступаютъ и иначе: берутъ банку съ вареньемъ и, помѣстивши въ тазикъ съ водой, ставятъ на плиту, гдѣ и держатъ до тѣхъ поръ, пока не закипитъ вода, послѣ чего варенье снимаютъ. Къ этому времени крупинки сахара распускаются.

*Фрукты въ ромъ.* Сварить сиропъ изъ 1 ф. сахару и чашки воды, всыпать въ него совѣмъ уже чистую землянику и дать разъ вскипѣть, снимая тщательно пѣну. Когда сиропъ будетъ готовъ, его вливаютъ въ каменный горшокъ и, давъ вполне остыть, наливаютъ  $\frac{1}{2}$  бут. самаго лучшаго рому; если горшокъ полонъ фруктами, то его закрываютъ какъ и варенье, въ противномъ же случаѣ накрываютъ только тарелкой и постепенно наполняютъ горшокъ другими фруктами. Также поступаютъ съ крупной садовой малиной и съ очищенной отъ стеблей смородиной. Вишни же, непременно самыя спѣлыя, по вынутіи косточекъ, кладутъ въ горшокъ, предварительно перемѣшавъ съ равнымъ по вѣсу количествомъ сахару и поваривъ ихъ около 10 минутъ. Съ ренклодами абрикосами и персиками поступаютъ точно такъ же, какъ и съ вишнями. Когда горшокъ будетъ полонъ фруктовъ, его завязываютъ какъ можно плотнѣе и сохраняютъ въ прохладномъ помѣщеніи.

*Яблочный мармеладъ.* Очистивъ яблоки отъ сердечка и кожицы, разрѣзаютъ ихъ на нѣсколько частей и потомъ кипятятъ въ водѣ, прибавляя немного лимоннаго сока. Когда яблоки совѣмъ уварятся, ихъ откидываютъ на рѣшето и, сливши весь сокъ, протираютъ металлической ложкой. Смѣривши стаканомъ мякоть, растворяютъ сахаръ въ водѣ (на 1 стаканъ мякоти  $\frac{1}{2}$  стакана сахару) и затѣмъ, хорошенько смѣшавъ, варятъ на небольшомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока мякоть не сгустится. Во время варки слѣдуетъ почаще помѣшивать, иначе мармеладъ можетъ подгорѣть. По окончаніи варки вливаютъ мякоть въ миску, гдѣ она и застываетъ, образуя очень плотную массу. Это и будетъ мармеладъ. Его вынимаютъ и

разрѣзають на квадратики, ромбики и т. д., а потомъ обваливаютъ въ сахарномъ пескѣ и, немного просушивъ, укладываютъ въ коробки.

Если желаютъ получить фигурный мармеладъ, то поступаютъ слѣдующимъ образомъ: берутъ керамиковую плитку, покрытую глазурью (въ продажѣ 30—40 коп.) съ выдавленными на ней фигурами (розы, кисти винограда и т. д.); затѣмъ берется воронка, сдѣланная изъ бѣлаго желѣза, въ отверстіе которой вставляется длинная палочка такъ, чтобы она закрыла его; въ эту воронку вливается горячій мармеладъ; вынувъ палочку, мармеладъ изъ воронки черезъ носокъ разливается въ подставленные формочки, которыя потомъ разставляются на полки, гдѣ даютъ мармеладу остыть и сгуститься, что бываетъ по простествіи 3—4 часовъ. По остываніи и полномъ сгущеніи мармеладъ вынимается изъ формочекъ вилкой, раскладывается на оцинкованныя рѣшета и ставится въ сушилку на температуру отъ 45 до 55° R., гдѣ и досушивается.

Приготовленный описаннымъ способомъ мармеладъ сохраняться долгое время не можетъ (въ сыромъ мѣстѣ—истекаетъ, а въ сухомъ—ссыхается), а поэтому, если желаютъ придать ему, такъ сказать, прочность, то на 1 пудъ фруктоваго тѣста прибавляютъ отъ  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{2}$  ф. агаръ-агара.

Мармеладъ, приготовленный изъ яблокъ или грушъ, имѣетъ свѣтлый, прозрачный видъ; если желаютъ ему придать другую какую окраску, то въ тѣсто прибавляютъ вегетальныхъ красокъ такихъ и въ такомъ размѣрѣ, какой окраски желательно получить мармеладъ.

Сохраняють мармеладъ упакованнымъ въ деревянные ящики, сдѣланные изъ сухого дерева.

Хотя мармеладъ большею частью готовится изъ самыхъ лучшихъ яблокъ, однако скажу по опыту, что мармеладъ, приготовленный изъ отбросовъ, нисколько не уступаетъ первому во вкусѣ.

Такимъ же точно способомъ можно приготовить мармеладъ изъ грушъ и другихъ плодовъ и ягодъ; разница только та, что количество сахара уменьшается или увеличивается, смотря по количеству кислоты, содержащейся въ тѣхъ или другихъ ягодахъ.



*Мариновка фруктовъ.* Взявъ на каждыя 5 бутылокъ обыкновеннаго бѣлаго, но крѣпкаго уксуса, 2 ф. сахару, 1 чайную ложку соли и  $\frac{3}{4}$  ф. смѣси гвоздики, корицы и мускатнаго цвѣта, поставить кипятить его вмѣстѣ съ упомянутыми приправами на четверть часа, для того чтобы уксусъ немного уварился и чтобы ароматъ пряностей вошелъ въ уксусъ. Послѣ этого даютъ уксусу приблизительно четверть часа стынуть, а затѣмъ заливаютъ имъ фрукты. Черезъ 6 часовъ уксусъ съ фруктовъ сливаютъ, вновь кипятятъ въ продолженіи четверти часа и, по остуженіи до состоянія лишь легкой теплоты, снова заливаютъ имъ фрукты и даютъ стынуть въ продолженіе часовъ двѣнадцати. Удобнѣе всего, конечно, выбрать для этого ночное время, а затѣмъ на слѣдующее утро снова слить уксусъ съ фруктовъ и прокипятить его въ третій разъ. Этимъ и заканчивается главная часть работы. Остается лишь, немного обождавъ, процѣдить уксусъ черезъ частое сито и въ послѣдній разъ залить имъ фрукты. Все вышеизложенное продѣлывается въ той самой посудѣ, въ которой фрукты будутъ храниться,—обыкновенно въ горшкахъ или въ боченкахъ.

Этимъ способомъ готовятъ слѣдующіе фрукты: бѣлая, венгерская и красная слива, красная смородина, груша (лучше всего сортъ «бланкъ»), владимірская вишня, морель, яблоки китайскія и другія, виноградъ, арбузъ, и, наконецъ, дыня.

Груши и яблоки съ самаго начала мариновки необходимо кипятить въ маринадѣ до тѣхъ поръ, пока они не станутъ прозрачны.

Относительно арбуза и дыни необходимо сдѣлать одно замѣчаніе. Обыкновенно эти фрукты для маринованія разрѣзаются на куски, безформенные кусочки; они всегда бываютъ не особенно привлекательны, а потому рекомендуется раздѣлывать арбузъ или дыню, при помощи особой ложечки (смотри ниже, въ главѣ о сушкѣ овощей), въ шарики.

Описанный способъ мариновки фруктовъ, практикуемый столичнымъ кондитеромъ г. Астафьевымъ, считается самымъ лучшимъ, такъ такъ фрукты прекрасно сохраняются довольно долгое время.

### III. Сушка овощей.

*Преимущество сушеных овощей.* Хотя сохранение нѣкоторыхъ овощей въ свѣжемъ видѣ на болѣе продолжительное время и не представляетъ особенно большихъ затрудненій, но сушка овощей заслуживаетъ еще большаго вниманія, чѣмъ сушка плодовъ, такъ какъ овощи являются для насъ необходимымъ пищевымъ продуктомъ, между тѣмъ какъ фрукты служатъ только пріятнымъ и полезнымъ добавленіемъ. Сушить же овощи необходимо потому, что большую часть времени года они въ свѣжемъ видѣ бываютъ почти недоступны, такъ какъ во время зимы цѣна на нихъ удесят�еряется. Кромѣ сказаннаго, сушеные овощи имѣютъ еще то преимущество, что они, за исключеніемъ лѣта, бываютъ несравненно вкуснѣе свѣжихъ, которые при

храненіи, подъ вліяніемъ различныхъ болѣзней (гнилости, дряблости и т. д.), теряютъ обыкновенно свой естественный вкусъ, между

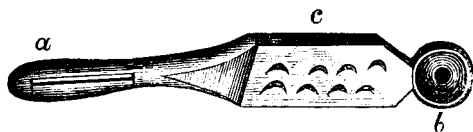


Рис. 7-й. Ножъ для чистки овощей и для шинкованія хрѣна.

тѣмъ какъ сушеные овощи зимою несравненно лучше свѣжихъ; въ этомъ нѣтъ никакого сомнѣнія. Французы и нѣмцы по зимамъ знаютъ только сушеные овощи, мы же смотримъ на нихъ съ большимъ недоувѣріемъ.

Впрочемъ, за послѣднее время, особенно въ западныхъ губерніяхъ, сушеные овощи начинаютъ конкурировать со свѣжими и, по всей вѣроятности, въ недалекомъ будущемъ одержать блестящую побѣду. Въ Петербургѣ сушеные овощи тоже уже перестали быть новостью: во многихъ лучшихъ гостинницахъ и ресторанахъ начинаютъ уже готовить различные супы исключительно изъ сушеныхъ овощей, да и многія хозяйки съ большимъ успѣхомъ примѣняютъ ихъ дома.

*Инструменты, полезные для сушки овощей.* Нѣтъ сомнѣнія, что каждая хозяйка можетъ обойтись при сушкѣ овощей простымъ кухоннымъ ножомъ, однако не мѣшаетъ обзавестись

нѣкоторыми инструментами, такъ какъ это ускоряетъ работу болѣе чѣмъ въ 10 разъ. Прежде всего позволю себѣ посовѣтовать ножъ для чистки корней (рис. 7.); онъ приспособленъ и для другихъ работъ, такъ какъ, кромѣ ножа (*a*), имѣется еще (*b*), ложечка, служащая для чистки различныхъ углубленій, могущихъ встрѣтиться на корняхъ, а также и для выемки различныхъ шаровидныхъ и полусферическихъ кусочковъ, зубчатая же поверхность (*c*) назначена для приготовления тонкой стружки хрѣна и т. п. Въ инструментахъ этихъ часто

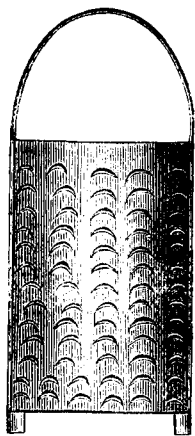


Рис. 8-й. Свекольная терка.

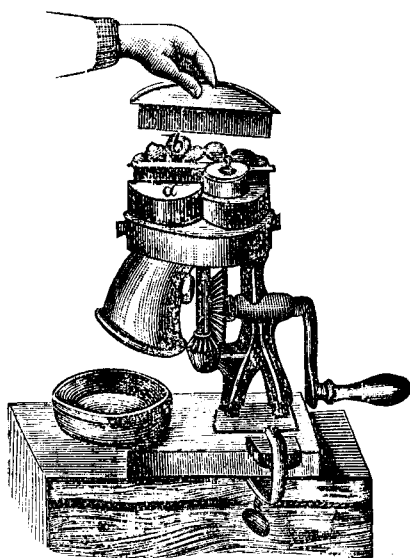


Рис. 9-й. Машинка для рѣзки овощей.

встрѣчаются небольшія измѣненія; на примѣръ, вмѣсто ложечки устраивается терка или небольшой ножъ для шинкованія капусты и для рѣзки картофеля, но эта добавка не выполняетъ своего назначенія. Описанный нами ножъ продается у Брабца въ Москвѣ и Петербургѣ за 40 коп.

Можно рекомендовать еще особаго рода терку, приспособленную къ шинкованію свеклы для борща. Полагаю, что устройство этой терки вполне понятно изъ рисунка 8-го; работаетъ она довольно скоро и хорошо.

Что касается слѣдующей машинки (рис. 9), то ея необходимо обзавестись каждой хозяйкѣ. На этой машинкѣ можно разрѣзать почти всякіе овощи на куски желаемой величины. Отдѣленіе *a* назначается для рѣзки кореньевъ, отдѣленіе же *b*— для шинкованія капусты. Если желательно будетъ рѣзать овощи на болѣе мелкія части, то ихъ сначала разрѣзають на кружки въ отдѣленіи *a*, а потомъ уже помѣщаютъ въ отдѣленіе *b* въ стоячемъ положеніи. При разрѣзаніи овощей всегда слѣдуетъ надавливать ихъ крышкой. Послѣ каждой работы машинку слѣдуетъ очищать и вытирать. Машинка эта продается у товарищества «Работникъ» за 18 руб.

*Производство сушки овощей.* Всѣ способы сушки овощей можно раздѣлить на двѣ категоріи: 1) когда овощи для сохраненія въ нихъ натурального ихъ цвѣта подвергаются обвариванію кипяткомъ или окуриваются сѣрою и 2) когда этого не производится. По первой категоріи приготовляются рѣпа, брюква, картофель, фасоль, зеленый горошекъ, капуста и др., а по второй—морковь, петрушка, укропъ, свекла, сельдерей, пастернакъ, лукъ, порей и др. Овощи второй группы сушатся слѣдующимъ способомъ: по разрѣзкѣ на куски желаемой величины, раскладываютъ ихъ на сита небольшимъ слоемъ и вставляютъ въ сушильное отдѣленіе. Высокой температуры для названныхъ овощей не требуется, а считается достаточнымъ, если градусникъ показываетъ около 45° Р. При такой умѣренной температурѣ всѣ эти овощи прекрасно высыхаютъ, не подгорая. За ситами слѣдуетъ посматривать и, по мѣрѣ высыхания, переставлять снизу вверхъ. Спустя часа полтора, корни уже высохли и ихъ вынимають изъ печи. Сохранять высушенные овощи слѣдуетъ въ укупоренныхъ деревянныхъ ящикахъ или въ картонныхъ коробкахъ и обязательно въ сухомъ помѣщеніи.

Такимъ же способомъ сушатъ и *зелень*, съ тою разницею, что она высыхаетъ гораздо скорѣе: зеленый порей въ  $\frac{3}{4}$ —1 часъ, а петрушка, шпинатъ, сельдерей, укропъ и т. п.—въ 20—30 минутъ. При сушкѣ зелени нужно быть крайне внимательнымъ, такъ какъ, при малѣйшемъ недосмотрѣ, зелень подгораетъ.

Зелень нужно рвать среди дня, вообще тогда, когда нѣтъ

росы на листьяхъ, иначе, при сушкѣ, зелень чернѣетъ. Поэтому если зелень грязна и ее необходимо бываетъ мыть, то въ сушилку такую нужно помѣщать только послѣ того, какъ она совсѣмъ просохнетъ на свѣжемъ воздухѣ. Въ дождливую погоду рвать и сушить зелень вообще не слѣдуетъ.

*Лукъ* сушится нѣсколько иначе. Сначала снимаютъ красныя и желтыя наружныя пленки, разрѣзываютъ затѣмъ на кружки въ  $\frac{1}{4}$  дюйма толщины и сушатъ при температурѣ въ  $65^{\circ}$ — $70^{\circ}$  Р. Выходъ сушеного лука около  $12^{\circ}\%$ .

*Сушка кислой капусты* ничѣмъ не отличается отъ предыдущаго; разница состоитъ лишь въ подготовленіи, такъ какъ здѣсь нужно сначала хорошенько отжать сокъ, а затѣмъ разложить капусту тонкимъ слоемъ на сито предварительно разославъ марлю, и вставить въ сушилку, гдѣ она, спустя  $1\frac{1}{2}$ —2 часа, совершенно просохнетъ. Сита должны быть чисты. Щи изъ сушеной кислой капусты выходятъ прекрасныя, а по словамъ многихъ лицъ—даже лучше, чѣмъ изъ сырой. Выходъ сушеной кислой капусты— $10^{\circ}\%$ — $11^{\circ}\%$ . Между прочимъ, въ нашихъ войскахъ начали уже приходить къ убѣжденію въ превосходствѣ сушеной кислой капусты и начали готовить ее въ большихъ количествахъ; во время маневровъ Московскій и Семеновскій полки пользуются уже сушеной капустой.

*Сушка фасоли.* Самые молодые зеленые стручки разрѣзаются въ видѣ ромбиковъ, простымъ кухоннымъ ножомъ и отвариваются втеченіе 2—4 минутъ въ солоноватой водѣ. (На ведро воды 1 ф. соли).

Для этого мѣдная посуда пригоднѣе всякой иной, такъ какъ она способствуетъ сохраненію фасолю зеленого цвѣта, особенно цѣнимаго потребителями. По обваркѣ, раскладываютъ фасоль тонкимъ слоемъ на сита и вставляютъ въ сушилку, нагрѣтую до  $40^{\circ}$ — $45^{\circ}$  Р.; при болѣе же высокой температурѣ фасоль потеряла бы зеленую окраску и стала бы рыжею. Выходъ сушеной фасоли =  $12^{\circ}\%$ — $18^{\circ}\%$ .

Сушка *стручьевъ* зеленого горошка производится точно также, но ихъ не изрѣзываютъ, а обвариваютъ и сушатъ цѣльными. У стручьевъ гороха необходимо обрывать пленку, идущую отъ стебля по задней сторонѣ стручка. Выходъ =  $15^{\circ}\%$ — $20^{\circ}\%$ .

*Сушка зеленого горошка.* Сборъ зеленого горошка произво-

дится въ то время, когда зернышки совершенно разовьются, послѣ сбора ихъ лущать, сортируютъ, обвариваютъ кипяткомъ втеченіе 2—4 минутъ и потомъ уже сушатъ. Чтобы горошекъ получилъ темнозеленую окраску, необходимо обваривать его въ мѣдныхъ тазахъ и прибавлять въ воду немного соды или селитры. Послѣ обварки, когда горошекъ успѣетъ охладиться, его раскладываютъ на сита и ставятъ въ сушилку на температуру не болѣе 35° Р.; если сита рѣдки, такъ что горошекъ въ сушеномъ видѣ легко можетъ проваливаться,—слѣдуетъ разстилать дешевенькую рѣдкую матерію. На такой низкой температурѣ держать до тѣхъ поръ, пока онъ не сморщится, послѣ чего температура поднимается до 45<sup>0</sup>/<sub>0</sub>—50° Р., на которой и оставляется до конца; высыхаетъ горошекъ въ 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> часовъ и даетъ около 25—30% товара. Хранять его въ плотно закрытыхъ стеклянныхъ банкахъ.

*Сушка цвѣтной капусты.* Головки цвѣтной капусты раздѣляются на мелкіе кусочки и обвариваются въ кипяткѣ въ теченіе 3—4 минутъ, послѣ чего откидываютъ на сита или рѣшета, даютъ водѣ стечь, а затѣмъ, разложивши ровнымъ слоемъ на сита, сушатъ при умѣренной температурѣ, т. е. такъ при 40°—45° Р. Высушенная цвѣтная капуста бываетъ очень нѣжна, вкусна и имѣетъ нѣкоторое сходство съ грибами; цвѣтъ она сохраняетъ сравнительно плохо. Высушенную цвѣтную капусту лучше всего упаковывать въ жестяные ящики и держать въ комнатѣ или въ какомъ другомъ сухомъ помѣщеніи.

*Сушка капусты.* Кочаны капусты, очищенные отъ грязныхъ нижнихъ листьевъ, разрѣзаются на машинкѣ или ножемъ, каждый листъ на 3—4 части, причемъ толстые нервы и черешки листьевъ вырѣзаются и отбрасываются. Разрѣзанные листья обвариваются кипяткомъ втеченіе 5—6 минутъ, до тѣхъ поръ пока не сдѣлаются мягкими; послѣ этого ихъ вынимаютъ, даютъ водѣ стечь и затѣмъ, разложивъ на сита тонкимъ слоемъ, вставляютъ въ сушилку на температуру въ 40°—45° Р. По прошествіи 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—3 часовъ, капуста высыхаетъ и ее можно уже вынимать. Во время сушки слѣдуетъ чаще посматривать, а то капуста легко можетъ подгорѣть. Высушенный продуктъ вполнѣ сохраняетъ свой бѣлый цвѣтъ и

очень долго не портится. Послѣ сушки капустѣ даютъ немного отойти, а затѣмъ прессуютъ ее, укладываютъ въ деревянные ящики и сохраняютъ въ сухомъ помѣщеніи. При употребленіи слѣдуетъ размачивать ее въ холодной водѣ въ продолженіи 10—12 час. Выходъ—11<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

*Сушка картофеля.* Собранный и немного просушенный картофель очищается отъ кожицы, а потомъ хорошенько моется въ холодной водѣ. Послѣ обмывки, его разрѣзаютъ на кружки и обвариваютъ кипяткомъ въ теченіе 10—23 минутъ, а потомъ даютъ водѣ стечь и, разложивъ картофель на сита въ одинъ рядъ, сушатъ при температурѣ въ 55<sup>0</sup> Р. По прошествіи 3—4 часовъ картофель высыхаетъ и его вынимаютъ; во время сушки слѣдуетъ переключивать кружечки съ одного бока на другой. Картофель долженъ выйти прозрачнымъ и нехрупкимъ. Выходъ составляетъ 20<sup>0</sup>/<sub>0</sub>—25<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. При употребленіи картофеля, его необходимо размачивать въ холодной водѣ отъ 10 до 15 часовъ. Сохраняется онъ легко и очень долго.

Но сушка картофеля, произведенная такимъ способомъ, нѣсколько медленна. Гораздо скорѣе высушивается картофель, если его, послѣ разрѣзыванія на кружки, запариваютъ. Для этого картофельные кружки и ломтики складываютъ въ корзину или сито, ставятъ вмѣстѣ съ нею въ котелъ съ кипящей водой и варятъ паромъ до половины готовности, для чего требуется отъ 4—7 минутъ. Если картофель очень мучнистый, то надо внимательно слѣдить за тѣмъ, чтобы онъ не разварился. Затѣмъ картофельные ломтики высыпаютъ на сита тонкимъ слоемъ и помѣщаютъ въ сушилку, гдѣ и оставляютъ пока они не затвердѣютъ. Признакъ хорошо высушеннаго картофеля заключается въ томъ, чтобы онъ былъ совершенно твердый и имѣлъ прозрачный, янтарный цвѣтъ.

*Сушка томатовъ.* Томаты сушатся цѣльными и разрѣзан-ными пополамъ. Передъ сушкой ихъ обвариваютъ, снимаютъ кожицу, затѣмъ бѣлятъ (окуриваютъ сѣрою, какъ яблоки), раскладываютъ на сита, вставляютъ въ сушилку и сушатъ въ теченіе первыхъ двухъ часовъ при температурѣ въ 60<sup>0</sup>—65<sup>0</sup> Р., а затѣмъ понижаютъ ее до 40<sup>0</sup>—45<sup>0</sup> Р. Выходъ сушеныхъ томатовъ—отъ 8<sup>0</sup>/<sub>0</sub>—10<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. Хорошо высушенные томаты должны сохранить природный ихъ красный цвѣтъ. Ихъ упаковываютъ

въ жестяные или деревянные ящики и сохраняютъ въ сухомъ помѣщеніи.

Кромѣ описаннаго, примѣняется и другой способъ сушки томатовъ, а именно: собираютъ вполнѣ зрѣлые плоды и протираютъ ихъ сквозь сита въ поставленные чашки. Послѣ протерки остающіяся въ ситѣ сѣмена и кожица выбрасываются. Послѣ этого протертую сквозь сита массу накладываютъ не толстымъ слоемъ, нальца въ полтора, на пергаментную бумагу, слегка смоченную губкой и разложенную на ситахъ, и ставятъ въ сушилку на температуру въ 60°—65° Р., гдѣ и держать до полной сухости. Этотъ способъ примѣняется въ особенности въ томъ случаѣ, когда плоды имѣютъ слишкомъ плохой видъ и при сушкѣ кусочками даютъ некрасивый продуктъ, или же когда они перезрѣли и легко превращаются въ кашу.



## О Г Л А В Л Е Н І Е.

Предисловіе ко второму изданію . . . . .	Стр. III
--	-------------

### I. Сушка плодовъ.

Солнечная сушка . . . . .	1
Сушка плодовъ въ домашнихъ печахъ . . . . .	3
Сушилка Черняева „Королева фруктовъ“ . . . . .	7
Гейзенгеймская сушилка . . . . .	8
Необходимые инструменты . . . . .	9
Общіе правила сушки плодовъ . . . . .	10
Подготовка яблокъ къ сушкѣ . . . . .	11
Значеніе бѣленія плодовъ . . . . .	12
Бѣленіе поваренной солью . . . . .	13
Бѣленіе сѣрнымъ цвѣтомъ . . . . .	--
Сохраненіе надлежащаго вкуса и аромата . . . . .	15
Сущность процесса сушки яблокъ . . . . .	16
Сушка сливъ . . . . .	18
Использованіе отбросовъ . . . . .	22

### II. Изготовленіе фруктовыхъ консервовъ.

Приготовленіе желе . . . . .	22
Приготовленіе пасты . . . . .	24
Приготовленіе пастилы . . . . .	25
Сахарное варенье . . . . .	26
Фрукты въ ромѣ . . . . .	28
Яблочный мармеладъ . . . . .	—
Мариновка фруктовъ . . . . .	30

### III. Сушка овощей.

Преимущество сушеныхъ овощей . . . . .	31
Инструменты, полезные для сушки овощей . . . . .	—

Производство сушки овощей . . . . .	33
Сушка кислой капусты . . . . .	34
Сушка фасоли . . . . .	—
Сушка зеленого горошка . . . . .	—
Сушка капусты цветной . . . . .	35
Сушка капусты кочанной . . . . .	—
Сушка картофеля . . . . .	36
Сушка томатовъ . . . . .	—