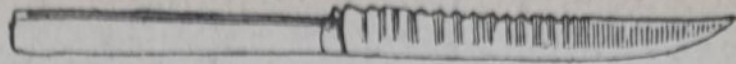


XI. a. 4 / 174.

1903



# КНИГА

ЗА

# КОНСЕРВИТЪ

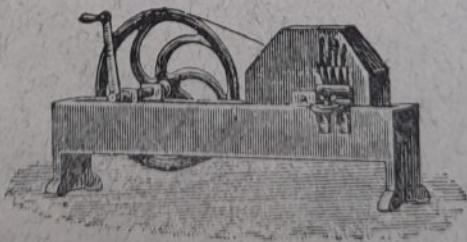
ПРАКТИЧЕСКО И ТЕОРЕТИЧЕСКО РЪКОВОДСТВО ЗА  
ПРИГОТОВЛЯВАНЕ ЗЕЛЕНЧУЦИ (ЗАРЗАВАТИ) И ОВОЩИЯ  
ВЪ ТЕНЕКИЕНИ КУТИИ И СЪКЛА.



Съставено отъ

Мария Воделинъ

СЪ 10 РЕСУНКИ.



СОФИЯ

Издание и печатъ на Ив. К. Божиновъ

1903.



4216

## Предговоръ.

Щомъ туку лѣтото и есенъта почнаатъ да наобилствуваатъ съ овоцѣи и зеленчуци (зараваати), веднага и за добрата къщовница жена се явва грижата, какъ да запази повече отъ тѣи овоцѣи и зеленчуци за прѣвъ безплодното зимно и пролѣтно врѣме и какъ по-добрь да ги зачува отъ развала.

Тѣя грижа се е явила почти едноврѣмено съ хората и съ зимата.

Промишленостъта, която неуморимо се стреми напредъ, като напамѣрила консервитѣ, дала е възможность, съ сравнително малки срѣдства, да се приготвятъ още отъ изрвнитѣ овоцѣи и зеленчуци за прѣвъ цѣлата дълга зима, когато природата не произвожда нищо.

Знаменития естествоизпитателъ, Гай-Люсакъ, прѣвъ напана на мисльта за консервиранieto, а французския готвачъ Анпертъ прѣвъ приспособилъ това откритие въ 1804 година.

Сжщностъта на Анпертовия способъ въ новата си форма се заключава въ това, щото, като се напълни една тенекиена кутѣя съ равни съѣстни припаси, веднага се запоява похлупката ѝ, и слѣдъ това тѣя кутѣя се вари въ вода, за да се умъртвятъ всичкитѣ органи на гниенieto.

Едвай още преди десетъ години, консервитѣ бѣха изключително достояние само на богатитѣ хора, но, благодарение на порасналата въ послѣднитѣ години конкуренция, и повившието се слѣдствие на това намаление на цѣнитѣ, тѣ станаха достъпни и за другитѣ класове, макаръ и не въ такъвъ размѣръ, какъвто би билъ желателенъ.

А тѣя общедостъпность може би ще бѣде достигната само тогава, когато всѣка една добра къщовница жена сама почне да си приготвява консерви. За гдѣто добритѣ домакинки малко или никакъ не се занимаватъ съ приготвяването на консерви, причинитѣ сж: 1-во, че тѣ пѣватъ ония знания и особени приеми, които иматъ приготвителитѣ на консерви, и



2-ро, че не малка грижа е, па и скъпо е, щото за запояването на няколко кутии да се вика теневеджия, който, при това, често пъти незнае какъ да навърши работата, или навършва я не по-добъръ отъ домакинята, която ако употреби малко повече старание може да научи сама тая работа. Случая, който би далъ възможностъ на всѣка домакиня да усвои всичкитѣ тия знания, прѣими и изкуство, отговорилъ би на общата потребностъ.

Настоящата книга дава на читателя възможностъ да се запознае, въ подробна и общедостъпна форма, съ изкуството на консервирането. Нестига само да се даде гласностъ на нѣколко рецепти, но необходимо е още да се обяснятъ и осветлятъ даже и най-незначителнитѣ, по видимоу, обстоятелства, които е необходимо да се зематъ подъ внимание. Ако всѣка една домакиня строго се придържа отъ даденитѣ указания, то тя напълно може да бѣде увѣрена, че ще приготи безподобни консерви, напълно запазени отъ развала.

Като давамъ гласностъ на тая моя книга, азъ същевременно желая да ѝ намѣра много приятели; като на вѣрентъ и надѣленъ съвѣтникъ по всичкитѣ въпроси, които се отнасятъ до приготвяването, ней неще бѣде трудно за дълго врѣме да запази приятелството на всички.

Авторката.

## I. Общо понятие за пазенето на консерви въ тенекиени кутии.

Както вече накратко се каза въ предговора, извѣстия Аппертъ предложилъ, на врѣмето си, за запазване на месо, овоци, зеленчуци и пр., прѣдварително да бѣдятъ опечени или сварени, както обикновено се приготвяватъ за яденіе; приготвеното да се натура въ тенекиени кутии, херметически да се затворятъ послѣднитѣ и подиръ да се затоплюватъ до възвиране, въ продължение на нѣколко врѣме. Направенитѣ опити сполучили и дали такива блѣстящи резултати, при които всѣки видъ продуктъ става годенъ за употребленіе, така да се каже, за неограничено дълго врѣме.

Безъ да се гледа на това, че той способъ се показва доста простъ, потребно е да се обърща внимание на много, повидимому, дробни работи; явява се необходимостта основателно да се запознаеме съ всичкитѣ дробни работи, прѣди да пристъпимъ къмъ нашата специална задача. Само тогава могатъ домакинятъ да спестятъ паритѣ за скъпото учение, ако тѣ търпѣливо и внимателно слѣдватъ нашитѣ подробни указания.

Както вече забѣлжихме по-рано, при тоя начинъ на приготвление необходими сѣ тенекиени кутии. Изъ между всичкитѣ възможни и невъзможни форми, видове и размѣри, най-добрата и съответствующата е цилиндрическата, не особено голѣма кутия. При купуването на кутиятъ, трѣбва да се обърща внимание за да се купуватъ отъ ония фирми, които се ползватъ съ надѣжното довѣрие. Убѣдително съвѣтвамъ да не се купуватъ лоши кутии; тѣ струватъ, безъ съмнение, по-евтино, но затова пакъ резултатитѣ на пазенето могатъ да бѣдатъ скъпнителни.

Необходимо е добъръ и внимателно да се прѣгледатъ запоянитѣ мѣста и при това да се обърне внимание, запояването да е извършено внимателно и гладко, и употребения за запояването калай да ли има почти сѣщия цвѣтъ, който има тенекията на кутията. Ако казая, съ който сѣ запояени кутиятъ има синъ цвѣтъ, това значи, че той съдържа повече олово, а това

пѣщо ще бѣде вѣдно за здравнето на онова, което ще съдържа кутинѣ.

Когато се купуват кутинѣ, прѣди всичко необходимо е внимателно да се прѣгледа капака на всѣка една, а особено гладко ли е изрязанъ; трѣбва да се обърне внимание да ли гладко и равно сѣ изрязани крайщата на около, които влизатъ въ подвижкитѣ. Ако капака влиза въ подвижкитѣ макаръ и не сѣ голѣмо усилие, но достатъчно бързо, и гладко лѣга на всѣкиѣ страни, то въ такъвъ случай кутината е направена добръ. Ще бѣде голѣма грѣшка, ако капака влиза съвсѣмъ легко, защото прѣзъ празнината, която въ такъвъ случай, се образува между крайщата на капака и стѣнитѣ на кутината, разтопяния калай ще протече вътрѣ и ще поврѣди съдържимото.

Съвсѣмъ неструва за употрѣбление онакв кутиня, която е по-широка отъ капака си.

Нищо повече не може да изкара човѣка отъ търѣбие и да му отбие охотата за зимни приготовления, отъ колкото, ако, сѣдѣ точно изпълнение на всѣки прѣдварителни условия, се случи да стои прѣдъ лѣлна кутиня, капака на която не може да стане. Заради това още единъ пътъ казвамъ, че особено внимание трѣбва да се обърща върху капациѣ на кутинѣ при купуването имъ.

#### Запояването на кутинѣ.

Обстоятелството, че за запояването на нѣколко кутини трѣбва да се вика тенекеджия, е единъ отъ естественитѣ поводи да отбѣгватъ домакинкитѣ сами да си приготвяватъ консерви. Като се земе въ внимание, че именно на женитѣ е свойствено особеното бързане при извършването на разнитѣ работи, както това доказватъ: гладенето, различнитѣ шения, плетнието чорапи, тантели и др. подобни, трѣбва да се допусне, че сѣщо така лесно и основателно ще се научатъ да запояватъ кутини. Зарадъ това азъ искамъ да опиша цѣлия ходъ на работата и всѣкиѣ приеми, необходими за запояването, до толкова подробно и разбираемо, щото изучаването на тия приеми, основано повече на добросѣветното изпълнение, нежели на искуството, не би затруднило една домакинка и дало би ѝ възможность да го изпълни безъ недостатѣкъ.

За запояването прѣди всичко сѣ необходими слѣдующитѣ прѣдмети: запоялакъ, калай за запояване, нишадъръ, чукче,

пила, двѣ жокри пачаври, малка четчица и вода за запояване.

1) Запоялника се прави отъ тучѣ, който обладава това свойство да запазва за по-дълго вѣме, безъ по-често нагряване, високата температура необходима за разтопяването на калай. Запоялника трѣбва да бѣде лекъ и удобенъ; по добръ е да се затоплюва въ печка, въ която се горятъ камени въглища, ако за тая цѣль да сѣ згодни и добръ распалени дървени въглища.

Прѣди употрѣблението, края на нагорѣдения до зачервяване запоялникъ, трѣбва добръ да се изостри и углади съ желѣзната пила и да се калайдисе, като се напърска съ нишадъръ и се съедини съ калай. Изглаждането края на запоялника има за цѣль равномерно да произведе разтопяването и равномерно да съедини разтопяния калай съ мѣстото, което ще се запоява. За съединението на калай съ тенекията служи още и запотелната вода, която за да послужи, трѣбва да се състои отъ растопена въ спиртъ канифола.

2) Качеството на калай, потрѣбенъ за запояването на кутинѣ, лесно може да се опрѣдѣли съ това, че прѣчкитѣ трѣбва да бѣдатъ доста свѣтло-лѣскави и да се виждатъ по тѣхъ цвѣто-образни шарки.

Каласнитѣ прѣчки трѣбва да бѣдатъ колкото е възможно тънки и тѣсни, защото отъ това се добива равномерно, тънка и чиста запойка.

3) Нишадѣра на парче е много приличенъ на обикновената сода, той служи щото добръ да очисти края на запоялника и да го приспособи за възприемане на калай.

Нишадѣра трѣбва да се пази на сухо мѣсто, а най-добръ е да бѣде увитъ въ хартия.

4) Чукчето трѣбва да бѣде колкото е възможно малко и удобно; то служи за легко почукване по края поставения върху кутината капакъ, за да го направи да легне на мѣстото си по-добръ и равномерно.

5) Пилата. Желѣзната пила е необходима затова, щото отъ вѣме на вѣме добръ и гладко да се очисти съ нея края на запоялника за да се освободи отъ събраната по него нечистотия, която му бърза да възприема калай, и, щото съ това, да го приспособи за равномерното му покриване съ калай.

6) Двѣтѣ пачаври: малката, която трѣбва да е гладка, служи



за обърване крайщата на кутията и капака, а по-голямата, която трябва да бъде малко влажна, служи за изтриване от нея запоялника всеки път, щом се извади от огъня. Най-добри е щото тая пачавра да бъде добре сгъната и поставена на масата, та да се обърва от нея края на запоялника и от двете страни.

7) Четчицата служи за намазване с нея тънък слой:

8) Отг запонелната вода мѣстата опрѣдени за запояване, та калай по-добри да се разлѣе и отг дѣвете страни, по-добри да се задържи и по-гасто да се съедини.

Водата за запояване се състои отг ситно счукана на прахъ канифола разтолена въ спиртъ.

Слѣдъ като ние се запознахме съ необходимитѣ прѣдмети, които се употрѣбаватъ при запояването на кутиятѣ, по долу ще дадеме едно подробно описание на процеса на запояването, въ неговия послѣдователенъ редъ.

Кутията покрита съ кашака ѝ, се туря на една маса поставена близо до прозорецъ на сѣвѣто и, като се седне на единъ високъ столъ, зема се четчицата, топча се въ приготвената за запояване вода (безъ обаче да се остави четчицата много да се напои) и се намазва ръботъ между края на кашака и кутията. Слѣдъ това се зема въ лѣвата ръка прѣчката калай, а въ дѣсната добри нагрѣтия и очистенъ запоялникъ и, като се допрѣ края му до калая, галва се на четири мѣста на кръстъ по една едра капка, непосредствено на онова мѣсто, кадето трябва да бъде залѣтъ разтопения калай. За да се има възможность да се обърца кутията на дното си, калая се остави на страна и бавно се минава съ запоялника отг една капка до друга, все покрай ръба, вслѣдствие на което и калая се разпрѣдѣли равномерно.

Слѣдъ това съ едно бързо движение на лѣвата ръка, кутията се приближава до ухото, по такъвъ начинъ, щото запояния капакъ обрнатъ на доле, да дохажда колкото е възможно по-близо до ухото. Ако при това се слуша едно легко шумоление, то това показва, че въздухъ прониква прѣзъ запойката, която непремѣно трябва да се повтори.

Ако пакъ е останало мѣсто, прѣзъ което да прониква въздухъ въ кутията, то при варенето ще се покаже съ това, че отдорѣ върху водата ще се яватъ въздушни мехурчета; тогава кутията трябва да се извади веднага изъ връщата вода и наново да се запои херметически.

Въ послѣдно време, особено въ фабриктѣ, съвсѣмъ е изоставено запояването на кутиятѣ, а мѣсто това ги затварятъ херметически посредствомъ машинно налягане.

**Пазение остатѣтитѣ (отг зарзавати и овоция отг отворени кутии)**

Ако една кутия пълна съ консерви бъде отворена, а съдържимото не може на веднажъ да се употрѣби, то остатѣтка веднага трябва да се изпразни изъ кутията въ прѣстенъ или ферфоровъ съдъ, въ който той може да прѣстои още нѣколко дни, така напримѣтъ зеленчуцитѣ 2 — 4 дни, а другитѣ овоция отг 8 — 10, ако върху отворения съдъ, въ който е прѣпараненъ той остатѣкъ се запали малко сѣра и добри се покрие съ капакъ, ако обаче, въпрѣки това, пакъ почнатъ лѣтко да се развалятъ, то появилия се остръ вкусъ може да се отстрани, бавно като се нагрѣятъ плодетѣ приблизително 55 — 60 градуса по Реумуровия топломеръ.

**II. Пазение зеленчуци въ тенекени кутии.**

Зеленчуцитѣ прѣдначени за консерви въ тенекени кутии, трябва да бъдатъ набрани отг корена си мѣжду 4 — 6 часѣтъ рано, и веднага да се почне приготвенето имъ. Опрѣдѣленитѣ за консервиране въ тенекени зеленчуци не трябва да се пренасятъ отг едно мѣсто на друго. Внимателно като се очистятъ плодетѣ, пристѣпва се:

а) *Къмъ прѣварителното имъ обваряване или бланшируване.*

За тая цѣлъ плодетѣ се турятъ въ силно връща вода, въ която се оставятъ да по-вратъ нѣколко минути. За това обваряване прѣдпочтително е да се има специаленъ котелъ за бланшируване, какъвто е показанъ въ тази рисунка. (Подробно обяснение за прѣварителното обваряване ще има при всѣка отдѣлна рецепта).

При това трябва да се постѣпва съ най-голяма точность. Особено прѣдпазливо трябва да се пипа съ нѣжнитѣ зеленчуци; само една минута повече прѣваряване и усгѣха е сминтеленъ.



Котелъ за бланшируване.

кутията съ  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{3}{4}$  см. Всячко това трѣбва да бѣде извършено много бързо и без прѣкъсване. Водата трѣбва да бѣде вече готова, когато спаржата се нарежда въ кутинѣ. Следъ това набързо трѣбва да се затворатъ кутинитѣ по какъвто и да е начинъ — съ запояване или фалцованне. Следъ кутинитѣ се туратъ въ силно вряща солена вода (на 8—10 кл. вода се тура 2 кг. солъ), покрива се садътъ и се оставатъ да вратъ — голѣмитѣ кутни, считано отъ както водата почне пакъ да ври — 48—50, а по-малкитѣ — 45 минути. Като се извадятъ, кутинитѣ се туратъ въ студена вода, като отъ врѣме на врѣме се налива прѣсна студена вода, за да може спаржата по-скоро да истине. Следъ това кутинитѣ се обръсватъ до сухостъ и се изтриватъ съ стъклена хартия за да лъснатъ. За цѣла спаржа се употребяватъ по-високи кутни. Въ двѣтѣ първи и двѣтѣ послѣдни седмици отъ сезона спаржата е най-добра за консерви.

#### Спаржа на късове.

Много тънкитѣ стебла, които не сѣ добри за цѣла спаржа, или спаржата, главичкитѣ на които сѣ добили червенкавъ или зеленикавъ цвѣтъ, слѣдствие на по-дълго стоение, или пакъ ония които сѣ стронили при чистенето, добри сѣ да се приготви отъ тѣхъ, така нарѣчената ситна спаржа. Спаржата се нарича на късове отъ 2—3 см. дълги и тукъ могатъ да се употребятъ обрѣзкитѣ, които сѣ останали отъ цѣлата спаржа, ако само не сѣ твърда и горчива. Начина за приготвянето е както и цѣлата спаржа, съ тая само разлика, че за прѣдварително варение сѣ достатѣчни само 2  $\frac{1}{2}$  минути врѣме. За дрѣбната спаржа не трѣбва да се зематъ високи, тъй наречени спаржови кутни, а обикновени, каквито се употребяватъ за зеленчуци. Кутията често трѣбва да се почука съ дъното си отъ масата, когато се пълни, за да се улегнатъ добри спаржовитѣ късове вкърѣ.

#### Грахъ.

Когато се купува, трѣбва да се прѣдпочита тоя грахъ, който е въ чурункитѣ си прѣдъ оронения, защото тогава може съ по-голѣма увѣреностъ да се знае, че той по-малко се е подхвърлил на разрушително влияние, пакъ и при пренасянето на грахътъ въ чурункитѣ му не се затоплява лесно

и не се възпали. Не всѣки видъ грахъ е згоденъ за консервиране. Прѣдпочитателно е да се зема тъй наречения зеленъ грахъ, т. е. тоя, на който уарилитѣ зърна си оставатъ зелени. Следъ като оронения грахъ бѣде очистенъ и отъ най-малкия примѣсъ, като парчета отъ чурункитѣ, червевидни и пр. той трѣбва да бѣде сортированъ спередъ голѣмината на зърната. Тая сортировка се извършва, като се зематъ специални за тая цѣль решета, дупкитѣ на които да сѣ отъ различни голѣмини, прѣсѣйна се прѣвъ тѣхъ грахътъ и по тоя начинъ се добива: едъръ срѣденъ и дрѣбенъ. Отъ само себе си се разбира, че така сортирвания грахъ трѣбва да се вари по отдѣлно. Това е нужно защото, едрия грахъ е по-добри уарилъ, та и за това трѣбва да се вари една минута повече отъ дрѣбния.

Мѣднитѣ садове, въ които ще се вари грахътъ трѣбва добри да бѣдатъ натрети съ илѣсъкъ, щото по възможностъ, да се занаян на грахътъ неговия зеленъ цвѣтъ.

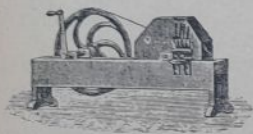
Когато грахътъ е добри измитъ, най-добри е да се изсине въ сито, което да може да плиза въ садината, въ който ще се вари, съ което и се тура за прѣдварително варение въ силно вряща вода. На 7—10 кг. вода се тура 50—100 гр. солъ. Продължителността на варенето малко илѣщо е различна спорѣдъ твърдостта на грахътъ и неговата зрѣлостъ. Едрия грахъ трѣбва да ври 5 м., при което е нужно, тъй като той прави плина, често да се зема съ лажица пината. Освѣтъ това, грахътъ трѣбва често да се разбърива съ лажица тъй като температурата въ срѣдата на садътъ даже при-най-силното врѣние всѣкога се различава съ илѣколко градуса отъ тая на странитѣ. Грахътъ трѣбва да се извади точно на минутата опрѣдѣлена и веднага да се тури въ чиста студена вода, въ която да истине до топлината на кръвта, и слѣдъ това, като съвсѣмъ се изцѣди отъ водата да се напълни въ кутинитѣ. Послѣднитѣ трѣбва да бѣдатъ добре обварени и изсушени. За да може да влезе колкото е възможно повече грахъ въ кутинитѣ, но все пакъ да не се препълнятъ, трѣбва при сиванянето да се почука дъното на кутията отъ масата, но въ никой случай да не се тъпче съ рака или съ друго илѣщо, защото ще се сжачка. Както вече се каза при приготвянето на спаржата, водата за заливане трѣбва да бѣде прѣдварително приготвена. Както и за спаржата, на 1 кр. вода се тура 12  $\frac{1}{4}$  — 15 гр. солъ, и прѣдварително



като се прѣцѣди, хладка се налива върху грахътъ, като се оставатъ кутинитѣ празни съ  $\frac{1}{2}$  см. Понататъкъ се постъпва сѣщо така както и съ спаржата, само че по-големитѣ кутини (съ вмѣстимостъ до 2 кг.) трѣбва да вратъ 1 часъ, а половинитѣ (до 1 кг.) 50 — 55 минути. Цѣлото приготвление трѣбва да става непрѣкъснато колкото е възможно бързо. Изстудяватъ се и се чистатъ сѣщо така, както и кутинитѣ съ спаржата.

**Зелень фасулъ**

За консервиране става само най-добрия фасулъ. Като се извадятъ внимателно концитѣ му, фасула се нарязва колкото е възможно равно на тънки парчета и на дълъж. Машинката рѣзачка на фасулъ (виждъ рисунката), значително облъгчава работата. Фасула трѣбва да се приготвя колкото е възможно бързо, за да не се даде възможностъ на кислорода да подѣйствува върху рѣзания фасулъ. Добръ омитъ фасула се туря въ силно враща слабо



Машинка за рѣзание фасулъ на дълъж.

посолена вода (на 1 кг. вода се туря  $12\frac{1}{2}$  — 15 гр. соль). Въ началото на петата минута, слѣдъ като водата на ново почне да ври, той трѣбва да се извади и да се туря въ чиста студена вода, въ която трѣбва да остане до като истине до топлината на човѣческа кръвъ. Слѣдъ това се изсѣжда добръ отъ водата и се туря въ кутинитѣ. Тѣй като зеления фасулъ е ефтинъ, то могатъ да се пълнятъ и голѣми кутини. Когато се пълнятъ кутинитѣ, не трѣбва изведнажъ да се тура по много фасулъ, а трѣбва да се тура постепено — по малко и всѣки пътъ да се почуква дъното на кутинята отъ масата, за да може по възможностъ да се слѣгне самъ и поплътно. Когато кутинята е вече напълнена, съ 1 см. по-долу отъ устата ѳ, въ нея се налива приготвената вода, сѣщо така, както се каза и при приготвяването на спаржата. Добръ запоенитѣ голѣми кутини отъ (2 кг.) трѣбва да вратъ 1 часъ, а по-малкитѣ (отъ 1 кг.) 55 м. Кутинитѣ съ вмѣстимостъ отъ 4 кл., трѣбва да вратъ 1 ч. и 5 — 10 минути.

**Дебелостеблени бобове.**

Згодни сѣ както зеленитѣ така и жълтитѣ дебелостеблени бобове (бакла, фасулъ, бизеля и пр.). Слѣдъ като тѣ внимателно бждатъ очистени отъ концитѣ, нарѣзватъ се на малки парчета отъ 1 — 2 см. дължина. Тѣй като тия видове бобове се режатъ на по-дебели парчета, отъ колкото хубавия фасулъ, то при прѣдварителното имъ варение тѣ трѣбва да вратъ пълни 5 минути. За останалата работа се постъпва сѣщо както и съ добрия фасулъ. Само при турянето имъ въ кутинитѣ, парчетата на тия бобове трѣбва сами да се улегнатъ отъ легко почукване дъното на кутинята отъ масата. Като се консервира жълтъ фасулъ, трѣбва да се внимава щото да нѣма по него червеникави пятна. Тия видове бобове, за да бждатъ по нѣжни за консерви, трѣбва да се бератъ до като сѣ още съвсѣмъ млади и крехки.

**Цѣтно зеле (карнабитъ).**

Цѣтното зеле трѣбва да бжде доста бѣло и плътно. Изрязватъ се съ ножъ всичкитѣ листа, късо се отрѣзва кожена, разрѣзва се зелката на 4 — 6 части, тура се въ студена вода за малко врѣме и чисто се измива. Налива се вода въ голѣма тенджура и, като заври водата пуца се зелето въ нея, като се оставя въ водата да ври още 4 минути, слѣдъ като тя почне наново да ври. Слѣдъ това се нарѣжда въ добръ очистени кутини, залива се съ сѣщо такава вода, съ каквата се залива спаржата, запояватъ се кутинитѣ и се варатъ голѣмитѣ  $1\frac{1}{2}$  часъ, а малкитѣ 1 часъ. Понататъкъ се постъпва сѣщо така, както е казано за приготвянето на спаржата.

**Сладка (телтовска) ряпа**

Като се обѣли съ остъръ ножъ ряпата, измива се добръ въ нѣколко води, слѣдъ което се тура въ вряща вода и, като се брой отъ както водата почне пакъ да ври, оставя се да ври цѣли 10 минути. Слѣдъ това се изважда на решето и се облива съ студена вода, до като истине добръ. Като се натура ряпата въ много добръ очистени кутини, залива се съ прѣварена и истината вода (на 1 кл. вода, тура се  $12\frac{1}{2}$  — 15 гр. соль) и послѣ се постъпва както е казано и за приготвление на спаржата. Голѣмитѣ кутини се варатъ  $1\frac{1}{2}$  часъ, а малкитѣ  $1\frac{1}{4}$  часъ.

#### Моркови

За консервиране трѣбва да се зематъ само най-млади моркови, тъй като когато сж млади тѣ обладаватъ двѣ драгоцѣни качества: нѣжностъ и ароматичностъ. Най-добри е за консервиране да се зематъ къситѣ и валчести парижски моркови, тъй като тѣ съдържатъ много захаръ и ароматъ. Внимателно морковитѣ, трѣбва колко е възможно по-добри да се очистатъ отъ горната имъ кожа. Слѣдъ това като се омиятъ много добри, туратъ се въ вряща вода, въ която трѣбва да се варятъ още 5 минути, сѣтано отъ когато водата почне пакъ да ври. Като се извадятъ морковитѣ, трѣбва да се прѣледатъ да ли не е останало на нѣкои частици отъ корицата по тѣхъ, които трѣбва да се прѣмахнатъ. По нататѣкъ се поставя съвсѣмъ така, както и съ спаржата. По-големитѣ кутни се варятъ 1 часъ, а помалкитѣ 50 минути.

#### Домати

Доматитѣ трѣбва добри да сж узрѣли на корена си и да бѣдатъ отъ тъмно-червенъ цѣтъ. Прѣди приготвянето доматитѣ се турятъ на нѣщо и се оставатъ на слънцето; прѣдъ самото имъ приготвяне тѣ трѣбва да се избърнатъ добри една по-една съ кърпа, разрѣватъ се на части и се наръждатъ въ сѣдѣтъ, въ който ще се варатъ, като се тури и слабъ огънь. Прѣвъ всичкото врѣме трѣбва да се пробърква кашата, която се образува отъ доматитѣ, тъй като ти много лѣсно загорява. Когато всичкитѣ домати добри се разварятъ, прѣцѣждатъ се прѣвъ гѣсто сито. Слѣдъ като се очисти тенджерата добри, туратъ се обратно въ нея смачканитѣ и прѣцѣдени домати и отново се варатъ, до като пурето не се сжсти, постоянно като се бърка. Станалото готово пуре се изсипва въ порцелановъ садъ, оставя се да изстине и послѣ се туря въ много чисти кутни, които трѣбва да се оставатъ съ 1 1/2 см. празни. Слѣдъ като се запоятъ, кутнитѣ се турятъ въ вряща вода и се варятъ голѣмитѣ 45, а малкитѣ — 40 минути. За останалото се постѣва както съ спаржата.

#### Брюселско зеле.

Трѣбва да се зематъ колкото е възможно добри свити глави: всички свободностоящи листа се навърлятъ, а корена се нарязва.

Слѣдъ това зелето се омива колкото е възможно добри и се туря въ вряща вода, въ която трѣбва да ври 1—2 минути, слѣдъ като водата почне наново да ври. Тогава се изважда зелето и се туря на решето и се облива съ студена вода, до като изстине. Като се изцѣди водата, зелето се туря въ много добри очистени и изсушени кутни, като отъ врѣме на врѣме, се почукватъ отъ странитѣ, за да могатъ ведичитѣ добри да се слѣгнатъ. Слѣдъ това се заливатъ съ прѣварена и изстудена вода (1 кг. вода 12 1/2 — 15 гр. соль), а по-нататѣкъ се постѣва както съ спаржата. Голѣмитѣ кутни трѣбва да вратъ 45, а малкитѣ — 40 минути.

#### Шампиньони.

Шампиньонитѣ трѣбва да бѣдатъ съвсѣмъ млади и да иматъ лѣтни и неразвити шапчичитѣ си. Долната прѣсечлива частъ се отрязва, слѣдъ което гжбитѣ се турятъ въ солена вода (на 7—10 кг. вода се тура 1/4 кг. соль), въ която се истриватъ съ най-мѣгка четка. Така очистенитѣ гжби се омиватъ още еднажъ въ чиста солена вода, приготвена сѣщо така, както се каза по-горѣ, и само тогава се турятъ въ вряща вода, въ която тѣ трѣбва да повратъ още 5 минути, слѣдъ като водата почне наново да ври. Между това се приготвя водата за заливане (на 1 кг. вода 12 1/2 — 15 гр. соль). Водата се налива върху шампиньонитѣ, наредени, слѣдъ като сж добри истинали, въ добри сухи кутни. Като се запоятъ кутнитѣ, по-нататѣкъ се постѣва както съ спаржата. Окончателното варение за голѣмитѣ кутни е 45, а за малкитѣ — 40 минути.

#### Обикновени гжби.

Добри сж само прѣсно набранитѣ гжби. Коренътъ се отръзва до тамъ гдѣто вече не е прѣсчливъ. Гжбитѣ се омиватъ внимателно въ петъ води, за да се очистятъ добри отъ прѣсѣка и слѣдъ това се турятъ въ вряща вода. Като се сѣта отъ както водата ще почне пакъ да ври, гжбитѣ се варятъ още 4—5 минути, слѣдъ което се изсипватъ на решето и се поливатъ съ студена вода до като изстинатъ, а послѣ се оставатъ да се изцѣдятъ добри отъ водата. Между това нужно е да се обиварятъ и добри изсушатъ кутнитѣ. Гжбитѣ трѣбва да се турятъ по такъвъ начинъ щото кутнитѣ да не се напълнатъ



повече отъ на  $\frac{3}{4}$ . Натуралитѣ въ кутинитѣ гжи се заливатъ съ приготвената за заливане вода, а по-нататкъ се постъква сѣщо така, както и при приготвенето на спаржата. Окончателното варение се продължава за голѣмитѣ кутини 50, а за малкитѣ — 45 минути.

#### Чаладинни (малки) гжи.

За консерви сж добри бѣлитѣ и малки гжици, съ пѣтгни не развитѣ шапчици. Като се отреже пѣсчливата часть отъ корена, гжицитѣ се омиватъ въ нѣколко води, колкото е възможно чисто, а слѣдъ това се туратъ въ силно вряща вода, въ която трѣбва да е турено и малко соль (на 7—10 кг. вода 50 гр. соль). Когато водата почне пакъ да ври, гжицитѣ се варятъ у нея още 5 минути, слѣдъ това се изсипватъ въ решето, поливатъ се съ студена вода до като истинатъ, и, когато водата се изцѣди, туратъ се въ кутинитѣ. Слѣдъ това гжицитѣ се заливатъ съ приготвената вода, а послѣ се постъква както съ спаржата. Голѣмитѣ кутини трѣбва да се варатъ 45, а малкитѣ — 40 минути.

#### Спанакъ.

Едритѣ листа не сж добри за консерви; за консервиране най-добрѣ е да се зема първия най-младъ спанакъ. Като се откъснатъ държкитѣ, листата се омиватъ добрѣ и се пуцатъ въ силно-вряща вода, отъ минутата, когато водата почне пакъ да ври, спанака трѣбва да се вари 5 минути, слѣдъ което се изсипва въ решето и се полива съ студена вода, до като съвсѣмъ истинне, тогава се дроби на дробно или се протрави прѣзъ сито а послѣ, като се посоли малко, вари се още еднажъ, и най-послѣ като се натура въ кутини и се запоятъ, вари се още единъ часъ. Като се извадатъ кутинитѣ, трѣбва веднага да се туратъ въ студена вода, която трѣбва често да се променява, до като съвсѣмъ се истудятъ.

#### Артишо (Ангинаръ)

Като се очистатъ, ангинаритѣ разрѣзватъ се на 2—4 части, намазватъ се съ лимонъвъ сокъ и се турятъ въ вряща вода, въ която се тура и малко оцетъ (на 1 кг. вода 3 супени лажици оцетъ). Считано отъ врѣмето, когато водата почне пакъ да ври, ангинаритѣ се оставатъ да вратъ още 4 минути. Слѣдъ това се

изсипватъ на решето и се поливатъ съ студена вода до като истинатъ. Послѣ тѣ се нареждатъ въ кутинитѣ и се заливатъ съ по-рано приготвената вода (на 1 кг. вода  $12\frac{1}{2}$ —15 гр. соль, която като се покрие остава се да се утай и слѣдъ като се прѣцѣди добрѣ се налива). Като се запоятъ кутинитѣ, варатъ се голѣмитѣ 1 часъ, а малкитѣ 50 минути, като се навадятъ истудяватъ се въ студена вода.

### III. Пазение овоция въ тенекиени кутини.

Свѣтвамъ да се варатъ овоцията, тѣй като приготвлението имъ е много лесно, па и се запазватъ добрѣ; има само единъ недостатъкъ въ приготвлението на тия консерви, който е, че овоцията не могатъ да запазатъ своя красивъ цвѣтъ и, освѣнъ това, тѣ лесно възприематъ вкуса на тенекията. Но на сигурно да се избавиме отъ тоя привкусъ на тенекията, за консервитѣ отъ овоция трѣбва да се купуватъ кутини, покрити съ лакъ. Ако на мѣстото немогатъ да се наобрѣатъ специално така приготвени кутини, тогава може да се употребатъ и обикновенитѣ, само че тѣхното дѣно, както и странитѣ имъ трѣбва да се покрятъ съ чиста бѣла хартия, а когато сж вече пѣлни, то и отъ горѣ да се покрятъ съ хартия изрязана на кръгъ, колкото е широка кутинята. Сирупа за заливание овоцияна се приготвяла по слѣдующия начинъ: На  $1\frac{1}{4}$  кг. най-добра и добрѣ счукана захаръ се тура 2 кг. вода и, при постепенно нагривание, дава се на захарѣта да се растопи. Слѣдъ това на слабъ огнь сирупа се довежда до вренѣе, и това бавно вренѣе се продължава до тогава, до като сирупа не стане съвсѣмъ бистъръ. За да се опрѣдѣли достатъчно ли е количеството на захарѣта, зема се малко отъ сирупа съ дървена лажица и се излива на чинийка, въ която се остава да истинне; тогава се натопва въ него края на едно перо, бавно като се извади; ако при това се окаже, че захарѣта слѣдъ падающитѣ отъ перото капки се протака на къси нишки, то това значи, че сирупа съдържа нужното количество захаръ и е добъръ за работа. Ако ли пакъ при пробата се протакатъ дълги, лепкави нишки, то потрѣбно е да се прибави толкова чиста вода, до като съотношението не стане такъво, каквото туку що описахме. Готовия сирупъ се изсипва въ фарфоренъ съдъ, а за да не попадне въ

него каквото и да е, прѣцѣжда се прѣз най-гѣсто сито. Добръ като се покрие, сирупа се тура на хладно и сухо мѣсто, гдѣто той може да стои съ седмици чисто и безъ да се измѣни.

Въ описанието, което вече дадохме, ние указахме по-важното значение, което има запояването на кутинитѣ. Тукъ, гдѣто ще се има работа съ съдържащи захаръ вещества, които съ помощта на органическитѣ ферменти дохождатъ до алкохолно брожение, запояването служи за това, за да не допусне до плодетѣ хилядитѣ различни ферменти, които се намиратъ въ въздуха. Ако просто плодетѣ се туратъ, макаръ и въ най-силенъ захаренъ разтворъ, то захарта ще ги прѣдпази отъ броженіето само за много малко врѣме, защото самитѣ плодове съдържатъ въ себе си такива съединения, които даватъ възможность за понататѣшното съществуване и развитие на ферментитѣ. Кутинитѣ се запояватъ заради това, щото, първо, да се побърка на алкохолното брожение, а второ, да се има възможность добръ да се прѣдварди съдържимото въ кутинитѣ, посредствомъ топлината като се убиятъ находящитѣ се у него ферменти. Практиката е установила за кутинитѣ отъ различни величини необходимото врѣме, за да се убиятъ ферментитѣ, да се съедини кислорода и да се доведатъ плодетѣ въ надлѣжния за употребление видъ. Врѣмето нужно за прѣваряване е почти еднакво за всичкитѣ овоцѣи, ако и въ всѣка отдѣлна рецепта то ще бѣде точно обозначено; само за най-нѣжнитѣ плодове, като напиримъ ягудитѣ, азъ съвѣтвамъ да се зематъ по-малки кутини, щото вареніето имъ да не се продължава много, тъй като отъ това плодетѣ ставатъ много мѣкки. Когато кутинитѣ се туратъ въ котела, трѣбва много внимателно да се гледа, щото тѣ да бѣдатъ съвсѣмъ покрити отъ водата. За консерви отъ овоцѣи несъвѣтвамъ да се зематъ голѣми кутини. Имено въ овоцѣята е особено важно своеврѣмено кутинитѣ да бѣдатъ извадени отъ водата, защото често нѣкти достатъчно е да повратъ 1—2 минути повече, щото хубавитѣ плодове да се обрнатъ на каша. При описанието на всѣки отдѣленъ плодъ, ние ще да укажеме на неговитѣ отличителни качества.

#### Ягуди.

Най-добръ е за консервиране да се зематъ едри червени или бѣли ананасни ягуди. Ягудитѣ назначени за консервиране, трѣбва непременно да бѣдатъ прѣснонабрани. Прѣди всичко на

ягудитѣ трѣбва да се очистятъ дръжкитѣ и цвѣтнитѣ чашки. Тѣй като отъ мнѣние ягудитѣ могатъ лесно да омекнатъ, то за очистяването имъ тѣ се туратъ на тънко въ едно сито, поливатъ се съ вода и се оставатъ да изсъхнатъ. Слѣдъ това ягудитѣ трѣбва да се прѣтеглятъ и да се земе равно толкова килограма захаръ, колкото сж и ягудитѣ. Послѣ, въ добръ уварена и добръ петрита съ чиста кърпа кутиня, прѣдварително като се покрие дното ѝ и странитѣ ѝ съ чиста бѣла хартия, насипватъ се по редъ: редъ ягуди, редъ захаръ. Отгоръ се покрива тоже съ бѣла хартия захлува се капака, запоява се веднага кутинята и веднага се тира въ силно вряща вода, въ която трѣбва силно да ври 5 минути, слѣдъ като водата е почнала отново да ври. Това врѣме е опрѣдѣлено за малки кутини; голѣмитѣ трѣбва да вратъ 6 1/2 минути. Слѣдъ това кутинитѣ веднага се изваждатъ и се туратъ въ много студена вода. Последната трѣбва да се променява до тогава, до като кутинитѣ съвсѣмъ не истинатъ. Кутинитѣ се покриватъ отъ ватрѣ съ книга за това, щото ягудитѣ да запазятъ цвѣтътъ си и да не взематъ вкуса на тенекията. За консерви отъ ягуди съвѣтвамъ да се зематъ малки кутини, на които е достатъчно малко врѣме за силно стоплювание. Голѣмитѣ кутини трѣбва да се варатъ по-дълго врѣме, нѣщо при което ягудитѣ се прѣваряватъ и се смачкуватъ.

#### Малини.

За консервиране трѣбва да се зематъ не прѣзрели малини; най-добръ отъ всички видове, тукъ сж згодни възжълтитѣ, тъй като много червенитѣ при консервираніето не могатъ да запазятъ цвѣта си. Малинитѣ се насипватъ въ кутинитѣ, лѣгко като се почукватъ, за да могатъ да влѣзатъ повече и се заливатъ съ слѣдующия сирупъ: вари се на най-слабъ огънь 1 кр. вода съ 1 3/4 кр. захаръ добръ дръбно счукана. Жидкостта се вари до тогава, до като не стане съвсѣмъ бистра. Слѣдъ това, за опрѣдѣление количеството на захарта, една малка часть отъ сирупа се изсипва на една чинийка и се остава да изстине. Слѣдъ това въ него се пуца края на едно перо и бавно се вдига. Ако сирупа се точи на кѣси нишки, отъ падающитѣ отъ края на перото капки, то той е добръ за употребление. Ако обаче, напротивъ, сирупа се протака на дълги лепкави нишки,



тогава трѣбва да се прибави толкова вода, щото той да съответствува на горѳописаното. Сирупа се изсипва върху малинитѣ, веднага се запояват кутинитѣ и се варятъ голѣмитѣ 8 м., а малкитѣ — 6, като се броятъ отъ врѣмето когато водата почне пакъ да ври. Изваденитѣ кутини трѣбва веднага да се изстудятъ. Ако се иска да се употребятъ за консервиране червени малини, то за запазване хубавия имъ цвѣтъ, трѣбва въ сирупа да се прибавятъ нѣколко капки кошелинѣ (кърмизъ).

**Вишни**

Трѣбва да се зематъ вишни, които да сж, колкото е възможно плътни (месести), миризливи и тъмно червени. Очистяването на риннитѣ отъ кукичкитѣ имъ става съ специална машинка за тая цѣлъ (гледай рисунката). Сокътъ, който изтича при чистенето на вишнитѣ се изсипва въ сирупа, който се приготвява сжко така, както и за малинитѣ. За да се получи чисто червенъ цвѣтъ, прибавятъ се нѣколко капки кошелинѣ. Като се напълнятъ кутинитѣ съ вишни, налива се сирупа, веднага се запояватъ и варятъ голѣмитѣ кутини 13, а малкитѣ — 9 минути, считано отъ когато водата почне наново да ври. Кутинитѣ трѣбва да се извадатъ точно въ опредѣленото врѣме, на минутата и веднага да се турятъ въ студена вода, която трѣбва да се променява, докато кутинитѣ съвършено изстинатъ.



МАШИНКА ЗА ЧИСТЕНЕ НА ВИШНИ.

**Череши**

Зематъ се бѣлитѣ, едри и плътни черешци. Като се отстранатъ държкитѣ имъ, кукичкитѣ имъ се изваждатъ както и на вишнитѣ. Сокътъ, който ще изтече при чистенето на кукичкитѣ, се изсипва въ сирупа, които се приготвява както и за малинитѣ, като се прибави нѣколко капки кошелинѣ, за да се добие червенъ цвѣтъ.

Като се напълнятъ кутинитѣ съ череши, налива се сирупа, запояватъ се и се варятъ, голѣмитѣ — 14, а малкитѣ — 10 минути. Кутинитѣ трѣбва да се извадатъ точно както е опредѣлено въ минутата и веднага да се турятъ въ студена вода, която да се променява, до като съвсѣмъ изгинатъ.

**Маднарско грозде.**

Трѣбва да се употребѣи не съвсѣмъ узрялъ плодъ, като се омие и изсуши добрѣ. За да не се спукатъ зърната, необ-

ходимо е щото всѣко зърно да се продуци на нѣколко мѣста съ чиста, остра и тънка игла. Туряннето въ кутинитѣ, заливанетоъ съ сирупъ и запояванетоъ става по сжция начинъ, както е казано въ по-горнитѣ рецепти, само че при варенето трѣбва да се обръща голѣмо внимание, защото гроздето се спуска лесно. Заради това за варенето кутинитѣ не се турятъ въ вряща вода, както става при другитѣ овоци, а въ студена. Щомъ туку водата почне да ври, голѣмитѣ кутини се оставатъ да вратъ 10, а малкитѣ 7 минути. Като се извадатъ, кутинитѣ веднага се изстудяватъ.

**Сливи.**

Едритѣ и дълги сливи се очистватъ отъ държкитѣ си и съ рѣшето се пуцатъ въ вода стоплена за проба до 50-60° Р. Сливитѣ се оставатъ въ нея 2 минути, слѣдъ което се изваждатъ и се обелва кожата имъ, която сега лесно се снема. Щомъ всѣка слива се оголи, веднага трѣбва да се туря въ студена вода, за да не изгуби цвѣта си. Когато вече всичкитѣ сливи сж очистени, изваждатъ се отъ водата, турятъ се въ сито и се оставатъ добрѣ да се изцѣдять, слѣдъ това се турятъ въ кутинитѣ. Понататѣкъ се постъпва както и съ другитѣ плодове. Варенето трае за голѣмитѣ кутини 10, а за малкитѣ — 8 минути. Главното условие за всички видове сливи е по-бързото изстудяване на кутинитѣ, слѣдъ варенето.

**Ренклоди.**

За консерви трѣбва да се зематъ не съвсѣмъ узрѣли плодове. Изисква се особенъ навикъ, за да се опредѣли степенята на зрѣлостта на плода. При натискането на всѣки отдѣленъ плодъ, той трѣбва едвой да се подава, а около държката трѣбва да се забѣлѣжава бѣлъ вѣнецъ, който да се отличава отъ зеления цвѣтъ наоколо. Трѣбва внимателно да се прѣгледа всѣки плодъ, за да не се случи нѣкой червивъ. Като се извадатъ държкитѣ, плодететѣ чисто се омиватъ и избѣрсватъ до сухостъ. Слѣдъ това се турятъ въ кутинитѣ, а по-нататѣкъ се постъпва както е описано въ по-горнитѣ рецепти. Голѣмитѣ кутини се варятъ 12, а малкитѣ — 10 минути. Сжко така и за ренклодитѣ е необходимо бързо изстудяване на кутинитѣ.

**Обикновени Круши.**

Очистватъ се добри сочни, не твърдѣ дозрѣли круши, а за да имъ се придаде по-хубавъ изгледъ, употребява се специаленъ ножъ за чистене (гледай рисунката). Очиственитѣ круши се разрѣзватъ на джѣжъ и, като се извадатъ семкитѣ, турятъ се въ студена вода. Кутинитѣ се покриватъ съ бѣла хартия както се каза и при подготовленieto на ягудитѣ, и се нареждатъ крушитѣ прѣдварително като се нацѣдватъ добрѣ въ сито; за круши се зематъ голѣми кутни. Слѣдъ това, сварява се  $\frac{1}{4}$  кг. бѣло вино съ  $\frac{1}{4}$  килогр.



Ножъ за въбчесто чистене круши.

да поври на слабъ огънь нѣколко минути и се налива върху крушитѣ. Кутинитѣ веднага се запояватъ и се турятъ въ вряща вода, въ която се оставатъ да вратъ още 20 минути, слѣдъ като водата почне да ври. Като се извадатъ, кутинитѣ бързо се изстудяватъ.

**Ябълки.**

За консерви ставатъ само кисело-сладкитѣ видове. Ако се приготвяватъ дрѣбни ябълки, то тѣ се турятъ цѣли, а ако ли едри, то тѣ се разрѣзватъ на джѣжъ и се изрѣзва семеника съ семкитѣ. За останалото се постѣзва както съ крушитѣ. За ябълки сѣщо така може да се зематъ голѣми кутни и да се варятъ 12 минути.

**Кисли и зарзалии**

Плодоветѣ не трѣбва да бѣдатъ прѣзрѣли. Тѣ се разрѣзватъ на двѣ и се изваждатъ кукчикитѣ. Слѣдъ това се нареждатъ въ кутинитѣ, които прѣдварително добрѣ трѣбва да бѣдатъ обвити съ бѣла чиста хартия. За всѣка кутня, съ вмѣстимостъ отъ 1 кг., трѣбва да се свари сирупъ отъ  $\frac{1}{2}$  кг. захаръ и  $1\frac{1}{2}$  чаша вода. Сирупа трѣбва се вари бавно, до като нестане съвсѣмъ бистръ, прѣзъ всичкото врѣме, трѣбва да се сменя пияната. Съ готовия сирупъ се заливатъ плодоветѣ, като не се допѣлнатъ кутинитѣ, колкото дебелината на една крушна сламка.

Кутинитѣ трѣбва веднага да се запояватъ. Слѣдъ това се турятъ въ вряща вода, въ която се оставатъ да вратъ голѣмитѣ кутни 14, а малкитѣ — 12 минути, като се счита, разбира се, отъ тогава, отъ като водата почне наново да ври. Туку щомъ се извадатъ кутинитѣ, трѣбва веднага да се изстудатъ.

**Праскови**

Зематъ се не твърдѣ урѣли плодове, повъзможностъ като се избиратъ такива, на които едната страна е червена, защото тѣ сѣ по красиви отъ едноцѣвнитѣ. Приготовляватъ се сѣщо така както кислитѣ и зарзалиитѣ. Голѣмитѣ кутни се варятъ 15, а малкитѣ — 13 минути.

**Ананаси.**

Като се очистатъ ананаситѣ, разрѣзватъ се на джѣжъ, а ако сѣ голѣми на 4 части, които пакъ се разрѣзватъ на филинки. Като се наредатъ въ кутинитѣ, заливатъ се съ сѣщо такъвъ сирупъ, какъвто се приготвя за малинитѣ, а понататъкъ се постѣзва както съ другитѣ плодове. За ананасни консерви се зематъ обикновено малки кутни, които трѣбва да вратъ — 8, а голѣмитѣ — 10 минути.

**IV. Пазене овощия въ стѣкла.**

**а) Варение.**

За извършване на варението потребно е да се иматъ отдѣлни сѣдове, които да се употребяватъ само за тая цѣль. Ако варението става въ мѣдни сѣдове, то прѣди употреблението имъ всѣки пътъ трѣбва да се изтриватъ и очистватъ много добрѣ. Варението на ягудинитѣ плодове добрѣ е да става въ фарфорни или емайлирани сѣдове. Когато става варението не трѣбва да се готви никакво ястие, защото тлъститѣ изпарения, които се образуватъ отъ това иматъ врѣдно влияние върху плодоветѣ. — За прѣбъркване на варивото не трѣбва да се употребява дървена лажица, а трѣбва сребърна. Да се пробва варивото трѣбва сѣщо така съ друга лажица, а не съ оная, съ която се бърка. Варивото се изсичва въ твърдѣ чисти стѣклени буркани или бутилки съ широки гърла и уста. Последнитѣ



сж особено добри за тая цѣлъ, тъй като тѣ сж снабдени съ тапи и могат освѣнѣ да се запушватъ добрѣ съ тѣхъ, но и да се запечатватъ съ червенъ воскъ или смола, нѣщо което не може да стане съ бурканчетата, защото отворитѣ имъ сж широки. Захаръта която се употрѣбѣва за това варение негрѣбва да бѣде подсинена. Трѣбва да се зема захаръ на глави, като се натроши на парчета, натошава се въ вода, остава се да прѣстои единъ часъ, слѣдъ което се разбърква добрѣ и се употрѣбѣва за сирупа, който трѣбва да се приготви, или пакъ за варението на плодетѣ се употрѣбѣва захаренъ пѣсъкъ. По отношение на количеството почти всѣкога се зема еднакво количество както захаръ, така и плодове. За разстопяването на захаръта всѣкога се туря на  $\frac{1}{2}$  кг. захаръ една чаша вода. За това варение не трѣбва да се употрѣбѣва кладенчева вода. За да се добие сирупъ каквѣто трѣбва, туря се захаръта въ сждъ, налива се вода и се вари на най-слабъ огнь, често като се разбърква и се зема пяната, до тогава, до като сирупа почне да тече отъ лажцата на едри капки. Никакъ негрѣбва да се оставя варивото въ сждътъ, въ който се варило. Най-добрѣ е щото готовото вариво, особено отъ такива овоци, като ягудитѣ и малинитѣ, които трудно се съединяватъ съ сирупа, да се излѣе първомъ въ чиния, легко да се разтърсева и тогава да се тура въ бурканчета или бутилкитѣ. До като варивото не е съвсѣмъ настинало не трѣбва стѣклата добрѣ да се запушватъ, защото парата която излиза ще се образува на водни капки, ще падне върху варивото и ще стане причина за неговото вкиселяване. Въ такъвъ случай то трѣбва да се прѣвари, като се прибави малко захаръ, и, като се омиятъ колкото е възможно чисто стѣклата, да се тури обратно.

#### Ягуди.

Згодни сж всичкитѣ видове ягуди, внимателно като се зематъ туку що набрани — прѣвени. Сварява се сирупъ отъ 2 кг. захаръ съ 5 чашы вода, сипватъ се 2 кг. ягуди и се оставатъ да вратъ, често като се разбъркватъ съ сребърна лажца, около  $\frac{1}{4}$  часъ, на много слабъ огнь. Слѣдъ това се сипва една чашка добъръ ромъ и се варатъ ягудитѣ до тогава, до като, сипаното за проба на чинийка, малко нѣщо отъ сирупа не прѣстане да се разлива. Тогава варивото се изсипва въ

чиния, която се разклаца добрѣ. Когато вече истинно добрѣ налива се въ бутилки. Съвсѣмъ истиналото вариво се покрива съ парче бѣла книга намокрена въ ромъ и слѣдъ това се заврзва съ пергаментна книга.

#### Малини.

Добрѣ избранитѣ малини се варатъ въ сирупъ отъ 2 кг. захаръ на 5 чашы вода, сипватъ се 2 кг. малини и се варатъ, прѣвъ всичкото врѣме като се зема пяната, до като плодетѣ не станатъ по влажни; тогава внимателно се изваждатъ и се туратъ на сито, а сирупътъ се уварява до толкозъ, щото да не се разлива, като се сипе отъ него малко на чиния. Тогава малинитѣ се туратъ обратно въ сирупа, оставатъ се още еднажъ да взвратъ, слѣдъ като се изсипватъ на чиния, която се разклаца за да се направатъ малинитѣ да се напоятъ съ сирупъ, и, като вече настинатъ, туратъ се въ стѣклата които се прѣврзватъ съ пергаментна книга.

#### Вишни.

За варение по възможность трѣбва да се зематъ едри и кисели вишни. Прѣдпазливо се изваждатъ кукичкитѣ, за да не се отварятъ голѣми дупки най-добрѣ е да се изваждатъ съ подострено перо. На  $1\frac{1}{4}$  кг. вишни се зема  $1\frac{1}{2}$  гр. захаръ и 4 чашы вода. Сирупа се вари, като се зема пяната, до тогава, до като се натопи у него държката на лажца и залепилия се по нея захаръ не се троши като стѣкло. Тогава въ него се туратъ вишнитѣ заедно съ сокътъ изтекълъ при чистеието на кукичкитѣ, оставатъ се да вратъ, и, като се дръннатъ малко на страна отъ огъня, варатъ се, усърдно като се снима пяната, до като варивото не почне да стича отъ лажцата съ широка струя, нѣщо за което трѣбва  $\frac{1}{4}$  часъ. Вишнитѣ се изстудиватъ на блюдо, което постоянно трѣбва да се клати, за да могатъ да поематъ повече сирупъ, вслѣдствие на което ставатъ пълни и крагли. Като истинно варивото се тура въ буркани, покрива се съ хартия намокрена въ ромъ и херметически се затварятъ съ мехуръ или пергаментна книга.

#### Черешы.

И тукъ сж годни едритѣ бѣлы черешы. Тѣ се приготвяватъ сящо така, както се каза по-горѣ за вишнитѣ, безъ

никакво измѣнение. Могатъ да се употрѣбятъ и черни черешки, разбира се отъ едритѣ, но варивото става много тъмно и не бие добръ на очи съ цвѣтътъ си.

#### Маджарско грозде.

Отъ два килограма добръ узрѣло грозде внимателно се наваждатъ семките и се измива съ студена вода. Като се свари сирупъ отъ 3 кг. захаръ на 4 чаши вода, туратъ се въ него очистенитѣ плодове и се варатъ на слабъ огънь, до като не станатъ мѣмки. Готовото вариво се изсипва на блюдо и се разклаца, за да се направатъ плодоветѣ да се напълнятъ съ сирупъ. Настиналото вариво се налива въ буркани и се прѣвзрава съ пергаментна книга.

#### Барбарисъ.

Приготовлява се сирупъ отъ 1½ кг. захаръ и 5 чаши вода, сипва се 1½ кг. узрѣлъ и добръ очистенъ отъ семкитѣ си барбарисъ и се вари нѣколко врѣме, щателно като се зема пяната. Като се свали отъ огъня изсипва се варивото въ блюдо, покрива се и се оставя пакъ два часа. Слѣдъ това наново се тура на огъня, гдето се сварява, налива се въ буркани, които се прѣвзраватъ съ пергаментна книга, слѣдъ като настинатъ добръ.

#### Протокали.

Шестъ тънкокори, 4 дебелокори протокали и два лимона се нарязватъ заедно съ месото на колкото е възможно тънки рѣзани и се претеглюватъ (лимонитѣ трѣбва да бѣдатъ очистени отъ кората си), семкитѣ трѣбва да бѣдатъ отстранени. На 1 кг. плодове се налива 2 кг. вода и се оставатъ да стоятъ 24 часа. Слѣдъ това тая смѣсъ се вари 2 часа на съвсѣмъ слабъ огънь, слѣдъ което пакъ е прѣтеглява. На 1 кг. сокъ се тура 1½ кг. захаръ и се вари наново въ продължение на 1¼ часть, като се разбърква и се снима пѣната. При второто варене огъня сжщо така трѣбва да бѣде съвсѣмъ слабъ.

#### в) Въ собствения си сокъ сварени овоци (парни овоци).

Подъ това название сж извѣстни овоциата, които въ прѣсвѣтъ видъ се туратъ въ стѣклени буркани или шишега, туратъ

се въ вода и се варатъ по тоя начинъ въ собствения си сокъ. Като се туратъ въ бурканитъ, овоциата трѣбва да бѣдатъ посипани съ захаръ, слѣдъ това се завѣзватъ бурканитъ съ мехури или пергаментна книга, а още по-добръ е да се запущаватъ съ тапи и, като се обине всѣки бурканъ съ сѣно нареждатъ се въ котелъ на дъното на който тоже трѣбва да има сѣно. Когато вече бурканитъ сж наредени, въ котела се сипва толкози вода, колкото еднакъ да се виждатъ надъ нея устата на бурканитъ. Слѣдъ това постепенно се затоплюва водата и се остави слабо да ври, до като въ бурканитъ не се образува едно празно пространство на ¼ часть отъ съдържимото. Щомъ това е станало, котела веднага се свали отъ огъня, като се оставатъ въ него бурканитъ до пълното имъ настивание. Слѣдъ това, като се свалятъ отъ котела, бурканчетата се набърсватъ добръ и се палятъ на сухо и хладно мѣсто. Въ случай че имъ подходяще мѣсто за запазването имъ, то въ такъвъ случай ще се постъпи добръ, ако се залепятъ бурканчетата съ червенъ воскъ, или смола за запечатване бутилки. Ако сокътъ се отдели отъ плодоветѣ, защото той е велъ въ себе си повече захаръ и за това е станалъ по тѣжкъ, тогава всѣки дневно трѣбва бурканчетата внимателно да се разклацатъ, до като плодоветѣ не се напоитъ съ сокъ и не паднатъ на дъното. Отношението на захарта къмъ плодоветѣ е различно, то зависи отъ тѣхната сладость. Приблизително се зема 250 гр. захаръ на 600 гр. плодове. Трѣбва да се прѣдпочитатъ бурканчетата, които иматъ винтообразни капаци, прѣдъ обыкновенитѣ. Тѣй като мехурената кожа и пергаментната книга не сж достатъчна защита противъ закоинята на минкитѣ, то нуждата за покриването имъ съ оловена книга е необходимо. Най-доброто обаче е бурканчетата да се запущаватъ съ тапи и да се залепватъ съ червенъ воскъ или смола. За тая цѣль червения воскъ или смолата се растопяватъ добръ и се затопяватъ въ него тапитѣ.

#### Канси и зарзали.

Узрѣли но още твърди канси или зарзали внимателно се раздѣлятъ на дѣлъ и, като се извадятъ кукличитѣ имъ, нареждатъ се въ много чисти буркани. Трѣбва да се избиратъ високи, кръгли буркани, малко събрани къмъ устата си, за да могатъ да се запущаватъ съ тапи, които трѣбва добръ и внимателно



мателно да сж турени до края. Плодовете, най-добри е да се нареждат въ бурканчетата съ вилница, и по тоя начин да се натуратъ единъ въадругъ така, щото разрѣзанитѣ имъ части да дохадатъ отъ долу. Между това сварява се сирупъ. Той се приготвя по слѣдующия начинъ: 1 кг. захаръ и 2½ чаши вода се сваряватъ на най тихъ огънь до като сирупътъ стане бистъръ. Пяната трѣбва внимателно да се снема. Готовия сирупъ се налива върху плодетѣ, до като достигне до гърлото на буркана. Буркана се запушва съ тапа и се прѣвръва съ мехуръ. Слѣдъ това, така напълненитѣ буркани се увиватъ въ сѣно и се нареждатъ въ голѣма и дълбока тонджура или котелъ, въ който на дъното тоже трѣбва да се тури сѣно и се налива съ студена вода. Водата постепенно се довежда до врѣнне като се остави не силно да ври ¼ часъ и се сваля отъ огъня. Бурканитъ трѣбва да изсигнатъ; само тога тѣ трѣбва да бждатъ извадени изъ тонджурата или котела. Най-добри е ако плодове се сварятъ заранъ, та да се оставатъ бурканитъ въ водата до вечерята.

#### Праскови.

Избиратъ се най-добри, узрѣли, но съ ягко месо плодове и се разрѣзватъ по срѣдата; кукичкитѣ се изваждатъ. Плодовете се туратъ въ буркани, съ разрѣзаната страна на долу, и се заливатъ съ настиналъ сирупъ, до самото гърло на бурканитъ. За сирупъ се зема 1 кг. захаръ на 2½ чаши вода и се вари до тогава, до като сирупа, отъ пустнатата въ него и извадена лажница не се стича съ широка струя. Бурканитъ се запущатъ съ тапи и прѣвръватъ съ говежди мехуръ, а по-нататкъ се постѣпва, както е казано по-горѣ за приготвянето на касиитѣ. Варението се продължава 10 минути, считано отъ когато водата почне да ври.

#### Ренклоди.

Избиратъ се най-добри, безъ патна по коритѣ имъ, плодетѣ трѣбва да бждатъ узрѣли ако месото имъ и да трѣбва да бжде малко кораво. Като се разреже всѣка круша на двѣ съ остъръ ножъ, махватъ се държитѣ и се нареждатъ въ буркани. Слѣдъ това се сварява сирупъ отъ 1 кг. захаръ на

3 чаши вода на най-слабъ огънь, до като житкоста не стане бистра, тогава се налива върху плодетѣ, а по-нататкъ се постѣпва скщо така, както и съ другитѣ плодове отъ този отдѣлъ. Врѣмето на варенето се продължава 12 минути, считано отъ когато водата почне да ври.

#### Круши.

Трѣбва да се зематъ най-сочнитѣ круши, съ бѣло месо. Внимателно като се очистатъ съ ножъ или съ специаленъ ножъ за рѣбесто чистене, тѣ веднага се нареждатъ въ буркани, като се посипва всѣки редъ съ много ситна захаръ; крушитѣ трѣбва да се нареждатъ колкото е възможно плтно. Запушенитѣ съ тапи буркани се прѣвръватъ съ говежди мехуръ и се увиватъ въ сѣно, слѣдъ това се нареждатъ въ котелъ пълненъ съ студена вода, като се тури на дъното на котела сѣно и се вари на слабъ огънь. Като се счита отъ врѣмето, когато водата ще заври, оставатъ се така да вратъ още 20 минути, слѣдъ това се сваля котела отъ огъня, а бурканитъ се изваждатъ само тогава, когато сж вече съвършено настинали. Най-добри е щото бурканитъ да се изваждатъ на слѣдующия день.

#### Ябълки.

За това приготвяние най-добри е да се зематъ дръбни кисело-сладки ябълки. Като се очистатъ, ябълкитѣ се нареждатъ въ буркани, като се посипва всѣки редъ съ ситна захаръ и да се внимава да се наредатъ колкото е възможно по-плтно. Като се запущатъ съ тапи, и се прѣвръжатъ съ мехуръ, бурканитъ се увиватъ въ сѣно, туратъ се въ котелъ и се налива толкова студена вода за да се виждатъ само устата имъ, и бавно се довежда водата до врѣнне. Считано отъ както водата почне да ври, оставатъ се да вратъ още 10 минути, слѣдъ което незабавно се сваля котела отъ огъня, туря се на студено мѣсто и оставатъ въ него бурканитъ до слѣдующия день.

#### Вишни.

На едритѣ кисело-сладки вишни се изваждатъ кукичкитѣ и плодете се нареждатъ въ буркани, като се посипватъ съ захаръ. На 3 кг. вишни се тура 2 кг. захаръ. Счуиватъ се

нѣколко кукички и ядкитѣ имъ се туратъ въ вишинитѣ. Сокътъ, който е изтекълъ при чистеніето на кукичкитѣ, също така се излива върху вишинитѣ въ бурканитѣ. Когато бурканитѣ сж добръ напълнени съ вишни, тѣ се запущватъ съ тапи и се завърватъ съ мехуръ. По-нататкъ се постъпва както съ другитѣ плодове. Да вратъ трѣбва 15 минути.

#### Череши

Зематъ се едритѣ бѣли череши и слѣдъ като се извадатъ кукичкитѣ имъ нареждатъ се въ буркани колкото може по плътно като се посипва всѣки редъ съ ситна захаръ. На килограмъ плодове си тура килограмъ захаръ. Сокътъ, който е изтекълъ при чистеніето на кукичкитѣ, тоже се изсипва въ бурканитѣ. Понататкъ се постъпва както и съ вишинитѣ. Да вратъ трѣбва 15—16 минути.

#### Ананасъ.

Като се очисти добръ узрѣлъ ананасъ, той се разрезава на 4 части, а тѣ се нарѣзватъ на рѣзни и се нареждатъ въ буркани. Вари се 400 гр. захаръ съ 1 чаша вода до тогава, до като малко количество сирупъ изсипанъ на една чинийка не се разлива вече. Като истине сирупа налива се върху ананаса. Като се запущатъ бурканитѣ съ тапи и се прѣвържатъ съ мехуръ, обвиватъ се въ сѣно и се нареждатъ въ голѣмъ котелъ пълень съ студена вода; водата бавно се затоплюва и довежда за вренѣе и, като се остава да ври 10 минути веднага се сваля отъ огня. На слѣдующия день бурканитѣ се изваждатъ отъ котела.

#### С) ПАСТИЛА

(сухъ фруктовъ мармаладъ).

Плодоветѣ, които ставатъ за приготвление на това вкусно лакомство, трѣбва да бждатъ добръ узрѣли, но смъщеврѣмено и безукоризнени. За изсушаване на пастилата, пещта не трѣбва да бжде много горѣща. За пастилата обикновено се употребяватъ дървени тепсии, но могатъ да се употребятъ и прѣстени сѣдове. За да може пастилата добръ да изсъхне, тя се суши като се изсипва на пластове по тънки. Ако се приготвява

отъ различни видове, то първия, да речеме ябълчния пластъ, се тура въ тепсията до единъ прѣстъ дебелина, като се остави да просъхне, върху него се изсипва червентъ пластъ, и послѣ пакъ бѣлъ и т. н. Пастилата трѣбва да се пази на сухо мѣсто.

#### Ябълкова пастила.

Изпеченитѣ въ фурната кисело-сладки ябълки, слѣдъ като се очистятъ прѣтриватъ се прѣвъ влакнено сито. На 2 чашы ябълкова каша, тура се, споредъ степенята на кислотата имъ, 1½—2 чашы захаръ и единъ бѣлткъ отъ яйце. Като се смѣси всичко въ една паница, бие се съ дървена лажича цѣлъ часъ. Когато смѣса побѣлѣе, почне да се агъстива и стане пѣнистъ, тогава той е вече готовъ и се изсипва въ дълбочки дървени тепсии, посипва се съ ситна захаръ и се тура въ слаба фурна, гдѣто се остава да изсъхне. Пастилата трѣбва да се изсипва въ тепсинитѣ на дебелина отъ 1—1½ прѣстъ. Слѣдъ 2 часа тепсинитѣ се изваждатъ изъ фурната, тура се новъ слой, посипва се съ захаръ. Когато пастилата изсъхне и истине покрива се съ тънка бѣла хартия, а тепсията се покрива съ канака ѝ и се пази на сухо и хладно мѣсто.

#### Малинова пастила.

Добри и избрани малини се туратъ въ прѣстенъ сѣдъ и се туратъ въ фурната за да се варятъ; сокътъ трѣбва добръ да се извари. Слѣдъ това се прѣцѣждатъ и протриватъ прѣвъ сито, тура се захаръ като се смѣта на 2 кг. сокъ 2 и половина кг. захаръ, и се бърка 1 и половина часъ. Слѣдъ това той сѣбѣтъ се изсипва на тепсии, разбира се дървени, и се суши също така както и ябълчната пастила.

#### Бруснична пастила.

Избиратъ се добръ узрѣли брусници, измиватъ се съ вода, изцѣждатъ се добръ и се туратъ въ сѣдъ. Като се покрѣе добръ сѣдътъ, тура се въ фурната гдѣто се остава цѣла нощъ на умѣрена топлина. На слѣдующия день плодоветѣ се изсипватъ въ цѣдилка, тура се отгорѣ дѣска и върху нея камъкъ и се оставатъ така, 24 часа за да се нацѣдятъ. Когато всичкия имъ сокъ е вече изтекълъ, тогава плодоветѣ се протриватъ прѣвъ



прѣз влакнено сито и всичко смѣсено се тура въ дървѣн сѣдъ и се бие съ дървена лажица въ продължение на 2 часа. Слѣдъ това се зема 2 кг. сокъ и 2 кг. захаръ отъ които съ 2 чаши вода се сварява сирупъ, който се изсипва върху смѣса и наново се бие всичко заедно, до като не се згѣсти и не стане пѣнисто. Тогава се изсипва на пластове въ тенсии и се суши.

#### Дюлена пастила.

Зематъ се отъ едритѣ, мѣкести и мерзави дюли, туратъ се въ пѣрстенъ сѣдъ и се туратъ въ фурната да се варятъ на умѣрена топлина. Като се разварятъ добри смачкватъ се и протриватъ прѣзъ сито. Тогава на 1 чаша дюлена каша се тура 1 и половина чаша захаръ и единъ бѣлтѣкъ отъ яйце и всичко това се бие съ дървена лажица 1 и половина часъ, до като почне да се згѣства и стане пѣниста. Тогава се изсипва на тенсии и се тура да се суши, както и ябълчната пастила като се посипва всеки пластъ съ захаръ.

#### V. Зеленчуци и овоция въ оцетъ.

За турание въ оцетъ трѣбва колкото е възможно да се зематъ прѣснонабрани зеленчуци и овоция. Най-добри е за тоя видъ консерви да не се употрѣбятъ много голѣми буркани. Оцетътъ всѣкога трѣбва да бѣде много добъръ и чистъ. Ако оцетътъ е много силенъ, може да се прибави малко вода, ако обаче се прибави повече вода, то консервитѣ неще бждатъ въ състояние да се запазатъ за по-дълго врѣме. Маринованитѣ зеленчуци и овоция трѣбва да бждатъ съвсѣмъ покрити отъ оцета. Ако зеленчуцитѣ и овоцията се заливатъ съ прѣваренъ оцетъ, то съдината, въ която се туратъ, се покрива съ една кърпица; а добри се прѣвѣрзва само слѣдъ като истине добри. За прѣвѣрзване се употрѣбява мехурена кожа, но може и пергаментна книга. Ако върху оцета се появи мухълъ, то той веднага трѣбва да се изцѣди, и консервираното отново да се залѣе съ новъ прѣваренъ оцетъ. Но прѣди да се излѣе оцета върху плодоветѣ нужно е добри да се прѣцѣди. Когато се изваждатъ отъ консервиранитѣ плодове, всеки пакъ съдината трѣбва внимателно многодобри да се прѣвѣрзва.

#### Мариновани вишни.

Зематъ се едри, добри, кисели вишни, набрисватъ се една по една съ едно тънко платице, отрѣзватъ се держитѣ имъ до половина и се нареждатъ въ стѣлени буркани. Сварява се спредъ количеството на вишнитѣ, нужното количество оцетъ, като се прибави на всеки килограмъ оцетъ по 500 гр. захаръ и малко солъ. Истиналия оцетъ се изсипва върху вишнитѣ, добри се прѣвѣрзватъ бурканитъ и се вдигатъ. Слѣдъ 3—4 седмици, вишнитѣ сж готови за употрѣбление. Прѣди това врѣме оцета имъ трѣбва още еднажъ да се прѣвари.

#### Мариновани сливи.

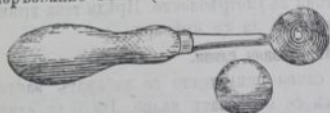
Свършено узрѣли сливи внимателно се избиратъ заедно съ держитѣ, които послѣ се отрѣзватъ малко. На 5 кг. сливи се зема 1 и половина кг. захаръ и 1 кг. виненъ оцетъ, 25 гр. канела и 10 гр. каранфилъ. Всичко това се сварява на едно и още вряло се изсипва върху сливитѣ, покриватъ се и се оставатъ така една нощъ. На слѣдующия день оцета се изсипва, пакъ се вари и пакъ се изсипва върху сливитѣ. На третия день въ врящия оцетъ се туратъ сливитѣ, оставатъ се да повратъ 5 минути, послѣ се изваждатъ съ лажица и се нареждатъ въ буркани, а оцета се остава по-госто да се увари и тогава се налива върху сливитѣ въ бурканитъ.

#### Маринована диня (пипонъ).

Узрѣла, нѣ още твърда диня се очистива и се разрѣзва, при което срѣдата се събира съ срѣбърна лажица. Рѣзнитѣ се нарѣзватъ на малки парчета, колкото единъ прѣсъ голѣмина и се нареждатъ въ съдина. На всеки килограмъ диня се зема 2¼ кг. добъръ виненъ оцетъ, 1¼ кг. захаръ 2 прѣчици канела, 2 стяски солъ и 30 зърна черенъ пиперъ. Оцета се тура да заври единъ пакъ съ всичкитѣ тия прибавки, внимателно като се снима пяната му и още врящъ се изсипва върху динята. На слѣдующия день сжщия оцетъ пакъ се сварява туратъ се въ него диненитѣ парчета и тихо се варатъ до като станатъ пекки (но не много), свалятъ се отъ огъня и се оставатъ да истинатъ въ сокѣтъ. Като се покрятъ оставатъ се така 8 дни. Слѣдъ това се прѣреждатъ диненитѣ парчета въ буркани, а оцета госто се уварява и, като истине изсипва се върху динята.

**Маринована тиква.**

За мариновата сж добри тиквицѣ, които иматъ черно месо. Тиквата се разрѣва, очиства се добръ до мѣжното месо, съвзршено като се нахвърла мѣжкотога съ семкитѣ, и се нарѣва месото на късове до 3 см. дълги и до 1 пръстъ дебели. Слѣдъ това късоветѣ се омиватъ. За да се даде на тиквенитѣ късове красива форма, употребява се особенъ специаленъ рѣзецъ за нарѣване тиква (гледай рѣсунката).



Рѣзецъ за нарѣване тиква.

На 2 кг. тиква се зема 1 1/2 кг. виненъ оцетъ, 1 кг. захаръ 12 и половина гр. канела, 1 чайна лажичка соль, 6 гр. паранфиль, и 6 гр. черенъ липеръ. Тиквенитѣ късове се заливатъ съ вряща вода, покриватъ се и се оставятъ така 10 минути, слѣдъ което се отваря сждътъ. Между тона оцета, захарята и другитѣ прибавки се туратъ да вратъ и като почне да при тура се тамъ на части и тиквата, като се остави да попри малко до като стане прозрачна, слѣдъ това бързо се се изважда и се тура въ чиния за да изстине; по тоя начинъ се постъпва съ всичката тиква, при което всѣкога оцета трѣбва да при, когато ще се тура въ него тиква. Когато вече всичката тиква е сварена по тоя начинъ, оцета се остава да попри още малко; изстиналата тиква се нарежда въ стъклени буркани и се залива съ оцета, щомъ той изстине и бжде прѣцѣденъ внимателно. Бурканитъ се прѣвзраватъ съ мехуръ или пергаментна книга.

**Мариновани круши.**

Варатъ се 1 кг. круши заедно съ кожата си 10 м., въ вода, която силно трѣбва да ври, когато ще се туятъ въ нея крушитѣ; слѣдъ това се изваждатъ изъ водата, нареждатъ се на една салфетка и веднага се очистватъ и нареждатъ въ буркани. Сварява се 2 чаши добъръ оцетъ съ 1 и половина чаша захаръ, 1 прѣчка канела, 12 зърна карамфиль и малко соль и съ врящата житкостъ се заливатъ крушитѣ, прѣдварително като се прѣцѣди прѣвъ сито. Слѣдъ два дни оцѣта се изцѣжда наново се прѣварява още единъ път и пакъ се налива върху кру-

шитѣ. Когато всичко добръ изстине, тогава внимателно се прѣвзраватъ бурканитъ съ пергаментна книга.

**Мариновани райски ябълчици.**

На 1 кг. ябълчици обрѣзватъ се държитѣ до половина, като се обршатъ добръ, сварява се 1 и половина кг. оцетъ съ 1 кг. захаръ, 1 чайна лажичка соль, половинъ пѣрчица канела, 12 зърна карамфиль. Слѣдъ това чрѣзъ прѣцѣждане изваждатъ се тия прибавки изъ оцета и се туратъ въ него ябълкитѣ; тѣ трѣбва да вратъ, като се смѣта отъ врѣмето, когато ще почнатъ да вратъ — 5 — 10 минути. Слѣдъ това се изваждатъ и се нареждатъ въ нѣкоя сждъ, а оцетътъ съ прибавкитѣ пакъ се сварява и се заливатъ ябълкитѣ; това сждѣто се повтаря и на слѣдующия день. Трѣбва внимателно да се гледа щото ябълкитѣ да не се смачкатъ. Когато изстинатъ тѣ се нареждатъ въ буркани, като се прѣвзраватъ съ пергаментна книга. Оцета прѣди да се налѣе върху тѣхъ трѣбва добръ да се прѣцѣди.

**Маринованъ зеленъ фасулъ.**

Зема се възможностъ младѣ и нѣженъ зеленъ фасулъ и се вари въ вода, до като стане наполовина мѣккъ, въ бакъренъ или чигуненъ сждъ, за да запази зеления си цвѣтъ; слѣдъ това се изстудува въ студена вода и се изсипва въ решето за да се изцѣди. На 1 кг. фасулъ зема се 1 1/2 кг оцетъ, половинъ кг. захаръ, 6 гр. едра канела, 1 чайна лажичка соль, 12 зърна карамфиль, слѣдъ което врящия оцетъ се изсипва върху фасула прѣвъ сито. На слѣдующия день фасула се тура още еднажъ да заври въ сладкия оцетъ, слѣдъ което се тура въ буркани, а оцета се сварява въ рѣдъкъ сирунъ и, като се прѣцѣди добръ, налива се върху фасула; слѣдъ това бурканитъ се прѣвзраватъ съ пергаментна книга. По сждия начинъ могатъ да се приготвяватъ всичкитѣ видове фасули.

**Мариновано цѣтнo зеле (марнабитъ).**

Избиратъ се най-бѣлитѣ и плътни китчици отъ зелето и се раздѣлятъ на малки частици и, чисто като се омиятъ, туратъ, се въ вряща вода, легко посолена и се оставатъ да вратъ 10 минути. Когато се извадятъ изъ водата, туратъ се върху сито



за да се нацъдат, а слѣдъ това се нареждатъ въ буркани. Сварява се  $\frac{1}{4}$  кг. оцетъ съ 12 зърна черенъ пиперъ, 2 дафинови листа, половинъ лажица солъ и половинъ лажица захаръ. Истинялия оцетъ се налива върху зелето въ бурканитѣ. Слѣдъ 2—3 мѣсеца, трѣбва да се налѣе съ прѣсенъ оцетъ. Бурканитѣ трѣбва добръ и внимателно да сж прѣвѣрвани съ пергаментна книга.

**Маринованъ арпаджикъ (дребенъ кромитъ).**

Добръ като се омие 1 кг. арпаджикъ, посипва се съ солъ и се остава да прѣстои 24 часа; отъ това люспитѣ се лесно отдѣлятъ, само като се потрие между рѣце. Очистения арпаджикъ се сварява до половинъ мѣкостъ, следъ което се изсипва на сито и, като истине, тура се въ гърне. Слѣдъ това се сварява  $1\frac{1}{4}$  кг. оцетъ, 12 зърна черенъ пиперъ, 1 дафиново листо, половинъ лажица солъ и се налива върху арпаджика, така щото той да бѣде добръ покритъ съ оцета. Гърнето трѣбва да се прѣвѣрже добръ съ пергаментна книга.

**Мариновани царевици.**

Царевицитѣ, които ще се мариноватъ, трѣбва да бѣдатъ набрани съвсѣмъ млади, когато кочанитѣ сж колкото малкия прѣстъ дълги и дебели. Като се очистятъ кочанитѣ отъ горнитѣ имъ листа и отъ влакната, тѣ се сваряватъ до половина мѣкостъ въ солена вода, оставатъ се да се нацъдатъ и, като истиняты, нареждатъ се въ буркани и се заливатъ съ най-добъръ оцетъ, който трѣбва да се прѣвари и да истине. Слѣдъ 8 дни, оцета се налива, пакъ се прѣварява, като му се прибави малко солъ и, като се прѣцѣди, налива се обратно върху царевицитѣ. Когато добръ истине, бурканчетата се прѣвѣрватъ съ пергаментна книга.

**Кисели краставици.**

Избиратъ се краставички отъ срѣдна голѣмина, изхвърлятъ се кривитѣ и ония, които на единия край сж по-дебели, а на другия по-тънки, добръ се омиватъ и се изтриватъ съ четка, като се изсушатъ нареждатъ се въ каче, което съ помощта на четка добръ трѣбва да е изрито съ сиртъ. Като се нареже

укрупъ (лютивя трѣва) на късове дълги до единъ прѣстъ, насипва се на дъното на качето до половинъ сантиметръ дебелна и се напълня качето съ редъ краставици, редъ крупъ. Въ 15 кг. вода се разтопява  $1\frac{1}{2}$  кг. солъ и се налива въ качето, като се поклаща често, за да може водата равномерно да се разлѣе на всѣкѣде. Слѣдъ това се запушва добръ качето и се туря на сѣнчето мѣсто. Когато се захване вренѣето, тогава пакъ се налива солена вода, а слѣдъ 4—5 дни, качето трѣбва окончателно да се запуши добръ. Слѣдъ изтичанieto на 4 седмици, качето може да се отвори и краставицитѣ да се употребяватъ; до това врѣме обаче, необходимо е отъ врѣме на врѣме качето да се разклаща.

**Мариновани шампиньони.**

Като се отрѣжатъ прѣсчливитѣ части на шампиньонитѣ, туратъ се помалко въ паница съ солена вода и се триятъ съ четка, до като глѣбитѣ не станатъ бѣли, послѣ се туратъ още еднажъ въ солена вода и, послѣ, въ котелъ съ вряща; на 1 и половина кг. вода се тура  $12\frac{1}{2}$  гр. солъ. Когато водата почне пакъ да ври, оставатъ се въ нея шампиньонитѣ още 5 минути. Трѣбва отъ врѣме на врѣме да се зима пѣната. Шампиньонитѣ се изсипватъ на сито, оставатъ се да се нацъдятъ, а слѣдъ това се нареждатъ въ буркани. Сварява се 1 и половина кг. оцетъ съ половинъ лажица солъ и половина лажица захаръ; като истине налива се върху шампиньонитѣ. За вкусъ може да се тури и една люта пиперка. Бурканитѣ трѣбва добръ да се запушатъ съ тапи и да се залѣятъ съ червецъ въскъ или смола.

**Мариновани чаладинки (малии глѣби)**

За маринование еднакво сж згодни глѣбицитѣ както съ бѣли, така и съ червеникавитѣ шапчици, само че тѣ трѣбва да бѣдатъ съвсѣмъ дръбни. Определенитѣ за маринование глѣбици не трѣбва да бѣдатъ натрупани на купъ въ кошница, защото тѣ много лесно се загрѣватъ и отъ това се развалатъ. Ако шапчицитѣ имъ сж се отворили, тогава тѣ не струватъ за консервиране. Като се отрѣжатъ прѣсчливитѣ части на коренитѣ имъ, промиватъ се въ нѣколко води; сварява 1 кг. слабъ оцетъ, като се прибави малко солъ. Като се туратъ въ него глѣбицитѣ, оставатъ се да вратъ 12 м. слѣдъ това глѣбицитѣ се

изсипват въ сито, а оцета, който е станал вече не добъръ се исхвърля. Сварява се тогава 1¼ кг. добъръ, силенъ оцетъ съ 8 зърна черенъ пиперъ, 2 дафинови листа и соль и още врялъ се изсипва върху гъбитѣ, които вече сж наредени въ буркани. Когато съвсѣмъ изстиятъ, бурканитѣ се прѣвързватъ съ пергаментна книга много внимателно.

**Мариновани домати.**

Зематъ се не твърдѣ узрѣли домати, избърсватъ се добърѣ и се промиватъ на нѣколко мѣста, слѣдъ това се туратъ въ прѣстенъ сѣдъ и се посипватъ съ соль за която цѣль се зема по 25 гр. соль за всѣка домата сѣдътъ се покрива и се остава така 12 часа врѣме. Слѣдъ това сварява се 1¼ кг. оцетъ съ 30 зърна черенъ пиперъ, 12 карамфилчета, 1 лъжичка синапово семе, 1 лъжица захаръ, 10 гр. соль съ сожъгъ на една домата, протрита прѣвъ сито. Готовия оцетъ се прѣцежда прѣвъ добра цѣдилка и, като истинне, налива се върху доматицѣ, които послѣ се завързватъ съ пергаментна книга. Доматитѣ трѣбва съвсѣмъ да бѣдатъ покрити съ оцета. Слѣдъ нѣколко седмици оцета трѣбва пакъ да се прѣвари и, добрѣ истинналъ, да се налѣе обратно върху доматицѣ.

**MIXED PICKLES (СМѢСЪ).**

За тая цѣль се зематъ различни плодове, разбира се, само млади, като напримѣръ: цвѣтно зеле, зеленъ фасулъ, бобъ, млади царавици, които едвамъ да сж достигнали голѣмината на малкия прѣстъ, млади моркови, арнаджикъ лукъ, малки краставички и пр.. Всичко това се омива, почиства колкото е възможно добърѣ. Цвѣтното зеле се раздѣля на малки китчици, а другитѣ се оставятъ цѣли, арнаджика се очиства, слѣдъ като е прѣстоялъ малко врѣме въ солена вода. Всички тия плодове, съ исключение на краставичикитѣ, се варятъ нѣколко минути въ силно вряща вода, слѣдъ което изсипватъ на сито за да могатъ добърѣ да се исцѣдять и да се изсушатъ. Слѣдъ това се смѣсватъ съ просто измититѣ, посолени и така 12 часа прѣстояли краставички. Всичко това смѣсено се туря въ буркани съ широки уста, покриватъ се съ прѣсни дафинови листа и зърна отъ черенъ пиперъ, наливатъ се съ добърѣ прѣваренъ съ малко соль виненъ оцетъ и се оставатъ покрити до другия день.

На другия день оцета се изсипва, наново се прѣварява, налива се обратно врялъ и се оставатъ да изстиятъ. Най-отгорѣ се туря едно парченце каепски пиперъ и се завързватъ бурканитѣ съ пергаментна книга.

**ПРИБАВКА  
VI ЛИКЬОРИ.**

Тѣзи спиртни напитки, които съдържатъ заедно съ ароматическитѣ прибавени части, още голѣма или малка часть захаръ, приготвяватъ се или чрѣвъ прѣваряване, или чрѣвъ смѣшение или пъкъ чрѣвъ просто смѣшение на ефирни масла. Макаръ добититѣ чрѣвъ прѣваряване ликьори и да сж по-добри отъ ония, които се добиватъ по послѣднитѣ два начина, но приготвянето имъ е много трудно и изисква различни прибори, нѣщо което прави тоя начинъ затруднителенъ за домакинството, па и освѣтъ това, потрѣбно е да се иматъ за това добри познания, годѣмъ навикъ и пѣргавостъ, така щото приготвянето чрѣвъ дистилиране по-добърѣ е да се остави на крупнитѣ фабриканти. Който иска да си направи за свое употрѣбление добри и вкусни ликьори, които да ставатъ още по-добри колкото повече стоятъ, то ние имъ прѣдлагаме най-лесния и прѣстъ способъ, състоящъ се отъ добра гроздова ракия и прибавки на овоцния, корени и други подобни, при които като се прибави нужното количество захаренъ сирупъ прѣцеждатъ се и се наливатъ въ бутлики.

**Портокаловъ ликьоръ.**

На 2 кг. добра, чиста гроздова ракия туря се тънко наръваана горната корица отъ 6 портокала, върху ¼ кг. захаръ се изстиска сокътъ на 6 портокала и, когато захарта се разтопи, туря се въ ракията и тогава всичко заедно се изсипва въ едно голѣмо шише, което трѣбва добърѣ да се разклаща всѣки день. Слѣдъ 6 седмици житкостта се прѣцежда добърѣ прѣвъ платно и се налива въ малки бутлики. Прѣди житкостта да се налѣе въ бутликитѣ трѣбва да се остави да се избястри добърѣ.

**Ягуденъ ликьоръ.**

За тоя видъ ликьоръ трѣбва да се зематъ не много прѣзрѣли ягуди, но да бѣдатъ колкото е възможно по-ароматични.



Въ голѣмо шише се турятъ 1¼ кг. добръ очистени ягуди, които трѣбва да се омиятъ колкото е възможно бързо. Ягудитѣ се посиватъ съ 1 кг. ситна захаръ и се налива сжщото количество най-добъръ конякъ, така щото ягудитѣ да бждатъ добръ покрити. Като се запуши добръ шишето, оставя се 8 дни да стои на слънце. Слѣдъ това врѣме, много внимателно и прѣдпазливо се прѣцѣжда житкостъта прѣзъ добра цѣдилка и оставя се да се убистри и се налива въ бутилки. ¼ кгр. вода се сварява съ 300 гр. захаръ и, като истине, изсипва се върху ягудитѣ, които вече наново трѣбва да бждатъ турени въ шишето и пакъ се турятъ да стоятъ 8 дни на слънцето, слѣдъ това пакъ се прѣцѣжда житкостъта и се налива въ бутилки. Тѣй като ягудитѣ поематъ въ себе си много конякъ, то и втория ликьоръ ще бжде сжщо така вкусенъ, както и първия.

По тоя начинъ може да се приготвява ликьоръ отъ всички видове ягуди и горски и градински.

**Малиновъ Ликьоръ.**

Турятъ се 3 кг. внимателно избрани малини въ едно голѣмо шише, налива се толкова добръ спиртъ, щото малинитѣ да бждатъ покрити отъ него, и се тура на слънце. Слѣдъ 6 дни, спирта се излива. Тогава се зема на 1 кг. спиртъ, 3 чаши вода и ½ кг. захаръ. Водата се туря да възври два пѣти съ захаръта, внимателно като се зема пияната и постепенно се излива спирта въ истиналия сирупъ, като прѣзъ всичкото врѣме се размѣсва съ лажица. Слѣдъ това житкостъта се прѣцѣжда добръ прѣзъ цѣдилка и, като се остави да прѣстои едно денонощие, налива се въ бутилки, които трѣбва добръ да бждатъ запушени.

**Вишневъ Ликьоръ.**

Като се очистатъ държитѣ на добръ узрѣли кисели вишни турятъ се въ голѣмо шише и се налива толкова добръ спиртъ, колкото добръ да бждатъ покрити отъ него вишнитѣ. Като се запуши добръ, шишето се оставя да прѣстои 5 седмици. Слѣдъ това спирта се изцѣжда отъ вишнитѣ и се измѣрва. Тогава се зема толкова вода, колкото излѣзе спирта, налива се върху вишнитѣ въ шишето и се остава да прѣстои една нощъ. Тогава тая вода се изцѣжда и се туря да ври, като се прибави и

захаръ, споредъ желанието, и, като истине, излива се въ спирта. Като се прѣцѣди, трѣбва внимателно да се надѣе въ бутилки, като се глѣда да не втѣзатъ въ него оцѣдки.

**Ваниловъ ликьоръ.**

Четири прѣчици ситно стукана ванилия се туря въ едно шише, налива се 3 кг. добра и чиста гроздова ракия и добръ като се запуши шишето, туря се на топло мѣсто 14 дни, често като се разклаца. Слѣдъ това сварява се 1 кг. захаръ съ чаша вода и, като истине налива се въ ракията. Слѣдъ нѣколко дни ликьора се подцѣпява (боядисва) съ много малко кошелинъ, прѣцѣжда се добръ и се налива въ бутилки.

**Орѣховъ ликьоръ.**

20 зелени орѣхи, които трѣбва се набератъ прѣзъ юнии, се разрѣзватъ наполовина и се турятъ въ шише. Вжтръ орѣхитѣ трѣбва да бждатъ млѣчни. Върху орѣхитѣ се налива 1¼ кг. чистъ спиртъ, туря се 12 гр. ванила, 20 зърна карамфилъ и се туря всичко това да стои на слънце 3—4 седмици, като често се разбива. Слѣдъ това врѣме житкостъта се прѣцѣжда. Вари се тогава ½ кг. захаръ съ ¼ кг. вода, до като сирупа стане бистъръ и, като истине налива се въ спирта, който наново се прѣцѣжда. Ликьора тогава внимателно се налива въ бутилки, като се гледа да не се втѣкнатъ оцѣдки и бутилкиѣ се запушватъ добръ.

**Смѣсенъ ликьоръ.**

Въ едно голѣмо шише турятъ се еднакво количество вишни ягуди и малини, като се избиратъ да сж здрави и ароматични. Слѣдъ това се налива толкова спиртъ, щото турениитѣ овощия да бждатъ добръ покрити отъ него и шишето, като се запуши, туря се да стои на слънце 5 седмици. Слѣдъ това врѣме спирта се прѣцѣжда добръ и се зема за всѣки килограмъ спиртъ по ½ кг. захаръ, които се сварява съ 2½ чаши вода, до като житкостъта не стане бистра. Истиналия добръ сирупъ се налива въ спирта, прѣцѣжда се добръ и се налива тогава въ бутилки.

Въ голѣмо шише се турятъ 1¼ кг. добръ очистени ягуди, които трѣбва да се омиятъ колкото е възможно бързо. Ягудитѣ се посипватъ съ 1 кг. ситна захаръ и се налива същото количество най-добъръ конякъ, така щото ягудитѣ да бждатъ добръ покрити. Като съ запуши добръ шишето, оставя се 8 дни да стои на слънце. Слѣдъ това време, много внимателно и прѣдпазливо се прѣцѣжда житкостъта прѣвъ добра цѣдилка и остава се да се убистри и се налива въ бутилки. ¾ кгр. вода се сварява съ 300 гр. захаръ и, като истине, изсипва се върху ягудитѣ, които вече наново трѣбва да бждатъ турени въ шишето и пакъ се турятъ да стоятъ 8 дни на слънцето, слѣдъ това пакъ се прѣцѣжда житкостъта и се налива въ бутилки. Тѣй като ягудитѣ поематъ въ себе си много конякъ, то и втория ликьоръ ще бжде също така вкусенъ, както и първия.

По тоя начинъ може да се приготвява ликьоръ отъ всички видове ягуди и горски и градински.

**Малиновъ Ликьоръ.**

Турятъ се 3 кг. внимателно избрани малини въ едно голѣмо шише, налива се толкова добъръ спиртъ, щото малинитѣ да бждатъ покрити отъ него, и се тура на слънце. Слѣдъ 6 дни, спирта се излива. Тогава се зема на 1 кг. спиртъ, 3 чаши вода и ½ кг. захаръ. Водата се туря да възври два пати съ захаръта, внимателно като се зема пяната и постепенно се излива спирта въ истиналия сирупъ, като прѣвъ всичкото време се размѣсва съ лажица. Слѣдъ това житкостъта се прѣцѣжда добръ прѣвъ цѣдилка и, като се остави да прѣстои едно денонощие, налива се въ бутилки, които трѣбва добръ да бждатъ запушени.

**Вишневъ Ликьоръ.**

Като се очистатъ държкитѣ на добръ узрѣли кисели вишни турятъ се въ голѣмо шише и се налива толкова добъръ спиртъ, колкото добръ да бждатъ покрити отъ него вишнитѣ. Като се запуши добръ, шишето се оставя да прѣстои 5 седмици. Слѣдъ това спирта се изцѣжда отъ вишнитѣ и се измѣрва. Тогава се зема толкова вода, колкото излѣзе спирта, налива се върху вишнитѣ въ шишето и се остава да прѣстои една нощъ. Тогава тая вода се изцѣжда и се туря да ври, като се прибави и

захаръ, спогедъ желанието, и, като истине, излива се въ спирта. Като се прѣцѣди, трѣбва внимателно да се налѣе въ бутилки, като се глѣда да не възвратъ въ него оцѣдки.

**Ваниловъ ликьоръ.**

Четри прѣчици ситно стукана ванилия се туря въ едно шише, налива се 3 кг. добра и чиста гроздова ракия и добръ като се запуши шишето, туря се на топло мѣсто 14 дни, често като се разклаца. Слѣдъ това сварява се 1 кг. захаръ съ чаша вода и, като истине налива се въ ракията. Слѣдъ нѣколко дни ликьора се подцѣпява (боядисва) съ много малко кошелинъ, прѣцѣжда се добръ и се налива въ бутилки.

**Орѣховъ ликьоръ.**

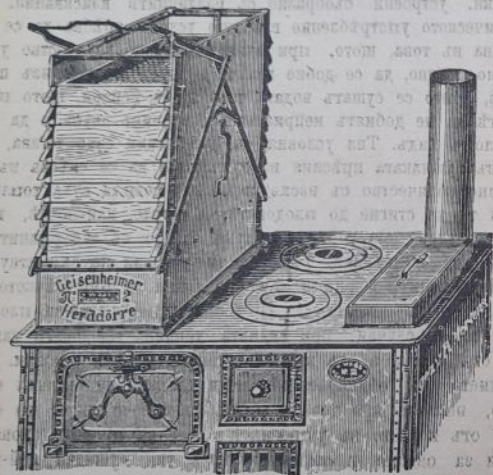
20 зелени орѣхи, които трѣбва се набератъ прѣвъ юни, се разрѣзватъ наполовина и се турятъ въ шише. Вжрѣ орѣхитѣ трѣбва да бждатъ млѣчни. Върху орѣхитѣ се налива 1¼ кг. чистъ спиртъ, туря се 12 гр. канела, 20 зърна карамфилъ и се туря всичко това да сти на слънце 3—4 седмици, като често се разбива. Слѣдъ това време житкостъта се прѣцѣжда. Вари се тогава ½ кг. захаръ съ ¾ кг. вода, до като сирупа стане бистъръ и, като истине налива се въ спирта, който наново се прѣцѣжда. Ликьора тогава внимателно се налива въ бутилки, като се глѣда да не се вмѣкнатъ оцѣдки и бутилкиѣ се запушватъ добръ.

**Смѣсенъ ликьоръ.**

Въ едно голѣмо шише турятъ се еднакво количество вишни ягуди и малини, като се избиратъ да сж здрави и ароматични. Слѣдъ това се налива толкова спиртъ, щото турениѣ доволно да бждатъ добръ покрити отъ него и шишето, като се запуши, туря се да стои на слънце 5 седмици. Слѣдъ това време спирта се прѣцѣжда добръ и се зема за всѣки килограмъ спиртъ по ½ кг. захаръ, които се сварява съ 2½ чаши вода, до като житкостъта не стане бистра. Истиналия добръ сирупъ се налива въ спирта, прѣцѣжда се добръ и се налива тогава въ бутилки.



търнатата влага отъ овоцята или зеленчуците. Нѣманикакво основание да се страхуваме, че ще загоратъ сушимитѣ плодове, защото лучистата топлина, която излиза отъ топлатата плоча не само обхваща сушимитѣ плодове, но още и се смѣсва съ нужното количество прѣсенъ въздухъ, който непрѣкъснато се вѣмква чрѣзъ направения отъ долу апаратъ-назитель та се образува постоянно прѣминаване на въздуха. Такава сушилка, каквото е показана на рисунката тукъ може да се купи отъ Ф. Ваасъ въ Гейсенгеймъ.



Гейсенгеймска Сушилка.

Прѣди да се започне сушенето на овоцята и зеленчуците, сушилната се туря на плочата на машината, по-голямата част не върху самия огънь, а отъ страна, като се оставятъ свободни празнитѣ дупки, за тѣхното истинско назначение. Съвършено е достатъчна и благоприятна топлината за сушене всѣкакви овоцята и зеленчуци, каквото е при обыкновеното готвене. Ако сушилната се тури прѣво на огъня, то силата му трѣбва малко нѣщо да се намали. При опитъ съ термометръ,

температурата на долната решетка не трѣбва да бѣде по-голяма отъ 110° ц. (при по висока температура плодетѣ нѣма да съхнатъ по бързо, защото отъ силната топлина върху тѣхъ се образува една твърда кора, която значително затруднява по нататъшното изпаряване на водата). За овоцята най-добръ е температурата да се възкачва до 90°. Впрочемъ, не е необходимо точно да се придържа ме отъ дадената температура, ако въ сушилната топлината бѣде много голяма, то тя може да се намали, като се поповдигнатъ и подпрятъ капациѣ на решетките. Плочата на машината не трѣбва да се натоплюва до червенина, защото тогава, разбира се, всичко ще изгори. Когато сушенето се привърши и на решетките стоятъ малко продукти за досушване, тогава съвѣтвамъ съ единъ листъ отъ вѣстникъ да се покрие отъ части или съвсѣмъ горната решетка; това се прави щото да се ограничи бързото повдигане и безполезно губение на топлината и да се накара да дѣствува по-силно на останалитѣ почти готови плодове и да ги засуши въ по-късо врѣме.

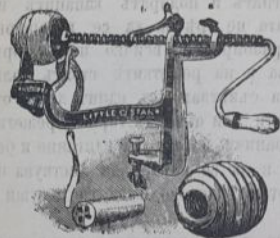
Всички овоцята и плодове, които съдържатъ семки и кочички трѣбва да се нареждатъ на решетките така, щото тѣ по никакъв начинъ да не стоятъ единъ на други, защото сушенето тогава неще бѣде равномерно.

По същата причина трѣбва и зеленчуците да се турятъ върху решетките тѣсно. Не трѣва да се турятъ въ сушилната изведнажъ всички решетки напълнени съ плодове; най-добръ е това да става слѣдъ всѣки 8—10 минути, като се туря по една решетка съ прѣсни плодове, до като цѣлата сушилка не се напълни. Не е необходимо щото сушенето да става непрѣкъснато. Нѣма да се има никаква врѣда, ако се прѣкъсне 1 или 2 пѣти. За да се прѣдпазятъ решетките да не се залепатъ върху тѣхъ плодетѣ които се сушатъ, съвѣтвамъ да се разклащатъ добръ щомъ се изпари по-голямата частъ вода отъ сушимитѣ продукти.

#### Я б ъ л к и.

За сушене се зематъ едритѣ видове ябълки и се нареждатъ на късове и то прѣстенообразно. Малкитѣ видове най-добръ е да се сушатъ цѣли.

Ябълките се чистатъ съ ръка или съ машинка. Най-практическата машинка за чистенето ябълките отъ кожата и семките е таа, която е показана на рисунката; тя сжщевременно служи и за разрѣзване на ябълките. Като се очисти кожата, нарѣзва се сърцовината, за която цѣлъ се продуцва ябълката на дълъж съ свръделъ за ваденето на семките. Ако се има такава машинка, каквата е показана на рисунката, то тя ще извърши и тая работа.



Машинка за чистене, изваждане семките и разрѣзване на ябълките „Little-Star“

За да се добиятъ парчета отъ ябълки въ пръстенообразенъ видъ, трѣбва очистенитѣ съ свръделъ отъ семките сиябълки да се нарѣжатъ на парчета отъ 5—7 м.м. дебелина, съ ножъ или машинка. Просвръдениѣ ябълки се сушатъ и цѣли. Ябълките опрѣдѣлени за сушене на парчета, се разрѣзватъ на дълъж 4—8 парчета и съ ножъ се нарѣзва срѣдината. Нарѣзанитѣ парчета се нареждатъ едно до друго върху решетките съ очистената частъ на долу. Пръстенообразнитѣ парчета най-добри и практично е да се нареждатъ така, щото тѣ лѣтко да лежатъ едно надъ друго, да не сж плътно ва да има свободно пространство мѣжду тѣхъ. Това нареждане спомага на сушенето, почти съвсѣмъ намалява натисканieto на теловата решетка върху парчетата и дава възможностъ да се туратъ повече плодове за сушене. Въ Гейзенгеймската сушилка може да се турятъ на 9 решетки до 6 кг. парчета нарѣзани пръстенообразно, до 9 кг. нарѣзани просто и до 16 кг. просвръдени ябълки. Щомъ решетките се напълнатъ съ плодове, веднага се турятъ въ сушилката, но ако режи и чисти само единъ человекъ, то решетките се турятъ прѣвъ 8—10 минути, една слѣдъ друга. Приблизително прѣвъ всѣки 15—20 минути, трѣбва да се прѣмѣстватъ решетките така щото която е била отъ долъ да дойде отъ горѣ за да се прѣдпази по тоя начинъ отъ силната топлина, това прѣмѣстване на решетките трѣбва да става до тогава, до като плодоветѣ не станатъ готови. Ябълките нарѣзани пръстенообразно трѣбва да се сушатъ въ сушилката отъ

3—4 часа; нарѣзанитѣ на парчета — сушатъ се споредъ голѣмината имъ отъ 5—6 часа, а цѣлитѣ ябълки отъ 8—10 часа. Когато разчупената ябълка се натисне и вече непуца отъ мѣсото си сокъ, тогава тѣ сж вече готови. Нетрѣбва да се оставятъ ябълките да се изсушатъ до толкова щото тѣ да звѣнѣтъ като се хвърлятъ; тѣ трѣбва да бждатъ, когато се извадатъ изъ сушилката мѣтки и крѣпки.

Отъ 100 кг. прѣсни ябълки добиватъ се 10 кг. сушени.

**Круши.**

Крушитѣ се сушатъ цѣли, или се рѣжатъ наполовина или пакъ на парчета.

Крушитѣ трѣбва да се чистатъ много внимателно съ ножъ или съ машинка. За сушене нетрѣбва да се употребяватъ набити круши. Но понеже е много мѣчно да се набератъ много круши съ ръка, а да се стрясатъ отъ дървото ще станатъ недобри за сушене, то ние ще прѣпорѣчаме за тая цѣлъ автоматическия берачъ на овощия. (гледай рѣсунката).



Автоматически берачъ на овощия.

Слѣдъ като крушитѣ сж очистени, разрѣзватъ се малките на дълъж на двѣ, а голѣмитѣ на кръстъ на 4 части и се изрѣзва семената чашка и цѣвѣтната. На разрѣзанитѣ на двѣ круши, сжщо тага се изважда семеникътъ и цѣвѣтната чашка, но държките се оставятъ. Разрѣзанитѣ круши се нареждатъ една до друга съ очистената си страна на долу, така щото тѣ по никой начинъ да не се допиратъ една до друга. Слѣдъ това се туратъ долу на сушилката, прѣвъ 8—10 минути, като се гледа, какъ ще бжде напълнена слѣдующата решетка. Когато всичките решетки сж напълнени и наредени въ сушилката, тогава слѣдъ всѣки 20—30 м., се размѣстватъ горната—долу за да се размѣстатъ всички. Особено вкусни ставатъ твърдитѣ видове круши, ако легко се обваратъ прѣди сушенето. Извива се кожата облена отъ крушитѣ, налива се върху нея вода, туря се захаръ, (на 1 кг. вода 100 гр. захаръ) и се остава





бобове. Отъ 100 кг. прѣсни фасули и бобове могатъ да се добиятъ до 10 кг. сушени.

Жълтия фасулъ се приготвява също така, само, че при варенето въ водата не трѣбва да се тура сода.

#### Цвѣтно зеле (карнабитъ).

За сушене сж добри само най-плътнитѣ, бѣли зелки. Зелето се разрѣзва на малки китчици и се вари 5 м., слѣдъ това се нареждатъ на решеткитѣ и се сушатъ много бавно около 5 часа. Температурата трѣбва да бѣде слаба. Отъ 100 кг. прѣсно цвѣтно зеле се добива само 4 кг. сушено. На 9 решетки могатъ наведнажъ да се сушатъ до 4 кг.

#### Зеле.

Очиства се бѣло или червено зеле и до колкото е възможно, се отдалечаватъ ребрата на листоветѣ, слѣдъ това се надробява дръбно съ ножъ или машинка; вари се 8 минути и се нарежда на решеткитѣ равно и се туря да се суши. Слѣдъ 3 часа зелето ще бѣде готово. На 9 решетки може да се тури около 4 кг. зеле дръбно надробено. Отъ 100 кг. зеле на глави, добиватъ до 6½ кг. сушено.

#### Моркови

Чисто катъ се остържатъ, морковитѣ се разрѣзватъ на дълги четверо-угълни парчета и се варятъ 6 м. Слѣдъ това се нареждатъ на решеткитѣ и се турятъ въ сушилка, слѣдъ 3—4 часа тѣ ще вѣсхнатъ. На 9 решетки може да се турятъ до 7 кг. моркови нарѣзани на парчета. Отъ 100 кг. прѣсни моркови добива се около 7½ кг. сушени.

#### Супени корени или (Julienne)

Зема се селина, корени отъ магданосъ, моркови и цвѣтно зеле. Морковитѣ и магданосовитѣ корени се разрѣзватъ на дължъ, а селината и цвѣтното зеле на малки парчета. Всѣки видъ се сварява отдѣлно отъ 6—8 минути, а така също и по отдѣлно катъ се наредатъ на решеткитѣ турятъ се да се сушатъ. Температурата за сушене може да достигне най-високо до 90°. Слѣдъ 2½—3½ часа тѣ ще бѣдатъ готови. Тогава се смѣстватъ, турятъ се въ купи и се пазятъ на сухо мѣсто.

#### К Р А Й.



