

ПРЕЗЕРВОВАННЯ ОВОЧІВ І ЯРИН

НАЙНОВІШИМ І НАЙЛЕКШИМ СПОСОБОМ

ПІСЛЯ

МЕРІ С. ГІЛЦ,

*АСИСТ. ПРОФЕСОРКИ ПОЖИВИ НА УНІВЕРСИТЕТІ
МАНІТОБИ, І ДРУГИХ АВТОРІВ.*



Ціна 25 центів.

1937.

Накладом Української Книгарні
600 Main St., Winnipeg, Man.

ПРЕЗЕРВОВАННЯ ОВОЧІВ І ЯРИН

НАЙНОВІШИМ І НАЙЛЕКШИМ СПОСОБОМ

ПІСЛЯ

МЕРІ С. ГІЛЦ,

*АСИСТ. ПРОФЕСОРКИ ПОЖИВИ НА УНІВЕРСИТЕТІ
МАШТОБИ, І ДРУГИХ АВТОРІВ.*



Ціна 25 центів.

1937.

Накладом Української Книгарні
660 Main St., Winnipeg, Man.

Кажуть люди, що до господині належать три кути в хаті. І правда. Запопадлива господиня мусить доглянути, щоби родина була все відповідно і чисто вбрана, добре і на час накормлена; вона мусить подбати, щоб в її коморі у кожній порі року було всього подостатком та щоб при тім господарські видатки не перевисшали доходів її родини.

Ця остророжність у видатках і ошадність вимагає від господині, щоб вона при закупні середників поживи купувала всю у властивій порі. Бо дуже нерозумно буде купувати помідори або свіжі огірки коло Різдва, а квашену капусту в липні.

В літі всю росте гарно і є подостатком свіжих овочів та свіжої смачної ярини, так конечної для здоровля і життя людини. Ті річи в зимі дорожчі, а деяких зовсім не можна дістати. Проте люди навчилися надмір овочів і ярини презервувати на зиму.

Яких двацятьпять літ тому був людям відомий лиш один спосіб презервовання овочів і то спосіб варення або смаженя у великій скількості цукру.

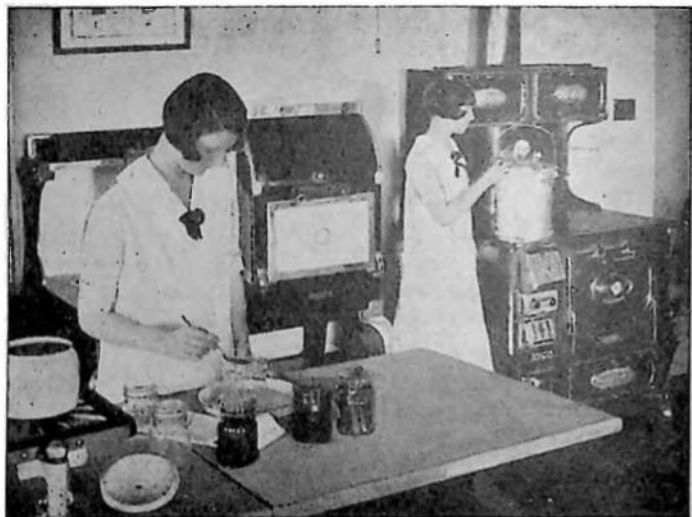
Пізніші досліди, головно американські, показали, що майже кожний рід овочів (а навіть ярин) можна переховати в склянних слоїках, щільно запечатаних, з дуже малою скількістю цукру, а то й без него. В презервованню овочів цукор не грає найменшої ролі. Лише піддержує презерви у вбиванню бактерій при варенню одним з низше поданих способів і забезпечує від доступу воздуха до слоїків через щільне замкнення.

ПАКОВАННЯ В СЛОЇКИ

Паковання в слоїки (презервовання) є способом до переховання поживи, щоби вона була о скільки можна такою, як свіжо зварений продукт. Се, як висше сказано, дає го-

сподині змогу мати різні овочі й ярину до стола через цілий рік замість лиш в часі сезону.

Однак пакувати в слоїки кожний овоч і ярину не все є можливим а часом і некорисним, бо інші способи переховання є часто більше відповідні. Треба старанно розважити скількість і продукт, який мається пакувати в слоїки, беручи під увагу кошт і працю. Пакування треба вважати одним способом переховування надвишки, але пакована пожива не повинна займати місця свіжих овочів й ярини в часі сезону.



ЧОМУ ПОЖИВА ПСУЄТЬСЯ

Є дві головні причини, чому пожива псується: Перше: є певні ества, звані ензими, в овочах і ярині завсігди присутні, яких одиноким обовязком є спричинити природне дозрівання і вкінци зіпсуття всьої поживи. Тому то всьо пако-

вання треба робити скоро — протягом кількох годин по зірванню — як хочеться дістати найліпші результати. Друге: є малесенькі рослини присутні скрізь, які живляться на рижних поживах і псують їх. Декотрі з тих рослин є бактерії, декотрі дріжджі а декотрі плісні, й їх всіх треба знищити протягом пакованого варення (презервування), як що пожива має добре переховатись.

Природні ензими в поживі, дріжджі і плісні, які ростуть на поживі, легко знищити, і вони не справляють труднощі при пакуванні в слоїки. А що до бактерій, то справа маєтсья зовсім інакше. Вони мають дві форми, одну рослинну форму, що росте, і форму насіння, або так звану форму зародку. Рослинна форма бактерій гине при температурі киплячої води, але форма зародку є дуже опірна на горяч і може жити навіть потім, як її трималося в температурі киплячої води через кілька годин.

Колиж воно так тяжко вбити в температурі киплячої води бактерії, які витворюють зародки, більшість авторитетів поручає уживання баняка під тисненням пари при пакуванні в слоїки мяса і багато ярин — на яких вони живуть. Під тисненням пари можна дістати висшу температуру від температури киплячої води і бактерії вбиваєтсья далеко лекше.

Тиснення і температура в баняках під тисненням

Тиснення пари Фунти	Температура °Ф	Температура °Ц	Тиснення пари Фунти	Температура °Ф	Температура °Ц
5	228	109	20	259	126
10	240	115	25	267	131
15	250	121			

Більшість бактерій не росте добре в kwasній поживі, і тому не робить клопоту при пакуванні в слоїки овочів і томатів. При варенню сих пожив уживати звичайну горячу купіль або паровий баняк.

БОТУЛІЗМ

Одна з рослин, (бактерії, дріжджі або плісні) що може появитися в дуже опірній формі зародку на поживі, спричиняє отрую звану ботулізм. Сі рослини зістануть знищені при температурі киплячої води, коли розпуск є достаточоно квасним. Найдені на неквасних яринах і м'ясах, вони зістануть знищені при температурі киплячої води лиш через довге постійне ogrівання — декотрі авторітети кажуть, що на це треба 6 годин. Сей час можна значно зменшити, коли піднесеться температуру, як се робиться в баняку під тисненням. Тому, що є небезпека отруї ботулізму, безпечнійше є пакувати (презервувати) неквасну ярину і м'ясо в баняку під тисненням. Коли се не є можливим, і коли уживається горячої купілі, всю паковану в дома ярину і м'ясо треба перед поданням на стіл загріти до точки кипіння, та щоб кипіли відкриті через пять мінут. В той спосіб небезпека затроєння від ботулізму стає меншою, бо кипіння вбиває зародки токсін.

СПОСІБ І ЧАС ВАРЕННЯ ПРЕЗЕРВОВАНИХ ОВОЧІВ

Як сказано передше, у квасній поживі бактерії розвиваються слабо і тому при презервованню овочів і томєтів уживають загально т. зв. горячої купелі чи парового баняка.

В слідуючім розділі подані майже всі квасні продукти, спосіб їх трактовання перед варенням і час варення при температурі киплячої води (212 степенів Фаренгайта) або варення в печі (при температурі 275 степенів Фаренгайта).

(Замітка:—Декотрі продукти пакується в слоїки зимними, другі горячими і ці способи подано при кожнім продукті осібно).

Яблука, паковані на зимно:—Покрайте та платки, четвєртинки, або половинки, пакуйте в слоїки і налейте зверхом киплячого сиропу. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 20 мінут, або варення в печі при 275° Ф. 30 мінут. **Пакування на горячо:** Варіть

цілими в сиропі, або печіть як до стола і налейте сиропом і пакуйте горячими. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 5 минут.

Ожини, черниці, саскатун і малини:—Пакуйте в слоїки. Наповніть кипячим, середнім сиропом. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 20 минут або варення в печі при 275° Ф. 30 минут.

Вишні, паковані на зимно: — Пакуйте в горячі слоїки, налейте зверхом кипячого сиропу; уживайте густого сиропу для квасних вишень а середного для солодких. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 25 минут, або варення в печі при 275° Ф. 35 минут. — Або добудьте кістки. додайте цукру, нехай закипить і пакуйте на горячо. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 5 минут, або варення в печі при 275° Ф. 10 минут.

Агрест, пакований на зимно:—Так само як інші ягоди, але уживайте густого сиропу. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 20 минут, або варення в печі при 275° Ф. 30 минут. **Пакування на горячо:**—Зробіть сос, беручи цукру після бажання. Наповняйте горячим. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 5 минут, або варення в печі при 275° Ф. 10 минут.

Бросквині (Пічес) і априкози:—Попарте, змочіть зимною водою і обирайте. Покрайте на куски, добуваючи кістки. Наповніть слоїки, додайте сиропу бажаної густоти, в яким варилося кілька розбитих кісток бросквинь. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 20 до 40 минут, або варення в печі при 275° Ф. 30 до 45 минут.

Грушки:—Оберіть і варіть через 4 до 8 минут в кипячій середнім сиропі. Пакуйте горячі в слоїки і наповніть кипячим сиропом. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 20 до 45 минут, або варення в печі при 275° Ф. 30 до 50 минут.

Ананаси (Пайнепелс):—Оберіть, виріжте осередки, очі. Покрайте на куски. Пакуйте в слоїки. Наповніть киплячим рідким сиропом. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 30 минут, або варення в печі при 275° Ф. 40 до 50 минут.

Сливки, паковані на зимно:—Поколить. Наповніть слоїки. Налийте киплячого середнього сиропу. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 20 минут, або варення в печі при 275° Ф. 30 минут. **Пакування на го- чо:**—Нехай закиплять з цукром до вподоби. Кладіть горячими в слоїки. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 5 минут, або варення в печі при 275° Ф. 10 минут.

Рубарб:—Покрайте на пів-цалеві куски. Дайте одну четверту стільки цукру, що є рубарбу на міру. Печіть в на- критій посуді аж змякне. Пакуйте в горячі слоїки. Рубарб можна також консервувати так як агрест. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 5 минут, або варення в печі при 275° Ф. 5 до 10 минут.

Суниці:—До кожної кварта додайте 1 горня цукру і 2 столові ложки води. Нехай кипить помалу через 15 минут. Нехай стоїть через ніч в баняку. Грійте аж знов закипить. Наповніть горячими. Суниці можна також консервувати так як малини. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 5 минут, або варення в печі при 275° Ф. 5 до 10 минут.

Томета:—Попарте й оберіть. Пакуйте цілими або покряними. Налийте горячого соку з тометів. Додайте 1 чайну ложечку соли до кожної кварта. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 25 минут, або варення в печі при 275° Ф. 35 минут.

Сік з тометів:—Покрайте томета на куски. Нехай закиплять. Перепустіть через сито. На кожную кварту дайте ложечку соли. Наповняйте горячим. Коли уживаєте фля-

шки, замочить корки у віск по заваренню соку. Якийнебудь овочевий сік можна консервувати в той спосіб. Час варення при температурі 212° Ф. в горячій купелі або парнику 5 минут, або варення в печі при 275° Ф. 5 до 10 минут.

СПОСІБ І ЧАС ПРИ ПАКОВАННЮ НЕКВАСНОЇ ЯРИНИ І МЯСА.

Шпараги:—Пов'яжіть у вязки, покладіть в ринку у киплячу воду, щоб закрила низші тугійші частини, накрийте тісно і нехай кипить 4 до 5 минут. Або покрайте на пів-цалеві куски, нехай закипить і пакуйте в слоїки. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 40 минут. В горячій воді або парнику 120 минут.

Фасоля стручкова:—Грійте, щоб закипіла, в воді до верху. Пакуйте в слоїки. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 40 минут. В горячій воді або парнику 180 минут.

Бураки:—Малі, 1—1½ цаля в промірі є найліпші до пакування. Обчистіть і варіть через 15 минут. Оберіть лупину і пакуйте торячими. До кожного пайнтового слоїка додайте столову ложку оцту. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 40 минут. В горячій воді або парнику 90 минут.

Морква:—Пакувати лиш молоду моркву. Обмийте добре і варіть 5 минут. Обстружіть добре й пакуйте. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 40 минут. В горячій воді або парнику 90 минут.

Каліфлавер:—Поломіть на малі куски і нехай стоїть в соленій воді пів години. Відцідіть, налейте водою і нехай закипить. Пакуйте горячим. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 40 минут. В горячій воді або парнику 120 минут.

Кукурудза:—Пообтинайте без попередного варення. Дайте кипятку і добре грійте. Час варення в баняку при 15

фунтах тиснення, або 250° Ф. 80 минут. В горячій воді або парнику 180 минут.

Зеленина включаючи спінач на те, щоб не пригоріла. Пакуйте горячою в слоїки уважаючи, щоб не надто твердо і щоб був плин до закриття. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 90 минут. В горячій воді або парнику 180 минут.

Гриби:—Обчистьте з коріння. Варіть 5 минут і пакуйте горячо. Уживайте сю воду до наповнення слоїка. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 40 минут. В горячій воді або парнику 90 минут.

Горох:—Уживайте лиш молодого гороху. Налийте водою і нехай закипить. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 50 минут. В горячій воді або парнику 180 минут.

Риба:—Риба мусить бути абсолютно свіжа. Луска зістружеться лекше, коли рибу вложите на хвильку у кипяток. Коли шкіра тверда, то здерти. Очистити і вибрати хребтну кість. Покласти в ролу (унція соли на кварту води), щоб вибрати кров перед пакованням. Се забере 10 минут до 1 години. Відцідити, покраяти на куски і пакувати слоїк солідно на цаль від верху. Додайте соли, але не давайте води. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 90 минут. В горячій воді або парнику 240 минут.

М'ясо:—Виберіть кости і покрайте на куски. Напакуйте слоїк солідно на цаль від верху. Дайте соли й інших приправ. Не додавайте води. Сей спосіб можна уживати для мяса всякого роду. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 105 минут. В горячій воді або парнику 240 минут.

Курытина:—Обчистити добре зверху, витерти добре і покраяти на куски. Стегна можна відтяти, а як є місце в слоїку, то кости можна запакувати. Кінці крил й інші кусники можна ужити на росіл. Напакуйте слоїк солідно;

додайте соли. Не додавайте води. Час варення в баняку при 10 фунтах тиснення, або 240° Ф. 105 минут. В горячій воді або парнику 240 минут.

СПОСОБИ УЖИВАНІ ПРИ ПАКОВАННЮ В СЛОЇКИ.

Є два загальні способи пакування, які звичайно уживаються. Першим є спосіб варення в баняку, то є отвертий спосіб, а другим є спосіб варення в слоїках, то є спосіб пакування на зимно або пакування на горячо.

1. Варення в баняку.

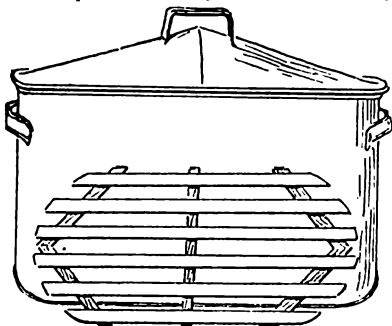
Сей спосіб має сю назву тому, що поживу, яку мається пакувати, вариться добре в баняку і потім наливається в слоїки. При тім слоїки, накривки, робери, і всьо начиння, яке стикається з поживою, треба добре очистити виваренням їх через кілька минут перед наповненням слоїків, і всю роботу виконати обережно, бо в противнім случаю запакована пожива може по запечатанню слоїків зіпсутися. Для деяких продуктів, таких як презерви, консерви, джеми і мармаляди, для котрих потрібне більше згущення, і котрі вимагають більшої горячи від кипячої води, все ще треба уживати способу варення в отвертім баняку. Багато осіб воліє спосіб отвертого баняка для пакування суниць і томів.

2. Варення в слоїках.

Сей спосіб полягає в тім, що неварені або вчасти варені овочі, ярину або іншу поживу пакується в слоїки; наливається плинном, таким як вода, сироп або сік; і тоді наповнені слоїки варяться в кипячій воді або парі. Сей спосіб можна уживати майже для всіх овочів і всьої ярини. Його поручається для мяс, бо він затримує смак ліпше ніж варення в отвертім баняку. Його уживають всі фабрики пакування для звичайних ярин, овочів і мяс. Його приймають поступенно господині, бо взагаді він є безпечнішим і лекшим способом пакування в слоїки (презервовання) пожив ніж

старий спосіб варення в отвертій баняку, і продукти задержують багато зі свого природного смаку. По запакованню поживи в слоїки її можна варити на чотири способи: а) в горячій купелі, б) в парнику, в) в печі, г) в баняку під тисненням пари.

а) **Горяча купіль:**—Є багато добрих прирядів на торзі, але домашній приряд дасть так само добрі результати. Всього чого треба, то посуду з тісною накривкою і досить глибокої,



Бойлер під шмаття, як стерилізатор. показує підставку на дні.

щонайменше на один цаль. Коли б в часі варення вода википіла понизше верхів слоїків, то накривки не треба здимати, щоб додати більше води.

б) **Парник:**—Є багато користей з уживання парника до варення презервів. Він є економічним на час і паливо і дуже легко ним робити. Місце на воду наповляється майже до решітки і коли вода зачинає кипіти вставити слоїки в парову переділку і замкнути дверці. Коли вода кипить, то час варення почався. Важним є то, щоб вода постійно кипіла через цілий час так, щоб температура в парнику не впала.

в) **Піч:**—Варення пакованих пожив в печі є ще в експериментальнім стані, і тому поручається його лиш з обережністю. Воно уважається більше вдоволяючим для овочів ніж для м'яс й ярин. Суха горяч не проникає так легко як вохка

щоб вода цілком закрила слоїки, і підставки на дні, щоб слоїки не стояли на самім дні. Се дозволить воді кружити довкруги слоїків. На то можна ужити бойлера від шмаття або великого баняка з тісною накривкою. Сю посуду наповнити водою так високо, щоб вона закрила слоїки

горяч, тому треба висшої темперетури, щоб дістати добрі результати при варенню в печі ніж при варенню в горячій купелі. При уживанню сего способу треба накрити спід печі поверхнею асбесту, або слоїки вставити в бляхи містячі кипячу воду на пару цалів. В часі варення сироп в овочах збігає зі слоїків, тому поручається другий спосіб.



Парник—Продукт вариться парюю, яка переходить довкруги слоїків. Парник уживається в многих домах до варення ярин, овочів і мяс.

г) Баняк під тисненням: Користь пакування під тисненням лежить в тім, що під тисненням м о ж н а дістати значно висшу темперетуру ніж від кипячої води. Ся висша темпера-

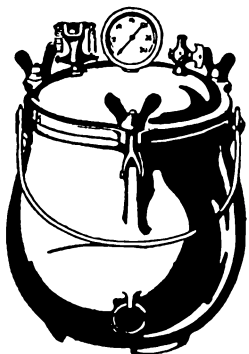


Баняк під тисненням пари

тура заповняє стерилізацію в коротшім часі. Уживання його поручається при пакуванню мяс і неквасних ярин. Сі приряди коштують від \$17.50 і висше і кожний баняк має при собі повні вказівки.

КРОКИ ПРИ ВАРЕННЮ В СЛОЇКАХ

1. Виберіть слоїки і випробуйте їх.
2. Виберіть продукт.
3. Поклясуйте, обмийте, пообрізуйте і т. д.
4. Парте після поділу часу.
5. Пакуйте старанно в чисті слоїки з припасованими роперами.
6. Додайте сиропу або соли й води.
7. Покладіть накривки легко.
8. Стерилізуйте після поділу часу.



Інший модель баняка

9. Вийміть слоїки сейчас і закрутіть тісно.
10. Переверніть, щоб вистигли, і щоб пізнати, чи добре закриті.
11. Поставте в темнім місці.

I. ВИБІР СЛОЇКІВ: При пробі слоїків обведіть пальцем довкола верха слоїка і накривки де пристає ровер. Спилуйте всі острі кінці. Найліпшою пробою є наповнити слоїк вчасти водою, припасувати ровер і тісно закрутити. Перевернути слоїк і лишити на кілька мінут а буде видно чи тече.

II. ВИБІР ПРОДУКТУ: Вибирайте свіжо зібрану ярину або овоч і дивіться, щоб як найменше часу минуло між збором а пакуванням. Вибирайте тверді продукти. Ліпше є, щоб овоч був трошки недозрілий ніж надто дозрілий.

III. ГРЕЙДОВАННЯ ПРОДУКТУ: Грейдуйте матеріял щодо величини, форми, степеня дозрілости і кольору. Подібні продукти кладіть разом. Всі овочі й ярини треба добре обмити. Пообрізуйте всі небажані частинки. Добудьте осередки або кістки, як треба. Коли продукт париться, то добування осередків й обрізування робиться по паренню.

Всі овочі, обібрані з лупини або покрані на кусники, тратять кольор протягом кількох мінут, коли є виставлені

на воздух. До сего можна недопустити, коли вложиться обібрані або покрайні овочі до слабої ропи (одна столова ложка соли на кварту води) або до легкого цукрового сиропу (1 горня цукру на гальон води). Сироп той можна по ужиттю відцідити і зміцнити на сироп до пакування.



Слоїк зі sprужинною накривкою є ліпший від слоїка, що закручується.



Слоїк зі sprужинною накривкою показує позицію накривки в часі варення.

IV. ПАРЕННЯ: Парення значить вложити продукт в кипячу воду і дати кипіти якийсь певний час. Час різниться для різних продуктів. Дуже важним є, щоби вода кипіла цілий час. Парення служить до чотирох цілей:

- а) Звільнити лупину.
- б) Усунути небажані кваси і смаки.
- в) Спонукає наплив кольорової матерії.
- г) Зменшити обем.

До парення продукту можна ужити дротяного кошика, в яким продукт вкладається до кипячої води. Квадратовий кусник рідкого полотна — чізклот — можна ужити на ту саму ціль, але не треба тримати тісно довкруги продукту. Парте зеленину в сильній парі.

V. ПАКОВАННЯ: Пакуйте продукти старанно в слоїки.

Не пакуйте так тісно, щоб цілковита стерилізація не була можливою. З другого ж боку, не пакуйте так легко, щоб марнувати місце.

Всі продукти треба пакувати в горячі, добре вимиті і випробовані слоїки. Заложіть робер на слоїк перед пакуванням. Уживайте лиш найліпших роберів. З ними не треба бавитися. Робер повинен пасувати тісно довкола шийки слоїка і повинен бути трошки меншим від верха слоїка. Лиш мягкі ровери належить уживати. Ровери, що мають в собі волокна, є більше відповідні від інших. Добрі ровери коштують більше від гірших, але вкінці вони є більше економічними.

Уживайте нові ровери кожного року. Уживайте відповідні ровери до слоїків: широкі ровери до слоїків зі sprужиновою накривкою, вузкі ровери до слоїків з закрутками.

VI. СИРОП або ВОДА: До овочів додайте киплячого сиропу бажаної густоти. Нановніть слоїки на чверть цяля від верху. До ярин додайте одну чайну ложечку соли і налийте киплячої води на чверть цяля від верху.

VII. ЗАКРУТІТЬ ВЧАСТИ ЗАКРУТКИ: Коли уживаєте слоїків з закрутками, то закрутіть накривки аж вони вхоплять, потім відкрутіть одну осьму обороту, або накривку можна закрутити так тісно як лиш можна великим і малим пальцем без натиску.

VIII. СТЕРИЛІЗАЦІЯ: Є два способи варення, 1) постійний, 2) перериваний. Постійний уживається загально і значить, що слоїки піддається горячі постійно якийсь час, щоб знищити всі бактерії. Потрібний на то час є поданий в поділі часу на 6--10 сторонах. Перериваний спосіб значить, що слоїки піддається горячі через три наступаючі дні, одну годину кожного дня. Слоїки закручується тісно по кожнім періоді стерилізації і отвирається вчасти перед слідуючим періодом стерилізації. Є надія, що в сей спосіб бактерія в зародку має час розвинути в рослинну форму і бути знищеною слідуючим варенням.

IX. Слоїки закрутити тісно.

X. Перевернути, щоб вистигли і щоб випробувати чи добре закручені.

XI. Уставити в темнім сухім місці.

СПЕЦІАЛЬНІ СПОСОБИ ПРЕЗЕРВОВАННЯ ПОЖИВИ.

1 — Пакування сирих овочів.

Спосіб 1: Дрібні овочі, такі як суниці і малини, можна стерилізувати так, що затримають свою форму і кольор і природний смак без варення. Пакуйте овоч у стерилізовані слоїки. Зробіть середно густий сироп і, коли він кипить, налийте ним ягоди і закрутіть тісно. Поставте слоїки в баняк або бойлер від шмаття і налийте кипячою водою так, щоб вода закрила слоїки. Накрийте тісно і нехай стоїть аж вода стане зимною.

Спосіб 2: Виберіть свіжо збирані суниці або малини, які є здорові і твердаві. Суниці треба перше обмити, потім обі-брати так, щоб не допустити до утрати соку і кольору. Наповніть стерилізовані горячі слоїки ягодами і напакуйте твердо. Налийте з верхом середно густого сиропу (1½ горняти цукру на одно горня води), який кипить. Стерелізованими виделками піднесіть ягоди, щоб вийшов воздух, і знов наповніть сиропом. Закрутіть добре сейчас.

Увага: Лекшого сиропу не уживати, бо в нім нема досить горячі, щоб стерилізувати ягоди. Малини й суниці звичайно псуються тому, що на них є зародки дріжджів і плісней. Сі зародки є на поверхні ягід і кипячий сироп їх нищить.

Спосіб 3: Сей спосіб звать часами спосібом „зимної води” і він є успішним для рубарбу й агресту. Овочі треба добре обмити, вложити в цідилко, полити горячою водою, і сейчас пакувати в слоїки. Слоїки наповнити потім зверхом зимною водою і тісно закрутити. Тому, що рубарб і агрест є квасні, то сей спосіб є звичайно добрим щодо прикмет перехову, але кольор, смак і тканити не є так добрі, якщо ужиється сиропу.

II.—Пакування в слоїки без додатку інших матеріалів.

Спосіб 1: ПАРЕННЯ: Парте овочі в киплячій воді так довго як можна без значної утрати соку; замочить в зимній воді, добре відцідить і пакуйте тісно в слоїки. Потім варить після поділу часу на 9 сторони. Сей спосіб є дуже добрий для таких ягід як черниці, саскатун й ожини.

Спосіб 2: ТІСНЕ ПАКОВАННЯ: Сочисті овочі, такі як виноград і вишні без кісток, витворять досить соку до заповнення слоїків, коли напакується тісно. Коли пакується старанно, дуже мало овочів буде подушених.

III.—Квасний спосіб пакування.

Для тих ярин, яких спеціально тяжко пакувати з успіхом, коли нема баняка під тисненням, можна ужити трохи оцту або цитринового соку. Квас здається збільшувати успіх в пакуванні кукурудзи, гороху, фасолі, шпарагів і зеленни тому, що додаток квасу збільшує вплив варення у нищенню бактерій. Квасковатий смак в тих яринах зaledви можна запримітити і для більшости осіб він не є неприємним. На кожний пайнтовий слоїк ярини уживається одну ложку оцту або цитринового соку і слоїки вариться в горячій купелі через 1½ години. (Сей спосіб поручає Колегія Рільництва в Ітака, Нью Йорк).

IV.—Спосіб соли і цукру для ярин.

2 горнят води	1 горня соли
8 горнят ярини	1 горня цукру

Вкиньте всі складники в баняк і нехай закипить. Накладить в слоїки і закрутіть тісно. Коли вибираете зі слоїка, зцідить плин, налейте свіжою водою і нехай закипить. Відцідить і повторить кілька разів. Потім робить так як зі свіжою яриною.

СИРОП ДО ПАКОВАННЯ ОВОЧІВ.

Всі овочі, можна пакувати успішно без цукру для будучого ужитку, до роблення джеллі, до наповнювання паїв, до

салат і т. д., прямо додаючи горячої води замість горячого сиропу; але дуже бажаним є, щоби овочі пакувати того самого дня, що їх зривається.

До пакування овочів уживаються звичайно сиропи, але се не є конечним. Густина сиропу залежить від роду овочів, до яких його уживається і від бажаного продукту.

За взірець може послужити слідуєча таблиця:

Рідкий сироп—Беріть одно горня цукру на 2 горнят води.

Середний сироп—Беріть 1 горня цукру на 1 горня води.

Густий сироп—Беріть 2 горнят цукру на 1 горня води.

Варіть цукор і воду в накритій ринці через пять мінут. Загально, рахуйте 2/3 горняти сиропу на кожний пайнтовий слоїк. Сироп можна робити також з овочевого соку замість води.

СПЕЦІАЛЬНІ ПРИПИСИ ПАКОВАННЯ.

Черниці або саскатун.

Приготовані ягоди кладіть в мішок з рідкого полотна — чізклот, — в скількості по одній або дві кварта. Вложіть у кипячу воду на 20 до 30 секунд або так довго аж кілька кольорових плям на полотні покаже, що вони тратять сік. Сейчас остудити в зимній воді, сцідити і пакувати так тісно, як лиш можна без здушення, в чисті, сухі слоїки. Не додавати жадного плину. Слоїки варити в водній купелі через 12 до 15 мінут. Потім вибрати, добре закрутити і переховати.

Суниці.

На кожду кварту ягід рахуйте 3 до 5 унцій цукру, відповідно до їх kwasности. Ягоди і цукор кладіть в баняку на переміну верствами, лишаючи досить цукру, щоб закрити цілком верхню верству. Накрийте баняк і відставте на кілька годин, через ніч як можливо. По вистоянню буде видно, що цукор спричинив наплив соку з ягід і що близько весь цукор є розпущений в тім сокови. Тепер ягоди обережно

помішати і гріти, щоб оставший цукор розпустився. Наповнити слоїки і варити в водній купелі 12 до 15 минут. По виваренню слоїки відставити, закрутити і переховати в темнім місці.

Шульки кукурудзи.

Пакуйте кукурудзу того самого дня, що її зірвете. Оберіть лущину, волоски і грейдуйте після величини. Парте шульки в кипячій воді через 15 минут. Пакуйте на переміну сподами і верхами в пів гальонових скляних слоїках. Налійте кипячою водою і додайте дві рівні чайні ложечки соли до кожного гальона. Заложіть робери і закрутіть вчасти, але не тісно. Стерилізуйте в горячій купелі 180 минут, один період, або 50 минут в баняку під тисненням 10 фунтів пари. Відставте слоїки. Закрутіть тісно. Переверніть, щоб остигли і щоб пізнати, чи добре закручені. Обвишіть скляні слоїки папером і переховайте.

Пакування збірки ярин.

При пакуванні різних родів ярини лишаються часто останки, які самі не наповнять слоїка. Ті останки можна зужити. Покладіть їх верствами в слоїк, приміром, верству гороху, верству кусників моркви, верству фасолі, верству кукурудзи, ітд. Додайте соли, пів чайної ложечки до пайнтового слоїка. Налийте горячою водою. Закрутіть вчасти і варіть після способу горячого пакування. Стерилізуйте 180 минут в горячій купелі або 60 минут під тисненням 10 фунтів пари.

Пакування курей, індиків, воловини, свинини, ітд.

Уживайте свіже мясо. Відберіть від костей і покрайте у вигідні до пакування кусники. Варіть мясо з костями 15 до 30 минут, бо незварене мясо корчить ся в слоїку около 17 процент. Виберіть кости, хрустки і жилаві частинки, які не надаються на поживу. Пакуйте мясо в слоїки. Налійте росолом, в яким мясо варилося, повно як можна. Товщ або масть з мяса розтопити і налити зверху в слоїки, бо се по-

магає тримати продукт. Положіть робери і вчаси закрутіть накривки. Стерилізуйте чотири години в горячій купелі або парнику, або 105 минут при 10 фунтах тиснення пари. Добудьте і добре закрутіть.

Слоїків, які містять мясо, не лишати переверненими, щоб остигли, бо товщ затвердне на дні радше ніж на верху слоїка.

Смажена курятина: Молоді курята від 2 до 3 фунти надаються найліпше до пакування сего роду. Покрайіте курята і смажте в товщі як до стола, але лиш так довго, щоб мясо було на дві третих печене. Горяче мясо пакувати в чисті сухі слоїки, які є наповнені тонким сосом, зробленим з присмаження в ринці троха муки в товщі і розпуццением до бажаної густоти. Стерилізуйте через 60 минут при 15 фунтів тиснення або чотири години в горячій купелі.

ДЕЯКІ ПЕРЕСТОРОГИ.

Прочитайте їх, закн вам не властєся; то не треба вам буде потім читати.

НЕ пробуйте, зразу, пакувати ЯРИНУ в більші слоїки від одной кварти. Чим менший слоїк, тим лекше його стерилізувати.

НЕ уживайте старих роберів. Воно дешевше є купити нові робери, як утратити свою ярину.

НЕ пробуйте уживати широкого робера до слоїка з закручуваним верхом. Широкий робер пасує до слоїків зі спружиновим верхом а вузкий до слоїків з закручуваним верхом.

НЕ скорочуйте часу стерилізації.

НЕ забудьте закрутити слоїків тісно. Дивіть, щоб спружина добре притискала спружинові верхи а закрутки щоб не зсовгувались.

НЕ дайте, щоб горяч зменшилась так, щоб вода перестала кипіти. Нехай перевертається.

НЕ уживайте непевного слоїка на ярину. Кладіть ру-

барб або інший легкий до переходу продукт у пощерблені або нерівні слоїки.

НЕ уживайте брудної шмати до обтирання верху слоїка. Се може зіпсути всю роботу.

НЕ уживайте неквасної ярини або мяса пакованих у парнику або горячій купелі без приведення їх до точки кипіння.

МАРИНАТИ

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ.

1. Завсігди приготовляйте в порцеляновім баняку і ніколи не уживайте бляшаних або алюмініових ложок.

2. Зелені ярини потребуєть мочення в ропі і доброго осушення, щоб усунути сильний смак і надмір води. Беріть 1½ до 2 горнят грубої соли до 1 гальона води.

3. Уживайте найліпший оцет і не варіть оцту як потрібно, бо варення ослаблює його.

4. Для солодких маринат, сироп повинен бути досить багатим, щоби стояв без тісного накриття. Брунатний цукор робить сироп багатшим і смачнішим від сиропу з білого цукру.

Зелені мариновані огірки.

4 квартаі малих зелених огірків 2 квартаі киплячої води
3 чайні ложечки соли

Обмийте й обітріть огірки. Вложіть до камінної посуду. Додайте ропи з соли і киплячої води. Нехай стоїть три дни. Відцідіть. Парте в слідууючій мішанині:

1 гальон оцту	2 чайні ложечки "алспайс"
4 кусники червоного перцю (по-січені).	2 чайні ложечки цілих гвоздиків.
2 кусники циннамону	("клов")

Пакуйте в камінну посуду і налійте плinom.

Зелені томата мариновані.

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1 кварта оцту | 4 квартаі зеленнх тометів |
| 3 горнятка брунатного цукру | 2 квартаі цибулі |
| ½ горняти мішаного коріння | |

Покрайте томата і цибулю і налейте ропою. Відцідіть ропу й обмийте в зимній воді. Додайте оцту, цукру і коріння (зв'язаного в мішочку). Варіть дуже повільно аж цибуля і томата стануть дуже ніжні і темні в кольорі. Накладіть в слоїки і закрутіть.

Калиновий Кечоп.

Зваріть перше калину, перетисніть через друшляк і вложіть в мішочок, щоб стекла. Плин уживається на джеллі а густу масу на кечоп.

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 8 цибуль (середньої величини) | 2 фунти брунатного цукру |
| 3 квартаі калишової маси | 1 чайна ложечка цинамону |
| 1 кварта оцту | ½ чайної ложечки джінджер |
| 1 чайна ложечка мелених гвоздиків | ¼ чайної ложечки червоного перцю |

Варіть одну годину і налейте у фляшки для ужитку.

Муштардова марината (5 до 6 кварт).

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 2 головки каліфлавер | 1 пайнт посіченої селери |
| 1 мала головка капусти | 1½ квартаі сайдрового оцту |
| 1 кварта малих огірків | ¼ фунта або менше змеленої муштарди |
| 2 квартаі зеленнх тометів | 1 пайнт води |
| 2 кусники червоного перцю | ½ унції тумерик |
| 1 кварта цибулі з срібною лупшиною | ¾ горняти муки |
| 1 пайнт стручкової фасолі | 3 горнят брунатного цукру |
| 2 чайні ложечки насіння селери | |

Очистьте ярину. Покрайте капусту, томата, селеру ітд. Налійте ропою. Відцідіть і полощіть зимною водою, як дуже солена. Додайте води і загрійте до точки кипіння. Приготовте дрессінг з оцту, турмерик, муштарди, муки і цукру. Коли густе і гладке, додайте горячу ярину і варіть помалу 10 до 20 минут, мішаючи постійно. Додайте порізаний червоний перець 5 до 10 минут перед докінченням варення. Вложіть до камінних посуд або слоїків.

Солодко маринований овоч.

3 горнят оцту	¼ горняти мішаного цілого коріння
1 горня води	7 фунтів овочу
2/3 фунта брунатного цукру	

Зробіть сирон з цукру, оцту і коріння, варіть 12 до 15 минут. Приготовте овоч і варіть помалу в сиропі аж стане ніжним. Зложіть у слоїки і закрутіть. Коли овоч є дуже твердий, як маленькі яблука, то треба його парити аж стане м'яким перед вложенням до сиропу. Гвоздики корінів можна встромити в цілий овоч.

Томето Кечоп.

Вибирайте лиш доспілі томета на кечоп. Обмийте але не обтирайте. Витніть зелені осередки і зігнилі місця. По-крайте на четвертинки, відмірте і вложіть в баняк. До кожного гальона тометів додайте повне горня дрібно посіченої цибулі. Варіть аж томета і цибуля стануть м'які. Перецідіть, виминаючи наскрізь всю можливу масу. Відмірте. До 1 гальона сего додайте: ½ чайної ложечки гвоздиків, 1½ чайної ложечки джінджер, 1 чайну ложечку червоного перцю, 1½ чайної ложечки цинамону, 1 чайну ложечку „алспайс”, 1 чайну ложечку червоного перцю, ¾ горняти цукру, ¼ горняти соли, 1 пайнт оцту. Варіть аж стане густе, потім злийте у фляшки.

Чілі Сос.

12 дозрілих тометів	1 цибуля
1 перець (м'яко посічений)	3 чайні ложечки цукру
2 горнят оцту	2 чайні ложечки кожного: гвоздиків, цинамону і „алспайс”
1 чайна ложечка соли	
½ головки селери	

Варіть 45 минут або аж доки мішанина зменшиться о одну третю.

Квашені огірки.

До квашення вибирати огірки тверді, доброї форми около 5 цалів довгі. Пакувати верствами напереміну, верству огіроків і тонку верству кропу (била, листя і галки з на-

сінням), у великій кам'яній посуді. Налийте розпуском 10 процентової ропи й оцту (2 фунти соли і 1½ кварта оцту на 3 гальони води) та приложіть каменем, щоб ропа закрила огірки. Нехай киснуть через 3 до 4 тижні. Коли огірки вибирається, то вони повинні бути тверді, доброї якості і готові до ужитку.

Маринована цибуля.

Оберіть дрібну білу цибулю, налийте ропою (1 горня соли до 2 кварт кипячої води); нехай стоїть два дні, відцідіть, налейте більше ропи, загрийте до точки кипіння і нехай кипить 3 мінути. Кладіть цибулю в слоїки, додаючи кусники „мейс“, білого перцю, червоного перцю, ітд. Наповніть слоїки зверхом оцтом пареним з цукром (1 гальон оцту на 1 горня цукру). Запечатуйте сейчас.

Мішана марината.

2 кварта зеленх тометів	¼ фунта насіння муштарди
12 малих огірків	½ унції перцю
3 кусники червоного перцю	*) ½ унції „алспайс“
1 каліфлавер	*) ½ унції гвоздиків
2 вязки селери	1 гальон оцту
1 пайнт дрібної цибулі	2 горнят цукру
2 квартаі стручкової фасолі	*) Можна опустити.

Приготовте ярину. Покрайте на малі кусники. Налийте ропою на ніч. Відцідіть й обмийте старанно. Грійте оцет, цукор і „алспайс“ до точки кипіння, додайте ярину і варіть аж стане м'ягка. Запечатуйте.

Ситрон марината.

2 горнят брунатного цукру	2 чайні ложечки коріння до маринати (зв'язаного в мішочку).
3 фунти ситрон	
1½ горняти сайдер оцту	

Оберіть ситрон. Покрайте на малі кубічні кусники. Нехай стоїть через ніч в слабій ропі. Вранці відцідіть. Варіть у свіжій воді аж ситрон стане ніжним. Відцідіть знов. Додайте другі складники і варіть помалу 1 до 1½ години. Запечатуйте.

Кечоп з грибів.

Наобирайте поверх оден пек грибів. Покрайте й покладіть на вогонь в трошки води, на стілько щоб не горіли. Накрийте і нехай варяться, мішаючи часто, аж гриби стануть м'які. Перетисніть через густе ситко. До маси додайте слідує:

1 пайнт оцту	1 столову ложку шнамону
2 столові ложки соли	$\frac{1}{2}$ чайної ложечки мушкату (мейс)
$\frac{1}{2}$ чайної ложечки "кєєн" перцю	$\frac{1}{2}$ чайної ложечки мелених гвоздиків.
2 столові ложки муштарди	

Варіть пів години довше, або аж загусне. Налийте у фляшки і запечатайте.

ПРЕЗЕРВИ

Овочі презервовані в густім сиропі мають ріжні назви відповідно до способу їх виробу. Презервами звемо цілі овочі або великі кусники овочів зварені в густім розпусці цукру. Якщо овочі є дрібно покраяні або збиті на масу, то се звемо **Джем**. Коли овоч є покраяний на тоненькі паски, тоді маємо **Мармаляду**. Назву **Консерви** даємо комбінації овочів, крайних на кусники. До консерви можна додати також орхів і родзників. **Джеллі** (галярета) робиться з овочевого соку, що містить пектин і квас. **Овочевоє масло** робиться з овочевої маси, з якої усунено всю лупину і насіння.

I.—ПРЕЗЕРВИ.

Зважте овочі і рахуйте $\frac{3}{4}$ фунта цукру на 1 фунт овочів. Додайте 1 горнятко води на кожний фунт цукру. Грійте воду і приготовані овочі аж закипить. Додайте цукор і варіть дальше аж сироп стане густим.

II.—ДЖЕМИ.

Зважте овочі і рахуйте $\frac{3}{4}$ фунта цукру на 1 фунт овочів. Додайте 2 горнят води на кожний фунт цукру. Грійте воду

і приготовані овочі до точки кипіння і нехай кипить через п'ять мінут. Додайте цукор і варіть далі аж зробиться густий джем.

III.—МАРМАЛЯДИ.

Комбінація овочів:—

1. Уживайте всі квасні помаранчі.
2. Уживайте 2 помаранчі й 1 цитрину.
3. Уживайте самий грейпфрут.
4. Уживайте 4 грейпфрут, 1 цитрину, 1 квас. помаранчу.
5. Уживайте 4 квасні помаранчі, 8 солодких помаранч, 2 цитрині.
6. Уживайте 1 грейпфрут, 1 помаранчу, 1 цитрину.

СПОСІБ 1. АМБРОВА МАРМАЛЯДА—Обмийте добре овочі і викрійте всі темні місця на лупині ітд. Покрайте весь овоч дуже тоненько, виберіть насіння. (Налийте насіння водою, щоб їх закрила). На кожен міру овочів додайте 3 міри води і поставте на ніч. Слідуючого дня варіть 30 мінут і знов поставте на ніч. Додайте води з насіння, відмірте й грійте таку саму міру цукру. Варіть овочі накріті, через 20 мінут. Додайте цукру і варіть аж зробиться джеллі.

СПОСІБ 2. ЧИСТА МАРМАЛЯДА—Обмийте овочі добре та обирайте як яблука, але грубо. Покрайте ті лупинки на дуже тоненькі паски і завяжіть в мозлинові мішочки. Покрайте решту овочів і тримайте насіння осібно. Вложіть овочі і мішочки і лупину разом. Відмірте і додайте 2½ разів стільки води. Закрийте насіння також водою. Нехай стоїть 24 години. Відцідіть воду з насіння і додайте до овочу. Варіть помалу 2 години. Виверніть у мішочки на джеллі і нехай стече. Виберіть лупину з мішочків і додайте до процідженого соку. Відмірте се і намірте рівну частину цукру. Варіть 40 мінут. Додайте цукор і варіть аж зробиться джеллі.

IV.—КОНСЕРВИ.

Консерва в винограду.

8 фунтів винограду	½ фунта волоських орехів
6 фунтів цукру	½ фунта родзинок

Обмийте овочі і повідривайте з біл; оберіть лупинки, перетисніть масу через друшляк, щоб усунути насіння. Посічіть лупинки, родзинки і додайте до цукру і маси. Варіть аж стане густе. Додайте орехів перед докінченням. Кладіть у стерилізовані слоїки.

Консерва зі сливок.

5 фунтів сирих сливок	1½ фунта родзинок без кісток
4 фунти цукру	3 помаранчі

сік з двох цитрин

Виберіть кістки зі сливок, але не обирайте лупин. Розпустіть цукор в овочевім соці і додайте овочі. Варіть помалу аж стане густе як джеллі. Зложіть в склянки.

Консерва з рубарбу.

4 фунти рубарбу	1 фунт родзинок	1 цитрина
4 фунти цукру	2 помаранчі	

Обмийте і покрайте рубарб на півцалеві кусники. Варіть рубарб, родзинки і цукор лагідно 20 минут. Додайте сік з помаранч і цитрини і лупину з помаранч. Варіть аж сироп стане густий і подібний до джеллі.

Консерва з апрікози.

1 фунт сухих апрікоз	цукор
1½ кварт води	1 горня султана родзинок
3 ананаси або одна велика бляшанка	1 горня води

Обмийте апрікози і намочіть їх в зимній воді на ніч. Варіть в тій самій воді аж стануть м'які. Передусіть масу через друшляк. Покрайте на тонко ананаси, а як свіжі варіть в малій кількості води і родзинок. Зважте і додайте половину стільки цукру. Додайте одно горня води і варіть аж сироп стане густий і подібний до джеллі.

Консерва з ситрону.

2 фунти ситрону	2 горнят води
2 фунти цукру	2 цитрини
малий кусок джінджер коріння	

Оберіть і покрайте ситрон на малі кусники, вложіть в слабу ропу на ніч, відцідіть, налийте чистої зимної води на 4 або 5 годин. Відцідіть, зробіть сироп з води і цукру, додайте тонко покрайну цитрину і джінджер коріння, додайте ситрон, і варіть помалу аж ситрон стане ніжним. Запечатайте.

Консерва з грушок і яблук.

1 пайнт грушок, покрайних на кістки	1 цитрина. Сік з неї і потерта шкірка
1 пайнт кислих яблук, покрайних на кістки	$\frac{1}{4}$ горняти презервованого джінджер
1 горня родзинків без кісток	$3\frac{1}{2}$ горняти цукру

Обмийте родзинки і парте їх 30 минут, щоб стали повні. Додайте до других складників і варіть аж стане густе і чисте.

Джінджер грушки.

4 фунти грушок (досить твердих) в тонких платках	3 фунти цукру
2 цитрини	$\frac{1}{2}$ фунта джінджер коріння
	1 кварта води

Варіть грушки, цитрини (покрайні в тонкі платки) і посічене джінджер коріння в воді аж овоч стане майже прозrachним. Додайте цукор і варіть лагідно аж сироп обернеться в джеллі й овоч стане чистим і прозrachним.

V.—ДЖЕЛЛІ.

Загальні вказівки:

1. Вибирайте чисті, не дуже доспілі овочі.
2. Обмийте овочі.
3. Варіть в „егейт” баняку до презервовання. Коли овочі є дуже сочисті додайте лиш досить води, щоб не пригоріло (около 1 горня на 4 кварта овочів). Коли вони є мен-

ше сочисті, відкиньте нездорові частинки, покрайте на малі кусники, без обирання або викраювання осередків, і налийте водою, щоб їх закрила.

4. Грійте помалу до точки кипіння, подушіть добре і варіть далі аж буде наскрізь огріте й овоч стане ніжним.

5. Перекиньте до мішочка на джеллі викрученого в горячій воді, і нехай стікає через ніч.

6. Зробіть пробу щодо пектину додаючи 1 чайну ложечку алькоголю до 1 чайної ложечки овочевого соку. Коли є тяжкий осід і сік є квасним, можна ужити найбільшу скількість цукру (1 горня цукру на 1 горня соку). Коли осід є лекшим, уживте менше цукру.

7. Варіть сік від 8 до 12 минут, в міру скількості води доданої при першій варенню. Збирайте шуму добре. Змірте сік.

8. Грійте цукор в кухонній печі в часі, коли вариться сік. Змірте і додайте до звареного овочевого соку. Мішайте аж цукор розпуститься. Варіть 3 до 10 минут, або так довго аж джеллі буде відриватися від ложки або утворяться 2 кроплі в той самий час, одна коло другої на краю ложки. Коли уживаєте термометру, то він повинен показувати 102 до 103 степенів С, або як сироп гейдж, то 25 степенів В.

9. Злийте джеллі в огріті стерилізовані склянки і відставте, щоб остигло і ствердло, закрийте розтопленою парафіною і зложіть в холоднім, сухім місті.

10. З овочами багатими у пектин, такими як дикі яблука, можна зробити другий витяг соку.

Джеллі з яблук заправлений корінцями.

1 кварта яблук
1½ горняти калини
1½ горняти оцту і води

1 чайна ложечка цинnamону
1 чайна ложечка цілих гвоздиків,
завязаних у рідкім полотні.

Варіть всьо разом, відцідіть і поступайте після вказівок для роблення джеллі.

VI.—ОВОЧЕВІ МАСЛА.

Щоб зробити овочеве масло, варіть овочі з водою аж стануть м'які і потім перетисніть через сито. Змірте масу і грійте її через 5 минут. Додайте дві третих стільки цукру, що є овочів, на міру і заправте корінням, як сего бажаєте. Варіть аж стане густе і чисте. А що овочеве масло легко пригарює, то треба постійно уважати і мішати. Дуже добрі овочеві масла можна зробити з овочів, які ужилося на джеллі. По однім витягненню додайте води до маси у мішочку, варіть через кілька минут і передушіть через сито. Потім поступайте після загальних вказівок для роблення овочевого масла.

Масло з винограду й яблук.

1 пайнт цукру	1 пайнт яблучної маси
	1 пайнт виноградної маси

Приготовте овочеву масу зваренням овочів і перетисненням через сито. мішайте складники і варіть аж мішанина стане густою, яких 20 минут. Запечатайте в горячих, чистих слоїках.

Масло з яблук заправлене корінням.

2 гальони солодкого яблучного сайдру	1 фунт цукру
2 гальони яблучного сосу	$\frac{1}{2}$ чайної ложечки гвоздиків
	$\frac{1}{4}$ чайної ложечки "алспайс"
	$\frac{1}{2}$ чайної ложечки циннаону

Варіть сайдер аж вивариться до половини. Додайте яблучний сос і варіть помалу аж стане густе (4 до 6 годин). Коли вже близько готове, додайте коріння і цукор. Якщо нема сайдру, то можна його занехати і зміцнити яблучний сос, засолодити і заправити корінням. Ужійте $\frac{1}{2}$ горняти яблучного сосу і $\frac{1}{2}$ чайної ложечки цитринового квасу.

Виноград заправлений корінням.

6 фунтів винограду	¼ горняти коріння (шнпамоу,
3 фунти цукру	гвоздиків, "алспайс")
1 ½ горняти ошту	

Обмийте виноград і пообривайте з бил. Вложіть масу до ринки (відложіть лупини). Варіть масу доти, аж буде можна відібрати насіння. Вкиньте до друшляка і передусіть масу, додайте лупини і другі складники і варіть аж лупини стануть м'яккі і мішанина буде густа та подібна до джеллі.

Презервання ярини до зупи.

В осени, коли ярини є подостатком і коли можна її купити майже за безцін, не знаємо що з нею робити. А в зимі вона все придасться. І запонадлива господиня повинна за своїти собі понизший припис на презервання ріжної ярини, яку пізніше можна додати до чистого росолу і зробити яринову зупу.

Заварити наперед на ніч півтора фунта фасолі (lima beans) і один фунт сухого гороху. Слідуючого дня підварити ще через пів години. Осібно знова покряяти кожную ярину:

4 фунти моркви	1 ½ фунта брукви
1 ½ фунта капусти	1 фунт окра
1 фунт столової селери	¼ фунта цибулі
1 фунт петрушки (коріння).	

Змішати всьо разом, вложити до слоїків, заляти під самий верх кипячою водою, покласти вільно накривки, вставити до кітла з теплою водою і варити так около години себто так довго, аж ярина буде м'ягка. Води в кітлі повинно бути до $\frac{3}{4}$ висоти слоїків. По зваренню виймити слоїки, наложити гумові перстені, доповнити слоїки кипячою водою і щільно закрутити. Ці презерви є готові кожного часу. Можна їх ужити як ярину до мяса приправлені білим сосом, або в росолі як яринову зупу, до котрої додається ще кілька бараболь, покряяних в кістки і зварених в тім росолі.

Вино з цвіту бозу (elder).

На квартау цвіту з бозу (elder) взяти три гальони води, дев'ять фунтів цукру, три фунти родзинків, оден кусок дріжджів (yeast) і пів горнятка цитринового соку.

Обірвати старанно цвіт з прутів і насипати його повну квартову міру. Заварити цукор і воду аж до точки кипіння і варити так через п'ять мінут, потім додати цвіт. Скоро лиш цвіт добре замішаний, здоймити з огню і охолодити. Коли мішанина остигне вже до того степеня, що є лиш літна, додати дріжджа, розпущене в теплій воді і цитриновий сок. Зілляти в камінний глечик і лишити через шість днів, мішаючи добре три рази на день. Смого дня перецідити через полотно і додати родзинки (без кісток). Лишити у великій склянній бутлі а до фляшок зливати аж в січни. Фляшки сильно закоркувати.

Повища скількість цукру, родзинків, дріжджів і цитринового соку мусить бути ужита на кожную квартау цвіту.

Вино з ягід бозу (elder).

Змішати разом квартау соку з ягід бозу з квартою теплої води і пів квартау брунатного цукру. Наповнити півквартові слоїки тим плинном і поставити в яким начинню. Що рана і що вечера доповняти слоїки до самого верху плинном, котрий передтим нарочно лишено для тої ціли. Менше більше по тижні ферментація устає і починається шумовання. Почекати ще кілька днів, потім зілляти плин до фляшок і добре закоркувати.

Овочі перед ужиттям добре обмити.

Сушені фіги і дактилі належить перед поданням на стіл добре обмити, тому що до них мали доступ мухи а також коло них робили брудними руками.

Так само мається річ з помаранчами і цитринами. Часто вони є дуже брудні. І тому перед поданням до їди належить помаранчі добре обмити а так само цитрини, перед

покрайням їх до гербати чи лемоняди або заки з них треться скірку для запаху.

Куплені а луцені оріхи належить перед їдою також добре обмити, спарити і обтерти чистою стиркою.

Щоби дині і гарбузи трималися добре через цілу зиму, мусять бути добре доспілі і добре висушені. Від часу до часу належить їх витирати сухою шматкою і тримати в пивниці на полицях оподадеки одну від другої, а ніколи на підлозі.

Ярини є в літі і в осени подостатком, а при тім вона дешева. Можна проте надмір насолити в камінних глечиках так як огірки. Зимою, коли запас свіжої ярини зменшається, можна наквашену відсвіжити виполокавши її в кількох водах зі соли і заправивши способом як різні другі присмаки. Пікли завсігди додають апетиту до кожного обіду.

В міру як слоїки випорожняються з презервів можна їх наповняти яблуками або іншими овочами. Всякі овочі надаються на сос до десерів, до паїв, пудингів і легумін у межисезоновім часі.

Уживати подостатком яблук.

Одиноким овочем, яким багато родин може делектуватися на півночи — то свіжі яблука. Добре отже буде для кожної господині запізнатися з ріжними способами прилагоджування яблук, щоб як найсмачніше припадали до апетиту. Познизше подаємо кілька способів:

Свіжі яблука можна приправити в той спосіб, що видрильовані наповняється приправленою сіканою вепровиною і так разом печені. Можна також покраяти в платки і смажити в товщу та подавати до мяса за гарнітур. Ще інший спосіб: можна додавати яблука до ріжних салат.

Заправлені, сушені або варені яблука можна подавати до стола на ріжний спосіб, змінюючи лиш за кожним разом запах для ріжнородности. Можна також уживати свіжі чи заправлені яблука до т. зв. „шорт кейк-а” і на ріжні соси десерові.

Великі сушені сливки можна начинювати подібно як яблука. По відваренню їх на мягко виймається кістки а їх місце заповнюється сметанковим або звичайним сиром. Відтак обсипати дрібно сіканими оріхами і подавати їх на листках салати з майонесом (salad dressing).

ROOT BEER.

(Після припису на пляшці).

На п'ять гальонів пива розпустити в пайнті літної води п'ять квадратиків сухого дріжджа (yeast cakes) і три ложки цукру і поставити в теплім місци на 12 годин. Добре вимішати і перецідити через густе ситко або рідке полотно до розчини пива. Відтак знова то всьо добре вимішати, поналити у пляшки і закоркувавши сильно тримати в теплім місци до 48 годин. По тім часі готове пиво відставити в холодне місце і уживати після потреби.

Начинений зелений перець.

Добре вимити і позрізувати вершки з вісім зелених перців, виняти зернята, виполокати і лишити, щоб з них стекла вода. Відтак наповнити перці слідующею мішаниною: Змішати 3 горнят звареного рижу з одним горнятком оріхового масла (peanut butter), посічи вершки перців, додати соли до смаку і перцю, а хто любить може додати кілька посіканих оріхів. Додати також ложку сіканої петрушки або салерів, дві ложки помідорового соцу (catsup) і одно убите яйце. Ту масу понакладати в середину перців, заокруглити вершки і помастити зверху добре убитим яйцем. Вставити в мисці в горячу піч і печи около 25 минут. Для кого вісім перців за мало або забагато, зробити мішанини о два рази більше, або половину менше.

„Puffs” з Бросквинь.

5 яець
1 горня цукру

$\frac{1}{2}$ ложочки масла

1 горня муки
трошки соли

Вбити цукор, яйця і сіль, пересіяти муку два рази і легко всипати її до маси. Маслом висмарувати кілька мисочок (custard cups) і печи около 30 минут. Перед поданням на стіл, коли вже вистигнуть, позрізувати вершки, вийняти середини і наповнити крайними на дрібно бросквинями, прикрити вершками і обсипати порошковим цукром (icing sugar). Замість борсквинь можна до серединок наложити бітої сметани.

Ропа до вепровини.

Щоби насолити вепровину до переховання на довший час або щоб заправити її до вудження, належить кожний кусник добре натерти солею, укладати мясо тісно один кусник коло другого і посипати солею з верха. Вкінци мясо притиснути денцем і з'яяти ропою до самого верху.

Ропу для цієї цілі робиться слідуєчим способом:

На кожних 100 фунтів мяса взяти 4 гальони горячої води, 8 фунтів соли і 2 фунти цукру. Воду з цукром і солею добре замішати і ляти до бочки з боку, щоб не сполокати соли з верху мяса, доки всьо мясо не буде замочене. По п'ятьох днях переложити мясо до другої бочки і то так, щоб верхні куски пішли на дно свіжої бочки, а спідні на верх. Часто перекладають ще й третій раз. В тій ропі мясо нехай постоїть у відношенню 1½ днів на кожний фунт. Приміром 20 фунтовий кусень повинен лежати в ропі до 30 днів. По виняттю з соли, обмити мясо в теплій воді і дати до вуджарні. До вудження вепровини найлучше трачиння з дерева ябкового (де є яблуні), ялівцевого, дубового або взагалі всякого, крім соснового. Хто хоче, щоби мясо було тверде, може до води (коли робить ропу) додати трошки салітри; хто хоче, щоб мясо мало гарний червоний кольор, може до води додати трошки бораксу, але не більше як одну унцію на фунт соли. Боракс можна посипати також по увудженню на худу сторону мяса. На одну шинку, приміром, висстарчає одна столова ложка.

Солений кріп.

До солення на зиму належить брати зелений кріп, той, що у вересні виріс другий раз. Пообривати свіжі листки з галузок, вложити без полокання в слоїки чи камінки і пересипати солею. На другий день, коли кріп опадє на дно, доложити знов до повного, пересипати зверху солею, обв'язати папером, напущеним парафіною і тримати в холодній пивниці. В зимі служить за знамениту закришку до зуп і т.д. Перед ужиттям належить ополокати зі соли в зимній воді. В той самий спосіб насолоюється на зиму й натиння петрушки.

Квашена капуста в слоїках.

Коли квашена капуста добре відферментує, можна її понакладати в слоїки і тим способом переховати до пізнього літа. Найліпше однак подождати і накладати капусту в слоїки аж під весну, коли зменшився запас і в бочці показуються пусті місця. Коли ту решту капусти лишити в бочці, вона може зіпсуватися, але наложена в слоїки затримається доброю до літа.

Квашена капуста.

Коли хочеться мати гарну і смачну квашену капусту, треба вибрати головки білі, а уникати мішання між них головок о зеленковатих листках, бо вони надають завсігди капусті шару барву.

Чи січється капусту на шатківниці, чи крається ножем, належить старанно повикраювати качани і січи лиш найкращі частини головок. Обібране верхнє зеленковате листя можна осібно наквасити для дробу, котрий їсть квашену капусту дуже охотно, коли її лиш сполокати добре зі соли і квасу.

Коли крається ножем, належить перекроювати головки не поздовж а повперек на дві половини, з котрих одна (горішня) буде звичайно менша. Але краяти тақ, щоб ужити лише найкращі частини листя.

На 24 годин перед квашенням капусти треба мати гото-

ву добре вимиту, випарену і добре на сонці висушену бочку, найліпше дубову від вина; а коли таку трудно дістати, можна ужити великий глечик, в яким квашена капуста ще краще переходується як в бочці.

На спід бочки чи глечика украдається верству капустяного листя, на що насипається верствами (приміром повне сито на верству) посіченої капусти. Капусту на кожну верству посипається жменею соли, добре вимішується і заливається киплячою водою, беручи її лиш тільки, кілько треба до спарення такої верстви, а не більше.

На 60 головок малої капусти береться один фунт соли, на тільки ж головок середньої величини два фунти соли, а коли головки великі, береться три фунти.

Тому, що капуста спарена окропом, укладається сама, не треба її вже нічим вбивати, лише добре втиснути кожну верству руками.

Маючи повну бочку чи глечик так напханої капусти, лишається її в теплім місці наприклад в кухні, а коли зачне ферментувати, пробивається її до споду довгим дручком, розуміється чисто вимитим, щоб гіркість повиходила на верх.

По вісьмох або десятих днях виноситься бочку до пивниці, де, коли не чути вже гіркості, скидається верхню верству, капусту прикривається чистим платком, прикладається денцем і каменем або ще ліпше якимсь начинням наповненим водою. Не кожний камінь надається до квасів, бо є каміння, яке під впливом квасів виділює зі себе піну і творить осад для людського здоровля шкідливий.

Тиждень після того квашена капуста повинна бути вже добра до ужитку, повинна мати гарний смак і повинна бути лиш легко квасна.

Хто любить, може додати до соли дещо зерен кропу, від котрих капуста набирає дуже гарного запаху.

Переховання свіжої капусти в головках на зиму.

При кінці місяця жовтня викопати з ґрунту добре набиті головки капусти з корінням і пообривати всьо велике листя.

Викопати рів від 5 до 20 цалів глибокий (як в котрих сторонах за зимно) відповідно широкий і то в легкім і не мокрім ґрунті, поукладати в тім рові головки капусти корінням до гори, але так, щоб одна другої не дотикала і пересипати їх землею сухою, чистою, перебраною з всякої нечистоти і з матерій які скоро гниють, на шість до десять цалів за грубо.

Коли зачинають брати морози, прикрити рів мервою або солом'яними матами. Беручи в часі морозів з рова капусту до ужитку, належить засипати старанно полишені головки.

В той спосіб прикриту капусту можна переховати доброю і свіжою до кінця марта. Пізнійше винята дасть дуже добрі насінники.

Капусту в головках можна також переховати з добрим вислідом в т. зв. походючій ямі на полицях. Легкий приморозок її не шкодить — що більше робить її смачнійшою, треба лише час до часу обривати верхне листя, яке починає гнити. Так переховану капусту можна уживати до стола ще й при кінці січня.

Ще інший рівнож добрий спосіб переховання капусти в головках є, коли позавішувати її корінням до бальків під підлогою в пивниці, або обвинути кожную головку в газету і поукладати в пивниці на полицках.

Пошатковану капусту можна також всушити на паперах на стриху, або в теплій печі, а зимою варити її як солудку.

Сушення ярини, коріння і всякої городовини.

В початках осени, коли коріння городовини ще молоді, свіжі і пахучі, треба зібрати всякі можливі ярини, виполокати, оскробати ножем, витерти на сухо, пократити на найтон-

ші платочки і сушити кожний гатунок зосібна на сонці, в печі, на ogrівальних радіаторах або вкінці на стриху. Від часу до часу треба перекладати, щоб сушилися зі всіх сторін однако. Деякі коріння і городовини сушаться скорше, декотрі поволіше. Коли вже всі добре висхнуть, належить той суш переховувати через зиму в сухім місці в паперових торбах або в текстурових пуделках.

Більше коріння ярин як і головки капусти треба перетяти на платки і так сушити. Тим способом можна дуже добре переховати на зиму яблука, грушки, ягоди, гриби, городову зеленину і таке інше.

Сушення ріжнородних зел.

Васильок (basil) сушиться в половині серпня.

Маеранка (marjoram) в кінці липня.

Мятка (mint) в червні і липни.

Петрушка (parsley) в червні, липни і серпни.

Шальвія (sage) в серпни, вересни і листопаді.

Драгонок (tarragon) в червні, липни і серпни.

Румянок (samomile) в липни.

Кріп (dill) в серпни і вересни.

Ягоди бозу (elderberries) на осінь.

Яловець (juniper berries) під осінь.

Кмин (cumin seed) під осінь.

ДОДАТОК

Кожна запопадлива господиня так в місті як і на фермі повинна в літі і в осени, коли є надмір овочів, ярини, ягід і грибів, приготувати собі відповідні і ріжнородні консерви на зиму та заосмотрити свою спіжарню у всякі припаси, котрі уріжнороднюють здорову і смачну родинну кухню.

В додатку до цієї книжочки подаємо лише ці приписи, котрих не названо в першій часті.

Шпараги в консерві.

Свіжо витяті шпараги добре обчистити, повязати у вязки і обварити. Відтак уложити шпараги в слоїках, заляти до верху смаком, в якім варилися шпараги, закрутити слоїки і варити способом поданим в часті першій.

Фасоля шпарагова в консерві.

Шпарагову фасолю зелену або жовту обтягнути з бічних волокон і обварити в цілості, відтак уложити в слоїки і поступати після приписів поданих на початку.

Цукровий горошок в консерві.

Молодий горошок виполокати, опарити (через 4 мінути) в соленій воді, відцідити, насипати в слоїки, заляти посоленою зимною водою і щільно позакручувані варити поданим способом.

Зелений горошок на зиму. Вилущений цукровий горошок розсипати на тонких дощинках, поставити на сонці, часто мішати й коли зовсім висох, зсипати в шклянні слоїки, щільно позавязувати і переховувати в сухій спіжарні.

Каляфіори в консерві з оцтом.

В осени, вибрані білі і збиті головки каляфіорів подробити на частинки, ополокати в солоній воді, опарити (через 4—5 мінут) в посоленій і поцукрованій горячій воді, виполокати відтак в зимній воді, вложити в слоїки, заляти перецідженим смаком з оцтом і поступити так як з другими яринами.

Щавій в консерві.

Ополокати молоді листки щавію, лишити щоб вода стекла, посічи, посолити і удусити в каміннім горшку з ложкою масла. Відтак наложити в слоїки і коли зовсім вистиг заляти розтопленим воловим лойом, завязати слоїки міхуром і переховувати в холоднім місці.

Сушені помідори.

Малі і не дуже доспілі помідори всушити на сонці або в літній печі, відтак повкладати в склянні слоїки: беручи до ужитку, зварити їх у воді, перетерти через ситко, а будуть такі смачні як свіжі.

Ріжні сушені ярини.

Майже всі ярини можна всушити: моркву, петрушку, селери, калярєну, шпарагову фасольку, каляфіори, горошок, волоську капусту і т. д. Таку ярину пошаткувати величини сірника і кожну з осібна всушити на сонці або в літній печі, а коли вона зовсім суха, вложити до пуделок або слоїків і завязати пергаміновим папером. Така сушена ярина додає до зуп і потрав дуже смачна і виглядає як свіжа.

Перед ужиттям таку ярину належить намочити на ніч в літній воді, а на другий день вариться її або дуситься в маслі.

Квашені огірки ч. 1.

Здорові, зелені огірки полокати в зимній воді, відтяти оба кінці, поукладати щільно у великім горшку чи фасці, дати зубець часнику, прикрити вязкою кропу і заляти соленою літною водою, притиснути денцем і каменем, поставити в літнім місци, а за три дні огірки вже готові до ужитку.

Квашені огірки ч. 2.

Поступати як висше, лиш належить заляти трома частями соленої води а четвертою частею житнього борщу. За 24 години будуть уквашені і готові до їди.

Квашені огірки по капуцинськи.

Обтерти огірки на сухо і не обтинати кінців вкладати в дубову барилку зі шпунтом. Вистелити дно бочки доспілим кропом, а огірки також перекладати доспілим кропом з додатком вишневого або дубового листя, зубцем часнику і кілька кусків хрону. Так верствами уложені огірки за-

ляти зимною водою з солею і поставити в пивницю. По кількох днях доляти аж до самого верху перевареної зимної води, почім бочку зашпунтувати і обляти смолою. По кількох тижнях бочілку перевернути, щоб огірки квасилися рівно. В той спосіб наквашені огірки затримуються добрими до ужитку через пару літ.

Переховання ярини в піску.

Ярина, зложена на зиму в пивниці, повинна бути пересипана добре висушеним піском. Можна також висипати на середині пивниці плоский копець і в него повтикати навколо рядами в малих відступах ріжну ярину. В копець вкладати ярину так як вона росте, бо тоді вона не псується, а також вигідно її брати не псуючи кіпця.

Переховання яблук і грушок на зиму.

Пізно обривані овочі укладається в пивниці хвостиками до гори на полицях виложених соломною і в певних відступах одно від другого. Більш делікатні сорти обвивається, кожне зосібна, в бібулку і укладається до бочки або пачки пересипаючи їх вівсяною половиною.

Коровячий сир на зиму.

Коли сир уже віддуситься в мішочку під каменем, належить його перетерти на терку, посолити і добре убити в деревляній фасці, накрити і переховувати в холодній а сухій спіжарні.

Шампан а ля Рознер.

Взяти чверть фунта сухого хмелю, пів шклянки овочового оцту, три фунти цукру і 25 кварт води. Всьо то лишити в бочілці на два тижні, відтак перецідити через мушлін, позливати у фляшки, закорковати, привязати корки дротом і поставити в пивниці. По тижневи можна уживати до пиття.

МІСЦЕ НА ІНШІ ПРИПИСИ.

МІСЦЕ НА ІНШІ ПРИПИСИ.

МІСЦЕ НА ІНШІ ПРИПИСИ

МІСЦЕ НА ІНШІ ПРИПИСИ.

МІСЦЕ НА ІНШІ ПРИПИСИ.

