

МИНУСИНСКИЙ КРАЕВЕДЧЕСКИЙ
МУЗЕЙ им. Н.М. МАРТЬЯНОВА



Minusinsk. MARTYANOV MUSEUM. 1877

РЕЦЕПТЫ
из собрания научной
библиотеки
Минусинского краеведческого
музея им. Н.М. Мартьянова

МИНУСИНСК, 2019

**Рецепты из собрания научной библиотеки
Минусинского краеведческого музея им. Н.М. Мартянова.
– 16 стр. Минусинск, 2019 г.**

© МБУК «Минусинский региональный краеведческий
музей им. Н.М. Мартянова»

Малиновая пастила

«Хорошую, перебранную малину всыпают в каменный горшок, ставят в печь, чтобы разварилась; сок должен сильно увариться. Затем протирают сквозь волосяное сито, кладут сахар, считая на 2 фунта соку 2½ фунта сахара, и мешают все 1½-2 часа. Затем массу перекладывают в ящики и сушат в печь в лёгкий дух, чтобы дать просохнуть. Через 2 часа ящики вынимают из печи, накладывают новый слой и посыпают сахаром. Когда пастила высохнет и остынет, её накрывают тонкой белой бумагой, закрывают ящик крышкой и хранят в прохладном, сухом месте».

Книга о консервах. Практическое и теоретическое руководство к заготовлению овощей и плодов в жестянках и бутылках, составленное Марией Ределин, автором книги «Дом и хозяйство».

— СПб.: Типография А. Ф. Маркса, 1897.

Яблочная пастила

«Испечённые в духовой печи кисло-сладкие яблоки протирают сквозь волосяное сито (для делания пастилы годятся антоновские, титовские яблоки). На 2 стакана протёртой массы берут, смотря по степени кислоты яблока 1½-2 стак. сахару и 1 яичный белок. Выложив всё 1 на блюдо, бьют целый час деревянной ложкой. Когда масса побелеет, загустеет и сделается пенистой, тогда она готова и её складывают в неглубокие деревянные ящики, посыпают мелким сахаром в печь в лёгкий дух, чтобы дать пастиле просохнуть. Пастилу следует накладывать в ящики не более, как на 1-1½ пальца толщиной. Через 2 часа ящики вынимают из печи, кладывают новый слой и посыпают сахаром. Когда пастила высохнет и остынет, её накрывают тонкой белой бумагой, закрывают ящик крышкой и хранят в прохладном, сухом месте».

Книга о консервах. Практическое и теоретическое руководство к заготовлению овощей и плодов в жестянках и бутылках, составленное Марией Ределин, автором книги «Дом и хозяйство».
— СПб.: Типография А. Ф. Маркса, 1897.

Сливовое желе



«Наиболее ценное желе дают ренклоды, мирабели и венгерки. Спелые сливы нужно разрезать на половинки, вынуть косточки, разваривать на водяной бане до полной мягкости и пока не дадут сока. На 1 ф. сока прибавляют $\frac{1}{2}$ ф. сахара. Также готовится и желе из ренклодов, только сахару берут меньше (на 1 ф. сока – $\frac{3}{4}$ ф. сахара). Сливовый сок в Германии часто смешивают с соком из репы, отчего получается очень вкусное и недорогое желе».

*Плодовые и ягодные консервы.
Приготовление желе, пюре, повидла, мусса,
джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.
Сост. Н.И. Полевицкий.
— СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.*

Айвовое желе

«Айва обтирается тряпкой, очищается от веточек, режется на части, причём удаляются сердцевинки и семена (которые содержат в себе слизь, вредящую достоинству желе), разваривается с небольшим количеством воды до мягкости и откидывается холст. К стекшему соку прибавляют сахар (на 2 1/2 ф. сока 1 1/4 сахара) и уваривают. В конце варки прибавляют сок 2-х лимонов».

*Фруктовые и ягодные консервы.
Приготовление желе, пюре, повидла, мусса,
джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.
Сост. Н.И. Полевицкий.
— СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.*

Вишнёвое желе

«Вообще чем вишни кислее, тем желе получается скорее и лучше. Обыкновенно берут пополам кислые вишни и сладкие черешни, вынимают косточки, разваривают, прессуют сквозь холст, дают соку постоять несколько часов, после чего осторожно сливают с осадка и фильтруют. Можно готовить сок по способу отжимания сырых плодов. На 1 кг. сока прибавляют 750 грам. сахара и варят до готовности.

К вишнёвому соку полезно прибавлять сок смородины в количестве 2 частей и смородинного на 1-3 части вишнёвого сока. На стакан такой смеси достаточно 1 ст. сахара. Ещё лучше, если брать смесь из 1 части кислых вишен, 1 ч. чёрных черешен и 1 ч. красной смородины. Сахара при этом берут равный вес. Иногда вишни раздавливают с частью косточек для придания желе пикантного вкуса».

*Фруктовые и ягодные консервы.
Приготовление желе, пюре, повидла, мусса,
джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.*

*Сост. Н.И. Полевицкий.
— СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.*

Малиновое желе

«Из сортов наиболее пригодны: Горнет, Красавица Фонтенэ, Шаффера колоссальная, Грегг, Форстера. Франкония. Ягоды должны быть вполне зрелыми и свежими. Перезревшие ягоды или пролежавшие 1-2 дня снятыми с кустов менее пригодны для желе. Спелые ягоды чистятся и раздавливаются в чашку. Мязгу кладут на волосяное сито и сцеживают сок, которому дают постоять 1 час, после чего сливают с осадка, фильтруют и, смешав с равным (по весу) количеством сахара, варят до готовности. Можно брать на 2,5 ф. сока 1-1,5 ф. сахара или на 1 ф. сока 3/5-3/4 ф. сахара. Если брать сахару больше, то страдает аромат ягод. Чтобы желе из малины придать большую плотность, к 3 ч. сока малины прибавлять 1 ч. сока красной или белой смородины. Можно также для лучшей желатинизации прибавлять сок яблوك (на 2 ч. малины 1 ч. яблук)».

*Фруктовые и ягодные консервы.
Приготовление желе, пюре, повидла, мусса,
джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.
Сост. Н.И. Полевицкий.
— СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.*

Клубничное желе

«Принадлежит к числу малоупотребительных. Оно всегда готовится смешанным с соком крыжовника. Готовится оно так: фунта три спелой клубники заливают стаканом воды и варят, пока вода не получит вкуса и запаха клубники.

Тогда процеживают сквозь частое сито и прибавляют $\frac{3}{4}$ ф. процеженного сока крыжовника и на каждый стакан смеси кладут до 2 стаканов сахара».

*Фруктовые и ягодные консервы.
Приготовление желе, пюре, повидла, мусса,
джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.
Сост. Н.И. Полевицкий.
— СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.*

Барбарисовое желе

«Барбарис даёт одно из лучших желе, в особенности, если ягоды были слегка заморожены. Очищать ягоды от веток излишне, и сок может быть приготовлен даже из ягод на ветках (цельными кистями). Раздавливают совершенно спелые ягоды, варят на водяной бане, пока они не дадут сока, и процеживают сквозь холст. Сок смешивают с равным или половинным количеством сахара и варят, лучше в котелке под крышкой, не давая перекипеть: каждый раз перед закипанием котелок снимать с огня, выпускают из под крышки пар, обирают и опять ставят на огонь; это повторяется 5-6 раз до готовности.

Во Франции применяют такой рецепт: берут 3 бут. барбарисового сока, 3 бут. яблочного сока, $\frac{1}{2}$ стакана белого уксуса и 10 фунт. сахара».

*Фруктовые и ягодные консервы.
Приготовление желе, пюре, повидла, мусса,
джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.
Сост. Н.И. Полевицкий.
— СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.*

Мусс из яблок, груш или айвы

«Одни груши не дают хорошего мусса, так как мякоть их камениста; потому обыкновенно груши следует смешивать с яблоками. Приготавливается мусс из пюре, или обращённых в пюре плодов. Во время уваривания полезно прибавлять по вкусу пряностей – корицы, гвоздики, апельсиновой и лимонной цедры, также лесных орехов, снятых вместе с зелёными околоплодниками (на 3 пуда плодов 6-8 шт. орехов). Для лучшего вкуса и цвета прибавляют часто немного сока бузины или черники (1/2 бут. на 3 пуда плодов). Сахар кладётся в количестве 1 ф. на 5 ф. пюре и больше в том числе, если плоды, взятые для мусса, были очень кислы. При приготовлении пюре для яблочного мусса, в Германии яблоки разваривают не в воде, а в соке из свеклы, моркови или репы. Грушевый мусс застывает труднее, чем яблочный и айвовый».

*Фруктовые и ягодные консервы.
Приготовление желе, пюре, повидла, мусса,
джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.
Сост. Н.И. Полевицкий.
— СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.*

Яблочный мармелад

«Для него в России употребляется главным образом сорт Антоновка, также Апорт, Титова, Цыганка. Яблоки должны быть совершенно спелыми и неиспорченными.

Их моют, очищают, вынимают сердцевину, нарезают на части и разваривают с небольшим количеством воды до мягкости, помешивая время от времени его чистой деревянной ложкой или лопаткой. Разваривать следует 15-20 мин., иначе теряется естественный цвет мармелада.

Или же сырые яблоки, очистив их, раздавливают в каменной чашке пестиком или трут на тёрке, но в последнем случае от соприкосновения сока с железом тёрки мармелад получается более тёмным.

Затем всю массу протирают сквозь волосяное сито (или пропускают через протирочную машину). Пюре складывают в котёл и уваривают до тех пор, пока при помешивании масса не перестанет тотчас за ложкой сливаться. Тогда к массе прибавляют равное по весу количество толчёного сахара и всё уваривается до готовности мармелада, после чего его перекладывают в каменные или глиняные банки и студят в холодном месте. Затем на их поверхность кладётся кружок бумаги, смоченной спиртом или водкой; сверху покрывают восковой бумагой, пергаментом и завязывают. В помещении для сохранения мармелада должно быть прохладно и сухо.

Из 100 фунтов фруктового пюре и 50 фун. сахара получается 70-85 ф. мармелада или из 100 ф. сырых плодов получается 40-50 ф. мармелада».

Фруктовые и ягодные консервы. Приготовление желе, пюре, повидла, мусса, джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.

Сост. Н.И. Полевицкий.

— СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.

Фруктовый сыр



«Готовится: хорошо уваренную массу складывают на мокрую салфетку или холстинку и, перевязывают шнурком в виде формы сыра, кладут под гнёт. Через 2-3 дня сыр будет готов, тогда его вынимают из-под пресса, обсыпают сахаром и сверху слегка обсушивают в печи.».

*Фруктовые и ягодные консервы.
Приготовление желе, пюре, повидла, мусса,
джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.
Сост. Н.И. Полевицкий.
— СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.*

Дрожжевой лимонный квас

«5 нарезанных ломтиками лимонов (без зёрён, но с коркой), 1 фунт. изюма, 4 фун. хорошей патоки и залить в небольшой кадке 1 ½ вёдрами (30 бутылками) кипящей воды. Когда остынет, примешать подбивку из 1 чайной чашки жидких дрожжей и 3 ложек пшеничной муки.

На следующий день прибавить 5-6 бутылок холодной отварной воды.

Держать в умеренно-тёплом месте, и когда, вследствие начавшегося брожения (образование белой пены), изюм и ломтики лимона поднимутся на поверхность, снять их сетчатой ложкой и разлить квас в бутылки (с 1-2 изюминками в каждой), закупорить и держать в холодном месте.

Квас готов через 5-7 дней».

Дрожжевой имбирный квас



«3 мелко нарезанных корешка имбиря,
1 нарезанный ломтями лимон
(удалить зёрна) и 1 фунт. тёмной патоки
залить в горшке 10 бутылками воды; дать вскипеть
раз 5-6; остудить до 14-15°, прибавить ½ столовой
ложки дрожжей, размешать, прикрыть салфеткой
и оставить в умеренно-тёплом месте, пока забродит
(покажется белая пена и ломтики лимона поднимут-
ся вверх), после чего квас разлить в бутылки,
закупорить, засмолить и держать в погребе.
Готов через 5-6 дней».

