

Полосухина Александра Николаевна

**Плодохранилище, сушка
плодов, приготовление
пастилы, варенья и кваса из
плодов в одном из
крестьянских хозяйств**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
А46

А46 **Александра Николаевна П.**
Плодохранилище, сушка плодов, приготовление пастилы, варенья и кваса
из плодов в одном из крестьянских хозяйств / Полосухина Александра Нико-
лаевна – М.: Книга по Требованию, 2022. – 36 с.

ISBN 978-5-519-78908-0

ISBN 978-5-519-78908-0

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

не изъ сосны, имѣющей смолистый запахъ, который можетъ сообщиться плодамъ); по краю полокъ шелъ деревянный ободокъ, предохранявшій плоды отъ скатыванія съ полокъ и паденія ихъ на полъ. На полкахъ, вальво отъ входа, лежали яблоки въ одинъ рядъ такъ, что одно яблоко не прикасалось къ другому. Яблоки, лежащія на этихъ полкахъ въ такомъ порядкѣ, были достойны быть хранимы такъ тщательно. Тутъ были яблоки сорта «Большой Кассельскій Ренетъ». Свѣтъ отъ фонаря упалъ на нихъ и при его тускломъ освѣщеніи можно было замѣтить, что яблоки еще далеко не достигли своей зрѣлости, они были очень невзрачны: ихъ кожа зеленовата, румянецъ тусклъ и буроватъ, подкожные точки и пятна имѣли цвѣтъ ржавчины. Младшая изъ сестеръ откусила кусокъ отъ одного изъ яблокъ и воскликнула насмѣшливо:

«Вотъ такъ хваленое яблоко! Какое невкусное, жесткое, терпкое, вяжущее!»

— Ты, вѣроятно, забыла, съ какимъ удовольствіемъ ѣла яблоки этого сорта прошлое лѣто? Помнишь, какъ они были вкусны? Подожди до лѣта!— отвѣчала ей старшая сестра.

На полкахъ, справа отъ входа, яблоки лежали небольшими кучками, а не по одному; здѣсь виднѣлись на двухъ нижнихъ полкахъ отборныя, еще неспѣвшія, зеленоватожелтыя Антоновки; двѣ верхнія полки были заняты еще недоспѣвшими Анисами съ гладкое, блестящей, пока зеленоватожелтой кожей, покрытой алымъ румянцемъ съ не вполнѣ еще сошедшимъ съ нихъ сизымъ налетомъ. На средней полкѣ можно было замѣтить яблоки сорта «Бабушкино» съ блестящей тонкой кожей, пока еще желтоватозеленой, съ блѣднорозовыми щечками и съ просвѣчивающими бѣлыми и ржавчинными точками и еще нѣкоторые другія яблоки съ румянцемъ и безъ румянца. Въ ящикахъ и на соломѣ, разостланной на полу, лежали также яблоки тѣхъ же самыхъ и другихъ сортовъ, но не отборныя, а болѣе мелкія, менѣе красивые, нѣкоторыя даже съ пятнами.

Кассельскаго Ренета, разложеннаго въ одинъ рядъ, помѣщалось на пяти полкахъ, слѣва отъ входа, приблизительно пудовъ двадцать пять, на полкахъ, справа отъ входа, въ кучкахъ помѣщалось пудовъ 100, а подъ полками въ ящикахъ и на соломѣ пудовъ 40. Всего въ этомъ погребѣ хранилось 160, 170 пудовъ яблокъ.

Грушъ нигдѣ не было видно, такъ какъ зимнихъ сортовъ грушъ не росло въ саду владѣльца этого погреба, а осенніе сорта уже созрѣли къ этому времени и были такъ или иначе использованы.

Тускло горѣли фонари. При свѣтѣ одного фонаря работали старшія сестры, при свѣтѣ другого—младшія. Первыя осматривали яблоки на полкахъ; для осмотра плодовъ на верхнихъ полкахъ подставляли лѣстницы; вторыя перебирали яблоки на соломѣ и въ ящикахъ. Всѣ загнившія и перезрѣвшія яблоки удалялись, чтобы отъ нихъ не заразились порчею здоровые сосѣдніе плоды. Немного пашли онѣ въ своемъ погребѣ испорченныхъ яблокъ; больше испорченныхъ оказалось на соломѣ и въ ящикахъ, такъ какъ туда были сложены плоды второго разбора, менѣе безукоризненные. Да и почему бы могли сильно портиться плоды въ этомъ погребѣ, если всѣ условія для ихъ благопріятнаго храненія были на лицо? Температура тамъ колебалась обыкновенно отъ 2-хъ° до 6-ти° Р и не опускалась ниже 0° (яблоки не замерзаютъ даже при 2° ниже нуля), воздухъ содержалъ достаточное количество влаги: онъ былъ не слишкомъ сухъ, отчего плоды не сморщивались и не вяли, и не слишкомъ влаженъ, почему плоды не гнили и не плѣсневѣли. Если бы погребъ оказался слишкомъ сухимъ, то хозяину пришлось бы время отъ времени поливать полъ и опрыскивать стѣны чистой водой, а если бы онъ былъ слишкомъ влаженъ, то было бы необходимо поставить въ погребъ корытце съ сухой поваренной солью или положить кусокъ негашеной извести, которыя и вбирали бы въ себя излишнюю влагу. Соль и известь пришлось бы выносить изъ погреба, когда эти вещества отсырѣютъ, и замѣнять ихъ сухими или высушивать ихъ же и снова вносить въ погребъ, но наилучшимъ средствомъ для сушенія погреба могъ бы служить хлористый кальцій, который имѣетъ свойство вбирать въ себя изъ воздуха влаги вдвое больше своего собственнаго вѣса и становится жидкимъ. Его надо было бы положить на наклонно стоящую доску съ придѣланными къ ней съ боковъ рейками, чтобы жидкій хлористый кальцій не растекался, а стекалъ бы въ подставленную къ доскѣ посуду. Когда онъ стечетъ, его можно выпарить и снова употребить въ дѣло. Воздухъ въ погребѣ не застаивался, такъ какъ изъ погреба была проведена сквозъ крышу труба, сколоченная изъ досокъ въ $\frac{1}{4}$ арш. шириною; она провѣтривала погребъ; въ морозы болѣе 4° Р. труба закрывалась и открывалась ежедневно лишь на короткое время (на 10, 15 минутъ); въ сильные же морозы она не отворялась вовсе. Если же сильные морозы стояли продолжительное время, то вентиляціонную трубу отворяли только изрѣдка на 5, 10 минутъ. Труба имѣла снизу, внутри погреба, плотно закрывающуюся заслонку, но въ сильные морозы эту заслонку не запирали, вмѣсто нея отверстіе трубы закрывали сверху небольшимъ мѣшкомъ, набитымъ сѣномъ, чтобы лишній разъ не

входить въ погребъ для провѣтриванія его и тѣмъ не выстуживать его. Въ темнотѣ этой землянки плоды зрѣли медленно, пріобрѣтали постепенно присущій имъ вкусъ, ароматъ и красоту и, благодаря этой постепенности, достигали большаго совершенства въ своемъ вкусѣ, ароматѣ и яркости окраски. Плоды, лежавшіе въ теплой избѣ на свѣту, вызрѣвали значительно скорѣе и не дѣлались такъ сочны, вкусны, ароматны и красивы, какъ при вызрѣваніи въ темнотѣ и при температурѣ отъ 2-хъ ° до 6-ти ° Р.

Вреднымъ сквознякамъ, ускоряющимъ вызрѣваніе, не откуда было взяться въ этомъ погребѣ, что видно изъ плана его постройки.

Проработавъ въ погребѣ часа четыре, наши работницы окончили работу, вынесли оттуда всѣ отобранные испорченные плоды, заперли погребъ и удалились. Яблоки остались въ темнотѣ, въ холодкѣ, въ достаточно влажномъ и чистомъ воздухѣ, чтобы продолжать медленно перерабатывать въ себѣ вещества, накопленные еще на деревѣ, постепенно зрѣть въ лежкѣ, и тамъ, гдѣ только что горѣли фонари, раздавались голоса и веселый смѣхъ молодыхъ дѣвушекъ, настала полная тишина до слѣдующаго посѣщенія погреба людьми; только изрѣдка эта тишина нарушалась скребетомъ голоднаго мышенка, старающагося проникнуть въ погребъ, чтобы полакомиться вкусными плодами и, когда ему удавалось туда забраться, онъ находилъ въ этомъ хранилищѣ плодовъ еще болѣе вкусную для себя пищу, чѣмъ яблоки, а именно: кусочки мяса въ ловушкѣ; вскорѣ въ тишинѣ погреба слышался звукъ захлопнувшейся мышеловки; мышеночъ погибалъ, его убирала изъ погреба, а лавейка задѣлывалась и засыпалась землей.

Этотъ погребъ-землянка принадлежалъ крестьянину деревни Безсоновка, Павлу. У Павла былъ плодовый садъ на трехъ десятинахъ земли. Этотъ садъ давалъ ему хорошіе урожаи, такъ какъ Павелъ умѣлъ ухаживать за нимъ, но онъ сталъ получать доходъ съ сада только недавно; еще года три тому назадъ доходъ съ сада былъ самый незначительный отъ невозможности имѣть хорошій сбытъ плодовъ сейчасъ же по снятіи ихъ съ деревьевъ. Въ своей деревнѣ и ея окрестностяхъ покупателей было немного, а Безсоновка находилась въ захолустѣ, въ 80-ти верстахъ отъ желѣзной дороги и губернскаго города. Дорога отъ деревни до города была почти непроѣзжей: вся изрыта колеями, выбоинами и ухабами, а поздней осенью, когда съ деревьевъ снимались зимніе плоды, покрывалась отъ дождей такимъ слоемъ грязи, что колеса телегъ вязли въ грязи по ступицу. Вozитъ плоды изъ сада въ городъ на продажу по такой дорогѣ не было никакой охоты и выгоды, такъ какъ они не могли выдержать такой перевозки и

привозились туда побитыми и помятыми. Павлу приходилось продавать урожай сада на мѣстѣ за безцѣнокъ и много добраго пропало не использованнымъ. Но съ тѣхъ поръ, какъ Павелъ выстроилъ хранилище для храненія зимнихъ плодовъ, и его дочери принялись дѣлать пастилу, сушить плоды и варить варенье изъ плодовъ сада, садъ сталъ давать Павлу хорошій доходъ. Въ концѣ февраля или въ началѣ марта, пока снѣгъ еще не успѣлъ растаять, и санная дорога не испортилась, выбравъ день, когда было не болѣе 3°—4° мороза, лучшія яблоки складывались въ ящики плотно одно къ другому, укрывались войлокомъ и сѣномъ и отвозились въ губернской городъ, гдѣ покупались лучшимъ фруктовымъ магазиномъ за высокую цѣну. До своей полной зрѣлости они хранились въ подвалѣ магазина и, когда Ренетъ Кассельскій попадалъ на окно магазина, то онъ привлекалъ взоры всѣхъ прохожихъ своею красотой. Это были уже яблоки не зеленые, съ тусклымъ и буроватымъ румянцемъ, съ ржавчинными точками и пятнами, а золотистожелтые, съ краснымъ румянцемъ, съ оранжевыми и темнокрасными пестринками и не длинными полосками. Они покупались нарасхватъ и потребители наслаждались ихъ сочнымъ, сладко-виннымъ, прянымъ вкусомъ и пріятнымъ ароматомъ. Такое же превращеніе въ красоту, вкусъ и ароматъ происходило и съ яблоками другихъ сортовъ, дозрѣвшихъ въ лежку въ этомъ погребѣ; напр., спѣлыя Антоновки превращались въ свѣтложелтые яблоки съ крупнозернистой, бѣлой, сочной, винно-сладкой мякотью и съ прянымъ запахомъ и вкусомъ; спѣлые Анісы—въ яблоки съ желтой, гладкой, блестящей кожей, покрытой красивымъ, алымъ румянцемъ, сочные, пріятнаго виннаго вкуса и проч. Въ городѣ продали изъ погреба 90 пудовъ лучшихъ яблокъ, пудовъ 60 раскупили зимою крестьяне по мелочамъ, пудовъ 20 яблокъ шло на домашнее употребленіе, часть яблокъ сохранялась въ погребѣ до 29-го іюня, до дня именинъ Павла. Въ этотъ день со времени постройки плодохранилища онъ ежегодно угощалъ яблоками свою семью и гостей. Всѣ любовались ихъ красою, восхищались ихъ вкусомъ, ароматомъ и умѣньемъ хозяина сохранять яблоки почти до новаго урожая. Когда погребъ совершенно освобождался отъ зимнихъ плодовъ, его двери отворялись настежь, чтобы онъ хорошо провѣтрился, его вычищали, подметали начисто, полки мыли горячей водой со щелокомъ, стѣны бѣлили известью, а осенью туда складывались зимніе плоды новаго урожая. Лѣтніе и осенніе плоды также помѣщались въ этотъ погребъ до продажи ихъ или до использованія ихъ тѣмъ или инымъ путемъ, такъ какъ въ погребѣ они могли дольше сохраняться, чѣмъ на откры-

томъ воздухъ или въ какомъ-либо помѣщеніи, менѣе приспособленномъ для храненія плодовъ. Зимнія яблоки оставляли висѣть на деревьяхъ возможно дольше; они долго видѣлись среди зеленыхъ, желтыхъ, красноватыхъ листьевъ, среди этого пестраго осенняго убора деревьевъ, но ихъ снимали до морозовъ. Для за три до внесенія зимнихъ плодовъ въ погребъ, тамъ ставили сковороду съ горящими угольями, на которые насыпали сѣру, и поспѣшно удалялись, заперевъ погребъ наглухо, не забывъ закрыть отверстіе вентиляціонной трубы. Затѣмъ, спустя сутки его отпирали, хорошо провѣтривали и складывали туда плоды. Но прежде, чѣмъ положить ихъ въ зимнее хранилище, имъ давали отпотѣть, т. е., полежать одну, двѣ недѣли въ темноватомъ, прохладномъ сараѣ (8°, 12° Р.) для испаренія изъ нихъ части влаги, потому что отпотѣвшіе плоды, когда созреваютъ, дѣлаются слаще и ароматнѣе плодовъ того же сорта, но не отпотѣвшихъ. Всѣ сорта яблокъ въ саду Павла подвергались отпотѣнію, такъ какъ такихъ сортовъ яблокъ съ грубой и ржавой кожей, какъ напр., Сѣрый

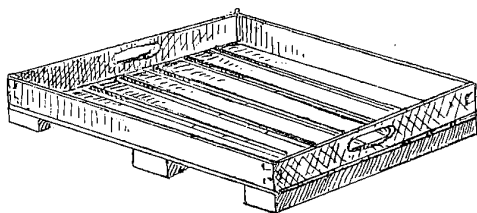


Рис. 5. Ящикъ для храненія плодовъ.

Ренетъ, у него въ саду не имѣлось: эти яблоки сейчасъ же по снятіи съ дерева вносятся въ погребъ, потому что они не содержатъ излишней влаги и внѣ погреба сморщиваются и вянутъ, хотя причиной сморщиванія и увяданія этихъ яблокъ, какъ и вообще всякихъ яблокъ и другихъ плодовъ, можетъ быть также раннее, преждевременное снятіе ихъ съ дерева.

При складываніи плодовъ въ погребъ ихъ не обтирали; легкій налетъ на плодахъ предохраняетъ ихъ отъ гніенія. Плоды складывались чашечкой внизъ, а плодоножкой вверхъ. Въ первое время по внесеніи плодовъ въ погребъ они осматривались не менѣе одного раза въ недѣлю, а потомъ рѣже, такъ въ декабрѣ ихъ пересматривали одинъ разъ въ двѣ недѣли, а позже—одинъ разъ въ мѣсяцъ, пока всѣ не были проданы или съѣдены.

Старушкѣ, матери Павла, такъ полюбился этотъ погребъ, что она каждую осень упрасивала своихъ внучекъ поставить въ него боченокъ съ ея любимымъ лакомствомъ солеными огурцами,

да кадушку съ кислой капустой—но внучки, какъ ни хотѣлось имъ угодить бабушкѣ, не исполняли этого ея желанія и, кромѣ плодовъ, никакихъ другихъ продуктовъ въ этотъ погребъ не помѣщали, потому что посторонній запахъ можетъ сообщиться плодамъ и испортить ихъ.

Спустя нѣсколько лѣтъ, когда 5 яблонь Большого Кассельскаго Ренета, росшія въ плодовомъ саду Павла, достигли болѣе стараго возраста и стали давать болѣе высокіе урожаи, а цѣна на этотъ сортъ яблокъ повысилась, Павелъ задумалъ увеличить свой погребъ въ длину, но онъ еще не привелъ въ исполненіе своего намѣренія; пока онъ замѣнилъ въ погребѣ полки, гдѣ помѣщался обыкновенно Кассельскій Ренетъ, исключая верхней, ящиками, чтобы имѣть возможность сохранять въ погребѣ большее количество этихъ яблокъ. Зимой, въ часы досуга, онъ сработалъ эти ящики самъ. Онъ сдѣлалъ ихъ шириною въ 1 арш., длиною въ 1 арш. 6 вершковъ и такой глубины, чтобы стѣнки ящика были выше самаго высокаго яблока, вышиною въ 2 вершка. (рис. 5). Двадцать ящичковъ ставились въ погребъ одинъ на другой (рис. 6); вдоль

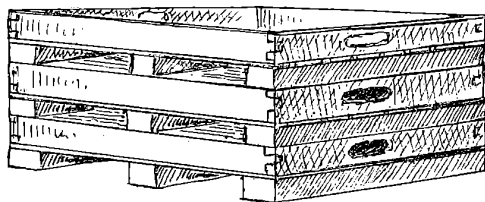


Рис. 6. Ящики, поставленные другъ на друга.

стѣны, налѣво отъ входа, онъ помѣстилъ четыре колонны изъ такихъ ящичковъ, слѣдовательно по этой стѣнѣ всего помѣщалось 80 ящичковъ. Въ каждомъ ящикѣ помѣщалось по 1 пуду яблокъ, разложенныхъ въ одинъ рядъ такъ, чтобы одно яблоко не касалось другого. Дно ящичковъ было сдѣлано изъ реекъ, расположенныхъ на нѣкоторомъ разстояніи одна отъ другой, чтобы воздухъ былъ доступенъ хранимымъ въ нихъ плодамъ. Благодаря ящикамъ, теперь можно было помѣстить вдоль стѣны, налѣво отъ входа, 80 пудовъ Кассельскаго Ренета, да еще 5 пуд. на верхней полкѣ, слѣдовательно, 85 пуд., вмѣсто 45-ти, какъ было раньше: 25-пуд. Кассельскаго ренета на полкахъ и 20-ти пуд. болѣе простыхъ сортовъ яблокъ въ ящикахъ; но зато осматривать плоды въ такихъ ящикахъ было не такъ удобно, какъ на полкахъ: ящики приходилось снимать для осмотра плодовъ, тогда какъ на полкахъ видно было каждое яблоко.

Случилось Павлу однажды увидѣть въ плодовомъ хранилищѣ одного имѣнія полки для храненія десертныхъ сортовъ плодовъ— особеннаго устройства. Каждая полочка состояла изъ реекъ: изъ болѣе широкихъ поперечныхъ и изъ болѣе узкихъ продольныхъ реекъ. Чтобы плоды не скатывались съ нея, кругомъ полки шелъ ободокъ; каждая полка имѣла 4 ножки (рис. 7). Такія полочки

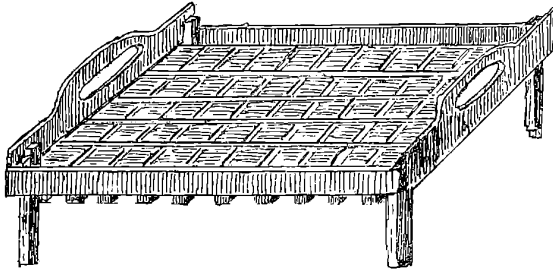


Рис. 7. Полочка для храненія плодовъ.

ставились другъ на друга (рис. 8); на нихъ каждое яблоко имѣло свое опредѣленное мѣсто. Павелъ сдѣлалъ такія полочки длиною въ 1 арш. 6 вершк., шириною въ 12-ть вершковъ и высокою въ 6 вершковъ, считая въ этомъ числѣ высоту ножекъ. На такой стойкѣ изъ 8-ми полокъ или этажеркѣ хранилось до 8-ми

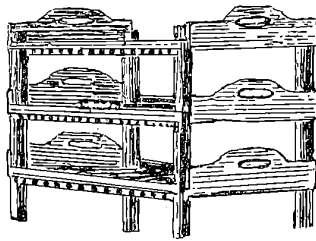


Рис. 8. Этажерка изъ полочекъ.

пуд. яблокъ. На этажеркѣ было очень удобно осматривать плоды и послѣ уборки плодовъ изъ погреба ее можно было легко разобрать и вычистить, но въ небольшомъ погребѣ Павла было полное количество полокъ и ящичковъ, какое только онъ могъ вмѣстить, поэтому поставленная въ него этажерка очень стѣсняла работающихъ въ погребѣ, когда они осматривали въ немъ яблоки.

Лѣтнія и осеннія сладкія яблоки покупались окрестными крестьянами; сладкихъ яблокъ было немного въ саду Павла. Кислосладкія и кислыя осеннія яблоки шли въ сушку; сушили также часть крупной кислой и кислосладкой падалицы, изъ другой части

такой падалицы приготавливали пастилу; мелкая падалица шла на приготовленіе кваса.

Быль конецъ августа. Стояло хорошее осеннее утро. Осенія и зимнія яблоки не были еще собраны съ деревьевъ, и деревья стгбались подъ тяжестью плодовъ; отъ дыханія осени ихъ зеленая листва уже начинала умирать: въ ней тутъ и тамъ появились желтые и красные осенніе листья. Какъ прекрасенъ былъ садъ въ своемъ пестромъ осеннемъ нарядѣ въ это свѣтлое утро! Но съ полудня горизонтъ покрылся тучами; тучи быстро надвигались на деревья, задулъ вѣтеръ, вскорѣ онъ усилился, сталъ раскачивать деревья въ саду Павла; заколыхались ихъ вѣтви, качались ихъ вершины; тучи повисли надъ садомъ Павла, вѣтеръ завывалъ, деревья гнулись, съ вѣтокъ сыпались уже созрѣвшіе плоды и желтые листья; многія подпорки подъ вѣтвями опрокинулись и нѣсколько вѣтокъ съ плодами отломились и упали. Туча разразилась дождемъ, вѣтеръ понемногу затихъ, повѣяло холодомъ, проливной дождь смѣнился мелкимъ осеннимъ дождемъ. Когда Павелъ вышелъ въ садъ, ему представилась печальная картина: много спѣлыхъ осеннихъ яблокъ вѣтеръ сбилъ съ деревьевъ и усеялъ ими приствольные круги; нѣсколько вѣтокъ, полныхъ жизни, на которыхъ, казалось, было больше яблокъ, чѣмъ листьевъ, лежали на землѣ. Скоро вся семья вышла въ садъ и принялась исправлять опустошенія, причиненныя бурей. Павелъ занялся деревьями, а его дочери стали подбирать сбитые вѣтромъ плоды. Много работы предстояло имъ теперь исполнить немедленно. Надо было использовать всю спѣлую падалицу, пока она не подверглась порчѣ, превратить ее въ пастилу и въ сушеный продуктъ. Онѣ подобрали яблоки по сортамъ, а на другой день занялись приготовленіемъ изъ нихъ пастилы.

Въ то время, когда топилась русская печь, и въ ней ярко пылали дрова, онѣ вымыли и разложили яблоки на листы изъ бѣлаго желѣза съ загнутыми на $\frac{1}{2}$ вершка краями; это были яблоки одного и того же сорта—Боровинки. Вскорѣ печь протопилась, и въ ней остались отъ дровъ только уголья. Старшая дочь Павла, Марья, загребла ихъ въ одинъ изъ переднихъ угловъ печи, а въ печь вдвинула листы съ яблоками, закрыла ея отверстіе (устье) заслонкой и поручила своей младшей сестрѣ наблюдать за ними. Дѣвочка осталась въ избѣ слѣдить за яблоками въ печи. Когда кожа на яблокахъ слегка подрумянилась, надулась и на ней показались кое-гдѣ трещины, она выдвинула листы съ яблоками изъ печи, поставила ихъ въ теплое мѣсто на печь, чтобы яблоки не остыли, такъ какъ холодныя яблоки протирать труднѣе и выходить

много отбросовъ. Эти печеные яблоки надо было протереть сквозь волосяныя сита. Дѣвушки принялись протирать ихъ: по яблокамъ, лежащимъ на ситахъ, стали скользить деревянныя ложки, и вскорѣ отъ яблоковъ на ситахъ остались кожица да сердцевина, а въ горшкахъ, поставленныхъ подъ сита, получилось яблочное пюре. Протеревъ яблоки, онѣ сейчасъ же убрали съ ситъ кожицу и сердцевину яблокъ, чтобы эти отбросы не попали въ яблочное пюре, снова наложили на сита печеные яблоки и принялись протирать ихъ.

Такъ были протерты все яблоки съ листовъ. Пока дѣвушки мыли сита, ложки и приготавливались къ послѣдующей работѣ, прошло минутъ двадцать и въ это время яблочное пюре, оставленное въ покоѣ, устоялось и на дно горшковъ осѣлъ яблочный сокъ, который вычерпали ковшомъ. Чисто вымытая и выпаренная кадка стояла наготовѣ; въ нее сестры выложили яблочное пюре и на-

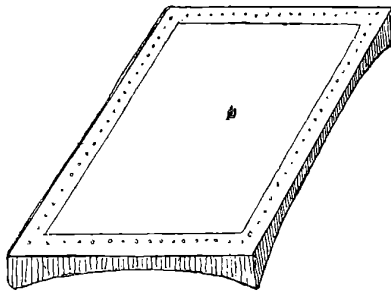


Рис. 9. Рамка съ натянутымъ холстомъ.

полнили имъ только четвертую часть кадки. Теперь имъ предстояла довольно утомительная, продолжительная и однообразная работа. Положивъ въ пюре на 1 пудъ его 20 бѣлковъ, сестры начали вращать по очереди въ этой мязгѣ мутовку все по одному направленію въ продолженіе $1\frac{1}{2}$ часа; въ этотъ промежутокъ времени мязга сдѣлалась бѣлой; теперь въ нее всыпали сахарный песокъ по вкусу (приблизительно $\frac{1}{2}$ пуда сахару на 1 пудъ мязги) и продолжали вращать мутовку безпрерывно еще въ продолженіе двухъ часовъ. Во время вращенія мутовки яблочное пюре или, какъ говорятъ, тѣсто постепенно поднималось въ кадкѣ, наконецъ при вытаскиваніи изъ него мутовки оно стало легко отставать отъ ея нижней части и слѣдъ отъ вращенія мутовки сталъ медленно заплывать въ тѣстѣ. Несмотря на продолжительность и однообразіе этой работы, сестры охотно исполняли ее по очереди: всеѣмъ имъ хотѣлось участвовать въ приготовленіи такого вкуснаго лакомства, какъ

пастила. Наконецъ получилось взбитое, пышное яблочное тѣсто. На столѣ его уже ждали 6 рамокъ, которыя могли свободно входить въ устье русской печи въ избѣ Павла и всѣ могли свободно помѣщаться на подѣ (днѣ) печи. На этихъ рамкахъ были туго натянутъ чистый холстъ, а такъ какъ холстъ, какъ бы туго онъ ни былъ натянутъ, отвисаетъ, если наложить на него яблочное тѣсто, то края рамокъ подъ натянутымъ холстомъ были вырѣзаны овально, вслѣдствіе чего воздухъ могъ имѣть свободный доступъ подъ рамки (рис. 9). Холстъ рамокъ покрыли чистой, бѣлой бумагой, на которую наложили яблочное тѣсто, разровняли его слоемъ, толщиною въ $\frac{1}{2}$ вершка при помощи деревяннаго ножа, длиною 14, 15 вершковъ, стараясь размазывать имъ тѣсто только одной его стороной и часто обтирая его о край кадки. Рамки съ яблочнымъ тѣстомъ вставили въ печь, гдѣ ихъ оставили до утра. Утромъ ихъ вынули; яблочное тѣсто слегка подсохло и одѣлось сверху довольно плотной корочкой. Рамки съ яблочными пластами поставили на печку, гдѣ было теплѣе, чѣмъ въ избѣ, и послѣ стряпни опять вдвинули въ печь—до слѣдующаго утра, закрывъ трубу печки только вечеромъ. На другое утро вынули изъ печи эти высохшіе пласты, сняли ихъ съ рамокъ, отодрали отъ нихъ бумагу (погрѣвъ ихъ для этого передъ печью) и сложили ихъ одинъ на одинъ, не перекладывая бумагой. Такъ какъ выдѣлка пастилы изъ падалины должна была продолжаться, то къ тому времени, когда истопилась печь, было приготовлено вновь яблочное тѣсто такъ, какъ описано, но его размазали не по всѣмъ рамкамъ, а только по пяти. Одну рамку оставили незамазанной тѣстомъ и на эту рамку наложили уже приготовленные шесть пластовъ такимъ образомъ: положивъ на рамку одинъ пластъ, смазали его тонкимъ слоемъ равномерно по всему пласту яблочнымъ тѣстомъ, наложили второй пластъ и стали слегка придавливать его равномерно во всѣхъ мѣстахъ, отчего по краямъ стало выступать яблочное тѣсто; такое надавливаніе на пластъ продолжали до тѣхъ поръ, пока тѣсто переставало выступать. Такимъ образомъ были наложены одинъ на другой всѣ шесть пластовъ; шестой былъ покрытъ слоемъ яблочнаго тѣста, въ $\frac{1}{2}$ вершка толщиною, и ровно приглаженъ; бока этой пастилы изъ 6-ти пластовъ были также ровно сглажены, и наконецъ рамка съ пышной пастилой поставлена въ печь. Спустя часъ Марья подправила верхъ и бока пастилы. Ночью, когда всѣ обитатели избы спали глубокимъ сномъ послѣ трудового дня, не спала только жена Павла: дочери просили ее подправить пастилу въ печи еще разъ ночью, что она и исполнила, и затѣмъ спокойно уснула до разсвѣта. Утромъ вынули пастилу изъ печи. Если она оказывалась сыроватой сверху,