

ЮРІЙ ТАНЧАКОВСЬКИЙ

**ПРАКТИЧНЕ
ТОВАРОЗНАВСТВО
ЗАСОБІВ ПОЖИВИ**

**ПІДРУЧНИК ДЛЯ КУПЕЦЬКОГО
Й ДОМАШНЬОГО ВЖИТКУ**

Л Ъ В І В 1929

Handwritten text in a cursive script, possibly a signature or a name, located in the lower center of the page.

ЮРІЙ ТАНЧАКОВСЬКИЙ

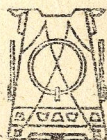
16.388

Львів. Бібліотека
АН. УРСР

ПРАКТИЧНЕ ТОВАРОЗНАВСТВО ЗАСОБІВ ПОЖИВИ

ПІДРУЧНИК ДЛЯ КУПЕЦЬКОГО Й ДОМАШНЬОГО
ВЖИТКУ

просфотопозитив



Дакенко

Л Ї В І В 1929

НАКЛАДОМ ВИДАВНИЦТВА „П Р А Ц Я“

180-9

Друкарня Ставропігійського Інституту у Львові.

Львівська державна
наукова бібліотека

8993

ПЕРЕДНЄ СЛОВО.

Отцей підручник товарознавства засобів поживи, є першим цього рода українським підручником на наших західніх землях.

Потреба такого підручника у нас вже від давна відчувається. А саме з усіх галузей торгівлі у нас найбільше розвинулася торгівля засобами поживи і то як кооперативна, так і приватна. І для всіх кооперативних і приватних споживчих крамниць підручник товарознавства засобів поживи конче потрібний. Також у приватнім, домашнім господарстві є у нас ще найбільше зацікавлення товарознавством засобів поживи, як предметів необхідного, щоденного, масового запотребування. На закупно засобів поживи, йде в кожній родині львина часть усіх приходів і наші господині дуже відчують брак відповідного підручника товарознавства.

Ідучи на зустріч потребам наших кооперативних і приватних крамниць з одної а приватного, домашнього господарства з другої сторони, цей підручник обіймає практичне товарознавство засобів поживи. Подає він деякі загальні відомости про кожний засіб поживи; способи як даний засіб поживи розпізнавати та зберігати і як обходитися з ним в продажі. Поминає натомість всякі більше теоретичні відомости про походження і виріб товарів і т. п., що їх подають звичайно підручники товарознавства призначені для шкіл.

В укладанню цього підручника, призначеного як до крамарського, так і домашнього вжитку, заходила та трудність, що треба було примінити його не тільки до потреб торгівлі, але й до потреб приватного, домашнього господарства,—а ці потреби під деяким оглядом ріжні. Часами, це, що цікаве й потрібне для крамниці, менше цікаве і менше потрібне для домашнього господарства і навпаки. Ці труднощі треба було оминати, щоби задоволити по змозі як найкраще обидві сторони.

Матеріал поданий в цьому підручнику поділено на десять частин. Перші дві частини обіймають засоби поживи звіринного походження; дальші частини, від третьої до девятої включно, засоби поживи ростинного походження, а остання десята частина обіймає засоби поживи мінерального походження.

По тексті підручника подано поазбучний показчик засобів поживи з виказом сторін, де є про них мова.

При укладанню цього підручника використано по змозі як найдокладнійше, наведену при кінці цієї книжки, фахову літературу в українській, польській і німецькій мові.

I

1. М'ясо, товщ і внутренности з домашніх звірят. 2. Вудженини. 3. М'ясо, товщ і внутренности з домашньої птиці (дробу). 4. Дика звірина і дикі птахи. 5. Риби, раки.

1. М'ЯСО, ТОВЩ І ВНУТРЕННОСТИ З ДОМАШНІХ ЗВІРЯТ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

До домашніх звірят, які вбивається на поживу, зачислюємо рогату худобу (воли, корови, телята, барани), як рівнож і свині, а також коні. На поживу вживається з цих звірят: м'ясо, товщ і внутренности.

М'ясо з домашніх звірят ділимо на різні роди, відповідно до того, з якого звіряти м'ясо. В торгівлі продають такі роди м'яса з домашніх звірят: м'ясо волове, теляче, бараняче, свиняче, а рідше кінське.

Відповідно до того, з якого місця тіла звіряти даний кусник м'яса походить, ділимо різні роди м'яса на ось як часті:

Волове м'ясо ділимо на 1. Карк, м'ясо на карку (на гуляш і буліон). 2. Горішня частина, м'ясо зараз за карком (на печеню, сіканину і гуляш). 3. Підгорле (на росіл, гуляш і буліон). 4. Місток, в передній частині, межі передніми ногами (на росіл). 5. Лопатка, над передньою лопаткою (на печеню і сіканину). 6. Горішня частина передньої ноги (на зупи і буліон). 7. Ростбратель і 8. Ростбеф, м'ясо на хребетній стовпі (на розбратлі, товченики і т. и.). 9. Полядвизя, викроєна в цілості, лежить здовж хребетного стовпа під ребрами (на товченики). 10. Шпондер поперечний і 11. Лоївка, лежать здовж середини боку вола (на росіл, зупи і гуляш).

12. Шпондер середущий, долішня часть вола по ребрах (знамените мясо на росіл). 13. Лата або пахвина поміж задніми ногами (на росіл і гуляш). 14. Перша крижівка лежить здовж хребетного стовпа за ростбефом (печеня). 15. Бедрова (від середини називається крило) — лежить під першою крижівкою, передна горішня часть задної ноги (на печеню і сіканину). 16. Крижівка горішня і середуща лежать за першою крижівкою, сягають в долину до половини богу (найліпше мясо на росіл). 17. Крижівка долішня, від крижівки середущої до горішньої части задньої ноги (на росіл). 18. Крайівка від хвоста (на сіканину). 19. Зразівка, внутрішня часть зад-

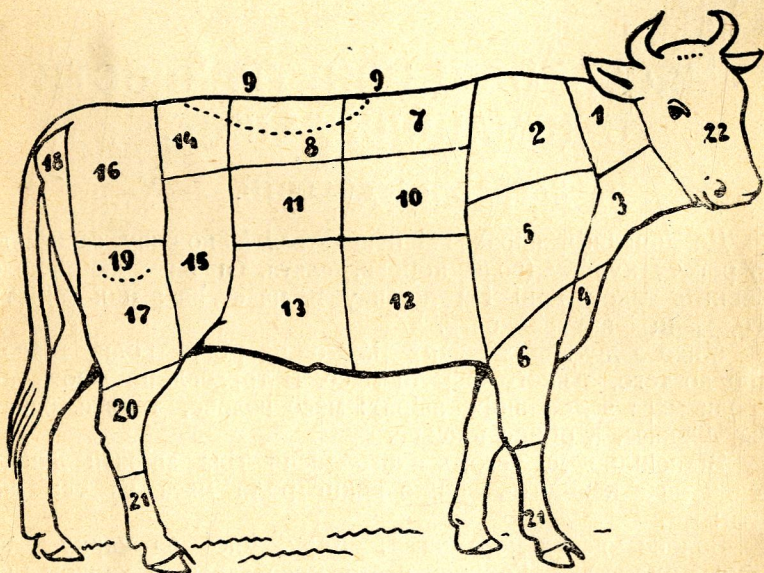


Рис. 1. Поділ волового мяса.

ньої ноги (найліпше мясо на печеню і зрази). 20. Горішня часть задньої ноги (на зупи і буліон). 21. Ноги (долішні части) на галярети. 22. Голова (на маринати ітп). Гляди рис. ч. 1.

На загал можна поділити вище вичислені части волового мяса на три категорії. До першої належить найліпше мясо: перша крижівка, зразівка, ростбратель, ростбеф, полядвизця. До другої належать дальші крижівки, лоївка, бедрова. До

третьої лопатка, горішня части, шпондер, горішня части передньої ноги, лата, карк, підгорле. На плоскій поверхні рисунка, тяжко представити зрозуміло внутрішні части звіряти, тому треба старатися побачити, як різник ділить м'ясо.

Теляче м'ясо ділимо на: 1. Горішня части з хребта, зачинаючи від шиї а кінчаючи на половині довжини тулова (на товченики). 2. Нирківка (м'ясо з ниркою), обіймає дальші круги хребетного стовпа (на печеню з начинкою). 3. Чомбер, викровний в цілости, лежить здовж хребетного стовпа (на печеню). 4. Чвертка, обіймає задне удо (на печеню, шницлі, зрази, також до маринування). 5. Місток або брусьдік, обіймає передну части підчеревя, зачинаючи від долішної части нирківки а також передну части звіряти (на печеню, на потравку). 6. Лопатка, є це части м'яса, що находится при

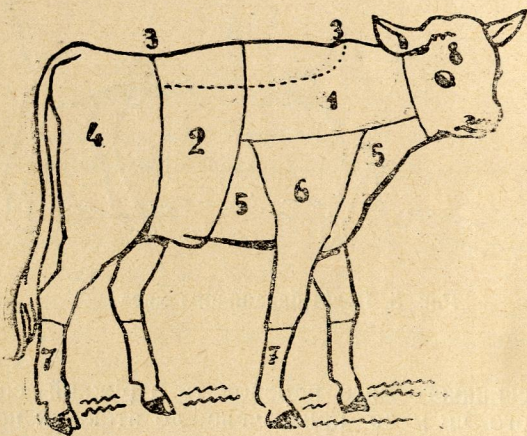


Рис. 2. Поділ телячого м'яса

передніх ногах (на січені товченики ітп). 7. Ніжки (долішня части ніг, їдять смажені або по зваренню і виділенню костей, як галарету). 8. Головка на потравку. Гляди рис. ч. 2.

Бараняче м'ясо ділимо на 1. Чвертка, відтинається з задних ніг і відповідає свинячий шницлі (на печеню). 2. Нирківка, лежить за чверткою (на печеню). 3. Горішня части, лежить за нирківкою (на товченики). 4. Чомбер, викровний в цілости, лежить здовж хребетного стовпа. Найцінніший з задньої

часті звіряти (на печеню.) 5. Місток, обіймає м'язи долішньої часті грудної клітки і сягає підчерев'я (на зупи). 6. Лопаткою називається передня грудна частина разом з лопаткою, положеною над передніми ногами (на зупи, сіканину). 7. Карк, м'ясо з карку (на потравки). Гляди рис. ч. 3.

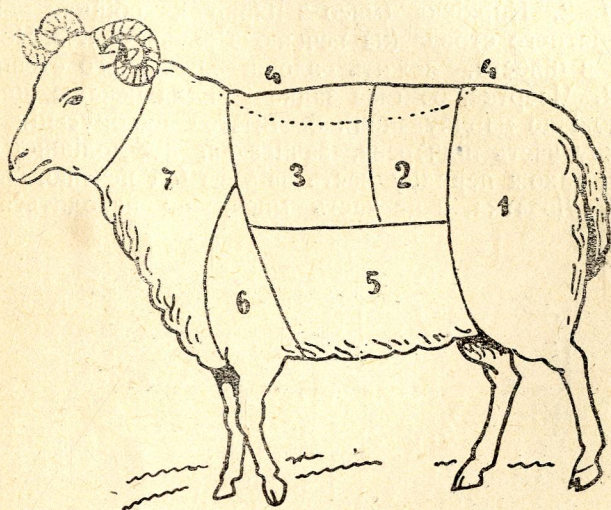


Рис. 3. Поділ баранячого м'яса.

Поділ свинячого м'яса переводять в ріжний спосіб, залежно від того, чи м'ясо призначене до яток, чи на вудженні. Більше зложений поділ на вудженні переводять ось як: 1. Шинка, є це задні ноги, аж по наколінок (на шинки). 2. Хвіст обіймає задню часті хребта і хвіст (до борщу і зуп.). 3. і 4. Похребтина, обіймає цілу горішню часті звіряти здовж хребетного стовпа (на товченики). 5. Поляд-виця викроєна в цілости, лежить здовж хребетного стовпа. 6. Бочок або т. зв. вудженка, обіймає долішні часті м'язів під похребтиною. Уживають також до борщу, капустаку і горохової зупи. 7. Потилиця, м'ясо з карку звіряти поміж ухами і похребтиною (до виробу шинки в міхурах, на ковбаси, сіканину). 8. Лопатка, є то передні ноги з лопатками (уживають як тзв. передні шинки, на ковбаси і сіканини.) 9. Під-

горле (на сальцесон і інші вироби). 10. Ніжки, долішні часті ніг (на студенець). 11. Голова (на сальцесон і студенець). Гляди рис. ч. 4.

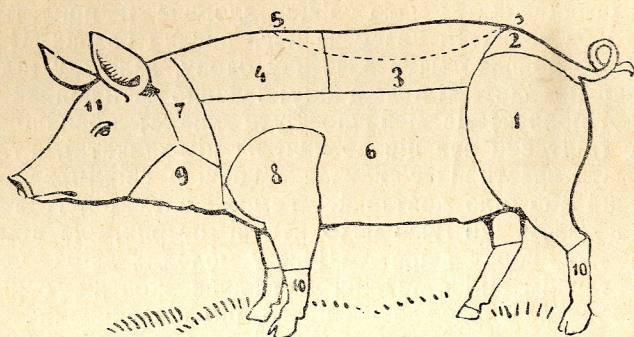


Рис. 4. Поділ свинячого мяса.

Поділ кінського мяса подібний до поділу волового мяса. Тому, що кінське мясо менше уживають, поділу цього мяса не подаємо.

Рівнож уживають як поживу товщ з різних домашніх звірят прим. воловий лій, товщ з телят, баранячий лій, солонину і сало (сmaleць) зі свиней іти.

Також внутренности як печінка, легкі, дишниця, серце, нирки, селезінка, мозок, язик іти. різних домашніх звірят уживається на поживу.

Поживність мяса з домашніх звірят залежить від цього, скільки міститься в нім поживних частей, цебто товщу й білковину. Товсте мясо домашніх звірят має пересічно 30-40% товщу, 14 до 20% білковину і 40 до 50% води. Худе мясо домашніх звірят має тільки кілька процентів товщу, майже таку саму кількість білковину як товсте мясо і 70 до 78% води. Розпущені в мясі мінеральні солі і т. п. мають — мимо того, що самі не поживні та, що знаходяться в мясі в невеликій кількості — велике значіння, бо побуджують травлення, спричиняють енергійне виділювання шлункових соків та надають мясові смак. Якість і поживність мяса залежить від рода, віку, пола і від способу живлення звіряти. Рівнож заходить певна ріжниця в якості мяса з різних частей звіряти. За найпоживніше уважається загально волове та свиняче мясо.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

При оглядинах, чи м'ясо свіже, здорове й придатне до вжитку, треба звернути увагу на його вигляд і запах. Свіже, здорове м'ясо повинно мати властиву барву, залежну від звирини з якої походить, її пола й віку; повинно мати певний властивий собі полиск; не повинно бути липке; повинно бути еластичне (відтиски пальців повинні на ній зникати), а також повинно мати властивий собі запах. Товщ в свіжій, здоровій м'ясі є білий або біло-жовтавий. Темно-жовта барва товщу в м'ясі є доказом, що м'ясо походить зі старих, зле відживлюваних або хворих звірят. Шпик у молодих звірят червоначий; в старшій віці стає чимраз більше жовтий, оскільки якісь хвороби не спричинюють цього, що він червоніє.

М'ясо з старих звірят має темну барву, на розрізі видно чорні плями, а по зваренню має несвіжий запах і квасковатий смак. Гниле, зіпсуте м'ясо має барву дуги або зеленкувату, є м'яке та нееластичне, в дотик мокре, липке, має неприємний гнилий запах. Купці дуже часто маскують гнилий запах м'яса через додання різних приправ. Гнилий запах такого м'яса можна викликати, обмиваючи м'ясо теплою водою. Свіже м'ясо не змінює барви лякмусового папірця¹⁾ або легенько забарвлює синій папірець на червоно. Коли червоний лякмусовий папірець в зіткненні з м'ясом змінює барву на синю або відбарвлює, то це знак, що м'ясо зачинає псуватися. Зіпсуте м'ясо трійливе і навіть варене й печене в високій температурі не перестає бути шкідливим. Тому належить зіпсуте м'ясо цілком виключити від спожиття.

В м'ясі рогатої худоби, а також в м'ясі свиней буває часто багато різних галапасів. Галапаси ті, діставшись з м'ясом до тіла людини, задержують свою здібність до життя й розвитку а, зглядно, навіть докінчують тут свій розвій.

Таким галапасом м'яса є передовсім р е ш е т и н а (вугри), яка лучається найчастіше у свиней, хоч буває також у рогатої худоби. Спричинює її ціп'як (солітер), який галапасує в кормовій провіді людини. З людини, яка має солітера, виходять з калом відтинки (частинки) солітера з зародками. Коли рогата худоба з травою чи іншим кормом, а свиня таки

1.) Лякмусовий папірець, це папір до фільтрування перепоений лякмусовою тинктурою, а відтак висушений. Є синій і червоний лякмусовий папірець. Можна дістати його в дрогеріях.

впрост, зість людський кал, в якому є частинки солітера, то яєчка солітера проникають до м'язів тіла звіряти (свині), а з обігом крові навіть до серцевого м'язу, в очні сполучниці і т. п. й тут оторблюються у виді білих міхурців з заріддью. Споживання такого мяса людиною знову спричинює ціп'яка (солітера) в людському організмі. Розпізнати решетину можна доволі легко. А саме можна бачити у живих свиней під язиком і в очній сполучниці, а в убитих свиней також на серцевому м'язі, в полядвигях та шинках білі, наче просо, міхурчики з зародком солітера. Серед червоних волокон м'язів знаходяться ті міхурчики нераз так густо, що мясо виглядає якби засіяне білими зернами. Хвороба ця у свиней невилічима. Вугровате мясо, дуже добре зварене, зглядно спечене, нешкідливе. Однак закон не дозволяє вугроватого мяса ані продавати, ані перероблювати до прилюдної розпродажі. Запобігати повстанню решетини у свиней на селі можна при допомозі влаштування виходків, з яких кал належить вивозити на поле для переорання. Виходки не повинні знаходитися близько хлівів, щоби туди не попав кал. Загалом кал з виходків не повинен ніяк передіставатися там, де є приміщені і де ходять свині.

Другим найгрізнішим галапасом є трихіна скрутка (волосінниця), яка знаходиться часто в м'язах свині. Є це галапас з громади глист. Дістається він до тіла свиней в цей спосіб, що свині їдають щурів, в яких загіздилися трихіни. Трихіни гнізяться в м'язах свиней. Є вони дуже малі так, що можна їх розпізнати тільки за помічю дрібновиду (мікроскопу), який побільшує найменше в 30 разів. В м'язах трихіноватих свиней видно під дрібновидом шрубовато скручені білі точки. Споживання трихіноватого мяса може допровадити до дуже болісних занедужань, викликає трихінову неміч (опух), а навіть може спричинити смерть. Трихіновате мясо можна споживати тільки дуже добре зварене або спечене. Запобігати поширюванню трихіни, можна тільки через винищування щурів.

Санітарна контроля битих звірят, яку перепроводжують в різнях, має між иншим також за ціль розслідувати, чи биті звірята не мають тих галапасів.

Подрібні вказівки.

Нище подаємо подрібні вказівки, як розпізнавати поодинокі роди мяса.

Волове мясо є мясом, яке одержуємо з дорослої рогатої худоби. Мясо з волів ядерне, барву має від ясно- до темно-червоної. Натяті місця блискучі. Товщ зернистий; у молодих звірят біло-жовтий, у старих жовтий. В опасових звірят, годованих травою, товщ жовтавий; розуміється, в цьому випадку не треба думати, що звіря старе. Шпік має сіро-червонову барву. Зле відживлювані звірята мають темніше мясо, жовтіший товщ і м'якший шпік.

Мясо з бугаїв можна пізнати по специфічним запаху. Мясо з добре годованих коров є доволі подібне до мяса волів. Мясо старших коров ясніше і сухіше, менше переросле товщем, як мясо волів, та має ostrіший запах, ніж волове мясо. Мясо рогатої худоби найліпше в віку від 3 до 6 років. Чорняво-червоне волове мясо вказує, що звіря було хворе на здуття, а волокнисто-воднисте — на хворобу легенів і водяну пухлину. Волове мясо, яке продають в крамницях і т.п., в різнях дуже докладно поділене. З волового мяса роблять дуже тревалі мясні консерви, які продають в бляшаних пушках. Коли пушка виказує бомбаж¹⁾, то таку консерву треба уважати за труючу, бо в ній розвинулися птомаїни (отруя). Воловий лій витоплюється з товщу вола. Найліпші роди його майже білі, гірші сіраві або жовтаві. Смак і запах має слабкий, собі питомий. Найліпші чисті роди лою з здорових битих звірят а саме товщ з серця, легких, шлунка й нирок і т. п. уживається як товщу до їди, а також до виробу маргарини; гірші роди лою з здорових битих, а також лій з хворих битих і здохлих звірят, уживається в техніці при фабрикації мила й свічок, при виправлюванню шкір, а також як смаровило.

Телятина є мясом, яке одержуємо з молодих телят. Телятина має дрібно волокнисту будову, блідо-рожеву барву, та питомий собі запах. Товщу в ній дуже мало. Товщ цей далеко м'якший від волового лою, білий, а у молодих телят має рожеве забарвлення. Кормлені молоком телята мають спеціально бліде, майже біле мясо, а цілком молоді — блідо-сіре, вогке, без сліду товщу. Не належить уживати мяса телят, які ще не мають 3 тижнів, хоч біють навіть телята, що мають 8 днів. Найцінніше ж мясо з молодих телят. Старші

1.) Бомбаж виказує пушка з консервою тоді, коли консерва псується. Об'являється бомбаж в цей спосіб, що гази, які витеорюються в тім часі, як консерва псується, видують вічка пушки і надають їм випуклий вигляд.

телята в віці між телям і ялівником, з вистаючими кістками, дають дуже худе м'ясо. Товщ, який знаходиться в невеликій кількості на таких теляті, жовтий. Стадія ця наступає тоді, коли теля переходить на рстинну пашу. Кости теляти м'які, шпик пливкий, нирки можна докладно через товщ бачити. В добрій телятині нирки покриті густим, білим товщем. Коли товщ на нирках рідне, це ознака, що м'ясо починає псуватися.

Баранина є м'ясом, яке одержуємо при поділі зарізаних баранів. Барву має на загал темнішу від барви волового м'яса, від ясно до темно червоної; волокна м'язів дрібні; має відносно незначну ядерність і питомий собі запах. Товщ має білий, твердий, крихкий і без запаху. Чим біліший товщ має баранина, тим вона цінніша. В торгівлі знаходиться часто в продажі м'ясо тучених баранів (валахів), яке найцінніше, але подибується також м'ясо овець. Найсмачніша баранина в осені, коли вона походить від однорічних тучених звірят. Баранячий лій витоплюється з товщу баранів і овець і то головню з легенів, нирок, серця і підчерев'я. Лій цей білий, крихкий, коли свіжий, майже без запаху. Має подібні прикмети як воловий лій, однак тяжче його переховати, бо скоро псується. Баранячий лій з здорових зарізаних звірят уживається до їди й до виробу маргарини. Лій з хворих битих і здохлих звірят уживається як технічний лій при фабрикації мила і т. п.

Свиняче м'ясо одержуємо з свиней. М'ясо це має ріжну барву і твердість, залежно від віку, раси, степеня тучення й паші, а також від цього, з якого місця тіла м'ясо витято. За найкраще вважають м'ясо з молодих годованих свиней, убитих в віці коло 9 місяців. Є воно блідо рожеве, сильно переросле і обросле товщем; товщ має білий. М'ясо з старих свиней темніше, жираве, тверде й худе. М'ясо кнурів має певний специфічний запах. В варенню прибирає свиняче м'ясо барву білу до ясно-сірої. Кадовб вепрів покритий підшкірною вествою товщу, яка у годованих вепрів досить груба. Товщ білий, зернистий, м'якший від волового лою, й називається солонина. Також внутрішні частини звіряти перерослі товщем, так званім салом. Молодих вепрів не ділять, а продається й печеться в цілості. За найцінніші вважається веприки забиті ще перед відлученням від льохи. Підшкірну верству т. вщу, якою покритий кадовб свиней здимається окремо і в торгівлі продається як солонину. Добра солонина повинна бути свіжа, груба, мати тоненьку шкірку і не повинна бути попереростана м'ясом. Солонину продають сиру

і вуджену. В торгівлі продають також так звану американську солону солонину, яка трохи дешевша від нашої, але має інший смак та пересичена сіллю. Також товщ, яким переросли внутрішні часті свині т. зв. сало, продається в торгівлі окремо. С а л о повинно бути свіже, чисте і без охlapів. Сало, приросле на боках, м'ягше, й називається болонами; сало приросле до кишок твердше й називається отокою. Рівнож продають в склепах ще с м а л е ц ь, тобто перетоплений свинячий товщ. Смалець в домашнім господарстві витоплюють з солонини і сала. Смалець, який продають в склепах, витоплено звичайно з різних товщевих відпадків, які дістається при забиттю свині, а майже ніколи з солонини або сала, особливо з тої часті сала, яка зветься болонами. Бо купцеві, мимо того, що смалець звичайно далеко дорожчий від солонини й сала, не оплачується перетоплювати солонину й сало на смалець. Добрий смалець то біла маса, майже цілком без запаху, з лагідним смаком, подібний до масти, можна ним смакувати. Смалець, розтертий поміж пальцями, повинен зараз стопитися. Смалець не повинен мати в собі зовсім соли. Смалець до їди повинен бути приготований з здорових звірят. Стухлий, гіркий з неприємним смаком і запахом а також старий смалець не надається до вжитку. Звичайно готовий смалець, куплений в склепі, хочби був після запевнень продаючого і найліпший, все має якийсь запах, а коли його перетопиться, то повно на нім шумовиння. Тому то, хто хоче мати дійсно правдивий, добрий і чистий свинячий смалець, повинен в склепах купувати свіжу солонину й сало і з них топити смалець. В торгівлі продають також ще т. зв. американський смалець. Смалець цей значно дешевший від нашого смальцю, має гарний білий вигляд та буцім то є чистим свинячим смальцем. Не улягає, однак, сумнівові, що в тім смальцю окрім свинячого смальцю, знаходиться більша або менша домішка інших звіринних та рослинних товщів.

К о н и н а це мясо з коней. Є вона значно дешевша від волового мяса і тому бідніші верстви населення часто їдять її замість волового мяса. З огляду на нижчу вартість, та щоби не впроваджувати купуючих в блуд, не дозволено продавати конину в ятках, в яких продають інше мясо. Конина темніша й твердша від інших родів мяса, часто має синявий полиск. Має вона питомий собі запах, який дозволяє відрізнити конину навіть в свіжім січенім'ясі. З огляду на це, що добрі й здорові коні мають доволі значну ціну, а кінське мясо має низьку ціну, треба звертати увагу, чи конина не

походить з коней забитих в хвилі вичерпання або змучення, або просто нездорових.

* * *

Печінка. Свіжа, добра печінка мусить бути ядерна, тверда та обтягнена гладкою, лискучою та прозорою плівкою. В жовчевих спільних проводах мусить мати теч бурштинової барви. В течі тій не повинні знаходитися ані хробаки, ані вапнисті виділини, ані інші подібні складники. Волова печінка складається з невиразних двох, свиняча з виразних чотирьох платів, а одна й друга мають по два менші додатки (причіпки). Теляча печінка менша і ясніша від волової і свинячої печінки.

Легкі повинні мати гарну рожеву барву, повинні бути еластичні і вільні від всяких гудзів і т.п.

Серце повинно бути лискуче, брунатно-червоне й ядерне.

Дишниця разом з розгалуженнями не може бути виповнена ані хробаками, ані злишньою слизью, ані ніякою іншою течєю.

Нирки повинні мати легкий, шовковий полиск і цілковито однотайну барву та повинні настільки ставити опір натискові, щоби палець при мірнім тисненню не входив в мясо нирки. Нирок, які, коли їх перекраяти, виділяють дуже сильний запах, не можна уживати. Волові нирки мають грозно-вату поверхню. Телячі нирки складаються з 15 до 20 накарбовань, яких свинячі й баранячі нирки не мають.

Селезінка повинна мати на перекрою сухий, брунатно-червоний, засіяний численними білими кульочками вигляд.

Мозок повинен на перекрою представляти однотайну, лискучу поверхню, на якій тільки поодинокі криваві точки вказують на перетяті жили. Коли мозок дрібку зайшов кровю, то це ще не біда. Однак більша кількість крові в мозку вказує на смерть від удушення. Жовтаво закрашені або виповнені зернистою масою огнища величини сочевиці або навіть оріха на перекрою мозку вказують, що звіря було хворе на туберкульозу й мозку не можна брати до вжитку.

Язик рогатої худоби далеко ширший, як язик коней. Язик рогатої худоби має в задній частині при насаді сильну нарість і дуже шерстку поверхню. Натомість кінський язик такої нарости при насаді не має, а в дотик майже шовково-гладкий.

Тут згадаємо ще, як розпізнавати січене (мелене) мясо. Січене (мелене) мясо, є мясом посіченим при допомі

відповідного ножа(сікача), згідно перепущеним через машинку до мелення мяса. Барва його ясно-червонава до темно-брунатно-червонавої, та залежить від походження, віку й вигодування звірят. Найчастіше подибується в торгівлі січене мясо волове, свиняче й кінське. Січене волове мясо має червонувий вигляд. Січене свиняче мясо ясне, а кінське темне і має питомий собі запах. Сильно вогке січене мясо ясніше від сухого. Мясо з молодих і добре годованих звірят ясніше. Змішування різних родів січеного мяса, прим. волового й свинячого і т. п. не є вказане, хоч лучається часто. Січене мясо продають або чисте або заправлене корінням (сіль, перець, цибуля). Для купуючого є найбільше догідне, щоби мясо сікли (мололи) в його присутності, бо тоді покупець знає, яке мясо що до якості ужито, та, що не помішано різних родів мяса. Січене мясо може мати різні хиби. І так, січене мясо з зміненою барвою цінять нижче. М'яке, ослизле, січене мясо не надається до спожиття, бо може викликати затроєння. Додаток відпадків, які лишаються при діленню убитих звірят, до січеного мяса недозволений. Рівнож недозволений додаток конини до інших родів мяса, без виразного застереження. Також недопускаємий додаток консервуючих середників, прим. салітри, яку додають в цілі збереження ясної барви мяса.

Фальшування.

Фальшування мяса може властиво заходити тільки у випадку підставлення конини замість волового мяса. Це фальшування можна однак при деякій вправі легко розпізнати. Як пізнавати волове і кінське мясо вже подано. Рівнож продають часами козяче мясо замість баранини. Козяче мясо можна однак легко від баранини відрізнити, бо козяче мясо ясніше від баранини, має менше товщу і товщ не є так твердий і крихкий, як в баранині. Цілком певне розрізнення уможливорює хвіст. Він виказує у кози 12 до 16 кругів, з яких 4 перші творять один канал. У барана хвіст виказує 18 до 20 кругів з яких тільки 2 перші творять замкнений лук. Мясо з цапів можна пізнати по неприємнім запаху. Часами продають кінський язык замість языка рогатої худоби. Однак цей підступ можна легко пізнати, бо кінський язык, як це ми вже вказали попередньо, дуже різниться від языка рогатої худоби.

Воловий лій найчастіше фальшують через домішку баранячого лою і ростинних товщів. Фальшування ростинними

товщами можна досить легко пізнати. Рівнож часто фальшують смалець. Дуже часто подибується смалець з втисненою до нього (вробленою) водою. Це фальшування легко пізнати, бо смалець при огріттю на вогні шкварчить і прискає, згідно, коли натиснемо поверхню смальцю ложкою, то під ложкою виступають краплі води. Додаток різних дешевих олій і товщів до смальцю можна часто пізнати по запаху при топленню смальцю. Додають воловий лій, бавовняний олій, кокосовий олій і т. п. Чистий свинячий смалець, застигаючи по перетопленню, творить на поверхні в середині виразно зарисоване вглиблення. Рівнож додають часто до смальцю боракс, соду, клейстер, муку.

ЗБЕРІГАННЯ.

Як держати м'ясо в торгівлі?

М'ясо в торгівлі належить держати в холодних (з температурою 2 - 3 степенів тепла Цельсія), чистих, достаточо вітрених, по змозі темних складах. Звичайно розвішується почетвертоване м'ясо в складі на спеціальних побілюваних гаках. Освітлення при допомозі полум'я, яке коптить, не допускаємо. Підчас магазинування м'ясо тратить на вазі. Чим більше сухий склад, тим страта на вазі більша. В першій дні магазинування страта доходить до 4%. При довшій магазинуванні страта доходить загалом до 8%. Температура нижче 0 степеня допроваджує м'ясо до замерзання, яке бажане тільки в випадку дуже довгого магазинування. В складах з м'ясом не вільно переховувати відпадків, які одержуються при убою звірят. До складу з м'ясом не повинні мати приступу мухи і т. п. Розуміється, що в зимі можна м'ясо довше задержати свіжим, як у літі.

Консервування м'яса.

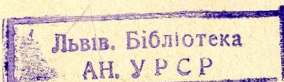
Ані сирого, ані вареного, ані печеного м'яса не можна довго зберігати, бо воно псується. Тому вже давно старалися люди винайти способи, при допомозі яких можна би запобігти гниттю м'яса. Гниття спричинюють певні бактерії, які розвиваються в м'ясі. До розвою цих бактерій треба вогкості і відповідної температури. Усунення якої-будь з тих умов вистарчає, щоби запобігти псуттю м'яса.

Є різні способи консервування м'яса.

Найдавнішим способом вважається консервування м'яса при допомозі сушення. В гарячих краях сушать покрояне м'ясо

Львівська державна
наукова бібліотека
8993

16.388.



впрост на сонці. В торгівлі продають також порошок, який одержується через мелення сушеного мяса.

Часто примінюється загально відоме консервування мяса при допоміг низької температури. Консервування мяса в цей спосіб найліпше і найпростіше, бо так законсервоване мясо не підлягає ніяким змінам. Найкраще зберігати в цей спосіб мясо в ледівнях або в холоднім приміщенню, в яким температура 3 до 4 степенів тепла Цельзія, та до якого має відповідний приступ воздух. В цей спосіб можна зберігати мясо 6—8 день і мясо стратить тільки дуже мало з своєї ваги, а зискає на смаку й сочистості. Не можна однак при таких зберіганню класти мясо безпосередньо на лід, бо на леді знаходяться часто всякі шкідливі бактерії. Коли ходить о це, щоби зберегти мясо при допоміг низької температури на довгий час, тоді мясо заморожують. Діється це особливо тоді, коли мясо треба здалека спроваджувати. Морожене мясо, яке дешевше від свіжого мяса, спроваджують з Америки в замороженім стані. В Америці мясо, яке має бути заморожене наперед добре охолоджують, а відтак заморожують в температурі 8 до 10 степенів зимна. Відтак держать заморожене мясо в температурі 6 до 8 степенів зимна. Звичайно заморожують волове, бараняче й вепрове мясо. Волове й бараняче мясо заморожують звичайно поділене на чвертки, вепрове поділене на половинки. Окрім мяса заморожують також всякі інші части звірячого тіла (печінка, нирки і т. п.). До перевозу з Америки замороженого мяса побудовано спеціальні кораблі-ледівні; до зберігання вже в Європі спеціальні магазини-ледівні, а до дальшого розвоження залізницями спеціальні вагони ледівні. Заморожене мясо можна дуже довго, евентуально навіть кілька літ зберігати в замороженім стані. Упередження, яке мають люде у нас до замороженого мяса є цілком неоправдане. Через замороження не тратить мясо, яке походить з найкраще відживлюваних повновартних звірят, цілковито нічого з своєї поживности, тільки тратить трохи води. Смак мяса є рівнож дуже добрий, тільки треба вміти його відповідно приладжувати. Головно ходить о те, щоби його нагло не відтаювати. До нас тепер замороженого мяса не спроваджують.

Також консервують загально мясо при допоміг солення, бо сіль вбиває бактерії і запобігає гниттю мяса. Але при соленню тратить мясо дещо на смаку й поживности. При допоміг солення консервується мясо в цей спосіб, що вкладається його в сіль або в сильний розчин соли, до якого дода-

ється дрібку салітри, щоби мясо задержало свою червону барву. Найкраще надається до консервування при помочі соли вепрове мясо, волове тоді, як є товсте, а бараняче цілком ні.

Консервують мясо також при помочі вудження. Консервування при помочі вудження полягає частинно на сушенню мяса, а частинно на пересиченню його протигнільними середниками, які знаходяться в димі (креозот, деревний оцет і т. п.). В цей спосіб охоронюємо перед гниттям головно вепрове мясо (шинки, ковбаси, а також солонину і т. п.).

Всяке мясо може, окрім цього, що в горі сказано, лежати в байцу від 3 до 10 днів і навіть довше.

Мясні консерви в пушках треба переховувати в холоднім, сухім приміщенню.

Нижче подаємо кілька способів, як можна в домашнім господарстві з браку ледівні зберігати мясо в літі через два-три дні:

1-ий спосіб: на 6 кільоґр. мяса взяти ложку саліцилевого квасу, втерти його в мясо й мясо повісити в пивниці так, щоби кожний його кусник мав з усіх сторін доступ воздуха. Можна також розпустити саліциль, а змочивши в цій мішанині чисте полотно, обвинути ним кожний кусник мяса осібно й покласти в холоднім місці, Саліцилевий квас нешкідливий і не лишає неприємного смаку.

2-ий спосіб: завинути кожний кусник мяса осібно в товстий папір, прикрити грубо кропивою і поставити в холоднім місці.

3-ий спосіб: замочити чисту шматку або полотно в оцті, обвинути нею кожний кусник мяса осібно й повісити в холоднім місці. Щодня треба шматку свіжо змочувати в оцті. Але не можна вже так зберіганого мяса ужити ані на росіл, ані на товченики.

Мясо призначене до збереження не треба перед тим полокати, ані класти його на леді. Доперва перед ужиттям треба його обмити в кількох водах.

Січене мясо можна зберегти через 12 годин без всяких змін в холоднім і чистім приміщенню. По тім часі січене мясо темніє, стає брунатнаве, навіть сіро-брунатне і тоді треба бути дуже обережним з уживанням його як поживи.

Телятину й печінку можна мати в літі через 2—3 дні свіжою в цей спосіб, що заливається їх в цілості солодким, збираним молоком і ставиться в холоднім місці, не рушаючи, аж молоко зсядеться.

Загалом зберігання мяса вимагає великої чистоти. Леді-вні, зглядно паки, призначені на ту ціль, треба що кілька днів чисто вимивати.

Зберігання волового й баранячого лою, солонини, сала й смальцю.

Воловий і баранячий лій, солонину, сало й смалець зберігається в холоднім, сухім, воздушнім, але не продувним місці. Тепло, вогкість, та протяг шкодять їм. При зберіганню треба звернути увагу, щоби ті товщі не лежали на сонці, бо на сонці легко псуються. В приміщеню, де їх зберігаються не можуть знаходитися інші якісь товари з острим запахом. До приміщення не можуть мати доступу мухи і т. п. Солонину можна в літі зберігати в полові, бо в цей спосіб уможливується потрібний доступ воздуха до неї та хорониться її перед мухами.

ПРОДАЖА.

Мясо з домашніх звірят (волове, теляче, бараняче й сви-няче) продають в спеціальних крамницях тзв. ятках, часами разом з мясом з домашнього дробу, диких звірят, диких птахів і з вудженинами. Ятки мусять бути дуже чисто удержані. З правила не вільно продавати в них інших товарів, як ті про які вгорі сказано. Кінське мясо можна продавати в спеціальних, тільки до продажі кінського мяса призначе-них, ятках. Ятки підлягають спеціальним санітарним припи-сам. Мясо продають нормально в органічно з собою звяза-них кусниках, отже з жилами, товщем і кістьми. На загал досягає додаток костей при продажі мяса 20—25% ваги мяса. В торгівлі є навіть прийнятий звичай, додавати до кусника мяса, який не має костей, кости з иншого, цього самого рода, звіряти. Деякі роди мяса продають без костей. Розуміється, мясо без костей продається по вищій ціні, як мясо з кістьми.

2. В У Д Ж Е Н И Н И.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Вудженинами в звичайнім розумінню шоденного жит-тя називають відповідно приготоване й увуджене вепрове мясо й товщ, а також відповідно приготовані й увуджені пе-

перібки з мяса, товщу, внутренностей і м'яких частей свиней, до яких, в дуже нечисленних випадках, додається дрібку волового, (з ялівок) або телячого мяса.

Поділ вудженин (в поданім в горі значінню) на поодинокі роди, з огляду на велику їх різнородність, дуже утруднений. Окремі ціхи виказують ось які роди вудженин: 1) несічені, до яких зачислюється шинку, литовську шинку, шинку в міхурі, полядвицю, тзв. вудженку і т. п.; 2) ковбаси звичайні, з січеного мяса, в ріжний спосіб приряджені. До цієї групи зачисляємо звичайну ковбасу, краківську ковбасу, сердельову ковбасу, парівки (ковбаски) і т. п.; 3). Ковбаси сухі, сильно вуджені, які можна зберегти через довший час, прим. саямі, мисливська ковбаса, кабанос і т. п.; 4) кишки, які наповнюються кровю, внутренностями, кашою і т. п.; 5) сальцесон, який складається з кусників голови, рила, ніг і т. п. До вудженин можна рівнож зачислити вуджену й паприковану солонину. Деякі роди вудженин вудиться сильніше (печеться) на дуже сильнім вогні (деякі роди ковбаси), а деякі слабше на слабшім вогні (шинки, солонину і т. п.).

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Вудженини повинні бути приготовані з мяса цілком здорових звірят, які під санітарним оглядом не збуджують ніяких застережень (увага перед мясом з трихінами і решетиною), свіжого і добре збереженого. Само прирядження вудженин повинно відбуватися в гігієнічних умовах. Кишки, ужиті до виробу вудженин, повинні бути чисто вимиті і цілком здорові. Додавання консервуючих середників і штучних барвників заборонене. Підбарвлювання кишок недозволене, як рівнож заборонене додавання трагтанту, желатини і надмірної кількості води.

Подрібні вказівки.

Нижче подаємо подрібні вказівки, як розпізнавати поодинокі роди вудженин:

В у д ж е н е м'я с о повинно мати гарну, червону барву й повинно бути крихке; затверде, ликовате, висушене, надгниле мясо, або мясо, яке має в середині зеленаві частини, недобре і не належить його купувати.

Шинка повинна бути зверху брунатно-жовта, а в середині ясно-червона, та повинна мати ціпкий, білий товщ. Шинка з дуже грубою шкірою, з твердим мясом, з сухим, темним або жовтавим перекроєм не є добра. Щоби розслідувати, чи шинка в цілості добра, треба переколоти її ножом аж до кости. Вістря ножа не сміє заносити стухлістю або плісняю.

Солонина повинна бути тверда й ядерна, повинна мати гарну білу краску, не повинна мати жовтого або вогкавого вигляду, не повинна бути мазиста або траниста, повинна бути по змозі як найгрубша, та не повинна бути попереростана мясом.

Вуджені ковбаси повинні в цілості мати однастайну барву і твердість; не повинні мати запаху дерева чи торфу, при допомозі яких їх вудять. Важніші ознаки зісуття ковбас слідуєчі: більша мягкість, чим це відповідає нормальному гатункові ковбаси; творення міхурчиків повітря в ковбасі; надмірно легке відділювання в ковбасі мяса від шкірки; ненормальний, найчастіше зігнилий запах; відмінний смак; зміна барви — вже коли ковбаса дістає сіру барву насуває це деякі сумніви, що до варгости ковбаси. Ці ознаки лучаються часами тільки в просторах, наповнених воздухом випадково полишених в ковбасі. Коли поза тим нігде не можна тих ознак завважати, можна надіпсовану часть усунути, а решта надається до вжитку. Зісуті ковбаси рішучо не надаються до вжитку.

Кишки, яких уживається до виробу ковбас, уважається за кепські, коли вони: достаточно не вичищені; мають їлкий смак; виказують сліди розвитку на них молів; мають осоружний, нагадуючий оселедці запах; мають плями барви ржі, сірі або синяві і є крихкі. За границею часами уживають замість кишок пергаминового паперу. Папір мусить бути чистий і відповідно сильний.

Крівава й паштетова кишка, не повинна мати на поверхні ніяких мягких видутих місць, та солодкавого або квасковатого запаху. Куснички солонини, які находяться в середині кишки, не повинні мати ані зеленковатого, ані червоного, синявого або помаранчевого вигляду.

Студенець дістається через виварення костей, що містять в собі поживний звірячий клей, якого уживається також до приготування й утравлення ріжних страв — з додатком мяса, товщу і т. п.

Зфальшування.

З вудження дуже часто фальшують у нас всякі роди ковбас. Найчастіше фальшують в цей спосіб, що дають гірші роди мяса, замість нормальних добрих; що дають волове мясо замість дорожчого свинячого, зглядно, що додають більшу кількість волового мяса, чим це при деяких родах ковбас практикується; що дають кінське мясо, не здекларувавши цього виразно і т. п. Ковбасу треба робити з свіжого мяса. Не повинні в ковбасі знаходитися штучні барвники, а також мука, крохмаль, булка і т. п. і надто велика кількість консервуючих середників (окрім соли і малої кількості салітри). Але часто виробляють ковбасу з несвіжого мяса й для укріплення зміненої барви фарбують мясо фуксиною, кошеніллю або карміном, а запах зіпсутого мяса заглушують додатком чіснику. Щоби викрити домішку фарби, обливається куснички ковбаси в однім килишку спіртом, в другім розпущеною гліцериную, в третім розпущеним амоняком. Забарвлення спірту вказує на присутність фуксини, забарвлення гліцерини на присутність кошенілі, а забарвлення амоняку на присутність карміну. Коли хочемо викрити в ковбасі додаток муки, крохмалю або булки, то належить очистити кусник ковбаси від додатку коріння (перець і т. п.) і виварити в малій кількості води. По перецідженню плину додати до нього кілька крапель йоду¹⁾. Коли в ковбасі була домішка котрого небудь вгорі означених додатків, то одержиться синьо-червоне забарвлення.

ЗБЕРІГАННЯ.

Вуджене мясо й ковбаси не можна держати зложені в паках, пуделках і т. п. Зараз по одержанню треба їх випакувати й зберігати в холоднім місці, де цілий час свіжий воздух (не сміє однак бути протяг), завішені так, щоби воздух мав до них з усіх сторін приступ. Вікна мусять бути забиті густою сіткою, щоби до середини не дісталися мухи і комарі. До довшого зберігання надаються з ковбас тревалі ковбаси, як краківська ковбаса, саямі, мисливська ковбаса, кабанос (який однак дуже тонкий і скоро висихає) і т. д. Інші ковбаси належить можливо скоро зужити. Парові ковбаски тільки легко вуджені, і тому треба їх зужити, зглядно продати, по змозі як найскорше по одержанню, особливо

¹⁾ Розчин тзв. йоду в спірті. Можна дістати в аптиках.

в літі. Коли не можна їх зужити, зглядно продати того самого дня, як їх одержано, то належить їх зберегти до слідуючого дня в холодній, трохи солений воді. При зміні погоди покриваються ковбаси тонкою білою поволокою, яку належить зараз обтерти чистою сухою шматинкою, а ковбаси повісити на свіжій, сухій воздусі. Мороз впливає дещо на зміну барви вудженин і ковбас, однаковож не має майже жадного впливу на їх смак. Як зберігати солонину — обговорено вже перед тим.

ПРОДАЖА.

Вудженини продають або в ятках разом з иншим мясом, або в спеціальних крамницях де продається тільки вудженини, а також в инших крамницях, прим. в крамницях зі споживчими (корінними) товарами, в ресторанах і т. п. Крамниці в яких продають вудженини, підлягають спеціальним санітарним приписам і то так, що до урядження skleпу, як і що до осіб, які там працюють, а то з огляду на це, що продаючі безпосередньо дотикають товару, який люде їдять в такім стані, як його купили. Столи в такій крамниці мусять бути цілком чисті, так само ножі, якими крається вудженини і т. п. В менших крамницях з споживчими товарами, в яких нема окремого стола для краєння вудженин, треба краяти вудженини на окремій частині прилавка, яка оббита бляхою. З огляду на це, що вудженини мають певний властивий собі запах, не вказано держати в крамниці вудженини з товарами, зглядно в близькій сусідстві товарів, які легко втягають в себе чужі запахи, прим. мука, каша і т. п. З другої сторони не можна держати в крамниці з вудженинами товарів з острим неприємним запахом, прим. нафти. В деталічній продажі продається вудженини або в кусниках відповідної ваги, або краєні в пластинки, відповідно до бажання купуючого. Важиться на чистих паперових підстільках. Ковбаси в холодній вогкій порі (осінь, зима, весна) належить краяти на вскіс, бо в цей спосіб пластинки ковбаси мають більшу поверхню і краще виглядають. Натомісць в літі, коли на дворі горячо і воздух сухий, треба ковбасу краєся не на вскіс, а просто, так, щоби пластинки ковбаси мали вигляд колеса. Робиться це тому, бо в літі ковбаса на поверхні перекрою легко засихає, тому ліпше, щоби поверхня перекрою ковбаси була найменша.

3. МЯСО З ДОМАШНОЇ ПТИЦІ (ДРОБУ).

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

До домашнього дробу, який убиваємо на мясо, зачисляємо слідуючі домашні птиці: курки, пантарки, індики, качки, гуси й голуби.

З мяса домашнього дробу продають в торгівлі мясо всіх вище вичислених родів птиць, отже мясо з курей, пантарок, індиків, качок, гусок і голубів.

Дріб продають звичайно на цілі штуки. Рідше подибується дріб поділений на половинки або чвертки. Дріб ділиться на ось які часті: ноги, груди й подрібки (крила, шийка, голівка, шлунок, печінка, серце і т. п.).

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Дріб продають живий і битий. В цьому случаю, як продають дріб битий, то продають його звичайно без піря. При купні дробу належить завсїгда звертати увагу на це, чи дріб здоровий. Живий дріб повинен бути оживлений, повинен звертати увагу на окруження, очі повинен мати чисті, не покриті шлюзом або струпиками, гребінь повинен бути червоний — кров'яний, та дріб не повинен часто і з напруженням хватати дзьобом воздух при віддиханню. В противнім випадку можна припускати, що дріб хворий. Битий дріб повинен мати рівномірно чисту, білу або жовтаву, у пантарок навіть жовту шкіру; на шкірі не повинні знаходитися ніякі бородавки, ані підшкірні згрубілости. Дріб дуже худий або з синявими набіглими місцями або плямами на шкірі дає дані підозрівати, що він хворий, або, що зіпсувався тому, що його вже давно вбито. Рана повинна бути крівава, (кров не повинна датися легко змити) і внаслідок стягнення м'якулів отворена (краї рани повинні від себе відставати), а великі жили в тілі повинні мати в собі тільки мало крові. Гладка поверхня рани, якої краї стисло до себе прилягають, вказує, що дріб вже не жив, як йому завдано цю рану. Штучне забарвлення рани, завданої вже неживому дробові при допомозі крові, можна легко пізнати, бо ця кров дається легко змити. Жили в тілі дробу мають в тім случаю в собі багато крові. Велику ролью в оцінці дробу грає, вік дробу і його вгодовання. Найцінніший дріб молодий і вгодований зерном. Вік дробу пізнається

по долішній часті дзьоба, бо в молодім віці та частина дзьоба еластична, а навіть м'яка. Молодому дробові можна доволі легко виривати піря. Старий дріб має сильну будову тіла, грубу грудну кість, тонкі ноги, стегна синяві і твердий дзьоб. Піря у старого дробу держиться в шкірі доволі сильно.

Годування дробу товстою пашою, як конопляне і льняне насіння, риби і т. п. спричинює олійний, трановий смак мяса. Вгодований дріб має багатий поклад товщу, який відповідно до степеня вгодування досягає подвійної або навіть потрійної кількості нормального стану товщу. Печінка вгодованого дробу має жовто-сіру або жовто-сіро-білу барву. Однак надто товсті печінки не є найліпші.

Подрібні вказівки.

Нижче подаємо подрібні вказівки як розпізнавати мясо з ~~поодиноких~~ родів дробу.

К у р и. В торгівлі продають кури головно живі, рідше биті. З огляду на вік, розрізняємо курчат, які пізнаємо по їх величині. Хребет грудної кістки курчат гнучкий, а задня частина цієї кістки дається легко загнути до середини; долішня частина дзьоба гнучка. Мясо курчат дуже делікатне й легко-смачне. Однак мясо надто молодих курчат худе і тому не належить таких курчат купувати. Молоді кури дають рівно смачне мясо. Пізнається їх по цьому, що хребет грудної кістки гнучкий, а задня частина цієї кістки дається вправді зігнути, але при тім ломиться. Долішня частина дзьоба пружніша, як у курчат. Худі кури надаються краще до варення, а товсті надаються також до печення. Молоді півні (когути) мають мясо твердше від курок. Старі кури й півні мають грудну кість пружну, долішню частину дзьоба тверду, а півні окрім цього „острогу“, довшу як один сантиметр. Надаються вони на потравки. Під назвою „пулярди“ розуміємо молоді кури спеціально годовані. „Каплуни“—це молоді півні спеціально годовані, часто позбавлені полових органів. Крім цього розрізняємо кури після раси, а пулярди й каплуни після походження. Птахи з віддугим або чорним набіглим гребенем, сильно зачервонілим або чорнявим задком можна підозрівати, що є хворі. В часі пірення мясо курок і півнів не надається до вжитку. Тому то не належить ніколи купувати птахів, які мають наїжений вигляд. Рівнож мясо квочок до вжитку не надається.

П а н т а р к и мають шкіру від жовтої до жовто-помаранчевої барви. Молоді пантарки мають останню плавку (ма-

хавку) гостро закінчену, у старших стає вона більше заокругленою. Інші розпізнавчі прикмети подібні як у курки.

Індик. Найбільшу вартість мають молоді індик. Гребінь старших птахів має більше темно-червону барву, як гребінь молодих індиків; шкіра (луска) на ногах старших птахів тверда, крихка та має сіру барву, а молодих м'яка, вогка і рожеваво забарвлена. М'ясо індиків на грудях біле.

Качка. В торгівлі продають домашні качки живі, биті, упірені й биті оскубані. Шкіра качок повинна бути трохи жовтава, а відтиски пальців повинні лишати на шкірі доволі довго, досить глибокі сліди. М'ясо з грудей качок темне. Домашні качки найсмачніші піврічні. Молоді качки пізнається по тім, що їх гортанка під пальцем легко угинається. У молодих качок купрова кість доволі гнучка. Чим більше ця кість ставить опір натискові, тим качка старша. В торгівлі продають також спеціально вгодовані качки.

Гуси. В торгівлі продають домашні гуси живі, биті, упірені й то з усім пір'ям або упірені, але підскупані (позбавлені значної кількості цінного пуху) і биті цілком оскубані. Гуси продають звичайно не вгодовані або вгодовані. Найцінніші гуси старі вгодовані а з звичайних невгодованих — гуси молоді. Молоді гуси пізнається по цьому, що їх гортанка під натиском пальця піддається, підчас, коли у старих гусей гортанка тверда. Купрова кість молодих гусей гнучка. Молоді гуси мають блідші дзьоби, блідші, менше шорсткі ноги, тоншу шкіру і м'якше м'ясо як старі гуси. Череву молодих гусей цілком округле, старших натомісць більше подовгасте. На оскубаних гусаках вказують великі, глибокі знаки по вирванім пір'ю, що гуска була стара. Неомильні знаки, по яких можна розпізнати вік живих гусей, слідуєчі: На зовнішній стороні гусячих крил, треба вишукати понад найбільшими перами два малі, вузькі, заострені дуже делікатні, але сильно осаджені перця. Одно з цих пер буває звичайно більше і власне воно має на собі знаки, які є реєстром літ гуски. Ті знаки або чертки знаходяться на зовнішній стороні пера і є немов би скісно вижолоблені трираменним пильником. По упливі кожного року показується нова чертка на поверхні пера і становить неомильне свідцтво літ, які прожила гуска. Гусак має менше делікатне м'ясо, як гуска. Пізнати гусака можна по цьому, що він має коротші ноги і коротшу, тоншу шию як гуска. В торгівлі подибуємо також вуджені гусячі груди т. зв. півгуски. Найкращі походять з Поморя. Ціхи добрих вуджених грудей з Поморя такі:

яснобілий товщ, сочисте червоне м'ясо й ніжний посмак вудженого м'яса, спричинений вудженням при допомозі диму з ялівця, а не диму з іншого звичайного дерева. Гусячий смалець є рівнож предметом торгівлі, особливо в околицях, заселених жидами. Витоплюється його в дуже упрощений спосіб. Гусячий смалець є на пів плинною, на пів прозорою ясно-жовтою, зернистою, з приємним, лагідним смаком масою. Часто фальшують його при допомозі смальцю, лою, ростинних товщів, а навіть при допомозі муки, переважно в тій цілі, щоби в цей спосіб надати смальцеві відповідну густоту.

Голуби мають дуже делікатне й смачне м'ясо. М'ясо з грудей досить темне. Голуби продають звичайно живі. Відміни домашніх голубів (є цих відмін біля 400), не відіграють в торгівлі ніякої ролі. Відрізняється тільки голуби молоді, в віку до 6 місяців, від голубів старших. Ціхами молодости вважають загально: м'який дзьоб і гнучка грудна кістка. Голуби є старі і не дуже смачні, коли поміж пір'ям на шії, грудях і череві бракує їм малих жовтавих еолосків. Голуби тоді товсті, коли при роздуттю пір'я видко по боках біле м'ясо.

ЗБЕРІГАННЯ.

Дріб треба зараз по убиттю випатрошити, бо як битий дріб лежить невипатрошений, то легко набирає злого запаху і псується. Птахам можна на місце внутреностей дати ялівцю, а в зимі треба їх берегти від надто великого зимна, бо через надто велике зимно утратили би трохи смаку. Дріб можна удержати в літі в холоднім приміщенні свіжим через 2—4 днів. Дріб, зберіганий в приміщенні з температурою 3 до 4 степенів тепла Цельзія, свіжий і здатний до вжитку через 10—14 днів.

4. ДИКІ ЗВІРЯТА І ДИКІ ПТАХИ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТИ.

М'ясо з деяких диких звірят і диких птахів рівнож уживається на поживу. М'ясо з диких звірят і диких птахів ділимо на різні роди, відповідно до того, з якого звіряти чи птаха м'ясо, прим. м'ясо з зайців, оленів, серен, диків; з перепелиць, куропатв, тетеревів іти.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Купуючи дику забиту звірину і птахи, треба звертати увагу на присутність і вигляд ран. Звичайно дика звірина є застрілена, не повинна однак бути занадто постріляна. Постріл в хребет робить дичину менше вартною, бо ушкоджує найкращі частини звірини. Береги ран від стрілу, завданих живим звірятам є завжди пересяклі кровю, якої не можна водою обмити. Коли рани зроблено вже неживим звірятам, то береги ран є бліді і кров з них можна легко змити. Коли не можна зауважити рани від стрілу, то можна припускати, що звірину зловлено в лапку, або задушено, згідно, що звіря здохло в наслідок якоїсь недуги. Звірина, яка здохла в наслідок якоїсь недуги, не має чистої білявої, тільки синяву або брунатнаву шкіру. Здохлі дикі птахи можна пізнати не тільки по браку ран, згідно по їх вигляді, але також по тім що вихуджені та мають темні плями на шкірі. Здохлу дику звірину і птахи не належить уживати на корм.

Подрібні вказівки.

Нижче подаємо декілька подрібних вказівок, як розпізнавати мясо деяких диких звірят.

Заяці. Найсмачніше є мясо з молодих заяців. Молоді заяці можна найлегше пізнати потім, що їх передні скоки даються легко зломити, що мають грубі коліна, коротку шию і м'які уха. Старі заяці відрізняються від молодих більшими очними ямами, менше круглою головою і сильнішими скоками. Заяців продають на штуки, часто без шкіри, яку здійсмають і продають на виріб імітацій різних футр. В торгівлі подибуємо тільки стріляні заяці.

Олені, серни. Мясо їх продають звичайно почвертоване, рідше цілі штуки. Коли продають цілі штуки, то разом зі шкірою. Вік звірят пізнається по зубах.

Дики: Мясо з диків подибуємо в торгівлі дуже рідко. Смачне тільки мясо з молодих диків і частинно з молодих льох. З мяса найцінніша є шинка і полядниця. Мясо має темну барву і питомий собі смак.

З диких птахів продають у нас деколи: перепилиці, куропатки, тетереви і ин., але дуже рідко і тому bliщих інформацій про мясо тих птахів не подаємо.

ЗБЕРІГАННЯ.

Забиті дикі звірята можуть передтим, заки їх береться до вжитку, висіти якийсь час невичищені в шкірі, а птахи в пірю. Виймок заходить тоді, коли черево і внутренности є подіравлені в наслідок стрілу. Випатрошені звірята в шкірі а випатрошені птахи в пірю можна рівнож зберігати в приміщенню з низькою температурою. Коли зберігається їх в ледівні, не належить їх класти на лід, бо це впливає відемно на їх смак. М'ясо з дика не дається довго зберігати.



5. РИБИ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Багато ріжнородних риб уживається на поживу.

Риби можемо поділити на три групи, а саме: на морські риби, які живуть в морі і в морі їх ловлять; на солодководні риби, які живуть в солодких водах, і в солодких водах їх ловлять; на мандрівні риби, які живуть в морі і в солодких водах і тут і там їх ловлять.

До морських риб, які найчастіше подибуємо у нас в торгвлі, належать: оселедці, шпроти, сардинки, сарделі і морські угри.

До солодководних риб, які найчастіше подибуємо у нас в торгвлі, належать: коропа, карасі, лини, щупаки, окуні, судаки, соми та пструги.

До мандрівних риб, які найчастіше подибуємо у нас в торгвлі, належать: т. зв. річні угори, лососі і осетри.

М'ясо риб, що до свого складу, не ріжняться засадничо від м'яса інших звірят. Вартість його зменшує велика кількість у декотрих риб дрібних остей. Декотрі роди риб мають в м'ясі много товщу (сом, угор, сардинка, оселедець до 15%) інші роди мало (шпроти 10%). Товщ риб часто дещо відмінний від товщу звірят. Товщ декотрих риб прим. угрів тяжкоствавний.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Риби, як морські, так і солодководні та мандрівні продають або живі, або убиті. У нас можна дістати тільки солод-

ководні і мандрівні риби живі й убиті, а морські тільки убиті, спроваджені в леді, законсервовані в солі, оливі, вуджені і т. п. Найсмачніші завсідги риби, які куплено живі, та які убивається лише безпосередньо перед ужиттям. При купні живих риб треба вибирати жваві риби; тих, які плавають на боці або на хребті, не належить купувати.

Коли купується неживі риби, треба звернути дуже пильну увагу на це, чи ті риби свіжі. Чи риба свіжа, можна пізнати по ось яких ціхах:

Зяви у свіжій риби повинні бути замкнені. Коли їх отворимо (піднесемо), то повинні вони мати ясно — червону барву і повинні бути слизисті. Тільки деякі риби, прим. морський лосось мають чорні зяви. Часто фарбують зяви у несвіжих риб штучно кровю. Це зфальшування легко пізнати, коли зяви переполокати водою. Синьо-червона барва зяв вказує на забарвлення аніліною. Рот у свіжій риби повинен бути замкнений. Губи повинні бути рожеві або червоні. Риби, які довше лежать, тратять забарвлення губ. На цьому тлі подібується часто фальшування — підбарвлювання губ. Свіжі риби мають півні, лискучі очі. Шкіра свіжих риб лискуча, а луски сидять сильно. Шкіра не повинна бути покрита синявою слизю за виїмком сома, пструга, угра й лина. М'ясо свіжих риб повинно бути тверде й прилягати міцно до костей. Череву свіжій риби не повинно бути здуте, ані синяве. Коли свіжу рибу покладемо поземо на долоні, то вона не згинається, а у риби, яка лежить вже довший час, опадає хвіст в долину. Свіжі здорові риби опадають в воді на дно, не свіжі — пливають по поверхні води. Свіжі риби мають завсідги характеристичний рибячий запах.

Отворені, брудні, сірої барви зяви, розкритий рот, бліді губи, запалі мутні очі, м'яке слизисте м'ясо, череву здуте або синяве і зігнилий запах у риб вказують, що риба несвіжа та, що процес псуття вже зачався. Несвіжих риб рішучо не належить уживати. Рівнож шкідливі для здоров'я риби, яких тіло опановане солітером, риби зігнилі і риби, які згинули в часі пошести. Вкінці недопустиме продавання риб, опанованих якими — будь недугами.

Деякі роди риб, годованих в стоячих, багнистих ставах, дістають прикрий смак і болотняний запах. Щоби цей смак і запах усунути, треба такі живі риби переховати кілька днів у чистій, біжучій воді. М'ясо риб, зловлених в часі терла, коли риби вже скинули ікру, зглядно молоко, менше смачне й поживне. Причина того та, що риби в часі терла виділюють

в досить значній кількості ікри, згідно молоко і в наслідок цього вичерпані й худі. Це явище побільшує часто ще й ця обставина, що багато риб відбуває в цілі терла далекі мандрівки до місць, віддалених не раз на сотки кілометрів, від їх сталого місця побуту. І це їх також мучить. Меншу вартість, як пожива, мають риби в часі терла по виділенню ікри, згідно молока, ще й тому, бо позбавлені таких поживних частей, як ікра й молоко.

Багато різного роду риб продають в торгівлі в вудженім стані. Всі вони не повинні мати ані м'якого і мазистого, ані твердого, ликоватого, як шкіра, або деревистого мяса. Рівнож треба берегтися перед порозриваними, роздробленими, сплісненими, з стухлим запахом рибами.

Багато риб (рибних консерв) приходять в торгівлю в бляшаних пушках. Пушки ці не можуть мати ніяких гудзуватих вздуть або якихбудь інших ушкоджень. Що риба в пушці зіпсута, можна пізнати також по цьому, що при отворенню пушки виходять з неї з голосним сичінням гази, які повстали при псуттю риби.

Подрібні вказівки.

Нижче подаємо, як розпізнавати різні роди у нас уживаних на поживу морських, солодководних і мандрівних риб.

О с е л е д ц і. З поміж морських риб у нас найбільше споживають оселедці і то в різних видах: солені, мариновані й вуджені. Діється це тому, бо оселедці в порівнанню до своєї високої вартости, як пожива, досить дешеві і тому росповсюджені поміж найширшими верствами населення. Оселедець довгий на 30—35 см, а часами навіть на 50 см. Зверху оселедці синяво-сірі, по боках срібlisto—білі; луску мають досить велику. Ловлять їх в часі терла, коли величезними масами припливають до берегів. Найцінніші з поміж оселедців є т. зв. матеси, це є сильні, великі, товсті і дорідні оселедці, в яких ще не розвинулася ані ікра, ані молоко. Матеси дістаються до нас звичайно як оселедці мариновані, це значить залиті оцтом і приправлені коріннями. Завдяки своїм приметам і тому, що ловлять їх згідно не багато, ціна їх досить висока і становлять вони більше люксовий товар (належать до т. зв. „делікатесів“). Менше цінними, як матеси, але рівнож дуже поживними є т. зв. повні оселедці і то так „ікровиці“—самиці, які мають в собі ікру і „молочаники“ — самці, які мають в собі молоко до запліднення ікри.

Коли ікровиці, згідно молочаники, скинуть ікру, згідно мо-
локо, стають т. зв. пустаками. Тоді вони менше цінні, однак,
хоч худі, на смак добрі. Так повні оселедці, як і пустаки
дістаються до нас головню як солені оселедці, а також
вуджені т. зв. піклінги. Оселедцям, яких мають солити,
витинають гортань, виринають внутренности. укладають в бочки
і солять. На бочках повинен бути випалений знак, коли осе-
ледці зловлено (рік), рід оселедців і т. п. На загал оселедці
вчасніші, як в рік по засоленню, не дуже смачні. В другім
році ще ядерні, мясо мають легко рожеваве. В третім році
робляться м'які, мясо стає червонаве. Оселедці старші, як
трилітні, не повинні бути продавані. Піклінги — це оселедці,
позбавленні внутренностей (так як солені оселедці), через
добу держані в солений воді, відтак насаджені головами на
патики і вуджені в сильнім димі. Розуміється, при купні
оселедців належить вибирати повні оселедці, ікровиці і молоча-
ники, як більше поживні. Рольомпси — це мариновані
оселедці, завивані по відділенню остей. Малім оселедцям
відтинається голову й усувається луску та продається мари-
новані під назвою оселедчиків, російських сар-
динок і сардель. Найліпші є голяндські оселедці.

М'ясо оселедців повинно бути м'яке, крихке і не мазисте.
Старі, надпсуті оселедці робляться мазисті і зачинають при-
мати відрубний смак і запах.

Шпроти це дрібніша відміна оселедців. Хребет ма-
ють селединово-блакитний, підчеревя срібliste. Довжина їх
досягає 17 см. В торгівлі подибуємо шпроти солені й ву-
джені. М'ясо мають смачне й товсте.

Сардинки належать до родини оселедців. Хребет
мають зелено-блакитний, підчеревя срібliste. Під осеред-
ньою лінією, яка відграничує хребет від підчеревя, можна
часто відрізнити з кожної сторони по шість темних плямок.
Довжина сардинок виносить звичайно від 20—30 см. Найча-
стіша величина їх 23 см. Сардинки дуже розповсюджені як
закуска. М'ясо їх дуже цінене, делікатне й товсте. Спожи-
вають сардинки майже виключно як консерви в оліві, без
голови і внутренностей. Фальшують сардинки в цей спосіб,
що замість сардинок консервують в оліві певний рід шпро-
тів і продають їх як сардинки. Окрім цього, фальшують сар-
динки ще в цей спосіб, що заливають їх замість оливи
іншими, їдими оліями. Додаток мінеральних олій уважа-
ється за шкідливий для здоров'я.

Сарделі, посвоячені з оселедцями. Від оселедців менші й стрункіші, покриті гладенькою лускою. Рот мають дуже широкий, сягає за вуха. Хребет лязуровий, підчеревя срібliste. На границі підчеревя, здовж боків, проходить темна зелено-блакитна лінія. Довжина сягає 15 см. Уживається їх майже виключно на консерви. По зловленню відтинається їм голови, усувається внутренности й укладається в бочівочках, відповідно до їх величини та посипується сіллю й перцем. На бочівочках повинен бути означений рік, в якому сарделі зловлено (травень—червень). Найвище цінені дволітні сарделі, бо старші жовкнуть, робляться дуже м'які й дістають смак трану. Здорові мають біле й ядерне мясо. Фальшують їх в цей спосіб, що замість сарделей дають малі оселедці, шпроти й інші роди риб.

Морські угри. Про них говоримо далше, подаючи дані про мандрівного, тзв. річного угра.

Коропи дуже розповсюджена у нас солодководна риба. Живуть вільно в ставах у намулі. Рівнож годують їх штучно. Барва їх ріжна, відповідно до води, в якій живуть і вагається на хребті поміж ясно і темно оливково-зеленою. Підчеревя ясне, жовтаве або білаве, луски великі, плавці фіялково чорні, а підчеревний плавець попелистий. Форма тіла ріжна, від вузької до широкої, відповідно до відміни. Величина рівнож ріжна. Найчастіше виносить довжина 35—50 см., хоч знані окази, які доходять до 1 м. 25 см. довжини. Ще недозрілі полово коропи важать коло півтора кіло. На щелепах мають коропи чотири короткі вуса. Коропи підлягають всяким недугам, які можна розпізнати по прищиках (міхурцях) з ропою поміж лусками або по мясистих наростах на голові і на хребті. Таких коропів не належить, розуміється, купувати й уживати. Мясо коропів поживне й приємне на смак. За найсмачніше вважають мясо п'ятилітніх коропів. Приряджують коропів в ріжний спосіб, завсігди, однак, як свіжу рибу. Консерви з коропів не дуже поширені. Дуже високо цінять мясо з відміни тзв. королівських коропів, які мають особливо велику, однак тільки нечисленну, розсіану на зрештою голій шкірі - луску.

Карасі посвоячені з коропами. Належать до дуже розповсюджених у нас риб. Значне число відмін спричинює ріжноти у вигляді й барві. Звичайно горішна часть голови і хребта чорні з оливковим забарвленням. Боки золотисто до жовто-брунатні, підчеревя рожеваве, долішні плавці рожеваві, горішні жовтаві. Довжина виносить 20—25 см. Вага доходить

до пів або до трьох четвертих кілограма. Карасі люблять воду, яка вільно перепливає, стави і т. п. Йдуть на терло в червні. М'ясо їх не високо цінене, тому не годують їх штучно.

Лини у нас дуже розповсюджені. Живуть найохотніше в стоячих водах. Мають велику голову, високе чоло, золотавий перстень довкола очей і при губах два короткі вуса. Хребет темний, сіро-оливковий, боки ясніші, підчеревя сіро-біле. Плавці фіялкові. Самці дістають в часі терла золотистий полиск і їх називають золотими линами. Тіло линів покрите слизю, яка обильно виділюється. Величина линів доходить часами до пів метра, а вага до 3 кілограмів. Терло їх від червня до липня. За м'ясом линів доволі великий попит. До консерв його не уживають.

Щупаки це найбільш пажерливі риби в наших водах. Форма щупака низька, видовжена; голова велика, сплюснена, рот широкий. Хребет чорнявий, підчеревя біле з темними крапками. Боки сірі з жовтавими смугами. Плавці висунені до задку. Величина щупаків сягає до півтора метра, а вага до 20 кілогр. Йдуть на терло від березня до травня. М'ясо щупаків смачне і цінене. Щупаки знаходяться в торгівлі майже виключно свіжі. В деяких краях виробляють з щупаків консерви.

Окуні дуже знані в наших пливучих водах хижаків. Кадовб мають досить широкий, сплюснений. Хребет чорняво-зелений, боки золотисто-жовті, підчеревя біляве. На цьому тлі переходить від хребта до черева з кожної сторони сім до дев'ять брунатних пасмуг. Передній хребетний плавець помітний тим, що його лучі є суцільними кістками, які, немов колючки тернини, вистають гострими вершками понад оболонку. Риби, що мають такий плавець з тернистими лучами, називаємо тернистолучими рибами. На кінці хребетного плавця знаходиться темний пункт. Величина окунів сягає звичайно від 25—40 см., вага до трьох четвертих кілогр. Час їх терла від квітня до червня. М'ясо смачне, однак не дуже цінене. Окуні знаходяться в торгівлі виключно свіжі.

Судаки це риби зближені до окунів. Належать до тернисто-лучих. Хребет має зелено-сіру барву, яка ступеневато до черева переходить в біло-срібlistу. Від хребта до черева тягнуться у молодших судаків брунатнаві, розлиті плями або пасмуги. Судаки мають два розділені, чорно накрапльовані задні плавці. Величина судаків сягає до одного метра, а вага до 15 кілогр. М'ясо біле, дуже смачне й товсте. Найсмачніші свіжі судаки, хоч продають також солені

й вуджені. Судаки йдуть на терло в квітні, травні і червні, а тому найсмачніші в зимі.

Соми належать до найбільших солодководних риб в Європі. Тіло їх вальцювате, з переду грубше, до задущораз тонше. Голова їх сплюснена, з переду заокруглена; очі малі, рот широкий з дрібними, густо уставленими зубами. Вусів мають шість, два довші на верхній, а чотири коротші на спідній щоці. Шкіра не покрита лусками, натомісць завсідичерева рожеваве або жовтаве з чорними жилками. Величина їх сягає 5 метрів, а вага 300 кильогр. Йдуть на терло в червні. Живуть головно на дні. М'ясо їх дуже товсте, в торгівлі подибується рідко.

Пструги живуть в солодких водах, найохотніше в бистрих гірських потоках. Вони посвоячені з лососями. Віріжняються товстими плавцями, тупим ротом, а на тілі виступають майже завсідги (з дуже малими виїмками) в доволі великій кількості чорні, сині або червоні пункти. Пструги мають дуже смачне, поживне й дороге плачене м'ясо. М'ясо це під оглядом вартости зближене до м'яса лосося. Величина пстругів сягає до 25 см., а часами бувають трохи довші. Пструги мають терло в зимі, отже найсмачніші в часі відквітня до жовтня.

Угри подибується в торгівлі в двох відмінах: тзв. річні, які пробувають частинно в солодких водах (ріках, озерах, ставах і т. п.), а частинно в морі, є отже вони мандрівними рибами, і морські, які пробувають в морі. Угри мають тіло вальцювате, мов у вужа, та цим власне дуже віріжняються від усіх інших риб. Тіло їх покрите глибоко осадженою лускою та слиззю. Хребет угрів чорно-зелений, підчерева у молодих угрів ясне, жовтаве. В часі полового дозрівання підчерева стає сріблито-біле. Річних угрів ловлять головно в часі, коли вони по двох роках побуту в морі масами мандрують до рік, де доростають і звідкіля в часі полового дозрівання вертають до моря, щоби зложити ікру і там вже лишаются. Терло відбувають в осени. Тому-то річних угрів подибується в торгівлі тільки молодих. Довжина їх виносить коло одного метра. Неушкоджені угри мають більшу вартість, як ушкоджені списом або вилками. Дійсні річні угри вартніші, як угри з озер і ставів. Морський угор відріжняється від річного дуже довгим плавцем на хребті, більшою довжиною (коло двох метрів, грубший від річного, немає висуненої долішної щоки, як річний угор, і має ширші

з'яви як річний. М'ясо угрів високо цінене, мимо цього, що воно не легко стравне. М'ясо річних угрів має більшу вартість як морських. Найсмачніше м'ясо річних угрів, зловлених в ріках в літі. Тоді барва шкіри угра впадає в жовтий відтінок. Угрів маринують і продають в бочівках або пушках, або вудять.

Лососі посвоячені з пстругами. Це мандрівні риби. Живуть в морі, звідки входять до великих рік на терло. По зложенню ікри вертають назад до моря, куди відтак пізніше плывуть і їх молоді. В торгівлі подибується лососів в кількох відмінах. Це риби кремезної будови. Самці мають долішню щоку вигнуту в середині гачкувато вгору. Барва їх змінна, залежить від відміни. Хребет має звичайно сталевосиню барву. В часі терла, яке відбувається від жовтня до січня, ця барва стає темніша і тіло самців покривається червоними або ріжnobарвними пунктами або й пасмугами. Молоді риби можна пізнати по 10—12 сіро-зелених або брунатнавих пасмугах. М'ясо лососів червонаве. Барва м'яса залежить від часу ловлі і від відміни риби. Найцінніше м'ясо з лососів на єсну. М'ясо самиць високо цінене. М'ясо лососів, зловлених в часі терла, нижче цінене. В торгівлі подибується лососі свіжі, солені, вуджені й мариновані. Величина лосося вагається поміж 30 см. до 2 метрів. М'ясо доволі товсте, та на загал дуже поживне. Прищі на шкірі вказують, що риба нездорова. Такої риби не треба уживати.

Осетри це мандрівні риби, які живуть в морі, а на час терла мандрують в гирла великих рік, де їх ловлять. Деякі відміни мандрують в великих ріках дуже далеко. Осетри відзначаються видовженою формою, чотиригранно-пірамідальною, з переду досить остро закінченою, головою. Шкіра їх вкрита п'ятьма рядами великих пятикутних лусок в формі щитів. Решта шкіри здебільшого гола, або місцями вкрита дрібною щитоватою лускою. При губах мають осетри чотири м'ясисті вуса. Осетри належать до найбільших риб, які подибується в солодких водах. Ріжні відміни мають ріжну величину. Деякі відміни досягають нераз 9 метрів довжини і 600 кільоґр. ваги. М'ясо осетрів дуже смачне й високо цінене. Звичайно знаходяться в торгівлі в вудженім стані. Смак м'яса великих відмін пригадує телятину. Ікра осетрів служить до виробу кавйору. Найсмачнішу ікру дає тзв. чечуга або стерлядь, найменша з поміж всіх осетрів, від 70 см. до 1 метра довга.

ЗБЕРІГАННЯ.

Живі риби (куплені, зловлені і т. п.) належить держати в воді. Свіже м'ясо з риб можна зберігати тільки в приміщенні з низькою температурою (3—4 степені тепла Цельсія). З огляду на це, що риби дуже легко втягають в себе чужі запахи, не можуть знаходитися в приміщенні, де зберігається риби, товари з острим запахом. Солені риби, уложені в бочках, держаться в холоднім місці. Тому, що найбільше поширеними в торгівлі соленими рибами є у нас оселедці, подаємо нище докладний опис, як зберігати солені оселедці в бочках.

Хто спроваджує оселедці в солений ропі цілими бочками, повинен бочку негайно по спровадженню докладно оглянути, та справдити, чи обручі не звільнилися, згідно чи може якийсь обруч не тріс та цілком не злетів; чи бочка не протікає, та чи солена ропа не витекла; чи оселедці частинно або в цілості не лежать без ропи, а також чи на ропі не утворилися вже жовтаво-брунатні транові очі. Коли якийсь обруч звільнився, треба його зміцнити. На місце зломаних, тріснених і т. п. обручів, треба дати нові. Бочку, яка перетікає, треба так заосмотрити, щоби не перетікала, а коли ропа витекла, треба налити нову. Солену ропу приготується в цей спосіб, що на три часті перевареної і цілком остуженої води дається одну часті найкраще морської (можна купити в дрогерії) а, коли такої нема, то звичайної, кухонної соли. Евентуальний трановий осад треба по вичищенню риб усунути, згідно треба риби переложити до свіжої ропи. Бочок не можна доповнювати, згідно наповнювати водою без соли, бо вода без соли витягнула би з оселедців сіль, яку вони вже мають в собі і оселедці почали би псуватися. При зберіганню бочок з оселедцями треба уважати, чи бочки не протікають. Бочки належить зберігати в холоднім, добре провітрюванім приміщенні. Бочки не можуть бути виставлені на ділання соняшного проміння. Зберігати треба бочки в лежачій позиції. Бочки треба що чотири тижні обертати в цей спосіб, що робиться кілька оборотів (або найкраще перекокуюється бочку кілька разів), а відтак ставиться бочку в цей спосіб, щоби оселедці, які передше були на верху, найшлися на споді, (раз отже кладеться бочку чопом в гору, а раз в долину). В цей спосіб запобігається, щоби часті оселедців не лежала довший час без ропи. З огляду, однаковож, на це, що навіть в бочці, яка не протікає, всеж таки витікає ропа на протязі чотирьох тижнів в невеликій кількості, треба

бочку що чотири тижні доповняти ропою. Наповнюється бочку ропою через отвір чопа, а не через відкриття денця, бо в цей спосіб міг би потерпіти вигляд оселедців. На загал вказано, щоби оселедці все були в цілості прикриті ропою. Коли обходимося з оселедцями в цей спосіб, то можна їх зберегти через довший час. Зле збережені оселедці скоро псуються і тоді стають трійливі. Найбільший попит на оселедці є від жовтня до січня, а також в часі посту. В літі попит на оселедці дуже малий.

Мариновані риби треба держати в добре замкнених посудинах, у холоднім місці. По отворенню посудини треба старатися, щоби риби чим скорше продати, зглядно зужити. На загал мариновані риби зберігаються в зимі краще, як в літі. Однак і в зимі можуть мариновані риби передчасно зачати псуватися. Діється це тоді, коли нерівномірна температура (раз зимно, раз тепло), коли риби невідповідно зберігається і т. п. Бочівочки з москаліками треба що найменше раз на два тижні перекачати і доповнити через отвір чопа 3—4% розчином оцту. Маринати в желатині спеціально берегти перед морозом.

Консерви з риб в бляшаних пушках зберігається в сухім, холоднім приміщенню. Надто довге магазинування сардинок не радиться.

Сушені й вуджені риби зберігається в дуже сухім, холоднім місці. Вуджені риби не надаються до довшого зберігання. Їх треба купувати в менших кількостях і скоро продавати, зглядно зуживати. В зимі зберігаються ліпше як в літі.

РАКИ.

Раки живуть в ріках, потоках, а також ставах. Довжина їх 10—12 см. і важать коло 100 грамів; на один фунт не може отже йти більше як 5—6 раків, коли ці раки мають заслугувати на назву „столових“ раків. Тіло раків покрите шкаралупою. Барва тіла раків залежить від місця, в яким вони пробувають. Коли дно води пісковате мають вони зверху зеленаву барву; коли воно намулисте, мають раки зверху буро-оливкову, а часами синяво-чорну барву. Під сподом раки ясніші. В киплячій воді дістають раки зверху і споду червону барву. Оскільки раки мають молодшу шкаралупу (раки скидають раз на рік шкаралупу і дістають нову), то барва її по зваренню стає тим більше червона. Раки з синяво-чорною барвою по зваренню не червоніють, а бліднуть. З сто-

лових раків найліпші раки, які живуть в ріках і потоках. Найсмачніше мясо з раків від травня до серпня. Раки живуть до 20 літ. Вік пізнається тільки після величини. Раки належить споживати тільки тоді, коли вони мають біле мясо. По зваренню, віяльцеватий плавець, яким закінчений кадовб, повинен бути втягнений під загнений кадовб (шийку). Коли не так, то це ознака, що рак згинув ще перед зваренням. Зіпсутий товар можна також пізнати по запаху, подібнім до запаху амоняку. Раки продають виключно живі на штуки, згідно на копи. Мясо з кадовбів уживають також до виробу консерв тзв. ракових шийок.

Живі раки держать в кошиках або деревляних скриньках в кропиві, або в вогкім моху. Кропиві або моху мусить бути багато. Зверху треба кошик або скринку прикрити звогченою шматою, звогченим мішком і т. п., щоби раки не могли вилазити. Кошик, згідно скринку, належить умістити в холоднім, продувнім місці. Щодня треба до кошика чи скринки заглядати, чи який рак не згинув. Коли який рак згинув, треба його негайно викинути. Коли цього не зробиться, то інші раки теж скоро гинуть. Раки можна в цей спосіб зберегти 6—8 днів.

II

1. Яйця.
2. Молоко.
3. Кисле молоко.
4. Сметанка.
5. Сметана.
6. Сири.
7. Масло.
8. Маргарина.

1. ЯЙЦЯ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

В торгівлі і в домашнім господарстві розуміємо під назвою „яйця“ з правила яйця курей. Яйця качок і гусок, що в невеликій кількості появляються в торгівлі, звичайно bliще очеркнені як „качачі яйця“ і гусячі яйця“.

Яйце складається з чотирьох основних частей: з зародка, жовтка 30 %, білка 60 % і шкаралупи 10 %. Білок і жовток стинаються при температурі 70° Цельзія.

Поживність яєць є дуже значна і відповідає менше-більше поживности рівної кількості мяса. Білковини має яйця 12.5%, товщу 12%, інших складників около 2%, води 73.5%. Жовток є поживніший як білок. Рівнож находяться в яйцях тзв. вітаміни, що є надзвичайно важним складником ріжних засобів поживи та є необхідні для життя організму, бо без вітамінів у їжі, організм не може рости і розвиватися. Організм людський дуже добре визискує яйця і виділює з калом тільки 7% нестравлених частин яйця.

РОЗПІЗНАВАННЯ ЯЄЦЬ.

Які є ціхи доброго яйця?

Добре яйце повинно мати відповідну величину (вагу), повинно бути свіже, не надбите і чисте.

Вага яєць виносить звичайно від 20 - 75 гр. і залежить в першій мірі від відміни курей. З огляду на величину, роз-

ріжняємо у нас в торгівлі три групи яєць: великі як одно-
яйце важить понад 50 гр.; середні з вагою 30 - 50 гр. і малі,
як яйце важить понизше 30 гр. Більші яйця платяться ліпше.
Яйця призначені на вивіз до чужих країв, мусять бути сорто-
вані, відповідно до звичаїв, які прийняті в торгівлі того краю,
до якого яйця висилається.

Чи яйце свіже можна пізнати ріжними способами. Ось
деякі найважніші з них: 1. Розглядаємо яйце під світло по
змосі сильне. Може бути однак і світло лампи, свічки і т.п.
Найкраще робити це в той спосіб, що в куснику тектури
викроюємо відповідний отвір, вставляємо в цей отвір яйце
і держимо яйце прим. перед світлом лампи. Свіже яйце ясне,
прозоре; яйце старе а незіпсоване частинно непрозоре і має
ясний пасок в горі; несвіже є непрозоре і світла не перепу-
скає. 2. Чи яйце є свіже, можна пізнати також в цей спосіб,
що яйце даємо до розчину кухонної соли (90 ч. води, 10 ч.
соли). Цілком свіже яйце в такому розчині йде на дно і зай-
має звичайне положення; старше піднесеться ширшим кінцем
до гори; ще старше буде плавати в середині течі, не до-
торкаючи дна; зіпсуйте вплине ширшим кінцем на поверхню
води. 3. Коли диткнемо ширший кінець яйця язиком, то язик
має вражіння тепла; коли сейчас потім диткнемо язиком про-
тивний, вузький кінець яйця, то, коли яйце є свіже, язик від-
чує вражіння холоду. 4. Коли яйце видає неприємний, гнилий
запах, то це знак, що воно зіпсоване. Розсліджувати чи яйце
є свіже при допомогі потрясування не є вказане, бо в цей спо-
сіб можна вплинути відемно на вартість яйця.

Надбиті яйця не все можна пізнати голим оком. Зате
вухом можна це скорше пізнати зі звуку. А саме, коли яйце
положимо на стіл і легко вдаримо пальцем, то надбите яйце
видасть глухий звук.

Яйця не повинні бути занечищені курячим лайном і т. и.

Хиби яєць.

Важніші хиби яєць ось які:

1. Яйця зігнили, по стовченню або розбиттю виділяють осо-
ружний, сильний запах сірководня.

2. Яйця стухлі мають часто такий сильний запах, що
цілком не придаються не тільки до спожиття, але навіть до
технічних цілей.

3. Яйця з плямами, які можна легко пізнати при пере-
світлюванню. Плями ці походять з того, що підчас не досить

чистого зберігання яєць, дісталися до середини через отвори в шкаралупі — бактерії.

4. Яйця заляжені, мають при пересвітленню мутне нутро.

5. Яйця з забарвленим нутром прим. кровю, або такі, що мають при жовтку стятую кров.

6. Яйця, які мають під шкаралупою різні чужі тіла прим. галапаси, пера, камінчики і т. и.

7. Яйця заморожені, які можна пізнати по ніжнім, сітковим потрісканням шкаралупи.

8. Яйця стовчені в наслідок механічного натиску.

9. Яйця брудні, занечищені курячим чайном і т. и. Яйця такі не додаються до зберігання, бо легко псуються і мають неприємний смак.

Фальшування яєць.

Яйця фальшують в цей спосіб, що продають яйця консервовані (з вапна, водного скла і т. и.), або старі, за яйця свіжі.

ЗБЕРІГАННЯ.

Як держати яйця в торгівлі і в домашнім господарстві?

Яйця призначені до звичайного, щоденного вжитку в крамницях і для домашнього вжитку. зберігається в холоднім, сухім і воздушнім місці а ніколи в пивниці, бо в пивниці є вогкість, яка шкодить яйцям. Не належить переховувати яєць в сусідстві нафти, квасів, олійв і т. п., бо яйця скоро втягають в себе чужі запахи. Треба вважати, щоби яйця були свіжі, нерозбиті (розбиті треба зараз продати, зглядно зужиткувати) і зовсім чисті, бо брудні яйця скоро псуються. Брудні яйця треба вичистити 60% спіртом. При зберіганню шкодить яйцям не тільки горяч, але також зимно і перед ними треба яйця охороняти.

Як зберігати яйця на зиму?

Яйця переховувані через довший час псуються. Спричинное це дірковатість, (пороватість) шкаралупи яйця. В наслідок дірковатости шкаралупи, вода з яйця уходить, а до яйця дістається воздух, в яким є бактерії. Ці бактерії спричинюють розклад яйця. Щоби запобічи розкладови, треба шкаралупу яйця забезпечити від доступу воздуху, треба яйце законсервувати. Робиться це ріжними способами.

Яйця призначені до консервування треба купувати в літі, коли їх багато і вони дешеві і законсервувати на час зими, коли яєць мало і вони дорогі. Яйця призначені до консервування, треба передовсім перевірити в спосіб поданий вище, чи вони свіжі, особливо тоді, коли це купні яйця. Треба дуже уважати на це, щоби межи свіжі яйця, призначені до збереження, не змішалось якесь зіпсоване яйце, бо від нього можуть всі інші яйця попсуватися. Нечисті яйця належить вичистити, однак не мити. Чисті яйця краще зберігаються, як брудні.

Нижче подаємо кілька способів зберігання яєць на зиму.

Перший спосіб: Дуже поширений спосіб консервування яєць, і то на велику скалю, при допомозі гашеного вапна. Робиться це ось як: один кг. гашеного вапна розпускається в десятих літрах найкраще холодної м'якої води. Щоби вапно добре розпустилося, треба теч кілька разів докладно вимішати. Відтак має ця мішанина через 20 годин устоятися. В окремі камінній або шклянній посудині уложити свіжі яйця, вузкими кінцями в долину. Яйця посипати троха солею, а відтак залити вапняною водою, яка зібралася на поверхні загашеного вапна. Вапняна вода повинна цілком закривати яйця. Рівень вапняної води нехай буде о 2—3 см. вище від рівеня яєць. Випаровану з часом частину вапняної води змінити новою. Плівку, що витвориться на поверхні вапняної води, лишити ненарушеною. Можна також в цей спосіб переховувати яйця при допомозі вапна, що свіжі яйця занурюється в розчині вапна (як подано вище), а відтак укладається їх на повітря, щоби висохли. Так робиться чотири рази а потім зберігається яйця в холоднім сухім місці. Яйця, зберігані в вапні можна розпізнати по дуже білій шкаралупі, яка не є гладка, але шорстка і дуже крихка, та при варенню яєць дуже легко тріскає. І тому, до варення такі яйця не надаються. Смак яєць, зберіганих у вапні не такий, як свіжих. В наслідок зберігання яєць в вапні дістають вони вапняний смак, а білко дуже рідоньке. До безпосереднього вжитку (варені яйця, яєшня і т. и.) не надаються. Можна їх уживати до страв, до тіста і т. и. Щоби хоч в части збутися вапняного смаку зберіганих у вапні яєць, радять вложити їх на 48 годин перед ужиттям у свіжу воду.

Другий спосіб. Найкраще зберігати яйця в воднім склі, яке можна купити у дрогеріях, складах фарб й матеріалів і т. и. А робити це треба ось як: Переварити 10—12 літрів води, коли можна, дощівки, а як вистигне, додати одну

літру водного скла і залити цею мішаниною старанно вичищені, уложені в камінних або скляних посудинах, вузким кінцем у долину, свіжі яйця, так, щоби ця мішанина стояла 5—8 цм. над яйцями. Колиб з часом розчин водного скла, в якому зберігається яйця, згустів через випарування води і на поверхні його утворилася галярета, яка тріскає і відслонює яйця, треба долити до розчину дрібку свіжої первареної води, щоби вона розпустила галярету і відкрила яйця. В цей спосіб можна зберегти яйця в холоднім місці через кілька місяців. Яйця зберігані в розчині водного скла, можна пізнати по незначній верстві осаду водного скла на шкаралупі. Шкаралупа дуже крихка. Яйця переховувані в воднім склі не мають такого неприємного посмаку, як яйця переховувані в вапні, а білко дається майже все бити на піну.

Третій спосіб: Рівнож дуже добре зберігається яйця в тзв. гарантолю, який можна дістати в дрогеріях і складах фарб. Спосіб вживання гарантолю, поданий при упакованню кожної пачки гарантолю. Спосіб зберігання яєць при допомі гарантолю надається дуже добре не тільки для домашнього вжитку, але також на більшу скалю. Яйця, зберігані в гарантолю, задержують у великій мірі природний вигляд і добрий смак.

Четвертий спосіб: Свіжі яйця помастити льняним олієм і складати верствами в скринці в добре висушенім піску, уважаючи, щоби одно яйце другого не дотикалося. На верх насипати грубу верству піску так, щоби яйця були докладно прикриті піском. Відтак поставити скринку в холоднім, але сухім, місці.

Пятий спосіб: Свіжі яйця складати верствами в збіжу, солі, попелі, евентуально в січці і полові. Складати треба в малих відступах одно від другого, уважаючи, щоби одно яйце другого не дотикалося. Відтак прикрити грубо тим, у чім складаємо і переховувати в холоднім, сухім місці.

Шестий спосіб: Також зберігають яйця в цей спосіб, що обвивають кожне яйце задрукованим папером прим. старими часописами, укладають їх в деревляних скринках, вузкими кінцями в долину і ставлять в холоднім і сухім місці.

Найліпше зберігається яйця при допомі трьох перших, поданих вище, способів.

Консервовані яйця належить зберігати в сухім, холоднім (але не зимнім) приміщенню.

Дуже часто мають консервовані яйця, як це вже в горі зазначено, неприємний смак. Щоби хоч в части цьому запо-

бігти, дораджують поступати ось як: до одного літра киплячої води всипати 150 грамів гіркої соли і пів ложочки від кави гіпсу. Коли вода остудиться і стане літеплою, занурити в цім розчині кожне яйце з окрема, а відтак вкладати до посудини, в якій мається переховувати яйця і заливати відповідним середником до консервування.

Сушені яйця.

Окремішнім способом зберігання яєць є сушення. В торгівлі подибуємо деколи сушені, спорошковані яйця. Яйця ті виробляють з сушеного білка та сушеного жовтка, а часами тільки з жовтка. Що до поживности, то сушені яйця не уступають в нічім свіжим, а від них дешевші. Можна їх уживати до варення і до печення. Сушені яйця належить зберігати в сухім, холоднім і темнім приміщенню. Вохкі сушені яйця узасаднюють підозріння, що вони почали псуватися. Сушені яйця фальшують в цей спосіб, що уживають до виробу їх не курячих яєць, тільки мевиних та яєць других птиць. Це фальшування не впливає однак на дійсну вартість продукту.

ПРОДАЖА.

В торгівлі принявся звичай, що яйця пакують до деревляних скринь, довгих на 150 см., широких на 50 см., а високих на 25 см. Звичайно така скриня має в середині дві сильні перегороди, так, що скриню можна поділити на дві півскрині, перепиловуючи головні стінки. Найліпше дерево на скринки— добре висушена ялиця. Яйця укладають у скринях на стружках (гиблівках) з дерева або на сухій, чистій, здоровій соломі, в чотири верстви, на високість. В одній скрині має бути 1440 штук яєць (24 кіп—120 тузинів) т.зв. один gros. Таких скринь уживають звичайно для вивозу яєць за границю й у внутрішній торгівлі. У внутрішній торгівлі уживають часами також скриньок в інших розмірах. Ціну за яйця нотують звичайно за 10 тузинів (120 яєць).

При доставі яєць желізницею треба яйця відібрати сейчас по одержанню повідомлення, що яйця надійшли. Перед відбором треба скриню з яйцями докладно оглянути, чи не є ушкоджена а на випадок ушкодження повідомити про це урядуючого желізничого урядовця, щоби він списав протокол, та дав відповідну посвідку, на основі якої можнаби відтак домагатися відшкодування.

При випаковуванні яєць повинен купуючий докладно справдити, чи і скільки яєць є ушкоджених, розбитих та скільки зіпсованих і несвіжих. У скрині, яка має 1440 штук яєць, не повинно бути більше як 40 ушкоджених, розбитих, зіпсованих або несвіжих яєць. При більшому числі ушкоджених, мусить продавець покрити ріжницю. Звичайно підлягають яйця ушкодженню, найбільше через стовчення при не-обережнім переносенню скринь з яйцями в часі ладування скринь на фіри, до вагонів ітп., а також в часі їзди зі скринями по кепських, вибоїстих дорогах. Злих доріг у нас дуже много і тому нічого дивного, що при перевоженню яєць в скринях фірами, коли фіра не виложена відповідно соломою, много яєць часто товчється.

При дрібнім закупі яєць треба також доконче перевірити, чи яйця свіжі, нерозбиті. Несвіжі, зіпсовані а також розбиті не прийняти. Надбиті можна прийняти (звичайно за нищу ціну), але треба їх сейчас продати або зужити. Також треба уважати при дрібнім закупі чи яйця чисті. Брудних яєць не купувати, бо вони скоро псуються. Коли хтось купить брудні яйця, повинен їх сейчас вичистити.

Транспорт яєць в дрібних кількостях відбувається в кошиках, кобінках ітп. в соломі січці, стружках. Коли яйця перевозяться в більших кількостях в скринях ватонами, то належикь скрині перевозити літом в спеціальних вагонах — холодильнях, а зимі в ogrіваних вагонах, щоби яйця в цей спосіб охоронити від замерзання.

2. МОЛОКО.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Молоко це теч, яку виділюють молочні залози ссавців жіночого роду. Теч ця призначена для кормлення молодих ссавців, через довший або короткий час, після їх народження. Як молокодаїні звірята входять у нас в рахубу корови, менше вівці і кози. В торгівлі має значіння майже виключно молоко коров, а тільки в дуже незначній мірі, молоко овець і кіз.

Молоко на загал дуже поживне і легко стравне. Молоко звірят служить як пожива для молодих звірят, але має також широке примінення як пожива для людей. Тому, що

споміж всіх родів звірячого молока. найбільше поширене коровяче молоко, подаємо понище докладно його склад.

Склад коровячого молока пересічно такий:

білковина	3.6%	хитається від	2.5%	до	4.5%
товщ	3.5%	"	3.0%	"	5.0%
молоч. цукор	4.7%	"	4.0%	"	5.5%
соли	0.7%	"	0.5%	"	1.0%
Разом	12.5%	"	10.0%	"	16.0%
вода	87.5%	"	90.0%	"	84.0%
	100.00%		100.00%		100.00%

Всі подані вгорі складники коровячого молока появляються в меншій або більшій кількості, як подані пересічні. Їх зміна залежить від багатьох причин а головню: від раси худоби, а серед тих самих рас від окремішних прикмет поодиноких штук, від їх віку, стану їх здоров'я і т.п.; від способу утримання і плекання та роду корму, яким худобу годують; від відповідного доїння, пори доїння ітд. Зокрема, що до кількості товщу, то треба зазначити, що найтовстіше молоко доєне в полудне, менше товсте вечірне а найменше товщу має ранішнє молоко. При кінці доїння молоко є найтовстіше. Вагання товщу при доїнню доходять часто від 1% при перших краплях, до 8% при останніх краплях.

Крім вгорі згаданих складників є ще в молоці в дуже дрібних кількостях тзв. лецитіна і холестеріна, яких присутність конечна для повного використання молока як поживи. Дальше тзв. енціми, які не допускають до скорого розкладу і псуття молока, або мають свої осібні завдання при переміні молока. Рівнож знаходяться в молоці в великій кількості вітаміни. І тому молоко різних ссавців є тою одинокою поживою, яка дає всю силу молодому поколінню ссавця та робить прим. коровяче молоко такою цінною поживою для людини, зокрема для дітей і старців.

Молоко овець різниться що до свсго складу від коровячого молока, головню більшою процентово кількістю білковини і товщу, а меншою кількістю води. Вплив раси й індивідуальних прикмет поодиноких штук на склад молока є в овець далеко більший, як у коров.

Молоко кіз різниться від коровячого молока, головню децю більшою процентово кількістю товщу. Коровяче молоко

продають: як природне, повне, незбиране молоко, в яким на-
ходяться всі **по**дані попередньо складники в такій кількості,
як це зазначено вище і як худе, збиране молоко, з якого усу-
нено товщ.

Овече **мо**локо мало уживають як таке.

Козяче **мо**локо уживають як корм для дітей, а в деяких
околицях заступає воно коровяче молоко.

З огляду на це, що овече і козяче молоко менше ужи-
вається і не **ма**ють вони в торгівлі більшого значіння, в даль-
ших розділах цього уступу буде мова тільки про коровяче
молоко.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Ціхи молока.

Добре, **по**вне, незбиране, коровяче молоко, біле або
жовтаве, а **не** сине. Запах має ароматичний, а не зігнилий.
В смаку є **со**лодкаве, приємне, лагідне. Всі складники нахо-
дяться в ньому в такому складі, як подано вище.

Худе, **з**биране молоко різниться від попереднього тим,
що йому відібрано більшу або меншу частину товщу чи то
на кружлівці, чи зібравши його з поверхні підстоялого мо-
лока. Збиране молоко є рідкою, білавою течєю, з синявим
відтінком. Збиране молоко з кружлівки має солодкавий смак,
а як зібрати з підстоялого молока товщ, то в так збиранім
молоці, можна вичути легкий квас. Збиране молоко з правила
дешевше від повного молока і в продажі треба виразно за-
значити, що воно збиране.

Хиби молока.

Дуже часто має молоко різні хиби, а саме:

1. Молоко з крозю. Має рівномірну помаранчеву або чер-
вону барву. Хибу цю спричиняють звичайно різні хвороби
вмен у коров.

2. Молоко забарвлене (сине, жовте, червоне ітп.). Хибу
цю спричиняють деякі роди паші, що їх споживає корова,
або деякі бактерії, які розвиваються в молоці.

3. Молоко сировате. Хибу цю спричиняють звичайно
хвороби вмен у корови.

4. Молоко „з піском“. Хибу цю спричиняють хвороби
молочних железів у корови.

5. Молоко гірке. Хибу цю спричиняють деякі роди
паші або зіпсований корм, деякі хвороби у коров, нечисті

начиння на молоко. Також старі корови дають часами гірке молоко.

6. Молоко їлке лучається найчастіше на весну і в осени. Хибу цю спричинюють хвороби вимен у корови, недостаточне видоювання ітп. Також старі корови дають часами їлке молоко.

7. Молоко оліювате в смаку. Хибу цю спричинюють заржавілі начиння, розвій деяких бактерій, або, як на молоко світять проміння сонця.

8. Молоко алькалічне, зі смаком лугу, як у мила. Хибу цю спричинюють найчастіше різні бактерії.

9. Молоко стухле. Хибу цю спричинюють деякі бактерії а також деякі хвороби вимен у корови.

10. Молоко зі смаком риби. Хибу цю спричинюють деякі роди паші, деякі бактерії ітп.

11. Молоко з острим неприємним запахом. Цей запах повстає тоді, як молоко переховують в замкненім начиню, а головно, заки воно ще остигне, зараз по видоєнню. Хибу цю спричинюють деякі бактерії.

12. Молоко з запахом обори. Вказує на недбале і брудне доїння. Хибу цю спричинюють деякі роди бактерій.

13. Молоко з яким будь іншим запахом як прим. запахом карболу, йодоформу, хльору ітп. Повстає тоді, як молоко переховують в поближу цих товарів, або як держать його в нечистих заржавілих начиннях.

14. Молоко воднисте. Лучається часами у коров, неза-
лежно від паші ітп.

15. Молоко, яке легко стинається. Хибу цю спричинюють бактерії, що знаходяться в молоці.

16. Молоко отруйне. Повстає тоді, коли корову лічать при допоміжі лікарств у яких знаходиться арсенік, ртуть, карбон ітп.; коли корова пасеться на пасовиську, на яким ростуть в більшій кількості отруйні рослини; коли заражене бактеріями, які виділяють отруї.

17. Молоко заражене різними пошестними бактеріями. Буває тоді, як корова є хвора прим. на заразу писка і ратиць, сухоти ітд., або, коли бактерії тих недуг з зовні дістануться до молока.

Фальшування молока.

Молоко фальшують частіше, чим який будь інший товар. Усувають з молока часть товщу в цей спосіб, що збирають сметанку, продають її окремо, а відтовщене в наслі-

док цього молоко, продають за повне молоко, по такій ціні, як повне молоко. Щоби збільшити кількість молока, а тим самим взяти за нього більше грошей, розпускають його, додаючи до повного молока більшу або меншу кількість води, збираного молока або сирватки. Щоби гірше молоко мало вигляд доброго, або, щоби прикрити фальшування, додають до молока муку, крохмаль або крейду. Щоби молоко літом скоро не кисло, додають до нього соди, саліцилевого квасу, або навіть формаліни.

Як молоко фальшоване, та, яка в молоці нечистість, найліпше перекопати хемічним розбором молока в бактеріологічних робітнях. Та до таких робітень висилають молоко тільки великі молочарні, які денно спожитковують тисячі літрів молока. Крамар, що торгує молоком та приватний консумент молока мусять самі собі радити, щоби пізнати, котре молоко правдиве, а котре фальшоване.

Молоко, з якого усунено частину товщу зібравши сметанку пізнаємо при допомозі окремого начиння зв. ляктобутиметру, а також в цей спосіб, що вливаемо молоко до начиння о циліндричній формі (слоїк) і даємо йому якийсь час постояти. Кількість утвореної сметанки не повинна бути менша, як одна десята часть об'єму молока.

Розводнене молоко пізнаємо при допомозі окремого приладу тзв. ляктодензіметру а також при допомозі слідуючих способів: Коли краплю розводненого молока виляти на скло, то ця крапля не тримається, а розливається нефоремно на шклі. Так само не скупчується розводнене молоко у краплю на голці, коли її занурити в молоці і потім піднести. Коли краплю розводненого молока вляти до склянки з водою, то вона скоро розпливається в воді, або лишає по собі зигзакуватий слід. Крапля правдивого молока не розплинеться так скоро в воді. Розпущене молоко можна пізнати також так, що начиння з молоком схлюється і тоді видно на молоці при берегах начиння синю обвідку.

Щоби перекопати, чи в молоці є мука або крохмаль, треба молоко зварити, потім остудити, і на пробу до ложки такого молока додати краплю йодину. Молоко фальшоване мукою або крохмалем сейчас темніє (робиться фіолетне). В молоці фальшованім при допомозі крейди, осідає по якимсь часі крейда на дні начиння, як біла або сіра маса.

Молоко, в яким є сода, кисне повільніше. Коли до ложки такого молока, додати кілька крапель оцту, то воно не стинається, а инше сейчас зітнеться.

Много є способів фальшування молока. Тому найліпше, не купувати молока на торзі, а брати його в якійсь молочарні або замовляти у знаної господині, яка постійно приносить молоко до хати. Молочарні мають приряди, при допомозі яких пізнають, чи молоко фальшоване, чи ні. Добрі, великі молочарні, очищують у себе молоко, убивають у ньому бактерії, так, що молоко з цих молочарень найліпше, не має в собі ніяких бактерій та є чисте.

ЗБЕРІГАННЯ.

Як зберігати свіже молоко?

Свіже молоко можна зберігати тільки короткий час. Належить його зберігати виключно в чистих, сухих, сильно провітрюваних і холодних приміщеннях (з температурою **нище** 10° тепла Цельсія). Приміщень тих не можна в ніякім випадку уживати одночасно на помешкання для людей, на приміщення до снання для звірят ітп. Приміщення ті повинні знаходитися в достаточнім віддаленю від виходків, гноївки ітп. Також недопустиме держати в торгівлі начиння з молоком перед крамницею на вулиці, в виставовім вікні ітп. Начиння, в яких мається зберігати молоко, можуть бути мідяні або цинкові тільки в цьому випадкові, як є докладно вибілені; оскільки є глиняні мусять мати цілу непопукану поливу; також неможна уживати начинь залізних емаліованих з попуканою поливою, або заржавілих. В літі молоко скоро кисне. Тому треба, коли продаємо не свіжо видоєне молоко, упередити купуючого, що до варення воно не надається, тільки треба його поставити на кисле.

Консервування молока.

Молоко можна зберегти деякий час так, щоби воно не кисло та не псувалося, при допомозі різних способів, які молоко консервують. Способів тих є кілька і їх понище в коротці подаємо.

1. Переварення молока, це найпростійший і загально уживаний спосіб консервування молока. Через переварення, збивається в молоці бактерії; киснення молока проволікається, хоч, що правда, не повздержується цілком, бо з воздуха можуть знова дістатися бактерії до перевареного молока. Тому по якимсь часі, треба молоко знова другий, евентуально і третій

раз, переварити. Переварене молоко не дорівнює ані своїм смаком, ані поживністю свіжому молокови (через варення нищиться в молоці вітаміни). Є воно однак безпечніше в спожиттю, бо через переварення забивається в молоці різні шкідливі бактерії прим. бактерії туберкульози, які дуже часто в молоці знаходяться.

2. Холодження молока в ледівнях і відповідних машинних холодільнях до температури принайменше 10° тепла Цельзія, коли молоко має недовго стояти, зглядно, коли треба його недалеко перевозити а до температури принайменше 5° Цельзія, коли молоко має довго стояти, зглядно, коли треба його далеко перевозити. Холодження молока має на цілі повздержати розвій бактерій в молоці. В ніякім випадку не можна холодити молоко в цей спосіб, що кидається до нього кусники льду.

3. Пастеризування молока, це спосіб консервування молока, названий від славного ученого Пастера, який його винайшов. Полягає на цьому, що молоко підгрівається при допоміж водної пари в окремих, до цього призначених, щільно замкнених посудинах або через кілька (1—3) минут до теплоти $85-90^{\circ}$ Цельзія, або через пів години до теплоти 63° Цельзія. В цей спосіб убивається в молоці різні бактерії. Відтак молоко дуже швидко холодять, не стикаючи його з воздухом і то так, щоби як найскорше оминати найбільш пригожу для розвитку бактерій теплоту 30° Цельзія. Пастеризоване молоко дістає в части посмак вареного молока. Поживність його менша, вже хочби з огляду на знищення вітамін. Пастеризоване молоко можна через один до півтора дня довше зберегти, як свіже. Пастеризування молока має велике значіння при запровіянтуванню великих міст в молоко з далеких околиць.

4. Стерилізування молока полягає на цьому, що молоко підгрівається при допоміж води або водної пари, в фляшках або малих бляшаних посудинах, до теплоти приблизно 120° Цельзія і то на протязі кільканайцяти минут. Стерилізоване молоко має питомий собі смак. Стерилізованого молока уживають рідко, звичайно для приладження молока для дітей. При допоміж стерилізування забивається в молоці, всякі шкідливі бактерії а також і їх зародки. І в цьому власне міститься, різниця між пастеризованим а стерилізованим молоком. В пастеризованому молоці вправді убито бактерії, однак їх зародки лишилися і в майбутности можуть знова розвинутиися.

5. Гомогенізування молока має на цілі перешкодити цьому, щоби з молока виділювалася сметанка цебто товщ, а тим самим, щоби можна зберегти молоко незмінене через довший час. Тому, що частинки товщу в молоці тим лекше підходять в гору і відділюються від молока в формі сметанки, чим вони є більші — гомогенізування молока має на цілі розбити грудки товщу в молоці на як найменші частини. Гомогенізування молока переводиться в цей спосіб, що молоко перетискається через дуже вузькі (волосковаті) отвори, які розбивають грудки товщу на рівномірні малесенькі частинки. Гомогенізоване молоко, зберігане навіть довший час в холоді, не виділює сметанки.

6. Згущення (кондензування) молока. Згущене (кондензоване) молоко, є густою, жовтавою течєю, яку одержуємо через відпаровання повного або збираного молока, евентуально сметанки, при температурі не вищій як 65° Цельзія, до 20-25% попереднього об'єму. Звичайно додають до так згущеного молока цукор, але рівнож продають кондензоване молоко і без цукру. Кондензоване молоко продають в щільно замкнених, бляшаних пушках. На пушках повинні бути етикетки з докладним означенням, яке молоко знаходиться в пушці (коровяче, козяче і т. п; повне, незбиране чи худе, збиране), згідно може в пушці знаходитися згущена (кондензована) сметанка; чи молоко цукроване, чи ні. При ужитті треба кондензоване молоко змішати з три до чотири рази більшою кількістю горячої води.

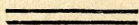
Кондензоване молоко належить зберігати в холоднім, сухім місці. Зберігане довший час гусне, але не тратить нічого на вартости. Треба збувати передовсім пушки з попередньої доставки, заки зачнеться продавати свіжий транспорт. На виставу в вікнах, не треба уживати повних пушок.

7. Молоко в порошок, приготавляють з повного, незбираного або худого, збираного молока, при температурі 65-75° тепла Цельзія. Таке молоко є білявим, сухим порошком. Продають його звичайно в тектурових або бляшаних пуделках, на яких повинна бути напись, з якого молока вироблено порошок. Молоко в порошок уживається головно в пекарстві і цукорництві.

Вище подані способи консервування молока, подані в перших двох уступах, можуть мати примінення в домашнім господарстві. Способи подані в дальших уступах примінують в молочарнях, згідно є вони фабричними способами консервування молока.

ПРОДАЖА.

Молоко можна продавати в цих самих приміщеннях, в яких продається інші споживчі товари. Одначе з цим застереженням, що в цьому льокалі можна продавати споживчі продукти з сильним запахом тільки тоді, якщо молоко від них як слід забезпечене (прим. молоко у фляшках ітп., або, коли склеп поділений на дві частини, які вистарчаючо відгороджені одна від другої). При продажі молока під голим небом на площах, вулицях ітп., мусить молоко бути належно забезпечене перед порохом і всяким занечищенням. Молоко продають на міру (літри). Начиння, якими міряться молоко, повинні мати ручки, а це тому, щоби продавець в ніякім випадку не занурював руки в молоці. Міри ті, треба або завішувати на краю начиння, або ставити на чистій дошці, чи на столі. Перед тим, заки молоко відміриться, треба його докладно вимішати, щоби одні покупці не дістали товстішого молока зверху, а другі худшого зі споду,



3. КИСЛЕ МОЛОКО.

Кисле молоко одержуємо з природного повного, або збираного молока, рідше з перевареного молока. Коли молоко стоїть, то по якімсь часі змінє свій солодкий смак на квасний та стає з течі галяретоватою масою, однородною в перекрыю. Як кисле молоко одержано з повного молока, то зверху є верства сметани, яка виразно відділюється від властивого молока. Причиною цих змін в молоці є молочні бактерії, які дістаються до молока з воздуха, в ньому розмножуються і відживляючися молочним цукром, заміняють його на молочний квас.

Кисле молоко є дуже здоровою поживою. Уживають його головню в літі. Кисле молоко, яке підійшло сирваткою, або є надто квасне, має меншу вартість.

Кисле молоко може бути сфальшоване в цей спосіб. що молоко, яке продають як зсіле з повного, незбираного молока є зсіле з худого, збираного, та не має на поверхні достаточної кількості сметани.

Кисле молоко можна приготувляти тільки в тім місці, де його мається ужити, бо в часі переносення легко підходить сирваткою. Рівнож треба надпочате молоко, як найскорше спожити, бо підходить сирваткою.

4. СМЕТАНКА.

Сметанка є в дійсности нічим иншим, як молоком о великій кількості товщу. Барву має менше або більше жовтаву, смак приємний. Сметанку збирається з молока. Коли молоко постоїть якийсь час, осідається на ній зверху товщ тзв. сметанка. Рівнож, коли перепустимо молоко через кружлівку, дістанемо сметанку. Товщу знаходиться в сметанці звичайно 8—15% а деколи 25%. Сметанка не повинна бути сквасніла. Фальшують сметанку додаючи до неї всякі консервуючі середники та розводнюючи. Сметанку продають на міру.

5. СМЕТАНА.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Сметану збирається з кислого молока, а також дістається зі сметанки, яка, постоявши деякий час, змінюється під впливом бактерій молочного квасу і прибирає квасковатий смак. Поживність сметани дуже значна. Добра сметана має 4.1% білковини, 23.8% товщу, 3.9% молочного цукру, 0.6 солей і 67.6% води. Найменше повинна мати сметана 8% товщу; звичайно має його 10—15%.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Сметана — це густа теч, барви менше або більше жовтавої, з товстим, квасковатим, приємним смаком. Сметана повинна бути лише настільки квасна, щоби при заваренню не стиналася. Сметана не повинна бути заплісніла, зіпсована і фальшована.

Фальшування сметани.

Сметану часто фальшують. Щоби збільшити кількість сметани, домішують до ньої кисле молоко. Щоби гірший сметані надати відповідну густість, домішують до неї дрібно розтертий сир, муку, крохмаль, крейду, білок з яйця ітп.

Домішку кислого молока (якщо нема в сметані інших домішок, які згущують її), можна пізнати по цьому, що сметана не густа, тільки рідка.

Домішку сира відчуваємо в дотику, розтираючи сметану межи пальцями, або в смаку, пробуючи сметану на язиці. Ця домішка має форму зерен і твердих нерівностей. Домішку муки і крохмалю розпізнаємо в цей спосіб, що одну ложку сметани розпускаємо в чотирьох ложках води, заварюємо, остуджуємо і доливаємо 1 — 2 краплі йодину. Коли сметана фальшована, то йодина красить цю мішанину на синьо. Сир і крохмаль, можна також прямо пізнати по зернятках, коли кинемо ложочку сметани до горячої води, або коли розмажемо сметану на шклі. Коли до двох ложок сметани, додамо десять ложок води (в склянці) і лишимо склянку в спокою, то по якімсь часі осяде на дні сир, крейда або інші нерозпускаемі домішки, додані до сметани в тій цілі, щоби зробити її густішою. Коли частину сметани, розпущеної в вище згаданий спосіб заваримо, то в часі варення можуть появитися платки і якби шумовиння. Це означає, що до сметани додано білок з яйця.

ПРОДАЖА.

Сметану продають на міру і на вагу. В дрібній продаж приймається звичайно вагу кватирки (0'25 l), як рівну 200 гр.

6. СИРИ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Білковина, знаходиться в молоці, як це вже зазначено в уступі про молоко, в кількості 3'6% всего складу молока. Складається вона з двох різних частей, а саме з сирника чи казеїну в кількості 3% і з альбуміну в кількості 0'6%. Сирник можна з молока виділити в цей спосіб, що молоко кисне природним способом і з нього по нагріттю виділю-

ється сирник, або так, що до молока додається спеціальний препарат зі шлунка телят тзв. сичужну закваску, цей препарат стинає молоко а по нагріттю виділюється з молока сирник. З виділеного в цей спосіб, з худого або повного молока і сметанки, сирника, виробляють по більше або менше докладним витисненню сирватки, ріжного рода сири. Окрім сирника, знаходяться звичайно в сирі в меншій або більшій кількості товщ з молока, та в незначній кількості інші складові частини молока і вода. При виробі многих родів сирів, піддається виділений сирник, відповідній ферментації. Сири виробляють з молока коров, кіз і овець.

З огляду на дуже велику кількість різних гатунків сирів, поділ сирів на поодинокі групи доволі тяжкий. Можна однак в кожному випадку відрізнити ось які головні типи сирів:

Відповідно до способу приготування ділимо сири на на свіжі і такі, що були піддані ферментації.

Відповідно до цього, кілько сир має в собі води, ділимо сири на м'які (40—50% води) і тверді (30—40% води).

Відповідно до цього, кілько сир має в собі товщу, ділимо сири на: сметанкові (найменше 50% товщу); товсті (40% товщу); товсті в трьох четвертих (30% товщу); півтовсті (20% товщу); товсті в одній четвертій (10% товщу); худі (менше, як 10% товщу).

З огляду на правильність приладження ділимо сири на: 1. добірні, що відповідають всім нормальним ціхам даного гатунку. 2. добрі, які вправді заховали характеристичні ціхи гатунку, але виказують деякі ухили в вигляді, смаку, запаху, твердості або степені дозрілості. 3. середні, які мають більші хиби в вигляді, смаку, запаху, твердості; які мають невластиву барву, або мають плями, на яких попукала шкіра, та, які мають запах невідповідний для даного гатунку. 4. злі, мають сильно відмінну барву, є троха згірклі, їлкі, стухлі або в смаку пригадують мило. 5. невідомі, сильно гіркі, їлкі, з осоружним запахом, опановані комахами або бактеріями.

Сири на загал є дуже поживні, бо мають в собі много білковини, а зроблені з повного молока і сметанки, також много товщу. В порівнанню до поживности а також ціни мяса, сир є кілька рази дешевший від мяса. Розуміється, це не відноситься до так зв. десерових сирів, яких ціна доволі висока.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Як розпізнавати деякі роди сирів?

Понище подаємо вказівки, як розпізнавати деякі найбільше у нас споживані роди сирів.

Селянський сир. Тільки зі свіжого кислого молока можна мати гарний сир; він мусить бути білий, приємний, не квасний на смак і м'який. Гострий, квасний смак сиру й те, що він кришиться, знижує його ціну. Чим товстійше молоко, тим кращий сир; з худого молока сир виходить сухий і не такий смачний.

Голяндський сир. Є твердим, товстим, прасованим сиром. В торгівлі знаходиться в формі куль (голов), забарвлених на поверхні червоною барвою, а також призматичних брил, о вазі 4—5 kg.

Швайцарський (ементальський) сир. Є твердим, товстим прасованим сиром. Роблять його з незбираного молока, яке стинають при допомозі сичужної закваски. Цей сир має форму млинських камінів. Наскірок його повинен бути жовтавий, майже сухий, не спліснений. Осередок матово-жовтий. В перекрою повинні знаходитися, в віддаленні 3—4 cm. одно від другого, вглиблення (ока), не надто великі і не надто малі, о промірі коло 8—10 міліметрів. Ці вглиблення повинні бути менш більш округлі; поверхня їх повинна бути вохкаво-блискуча. На поверхні цих вглиблень знаходиться звичайно крапля соленої течі. Добрий швайцарський сир не повинен мати, замість вглибень, шпар. Добрий швайцарський сир є ядерний, можна його однак легко краяти. В устах доволі скоро розпливається. Смак швайцарського сира делікатний, товстий, дещо солодкавий, подібний троха до смаку орхів. Запах швайцарського сира ніжний, відсвіжуючий.

Бриндзя. Є сиром, який виробляють з молока овець. Бриндзя є маслиста, має білу барву, в смаку дещо остра, але приємна. Густина бриндзі не є стала. Лучаються різні роди бриндзі, більше або менші густі. Найліпші гатунки бриндзі звісні під назвою липтавського сира. Бриндзю пакують в бочівочки, пушки або скринки.

Хиби сирів.

Різного рода сири виказують різні хиби. Хиби ці можуть бути хибамі форми, наскірка, осередку та смаку сира.

Хиби форми є тоді, коли сир не має такої форми, яку даний рід сира стало має.

Хиби наскірка є ось які: наскірок з плямами або попуканий; опанований хробаками; надіджений мишами.

Хиби осередку а саме осередок: напучнявілий, губчастий; надто м'який, розпливаючийся; надто твердий, що легко кришиться; зі зміненою барвою.

Хиби смаку а саме сир: гіркий, їлкий, стухлий, квасний (пригадує мило або обору).

Сирів з хибами не належить купувати.

Фальшування сирів.

До зафальшувань сирів зачисляємо: 1. продукцію сирів з меншою кількістю товщу, як її даний ґатунок сира повинен мати. 2. Надавання назв різних, цінних, дорогих сирів, гіршим сирам. 3. Додавання до сирів інших товщів, як ті, що походять з молока. 4. Додавання картопляної муки іти. 5. Додавання до несолених сирів соли та додавання заборонених, штучних барвників.

ЗБЕРІГАННЯ.

Всякі роди сирів належить зберігати в холоднім, о рівномірній температурі около 10°/о тепла Цельзія, сухім, забезпеченім від сонця і сильних протягів, приміщенню.

На загал різні сири можна різно, через довший або коротший час, зберігати. Час зберігання залежить в великій мірі від ґатунку сира, від того, як великий процент води і товщу сир має в собі, від способу спорядження сира і від якості сира.

М'які сири не належить нагромаджувати в більшій кількості. На складі повиннося їх держати не довше, як 2—3 тижні. До крайня уживати рогових ножів.

Тверді сири треба, сейчас по одержанню, розпакувати, умістити кожний окремо на сухій, деревляній підкладці, що кілька день відвертати і в міру потреби чистити (обтирати) вохкою, не мокрою, стирочкою, змоченою в солений воді і добре витисненою.

Швайцарський (ементальський) сир у цілих кружках, треба, по спровадженню, положити на чистих деревляних дошках і спід та краї завинути намоченою в солений воді і витисненою грубою льняною шматкою, а верх посипати сіллю. По чотирьох-п'ятьох днях, треба, посипану сіллю, верхню часть витерти на сухо, сир обернути сподом на верх і знова обвинути спід і краї намоченою в солений воді і витисненою

шматкою. Давню спідну часть сира, яка тепер є на верха, належить натерти так само, як перед тим верх і посипати сіллю. Так зберіганий сир, стає не тільки більше сочистий, але також ліпший і свіжіший в смаку, а крім цього запобігається розмножуванню в сирі хробаків і висиханню сира. Коли до сира дістанеться пліснь, то треба її сейчас усунути зіскробуючи її зі шкіри, або викравуючи спліснілі части сира зі середини. Коли наскірок швейцарського сира в наслідок змін температури або в часі транспорту потріскає, треба щілини негайно вичистити квачом замачаним в отці або спирті, або висипати перцем, щоби в цей спосіб запобігти тому, щоби сир псувався.

Звичайний селянський сир можна зберігати довший час, особливо на час зими в діжках в ось який спосіб: Сир перед тим як набивати його в діжку, треба перетерти на терці, щоби він був скрізь однаковий, і щоби поміж грудочками сира не було воздуха, бо від цього сир псується. Перетертий сир добре посолити (на 100 частей сирю 2 части дрібної, сухої соли), докладно перемішати і складати, сильно убиваючи, в деревляній діжці. За кожним разом, по доложенню свіжого сира, приложити щільно добре допасованим денцем і притиснути каменем. Такий сир найкраще зберігається в сухій, холодній спіжарні (магазині). В пивниці часто плісняє і робиться стухлим.

ПРОДАЖА.

Селянський сир продають в подрібній торгівлі в плесканках а також на вагу. Інші сири продають звичайно на вагу, а дрібніші на штуки.

Надпочатий круг швейцарського (ементальського) сира має стояти в крамниці під чистим, грубим льняним полотном, мацаним часто в солоній воді, так, щоби все було вохке, бо інакше сир тратить на вартости і вазі. Найкраще не ставити цілого круга швейцарського сира в крамниці, тільки лишити його в магазині (розуміється прикритий в місці розрізу вохкою, замачаною в солоній воді, льняною шматкою), а до крамниці брати тільки в міру потреби, по більшому чи меншому кусникови. Цей кусник треба примістити під шклянним кльошом, або прикрити льняним, звохченим в солоній воді полотном.

Часто лучається, що наші купці крають всякого рода сири в стіжках прим. голяндський і литовський сир в цей

спосіб, що відкравають стіжковатий кінець сира і дальше крають сир, не на здовж а на поперек, на тонкі кусники, так, що відкраяні кусники мають вигляд тонких округлих пластинок. При таких краяхню, покупець не може вже покряти купленого сира на тонші пластинки, а в склепі лишається без пожитку відкраяний горішний чубок сира а також долишна часть, бо тяжко вимагати, щоби покупець платив за саму шкіру, так, як за сир. Такі стіжковаті сири треба краяти ось як: Головку ставляється (опирається) на острім чубку і перетинається її ножем, від гори до долини, на дві половини. Відтак крається кожну половину в тім самім напрямі, в такій віддали від поверхні перекрою, яка відповідає кількості, що її купуючий жадає. Коли в цей спосіб краємо сир в головках, то не лишаються ніякі кусники а покупці дістають рівномірно, що правда безужиточну шкіру, без якої однак можна продати сир, хиба тільки зі шкодою для продаючого.

7. МАСЛО.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Масло — це товщ, виділений з коровячого молока, сметанки або сметани при допомозі механічних способів (отже хемічно незмінений), з яким змішалася дрібна кількість інших складових частин молока, часто з додатком соли. Масла, що булови виділене з молока інших молочних звірят, як корови, в торгівлі цілком не стрічаємо.

Масло має нормально на кожних 100 частин пересічно 80—85 частин товщу, 14—18 води, около 2% інших складових частин, та якщо це масло солене, відповідний додаток соли. Додаток соли виносить звичайно від 1 до 3%; при маслі, призначенім на вивіз, доходить до 4 або й 5%, а нераз навіть до 7%.

Масло є найздоровішим товщем і тому має дуже велике примінення в домашнім господарстві, пекарстві, цукорництві ітп. Масло топиться при 34—36° тепла Цельзія.

Відповідно до якости ділять масло на ось які роди:

I. Знамените — масло без яких небудь хиб. Є це десерове масло першої кляси.

II. Дуже добре — масло має деякі хиби в запаху. Є це десерове масло другої кляси.

III. Добре — масло середньої якості з великими хибамі прим. у смаку. Воно трохи дере в горлі, має деяку кількість маслянки, немає запаху, є перегнетене (мазисте). Масло, яке до цієї класифікації належить, признають ще як столове, придатне до їди в свіжій стані.

IV. Хибне — масло брудне, сильно звітріле або квасне, сировате, о смаку олію, заносить стухлістю, димом стайною, розсипається, Хиби не сміють бути надто маркантні, щоби масло могло служити до кухонного вжитку.

V. Лихе — масло брудне, сильно звітріле, гірке, сировате, не придатне до кухонного вжитку. Якщо масло сплісніле, або хиби його є надто маркантні, надається лише до технічних цілей.

Залежно від того, чи до масла додаємо соли, чи ні, ділять масло на два роди, а саме:

I. Масло солоне.

II. Масло несолене.

РОЗПИЗНАВАННЯ.

Прикмети доброго масла.

Добре масло має бути однородною, не надто м'якою масою, яка погінна легко розпускатися на язичі. Як розтерти його поміж пальцями, повинно сейчас топиться; не сміє воно бути зернисте, ні тягнутися, Перекрій доброго масла повинен бути гладкий і густий, незернистий; також не повинно воно дробитися (кришитися).

Добре масло повинно мати однотайну барву, без усяких плям і жилок. Барва масла є біла, жовтава або жовта і залежить від паші коров. Барва змінюється в різних порах року. З молока коров, які кормлять сухою пашою, дістаємо блідо-жовтаве або майже біле масло, а з молока коров кормлених свіжою пашою, одержуємо масло з гарною, жовтою барвою.

Запах доброго масла повинен бути ароматичний, лагідний, свіжий, не стухлий.

Смак доброго масла повинен бути приємний та нагадувати м'игдали. Добре масло не повинно мати острого лійоватого, гіркого або неприємного смаку, та не повинно пачати в язик і горло.

Хиби масла

Важніші хиби масла є ось які:

1. Масло занечищене, коли на поверхні або на перекрою масла, видно частинки занечищення або, коли масло має сіру, брудну барву.

2. Матовий перекрій масла, якого причиною є надто довге вироблювання масла.

3. Масло мазисте одержуємо тоді, коли масло роблено в надто високій температурі, або за скоро, або, коли масло було за мало вироблене.

4. Масло сировате, білаве може бути наслідком годування коров надто великою кількістю соломи, коли робимо масло з дуже квасної сметани, або, коли масло лежало в дуже сильнім світлі.

5. Масло неодностайно забарвлене з пасмугами, плямами і т. п. дістаємо тоді, коли мішаємо масло, яке походить з кількох жерел, та коли масло не є достаточо вироблене.

6. В перекрою виступають мутні краплі маслянки, які є доказом, що масло не було досить чисто виполокане.

7. Плями в перекрою можуть повстати в наслідок розвитку кольоній бактерій.

8. Масло воднисте або пінкувате, коли в перекрою виступає значна кількість крапель, або коли ціла маса масла є пінкувата. Причиною є в обох випадках вироблення надто великої кількості води.

9. Масло тверде одержуємо тоді, коли корови годували соломкою, листям, а також в тім випадку, як масло робили в надто низькій температурі.

10. Масло сухе одержуємо при надто сильнім виробленню.

11. Масло, яке кришиться одержуємо з дуже квасної сметани, або, коли корови діставали невідповідну пашу.

12. Масло з неприємним смаком і запахом дістаємо тоді, коли до його виробу ужито затухлого або брудного молока.

13. Масло з неприємним металічним смаком дістаємо тоді, коли начиння в яких держали молоко, або масло, були заржавілі.

14. Масло з рибячим товщевим смаком, повстає в випадку неправильного заквашення сметани.

15. Масло їлке, яке драпає в горлі, твориться навіть в часі короткого переховання з масла брудно приготованого, або робленого з брудного молока. Причиною є розвиток бактерій.

16. Масло зі смаком лою одержуємо тоді, як масло переховуємо на світлі і на воздусі, дальше в випадку, коли в маслі розвинуться деякі бактерії, або в випадку, коли корови годують стухлими макухами.

17. Масло гірке твориться з гіркого молока, а також тоді, коли масло вироблювали в зле білених емаліованих начиннях.

18. Масло зі смаком мила буває тоді, коли начиння при миттю, не були, як слід, по соді сполокані.

19. Масло зі стухлим запахом є попсоване бактеріями або вироблене в запліснелих начиннях.

20. Масло квасковате дістаємо з надто квасної сметани і, коли побіч бактерій молочного квасу, розвинулися бактерії оцтового квасу і інші.

21. Масло зі смаком перевареного молока буває тоді, коли масло зроблено з надто сильно пастеризованого молока.

22. Масло, яке ненормально скоро псується.

Фальшування масла.

Масло дуже часто фальшують. З фальшувань масла лучаються найчастіше ось які: Щоби надати гіршому маслу вигляд ліпшого, забарвлюють його соком з моркви, шафраном, олієм з орлеанського дерева, а часами аніліновою фарбою. Щоби збільшити вагу масла, домішують до нього значну кількість маслянки, води, соли, муки, крохмалю, тертої бульби, білка з яйця, а рідше мінеральних тіл як гіпсу, крейди і т. п. Щоби запобігти цьому, щоби масло не псувалося, додають до нього консервуючі середники, як сода, боракс, потас, саліцилевий квас і т. п. Щоби збільшити кількість масла а тим самим дістати більше грошей, мішають масло з іншими дешевшими звіринними і ристинними товщами як лій, маргарина, кунероль і т. п. Щоби надпсоване масло продати як свіже, відсвіжують його.

В цілі розпізнання штучного забарвлення, колотимо масло зі спіртом (bon gout). Коли масло фарбоване — спирт

забарвлюється на жовто. Також мармурований або плямистий вигляд масла вказує часто на штучне забарвлення. В деяких випадках закон дозволяє забарвлювати масло, приміром масло роблене зимою, коли корови годується тільки сухою пашою. Масло є тоді бліде і його можна забарвлювати, але тільки при допомозі нешкідливої краски прим. олію з орлеанського дерева.

Щоби викрити в маслі значну домішку маслянки, треба кусник масла розтопити. Творються тоді дві верстви: долішня мутна, водниста (маслянка) і горішня прозора (топлене масло). Води не повинно знаходитися в несоленім маслі більше як 18⁰/₀, а в соленім більше як 16⁰/₀. Надмір води, який зле впливає на консервування масла і обнижує його вартість, пізнається в такий спосіб, що в випадку надто великої кількості води в маслі, виступають краплі води при натисканні масла гладкою поверхнею ложки або ножа, або на поверхні свіжого перекрою масла. Надмір води в маслі можна пізнати також в цей спосіб, що масло підгріваємо легко в пробівці ¹⁾ через довший час. Коли при тім підгріванні осяде на дні пробівки більше води, як одна сема частина всеї розтопленої течі, то в маслі є за багато води. — Соли не повинно бути нормально в маслі більше як 1 — 3⁰/₀, а найбільше може бути в маслі призначенім на експорт 5 — 7⁰/₀, і масло повинно бути рівно солоне. Надмір соли в маслі можна пізнати по смаку. Нерівномірно солоне масло має в сильніше насолених місцях темнішу краску і зернятка нерозпущеної соли, як¹ під ножом, або межі зубами хрустять. — Щоби викрити в маслі домішку муки, крохмалю, тертої бульби, треба вкинути кусничок масла до киплячої води, а як розтопиться зібрати з поверхні води товщ, а до води вляти кілька крапель йодіни. В випадку, коли масло зафальшоване мукою, крохмалем або тертою бульбою, ці домішки опадуть на дно, а йодина закрасить воду на синьо. Домішку муки можна пізнати також по тім, що масло не має „товстого“ вигляду і виказує сухо плямисті місця. Часами фальшують селянки масло при допомозі бульби в цей спосіб, що до середини плесканки дають розварену бульбу. Це зафальшування можна розуміється легко пізнати, розкрывши плесканку. Масло підроблене домішкою білка з яйця має запах старого масла. Коли в цей спосіб підроблене масло топимо, то білок стинається і його легко пізнати. Домішку гіпсу й крейди пізнається по цьому

¹⁾ Пробівка, вузьке, шклянне начиння о циліндричній формі.

що, коли масло стопимо, то гіпс і крейда осідають на дні посудини.

Додаток консервуючих середників, як соди і потасу пізнаємо по тім, що масло має пруги, кришиться, є сухе, в смаку гірке і має в порівнянні до своєї ваги, невеликий об'єм.

Домішку чужих звіринних і ростинних товщів, як лою, маргарини, кунеролу і т. п. пізнаємо в цей спосіб, що масло топимо. Коли розтоплена маса є мутна і білява, то масло є зафальшоване лоем, марґариною і т. п. Загалом масло зафальшоване лоем і іншими чужими товщами має спеціальний запах, особливо, як його ogrівати. Коли масло розприскується і тріскає на пательні, то заходить підозріння, що до нього додано кокосовий товщ. Чистий, кокосовий товщ не є для здоров'я шкідливий, але продаж мішанини різних чужих і то часто брудних товщів під назвою правдивого, доброго масла є каригідна, а часто буває таке, „масло“ також шкідливе.

Відсвіжують надпсоване масло в цей спосіб, що вироблюють його наперед з водою (якщо дуже надпсоване то з 5% розчином соди) а відтак зі свіжим молоком.

Коли купуємо масло в фасках, то треба спробувати відповідним прирядом „пробівником“, чи ціла маса масла в фасці є однородна. Пробівником переколюється в кількох місцях масло в фасці і на пробівнику лишається таке масло, яке знаходиться на цілій глибині фаски.

ЗБЕРІГАННЯ.

Як зберігти масло в торгівлі і в домашнім господарстві?

Масло треба все, а головно в літі, відбирати з залізниці сейчас потім як надійде.

Масло зберігається в замкнених посудинах, у холоднім, воздушнім місци, де нема товарів з острим запахом. Масло має бути в посудинах сильно спрасоване (угнетене), щоби не було в нім комірок з воздухом, бо в такому випадку масло згіркне. На загал масло, виставлене на безпосередний вплив возду, легко псується і тому треба його берегти перед безпосереднім доступом возду і посудини з маслом замикати.

Рівнож треба масло берегти перед діланням світла.

Якщо масло не зберігається в замкнених посудинах, треба його вложити до свіжої води, або хочби прикрити полотняним платком, змоченим у солоній воді, щоби воздух не мав

безпосереднього доступу до масла. В часі горяча і в часі змінної погоди, масло менше відпорне, як в іншій порі і найкраще не зберігати масла в такому часі довше, як 8 днів. В кожному випадку, чисто і правильно зроблене масло, зберігається значно ліпше, як масло з хибамі, або брудно зроблене. Солене масло зберігається значно ліпше, як несолене. Коли масло згіркне, треба його переробити в легко солоній воді, яку треба кілька разів змінити. Тоді воно тратить гіркість.

Як зберігати масло на зиму?

Є різні способи зберігання масла на зиму. Понище подаємо кілька з них:

1. Найкраще приготувати собі запас масла на зиму при кінці літа, коли нема надто великого горяча. Куплене або вироблене масло, треба дуже старанно переполокати в кількох водах, відтак посолити (треба дати около 10 до 15 гр. соли на один фунт масла), добре виробити ложкою, щоби сіль рівномірно розспровадити. відтак сформувати в одну грудку та винести до пивниці. Наступної днини віділляти воду, яка стекла з масла, ще раз виробити ложкою і складати сильно упишаючи ложкою, щоби ніде не лишилася ані найменша шпарка, в добре випарену і висушену бочівочку, найкраще буковоу, а коли нема букової, то вільхову. Соснові і березові бочки до зберігання масла не здатні. Дно бочівки посипується верствою білої кухонної соли. Можна також вистелити дно і боки бочівочки пергаміновим папером. На верх масла знова сиплеться сіль (можна також положити пергаміновий папір), прикривається бочівку денцем, та приміщується в сухій, холодній, воздушній коморі чи в магазині.

2. Ще ліпше консервується масло в поливаних горшках. Такий горнець, чисто вимитий і висушений, посипати наперед в середині білою сіллю і поставити на пів години до теплої печі, щоби сіль ввійшла в горнець. Відтак горнець охолодити і складати до нього приготоване і посолене масло. Масло треба сильно упахати ложкою, щоби ніде не лишилася ані найменша шпарка. По наповненню горщика маслом, взяти троха цього самого масла, стопити його, склярувати і залити цілу поверхню масла. Коли застигне, завязати горнець щільно пергаміновим папером і поставити в сухім, холоднім місці, найкраще в спіжарни чи в магазині, а не в пивниці. Так приладжене масло можна держати свіжим через цілу зиму.

3. В літі, коли масло з правила найдешевше, треба його перетопити і сховати на зиму. В випадку, коли хто не може відразу купити більшої кількості масла, складати це що дасться і солити. Як призбирається більша кількість, добре його перетопити і склярувати. Відтак відставити, а як троха устоїться, перецідити через друшляк і поставити в поливанні, камінним або скляним начинню в холоді. Коли цілком стягнеться (ствердне), завязати начиння щільно пергаміновим папером і винести в сухе, холодне місце (до комори, до магазицу і т. п.)

ПРОДАЖА.

Масло в дрібнім обороті в крамницях продають звичайно з плесканок. При маслі повинно стояти начиння з водою, яку треба що дня зміняти. В цій воді держиться лопатки і ложки, якими набирається масло. Лопатки і ложки повинні бути дерев'яні. Також можна краяти масло чистим ножом, але призначеним тільки до краяння масла. Якщо при продажі не даємо покупцеві масла до якогось начиння, тільки на папір, то папір мусить бути чистий і тільки білий, по змозі пергаміновий (восковий).

Масло ліпших сорт, вироблюване в молочарнях до продажі в роздріб є звичайно сформоване в півфунтові, рідше в цілофунтові, а ще рідше в однокільограмові цеголки, заосмотрені звичайно в витиснений знак фірми, яка витворює масло. Сформовані цеголки масла є завинені в сухий, пергаміновий папір, рівнож звичайно заосмотрений знаком фірми, яка витворює масло. Поодинокі цеголки масла завинені в пергаміновий папір, пакується ще до окремих скриньок, виложених в середині папером. Для гуртової продажі формують масло в 5 кг. до 10 кг. бльоки, а також накладають масло в бочки, найкраще букові, вистелені в середині пергаміновим папером.

8. МАРГАРИНА.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

„Маргарина“, це законом приписана назва для штучного масла. Маргарину фабрикують тепер в великій кількості. Має вона заступити природне масло. Маргарина є мішаниною

т. зв. олеомаргарини (продукту, який дістається при топленню і відповідним витисканню найкращого волового а часами і баранячого лою) і молока, з додатком нешкідливих барвників і середників, що мають маргарині надати вигляд і смак зближений до масла. Тепер уживають до виробу маргарини також інших звірячих товщів (смалець) і нешкідливих для здоров'я рстинних товщів (кокосовий олій, бавовняний олій і тп.). В торгівлі знаходиться навіть т. зв. рстинна маргарина приготовлена з рстинних товщів. При виробі маргарини, треба обов'язково додавати на кожних 100 частей маргарини 10 частей сезамового олію. Роблять ще тому, щоби маргарину можна легко відрізнити від масла, та в цей спосіб запобічи ріжним фальшуванням. — Маргарина мусить бути в продажі виразно як така означена. Маргарину продають солену і несолену.

Поживність маргарини є доволі значна та майже дорівнює поживности масла.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Добра маргарина має вигляд а частинно смак і запах подібний до масла. Маргарину приготовану після приписів, значиться з 10% додатком сезамового олію, можна легко розпізнати, бо цей олій забарвлюється під впливом фурфуролю¹⁾ розпущеного в спирті і сільного квасу на червоно. Добра маргарина, до якої додано ріжні потрібні до цього складники, в часі топлення заховується як масло, не тріщить і не тріскає.

Фальшування.

Маргарину фальшують часто в цей спосіб, що додають до неї ріжні шкідливі для здоров'я товщі. До маргарини не вільно втискати надто великої кількості води або соли. Не вільно додавати консервуючі середники або барвники, шкідливі для здоров'я.

ЗБЕРІГАННЯ.

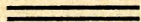
Маргарину зберігається в подібний спосіб, як масло. Найгіршими ворогами маргарини, є так само як масла, світло і воздух; рівнож не належить в ніякім випадку зберігати мар-

¹⁾ Фурфуроль, безбарвний олійок; можна дістати в дрогерії.

гарину в душнім і теплім місци. Топлену маргарину, яку уживають до печення, можна зберігати навіть через кілька тижнів. Натомість солену маргарину, треба як найскорше продати.

ПРОДАЖА.

Тому, що маргарину не належить довго держати а треба її як найскорше продати, згідно зужити, є вказане не купувати більшої кількості маргарини. Маргарину продають з посудин і опаковану в картонах. Посудина, з якої продається маргарину, мусить бути стало замкнена. Солену маргарину можна продавати з фасок або бочок, тільки в тому випадку, як маргарина плинна і як її не держиться в фасках чи бочках довше, як кілька день. До набирання соленої маргарини не можна уживати металевих, тільки деревляних, лопаток і ложок. Солена маргарина, яку продають в картонах, є тревалійша від товару, переховуваного в надпочатих фасках.



III

1. Каші. 2. Мука. 3. Печиво. 4. Вироби з тіста (макаран).

1. КАШІ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Коли зерна збіж мелемо в цей спосіб, що зерна не розтираємо, а тільки уgnітаємо і ломимо, дістаємо тзв. каші.

Розрізняємо чотири основні типи каш, які без огляду на це, з якого зерна кашу зроблено, є незмінні. А саме: 1. тзв. пенцак, коли зерно тільки вичищено і обтерто з нього наскірок. 2. ломана каша, коли зерно вичищено, обтерто з нього наскірок і зломано на зглядно великі часті. 3. дрібна каша, коли зерно вичищено, обтерто з нього наскірок і покришено на дрібні частини 4. тип вівсяних платків.

Каші є дуже поживні і тому дуже розповсюджені як пожива.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Зернята доброї каші повинні бути на розлупаній поверхні рівномірно білі, а зі сторони лупинки жовтаві. Ліпші роди каш є ясніші, гірші темніші. Залежить це від рода каші, різної кількості полови і домішок. Добра каша не повинна білити рук, ані спричинювати порошу, коли троха каші висипано на папір. Добра каша не повинна мати стухлого ані неприємного запаху, та повинна бути суха, а не вохкава. Добра каша в воді пучнавіє і побільшує свій обем.

Каша є часто занечищена (грудки землі, солома, порошок, пісок, мишечки, комахи іти.), звожкла і зогнила. Коли зернята каші напучнявють в теплій воді, тоді комахи, що знаходяться

в каші, виходять на верха і їх можна спостерегти голим оком. Звожклу і зіпсуту кашу пізнається по цьому, що зернятка мають темні або червоново-брунатні плямки. Коли купець, який хоче замаскувати звожчення або зіпсуття каші, висушив її, тоді находимо на зернятах брунатні плями і білі частинки присохлого крохмалю. Чим більше знаходиться в каші невилусканих зернят і чужих домішок, видимих голим оком, тим рід каші гірший. Зіпсута каша нарастає в воді гірше і менше пучнявіє, як добра каша.

Подрібні вказівки.

Відповідно до того, з якого зерна каша, розрізняємо ось які роди каш:

Гречана каша. Одержуємо її з гречки. Може вона бути ціла, коли зерна гречки тільки вилускані та очищені з наскірка, а не зломані; ломана, коли зерна вилускані, очищені з наскірка і поломані; дрібна тзв. краківська каша, коли зерна вилускані, очищені з наскірка і дрібно покриті та тзв. мачок, який одержується з дуже дрібних відпадків при ломанню гречки. Гречану кашу продають також (головно цілу) опалену, згідно зрумянену в спеціальних печах. Гречана каша ціла має вигляд неправильних тристінних пірамід. Гречана каша повинна бути дуже докладно вичищена від луски. Поживність гречаної каші доволі значна. Гречана каша має в собі 60% мучини, 11% білковини, 3% товщу.

Кукурудзяна каша. Одержуємо її через відпо, відне ломання зерен кукурудзи. Зле збережена, надіпсована, або вохка кукурудзяна каша викликає недугу тзв. пелягру. Тому то, треба кукурудзяну кашу спеціально добре берегти.

Пшеничний грисік складається з грудок ядра зерен пшениці. Відповідно до величини тих грудок розрізняємо найчастіше: грисік грубий, середний і делікатний. Найліпший грисік дістаємо зі шкливої пшениці, яку часто спеціально в цілі виробу такого грисіку перемелюється. В цьому випадку одержується вісім гатунків грисіку. Найгрубший має знак GG, а слідуєчі по черзі G, MG, SSSG, SSSE, SSS, SS, і найделікатніший S.

Пшоняна каша. Одержуємо її з проса. Зерно проса вилускують, усувають шкlistу плівку з їх поверхні і обточують. Форма пшоняної каші кулиста, з одної сторони сплюснена та має вглиблення. Барва здорової доброї, каші

жовта, жива. Гірше просо дає кашу з більше матовою або сіро-жовтою барвою. Зерна пшоняної каші повинні бути лискучі і гладкі. Не повинна в ній знаходитися полова. Поживність пшоняної каші доволі значна. Пшоняна каша має в собі 60% мучини, 12% білковини, 4% товщу.

Пенцак. Одержуємо з ячменю в цей спосіб, що з зерен ячменю стирається наскірок на відповідних машинах. Звичайно приготавляють пенцак з рівних здорових зерен ячменю. В деяких околицях приготавляють пенцак також з пшениці.

Перлова каша. Одержуємо її з ячменю в цей спосіб, що зерна ячменю обточують кілька разів на відповідних машинах, так, що в цей вписіб усувається з зерна наскірок і зерна дістають менш-більш кулисту форму. Барва ліпших гатунків перлової каші чисто біла, промір невеликий. В гірших гатунках можна денеде спостерегти темніші сіро-жовтаві плямки, а промір зерен каші є менш-більш рівний грубости ячменю.

Ячмінна каша. Одержуємо з ячменю обтертого і ломаного на відповідних машинах. Ця каша повинна бути посортовава після величени зерен, бо нерівномірна, що до величини зерен, не одночасно зварюється. Менші зерна скорше варяться, більші поволіше. В вигляді ячмінна каша є двобарвна. Внутрішня сторона зеренець є біла, а зовнішня жовтава.

Вівсяні платки. Приготавляють їх з здорових, гарних зерен вівса, які очищується з полови і прасується при допоміж гладких вальців. Вівсяні платки належать до дуже поживних споживчих продуктів і мають приемний смак. Мають в собі коло 7% товщу і невелику кількість тзв. авеніни, яка є легко побуджуючим середником. В торгівлі подібуємо їх під назвою: вівсянні платки; Herkulo, Quaker Oats (американський продукт); Knorr (німецький продукт). Продають їх або прямо з ворків на вагу, або в упакованню з картону.

Риж, це зерно збіжа, яке росте в тепліших краях. Зернята рижу по вилущенню уживають як поживу. Добрий риж чисто білий і пересвітлює; має свіжий, живий, шовковий або перловий полиск; складається з цілих неполоманих зерен одностайної величини і форми, без всяких чужих домішок і порошу. Не повинен бути стухлий. Коли його вариться, побільшує значно свій обем і рівномірно м'якне; не повинен

однак ставати клейким. Сірий або жовтавий риж належить до гірших гатунків рижу.

Відповідно до цього звідки риж спроваджено розрізняємо риж: 1. північно-американський (є це найліпші роди рижу: великі, подовгасті, чисто білі, сильно пересвітлюючі і тверді зерна). 2. італійський (одинокі в торгівлі європейська сорта: короткі, середньої величини, пересвітлюючі зерна). 3. східно-індійський (поздовжні, малі, дещо жовтаві зеренця; часто є занечищений). 4. явайський (подовгасті, малі, пересвітлюючі зеренця). 5. японський (короткі пересвітлюючі зеренця) а вкінці гірші роди як бразилійський, західно-індійський, левантійський і єгипетський.

В торгівлі подибуємо різні сорти рижу а саме риж: столовий, звичайний; столовий середній і короткий та вкінці ломаний. Найліпші сорти столового рижу означені звичайно буквами „ff“.

Риж дуже поживний. Має в собі коло 75% мучини, 7% білковини, 0.5% товщу, 0.4% попелу і 12% води.

Саго, то каша, яку виробляється зі стрижня деяких родів пальм. Саго має вигляд грубозернистої каші. Зерна сага мають форму кульочок, пересвітлюють, є тверді, дещо еластичні, не мають ніякого питомого собі смаку або запаху. По зваженню пучнявіють, прибирають два рази більшим обєм та стають прозорі. Саго забарвлюють штучно розчиною кармелю. Найліпше тзв. перлове саго. Гірше є тзв. звичайне саго, яке часто підбарвлюють. Саго є поживне і легко страви. Підставовим його складником є мучина.

Тапіока, це перерібка ростинної мучки Мандіока. В торгівлі подибується тапіоку в трох видах: ломана тапіока, дрібна каша, тапіокове саго. З огляду на походження розрізняємо два гатунки тапіоки: Rio—біла і Bahia — бронзова. По зваренню має тапіока галяретоватий вигляд, та є цілком прозора.

Гречана каша, кукурудзяна каша, пшеничний грисік, пшоняна каша, пенцак, перлова каша, ячмінна каша і вівсяні платки, це каші краєвого походження; риж, саго і тапіока це каші заграничного походження.

Фальшування.

Різні каші фальшують передовсім в цей спосіб, що домішують до них гірші роди тої самої каші, а деколи додають триня і пісок.

Пшоняну кашу фальшують часто в цей спосіб, що забарвлюють її аніліновими красками, на гарну жовту барву. Це фальшування можна легко пізнати, бо такі штучно забарвлені зерна каші є більші та мають гарну, однотайну, жовту барву.

Дуже часто фальшують риж. Коли риж не має належної форми, поправляють його вигляд. Коли риж не має належного полиску, поправляють полиск в цей спосіб, що риж мішають з оливою, згідно з іншим олійом. Це зафальшування можна пізнати в цей спосіб, що риж посипається бронзовим порошком. Коли риж наоливлений, то порошок приліплюється до рижу. Коли риж має жовтавий відтінь, то барву його поправляють при допомозі ультрамарини або індіга. Це штучне забарвлення можна пізнати по синіх плямках в заглубленнях рижу.

Часами продають замість правдивого саґа, саґо вироблене з картопляної муки. Таке саґо звичайно білійше і формнійше від правдивого, а при варенню дуже слабо пучнявіє.

ЗБЕРІГАННЯ.

Всі роди каш треба зберігати в сухім, продувним приміщенню, здалека від товарів з острим запахом, відповідно забезпечені перед порохом, хробаками і мишами. Каші особливо дрібні, як грисік ітп. дуже легко псуються, головню в літі (творються в них малі грудки і гіркнуть). Такі каші треба зараз пересіяти. Щоби охоронитися перед шкодою, треба такі каші купувати лиш в малій кількості, особливо в літі.

Ячмінну, гречану і пшоняну кашу, належить принайменше раз на день, перемішати. Краківську кашу треба з огляду на це, що вона легко псується, держати розсипану в плиткій верстві і перемішувати кілька разів денно. Риж і саґо не вимагають спеціальних заходів при зберіганню, тільки треба їх держати в сухім місці, та ворки від часу до часу перекладати, щоби в цей спосіб запобічи розмножуванню комах. Запорошений риж треба пересіяти.

Спеціальну увагу належить звернути на пшеничний грисік, бо часто лучається, що в нім розмножуються в теплій порі року, а головню в маю, молі. Усадовлюються вони здебільшого на горішній частині ворка або на стінках перегороди, в якій держиться кашку. Голим оком не можна їх спостерегти. Присутність їх можна зуважити тільки по ніжних ни-

точках, які вони прядуть. Тому є вказаною річю, держати в часі від кінця квітня до кінця липня, еventуально навіть серпня, як найменшу кількість пшеничного грисіку на складі та берегти його від тепла і сонця. Ворки з грисіком, треба класти поодинокі (не один на другім) і, як найчастіше, переставляти. Пшеничного грисіку, в яким замножилися хробаки не можна уживати на поживу для людей.

ПРОДАЖА.

Каші належить продавати з відповідних тзв. фахів. Коли каші продається з ворків, то ворки не сміють стояти на долівці, тільки на дерев'яній підкладці, та не сміють бути оперті о стіну. Каші належить набирати спеціальними шуфлями. Каші продається на вагу.

2. МУКА.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Коли зерна збіж мелемо в цей спосіб, що їх розтираємо і роздрібноємо, одержуємо муку, яка складається з розтертого ядра зерна, цебто властивої муки і з розіраного наскірка зерна з прилягаючими до нього частинами ядра, цебто отруб. Ядро зерна, може шлунок чоловіка легко стравити. Натомість наскірок зерна, людський шлунок стравити не може. І тому то, по змеленню зерна, відділюють властиву муку від отруб, менше або більше докладно, при допомозі тзв. питлювання. Відповідно до цього, кілька дістаємо при меленню зі 100 частей зерна муки (одного рода або кількох родів), а кілька частей відпадає на отруби, розпилюється ітп., означаємо ‰ муки прим.: 70‰ муки, 27‰ отрубів і 3‰ на розпилення, або: 72‰ середньої муки, 7‰ гіршої муки, 18‰ отруб, 3‰ на розпилення ітп.

Розрізняємо різні роди муки, відповідно до цього, з якого збіжа мука. Найбільше уживана є: мука пшенична, житна, ячмінна, вівсяна, гречана, кукурудзяна. Кожний з тих родів муки, ділиться знова на різні ґатунки.

Мука має як пожива велику вартість. Склад муки пересічно є ось який: води 12—13‰; білковини 10‰; товщу 1—2‰; мучини 70—75‰; тканин, яких людський шлунок стравити не може 0·3—1·4‰; попелу 0·5—1·8‰.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Подрібні вказівки.

Понище подаємо вказівки, як розпізнавати найважливіші роди муки.

Пшенична мука. — Приготовляють її з пшениці і то зі звичайної м'якої пшениці (уживають до печива) і з твердої пшениці прим. банатки (уживають головно до виробу макаронів або, як домішку до м'якої муки в печиві).

Пшенична мука займає в торгівлі перше місце.

Поодинокі ґатунки муки (у нас є їх 7 або 8) означені числами від 0000 до 4. Найважливіші типи пшеничної муки слідуючі: 1. Грисікова мука. Має ясно кремову барву і ледви вловимий, солодкий смак. Дрібних кусників отруб майже не можна в ній зауважити. 2. Ясна мука, означена 000, 00 і 0, є 50%-товою ясною пшеничною мукою. Має ясну кремову барву і солодкавий смак. Не повиннося в ній зауважити більшої кількості отруб. 3. Темна мука означена чч. 1 і 2 є 60%-товою пшеничною мукою. Барву має значно темнішу, як подані в горі ґатунки муки, а це тому, бо в ній знаходиться много отруб. Смак має терпкавий, який нагадує смак наскірка овочу ліскового оріха. 4. Разова мука, грубо мелена. Уживають її до виробу кураційних хлібів Трагама і Кнайппа.

Відповідно до величини частинок муки, розрізняємо пшеничну муку тзв. гладку, коли її частинки так ніжні, що в дотику вичувається їх як дуже делікатний пил і грисікову муку, коли частинки дещо більші і їх можна в дотику вичути. Грисікова мука є звичайно найкращою, найбільшою мукою.

Пшенична мука дуже поживна. Білковини знаходиться в ній звичайно 10—16%. Ця білковина звана глютенем є розповсюджена рівномірно в цілій зерні, а не тільки в околиці наскірка і тому навіть найбільша, без отруб, пшенична мука, богата в білковину. Глютен дуже легко стравний і тому печиво з пшеничної муки надається на поживу для осіб, що працюють умовою та в часі праці не мають руху.

Житня мука. Приготовляють її з жита. Виступає вона в торгівлі в меншій числі ґатунків, як пшенична мука. У нас розрізняють в торгівлі чотири ґатунки житньої муки, означені числами від 0 до 3. А саме: 1. Добірна мука 30—40%-това. Мелена нормально. Має білу з легким синім відтінком барву і приємний, не терпкий смак. 2. Ясна мука — 50%-това. Мелена нормально. Має білу з сірим відтінком барву. Можна

в ній спостерегти численні частинки отруб. В смаку терпкава. 3. Дальше мука — 70 %-това. Мелена є дрібно, грубше а навіть доволі грубо. Має брунатносіру барву а це тому, бо в ній знаходиться много отруб. Смак має дещо терпкий, подібний до смаку наскірка овочу волоського оріха. 4. Разова мука. Звичайно грубо мелена. Дуже рідко подибується разову муку дрібно мелену. Барву має брунатнаву. Смак ще більше терпкий, як 70 %-това мука. Уживають до приготування разового, сільського хліба.

Відповідно до величини частинок муки розрізняємо житну муку дрібнішу або грубше мелену. Грисікової житної муки не виробляють.

Білковина, яка знаходиться в житі, ріжниться дещо, що до своєї вартости як пожива, від глютену в пшениці та є розміщена не в цілм зерні, як глютен в пшениці, а тільки ближе наскірка і тому по змеленню і зпитльованню жита, знаходиться в житній муці менше білковини, як в пшеничній муці. Темніші гатунки житної муки, мають більше білковини, як ясніші. Білковина в житній муці є тяжше стравна, як глютен в пшеничній муці. Тому печиво з житної муки надається більше на поживу для людей, що працюють фізично і при праці уживають руху.

Ячмінна мука. Виробляють її з ячменю. Є ясна в порівнянню з найяснішою житньою мукою. Відзначається рожевавим відтінком і характеристичним смаком. В смаку подібна до пшеничної муки, більше солодкава. На поживу для людей уживають тільки в невеликій кількості дуже ясну ячмінну муку.

Вівсяна мука. Виробляють її з вівса. Має легко брунатनावий відтінь. В дотику м'ягка. Має питомий собі смак. Найліпших гатунків вівсяної муки уживається, як домішки до різних препаратів для дітей і немовлят.

Гречана мука Виробляють з гречки. Найліпша є біла, дрібно мелена; середня є сіра з рожевавим відтінком; темну в торгівлі не подибується. Найліпші і середні гатунки гречаної муки уживають до приладження деяких страв прим. книдлів, пражухи ітп.

Кукурудзяна мука. Виробляють з кукурудзи. Має нормально білу барву з жовтавим відтінком. В смаку обоятна, в устах не розпливається. На поживу для людей уживається тільки найліпші гатунки муки.

Також виробляють муку зі стручкових рослин з гороху, фасолі а також з картофелі.

Ціхи доброї муки.

Добра мука повинна мати ось які ціхи:

Барва муки повинна бути ясна. Чим мука яснійша, тим гірша. Щоби докладно розслідувати барву муки, треба насипати малу кількість муки на чорний папір та приплескати її кусником скла. Відтак треба обтяти береги паперу і присутності одержану тафельку з мукою, до другої такої самої тафельки, приладженої в цей сам спосіб з муки о знаній барві, або т. зв. взору — і порівнювати барву одної і другої муки. Рішаючим в розпізнанню барви є перше вражіння, бо коли придивляємося пробкам довше, то різниці в барві муки затираються. Звичайно вже в цей спосіб, можна достаточо розслідувати барву муки. Однак проба дасть ще кращі висліди, коли пробки муки примістимо на чорній, шкляній тафельці і вложимо осторожно до води. По звохченню муки, різниця відтінів в барві муки, виступає дуже виразно.

Мука повинна мати виразний полиск. Матова мука о вигляді крейди не є нормальна.

Смак муки повинен бути солодкавий, прийнятний. Смак муки пізнається в цей спосіб, що дрібку муки беремо до уст і жуємо через дві, три хвилини. Робимо це так довго тому, бо деякі хіби в смаку муки можна пізнати доперва по тім часі.

Мука повинна мати собі питомий, свіжий і прийнятний а не квасковатий і стухлий запах. Найлегше пізнати запах муки, коли мука знаходиться в більшій кількості прим. в ворку, треба нахилитися над ворком і понюхати муку.

Мука повинна мати в цілій своїй масі вигляд однотайного, м'якого порошку. В дотик вичувається добру муку, як м'який, ніжний, однотайний, без всяких грудок і скупчень порошок.

Мука повинна бути суха. Сухою є мука тоді, коли має в собі менше, як 15% вогкості. Кількість вогкості в муці мірється при допомозі спеціального приладу тзв. термостату, в якому сушиться муку в температурі 110° тепла Цельсія. Можна також пізнати чи мука є суха і без термостату ось як: Пригорщу муки стискається в руці. Відтак отвиряється долоню і потрясється стиснену муку. Коли мука є суха, сейчас розпадається; в противнім випадку не змінить своєї форми. Рівнож можна пізнати чи мука є суха в цей спосіб, що руку встромлюємо в ворок з мукою, аж повизше ліктя. Коли рука легко входить в муку, то це є доказом, що мука суха.

Мука збережена в ворках, скринях ітп. повинна мати в цілій своїй масі рівномірну температуру і то менш більш температуру окружаючого її воздуха. Коли мука має таку температуру, тоді вона є нормальна. Коли температура муки є низша від температури окружаючого воздуха, то мука є вохка; коли висша, то це знак, що мука загрівається і зачинає псуватися. Температуру муки можна пізнати дуже легко і дуже добре в цей спосіб, що вкладаємо руку до ворка з мукою. Рука не повинна вичувати ані надмірного холоду (вохкість), ані надмірного тепла (загрівання муки).

Хиби муки.

Хиби муки дуже численні і різнородні. Понище подаємо найважливіші з них.

Вохка мука. Вохкою є мука тоді, коли має в собі більше, як 15% вохкості. Спричинюють цю хибу: вохкі збори, зле вітріння муки в часі мелення і невідповідне зберігання. Вохкість в муці мірється, як ще вже згадано, при допомозі термостату. Вохку муку, яка має около 20% вохкості, можна пізнати в цей спосіб, що така мука стиснена в руці збивається в грудку і прилягає до руки, а також через почування холоду, коли вложимо руку в вохку муку. Коли мука вохка, треба її пересівати, розсівати в не надто грубий верстві і сушити в часі гарної погоди. Таку муку треба скоро зужити.

Підмоклі ворки з мукою. Коли на муку в часі перевозу або в часі зберігання не вважається, то ворки з мукою підмакають. На ворках виступають тоді плями і мука при стінках ворка вохка і скляйстрована. Муку з таких ворків треба пересипати. Добру муку відділити, а підмоклі скляйстровані кусники, ужити на корм для худоби.

Загріта мука. Цю хибу можна пізнати, коли руку вложимо в ворк з мукою. Рука вичуває тоді тепло. Муку таку треба сейчас, як зауважається хибу, розсипати і охолодити. Можна її уживати до печення, але тільки як домішку до здорової муки, бо на самій загрітій муці тісто не росте, а розливається.

Стухла мука. Цю хибу спричинюють: надмірна вохкість і брак продуву при зберіганні муки, стухле зерно або бактерії і комахи, що в муці загіздилися. Рівнож може часами свіжа, здорова мука переняти цей запах від стухлої муки. Стухлу муку пізнається як в смаку, так і в запаху. Частинно

можна усунути запах стухлини з муки при допомогі інтензивного вітрення, шуфлювання і пересівання муки. В печиві проявляється стухлість муки сильніше, як в самій муці. Стухлу муку не належить довше переховувати.

Квасний смак і запах муки. Ці хиби спричинюють бактерії, вохкість ітп. Коли квасний смак муки можна вичути при допомогі нюху або смаку, то такої муки рішучо не належить уживати. Можна її хіба ужити як невелику домішку до печива, споряджуваного на квасі.

Гірка мука. Цю хибу набуває мука тоді, коли в ній псуються товщі і білковина. Люде хорі на плунок не повинні їсти такої муки. Хіба ця не дається усунути. Можна таку муку додавати до здорової муки. Найкраще ужити таку муку до виробу медівників. Коріння, які уживається при виробі медівників, заглушують гіркий смак муки.

Мука зі збіжєвим снітієм. Цю хибу в муці можна пізнати при допомогі дрібновиду. Без дрібновиду, можна часами пізнати таку муку по синьо-сірім відтінку муки або запаху, подібнім до запаху оселедців. В печиві мука зі снітієм дає темну мякушку. Мука сильно занечищена снітієм до спожиття не надається.

Білена мука. Хіба ця дучається тільки в американській муці. А саме, пшениця в Америці має червонову барву і мука з неї рівнож червонова. Щоби цей червоний відтінь муки усунути, білять муку при допомогі хльору ітп. Білена мука не є для здоровля шкідлива, але білення змінє склад муки на некористь. Американські мішки з біленою мукою мають з правила напись „bleached“, що значить „білена“.

Зішліфована мука. Мука при дуже дрібнім меленню, сильно стиснена поміж вальцями, нагрівається і білковина в ній підлягає ріжним змінам. Таку муку можна пізнати по способі, в який з неї твориться в устах клюска. Тісто зроблене з такої муки не хоче рости.

Мука з піском. На зерні, з якого мелеться муку, остає завсігди невеличка кількість пороху. Також млинські камені при меленню стираються і маленькі частинки з них дістаються до муки. Найбільша допускаема кількість піску в муці виносить пів проценту.

Мука з домішкою споришу, кукілю ітп. Коли тих домішок є много, можна їх часто прямо пізнати по барві муки. Мука з домішкою споришу є дуже шкідлива.

Мука з мучним розточнем. Мучний розточень розвивається звичайно в зле зберіганій, вохкій, непровітрюваній муці. Мучного

розточня в муці пізнаємо ось як. Малу кількість муки розсипаємо на столі і притискаємо кусником скла чи паперу. Коли відтак скло чи папір здохнемо, то дістанемо вигладжену поверхню муки. По хвилі зачнуть на так вигладженій поверхні муки підноситися малі грудки величини $\frac{1}{4}$ міліметра і з під кожної з них вийде малесенький клішак, що зачне посуватися по поверхні муки. Мучний розточень можна винищити при допомозі пересушування, пересівання і шуфлювання муки. Печиво з муки з мучним розточнем здоровлю здається не шкодить, але є неапетитне до споживання.

Мука з мучними молями. Мучні молі розвиваються звичайно в непровітрюваній, вохкій муці. Позбутися їх дуже тяжко. Мішки з мукою треба переставляти і обчищувати, муку пересівати і вітрити. Рівнож стіни магазину треба обчищувати. Заки муку, в якій розвинулися молі візьметься до ужитку, треба її пересіяти.

Мука занечищена щурами і мишами. Така мука до ужитку не надається.

Фальшування муки.

Муку фальшують передовсім в цей спосіб, що додають до ліпших родів муки гірші роди прим. вівсяну, ячмінну, картофляну і горохову муку. Це зафальшування можна пізнати тільки при допомозі дрібновиду.

Рівнож фальшують муку при допомозі мінеральних домішок як крейди, гіпсу іти. Присутність мінеральних домішок в муці можна легко викрити в цей спосіб, що троха муки мішається з водою, вливається до високого шклянного начиння і слідиться спосіб, в який мука осідає на дні начиння. Мінеральні домішки є питомо тяжші і скорше падуть на дно, та мають иншу барву, як верства муки, що осідається на них. Зафальшування крейдою і гіпсом можна ствердити також в цей спосіб що відважуємо часть муки і спалюємо її. Коли по спаленню лишилося попелу більше як 2% ваги муки, то мука була зафальшована мінеральними домішками. Присутність крейди, можна пізнати також в цей спосіб, що мішається невелику кількість муки з потрійною кількістю спирту або сильного квасу. Коли в муці є домішка крейди, то ця мішанина буриться і піниться тому, що виділюється вуглевий квас. Додаток гіпсу робить муку твердою та клейкою і дається також пізнати в смаку.

ЗБЕРІГАННЯ.

Муку належить зберігати тільки в чистім, сухім, воздушнім приміщенні. Добре дається переховати через довший час тільки добірна, ясна мука. Темна мука, яка має в собі більшу кількість білковини і товщу, а також отруб, на яких все знаходиться багато бактерій, дається добре переховувати тільки через обмежений час, що нормально не перевищує часу кількох місяців. Найбільшу роль при зберіганні грає вологість. Вологої муки в ворках ніколи не можна добре зберегти через довший час. В зв'язку з вологістю різно зберігається муку в різних порах року. В часі сухого літа вимагається далеко менше старанності як в січні, лютні або березні, коли воздух пересичений вологістю. Найбільше вказане переховувати муку ось як: на підлозі складу оскільки це можливо дерев'яній, уміщується поміст з дощок на висоті 10—15 см. над підлогою і на ній уставляється ворки в стоячій позиції. В разі потреби, можна поставити два ворки один на другім, ніколи більше. Тому, що ворки не дотикають підлоги, вологість не доходить до них легко, а прямовісна позиція улекшує перепливання воздуха навколо ворків. В лютні і березні, в часі довготривалої слоти, належить ворки так розставити на помості, щоби себе не дотикали, та не належить класти ворків з мукою один на другім. В часі посухи в літі, можна ворки складати хвилю в лежачій позиції, чотири до п'ять один на другім, однаковож тільки через короткий час. Відхилення від цих основних правил зберігання муки є, розуміється, можливі і чим краща і краща погода, то мука, тим легше їх видержить; в кожному однак випадку належить муку часто переглядати і при найменших ознаках псується треба муку переставити, а ворки порушити. Різні хибні муки спричинює в великій мірі власне невідповідний перевіз або переховання муки, або зерна. До продажу належить брати наперед ворки зі спідньої верстви. В приміщенні де зберігається муку, не можна держати товарів з острім запахом. Муку треба в часі зберігання забезпечити по змозі перед проміннями сонця.

Житна мука є найкраща свіжа. Коли пшеничну муку хочемо зберегти через довший час, то ворки треба переглядати щодня. В цей спосіб оминається збрилювання муки і забезпечується муку перед мучними молями. На загальну муку належить переховувати дуже обережно, бо інакше псується. В добрих умовах можна муку най-

довше зберегти через два роки, хоч що правда її вартість дещо зменшиться.

Муку перевозять і зберігають звичайно в ворках. Ворки повинні бути чисті, цілі, шиті від середини. Коли на них є лати, то ті лати повинні бути також пришиті від середини. Ворки треба зашивати докладно шнурком, так, щоби мука не могла з них висипатися.

ПРОДАЖА.

Муку належить продавати з відповідних спеціальних скринь, в яких повинен зміститися принайменше один ворок муки. Скрині повинні замикатися на віко, а на долині повинні мати отвір з засувкою з зовнішньої сторони, а це тому, щоби скриню можна легко вичистити. Продажа муки безпосередньо з ворка є недопускаема, бо мука, яка лежить в ворку на землі занечищується і при набиранню муки з ворка, великий процент муки розсипується. Видаток на зроблення скрині є невеликий та вповні оплатиться, бо мука в скрині не занечищується і не розсипується, а тим самим більше муки продається як з мішка, отже і більше грошей торгується за муку.

Коли висипаємо муку з ворка до скрині, то належить наперед принайменше одну четверту часть муки вибрати з ворка шуфлями; пусту часть ворка треба стріпати з муки до середини ворка і ворок відвернути (відкотити) на зовні. По відверненню, треба ворок з рештою муки оперти о берег скрині і насипати муку до скрині в цей спосіб, що спід ворка випихаємо на зовні так, щоби по висипанню муки, ворок був своєю зовнішньою стороною в середині, значиться, щоби був вивернений. Вивернений ворок треба над скринєю легко стріпати, а віко від скрині замкнути, щоби порошок, який повстав з муки цілком осівся. Не належить висипати муки з ворка до скрині, не відвертаючи ворка на зовні, бо всякий бруд і сміття, яке знаходиться на зовнішній стороні ворка, навіть при найлекшій стрясенню ворка над скринєю — а цього при висипуванню не можна уникнути — дістається до муки і занечищує її.

Рівнож належить звертати увагу на це, щоби нового товару не сипати до скринь так довго, як довго старий не є проданий.

В скринях, в яких держимо муку, твориться по кутах павутиння, а також молі. Щоби до цього не допустити, треба скрині від часу до часу докладно вичистити і муку, яка ли-

шається по кутах, вимітати. Скрині повинні бути стало замкнені віками.

О скільки нема скринь на муку і мука мусить в склепі стояти в мішках, то треба тямити, що мішки не сміють стояти на долівці або оперті о стіну. Як від долівки, так і від стіни тягне вохкість, яку товар втягає в себе. Під мішком належить все положити деревляні підкладки.

Муку належить набирати спеціальними шуфлями.

3. ПЕЧИВО.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Печиво приготують з муки з додатком води, молока товщів, соли, яєць, цукру, корінів і дріжджей і то в більшій або меншій кількості, відповідно до року печива. До деяких родів печива дають ще інші додатки як терті оріхи, мигдали, конфітури, мармоляди ітп.

До печива зачисляємо: хліб, біле печиво, солодке печиво, сухарки, медівники і перники та тісточка.

Печиво є дуже поживне. Якість і скількість поживних складників печива залежить в першій мірі від того, яку муку ужито до приготування печива, а далі, яких ужито додатків.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Добре печиво повинно бути свіже і мати правильну форму. Шкірка на цілій поверхні добре випеченого печива повинна бути однаково рум'яна, але не за темна (це вказувало би на то, що печиво припалене), та однаково груба, однак не за груба і не за тверда. Шкірка на печиві може бути блискуча або матова. На поверхні печива не повинно бути ніяких сказ, заглиблень, отворів або кусників вугля. Шкірка повинна досить сильно приставати до мякушки, яка всюди повинна бути однаково еластична (заглиблення від пальців повинні вирівнюватися самі від себе). Мякушка в печиві повинна бути однорідно губчаста, це значить повинна мати рівні, але не великі ока, та не повинні в ній знаходитись грудки муки. В печиві

не повинно бути закальця. Печиво не повинно бути сплісніле і вогке. Ніж при крайнню печива, не повинен обліплюватися мякушкою. Печиво не повинно бути стухле і вогке.

Подані в горі вказівки відносяться розуміється головню до хліба, білого печива і солодкого печива.

В печиві не повинні знаходитися такі занечищення як прим. волося, шнурки, шматки, комахи і т. п.

Подрібні вказівки.

Понище подаємо подрібні вказівки як розпізнавати різні роди печева.

Хліб є найбільше росповсюдженим родом печива. Хліб випікають або чисто пшеничний (у нас дуже мало уживаний), або з питльованої житньої муки з домішкою пшеничної муки, або з питльованої житньої без домішки пшеничної і з разової житньої муки. Хліб випікають на дріжджах або на квасі з додатком молока, кислого молока, сметанки і сирватки. Для запаху додають звичайно кмінок ітп. Форма хліба різна: округла, подовгаста, часами прямокутна. Барва, смак і запах хліба, залежать від муки, з якої хліб випечено. Доволі поширений є тзв. кураційний хліб Грагама і Кнайппа, який є пшеничним разовим хлібом. З чисто пшеничного хліба виробляють сухарі, яких уживають до заправлявання війська і корабельних залог.

Біле печиво. До білого печива зачисляємо булки різного рода.

Булки стрічаємо в торгівлі в трьох видах а саме: дрібні булки, більші булки а також як терту булку. До випікання булок уживається добірної пшеничної муки з додатком дріжджей і води (є це тзв. звичайні булки), або також масла і яець (є це тзв. ліпші булки).

Дрібні булки мають ріжну форму: округлі булки, кайзерки, парки, роґальки, штанґлі, обарінки і т. д.

Більші булки мають звичайно поздовжню форму тзв. французькі булки, форму штруцлів і т. п.

Терту булку одержуємо з черствих дрібних і більших булок, висушених і зтертих на терці, змелених на машинці ітп.

Солодке печиво або тзв. святочне печиво приготвляють з найкращої пшеничної муки з додатком соли, масла, молока, яець, цукру, корінів ітп. До солодкого печива зачисляємо баби, солодкі штруцлі ітп. Булки, які тільки посипається цукром, до солодкого печива не зачисляється.

Сухарки приготують з найліпшої пшеничної муки. В торгівлі стрічаємо сухарки тзв. кураційні і солодкі. З кураційних найліпші оригінальні карльсбадські, спроваджувані в оригінальнім опакуванню. Солодкі сухарки можуть бути люкровані, тільки троха солоджені ітп.

Медівники і перники приготують з муки ріжного роду і меду, згідно з муки і картопляного або цукрового сиропу, з доволі значним додатком корінів. В торгівлі стрічаємо медівники і перники тзв. сухі і перекладані ріжними масами як оріхова, марципанова ітп., а також мармолядами, конфітурами ітп. Деколи є медівники і перники покриті люкром. Медівники і перники належить купувати тільки з перворядних фабрик, бо тільки в цьому випадку можна мати запоруку, що товар добрий.

Тісточка приготують з муки, яєць, масла, цукру і всяких інших додатків як терті оріхи, мигдали, конфітури, мармоляди, овочі і т. п. Тісточок є дуже много всяких родів. Можна їх поділити на дві групи: дріжджові і десерові. До найбільше знаних належать: дріжджеві булки і рогаляки, пампухи, хруст, тортові тісточка, пончові тісточка, французькі тісточка з кремом, тісточка з всякими масами (оріхова, мигдалова і т. п.), чайники і т. д. Деякі тісточка є тзв. сухі. До них належать бішкопти, кекси і інші.

Фальшування.

Печиво фальшують в ріжний спосіб а саме:

Додають до печива гірші, дешевші роди муки, а печиво продають як печиво з ліпшої, дорожчої муки. Це фальшування можна пізнати тільки в лабораторії.

Додають до печива трачиння, отруби і т. п. Це зафальшування легко пізнати. Коли розробимо печиво з водою, то легкі домішки як трачиння і отруби виплинуть на поверхню.

Додають до печива пісок, глину і т. п. Печиво з піском, згідно з глиною, хрустить в зубах.

Вирабляють печиво в той спосіб, що в нім знаходиться більше води, як нормально повинно знаходитися. В печиві не повинна знаходитися вода, видима безпосередно для ока, або по натисненню поверхні мякушки.

Вирабляють печиво о меншій вазі, а продають його за таку ціну, як печиво о більшій вазі.

Відсвіжене печиво продають за свіже.

Терту булку часто фальшують в цей спосіб, що домішують до неї сушений, мелений хліб. Так зафальшувана тер-

та булка має темнішу барву і неприємний, квасковатий запах. Тому є вказаною річєю не купувати тертої булки, а купити черстві булки, висушити їх і з них приготувати собі терту булку.

ЗБЕРІГАННЯ.

Хліб не є таким засобом поживи, що дається довго зберігати. З огляду на це, що хліб скоро черствіє, треба хліб з правила продавати протягом 24 годин, як вийде з печі. Черствий хліб не можна продавати за свіжий. Пекар може відповідати за вартість хліба в часі трьох днів, рахуючи від часу як хліб вийшов з печі. По тім часі може хліб псуватися з причин, на які пекар не мав жадного впливу.

Хліб зберіганий в вохкім місци, а також хліб недопечений або з закальцем, скоро плісніє. Тому то зберігаючи хліб, треба його захистити від вохкості. Свіжо спечений хліб дуже скоро плісніє, коли складається гарячий хліб один на другім. Хліб зберіганий в низькій температурі скорше черствіє, як хліб зберіганий в теплі. Значиться хліб можна зберігати в теплім приміщенню.

Булки дрібні і більші рівнож не можна довго переховувати. Треба їх продавати протягом 24 годин, як вийдуть з печі. Булки можна продавати як свіжі, тільки в тім дни, як вийдуть з печі. Пізнійше можна їх продавати тільки як черстві. Булки треба зберігати в сухім приміщенню. Терту булку належить зберігати найкраще в шклянній замкненій посудині в сухім приміщенню.

Солодке печиво рівнож не можна довго зберігати. Найсмачнійше свіже.

Сухарки зберігається в сухім, холоднім місци, бо вохкість і сонце їм шкодять. Рівнож шкодить їм нагла зміна температури. Треба їх держати здалека від товарів з острим запахом. Найкраще переховувати їх в бляшаних, а дешевші також у деревляних коробках. В цей спосіб забезпечується їх перед шкідливим допливом воздуху, перед острим запахом і перед занечищуванням всякими комахами.

З медівників і перників даються довше зберігати тільки сухі медівники і перники. Медівники і перники треба зберігати в сухім місци, бо вони втягають в себе вохкість, стають м'яккі і зліплюються. Найкраще зберігати їх в замкнених коробках. Доступ воздуху, проміння сонця і мороз шкодять їм. Медівники і перники не треба ставити один на другім. Пакети

медівників і перників належить класти в цей спосіб, щоби медівники і перники опиралися на боці.

Тісточка з виїмком тільки деяких відмін тзв. сухих тісточок (бішкопти, кекси і т. п.), не можна довше переховувати, та треба споживати свіжі, а деякі прим. французькі з кремом треба спожити того самого дня, коли їх зроблено. Бішкопти, кекси і т. п. зберігається так як сухарки.

Всякого рода печиво треба в часі транспорту як найдокладніше забезпечити від дощу, пороху, болота та загальом від усього занецищення.

ПРОДАЖА.

Печиво належить в продажі чисто зберігати. Найкраще складати печиво (хліб, булки) на чистих полицях, згідно в відповідних фахах або кошиках, по змозі посортвані після степеня зарум'янення, бо покупці часто вибирають собі печиво відповідно до цього, чи воно більше або менше рум'яне. Солодке печиво, медівники, перники, тісточка і т. п. мусять бути спеціально хоронені перед мухами.

З правила належить продавати тільки свіже печиво. Черстве печиво повинно бути виразно, як таке означене.

Хліб продають звичайно на вагу, а це в той спосіб, що випікається бохонці хліба о сталій точно означеній вазі. Хліб продають в цілих бохонцях або поділених на половинки, або чвертки. Кожний бохонець хліба повинен бути заосмотрений в картку, на якій точно подано адресу пекарні, в якій хліб випечено. Дрібні і більші булки продають на штуки. Дуже часто пекарні не перестерігають приписаної ваги булок. Медівники і перники та сухарки продають часто в оригінальних більших або менших пачках, а також і на штуки. Медівники і перники продають часто також на вагу. Солодке печиво продають звичайно на штуки, відповідно до їх ваги. Тісточка продають звичайно на штуки.



4. ВИРОБИ З ТІСТА (МАКАРАН).

Макаран це пшеничні клюски різного рода, відповідно приготувані і висушені (але не випікані). До виробу макарану уживають муки з твердої пшениці, а також з тв. банатки і американської, в яких є троха більше глютену, як в інших родах, пшениці. Часами додають ще до тіста, з якого роб-

лять макаран чистого глютену, що його одержується як бічний фабрикат при виробі крохмалю.

Форма макарану може бути: рурчата, є це властивий макаран (рурки з тіста); палочки без отворів в середині, є це тзв. вермішель і всякого рода клюсочки. Грубість властивого макарану означається числами від 1 (найгрубший) до 6, а вермішелю від 1 до 3. Макаран в клюсках має форму мушель (короткі, карбовані і легко загнені рурки), лазанки, клюсочки, зізвдочки, серця і т. п.

Макаран пригтовляють на воді, або на яйцях. Звичайно дають один жовток на 1 кг. макарану, хоч деколи і більше. Найліпший є італійський макаран.

Макаран повинен бути блідо-жовтий. Коли додано більше яєць, як одно на 1 кг. макарану, то повинен бути жовтіший. Повинен бути сухий, твердий і крихкий, в смаку не гіркий і не квасний, не повинен бути поломаний. Зварений макаран повинен бути ядерний та не повинен розварюватися і клеїтися. Вода в якій вариться макаран не повинна ставати мутною (зіпсутий макаран), ані діставати квасний смак (скислий макаран).

Макаран часто фальшують, в цей спосіб, що замість жовтка з яєць дають різні штучні закрашуючі середники. Присутність тих штучних, закрашуючих середників можна викрити в цей спосіб, що на дрібку макарану наливається воду або спирт, які, коли макаран штучно забарвлено, закрасяться на жовто (від жовтка яйця не закрасяться). В деяких випадках дозволено добарвлювати макаран нешкідливими барвниками, як прим. шафран і т. п. Рівнож фальшують макаран часто в цей спосіб, що до виробу макарану уживають інших гірших родів муки як пшенична, та що додають консервуючі середники. Коли на етикеті опакування макарану подано, що макаран зроблено на яйцях, а його зроблено на воді, то це рівнож належить уважати за зафальшування.

Макаран належить зберігати в сухім приміщенню, в якому не можуть знаходитися товари з острим запахом. В сухім приміщенню можна макаран переховувати через довгий час. Натомість в вогких приміщеннях макаран легко вохкне, м'якне, плісняє, кисне, або опановують його мучні моли і т. п. Вохкий макаран не надається до переховання.

Макаран продають на вагу. До торгівлі приходить макаран в скринках ваги 20 кг. або в фірмовім, картоновім опакуванню ваги пів або одного кильограма.

IV

1. Чай.
2. Кава.
3. Цикорія.
4. Солодеса гага (Кнаїппа).
5. Кага з праженого збіжжя.
6. Фігова кава.
7. Какао.
8. Чоколяда.

1. ЧАЙ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Чай, це зірвані, прив'язі, відтак звинені і піддані звичайно відповідній ферментації а опісля висушені і посортовані листки куща чаю. Чай управляють в Китаю, Японії Індіях, на Цейлоні, Яві і в деяких інших краях. Чай служить до приладження ароматичного напитуку, який звичайно подають гарячий (хоч пють також і охолоджений) з додатком цукру, а часто соку з цитрини, різних овочевих соків, конфітур, могола, руму, коняку і т. п.

Відповідно до способу приладження чаю, розрізняємо ось які роди чаю: Чорний чай, коли листя чаю піддається довшому препаруванню і довшій ферментації, часі яких вони дістають чорну барву. Зелений чай, коли листя чаю піддається тільки короткому препаруванню, а опісля сушиться, зглядно, пражиться їх так, що вони задержують свою природну барву і доперва потім піддається їх короткій ферментації. Жовтий чай, приладжуваний з пупянків листя чаю, не піддаваний ферментації, тільки сушений в тіні. Цвітистий чай, приладжуваний з пупянків листя чаю, не піддаваний ферментації, а тільки сушений на сонці. Чай в пастильках, приготований з нормального повновартного чаю, сформований в пастильки і чай прасований в цеголки, стовпці і плитки, приготований з відпадків при виробі чаю. У нас продають майже виключно чорний чай. Чаю зеленого, жовтого

і цвітистого у нас не продають (з дуже малими виїмками). Чай в пастильках і прасований подибується у нас дуже рідко.

Гатунки чаю відрізняємо відповідно до походження чаю, отже прим. чай китайський, японський, цейльонський, індійський, явайський ітд., та відповідно до величини і якості листків ужитих до виробу даного гатунку чаю. Величина і якість листків означена звичайно різними спеціальними назвами прим. фльовери оранж пекко, оранж пекко, пекко, пекко сушонг і інші. Назви подані на початку означають ліпші роди листя, дальші гірші роди. Кожний гатунок чаю має в продажі свою назву, яка означає походження чаю і його ціхи. У нас не продають звичайно поодиноких чистих сорт чаю, тільки мішанки різних сорт. Під назвою російського, згідно караванного чаю, належить розуміти мішанки різних сорт чаю, які приходили до нас дорогою через Росію і Україну. На якість чаю впливає рід і гатунок чаю, значиться спосіб приладження чаю, в походження чаю, якість листків чаю відповідно до віку куща, часу збору листків, величини листків ітп.

Чай належить до тих засобів поживи які властиво не є поживою, а уживається їх тільки з огляду на їх смак і побуджуючі прикмети. Головним складником листя чаю, завдяки якому чай найшов таке широке примінення, є тзв. теїна (від 1—5₀/°), що ділає побуджуючо на нервові осередки, а ужита надмірно ділає як отруя,спроваджує безсонність, ділає некорисно на серце ітп. Окрім теїни знаходяться в чаю етеричні олійки, від 0.5 до 1₀/°, які надають напарови чаю аромат, дальше гарбник, який спричинює це, що напар з чаю має терпкий, стягаючий смак, а також вода, товщ і інші складники.

Чорний чай ділає менше побуджуючо, як зелений. Китайський чай має в собі менше гарбника як цейльонський, індійський і японський чай і напар з китайського чаю є лекший і більше ароматичний, як напар з тих чаїв. Тому люде, які не мають цілком здорового серця і нервів,коли вже уживають чай, то повинні уживати чорний, а не зелений, по змозі китайський а не цейльонський, індійський або японський.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Коли добрий час стискаємо в руці, то він хрустить, поодинокі його листки не ломляться і не замінюються в порошок. В чаю не повинні знаходитися ніякі занечищення (кусники дерева, камінчики ітп) Добрий чай має приємний ароматичний запах.

При оцінці напару чаю, належить звернути увагу на його вигляд, смак і запах. Вигляд напару чаю жовто-червоний, ясніший або темніший, відповідно до цього, чи чай напарювано довше чи коротше. Однак напар чаю не повинен бути надто темний. Надто темна барва напару може вказувати на штучне забарвлення чаю. Смак напару приємний, дещо терпкий, стягаючий. Коли чай напарювано довше, то напар є більше терпкий. Запах напару ароматичний, собі питомий. Коли чай напарюється за довго, то аромат чаю значно зменшується. Пробний напар чаю приготровляється в цей спосіб, що 2 гр. чаю заливається 200 цм. (менш-більш одна склянка) киплячої, м'якої води і по трьох мінутах натягання, напар зливається і оцінюється його вигляд, смак і запах. Чай, який напарюють другий раз, ніколи не має такого вигляду, смаку і запаху, як напарюваний перший раз.

Хиби чаю.

Найчастішою хобою чаю, це брак аромату. Цю хобу спричинює ушкодження опакування. Дальша хоба, яку часто подибується, це вохкий і спліснілий чай. Вохкого і силіснілого чаю не належить уживати.

Фальшування чаю.

Чай є доволі дорогий і тому його дуже часто фальшують. Найчастіше фальшують в цей спосіб, що продають гірші сорти чаю за ліпші, або мішають гірші дешевші сорти чаю з ліпшими дорозшими сортами і продають цю мішанину за ліпші сорти. Рівнож додають до чаю инше листя прим. листя верби, ясеня, тополі, дуба, черниці ітп. і продають цю мішанину, як правдивий чай. Вкінці фальшують чай дуже часто в цей спосіб, що додають до свіжого чаю вже уживаний, напарюваний, забарвлений різними способами і висушений чай і продають, як свіжий добрий чай.

Фальшування чаю, яке полягає на тім, що гірші сорти чаю продають за ліпші, зглядно, що гірші сорти чаю мішають з ліпшими, може розпізнати той, хто вміє розрізнити поодинокі сорти чаю по їх вигляді, запаху ітп.

Домішку иншого листя в чаю, легко розпізнати по відміннім вигляді і будові доданого листя, від листя чаю. А саме. Листок чаю має остро подовгасту або яйцевого видовжену форму. Довгий є на 5—12 цм., а широкий до 5 цм. На однім кінці звужується він в короткий хвостик, на другім кінці

є заокруглений, частійше однак остро закінчений. Краї листка делікатно зубчасті. Кожний зубець закінчується характеристичним железом, який можна розрізнити при допомозі дрібно-виду, що побільшує 60 разів. Через середину листка йде головний нерв, від якого розходиться на обі сторони під острим кутом 5—7 бічних нервів, які при обводі листка згинаються луковато до гори і лучаться з розгалуженням слідуєчого нерву, та творять в цей спосіб рід петель. Листки чаю, особливо молоді листки, мають на спідній стороні сріблясті волоски. Ті характеристичні ціхи будови листка чаю, дозволяють відрізнити листок чаю від листя інших рослин. Коли хочемо розслідити листок чаю такий, як його подибуємо в торгівлі, то наперед розмочуємо його, відтак розвиваємо і розвинений вкладаємо поміж два кусники шкла і оглядаємо. Листя чаю в торгівлі, подибується рідко цілі, звичайно є це тільки кусники листя.

Коли в чаю знаходиться домішка вже уживаних, напарюваних, забарвлених і висушених листків чаю, то це фальшування легко пізнати. А саме. Напар з такого чаю буває часто дуже слабкий. Часто однак цей спосіб фальшування так переводять, що напар з такого чаю є сильний. В тім випадку можна пізнати фальшування в цей спосіб, що такий чай кинений до зимної води, забарвлює її, зглядно, коли звохчені листки такого чаю розтираємо на білім папері, повстають на папері сині, чорні, жовті або зелені плями, відповідно до того, якої краски ужито до забарвлення чаю. Рівнож можна це фальшування, з огляду на то, що напарюваний чай не має в собі вже майже нічого теїни, пізнати в цей спосіб, що кілька звинених листків чаю огріваємо осторожно поміж двома шклами до годинника. Правдивий, неуживаний ще чай, дасть на горішнім шклі малі кристалки пересублімованої еїни. Напарюваний вже чай таких кристалків не дасть.

Треба дуже беречися перед уживанням фальшованого чаю, бо фальшований чай може бути нешкідливий для здоров'я але дуже часто лучаються зафальшування для здоров'я шкідливі. Запоруку, що чай є нефальшований, можемо мати тільки тоді, коли купуємо чай в знаній, великій, випробованій фірмі.

ЗБЕРІГАННЯ.

Чай належить зберігати в холоднім сухім приміщенню здалека від товарів з острим запахом, бо чай дуже легко втягає запах інших товарів. Між иншими не можна держати

в поблизу чаю також паленої кави і цикорії. Чай, який продають в дрібній продажі в пачках, треба примістити на полиці вистеленій станіольом або принайменше грубим папером, щоби чай не перейшов запахом дерева, або в окремі, спеціально на ту ціль призначені шафці, в якій належить примістити також чай, який продають в дрібній продажі в бляшаних коробках. Чай, який продають в дрібній продажі на вагу, належить держати в щільно замкнених бляшаних коробках або шкляних слоїках, бо на воздусі легко вітріє і тратить аромат.

ПРОДАЖА.

Чай спроваджують і продають в більших кількостях в скринях, які важать звичайно около 45 кг. (тзв. цілі скрині); дальше в скринях, які важать менше як 45 кг. (тзв. півскринки) і скринях, які важать 16 кг. (тзв. чвертьскринки). Скрині в середині виложені тоненькою оловяною бляхою, злютованою так, щоби чай не стратив аромату. На скринях є зазначений татунок чаю, назва порту з якого чай вислано, та вага бруutto і нетто.

Чай в дрібній продажі, знаходиться або в бляшаних коробках або в спеціальних пачках з непронускаемого паперу, виложених станіольом. Бляшані коробки і пачки є більші і менші. Мають вагу від 50 гр. до 1 кг. На коробках і пачках є звичайно подана фірма, яка чай пакує, назва чаю і його вага. Рівнож продають чай в дрібній продажі на вагу. Коли чай на вагу продаємо з бляшаної коробки, або шкляного начиння в яких чай зберігаємо, то по набранню чаю, треба коробку чи начиння сейчас знова щільно замкнути. Поодинокі роди чаю в коробках і пачках, приміщені на полицях, в шафках ітп. повинні бути в порядку уложені, так, щоби їх при продажі можна скоро знайти та, щоби всяка помилка при видачі чаю покупцеві була виключена.

2. КАВА.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Кава, це відповідно приладжені зернята овочу кавової вишні. В кожній кавовій вишні знаходиться з правила по два зернята, які прилягають до себе плоскою поверхнею. Однак часами є в кавовій вишні тільки одно зернятко, яке має

в цьому випадку, округлу форму. Кавова вишня походить зі Східної Африки а управляють її в Арабії, в Східних і Західних Індіях, Бразилії і інших краях Азії, Африки і Америки.

Каву стрічаємо в торгівлі як сиру каву, як палену (п्राжену) цілу каву і як палену мелену каву. Сиру каву палять в більших кількостях в спеціальних до цього призначених замкнених бубнах, в менших кількостях в замкнених печах, а часами на пательні ітп. В часі палення належить каву добре мішати чи то обертаючи бубен, зглядно пецик довкола оси, чи в інший спосіб. Каву палять звичайно над полум'їєю з деревного вугля, тому, бо деревний вугіль не виділює в часі палення газів з неприємним запахом, які кава може в себе втягнути. Каву палять так довго, аж зачне тріщати й сріблиста болонка, що знаходиться в рівці на плоскій поверхні зерна, зачне темніти. Відтак каву висипають і по змозі скоро холодять, бо з гарячої кави скоро улитають етеричні олії. Дперва охолоджену каву мелють в спеціальних до того призначених млинках. З паленої, меленої кави запареної кип'ячою водою дістаємо вивар о ароматичнім, легко стягаючим, приємнім смаку і запаху, який пють сам, солоджений або несолоджений, з молоком, сметанкою ітп.

Відповідно до форми зернят розрізняємо чотири основні типи зернят кави. А саме кава: перлова (коли в овочі кавової вишні знаходиться тільки одно округле зерно), овальна, шпичаста і поздовжна.

Гатунків кави є дуже много. Найчастіше подибується у нас в продажі слідуєчі:

1. Бразилійська кава. Ліпші сорти „Ріо“ і „Сантос“, гірші „Багіа“ і „Цеара“. Кожна з тих сорт ділиться ще на чотири ступні (superior, good average, regular, ordinary). Бразилійська кава має сіро-жовтаві, середньої величини зернята. У нас вона найбільше поширена.

2. Середньо-американська кава. Сорти її мають звичайно назви республик, в яких ту каву продукують отже прим. „Венецуеля“ „Колюмбія“, „Мексик“, Сан Сальвадор“, „Нікарагуа“ і дуже добрі сорти „Гватемала“, і „Костаріка“. Ця кава має сіро-синяві великі зерна.

3. Індійська кава дуже добра. Сорти „Домінго“, „Гайті“, „Куба“, „Порторіко“, „Мартініка“. Має вона сіро—зелені великі зерна.

4. Азійська кава. Сорти „Ява“, „Суматра“, „Целебес“, филиппинські і „Цейлон“. Дає великі зерна, від жовтавої до сіро-брунатної барви.

5. Арабська кава або мокка. Дуже добра кава. Має гарний запах і малі зерна.

6. Африканська кава, мало до нас спроваджувана.

Каву уживається подібно як чай, з огляду на її смак, і з огляду на це, що вона ділає побуджуючо на нерви. Складником кави, який ділає побуджуючо на нерви є тзв. кофеїна (0.5 до 1.5%). Окрім кофеїни знаходиться в зернятках кави гарбник (7 — 11.5%), етеричні олійки, троха цукру, білковини, товщу, води ітп. Вартість кави як поживи є майже ніяка. Кава заживана в більшій кількості ділає шкідливо на здоров'я, викликає поденервування, атаки серця ітп.

Якість кави залежить від походження кави, від стану зрілості в яким каву зібрано, від способу приладження зернят кави і від старанности в сортуванні зернят.

На ринку стічається також відкофеїнована кава. Є це правдива кава, з якої штучним способом витягнуто кофеїну. В нас найбільше поширена така відкофеїнована кава „Гаґ“ з Данціґа.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

При оцінці кави треба звернути увагу на величину зернят, їх зовнішній вигляд а також на смак і запах.

Зернята сирі кави звичайно від 6—15 мм. довгі, 7—10 мм. широкі і 3—6 мм. грубі, відповідно до ґатунку кави. Зернята кави при паленню пучнявлюють, стають отже більші, що до об'єму (около 100% більші). Зернята кави одної і тої самої сорти повинні бути по змозі однаково великі. Зернята сирі кави є тяжші, як зернята паленої кави, бо при паленню тратить кава част' води, яка знаходиться в зернях сирі кави і вага кави при паленню зменшується менш-більш о 20% ваги. Тому ціна паленої кави є звичайно менш-більш о 20% вища як сирі.

Зернята сирі кави кинені до води тонуть і не пучнявлюють. Зернята паленої кави в воді не тонуть і є тверді. Добра палена і мелена кава, плаває досить довго по воді і не тоне. Коли дрібку меленої кави звохчимо водою, то вона в пальцях не валкується а притиснена кусником бібули, лишає на бібулі малі товсті плямки.

Барва сирі кави сіро-жовтава, зеленава або синява, відповідно до ґатунку кави. Коли кава довше лежить стає жовтою. Палена ціла кава має темно-брунату барву. Палена

мелена кава має рівнож темно-брунатну барву, однаковож з троха яснійшим відтінком.

Добра мелена кава є в смаку приемле, гіркава.

Сира кава має собі питомий, сирий запах. Чим той запах сильнійший, тим кава по спаленню більше ароматична.

Добра палена кава має гарний, ароматичний, собі питомий запах.

Хиби кави.

Кава сплісніла, стухла або о відрубнім запаху (не такий як кава повинна мати). Цю хибу можна пізнати нюхом або, коли жуємо зернята кави в устах.

Кава з домішками, як луски, камінчики і т. п.

Перепалена кава, що має чорно - брунатне забарвлення і кава палена аж до започення (коли на поверхні зерен виступають вохкі краплі) має меншу вартість, бо з неї не можна приготувати доброго напиту.

Фальшування кави.

Кава дорога і її часто фальшують, однак не так часто як чай. Ще найменше фальшують сиру каву, більше фальшують цілу палену, а найбільше мелену, палену каву.

Найчастіше фальшують каву в цей спосіб, що продають гірші роди кави за ліпші. Це зафальшування може пізнати той, хто вміє відрізнити поодинокі роди кави по їх вигляді, запаху і смаку.

Рівнож фальшують каву в цей спосіб, що гірші роди кави штучно глязують, зглядно штучно забарвлюють, щоби надати їм вигляд ліпших родів. Коли таку каву штучно глязуровану, зглядно штучно забарвлену, кинемо на кільканайцять мінут до шклянки з водою, то, коли кава є штучно глязурована на дні шклянки осяде безбарвний осад або вода змутніє. Коли кава є штучно забарвлена, то на дні шклянки осяде барвний осад.

Щоби збільшити вагу кави, намочують каву в воді або піддають діланню водної пари. Таку каву пізнати по надто великій кількості вохкості.

Часами рівнож фальшують каву в цей спосіб, що роблять штучні зернята кави і то так сирої кави, як також і паленої кави. Штучні зернята сирої кави роблять з спеціальної маси. Штучні зернята паленої кави роблять з цикорії змішаної з паленою меленою кавою, з жолудей, хліба, глини і т. п. і відтак їх відповідно глязують.

Штучно зроблені зернята сирії кави можна пізнати, коли їм докладніше приглянемося вже хочби тому, що в рівчику на плоскій поверхні зерна не має така „кава“ сріблистої болонки, такої, яку має правдива кава.

Штучні зернята паленої кави є звичайно крихкі; під зубами не розтріскуються як правдива кава на кінчасті кусники, а розпадаються на грудки; не мають природного смаку й аромату; палені штучні зернята в зимній воді тонуть. Штучні зернята кави в горячій воді пучнявють, розпадаються, окружуються мутною верствою і віддають воді своє забарвлення.

Дуже часто фальшують мелену каву. Фальшують в цей спосіб, що додають до неї різні домішки часами нешкідливі, але дуже часто шкідливі для здоров'я прим. мелені зерна паленого збіжжя, цикорію, товчену цеглу, пісок і т. п. Це зафальшування пізнається в цей спосіб, що дрібку меленої кави кидається на зимну воду. Правдива кава плаває на верха і не красить води. Домішки йдуть на дно, а деякі сейчас забарвлюють воду. Найкраще купувати мелену каву тоді, коли вона була змелена в присутності покупця. Покупець тоді знає, що кава є не зафальшована та, що є свіжа.

ЗБЕРІГАННЯ.

Сира кава легко висихає, але також легко втягає в себе вохкість і всякі ostrі запахи. Сиру каву належить зберігати в сухім місці, де є чистий воздух. Під мішки треба положити дерев'яні підкладки, та не можна опирати мішки о стіну. В поблизу не можуть знаходитися ніякі товари з ostrім запахом.

Палену цілу каву належить держати в холоднім, не надто продувним, сухім приміщенню. Не можна її держати довго на складі, бо і добре переховувана в щільно замкнених бляшаних коробках тратить на якості, о скільки лежить довше як 14 день, числячи від дня палення. Тільки тзв. цукровану каву, це є каву до якої під кінець палення додано певну кількість мілкого цукру, (4 часті цукру на 100 частей кави), який розтопився і утворив на каві поволоку, що хоронить каву від вітрення—можна добре переховувати, довше зберегти. Треба пам'ятати, щоби в сусідстві кави не класти товарів з ostrім запахом, бо палена кава дуже вражлива на чужі запахи, далеко більше як сира кава і втягає в себе чужі запахи. В браку бляшаних коробок до переховування кави,

можна переховувати палену каву в цей спосіб, що шуфляду в якій переховується каву, оббивається докладно цинковою бляхою і щільно замикається. Не є вказаною річєю, переховувати палену каву через кілька день в паперових торбинах. Треба дуже уважати, щоби до коробки, шуфляди і т.п., в якій є ще рештка паленої кави, не сипати нової, свіжо паленої кави. Палену каву не належить держати на горішних полицях, бо коли її часто здоймається, піддається її дуже частим, для неї некористним змінам температури.

Палену мелену каву переховується так само, як палену цілу каву. Належить однак зазначити, що палена мелена кава дуже скоро (скорше як ціла палена) тратить свій аромат, робиться їлкою і гіркне. Тому то не належить робити великих припасів меленої кави, а держати меленої кави стільки, скільки dokonче треба.

ПРОДАЖА.

Сиру каву в більших кількостях спроваджують і продають в ворках (70 кг.) а часами в бочівках або скринках. З Арабії і Західної Африки приходить кава в плетінках з тростини або пальмового листа.

До крамниці для денної продажі найкраще брати лише таку кількість кави, яку можна за один день продати. Каву в крамниці належить переховувати в спеціальних до цього призначених апаратах або в щільно замкнених бляшаних коробках, а також в оббитих цинковою бляхою шуфлядах ітп. Коробки і шуфляди належить отворити тільки тоді, коли набирається каву. По набранню кави треба їх сейчас замкнути. На темно палена кава є вправді, що до об'єму більша як яснійше палена, отже йде її більше на вагу і в паперових торбинках, до яких дається каву покупцям, виглядає, що є її більше. Однак що до смаку є вона слабша, як яснійше палена. Торбинки, до яких дається покупцеві каву, повинні бути подвійні з непрopusкаемого паперу.

Сиру, палену цілу і мелену каву продають звичайно на вагу. Палену каву треба купувати в невеликих кількостях і то найкраще в дни, в якім її палено. Мелену каву купець повинен молоти в присутності покупця. Належить це робити тому, щоби кава задержала відповідний аромат, а також для того, щоби покупець бачив, що дістає правдиву, чисту а не зафальшовану домішками каву.

3. ЦИКОРІЯ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Цикорію вирабляють з коріння нашої рослини, загальнозвісної у нас під назвою придорожник або Петрів батіг. Придорожник росте дико, а для виробу цикорії управляють його подібно, як бураки. Цикорію з цього коріння вирабляють в цей спосіб, що коріння придорожника крають, сушать, пражуть і мелють.

Цикорію уживають як домішку до правдивої кави, щоб надати виварови кави особливого смаку. Часто уживають її також як підмінку або сурогат кави, це значить, як продукт, який має заступити правдиву каву та, який дає вивар подібний до кави барвою, а троха смаком і запахом, не діє однак побуджуючо, бо нема в ній кофеїни. Находиться в ній тільки невеличка кількість гарбника.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Цикорія, яку стрічаємо в продажі повинна мати брунатну барву. Перелім цикорії повинен бути темний, хрупаватий, дещо товстий; в пальцях не повинна цикорія сукатися, а повинна роздроблюватися. Також не повинна бути тверда. Смак повинна цикорія мати гіркаво-квасковатий. Запах собі питомий. На загал цикорія своєю барвою, смаком та запахом дещо зближена до барви, смаку і запаху кави. Різниться однак дуже від кави, особливо ароматом.

Хиби цикорії.

Цикорія не повинна бути надмірно спражена. Надмірно спражена цикорія має темно-брунату, згідно чорно-брунату барву. Напиток, який дістаємо з такої цикорії, має неприємний смак.

Цикорія не повинна бути надто вохка (може мати найбільше 15% вохкості). Не повинна бути сплісніла. Не повинна мати ніякого чужого, неприємного смаку або запаху.

Фальшування цикорії.

Цикорію фальшують часто в цей спосіб, що при виробі цикорії додають дешевші артикули, як коріння придорожника,

зглядно додають домішки, які не мають ніякої вартости або є прямо шкідливі для людського здоров'я. І так додають перед праженням цикорії до посіченого коріння цикорії сіканці буряків (відпадки з фабрикації цукру) а до змеленої цикорії додають спорошковану цеглу, вугляний порошок, глину торф і т. п. — все це домішки, що мають цикорії надати більшу вагу.

Домішку сіканців буряків можна легко пізнати, бо така цикорія і більше солодкава як правдива цикорія і неприємна в смаку. Домішку спорошкованої цегли, глини і т. п. пізнається по переломі цикорії, який в так зафальшованій цикорії сухий, матовий і така цикорія легко розсипається а також в цей спосіб, що ті домішки по запаренню цикорії опадають сейчас на дно. Правдива цикорія опадає по запаренню на дно доперва по кількох мінутах.

Щоби устерегтися перед купном зафальшованої цикорії, належить купувати тільки цикорію випродуковану знаними, випробуваними фірмами. Тоді можна мати запоруку, що дістанеться дійсно правдивий, незафальшований продукт.

ЗБЕРІГАННЯ.

Цикорію належить зберігати ані в дуже холоднім, ані теплім, о рівномірній температурі приміщенню. Найкраще місце для неї суха пивниця. В вохкім місци натягає в себе воду й розмочує опакування, в сухім висихає і твердне. В сусідстві цикорії не належить класти товарів з острим запахом, бо цикорія легко втягає в себе чужі запахи.

ПРОДАЖА.

В крамниці, під рукою не повинен знаходитися великий запас цикорії.

Цикорію продають звичайно сформовану в більші або менші циліндричні лісочки, опаковану в поодинокий або подвійний непронускаємий папір, або в картонові, зглядно дерев'яні, більші або менші плоскі пуделка, а часами також в бляшані коробки. Коли цикорію продають в більших кількостях, то лісочки, зглядно коробки є запаковані в більші скрині. Цикорію не вільно означувати іншою назвою, як цикорія.



4. СОЛОДОВА КАВА (КНАЙППА).

Солодову каву Кнайппа виробляють виключно з ліпших здорових зерен ячменю. Зерна ячменю сортують, піддають кільченню, сушать, пражать, відповідно імпрегнують і пакують. Солодова кава дуже поживна. Через кільчення перемінюється мучина в ячменю на цукор, який в часі пражання палиться на кармель. Солодову каву Кнайппа уживається як домішку до звичайної кави, а також саму, як підмінку правдивої кави. Солодова кава дає вивар барвою, смаком і запахом дещо подібний до кави, який не має однак побуджуючих прекмет, бо нема в нім кофеїни.

Солодову каву належить зберігати в сухім приміщенню. В вохкім приміщенню кармель, який находиться в тій каві розпускається і кава тратить на вартости. Солодова кава зберігана в вохкім приміщенню часто тухне. Солодову каву треба також хоронити перед горячом і діланням ссняшних промінів, бо в противному випадку поодинокі зерна кави зліплюються в одну збиту масу і кава через те тратить на вартости.

В продажі стрічаємо солдову каву Кнайппа паковану в $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$, кг. торбинки. В більших кількостях продають солодову каву Кнайппа в скринках по 20 і 40 кг.

5. КАВА З ПРАЖЕНОГО ЗБІЖА.

З різних, родів праженого збіжа, як пшениці, жита, вівса, оркішу, ячменю також вирабляють каву, яка є підмінкою правдивої кави та дає вивар подібний дещо барвою, смакомі запахом, але не побуджуючими прикметами, до правдивої кави. Збіжа призначені для виробу такої кави чистять, миють, сушать, пражуть та мелють. У нас найбільше поширеною „кавою“ з праженого а потім змеленого збіжа, змішаного з цикорією є „Колінка“ Стар і „Енрільо“—Франкка, які стрічається в продажі в більших або менших коробках а в більших кількостях в 20, 40 і 100 кг. скринках. „Кава“ з праженого збіжа ріжниться від солодової кави Кнайппа, передовсім тим, що роблять її з ріжного рода збіжа а не тільки з ячменю як солодову каву. Дальше ріжниться також тим, що зерна збіжа при виробі такої кави непіддається кільченню, ядро зерна остає незмінене що до свого складу, тільки

припалюється а в солодовій каві завдяки кільченню твориться в зерні ячменю з мучини цукор, який в часі пражання палиться на кармель.

6. ФІГОВА КАВА.

Фігову каву у нас досить часто уживають. Виробляють її, як не вже вказує назва, з фіг. Фіги і то звичайно дешевші фіги а також старі, сквасвілі і змукрілі фіги крають, сушать, пражать, мелють і пакують. Фігову каву уживають як підмінку правдивої кави. Дає вивар подібний дещо барвсю, смаком і запахом до правдивої кави, не має однак побуджуючих прикмет. Фігова кава є подібна до цикорії, однак можна її від цикорії легко відрізнити, бо має в собі численні, тверді, жовтаві фігові насіння. До нас не приходить чиста фігова кава, тільки звичайно змішана зі звичайною цикорією та иншими підмінками кави. Фігова кава не повинна бути виставлена на ділання горяча, та не належить її зберігати в надто сухім приміщенню.

7. КАКАО.

Загальні відомости.

Какао в порошок приладжують з какаових орішків, які є зернятами овочу какаового дерева. З какаових орішків відповідно приготуваних, змелених на крупі і очишених з луски, якою вони окружені, роблять наперед тзв. какаову масу, що має в собі панад 50% товщу тзв. какаового масла. Опісля з цієї какаової маси по витисненню з неї около 35% товщу, роблять какао в порошок.

Какаове дерево походить з Південної Америки а плекають його в ріжних краях Америки, Азії і Африки, в яких є висока температура і много вохкості. Какао в порошок уживають до виробу смачного, легко побуджуючого, пахучого, дуже поживного напитку, приладжуваного на воді або молоці, часто з додатком жовтка з яєць розтертого з цукром.

Гатунки какао означуємо після походження какаових орішків а саме: американські гатунки, гатунки, з західньо індійських островів, африканські гатунки і гатунки з азій-

ських островів. Найліпші з американських гатунків є „Венецуеля“, „Соконуско“, „Каракас“ і „Порто Кабельо“, даліше „Гуана“, „Сурнам“ а відтак бразилійські „Пара“, „Ріо“ і „Багія“. Рівнож високо цінять какао з азійських островів Цейльону, Яви і Целебес. Гатунки какао з західньо індійських островів і африканські є менше цінені. До нас спроводжують какао в порошок головню з Голандії, де його виробляють з спроводжених какаових орішків.

Какао уживають, подібно як чай і каву, з огляду на його смак і побуджуючі прикмети, а також з огляду на велику вартість какао як поживи. Окрім побуджуючого складника тзв. теоброміни (1:3—1:7%), знаходиться в какао в порошок около 20% чистого какаового товщу, 7 — 12% мучини ітд. І тому воно дуже поживне.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Какао в порошок повинно бути дуже м'яке в дотик, сухе, темно-брунатне, повинно бути приємне в смаку, в устах повинно легко розпливатися та повинно мати приємний ароматичний запах. Какао як напитек, приладжене на воді або молоці є ароматичним плином, в яким какао дуже поволи опадає на дно.

Хиби какао.

Коли какао невідповідно зберігаємо, то воно тратить аромат, вогне, збивається в брили, тухне, плісняє або загниваються в нім комахи. Какао, яке стратило аромат, какао звогкіле або збите в брили, тратить на вартости. Стухле, сплісняле і опановане комахами какао до продажі не надається.

Фальшування какао.

Какао є дороге і тому його часто фальшують.

Какао фальшують дуже часто в цей спосіб, що додають до нього, щоби збільшити його вагу: мелену какаову луску муку, крохмаль, декстрину, цикорію, дуже мілкий пісок, спорошковану цеглу ітп. та, що заступають товщ, який знаходиться в какао тзв. какаове масло дешевшими товщами (прим. лій, кокосовий олій іти.).

Домішку меленої какаоової луски можна пізнати в цей спосіб, що ця луска по заваренню какао осідає на дні посудини, як темна маса.

Коли в какао знаходиться: мука, крохмаль або декстрина, то при варенню дає какао густу масу подібну до клейстру. Домішку муки і крохмалю можна також викрити в цей спосіб, що до шклянки води вкидаємо ложочку какао, варимо, а по зваренню і остудженню переціджуємо через полотно. Як какао добре, то переціджений плин повинен бути цілком прозорий. Коли плин є мутний, то це є доказом, що в какао знаходиться мука або крохмаль.

Коли дрібка какао вкинена до шклянки холодної води, закрасить воду на темну брунатну барву, то це є доказом, що в какао знаходиться цикорія. Червонавий вигляд какао і тверді, нерозпускаємі зернятка, які можна вичути на язичі, вказують часто на присутність в какао цегли і піску.

Коли в часі варення какао, опадає на дно начиння осад, то це є доказом, що какао зафальшовано піском або спорошкованою цеглою.

Домішку інших дешевших товщів в какао можна пізнати тільки в хемічній лабораторії.

Щоби устерегтися перед зафальшуванням какао, належить купувати какао вироблене знаними, великими фірмами, які дають запоруку що з них можна дістати правдивий, незафальшований товар. Какао належить купувати по можності в великих крамницях, що мають великий збут. Купуючи в таких крамницях можна сподіватися, що не дістанеться давнього товару, якого аромат і інші прикмети зменшилися.

Під назвою какао в порошок не можуть знаходитися в торгівлі різні мішанки правдивого какао з мукою або мучиною іншого походження і різні вироби знані під назвою вівсяного какао, солодового какао іти.

ЗБЕРІГАННЯ.

Какао належить зберігати в холоднім, сухім, не виставленім на протяги приміщенню в щільно замкнених бляшаних коробках або шкляних начиннях, з далека від товарів з острим запахом, та здалека від соняшних промінів. Шуфельки до набирання какао повинні бути з рогу.

ПРОДАЖА.

Какао продають або в різної величини бляшаних коробках (зачинаючи від 50 гр.), або часами в торбинах з непро-

пускаемого паперу, а також на вагу. Коли какао продається в бляшаних коробках, то треба уважати, щоби коробки не замкнули і не заржавіли. Какао, яке продають в торбинках з непропускаемого паперу, не належить довго переховувати. Какао на вагу продається з бляшаних коробок, згідно шклянних начинь. Ті коробки, згідно начиння належить отворити, тільки в тім часі, як набирається какао. По набранню какао, треба коробки сейчас замкнути.

8. ЧОКОЛЯДА.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Чоколяда, це мішанина какаової маси приладженої з какаових орішків і мілкого цукру. Какаова маса, яку уживають до виробу чоколяди є повна а не частинно відтовщена, як при виробі какао в порошок, значить має около 50% товщу. Чоколяда з огляду на свої складові части цебто невідтовщену какаову масу, дальше цукор а також з огляду на евентуальні інші домішки як прим. молоко, яке додають до деяких родів чоколяди — дуже поживна, далеко більше поживна, як какао в порошок. До виробу ліпших родів чоколяди уживають какаової маси з добірних родів какаових орішків; до виробу гірших родів чоколяди уживають какаової маси з гірших родів какаових орішків. До деяких родів чоколяди додають різні коріння прим. ванілію і т. п. Чоколяду їдять саму, уживають до приладження відповідного напиту а також має вона примінення в цукорництві.

В торгівлі подибуємо різні відміни чоколяди. Однак ті всі відміни можна підпорядкувати під три основні типи. А саме: 1. Звичайна чоколяда, яку роблять з какаової маси, цукру і корінів. 2. Чоколяда тзв. фондант (яка розпливається в устах). Є це добірний гатунок чоколяди о великій кількості какаового товщу (спеціально додаваного), дуже докладно вимішаний. 3. Молочна і сметанкова чоколяда. Роблять її з какаової маси, цукру і згущеного або спорошкованого молока або сметанки, відповідно до того, чи чоколяда має назву молочної чи сметанкової.

На підставі цих основних типів чоколяди, вирабляють різні відміни чоколяди прим. чоколяда пралінова, гірка (з меншим додатком цукру), кавова, помаранчева, оріхова, начинювана помадками, гриляжом і т. п.

До найліпших гатунків чоколяди належить безперечно швайцарська чоколяда а головню тзв. молочна швайцарська, а це з огляду на додаток до неї знаменитого швайцарського молока.

Всі в горі вичислені відміни чоколяди це тзв. десерові чоколяди. Окрім десерової чоколяди є ще тзв. кухонна чоколяда. Є це чоколяда гіршого гатунку. Уживають її до кухонних цілей.

Десерову чоколяду формують в бльоки, які складаються з більшої або меншої кількості табличок. Чоколяду в бльоках, яка при фабрикації поломилася продають по нищій ціні, як цілу неполоману, як тзв. ломану чоколяду.

Рівнож вирабляють з десерової чоколяди більші чоколядові вироби або дрібні чоколядки різної форми. Кухонну чоколяду формують в бльоки зложені з табличок, а також вирабляють кухонну чоколяду в порошку.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Добра чоколяда повинна мати приємний смак та повинна розплавитися в устах.

Запах чоколяди повинен бути свіжий, приємний.

Добра чоколяда повинна бути на переломі гладка. Гірша чоколяда на переломі крупниста, хропівата.

Чоколяда повинна мати на цілій своїй поверхні однотайну барву. На поверхні чоколяди не повинні знаходитися жовті і сірі плями. Стара чоколяда дістає зверху білу поволу, щось в роді плісни і є в смаку їлка.

Якість чоколяди залежить в першій мірі від якості какаової маси. Рівнож і кількість какаової маси впливає на якість чоколяди. Чоколяда з більшою домішкою какаової маси є товстійша і ліпша. На якість чоколяди впливає дальше також якість інших складників, яких ужито до виробу чоколяди.

Фальшування.

Чоколяда доволі дорога і тому її дуже часто фальшують. Найчастіше фальшують в цей спосіб, що домішують до чоколяди різні дешевші, непоживні а часто навіть шкідливі для здоров'я добавки. А саме: крохмаль, муку рижеву, баробляну, бобову, фасолеву, кукурудзяну, жолудеву, каштанову а також цикорію. До виробу чоколяди уживають гірших сорт какаових орішків, які не дають чоколяді питомої

барви, запаху та смаку і тому забарвлюють чоколяду куркумою, тертою цеглою, цинобром і тп. Щоби надати чоколяді більшу вагу додають до чоколяди гіпс, дуже мілкий пісок і тп. Дальше уживають при виробі чоколяди мелену какаову луску а замість какаового товщу додають ростинний товщ, а навіть звичайний лій. Замість корінів додають до чоколяди відпадки коріння а навіть жолуді та сушений хліб.

Домішку крохмалю і ріжного рода муки в чоколяді можна пізнати по тім, що чоколяда є суха та можна викрити їх при помочі дрібновиду. Присутність в чоколяді цегли і піску можна пізнати по червоновім вигляді чоколяди і твердих нерозпускаємих зернятках, які можна вичути на язиці. Присутність в чоколяді ростинних товщів і лою можна викрити в хемічній лябораторії.

Коли в чоколяді є менше як 30% какао і какаового товщу, вважається чоколяду за фальшовану.

Часами гірші роди чоколяди в бльоках спеціально ломлять і продають їх як „ломану чоколяду“ ліпшої сорти.

ЗБЕРІГАННЯ.

Чоколяду належить зберігати в холоднім, сухім приміщенню, здалека від товарів з острим запахом. Рівнож належить хоронити її перед надто високою температурою, чи то від промінів сонця, чи від печі, а також від вохкості і води (зимою при вікнах). Коли чоколяда є наражена на значніші зміни температури, тратить на вигляді і плісніє.

ПРОДАЖА.

Чоколяду продають або в бльоках (по кілька табличок), або тзв. ломану чоколяду, або як більші вироби з чоколяди, як малі чоколядки і як порошок.

Чоколяда в бльоках находиться в продажі звичайно завинена в станіоль і папір або пергаміновий і звичайний папір або не завинена (гірші роди). Продають її відповідно до ваги, яку даний бльоок чи табличка має. На бльоках, зглядно табличках є звичайно витиснена назва фірми а часто є таблички відповідно витискані (в квадрати і тп.) а то в цілі лекшого поділу їх. На верхнім папери опакування звичайно подана назва фірми, означений ґатунок чоколяди, вага чоколяди і тп. Чоколяду в бльоках продають в більших кількостях паковану в 1 кг. або 5 кг. картонові коробки, які знова пакують в скрині.

Ломану чоколяду в менших кількостях продають неопаковану на вагу. В більших кількостях продають її опаковану в скринки, вистелені непрopusкаємим папером.

Більші вироби з чоколяди продають на штуки, менші чоколядки на вагу (часто паковані в спеціальні картонові коробки), а також на штуки.

Чоколяду в порошок продають на вагу і паковану в коробки, подібно як какао в порошок.

Чоколяду в бльоках в опакуванню належить в продажі держати на вистелених папером полицях, або в спеціальних шафках, відповідно упорядковану, щоби скоро можна знайти таку чоколяду, яку собі бажає покупець. Неопаковану чоколяду в бльоках і більші вироби з чоколяди належить держати в ошклених замкнених шафках, а менші чоколядки найкраще в відповідних замкнених коробках, шклянних замкнених начиннях і тп., а це тому, щоби порох, мухи і тп. не мали до них доступу.

Чоколяду, яку продається без опакування (більші вироби з чоколяди, менші чоколядки, ломану чоколяду і тп.) не повинні ані продаючі, ані купуючі дотикати руками (найкраще набирати щипцями або лопаткою).



V

1. Цукор. 2. Цукорки 3. Мід. 4. Сахарина.

1. ЦУКОР.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Цукор вирабляють або з цукрової тростини, або з цукрових бураків. Цукор, який подибуємо у нас в продажі є цукром виробленим з цукрових бураків в цей спосіб, що буряки миють, крають а відтак витискають з них сок. Опісля сок чистять з всяких домішок, як кваси, соли і т. п., згущують його через відпаровання і варять аж з соку виділяться кришталки т. зв. сирого цукру, барви ясно-жовтої до брунатної. Сирий цукор опісля чистять і дістають з нього кристалічний, білий з дуже легким жовтавим відтінком цукор тзв. афінаду — зглядно рафінують при допоміжі фільтрів і дістають в цей спосіб цілком чистий, білий рафіновий цукор, або тзв. рафінаду.

Цукор споживають сам, роблять з нього цукорки, уживають до приладження конфітур, мармоляд, соків, до виробу чоколяди, до осолоджування страв, напоїв, печива і т. п. Цукор є дуже поживний.

В торгівлі подибуємо ось які гатунки рафінованого цукру:

Цукор в головах відповідно сформованих, більших або менших є найліпшим гатунком рафінованого цукру.

Цукор ломаний (рубаний) є цукром, який одержується з невдало сформованих голов цукру. Є рівнож найліпшим гатунком рафінованого цукру.

Цукор в кістках, має форму невеликих рівномірних кісток. Є побіч цукру в головах і ломаного цукру найліпшим гатунком цукру, хоч дещо нищої сорти як цукор в головах.

Цукор кристалічний в дрібніших або грубших кришталках. В теперішніх часах найбільше уживаний.

Цукор мілкий одержується через мелення відпадків, які дістається при формованні голов і кісток цукру і т. п.

Побіч кристалічного рафінованого цукру, дуже поширений в торгівлі, кристалічний цукор афінада (дещо дешевший).

Цукор ледовий (кандизовий), є спеціально випродукованими великими кристалами цукру. Перевисшає якістю всі роди цукру, навіть цукор в головах. Цукор ледовий, брунатний одержується через додання до ледового цукру кармелю.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки

Добрий рафінований цукор має чисто солодкий смак, запаху не має. Барва його близька чистої білої. Цукор розпускається в воді, не лишаючи осаду.

Фальшування.

Можливе є тільки фальшування кристалічного і мілкового цукру. Фальшують через додання до цукру соли, муки і гіпсу. Домішку соли можна пізнати по смаку а інші додатки в цей спосіб, що троха цукру розпускається в холодній воді. Цукор в воді розпускається, а мука і гіпс ні.

ЗБЕРІГАННЯ.

Цукор належить зберігати в сухім приміщенні, бо він дуже легко втягає в себе вохкість, а вохкість сприяє розвитку в цукрі різних бактерій. Температура в магазині, в якому приміщено цукор, не може бути нища, як температура зовнішнього воздуха, бо в такому випадку при отворенні дверей водна пара осідає на ворках з цукром та упакованню цукру, і передістається до цукру. Діється це головню на весну. Є вказаною річю не приміщувати цукру в магазині против входових дверей. Коли цукор в головах замочиться або звохчіє, треба його передовсім розвинути з паперу. Замоклий або звохчений цукор, треба сейчас відділити від сухого цукру і коли це є цукор в головах, зглядно в більших кусниках, порубати на менші кусники і висушити. По висушенню може такий цукор сформуватися в брили і стратити свій первісний вигляд. Ці брили треба розбити і вибраний ліпший цукор треба дати до доброго, гірший можна продати як окрухи. Рівнож цукор в мучці треба хоронити перед вохкістю, щоби не утворилися в нім грудочки. Цукор в головах не рубати

до шуфляди чи до стола, але взяти на папір в руки і рубати молотком.

ПРОДАЖА.

Цукор в головах є звичайно опакований в грубий сіро-синий папір. Цукор ломаний пересилають в скринках вилжених грубим папером. Цукор в кістках пакують в скрині вилжені грубим папером або в малі текстурові пуделка, які важать 2 або 5 кг., а опісля в скрині. Цукор кристаловий і мілкий (мучка) пакують завсігди в ворки, з правила нові.

В часі транспорту треба з цукром дуже обережно обходитися та берегти його від вожности і дощу. Непотрібне потручування і стрясування скринь з цукром, тільки причинюється до кришення сформованого цукру.

Цукор продають або з шуфляд, або впрост зі скринь, чи ворків. Ворки з цукром не сміють стояти безпосередно на підлозі а тільки на деревляних підкладках і здалека від стін. Шуфляди належить сейчас по набранню цукру замикаати, а коли цукор продається зі скринь, зглядно ворків, то треба цукор в них забезпечити перед мухами, порохом і т. п. Цукор в кістках, кристалічний, і мілкий належить набирати спеціальними бляшаними лопатками. Цукор в головах продають відповідно до їх ваги. Цукор ломаний, в кістках, кристалічний, мілкий, та ледовий продають на вагу.

2. ЦУКОРКИ.

Цукорки, це цукорняні вироби, яких підставовою складовою частию є цукор. До виробу цукорків уживають окрім цукру всякі додатки прим. цитриновий і винний квас, всякі есенції, мармоляди, солод, мід, молоко і т. п. Розрізняємо різні типи цукорків: кваснички, мяткові, кармельки, шлязові, солодові, сметанкові, пражені міддали і оріхи, пастильки і т. д.

Цукорки зберігається в холоднім, сухім місці в бляшаних коробках або шкляних слоїках. Цукорки треба берегти перед діланням соняшних промінів та перед мухами і різними комахами.

В крамниці належить цукорки держати рівнож в бляшаних коробках або шкляних слоїках та берегти перед мухами і різними комахами. По кождоразовім отворенню,

треба коробку чи слоїк знова замкнути, щоби цукорки через доступ воздуха не зіплювалися. Позліплювані належить розділити від себе. Найкраще зробимо це потрясаючи коробкою, та ударяючи легко в її бічні стінки, а ніколи не уживати до цього острого знаряду, бо острим знарядом тільки крушиться цукорки, а це ще більш сприяє зіплюванню. Деякі цукорки продають завинені в папір. Продажа цукорків не відповідно перехованих, зглядно незавинених в папір, повинна бути заборонена. Цукорки продають на вагу, в дрібній продажі часом на штуки. Фабрики, які вирабляють цукорки, звичайно не доставляють крамарам менше як 5 кг. цукорків одного рода.

3. МІД.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТИ.

Мід це нектар (сок) з цвітів, який збирають пчоли та по переробленню його в відповідних железах, складають в уліях до комірок в крижках з воску. По наповненню крижок медом, частину меду в крижках лишає пасічник пчолам на зиму а частину крижок забирає і при допомі ріжних способів видістає з них мід.

Давнійше був мід в Європі одиноким засобом солодження страв і напоїв. Тепер їдять його з хлібом, булками уживають до ріжних страв, до виробу перників, цукорків, питних медів і т. д.

Розріжняемо ріжні сорти меду. А саме: 1. Мід в крижках і то в рамках або без рамок. 2. Мід патока, який сам виплив з надтятих крижок. 3. Мід з кружлівки, видістають з крижок при помочі відповідних кружлівок. 4. Мід грітий, дістається при помочі теплої води з крижок, з яких вже одержано патоку, зглядно мід з кружлівки. 5. Мід прасований, дістається через угнітання крижок, з яких вже видістано патоку, зглядно мід з кружлівки. Найліпший і найдорожчий мід, це мід в крижках. Дальше йде мід патока і мід з кружлівки. Мід грітий і мід прасований належать до гірших і дешевших сорт меду.

Відповідно до того з яких рослин зібрали пчоли мід, розріжняемо ось які роди меду: липовий (з липи), акаціовий (з акації), пільний (з пільних і лугових рослин і зел), з клену і конюшини, лісний (з шпилькових дерев) і менше подибу-

вані роди: овочевий, (з цвіту різних овочевих дерев), гречаний (з гречки), ріпаковий (з ріпаку), еспарзетовий (з еспарзети) і з гірських цвітів.

В торгівлі гатунок меду звичайно не є означений. Ще найчастіше трапляється мід з означенням „липовий мід“, але і то означення здебільшого неправдиве, не згідне з дійсним станом.

Відповідно до походження меду розрізняємо мід: український (подільський), литовський, італійський, угорський, німецький, французький, каліфорнійський, бразилійський.

Мід є дуже поживний. Містись він в собі около 22—44% глюкози, цебто грозного цукру, около 32—48% фруктози, цебто овочевого цукру, значиться цукрів, які людський організм дуже легко травить; дальше до 10% цукру тростинового, дещо муравельного квасу, етеричних олійків і около 20% води.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Добрий мід має приємний, ароматичний запах, солодкий смак і є білий, жовтий або брунатний. Запах, смак і барва меду залежить від цього, з яких рослин пчолі зібрали мід. Добрий, свіжий мід є густою, сироповатою, з початку майже зовсім прозорою течєю. По якімсь часі мід цукріє, значиться робиться мутним, що раз більше гусне і вкінці творить ясну кристалічну масу або ферментує. Добрий мід розпускається майже цілковито (не лишає ніякого осаду в воді і горівці).

Подрібні вказівки.

Понище подаємо вказівки, як розпізнавати різні гатунки меду. А саме.

Мід липовий — запашний, дуже смачний. Барву має ясну, як зцукріє сіраву. Високо цінений.

Мід акаціовий — сильно ароматичний. Має добірний, приємний смак. Барву має дуже ясну. Як зцукріє, ясний і твердий.

Мід з пільних цвітів — дуже ароматичний, густий і смачний. Має гарну барву. Дуже цінений.

Мід з клену і мід з конюшини — зближені своїми прикметами до меду з акації. Ясні, ароматичні, ніжні і добірні в смаку.

Мід лісний — запах нагадує дещо терпентину. Має питомий собі смак і темну барву. Належить до другорядних ґатунків меду.

Мід овочевий — ароматичний, має жовту або темно жовту барву.

Мід гречаний — має острий смак і темну барву.

Мід ріпаковий — жовтий, має питомий собі смак.

Мід еспарзатовий — жовтий, має питомий собі смак.

Мід з гірських зел — дуже добрий завдяки різнородним цвітам, з яких його пчоли збирають.

Найкраще можна розпізнати ґатунок меду при допомозі дрібновиду. А саме, дрібновидом можна розрізнити і означити пилок з цвітів, що завсігди в меді хоч і в невеликій кількості знаходиться, а якого форма залежить від ґатунку рослини.

Хиби меду.

Мід часто буває сферментований, зіпсований, спліснілий зігнилий. Зіпсутий мід можна пізнати по смаку і запаху, а також з вигляду і складу. Рівнож буває мід занечиснений кусниками вощини і т. п.

Фальшування меду.

Мід дуже часто фальшують і то не тільки мід витисаний з крижок, але навіть мід в крижках. Мід фальшують через додання бараболяного сиропу (солодкий сироп, який одержується з мучини, що знаходиться в бараболях), сахарини, муки, сушеного спорошкованого хліба, крохмалю і т. п. Рівнож домішують до меду глину, крейду, гіпс, трачиння з дерева і т. п.

Присутність бараболяного сиропу в меді можна розпізнати в лабораторії. Дуже солодкий смак меду, який дратує горло, вказує на присутність сахарини. Щоби розпізнати домішку муки, крохмалю або сушеного спорошкованого хліба, треба розпустити одну ложку меду в чотирьох ложках води, заварити, перецідити, відтак додати до цього 1—2 краплі йодину а присутність тих домішок пізнається по фіолетнім забарвленню. Домішку глини, крейди або деревного трачиння можна розпізнати, коли розпуститься мід в воді або горівці. Ці домішки не розпускаються ані в воді, ані в горівці, а трачиння виплине на верх. За фальшування меду належить рівнож уважати підбарвлювання дуже ясного меду. Мід

в крижках фальшують в цей спосіб, що до крижок з т. зв. перезіни втискають мід приготований з сиропу. На загал однак мід в крижках дає ще найбільшу зпоруку, що не є фальшований.

В торгівлі продають окрім природного меду ще штучний мід. Є це відповідно заправлені сиропи. Штучний мід мусить бути виразно, як такий означений.

ЗБЕРІГАННЯ.

Мід зберігається в холоднім, але забезпеченім від морозу, не вохкім, продувнім приміщенню, щоби не скис. Найкраще зберігати мід в сухій пивниці. Мід в більших кількостях зберігають в бочках, найкраще липових а в менших кількостях в камінних і шкляних начиннях. Коли мід зцукрів, можна його знова зробити пливким в цей спосіб, що такий мід ставляємо в щільно замкнених бляшаних або шкляних начиннях до залізного горшка наповненого водою і ту воду ogrіваємо поволи до температури 60° R. — але не вище. Тоді мід знова стає пливким і нічо не тратить на вартости. Цю маніпуляцію можна повторити в міру потреби кілька разів, тільки треба вважати, щоби начиння було щільно замкнене.

ПРОДАЖА.

В більших кількостях пересилають мід звичайно в бочках до 400 кг. ваги. В подрібній продажі продають мід або в менших або в більших шкляних слоїках з наліпленою на них звичайно етикеткою „правдивий, пчільний мід“, або на вагу. Коли мід продають на вагу, держать його звичайно в камінних горшках або шкляних начиннях. До набирання меду в часі продажі треба уживати ложок або лопаток деревляних, ніколи металевих. Оскільки при продажі не даємо покупцеві меду до якогось начиння, тільки на папір, та папір мусить бути тільки білий, по змозі пергаминовий.

Щоби начиння, з яких продають мід, докладно опорожнити з решток меду, треба мід, який в тих начиннях ще лишився ogrіти. Робиться це в той спосіб, що начиння з рештками меду вкладаємо до води ogrітої до температури 60° R., а коли мід стане пливким, ставимо начиння дном до гори, щоби мід докладно витік.

4. САХАРИНА.

Сахарину дістають з тулюолою, що знаходиться в ропі, яку одержуємо при тзв. сухій дистиляції камінного вугля. Сахарина, це білий кристалічний порошок, який тяжко розпускається в зимній воді, а легко в горячій. Має дуже солодкий смак. Є 500 разів солодша від цукру. В торгівлі знаходиться сахарина з додатком деяких солей, звичайно в формі округлих, малих плиток, які мають в промірі 6 мм. і важать звичайно 0.07 гр. Одна така плитка вистарчає на осолодження одної склянки чаю, кави ітп. Сахарина в плитках є 300 разів солодша від цукру.

Сахарина не є засобом поживи, не має в собі ніяких поживних складників, а тільки викликає подразнення нервів язика, які є вражливі на цукор і тому викликає почуття солодкості. У нас знаходиться в торгівлі сахарина французького і німецького походження. Сахарину продають тільки в аптиках на рецепти. Уживають її як осолоджуючий середник для людей хворих на цукрову хворобу.

Сахарина не є засобом поживи, бо не має в собі поживних складників. Тому однак, що є вона доволі знаним середником солодження, подаємо про неї повище деякі відомости в розділі, в яким мова про осолоджуючі середники.

VI

1. Овочі 2. Консерви з овочів 3. Ярини 4. Гриби.

1. ОВОЧІ.

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ.

Много різних овочів уживається як поживу. Що правда овочі не є дуже поживні, бо з поживних складників знаходиться в них головню тільки цукор і дещо білковини. Тому однак, що в овочах знаходиться много різних мінеральних солей, в яких є залізо, потрібне до витворювання червоних тілець крови та органічні кваси, які ділають побуджуючо на виділювання соків потрібних до травлення, а також много вітамін — становлять овочі дуже цінний додаток до щоденної поживи. Овочі їдять або свіжі, або в консервах прим. сушені, як мармоляди, соки іти.

Поділ овочів дуже ріжнородний.

Під ботанічним оглядом ділимо овочі на: 1. овочі з зернятами (яблука, грушки, помаранчі, цитрини). 2. овочі з кістками (черешні, вишні, сливки, брескви, морелі). 3. ягоди (суниці, трускавки, малини, ожини, черниці, агрест, порічки, виноград іти.). 4. оріхи американські, волоські, ліскові ітд.).

В торгівлі ділимо овочі на краєві і полудневі, ідповідно до того, чи овочі ростуть у нас, чи привозять їх з полудня (в дійсности не всі полудневі овочі приходять з полудня).

Відповідно до походження ділимо овочі на огородові і лісні.

Відповідно до того, коли овочі дозрівають, ділимо овочі на весняні, літні, осінні і зимові.

Відповідно до добору овочів і їх стану, ділимо овочі на столові і кухонні (уживають до всяких вирсбів).

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Подрібні вказівки.

Понище подаємо подрібні відомости, про різні роди овочів в двох групах. Перша група обіймає всі у нас найбільше розповсюджені і уживані роди овочів а саме: яблука, грушки, черешні, вишні, сливки, брескви і морелі. Друга група обіймає всі інші роди овочів, вичислені в азбучнім порядку.

L

Я б л у к а ділимо на літні, які дозрівають в літі; осінні, які дозрівають в осени, і зимові, які не дозрівають в осени, але зірвані в осени, дозрівають в пивницях або в спеціальних складах. Родів яблук є дуже багато. До найважливіших можна зачислити: 1. Ренети (сірі, червоні, золоті), мають винно-корінний смак і шорстку шкірку. Є це здебільшого невеликі яблука. 2. Кальвілі, мають винний, квасковатий смак, неправильну форму, товстий наскірок і приємний запах. Доволі великі. 3. Шетини, мають корінний смак, гладку шкірку, правильну форму. Здебільшого невеликі. 4. Паперівки, досить великі, різної форми. 5. Тирольські яблука, винні, стіжковаті. 6. Райські яблука малі, з довгими корінцями, як черешня.

Вартість яблука в торгівлі залежить не тільки від роду яблука, але також від способу, в який яблука зривано (яблука зривані і стрясувані), від часу збору, погоди, вкінці від посортуння. На загал розрізняємо яблука добірні, столові і звичайні. Добірні яблука повинні бути великі, гарні, без якихбудь сказ. Звичайно пакують добірні яблука в скрині. Столові яблука повинні бути цілком здорові, однак троха менші від добірних і можуть мати деякі малі скази, які однаковож не можуть спричинювати гниття овочів. Звичайно пакують столові яблука в бочівочки. Звичайні яблука, звичайно стрясувані з дерева, а в наслідок цього сильно ушкоджені.

Яблука, які стрічаємо у нас в торгівлі є головню краєвого походження, хоч продають також тирольські, італійські, американські (каліфорнійські) і австралійські яблука.

Г р у ш к и ділимо так само як яблука на літні, осінні і зимові. Родів грушок дуже багато. До найважливіших належать: 1. Бери, мають форму стятого стіжка, гладку поверхню, в устах розпливаються. 2. Бергамоти, подібні своєю

формою до яблука, в устах розпливаються. 3. Калібаси, мають рожеву шкірку, довші як грубші. 4. Зелені грушки, поздовжні, принайменше о одну четвертину довші, як широкі. 5. Рожеві, яйцеваті, зарожевлені від сонця. 6. Кухонні, поздовжні і овальні, мають млявий смак, крихкі. 7. Винні поздовжні і овальні, крихкі, квасковаті, терпкі.

Вартість грушок в торгівлі залежить від тих самих умов, як вартість яблук. На загал розрізняємо грушки столові, кухонні і звичайні. Столові грушки, це великі, гарні, без всяких сказ оводі. Кухонні грушки, дещо менші від столових, та мають деякі скази. Звичайні грушки, менші, зі сказами, потовчені і дещо ушкоджені хробаками.

3 огляду на це, що грушки доволі тяжко перевозити, стрічаємо у нас в торгівлі здебільшого краєві грушки.

Черешні. В торгівлі подибуємо різні роди черешень. Однак всі роди черешень можна підпорядкувати під три групи: 1. ясна черешня, має ясне, пересвітлююче м'ясо, не барвить. 2. темна черешня, має червоне м'ясо барвить. 3. тверда черешня, в якій кістка займає майже половину оводчу.

Вишні. Чим вишні темніші, тим ліпші.

Сливки. В торгівлі стрічаємо сливки кулясті (ренкльоди, мірабелі, морелеві сливки ітп.), поздовжні (звичайні сливки, угорки великі і малі, дамасценські сливки ітд.) або малі, так великі як вишня, округлі тзв. любаски. Сливки мають на шкірці звичайно білий або синьо-білий налет (віск).

Брескви. У нас в торгівлі стрічаємо головно заграничні брескви, а дуже мало брескв краєвого походження (Заліщики.)

Морелі. Розрізняємо властиві морелі великі, кулясті-жовто помаранчеві і морелі сливки, менші, жовті, зарум'янені у нас в торгівлі подибуємося дуже мало морель краєвого походження (Заліщики.) Звичайно спроваджують морелі до нас з Франції, Італії і Угорщини.

II.

Агрест. У нас в торгівлі подибується тільки краєвий агрест і то звичайно три роди: 1. агрест нагий, без волосків, зелено-жовтий. 2. агрест з волосками, зелений, але більший. 3. агрест червоний, нагий. Агрест з тонкою шріркою ліпший.

Виноград. Розрізняємо виноград, який має кулясті ягоди і виноград, який має поздовжні ягоди. В деяких ро-

дах винограду знаходяться в середині зернята, а в деяких зернят нема. Краєвих родів винограду у нас в торгівлі майже не стрічається. Зі спроваджуваних родів винограду найбільше у нас поширений еспанський виноград великий (осінь-зима), італійський (липень) і баденський (липень).

Гогодзи (брусниці), повинні бути свіжі без зелених зернят і може в них знаходитися тільки невелика кількість листків.

Дактилі, це висушені овочі дактилевої пальми. У нас стрічається в торгівлі різні гатунки дактилів. Найліпші александрійські до 6 см. довгі, червоно брунатні, ядерні, солодкі. Менше добрі арабські, головні сорти „Адше“; гірші берберійські до 4 см. довгі, ясні, сплюснені прозорі, досить сухі. Окрім цих знає ще дактилі: алжирські, мароканські і сирійські. Старі дактилі звичайно поморщені, сухі, менше солодкі, зцукрілі. Коли ними потрясаємо, то в середині шелестять кістки.

Гарбуз (Диня). У нас продають гарбузи краєвого походження. До споживчих цілей найкраще надаються гарбузи середньої величини. Гарбузи не повинні бути подіравлені слимаками.

Кавун. Плекають його також у нас. Дозрілий кавун можна легко пізнати в цей спосіб, що кавун натискаємо руками. Здоровий, дозрілий кавун не піддається натискови, хоч в середині тріщить.

Каштани (марони). Спроваджують їх до нас з Південної Європи а саме з Італії, Іспанії, Португалії і Південної Франції. Чим більші каштани, тим ліпші. Не належить купувати хробачливих, вкритих цятками, легких або скільчених каштанів. Коли каштани вкинемо до води, то ті з них, які здатні до вжитку впадуть тому, що є тяжші, на долину. Найліпші каштани спроваджувані з Франції. Каштани дуже поживні, бо містять в собі около 60% мучини, около 10% білковини і около 7% товщу.

Малини. У нас продають виключно малини краєвого походження і то городові (більші, гарніші і більше сочисті) і лісні (менші, більше ароматичні).

Мельон. У нас продають мельони головні краєвого походження. Часами спроваджують мельони з Угорщини і з Півдня. Найбільше поширеним родом мельонів є угорський мельон, не дуже ароматичний жовто-помаранчевий; мельон капталюп, сплюснений, дуже добрий; мельон ананасовий і інші. Мельони не повинні бути завчасно зірвані, бо

в такім випадку не можуть вже „дійти“ і стати солодкими і ароматичними. Дещо недозрілі мельони, треба поставити на сонце під шклом.

Мігдали, це кістки мигдалового дерева, яке росте в середземно-морських краях в Каліфорнії ітд. і то або цілі з лупиною, або вилускані ядра. Їдомі є тільки ядра. В торгівлі розрізняємо три гатунки мигдалів; десерові, солодкі і гіркі. Десерові мигдали знаходяться в продажі нелускані і їдять їх як оріхи. Найліпші десерові мигдали походять з Маляги. Солодкі мигдали продають без лупин. Найліпші походять з Еспанії, далше з Португалії, Франції і Італії. Рівнож стрігаємо в торгівлі солодкі мигдали з Марокка і з Америки. Гіркі мигдали мають невелике примінення. Головно уживають їх до виробу оліюку. Містять вони в собі хемічну органічну сполуку тзв. амігдаліну, яка під впливом вогкості (прим. слини) розкладається на оліюк гірких мигдалів і дуже труючий пруський квас. Окрім цих гатунків мигдалів є ще карловаті мигдали, які не мають в торгівлі вартости. Мигдали повинні бути великі, грубі, повні, гладкі та мати ясно-брунатну барву. На переломі мають добрі, свіжі мигдали білу, блискучу поверхню. В мигдалах не повинні знаходитися кусники мигдалів, тільки цілі мигдали.

Ожини. У нас продають ожини виключно краєвого походження.

Оріх американський. У нас подибується в торговлі американський оріх, спроваджений з Бразилії.

Оріх волоський. В торгівлі стрічаємо головно краєві роди волоських оріхів а саме: звичайний до 4 см. довгий, твердий; кінський або великий до 8 см. довгий, менше смачний. З спроваджуваних волоських оріхів подибуємо у нас найчастіше французькі, румунські, болгарські і сербські оріхи. Волоські оріхи часто плісняють, висихають і бутвіють. Щоби охоронити їх від плісни, часто полочуть їх в сірчаній купелі. Такі оріхи шкідливі для здоровля.

Оріх лісковий. В торгівлі подибуємо кілька родів ліскових оріхів а саме: звичайні — краєві оріхи, більше ширші як довгі (до 2 см. довгі), мають тверду лупину; турецькі — великі, округло-нирковатої форми, сильно сплюснені, дуже добрі; льомбардські — поздовжні (до 2.5 см. довгі) і еспанські.

Орішки японські (земляні). Назва японські орішки мильна, бо ці орішки походять з Бразилії, а до нас

спроваджують їх з Південної Європи. Свіжі орішки повинні мати блискучі зерна.

Пигва. В торгівлі продають пигви, які мають форму яблука і поздовжні.

Помаранчі, які стрічаємо на нашій ринку, походять переважно з Італії, деколи з Іспанії і південно-східних країв. Розрізняємо слідуючі роди помаранч: 1. Мандаринка, велика до 7 см., сплюснена, має мягку, тоненьку шкірку, солодка; має властивий собі аромат. 2. Властива помаранча, виступає в кількох відмінах а саме як помаранча звичайна, малинова і велика. В цукорництві уживають ще тзв. гірку помаранчу, велику до 7 см., сплюснену, гіркаву і японську помаранчу (уживають незрілі овочі, великі до 2 см.) Добрі помаранчі повинні бути повні, тяжкі, сочисті і повинні мати тонку шкірку. З помаранч уживається не тільки мясо овочу, але також шкірку, в якій знаходиться етеричний олійок.

Порічка. У нас в торгівлі подибується порічки тільки краєвого походження. Відмін порічки дуже багато. В торгівлі розрізняємо однак тільки білі і червоні порічки. Вартість порічок оцінюємо після величини і добору овочів.

Порічка чорна. Має сильний, собі питомий смак і запах.

Суниці. В торгівлі подибується переважно лісні суниці; рідше огородові, які є більші, але менше запашні. Поміж відмінами огородових суниць, визначається відміна білої ананасової суниці.

Трускавки. В торгівлі подибується трускавки плекані в парниках і огородові. Найбільше поширені два роди трускавок: звичайні, добирає звичайно після величини і ананасові, досить великі (до 6 см.), мають приємний запах ананасу.

Фіги спроваджують до нас головню з середземноморських країв. У нас в торгівлі стрічається виключно сушені фіги різних гатунків. А саме: 1. Смирненські фіги, великі, жовтаві, з тоненькою шкіркою, мясисті, дуже солодкі фіги. Мають смак меду. Звичайно спрасовані, опаковані в малі скриньочки і коробки, а гірші гатунки в бочівочки. 2. Грецькі фіги, дещо менші, менше солодкі і сухіші від смирненських з грубшою шкіркою, звязані в вінки. 3. Італійські фіги різної величини і якості. 4. Дальматійські фіги дуже дрібні, солодкі і мягкі, але не тревалі, опаковані в кошики, або бочівочки. 5. Іспанські фіги. 6. Португальські фіги. 7. Французькі фіги. 8. Тирольські фіги. Смирненські фіги мають ліпший смак як грецькі.

Сферментовані фіги пізнається по квасковатім смаку. Старі або ушкоджені хробаками і спліснілі фіги пізнається по білій барві і по тім, що сухі як трачиння. Найліпші фіги з тонкою шкіркою і сочистим виглядом. Тверді, хробачливі, перерілі фіги не належить купувати. Фіги тзв. солом'яні, малі, до 4-5 см. довгі, недорозвинені або ненормальні, помаранчево-брунатні до жовто-брунатних, часто штучно білені, клейкі — на поживу ненадаються.

Цитрини. Цитрини спроваджують до нас з Південної Європи, головні з Італії. В торгівлі розрізняємо малі цитрини з тонкою шкіркою і величі з грубою шкіркою. Найліпші перші. В шкірці цитрин находиться ароматичний олійок і тому шкірку також уживають. Надпсуті, прив'ялі, а також перемерзлі цитрини, мають меншу вартість. Часами подибується гіркі цитрини.

Черниця, це загально звісна ягода, яка росте у нас.

Фальшування.

Фальшування овочів надзвичайно тяжке і тому рідко трапляється. Часами тільки трапляються нище подані випадки зафальшування мигдалів, волоських оріхів, фіг і черниць.

Мигдали фальшують в цей спосіб, що додають до правдивих мигдалів карловаті мигдали або вилускані зерна брескв, морель ітп. Ці домішки можна легко пізнати, бо такі „мигдали“ менші від правдивих і не мають питомого мигдалам смаку.

Волоські оріхи також фальшують. А саме, щоби надати старим, з правила зіпсутим оріхам, вигляд добрих, здорових — білять їх в відповідний спосіб.

Часом продають гірші ґатунки фіг за ліпші, згідно продають старі фіги за добрі, свіжі. Часами посипають фіги мукою (прим. каштановою), щоби викликати вражіння, що фіги дуже солодкі, так, що з них викристалізувалась значна кількість цукру. Коли так зафальшовані фіги зануримо в воді в склянці, то цукор розпуститься, а мука осяде на дні склянки.

Черниці фальшують в цей спосіб, що додають до них вовчі ягоди, які є сильно отруйні і різняються від черниць видовженою формою і браком синявого відтінку на шкірці.

Доволі поширена думка, що тзв. малинові помаранчі можуть бути штучно забарвлені, неузасаднена.

ЗБЕРІГАННЯ.

Тільки деякі роди овочів можна зберегти через довший час в тім стані, в якому їх зірвано. З краєвих овочів надаються до довшого переховання яблука, грушки і оріхи. Овочі з кістками як черешні, вишні, різні роди сливок, брескви і морелі, можна тільки виїмково зберегти свіжі, через довший час. Ягоди як агрест, порічки, малини, ожини, суниці, черниці і трускавки не можна загалом зберегти свіжі довший час. Такі овочі як гарбуз, кавун і мелян не дадуться довше зберігати. Тільки деякі роди гарбуза видержують невеликий мороз і їх можна зберегти до весни. З заграничних овочів можна довше зберегти дактилі, фігі, мигдали, каштани, помаранчі цитрини і виноград.

Понище подаємо вказівки як зберігати через довший час різні роди овочів. А саме: Літні і осінні яблука і грушки не можна довше зберігати. Яблука і грушки, призначені до переховання на зиму, мусять бути з самих пізніх, зимових родів, не обтрясувані, лише зривані з дерев і то в погідний сухий день. Не можуть бути ні трохи ушкоджені. Яблука і грушки треба укладати в пивниці на деревляних, вистелених грубо довгою, рівною соломою, полицках, хвостиками до гори, в таких відступах одно від другого, щоби взаємно не дотикалися. Від часу до часу треба їх переглянути і надпсовані усунути, бо дуже легко одні від других псуються. Спеціальні делікатніші роди, треба обвивати кожне яблуко чи грушку з осібно в бібулку і укладати в паці або бочці, пересипуючи їх обильно, дуже докладно висушеною вівсяною половиною. Від часу до часу треба їх переглянути і надпсовані усунути. Рівнож зберігають яблука і грушки в піску, траччинню ітп. Гірші сорти яблук зберігають в пивницях, зсипані на куци.

Оріхи треба купувати все добре висушені й у невеликих кількостях, щоби не лежали довго на складі, бо пізніше тратять на смаку, а тим самим і на вартості. Оріхів не належить зберігати в замкнених скринях. Найкраще зберігати в мішках. Оріхи, які лишилися від зими, в літі легко псуються. Тому треба їх від часу до часу висипати на полотно і просушити на сонці.

Виноград не дається довго зберегти. Удається це тільки тоді, коли виноград розвісимо на шнурках в досить сухім і холоднім приміщенні і пильно зриваємо від часу до часу надпсовані ягоди, бо надпсовані ягоди заражують здорові.

Дактилі легко псуються та легко опановують їх розточні. Тому не належить дактилі довго зберігати, ані робити більших припасів. Дактилі належить переховувати в сухім, холоднім, чистім приміщенню.

Каштани (марони) можна довше зберігати в сухім і холоднім приміщенню.

Мігдали потребують сухого і холодного приміщення. При зберіганню мігдалів треба звернути увагу на це, щоби не опанували їх молі і інші галапаси, для яких мігдали становлять дуже бажаний корм. Дуже добре береже мігдали перед молями і іншими галапасами часте шуфлювання і порушення товару. На мігдалах стирається при переховуванню верхня болонка і в наслідок цього повстає порошок, який треба від часу до часу усувати через пересіяння, щоби він не дістався купуючому, бо цей порошок не має вартости. Цей порошок належить відписати на страти, бо купець не може запобігти його творенню.

Помаранчі і цитрини зберігається в сухім, холоднім (але забезпеченім від морозу), воздушнім (однак в такім де нема протягу) приміщенню. Помаранчі і цитрини на протягу вянуть. Рівнож шкодить їм душний, вогкий воздух. Тому є вказаною річю доповіджувати до приміщення де зберігається помаранчі і цитрини свіжий воздух. По одержанню, треба кожну скринку з помаранчами і цитринами переглянути, чи нема в ній зіпсутих овочів. Коли є такі зіпсуті овочі то треба їх усунути, а овочі, які з ними стикалися, витерти на сухо. Найкраще зберігати помаранчі і цитрини в цей спосіб, що укладається їх на полицях, так, щоби одна другої не дотикала (хвостиками до гори). Коли це не дасться прим. для браку місця зробити, то можна помаранчі і цитрини держати в паках, однак треба їх часто переглядати і старанно усувати надпсовані або ті, які дістали плями. В часі перевозу треба дуже уважати, щоби помаранчі і цитрини не утерпіли від морозу. Коли цитрини по одержанню є зелені або мають зелені плями, то це ще нічого не значить. Такі цитрини треба дати до теплого приміщення. В теплім приміщенню вони дозріють і дістануть свою природну барву.

Фіги можна зберегти майже через цілий рік в сухім, холоднім і продувним приміщенню. Треба однак числитися з тим, що фіги легко плісняють, ферментують та, що легко опановують їх різні комахи.

*

*

*

Овочі не тільки зберігають в свіжій стані при допомозі способів поданих вище, але також різно консервують. Тому однак, що способи консервування овочів дуже численні і різно-родні — подаємо їх в окремих розділі.

ПРОДАЖА.

Яблука і грушки продають в більших кількостях головню в осени. Ліпші сорти пакують в скринки і бочки (часто по-одинокі яблука завивають в бібулки), гірші продають без опакowania. Гуртовну продажу в зимі перепинюють морози, які перешкаджають в транспорті. Яблука і грушки продають на вагу і на штуки, відповідно до їх ваги.

Спроваджувані черешні і вишні опакуюють звичайно в пуделка або в малі скринки, краєві звичайно в кошики. Продають на вагу.

Сливи різного рода опакують звичайно в скринки, в кошики, а гірші роди продають без опакowania. Продають на вагу.

Спроваджувані брескви і морелі опакують звичайно в кошики або пуделка, краєві в кошики. Продають на вагу.

Різного рода ягоди як агрест, гоґодзи, ожини, малини, порічки, суніці, трускавки, черниці ітд. продають звичайно опакovanі в кошики, а деякі з них як ожини, малини, суніці, трускавки, черниці виносять на торг в горшках.

Гарбузи, кавуни, і мельони продають на штуки і на вагу.

Каштани продають опакovanі в ворки і бочки. Продають на вагу.

Дактилі найліпші звичайно опакovanі в текстурові пупелка, гірші в скринки, бочівочки, а часами ворки. Продають на вагу.

Фіґи є різно опакovanі відповідно до походження і ґатунку. А саме смиренські добірні в малих скринках, десерові в пуделках, гірші в більших скринках вистелених лавровим (бобковим) листям. Найгірші в бочівочках. Грецькі в вінках на кипарисовім лику, переважно по сто штук. Італійські в кошиках вистелених лавровим листям. Дальматійські в малих бочівочках. Португальські в кошиках з пальмового листя. Тирольські опакovanі в лавровім і розмайриновім листю. Продають на вагу.

Міґдали звичайно опакovanі в ворки або бочки. Продають на вагу.

Оріхи американські, волоські, ліскові і японські звичайно опакovanі в ворки, а японські часами також в бочки. Волоські

і ліскові оріхи продають або в лупині, або вилускані. Продають на вагу.

Помаранчі звичайно опаковані в скринки, бочки, кошики. Ліпші помаранчі завинені кожна окремо в бібулку. Малинові помаранчі звичайно паковані в скринки, мандаринки в скринки і бочки. Мандаринки є рідко завинені в бібулку. Продають на штуки.

Цитрини є звичайно опаковані в скринки. В зимі пакують цитрини в малі скринки, а скринки вкладають до бочок і пересипають трачинням. Продають на штуки.

Виноград пакують в більші і менші скрині, кошики і бочівки. В менші скрині пакують добірні роди. Часто є пересипаний корковим трачинням. Продають на вагу.

2. КОНСЕРВИ З ОВОЧІВ.

Тому, що в овочах знаходиться много води, овочі дуже легко псуються і з малими виїмками, не можна свіжих овочів довгий час зберегти. Щоби однак овочі в якийсь спосіб утревалити, та зробити їх здатними до вжитку через довгий час — роблять з овочів консерви. Ці консерви з огляду на різні додатки, які часто дається до овочів в консерві, далеко більше поживні як свіжі овочі, хоч що правда, нема в них вітамін, які згинули в наслідок високої температури, діланню якої звичайно піддають овочі в часі приладжування консерви. До овочевих консерв зачисляємо: 1. Сушені овочі. 2. Заварені овочі (компоти з овочів). 3. Овочеві конфітури. 4. Овочі в цукрі (кандизовані овочі). 5. Овочеві мармоляди і повила. 6. Овочеві галярети. 7. Овочеві соки. 8. Цитриновий і винний квасок.

СУШЕНІ ОВОЧІ.

Сушені овочі приладжують зі свіжих здорових овочів через відпарування з них переважної части води, значить через сушення і то при допомі вищої температури, або на сонці. Менші овочі прим. сливки сушаться в цілости, більші, як яблука і грушки, крається перед сушенням на часті. Зі 100 кг. свіжих овочів дістається звичайно 6—12 кг. сушених. Найчастіше сушать яблука, грушки, вишні, сливки брескви, морелі, виноград (родзинки), дактилі і фіґи.

Сушені яблука стрічаємо в торгівлі переважно в формі кружків з витягим осередком, а гірші також як половинки

і чвертки яблук з осередками. Добрі сушені яблука ясні, сухі. Сушені краєві яблука більше брунатні, як спроваджувані південні яблука. З спроваджуваних південних яблук найліпші каліфорнійські, сушені на сонці.

Сушені грушки стрічаємо в торгівлі звичайно в двох гатунках: добірні, обібрані зі шкірок, поділені поздовж на половинки і чвертки, з витягим осередком та звичайні, приладжені з гірших дрібних овочів, звичайно необірані і некрайні. Найліпші сушені грушки каліфорнійські, сушені на сонці, ясні.

Сушені вишні у нас стрічається дуже рідко. Найліпші приладжені з темних, солодких вишень. Найліпші сушені вишні каліфорнійські.

Сушені сливки стрічаємо у нас в продажі дуже часто. Розрізняємо два гатунки сушених сливок відповідно до того, як вони були сушені: на сонці, чи при допомозі вищої температури. Сливки сушені на сонці часто покриті білим налетом овочевого цукру, який кристалізує на шкірці. Цей налет належить відрізнити від плісни, що часами осідає на невідповідно перехованих сливках. Сливки сушені при допомозі вищої температури звичайно з вигляду кращі, але мають гірший смак і аромат. Найліпші, сушені звичайно на сонці, є сливки з балканських країв. З балканських сливок найліпший гатунок, що походить з Боснії і Герцоговини тзв. боснійські сливки. Дещо гірші є сербські, болгарські, румелійські, ще гірші славонські і хорватські а найгірші полуднево-стирійські сливки. Рівнож дуже високо цінені американські (каліфорнійські і канадійські) сушені сливки. Окрім балканських і американських сушених сливок стрічаємо на ринку також гірші гатунки сливок, а саме краєві сливки. Краєві сушені сливки мають звичайно шкірку поморшену в дещо дрібніші, зморщкі, матову. Сливки доброї сорти великі, мясисті, солодкі і кістка легко відділюється. Сливки гірших сорт малі, сухі, терпкі і кістка не відділюється легко. Колиж ходить, о величину овочів ужитих до сушення, то відрізняємо три сортименти: 1. Найліпший гатунок — йде около сто штук овочів на 1 кг. 2. Йде около 180 штук сушених овочів на 1 кг. 3. Йде около 250 штук сушених овочів на 1 кг. В торгівлі подибуємо також сушені, наповнювані сливки. Є ще висушені гарні, дуже великі сливки, з яких усунено кістку а на її місце вложено, малу, сушену без кістки сливку.

Сушені брескви стрічається у нас в торгівлі дуже рідко. Спроваджують їх з Каліфорнії, де їх сушать на сонці. Є певний рід сушених брескв, що дають гірший компот.

Сушені морелі стрічається у нас в трьох гатунках. Один з тих гатунків гіркий і не так смачний, як два інші. Гіркий гатунок можна пізнати, пробуючи сушену морелю. Два інші гатунки різняться між собою величиною і сочистістю овочів, ужитих до сушення. Сушені морелі спрощують з Італії і Каліфорнії.

Сушені дактилі і фіги. Дактилі і фіги подибується у нас в торгівлі тільки сушені. Про сушені дактилі і фіги подано вже відомости в уступі про овочі.

Родзинки, це сушений виноград. У нас стрічається в торгівлі два роди родзинок: великі і малі. З великих найліпші смиренські. З поміж смиренських родзинок добірною сортою є султанки „елеме“, великі старанно очищені і султанки менші, ясно жовті, без кісток. Гірші султанки мають темну барву. Рівнож добрі еспанські родзинки, які стрічається у нас в торгівлі в кількох сортах „Валенція“, „Аліканте“ і найбільше поширена сорта „Маляга“, яку продають як цілі, висушені китиці винограду, запаковані в плоскі скринки. З великих родзинок ще знані італійські, французькі і каліфорнійські родзинки і тзв. цилеби, дещо більші як малі родзинки, переважно зліплені. Мають кістки. Часами їх сіркують, щоби надати їм яснійшу барву, а тим самим і вигляд ліпшої сорти. — Малі тзв. коринцькі родзинки, походять зі спеціального гатунку винограду, який росте в Греції і на Йонських Островах. Відзначаються тим, що не мають кісток. В середині часто знаходиться викристалізований цукор. Барва їх темно брунатна. Звичайно є зліплені. — Родзинки не повинні мати грубої, сухої шкіри, повинні бути свіжі, сочисті, вільні від усяких заневищень (прутики, пісок, камінчики ітп.).

Сушені овочі дуже часто мають різні хиби. І так трапляються сушені овочі пліснілі, стухлі, зігнилі, сферментовані (скваснілі) та хробачливі. Такі овочі до вжитку не надаються. Сушені овочі звичайно менше або більше заневищені і тому перед ужиттям, треба їх сполокати. Спеціально родзинки цилеби і коринцькі дуже часто нечисто приладжувани і їх треба перед ужиттям доконче докладно сполокати.

Всі сушені овочі треба зберігати в сухім, холоднім і продувним приміщенню, забезпеченім від вогкості (сушені овочі дуже легко втягають в себе вогкість і плісняють), горяча і всяких комах. Сушені яблука і грушки треба берегти перед проміннями сонця, бо на сонци тратять вони свою барву. Зокрема родзинки треба дуже старанно зберігати, бо невідповідно зберігані, легко плісняють і ферментують. Родзинки вимагають

холодного воздуха, але уміркована вогкість їм не шкодить. Аж до розпродажі мають бути спрасовані. Часто треба їх провітрювати.

Сушені овочі приходять на ринок в більших кількостях різно опаковані. А саме. Сушені яблука і грушки звичайно опаковані в скринки або ворки. Сушені вишні звичайно опаковані в скрині. Сушені сливки приходять опаковані: добірні сорти в коробки, гірші в скринки, найгірші в ворки. Сушені брескви і морелі звичайно опаковані в скринки. Родзинки є різно опаковані відповідно до походження, а саме: в деревляних коробках, скринках, кошиках, бочівках ітп. Оскільки сушені овочі продається з оригінального опаковання прим. сушені сливки, морелі ітп. а також прасовані фігі і дактилі, то треба їх брати до продажі не верстами а рядами, так, щоби товар до кінця був в своїй первісній масі. Всі сушені овочі продається на вагу.

ЗАВАРЕНІ ОВОЧІ (КОМПОТИ З ОВОЧІВ.)

Заварені овочі (стерилізовані овочі, компоти з овочів), це овочі варені без доступу воздуха в воді з цукром, оцті або алькоголю, в щільно замкнених посудинах як шклянні слоїки з накривкою або залютовані бляшані пушки. Ці посудини нагрівається при допомозі горячої води або водної пари. В часі варення гинуть в посудині всякі гнильні бактерії а щільне замкнення запобігає передіставанню бактерій з воздуха та псуттю овочів. В часі варення змінюють овочі часто свою барву. Цьому стараються запобігти в цей спосіб, що додають до овочів соли міді, ніклю ітп. Ці додатки шкідливі для здоровля і труючі. Якість заварених овочів в слоїках можна оцінити по їх барві і вигляді. Вартість заварених овочів залежить від цього, який гатунок овочів ужито до їх виробу. Заварені овочі приладжують з яблук, грушок, черешень, вишень, сливок, брескв, морель, агресту, ожин і трускавок.

Заварені яблука не є в торгівлі дуже поширені. Більше вже є поширені заварені грушки. Червона барва, яку мають часами заварені грушки, походить звичайно від нешкідливого для здоровля барвника. Часами стрічається заварені черешні і вишні, але рідко. Заварені сливки приготовляється з овочів з кістками або без кісток. Найцінніші заварені ренкльоди і сливки обібрані зі шкірки (звичайно угорки). Заварені сливки часто квасніють, тому треба уважати, щоби пушки не були здуті (на виказували бомбажу). Заварені брескви і морелі, які стрічається у нас в продажі, звичайно каліфор-

нійського походження (в пушках). Часами подибується на ринку також заварені краєві морелі. Заварений агрест, який має гарну зелену барву, звичайно забарвлений шкідливим для здоров'я барвником. Добрий заварений агрест повинен складатися з непотрісканих овочів. Дуже добрі заварені ожини. Заварені трускавки продають природно або штучно забарвлені. Штучне забарвлення походить звичайно від нешкідливого для здоров'я барвника.

Заварені овочі належить зберігати в сухім і холоднім приміщенні. Бляшані пушки з завареними овочами повинні бути полякеровані, а це тому, щоби не ржавіли. Коли пушка виказує бомбаж (віка пушки є здуті), то це є доказом, що заварені овочі в пушці попсувалися.

Заварені овочі продають так, як вони є в слоїках, зглядно пушках. Пушки мають звичайно вагу пів або одного кілограма, так, щоби їх можна, по отворенню пушки, за одним разом зужити.

ОВОЧЕВІ КОНФІТУРИ.

Овочеві конфітури, це цілі овочі, частинно розварені в сиропі з цукру. Найчастіше роблять конфітури з вишень, агресту, ожин, малин, порічок, суниць, трускавок. Конфітура з вишень дуже добра, має однак ту хибу, що скоро цукріє або ферментує.

Добрі конфітури повинні мати густу теч, яка тягнеться і пропускає світло. Зцукрілі, зглядно галяретоваті конфітури, мають меншу вартість. Рівнож меншу вартість мають конфітури з розвареними овочами. Конфітури, які ферментують або, які сплісніли, до продажі не надаються.

Конфітури фальшують часто в цей спосіб, що до їх виробу уживають замість сиропу з цукру картопляного сиропу, не зазначаючи цього виразно.

Конфітури належить зберігати в сухім, холоднім, воздушнім приміщенні.

В торгівлі стрічається конфітури виключно в слоїках. Продається їх тільки на слоїки.

ОВОЧІ В ЦУКРІ (КАНДИЗОВАНІ).

Овочі в цукрі (кандизовані), це вичищені і заварені овочі, залиті кількома раз сиропом з цукру, а відтак висушені. Цукор переходить в цьому випадку цілий овоч і прикриває його тонкою верствою, яка береже його від зіпсуття. Найчастіше стрічаємо в торгівлі кандизовані сливки, цитринові

шкірки, помаранчеві шкірки, ананаси в кружках, вишні, трускавки ітп. Кандизовані, цитринові шкірки з певного спеціального рода цитрини, яка має дуже грубу шкірку, називають цикатою. Цикату фальшують часто в цей спосіб, що замість цикати, продають кандизовану шкірку дині. Овочі в цукрі належить зберігати в сухім, холоднім приміщенню. Овочі в цукрі продають на вагу.

МАРМОЛЯДИ.

Мармоляду одержуємо в цей спосіб, що овочі розтираємо і варимо з менш-більш рівною кількістю цукру, так довго, аж дістанемо солодку, густу, мазисту або галяретовату масу. Мармоляди приготавляють з овочів одного рода або різних родів.

Найчастіше виробляють мармоляду тзв. звичайну з яблук з додатком різних ягід (на смак), а часами навіть з моркви і бураків. Приготавляють її звичайно на мішанині цукру з картопляним сиропом. Рівнож можна стрінати в продажі мармоляду з яблук, з брескв, малин (з кістками або без кісток), помаранч, трускавок (забарвлена нешкідливими барвниками).

До нас спроваджують заграничну мармоляду (з Зєдинених Держав Північної Америки, з Англії, Німеччини, Чехословаччини), тільки в невеликих кількостях. Головну часть запотребування покриває мармоляда краевого виробу.

Вартість мармоляди оцінюється відповідно до ґатунку овочів ужитих до її виробу і від приладження її. Мармоляда повинна бути свіжа та повинна мати приемний смак і запах. Мармоляда, яка ферментує, яка сплісніла, або зіпсута, не надається до вжитку. Неприемний запах і не гарна барва мармоляди зменшують її вартість. З мармоляди не повинна відділюватися теч.

Мармоляду фальшують в цей спосіб, що дають до неї менше цукру а додають натомість картопляний сироп. Дальше в цей спосіб, що дають не відповідні овочі, зглядно різні ґатунки овочів, що додають желатину ітп. Ці зафальшування можна пізнати в лабораторії. У нас фальшують мармоляду дуже часто. Фальшування дотичать головню добору овочів. Тільки деякі підприємства виробляють добру мармоляду. Рівнож лишає гігієнічна сторінка приладжування мармоляди у нас, дуже много до бажання.

Мармоляду належить зберігати в сухім, воздушнім, не душнім приміщенню, ніколи в пивницях, здалека від товарів

з острим запахом, бо мармоляда дуже легко втягає чужі запахи.

Мармоляда приходить в більших кількостях на ринок упакована в слоїки і пушки (ліпші роди) та фаски і деревляні скринки (гірші роди). Величина тих упаковань ріжна. В дрібній продажі продають мармоляду на вагу.

ПОВИЛА.

Подібним до мармоляди продуктом є повила. Повила дістаємо зі сливок, з яких усунено кістки, розварених без додатку або з малим додадком цукру а також зі сливок з кістками, розварених і перефасованих через сито. Спліснілі, сквашені або ферментуючі повила не належить продавати.

Повила зберігається в холоднім, не вогкім приміщенню. Коли повила стоять довше отворені, то на верха може утворитися суха верства, в роді шкаралупи. Щоби до цього не допустити, треба повила часто мішати. Внутрішні стінки посудини в якій зберігається повила, треба часто очищувати від повил, які до них приліпилися. О скільки повила ферментують, треба в такому випадку верхню верству повил, яка сферментувала, усунути, а решту повил, додавши до них троха цукру, пересмажити. По пересмаженню належить повила зложити до иншого цілком сухого начиння.

Повила приходять на ринок в більших кількостях, упаковані в фаски. В дрібній продажі продають повила на вагу. До продажі повил треба уживати деревляних, а ніколи металевих, ложок або лопаток. О скільки при продажі не даємо повил до якогось начиння, тільки на папір, то папір мусить бути тільки білий, по змозі пергаміновий.

ОВОЧЕВІ ГАЛЯРЕТИ.

Овочева галярета, це сок з овочів заварений до такої густоти, що перемінюється в галярету. Овочеві галярети приладжують звичайно без додатку цукру або картопляного сиропу. Найчастійше подибується галярети з яблук, грушок і порічок.

За фальшування галярети вважається додаток до неї желатини, приладження галярети з відпадків овочів ітп.

Овочеві галярети належить зберігати в сухім, холоднім, воздушнім приміщенню.

ОВОЧЕВІ СОКИ.

Овочеві соки стрічаємо в торгівлі в двох видах. А саме як витиснені з овочів, звичайно частинно сферментовані соки

(є це властиві овочеві соки) і як овочеві сиропи, це значить овочеві соки з додатком відповідної кількості цукру.

Властиві овочеві соки повинні мати смак і запах питомих овочам, з яких їх зроблено. Повинні мати властиву собі барву, не повинні бути мутні.

Овочеві сиропи повинні бути достаточо густі. Може в них знаходитися невеликий додаток цитринового квасу.

Найчастіше приготавляють овочеві соки з яблук, грушок, вишень, агресту, малин, цитрин, порічок, трускавок. Найбільше у нас поширений овочевий сок з вишень і малин.

Овочеві сиропи приладжені з хемічних сполук, яким надано смак і запах якогось овочу, не є правдивими овочевими сиропами а тільки сиропами з ароматом овочу. Додаток сахарини до овочевих сиропів, не дозволений.

Овочеві соки належить зберігати в сухім, холоднім, воздушнім приміщенні. Овочеві сиропи не повинні бути наражені на наглі зміни температури ані зимно, а також на ділання промінів сонця, бо в противнім випадку легко цукріють. Зцукрілі сиропи не є однак зіпсуті і їх можна легко допровадити до первісного стану, огріваючи посудину з сиропом при допомозі горячої води або водної пари.

Овочеві соки пакують в пляшки і продають на пляшки, відпсвідно до величини пляшок (літрова, півлітрова ітд.).

ЦИТРИНОВИЙ І ВИННИЙ КВАСОК.

Цитриновий квасок одержують найчастіше через згущення і скристалізування соку з цитрин. Цитриновий квасок це безбарвні менші або більші кристалки. Мають квасний смак, що нагадує смак цитрини. Цитриновий квасок уживають до заквашування страв, до виробу лімоняд і тп. В торгівлі знаходиться в трех сортах: найчистіший, чистий і кристалічний.

Винний квасок одержують виключно з винного каменя, який виділюється при ферментації вина. Винний квасок, це безбарвні більші або менші кристалки. Смак мають квасний легко стягаючий. Уживають його при виробі лімоняд і до виробу мусуючих порошків. В торгівлі знаходиться як чистий і технічний квасок. До споживчих цілей уживають тільки чистого кваску.

Цитриновий і винний квасок треба зберігати в шкляннім начиннію а в ніякім випадку в папері, бо цитриновий і винний квасок мають в собі природну вохкість і папір, в який вони завинені, на протязі кількох днів замокне.

3. ЯРИНИ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Ярини, це різні рослини, згідно частини деяких рослин, які споживається як додаток до страв, головно до мяса. Як ярину уживається листя (капуста, шпінак, салата), недозрілі овочі (стручки фасолі, гороху, огірки), коріння і інші підземні частини (бураки, морква, хрін) та інші частини рослин. Ростини, які уживається як ярини, переважно огородового походження. Ярини можна поділити на дві групи. А саме. Властиві ярини, які споживається звичайно варені і салати, які споживається сирі, тільки відповідно приправлені. Вартість ярин як поживи, з малими виїмками, невелика. Поживних складників мають ярини в собі дуже мало. Однак з огляду на це, що в яринах знаходиться много солей потрібних до травлення і много вітамінів, відіграють ярини в відживлюванню людей важну роль. Ярини їдять свіжі а також сушать їх, квасять, маринують ітп. Ярини, які стрічається у нас в торгівлі майже виключно квасового походження. Тільки деякі ярини часами спроваджуть (фасолю, помідори ітп.). До найбільше у нас уживаних ярин зачисляємо: бараболі, буряки, бруква, каляфйор, калярепа, капуста, кукурудза, морква, огірки, пастернак, петрушка, помідори, редьков, редьковця, ріпа, салата, селери, цибуля, часник, шпарагі, шпінак.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Подрібні вказівки.

Понище подаємо подрібні відомості про найважніші у нас уживані роди ярин. А саме:

Бараболі. Розрізняємо бараболі вчасні і пізні. Родів бараболі дуже много. Бараболі позинні бути в догичку тверді, а не губчасті. Не повинні мати ніяких плям та ніяких віспуватих або надбитих, скалічених, виділюючих неприємний запах місць. Старі скільчені бараболі не надаються до спожиття, бо в них знаходиться отруя (солянин). Треба берегтися перед закупом таких бараболі, особливо при кінці зими. Рівнож не надаються до спожиття надмерзлі бараболі (з огляду на свій неприємний солодкий смак) та бараболі, опановані, бараболянню заразою. В торгівлі не повинні рівнож знаходитися надгнилі, запліснілі, зіпсуті або хорі бараболі. Перед закупом більшої кількості бараболі, належить зроби-

ти пробу при допомозі варення. Добрі бараболі не повинні довго варитися. Повинні мати приемний а не стухлий, або землистий смак і запах. Не повинні бути воднисті або м'які. З поживних складників має бараболя в собі від 18-20% мучини і около 2% білковини.

Б у р я к ц в і к л о в и й. У нас найбільше поширений кулястий, менше поздовжний.

Б р у к в а. У нас стрічається звичайно білу або жовту брукву.

К а л я ф і о р Добрий каляфйор повинен мати сильно прилягаючий сніжно білий цвіт. Відстаючі від себе цвіти менше видатні. Зеленаві з чорними цятками цвіти, ликоваті і волокнисті. Каляфйори повинні бути вільні від комах і галапасів. Свіжі каляфйори знаходяться на ринку через цілий рік і то краєві з парників і ґрунту та спроваджувані з полудневих країв.

К а л я р е п а. Сия калярепа ліпша від білої, а округла від подовгастої. Потріскані, здеревілі і ушкоджені хробаками калярепи не надаються до спожиття.

К а п у с т а. Є два основні роди капусти: зеленово-біла і червоно фіолетна. Головки доброї капусти повинні бути тверді. Головки капусти в середині пусті, згідно недокладно, не тісно звинені, пізнається по меншій тягарі. Змерзлі головки пізнається по жовтаво-білій, воднистій барві і по неприємнім солодкавім запаху. Ніжні жилки в листю вказують на добру відміну капусти. Більше шпичасті сорти ліпші, як плоскі. Надгнилі зовнішні листки капусти означають гіршу сорту. Капуста не повинна бути потріскана, поломана ані занечищена, або опанована капустяною заразою.

К у к у р у д з а. Молоді, не дозрілі качани кукурудзи (зерна) вживається як ярину. Кукурудза дуже поживна, бо має около 70% мучини около 10%, білковини і 4—8% товщу.

М о р к в а. Добра морква в переломі гладка, не дається згинати, не є здеревіла.

О г і р к и. Огірки повинні мати свіжу, гарну барву. Не повинні бути зівялі, але тверді і крихкі, так щоби ломилися, коли їх троха зігнеться. Огірки повинні бути на переломі м'які, прозорі, запахні. Огірки гіркі в смаку, плямисті, віспуваті подаючися під натиском пальця, не належить вживати. Гладкі на поверхні огірки солодші, як огірки вкриті бородавками, Жовті, грубі огірки є перезрілі і не делікатні.

П а с т е р н а к повинен мати грубе, біле коріння. Коротке, вальцювате коріння ліпше, як зелене подовгасте.

Петрушка. Уживають листя петрушки і її коріння. Листя петрушки повинно бути свіже, зелене, запашне. Добрий корінь петрушки не повинен бути на переломі волокнистий. Націннійша груба петрушка без розгалуження. Петрушку належить відрізнити від подібного до неї, отруйного болиголову. Петрушка ріжниться від болиголову тим, що коріння і листки петрушки розтерті в пальцях видають дуже сильний запах, а болиголов ні. Належить купувати петрушку з кучерявим листям, бо така петрушка гарнійша і не можна її замінити з болиголовом.

Помідори. У нас в торгівлі стрічається помідори краєві і спроваджувані з Італії і Угорщини. Краєві і угорські помідори доходять вже по зірванню і тому вони менше смачні. Добрі, здорові помідори повинні бути темно-червоні, не повинні мати зелених плям, повинні бути тверді, не повинні мати м'яких місць, що подаються під натиском пальця, та повинні мати блискучу шкірку.

Редька і редьковця. Добра редька і редьковця не повинна бути потріскана, ликовата, здеревіла, ані губчаста і суха. Коли редька (редьковця) лежить на воздусі, вяне і втрачає смак.

Ріпа. У нас зглядно мало уживана як засіб поживи для людей. На заході належить до улюблених страв.

Салата. В торгівлі звертають меншу увагу на роди салати, як на стан листя салати. Листя салати повинно бути цілком свіже, не зів'яле і не надто зелене. На ярину уживають тільки молоду салату. Салату з парників вище цінять, як ґрунтову, бо ніжнійша.

Селери. Уживають листя селерів і корінь. Добрий корінь повинен бути ядерний, не повинен бути губчастий, сухий або волокнистий, не повинен бути вкритий ржою. Найліпші середньо-великі селери, досить гладкі, без бічних корінців і зигзакуватих виростків.

Стручкові рослини (біб, горох, сочевиця фасоль). До стручкових рослин, найчастіше у нас уживаних, належать: біб, горох, сочевиця і фасоль. Деякі стручкові рослини споживається в цілості, значить лупину стручка і зерно прим. молодий сирий горох (звичайний а головню цукровий) і деякі відміни фасолі варені (шпарагова фасоль). Всі стручкові рослини споживається як вилускані зерна і то свіжі, а головню сушені. Зерна стручкових рослин повинні бути цілком однорідні що до забарвлення, величини, віку і походження (ґатунку), тому, бо ті всі ріжниці впливають на це, що в варенню

одні зернята варяться скорше, а другі поволійше. Не можна отже мішати зі собою зерен різних барвою, величиною, віком і гатунком. Молодші зерна скорше варяться. Зерна з давніших зборів мусять довше варитися і мають меншу вартість. Перелім молодших зерен звичайно кремовий або зеленавий. Старі зерна можна пізнати по переломі, який є сі-равий або сірий. Зернята повинні бути блискучі, повні, непереполовлені і достаточо сухі (тверді і здорові). Зернята не повинні бути надпсовані комахами і вільні від комах. Найбільша допускаема кількість зернят надгрижених комахами 5%. Зернята повинні бути цілком вільні від горохової ржі. Всяких занечищень (грудки землі, камінчики, зерна збіж і т. п.) може знаходитися пересічно найбільше 3% (в сочевиці 4%). Фасоля, яку продають як вибрану рукою, мусить бути цілком вільна від занечищень. Смак і запах повинні мати стручкові рослини нормальний, собі властивий. Запах не може бути стухлий або зігнилий.

Біб у нас не надто поширений.

З огляду на ріжницю в дозріванню, не може знаходитися в дозрілім жовтім горосі більше як 10% зелених зерен, а в зеленім нездорілім горосі найвище 5% жовтих зерен. Чужих зерен може знаходитися в горосі найвище 2%. Поверхня зерен гороху може бути гладка або поморщена, відповідно до відміни.

Сочевиця з огляду на свій характеричний смак у нас мало уживана.

В торгівлі уважається за найліпшу білу фасолю, а з поміж білих відмін, більші роди (ясьок). Барвна фасоль може бути або однобарвна прим. жовта, брунатна, чорна, або з плямами і цятками.

Стручкові рослини на загал дуже поживні, бо знаходиться в них много мучини (до 50%) много білковини (від 18—40%), много мінеральних солей (від 2.5% — 3.2%, і троха товщу). Однак людський організм не може їх в цілости використати, а характеристичний їх смак не дозволяє на часте їх споживання.

Хрін. Грубі коріння хрону вище цінені, як тонкі.

Цибуля. В торгівлі подибується цибулю вчасну, літну і зимову. Білі цибулі найніжнійші, червонаві найострійші в смаку. Жовтаві стоять по середині. Добра цибуля повинна бути тверда в дотику і докладно висушена, не повинна бути скільчена або надгнила. Не добре висушена, скільчена цибуля а також цибуля наколена мухами, має меншу вартість.

Ч а с н и к. З відмін часнику найбільше знані біла і рожева.

Ш п а р а г и. Добрі шпараги повинні бути рівні, майже на палець грубі; головки не повинні бути надто видовжені, на головках не повинні знаходитися сформовані луски. Головки шпарагів можуть бути білі, жовті, рожеві, фіолетні або зелені; не повинні бути сині або синьо-зелені. Смак добрих шпарагів солодкавий, у перерослих шпарагів гіркий. Свіжостяті шпараги мають гладке, перепускаюче світло, не поморщене і не попсоване било, є ядерні, крихкі, не гнуться. Шпараги з парників цінніші, як з ґрунту.

Ш п і н а к. Добрий шпінак має молоде, свіже, чисте і не надгниле листя.

Фальшування.

Фальшування ярин трапляються дуже рідко.

Всі стручкові рослини фальшують часто в цей спосіб, що до транспортів зі свіжих зборів, додають дещо припасів з давніших зборів.

Щоби горохови надати гарніший вигляд полірують його часами тальком. Коли такий горох сполочемо в воді і воду зіллємо, то на споді води можемо зауважити легкий осад тальку. Рівнож барвлять часами горох штучно, щоби надати йому гарний вигляд.

Часами продають „свіжі“ помідори в зимі. Є це дещо підсушені і збережені в слабій оцті помідори.

ЗБЕРІГАННЯ.

Як зберігати свіжі ярини через довший час?

Ярини мають в собі, подібно як овочі, много води і тому свіжі ярини доволі тяжко зберегти через довший час. Понище подаємо вказівки як зберігати різні роди свіжих ярин. З ярин можна зберегти через довший час бараболі, бураки, брукву, капусту, моркву, петрушку, ріпу, селери, стручкові рослини (біб, горох, сочевицю, фасоль), хрін, цибулю і часник.

Бараболі належить перевозити в часі, коли є тепло і сухо. В часі морозів бараболь не можна перевозити, бо змерзнуть. Передтим, заки бараболі дасться на переховання, треба їх перебрати та справдити, чи нема між ними зіпсутих, бо від них можуть зачати псуватися здорові. Бараболі при-

значені до переховання повинні бути сухі, а не мокрі. Через зиму можна зберігати тільки пізні, осінні бараболі. Бараболі треба зберігати в сухім, холоднім, воздушнім приміщенню, найкраще в пивниці, яка має ті всі прикмети, однак не в дуже високих верствах, менш-більш до висоти пів метра. В зимі, коли температура на дворі виказує один степень морозу, треба вікна пивниці добре позамикати і позатикати, щоби бараболі не змерзли. При довшій переховуванні тратять бараболі в наслідок висихнення і віддихання много на вазі. Рівнож підлягають бараболі в часі довшого переховування хемічним змінам, які мають в першій мірі цей наслідок, що в бараболях зменшується кількість найпоживнішої складової частини бараболі, мучини. Коли на весні бараболі зложені в пивниці зачнуть кільчитися, треба їх перебрати і скільчені вибрати. Рівнож зберігають бараболі через зиму в т. зв. купах, а також в ямах. Молоді бараболі не можна в жаднім випадку, спеціально з початком сезону переховувати через кілька тижнів. Осінні бараболі належить зберігати в сухих темних, пивницях або шопях, забезпечених перед денним світлом, розсипуючи їх вільно і не надто високо.

Буряк цвікловий, можна довго зберігати в холодних пивницях, найкраще в піску, бо кинений так, як бараболі, легко вяне. В часі переховання тратять буряки на вазі менш-більш тільки, як бараболі. Буряки зберігають також в ямах.

Брукву належить зберігати в сухій, холодній пивниці.

Капусту призначену до зберігання стинають тоді, як зачинаються приморозки. Капусту зберігається в сухій, холодній пивниці, по змозі уложену на полицях. Часами зберігають капусту також в ямах.

Морква. До довшого зберігання краще надаються великі і грубі моркви. В менших кількостях найкраще зберігати моркву в сухій пивниці, уложену одна на другій. Моркву належить берегти в часі переховування від безпосереднього припливу надто зимного воздуха. Можна її також переховувати в пивниці, пересипану сухим піском. Коли моркву довше зберігається, то треба її берегти перед світлом.

Петрушку зберігається так само, як моркву.

Ріпу належить зберігати в сухій, холодній пивниці.

Селери можна зберігати в теплих пивницях в піску, найліпше в скринках.

Стручкові рослини (біб, горох, сочевиця, фасоль) мають в собі велику кількість білковини і легко псуються. Тому то

треба їх зберігати дуже обережно. Приміщення, в яким зберігається стручкові рослини мусить бути дуже сухе, холодне і продувне. Верства стручкових рослин не може бути дуже висока (до 30 см.). Час зберігання, треба завсіди обмежити до можливо найменшого, а в подрібній продажі не є вказани робити припас на довший час, як на два місяці.

Хрін зберігається найкраще в пивниці в піску або в ямі, прикритій листям.

Цибулю можна добре зберігати через много, або тільки через кілька місяців по зборі. В однім році цибуля буває вохка і легко гниє, в иншій вчасно кільчиться. Цибулю належить переховувати в сухім, воздушнім приміщенню на не надто теплій підлозі, здалека від нагріваючихся коминів. О скільки товар сухий, можна його держати в мішках, але більше як два мішки не належить класти на себе. Коли цибуля не є цілком суха, то найкраще її розсипати і старатися по змозі як найліпше висушити. Як найдуться зігнилі цибулі, то треба їх усунути, щоби від них не зачала псуватися здорова цибуля. Коли цибуля починає кільчитися, треба відтинати кільці і цибулю скоро продати. Цибуля мерзне вже при 3-4° R. пониже зерна. Тому всі вікна в приміщенню де зберігається цибулю, мусять бути в зимі замкнені, а цибулю треба вкривати плахтами, щоби зимній воздух і мороз не мали до ньої безпосереднього приступу. Цибуля може змерзнути. Змерзлу цибулю не належить однак рухати, бо коли будемо її рухати, то вона цілком зіпсується. Як воздух зачне бути тепліший, треба в приміщенню де зберігається змерзлу цибулю, отворити всі вікна і здоймити з цибулі плаhti. Тоді мороз зачне з цибулі поволи виходити і цибуля стане знова здатною до вжитку.

Часник зберігається так, як цибулю.

Сушені ярини.

Ярини зберігають також в цей спосіб, що їх сушать. Звичайно продають сушені ярини одного рода прим. моркву, петрушку і тп. а часами мішанину ріжних сушених ярин, як каляфйори, зелений горошок, петрушка, морква і тп. Сушені ярини повинні мати ясне забарвлення, зближене до барви свіжих ярин. Сушені ярини не можуть бути спліснілі.

Сушені ярини належить зберігати в сухім, продувнім приміщенню (ніколи в пивниці). Ворки з сушеними яринами не можна ставляти на підлозі, тільки на деревляних підклад-

ках і то в таких відступах від себе, щоби воздух мав до ворків зі всіх сторін приступ. Коли з ворка вибрано часть ярини, то верхню опорожнену часть ворка, треба звинути. Ворки з сушеною яриною, треба дуже старанно забезпечити від молів і мишей.

Консервування ярин.

Доволі поширеними способами консервування ярин є квашення, маринвання і стерилізування ярин.

З квашених ярин подибуємо в торгівлі квашену капусту і квашені огірки. Квашена капуста повинна мати біло-жовту барву, властивий собі запах, відсвіжуючий, квасковатий а не гіркий, їлкий або стухлий смак. Повинна бути ядерна, а не слизювата і м'яка. Не повинна бути сплісніла. Бочки з квашеною капустою найкраще зберігати в темнім, сухім, забезпеченім від морозу приміщенню. Коли солона вода (квас) случайно витече, то треба наляти нової (1 фунт столової соли на 10 літрів перевареної і остудженої води). Квашені огірки повинні бути досить тверді і не повинні мати в середині соку. Квашені огірки належить зберігати в сухім, забезпеченім від морозу приміщенню (в пивницях), в посудинах, які в разі потреби доповнюється солоною водою (1 фунт столової соли на 10 літрів перевареної і остудженої води), так, щоби огірки все були вкриті водою.

З маринованих ярин найбільше поширені т. зв. корнішони, цебто малі, недорозвинені, мариновані в оцті огірки. Корнішони зберігається в сухім, забезпеченім від морозу приміщенню (в пивницях), в посудинах, які в разі потреби доповнюється слабим перевареним і остудженим винним оцтом, так, щоби огірки все були вкриті оцтом.

Стерилізовані ярини продають звичайно в слоїках а частійше в пушках. Треба уважати, щоби пушки не виказували, бамбажу (не були здуті), бо це є доказом, що консерва по-псута. Слоїки, зглядно пушки зі стерилізованими яринами належить зберігати, в сухім, холоднім приміщенню.

ПРОДАЖА.

Бараболі продають в гурті на кірці, а в склепах на вагу, рідше на міру.

Бураки продають в гурті на вагу, в дрібній продажі на штуки.

Брукву продають на вагу або на штуки.

Каляфйори продають в гурті на вагу, в дрібній продажі на штуки.

Калярепу продають на штуки, рідше на вязанки (малі) або на вагу.

Капусту продають в гурті на вагу, на копи, в дрібній продажі на головки. Квашену капусту продають в більших кількостях на бочки, в дрібній продажі на вагу.

Кукурудзу молоду продають на штуки і на „купки“.

Моркву продають в більших кількостях на вагу, в дрібній продажі на вязанки.

Огірки більші продають в гурті на вагу і на копи, в дрібній продажі на штуки; малі огірки продають в гурті і в дрібній продажі на вагу. Квашені огірки продають на штуки. Корнішони продають на слоїки, в дрібній продажі на штуки.

Петрушку продають головно на вязанки, а також на штуки і на вагу.

Помідори продають на штуки, або на вагу.

Редьку і редьковцю продають на вязанки.

Ріпу продають на вагу або на штуки.

Салату продають звичайно на головки, рідше обирани листки.

Селери продають звичайно на штуки.

Хрін продають на штуки і на вязанки, рідше на вагу.

Цибулю продають в більшій кількості на вагу а в дрібній продажі на штуки, на вінки або на вагу.

Часник продають на головки і вязанки.

Шпараги продають на вагу і на вязанки.

Шпінак продають на вязанки і на „купки“.

Сушені ярини продають на вагу.

4. ГРИБИ.

З поміж численних родів грибів, тільки деякі роди уживають як поживу і то звичайно як додаток до різних страв, подібно, як ярини. До їдомих найчастійше уживаних грибів належать: гриби щираки, козарі, печериці, труфлі, підпеньки, рижки ітп. Окрім їдомих є ще дуже много неїдомих, отруйних грибів. І тому то вживаючи гриби на поживу, треба бути дуже обережним в доборі грибів. На поживу валежить уживати тільки ті гриби, про які знається цілком певно, що вони не є

отруйні. Належить також пам'ятати, що навіть їдомі гриби невідповідно переховані, псуються і стають отруйні. Звичайно гриби ростуть дико, а тільки деякі з них як печериці, трюфлі ітп. плакають штучно.

Свіжі гриби мають в собі около 90% води, 2-3% білковини, дещо товщів, мінеральних солей ітп. По висушенню склад грибів представляється цілком інакше. Самої білковини мають вони тоді 35-60%. Гриби є отже дуже поживні, хоч що правда, тяжко стравні. Людський організм не використовує їх в цілості.

В торговлі продають гриби свіжі, сушені, мариновані і солені а також екстракт соку з грибів.

Свіжі гриби належить купувати молоді, ядерні. Старі воднисті гриби не належить купувати. Рівнож не надаються до вжитку хробачливі гриби. Гриби не повинні бути помішані, тільки посортвані після родів.

Сушені гриби, це дібрані після родів, вичищені і висушені на сонці або в печі — гриби. Найкраще сушити гриби в спеціальних сушарнях, в температурі не вищій як 60—65% Цельсія. Зі 100 кг. свіжих грибів, дістається 7—9 кг. сушених. Сушені гриби виказують нероз різні хиби. А саме. Трапляються гриби не дібрані після родів а такі, що є мішаниною різних родів. Гриби здорові, але вогкі і стемнілі, мають меншу вартість. Спліснілих грибів не належить купувати, продавати і уживати. Рівнож не належить пускати в обіг і уживати хробачливих грибів. Сушені гриби часто фальшують в цей спосіб, що додають до шапочок много корінів.

Мариновані гриби, це гриби мариновані звичайно в оцті.

Солені гриби продають у нас дуже рідко.

Найбільше у нас поширений екстракт з грибів, це екстракт Маггіго.

Свіжі гриби не можна довше зберігати, тільки треба їх сейчас ужити. Сушені гриби належить держати в сухім, продувним і холодним місци. Вінки треба від часу до часу потрясати, а це тому, щоби в грибах не загніздилися молі. В часі перевозу, треба сушені гриби берегти перед вогкістю.

Свіжі гриби приносять на ринок звичайно в кошиках. Продають відповідно до кількості. Сушені гриби продають з кошиків, ворків, скринь і на шнурках. Продають на вагу. Мариновані гриби звичайно упаковані в щільно замкнених слоках, рідше в пушках в середині лякерованих. Продають на слоїки або пушки.

VII

**Коріння [бобкове листя, бобки, ванілія, ганиж, ганиж звiздиcтий (бодяв), гвоздики, гірчиця (муштарда), імбір, ка-
пари, кардамони, кмiнок, коляндра, кріп, куркума, майран,
мушкатна галка, мушкатний цвіт, папrika, перець, пімент,
динамон, чернушка, шафран].**

КОРІННЯ.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ.

Коріння, це засоби поживи, які властиво самі собою не є поживні та, які самі не споживається. Уживається їх виключно як додаток (приправу) до страв, яким вони надають користний смак і запах та в наслідок цього побуджують апетит. Причинюються вони до виділювання в шлунку соків потрібних до травлення, а деякі впливають також на виділювання жовчі, потрібної до травлення товщів. Однак надмірне уживання коріння шкодить здоровлю.

Складником, який надає корінню ті всі властивості є різні летні або т. зв. етеричні олійки, що знаходяться в коріннях.

Коріння, які подибуємо в торгівлі, це різні частини всяких рослин, а не тільки як з назви „коріння“ можнаби думати, коріння рослин. Як „коріння“ уживають окрім дійсного коріння також листя, цвіти, овочі, насіння і кору рослин. Коріння подибуємо в торгівлі цілі і товчені (мелені, споршковані).

Родів коріння дуже багато. Є вони дуже важними предметами світової торгівлі. У нас найбільше поширені і уживані слідуєчі: бобкове листя, бобки, ванілія, ганиж, ганиж звiздиcтий (бодяв), гвоздики, гірчиця (муштарда), імбір, ка-пари, кардамони, кмiнок, коляндра, кріп, куркума, майран,

мушкатна галка, мушкатний цвіт, паприка, перель, пімеєт цинамон, чернушка, шафран. Майже всі подані в горі коріння є заграничного походження. Тільки деякі з них плекають у нас.

РОЗПІЗНАВАННЯ.

Загальні вказівки.

Всі коріння повинні мати властивий собі вигляд; повинні визначатися характеристичним для даного рода коріння запахом, та не повинні мати неприємного запаху; повинні мати властивий собі смак; повинні бути чисті, неушкодженні, вільні від усяких комах ітп.

Фальшування.

Фальшування ріжного рода коріння трапляються дуже часто і то тим частійше, о скільки якийсь рід коріння дорожчий. Фальшують цілі коріння, як також і то частійше мелені коріння. Мелені коріння фальшують частійше вже хочби тому, що фальшування меленого коріння легше, як цілого. Тому краще купувати ціле коріння, як мелене.

Найчастійші способи фальшування, це продаж гірших гатунків коріння за ліпші, розуміється по вищих цінах. Дальше домішка гірших гатунків коріння до ліпших та продаж такої мішанини, як чистий ліпший гатунок по вищих цінах. Також дуже часто витягають (екстрагують) з різних корінів вартісні етеричні олійки, продають їх окремо, звичайно до виробу ліків і косметиків, а обезвартнені в цей спосіб коріння продають як повновартні по звичайних цінах. Рівнож часто трапляється штучне обтяження ріжного рода корінів при допомозі різних додатків і домішок, а це в тій цілі, щоби коріння мало більшу вагу та, щоби за нього можна взяти більше грошей. Часами коріння штучно забарвлюють, щоби надати йому гарну барву. Деколи фабрикують навіть деякі коріння штучно і продають їх за правдиве, природне коріння.

ЗБЕРІГАННЯ.

Зберігання коріння доволі тяжке не тільки тому, що коріння легко псується, але також тому, бо етеричні олійки з коріння легко улитають і коріння тратить в наслідок цього свою вартість. Тому всі коріння треба берегти перед доступом воздуха, світла і тепла (з виїмком паприки, яка потребує

доступу воздуха) та переховувати в сухих, щільно замкнених, бляшаних коробках, вистелених пергамяновим папером, або в скляних посудинах заосмотрених скляним корком, в сухім, холоднім, продувним, не виставленим на ділання промінів сонця, вільнім від усяких чужих запахів приміщенню. Коріння, які подибуємо в торгівлі в меленим стані, тяще зберегти, як цілі коріння. Коріння держать в крамницях звичайно в окремих шуфлядах, на яких є напись, яке коріння в даній шуфляді находиться.

ПРОДАЖА.

Ріжного рода коріння спроваджують звичайно з далеких країв і воно приходить в більших кількостях на ринок ріжно опакowane прим. в белі, ворки, бочівки, скрині і т. п. В дрібній продажі продають ріжного рода коріння ціле і мелене на вагу, а деякі роди на штуки. Коріння треба зберігати в крамниші в такий спосіб, як це подано в попереднім уступі.

* * *

Понище подаємо подрібні інформації про різні найбільше у нас уживані коріння.

БОБКОВЕ ЛИСТЯ.

Бобкове листя, це висушене листя шляхотного лаврового дерева, яке походить з Малої Азії а росте в Південній Європі, в Південній Америці з Азії, на Кавказі. Листя це сіро зелене, на оба кінці кінчає, тверде як шкіра, зверху блискуче, під сподом матове. Довге на 8—12 см., широке на 3—5 см. Висушене має ароматичний запах і корінний гіркий смак. Складником, який надає бобковому листю прикмети коріння є етеричний олійок, який в сьому находиться. Бобкове листя уживають передовсім до ріжного рода маринат, до надавання запаху лікерам, до опаковування овочів, фіг і до виробу лаврового олійку. В торгівлі стрічаємо бобкове листя італійське, кавказьке і т. п.

Добре бобкове листя, повинно мати свіжий вигляд. Повинно бути сухе, та не повинно легко ломитися (кришитися). Барву повинно мати ясно-зелену, жовту до брунатної. Можуть в ньому находиться понадломлювані листки. До гірших сорт належить зачислити бобкове листя тоді, коли є в ньому листя стовчене, покришене на малі куснички та, коли в ньому находиться много цілих засушених галузок.

Бобкове листя часами фальшують додатком листя з інших дерев. Ту домішку легко пізнати, коли листю добре придивимосся.

Бобкове листя зберігається, як всі коріння, в спосіб поданий вище. При зберіганню бобкового листя, треба його особливо стерегти перед проміннями сонця. Коли бобкове листя в більших кількостях, держимо в поодиноких ворках, то воно тратить аромат. Тому краще пакувати його в подвійні мішки та сильно обв'язувати шнуром, бо коли воно стиснене, то з нього не так скоро улітають летні олійки.

Бобкове листя приходить на ринок в більших кількостях звичайно прасоване в скринях. В дрібній продажі продають його на вагу.

БОБКИ.

Бобки, це висушений овоч шляхотного лаврового дерева, з якого одержуємо бобкове листя. Овоч цей є округлий, величини нашої черешні, брунато-чорний. Зверху має шкірку. Під шкіркою знаходиться жовто-брунате тверде ядро, яке легко розпадається на дві половинки. В ядрі міститься етеричний олійок, який надає йому острий, терпкий смак та сильний запах. Бобків уживають у нас менше, як бобкового листя, як приправу до страв і до печива.

Добрі бобки повинні бути свіжі. Що бобки свіжі, можна пізнати по барві. Вона свіжа, лискуча.

Бобки фальшують часами в той спосіб, що витягають з них етеричні олійки і такі бобки продають за повновартні.

Бобки переховується так, як інші коріння, в спосіб поданий вище. Треба їх особливо стерегти перед проміннями сонця. Вправді шкірка на бобках хоронить їх перед вивітрюванням, однак мимо того треба їх обережно зберігати.

Бобки приходять в більших кількостях на ринок в ворках, які важуть 50 кг. В дрібній продажі, продають їх на вагу.

ВАНІЛІЯ.

Ванілія, це переферментований і висушений овоч(стручок) пнучої рослини тої самої назви. Рослина та належить до родини сторчиків. Походить вона з Мексику а плекають її в Західних Індіях, Південній і Середній Америці, на Яві, Цейлоні і на африканських островах. Стручок ванілії є звичайно від 10—25 см. довгий, при кінцях звужений, важить 4—5 гр. Коли ванілію перекраємо, то можемо в середині зауважати

вузькі каналики, виповнені дуже численними, малими насіннями. Ванілія має темну брунатну або чорну сіру барву, та товстий полиск. Має властивий собі солодкавий і пекучий смак і сильний ароматичний запах. Містить в собі хемічну сполуку тзв. ваніліну, яка надає ванілії характеристичний аромат. Переховувана довший час, покривається ванілія малими білими кристалками ваніліни. Однаковож присутність і обильність тих кристалків, цілком не є доказом доброї якості ванілії, бо ванілія і без тих кристалків може бути добра. На ванілії, яку сушено в вищій температурі, ті кристалки здебільшого не творяться. Впрочім можна ті кристалки утворити штучно. Ванілію уживають як приправу до різних страв, печива і т. п. Надмірно ужита викликає біль і заворот голови.

В торгівлі розрізняємо ось які найважніші гатунки ванілії: 1. Мексиканська, найліпша ванілія. Має ніжний і тривалий аромат. Розрізняємо три сорти мексиканської ванілії: перший, найліпша ванілія від 17 до 22 см. довга; другий, гірша до 17 см. довга; третій, не висушена як слід 2. Бурбонська, яку найчастійше подибується у нас в торгівлі. Часто обильно покрита кристалками ваніліни. 3. Явайська, менше цінена. Має тверду шкіру. 4. Бразилійська, рівнож менше цінена. Є коротка, жовто-брунатна або червонова, більше кругла як плоска, має слабкий полиск і слабкий запах. 5. Тагіті є гіршою відміною ванілії. Находиться в ній окрім ваніліни ще тзв. піперональ, який надає їй запах геліотропу. Є вона ширша від благородної ванілії. В торгівлі повинна бути виразно означена як ванілія Тагіті.

Добра ванілія є темно-брунатна, не крихка а гнучка, непокалічена, особливо на кінцях, ядерна (мясista), лискуча і ароматична. Чим стручки ванілії довші, тим ванілія ліпша. Ванілія ясно-брунатна, крихка, надто тонка, мало мясista, скручена, мала, має меншу вартість. Рівнож має меншу вартість ванілія, яка отворилася на поздовж, бо це є доказом, що ванілію зірвано вже дозрілу (з правила зривають ванілію ще передтим заки вона дозріє), а така ванілія не має доброго запаху.

Вартість ванілії оцінюється після того, чи ванілія є більше або менше ароматична. Значиться вартість ванілії залежить від того, кілька ваніліни в ній находиться.

Ванілія часто має різні хиби. А саме часто подибуємо в торгівлі спліснілу ванілію. Таку ванілію не належить купувати.

Ванілію доволі часто фальшують. Найчастіше в цей спосіб, що витягають з неї ваніліну, одержані стручки наоливають, ароматизують штучною ваніліною, посипують бензoesовим квасом або навіть дрібно меленим шклом, щоби викликати вражіння, що ванілія покрита кристалками ваніліни. Наоливлені стручки легко пізнати, бо вони затовщують папір. Часами продають гірші менше ароматичні сорти ванілії за ліпші, більше ароматичні.

При зберіганню ванілії треба звернути увагу на то, щоби вона не плісняла, не висихала і не втратила аромату. Ванілію належить зберігати в холоднім, сухім приміщенні, найкраще в щільно замкнених бляшаних коробках або скляних слоїках, завинену в станіоль. Рівнож можна переховувати завинену в станіоль ванілію в родзинках. В тім випадку заховує ванілія свою природну вохкість, а станіоль береже її перед звітненням.

Ванілія приходить на ринок в більших кількостях спеціально опакована. А саме в місцях продукції вяжуть ванілію в вязанки, звичайно по 50 штук, такої самої довжини. Шістьдесять таких вязанок, рівнож дібраних відповідно до довжини ванілії, укладають до бляшаної скринки, яку опісля залютують. Часами подибується також вязанки по 100—500 гр. і бляшані пушки, які важуть 4—7 кг. Ванілію в дрібній продажі продають на стручки, відповідно до того, яку вагу даний стручок має. Часто продають ванілію опаковану в склянні начиння тзв. фіольки, щільно закорковані. При важенню і т.п. належить ванілію по змозі як найменше дотикати руками.

ГАНИЖ.

Ганиж, (ганус), це висушене насіння рослини ганижу, яка походить з Південно-Східної Європи. Управляють ганиж в Південній і Середній Європі, а в невеликих кількостях також у нас. Насіння ганижу є 3—6 мм. довге, з реберцями поздовжне, сіро-жовте до чорно-сірого, з зеленкавим відтінком, покриті дуже ніжними волосками. Ганиж має властивий собі смак і запах. Складником, який надає ганижови прикмети коріння є етеричний олійок, який в ньому знаходиться. Ганиж уживають до страв, печива, до виробу горівок а також до виробу ганижового олійку. В торгівлі подибуємо слідуєчі гатунки ганижу: німецький, дрібний, довгий на 3—4 мм; моравський і французький; південний (італійський) довгий від 5—6 мм. З італійського ганижу найліпший тзв. Pugli, довгий на 6 мм.

Ганиж часто занечищений в більшій або меншій мір землею або бурянами. Кількість їх не повинна бути значна. До найчастіших случайних занечищень — ганижу, які подібуються найчастіше в італійським ганижу є труючі зерна болиголову. Зерна болиголову можна легко пізнати, бо вони переважно не розпадаються на дві половинки, як зерна ганижу, не є покриті волосками, середня їх довжина виносить 2·75 мм., мають сіро-брунатну барву і 5 ребер. Перекрій їх подібний до нирки, підчас коли перекрій ганижу подібний до уха. Коли зерна болиголову розітремо, то вони мають неприємний запах.

Ганиж часами фальшують в цей спосіб, що обтяжують його землею і бурянами. Домішують рівнож екстраговані зерна ганижу, які можна розпізнати по однороднім забарвленню, темно-брунатнім, темнішим від забарвлення нормального ганижу і без зеленого відтінку.

Ганиж належить зберігати так, як інші коріння, в спосіб поданий вище. В дрібній продажі продають ганиж на вагу.

ГАНИЖ ЗВІЗДИСТИЙ (БОДЯН.)

Ганиж звіздистий (бодян), це висушений овоч вічно зеленого дерева з родини магнолій, яке росте головню в Китаю. Овоч звіздистого ганижу складається звичайно з 5—8 отворених торбинок, получених зі собою в формі звізди. В кожній торбинці знаходиться одно блискуче, брунатне, сплюснене насіння. Звіздистий ганиж має сильний ганижовий запах і корінний солодкий смак. Складником, який надає звіздистому ганижови прикмети коріння є етеричний олійок, якого знаходиться в насіннім ворочку (лушпині) до 5%, а в насінню до 2%. Звіздистий ганиж уживають як приправу до страв, консерв і тп. В торгівлі стрічається майже виключно китайський, рідше японський звіздистий ганиж, а також звіздистий ганиж з филиппинських островів.

Звіздистий ганиж фальшують часто в цей спосіб, що додають до нього подібні, але труючі овочі посвяченого дерева. Ці овочі можна пізнати по тім, що їх поодинокі торбинки є повигинані. Впрочім може розпізнати докладно таку домішку тільки фаховець.

Звіздистий ганиж зберігають так, як всі інші коріння. В більших кількостях звіздистий ганиж опакований звичайно в екринки. Продають його на вагу.

ГВОЗДИКИ

Гвоздики, це сушені, не цілком ще розвинені цвітові пуп'янки гвоздикового дерева, що належить до родини міртів, та походить з Філіппинських та Молюцьких Островів. Плакають це дерево на побережжю Малябар, на островах Антиллях, Молюцьких, Філіппинських ітд. Гвоздики складаються з м'якстої, подібної до валочка, темно-брунатої цвітової чаші, яка в долині є вузша а в горі ширша, та переходить в чотири зубці. Поміж тими зубцями знаходиться куляста, дещо яснійша, головка нерозвинених цвітових листків. Величина гвоздика буває звичайно від 1—1.5 см. Складником, який надає гвоздикам прикмети коріння, є етеричний олійок, якого знаходиться в гвоздиках звичайно 15—20%. Гвоздиків уживають звичайно як приправу до різних страв, маринат, лікерів та до виробу гвоздикового олійку.

Найліпша сорта гвоздиків це гвоздики „Амбоїна“ з Молюцьких Островів. Є це ясні, повні гвоздики. Гіршу сорту становлять африканські гвоздики „Занзібар“, темніші та з меншою кількістю олійку, як гвоздики „Амбоїна“. Найгірші є американські гвоздики, темні, сухі („Антилля“). Є ще також інші гірші сорти гвоздиків. „Каєнн“, „Бурбон“ іти.

В торгівлі стрічаємо окрім цілих також мелені гвоздики, приладжувані звичайно з покритих гвоздиків.

Добрі гвоздики повинні бути темно-брунати, головка повинна бути яснійша. Далше повинні добрі гвоздики бути грубі, ядерні і тяжкі. Рівнож повинні гвоздики бути непокорчені, непоморщені, ані скривлені а також цілі, не поломані та повинні мати головку, бо з гвоздиків без головок лекше улітає етеричний олійок. Найбільше може бути гвоздиків без головок 7%. Гвоздики повинні бути не сухі а дещо вогкаві та м'яккі, так, щоби не кришилися, а тільки згиналися. Коли натиснемо долішну часто гвоздика ніхтем, то в місци натиснення повинен виступити олійок. Добрі гвоздики, кинені до води, повинні плавати прямовісно, головкою до гори, при поверхні води, або навіть падати на дно, а не плавати при поверхні води в поземій позиції. Запах і смак добрих гвоздиків повинен бути острій, але приемний. Старі гвоздики стають темні, сухі, легкі, поморщені, крихкі, втрачають з часом значну кількість етеричного олійку, так, що під натиском ніхтя не виступає на них олійок.

Гвоздики фальшують найчастійше в цей спосіб, що домішують до добрих гвоздиків, гвоздики, з яких витягнуто

етеричний олійок, згідно старі гвоздики з яких олійок вже вивітрів, а також гвоздики без головок. Рідко можна подибати штучно зроблені гвоздики з дерева та насичені гвоздиковим олійком, або зроблені з муки, гуми і товчених гвоздиків. Такі гвоздики легко пізнати, коли їм докладнійше приглянемося. Мелені гвоздики частіше фальшують як цілі. Додають до них муку, мелене м'яке дерево (сандалове) іти. Ці додатки можна пізнати при допомозі дрібновиду.

Гвоздики належить зберігати так, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище. Належить однак зазначити, що гвоздики зберігані в бляшаних коробках, дуже легко втягають в себе запах бляхи.

Гвоздики приходять на ринок в більших кількостях звичайно упаковані в білі обвінені в мати або в полотно. Білі ці важать звичайно від 60—70 кг. Часами приходять також в бочках. В дрібній продажі продають гвоздики на вагу.

ГІРЧИЦЯ.

Гірчиця, це насіння деяких гатунків рослин тої самої назви. Рослини ті поширені в Європі (також у нас) в Північній Африці, Китаю, Індіїх ітд. Розрізняємо білу і чорну гірчицю. Біла гірчиця, це невеликі (від 1.5 до 2.5 мм. в промірі) жовтаві, матові кульочки. Чорна гірчиця є від білої дещо менша (від 1—1.2 мм. в промірі), темно брунатна, з зеленим ядром. Коли чорну гірчицю розітремо в воді, то вона дістає дуже пекучий смак і острий запах; біла гірчиця розтерта в воді, дістає тільки острий смак, без запаху. Складником, який надає гірчиці прикмети коріння є гірчичний олійок. Гірчицю уживають як приправу і до виробу муштарди.

В торгівлі подибуємо три головні гатунки гірчиці. Білу, чорну і тзв. сарепську, дещо яснішу від чорної гірчиці.

Гірчицю продають цілу і мелену. Мелену продають тзв. невідтовщену і відтовщену. Чи гірчиця відтовщена чи не відтовщена, повинно бути при закупі виразно означене.

Гірчицю в зернах фальшують в цей спосіб, що гірші сорти продають за ліпші. До меленої гірчиці додають часто муку ріжного рода, куркуму іти. Ці додатки можна пізнати при допомозі дрібновиду.

Гірчицю належить зберігати так, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище.

Гірчиця приходить на ринок в більших кількостях в ворках або бочках, які важать до 100 кг. В дрібній продажі продається гірчицю на вагу.

МУШТАРДА.

Муштарда, це мішанина мілко змеленої гірчиці з оцтом або винним моцтом, з додатком різних корінів: майрану, перцю, гвоздиків, імбіру цинамону, кропу а також цукру, соли і т. п. Муштарда, є густою масою, ясно або темно брунатної барви. Запах має квасковатий, острій. Смак острій, собі питомий. Муштарду уживають як приправу до мяса.

У нас найбільше уживають ось які роди муштарди: 1. французька, є мішаниною меленої гірчиці, винного оцту, корінів, цукру, соли і т. п. 2. англійська, яснійша від французької і значно від неї острійша, приладжена на сильнішій оцті і з більшим додатком зел і корінів. 3. Кремська, має домішку винного моцту і солодкавий смак.

Коли муштарда, яка не є як слід вимішана, довше стоїть, то густа маса відділюється від течі і творяться дві верстви. Найчастійше можна це зауважати в рідкій муштарді. Коли муштарда нещільно опакована, то вона на поверхні темніє та твориться на ній кожух, а муштарда часто робиться їлкою і гіркне. Коли муштарда не є як слід зроблена а саме, коли складові часті, з яких зроблено муштарду не є відповідно приладжені, та не ужито їх стільки як належить — в муштарді творяться міхурчики газу, які вказують на це, що в муштарді розвинулися бактерії.

Муштарду належить зберігати в холоднім, але забезпеченім від морозу приміщенню прим. в пивниці і то, в замкнених посудинах. Муштарда переховувана в отворених посудинах легко псується, скоро тратить аромат і острість, а тим самим свою вартість як приправа. Посудину з муштардою треба сейчас по тім, як муштарду набереться, щільно замкнути, так, щоби воздух з зовні не мав до муштарди приступу. Треба однак тямити, що навіть в холоднім приміщенню і в щільнім опакуванні не треба муштарди довго переховувати. Муштарда, яка лишилася на стінках посудини не сміє там засихати, тільки треба її від часу до часу збирати зі стінок і мішати з цілою масою муштарди, що знаходиться в посудині. Коли муштарду не набирається довгий час, то треба її від часу до часу вимішати. На випадок як муштарда висохне, треба її виймати з посудини, переробити з природним оцтом (не з есенції) або з дистильованою згл. перевареною і остуженою водою і знова уложити в посудинах. До набирання муштарди з посудин належить уживати рогових або деревляних, а ніколи металевих ложок, бо кваси

діляють на металі (з виїмком цини) і в наслідок того, може муштарда стати шкідливою для здоров'я.

Муштарда в дрібній продажі знаходиться звичайно в малих слоїчках або шкляночках з грубого скла, прикритих корком. Корок є заліплений етикетною з непропускаемого паперу. Кремську муштарду продають звичайно в фляшках, закоркованих корком, на який наліплено етикету. Рівнож продають муштарду на вагу. В тому випадку продають муштарду з деревляних фасок. Цей спосіб, продажі не є вказаний, бо муштарда в фасках легко на поверхні твердне, стає темна, дуже скоро тратить аромат і острість, та псується.

ІМБІР.

Імбір, це відповідно приладжені суковаті виростки коріння імбірової рослини, що належить до родини бананів. Походить ця рослина зі Східних Індій а плекають її у всіх гарячих краях Азії, Африки і Америки. Суковаті виростки коріння імбіру є звичайно на 4—10 см. довгі, на 5—8 см, широкі і на 1—2 см. грубі. Приладжують їх або в цей спосіб, що їх миють, парять і сушать, є це т. зв. необираний або чорний імбір або також так, що їх не парять, а обшкребують з верхньої кори а потім сушать, є це т. зв. обираний або білий імбір. Необираний або чорний імбір є темно сірий або брунатний. Поверхня його є поморщена. В переломі має він слої подібні до рога. Імбір обираний або білий є зверху і в середині ясно-жовтої барви. На поверхні є гладкий. В переломі є мучний. Буває також частинно обираний імбір. Імбір часто білять вапняною водою. Роблять це тому, щоби охоронити його перед комахами. Складниками, що надають імбірови ціхи коріння є етеричний олійок а також т. зв. гінгероль. Гінгероль, це хемічна сполука о дуже острім смаку. Рівнож знаходиться в імбірови до 50% мучини. Найбільше етеричного оліюку і гінгеролю є в корі і тому необираний з кори імбір є острійший, як обираний. Штучно білений вапном імбір, тратить дещо на смаку і запаху. Імбір уживають як приправу до різних страв і алькоголевих напйтків та до виробу імбірового оліюку.

Найважніші гатунки імбіру слідуочі. Обираний, білий, імбір: 1. Кохінхінський імбір, білавий до жовтого, часто білений в вапні. У нас найбільше уживаний. 2. Ямайський, дуже цінний, тонкий і плоский. Часами білений в вапні. 3. Цейльонський, малий, круглавий, в середині мучний, жовто-сива-

вий. У нас його також уживають. 4. Калькутський, жовтий поздовжно морщений. 5. Еспанський, сіравий, малий, поморщений, недокладно — обираний. Необираний імбір: 1. Китайський, сіро-брунатний, в переломі олов'яний, блискучий. 2. Африканський, малий, круглавий, сіро-брунатний, з довгими бічними розгалуженнями. 3. Бенгальський, маловартний, жовто-брунатний, поморщений. Окрім в горі вчисленних є ще інші різні роди на пів обiranого імбіру.

Імбір продають в кусниках і в порошок.

Добрий імбір повинен бути чистий, не вохкий а сухий, неспліснений; повинен мати острій пекучий смак та лагідний запах. Менші виростки більше запашні, як більші. Вохкий, нечистий, спліснений імбір не є добрий.

Імбір часто фальшують. Найчастіше в цей спосіб, що обтяжують його, щоби надати йому більшу вагу, глинкою (коаліном). В торгівлі подибується також імбір, з якого витягнуто етеричний олійок, згідно імбір з домішкою таких екстрагованих корінів. Мелений імбір частіше фальшують, як цілий. Додають до нього пшеничну муку, мелені екстраговані коріння, мелені мігдали, мелену куркуму і тп. Коли мелений екстрагований імбір кинемо на воду в склянці, то він плаває на воді без руху, а повновартний імбір мандрує по воді а опісля тоне. Мелений імбір з домішками кинений на воду скоро тоне.

Імбір належить зберігати, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище.

Кохінхінський імбір приходить на ринок в більших кількостях в скринях, інші роди імбіру в ворках ваги 50 кг. В дрібній продажі продають імбір так в кусниках, як також мелений, на вагу.

КАПАРИ.

Капари, це замариновані в оцті або солені, не розвинені цвітові пуп'янки рослини, яка росте на побережжю Середземного моря. Капари мають величину перцю до величини гороху (від 4—12 мм.) В перекрою є дещо сплюснені, ромбові, мають чотири зовнішні листки.

Капари в торгівлі ділимо на мариновані в оцті і солені, та на більші і менші. Добрі ґатунки капарів приходять з Тульону і Марсильї, гірші з Північної Африки і Іспанії. У нас уживають головню капарів маринованих в оцті.

Добрі капари повинні мати темно-оливкову зелену барву. Свіжо приладжені капари при кінчиках звичайно чер-

вонаво накраплювані. З часом дістають синій відтінь. Добрі капари повинні бути не розхилені, а замкнені. Смак повинні мати собі питомий, квасковатий або гіркий, острий, але не стягаючий, не терпкий. Капари мають бути твердаві круглаві, не роздушені, без довгих галузок і чисті. Менші капари кращі, як великі. Гнило-зелена або чорнява барва, м'якість, брак смаку є ознакою старости і відсутності капарів. Старі і зле зберігані капари не є ядрні, часто мають брунатно-чорняву барву. Натиснені пальцем часто виділяють чорняву масу.

Звичайно фальшують старі капари, щоб надати їм гарне, живе, зелене забарвлення. Вже таке забарвлення може насунути підозріння, що капари штучно забарвлені. Переконатися можна, о тім в цей спосіб, що занурюємо в плін з капарів якийсь малий залізний предмет прим. іглу. Коли капари штучно забарвлені (звичайно забарвлюють їх вітріолем міді), то на іглі по недовгій часі осяде червона поволока. Смак таких штучно забарвлених капарів терпкий стягаючий. Рівнож фальшують капари в цей спосіб, що замість капарів продають інші рослини. Щоби розпізнати таке фальшування, вистарчить капарам докладніше приглянутися.

Капари належить зберігати в холоднім, продувнім, згідно сухім приміщенню, в замкнених слоїках. Солені капари ліпше зберігаються як мариновані в оцті, але не є так смачні. Добре зберігані капари можна зберегти кілька літ.

Капари приходять на ринок в більших кількостях звичайно в слоїчках і бочівочках, які важать від 5—6 кг. В дрібній продажі продають капари на вагу.

КАРДАМОНИ.

Кардамони, це висушені овочі рослини зі Східних Індій. Овочі є торбинками, в яких знаходяться численні, брунатні, поморщені зерна. Складником, який надає кардамонам прикмети коріння є етеричний олійок (до 8%). Смак мають кардамони подібний як імбір. Кардамонів уживають як приправу до деяких страв, печива і лікерів. У нас мало уживані. Найбільше знані є малябарські кардамони (1.5 до 2 см. довгі), солом'яно-жовті і цейлонські значно довші, брунатні. Продають висушений овоч в торбинках, насіння без торбинок, а часами спорошковані.

Кардамони фальшують в цей спосіб, що до вилущених з торбинок насін'я, домішують часто різні сурогати кардамонів, а до спорошкованих кардамонів розтерті і безвартісні

лупини. Тому найкраще купувати кардамони в насінних торбинках.

Кардамони зберігається, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище.

Кардамони приходять на ринок в більших кількостях в скринях, які важать від 25 — 100 кг. В дрібній продаж продають кардамони на вагу.

КМІНОК.

Кмінок, це висушене насіння рослини кмінку, яка росте у нас в дикім стані, а яку також плекають. Насіння є около 5 мм. довге, різковато закривлене, сіро-брунате. Має п'ять поздовжніх, яснійших, тонких реберць. Смак має кмінок лагідно корінний, запах приємний, характеристично-ароматичний. Складником, якому завдячує кмінок прикмети коріння, є етеричний олійок (до 6·5%). Кмінок уживають як приправу до печива, сира, горівок, лікерів та до виробу кмінкового олійку. Гатунки кмінку відріжняємо після походження. Найліпший є кмінок голяндський і з Галле (Німеччина), даліше моравський, скандинавський і російський.

Часто трапляється кмінок занечищений землею, камінчиками і в незначній кількості насінням рослин і бурянів, які разом з ним ростуть.

Кмінок фальшують часто в цей спосіб, що домішують до нього зерна кмінку, з якого витягнуто етеричний олійок, зглядно весь кмінок складається з таких екстрагованих зерен. Такі екстраговані зерна легко пізнати. Є вони темніші, ясні реберця на них не виступають, мають вони дуже слабкий смак і запах, а зернята є дуже часто погнетені. Рівнож фальшують кмінок в цей спосіб, що додають до нього насіння рослин подібних до кмінку.

Кмінок належить зберігати так, як інші коріння, в спосіб поданий вище. Треба його берегти перед проміннями сонця.

Кмінок приходить на ринок в більших кількостях в ворках або баях, які важать до 50 кг. В дрібній продажі продають кмінок на вагу.

КОЛЯНДРА.

Коляндра, це висушене насіння рослини тої самої назви, яка росте в Південній і Середній Європі. Насіння є округле або легко овальне, 4—7 мм. довге, жовто-брунате, з поздовжніми реберцями. Свіжа, невисушена коляндра має

неприємний запах, який нагадує блошиці. По висушенню запах стає приємний, корінний. Коляндру уживають до печива, як приправу до страв, при маринovanню волового і свинячого мяса, до виробу горівок, лікерів і етеричного олійку. Гатунки коляндри означається після походження прим. коляндр французька, німецька і тп.

Жовту барву з брунатнавим відтінком уважається за ознаку доброго товару. Добра коляндрa не повинна бути зачещена.

Коляндру зберігають так, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище.

Коляндру в більших кількостях пакують в ворки. В дрібній продажі продають на вагу.

КРІП.

Кріп, це насіння рослини тої самої назви, що росте дико в Південній Європі. Плекають її також у нас. Кріп довгий на 6—8 мм. Барву має сіро-брунатну. Смак приємний, ароматичний. Уживають його як приправу до страв, маринат огірків і до виробу летного олійку. Окрім насіння уживають також долішних частей рослин.

Часто трапляється кріп занечещений землею.

Кріп фальшують в цей спосіб, що обтяжують його землею, що додають до нього зерна, з яких витягнуто олійок, та, що домішують інші зерна. Домішку екстрагованих зерен можна пізнати по темнійшій забарвленню зерен. Домішку інших зерен можна пізнати тоді, коли кропови докладнійше приглянемося.

Кріп зберігають так, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище.

Кріп приходить на ринок в більших кількостях пакований в ворки. В дрібній продажі продають кріп на вагу.

КУРКУМА.

Куркума, це сушений і пражений корінь рослини тої самої назви, з родини бананів, яка походить з Південної Азії і там її плекають.

Розрізняємо два роди куркуми. Яснійша, соломяно жовта з білими волокнистими виростками, довга 5—6 см. Темнійша, помаранчево жовта, круглава, з жовтавими виростками з верха. В торгівлі стрічаємо куркуму в повздожно краєних кусниках або звичайно мелену. Куркуму уживають передовсім до закрашування печива, масла, сира, лікерів і тп.

В часті надає куркума стравам (печиву) також корінний смак і запах. Темніша куркума ліпша від яснішої.

Куркума є дешева, так, що її не оплачується фальшувати. Протівно часто уживають куркуму до зафальшування інших корінів прим. меленого імбіру і тп.

Куркуму належить зберігати, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище.

Куркума приходить на ринок в більших кількостях опакована в скрині ваги 60—100 кг., а мелена в бочках ваги 50 кг. В дрібній продажі продають куркуму на вагу.

МАЙРАН.

Майран, це висушені частинки рослини майрану, яку плекають в Південній Європі, а також у нас. Майран має сильний смак і ароматичний запах. Уживають його як приправу до страв, масарських виробів, лікерів і до виробу майранового олійку. В торгівлі знаходиться майран як цілі непокрайні рослини, як цілі покрайні рослини, як покрайне листя а також в порошку. Відповідно до походження розрізняємо майран краєвий і французький.

Майран фальшують в цей спосіб, що продають замість майрану інші рослини.

Майран зберігають так, як інші коріння, в спосіб поданий вище.

Майран приходить на ринок в більших кількостях пакований в ворки або балі. В дрібній продажі продають майран на вагу, а пілий майран продають також на вязанки.

МУШКАТНА ГАЛКА.

Мушкатна галка, це висушене зерно овочу мушкатного дерева, яке походить з Молюцьких Островів, а плекають його на Суматрі, Антилях, в Занзібарі іти. Мушкатна галка звичайно 20—30 мм. довга і 15—20 мм. груба. Поверхню має поморщену. Барву має цинамонову. Звичайно однак мушкатну галку білять в вапнянім молоці. Роблять ще тому, щоби охоронити її від хробаків. Така білена галка має зморшки червоно сірі а борозни попелясті. В перекрою є мушкатна галка ясніша і має мармуроваті пруги. Складником, який надає мушкатній галці ціхи коріння є мушкатний олійок (8—15%): Рівнож має мушкатна галка в собі много товщу (около 34%). Уживають її як приправу до ріжних страв і консерв, часами до виробу горівок і лікерів, та до виробу мушкатного олійку.

Відповідно до походження розрізняємо мушкатну галку правдиву, яка має яйцевату або майже кулясту форму і папуанську, яка має подовгасту форму. З гатунків правдивої мушкатної галки найліпша та, що походить з островів Маврикія а найгірша з Бразилії і Каліфорнії. Ліпші гатунки папуанської галки є знані під назвою Макассар, гірші походять з Нової Гвінеї. Мушкатна галка папуанська має меншу вартість від правдивої. Мушкатну галку бомбайську вважають за сурогат без вартости. Мушкатну галку мелену, в торгівлі майже не подибується.

Добра мушкатна галка повинна бути по змозі велика. Чим більша, тим ліпша. Найліпша мушкатна галка тоді, як на 1 кг. йде 180 штук. Найгіршої мушкатної галки йде на 1 кг. 400 штук. Округла мушкатна галка ліпша, як поздовжня. Добра мушкатна галка повна, тяжка, тверда і набита, сильно ароматична. Смак має острий, корінний, розгріваючий. Мушкатну галку часто опановують комахи, які роблять собі в ній хідники. То становить безперечно хибу. Буває рівнож мушкатна галка заплісніла.

Мушкатну галку різно фальшують. І так, коли галку опанували комахи, то часто отвори до зроблених ними в галці хідників, заліплюють клеєм, глиною або товщом змішаним з мушкатним порошком. Це зафальшування легко пізнати, коли галку розмягчемо в воді. Часами формують з відповідної маси цілі штучні галки і ароматизують їх мушкатним олійком. Коли таку галку ромягчемо в воді, то вона легко розпадається. Часами тряфляється галка, з якої витягнено етеричний олійок. Таку галку можна пізнати по слабім запаху.

Мушкатну галку належить зберігати, як інші коріння, в спосіб поданий вище. Зле збережена галка легко плісніє.

Мушкатна галка приходить на ринок в більших кількостях в скринях, які важать 70—100 кг. або в бочках, що важать до 300 кг. В дрібній продажі продають мушкатну галку на штуки.

МУШКАТНИЙ ЦВІТ.

Мушкатний цвіт, це висушений насінний плащ (ворочок) зерна овочу мушкатного дерева, цебто мушкатної галки. Цей плащ висушений на сонці прибирає форму рогових, крихких, неправильних плиток помаранчевої барви, легко блискучих, дещо перепускаючих світло. Ці плитки є довгі 3—4 см., грубі на 4 мм. Складником, який надає мушкатно-

му цвітові прикмети коріння, це мушкатний олійок (около 6,7%). Мушкатний цвіт має в собі також много товщу (около 24%). Уживають його як приправу до деяких страв, до цукорняних виробів, горівок і лікерів.

Гатунки мушкатного цвіту розрізняємо після походження. Найліпший мушкатний цвіт походить з островів Банда, Ява і Молюцьких. В торгівлі подибується також мушкатний цвіт мелений.

Добрий мушкатний цвіт повний, тяжкий, свіжий, хоч сухий. Чим барва цвіту ясніша і більше жива і чим більше мушкатний цвіт пересвітлює, тим гатунок мушкатного цвіту ліпший. Добрий мушкатний цвіт має ароматичний приємний запах і острий корінний смак.

Мушкатний цвіт часами фальшують. І так, коли цвіт ушкодили комахи, то отвори і рівці, які вони зробили заліплюють клейом, змішаним з мушкатним порошком. Часами продають замість мушкатного цвіту частини інших подібних рослин. Рідше подибується мушкатний цвіт з якого витягнуто еретичний олійок. Мелений мушкатний цвіт фальшують в цей спосіб, що домішують до нього забарвлену муку, сухарки іти.

Мушкатний цвіт належить зберігати, як всі інші коріння в спосіб поданий вище.

Мушкатний цвіт приходить на ринок в більших кількостях опакований в скрині, які важать 40—50 кг. або в бочках. В дрібній продажі продають мушкатний цвіт на вагу.

ПАПРИКА.

Паприка (еспанський, турецький перець), це овочі рослини, що походить з Південної Африки, а яку плекають також у нас. Овочі паприки є великими (від 6—12 см.) стіжковатими ягодами. Стінки мають мовби зі шкірки, зразу зелені а як паприка дозріє пурпурові, гладкі і блискучі. Середина овочів пуста. Находяться в ній тільки по боках паприки осаджені численні, плоскі і округлі, жовтаві насіння.

Паприка має незвичайно пекучий смак, але слабкий запах. Смак і запах залежить від рода паприки. Паприку продають цілу або спорошковану. Паприка в порошку має помаранчеву барву з різним відтінком. Складником, який надає паприці сильно острий смак є тзв. капсаїзин, якої знаходиться в паприці 0.01%. Паприку уживають як приправу до різних справ, масарських виробів, горівок і тп. Деякі роди паприки є лагідніші в смаку і їх продають під назвою солодкої паприки.

Мелена паприка, яку стрічаємо в торгівлі, це звичайно цілі мелені овочі. Рівнож стрічаємо в торгівлі мелену паприку тзв. добірну, яку приготують з овочів, з яких усунуто зернята. Паприку управляють в великих кількостях на Угорщині, в Італії і Еспанії.

Мелену паприку фальшують в цей спосіб, що додають до ньї різні домішки прим. муку, спорошковану цеглу і тп. Ці зафальшування можна пізнати в лабораторії.

Паприка потребує доступу воздуха, тому посудини, в яких зберігається паприку, не повинні бути замкнені. Коли паприку переховується в замкнених посудинах, то вона легко псується.

Паприка приходить на ринок в більших кількостях в ворках. В дрібній продажі продають цілу паприку на штуки, мелену на вагу.

ПЕРЕЦЬ.

Перець, це висушені ягоди перцевого куща, який є пнуchoю рослиною. Перцевий кущ росте в різних горячих краях, а головнo в Південній Азії і на Маляйськiм Архіпелазі. Відповідно до того як ягоди приладжено, розрізняємо чорний перець (зривається не цілком дозрілі ягоди і скоро сушиться) і білий перець (зривається дозрілі ягоди, мочиться, усувається наскірок і сушиться). Чорний перець, це округлі невеликі (мають около 5 мм. в промірі), темно брунатні або й чорні, на поверхні сіткoвато поморщені зернята. В середині перцю знаходиться білаве, мучисте ядро. В самій середині має ядро характеристичне вглублення, получене каналіком з вглубленням на поверхні. В тім вглубленню знаходиться зародок. Білий перець. це сіро-жовті або жовтаво білі, на поверхні гладкі кулячки. В торгівлі знаходиться також мелений перець.

Перець має характеристичний смак і запах. Складниками, які цей смак і запах йому надають є без запаху, але дуже остра в смаку, кристалічна хемічна сполука тзв. піперина (4—9%) і без смаку, ароматичний етеричний, перцевий олійок (около 1%). Білий перець має лагідніший смак як чорний. Рівнож знаходиться в перці від 32—43% мучини і інші складники.

Перець має дуже широке примінення. Уживають його до різних страв, консерв, маринат а навіть горівок.

В торгівлі виступає перець в двох типах чорний і білий і в різних, численних гатунках. Найбільше у нас уживаний гатунок це „Суматра“. З інших гатунків важніші є „Сінга-

поре“, „Пенанг“, „Батавія“, „Малябар“ і інші. Звичайно продається в торгівлі три сорти цілого перцю: твердий, півтвердий і легкий.

Добрий перець є твердий, тяжкий, в пальцях не тріскає; в воді скоро тоне. Добрий перець рівнозернистий. Вправді в перці можуть знаходитися нерівномірні зернята, однак не повинні знаходитися зернята так за великі, як головка від шпильки. Добрий перець однаковобарвний, має сильний смак і запах, є без порошу, без прутиків (найбільше може бути в перці 4% прутиків).

Перець є доволі дорогий і тому його часто фальшують. Фальшують цілий перець і то чорний і білий, а також і мелений перець. Цілий чорний перець фальшують найчастіше в цей спосіб, що додають до правдивого перцю штучно зроблені зернята перцю. Зернята штучного перцю роблять з муки, товченого перцю, паприки, гуми і т. п. Ці штучні зернята відрізняються від правдивих тим, що не є на поверхні морщені, що мають в переломі всюди однотайну барву, що під натиском розсипуються а в горячій воді розпадаються та, що не мають острого смаку. Також додають до правдивого перцю зернята деяких стручкових рослин, ялівцю і т. п. Ці домішки можна пізнати в цей спосіб, що коли кинемо такий перець до кипячої води, то зернята правдивого перцю видають сильний запах, інші запаху не видають. Рівнож фальшують чорний перець так, що мочать його в гумі і в цей спосіб роблять його твердшим, тяжшим і показнішим. Часами забарвлюють сиваво-чорні зернята перцю гіршої сорти на чорну барву, щоб вони мали вигляд перцю ліпшої сорти. Це за фальшування пізнається в цей спосіб, що таке розтовчене зерно в середині чорне, а повинно бути біле або також так, що кидаємо такі штучно забарвлені зернята до води. Коли зернята штучно забарвлені, вода стане по якимсь часі мутною. Цілий більший перець фальшують в цей спосіб, що з чорного перцю, який є дешевший від білого, здирають лупину і перець пудрують порошком з крохмалю, вапна, гіпсу, гуми або білять при помочі хльору. Зерна так зафальшованого білого перцю менші як правдивого білого і не так сильно ароматичні. Мелений перець фальшують в цей спосіб, що домішують до нього перцевий порошок, ячмінну муку, гречану муку, спорошкований хліб, жолудеву муку, муку з паприки, також трачіння з дерева, пісок, гіпс а рівнож підмінку (сурогат) перцю тзв. мате перець. Деякі з тих домішок є нешкідливі для здоров'я, а деякі шкідливі. Можна їх пізнати в лабораторії.

Перець зберігають так, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище. В часі зберігання перець стирається і твориться порошок. Тому від часу до часу треба той порошок усунути. Робиться це в той спосіб, що перець пересівається.

Перець приходить на ринок в більших кількостях опакований в ворки (балі). Чорний в ворках (балях), які важать 50—60 кг., білий в ворках (балях), які важать 70—90 кг. Перець в дрібній продажі продають на вагу.

ПІМЕНТ.

Пімент (англійський перець, англійське зілля, гвоздиковий перець), це не цілком дозрілі висушені овочі американської піментової мірти, яка походить з острова Ямайка, а росте також на острові Куба і інших західньо-індійських островах. Пімент, це невеликі, дещо більші від перцю (о промірі 5—7 мм.) кульочки червонаво-брунатної барви, подібної до барви гвоздиків. Поверхню має пімент шорстку, в однім місці на поверхні має характеристичний зубчастий кружок. В середині пімент ясно-брунатний. В кожному овочі знаходиться найчастіше два, часами три зернята. Смак має пімент пекучий, а запах пригадує гвоздики. Продають також мелений пімент. Складником, який надає піментови свйства коріння є етеричний олійок (около $4\frac{1}{2}\%$). Цей олійок знаходиться в лупині овочу, а не в зерні. Пімент уживають в великих кількостях до страв, маринат, лікерів і тп. Найбільше поширений гатунок піменту, це пімент „Ямайка“.

Пімент фальшують часто в цей спосіб, що замість піменту продають часто менше вартісний і менше ароматичний т. зв. еспанський пімент. Еспанський пімент легко пізнати, бо він має більші зернята, як пімент і стінки зернят є грубші.

Пімент належить зберігати, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище.

Пімент приходить на ринок в більших кількостях в ворках, які важуть 60—70 кг. В дрібній продажі продають пімент на вагу.

ЦИНАМОН.

Цинамон, це висушена спідна кора деяких дерев з родини лаврів. В цинамоні знаходиться етеричний олійок, який надає йому прикмети коріння. Цинамон уживають як приправу до різних страв, цукорняних виробів, лікерів, чоколяди і до виробу цинамонового олійку.

Відповідно до того, з якого дерева цинамон і як його приготовлено, розрізняємо три головні роди цинамону а саме: цинамон цейльонський, найшляхотніший і найліпший, китайський, менше шляхотний і малябарський, гірший.

Цейльонський цинамон, званий також правдивим цинамоном, це обчищена з верхньої кори і коркового кладу, що знаходиться між верхньою і спідньою частиною кори, тонка як папір, спідна кора дерева з родини лаврів, яке походить з Цейлону. Обчищену кору скручують в рурки по 8—10 штук разом в той спосіб, що одні рурки входять в другі і сушать. Довжина руток від 25 см. до 1 м., ширина в промірі 1 см. Цейльонський цинамон зверху гладкий як папір, з середини дещо менше гладкий. Зверху ясно-брунатний (цинамоновий), з середини темніше брунатний. Запах має лагідно ароматичний, смак корінний, солодкавий, слабо пекучий, не гіркий і не дуже терпкий. Рурки вяжуть в вязанки і пакують в полотно в балі т. зв. фарделі, 45 — 50 кг. ваги. Якість цейльонського цинамону залежить від його грубости. Чим цинамон тонший, тим ліпший. Добрий цейльонський цинамон в руках наперед вигинається, а аж відтак ломиться. Найліпша сорта цейльонського цинамону це „Цейльон“. Цей сорт дуже дорогий і до нас майже не приходить. Дальше йде „Ява“. Цинамон цієї сорти грубший, ширше скручуваний, має темнішу барву менше ароматний, в смаку більше пекучий, менше солідно пакований. Ще гіршими сортами цейльонського цинамону є „Суматра“ і інші. Китайський цинамон, званий звичайним цинамоном або цинамоновою кассією, це обчищена з верхньої поволоки і коркового кладу, на 1—2 мм. груба, спідна кора дерева з родини лаврів, що походить з Китаю. Обчищену кору скручують поодинокі в рурки і сушать. Довжина руток 40 мм. До сушення лучать звичайно дві рурки на здовж так, що вони є довгі на 60 см. Ширина рурки в промірі 1—2 см. Китайський цинамон є зверху місцями покритий останками коркового кладу. Зверху є червоново-брунатний з поздовжними пругами, з середини одностайно червоново-брунатний. Запах має ароматичний, але не так сильний як цейльонський цинамон. Смак має острій, солодкавий і стягаючий. Рурки не вкладається одна в другу, тільки поодинокі вяжуться в вязанки і пакується в т. зв. пікули по 60 кг. або в скрині ваги 30 кг. Цей китайський цинамон у нас ще найбільше розповсюджений. В торгівлі подибуємо три його сорти. А саме: перший сорт (файн), середній (мідлінг) і гірший (ордінер —

звичайний). Якість китайського цинамону оцінюється після довжини рурок. Як рурки довші, то цинамон ліпший.

Малябарський цинамон, званий малябарською кассією. В торгівлі знаходиться в плоских, загинаних кусниках. Зверху покритий останками коркового кладу а навіть верхньої кори. Барву має брудну, жовто-брунатну зі сініми або темно-брунатними гузами. Смак ще більше терпкий, як китайського цинамону. Пакують його в рогахі ваги 60 кг. Малябарський цинамон уживають звичайно до виробу меленого цинамону.

Окрім тих трьох головних родів цинамону, є ще інші гірші роди цинамону з кори споріднених дерев прим. цинамон японський, цинамон білий, цинамон гвоздиківий (зв. чорний). Уживають їх як домішок до інших сортів цинамону, а також до виробу цинамонового оліюку.

В торгівлі подибуємо цинамон цілий в рурках, мелений і відпадки тзв. Чіпс (Chips).

Цинамон фальшують в ріжний спосіб. А саме. Продають гірші ґатунки цинамону за ліпші, або витягають з цинамону частину етеричного оліюку і продають такий екстрагований цинамон за повновартний. Обтяжують цинамон відпадками. До меленого цинамону домішують лупинки ліскових або волоських оріхів, порошок з кори ріжних дерев, цукор. іти. Щоби зафальшованому цинамонові надати відповідну барву, барвлять його фарбою охрою та перфумують цинамоновим оліюком.

Цинамон належить переховувати так, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище. Спеціально треба уважати, щоби цинамон переховувати в холоднім місці, бо під впливом тепла з цинамону легко улитають етеричні оліюки.

Як цинамон в більших кількостях пакують, подано вже вище. В дрібній продажі продають цинамон так в рурках, як також спорощкований на вагу. При дрібній продажі цинамону твориться много окрухів. Треба стало уважати, щоби покрушених кусників не зібралося за много і тому, треба їх додавати по троха кожному, хто купує цинамон. Купуючим це не зробить ріжниці, а коли в крамниці лишиться більша кількість окрухів, то треба їх буде відписати на страти. Мелений цинамон треба при продажі пакувати в торбинки з пергамінового паперу, а це тому, щоби етеричний оліюк, який в ньому знаходиться, не улитає.

ЧЕРНУШКА.

Чернушка, це насіння рослини тої самої назви, яка росте у нас.

Насіння є дрібні, чорні, смак мають гіркавий, запах приємний ароматичний. Уживають як приправу до печива іти. Продають на вагу.

ШАФРАН.

Шафран, це висушені лійковаті знамена — ниточки цвіту рослини з родини лелій, яка походить з Східної Азії а плекають її в Австрії, Еспанії, Франції, Італії, Туреччині, Персії і Америці. На одним цвіті на стовпику знаходиться три такі знамена. На 1 кг. треба таких висушених знамен — ниточок около 240.000 отже на 1 кг. шафрану треба около 80.000 цвітів. І тому то нічого дивного, що шафран найдорощий зі всіх корінів.

Шафран складається з брунатно-червонавих змервлених ниточок, які з одного кінця є грубіші а звужуються до другого кінця. Коли шафран держимо до світла, то він має дуже гарну червону барву. Сухий шафран дуже крихкий, має сильний корінний запах. Смак корінний острий, дещо гіркавий. Складниками, які надають шафранови прикмети коріння є етеричний олійок і гірка сполука тзв. пікрокродина. Рівнож знаходиться в нім барвник зв. кроцина, який надає шафранови червону барву. Цей барвник легко розпускається в воді. Шафран кинений на воду плаває на поверхні води і забарвлює воду в сусідстві ниток на жовто. Коли шафран жуємо, то він забарвлює слину на жовто. Шафран уживають як корінну приправу а також як барвник, який забарвлює різні страви, печиво іти. на жовто.

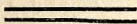
В торгівлі розрізняємо два типи шафрану. А саме: *elegue* без домішки стовпиків, які є безвартісні і шафран *naturel* з домішкою значної кількості стовпиків (найбільше може бути 10% стовпиків). Найліпші роди шафрану походять з Австрії (Кремс), дуже добрі з Франції (з околиць Орлеану). Дальше йде шафран еспанський і італійський, а відтак турецький і кавказький. Перський шафран в Європі мало поширений. Шафран продають також в порошку.

Шафран дорогий і тому його часто фальшують. Додають до нього много стовпиків, яких нормально може знаходитися в шафрані *naturel* найбільше 10%. Обтяжують шафран в цей спосіб, що занурюють його в сиропі, гліцерині, меді,

олію іти. і посипують перед висохненням солею, крейдою, гіпсом, бораксом, салітрою іти. Оскільки ті додатки не розпускаються в воді, то в часі сполукування пробки шафрану, осідають на дні і в цей спосіб можна викрити їх присутність. Часами домішують до правдивого шафрану або прямо продають замість правдивого шафрану висушені і на червоно забарвлені деякі частини різних цвітів, подібних до шафрану тільки виглядом, або роблять червоні ниточки з забарвленої желатини, виглядом і формою, подібні до шафрану. До спорошкованого шафрану додають порошок з сандалового дерева іти. Ці домішки можна пізнати в лабораторії. Найлекше можна пізнати правдивий шафран, коли кинемо шафран на воду. Всі частинки правдивого шафрану окружуються на воді жовтою обвідкою а штучного червоною. Коли кинемо правдивий шафран на сірчаний квас, то він забарвлюється на темно-синю барву.

Шафран належить зберігати, як всі інші коріння, в спосіб поданий вище. Однак треба памяати, що шафран на світлі дуже легко тратить свою барву, робиться блідим а на воздуху тратить свій запах. Рівнож вохкість дуже зле впливає на його барву і запах. Тому то належить його дуже берегти перед світлом, воздухом і вогкістю і держати щільно замкнений, в дуже сухім приміщенню.

Шафран в більших кількостях пакують звичайно в білі полотняні ворочки або в бляшані коробки. В дрібній продажі продають шафран на вагу. З огляду на це, що шафран продають в дуже невеликих порціях (дозах), належить частину шафрану відважити, порозділювати на рівні частини — порції і запакувати в невеличкі коверти з білого паперу, щоби все були під рукою, готові до продажі.



VIII

Ростинні товщі (кокосовий товщ, пальмовий олій, олива, сезамовий олій, льняний олій і т. д.).

РОСТИННІ ТОВЩІ.

Ростини достарчають дуже много товщів. Ці товщі ростини витворюють і нагромаджують головно в насіннях а часами також в овочах. Головно в теплих краях є много ростин, що мають насіння багаті в товщ.

Товщ видістають з ростин при допоміжі прасування (ви тискання). Подроблений, звичайно змелений матеріал, піддають сильному натискови і витискають з нього товщ. Оскільки товщ є плинний, прасовання відбувається в звичайній температурі; в противнім випадку, відбувається прасовання в відповідно високій температурі. Ростинна маса з якої витиснено товщ називається макухами. В тих макухах знаходяться ще рештки товщу. Макухів уживають на корм для худоби або видістають (екстрагують) з них решту товщів при допоміжі деяких розпускаючих товщ середників, як бензина і т. п. В цей спосіб узискані товщі мають звичайно запах середника, при допоміжі якого їх видістано. Макухів з яких видістано решту товщу при допоміжі розпускаючих товщ середників, уживають як навіз.

Ростинні товщі є або сталі, або плинні тзв. олії. До ростинних сталих товщів уживаних у нас на поживу зачисляємо кокосовий товщ і пальмовий олій. До ростинних плинних товщів цебто оліїв, найчастійше уживаних у нас на поживу зачисляємо оливу, сезамовий олій і льняний олій. Рівнож уживають часами як поживу: олій ріпаковий, маковий, конопляний, олій з соняшників і інші олії.

Понище подаємо короткі відомости про кожний з вище названих товщів, зглядно олійв.

Кокосовий товщ (кокосове масло, кокосовий олій), дістаємо з кокосових оріхів, які є овочами кокосової пальми, що росте в теплих краях. Ядро кокосового оріха має в собі около 70% товщу і около 9% білковини, є отже дуже поживне. Товщ видістають з нього або на місци в теплих краях і тоді цей товщ є плинний, або крають ядро на кусники, сушать і висилають до Європи під назвою „копра“. В Європі (в Марсилії, Гамбургу, і т.д.) видістають з цієї „копри“ товщ. Часами копру роздрібнюють і продають під назвою кокосової муки, яку уживають до виробу спеціальних тісточок.

Кокосове масло в звичайній температурі є стає, зглядно півстає як масло і легко топиться (20° до 28° Цельзія). Має білу барву, а тому, що звичайно є їлке, має неприємний запах. Докладно відчищене і старанно приладжене не має запаху і уживають його під ріжними фантазійними назвами як: „кунероль“, „церес“, „лявреоль“, „пальмін“ і т.п. до споживчих цілей. „Кунероль“, „церес“, „лявреоль“, „пальмін“ і тд. приходять на ринок в оригінальних опакуваннях.

Пальмовий олій (пальмове масло) дістаємо з овочів і то так з мяса овочів, як також овочевих кісток олійної пальми, що росте головню на західнім побережу Африки (Гвінея). В краях, в яких росте ця мальма, перероблюють звичайно тільки мясо і дістають з нього тзв. пальмове масло, яке є м'яке, легко топиться (24°—27° Цельзія), має помаранчеву барву і запах фіялок. Пальмове масло легко стає їлким і в такім стані приходить до Європи. Тоді тяжше топиться (около 40° Цельзія), барву має брудно-білу і запах не пригадує запаху фіялок. Кістки овочу пальмового дерева пересилають до Європи і видістають з них білий, зернистий, сталий товщ.

Оливу дістаємо з овочів і то так з мяса овочів, як також овочевих кісток оливного дерева, що росте в середземноморських краях. Мясо овочів тзв. оливок має в собі около 50%, а кістки около 12% плинного товщу—оливи.

Оливу витискають з оливок звичайно в цей спосіб, що дещо пересушені оливки угнітають, відділюють мясо від кісток і з маси самого мяса, яку легко прасують, дістають насамперед найліпшу тзв. дівичу оливу. При дальшім, степеневу, що раз сильнішим прасуванню, видістають ріжні менше добрі, але рівнож добрі сорти оливи а також тзв.

столову або звичайну оливу. Відтак додають до мяса з овочів змелені овочеві кістки і знова витискають з них оливу і дістають в цей спосіб гірші роди оливи тзв. фабричну оливу, яку уживають до промислових цілей. В цей спосіб уживану оливу призначену до спожиття, фільтрують при допомозі вати та зливають до відповідних збірників, де вона відчищується і стає прозорою.

Найліпша їдома олива французька, зглядно провансальська, особливо з околиць Aix і Grasse. Добра є також олива італійська іменно Genoa, Lucca і Bari. Гірша є олива еспанська, грецька, дальматійська, сицилійська і з Північної Африки. Їдома олива має велике примінення головно в теплих краях, в яких вона заступає масло, бо масло в теплих краях скоро робиться їлким. Рівнож уживають оливу в великих кількостях при консервуванні сардинок. Фабричну оливу уживають до виробу мила, смазування машин ітп.

Цілком чиста їдома олива є прозорим, легко зеленаво-жовтим або ясно-жовтим, цілком без запаху, о легким, приємним смаку — плином. Остуджувана стає в температурі 10° тепла Цельзія мутною. При температурі 6° тепла Цельзія виділюються в оливі сталі осадки, а при температурі 2° тепла Цельзія перемінюється на білу масть.

Олива доволі дорога і її часто фальшують. Найчастіше фальшують в цей спосіб, що додають до ньої різні дешевші олії прим. олій сезамовий, оріховий, бавовняний і інші олії, а часами навіть свинячий смалець. Домішку цих олій, зглядно смальцю, можна розслідити при допомозі тзв. олеометру, то є приладу, яким можна змірити тзв. питомий тягар оливи, який є инший як питомий тягар різних товщів, які домішують до оливи. Однак розлідження цих домішок при допомозі олеометру не дає цілком певних вислідів. Цілком певні висліди можуть дати тільки розсліди в хемічних лябораторіях. При допомозі цих дослідів можна розлідити кілько і якого товщу до оливи додано. В простий, звичайний і то досить певний спосіб, можна перекопатися чи до оливи домішано якісь інші товщі в цей спосіб, що фляшку з оливсю потрясаємо. При потрясуванні виступають на поверхню оливи баньочки. Коли олива чиста, без домішок, то ті баньочки сейчас зникають. Коли олива з домішками, то баньочки деякий час остають на поверхні оливи.

В більших кількостях приходить їдома олива на ринок в бочках тзв. „піпах“, ваги 150—200 кг. В дрібній продажі продають оливу в фляшках і на вагу.

Сезамовий олій дістаємо з насінь відповідної рослини плеканої в більших кількостях в Східній Азії, Індіях і Єгипті. Ті насіння спроваджують до Європи і витискають з них їдомий сезамовий олій, а також екстрагують з них при допомозі бензини, технічний сезамовий олій. Їдомий сезамовий олій є прозорим майже безбарвним, згідно легко золотисто забарвленим, о приємнім смаку — плином. Є дешевший як олива. Належить його продавати під правдивою назвою, а не під назвою „оливи“. Домішують його також до маргарини.

Льняний олій дістаємо з насіння льну тзв. льняного сімени, в яким міститься 35—40% олію. Олій цей витискають на зимно (найліпша сорта) а відтак на горячо або екстрагують його, (гірші технічні сорти). Найліпшу сорту льняного олію уживають часами до їди. Чистий їдомий льняний олій є середньо-густим, золотисто-жовтим плином. Має характеристичний запах і питомий собі, дещо драпаючий смак. Виставлений на ділання воздуха скоро робиться їлким.

Олій ріпаковий, маковий, конопляний, а також олій з соняшників у нас менше уживають на поживу.

* * *

Сталі рослинні товщі зберігають подібно як масло.

Олії до їдження треба берегти перед зимном і вохкістю. Ліпші роди олій з виїмком макового олію можна зберігати без шкоди около 2 літ, але під тим услівем, що їх відповідно приміститься та відповідно з ними обходиться. Приміщення, в якому зберігається їдомі олії, повинно мати по змозі рівну температуру, не нищу як 5° Ц., а для макового олію 11—16° Ц. Щоби маковий олій забезпечити перед зіпсуттям, треба подбати що це, щоби воздух мав до нього приступ. З бочок, в яких знаходиться маковий олій, треба вибити шпунт та тільки легко примістити його, або тільки прикрити отвір густою сіткою, так, щоби порошок не мав до нього приступу. Всі інші олії повинні, бути щільно замкнені.

Щоби уникнути страт при переховуванні олій, треба уважати, щоби бочки в яких зберігається олії не перетікали. Тому, що бочки під впливом теплого, сухого воздуха зсихаються, треба обручі на них від часу до часу набивати. По набранню олію, треба бочку сейчас щільно замкнути.

Олії до їдження а головно маковий олій легко втягають в себе чужі запахи. Тому треба їх держати здалека від товарів з острим запахом. Надпсуті олії мають гіркий

смак. Змерзлий олій можна знова зробити плинним і кляровим, ogrіваючи його повільно. Олій в більших кількостях найкраще спроваджувати в осени.

При зберіганню олійв треба дуже уважати на чистоту. Посудини, в яких зберігається олії, повинні бути перед наповненням дуже докладно вимиті і дуже старанно висушені бо найменша кількість вохкости спричинює зіпсуття олійв. Коли олії зберігаємо в фляшках, то треба уважати щоби фляшки були перед наповненням цілком чисті і сухі. По наповненню треба фляшки позатикати щільно добрими корками і примістити в пивниці, в лежачій позиції. Найкраще зливати олії до фляшок в таких кількостях, щоби запас вистарчив на місяць. Фляшки не належить виставляти на ділання соняшних промінів в виставових вікнах. Також не є добре, коли фляшки з оліями знаходяться довше, як вісім день, на деннім світлі, бо в такім випадку навіть найліпші олії стають ілкими.

IX

1. Алькоголеві напитки(спірт, горівки, вина, мід питний, пива).
 2. Одет. Оцтова есенція. 3. Дріжджі.
-

1. АЛЬКОГОЛЕВІ НАПИТКИ.

Алькоголеві напитки, це такі напитки, в яких знаходиться більша або менша кількість алькоголю. Понище подаємо деякі найголовніші відомости про різні, найбільше у нас уживані, алькоголеві напитки, а саме про спірт, ріжного рода горівки, вина, меди, пиво.

СПІРТ.

Спірт, є безбарвним, легко улитаючим плином. Має питомий в собі смак і запах. Звичайно має 94% алькоголю. Виробляють „гонять“ його в спеціальних промислових заведеннях тзв. горальнях, у нас звичайно з барабоць. Продажа спірту у нас є предметом державного монополію. Фальшування спірту, з огляду на контролю, не стрічаємо. Спірт продають в більших кількостях в залізних бочках, в менших кількостях в фляшках. Денатурований спірт, який уживають до палення, є спіртом занечисленим різними труючими о спеціальнім запаку складниками, щоби в цей спосіб унеможливити його спожиття.

ГОРІВКИ.

Горівки, це алькоголеві напитки, які мають в собі від 30 до 70% алькоголю. Розрізняємо ось які роди горівок.

Звичайна горівка, це розпущений чистою водою спірт.

Житнівка, це горівка, яку одержано з жита або інших збіж.

Наливки, це горівки, в яких вимочено різні свіжі запашні або о приємнім смаку частин рослини, головно овочі.

Розоліси, це солодкі горівки, в яких **находиться** менше як 10% цукру.

Ратафії, це солодкі горівки, в яких **находиться** менше як 10% цукру та, до яких додано овочеві соки.

Лікери, це солодкі горівки, які мають більше як 10% цукру а окрім цього різні запашні, впливаючі на смак, добавки.

Сливовиця, це сильна горівка (має найменше 38% алькоголю), о спеціальнім смаку і запаху. Виробляють її з роздушених і підданих ферментації сливков. В подібний спосіб виробляють і інші овочеві горівки прим. вишнівку іти.

Коняк, це горівка, яку дістаємо через передистильовання вина. Безпосередно по дестилляції є коняк безбарвний і доперва по довшім перехованню в дубових бочках, дістає характеристичну жовту барву і гарний запах тзв. „букет“. Відповідно до застереження зробленого Францією в останнім мировім трактаті, назва „коняк“ прислугоє тільки фрайцуським виробам. Відповідні німецькі і угорські вироби, які від фрайцуських коняків майже нічим не ріжняються, можуть мати тільки назву „винні горівки“. Подібним до коняку продуктом є фрайцуська горівка, яку одержують з гірших родів вин або з вина яке вирабляють з решток винограду, що лишилися по витисненню винного мощу. Фрайцуські горівки є безбарвні.

Рум, це дуже ароматична, сильна, брунатної барви горівка. Рум дістають через ферментацію свіжого соку з цукрової тростини а також з меляси, що лишається при фабрикації цукру з цукрової тростини. Оригінальний рум є безбарвний. Темну барву дістає рум через додаток кармелю. Найліпший рум походить з острова Ямайка.

Арак, це безбарвна, о характеристичнім, ніжнім запаху горівка. Вирабляють її в Східних Індіях з рижу, тростинової меляси і соку кокосової пальми. Найліпші гатунки східньо-індійського араку це „Батавія“ і „Мандарин“.

Коняк, рум і арак роблять також штучно, забарвлюючи звичайну горівку відповідними субстанціями тзв. есенціями.

Всі горівки належить зберігати в холоднім приміщенню, в щільно замкнених посудинах.

ВИНО.

Вино, є алкоголевим напитком, який одержуємо при помочі відповідно перепровадженої ферментації витисненого з винограду соку тзв. винного мощу. Барва, смак, запах і інші прикмети вина, залежать від відміни винограду, способу приладження вина і його старости.

Вино складається з води, в якій є розпущений алкоголь а також деякі ароматичні складники, що творять запах тзв. букет вина. Рівнож знаходяться в вині ріжні сталі тіла тзв. екстракт. В склад екстракту входять: цукор, гліцерина, органічні кваси, гарбники, барвники, гуми, мінеральні соли ітд. Алкоголю знаходиться в винах звичайно 8—12%. Коли в вині є більше як 15% алкоголю, то це означає, що вино додатково заправлено алкоголем. Найбільше може бути в вині 20% алкоголю.

Розріжняємо ріжні роди вин. А саме. Вина білі і червоні. Білі вина, дістаємо з мощу, всіх родів винограду (зеленого, червоного, синього). Мощ витиснений з тих всіх родів винограду, з виїмком одного гатунку винограду тзв. Тінторе, є безбарвний і дає біле вино. Червоне вино дістаємо з червоного винограду в цей спосіб, що витискання мощу і ферментація відбувається в певний, спеціальний спосіб. Внаслідок цього барвник, який знаходиться в шкірці ягід, розпускається і забарвлює вино на червоне. Тому, що в часі цієї ферментації розпускаються окрім барвників також гарбники, червоні вина мають терпкий смак. Відповідно до степеня ферментації, розріжняємо вина молоді, зеленяки і вина старі. Відповідно до кількості алкоголю розріжняємо вина легкі (мають мало алкоголю) і тяжкі (мають більше алкоголю). Відповідно до кількості цукру розріжняємо вина квасні або сухі і солодкі або десерові. Спеціальним родом вин є відповідно приладжені мусуючі вина, в яких є розпущений газ, двоокис вугля. Найбільше знаним мусуючим вином є шампан.

Торговельні гатунки вин розріжняємо після краю і місця продукції. З французьких вин найбільше знані є бургундські, бордо і шампанські. З італійських Маршальо, Лякріма Хрісті і десерові сицилійські вина. З еспанських Маляга, (до 19% алкоголю), Ксерес, Портвайн. З португальських Шерри і Мадера. З німецьких ренські і мозельські вина. З австрійських Кльостернайбургер, Грінцінгер, Феслявер ітд. З угорських токайські. З грецьких Самос, Малмазія. Наш

краєвий виноград є надто квасний та терпкий і до виробу вин не надається.

При оцінці вина належить узгляднити його прозорість, барву, запах і смак. Добру докладну оцінку вина може дати тільки спеціально вишколений знаток. Скваснілі, спліснілі, мутні вина а також вина, які мають замалу кількість алькоголю або смак не такий, який вино даного ґатунку повинно мати, не належить купувати й уживати.

Вина дуже часто фальшують. А саме розводнюють їх, штучно забарвлюють фуксиною, додають шкідливі консервуючі середники іти.

Вина належить зберігати в холоднім приміщенню. В теплійшій приміщенню можуть видержати тільки сильніші вина. Фляшки мусять лежати а це тому, щоби корок усе був у вині і звочений вином не допускав воздуха до фляшок.

Вина в більших кількостях приходять на ринко в бочках, в менших кількостях в фляшках.

МІД ПИТНИЙ.

Мід питний є алькоголевим напитком, який одержуємо в цей спосіб, що пчільний мід розпускаємо водою, заправляємо деякими коріннями (мушкатний цвіт, кардамони, імбір, гвоздики) а часами солодом і деякими овочевими соками і піддаємо ферментації. Мід має брунатну барву і солодкий смак.

Старший мід є ліпший, як молодий.

ґатунки меду розрізняємо відповідно до цього, чи мід більше або менше розпущено водою.

Мід часто фальшують в цей спосіб, що додають до нього сахарину, консервуючі середники, штучні барвники іти. Зберігають мід в такий сам спосіб, як вино.

ПИВО.

Пиво, це алькоголевий напиток, приладжений з води солоду, хмелю і дріжджей, підданий алькоголевій ферментації, яку в відповідній хвилі здержано, в наслідок чого знаходяться в пиві окрім алькоголю і двоокису вугля також непереферментовані частинки солоду. Пиво приладжують звичайно з ячмінного солоду (намочених, скільчених, висушених і грубо змелених зерен спеціального ґатунку ячменю тзв. броварняного ячменю) а часами зі солоду з інших збіж (пшениці). Пиво фабрикують в спеціальних промислових заведеннях тзв. броварах.

Склад пива ріжного рода є ріжний. Найважнішим складником пива є алкоголь. Пива тзв. слабi, тонкі мають звичайно 1—3%, седедні 3·5—4·5%, а сильні можуть мати найвище 7% алкоголю. Дуже важним складником пива є газ, двоокис вугля, розпущений в пиві. Находиться його в пиві звичайно 0·2%. Спричинює він це, що пиво піниться і надає пиву приємний смак. Пиво, з якого цей газ вийшов тзв. відстояле пиво, має млявий смак. Окрім цих складників находяться в пиві в ріжних кількостях (4·5 — 8%) сталі субстанції, звані екстрактом. В екстракті находиться дещо цукру (головно солодовий цукор тзв. мальтоза), декстрина, дещо білкових тіл, складники хмелю, мінеральні соли, троха гліцерини ітд. Пиво, яке має мало екстракту, називається легким, а в якому є много екстракту, тяжким або повним. Пиво, заправлене великою кількістю хмелю називається гірким, малою кількістю солодким. Пиво, в якому находиться мало цукру називається шинковим, лягровим пивом (пиво „лежак“); пиво, в якому находиться середня кількість цукру і, яке є сильно заправлене хмелем, називається експортним пивом. Пиво, яке має 13—15% цукру і є сильно заправлене хмелем, називається подвійним пивом. Пиво „марцьове“ і „сальватор“ є мало хмелені та мають много невідферментованого цукру. Найсильнішими пивами є темні „портер“ і англійське „але“. Барва пива яснійша і темнійша залежить від барви солоду. Солод сушений в нищій температурі має ясну барву, в вищій темну. Ясне пиво має ясно або золотисто — бурштинову барву і виразно гіркавий смак. Темне пиво, — має темно-брунатну барву, ледве гіркавий, виразно солодкий смак. Пиво повинно бути кляровне, повинно мати в собі двоокис вугля, при наливанню повинно пінитися.

У нас знані слідуючі торговельні ґатунки пива: краєві (львівське, живецьке, окоцімське і інші); німецькі (тяжкі, темні, баварські, зглядно монахійські пива прим. Кульмбахер) чеські (ясні пива прим. пільзенське, гарно піняться); австрійські (прим. швехацькі); англійські (прим. „але“).

Пиво належить зберігати в холоднім, сухім, чистім, вільнім від плісни приміщенню (прим. в пивниці), здалека від засобів поживи, що легко псуються. Фляшки з пивом мають стояти прямовисно (просто), а не лежати, як з вином. Пиво належить шинкувати при допомозі відповідних приладів, які треба дуже чисто удержувати. Температура пива повинна виносити 10° Ц. тепла, бо в тій температурі має пиво най-

приємніший смак. Зле, зіпсуте пиво має неприємний смак, є мутне і не мусує. Таке пиво для здоров'я шкідливе.

Пиво пересилають в спеціальних з подвійними стінами вагонах, в літі охолоджуваних при допомозі льоду, а в зимі в вагонах ogrivanih до температури 5° тепла Цельсія. Пиво продають в більших кількостях в бочках різної величини: 25 літрів, (чвертівки), 50 літрів, 100 літрів а часами навіть 200 літрів. Бочки з пивом мусять бути ущільнені. З нещільних бочок з пивом уходить двоокис вугля і пиво вітріє. Рівнож продають пиво в тзв. „сифонах“. В менших кількостях продають пиво в фляшках з темного скла об'єму від $\frac{1}{4}$ —літри, закоркованих корком або в інший спосіб щільно замкнених. Фляшки укладається в скринки з перегородами, без вік. Пиво подають в шклянках, кувлях, бомбах об'єму 0.3, 0.5, 0.6, 1 і 2 літер. Ці начиння треба стало положати в чистій біжучій воді. Гостям не вільно подавати решток пива з надпитих начинь, зливків ітп.

2. ОЦЕТ.

Оцет є квасним плином. Оцет складається з води і розпущеного в воді оцтового квасу. Оцет дістають зі слабих алькоголевих плинів, які мають менше як 10% алькоголю прим. з вина, пива, розводнених горілок і т. п., при допомозі квасної ферментації, спричиненої бактеріями оцтового квасу. Ферментація мусить відбуватися при улекшенім доступі повітря, бо в часі ферментації лучиться алькоголь з киснем і перемінюється в оцтовий kwas. Оцтового квасу знаходиться звичайно в оцті около 4%, в оцті т. зв. подвійнім від 5—7.5% а в оцті т. зв. потрійнім від 7.5—11%. Сильніший як 4%-товий оцет, треба перед ужиттям розпустити дестильованою або перевареною і остудженою водою. Оцет уживають як приправу до страв, салат і т. п., та як середника до консервування ріжних засобів поживи.

В торговлі розрізняємо оцет винний, спіртовий і приправлений. Винний оцет одержують з вина. Має він приємний винний запах і посмак. Спіртовий оцет одержують зі спірту. Оцет приправлений одержують в цей спосіб, що деякі зела, овочі і т. п. заливають спіртовим оцтом, щоби надати йому спеціальний приємний смак (овочевий, малиновий, медовий оцет і т. п.). Оцет призначений до спожиття є безбарвним плином. Часами забарвлюють його кармелем

на жовто. Добрий оцет повинен бути цілком чистий і прозорий (а не мутний) та повинен мати характеристичний, квасний, однак не за острій смак. Запах повинен мати приємний.

Оцет фальшують в цей спосіб, що додають до гіршого оцту, щоби надати йому квасний смак, сіркового квасу. Цей додток можна пізнати по дуже острій, квасній смаку оцту. Рівнож можна пізнати додток сіркового квасу в цей спосіб, що мішаємо оцет з сильним розчином цукру і цю мішанину варимо в пробівці. В цей спосіб відпаровується воду, квас стає, що раз більше густим і розчин на випадок, як в нім знаходиться сірковий квас, стає брунатним (цукор під впливом цього квасу звуглюється. Часами фальшують винний оцет в цей спосіб, що виробляють його не на вині, а на родзинках і т. п.

Оцет належить зберігати тільки в скляних слоїках, або в дерев'яних посудинах. По спровадженню, треба його лишити кілька днів в спокою, щоби устоявся (осівся). Відтак держитися його в холодній, сухій, часто провітрюваній, але забезпеченій від морозу приміщенню. Фляшки з оцтом повинні стояти, а не лежати; фляшок не належить стрясувати, бо в оцті твориться осад, який опадає на дно фляшки. Трапляється, що довше переховуваний оцет стає мутний і не надається до продажу. В такому випадку можна оцет прочистити в цей спосіб, що проціджується його через скляну або поливану лійку, виложену бібулою до фільтрування. При міренню і наливанню оцту не можна уживати металевих начинь, лійок і т. п., бо оцет ділає на метали (з виїмком цини), та дістає чорняву або синю барву. Тому то при міренню і наливанню оцту належить уживати цинових, дерев'яних, скляних або порцелянових начинь.

В більших кількостях продають оцет в щільно замкнених дубових бочках, в менших кількостях в фляшках. На начиннях, в яких знаходиться сильний оцет, повинна знаходитися етикета з написом, що оцет треба перед ужиттям розпустити водою.

ОЦТОВА ЕСЕНЦІЯ.

Оцтова есенція є менше або більше сконцетрованим оцтовим квасом, який дістається при т. зв. сухій дистиляції дерева. Оцтова есенція може мати від 20—80% оцтового квасу. Добра оцтова есенція має звичайно 80% оцтового

квасу. Розпускають її дистильованою або перевареною і остудженою водою, в відношенню 1 часть асенції на 20 частей води, та в цей спосіб дістають сильний оцет. Оцтова есенція є сильною отруєю, викликає тяжкі попарення і тому перед розпущенням не належить її пробувати. Є безбарвна і прозора. Змішана з водою або алкоголем не повинна мутніти. По цілковитім виваренню не повинна лишати на дні начиння жадного осаду.

Оцтову есенцію можна в противенстві до оцту перховувати через довший час, бо вона не має в собі бактерій, що спричинюють розклад. До мірення і наливання оцтової есенції, треба уживати пинових, деревляних, шкляних або порцелянових начинь. Оцтову есенцію можна продавати тільки в замкнених фляшках з написом: „Оцтова есенція. Перед ужиттям розпустити водою“. На етикеті повинна бути вказівка, яку кількість есенції, належить розпустити, щоби дістати звичайний 4% оцет.

Оцтову есенцію належить зберігати в сухім, холоднім чашто провітрюванім, забезпеченім від морозу приміщенню. Оцтову есенцію зберігають в більших кількостях в бочках, які однаковож надають їй часами неприємний запах, а також в більших шлянних начиннях. В менших кількостях зберігають оцтову есенцію в фляшках.

3. ДРІЖДЖІ.

Дріжджі, це скупчення дуже дрібних грибків які мають здібність дуже скоро розвиватися. Дріжджей уживають передовсім при виробі всякого рода печива, бо дріжджі мають здібність перемінати скляйстровану мучину на алкоголь і двоокис вугля (газ), який робить печиво пухким і дірчастим. Рівнож уживають дріжджей при виробі різних алкоголевих напиктів, кефіру і т. д.

В торговлі є найбільше росповсюджена відміна т. зв. прасованих дріжджей. Прасовані дріжджі, це досить ціпка маса. Має вона барву ясної молочної кави. Звичайно покрита зверху лехким білим налетом (однак налет цей не повинен бути надто обильний), пружиста (легко піддається натискови пальця, а відтак знова вертає до своєї попередньої форми). Має мушлевий (а не темний або спліснілий) перелім, є достаточнo ядерна, доволі крихка (в ніякім випадку не по-

винна бути м'яка і не повинна тягнутися). Повинна мати приємний запах і ароматичний, приємно-квасковатий (в ніякім випадку квасний) смак. Розтерті ножом і вигладжені прасовані дріжджі, мають цілковито однородну барву. Розтерті поміж пальцями не дають вичути ніяких грудок. Розбовтані в воді дають легко, цілковито рівномірну мішанину, в якій дуже поволи осідають на дно. Коли осядуть на дні, то при кожному легкому збовтанню плину, добрі дріжджі сейчас розпорошуються в плинні. Окрім цього повинні дріжджі мати відповідну здібність до скорого розвитку. Рівнож продають часами т. зв. сухі дріжджі і екстракт з дріжджей під різними фантазійними назвами.

Прасовані дріжджі фальшують часто в цей спосіб, що додають до них картофляну муку. Це зафальшування розпізнається при допомозі йодини.

Дріжджі дуже скоро псуються. В літі належить їх переховувати в холоді, в зимі треба берегти перед морозом. В температурі 30% тепла Цельсія можна дріжджі зберегти що найменше 48 годин. Найкраще дріжджі переховувати в сухім приміщенні, в якому не є ані дуже студено, ані дуже тепло, в температурі около 8—10% тепла Цельсія. В приміщенні, де переховується дріжджі, повинен все бути свіжий воздух. В найліпших услів'ях можна дріжджі переховати 10—15 день. Коли пачка дріжджей є крайня на часті, треба отверту сторону заслонити восковим папером. Коли дріжджі надто кришаться в наслідок занадто теплої температури або надто сухого повітря і т. п., то можна відносні пачки з дріжджами вложити в зимну, чисту воду, щоби дріжджі втягнули в себе троха вохкості. Коли дріжджі замерзли, то мусять розтаювати цілком поволи в неопаленому приміщенні. Колиб замерзлі дріжджі дати нагло в тепле приміщення, то вони стратять свою силу розвитку.

На загал не належить ніколи держати на складі много дріжджей. Більше запотребування на дріжджі є перед Різдяними і Великодними Святами. Коли по святах лишилася в крамниці ще більша кількість непроданих дріжджей, то належить їх як найскорше продати прим. до якоїсь пекарні і т. д.

Прасовані дріжджі знаходяться в продажі найчастіше в фунтовім опакуванні (по 500 гр.) в формі чотирикутних стовпів, обв'язаних в непрониканий папір. Дріжджі продають на вагу і то звичайно в дуже малих кількостях. Екстракт з дріжджей продають в фляшках.

Х

С і л ь.

СІЛЬ.

Сіль, це мінерал, який має примінення як засіб поживи. Сіль є або в брилах, які складаються з менших або більших кристалків, або як кристалічний порошок. Сіль уживають як приправу до страв, а також як консервуючий середник (до солення мяса, риб, огірків і т. д.). Вправді сіль є неорганічною сполукою, однак зачисляємо її до засобів поживи, бо вона відіграє значну роль в відживлюванні організму.

Ідому сіль стрічаємо у нас в продажі найчастіше як варену сіль (виварену з солоної води, яку дістається з жерел солоної води т. зв. солянок). Сіль та є високо цінена, бо є дуже пухка і легко розпускається, хоч часами не є вона що правда так чиста, як камінна сіль. Камінну сіль продають звичайно в брилах, так як їх видістано з копалень або мелену. Сіль варена, яка знаходиться у нас на ринку походить з солянок в Стебнику, Дрогобичі, Болехові, Долині, Калуші, Ланчині і Косові, а копальняна з копалень в Величці і Бохні.

Дуже часто трапляється сіль занечищена різними домішками як бруд, болото і т. п. Така сіль може бути в смаку дещо гіркава або остра. Тому, що камінна сіль поволіше розпускається на язичі, як варена, викликає вражіння, що є менше солена.

Сіль належить зберігати в дуже сухім, воздушнім приміщенні, ніколи в пивниці, бо сіль дуже легко приймає вохкість, а тоді може частинно розпуститися. Коли сіль зберігаємо в ворках, то не належить класти більше як 10 ворків, один на другім, бо спідні ворки, можуть під вагою горішніх тріснути. Найкраще сіль зберігати в деревляних

скринях, шуфлядах і т. п., здалека від мучних товарів, бо мимо всего, може сіль в вохкій порі втягнути в себе вохкість і уділити її відтак иншим товарам, замагазинованим в су-сідстві.

При продажі соли треба уживати тільки деревляних шафель. З оглядів гігієни найкраще продавати сіль в дрібній продажі, сформовану в фабриках в пачки.



Важнійші жерела.

Инж. О. Дяків. Кооперативний крамар. Станиславів 1924.

Кирило Кашникевич. Наука о товарах. Львів 1895.

Проф. М. Класен. Основи зберігання товарів. Харків 1926.

Аполлонъ Ничай. Наука о товарахъ колоніяльнихъ. Львовъ 1889.

Инж. Евген Храпливий. Основи кооперативного молочарства
Львів 1927.

* * *

Antoni Bigda. Początkowe wiadomości o towarach Cz. III. Lwów 1929.

Bolesław Domański. Wkazówki techniczno-handlowe dla stowarzy -
szeń spóżywców. Warszawa 1922.

Інж. W. Kączkowski. Alfabetyczny poradnik towaroznawstwa. War-
szawa 1923.

* * *

Maurizio. Die Nahrungsmittel aus Getreide. 2 Bd.

Robert Schweickert. Warenkunde für Konsumgenossenschaften. Ham-
burg 1922.

Kl. Merck. Warenlexicon. Leizig 1919.

Robert Schweickert. Nützliche Winke über Warenverteilung, Waren-
lagerung und Behandlung für die Konsumgenossenschaften. Hamburg.
Schweizerisches Lebensmittelbuch.

Margareta Weinberg. Praktische Warenkunde der Haus frau für Nah-
rung. Leipzig.

* * *

Окрім цього використано ще деякі інші підручники.



Поазбучний показчик засобів поживи, з виказом сторін, де є про них мова.

А.

Агрест 122, 129.
Алькоголь 178.
Англійське зілля 148.
Арак 179.

Б.

Бараболі 138, 142, 145.
Біб 140, 143.
Бобки 148, 151.
Бобкове листя 148, 150.
Бодян 148, 154.
Бресква 122, 129.
Бриндзя 57.
Бруква 138, 139, 143, 145.
Вулки 87.
Буряки 122, 138, 139, 143, 145.

В.

Ванілія 148, 151.
Вівсяні платки 74.
Вино 180.
Винний квасок 130, 137.
Виноград 127, 142, 130.
Вишні 122, 129.
Вудженни 20, 21, 24.
Вудженка 21.

Г.

Галка мушкатна 148, 163.
Ганиж 148, 153.
Ганиж звіздистий 148, 154.
Гарбуз 123, 129.
Гвоздики 155.
Гірчиця 148, 156.
Голуби 25, 28.

Горівки 178.
Горох 140, 143.
Гриби свіжі 146.
" сушені 146.
" мариновані 146.
" солені 146.
Грушки 120, 127, 129.
Гуси 25, 27.

Г.

Галарети овочеві 130, 136.
Гогодзи 123, 129.
Грисік пшеничний 73, 76.

Д.

Дактилі 123, 128, 129.
Дикі звірята 28, 30.
Дикі птахи 28, 30.
Дижи 28, 29.
Диня 123, 129.
Дріб 25, 28.
Дріжджі 185.

З.

Заяці 28, 29.

І.

Імбір 158.
Індики 25, 27.

К.

Кабанос 21, 23.
Кава 96.
Кава відкофеїнована 98.
" з праженого збіжа 104.
" солодова (Кнайппа) 104.

Кава фігова 104.
 Кавйор. 37.
 Кавуни 123, 129.
 Какао 105.
 Калярепа 138, 139, 146.
 Каляфйори 138, 139, 146.
 Капари 148, 159.
 Капуста 138, 139, 143, 146.
 „ квашена 145, 146.
 Карасі 30, 34.
 Кардамони 148, 160.
 Качки 25, 27.
 Каші 72.
 „ гречана 73, 76.
 „ кукурудзяна 73.
 „ пшоняна 73, 76.
 „ перлова 74.
 „ ячмінна 74, 76.
 Каштани 123, 128, 129.
 Кишки 21, 22.
 Кмінок 148, 161.
 Ковбаса звичайна 21, 22, 23, 24.
 „ краківська 21, 23.
 „ мисливська 21, 23.
 „ сардельова 21.
 Ковбаски 21, 23.
 Кокосовий товщ 174.
 Коляндра 148, 161.
 Консерви з овочів 130.
 Коняк 179.
 Коріння 148.
 Корнішони 145, 146.
 Коропи 30, 34.
 Кріп 148, 162.
 Кукурудза 138, 139, 146.
 Кунероль 174.
 Кури 25, 26.
 Куркума 148, 162.
 Куропатви 28, 29.

Л.

Легкі 9, 15.
 Лій баранячий 9, 13, 20.
 „ воловий 9, 12, 16, 20.
 Лили 30, 35.
 Лососі 30, 37.
 Лявреоль 174.

М.

Матті 147.
 Майран 148, 163.
 Макаран 88.

Малини 123, 129.
 Мандаринки 130.
 Маргарина 69.
 Мармоляди 130, 135.
 Масло 62.
 Медівники 88.
 Мельони 123, 129.
 Мігдали 124, 126, 128, 129.
 Мід 115.
 Мід питний 181.
 Мозок 9, 15.
 Молоко кіз 47.
 „ коров 47.
 „ овець 47.
 „ кисле 55.
 Морелі 122, 129.
 Морква 138, 139, 143, 146.
 Мука 77.
 „ вівсяна 79.
 „ горохова 79.
 „ гречана 79.
 „ житна 78.
 „ картопляна 79.
 „ кукурудзяна 79.
 „ пшенична 78.
 „ фасолева 79.
 „ ячмінна 79.
 Мушкатна галка 149, 163.
 Мушкатний цвіт 149, 164.
 Муштарда 149, 157.
 М'ясо бараняче 5, 7, 13.
 „ волоче 5, 12.
 „ вуджене 21.
 „ з ковей 5, 9, 14.
 „ з кіз 16.
 „ свиняче 5, 8, 13.
 „ січене 15.
 „ теляче 5, 7, 12.

Н.

Нирки 9, 15.

О.

Овочі 120, 130.
 „ в італійській 130, 136.
 „ заварені 130, 133.
 „ кандизовані 130, 134.
 „ сушені 130.
 Овочеві конфітури 130, 134.
 „ соки 130, 136.
 Огірки 138, 139, 146.
 „ квашені 145, 146.

Ожини 124, 129.
 Окуні 35.
 Олені 28, 29.
 Олій бавовняний 175.
 „ конопляний 173, 176.
 „ льняний 173, 176.
 „ маковий 173.
 „ оріховий 175.
 „ пальмовий 173, 174.
 „ ріпаковий 173, 176.
 „ сезамовий 173, 175, 176.
 „ з соняшників 173, 176.
 Олива 173, 174
 Оріхи американські 124, 127, 129.
 „ волоські 124, 126, 127, 129.
 „ ліскові 124, 127, 128, 129.
 „ японські 124, 127, 129.
 Оселедці 30, 32, 33.
 Осетри 30, 37.
 Оцет 183.
 Оцтова есенція 184.

П.

Пальмін 174.
 Пантарки 25, 26.
 Паприка 149, 165.
 Пастернак 138, 139.
 Пенцак 74.
 Перепилиці 28, 29.
 Перець 149, 166.
 Перники 88.
 Петрушка 138, 140, 143, 146.
 Печінка 9, 15.
 Печиво біле 87.
 „ солодке 87.
 Пімент 149, 168.
 Пиво 181.
 Пигви 120.
 Повила 130, 136.
 Полядиця 21.
 Помаранчі 126, 128, 130.
 Помідори 138, 140, 142, 146.
 Порічки 126, 129.
 Пструги 30, 36.

Р.

Раки 39.
 Ратафія 179.
 Редьков 138, 140, 146.
 Редьковця 138, 140, 146.
 Ріпа 138, 140, 146.

Риби 30, 38.
 „ вуджені 32, 39.
 „ мариновані 32, 39.
 „ сушені 39.
 Риж 74, 76.
 Родзинки 132, 133.
 Рольмопси 33.
 Ростинні товщі 173.
 Рум 179.

С.

Саго 74, 76.
 Салата 138, 140.
 Сало 9, 14, 20.
 Салямі 21, 23.
 Сарделі 30, 34.
 Сардинки 30, 33.
 Сахарина 119.
 Селезінка 9, 15.
 Селери 138, 140, 143, 146.
 Серни 28, 29.
 Серце 9, 15.
 Сири 57.
 „ голяндський 59, 62.
 „ ементальський 59, 60, 62.
 „ селянський 59, 61, 62.
 Сіль 187.
 Сливки 122, 129.
 Сливовиця 179.
 Смалець свинячий 9, 14, 17, 20, 175
 „ гусячий 28.
 Сметана 56.
 Сметанка 56.
 Солонина 9, 13, 20.
 „ вуджена 21, 22.
 „ паприкована 21.
 Соми 30, 36.
 Спирт 178.
 Стручкові ростини 140, 142, 143.
 Судаки 30, 35.
 Суниці 125, 129.
 Сухарі 87.
 Сухарки 88.

Т.

Тапіока 74.
 Тетереви 28, 29.
 Тісточка 88.
 Трускавки 125, 129.

У.

Угорі 30, 34, 36.

Ф.

Фасоля 140, 143.
 Фіги 125, 126, 128, 129.

Х.

Хліб 87.
 Хрін 141, 144, 146.

Ц.

Церес 174.
 Цибуля 138, 141, 144, 146.
 Циката 135.
 Цикорія 102.
 Цинамон 149, 168.
 Цитрини 126, 128, 130.
 Цитриновий квасок 130, 137.
 Цукор 112.
 Цукорки 114.

Ч.

Часник 128, 140, 144, 146.
 Чай 92.
 Черешні 122, 129.
 Черниці 126, 129.

Чернушка 149, 171.
 Чоколяда 108.

Ш.

Шафран 149, 171.
 Шампан 180.
 Шинка 21, 22.
 Шпараги 138, 142, 146.
 Шпінак 138, 142, 146.
 Шпротки 30, 33.

Щ.

Щупаки 30, 35.

Я.

Яблука 121, 127, 129.
 Язик 9, 15, 16.
 Ярини свіжі 138.
 „ квашені 145.
 „ мариновані 145.
 „ стерилізовані 145.
 „ сушені 144, 146.
 Яйця гусок 41.
 „ качок 41.
 „ курей 41.

ЗМІСТ.

Передне слово	стор. 2
-------------------------	------------

I.

1. М'ясо, товщ і внутренности з домашних звірят	5
Загальні відомости	5
Розпізнавання	10
Загальні вказівки	10
Подрібні вказівки	11
Фальшування	16
Зберігання	17
Як держати м'ясо в торгівлі	17
Консервування м'яса	17
Зберігання волового й б'яранячого лою, солонини, сала й смальцю	20
Продажа	20
2. Вудженини	20
Загальні відомости	20
Розпізнавання	21
Загальні вказівки	21
Подрібні вказівки	21
Фальшування	23
Зберігання	23
Продажа	24
3. М'ясо з домашньої птиці (дробу)	25
Загальні відомости	25
Розпізнавання	25
Загальні вказівки	25
Подрібні вказівки	26
Зберігання	28
4. Дикі звір'ята і дикі птахи	28
Загальні відомости	28
Розпізнавання	29
Загальні вказівки	29
Подрібні вказівки	29
Зберігання	30
5. Риби	30
Загальні відомости	30
Розпізнавання	30
Загальні вказівки	30
Подрібні вказівки	32

	Зберігання	стор. 38
Раки		39

II.

1. Яйця		41
Загальні відомости		41
Розпізнавання		41
Які є ціхи доброго яйця		41
Хиби яєць		42
Фальшування яєць		43
Зберігання		43
Як держати яйця в торгівлі і в домашнім господарстві		43
Як зберігати яйця на зиму		43
Сушені яйця		46
Продажа		46
2. Молоко		47
Загальні відомости		47
Розпізнавання		49
Ціхи молока		49
Хиби молока		49
Фальшування молока		50
Зберігання		52
Як зберігати свіже молоко		52
Консервування молока		52
Продажа		55
3. Кисле молоко		55
4. Сметанка		56
5. Сметана		56
Загальні відомости		56
Розпізнавання		56
Загальні вказівки		56
Фальшування сметани		57
Продажа		57
6. Сири		57
Загальні відомости		57
Розпізнавання		59
Як розпізнавати деякі роди сирів		59
Хиби сирів		59
Фальшування сирів		60
Зберігання		60
Продажа		61
7. Масло		62
Загальні відомости		62
Розпізнавання		63
Прикмети доброго масла		63
Хиби масла		64
Фальшування масла		65
Зберігання масла		67
Як зберігати масло в торгівлі і в домашнім господарстві		67
Як зберігати масло на зиму		68

	стор.
Продажа	69
8. Маргарина	69
Загальні відомости	69
Розпізнавання	70
Загальні вказівки	70
Фальшування	70
Зберігання	70
Продажа	71

III.

1. Камі	72
Загальні відомости	72
Розпізнавання	72
Загальні вказівки	72
Подрібні вказівки	73
Фальшування	75
Зберігання	76
Продажа	77
2. Мука	77
Загальні відомости	77
Розпізнавання	78
Подрібні вказівки	78
Ціхи доброї муки	80
Хиби муки	81
Фальшування муки	83
Зберігання	84
Продажа	85
3. Печиво	86
Загальні відомости	86
Розпізнавання	86
Загальні вказівки	86
Подрібні вказівки	87
Фальшування	88
Зберігання	89
Продажа	90
4. Вироби з тіста (макарон)	90

IV.

1. Чай	92
Загальні відомости	92
Розпізнавання	93
Хиби чаю	94
Фальшування чаю	94
Зберігання	95
Продажа	96
2. Кава	96
Загальні відомости	96
Розпізнавання	98
Загальні вказівки	98
Хиби кави	99
Фальшування кави	99

	Зберігання	стор.
	Продажа	100
3. Цикорія		101
	Загальні відомості	102
	Розпізнавання	102
	Загальні вказівки	102
	Хиби цикорії	102
	Фальшування цикорії	102
	Зберігання	103
	Продажа	103
4. Солодова кава (Кнайппа)		104
5. Кава з праженого збіжа		104
6. Фігова кава		105
7. Какао		105
	Загальні відомості	105
	Розпізнавання	106
	Загальні вказівки	106
	Хиби какао	106
	Фальшування какао	106
	Зберігання	107
	Продажа	107
8. Чоколяда		108
	Загальні відомості	108
	Розпізнавання	109
	Фальшування	109
	Зберігання	110
	Продажа	110

V.

1. Цукор		112
	Загальні відомості	112
	Розпізнавання	113
	Загальні вказівки	113
	Фальшування	113
	Зберігання	113
	Продажа	114
2. Цукорки		114
3. Мід		115
	Загальні відомості	115
	Розпізнавання	116
	Загальні вказівки	116
	Подрібні вказівки	116
	Хиби меду	117
	Фальшування меду	117
	Зберігання	118
	Продажа	118
4. Сахарина		119

VI.

стор.

1. Овочі	120
Загальні вказівки	120
Розпізнавання	121
Подрібні вказівки	121
Фальшування	126
Зберігання	127
Продажа	129
2. Консерви з овочів	130
Сушені овочі	130
Заварені овочі (компоти з овочів)	133
Овочеві конфітури	134
Овочі в цукрі (кандизовані)	134
Мармоляди	135
Повила	136
Овочеві галярети	136
Овочеві соки	136
Цитриновий і винний квасок	137
3. Ярини	138
Загальні відомости	138
Розпізнавання	138
Подрібні вказівки	138
Фальшування	142
Зберігання	142
Як зберігати свіжі ярини через довший час	142
Сушені ярини	144
Консервування ярин	145
Продажа	145
4. Гриби	146

VII.

1. Коріння	148
Загальні відомости	148
Розпізнавання	149
Загальні вказівки	149
Фальшування	149
Зберігання	149
Продажа	150
*	*
*	*
*	*
Бодкове листя	150
Бобки	151
Ванілія	151
Ганиж	153
Ганиж звіздистий (бодян)	154
Гвоздики	155
Гірчиця	156
Муштарда	157
Імбір	158
Капари	159
Кардамони	160
Кмійнок	161
Коляндра	161

	стор.
Кріп	162
Куркума	162
Майран	163
Мушкатна галка	163
Мушкатний цвіт ,	164
Паприка	165
Перець	166
Пімент	168
Цинамон	168
Чернушка	171
Шафран	171

VIII.

Ростинні товщі	173
---------------------------------	-----

IX.

1. Алькоголеві напінки	178
---	-----

Спїрт	178
Горівки	178
Вина	180
Мїд питний	181
Пиво	181

2. Одет	183
--------------------------	-----

Одтова есенція	184
---------------------------------	-----

3. Дріжджі	185
-----------------------------	-----

X.

Сіль	187
-----------------------	-----

Важніші жерела	189
---------------------------------	-----

Поазбучний показчик засобів поживи	190
---	-----

Зміст	194
------------------------	-----



1.50

П. ОВЕРЕНО
С. 1. 87

РЛ

8993

ЮРІЙ ТАНЧАКОВСЬКИЙ

ПРАКТИЧНЕ
ТОВАРОЗНАВСТВО
ЗАСОБІВ ПОЖИВИ

ПІДРУЧНИК ДЛЯ КУПЕЦЬКОГО
Й ДОМАШНЬОГО ВЖИТКУ

Л Ї В І В 1929