

2557) Капуста рубленная сѣрая и бѣлая. Бѣлая готовится изъ мягкихъ кочановъ и верхнихъ бѣлыхъ листьевъ, оставшихся отъ шинкованной капусты.

Въ сѣрую входятъ всѣ здоровые непожелтѣлые листья отрѣзанные отъ нижней части качановъ. И тѣ и другіе листья надобно хорошенько очистить, перемыть, т. е. мыть до тѣхъ поръ, пока не начнетъ стекать чистая вода, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, и потомъ рубить сѣчками въ корытахъ или кадкахъ, складывать въ кадки, уминать и уколачивать толкушкою, вообще во всемъ поступить, какъ сказано, капуста шинкованная № 2554.—Только въ томъ разница, что въ рубленую капусту не кладутъ соли, а если положить ее, то на 15 ведеръ фунта 2—3 не болѣе; капусту, какъ шинкованную, такъ и рубленую перекладываютъ иногда рядами пластинною капустою, т. е. тугими кочанами на двое перерѣзанными, а если кочаны маленькіе, то класть ихъ цѣльными.

2558) Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней. Лѣтомъ, когда уже выйдетъ вся кислая капуста, а захочется наскоро имѣть ее, надобно взять свѣжіе кочаны, нашинковать ихъ, перемыть, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето, переливать холодною водою, пока не остынетъ капуста. Когда вода совершенно стечетъ, солить капусту, какъ сказано шинкованная капуста № 2554. Отъ холодной воды, которою обливаютъ капусту, она сдѣлается твердою и скрипящею.

2559) Синяя капуста маринованная въ уксусѣ. Маленькіе и мягкіе кочны капусты, которые нельзя оставить на зиму, нашинковать, перемыть въ водѣ, сложить на рѣшето. Когда вода стечетъ совершенно, капусту посолить въ корытѣ и выжимать такъ сильно руками, пока не выйдетъ изъ нея черный сокъ; тогда его слить, капусту выжать, сложить въ банки или горшки, залить не очень крѣпкимъ, вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ.

2560) Капуста со свеклою. Выбрать самые крѣпкіе и небольшіе кочны, очистить ихъ отъ всѣхъ даже чуть зеленоватыхъ листьевъ, разрѣзать каждый кочанъ пополамъ, уложить въ кадку, какъ можно плотнѣе, разрѣзанной стороною внизъ. Потомъ начистить кочарыгъ, нарѣзать ихъ кружками и ровно столько же сырой свеклы, также нарѣзанной кружками или кусочками, наложить половину мѣднаго луженаго котла, долить его полный водой и кипятить, пока эти овощи не выварятся и не сдѣлаются очень мягки; тогда процѣдить, разсолъ посолить такъ, чтобы было слишкомъ солоно на вкусъ, если бы его пить, и, когда онъ будетъ сильно кишѣть, облить имъ уложенные въ кадку кочны капусты такъ, чтобы разсолъ покрылъ капусту; тогда поставить капусту въ погребъ; если разсолу окажется мало, то добавить еще приготовленнаго точно такимъ же манеромъ, но обливать уже не кипяткомъ, а уже остывшимъ.

2561) Капуста пареная. Капуста, приготовленная такимъ образомъ, очень скоро поспѣваетъ, но она не очень прочна и потому нужно употреблять ее прежде другихъ. Выбравъ хорошіе крѣпкіе кочны, очистить ихъ отъ зеленоватыхъ листьевъ и какъ только вынуть изъ печи ржаные хлѣбы, тотчасъ подослать въ печку солому, (печь должна быть не очень горяча, чтобы солома не загорѣлась), положить на солому кочны одинъ возлѣ другаго, закрыть печку и оставить капусту прѣть; когда она сдѣлается мягкою, вынуть кочны, остудить и выкладывать въ кадки, густо пересыпая каждый рядъ рубленною капустою; тогда поставить капусту въ погребъ и дать ей постепенно закиснуть; когда рубленая капуста будетъ кисла, тогда и кочаны готовы; капуста имѣетъ въ этомъ видѣ