

Let your eyes be half-closed,  
You are thinking about something else.  
I myself am not very fond of you,  
Losing myself in the far-away dear things.  
Do not call this ardour - fate;  
A hasty bond is fickle;  
As we meet by chance,  
I will smile, calmly separating.  
You, too, will go your own way,  
To scatter joyless days.  
Only do not touch the un-kissed ones,  
Do not entice the ones who have not burned!  
And when you walk along the lane  
With another, chattering about love,  
Perhaps, I will go out for a walk  
And we will meet again.  
Turning your shoulders closer to another one,  
And bowing slightly  
You will say low to me: "Good evening."  
And I will answer, "Good evening, Miss."  
And nothing will trouble my soul,  
And nothing will make her tremble,  
One who loved cannot love again  
One who was burned, can no longer be ignited.

Writing on the inside of the back cover of the notebook:

"Schicklgruber, Adolf (H.)"

*oh*

SUMMARY FROM RUSSIAN

Item #75

Pages from a notebook. Most of the writing is in English, except on pages 6, 7 and 8. These pages contain the lyrics of a Russian song about a beautiful as well as hard-working collective farm girl, with whom all the fellows fall in love.

108E (Partly), 108F, 108G, 108H  
and 108I (Partly) = reported p 315,  
Rept. 1/7/64

~~100-10767-2545~~

SEARCHED	INDEXED
SERIALIZED	FILED
JAN 3 1964	
FBI - DALLAS	

*Rich*

*1-105-1435*

ITEM 108A-108J



TAKE

Monographs - ✓

Notes - ✓

Records - ✓

Blanks - ✓

Roll -

~~Roll~~

Clock - ✓

Silverware - ✓

Enclosures - ✓

Dogals - ✓

Chess - ✓

Games - ✓

Termom. - ✓

Personal Boxes - ✓

Books - ✓

396  
219  
20.

Sold.	Price	Acc.	
Bed	28	10	WINE GLASS
CLOSET	36	25	VASES
+ TABLE		15	TWELVE HANS.
APRESS COMB	5	5	MAT.
KIT. TIME	10	7	CUTTING BR.
CHAIRS (2)	11	7	TO LIFT.
+ MATTRESS	40	15	WASH.
+ PILLOWS		5	FR. FIX
OVERCOAT	65	55	COOKS.
JACKET.	36	14	POTS.
PANTS	7	11	LAMP SHADE
GUNTCASE	24	17	MILK CON
SKATES	9	7	MATCHBOX
BOOTS	9	6	LAMP SHADE
HARMON.	6	3	TABLE CUP
+ APT.	65	50	FOOT.
FOH. COU.	13	8	BOOK TABLE
PANTS	10	10	ASH TRAY
OVERCOAT.	70	32	
PANTS	339.	302.	
DISHES	20	10	
LAMP	24	24	

38.  
5  
43.

CR-53297

ED-27211

ED-64211

ED-69241

EA 54211

EA 69557 EA 27307

EM

imm.

N

no grade

~~is~~ <sup>is</sup> the emerging industrial revolution saw the birth of capitalism, the struggle between the new society and feudalism culminated in the destruction of feudalism because capitalism promised abundance under a new system.

and in Great Britain, the bourgeoisie <sup>at about the same time</sup> rose against the old order and communism replaced the aristocracy.

com. work as in  
today. But absolutely good  
to thought  
without any regard to  
the creation of a new type of  
person or ~~see~~ man but  
serving and being minister  
by man as well as being  
know. Taking into effect  
the weakness and making  
No need. Blessings for TB



because if too narrow a  
 abundance and justice

But no conflict between  
 these two systems the <sup>needs</sup> narrow  
 of both necessities will  
 need a new system.

a system which would  
 not resist the intellectual  
 ideas about the relative  
 systems that one which

would be because of the  
 given the conflict of those  
 ideas would have brought

to unity opposed to both  
 a system embodying the  
 best features of both.

Ha þýppa ei vœð  
Tobakkur - vœð  
Cnapp & vœð - þýppur  
Þýppur, vœð  
Or hepp, þýppur  
þýppur vœð

— uniform construction of  
— words, words, words and spirit.

The Bureau of Peace & War  
The Bureau of Peace & War  
Delays are not known

He ora sei y gud Staben  
 Cofelbyeset seous Thale  
 y rhydra Sepherca  
 Sephadroba gelyura  
 He o hein sei no horon  
 Uthros ketee no sapa  
 Tharoy mfulu Reylee  
 Sepherca Sepherca  
 Oo sep. clabrey  
 byseca wpa

He ee sei y gud  
 Sepherca ketee hepa  
 Thale

is my first  
Dexter's necessary  
Tensions in the  
Oct 11 1901  
Let's get it  
a year or two  
before we  
start

75

We are to be  
reproposed  
Clement was  
born in 1805  
to be a member  
of the  
Society of  
Friends  
He was born  
in 1805  
to be a member  
of the  
Society of  
Friends

1805  
30  
480  
15  
8

43

56

25

5

42

360

20

61

90

250

5

273

63

70

393

70

353

45

428

APR 22 1951  
LIBRARY OF THE  
U.S. AIR FORCE  
WASHINGTON, D.C.  
G.M. 1000



SUMMARY FROM RUSSIAN

Item # 95

Copy of a telegram directed to Marina Oswald,  
Kalinina Street, House Number 4, Apartment Number 24 wishing  
her a happy birthday & best wishes and signed "Tarusina."

*NA*

SUMMARIZED BY: *JB*  
JAMES F. BONNER: *hea*  
December 1, 1963

*Reported p. 381 Rpt. 1/7/64  
on # 25*

**ITEM-95**

# ТЕЛЕГРАММА

ПОЗДРАВЛЯЮ С ПРАЗДНИКОМ 8 МАРТА И С  
НОВОРОЖДЕННЫМ ДЕНЕМ ЗДОРОВЬЯ СЧАСТЬЯ  
В ЖИЗНИ ТРУСКИНА

Министерство Связи СССР

ИНС 12/19 ЛНГ 14/312 ЛЕНИНГРАДА 14/16002  
26 7 2147 ДОСЛАТЬ 29 ГОС=СЕРИЯ У-19  
Г МИНСК УЛ КАЛИНИНА Д 4 КВ 24  
ОСВАЛЬД МАРИНЕ

12/19 1145 мин. Принял 6  
час.

В XII-59 г. Москвская типография Гомеля. 1960 г.



TRANSLATION FROM RUSSIAN

Item #95

Telegram dated 12/19 at Minsk - Leningrad sent to occupant of House #4 on Kalinin St., Apt. 24, in Minsk, name Marina Oswald.

Text of message reads:

I congratulate you on the holiday 8th of March and on the birth of the baby. I wish you health and happiness in life.

TARUSINA

Rpt. P381, 1/7/64  
on #25

ITEM 95

*he*

SUMMARY FROM RUSSIAN

Item #112

Pages 1 and 8 from a booklet entitled "DANGER OF ABORTION AND HOW TO PREVENT PREGNANCY."

Page one begins with arguments in favor of child-bearing and page 8 describes a method of contraception.

*700-10461-2561*

SEARCHED	INDEXED
SERIALIZED	FILED
JAN 31 1964	
FBI - DALLAS	

*he*

*94*

*9*

*cc: 105-1435*

**ITEM 94** Reported pg 347, 1-22-64

### **ЧЕМ ОПАСЕН АБОРТ И КАК ПРЕДУПРЕДИТЬ БЕРЕМЕННОСТЬ**

Беременность является одной из физиологических функций организма женщины, во время которой женский организм окончательно развивается, приобретает все свойственные ему особенности, расцветает в полном смысле этого слова. Недаром, неотъемлемым от понятия о счастливом браке, о хорошей и крепкой семье издавна считается наличие детей. Женщина, лишенная материнства, тяжело переживает это. В большинстве таких семей часто возникают размолвки, иногда приводящие к серьезным конфликтам, ликвидировать которые порою бывает очень трудно. Женщина обращается в женскую консультацию и почти всегда со слезами на глазах просит помочь ей в горе. В чем дело? Почему молодая цветущая на вид женщина не может стать матерью? Из опроса больной и осмотра ее выясняется,

закрывая шейку матки от возможного соприкосновения с мужской семенной жидкостью. Колпачки Кафка непосредственно одеваются на шейку матки, закрывая собой вход в шейный канал, соединенный с полостью матки. Подбором нужного размера колпачков и обучением пользованию ими занимаются врачи всех женских консультаций, за советами к которым и следует обращаться. Одеть на шейку матки колпачок Кафка может оставаться на ней в течение 5—7 дней, колпачок «КР» колпачка и края его для большей эффективности должны быть смазаны одним из химических противозачаточных средств напр. (пастой «Преконсоль»). Следует помнить, что женщинам, страдающим воспалительными заболеваниями внутренних органов и эрозиями шейки матки, пользоваться колпачками не рекомендуется. Колпачки следует удалять из влагалища за 2—3 дня до ожидаемого срока месячных и надевать вновь не ранее 1—2 дней после окончания менструации. Перед снятием колпачка и после его удаления рекомендуется легкое спринцевание слабым дезинфицирующим раствором, причем необходимо помнить, что жизнеспособность сперматозоидов мужской семенной жидкости сохраняется в течение 3-х суток.

SUMMARY FROM RUSSIAN

Item 89-94

Book published in Moscow 1961 entitled "Fidel Castro."

SUMMARIZED BY: *sc had*  
JOSEPH E. LAVARINE:bad  
December 1, 1963

**ITEM-91**



Г. Ошверов

ФИДЕЛЬ  
КАСТРО



Государственное издательство  
ПОЛИТИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Москва • 1961

## ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Настоящая брошюра написана видным советским журналистом Г. М. Ошеребовым. В начале 1961 года он побывал на Кубе, встретился с Фиделем Кастро. В своей брошюре автор рассказывает о героическом вожде кубинского народа, о борьбе Фиделя Кастро и его соратников за освобождение родины от влияния американских империалистов и их ставленников, о глубоких социальных и демократических преобразованиях, происшедших на Кубе после революции.

Издательство просит читателей присылать свои статьи об этой брошюре и предложения по изданию литературы о международном коммунистическом, рабочем и национально-освободительном движении по адресу: Москва, А-17, Мясницкая площадь, 7, Госполитиздат, редакция литературы по международному коммунистическому, рабочему и национально-освободительному движению.

...Раннее утро 20 апреля 1961 года. Полуостров Сапата на Кубе. По залитой щедрым солнцем дороге, тянущейся вдоль залива, широко шагает Фидель Кастро Рус — премьер-министр и главнокомандующий революционными вооруженными силами Республики Кубы. Всего несколько часов назад здесь еще кипели ожесточенные бои с наемными бандами интервентов, вторгшихся на территорию страны. Гремели орудия, трещали пулеметы, взрывались гранаты и бомбы. Империалисты США щедро снабдили бандитов самыми новейшими и самыми разнообразными видами современного оружия. Долгие месяцы они обучали их в специальных лагерях. Но все это не спасло наемников от неминуемого поражения.

Победил народ. Победила революция.

Огромный, широкоплечий Фидель медленно проходит мимо подбитых, исковерканных американских танков, минометов, мимо сдавшихся в плен бандитов, и тысячи бойцов Повстанческой армии и народной милиции, высоко подняв над головами автоматы, горячо приветствуют своего признанного и любимого вождя. Они знают, что все эти три дня Фидель ни на минуту не сомкнул глаз, лично руководил боями.

— Вива Фидель! Вива Куба! — несется по заливу и эхом отдается по всей стране. — Да здравствует революция! Родина или смерть! Мы победим!

## СОДЕРЖАНИЕ

Трибул и вождь революции	4
Из мрачного прошлого	8
Остров в огне	12
Революционные преобразования	20
В гостях у Финляндии	25

стеме, без эксплуатации человека человеком. Эта новая общественная система называется социализмом, и новая конституция, следовательно, будет социалистической.

Эти слова Фиделя Кастро присутствующие встретили громовой овацией и возгласами одобрения. Светлая мечта кубинского народа становится явью, реальной действительностью.

Империалисты США готовят прямую агрессию против кубинского народа.

— Долг Кубы перед всем миром, — заявил Кастро, — оказывать врагу сопротивление; мы сейчас защищаем здесь мир во всем мире. Я твердо убежден, что прямая агрессия США против нас будет концом империализма.

Да, Куба победит! Она смело идет по пути, проложенному революцией. Этот путь избран самим народом, и нет такой силы, которая могла бы заставить его свернуть в сторону. Любая агрессия, любая провокация натолкнется на могучее сопротивление народа и будет разгромлена.

Куба вачеку! Ее не застать врасплох. Честные люди всей земли — на стороне героического кубинского народа, сплоченного вокруг своего революционного правительства, возглавляемого отважным сыном Кубы, самоотверженным борцом за счастье простых людей Фиделем Кастро.

Ошевров Григорий Максимович  
ФИДЕЛЬ КАСТРО. М., Госполитиздат, 1961.  
32 в

5211

Редактор А. Кореньков

Художник Н. Полюков

Художественный редактор С. Сергеев

Технический редактор Ю. Мухомин

Корректор А. Белая

Подписано в набор в печать 13 мая 1961 г.  
Формат 80 x 100 мм. Физ. печ. л. 1. Условн. печ. л. 1,54.  
Уч.-изд. л. 1,7. Тираж 150 тыс. экз. А 5000.  
Заказ № 243. Цена 3 коп.

Госполитиздат, Москва, А-С, Мясницкая ул., 7.  
Типография «Красная пролетария» Госполитиздата  
Министерства культуры СССР, Москва,  
Краснопролетарская, 36.

SUMMARY FROM RUSSIAN

Items #89-94

Book on Tasty and Healthful Foods.

~~89-94~~

SUMMARIZED BY: *led*  
JOSEPH E. LAVARINE:bad  
December 1, 1963

*Reported as # 8, pg 388 of 1-7-64*

ITEM-90



ВКУСНОЙ  
и ЗДОРОВОЙ  
ПИЩЕ



после ее приема — чувство насыщения на определенный промежуток времени. Длительность чувства насыщения также имеет большое значение, так как при этом условии человек спокойно работает, не думая о еде. Чувство насыщения зависит от ряда причин: от объема и состава пищи, от длительности ее пребывания в желудке, от количества выделенного желудочного сока, а также и от того, насколько принятая пища отвечает сложившимся привычкам человека. Если человеку, привыкшему к большим объемам пищи, дать пищу более калорийную, питательную, но малую по объему, то у него останется чувство голода. Наиболее длительным чувством насыщения вызывает мясо в сочетании с гарниром, приготовленным из картофеля, других овощей, круп и пр., богатым углеводами, особенно если мясо и гарнир подаются в обжаренном виде. Такая пища находится в желудке от 4 до 6 часов.

При правильном режиме питания, как уже неоднократно указывалось, большое значение имеет разнообразие пищи, которое зависит и от набора продуктов, и от умения составить меню так, чтобы одни и те же блюда повторялись как можно реже.



SUMMARY FROM RUSSIAN

Items # 89-94

These photographs represent pages out of a cook book with recipes for various Russian dishes for canning.

## Колбаса донна ял в жиро

Домашнюю колбасу готовят из свиного мяса, которое нарезают мелкими кубиками (10—20 мм) или измельчают на мясорубке с диаметром отверстий сетки 8—10 мм, добавляют к нему соль и специи: на 1 кг мяса 15—20 г соли, 3 г перца молотого горького и душистого, 5—10 г чеснока. Массу перемешивают и при помощи мясорубки со специальной воронкой плотно набивают кишки, после чего их накалывают в нескольких местах для удаления воздуха.

Кишки подвергают следующей обработке: осторожно освобождают от содержимого и остатков жира, затем хорошо промывают в проточной воде. При помощи круглой палочки кишки выворачивают наизнанку и замачивают в воде, подогретой до 40—50°, в течение 2 час. После этого тупой стороной ножа соскабливают слизистую оболочку, снова тщательно промывают и выворачивают на лицевую сторону, надувают с помощью полых трубочек и подсушивают на воздухе или засаливают.

Перед употреблением сухие кишки замачивают в холодной воде в течение нескольких часов до полного размягчения, а соленые — в теплой воде в течение 2—3 час.

Колбасы перевязывают на батоны (длиной 10—12 см), помещают в кастрюлю и кипятят их 20—30 мин., после чего обжаривают на сковороде, укладывают плотно в банки и заливают горячим смальцем. Банки накрывают просушенными крышками и закатывают.

Можно банки закрыть пергаментом и персвязать шпагатом. Колбасы лучше хранить в прохладном помещении.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 57.

Таблица 57

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Мясо без костей	4000	6000
Соль	60	60
Перец горький молотый	12	12
Перец душистый молотый	12	12
Смальца	1500	1500
Чеснок	20—40	25—50

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 65.

### Рулет-филе в маринаде

Подготовленное филе режут под углом на полоски длиной не более 10—12 см. Филейчики мелкой сельди длиной до 12 см не разрезают. В банки укладывают филе сельди, свернутое в рулет, маринованные лук и морковь, пересыпают специями и заливают маринадом.

Приготовление маринованных лука и моркови. Лук очищают, промывают и нарезают тонкими кружочками толщиной 1—2 мм, затем опускают в кипящую воду на 1—2 мин., после чего выбрасывают на дуршлаг и дают стечь влаге. Затем лук помещают в эмалированную кастрюлю, заливают разбавленным уксусом (на 0,5 л воды 0,7 л 6%-ного уксусу) и выдерживают 24 час.

Морковь очищают, моют и нарезают звездочками, варят в течение 3—5 мин., отбрасывают на дуршлаг и опускают в разбавленный уксусный раствор (можно вместе с луком) на 24 час.

Смесь пряностей для пересыпки рулетов, г, на 10 банок емкостью 0,35 л: перцу горького молотого 15, перцу душистого молотого 25, гвоздики молотой 5, мускатного ореха молотого 5.

Маринад на 10 банок емкостью 0,35 л готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю вливают 0,7 л воды и кипятят, добавляя смесь пряностей, сахар, соль и лавровый лист. Расход пряностей, г, на 0,7 л воды: перцу горького зерен 2,5; перцу душистого зерен 5,0; гвоздики 2,5; мускатного ореха дробленого 2,5; соли 40; лаврового листа 5 шт.

Смесь кипятят 30 мин. Затем кастрюлю снимают с огня, содержимое охлаждают, фильтруют через 4 слоя марли и добавляют 0,3 л 6%-ного уксусу.

На дно банки укладывают 10 г маринованного лука, одну звездочку маринованной моркови на  $\frac{1}{2}$  лаврового листа.

Филе с внутренней стороны пересыпают смесью пряностей (5 г на 1 банку) и свертывают в рулеты так, чтобы сторона, с которой снята кожа, была обращена наружу. Рулеты укладывают в банки плотно, в вертикальном положении в один или два ряда. В банку весом нетто 350 г укладывают 280 г рулетов.

SUMMARY FROM RUSSIAN

Items # 89-94

These photographs represent pages out of a cook book with recipes for various Russian dishes for canning.

NR

### Колбаса домашняя в жиру

Домашнюю колбасу готовят из свиного мяса, которое нарезают мелкими кубиками (10—20 мм) или измельчают на мясорубке с диаметром отверстий сетки 8—10 мм, добавляют к нему соль и специи: на 1 кг мяса 15—20 г соли, 8 г перца молотого горького и душистого, 5—10 г чеснока. Мясную массу перемешивают и при помощи мясорубки со специальной воронкой плотно набивают кишки, после чего их накалывают в нескольких местах для удаления воздуха.

Кишки подвергают следующей обработке: осторожно освобождают от содержимого и остатков жира, затем хорошо промывают в проточной воде. При помощи круглой лопочки кишки выворачивают наизунок и замачивают в воде, подогретой до 40—50°, в течение 2 час. После этого тупой стороной ножа соскабливают слизистую оболочку, снова тщательно промывают и выворачивают на лицевую сторону, надувают с помощью полой трубочки и подсушивают на воздухе или в сушильном шкафу.

Перед употреблением сухие кишки замачивают в холодной воде в течение нескольких часов до полного размягчения, а соленные — в теплой воде в течение 2—3 час.

Колбасы перевязывают на битоны (длиной 10—12 см), помещают в кастрюлю и кипятят их 20—30 мин., после чего обжаривают на сковороде, укладывают плотно в банки и заливают горячим маслом. Банки накрывают прошенными крышками и закрывают.

Можно банки закрыть пергаментом и перевязать шпагатом. Колбасы лучше хранить в прохладном помещении.

Расход продуктов для приготовления 10 банок колбасов емкостью по 0,5 л дан в табл. 57.

Таблица 57  
Продукты, расход на приготовление 10 банок колбасов емкостью 0,5 л каждая

Наименование продукта	Количество	Единица измерения
Мясо свиное	1000	г
Соль	15-20	г
Перец горький молотый	8	г
Перец душистый молотый	5-10	г
Чеснок	20-30	г

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 65.

#### Рулети-филе в маринаде

Подготовленное филе режут под углом на полоски длиной не более 10—12 см. Филейные мелкие осалки длиной до 12 см не нарезают. В банки укладывают филе осалки, свернутое в рулет, маринованный лук и морковь, пересыпают специями и заливают маринадом.

Приготовление маринованного лука и моркови. Лук очищают, промывают и нарезают тонкими кружочками толщиной 1—2 мм, затем опускают в кипящую воду на 1—2 мин., после чего выбрасывают на дуршлаг и дают стечь воде. Затем лук помещают в эмалированную кастрюлю, заливают разбавленным уксусом (на 0,5 л воды 0,7 л 6%-ного уксуса) и выдерживают 24 час.

Морковь очищают, моют и нарезают тонкими, варят в течение 3—5 мин., отбрасывают на дуршлаг и опускают в разбавленный уксусный раствор (можно вместе с луком) на 24 час.

Смесь приностей для пересыпки рулетов, г: на 10 банок емкостью 0,5 л: верку горького молотого 15, верку душистого молотого 25, гвоздики молотой 5, мускатного ореха молотого 5.

Маринад на 10 банок емкостью 0,5 л готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю заливают 0,7 л воды и кипятят, добавляя смесь приностей, сахар, соль и лавровый лист. Расход приностей, г: на 0,7 л воды: верку горького перца 2,5; верку душистого перца 5,0; гвоздики 2,5; мускатного ореха дробленного 2,5; соли 40; лаврового листа 5 шт.

Смесь кипятят 30 мин. Затем кастрюлю снимают с огня, содержимое охлаждают, фильтруют через 4 слоя марли и добавляют 0,3 л 6%-ного уксуса.

На дно банки укладывают 10 г маринованного лука, одну десертную ложку маринованной моркови на  $\frac{1}{3}$  лаврового листа.

Филе с внутренней стороны пересыпают смесью приностей (5 г на 1 банку) и свертывают в рулеты так, чтобы сторона с внутренней стороны была обращена наружу. Рулеты укладывают в банки плотно, в вертикальном положении в один или два ряда. В банку весом нетто 350 г укладывают 280 г рулетов.

Таблица 22

Продукты, а для приготовления 10 банок консервов  
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Парочный кг	Пастеризованный кг
Мясо без костей, свиное	2300	2300
• • • говяжье	2300	2300
Лук	2300	2300
Морковь	2300	2300
Петрушка	2300	2300
Сахар	2300	2300
Соль	2300	2300
Уксус 6%-ный	2300	2300
Лимонный кислот. жидк.	2300	2300
Бульон в воде	2300	2300
Масло растительное	2300	2300

Тушение

Подготовленное свиное, говяжье или баранье мясо измельчают на кусочки весом 25—30 г и обжаривают в масле 45—50 мин. Когда мясо подрумянится, его выкладывают, и в жир помещают лук, который обжаривают до золотистой окраски.

Таблица 23

Продукты, а для приготовления 10 банок консервов  
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Парочный кг	Пастеризованный кг
Мясо без костей	2300	2300
Мир	2300	2300
Лук	2300	2300
Соль	2300	2300
Сахар	2300	2300
Мука	2300	2300
Порошок горчиц. жидк.	2300	2300
Лимонный кислот. жидк.	2300	2300

Отдельно подрумянивают муку и смешивают ее с обжаренным луком. Потом добавляют воду, соль, сахар и молотый горький перец. Смесь доводят до кипения и разводят при 70—80°.



### Мясо в маринаде

Мясо в маринаде — свиная или говяжья — является готовым вторым блюдом.

В состав консервов, наряду с мясом, входят овощи (лук, морковь, ветрушка) и маринад.

Мясо укладывают в глубокую сковороду или чугунок и тушат в собственном соку 40—50 мин. Мясо считается готовым, когда в разрезе имеет сероватую окраску.

Готовое мясо отделяют от бульона и укладывают в банки.

Лук чистят, моют и режут на кружки толщиной 2—3 мм.

Морковь и ветрушку очищают от кожицы, обрезают верхнюю и нижнюю части корня, затем моют и нарезают ленточной или кубиками с гранями не более 10 мм.

Нарезанные лук, морковь и ветрушку обжаривают в предварительно подогретом до температуры 120—125° подсолнечном масле 15—20 мин.

Обжаренные овощи укладывают в банки. Лавровый лист промывают водой и укладывают на дно банки, в которые расфасовывают обжаренные овощи.

Приготовленный маринад. Горячий бульон, полученный после тушения мяса, фильтруют, помещают в запаренную кастрюлю, куда добавляют недостающее по рецептуре количество воды, а также сахар и соль. Смесь кипятят 2—3 мин., после чего снимают кастрюлю с огня и добавляют уксусную кислоту.

Для приготовления 1 л маринада (на 10 банок емкостью 0,5 л) необходимо, г: сахару 135, соли 55, уксусу 6%-ного 520, бульона или воды 390.

Готовый маринад заливают в банки при температуре не ниже 70°.

На одну банку емкостью 0,5 л необходимо, г: мяса 230, овощей обжаренных 210, маринада — 100 и 1 или  $\frac{1}{2}$  лаврового листа.

Банки закрывают и стерилизуют при температуре 105° в течение 2 час.

Расход продуктов на 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 58.

Расход продуктов при приготовлении 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 60.

Таблица 60  
Продукты, а для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Надготовлен- ные
Мясо свиное без костей	1800	2000
Мясо говяжье или баранье без костей	1800	2100
Чернослив	800	800
Лук	300	250
Соус	2500	—
в том числе:		
уксус-яблочный 15%-ный	800	800
сахар-песок	800	800
мука пшеничная	800	800
масло сливочное	800	800
соль	800	800
морковь молотая	800	800
лук репчатый свежий	800	800
бульон мясной	1700	2000

Примечание. При приготовлении консервов из говяжьего мяса используется дополнительно 100 г жира.

**Говядина в оливок в сметанном соусе**

Консервы готовят из мяса, овощей и сметанного соуса. Для этого вида консервов лучше употреблять телятину или нежирную говядину.

Мясо готовят так же, как при приготовлении консервов «Мясо с черносливом в томатном соусе».

Лук готовят так же, как для выработки консервов «Мясо в маринаде».

Картофель и морковь очищают, моют и нарезают кубиками с гранями не более 10 мм. Нарезанный картофель кипятят в воде во избежание потемнения.

Свежий зеленый горошек моют, отбирают поврежденные, битые, незрелые зерна и моют, а замороженный размораживают в холодной воде в течение 20—30 мин, затем удаляют непригодные зерна.

Для приготовления 1800 г заливки на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: жиру 250, муки 50, луку сырого нарезанного 400, соли 70, сахару 20, верду горького молотого 6, воды 1100.

В банку емкостью 0,5 л укладывают мяса жареного 350 г, заливки 180, лаврового листа 1 шт. Банки накрывают крышками, закрывают и стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 69.

#### Мясо с черносливом в томатном соусе

Мясо (свинину, говядину или баранину) нарезают кусочками весом 25—40 г, добавляют нарезанный лук, помещают в чушок и тушат без добавления воды 40—60 мин. до готовности.

Тушеное мясо отделяют от бульона при помощи шумовки и складывают в отдельную посуду.

Накопившийся при тушении мяса бульон фильтруют через 2—3 слоя марли и используют при приготовлении соуса.

Муку пассеруют на сковороде или проткине, чтобы она приобрела кремовый цвет. Затем при тщательном перемешивании последовательно добавляют сахар, томат-пюре, сахар, соль, бульон и воду. Смесь доводят до кипения, добавляют корицу, мускатный орех и кипятят 3—5 мин.

Чернослив сортируют, удалив плоды раздавленные, желтоватые, горелые и с другими дефектами, замачивают в воде в течение 30—40 мин., после чего тщательно промывают.

Для приготовления 2500 г соуса на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо следующее количество продуктов, г: томата-пюре 15%-ного 400, сахару-песку 50, муки пшеничной 75, смальца топленного 125, соли 75, корицы молотой 7, мускатного ореха молотого 2, бульона и воды 1760.

Примечание: При приготовлении консервов из свиного мяса в соус добавляют еще 100 г жира на литр увеличенной доли воды.

Подготовленные продукты укладывают в банки в следующем количестве: мяса тушеного с луком, 200 г, чернослива 80 г, соуса 250 г. Температура соуса должна быть не ниже 70°. Банки закрывают и стерилизуют.

Наполненные банки закатывают и стерилизуют.  
Расход продуктов при приготовлении 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 61.

#### Тефтели в стеклянном соусе

Консервы являются готовым вторым блюдом и употребляются в разогретом виде.

Тефтели изготавливают из говяжьего мяса или из 50% говяжьего и 50% свиного мяса.

Подготовленное мясо нарезают кусками и измельчают

Таблица 61

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен-ное	Изготовлен-ное
Свинина с кожей	2700	2375
Говядина	2700	2360
Лук	150	225
Хлеб	500	250
Яйца	80	80 (2 шт.)
Соль	45	45
Перец горький молотый	170	170
Петрушка		
Сухарная мука		

на мясорубке (диаметр отверстий решетки 2 мм). Вместе с мясом измельчают предварительно пассерованный лук и замоченный хлеб, добавляют яйца, соль, молотый перец горький и все тщательно перемешивают.

Для приготовления 10 банок консервов необходимо следующее количество продуктов, г: мяса молотого 2700, луку пассерованного со сметаной 300\*, хлеба замоченного 500, яйца (2 шт.) 80, соли 45, перца горького молотого 170.

Из массы готовят шарики весом 30—40 г и вращают их в сахарной муке. Затем тефтели обжаривают в хорошо разогретом жире пока они слегка подрумянятся (для обжарки тефтелей расходуется 170 г сметаны).

\* В том числе 150 г сметаны.

Для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л в чуток закладывают 450 г моркови нарезанной, 400 г луку, 170 г жира и тушат до готовности в течение 30 мин.

Когда морковь и лук готовы, к ним добавляют сырой картофель (1060 г) и зеленый горошек (500 г). Всю массу перемешивают, подогревают до 70—76° и расфасовывают в банки.

Таблица 61

Продукты, а для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л

Продукты	Подготовлен- ные	Наморожен- ные
Говядина без костей	1300	230
Смесь овощей и жира	2300	110
в том числе:		
жир	90	88
картофель	1060	88
зеленый горошек замороженный	500	88
лук репчатый	400	88
лук	170	88
Суп	1700	110
в том числе:		
зюмт-шор 15%-ый	150	88
сметана	200	88
соль	75	88
мука пшеничная	40	88
перец душистый молотый	3	88

Приготовление соуса. Муку пассеруют в жире до приобретения кремового цвета; затем при тщательном помешивании последовательно добавляют зюмт-шор, сметану, воду, соль и черный молотый перец. Смесь кипятят 3—5 мин.

Для приготовления 1700 г соуса на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: зюмт-шор 15%-ного 150, сметаны 200, соли 75, муки пшеничной 40, перца черного молотого 3, бульона и воды 1200.

Подготовленные компоненты укладывают в банки в следующем количестве: мяса тушеного 130 г, смеси овощей 230 г, соуса 170 г.

89-94

В бульон добавляют предварительно замоченные агар-агар (10 г сухого агар-агара на 1 л бульона) или желатин (15 г на 1 л бульона). После полного растворения желатина или агар-агара бульон фильтруют через 2—3 слоя марли.

В банку укладывают нарезанные языки (350 г), заливают 180 г бульона, закатывают и стерилизуют.

Перед употреблением банку с продуктом загружают в кастрюлю с холодной водой и постепенно нагревают.

Из подогретой банки вынимают ломтики языка, выкладывают их на блюдо, укрепляют желем и заливают расплавленным желе. Застывшее желе выдают на стол.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 63.

#### Почки в белом соусе

Почки говяжьи или свиные очищают от жиров и остатков жира, разрезают вдоль и хорошо промывают, укладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой в соотношении 1 : 1,5 и варят около 1 час. Потом почки вынимают из воды, нарезают кусочками размером 20 мм, слегка обжаривают в масле на сковороде.

Таблица 64

Продукты, г, для приготовления 10 банок емкостью по 0,5 л консервов

Продукт	Взвешивание	Взвешивание
Почки	350	350
Сметана	200	200
Масло сливочное или свиное	100	100
Мука	200	200
Лук	50	50
Соль	5	5
Перец горький молотый	5	5

Отдельно готовят сметанный соус: муку пассеруют на хорошем масле или свином жире, затем при тщательном помешивании последовательно добавляют сметану, воду, соль, перец горький молотый и отдельно пассерованный в жире лук. Смесь кипятят 5 мин.

Для приготовления соуса на 10 банок емкостью по 0,5 л необходимо: г. муку пассерованного 200, сметаны 200.

В том числе 70 г сливочного масла или сала.

При разделке мяса остаются кости. Их укладывают в эмалированную посуду, заливают водой (в соотношении 1:1,5) и варят 1,5—2 час., не допуская бурного кипения. Бульон используют для приготовления соуса.

В предварительно просеянную в сите муку сыплют добавляют бульон и кипятят 5 мин., затем сметану, соль, мелко нарезанную желтую петрушку и кипятят полученный соус еще 5 мин.

Для приготовления 2000 г соуса на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: сметаны 400, жира 60, муки 60, соли 25, петрушки 15, бульона 1440.

В банку укладывают тефтели и заливают их соусом (70—75%). Банки закрывают и стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 62.

#### Заливное из рыбы

Для приготовления консервов используют язык бычий, говяжья или свиная. Их очищают от кожи, удаляют все кости, снимают желва, тщательно моют, укладывают в эмалированную кастрюлю и заливают водой, добавляют гуга соль, очищенные желтые морковь, петрушку, лук, лавровый лист и варят в течение 1—1,5 час. Сваренные язык отделяют от бульона, очищают от кожи и нарезают консервными кусочками 6—8 мм.

Таблица 62

Расход, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукт	Потребность, г	Потребность, г
Язык говяжий или свиной или бычий	2000	6000
• соль	2500	6000
• сметана	4000	7200
Морковь	1500	2250
Петрушка	1500	2250
Лук	1500	2250
Лавровый лист	1500	2250
Бульон	14400	21600
Соль	2500	3750

89.94

### Тортинный соус

Горчица сухая	30 г
Соль	40 г
Сахар	100 г
Яичные желтки	2 шт.
Масло растительное	100 г
Уксус 6%-ный	700 г
Мука пшеничная	2 г

Смесь прикостей и для пересыпки рыбы на 10 банок емкостью 0,5 л каждая

Перец горький молотый	1,5
"    душистый	2,5
Гвоздика молотая	2,5
Мушкетный перец молотый	2,5

На дно банки кладут 3 лавровых листа, укладывают вымоченные сельди (вакцины), пересыпая их по рядам смесью прикостей.

Продукт, в том числе уксус, и соль

Таблица 10

Ингредиенты	Изготовление	Изготовление
Сельдь	200	200
Мука пшеничная	2	2
Вода кипяченая	200	200
Горчица сухая	30	30
Соль	40	40
Масло растительное	100	100
Уксус 6%-ный	700	700
Яичные желтки, шт.	2	2
Сахар	100	100
Перец горький молотый	1,5	1,5
"    душистый	2,5	2,5
Гвоздика	2,5	2,5
Мушкетный перец молотый	2,5	2,5

В одну банку емкостью 0,5 л укладывают 250—300 г рыбы. После укладки сельди банки заливают тортинным соусом (70—100 г так, чтобы уровень соуса доходил до верхушки банки. После заливки банок соусом последние накрывают крышками, закрывают, промывают в чистой холодной воде с мылом и сохраняют в прохладном помещении. Консервы не стерилизуют.



муки 70, масла сливочного или гусиного 70, соли 60, перца  
горького молотого 3, воды 1300.

Поджаренные почки укладывают в банки емкостью  
0,5 л (350 г) и заливают 180 г соуса (70—75°). Банки закрыва-  
ют и стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консер-  
вов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 64.

#### Рыбные консервы из соленой сельди

Для приготовления консервов используют соленую  
сельдь чистую, без поврежденной мяса под кожей, без посторон-  
него запаха и вкуса. Если сельдь очень соленая, ее вымачи-  
вают в воде (на 1 кг сельди 3 л воды) в течение 4—8 час.  
меняя воду каждые 2 час. Затем у сельди удаляют ножом  
все плаванки, снимают кожу, разрезают брюшную полость,  
удаляют внутренности, икру или молоки, и удаляют голову.  
Острым ножом вдоль спинки подрезают филе, отделяют  
его от хребтовой кости и из него готовят консервы.

#### Сельдь кусочками в горчичном соусе

Эти консервы готовят из сельди, пересыщают ее  
сливками и заливают горчичным соусом. Подготавливают  
сельдь так, как и для рыбных консервов из соленой сельди.  
Только филе режут кусочками размером 2—3 см.

#### Приготовление горчичного соуса

Сухую горчицу замешивают кипятком до получения  
крутого теста, которое заливают горячей водой. Через  
24 час. с охлажденной массой сливают воду и добавляют при  
перемешивании сахар, соль, яичные желтки, масло, уксус и  
квашину.

Горчичную массу разводят мучной заливкой, пригото-  
вленной из пшеничной муки и воды. Для этой цели пшенич-  
ную муку заваривают в кипящей воде и фильтруют через  
марлю.

Для приготовления горчичного соуса на 10 банок ем-  
костью 0,5 л требуется:

#### Заливка

Мука пшеничная  
Вода (кипящая)

1 кг муки  
0,5 л воды

1

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100

100