

## ש מ ו ר ה ב צ ל

מאת ש. קצפרובסקי.

א. כבוש הבצל בתמיסת מלח של 15%.

(1) מנקים את הבצל וקולפים אותו, אחרי כן שמים אותו בחבית נקיה או כפח נקי ומכסים אותו במים קרים. על אלה שמים מכסה עץ עם משקלים, כדי שנהוג בכבוש מלפפונים, משאירים את הבצלים במים האלה במשך יומים, המים מוציאים מן הבצל חמרים המעכרים וסבחים את הנוזלים.

(2) מעבור שני ימים מחליפים את המים באחרים וזורים מלמעלה בעשרה ק"ג מלח לכל חבית של 200 ליטר, המלח נמס מאליו ושוקע נם למטה.

(3) אחרי שלשה או חמשה ימים שופכים את התמיסה, או יותר טוב מוציאים את הבצלים ושופכים את התמיסה, מנקים את החבית ומכניסים לתוכה בחזרה את הבצלים ומכסים אותם בתמיסת מלח של 15% ויותר, בודקים את המלח בתמיסה מפעם לפעם, אם הבמות ירדה למטה מ-15% מוסיפים מלח, מכסים את הבצל כמו שרגילים לכסות את המלפפונים, בתמיסה זו משאירים את הבצל לכל הפחות שלשה שבועות, הבצל נעשה שקוף ולבן.

(4) כשמשתמשים בבצל זה לבשול אין צורך להוציא את המלח, מפני שאפשר למעט את המלח הנחוץ לתבשיל; אולם כשרוצים לאכול אותו כמו שהוא מוציאים את המלח מהבצל ע"י השריתו במים חמים פעמים אחדות, לפי טעמו של האוכל.

(5) נוהגים לשים את הבצל הכבוש, אחרי שהוציאו מתוכו את המלח, לתוך תמצית חומץ של 3% ביהר עם ירקות כבושים אחרים בתור, כבוש מעורב.

ב. יבוש הבצל השלם.

(1) שמים את הבצל על מחצלות בשמש, בשכבה אחת, עד שהקליפות העליונות מתקשות והבצל אבד מ-8%—10% מים ממשקלו, שוקלים כמות קטנה של בצל, פורשים אותו בשמש ומפעם בפעם חוזרים ושוקלים ובוחנים אם כמות הבצל הגיל אבדה ממשקלה כ-10%, בלילות כשים רטיבות באויר מכסים את הבצל.

(2) תולים את הבצל באצטבאות לא גבוהות ביותר באופן שהאויר יוכל להגיע לכל בצל ובצל, את האצטבאות מסדרים באופן שיהיה רוח בין המערכות.

ג. יבוש בצלים התוכים (בתור נסיון).

(1) קולפים וחותרים את הבצלים במכונת יד, אבל החתכים יהיו לא מקבילים לעוקץ, כי אם בזווית ישרה אליו, ע"י זה אנו מקלים על היבוש, עובי החתיכות לא יעלה על חצי ס"מ (3 מילימטר).

(2) טובלים את החתיכות בתמיסת מלח קרה של 5% עד 10% במשך 5—10 רגעים.

(3) פורשים את החתיכות על מחצלות בשכבה דקה בשמש, ובליילה מכסים אותו.

(4) כשהחתיכות נשברות בין האצטבאות הגיעו אל יבושן המלא.

(5) עוטפים בגור שעה ושימרים אותן בתיבה נקיה.