

Николай Максимович Яценков

**Новейшая и полная поваренная
книга**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Я92

Я92 **Яценков Н.**
Новейшая и полная поваренная книга / Николай Максимович Яценков — М.: Книга
по Требованию, 2026. — 156 с.

ISBN 978-5-521-39928-4

ISBN 978-5-521-39928-4

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2026
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2026

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

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

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

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

были апробованы; и я предположивъ, что они справедливы, почелъ за не-безполезное сообщить Публикѣ какъ о дѣланіи разныхъ винъ, такъ и о сохраненіи ихъ отъ всякой порчи. Еслили кто нибудь апробовавъ, найдетъ ихъ справедливыми, то я съ этой стороны буду и правъ; если-лижъ сверхъ моего чаянія и обманул-ся я въ моемъ предположеніи, то по крайней мѣрѣ осмѣется мнѣ въ извиненіе то, что я желалъ чрезъ сообщеніе оныхъ записокъ сдѣлать Публикѣ пользу, а не вредъ. А какъ и первыми двумя частями (какъ мнѣ извѣстно) не всѣ были довольны, и одни находили то хорошимъ, что другимъ казалось несправедливымъ: то я могу теперь объявить держащимъ противную сторону, что какъ по счастію моему и благосклонному принятію Почтенной Публики, оныя первыя двѣ части почти уже всѣ разошлись, то я при вторѣмъ изданіи (которое какъ я надѣюсь, воспослѣдуетъ не болѣе, какъ чрезъ полгода) конечно не премину находящіяся въ

VI Предувѣдомленіе.

нихъ гогрѣшности исправить и еще пріумножить новыми записками, со-общенными мнѣ уже опѣ нѣкоторыхъ особъ; и тогда, надѣюсь, буду я имѣть то счастье, что всѣмъ, или по крайней мѣрѣ большей части кни-га сія понравится. Но для дос-тиженія сей, столь желаемой мною цѣли, не за бесполезное считаю про-сить шѣхъ изъ почтенныхъ Люби-телей Экономіи, коимъ первыя двѣ части, или сія послѣдняя въ чемъ нибудь не понравится, или кто въ оныхъ найдетъ практикою какую-то ни было ошибку, то благоволило бы прислать свои замѣтки въ Универ-ситетскую книжную лавку, назна-чивши однакожъ въ чемъ ошибка, и, еслии можно, пріобрѣсти тамъ же и поправку оной, и подписывать *Издателю Поваренной книги*. Слѣдо-вательно чрезъ сіе второе изданіе можетъ быть гораздо исправнѣе и полнѣе, а что и того лучше, что имъ всѣ будутъ довольны.

Напослѣдокъ не за бесполезное так-же считаю предувѣдомить теперь

Почтенныхъ Особѣ, получившихъ уже двѣ первыя части сея книги, что сія третія часть, составленная изъ Малороссійскихъ вареній, издается по сдѣланному мною обѣщанію во второй части въ предувѣдомленіи. Но какъ я слышалъ, что нѣкто купившій у меня двѣ первыя части намѣренъ въ Петербургѣ издать также и отъ себя третью часть, которую онъ по видимому будетъ собирать изъ изданныхъ уже кандиторскихъ книгъ, до разныхъ вареній принадлежащихъ, и можешь быть выдасишь въ свѣтъ, такъ какъ будто отъ меня то я для предупрежденія такового могущаго быть обмана за нужное сочель просишь Любителей Экономіи, получившихъ и впредь имѣющихъ получить сіи три части, изданныя мною въ Москвѣ, что естли когда нибудь явится, или естли уже и вышла въ Санктпетербургѣ третья часть подъ именемъ *Поваренной Книги*, къ сему изданію относящаяся, то оную считать за подложную, такъ какъ она и въ самомъ

VIII Предувѣдомленіе.

дѣлѣ есть или будетъ ; ибо я продавши ему первыя двѣ части, никакъ не дозволилъ издавать третію, для того что я начавши сію книгу, обязавъ самъ ее кончить, и тѣмъ болѣе, что я еще во второй части общалъ Почтенной Публикѣ присовокупить третію, изъ Малороссійскихъ вареній состоящую.



О Г Л А В Л Е Н І Е.

1	Какъ сберегать всякіе плоды на долгое время, а особливо виноградъ -	1
2	Какъ сохранять яблоки спѣ гниа сии	2
3	Какъ сохранять плоды съ костями, таже и фиги -	2

Г Л А В А I.

	Стр.
4 <i>О вареніи всякихъ конффектовъ.</i>	
5 Какъ варить макрыя конффекты -	3
6 ————— яблоки варить -	4
7 ————— груши варить -	5
8 ————— барбарисъ варить -	6
9 ————— крыжъникъ варить -	6
10 ————— сливы Венгерскія варить -	7
11 ————— варить вишни въ патоку -	9
12 ————— яблоки въ сахаръ -	9
13 ————— малину пушную -	10
14 ————— ягъ дникъ въ сахаръ -	10
15 ————— сахарныя лепешечки на ма- линовомъ сиропѣ -	10
16 Шиповни и цвѣтъ, или барбарисъ варить -	11
17 Крыжовникъ варить -	11
18 Крошмыя яблоки варить -	11
19 Варить огурцы въ патоку -	11
20 Варить яблочникъ чистой -	12
21 Варить пушную клубнику -	12
22 Варить яблоки въ патоку -	12
23. Сахарной конффектъ -	13
24. Еще инымъ образомъ -	13
25 Вишни варить -	13
26 Варить морковь въ патоку -	13
27. Смочку варить -	14
28. Варить ядры сѣховыя сухія въ патоку -	14
29. Варить черную смородину -	14
30. Шиповной цвѣтъ варить -	15

Х Оглавленіе.

	Стр.
31. Тыкву варить	- 15
32. Аглицецъ дѣлать	- 15
33. Ябл ки сушить и дули	- 15
34. Мѣккія яблоки варить	- 15
35. Варить сладкія сливы	16
36. Варить ядры въ меду	16
37. Какъ дѣлать ябл шникъ	16
38. Какъ дѣлать Алкормесовой конфектъ	17
39. — — Розовую патоку	- 17
40. — — розовой консервъ	- 18
41. — — заготовлять померанцевую корку въ сахарѣ	- 18
42. Какъ варить г сѣккіе орѣхи	- 19
43. — — абрикосы, квинши и проч.	20
44. — — смородину барбарисъ, малину	20
45. померанцевой, розовой, лавендуговой и рѣзмарини и цвѣтъ въ сахарѣ	- 21
46. Какъ обсахаривать миндальныя ядра	21
47. — — — — — обсахаривать сѣмена	22
48. — — — — — гвоздику	- 23
4 — — — — — разные цвѣты	- 24
50. Какъ варить слизы	- 24
51. — — — — — безъ косточекъ	- 25
52. Ф. г. въ сыропѣ и сушенныя	- 26
53. Компотъ изъ грушъ, или Малороссійской вишнѣ	- 27
54. Мермелада изъ грушъ	- 28
55. Груши сухія	- 29
56. Груши сухія другимъ образомъ	- 30
57. Груши варенныя въ сыропѣ	- 31
58. Изъ персиковъ компотъ	- 32
59. Изъ персиковъ другимъ образомъ компотъ	- 32
60. — — — — — съ водкою компотъ	- 33
61. — — — — — консервъ	- 33
62. Персики варенные въ сыропѣ и сухіе	- 33
63. Мермелада изъ винограда	- 34
64. — — — — — изъ винограда другимъ образ.	35
65. Сыропъ изъ недоспѣлаго винограда	- 36
66. Изъ квиншинонъ компотъ	- 36
67. — — — — — въ желѣ компотъ	- 37
68. Очень хорошая ратафія изъ квиншинонъ	37
69. Консервъ изъ гранадъ	- 38
70. Сыропъ изъ гранадъ	- 39

	Стр:
71. Компотъ изъ мушкатнаго винограда	39
72. Ратафія изъ —————	39
73. Сухіе вареные померанцовые цѣппы	40
74. Сухіе вареные ————— другимъ образомъ	40
75. Мармелада изъ померанцовыхъ цѣппъ	41
76. Жидкіе макароны изъ померанцовыхъ цѣппъ	42
77. Абрикосы вареные сухіе	43
78. Сифные абрикосы вареные въ сахарѣ	44
79. Компотъ изъ абрикосовъ	45
80. Ангеликъ компотомъ	45
81. ————— сухимъ	46
82. Компотъ изъ зеленыхъ абрикосовъ	47
83. Мармелада изъ зеленыхъ абрикосовъ	47
84. Крыжовникъ задушенный	48
85. ————— въ сиропѣ	48
86. Компотъ изъ крыжовнику	49
87. ————— изъ зеленыхъ абрикосовъ	50
88. Зеленые абрикосы другимъ образомъ	50
89. Зеленый миндаль	51
90. Цитроны, боргамоты и цитроны вареные	—
91. Варить зеленые цитроны	53
92. Бѣлой консервъ изъ цитроновъ	54
93. Консервъ изъ цитроновъ и апельсимовъ	54
94. Мармелада изъ цитроновъ	55
95. Марципаны цитронные	56
96. Сиропъ изъ цитроновъ	57
97. Бисквиты изъ сладкихъ померанцовъ	57
98. Апельсины вареные	58
99. ————— въ водкѣ	58
100. Марципаны любовными узлами	60
101. ————— зефирные	61
102. ————— маскироданные	—
103. ————— жидкіе	62

	Стр
104. О дѣланіи разныхъ соковъ и листныхъ напитковъ -	63
105. Какъ дѣлать сокъ изъ всякихъ ягодъ	63
106. Малиновой сокъ какъ дѣлать	65
107. Вишневой сокъ какъ дѣлать -	64
108. Лимонной сокъ какъ дѣлать -	64
109. Черной сокъ какъ дѣлать -	65
110. Смородиновой сокъ или ягодный какъ варить -	65
111. Густой квинтиной мармеладъ какъ дѣлать	66
112. Всякія воды и плоды какъ гласировать	67
113. Наливать цуавель -	68
114. Варить и готовить какъ кофе по Ту- рецки	68
115. Хо ошій напитокъ изъ кофе какъ го- товить -	69
116. Напитокъ изъ яблокъ какъ дѣлать	70
117. Дешевый и очень хорошій лимонадъ какъ дѣлать -	70
118. Лѣтомъ мороженое какъ дѣлать	71
119. Дѣлать наилучшій гипокрасъ	—
120. Или другимъ образомъ -	72
121. Нектаръ -	72
122. Россолки -	73
123. Ангелика -	73
124. Миндальная вода -	73
125. Ратафія изъ ядеръ -	74
126. Гипокрасъ -	74
127. Гипокрасъ другимъ образомъ	75
128. Бѣлой гипокрасъ -	75
129. Ратафія изъ ядеръ абрикосовыхъ	76
130. Гилопекъ -	76
131. Аглимскій Ескубанъ -	77

ГЛАВА III.

	Стр.
132. О дѣланіи разныхъ водокъ	78
133. Какъ дѣлать померанцовую водку	78
134. Еще инымъ образомъ	79
135. Дѣлать водку кардамонную	80
136. Тоже другимъ образомъ	80
137. Дѣлать красную пиминаую водку	80
138. — — зоревую водку	80
139. — — водку алкержесовую	81
140. Красная крѣпительная водка	—
141. Голубая крѣпительная водка	82
142. Травная водка	82
143. Дѣлать исплектиковую водку	82
144. Водка изъ пряныхъ зелѣй	82
145. — изъ разныхъ корней	83
146. Дѣлать ципронную водку	83
147. Наборъ въ полектиковую водку	84
148. Водка разносолисъ	85
149. Дѣлать водку коришневую	85
150. Дѣлать водку гвоздишную	86
151. — — мяшную	86
152. — — малиновую	86
153. — — полынную	86
154. — — шалфейную	87
155. — — анисовую	87
156. — — рябиновую	87
157. — — изъ пряныхъ корней	87
158. — — ангеликовую	88
159. — — крѣпительную	88
160. — — цофоликовую	89
161. — — бѣлую коришневую	89
162. — — другимъ образомъ	90
163. Водка изъ мяты	90
164. — — ангеликовая	91
165. — — сосновая	—
166. — — шиповная	—
167. — — полынная	92
168. — — ажержмяная	92
169. — — равная	92
170. — — душистая	93
171. — — унгарская	93

XIV Оглавленіе.

	Стр.
172. ——— александриал	93
173. Туринскую винную и сладкую водку какъ дѣлать	93
174. Или другимъ образомъ простѣе	96
175. Винную сладкую водку какъ дѣлать	96
176. Разные меды какъ дѣлать	97
177. Бѣлой медъ какъ варить	97
178. Медъ красной варить	97
179. Медъ варить золотымъ цвѣтомъ	98
180. Варить зеленой медъ	98
181. Обыкновенной медъ варить	98
182. Легкой медъ варить	99

ГЛАВА IV.

	Стр.
183. О дѣланіи разныхъ винъ	99
184. Дѣлать вино бѣлое	99
185. Дѣлать вино красное	102
186. Молодое вино	104
187. Пропускать вино сквозь выжимки	105
188. Вино изъ давленнаго винограда	106
189. Сбегать вино	—
190. Чтобъ простое вино было какъ Фран- цузское	107
191. Малиновое вино	—
192. Вино костяничное	108
193. Черничное вино	—
194. Брусничное вино	—
195. Испорченное вино сдѣлать хорошимъ	—
196. Или другимъ образомъ	109
197. Еще другимъ образомъ	—
198. Поправлять такое вино, которое выдох- нется, или испортится	110
199. Поправлять испорченное вино	—
200. ——— вино, которое начинаетъ киснуть	—
201. Отнять запахъ плѣсни у вина	—
202. Воспрепятствовать, чтобъ вино не скиснуло	—
203. Какъ поступать съ такимъ виномъ, ко- торое кисло или горько	—