

Меринг Андрей Яковлевич

**Использование плодов и ягод.
Сушка, приготовление
повидла, пасты, желе,
мармелада и пастилы**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
А65

А65 **Андрей Яковлевич М.**
Использование плодов и ягод. Сушка, приготовление повидла, пасты, желе,
мармелада и пастилы / Меринг Андрей Яковлевич – М.: Книга по Требованию,
2025. – 124 с.

ISBN 978-5-519-96293-3

ISBN 978-5-519-96293-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2025

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2025

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 первозданном 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.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

Отъ автора.

Настоящее руководство занимается, какъ значится на заголовкѣ, использованіемъ плодовъ и ягодъ путемъ сушки и путемъ приготовления повидла, пасты, желе, мармелада и пастилы, т. е. обнимаетъ только тѣ способы использованія, которые завершаются сушкой, или требуютъ значительнаго сгущенія плодовой и ягодной массы. Этотъ родъ технической переработки, особенно сушка, является наиболѣе простымъ и доступнымъ способомъ использованія.

Имѣя своей задачей ознакомленіе съ общедоступными способами использованія урожая сада, авторъ старался указывать и описывать, по возможности, простые дешевые снаряды для переработки, умалчивая или касаясь вскользь всего того, что не составляетъ существенной необходимости для домашняго или кустарно-промышленнаго производства описываемыхъ консервовъ. При этомъ тѣ снаряды, которые приходится покупать готовыми, для краткости не

описываются вовсе или же описываются въ самыхъ общихъ чертахъ, вѣзмѣнъ же описанія помѣщается рисунокъ данной машинки или прибора. Наоборотъ, тѣ принадлежности производства, которыя предлагается построить домашними средствами, описываются болѣе подробно.

При описаніи техники сушки отдѣльныхъ породъ плодовъ и ягодъ, особенное вниманіе удѣлено сушкѣ сливъ и винограда, такъ какъ сушка этихъ плодовъ въ Россіи распространена еще весьма слабо и ведется неудовлетворительно, между тѣмъ ея развитіе заслуживаетъ самаго серьезнаго вниманія, благодаря значительной площади сливовыхъ и виноградныхъ насажденій въ Россіи.

При составленіи настоящаго руководства авторъ пользовался, какъ русской и иностранной литературой этого предмета, такъ равно и данными личной и чужой практики. Тѣ отдѣлы производства, которые наиболѣе слабы въ существующей литературѣ, какъ-то о способахъ сушки, объ упаковкѣ, сортировкѣ и пр. изложены въ этой книжкѣ съ достаточной полнотой, главнымъ образомъ, по даннымъ практики, причемъ помѣщено значительное количество оригинальныхъ рисунковъ.

Отдавая, наконецъ, свой трудъ для общаго пользованія, авторъ прекрасно сознаетъ его не-

достатки, которые обусловливаются въ значительной мѣрѣ тѣмъ, что консервное дѣло еще мало разработано наукой, что въ Россіи еще нѣтъ ни одного опытнаго консервнаго учрежденія, которое собирало бы данныя практики и само бы двигало впередъ дѣло технической переработки произведеній садоводства. Силы же отдѣльнаго лица или отдѣльныхъ лицъ весьма недостаточны для того, чтобы справиться съ такимъ крупнымъ предметомъ, какимъ является консервированіе. Вполнѣ понятно, какъ трудно при этихъ условіяхъ получать матеріалъ для тѣхъ или иныхъ обобщеній въ данной области. Однако авторъ, работая, по мѣрѣ силъ и средствъ, надъ рѣшеніемъ и выясненіемъ различныхъ научныхъ, экономическихъ и техническихъ вопросовъ консервнаго производства, все-таки надѣется при слѣдующемъ изданіи этого посильнаго своего труда (если новому изданію суждено будетъ появиться) внести въ него существенныя измѣненія и улучшенія.

Андрей Мерингъ.

В в е д е н і е.

Въ тѣхъ странахъ, какъ напр. Америка, гдѣ каждый садовладѣлецъ сознаетъ, что мало продуктъ произвести— нужно умѣть его использовать, гдѣ привилось къ жизни мудрое правило, что ничто не должно пропадать даромъ, въ этихъ странахъ рядомъ съ развитіемъ и расширеніемъ плодоводства и ягодоводства идетъ и техническая переработка производимыхъ продуктовъ и обратно расширение технической переработки влечетъ за собой увеличеніе садовыхъ насажденій. Эти двѣ взаимно дополняющія отрасли—культура и переработка—настолько тѣсно связаны между собой, что нѣкоторые иностранные авторы не разграничиваютъ ихъ, а рассматриваютъ совмѣстно въ одномъ сочиненіи.

Совсѣмъ обратное мы наблюдаемъ въ Россіи, гдѣ вся модная за послѣднее время плодовая политика способствовала широкому распространенію плодовыхъ и ягодныхъ насажденій, удѣливъ распространенію технической переработки третьестепенное мѣсто. Въ результатѣ приходится наблюдать переполненіе нѣкоторыхъ рынковъ сырыми плодами и выслушивать жалобы хозяевъ на малоодоходность разведенныхъ садовъ.

У насъ въ Россіи болѣе чѣмъ въ какой другой странѣ обострился вопросъ объ использованіи того плодового и ягоднога товара, который не можетъ быть выгодно сбытъ въ сыромъ видѣ.

Примемъ во вниманіе массу падалицы, загнившіеся, червивые плоды и всё тѣ лѣтніе и неподходящіе сорта, которые въ массѣ разведены въ старыхъ русскихъ садахъ. Весь этотъ малоцѣнный продуктъ очень легко сгниваетъ и только техническая переработка можетъ сохранить его. Помимо этого и во всемъ остальномъ продуктѣ, хотя и болѣе прочномъ, всегда находится часть брака (вслѣдствіе ли плохой формы или мелкости), который на рынкѣ расцѣнивается дешево, но который по своему качеству можетъ не отличаться отъ перворазряднаго товара. Если сюда добавить тѣ плоды, которые по своей природѣ сохраняются очень плохо, напр. вишни и сливы, но которые, особенно на югѣ, разведены въ массѣ, такъ что представляютъ цѣлые вишневые и сливовые лѣса, то станетъ понятнымъ, какую массу продукта сохранить намъ техническая переработка.

Сбытъ сырого ягоднаго товара находится въ такихъ же неблагоприятныхъ условіяхъ, какъ и сбытъ плодовъ, съ тою только разницей, что ягодная торговля не достигаетъ такихъ широкихъ размѣровъ и поэтому меньше бросается въ глаза. Между тѣмъ техническая переработка ягодъ можетъ имѣть серьезное экономическое значеніе, используя, не говоря уже про культурныя, ту массу нашихъ лѣсныхъ и полевыхъ ягодъ, которыя, за отсутствіемъ сбыта или по причинѣ низкихъ цѣнъ, большею частью бесполезно пропадаютъ въ мѣстахъ ежегоднаго появленія. При условіи технической переработки дикихъ ягодъ, скромный бюджетъ русской крестьянской семьи нѣсколько увеличился бы открывшимся сбытомъ даровыхъ продуктовъ природы, которые такъ любятъ собирать расторопные крестьянскіе ребята.

Прибѣгнемъ теперь къ цифрамъ для доказательства, что сбытъ консервовъ въ Россіи вполнѣ обеспеченъ, та к

какъ нашъ внутренній рынокъ пользуется значительнымъ привозомъ консервовъ изъ другихъ странъ.

Таблица движенія привоза и вывоза разныхъ сухихъ фруктовъ и ягодъ, а также рахатъ-лукума и халвы *) за послѣднее десятилѣтiе (1896—1905 г.) внѣшней торговли Россiи.

Годы	Въ пудахъ.		Въ рубляхъ.	
	Привозъ	Вывозъ	Цѣнность при- воза	Цѣнность вывоза
1896	1.974.762	2.777	4.554.823	8.350
1897	2.074.686	226.697	4.473.975	481.959
1898	2.384.014	37.239	5.166.897	109.443
1899	1.731.145	33.552	4.269.054	157.696
1900	2.078.126	96.033	5.384.780	673.818
1901	2.133.258	97.561	5.902.249	462.042
1902	2.020.475	228.797	5.670.695	1.128.244
1903	2.532.270	120.044	7.078.409	582.769
1904	2.704.854	11.760	7.424.271	49.965
1905	2.243.466	25.436	6.097.106	250.085
Всего	21.877.056	879.896	56.022.259	3.904.371

Приведенныя цифры, говорятъ о ежегодномъ повышенiи привоза, который въ 1904 году достигъ 2.704.854 пудовъ сушеныхъ фруктовъ и ягодъ на сумму 7.424.271 руб., превысивъ цѣнность привоза въ 1895 году почти въ 2 раза. вмѣстѣ съ ростомъ привоза растетъ также и вывозъ, который въ 1902 году равнялся болѣе милліона руб. Однако цѣнность привоза ежегодно въ нѣсколько разъ превышаетъ цѣнность вывоза. Въ теченіе 10 лѣтъ привезено разныхъ сухихъ плодовъ и ягодъ 21.877.056 пудовъ на сумму 56.022.259 руб., а вывезено за это время всего 879.896

*) Статистическое Отдѣленіе Департамента Таможенныхъ Сборовъ не каждый годъ выдѣляетъ рахатъ-лукумъ и халву въ отдѣльную рубрику, что заставило автора въ цифры привоза включить эти особыя заготовки. Однако привозъ рахатъ-лукума и халвы не превышаетъ ежегодно 60 тысячъ руб.

пуд. на 3.904.371 руб., такъ что въ среднемъ *цѣнность* *привоза почти въ 15 разъ больше цѣнности вывоза.* Нужно при этомъ еще добавить, что заграничные консервы обложены довольно высокой таможенной пошлиной, которой въ одномъ только 1904 г. заплачено нашему правительству болѣе 1½ милліона руб., что составляетъ 20% цѣнности привоза въ этомъ году.

Такимъ образомъ, Россія потребляетъ большое количество заграничныхъ сушеныхъ плодовъ и ягодъ, удороженныхъ ввозной пошлиной, между тѣмъ какъ мѣстные сырые плоды и ягоды часто не находятъ себѣ сбыта. Это сопоставленіе говоритъ настолько ясно, что выводы сами напрашиваются въ голову.

ГЛАВА I.

Сборъ, сортированіе и правила использованія плодовъ.

При постановкѣ производства переработки плодовъ съ цѣлью использованія той части продукта, которая осталась непроданной или не можетъ быть выгодно продана сырьемъ, садовладѣлецъ уже не можетъ выбирать для переработки самый подходящій матеріалъ, а долженъ наиболѣе выгодно переработать все то, что не можетъ быть сбыто въ свѣжемъ видѣ. Такимъ образомъ, практическая задача хозяина сводится къ умѣлому распоряженію этимъ подлежащимъ использованію матеріаломъ. Умѣлое распоряженіе состоитъ въ томъ, чтобы сырье каждаго рода подвергнуть наиболѣе соотвѣтствующей и выгодной переработкѣ: такъ одна часть продукта по своему качеству наилучше годится для сушки, другая часть будетъ хороша на повидла, третья часть дастъ недурную пастилу и т. д. каждый родъ долженъ получить наиболѣе соотвѣтствующее примѣненіе.

Прежде всего должно помнить общее правило, что сырье нужно перерабатывать въ такомъ порядкѣ, чтобы поврежденный и менѣе прочный продуктъ использовался ранѣе болѣе стойкаго. Это важно не только для полученія лучшаго продукта, но важно также для продленія сезона переработки.

Затѣмъ существенное значеніе для приготовленія надлежащаго продукта является своевременный и старательный сборъ плодовъ и ихъ сортированіе.

Сборъ плодовъ. Для полученія хорошаго продукта плоды должны быть собираемы вполне зрѣлыми, такъ какъ въ этомъ состояніи они содержатъ наибольшее количество сахара, который позднѣе при перезрѣваніи плодовъ частью переходитъ въ крахмалъ, отчего плоды становятся рассыпчатыми и мучнистыми. Помимо ухудшенія качества продукта, перезрѣлые плоды очень плохо очищаются отъ кожицы и при употребленіи кожцеснимательныхъ машинокъ даютъ значительное количество отброса. При разрѣзкѣ на части перезрѣлые плоды легко крошатся и даютъ порядочное количество лома (яблоки). Плоды не должны быть также недозрѣлыми, иначе получится кислый и невзрачный сухой продуктъ. У недозрѣлыхъ косточковыхъ плодовъ, кромѣ того, трудно отдѣляется косточка. Своевременный сборъ плодовъ особенно важенъ для лѣтнихъ и осеннихъ плодовъ, которые легко перезрѣваютъ на деревѣ. Зимніе же сорта яблокъ и грушъ на деревѣ не всегда дозрѣваютъ и, будучи сняты передъ наступленіемъ морозовъ, доходятъ уже въ лежкѣ.

Для сбора плодовъ нужно выбирать такое время, когда плоды бываютъ съ поверхности сухи. Рано утромъ, пока не обсохла роса, равно также вскорѣ послѣ или во время дождя плоды отнюдь не должны собираться.

Переходя затѣмъ къ способамъ сбора плодовъ, должно замѣтить, что плоды, предназначенные для технической переработки, должны быть собираемы недорогимъ способомъ, но однако безъ допущенія значительныхъ поврежденій плодовъ. Предосторожности отъ поврежденій необходимы потому, что всѣ битые плоды плохо очищаются отъ кожицы машинками, а самыя поврежденные мѣста становятся болѣе темными и легко загниваютъ.