

Смирнов

**Практический самоучитель
кондитерских искусств**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
С50

С50 **Смирнов**
Практический самоучитель кондитерских искусств / Смирнов – М.: Книга по Требованию,
2023. – 149 с.

ISBN 978-5-519-74048-7

Руководство к приготовлению киевской, смоленской и др. сироп. Варений по новейшим
Практическое способам: С приложением наставления: Сохранение и сушение плодов

ISBN 978-5-519-74048-7

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

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.

НѢСКОЛЬКО СЛОВЪ ВМѢСТО ПРЕДИСЛОВІЯ.

Кіевскія варенья, по своимъ безспорно заслуженнымъ качествамъ и достоинствамъ, считаются лучшими и пріобрѣли повсемѣстную извѣстность; но, развѣ ихъ нельзя точно такъ-же приготовить въ Москвѣ, Иркутскѣ или Петербургѣ? Дѣло въ томъ, что Кіевскіе кондитера, или, вѣрнѣе сказать, дома, семейства, которые изъ рода въ родъ занимаются приготовленіемъ вареній для продажи, обладаютъ имъ однимъ извѣстными секретами, пріемами: они знаютъ, примѣръ, на какомъ огнѣ, сколько времени, наконецъ даже въ какомъ сосудѣ должно варить то или другое варенье; какое количество брать воды на фунтъ сахара и какую именно воду для того или другаго сорта плодовъ или ягодъ и т. п.

Будучи страстнымъ любителемъ хорошихъ вареній, я, въ продолженіи 30 лѣтъ, повсюду собиралъ секреты и всѣ пріемы приготовленій хорошихъ вареній. Кстати, долженъ замѣтить, что въ Смоленскѣ, кромѣ сухихъ конфектъ, пользующихся достаточною извѣстностью, превосходно варятъ сиропныя варенья, ничѣмъ не уступающія Кіевскимъ, а нѣкоторыя, какъ напримѣръ, ягодныя, даже превосходятъ ихъ.

Желая подѣлиться своею опытностью и знаніемъ, предлагаю настоящее изданіе, надѣясь, что оно принесетъ несомнѣнную услугу всѣмъ любителямъ хорошихъ вареній; въ особенности-же тѣмъ, кто приготовляетъ ихъ дома, что, не говоря уже о ихъ достоинствѣ предъ покупными, значительно сокращаетъ расходъ.

Хотя при описаніи cadaго сорта вареній будутъ подробно изложены всѣ способы и приемы какъ поступать въ приготовленіи того или другаго варенья, все-же считаю не лишнимъ ознакомить въ началѣ изданія съ общими правилами; но, предупреждаю: исполнять ихъ въ точности и гдѣ сказано брать воду колодезную не употреблять рѣчной: первая — какъ содержащая въ себѣ много известковыхъ частицъ, имѣетъ свойство сохранять плоды или ягоды; вторая — придаетъ мягкость тѣмъ плодамъ или ягодамъ, которые трудно развариваются; словомъ, желающіе съ успѣхомъ пользоваться настоящимъ изданіемъ должны строго слѣдовать ниже — изложеннымъ правиламъ и только при точномъ ихъ исполненіи могутъ быть вполне увѣрены въ удачномъ приготовленіи.

Правила, которыя должно соблюдать въ приготовленіи сиропныхъ вареній.

1.) Плоды или ягоды, предназначенные для варенья, должны быть сильные, но не пересильные, совершенно свѣжіе и только что собранные; поэтому для варки вареній лучше всего избирать теплый и ясный день.

2.) Преимущественно употреблять сахаръ-рафинадъ, отъ котораго варенья бываютъ пѣкше, прозрачше и вкусше; лучше сохранять свой вкусъ и ароматъ.

3.) Если варенье варится изъ мелисса или сахарнаго неску, сиропъ необходимо очистить слѣдующимъ простѣйшимъ способомъ: въ то время когда сиропъ кипитъ, впустить въ него два или три яичныхъ бѣлка и, вскипятивъ, процѣдить сквозь сито; бѣлокъ имѣетъ свойство очищать сиропъ отъ самой незначительной пылинки.

4.) Варенья варить на жаровиѣ;—въ широкомъ тазикѣ изъ желтой мѣди съ придѣлannoю ручкою; тазы содержать въ совершенной чистотѣ; наблюдать, что-бы при варкѣ варенья края таза не слишкомъ разгорячались, отъ чего варенье легко можетъ обсахариться, особенно при концѣ варки, при чемъ измѣнится вкусъ и цвѣтъ варенья.

5.) Большею частью всѣ варенья въ началѣ варить на самомъ сильномъ а потомъ уже умѣренномъ огнѣ и каждыя десять минутъ снимать съ огня, давая нѣсколько остыть варенью; такъ поступать до пяти разъ и потомъ уже варить до надлежащей густоты и прозрачности.

6.) Пѣну, какъ съ варенья такъ и сиропа, снимать дномъ ложки; съ клубники, малины и другихъ ягодъ, имѣющихъ множество сѣмечекъ, пѣну снимать рѣшетчатою ложкою.

7.) Варенья отнюдь не мѣшать ложкою, а только встряхивать тазикъ, наблюдая, что-бы сиропъ ровно покрывалъ ягоды.

II

8.) Всякое варенье охлаждать въ фарфоровой или фаянсовой посудѣ, самое удобное—суповая чаша; но ни въ какомъ случаѣ не оставлять въ тазикѣ, въ которомъ варилося.

9.) Что-бы убѣдиться достаточно-ли варилося варенье, слѣдуетъ блюдечко поставить на ледъ, положить на него ложку варенья и, когда остынетъ, попробовать: ягоды должны быть мягки, прозрачны и достаточно пропитаны сиропомъ; сиропъ долженъ быть безъ отливовъ и ровной массой покрывать ложку. Тогда варенья переливать въ фаянсовую посуду, покрывать, но не завязывать, листомъ бумаги и ставить въ прохладное мѣсто. На другой день раскладывать варенье въ банки, покрывать кружкомъ бумаги, смоченной ромомъ или спиртомъ; этотъ кружокъ долженъ находиться на поверхности варенья и плотно прилегать къ стѣнкамъ банки, верхъ которой покрыть восковой бумагой, потомъ нисчей, воловьимъ пузыремъ и плотно обвязывать.

10.) Въ тѣхъ вареньяхъ, которыя требуютъ отдѣльной переварки сироповъ, фрукты или ягоды вынимать изъ сиропа рѣшетчатой ложкой, что-бы сиропъ совершенно стекалъ съ плодовъ.

11.) Варенья сохранять въ кладовыхъ, гдѣ нѣтъ сырости; самое лучшее сберегать ихъ въ печахъ, которыя не топятся.

12.) Варенья, сберегаемые въ прокъ, чаще пересматривать и какъ только на бумагѣ появится плѣсень, тотчасъ перемѣнять бумагу. Если-же самое варенье немного заплѣснѣетъ, тщательно слить сиропъ, отбросить испортившіе плоды, сиропъ переварить, дать ему разъ прокипѣть; разумѣется, послѣ этого варенье потеряетъ нѣсколько доброты и вкуса; самое лучшее—слить сиропъ, сварить новый и холоднымъ налить на плоды.

13.) Въ случаѣ если варенье засахарится, непременно переварить его; это случается отъ теплой кладовой гдѣ хранилось, или когда варенье было слишкомъ переварено. Для предупрежденія засахариванья кладутъ въ варенья на каждый фунтъ сахару полъ-золотника поваренной соли; употребленіе такого незначительнаго количества соли не имѣетъ никакого вліянія на вкусъ варенья.

14.) Въ жаркое лѣтнее время случается, что варенья закисаютъ; какъ только это будетъ замѣчено, тотчасъ слить сиропъ, сварить до

III

надлежащей густоты свѣжій, выложить въ него плоды или ягоды, дать разъ вскипѣть и уложить въ банки; но ежели сиропъ еще не испортился во вкусъ, а сдѣлался жиже, что показываетъ только наклонность къ окисанію, то тщательно слить сиропъ, уварить его до надлежащей густоты и холоднымъ налить на плоды.

15.) Ежели варенья окажутся сохнувшими и сиропъ въ нихъ осаживается леденцомъ, такое варенье тотчасъ выложить въ тазикъ, прибавить воды и переварить до надлежащей густоты.

16.) Изъ банокъ, а тѣмъ болѣе пачатыхъ, брать варенья всегда чистою и обтертою на-сухо ложкою; не оставлять въ банкахъ промежутковъ и ямокъ, наблюдать, что-бы поверхность варенья была всегда ровная; плоды не должны быть мѣстами обнажены а всегда покрыты сиропомъ.

Правила, которыя должно соблюдать въ приготавленіи желе.

1.) Желе варить изъ совершенно спѣлыхъ плодовъ или ягодъ и всегда на рѣчной водѣ.

2.) Сиропъ точно такъ-же очищается бѣлкомъ какъ и на варенье; —варится на легкомъ огнѣ въ такихъ-же тазикахъ какъ и варенья.

3.) Пѣну снимать дномъ ложки какъ можно чище и обращать особенное вниманіе, что-бы не переварить желе, что не рѣдко случается; во избѣжаніе этого чаще снимать съ огня и пробовать.

4.) Для того, что-бы узнать довольно-ли варилось желе предлагаемъ нѣсколько способовъ: а) обмокнувъ въ желе ложку и опустивъ ее къ низу—готовое желе должно сплывать густою массою; б.) обмокнувъ въ желе булавочную головку и переверотивъ её къ низу—сиропъ не долженъ отходить; в.) вливая въ тазикъ сиропъ, замѣтить лучинкою его высоту и варить до тѣхъ поръ, пока высота значительно поизится и г.) самый простой и вѣрный: чаще снимать тазикъ съ огня, брать желе на ложку, класть на ледъ, дать остыть и пробовать: желе должно быть прозрачно и упруго.

5.) Горячимъ разливать въ предварительно нагрѣтыя банки и вызывать ихъ, когда совершенно остынетъ.

IV

6.) Раскладывать въ фаянсовые банки; въ продажѣ имѣются такъ называемыя **желейныя** банки, имѣющія узкій низъ и широкое отверстие.

7.) Сохранять и обвязывать банки точно такъ-же какъ и варенья; по кружечкѣ бумаги не надо смачивать ромомъ.

Правила, которыя должно соблюдать въ приготовленіи сироповъ, морса и соновъ.

1.) Ягоды и плоды должны быть совершенно спѣлые и свѣжіе, ягоды не очищать отъ зернышекъ, а, перебравъ и обрѣзавъ вѣточки, обмыть въ холодной рѣчной водѣ.

2.) Сахаръ употреблять рафинадъ, истолченный въ мелкій порошокъ.

3.) Сироны, морсы и соки отнюдь не переваривать, иначе они будутъ очень густы.

4.) —процѣживать сквозь фланель или плотный холстъ,

5.) Тѣ сироны, которые горячими разливаются въ бутылки, пока совершенно не остынутъ, не закупоривать; эта предосторожность необходима для сбереженія ихъ и для того, что-бы сироны не подвергались броженію и порчѣ. Передъ тѣмъ какъ сироны разлпвать, бутылки ~~снаружи~~ облить теплою водою, что-бы не лопнули отъ горячаго сиропа.

6.) Сохранять въ небольшихъ бутылкахъ или полу-бутылкахъ; наливать холоднымъ, плотно закупоривать хорошею пробкой, смоченной ромомъ или спиртомъ, осмаливать и ставить въ песокъ къ верху дномъ.

7.) Сироны, соки и морсы, сохраняемые въ бутылкахъ и початые, долго стоять не могутъ; почему употреблять ихъ въ скоромъ времени или перелить въ малыя бутылочки.

8.) Мязга или мякоть, остающаяся отъ сироповъ, морса и соку можетъ быть употреблена на мармеладъ, или повидлу, или пастилу.

**Правила, которыя должно соблюдать въ приготовленіи
мармелада.**

1.) Ягоды и плоды брать спѣлые и свѣжіе; варить на легкомъ огнѣ, непрерывно мѣшая деревянною лопаточкой или ложкою въ одну сторону. Когда мармеладъ начнетъ крѣпнуть и большими кусками будетъ сплывать съ лопаточки, снимать съ огня и горячимъ выкладывать въ каменные банки, предварительно нагрѣтыя; —когда остынетъ, покрывать кружкомъ бумаги, смоченной спиртомъ, завязывать воловьимъ пузыремъ какъ сиропныя варенья и хранить въ сухихъ, холодныхъ кладовыхъ.

2.) Варить всегда въ рѣчной водѣ и въ тазикахъ изъ желтой гѣды съ толстымъ дномъ, потому что мармеладъ легко поджараетъ.

**Правила, которыя должно соблюдать въ приготовленіи
сухихъ конфетъ или цукатъ.**

1.) Ягоды, плоды и овощи могутъ быть и не совершенно спѣлые, но непременно свѣжіе и отобранные.

2.) Ягоды, предназначенныя для сухихъ конфетъ, варить въ колодезной водѣ; а плоды—въ рѣчной, въ широкихъ мѣдныхъ тазахъ, не весьма глубокихъ.

3.) Вишни, кизиль и т. п. очищать отъ косточекъ; абрикосы, персики, сливы, груши и яблоки варить съ косточками и сѣмечками.

4.) Ягоды, плоды и овощи сушить на доскахъ или желѣзныхъ листахъ, покрытыхъ чистою и сухою соломой и ставить въ печь, по выпутіи хлѣба; это сушеніе имѣетъ уже ту выгоду, что не требуетъ излишней тонки и время, въ которое должно вынимать хлѣбъ изъ печи, имѣетъ самую лучшую температуру для сушенія.

5.) Всѣ вообще сиропныя варенья легко можно превратить въ сухія конфеты, стоитъ только изъ варенья осторожно вынимать рѣшетчатою ложкою ягоды или плоды, дать съ нихъ хорошо

VI

стечь сиропу и высушить; это сушеніе повторять отъ двухъ до трехъ разъ, ставя въ легко-истопленную печь и наблюдая, что-бы плоды не пересушить.

6.) Что-бы имѣть плоды кристаллизованными, — мочать ихъ въ густой сиропъ и всякій разъ какъ ставить въ печь посыпать довольно крупнымъ сахаромъ.

Примѣчаніе. Такимъ способомъ можно готовить всѣ сухія конфекты, кромѣ грушъ, о приготовленіи которыхъ будетъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

7.) Сохранять въ ящикахъ или стеклянныхъ банкахъ; покрывать бумагой, которую сверху исколотъ булавкою. Если-бы попростествіи нѣкотораго времени конфекты отсырѣли, пересыпать ихъ мелкимъ сахаромъ, перетереть банки и снова уложить въ нихъ конфекты. Банки обвязывать, когда конфекты совершенно остынутъ; сберегать въ теплыхъ комнатахъ, гдѣ нѣтъ сырости, отъ которой плоды и ягоды легко отсыраютъ и становятся мягкими.

8.) При перевозкѣ сухихъ конфектъ укладывать ихъ въ ящики изъ сухаго липоваго, кленоваго или ольховаго дерева; лучше когда каждый сортъ конфектъ имѣетъ свой особенный ящикъ. Конфекты пересыпать мелкимъ сахаромъ. Всѣ стороны ящика обкладывать толстою сахарною бумагою и таковою-же покрывать; но еще надежнѣе каждый рядъ конфектъ перекладывать бумагою, которая значительно сберегаетъ конфекты отъ порчи.

9.) Сиропъ, остающійся отъ сухихъ конфектъ, употреблять на мармеладъ, желе или постилу.

10.) Чтобы имѣть сухія конфекты кристаллизованными, поступать см. стр. 4 № 2.

Правила, которыя должно соблюдать въ приготовленіи шербетовъ.

Всѣ вообще шербеты готовятся изъ воды и сахару; по желанію, вмѣсто воды вливаютъ различные сиропы, морсы или соки; за неимѣніемъ ихъ можно прибавлять различные масла,

VII

какъ-то: бергамотное, лимонное, померанцовое, розовое и другія; но масло предварительно должно растирать съ сухимъ мелкимъ сахаромъ въ каменной ступкѣ и класть его въ самой малой дозѣ, а именно: на 2 ф. сахару и 1½ стакана воды отъ 6 до 8-ми капель; при большемъ употребленіи—шербетъ получаетъ горечь.

Правила, которыя должно соблюдать въ приготовленіи постилы.

Постилу можно готовить или на сахарѣ, или меду, а такъ же на очищенной патоцѣ;—складывать слоями или пластами въ ящики кленоваго, липоваго или ольховаго дерева; ящики могутъ быть произвольной величины; болѣе употребительны слѣдующихъ размѣровъ: длина—1 аршинъ и 4 вершка; ширина—12 вершковъ и вышина—1½ вершка; или: длина—36 дюймовъ; ширина—10 дюйм.; высота—2 дюйм., или: длина—12 дюйм., ширина—6 дюйм., высота—2 дюйм., верхъ дѣлается на 2 дюйма шире и длиннѣе нежели низъ. Тѣсто раскладывать въ деревянные ящики, на дно которыхъ класть листъ чистой бѣлой бумаги, а затѣмъ слой постилы, толщиною въ ½ дюйма; ящики ставить на маленькихъ ровныхъ деревянныхъ подкладкахъ въ печь, нагрѣтую не выше 50°; чело печи закрывать заслонкою, нижній конецъ которой долженъ быть плотно прижать, а верхній—нѣсколько отставать, для выхода тепла изъ печи; на ночь совсѣмъ отнимать заслонку. Тѣсто должно простоять въ печи отъ 18 до 24 часовъ, по прошествіи которыхъ въ ящики накладывать новый слой и повторять въ теченіе 4—5 дней; такимъ образомъ получится постила въ четыре или пять слоевъ; каждый слой долженъ быть изъ свѣжаго тѣста и простоять, при той-же температурѣ, въ печи сутки, какъ и первый. Когда ящикъ наполнится постилой, верхъ покрывать тонкой бѣлой бумагой и хранить въ сухомъ мѣстѣ. Дно и внутреннія стороны ящика плотно обтягивать тонкимъ холстомъ, который смазать чистымъ густымъ медомъ.

Что бы имѣть постилу краснаго цвѣта, подкрашивать клюквеннымъ или рябиновымъ сокомъ, которымъ обливаются протертыя яблоки, послѣ чего класть сахаръ или медъ и сбивать.

Въ приготовленіи постилъ все искусство состоитъ въ томъ, что бы яблоки не переварить и не перенечь. Ежели поставить въ печь слишкомъ жаркую—постила утрачиваетъ свою бѣлизну и получаетъ красновато-желтый цвѣтъ.

СОХРАНЕНИЕ СВѢЖИХЪ ФРУКТЪ.

1.) Съ деревь вмѣстѣ съ хвостиками собрать еще не совсѣмъ вырѣвшіе плоды; осторожно, что-бы не помять, уложить ихъ въ стеклянную сухую банку, крѣпко обвязать пузыремъ или клеенкой, что-бы къ плодамъ не было доступа воздуху. Между тѣмъ, въ сухомъ погребѣ, выкопать яму такой величины, что-бы, поставивъ банку съ плодами, можно было обложить со всѣхъ сторонъ смѣсью изъ 4-хъ частей селитры, 2 хъ частей нашатыря и 3-хъ частей песку, слоемъ толщиною въ 3 или 4 дюйма.

2.) Гашеной ѣдкой извести просѣять сѣвозъ сѣто и сохранить отъ прикосновенія свободнаго воздуха. Между тѣмъ плоды уложить слоями въ банку и каждый слой пересыпать приготовленною известью, толще или тоньше, смотря по величинѣ плодовъ. Наполнивъ банку, отверстіе не затыкать пробкою, опрокинуть на дно кадки или ящика и засыпать банку слоемъ въ вершокъ толщины той-же известью такъ, что-бы насыпанный слой лежалъ вокругъ всей банки.

3.) Въ плоскій ящикъ насыпать слой опилокъ бѣлаго дерева съ восьмою долею буковой золы; въ этотъ слой укладывать плоды такъ, что-бы они были совершенно засыпаны; ящики закрыть и герметически замазать.

СУШЕНІЕ ФРУКТЪ.

Свѣжіе, только что собранные, плоды положить въ кипятокъ и держать пока размокнутъ; тогда очистить отъ кожицы и выкладывать на рѣшета или сита, уложенныя надъ большими фаянсовыми или муравлеными лотками или блюдами, въ которые долженъ стекать сокъ съ очищенныхъ плодовъ. Какъ только сокъ перестанетъ стекать, плоды раскладывать рядомъ на доски и сажать въ печь, изъ которой только что вынуты хлѣбы, оставить на сутки. На другой день вынимать и остудить на вольномъ воздухѣ; тогда слежка приплюснуть рукою или дощечкою и, окунувъ каждый плодъ въ патекшій сокъ, вновь класть на рѣшета или сита и поставить въ тепло натопленную комнату, гдѣ и дать поверхности обсохнуть; когда же поверхность хорошо обсохнетъ, въ мягкомъ еще, нѣсколько обсахарившемся, видѣ, плотно укладывать въ коробки или ящики, которые оклеить бумагою.