

Редакция предприняла все усилия, чтобы связаться с правообладателями. Если вы располагаете какой-либо полезной информацией об авторах или их наследниках, имеющих отношение к использованному в книге тексту, просьба сообщить в издательство. Мы заранее приносим извинения в случае обнаружения ошибок и неточностей и готовы внести исправления в последующие переиздания.

УДК 641/642
ББК 36.997
О-11

Дизайн оформления переплета А. Мусина

Рисунки А. Гардян

О приготовлении варений и других сладких консервов. – Москва :
О-11 Эксмо, 2014. – 128 с. : ил.

ISBN 978-5-699-71964-8 (оф. 1)

ISBN 978-5-699-73576-1 (оф. 2)

Многие любят свежее варенье, обладающее вкусом и ароматом, приятной сладостью и, главное, пользой, хранящейся до поры в ягодах и фруктах. В XIX веке в каждой большой семье существовали свои оригинальные рецепты приготовления варений, со своими секретами, передающимися из поколения в поколение. Эти варенья готовились на продажу и были известны далеко за пределами дома или города. Мы нашли чудесную книгу 1878 года, в которой описаны рецепты таких варений. Сколько времени варить то или иное варенье, в каком сосуде, на каком огне, сколько брать сахара... Хитростей очень много. Издатель книги, являясь страстным любителем варенья, собирал их по всей России в течение долгих 30 лет.

Мы адаптировали эту книгу для современного читателя. Она, без сомнения, будет полезна всем ценителям хорошего домашнего варенья, а также любителям желе, мармелада, цукатов, шербета. Вы найдете описание каждого сорта варенья, способы и правила его приготовления. Все просто, подробно и очень вкусно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-71964-8 (оф. 1)
ISBN 978-5-699-73576-1 (оф. 2)

© Анаит Гардян, рисунки, 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

ПРЕДИСЛОВИЕ РЕДАКТОРА К СОВРЕМЕННОМУ ИЗДАНИЮ

Нет десерта слаще, вкуснее, а главное полезнее, чем сваренные в сахаре или мёде фрукты и ягоды! Разнообразные варенья, желе, повидло, мармелад — лучшее украшение стола, логичный атрибут чайной и кофейной церемоний и гордость каждой уважающей себя хозяйки.

Историки считают изобретателями сладкого десерта из плодов древних греков. Они устраивали грандиозные пиршества и, вероятно, во время своих симпозиумов, между умной беседой и выступлениями танцовщиц, ублажали себя вареньем из айвы. Однако рецепт варенья в современном виде всё же имеет не европейские, а восточные корни: он принадлежит древним персам. На Востоке история варенья исчисляется тысячелетиями, потому что здесь намного раньше, чем в Европе, появился сахар. Правда, персияне варили фрукты и ягоды своеобразно, добавляя в сладости огромное количество специй, а варенье употребляли в качестве приправы к острым и мясным блюдам.

Во время крестовых походов, в XI–XIII веках, тростниковый сахар распространился в Европе. В 1490 году Колумб перенёс сахарный тростник с Канарских островов на Санто-Доминго (Гаити). Культура в Вест-Индии и Центральной Америке стала быстро развиваться, колониальный сахарный песок быстро покрыл потребность в нём в Европе, где начиная с XVI столетия стали появляться рафинадные заводы. Тем не менее, вплоть до XIX века сахар оставался предметом роскоши.

В знаменитом «Домострое» — памятнике русской литературы XVI века, есть наказ варить «малиновой морс и всяки сласти, и яблока, и груши в квасу, и в патоке и постель». Термин «варенье» в Российской империи возник в результате переосмысления: первоначально слово означало — «варка, варено», а в конце XVIII века стало обозначать варёную сладость. При этом в первых поваренных книгах слово «варенье» заменяли на «кандирование» (от нем. *kandieren* — варить, плавить сахар).

Вскоре наступает новый этап в истории варенья. В 1747 году Андреас Марграф опубликовал в мемуарах Берлинской академии наук свою идею извлекать сахар из корнеплодов свекловицы. Он указал и порядок работы, который лежит в основе производства по сей день. Его ученик Ахард устроил первый завод для добывания сахара из свеклы. Несмотря на то, что первые опыты производства были неудачны, в 1806 году Наполеон, желая достичь независимости от английского импорта, приказал раздать земли для возделывания свекловицы. В 1828 году во Франции работали уже 103 завода. Прибыльное производство распространилось в Германию и другие страны Европы.

В России первый завод для добывания свекловичного сока, в основном для переработки в спирт, был пущен в 1802 году в селе Алябьево Чернского уезда Тульской губернии (сегодня это территория Орловской области). Завод построили на паях изобретатель Яков Степанович Есипов и генерал-майор, Георгиевский кавалер Егор Иванович Бланкеннагель. Кстати, в 1803 году Бланкеннагель обратился к Александру I с просьбой выделить ему ссуду, и

вскоре император подписал указ о предоставлении льгот «тульскому гражданскому губернатору Бланкеннагелю». В 1809 году сахарный завод был устроен Иваном Акимовичем Мальцовым, а дальнейшее развитие русского свеклосахарного производства многим обязано семье графов Бобринских. В 1897 году в России работали 236 заводов, их производительность составляла до 45 млн пудов (737 100 тонн) в год.

Сахар стал доступен народу. Это событие значительно расширило кулинарные возможности поваров, кухарок и домашних хозяек: появились новые виды блюд, сладких десертов. Более того, широкие слои населения стали использовать сахар для консервирования ягод и фруктов, которые во всём разнообразии российская плодородная земля давала в избытке. Люди получили возможность сберегать драгоценные ягоды и фрукты, делать запасы на долгую суровую зиму. В русской кухне начали складываться традиции приготовления блюд путём уваривания ягод и фруктов с сахаром. Одной из важнейших задач стало формирование правил приготовления, чтобы во время хранения запасы не забродили и не засахарились, а сохранили свой природный вкус и полезные свойства.

Вторая половина XIX века — время революции в кулинарном искусстве. Девушки всех сословий в то время считали обязательным пройти курс обучения в кулинарной школе. На прилавки книжных магазинов жемчужной россыпью посыпались поваренные книги Елены Молоховец, Екатерины Авдеевой, Пелагеи Александровы-Игнатьевой и других авторов, они шли нарасхват и претерпели по несколько переизданий. И в каждой поваренной книге был раздел по приготовлению варений, желе, смокв, сиропов.

Однако многие известные и популярные поныне кулинарные книги опередило издание, не назвавшее имя автора, оно вышло в свет в московской типографии Д.Г. Гаврилова ещё в мае 1878 года. Современное издание этой книги читатель держит в настоящий момент в своих руках. Здесь собраны лучшие рецепты из прославленных в кулинарном искусстве губерний Российской империи. Организация книги представляется нам наилучшей: сначала даны общие правила приготовления, а затем в алфавитном порядке приведены все фрукты и ягоды со всеми применяемыми к ним способами консервирования.

Мы постарались максимально бережно отнестись к оригинальному изданию, его удивительному языку и стилю изложения, чтобы вы могли им насладиться в полной мере, а при необходимости самостоятельно интерпретировать некоторые устаревшие рекомендации, к примеру, относительно жара печи. Чтобы облегчить чтение и использовать на практике приведённые рецепты, мы рядом со старыми мерами веса указали их современные аналоги, а в виде сносок дали редакторские примечания, касающиеся современных данных о некоторых используемых ингредиентах и способах приготовления.

Смеем надеяться, что переиздание этой замечательной книги послужит делу возрождения и сохранения русской национальной кухни, её традиций и культуры.



ОТ АВТОРА.

Несколько слов вместо предисловия

Киевские варенья, по своим бесспорно заслуженным качествам и достоинствам, считаются лучшими, и приобрели повсеместную известность; но разве их нельзя точно также приготовить в Москве, Иркутске или Петербурге? Дело в том, что киевские кондитеры или, вернее сказать, дома, семейства, которые из рода в род занимаются приготовлением варений для продажи, обладают им одним известными секретами, приёмами: они знают, например, на каком огне, сколько времени, наконец, даже в каком сосуде должно варить то или другое варенье; какое количество брать воды на фунт сахара, какую именно воду для того или другого сорта плодов или ягод и т. п.

Будучи страстным любителем хороших варений, я в продолжение 30 лет повсюду собирал секреты и все приёмы приготовлений хороших варений. Кстати, должен заметить, что в Смоленске, кроме сухих конфет, пользующихся достаточною известностью, превосходно варят сиропные варенья, ничем не уступающие киевским, а некоторые, как например ягодные, даже превосходят их.

Желая поделиться своею опытностью и знанием, предлагаю настоящее издание, надеясь, что оно принесёт несомненную услугу всем любителям хороших варений; в особенности же тем, кто приготовляет их дома, что, не говоря уже о их достоинстве пред покупными, значительно сокращает расход.

Хотя при описании каждого сорта варений будут подробно изложены все способы приёмы, как поступать в приготовлении того или другого варенья, всё же считаю не лишним ознакомить в начале издания с общими правилами; но предупреждаю: исполнять их в точности, и где сказано брать воду колодезную не употреблять речной: первая — как содержащая в себе много известковых частиц, имеет свойство сохранять плоды или ягоды; вторая — придаёт мягкость тем плодам или ягодам, которые трудно развариваются. Словом, желающие с успехом пользоваться настоящим изданием, должны строго следовать нижеизложенным правилам, и только при точном их исполнении могут быть вполне уверены в удачном приготовлении.

Издатель. Москва, 1878 г.





ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие редактора
к современному изданию 5

От автора. Несколько слов вместо
предисловия 7

ЧАСТЬ 1. Правила, которые должно соблюдать

Приготовление
сиропных варений 13

Приготовление желе 15

Приготовление сиропов,
морса и соков 15

Приготовление
мармелада 16

Приготовление
сухих конфет, или цукатов 16

Приготовление шербетов 17

Приготовление пастилы 17

Сохранение свежих фруктов 18

Сушение фруктов 18

ЧАСТЬ 2.

Виды сахарных сиропов

Жидкие, лёгкие сиропы 19

Густые сиропы 20

О МЁДЕ 21

Ягодные варенья на меду 21

Фруктовые варенья на меду 21

ВАНИЛЬ 22

Ваниль в порошке 22

Краски 22

ПРИЛОЖЕНИЕ.

Современная классификация
сахарных сиропов 22

ЧАСТЬ 3.

АБРИКОСЫ 25

Варенье 25

Желе 26

Сироп 26

Мармелад 26



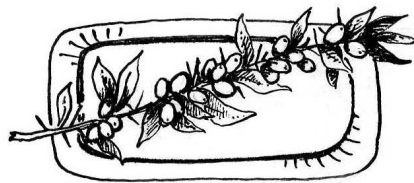
Повидло, или Смоква.....	27	БАРБАРИС.....	40
Сухие конфеты.....	27	Варенье.....	40
Пастила.....	28	Желе.....	40
Сбережение.....	28	Сироп.....	41
Сушение.....	29	Морс.....	41
АЙВА.....	29	Сок.....	41
Варенье.....	29	Мармелад.....	41
Желе.....	29	Повидло, или Смоква.....	42
Сироп.....	29	Шербет.....	42
Мармелад.....	29	Пастила.....	42
Повидло, или Смоква.....	30	Сбережение.....	43
Сухие конфеты.....	30	БЕРГАМОТЫ.....	43
Пастила.....	30	Варенье.....	43
Сохранение.....	30	Сухие конфеты.....	43
Сушение.....	31	Пастила муфтовая.....	43
АКАЦИЯ.....	31	Сбережение.....	44
Варенье.....	31	Сушение.....	44
Сироп.....	31	БРУСНИКА.....	44
АНАНАС.....	31	Варенье.....	44
Варенье.....	31	Сок.....	44
Желе.....	34	Повидло, или Смоква.....	44
Сироп.....	34	Пастила.....	45
Мармелад.....	34	ВАНИЛЬ.....	45
Сухие конфеты.....	35	ВИНОГРАД.....	45
Пастила.....	35	Варенье.....	45
Консервы.....	35	ВИШНИ.....	46
АНГЕЛИКА, ЗОРЯ.....	35	Варенье.....	46
Варенье.....	35	Желе.....	47
Сухие конфеты.....	35	Сироп.....	48
АПЕЛЬСИНЫ.....	36	Морс.....	48
Варенье.....	36	Сок.....	48
Желе.....	36	Мармелад.....	49
Сироп.....	36	Повидло, или Смоква.....	50
Мармелад.....	36	Сухие конфеты.....	50
Повидло, или Смоква.....	37	Шербет.....	50
Сухие конфеты.....	37	Пастила.....	51
Консервы.....	38	Консервы.....	51
АРБУЗЫ.....	38	Сбережение.....	51
Варенье.....	38	Сушение.....	51
Сухие конфеты, цукаты.....	39		
Сбережение.....	39		

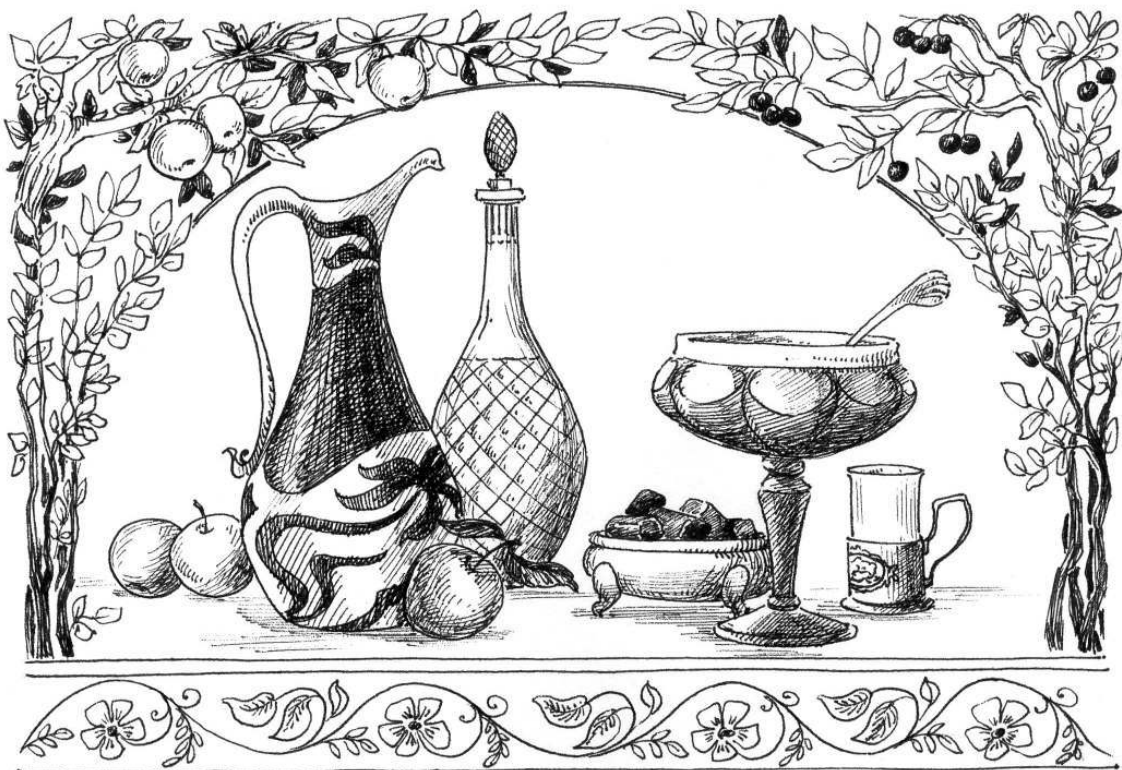
ГЛОД, БОЯРЫШНИК.....	52
Варенье	52
Сухие конфеты.....	52
ГРУШИ	52
Варенье	52
Желе	53
Сироп.....	53
Мармелад	54
Повидло, или Смоква.....	54
Сухие конфеты.....	55
Пастила	55
Сохранение	55
Сушение	56
ДЫНИ	56
Варенье	56
Мармелад	56
Повидло, или Смоква.....	58
Сухие конфеты, цукаты, дынная корка.....	58
Сбережение	59
ЕЖЕВИКА, ИЛИ ОЖИНА.....	59
Варенье	59
Повидло, или Смоква.....	59
ЗЕМЛЯНИКА	59
Варенье	59
Желе	61
Сироп.....	61
Сок.....	61
Мармелад	62
Повидло, или Смоква.....	62
Сухие конфеты.....	63
Шербет	63
Пастила	63
Консервы.....	63
Сохранение	63
ЗОРЯ.....	64
КАШТАНЫ	64
Варенье	64
Сухие конфеты.....	64
КИЗИЛЬ, ИЛИ ДЕРЕН.....	64
Варенье	64
Повидло, или смоква	65
Сухие конфеты.....	65
КЛУБНИКА	65
Варенье	65
Желе	66
Сироп.....	66
Сок.....	66
Повидло, или Смоква.....	67
Сухие конфеты.....	67
Пастила	67
Консервы.....	67
Сохранение	67
КЛЮКВА.....	67
Варенье	67
Морс	68
Мармелад	68
Пастила	68
КОСТЯНИКА.....	69
Варенье	69
КОФЕ.....	69
Сироп.....	69
Шербет	69
Пастила	69
Консервы.....	70
КРЫЖОВНИК	70
Варенье	70
Желе	72
Сироп.....	73
Сок.....	73
Мармелад	73
Повидло, или Смоква.....	74
Сухие конфеты.....	74
Сохранение	74
КУМАНИКА	74
Варенье	74
ЛИМОНЫ	74
Варенье	74
Желе	75
Сироп.....	75
Сок.....	76



Повидло, или Смоква.....	76	Сохранение	91
Сухие конфеты, цукаты, лимонная корка	77	Сушение	91
Шербет	77	ПОМЕРАНЦЫ	91
Консервы.....	78	Варенье	91
МАЛИНА	78	Мармелад	92
Варенье	78	Сухие конфеты, цукаты	92
Желе	80	РОЗА.....	92
Сироп.....	80	Варенье	92
Морс	81	Желе	93
Сок.....	81	Сироп.....	94
Мармелад	81	Мармелад	94
Повидло, или Смоква.....	82	Сухие конфеты.....	94
Сухие конфеты.....	82	Шербет	95
Шербет	82	Пастила	95
Пастила	82	Консервы.....	96
Консервы.....	83	РЕДЬКА	96
МИНДАЛЬ.....	83	Варенье	96
Варенье	83	РЯБИНА.....	96
Питьё	83	Варенье	96
Шербет	83	Желе	96
Пастила муфтовая.....	83	Повидло, или Смоква.....	97
МОРЕЛЬ	84	Сухие конфеты.....	97
Варенье	84	Пастила	97
Мармелад	85	САЛАТ	97
Повидло, или Смоква.....	85	Варенье	97
Сухие конфеты.....	85	Сухие конфеты, цукаты	97
МОРОШКА	86	СЛИВЫ	98
Варенье	86	Варенье	98
МЯТА.....	86	Мармелад	100
Сухие конфеты	86	Повидло, или Смоква.....	100
ОРЕХИ.....	86	Сухие конфеты.....	100
Варенье	86	Пастила	101
Сухие конфеты.....	88	Сбережение.....	101
ПЕРСИКИ	88	Сушение	101
Варенье	88	СМОРОДИНА	102
Мармелад	89	Варенье	102
Повидло, или Смоква.....	89	Желе	103
Сухие конфеты.....	90	Сироп.....	104
Шербет	90	Сок.....	105
Пастила	90	Повидло, или Смоква.....	105
		Пастила	105

Консервы.....	106	Сироп.....	108
Сохранение	106	ШИПОВНИК.....	108
Сушение	106	Варенье	108
ФИАЛКА.....	106	Сухие конфеты.....	108
Сироп.....	106	Консервы.....	108
Мармелад.....	106	ЯБЛОКИ.....	109
Консервы.....	107	Варенье	109
ФИСТАШКИ	107	Желе	110
Консервы.....	107	Сироп.....	111
ЦИТРОНЫ	107	Сок.....	111
Варенье	107	Мармелад.....	111
ЧЕРЕШНИ.....	107	Повидло, или Смоква.....	112
Варенье	107	Сухие конфеты.....	112
Повидло, или Смоква.....	108	Пастила	113
Сухие конфеты.....	108	Сбережение	116
ШЕЛКОВИЦА	108	Сушение	116
Варенье	108	ПРИЛОЖЕНИЕ. Пищевая ценность и химический состав фруктов и ягод.....	118





ЧАСТЬ 1

ПРАВИЛА, КОТОРЫЕ ДОЛЖНО СОБЛЮДАТЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПНЫХ ВАРЕНИЙ

1) Плоды или ягоды, предназначенные для варенья, должны быть спелые, но не переспевшие, совершенно свежие и только что собранные; поэтому для варки варений лучше всего избирать тёплый и ясный день.

2) Преимущественно употреблять сахар-рафинад, от которого варенья бывают нежнее, прозрачнее и вкуснее; лучше сохраняют натуральный свой вкус и аромат.

3) Если варенье варится из мёла (сахара низшего разбора, не рафинада — *Примеч. ред.*) или сахарного песка, сироп необходимо очистить следующим простейшим способом: в то время, когда сироп кипит, впустить в него два или три яичных белка и, вскипятив, процедить сквозь сито.

Примечание. Белок имеет свойство очищать сироп от самой незначительной пылинки.

4) Варенья варить на жаровне — в широком тазике из жёлтой меди с приделанною ручкою; тазы содержать в совершенной чистоте; наблюдать, чтобы при варке варенья края таза не слишком разгорячились, отчего варенье легко может обсахариться, особенно при конце варки, причём изменится вкус и цвет варенья.

5) Большею частью все варенья вначале варить на самом сильном а потом уже умеренном огне и каждые десять минут снимать с огня, давая несколько остыть варенью; так поступать до пяти раз и потом уже варить до надлежащей густоты и прозрачности.

6) Пену, как с варенья, так и сиропа, снимать дном ложки; с клубники, малины и других ягод, имеющих множество семечек, пену снимать решётчатую ложкою.

7) Варенья отнюдь не мешать ложкою, а только встряхивать тазик, наблюдая, чтобы сироп ровно покрывал ягоды.

8) Всякое варенье охлаждать в фарфоровой или фаянсовой посуде, самое удобное — суповая чаша; но ни в каком случае не оставлять в тазике, в котором варилось.

9) Чтобы убедиться, достаточно ли варилось варенье, следует блюдечко поставить на лёд, положить на него ложку варенья и, когда остынет, попробовать: ягоды должны быть мягки, прозрачны и достаточно пропитаны сиропом. Сироп должен быть без отливов и ровной массой покрывать ложку. Тогда варенья переливать в фаянсовую посуду, покрывать, но не завязывать, листом

бумаги и ставить в прохладное место. На другой день раскладывать варенье в банки, покрывать кружком бумаги, смоченной ромом или спиртом; этот кружок должен находиться на поверхности варенья и плотно прилегать к стенкам банки, верх которой покрыть восковой бумагой, потом писчей, воловьим пузырьём и плотно обвязывать.

10) В тех вареньях, которые требуют отдельной переварки сиропов, фрукты или ягоды вынимать из сиропа решётчатой ложкой, чтобы сироп совершенно стекал с плодов.

11) Варенья сохранять в кладовых, где нет сырости; самое лучшее сберегать их в печах, которые не топятся.

12) Варенья, сберегаемые впрок, чаще пересматривать, и как только на бумаге появится плесень, тотчас переменять бумагу. Если же само варенье немного заплесневевает, тщательно слить сироп, отбросить попортившиеся плоды, сироп переварить, дать ему раз прокипеть; разумеется, после этого варенье потеряет несколько доброты и вкуса; самое лучшее — слить сироп, сварить новый и холодным налить на плоды.

13) В случае если варенье засахарится, непременно переварить его; это случается от тёплой кладовой, где хранилось, или когда варенье было слишком переварено. Для предупреждения засахариванья кладут в варенья на каждый фунт сахара ползолотника поваренной соли. Употребление такого незначительного количества соли не имеет никакого влияния на вкус варенья.

14) В жаркое летнее время случается, что варенья закисают; как



только это будет замечено, тотчас слить сироп, сварить до надлежащей густоты свежий, выложить в него плоды или ягоды, дать раз вскипеть и уложить в банки; но ежели сироп ещё не испортился во вкусе, а сделался жиже, что показывает только наклонность к скисанию, то тщательно слить сироп, уварить его до надлежащей густоты и холодным налить на плоды.

15) Ежели варенья окажутся сохнувшими и сироп в них осаживается леденцом, такое варенье тотчас выложить в тазик, прибавить воды и переварить до надлежащей густоты.

16) Из банок, а тем более начатых, брать варенья всегда чистою и обтертою насухо ложкою; не оставлять в банках промежутков и ямок, наблюдать, чтобы поверхность варенья была всегда ровная; плоды не должны быть местами обнажены, а всегда покрыты сиропом.

Приготовление желе

1) Желе варить из совершенно спелых плодов или ягод и всегда на речной воде.

2) Сироп точно так же очищается белком, как и на варенья; варится на лёгком огне в таких же тазиках, как и варенья.

3) Пену снимать дном ложки как можно чище и обращать особенное внимание, чтобы не переварить желе, что нередко случается. Во избежание этого чаще снимать с огня и пробовать.

4) Для того чтобы узнать, довольно ли варилось желе, предлагаем несколько способов:

а) обмакнув в желе ложку и опустив её книзу — готовое желе должно сплывать густою массою;

б) обмакнув в желе булавочную головку и переверотив её книзу — сироп не должен отходить;

в) вливая в тазик сироп, заметить лучинкою его высоту и варить до тех пор, пока высота значительно понизится;

г) самый простой и верный: чаще снимать тазик с огня, брать желе на ложку, класть на лёд, дать остыть и пробовать: желе должно быть прозрачно и упруго.

5) Горячим разливать в предварительно нагретые банки и завязывать их, когда совершенно остынет.

6) Раскладывать в фаянсовые банки; в продаже имеются так называемые железные банки, имеющие узкий низ и широкое отверстие.

7) Сохранять и обвязывать банки точно так же как и варенья; но кружок бумаги не надо смачивать ромом.

Приготовление сиропов, морса и соков

1) Ягоды и плоды должны быть совершенно спелыми и свежими.

2) Ягоды не очищать от зернышек, а, перебрав и обрезав веточки, обмыть в холодной речной воде.

3) Сахар употреблять рафинад, истолчённый в мелкий порошок.

4) Сиропы, морсы и соки отнюдь не переваривать, иначе они будут очень густы.

5) Процеживать сквозь фланель или плотный холст.

6) Те сиропы, которые горячими разливаются в бутылки, пока совершенно не остынут, не закупоривать. Эта предосторожность необходима для сбережения их и для того, чтобы сиропы не подвергались брожению и порче. Перед тем как сиропы разливать, бутылки снаружи облить теплою водою, чтобы не лопнули от горячего сиропа.

7) Сохранять в небольших бутылках или полубутылках; наливать холодным, плотно закупоривать хорошою пробкой, смоченной ромом или спиртом, осмаливать и ставить в песок кверху дном.

8) Сиропы, соки и морсы, сохраняемые в бутылках и початые, долго стоять не могут; почему употреблять их в скором времени или перелить в малые бутылочки.

9) Мезга, или мякоть, остающаяся от сиропов, морса и соку, может быть употреблена на мармелад, или повидло, или пастилу.

Приготовление мармелада

1) Ягоды и плоды брать спелые и свежие; варить на лёгком огне, непрерывно мешая деревянною лопаточкой в одну сторону. Когда мармелад начнёт крепнуть и большими кусками будет сплывать с лопаточки, снять с огня и горячим выкладывать в каменные банки, предварительно нагретые. Когда остынет, покрывать кружком бумаги, смоченной спиртом, завязывать воловьим пузырём, как сиропные варенья, и хранить в сухих, холодных кладовых.

2) Варить всегда в речной воде и в тазаках из жёлтой меди с толстым дном, потому что мармелад легко подгорит.

Приготовление сухих конфет, или цукатов

1) Ягоды, плоды и овощи могут быть и не совершенно спелые, но непременно свежие и отобранные.

2) Ягоды, предназначенные для сухих конфет, варить в колодезной воде, а плоды — в речной, в широких медных тазах, не весьма глубоких.

3) Вишни, кизиль и т. п. очищать от косточек; абрикосы, персики, сливы, груши и яблоки варить с косточками и семечками.

4) Ягоды, плоды и овощи сушить на досках или железных листах, покрытых чистою и сухою соломою и ставить в печь, по вынутии хлеба; это сушение имеет уже ту выгоду, что не требует излишней топки и время, в которое должно вынимать хлеб из печи, имеет самую лучшую температуру для сушения.

5) Все вообще сиропные варенья легко можно превратить в сухие конфеты, стоит только из варенья осторожно вынуть решётчатою ложкою ягоды или плоды, дать с них хорошо стечь сиропу и высушить. Это сушение повторять от двух до трёх раз, ставя в легко истопленную печь и наблюдая, чтобы плоды не пересушить.

6) Чтобы иметь плоды кристаллизованными, макать их в густой сироп и всякий раз, как ставить в печь, посыпать довольно крупным сахаром.

Примечание. Таким способом можно готовить все сухие конфеты, кроме груш, о приготовлении которых будет сказано в своём месте.