

так и в низах, и поэтому каждый день там // бьют вели- 222  
кое множество [быков]: говядина — вся из бычьего мяса; коров же не бьют, потому что они приносят телят и дают молоко. Туда со всех сторон приезжает много торговцев скотом. В богатых домах разводят коров, овец, коз, уток и гусей. Однако в столице птицу и скот, выращиваемых в собственном хозяйстве, не бьют у себя; там есть места, где занимаются убоем. В эти места [скот] отправляют на убой. [За убой взимается] плата 12 копеек, вне зависимости от разновидности животного. В столице все стоит очень дорого, но достать можно все что угодно, и поэтому продукты питания очень хорошие. Пуд (4 каммэ 500 моммэ) говядины стоит 450–500 копеек, а в Сибири — не дороже 70–80 копеек. Пуд муки в столице стоит 250 копеек, в Сибири — 19–20 копеек. Вообще в столице все товары дороже, [чем в других местах] в несколько раз.

## Вина

Вина имеются различных видов. Как готовится виноградное вино, неизвестно. Как готовится в столице спирт, [Кодай] тоже не знает, а в Тигиле, Камчатске, Большерецкой и в Петрогавани [вино] готовят так. Летом срезают растение, которое называется капусу [капуста], его мелко рубят и высушивают. Отдельно берут ржану<sup>32</sup> муку и замешивают ее на воде. В бочонок вместимостью около 4 то<sup>33</sup> кладут слой указанной выше высушенной травы. Поверх нее выкладывают слой замешанной муки, затем еще слой высушенной травы, потом снова замешанную муку, и так перемежают слой за слоем несколько раз. После этого ставят бочонок в теплое место, где он стоит 4–5 суток, пока не закиснет. // Когда содержимое бочонка станет 223  
кислым на вкус, его выкладывают в котел [косики], а котел ставят на жаровню парить. Котел имеет форму глубокой бочки. Сбоку в нем сделано отверстие. [Внутрь котла] помещают нечто вроде черпака, сделанного из меди, ручка черпака внутри пустая, как трубка. [Ее] вставляют в указанное выше отверстие, чтобы [она] выступала наружи, а к ее концу приделывается медная же трубка длиной около 6 сяку, которая идет до бочонка. На котел сверху ставят сосуд вроде миски с острым выступающим низом [и наполняют его] холодной водой. Когда в жаровне горит огонь, находящаяся в котле смесь травы с закисшим

тестом начинает преть, пар поднимается к выступающему дну сосуда с холодной водой, охлаждается и с заостренной части дна капает в находящийся под ним черпак, а из него по полой ручке и трубке стекает [в бочонок]. [Иногда] таких котлов и жаровен бывает несколько, но сколько бы их ни было, они устроены так, что [получаемая жидкость] стекает и скапливается в одном бочонке. Этот напиток называется бино [вино]. [Это вино] крепкое и очень приятное на вкус.

224 Говорят, что есть и другие способы приготовления [вина] с добавлением кедровых орехов, цветов розы, гвоздики и т. д., но точно [Кодаю] [их] не знает. В столице трубка, присоединяемая к полой ручке черпака, имеет форму свернувшейся кольцами змеи. Говорят, что вино, полученное с помощью такой [трубки], // отличается особой крепостью.

По-видимому, этот котел представляет собой упрощенный вид перегонного котла<sup>33а</sup>, свернутая кольцами трубка по-голландски называется суранга<sup>34</sup>, что значит "змея" [кутинава], и [трубка] так названа потому, что по форме она походит на свернувшуюся змею. Эту трубку помещают в бочонок так, чтобы ее верхний и нижний концы выступали из бочонка, а дабы [в этих местах] не протекала вода, [отверстия вокруг трубки] заделываются паклей. Бочонок наполняется холодной водой. Капли сгустившегося пара из котла поступают в верхний конец змееобразной трубки и, протекая по ней до нижнего конца, водка, полученная из пара, проходит через холодную воду и тут же охлаждается. Таким образом, после выхода из змееобразной трубки водка уже не испаряется больше и поэтому сохраняет хороший вкус и большую крепость. Вообще в Голландии при приготовлении ароматических веществ путем перегонки обязательно пользуются такой змееобразной трубкой. Если, как указано [выше] в основном тексте, пользоваться змееобразной трубкой, но не пропускать ее через холодную воду, это не даст никакого результата. По-видимому, [Кодаю] видел только аппарат, но не видел, как им пользуются.

Вино под названием "пиво", которое пьют бедные люди, походит на наше добуроку<sup>35</sup>. Для его приготовления

берут котел вместимостью около 1 то. Внизу [у этого котла] приделан кран. На дно [котла] настилаются высушенные листья [какого-то] вьющегося растения<sup>36</sup> (название неизвестно), затем примерно на восемь десятых вместимости котла кладется замешанная на воде мука с примесью листьев травы и плотно прижимается. Сверху наливается вода, и в таком виде котел ставится в печь. [Там его] оставляют около одних суток, [после чего] вынимают, открывают краник и собирают вытекающую [через него] жидкость. Сначала вытекающая [из него жидкость] // имеет цвет чая и сладка на вкус. А потом мало-помалу окраска и вкус становятся более слабыми. Если к этому вину добавить цветов вьющегося растения, то оно становится более крепким, и [от него] можно сильно опьянеть. Говорят, что люди низших слоев варят очень много [этого напитка] в праздники и прочие радостные дни.

Имеется вино называемое "французская водка" (фуранцусу уоцука). [Ее] привозят из Франции. [Она] такая крепкая, что если [ее] взять в чистом виде в рот, то кожа во рту обжигается и отстает. Поэтому ее пьют разведенной в теплой воде и добавив по вкусу сахар. Говорят, что если в эту водку опустить насекомое, рыбу или какое-либо другое живое существо, то [у него] не меняется цвет, и [оно] не поргится в течение нескольких десятков лет.

### Уксус

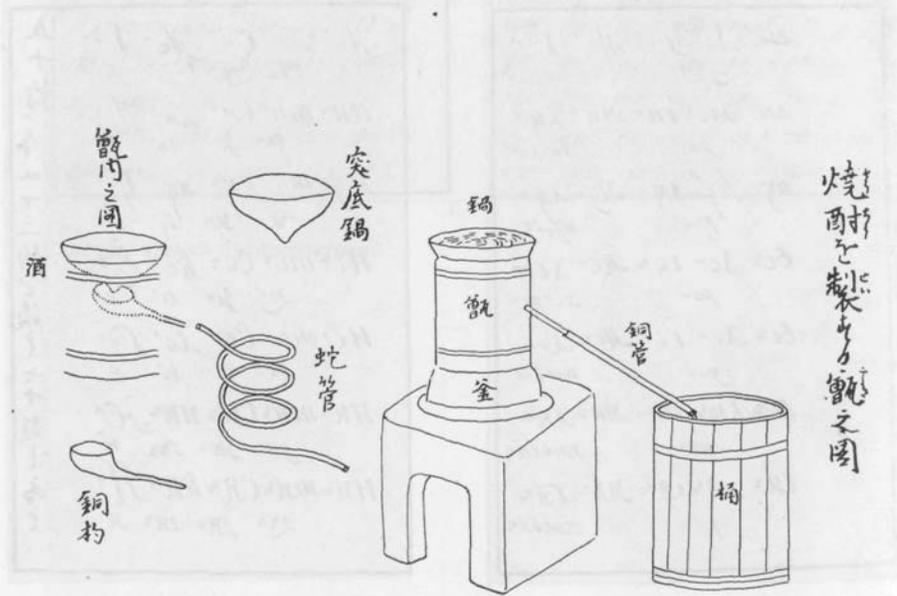
Уксус делается так: вино разводят водой, добавляют белую сливу и сахар и ставят на несколько суток в печь. Говорят, что в столице часто [вместо уксуса] пользуются соком померанца.

### Хлеб

Хлеб [якимоти] из пшеницы называется бууки, или буука, а из ржаной муки - хирэба. Муку замешивают на воде и через несколько суток, когда появится кислый вкус, // немного этой закисшей жижи добавляют в отдельно замешанную на воде муку. [Потом все хорошо] промешивается и делаются шары величиной с кулак. [Эти шары] кладутся в печь и запекаются там. Хлеб - это обычная пища в России, все равно как у нас рис. Поэтому

200 二百	60 六十	22 二十二	15 十五	8 八	1 一	數 目 の 字
305 三百五	70 七十	23 二十三	16 十六	9 九	2 二	
1000 千	80 八十	24 二十四	17 十七	10 十	3 三	
20000 二萬	90 九十	25 二十五	18 十八	11 十一	4 四	
30000 三萬	100 百	30 三十	19 十九	12 十二	5 五	
400000 四萬	110 百十	40 四十	20 二十	13 十三	6 六	
	111 百十一	50 五十	21 二十一	14 十四	7 七	

Цифры



Аппарат для изготовления сакэ