

СТАРИННЫЕ
РЕЦЕПТЫ
ДОМАШНЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НАПИТКОВ

МЕДЫ

АНТИЧНЫЙ ЛИПЕЦ

Античный липец может быть приготовлен только там, где можно иметь свежие июльские соты.

Приготовление напитка производится недалеко от пасеки и начинается добытием меда-сырца из сотов таким образом: вырезав соты, кладут их на сито, которое покрывают сверху для чистоты; ставят сито на деревянную кадочку (держанную, без запаха) и относят в теплое место, где температура не менее 25 и не более 35 град., часа на два; при такой температуре мед весь вытекает из сотов в кадочку. Полученного высказанным порядком меда-сырца для приготовления античного липца берут на каждое ведро воды — пуд.

Приготовление напитка заключается в следующих операциях: в совершенно чистый котел, блестящий внутри, налитый водой, кладут половину нужного количества меда-сырца, закрывают крышкой и варят в течение часа; потом доливают испарившееся количество воды, закрывают и ставят на огонь, до испарения половинного количества взятой воды; после чего охлаждают посредством змеевидной трубочки и приводят в брожение. Полученная варя называется первым суслом. Для произведения брожения на ведро первого сусла берется 2 стакана дрожжей; брожение производят в закрытом сосуде. По окончании брожения в напиток кладут 1/4 фунта поваренной соли.

Остальное количество меда-сырца смешивается с двойным количеством воды, в коей положено на пуд взятого меда 10 фунтов хорошего хмеля; размешивается до совершенного растворения меда, ставится на легкий огонь, а еще лучше на чугунную горячую плиту, и кипятится до испарения половины взятой воды; потом охлаждают до 16 градусов. Полученная варя с хмелем называется вторым суслом, а иногда заправкой.

Заправка должна охлаждаться с помощью змеевика.

По окончании брожения 1 сусла приливают к нему заправку через сито для отделения хмеля; по прилитии обеих вар, бочонок должен быть полон; после чего приливают стакан дрожжей. При вторичном брожении бочонок не затыкают 2 или 3 часа, во время коих верховые дрожжи будут выбиты из отверстия втулочного; если дрожжей будет отделяться мало, товливают на 2 ведра напитка бутылку хорошего сотерна, в коей находятся разрезанные на тонкие ломтики 3 лимона; если бочонок не полон, доливают, плотно закупоривают и относят на ледник.

Во все время производства напитка должно соблюдать чистоту и осторожность, чтобы не утратить аромат меда-сырца; поэтому проварку, охлаждение и брожение следует производить в закрытых сосудах. Бочонки, в коих будет бродить и сохраняться напиток, должны быть подержанные (чтобы не имели запаха дерева), чистые и, кроме сего, достаточно крепкие.

Подержав 4 дня на леднике, в бочонок опускают клеевой раствор, полагая на ведро напитка 1/8 золотника клея. Бочонок при перекатывании стряхивается и устанавливается на надлежащее место. Через 2 месяца разливается в толстые (шампанские) бутылки и сохраняется до употребления, которое должно быть не ранее 4 месяцев после разливки.

Античный липец имеет темно-буро-желтый цвет, густ, но не имеет приторной сладости (ибо сахар превратился частью в карамель), а напротив отзывается приятной горечью от хмеля. Он имеет мало игры и производит весьма скоро опьянение. Это тот мед, который восхищал

иностранцев, посещавших наше отечество в древности.

У некоторых старинных вельмож в мед этот во время разливки опускали листочки золота и напиток называли золотым липцом.

МЕД АНГЛИЙСКИЙ

1) Берут воды речной полтора ведра, сахара чистого 2 фунта, хорошей патоки 2 штофа, размешивают все и кипятят, снимая пену, а потом выливают в деревянный ушат. Покуда мед не совсем еще остынет, обрезав с 12 лимонов наружную желтую кожицу, опустить в него, прибавив 8 столовых ложек пивных дрожжей и, слив в бочонок, в продолжении 4 дней сряду часто взбалтывать, а потом оставить стоять спокойно 12 дней. Наконец, разлить в бутылки и держать в погребе на холоду.

2) Растворяя полпуда хорошей патоки в 4 ведрах воды, уварить, снимая пену; положить разных душистых трав и продолжать уваривать, пока выкипит половина воды. Потом запустить пивными дрожжами, как выше сказано.

МЕД АПЕЛЬСИННЫЙ БЕЛЫЙ

На 20 фунтов хорошего меда налить в котел 4 ведра речной воды, поставить на огонь и кипятить, снимая пену, и понемногу прибавлять холодной воды до тех пор, пока мед сделается чист, как янтарь. Потом слить его в кадку и, остудив, запустить дрожжи с калачом или белым хлебом. Как скоро мед начнет бродить, то калач вынуть, пену снять и мед сквозь сито перелить в бочонок. После этого взять 10 апельсинов, с половины которых цедру оттереть на сахар, а с 5-ти других апельсинов корку срезать ножом; цедру с сахаром, простую корку, 1/4 фунта фиалки и 8 золотников осетрового расщипанного клея положить в бочонок с медом; апельсиновую же мякоть, вынув семечки, изрезать и положить в кастрюлю, в которую влить меду и вскипятив, пропустить сквозь салфетку и влить также в бочонок. Закупорив и замазав его глиной, поставь в лед, где и стоять ему дней 20, после чего мед можно разливать в бутылки.

АСТРАХАНСКИЙ МЕД

Положив в кадку 1 1/2 пуда меда, наливают 7 1/2 ведер воды и разбалтывают хорошенько. Берут 1 1/2 фунта пшеничной муки, всыпают ее в корчагу, прибавляют 6 бутылок дрожжей (пивных) и разводят 6-ю бутылками медовой сыты; прибавляют 1 1/2 фунта хмеля и, разварив в одном ведре воды, выливают в эту же корчагу; затем ставят в тепло, чтобы бродило часа 3—4. Потом этот приголовок выливают в остальную сыту и, перелив в бочку, ставят в холодное место на 3-е суток для брожения. Чтобы мед был крепче, его сцеживают в другую бочку и оставляют бродить еще дней 12, прибавляя в течение этих дней по 1 1/2 фунта сырого меду каждый день, чтобы он от долгого брожения не потерял сладости.

БАЛБУЗАН, ИЛИ КРЕПКИЙ МЕД АСТРАХАНСКИХ ТАТАР

Разведя пуд меда в пяти ведрах воды, кладут в корчагу два штофа пивных дрожжей и фунт пшеничной муки,

подбавляют туда же два штофа медовой сыты. Отварив 1 фунт хмеля в ведре воды, выливают в тот же горшок и ставят в теплое место часа на 3—4 для брожения. Этот так называемый приголовок вливают в растворенную сыту и, все перелив в бочку, относят в прохладное место, где жидкость бродит сутки трои. Чтобы придать более крепости меду, сцедив его, переливают в другую бочку, и дают ему бродить еще дней 8—12, в каждые сутки подбавляя в него полфунту сырого меда, чтобы напиток от долговременного брожения не потерял своей сладости.

МЕД ИЗ БЕРЕЗОВОГО СОКА

Рано весной собрать березового сока и, положив его на каждый фунт хорошей чистой патоки по 12 обыкновенных стаканов, варить на огне не очень сильном, в течение целого часа. После этого слить в бочонок и запустить ломтем ржаного хлеба, намазанного дрожжами. Когда в бочонке шум перестанет, разлить жидкость в бутылки и, закупорив хорошенько, поставить в погреб.

МЕД БОРДОССКИЙ

Берут на 2 пуда красного меда-сырца 40 фунтов винного камня (неочищенного) и наливают столько воды, чтобы вышло 8 ведер сусла. Дав ему простыть до 12°Р., оставляют его в такой температуре дня 3 или 4, чтобы он пришел в брожение. Когда дрожжи перестанут отделяться, значит, брожение окончилось; тогда сусло надо процедить через 2 фланелевые мешка, вложенные один в другой, и положить 2 золотника рыбьего клея, чтобы осветлить. Поставить на ледник и по прошествии 4—5 недель разлить в бутылки.

Если мед хорошо выбродил, то по вкусу он похож на бордосское вино.

МЕД-БРАЖКА

На 3 ведра воды берется полведро патоки и пригоршня хмеля, кипятится полчаса, снимая пену; потом сливается сквозь войлок или пропускную бумагу в бочонок, который надо налить полный и запасти еще несколько бутылок; поставить на погреб. Когда мед в бочке простынет совершенно, тогда влить туда ложку дрожжей или положить корки хлеба, покрыть мокрым холстом и оставить бродить; в это время надо доливать бочонок, потому что пена во время брожения станет выплывать из бутылок. Когда пена прекратится, тогда мед разливают в бутылки и, хорошенько закупорив, выносят в погреб. Кому нравится запах и вкус разных пряностей, то их опускают в мешке в бочку.

ВИНОПОДОБНЫЙ МЕД

1) Смешав в котле 15 штофов воды с 20 фунтами чистого белого меда, варить эту смесь, мешая беспрестанно, до тех пор, пока укипит половина. Когда отвар простынет, то отделив его одну половину, вливают ее в бочку, в которой было хорошее виноградное вино; другую же разливают по бутылкам. Бочка ставится в теплое место, и отверстие в ней закрывается холстиной. Тут начинается брожение, причем

вытекает из бочки желтая густая пена, вместо которой добавляют в бочку из бутылок, которые заранее были отложены.

По прошествии 3 месяцев брожение совершенно прекращается, и тогда бочку закупоривают и переносят в погреб, где она и должна оставаться по крайней мере год. После того разливают мед по бутылкам, которые хорошо закупоривают.

Чтобы одобрить вкус этого напитка, прибавляют к ней 6-ю часть всей смеси — вина (белого или красного), а также апельсинового сока или же по прошествии 1 месяца, когда бочка уже стоит в погребе, вешают в нее мешочек с гвоздикой, имбирем, корицей и мускатным орехом. Мешочек оставляют в бочке до тех пор, пока начнут разливать мед по бутылкам.

2) На пуд красного меда-сырца берут 20 фунтов неочищенного винного камня и столько воды, чтобы получилось 4 ведра сусла. Охладив до 12°Р., оставляют жидкость в этой температуре на 2 или 3 дня, причем она без дрожжей придет в брожение. Когда оно окончится, что узнается прекращением отделения дрожжей, жидкость процеживают сквозь два, один в другой вложенные, фланелевые мешка, освещают золотником клея и относят в ледник. По прошествии месяца разливают в бутылки.

Если этот мед хорошо выбродил, то похож вкусом на бордосское белое столовое вино.

ВИШНЕВЫЙ МЕД

На пуд хорошей, неподгорелой сахарной патоки и пуд толченых вишен — так, чтобы и семена были разбиты, — берут такое количество воды, чтобы после кипячения и охлаждения получилось 5 ведер сусла. Для возбуждения брожения потребно 3 стакана дрожжей. По окончании брожения в бочонок опускают мешочек, в коем находится измельченная смесь из 2 фунтов горьких миндалей и корок 5 апельсинов.

Через 2 дня после предыдущей операции опускают в бочонок клеевой раствор и, взболтав бочонок, устанавливают на определенное место.

Через 3 дня после осветления разливают в бутылки и употребляют.

Вишневый мед имеет светлый пурпурово-розовый цвет, кисло-сладкий вкус и легкий аромат эссенции горьких миндалей.

Сохраняться может несколько месяцев.

МЕД-ВИШНЯК

1) 10 гарнцев меда, очищенного от воска, кипятить с 4 гарнцами воды на вольном огне, причем снимается наверх пена. Когда перестанет появляться пена, котел снимается с огня и охлаждается до +14 или 15°Р., а потом вливается в бочку, наполненную 36 гарнцами спелых вишен, причем бочка должна быть на 4 или 5 дюймов неполной. В эту бочку прибавляют хороших дрожжей и ставят в подвале не слишком холодном в несколько косвенном положении, так чтобы дрожжи, во время брожения всплывающие наверх, могли вытекать; а перевороченный шпунт кладется на отверстие бочки неплотно. Во время продолжающегося брожения, сперва через 8 дней, а потом через 14, шпунт забивается крепко, бочка переворачивается, и жидкость сильно взбалтывается качанием; потом опять отбивается шпунт, бочка ставится в прежнем положении. По истечении трех или пяти месяцев (что зависит от сочности ягод), когда ягоды обратятся в однообразную массу,

жидкость процеживается сквозь плотный холщовый мешок, очищается осетровым клеем и разливается в бутылки. Этим же способом готовится мед из малины.

2) На пуд неподгорелой сахарной патоки и пуд толченых с косточками вишен берут столько воды, чтобы после кипячения и охлаждения вышло 5 ведер сусла, для брожения которого нужно три стакана дрожжей. По окончании брожения опускают в бочонок смесь из 2 фунтов толченых горьких миндалей и корок 5 апельсинов, зашитую в мешке. По прошествии 2 дней лют в бочонок раствор рыбьего клея, взбалтывают и оставляют устояться. Через три же дня осветления разливают в бутылки. Этот мед сохраняется несколько месяцев без порчи.

МЕД-ВИШНЯК СТАРИННЫЙ

Взять какой угодно величины бочку, насыпать ее полную свежими вишнями, очищенными от корешков, потом сварить сироп из хорошей патоки, которой берется 3/4 ведра, а остальную часть доливают водой и ставят кипятить, снимая пену; когда сварится, вылить этот сироп в кадку на вишни и так продолжать до тех пор, пока кадка не будет полна (сироп должен наливаться остуженный), тогда кадку поставить в теплую комнату, в которой она должна стоять недели 3 и, покрыв ее сырой тряпкой, дать перебродить. Когда перебродит, то вынести на погреб, заткнув отверстие свертком холста. По прошествии 3 месяцев слить в бутылки, засмолить и сохранять в погребе. Чем дольше его не трогать, тем он делается крепче и вкуснее. На вишни, которые остались в бочке, можно налить сироп, который надо варить не такой густой, как первый, а только взять полведра патоки и полведра воды, а затем делать, как и первый мед.

Второй мед будет не такой крепкий, но все же очень вкусный.

ГЕБЕТНЕРОВСКИЙ МЕД

На один гарнец (равный 5 бутылкам и почти 14 фунтам) чистого меду или патоки берется 2—3 гарнца воды, смотря по тому, какой мед желательно иметь: крепче или слабее, и варится на вольном огне, снимая пену, до тех пор, пока из всей смеси останется три гарнца или из трех — только два и одна бутылка. Как только смесь перестанет пениться, снять с огня, остудить и слить в бочонок, который обязательно должен быть полон. Конечно, процесс варки зависит от объема котла и бочонка; иногда приходится варить несколько котлов на один бочонок. Наполнив до краев бочонок, прикрыть отверстие полотняным куском и поставить в погреб, где мед через несколько дней станет бродить. Тогда подставить под бочку чистую посуду, в которую могла бы стекать бродящая жидкость. По окончании брожения бочонок долить легким чайным отваром и забить гвоздем отверстие. Через несколько месяцев мед отстоится и его можно разлить в бутылки, закупорив покрепче, как вино, и расставить, но не класть, в погребе на полках. В этот же мед можно прибавлять во время его брожения малину, вишни и другие ягоды, отчего он получает другой цвет и вкус тех ягод, которые всыпаны в мед, и называется по их именам.

ДВОЙНОЙ МЕД БЕЛЫЙ

Он готовится подобно ординарному, и вся

разница состоит в количестве материалов. Этот сорт меда готовится из так называемого в продаже белгородского: на варю в 10 ведер берут 60 фунтов меда-сырца. Варить его должно в закрытом котле, пока исчезнет в жидкости сырой вкус. Его охлаждают также в закрытом сосуде; дрожжей же употребляют столько же, как и для ординарного. На осветление надо полтора золотника клея, а для аромата 3 золотника лимонного масла. Разливают этот мед в бутылки не ранее, как через месяц.

ДВОЙНОЙ МЕД РОЗОВЫЙ

На 10 ведер воды берут 65 фунтов красного меда и варят в открытом котле как ординарный, а потом неоднократно процеживают сквозь мешок, в котором положено 10 фунтов сушеной черники. Для приведения его в брожение нужно 5 стаканов дрожжей, а для осветления 3 золотника рыбьего клея. Букет сообщается розовым маслом, которого кладут по шесть капель на ведро. Перед разлитием этот мед должен стоять два месяца на леднике; иначе он будет мутным. Он может сберегаться около года.

ДЕВИЧИЙ МЕД

От молодых пчел добывают мед-сырец-липец.

Сырца-липца берут 20 фунтов, наливают столько воды, чтобы после кипячения в закрытой посуде на легком огне получилось 2 ведра сусла.

По охлаждении в закрытой посуде прибавляют в бочонок свежего липового цвета 10 фунтов в мешке, стакан дрожжей и относят на ледник. По прошествии 3 дней разливают и употребляют. Приготовленный таким образом мед имеет сладость, светло-золотистый цвет, приятный нежный аромат и малую игру.

МЕД ДЕРЕВЕНСКИЙ

На 15 штофов воды положить 15 фунтов белого меда и 2 фунта сахара и, сварив вместе в котле, слить в кадочку и дать остыть. Потом с 12 лимонов срезать цедру добела, а лимоны разрезать, выбрать из них все зерна и, выжав сок, влить его в остуженный мед; затем положить 3 столовые ложки пивных дрожжей и, когда перебродит, очистить осетровым клеем 3 золотниками. Потом, подержав 2 недели на льду, разлить в бутылки.

МЕД-ДУБОВИК ИЛИ ПАСЕЧНЫЙ

Налить в луженый котел 3 ведра воды, которая остается от промывания вошин, прибавить к ней чистой патоки, сколько понадобится, и потом опустить в котел палку или весло, на котором сделать заметку, сколько в котле воды; после этого налить еще полтора ведра воды и поставить кипятить, снимая пену в продолжение 3-х часов на небольшом огне из березовых и дубовых дров, потому что от сосновых мед будет пахнуть дымом, потом положить в мешок 3/4 фунта хмеля, привязать к нему камушек и опустить в котел. Кипятить мед до тех пор, пока его останется столько, как было замечено на палке, т. е. 3

ведра; если меду варится немного и жидкость выкипит раньше 3-х часов, то котел надо долить горячей водой. Когда пена перестанет накипать, то котел снять с огня, дать остыть и перелить в бочонок, в котором было виноградное вино, дополна и, кроме того, налить еще несколько бутылок, заткнуть холстом и поставить их на погреб, т. к. они пригодятся для доливки бочонка, который ставят в чулан, покрывши отверстие мокрым холстом, оставляют бродить. Спустя дня 3—4 мед станет шипеть, тогда его доливают из запасных бутылок, чтобы бочонок был полон. Месяца через полтора мед осторожно сливают в другой небольшой бочонок, а мутный с самого дна процеживают сквозь войлок или пропускную бумагу, наливают в бутылки и ставят в погреб. Бочонок легко затыкают пробкой и постепенно поливают из бутылок. По прошествии месяца — полтора мед уже почти перестает шипеть; тогда его осторожно ставят на погреб, закрыв также мокрым полотенцем, и когда он перестанет шипеть, то закупоривают плотно и оставляют до будущего года, до конца июля; тогда мед приносят в комнату, откупоривают пробку и дают постоять несколько дней, чтобы он стал прозрачным, а затем его наливают в бутылки, засмаливают пробки и ставят в погреб до употребления. Чем позже его начнут употреблять, тем он будет лучше. Этот мед сохраняется десятки лет.

МЕД БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

На один гарнец меда с вощиной или в сотах взять 4 гарнца кипяченой, тепловатой воды, чтобы вошина свободно таяла и не оставила после себя запаха воска. Мед этот положить в чистый полотняный мешок, поливать теплой водой и мешок выжимать руками, чтобы в нем не осталось много меда. Потом взять на 15 гарнцев воды 1½ бутылки зеленых ягод можжевельника, которые всыпать в мешочек и положить туда чистый камешек для тяжести, а затем опустить в котел с медом, который варить до тех пор, пока он выварится, процедить еще раз в чистую посуду и дать остынуть, потом разлить в бутылки и легко закупорить, чтобы не разорвало, чтобы меду было свободнее бродить, потом вынести бутылки в погреб и оставить их там на год. Этот мед имеет вкус старого вина, и чем он больше перебродит, тем делается крепче и вкуснее. К меду не следует прибавлять никаких запахов.

МЕД ЗЕЛЕНЫЙ

1) На пуд и 10 фунтов белгородского меда-сырца берут столько воды, чтобы получилось после кипячения сусла до 6 ведер; под конец кипения сусла опускают в него поджаренную смесь из 3 фунтов мятных листьев с 2 фунтами чистой сахарной патоки. При слитии сусла в бочонок после охлаждения отделяют листья мяты от жидкости. Для брожения прибавляют 7 стаканов дрожжей. По окончании брожения относят на ледник, где на другой день разливают.

Готовый мед-напиток, если приготовлен хорошо, имеет зеленый цвет, аромат мяты и вкус, одинаковый с переперменами (мятными лепешками).

2) Сварить 10 ведер меда обыкновенным образом, а для сообщения ему зеленого цвета поварить в 3 фунтах патоки 2 фунта листьев свежей мяты и выложить вместе с медом в бочонок. Еще положить туда же 5 золотников рыбьего

клея, разваря его в воде с мятой. Дав меду в бочонке постоять спокойно около месяца, разлить его в бутылки.

МЕД ИЗЮМНЫЙ

1) 12 фунтов хорошей коринки, очищенной от веточек, варить в воде, пока она размякнет; потом в деревянной ступе растолочь ее деревянным пестом и протереть сквозь сито. Протертое положить в воду, в которой коринка варена, прибавя 6 бутылок лучшей патоки и свежей отварной воды, столько, чтобы всего вообще вышло полтора ведра. Варить не очень долго, счерпывать пену и, сняв с огня, остудить. Для очищения меда положить в него 8 или 10 яичных белков. Дав меду остынуть как парное молоко, слить его в бочку и запустить дрожжами белого пива; а когда перебродит, разлить в бочонки и, заткнув их, оставить на несколько месяцев в погребе.

2) Чистую отобранную коринку толкут в деревянной ступе и потом смешивают с водой и патокой в такой пропорции: коринки 20 фунтов, сахарной патоки 20 фунтов и воды 3 ведра. Смесь кипятить, подбавляя воды столько же, сколько ее испарится. Кипячение и охлаждение можно производить в открытой посуде. Охлажденную жидкость вместе с оболочками и зернами ягод переливают в бочонок, где стаканом дрожжей производится быстрое брожение; когда уже мало будет отделяться дрожжей, приливают около 20 капель черного перуанского бальзама, растворенного в крепком винном спирте. Затем подбавляют раствор рыбьего клея и относят в ледник. По прошествии 10 дней мед разливают в бутылки, остерегаясь, чтобы не попало в них оболочек от изюмных ягод.

ИМБИРНЫЙ МЕД

На 10 ведер воды берут 2 пуда сахарного песка и 10 фунтов имбиря: этот же имбирь опускается впоследствии и в бочонок, будучи зашит в мешочке. Для брожения нужно 7 стаканов дрожжей. Его разливают через 2½ месяца в маленькие бутылочки. Если он хорошо закупорен, то может простоять несколько лет.

МЕД КЛЮКВЕННЫЙ

1) На 20 фунтов меда нужно полчетверика клюквы. Разведя мед 4 ведрами теплой воды, наливают в котел, дают хорошенько вскипеть, снимая пену, и когда уже пены на жидкости не останется, наливают в жидкость морс, выжатый из полчетверика клюквы, и один раз прокипятив, дают остынуть до того, как рука терпеть может; после чего сливают в бочонок. Размоча в том же меду 5 золотников рыбьего клея и изрезав его мелко, кладут туда же вместе с порошком корицы, гвоздики, фиалки и кишнеца, взяв по 3 золотника каждой специи и завязав их в холстинный мешочек.

2) На пуд меда-сырца красного и на четверик клюквы берут столько воды, чтобы после получасового кипячения получилось 4 ведра сусла. По охлаждении в открытой посуде до 15°Р сливают сусло в бочонок сквозь сито, приливают 2 стакана пивных дрожжей, а по окончании брожения освещают золотником клея. Для аромата опускают в бочонок мешочек с 1/3 фунта фиалкового корня в крупном

порошке, на который налить 1/2 золотника мятного или 1 золотник лимонного масла. До разлития мед стоит на леднике не более недели и по разлитии тотчас готов к употреблению. Он приготавливается весной из подснежной клюквы и подвержен скорому окислению.

Вместо 1 пуда красного меда-сырца можно брать 45 фунтов сахарной или 55 фунтов картофельной патоки.

МЕД ИЗ ПОДСНЕЖНОЙ КЛЮКВЫ

Берут полчетверика подснежной клюквы, кладут в нее 20 фунтов красного меда (сырца) и наливают столько воды, чтобы после четверти часа кипячения вышло 2 ведра меда. Когда мед простынет до теплоты парного молока, его нужно процедить в бочонок через сито, влив туда же 1 стакан пивных дрожжей, оставить выбродить, потом, чтобы мед был чист, положить в него ползолотника рыбьего клея, а для запаха опустить в мешочек фиалки в крупном порошке, на который вылить ползолотника лимонного или четверть золотника мятного масла. На леднике он должен стоять 1 неделю, после чего разлить в бутылки. Его нужно употреблять сейчас же, как разольется в бутылки, потому что он скоро скиснет.

КОНДИТЕРСКИЙ МЕД

На 10 ведер воды берут 40 фунтов чистого сахара, 80 фунтов казанского меда и 6 стаканов дрожжей; для придания же букета опускают в мешочке смесь из 1/2 фунта имбирного корня, 1/2 фунта фиалкового, 1/8 фунта шалфея, 1/8 фунта мяты и 1/8 фунта кардамона, на кои вылило 100 капель лимонного масла, 50 капель розового и сок из 5 лимонов. Разливают этот мед не ранее как через 2 месяца.

МЕД КОРИЧНЕВЫЙ

Сварив, как выше говорено было, полпуда белого меда и заквасив дрожжами, прибавляют корицы 12 золотников, гвоздики 6 и фиалки 48 золотников, обваренных кипящей водой. Наконец кладут туда же рыбьего клея 5 золотников и, бочонок закупоря, ставят в лед.

МЕД ИЗ КОРИНКИ

Взяв 30 фунтов коринки, истолочь его в деревянной ступке, выложить в котел, налить туда 4 1/2 ведра воды и, положив 30 фунтов патоки (сахарной), поставить кипятить; при кипячении надо снимать пену и прибавлять воды столько, сколько укипит. Сняв с огня, дать простыть и вылить в бочонок вместе с ягодами; налив туда 1 1/2 стакана дрожжей, дать бродить, когда дрожжи будут уже мало отделяться, надо подлить в бочонок капель 20 перувианского бальзама, разведенного в винном спирте. Для очищения прибавить растворенного рыбьего клея, и бочонок поставить на лед. На 11-й день мед надо разлить в бутылки осторожно, чтобы в бутылки не попали ягоды.

МЕД ИЗ КОРИЦЫ

На 1 пуд белого меда налить столько воды, чтобы после получасовой варки вышло 4 ведра сусла. Дав остыть, заквасить 2 стакана дрожжей, опустить в мешочке 24 золотника корицы, 12 золотников гвоздики, 96 золотников фиалки, обваренных кипятком. Потом опустить 10 золотников рыбьего клея, бочонок закупорить и поставить на лед. Через 2—3 недели разлить в бутылки и поставить в погреб.

КРАСНЫЙ МЕД

Развести 1 пуд белого меда 8-ю ведрами кипятку и, когда простынет, снять воск, поставить кипятить, снимая пену, которая будет накапливаться, когда она вся снимется, положить в котел 1/2 фунта хмеля и вскипятить еще раз. Когда остынет, положить два лота распущенного клея, гвоздики, кардамона, кишмиша и корицы, которые должны быть истолчены и завязаны в тряпочку; все это опустить на шнурке до половины бочонка. Кроме этого, поджарить 4 столовые ложки мелкого сахара, развести его медом и вылить в бочонок. Это делается для того, чтобы придать меду цвет. Потом поступать также, как и с другими медами.

МЕД КРЕПКИЙ

1) Пуд лучшей патоки или меда развести 8 ведрами воды и варить, пока выкипит до половины, аккуратно снимая пену. Когда жидкость простынет, перелить ее в чистую бочку, которой стенки вымазаны кислым ржаным тестом, или, пока мед имеет еще теплоту парного молока, влить в него штоф дрожжей и оставить перебродить. В это же время положить в него в мешочке следующих пряностей: корицы 10 золотников, гвоздики 4 золотника, кардамона 2 золотника, перца 1 золотник и имбиря 3 золотника. Когда мед перебродит, оставить его на полгода, крепче закупоря. После этого разлить его в бутылки.

2) 6 фунтов самого лучшего белого меда развести в 2-х ведрах воды и варить при непрерывном снятии пены до тех пор, пока раствор делается густ, как патока. Тогда процедить его сквозь суконную цедилку. Чем долее этот мед уваривать, тем он будет крепче и спиртоватее. Сваренный мед, еще несколько теплый, слить в бочку и запустить хорошими дрожжами от белого пива. Если брожение происходит порядочно, то положить еще на каждое ведро по стакану французской водки, которая дрожжи осадит; а мед делается крепким и чистым. Для улучшения вкуса можно опустить через втулку бочонка мешочек с разными пряностями — корицею, кардамоном, мелиссою и прочим.

МЕД-ЛИКЕР КРЕПКИЙ

Взять 2 ведра полутонного меда, т. е. на 1/2 ведра воды берется полведро меду, который кипятят часа 4, снимая пену и доливая кипятку; когда пена перестанет подниматься, надо снять с огня, остудить и вылить в бочонок. Затем, взять 1 ведро винного спирта, настоянного на чем угодно, например, на апельсиновых и лимонных корках, на косточках вишни или слив, на тмине и проч. Процедить спирт сквозь фланель или пропускную бумагу прямо в бочонок с медом, поставить бочонок (накрыть его мокрой тряпкой) в

теплое место, дать устояться, потом разлить в бутылки. Сохранять, как и все меды.

ЛЕГКИЙ МЕД

Этот мед готовят так же, как мед-дубовик, разница между ними только в сиропе: один гуще, а другой жиже. Берется 2 ведра патоки, наливается 6-ю ведрами кипятку и, сваривши, переливается в бочонок из-под виноградного вина (другой не годится), затем туда опускают в мешке истолченные в крупный порошок 2 лота корицы и 2 мускатных ореха; к мешку привязывают камешек, чтобы он не поднимался. Отверстие бочонка прикрывают мокрым холстом и ставят бочонок в теплый чулан; недели через 3 мед надо слить в другой бочонок поменьше. Дав постоять ему еще месяц, надо слить мед в бутылки, засмолить и держать на погребе в сыром песке.

МЕД ЛИПОВЫЙ

20 фунтов лучшего белого меда развести в 20 бутылках теплой воды и кипятить в котле около часа; потом дать жидкости остынуть как парное молоко и прибавить хороших свежих дрожжей; а когда брожение кончится, влить туда же 2 бутылки французской водки или бутылку винного спирта. В закисший мед приливают хмелевого отвара*, перемешанного пополам с отваром липовых цветов, и дают бродить еще 3 суток, отчего мед потеряет большую часть своей сладости. Чтобы сделать его опять сладким, прибавляют в окрепший мед вновь полпуда меда, разваренного в ведре воды до густоты сиропа, и оставляют вновь бродить; потом переливают его через сито в чистую бочку, обитую железными обручами, и ставят в погреб на лед. Мед из нее начинают брать не ранее, как по прошествии 4 месяцев или полугода.

Хороший липовый мед прозрачен, как вода, вкус имеет сладкий, медовый, запах ароматический, похожий на запах липовых цветов. Чем он стоит долее непочатым, тем делается лучше.

МЕД МАЛИНОВЫЙ

Отварив мед, слить его в кадку и, остудя, положить туда же сока свежесжатого из малины столько, чтобы мед принял малиновый вкус и цвет. Потом запустить его лучшими дрожжами с калачом, и как скоро мед станет закисать, то пропустить его сквозь салфетку, слить в бочонок, прибавив туда же фиалки и рыбьего клея, а затем поставить бочонок в лед на месяц. После весь мед разлить по бутылкам и, закупорив их, поставить в подвале в песок.

МЕД НЕМЕЦКИЙ

Распускают хорошей патоки 15 фунтов в 2 ведрах речной воды, наливают этим раствором котел и кипятят на легком огне, снимая пену, до тех пор, пока выпарится 5-я

часть жидкости. Потом ее процеживают сквозь фланель и, дав ей остынуть, переливают в бочку и, заправив дрожжами, ставят в погреб недель на 6, чтобы перебродила. Втулка бочки в это время не затыкается, но закрывается редкой холстиной.

Когда жидкость в бочке перебродит, то толкут в крупный порошок 1 лот мускатного ореха и столько же корицы, и зашивши в мешочек, опускают в бочку, которую потом наливают медом до краев, и, заткнув втулку, оставляют в покое. По прошествии 6 недель можно мед разливать в бутылки.

ОРДИНАРНЫЙ МЕД

Варение этого меда производится в медных котлах обыкновенной формы вместимостью от 10 до 50 ведер; но всего лучше употреблять для этого котлы не более как в 10 ведер, чтобы избежать пригорания ко дну котла. Отвесив пуд меда-сырца, должно положить его в маленький котел, который опускают в большой так, чтобы вода покрывала края первого слоя в палец толщиной. Когда мед растворится, то из маленького котла выливают в большой, в который налиты 10 ведер воды, и продолжают нагревать. Перед закипанием жидкость вымешивают деревянным веслом, чтобы способствовать совершенному растворению меда. Кипячение производится до тех пор, пока поднимется на поверхность пена, которую тщательно снимают. Вообще кипячение вари в 10 ведер продолжается не менее одного и не более двух часов. По сварении сусла выливают его в плоские посудины для охлаждения, причем от испарения и неловкости рабочих пропадает 10% жидкости. Охлажденное сусло переливается в бочонки, ополоснутые холодной водой. Бочонки наливают неполные и 1/10 часть их вместимости оставляется свободной. Потом приливают в бочонки дрожжи, по расчету, что на 10 ведер сусла ординарного меда нужно от 3 до 4 стаканов свежих пивных дрожжей. По влитии дрожжей бочонки закупориваются, взбалтываются и ставятся в месте, имеющем от 15 до 17°Р теплоты. Через пять часов сусло начинает пузыриться, и на поверхности образуется буро-серая пена; тогда бочонок доливают суслом, так чтобы пена вытекла из них широкой, равномерной лентой. Когда же начнет отделяться белая пена, то бочонки долить полными.

Для осветления меда пускают в него рыбий клей, растертый с теплым медовым суслом. На 10 ведер ординарного меда достаточно два золотника осетрового клея. Для сообщения же меду аромата употребляют на 10 ведер до трех золотников лимонного масла, которое опускается в бочонок час спустя после влития клеевого сусла. Лимонное масло смешивается предварительно с бутылкой медового сусла и по влитии его в бочонок последний нужно хорошенько прокатать, чтобы масло ровнее распределилось в жидкости. Можно также вместо масла брать лимонные и апельсиновые корки, которые, очистив от мякоти, опускают в жидкость. На ведро сусла достаточно корки с одного лимона, которую, изрезав мелко, завертывают в мешочек и вешают внутрь бочонка. После положения ароматной специи бочонок осторожно доливают доверху и по закупорении втулки ставится на лед на доски. Там он стоит не долее недели и потом разливается в бутылки. Этот мед не сохраняется долее полугода и мало пенится.

ПИТЕЙНЫЙ МЕД

1) На 1 пуд меда берут 8 ведер свежей колодезной воды и мешают в котле, который ставят на огонь, не очень силь-

* Он делается из такой меры хмеля, в какой помещалось 20 фунтов меда. На этот хмель наливают такую меру воды и варят, пока хмель потонет.

ный, чтобы мед не пригорел. Таким образом варят мед до тех пор, пока он не начнет взбивать пену, которую следует снимать. Если мед заготавливается не впрок, но для скорого употребления, то нет надобности его много уваривать; напротив того, мед, приготовленный впрок, должно уваривать до тех пор, пока он сделается клейким. Сваренному меду дают остыть до теплоты парного молока, после чего переливают его в чистый бочонок и, заправив дрожжами, наливают бочку непременно полною. Заткнув ее, оставляют небольшое отверстие для воздуха; по окончании же брожения закупоривают совсем плотно. Когда мед начнет испускать из себя винный запах, то для остановки брожения бочку переносят в погреб. Для придания меду лучшего вкуса прибавляют в него во время брожения несколько пряностей, как-то: гвоздики или корицы, которые, зашив в полотняный мешочек, опускают в бочку. Лучшая пропорция пряностей на вышесказанное количество меда: 12 золотников корицы, 4 1/2 золотника гвоздики и по 1 золотнику кардамона и имбиря. Мед из бочек разливают в бутылки и хранят в холодном месте.

2) Одну часть меда развести в 6 частях воды и на умеренном огне вскипятить; потом положить туда 2 пригоршни хорошего хмеля, зашитого в холстинный мешочек вместе с камушком, и пустить в жидкость, чтобы мешочек лег на дне; а затем опять уваривать, снимая пену. Когда жидкость уварится до желаемой густоты, снимают с огня и, когда несколько остынет, выливают в бочонок, переложив туда же и мешочек с пряностями и переносят в погреб. Пока еще мед так тепел, как парное молоко, запустить его дрожжами и оставить перебродить, что совершится недели в три или четыре. Мед чем дольше стоит, тем более улучшается.

ПОЛЬСКИЙ МЕД

Для этого меда берется на 1 пуд белого меда 1 пуд тепловой воды. Сыту выливают в котел и кипятят в продолжении часа, потом, дав остыть, кладут свежих дрожжей, чтобы закисло, затем наливают туда 2 бутылки винного спирта. После взять меру, в которую входит 1 пуд меда, насыпать ее полную хорошим хмелем и, налив столько же воды, перелить в мед, которому дать постоять суток трое, чтобы он потерял сладость. После этого взять еще 1 пуд меда, налить столько же воды и варить, пока он не сделается, как густой сироп; когда остынет, вылить в окрепший мед, смешать и дать постоять, и когда он снова начнет киснуть, то процедить его сквозь сито в крепкую с железными обручами бочку, поставить в лед. Чем больше он стоит, тем делается лучше и приятнее на вкус.

ПРЕДАТЕЛЬСКИЙ МЕД

Предательский мед отличается от античного липца тем, что не так густ, не имеет аромата меда-сырца, а сильный, искусственно составленный, сложный аромат, маскирующий присутствие винного спирта в значительном количестве. Качества этого меда-напитка показывают, что он может быть приготовлен из всех сортов сахарного вещества.

На пуд лучшей патоки, не подгорелой, берут 1 1/2 ведра и кипятят на легком огне до испарения полуведра, потом охлаждают в открытом холодильнике.

По охлаждению до 17 град, жидкость меда разделяют на 2 части: 2/3 сливают в бутыл (если же напитка значительное количество, то в несколько бутылей), приливают дрожжей (3 стакана на ведро), и когда из бутылки будет отде-

ляться слабый кислый запах, то сифоном сливают светлую жидкость с пены и осадка в бочонок такой вместимости, чтобы могла войти и другая часть 1/3, не бывшая в брожении.

По слитии обеих жидкостей, бродившей и небродившей, вливают клеевой раствор, полагая на ведро напитка 1/10 золотника клея, и вслед за тем опускают мешок с ароматными веществами. Для сообщения аромата берут в крупном порошке следующую смесь: золотник английского перца, 1/2 золотника корицы, 1/4 золотника гвоздики, золотник кардамона, 1/4 золотника ванили, 1/2 фунта фиалок, на которую прилито 10 капель розового и 20 капель лимонного масла. Готовый мед разливают по прошествии 3 недель.

Если в приготовленный таким образом мед в числе ароматных веществ положить 1/4 фунта калгана, то напиток принимает красноватый цвет и называется бабьим медом.

МЕД С ПРЯНОСТЯМИ

Взять самого хорошего белого меда 9 фунтов, налить 3 ведра воды и поставить варить, снимая пену; кипятить надо до тех пор, пока жидкость не сделается густа, как патока. Сняв с огня, надо процедить через сукно, дать немного остыть и, вылив в бочонок, заправить хорошими дрожжами белого пива. Когда он начнет бродить, влить в бочонок на каждое ведро по 1 стакану французской водки, тогда все дрожжи осядут вниз и мед будет чист и крепок. Все пряности, как-то гвоздика, корица, мелисса, фиалка, кардамон и пр. опускаются в мешке через втулку в бочонок. Дав постоять месяц, его взбалтывают и, когда опять отстоится, наливают в бутылки, закупоривают и ставят в холодное место.

МЕД САХАРНЫЙ БЕЛЫЙ

В горячей воде распускают сахар, и если угодно, чтобы мед не скоро скисал, прибавляют хмеля и варят. Сваривши, сливают в кадку и, как простынет, заквашивают дрожжами, которых надобно на полпуда сахара 8 ложек. Когда мед перебродит, то сливают его в бочонки сквозь сито. Потом, взяв несколько этого меда, приваривают с сахаром и какими угодно пряностями и вливают этот отвар в бочонок с медом; а когда все устоится, то разливают в бутылки.

МЕД САХАРНЫЙ РОЗОВЫЙ

Налив котел до половины речной водой, положить туда сахара или рафинадной патоки полпуда и поставить на огонь, кипятить, подбавляя холодной воды. Сахара или патоки должно класть на каждое ведро по 5 фунтов. Когда мед сварится, то слить его в кадку, положив туда свежих розанов, и запустить дрожжами с калачом. Как скоро мед закиснет, то слить его в бочонок, прибавя туда рыбьего клея и кусок сахара, на который накапать по 3 капли розового масла на ведро. Бочонок с медом поставить в лед на 3 недели.

СБИТЕНЬ

Берется ведро полпива, штоф уксусу, по 3 лота перца и

имбиря, 1 лот калгана и 5 фунтов меда или патоки; все это кладется вместе в котел и варится час времени, снимая пену; потом снимают котел с огня и приливают к смеси два штофа французской водки или полтора штофа очищенного спирта и, вылив все в бочонок, закупоривают и ставят в погреб. Этот крепкий сбитень для употребления разогревают. Он сильно горячит и крепок на вкус.

ДОМАШНИЕ ВИНА ИЗ ФРУКТОВ, ЯГОД И ОВОЩЕЙ

ВИНО АПЕЛЬСИНОВОЕ

Выдавить сок из 15 апельсинов и вместе с наружною их корою положить в бочонок, куда влить ведро чистой воды, вскипяченной с тремя фунтами сахара и охлажденной до теплоты, нужной для брожения. Смесь в продолжении двух или трех дней мешать часто, потом закупорить и поставить в погреб, а по прошествии шести месяцев разлить в бутылки.

БРУСНИЧНОЕ ВИНО

1) Насыпай бруснику в бочонок и перекладывай слоями полный, то есть клади слой брусники и слой полыни. После того налей отъемным вином и поставь в погреб на целый год. По прошествии же года процеди вино и разлей по бутылкам.

2) Или: Набрав брусники, насыпь в бочонок, налей вином и дай стоять 2 дня, а потом слей в другое судно.

ВИНО БУЗИННОЕ

1) Наливают на тридцать фунтов спелых бузиновых ягод четыре ведра воды, варят их два часа и процеживают сок сквозь холстинную цедилку. Потом с двадцатью фунтами сахара еще час варят и охлаждают в кадке. Когда жидкость получит теплоту парного молока, прибавляют к ней две столовые ложки свежих густых дрожжей и покрывают сосуд сукном. Когда жидкость перебродит и пена будет снята, то сливают в бочонок, затыкают и оставляют стоять четыре недели; потом разливают в бутылки и засмаливают.

2) Набрать бузиновых ягод в сухое время, нагревать их в печке или в водяной бане в течение часа; потом остудив, выжать ягоды, выдавить их под прессом, подбавить к соку сахара, в пропорции половины фунта на штоф сока, и дать перебродить в покрытом сосуде. Напиток, из этого добытый, будет довольно добротен и здоров. Его особенно можно подбавлять к вину из изюма.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

После сбора с кустов винограда его раздавливают на

мельнице или просто дают ногами. После выжимки сок поступает в бродильные чаны. Красильное начало в винограде есть только в кожице. Следовательно, для получения красного вина не надо выжимать сок из ягод, а надо дать бродить соку вместе с ними. Сок до брожения не окрашивается, а краснеет только после того, как начнет образовываться алкоголь, и поэтому крепкие вина, содержащие больше алкоголя, гораздо темнее слабых с меньшим количеством алкоголя. К бродильному чану пригоняют крышку так, чтобы она плотно входила в его края. Наливают чан не полон, так чтобы между соком и крышкой оставалось пространство вершка на 2—3. Крышку кругом околачивают и замазывают глиной. В крышке прорезывают одну или две дыры, смотря по величине чана, и вставляют трубку или воронку. Лучший способ для брожения виноградных вин — способ Перрета. Он разделяет весь чан в вышину на 9-ти вершковые пространства плетенками с девятивершковыми краями вроде корзин из лозовых прутьев без коры. Сначала наливают сок, который должен бродить на 9 вершков от дна вышиной, и вкладывают одну плетенку вниз краями, потом опять наливают столько же сока и опускают новую плетенку, и так продолжается до тех пор, пока наполнят весь чан, оставив, впрочем, наверху на 9 вершков пространства без сока и плетенки.

Как только закончится брожение, то вино сейчас же слить с осадка, который образуется на дне бродильного чана. Сливать вино следует не дожидаясь его окончательного осветления. Окончание брожения узнается или по вкусу, когда водянисто-сладкий вкус переменяется на винный, или термометром; если при опускании термометр показывает, что тепло в вине прибавляется, то брожение не кончилось; если же оно показывает, что жидкость стала охлаждать, то это знак, что брожение приходит к концу. Из бродильного чана, в котором бродило вино, оно переливается перекатом, т. е. ручным насосом в чистую бочку. Бочки эти ставятся уже в подвал, где вино претерпевает окончательное, тихое брожение. Крепкие вина лучше переливать несколько раз, чтобы лучше очистилось. Вообще сливают вино два раза: в первый раз по прошествии 6—7 месяцев, во второй по прошествии года. После второго сливания вино обыкновенно оставляется в подвале в покое, закупорив крепко, до тех пор, пока придет время разлить его в бутылки.

ВИШНЕВОЕ ВИНО 1

1) Для сделания пяти бутылок вина из вишен возьми 15 фунтов вишен и 2 фунта смородины, что вместе хорошенько протри; истолки 32 золотника косточек и смешай вместе; положи все то в бочонок, приложи на четверть фунта сахару бутылку соку, покрой виноградным листом, обсыпь песком и дай стоять до тех пор, как станет бродить, стараясь, чтобы бочонок всегда был полон, доливая его вишневым соком. Когда же бродить перестанет, то закупори его хорошенько и спустя два месяца процеди, и разлей по бутылкам.

2) Возьми вишен по количеству сколько хочешь сделать вина, но не меньше 3 фунтов для сделания бутылки, вынь косточки из них и отложи особливо, передави вишни. Выжатый сок положи в бочонок вместе с истолченными косточками и на каждую бутылку сока по четверти фунта сахара; в прочем поступай по вышеописанному.

3) Возьми 20 фунтов вишен без стебельков, передави их, истолки косточки; приложи туда же 4 фунта красной смородины, измявши ее прежде. Положи все в бочонок на каждую бутылку по четверти фунта сахара. Дай всему этому киснуть недели две или три, закупоря бочонок, как выше описано. Потом прибавь полбутылки французской водки, также немного кишинецу и корицы. Когда же пере-

станет бродить, закупорь крепко и, дав месяца четыре постоять, разлей по бутылкам.

ВИШНЕВОЕ ВИНО 2

1) Очистив совершенно зрелые вишни от косточек и хвостиков, раздавить ягоды и положить в бочонок. Часть вишневого сока вместе с толченными косточками вскипятить в котле с сахарным песком, полагая его по осьмьюшке фунта на фунт вишен, потом все перелить в бочонок, который поставить в месте, имеющем температуру от 10 до 12 градусов; жидкость помешивать мутовкою и, закрыв отверстие бочонка, оставить в покое, чтобы жидкость перебродила. По окончании брожения перелить в другой бочонок или разлить в бутылки.

2) Оборвав у спелых вишен хвостики и раздавив ягоды вместе с косточками, положить в медный котел и на умеренном огне вскипятить. Потом жидкость слить в глиняные горшки и дать остынуть; после чего вторично вскипятить и остудить, а затем перелить в бочонок и, дав перебродить, разлить в бутылки. Можно прибавлять по одной части красного вина на десять частей вишневого сока и, кроме того, еще по четвертой части водки против красного вина.

ВИНО ИЗ ВИШЕН БЕЗ БРОЖЕНИЯ

Взяв черных сладких вишен, раздавливают и отделяют косточки. По истечении 24 или 30 часов выжимают мякоть вишен под прессом, прибавляют около сорока золотников сахара на каждый фунт сока и по растворении сахара добавляют по штофу хорошей очищенной водки на каждые пять штофов соку. Жидкости дают отстояться и потом разливают ее в бутылки; если же она не чиста, то очищают ее клеем или переливают сифоном. По истечении нескольких месяцев вино это становится очень вкусным.

ВИНО ГРУШОВОЕ

1) Для него можно брать лесные груши, которые столочь, выдавить из них сок и, процедив его сквозь волосяное сито, варить сперва на малом огне, а потом усилить огонь почти до кипения, снимая пену. Уваренный сок слить в деревянный чан, где и дать ему остынуть до 35 или 40°; тогда процедить его и, поставив вновь на огонь, повторить раза два или три, будет сок имеет еще терпкость. Очищенный таким образом сок слить в бочку, не доливая ее доверху дюйма на три или четыре; бочку заткнуть, оставив маленькое отверстие для выхода газа. По окончании брожения вино перелить в бутылки. Можно к грушевому соку прибавлять разные сахаристые вещества, как-то: сахар, мед очищенный, картофельную патоку, изюм и проч.

2) Взять фунтов 50 лесных груш и, выдавив из них сок, подогреть до 65° по Реом., подбавив десятую часть изюма; потом все положить в бочонок и закупорить. Когда жидкость охладится до 20°Р., дать ей бродить недели две или более, смотря по погоде. Потом слить в бутылки и поставить их в погреб, по крайней мере месяца на три.

ГРУШОВОЕ ВИНО ИЗ ВАРЕНОГО СИДРА

Половину выжатого из груш сока кипятить, постоянно снимая пену, пока он сделается светлым. Кипяченый сок вылить в деревянную или глиняную посудину и, дав ему в ней остынуть до легкой теплоты, слить в бочонок, но осторожно, чтобы не попали туда осадки. После этого влить туда же другую половину сока, сырую. В этой смеси при температуре 12°Р скоро начинается и кончается брожение. Когда оно более дрожжей не образует и вино осветлится, то перелить его в другой бочонок, оставив все мутные подонки в первом. По прошествии нескольких дней вино обыкновенно делается светлым. На вкус бывает оно сладкое и имеет мало спиртоватости; его должно перелить в бутылки, которые потом хорошо закупорить, осмолить и положить в холодном месте в погреб.

ЕЖЕВИЧНОЕ ВИНО

Из ежевики получается прекрасное сладкое вино, вкусом напоминающее старый портувейн.

Сок из ежевики бродит очень легко, почти не подвергается никаким заболеваниям и в то же время бродит при довольно низкой температуре бродительного помещения.

Для приготовления вина следует брать ягоды, росшие на солнце, т. е. иначе вино получится слишком водянистым и без аромата.

1) Для столового ежевичного вина берется 20 литров ежевичного сока, 20 литров смородинового, 50 литров воды и 20—30 кг сахара.

Этой смеси дают бродить, причем содержание винной кислоты в смеси не будет превышать 5%.

Так как ежевика созревает значительно позже смородины, то сок из последней приходится хранить порядочное время. Чтобы он не портился, его следует прокипятить и хранить в холодном месте и в слегка окуренном бочонке, чтобы сок не забродил, в случае же, если это случится, то на бочонок необходимо положить бродительную воронку.

2) По другому способу берут чистой ежевики, обсыпают небольшим количеством сахара, перетирают ягоды на блюде в кашу, которую ставят в помещение с температурой 13°Р, изредка перемешивая, а затем выжимают сок под прессом.

Для получения 75 литров вина следует брать: 35 литров ежевичного сока, 35 литров воды, 18 кг леденечного сахара и 75 г винного камня. Сахар и винный камень предварительно растворяют в горячей воде и прибавляют к соку еще теплыми.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ И ЧЕРНИКИ

Спелую ежевику насыпать в деревянный чан, снабженный краном, и налить кипятка на нее столько, чтобы она совсем им покрылась. Когда кипяток остынет до того, что можно опустить в него руку, то надобно ягоды размять и, накрывши чан, дать ему стоять, пока ягоды начнут всплывать вверх, что обыкновенно случается по прошествии трех или четырех дней. Тогда чистую жидкость сливают в другой сосуд и, прибавив сахара на каждые шесть штофов сока по одному фунту и вымешав, оставляют бродить дней восемь или десять. Выбродившую жидкость через кран спустить и процедить в бочку; между тем взять восемь лотов рыбьего клея, который сперва мочить в продолжение двенадцати часов в штофе белого вина, а на дру-

гой день варить, пока весь разойдется. Потом взять около четырех штофов ежевичного сока, смешать его с распущенным клеем, поставить на огонь и, дав еще раз вскипеть, вылить в бочку. Когда вино, после нескольких дней, очистится, то сливают его в другую посуду и сберегают в холодном месте. Точно так же делается вино из черники.

ВИНО ЗЕМЛЯНИЧНОЕ I

Спелой земляники 30 фунтов, лучшего яблочного сидра 2 ведра, чистой воды $2\frac{1}{2}$ ведра смешать вместе и дать смеси несколько побродить; потом примешать туда 16 фунтов толченого сахара, истертого в порошок, красного винного камня 6 лотов, французской водки, либо самого чистого пенного 2 штофа, вместе с цедрой и соком двух лимонов. Когда смесь совершенно выбродит, то получится около 5 ведер весьма вкусного искусственного вина.

ВИНО ЗЕМЛЯНИЧНОЕ II

Земляничное вино получается на редкость прекрасного вкуса и аромата.

1) Хорошо очищенные ягоды обсыпают мелким сахаром, обливают водой и на другой день, когда масса даст сироп, прибавляют воды, перемешивают, отливают получившуюся жидкость в бутыл и ставят в прохладное место на несколько месяцев.

Количество составных частей земляничного вина следующее: 40 литров земляники, 20 литров воды, 12,5 кг сахара, 100 г винокислотной кислоты и 4 литра дистиллированной воды.

Процесс брожения обыкновенный.

2) Грегер советует готовить земляничное вино следующим способом: ягоды обсыпают сахаром, не раздавливая кладут в стеклянную посуду, причем на дно насыпается также слой сахара, затем ягоды, опять сахар и т. п. В таком виде ягоды ставят в прохладное место и дают получиться сиропу, тогда разбавляют его равным количеством воды, процеживают и ставят в помещение с температурой 8—12° для брожения, в конечном результате добавляют 5% мелкого леденчатого сахара, и вино готово.

Точно таким же образом готовится вино из клубники.

ВИНО ИЗЮМНОЕ

Взять изюма два пуда с половиною, вместе со стебельками положить в восьмиведерный бочонок и налить до трех четвертей вскипяченной водой. Изюм должен мокнуть в воде двенадцать дней, при этом надо часто его помешивать; потом жидкость слить и самый изюм, выжав в прессе, вместе с жидкостью переложить в другую, такую же чистую бочку, прибавя фунт винного камня, и оставить бродить. Брожение бывает сперва шумное, и в это время не должно бочки трогать; когда же оно сделается едва заметным, тогда бочку закупорить и оставить стоять месяцев шесть или семь. Когда жидкость очистится, перелить ее в другую бочку такой же величины и закупорить, а по прошествии двенадцати или четырнадцати недель разлить в бутылки. Если жидкость окажется еще не совсем светлою, то очистить ее тремя лотами рыбьего клея и осьмушкою фунта леденца. Чем изюм был лучше, тем приятнее выйдет вино.

ВИНО ИЗ ИРГИ

На каждую бутылку сока берут 2 бутылки воды и $1\frac{1}{2}$ или два фунта сахара. Сахар растворяется в воде и полученный сироп смешивается с соком. Полученную смесь сливают в бутылки или бочонки, причем наливают их не полные, вершка на 3 до горлышка или отверстия в бочонке. Сосуд закупоривается через сутки после налива пробками и заливается смолой. В пробке делается отверстие, в которое вставляется стеклянная трубка, на которую надевают гуттаперчевую трубку, свободный конец которой кладется в сосуд в водой. Переливка в бутылки производится после полного прекращения тихого брожения. Первые 7—8 дней брожение достигает наибольшей силы, затем через неделю брожение делается тише, и муть постепенно осаждается на дно. Когда сусло сделается светлым, его осторожно переливают в чистый сосуд, который плотно закрывают цельной пробкой без отверстий. В таком виде вино продолжает слабо бродить и еще больше очищается от мути, которая садится на дно сосуда. Месяца через три вино разливают в бутылки, закупоривают и ставят в подвал в наклонном положении так, чтобы горлышки бутылок были обращены к низу. Ягодные вина могут сохраняться 10 и 15 лет.

ВИНО КАРТОФЕЛЬНОЕ

1) Из картофельной патоки получается очень хорошее вино, схожее с бургонским, без сладости, но крепкое и ароматное. 30 фунтов патоки распустить в таком же количестве воды, нагретой до 70°P. В этот сироп, когда он остынет до 45°P., кладут отобранных хороших вишен, красной смородины и черники, всех этих ягод кладется по $2\frac{1}{2}$ фунта. Из вишен косточки надо вынуть. После этого, размешав хорошенько смесь, выливают ее в соразмерную бочку или бочонок, которые ставят в комнату. Втулочное отверстие затыкают особым рода втулкой. Во втулке этой посредине провертывается дыра, в которую и вставляется трубка деревянная или тростниковая, или из белой жести, от 3 четвертей до $1\frac{1}{2}$ аршина длины, смотря по количеству приготавливаемого вина, диаметр трубки тоже сообразуется с этим количеством. Втулочное отверстие затыкается втулкой с трубкой, дня 2 или 3 после того, как жидкость влита в посуду, т. е. когда брожение уже началось. Трубка эта служит для того, чтоб через нее выходила углекислота, а так как она имеет небольшой диаметр, то она вся наполнена углекислотой, которая не дает атмосферному воздуху касаться бродящей жидкости. Спиртные пары, отделяющиеся во время, охлаждаясь в этой трубке, сгущаются в спирт, осаждаются на стенки трубки, и стекают назад в жидкость, следовательно, этой трубкой уменьшается и потеря спирта. Способ этот, разумеется, пригоден для выделки каждого рода вина, из каких бы плодов, ягод, составов оно ни приготавливалось.

По прошествии главного брожения, когда жидкость успокоится, ее взбалтывают слегка и процеживают через частое сито или кисею, в другую свежую посуду, которую ставят в подвале, где жидкость претерпевает окончательное тихое брожение, втулку надо вставить уже без дыры и трубки. Через 3—4 месяца жидкость разливается в бутылки.

2) Взять пуд картофельной патоки, $\frac{1}{4}$ фунта хорошего белого винного камня, 3 или 4 лота имбиря, 1 фунт лучшего изюма и 5 свежих лимонов, и, вскипятив 12 ведер чистой речной воды, положить в нее сперва размятый изюм и варить полчаса, потом картофельную патоку и винный камень, мелко истолченный. Раствор этот процедить через сито в чистую деревянную кадочку и дать остыть до 14 гра-

дусов по Реом.; потом приложить стакан свежих белых пивных дрожжей и вылить смесь в бочку, в которой было виноградное вино; положить туда же мелко истолченный имбирь и лимоны, изрезанные кружочками. В бочке через несколько времени начнется брожение, в продолжение которого должно поддерживать в ней одинаковую температуру; когда же оно окончится и дрожжей не будет уже видно, тогда бочку долить отварною остуженною водой, закупорить и поставить в погреб недели на три, по прошествии которых жидкость слить с дрожжей и другую винную же бочку и, закупорив, поставить в погреб еще на 6 недель; а потом вино разлить в бутылки, закупорить и держать в погребе. Это вино от долгого стояния делается крепким.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ВИНО, ПОХОЖЕЕ НА ВИНОГРАДНОЕ

Изрезать картофель тонкими пластинками и дать полежать в куче; когда произойдет между ними шипение, то можно из них в стану или прессе выжать сок, который, ежели вылить в такие бочонки, в которых было до того виноградное вино, то он, постояв в них полгода или более и закиснув, произведет весьма вкусный и крепкий напиток, похожий несколько на виноградное вино.

ВИНО ИЗ КЛЕНОВОГО СОКА

На три или четыре кружки кленового сока положить один фунт чистого меда, немного лимонной корки и гвоздики и поварить с час, снимая пену. Потом простуженную жидкость заквасить тремя столовыми ложками свежих дрожжей и, когда жидкость перебродит и сделается светлой, то, слив ее с подонков, разлить по бутылкам, засмолить и поставить в погреб.

Для лучшего вида и приятнейшего вкуса вместо меда можно класть сахар и прибавлять в бутылки по несколько изюминок.

КРЫЖОВНИКОВОЕ ВИНО

Вино из ягод крыжовника имеет наибольшее распространение благодаря скорому и легкому изготовлению и приятному вкусу и запаху.

В общих чертах приготовление вина из крыжовника сходно со смородиной.

1) В дело употребляются как не совсем спелые, так и вполне спелые ягоды, при зрелых ягодах брожение выступает позднее, но зато вино получается хорошего аромата и превосходного вкуса. Ягоды моют, выдавливают внутренность, прибавляют немного воды и сахара и оставляют на несколько дней в прохладном месте, время от времени перемешивая. Затем кашку прессуют, сок разливают в бочки, добавляют воду и сахар и подвергают брожению.

Количество составных частей следующее: на каждые 10 литров чистого (без примесей воды) сока берут 17—18 литров воды и 7—8 кг сахара.

2) В Англии крыжовниковое вино приготавливают из не совсем зрелых ягод, поэтому способ приготовления несколько отличается от предыдущего.

Берут 20 частей ягод, кладут в бочонок, раздавливают, добавляют 20 частей воды и растирают ягоды возможно тщательно. По прошествии суток кашку выжимают через грубое полотно, прибавляют 5 частей воды, выжимают сок и добавляют к нему 10-12 частей сахара.

Затем всю жидкость переливают в бочку, закрывают крышкой и ставят на 1—2 дня в помещение с температурой 10—12°Р.

По окончании брожения вино очищают от осадка рыбьим клеем и разливают по бутылкам.

Если для крепости в вино хотят добавить водки, то это делается за счет добавленного сахара, количество прибавленной водки (например, 1/2 части всего количества) должно вдвое превышать количество добавляемого сахара.

3) По другому способу (Грегера) ягоды раздавливают, дают стечь соку, промывают остаток водой, добавляют сахар (до 30*), т. к. брожение крыжовника совпадает с теплым временем года, то сахар скоро и большей частью выбраживает.

Получающийся в большом количестве алкоголь делает вино прочным и недоступным порче.

4) Десертное вино из крыжовника готовится следующим способом: очищенные и вымытые ягоды давятся; выдавленная масса закрывается крышкой и ставится на 2—3 дня в прохладное место, после чего прессуется; выжимки обливаются водой в количестве получившегося сока, оставляют на 2—3 дня, снова прессуют, оба сока смешивают и добавляют 250—300 г на каждый литр сахара.

5) Из крыжовника готовится также особый сорт вина, несколько схожий с шампанским, причем для приготовления его идет исключительно желтый сорт крыжовника.

Берут 20 литров крыжовника, давят его, обливают 20 литрами теплой воды и добавляют: 3 кг сахара, 2,25 кг меда, 30 г винного камня (мелкого), 15 г лимонных корок (сухих) и 15 г померанцевых корок (сухих).

По прошествии двух дней, ее пропускают через сито, добавляют 2 литра французского спирта (после брожения).

Спустя несколько дней вино переливают в бутылки, кладут в каждую по одному кусочку сахара, 1 г двууглекислого натра и по 1 г лимонной кислоты, закупоривают пробками, которые завязывают проволокой.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА

1) Взять 4 фунта ягод, сахара фунт с четвертью и воды одну бутылку. Все это смешать, оставить в покое на сутки, мешая часто; потом выжать сок из ягод, процедить и слить в маленький бочонок, не закупоривая его. Тут сок начнет бродить; а когда выбродит, закупорить бочонок и дать постоять соку месяц. После того перелить в другой бочонок, наблюдая, чтобы гуща осталась в прежнем, и в новом бочонке дать простоять 5 или 6 недель: тогда уже переливать в шампанские бутылки и закупорить. Надобно, чтобы это вино простояло в бутылках по крайней мере три месяца до употребления.

Здесь показана малая пропорция, но можно брать ягод сколько угодно, соблюдая вышеприведенный размер воды и сахара. Если хотят, чтобы вино было покрепче, можно прибавлять в него французской водки, на ведро не более двух бутылок. Если нет настоящей французской водки, можно употребить и хлебный спирт, очистив его предварительно углем.

2) На два ведра с половиной холодной воды берется два четверика с четвертью красного крыжовника, который надобно размять и продавить через холстинный редкий мешок. Положив его в бочонок, прибавить сахара 10 фунтов, красной изрезанной в кружки свеклы 2 фунта, мелко столченного красного винного камня 6 лотов и очищенной или французской водки 2 штофа. После того, дав всей массе

• Частей (от ред.).

в умеренно теплом месте перебродить, процедить ее и разлить по бутылкам.

3) Раздавлив самый спелый крыжовник, оставить его на четыре дня; потом сок из него выжать и, прибавив в него 1/20 часть сахара и 1/20 часть водки, влить все в бочонок и поставить в месте не очень холодном. В первые пять или шесть дней надобно смесь ежедневно помешивать. По совершении брожения, оканчивающегося в три—четыре недели, процедить жидкость и разлить в бутылки.

Если взять пополам крыжовника и смородины, то вино выйдет еще лучше.

ВИНО ЛИМОННО-АПЕЛЬСИНОВОЕ

Взять: апельсинов 50 штук, лимонов 10 штук, сахара 7 фунтов, речной воды 2 ведра, пивных дрожжей 6 ложек, белого вина 2 бутылки. Растворить сахар в воде, прибавить лимонный сок и дрожжи и оставить бродить 48 часов. В это время с лимонной и апельсиновой корки снимают цедру, которую прибавляют к бродящей массе, в которую кладут сок, выдавленный из лимонов и апельсинов, и дают перебродить еще трое суток. После того сливают в бочку, подбавляют более вина и закупоривают на пять или на шесть месяцев. Потом его можно разливать в бутылки.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ 1

Очистив спелую малину, размять ее и сок, процедив сквозь холстину, вскипятить; причем на каждый фунт малины прибавить по 1/4 фунта сахара и вновь кипятить минут пятнадцать, аккуратно снимая вскипающую пену. Когда жидкость остынет и отстоится, осторожно слить ее в другой бочонок и, прибавив дрожжей, поставить для брожения, во время которого влить по рюмке французской водки на каждый фунт ягод. Кроме того, нужно повесить в бочонке мешочек с двумя лотами толченого мускатного цвета. Этот напиток должен стоять полгода в холодном месте.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ 2

Вино из ягод малины делается сравнительно редко, хотя полученное вино отличается редким ароматом.

Ягоды употребляют совершенно зрелыми, причем пригодны и ягоды лесной малины, причем необходимо только тщательнее очистить ее, чтобы не было червей и соринки.

1) Отбирают 10 частей малины, раздавливают, обливают 4-я частями воды, перемешивают и так оставляют на день. Затем выжимают, вливают 4 части воды и по прошествии двух дней опять выжимают.

В конце концов получается 15 частей сока, к которому останется еще добавить 1 часть смородинового и 5 частей сахара, после чего вино переливается в бочку, подвергается брожению и разливается в бутылки.

2) Грегер изготовляет вино из малины несколько иначе, а именно: совершенно незрелую малину кладут в деревянный бочонок, перетирают, пропускают сквозь волосяную материю и определяют содержание в малиновом соке кислоты.

Для этого прессуют небольшое количество кашицы и, не принимая во внимание находящийся в кашице сахар, определяют степень кислоты.

В общем берут 24 части малины, выжимают, прибав-

ляют к соку 4 части красносмородинового сока, к выжимкам 20 частей воды и так оставляют часов на 12, лишь изредка помешивая.

По прошествии этого срока прессуют выжимки и полученный сок соединяют с первым. Затем добавляют 24 части яблочного сока, 15—20 частей сахара и 0,01 часть мелкого винного камня.

Теперь остается только дать вино побродить, причем во время брожения в вино кладут тонко срезанную кору с верхней части кожицы с двух лимонов и двух апельсинов и сок этих фруктов.

Когда брожение окончено, кожицу удаляют и добавляют в вино 2 части коньяка.

МЕДОВОЕ ВИНО

12 стаканов липового меда смешивают с 40 бутылками воды и варят на легком огне в продолжение 2 часов при постоянном помешивании и снятии пены. Остывшую жидкость выливают в бочонок и выносят в погреб. По окончании брожения жидкость процеживают в другой бочонок и дают добродить вторично, затем вновь сливают, закрывают втулку и, выдержав месяца два, разливают по бутылкам.

ВИНО ИЗ ПЕРСИКОВ

Взять сотню персиков, 1 фунт персиковых листьев, по 2 золотника мускатного цвета, корицы и ванили, полведра воды, 1 штоф очищенного спирта и 13 фунтов сахара. Персики столочь по отделении косточек, положить в бочонок и, подлив туда 2 бутылки воды с четырьмя золотниками меда, произвести брожение, по окончании которого пропустить жидкость сквозь сито и выдавить мякоть, а выжимки бросить. Между тем столочь сахар и распустить в жидкости, положив туда же персиковые листья, пряности, остальную воду и спирт и настаивать три недели. Тогда сцедить жидкость с гущи и по истечении двух месяцев, слив и очистив клеем, разлить в бутылки.

РЕВЕННОЕ ВИНО

Ревенное вино приготавливают из нарезанных на тонкие ломтики ревенных стеблей. Взяв достаточное количество нарезанных стеблей, всыпают их в бочонок, заливают мягкой водой и ставят в прохладном месте. По прошествии двух недель содержимое бочонка выпруживают в кадку, перетирают и отжимают через холстину сок. Затем сок смешивают с колотым сахаром, взяв последнего по 1/8 фунта на бутылку жидкости, переливают в бочонок и выносят в прохладное место: по окончании брожения сцеживают, осветляют рыбьим клеем, фильтруют и переливают в другой бочонок, прибавив небольшое количество лимонной эссенции. Через 5—6 месяцев вино созревает и годно к разливу в бутылки.

ВИНО РЕПНОЕ

Облупить репу, разрезать на ломтики, положить под пресс и выдавить весь сок. На каждые 4 фунта сока подбавить 4 фунта сахара и по стакану очищенной водки и влить

все это в бочку, которую не должно совершенно закупоривать в продолжение недели, дабы можно было осматривать, бродит ли вино. Когда оно перестанет бродить, закупорить бочку и по истечении трех месяцев разлить в бутылки. Этим же образом можно выделять вино и из других корней, как-то: свеклы, брюквы и моркови.

ВИНО ИЗ СЛИВ

1) Сливы сперва сварить раза три, давая каждый раз им остыть на воздухе; потом оставить их бродить в бочонке при температуре между 16 и 18° Реомюра и наконец разлить жидкость по бутылкам.

Вместо варения слив можно прибавлять к ним вместе с водою сахар, мед, экстракт из солода и другие сахарные вещества.

Таким же образом можно изготовить вина из других плодов с косточками, также из рябины и дерена.

2) Предпочтительно белые сливы превращают в кашу и варят с равным по весу количеством воды. Потом, примешав сахара и несколько гвоздики, процеживают жидкость, дают ей бродить три или четыре дня, очищают и разливают в бутылки. По прошествии 12 дней вино имеет уже вкус портвейна.

ВИНО ИЗ СЛИВ И ЧЕРЕШЕН

Спелые сливы и черешни приходят в брожение очень трудно, потому что в соку их находится большое количество слизи, поэтому они употребляются на выделку вина в незрелом состоянии.

Берут желаемое количество слив или черешен, когда они еще не дозрели, но уже покраснели, разрезают их так, чтоб можно было вынуть косточки; свободные от косточек сливы и черешни раздавливают, влив в них немного воды. К полученной массе прибавляют такое же количество, по мере хорошей чистой воды, кладут несколько листов лаврового листа, несколько головок гвоздики и сахара столько, сколько покажется нужным по количеству. Смесь эту варят на огне, снимая пену, до тех пор пока ее не будет, тогда смесь остужают. Холодную массу отжимают в прессе или жоме. Выжимки опять разводят водой и отжимают еще раз, смешивают обе жидкости, сливают через сито в чистую хорошую бочку, прибавляя немного винного камня, дают бродить. После 3-х или 4-х дневного брожения очищают вино яичным белком и разливают его в бутылки, которые надо крепко закупоривать. Через 12 дней вино готово, вкус его похож на слабый портвейн.

Как видно из этого, приготовление сливного и черешневого вина идет быстро, так что весь процесс приготовления не продолжается более 2-х — 3-х недель. Но зато и собирается это вино недолго, а поэтому и готовить его в большом количестве не следует.

2) Другой способ приготовления этого вина состоит в том, что сначала из одного сока, без примеси воды, готовят сироп. На 2 ведра сока прибавляют 2—3 фунта сахара, восьмьюшку гвоздики, восьмьюшку корицы, немного изрезанного лимона, и варят эту смесь на огне, как сказано выше. Сироп этот, когда он еще совсем горяч, вливают в бочку, закупоривают, потом катают и трясут бочку, чтобы сироп хорошенько вошел в дерево. Когда сироп остынет до теплого состояния, тогда вливают уже в него сок, выжатый вышеказанным способом. Дают вино бродить и поступают как сказано. Разумеется вино будет крепче и лучше, если к показанному количеству чистого сока прибавить сахару не 2—3 фунта, а 10—12 фунтов; по своему сладкому, без

кислоты вкусу сливы хорошо соединять с другими кислыми плодами для приготовления вина.

СМОРОДИНОВОЕ ВИНО 1

Для приготовления вина могут идти в дело все сорта смородины, ягоды должны быть вполне зрелыми.

Собранными ягодам дают полежать дня два, чистят, выдавливают сок в бочки, наполняя их до 1/2, а оставшиеся выжимки добавляют водой, равной по количеству получившемуся соку и дают постоять соку, после чего сок отливают снова в бочку. Процент кислотности обыкновенно бывает 8—10%.

Ягоды смородины не дают вину никакого аромату, поэтому для этой цели подмешиваются ягоды земляники или малины, или же те и другие вместе.

Хорошо также к бродящему суслу добавить свежесушенного бузинного цвета и подрумяненного горького миндаля.

Пропорция при этом наиболее употребительна следующая: на гектолитр — 4 лота бузинного цвета и 4 лота миндаля*.

СМОРОДИНОВОЕ ВИНО 2

Возьми 15 фунтов смородины и столько же крыжовника. На сии 30 фунтов ягод, очищенных от листьев и стеблей, осторожно, без раздавливания зерен раздавленных, налей 12—15 фунтов воды, дай оному смешению около 15 часов не трогая стоять, и выжав их потом сквозь крепкий холстяной остроконечный мешок, влей сию жижу в бочку, соразмерную с количеством сока, и поставь ее в посредственно холодное место, пока она светлую не сделается. По учинении сего сцеживается сок осторожно в другую бочку, и на 7 фунтов сока один фунт крепкого хлебного вина приливается, обое хорошо смешиваются, и бочка закупоривается. По прошествии трех месяцев вино делается приятное, желающие иметь его сладким могут к вину прибавлять столько сахара, сколько сего вкус требует.

ДОМАШНЕЕ БУРГОНСКОЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Возьми красной отобранной смородины 10 фунтов да сахару толченного 8 фунтов: все это перемешавши, прибавь к ним полфунта розового цвета, всыпь в бутылку и налей 10 бутылок речной воды и две бутылки французской водки; закупорь слабо, поставь на солнце и завяжи ветошкой. Потом как ягоды побелеют, то перенеси бутылку в холодное место; и зарой на полчаса в песок; когда же отстоится начисто, то разлей по бутылкам, которые, закупорив и засмоля, поставь опять в песок. Оставшиеся же ягоды, пережавши, процеди; и, когда осядет, разлей по бутылкам.

* Миндаль готовится для этой цели так: осторожно поджаривают на легком огне равные количества горького и сладкого миндаля, внимательно следя, чтобы миндаль не поджарился. Когда миндаль примет светло-буроватую окраску, зерна измельчают, смешивают с цветами бузины, кладут в мешочек и в таком виде спускают на шнурке в бродящее сусло.

ВИНО ИЗ ТЫКВЫ

Тыкву режут на мелкие кусочки, очистив ее наперед от семян и кожи, потом наливают половину водою и варят до тех пор, пока тыква будет удобно раздавливаясь. Затем затирают с молотым ячменным солодом, полагая на каждое ведро тыквенной гущи 3 фунта солода. Положив все в заторный чан, наливают горячей водою и, накрыв, оставляют на полчаса стоять; после чего мешают как можно лучше, чтоб не оставалось ни одного комочка. Потом подбавляют холодной воды и остуживают, кладут дрожжей и дают перебродить. Наконец перекадывают брагу в куб, перегонают и двоят обыкновенным способом.

ЧЕРНИЧНОЕ ВИНО

1) Черничное вино обладает большой силой и крепостью и в больших размерах употребляется для медицинских целей.

Вкус черничного вина напоминает красное вино, причем замечательно, что совершенно незаметен характерный вкус черники, поэтому как столовое вино черничное незаменимо.

Черничное вино бродит несколько медленнее других вин и вследствие этого легче других подвергается порче.

Способ изготовления сходен с изготовлением вина из ежевики, поэтому описывать его не будем.

2) Набрав черники, насыпь бочонок и, вливши туда три доли вина, а четвертую долю воды, закупори и дай настояться.

ЧИХИРЬ

Для этого напитка собирают стебельки от земляники, малины, вишни и т. п.; для этой цели собирают все: протирки, оставшиеся в сите, т. е. семечко стебелька, одним словом, собирается все, оставшееся от ягоды при изготовлении желе.

Все остатки сложить в котел или кастрюлю и, прибавив немного воды, хорошенько проварить, помешивая лопаткой, чтобы не пригорело. Затем взять кадку или бочонок, поставить его стоймя, а не боком, и проделать дырку у самого дна; дно этой кадки и отверстие нужно застилать чисто вымытой соломой и всю проваренную гущу вывалить в эту кадку и дать хорошенько закиснуть, чтобы из бочки пахло спиртом, поставить дней на шесть в более теплую комнату. Когда хорошо закиснет, то по усмотрению, сколько находится в кадке гущи (на полкадки гущи идет полкадки воды, т. е. половина на половину), разбавить гущу водою. Воду вскипятить с прибавлением сахара по вкусу и, прибавив немного корицы и гвоздики, залить этим гущу и опять дать постоять несколько дней (3—4 дня), а затем, выдернув пробку из кадки, процедить, т. е. чтобы прошла вся жидкость через соломку, которая находится внутри кадки. Когда все вытечет, то процедить еще раз через салфетку, прибавить сахару и кармину по цвету, разлить по бутылкам, положив в каждую по 6 штук изюма, закупорить и завязать нитками, сохранять в холодном месте. Через два дня чихирь можно считать готовым. Этот напиток имеет вкус красного вина, но несколько слаще, хотя также охмеляет.

СИДР, ИЛИ ЯБЛОЧНОЕ ВИНО

Во Франции и в Англии выделяется из квашеного яблочного сока напиток, заменяющий вино и называемый сидром. Вот способы, употребляемые во Франции и в Англии для его приготовления.

Разнообразнейшие сорта яблок можно подвести под три главные категории: 1) яблоки сладкие, 2) яблоки горькие и яблоки кислые. Все сорта горьких яблок лучше других годны для приготовления сидра: из них получается самый густой сок, который легко очистить и сохранять долгое время. После горьких хороши для сидра и сладкие яблоки, но зато сок их очищается с большим трудом. Кислые яблоки редко годятся для сидра. Впрочем, надобно смотреть на густоту самого сока: густейший сок, из какого бы сорта он ни был получен, всегда содержит в себе наибольшее количество сахара и потому выгоднее для выделки сидра.

Яблоки, как известно, снимаются с деревьев посредством трясения ветвей, а если недозревшие плоды не падают, то их обивают палками. После того их разбирают по сортам и складывают в погребах, закрывая соломой. Из опытов известно, что яблоки достигают совершенной зрелости через месяц или полтора после снятия с дерева; тогда они содержат в себе наибольшее количество сахарного начала и, следовательно, в это время всего лучше извлекать из них сок. Для этого сначала толкут яблоки крепким деревянным пестом в деревянной же ступе или четырехугольной колоде; это же самое в иных местах делается с помощью валов или цилиндров. Первый способ требует ручной работы и обходится довольно дорого, но зато он доставляет лучший сорт сидра. Не годится употреблять для этого каменный жернов или круг, ибо чрез то сообщается сидру неприятный, резкий вкус. Растерши яблоки, кладут их под пресс или в чаны на два дня, где для предупреждения брожения болтают мутовками 5 или 6 раз в день. Пресс для сидра имеет одинаковое устройство с виноградным. Яблочную мякоть кладут под пресс на соломку, разостланную слоями так, чтобы по краям выдавались концы ее. Эти концы завертывают на яблочную мякоть в предупреждение, чтобы она не сползала. Каждый слой мякоти бывает толщиной около четверти аршина, и слои кладут друг на друга до тех пор, пока займут высоту до 1/2 аршина или немного более. В Англии вместо соломы употребляют волосяную материю, которая хороша тем, что долго служит, если хорошенько промывать ее после каждого прессования. Приготовленной таким образом мякоти предоставляют целые сутки стекать без помощи нажима. Вытекающий сок каплет в чан, поставленный под прессом, просачиваясь через ивовую корзину, наполненную соломой. Этот сок и есть сидр самый лучший и нежный. Но его получается немного, потому что большая часть сока остается в мякоти. Для дальнейшего извлечения постепенно нажимают мякоть прессом или тяжестями до тех пор, пока уже не выходит из мякоти ни капли сока. Потом на выжимки, вынутые из-под пресса, наливают холодную воду и оставляют киснуть целые сутки и затем по-прежнему кладут под пресс и выжимают окончательно.

Из 100 пудов яблок выходит около 50 ведер чистого густого сидра и около 40 ведер слабого. Смесь обоих этих сортов дает обыкновенный хороший сидр.

Полученный из-под пресса сок наливают в бочки, которых втулки вместо всякой закупорки покрывают мокрым холстом. Через несколько дней начинается первое брожение, которым иногда срывается холщовая крышка и выбрасывается часть закисающего сока. После того малопомалу над сидром образуется род коры или пленки, которую не должно разрывать, чтобы не образовалось кислоты в сидре. Иногда для придания этому напитку лучшего качества искусственно ускоряют первое брожение, кладя в

пустые бочки буковые стружки, хорошо промытые, и на них наливают сок, который тотчас начинает бродить.

Для сохранения добрых качеств сидра необходимо сливать его через месяц после первого брожения в бочонки и хранить в них до употребления. Но если хотят приготовить сидр сладкий, то нужно прервать или остановить брожение. В Англии обыкновенно берут сидр первого сорта из отборных яблок и сливают его в бочку. Когда он устоится, переливают его в другую, раньше чем начнется первое брожение. Когда во второй бочке простоят он 16 или 18 часов, подносят к нему зажженную свечу, и если свеча погаснет (что показывает начало брожения), то опять переливают его в третью бочку. Если спустя дней пять или неделю зажженная свеча опять погасла, то третично сливают в новую бочку, и это продолжается всякий раз, когда гаснет подносимая свеча, что случается почти через каждые три недели. Если надобно перелить сидр в бутылки, так чтобы он в них пенился и при откупорке хлопал как шампанское, то его сливают в чистом виде, раньше первых признаков брожения, в бочонки, внутри которых для предупреждения брожения сжигают кусочек серы. Через неделю жидкость разливают из бочонка в каменные кувшины, потому что они дешевле и прочнее стеклянных бутылок. Эти кувшины ставят в довольно холодный погреб, и через два месяца сидр пенится, как шампанское вино.

В Нормандии после второго спуска сидр прямо разливают в бутылки и плотно закупоривают.

Сидр, приготовленный по английскому способу, сохраняет приятный вкус в течение двух или трех лет, а в зимнее время может быть перевозим в дальние места.

Сорта сидра необходимо разнятся между собой во вкусе и крепости. Если воды в яблочном соке немного, то сидр, из него сделанный, будет крепким, хмельным напитком, из которого можно даже выгонять водку и который можно пить только с водой. Напротив, если воды в сок влито поболее, то получится слабый, но здоровый и приятный напиток. Сидр тотчас после второго брожения имеет сахаристый вкус и много содержит в себе углекислоты. Позже, т. е. в течение первых трех или четырех месяцев, брожение утихает мало-помалу, углекислота освобождается, а сахаристое вещество превращается в алкоголь. Тогда сидр слегка горькнет, а иногда становится кислым и острым, отзываясь на языке той землею, на которой росли яблоки. В этом состоянии он имеет цвет темноватый.

Кроме сидра, извлекаемого из сока яблок, есть еще другой напиток, извлекаемый из сока груш совершенно одинаково с яблочным, и называется грушовкою. Для получения лучшего сорта грушовки надобно снимать груши незрелые и давать им дозревать в куче. К сожалению, не всегда грушовка бывает хорошего качества: будучи сделана из кислых груш, она имеет неприятный вкус. В грушах содержится сахаристого вещества больше, чем в яблоках, почему и сок груш доставляет большое количество сидра и притом лучшего качества. Кроме того, грушовка дает уксус гораздо лучший яблочного. Груши содержат в себе сока вдвое больше, чем яблоки, следовательно, их идет меньше в сравнении с последними на одинаковое количество жидкости.

Порча сидра происходит от того, что его готовят не вдруг, а по мере надобности, и сливают в бочки, которых объем гораздо больше количества сидра. От этого сначала сидр теряет мало-помалу приятный вкус и, выдыхаясь, темнеет: недостаток неисправимый в местах влажных и холодных, хотя его и поправляют посредством сахарного песка. Спиртовое брожение, от действия атмосферного воздуха уступает место кислому, а потом, особенно когда в бочке много дрожжей, начинается брожение гнилое, и тогда уж сидр более никуда не годится, как на добывание водки довольно неприятного вкуса.

Остатки после выжимки сока из яблок сохраняются в погребах и зимой служат кормом для свиней.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО СО ВКУСОМ РЕЙНВЕЙНА

На ведро приготовленного по сказанному способу яблочного сидра взять 6 фунтов толченого рафинада, 2 фунта мелко изрубленного изюма и 1/4 фунта мелко истолченного винного камня и, положив все это в бочонок, дать выбродить при температуре от 12 до 15 градусов по Реомюру, дополняя бочонок каждый день. Это продолжается четыре недели. По прошествии означенного времени бочонок поставить в место похолоднее еще на 4 недели. Когда жидкость очистится, слить ее в другой бочонок, поменьше первого, в котором она должна оставаться до глубокой осени; потом разливать ее в бутылки. Если такое вино пролежит три года, то получит вкус, очень похожий на вкус рейнвейна.

ЯБЛОЧНОЕ И ГРУШОВОЕ ВИНО

Яблоки и груши после винограда являются наиболее подходящим материалом для изготовления вина, известного за границей под названием сидра и имеющего повсеместное распространение.

Для приготовления вина пригодны все сорта яблок и груш, хотя грушовые вина самостоятельно производятся редко, а по большей части являются составной частью для подмеси к прочим плодовым и ягодным винам.

Снятые с дерева плоды тщательно промывают, вырезают все загнившие части, растирают на терке и собирают в большие чаны, где и оставляют на 1—2 суток, несколько раз за это время перемешивая всю массу.

Чтобы сделать 100 частей готового вина надо употребить 120 частей плодов, причем 2/3 должны состоять из кислых*, а 1/3 из сладких плодов.

По прошествии 1—2 суток всю массу отпрессовывают, отжатый сок сливают в бочки, а мязгу, разбавленную водой, кладут в бродильные чаны.

Полученные сусла (доведенные до нормальной крепости на сахар — 20%) по окончании бурного брожения смешивают, причем для усиления аромата вина в еще бродящее сусло кладут смесь (на 1 гектолитр сусла): 100 г (8 лотов) свежесушенного цветков бузины и 25 г (2 лота) кориандра.

Смесь опускается в вино в холщовом мешочке на шнурке.

ЯГОДНОЕ ВИНО

Таким же способом, как и из яблок, готовят ягодное вино. Лучше всего удается вино вишневое и черносмородиновое. В ягодное, сцеженное по окончании брожения вино прибавляют для осветления небольшое количество разведенного рыбьего клея, а для придания ему большей крепости приливают по бутылке хорошей водки на каждое ведро напитка. Затем новый бочонок закрывают втулкой и, выдержав в прохладном месте 3—5 месяцев, разливают, предварительно отфильтровав, по бутылкам.

* Кислые это не значит незрелые, а такие, которые содержат в себе яблочно-дубильную кислоту, в сладких же преобладает сахар и белок.

ВИНО ИЗ ЧЕТЫРЕХ ПЛОДОВ

Берут 24 фунта спелых и приятных на вкус вишен, 12 фунтов красной смородины, 6 фунтов малины и 5 фунтов земляники и крыжовника, разминают их как можно тщательнее и, налив полведра хорошей французской водки, выкладывают всю массу в хорошо закупоренный бочонок. Когда смесь постоит сутки, жидкость, находящуюся в бочонке, сцеживают, а оставшуюся гущу выжимают в прессе. К полученной жидкости прибавляют на каждый штоф 3 столченные гвоздички, полфунта сахарного песка и 1/4 золотника ванили и вымешивают жидкость от времени до времени, покуда распустится сахар; затем дают отстояться в течение 15 дней и наконец, сцеживают отстоявшуюся светлую жидкость.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ, ЕЖЕВИКИ, МОРОШКИ, КНЯЖЕНИКИ, ОБЛЕПИХИ

Великолепный аромат малины, княженики и облепихи может пропасть от брожения, так что даже нельзя будет узнать, из чего приготовлено вино, что будет очень неприятно. Но это зло исправляется тем, что отжимают только половину ягод, если же их не отжимают, то дают бродить в начале только половине, другую же половину всыпают уже тогда, когда пройдет сильное брожение и начнется тихое. Кроме того, можно придать вину аромат малины, княженики или облепихи следующим образом: наложить в бутыл этих ягод до самого верха и налить спиртом, поставить в теплое место, когда ягоды поднимутся наверх, то выжать их, а в спирт наложить опять ягод и поступать как прежде. Перед тем как класть ягоды в спирт, их надо немного провялить на солнце, от этого спирт не будет так водянист. Повторивши настаивание спирта ягодами раз три, этот ягодный настой можно употреблять для придания аромата винам, для этого следует влить этого настоя в вино перед концом второго тихого брожения. Количество зависит решительно от крепости настоя, спелости ягод, их аромата, а поэтому лучше всего класть этого настоя в вино по вкусу и запаху. Воды по-настоящему вовсе не следует прибавлять потому, что соки всех этих ягод сами по себе довольно водянисты.

Собранные ягоды (малину, ежевику, морошку, княженику, облепиху) складывают в кадку и наливают на них горячую воду — так, чтобы она покрыла ягоды, когда вода остынет до того, что будет терпеть рука, ягоды раздавливают и оставляют покрытыми до тех пор, пока они всплывут на верх сока. После этого светлую жидкость спускают из крана или гвоздя кадки, в которой она стояла, переливают в бочку, прибавляют на каждое ведро соку 1 фунт с четвертью сахара, размешивают хорошенько, чтоб сахар совсем разошелся, и дают бродить от 8 до 10 дней. Тогда очищают вино рыбьим клеем, и когда вино совершенно очистится, его разливают в бутылки и сохраняют до употребления.

ИСКУССТВЕННАЯ МАДЕРА ИЗ СИДРА

Взяв сидра, только что выжатого, распустить в нем столько меда, чтоб опущенное в эту жидкость яйцо держалось на его поверхности; потом кипятить эту смесь на слабом огне в продолжение четверти часа в глиняном сосуде или в котле хорошо вылуженном, тщательно снимая образующуюся на поверхности пену. После того остудив, слить

осторожно жидкость в бочонок и оставить на четыре месяца; тогда разлить ее в бутылки и закупорить. По истечении еще недель шести напиток совершенно готов. Если оставить его стоять в бутылках гораздо долее, то он до такой степени приобретает вкус настоящей мадеры, что часто пускается в ход за настоящую невысокого сорта.

ПОРТВЕЙН

25 фунтов изюма, разрезанного на кусочки, наливается 4 ведрами воды и оставляется в бочке недели на 2, после чего жидкость сцеживается и прибавляется к 6 ведрам яблочного сока; туда же прибавляют сахар, чтобы получить общее содержание его в 34% и 2—3 стакана сока из ягод бузины или черники. После окончания второго брожения вино разливается в бутылки и хранится в подвале не менее года.

Вино приобретает цвет темного золотистого портвейна и по вкусу делается похожим на него. Чем дольше оно хранится в подвале, тем вкус и букет его становится лучше. Пяти-шестилетнее вино представляет собой крепкий и очень душистый напиток.

ХЕРЕС

4 ведра яблочного сока смешиваются с 10 стаканами спирта (96°) и туда прибавляется 3 фунта раздавленного и разрезанного изюма, 15 золотников винного камня, 6 золотников уксусного эфира, 1 золотник померанцевой воды. Вся эта смесь помещается в бочку, куда прибавляется еще 8—10 фунтов сахара и предоставляется брожению, по окончании которого вино разливается в бутылки и хранится в подвале.

НАСТОЙКИ, ВОДКИ

АНГЕЛИКОВАЯ ВОДКА

1) Взять 3 фунта мелко иссушенного дягильного корня, налить на него 4 штофа хорошего отъемного вина, настояв 3 суток, влить в куб и, прибавя 5 штофов вина, передвоить.

2) Или: Возьми четверть фунта кардамону, 12 золотников лимонной корки, ангелики 1/4 фунта и полтора ведра вина, настоявши четверо суток, перегнать.

3) Или: Возьми анису и ангелики по равной мере: да зори садовой или полевой против того вдвое, налей все сие простым вином, а давши настояться, перегони, потом полученную водку подсласти сахаром, то и будет от того красная душистая водка.

4) Или: Возьми 3/4 фунта дягильного корня и горсть соли, налей 28 фунтами хорошего вина или водки и, давши постоять сутки, передвои, а потом подсласти и еще дай постоять дней 8.

АНГЛИЙСКАЯ НАСТОЙКА

На четвертную бутыл водки берется 10 золотников

калгана, 24 золотника горечавки и 1 фунт апельсиновой корки. Через 4—8 недель настойка может быть пущена в употребление.

АНДАЙСКАЯ ВОДКА (Испанская)

На три штофа французской водки. Спиртовой вытяжки из: 2 лотов звездчатого аниса, 2¹/₂ лотов кишнеца, 3 лота померанцевой корки. Распустить 2 фунта сахара в двух бутылках водки и подсиропить.

ВОДКА АНИСОВАЯ

1) Стерши в мелкий порошок полфунта свежего аниса, настаивать его в течение месяца в ведре очищенной водки и перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 7 или 8 штофов спирта. Потом приготовив сироп из 4 фунтов сахара и 2 бутылок воды, примешать его к спирту. Смесь будет иметь молочный цвет, для уничтожения которого нужно положить в нее 1 яичный белок и перемешать его как можно лучше с жидкостью, взбалтывая ее в продолжение нескольких дней. Наконец, жидкость процедить.

2) Свежих анисовых семян 1 фунт, бадьяновых 1/2 фунта, кишнецовых и волоско-укропных по 1/8 фунта настаивать месяц в ведре очищенной водки и потом перегнать. К полученным перегонкой 8 штофам водки прибавить 8 фунтов сахара, разведенного в 4 фунтах воды, и всю смесь процедить.

3) На 1 ведро водки. Настойки спиртовой из: 1 фунта анису, 12 золотников тмину, 12 золотников сухой лимонной корки, 12 золотников воложского укропа, 9 золотников фиалкового корня. Смешать настойку с ведром водки, подсластить 2 фунтами сахарного сиропу.

4) На ведро водки. Спиртовую настойку из: 1 фунта анису, 12 золотников воложского укропа, 6 золотников белой корицы, 6 золотников померанцевой корки, 3 золотников лимонной корки, 3 золотников имбирю, 3 золотников поваренной соли смешать и рассиропить сахаром.

ВОДКА АЛКЕРМЕСНАЯ

Корицы 8 золотников, розмарина 2 золотника, лимонной корки 21 золотник и кардамона столько же, столочь и налив тремя бутылками очищенного спирта, дать стоять неделю в теплом месте; после того слить в чистую посуду. Между тем разварить 2 фунта сахара в двух бутылках воды, снимая пену и смешать с настоенной водкой. В каждый штоф этой водки кладут по три листочка сусального золота и разбалтывают.

АРОМАТНАЯ ВОДКА

На 1 ведро водки. Вытяжки из следующих трав: 9 золотников померанцевых цветов, по 6 золотников коричневых цветов, мускатного цвету, корки лимонной и корки померанцевой.

БОГЕМСКАЯ ВОДКА

Спиртовую вытяжку смешать с водкой и подсластить. Вытяжку из: 2 фунтов хлебных гренок, 4¹/₂ зол. гвоздичных цветов, корки лимонной, корки померанцевой, лавандовых цветов, кремортартару по 3 зол., 1¹/₂ зол. померанцевого цвету, мускатного цвету, мускатного ореха по 1 зол.

НАСТОЙКА БРУСНИЧНАЯ

Отбрав спелую бруснику, наполняют ею 1/2 четвертной бутылки, заливают водкой и дают настаиваться в продолжение 2—3 месяцев в теплом месте, а затем подкрашивают клюквенным соком или настоем кошенили, смешивают с сахарным сиропом и разливают в бутылки.

Многие хозяйки готовят брусничную наливку из полынной настойки, что придает ей больший аромат и крепость.

ВИШНЕВАЯ ВОДКА

На 16 штофов водки спиртовой вытяжки из: 20 фунтов вишен, 1 фунта персиковых зерен, 18 золотников горького миндаля, 12 золотников лимонной, 12 золотников померанцевой корки, 9 золотников ирного корня, 6 золотников корицы, 3 золотников гвоздичных цветов. Подсластить 10 фунтами сахарного сиропу.

Если желают получить вишневую водку зеленого цвета, то употребляют на это вытяжку из 20 фунтов зеленых только что весною распустившихся березовых почек без иру и корицы и подслащивают белым сахарным сиропом.

ВИШНЕВАЯ ВОДКА, ИЛИ КИРШВАССЕР

Оборвав у вишен хвостики (можно для этого брать и дикие вишни), размять ягоды пестами и положить в чан, стоящий в умеренно-теплом месте. Во время брожения чан закрыть крышкой и через каждые два дня мешать в нем вишни деревянной мешалкой. По окончании брожения вся масса перекладывается в куб для перегонки; пока выходит из куба бесцветная жидкость, до тех пор она имеет надлежащую крепость, но как скоро начнет вытекать из куба жидкость мутная, то это знак, что она слабее и потому должно ее собирать в отдельный сосуд и перегонять вновь особо или переливать на новые вишни. Вишневые косточки и ядра толкутся также особо и прикладываются к вишневой мякоти, чтобы водка получила особый миндальный вкус и запах, который отличает ее от обыкновенной хлебной и виноградной водки.

Сухие вишни годятся также для деления этой водки. Их сперва кладут в горячую воду, и когда они размякнут, то разминают их пестами, складывают в бочонок с достаточным количеством воды и оставляют бродить; но в этом случае брожение происходит медленней.

Из ягод терновника можно таким же образом приготовить водку, которая вкусом очень приятна.

ГВОЗДИЧНАЯ ВОДКА

1) На полведра хорошей водки положить 20 золотников гвоздики и настаивать две недели. Потом, выложив в кубик, прибавить еще фунт гвоздики, перегнать и подсластить 6 фунтами сахара.

2) Истолочь по 2 фунта гвоздичных головок и изюма, налить их ведром очищенной водки и настаивать две недели; потом перегнать и подсластить сиропом.

ПРОСТАЯ ГОРЬКАЯ

На 20 штофов — 3 штофа полынной вытяжки, 1 штоф простой хлебной водки, окрашивается сахарной тинктурой. Полынная вытяжка: 8 фунтов мелко изрезанной свежей полынной травы наливается 50 штофами спирта и 60° Трал, и 10 штофами воды. Через 8 дней готова.

АНГЛИЙСКАЯ ГОРЬКАЯ ВОДКА

На 1 штоф. Спиртовой вытяжки из: 9 зол. лимонной корки, 6 зол. корицы, 6 зол. тмину, 4 1/2 зол. калгану, по 3 зол. мускатного цвета, гвоздики, иру, шалфее, кремортартару. Смешать с водкой и тремя зол. или менее сахарного сиропа.

ИСПАНСКАЯ ГОРЬКАЯ

На 1 ведро водки. Спиртовой вытяжки из корки лимонной и померанцевой по 24 золотника, винтерианской корки, тмину, корня ангелики, анису, кудрявой мяты, кремортартару по 6 золотников. Смешать вытяжку эту с водкой и подсластить. И тогда прибавляют масла горьких померанцев 9 золотников и 2 золотника ямайского перца.

АНГЛИЙСКИЙ ГОРЬКИЙ ШНАПС

Взять: по 6 лотов померанцевой и лимонной корки, по 3 лота тмина, калгана и кардамона, по 2 лота горичавочного и фиалкового корня и 1 лот английского перца. На все это налить 5 бутылок спирта, настоять, процедить и потом развести водой, сколько кому угодно, по вкусу.

ГАННОВЕРСКИЙ ГОРЬКИЙ ШНАПС

Взять: трилистника, тысячелистника, душицы, и горькой мяты по одной пригоршне, полыни вдвое, горечавочного и фиалкового корня по 3 золотника, укропного семени и аниса по полулоту, гвоздики 12 штук. Все изрезать и, истолокши, настоять хорошей водкой.

НЮРНБЕРГСКИЙ ГОРЬКИЙ ШНАПС

Взять: поровну душицы, полыни, розмариновых

листьев, вероники, земляники, шалфея, розового цвета, фиалкового и горечавочного корня. Все это смешать и настоять хорошей водкой.

ГОРЬКИЙ КЛАУСТАЛЕР

Взять: 8 лотов померанцевой корки, каскарили 4 лота, горечавочного и фиалкового корня по 2 лота, белого имбиря, корицы и гвоздики по полтора лота и один толченный мускатный орех. Все это смешав, налить шестью бутылками французской водки и дать настояться. При употреблении этой настойки мешать ее со сладкой водкой.

ГОРЬКАЯ ЭССЕНЦИЯ ГАЛЛИЯ

Взять: по три лота дягиля, белого бедренца, полыни, корня конского щавеля, трилистника и папоротника, изрезав мелко, склать в бутылку и налить спиртом, двумя пальцами выше травы, прибавя 1 золотник янтарного масла. Это настаивать в теплом месте около месяца и потом, процедив, прибавлять эту эссенцию в количестве нескольких капель в другую водку. Она гонит глисты и согревает желудок.

ВОДКА ДЕВЯСИЛЬНО-АНИСОВАЯ

Два фунта девясильного корня, 1/2 фунта аниса и две горсти бузинного цвета, скрошив, столочь вместе и настаивать три недели в ведре слабого винного спирта. Потом подсластить сахарным сиропом и жженным сахаром сообщить водке золотистый цвет.

ДЖИН

1) Взять: можжевельных ягод 20 фунтов, водки хлебной очищенной 8 ведер, масла терпентинного 3 унции, масла можжевельного 5 унций, семян волосного укропа 2 фунта, сахара 30 фунтов, квасцов 8 унций.

Можжевельные ягоды истолочь и настоять водкой в теплом месте в течение двух недель, потом процедить. Масло стереть с тремя фунтами сахара и положить в можжевельную настойку, вместе с остальными 27 фунтами сахара и семенами укропа, настоянными в ведре воды. Потом перегнать через куб до двух третей и затем, прибавив 8 унций квасцов, дать постоять и процедить сквозь фланель или бумагу.

2) Взять: можжевельных ягод 4 фунта, водки хлебной очищенной 12 бутылок. Настояв столченные ягоды в водке, перегнать ее до трех четвертей.

ВОДКА ДЯГИЛЬНАЯ

1) Хотя дягиль можно употреблять весь и с корнем, но лучше всего брать его семена. Их надобно столочь свежие или по крайней мере малолележавшие, положить в кубик, налить очищенной водкой и перегонять до тех пор, пока вытекает прозрачная жидкость, без молочного отлива. По окончании перегонки жидкость подсластить сахарным

спиртом, сваренным на воде и пропустить сквозь цедильную бумагу.

2) Кардамона 1/4 фунта, корки лимонной 12 золотников, кореньев и семян дягильных два фунта, корня фиалкового (касатика флорентийского) 1/2 фунта и корицы 1/4 фунта налить 2 ведрами очищенной водки и, настояв три недели, перелить, подсластить и процедить сквозь войлок.

3) Два фунта дягиля, 2 золотника лавандных цветов настаивать три недели в ведре очищенного винного спирта и потом, прибавив полведра воды, в которой разведено сахара по вкусу, размешать и процедить.

ВОДКА «ЕРОФЕИЧ»

1) На каждую бутылку водки берут по 2 лота перечной мяты, зеленых померанцев и анисовых зерен. Померанцы и мяту предварительно измельчают сечками. Настаивать 10—12 суток в теплом месте и процедить.

2) на 1/2 ведра водки. Спиртной вытяжки из: золототысячника, донника, почечуйной травы, чабру по 14 зол., 1/4 фунта калгану, по 8 зол. шалфею, чернобыльнику, укропу, анису, зори, полыни, можжевельных ягод, ромашки. Эту вытяжку смешать с водкой и подсластить сахарным сиропом.

3) Возьми: золототысячника, донника, зверобоя, почечуйной травы, мяты, чабру каждый по 14 золотников. Прибавь также четверть фунта калгану; изрубивши, все оное положи и налей водкой или простым вином хорошим и поставь на 12 суток в теплое место.

4) Или: Возьми шалфею, трилистнику, чернобыльнику, укропу, анису и зорного огородного семени по 8 золотников, прибавь туда же четверть фунта калгану и поступай по вышеописанному.

5) Или: Возьми полыни, корня полевой зори, можжевельных ягод, ромашки, александрийского листу и пионного корня по 8 золотников. Прибавь также четверть фунта калгану и поступай по вышеописанному.

ЖЕЛУДОЧНАЯ ВОДКА

Спиртовой вытяжки из: 4 1/2 зол. хины, 1 1/2 зол. мускатного ореха, 1 1/2 зол. сабуру, 1 зол. мирры, 1 зол. гвоздики, от 7 до 9 грецких орехов, от 3 до 5 горьких померанцев. Или вытяжки из: можжевельных ягод, ядр вишневых косточек, тмину — по 1 зол.; желтых рутных семян, воложского укропа — по 9 зол.; солодкового корня, корицы, калгану, персиковых ядер, цитварного корня, римской ромашки, иру, анису — по 6 зол.; мускатного цвету, корня толкнянки, белой горечавки — по 4 1/2 зол.; лимонных семечек, гвоздики, кардамону, лимонной корки, померанцевой корки, лавровых ягод — 3 зол.; перцу 1 1/2 зол. Рассиропить 3 фунтами сахарного сиропа.

БЕЛАЯ ЖЕЛУДОЧНАЯ ВОДКА

1) На ведро очищенной водки положить: английской мяты, шалфея и аниса — по 1 фунту, калгана, белого имбиря по 1/4 фунта. Дать этой смеси настаиваться три недели в теплом месте, взбалтывая каждый день; потом в кубе перегнать, а за неимением куба пропустить сквозь бумагу.

2) На ведро очищенного спирта взять: аниса и шалфея по 2 фунта, кардамона 20 золотников и имбиря 16 золотни-

ков и поставить в теплое место на три недели. Потом из 12 бутылок воды и 12 фунтов сахара сварить сироп и, смешав его с настоем спиртом, подварить немного, дать устояться и пропустить сквозь бумагу или войлок.

3) На два ведра водки. Спиртовой настойки из: можжевельных ягод 9 зол.; мускатного орешка, фиалкового корня, солодкового корня, иру, анису, померанцевых цветов — по 6 зол.; дягильного корня 3 зол.; винтерианской корки, кардамону, померанцевой корки, цветов гвоздичного дерева, имбиря, воложского укропа, шалфея, кремортартара — по 5 зол.

ЖЕЛУДОЧНАЯ ЗЕЛЕНАЯ ВОДКА

На 1 ведро водки. Спиртовой настойки из: мелиссы, иру, фиалкового корня — по 9 зол.; калгану, ямайского перца, имбирю — по 6 зол.; гвоздики, можжевельных ягод, анису, коричневых цветов, мелиссы лимонной, соли винного камня — по 3 зол., руты 2 зол. Смешать с водкой и подбавить сахарного сиропа.

ЖЕЛУДОЧНЫЙ ЭЛЕКСИР

Взять корня горечавки 2 лота, ромашки римской, ромашки простой, корня травы гребника, калгана, кориандра, аира и можжевельных ягод каждого по одному лоту, корицы, гвоздики и мускатного цвета по 1/4 лота; искрошив все это помельче, всыпать в бутылку и налить полуведром хорошего хлебного спирта. Дав настояться в теплом месте две недели, процедить. Этот элексир пьют, примешав к нему наполовину воды, перед обедом, когда чувствуют, что желудок не совсем исправен.

ЗЕМЛЯНИЧНАЯ ВОДКА

На 4 1/2 ведра водки. Спиртовой жидкости из 30 фунтов земляники, 6 лотов винного камня, 2-х лимонов. Смешать с водкой и подсластить сахарным сиропом.

ЗОРНАЯ ВОДКА

На 2 штофа обыкновенной водки налить вытяжки из трав зори лекарственной, взять в меру 1 фунт и подсластить для одного вкуса сахарным сиропом.

ИРНАЯ ВОДКА

На два ведра водки. 1) Вытяжку из трех фунтов ирного корня и горсти соли смешать с водкой и подсластить сиропом.

2) Вытяжку из: 1 1/2 фунтов иру, 6 зол. померанцевой корки, 3 дол. лимонной корки, имбирю, белой корицы, кардамону, соли — по 3 зол.; 1 1/2 зол. кишнецу. Смешать с ведром обыкновенной водки и подсластить тремя фунтами сахарного сиропа.

КАРДАМОННАЯ ВОДКА

На 1 ведро водки.

1) Спиртовой вытяжки из: 24 зол. кардамону, 12 зол. лимонной корки, корицы и анису по 6 зол., лавровых ягод, мускатных орешков, гвоздики, соли винного камня по 3 зол.; тмину 1 1/2 зол.

2) Спиртовой вытяжки из: 12 зол. кардамону, 9 зол. померанцевой корки; лимонной корки, померанцевых цветов, изюму — по 6 зол.; солодкового корня, коричневых цветов, мускатного цвета, фиалкового корня — по 3 зол.; 1 1/2 зол. можжевельных ягод.

Спиртовую вытяжку смешать с водкой и подсластить сахарной эссенцией.

ВОДКА КАРДИНАЛЬСКАЯ

Мелко изрезать три померанца, прибавить к ним два лота свежей мяты и один золотник мускатного цвета и, на все это налив штоф очищенного спирта, дать смеси настояться в закрытом сосуде в течение двух недель. Потом слить, подсластить сахаром, с которым растерты 2—3 капли эфирного масла померанцевых цветов и, подбавив полбутылки простой и стакан померанцевой воды, процедить и разлить в бутылки.

ВОДКА КОРИЧНАЯ

Цейлонской корицы 4 лота, гвоздики 1 золотник, горького миндаля, очищенного от шелухи 6 лотов, звездчатого аниса 1 лот, свежей померанцевой корки 4 лота и сухой черники 12 лотов настоять в 3 штофах чистого винного спирта. Дав постоять с неделю, слить и, прибавив два фунта толченого сахара, распущенного в одном штофе воды, взболтать и процедить сквозь фланель.

КРАМБАМБУЛИ (Напиток германских студентов)

На 1 ведро водки.

1) Спиртовой вытяжки из: корки померанцевой, корки лимонной и лаврового листа по 6 зол.; коричневого цвета и майорана по 3 зол.; анису, шалфею, ямайского перца, тмину, розмарину, ангелики по 1 1/2 зол.

2) Спиртовой вытяжки из: 6 зол. корки померанцевой, корки лимонной и ягод лавровых по 3 зол.; корицы 6 зол.; изюму, персиковых ядер, винных ягод по 12 зол., иру и тмину по 63 зол., гвоздики и кремортартару по 6 зол.; мускатного ореха 3 зол., белого имбиря 6 зол., кардамону 3 зол.

Смешивается с водкой в виде вытяжки и с подслащенным сиропом.

КРЕПИТЕЛЬНАЯ ВОДКА

На ведро водки положить спиртной вытяжки из травы бедренца 1/2 штофа.

КРЕПИТЕЛЬНАЯ ВОДКА (Императора Карла V)

На 1 ведро водки. Спиртовой вытяжки из: девясила корня 12 зол.; розовых листьев, солодкового корня по 9 зол.; розмарина, кудрявой мяты по 6 зол.; фиалкового корня, просвиры, гвоздики, мяты, кардамону, мускатного ореха, цветов померанца по 6 зол.; корицы, кремортартару по 3 зол. Смешать эту вытяжку с водкой и подсластить сиропом из сахара 1 1/2 фунта на 1 1/2 воды.

КРИСТОФЛЕ

На 1/2 штофа французской водки. Вытяжки из 1/2 лота корицы, 1/2 лота гвоздики, 1/8 части мускатного ореха и 1/2 фунта сахара, 2 рюмки сгущенного красного сандала и, слив все это в поместительную кастрюлю, несколько прокипятить, после чего процедить.

ЛАВРОВАЯ ВОДКА

На 1 ведро водки спиртовой вытяжки из: 1 фунта лавровых ягод, 12 зол. кудрявой мяты, 9 зол. мяты, 6 зол. вероники, 3 зол. иссопу, 3 зол. соли. Смешать вытяжку с 1 ведром водки и подслащивать сиропом из 2 фунтов сахара с 3 фунтами воды.

ЛИМОННАЯ ВОДКА

1) На 10 штофов водки. Свежий настой 1 фунта лимонной корки и 1 фунта фиалкового корня. Потом водку сцеживают, а осадок вновь доливают водкой и продолжают до тех пор, пока водка уже более не получает запаха и вкуса.

2) На 20 штофов водки. Свежей вытяжки из 3 фунтов толченой лимонной корки и горсти соли.

3) На 1 бутылку водки берется обыкновенно 2 лимона средней величины. Обмыв и обтерев плоды сухим полотенцем, с них срезают всю желтую кожицу (цедру) острым ножом, стараясь сделать это как можно тоньше, так как малейшее присутствие белой кожуры придает водке неприятный, горьковатый привкус. Настаивание производится несколько дней в теплом месте, после чего водку фильтруют обычным порядком. В темной посуде не нуждается.

Точно таким же образом готовятся водки апельсиновая, мандариновая и померанцевая. Мандариновку следует настаивать самое короткое время не более 2 дней.

4) Взять 50 свежих лимонов, облупить желтую кожицу так тонко, чтобы на ней белого мяса ничего не осталось, кожицу эту изрезать мелко и, положив ее в ведро очищенной водки, настаивать месяц. Потом прибавить сахара 10 фунтов и, дав всему постоять недели две, процедить.

5) Можно делать лимонную водку и из сухих лимонных корок. На ведро водки взять этой корки два фунта, да 5 золотников винного камня, настаивать дней 20 и потом, подсластив 10 фунтами сахара, процедить сквозь бумагу.

ЛИСТОВКА

Самая лучшая листовка получается из молодых, не рас-

пустившихся еще почек черной смородины, хотя и более старые листья, собранные в начале лета, дают весьма недурной продукт. Приготавливают и хранят ее в самых темных бутылках. К сбору почек и листьев следует приступить в совершенно сухую, ясную погоду, причем всего удобнее класть их в большое решето из лубка, сполоснуть их слегка водой от пыли, и рассыпав их на простынях, дать им слегка пообсохнуть. Затем ими набивают чисто вымытые бутылки, наполнив их почти доверху, заливают хорошим казенным вином (водкой) и плотно закупорив, дают им постоять 1 сутки в теплой комнате, после чего жидкость фильтруют сквозь стеклянную воронку, выложенную белой фильтровальной бумагой или куском гигроскопической ваты. Отжимать последнюю ни в коем случае не следует, т. к. иначе вся муть может перейти в настойки и процеживание придется повторить сначала. При таком способе настойка совершенно сохраняет аромат свежего листа и получается ярко-зеленого цвета.

Таким же точно образом готовятся полынная, мятная и другие водки.

МАРАСКИННАЯ ВОДКА (Итальянская)

На 1 ведро водки. Спиртовой вытяжки из следующих предметов: 30 зол. персиковых ядер, 24 зол. сливовых ядер, 18 зол. вишневых ядер, 6 зол. коричного цвету, миндаля горького и сладкого по 3 зол., мускатных орехов 1 1/2 зол. и гвоздики и вишни по 1 зол. Вытяжку эту смешать с водкой и после подцветить сахарным сиропом из 2 1/2 фунтов сахара и полтора штофа розовой и померанцевой водки.

ВОДКА МИНДАЛЬНАЯ

1) Взять миндаля полфунта, абрикосовых ядер 1/4 фунта, корицы и кишнеца по одному золотнику и сахара 4 фунта. Все сии вещества скрошить и истолочь и, выложив в бутыл, налить 5 бутылками очищенной водки и настаивать недели три. Потом процедить сквозь суконку и разлить в бутылки.

2) Миндальная водка получается от прилития миндального масла в водку, подкрашенную какой-либо тинктурой с сиропом.

МОЖЖЕВЕЛОВАЯ ВОДКА

1) На 100 штофов водки. Распустить в спирте 1/2 гарнца можжевельных ягод, раствор сока смешивают с водкой.

2) На ведро водки. Спиртовой вытяжки из: 1 фунта можжевельных ягод, 12 зол. фиалкового корня, 6 зол. белой корицы, 6 зол. белого имбиря, 3 зол. поваренной соли. Смешать водку со спиртовой вытяжкой и рассиропить 2-я фунтами сахару, распущенными в двух штофах горячей воды.

ВОДКА МОСКОВСКАЯ

Настаивать в течение месяца смесь из равных весовых частей шалфея, перечной мяты, калгана и имбиря, полагая 4 лота смеси на 1 штоф водки, процедить.

МОСКОВСКАЯ НАСТОЙКА

Для приготовления настойки, известной под этим названием, берут на полведра водки 4 фунта смеси (в равных количествах): перечной мяты, имбиря и калгана. Время нужное для настаивания 3—6 недель.

МУСКАТНАЯ ВОДКА

На 1 ведро водки. Спиртовой вытяжки из: мускатного орешка 18 зол., мускатного цвета, кубебы, горького миндаля, померанцевой корки по 9 зол.; корицы, фиалкового корня, гвоздики по 6 зол.; ядр кедровых орехов, гвоздичных цветов, кардамона очищенного, солодкового корня, лимонной корки по 3 зол.; белого имбиря, кишнеца, винного камня по 1 1/2 зол. Вытяжку эту смешать со спиртом и подсластить до того необходимого вкуса, какой требуется.

МЯТНАЯ ВОДКА

1) На 1 1/2 ведра водки. Спиртной вытяжки из: 1 1/2 фунтов кудрявой мяты, 6 зол. цветов гусиной лапки, 9 зол. солодкового корня, 9 зол. белой корицы, 6 зол. воловьего языка, 6 зол. имбиря. Вытяжку влить в водку и подсластить сахарным сиропом.

2) Сухой мяты 4 горсти с пятью бутылками водки перегнать и потом подсластить 3 фунтами сахара, разваренного с бутылкой воды, и процедить. Водку эту подкрашивают в зеленый цвет, настаивая ее прежде подслащивания горстью свежих листьев зори или черной смородины.

ОРЕХОВАЯ ВОДКА

На 1 ведро водки. Спиртовой настойки из: 2—3 фунтов зеленых, только что сорванных орехов, 1/4 фунта лимонов, изрезанных кружками, и 4 золотника квасцов смешать с водкой и, отстояв, палить в нее сахарного сиропа.

ВОДКА ПЕРСИКОВАЯ

1) На ведро хорошей очищенной водки положить персиковых листьев 5 фунтов, настоять в теплом месте недели 2 или 3 и перегнать, наблюдая, чтобы не попало мутного. Потом, вылушив ядер дикого персика и горького миндаля по одному фунту, истолочь, стереть с молоком, и продавить сквозь сито. Это настаивать две недели с перегнанной водкой и наконец пропустить сквозь цедильную бумагу.

2) Столочь по 2 фунта персиковых ядер и ядер горького миндаля и налить их полуведром очищенной водки с прибавкой двух золотников корицы. Настояв это недели две, прибавить 6 фунтов сахара и полбутылки воды померанцевых цветов и все процедить.

К миндальным и персиковым ядрам можно прибавлять и вишневые косточки.

3) На 6 штофов водки спиртовой вытяжки из 1 фунта сливовых ядер, 1 фунта вишневых ядер, 1/4 фунта кувшинного изюма, 1 золотника корицы, 1 золотника лимонной корки, 1 золотника померанцевой корки. Смешать с водкой

и подкрасить сахарным сиропом. Подкрашивается в бледно-алый цвет.

4) Спиртовой вытяжки из: 6 золотников сливовых косточек, 6 золотников вишневых, 3 золотников калгану, 3 золотника померанцевой корки, 3 золотников тмину, 1 1/2 золотника кремортартару, 1 1/2 золотника кардамонных семян с 2 штофами водки и, подсластив 1/2 фунта сахара, подкрасить синей окраской из индиго.

ПЕРЦОВКА

Представляет собой настойку черного перца в зернах на водке, настаивание продолжается 2 недели, причем на бутылку идет около 2—3 лотов зерен.

ПОЛЫННАЯ ВОДКА

1) На 1 ведро водки. Спиртовой вытяжки из 2 фунтов аниса и 1 фунта полыни.

2) На 1 ведро водки. Спиртовой вытяжки из: 1/2 фунта полыни, 6 золотников девясила корня, 3 зол. кудрявой мяты; шалфею, соли, ромашки по 6 зол.; тмину, майорану, корицы по 3 зол., имбирю 5 зол.

Смешать с водкой. Развести 4 фунтами сахарного сиропа.

3) Взять верхушек полыни 4 фунта, дягильного и фиалкового корня и листьев душицы по 1/8 фунта, масла анисового 1 золотник и бадьяновых семян 8 золотников, и все это настаивать четыре недели в ведре очищенной водки. Потом перегнать так, чтобы вышло 2/3 ведра, и прибавить три фунта сахара, растворенного в бутылке воды. Водку эту подцвечивают листьями зори или черной смородины в зеленый цвет.

4) Ведро водки перегнать на фунте истолченных верхушек полынной травы, подсластить и подцветить.

ПОЛЫННАЯ НАСТОЙКА

Наполнив бутылку на одну четверть ее емкости свежей зеленой полыни, заливают ее водкой и настаивают в продолжении 2—3 недель. Если настойку готовят из сушеной травы, то на четвертную бутылку берут ее 1/2 фунта. Настойка получится особенно ароматная, если одновременно с полынью в водку положить цедру с 5 лимонов.

ВОДКА ПОМЕРАНЦЕВАЯ

1) Взять корки с четырех померанцев и, налив их 4 бутылками водки, настаивать неделю и потом, перегнав, прибавить два фунта сахара и процедить.

2) На ведро водки положить сухой померанцевой корки 1 1/2 фунта и настаивать две недели, а потом подсластить 6 фунтами сахара и процедить сквозь фланель.

3) В ведерный кубик положить фунт померанцевой корки, бадьяна полфунта, гвоздики, кардамона, корицы и укропных семян по 10 золотников и, налив хлебным очищенным вином, настаивать неделю; а потом перегнать и, подсластив, процедить сквозь цедильную бумагу.

4) На ведро водки. Спиртовой вытяжки из: 1 фунта померанцевых цветов, 1/2 золотника бадьяну, 20 золотни-

ков мускатного цвета, 20 золотников кардамону, 20 золотников корицы, 20 золотников гвоздики. Подслащивается сиропом.

БРЕСЛАВСКАЯ ПОМЕРАНЦЕВАЯ ВОДКА

На 4 штофа водки. Спиртовой вытяжки из: 1/2 фунта померанцевой корки, 18 золотников соленых розовых цветов, 18 золотников лимонной корки и гвоздики, мускатного цвету, кишнецу, фенхелю, плечкой соли, бадьяну по 3 фунта. Подсластить сахарным сиропом.

БРЕСЛАВСКАЯ БЕЛАЯ ПОМЕРАНЦЕВАЯ ВОДКА

На 3 штофа водки. Спиртовой вытяжки из: 24 зол. померанцевой корки, 9 зол. винных ягод, анису, корицы, девясильного корня по 6 зол., фенхельных семян, гвоздичных цветов, кишнецу, кремортартару по 3 зол. Смешать и подсластить сахарным сиропом.

КРАСНАЯ БРЕСЛАВСКАЯ ВОДКА

Готовится так же, как белая, только подкрашивается красным подкрасом.

ПОЛЬСКАЯ ПОМЕРАНЦЕВАЯ ВОДКА

На 6 штофов водки. Спиртовой вытяжки из: 36 зол. померанцевой корки, 12 зол. неспелых померанцев, 12 зол. шалфею, по 9 зол. горького миндаля, померанцев, сельдерейных семян, по 6 зол. карбобенедикту, кардамону, травы цитварного корня, лавандовых цветов, по 3 зол. сандалу, цветов розмарина, мускатного цвета, рапсовых зерен.

ПРЯНАЯ ВОДКА

На 1 ведро водки. Спиртовой вытяжки из: 34 зол. турецких сахарных стручков, 1 зол. лавандового цвета, 15 зол. кишнецу, 15 зол. мускатного цвета. Смешать вытяжку с водкой, подбавив сахарного сиропа.

РАЗНОСОЛ (Лакомая водка)

Два штофа винного спирта, 6 зол. корицы, 3 зол. гвоздики, дать стоять сутки этой вытяжке, потом распустить 3 фунта сахара в штофе воды, поставить на огонь и дать распуститься, снимая пену; потом взять сандалового колеру, смешать с 14—15 каплями винокамеи масла, которым подкрашивается разносол; потом к этому снятому раствору с вытяжных веществ и процеженному прибавить 1 1/2 золотника розового спирта и дать стоять полсутки.

РОЗМАРИНОВАЯ ВОДКА

1) На два ведра водки. Вытяжки винной из травы розмарина, взятой в количестве 1 фунта, мешать эти жидкости и подсластить сахарным сиропом.

2) На ведро водки. Вытяжки из: 1 фунта розмаринowego цвета, 18 зол. кудрявой мяты, 9 зол. малины, 6 зол. корня ангелики, 6 зол. белого имбиря, 6 зол. соли, 5 зол. полыни и вероники, 1/2 зол. воложского укропа. Водку смешать со спиртовой вытяжкой и подсластить сиропом.

РОЗОВАЯ ВОДКА

1) На 1 ведро водки. Берут спиртовую вытяжку из: 3/4 фунта розовых цветов, 3 зол. лимонной корки, 3 зол. анису, 3 зол. воложского укропа, 3 зол. мускатного цвета, 1 зол. белой корицы. Смешать эту вытяжку с ведром водки и подслащивать 2 1/2 фунтов сахару.

2) На розовые цветы, сваренные в сахаре, налить водки и дать ей настояться; потом процедить ее, и если запах розовый покажется слабым, то в каждый штоф пустить по три капли розового масла, растертого с сахаром.

РЯБИНОВКА

Составляют одну из наиболее любимых настоек в России. Высшие сорта ее готовятся на коньяке, причем отбирается самая крупная, сочная и зрелая ягода; для более дешевых сортов берется хорошее казенное вино. Осенью после первых заморозков, когда ягоды слегка сморщатся и сделаются сладкими от действия мороза, собрать нужное количество рябины, оборвав стебельки и ссыпать ягоды в бутылки, наполняя последние до 2/3 высоты их; затем залить рябину хорошей водкой или дешевым коньяком, закупорив и настаивать до 3-х недель в темном месте, пока водка не приобретет темно-коричневый цвет и сильный аромат рябины. Тогда настойку процеживают и сберегают в хороших закупоренных бутылках. Рябиновка к свету не чувствительна, а потому в темных бутылках не нуждается.

Первый настой коньяка или водки, простоявши три недели и даже две, слить с ягод и вторично налить еще такое же количество, а также после трех недель слить и смешать вместе с первой настойкой, профильтрованной, и тогда от сливания двух этих настоек с одних и тех же ягод настойка получится значительно лучше букетом. А затем оставшиеся ягоды от слитой настойки не следует выбрасывать, а из них можно получить прекрасный рябиновый ликер.

ВОДКА ИЗ РЯБИНОВЫХ ЯГОД

Сок, выжатый из ягод рябины, находясь в месте, имеющем надлежащую температуру, самопроизвольно приходит в спиртное брожение, и если такую жидкость по окончании брожения перегнать, то можно получить до 4% отличной водки, содержащей на половину безводного винного спирта. Для этого после первых морозов взять 4 пуда спелых рябиновых ягод и, истолокши их в ступе, выжать сок; последнего получится 1 пуд. Этот сок влить в стеклян-

ную банку, слегка закрыть дощечкой для предохранения от пыли и поставить в комнате тепло истопленной или на русскую печь. Брожение начнется через несколько часов и совершится в несколько суток. После того перебродивший сок влить в кубик и дважды перегнать. После вторичной перегонки получится бутылка прекрасной водки, содержащей около 40% безводного спирта. Она походит вкусом на хороший коньяк и нисколько не содержит в себе сивушного масла.

НЕЖИНСКАЯ РЯБИНОВАЯ ВОДКА

Собирают ягоду рябину, после того как ее прихватят осенние утренники. Со снятых кистей отделяют собственно ягоды от перышек и по возможности от остатков цветочной чашечки. Далее следует ягоду окатить холодной водой, чтобы смыть пыль и грязь и, дав немного подсохнуть, ссыпают ягоду в бочонок или бутыл, рыхло, не уплотняя, однако до самой втулки или горла, и наливают крепкой водкой или слабым спиртом, чтобы ягода была покрыта водкой. Посуду с налитой на ягоды водкой хорошо закупоривают, ставят в погреб, и если это бочонок, то следует поставить его на подставки, чтоб он не касался земли.

Сутки спустя осматривают посуду с наливкой и сколько ягода впитала в себя водки, столько наливают свежей. Подобный досмотр и дополнение производится в течение 3—4 суток, а дней 12—14 спустя в бочонок ввинчивается кран, и вся настоявшаяся водка переливается в др. посуду, из которой та же настойка через втулку вливается в тот же бочонок. Если настаивание производится в бутылках, то вместо переливания ограничиваются оборачиванием бутыли (хорошо закупоренной) вверх дном, не взбалтывая ягод, чтобы от трения и ударов их одна о другую не вызывать разбивания их, т. к. главная цель настаивания состоит в том, чтобы спирт постепенно извлекал из ягод их сок, что достигается более или менее продолжительным настаиванием.

Хотя уже 6—8 недель спустя эту настойку можно пить, но в малороссийских хозяйствах для получения отменной рябиновой водки поступают так: спустя 3—4 недели настаивания выпускают через кран 2 бутылки настойки, через втулку доливают посуду таким же количеством свежей водки; если спустя 2—4 недели выпускают через кран опять 1—2 бутылки настойки и через втулку доливают в бочонок такое же количество водки. Если первые две и вторые две бутылки закупорить, засмолить и продержать год или два в погребе, то получится напиток, каждая рюмка которого для знатока будет дороже бутылки дорогого шампанского. Отливание из бочонка по первой или второй бутылки через каждые 2—4 недели продолжается до той поры, пока настойка не станет отзываться простой водкой. Тогда бочонок оставляют стоять год и более, после чего все содержимое бочонка разливают по бутылкам, тщательно закупоривают, засмаливают и потребляют. Чем дольше эти бутылки с наливкой простоят, тем последняя станет лучше. Разлитую по бутылкам рябиновую настойку следует время от времени встряхивать для взбалтывания, так как от этой манипуляции напиток значительно улучшается, причем сокращается срок для приобретения высоких вкусовых качеств. Влияние взбалтывания замечено на всех спиртовых напитках, особенно ликерах и наливках. Благодаря периодическому взбалтыванию частицы слизи и других веществ, приходя в соприкосновение, соединяются и затем при спокойном стоянии бутылки оседают на дно ее; следовательно, взбалтывание является одним из способов придания напитку прозрачности, не мешая его характерной окраски и аромата.

ОТЛИЧНАЯ НАСТОЙКА

Взять: цветов душицы, зверобоя, английской мяты, зорного корня и померанцевых корок, каждого по полуфунту, укропного семени, кишнеца, аниса и можжевельных ягод, каждого по четверти фунта, и трифоля осьмушку фунта. Настоять все это в ведре хорошей очищенной водки и процедить.

ЗЕЛЕНАЯ СБОРНАЯ ВОДКА

На ведрный куб положить: зорного корня, девясила корня, лимонной корки и тмина по 1 фунту, изюма 2 фунта, полыни 1/2 фунта, корня дягильного 1/4 фунта и солодкового корня 10 золотников. Все искрошив, налить двумя ведрами пенного вина и поставить на три недели в теплое место; потом перегнать полтора ведра и подзеленить сухой немецкой мятой и зорными листьями. Дав отстояться трое суток, подсластить сахарным сиропом, полагая на каждый штоф водки 1 фунт сахара. Мята и зорных листьев для подцвечивания достаточно взять по фунту.

ВЕНГЕРСКИЙ СЛИВОВИЦ

Самые зрелые сливы вместе с косточками толкутся в ступах, подливая столько воды, чтобы масса сделалась жидкой кашей. Она сливается в бочку, где и оставляется до тех пор, пока перебродит. По окончании брожения (что познается по тому, что жидкость перестает шипеть) наполняют жидкостью кубик и перегоняют. Перегнанную водку можно еще раз или два вновь перегнать, смотря по тому, какая надобна водка, слабее или покрепче.

СМОРОДИННАЯ ВОДКА

На ведро водки взять спиртовой вытяжки из 2 фунтов красной или черной смородины.

ВОДКА СОСНОВАЯ

Молодые сосновые шишки, набранные весной, налить водкой и дать настояться с неделю; а потом перегнать водку и подсластить.

ТМИННАЯ ВОДКА, ИЛИ КЮММЕЛЬ

Тмина 1 фунт, анисовых и укропных семян и сухой лимонной корки по 12 золотников, фиалкового корня 9 золотников — столочь и налить 3 бутылками водки. Дать настояться в течение недели, а потом слить и, подсластив 2 фунтами сахара, процедить.

ДВОЙНАЯ ТМИННАЯ ВОДКА ИЛИ ДОППЕЛЬ-КЮММЕЛЬ

Взять: хорошего тмина 3 фунта, аниса 1/4 фунта, укропных семян 1/8 фунта, фиалкового корня 10 золотников, сухой лимонной корки 12 золотников, сухой померанцевой корки 16 золотников. Все это столочь, налить полуведром очищенного крепкого винного спирта и оставить две недели настаиваться. Потом, разварив около 10 фунтов сахара в трех бутылках колодезной воды, смешать с настоянным спиртом, дать отстояться и потом процедить сквозь пропускную бумагу.

Сахара точную меру определить трудно, и потому мы показали среднюю его пропорцию; можно употреблять больше или меньше, смотря по тому, кто как сладко любит эту водку.

ГУАНСКАЯ ТМИННАЯ ВОДКА

На одно ведро водки. Спиртовой вытяжки из: 1 фунта тмина, 12 золотников воложского укропа, 12 золотников фиалкового корня, 12 золотников сухой лимонной корки. Подсластить сахаром.

КРАСНАЯ ТМИННАЯ ВОДКА

На 1 ведро водки. Спиртовой вытяжки из: 1 фунта тмина, 9 золотников соли, 9 золотников кишнецу, 6 золотников анису. Подкрасить сахарным колером.

ТРАВНИК

На ведро водки. Вытяжка спирта из трав в количестве: 1/2 фунта майорана, 1/2 фунта душицы, 1/2 фунта иссопу, 5 зол. ангелики, 3 зол. васильков, 5 зол. анису, 3 зол. кипарисовых стружек, 3 зол. васильков, 6 зол. мятных семян, 3 зол. немецкой мяты, 1/4 фунта изюма, 3 зол. розмарина. Влить и смешать вытяжку с ведром водки.

УКРОПНАЯ ВОДКА

Взять вытяжки воложского укропа с 2 фунтов семян и, смешав с водкой, подсластить сиропом.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА

Искусственное ее приготовление в настоящее время холодным путем производится таким образом: 4³/₄ штофа алкоголя в 80% Тр., 2³/₄ штофа воды, 4 лота уксусного эфира. Смешивается все вместе и окрашивается сахарной тинктурой.

ФРАНЦУЗСКАЯ НАСТОЙКА

Для приготовления настойки берут смесь из следующих

пахучих трав: кардамона, калгана, имбиря, гвоздики, корицы и аниса, взятых в количестве по 10 золотников на четвертную бутылку водки.

ВОДКА ХЛЕБНАЯ СУХАРНАЯ. (Венгерская водка)

На 1/2 ведра водки. Вытяжки из: 2 фунтов сухарных хлебных гренков, 12 зол. лимонной корки, 6 зол. кремортартару, 3 зол. гвоздики, мускатного цвету, коричневого цвету, гвоздичного цвету, корицы по 1,5 зол. Смешать с водкой и подсахарить сахарным сиропом.

НАСТОЙКА ЦЕЛЕБНАЯ

Употребляется от тошноты, потери аппетита, глистов, запора и т. п.

1) На штоф водки берется по 1 золотнику калгана, цитварного корня, имбиря, горечавки, ревеня и сабура.

2) На 1 штоф водки берется по 1 золотнику анису, богородской травы, ромашки, калгана и укропа.

Время, нужное для приготовления, 2—3 недели.

ШИПОВНИКОВАЯ ВОДКА

На 1 ведро водки. 2 фунта шиповникового цвета вываривают в пчелином меду, процеживают через сито и жидкую массу вливают во все количество водки, отчего она получает сладкий вкус, запах и желтый цвет.

ВОДКА ИЗ ЯГОД, ОСТАВШИХСЯ ПОСЛЕ НАЛИВОК.

Ягоды из-под наливок чаще всего выжимают, чтобы получить плохой наливочный отстой; а иногда бросают как бесполезную вещь. Это напрасно: ибо ягоды из-под наливок, перегнанные через кубик, дают прекрасную ароматическую водку. На ведро ягод надобно налить полведра воды и выгнать из означенной смеси три бутылки.

НАЛИВКИ

АБРИКОСОВАЯ НАЛИВКА

1) Приготавливается наливка так: взяв нужное количество спелых абрикосов, разрезать их пополам и вынуть зернышки, часть которых нужно наколоть и положить в наливку для аромату.

Разрезав и вычистив все абрикосы, уложить их в бутылку до 3/4 вышины последней и залить 90° спиртом так, чтобы спирт совершенно покрыл абрикосы, наполнив бутылку доверху, закрыть плотно пробкой, завязать пузырем и оставить в таком виде на 3 или 6 месяцев (чем дольше, тем лучше), чтобы наливка хорошо настоялась. По прошествии этого времени слить наливку, т. е. процедить и перелить в другие бутылки. Такая наливка, конечно, совсем не слад-

кая, но по желанию, можно приготовить из нее сладкую или как говорят «киевскую наливку».

2) Сладкая наливка приготавливается так: вылив процеженную наливку в таз, положить в нее мелкий сахар, считая по одному фунту сахару на 1 бутылку наливки, и дать несколько раз вскипеть, чтобы сахар распустился. После того остудить наливку, перелить в бутылки, закупорить и запечатать сургучом и так оставить на 1/2 года или на 1 год.

Чем дольше стоит наливка, тем она становится крепче и гуще.

3) Оставшиеся в бутылки абрикосы не выбрасывают вон, а засыпают сахаром, считая на каждый фунт абрикосов один фунт сахару. Или же вместо сахару можно залить топленным медом в таком количестве, чтобы мед покрыл все абрикосы. Затем закупорить, завязать пузырем и оставить так на 1 год. По прошествии вышеуказанного времени полученную новую наливку процедить. У вас будет отличная, крепкая, ароматная наливка.

Таким же образом можно приготовить наливку из вишен и персиков.

АБРИКОСОВАЯ И ПЕРСИКОВАЯ НАЛИВКА

Абрикосы разрезают на небольшие кусочки, косточки из них вынимают, разбивают и вынутые ядра толкут в ступке; потом вместе с мясом абрикосов кладут в бутылку и наливают очищенной водкой, прибавя туда же немного корицы и гвоздики. Закупорив бутылку, ставят ее на солнце недели на две или на три, причем бутылку надобно каждый день побалтывать. Когда наливка настоится, подслащивают ее сахаром и, разлив в бутылки, зарывают в песок.

Так же приготавливается и персиковая наливка.

НАЛИВКА АНАНАСНАЯ

1) Нарезав тонкими ломтиками спелый ананас, помещают его в четвертную бутылку и заливают водкой. По прошествии 2—3 недель, содержимое бутылки процеживают и смешивают с сахарным сиропом.

2) Приготавливается точно также, как и из дыни, налить нужно непременно французской водкой, дать постоять не менее 6 недель, слить и поступить как сказано выше.

БРУСНИЧНИК

Набрав ягод, насыпать бочку, налить три доли водки, а четвертую воды, дать стоять 2 недели; потом слить в другое судно; подсластить сиропом и, давши отстояться, разлить по бутылкам.

НАЛИВКА ИЗ БРУСНИКИ

Взять весной от 1/4—1/2 фунтов сухой полыни, налить на нее ведро водки, дать настояться. Осенью насыпать самой зрелой брусники 1/3 бутылки, налить полную бутылку, настоянной на полыни водки, дать стоять в комнате 2 месяца, потом слить и подсластить 1/4—3/4 фунта сахару на бутылку наливки.

НАЛИВКА ИЗ ВИННЫХ ЯГОД

Винных ягод 1 фунт, истолокши в иготи, налить штофом французской водки в бутылки и, закупорив крепко, поставить на солнце на целый месяц. По прошествии месяца слить водку, развести двумя штофами белого виноградного вина и, подсластив сахаром, разлить в бутылки.

ВИШНЕВКА

1) Это очень вкусный и здоровый напиток, готовится он следующим образом: выбрать хороший и плотный бочонок, окованный железными обручами. Вишни для этого приготовленные, должны быть зрелые и чистые без веточек и листьев. Насыпать вишен почти целый бочонок так, чтобы пустого места оставалось в бочонке не более 1—1½ вершка. На вишни налить меду сырого и чистого, без всякой примеси муки, лучше, если он будет цвета белого, чем красного. Мед нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы он покрыл все вишни и наполнил между ними все пространство, что можно заметить по верхнему ряду вишен: если он начисто покрывается медом, тогда нужно перестать наливать. Потом бочонок крепко закупорить, пробку залить смолою, перевязать бочонок через пробку прочной веревкой и весь бочонок лучше засмолить, чтобы внешний воздух не имел никакого соприкосновения. Бочонок этот поставить в холодное место (не на самый лед), лучше зарыть его в землю и оставить его на 3 месяца. В это время произойдет брожение, и если бочонок непрочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает. По прошествии 3-х месяцев, вишневка будет совершенно готова, тогда откупорить бочонок, перелить в бутылки, процеживая сквозь холстину; бутылки закупорить крепко и горлышки облить смолой или сургучом; так приготовленную наливку можно сохранять несколько лет. В 3-х ведренный бочонок войдет 2 ведра вишен и меду одну ведро.

2) Взять зрелых вишен, перемыть и, всыпав в бутыл, налить хорошей водкой так, чтобы ей покрылись ягоды, и дать стоять месяца три. Потом слить, а ягоды истолочь в ступке вместе с косточками и опять все вместе с жидкостью положить в бутыл, которую вынести в подвал, пока совершенно устроится. Потом сластить, полагая на бутылку от 1/2 до 1 фунта сахара.

3) Спелых вишен сладких и кислых поровну высушить в печи, но так, чтобы они не пересохли, столочь в ступке и прибавить немного толченой гвоздики, корицы и мускатного цвета. Потом из этой смеси наделать шариков величиной в куриное яйцо, поставить на доске в хлебную печь, и когда они высохнут, сложить в банки и, завязав плотно пузырем, беречь для употребления.

Когда потребуются сделать вишневку, то растолочь несколько шариков и налить на них очищенной французской водки.

НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ

На 30—35 фунтов очищенных вишен (лучше кислых, т. е. из них получается более ароматичная наливка), наливают ведро водки. Настаивание продолжается 5—6 недель, после чего наливка сливается с ягод, по вкусу подслащивается и разливается в бутылки. Если ягоды были неочищенные, т. е. с косточками, то настаивание продолжается

до 2-х месяцев, накалывать ягоды для скорейшего получения готовой наливки едва ли есть расчет.

НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ ПИКАНТНАЯ

Берут 25—30 фунтов очищенных вишен, 1 столовую ложку толченой гвоздики и 20 золотников толченой корицы, прибавляют 1/8 фунта истолченных вишневых косточек (очищенных), заливают ведром водки. Настаивают в течение 2—3 недель, подслащивают, процеживают и разливают в бутылки.

«СКОРОСПЕЛАЯ» НАЛИВКА

Берут ведро вишневого сока (лучше кислых вишен), 1/4 фунта очищенных косточек вишневых (истолченных), 4—5 золотников корицы и 2 золотника гвоздики; смесь эту сварить с 7—10 фунтами сахара до консистенции сиропа. Дать остынуть, возможно тщательнее процедить и смешать с 1/2 ведром водки. Через 2—3 недели эта наливка может быть уже употребляема.

ВИШНЕВКА НА ВИНОГРАДНОМ ВИНЕ

Вишни отделяют от косточек, которые толкут отдельно, помещают в полотняный мешочек с небольшим количеством гвоздики и корицы, мешочек завязывают и на нитке опускают в бочонок, куда насыпают и вишни, наливая виноградным вином, для чего берется виноградное вино цельное и крепкое. Если эту наливку подслащивать сахаром, то она не так прочна для хранения.

Наливку эту можно сделать еще вкуснее, положив в нее молодые весенние побеги с садовой кислой вишни, настояв их горсть в красном вине с сахаром в продолжение 1—2 дней.

НАЛИВКА ГВОЗДИЧНАЯ

Всыпав в бутыл небольшое количество смеси из гвоздики и корицы, заливают ее водкой и дают настояться в продолжение 3—4 недель в теплом месте. Затем процеживают, смешивают с сахарным сиропом и разливают в бутылки.

НАЛИВКА ИЗ СКОРЛУПЫ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Расколоть грецкие орехи, вынуть зерна, которые употребить на что другое, скорлупу же всыпать в бутыл, наполняя ею 2/3, налить полную очищенной водкой. Через 2—3 месяца подсластить как обыкновенно.

ДУЛЕВКА

Для этой наливки берутся дули не только совершенно спелые, но несколько уже полежавшие и внутри покрасневшие. Разрезав каждую из них на четыре части, сушат их

сперва на солнце, а потом досушивают в печи; после чего, положив их в бочонок, наливают подогретой очищенной водкой. Бочонки, в которых готовится эта наливка, закупориваются весьма тщательно и зарываются на шесть недель в землю, а потом становятся в погреб. Из бочонков переливают наливку в бутылки.

ДУЛЕВКА И ЯБЛОНОВКА

Дули и яблоки, хорошие вкусом, сладкие и кислые, но отнюдь не горькие, завялить на солнце и потом, положив в бутыл, налить хорошей водкой. Дав постоять месяца два или три, разливать в бутылки, всыпав в каждую по одной чайной ложке сахара. Потом крепко закупорить и поставить в погреб на несколько времени.

НАЛИВКА ИЗ ДЫНИ

Взять зрелую, ароматную дыню, но не перезрелую, разрезать ее на маленькие кусочки, наложить ими полную бутыл или штоф, смотря по количеству дыни, тотчас налить на дыню водки, чтобы она покрыла фрукты, дать настояться 2 недели, потом процедить, подсластить по вкусу, беря от 1/4—3/4 фунта сахара на бутылку.

ЗЕМЛЯНИЧНАЯ НАЛИВКА

1) На 30 фунтов земляники берут 25—30 бутылок водки; держать бутылки с наливкой лучше в комнатах, на окнах, не освещаемых солнцем. Через 1 1/2—2 недели настаивание оканчивается, наливка процеживается и разливается в бутылки; процедить надежнее 2 раза, так как земляничная наливка легко дает отстой в виде мути на дне. Для любителей сильных ощущений после первого настаивания можно рекомендовать вторичное на корнице, гвоздике и кардамо-не. Количество этих специй и время настаивания вполне зависят от вкуса; обыкновенно достаточно бывает 3—4 дней, чтобы придать наливке довольно пикантный вкус. Сахара на указанное количество ягод кладут от 7 до 8 фунтов. Уже через 2—3 недели она вполне пригодна для употребления, но лучшая наливка получается через 2—3 месяца после разлития в бутылки.

2) Ягоды, очищенные от чашечек и хвостиков, кладут в бутыл, которая должна быть ими наполнена по самое горло; потом наливают ягоды очищенной водкой, ставят на солнце и дают хорошенько настаиваться; когда же наливка настоится, то подслащивают ее и, разлив в бутылки, закупоривают и засмаливают.

На эти ягоды наливают иногда не одну только водку, но прибавляют к ней еще сладкое виноградное вино, полагая на три части водки одну часть вина. Таким же образом приготавливают наливки из клубники, ежевики, княженики, морошки и проч.

КАЛИНОВКА

Зрелую калину, очистив хорошенько, опарить в горячей воде около десяти минут; потом, откинув на решето, положить в бутыл, налить хорошей водкой и дать постоять месяца два или три. Если же есть клюква, то, обдав ее также горячей водой, всыпать вместе с калиной.

КУМАНИЧНИК ИЛИ ЕЖЕВИЧНИК

Возьми мерку меду и 5 мерок спелых куманичных ягод, разотри оные и смешай с медом; подбавь к тому 6 раз больше французской водки, т. е. 30 мерок, поставь на огонь; повари довольно, снимая пену; снявши с огня, процеди сквозь полотенце; дай перебродить и устояться; потом опять повари, снимая пену; и сливши в чистую посуду, дай еще перебродить и отлечь, после того разлей по бутылкам, закупорив, засмоли и поставь в погреб.

НАЛИВКА ИЗ КРЫЖОВНИКА

Ягоды крыжовника, особенно мохнатого, который более сладок, очистить от стебельков и цветочных листьев, накласть бутыл по самое горлышко и, залив водкой, дать стоять довольно долго и слить. На те же ягоды налить крепкого лиссабонского вина, дать настояться, сцедить и смешать с первым настоем, подварить с сахаром, которого берут по 1/2 фунта на бутылку, и вскипятить раз семь, снимая пену.

НАЛИВКА ЛИМОННАЯ И ПОМЕРАНЦЕВАЯ

Берут свежие лимоны, числом, напр., шесть и два фунта сахара; этим сахаром обтирают цедру с лимона, а оставшуюся на них белую кожу срезают, но не до самого сока и, проколов насквозь деревянной лучиной, кладут их в стеклянную банку, а на них — сахар и обтертую сахаром цедру. На все это наливают 1 штоф французской водки и ставят банку на солнце, где держат 6 недель, т. е. до тех пор, пока лимоны не опустятся на дно банки; после чего сливают наливку в бутылки, хранят или употребляют в дело. Также готовится наливка из свежих померанцев.

МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА

1) Ввиду того, что ягоды малины чрезмерно сочны, для наливки берут не водку, а спирт, в пропорции бутылки спирта на 1 1/2 фунта малины. Настаивание производится в течение месяца, причем первую неделю бутылки с наливкой держать на солнечном окне. Для подслащивания приготавливается особо сироп из 1/3 фунта сахара на каждую бутылку наливки, количество сахара, конечно — приблизительно и зависит, как от водки, так и от качества ягод.

2) Взять сока малинового три штофа, вишневого полторы бутылки, винного спирта 6 штофов и сахара 6 фунтов. Сахар распустить в ягодно-соке и, смешав со спиртом, дать отстояться. Потом слить, процедить и разлить в бутылки.

МАЛИНОВАЯ СБОРНАЯ НАЛИВКА

Возьми малины, смородины, ежевики и кислых вишен поровну, передави все и пожми сквозь сито. На 2 меры сего соку положи одну меру тройной водки и на каждую меру один фунт чистой патоки и 10 мелко истолченных перечных зерен; перемешавши все вместе, перелей в стеклянную посуду и дай устояться.

МАЛОРОССИЙСКАЯ ЗАПЕКАНКА

1) Влить в бутылъ полведра очищенного спирта и положить туда: корицы 12 золотников, гвоздики 4 золотника, бадьяну 5 золотников, мускатного цвета 1 золотник и 2 мускатных ореха, мелко истолченные. Бутылъ, заткнув крепко, обмотать чистой тряпкой, обмазать тестом толщиной в два пальца и ставить в легкий дух печи на четыре ночи, а по утруам вынимать и хорошенько взбалтывать. По прошествии четырех суток слить, пропуская сквозь полотно и подсластить сиропом, полагая на каждый штоф запеканки 1 или 1 1/2 фунта сахара.

2) Корицы, гвоздики, мускатного цвета, мускатного ореха, тмина по 1 лоту каждого, калгана, фиалкового корня, белого имбиря, простого перца, гвоздичного перца, кардамона, горьких померанцев, бобков, померанцевой корки и бадьяна — по 2 лота каждого, стручкового перца — 10 стручков и шафрана 1 золотник. Все это надобно положить в большой муравленный горшок, налить двумя ведрами очищенной водки, замазать хлебом и ставить в печь, в легкий дух на ночь, а утром вынимать. Эта операция повторяется раз 10. Потом жидкость сливается, процеживается и подслащивается, как кто любит.

МАЛОРОССИЙСКИЕ НАЛИВКИ

В Малороссии, славящейся своими наливками, коренных наливок считается две: вишневка и сливянка. Это наливки по преимуществу натуральные и неподслащенные: подслащивать их считается вандализмом, да они не требуют этого, если хорошо приготовлены. Второстепенные наливки тоже неподслащенные, яблонька, грушовка, терновка и рябиновка не пользуются такой народностью, кроме последней. Третьестепенные наливки требуют прибавления сиропа и потому в Малороссии мало уважаются, таковы: малиновка, черносмородиновка и клубниковка. Они тем хороши, что ароматны.

ВИШНЕВКА

Когда вишни простые (отнюдь не шпанские) созревают совершенно, так что будут не алетъ, а чернеть на дереве, то утром, когда сойдет роса, срывать их без хвостиков в корзины и высыпать на приготовленные реднины, рассыпая так, чтобы не лежала вишня на вишне, а в один ярус; реднины должны быть положены в таком месте, чтобы их целый день освещало солнце. Если день будет жаркий, вечером вишни начнут покрываться как бы медом, липнуть к рукам и слипаются в комья, а на вкус делаются очень сладки. Когда по заходе солнца они выстынут, всыпать их через втулку в бочонок, который при этом надобно осторожно покачивать, чтобы вишни хорошенько улеглись; тогда налить очищенную водку, так чтобы только чуть покрывала вишни, поставить в погреб на подставки, чтобы бочонок не касался пола, и на другой день опять долить и продолжать это дня два или три, пока ягоды вбирают в себя водку. Через десять дней ввинтить внизу бочонка кран (лучше, если он приготовлен заранее), выпустить из него всю жидкость в какую-нибудь посудину и опять влить ее через верхнюю втулку. Недели через две можно получить отличную вишневку. Но при этом иметь правилом: вынув бутылку вишневки, влить в верхнюю втулку столько же водки и продолжать это до тех пор, пока наливка будет

отзываться водкой. Если первак, т. е. еще не разведенную спустя месяца три после налития, разлить в бутылки, хорошо закупорить, засмолить и иметь терпение подождать год, то выйдут вишневые сливки.

Липкость вишен есть мера, до которой надобно держать их на солнце, и если день не очень жаркий и они к вечеру не будут слипаться, то, не снимая с реднин, должно их до вечерней росы внести в сухую комнату, и на другой день опять вынести на солнце, пока не слипнутся: тогда, прохолодив в тени, наливать. Не должно однако ж передерживать вишни на солнце, а также брать вишни, смоченные дождем.

СЛИВЯНКА

Она бывает двух родов: одна непрочная, которую непременно нужно выпить в полгода, и другая, которая может простоять несколько лет. Вкусны они обе. Для сливянки идут сливы только одного сорта — венгерки, или как их называют в Малороссии, угорки. Этих угорок, только совершенно спелых, что видно по цвету (незрелая — красно-синяя) и вкусу, и непременно снятых с дерева, насыпать, как и вишен, полный бочонок и потом налить 4 части водки и 1 часть холодной отварной воды, тоже так, чтобы покрыла сливы, и оставить в покое недели три или месяц. Это первый способ; он лучше второго тем, что наливка слаще, ароматнее и нежнее, но зато от прибавки воды через полгода начинает терять вкус и даже окисать. Для второго способа воды не нужно, и водка чем крепче, тем лучше; зато и наливка что дальше — то лучше. Сделанная по второму способу, по мере употребления доливается; по первому же нет. В бутылки ее разливать не годится: сливянка только тогда и хороша, когда берется прямо из бочонка со сливами, и если взятая бутылка не выпита дня в два, то на третий вы уже заметите перемену: цвет из рубинового переходит в буроватый, и аромат теряется.

МЯТНАЯ НАЛИВКА

В большую бутылъ наливают 15 стаканов спирта, кладут 1/4 фунта сушеной перечной мяты и, плотно закупорив, ставят в теплое место на 4—6 дней. По прошествии этого времени кипятят 8 стаканов воды с 2 фунтами сахара и, остудив, вливают в спирт, потом фильтруют 1—2 раза сквозь фильтровальную бумагу.

ОРЕХОВАЯ НАЛИВКА

В 3 стакана лучшего спирта кладут от 20—24 штук незрелых орехов, разрезанных пополам и ставят на 3—4 недели на солнце; потом прибавляют 1 золотник корицы, 1 золотник гвоздики, 6 золотников померанцевой корки, 3 зол. лимонной корки, 3 зол. горького миндаля, немного мускатного цвета и оставляют все настаиваться 2—3 недели. Слив этот очень крепкий настой, можно на смесь налить еще хорошей водки 3 стакана, чтобы потом разбавить первый настой; водке дают настаиваться несколько времени, а потом смесь вымачивают еще водой. Все эти жидкости смешиваются вместе и на 6 стаканов этой жидкости вливают 3/4 стакана рома и кладут 3/4 фунта очищенного сахара. Если ликер слишком крепок, то его можно разбавить водой и подсластить по желанию. Чем этот ликер старше, тем он вкуснее.

НАЛИВКА ИЗ ЛИСТЬЕВ РОЗ

Ощипать розы в цвету, наполнить ими бутылъ или штоф, налить водки, дать стоять, пока наливка не сделается темного цвета, тогда слить, не выжимая листьев, подсластить от 1/4—3/4 сахара на бутылку.

РОЗОНОВКА

Белого вина 5 бутылок и стакан французской водки настоять розами, которые переменять несколько раз, пока вино примет розовый запах и будет вязким на вкус. Потом подцветить его красной смородиной, которую должно класть в вино, уже настоенное розами: на 5 бутылок потребно тарелки три смородины. Дав еще постоять с месяц, наливку подсластить сахаром, подваривая ее немного на жаровне.

РЯБИНОВКА

Взять зрелой рябины, прихваченной уже морозом, перемыть и перебрать хорошенько и, откинув сперва на решето, чтоб стекла вода, насыпать потом в бутылъ, налить очищенной водки или спирта и дать постоять месяца два или три.

СЛИВЯНКА

Выбрать самых спелых и твердых слив, перемыть их, положить в бутылъ, налить хорошей водкой и дать постоять месяца два или три; но не сливать ее совсем, как делается с другими наливками, а по мере отливания добавлять водкой. Подслащивать надобно по вкусу.

СМОРОДИНОВКА

1) Берут сока смородинного 1½ штофа, французской водки или спирта 6 штофов, корицы крупно столченной и гвоздики по 1 золотнику, сахара 2 фунта. Водку, настояв с упомянутыми пряностями, слить вместе со смородинным соком и дать месяц постоять. Потом чистую жидкость слить, распустить в ней сахар и, процедивши, разлить в бутылки и закупорить.

2) Смородину самую спелую обобрать с веточек и на каждый фунт ягод взять по фунту толченого сахара и сыпать в чистый бочонок послойно, пока будет бочонок полон. Потом налить бочонок полный водкой, закупорить и поставить на три месяца. После, сцеда, разлить в бутылки. Если на оставшиеся в бочонке ягоды налить отварной воды и дать настояться, то выйдет еще наливка второго сорта.

3) Взять 6 фунтов самой спелой черной смородины, очистив ее, раздавить и, выложив в бутылъ, влить 6 штофов французской водки или хорошего винного спирта. Можно туда поставить на 2 месяца на солнце, после чего жидкость процедить сквозь суконку. Наливка эта как цветом, так и вкусом будет очень хороша, но если простоят года три, то сделается еще несравненно лучше. Подслащивается она

мелким сахаром, которого надобно на шесть фунтов смородины три или четыре фунта.

ТЕРНОВКА

Для нее требуется большая бочка от виноградного вина. Втулка в ней должна быть попросторнее, чтобы свободно можно было класть терновые ягоды и мешать их. Перед гвоздем, из которого цедают, прибавляется плетушка из оскабленных прутиков, чтобы ягоды при цеждении не проскакивали.

Ягод для терновки надобно брать на бутылку водки по 1/2 гарнцу. Ягоды собирать совершенно спелые, и когда уж они начнут вянуть. Если же для наполнения бочки нельзя вдруг собрать довольно количества ягод, то должно ягоды перебрать, чтобы не было между ними попорченных и рассыпать их в тени тонким слоем, часто поворачивая, чтобы они не загнили.

Набрав нужное количество терна, третью часть его перетолочь в деревянной ступе, чтобы косточки разбились, и смешав с целыми ягодами класть в бочку, а потом налить водкой. Всего количества ягод терновых толочь не должно, для того, что тогда ягоды лягут плотным слоем и водка в них свободно проникать не будет.

НАЛИВКА ТМИННАЯ

Всыпав 1/8 бутылки тмина, заполняют остальные 7/8 водкой и настаивают в продолжение 15—20 дней, а затем процеживают и смешивают с сахарным сиропом.

НАЛИВКА ФИНИКОВАЯ И ЯБЛОЧНАЯ

Для этой наливки берут финики не только совершенно спелые, но даже несколько полежавшие и покрасневшие внутри. Разрезав каждый на 4 части, сушат их сперва на солнце, потом досушивают в печи; потом положивши их в бочонок, заливают водкой, но не холодной, а подогретой. Бочонки должны быть крепкие, с железными обручами. Бочонки эти зарываются на 6 недель в землю; в продолжение этого времени происходит в них брожение и, когда окончится, то наливка готова. Разливают по бутылкам, засмаливают и хранят в песке, точно так же приготавливают и из яблок.

ЧЕРЕМУШНИК

Взять зрелых черемуховых ягод и, истолокши в деревянной ступе, тесно выложить в бутылъ и налить французской водкой, так чтобы водка покрыла ягоды. Эту жидкость две недели болтать ежедневно, поставить на солнце или в теплое место. Потом слить жидкость и подсластить.

НАЛИВКА ИЗ ЧЕРНИКИ

Таз очищенных спелых ягод насыпают в бутылъ или бочонок, заливают водкой. Бутылъ или бочонок закупори-

вается и ставится на солнце, или просто в комнате, где и оставляется на долгое время; чем дольше стоит эта наливка, тем лучше.

Наливку эту подслащивают сахаром и, разлив бутылки, ставят их в погреб, как и прочие наливки.

ЧЕРНОСМОРОДИННАЯ НАЛИВКА-ЗАПЕКАНКА

Отбрав нужное количество самой спелой черной смородины, очистить ее от веточек, промыть, обсушить на решете, положить в муравленный горшок, залить водкой 45° в таком количестве, чтобы она покрыла ее, закрыть горшок плотно крышкой и поставить в русскую печь в легкий жар после хлебов на 5—6 часов.

Затем положить ягоды из горшка в бутылки (стеклянные толстые бутылки), обернутые соломой, в таком количестве, чтобы ягоды доходили до трех четвертей вышины бутылки, и залить каждую бутылку до верха уже 90° спиртом.

Затем покрыть толстой сахарной бумагой, сделать на ней наколы иголкой для доступа воздуха. Закупоривать пробками нельзя, потому, что в то время когда начнется брожение, бутылка разорвет. Закрыв бутылки бумагой, вынести их в погреб и держать в таком положении полгода, а то самое меньшее три месяца. Наливки, приготовляемые в более короткий срок, уже не успевают так хорошо настояться, а потому не имеют должного вкуса и крепости. Через полгода разлить эту наливку по бутылкам и закупорить пробками; сохранять до употребления в холодном сухом месте. Перед сливанием в бутылки наливку не мешая процедить через кисею для того, чтобы в ней не попадались кусочки ягод. Если желают иметь подслащенную, или так называемую «киевскую наливку», то перед разливом в бутылки, процедив ее, нужно измерить бутылками; на каждую бутылку наливки положить по 1 1/4 фунта мелкого сахара, поставить наливку с сахаром на плиту и дать раз вскипеть, затем остудить и тогда уже разливать по бутылкам.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВКА

Ягоды наливают спиртом, и когда настоятся, то разводят сиропом. Аромат удивительный.

Так же готовится малиновка и клубниковка.

ЯБЛОНОВКА И ГРУШОВКА

Наливается водка на крепкие и душистые зимние сорта, которые предварительно надо заморозить, т. е. продержать в вытопленной печи, пока они побуреют и сделаются мягкими.

ЯГОДНАЯ НАЛИВКА

1) Взять каких угодно ягод — земляники, клубники, малины, рябины и проч., и, нажав целую бутылку, сколько войдет, без надавливания ягод, налить на них сколько поместится в бутылку хорошей очищенной водки или спирта, если желательно иметь наливку весьма крепкую. Дав постоять около полугода, жидкость сливают и остаток выдавливают. В эту жидкость кладут по вкусу и сахара и,

дав ему распуститься, процеживают сквозь бумагу. Тогда наливка готова.

2) Берут новый или особенно выпаренный старый муравленный горшок и насыпают почти доверху ягод; заливают водкой и завязывают плотной бумагой, которую в нескольких местах прокалывают. Горшок этот ставят в русскую печь, когда из нее будут вынуты хлебы, и держат до тех пор, пока ягоды совершенно не упарятся, что можно будет заметить по их бурому цвету. Ягоды должны быть настолько мягки, чтобы косточки от них отставали при малейшем давлении. Берут таз, помещают над ним решето и осторожно высыпают ягоды, стараясь не нарушать их целостности. Стекший с ягод сок подслащивают и разливают в бутылки, через несколько дней наливка эта может быть употребляема.

НАЛИВКИ ИЗ ЯГОДНОГО ВАРЕНЬЯ

На фунт ягод, каких угодно, берется фунт сахара и варится жиже и менее, чем обыкновенное варенье. Когда остынет, складывают его в большую банку и разводят французской водкой, полагая на 4 фунта сахара, сваренного с 4 фунтами ягод, от 6 до 8 бутылок водки. Размешав варенье ложкой, должно банку завязать и поставить в подвал, где дать наливке стоять месяц или даже менее, ежедневно взмешивая. Малина, земляника, крыжовник не требуют больше двух недель для настойки; прочие же ягоды могут стоять месяц. Когда наливка довольно настоится, перестают взбалтывать и дают гуще осесть на дно; потом чистое вливают в другую банку, чтобы еще устоялось и не попало бы гущи в бутылки, что отнимает доброту у наливки. Остаток гущи не пропадает: она идет в перегон водки и для деления очень хорошего уксуса. Когда наливка в другой банке совершенно отстоится, процедить ее сквозь хлопчатую бумагу и, разлив в бутылки, крепко закупорить и держать в погребе, в песке, как бутылочные вина.

ЛИКЕРЫ

АБРИКОСОВЫЙ ЛИКЕР

К 10 фунтам сиропа стекающего с вареных абрикосов, приготовляемых с сахаром, прибавляют ведро очищенного спирта и горсть истолченных абрикосовых ядер и оставляют настаиваться в течение трех месяцев. После, подкрасив полученный ликер жженным сахаром, процеживают.

ЛИКЕР ИЗ АЙВЫ

Очистив спелые айвы, вынимают из них семянную полость, трут их на терке и выжимают из массы сок. К 7 1/2 фунта сока приливают 1 и 1 1/2 бутылки спирта и прибавляют 2 1/2 фунта сахара, 2 1/2 золотника корицы, 1 1/4 золотника гвоздики, 1/8 фунта горького миндаля, ставят на две недели и затем фильтруют.

АНИСОВЫЙ ЛИКЕР

Вливают в большую бутылку 10 стаканов спирта,сыпают 2 полные столовые ложки аниса, 3/4 золотника корицы, 20 гвоздик и тонко срезанную цедру с одного лимона. Бутылку крепко закупоривают и ставят в теплое место на 8—10 дней. Потом, вскипятив 4 стакана воды с 1 1/2 фунтами сахару, выливают остуженную жидкость в настойку и процеживают сквозь фильтровальную бумагу 1—2 раза.

ЛИКЕР БРУСНИЧНЫЙ

Из брусники можно приготовить превосходный ликер по следующему способу: раздавив спелые, тщательно очищенные ягоды, наливают на массу коньяку и ставят на некоторое время в теплое место, часто помешивая. Затем выливают настой в фланелевый мешок и вытекавший из него сок смешивают с густым сахарным сиропом (2 1/2 фунта сахару и 3/4 бутылки воды), после чего готовый уже ликер разливают в бутылки. Спустя некоторое время на дне бутылки появляется обыкновенно осадок; тогда ликер осторожно вливают в другие бутылки.

ВАНИЛЬНЫЙ ЛИКЕР

1) В большую бутылку наливают около 15 стаканов (почти 5 бутылок) спирта и кладут 4 большие палочки ванили, нарезав ее самыми мелкими кусочками. Бутылку крепко закупоривают, ставят в теплое место и, часто взбалтывая, оставляют стоять 14 дней. После этого кипятят 2 1/2—3 фунта сахару с 10 стаканами воды до тех пор, пока жидкость не будет совершенно прозрачной, и тогда, остудив, выливают ее в спирт и оставляют стоять еще несколько дней. Потом прибавляют 1—2 полные чайные ложки настоя кошенили и фильтруют жидкость 1—2 раза сквозь фильтровальную бумагу. Если ликер не будет красного цвета, то следует прибавить немного настоя кошенили.

2) 1 1/2 золотника ванили, 1 1/2 золотника вымытой, но не толченой корицы и 3 гвоздики, налить 1 гарнц спирта и 3 стакана воды, поставить на солнце на 2 недели, потом процедить, смешать со спиртом, приготовленным из 3 или 6 стаканов воды, на 2 фунта сахара и т. д.; дать простоять в холодном погребе (только не на леднике) 10 дней; тогда всю жидкость слить в отдельную бутылку, ягоды же налить водкой во второй раз, оставить простоять 2 недели, слить жидкость; налить ягоды в третий раз водкой, дать постоять 7 недель, тогда все эти три наливки смешать вместе, подсластить по вкусу от 1/4—3/4 фунта сахара на бутылку, закупорить, засмолить, держать в погребе.

3) Сделать спиртовую вытяжку на 4 штофах спирта, 9 золотниках ванили, 12 каплях коричневого масла, 1 золотнике лимонного масла. Потом на 4 штофах воды скипятить 2 фунта толченого сахару, смешать и процедить.

ВАСИЛЬКОВЫЙ ЛИКЕР

Возьми 3 горсти листочков и цветов васильковых, налей их 2 штофами водки и перегони на умеренном огне, а потом подсласти сиропом и, процедя, закупорь, чтоб не выдохся.

ЛИКЕР ВЕНЕРИНО-МАСЛО

Взять: аниса, кишнеца и тмина по 1 унцу, корки с двух померанцев, мускатного цвета и ванили по 1/2 унца и винного спирта полведра и настаивать два месяца, а потом, растворив в этой жидкости 8 фунтов сахара, процедить и подцветить шафраном, карамелью или кошенилью.

ЛИКЕР ИЗ ВИШЕН

1) Очень вкусный ликер из вишен получается настаиванием 30 фунтов кислых сочных вишен в 15 бутылках спирта. Сначала вишни раздавливаются вместе с косточками и в таком виде оставляются дня на 3—4, чтобы выделившийся сок сливался в бутылку, куда наливается спирт, и кладется сахар в количестве 8—10 фунтов. Настаивание продолжается около 5—6 недель, после чего ликер разливается в бутылки; для большей пикантности можно прибавить при наливании толченой гвоздики и корицы. Конечно, при сливании готового ликера в бутылки его следует тщательно процедить.

2) Взять вишен, истолочь их с косточками, всыпать в кубик, прогнать через них простую воду, которую прежде настоять на углях, чтобы очистить у нее дурной запах; эту прогнанную через вишню водку налить на свежие вишни, насыпать ими полную бутылку, но чтобы водка покрывала их на 4 пальца. Готовность ликера узнается по вкусу и густоте: если налить в рюмку, он пристанет к стеклу, как сироп, значит, готов, можно тогда слить и подсластить его от 1/4—3/4 фунта сахара на бутылку, но можно и совсем не сластить.

ЛИКЕР ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

1) Взять сотню зеленых грецких орехов с их шелухой и, налив полведра очищенного слабого винного спирта, настаивать два месяца; потом, сливши, прибавить сахара 7 фунтов, гвоздики 1/4 фунта и мускатного цвета 10 золотников. Все это опять настаивать еще месяц и потом процедить.

2) Раздавливают 30 орехов, снятых с дерева в июле, когда ядро в них еще не отвердело, прибавляют 30 гвоздик, 1/2 золотника корицы и, налив на все это 1 1/2 бутылки коньяку, ставят на несколько недель в теплое место. Затем сливают, процеживают и подслащивают сиропом, сваренным из 2 1/2 фунтов сахару и 3/4 бутылки воды.

ДАНЦИГСКИЙ ЖЕЛУДОЧНО-КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ЛИКЕР

Свежих лимонных корок 1 фунт, травы мелиссы и анисовых семян по 1/4 фунта, кишнецовых семян 6 лотов, налить ведром слабого спирта и настаивать месяц, а потом, прибавив к жидкости 10 фунтов сахара, процедить смесь сквозь фланель.

ЛИКЕР ИЗ ЕЖЕВИКИ

3 бутылки сока, выжатого из ягод ежевики, с 4¼ фунта сахара, 3½ золотника корицы, 3½ — натолченного мускатного ореха, 2 золотника гвоздики и 7 золотников испанского перца; все это нагревают до кипения и затем, процедив и охладив, смешивают с 2¼ бутылками коньяку.

ЖАСМИННЫЙ ЛИКЕР

Возьми полфунта жасминовых цветов, (которые должно тотчас употреблять, как скоро собраны будут) и положи их в куб, налей тремя кружками водки, а потом перегони на довольно жарком огне; но остерегайся, чтобы не перешли водяные части или флегма; ибо от того ликер портится и теряет благоухание; наконец же подсласти сиропом и дай ему устояться.

ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

1) Перебрать свежую землянику, всыпать в бутылки, налить спиртом так, чтоб ее покрыло, поставить на 2 дня в теплое место в тени, потом слить полведра этого земляничного сиропа, развести 3 стакана воды, которую надобно сперва налить в землянику, дать ей постоять 2—3 дня и вскипятить 2—3 раза с 6 фунтами сахара.

2) Свежесобранную зрелую лесную землянику перебрать, свесить, взять равное весовое количество сахара в кусках, мелко истолочь и просеять. Взять высокую банку (компотьерку), насыпать в нее рядами сахар и ягоды, залить все русским коньяком, обвязав пергаментной бумагой, и поставить на окно, почаще взбалтывая, пока весь сахар не разойдется. Тогда осторожно процедить жидкость через гигроскопическую вату, не отжимая ягод, разлить по бутылкам.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ЛИКЕР ВЕСПЕРТО

Взять; семян дягильника 1 унц, кориандра (кишнеца) 3 унца, семян итальянского укропа 1 столовую ложку, аниса 1½ столовой ложки, сахара 4½ фунта, лимонов 10 штук, померанцев 2 штуки.

Кожицу с лимонов и померанцев тонко срезать и сок из них выжать. Потом, истолокши все пряности, положить их вместе с коркой и соком в бутылку и налить ¼ ведра очищенного спирта. Дав настояться два месяца, прибавляют сахар, растворенный в 2-х бутылках воды, и процеживают.

ЛИКЕР ИЗ КАКАО

Истолочь 2 фунта хорошего какао с 1/8 фунта корицы и, настояв в течение месяца 3 бутылки спирта, подсластить 3½ фунтами сахара, в котором растерто 4 золотника ванили. Сахар этот растворить предварительно в бутылке померанцевой воды.

КЛУБНИЧНЫЙ ЛИКЕР

Готовится точно таким же способом, как земляничный.

ЛИКЕР КОРИЧНЕВЫЙ

1) На фунт крупно истолченной корицы наливают 4 бутылки спирта и дают настаиваться месяц в умеренной теплоте. Потом, прибавив мелко изрезанную корку с двух апельсинов и одного померанца, подслащивают 4 фунтами сахара, растворенного в 1½ бутылках воды; потом подкрашивают кошенилью, процеживают и разливают в бутылки.

2) Четыре лота лучшей корицы изломать в мелкие куски, налить на них 2 бутылки спирта и, дав настояться, подслащивать.

КОРОЛЕВСКИЙ ЛИКЕР

Этим именем называли ликер, составляемый следующим образом. Взять: 6 лотов свежих цветов шиповника, по 2 лота лаврового листа, корицы, укропных семян, римской ромашки, тмина и мелилотовых листьев, по 1 лоту мускатного цвета, шалфея и можжевельных ягод; все это налить 10 бутылками винного спирта, в 60° по Траллесу, подсластить сиропом из 12 фунтов сахара, распущенного в 2 бутылках коричневой воды, и процедить.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ

Фунт лучшего мокского или другого кофе поджарить слегка, не давая дожариваться как для обыкновенного употребления; потом смолоть и, покуда еще тепел, налить 4-мя бутылками спирта, прибавя мелко изрезанную корку двух померанцев или апельсинов. Этой смеси дать настаиваться месяц и подсластить 4 фунтами сахара, разведенного в 1½ бутылках воды.

ЛИКЕР КЮРАСО

Настоять полфунта померанцевой корки в 4 бутылках спирта в продолжение 2 месяцев и, прибавив потом 4 фунта сахара, распущенного в 2 бутылках воды, процедить.

ЛЕКАРСТВЕННЫЙ ЛИКЕР

Разрежь два лимона пополам, очисти и разрежь также два белых яблока, положи в судно с полуфунтом толченого сахара и штофом доброго бургундского вина, шестью гвоздиками, небольшим количеством толченой корицы и померанцевой воды. Закрой все сие хорошенько и дай стоять три или четыре часа; потом сцеди. Ежели надобно придать мускусовый или амбровый запах, то надлежит завернуть кусочек сих специй с толченым сахаром, завернувши в хлопчатую бумагу в воронку, сквозь которую все то пропустить.

ЛИКЕР ЛИМОННЫЙ И АПЕЛЬСИННЫЙ

Взять срезанной цедры лимонной или апельсиновой, если свежей, то по 1 фунту, если сухой, то по 1½ фунта; налить ¼ ведра спирта и 3 стакана воды, поставить в теплое место на две недели, потом смешать с сиропом, приготовленным из 3 стаканов воды и 6 фунтов сахара, процедить сквозь фланель и т. д.

ЛИКЕР МАРАСКИН

5 бутылок малиновой воды, 1½ бутылки вишневой воды, 1¾ бутылки воды померанцевых цветков, 15 фунтов сахара, 5—6 бутылок самого крепкого, углем очищенного хлебного спирта, перелить все в бутылку, закупорить, засмолить, поставить на кладовую на 6 месяцев. Потом перелить осторожно в другую бутылку, осадок процедить сквозь фланель в отдельную бутылку.

ЛИКЕР ПАРФЕТ-АМУР

В ведре спирта дать настояться при обыкновенной температуре 4 фунтам изрезанных пополам лимонной и померанцевой корки с полуфунтом гвоздики в продолжение нескольких дней; а потом распустить 18 фунтов сахара в 8 бутылках воды и смешать со спиртовым настоем и подкрасить его несколькими каплями кошенилевой тинктуры. Затем процедить и разлить.

ЛИКЕР ИЗ МАКЕДОНСКОЙ ПЕТРУШКИ

Возьми 30 или 40 лотов македонской петрушки, изруби ее мелко и наливши ведром водки, поставь на месяц, а потом перегони. Если же полученный спирт не довольно благовонен будет, то возьми еще несколько свежей петрушки, изрежь ее также мелко, развари в небольшом количестве воды и потом положи в куб, перегони на довольно сильном огне, только смотри, чтобы петрушка не пригорела в кубе. Наконец же подсласти сей ликер и дабы сделать его светлым, прибавь каплей десять эссенции бергамотовой.

ЛИКЕР ПОМЕРАНЦЕВЫЙ

Лучших померанцев 20 штук, проколов толстой иглой, положить в банку и, прибавив туда же гвоздичных головок и корицы по 2 золотника, налить очищенного слабого винного спирта 4 штофа и настаивать два месяца, помешивая по временам. Потом прибавить сахара 7 фунтов и, когда он растворится, процедить.

ЛИКЕР РОЗОВЫЙ

1) Собрать только что распускающиеся бутоны роз, обрезать белые кончики, сложить в бутылку, налить спиртом, так чтобы спирт едва покрывал листья. Поставить на солнце на три дня, потом слить, налить на свежий розовый

цвет и так до трех раз. Потом процедить хорошенько. Для цвета влить несколько капель витреоля, но с большой осторожностью, чтобы не перелить, потому что от этого ликер сделается бы кислым, и поэтому после каждой капли витреоля надо взбалтывать и смотреть: если розовый цвет уже хорош, то и не лить более витреоля; ¼ ведра такого спирта развести сиропом, приготовленным из 6 или 9 стаканов розовой воды и 6 фунтов сахара.

2) На 7 фунтов свежих розовых цветов налить ведро очищенного хлебного вина и, дав настояться в течение месяца, перегнать так, чтобы вышло около 6 или 7 штофов. Потом в одном штофе двойной розовой воды растворить 6 фунтов сахара, прилить в ликер и подкрасить его в розовый цвет кошенилью. Процедев и разлив, хранить его в темном месте, дабы солнечный свет не испортил цвета.

РОЗОВЫЙ ЛИКЕР-СКОРОСПЕЛКА

Растереть 1½ фунта сахара рафинада с 6 каплями розового масла и, распустив в штофе очищенного винного спирта, взболтать и дать постоять неделю; а потом, прибавив бутылку розовой воды, подцветить кошенилью и процедить.

РЯБИНОВЫЙ ЛИКЕР

На количество оставшихся от настойки ягод, если настойка настаивается в четвертной бутылки, положить 2½ фунта сахарного песка и взбалтывать раза два в день ягоды, продолжая таким образом неделю — две и даже более, пока не получится достаточно сока, почти закрывающего все количество ягод. Тогда этот сок слить, процедить его и разбавить половинным количеством отварной воды, можно даже равным, смотря по тому, какой желают получить ликер, т. е. более крепкий или более слабый, и все это не прибавляя ни водочной настойки, а только сок оставшихся ягод из сахара и добавленную воду. Все это влить в глиняный муравленный горшок, закрыть плотно и замазать густым ржаным тестом и поставить в печь часа на три или четыре, остудить, профильтровать, разлить в бутылки, засмолить и хорошо сохранять в песке. Можно и свежий такой ликер пить, но если он простоят год или два, то получится замечательно вкусный и приятный напиток.

ЛИКЕР ИЗ СЕМИ СЕМЯН

Крупно истолочь: семян анисовых, тминных, кишнецовых и укропных по 1 унцу, а кориандровых и волосного укропа по 2 унца, и налить 4 фунтами спирта. Дать месяц постоять в холодном месте и потом, подсластив 5 фунтами сахара, разведенного в 2-х бутылках воды, процедить.

ЛИКЕР ИЗ СЛИВ

Из слив получают великолепные наливки и ликеры. Рецептами можно пользоваться теми же, что для вишен, но сахара кладут меньше, т. к. сливы обыкновенно бывают гораздо слаще вишен. Предпочтительнее настаивать целые сливы с косточками, без накалывания кожицы. При процеживании готовой наливки следует быть особенно

осторожным, т. к. сливы всегда дают легкую мусть и отстой в бутылках, если процеживание производилось неаккуратно. Лучше процедить сначала в четвертные бутылки, а отсюда, дав снова отстояться, процеживают еще раз и разливают по бутылкам. Лучшие сливы для наливок — обыкновенные красные, особенно распространенные в черноземных губерниях.

ЛИКЕР ИЗ СМОРОДИНЫ

2½ фунта смородины очищают от стебельков, рассыпают и смешивают с 1¾ фунтами сахара, несколькими гвоздиками, 2 палочками корицы и кожицы, снятой из двух лимонов, тщательно смешивают, приливают 3 бутылки хорошей очищенной водки и, наполнив этим бутыль, плотно закупоривают ее и ставят на 6 недель, в течение которых часто встряхивают; затем процеживают и разливают в банки.

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

2½ фунта сахара растворяют с тремя бутылками воды, наливают на ¾ фунта ягод черной смородины, кладут туда же 60 мелко нарезанных листьев черной смородины, 0,1 золотника гвоздики, 0,2 золотника корицы и, прибавив 2,4 бутылки винного спирта, настаивают в течение 2 недель, после чего жидкость сливают, массу выжимают, дают жидкости отстояться в течение 2 дней и наконец процеживают. Или же, настояв в течение 2 месяцев шесть бутылок очищенной водки на 2½ фунтов ягод, сливают настойку, подслащивают сахаром, взятым в количестве 1¼ фунта на 2½ фунта жидкости, и фильтруют.

ЛИКЕР ИЗ ТЕРНОВНИКА

Собрав в сентябре ягоды терновника, отбирают покрупнее и потемнее, дают им полежать 1—2 дня на солнце, хранят до употребления. Для приготовления ликера берут 1½ бутылки водки на стакан косточек, разбивают последние, вынимают ядрышки и настаивают их на водке в течение 6 недель; затем фильтруют; на каждые 1½ бутылки настоя берут ¾ фунта сахара, уваривают его осторожно, помешивая настой; помешивание нужно производить весьма тщательно и долго, чтобы сахар не сбился в комья. Получается превосходный ликер, который тем лучше, чем дольше стоит.

ФИАЛКОВЫЙ ЛИКЕР

Возьми хороших фиалковых цветов 9 фунтов, налей их 4 штофами водки и, прибавя около унции Флоренской ири, дай всему стоять месяц. Потом процеди сквозь сито и подсласти сделанным сиропом.

ЛИКЕР ЧАЙНЫЙ

4 фунта зеленого чая, лимонной корки 4 золотника, бадьяна и корицы по 2 золотника наливают ведром самого очи-

щенного спирта, дают настояться два месяца, подслащивают 12 фунтами сахара, растворенного в 9 бутылках крепкого чайного отвара, и процеживают.

ЛИКЕР ШОКОЛАДНЫЙ

Сделать вытяжку из: 1½ фунтов шоколада, 2 лотов корицы, 1/2 фунта гвоздики на 2-х штофах спирта 80%, и потом сварив на 5 бутылках воды 5 фунтов сахара, палочку ванили, 1/2 фунта шоколада, смешать отстоенную жидкость с вытяжкой, прибавить 10 капель перувианского бальзама.

ЛИКЕР ДЛЯ ПУНША

Взять 2 фунта сахара; частью этого сахара стереть кусками цедру с 5 лимонов и с 1 апельсина, выдавить из них сок; остальную часть сахара облить одним стаканом кипятку, вскипятить 2 раза, остудить, влить в этот сироп выжатый сок из лимонов и апельсина, положить туда же сахар, которым стерта в них цедра, дать ему совершенно растаять. Тогда влить 1 бутылку рома, 2 стакана хересу и 2 стакана лучшей французской водки: когда все вместе хорошенько перемешается, процедить сквозь вчетверо сложенную салфетку, разлить в бутылки, закупорить, засмолить и, когда нужен пунш, наливать этого ликера в стаканы, доливая по вкусу кипятку или чаю.

РАТАФИИ

РАТАФИЯ ИЗ АБРИКОСОВ

1) Изрежь в мелкие кусочки четверть фунта абрикосов, разбей косточки, вынь из них ядры, истолки и положи в бутыль вместе с абрикосами и налей водкой, положи туда полфунта сахара, немного корицы, восемь гвоздичных головок и немного мускатного цветку; закупори бутыль плотно, дай стоять недели две или три, стараясь почаще ее взбалтывать; потом разливши по бутылкам, поставь в погреб.

2) Возьми 50 самых свежих абрикосов, изрежь их кусками, разбей косточки, вынь ядры, очисти их и изрежь маленькими кусочками. Положи абрикосы в кастрюлю, налей бутылкой белого вина, вари на легком огне, пока весь сок из абрикосов выварится, тогда выложи их на сито, дай всему соку вытечь в подставленное блюдо и, вымерив сколько будет его, положи сколько же французской водки и на каждую бутылку сока по полфунта сахара, также небольшое количество корицы и вышеупомянутые абрикосовые ядры. Все сие поставь в закупоренной большой бутылки на две или на три недели; потом процеди и пропусти еще сквозь серую бумагу, разлей по бутылкам и закупорь их хорошенько.

РАТАФИЯ ИЗ АБРИКОСОВЫХ ЯДЕР

Возьми шесть бутылок французской водки и два фунта абрикосовых ядер, истолки их с кожей и положи с водкой в

бутыль, прибавя туда два золотника корицы, 6 гвоздичек, 4 золотника кишнецу и 5 фунтов мелко истолченного сахара; закупори бутыль и дай отстоять месяц на солнце или в теплом месте, потом, пропуская сквозь суконку, разлей в бутылки.

РАТАФИЯ ИЗ АЙВЫ

Отобрав лучшей спелой желтой айвы, сперва перетереть ее полотенцем, а после того истереть на терке до самых семенников, остерегаясь, чтобы в мякоть не попало семечек. Истертую мякоть поставить на сутки в погреб, чтобы сок отделился, а потом продавить ее сквозь полотенце, крепко выжимая; наконец процедить сок сквозь сито. В этом соке распускается нужное количество сахара, по вкусу, и все сливается в пятерное количество очищенной водки, прибавив немного гвоздики и мускатного цвета. Эту смесь держать в бутылке целый месяц на солнце, взбалтывая по временам. После процедить, разлить в бутылки, закупорив, дать постоять.

АНИСНАЯ РАТАФИЯ

1) Взять полбутылки воды, дай ей вскипеть и в горячую положи 1/4 фунта самого лучшего анису; а когда простынет, тогда влей в бутылку с 2 бутылками французской водки и полутора фунтами очищенного сахара, заткни бутылку крепко пробкой и завяжи намоченным пузырем. Дай в теплом месте стоять 2 недели, а потом, пропуская сквозь бумагу, разлей по бутылкам и употребляй.

2) Для сделания 2 кружек ратафии из анису положи фунт сахара на сковороду и влей воды, вари вместе до тех пор, пока перестанет пениться и сделается чист. Тогда свари особо воды, положи туда три унции (или 21 золотник) анису, сними с огня, чтоб вода более не варилась, дай постоять четверть часа и после положи его в сахар, влей три мерки водки, поболтай всю сию смесь прежде, нежели выльешь в бутылку, наливши же, закупори ее хорошенько и поставь на солнце. При сем должно замечать, что прежде, нежели станешь разливать по бутылкам, должно процедить ратафию сквозь чистое полотенце.

РАТАФИЯ АПЕЛЬСИНОВАЯ

На ведро винного спирта требуется 5 фунтов свежих апельсиновых, можно разрезанных корок. Налив их спиртом, настаивать три недели и потом, слив, прибавить 30 фунтов сахара, разваренного в трех штофах воды. Дав жидкости отстояться, разлить ее в бутылки.

Можно делать ратафию и из сухих апельсиновых корок, которых надобно на ведро спирта 6 фунтов. Впрочем все делается, как сейчас сказано.

ВИШНЕВАЯ РАТАФИЯ

1) Отбери хороших и спелых вишен, выбрось косточки и стебельки; приложи к ним немного малины; разведи все вместе и положи в бутылку; дай стоять 4 или 5 дней, бол-

тая всякий день раза по три, чтобы сия смесь получила хороший вкус и цвет. Потом выжми, чтобы вышел из них весь сок, коего на 3 кружки положи 2 кружки водки, 3 горсти косточек тех же самых вишен и полтора фунта сахара.

2) Возьми несколько черных садовых вишен, истолки их в каменной иготи и поставь дня на 2 в погреб, чтобы сок гораздо отделился, который после выжми сквозь полотно; оставшиеся же кожи и косточки с ядрами положи в кубик и, влив туда 8 или 10 фунтов французской водки, перегони. В сей двойной спирт положи в половину противного или несколько больше вишневого морса и, прибавя толченого сахара, смешай и пропусти.

3) 8 кузовов вишен, перебери их, косточки выбрав вон; а тело вишневое прожми сквозь салфетку, выжимки и косточки потолки и положи в ведерный куб, налей французским вином и туда же влей штоф пресного молока и гони водку; когда же перегонишь, то на каждый штоф той водки положи 3 штофа вишневого соку, на все сие положи 2 фунта толченого сахара, размешав хорошенько, процеди и разлей в штофы и бутылки.

4) Влей в кубик 4 штофа двойной водки, 15 золотников корицы, 6 золотников кардамону, 2 золотника гвоздики, 2 золотника мускатного цвета, полштофа воды, 4 горсти толченых косточек и гони водку до тех пор, покуда пойдет чисто; между тем нажми соку из свежих вишен и, лежа в судно, дай отстояться; а как гуща опадет, то жидкое седи; и положи сего вишневого морса в кастрюлю один штоф, прибавь фунт сахара и вари до тех пор, покуда выкипит третья часть оногo; после того положи 1 лот корицы, поллота кардамона, выбирая из сего одни семечки без кожи, и 1 лот гвоздики, и накрыв поставь на огонь; но только так, чтобы дух проходил, а не кипело, и, поварив, сними с огня и простуди. Приготовленного сим образом сока возьми 2 части, да вышеописанной водки одну часть и по смешении процеди сквозь чистое полотенце.

5) Взяв вишен, выбери из них косточки, положи их в чашку, издави и дай им стоять сутки. Обыкновенно из 3 фунтов вишен выходит бутылка сока. Процеди его, вымеряй и положи столько же французской водки, сколько соку, да на каждую бутылку по четверть фунта сахара, т. е. на 12 бутылок соку 3 фунта сахара. На сие число положи фунта 3 малины и возьми ягод сто черной шелковицы и, раздавая в бутылке вишневого, приготовленного по вышеописанному сока, дай вскипеть сему пять или шесть раз, пропусти сквозь сито, положи полфунта сахара и дай ему разойтись на легком жару. Потом влей все сие в муравленный кувшин, положи кусок корицы и дай стоять недель 6, а наконец слей потихоньку.

6) Возьми спелых вишен 5 фунтов и 4 фунта малины, раздави все и вынь из вишен косточки, которые истолокши, положи туда же и дай всему сему стоять 4 или 5 дней. Потом пропусти сквозь сито, выжимая гущу, смеряй сей сок и на каждые 2 бутылки положи по бутылке водки, по 1 фунту сахара, по куску корицы; вылей сие в бутылку и дай стоять 2 месяца, а потом, пропуская сквозь бумагу, разлей по бутылкам.

РАТАФИЯ ИЗ КАКАО

Фунт какао, растертого в ступке, настаивать две недели на солнце 4 фунтами винного спирта; потом все это процеди, выжать остаток, вылить в банку, куда прибавить 2 фунта воды, 3 фунта сахара, 2 драхмы корицы, 1 драхму ванили, стертой с сахаром, и, завязав, опять поставить на солнце недели на две. Потом процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ИЗ КВИТАНУ

1) Набрав хорошего квитану и, очистивши его, истолки в иготи, выжми ее хорошенько в тряпице и выцеженный сок измеряй; две бутылки водки на три бутылки соку, положи на всякую бутылку по четверти фунта сахару, положи также корицы, кориандру, имбирию и мускатного цвету, всего по пропорции; поставь все это вместе на десять или двенадцать дней; закупорь хорошенько бутыл, в которой будет стоять ратафия, чтобы воздух в нее не проходил, потом процеди ее хорошенько и поставь в погреб. Чем доле будет стоять твоя ратафия, тем будет она лучше.

2) Возьми двенадцать квинтов, натри их на терке и дай им в чашке полежать сутки, а потом выжми из них весь сок сквозь ветошку и вымеряй, сколько будет стаканов соку, положи столько же мерою и французской водки, дай смеси раза три вскипеть и, сделав сироп из сахару, которого на каждую бутылку сей смеси должно полагать по четверти фунта, положи вместе с прочим в большую бутыл. Если она будет величиной в двенадцать бутылок, то положи туда же цедру с одного большого или с двух маленьких лимонов и золотника два корицы; если бутыл будет меньше, то положи сего по пропорции. Сию ратафию не нужно пропускать сквозь бумагу, но только давши ей постоять в закупоренной бутылке месяца полтора, разлить потихоньку в бутылки.

РАТАФИЯ КИТАЙСКАЯ

Изрезать в тонкие и мелкие кусочки 10 апельсинов и столько же лимонов и, прибавив 6 золотников свежего дягиля, налить на все это 4 фунта винного спирта и настаивать недели две. Потом, прибавив сахара 4 фунта, растворенного в 2 фунтах воды, и, дав всему постоять еще несколько дней, процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ КОРОЛЕВСКАЯ

Корицы и имбиря по 8 золотников, гвоздики, мускатного орешка, мускатного цвета и шафрана по 2 золотника — истолочь, налить 6 фунтами слабого винного спирта и дать постоять два месяца; после того процедить, выжимая остаток. Между тем 6 фунтов сахара варить на легком огне, пока он начнет садиться в карамель, развести его в 2 фунтах воды, прибавить к спиртовому настою, процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ КОФЕЙНАЯ

Настаивать целую ночь фунт смолотого кофе в 3 фунтах кипящей воды, наблюдая, чтобы сосуд с этим настоем был хорошо закрыт. Потом прилить в него 6 фунтов винного спирта и поставить стоять на солнце в бутылки, хорошо заткнутой, три недели; потом процедить, выжать хорошенько остаток и прибавить 3 фунта сахара, растворенного в фунте воды. Когда все отстоится, снова процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ИЗ КРАСНЫХ ПЛОДОВ

Возьми 2 фунта вишен, из которых вычисти косточки и

стебельки, фунт смородины, фунт малины и фунт шелковицы, которую можно после положить, если в то время не случится, раздави все сие вместе и положи в бутыл с соком и косточками из половины вишен, которые сперва должно мелко истолочь, дай стоять 3 дня, по прошествии которых процеди сок сквозь сито и положи в бутыл, вливши туда столько же водки, сколько будет из плодов соку, прибавь сахару и корицы; дай стоять месяца два, потом процеди и разлей по бутылкам.

РАТАФИЯ КЮРАСО

Снять цедровую корку с нескольких горьких померанцев, апельсинов и лимонов и фунт этих корок настаивать две недели 7 фунтами чистого винного спирта. Потом эту жидкость процедить, не выжимая остатка, и прибавить 6 фунтов сахара, распущенного в 3 фунтах воды, 3 золотника аниса, по 3 золотника корицы и майорана и по 1 золотнику гвоздики и мускатных цветов. Настаивать все это еще недели четыре в прохладном месте и после процедить.

РАТАФИЯ ЛИМОННАЯ

1) Возьми 8 лимонов, слупи поискуснее сверху кожу, не трогая белой мякоти, изрежь кожу в маленькие кусочки и положи их в бутыл, наливши туда водки; дай стоять 3 недели; потом положи фунт сахару на сковородку с водой, вари его и снимай пену, положи его в бутыл с водкой и дай еще стоять дней 12; потом процеди и разлей по бутылкам.

2) Для сделания 3 бутылок лимонной ратафии срежь с 12 лимонов желтую кожицу, не касаясь белой, налей двумя бутылками с половиной водки, дай им стоять 2 недели; потом очисти 2 фунта сахару, положи туда же и поставь ратафию еще на 8 дней, болтая почасту. Наконец процеди сквозь суконку и разлей по бутылкам. Чем доле будет сия ратафия стоять, тем лучше становится.

РАТАФИЯ ИЗ ЛИПОВЫХ ЦВЕТОВ

Рано утром набрать липовых цветов, хорошо развернувшихся, положить их в бутыл и, налив винным спиртом, заткнуть хорошенько и выставить на солнце. По прошествии трех недель выжать слегка цветы и процедить жидкость; потом прибавить к ней на каждый ее штоф по 1/2 фунта сахара, разваренного в таком же количестве воды, и процедить.

РАТАФИЯ МАЛИНОВАЯ

1) Возьми 2 фунта малины, перетолки их, положи с 2 штофами водки в судно, которое закупорь крепко и поставь так дня на 4 или 5; по прошествии оных ягоды прожми сквозь тряпицу и положи полфунта сахару, несколько корицы, мускатного цвета и белого перца.

2) Возьми красной смородины и малины поровну; черных, кислых и самых зрелых вишен вдвое против обеих; совокупно продавливаются все и протирается сквозь сито; на меры сего сока берется одна мера водки и на каждую меру кладется по 12 лотов сахару, несколько трубочек корицы, 4 гвоздики и столько же перечных зерен, переломавши наперед все мелко, и кладется в стеклянное судно и закупоривается крепко.

МАНДАРИНОВАЯ РАТАФИЯ

Срезать потоньше цедру с 1 десятка мандаринов, положить ее в 1 бутылку крепкого спирта. Через 1 1/2 суток слить настойку, рассиропить ее обыкновенным способом и влить отжатый и процеженный сквозь фланель сок с мандаринов, осветлить ратафию белком.

Точно таким же образом готовится апельсиновая, померанцевая и лимонная ратафия, только в последнюю прибавляется сок лишь с 2—3 лимонов, иначе продукт будет чересчур кислым.

РАТАФИЯ ИЗ МИНДАЛЯ И АБРИКОССОВ

На бутылку французской водки возьми 8 золотников абрикосовых ядер или свежих ореховых и 12 ядер горького миндаля; все сие облупя, немного истолки; положи с водкой в бутылку и тут же прибавь полфунта сахару; настаивай 3 суток, а потом пропусти сквозь сукно, разлей в бутылки.

РАТАФИЯ ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

Для сделания 3 штофов ратафии налей в бутылку 2 штофа водки; положи хорошую горсть можжевельнику, полтора фунта сахару, который сперва вари с водой до тех пор, как пены на нем ничего не будет и как он станет чист, закупори хорошенько бутылку и поставь ее в теплом месте на 5 недель, по прошествии которых процеди сквозь чистую салфетку и, давши отстояться, разлей по бутылкам.

2) Возьми осьмушку отборных можжевельниковых ягод, положи их в горшок, в который бы могло входить 15 или 16 бутылок, и налей их 10 бутылками французской водки. Потом возьми 3 или 4 фунта очищенного сахару (можно даже положить и несколько вареных померанцевых цветов, разведя их в сахаре: но должно примечать, сколько положить их, столько же весом надлежит убавить сахару) положи все сие в бутылку и настаивай месяц в теплом месте или на солнце. Наконец, процеди, разлей по бутылкам. Сия ратафия чем долее стоит, тем лучше бывает.

РАТАФИЯ ИЗ МУСКАТНОГО ВИНОГРАДА

Возьми самого спелого мускатного винограда, раздави ягоды и процеди сок сквозь сито, выжимая лопаткой. На 2 бутылки сего вылитого в большую бутылку соку положи 2 бутылки французской водки, фунт сахару и 2 золотника корицы, потом, закупоря крепко бутылку, обвяжи ее намоченным пузырем, взбалтывая хорошенько и выставив на 5 или 6 дней на солнце, и наконец, пропустя сквозь суконку и хлопчатую бумагу, разлей по бутылкам.

РАТАФИЯ ИЗ МУСКАТНОГО ИЗЮМА

Возьми самого лучшего мускатного изюма, протри его хорошенько, чтоб вышло как можно больше соку, процеди его сквозь сито, вымеряй сей сок и влей туда столько же водки, положи на каждую кружку по четверти фунта сахару и соразмерно тому мускатного цвета, корицы и гвоздики; влей все то в банку и, закупорив хорошенько, дай ей посто-

ять дней 5 или 6, ежедневно взбалтывая; потом процеди ее и, когда сделается очень чиста, то разлей по бутылкам и закупори их хорошенько.

РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК

Возьми три четверти фунта персиковых косточек, истолки оные гораздо мелко, всыпь в штоф французской водки и дай стоять на солнце или в теплом месте трое суток, взбалтывая на каждый день раза по четыре, дабы водка могла удобнее вытянуть в себя из тех косточек эссенцию, потом процеди ее сквозь тряпицу и выжми хорошенько. После того возьми такой же штоф надавленного из вишен морсу, влей оный в таз и положи в него полфунта сахару, вари на вольном жару, мешая беспрестанно; когда же начнет густеть, тогда варить перестань. Наконец, простудя несколько, вылей сей морс во французскую водку, дай еще вскипеть один раз и, остудя, вылей в штоф, оставшуюся же гущу пропусти сквозь бумагу.

РАТАФИЯ ИЗ ПОМЕРАНЦЕВОГО ЦВЕТА

1) Возьми фунт померанцевого цвета, положи в бутылку, влей туда 2 кружки водки, одну воды, и фунт сахару; дай постоять сутки, потом процеди и разлей по бутылкам.

2) Положи в бутылку 3/4 фунта померанцевого цвета, влей 3 штофа водки и положи полтора фунта сахару; поставь сию бутылку в котел, наполненный водой, и вари 10 часов; потом, сняв с огня, дай остынуть, процеди и разлей по бутылкам.

3) Положи на сковородку фунт сахару, влей стакан воды, вари и снимай пену, когда сахар хорошо уварится, то сними его с огня; положи туда полфунта листочков из померанцевого цвета; дай ему раза 2 или 3 вскипеть вместе с сахаром; потом сними с огня и, хорошенько накрывши, дай постоять часов 5 или 6; потом поставь опять на малый огонь, вливши водки, чтоб сахар мог с водкой смешаться; потом процеди сквозь чистую салфетку и разлей по бутылкам.

4) Возьми 2 фунта ошипанных померанцевых цветов и сvari, как сказано, 4 фунта очищенного сахару, положи в него цветы и дай им вскипеть раза 3 или 4 белым ключом. Потом сними с огня и влей 4 бутылки водки, которой дав с ними цветами настояться 4 часа в крепко закрытом сосуде, процеди сквозь сито и разлей по бутылкам.

5) Возьми полфунта листочков чисто оборванных померанцевых цветов, положи их в бутылку с 2 бутылками самой лучшей французской водки; прибавь туда же бутылку воды и полтора фунта сахару. Закупорь крепко бутылку, опусти ее на шнурке в кипяток воды и вари оную 12 часов. Потом, вынув, простуди и процеди ратафию сквозь салфетку, пропусти еще сквозь серую бумагу и разливай по бутылкам.

РАТАФИЯ ИЗ БЕЛЫХ РОЗАНОВ

Положа в бутылку полфунта очищенного цвета белых розанов, налей бутылкой самой чистой теплой воды, дай постоять им на солнце 2 суток и потом, процеди сквозь сито, положи столько же французской водки, сколько мерою будет розовой воды. На 2 бутылки сей смеси положи фунт очищенного сахара, несколько золотников корицы и столько же кишнецу. Закупорь крепко бутылку и поставь на

неделю на солнце и потом, пропустя сквозь серую бумагу, употребляй.

РАТАФИЯ ИЗ КРАСНЫХ РОЗАНОВ

Ратафия из красных розанов делается таким же образом, как и из белых, с той только разностью, что для придания больше алого цвета кладут еще с сахаром несколько канцелярного семени.

РАТАФИЯ СБОРНАЯ

Два фунта вишен, очищенных от косточек и стебельков, фунт смородины красной, фунт малины, фунт черешен и фунт черемухи раздавить в каменной ступе и поставить в погреб на решетке, пока весь сок отделится от ягоды. Черемуху сперва надобно позавялить, а потом столочь. Через 2 дня сок процедить сквозь сито и на каждую бутылку сока прибавить по бутылке спирта, по фунту сахара и по кусочку корицы. Поставив заткнутую бутылку на солнце на два месяца, потом процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ИЗ СЛИВ

Лучшие для этой ратафии сливы — ренклед, самые спелые и только что снятые с дерева. Снимать их должно с дерева в самое жаркое время дня и пыль с них обтирать полотенцем. Разрезав сливы, вынуть из них косточки, раздавить мякоть в ступе и оставить часа на два или на три. После того выложить мякоть в холстину и выдавить сок, в котором распушить сахар, и, разваря, прибавить очищенного винного спирта, полагая на бутылку сока по две бутылки спирта и по 6 золотников корицы. Дав этому настояться в течение месяца, пропустить сквозь цедильную бумагу, разлить в бутылки, закупорить и, поставив в погреб, прежде шести недель не употреблять.

РАТАФИЯ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Пять фунтов спелой черной смородины, очистив от всех посторонних частей, налить 5 фунтами винного спирта и, положив туда же три или четыре горсти смородинных листьев, настаивать на солнце недель пять. После того выложить все на сито и дать стечь жидкости, в которую и прибавить 4 фунта сахара, разваренного в 3 фунтах воды, с 20 золотниками корицы, 4 золотниками мускатного цвета и 3 золотниками гвоздики, прежде истолченными в порошок. Эту смесь поставить вновь на месяц на солнце и после, процедив, разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ЯГОДНАЯ

Взять каких-нибудь ягод — малины, смородины, земляники или вишен — 1 гарнец, раздавить их в фаянсовой или глиняной муравленной посуде и дать постоять 24 часа. Потом процедить в кастрюлю и, на каждую бутылку ягодного сока положить фунт сахара, кипятить на малом огне, чтобы сироп сварился. Тогда простудить и на каждую

бутылку сиропа влить бутылку некрепкого винного спирта или французской водки. В спирте или водке должно прежде вымочить несколько кусочков ванили, гвоздики и корицы, чтобы спирт имел приятный запах. Дав устояться ратафии, процедить и переливать в бутылки.

ДОМАШНИЙ РОМ

1) Взять бутылку малаги, полфунта крупного столченного лучшего сарачанского пшена, 1 фунт крупного изюма, отваренного в воде, 1/4 фунта крупно истертого гваякого дерева, 3 золотника перуанского бальзама и сколько нужно по вкусу сахарного сиропа. Все эти вещи с 1 фунтом воды и 1/2 фунта белых пивных дрожжей оставить в посуде бродить дня три или четыре, потом, прилив ведро очищенного винного спирта, перегнать в кубике так, чтобы вышло 3/4 ведра. К этой перегнанной жидкости прибавляют в холстинном мешочке 1 1/2 фунта свежей дубовой коры и 1 золотник корня узика завязного; этот мешочек надобно повесить в бочонке, в котором налита жидкость, и бутылку плотно закупорить.

2) Взять 5 ведер очищенного хлебного вина, 6 фунтов лучшего сарачанского пшена, пережженного наподобие кофе и крупно смолотого, и 2 лота шафрана, перегнать в кубике, так чтобы вышло из этого 3 1/2 ведра жидкости, которую надобно подцветить жженым сахаром.

ДОМАШНИЕ ШАМПАНСКИЕ

АПЕЛЬСИНОВАЯ ВОДА

Распустив в ведре воды 4 фунта сахара, готовят сироп, который по уваривании жидкости на 1/3 переливают в бочонок и бросают туда же 10 апельсинов, очищенных от кожуры и семян. Когда жидкость остынет до 18—16° по Реомюру, вливают полчашики жидких пивных дрожжей и чашку белого вина. По окончании брожения (часов через 5) бочонок переносят на ледник, сняв предварительно пену, и через 2—3 недели разливают, сцедив и отфильтровав, в шампанские бутылки.

АПОГАРЕ

На 8 штофов холодной воды положить 2 стакана дрожжей, 6 фунтов простого изюма, 6 свежих лимонов, разрезанных ломтиками (выбрав предварительно из них зерна), и поставить все это в бочонке в холодное место на 12 суток, по происшествии которых разлить в бутылки. Употребляют этот напиток с сахаром.

ШИПУЧИЙ БЕРГОБАОН

Взять ведро воды, 1 1/2 фунта сахарного песка, полстакана белого уксуса, 1 1/2 лота бузиного и 1 лот фиалкового цвета. Все это дать постоять 3 или 4 дня, мешая несколько раз в день, потом разлить в бутылки, крепко закупорить и обвязать проволокой. Бутылки должны лежать в

косвенном положении в течение 4 дней в подвале, а если в теплом месте, то только два дня. Этот напиток вкусом подобен сидру, приготовленному из яблок.

БЕРЕЗОВКА

Для получения березового сока надо весной, когда прошли морозы, пробуровать маленьким буравчиком с южной стороны березы отверстие (идущее сверху вниз) в 6 сантиметров глубину; в отверстие вставляют трубочку и подставляют под нее сосуд. Как только набрали березового сока, его надо тотчас разлить в бутылки. В каждую бутылку кладут по ломтику лимона вместе с цедрой, но без зерен, 4—5 крупных ягод изюма вместе с зернами, кусочек винного камня, величиною с маленькую горошинку, полную чайную ложку сахара и полную ложку самого лучшего спирта или коньяку. Бутылки тщательно закупоривают, смолят и кладут в погреб на шесть недель. За это время березовка вполне перебродит и будет годной для питья.

ШИПУЧАЯ ВИШНЕВАЯ ВОДА

Истолочь в ступке очищенную вишню или взять ее после употребления для сиропа, влить кипяченой воды, положить по вкусу сахару, немного дрожжей, дать день или два постоять, чтобы закисло, затем положить лимонной соли, подкрасить «кармином», разлить по бутылкам, закупорить, завязать пробки, отправить на ледник, а через день можно подавать к столу.

ВОДИЦА

1) На 12 фунтов перемятых ягод взять толченого сахара 9 фунтов, воды отварной ведро, французской водки штоф, и все смешав, поставить на солнце на 12 дней; потом процедить сквозь полотно, не выдавливая ягод, разлить в бутылки, закупорить как можно крепче, обвить пробки проволокой, засмолить и поставить в мокрый песок или на лед; через две с половиной недели водича готова. Можно делать ее из всяких ягод, как-то: смородины белой, красной и черной, крыжовника, малины, вишен, рябины и проч.

2) Вскипятить полтора ведра воды с 3 фунтами сахара и тремя бутылками ягодного сока, перелить в деревянную посуду и, когда вода остынет до 25 градусов, прибавить две ложки дрожжей и дать перебродить в теплом месте. Когда брожение кончится, процедить сквозь байку и разлить в шампанские бутылки или зельтерские кувшины. Перед тем, как закупорить их, положить в каждую по куску сахара и изюминке и, засмоливши, поставить в погреб. Через две недели можно употреблять этот напиток.

ДОМАШНЕЕ ШАМПАНСКОЕ

35 бутылок воды и 5 фунтов сахара подогреть как можно более, но не дать вскипеть, перелить в кадочку, когда вода остынет до температуры парного молока, влить в нее 1/2 бутылки дрожжей; когда начнет бродить, то 1 час спустя положить в каждую бутылку, в которую будет вливаться эта вода, по 1 куску сахара и по 2 капли лимонного масла; тогда разлить воду по бутылкам, закупорить хорошенько,

засмолить и поставить в погреб; через три недели посмотреть: если начинает пениться, как шампанское, то и можно употреблять.

ИЗЮМНАЯ ВОДА

Вскипятить три ведра воды и, остудив до теплоты парного молока, перелить в бочонок, куда всыпать 10 фунтов изюма. Потом с 6 лимонов срезать цедру, лимонное мясо очистить от белой кожи и также положить с цедрой в тот же бочонок. Потом влить туда столовую ложку дрожжей и поставить на сутки в печь. После того держать в погребе 12 суток, по прошествии которых разлить по бутылкам, кладя в каждую по три изюмины и, закупорив, поставить в холод. По прошествии двух недель питье готово. Оно превосходно с сахаром.

ИМБИРНАЯ ВОДА

1) Имбиря толченого 8 золотников, кремортартара 3 1/2 золотника, сахара 2 1/2 фунта и один лимон, изрезанный на куски, положить в кастрюлю с полуведром воды и варить полчаса, не допуская кипения. После снять с огня и, когда почти совсем остынет, положить туда одну столовую ложку пивных дрожжей и дать бродить в продолжение суток; потом, процедив сквозь салфетку, разлить по бутылкам, которые крепко закупорить, завязывая проволокой. Бутылки разложить на песке. Через неделю получится отличная имбирная вода.

2) Сняв корку с 16 лимонов, изрезать их на ломтики, стараясь не терять сока, и, положив ломтики в фаянсовую миску, прибавить 5 фунтов мелко истолченного сахара и по 24 золот. толченого имбиря и кремортартара; после этого растереть все вместе в густое тесто, которое потом развести 12 штофами чистой теплой воды, положив туда же снятую с лимонов кожуру, изрезанную на мелкие куски. Оставить в покое на 24 часа, потом процедить сквозь волосяное сито и разлить в кувшины от зельтерской воды, положив в каждый кувшин по несколько изюминок, гвоздичных головок и кусочков имбиря. Дать постоять этим кувшинам на льду недели две или три.

3) Взяв на одно ведро воды 7 фунтов сахара, варят жидкий сироп, прибавив при первом закипании 10 лотов имбиря и цедру с лимонов. В остывшую до 18°Р жидкость вливают чашку пивных дрожжей, чашку белого вина и переливают в бочонок. По окончании брожения выносят на ледник и дней через 10 разливают в бутылки.

КРЫЖОВЕННАЯ ВОДА

Измять крыжовника 20 фунтов и, налив на него воды отварной холодной 8 штофов и французской водки 2 штофа, оставить до тех пор, пока ягоды подымутся наверх; потом процедить и положить туда сахара 7 фунтов и, когда он разойдется, вынести в подвал, чтобы отстоялось, а потом разлить по бутылкам.

ЛИМОННАЯ ВОДА

Приготавливается так же, как и апельсиновая. Для придания напитку большего аромата в каждую бутылку перед разливом вливают 1—2 капли лимонной эссенции.

ЛИМОННЫЙ КВАС

Взять десять лимонов и половину из них очистить от цедры и изрезать кружочками, а остальные разрезать с цедрой и тщательно вынуть косточки. Лимоны эти сложить в большую глиняную банку, положить 3 фунта сахара и 1/4 фунта кишмишу и залить ведром кипятку. На другой день растворить дрожжей 1 1/16 фунта в теплой воде и влить в банку. Дать постоять сутки и разлить в бутылки через кисею; в каждую бутылку положить по 1-ой изюмине и хорошо закупорить, перевязав пробки проволокой. Бутылки сохранять в холодном месте в лежащем положении. Рекомендуются брать бутылки от шампанского, так как тонкую бутылку квас может разорвать.

ШИПОВКА МАСЕДУАН

Налив в стеклянную бутыл 7 штофов простой, некипяченой воды, всыпать в нее 7 фунтов мелкого сахара и хорошенько размешать; тогда взять самых зрелых ягод и фруктов, какие кто любит, например, черной смородины, вишен, малины, дыни, персиков и ананасов всего по равной части. На эту пропорцию воды взять 7 фунтов ягод и фруктов положить все это в бутыл и налить туда 1 штоф французской или старой водки, завязав горлышко тряпочкой, и поставить на солнце или в тепло суток на 12, каждый день взбалтывая бутыл хорошенько. Когда ягоды начнут переходить, т. е. подыматься снизу наверх и сверху вниз, то значит, шиповка готова, тогда ее нужно процедить сквозь полотно в другую бутыл (но только не выжимать ягод) и поставить на 3 дня на лед. На четвертый день еще раз процедить сквозь полотно, сложенное ряда в 3 или 4, разлить в шампанские бутылки (простые бутылки полопаются), наливая не особенно полно, закупорить замоченными хорошими пробками, перевязать проволокой и, засмолив, вынести на погреб и воткнуть горлышками в песок. Через полтора или два месяца шиповка будет совсем готова, и ее можно употреблять. Она может сохраняться не более года или полтора, потому что киснет.

ШИПУЧИЙ МЕД

1) На 3 ведра кипятку, берут 1/2 патоки, кипятят часа 4, снимая пену и доливая кипятком. Когда сварится, то выливают в бочонок, опустив в него мешочек с пряностями (какие угодно); дают перебродить, потом разливают в глиняные кувшины, закупоривают и пробки засмоливают. Сохраняют в сыром песке, на погребке, иначе кувшины лопаются. Через несколько месяцев его можно употреблять.

Кто хочет, при питье прибавляют в стакан лимонного сока.

2) Разведя 10 фунтов белого меда в 45 бутылках воды, ставят раствор на огонь и уваривают в продолжение часа при постоянном помешивании и снятии пены. Затем жидкость остуживают до 16° Р и прибавляют 1 стакан жидких дрожжей. Через 2 суток пену, получившуюся от брожения, снимают, прибавляют каплей 20 мелиссового масла и разливают в бутылки, положив предварительно в каждую по куску сахара.

ДОМАШНЕЕ ШАМПАНСКОЕ ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЯГОД

1) Возьми 20 фунтов можжевельных ягод и 3 мякиша из горячих ситных хлебов, положи все сие в бочонок и, наливши кипятком, закупорь и дай перебродиться; потом разлей по бутылкам, закупорь, засмоли и поставь в песок.

2) Возьми 10 штофов свежей березовицы и 8 фунтов сахара, вари в полужженном котле до тех пор, покамест укипит целая 4-я часть, снимая прилежно накапливающую пену. Потом, снявши с огня, процеди сквозь чистое полотенце в тот бочонок, в котором ей быть и как скоро она остынет, то влей в бочонок ложки 3 или 4 свежих теплых дрожжей, 2 бутылки старого французского вина, наблюдая при этом то, чтобы бочонок был не полон; после чего положи туда 4 лимона, изрезанные на тоненькие кружочки и дай закиснуть; после чего, закупоря, дай отстояться. Подержи сей бочонок в погребу недели 4, разлей в бутылки и их закупорь и засмоли по обыкновению; а чтобы бутылки не перелопались, то оставляется в каждой по несколько пустого места. Главнейшую осторожность и пожелание надобно при том иметь в том, чтобы не разливать его по бутылкам слишком рано, но дать в бочонке порядочно отстояться.

3) Возьми зрелой белой смородины и, выжав из нее сок сквозь чистое полотенце в глиняный горшок, так поставь его в легкий жар и вари помалу до тех пор, покамест этот сок сделается густ, как мед, потом сняв с огня, протуди, вылей в бутыл и закупорь гораздо плотно пробкой. После того возьми штоф самого лучшего белого французского вина и, примешавши в него чайную чашку вышеупомянутого сока, разлей в шампанские бутылки и, закупорив весьма крепко пробками, болтай гораздо больше и зарой на погребу в песок.

4) Положи в чистую кадку пуд белых медовых вошин и налей на них 60 бутылок горячей воды и мешай хорошенько; потом закрой и поставь на 2 суток в теплую, жарко испленную баню, где начнет оно киснуть. Потом воск, застывший на поверхности воды, снять, а отвару дать отстояться. Когда же отстоит и оседет на дно ил, то чистую жижу полегоньку с илу слить в другую кадку и, положив несколько разбитых в пену яичных белков и, перемешав, закрыть, потом, как устоится, слить и процедить в банку сквозь бумагу, и разливать в бутылки, прибавляя на каждую бутылку по чайной ложке винного камня; после чего эти бутылки, закупорив хорошенько и замазав пробки, засмолить, поставить в песок, чтобы стояла она целый год.

ПОМЕРАНЦЕВАЯ ВОДЯНКА

Разрезать 8 спелых померанцев, вынуть из них все зерна и, положив их в ведро кипятка, варить час, накрыть котел крышкой. Потом, остудив воду, слить в бочонок, в который положить кожу и сок от двух лимонов, наблюдая при том, чтобы не попали туда зерна, и влить четыре бутылки белого столового вина и 1 столовую ложку дрожжей; потом поставить все в теплую печь. Через сутки намазать бочонок глиной и поставить в холодное место на две недели, по прошествии которых разлить по бутылкам; горлышко каждой бутылки завязать проволокою и засмолить. Эти бутылки держать в песке.

ШИПУЧАЯ САХАРНАЯ ВОДА

В 3-х ведрах кипяченой воды распускают 5 фунтов сахара и остуживают воду до 18°Р. Тогда прибавляют 2

чашки пивных дрожжей и, вылив все в пивную бочку, ставят ее в погреб. Как только начнется брожение, которое является очень скоро, то постепенно доливают приготовленным заранее из 5 фунтов сахару и 12 стаканов воды сахарным раствором, пока бочка не будет полна и дрожжи не стекнут. После того бочку закупоривают и оставляют лежать в покое. Через несколько дней, именно когда жидкость делается прозрачной, ее разливают в бутылки; лучше всего разливать в бутылки из-под шипучих вин. Перед тем, как налить в бутылки, надо в каждую положить по 1/2 золотника сахару. Хорошо запечатанные бутылки сохраняют стоймя в возможно холодном месте. Через несколько дней напиток готов. При откупоривании он играет, как хорошее пенистое вино вследствие того, что в нем находится немалая доля углекислоты. Если хотят улучшить вкус напитка, то можно прибавить в него малинового или какого-нибудь другого сока.

ШИПУЧКА «ШАМПАНСКОЕ»

2½ фунта сахару распускают в 22 бутылках горячей воды, смешивают с соком из 5 лимонов и переливают в бочонок. Когда смесь остынет до 18° по Р., в бочонок вливают стакан пивных дрожжей и оставляют в теплом помещении. С перебродившей жидкости снимают пену, сцеживают ее, не взбалтывая осадка, в другую посудину, фильтруют, прибавляют лимонной эссенции по 2—3 капли на каждый штоф и разливают в бутылки, предварительно положив в каждую по куску сахару.

Шипучка, приготовленная таким способом, годна к употреблению через 1—2 месяца.

ШИПУЧКА ЧЕРНОСМОРОДИННАЯ

3 фунта отобранных ягод помещают в бутыль, заливают 5 бутылками отварной воды, прибавляют 1½ бутылки хорошей водки, закрывают холстиной и ставят на солнечное окно, ежедневно взбалтывая. По прошествии 2 недель жидкость процеживают, прибавляют 2 фунта сахару и выносят на лед, через 3 суток вносят в теплое помещение и разливают по бутылкам, поместив предварительно в каждую по золотнику колотого сахару.

ЯБЛОЧНАЯ ВОДА

1) Спелые яблоки наливают чистой холодной водой в бочке, которую надобно потом закупорить. Смотря по качеству яблок, вода поспевает к питью недели через две или три и т. д. Когда вода поспеет для употребления, то не должно брать из бочки каждый день нужного для питья количества, а лучше выцедить несколько ведер и разлить в бутылки, а в бочку долить такое же количество воды, какое из нее выцедено.

2) Из яблок приятного вкуса, разрезанных пополам, выбрать семечки, нашинковать яблоками полный шестиведерный бочонок и потом, налив его кипятком, оставить до тех пор, пока вода делается, как парное молоко. После того, обмочив в дрожжи крупитчатый калач, положить его в бочонок и, когда начнется в нем брожение, вынув калач из бочонка и сняв пену, прибавить в жидкость 2 фунта изюма. Если бочонок не будет полон, то долить его вскипяченной, но уже остуженной водой, закупорить и, замазав глиной, поставить на лед на двенадцать дней, по прошествии коих воду разливать в бутылки, которые поставить в хо-

лодное место. Из оставшихся в бочонке яблок выжать всю воду, пропустить ее сквозь салфетку и также разлить в бутылки в холодном месте.

Таким же образом можно готовить воду и из груш.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЯГОД

1) Взять ягод крыжовника, белой, красной и черной смородины, каждых по 10 фунтов, и, перебив водой, откинуть на решето. Сложив их потом в бочонок, налить ведром отварной воды и штофом французской водки или очищенного спирта, перегнанного через померанцевую корку и березовый уголь. Эту настойку поставить в теплом месте на две или три недели или до тех пор, пока ягоды начнут всплывать наверх, а жидкость станет мутиться. Тогда наливку слить, прибавить в нее сиропа, сделанного из 4½ фунтов сахара и бутылки воды, и снова поставить на 2—3 дня, перебалтывая раза по два в день, чтобы сахар хорошо разошелся. После трех дней бочонок поставить в холодный погреб, чтобы образовался осадок; потом осторожно разлить напиток в бутылки, закупорить, засмолить и, поставив в погреб, засыпать песком. Через 3—4 недели напиток можно употреблять.

2) Ягоды крыжовника, еще не совсем созревшие, истолочь в ступе, выжать сок и на всякий штоф сока прибавить по штофу воды. Смесь эту оставить на два дня, помешивая по временам; потом процедив сквозь сито, положить на каждый штоф по 1/2 фунту сахара и оставить отстаиваться двое суток. На каждое ведро такой смеси налить в бочку по бутылке очищенной или французской водки и бочку в течение пяти недель оставить незакрытой, а пену снимать. По прошествии этого времени бочку заткнуть и оставить стоять целый год; потом разлить по бутылкам.

ПИВО

АНГЛИЙСКОЕ ПИВО, ПРИГОТОВЛЯЕМОЕ В РОССИИ

Самого лучшего ячменного солода две четверти с половиной смолоть очень мелко и, положив в чан, налить теплой водой так, чтобы весло могло свободно ходить, и, накрыв, дать стоять 12 часов. По прошествии этого времени переложить раствор в обыкновенный спускник, настав на дно его тонких березовых сучьев, чтобы сусло удобнее могло через них протекать. Вместо сучьев можно употребить свежую крупную солому, перевязав ее небольшие пучки и, раслав решеткой на дне спускника, налить на раствор кипяченой воды ушатов двенадцать и через 12 часов это сусло из чана выпустить. Потом, взяв лучшего хмеля 10 фунтов, налить на него горячей воды столько, чтобы он весь размок, и накрыв, оставить мокнуть 12 часов; после того, выложив этот хмель в котел, налить упомянутым суслом и варить часа три, пока хмель весь опадет; при этом должно его беспрестанно мешать. Когда же все хорошо уварится, то остудить и сделать приголовок следующим образом: взять того же вареного с хмелем сусла ушат, остудить до теплоты парного молока, положить в него четверть штофа хороших дрожжей и, когда пробьет пена, то влить этот приголовок в сусло и накрывать, а когда хмель начнет

подниматься кверху, то через каждые полчаса мешать веслом, что и продолжать целые сутки. По прошествии суток счерпать весь хмель решетом, не выжимая из него дрожжей руками; а когда пиво остынет и дрожжи опадут вниз, то слить в бочку как можно чище и на каждые десять ведер класть по фунту сырого хмеля и по штофу французской водки, да по три фунта чистого меда. Бочки надобно крепко закупорить, втулки замазать глиной и поставить в лед.

АПЕЛЬСИННОЕ, ПОМЕРАНЦЕВОЕ И ЛИМОННОЕ ПИВО

Для приготовления его берут: сахара мелюса 5 фунтов, винного камня 8 лотов, сок из двух или трех лимонов, пивных дрожжей 1 или 2 полные ложки, свежих апельсиновых или померанцевых корок, мелко скрошенных, 3 лота и воды 2½ ведра. Сахар и винный камень распустить в достаточном количестве воды посредством варки и вылить в бочку с водой, куда примешивают тотчас же дрожжи и лимонный сок. Вымешав хорошенько жидкость, ставят бочку в такое место, где бы температура была около 15 градусов по Реом. Втулка бочки затыкается пробкой, через которую проходит кривая стеклянная трубка, нужная для воспрепятствования входу атмосферического воздуха. На третий день брожения жидкости бросают в бочку разрезанные апельсиновые или померанцевые корки, и по прошествии 4—6 дней вся жидкость через кран выливается в бутылки. Бочку при этой переливке надобно ворочать.

Пиво лимонное так же готовится, как и апельсиновое, только вместо 2 лимонов берется их 4, и корка с них прибавляется в бочку также на третий день брожения.

Чтобы лимонное пиво не имело горького вкуса, надобно смотреть, чтобы при выжимании сока из лимонов не выпали в него и зерна.

ПИВО-БРАГА

Чтобы вышла хорошая, вкусная брага, для этого нужно взять: гречневых круп 1 четверик, ячменного солоду (мелкого) — 1 четверик, ржаного (тоже мелкого) 15 фунтов, муки пшеничной и ржаной по 15 фунтов; сложить все это в кадку и затереть на горячей воде тесто, дав ему постоять, пока истопится печь. Когда печь будет готова, то тесто из кадки положить в корчаги, а сверху налить немного воды, чтобы тесто не пригорело, потом поставить на сутки в печь и заслонку замазать глиной. Когда корчаги вынуты из печи, в них надо налить кипятку, чтобы тесто отмокло, потом выложить все из корчаги в кадку, размачивая тесто кипятком и перемешивая хорошенько веслом. Положив в горшок свежего хмеля 2 фунта, налить его этим же суслом и накрыть крышкой, которую замазать тестом и поставить в печь, чтобы хорошенько упрел. Пока сделать приголовок: взять сусла, налить в него 2 стакана дрожжей, подбить его пшеничной мукой и, поставив в тепло, дать подняться. Вынув хмель, его надо остудить и немного положить в приголовок вместе с суслом; а остальной весь хмель положить в кадку, и если опара хорошо поднялась, то положить ее в сусло. Когда пиво начнет хорошо бродить, то весь хмель выбрать и выжать, а пиво слить в бочонок, потом положить в него часть выжатого хмеля, замазать глиной и поставить на лед.

ВИШНЕВОЕ ПИВО

Взять вишен фунтов 8, истолочь в ступке, протереть сквозь решето, промыть несколькими бутылками воды, потом взять сахара 4—6 фунтов и 8 лотов винного камня, развести водой, кипятить и поступать во всем, как с апельсиновым пивом. Выдерживают его дней десять и потом разливают по бутылкам.

ПИВО ВИШНЕВОЕ И СЛИВЯНОЕ

Взять: сахара 4—6 фунтов, кислых вишен 6—8 фунтов, винного камня 8 лотов, дрожжей 2 ложки.

Вишни толкут в ступе, протирают через решето и промывают несколькими штофами воды. В прочем поступают так, как выше сказано. По прошествии десяти дней разливают пиво в бутылки.

Так же делается и сливяное пиво.

ПИВО ИЗ ГОРОХОВЫХ СТРУЧКОВ

Стручки зеленого гороха содержат в себе столько сахарного вещества, что, когда их сварить в воде, то этот взвар даст жидкость, похожую на пивное сусло. Из него посредством шалфея, хмеля и дрожжей получается напиток, не уступающий хорошему домашнему пиву.

Для приготовления его всыпать в котел гороховых стручков, вышелушенных и, налив на них воды, так чтобы она покрывала стручки на полдюйма, поставить на огонь и варить в продолжение трех часов. Потом процедить эту жидкость и положить в нее шалфея и хмеля, по мере того, какую горечь хотят придать пиву. Шалфей в этом случае не хуже хмеля. Дав этой смеси перебродить, как пивному суслу, разлить ее в бутылки.

Если после трехчасовой варки, всыпать в котел еще такое же количество стручков, но новый взвар даст пиво, почти равняющееся крепостью английскому.

ДВОРЯНСКОЕ ПИВО

Взять кадку о трех ножках, как для воды, без всякого запаха, в которой бы не помещалось до этого ничего кислого или мыльного, и, провертев у дна дырочку, забить втулкой, потом положить на дно кадки соломы, согнутой вдвое и без колосьев, так чтобы место для втулки осталось свободным, и прижать солому палкой, чтобы солома не поднималась. Нужно обратить внимание, чтобы втулка не была тесна, потому что это затрудняет вытекку отвара и производит закваску, что обязательно избегать, а потому делать это пиво нужно летом в холодном месте, а зимой — в прохладном. Сверх соломы на известном состоянии сделать решетку из ольхового дерева, а то и две, друг на дружке; верхняя решетка должна быть меньше. На эти решетки положить мягкой соломки так, чтобы вылитый на него затор не проскакивал через решетку, а шел по соломе прямо к втулке и затем в подставленную посуду.

Затор делается следующим образом: взять на 20 гарнцев пива 16 гарнцев крупноизмолотого или истолченного ячменного солода и, ошпарив таковой в плоской посуде, чтобы он сделался не гуще кашицы, перемешать несколько раз веслом, прикрыть чем-либо и поставить на час или полтора в средней температуре. Затем влить его в приготов-

ленную кадку, чтобы он мог не быстро, но свободно стекать по соломе и решетке к втулке. Причем еще раз предостерегаю, чтобы затор не закисал, а потому нужно смотреть за втулкой, хорошо ли сцеживается жидкость; в противном случае нужно поправить, а если затор окажется очень густой, то можно в заторе прибавить теплой воды. Когда отвар стечет, вылить его в котел и переварить, постоянно снимая пену и наблюдая чтобы не пригорело. Когда пена прекратится, снять котел с огня, дать браге остынуть и опять пропустить через затор. Затем взять половину хмеля, налить водой и варить больше часа, потом остудить и все вместе влить в бочку. К этому времени приготовить полбутылки хороших старых дрожжей, которые смешать с полгарнцем охлажденной браги и оставить в покое, пока станут с полгарнцем охлажденной браги и оставить в покое, смешав ее, поставить на ночь в прохладном месте и помнить о том, чтобы не допустить закисания. На другой день утром процедить пиво через новое решето, влить в бочку, дать перебродить и разлить в бутылки, закупорить новыми распыренными пробками и положить в песок. Через 10 дней все бутылки поставить в том же песке, иначе все пробки вылетят вон.

ПИВО ИМБИРНОЕ

Взять: сахара 6 фунтов, винного камня 8 лотов, имбиря 4 лота и дрожжей 2 ложки. Приготавливают его так, как сказано выше, а лимонные корки прибавляются в бочонок и на третий день брожения.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПИВО

Для приготовления этого пива надобно взять 48 фунтов картофельной патоки, 14 золотников толченого кишнеца, 1¼ фунта хорошего хмеля и 1 золотник рыбьего клея. Хмель положить в закрытую плетенку и поставить ее в медный котел, в который налито от 2 до 2½ ведер воды. Хмель с водой кипятить часа полтора, потом отвар слить, а в котел на хмель налить такое же количество воды и дать ей вскипеть. Оба отвара вылить в кадку, в которой находилось уже 48 фунтов патоки, долить все водой, чтобы составилось вышеозначенное количество 8 ведер; потом примешать туда 1¼ фунта дрожжей. Чтобы брожение совершилось, надобно выставить кадку в теплоту от 15 до 20 градусов по Реомюру, и когда брожение кончится, положить в пиво рыбьего клея и дать отстояться; а чтобы придать пиву цвет, прибавить в него немного жженого сахара.

Можно еще готовить хорошее пиво из корня растения собачий зуб, употребляя его вместо картофельной патоки. 100 фунтов корня собачьего зуба равняется 17 фунтам патоки. Этот корень надобно кипятить в воде в продолжение трех часов и потом прибавить к отвару, как обыкновенно, хмель и дрожжи.

Хмель в излишестве редко может вредить пиву; напротив, когда его положено мало, пиво легко окисает.

ПИВО КИШНЕЦОВОЕ

Взять: сахара мелюса 4—6 фунтов, винного камня 6 лотов, хмеля 4 лота, кишнецовых семян, крупно столченных 6 лотов, дрожжей 2 ложки.

Сахар, винный камень, хмель и семена кишнеца разва-

ривают ¾ часа в нескольких штофах воды, потом процеживают через сито, и остаток также вымывается водой, которой всего употребить 2 ведра. Дрожжи приливаются вместе с остальной варью в бочонок; потом все вымешивается хорошенько и брожение производится, как сказано об апельсиновом пиве.

На третий день брожения через втулку привешивается в мешочке еще 2—3 лота кишнеца. Для подсвечивания пива употребляется жженный сахар.

ДЕШЕВОЕ, НО ВКУСНОЕ КРЕСТЬЯНСКОЕ ПИВО

Собирают корень порея осенью, когда растительность уже прекращается, или раннею весной до всхода трав: в это время он заключает в себе более сахарных частиц. Вымыв и связав его в небольшие пучки, дают ему обсохнуть, потом мелко крошат и рубят и, часто переворачивая, сушат, как солод, и, отделив сор, просеивают или вывешивают. Заготовленный таким образом корень сваливают в кадки, накрывают и хранят в сухом и прохладном месте, где он может лежать без повреждения несколько лет.

Для варки пива 2 фунта сухого корня размачивают. Одним ведром холодной воды и оставляют на ночь в котле. Утром разводят под котлом огонь, наблюдая, чтобы корень не переварился; а если котел слишком полон, то палкой нажимают корни, всплывающие наверх. По прошествии часа, когда все коренья опустились на дно, снимают уполовником всплывшую наверх нечистоту и прибавляют воды, если ее много испарилось от сильного жара. Между тем устанавливают деревянную кадку на подставке такой вышины, чтобы под кадку подходило ведро; на дно этой кадки кладут соломенную плетущку и нагнетают ее камнем, чтобы она не поднималась. На два или три дюйма от дна кадки вделывают кран, чтобы сусло могло стекать и процеживаться сквозь солому, разостланную перед краном.

После часовой варки сусло сливается в означенную деревянную кадку с прибавлением нескольких лотов хмеля, которого отнюдь не должно кипятить, а только дать настаиваться в жидкости. Затем вливают в котел половинное против прежнего количество воды и ставят на огонь, а первой варки сусло счерпывают в холодильник. Но если оно окажется мутным, то его снова пропустить сквозь солому, повторяя это до тех пор, пока сусло будет чисто.

При первой варке с каждых 2 фунтов корня получается полведра пива. На остаток сусла в деревянной кадке выливают из котла горячую воду и, дав полчаса устояться, счерпывают и приливают к первому суслу, слитому в холодильник. Из этой смеси берут четыре штофа и ставят в плоской чашке простыть; прибавив потом 6 ложек хороших дрожжей, переносят чашку летом в холодное место, а зимой в умеренное тепло, где бы эта часть сусла могла прийти в брожение. Часов через 8, смотря по теплоте места, поверхность чашки подергивается тонкой белой пеной, особенно посредине. Температура от 14 до 19° Реомюра самая выгодная для прилития дрожжей.

Между тем деревянная кадка с соломою должна быть начисто вымыта, и сусло из холодильника переливается в нее, процеживаясь через кран и солому, и мешается с дрожжами из чашки, а через три часа разливается в чистые сухие бутылки или кувшины, которые ставятся на ночь в умеренное тепло, а потом переносятся в погреб, где часа через два слегка, а на следующий день плотно закупоривают и ставят на устой.

Через 8 или 10 дней можно пить это пиво. В хорошем погребе летом оно держится 4, а зимой 8 недель и долее.

Там, где затруднительно иметь достаточное количество бутылок или кувшинов, можно сливать это пиво в небольшие бочонки, соблюдая ту же предосторожность при заку-

поривании, т. е. закупоривать слегка, а на следующий день плотно. Пиво, разлитое в бочонки, не будет, однако ж, иметь той игры и шипучести. Если его долгое время оставить незакупоренным, то оно теряет всю свою силу и вкус.

Несколько опытов покажут на месте точную пропорцию воды и дрожжей; эта пропорция показывается различными хозяевами неодинаково. Но вообще приготовление этого прохладительного напитка очень незатруднительно и сподручно.

МОЖЖЕВЕЛОВОЕ ПИВО

Это пиво очень здоровое и делается точно так же, как и дворянское, только вместо 16 гарнцев солода берется его 8 и 8 гарнцев можжевельных ягод, грубо смолотых и истолченных.

ОВСЯНОЕ ПИВО

Оно никогда не делается из одного овсяного солода, чаще его только прибавляют к ячменному; делается оно точно так же, как из ячменного солода.

ПИВО ИЗ ПАТОКИ

Разводят 4 фунта патоки в 25 штофах кипящей воды, прибавляют 2 лота имбиря и несколько лавровых листьев и варят около четверти часа. Потом, остудив, кладут туда дрожжей и оставляют перебродить; иные кладут также хмеля и пряностей. По прекращении брожения дают отстояться в продолжение недель четырех, потом сцеживают и разливают в бутылки.

ДОМАШНЕЕ ПОМЕРАНЦЕВОЕ ПИВО

Взять 1/8 фунта хмеля и, сварив его в 19 бутылках воды, процедить через салфетку и потом, положив туда три фунта патоки и опять вскипятив, перелить в бочонок, который поставить в холодное место, с тем чтобы жидкость в нем совершенно остыла. Между тем приготовить опару из полбутылки дрожжей и пшеничной муки точно так, как она приготавливается для пирогов. Когда смесь охладится, а опара взойдет, вылить опару в бочонок и взболтать хорошенько; бочонок закупорить поплотнее, продержать часов 6 в тепле и затем поставить на три дня в холодное место. После сего разлить пиво в бутылки, закупорить и залить смолой. Это пиво обходится очень дешево и при том бывает весьма вкусно.

РУССКОЕ БЕЛОЕ ПИВО НА АНГЛИЙСКИЙ МАНЕР

Заколотив хорошенько втулку у бочонка, поставить его на днище, близ которого просверлить сбоку отверстие для крана, а на середине верхнего дна прорезать другое отверстие и заткнуть его обыкновенной втулкой. Если в бочонок вмещается не более шести ведер и пиво хотят сделать довольно крепкое, то, вскипятив в котле три ведра воды, положить в нее 1 1/2 фунта лучшего хмеля и прокипятить

минут пять, потом взвар сцедить, распустить в нем 15 фунтов сахара и прибавить около полуштофа хороших пивных дрожжей. Сначала жидкость начинает сильно пениться, но вскоре пена оседает. Летом, при умеренной теплоте, брожение оканчивается недели в три или четыре; в течение последних двух недель бочонок должен быть заткнут втулкой, которую, однако ж, надобно открывать через каждые двое суток. Когда вкус сахара в пиве совершенно исчезает, отверстие в бочонке затыкается втулкой, как можно плотнее. Дня через четыре после того пиво разливается по бутылкам.

Хотя здесь доброта сахара и не составляет существенного условия, однако ж от белого сахара пиво бывает светлее и лучше вкусом, чем при употреблении сахарного песка. Это пиво можно подцветить ломтями поджаренного ржаного хлеба.

САМОВАРНОЕ ПИВО

Три стакана молотого ржаного солода хорошенько смешать и перетереть с четвертью фунта хмеля, всыпать в чистый маслостойный мешок, который повесить под краном самовара, над кадочкой, вмещающей в себе 13 бутылок, так чтобы конец мешка не касался дна кадочки, в которую положить два стакана черной патоки. Самовар должен кипеть беспрерывно, и если воды в нем окажется недостаточно, то как можно скорее, почти не прерывая операции, доливать самовар кипятком, отнюдь не прибавляя холодной воды, чтобы не приостановить кипения. Пускать воду в мешок нужно не более как в полкрана и по временам помешивать в мешке ложкой. Когда кадочка наполнится, то дать находящейся в ней жидкости остыть, и когда она будет чуть теплой, положить в нее полстакана дрожжей, чрез что начнется брожение, когда наверху уже несколько не будет оставаться дрожжей, жидкость перелить в бутылки, закупорить и поставить на погреб дня на два или три. При производстве надобно наблюдать, чтобы вода текла в мешок не более как в полкрана, чаще помешивалась в мешке и жидкость не долго стояла с дрожжами, чтобы чрез то не переокисла.

САХАРНОЕ ПИВО

Взять полтора ведра воды и, вскипятив с двумя фунтами сахара, перелить в деревянную посуду; а когда вода простынет до 25°P, прибавить две ложки дрожжей и дать перебродить в теплом месте. Когда брожение окончится, процедить сквозь байку и разлить в шампанские бутылки или в зельтерские кувшины. Перед тем, как закупоривать их, нужно положить по куску сахара в каждую бутылку или кувшин и, засмолив, поставить в погреб на две недели. Пиво тогда будет готово к употреблению.

СТОЛОВОЕ ПИВО

Берется четверть фунта хмеля, 4 лота кишмиша, 6 фунтов сахара и 8 лотов винного камня; все это нужно хорошо уварить в воде, которой дается кипеть полчаса, затем процедить и прибавить от 2—4 мер обыкновенного солода (сделанного солода), влить 2 ложки дрожжей и оставить бродить дней 8—9; на 10-й день, когда хорошо выбродит, его разливают в бутылки и закупоривают.

ДЕШЕВОЕ СТОЛОВОЕ ПИВО

Взять 3¼ фунта сахарной свеклы, 1⅞ фунта моркови, 3 полные горсти хорошего хмеля, 1/2 лота можжевельных ягод и фунт соли. Очистив и стерев мелко свеклу и морковь, перемешать их с 12 штофами воды и, поставив на огонь, прибавить остальные составные части и кипятить четверть часа. Потом охладив до +16 или 18° Реомюра, прибавить две или три ложки хороших пивных дрожжей. Когда высоко поднимающаяся пена бродильного сусла будет собрана два или три раза, то пиво готово, его сливают в бутылки, закупоривают и ставят в подвале.

ПИВО СТОЛОВОЕ ХМЕЛЬНОЕ

Взять: сахара 6 фунтов, винного камня 8 лотов, кишнеца 4 лота, хмеля 1¼ фунта и дрожжей 2 ложки.

Сахар, винный камень, кишнец и хмель варят в воде полчаса, процеживают и прибавляют 2—4 меры молодого обыкновенного, из солода сделанного пива, а по окончании брожения разливают в бутылки или кувшины.

Вообще для приготовления сахарного пива требуется по возможности однообразная температура — около 15 градусов по Реомюру.

Чтобы кувшины и бутылки не лопались, лучше всего, налив их, не тотчас крепко затыкать пробками, а уже на второй или на третий день, не взбалтывая бутылок, загонять пробки в бутылки как можно крепче и пиво ставить в погреб.

ЦАРСКОЕ ПИВО

Для этого пива нужно взять: 2 ведра нового пива, 3 лимона, 4 золотника кориандрового семени, 2 золотника корицы, 4 золотника рыбьего клея, 2 фунта жженого сахара или карамели и 3 золотника имбиря. Всыпав сахар в какую-нибудь посуду, поставить варить, как можно чаще помешивая его ложкой (металлической), пока он не сделается черным и горьким. Тогда вылить его в широкую посуду вместе с бутылкой кипяченой воды, размешивая ложкой хорошенько. Имбирь, кориандр, лимоны и корицу сложить вместе, налить немного воды и поставить кипятить на 1/4 часа; когда сварится, то процедить жидкость, смешать ее с жженым сахаром и влить туда распущенный в кипятке клей. Хмель также отдельно кипятить в воде с 1/2 часа и, процедя, вылить в общий состав; потом взяв чистый бочонок, влить туда пиво и всю кипяченую жидкость долить опять пивом, хорошенько перемешать, заткнуть пробкой, недели через 3 пиво можно употреблять.

Если нужно пиво скоро к употреблению, то его можно делать на пиве, которое сварено месяца за 2 или 3 раньше, или влить в него бутылку старого пива или портера, тогда его можно употреблять на второй день. Конечно, смотря по количеству пива нужно соразмерить материалы, из которых делается пиво.

ЯЧМЕННОЕ ПИВО

Смочив зерно ячменя холодной водой, оставить его так на 4 дня, пока оболочка зерна станет трескаться и шелушиться. Затем ссыпать зерно в мешки и оставить их на 3—4

дня в комнате со средней температурой и перемешивать каждый день в мешках, пока зерно пустит ростки, после чего рассыпать хлеб хоть по полу в 2—3 вершка толщиной, покрыть мешками, чтобы зерна прорастали; причем обращать внимание, чтобы не разгорячились, иначе надо снять мешки и сбрызнуть хлеб водой. Зерно должно быть пророщено не большими и не малыми ростками, а только чтобы каждое пустило росток. Проросшие уже зерна нужно просушить на досках в сильно натопленной избе, а если можно, то в овине, для чего надо чаще перемешивать его, пока совершенно высохнет. Если сушка производится в овине, натопленном до 40-градусной температуры, то в печку можно вылить ведро воды, отчего образуется пар, который придаст солоду больше сладости. Высушенный солод нужно растереть, чтобы удалить корневые мочки и провеять, вследствие чего зерно уменьшается в весе 5—6 фунтов на пуд. Чересчур сушеный солод дает темное и не совсем хорошее пиво, так как высушенный посредственно придает пиву светлый вид и слащавость. После высушки солод надо смочить и смолоть покрупнее. Из него делается затор посредством ссыпки известного количества в горячую воду 45-градусной температуры и сильного вымешивания до образования жидкой кашицы, которую нужно посыпать солодовой мукой, накрыть котел и оставить так на 1½—2 часа, а потом подлить нужное количество кипятку, вымешивать, опять накрыть и оставить столько же времени, как и прежде.

Одновременно с затиранием надо сварить хмель в железном котелке и варить его в продолжение 5—6 часов, с тем однако, чтобы он не кипел, иначе он лишится аромата. Когда хмель сварен, он кладется в спускник или цедильный чан с двойным дном, в котором просверлены две дырки; на это дно кладется солома, а на него сваренный хмель, после чего туда выливается солодовый затор и оставляется на 1/2 часа, пока осядет вся смесь; потом сусло спускается через отверстие в среднем дне вниз и оттуда выливается в котел и кипятится так, чтобы оно не перекипело. Чтобы избежать перекипания, в кипящее сусло подливается холодное, нарочно оставленное для этой цели. Дав вскипеть 2—3 раза, сусло выливают в цедильный чан на оставшуюся в нем гущу и плотно покрывают, а через час опять спускают сусло, кипятят по-прежнему в котле и снова выливают на гущу. После этого сусло делается светлым и его выставляют в чистый месильный котел, дно которого посыпано солью.

После всего этого делается запускание сусла. Когда сусло остынет до 25-градусной температуры, его выливают небольшое количество в особую посуду и приводят в брожение посредством дрожжей, и составляется так называемый приголовок. А затем, как сусло остынет до 18 градусов, то этот приголовок приливают к нему, смешивают, покрывают чан и оставляют бродить. Как сусло придет в брожение, то на нем образуется пена, сначала у краев чана, а потом по всему верху. В это время сусло поднимается в середине, а потом начинает спадать. В это время нужно сусло перелить в бочки, где оно и оканчивает брожение. Когда брожение закончится, то бочки доливают этим же пивом из какой-нибудь одной во все остальные. Через три дня брожение закончится, и тогда бочки осматривают, доливают, закупоривают и пробки засмаливают, чтобы воздух не имел доступа. Через 4 недели пиво готово, и его можно разливать в бутылки и ставить в холодное место для сбраживания. А чтобы пиво сберечь дольше, то вся посуда должна быть чиста. Бочки должны быть дубовые, буковые или ясеневые, хорошо вымоченные внутри. Они должны быть всегда полны, иначе пиво киснет. При вливании пива в бочки их вымазывают хмелевыми подонками, которые предохраняют пиво от окисания.

ПИВО БЕЗ СОЛОДА

1) Штоф самой лучшей патоки, налив четырьмя гарницами воды, варить до того, пока запах патоки совершенно уничтожится. Потом вложить в отвар в мешочке хмеля и варить еще полчаса. Когда все остынет, прибавить в сусло хороших дрожжей и разлить в бутылки, не закупоривая их; по выбегании же из бутылок дрожжей крепко закупорить. В три дня это пиво готово.

2) Полфунта хмеля кипятить в пяти ведрах воды в продолжение 1 1/2 часов. Затем, подержав около 20 минут на умеренном огне раствор 7 фунтов сахара в штофе воды, сироп этот смешать с отваром хмеля и все кипятить еще 20 минут. После жидкость процеживается, охлаждается и заправляется дрожжами, как обыкновенно, чтобы она хорошенько выбродила. В продолжение 2—3 месяцев сохраняется это пиво превосходно. По цвету и вкусу оно совершенно подобно пиву, сваренному из солода.

ПОРТЕР ИЗ ПИВА

Взять 20 штофов нового пива, 2 фунта карамели или жженого сахара, 3 лимона, нарезанного кусочками, 3 золотника имбиря, 4 золотника кориандрового семени и 2 золотника корицы, истолченных в порошок, 4 золотника рыбьего клея, распущенного в полбутылке портера, и 1/4 фунта хмеля, вскипяченного в небольшом количестве воды. Сахар варить в чистой посуде; помешивая железной ложкой до тех пор, пока он сделается черным и горьким, и вылить его с бутылкой кипяченой воды в широкую кастрюлю, беспрестанно помешивая. Лимон, имбирь, кориандр и корицу варить в небольшом количестве воды четверть часа; потом, процедив жидкость, влить в нее распущенный горячий клей и туда же примешать жженный сахар, который придает портеру свойственный ему вкус и цвет. Хмель кипятить в небольшом количестве воды с полчаса и, сцедивши жидкость, прилить ее к составу; потом налить пиво в чистый бочонок пивом и заткнуть пробкой: через две или три недели напиток будет готов. Если нужно тотчас употребить его, то влить в него бутылку крепкого пива или портера, от чего напиток получит лучший вкус; а если он был сделан из пива, которое сварено за два или три месяца, то приготовленный портер можно употреблять на другой же день. Всего лучше сцеживать пиво спустя три или четыре дня после того, как оно налито в бочку, или тотчас после того, как оно уходится. Само собою разумеется, что по количеству пива, из которого делается портер, следует соразмерять и составные материалы, которые упомянуты выше.

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. НАСТОЙКИ ДЛЯ ПРИДАНИЯ ВКУСА ИЛИ ЗАПАХА КОНДИТЕРСКИМ ИЗДЕЛИЯМ, ЛИКЕРАМ, ВОДКАМ

Горько-миндальная. Мелют 2 1/2 фунта горького миндаля в обыкновенной кофейной мельнице, кладут в бутылку; наливают 20 фунтами очищенного винного спирта в 70° и ставят в теплое место на 2 месяца, ежедневно взбалтывая; фильтруют через бумагу.

Фиалковая. 1/2 фунта крупно истолченного корня флорентийской фиалки настаивают 1 месяц на 2 1/2 фунта винного спирта в 70° и фильтруют через бумагу.

Шафранная. 1 часть шафрана, 10 — спирта в 70°.

Ванильная. 1 часть мелкоистолченной и растертой ванили и 10 частей винного спирта.

Амбровая. 4 золотника сырой амбры в порошке настаивают на 2 1/2 фунтах винного спирта.

Росно-ладанная. 30 золотников миндалевидного розного ладана настаивают 2 недели на 2 1/2 фунтах спирта в 95°.

Мускусная. 3 золотника мускуса и 70 золотников спирта в 95° настаивают 1 месяц.

Катеху. 30 золотников японского катеху настаивают 1 неделю на 2 1/2 фунтах винного спирта.

На дубовой коре. 12 золотников крупного порошка дубовой коры настаивают 2 недели на 2 1/2 фунтах винного спирта в 70°.

На мускатном орехе. 1 фунт мускатного ореха и 2 1/2 фунта винного спирта в 15° настаивают 2 недели.

2. СИРОП ДЛЯ ПОДСЛАЩИВАНИЯ НАЛИВОК И ВОДОК

Три фунта сахара разварить в штофе воды, снимая пену до тех пор, пока ее больше не будет; потом простудя и дав недели две постоять, сироп этот приливать в наливку, водку и т. п.; полагая около четвертой части против количества водки.

3. ПОДЦВЕЧИВАНИЕ ВОДОК

1) В алый и фиолетовый цвета. Золотник кошенили столочь мелко и варить в кастрюле с штофом воды, прибавя туда же золотник чистого кремортартара (очищенного винного камня) в порошке. Дав устояться, процедить сквозь ветошку и сберечь для употребления. Этим раствором можно подцвечивать водку в алый цвет различных оттенков, смотря по тому, сколько положить окрашивающей жидкости.

Если же подкрашенную кошенилью водку перепустить через цветы бедренца или тысячелистника, то она получит фиолетовый цвет. В этот же цвет можно подкрашивать водку, прибавляя в кошенильный отвар несколько капель густого отвара черники или сандала.

2) В зеленый цвет. 3 или 4 горсти квереля столочь помельче и, положив в тонкую ветошку над воронкой, процеживать сквозь нее спирт. Он окрашивается через то в зеленый цвет.

Зеленый цвет сообщают водке также настаиванием с листьями черной смородины, зори, соком листьев петрушки, а также перьев лука. Перья надобно перемыть, положить в горячую воду, вскипятить раза два, потом вынув, положить в холодную воду и, выдавив из них сквозь ветошку сок, варить его в серебряной разливной ложке, пока укипит половина: остальное будет зеленая краска, которая годится для подцвечивания водок, желе и проч.

3) Золотисто-оранжевый или померанцевый цвет. Шафран настоять в винном спирте и прибавить туда немного сока из ягод голубицы или черники. Иные настаивают также спирт померанцевой коркой.

4) В красный цвет окрашивают настойкой сушеных ягод черники.

5) В желтые цвета красят точно так же, как и в золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, которым можно получить все оттенки желтого цвета.

6) Синеватый цвет получает водка от процеживания через траву бедронец или через тысячелистник, выходит также красивый голубой цвет через настаивание с цветами васильков.

7) В темно-красный цвет. Настоять в винном спирте синего сандала или бразильского дерева, процедить и подливать мало-помалу к водке, до тех пор, пока она получит желаемый оттенок.

4. ПОДКРАШИВАНИЕ ЛИКЕРОВ

Желтый цвет придается ликерам и водкам посредством сафлора или шафрана, настоянного на воде. Этот настой смешивают с подкрашиваемой жидкостью в большем или меньшем количестве, смотря по тому, хотят ли придать цвет потемнее или посветлее. Иногда перегоняют спирт вместе с шафраном и полученную от того тинктуру держат в запасе.

Коричневым ликер делается посредством жженого сахара. Недорогой сахарный песок растапливают в медном тазике и держат на огне до тех пор, пока он примет совершенно темный цвет; тогда разводят его в горячей воде или в подогретом спирте и хранят эту тинктуру в стеклянной, плотно закупоренной посуде.

Для придания ликеру красного цвета употребляют кошениль, истолченную в порошок, вместе с 1/6 частью по весу квасцов или винного камня. Настаивают эту смесь в горячей воде и потом процеживают сквозь полотно.

Для синего цвета — 3 золотника индиго растворяют в 12 золотниках крепкой серной кислоты и потом, разведя полегоньку штофом чистой воды, прибавляют толченого меда до тех пор, пока смесь перестанет шипеть. Тогда приливают один штоф очищенного винного спирта и дают жидкости отстояться; по совершенном же отстое осторожно сливают чистую тинктуру, которую и хранить до употребления в закупоренной склянке.

Зеленый цвет получается от смешения желтой и синей тинктуры. Сначала подкрашивают желтой, а уж потом синей столько, сколько нужно для составления желаемого оттенка зеленого цвета.

Фиолетовый цвет составляется из красной и синей тинктуры или из слабого раствора лакмуса в воде.

Вообще подкрашивание должно производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвета и прозрачности жидкости.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОДА

При выборе ячменя для пивоварения необходимо руководствоваться следующими признаками:

1) Зерна должны иметь светло-желтый цвет.

2) Должны быть полны, одинаково спелы, жестки, тонкокожи и тяжеловесны.

Внутренность зерен должна быть рыхла, бела, мучниста. Опушенные в воду спелые зерна опускаются на дно, а недозревшие всплывают на поверхность.

4) Зерна должны быть сухи и не содержать примесей гороха, куколя и т. д., придающих пиву неприятный вкус и мутность.

5) Ячмень не должен быть старше года.

Для замачивания употребляется деревянный чан, который перед каждым замачиванием, дня за 4, необходимо начисто вымыть и налить до половины водой. Зерно всыпать надо не сразу, а понемногу, при постоянном размешивании. Через 3—4 часа всплывшие на поверхность легкие зерна и сорные травы счерпывают решетом.

После этого часть воды сливают, оставляя ее на уровне выше зерен не более 3—4 дюймов. По прошествии нескольких часов на поверхность воды время от времени всплывут еще некоторые зерна; их также необходимо удалить, причем останутся только такие зерна, которые могут прорасти. В теплое время необходимо спускать старую воду через каждый 12 часов, а в холодное — достаточно через 24 часа. Последняя вода должна стекать совершенно прозрачной и чистой. Что касается большей или меньшей продолжительности замачивания, то оно должно быть ведено до полного разбухания зерна, что достигается через 2—5 дней.

Признаки, по которым следует приостановить мочку зерна:

1) Когда шелуха легко отделяется от мякоти.

2) Когда зерно сгибается между ногтями и гнется не ломаясь.

3) Когда на том конце зерна, к которому близко прилегает росток, кожица надтреснулась.

4) Когда раздавленным зерном можно провести на доске черту подобную меловой.

Рощение зерна проводят в хорошо вентилируемом помещении, в нем не должно быть сыро и душно. Температура поддерживается до 15°. Зерна рассыпают на полу ровным слоем не более 2—3 вершков. Зерна необходимо время от времени переворачивать через 5—8 часов 3—4 раза. Со времени появления корневых отпрысков слой куч увеличивают до 5 вершков, и тогда температура кучи достигает 18—20°. Начинается потение зерна. Температура кучи не должна повышаться более 20°, что достигается равномерным перемешиванием кучи. Из более проросшего зерна выходит более светлое пиво.

Проращение необходимо приостановить:

1) Когда корневые ростки достигли 1 1/2 длины зерен.

2) Когда перышко под кожицей достигло 1/2—2/3 зерна.

3) Когда корешки настолько сцепились между собой, что взяв одно зерно в пальцы, вместе с ним сплетутся 4—8 зерен и наконец,

4) когда зерна посолодели и совершенно утратили мучной вкус.

О хорошем проращении можно судить по следующим признакам:

1) Когда цвет зерен не изменится.

2) Когда зерна проросли ровно.

3) Когда из солодовой кучи развивается приятный запах.

4) Когда ростки свежи, имеют завитки и цепляются одни за другие.

Когда ростки зерен выросли до требуемой величины, зерна просушивают или понижают их температуру сильным притоком свежего воздуха. Для этого проросшие зерна рассыпают под навесом или на чердаке, где свободное течение воздуха уносит влагу или же прямо переносят в сушильню. Когда влага выделена постепенно, то температуру можно повышать до 70—80°Р. В зависимости от способа просушки солод называется зеленым, белым или воздушным. Убирают его из сушильни, когда он получит особый, характерный для солода запах и когда ростки от трения в руках будут легко отделяться.

Признаки хорошего солода:

1) Солод должен быть полон и так легок, что брошенный в воду не падал бы на дно;

2) При раскусывании должен хрустеть, быть сладкого вкуса и внутри белый.

3) Легко отделяется от ростков.

4) Должен иметь приятный запах.

Ростки следует удалить из солода. Для этого помещают солод в сетчатый барабан, причем при быстром вращении ростки отделяются. Хранить его надо в сухом помещении.

Для того, чтобы извлечь из солода полезные для варки пива составные части, надо прежде всего разрушить обо-

лочку солода, которая препятствует доступу воды к внутренним частям зерна. Перемол солода в домашнем производстве производится при помощи кофейной мельницы. Для того ж, чтобы жернова не превращали зерен в муку, необходимо солод предварительно сбрызнуть водой. В зависимости от степени сухости солода воды берут 10—20% по весу солода.

6. ПРЕДОХРАНЕНИЕ ПИВА ОТ ОКИСАННЯ

На каждое ведро пива опускают в бочку по одному свежему цельному яйцу. По прошествии 14 дней скорлупа отделяется и внутренность яиц держится только окружающей их пленкой, которая мало-помалу растворяется вместе с белком, так что наконец останется один только желток. Уверяют, что этим простым средством сохраняется пиво очень долго. Английские пивовары поступают так с мартовским пивом для предохранения его от окисания.

7. СРЕДСТВО ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ПИВА

Неосветленное пиво имеет, как известно, дурной вкус, нездорово и трудно сохраняется. Для осветления пива обыкновенно употребляют рыбий клей, студенину из телячьих ножек и дубильную кислоту. Первое средство обходится довольно дорого; студенина же непременно должна быть очень свежа, ибо в противном случае пиво получает дурной запах; кроме того, средство это недешево и не везде его можно иметь в значительном количестве. Что касается дубильной кислоты, то от нее пивные дрожжи теряют отчасти свое свойство возбуждать брожение и поэтому неохотно покупаются хлебопекарными заведениями. Новое средство, здесь предлагаемое, означенных недостатков не имеет. Это навар из льняных семян, который готовится следующим образом. На 600 частей (по объему) пива берут 1 часть льняного семени и промывают его в холодной воде; слив муть, семена обливают 12—14 частями свежей воды и кипятят около часа, возобновляя по временам испаряющуюся воду. Густой навар, когда он отстоится, сливают с семян и употребляют на осветление пива.

Само осветление производится следующим образом. За полчаса до прибавления хмеля к суслу приливают к нему льняного навара, смесь тщательно взмешивают, при прекращении ее кипячении, и после того к жидкости прибавляют в надлежащем количестве хмель, коего вытяжные вещества имеют свойства свертывать слизь льняного навара. При этом посторонние вещества, делающие пиво мутным, садятся мало-помалу вместе со свернувшейся слизью на дно чана. Осветление пива по этому способу происходит весьма быстро.

8. СЛАБОМУ ПИВУ ПРИДАТЬ КРЕПОСТЬ, ИМ ПОТЕРЯННУЮ

На 10 ведер пива берут фунт хорошего хмеля и, положив в бочку, затыкают втулку. Уверяют, что через несколько дней пиво это поправится и делается крепче.

9. МОЛОДОМУ ПИВУ ПРИДАТЬ ВКУС СТАРОГО

В молодое пиво чрез втулку бочки опустить полную горсть изрезанных в кружочки померанцев. От этого чрез месяц пиво покажется полугодом старее.

10. ПОПРАВЛЯТЬ ПИВО, КОТОРОЕ ПАХНЕТ БОЧКОЙ

Завязать в узелок горсть толченой пшеницы и повесить на нитке в бочку или испечь хлеб из ячменной муки и горячий, разломив на части, бросить в пиво. Повторив это раза два или три, можно поправить и даже совершенно устранить в пиве бочечный запах.

11. СРЕДСТВО ПОПРАВЛЯТЬ ЗАМЕРЗШЕЕ ПИВО

Замерзшее и оттаявшее пиво обыкновенно делается сладковатым, худо пахнет и само собой не поправляется; поправляют же его следующим образом. В ковше свежего сусла положить горсть стертого хмеля и варить его полчаса; потом, когда оно простынет, выпустить из бочки столько же пива, сколько его в ковше, и долить хмелевым суслом. От этого произойдет в бочке новое брожение, по окончании которого оставляется бочка закупоренною на целый месяц.

Если пиво от этого не поправится, то перелить его в другую бочку, в которой повесить мешочек с поджаренной пшеницей и высушенным хмелем. Заткнувши втулку, дать воздуху входить чрез нее день или два, а потом плотно закупорить. Говорят, что чрез месяц пиво от этого поправится.

12. ТАБЛИЦА ПЕРЕВОДА СТАРЫХ МЕР, ВЕСОВ И ИЗМЕРЕНИЙ В НОВОЕ

1 берковец — 163,8 кг
1 пуд — 16,38 кг
1 фунт — 409,5 г
1 лот — 12,8 г
1 золотник — 4,3 г
1 унция — 29,86 г
1 драхма — 3,7 г
1 гарнец — 3,3 л

1 штоф — 1,23 л
1 кружка — 1,23 л
1 четверть — 3,08 л
1 ведро — 12,3 л
1 бутылка винная — 0,77 л
1 бутылка водочная — 0,624 л
1 четверик — 26,24 л
1° Реомюра — 1,25°C