

8. Клюквенная.

Берутъ 10 ф. клюквы, раздавливаютъ ягоду и все складываютъ въ большую банку, наливаютъ теплый сахарный растворъ (6 ф. сахару и 4 ф. воды), потомъ прибавляютъ дрожжей, все размѣшиваютъ и даютъ дней 5 побродить въ тепломъ мѣстѣ. Въ ведерную бутылъ вливаютъ клюквеннаго сока, отжатаго отъ 10 ф. ягоды, прибавляютъ четверть палочки ванили, мелко изрѣзанной, и вливаютъ 6 бутылокъ водки 40 градусной, 2 бутылки коньяку и 2 бутылки бѣлаго винограднаго вина; въ эту же бутылъ выливаютъ отжатый, перебродившій и процеженный клюквенный