

Сборник -
Руководство

A²³³
88

A²³³
88

**СБОРНИКЪ-РУКОВОДСТВО,
СОДЕРЖАЩІЙ 270 РЕЦЕПТОВЪ**

Д Л Я

приготовленія домашнимъ способомъ водокъ,
настоекъ, наливокъ, ликеровъ, запеканокъ,
винъ, коньяку, рому, яблочнаго сидру и вина
изъ соку свѣжихъ ягодъ.

Собралъ провизоръ С. Пётровскій.

КЛИМОВИЧИ.

Типографы бр. Крейдлинныхъ.

1898.

A 233
88

261-21
7483-X

СБОРНИКЪ-РУКОВОДСТВО,

содержащій 270 рецептовъ

Д Л Я

приготовленія домашнимъ способомъ водокъ,
настоекъ, наливокъ, ликеровъ, запеканокъ,
винъ, коньяку, рому, яблочнаго сидру и вина
изъ соку свѣжихъ ягодъ.

Собралъ провизоръ С. Пютровскій.



КЛИМОВИЧИ.

Типографія бр. Крейндинныхъ.

1898.

О Г Л А В Л Е Н І Е .

| | СТР. |
|---|------|
| ВСТУПЛЕНІЕ | 1 |
| ОТДѢЛЪ I. Общія правила | 3 |
| ОТДѢЛЪ II. Приготовленіе настоекъ различными способами | 7 |
| ОТДѢЛЪ III. Рецепты для приготовленія водокъ посредствомъ сгущенныхъ вытяжекъ. Вытяжки и водки изъ нихъ | 30 |
| ОТДѢЛЪ IV. Рецепты для приготовленія растворовъ помощью эфирныхъ маселъ | 39 |
| ОТДѢЛЪ V. Эликсиры | 44 |
| ОТДѢЛЪ VI. Подготовительныя работы съ плодами и ягодами для приготовленія изъ нихъ напитковъ. Ратафій | 46 |
| ОТДѢЛЪ VII. Наливки изъ плодовыхъ соковъ, неподслащенные | 57 |
| ОТДѢЛЪ VIII. Наливки подслащенные | 63 |
| ОТДѢЛЪ IX. Приготовленіе сложныхъ французскихъ ликеровъ изъ эфирныхъ маселъ | 66 |
| ОТДѢЛЪ X. Приготовленіе помощью эссенцій: рома, коньяка, вишнь, сидра и вина изъ свѣжихъ ягодъ | 78 |
| ПРИБАВЛЕНІЕ. Наливка изъ райскихъ яблочекъ, вишневка и медъ-мандера | 100 |
| ТАБЛИЦА для разведенія спирта | 103 |

ВСТУПЛЕНІЕ.

Кому неизвѣстна цѣна бутылки водки? Но если водка эта подиравится, да подкрасится—тогда она получаетъ громкое названіе. Красивою наружностью содержащаго и содержамаго заставляютъ покупателя платить за нее довольно большія деньги. Покупатель переплачиваетъ не за достоинства напитка, а—за секретъ приготовленія. Каждый, приготовляющій по этой книгѣ, самъ убѣдится, что нѣтъ тутъ никакой хитрости; равно убѣдится и въ томъ, что напитки, имъ самымъ приготовленные, если не окажутся лучшими, то ужъ ни въ какомъ случаѣ худшими не будутъ, и пожурить себя не разъ за свою недогадливость въ приобрѣтеніи руководства для приготовленія напитковъ у себя дома.

Просмотрѣвши книгу, сейчасъ можно убѣдиться, что цѣнность бутылки каждаго напитка, а особенно водки, увеличивается только на нѣсколько копѣекъ, а на ведро—никакъ не болѣе 25—50 коп., за исключеніемъ ликеровъ, цѣна которыхъ гораздо дороже, но все-таки не до такихъ размѣровъ, какъ цѣна «Шартреза» или «Бенедиктинера», за бутылку которыхъ уплачиваемъ нѣсколько рублей.

Чтобы убѣдиться, возьмемъ для сравненія общезвѣстную водку «Англійскую горькую», которой цѣнность, при ея незавидномъ качествѣ,—отъ 1 рубля и болѣе. Между тѣмъ,

какъ видно изъ прописи, что весь составъ на ведро водки стоитъ очень и очень немного. Слѣдовательно, затрата на книгу вознаградится, съ одной стороны, экономіею въ будущемъ, а съ другой—полученіемъ напѣтковъ, удовлетворяющихъ изысканному вкусу.

Для составленія этой книги дѣлалась выборка изъ сочиненій: Иноземцева, Юганисберга, Визенталя, Альмедингена, Рего и другихъ. Равно же—изъ періодическихъ изданій и полученіемъ отдѣльныхъ рецептовъ отъ разныхъ лицъ.

Лучшіе рецепты отмѣчены скобками.

ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

Общія правила.

Такъ какъ приготовленіе должно производиться домашнимъ способомъ—для себя, то само собою разумѣется, что нужно обходиться тѣми принадлежностями, которыя могутъ быть или должны быть во всякомъ домѣ: бутылка, стаканъ, рюмба (лучше съ дѣленіями), воронка, ложка, ложечка, ножницы, ножъ, клокъ гигроскопической ваты и малые ручные вѣски съ разновѣсомъ. Разновѣсу аптекарскаго нужно столько, чтобы всѣхъ гирокъ было вѣсомъ 3 унціи (коробка). Аптекарскаго нужно потому, что большею частью придется примѣнять части золотника (доли), которыя пріобрѣсть будетъ затруднительно.

Для неознакомленныхъ съ аптекарскимъ разновѣсомъ, слѣдующая таблица укажетъ, какъ изъ грановъ и другихъ частей аптекарскаго фунта переводить на вѣсъ гражданскій или торговый.

Дѣленіе фунта торговаго: одинъ фунтъ равенъ 32 лотамъ, 1 лоть—3 золотникамъ, 1 золотникъ—60 долямъ.

Одинъ фунтъ аптекарскій равенъ 12 унціямъ, 1 унція—8 драхмамъ, 1 драхма—60 гранамъ.

Можно еще измѣнить и такъ: одна драхма равна 3 скрупуламъ, 1 скрупуль—20 гранамъ.

Восемь фунтовъ аптекарскаго вѣса равны 7-ми фунтамъ торговаго; каждая унція или 8 драхмъ равны 7 золотникамъ; каждые 68 гранъ равны 1 золотнику.

Желая тщательно готовить пастилки, нужно имѣть стаканчикъ съ дѣленіями на драхмы—унцовая мензурка. Такая мензурка содержитъ мѣру драхмъ и—одной унціи.

Одна бутылка, т. е. $\frac{1}{20}$ часть ведра, содержит воды $1\frac{1}{2}$ фунта (торгового). А такъ какъ спиртъ и водка легче воды, то въ данномъ объемѣ (той же бутылки) повѣсу—будетъ меньше. Въ такой бутылкѣ ($\frac{1}{20}$) заключается 3 половины фунта или 3 чайныхъ стакана средней емкости. Мензуркою съ дѣленіями можно вымѣрить каждый сосудъ, который будетъ служить опредѣленною мѣрою при приготовленіи напѣтковъ.

Казенное ведро заключаетъ 20 бутылокъ, т. е. полуштофовъ, а воды вмѣщаетъ 30 фунтовъ.

С п и р т ъ.

Въ общежитіи принято называть водкою ту смѣсь спирта съ водою, которая не свыше 40—45^o/_o (градусовъ); болѣе бѣлую смѣсь воды и безводнаго спирту называютъ спиртомъ. Сколько ни было бы въ смѣси воды и спирту, хотя бы только нѣсколько градусовъ, все-таки называется спиртомъ *такой-то*, опредѣленной, крѣпости. Въ концѣ книги приложена таблица для разведенія спирту въ желаемую крѣпость. Само собою разумѣется, что спиртъ долженъ быть очищенъ отъ сивушнаго масла, который почти вездѣ можно получить уже очищеннымъ. Поэтому нѣтъ надобности говорить о приемахъ очистки спирту. Кто болѣе требователенъ, тотъ можетъ покупать спиртъ лучшей очистки, тогда и продуктъ получится несравненно лучший.

В о д а.

Для разведенія спирту нужно употреблять воду мягкую (рѣчную, озерную) и всегда прокипяченную. Можно замѣнить ее водою самоварною. Вскипятить воду въ самоварѣ, затушить его—пусть остынетъ, слить воду, проѣхать чрезъ вѣдильную бумагу или гигроскопическую вату и примѣнять ее для разведенія спирту.

Сахаръ.

Желая имѣть хороше напитки, нужно брать наилучшій сахаръ, головчатый. Изъ сахарнаго песку получается кажущаяся польза, да къ тому онъ и вкусъ портитъ.

Сиропъ.

Сиропъ лучше имѣть въ запасѣ. Изъ 2-хъ фунтовъ сахару и воды должно получиться послѣ увариванія 3 фунта сиропа. 3 фунта сиропа какъ разъ будетъ занимать то мѣсто въ бутылкѣ, которое занимает $\frac{1}{20}$ часть в. водки, т. е. полуштофъ.

Для процѣживанія нужно имѣть воронку изъ стекла или изъ жести; но при тѣхъ работахъ, гдѣ долженъ процѣживаться окрашенный ягодный или плодовой сокъ—нужно не употреблять посуды оловяной, луженой, бѣлой жести и желѣзной, отъ которой болѣе—менѣе напитки получаютъ грязноватый оттѣнокъ. А потому для процѣживанія ягодныхъ и плодовыхъ соковъ и сироповъ употреблять посуду стеклянную, фаянсовую и фарфоровую. Пробки брать «полубархатныя», промытыя въ теплой водѣ и вытертыя закупоривать бутылки.

Если пробки будутъ въ водѣ, даже холодной, то онѣ по скважности своей впитаютъ много воды, которая при закупориваніи попадетъ въ напитокъ и загрязнитъ его. Сиропъ для смѣшиванія брать совершенно остывшій и не смѣшивать въ томъ сосудѣ, въ которомъ варился. Чрезъ примѣшиваніе сиропа и другихъ составныхъ частей получается новый продуктъ, который улучшается временемъ—все составныя части: вода, сахаръ, спиртъ и ароматы соединятся между собою въ одно цѣлое и не будутъ слышны на вкусъ, такъ что даже чрезъ двѣ недѣли уже получается напитокъ лучшаго качества нежели въ первый день приготовленія его.

Лѣтомъ готовить все, что нужно изъ плодовъ и ягодъ, а водки и ликеры—зимою, потому что въ холодное время года удобнѣе производить работы со спиртомъ и при болѣе пониженной температурѣ, при которой спиртъ меньше теряетъ своей крѣпости. Выставленные на холодъ ликеры дѣлаются душистѣе. Разлитый въ бутылки и содержимый въ погребѣ—улучшается и чрезъ 6 мѣсяцевъ дѣлается неузнаваемый къ лучшему. При взбалтываніи ликеровъ нужно чтобы бутылка была недолита на одну десятую по объему, чтобы не пропитывалась напитокомъ воздухомъ.

ПОДЦВѢТЫ.

Сахарный подцвѣтъ для желтой окраски со всѣми оттѣнками ея.

Часто случается, что въ составъ водки или ликера входитъ такое незначительное количество веществъ (одна—двѣ капли аромата или нѣсколько гранъ сухаго вещества), отъ которыхъ цвѣтъ напитка нѣсколько не измѣняется. Тогда, желая придать напитку болѣе явственную окраску, прибавляютъ сахарнаго подцвѣту, чтобы получить желаемый желто-золотистый цвѣтъ со всѣми оттѣнками.

Чтобы приготовить этотъ подцвѣтъ, берутъ сколько-нибудь сахару и готовятъ его такимъ образомъ: 3 части мелкаго головчататаго сахару, остающагося отъ колотья, облить одною частью воды (лучше это дѣлать послѣ варки сиропа), нагрѣвать, пока сахаръ растворится и побурѣетъ. Сильно кипятить не нужно. Когда появятся блѣсоватые пузыри—снять съ огня и прибавить осторожно холодной воды, отъ которой образуется сгустокъ. Сгустокъ этотъ отъ дальнѣйшей варки растворяется въ той же водѣ. Получиться должно вдвое противъ взятаго количества сахару. Нужно его процѣдить, хорошо закупорить и сохранять. При варкѣ наблюдать, чтобы сахаръ не пригорѣлъ (будетъ въ напиткахъ обнаруживаться

неприятная горечь). Цвѣтъ долженъ быть немного темнѣе цвѣта жженнаго кофе. Неопытный пусть лучше подоваритъ.

Красный подцвѣтъ со всѣми оттѣнками его.

а) 55 гранъ мелко истолченной кошенили, кремортартару, сколько можно взять двумя пальцами, вишпокаменной кислоты съ горошину, облить чашкою кипятку и какъ остынетъ— слить.

б) Сухихъ ягодъ черники 3 лота, спирту 70^o/о стаканъ; послѣ недѣльнаго настаиванія процѣдить и слить въ бутылку.

в) Кармину въ мельчайшемъ порошокѣ $\frac{1}{2}$ золотника, нашатырнаго спирту $\frac{1}{2}$ золотника, спирту въ 92^o/о 5 драхмъ, воды 36 драхмъ. Карминъ растирается съ нашатырнымъ спиртомъ, прибавляютъ спиртъ, разболтавши хорошо, прибавить воду и оставляютъ на нѣсколько дней; послѣ фильтруютъ чрезъ вату или бумагу.

ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.

Приготовленіе настоекъ различными способами.

Для полученія водки, ликера, наливки существуютъ четыре способа, которыми возможно пользоваться для приготовленія напитковъ у себя дома, а именно: 1) посредствомъ вытяжки чрезъ настаиваніе, 2) заготовленіемъ гущенныхъ вытяжекъ, чтобы, когда нужно, прибавлять каплями въ извѣстной пропорціи, 3) помощью эфирныхъ маселъ и 4) помощью эссенцій.

Для удобства приготовленія каждому возможно будетъ готовить какъ кто пожелаетъ, смотря по обстоятельствамъ, какія случиться могутъ, особенно въ деревнѣ, гдѣ нельзя помочь себѣ такъ скоро, какъ въ городѣ, т. е. купить гото-

вый напитокъ. Если есть все необходимые матеріалы и позволяет къ тому время, тогда можно, не снѣна, приготовить что угодно и сколько угодно. Но можетъ случиться и такъ, что нужно имѣть въ данное время, а готоваго напитка нѣтъ, тогда помочь себѣ наскоро и въ нѣсколько минутъ приготовить напитокъ помощью эфирныхъ маселъ или помощью эссенцій.

Разсмотримъ каждый изъ этихъ способовъ.

1) Посредствомъ вытяжки. Для домашняго приготовленія самое лучшее будетъ примѣнять старинный способъ—настаиванія. Хотя очень часто готовятъ переливаніями настаиваемой водки непродолжительное время на тѣхъ растительныхъ веществахъ, изъ которыхъ желаютъ получить водку заправленную, спуская ее чрезъ извѣстные промежутки времени, и, опять наливая на тѣ же вещества, до тѣхъ поръ, пока не извлечется все изъ взятыхъ для вытяжки веществъ. Этотъ способъ тѣмъ хорошъ, что гораздо скорѣе получается напитокъ. Желаящій приготовить водку посредствомъ переливаній—нужно заказать изъ бѣлой жести (лучше изъ цинковой) приборъ, который съумѣетъ сдѣлать каждый жестяныхъ дѣлъ мастеръ. Нужно сдѣлать любой величины цилиндръ на $\frac{1}{4}$ ведра (меньше дѣлать негодится), внизу (съ нижней стороны) оканчивающійся воронкою, а наверху съ крышкой, такъ чтобы сосудъ этотъ получилъ видъ бутылки съ узкимъ горломъ, опрокинутой вверхъ дномъ. Служивающійся конецъ долженъ быть такихъ размѣровъ, чтобы свободно входилъ во всякую винную бутылку. Очень малаго прибора этого дѣлать не стоитъ, такъ какъ при приготовленіи напитковъ должна быть неизбежная потеря спирту. На дно прибора положить блокъ гигроскопической ваты, поверхъ ваты положить вещества, предназначенныя для вытяжки; наливаютъ водкою, заткнувъ прежде узкую часть прибора пробкою (удобнѣе крагъ); закрыть крышкой; раза 2—3 въ сутки вынимаютъ пробку, чтобы дать стечь жидкости въ поставленную бу-

тылку. Какъ пройдетъ все, опять наливаютъ въ приборъ. Такъ переливаютъ 2—3 дня, а послѣ, чтобы выгнать остатокъ вытяжки, подливаютъ до тѣхъ поръ водки, пока, эта послѣдняя, будетъ вытекать безъ окраски.

Если нѣтъ очищенной водки, тогда вмѣсто матеріала для вытяжки положить свѣжепрокаленного угля. А чтобы выходила внизу чистая, — угли насыпать въ суконный мѣшочекъ, который долженъ быть одной емкости съ приборомъ и свободно въ него могъ бы входить. Свойство угля поглощать всякій запахъ, и хорошій, и дурной, а потому нельзя въ одно время класть въ приборъ и уголь, и тѣ вещества аромата, которыми желаемъ воспользоваться.

Уголь берется свѣжій, лучше когда въ тотъ же день оттушенъ, безъ золы, лучше изъ березы или липы, кусочками, величиною въ лѣсной орѣхъ. Если взять уголь, стоявшій нѣсколько дней, то онъ можетъ быть пропитанъ окружающимъ его запахомъ, да къ тому можетъ отсырѣть. Вещества, которыя берутся, нужно истолочь мелко въ металлической ступкѣ: сѣмена, корки и нѣкоторые корни. Есть корни вязкіе, которые только возможно истолочь въ большихъ ступахъ, а которой въ домѣ быть не можетъ. Тогда нужно порѣзать ножомъ или кунитъ ихъ изрѣзанными до такой величины, какая требуется для этого дѣла, т. е. въ крупномъ порошокѣ и чтобы всѣ вещества для водокъ были примѣняемы съ запахомъ свойственнымъ растенію. Безъ запаха же, лучше отъ покупки отказаться. Нужное вещество для приготовления водки сушить не слѣдуетъ; сухое оно толчется скорѣе, но сушка лишаетъ необходимаго аромата, такъ что лучше пусть будетъ сырое, чѣмъ подсушенное. Травки можно изрѣзать ножницами, если ихъ немного, но въ большемъ количествѣ рубятъ сѣчкою въ корытцѣ, кадкѣ, ящикѣ. Каждое вещество нужно измельчить отдѣльно, потомъ уже насыпать въ такую бутылку, чтобы, запираемая, пробка прилегала плотно — иначе водка потеряетъ много своей крѣпости (усушка). Послѣ каж-

даго толченія необходимо вымыть горячею водою ступку, вытереть до-суха и поставить въ горячую печь, чтобы испарились остатки запаха, который могъ-бы надѣлать своимъ ароматомъ при толченіи чего-либо другого. Товаръ необходимый покупать у тѣхъ, кому довѣряютъ, и завасъ его держать такъ, чтобы не выдохся. Если не будетъ соотвѣтственнаго сосуда, съ прилегающею хорошо крышкою, то сохранять хотя въ бумагѣ навощенной или пропитанной вазелиномъ, или въ бумагѣ пергаментной. Для сохраненія—хороши могутъ быть коробки отъ чая, въ которыя помѣстить нѣсколько сортовъ, завернутые въ отдѣльныя бумажки. Каждую вещь тщательно взвѣсить, измельчить, всыпать въ бутылку, нѣсколько разъ въ день взбалтывать, на солнцѣ *не ставить*, содержать около 15—17 градусовъ теплоты. По истеченіи 8 дней процѣдить чрезъ цѣдильную бумагу, которую нужно хорошо облить водою на воронкѣ, чтобы бумага лишилась своего характернаго запаха. Даютъ стечь водѣ; вливаютъ (но не на средину воронки) вастоявшуюся водку не сильною струею; закрываютъ сверху, чтобы не испарялась.

Второй способъ приготовленія заключается въ томъ, что предназначенное вещество, въ соотвѣтственномъ количествѣ, помѣщаютъ въ бутылку, наливаютъ спирту крѣпостью 60—70⁰/_о, закупориваютъ плотно пробкою и взбалтываютъ нѣсколько разъ въ день. Выдержать 8 дней при температурѣ 15—17⁰/_о, послѣ процѣживать, слить въ другую посуду, въ которой водка должна быть сохраняема. Этотъ способъ называется: приготовленіе водки посредствомъ вытяжекъ въ болѣе крѣпкомъ видѣ. Спирту болѣе сказанной крѣпости (60—70⁰/_о) не примѣнять, потому что онъ вытянетъ больше тѣхъ веществъ, которыя послѣ прибавленія въ водку дадутъ муть и хотя достоинство напитка не измѣнится, но непріятна тогда, помутнѣвшая водка, для глазъ. Лучше взять спиртъ слабѣе, даже до 55⁰/_о, нежели 70⁰/_о. Хотя вытяжка и вообще напитки приготовляются скорѣе при высшей температурѣ; но

по недосмотру, если есть скважина, будетъ спиртъ испаряться и скважина эта легко можетъ образоваться еще и потому, что въ болѣе вышей температурѣ жидкость, расширяясь, принимаетъ болѣе большой объемъ, а вслѣдствіи расширенія спирта отъ теплоты пробка приподнимается, — вытягиваемая спиртомъ и образуетъ скважину. Всякую вытяжку какъ во время настаиванія, такъ и при сохраненіи ставить въ тѣни, чтобы отъ дѣйствія солнечныхъ лучей не утрачивала свойственнаго ей цвѣта. Настаивать при вышей чѣмъ при температурѣ комнатной, получится настой скорѣе, но за то и убыточнѣе.

Все, что говорилось о вытяжкахъ, какъ посредствомъ водки, т. е. спирта не ниже 40⁰/₀ и болѣе крепкаго спирта не выше 70⁰/₀, и что говорилось о сухихъ веществахъ, тоже относится къ такимъ же вытяжкамъ, какъ изъ корокъ апельсиновъ, лимоновъ, померанцевъ, ароматъ которыхъ заключается въ наружной кожицѣ ихъ. Высушивать ихъ не нужно, потому что теряютъ тотъ ароматъ, въ которомъ именно интересуемся. Для этого — срѣзать нужно острымъ ножомъ, окрашенный наружный слой, порѣзать на кусочки (на постланной бумагѣ, такой величины, чтобы свободно вошла въ отверстіе бутылки). Высохшія корки не могутъ дать такого нѣжнаго аромата.

Третій и четвертый способы только и заключаются въ томъ, что согласно рецепту отсчитывать нужное количество капель эфирнаго масла или эссенціи, взбалтываютъ, и этимъ дѣло оканчивается. Масло нужно растворить въ крепкомъ спиртѣ, взятомъ въ 10—20 разъ болѣею количествомъ, и тогда прибавляютъ къ водкѣ, а съ эссенціями и этого не нужно. Эфирные масла и эссенціи болѣе пригодны для полученія ликеровъ — водки же гораздо получаютъ, во всѣхъ отношеніяхъ, лучшими посредствомъ настаиваній.

Повторяю, что матеріаломъ зацасаться нужно хорошимъ, изъ надежныхъ рукъ, а тогда только можно рассчитывать на полученіе хорошаго напитка съ соблюденіемъ правилъ приготовленія его.

Рецепты водокъ, приготовляемыхъ посредствомъ настаиванія.

(Лучше—обозначены въ книгѣ скобками).

1. Анисовая.

| | |
|---|------------|
| Анисоваго сѣмени | 13 золоти. |
| Кашнецу (коляндры) | 25 граиъ. |
| Водки въ 40 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару по вкусу, но не болѣе | 1 золоти. |

Примѣчаніе ко всѣмъ водкамъ.

Сахаръ кладется въ водку не для того, чтобы подсластить, но чтобы смягчить ея вкусъ, т. е. отнять остроту.

2. Лимонная.

| | |
|---|-----------|
| Лимонной свѣжей корки | 2 золоти. |
| Водки въ 40 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару не болѣе | 2 золоти. |

3. Зеленникъ.

| | |
|---|-----------------------|
| Сухихъ незрѣлыхъ померанцевъ | 1 лоть. |
| Корія калгану | $\frac{1}{2}$ лота. |
| Корицы | $\frac{1}{2}$ лота. |
| Горечавки | $\frac{1}{2}$ лота. |
| Имбирю | $\frac{1}{2}$ золоти. |
| Гвоздики | $\frac{1}{2}$ золоти. |
| Водки въ 40 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | $2\frac{1}{2}$ лота. |

4. Малиновая.

| | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Соку малиноваго | 1 бутылка ($\frac{1}{2}$ штофа). |
|---------------------------|-----------------------------------|

| | |
|--|------------|
| Спирту въ 80 ⁰ / ₀ | 1/2 штофа. |
| Сахару | 3 лота. |

Эта водка служить образцомъ приготовления всѣхъ водокъ изъ плодовыхъ и ягодныхъ соковъ.

5. Желудочный травникъ.

| | |
|---|-------------|
| Померанцевой корки | 1/2 лота. |
| Лимонной корки | 1/2 лота. |
| Иринаго корня | 1 золотн. |
| Можжевеловыхъ ягодъ | 1 золотн. |
| Имбирю | 1 золотн. |
| Фіалковаго корня | 1 золотн. |
| Ангеличнаго корня | 1 золотн. |
| Кишинецу | 1/2 золотн. |
| Стручковаго перцу | 8 гранъ. |
| Корня калгану | 8 гранъ. |
| Майрану | 8 гранъ. |
| Розмаришу | 8 гранъ. |
| Мяты кудрявой | 1/2 золотн. |
| Водки въ 40 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 8 золотн. |

6. Крамбамбули I.

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Анисоваго сѣмени | 2 скруп. |
| Римской ромашки | 2 скруп. |
| Корицы | 27 гранъ. |
| Шалфею | 20 гранъ. |
| Лавандуловыхъ цвѣтовъ | 20 гранъ. |
| Майрану | 20 гранъ. |
| Калгану | 20 гранъ. |
| Мушкатнаго орѣха | 14 гранъ. |
| Кардамону | 14 гранъ. |

| | | | |
|---|---|-----------|----------|
| { | Водки въ 45 ⁰ / ₀ | | 1 штофъ. |
| { | Сахару | | 3 лота. |

Если прибавить на бутылку около фунта сахару, то получится очень хорошій ликеръ.

7. Крамбамбули II.

| | | |
|---|----|--------|
| Лимонной корки | 23 | грана. |
| Померанцевой корки | 23 | грана. |
| Апельсиновой корки | 18 | гранъ. |
| Кардамону | 12 | гранъ. |
| Римской ромашки | 12 | гранъ. |
| Фіалковаго корня | 12 | гранъ. |
| Можжевеловыхъ ягодъ | 12 | гранъ. |
| Полыни | 12 | гранъ. |
| Калгану | 6 | гранъ. |
| Розмарину | 6 | гранъ. |
| Укройнаго сѣмени | 6 | гранъ. |
| Ангеличнаго корня | 6 | гранъ. |
| Лавендуловаго цвѣту | 6 | гранъ. |
| Мускатнаго орѣха | 3 | грана. |
| Гвоздики | 3 | грана. |
| Водки въ 42 ⁰ / ₀ | 1 | штофъ. |
| Сахару | 1 | лотъ. |

8. Кудряво-мятная.

| | | |
|---|---|---------|
| Листьевъ (безъ стеблей) мяты | 3 | золоти. |
| Водки въ 40 ⁰ / ₀ | 1 | штофъ. |
| Сахару | 5 | лотов. |

9. Тминная.

| | | | |
|---|----------------------------|----|---------|
| { | Тминнаго сѣмени | 7 | золоти. |
| { | Анисоваго сѣмени | 20 | гранъ. |
| { | Укройнаго сѣмени | 20 | гранъ. |

| | |
|---|----------|
| Фиалковаго корня | 5 грань. |
| Водки въ 42 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 1 лоть. |

10. Англійская горькая.

| | | |
|------------------|---|-------------------------------------|
| ОЧЕНЬ ХОРОШАЯ. | Померанцевой корки | 2 ¹ / ₂ лота. |
| | Тмицу | 2 золоти. |
| | Англійской мяты | 2 золоти. |
| | Корицы | 1 золоти. |
| | Гвоздики | 1 золоти. |
| | Кишнецу | ¹ / ₂ золоти. |
| | Водки въ 45 ⁰ / ₀ | 1 ведро. |
| Сахару | 10 лоть. | |

На одну ¹/₂₀ ведра—смѣси брать 45 грань.

11. Желудочная.

| | |
|--|-----------|
| Ирпаго корня | 2 золоти. |
| Ангеличнаго корня | 1 золоти. |
| Можжевеловыхъ ягодъ | 25 грань. |
| Калгану | 1 золоти. |
| Девясилу | 1 золоти. |
| Водки 45 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 8 золоти. |

12. Гвоздичная.

| | |
|---|------------|
| Гвоздики | 1 золоти. |
| Кишнецу | 10 грань. |
| Водки въ 40 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 10 золоти. |

13. Мятная.

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Листьевъ Англійской мяты | 3 золоти. |
| Корицы | 10 грань. |

| | |
|--|-----------|
| Кипищецу | 10 гранъ. |
| Мускатнаго орѣха | 6 гранъ. |
| Водки 45 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 4 лотъ. |

14. Померанцевая.

| | |
|--|-----------|
| Померанцевыхъ корокъ | 45 гранъ. |
| Померанцевъ не зрѣлыхъ | 48 гранъ. |
| Гвоздики | 2 грана. |
| Водки 42 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 5 золотн. |

15. Испанская горькая.

| | |
|--|-----------|
| Польни сухой | 40 гранъ. |
| Померанцевой корки | 45 гранъ. |
| Девясилу | 10 гранъ. |
| Калгану | 20 гранъ. |
| Кудрявой мяты | 15 гранъ. |
| Водки 40 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 9 золотн. |

16. Можжевеловая.

| | |
|--|-------------------------------------|
| Ягодъ можжевеловыхъ | 4 золотн. |
| Анисоваго сѣмени | ¹ / ₂ золотн. |
| Корицы | 18 гранъ. |
| Водки 42 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 11 золотн. |

17. Полынная.

| | |
|---------------------------|-------------|
| Листьевъ полыни | 3 з. 15 гр. |
| Листьевъ мяты | 1 з. 10 гр. |
| Анису | 45 гранъ. |

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Водки 42 ⁰ / _о | 1 штофъ. |
| Сахару | 2 золотн. |

18. Коричневая.

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Корицы | 2 ¹ / ₂ золот. |
| Розовыхъ лепестковъ | 4 золотн. |
| Анису | 20 гранъ. |
| Имбирю | 10 гранъ. |
| Водки 40 ⁰ / _о | 1 штофъ. |
| Сахару | 6 ¹ / ₂ лота. |

19. Ирная.

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Ирнаго корня | 5 золотн. |
| Анису | ¹ / ₂ золотн. |
| Фіалковаго корня | 20 гранъ. |
| Водки 40 ⁰ / _о | 1 штофъ. |
| Сахару | 1 лоть. |

20. Кардамонная.

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Кардамону. | 1 з. 20 гр. |
| Анису | 15 гранъ. |
| Водки 45 ⁰ / _о | 1 штофъ. |
| Сахару | 2 ¹ / ₂ золот. |

21. Девясильная.

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Корня девясилу | 3 з. 37 гр. |
| Анису | 2 золотн. |
| Водки 40 ⁰ / _о | 1 штофъ. |
| Сахару | 1 золотн. |

22. Ангеличная.

| | |
|-------------------|------------|
| Ангеличнаго корня | 3 з. 8 гр. |
|-------------------|------------|

| | |
|--|--------------------------------------|
| Лавендуловыхъ цвѣтовъ | 1 з. 3 гр. |
| Корицы | 9 грань. |
| Мушкатнаго орѣха | 3 грана. |
| Водки 40 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 2 ¹ / ₂ золот. |

23. Бадьяновая.

| | |
|--|-------------|
| Звѣздчатого анису | 2 з. 45 гр. |
| Анису | 1 з. 18 гр. |
| Гвоздики | 6 грань. |
| Корицы | 3 грана. |
| Водки 45 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 1 лоть. |

24. Калгановая.

| | |
|--|------------------------------------|
| Калгану | 2 з. 45 гр. |
| Померанцевой корки | 15 грань. |
| Кишцецу | 10 грань. |
| Водки 40 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 3 ¹ / ₂ зол. |

25. Шалфейная.

| | |
|--|-----------|
| Шалфею | 2 золоти. |
| Зелени петрушки | 20 грань. |
| Анису | 10 грань. |
| Водки 42 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 1 лоть. |

26. Мелиссная.

| | |
|--|-----------|
| Листьевъ свѣжей мелиссы | 2 лота. |
| Лимонной сухой корки | 40 грань. |
| Водки 45 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 1 лоть. |

27. Еловая.

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Молодыхъ еловыхъ побѣговъ | 3 з. 37 гр. |
| Померанцевой корки | 27 гранъ. |
| Лимонной корки | 27 гранъ. |
| Гвоздики | 7 гранъ. |
| Анисовыхъ сѣмянъ | 9 гранъ. |
| Корицы | 6 гранъ. |
| Водки 42 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Сахару | 1 ¹ / ₂ лота. |

28. Черносмородинная.

| | |
|--|---------|
| Соку черной смородины | 1 бут. |
| Спирту въ 80 ⁰ / ₀ | 1 бут. |
| Сахару | 3 лота. |

29. Грушевая.

| | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Сухихъ грушъ садовыхъ | ¹ / ₄ фунта. |
| Водки 45 ⁰ / ₀ | 1 штофъ. |
| Грушевой эссенціи | 2 капли. |

30. Яблочная.

Такъ же готовится, какъ и грушевая.

31. Караибская.

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Корицы | 3 лота. |
| Имбирю | 1 ¹ / ₂ лота. |
| Гвоздики | ³ / ₄ лота. |
| Мушкатнаго цвѣту | ¹ / ₂ лота. |
| Мушкатнаго орѣха | ³ / ₄ лота. |
| Перцу каенскаго или простаго | ¹ / ₄ лота. |
| Водки 40 ⁰ / ₀ | 5 штофъ. |

32. Кофейная.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Кофе жженнаго и смолотаго | 3 лота. |
| Водки 40 ^o /o | 1 штофъ. |
| Сахару | 2 лота. |

33. Водка любителей.

| | |
|------------------------------------|----------------------|
| Мяты англійской | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Шалфею | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Листьевъ мелиссы | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Померанцевой корки | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Анису | 2 лота. |
| Тмину | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Водки 50 ^o /o | 1 ведро. |

Всю смѣсь травъ обдать кипяткомъ и сейчасъ же воду руками выжать; какъ остынетъ помѣстить въ бутылъ съ широкимъ отверстіемъ и залить водкою. Если кто не желалъ бы имѣть дѣло съ кипяткомъ, то тогда нужно смѣсь травъ брать въ половинномъ количествѣ, хотя водка получается вкуснѣе, приготовленная по первому способу. Сахару брать по вкусу — приблизительно по золотнику на $\frac{1}{2}$ штофа.

34. Звѣробойная.

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Звѣробою | 2 лота. |
| Корицы | 10 грань. |
| Незрѣлыхъ померанцевъ | 20 грань. |
| Померанцевой корки | 15 грань. |
| Водки 40 ^o /o | 1 штофъ. |
| Сахару | 3 золоти. |

35. Малолусская.

(Привожу этотъ составъ ради курьеза, какъ составъ досужаго любителя приготовленія водокъ. Рецептъ этотъ найденъ въ одной очень старой книгѣ XVIII столѣтія).

| | |
|------------------|-----------|
| Корицы | 3 золоти. |
|------------------|-----------|

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Кардамону | 1 золотн. |
| Гвоздики | 5 золотн. |
| Перцу | 1 золотн. |
| Имбирю | 3 золотн. |
| Померанцевой корки | 3 золотн. |
| Звѣздчатого анису | 3 золотн. |
| Анису | 3 золотн. |
| Тмину | 1 золотн. |
| Бишпенцу | 3 золотн. |
| Фіалковаго кория | 3 золотн. |
| Шафрану | 1 золотн. |
| Розмарину | 3 золотн. |
| Мушкатнаго орѣха | 3 золотн. |
| Горчицы | 1 золотн. |
| Укропу | 1 золотн. |
| Кубебы | 2 золотн. |
| Стираксу | 2 лота. |
| Всякаго зерноваго хлѣба по | 12 зерень. |
| Водки, настоянной на анису | 1 ведро. |

36. Мятная Нѣмецкая.

| | |
|--|-------------------------------------|
| Водки въ 45—47 ⁰ / ₀ | 1 ведро. |
| Мяты англійской | 1 фунтъ. |
| Польни | ¹ / ₈ фунта. |
| Анису | 3 лота. |
| Розмарину | 2 ¹ / ₂ лота. |
| Корицы | 1 ¹ / ₂ лота. |
| Кардамону | 1 ¹ / ₂ лота. |
| Шалфею | ¹ / ₈ фунта. |

37. Знаменитый Ерофеичъ.

| | |
|--|------------|
| Водки 45 ⁰ / ₀ | 1 ведро. |
| Золототысячнику | 14 золотн. |

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Тысячелестнику | 14 золотн. |
| Мяты английской | 14 золотн. |
| Чабрецу | 14 золотн. |
| Калгану | $\frac{1}{4}$ фунта. |

38. Тминная.

| | |
|--|----------------------|
| Тмину | $2\frac{1}{2}$ лота. |
| Анису | 20 гранъ. |
| Укропу | 20 гранъ. |
| Фиалковаго корня | 20 гранъ. |
| Корицы | 7 гранъ. |
| Водки 40 ^o / _o | 1 штофъ. |
| Сахару | 3 лота. |

39. Водка монастырская,

ПАПОМНИАЮЩАЯ СТАРУЮ ВОДКУ (СТАРКУ).

(Лучше, если взять боченокъ изъ-подъ вина).

| | |
|--|----------------------------------|
| Водки въ 40 ^o / _o | 1 ведро. |
| Листьевъ черной смородины, собранныхъ весною, не утеравшихъ запаха и высушенныхъ въ тѣни | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. |
| Грушъ садовыхъ сушеныхъ | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Рожковъ сладкихъ обыкновенныхъ | $\frac{1}{4}$ фунта. |

40. Сухарная.

| | |
|---|----------------------|
| Сухарей черного хлѣба, но только слегка поджаренныхъ | $1\frac{1}{2}$ фунт. |
| Водки 40—45 ^o / _o | 1 штофъ. |
| Сахару | 1 золотн. |

41. Зубровка.

| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Травы зубровки | $\frac{1}{2}$ —1 зол. |
| смотря по запаху травы. | |
| Водки 40 ^o /o | 1 штофъ. |

42. Ревеневка Китайская.

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Ревеню китайскаго, самаго лучшаго . | 40 гранъ. |
| Водки 40 ^o /o | 1 штофъ. |
| (настаивать только сутки). | |

43. Ангеликовая.

На $\frac{1}{2}$ ведра водки въ 40^o/o.

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Ангеликоваго корня | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Кориандры | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Кюммелевыхъ сѣмянъ | $\frac{1}{8}$ фунта. |
| Тмину | 1 золотн. |

44. Горькая Американская.

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Гециановаго корня | 4 золотн. |
| Калганнаго корня | 5 золотн. |
| Кюммелевыхъ сѣмянъ | 2 золотн. |
| Померанцевой корки | 10 золотн. |
| Корня ревеню | 4 золотн. |
| Полыни | 2 золотн. |
| Корицы | 2 золотн. |
| Гвоздики | 1 золотн. |
| Кардамона | 4 золотн. |
| Мускатнаго орѣха | 2 золотн. |
| Лицоваго меду | $\frac{1}{2}$ фунта. |

45. Желудочная горькая.

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Ангеликоваго кореня | 4 золотн. |
| Гециановаго кореня | 17 $\frac{1}{2}$ зол. |

На $\frac{1}{2}$ ведра водки въ 40 ‰.

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Стоголовниковой травы | 5 золотн. |
| Трифолія | 5 золотн. |
| Померанцевой корки | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Ревеннаго корня | 5 золотн. |

46. Англійская горькая.

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Померанцевой корки | 4 золотн. |
| Полыни | 6 золотн. |
| Тысячелистника | 6 золотн. |
| Генціановаго корня | 4 золотн. |
| Хинной корки | 4 золотн. |
| Стоголовниковой травы | 6 золотн. |

47. Англійская горькая.

| | |
|------------------------------|-----------------------|
| Померанцевой корки | 5 золотн. |
| Хинной корки | 2 золотн. |
| Тысячелистника | 3 золотн. |
| Фіалковаго корня | 3 золотн. |
| Полыни | 1 золотн. |
| Кардамону | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Генціановаго корня | 2 золотн. |
| Балгацоваго корня | 2 золотн. |

48. Кармелитовая горькая.

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Лимонной корки | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Кориандровыхъ сѣмянъ | 12 золотн. |
| Мускатнаго орѣха | 6 золотн. |
| Мяты англійской | 1 золотн. |
| Померанцевой корки | $\frac{3}{4}$ золотн. |

49. Испанская горькая.

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Ангеликоваго корня | $7\frac{1}{2}$ зол. |
|------------------------------|---------------------|

На $\frac{1}{2}$ ведра водки въ 40⁰/₀.

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Стоголовника травы | 4 золотн. |
| Генціановаго корня | 4 золотн. |
| Калганнаго корешья | 4 золотн. |
| Тысячелистниковой травы | 7 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Фіалковаго корня | 6 золотн. |
| Польши | 2 золотн. |
| Корицы | 2 золотн. |

50. Французская горькая.

| | |
|------------------|----------------------|
| Анисовыхъ сѣмянъ | 2 золотн. |
| Кардамону | 3 золотн. |
| Лимонной корки | 7 золотн. |
| Калганнаго корня | 1 золотн. |
| Имбирнаго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Мускатнаго орѣха | $\frac{1}{2}$ зол. |
| Гвоздики | 1 золотн. |
| Фіалковаго корня | 2 золотн. |
| Корицы | 1 золотн. |

51. Бреславская горькая I.

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Анисовыхъ сѣмянъ | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Лимонной корки | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Ромашки | 9 золотн. |
| Кардамону | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Коріандровыхъ сѣмянъ | 1 золотн. |
| Калганнаго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Мускатнаго орѣха | 2 золотн. |
| Померанцевой корки | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Розмарины | 6 золотн. |
| Фіалковаго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Корицы | 2 золотн. |

52. Бреславская горькая II.

На $\frac{1}{2}$ ведра водки въ 40°/о.

| | |
|----------------------|----------------------|
| Ангеликоваго корня | 1 золотн. |
| Анисовыхъ сѣмянъ | 4 золотн. |
| Лимонной корки | 7 золотн. |
| Кориандровыхъ сѣмянъ | 3 золотн. |
| Калганнаго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Имбирнаго корня | 1 золотн. |
| Кюммелевыхъ сѣмянъ | 2 золотн. |
| Лавендуловой травы | 1 золотн. |
| Померанцевой корки | 7 золотн. |
| Можжевеловыхъ ягодъ | 1 золотн. |

53. Данцигская горькая.

| | |
|----------------------|----------------------|
| Ангеликоваго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Анисовыхъ сѣмянъ | 6 золотн. |
| Кориандровыхъ сѣмянъ | 3 золотн. |
| Лимонной корки | 10 золотн. |
| Калганнаго корня | 1 золотн. |
| Укрошныхъ сѣмянъ | 7 золотн. |
| Мускатнаго орѣха | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Гвоздики | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Померанцевой корки | 7 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Розоваго масла | 1 капля. |
| Корицы | 7 $\frac{1}{2}$ зол. |

54. Вѣнская горькая.

| | |
|--------------------|----------------------|
| Анисовыхъ сѣмянъ | 4 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Кориандровыхъ | 2 золотн. |
| Укрошныхъ | 4 золотн. |
| Калганнаго корня | 2 золотн. |
| Кюммелевыхъ сѣмянъ | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Мускатнаго орѣха | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |

На $\frac{1}{2}$ ведра водки въ 40^о/6

| | |
|------------------|----------------------|
| Гвоздики | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Фіалковаго корня | 2 золотн. |
| Корицы | 6 золотн. |

55. Альпійская горькая желудочная.

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Ангеликоваго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Стоголовника травы | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Лимонной корки | 9 золотн. |
| Кориандровыхъ сѣмянъ | 2 золотн. |
| Кардамона | $\frac{1}{4}$ золотн. |
| Калганнаго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Имбирнаго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Апельсиновой корки | 9 золотн. |
| Розмарины | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Тминовыхъ сѣмянъ | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Бобковъ тонки | 6 золотн. |
| Фіалковаго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Можжевеловыхъ ягодъ | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |

56. Горькая вермутовая вода.

(По Туринскому рецепту).

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Ангеликоваго корня | 4 золотн. |
| Валериановаго корня | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Стоголовника | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Хишной корки | 4 золотн. |
| Кардамона | 1 золотн. |
| Апельсиновой корки | 7 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Мяты английской | 10 золотн. |
| Тысячелистниковой травы | 10 золотн. |
| Польши | 15 золотн. |

57. Горька-Вермутовая водка.

(По Испанскому рецепту).

На $\frac{1}{2}$ ведра водки въ 40^o/o.

| | |
|------------------------|----------------------|
| Ангеликоваго корня | 7 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Липсовыхъ сѣмянъ | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Стоголовника травы | 7 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Хивной корки | 6 золотн. |
| Кориандровыхъ сѣмянъ | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Апельсиновой корки | 6 золотн. |
| Англійской мяты | 6 золотн. |
| Тысячелетниковой травы | 7 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Полыни | 12 золотн. |
| Генціановаго корня | 2 золотн. |
| Корицы | 4 золотн. |
| Бензойной смолы | 1 золотн. |

58. Шведская горькая водка.

| | |
|--------------------|-----------|
| Ревеню | 4 золотн. |
| Генціановаго корня | 2 золотн. |
| Мелиссовой травы | 9 золотн. |
| Ариики | 2 золотн. |
| Мяты англійской | 6 золотн. |
| Розмарины | 6 золотн. |
| Померанцевой корки | 3 золотн. |
| Фіалковаго корня | 4 золотн. |
| Кардамопа | 1 золотн. |

59. Кардинальская горькая.

| | |
|--------------------|------------|
| Померанцевой корки | 10 золотн. |
| Лимонной корки | 6 золотн. |
| Имбирнаго корня | 4 золотн. |
| Розмарина | 12 золотн. |
| Мускатнаго орѣха | 1 золотн. |
| Балганнаго корня | 4 золотн. |

60. Полынная водка.

На $\frac{1}{2}$ ведра водки въ 40°/о.

Полыни $\frac{1}{2}$ фунта.

61. Тминная водка.

Тминыхъ сѣмянъ $\frac{1}{2}$ фунта.

Укропныхъ сѣмянъ 5 золотн.

62. Анисовая водка.

Анисовыхъ сѣмянъ $\frac{1}{4}$ фунта.

Кюммелевыхъ сѣмянъ 4 золотн.

63. Мятная.

Англійской мяты $\frac{1}{4}$ фунта.

Имбирю 2 золотн.

Перцу 1 золотн.

64. Померанцевая водка.

Померанцевъ не зрѣлыхъ 7 золотн.

Померанцевой корки 7 золотн.

65. Лимонная.

Лимонной корки свѣжей 1 фунтъ.

66. Кюммелевая водка.

Кюммелевыхъ сѣмянъ $\frac{3}{4}$ фунта.

Анисовыхъ сѣмянъ 4 золотн.

Кориандровыхъ сѣмянъ 4 золотн.

Укропныхъ сѣмянъ 4 золотн.

Фиалковаго корня 5 золотн.

Корицы $2\frac{1}{2}$ зол.

67. Желудочная горькая.

(По Американскому рецепту).

На $\frac{1}{2}$ ведра водки въ 40^o/o.

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Ангеликоваго корня | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Калганнаго корня | 5 золоти. |
| Можжевеловыхъ ягодъ | 7 $\frac{1}{2}$ зол. |
| Ромашки Римской | 3 золоти. |

Подражаніе «старой водки». 1) Неочищенная отъ сивуш-наго масла водка въ 50—60^o/o изъ ржи, палитая въ дубо-вый боченокъ, зарывается на аршинъ въ глубину въ погребъ на 3 года. 2) $\frac{1}{4}$ ведра водки въ 50^o/o смѣшать съ $\frac{1}{2}$ лота уксуснаго эфира. Хорошаго чаю (не ниже 3 рублей за фунтъ) $\frac{1}{2}$ лота выварить въ $\frac{1}{2}$ бутылки, т. е. $\frac{1}{40}$ ведра воды остудить, прибавить къ водкѣ и дать выстояться въ погребъ не менѣе 6-ти мѣсяцевъ. 3) Налить водки изъ ржи крепостью 50—60^o/o въ боченокъ послѣ портера, не вышоласкивая дрожжей (послѣ портера) и поставить въ погребъ на 3 года.

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

Прописи для приготовленія водокъ посредствомъ сгущен-ныхъ вытяжекъ, которыя нужно брать каплями для дан-наго количества. Вытяжки сгущенныя или тинктуры всѣ на-стаиваются на 70^o/o спиртѣ 8 дней.

| | |
|---|--------------|
| Ангеликовая—на 1 часть корня | 6 ч. спирту. |
| Ангостуровая—на 1 часть сѣмянъ | 5 ч. спирту. |
| Анисовая—на 1 часть сѣмянъ | 5 ч. спирту. |
| Стоголовникова—на 1 часть травы | 5 ч. спирту. |
| Померанцевая—на 1 часть плода | 6 ч. спирту. |

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Бензойная—на 1 часть смолы бенз. | 6 ч. спирту. |
| Бобковая—на 1 часть бобковъ | 5 ч. спирту. |
| Ванильная—на 1 часть ванили | 10 ч. спирту. |
| Гвоздичная—на 1 часть гвоздики | 6 ч. спирту. |
| Имбирная—на 1 часть корня | 6 ч. спирту. |
| Калганная—на 1 часть корня | 5 ч. спирту. |
| Розмариновая—на 1 часть листьевъ | 5 ч. спирту. |
| Фиалковая—на 1 часть корня | 5 ч. спирту. |
| Ревешная—на 1 часть корня | 5 ч. спирту. |
| Мятная—на 1 часть мяты | 6 ч. спирту. |
| Можжевеловая—на 1 часть ягодъ | 5 ч. спирту. |
| Тминная—на 1 часть сѣмянъ | 6 ч. спирту. |
| Польиная—на 1 часть листьевъ | 5 ч. спирту. |
| Шеколадная—на 1 часть какао | 3 ч. спирту. |
| Тысячелистниковая—на 1 часть травы | 5 ч. спирту. |
| Лимонная—на 1 часть корки | 2 ч. спирту. |
| Кинищевая (коляндра)—на 1 ч. сѣм. | 5 ч. спирту. |
| Хинная—на 1 часть корки | 6 ч. спирту. |
| Трифольная—на 1 часть листьевъ | 5 ч. спирту. |
| Звѣробойная—на 1 часть травы | 4 ч. спирту. |
| Кюммелевая—на 1 часть сѣмянъ | 4 ч. спирту. |

Имѣя въ запасѣ приготовленныя вытяжки по указанному выше способу, готовятъ водки. Отмѣриваютъ ихъ столько, сколько нужно въ водку какою-нибудь мѣрою или каплями, смотря по количеству.

1. Англійская горькая.

На 1 штофъ водки въ 40°/о.

| | |
|----------------------------|---------|
| Тысячелистниковой настойки | 80 кап. |
| Фиалковой | 40 кап. |
| Померанцевой | 80 кап. |
| Хинной | 20 кап. |
| Польиной | 30 кап. |
| Кардамоновой | 7 кап. |

На 1 штофъ водки въ 40^о/о.

| | |
|------------------------|---------|
| Генціановой | 12 кап. |
| Имбирной | 2 кап. |
| Звѣробойной | 2 кап. |
| Можжевеловой | 2 кап. |
| Тминой | 3 кап. |
| Кишнецовой | 8 кап. |
| Кюммелевой | 10 кап. |
| Мятной | 15 кап. |

2. Испанская горькая.

| | |
|--------------------------------|----------|
| Ангеликовой настойки | 20 кап. |
| Стоголовниковой | 10 кап. |
| Генціановой | 20 кап. |
| Калгановой | 60 кап. |
| Тысячелестниковой | 80 кап. |
| Фіалковой | 100 кап. |
| Полынной | 12 кап. |
| Коричневой | 4 кап. |

3. Кармелитовая.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Лимонной настойки | 120 кап. |
| Кишнецовой (Коріандровой) | 30 кап. |
| Мускатной | 16 кап. |
| Мятной | 10 кап. |
| Померанцевой | 120 кап. |

4. Желудочная горькая.

| | |
|--|----------|
| Ангеликовой настойки | 20 кап. |
| Генціановой | 100 кап. |
| Стоголовниковой | 20 кап. |
| Трилистниковой (Трифоліевой) | 20 кап. |
| Померанцевой | 120 кап. |
| Ревенной | 10 кап. |

5. Французская горькая.

Эта водка замѣняетъ извѣстную водку «амеръ-шконъ»;
крѣпость 45⁰/о. Подкрасить сахарнымъ колеромъ.

На 1 штофъ водки въ 40⁰/о.

| | | |
|--------------------|-----------|-------------|
| Анисовой настойки. | | 20 кап. |
| Кардамоновой | | 10 кап. |
| Лимонной | | 40 кап. |
| Калганной | | 60 кап. |
| Имбирной | | 40 кап. |
| Ревенной | | 26 кап. |
| Тминой | | 10 кап. |
| Сахарнаго подцвѣту | | стол. ложк. |
| Гвоздичной | | 20 кап. |
| Коричневой | | 20 кап. |
| Мускатной | | 4 кап. |
| Фіалковой | | 10 кап. |
| Хиной | | 12 кап. |

6. Бреславская горькая.

| | | |
|--------------------|-----------|---------|
| Анисовой настойки. | | 20 кап. |
| Лимонной | | 40 кап. |
| Кориандровой | | 20 кап. |
| Калганной | | 20 кап. |
| Померанцевой | | 80 кап. |
| Розмариновой | | 20 кап. |
| Фіалковой | | 20 кап. |
| Коричневой | | 10 кап. |
| Мускатной | | 4 кап. |
| Кардамоной | | 4 кап. |

7. Данцигская горькая.

| | | |
|----------------------|-----------|---------|
| Ангеликовой настойки | | 20 кап. |
|----------------------|-----------|---------|

На 1 штофъ водки въ 40⁰/в.

| | |
|-----------------------------|----------|
| Анисовой настойки | 40 кап. |
| Кориандровой | 20 кап. |
| Лимонной | 80 кап. |
| Тминой | 20 кап. |
| Калгановой | 40 кап. |
| Померанцевой | 120 кап. |
| Гвоздичной | 20 кап. |
| Коричневой | 20 кап. |

8. Вѣнская горькая.

(Пикантная).

| | |
|-----------------------------|---------|
| Анисовой настойки | 40 кап. |
| Кориандровой | 10 кап. |
| Тминой | 20 кап. |
| Калгановой | 40 кап. |
| Коричневой | 44 кап. |
| Хинной | 15 кап. |
| Фиалковой | 10 кап. |
| Мускатной | 25 кап. |

9. Англійская горькая желудочная.

| | |
|--------------------------------|---------|
| Ангеликовой настойки | 20 кап. |
| Стоголовной | 20 кап. |
| Бобковой | 10 кап. |
| Лимонной | 60 кап. |
| Кориандровой | 20 кап. |
| Калгановой | 20 кап. |
| Имбирной | 20 кап. |
| Померанцевой | 60 кап. |
| Розмариновой | 20 кап. |
| Тминой | 20 кап. |
| Фиалковой | 20 кап. |
| Кардамоиной | 4 кап. |

10. Горькая вермутовая.

(По Туринскому рецепту).

На 1 штофъ водки въ 40 ‰.

| | |
|--------------------------------|----------|
| Ангеликовой настойки | 40 кап. |
| Стоголовниковой | 120 кап. |
| Хинной | 40 кап. |
| Апельсиновой | 80 кап. |
| Мятной | 20 кап. |
| Тысячелистниковой | 80 кап. |
| Полынной | 100 кап. |

11. Горькая вермутовая.

(По Испанскому рецепту).

| | |
|--------------------------------|---------|
| Ангеликовой настойки | 40 кап. |
| Анисовой | 20 кап. |
| Стоголовниковой | 40 кап. |
| Хинной | 60 кап. |
| Генціановой | 20 кап. |
| Коріандровой | 10 кап. |
| Померанцевой | 40 кап. |
| Тысячелистниковой | 40 кап. |
| Мятной | 20 кап. |
| Полынной | 80 кап. |
| Коричневой | 20 кап. |
| Бензойной | 20 кап. |

12. Шведская горькая водка.

| | |
|-----------------------------|---------|
| Ревенной настойки | 40 кап. |
| Генціановой | 20 кап. |
| Мелиссовой | 40 кап. |
| Арниковой | 10 кап. |
| Мятной | 20 кап. |
| Розмариновой | 40 кап. |

На 1 штофъ водки въ 40⁰/о.

| | |
|---------------------------------|---------|
| Померанцевой настойки | 80 кап. |
| Фиалковой | 10 кап. |
| Кардамошной | 10 кап. |

13. Кардамонная горькая.

| | |
|---------------------------------|----------|
| Померанцевой настойки | 200 кап. |
| Лимонной | 20 кап. |
| Имбирной | 20 кап. |
| Розмариновой | 20 кап. |
| Мускатной | 10 кап. |
| Калганновой | 20 кап. |

14. Полынная.

| | |
|-----------------------------|----------|
| Полынной настойки | 400 кап. |
|-----------------------------|----------|

15. Тминная.

| | |
|------------------------------|----------|
| { Тмишной настойки | 420 кап. |
|------------------------------|----------|

16. Анисовая.

| | |
|-----------------------------|----------|
| Анисовой настойки | 400 кап. |
| Тмишной | 20 кап. |

17. Мятная 45⁰/о.

| | |
|---------------------------|----------|
| Мятной настойки | 360 кап. |
|---------------------------|----------|

18. Померанцевая.

| | |
|-----------------------------------|----------|
| { Померанцевой настойки | 400 кап. |
|-----------------------------------|----------|

19. Лимонная 45⁰/о.

| | |
|-----------------------------|----------|
| Лимонной настойки | 400 кап. |
|-----------------------------|----------|

20. Горькая водка обыкновенная.

На 1 штофъ водки въ 40^o/_o.

| | |
|---------------------------------|----------|
| Померанцевой настойки | 160 кап. |
| Тысячелистниковой | 100 кап. |
| Калгановой | 40 кап. |
| Кардамонной | 10 кап. |

21. Имбирная.

| | |
|-----------------------------|----------|
| Имбирной настойки | 280 кап. |
| Коричневой | 40 кап. |
| Фиалковой | 20 кап. |

22. Американская горькая.

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Генциановой настойки | 10 кап. |
| Калгановой | 20 кап. |
| Померанцевой | 60 кап. |
| Ревенной | 20 кап. |
| Польиной | 20 кап. |
| Коричневой | 20 кап. |
| Гвоздичной | 4 кап. |
| Кардамонной | 10 кап. |
| Мускатной | 10 кап. |
| Липоваго меду | 1/2 фунт. |
| Бензойной | 10 кап. |

Медъ растворить въ водкѣ 45^o/_o. Если окажется мутною—профильтровать, а потомъ уже прибавить настойки.

23. Ангеликовая.

На 1 штофъ водки въ 40^o/_o.

| | |
|--------------------------------|----------|
| Ангеликовой настойки | 400 кап. |
| Кориандровой | 40 кап. |
| Тминой | 50 кап. |

24. Простая Испанская водка.

На 1 штофъ водки въ 40^o/o.

| | |
|---------------------|----------|
| Калгановой настойки | 100 кап. |
| Померанцевой | 200 кап. |
| Полынной | 20 кап. |
| Мелиссовой | 40 кап. |

25. Жизненный эликсиръ.

| | |
|----------------------|----------|
| Ангеликовой настойки | 80 кап. |
| Кардамоновой | 20 кап. |
| Генціановой | 100 кап. |
| Ревенной | 100 кап. |
| Бензойной | 20 кап. |

26. Кюммелевая горькая водка 45^o/o.

| | |
|---------------------|----------|
| Кюммелевой настойки | 200 кап. |
| Анисовой | 20 кап. |
| Кориандровой | 20 кап. |
| Тминной | 20 кап. |
| Фіалковой | 40 кап. |
| Коричневой | 20 кап. |
| Хинной | 20 кап. |

27. Гвоздичная горькая водка.

| | |
|--------------------------|----------|
| Гвоздичной настойки | 100 кап. |
| Коричневой | 100 кап. |
| Фіалковой | 20 кап. |
| Канель горькомигдаловыхъ | 10 кап. |

28. Перцовка.

| | |
|------------------------|---------|
| Стручковаго перцу | 1 зол. |
| Горько-мигдаловой воды | 60 кап. |

29. Венеціанская.

На 1 штофъ водки въ 40⁰/о

| | |
|------------------------------|----------|
| Ванильной настойки | 300 кап. |
| Корицовой | 40 кап. |
| Розовой воды | 10 кап. |

30. Желудочный эликсиръ.

| | |
|---------------------------------|---------|
| Кардамоновой настойки | 10 кап. |
| Лимонной | 80 кап. |
| Генціановой | 60 кап. |
| Калгановой | 60 кап. |
| Имбирной | 60 кап. |
| Полынной | 80 кап. |
| Корицовой | 10 кап. |



ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

Рецепты для приготовленія растворовъ для водокъ помощью эфирныхъ маселъ.

1. Ангеликовый спиртъ.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Ангеликоваго масла | 1 кап. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 250 кап. |

2. Анисовый спиртъ.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Анисоваго масла | 1 кап. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 250 кап. |

3. Бергамотный спиртъ.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Бергамотнаго масла | 1 кап. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 250 кап. |

4. Горькоминдальный спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Горькоминдальнаго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ^o / _o | 200 кап. |

5. Лимонный спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Лимоннаго масла | 2 кап. |
| Спирту 90 ^o / _o | 200 кап. |

6. Коріандровый спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Коріандроваго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ^o / _o | 200 кап. |

7. Кюммелевый спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Кюммелеваго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ^o / _o | 300 кап. |

8. Мелиссовый спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Мелиссоваго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ^o / _o | 300 кап. |

9. Мускатный спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Мускатнаго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ^o / _o | 300 кап. |

10. Гвоздичный спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Гвоздичнаго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ^o / _o | 300 кап. |

11. Нероліевый спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Нероліеваго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ^o / _o | 200 кап. |

12. Мятный спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Мятнаго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 200 кап. |

13. Розовый спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Розоваго масла | 1 кап. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 200 кап. |

14. Розмариновый спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Розмариноваго масла | 5 кап. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 200 кап. |

15. Померанцевый спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Померанцеваго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 200 кап. |

16. Тминный спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Тминнаго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 200 кап. |

17. Полынный спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Полыннаго масла | 3 кап. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 200 кап. |

18. Иссопный спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Иссопаго масла | 2 кап. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 100 кап. |

19. Коричный спиртъ.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Коричнаго масла | 5 кап. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 300 кап. |

Рецепты водокъ изъ эфирныхъ маселъ.

1. Кармелитская.

На $\frac{1}{2}$ штофа водки въ 40°/о.

| | |
|----------------------------|---------|
| Лимошнаго спирта | 10 кап. |
| Кориандроваго | 10 кап. |
| Мускатнаго | 5 кап. |
| Мятнаго | 5 кап. |
| Померанцевой | 40 кап. |

2. Данцигская горькая.

| | |
|------------------------------|---------|
| Ангеличнаго спирта | 8 кап. |
| Анисоваго | 15 кап. |
| Кориандроваго | 5 кап. |
| Тминнаго | 5 кап. |
| Померанцеваго | 20 кап. |
| Гвоздичнаго | 5 кап. |
| Коричневаго | 10 кап. |
| Мускатнаго | 2 кап. |
| Лимошнаго | 10 кап. |
| Калгановой вытяжки | 30 кап. |

3. Англійская горькая

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Померанцеваго спирта | 15 кап. |
| Польшнаго | 5 кап. |
| Фиалковаго | 10 кап. |
| Тысячелистниковой вытяжки | 30 кап. |
| Генциановой | 10 кап. |

4. Французская горькая.

| | |
|----------------------------|---------|
| Анисоваго спирта | 5 кап. |
| Лимошнаго | 15 кап. |
| Тминнаго | 2 кап. |

На $\frac{1}{2}$ штофа водки въ 40^o/o.

| | |
|------------------------------|---------|
| Гвоздичнаго спирта | 5 кап. |
| Коричневаго | 5 кап. |
| Мускатнаго | 1 кап. |
| Фиалковаго | 5 кап. |
| Хинной вытяжки | 5 кап. |
| Калгановой | 40 кап. |
| Имбирной | 20 кап. |
| Ревенной | 10 кап. |

5. Аллашь-Кюммель.

(Крѣпость 50^o/o)

| | |
|----------------------------|---------|
| Анисоваго спирта | 15 кап. |
| Ангеликоваго | 5 кап. |
| Кориандроваго | 5 кап. |
| Кюммелеваго | 30 кап. |

6. Венеціанская водка.

| | |
|------------------------------|----------|
| Ванильной настойки | 150 кап. |
| Розовой | 5 кап. |
| Коричневой | 10 кап. |

7. Ангеликовая водка.

| | |
|-------------------------------|---------|
| Ангеликоваго спирта | 2 кап. |
| Лимоннаго | 5 кап. |
| Кориандроваго | 5 кап. |
| Мускатнаго | 5 кап. |
| Коричневаго | 10 кап. |



ОТДѢЛЪ ПЯТЫИ.

Эликсиры или бальзами.

Это есть сгущенныя вытяжки, которыя прибавляются въ водку по вкусу.

1. Скубакъ.

| | |
|--|----------------------|
| Корки лимонной свѣжей | 2 золотн. |
| Кориандры | 1 др. 20 гр. |
| Анисоваго сѣмени | 40 гранъ. |
| Корицы | 30 гранъ. |
| Можжевеловыхъ ягодъ | 30 гранъ. |
| Ангеличнаго корня | 20 гранъ. |
| Шафрану | 15 гранъ. |
| Спирту въ 80 ^o /o | $\frac{1}{2}$ штофа. |

Послѣ 8 дней прибавить, какъ уже все будетъ процѣжено, воды померанцевыхъ цвѣтовъ 2 рюмки, воды переваренной холодной—6 унцій. Сиропу—1 стаканъ.

2. Охотничій.

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Фиалковаго корня | 52 грана. |
| Имбирю | 20 гранъ. |
| Ангеличнаго корня | 15 гранъ. |
| Мускатнаго орѣха | 15 гранъ. |
| Спирту 80 ^o /o | $\frac{1}{2}$ штофа. |
| Воды мятной | $\frac{1}{2}$ штофа. |
| Спирту | $\frac{3}{4}$ стак. |

3. Желудочный (Рижскій).

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Ириаго корня | 30 гранъ. |
| Померанцевой корки | 40 гранъ. |
| Лимонной сухой корки | 30 гранъ. |

| | |
|---|--------------|
| Кардамону | . 30 гранъ. |
| Майорану | . 20 гранъ. |
| Мускатнаго орѣха | . 20 гранъ. |
| Корицы | . 20 гранъ. |
| Розмарину | . 15 гранъ. |
| Калгану | . 15 гранъ. |
| Гвоздики | . 10 гранъ. |
| Лавандуловыхъ цвѣтовъ | . 10 гранъ. |
| Спирту 80 ⁰ / ₀ | . 1/2 штофа. |
| Воды | . 1/2 штофа. |
| Спирту | . 1/2 стак. |

4. Полынный.

| | |
|---|--------------|
| Полыни сухой | . 2 золоти. |
| Лимонъ порѣзанный средній | . 1 штука. |
| Спирту 80 ⁰ / ₀ | . 1/2 штофа. |
| Сирона | . 1 стак. |
| Мелиссовой водки | . 1 стак. |

5. Жизненный (Рижскій).

| | |
|---|--------------|
| Лимонной корки свѣжей | . 60 гранъ. |
| Мелиссы | . 40 гранъ. |
| Корицы | . 40 гранъ. |
| Фиалковаго корня | . 30 гранъ. |
| Кардамону | . 15 гранъ. |
| Мускатнаго цвѣту | . 15 гранъ. |
| Гвоздики | . 10 гранъ. |
| Спирту 80 ⁰ / ₀ | . 1/2 штофа. |
| Воды | . 1/2 штофа. |
| Мелиссоваго сирону | . 1 стак. |
| Мускусу | . 1 гранъ. |

6. Солнечная роса.

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Свѣжей лимонной корки | . 3 др. 4 гр. |
|---------------------------------|---------------|

| | |
|---|----------------------|
| Солодкаго корня | 2 др. 30 гр. |
| Анису | 2 др. 30 гр. |
| Мускатнаго цвѣту | 30 гранъ. |
| Кардамону | 15 гранъ. |
| Фіалковаго корня | 15 гранъ. |
| Корицы | 20 гранъ. |
| Шафрану | 10 гранъ. |
| Спирту 80 ^o / _o | $\frac{1}{2}$ штофа. |
| Воды мелиссовой | $\frac{1}{2}$ штофа. |
| Сиропу | $\frac{1}{2}$ стак. |

7. Эликсиръ долгой жизни.

| | |
|---|----------------------|
| Сабуру | 80 гран. |
| Ревеню | 20 гран. |
| Горчавки | 10 гран. |
| Мирры | 15 гран. |
| Шафрану | 10 гран. |
| Корицы | 10 гран. |
| Спирту 80 ^o / _o | $\frac{1}{2}$ штофа. |

Все твердыя вещества толкутъ, настаиваютъ 7—8 дней въ половинномъ количествѣ спирту, процѣживаютъ и отжимаютъ. Затѣмъ наливаютъ другую половину спирту на остатокъ и еще разъ настаиваютъ. Процѣживаніе и выжиманіе повторяются, послѣ чего жидкости смѣшиваются и кладется сабуръ съ толченымъ сахаромъ; потомъ настаивается еще 4 дня. Спиртъ берется 60—65^o/_o.

ОТДѢЛЬ ШЕСТОЙ.

Подготовительныя работы съ плодами и ягодами для приготовленія изъ нихъ наливки.

Напитки приготовляются подслащенныя и не подслащенныя. Не слѣдуетъ употреблять плодовъ и ягодъ испортившихся,

такъ какъ это измѣняетъ и вкусъ и букетъ напитковъ къ худшему. Какъ ни казалось бы страннымъ обстоятельство, что нѣсколько ягодъ во всей массѣ могутъ вредно повліять, между тѣмъ дознано опытомъ, что это такъ. Попорченныя ягоды нужно выбрать, равно же выбрать всѣ нечистоты: листья, стебельки, приплодики, вѣтки. Собранныя ягоды не должны лежать безъ примѣненія къ дѣлу, такъ какъ они начнутъ покрываться плѣсенью. Чтобы ягоды скорѣе перебрать, нужно ихъ высыпать по немного на рѣшето, встряхивать и негодныя выбрасывать. После очистки раздавливаютъ прессомъ или въ деревянной мискѣ ложкою. Изъ раздавленныхъ ягодъ выжимаютъ сокъ, чтобы подвергнуть его броженію или самую кашицу подвергаютъ броженію. Однакожъ сокъ, подвергая броженію—лучше тѣмъ, что развиваются въ немъ полифе всѣ тѣ вещества, которыя придаютъ букетъ ягодному соку, который въ свою очередь придастъ наливкѣ особую нѣжность. Если раздавливаются ягоды не прессомъ, а руками или ложкою, то можетъ остаться много ягодъ нераздавленныхъ. Ягоды съ мягкой оболочкою раздавливаются легко (малина, ежевика, клубника, земляника), но ягоды съ твердою оболочкою (вишня, смородина, клюква, крыжовникъ) могутъ быть не раздавлены и не принести никакой пользы. Подвергаютъ ли кашицу или сокъ броженію, нужно прибавлять для успѣшности броженія по 2 фунта сахара на 8 фунтовъ сока или ягодной кашицы. Сахаръ растворить въ сокѣ и тогда все остальное прибавить. Сокъ подвергать броженію въ бутылкахъ, а кашицу въ банкахъ; банки наполнять до двухъ третей по объему потому, что во время броженія масса поднимается и выльется чрезъ край банки. Какъ сокъ находящійся въ бутылѣ, такъ и въ кашицу кладутъ по кусочку хорошихъ дрожжей величиною съ фасолинку, размѣшанныхъ въ 2—3 рюмкахъ теплой воды. Закупоривать не нужно — бутылъ закрыть ватой, а банку кисеей. Броженіе производится въ тепломъ мѣстѣ не больше 4—5 дней;

кашицу отцѣживаютъ чрезъ холщевую цѣдилку, выжимаютъ и фильтруютъ. Можно послѣ отжатія поставить на 12—24 часа, чтобы сокъ отстоялся и тогда уже фильтровать. Фильтръ промывать теплою водою отъ запаха цѣдильной бумаги. Сокъ помѣщаютъ въ тазъ желтой мѣди (въ луженную и въ чугунную не эмалированную посуду помѣщать не слѣдуетъ, такъ какъ цвѣтъ сдѣлается грязноватымъ), ставятъ на огонь, сильно нагрѣть, но до кипѣнія не доводить. Случается, что послѣ такого нагрѣванія сокъ помутится, тогда нужно опять профильтровать. Чтобы убѣдиться въ прозрачности сока, его наливаютъ въ чистый стаканъ и ставятъ для охлажденія. Если сокъ часа черезъ три будетъ прозрачный, то онъ годится для наливокъ. Такой сокъ разбавляютъ очищенной водкой, при чемъ на одну бутылку водки достаточно одного стакана соку, но количество его можно увеличить по вкусу. Водку нужно брать слабѣе 40⁰%, потому что наливка получится очень крѣпкой, такъ какъ въ сокѣ отъ броженія появилась часть спирту. На одну бутылку водки, можно взять четверть бутылки прокипяченной холодной воды предварительно процѣженной. Такимъ образомъ приготовленная наливка очень вкусна и имѣетъ пріятный запахъ (букетъ), но еще лучше и вкуснѣе получится напитокъ, если вмѣсто очищенной водки, взять водку, которая была налита на ягоды и простояла дней 7—8. Для полученія такой ягодной настойки, насыпаютъ въ широкогорлую бутылку, ягоды, наливаютъ 40⁰% водкою такъ, чтобы ягоды водкою покрылись; ягоды должны вышолнять бутылку, которую наглухо зашпирать не слѣдуетъ пробкою, но мѣрѣ винтыванія водки, нужно доливать первые 2—3 дня. Послѣ 7—8 дней сливаютъ, отжимаютъ изъ ягодъ всю жидкость и берутъ этого настоя одинъ стаканъ для разбавленія вышенприготовленнаго соку вмѣсто водки. Сахарнаго сиропа можно прибавить по вкусу. Если сокъ желаемъ получить изъ сливъ, яблокъ, грушъ, лимоновъ, ананасовъ, абрикосовъ, персиковъ и т. п. нужно разрѣзать костянымъ или деревяннымъ пожемъ, но не

металлическимъ, выбрать сѣмена и тогда уже выжимать сокъ. Плоды должны быть совершенно зрѣлые. Подробности изложены при приготовленіи наливки изъ каждаго сорта плодовъ. Приготовленные наливки домашнимъ способомъ стоятъ гораздо выше заводскихъ. Случается очень часто видѣть, что иной напитокъ ни по цвѣту, ни по запаху не похожъ на тѣ плоды, на которые указываетъ надпись на бутылкѣ. Приготовляя домашнимъ способомъ напитокъ, не смотря на то, что въ домашнемъ быту нѣтъ тѣхъ приспособленій, какими пользуются заводы, приготовляющіе ихъ, но соблюдая тщательность, если не приготовленія, то потому, что берутся матеріалы лучшаго качества. Такіе напитки, полагаютъ нужно, готовились встарину, которыми такъ славились наши дѣды.

Общеизвѣстная наливка безъ прибавленія спирту.

Вишни совсѣмъ зрѣлыя, черныя, собранныя въ солнечный день, разсыпаютъ тонкимъ слоемъ на холстѣ, чтобы солнце весь день ихъ нагрѣвало. Передъ закатомъ солнца убрать въ такое мѣсто, гдѣ не покрылись бы росой. На другой день раздавливаютъ ихъ, складываютъ въ кадку или банку, прибавивъ на ведро вишенъ 5—6 фунтовъ мелкаго сахару и подвергаютъ броженію, какъ сказано въ отдѣлѣ VI. Когда отстоится—процеживаютъ и разливаютъ въ бутылки. Такъ же дѣлаютъ и изъ другихъ ягодъ, не выставляя ихъ (какъ вишни) на солнцѣ. Обыкновенно въ домашнемъ быту дѣлаютъ такъ: на казенное ведро ягодъ (вишня, малина, ежевика, смородина всѣхъ сортовъ) берутъ 5—6 фунтовъ мелкаго сахару, пересыпаютъ послойно (ягоды съ сахаромъ) въ боченкѣ, даже въ банкѣ (лучше, когда боченокъ изъ-подъ вина) ставятъ въ комнату, закрываютъ кисеею, не наполняя на $\frac{1}{3}$ сосуда и наблюдаютъ, когда окончится броженіе. Послѣ сливаютъ, ягоды выжимаютъ, даютъ отстояться, процеживаютъ, сливаютъ въ бутылки, закупориваютъ, осмаливаютъ и складываютъ

гдѣ либо, лучше въ погребѣ. Получается прекрасный непортящейся напитокъ въ родѣ вина, который гораздо лучше всякихъ дешевыхъ винъ, и съ лучшимъ удовольствіемъ пьется уже потому, что онъ приготовленъ безъ всякихъ примѣсей, безъ которыхъ не обходятся приготовленія дешевыхъ винъ, такъ равно и потому, что этотъ напитокъ—дѣло собственныхъ рукъ. Все, что здѣсь говорится въ похвалу этого напитка, относится ко всемъ напиткамъ, приготовленнымъ домашнимъ способомъ.

Ратафіи.

Ратафіею называется спиртной напитокъ, приготовленный изъ свѣже-выжатого сока фруктовъ или ягодъ, спирту, ароматныхъ веществъ и сахару. Ратафіи со временемъ отчасти измѣняютъ свой цвѣтъ, поэтому лучше если заготавливаютъ на одинъ годъ. Каждая ратафія готовится особымъ образомъ, потому при каждой прописи дается способъ приготовленія ихъ.

Прописи ратафій.

1. Абрикосовая.

| | |
|------------------------------|----------|
| Свѣжихъ абрикосовъ | 2 фунта. |
| Сахару | 2 фунта. |
| Коньяку | 4 бутыл. |

Абрикосы раздавливаютъ вмѣстѣ съ косточками въ кашу, обливаютъ коньякомъ и оставляютъ на 8 дней, затѣмъ жидкость фильтруютъ, остатокъ стжимаютъ, фильтруютъ и прибавляютъ къ предыдущему фильтрату. Отфильтрованную жидкость нужно вскипятить, остудить и разлить въ сухія бутылки.

2. Айвовая (квитовая).

| | |
|---------------------|--------|
| Соку айвы | 1 бут. |
|---------------------|--------|

| | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Спирту 75 ⁰ / ₀ | 1 бут. |
| Сахару | ³ / ₄ фунт. |
| Фиалковой эссенции | 20 кап. |
| Коричневой эссенции | ¹ / ₂ зол. |
| Яблочной эссенции | 10 кап. |

Ливу патирають на тервѣ; изъ полученной массы получаютъ сокъ, который смѣшиваютъ со спиртомъ, прибавляютъ сахаръ и увариваютъ; по охлажденіи прибавляютъ эссенціи.

3. Ананасная.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Ананасовъ | 2 штук. |
| Спирту 75 ⁰ / ₀ | 7 бут. |
| Сахару | 16 фунт. |
| Воды | 9 бут. |

Ананасы измельчаютъ, обливаютъ спиртомъ и оставляютъ на 8 дней; затѣмъ настой сливаютъ и остатокъ отжимаютъ. Сахаръ увариваютъ въ водѣ до спирта и приливаютъ къ ананасному соку. Къ полученной смѣси прибавляютъ спирту 90⁰/₀ 5 бутылокъ.

4. Апельсинная.

| | |
|------------------|------------------------------------|
| Апельсинъ | 8 шт. |
| Коньяку хорошаго | 3 ¹ / ₂ бут. |
| Сахару | 16 фунт. |
| Воды | 9 бут. |

Съ апельсинъ снимаютъ тоненькій слой наружной желтой кожицы; эту корку обливаютъ коньякомъ и оставляютъ стоять дней 5—6, по истеченіи этого времени, настой сливаютъ; изъ апельсинъ отжимаютъ сокъ, прибавляютъ къ настою и все фильтруютъ. Изъ сахару съ водой приготавливаютъ сиропъ; послѣдній прибавляютъ къ предыдущему фильтру еще горячимъ. Къ полученной смѣси еще прибавляютъ: спирту 90⁰/₀ 7¹/₂ бутылки и, если кто желаетъ, эссенціи 2 лота.

5. Бергамотная.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Бергамотовъ | 15 фунт. |
| Спирту 60 ^o /o | 5 бут. |
| Сахару | 16 фунт. |
| Воды | 9 бут. |

Бергамоты растираютъ въ кашницу (на тертъ) и настаиваютъ дней 5—6 на спирту; массу отжимаютъ и фильтруютъ. Изъ сахара и воды готовятъ сиропъ и сливаютъ съ полученнымъ сокомъ. Ко всему этому прибавляютъ спирту 90^o/o 6¹/₂ бутылокъ.

6. Виноградная.

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Винограду | 16 фунт. |
| Спирту 60 ^o /o | 5 бут. |
| Сахару | 8 фунт. |
| Воды | 4 ¹ / ₂ бут. |

Виноградъ освобождаютъ отъ лозьковъ, помещаютъ въ полотняный мѣшочекъ и руками выжимаютъ сокъ. Последний смѣшиваютъ со спиртомъ и оставляютъ стоять 8 дней въ закрытой посудѣ. По истеченіи этого времени настой смѣшиваютъ съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ вышеуказанныхъ количествъ сахару и воды и прибавляютъ спирту 90^o/o.

7. Вишневая.

| | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Вишень, совершенно спѣлыхъ | 1 ведро. |
| Спирту 90 ^o /o | 2 бут. |
| Сахару | 15 фунт. |
| Воды | 3 ¹ / ₂ бут. |

Вишни раздавливаютъ вмѣстѣ съ косточками и смѣшиваютъ со спиртомъ до образованія однородной кашницы. Смѣсь оставляютъ въ холодномъ мѣстѣ дней на 5—6, по истеченіи которыхъ отъ кашницы отжимаютъ сокъ и фильтруютъ. Изъ сахару и воды готовятъ сиропъ, смѣшиваютъ сокомъ и прибавляютъ спирту 90^o/o 7¹/₂ бутылокъ.

8. Грушевая.

| | |
|---|----------|
| Грушъ | 12 фунт. |
| Спирту 50 ⁰ / ₀ | 5 бут. |
| Сахару | 16 фунт. |
| Воды | 9 бут. |

Груши вмѣстѣ съ кожицей истираютъ на теркѣ въ кашину; кашину настаиваютъ со спиртомъ 8 дней, затѣмъ изъ кашицы отжимаютъ сокъ и фильтруютъ. Фильтратъ смѣшиваютъ съ сиропомъ, приготовляемаго изъ сахару и воды и къ этой смѣси прибавляютъ спирту въ 90⁰/₀ 7¹/₂ бутылокъ.

9. Земляничная.

| | |
|---|----------|
| Земляники зрѣлой | 1 ведро. |
| Спирту 60 ⁰ / ₀ | 5 бут. |
| Сахару | 16 фунт. |
| Воды | 9 бут. |

Землянику раздавливаютъ и настаиваютъ на спирту дней 8, отжимаютъ сокъ и фильтруютъ. Чистый сокъ смѣшиваютъ съ сиропомъ (приготовленнымъ изъ указаннаго количества сахару и воды) и прибавляютъ: спирту въ 90⁰/₀ 6¹/₂ бут., настойки коричневой—5 лотовъ, настойки фиалковой—1 лоть. Если натуральный цвѣтъ ратафи получается блѣдный, то подбрасываютъ кошенильнымъ экстрактомъ.

10. Лимонная.

| | |
|---|------------------------------------|
| Лимоновъ | 8 штукъ. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 3 ¹ / ₂ бут. |
| Сахару | 16 фунт. |
| Воды | 9 бут. |

Съ лимоновъ снимаютъ тонкій слой корки и оставляютъ 5—6 дней со спиртомъ. Настой сливаютъ, корку отжимаютъ и полученную жидкость фильтруютъ. Лимоны отжимаютъ, полученный сокъ фильтруютъ и соединяютъ съ настоемъ. По-

лученную смѣсь подслащиваютъ сиропомъ (изъ указанныхъ пропорцій сахару и воды и ко всему этому прибавляютъ спирту въ 90^o/о 7¹/₂ бутылокъ.

11. Малиновая.

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Свѣжей малины | 1 ведро. |
| Спирту 90 ^o /о | 1 ¹ / ₂ бут. |
| Сахару | 15 фунт. |
| Воды | 6 ¹ / ₂ бут. |

Малину раздавливаютъ и выжимаютъ сокъ, послѣдній смѣшиваютъ со спиртомъ и черезъ 3—4 дня фильтруютъ. Къ фильтрату прибавляютъ сиропъ, полученный изъ указанного количества сахару и воды (или сокъ варятъ прямо съ сахаромъ и приливаютъ), спирту въ 90^o/о 6¹/₂ бутыл.

12. Персиковая.

| | |
|---------------------|----------|
| Персиковъ | 15 фунт. |
| Воды | 3 бут. |
| Сахару | 15 фунт. |

Персики освобождаютъ отъ косточекъ и массу отжимаютъ. Косточки толкутъ въ ступкѣ до образованія кашицы, прибавляютъ остатокъ отъ предыдущаго отжима, смѣшиваютъ съ водою и оставляютъ на 5—6 дней, по истеченіи которыхъ и эту массу отжимаютъ. Жидкость отъ этого отжима смѣшиваютъ съ сокомъ отъ отжима мяса персиковъ и фильтруютъ. Въ фильтратѣ на холоду растворяютъ сахаръ и, по окончаніи этой операціи, прибавляютъ: спирту 90^o/о 9 бутылокъ, воды 3 бутылки.

13. Померанцевая.

| | |
|-----------------------|----------|
| Померанцевъ | 15 штук. |
| Рейнвейна | 10 бут. |
| Сахару | 15 фунт. |

Съ померанцевъ снимаютъ тонко-желтую корку и настаиваютъ съ рейнвейномъ 5—6 дней; затѣмъ сливаютъ съ корки жидкость, а корку выжимаютъ; объ жидкости сливаютъ вмѣстѣ; къ полученной смѣси жидкостей прибавляютъ отжимъ отъ мяса померанцевъ и все фильтровать. Въ фильтратѣ растворяютъ сахаръ и прибавляютъ спирту 90^o/o 9 бутылокъ.

14. Сливовая.

| | |
|------------------|----------|
| Сливъ | 15 фунт. |
| Воды | 3 бут. |
| Сахару | 15 фунт. |

Сливы освобождаютъ отъ косточекъ, массу разминаютъ и отжимаютъ. Косточки толкутъ въ ступкѣ, до образованія ганицы, прибавляютъ остатокъ отъ предыдущаго отжима, смѣшиваютъ съ водою и оставляютъ на 5—6 дней, по истеченіи которыхъ эту массу отжимаютъ. Жидкость отъ этого отжима смѣшиваютъ съ сокомъ отъ отжима мяса сливъ и фильтруютъ. Въ фильтратѣ на холодъ растворяютъ сахаръ и по окончаніи этой операціи прибавляютъ спирту 90^o/o 9 бут.

15. Смородиновая.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Смородиноваго соку | 13 бут. |
| Сахару | 15 фунт. |
| Спирту 90 ^o /o | 6 бут. |

Чищеную смородину отжимаютъ и собираютъ 13 бут. соку. Сокъ варятъ съ сахаромъ до полнаго растворенія послѣдняго и по охлажденіи прибавляютъ спиртъ. Если ратафія очень крѣпкая, то можно прибавить 1—1¹/₂ бутыл. воды.

16. Финиковая.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Финиковъ | 15 фунт. |
| Спирту 90 ^o /o | 4 бут. |
| Сахару | 14 фунт. |
| Воды | 5 бут. |

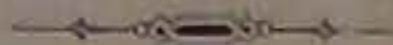
Финики раздавливаютъ и настаиваютъ дней 5—6 на спирту; отжимаютъ жидкость и фильтруютъ. Полученный сокъ смѣшиваютъ съ сиропомъ, полученнымъ изъ указанныхъ количествъ сахару и воды, къ этой смѣси прибавляютъ спирту 90^o/о 6 бутылокъ.

17. Яблочная.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Яблокъ | 12 фунт. |
| Спирту 50 ^o /о | 4 бут. |
| Сахару | 16 фунт. |
| Воды | 8 бут. |

Яблоки вмѣстѣ съ кожицей истираютъ на теркѣ въ кашу и настаиваютъ послѣднюю на спирту 8 дней, отжимаютъ и фильтруютъ. Полученный сокъ соединяютъ съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ вышеуказаннаго количества сахару и воды и къ смѣси прибавляютъ спирту 90^o/о 6 бутылокъ.

Примѣчаніе: Если кто пожелалъ бы сдѣлать приготовленные имъ ратафіи душистѣе, то можетъ прибавить эссенціи тѣхъ плодовъ, названіемъ которыхъ называется ратафія, а именно: къ грушевой прибавить эссенцію грушевую (на бутылку 1 каплю), къ персиковой прибавить эссенцію персикову (3—5 капель), къ остальнымъ ратафіямъ прибавить эссенціи тоже въ такомъ количествѣ. Лучше сразу прибавить меньше, т. е. не больше 3—5 капель, а если окажется нужнымъ еще, то прибавленіе это всегда сдѣлать можно.



ОТДѢЛЪ СЕДЬМОИ.

Наливки изъ плодовыхъ соковъ неподслащен-
ныхъ.

(Всеъ очень хорошия).

1. Абрикосовая.

Спѣлые абрикосы разламываются на половинки, вынимаютъ косточки и въ деревянной чашкѣ превращаютъ ихъ въ массу руками или ложкой. На 10 фунтовъ такой массы берутъ теплаго сахарнаго раствора (6 фунтовъ сахара, 5 фунтовъ воды и 2 лота дрожжей, разболтавши ихъ въ стаканѣ теплой воды), все перемѣшиваютъ и оставляютъ въ тепломъ мѣстѣ бродить 6 дней. За это время въ ведерной бутылкѣ настаиваются разломанные и разрѣзанные абрикосы безъ косточекъ на бѣломъ виноградномъ винѣ (на 6 бутылокъ вина 2 бутылки водки 45—50^o/o). Косточки разбиваются и зерна толкутъ въ ступкѣ. На каждые 10 фунтовъ абрикосовъ берутъ $\frac{1}{2}$ фунт. зеренъ, истолченные зерна настаиваютъ на 50-градусномъ спиртѣ. Дня черезъ 2—4 настой этотъ сливаютъ, фильтруютъ и вливаютъ въ бутылъ. После броженія, жидкость сливаютъ, массу отжимаютъ, обѣ жидкости смѣшиваютъ и фильтруютъ; профильтрованный переброженный сокъ вливаютъ въ бутылъ и все выдерживаютъ около 2-хъ мѣсяцевъ; потомъ сливаютъ, фильтруютъ и разливаютъ по бутылкамъ.

2. Брусничная.

Прежде всего въ бутылъ кладутъ только красную отборную бруснику отъ 10 до 15 фунтовъ; наливаютъ на нихъ 6 бутылокъ водки въ 40^o/o, 1 бутылку коньяку и 3 бутылки винограднаго вина (бессарабскаго или крымскаго); даютъ стоять, пока не окончится обработка ягодъ броженіемъ.

Въ банку складываютъ измятую бруснику, наливаютъ теплый сахарный сиропъ (5 фунтовъ сахару на 3 фунта воды) и даютъ бродить въ тепломъ мѣстѣ 6 дней. Послеъ этого продуктъ броженія смѣшиваютъ, фильтруютъ и вливаютъ въ бутылъ, въ которой настаивалась брусника. Выдерживаютъ 2 мѣсяца и разливаютъ. Въ эту наливку хорошо также прибавить немного ванили.

3. Малиновая.

Кръпость водки не должна превышать 35⁰/₀, а то получится рѣзкая наливка и спиртовый запахъ заглушитъ аромать малины. Хорошая малиновка получается такимъ образомъ. Въ ведерную посуду кладутъ фунтовъ 10 малины (перебранной и вычищенной) и заливаютъ 35⁰/₀ водкой (10 бутылокъ). Пока эта жидкость настаивается, подвергаютъ другіе 10 фунтовъ малины обработкѣ, какъ сказано въ отдѣлѣ приготовленія соковъ. Переброженный сокъ изъ 10 фунтовъ малины фильтруютъ и вливаютъ въ ведерную посуду, гдѣ настаивается малина. Ко всей жидкости прибавляютъ $\frac{1}{2}$ бутылки хорошаго коньяку и 2 бутылки винограднаго вина. Послеъ 2—3 недѣль такую наливку фильтруютъ и разливаютъ въ бутылки.

4. Вишневая.

Эта наливка готовится такъ же, какъ и малиновая, но ягоды для броженія нужно размять, чтобы разорвать верхнюю кожицу. Если вишня очень кислая, то на 10 фунтовъ предназначенныхъ для броженія ягодъ надо взять 5 фунтовъ сахару; сахаръ всыпать въ отжатый сокъ, куда сложить и размятыя ягоды. Все перемѣшать, разболтать дрожжей $\frac{1}{2}$ лота въ 4-хъ стаканахъ теплой воды и вылить ихъ въ приготовленную для броженія ягоду. Банку держать въ возможно тепломъ мѣстѣ. Дней черезъ 5 профильтровать всю жидкость и слить ее въ ведерную посуду, гдѣ настаивались вишни

(тоже съ разорванной кожицей) на 10 бутылкахъ водки 35⁰/₀. Нѣкоторые прибавляютъ небольшое количество толченыхъ косточекъ. На сказанное количество напитка достаточно одной столовой ложки.

5. Черносмородинная.

Для броженія эту ягоду надо раздавить. На 10 фунтовъ ягоды 6 фунтовъ раствора сахарнаго (3 фунт. сахару и 3 фунт. воды). Держать банку въ тепло; бродить должны ягоды съ сокомъ. Послѣ 5 дней жидкость слить, а весь остатокъ сильно отжать и соединить со слитой жидкостью. Съ ягодъ нужно непременно удалить стебельки (хвостники и приплодники). Наставать нужно 10 фунтовъ ягодъ на 10 фунтовъ водки, какъ и при приготовленіи малины. Вливши въ настой перебродившій сокъ, прибавить къ нему 1 бутылку коньяку и 2 бутылки бѣлаго вина; продержать надо мѣсяць; осторожно слить, а остатки профильтровать и разлить по бутылкамъ.

6. Красносмородинная.

Приготавливается такъ же, какъ и черносмородинная. Особенности слѣдующія: для броженія довольно 4-хъ дней; ягоду настаивать на смѣси бѣлаго вина съ водкой (5 бутылокъ бѣлаго вина и 5 бутылокъ водки въ 35⁰/₀) три недѣли.

7. Клубничная.

Для броженія берутся 3 фунта сахару на 10 фунтовъ измятыхъ совершенно зрѣлыхъ ягодъ; сахаръ растворить въ 4-хъ фунтахъ воды и теплый сахарный растворъ разбалтывать съ измятой ягодой, потомъ развести дрожжей въ 1 фунтъ теплой воды, вылить ихъ туда и все размѣшать.

По окончаніи броженія (4—5 дней) все отжать и процѣдить. Въ ведерную бутылъ всыпаютъ отобранныя ягоды (15 ф.), наливаютъ 6 бутылокъ винограднаго вина и 4 бутылки 40⁰/₀ водки; даютъ стоять 5 дней и выливаютъ туда перебродившій

и отфильтрованный сок и все выдерживаютъ до 2-хъ мѣсяцевъ. Послѣ чего сцѣживаютъ, фильтруютъ и разливаютъ въ бутылки.

8. Земляничная.

Приготавливается совершенно такъ же, какъ и клубничная. Только для броженія берутъ 15 фунтовъ ягодъ. Въ ведерную посуду, кромѣ указанныхъ винъ, вливаютъ 1 бутылку хересеу не дешевле 1 р. 50 к. Выдерживаютъ 1¹/₂ мѣсяца.

9. Рябиновая.

Ягоду берутъ захваченную нѣсколько морозомъ. Въ ведерную бутылъ насыпаютъ 25 фунт. перебранныхъ ягодъ, наливаютъ 12 бутылокъ бѣлаго вина (лучше кизлярскаго) и 5 бутылокъ 40⁰/₀ очищенной водки. Продержать 2 мѣсяца и слить жидкость въ новую бутылъ, въ которую насыпано 10 фунтовъ рябины, предварительно обработанной такимъ образомъ: перебранные ягоды насыпаютъ въ одинъ слой на желѣзный листъ и ставятъ его въ духовой шкафъ плиты или въ печку. Если температура шкафа или печки очень высока, то достаточно продержать ягоды минутъ 10, потомъ потрясти ихъ и откинуть на рѣшето.

Такъ обработать всѣ 10 фунтовъ ягодъ и послѣ охлажденія ихъ насыпать въ бутылъ. Ягода должна быть сморщенной. На эти ягоды наливаютъ первый настой и выдерживаютъ еще 3—4 недѣли, послѣ чего сливаютъ и процеживаютъ.

10. Клюквенная.

Берутъ 10 фунтовъ клюквы, раздавливаютъ ягоду и все складываютъ въ большую банку, наливаютъ теплый сахарный растворъ (6 фунтовъ сахару и 4 фунта воды), прибавляютъ дрожжей, все размѣшиваютъ и даютъ дней 5 побродить въ тепломъ мѣстѣ. Въ ведерную бутылъ вливаютъ клюквеннаго соку отжатаго отъ 10 фунтовъ ягоды, прибавляютъ ¹/₄ ца-

дочки ванили, мелко изрѣзанной, и вливаютъ 6 бутылокъ водки 40^o/_o, 2 бутылки коньяку и 2 бутылки бѣлаго винограднаго вина. Въ эту же бутылъ вливаютъ отжатый перебродившій и процеженный клюквенный сокъ. Все оставляютъ стоять на мѣсяць въ комнатѣ при обыкновенной температурѣ, потомъ фильтруютъ и разливаютъ по бутылкамъ.

11. Морошковая.

Эти ягоды не подвергаютъ броженію и обрабатываютъ только настаиваніемъ. Ягоду нужно выбирать целебную и неотсырѣвшую. Заливать лучше всего смѣсью бѣлаго кизлярскаго вина съ водкой и прибавленіемъ коньяку (на 6 бут. вина 4 бутылки водки и 2 бутылки коньяку). Держать 2 мѣсяца.

12. Полиничная.

Приготавливается какъ морошковая. Заливать всего лучше бѣлымъ кизлярскимъ виномъ съ прибавленіемъ коньяку (на 10 бутылокъ вина 2 бутылки коньяку).

13. Персиковая.

Съ персиками поступаютъ такъ же, какъ и съ абрикосами. Броженіе продолжаютъ 5 дней. Измельченныя зерна настаивать на 60^o/_o спирта. Разрѣзанныя персики лучше настаивать на бѣломъ виноградномъ винѣ (бессарабскомъ, елисаветпольскомъ или дербентскомъ) и немного прибавить французской водки (на 8 бутылокъ вина 1 бутылку французскій водки), т. е. хорошо очищенной въ 50^o/_o.

14. Крыжовниковая.

Крыжовникъ обрабатывается какъ черная смородина, къ настою полезно прибавить 1 бутылку водки 45—50^o/_o. Крыжовникъ долженъ быть совершенно спѣлый.

15. Грушевая.

Два десятка сочныхъ грушъ вмѣстѣ съ кожицей мелко шинкуютъ и складываютъ въ бутылъ (сердцевину и сѣмена отбрасываютъ), обливаютъ 60^o/о спиртомъ и оставляютъ на 2—3 недѣли. Пять десятковъ протираютъ чрезъ рѣшето, сердцевину и сѣмена отбрасываютъ, а кожицу присоединяютъ къ общей массѣ, складываютъ ее въ большую банку и прибавляютъ теплый сахарный растворъ (5 фунтовъ сахару и 10 ф. теплой воды); 1¹/₂—2 лота дрожжей, разводятъ въ двухъ стаканахъ тепловатой воды; сливаютъ въ банку, все размѣшиваютъ и даютъ бродить до 5 дней. За это время разрѣзанныя груши (сорта могутъ быть разные, но не зеленыя, а желтыя, спѣлыя груши) складываютъ въ ведерную бутылъ; на 10 фунтовъ парѣзанныхъ грушъ, берутъ 6 бутылокъ бѣлаго бессарабскаго вина и 2 бутылки водки отъ 45^o/о—50^o/о. Переброженную массу сцѣживаютъ, фильтруютъ и сливаютъ въ бутылъ, куда сливаютъ и настой изъ 2-хъ десятковъ грушъ. Очень хорошая водка получается если на каждый десятокъ грушъ прибавить 5 штукъ бергамотъ, кожица которыхъ должна быть примѣнена въ приготовленіи.

16 Яблочная.

Яблоки обрабатываютъ такъ же, какъ и груши. Очень полезно къ настою двухъ десятковъ яблокъ на 60^o/о спиртъ прибавить свѣжихъ апельсинныхъ корокъ, нашинкованныхъ возможно мельче (на 2 десятка 5 штукъ апельсинъ) къ настою въ ведерной посудѣ прибавить 1 бутылку хорошаго коньяку.

17. Кизиловая.

Косточки изъ кизила нужно вынуть и ягоду обработать какъ вишню. Къ настою полезно прибавить одну бутылку хорошаго коньяку и бутылокъ 5 бѣлаго бессарабскаго вина.

18. Ежевиновая.

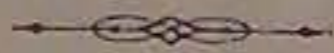
Ежевика обрабатывается как малина. Прибавка бѣлаго кизлярскаго вина только улучшить паливку. Выдерживать настой надо до 2 мѣсяцевъ.

19. Сливовая.

Съ черной сливы надо снять кожицу, положить кожицу въ банку и облить 60% спиртомъ. Косточки вынуть, а мякоть разбавить съ теплымъ сахарнымъ растворомъ и заправитъ дрожжами (на 10 фун. мякоти 6 фун. теплой воды и 4 фун. сахару). Разрѣзанныя на 4 части сливы (безъ косточекъ) складываютъ въ бутылъ и паливаютъ на 10 фун. сливъ 6 бут. бѣлаго вина, 3 бут. французской водки (45—50%) и 1 бут. коньяку. Настаиваютъ 2 недѣли, послѣ чего прибавляютъ процеженную жидкость отъ броженія и настой отъ кожицы. Все вмѣстѣ выдерживаютъ два мѣсяца, процеживаютъ и разливаютъ; если нужно, фильтруютъ. Сливную мякоть не стоитъ отжимать отъ броженія, а только слить всю жидкость.

20. Барбарисовая.

Барбарисъ обрабатывается такъ же, какъ красная смородина. Выдерживать надо около 2-хъ мѣсяцевъ.



ОТДѢЛЪ ВОСЬМОЙ.

Наливки подслащенные, запеканки.

Выдержка наливокъ и ликеровъ.

Эти наливки можно готовить изъ наливокъ не подслащенныхъ, разбавляя эти послѣднія ликернымъ сиропомъ или же густымъ сахарнымъ сиропомъ, если не желательно увеличи-

вать крепость. Самая лучшая пропорция на бутылку 85 зол. сахару, который растворить при нагревании в 1 стаканъ воды, чтобы сиропа получилась в 1¹/₂ раза противъ взятаго сахару. Вообще, подслащенные наливки волюнть зависеть отъ вкуса приготовляющаго ихъ, и если неподслащенные наливки приготовлены правильно, то и сладкія наливки выйдутъ удачны.

Малороссійскія запеканки.

Онѣ имѣютъ очень пріятный вкусъ, обыкновенно приготовляются изъ сливъ, вишенъ и черной смородины, но могутъ быть приготовлены и изъ другихъ ягодъ, какъ напримѣръ: изъ рябины, малины, клубники и т. п. Здѣсь извлеченный ягодный сокъ или прямо ягоду съ извѣстнымъ количествомъ сахару варятъ до извѣстной густоты такъ, что всѣ запеканки есть ни что иное, какъ сильно сгущенныя нагреваніемъ наливки. Варить слѣдуетъ безъ спирта, крепость же запеканки производится уже послѣ сгущенія. Варить нужно въ недуженой посудѣ или же въ глиняной. Жидкости не даютъ кипѣть, варятъ на слабомъ огнѣ и варка продолжается возможно больше. Сливную запеканку готовятъ такъ: раздавленные сливы съ вынутыми косточками кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ сахару, ставятъ на огонь и варятъ. Когда же ягоды или плоды разварятся— всю массу процеживаютъ чрезъ полотно, а затѣмъ чрезъ бѣлую фланель. Процеженную жидкость разбавляютъ водкою 45^o/_o. Изъ вишенъ отжимаютъ сокъ и варятъ его безъ выжимокъ; также поступаютъ съ малиной. Черную смородину варятъ вмѣстѣ съ ягодами и поступаютъ также, какъ со сливой; рябину варятъ также. Очень хорошія запеканки выходятъ *отъ смѣшенія сливы съ вишней, черной смородины со сливой, вишни съ малиной.* Что касается до количества, то здѣсь очень трудно сказать что нибудь определенное, такъ какъ все зависитъ отъ степеня варенія и приходится руко-

водствоваться вкусомъ и наблюдениемъ. Выходить хороший результатъ, если *на 10 ф. ягодъ взять 5 ф. сахару и 4 ф. воды.* Варить 5 часовъ и къ процеженной жидкости прибавить 3 бутылки 45⁰/₀ хорошей водки. Относительно рябиновой заеканки слѣдуетъ сказать, что она всего лучше готовится такимъ образомъ. Перебранную ягоду кладутъ въ кастрюлю и заливаютъ кипяткомъ (на 10 ф. ягодъ достаточно 6 ф. воды), ставятъ на огонь и помѣшиваютъ какой либо чистой деревянной палкой все время, пока свариваются ягоды. После 5—6-часоваго нагреванія жидкость сливаютъ и снова варятъ, уже безъ ягодъ въ продолженіи нѣсколькихъ часовъ, потомъ прибавляютъ сахару и когда онъ весь распустился, заеканку фильтруютъ чрезъ фланель и разбавляютъ хорошей водкой. Если рябиновый отваръ густой и крѣпкій, то его достаточно $\frac{1}{2}$ бутылки на 1 бутыл. водки. Во время работы надо пробовать жидкость и уже самому улавливать моментъ окончанія операціи, когда крѣпость и густота (въ смыслѣ сильнаго вкуса рябиноваго сока) отвара достигнуть должной степени. Отваръ до кипѣнія не доводить, а то онъ пріобрѣтетъ излишнюю горечь, дѣлающую рябиновую заеканку не особенно вкусною. Все ниже сказанное относится и къ горькимъ водкамъ и вообще ко всѣмъ напиткамъ, что свѣжеприготовленный спиртной напитокъ никогда не обладаетъ тѣми качествами, которыя онъ пріобрѣтаетъ съ теченіемъ времени и поэтому *всѣ напитки тогда только хороши, когда выдерживаются.* Можно считать за общее правило: разливать слѣдуетъ въ совершенно чистыя и высохшія бутылки, закупориваютъ плотно хорошими новыми пробками, класть бутылки для выдержки въ комнату, гдѣ температура 15—17⁰/₀ по Реомюру. Пробки нужно обдавать кипяткомъ и вбивать ручною купорочною машинкою. Заливать пробки сургучемъ или смолой. Сургучъ или смолу расплавляютъ и когда онъ не очень горячій, погружаютъ горло бутылки такъ, чтобы онъ прикрылъ пробку. Когда сургучъ остынетъ,

бутылку заворачиваютъ въ бумагу и укладываютъ въ комнату на полу. Кладутъ такъ въ 3—4 ряда съ отмѣткою, когда бутылки налиты. Чѣмъ больше выдерживаются напитки, тѣмъ лучше выработываются они.

Двухъ-трехлѣтніе напитки достигаютъ такого вкуса, что ихъ и сравнивать нельзя со свѣжеприготовленными. Въ домашнемъ обиходѣ такую выдержку можно съ успѣхомъ произвести безъ всякихъ затратъ и если сразу заготовить столько, чтобы запаса хватило на 3 года и на слѣдующій годъ также заготовить, то безъ всякаго перерыва можно наслаждаться трехлѣтними настоянками.



ОТДѢЛЪ ДЕВЯТЫЙ.

Приготовленіе сложныхъ французскихъ ликеровъ изъ эфирныхъ маселъ и настоекъ различныхъ ароматическихъ веществъ.

Для приготовленія ликеровъ изъ маселъ нужно прежде всего приготовить спиртовой сиропъ, служащій основаніемъ ликеровъ. Для приготовленія спиртнаго сиропа, берется сиропъ бѣлый (сахаръ и вода) и смѣшивается въ нужномъ для этого дѣла количествѣ. Ликеры, какъ уже было говорено, раздѣляются на 3 сорта, т. е. кремовъ, высшихъ сортовъ, высокихъ и обыкновенныхъ.

1. Для высшихъ сортовъ ликеровъ.

| | |
|----------------------|--|
| Сахару | 35 фунт. |
| Воды | 17 бут. |
| Спирту 90% | 1 ведро и 4 бут. въ $\frac{1}{20}$ ч. в. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| 2. Сахару | 35 фунт. |
| Воды | 19 бут. |
| Спирту 90 ^o /о | 1 ведро и 4 бут. въ ¹ / ₂₀ ч. в. |

3. Для высокихъ ликеровъ.

| | |
|-------------------------------------|---|
| Сахару | 25 фунт. |
| Воды | 17 бут. въ ¹ / ₂₀ ч. ведра. |
| Спирту 90 ^o /о | 1 ведро и 3 бут. |

4. Для обыкновенныхъ ликеровъ.

| | |
|-------------------------------------|--|
| Сахару | 20 фунт. |
| Воды | 17 бут. въ ¹ / ₂₀ ч. ведра. |
| Спирту 90 ^o /о | 1 ведро и 2 бут. въ ¹ / ₂₀ ч. в. |

Нижеслѣдующіе ликеры всею особенно хороши.

1. Ангеликовый ликеръ.

| | |
|----------------------------------|---|
| Ангеликоваго масла | 2 золоти. |
| Лимоннаго | ¹ / ₈ золоти. |
| Коріандроваго | ¹ / ₈ золоти. |
| Коричневаго | ¹ / ₈ золоти. |
| Мускатнаго | 2 кап. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. въ ¹ / ₂₀ ч. в. |

2. Анизеть Мартиникъ.

| | |
|----------------------------------|---|
| Анисоваго масла | 2 золоти. |
| Укропнаго | ¹ / ₈ золоти. |
| Коричневаго | ¹ / ₈ золоти. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. въ ¹ / ₂₀ ч. в. |

3. Французскій анизеть.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Анисоваго масла | 4 золоти. |
| Коріандроваго | 1 золоти. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. |

4. Бергамотный ликеръ.

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| Бергамотнаго масла | 1 ¹ / ₄ зол. |
| Пероліеваго | ¹ / ₄ зол. |
| Розоваго | 5 кап. |
| Ванильной настойки | 2 ¹ / ₂ зол. |
| Спиртнаго сиропу | 19 бут. |

5. Дамскій букетъ.

| | |
|-----------------------------|---------|
| Гвоздичнаго масла | 12 кап. |
| Розоваго | 15 кап. |
| Коричневаго | 12 кап. |
| Спиртнаго сиропу | 19 бут. |

6. Кардамоновый ликеръ.

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Анисоваго масла | ¹ / ₂ золотн. |
| Кардамоноваго | ³ / ₄ золотн. |
| Ванилевой тинктуры | 2 ¹ / ₂ зол. |
| Спиртоваго ликера № 4-й | 19 бут. |

7. Кардинальскій ликеръ.

(По Римскому рецепту).

| | |
|--|-------------------------------------|
| Тинктуры амбре | 2 ¹ / ₂ зол. |
| (она приготавливается—1 часть амбре на 12 частей спирту). | |
| Лимоннаго масла | ¹ / ₂ золотн. |
| Мускатнаго | ¹ / ₄ золотн. |
| Гвоздичнаго | ¹ / ₄ золотн. |
| Коричневаго | ¹ / ₄ золотн. |
| Сиропу спиртнаго № 1-й | 19 бут. |

8. Ликеръ Кармелитовъ.

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Лимоннаго масла | ¹ / ₄ золотн. |
|---------------------------|-------------------------------------|

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| Коріандроваго | . 1/4 золотн. |
| Масла кубебы | . 10 кап. |
| Малинового | . 10 кап. |
| Померанцеваго | . 1/4 золотн. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. въ 1/20 ч. в. |

9. Коричневый ликеръ.

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| Пероліеваго масла | . 12 кап. |
| Коричневаго масла | . 2 золотн. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. въ 1/20 ч. в. |

10 Лимонный ликеръ.

| | |
|---|-------------|
| Лимоннаго масла (его раньше раство- ряють въ 20 золотн. спирта 90 ⁰ /о) | . 5 золотн. |
| Спиртнаго сиропу № 1 | . 19 бут. |

11. Мальтійскій лимонный ликеръ.

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Лимоннаго масла | . 1 золотн. |
| Коріандроваго | . 12 золотн. |
| Пероліеваго | . 5 золотн. |
| Апельсиннаго | . 30 золотн. |
| Ванильной тинктуры | . 1 1/2 зол. |
| Коричневой | . 1 1/2 зол. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | . 19 бут. |

12. Коріандровый ликеръ двойной.

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Лимоннаго масла | . 1 золотн. |
| Коріандроваго | . 2 1/2 зол. |
| Гвоздичнаго | . 12 кап. |
| Коричневаго | . 12 кап. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | . 19 бут. |

13. Ликеръ кюрассо простой.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Апельсиноваго масла | 1 золотн. |
| Померанцеваго | 2 золотн. |
| Гвоздичнаго | 12 кап. |
| Спиртнаго сирона № 1-й | 19 бут. |

14. Голландскій кюрассо.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Померанцеваго масла | 5 золотн. |
| Пероліеваго | 12 кап. |
| Коричневаго | 8 кап. |
| Спиртнаго сирону № 1-й | 19 бут. |

15. Капуцинскій ликеръ.

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| Анисоваго масла | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Укрошнаго | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Пероліеваго | 12 кап. |
| Мятнаго | 15 кап. |
| Коричневаго | 1 золотн. |
| Спиртнаго сирону | 19 бут. |

16. Женевръ Голландскій.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Кардамоноваго масла | 12 кап. |
| Можжевеловаго | 2 золотн. |
| Полыннаго | 2 золотн. |
| Кошьяку високаго | 1 бут. |
| Спиртнаго сирону № 1-й | 19 бут. |

17. Кюммелевый двойной.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Анисоваго масла | 2 золотн. |
| Кюммелеваго | 5 золотн. |
| Спиртнаго сирону № 1-й | 19 бут. |

18. Данцигскій доппель-кюммель.

| | |
|------------------------|---------------|
| Кардамоноваго масла | · 12 кап. |
| Коріандроваго | · 12 кап. |
| Укропнаго | · 12 кап. |
| Кюммелеваго | · 2 золоти. |
| Померанцеваго | · 1/2 золоти. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | · 19 бут. |

19. Далматскій мараскинъ.

| | |
|-------------------------|-------------|
| Горькоминдальнаго масла | · 2 золоти. |
| Нероліеваго | · 12 кап. |
| Розоваго | · 12 кап. |
| Коричневаго | · 15 кап. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | · 19 бут. |

20. Мятный ликеръ.

| | |
|---|-------------|
| Мятнаго масла (его растворяють въ рюмкѣ спирта 95 ⁰ /о) | · 6 золоти. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | · 19 бут. |

21. Орѣховый ликеръ.

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| Зеленыхъ лѣсныхъ орѣховъ | · 1 фунтъ. |
| Гвоздики | · 2 ¹ / ₂ зол. |
| Фіалковаго корня | · 2 ¹ / ₂ зол. |
| Корицы | · 1 золоти. |
| Спирту 90 ⁰ /о | · 1 ¹ / ₂ бут. |

Всѣ вещества настаиваютъ въ спиртѣ въ теченіи 14 дней, потомъ сцѣживаютъ, остатокъ прожимаютъ, смѣшиваютъ, отжатую жидкость со сцѣженной, все профильтровываютъ и разбавляютъ въ спиртномъ сиропѣ № 1-й—19 бутылокъ.

22. Розовый ликеръ.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Розоваго масла | 1 золотн. |
| Перолиеваго | 12 кап. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. |

23. Кремъ-де-ваниль.

| | |
|----------------------------------|----------------------|
| Ванильной настойки | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. |

24. Индійскій джинжеръ.

| | |
|----------------------------------|------------|
| Настойки амбры | 3 золотн. |
| Имбирной тинктуры | 1 фунтъ. |
| Перцовой | 10 золотн. |
| Мускатной | 2 кап. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. |

25. Шоколадный ликеръ.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Шоколадной тинктуры | 2 фунта. |
| Ванильной | 6 золотн. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. |

26. Розмариновый ликеръ.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Лимоннаго масла | 2 золотн. |
| Кориандроваго | 1 золотн. |
| Розмариноваго | 4 золотн. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. |

27. Мускатный кремъ.

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Мускатнаго масла | 2 золотн. |
| Ванильной тинктуры | 1 золотн. |
| Бензойной тинктуры | 1 золотн. |
| Спиртнаго сиропу № 1-й | 19 бут. |

28. Ликеръ парфюи-амуръ.

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Анисоваго масла | 1 золотн. |
| Розмаршноваго | 1 золотн. |
| Кардамоноваго | 1 золотн. |
| Лимоннаго | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Лавандуловаго | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Гвоздичнаго | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Померанцеваго | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Ромашковаго (Римской) | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Коричневаго | 5 золотн. |

Всеъ эти масла растворяють раньше въ $1\frac{1}{2}$ бут. 70⁰/₀ спирта, а потомъ вливають спиртнаго сироу № 1-й 19 бут.

29. Англійскій вермутовый ликеръ.

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Анисоваго масла | 2 золотн. |
| Полыннаго | 2 золотн. |
| Имбирной тинктуры | 1 золотн. |
| Спиртнаго сироу № 1-й | 19 бут. |

30. Ликеръ ростопчинъ.

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Анисоваго масла | 1 золотн. |
| Кардамоноваго | $\frac{1}{2}$ золотн. |
| Лимоннаго | 1 золотн. |
| Кориандроваго | 1 золотн. |
| Коричневаго | 1 золотн. |
| Спиртнаго сироу № 1-й | 19 бут. |

31. Бордосскій.

| | |
|---------------------------|---------|
| Анисоваго масла | 50 кап. |
| Бадьяноваго | 25 кап. |
| Коричневаго | 1 кап. |
| Перолиеваго | 1 кап. |

Растворить въ рюмкѣ спирту 90⁰/₀ и прибавить спиртнаго сироу 5 бутылокъ.

32. Мараскино.

| | | | | | | | |
|---------------------------------|---|----------|--------|-------------|--------|-------------|--------|
| Горькоминдального масла | 10 кап. | | | | | | |
| Расторить в рюмкѣ 90°/о спирту. | <table> <tr> <td>Розоваго</td> <td>4 кап.</td> </tr> <tr> <td>Коричневаго</td> <td>2 кап.</td> </tr> <tr> <td>Перолиеваго</td> <td>4 кап.</td> </tr> </table> | Розоваго | 4 кап. | Коричневаго | 2 кап. | Перолиеваго | 4 кап. |
| Розоваго | 4 кап. | | | | | | |
| Коричневаго | 2 кап. | | | | | | |
| Перолиеваго | 4 кап. | | | | | | |
| Спиртнаго сирону № 1-й | 5 бут. | | | | | | |

33. Ликеръ померанцевыхъ цвѣтовъ.

| | |
|------------------------|---------|
| Перолиеваго масла | 15 кап. |
| Спиртнаго сирону № 1-й | 5 бут. |

34. Розовый ликеръ.

| | |
|------------------------|--------|
| Розоваго масла | 8 кап. |
| Спиртнаго сирону № 1-й | 5 бут. |

Подкрасить краснымъ подцвѣтомъ до розовой окраски.

35 Ликеръ „вспоминаніе“.

| | |
|-------------------------|---------|
| Горькоминдального масла | 10 кап. |
| Перолиеваго | 2 кап. |
| Спиртнаго сирону № 1-й | 5 бут. |

Подкрасить сахарнымъ колеромъ до золотистаго цвѣта.

36. Данцигскій ликеръ.

| | |
|--------------------------|---------|
| Лимоннаго масла | 50 кап. |
| Мупкатныхъ цвѣтовъ масла | 5 кап. |
| Коричневаго | 2 кап. |
| Спиртнаго сирону № 1-й | 5 бут. |

Подкрасить сахарнымъ колеромъ.

37. Розоліо.

| | |
|----------------|--------|
| Розоваго масла | 2 кап. |
| Коричневаго | 2 кап. |

| | |
|----------------------------|--------|
| Лимоннаго | 2 кап. |
| Спиртнаго сирону | 5 бут. |

Подкрасить въ розовый цвѣтъ.

38. Швейцарскій полынный.

| | |
|----------------------------|---------|
| Полыннаго масла | 30 кап. |
| Анисоваго | 70 кап. |
| Бадьяноваго | 20 кап. |
| Укропнаго | 6 кап. |
| Спиртнаго сирону | 5 бут. |

Подкрасить сахарнымъ колеромъ.

39. Кофейный ликеръ.

| | |
|-------------------------|-------------|
| Кофе жженнаго | стол. ложк. |
|-------------------------|-------------|

Сдѣлать настой въ $\frac{1}{2}$ бутылки кипятку.

| | |
|---|----------------------|
| Водки въ 45 ⁰ / ₀ | 1 бут. |
| Сахару | $\frac{1}{2}$ фунта. |

40. Бенедиктинъ.

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Настойки ванильной | 2 лота. |
| > ароматной | 4 золотн. |
| > коричневой | 3 золотн. |
| > померанцевой корки | 2 золотн. |
| Лавровишнев. капель | 4 лота. |
| Розовой воды | 1 стак. |
| Малиновой эссенціи | 15 кап. |
| Уксуснаго эфиру | 24 кап. |
| Спиртнаго сирону | 5 бут. |

41. Бенедиктинъ (посредствомъ настаиванія).

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Ванили (изрѣзать) | 80 грань. |
| Корицы | 1 золотн. |
| Кардамону | 6 грань. |

| | |
|--|-----------|
| Гвоздики | 6 гранъ. |
| Калгану | 6 гранъ. |
| Имбирю | 6 гранъ. |
| Сухой верхней кожицы анельсиновъ | 25 гранъ. |
| Уксуснаго эфиру | 24 кап. |
| Розовой воды | 1 стак. |
| Малиновой эссенціи | 15 кап. |
| Лавровишневыхъ канель | 4 лота. |
| Спиртнаго сироу (изъ 70 ⁰ /о) | 5 бут. |

Все сухія вещества настоять на 70⁰/о спиртъ въ количествѣ $\frac{1}{2}$ стакана, слить и налить другой разъ спирту $\frac{1}{4}$ стакана. Послѣ, смѣшавши, все вмѣстѣ процѣдить.

42. Пикантный.

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Фіалковаго корня | 18 золотн. |
| Корицы | 12 золотн. |
| Тминнаго сѣмени | 5 золотн. |
| Кардамону | 2 $\frac{1}{2}$ зол. |

Истолочь мелко ложку столовую на 1 $\frac{1}{2}$ бутылки водки 45⁰/о, послѣ прибавить сахару 1 фунтъ.

43. Шартрезъ.

Ликеръ этотъ бываетъ бѣлый, желтый и зеленый. Его безъ приспособленій невозможно приготовить, такъ какъ его готовятъ монахи въ монастырѣ «Шартрезъ». Въ домашнемъ быту, чтобы сдѣлать похожимъ на настоящій ликеръ «Шартрезъ», нужно брать самый лучший, чистый спиртъ и сдѣлать помощью настаиванія. Изъ эфирныхъ маселъ ликеръ далеко не похожъ на тотъ, который готовится по прилагаемымъ здѣсь рецептамъ. Это какое-то слабое подражаніе, дающее дѣйствительно ликеръ недурный по вкусу, но называться «Шартрезъ» не можетъ. Не помѣщаю этихъ 3-хъ рецептовъ, потому что выборъ и безъ пропущенныхъ довольно великъ.

Все́ данныя вещества для настоя, взвѣсивши, мелко истолочь, насыпать въ сосудъ (въ бутылку), въ которомъ настаиваются мѣсяць. Нѣсколько разъ въ день нужно взбалтывать, держа все время въ тепломъ мѣстѣ (на печкѣ) и чѣмъ теплѣе, тѣмъ лучше. Посуда должна быть хорошо закупорена и завязана бычачьимъ пузыремъ или растительнымъ пергаментомъ. По истеченіи мѣсяца слить и процѣдить. Для настоя брать спирту не ниже 90⁰/₀, лучше 95⁰/₀, приготовить сиропъ изъ 4 фунтовъ сахару рафинаду и 6 стабановъ воды; сиропъ этотъ прибавить къ процѣженному настою, разлить въ бутылки, закупорить и положить на 2 мѣсяца, а потомъ уже употреблять.

И.

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|---|-------------|
| Ангеликоваго корня | · | · | · | · | 20 грань. |
| Ангеликовыхъ сѣмянъ | · | · | · | · | 2 золоти. |
| Цвѣтовъ аришки | · | · | · | · | 16 грань. |
| Кардамона | · | · | · | · | 16 грань. |
| Кориандровыхъ сѣмянъ | · | · | · | · | 4 з. 13 гр. |
| Мелиссовой травы | · | · | · | · | 7 з. 55 гр. |
| Гвоздики | · | · | · | · | 16 грань. |
| Полыни | · | · | · | · | 2 золоти. |
| Иссоповой травы | · | · | · | · | 2 золоти. |
| Корицы | · | · | · | · | 16 грань. |
| Спирту 95 ⁰ / ₀ | · | · | · | · | 2 штофа. |

II.

| | | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|---------------------------------------|
| Алое | · | · | · | · | 80 грань. |
| Ангеликовыхъ сѣмянъ | · | · | · | · | 6 з. 38 гр. |
| Ангеликоваго корня | · | · | · | · | 6 з. 38 гр. |
| Цвѣтовъ аришки | · | · | · | · | 54 грана. |
| Кардамона | · | · | · | · | 1 ¹ / ₂ золот. |
| Цейлонской корицы | · | · | · | · | 54 грана. |
| Кориандровыхъ сѣмянъ | · | · | · | · | ³ / ₄ ф 2 л 2 з |

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Мелиссовой травы | 4 л 1340 гр |
| Гвоздики | 54 грама. |
| Иссопа | 7 ¹ / ₂ золот. |
| Спирту 95 ⁰ / ₀ | 2 штофа. |

Въ остальномъ поступить такъ же.

44. Доппель кюммель.

| | |
|---|-----------|
| Спирту 90 ⁰ / ₀ стакановъ чайныхъ | 4 стаган. |
| Сахару | 1 фунтъ. |

Растворить въ 2-хъ стаканахъ воды.

Въ спиртѣ растворить:

| | |
|-----------------|------------|
| Лимоннаго масла | 10 капель. |
| Тминнаго масла | 15 капель. |

Къ общей смѣси прибавить:

| | |
|--------------------|--|
| Лавровишневой воды | 1 драхму |
| Розовой воды | ¹ / ₄ фун. (6 стол. лож.). |

Крѣпость его около 55⁰/₀.

Для кюммеля не двойного нужно брать спиртъ въ 80 — 75⁰/₀.



ОТДѢЛЪ ДЕСЯТЫИ.

Приготовленіе крѣпкихъ напитковъ помощью эссенцій.

Главнымъ матеріаломъ для приготовленія крѣпкихъ напитковъ помощью эссенцій служатъ эссенціи, спиртъ и вода. Въ некоторыхъ случаяхъ въ составъ водокъ входятъ и другіе матеріалы.

Способъ приготовленія слѣдующій: эссенціи смѣшиваютъ тщательно со спиртомъ, прибавляютъ затѣмъ другія составныя части, а подъ конецъ прибавляютъ требуемое количество

воды. Если водка должна сейчасъ идти къ употребленію, и она не получилась совершенно свѣтлой, то ее фильтруютъ чрезъ бумагу, войлокъ, вату или же освѣтляютъ по способамъ вышеуказаннымъ. Водки можно готовить очень просто: взять 10—15 капель эссенціи на 1 бутылку очищенной водки (въ 40⁰/о), подкрасить, если нужно, и водка готова.

Спиртъ удобенъ въ томъ отношеніи, что его можно разжижать до такой крѣпости, какая нужна для даннаго случая, согласно таблицѣ (въ концѣ книги), такъ какъ многіе изъ наитковъ имѣютъ различную крѣпость.

Воду употреблять прокипяченную холодную самоварную. Такъ какъ въ домашнемъ быту не придется готовить въ большомъ количествѣ, то расчетъ выведенъ объемами, принимаемая любую мѣрку.

Хотя эти прописи и помѣщаются для приготовленія на-скоро, но наитки эти никогда не могутъ имѣть тѣхъ качествъ, какія пріобрѣтаются помощью настаиванія или ихъ соковъ.

Прописи спеціальныхъ водокъ.

1. Абсентъ.

| | |
|---------------------------|-----------|
| Эссенціи полынной | 1 рюм.*). |
| Спирту 90 ⁰ /о | 20 рюм. |
| Воды | 14 рюм. |

Окрасить въ зеленый цвѣтъ индиговымъ экстрактомъ и сахарнымъ подцвѣтомъ.

2. Алламъ (Рижскій бальзамъ).

| | |
|---------------------------|-----------|
| Эссенціи алламъ | 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 72 рюмки. |
| Сахарнаго сироу | 36 рюм. |
| Воды | 30 рюм. |

*.) За 1 рюмку считается 1 унція или 8 драхмъ (мѣрово).

ЦВѢТЬ БѢЛЫЙ.

3. Бунскампъ.

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Эссенціи бунскампъ | 1 рюм. |
| Спирту | 41 рюм. |
| Воды | 41 рюм. |
| Араку хорошаго | $\frac{3}{4}$ рюм. |
| Вина малаги | 1 рюм. |

4. Вишневка двойная.

| | |
|-----------------------------|---------|
| Эссенціи вишневой | 1 рюм. |
| Спирту | 45 рюм. |
| Вишневаго соку | 18 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 6 рюм. |
| Воды | 54 рюм. |

Цвѣтъ получается отъ соку.

5. Вишневка швейцарская.

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Эссенціи киршвассеръ | $1\frac{1}{4}$ рюм. |
| Фіалковой | 30 кап. |
| Спирту 90% | 40 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 11 рюм. |
| Воды | 43 рюм. |

6. Гамбургская горькая.

| | |
|--|---------|
| Эссенціи гамбургской горькой | 2 рюм. |
| Спирту | 42 рюм. |
| Вишневаго соку | 5 рюм. |
| Араку | 2 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 8 рюм. |
| Воды | 42 рюм. |

7. Гамбургскія капли.

| | |
|--|--------------------|
| Эссенціи гамбургской капли | 2 рюм. |
| Сиропу отъ варки 15 ч. сахара, 1 ч. меда и 29 ч. воды | 38 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 45 рюм. |
| Вишневаго соку | 10 рюм. |
| Малиноваго соку | 5 рюм. |
| Рому Ямайскаго | $\frac{1}{2}$ рюм. |

8. Голландская горькая.

| | |
|---|---------|
| Эссенціи Голландской горькой | 3 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 45 рюм. |
| Копьяку | 6 рюм. |
| Воды—цвѣтъ сахарный колеръ | 46 рюм. |

9. Англійская горькая I.

| | |
|---|--------------------|
| Эссенціи англійской горькой I | $\frac{1}{2}$ рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 23 рюм. |
| Воды—цвѣтъ сахарный колеръ | 27 рюм. |

10. Англійская горькая II.

| | |
|--|--------------------|
| Эссенціи англійской горькой II | $\frac{1}{2}$ рюм. |
| Спирту | 20 рюм. |
| Воды | 30 рюм. |
| Цвѣтъ сахарный колеръ. | |

11. Горькая Швейцарская Альпійскихъ травъ.

| | |
|--|---------|
| Эссенціи альпійскихъ травъ Швейцарской | 6 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | 45 рюм. |
| Сахарнаго сиропу | 1 рюм. |
| Воды | 42 рюм. |

Цвѣтъ сахарный колеръ съ прибавленіемъ немного индиговаго экстракту.

12. Данцигская горькая.

| | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| Эссенции Данцигской горькой | 2 ¹ / ₂ рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | 50 рюм. |
| Воды | 48 рюм. |

Цвѣтъ сахарный колеръ.

13. Данцигскія капли.

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Данцигской эссенции | 1 ¹ / ₄ рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | 16 рюм. |
| Воды | 18 рюм. |

Цвѣтъ сахарный ликеръ.

14. Доппель кюммель.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Эссенции допшель кюммель | 1 рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | 43 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 7 рюм. |
| Воды | 51 рюм. |

Цвѣтъ бѣлый.

15. Желудочная горькая.

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Эссенции желудочной горькой | 3 рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | 36 рюм. |
| Араку хорошаго | ¹ / ₂ рюм. |
| Сахарнаго сироу | 2 рюм. |
| Воды | 60 рюм. |

Цвѣтъ окрашенъ въ темный цвѣтъ сахарнымъ колеромъ.

16. Желудочная горькая бреславская.

| | |
|--|---------|
| Эссенции бреславской горькой | 1 рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | 13 рюм. |
| Воды | 19 рюм. |

Цвѣтъ сахарный колеръ.

17. Желудочная капли.

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Эссенция желудочной горькой | 1 1/2 рюм. |
| Спирту 90% | 15 рюм. |
| Воды | 17 рюм. |
| Цвѣтъ сахарный колеръ. | |

18. Желудочная травяная.

| | |
|--|---------|
| Эссенция желудочной травяной | 1 рюм. |
| Спирту 90% | 14 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 12 рюм. |
| Воды | 7 рюм. |
| Цвѣтъ сахарный колеръ. | |

19. Желудочный эликсиръ.

| | |
|---|---------|
| Эссенция желудочнаго эликсира | 1 рюм. |
| Спирту 90% | 14 рюм. |
| Воды | 19 рюм. |
| Цвѣтъ сахарный колеръ. | |

20. Имбирная двойная.

| | |
|-----------------------------|------------|
| Эссенция имбирной | 1 1/2 рюм. |
| Спирту 90% | 43 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 10 рюм. |
| Воды | 46 рюм. |
| Цвѣтъ сахарный колеръ. | |

21. Испанская горькая двойная.

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Эссенция испанской горькой | 1 1/2 рюм. |
| Спирту 90% | 42 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 6 рюм. |
| Воды | 50 рюм. |

Цвѣтъ сахарный колеръ.

Иногда готовятъ испанскую горькую безъ сироу.

22. Капли доктора Мампа.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Эссенция доктора Мампа | 4 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 25 рюм. |
| Воды | 21 рюм. |

Цвѣтъ сахарный колеръ.

23. Карлсбадская горькая.

| | |
|---|---------|
| Эссенция карлсбадской горькой | 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 20 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 29 рюм. |

Цвѣтъ даетъ эссенція.

24. Киршвассеръ.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Эссенция киршвассера | 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 24 рюм. |
| Воды | 25 рюм. |

Цвѣтъ бѣлый.

25. Коричневая двойная.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Эссенция коричневой | 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 42 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 6 рюм. |
| Воды | 52 рюм. |

Цвѣтъ сахарный колеръ.

26. Корнь голландскій двойной.

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| Эссенция корнь голландскій | $\frac{1}{3}$ рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | $47\frac{1}{2}$ рюм. |
| Сахарнаго сироу | $\frac{1}{2}$ рюм. |
| Уксуснаго эфиру | $\frac{1}{10}$ рюм. |
| Воды | 52 рюм. |

Цвѣтъ бѣлый.

27. Корнь Нордгаузенскій.

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Эссенціи корнь | · 1/4 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | · 48 рюм. |
| Воды | · 53 рюм. |

Цвѣтъ—сахарный сиропъ.

28. Королевская горькая.

| | |
|--|--------------------------------------|
| Эссенціи королевской горькой | · 1 ³ / ₄ рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | · 50 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 12 рюм. |
| Воды | · 38 рюм. |

Окрасить въ красный цвѣтъ кошенилевымъ экстрактомъ.

29. Лавендовая.

| | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Эссенціи лавендовой | · 1/10 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | · 6 ¹ / ₂ рюм. |
| Воды | · 3 ¹ / ₂ рюм. |

Цвѣтъ—сахарный колеръ.

Эта водка употребляется большею частью какъ туалетная вода.

30. Лимонная двойная.

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Эссенціи лимонной | · 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | · 42 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 6 рюм. |
| Воды | · 52 рюм. |

Окрасить въ желтый цвѣтъ.

31. Малиновая двойная.

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Эссенціи малиновой | · 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | · 18 рюм. |
| Вишневаго соку | · 12 рюм. |

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Сахарнаго сироу | · 7 ¹ / ₂ рюм. |
| Воды | · 62 рюм. |

Цвѣтъ дасть вишневый сокъ.

32. Можжевеловая (Джинь).

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Эссенціи можжевеловой | · 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 55 рюм. |
| Воды | · 45 рюм. |

Не подкрашиваютъ.

33. Мятная двойная.

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Эссенціи мятной | · 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 42 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 6 рюм. |
| Воды | · 52 рюм. |

Не подкрашиваютъ.

34. Персиковая двойная.

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Эссенціи персиковой | · 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 42 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 6 рюм. |
| Воды | · 52 рюм. |

Не подкрашиваютъ.

35. Померанцевая двойная.

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Эссенціи померанцевой | · 1 ¹ / ₂ рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 42 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 6 рюм. |
| Воды | · 52 рюм. |

Цвѣтъ—сахарный колеръ.

36. Розовая.

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| Эссенціи розовой | · 1 ¹ / ₄ рюм. |
| » охотничьей | · ¹ / ₂ рюм. |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Спирту 90 ⁰ /о | · 50 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 12 рюм. |
| Воды | · 38 рюм. |

Окрашиваютъ въ розовый цвѣтъ карминомъ.

37. Сельдерейная.

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Эссенціи сельдерейной | · 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | · 42 рюм. |
| Воды | · 52 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 6 рюм. |

Не подкрашиваютъ.

38. Слибовичъ.

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Эссенціи слибовичъ | · 1 рюм. |
| Спирту 95 ⁰ /о | · 50 рюм. |
| Воды | · 49 рюм. |

Не подкрашиваютъ.

39. Французская водка.

| | |
|--|----------------------|
| Эссенціи французской водки | · $\frac{3}{4}$ рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | · 52 рюм. |
| Бѣлаго винограднаго вина | · 2 рюм. |
| Араку хорошаго | · $\frac{1}{4}$ рюм. |
| Сироу отъ варки 1 $\frac{1}{2}$ леденца и 2 ч. воды | · 3 рюм. |
| Воды | · 42 рюм. |

Не подкрашиваютъ.

40. Хинная (Китайская горькая).

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Эссенціи китайской горькой | · 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | · 50 рюм. |

| | |
|---------------------------|---------|
| Сахарнаго сироу | 12 рюм. |
| Воды | 38 рюм. |

Окрашиваютъ въ красный цвѣтъ кошенилевымъ экстрактомъ.

41. Штеттингская горькая двойная.

| | |
|---|------------|
| Эссенціи штеттингской горькой | 1 1/2 рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | 42 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 6 рюм. |
| Воды | 51 рюм. |

Цвѣтъ—сахарный колеръ.

Приготовленіе искусственнаго рому и коньяку.

Приготовленный ромъ нужно выдержать 3—4 мѣсяца; для приготовленія его нужно употреблять самый чистѣйшій спиртъ и ромовую ароматическую эссенцію; отъ выдержки ромъ улучшается; лучше если при приготовленіи искусственнаго рома прибавляется часть настоя. Все сорта низшихъ цѣнъ есть только поддѣлки. Настоящій ромъ очень дорогъ.

Р о м ъ I.

| | |
|--|---------|
| Эссенціи ромовой ароматической | 1 рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | 74 рюм. |
| Воды | 26 рюм. |

Цвѣтъ—сахарный колеръ.

Р о м ъ II.

| | |
|--|----------|
| Эссенціи ромовой ароматической | 1 рюм. |
| » ванилевой | 1/4 рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | 74 рюм. |
| Воды | 26 рюм. |

Цвѣтъ—сахарный колеръ.

Р о м ъ III.

| | |
|--|------------------------------------|
| Эссенціи ромовой ароматической | 1 лотъ. |
| Спирту 90 ^o /o | 2 бут. |
| Столоваго винограднаго вина | 1 ¹ / ₂ бут. |
| Сахару | 4 лота. |
| Воды | 1 стак. |

Сахаръ нужно при нагреваніи растворить въ водѣ и, остудивши, прибавить къ смѣси. Не подкрашиваютъ.

Коньякъ такъ же готовится, какъ и ромъ, но только улучшается, когда будетъ выдержанъ не менѣе 4-хъ мѣсяцевъ.

К о н ѣ я к ъ I.

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Эссенціи коньяковой | 1 ¹ / ₂ лота. |
| Сиропу 90 ^o /o | 1 штофъ. |
| Бураго леденцу | 2 ¹ / ₂ лота. |
| Воды | ¹ / ₂ бут. |

Цвѣтъ—сахарный колеръ.

К о н ѣ я к ъ II.

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Эссенціи коньяковой | 1 лотъ. |
| > малаги | 1 золотн. |
| Спирту 90 ^o /o | ¹ / ₂ штофа. |
| Вина бѣлаго винограднаго | ¹ / ₂ бут. |
| Воды | ¹ / ₂ бут. |

Цвѣтъ—сахарный колеръ.

Вина, приготовленныя помощью эссенцій.

Смѣшать эссенцію съ винограднымъ виномъ, согласно указанію каждаго рецепта, держать въ погребѣ 2 мѣсяца. Если держать смѣсь вина съ эссенціею въ комнатной температурѣ, то вино будетъ готово чрезъ 2—3 недѣли. Процѣдить чрезъ бѣлую промытую фланель или—цѣдильную бумагу,

предварительно промытую теплою водою и послѣ на воронкѣ вышеуказанную. Вина улучшаются отъ выдержки въ *сухомъ* подвалѣ. Бѣлая вина въ бутылкахъ должны лежать, а вина красныя—должны стоять. Для фабрикаціи вина нужно покупать только бѣлое и красное вина отъ надежныхъ фирмъ или прямо выписывать изъ складовъ на мѣстѣ производства ихъ. Какъ на лучшую фирму можно указать адресъ: г. Ялта (Таврической губ.), Бульварная улица, складъ вина «Удѣльнаго Вѣдомства». Обильный выборъ эссенцій въ лабораторіи технолога А. К. Визенталя въ С.-Петербурѣ, 5-я рота Измайловскаго полка, д. № 9-й.

Вина эти, разумѣется, не могутъ сравняться по достоинству съ натуральными, но, если не лучше, то никакъ ужь не хуже тѣхъ винъ, которыми угощается большинство потребителей ихъ. Получивъ транспортъ вина (въ бочкѣ), дать ему отстояться 2—3 дня и одновременно перелить въ бутылки. Въ бочкѣ можетъ сохраняться тогда, когда бочка наполнена доверху.

1. Бордо.

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Эссенціи Бордо | $\frac{1}{4}$ фунта. |
| Краснаго вина | $\frac{1}{4}$ ведра. |

2. Бургондское.

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Эссенціи Бургондской | $2\frac{3}{4}$ фун. |
| Бѣлаго винограднаго вина | 2 бут. |
| Краснаго винограднаго вина | 18 бут. |

3. Мадера.

| | |
|---------------------------|---|
| Эссенціи мадеры | отъ $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фун. |
| (смотря по качеству ея). | |
| Бѣлаго вина | 1 ведро. |

4. Малага.

| | |
|---------------------------|----------|
| Эссенціи малаги | 3 фунта. |
| Краснаго вина | 1 ведро. |

5. Марсала.

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Эссенціи марсалы | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Бѣлаго вина | 1 ведро. |

6. Медокъ.

| | |
|---------------------------|----------|
| Эссенціи медокъ | 1 фунтъ. |
| Краснаго вина | 1 ведро. |

7. Портвейнъ бѣлый.

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Эссенціи бѣлаго вина | $1\frac{1}{4}$ фун. |
| Бѣлаго вина | 1 ведро. |

8. Портвейнъ красный.

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| Эссенціи портвейнъ красный | $1\frac{1}{4}$ фун. |
| Бѣлаго вина | $3\frac{1}{3}$ бут. |
| Краснаго вина | $12\frac{2}{3}$ бут. |

9. Сантуринское.

| | |
|----------------------------------|----------------------|
| Эссенціи сантуринскаго | $\frac{3}{4}$ фунта. |
| Бѣлаго вина | 1 ведро. |

10. Токайское.

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Эссенціи токайскаго | $3\frac{1}{2}$ фун. |
| Бѣлаго вина | 1 ведро. |

11. Хересь.

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Эссенціи хересь | $1\frac{1}{2}$ фун. |
| Бѣлаго вина | 1 ведро. |

12. Бишофъ.

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Эссенціи бишофъ | 20 лот. |
| Краснаго вина | 1 ведро. |
| Спирту 92 ^o /o | 3 штофа. |
| Сахарнаго сиропа | 20 фун. |

13. Майтранкъ.

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Эссенціи майтранкъ | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Спирту 92 ^o /o | 2 бут. |
| Сахару | 4 фун. |
| Бълаго вина | 1 ведро. |
| Воды прокипяченной | 6 бут. |

14. Мускатъ-Люнель I.

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Эссенціи Мускатъ-Люнель | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Бълаго вина | 1 ведро. |
| Спирту 92 ^o /o | 2 $\frac{1}{2}$ бут. |
| Настоящаго рому | $\frac{1}{2}$ бут. |
| Изюму | 1 $\frac{1}{2}$ фун. |
| Сахару | 3 фунта. |
| Воды | 9 бут. |

Въ сосудѣ смѣшиваютъ эссенцію со спиртомъ; сахаръ растворяютъ въ водѣ при легкомъ нагрѣваніи и прибавляютъ къ предыдущей; туда же приливаютъ вино и ромъ. Изюмъ изрѣзываютъ на части и варятъ нѣкоторое время въ водѣ; жидкость сливаютъ, отжимаютъ сокъ и полученный отваръ прибавляютъ къ предыдущей смѣси жидкостей и хорошо размѣшиваютъ.

15. Мускатъ-Люнель II.

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Эссенціи Мускатъ-Люнель | $\frac{1}{2}$ фунта. |
| Бълаго вина | 1 ведро. |
| Спирту 92 ^o /o | 3 бут. |

| | |
|------------------------------|--------------|
| Настоящаго кошьяку | . 1/4 бут. |
| Сахару | . 5 фун. |
| Воды | . 1/2 ведра. |

Поступить по предыдущему.

16. Мускатъ-Люнель III.

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Эссенціи Мускатъ-Люнель | . 1/4 фунта. |
| Бѣлаго вина | . 1 ведро. |
| Спирту 92°/о | . 3 бут. |
| Сахарнаго сироцу | . 4 бут. |

17. Мускатъ-Люнель IV.

(Безъ вина).

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Эссенціи Мускатъ-Люнель | . 1/4 фунта. |
| Спирту 92°/о | . 1 ведро. |
| Винокаменной кислоты | . 3 лота. |
| Сахарнаго сироцу (3/4 воды) | . 4 бут. |

Винокаменную кислоту растворяютъ въ теплой водѣ и прибавляютъ къ смѣси спирта съ эссенціей.

18. Мускатъ-Фронтиньо.

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Эссенціи Мускатъ-Фронтиньо | . 2 ³ / ₄ фун. |
| Бѣлаго вина | . 1 ведро. |

Ликеры, приготовленные помощью эссенцій.

Эссенцію смѣшиваютъ со спиртомъ, послѣ смѣшенія прибавляютъ остальное.

1. Абрикосовый

| | |
|--------------------------------|------------|
| Эссенціи абрикосовой | . 1 рюм. |
| Спиртоваго сироцу | . 100 рюм. |

Краска: кашенилевою пастойкою въ розовый цвѣтъ.

2. Ананасный.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Эссенции ананасной | 10 кап. |
| » розовой | 10 кап. |
| » ванилевой | 15 кап. |
| Спирту 90 ^o /o | 24 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 18 рюм. |
| Воды | 16 рюм. |

3. Апельсиновый.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Эссенции апельсиновой | 90 кап. |
| Спирту 90 ^o /o | 41 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 40 рюм. |

4. Бенедиктинъ.

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Эссенции Бенедиктинъ | 1 ¹ / ₂ зол. |
| » коньяковой | 30 кап. |
| Спирту 90 ^o /o | 18 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 1 бут. |
| Портвейна | 1 рюм. |

Цвѣтъ—сахарный колеръ.

5. Бишофъ.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Эссенции Бишофъ | 1 рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | 33 рюм. |
| Коньяка | 9 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 40 рюм. |
| Воды | 18 рюм. |

Подкрасить краснымъ виномъ.

6. Бреславскій горькій.

| | |
|--|-------------------------------------|
| Эссенции Бреславской горькой | 1 ¹ / ₃ лота. |
| Спирту 90 ^o /o | 1 бут. |

| | |
|---------------------------|---------|
| Сахарнаго сироу | 2 стак. |
| Воды | 2 стак. |
| Цвѣтъ—сахарный колеръ. | |

7. Ванилевый.

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Эссенціи ванилевой | $\frac{3}{4}$ рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 36 рюм. |
| Сироу | 36 рюм. |
| Воды | 18 рюм. |
| Цвѣтъ—сахарный колеръ. | |

8. Ромовый.

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Эссенціи ромовой | 1 $\frac{1}{2}$ рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 68 рюм. |
| Сироу | 58 рюм. |
| Цвѣтъ—сахарный колеръ. | |

9. Желудочный травяной.

| | |
|--|---------|
| Эссенціи желудочный травяной | 1 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 15 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 12 рюм. |
| Воды | 7 рюм. |
| Цвѣтъ—сахарный колеръ. | |

10. Имбирный.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Эссенціи имбирной | 2 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ /о | 40 рюм. |
| Сахарнаго сироу | 56 рюм. |
| Цвѣтъ—сахарный колеръ. | |

11. Карлсбадскій горькій.

| | |
|---|--------------------|
| Эссенціи карлсбадской горькой | $\frac{1}{3}$ рюм. |
|---|--------------------|

| | |
|---|-----------|
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 14 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 8 рюм. |
| Воды | · 16 рюм. |

12. Крамбамбули.

| | |
|---|--------------|
| Эссенціи крамбамбули | · 1/2 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 15 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 13 рюм. |
| Воды | · 7 1/2 рюм. |

13. Кюрасо.

| | |
|---|--------------|
| Эссенціи кюрасо | · 3 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 42 рюм. |
| Вина малаги | · 1 1/2 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 55 рюм. |

14. Лимонный.

| | |
|---|------------|
| Эссенціи лимонной | · 1/2 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 13 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 14 рюм. |
| Воды | · 7 рюм. |

Цвѣтъ—сахарный колеръ.

15. Польскій горькій.

| | |
|---|------------|
| Эссенціи польской горькой | · 1/2 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 15 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 12 рюм. |
| Воды | · 7 рюм. |

16. Померанцевый.

| | |
|---|------------|
| Эссенціи померанцевой | · 1/2 рюм. |
| Спирту 90 ⁰ / ₀ | · 12 рюм. |

| | |
|---------------------------|-----------|
| Сахарнаго сироу | · 13 рюм. |
| Воды | · 7 рюм. |
| Цвѣтъ—сахарный колеръ. | |

17. Тминный.

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Эссенціи тминой | · $\frac{1}{3}$ рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | · 13 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 14 рюм. |
| Воды | · 7 рюм. |

18. Шартрезъ.

| | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Эссенціи шартрезъ | · $\frac{1}{4}$ рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | · 12 $\frac{1}{2}$ рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 15 рюм. |
| Воды | · 6 рюм. |

19. Шоколадный.

| | |
|-------------------------------------|------------------------|
| Эссенціи шоколадной | · $\frac{1}{2}$ рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | · 3 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 6 $\frac{1}{2}$ рюм. |

20. Царя Мараскино.

| | |
|-------------------------------------|------------------------|
| Эссенціи царя Мараскино | · $\frac{1}{2}$ рюм. |
| Киршвассеръ | · 2 $\frac{1}{2}$ рюм. |
| Спирту 90 ^o /o | · 11 рюм. |
| Сахарнаго сироу | · 20 рюм. |
| Цвѣтъ бѣлый. | |

Яблочный сидръ.

Вино можно готовить изъ разныхъ плодовъ. Вино, приготовленное изъ яблочнаго соку, называется яблочнымъ виномъ или сидромъ. Для приготовления вина выбираютъ позд-

ніе осенніе сорта хорошаго качества яблокъ и именно тѣ изъ нихъ, которыя имѣютъ много соку: опортъ, рамбуръ красный, кардиналь лифляндскій, кардиналь красный, большой могуль, великанъ двухфунтовый, англійскій рамбуръ, молдавское княжеское и другіе. Плоды сваливаютъ въ кучи, гдѣ они остаются дней 8, пока начнется броженіе и не допускать до плѣсени. Послѣ 8 дней перебрать и выбросить испортившіеся, ибо одно испортившееся яблоко можетъ испортить весь сокъ. Полужидкую массу оставляютъ въ кадкѣ на сутки, а потомъ выжимаютъ изъ массы сокъ пресомъ. Къ соку можно прибавить нѣсколько сахара или меду, отъ чего вино получится крѣпче. Сахару нужно прибавить около $\frac{1}{4}$ фунта на $2\frac{1}{2}$ штофа соку (5 бутылокъ). Этимъ выжатымъ сокомъ наполняютъ бочки, которыя ставятъ въ погребъ до окончанія броженія, пока вино не сдѣлается свѣтлымъ. Послѣ въ бочки можно прилить нѣсколько простого вина и перелить вино въ меньшіе боченки или бутылки.

Изъ яблокъ и грушъ приготовляютъ также превосходный и крѣпкій уксусъ слѣдующимъ образомъ: къ размятой массѣ яблокъ прибавляютъ половинное количество воды, потомъ выжимаютъ эту смѣсь подъ пресомъ и полученную жидкость вливаютъ въ кадку. Всѣ нечистоты и дрожжи снимаютъ и когда начнется броженіе, т. е. когда перестанутъ на поверхности появляться дрожжи, вливаютъ жидкость въ боченокъ, который ставятъ въ теплой комнатѣ, покрывая втулку боченка холстомъ. Мѣсяца черезъ два уксусъ готовъ и такъ крѣпокъ, что его нельзя употреблять безъ прибавленія воды. Изъ выжимокъ отъ приготовленія сироба и вина тоже получается уксусъ. Уксусъ также дѣлается изъ полугнилыхъ или замерзшихъ плодовъ.

Приготовленіе вина изъ свѣжихъ ягодъ.

Изъ всѣхъ сортовъ ягодъ, особенно изъ смородины, приготовляется отличное вино. Совершенно зрѣлыя ягоды раздав-

ливаютъ въ деревянныхъ или въ каменныхъ ступкахъ. Для малыхъ количествъ можно раздавить руками или въ горнищѣ—ложкою. Посуды оловянной или полуженной оловомъ, а также сосудовъ чугунныхъ и желѣзныхъ не употребляютъ. Въ такомъ только случаѣ можно, если сосуды эти плотно покрыты глазурью (эмалью). Отъ олова, ровно же и жести, покрытой оловомъ, все соки окрашенные получаютъ фиолетово-грязный оттѣнокъ. Отъ желѣза и чугуна получаютъ грязновато-черный оттѣнокъ (окрашивание это не моментально происходитъ). Раздавленную массу оставляютъ на сутки въ сосудахъ, чтобы она нѣсколько перешла въ броженіе и тѣмъ легче можно было бы ее выжать, потомъ массу выжимаютъ подъ прессомъ и полученный сокъ смѣшиваютъ съ сахаромъ, котораго на ведро смородиноваго соку берется 4 фунта, а для прочихъ ягодъ—2 фунта сахару, растворяя его въ части того же сока, отдѣльно взятаго. Жидкость сливаютъ въ боченки или въ большія бутылки и ставятъ въ тепломъ мѣстѣ при температурѣ 12—15 градусоѡ Реомюра, соблюдая, чтобы посуда была всегда полна доверху, для чего ихъ постоянно дополняютъ сокомъ, котораго нарочно оставляютъ въ отдѣльной бутылкѣ. Въ случаѣ неимѣнія соку ягоднаго можно долить растворомъ сахара въ водѣ. Черезъ нѣсколько дней начинается броженіе и продолжается недѣль 6, смотря по большей или меньшей теплотѣ. Когда жидкость дѣлается совершенно свѣтлою, тогда процѣживаютъ ее, разливаютъ въ бутылки, прибавляя на каждую бутылку по одной рюмкѣ вина изъ винограднаго соку (лучше бургондскаго), закупориваютъ пробками, размоченными въ водѣ; засмаливаютъ и сохраняютъ въ погребѣ. Чѣмъ дольше вино лежитъ въ погребѣ, тѣмъ оно дѣлается лучше, но можетъ быть употребляемо уже черезъ 6 мѣсяцевъ. Хорошее вино получается изъ смѣси крыжовника и смородины съ небольшимъ количествомъ малины.

Изъ ягодъ, какъ и изъ яблокъ и грушъ, получается очень хороший уксусъ. Штофъ ягодъ раздавленныхъ наливаютъ

2-мя штофами хорошаго уксуса, ставятъ смѣсь на 5 дней въ умѣренную температуру (12—15°) процѣживаютъ, сохраняютъ въ бутылкахъ до употребленія.



ПРИБАВЛЕНІЕ.

Наливка райскихъ яблочекъ.

Райскія красныя яблочки, величиною не больше вишни, совершенно созрѣвшія и мягкія, насыпать въ сосудъ до верху, налить водку въ 40°/о и дать настояться въ продолженіи мѣсяца. Такимъ образомъ получается очень хорошій напитокъ какъ по вкусу, такъ и по своему аромату.

По желанію можно подсластить по вкусу.

Еще вишневка.

Вишни совершенно зрѣлыя, собранныя въ солнечный день, разсыпаютъ тонкимъ слоемъ на подстилкѣ въ такомъ мѣстѣ, чтобы солнце весь день ихъ освѣщало. Передъ закатомъ солнца убираютъ въ такое мѣсто, чтобы не покрылись росой. Ссыпаютъ ихъ на другой или на третій день въ бутылъ или боченокъ до верху, наливаютъ спирту 80°/о. По мѣрѣ всасыванія спирта, добавляютъ его; настаивать при взбалтываніи 1—2 мѣсяца; настой слить; вишни налить до верху водкою въ 40°/о; онять настаивать 1—2 мѣсяца. Настой сливаютъ, смѣшиваютъ оба настоя вмѣстѣ съ первымъ; на вишни наливаютъ до верху горячій сиропъ изъ воды и сахару въ пропорціи на

2 ф. сахару—1 ф. воды; ставятъ въ теплое мѣсто; настой спрощый слить и прибавить къ первымъ двумъ настоямъ. На винни палить княтку и настаивать 1—2 недѣли и этотъ настой можно употреблять вмѣсто недорогого вина. Этотъ послѣдній настой называютъ по-малорусски «снотыкачь».

Медъ-Мадера.

Пчеловодъ Дцирцонъ предлагаетъ приготовленіе мадеры изъ меду, неуступающаго по достоинству самой лучшей мадерѣ. Приготавливается слѣдующимъ образомъ. Помѣщаютъ въ котлѣ 25 фунтовъ меду, мѣшаютъ съ 150 фунтами (5 казенныхъ ведеръ) рѣчной воды, кипятятъ на маломъ огнѣ и пѣну снимаютъ. По прошествіи $\frac{1}{2}$ часа прибавляютъ малыми порціями чистый мѣлъ (въ порошокъ) при постоянномъ перемѣшиваніи. Съ поверхности жидкости снимаютъ клейкообразную массу. Когда больше ея не появляется, жидкость сливаютъ въ деревянный сосудъ (лоханку) для остуженія и осажденія мѣлу. Жидкость отстоявшуюся сливаютъ въ котель, прибавляютъ 6 фунтовъ мелко растолченнаго и хорошо выжженнаго древеснаго угля и опять варить на маломъ огнѣ до половины. Опять нужно перелить въ чистый деревянный сосудъ и по охлажденіи процѣдить чрезъ фланель. Процѣдивши, перелить въ котель и когда начнетъ закипать прибавлять порціями пѣну изъ 25 бѣлковъ куриныхъ яицъ. Всывающія нечистоты снимать, снявъ котель съ огня.

Мѣлъ отнимаетъ кислоту меда, уголь—вкусъ воска, а бѣлокъ просвѣтляетъ жидкость.

Когда жидкость остынетъ, вливаютъ въ боченокъ, хорошо вымытый, но *не совсѣмъ* наполнять его,—настолько, чтобы у втулочнаго отверстія осталось небольшое пространство. Втулочное отверстіе оставить открытымъ, покрывъ его кускомъ чистаго холста, и жидкость предоставляется броженію. Когда жидкость въ боченкѣ просвѣтлится—это есть указаніе, что

броженіе окончено. Разливаютъ въ сухія бутылки, закупориваютъ размягченными и вытертыми отъ влаги пробками, осмоливаютъ и сохраняютъ. Сохранять безъ порчи можно десятки лѣтъ. Прохладный погребъ лѣтомъ съ 3—4 градусами тепла въ данномъ случаѣ непремѣнное условіе.

Въ заключеніе прибавляю общеизвѣстное правило: для полученія хорошихъ напитковъ это — выдержка ихъ. И чѣмъ больше времени они сохраняются, тѣмъ они лучше, что видимъ изъ водки, называемой „старая водка, старка“, цѣна которой отъ 2 до 25 рублей за одну бутылку.

Т А Б Л И Ц А

для приготовления спирта желаемой крепости изъ спирта имѣющейся
крепости.

Чтобы развести спиртъ меньшей крепости, нужно для этого имѣть какой-нибудь сосудъ, которымъ можно было бы измѣрять. За неимѣніемъ такого сосуда нужно взять малую бутылочку въ $\frac{1}{4}$ фунта, наклеить на ней полоску бумаги отъ дна до горлышка, отмѣривать воду по одной драхмѣ унцовой (съ дѣленіями на драхмы) мензуркою и каждую драхму влитой воды отмѣтить уровнемъ черточкою. Отмѣривъ $\frac{1}{4}$ фунта, влить въ бутылку, вмѣщающую $\frac{1}{20}$ ведра, и на этой послѣдней дѣлать тоже отмѣтки на полоскѣ наклеенной бумаги по $\frac{1}{4}$ фунта, чтобы такихъ объемовъ получилось 100. Въ большихъ количествахъ берется расчетъ не изъ 100, а изъ 1000, но для малыхъ количествъ смѣси въ домашнемъ быту достаточнымъ будетъ и это дѣленіе, за неимѣніемъ заводскихъ приспособленій, гдѣ дѣлается даже не ведрами, а бочками, тогда какъ для себя, дома, придется готовить, быть можетъ, не болѣе одной бутылки.

Примѣненіе таблицы слѣдующее. Вверху таблицы—крепость спирта, который нужно развести, а съ лѣвой стороны—крепость того спирта, который желаемъ имѣть.

Примѣръ. Чтобы изъ 80% спирта получить спиртъ 60%, нужно найти вверху цифру 80, а съ лѣвой стороны—найти цифру 60. На линіяхъ пересѣченія найдемъ число 354, которое означаетъ, что на 1000 объемовъ 80% спирта нужно

прибавить 354 объема воды. Если нужно уменьшить въ десять разъ, тогда на 100 объемовъ спирта прибавить нужно около $35\frac{1}{2}$ объема воды.

| | 90 | 85 | 80 | 75 | 70 | 65 | 60 | 55 | 50 | 45 |
|----|------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|-----|
| 85 | 7 | | | | | | | | | |
| 80 | 138 | 68 | | | | | | | | |
| 75 | 219 | 145 | 72 | | | | | | | |
| 70 | 311 | 231 | 153 | 76 | | | | | | |
| 65 | 415 | 230 | 246 | 164 | 81 | | | | | |
| 60 | 537 | 445 | 354 | 265 | 176 | 88 | | | | |
| 55 | 670 | 579 | 480 | 383 | 286 | 190 | 95 | | | |
| 50 | 848 | 739 | 630 | 524 | 418 | 313 | 208 | 103 | | |
| 45 | 1053 | 933 | 813 | 695 | 578 | 461 | 345 | 229 | 114 | |
| 40 | 1308 | 1173 | 1041 | 907 | 775 | 464 | 514 | 384 | 255 | 127 |
| 35 | 1632 | 1480 | 1328 | 1178 | 1028 | 879 | 730 | 588 | 835 | 153 |
| 30 | 2062 | 1885 | 1710 | 1536 | 1360 | 1189 | 1017 | 849 | 675 | 174 |

КОНЕЦЪ.

