

густъ, въ какой мы получаемъ въ привозимыхъ къ намъ питьяхъ, какъ то: въ французской водкѣ, коньякѣ и даже ямайскомъ ромѣ; а потому густоту цвѣта и иностранцы всѣмъ этимъ питьямъ также придаютъ изъ сженаго сахара и патоки сахарной.

О ВЫДѢЛЫВАНІИ РОМА.

СТАТЬЯ 36.

Ромъ, выдѣлываемый изъ хлѣбнаго спирта, есть только подражаніе во вкусѣ и запахѣ сходящихъ къ рому настоящему, добываемому на мѣстѣ изъ сахарныхъ остатковъ смѣшанныхъ съ деревянистой частию свѣжаго сахарнаго тростника и сахарной патоки, остающейся послѣ выварки сахарнаго песка; ибо послѣ виннаго ихъ броженія съ добавленной къ нимъ водой, выгоняется чрезъ кубъ настоящій ромъ или ратафія. Запахъ же и вкусъ ромовой, этотъ спиртъ принимаетъ въ себя отъ деревянистой

части тростника и сахарной патоки; и потому ни какими химическими средствами, по неимѣнію здѣсь тростника сахарнаго, не возможно дать хлѣбному спирту точнаго качества настоящаго рома, одно только подражаніе ему въ нѣкоторой степени во вкусъ и запахъ имѣеть возможность. Въ настоящемъ же ромѣ, запахъ или аромать его, имѣеть сходство и съ запахомъ ванили, и корня валеріяны, и есть въ немъ какой-то пригорѣлый сухаристый запахъ и отзывъ травной.

Чтобы составить изъ хлѣбнаго спирта ромъ въ подражаніе ямайскому рому, должно взять очищеннаго двойнаго спирта въ 100 градусовъ, въ которомъ отъ объясненной очистки не имѣлось бы нисколько сивушнаго запаха. Въ четверть ведра такого спирта положитъ двѣнадцать золотниковъ мелко изрубленной или ножницами изрѣзанной ванили, а потомъ взявъ корня валеріяноваго сорокъ восемь золотниковъ, обмывъ ея

отъ приставшей земной пыли, изрѣзать корень ножницами на мелкія части и истолочь въ ступкѣ. Обѣ эти спеціи положить въ означенную мѣру спирта, дать въ тепломъ мѣстѣ нѣсколько дней совершенно настояться. Спиртъ извлечь изъ нихъ въ себя существенное эфирное масло и смолистыя ихъ части, принявъ вмѣстѣ съ оными и свойственный каждой изъ обѣихъ спецій запахъ. Экстрактъ этотъ, когда чисто отстоится, съ гущи слить для храненія въ особую стеклянную посуду, закупоривъ ее герметически. Во время же настоя, спиртъ каждый день съ гущей встряхивать, отъ чего скорѣй и лучше послѣдуетъ извлеченіе составныхъ частей растворимыхъ въ спиртъ. Послѣ перваго извлеченія экстракта, такъ какъ въ гущѣ еще остаются будутъ растительныя части и запахъ ихъ, то налить такое же количество спирта и дать время настояться. Этотъ второй настой также можетъ быть употребленъ при

составленіи рома. Этотъ экстрактъ, имѣя въ себѣ два разнообразныя сильныя аромата, какъ то: ваниль имѣетъ извѣстный свой ароматическій пріятный запахъ, а валеріановый корень имѣетъ свой бальзамическій, отзывающійся особенною какъ бы какою-то кожею запахъ; въ соединеніи жъ, онѣ составляютъ изъ себя довольно похожій ароматъ на настоящій ромъ, добытый изъ сахарной патоки и тростника.

Для составленія такого рома изъ хлѣбнаго спирта, взять извѣстное число ведръ французской водки втораго сорта, описанной въ 33 статьѣ. Влить въ эту водку часть вышеописаннаго экстракта освобожденнаго отъ гущи, и по влитіи замѣчать, достаточно ли сообщилось водкѣ аромата экстрактнаго, при недостаточности же, прибавлять его до желаемой степени; ибо это отъ воли будетъ зависѣть, слабый или сильный желается дать ароматъ, а потому количество употребленія экстракта на

извѣстное число ведръ водки не возможно опредѣлять. Но такое сообщеніе аромата еще не составляетъ всего ромоваго состава.

Послѣ влитія состава экстрактаго, слѣдуетъ въ тотъ же составъ водки влить столько колера, сколько нужно привести этотъ напитокъ въ такой цвѣтъ, какой въ иностранномъ ромѣ мы видимъ. Колеръ для рома варится описаннымъ способомъ, но уже не изъ сахара рефената, а изъ сахарной только патоки, обыкновенно остающейся отъ рафинировки и продаваемой отъ сахарныхъ заводчиковъ, которыми выдѣлывается сахаръ рефенать изъ тростниковаго сахара, каковыя заводы и существуютъ въ Санктпетербургѣ. Патоку же остающуюся на свеклосахарныхъ заводахъ, никакъ для варенія изъ оной колера не употребляютъ, ибо въ этихъ свеклосахарныхъ остаткахъ, нисколько не имѣется тростниковаго сахара частицъ, какія имѣются въ колоніальномъ сахар-

номъ пескъ. Колеръ же изъ такой патоки такъ варить, чтобы въ ономъ оставалось нѣсколько и сладости.

Влитіемъ въ водку этого колера, съ сообщеннымъ уже ей ароматомъ, во-первыхъ дѣлается въ составномъ ромѣ надлежащій цвѣтъ, во-вторыхъ отъ этого паточнаго колера водка принимаетъ въ себѣ сухаристый запахъ и отзывъ какъ бы пригорѣлый, имѣющій сходство къ добытому рому изъ остатковъ тростникова сахара. Остающаяся же въ колерѣ нѣкоторая сладость также сходствуетъ съ чувствуемой на языкѣ сладостью и въ заграничномъ желтомъ ромѣ. А что изъ тростниковыхъ сахарныхъ остатковъ выгоняемый чрезъ кубъ ромъ всегда цвѣтомъ бываетъ бѣлъ какъ вода чистая, то это извѣстно и по химическому процессу дистиллированія всякаго виннаго спирта, и по привозимому изъ за границы безцвѣтному рому, который въ продажѣ извѣстенъ подъ названіемъ бѣлаго рома. Этотъ бѣлый ромъ, имѣя

одинаковую крепость и цѣнность съ желтымъ ромомъ , въ своемъ ароматѣ имѣеть очень чувствительную разность противъ привозимаго рома желтаго цвѣта; ибо въ бѣломъ ромѣ природный его ароматъ , произшедшій отъ частицъ тростника и сахарной патоки, не имѣеть въ себѣ такого сильнаго сухаристаго запаха , какой слышится въ желтомъ ромѣ. Это происходитъ отъ того, что въ такой же бѣлый ромъ, еще за границей или на мѣстѣ, иностранцами влить для желтаго цвѣта колеръ, варимый также изъ сахарной патоки съ малою сладостью.

По влитіи вышесказаннаго экстракта и точнаго колера , въ сказанную французскую изъ хлѣбнаго вина водку , и по перемѣшаніи всего онаго и проциженіи для освѣтленія, водка эта по сообщеннымъ ей запаху и вкусу , имѣющими сходство съ иностраннымъ ромомъ, можетъ принять на себя, по такимъ раздражательнымъ ея качествамъ , на-

именованіе рома, добытаго изъ хлѣбнаго вина ; ибо всякаго растенія винный спиртъ (алкоголь) по удаленіи изъ онаго запаха и вкуса , произшедшихъ отъ свойственныхъ растенію началъ въ существѣ своемъ есть какъ бы чистая вода, то есть, состоитъ изъ одного только собственнаго качества, изъ чего бы винный спиртъ добыть ни былъ. Н примѣръ : удалите изъ ямайскаго рома весь его запахъ и вкусъ химическими средствами , тогда останется одинъ только спиртъ такой же, какой добыть и изъ жидкости хлѣбнаго виннаго броженія , и этотъ спиртъ имѣть будетъ и вкусъ, и запахъ такой же, какой имѣется и въ хлѣбномъ винномъ спиртѣ.

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНІЕ О БАЛЬЗАМѢ КАКЪ О НАПИТКѢ.

СТАТЬЯ 37.

Употребляемый бальзамъ какъ напитокъ , и приготовляемый изъ хлѣбнаго спирта, которыхъ есть два сорта. Одинъ